

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian tentang perancangan sistem informasi produksi roti tawar dan *digital marketing* pada Finna Bakery yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Penilaian standar mutu yang dilakukan pada roti tawar finna bakery meliputi pengujian kadar air, kadar abu, kadar lemak, dan kadar gula. Pada pengujian kadar air didapatkan nilai 36,86 %. Pada pengujian kadar abu didapatkan nilai 0,91 %. Pada pengujian kadar lemak didapatkan nilai 5,08 %. Pada pengujian kadar gula didapatkan nilai 7,13 %. Hasil dari pengujian tersebut hanya kadar air dan kadar abu yang sudah sesuai dengan nilai SNI 01-3840-1995 tentang roti tawar. Hal ini dikarenakan kadar lemak dan kadar gula tidak memiliki ketentuan nilai di dalam SNI 01-3840-1995.
2. Telah dikembangkan sebuah sistem informasi berbasis *website* produksi roti tawar dan digital marketing pada finna bakery dengan alamat url <https://finnabakery.com> yang berbentuk katalog produk. *Website* ini bertujuan untuk memudahkan para konsumen atau pengunjung untuk melakukan pembelian produk yang ada di finna bakery, selain itu juga bertujuan untuk membantu tim pemasaran dalam mengelola data transaksi.

5.2 Saran

Saran yang dapat penulis berikan pada penelitian selanjutnya yaitu melakukan pengujian mutu lebih lanjut pada roti tawar Finna Bakery atau roti tawar UMKM lainnya yang sesuai dengan SNI 01-3840-1995. Penulis juga mengharapkan untuk penelitian selanjutnya, sistem informasi berbasis *website* ini dapat dikembangkan lebih lanjut dengan menambahkan fitur transaksi langsung di dalam *website*, fitur komunikasi di dalam *website*

secara langsung, dan mengelola konten yang dapat dilakukan oleh admin.

