BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, penulis dapat menarik kesimpulan mengenai perkembangan BarCode Menu QR pada *Café* DiAtap, pengembangan BarCode ini dimulai pada tahap wawancara pada pemilik *Café* DiAtap, pegawai dan konsumen, penciptaan ide atau gagasan, penyaringan ide, pengembangan konsep, pengembangan desain BarCode Menu QR, dan yang terakhir yaitu tahap komersialisasi (Uji Coba). Setelah melewati beberapa tahap tersebut penulis mendapatkan hasil baik dari pihak pemilik usaha, pegawai maupun konsumen lebih cenderung untuk memilih Barcode Menu yang dalam bentuk QR tersebut memiliki informasi tentang pemesanan produk, dan juga pembuatan BarCode Menu yang dimana *QR* ini berfungsi untuk tempat infomarsi daftar menu agar lebih praktis dan juga sebagai pengurangan penggunaan plastik atau efisiensi budget.

Pada proses pembuatan BarCode QR (kode QR) untuk menu coffee shop merupakan langkah modernisasi pelayanan yang memudahkan pelanggan dalam mengakses informasi menu secara digital. Tahapan utamanya meliputi pembuatan atau pengumpulan menu dalam format digital (seperti PDF atau halaman web), mengunggahnya ke platform daring (misalnya Google Drive atau situs restoran), kemudian mengubah tautan tersebut menjadi kode QR menggunakan generator khusus. Kode QR tersebut dicetak dan diletakkan di lokasi di dalam coffee shop.

Penggunaan kode QR ini memberikan banyak manfaat, seperti meningkatkan efisiensi, menjaga kebersihan, memudahkan pembaruan menu, dan menciptakan pengalaman pelanggan yang lebih praktis dan interaktif. Dengan penerapan yang tepat, barcode menu dapat menjadi salah satu strategi digitalisasi layanan yang efektif dalam industri kuliner, khususnya coffee shop DiAtap serta mencantumkan lokasi, *contact person,* dan sosial media yang dimiliki oleh Coffe Shop DiAtap.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan yang telah dilakukan, maka terdapat beberapa saran ingin disampaikan peneliti mengenai pengembangan BarCode Menu pada *Coffe Shop* DiAtap sebagai berikut:

1. Desain BarCode menu makanan menjadi salah satu hal terpenting dalam dunia bisnis terutama dalam bisnis kuliner dimana BarCode menu menjadi alat untuk memenangkan persaingan produk makanan yang semakin pesat di dalam pemasaran. Diharapkan bagi para pelaku *Coffee shop* terkhususnya *Coffe Shop DiAtap* agar memperhatikan kondisi lingkungan terutama pemakaian plastik hal ini diharapkan untuk bisa meminimalisir pemakaian menu fisik.
2. Bagi peneliti selanjutnya diharapkan mampu melakukan pembuatan BarCode menu yang lebih unik dan lebih menarik minat konsumen untuk membeli suatu produk tersebut dan dapat merasakan kepuasan konsumen terhadap BarCode menu yang telah dibuat.

C. REKOMENDASI

Permasalahan Coffee shop DiAtap yaitu adalah antrian panjang dengan adanya Barcode Menu sudah menjadi solusi agar meminimalisir perihal tersebut. Kualitas pelayanan adalah tingkat keunggulan pelayanan yang diberikan kepada pelanggan dalam memenuhi kebutuhan dan harapannya. Dalam konteks coffee shop, kualitas pelayanan mencakup segala bentuk interaksi antara karyawan (barista, kasir, pelayan) dan pelanggan, serta pengalaman keseluruhan saat menikmati produk dan suasana tempat.

Rekomendasi Desain kemasan pada coffee shop mencakup seluruh bentuk kemasan yang digunakan untuk menyajikan atau menjual produk kopi dan makanan ringan kepada konsumen, baik untuk konsumsi di tempat maupun dibawa pulang (takeaway/delivery). Ini termasuk gelas kopi, cup sleeve, paper bag, botol cold brew, kemasan biji kopi, hingga kemasan makanan.