

**PERANCANGAN DESAIN SISTEM INFORMASI
AKUNTANSI TERKOMPUTERISASI PADA SIKLUS
OPERASIONAL (STUDI KASUS PADA RESTORAN
HEYSTEAK)** 



SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh
gelar
Sarjana Akuntansi

Oleh:
Vincent Rianto
2016130111

**UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM SARJANA AKUNTANSI
Terakreditasi oleh BAN-PT 1789/SK/BAN-PT/Akred/S/VII/2018
BANDUNG
2019**

**COMPUTERIZED ACCOUNTING INFORMATION
SYSTEM DESIGN IN THE OPERATING CYCLE
(CASE STUDY ON RESTORAN HEYSTEAK)**



UNDERGRADUATE THESIS

*Submitted to complete part of the requirements
for Bachelor's Degree in Accounting*

**By
Vincent Rianto
2016130111**

**PARAHYANGAN CATHOLIC UNIVERSITY
FACULTY OF ECONOMICS
PROGRAM IN ACCOUNTING
Accredited by National Accreditation Agency
No. 1789/SK/BAN-PT/Akred/S/VII/2018
BANDUNG
2019**

**UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM SARJANA AKUNTANSI**



PERSETUJUAN SKRIPSI

**PERANCANGAN DESAIN SISTEM INFORMASI
AKUNTANSI TERKOMPUTERISASI PADA SIKLUS
OPERASIONAL (STUDI KASUS PADA RESTORAN
HEYSTEAK)**

Oleh:
Vincent Rianto
2016130111

Bandung, Desember 2019

Ketua Program Sarjana Akuntansi,



Dr. Sylvia Fettry Elvira Maratno, S.E., S.H., M.Si., Ak.

Pembimbing Skripsi,



Gery Raphael Lusanjaya, S.E., M.T.

PERNYATAAN

Saya yang bertanda-tangan di bawah ini,

Nama : Vincent Rianto
Tempat, tanggal lahir : Pekanbaru, 18 April 1998
Nomor Pokok Mahasiswa : 2016130111
Program Studi : Sarjana Akuntansi
Jenis Naskah : Skripsi

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul:

PERANCANGAN DESAIN SISTEM INFORMASI AKUNTANSI
TERKOMPUTERISASI PADA SIKLUS OPERASIONAL
(Studi Kasus Pada Restoran Heystack)

Yang telah diselesaikan dibawah bimbingan:

Pembimbing : Gery Raphael Lusanjaya, S.E., M.T.

Adalah benar-benar karya tulis saya sendiri:

1. Apa pun yang tertuang sebagai bagian atau seluruh isi karya tulis saya tersebut di atas dan merupakan karya orang lain (termasuk tapi tidak terbatas pada buku, makalah, surat kabar, internet, materi perkuliahan, karya tulis mahasiswa lain), telah dengan selayaknya saya kutip, sadur atau tafsir dan jelas telah saya ungkap dan tandai
2. Bahwa tindakan melanggar hak cipta dan yang disebut, plagiat (Plagiarism) merupakan pelanggaran akademik yang sanksinya dapat berupa peniadaan pengakuan atas karya ilmiah dan kehilangan hak kesarjanaan.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan tanpa paksaan oleh pihak manapun.

Pasal 25 Ayat (2) UU No.20 Tahun 2003: Lulusan perguruan tinggi yang karya ilmiahnya digunakan untuk memperoleh gelar akademik profesi, atau vokasi terbukti merupakan jiplakan dicabut gelarnya.

Pasal 70: Lulusan yang karya ilmiah yang digunakannya untuk mendapat gelar akademik, profesi, atau vokasi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 25 Ayat (2) terbukti merupakan jiplakan dipidana dengan pidana penjara paling lama dua tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp. 200 juta.

Bandung,

Dinyatakan tanggal : Desember 2019

Pembuat pernyataan :



(Vincent Rianto)

ABSTRAK

Pertumbuhan bisnis kuliner menyebabkan persaingan bisnis di industri tersebut semakin ketat. Dalam menghadapi persaingan, bisnis kuliner tersebut dituntut untuk menerapkan teknologi yang dapat membantu aktivitas operasionalnya. Salah satu cara yang dapat dilakukan oleh bisnis kuliner dalam menerapkan teknologi adalah dengan menggunakan sistem informasi akuntansi terkomputerisasi. Penerapan sistem informasi akuntansi terkomputerisasi diharapkan dapat meningkatkan kualitas informasi sehingga membuat keputusan yang diambil menjadi lebih tepat dan akurat. Dalam skripsi ini, perusahaan dalam bisnis kuliner yang akan dirancang sistem informasi akuntansi terkomputerisasinya oleh penulis adalah Restoran Heysteam yang merupakan restoran *barbecue all you can eat* yang berada di kota Jakarta. Topik penelitian ini adalah perancangan sistem informasi akuntansi terkomputerisasi pada siklus operasional untuk meningkatkan kualitas informasi pada Restoran Heysteam.

Dalam menghasilkan informasi yang berkualitas, teknologi memiliki peranan penting dalam hal menangkap, mengelola dan menyimpan informasi. Penerapan teknologi untuk menghasilkan informasi yang berkualitas dapat dilakukan dengan menerapkan sistem informasi berbasis *database*. Dengan adanya sistem informasi berbasis database maka akan menciptakan *data integration* dan mengurangi *data redundancy*. Perancang sistem informasi berbasis database dapat dilakukan melalui pendekatan *system development life cycle* yang terdiri dari lima tahapan yaitu: 1) melakukan analisis sistem, 2) membuat desain konseptual, 3) membuat desain fisik, 4) melakukan implementasi dan perubahan, dan 5) melakukan operasi dan pemeliharaan sistem.

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah *hypotetico-deductive method* yang merupakan pendekatan sistematis untuk menghasilkan informasi untuk menyelesaikan masalah dasar maupun manajerial. Data dalam penelitian ini didapatkan dari sumber data primer yang berasal dari wawancara dan observasi serta sumber data sekunder yang berasal dari dokumen perusahaan. Teknik pengumpulan data yang digunakan melalui studi lapangan dan studi literatur.

Dari hasil penelitian ini, pengelolaan siklus operasional pada Restoran Heysteam masih menggunakan sistem informasi akuntansi manual sehingga dokumen dan laporan yang ada tidak terintegrasi satu sama lain. Pengelolaan siklus operasional Restoran Heysteam memiliki beberapa masalah yaitu tidak lengkapnya dokumen dan laporan yang terdapat di dalam perusahaan, tidak adanya pemisahan fungsi *custody* dan *recording* dalam hal penanganan aset dan pencatatan bahan baku dan kas, dan tidak terintegrasinya dokumen dan laporan di dalam perusahaan. Penulis merancang sistem informasi akuntansi terkomputerisasi sehingga membantu perusahaan mengatasi masalah-masalah tersebut. Selain itu, penulis juga merekomendasikan ditambahkan bagian administrasi dan bagian keuangan sehingga fungsi *custody* dan *recording* tidak dilaksanakan oleh orang yang sama. Sistem informasi akuntansi terkomputerisasi yang dirancang oleh penulis mampu meningkatkan kualitas informasi perusahaan terutama karakteristik kualitas informasi *accessible*. Penulis menyarankan kepada perusahaan untuk menerapkan sistem informasi akuntansi yang dirancang oleh penulis dan kepada peneliti selanjutnya untuk mengembangkan sistem yang telah dirancang oleh penulis dengan memasukkan siklus penggajian dan aspek perpajakan serta mengembangkan sistem yang mampu menghitung *economic order quantity*, *safety stock*, dan *reorder point* sehingga pemesanan bahan baku dapat dilakukan pada waktu yang tepat dan dengan jumlah yang akurat.

Kata kunci: perancangan sistem informasi, siklus operasional, kualitas informasi

ABSTRACT

The growth of the culinary business has caused the business competition in the industry to become tighter. In facing competition, culinary businesses are required to apply technology that can help their operational activities. One way that can be done by a culinary business in applying technology is to use a computerized accounting information system. The application of a computerized accounting information system is expected to improve the quality of information so the decisions will be more precise and accurate. In this thesis, the company in the culinary business that will be designed a computerized accounting information system by the researcher is Restoran Heystek which is an all you can eat barbecue restaurant in Jakarta. The topic of this research is the design of computerized accounting information systems in the operational cycle to improve the quality of information in Restoran Heystek.

In producing quality information, technology has an important role to capture, manage, and store information. The application of technology to produce quality information can be done by implementing a database-based information system. With a database-based information system it will create data integration and reduce data redundancy. Design of database-based information system can be done through the system development life cycle approach which consists of five stages: 1) conducting system analysis, 2) making conceptual designs, 3) making physical designs, 4) implementing and changing, and 5) operations and system maintenance.

The research method used in this study is a hypothetical-deductive method which is a systematic approach to produce information to solve basic and managerial problems.. Data in this research were obtained from primary data sources that obtain from interview and observation and observations as well as secondary data sources that obtain from the company's documents. Data collection techniques used in this study are field study and literature review.

From the results of this study, management of the operational cycle at Restoran Heystek still uses a manual accounting information system so that documents and reports are not integrated. Management of the operational cycle of Restoran Heystek has several problems, including incomplete documents and reports that used by the company, lack of segregation of duties between custody and recording functions in terms of handling assets and recording of raw materials and cash, and documents and reports within the company aren't integrated. The researcher designed a computerized accounting information system that helps the company overcome these problems. Besides, the researcher also recommends adding an administration function and a financial function so that the custody and recording functions are not carried out by the same. The computerized accounting information system designed by the researcher can improve the quality of company information, especially the characteristics of accessible information quality. The researcher suggests to the company to implement an accounting information system designed by the author and to the next researcher to develop a system that has been designed by the author by including payroll cycles and taxation aspects as well as developing a system that is able to calculate economic order quantity, safety stock, and reorder points so that ordering raw materials can be done in a timely manner and with an accurate amount.

Keywords: information system design, operating cycle, information quality

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat dan anugrah-Nya yang senantiasa membimbing setiap langkah penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul “ Perancangan Desain Sistem Informasi Akuntansi Terkomputerisasi pada Siklus Operasional (Studi Kasus pada Restoran Heysteak)”. Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat akademik dalam pencapaian gelar Sarjana Akuntansi pada Program Studi Sarjana Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Katolik Parahyangan.

Dalam menyusun skripsi ini, penulis ingin menyampaikan rasa hormat dan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyelesaian skripsi ini baik bantuan secara langsung maupun tidak langsung.

1. Orang tua penulis yaitu Papi dan Mami yang telah senantiasa mendukung dan mendoakan penulis mulai dari awal kuliah hingga penulis menyusun skripsi ini. Tidak lupa adik penulis Celine Stephanie yang selalu mendukung penulis baik secara langsung maupun tidak langsung.
2. Bapak Gery Raphael Lusanjaya, S.E., M.T. selaku dosen pembimbing penulis yang telah membimbing penulis, menyediakan waktunya untuk bimbingan di tengah kesibukannya, dan menjadi dosen yang bukan sekedar dosen pembimbing tetapi juga dosen yang memberikan banyak pengetahuan baru mengenai terutama mengenai sistem informasi akuntansi dan IT kepada penulis. Terima kasih untuk semua pembelajaran dan pengetahuan yang diberikan kepada penulis pada saat bimbingan maupun di perkuliahan Tata Kelola SIA.
3. Bapak Tanto Kurnia, S.T., MA., M.Ak. selaku dosen program studi akuntansi yang telah meluangkan waktunya di tengah kesibukannya untuk membantu penulis dalam mengatasi permasalahan yang dihadapi penulis terkait dengan pembuatan sistem informasi akuntansi menggunakan *Microsoft Access*. Terima kasih untuk semua pembelajaran yang bapak berikan dalam

perkuliahan maupun saat penulis merancang sistem menggunakan *Microsoft Access*.

4. Ibu Amelia Limijaya, S.E., M.Acc.Fin. dan Ibu Felisia, S.E., M.Ak., CMA. selaku dosen wali penulis yang banyak membantu penulis terutama saat memilih mata kuliah saat FRS agar penulis lulus tepat waktu.
5. Seluruh dosen pengajar Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan dan pegawai tata usaha FE Unpar atas segala ilmu dan pengalaman yang dibagikan kepada penulis.
6. Ko Ferry Anthony selaku pemilik Restoran Heystek dan sepupu penulis yang bersedia restorannya digunakan sebagai objek penelitian penulis. Terima kasih untuk waktu yang mau diluangkan kepada penulis setiap kali penulis melakukan wawancara ke Jakarta.
7. Vivian Andreani, Sylvia Andreani, Sherly Andreani, dan Fernando Yosse selaku sepupu penulis yang selalu mau ditempati apartemennya setiap kali penulis datang ke Jakarta untuk wawancara skripsi maupun *interview* kerja.
8. Juan F Marco selaku sepupu penulis yang kuliahnya beda kampus dengan penulis dan menemani waktu-waktu gabut penulis selama berkuliah di Bandung.
9. Tommy selaku teman penulis dari SMA Santa Maria Pekanbaru yang barengan kuliah di Akuntansi Unpar dan dapat dosen pembimbing skripsi yang sama. Teman berjuang penulis dalam segala hal baik akademik maupun kehidupan dari awal berkuliah di Unpar. Teman yang sejati yang mau bertahan saat penulis menghadapi masa-masa sulit maupun senang.
10. Kevin Claufiyan (Kace) selaku teman penulis yang banyak membantu penulis dalam perkuliahan maupun kehidupan serta memberikan banyak saran yang membantu penulis untuk menyelesaikan skripsi ini. Teman makan siang, malam, dan makan bubur ayam tengah malam bareng penulis, bermain futsal, dan mengerjakan skripsi berjam-jam bareng penulis dan selalu memberikan informasi promo terutama promo Dana.
11. Nicander Wijaya (Ken-Ken) selaku teman ngopi, olahraga, dan diskusi bareng penulis. Teman yang paling sering penulis ajak diskusi mengenai sosial politik dan dimintai sarannya terutama dalam hal-hal yang berkaitan dengan

kehidupan. Terima kasih telah memberikan rekomendasi bahwa Kopi Kenangan itu es kopi susu terenak.

12. Jesslyn Quinn dan Friska Theora selaku teman sebimbangan penulis yang menemani penulis saat sedang menunggu bimbingan dengan perbincangan yang “berbobot”. Semoga kalian sukses selalu.
13. Vinsensia Inez selaku teman sebimbangan *Access* penulis yang memberikan saran kepada penulis terutama mengenai perancangan *Access*.
14. Nicholas Felix selaku teman penulis dari awal perkuliahan dan teman penulis dalam bermain futsal bersama Micin FC, teman nonton yang memberikan rekomendasi penulis untuk nonton *Stranger Things* dan diskusi *Marvel Cinematic Universe*. Teman yang masih bertahan di saat penulis menghadapi masa-masa sulitnya dalam perkuliahan. Sukses selalu dan semoga kita bertemu kembali di masa yang akan datang.
15. Simon Arif selaku teman debat kusir penulis yang selalu memberikan pandangan yang berbeda 180 derajat dari penulis. Terima kasih untuk semua perdebatan yang “penting” dan semoga kita bertemu kembali di masa yang akan datang.
16. Octario Sandy selaku teman penulis bermain futsal bareng Micin FC, main FIFA bareng Felix, dan diskusi mengenai investasi, bola, dan NBA. Sukses selalu dan semoga segera menyusul penulis. Percayalah kebangkitan MU akan datang.
17. Vincent Liandy selaku teman penulis selama mengerjakan tugas Audit Manajemen yang berat dan teman curhat penulis dalam menghadapi masalah kehidupan.
18. Ryandi Hartanto dan Silvanus Hans selaku teman penulis selama mengerjakan tugas Akber yang banyak dan *never ending*. Sukses selalu di masa yang akan datang.
19. Teman-teman Micin FC (Kace, Felix, Ricko, Yoga, Hans, Niko, Rauf, Adit, Sandy, Wibi, Nanta, Dhaifan dan Haris) yang menjadi teman penulis bermain futsal di semester-semester akhir perkuliahan ini.

20. Rahayu Hutami dan Revina Senjaya selaku teman penulis yang sering menjadi tempat curhat penulis sejak zaman kepanitian Fellowship hingga penulis menyelesaikan penulisan skripsi ini.
21. Teman-teman penulis lainnya selama berkuliah di Akuntansi Unpar: Felix Reynaldi, Juan, Edo, Nathan, Steven dan Marcel Ronaldo.
22. Teman-teman SMA Santa Maria Pekanbaru Angkatan 39 terutama Grup Ohana (Amar, Andre, Wira, Yoter, Eca, Ida, Genta, Klara, dan Eben) yang banyak memberikan motivasi dan saran bagi penulis dari zaman SMA hingga sekarang agar lebih baik ke depannya.
23. Ibu Yuliana (Ii Akoi) atas bantuannya baik secara materi maupun moriil kepada penulis selama penulis berkuliah di Bandung.
24. Teman-teman Akuntansi Unpar angkatan 2016 dan Keluarga Besar Akuntansi lainnya yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna, karena adanya keterbatasan waktu dan kemampuan penulis. Oleh karena itu, penulis sangat terbuka terhadap kritik dan saran atas skripsi ini. Akhir kata, penulis berharap bahwa penelitian ini bisa membawa manfaat bagi para pembaca maupun pihak yang memerlukan. Terima Kasih.

Bandung, Desember 2019

Vincent Rianto

DAFTAR ISI

| | |
|--|-----|
| ABSTRAK | v |
| ABSTRACT | vi |
| KATA PENGANTAR | vii |
| DAFTAR TABEL | xiv |
| DAFTAR GAMBAR | xv |
| BAB 1 PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1. Latar Belakang Penelitian | 1 |
| 1.2. Rumusan Masalah Penelitian | 3 |
| 1.3. Tujuan Penelitian..... | 3 |
| 1.4. Manfaat Penelitian..... | 3 |
| 1.5. Kerangka Pemikiran | 4 |
| BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA | 7 |
| 2.1. Sistem Informasi Akuntansi | 7 |
| 2.1.1. Definisi Sistem Informasi Akuntansi..... | 7 |
| 2.1.2. Komponen Sistem Informasi Akuntansi..... | 8 |
| 2.1.3. Fungsi Sistem Informasi Akuntansi..... | 9 |
| 2.2. Siklus Transaksi | 9 |
| 2.2.1. Siklus Pendapatan (<i>Revenue Cycle</i>)..... | 9 |
| 2.2.2. Siklus Pengeluaran (<i>Expenditure Cycle</i>) | 12 |
| 2.2.3. Siklus Produksi (<i>Production Cycle</i>) | 14 |
| 2.2.4. Siklus Manajemen Sumber Daya Manusia dan Penggajian (<i>Human Resource Management/ Payroll Cycle</i>) | 16 |
| 2.2.5. Sistem Buku Besar dan Pelaporan (<i>General Ledger and Reporting System</i>) | 19 |
| 2.3. COSO <i>Enterprise Risk Management</i> | 19 |

| | |
|---|-----------|
| 2.4. <i>Systems Development Life Cycle</i> | 26 |
| 2.5. <i>Database</i> | 28 |
| 2.5.1. <i>Definisi Database</i> | 28 |
| 2.5.2. <i>Database Operasional</i> | 29 |
| 2.5.3. <i>Elemen-Elemen Pada Database</i> | 29 |
| 2.5.4. <i>Masalah-Masalah dalam Pemrosesan Data</i> | 30 |
| 2.5.5. <i>Relational Database</i> | 30 |
| 2.5.6 <i>Manfaat Penggunaan Database</i> | 31 |
| 2.6. <i>Data Modeling</i> | 32 |
| 2.6.1. <i>REA Data Model</i> | 32 |
| 2.6.2. <i>Entity-Relationship Diagram</i> | 33 |
| 2.6.3. <i>REA Diagrams</i> | 35 |
| 2.6.4. <i>Normalisasi</i> | 35 |
| 2.7. <i>Pendokumentasian Sistem Informasi</i> | 36 |
| 2.7.1. <i>Data Flow Diagram</i> | 36 |
| 2.7.2. <i>Flowcharts</i> | 37 |
| 2.8. <i>Kualitas Informasi</i> | 38 |
| BAB 3 METODE DAN OBJEK PENELITIAN | 40 |
| 3.1. <i>Metode Penelitian</i> | 40 |
| 3.1.1. <i>Menentukan Topik Penelitian</i> | 40 |
| 3.1.2. <i>Menentukan Rumusan Masalah</i> | 41 |
| 3.1.3. <i>Menentukan Variabel Penelitian</i> | 41 |
| 3.1.4. <i>Operasionalisasi Variabel</i> | 42 |
| 3.1.5. <i>Mengumpulkan Data Penelitian</i> | 49 |
| 3.1.6. <i>Mengolah Data dan Melakukan Analisis</i> | 50 |
| 3.1.7. <i>Intepretasi Data dan Hasil Penelitian</i> | 51 |

| | |
|--|-----|
| 3.2. Desain Penelitian | 51 |
| 3.3. Objek Penelitian | 52 |
| 3.3.1. Profil Perusahaan | 52 |
| 3.3.2. Struktur Organisasi dan Deskripsi Pekerjaan | 54 |
| 3.3.3. Gambaran Aktivitas Siklus Operasional..... | 57 |
| BAB 4 PEMBAHASAN | 60 |
| 4.1. Analisis Siklus Operasional..... | 60 |
| 4.1.1. Siklus Pembelian Restoran Heysteam | 61 |
| 4.1.2. Siklus Penjualan Restoran Heysteam..... | 64 |
| 4.1.3. Siklus Persediaan Restoran Heysteam | 66 |
| 4.1.4. Risiko yang Dihadapi Terkait Dengan Siklus Operasional | 68 |
| 4.2. Perancangan Sistem Informasi Akuntansi Terkomputerisasi..... | 72 |
| 4.2.1 Dokumentasi yang Dibutuhkan oleh Restoran Heysteam | 73 |
| 4.2.2. Rekomendasi Struktur Organisasi | 74 |
| 4.2.3. <i>Entity Resource-Diagram</i> (ERD)..... | 79 |
| 4.2.4. Desain Fisik dan <i>System Requirements</i> | 83 |
| 4.2.5. Sistem Informasi Akuntansi Rekomendasi..... | 112 |
| 4.3. Peranan Sistem Informasi Akuntansi Terkomputerisasi dengan Kualitas Informasi | 121 |
| BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN | 128 |
| 5.1. Kesimpulan..... | 128 |
| 5.2. Saran..... | 131 |
| DAFTAR PUSTAKA | 133 |
| LAMPIRAN..... | 134 |
| RIWAYAT HIDUP PENULIS | 139 |

DAFTAR TABEL

| | |
|---|-----|
| Tabel 3.1. Operasionalisasi Variabel | 42 |
| Tabel 4.1. Tabel Risiko | 69 |
| Tabel 4.2. Penilaian Kualitas Informasi Terhadap Sistem Rekomendasi | 122 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 1.1. Kerangka Pemikiran | 6 |
| Gambar 2.1. Kerangka Kerja COSO ERM | 22 |
| Gambar 2.2. <i>System Development Life Cycle (SDLC)</i> | 28 |
| Gambar 2.3. REA Data Model | 33 |
| Gambar 2.4. Notasi dan Variasi dari ERD | 34 |
| Gambar 2.5. <i>REA Diagrams</i> | 35 |
| Gambar 2.6. Simbol-Simbol DFD | 37 |
| Gambar 3.1. Hubungan Antar Variabel | 42 |
| Gambar 3.2. Kerangka Penelitian | 52 |
| Gambar 3.3. Struktur Organisasi | 54 |
| Gambar 4.1. <i>Context Diagram</i> Siklus Operasional Restoran Heysteam | 60 |
| Gambar 4.2. DFD Level 0 Siklus Operasional Restoran Heysteam | 61 |
| Gambar 4.3. DFD Level 1 Sistem Pembelian Restoran Heysteam | 63 |
| Gambar 4.4. DFD Level 1 Siklus Penjualan Restoran Heysteam | 65 |
| Gambar 4.5. DFD Level 1 Siklus Persediaan Restoran Heysteam | 67 |
| Gambar 4.6. Rekomendasi Struktur Organisasi Restoran Heysteam | 76 |
| Gambar 4.7. <i>Entity-Relationship Diagram</i> Restoran Heysteam | 80 |
| Gambar 4.8. <i>Relational Database</i> Restoran Heysteam | 82 |

| | |
|--|-----|
| Gambar 4.9. Tampilan <i>Login</i> | 86 |
| Gambar 4.10. <i>Navigation Pane Owner</i> | 86 |
| Gambar 4.11. <i>Navigation Pane Waiter</i> | 87 |
| Gambar 4.12. <i>Navigation Pane</i> Bagian Kasir | 87 |
| Gambar 4.13. <i>Navigation Pane Captain</i> | 88 |
| Gambar 4.14. <i>Navigation Pane</i> Bagian Keuangan | 88 |
| Gambar 4.15. <i>Form Captain Order</i> | 89 |
| Gambar 4.16. <i>Captain Order</i> dengan Otorisasi | 90 |
| Gambar 4.17. <i>Form Sales Invoice</i> | 91 |
| Gambar 4.18. <i>Sales Invoice</i> dengan Otorisasi | 92 |
| Gambar 4.19. <i>Form Purchase Order</i> | 93 |
| Gambar 4.20. <i>Purchase Order</i> dengan Otorisasi | 94 |
| Gambar 4.21. <i>Form Receiving Report</i> | 95 |
| Gambar 4.22. <i>Receiving Report</i> dengan Otorisasi | 96 |
| Gambar 4.23. <i>Form Memo Pembayaran</i> | 97 |
| Gambar 4.24. <i>Memo Pembayaran</i> dengan Otorisasi | 98 |
| Gambar 4.25. <i>Form Stock Out</i> | 99 |
| Gambar 4.26. <i>Stock Out</i> dengan Otorisasi | 100 |
| Gambar 4.27. Tampilan Menu Tanggal Laporan Penjualan Harian | 101 |
| Gambar 4.28. Laporan Penjualan Harian_..... | 102 |
| Gambar 4.29. Tampilan Menu Tanggal Laporan Penjualan Bulanan | 103 |

| | |
|--|-----|
| Gambar 4.30. Laporan Penjualan Bulanan | 104 |
| Gambar 4.31. Laporan Penjualan Bulanan (Lanjutan) | 105 |
| Gambar 4.32. Tampilan Menu Periode Laporan Pembelian | 106 |
| Gambar 4.33. Laporan Pembelian | 107 |
| Gambar 4.34. Tampilan Menu Periode Laporan Penggunaan Bahan Baku | 108 |
| Gambar 4.35. Laporan Penggunaan Bahan Baku | 109 |
| Gambar 4.36. <i>Stock Card</i> | 110 |
| Gambar 4.37. <i>Context Diagram</i> Siklus Operasional (Rekomendasi) | 112 |
| Gambar 4.38. DFD Level 0 Siklus Operasional (Rekomendasi) | 113 |
| Gambar 4.39. DFD Level 1 Siklus Pembelian (Rekomendasi) | 114 |
| Gambar 4.40. DFD Level 1 Siklus Penjualan (Rekomendasi) | 117 |
| Gambar 4.41. DFD Level 1 Siklus Persediaan (Rekomendasi) | 119 |

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Penelitian

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memegang peranan penting dalam perekonomian di Indonesia. Kontribusi UMKM terhadap PDB diproyeksi tumbuh sebesar lima persen sepanjang tahun 2019¹. Fenomena pertumbuhan bisnis UMKM berdampak pada meningkatnya persaingan antar usaha UMKM di Indonesia. Salah satu sektor bisnis UMKM yang diperkirakan mengalami pertumbuhan cukup pesat adalah industri kuliner. Menurut Menteri Perindustrian Airlangga Hartanto industri kuliner diperkirakan tumbuh di atas sembilan persen pada tahun 2019. Saat ini industri kuliner menempati tiga besar industri yang mengalami pertumbuhan paling tinggi setelah industri alas kaki dan tekstil².

Menurut penelitian yang dilakukan Bank Indonesia pada tahun 2015, salah satu faktor yang mempengaruhi daya saing UMKM adalah sumber daya manusia. Dalam penelitian tersebut disebutkan bahwa rendahnya sumber daya manusia di sektor UMKM Indonesia merupakan faktor yang menghambat peningkatan kinerja UMKM, dengan melihat rendahnya penguasaan teknologi³. Salah satu sektor UMKM yaitu industri kuliner dalam menghadapi pertumbuhan yang cukup pesat akan menghadapi persaingan yang ketat antar perusahaan kuliner. Dalam menghadapi persaingan yang ketat, bisnis kuliner dapat menerapkan penggunaan teknologi yang dapat menunjang operasional perusahaan ketika bisnis kuliner lain belum menerapkannya.

¹ Deandra Syakira, "Kontribusi UMKM terhadap PDB 2019 Diproyeksi Tumbuh 5%", *Bisnis.com*, diakses dari <https://ekonomi.bisnis.com/read/20190109/12/876943/kontribusi-umkm-terhadap-pdb-2019-diproeksi-tumbuh-5>, pada tanggal 6 September 2019 pukul 15.35

² Tempo, "Menperin: 2019, Industri Makanan Minuman Bakal Tumbuh 9 Persen", *Tempo.com*, diakses dari <https://bisnis.tempo.co/read/1197530/menperin-2019-industri-makanan-minuman-bakal-tumbuh-9-persen> pada tanggal 16 September 2019 pukul 00.48

³ Bank Indonesia, "Pemetaan dan Strategi Peningkatan Daya Saing UMKM dalam Menghadapi Masyarakat Ekonomi ASEAN (MEA) 2015 dan Pasca MEA 2015", Bank Indonesia, diakses dari <https://bi.go.id>, pada tanggal 6 September 2019 pukul 15.55

Salah satu cara yang dapat ditempuh oleh sebuah bisnis kuliner UMKM dalam menerapkan penggunaan teknologi adalah dengan menganalisis sistem informasi akuntansi dalam perusahaan dan mengubah sistem informasi akuntansi manual menjadi sistem informasi terkomputerisasi. Sistem informasi akuntansi terkomputer diharapkan dapat meningkatkan keakuratan dan kecepatan arus informasi sehingga dapat meningkatkan kualitas informasi yang berdampak pada pengambilan keputusan yang tepat. Pengambilan keputusan yang tepat akan meningkatkan efektifitas dan efisiensi pada operasional perusahaan sehingga akan meningkatkan daya saing perusahaan.

Restoran Heystek sebagai salah satu restoran *all you can eat barbeque* belum menerapkan sistem informasi akuntansi terkomputerisasi. Dampak dari belum diterapkannya sistem informasi akuntansi terkomputerisasi bagi Restoran Heystek menimbulkan beberapa masalah salah satunya dokumen yang digunakan belum memadai. Sebagai contoh, belum terdapat dokumen yang digunakan untuk mencatat pembelian bahan baku dari *supplier*. Selain itu, dokumen yang digunakan antara satu siklus dengan siklus yang lain belum terintegrasi satu sama lain. Sebagai contoh, dengan tidak terintegrasinya dokumen yang digunakan untuk mencatat bahan baku yang masuk dan digunakan dengan *Stock Card* menyebabkan jumlah yang dicatat pada *Stock Card* menjadi kurang akurat sehingga jumlah bahan baku yang dipesan tidak sesuai dengan kebutuhan. Kedua masalah terkait siklus transaksi tersebut tentunya berdampak terhadap menurunnya efektifitas dan efisiensi proses bisnis perusahaan.

Dari kondisi-kondisi tersebut, maka akan dikembangkan rancangan sistem informasi akuntansi terkomputerisasi pada Restoran Heystek. Penerapan sistem informasi akuntansi terkomputerisasi membuat terciptanya integrasi antar siklus bisnis dalam proses bisnis perusahaan melalui penggunaan *relational database*. Selain itu dengan penerapan sistem informasi akuntansi terkomputerisasi dapat meningkatkan kualitas informasi. Peningkatan kualitas informasi diharapkan akan memberikan manfaat bagi perusahaan salah satunya dalam hal pengambilan keputusan. Pengambilan keputusan yang tepat sangat didukung oleh informasi yang diberikan kepada pengambil keputusan. Selain itu, pengambilan keputusan yang tepat

akan meningkatkan efektifitas dan efisiensi perusahaan yang dapat mendorong daya saing Restoran Heysteam dalam industri kuliner di Indonesia.

1.2. Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang penelitian yang telah diuraikan di atas, maka diidentifikasi rumusan masalah yang akan dibahas pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana aktivitas-aktivitas pada siklus penjualan, pembelian, dan persediaan yang terdapat pada Restoran Heysteam?
2. Bagaimana rancangan sistem informasi akuntansi terkomputerisasi yang sesuai yang dapat dijalankan oleh Restoran Heysteam?
3. Apa manfaat yang akan didapat oleh Restoran Heysteam dengan rancangan sistem informasi akuntansi terkomputerisasi dalam hal meningkatkan kualitas informasi?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi dan menganalisis gambar siklus penjualan, pembelian, dan persediaan yang terdapat pada Restoran Heysteam.
2. Memberikan rekomendasi rancangan sistem informasi akuntansi terkomputerisasi yang sesuai sehingga dapat diterapkan oleh Restoran Heysteam.
3. Mengetahui manfaat yang akan didapat oleh Restoran Heysteam dengan menerapkan rancangan sistem informasi akuntansi terkomputerisasi dalam hal meningkatkan kualitas informasi.

1.4. Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak antara lain:

1. Penulis

Bagi penulis, penelitian ini diharapkan dapat memperluas pengetahuan penulis mengenai penerapan sistem informasi akuntansi pada perusahaan dan

mengaplikasikan pengetahuan penulis yang didapat selama perkuliahan mengenai perancangan sistem informasi akuntansi terkomputerisasi.

2. Perusahaan

Bagi Restoran Heystack, penelitian ini dapat memberikan usulan rancangan sistem informasi akuntansi terkomputerisasi. Hal tersebut diharapkan dapat meningkatkan kualitas informasi yang dapat meningkatkan ketepatan pengambilan keputusan perusahaan.

3. Pembaca

Bagi pembaca, penelitian ini dapat memberikan wawasan mengenai sistem informasi akuntansi terutama perancangan sistem informasi akuntansi terkomputerisasi pada usaha kuliner. Selain itu penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan bagi pembaca yang akan melakukan penelitian selanjutnya terkait dengan topik pembahasan yang serupa.

1.5. Kerangka Pemikiran

Informasi menjadi faktor penting bagi perusahaan dalam menjalankan proses bisnisnya. Dalam hal mengambil keputusan, informasi yang berkualitas sangat dibutuhkan oleh pengambil keputusan untuk menghasilkan keputusan yang tepat. Informasi yang berkualitas memiliki tujuh karakteristik yaitu: 1) relevan, 2) dapat diandalkan, 3) lengkap, 4) tepat waktu, 5) dapat dipahami, 6) dapat diverifikasi, dan 7) dapat diakses oleh pengguna informasi (Romney & Steinbart, 2018:30).

Dalam hal menghasilkan informasi yang berkualitas, teknologi memiliki peranan yang penting dalam hal menangkap, mengelola, dan menyimpan informasi. Penerapan teknologi untuk menghasilkan informasi yang berkualitas dapat dilakukan melalui sistem informasi akuntansi terkomputerisasi/ berbasis database. Sistem informasi akuntansi yang berbasis database memiliki beberapa manfaat dalam hal menciptakan *data integration* dan mengurangi *data redundancy*. Data yang terintegrasi membuat suatu data dapat dibagikan dengan mudah kepada pengguna data yang berhak terhadap data tersebut. Selain itu, data yang terintegrasi akan menciptakan independensi data sehingga ketika kita dapat dengan mudah mengubah suatu data

tanpa mengubah data yang lain. Selain itu dengan menerapkan sistem informasi akuntansi terkomputerisasi berbasis *database* dapat dilakukan *cross-functional analysis* yaitu menganalisa kinerja antar fungsi dalam organisasi melalui data yang terintegrasi (Romney & Steinbart, 2018:113).

Walaupun memiliki banyak manfaat bagi perusahaan jika menerapkan sistem informasi akuntansi terkomputerisasi berbasis database, tetapi belum banyak pelaku usaha kuliner yang menerapkan hal tersebut. Hal ini karena masih rendahnya kualitas sumber daya manusia yang berdampak pada rendahnya penguasaan teknologi. Hal tersebut mendorong pelaku usaha kuliner terutama bagi Restoran Heystack yang belum menerapkan sistem informasi terkomputerisasi untuk menerapkan sistem informasi akuntansi terkomputerisasi.

Langkah yang dapat ditempuh untuk menerapkan sistem informasi akuntansi terkomputerisasi adalah dengan merancang sistem informasi akuntansi terkomputerisasi suatu perusahaan. Dalam hal merancang sistem informasi akuntansi dibutuhkan pemahaman mengenai siklus transaksi dan risiko yang terdapat dalam perusahaan. Penilaian risiko dapat dilakukan dengan menggunakan kerangka kerja COSO *Enterprise Resource Management* (ERM). COSO ERM merupakan kerangka kerja yang berisi delapan komponen-komponen risiko yang terdiri atas *internal environment, objective setting, event identification, risk assessment, risk response, control activities, information and communication, dan monitoring*.

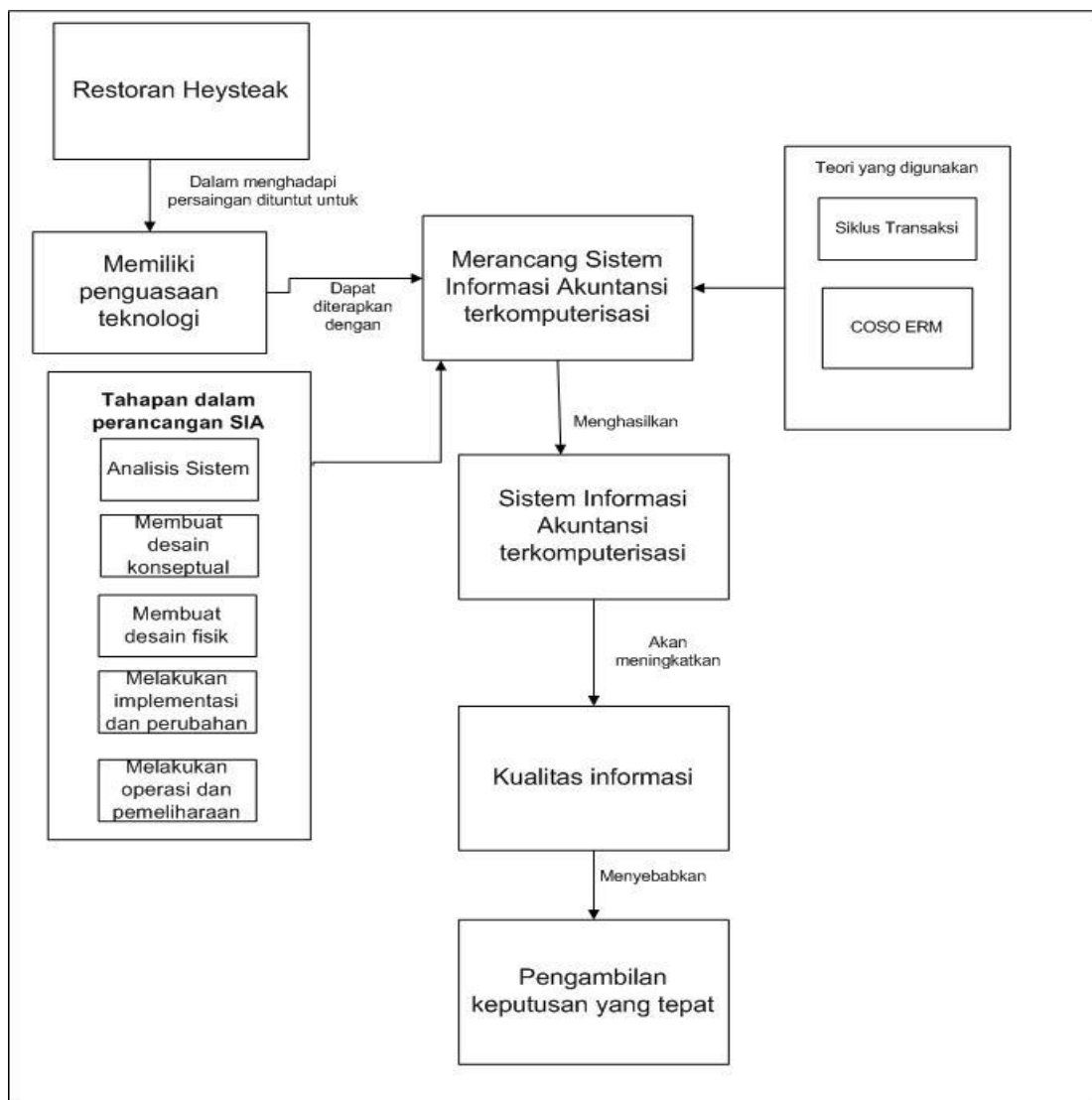
Setelah didapat pemahaman mengenai siklus transaksi dan risiko perusahaan, maka langkah selanjutnya adalah merancang sistem informasi akuntansi terkomputerisasi. Pendekatan yang digunakan dalam merancang sistem informasi akuntansi mengacu pada *system development life cycle* (SDLC). Terdapat lima tahapan dalam SDLC yaitu: 1) melakukan analisis sistem, 2) membuat desain konseptual, 3) membuat desain fisik, 4) melakukan implementasi dan perubahan, 5) melakukan operasi dan pemeliharaan sistem. Tahapan tersebut dijalankan untuk menghasilkan sistem informasi akuntansi terkomputerisasi yang sesuai untuk digunakan oleh Restoran Heystack.

Setelah dihasilkannya sistem informasi akuntansi terkomputerisasi diharapkan akan mengatasi masalah-masalah yang terjadi pada Restoran Heystack

salah satunya dalam hal arus informasi dan dokumentasi perusahaan. Sistem informasi akuntansi terkomputerisasi akan mengintegrasikan data perusahaan sehingga memudahkan pengguna informasi ketika membutuhkan informasi yang relevan dalam hal pengambilan keputusan. Selain itu, sistem informasi akuntansi terkomputerisasi akan mengurangi risiko *human error* yang dapat terjadi sebelumnya jika menggunakan sistem informasi akuntansi manual. Kedua hal tersebut berdampak pada meningkatnya kualitas informasi yang dapat mendorong pengambilan keputusan yang tepat bagi Restoran Heystek dalam menghadapi persaingan.

Gambar 1.1.

Kerangka Pemikiran



Sumber: Olahan Penulis