

**PERANCANGAN SISTEM INFORMASI PADA PENGELOLAAN
PERSEDIAAN
(STUDI KASUS PADA RESTORAN J)**



SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat
untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi

Oleh:

Vincentius Dennis Gautama

2013130058

UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN

FAKULTAS EKONOMI

PROGRAM STUDI AKUNTANSI

(Terakreditasi Berdasarkan Keputusan BAN-PT

No. 227/SK/BAN-PT/Ak-XVI/S/XI/2013)

BANDUNG

2018

***INFORMATION SYSTEM DESIGN ON INVENTORY MANAGEMENT
(CASE STUDY ON J RESTAURANT)***



UNDERGRADUATE THESIS

*Submitted to complete a part of requirements
to obtain Bachelor Degree of Economics*

By:

Vincentius Dennis Gautama

2013130058

PARAHYANGAN CATHOLIC UNIVERSITY

FACULTY OF ECONOMICS

ACCOUNTING STUDY PROGRAM

(Accredited Based on the Decree of BAN-PT

No. 227/SK//BAN-PT/AK-XVI/S/XI/2013)

BANDUNG

2018

UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM STUDI AKUNTANSI



**PERANCANGAN SISTEM INFORMASI PADA PENGELOLAAN
PERSEDIAAN
(STUDI KASUS PADA RESTORAN J)**

Oleh:

Vincentius Dennis Gautama
2013130058

PERSETUJUAN SKRIPSI

Bandung, Januari 2018

Ketua Program Studi Akuntansi,

ub 

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

Pembimbing,



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



PERNYATAAN:

Saya yang bertanda-tangan di bawah ini,

Nama : Vincentius Dennis Gautama
Tempat, tanggal lahir : Batam, 22 Maret 1995
Nomor Pokok Mahasiswa : 2013130058
Program Studi : Akuntansi
Jenis Naskah : Skripsi

JUDUL

**PERANCANGAN SISTEM INFORMASI PADA PENGELOLAAN PERSEDIAAN
(STUDI KASUS PADA RESTORAN J)**

dengan,

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

SAYA MENYATAKAN

Adalah benar-benar karya tulis saya sendiri;

1. Apapun 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 paksa oleh pihak mana pun.

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 mendapatkan 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 : 05 / 01 / 2018

Pembuat pernyataan :



(Vincentius Dennis Gautama)

ABSTRAK

Seiring dengan perkembangan zaman, bisnis kuliner di Bandung yang sudah sangat dikenal oleh masyarakat luas sudah berkembang dengan sangat pesat pula, bisnis kuliner yang sudah lama berdiri maupun yang baru berdiri saling berlomba-lomba untuk melakukan inovasi-inovasi baru khususnya dalam hal menciptakan sebuah keunggulan kompetitif. Dalam bisnis kuliner, persediaan merupakan salah satu hal yang sangat penting untuk kegiatan operasional restoran atau tempat makan tersebut. Restoran atau tempat makan tersebut harus dapat mengelola persediaan yang mereka miliki baik itu dari pembelian, penyimpanan sampai dengan pengolahan persediaan menjadi produk yang ditawarkan oleh restoran atau tempat makan tersebut. Dalam pengelolaan persediaan tersebut, dibutuhkan pula pengendalian yang memadai agar ketika sedang dibutuhkan persediaan tersebut dapat diperoleh dengan waktu yang tepat, jumlah yang tepat, serta kualitas yang baik, dan terutama dalam hal pembuatan keputusan terkait persediaan.

Pengelolaan persediaan pada restoran atau rumah makan pada umumnya terdiri dari pembelian persediaan kembali, penyimpanan persediaan yang telah dibeli maupun yang tersisa, serta pengolahan persediaan menjadi produk yang ditawarkan oleh restoran atau rumah makan tersebut. Pengendalian yang dimaksud oleh penulis merupakan *internal environment, objective setting, event identification, risk assessment, risk response, control activities, information and communication, dan monitoring*.

Penelitian ini digolongkan sebagai *descriptive study*, dimana dalam pengambilan *datanya* bertujuan untuk mendapatkan informasi terkait karakteristik dari objek penelitian. Sumber *data* yang diperoleh merupakan sumber *data* primer yang berupa hasil wawancara dan observasi, serta sumber *data* sekunder yang berupa *menu* makanan, *data* mengenai persediaan, *data* penjualan, dan *data Standard Operating Procedure* restoran. Teknik pengumpulan *data* yang dilakukan berupa studi lapangan dan studi literatur. Penulis memilih Restoran J sebagai objek dari penelitian mengenai perancangan sistem informasi pada pengelolaan persediaan.

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan oleh penulis, terdapat beberapa masalah mengenai pengelolaan persediaan yang diaplikasikan pada Restoran J. Aktivitas-aktivitas tersebut belum sepenuhnya memadai dan ini ditandai dengan masih banyaknya kerjaan yang hampir seluruhnya dikerjakan oleh pemilik, dan juga pencatatan terkait persediaan yang belum memadai yang nantinya akan mempengaruhi pembuatan keputusan. Penelitian ini diharapkan dapat meminimalisir masalah-masalah tersebut. Penulis memberikan saran untuk menerapkan struktur organisasi yang lebih terstruktur dan terorganisir agar setiap individu memiliki deskripsi pekerjaan yang benar-benar dibedakan dan lebih fokus terhadap pekerjaannya masing-masing. Dengan demikian, diharapkan perancangan sistem informasi pada pengelolaan persediaan dapat bermanfaat bagi Restoran J.

Kata kunci: desain sistem informasi, pengelolaan persediaan, pembelian, penyimpanan, penjualan

ABSTRACT

As times goes by, culinary business in Bandung which has been well known by the wider community has grown rapidly as well, the long-established culinary business and the new comers competing to make new innovations especially in terms of creating an advantage competitive. In the culinary business, inventory is one of the most important things for the operational activities of the restaurant. The restaurant must be able to manage the inventory that they own either from the purchase, storage until the inventory processing into the products offered by the restaurant. In the management of the inventory, adequate controls are needed so that when it is needed the inventory can be obtained with the right time, the right amount, and the good quality, and especially in the case of inventory-related decisions.

The management of inventories in restaurants in general consists of the purchase of inventories, the storage of the purchased and the remaining inventories, and the processing of inventories into the products offered by the restaurant. The control referred to by the author is the internal environment, objective setting, event identification, risk assessment, risk response, control activities, information and communication, and monitoring.

This research is classified as a descriptive study, where in the data collection aims to obtain information related to the characteristics of the object of research. Source of data obtained is primary data source that obtained from interview and observation, and secondary data source that obtained from food menu, inventory data, sales data, and data of restaurant SOP. Data collection techniques were conducted in the form of field studies and literature studies. The author choose Restaurant J as the object of research on the design of information systems on inventory management.

From the results of research that has been done by the author, there are some problems regarding the management of inventory applied to J Restaurant . These activities are not yet sufficient and this is indicated by many work that almost entirely done by the owner, as well as the recording of inadequate inventory which will affect decision-making. This research is expected to minimize these problems. The authors provide suggestions for implementing a more organized and structured organizational structure so that each individual has a job description that is completely differentiated and more focused on their respective work. Thus, it is expected that the design of information systems on inventory management can be beneficial for Restaurant J.

Keywords: design of information systems, inventory management, purchases, storage, sales

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat dan anugerah-Nya yang senantiasa membimbing setiap langkah penulis baik dalam kehidupan sehari-hari maupun dalam menyelesaikan penulisan serta penyusunan skripsi yang berjudul “Perancangan Sistem Informasi Pada Pengelolaan Persediaan (Studi Kasus Pada Restoran J)” sebagai syarat kelulusan di Universitas Katolik Parahyangan.

Dalam menyusun skripsi ini, peneliti ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyelesaian skripsi ini baik bantuan secara langsung maupun tidak langsung yaitu:

1. Bapak Fisher Gautama dan Ibu Hetty Herawaty yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk *menuntut* ilmu di Universitas Katolik Parahyangan dan senantiasa memberikan dukungan moril maupun materiil, doa, dan motivasi kepada penulis agar menyelesaikan studinya.
2. Tante Yati selaku tante penulis yang membantu penulis dalam proses mencari objek yang akan dilakukan penelitian pada awal penulis akan memulai membuat skripsi.
3. Pemilik dari Restoran J yang telah mengizinkan dan telah sangat membantu penulis dalam melakukan penelitian di perusahaannya.
4. Bapak Gery Raphael Lusanjaya, S.E., M.T. selaku Ketua Program Studi S1 Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan dan dosen pembimbing yang telah membimbing dengan penuh kesabaran dan selalu memberikan saran yang terbaik untuk peneliti dari awal dibuatnya skripsi hingga selesai. Terima kasih atas ilmu dan saran-saran yang telah Bapak berikan selama masa bimbingan maupun perkuliahan.
5. Bapak Prof. Dr. Hamfri Djajadikerta, Drs., Ak., MM. selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan.
6. Ibu Verawati Suryaputra, S.E., M.M. selaku dosen wali.
7. Seluruh dosen Program Studi S1 Akuntansi yang telah memberikan waktu dan tenaga untuk mendidik dan memberikan ilmu kepada penulis.

8. Seluruh staf Tata Usaha Fakultas Ekonomi yang telah membantu kelancaram proses perkuliahan serta memberikan informasi dan bantuan yang bermanfaat.
9. Marcelli, selaku teman dekat penulis yang selalu menemani dan memberikan dukungan selama penulis menjalani masa perkuliahan dan dalam menyusun skripsi. Terimakasih atas waktu dan tenaga yang diluangkan sampai dengan penulis menyelesaikan skripsi ini.
10. Teman-teman seperjuangan penulis selama masa pengerjaan skripsi yaitu Ferry Gunadi, James Delvian, Erlangga yang telah bersama-sama menjalani masa-masa susah dan proses bertukar pikiran dan telah banyak membantu penulis selama proses pengerjaan skripsi.
11. Anita Irensya, teman seperjuangan selama kuliah yang telah menghibur dan sangat membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi serta selalu memberikan dukungan agar penulis dapat segera menyelesaikan skripsi dan wisuda bersama.
12. Joana Audry, Nadya Maria, dan Laurentius Gernadi yang telah membantu dan memberikan semangat kepada penulis sepanjang masa perkuliahan sampai dengan saat ini..
13. Teman-teman Akuntansi angkatan 2013 yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu. Terima kasih banyak atas pengalaman dan bantuannya selama ini.
14. Teman-teman dan para rekan *sabeum* di Taekwondo Unpar yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah memberikan hiburan selama penulis mengalami masa-masa sulit dalam perkuliahan.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna karena memiliki banyak kekurangan dan keterbatasan. Oleh karena itu, peneliti sangat terbuka jika ada kritik dan saran untuk skripsi ini. Akhir kata, penulis ucapkan terima kasih. Kiranya penulisan skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan seluruh pihak yang membutuhkan.

Bandung, 5 Januari 2018

Vincentius Dennis Gautama

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	v
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Penelitian	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Kegunaan Penelitian.....	3
1.5. Kerangka Pemikiran.....	3
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1. Pengertian Sistem, Informasi, dan Akuntansi	7
2.1.1. Pengertian Sistem	7
2.1.2. Pengertian Informasi	7
2.1.3. Pengertian Akuntansi	8
2.2. Sistem Informasi Akuntansi	8
2.2.1. Pengertian Sistem Informasi Akuntansi	8
2.2.2. Komponen Sistem Informasi Akuntansi	9
2.2.3. Kegunaan Sistem Informasi Akuntansi	9
2.3. <i>Database</i>	10
2.3.1. <i>Database modelling</i>	11
2.3.2. <i>Database designing</i>	11
2.3.3. <i>Data mining</i>	11
2.3.4. <i>Database Migration</i>	12
2.3.5. <i>Database Maintenance</i>	12
2.4. <i>Business Process / Transaction Cycle</i>	13
2.4.1. <i>Sales Collection Business Process/Revenue Cycle</i>	14
2.4.2. <i>Procure to Pay Business Process/Expenditure Cycle</i>	16
2.4.3. <i>Conversion Business Process/Production Cycle</i>	18
2.4.4. <i>Human Resources/Payroll Cycle</i>	19
2.4.5. <i>General Ledger and Reporting</i>	21

2.5. <i>System Development Life Cycle</i>	22
2.6. Inventory Management	24
2.6.1. The Concept of Inventory Management	24
2.6.2. Objectives of Inventory Management.....	25
BAB 3 METODE DAN OBJEK PENELITIAN	26
3.1. Metode Penelitian.....	26
3.1.1. Sumber <i>Data</i>	26
3.1.2. Teknik Pengumpulan <i>Data</i>	27
3.1.3. Teknik Pengolahan <i>Data</i>	29
3.1.4. Operasionalisasi Variabel Penelitian	30
3.1.5. Kerangka Penelitian	34
3.2. Objek Penelitian	36
3.2.1. Profil Restoran	37
3.2.2. Struktur Organisasi Restoran.....	38
3.2.3. Gambaran Aktivitas Penjualan dan Pembelian Persediaan	40
BAB 4 PEMBAHASAN	41
4.1. Analisis Siklus Pembelian, Penjualan Serta Sistem Persediaan Pada Restoran J	41
4.1.1. Proses Pengelolaan Persediaan	41
4.1.2. Siklus Pembelian Bahan Makanan	42
4.1.2.1. Penerimaan Persediaan Bahan Makanan	43
4.1.3. Siklus Penjualan	43
4.1.3.1. Pembayaran Oleh Pelanggan	44
4.1.4. Pencatatan	44
4.1.5. Dokumen.....	45
4.2. Sistem Informasi yang Dibutuhkan Oleh Restoran J	49
4.3. Analisis Sistem.....	49
4.3.1. Analisis Sistem Untuk Mengumpulkan Informasi	49
4.3.2. Desain Konseptual.....	51
4.3.2.1. Struktur Organisasi Rekomendasi	52
4.3.2.2. Entity Relationship Diagram (ERD) Restoran J	54
4.3.2.3. <i>Relational Database</i> Restoran J.....	56
4.3.3. Desain Fisik dan <i>Systems Requirements</i>	57
4.3.4. <i>Data Flow Diagram</i>	71
4.4. Dampak dari Penerapan Sistem Informasi Rekomendasi pada Restoran J	79
BAB 5 SIMPULAN DAN SARAN	81
5.1. Simpulan	81

5.2. Saran	82
DAFTAR PUSTAKA	84
LAMPIRAN.....	85
RIWAYAT HIDUP PENULIS	94

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1.— Operasionalisasi Variabel Penelitian	32
--	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1.— Kerangka Pemikiran.....	6
Gambar 2.1.— Context Diagram of the <i>General Ledger and Reporting System</i>	24
Gambar 2.2.— Fase Dalam <i>System Development Life Cycle</i>	25
Gambar 3.1.— Hubungan dua variable.....	32
Gambar 3.2.— Kerangka Penelitian	38
Gambar 3.3.— Struktur Organisasi Restoran J.....	40
Gambar 4.1.— Dokumen Bon Pembelian Bahan Makanan	48
Gambar 4.2.— Dokumen Laporan Persediaan Bulanan	49
Gambar 4.3.— Dokumen Kartu Stok Persediaan	50
Gambar 4.4.— Struktur Organisasi Rekomendasi.....	54
Gambar 4.5.— <i>Entity Relationship Diagram</i> Restoran J.....	57
Gambar 4.6.— <i>Relational Database</i> Restoran J	58
Gambar 4.7.— <i>Navigation Pane</i> Pemilik	60
Gambar 4.8.— <i>Navigation Pane</i> Staff	61
Gambar 4.9.— Input <i>Sales Order</i> Rekomendasi Restoran J.....	62
Gambar 4.10.— Input <i>Purchase Order</i> Rekomendasi Restoran J.....	63
Gambar 4.11.— Laporan <i>Purchase Order</i> Rekomendasi Restoran J	64
Gambar 4.12.— Input <i>Receiving Report</i> Rekomendasi Restoran J	65
Gambar 4.13.— Laporan Persediaan Masuk Restoran J.....	66
Gambar 4.14.— Laporan Persediaan Keluar Rekomendasi Restoran J.....	67
Gambar 4.15.— Struk Penjualan Rekomendasi Restoran J.....	68
Gambar 4.16.— Kartu Stok Persediaan Peritem Rekomendasi Restoran J.....	69
Gambar 4.17.— Kartu Stok Persediaan Semua Item Rekomendasi Restoran J	70
Gambar 4.18.— <i>Context Diagram</i> Siklus Pembelian, Penjualan, dan Sistem Persediaan Restoran J.....	74
Gambar 4.19.— DFD Level 0 Siklus Pembelian, Penjualan, dan Sistem Persediaan Restoran J.....	75
Gambar 4.20.— DFD Level 1 Siklus Pembelian.....	76
Gambar 4.21.— DFD Level 1 Sistem Persediaan	77
Gambar 4.22.— DFD Level 1 Siklus Penjualan.....	78

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1—Tabel *Menu*
- Lampiran 2— Tabel *Bill of Material*
- Lampiran 3— Tabel Bahan Makanan
- Lampiran 4— Tabe Karyawan
- Lampiran 5— Tabel Pemasok
- Lampiran 6— Rancangan Input *Screen Login*
- Lampiran 7— Rancangan Input Karyawan
- Lampiran 8— Rancangan Input Karyawan Detail
- Lampiran 9— Rancangan Input Bahan Makanan
- Lampiran 10— Rancangan Input *Menu* Makanan

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Penelitian

Pada era saat ini, seiring dengan perkembangan zaman, teknologi berkembang dengan sangat pesat pula. Sistem informasi akuntansi merupakan salah satu hal yang terpengaruh dari adanya perkembangan teknologi yang pesat. Sistem informasi akuntansi yang awalnya merupakan sistem berbasis manual, kini sudah beralih pada sistem berbasis teknologi. Beberapa alasan penggunaan basis teknologi tersebut adalah untuk efisiensi, penghematan waktu, serta meminimalisir biaya-biaya tambahan yang akan dihasilkan ketika menggunakan sistem manual. Selain itu terdapat pula alasan lain yang memicu semakin berkembangnya sistem informasi akuntansi berbasis teknologi adalah untuk mendapatkan output informasi yang dibutuhkan oleh pihak-pihak terkait tidak hanya dengan cepat dan tepat waktu tetapi juga berkualitas.

Perkembangan akuntansi berbasis teknologi tersebut secara langsung akan berdampak pada setiap perusahaan terkait kegiatan operasional serta pemrosesan *data*, karena mengalami perubahan dari sistem manual ke sistem komputer. Selain berdampak pada perusahaan pada umumnya, perkembangan akuntansi berbasis teknologi juga berdampak pada restoran. Hal tersebut karena restoran juga terdapat serangkaian aktivitas serta siklus-siklus yang saling berhubungan satu sama lain.

Bandung merupakan salah satu kota tujuan wisata dengan jumlah restoran atau rumah makan berjumlah 795 restoran atau rumah makan pada tahun 2016 (Bandung, 2016). Jumlah restoran atau rumah makan tersebut terus bertambah seiring dengan berjalannya waktu karena Pemerintah Kota Bandung terus berinovasi untuk mengembangkan tempat-tempat wisata yang memancing orang-orang untuk terus *berdatangan* ke Bandung. Dengan banyaknya orang yang memilih Kota Bandung sebagai tujuan wisata maka bertambah pula jumlah restoran atau rumah makan yang saling bersaing satu sama lain dengan sangat ketat. Salah satu jenis restoran atau rumah makan yang sekarang ini sedang digemari oleh kalangan remaja, anak-anak bahkan dewasa adalah restoran atau rumah makan yang menyajikan hidangan korea.

Restoran J merupakan salah satu restoran yang berdiri di Kota Bandung dengan konsep hidangan korea dan siap untuk bersaing dengan restoran atau rumah makan korea lainnya. *Menu* yang ditawarkan oleh Restoran J merupakan hidangan-hidangan korea yang pada setiap hidangannya menggunakan banyak jenis bahan makanan yang berbeda-beda. Meskipun terdapat banyak jenis bahan makanan yang berbeda-beda untuk setiap jenis makanannya namun Restoran J masih belum melakukan pencatatan terhadap bahan-bahan makanan yang masuk, tersimpan, maupun keluar.

Pencatatan bagi bahan-bahan makanan yang masuk, tersimpan, maupun keluar merupakan hal yang penting dan seharusnya sudah terintegrasi satu sama lain. Hal tersebut karena ketika dilakukannya integrasi, maka akan mempermudah untuk melakukan proyeksi kapan harus membeli bahan-bahan makanan, untuk pengecekan berkala terhadap sisa persediaan bahan-bahan makanan, serta untuk menetapkan *safety stock*.

Dengan terintegrasinya ke-3 siklus tersebut dan Restoran J dapat melakukan proyeksi, pengecekan, serta menentukan berapa banyak stok persediaan yang harus tersedia dengan baik dan teratur, maka Restoran J akan mendapatkan suatu keunggulan bersaing yang dapat membantunya bertahan serta berkembang didalam persaingan yang sangat ketat.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan dan masalah yang telah disebutkan pada subbab latar belakang penelitian, penulis akan melakukan penelitian ini dengan tujuan untuk menjawab perumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana sistem informasi akuntansi yang diterapkan oleh Restoran J?
2. Bagaimana alur *data* dan sistem pada siklus pembelian, penjualan, serta pengelolaan persediaan pada Restoran J?
3. Bagaimana perancangan dan analisis sistem informasi dapat mengatasi atau meminimalisir kelemahan yang ada?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah disebutkan diatas, penelitian ini dilakukan dengan tujuan sebagai berikut:

1. Mengetahui sistem informasi akuntansi seperti apa yang diterapkan oleh Restoran J.
2. Mengetahui prosedur mengenai pembelian bahan makanan serta penyimpanan bahan makanan tersebut pada Restoran J.
3. Memberikan rekomendasi sistem informasi akuntansi yang mengintegrasikan siklus pembelian, serta penjualan pada Restoran J.

1.4. Kegunaan Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan harapan dapat berguna dan memberikan manfaat bagi berbagai pihak diantaranya adalah:

1. Perusahaan
 - a. Mengetahui kelemahan dan kekurangan yang ada dalam siklus pembelian, dan penjualan pada Restoran J.
 - b. Memberikan rekomendasi bagi Restoran J guna untuk perbaikan pada sistem informasi akuntansi perusahaan.
 - c. Mengetahui manfaat dari penggunaan sistem berbasis *data* yang saling terintegrasi.
2. Pembaca
 - a. Memberikan pengetahuan mengenai sistem informasi akuntansi.
 - b. Menambah wawasan mengenai manfaat dari sistem berbasis *data* yang saling terintegrasi.

1.5. Kerangka Pemikiran

Persaingan usaha dalam bidang restoran atau rumah makan di Kota Bandung sudah sangat ketat, banyak restoran atau rumah makan baru yang bermunculan dimana-mana dimulai dari tempat –tempat yang strategis sampai ke pelosok-pelosok wilayah di seluruh Kota Bandung. Salah satu hal yang dapat membuat restoran atau rumah makan tersebut bertahan dalam ketatnya persaingan serta dapat memenangkan persaingan adalah dengan menciptakan keunggulan kompetitif.

“Accounting information system (AIS) is a collection of resources, such as people and equipment, designed to transform financial and other data into

information. This information is communicated to a wide variety of decision makers. AISs perform this transformation whether they are essentially manual systems or thoroughly computerized.” (Bodnar & Hopwood, 2012:1).

Dengan menciptakan sistem informasi akuntansi yang baik, maka setiap perusahaan akan mampu menciptakan keunggulan kompetitif seperti dalam pengambilan keputusan, ketika keputusan yang diambil berasal dari informasi-informasi yang dihasilkan oleh sistem informasi akuntansi yang baik maka keputusan tersebut akan baik pula.

Sistem informasi akuntansi pada umumnya mempunyai 6 komponen:

- 1. The people who use the system*
- 2. The procedures and instructions used to collect, process, and store data*
- 3. The data about the organization and its business activities*
- 4. The software used to process the data*
- 5. The information technology infrastructure, including the computers, peripheral devices, and network communications devices used in the AIS*
- 6. The internal controls and security measures that safeguard AIS data. (Romney & Steinbart, 2014:10)*

Melalui 6 komponen tersebut, membuat sistem informasi akuntansi dapat memenuhi 3 fungsi bisnis yang penting, diantaranya adalah:

- 1. Collect and store data about organizational activities, resources, and personnel. Organizations have a number of business processes, such as making a sale or purchasing raw materials, which are repeated frequently.*
- 2. Transform data into information so management can plan, execute, control, and evaluate activities, resources, and personnel.*
- 3. Provide adequate controls to safeguard the organization’s assets and data. (Romney & Steinbart, 2014:10)*

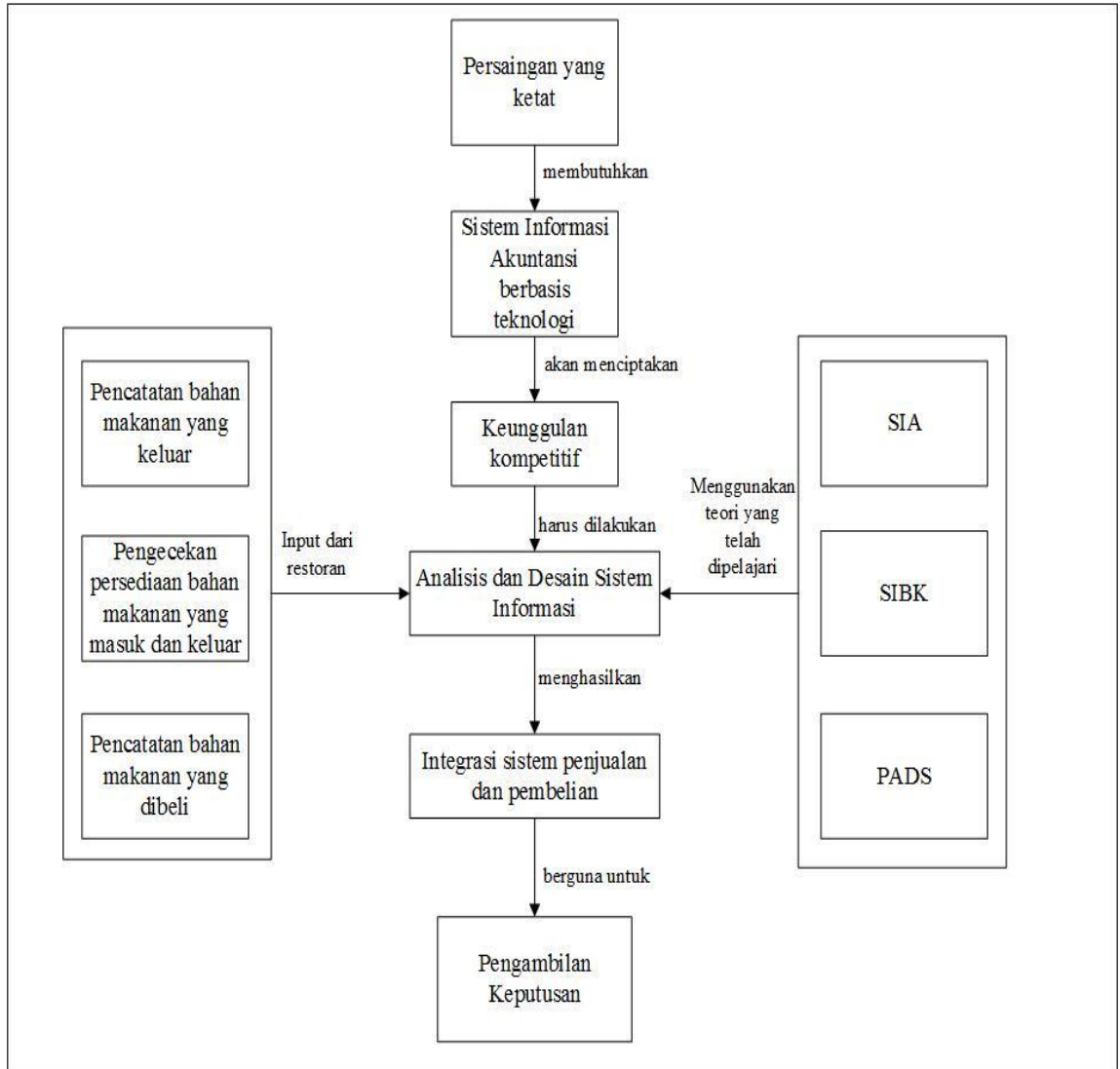
Terdapat siklus-siklus yang pada umumnya terdapat pada perusahaan yaitu siklus pembelian, siklus penjualan, siklus produksi, siklus penggajian, dan siklus pendanaan (Romney & Steinbart, 2014:15). Restoran J yang merupakan restoran yang berdiri pada tahun 2016 awal, dan mereka sudah melakukan siklus pembelian, siklus penjualan, siklus pendanaan, serta siklus penggajian. Siklus pembelian yang dimaksud

pada hal ini adalah ketika Restoran J membeli bahan-bahan makanan ataupun jasa ataupun untuk keperluan operasional perusahaan dan sampai kepada pembayaran barang atau jasa tersebut.

Siklus penjualan yang dimaksud pada hal ini adalah ketika konsumen *datang* ke restoran, memesan makanan, sampai kepada ketika konsumen tersebut membayar pesanan mereka. Kemudian siklus pendanaan adalah berkaitan mengenai pengelolaan modal untuk keberlangsungan restoran dan siklus penggajian adalah bagaimana Restoran J membayar para karyawannya yang sampai saat ini untuk sistem penggajiannya masih berdasarkan kehadiran dari para karyawan tersebut.

Restoran J sebagai restoran yang menjual hidangan makanan dengan banyak bahan makanan pada 1 jenis hidangannya memerlukan pencatatan yang memadai pada siklus pembelian dan penjualannya yang kemudian akan langsung berhubungan dengan pengelolaan persediannya. Hal ini karena pada Restoran J masih tidak dilakukannya pencatatan persediaan yang terintegrasi dengan siklus pembelian dan penjualan, sehingga Restoran J masih sering kali kebingungan ketika akan melakukan pembelian kembali bahan makanan terkait dengan bahan makanan yang akan habis. Hal ini menyebabkan perlu dilakukannya integrasi antara kedua siklus tersebut yang nantinya akan dapat memberikan informasi kepada pihak restoran mengenai persediaan yang ada pada restoran tersebut yang melalui hal tersebut maka pihak restoran akan dapat dengan mudah membuat keputusan terkait pengelolaan persediaan. Berikut ini merupakan kerangka pemikiran dalam penelitian ini.

Gambar 1.1.— Kerangka Pemikiran



Sumber: Olahan dari penulis