

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada 40 restoran yang menjadi sampel penelitian, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Penerapan aplikasi *point of sales* pada kegiatan operasional termasuk dalam kategori sangat baik, hal ini menggambarkan restoran telah melakukan optimalisasi aplikasi dalam kegiatan operasionalnya. Penerapan yang baik ini tercermin dalam keandalan aplikasi, kemampuan personil, ketersediaan sarana serta prosedur yang mengakomodasi kelancaran penggunaan POS dalam bisnisnya.
2. Efektivitas pengendalian persediaan bahan baku telah tercapai pada 40 restoran yang menjadi sampel, hal ini tercermin dalam kemampuan restoran menjalankan usaha secara lancar dan berhasil memecahkan permasalahan dalam pengendalian persediaan bahan baku dalam kegiatan operasionalnya.
3. Berdasarkan hasil pengolahan data dan analisis yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa **terdapat** pengaruh penerapan aplikasi *Point of Sales* dalam siklus produksi terhadap Efektivitas Pengendalian Persediaan Bahan Baku. Hal ini berarti setiap kenaikan tingkat penerapan aplikasi *point of sales* akan berdampak pada tercapainya efektivitas pengendalian persediaan bahan baku, sehingga penerapan POS ini merupakan faktor yang perlu diperhatikan oleh pelaku usaha restoran untuk meraih efektivitas pengendalian persediaan bahan baku.

5.2 Saran

Merujuk pada hasil penelitian ini terdapat beberapa saran baik bagi restoran maupun akademisi yang hendak melakukan penelitian pada kajian serupa.

1. Sejalan dengan hasil pengujian hipotesis dalam penelitian ini, peneliti menyarankan **restoran kelas Talam Salaka dan restoran yang memiliki standar sekelasnya** untuk mengoptimalkan penggunaan aplikasi *point of sales* terutama pada fungsi *inventory management*. Optimalisasi

Riza Yudhistira Winarna, 2017

PENGARUH PENERAPAN APLIKASI POINT OF SALES DALAM SIKLUS PRODUKSI TERHADAP EFEKTIVITAS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

ini dapat dimulai dengan membeli tambahan layanan/fitur/fungsi pada aplikasi, dan selanjutnya melakukan 1) penyesuaian aplikasi dengan kebutuhan dan standar yang biasa digunakan dalam restoran, 2) cekatan melihat adanya kekurangan aplikasi, 3) melatih personil untuk menguasai POS tidak hanya dalam pengoperasian pencatatan tapi juga mengatasi permasalahan teknis dan menggunakan POS sebagai alat bantu analisis.

2. Penelitian selanjutnya dapat dilakukan dengan membandingkan tingkat efektivitas persediaan bahan baku pada masa sebelum dan sesudah restoran menerapkan aplikasi *point of sales* dalam siklus produksinya. Penelitian selanjutnya juga dapat mengumpulkan lebih banyak restoran sebagai sampelnya.