

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Perkembangan dunia bisnis saat ini, banyak orang yang mencoba bisnis kuliner. Semakin besarnya peluang didalam bisnis kuliner ini membuat terjadinya banyak persaingan ketat dalam meraih pangsa pasar. Hal ini mendorong adanya persaingan dalam bisnis kuliner. Dimana bisnis kuliner ini didirikan untuk memanjakan para pecinta kuliner dan juga untuk memperoleh laba. Namun jika hal ini tidak disertai dengan sistem informasi yang baik maka perusahaan tersebut belum dapat mencapai tujuannya. Dengan tidak adanya sistem informasi yang baik ini dapat menimbulkan ketidak teraturan, konsisten serta terdapat pemisahan tugas yang jelas dalam melayani semua pelanggan.

Pemisahan tugas merupakan hal yang sulit untuk diterapkan dalam bisnis kuliner. Hal ini disebabkan oleh kurang efektifnya pembagian *job description* dalam melakukan tugasnya. Oleh karena itu dengan adanya pemisahan tugas diharapkan dapat meningkatkan penjualan dalam bidang kuliner. Dengan ini diperlukan adanya *Standard Operating Procedure* (SOP) yang berfungsi sebagai pedoman untuk membantu para karyawan dalam melakukan tugas

agar tidak melakukan penyimpangan dan juga dapat mengetahui dengan cepat jika terjadi adanya kesalahan. Dengan adanya SOP diharapkan bisa menjaga konsisten dalam melakukan pekerjaannya, serta menjaga kualitas proses penjualan agar dapat mempertahankan bisnis tersebut.

Rumah makan Bebek Sinjay ini merupakan bisnis kuliner yang cukup terkenal terletak di kota Bangkalan, Madura tepatnya berada Jalan Raya Ketengan No. 45 Burneh dan sekarang telah membuka cabang di Surabaya tepatnya di KAZA Mall. Rumah makan ini menjual menu makanan bebek dan ayam goreng. Rumah makan ini hanya menerapkan sistem kekeluargaan dalam menjalankan bisnis kuliner tersebut. Serta menggunakan sistem kekeluargaan dalam proses pemesanan hingga penyajian makanan ketangan konsumen.

Rumah Makan Bebek Sinjay ini sudah memiliki sistem yang telah diterapkan tetapi tidak berjalan dengan baik sehingga banyak adanya kesalahan yang terjadi. Masalah yang terjadi karena ketidak teraturan karyawan dalam menjalankan tugasnya. Permasalahan yang sering terjadi itu pada sistem penjualan dimana sistem tersebut banyak berhubungan dengan banyak pelanggan. Permasalahan di sistem penjualan yang pertama adalah bagian pengepakan tidak konsisten dalam melakukan pekerjaannya, bagian ini juga melakukan penerimaan pesanan makanan yang seharusnya dilakukan oleh bagian kasir. Hal ini dapat menyebabkan tidak adanya pencatatan pemesanan yang tertulis. Kedua adalah dalam pemesanan makanan

pelanggan dan melakukan pembayaran tersebut baik untuk makan di tempat ataupun untuk di bawa pulang, tidak disertai dengan pemberian nota kepada pelanggan. Nota penjualan yang digunakan oleh bagian kasir ini hanya memiliki rangkap 2 yaitu rangkap 1 diberikan pada bagian produksi yang nantinya akan diproses sesuai pemesanan. Rangkap 2 untuk bagian kasir yang berfungsi sebagai arsip penjualan serta untuk pembuatan laporan keuangan. Sehingga dapat merugikan bagi pelanggan karena tidak dapat memiliki bukti pembayaran atas pemesanan.

Selanjutnya permasalahan terjadi juga dalam persediaan dan pengadaan yaitu Rumah makan Bebek Sinjay ini tidak memiliki *Purchase Order* dan kartu stok, hal ini menyebabkan tidak adanya pencatatan baik bahan baku ataupun barang *sub material* Permasalahan kedua adalah tidak adanya *job description* yang jelas hal ini menyebabkan perangkapan tugas yang dilakukan oleh bagian keuangan.

Semua permasalahan yang terjadi pada Rumah makan Bebek Sinjay ini dikarenakan tidak adanya pembagian tugas yang efektif dan tidak *Standard Operating Procedur* untuk mengatur secara tegas tentang pemisahan tugas dan pengendalian internal pada rumah makan ini. Sehingga Rumah makan Bebek Sinjay tidak dapat mengetahui tindakan kecurangan dan permasalahan yang terjadi.

Dengan adanya masalah-masalah yang terjadi di Rumah makan Bebek Sinjay peneliti ingin menganalisis sistem perusahaan dan merancang *Standard Operating Procedur* dalam penelitian yang

berjudul “Analisis Sistem Penjualan, Persediaan, Pengadaan Dan Perancangan *Standard Operating Prosedur*”

1.2. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas adalah Rumah makan Bebek Sinjay sudah memiliki sistem yang diterapkan tetapi tidak berjalan dengan baik, sehingga masih adanya karyawan yang bekerja tidak sesuai dengan peraturan. Serta kurangnya pengendalian internal yang menyebabkan rumah makan ini tidak dapat mendeteksi kesalahan yang terjadi.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini adalah untuk merancang *Standard Operating Procedure* dan menganalisis sistem penjualan, persediaan dan pengadaan dalam rangka untuk pengendalian internal.

1.4. Manfaat Penelitian

a. Manfaat Akademik

Melalui penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan tentang sistem penjualan, persediaan pengadaan, dan *Standard Operating*. Selain itu juga sebagai

pembandingan antara teori yang selama ini diperoleh di perkuliahan dengan kondisi yang sebenarnya terjadi dalam organisasi atau perusahaan.

b. Manfaat Praktik

Dapat memberikan informasi kepada pemilik usaha tersebut mengenai kelemahan yang terjadi pada sistem pengadaan, persediaan, penjualan dan *Standard Operating Procedure* sehingga dapat membantu dalam menghindari resiko yang terjadi.

1.5. Sistematika Penulisan

Adapun sistematika penulisan dalam penyusunan skripsi ini:

Bab 1 : PENDAHULUAN

Bab ini berisi mengenai latar belakang masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.

Bab 2 : TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisi mengenai penelitian terdahulu, landasan teori dan kerangka berpikir yang berkaitan dengan permasalahan yang terjadi.

Bab 3 : METODE PENELITIAN

Bab ini berisi mengenai desain penelitian, jenis dan sumber data, alat dan metode pengumpulan data, dan teknik analisis data.

Bab 4 : ANALISIS DAN PEMBAHASAN

Dalam bab ini berisi mengenai gambaran umum objek penelitian, prosedur dan analisis sistem serta evaluasi terhadap permasalahan yang ada.

Bab 5 : SIMPULAN, KETERBATASAN DAN SARAN

Bab ini berisi mengenai simpulan dan keterbatasan serta saran-saran yang bermanfaat untuk Rumah Makan Bebek Sinjay Madura sebagai acuan perbaikan.