

## BAB 5

### KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini menjelaskan kesimpulan dan saran hasil penelitian tugas akhir yang telah dilakukan, kesimpulan dan saran bertujuan sebagai salah satu rekomendasi untuk pengembangan pada penelitian selanjutnya.

#### 5.1 Kesimpulan

Dari hasil perancangan Sistem Informasi Pengelolaan Menu yang telah dilakukan mengenai tugas akhir ini, maka dapat ditarik kesimpulannya yakni :

- a. Dari hasil perancangan Sistem Informasi Pengelolaan Menu telah dihasilkan beberapa proses baru seperti proses pembuatan menu, pengelolaan jadwal menu operasional, penentuan menu operasional, penentuan kebutuhan operasional, pembuatan promosi menu, pembuatan susunan menu, pembuatan testimoni dan pembuatan evaluasi menu, yang dimana nantinya dari proses tersebut menghasilkan informasi yang dapat membantu pihak manajemen dalam mengelola menu, salah satu contohnya informasi rekapitulasi evaluasi menu yang dapat membantu pihak manajemen dalam menentukan menu yang akan disediakan kepada *customer*.
- b. Untuk mempermudah proses pengelolaan menu, terutama pada proses penentuan menu *bestseller* (penjualan terbaik), maka penulis membuat proses penentuan menu *bestseller* secara otomatis dengan cara mengacu kepada hasil penilaian menu dari segi tingkat penjualannya, yang dimana nantinya menu dengan penilaian tertinggi akan langsung terpilih menjadi menu *bestseller*.

#### 5.2 Saran

Dari kesimpulan yang sudah diuraikan di atas, penulis mengajukan beberapa saran terkait dengan pengembangan Sistem Informasi Pengelolaan menu seperti :

1. Sistem Informasi Pengelolaan Menu ini diharapkan dapat dikembangkan kedalam pembangunan sebuah aplikasi.
2. Penelitian lebih lanjut dapat dikembangkan pada pembangunan *knowledge base* untuk menu-menu yang terdapat pada Sistem Informasi Pengelolaan Menu.
3. Apabila rancangan Sistem Informasi Pengelolaan Menu di kembangkan menjadi sebuah aplikasi maka diperlukan konsep perhitungan waktu penyediaan makanan dan minuman yang tepat, agar proses penyediaan makanan dan minuman kepada *customer* bisa sesuai dengan waktu penyediaan makanan dan minuman yang telah ditentukan.
4. Penelitian lebih lanjut dapat dikembangkan tidak hanya pada aspek menu saja, tetapi juga pada aspek kesehatan restoran.