

BAB 6

KESIMPULAN DAN SARAN

Dari hasil analisa yang telah dilakukan terhadap Cabang Bakmi Apin lokasi gandapura maka dapat diambil beberapa kesimpulan hasil pembahasan. Hasil dari pembahasan yang dibuat juga ditambahkan saran untuk melengkapi rancangan sistem pendukung pengelolaan persediaan bahan baku berdasarkan data retur bahan baku.

6.1 Kesimpulan

Pada bab ini akan dijelaskan bahwa rancangan sistem yang diusulkan telah didiskusikan dengan pemilik melalui FGD (Focus Group Discussion). Kesimpulan yang diperoleh dari tanggapan pemilik dapat menjadi masukan untuk mengembangkan sistem yang diusulkan ini.

Berdasarkan analisa dan diskusi yang telah dilakukan mengenai rancangan sistem pendukung pengelolaan persediaan pada cabang restoran Bakmi Apin berdasarkan retur bahan baku.

Berikut ini adalah beberapa kesimpulan dari hasil pembahasan:

1. Proses bisnis yang ada sekarang pada Bakmi Apin Cabang Gandapura yang digambarkan melalui BPMN terdapat beberapa masalah yaitu :
 - a. Bahan Baku yang ada di cabang belum memiliki kode sehingga sering terjadinya kesalahan dalam menuliskan produk yang terjual.

- b. Cabang tidak melakukan pengecekan pada saat proses penerimaan bahan baku yang menyebabkan sering terjadinya selisih.
 - c. Cabang tidak melakukan pencatatan pada saat penerimaan bahan baku dan proses retur sehingga membuat pegawai kesulitan dalam melakukan retur dan pengecekan persediaan bahan baku.
 - d. Pusat ataupun pemilik tidak melakukan pengontrolan cabang restoran dengan baik.
2. Pada rancangan sistem yang dibuat, sistem dapat membantu pusat dan pemilik untuk melakukan pengecekan cabang restoran menjadi lebih cepat, efektif dan efisien.

Rancangan ini memiliki tiga fitur utama yaitu:

- Mencatat transaksi yang ada: penerimaan bahan baku dan retur bahan baku.
- Mengolah data yang dicatat menjadi laporan, yaitu laporan persediaan, laporan retur bahan baku dan laporan barang masuk.
- Mengolah laporan menjadi informasi yang mendukung proses pemberian rekomendasi untuk melakukan pengecekan cabang restoran.

6.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian beberapa saran yang dapat diberikan kepada perusahaan maupun penelitian selanjutnya untuk mendukung keberhasilan penerapan sistem pendukung pengelolaan persediaan bahan baku antara lain:

1. Proses yang saat ini berjalan sudah bagus tetapi masih ada yang perlu disempurnakan dari sisi panduan tertulisnya sehingga pegawai tidak lupa.

2. Setiap bahan baku dan produk diberikan kode sehingga meminimalisir salah penulisan pada saat proses transaksi.
3. Dalam menerima pegawai restoran harus mempunyai persyaratan khusus terutama pada bagian kasir sehingga dapat mendukung sistem yang diusulkan antara lain:
 - Pendidikan minimal SMU/SMK atau sederajat
 - Mampu mengoperasikan computer (min : *Microsoft excel, Microsoft word*)
 - Rapi, Teliti, dan Komunikatif
 - Berpenampilan bersih, menarik dan wangi
4. Setelah melakukan seleksi penerimaan pegawai dilakukan pelatihan untuk seluruh pegawai agar lebih baik.

DAFTAR PUSTAKA

- .Arikunto, S. (2006). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Adisasmita, R. (2011). *Pengelolaan pendaptatan dan anggaran daerah*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Ari, S. D. (2010). *Manajemen keuangan lanjut*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Balsamiq.com. (n.d.). Retrieved from Balsamiq.com: <https://balsamiq.com/>
- Bilmarhamah, N. (2018, 2 8). Peranan Penting Sistem Informasi Dalam Perusahaan.
- Budhiman, I. (2017). *Emil Bersyukur Bandung Ditetapkan Sebagai Destinasi Wisata Kuliner Nasional*. Bandung: Bisnis.com.
- Detik Finance. (2018). *Menperin: Industri makanan dan minuman tumbuh 9,23%*. Jakarta: Detik Finance.
- Dr. I Gusti Bagus Rai Utama, M. (2016). *Pengantar Industri Pariwisata* . Yogyakarta: Deepublish.
- Flyvbjerg, B. (2006). Five Misunderstandings About Case Study Research. In B. Flyvbjerg, *Qualitative Inquiry*, (Vol. 2, pp. 219 - 245). Denmark: Aalborg University. Retrieved April 2006
- Fred R, D. (2006). *Manajemen Strategis.Edisi Sepuluh*. Jakarta: Salemba Empat.
- Gunawan, A. (2009). *Business Challenge Bundle*. Bandung.
- Harjanto, E. (2008). *Manajemen operasi edisi ke 3*. Jakarta: Grasindo.
- Ir.Adi Djoko Guritno, M. H. (2017). *Manajemen Rantai Pasokan*. Banten: Universitas Terbuka.
- Irwanto. (2006). *Focused Group discussion (FGD) : Sebuah Pengantar Praktis*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.
- J.Croswell. (2007). *Qualitative Inquiry & Research Design: Choosing Among Five Approaches, 2nd* . California: Sage Publication.
- Jay Heizer, B. R. (2006). *Operation management buku 2 edisi ke tujuh*. Jakarta: Salemba Empat.
- Jenston, J., & Johan, N. (2006). *Business Process Management*. USA: Elsevier Ltd.
- Jiawei Han, M. K. (2012). *Data Mining Concepts and Techniques*. USA: Morgan Kaufmann.
- Jogiyanto, H. (2003). *Sistem teknologi informasi*. Yogyakarta: ANDI.

- John Campbell, J. D. (1997). *Controllershship: Tugas Akuntan Manajemen, dialihbahasakan oleh Tjin Tjin fenix Tjendera*. Jakarta: Erlangga.
- Laudon, K. &. (2014). *Management Information System*. England: Pearson.
- Laudon, K. C., & Laudon, J. P. (2014). *Management information systems (13th ed.)*. England: Pearson.
- Moleong, L. J. (2008). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT.Remaja Rosdakarya.
- Pikiran Rakyat. (2017). *Pengusaha Muda di Bandung Terus Berkembang*. Bandung: Pikiran Rakyat.
- Porter, M. E. (2008). The Five Competitive Forces That Shape Strategy. *Special Issue*, 3-5.
- Putri, E. D. (2016). *Pengantar Akomodasi dan Restoran*. Yogyakarta: Deepbulisher.
- R, D. F. (2006). *Manajemen Strategis ,Edisi sepuluh*. Jakarta: Salemba Empat.
- Rachman, A. A. (2005). *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Graha Ilmu.
- Rangkuti, F. (2006). *Manajemen Strategis edisi sepuluh*. Jakarta: Salemba Empat.
- Sobarsa, K. (2009). *Manajemen operasi*. Jakarta: Mitra wacana Media.
- Soepandy. (2018, Febuary 12). Wawancara 2. (J. Anjella, Interviewer)
- Springer India. (2014). Basic Concept in inventory control. *material management*, 21.
- Stiehl, V. (2014). *Process-Driven Applications with BPMN*. Switzerland: Springer International Publishing.
- Sugiyono. (2012). *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: ALFABETA.
- Sugiyono. (2012). *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: ALFABETA.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Manajemen*. Bandung: Alfabeta.
- Susanto, A. P. (2016). *Industri Makanan dan Minuman Dorong Pemerataan Nasional*. Jakarta: Kementrian Perindustrian Republik Indonesia.
- Tempo.co. (2018). *Bekraf: Kuliner Sumbang 41 Persen PDB Ekonomi Kreatif*. Jakarts\`a: Tempo.co.
- Tempo.co. (2018). *Industri Makanan dan Minuman Menjadi Sektor Andalan di 2018*. Jakarta: Tempo.co.
- Terry, G. R. (2006). *Prinsip- Prinsip Manajemen*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Travel.Detik.com. (2014). *Bandung, Kota Favorit Wisata Indonesia*. Bandung: Detik.com.
- Turban, A. &. (2005). *Decision Support System and Intelligence 7th edition*. Prentice Education International.

- Warfield, K. W. (2009). *Akuntansi Intermediate, edisi ke 12 jilid 1*. Jakarta: Erlangga.
- White, S. A., & Miers, D. (2008). *BPMN : Modeling and Reference Guide*.
- Wikipedia. (2016, April 12). *Business Process Model and Notation*. Retrieved April 13, 2016, from Wikipedia:
https://en.wikipedia.org/wiki/Business_Process_Model_and_Notation
- Yin, R. (2011). *Qualitative Research From Start to Finish*. London: The Guilford.