

BAB 6
KESIMPULAN DAN SARAN

BAB 6

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan untuk sistem informasi manajemen dalam penanganan daging sapi yang ada di *Catering X* Surabaya dapat disimpulkan :

1. Rancangan sistem informasi operasional ini sangat dibutuhkan dan berguna bagi *Catering X* dengan tujuan agar proses operasional *catering* ada perubahan dalam menangani daging sapi, sehingga bisa berjalan sesuai standar operasional prosedur sehingga dapat berjalan dengan efektif dan efisien, baik dilakukan oleh petugas bagian penerimaan daging sapi maupun pekerjaan yang dilakukan oleh petugas *butcher*.
2. Dengan adanya rancangan sistem informasi operasional tersebut, maka penanganan daging sapi di *Catering X* yang diterapkan oleh petugas *butcher* juga akan dapat mengurangi kesalahan-kesalahan yang sering terjadi, baik yang dilakukan oleh petugas bagian penerimaan daging sapi, petugas *butcher* maupun kesalahan *supplier* dalam hal pengiriman daging sapi.
3. Dengan menerapkan standar operasional prosedur dalam menangani daging sapi di *Catering X* sesuai dengan rancangan sistem informasi

manajemen yang sesuai akan membantu menekan biaya dalam pengadaan bahan makanan khususnya daging sapi.

6.2. Saran

Agar rancangan sistem informasi manajemen dalam menangani daging sapi di *Catering X* bisa berjalan dengan baik, dapat disarankan :

1. Perlu adanya pengawasan yang ketat dari pihak manajemen untuk menerapkan standar operasional prosedur dalam penanganan daging sapi agar tidak banyak terjadi kesalahan yang bisa mengakibatkan pekerjaan yang dilakukan oleh petugas tidak efisien dan tidak efektif serta mengakibatkan pemborosan dalam biaya pembelian bahan untuk daging sapi, sehingga bisa menekan biaya produksi sesuai dengan tujuan yang diinginkan oleh manajemen.
2. Perlu diadakan pelatihan rutin untuk petugas bagian penerimaan daging sapi agar bisa bekerja dengan baik dan benar.
3. Perlu diadakan pelatihan rutin untuk petugas bagian *butcher* yang berhubungan dengan penanganan daging sapi yang benar sesuai standar.
4. Disamping itu penelitian ini masih memiliki keterbatasan:
 - a. Hasil penelitian ini merupakan penelitian kualitatif, sehingga tidak dapat digeneralisasikan.
 - b. Terdapat keterbatasan instrumen yang bersifat semi terstruktur sehingga informasi yang didapat relatif terbatas.

DAFTAR KEPUSTAKAAN

DAFTAR KEPUSTAKAAN

- Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner, 2004. Direktorat Jendral Bina Produksi Peternakan. Jakarta: Departemen Pertanian.
- Fardiaz. 1996. *Prinsip HACCP Dalam Industri Pangan*. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB.
- Gitosudarmo, Indriyo. 2001. *Manajemen Strategis*. Yogyakarta: PT BPFE.
- Halim, Abdul & Ahchmad Tjahjono. 2000. *Sistem Pengendalian Manajemen*. Yogyakarta: UPP AMP YKPP.
- Hadiwiardjo dan Wibisono. 1996. *Memasuki Pasar Internasional dengan ISO 9000 Sistem Manajemen Mutu*. Jakarta: Ghalia.
- Hansen & Mowen. (2005). *Management Accounting* (edisi 7), (Dewi Fitriasari). Jakarta: Salemba Empat.
- Heyzer, Jay & Barry Render. (2004). *Operation Management* (edisi 7) (Dwianoegrahwati Setyoningsih, penerjemah). Jakarta: Salemba Empat.
- Hall, A, James. (2004). *Accounting Information Systems*, (edisi 4), (Dewi Fitriasari), penerjemah). Jakarta: Salemba Empat.
- Haming, Murdifin & Mahfud Nurnajamuddin. 2007. *Manajemen Produksi Modern Operasi Manufaktur dan Jasa*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Hermawan, Sigit. 2008. *Akutansi Perusahaan Manufaktur*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Kadir, Abdul. 2003. *Pengenalan Sistem Informasi*. Yogyakarta; Andi.
- Kuncoro, Mudrajad. 2003. *Metode Riset untuk Bisnis dan Ekonomi*. Jakarta: Erlangga.
- McLeod, Raymond, Jr & George Schell (2004). *Management Information System* (edisi 8) (Hendra Teguh, penerjemah). Jakarta: PT. Indeks.
- Mizuno. 1994. *Pengendalian Mutu Perusahaan Secara Menyeluruh*. Jakarta: P.T Pustaka Binama Pressindo.
- Purnomo, Hari. 1996. *Dasar-dasar Pengolahan dan Pengawetan Daging*. Jakarta: Pt Gramedia.

2002. *Aplikasi HACCP dalam Industri Makanan dan Minuman*. Malang: HIMATENA. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya.
- Strauss, Anselm & Juliet Corbin. (2003). *Dasar-Dasar Penelitian Kualitatif* (Muhammad Shodiq & Imam Muttaqien, penerjemah). Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Sudarisman, Teguh & Elvina. 1996. *Petunjuk memilih Produk Ikan dan Daging*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Scott, M, George. (2004). *Prinsip-Prinsip Sistem Informasi Manajemen* (Achmad Nashir Budiman, penerjemah). Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Suarsana, Nyoman. 2007. *Siklus Pengadaan Barang*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Standart Nasional Indonesia 01 – 4852. 1998 , *Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian titik kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapan Sistem HACCP*.
- Siagian, Sondang. 2007. *Manajemen Stratejik*. Jakarta: PT. um Aksara.
- Sugiyono. 2007. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R & D*. Bandung : ALFABETA.
- Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: ALFABETA.
- Standar Nasional Indonesia*, www.deptan.go.id/psa/sni/nak/sni%2001-3932-1992-1995.pdf
- Thaheer, Hermawan. 2005. *Sistem Manajemen HACCP*. Jakarta: Bumi Aksara
- Umar, Husein. 2007. *Strategic Management in Action*. Jakarta: P.T Gramedia Pustaka Utama.
- Yogiyanto, Hartono. 2005. *Sistem Teknologi Informasi*. Yogyakarta: Andi.