ı atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

Hak cipta

Hak cipta milik IBI RKG (Past Ini dapat: Dari hasil penelitian diatas maka peneliti dapat menyimpulkan bahwa

- ungi**a.** Mempermudah.pelanggan untuk mendapatkan informasi menu yang indang-Un**da**r akurat
 - Mengefisiensikan waktu pemesanan makanan karena system menyatukan beberapa proses seperti memberi informasi stok, mencatat pesanan dan memasukkan laporan penjualan dilakukan oleh sistem
 - Meminimalisir kesalahan input pada Bill
- Konfirmasi antara waiters dan koki menjadi efisien karena setiap ada pesanan maka informasi stok diupdate oleh system
- .Pelanggan mendapatkan informasi stok makanan yang tersedia karena system menampilkan info menu yang stok nya masih tersedia
- f. Pelanggan mendapatkan Informasi Reservasi Yang akurat
- g. Meminimalisir kesalahan input data penjualan
- h. Menghemat biaya percetakan restoran karena setiap kali ada perubahan menu atau penambahan menu tidak memerlukan lagi biaya untuk mencetak kertas baru
- i. TPelanggan dapat memprediksi biaya yang akan dipesan karena dalam cart sudah termasuk ppn



B.Saran

Berdasarkan kesimpulan dari penelitian ini, terdapat beberapa saran

- 1. Melengkapi fitur aplikasi ini dengan perhitungan waktu yang ditempuh pelanggan supaya admin atau staf dapat menyiapkan
- 3. Menambahkan menu untuk melihat grafik penjualan untuk
- Berdasarkan kesimpulan dari penelitian ini, terda diberikan peneliti untuk peneliti berikutnya, yaitu:

 1. Melengkapi fitur aplikasi ini dengan perhit ditempuh pelanggan supaya admin atau staf makanan sebelum pelanggan hadir.

 2. Menambahkan fitur print invoice reservasi

 3. Menambahkan menu untuk melihat grafil mengetahui perkembangan penjualan

 4. Menambahkan halaman top menu agar pelar menu mana yang banyak dipesan pelanggabahan evaluasi pihak restoran untuk menu yang bahan evaluasi pihak restoran untuk menu yang banyak dipesan pelanggabahan evaluasi pihak restoran untuk menu yang banyak dipesan pelanggabahan evaluasi pihak restoran untuk menu yang banyak dipesan pelanggabahan evaluasi pihak restoran untuk menu yang banyak dipesan pelanggabahan evaluasi pihak restoran untuk menu yang banyak dipesan pelanggabahan evaluasi pihak restoran untuk menu yang banyak dipesan pelanggabahan evaluasi pihak restoran untuk menu yang banyak dipesan pelanggabahan evaluasi pihak restoran untuk menu yang banyak dipesan pelanggabahan evaluasi pihak restoran untuk menu yang banyak dipesan pelanggabahan evaluasi pihak restoran untuk menu yang banyak dipesan pelanggabahan evaluasi pihak restoran untuk menu yang banyak dipesan pelanggabahan evaluasi pihak restoran untuk menu yang banyak dipesan pelanggabahan evaluasi pihak restoran untuk menu yang banyak dipesan pelanggabahan evaluasi pihak restoran untuk menu yang banyak dipesan pelanggabahan evaluasi pihak restoran untuk menu yang banyak dipesan pelanggabahan evaluasi pihak restoran untuk menu yang banyak dipesan pelanggabahan evaluasi pihak restoran untuk menu yang banyak dipesan pelanggabahan evaluasi pihak restoran untuk menu yang banyak dipesan pelanggabahan 4. Menambahkan halaman top menu agar pelanggan dapat melihat menu mana yang banyak dipesan pelanggan sekaligus untuk bahan evaluasi pihak restoran untuk menu yang kurang diminati pelanggan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber: Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan,

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun

Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG

penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

196