

BAB 5

SIMPULAN, KETERBATASAN, SARAN

5.1. Simpulan

Simpulan dari peneliti diatas adalah sebagai berikut:

1. Pada sistem persediaan dan pengadaan, tidak adanya pencocokan antara jumlah bahan baku makanan dan minuman yang telah dikirim oleh supplier apakah jumlahnya dan jenisnya sesuai dengan nota penjualan dari *supplier*, serta belum adanya pencatatan yang baik dalam menentukan jumlah saldo pada persediaan sub material (sedotan, tusuk gigi, kecap, sabun cuci tangan, *foam*, *tissue*). Hal ini disebabkan karena tidak adanya *Purchase Order* dan Kartu stok.
2. Pada sistem penjualan:
 - a. Pada saat melakukan pemesanan dan melakukan pembayaran pelanggan baik makan ditempat ataupun pengepakan, tidak disertai nota kepada pelanggan. Hal ini menyebabkan pelanggan tidak memiliki tanda bukti atas pembayarannya.
 - b. Pada bagian pengepakan ini melakukan penerimaan pemesanan makanan yang seharusnya dilakukan oleh bagian kasir. Hal ini menyebabkan tidak adanya pemesanan secara tertulis.
3. Rumah makan ini tidak memiliki *job description* yang jelas. Hal ini menyebabkan adanya perangkapan tugas pada karyawan.

5.2. Keterbatasan

Peneliti membahas sistem penjualan saja, tidak meliputi menghitung omzet secara detail dan penyerahan uang kepada pemilik. Serta tidak dapat mengetahui tentang gaji pada karyawan tersebut. Selain observasi penelitian ini dilakukan di Rumah Makan Bebek Sinjay yang ada di Madura saja.

5.3. Saran

Adanya beberapa usulan perbaikan yang disarankan oleh peneliti sebagai berikut:

1. Rumah makan Bebek Sinjay Madura memerlukan *Standard Operating Procedure* (SOP) sehingga perlu adanya pelatihan untuk pengenalan *Standard Operating Procedure* (SOP) agar dapat memperlancar jalannya kinerja pada rumah makan tersebut. Hal ini dapat meningkatkan pengendalian internal serta kegiatan untuk evaluasi secara berkala dalam mengontrol berjalannya *Standard Operating Procedure* (SOP).
2. Terdapat dokumen yang ditambah dan diperbaiki oleh pemilik, seperti kartu stok, dan *Purchase Order*. Dokumen ini dapat membantu pada sistem yang ada dirumah makan, serta baiknya dokumen diarsip sesuai dengan tanggal untuk memudahkan mencarinya.

Adanya saran-saran tersebut diharapkan dapat menjadi pertimbangan dan dilaksanakan agar dapat meningkatkan kinerja karyawan

menjadi efektif dan efisien, serta dapat meningkatkan penjualan dan memberikan kepuasan kepada pelanggan dengan semaksimal mungkin.

DAFTAR PUSTAKA

- Gondodiyoto, S., 2007, *Audit Sistem Informasi*, Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Hall, James A., 2007, *Accounting Information System (Sistem Informasi Akuntansi)* edisi 4, Jakarta: Salemba Empat.
- Harsanto, E. Y., 2012, Analisis Sistem Persediaan Bahan Baku dan Perancangan SOP untuk Meningkatkan Pengendalian Internal (Studi Kasus Perusahaan Produksi Peraatan Bayi), *Skripsi Fakultas Bisnis*, Surabaya: Program Strata 1 UWM Surabaya.
- Ikatan Akuntan Indonesia. 2001. *Standar Akuntansi Keuangan*, Buku Satu, Jakarta: Salemba Empat
- Fransiska, 2013, Evaluasi Sistem Dan Perancangan *Standard Operating Procedure* (Sop) Atas Siklus Pengadaan, Persediaan Dan Penjualan Pada Rumah Makan Soto Lamongan Cak Har: Skripsi Fakultas Bisnis UWM.
- Jogiyanto, 2005, *Analisis dan Desain*, Yogyakarta: Andi Yogyakarta.
- Meryanti, 2012, Analisis Sistem Penjualan dan Perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) untuk Meningkatkan Pengendalian Internal pada PT. Wiyo: Skripsi Fakultas Bisnis UWM.
- Mulyadi, 2001, Sistem Akuntansi edisi 3, Jakarta: Salemba Empat
- Rama, D. V. dan Jones, F. J., 2009, *Sistem Informasi Akuntansi*, Jakarta: Salemba Empat.

Romney, B. Marshall. dan Steinbart. J. Paul., 2005, *Sistem Informasi Akuntansi*, Jakarta: Salemba Empat.

Tambunan, R. M., 2013, *Standard Operating Procedures (SOP)*, Jakarta: Maestas Publishing.

Widiastuti, I., 2013, *Mudahnya Usaha Kuliner yang Kian Populer*, Jakarta:Pustaka Baru Press.

Widjajanto. Nugroho. 2001. *Sistem Informasi Akuntansi*. Jakarta : Erlangga

Wilkinson, Joseph W. 2000. *Accounting Information System*. Canada : John Wiley & Sons Inc.