

BAB 5

SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Melalui pembahasan yang dilakukan oleh penulis dari hasil pengumpulan *data*, mengolah *data*, dan analisis mengenai perancangan sistem dalam pengelolaan persediaan Restoran J, penulis menyimpulkan bahwa:

1. Sistem informasi akuntansi yang saat ini diterapkan oleh perusahaan masih belum cukup memadai dan perlu beberapa perbaikan. Pernyataan tersebut ditandai oleh beberapa hal yaitu:
Masih belum adanya pemisahan fungsi yang baik. Meskipun untuk level karyawan atau staff sudah bekerja sesuai dengan tugasnya namun pemilik masih mengerjakan semua hal dan banyaknya duplikasi pekerjaan yang dilakukan oleh pemilik, seperti melakukan fungsi strategis dan juga non strategis. Selain pemilik harus memikirkan rencana-rencana yang ingin dilakukan oleh restoran dalam hal pengembangan dan peningkatan restoran, mereka juga melakukan fungsi pengawasan dan terkadang juga ikut terjun dalam kegiatan operasional restoran yang dimana seharusnya sudah merupakan tanggung jawab dari pegawai dibagian tersebut.
2. Pencatatan pada sistem pengelolaan persediaan yang dipengaruhi oleh siklus penjualan makanan serta siklus pembelian bahan makanan masih belum terintegrasi satu sama lain. Hal ini karena restoran masih belum menerapkan sistem berbasis komputer untuk mengatasi hal tersebut. Sistem pencatatan yang masih bersifat manual tersebut sangat mungkin untuk terjadi kesalahan-kesalahan dalam penginputan *data*. Selain itu, dokumen fisik perusahaan yang berguna untuk melakukan pengelolaan hanya ada Kartu Stok dan Laporan Persediaan Bulanan, tidak ada dokumen yang dikhususkan untuk siklus pembelian dan penjualan.

3. Untuk Siklus pembelian bahan makanan, seperti yang sudah dijelaskan sebelumnya, tidak ada dokumen-dokumen pendukung untuk siklus tersebut, semua hanya berdasarkan komunikasi verbal sehingga tidak *menutup* kemungkinan bakal terjadi kesalahan atau *human error* yang seharusnya bisa dihindari. Selain itu pula, untuk siklus pembelian restoran masih menggunakan sistem minum level stok saja tanpa menggunakan sistem pendukung seperti *topup* saldo persediaan berkala. Dengan hanya menggunakan sistem minimum level stok, restoran akan mendapat banyak kesulitan khususnya ketika sedang banyak pengunjung dan banyaknya pesanan. Persediaan dari bahan-bahan tertentu mungkin ada yang sudah hampir habis atau sudah menyentuh titik minum level stok, namun tidak *menutup* kemungkinan di hari berikutnya terdapat bahan-bahan lain yang juga menyentuh titik minimum level stok. Hal seperti yang akan menimbulkan kekacauan pada sistem pembelian restoran.
4. Untuk siklus penjualan makanan, restoran sudah menggunakan mesin untuk secara langsung menginput pesanan serta mencetak struk penjualan. Namun untuk melakukan *update* kartu stok persediaan restoran tetap harus melakukannya dengan cara manual menginput satu-satu pada dokumen kartu stok persediaan. Hal ini sangat memakan waktu dan tenaga dan berisiko terjadi *human error*.

5.2. Saran

Berdasarkan simpulan yang telah dijabarkan oleh penulis pada subbab sebelumnya, penulis memberikan beberapa saran kepada Restoran J terkait sistem pada pengelolaan persediaan, yaitu:

1. Sebaiknya Restoran J menambah karyawan khususnya untuk melakukan fungsi pengawasan. Sehingga semua pemilik dapat melakukan fungsi strategis atau hanya fungsi pengawasan yang lebih sedikit. Karena untuk saat ini restoran sangat memerlukan pengembangan-pengembangan dan terobosan-terobosan baru untuk bersaing di bisnis kuliner.
2. Sebaiknya Restoran J menambahkan dokumen seperti yang direkomendasikan oleh penulis, sehingga segala sistem atau proses dalam kegiatan

operasionalnya dapat berjalan dengan sistematis dan terstruktur tidak hanya dengan mengandalkan informasi verbal.

3. Sebaiknya Restoran J menerapkan *prototype* dari sistem pengelolaan persediaan yang telah penulis rancang untuk membantu pencatatan persediaan masuk maupun keluar, membuat laporan persediaan, dan yang nantinya akan berguna untuk pengambilan keputusan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adrian Ghencea, I. G. (2010). *Database Optimizing Services . Database Systems Journal*, 55-56.
- Bandung, D. K. (2016). *Badan Pusat Statistik Kota Bandung*. Retrieved 09 17, 2017, from Badan Pusat Statistik Kota Bandung Web Site: <https://bandungkota.bps.go.id/linkTabelStatis/view/id/121>
- Bodnar, G. H., & Hopwood, W. S. (2013). *Accounting Information Systems 11th Edition*. New Jersey: Pearson.
- Doomun, R., & Jungum, N. V. (2008). *Business Process Modelling, Simulation and Reengineering: call centres*.
- Hall, J. A. (2008). *Accounting Information Systems*. United States of America: South-Western Cengage Learning.
- Harash, E., Al-Timimi, S., & Radhi, A. H. (2014). The Influence of Accounting Information Systems (AIS) on Performance of Small and Medium Enterprises (SMEs) in Iraq. *Journal of Business & Management*, 51.
- Kendall, K. E., & Kendall, J. E. (2011). *Systems Analysis and Design*. New Jersey: Pearson.
- Klamm, B. K., & Weidenmier, M. L. (2004). *Linking Business Processes and Transaction Cycles*.
- Lwiki, T., Patrick Boniface Ojera, P., Mugenda, N. G., & Wachira, V. K. (2013). The Impact of Inventory Management Practices on Financial Performance of Sugar Manufacturing Firms in Kenya . *International Journal of Business, Humanities and Technology* , 76-77.
- Romney, M. B., & Steinbart, P. J. (2014). *Accounting Information Systems 13th Edition*. Pearson.
- Sekaran, U., & Bougie, R. (2013). *Research Methods for Business 6th Edition*. Italy: Wiley.
- Toth, Z. (2012). The Current Role of Accounting Information Systems. *Club of Economics in Miskolc*, 93.