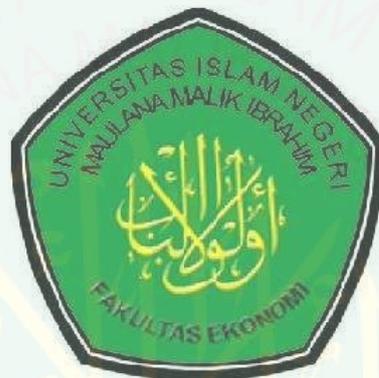


**ANALISIS SISTEM INFORMASI AKUNTANSI
PADA DUTA CATERING BATU**

SKRIPSI



Oleh

APRIANTO RAHMAD H.

NIM : 11520030

**JURUSAN AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI (UIN)
MAULANA MALIK IBRAHIM
MALANG**

2018

**ANALISIS SISTEM INFORMASI AKUNTANSI
PADA DUTA CATERING BATU**

SKRIPSI

Diajukan kepada:
Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim Malang
Untuk memenuhi salah satu persyaratan
Dalam memperoleh gelar Sarjana Akuntansi (S.Akun)



Oleh

APRIANTO RAHMAD H.
NIM : 11520030

**JURUSAN AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI (UIN)
MAULANA MALIK IBRAHIM
MALANG
2018**

LEMBAR PERSETUJUAN

**ANALISIS SISTEM INFORMASI AKUNTANSI
PADA DUTA CATERING BATU**

SKRIPSI

Oleh

APRIANTO RAHMAD H.

NIM : 11520030

Telah disetujui pada tanggal 5 Juni 2018

Dosen Pembimbing,



Hj. Meldona, SE., MM., AK., CA
NIP. 19770702 200604 2 001

Mengetahui :
Ketua Jurusan



Dr. Hj. Nanik Wahyuni, SE., M.Si., AK., CA
NIP. 19720322 200801 2 005

LEMBAR PENGESAHAN

ANALISIS SISTEM INFORMASI AKUNTANSI PADA DUTA CATERING BATU

SKRIPSI

Oleh

APRIANTO RAHMAD H.

NIM : 11520030

Telah Dipertahankan di Depan Dewan Penguji
dan Dinyatakan Diterima Sebagai Salah Satu Persyaratan
Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Akuntansi (S.Akun)
Pada 26 Juni 2018

Susunan Dewan Penguji

1. Ketua
Dr. H. Ahmad Djalaluddin, Lc, MA
NIP. 19730719 200501 1 003
2. Dosen Pembimbing/Sekretaris
Hj. Meldona, SE., MM., AK., CA
NIP. 19770702 200604 2 001
3. Penguji Utama
Fani Firmansyah, MM
NIP. 19770123 200912 1 001

Tanda Tangan

()
()
()

Disahkan Oleh:
Ketua Jurusan,



Dr. Hj. Nanik Wahyuni, SE, M.Si., Ak, CA
NIP. 19720322 200801 2 005

HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : APRIANTO RAHMAD H.
NIM : 11520030
Fakultas/Jurusan : Ekonomi / Akuntansi

menyatakan bahwa “Skripsi” yang saya buat untuk memenuhi persyaratan kelulusan pada Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang, dengan judul:

ANALISIS SISTEM INFORMASI AKUNTANSI PADA DUTA CATERING BATU

adalah hasil karya sendiri, bukan “duplikasi” dari karya orang lain.

Selanjutnya apabila di kemudian hari ada “klaim” dari pihak lain, bukan menjadi tanggung jawab Dosen Pembimbing dan atau pihak Fakultas Ekonomi, tetapi menjadi tanggung jawab saya sendiri.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan tanpa paksaan dari siapapun.

Malang, 26 Juni 2018



APRIANTO RAHMAD H.
11520030

HALAMAN PERSEMBAHAN

KARYAKU INI KUPERSEMBAHKAN UNTUK
BAPAK IBUKU YANG BERJUANG MENGARUNGI SAMUDRA
KESABARAN UNTUK PUTRANYA

SEBAGAI KABAR GEMBIRA BAGI TEMAN TEMAN SEPERJUANGAN

SEBAGAI RASA TERIMAKASIH BAGI SETIAP BIMBINGAN KEHIDUPAN
YANG PENULIS PEROLEH MENGIRING KETULUSAN

KEPADA SETIAP NOKTAH KEHIDUPAN
KEPADA SETIAP JEJAK WAKTU YANG BERLALU
SEMOGA SYUKURKU KAN TERKABAR KESETIAP PENJURU
MATA HATI



HALAMAN MOTO

لصَّبْرُ يُعِينُ عَلَى كُلِّ عَمَلٍ

“ Kesabaran itu dapat menolong segala pekerjaan ”

Work with creative and Kaizen, start All with Bismillah

PERMUDAHLAH KAU BERSYUKUR KARENA DISETIAP HEMBUSAN
NAFAS ADA KARUNIA

LINDUNGILAH HATIMU DARI BERBURUK SANGKA

ANGUMBAR NAFSU ANGKORO KUDU BISO DEN ILANGI
MANGELMU BISO TUMOWO KANTI BATIN INKANG SUCI
ANDAP ASOR TUR LEGOWO DADI LAKU KANG UTOMO
TANSAH SABAR LAN NERIMO, WELAS ASIH LAN NGAPURO

SING TEMEN BAKAL TINEMU
MBUR SETITIK YEN LUMINTU
MULO OJO GRUSA GRUSU
LAKU NGELMU KANG SAESTU

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Segala puji bagi Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul “ANALISIS SISTEM INFORMASI AKUNTANSI PADA DUTA CATERING BATU”.

Shalawat serta salam semoga tetap tercurahkan kepada junjungan kita Nabi besar Muhammad SAW yang telah membimbing kita dari kegelapan menuju jalan kebaikan, yakni Din al-Islam.

Penulis menyadari bahwa Skripsi ini tidak akan tersusun dengan baik tanpa adanya bimbingan, arahan dari banyak pihak. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih yang tak terhingga kepada:

1. Ayah dan Ibu serta keluarga tercinta yang telah memberikan doa dan dukungan baik materi, moril, maupun spiritual.
2. Bapak Prof. Dr. Abdul Haris, M.Ag selaku Rektor UIN Maulana Malik Ibrahim Malang beserta Stafnya yang senantiasa berusaha memberikan pelayanan yang baik.
3. Bapak Dr. H Asnawi M.Ag. selaku Dekan Fakultas Ekonomi UIN Maulana Malik Ibrahim Malang.
4. Ibu Nanik Wahyuni, SE, M.Si., Ak, CA selaku Ketua Jurusan Akuntansi yang juga memberikan izin dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Ibu Hj. Meldona, SE., MM., AK., CA. selaku Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, memberikan kritik dan saran selama proses penyelesaian penyusunan skripsi ini.
6. Bapak dan Ibu Dosen Fakultas Ekonomi UIN Maliki Malang.
7. Ibu Djito (Hj. Kustina) dan semua pihak di DUTA Catering yang telah bersedia meluangkan waktunya dan membantu dalam menyelesaikan tugas akhir skripsi ini.
8. Sesosok yang memberikan dukungan dan ujian kesabaran.(NF)

9. Teman-teman di UIN angkatan 2011 yang tersisa dan sama sama berjuang hingga terselesaikannya SKRIPSWEET ini dan juga semua sosok yang saya dipertemukan selama hidup di malang yang telah memberikan semangat dan dukungan bagaimanapun bentuknya.

10. Terimakasih buat segenap sedulur UKM Seni Religius.

11. serta semua pihak yang terkait secara langsung maupun tidak langsung dalam pelaksanaan dan penyusunan skripsi ini.

Akhirnya, dengan segala kerendahan hati penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Untuk itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang konstruktif demi kesempurnaan penulisan ini. Penulis berharap semoga karya yang sederhana ini dapat bermanfaat dengan baik bagi semua pihak. Amin ya Robbal ‘Alamin.

Malang, 26 Juni 2018

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL DEPAN	i
HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
HALAMAN MOTO	vii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR / BAGAN	xii
ABSTRAK	1
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.4. Manfaat Penelitian.....	6
1.5. Batasan Penelitian.....	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
2.1. Penelitian Terdahulu.....	7
2.2. Landasan Teori.....	11
2.2.1. Pengertian Sistem Informasi Akuntansi.....	11
2.2.2. Komponen Sistem Informasi Akuntansi.....	17
2.2.3. Peran Sistem Informasi Akuntansi.....	20
2.2.4. Pengembangan dan Penyusunan Sistem Informasi Akuntansi.....	22
2.2.5. Sistem Informasi Akuntansi Pembelian.....	26

2.2.6. Sistem Informasi Akuntansi Penjualan	27
2.2.7. Kerangka Berfikir.....	31
BAB III METODE PENELITIAN	32
3.1. Lokasi Penelitian.....	32
3.2. Jenis dan Pendekatan Penelitian	32
3.3. Subyek Penelitian	34
3.4. Data dan Jenis Data.....	34
3.5. Teknik Pengumpulan Data.....	35
3.6. Analisis Data.....	36
BAB IV PEMBAHASAN	40
4.1. Gambaran Umum Perusahaan	40
4.2. Visi, Misi dan Motto Perusahaan.....	45
4.3. Struktur Organisasi	47
4.4. Job Description	49
4.5. Ketenagakerjaan Duta Catering Service	55
4.6. Ruang Lingkup Kegiatan Perusahaan.....	56
4.7. Pembelian Dan Penjualan Dalam Islam.....	60
4.8. Kegiatan Operasional yang berjalan di Duta Catering	62
4.8.1. Sistem Informasi Akuntansi Pembelian di Duta Catering	62
4.8.2. Sistem Informasi Akuntansi Penjualan tunai di Duta Catering	69
4.8.3. Sistem Informasi Akuntansi Penjualan Kredit di Duta Catering	72
BAB V PENUTUP	75
5.1. Kesimpulan	75
5.2. Saran	75
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel II.1 Hasil Hasil Penelitna Terdahulu	7
--	---

DAFTAR GAMBAR / BAGAN

Bagan II-1 Kerangka Berfikir	31
Bagan IV-1 Struktu organisasi Duta Cetering	48
Bagan IV-2 Flowchart Prosedur Pembelian.....	63
Gambar IV-3 Prosedur Ringkas Pemrosesan Order.....	66
Bagan IV-4 Penangan Bahan Baku.....	68
Bagan IV-5 Flowchart Prosedur Penjualan Tunai dan Penagihan	71
Bagan IV-6 Flowchart Proses Penerimaan Pesanan dan Pencatatan Piutang	74

ABSTRAK

Rahmad Hidayatullah, Aprianto. 2018, SKRIPSI. Judul: “*Analisis Sistem Informasi Akuntansi pada DUTA CATERING, Batu.*”

Pembimbing : Hj. Meldona, SE., MM., AK., CA

Kata Kunci : Analisis, Sistem Informasi Akuntansi, Catering:

Tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis sistem informasi akuntansi yang diterapkan pada DUTA CATERING, Batu; dengan cara membandingkan antara teori yang dikemukakan oleh para ahli dengan pelaksanaan yang ada di DUTA CATERING, Batu; dan memberikan rekomendasi perbaikan terhadap sistem informasi akuntansi DUTA CATERING, Batu.

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif. Tujuannya adalah menggambarkan secara sistematis tentang fokus penelitian. Penelitian dilakukan melalui observasi ke lokasi penelitian, wawancara, dan dokumentasi. Data diperoleh dalam bentuk struktur organisasi dan uraian jabatan instansi, profil singkat instansi, visi, misi dan tujuan instansi, hasil wawancara, dokumen pesanan pembelian, faktur, dan dokumen lainnya yang diperlukan.

Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa setiap adanya transaksi pada DUTA CATERING, Batu; sudah disertai bukti transaksi yang sudah diberi paraf oleh pihak yang terkait dan lebih dari satu orang dan juga bukti transaksi model rangkap sudah ada. Sebagai saran, sebaiknya pihak - pihak yang terlibat dalam transaksi keuangan mengadakan rapat koordinasi agar mengetahui masalah - masalah yang dihadapi masing - masing pihak sehingga untuk selanjutnya dapat dicarikan solusi yang akhirnya dapat meningkatkan kinerja perusahaan, Dan sebaiknya setiap transaksi yang digunakan untuk aktivitas operasional dan non operasional perusahaan dicatat secara computerized, dan agar divisi divisi lain juga divasilitasi dengan komputer yang saling terhubung, hal ini dimaksudkan agar arus informasi lebih cepat tersampaikan dan guna meminimalisir peluang terjadinya penyelewengan oleh pihak tertentu.

ABSTRACT

Rahmat Hidayatullah, Aprianto. 2018, Thesis. Title: "Analysis of Accounting Information Systems at DUTA CATERING, Batu."

Supervisor: Hj. Meldona, SE., MM., AK., CA

Keywords : Analysis, Accounting Information Systems, Catering:

The purpose of this study was to analyze the accounting information system applied to DUTA CATERING, Batu., by comparing the theory put forward by the experts with the implementation in DUTA CATERING, Batu., and provide recommendations for improvements to the accounting information system on DUTA CATERING.

This research use descriptive qualitative approach. The goal is to describe systematically the research focus. The study was conducted through observation to research location, interviews, and documentation. Data obtained in the form of organizational structure and job descriptions institutions, a brief profile of the agency, the vision, mission and objectives of the agency, interviews, documents, purchase orders, invoices, and other documents are required.

From the results of research show that each transaction on DUTA CATERING; has been accompanied by evidence that the transaction has been given initialed by the parties concerned and more than one person, and also evidence of transactions duplicate existing models. As a suggestion, should the parties - the parties involved in financial transactions held a coordination meeting in order to know the problem - a problem faced by each - each party so as to later be able to look for solutions that can ultimately improve the company's performance, and should any transaction be used for operational activities and non- computerized operations of the company are recorded, and that the other divisions also divasilitasi with computers connected together, it is intended that travel faster information flow and to minimize chances of misuse by certain parties.

ملخص

، الأطروحة ٢٠١٨ رحمة هداية الله ، عفرأنت.
"بتث، تحليل من أكوونتينغ ينفورمأيشن نظامات في دوتا تموين"

ك، أك، م، س، ملدونا، هج مشرفة:

بمؤن، أكوونتينغ ينفورمأيشن نظامات، تحليل الكلمة المفتاح:

ب يقارن النظرية بوت، بتث، كان الغرض من هذا دراسة أن يحلل ال أكوونتينغ ينفورمأيشن نظامة يطبق إلى دوتا تموين. ويزود توصيات لتحسينات إلى ال أكوونتينغ ينفورمأيشن نظامة على دوتا تموين، بتث، فورورد بالخبرات مع التزويد في دوتا تموين. أوصلت الدراسة كان من خلال بطاقة. الهدف أن يصف منهجيا البحث بؤرة. هذا بحث إستعمال مقارنة دسكيبتييف نوعية. تطلبت معطيات ينال إين ث فورم وف أرغيزأيشنل ستروكتشر و جوب دسكريبأيشن. وتوثيق، مقابلات، أن يبحث موقعة وأخرى، فوتاتير، بورشس ودر، وثائق، مقابلات، مهمة وأهداف من الوكالة، الرؤية، قطاع جانبي موجزة من الوكالة، مؤسسات. وثائق.

أعطيت يكون يتلقى الصفقة أن بيينة يكون يتلقى رافقت؛ تموين دوتا على صفقة كل أن عرض بحث من النتائج من اقتراح أن بما أمسك. موجودة نماذج مطابقة نسخة صفقات من بيينة أيضا، شخص واحدة من وأكثر يتعلق بالأحزاب إينيتيلد - كل ب يواجه مشكلة - المشكلة عرفت تو ودر إين اجتماع تنسيق ترنسكأيشن فيننسل في يتضمّن الأحزاب - الأحزاب سوفت كنت صفقة أيّ وسوف، أداء الشركة حسنت أخيرا يستطيع أن حلول يفتش أن يمكن كنت بعد فيما تو س س حزب كل مع ديفسليتس أيضا تقسيمات الأخرى وأن، سجلت يكون الشركة من عمليات حوسب - نون و عملياتية لأنشطة استعمال مؤكدة بأحزاب استعمال سوء الحالة فرصة يقلد وأن دفع معلومة سريعة سفر أن نويت يكون هو، معا يربط حاسوبات

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Seiring berkembangnya peradaban dan teknologi perusahaan dituntut untuk lebih efisien & efektif (ekonomis) dalam menentukan besarnya biaya operasional perusahaan. Faktor - faktor ini menjadi hal penting untuk menghadapi persaingan yang semakin ketat dengan perusahaan lain, Bodnar dan Hopwood (2006: 3), menyebutkan bahwa sistem informasi akuntansi merupakan kumpulan sumber daya, seperti manusia dan peralatan, yang dirancang untuk mengubah data keuangan dan data lainnya ke dalam informasi. Informasi tersebut dikomunikasikan kepada para pembuat keputusan. Sistem informasi akuntansi melakukan hal tersebut baik dengan sistem manual atau melalui sistem komputerisasi.

Tak terlepas industri manufaktur jasa boga. Industri manufaktur jasa boga yang penulis maksudkan adalah usaha *catering*. Sebuah usaha yang berjalan pada pembuatan produk makanan untuk kebutuhan konsumsi dan penyediaan jasa layanan pendukung pada acara-acara tertentu. Dengan proses sebelumnya, yaitu melakukan penandatanganan kerjasama antara pihak pemilik acara dengan pihak usaha *catering*.

Dengan persaingan antar perusahaan berlangsung dengan ketat, saat ini masing-masing perusahaan dituntut untuk terus meningkatkan kemampuan produktivitasnya. Menurut Bodnar dan Hopwood (2006: 3), perusahaan sebagai organisasi bergantung pada sistem informasi untuk dapat bersaing dan

mempertahankan bisnisnya. Sebuah sistem informasi akuntansi dapat mendukung aktivitas utama perusahaan terlaksana dengan lebih efektif dan efisien. Produktivitas sangat penting untuk mempertahankan daya saing perusahaan. Produktivitas dapat ditingkatkan dengan adanya sistem informasi yang baik.

Menurut Bodnar dan Hopwood (2006: 11), sistem informasi akuntansi dapat berperan sebagai pengaman harta kekayaan perusahaan. Adanya unsur-unsur pengendalian atau pengecekan dalam sistem akuntansi, dapat mencegah berbagai kecurangan, penyimpangan, dan kesalahan.

Sistem informasi akuntansi merupakan bagian yang sangat penting dalam suatu sistem informasi perusahaan. Dalam suatu sistem informasi perusahaan, sistem informasi akuntansi merupakan suatu bagian dari sistem informasi yang lebih banyak berhubungan dengan data keuangan. Menurut Widjajanto (2002: 14), Akuntansi sebagai suatu sistem informasi mencakup kegiatan mengidentifikasi, menghimpun, memproses, dan mengkomunikasikan informasi ekonomi mengenai suatu organisasi ke berbagai pihak dimana setiap perusahaan mempunyai kebijakan dan sistem yang berbedabeda satu dengan yang lainnya.

Industri jasa boga adalah bentuk dari manufaktur dengan skala yang kecil namun dengan sistem produksi yang cukup kompleks. SIA dalam perusahaan manufaktur adalah hal urgen untuk diadakan dan diaplikasikan. Penggunaan SIA pada usaha jasa boga (catering) menjadi hal yang wajib dilakukan guna tercapainya relevansi informasi yang mendukung pada keberlangsungan produksi. Dalam sistem manufaktur terdapat sub sistem subsistem yang saling

berkesinambungan, dengan penggunaan SIA yang baik akan menjadikan sebuah pencegahan terjadinya kesalahan dalam proses bisnis.

Dalam menjalankan pengelolaan usaha, pihak manajemen tidak terlepas dari fungsi-fungsi manajemen yaitu perencanaan, pengarahan dan pengendalian. Perencanaan menjadi dasar bagi fungsi-fungsi lainnya. Untuk melaksanakan fungsi-fungsi tersebut manajemen memerlukan suatu sistem yang dapat menyediakan suatu informasi mengenai kegiatan pengelolaan bisnis yang berjalan secara keseluruhan dan dapat menjamin bahwa kebijakan manajemen yang ditetapkan telah dilaksanakan dengan semestinya. Sehingga hal-hal yang mengganggu kelancaran proses bisnis dapat dihindari dan upaya perbaikan dapat dilakukan sedini mungkin. Sistem Informasi Akuntansi merupakan alat pendukung namun bisa dikatakan urgen sebagai upaya yang mempunyai peranan sebagai penyedia informasi, yang dapat menyajikan dengan cepat dan akurat mengenai kegiatan transaksi dengan pihak eksternal dan antar divisi divisi yang ada itu sendiri yang akhirnya akan menjadi penunjang keefektif dan efisiennya proses bisnis.

Duta *Catering* merupakan sebuah usaha *catering* milik H. Suhardjito yang memproduksi berbagai jenis masakan. Mulai dari masakan oriental, *continental*, masakan tradisional Indonesia, kue – kue, dan masih banyak lagi. *Catering* ini dapat melayani pelanggan hingga sepuluh *event* dalam satu hari, atau setara dengan 10.000 porsi atau lebih. Sedangkan jumlah karyawan yang dipekerjakan oleh Duta *Catering* dapat mencapai 350 orang pada hari hari tertentu dengan terbagi ke dalam divisi – divisi yang ada. Setiap divisi memiliki tanggung jawab

masing – masing dan bekerja sesuai dengan alur yang telah ditentukan sebagaimana informasi yang penulis peroleh.

Setelah sekitar 20 tahun yang telah dilaluinya, Duta *catering* yang merupakan pelopor usaha jasa boga ini terlepas dari positif dan negatifnya, menurut penulis Duta *Caterings* sudahlah mengalami perkembangan yang cukup berarti semenjak awalnya usaha hingga sudah berumur cukup dewasa. Oleh karena itu dengan diadakannya penelitian terkait SIA yang mereka terapkan adalah sebuah hal yang menarik untuk dilakukan.

Sebuah usaha catering memiliki sebuah kegiatan operasional yang padat, dan hal ini menjadi suatu yang menjadikan ketertarikan penulis. Bagaimana usaha semacam ini menjalankan proses bisnisnya, terkhusus lagi bagaimana Sistem Informasi Akuntansi akuntansi yang digunakan. Bagaimana proses berjalannya informasi yang berjalan disana, karena penulis rasa penelitian serupa di bidang usaha catering masih sedikit atau sulit ditemukan.

Berdasarkan uraian tersebut, demi mengetahui ketercapain efektif dan efisien penyelenggaraan pesanan di usaha *Catering* yang memiliki slogan “*kepercayaan Anda adalah Amanah, Kami telah buktikan di Setiap Event.*” maka penulis melakukan penelitian atau analisis tentang bagaimana sistem informasi akuntansi yang diterapkan objek penelitian (dalam hal ini Duta *Catering*) akan menjadikan peningkatan pemahaman penulis dengan keilmuan sesuai jurusan yang penulis kecap lebih khususnya dalam topik tentang Sistem Informasi Akuntansi dan penerapannya. Penulis upayakan agar dapat memberikan saran yang bermanfaat bagi pihak *catering* yang bersangkutan.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latarbelakang penelitian tersebut, penulis mengidentifikasi masalah yang akan diteliti sebagai berikut:

Bagaimanakah implementasi sistem informasi akuntansi yang terjadi di Duta Catering?

1.3. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan masalah-masalah yang telah diidentifikasi di atas, maka penelitian ini dilaksanakan dengan tujuan:

- 1) Untuk mengidentifikasi kelemahan sistem informasi akuntansi yang sedang berjalan.
- 2) Untuk memberikan rekomendasi perbaikan sistem informasi akuntansi yang sesuai dengan kebutuhan perusahaan.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat Praktis

Manfaat praktis penelitian ini adalah untuk memudahkan pihak *catering* (Duta *Catering*) dalam penyusunan sistem informasi akuntansi sebagai tatakelola yang prosedural dan akhirnya dapat digunakan untuk membantu proses pembuatan laporan keuangan sehingga dapat lebih *reliable* untuk dimanfaatkan sebagai bahan pertimbangan dalam menentukan kebijakan.

Manfaat Teoritis

Dengan adanya penelitian yang berkaitan dengan sistem informasi akuntansi ini diharapkan akan membawa manfaat keilmuan yang dapat dijadikan rujukan untuk penelitian berikutnya.

1.5. Batasan Penelitian

Untuk menghindari ruang lingkup yang sistem informasi akuntansi yang luas, dan kurangnya informasi penulis mengenai objek penelitian sebelum dilakukannya penelitian di lapangan dan juga adanya keterbatasan waktu penulis, maka penelitian ini hanya terbatas pada sistem informasi akuntansi yang penulis dapat temukan lebih cepat, khususnya terkait sistem informasi akuntansi pembelian dan penjualan yang nantinya tidak sampai pada implementasi serta pemeliharaan sistem.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

2.1. Penelitian Terdahulu

Dibawah ini adalah beberapa list penelitian terdahulu yang penulis kira memiliki kesesuaian dengan penelitian yang oleh penulis ingin laksanakan.

Tabel II.1
Hasil Hasil Penelitna Terdahulu

No	Nama Peneliti (tahun)	Judul	Metode	Hasil
1	Cholid Nurwathony, (2003)	Evaluasi dan desain sistem informasi akuntansi perusahaan dagang (studi kasus pada Dealer Yamaha Sahabat Baru Motor di Magetan)	kualitatif	Mengevaluasi bagaimana sistem informasi akuntansi yang telah ada dan Merancang usulan sistem informasi akuntansi manual yang baru yang dapat menyediakan informasi akuntansi bagi manajemen. Sehingga terciptalah informasi yang akurat, tepat waktu dan relevan.

2	Sulistyo Heri pacoyo (2009)	Analisis perancangan sistem informasi akuntansi pembelian dan persediaan pada PT. Oliser Indonesia	Deskriptif	Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perlu adanya perancangan suatu alur kerja terkomputerisasi yang berfungsi memberikan informasi keuangan dan akuntansi
3	Isnaini Lutfiyah (2017)	Perancangan sistem informasi akuntansi pada UD. MIA SARI APEL di Nongkojajar pasuruan	kualitatif	Perlu diadakan perancangan SIA yang lebih layak diantaranya struktur organisasi dan juga diperlukannya pengadaan chart of account
4	Mariana Vini dan Hilda (2010)	Evaluasi Penerapan Analisis perancangan sistem informasi akuntansi penjualan, piutang, dan penunmaan kas pada CV. Dekatama	Kualitatif Deskriptif	Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perlu: adanya perancangan sistem pencatatan setiap dokumen' seperti pemberian nomor urut tercetak dan kode karyawan yang menangani transaksi tersebut.

5	Ferdian (2010)	Perancangan Sistem Informasi Akuntansi dengan Melakukan Studi Kasus pada CV. Mitra Tanindo	Kualitatif	Sistem informasi akuntansi yang diterapkan oleh Mitra Tanindo belum tepat dan tidak sesuai dengan teori yang dikemukakan Mulyadi. Pada Struktur oragmsast terjadi overlap tugas pada bagian administrasi. Sistem informasi akuntansi pembelian barang dagang yaitu tidak ada dokumen permintaan pembelian barang dagang.
6	Yulius, Gessong Sampeallo (2012)	Analisis dan perancangan sistem informasi inventory dan penjualan pada TB.UD. Nanang putra Yogyakarta	Kualitatif Deskriptif	Hasil penelitian mengenai perancangan' aplikasi inventory dan penjualan dibuat dengan tampilan dan fitur yang lengkap serta menarik agar data-data bisa tersimpan dengan baik.

Berdasarkan penelitian terdahulu sebagaimana diatas, penelitian yang dilakukan penggunaan sistem informasi akuntansi bagi perusahaan sangat penting karena

dengan adanya sistem informasi akuntansi membantu proses operasional perusahaan. Sehingga kedepannya perusahaan dapat mengembangkan sistem yang sudah diperbarui, memberi kemudahan pada perusahaan untuk membuat perencanaan dan pengambilan keputusan.

Perbedaan penelitian terdahulu dengan penelitian ini adalah perancangan sistem informasi akuntansi dimana usaha catering ini merupakan usaha manufaktur yang dilengkapi produk jasa. Persamaan dengan penelitian terdahulu yaitu menggunakan metode kualitatif deskriptif.

Karena tidak diketemukannya penelitian terkait SIA yang studi kasusnya berupa bisnis catering maka penulis memilih mengumpulkan list diatas yang sekiranya penulis anggap berkaitan dengan topik yang penulis pilih untuk diteliti.

2.2. Landasan Teori

2.2.1. Pengertian Sistem Informasi Akuntansi

Sistem berasal dari bahasa latin (*systema*) dan bahasa yunani (*sustema*), artinya suatu komponen kesatuan elemen yang dihubungkan bersama untuk memudahkan aliran informasi, materi atau energi. Istilah ini sering digunakan untuk menggambarkan suatu set entitas yang berinteraksi, di mana sering kali menggunakan suatu model matematika (Mardi, 2011: 3).

Sistem adalah kelompok dari dua atau lebih komponen atau subsistem yang saling berhubungan yang berfungsi dengan tujuan yang sama (Hall, 2011:6).

Menurut M.J Alexander (2001) dalam Mardi (2011), suatu sistem adalah suatu grup dari beberapa elemen, baik berbentuk fisik maupun bukan fisik, yang menunjukkan suatu kumpulan saling berhubungan di antaranya dan berinteraksi bersama menuju satu atau lebih tujuan, sasaran atau akhir dari sistem.

Menurut Hall (2011: 7), sebuah sistem biasanya harus memenuhi syarat-syarat sebagai berikut:

1. Banyak komponen. Sebuah sistem harus berisi lebih dari satu komponen.
2. Berhubungan. Tujuan umum dari suatu sistem adalah menghubungkan berbagai bagian dari sistem tersebut. Meskipun tiap bagian berfungsi secara independen dari yang lainnya, semua bagian tersebut melakukan tujuan yang sama. Jika komponen tertentu tidak memberikan kontribusinya pada tujuan bersama, maka komponen tersebut bukanlah bagian dari sistem tersebut.

3. Sistem dengan subsistem. Perbedaan antara istilah sistem dan subsistem adalah dari segi prespektif. Sistem disebut subsistem ketika dipandang hubungannya dengan sistem yang lebih besar dimana sistem tersebut hanya menjadi bagian dari sistem yang lebih besar. Sama halnya, subsistem disebut sistem ketika menjadi fokus perhatian.
4. Tujuan. Sistem harus mengarah ke satu atau beberapa tujuan. Apakah suatu sistem dapat memberikan ukuran waktu, daya listrik atau informasi, sistem tersebut harus tetap mengarah ke satu tujuan. Jika sistem sudah tidak lagi mengarah pada suatu tujuan maka sistem tersebut harus diganti.
5. Dekomposisi sistem. Dekomposisi adalah proses membagi sistem menjadi berbagai bagian subsistem yang lebih kecil. Dengan mendekomposisi subsistem, maka dapat disajikan sistem secara keseluruhan sebagai sebuah hierarki, dan melihat berbagai hubungan antara subsistem serta subsistem yang lebih tinggi tingkatannya.
6. Independensi subsistem. Kemampuan sistem untuk mencapai tujuannya bergantung pada efektivitas fungsinya dan interaksi yang harmonis antara subsistemnya.

Informasi menurut Krismiaji (2002:15) adalah data yang telah diorganisasi, dan telah memiliki kegunaan dan manfaat. Dengan demikian dapat pula disimpulkan bahwa data adalah *input*. Data diproses menjadi informasi yang bermanfaat bagi para pembuat keputusan untuk menghasilkan keputusan yang lebih baik. Aturan umum yang berlaku adalah, semakin tinggi kualitas informasi yang tersedia bagi para pembuat keputusan, semakin baik keputusan yang dihasilkan.

menyampaikan informasi haruslah dilandaskan dengan Kejujuran

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا اتَّقُوا اللَّهَ وَ قُولُوا قَوْلًا سَدِيدًا. يُصْلِحْ لَكُمْ أَعْمَالَكُمْ وَ يُغْفِرْ لَكُمْ ذُنُوبَكُمْ، وَ

مَنْ يُطِيعِ اللَّهَ وَ رَسُولَهُ فَقَدْ فَازَ فَازًا عَظِيمًا. الاحزاب : 70-71

Artinya : “Hai orang-orang yang beriman, bertaqwalah kamu kepada Allah dan katakanlah perkataan yang benar, niscaya Allah memperbaiki bagimu amal-amalmu dan mengampuni bagimu dosa-dosamu. Dan barangsiapa mentaati Allah dan Rasul-Nya, maka sesungguhnya ia telah mendapat kemenangan yang besar”. [Al-Ahzab : 70 – 71]

anjuran dan perintah dari Allah bahwa hendaknya kaum muslimin senantiasa mengatakan sesuatu secara jujur. kewajiban mengatakan kebenaran walau terasa pahit dan hanya berkata tentang suatu kebenaran. tidak plinplan dan tidak mengatakan sesuatu yang tidak berdasar apalagi berbohong, itu merupakan perbuatan yang mungkar. jika dua hal yang tersebut benar-benar dilaksanakan dengan hanya mengharap ridla Allah, niscaya Allah akan melimpahkan kebaikan terhadap apa yang sudah kita amalkan dan insyaAllah menyempurnakan amalan perbuatan kita. Jika amalan-amalan baik kita diterima Allah tentunya amalan-amalan baik itu akan menghapus dosa-dosa kita dan akan menambah timbangan berat kita di akhirat.

penyampaian informasi dengan jujur dibutuhkan guna tercapainya informasi yang relevan atau sesuai dengan kondisi yang ada, sehingga informasi itu dapat diandalkan.

Definisi akuntansi seperti yang diberikan oleh Komite Terminologi dari *American Institute of Certified Public Accountants* yang dikutip oleh Riahi dan Belkaoui (2006:50). "Akuntansi adalah suatu seni pencatatan, pengklasifikasian,

dan pengikhtisarian dalam cara yang signifikan dan satuan mata uang, transaksi-transaksi dan kejadian-kejadian yang selanjutnya mengitrepresentasikan hasilnya".

Akuntansi adalah suatu pencatatan dan didalam islam terkait pencatatan dalam hubungan muamalah yang berkaitan dengan harta ada porsi tersendiri yang menyampaikan bagaimana harus mencatat suatu perkara itu.

Rasulullah saw: Perlahan-lahan itu dari Allah dan tergesa-gesa itu dari setan. .
(Al Mahâsin)

Hadis diatas menjelaskan perlahan-lahan memiliki arti bersabar dan penuh ketelitian dalam menjalankan sesuatu adalah bimbingan Allah. Dan tergesa-gesa itu diartikan sebagai pengaruh nafsu setan

Seorang akuntan diharapkan mempunyai sifat seperti diatas yaitu bersabar dan penuh ketelitian dalam mengerjakan tugasnya dalam hal penghitungan keuangan.

Rasulullah bersabda”Hitunglah diri kalian sebelum kalian dihitung (hisab) timbanglah diri kalian sebelum kalian ditimbang. Adalah lebih ringan kalian menghitung diri kalian sebelum besok dihitung”.

Hadis diatas mendorong manusia untuk melakukan penghitungan yang sebenar-benarnya, dan memperbaiki apa yang telah mereka hitung sebelum dipertanggung jawabkan di akhirat kelak. Pada hal ini kejujuran sangat diperlukan untuk mendapatkan hasil yang sebenar-benarnya dalam penghitungan tersebut. Semua perbuatan hari ini akan dipertanggungjawabkan di akhirat kelak. Maka

perbuatan seorang akuntan harus melakukan penghitungan yang sebenar-benarnya karena masih akan dipertanggungjawabkan kelak.

Menurut Warren, Reeve, and Fees yang diterjemahkan oleh Farahmita, Ama Nugrahani dan Hendrawan (2006: 10), akuntansi di definisikan sebagai "Sistem informasi yang menghasilkan laporan kepada pihak-pihak yang berkepentingan mengenai aktivitas ekonomi dan kondisi perusahaan".

Menurut Bodnar dan Hopwood (2006), yang diterjemahkan oleh Amir Abadi Yusuf menyatakan bahwa, "Sistem informasi akuntansi merupakan kumpulan sumber daya, seperti manusia dan peralatan yang dirancang untuk mengubah data keuangan dan data lainnya ke dalam informasi, informasi tersebut dikomunikasikan kepada para pembuat keputusan."

Menurut Cushing yang dikutip dan dialih bahasakan oleh La Midjan & Susanto (2003) mengatakan bahwa, "Sistem informasi akuntansi merupakan seperangkat sumber manusia dan modal dalam organisasi, yang berkewajiban untuk menyajikan informasi keuangan dan juga informasi yang diperoleh dari pengumpulan dan memproses data."

Menurut Wdjajanto (2001) menyatakan bahwa : "Sistem informasi akuntansi adalah susunan formulir, catatan, peralatan termasuk komputer dan perlengkapannya serta alat komunikasi, tenaga pelaksanaannya dan laporan yang terkoordinasi secara erat yang didesain untuk mentransformasikan data keuangan menjadi informasi yang dibutuhkan manajemen."

Menurut La Midjan dan Azhar Susanto (2001) menyatakan bahwa: "Sistem informasi akuntansi merupakan suatu sistem pengolahan data akuntansi yang

merupakan koordinasi dari manusia, alat dan metode yang berinteraksi secara harmonis dalam suatu wadah organisasi yang terstruktur untuk menghasilkan informasi akuntansi keuangan dan informasi akuntansi manajemen yang berstruktur pula."

Sedangkan menurut Romney&Steinbart (2000) Sistem informasi akuntansi adalah serangkaian dari satu atau lebih komponen yang saling berelasi dan berinteraksi untuk mencapai suatu tujuan, yang terdiri dari pelaku, serangkaian prosedur, dan teknologi informasi.

Menurut Mardi (2011), terdapat tiga tujuan sistem informasi akuntansi, yaitu sebagai berikut:

1. Guna memenuhi setiap kewajiban sesuai dengan otoritas yang diberikan kepada seseorang (*to fulfill obligations relating to stewardship*). Pengelola perusahaan selalu mengacu kepada tanggungjawab manajemen guna menata secara jelas segala sesuatu yang berkaitan dengan sumber daya yang dimiliki oleh perusahaan. Keberadaan sistem informasi membantu ketersediaan informasi yang dibutuhkan oleh pihak eksternal melalui laporan keuangan tradisional dan laporan yang diminta lainnya, demikian pula ketersediaan laporan internal yang dibutuhkan oleh seluruh jajaran dalam bentuk laporan pertanggung-jawaban pengelolaan perusahaan.
2. Setiap informasi yang dihasilkan merupakan bahan yang berharga bagi pengambilan keputusan manajemen (*to support decision making by internal decision makers*). Sistem informasi menyediakan informasi guna mendukung setiap keputusan yang diambil oleh pemimpin sesuai dengan

pertanggungjawaban yang ditetapkan.

3. Sistem informasi diperlukan untuk mendukung kelancaran operasional perusahaan sehari-hari (*to support the day-to-day operations*). Sistem informasi menyediakan informasi bagi setiap satuan tugas dalam berbagai level manajemen, sehingga mereka dapat lebih produktif.

Pihak-pihak yang memanfaatkan sistem informasi akuntansi perusahaan terdiri atas berikut ini:

1. Pihak internal perusahaan. Kelompok ini terdiri dari para manajer yang dalam kapasitasnya di perusahaan memerlukan informasi sesuai bentuk tugas dan tanggung jawabnya, mereka membuat keputusan berdasarkan data dan informasi yang dihasilkan oleh SIA. Apabila informasi yang mereka peroleh dapat menunjang tugasnya, maka kinerja perusahaan akan meningkat.
2. Pihak eksternal. Kelompok ini adalah pihak-pihak di luar perusahaan memiliki kepentingan dengan perkembangan perusahaan, posisi mereka adakalanya menentukan terhadap eksistensi perusahaan ke depan. Mereka memerlukan informasi yang dihasilkan oleh sistem informasi akuntansi, mereka berada di luar perusahaan, seperti pemegang saham, kreditor, dan masyarakat umum.

2.2.2. Komponen Sistem Informasi Akuntansi

Mardi (2011 : 6) Kegiatan dalam sistem informasi akuntansi terdiri atas beberapa unsur penting, yaitu: pelaku yang bertindak sebagai operator sistem atau orang yang mengendalikan dan melaksanakan berbagai fungsi. Prosedur, baik manual maupun yang terotomasi dalam kegiatan mengumpulkan, memproses, dan

menyimpan data tentang aktivitas bisnis perusahaan. Perangkat lunak, digunakan untuk mengolah data perusahaan dan keberadaan perangkat komputer, alat pendukung lainnya merupakan infrastruktur teknologi informasi. Tugas utama sistem informasi akuntansi, adalah:

- a. Melaksanakan pengarsipan data terkait dengan aktivitas operasional organisasi, sumber daya yang terkait dengan aktivitas tersebut baik pimpinan maupun para pelaksana tugas serta pihak yang luar yang memiliki kepentingan
- b. Data yang diubah menjadi informasi untuk digunakan pihak manajemen sebagai acuan dalam membuat keputusan dalam kegiatan perencanaan, implementasi, dan pengendalian tugas perusahaan
- c. Instrument pengendalian yang handal untuk menjaga harta kekayaan perusahaan.

Jogiyanto (2009:43) sistem informasi akuntansi memiliki enam macam komponen, enam macam komponen ini harus membentuk satu kesatuan. Macam-macam komponen sebagai berikut :

- a. Komponen masukan (*input*)

Mewakili data yang masuk kedalam sistem informasi, metode-metode dan media untuk menangkap data yang akan dimasukkan, berupa dokumen-dokumen.

- b. Komponen model

Terdiri dari kombinasi prosedur, logika, dan model matematika yang akan memanipulasi data input dan data yang tersimpan di basis data dengan cara

yang sudah ditentukan untuk menghasilkan keluaran yang diinginkan.

c. Komponen keluaran (output)

Produk dari sistem informasi merupakan keluaran yang merupakan informasi yang berkualitas dan dokumentasi yang berguna untuk semua tingkat manajemen serta semua pemakai sistem.

d. Komponen teknologi

Alat yang digunakan untuk menerima masukan, menjalankan model, menyimpan, mengakses data, menghasilkan dan mengirimkan keluaran serta membantu pengendalian dari sistem secara keseluruhan.(Teknologi terdiri dari teknisi, perangkat lunak atau *software*, perangkat keras atau *hardware*).

e. Komponen basis data (database)

Kumpulan data yang saling berhubungan satu dengan yang lainnya, tersimpan diperangkat keras komputer, basis data diakses atau dimanipulasi dengan menggunakan paket perangkat lunak yang disebut data base manajemen sistem (DBMS).

f. Komponen kontrol atau pengendalian

Beberapa pengendalian perlu dirancang dan diterapkan untuk meyakinkan bahwa hal-hal yang dapat merusak sistem bisa dicegah ataupun jika terjadi kesalahan dapat langsung diatasi.

2.2.3. Peran Sistem Informasi Akuntansi

Sistem Informasi Akuntansi merupakan bagian sangat penting dalam suatu sistem informasi perusahaan. Dalam suatu sistem informasi perusahaan, sistem informasi akuntansi merupakan suatu bagian dari sistem informasi yang lebih banyak berhubungan dengan data keuangan. Menurut Widjajanto (2002:14), akuntansi sebagai suatu sistem informasi mencakup kegiatan mengidentifikasi, menghimpun, memproses dan mengkomunikasikan informasi ekonomi mengenai suatu organisasi ke berbagai pihak.

Dewasa ini kelangsungan hidup perusahaan sangat ditentukan oleh kemampuannya bersaing di pasar. Kemampuan bersaing memerlukan strategi yang dapat memanfaatkan semua kekuatan dan peluang yang ada, serta menutup kelemahan dan menetralkan hambatan strategi dalam dinamika bisnis yang dihadapi. Semua itu dapat dilakukan apabila manajemen mampu melakukan pengambilan keputusan yang didasarkan pada masukan-masukan yang objektif. Diantara sekian banyak faktor yang menjadi masukan manajemen dalam pengambilan keputusan adalah masukan yang berasal dari sistem informasi akuntansi. Akuntansi itu sendiri, sebagai suatu sistem informasi, mencakup kegiatan mengidentifikasi, menghimpun, memproses dan mengkomunikasikan informasi ekonomi mengenai suatu organisasi ke berbagai pihak.

Pemakai informasi akuntansi dapat dibagi ke dalam dua kelompok:

a. Kelompok Internal

Kelompok internal meliputi para manajer yang terdapat di dalam perusahaan itu sendiri yang kebutuhannya sangat tergantung pada jenjang organisasi

atau pada fungsi tertentu yang dilaksanakan.

b. Kelompok Eksternal

Kelompok eksternal pada umumnya memerlukan informasi yang bersifat umum dalam bentuk laporan keuangan yang terdiri dari neraca, perhitungan rugi-laba, laporan arus kas, disertai dengan berbagai penjelasannya, disertai dengan berbagai penjelasannya. Pengertian umum dalam hal ini adalah dapat dipergunakan oleh berbagai pihak. Oleh sebab itu, penyusunan informasi ini didasarkan pada prinsip-prinsip akuntansi yang berlaku umum pula. Di Indonesia, prinsip-prinsip akuntansi disebut Standar Akuntansi keuangan.

diadakannya Sistem Informasi akuntansi ditujukan untuk tercapainya masalah, terkhusus pada organisasi ini maka sistem informasi akuntansi yang ada haruslah menjaga masalah didalam perusahaan dan secara umum bagi lingkungan perusahaan dan kehidupan secara luas.

لا ضرر ولا ضرار

“ Tidak diperbolehkan melakukan sesuatu yang membahayakan orang lain dan sesuatu yang membahayakan orang lain ” (HR. Ibnu Majah dan Ad Daruquthni)

Hadis ini melarang melakukan sesuatu perkara yang dapat menimbulkan mafsadah pada orang lain maupun pada diri sendiri.. Sehingga di situ masalah dunia dan akhirat harus benar-benar terwujud dalam tatanan kehidupan umat manusia.

dengan sistem informasi akuntansi yang baik, maka secara langsung dan tidak

langsung maka mafsadan atau keburukan itu sendiri dapat dihindari.

2.2.4. Pengembangan dan Penyusunan Sistem Informasi Akuntansi

Menurut Jogiyanto (2005:35) bahwa pengembangan sistem dapat berarti menyusun suatu sistem yang baru untuk menggantikan sistem yang lama secara keseluruhan atau memperbaiki sistem yang telah ada.

Ada beberapa alasan yang mendasari sebuah perencanaan dan pengembangan sistem, adapun menurut Jogiyanto (2005:35) alasan itu disebabkan karena beberapa hal, yaitu sebagai berikut:

- 1) Adanya permasalahan-permasalahan (*problem*) yang timbul di sistem yang lama. Permasalahan yang timbul dapat berupa.
 - a. Ketidak-beresan dalam sistem yang lama tidak beroperasi sesuai dengan yang diharapkan, baik itu karena banyak kecurangan yang dapat terjadi, kesalahan-kesalahan yang tidak disengaja yang juga dapat menyebabkan kebenaran dari data kurang terjamin ataupun tidak efisiensi operasi, dan tidak ditaatinya kebijaksanaan manajemen yang telah ditetapkan.
 - b. Pertumbuhan organisasi yang menyebabkan kebutuhan informasi yang semakin luas, volume pengelolaan data semakin meningkat, perubahan prinsip akuntansi yang baru.
- 2) Untuk meraih kesempatan-kesempatan (*Opportunity*), berupa peluang-peluang pasar, menarik konsumen, dan peluang-peluang bisnis lainnya dari perkembangan teknologi.
- 3) Adanya intruksi-intruksi (*directives*) dari atas pimpinan ataupun dari luar

organisasi, seperti misalnya peraturan pemerintah.

Kemudian menurut Mulyadi (2008:39) bahwa metodologi pengembangan sistem adalah langkah-langkah yang dilalui oleh analisis sistem dalam mengembangkan sistem informasi.

Adapun tujuan dari pengembangan sistem informasi akuntansi ini adalah :

- 1) Untuk menyediakan informasi bagi pengelolaan kegiatan usaha baru.
- 2) Untuk memperbaiki informasi yang dihasilkan oleh sistem yang sudah ada baik mengenai mutu, ketepatan penyajian, maupun struktur informasinya.
- 3) Untuk memperbaiki pengendalian akuntansi dan pengecekan intern yaitu untuk memperbaiki tingkat keandalan (reability) informasi akuntansi dan untuk menyediakan catatan lengkap mengenai pertanggungjawaban dan perlindungan kekayaan perusahaan.
- 4) Untuk mengurangi biaya dalam penyelenggaraan catatan akuntansi.

Menurut Mulyadi (2008:39) pengembangan sistem akuntansi dilaksanakan melalui tiga tahap utama sebagai berikut :

1) Analisis Sistem

Analisis sistem membantu pemakai informasi dalam mengidentifikasi informasi yang diperlukan oleh pemakai untuk melaksanakan pekerjaannya. Analisis sistem harus memperoleh informasi yang sebenarnya diperlukan oleh pemakai informasi, inilah yang menjadi dasar untuk melangkah ke tahap pengembangan desain dan implementasi sistem.

2) Desain Sistem

Desain adalah proses penterjemahan kebutuhan pemakai informasi ke dalam alternatif rancangan sistem informasi yang diajukan kepada pemakai informasi untuk dipertimbangkan.

3) Implementasi Sistem

Implementasi adalah suatu tindakan atau pelaksanaan dari sebuah rencana yang sudah disusun secara matang dan terperinci. Implementasi biasanya dilakukan setelah perencanaan sudah dianggap fix.

Adapun tahapan untuk menganalisis sebuah sistem informasi menurut Sutabri (2005:60), adalah sebagai berikut :

1) Tahap Investigasi Sistem

Merupakan untuk menghasilkan suatu laporan suatu kelayakan yang berisi rekomendasi, apakah sistem tersebut dapat dibangun atau dikembangkan serta diimplementasikan, termasuk didalamnya pembahasan mengenai keuntungan-keuntungan yang diperoleh serta biaya yang diperlukan untuk membangun atau mengembangkan sistem informasi tersebut.

2) Tahap Analisis Sistem

Merupakan kegiatan untuk menghasilkan laporan yang dapat menggambarkan sistem yang telah dipelajari dan diketahui bentuk permasalahannya serta rancangan sistem baru yang akan dibuat atau dikembangkan.

3) Tahap Rancangan Sistem

Merupakan kegiatan untuk menghasilkan suatu laporan spesifikasi dari bentuk-bentuk keluaran dan masukan serta spesifikasi teknis perangkat

lunak yang akan berfungsi sebagai sarana pengolah data dan sekaligus penyaji yang dibutuhkan.

4) Tahap Implementasi Sistem

Merupakan kegiatan untuk menghasilkan suatu laporan hasil pembangunan atau pengembangan sistem informasi yang sudah diterapkan didalam organisasi atau instansi yang bersangkutan, sebagai produk akhir dalam proses pengembangan sistem, yang berisi pedoman mengenai petunjuk pengoprasian dari sistem yang diimplementasikan.



2.2.5. Sistem Informasi Akuntansi Pembelian

Menurut Mulyadi (2201: 299) Pembelian merupakan kegiatan pemesanan dan perolehan barang dan jasa sebagai aktivitas utama operasi perusahaan, sistem informasi akuntansi pembelian ialah sistem yang digunakan untuk mempermudah pelaksanaan pembelian dengan mengotorisasikan keseluruhan proses pembelian.

Dokumen yang digunakan dalam siklus pembelian, yaitu :

- a. Surat Permintaan pembelian
- b. Surat permintaan penawaran harga
- c. Surat order pembelian
- d. Penerimaan barang
- e. Bukti kas keluar

Fungsi yang terkait dengan akuntansi pembelian sebagai berikut :

- a. Fungsi gudang

Bertanggung jawab untuk mengajukan permintaan pembelian sesuai dengan posisi persediaan yang ada di gudang.

- b. Fungsi pembelian

Bertanggung jawab untuk memproleh informasi mengenai harga barang, menentukan pemasok yang dipilih dalam pengadaan barang dan mengeluarkan order pembelian kepada pemasok.

- c. Fungsi penerimaan

Bertanggung jawab untuk melakukan pemeriksaan terhadap jenis, mutu, dan kualitas barang yang diterima dari pemasok guna menentukan barang bisa atau tidak diterima oleh perusahaan

- d. Fungsi akuntansi

Bertanggung jawab mencatat transaksi pembelian kedalam register bukti kas keluar dan mengarsipkan dokumen bukti kas keluar.

2.2.6. Sistem Informasi Akuntansi Penjualan

Lilis dan Sri Dewi (2011: 165) penjualan merupakan aktivitas memperjualbelikan barang dan jasa kepada konsumen, aktivitas penjualan dalam perusahaan dapat dilakukan baik secara tunai maupun kredit. Penjualan tunai merupakan penjualan yang dilakukan dengan cara menerima uang tunai/ cash pada saat barang diserahkan pada pembeli, sedangkan penjualan kredit adalah aktivitas penjualan yang menimbulkan tagihan / klaim / piutang kepada pembeli sehingga penjual tidak menerima uang tunai pada saat barang diserahkan kepada pembeli.

Sistem Informasi Akuntansi Penjualan Tunai

Tahapan penjualan tunai diawali dengan pembuatan faktur penjualan oleh bagian penjualan, laporan yang dihasilkan dari penjualan tunai adalah laporan hasil penjualan per periode, statistic penjualan, jumlah persediaan yang dikeluarkan, dan laporan lainnya(Lilis dan Sri Dewi, 2011: 173). Dokumen yang digunakan dalam sistem penjualan tunai, yaitu :

- a. Faktur penjualan
- b. Pita registrasi kas
- c. Bukti setor bank
- d. Rekapitulasi harga pokok penjualan

Jurnal penjualan yang digunakan oleh bagian akuntansi untuk mencatat dan meringkas data penjualan. Jurnal penerimaan kas digunakan untuk mencatat

transaksi penerimaan kas, jurnal umum digunakan untuk mencatat harga pokok produk yang dijual, kartu persediaan digunakan untuk mencatat berkurangnya harga pokok produk yang dijual, kartu gudang berisi data persediaan yang disimpan digudang (Mulyadi,2010:469). Prosedur penjualan tunai, yaitu:

- a. Prosedur order penjualan
- b. Prosedur penerimaan kas
- c. Prosedur penyerahan barang
- d. Prosedur pencatatan penjualan tunai
- e. Prosedur penyetoran kas ke bank
- f. Prosedur pencatatan penerimaan kas
- g. Prosedur pencatatan harga pokok penjualan

Sistem Informasi Akuntansi Penjualan Kredit

Bodnar (2006) dalam Lilis dan Sri Dewi (2011: 166) aktivitas penjualan kredit dilakukan dengan cara pelanggan melakukan order pemesanan penjualan dahulu, prosedur penjualan kredit :

- a. **Permintaan informasi persediaan barang**
Perusahaan mengirimkan daftar persediaan barang dan jasa yang dimiliki beserta rincian harga, syarat pembayaran dan kebijakankebijakan lain
- b. **Penerimaan pesanan penjualan (order penjualan)**
Setelah melakukan pengecekan terhadap sales order tahap yang dilakukan adalah memasukkan dalam proses pemesanan barang
- c. **Pengecekan persediaan dan harga**
Jika barang yang dipesan ada didalam gudang maka akan dibuatkan faktur penjualan, tetapi jika persediaan tidka ada maka harus menunggu pembuatan barang yang dipesan
- d. **Persetujuan kredit**
Bagian penjualan akan melakukan pengecekan terhadap identitas konsumen atau pelanggan agar perusahaan mengetahui apakah pelanggan yang melakukan order layak diberi piutang atau tidak
- e. **Pengambilan barang**
Setelah barang yang dipesan, bagian penjualan menyiapkan barang dengan memberikan dokumen persetujuan kebagian gudang barang jadi bagian gudang akan mempersiapkan barang dan mecocokkan jumlah barang
- f. **Pengiriman barang**

Bagian pengiriman barang melakukan pengepakan barang dan membuat daftar pengepakan barang kemudian mengirimkan barang yang dipesan pada pelanggan

g. Pencatatan transaksi

Bagian piutang menginputkan data faktur penjualan yang akan diposting kedalam pemrosesan komputer dan akan disimpan dalam database piutang pelanggan

h. Penagihan

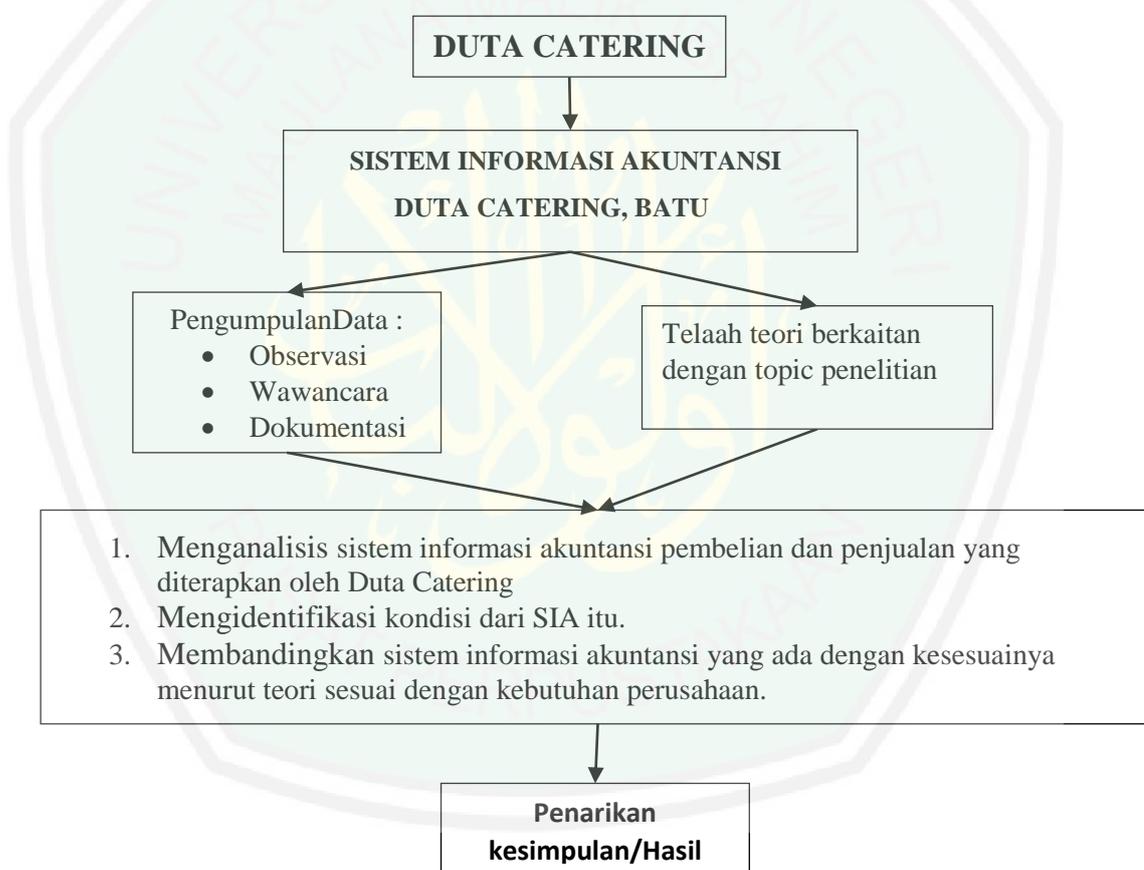
Bagian penagihan membuat atau meyiapkan transaksi penjualan kredit secara periodic dengan membuat voucher jurnal yang akan diserahkan kepada bagian buku besar

Adapun dokumen yang digunakan dalam sistem penjualan kredit menurut Mulyadi (2010:214), yaitu:

- Surat order pengiriman
- Tembusan kredit
- Surat pengakuan
- Surat muat
- Slip pembungkus
- Tembusan gudang
- Arsip pengendalian pengiriman

2.2.7. Kerangka Berfikir

Kerangka berfikir adalah seluruh kegiatan penelitian, dari perencanaan sampai dengan penyelesaiannya dalam satu kesatuan yang utuh. Kerangka berfikir diwujudkan dalam bentuk skema sederhana yang menggambarkan analisis penelitian secara keseluruhan. Agar penelitian yang dilakukan dapat terperinci dan terarah maka diperlukan gambaran sebagai berikut :



Bagan II-1 Kerangka Berfikir

Dari bagan yang dibuat, prosesnya dapat dilakukan lebih dari satu kali jika ditemukan masih adanya kebutuhan informasi lain, hingga diketemukannya hasil yang relevan.

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian adalah tempat dimana penelitian akan dilakukan. Lokasi yang dipilih dalam penelitian ini adalah Perusahaan Unit Jasa Boga Duta Catering yang beralamat di jalan Ir.Soekarno.26 Batu.

3.2. Jenis dan Pendekatan Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif. Dalam penelitian kualitatif, garis batas antara setiap langkah/tahap lebih fleksibel. Ini berarti langkah-langkah penelitiannya tidak bergerak secara linier dimana satu tahap selesai tuntas baru kemudian dapat dilanjutkan ke tahap berikutnya. Seorang peneliti dapat kembali ke tahap-tahap sebelumnya selama proses penelitian berlangsung sesuai kebutuhan dan kreativitas peneliti. Dengan kata lain, setiap langkah akan saling berbalasan sambil bergerak maju menuju penyelesaian penulisan laporan penelitian (Efferin dkk, 2008: 308)

Penelitian ini membutuhkan data yang berkaitan dengan prosedural dan juga manajerial yang dilakukan pihak catering demi ketercapaian usaha. Sesuai dengan judul penelitian ini, maka penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan analisis data induktif yang berarti mengambil kesimpulan dari hal yang khusus menjadi hal yang bersifat umum. Dalam penelitian kualitatif, peneliti berusaha mengumpulkan fakta dari fenomena atau peristiwa yang bersifat khusus, kemudian berdasarkan fenomena khusus tersebut diambil kesimpulan yang

sifatnya umum. Analisis data secara induktif ini digunakan karena beberapa alasan.

Pertama, proses induktif lebih dapat menemukan kenyataan-kenyataan yang terdapat dalam data. Kedua, analisis induktif lebih dapat membuat hubungan peneliti dan responden menjadi lebih kenal dan akuntabel. Ketiga, analisis ini lebih dapat menguraikan latar secara penuh dan dapat membuat keputusan tentang pengalihan terhadap latar lainnya. Keempat, analisis induktif lebih dapat menemukan pengaruh bersama yang mempertajam hubungan. Kelima, analisis demikian dapat memperhitungkan nilai-nilai secara eksplisit sebagai bagian dari struktur analitik (Moleong, 2007).

Moleong (2007) juga menjelaskan bahwa penelitian kualitatif merupakan penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian secara utuh dan dengan cara deskripsi dalam bentuk kata-kata dan bahasa pada suatu konteks khusus yang alamiah, serta dengan memanfaatkan berbagai metode ilmiah yang salah satunya bermanfaat untuk keperluan meneliti dari segi prosesnya.

Berdasarkan penjelasan diatas dapat disimpulkan bahwa penelitian ini berusaha mendeskripsikan objek penelitian berdasarkan data dan fakta yang sebenarnya. Selain itu juga menganalisisnya melalui konsep-konsep yang telah dikembangkan sebelumnya dalam memecahkan permasalahan.

Penelitian ini juga tergolong penelitian deskriptif, peneliti berusaha menggambarkan / mendiskripsikan sejumlah variabel dari obyek yang diteliti. Lebih lanjut, peneliti berusaha mengembangkan dan menghimpun fakta-fakta

yang berkaitan dengan penerapan sistem akuntansi pada Duta Catering ditinjau dari aspek kelayakan suatu sistem, yaitu relevansi, muatan, efisiensi, ketepatan waktu, fleksibilitas, kecermatan dan keamanan, tetapi tidak memakai pengujian hypotesa (Ahmad Al Afkary ,2014).

3.3. Subyek Penelitian

Subjek dalam penelitian ini adalah bagian manajemen Usaha Catering itu sendiri. Objek penelitian sistem informasi akuntansi pada Duta Catering meliputi seluruh komponen dan prosedur yang berhubungan dengan operasional yang mereka lakukan berkaitan dengan SIA serta bagaimana data diproses hingga menghasilkan *output*.diantaranya yakni akuntansi pembelian, dan penjualan. Didalamnya juga akan dibahas mengenai pentingnya struktur organisasi yang menjadi tonggak berlangsungnya proses bisnis sedari hulu sampai hilir usaha. Lalu bagaimana SIA yang sudah berjalan dan jika perlu maka rancangan sistem informasi akuntansi akuntansi yang lebih baik akan penulis coba sampaikan kepada subjek penelitian.

3.4. Data dan Jenis Data

Instrumen yang digunakan untuk mengumpulkan data guna mendukung penelitian ini berupa daftar pertanyaan yang digunakan untuk wawancara secara langsung. Instrumen ini harus dapat menjamin bahwa semua data yang dibutuhkan akan bisa diperoleh. Data tersebut berupa :

1. Sejarah singkat perusahaan
2. Struktur organisasi

3. Bagan dan diagram-diagram
4. Formulir-formulir
5. Catatan harian
6. Berkas-berkas lain yang dibutuhkan

3.5. Teknik Pengumpulan Data

Untuk memperoleh data dalam penelitian ini, maka peneliti menggunakan metode sebagai berikut:

1. Metode Observasi

Observasi digunakan untuk mengetahui permasalahan yang ada pada objek penelitian.

- a. Observasi dilaksanakan dengan cara mengamati secara langsung dan mencatat bagaimana Sistem Informasi Akuntansi dijalankan oleh Duta Catering sesuai dengan jalannya prosedur yang sedang berjalan dan juga apakah terdapat permasalahan dengan sistem informasi itu
- b. Menelaah efektivitas dari SIA yang berjalan dan melihat kemungkinan adanya kelemahan SIA dan seberapa besar cakupan masalah yang ada tersebut
- c. Mencoba menemukan alternatif pemecahan masalah dan layak secara teknis (teknologi), operasional (reaksi karyawan terhadap perubahan), dan ekonomis (manfaat-biaya)

2. Metode Wawancara

Wawancara dilaksanakan dengan proses tanya jawab secara langsung

dengan manajemen serta para karyawan dengan melakukan tanya jawab secara langsung untuk mendapatkan data yang tepat dan akurat

3. Metode dokumentasi

Dokumentasi dilaksanakan dengan mengumpulkan data-data sekunder dari pihak perusahaan. Dalam metode ini menggunakan catatan-catatan akuntansi (seperti surat jalan, faktur pembelian dan nota penjualan) serta dokumen-dokumen yang digunakan perusahaan dalam pelaksanaan usaha. Metode dokumentasi dilakukan untuk mengetahui bagaimana bentuk maupun isi dari dokumen atau catatan yang digunakan serta bagaimana alur prosedurnya.

3.6. Analisis Data

pada tahap ini data diolah dan dimanfaatkan sedemikian rupa sehingga pada akhirnya menyimpulkan kebenaran-kebenaran yang dapat digunakan untuk menjawab permasalahan yang diajukan dalam penelitian.

Dalam penelitian ini, metode analisis yang digunakan adalah metode analisis deskriptif pada pendekatan kualitatif atau analisis non statistik yang bersifat melukiskan atau menggambarkan secara tepat sesuatu keadaan dan fenomena.

Analisis ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana sistem pembelian dan penjualan yang sejauh ini dijalankan oleh Duta Catering. Adapun tahapan penganalisaan data dalam penelitian ini adalah :

1. Dari hasil observasi yang dilakukan, dan menganalisis sistem sehingga menemukan kelemahan pada SIA yang dijalankan oleh DUTA Catering kemudian mencari solusi dan pemecahan masalah.

2. Mengumpulkan data dari wawancara kepada pegawai yang bersangkutan, keterangan-keterangan yang relevan bertujuan untuk keputusan penelitian.
3. Dari hasil penelitian lapangan, data yang diolah adalah struktur organisasi, *job description* , kebijakan akuntansi, standar akuntansi dan jurnal, prosedur dan dokumentansi yang ditemukan di Duta Catering kemudian di analisis dengan metode kualitatif, selanjutnya diperbandingkan dengan teori yang sudah ada.



BAB IV

PEMBAHASAN

4.1. Gambaran Umum Perusahaan

Duta Catering merupakan salah satu unit produksi usaha kuliner di Kota Batu yang telah menerapkan pentingnya melakukan relations baik terhadap konsumen, pelanggan termasuk masyarakat sekitar. Duta Catering juga belum pernah menemukan/mendapatkan issue dan keluhan seputar relasi atau hubungan baik. Sebagai perusahaan yang berdiri sejak tahun 1995, Duta Catering sudah dikenal di Malang Raya dan daerah sekitarnya seperti Jombang, Kediri, Madiun, Surabaya, Tuban dan Bojonegoro. Bahkan Duta Catering juga merupakan vendor catering yang direkomendasikan di beberapa blog wedding service di Malang dan blog personal yang memberikan testimoni tentang Duta Catering. Selain itu, Duta Catering juga telah memperoleh berbagai sertifikat baik nomor ijin depkes dan sertifikat halal dari MUI. Perusahaan yang memiliki karyawan lebih dari 250 orang ini juga telah mampu mengelola konsumsi pada beberapa event besar termasuk acara kenegaraan di wilayah Jawa Timur. Bahkan, beberapa waktu telah berperan serta dalam mensukseskan acara-acara di daerah setempat (Kelurahan Dadaprejo)

Duta Catering adalah perusahaan jasa boga yang dirintis oleh Hj. Kustina dengan dukungan suaminya Bapak H. Suhar Djito. Pelayanan yang diberikan oleh catering ini telah diakui oleh para pelanggannya. Berdiri sejak tahun 1995, bermula dengan usaha kecil kecilan perusahaan ini telah mencapai perkembangan

yang ditempuh berbareng naik turunnya omset dan kini menjadi catering yang cukup ternama di malang atau jawa timur. Bu Djito, sapaan akrab pemilik catering ini menjalankan usahanya dengan memberikan kepuasan konsumen menjadi tolok pentingnya. Perusahaan inipun semakin berkembang.

Duta *catering service* merupakan perusahaan jasa yang bergerak di bidang jasa boga (*catering*). Duta *catering service* berdiri pada tanggal 13 oktober 1991. Awal berdirinya Duta Catering ini berawal dari kegiatan rutin Bank BPR Gunung Ringgit tempat Pak Djito bekerja, dimana dalam kegiatan itu Bank mengundang para nasabahnya untuk makan bersama. Dan kebetulan pada saat itu Pak Djito diutus sebagai panitia pelaksana acara, namun terdapat kendala yaitu pak djito harus menggunakan jasa catering hanya dengan anggaran yang sangat minim, yaitu Rp. 2.750 per orang. Bapak djito sendiri awalnya tidak yakin bisa mendapatkan jasa catering dengan harga yang tidak memungkinkan, namun karena keberanian dan rasa tanggung jawabnya sebagai panitia pelaksana akhirnya beliau bertekad untuk tetap mengemban amanah yang telah diberikan kepadanya. Akhirnya beliau mulai mencari setiap jasa catering di daerah Malang, namun hasilnya nihil, tidak ada yang mau menerima jasa catering dengan harga yang minim itu.

Dengan rasa tanggung jawab akhirnya bapak djito bertekad untuk mengusahakan agar istrinya (ibu djito) memasakkan beberapa menu untuk acara tersebut. Dengan dibantu oleh 10 orang pekerja, akhirnya bu djito berusaha untuk bekerja dengan maksimal, baik dari masakannya, penataan prasmanan hingga peralatannya. Alhasil acara berjalan dengan lancar dan semua pihak merasa puas

terhadap usaha keras Pak djito beserta istrinya. Pak djito pun merasa senang, awalnya beliau khawatir semua biaya yang dikeluarkan akan mengalami kerugian, namun ternyata anggaran yang diberikan oleh Bank masih tersisa. Karena dirasa menguntungkan, akhirnya pak djito mulai berpikir untuk memulai usaha jasa *catering*.

Acara yang digelar rutin di Bank BPR Gunung Ringgit itu telah mengundang banyak pertanyaan dari berbagai pihak, terutama para tamu undangan yang merasa puas dengan masakan yang dihidangkan, setelah mendapat informasi dari pihak Bank bahwa yang mengatur acara tersebut adalah Pak djito akhirnya salah satu tamu tertarik dan ingin memakai jasa *catering*-nya untuk acara pernikahan anaknya. Akhirnya transaksi pun terjadi dan acara terlaksana dengan baik. *Event* pertama ini diselenggarakan di gedung SKODAM Malang. Dan dari situlah dimulai kegiatan komersial bapak djito dan mulai dikenal konsumen. Saat itu sistem pemasarannya masih dari mulut ke mulut dan menawarkan jasa *catering*-nya ke setiap event (*door to door*).

Semakin hari usaha Duta *catering service* pun semakin melonjak, akhirnya pak djito memutuskan untuk menggeluti usaha ini dan meninggalkan pekerjaan lamanya karena dirasa usaha itu mempunyai *prospect* yang lebih menjanjikan. Hal ini dibuktikan dengan kurva omzet *catering* yang tidak pernah *flat* atau turun, namun terus naik hingga saat ini. Pesanan datang tanpa henti, mulai dari dalam hingga luar kota seperti malang raya, pasuruan, probolinggu, jember, lumajang, sidoarjo, surabaya, kediri, Tulungagung, Jombang, hingga ke luar pulau jawa seperti madura dan lain-lain.

Nama “Duta” merupakan singkatan dari Dharma Utama, yang diambil dari nama CV itu sendiri, nama ini dipilih dengan harapan agar *catering* ini bisa dengan mudah dikenal oleh masyarakat serta dapat berkembang baik dari segi omzet hingga perluasan daerah pemasaran. Sehingga *owner* berharap usaha *catering*-nya dapat dikenal masyarakat seluruh Indonesia.

Modal awal mendirikan usaha jasa *catering* ini adalah Rp. 300.000,- untuk pengadaan bahan dan kebutuhan lainnya, kekurangan modal diambil 50% dari total pembayaran BPR Gunung Ringgit. Sistem yang diterapkan untuk mengelola usaha yaitu dengan manajemen kerakyatan. Perekrutan dilakukan dengan memberdayakan masyarakat sekitar. Artinya pemimpin tidak mengandalkan tenaga ahli atau profesional seperti yang diterapkan dalam perusahaan atau instansi lainnya, namun lebih kepada memberdayakan masyarakat sekitar yang tidak memiliki pekerjaan. Karena tujuan utama Duta *catering service* adalah menciptakan lapangan kerja yang padat karya sehingga dapat menampung tenaga kerja sebanyak mungkin dari masyarakat sekitar.

Duta *catering service* merupakan perusahaan mikro karena jenis usahanya masih terbatas dalam satu bidang. Karena usaha yang dijalankan telah mencapai tiga usaha, yaitu *catering*, kontraktor dan cat akhirnya *owner* memutuskan untuk mendaftarkan usahanya sebagai CV, dan memberinya nama CV. Dharma Utama.

Duta *catering service* mengawali kegiatan produksinya menggunakan dapur rumah tangga, bermula dari rumah bertipe 60 yang dijadikan ruang produksi sekaligus tempat pemasaran, Bu Djito berusaha memperluas jangkauan usaha *catering*-nya. Dengan jumlah laba yang tidak signifikan, bu djito tak patah

arang untuk menawarkan jasa cateringnya ke berbagai relasi dan kerabat. Seiring berjalannya waktu, usaha catering bu djito dikenal masyarakat luas, akhirnya bu djito mempunyai niat untuk memperluas area produksi karena semakin banyak pesanan yang membutuhkan area kerja yang luas.

Dalam memperluas area produksinya, perluasan pertama diperoleh dari membeli rumah tetangga belakang rumah Bu djito. Tidak sampai disitu saja, karena usaha catering yang semakin maju seiring banyaknya pesanan yang datang, Bu djito juga menambah jumlah karyawannya. Kemudian perluasan area produksi kembali dilakukan. Perluasan kedua ini terbilang fantastis, karena beliau membeli kurang lebih 10 rumah warga. Saat ini, luas lahan Duta *catering service* telah mencapai $\pm 3000 \text{ m}^2$ dengan luas bangunan $\pm 5000 \text{ m}^2$.

Alamat Perusahaan

Jalan Ir. Soekarno No. 26 Areng-areng,

Dadaprejo, Batu

Tlp (0341) 464250, 46205, 460145

Fax (0341) 467077

Email. Duta_catering@hortmail.com

4.2. Visi, Misi dan Motto Perusahaan

Visi

Visi CV. Dharma Utama adalah “Terbentuknya beberapa usaha dengan memberdayakan tenaga kerja lokal”. Prinsip yang selalu ditegakkan pada CV. Dharma Utama ini adalah pemberdayaan tenaga karya lokal. Dengan tujuan meningkatkan kesejahteraan masyarakat sekitar dari segi moril maupun materiil. Apabila perusahaan mengalami kemajuan maka kemakmuran karyawanpun akan meningkat. Maka dengan prinsip ini perusahaan terus berupaya untuk menjadikan usaha ini semakin sukses agar perusahaan dapat mempertahankan karyawan yang ada didalamnya. Visi ini bukan hanya sekedar tujuan yang ingin dicapai untuk kepentingan perusahaan, tetapi juga menjadi motivasi bagi karyawan dan juga pimpinan CV. Dharma Utama agar kesejahteraan masyarakat sekitar dapat terpenuhi. Sedangkan visi Duta *Catering Service* sendiri adalah “Kepercayaan anda adalah amanah, kami telah buktikan di Setiap *Event*”

Misi

Nilai-nilai yang selalu ditanamkan oleh pimpinan CV. Dharma Utama kepada seluruh bawahannya adalah “Selalu berusaha dan beribadah”. Nilai-nilai ini sekaligus menjadi misi perusahaan agar benar-benar diterapkan untuk mencapai visi perusahaan. Dimana perusahaan selalu berusaha melakukan yang terbaik bagi semua pihak, baik bagi karyawan, konsumen dan terutama bagi perusahaan sendiri. Setelah berusaha sekuat tenaga, kemudian berdo'a dan

tawakkal kepada Allah SWT, hal itulah yang selalu ditanamkan oleh pimpinan kepada seluruh karyawannya.

Motto

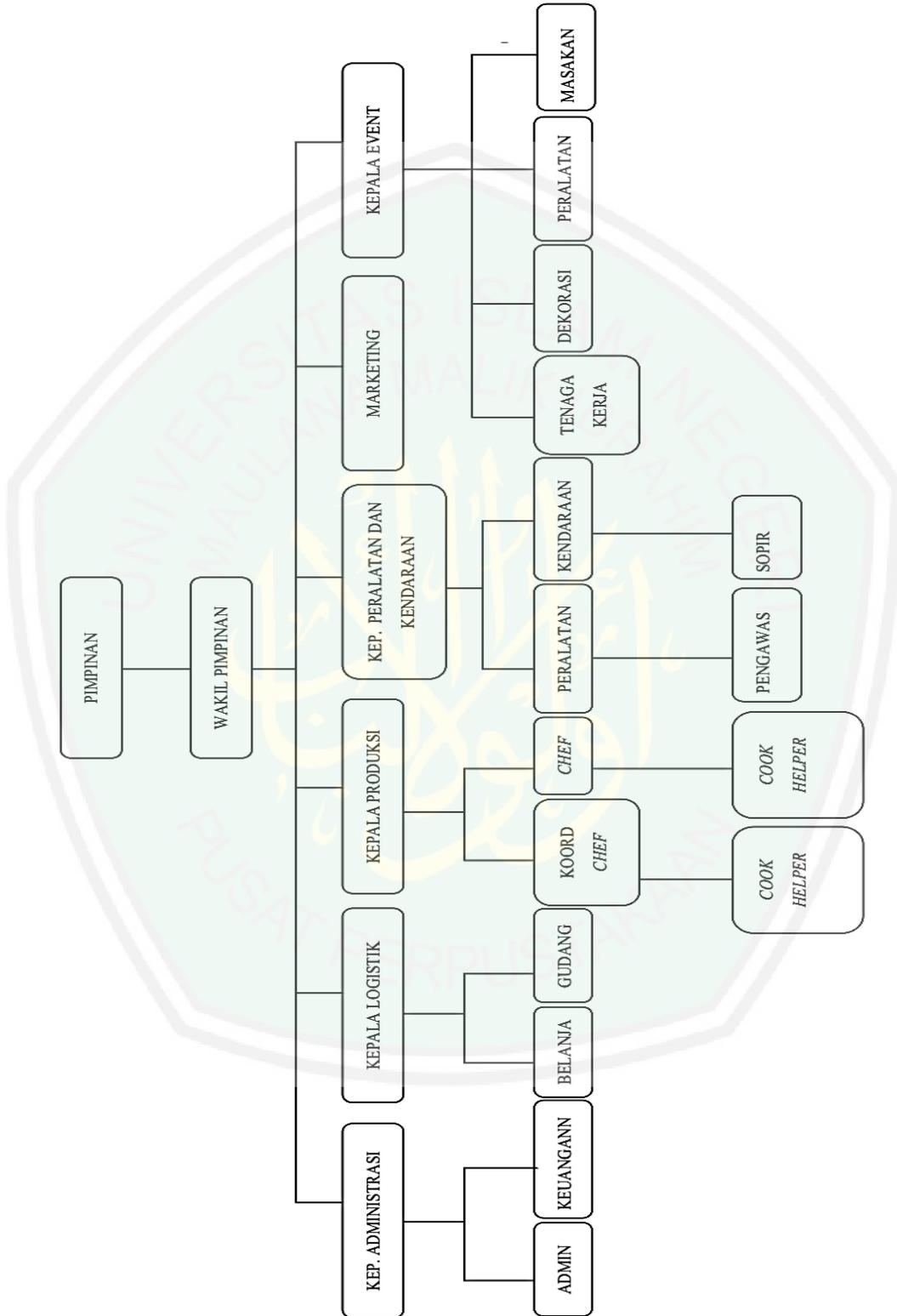
Motto CV. Dharma Utama dan selalu dijadikan acuan bagi setiap aktivitas operasional perusahaan adalah “Kerjaku ibadahku, InsyaAllah”. Jadi setiap pekerjaan yang mereka lakukan selalu diniatkan untuk mencari ridho Allah SWT dan tidak mengharapkan imbalan yang berlebihan secara materiil.

Berbagai sistem manajemen telah dijalankan oleh Duta *Catering service* untuk menjamin konsistensi kualitas proses produksi, pelayanan dan distribusinya hingga ke pelanggan akhir (*end user*). Komitmen tersebut akan terus diwujudkan sebagai upaya dalam memuaskan kebutuhan pelanggan. Hal ini dibuktikan dengan diperolehnya sebuah penghargaan rekor muri pada tahun 2014 lalu, sebagai bukti bahwa Duta *Catering service* telah memiliki kualitas produk dan pelayanan yang baik di mata konsumen, sehingga Duta *Catering service* selalu menjadi perusahaan jasa *catering* pilihan di malang raya hingga ke luar kota.

4.3. Struktur Organisasi

Struktur organisasi sangat penting bagi suatu perusahaan karena posisi jabatan setiap pegawai akan terlihat jelas, sehingga setiap pegawai mempunyai tanggung jawab untuk melaksanakan setiap tugasnya. Begitu juga pada usaha catering yang besar maupun yang kecil dalam menjalankan kegiatan usahanya harus mempunyai pembagian wewenang dan tanggung jawab yang jelas. Maka dibuatlah suatu struktur organisasi kerja sesuai dengan kebutuhan.





Bagan IV-1 Struktural organisasi Duta Catering

(sumber: arsip Duta Catering)

4.4. Job Description

1. Pimpinan

Pimpinan dipegang oleh seorang pemimpin sekaligus pemilik *catering* yaitu Ibu

Djito yang bertanggung jawab:

- a. Membentuk organisasi *catering*
- b. Melakukan pembagian kerja
- c. Mengontrol/ memonitor kegiatan
- d. Menetapkan kebijakan tentang segala fasilitas, bangunan, perlengkapan, dan sarana lain demi perbaikan operasional Duta *catering service*
- e. Menjalin kerja sama dengan rekan dan supplier
- f. Menangani segala kepentingan dengan pihak luar perusahaan
- g. Memeriksa hasil kerja karyawan dan meminta pertanggung jawaban dari masing-masing kepala bagian atas tugas yang diberikan.

2. Wakil Pimpinan

Wakil pimpinan kedudukannya dibawah pimpinan bertugas:

- a. Bertanggung jawab menetapkan kebijakan pada saat pimpinan tidak ada di tempat dan atas persetujuan pimpinan
- b. Membantu mengawasi pelaksanaan keseluruhan kegiatan operasional masing-masing kegiatan
- c. Memeriksa dan mengontrol hasil kerja kepala bagian

3. Bagian Administrasi

Bagian Administrasi bertugas:

- a. Mengurus seluruh kegiatan operasional yang berkaitan dengan aspek administrasi keuangan dan akuntansi perusahaan serta seksi *receduing* yang menerima semua barang-barang dari *supplier* atau bagian pembelanjaan dengan kualitas dan akuntansi yang diterapkan di Duta *catering service*.

Selain itu bagian ini juga bertugas membantu kepala administrasi

- b. Mengatur berkas-berkas orderan customer
- c. Mengarsipkan data pada komputer
- d. Mengarsipkan seluruh kegiatan operasional yang berkaitan dengan bagian administrasi dan akuntansi

4. Bagian keuangan

Tugas dan wewenang Bagian keuangan adalah:

- a. Mencatat keluar masuknya kas pada Duta *catering service*
- b. Bekerja sama dengan bagian administrasi
- c. Memberi laporan dan meminta pertimbangan *manager* tentang keluar masuknya kas

5. Bagian Produksi

Bagian produksi bertugas melaksanakan kegiatan operasional dibidang produksi makanan dan minuman, mengontrol alat saji, memonitor jadwal pengiriman dan jumlah pesanan.

Bagian produksi membawahi bagian-bagian yang ada dibawahnya, diantaranya:

- a. Koordinator *Chef*, bertugas:
 - 1) Memasak masakan sesuai pesanan

- 2) Mengkoordinir *cook helper*
- b. Koordinator Pekerja, bertugas:
 - 1) Mengkoordinir semua pekerja
 - 2) Mengontrol dan mengawasi kegiatan pekerja
- c. *Cook*

Dalam pembagian tugasnya Duta *catering service* mengelompokkan menjadi dua bagian, yaitu sebagai berikut:

- 1) *Hot Kitchen*
 - a) Bagian masakan, mengolah berbagai macam masakan dari jenis hewani, nabati dan *seafood*.
 - b) Bagian penggorengan, menggoreng beraneka macam hidangan yang diolah dengan digoreng.
 - c) Bagian nasi, memasak berbagai macam nasi (nasi kuning, nasi putih dan nasi gurih).
 - d) Bagian sup dan cah, bagian ini berfungsi membuat aneka sup dan cah.
 - e) Bagian saus, membuat saus puding, saus *spagetti*, saus ayam goreng, saus kakap goreng.
 - f) Bagian pengemasan, membantu bagian masakan mengolah makanan dan mengemas *lunchbox* dan *snack*.
- 2) *Cold Kitchen*
 - a) Bagian *pastry*, membuat pastel tutup, lempur, onde-onde, lumpur, cara bikang.

- b) Bagian *dessert*, membuat aneka puding dan berbagai macam minuman.

d. *Cook Helper*, bertugas:

- 1) Membantu persiapan (*prepare*) bahan, misalnya: mengupas bawang merah, bawang putih dan wortel.
- 2) Memotong bahan, seperti: wortel bentuk dadu, kolang-kaling, *slice onion*, *slice garlic*.
- 3) Membentuk bunga dan memotong wortel untuk *soup* dan cah.
- 4) Membantu membuat rolade, chicken roll, galantin, udang goreng tepung.
- 5) Membersihkan bahan dan memotong daging sapi dan ayam.

6. Bagian Peralatan

Bagian peralatan bertugas dan bertanggung jawab terhadap peralatan yang akan digunakan untuk prasmanan (*buffet*), misalnya: *chafing disk*, *dinner plate*, *rolled stop*, *panstove*, dan juga mengirimkannya ke gedung.

7. Bagian Pengemasan

Bagian ini bertugas menata dan mengemas nais kotak, meletakkan masakan yang akan dikirim ke dalam *bowl* dan *container*.

8. Bagian Transportasi

Bagian Transportasi, bertugas:

- a. Mengirim produk pesanan *catering* ketempat konsumen
- b. Mengambil pesanan bahan makanan dari *supplier*
- c. Bertanggung jawab terhadap perawatan alat transportasi

9. Bagian Logistik

Bagian ini bertugas dan bertanggung jawab terhadap pengadaan bahan untuk *event* baik dari *supplier* maupun transaksi/membeli sendiri. Bagian logistik membawahi bagian dibawah ini:

a. Belanja (*purchasing*)

- 1) Menyimpan persediaan bahan-bahan
- 2) Belanja/membeli bahan basah maupun kering baik dari *supplier*/membeli sendiri.

b. Gudang

- 1) Mencatat *stock* barang yang habis
- 2) Mencatat keluar masuknya bahan dari tempat persediaan bahan
- 3) Mengecek persediaan bahan
- 4) Melaporkan bahan yang persediaannya menipis

10. Bagian Marketing

Bagian marketing adalah ujung tombak dari keberhasilan catering karean bagian ini yang mengupayakan terjualnya produk dan jasa yang dimiliki kepada konsumen (memasarkan suatu produk dan jasa *catering*) dan mempromosikan.

Bagian *marketing* dibagi menjadi dua bagian, yaitu:

- a. *Marketing* di lapangan, bertugas melobi (karyawan bidang *marketing* lebih aktif untuk mencari konsumen dengan penyebaran brosur, *door to door*) aktif di luar pasar sasaran. Biasanya di Duta *catering service* disebut juga dengan pemasaran *ekstern*.
- b. *Marketing* yang bekerja sebagai humas, biasanya di Duta *catering service* disebut dengan pemasaran *intern*.

11. Bagian *Event*

Bagian *event* bertugas dan bertanggung jawab atas seluruh kelengkapan pesanan dan menerima laporan dari tiap-tiap bagian yang dibawahinya. Bagian *event* membawahi beberapa bagian, diantaranya:

- a. Bagian Tenaga Kerja, bertugas mencatat pekerja yang melaksanakan *service* pada event yang diselenggarakan serta mencari pekerja jika karyawan tidak mencukupi untuk kebutuhan *casual service* pada *event*.
- b. Bagian Dekorasi, bertugas mendekor dan menata meja dan kursi, *skirting*, menghias kursi *VIP* untuk keluarga, memasannng aksesoris dari kuningan, perahu yang dihias dengan buah dan sayur, juga menata ruangan sesuai dengan gambar yang diberikan oleh pimpinan.
- c. Bagian Peralatan, bertugas mengecek keluar masuknya alat (inventaris setiap 3 bulan sekali), mencatat peralatan yang dibutuhkan untuk *buffet* maupun acara lainnya, menata peralatan diatas meja prasmanan serta mengemas kembali bila acara selesai.
- d. Bagian Penataan Makanan dalam *Event*, bertugas Memasukkan makanan ke mobil box, mengecek kembali kelengkapan masakan *casual service* untuk mempersiapkan dan menata alat hidang/ alat saji.
- e. Bagian Pelayanan, bertugas melayani tamu yang hadir dalam *event*, menjaga gubuk masing-masing menu yang disajikan dalam *event*, *refill* makanan, *clear up*piring kotor.

4.5. Ketenagakerjaan Duta Catering Service

Karyawan Duta *catering service* berjumlah sekitar 463 yang terdiri dari 88 orang Bagian Dapur, 14 orang supir, 11 orang bagian gudang, 50 orang bagian Kantor, 200 orang bagian *casual* (pelayanan) putra dan 100 orang pelayanan putri. Karyawan Duta *catering service* pada umumnya lebih banyak yang berjenis kelamin wanita dari pada pria. Karyawan wanita ditempatkan di bagian produksi dan *service*, sedangkan karyawan pria ditempatkan pada bagian peralatan dan dekorasi.

Pada karyawan bagian produksi diberlakukan sistem *shift* yaitu pembagian hari kerja yang dihitung dalam 1 minggu yang terdiri dari 3 pergantian *shift* dan 1 *shift* tetap (*inti*). Sistem *shift* ini hanya diberlakukan untuk karyawan tetap secara bergiliran. Jika pesanan banyak, maka semua karyawan diminta untuk tetap masuk kerja. Diberlakukannya sistem *shift* di bagian produksi dikarenakan jumlah tenaga kerja yang cukup banyak sehingga jumlah karyawan yang dibutuhkan sedikit.

Jam kerja bagian produksi adalah sebagai berikut:

1. *Shift* 1 : bekerja setiap hari
2. *Shift* II : bekerja pada minggu pertama
3. *Shift* III: bekerja pada minggu kedua
4. *Shift* IV: bekerja pada minggu ketiga

Jam kerja bagian Kantor berbeda dengan karyawan lainnya, untuk karyawan kantor diberlakukan *shift* dan waktu kerja sebagai berikut:

1. *Shift* 1 (pagi) : pukul 08.00-16.00 WIB

2. *Shift* II(siang) : pukul 12.00-20.00 WIB

Karyawan kantor memiliki jatah 6 hari kerja dan 1 hari libur yang dilakukan secara bergantian, dalam 1 hari kerja berlaku 8 jam kerja dengan 1 jam waktu istirahat.

.Penggajian karyawan dilakukan setiap bulan sekali untuk kantor dan satu minggu sekali untuk bagian produksi dan gudang. Sedangkan untuk karyawan tidak tetap (*part time*) gaji diberikan setiap 1 minggu sekali dan dibayarkan sesuai berapa banyak karyawan tersebut mengikuti *event*. Adapun pertimbangan-pertimbangan yang perlu diperhatikan sebagai berikut:

- Senioritas
- Produktivitas dan kreativitas
- Tanggung jawab

4.6. Ruang Lingkup Kegiatan Perusahaan

Duta *Catering service* Ibu Djito adalah perusahaan yang bergerak dalam bidang jasa yang sangat menjaga kualitas produk dan mengedepankan kepuasan pelanggan. *Catering* ini telah cukup dikenal oleh masyarakat daerah Malang. Kapasitas produksi catering ini dapat mencapai 10 *event* per hari atau setara dengan 10.000 porsi setiap harinya, bahkan salah satu staff mengatakan bahwa *catering* ini pernah melayani sampai 26 *event* dalam satu hari, namun saat ini pemesanan hanya dibatasi maksimal 17 *event* dalam sehari. Hingga saat ini jumlah karyawan telah mencapai sekitar ±463 orang, yang terbagi dalam divisi-divisi yang ditentukan. Setiap divisi memiliki *job description*-nya masing-masing. Mereka bekerja sesuai dengan alur yang telah ditentukan organisasi. Duta

Catering Service ini melayani berbagai *event* seperti acara pernikahan, pesta ulang tahun, dan acara-acara lainnya. *Catering* yang di kelola oleh Ibu Djito (Istri dari Bapak H. Suhardjito) ini menawarkan berbagai jenis menu makanan dan minuman, mulai dari masakan oriental, continental, masakan tradisional Indonesia, kue-kue, dan masih banyak yang lainnya.

Ruang lingkup Duta *catering service* cukup banyak dan kompleks, banyak kegiatan-kegiatan yang dilaksanakan mulai dari proses awal hingga akhir, menu olahan masakan yang disajikan sangat beragam, terhitung lebih dari 200 lebih jenis masakan dan minuman yang disajikan Duta *catering* kepada konsumennya.

A. Proses Pemesanan

Kegiatan pemesanan konsumen pada layanan Duta *Catering service* bisa dilakukan melalui via telepon atau dengan langsung mendatangi kantor Duta *catering*, hal ini lebih efisien dikarenakan konsumen dapat menerima penjelasan langsung secara transparan dan lebih jelas. Untuk penerima tamu dan sekaligus pencatatan pesanan Duta *catering* memiliki 8 staf yang siap melayani calon konsumen yang ingin memesan. Butuh keterampilan khusus dalam melayani calon konsumen, terlebih dalam hal penyampaian produk-produk makanan yang ditawarkan Duta *catering*, keterampilan yang paling utama adalah penguasaan informasi atas produk-produk masakan yang ditawarkan, terkait bentuk, penyajian dan harganya. Pelayanan yang diberikan kepada konsumen saat pemesanan sangat menunjang efektifitas perusahaan, cara penyampaian yang ramah, santun, dan telaten dalam menghadapi setiap karakter konsumen merupakan cara ampuh yang

selalu diterapkan oleh para staf Duta *catering service*. Hal ini merupakan salah satu alasan loyalitas konsumen terhadap penggunaan jasa Duta *catering* ini.

B. Proses Pendataan

Dalam proses ini para karyawan di Bagian kantor bekerja menurut bagiannya masing-masing, mulai dari proses pendataan menu-menu yang dipesan, dekorasi yang akan dipakai, berapa karyawan yang akan dikerahkan dalam *event*, dan kendaraan yang akan dipakai. Kemudian data tersebut akan diserahkan ke bagian yang lain, dan di *recek* kembali oleh salah satu staff, hal ini untuk menghindari terjadinya kesalahan dalam pemesanan. Kemudian setelah semua data *fix*, maka akan diserahkan ke bagiannya masing-masing, diantaranya ke Bagian Dapur, Bagian Peralatan, Bagian Kendaraan, dan Bagian Pelayanan.

C. Proses Produksi

Tahap ini merupakan kegiatan inti dari Duta *catering service*, dimana kepuasan sebuah *catering* diukur dari kualitas dan rasa masakannya, kegiatan memasak ini memerlukan tempat yang cukup luas dan tenaga kerja yang cukup banyak, kegiatan memasak ini melibatkan sekitar 80 orang, yang terdiri dari koordinator *chef*, *chef* inti dan *cook helper*, kualitas dan rasa masakan benar-benar harus diperhatikan, Karena ini merupakan faktor terbesar dari kepuasan konsumen, maka dari itu Duta *catering* sangat memperhatikan segala hal dalam proses ini, mulai dari segi kualitas bahan baku, proses pengolahan hingga penyajian. Durasi waktu pengiriman masakan juga harus diperhatikan, karena hal ini akan sangat berpengaruh pada kualitas produk.

Selama 25 tahun Duta *catering* berdiri, berbagai menu masakan dapat Duta *cateringsajikan*, terhitung lebih dari 200 jenis masakan dan minuman dapat menjadi menu pilihan konsumen yang ingin memesan, menu masakan itu diantaranya; menu masakan klasik dengan berbagai menu olahan sayur dan daging, aneka makanan khas nusantara, aneka minuman penyegar, tumpeng dan lain-lain.

D. Proses Pelaksanaan *Event*

Proses ini dilakukan di lokasi acara konsumen berlangsung, dengan berbagai bentuk acara yang mereka adakan, mulai dari pernikahan, pesta, tasyakuran, halal bi halal dan lain-lain. Dalam proses pelaksanaan *event* ini, Duta *catering* menyesuaikan tenaga kerja pelayannya sesuai dengan kebutuhan dilapangan, jika acara-acara pernikahan atau halal bi halal yang mengundang hingga 1000 orang atau bahkan lebih, Duta *catering* menerjunkan 30 hingga 40 lebih pelayanan dengan tugas masing-masing, ada yang bertugas menyajikan makanan, melayani tamu yang datang, membereskan piring kotor dan lain-lain. Dalam proses pelayanan ini tidak memerlukan keterampilan khusus, cukup memberikan pelayanan yang ramah kepada tamu undangan yang datang.

4.7. Pembelian Dan Penjualan Dalam Islam

يَتَأَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا لَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُمْ بَيْنَكُمْ بِالْبَاطِلِ إِلَّا أَنْ
تَكُونَ تِجْرَةً عَنْ تَرَاضٍ مِّنْكُمْ وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ إِنَّ اللَّهَ كَانَ بِكُمْ

رَحِيمًا ﴿٢٩﴾

29. Hai orang-orang yang beriman, janganlah kamu saling memakan harta sesamamu dengan jalan yang batil, kecuali dengan jalan perniagaan yang Berlaku dengan suka sama-suka di antara kamu. dan janganlah kamu membunuh dirimu[*]; Sesungguhnya Allah adalah Maha Penyayang kepadamu. (Qs An-Nahl :29)

[*] Larangan membunuh diri sendiri mencakup juga larangan membunuh orang lain, sebab membunuh orang lain berarti membunuh diri sendiri, karena umat merupakan suatu kesatuan.

Dalam ayat ini melarang kita untuk memakan harta orang lain atau hartanya sendiri dengan jalan bathil yaitu membelanjakan hartanya pada jalan maksiat(riba, menipu) jika dalam jual beli menggunakan jalan bathil maka jual beli dianggap batal. Dalam perdagangan atau jual beli yang diperbolehkan yaitu dengan saling 'berkeridhaan' (suka sama suka) antara kedua belah pihak melalui ijab qabul dengan bentuk perjanjian atau adanya kata - kata yang menandakan persetujuan dalam proses jual-beli juga dalam ayat ini juga menerangkan bahwa dalam transaksi jual-beli harus ada keridhaan antara penjual dan pembeli.

الْبَيْعَانِ بِالْخِيَارِ مَا لَمْ يَتَفَرَّقَا فَإِنْ صَدَقَا وَبَيَّنَّا بُرُوكَ لهُمَا فِي بَيْعِهِمَا وَإِنْ كَذَبَا وَكُنَّا مُحِقِّ بَرَكَتُهُ بَيْنَهُمَا

Kedua orang yang bertransaksi jual beli berhak melakukan khiyar selama keduanya belum berpisah. Jika keduanya jujur dan terbuka, maka keduanya akan mendapatkan keberkahan dalam jual beli. Tapi jika keduanya ber dusta dan tidak terbuka, maka keberkahan jual beli antara keduanya akan dihapus."(HR. Al-Bukhari no. 1937 dan Muslim no. 1532).

Dalam hadist ini menerangkan bahwa dalam perdagangan jual beli tidak boleh curang, tidak boleh menutupi cacat barang dagangan dari para pembeli, menjelaskan dengan sejelas-jelasnya kebaikan dan kekurangan barang yang dia jual, tidak boleh terlalu banyak bersumpah dengan tujuan melariskan dagangannya.

Dari Abu Hurairah radhiallahu'anhu dia berkata: "Rasulullah shallallahu 'alaihi wasallam pernah melewati setumpuk makanan, lalu beliau memasukkan tangannya ke dalamnya, kemudian tangan beliau menyentuh sesuatu yang basah. Maka beliau pun bertanya, "Apa ini wahai pemilik makanan?" Dia menjawab, "Makanan tersebut terkena air hujan wahai Rasulullah." Beliau bersabda, "Mengapa kamu tidak meletakkannya di bagian atas agar manusia dapat melihatnya? Harangsiapa yang menipu maka dia bukan dari golonganku."(HR. Muslim no. 102)

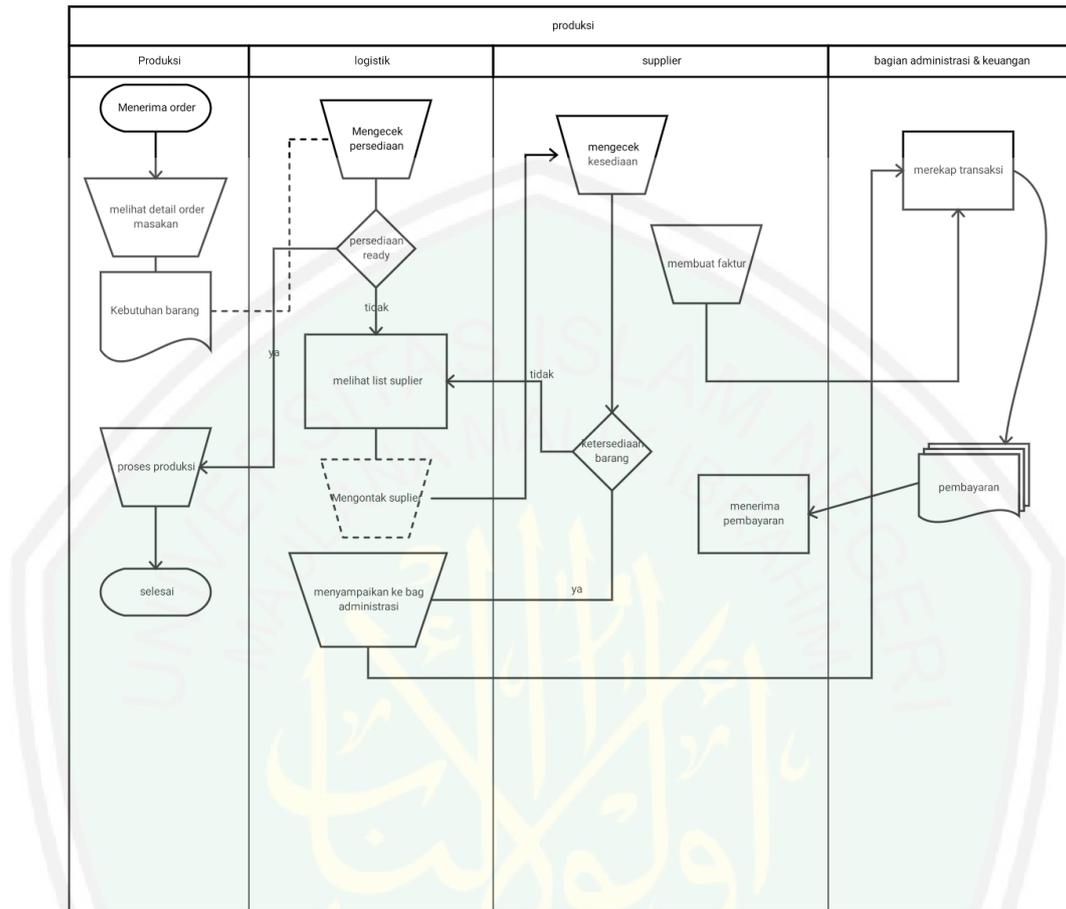
Kaitannya dengan sistem informasi akuntansi penjualan dan pembelian ialah saling jujur dalam proses transaksi jual-beli karena sangat berpengaruh terhadap jalannya transaksi. Selain itu dalam transaksi jual-beli juga dibutuhkan adanya rancangan suatu sistem informasi akuntansi pembelian dan penjualan yang tepat agar penjual dan pembeli tidak dirugikan.

4.8. Kegiatan Operasional yang berjalan di Duta Catering

4.8.1. Sistem Informasi Akuntansi Pembelian di Duta Catering

Sebagaimana disampaikan oleh bagaian administrasi di duta catering yang penulis ajak bercakap, proses pembelian bahan baku yang berjalan pada Duta Catering dimulai dengan langkah-langkah sebagai berikut:

- Ketika ada order dan telah di setujui menu masakan dan di tanggal berapa itu diadakan
- Bagian produksi setelah menghitung kebutuhan bahan baku meminta bagian logistik mengecek bahan yang tersimpan didalam gudangnya, setelah dilakukan pengecekan bagian dapur melaporkan pada bagian administrasi dan keuangan untuk membeli persediaan baik yang akan habis maupun sudah habis didalam gudang
- Setelah mendapat persetujuan bagian logistik menghubungi supplier memesan barang dan memberikan order pembelian kepada bagian gudang
- Bagian logistik membeli barang pesanan ke supplier
- Barang diperiksa bagian gudang dan supplier memberikan tanda tangan untuk order pembelian, order pembelian rangkap ke-1 diberikan pada supplier sebagai arsip saat penagihan
- Supplier memberikan faktur penjualan kredit rangkap ke-1 sebagai bukti pembelian barang
- Barang datang, bagian logistik memberikan order pembelian rangkap ke-2 dan faktur penjualan kredit rangkap ke-1 diberikan kepada bagian keuangan untuk diarsipkan



Bagan IV-2 Flowchart Prosedur Pembelian

(sumber hasil pengolahan penulis)

Informasi yang penulis peroleh melalui wawancara pada bagian administrasi di kantor adalah sebagai berikut

"Pelanggan yang datang akan dimintai informasi kapan dan mana acara dilangsungkan, jika waktu dan tempat acara sedang kosong dan dapat dijangkau oleh layanan perusahaan maka pelanggan di persilahkan melihat menu dan list harga terupdate dari masakan yang diproduksi duta catering, pelanggan menyampaikan pilihan menu dan porsinya kemudian kami hitung berapa yang

mesti mereka bayar untuk itu. Jika pelanggan setuju maka kami membuat faktur penjualan.”

Ketika pesanan sudah didapat bagian administrasi maka bagian administrasi mencatatnya dan membuat reminder untuk memberikan informasi order pelanggan ke bagian dapur, agar mereka membuat list kebutuhan mereka untuk melakukan produksi.

“dengan informasi menu pelanggan itu kami membuat list kebutuhan bahan baku dan ala, mas; terus kami berikan ke bagian logistik agar segera disiapkan oleh mereka” begitulah yang di sampaikan ke bagian produksi.

Dengan list dari bagian produksi maka bagian logistik mengontak suplier yang sudah ada pada list mereka, darisana proses pemesanan bahan baku dimulai.

Ketika bahan baku tersebut dinyatakan ada oleh suplier maka bagian logistik menentukan tanggal kapan barang agar dikirim, dengan juga menyampaikan suplier untuk membawa bukti transaksi rangkap 2 yang pertama digunakan untuk penagihan dan yang ke dua menjadi arsip bagian administrasi.

Menurut Mulyadi (2001:3001) jaringan prosedur yang membentuk sistem akuntansi pembelian adalah sebagai berikut :

1. Prosedur permintaan pembelian

Dalam prosedur ini fungsi gudang mengajukan permintaan pembelian dalam formulir surat permintaan pembelian kepada fungsi pembelian. Jika barang tidak disimpan di gudang, misalnya untuk barang langsung pakai, fungsi yang memakai

barang mengajukan permintaan pembelian langsung ke fungsi pembelian dengan menggunakan surat permintaan pembelian.

2. Prosedur permintaan penawaran harga dan penelitian pemasok

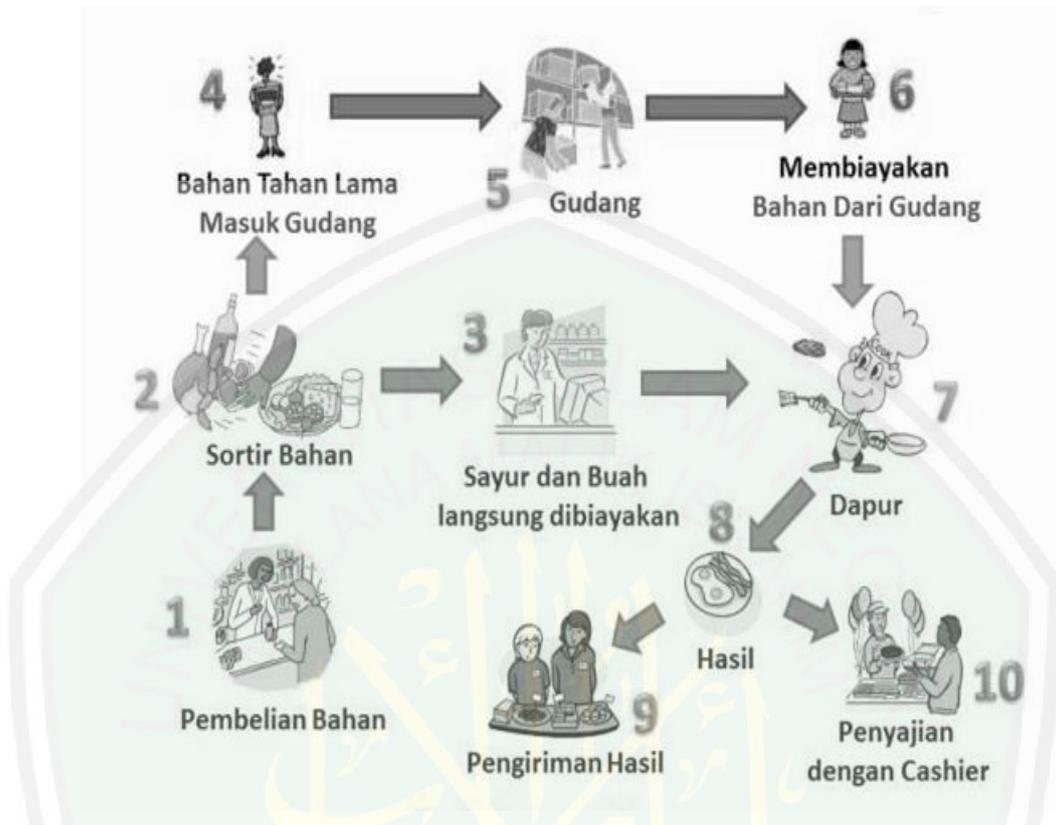
Dalam prosedur ini fungsi pembelian mengirimkan surat permintaan penawaran harga kepada petnasok untuk memperoleh informasi mengenai harga barang dan berbagai syarat pembelian yang lai, untuk memungkinkan pemilihan pemasok yang akan ditunjuk sebagai pemasok barang yang diperlukan oleh perusahaan.

3. Prosedur order pembelian

Dalam prosedur ini fungsi pembelian mengirimkan surat order pembelian kepada pemasok yang dipilih dan memberitahukan kepada unit-unit organisasi lain dalam perusahaan, mengenai order pembelian yang sudah dikeluarkan oleh perusahaan.

4. Prosedur penerimaan barang

Dalam prosedur ini fungsi penerimaan melakukan pemeriksaan mengenai jenis, kualitas dan mutu barang yang diterima dari pemasok, dan kemudian membuat laporan penerimaan barang untuk menyatakan peneriinaan barang dari pemasok tersebut.



Gambar IV-3 Prosedur Ringkas Pemrosesan Order

(sumber hasil pengolahan penulis)

Alur dari pembukuan terkait persediaan yang dilakukan Duta catering adalah berikut penjelasannya :

1. Di mulai dari pembelian bahan yang di dapat dari pembelian di toko , pasar atau pun sales yang datang ke tempat penyimpanan/dapur
2. Dari bahan-bahan yang di beli di hari itu, dipisahkan mana saja barang yang menjadi stock dan barang mana saja yang habis di pakai di hari itu
3. Barang-barang yang habis pakai di hari itu semisal sayur dan buah langsung di bukukan sebagai biaya di program armadillo accounting di modul kas keluar (atau bank keluar)

4. Sedangkan barang yang di stock (tidak langsung habis) di masukkan dan di bukukan ke dalam gudang yang diakui sebagai persediaan
5. Barang-barang yang tidak habis di pakai atau yang di pakainya sedikit-sedikit semisal gula, beras, minyak goreng, daging dan lain-lain berada di gudang (atau tempat penyimpanan yang dianggap gudang)
6. Di saat memerlukan barang-barang yang ada di gudang untuk di masak, yang di lakukan yakni membukukan barang yang keluar itu sebagai biaya (cost) sejumlah barang yang keluar saja (yang di butuhkan di hari itu)
7. Tidak ada proses pembukuan di bagian dapur
8. Hasil dari dapur yang berbentuk makanan jadi , di bukukan sebagai hasil dalam satuan PORSI
9. Hasil makanan jadi langsung di kirim ketempat acara konsumen lewat modul penjualan
10. Jika perlu mengawasi penyaluran makanan jadi ke masing-masing orang maka perlu adanya kasir di gubuk saji makanan

Pada dasarnya bahan baku yang digunakan catering dipisah menjadi 2 berdasarkan masa atau waktunya. Yang pertama bahan yang tahan lama seperti beras, gula, kecap dll yang tidak mengalami basi atau rusak dalam waktu dekat. Dan yang kedua adalah bahan yang tidak tahan lama misalnya sayuran, bumbu dll. Walaupun masih bisa di tempatkan di kulkas atau mesin pendingin lainnya tetapi tetap saja ada masa kurang segar atau rusak dalam jeda waktu yang

sebentar. Sehingga bagi seorang yang menjalankan bisnis catering wajib serta sangat diharuskan untuk pandai-pandai dalam memilah dan mengontrol bahan persediaannya.



Bagan IV-4 Penangan Bahan Baku

(sumber hasil pengolahan penulis)

Dalam penjelasan di atas dapat diartikan bahwasanya pemisahan barang-barang tersebut dilakukan dengan alasan selain untuk mengontrol persediaan bahan-bahan dapur dan gudang, dapat juga untuk mengontrol laba hari itu. Bahwasannya barang yang digudang merupakan barang yang tidak habis pakai sehingga bisa menyetok banyak karena mungkin dengan pembelian banyak harganya bisa lebih murah tetapi tidak dibiayakan sepenuhnya pada hari itu karena ketika dibiayakan semua maka bebannya akan sangat mahal dan suatu hari akan mengalami keuntungan (menjadikan laporan keuangan tidak sehat) sedangkan barang yang didapur atau barang yang tidak tahan lama itu merupakan barang yang habis dipakai saja dan disarankan untuk beli seperlunya saja tidak terlalu boros-boros dalam belanja bahan yang tidak tahan lama karena ditakutkan menjadi beban biaya pengeluaran yang tambah besar ketika barang ditersebut rusak dan secara otomatis memperkecil laba perusahaan.

4.8.2. Sistem Informasi Akuntansi Penjualan tunai di Duta Catering

Dalam penjualan tunai yang dilakukan oleh duta catering ialah sebagai berikut

Dokumen-dokumen yang digunakan dalam sistem akuntansi penjualan tunai pada Duta Catering adalah sebagai berikut:

a. Nota Penjualan Tunai

Dokumen ini diisi oleh fungsi kas yang menyatakan telah diterima kas dari pembeli.

b. Bukti Setor Bank

Bukti setor bank ini diisi oleh fungsi kas sebagai bukti penyetoran uang ke bank.

c. Rekap Harga Pokok Penjualan

Dokumen ini digunakan oleh fungsi kas untuk mencatat harga pokok produk yang dijual selama jangka waktu tertentu.

Catatan yang Digunakan

Catatan akuntansi yang digunakan Duta Catering dalam sistem akuntansi penjualan tunai adalah sebagai berikut:

a. Jurnal Penerimaan Kas

Jurnal penerimaan kas dibuat oleh fungsi kas untuk mencatat penerimaan kas yaitu berdasarkan bukti setor bank.

b. Jurnal Umum

Jurnal umum dibuat oleh fungsi kas untuk mencatat harga pokok produk yang dijual selama periode tertentu.

c. Kartu Persediaan

Kartu persediaan, catatan akuntansi ini merupakan buku pembantu yang berisi rincian mutasi setiap jenis persediaan.

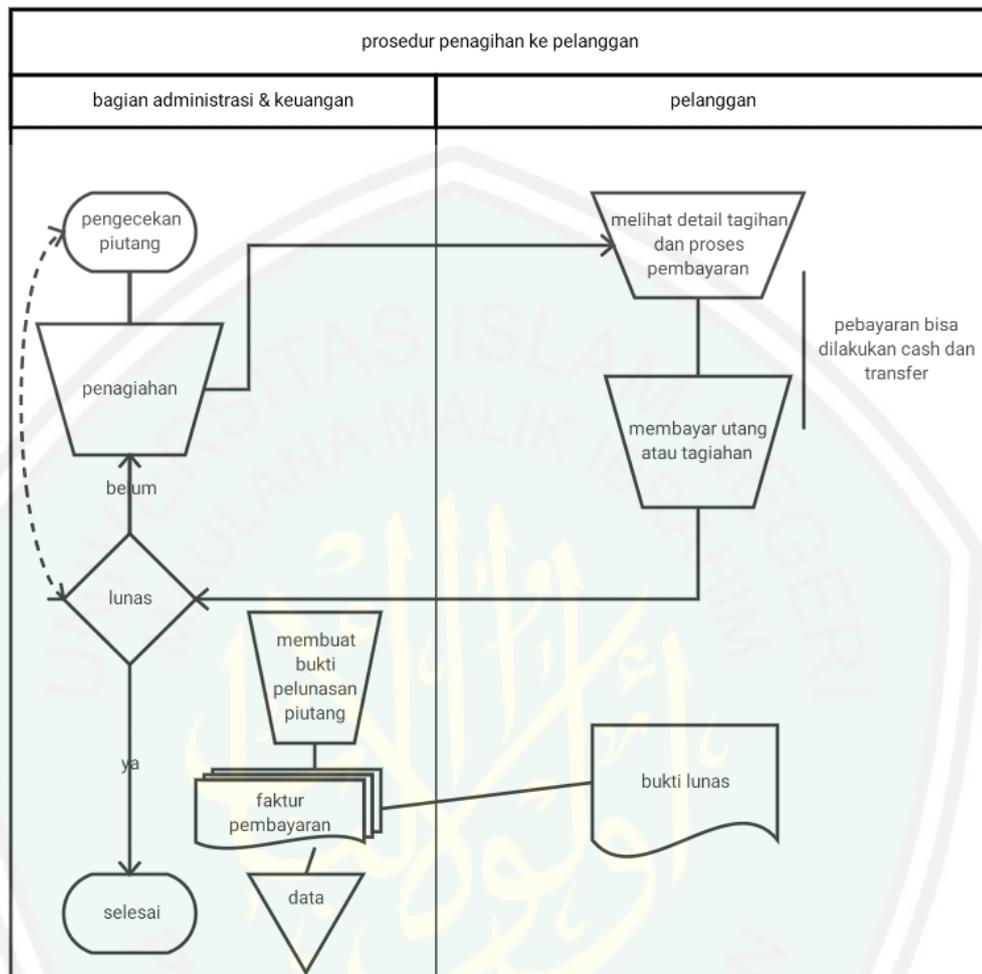
Prosedur-prosedur yang Membentuk Sistem Penjualan Tunai yang dilakukan duta catering hanya dengan membuat nota rangkap 3 yang pertama bagi konsumen kedua diarsip oleh bagian akuntansi, ketiga diberikan pada bagian pelaksana.

Setiap order langsung disertai list menu yang dipilih itu diberikan ke bagian dapur untuk dikoordinasikan dengan bagian logistik, apa saja yang mereka butuhkan untuk menyelesaikan pesanan.

Namun seperti bagaimana hasil wawancara penulis sistem penjualan yang dilakukan duta catering, dan dari brosur yang di sebar di tempat dilangsungkannya event yang ditangani oleh Duta Catering pembayaran diperoleh pada umumnya dengan rincian

1. Pembayaran dp 10%
2. Pembayaran 70% seminggu sebelum acara
3. Pelunasan diterima paling lambat 1 minggu setelah acara

Dengan catatan hal hal yang berkaitan dengan sistem pembayaran akan dilakukan penyesuaian jika memang dibutuhkan.



Bagan IV-5 Flowchart Prosedur Penjualan Tunai dan Penagihan

(sumber hasil pengolahan penulis)

4.8.3. Sistem Informasi Akuntansi Penjualan Kredit di Duta Catering

proses penjualan kredit yang dilakukan dan berjalan pada Duta Catering dimulai dengan langkah-langkah berikut ini:

- Pembeli melakukan pemesanan pada bagian keuangan, kemudian bagian keuangan membuat faktur penjualan kredit rangkap 2
- Faktur penjualan kredit diberikan kepada direktur untuk disetujui
- Setelah faktur penjualan kredit disetujui
Rangkap ke-1 : diberikan bagian produksi
Rangkap ke-2 : diarsipkan bagian administrasi
- Bagian dapur atau divisi masakan memproses barang yang dipesan kemudian memasukkan faktur penjualan kredit rangkap ke-1 didalam barang dan menyiapkan surat jalan rangkap dua
- Setelah barang siap dikirim bagian gudang memberikan surat jalan dan barang pada bagian transportasi
- Bagian transportasi mengirimkan barang pada pembeli Setelah pembeli mengecek barang sesuai dengan pemesanan maka surat jalan diberikan untuk ditandatangani pembeli
- Surat jalan rangkap ke-1 diberikan pada pelanggan

Dokumen yang terkait dengan sistem informasi akuntansi penjualan kredit barang dagang pada Duta Catering :

- Kartu Pesanan

Kartu pesanan dibuat bagian penjualan yang berisi sejumlah pesanan pelanggan

- Faktur Penjualan Kredit (FPK)

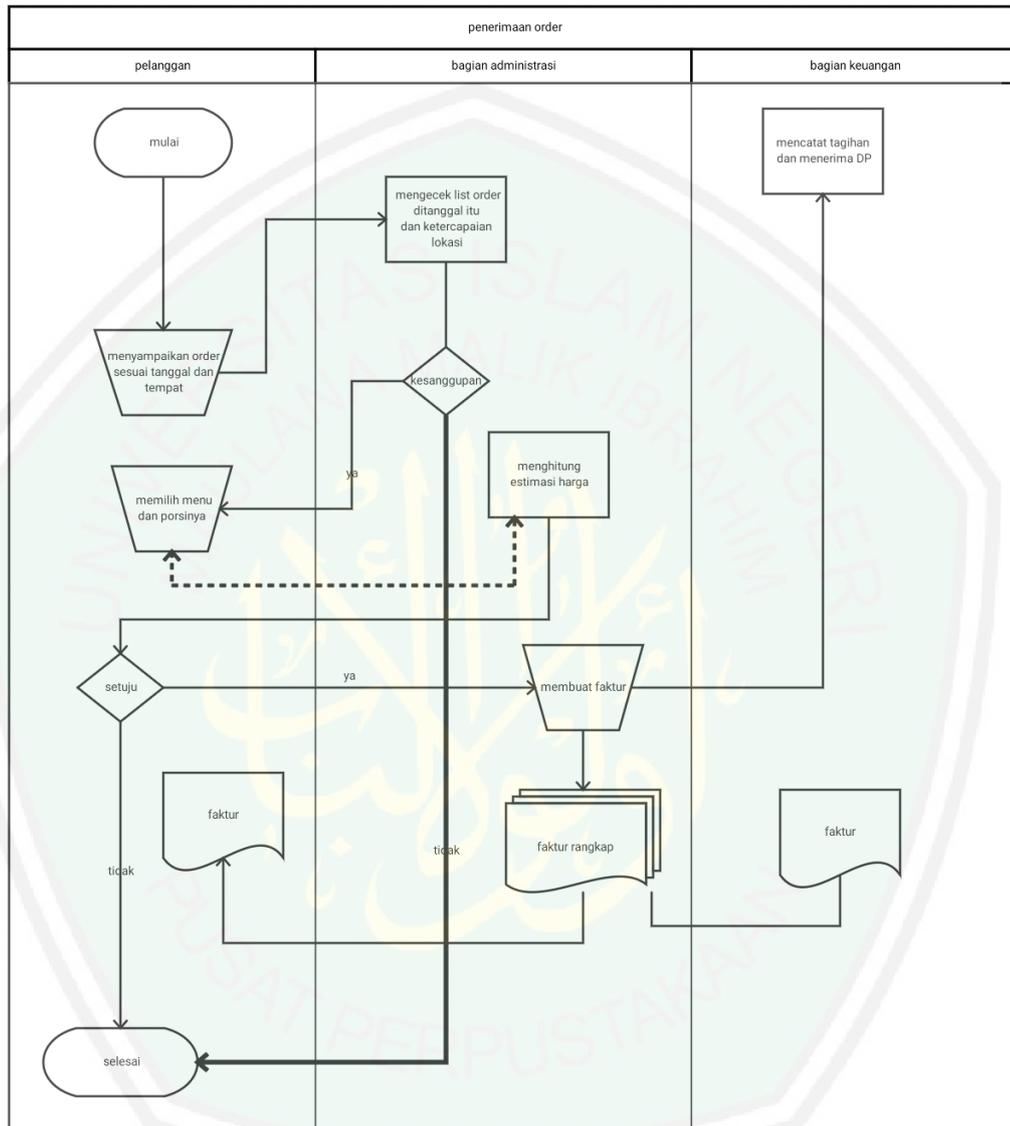
Faktur penjualan kredit dibuat bagian penjualan yang berisi jumlah produk masakan yang akan dikirim dan jumlah uang yang harus dibayar oleh pembeli

- Bukti Kas Masuk (BKM)

Bukti kas masuk dibuat bagian keuangan ketika ada transaksi kas masuk pada perusahaan

- Surat Jalan (SJ)

Surat jalan dibuat bagian gudang sebagai dokumen dalam pengiriman barang



Bagan IV-6 Flowchart Proses Penerimaan Pesanan dan Pencatatan Piutang
(sumber hasil pengolahan penulis)

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis dan perancangan Sistem informasi akuntansi penerimaan dan pengeluaran kas yang ada di DUTA CATERING, Batu; maka penulis menyimpulkan bahwa :

Penerapan Sistem informasi akuntansi DUTA CATERING, Batu sudah cukup baik, hal ini dibuktikan dengan :

- a) Setiap transaksi yang terjadi harus disertai bukti transaksi yang sudah diberi paraf oleh pihak yang terkait dan lebih dari satu orang
- b) Pencatatan secara *computerized* telah didasarkan pada bukti - bukti atau dokumen - dokumen transaksi yang lengkap. Bukti atau dokumen transaksi telah diberi nomor urut
- c) Adanya pemisahan tugas antara pihak yang menerima kas dan mencatat secara *computerized* yaitu dengan pihak yang berbeda dan jabatan yang berbeda

5.2. Saran

Dari kesimpulan yang telah diberikan diatas, maka peneliti memberikan saran berupa :

- a) Sebaiknya pihak - pihak yang terlibat dalam transaksi keuangan mengadakan rapat koordinasi agar mengetahui masalah - masalah

yang dihadapi masing - masing pihak dan untuk selanjutnya dicarikan solusi sehingga dapat meningkatkan kinerja perusahaan

- b) Sebaiknya setiap transaksi yang digunakan untuk aktivitas non operasional perusahaan dicatat secara *computerized*, dan agar divisi divisi lain juga divasilitasi dengan komputer yang saling terhubung, hal ini dimaksudkan agar arus informasi lebih cepat tersampaikan dan guna meminimalisir peluang terjadinya penyelewengan oleh pihak tertentu.



DAFTAR PUSTAKA:

Al-Qur'an al-Karim dan Terjemah

Al-Hadits dan terjemah

Andini, yunita. (2010). *Relevansi Nilai-nilai Akuntansi*. Skripsi diperoleh tanggal 4 Maret 2015.pdf

Arikunto, S.2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: PT Rineka Cipta

Bodnar, George H and William S Hopwood, 2006. *Sistem Informasi Akuntansi*, Penerbit ANDI, Yogyakarta.

Hall, James A., 2007. *Sistem Informasi Akuntansi*, Salemba Empat, Jakarta. Husein, Fakhri, 2004. *Sistem Informasi Akuntansi*, Unit Penerbit dan Percetakan Akademi Manajemen Perusahaan YKPN, Yogyakarta.

Idrus, Muhammad. 2009. *Metode Penelitian Ilmu Sosial Pendekatan Kualitatif dan Kuantitatif*, Penerbit Erlangga, Yogyakarta.

Krismiaji, 2002. *Sistem Informasi Akuntansi*, Unit Penerbit dan Percetakan AMP YKPN, Yogyakarta.

Mardi, 2011. *Sistem Informasi Akuntansi*, Penerbit Ghalia Indonesia, Bogor. Mulyadi, 2001. *Sistem Informasi Akuntansi*, Salemba Empat, Jakarta.

Priadana, Sidiq Saludin Muis, 2009. *Metode Penelitian Ekonomi dan Bisnis*, Graha Ilmu, Yogyakarta.

Ristono, Agus, 2013. *Manajemen Persediaan*, Graha Ilmu, Yogyakarta.

Rama, Dasaratha V. dan Frederick L. Jones, 2008. *Sistem Informasi Akuntansi*, Salemba Empat, Jakarta.

Romney, Marshall B. Dan Paul John Steinbart, 2006. *Sistem Informasi Akuntansi*, Salemba Empat, Jakarta.

Sunyoto, Danang, 2011. *Metode Penelitian Ekonomi*, CAPS, Yogyakarta. Sugiono, 2009, *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif dan R & D*, Penerbit Alfabeta, Bandung.

Sarosa, Samiaji, 2009. *Sistem Informasi Akuntansi*, Penerbit PT. Grasindo, Jakarta.

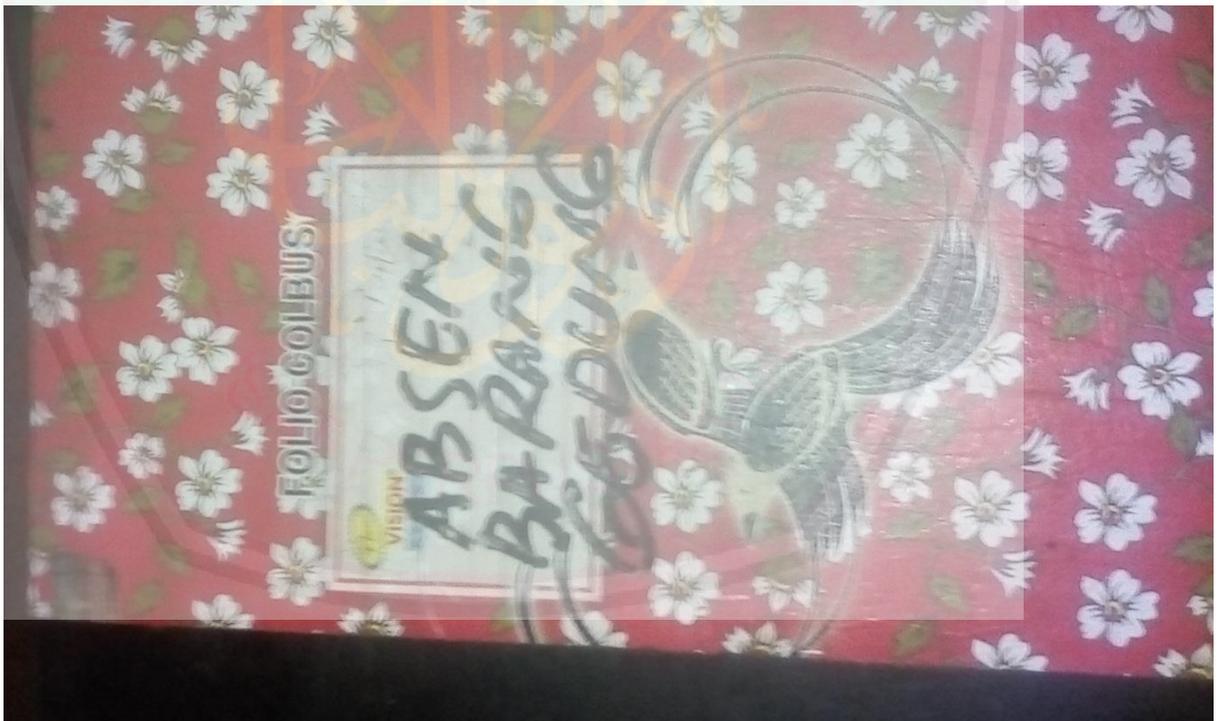
Sutabri, Tata, 2004. *Sistem Informasi Akuntansi*, penerbit ANDI, Yogyakarta. Tim FE UIN Malang. 2012. *Buku Pedoman Penulisan Skripsi*, Malang, FE: UIN Malang.

Widjajanto, Nugroho, 2001. *Sistem Informasi Akuntansi*, Penerbit Erlangga, Jakarta.

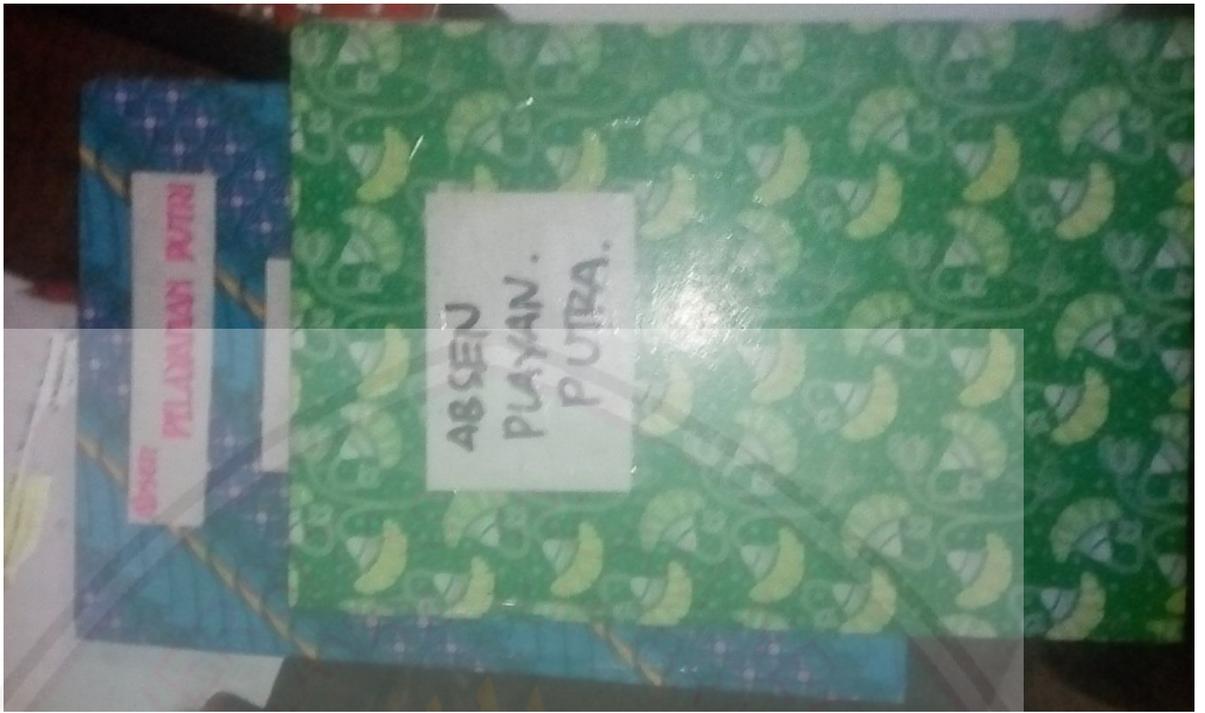




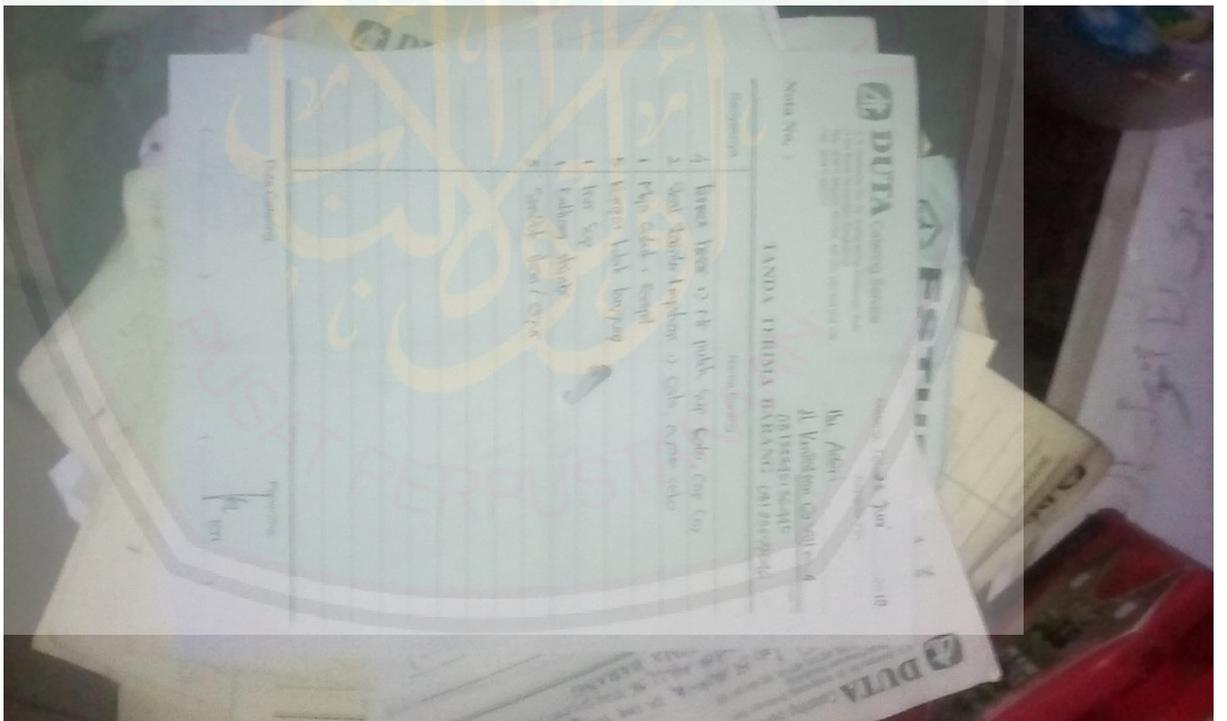
CAT PADA MOBIL BOX PENGIRIM MASAKAN



CATATAN KELUAR MASUK BARANG



BUKU ABSENSI PELAYANAN DAN LEMBUR GUDANG



PENGUMPULAN ARSIP



BERKAS PENDAMPING BARANG KELUAR



PAPAN NAMA PEKERJA BERANGKAT PELAYANAN



KONDISI GUDANG DAN PROSES PENCUCIAN ALAT SAJI



GAMBAR KANTOR PENERIMAAN PELANG



DAPUR



PENANGANAN EVENT



PENELITI YANG IKUT PELAYANAN DI EVENT

BUKTI KONSULTASI

Nama : Aprinto Rahmad Hidayatullah
NIM/ Jurusan : 11520030 / Akuntansi
Pembimbing : Hj. Meldona, SE., MM., AK., CA.
Judul Skripsi : Analisis Sistem Informasi Akuntansi Pada Duta Catering Batu

No	Tanggal	Materi Konsultasi	Ttd
1	8 Desember 2017	Pengajuan Outline	1.
2	28 Januari 2018	Proposal	2.
3	16 februari 2018	proposal	3.
4	24 februari 2018	Revisi dan Acc Proposal	4.
5	14 Maret 2018	Seminar Proposal	5.
6	26 Maret 2018	Acc Proposal	6.
7	02 April 2018	Skripsi Bab I-V	7.
8	05 April 2018	Skripsi Bab I-V	8.
9	09 April 2018	Revisi dan Acc Skripsi	9.
10	25 Juni 2018	Abstrack	10.
11	27 Juni 2018	Acc Keseluruhan	11.

Malang, 02 juli 2018

Mengetahui:

Ketua Jurusan Akuntansi



Dr. Hj. Nanik Wahyuni, SE., MSi., Ak., CA
NIP 19720322 200801 2 005

BIODATA PENELITI

Nama Lengkap : Aprianto Rahmad Hidayatullah
 Tempat, tanggal lahir : Kediri, 6 April 1993
 Alamat Asal :Jl. Mangga RT 04 RW 02 Desa Puhjajar Kecamatan Papar Kabupaten Kediri
 Alamat Kos : Jl. Joyosuko Metro Merjosari Malang
 Telepon/Hp : 082257680164
 E-mail : rh.prianto@gmail.com



Pendidikan Formal

1999-2005 : SDN 1 Ketawang, Purwoasri. Kabupatarn kediri
 2005-2008 : SMP Negeri 1 Papar Kabupaten, Kediri
 2008-2011 : SMA Negeri 1 Plemahan, Kediri
 2011-2018 :Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang

Pendidikan Non Formal

2011-2012 : Program Khusus Perkuliahan Bahasa Arab UIN Malang
 2012-2013 : Program Khusus Perkuliahan Bahasa Inggris UIN Malang
 2018 : Brevet A,B dan C di CV CIPTA JASATAMA Tlogomas

Pengalaman Organisasi

- Pengurus UKM Seni Religius jajaran bidang 1, UIN Maliki Malang tahun 2012-2016
- Pengurus HMI komisariat Syaeko (Syariah Ekonomi) UIN Malang tahun 2016-2017

Malang, 21 Juli 2018

Aprianto Rahmad Hidayatullah