

## BAB 1

### PENDAHULUAN

#### 1.1 Latar Belakang Masalah

Pada masa kini, keberlangsungan hidup organisasi ditentukan oleh kemampuan organisasi dalam persaingan. Kemampuan bersaing membutuhkan perencanaan serta langkah-langkah yang dapat menggunakan seluruh kekuatan dan peluang. Pada umumnya, tujuan utama dari kegiatan bisnis yaitu untuk memperoleh keuntungan atau *profit*. Keunggulan bersaing adalah keahlian yang didapat melalui karakteristik dan sumber daya suatu usaha guna meningkatkan kinerja organisasi tersebut dibandingkan pesaingnya pada industri atau pasar yang sama (Porter, 1985; dalam Awwad, 2013).

Teknologi juga diperlukan agar organisasi dapat menyimpan data, mengolah data, dan memberikan layanan kepada pelanggan dengan mudah, tepat waktu, dan cepat guna meraih tujuan organisasi yang sebelumnya telah ditetapkan. Teknologi terkomputerisasi juga membutuhkan sistem informasi dan aktivitas bisnis organisasi. Sistem terkomputerisasi merupakan sebuah sistem elektronik yang beroperasi secara otomatis dalam pengolahan data, sistem terkomputerisasi dapat mengolah data dengan cepat, tepat, akurat, dan dapat menerima data, menyimpannya, serta menghasilkan informasi (Mulyana, 2004:5). Salah satu tujuan penerapan sistem terkomputerisasi adalah untuk menggapai peluang atau kesempatan. Di dalam persaingan pasar, kecepatan informasi sekaligus efisiensi waktu menentukan berhasil atau tidaknya suatu strategi serta rencana untuk meraih kesempatan. Kesempatan-kesempatan yang dimaksud merupakan peluang-peluang, peningkatan layanan, dan lain sebagainya (Jogiyanto, 2005:36). Dengan menerapkan sistem terkomputerisasi maka organisasi dapat memperoleh sejumlah kesempatan seperti keakuratan data, otomatisasi proses, akses data yang dapat dilakukan ketika tidak berada di organisasi, keandalan, kecepatan, keamanan, notifikasi, dan kerapihan.

Proses bisnis didalam organisasi terdiri dari beberapa siklus yang dapat diproses dengan sistem terkomputerisasi. Salah satu siklus didalam proses bisnis adalah siklus pembelian dan persediaan. Persediaan adalah berbagai barang dagang yang dapat disimpan untuk kemudian dijual dalam operasi bisnis perusahaan dan dapat digunakan dalam proses produksi atau untuk tujuan tertentu (Warren, 2016; dalam Hidayah, 2023). Siklus persediaan bermula dari laporan untuk membeli bahan baku, memesan bahan baku, menerima bahan baku, mencatat persediaan, mengeluarkan bahan baku, serta membayar bahan baku (Tanjaya, 2021:2). Siklus persediaan berhubungan erat dengan siklus pembelian yang dimana merupakan hal penting didalam aktivitas operasi bisnis organisasi sekaligus menjadi hal utama untuk mendapatkan keuntungan. Sistem Informasi Akuntansi (SIA) merupakan sistem yang memiliki kemampuan dalam pengumpulan data, pencatatan data, penyimpanan data, dan pemrosesan data guna menciptakan informasi yang berguna dalam pembuatan keputusan (Romney dan Steinbart, 2018:10). Oleh sebab itu, organisasi perlu untuk memiliki sistem informasi dalam siklus persediaan untuk mengurangi kesalahan, peningkat, dan meraih kesempatan demi perkembangan organisasi itu sendiri dan para pembuat keputusan.

Obyek didalam penelitian ini adalah “Rumah Makan X”. Rumah Makan merupakan suatu aktivitas bisnis berupa layanan kebutuhan jasmani yang bertujuan untuk meraih keuntungan yang dimana aktivitas utamanya adalah penjualan makanan dan minuman kepada masyarakat (Ninemeier dan Hayes, 2006; dalam Wuragil, 2020). Rumah Makan X telah dirintis sejak tahun 1958 yang dimulai dalam bentuk Pedagang Kaki Lima (PKL) dan berubah menjadi bangunan permanen yang berlokasi di Surabaya sejak tahun 1965 dan masih beroperasi hingga saat ini. Rumah Makan X merupakan usaha keluarga yang saat ini dipegang oleh generasi ke-2 dan dikelola oleh 9 orang yang terdiri dari 2 manajer Rumah Makan yang sekaligus pemilik dan 7 karyawan. Manajer RM (Rumah Makan) bekerja bersama para karyawan guna menghemat biaya tenaga kerja. Manajer RM berperan membantu memasak, mencicipi makanan dan minuman, menerima uang, dan membantu mengirim pesanan. Karyawan berjumlah 7 orang yang terdiri dari 5 koki dan 2 pelayan. Dari 5 koki tersebut terdapat 3 orang senior yang telah bekerja

di Rumah Makan X selama lebih dari 30 tahun. Para koki tidak hanya bertugas memasak, tetapi juga merangkap pekerjaan lain seperti menata stok persediaan, membantu membersihkan Rumah Makan, merapihkan meja dan kursi, mencuci piring dan gelas, dan sebagainya. Sedangkan 2 pelayan merupakan karyawan yang baru bekerja selama 2 tahun, tidak merangkap pekerjaan.

Proses bisnis pada Rumah Makan ini untuk pemesanan secara *offline* dimulai dari pelanggan datang ke Rumah Makan. Pelayan menyambut pelanggan dan mempersilahkan pelanggan memilih tempat dan memilih menu yang hendak dipesan. Lalu pelanggan menyampaikan pesannya kepada pelayan dan dicatat pada selembar kertas. Kemudian pelayan menyampaikan pesanan pelanggan kepada Manajer RM. Manajer RM memeriksa dan menyerahkan pesanan pelanggan kepada koki senior atau junior untuk dibuatkan. Pesanan dibuatkan dalam waktu 5 menit hingga 2 jam, tergantung dari jumlah pesanan dan jenis makanan yang dipesan. Setelah pesanan pelanggan selesai dibuat, koki memanggil Manajer RM untuk mencicipinya terlebih dahulu, apabila rasa dan kebersihannya sudah baik, maka koki menyerahkan pesanan kepada pelayan beserta dengan catatan pesanan pelanggan yang sebelumnya dibuat oleh pelayan. Pelayan menyerahkan catatan pesanan pelanggan kepada Manajer RM untuk ditotal lalu mengantarkan pesanan ke meja pelanggan. Pelanggan menikmati pesannya. Setelah itu, pelanggan melakukan pembayaran dengan menghampiri meja Manajer RM yang sekaligus kasir. Pembayaran dapat dilakukan secara tunai, OVO, GoPay, maupun transfer BCA.

Untuk pemesanan secara *online*, dimulai dari pelanggan memilih menu yang hendak dipesan pada aplikasi Gojek, Grab, atau Shopee. Pesanan pelanggan diterima oleh Manajer RM dan disiapkan sembari menunggu mendapatkan *driver*. Manajer RM membuat catatan pesanan pelanggan pada selembar kertas, lalu diserahkan kepada koki senior atau junior untuk dibuatkan. Ketika pesanan sudah selesai dibuat, koki memanggil Manajer RM untuk mencicipi, apabila rasa dan kebersihannya sudah baik, maka koki memasukan makanan ke *thinwall* atau menaruhnya di atas kertas minyak tergantung dari jenis makanannya, dan

memasukan minuman ke gelas plastik sekali pakai. Lalu koki menyerahkan pesanan kepada pelayan beserta catatan pesanan pelanggan. Kemudian pelayan membungkus pesanan pelanggan dan memasukannya ke kantong plastik lalu menaruhnya di meja Manajer RM bersama dengan menyerahkan catatan pesanan pelanggan kepada Manajer RM untuk diperiksa dan ditotal. Setelah mendapatkan *driver*, *driver* melakukan konfirmasi atas pesanan kepada pelanggan lalu menuju ke lokasi Rumah Makan. Setibanya di Rumah Makan, *driver* dituntun oleh pelayan menuju ke meja Manajer RM. *Driver* menyampaikan pesanan pelanggan kepada Manajer RM. Manajer RM mencocokkan pesanan yang disampaikan *driver* dengan catatan pesanan pelanggan yang telah dibuat sebelumnya. Ketika pesanan sudah selesai dibuat, maka *driver* dapat langsung mengambilnya dan melakukan pembayaran jika pembayaran dilakukan secara tunai. Ketika pesanan belum selesai dibuat, maka *driver* duduk dan menunggu pada salah satu tempat. Ketika pesanan sudah selesai dibuat dan hendak diambil oleh *driver*, Manajer RM memastikan bahwa pesanan tersebut sesuai pesanan pelanggan. *Driver* mengirimkan pesanan kepada pelanggan. Lalu pesanan tiba dan pelanggan melakukan pembayaran secara tunai, apabila pembayaran dilakukan secara *online* maka *driver* menekan tombol selesai dan secara otomatis saldo pelanggan terpotong dan masuk ke saldo Manajer RM.

Proses dalam menyiapkan bahan baku dilakukan oleh manajer RM dan laporan dari para koki. Pengecekan untuk semua bahan baku dilakukan setiap 2 hari oleh manajer RM dibantu dengan para koki. Manajer RM menghubungi pemasok dan menyampaikan bahan baku apa saja yang harus dibeli dan kuantitasnya melalui aplikasi *Whatsapp (chat)*. Manajer RM menghubungi pemasok ketika jumlah suatu bahan baku telah mencapai batas minimal yang telah ditentukan. Masih belum terdapat sistem yang mencatat stok bahan baku. Metode pembayaran kepada pemasok dilakukan secara tunai atau transfer. Dalam memperoleh bahan baku terdapat 2 cara yaitu manajer RM meminta pemasok untuk mengirim dan manajer RM berbelanja di pasar tradisional.

Rumah Makan X memiliki arus masuk bruto sekitar Rp 972.000.000 per tahunnya. Produk-produk yang dijual terdiri dari 145 macam yang terbagi dari 130 menu makanan dan 15 menu minuman. Rumah Makan X melayani pesanan dalam jumlah besar dan kecil. Transaksi pemesanan yang diberlakukan umumnya adalah penjualan tunai. Penjualan kredit berlaku ketika suatu instansi melakukan pemesanan untuk acara perkumpulan/rapat. Selama ini penjualan kredit selalu terlunasi kurang dari 1 minggu dikarenakan uang yang dibayarkan oleh pembeli tergolong kecil yaitu kurang dari 1 juta rupiah.

Berdasarkan hasil wawancara mendalam dengan salah satu manajer RM, peneliti menemukan beberapa permasalahan pada siklus persediaan Rumah Makan X, yaitu yang pertama adalah masih belum ada sistem pencatatan yang baik pada siklus persediaan. Hal ini mengakibatkan Rumah Makan selalu terjadi kehabisan bahan baku setiap bulannya. Setiap bulan peristiwa ini selalu terjadi 1 hingga 2 kali. Pembelian bahan baku secara rutin dilakukan sebanyak 4 kali dalam sebulan. Penerapan sistem komputerisasi diperlukan guna mencatat jumlah stok persediaan di komputer sekaligus sebagai pengingat bagi karyawan dan manajer RM untuk membeli bahan baku agar dapat melayani semua pesanan dengan baik serta secara *realtime* stok bahan baku dapat diketahui dan dipantau.

Permasalahan kedua yaitu Rumah Makan X tidak membuat bukti penerimaan bahan baku. Rumah Makan hanya menerima bon/tagihan pembelian bahan baku dari pemasok. Pembuatan bukti penerimaan bahan baku oleh Manajer Rumah Makan (Pemilik) diperlukan untuk bukti pertanggungjawaban bahwa sudah diterima bahan baku yang telah dikirimkan dan sebagai dasar pembayaran dimana ketika bahan baku datang, bukti penerimaan bahan baku akan dibuat dan harus ditandatangani/stempel berdasarkan hasil pemeriksaan secara fisik pada bahan baku yang tiba. Tidak adanya bukti penerimaan bahan baku maka dapat memicu potensi kecurangan dalam penerimaan bahan baku dan dapat terjadi ketidaksesuaian ketika melakukan pembayaran ke pemasok. Oleh karena itu diperlukan pembuatan bukti penerimaan bahan baku guna meminimalkan potensi kecurangan dan selisih

terhadap bahan baku yang diterima dengan jumlah uang yang hendak dibayarkan nantinya.

Permasalahan ketiga yaitu tidak ada form pesanan pembelian pada proses pembelian bahan baku. Manajer RM (Pemilik) hanya menyampaikan bahan baku apa saja yang mau dibeli dan kuantitasnya kepada pemasok. Manajer RM seharusnya membuat form pesanan pembelian saat melakukan pemesanan stok persediaan bahan baku yang telah mendekati batas minimal dengan mengisi nama bahan, kuantitas bahan, jenis bahan, harga, dan lainnya yang ada pada form tersebut. Dengan tidak adanya form pesanan pembelian maka tidak ada bukti sah pemesanan dari pembeli, tidak ada pencocokan harga pembelian bahan baku, dan tidak ada pengingat bagi pemasok untuk penyediaan bahan baku yang dipesan beserta waktu dibutuhkannya. Oleh karena itu, diperlukan form pesanan pembelian guna mengadakan bukti, meminimalisir perbedaan harga, dan sebagai pengingat bagi pemasok.

Oleh sebab itu berdasarkan permasalahan diatas, penelitian ini bermaksud untuk melaksanakan analisa dan perancangan sistem informasi akuntansi terkomputerisasi di siklus persediaan agar Rumah Makan X dapat berkembang dimana dapat meningkatkan efisiensi pencatatan dan mengurangi risiko kesalahan mengingat jumlah transaksi yang tidak sedikit yaitu menghabiskan 5 hingga 9 elpiji 3 kilogram setiap harinya, mengingat juga bahwa Rumah Makan X memiliki sumber daya manusia yang sedikit (9 orang) sedangkan aktivitas yang dikerjakan banyak, mulai dari pembelian, penerimaan bahan baku, pengeluaran, penerimaan kas, pengawasan, hingga penyimpanan. Penerapan sistem terkomputerisasi juga dimaksudkan agar perhitungan dapat dilakukan secara otomatis dan lebih cepat sehingga informasi yang disampaikan lebih akurat dan aktivitas dapat terselesaikan dengan lebih cepat. Berbeda halnya dengan sistem manual dimana catatan atau dokumen rawan untuk hilang atau tidak terbaca, perhitungan yang juga rawan mengalami kesalahan, serta membutuhkan lebih banyak waktu dalam aktivitasnya. Perbaikan sistem terkait tampilan *user interface* akan menggunakan desain *Draw io*. Dengan dilakukannya perbaikan terhadap sistem persediaan Rumah Makan ini,

diharapkan mampu mengatasi ketiga masalah di atas. Disamping hal tersebut juga diharapkan dapat memudahkan dan meningkatkan kualitas sistem informasi terkomputerisasi bagi Rumah Makan serta dapat dioperasikan dengan mudah sehingga para karyawan dan manajer RM dapat mengoperasikannya dengan baik dan data yang dimiliki Rumah Makan dapat terintegrasi serta mendukung dalam pencapaian tujuan.

## **1.2 Perumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan, maka rumusan masalah yang akan dibahas adalah bagaimana analisa dan perancangan sistem informasi persediaan terkomputerisasi pada Rumah Makan X untuk meningkatkan kinerja yang efektif?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini ialah untuk menganalisa dan merancang sistem informasi akuntansi terkomputerisasi pada siklus persediaan dan perancangan dokumen yang belum memadai guna meminimalkan permasalahan yang masih dihadapi.

## **1.4 Ruang Lingkup Penelitian**

Ruang lingkup dari penelitian ini dimulai dari menerima bahan baku, menyimpan bahan baku, dan mengeluarkan bahan baku untuk proses produksi.

## **1.5 Manfaat Penelitian**

### **1. Manfaat Akademik**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran tentang SIA pada siklus persediaan dan gambaran SIA secara nyata pada siklus persediaan yang dilaksanakan di Rumah Makan. Disamping itu juga diharapkan dapat berfungsi sebagai acuan untuk peneliti-peneliti berikutnya.

### **2. Manfaat Praktik**

Penelitian ini diharapkan mampu digunakan oleh Rumah Makan X guna mengatasi permasalahan atau kekurangan yang masih terjadi sehingga dapat memiliki sistem persediaan yang lebih baik. Selain itu juga diharapkan dapat meningkatkan kinerja. Bagi usaha yang bergerak di bidang yang sama, penelitian ini diharapkan mampu memberikan referensi guna meningkatkan kinerja dalam siklus persediaan.

## **1.6 Sistematika Penulisan**

Sistematika penulisan skripsi untuk penelitian deskriptif mencakup lima bab yaitu bab pendahuluan, tinjauan pustaka, metode penelitian, analisis dan pembahasan, dan simpulan, keterbatasan serta saran. Berikut merupakan penjelasan isi dari masing-masing bab:

### **BAB 1: PENDAHULUAN**

Bab pendahuluan menjelaskan tentang latar belakang, perumusan masalah, tujuan penelitian, ruang lingkup penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.

### **BAB 2: TINJAUAN PUSTAKA**

Bab tinjauan pustaka menjelaskan tentang landasan teori, penelitian terdahulu, dan rerangka konseptual.

### **BAB 3: METODE PENELITIAN**

Bab metode penelitian terdiri dari desain penelitian, konsep operasional, jenis dan sumber data, alat dan metode pengumpulan data, dan analisis data.

### **BAB 4: ANALISIS DAN PEMBAHASAN**

Bab analisis dan pembahasan berisikan gambaran umum dari objek yang diteliti, karakteristik informan penelitian, hasil analisis data, dan pembahasan.

### **BAB 5: SIMPULAN, KETERBATASAN DAN SARAN**

Bab simpulan, keterbatasan, dan saran terdiri dari simpulan penelitian, keterbatasan penelitian, dan saran untuk penelitian berikutnya.