

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Melalui pembahasan yang sudah dilakukan penulis di bab sebelumnya dari hasil pengumpulan data, pengolahan data, dan analisis mengenai perancangan sistem informasi akuntansi pada siklus operasional Restoran Heystack, penulis dapat menyimpulkan bahwa:

1. Pada siklus pembelian Restoran Heystack terdiri dari aktivitas memesan bahan baku dari *supplier*, menerima bahan baku yang dikirim oleh *supplier* di outlet, dan membayar tagihan dari *supplier* atas pembelian bahan baku. Pada siklus pembelian Restoran Heystack memiliki beberapa kelemahan yaitu tidak adanya dokumen yang digunakan untuk mencatat pemesanan bahan baku ke *supplier* yang menyebabkan tidak adanya informasi yang jelas dan lengkap mengenai jenis dan kuantitas bahan baku yang dipesan serta dari *supplier* mana bahan baku tersebut dipesan dan dokumen yang digunakan untuk mencatat pembayaran kepada *supplier* atas pembelian bahan baku yang telah dilakukan menyebabkan perusahaan tidak dapat membuat **Laporan Pembelian** karena tidak adanya informasi yang jelas dan lengkap mengenai pembelian mana yang telah dibayar kepada *supplier* dan pembelian mana yang belum dibayarkan kepada *supplier*. Aktivitas pada siklus penjualan Restoran Heystack terdiri dari mencatat jumlah makanan yang dipesan oleh *customer*, memasukkan data pesanan *customer* pada mesin *cash register* kemudian mencetak **Sales Invoice**, melakukan penagihan kepada *customer*, menghitung kembali uang penjualan harian dan membuat **Laporan Penjualan Harian** serta memberikan uang penjualan harian tersebut kepada *owner* beserta **Captain Order**, **Sales Invoice**, dan **Laporan Penjualan Harian**. Pada siklus penjualan Restoran Heystack terdapat kelemahan yang terkait dengan tidak adanya pemisahan fungsi antara penerimaan kas dan pencatatan **Laporan Penjualan Harian** di mana kedua fungsi tersebut dipegang oleh bagian kasir. Hal tersebut menimbulkan kesempatan bagi bagian kasir untuk melakukan pencurian kas sebelum bagian

kasir membuat **Laporan Penjualan Harian**. Siklus persediaan Restoran Heystack terdiri dari aktivitas mencatat jumlah bahan baku yang masuk dan digunakan, meng-*update* **Stock Card**, dan melakukan *stock opname*. Siklus persediaan Restoran Heystack memiliki beberapa kelemahan, yaitu tidak adanya pemisahan fungsi antara pencatatan bahan baku yang masuk dan digunakan dengan fungsi penerimaan dan pengeluaran bahan baku yang menimbulkan risiko pencurian bahan baku karena *captain* dapat mencatat pengeluaran bahan baku yang sebenarnya tidak digunakan untuk memasak dan disajikan kepada *customer*, tetapi dicatat pengeluaran bahan bakunya untuk dicuri oleh *captain*. Selain itu kelemahan lainnya yang terkait dengan siklus persediaan adalah tidak terintegrasinya **Stock Card** dengan **Dokumen Stock In** dan **Memo Penggunaan Bahan Baku** yang menyebabkan informasi bahan baku yang dicatat pada **Stock Card** menjadi tidak akurat. Secara umum, dapat disimpulkan bahwa pengelolaan siklus pembelian, penjualan, dan persediaan Restoran Heystack masih menggunakan sistem informasi akuntansi manual dan tidak menggunakan sistem informasi akuntansi terkomputerisasi. Selain itu, siklus pembelian, penjualan, dan persediaan Restoran Heystack juga tidak memiliki dokumentasi yang lengkap dan memadai, tidak terdapat pemisahan fungsi *recording* dan *custody*, dan tidak menggunakan sistem yang mengintegrasikan dokumen dan laporan. Kelemahan-kelemahan tersebut menimbulkan risiko pencatatan jumlah bahan baku yang tidak akurat, pencatatan jumlah kas yang tidak akurat, dan jumlah bahan baku yang dipesan tidak sesuai dengan kebutuhan.

2. Setelah menganalisis sistem informasi akuntansi yang terdapat di Restoran Heystack dan risiko-risiko yang dihadapi, maka penulis merancang sistem informasi akuntansi terkomputerisasi. Sistem ini menghasilkan dokumen dan laporan yang memadai yang sesuai dengan kebutuhan perusahaan berupa **Captain Order**, **Sales Invoice**, **Purchase Order**, **Receiving Report**, **Memo Pembayaran**, **Memo Penggunaan Bahan Baku**, **Laporan Penjualan Harian**, **Laporan Penjualan Bulanan**, **Laporan Pembelian**, **Stock Card**, dan **Laporan Penggunaan Bahan Baku**. Sistem informasi terkomputerisasi yang dirancang oleh penulis juga memberikan pembatasan hak akses bagi *user* yang

sesuai dengan jabatannya masing-masing sehingga tidak semua karyawan dapat mengakses semua fungsi di dalam perusahaan. Sistem informasi akuntansi terkomputerisasi ini juga memiliki sistem yang saling terintegrasi satu sama lain sehingga memudahkan proses pencarian data karena tersimpan di dalam satu *database*. Sistem informasi akuntansi terkomputerisasi yang dirancang oleh penulis sesuai dengan kebutuhan Restoran Heysteak karena sistem ini menghasilkan *management report* yang dibutuhkan oleh Restoran Heysteak terkait pengelolaan siklus pembelian, penjualan, dan persediaan. Dokumen dan laporan yang terdapat pada sistem ini saling terintegrasi sehingga informasi yang dihasilkan berkualitas. Selain itu, pembatasan hak akses yang terdapat pada sistem ini mampu mengatasi dampak dari risiko yang dihadapi perusahaan terkait dengan pencurian bahan baku dan pencurian kas. Sistem ini memuat dokumen dan laporan yang sudah ada sebelumnya di perusahaan yaitu **Captain Order**, **Sales Invoice**, **Memo Penggunaan Bahan Baku**, **Laporan Penjualan Harian**, dan **Stock Card** tetapi pada sistem informasi akuntansi terkomputerisasi yang dirancang oleh penulis dokumen dan laporan tersebut memiliki informasi yang lebih lengkap seperti informasi nama karyawan yang membuat dokumen dan laporan tersebut dan terintegrasi satu sama lain. **Dokumen Stock In** yang awalnya digunakan untuk mencatat penerimaan bahan baku kini diubah menjadi **Receiving Report** dengan dilengkapi informasi nama *supplier* yang mengirimkan bahan baku dan terintegrasi dengan **Stock Card** sehingga jumlah bahan baku yang masuk dan dicatat pada **Receiving Report** secara otomatis akan menambah jumlah bahan baku yang dicatat pada **Stock Card**. Demikian pula, dengan **Memo Penggunaan Bahan Baku** pada sistem informasi yang baru kini terintegrasi dengan **Stock Card** sehingga jumlah bahan baku yang digunakan dan dicatat pada **Memo Penggunaan Bahan Baku** akan secara otomatis mengurangi jumlah bahan baku yang dicatat pada **Stock Card**. Adapun perubahan pada sistem informasi akuntansi terkomputerisasi yang tidak ada pada sistem informasi akuntansi yang sebelumnya digunakan oleh perusahaan adalah terdapat penambahan dokumen dan laporan yang dibutuhkan oleh perusahaan yaitu **Purchase Order**, **Memo Pembayaran**, **Laporan Penjualan Bulanan**,

Laporan Pembelian, dan **Laporan Penggunaan Bahan Baku**. Selain itu pada sistem informasi akuntansi terkomputerisasi yang dirancang penulis juga terdapat pembatasan hak akses melalui fitur *log in* sehingga karyawan yang masuk ke sistem akan langsung masuk ke dalam *navigation pane* yang berisi dokumen dan laporan yang dapat diakses oleh karyawan tersebut.

3. Sistem informasi akuntansi terkomputerisasi yang telah dirancang oleh penulis juga mampu meningkatkan kualitas informasi yang terdapat di dalam perusahaan terutama karakteristik *relevant, reliable, complete, timely, understandable, verifiable*, dan *accessible*. Dari ketujuh karakteristik kualitas informasi, karakteristik kualitas informasi yang mengalami peningkatan paling signifikan adalah karakteristik *acesible* karena sistem ini mampu memberikan pembatasan hak akses bagi pengguna sistem sehingga pengguna sistem hanya dapat mengakses fungsi yang merupakan kewenangannya. Pembatasan hak akses ini tidak terdapat pada sistem informasi akuntansi yang diterapkan oleh perusahaan sebelumnya sehingga pada sistem informasi akuntansi terkomputerisasi oleh penulis, karakteristik kualitas informasi *acesible* mengalami peningkatan paling signifikan.

5.2. Saran

Berdasarkan kesimpulan yang telah dijabarkan oleh penulis pada subbab sebelumnya, maka penulis memberikan saran bagi Restoran Heystack terkait sistem informasi akuntansi pada siklus operasionalnya, yaitu:

1. Restoran Heystack sebaiknya menambahkan bagian administrasi yang bertugas dalam penanganan bahan baku yang terdapat di perusahaan. Selain itu, Restoran Heystack juga sebaiknya menambahkan bagian keuangan yang bertugas untuk membuat **Laporan Penjualan** baik secara harian maupun bulanan dan **Laporan Pembelian**.
2. Sebaiknya Restoran Heystack menggunakan dokumen **Captain Order**, **Sales Invoice**, **Purchase Order**, **Receiving Report**, **Memo Pembayaran**, dan **Memo Penggunaan Bahan Baku** serta laporan berupa **Laporan Penjualan Harian**, **Laporan Penjualan Bulanan**, **Laporan Pembelian**, **Laporan Penggunaan**

Bahan Baku, dan **Stock Card** berbasis *database* serta menerapkan rancangan sistem yang direkomendasikan oleh penulis sehingga membantu pencatatan, penyimpanan data, dan memudahkan pencarian informasi yang dibutuhkan. Dengan sistem informasi akuntansi yang direkomendasikan oleh penulis, maka kualitas informasi di dalam perusahaan akan meningkat dan menunjang pengambilan keputusan yang tepat bagi pengguna informasi.

Penulis juga memberikan saran kepada peneliti selanjutnya yang akan meneliti topik yang sama yaitu:

1. Dikarenakan penulis memiliki keterbatasan dalam mendapatkan informasi mengenai siklus penggajian dan perpajakan Restoran Heystack maka penulis menyarankan kepada peneliti selanjutnya untuk memasukkan siklus penggajian dan menyertakan aspek perpajakan dalam rancangan sistem informasi yang akan dibuat.
2. Dikarenakan keterbatasan pengetahuan dan pemahaman penulis maka penulis menyarankan kepada peneliti selanjutnya untuk memasukkan fungsi yang dapat menghitung besarnya *safety stock*, menetapkan *economic order quantity* (EOQ), dan menetapkan titik *reorder point* pemesanan bahan baku sehingga pemesanan bahan baku dapat dilakukan pada waktu yang tepat dan dengan jumlah yang akurat.

DAFTAR PUSTAKA

- Bodnar, G. H., & Hopwood, W. S. (2014). *Accounting Information Systems*. Edinburgh Gate: Pearson Education Limited.
- Conolly, T., & Begg, C. (2015). *Database Systems A Practical Approach to Design, Impementation, and Management (6th Edition)*. England: Pearson Education.
- Hall, J.A. (2011). *Accounting Information Systems 7th Edition*. South Western: Cengage Learning
- Kendall, K. E., & Kendall, J. (2011). *Systems Analysis and Design, 8th Edition*. New Jersey: Pearson/Prentice-Hall International Edition.
- Krismiaji. (2015). *Sistem Informasi Akuntansi*. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- O'Brien, J. A., & Marakas, G.M. (2011). *Management Information System*. New York: The McGraw-Hill Companies, Inc.
- Romney, M. B., & Steinbart, P. J. (2018). *Accounting Information Systems 14th edition*. England: Pearson Educational Limited.
- Scroggins, R. (2014). "SDLC and Development Methodologist" *Global Journal of Computer Science and Technology: Software and Data Engineering*, XIV(7): 1-3.
- Sekaran, U., & Boogie, R. (2016). *Research Methods for Business*. Chichester: John Wiley & Sons Ltd.
- Simkin, M. G., Rose, J. M., & Norman, C. S. (2012). *Core Concepts of Accounting Information Systems*. Jefferson: John Wiley & Sons, Inc.
- Turner, L., Weickgenannt, A., & Copeland, M.K. (2017). *Accounting Information Systems Controls and Processes Third Edition*. Hoboken: John Wiley & Sons Inc.
- Whitten, J.L., & Bentley, L.D. (2007). *Systems Analysis and Design Methods 7th ed*. New York: McGraw-Hill/Irwin.