

ANALISIS SISTEM PENGADAAN, PERSEDIAAN DAN
PENJUALAN DAN PERANCANGAN *STANDARD*
OPERATING PROCEDURE (SOP) PADA
RUMAH MAKAN BEBEK SINJAY
MADURA



OLEH:
CHOIRUN NISAK
3203009313

JURUSAN AKUNTANSI
FAKULTAS BISNIS
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA
SURABAYA
2014

ANALISIS SISTEM PENGADAAN, PERSEDIAAN DAN
PENJUALAN DAN PERANCANGAN *STANDARD*
OPERATING PROCEDURE (SOP) PADA
RUMAH MAKAN BEBEK SINJAY
MADURA

SKRIPSI
Diajukan kepada
FAKULTAS BISNIS
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
Untuk Memenuhi Sebagai Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi
Jurusan Akuntansi

OLEH:
CHOIRUN NISAK
3203009313

JURUSAN AKUNTANSI
FAKULTAS BISNIS
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA
SURABAYA
2014

PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH dan PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa Unika Widya Mandala Surabaya:

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Choirun Nisak

NRP : 3203009311

Judul Skripsi : Analisis Sistem Pengadaan, Persediaan, Penjualan dan Perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) Serta Penyusunan HPP Pada Rumah Makan Bebek Sinjay Madura

Menyatakan bahwa tugas akhir skripsi ini adalah ASLI karya tulis saya. Apabila terbukti karya ini merupakan *plagiarism*, saya bersedia menerima sanksi yang akan diberikan oleh Fakultas Bisnis Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Saya menyetujui pula bahwa karya tulis ini dipublikasikan/ditampilkan ini di internet atau media lain (*digital library* Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-Undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan keaslian dan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 30 Januari 2014
Yang menyatakan,



(Choirun Nisak)

HALAMAN PERSETUJUAN

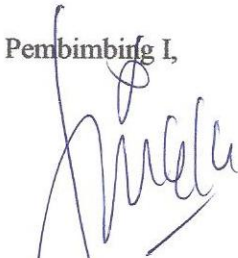
SKRIPSI

ANALISIS SISTEM PENGADAAN, PERSEDIAAN DAN PENJUALAN DAN PERANCANGAN *STANDARD OPERATING PROCEDURE* (SOP) PADA RUMAH MAKAN BEBEK SINJAY MADURA

Oleh:
CHOIRUN NISAK
3203009311

Telah Disetujui dan Diterima dengan Baik
Untuk Diajukan Kepada Tim Penguji

Pembimbing I,



Tineke Wehartaty, SE., MM.
Tanggal, 15 Januari 2014

Pembimbing II,



Teodora Winda M. SE., M.Si.
Tanggal, 15 Januari 2014

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi yang ditulis oleh: Choirun Nisak, NRP 3203009311
Telah diuji pada tanggal dan dinyatakan lulus oleh tim penguji.

Ketua Tim Penguji:

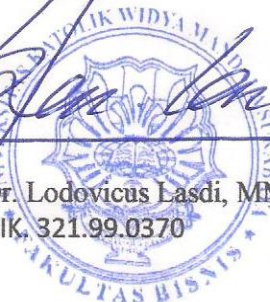


Tineke Wehartaty, SE., MM.

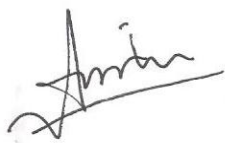
Mengetahui,

Dekan,

Ketua Jurusan,



Dr. Lodovicus Lasdi, MM
NIK. 321.99.0370



Ariston Oki, SE., MA., Ak., BAP.
NIK. 321.03.0566

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas anugerah dan rahmatNya sehingga penulis ini dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “ Analisis Sistem Pengadaan. Persediaan, Penjualan dan Perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) Serta Penyusunan HPP Pada Rumah Makan Bebek Sinjay Madura“. Dimana skripsi ini merupakan mata kuliah yang wajib tempuh untuk memperoleh kelulusan dari Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Selama proses penyelesaian skripsi ini penulis memperoleh banyak bantuan, maka penulis mengucapkan terima kasih:

1. Dr. Lodovicus Lasdi, MM. selaku Dekan Fakultas Bisnis Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
2. Ariston Oki, SE., MA., Ak., BAP. selaku Ketua Jurusan Akuntansi Fakultas Bisnis Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
3. Ibu Tineke Wehartaty, SE., MM. selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan waktu dan saran yang berguna sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan baik.
4. Ibu Teodora Winda M. SE., M.Si. selaku Dosen Pembimbing II yang telah mendukung dalam menyelesaikan skripsi ini dengan baik, serta memberikan saran yang berguna.
5. Seluruh dosen Fakultas Bisnis Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya khususnya dosen Jurusan Akuntansi yang

telah memberikan banyak pengetahuan kepada penulis selama proses perkuliahan di Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

6. Dosen Penguji yang telah memberikan kritik dan saran yang bermanfaat pada proses berjalannya sidang.
7. Seluruh staff tata usaha Fakultas Bisnis Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya yang telah membantu dalam proses perkuliahan dan pengajuan skripsi.
8. Ibu Muslifah selaku pemilik Rumah Makan Bebek Sinjay yang telah meluangkan waktu, memberikan informasi dan data-data yang diperlukan dalam proses pembuatan skripsi ini.
9. Mama, Almarhum Papa, Adik dan semua keluarga yang telah memberikan doa dan dukungan dalam menyelesaikan skripsi ini.
10. Teman-teman SSS tercinta yang telah memberikan semangat dan kritikan bagi penulis mulai dari perkuliahan hingga proses penyelesaian skripsi ini.
11. Terima kasih kepada Caca, Retha, Jenny, Reni, Inong dan Tanti yang telah memberikan saran yang sangat bermanfaat sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan baik.
12. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah banyak membantu penulis dalam pembuatan skripsi ini.

Akhir kata, penulis mengucapkan banyak terima kasih semoga hasil karya dari peneliti ini dapat bermanfaat untuk kepentingan orang lain.

Surabaya, Januari 2014

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TULIS	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK	xiv
ABSTRACT	xv
BAB 1. PENDAHULUAN	
1.1.. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Perumusan Masalah	5
1.3. Tujuan Penelitian	5
1.4. Manfaat Penelitian	5
1.5.. Sistematika Penulisan	6
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Penelitian Terdahulu	8
2.2. Landasan Teori	12
2.3. Rerangka Berpikir	44
BAB 3. METODE PENELITIAN	
3.1. Desain Penelitian	45

3.2. Jenis dan Sumber Data	45
3.3. Metode Pengumpulan Data	46
3.4. Teknik Analisis Data.....	47
BAB 4. ANALISIS DAN PEMBAHASAN	
4.1. Gambaran Umum Objek Penelitian	48
4.2. Deskripsi Data	51
4.3. Analisis dan Pembahasan	63
BAB 5. SIMPULAN, KETERBATASAN, SARAN	
5.1. Simpulan.....	84
5.2. Keterbatasan	85
5.3. Saran.....	85
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Perbedaan antara Penelitian Terdahulu dengan Penelitian Sekarang	11
Tabel 2.2 Simbol-Simbol Bagan Alir (<i>Flowchart</i>).....	30

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. <i>Flowchart</i> Penjualan Manual	18
Gambar 2.2. <i>Flowchart</i> Penjualan Manual Lanjutan.....	19
Gambar 2.3. <i>Flowchart</i> Pembelian Tunai	23
Gambar 2.4. <i>Flowchart</i> Pembelian Tunai Lanjutan.....	24
Gambar 2.5. Prosedur Pencatatan Produk Jadi	26
Gambar 2.6. Prosedur Permintaan dan Pengeluaran Barang Gudang	28
Gambar 2.7 Rerangka Berpikir	44
Gambar 4.1. Lokasi Rumah Makan Bebek Sinjay Madura	48
Gambar 4.2. Struktur Organisasi Rumah Makan Bebek Sinjay Madura	51
Gambar 4.3. <i>Flowchart</i> Sistem Pengadaan	55
Gambar 4.4. <i>Flowchart</i> Sistem Persediaan Masuk	56
Gambar 4.5. <i>Flowchart</i> Sistem Persediaan Keluar	57
Gambar 4.6. <i>Flowchart</i> Sistem Penjualan (makan di tempat)	59
Gambar 4.7. <i>Flowchart</i> Sistem Penjualan (pengepakan)	60
Gambar 4.8. Memo Pengadaan	61
Gambar 4.9. Nota Penjualan (makan di tempat) Berformat	61
Gambar 4.10. Nota Penjualan (pengepakan) Berformat	63
Gambar 4.11. <i>Flowchart</i> Revisi Sistem Pengadaan Rumah Makan Bebek Sinjay Madura	65
Gambar 4.12. <i>Flowchart</i> Revisi Siklus Persediaan Masuk Rumah Makan Bebek Sinjay Madura	68

Gambar 4.13. <i>Flowchart</i> Revisi Sistem Persediaan Keluar	
Rumah Makan Bebek Sinjay Madura.....	69
Gambar 4.14. <i>Flowchart</i> Revisi Sistem Penjualan (makan di tepat)	
Rumah Makan Bebek Sinjay Madura.....	74
Gambar 4.15. <i>Flowchart</i> Revisi Sistem Penjualan (makan di tepat)	
Rumah Makan Bebek Sinjay Madura.....	73
Gambar 4.16. Usulan Dokumen Nota Pesanan Pembelian	
(<i>Purchase Order</i>) Rumah Makan Bebek Sinjay	
Madura.....	79
Gambar 4.17. Usulan Dokumen Kartu Stok Rumah Makan Bebek	
Sinjay Madura	81

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. *Standard Operating Procedure* (SOP) Sistem Pengadaan.

Lampiran 2. *Standard Operating Procedure* (SOP)

Sistem Persediaan.

Lampiran 3. *Standard Operating Procedure* (SOP) Sistem Penjualan

baik makan ditempat ataupun pengepakan.

Lampiran 4. Simbol-Simbol *Flowchart*

Lampiran 5. Daftar Pertanyaan.

ABSTRAK

Penelitian ini menggunakan objek rumah Makan Bebek Sinjay yang telah berdiri dari tahun 1992 dan memiliki dua cabang pada tahun 2013. Dalam kegiatan operasionalnya rumah makan bebek sinjay ini belum memiliki *Standard Operating Procedure* (SOP) pada sistem pengadaan, persediaan, dan penjualan. *Standard Operating Procedure* (SOP) ini akan menjadi pedoman untuk meningkatkan kinerja karyawan dalam melayani pelanggan. Oleh karena itu, peneliti disini ingin menganalisis sistem pengadaan, persediaan, penjualan dan merancang *Standard Operating Prosedure* untuk meningkatkan kinerja karyawan dan mengurangi adanya kecurangan dalam rumah makan ini. Penelitian ini berisi mengenai melakukan analisis, melakukan evaluasi dan disertai dengan usulan-usulan perbaikan terhadap sistem pengadaan, persediaan, dan penjualan. Peneliti ini memperoleh sumber data dari pihak internal rumah makan, yaitu struktur organisasi, *job description*, sistem pengadaan, persediaan, dan penjualan yang sedang di pakai, *flowchart*, nota serta memo pembelian. Data-data tersebut diperoleh dengan melakukan wawancara dengan pemilik, observasi langsung ke rumah makan dan dokumentasi. Hasil dari penelitian ini adalah *Standard Operating Procedure* (SOP). *Standard Operating Procedure* (SOP) memiliki tujuan untuk menjadi pedoman karyawan dalam melayani pelanggan.

Kata Kunci: Sistem pengadaan, persediaan, penjualan, *Standard Operating Procedure*

ABSTRACT

The object of this research is “Rumah Makan Bebek Sinjay” which has established since 1992 and has two branches in 2013. On their operational they didn’t have a Standard Operating Procedure (SOP) on system procurement, inventory, and sales. Standard Operating Procedure (SOP) will serve as guidelines for improving the performance of employees in serving customers, Therefore, researchers wanted to analyze the system of procurement, inventory, sales and drafting Standard Operating Procedure for the preparation and conduct of Goods Sold to improve employee performance and reduce fraud in this restaurant. This study contains the analysis, evaluation and accompanied by proposals for improvement of the system of procurement, inventory, and sales. The researchers obtain data from the internal source diner, organizational structure, job descriptions, system procurement, inventory, and sales that being in use, flowcharts, notes and memos purchase. The data was obtained by conducting interviews with owners, direct observation and documentation to the restaurant. Thus, the gain from the research is the Standard Operating Procedure (SOP). Standard Operating Procedure (SOP) has the purpose to guide employees in serving customers.

Keywords : System procurement, inventory , sales , preparation of Standard Operating Procedures.