BAB III

ANALISIS SISTEM YANG BERJALAN

3.1. Sejarah Singkat Perusahaan

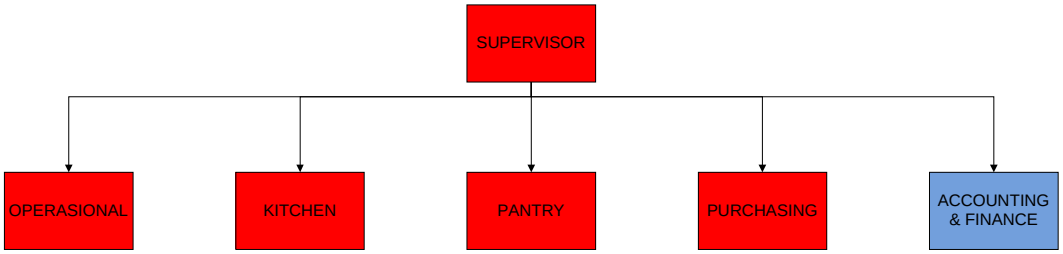
Tahu Tidur Resto adalah sebuah restoran yang menyediakan berbagai menu masakan yang terdiri dari indonesian food, *Chienes food*, dan *Japanes food* Tahu Tidur Resto berdiri pada tanggal 3 Desember 2009. Sejak awal berdirinya Tahu Tidur Resto selalu memberikan yang terbaik untuk para konsumennya mulai dari pelayanan yang baik, selalu menyajikan makanan dengan kualitas yang baik dan harga yang sangat terjangkau.

3.2. Tujuan perusahaan

Tahu Tidur Resto memiliki tujuan agar menjadi restoran yang terbaik dengan cara selalu berusaha meningkatkan kualitas pelayanan dan kualitas makanan agar tetap higienis dan menciptakan lingkungan restoran yang bersih dan nyaman dengan itu kami memiliki sebuah keunggulan yaitu kami bekerja dengan hati, bekerja untuk kepuasan konsumen.

3.3. Struktur Organisasi

Struktur organisasi pada Tahu tidur Resto yang berhubungan dengan penelitian sebagai berikut:



Keterangan: Bagian yang diteliti

Bagian yang terkait

Gambar 3.1 Struktur Organisasi Tahu Tidur Resto

3.4. Deskripsi Jabatan

Deskripsi jabatan yang terdapat pada Tahu Tidur Resto adalah sebagai berikut:

A. *Supervisor*

1. Membuat *job description divisi operasional.*
2. Mengatur jadwal *shift* pekerjaan dan *off* para karyawan.
3. Mengawasi dan memeriksa kembali daftar absensi karyawan dan membuat rekapan kehadiran beserta kompensasinya.
4. Semua aliran kas keluar, baik itu pembelian, iuran, dan sebagainya perlu diperiksa dan diotorisasi oleh *supervisor*, serta memastikan bahwa semua aliran kas keluar dan masuk ada pencatatannya dan dokumentasinya, semua dokumen diperiksa kembali.
5. Berfungsi mengawas dan menindaklanjuti segala keadaan yang membutuhkan keputusan yang berdampak signifikan terhadap perusahaan, bersama kepala devisi dan para pemangku kepentingan lainnya.
6. Mengadakan dan memimpin *briefing* mingguan yang diikuti oleh semua kepala devisi guna mengevaluasi kinerja perusahaan.

7. Menjadi figur dan teladan bagi para bawahannya dengan cara mentaati tata tertib dan disiplin waktu dalam melakukan tugas dan wewenangnya.

B. *Accounting*

1. Bertanggung jawab mengecek kembali semua pembelian yang dilakukan oleh bagian pembelian dengan mengeceknya ke dokumen asli pembelian dan melakukan rekapan atas pembelian-pembelian.
2. Menerima rekapan pembelian atau beban-beban lainnya yang menggunakan kas kecil dan juga pencatatan penjualan lainnya, hasil rekapan tersebut menjadi input untuk membuat laporan keuangan.
3. Menerima rekap kompensasi karyawan seperti gaji, bonus, dan lainnya dari *supervisor.*
4. Bertanggung jawab untuk melaporkan kinerja perusahaan dalam bentuk laporan laba rugi per bulan.
5. Menerima laporan stok akhir persediaan dapur, *pantry*, dan gudang dari divisi operasional.
6. Bertanggung jawab untuk melakukan *input* transaksi penjualan per hari dan melakukan rekapan atas penjualan tersebut.
7. Bertanggung jawab untuk melakukan *input* beban atau biaya selain biaya yang keluar untuk *supplier*.

C. *Finance*

1. Bertanggung jawab dalam melakukan otorisasi pembelian *supplier-based.*
2. Bertanggung jawab melakukan otorisasi penyediaan dana kas kecil
3. Bekerja sama dengan bagian accounting untuk mengevaluasi kinerja periode berjalan baik dari sisi penjualan, pembelian, maupun *inventory*

untuk menentukan keputusan penting seperti penentuan harga jual makanan, *budget* pembelian, *budget* penjualan, *budget variance*, dan *badget* kas untuk periode selanjutnya.

4. Bertanggung jawab menciptakan suasana yang kondusif dalam lingkungan kinerja.

D. *Operasional*

1. Merencanakan, mengatur, dan mengawasi operasional Tahu Tidur.
2. Mengatasi masalah operasional.
3. Melakukan *training waiters* satu persatu tentang servis ketika sedang sepi.
4. Melakukan *stock opname equipment* atau barang baran di dapur, *pantry*, dan gudang dalam periode dua minggu sekali.
5. Melakukan *stock opname* bahan bahan makanan dan minuman (*kitchen* dan *pantry*).
6. Melaporkan selisih *opname* bahan bahan makanan dan minuman dengan *inventory* akhir.

E. *Kitchen*

1. Bertanggung jawab atas semua pesanan menu.
2. Bertanggung jawab mendelegasikan pekerjaan-pekerjaan untuk karyawan yang berada di bawah wewenang *kitchen.*
3. Bertanggung jawab atas ketersediaan bahan makanan di dapur.
4. Semua *equipment* yang dibeli atau rusak perlu ada pencatatannya ketika terjadi pembelian *equipment* atau terjadi kerusakan *equipment* sehingga tidak dapat digunakan lagi.

5. Melakukan *stock opname* fisik *equipment* atau barang barang di dapur dalam periode dua minggu sekali.
6. Melakukan *stock opname* bahan makanan sebulan sekali di dapur.
7. Bertanggung jawab atas dokumentasi administrasi pemesanan menu baik prasmanan ataupun reguler, dokumen administrasi pesanan menu tersebut disusun secara rapih.
8. Membuat catatan bahan baku ataupun makanan jadi yang basi atau *spoiled* dan melaporkannya kepada bagian operasional.
9. Bertanggung jawab terhadap konsistensi rasa dan kualitas menu yang dibuat.
10. Bertanggung jawab dengan *standar recipe* yang sudah ada maupun yang baru, dan menginovasi menu yang kurang laku.
11. Bekerja sama dengan staf-staf yang lain untuk menilai *stock inventory* akhir dalam satuan rupiah.

F. *Pantry*

1. Bertanggung jawab terhadap semua pesanan menu minuman.
2. Bertanggung jawab mendelegasikan pekerjaan- pekerjaan untuk karyawan yang berada di bawah wewenang *pantry.*
3. Bertanggung jawab atas ketersediaan bahan minuman.
4. Melakukan *stock opname* bahan minuman sebulan sekali.
5. Melakukan *stock opname fisik equipment* atau barang barang di *pantry* dalam periode dua minggu sekali.

6. Bertanggung jawab atas dokumentasi administrasi pemesanan menu minuman, dokumen administrasi pesanan menu tersebut disusun secara rapi.
7. Bertanggung jawab dengan *standar recipe* yang sudah ada maupun yang baru, dan menginovasi menu minuman yang kurang laku.
8. Bekerja sama dengan staf-staf yang lain untuk menilai *stock inventory* akhir dalam satuan rupiah.

G. *Purchasing*

1. Bertanggung jawab melakukan pembelian dan pencatatan *order* pembelian.
2. Setiap pembelian ke *supplier* wajib diotorisasi terlebih dahulu oleh bagian finance dan bertanggung jawab membuatkan rekap pembeliannya.
3. Wajib melaporkan semua pembelian yang terjadi dan memberikan dokumen asli pembelian kepada bagian *accounting.*
4. Menginformasikan *equipment* atau barang–barang dan juga bahan baku yang masuk ke *divisi kitchen* dan *divisi pantry*.
5. *Order* bahan baku perlu dilakukan ke *supplier* apabila ada pembelian yang belum *supplier based* maka perlu dilakukan pembelian ke pasar dengan menggunakan kas kecil
6. Bertanggung jawab atas gudang dan isinya baik itu bahan baku atau *equipment*, perlu ada kontrol dan pencatatan setiap hari, bertanggung jawab juga atas ketersediaan bahan baku.

3.5. Kebijakan dan Pengendalian Intern Tentang Sistem yang Berjalan

Tahu Tidur Resto memiliki beberapa kebijakan dalam menjalankan kegiatannya, diantarannya adalah sebagai berikut:

A. Melakukan *stock opname equipment* atau barang–barang di dapur, *pantry*, dan gudang dalam periode dua minggu sekali.
B. Melakukan *stock opname* fisik *equipment* atau barang yang ada di dapur dalam periode dua minggu sekali.
C. Melakukan *stock opname* fisik bahan–bahan makanan di dapur sebulan sekali.
D. Setiap pembelian ke supplier wajib diotorisasi terlebih dahulu oleh bagian *finance*.
E. Ketika menerima pesanan pembelian, penerimaan dan pengukuran wajib ditemani dengan orang yang berwenang dari divisi *kitchen* bila pesanan bagian kitchen, ditemani orang yang berwenang dari divisi *pantry* bila pesanan bagian *pantry*, ditemani dengan *supervisor* atau divisi operasional bila pesanan untuk stock gudang lantai dua.
F. Transaksi *deliveri order* bisa dilakukan dengan minimal pesanan 3 macam
G. *Delivery order* hanya untuk wilayah tertentu yang dekat dengan restoran dan dikenakan biaya antar Rp7.000
H. Semua bahan baku ataupun makanan jadi yang basi atau *spoiled*, perlu ada dokumentasi bahan makanan atau makanan jadi yang basi atau yang bersisa dan diberikan kepada karyawan, diacatat tidak dalam satuan moneter melainkan dalam satuan porsi bila makanan jadi dan satuan kg jika bahan makanan.

3.6. Fungsi yang terkait

Fungsi yang terkait dalam sistem laporan laba rugi pada Tahu Tidur Resto adalah sebagai berikut :

A. Purchasing

B. Accounting

C. Finance

D. Operational

3.7. Dokumen yang Digunakan

Dokumen yang digunakan pada Tahu Tidur Resto adalah sebagai berikut:

A. Register penjualan

B. Order pembelian

3.8. Catatan yang Digunakan

Catatan yang digunakan oleh Tahu Tidur Resto dalam pembuatan laporan keuangannya adalah sebagai berikut:

A. Laporan penjualan dan pembelian

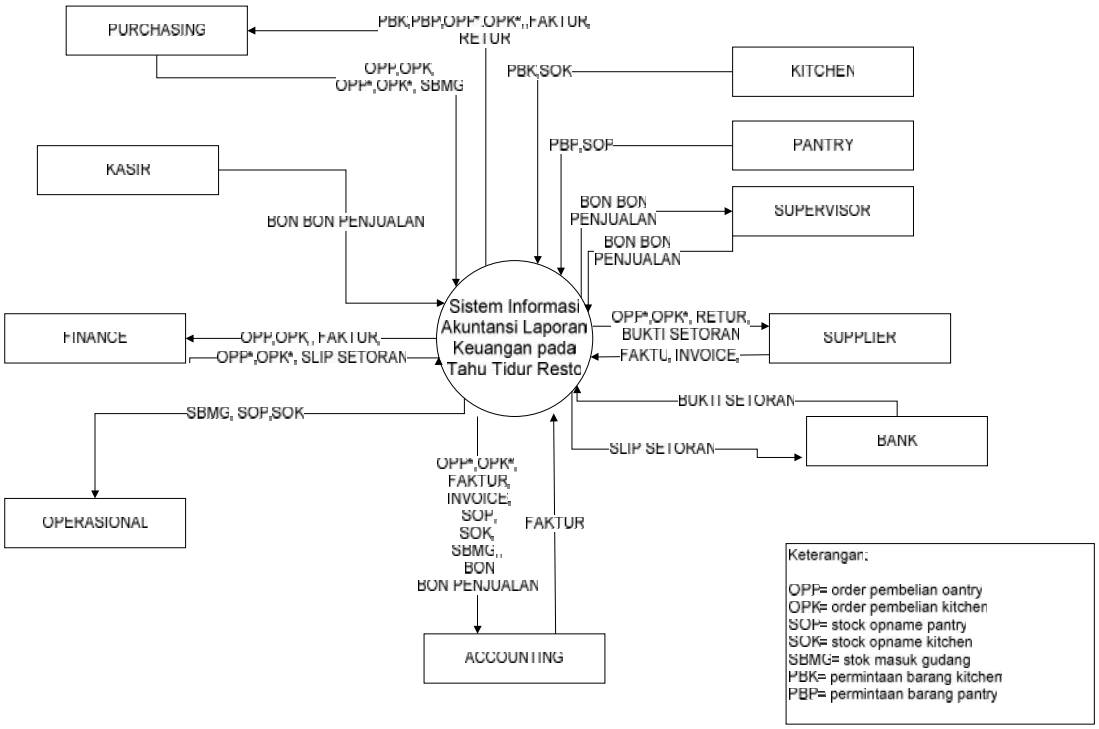
B. Laporan *stock inventory*

3.9. Sistem yang Berjalan

3.9.1. Diagram Konteks yang Berjalan

Diagram konteks adalah diagram yang menggambarkan suatu proses besar dari mulai input, proses, dan output. Pada diagram konteks Tahu Tidur Resto untuk sistem yang berjalan memiliki 10 entitas, yaitu *purchasing, supplier, finance,*

accounting, kitchen, pantry, bank, operational, suppervisor, kasir diagram konteks yang berjalan dapat dilihat pada gambar berikut:



Gambar 3.2 Diagram Konteks Berjalan

Deskripsi dari sistem yang berjalan dari diagram konteks tersebut yaitu *kitchen* dan *pantry* meminta bahan baku ke bagian *purchasing* dengan memberikan OPP (order pembelian *pantry*) dan OPK (order pembelian *kitchen*), kemudian bagian *purchasing* menyiapkan permintahan bahan yang dibutuhkan apabila barang tidak ada maka akan membuat order pembelian ke *supplier* yang sebelumnya harus diotorisasi oleh bagian *finance*. *Supplier* akan mempersiapkan pesanan dan membuatkan faktur untuk dikirim bersama barang pesanan, setelah barang dikirim bagian *purchasing* menerima barang dan faktur tersebut apabila barang tidak sesuai atau barang ada yang cacat maka barang akan ditukar bersama faktur hingga barang sesuai dengan pesanan.

Faktur tersebut diberikan kepada bagian *accounting* untuk dibuatkan laporan pembelian, setelah itu bagian *finance* melakukan pembayaran kepada *supplier* melalui bank. Kemudian *supplier* membuat invoice untuk bukti pembayaran.

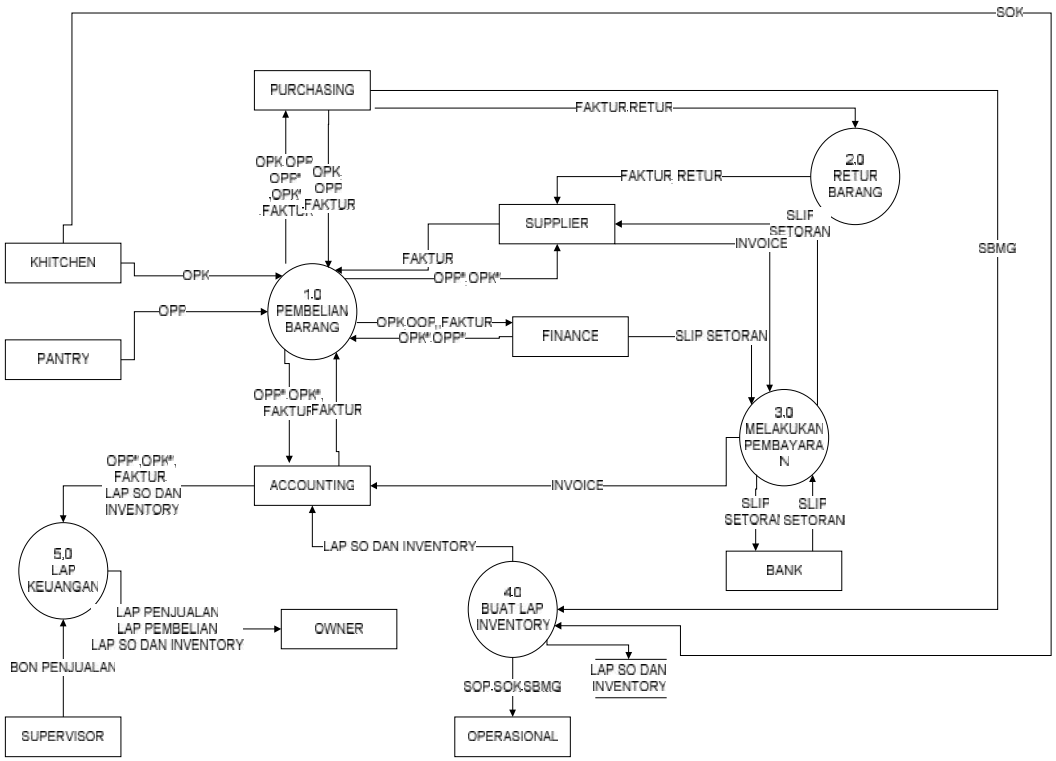
Bagian *operational* mendapatkan SBMG (stok barang masuk) dari bagian *purchasing,* dan mendapatkan SOP (*stock opname pantry*) dan SOK (*stock opname kitchen*) dari bagian *kitchen* dan *pantry* untuk membuat laporan *stock opname* dan *inventory* dalam dua minggu sekali yang kemudian akan di berikan kepada bagian *accounting* . *Accounting* akan merekap semua dokumen yang ada untuk dibuatkan laporan pembelian, laporan penjualan dan laporan *stock opname* dan *inventory*.

3.9.2. *Data Flow Diagram* yang Berjalan

Data Flow Diagram berfungsi untuk menggambarkan sistem yang ada pada diagram konteks menjadi beberapa proses utama antar entitas yang berkaitan dengan sistem informasi keuangan

3.9.2.1. *Data Flow Diagram* Level 0 yang Berjalan

Data Flow Diagram level 0 diagram yang menggambarkan proses dari diagram konteks sistem laporan keuangan laba/rugi yang berjalan pada Tahu Tidur Resto. *Data Flow Diagram* level 0 dapat digambarkan sebagai berikut :



Gambar 3.3 Diagram Arus Data Level 0 Sistem Informasi Laporan Keuangan Laba/Rugi Berjalan

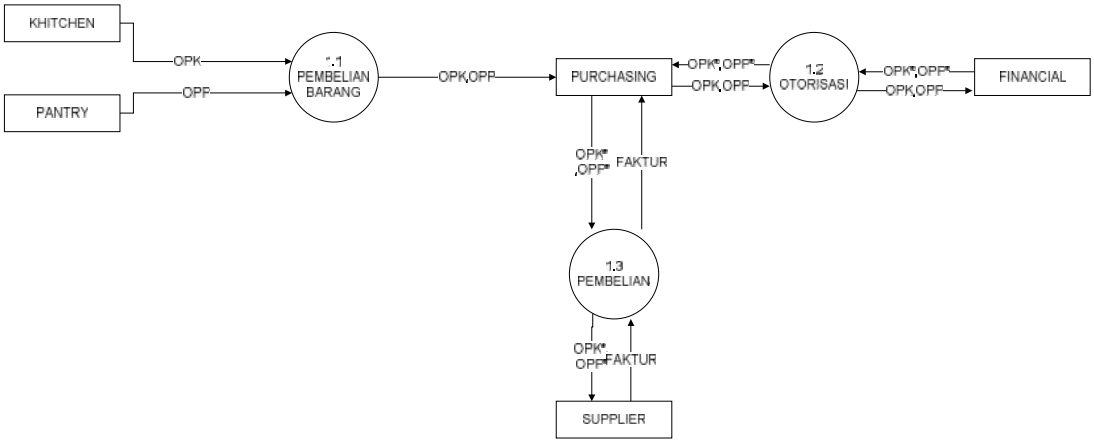
Penjelasan dari *data flow diagram* level 0 di atas yaitu *kitchen* dan *pantry* meminta bahan baku ke bagian *purchasing* dengan memberikan OPP (*order* pembelian *pantry*) dan OPK (*order* pembelian *kitchen*), kemudian bagian *purchasing* menyiapkan permintahan bahan yang dibutuhkan apabila barang tidak ada maka akan membuat order pembelian ke *supplier* yang sebelumnya harus diotorisasi oleh bagian *finance*. Kemudian supplier akan mempersiapkan pesanan dan membuatkan faktur untuk dikirim bersama barang pesanan, setelah barang dikirim bagian *purchasing* menerima barang dan faktur tersebut apabila barang tidak sesuai atau barang ada yang cacat maka barang akan ditukar bersama faktur hingga barang sesuai dengan pesanan.

Kemudian faktur tersebut diberikan kepada bagian *accounting* untuk dibuatkan laporan pembelian, setelah itu bagian *finance* melakukan pembayaran kepada *supplier* melalui bank. Kemudian *supplier* membuat *invoice* untuk bukti pembayaran.

Kemudian bagian *operational* mendapatkan SBMG (stok barang masuk) dari bagian *purchasing*, dan mendapatkan SOP (*stock opname pantry)* dan SOK (*stock opname kitchen*) dari bagian *kitchen* dan *pantry* untuk membuat laporan *stock opname* dan *inventory* dalam dua minggu sekali yang kemudian akan di berikan ke pada bagian *accounting* . *Accounting* akan merekap semua dokumen yang ada untuk dibuatkan laporan pembelian, laporan penjualan dan laporan *stock opname* dan *inventory*.

3.9.2.2. *Data Flow Diagram* Level 1 Proses 1 yang Berjalan

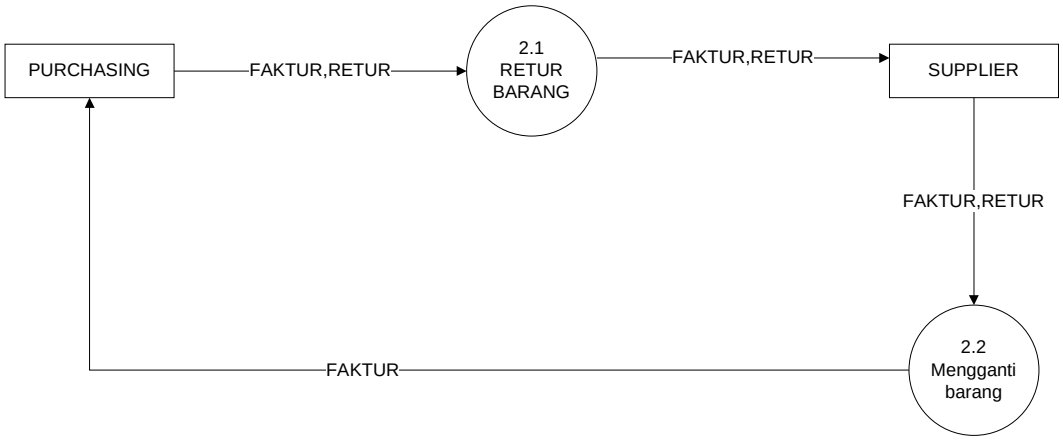
Deskripsi dari *Data Flow Diagram* Level 1 Proses 1 mengenai sistem informasi laporan keuangan, yaitu *kitchen* dan *pantry* meminta barang kepada *purchasing* kemudian apabila stok barang yang diminta tidak ada maka akan melakukan pembelian barang ke supplier yang diketahui oleh bagian *finance*



Gambar 3.4 Diagram Arus Data Level 1 Proses 1 Sistem Informasi Laporan Keuangan Laba/Rugi Berjalan

3.9.2.3. *Data Flow Diagram* Level 1 Proses 2 yang Berjalan

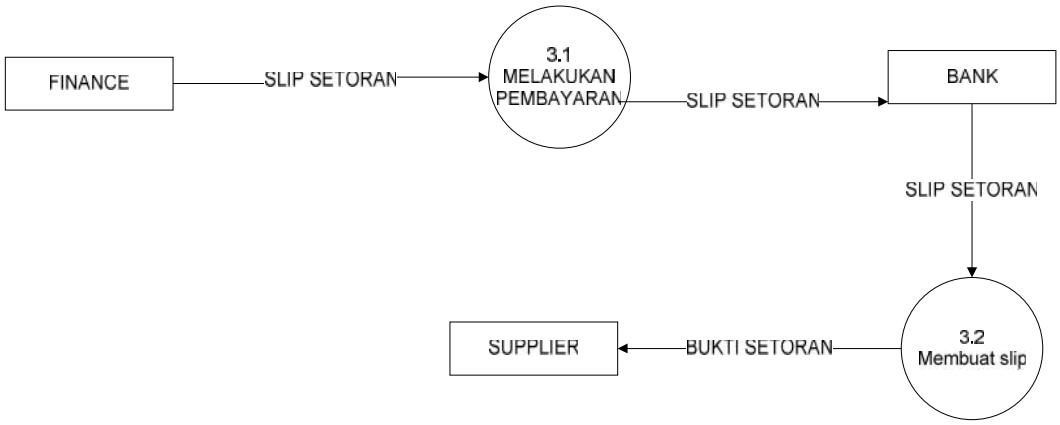
Deskripsi dari *Data Flow Diagram* Level 1 Proses 2 yang berjalan, yaitu bagian *purchasing* mengecek barang yang sudah diterima dari *supplier* apabila barang tidak sesuai dengan permintaan atau barang ada yang cacat maka bagia *purchasing* akan meretur barang tersebut beserta fakturnya.



Gambar 3.5 Diagram Arus Data Level 1 Proses 2 Sistem Informasi Laporan Keuangan Laba/Rugi

3.9.2.4. Data Flow Diagram Level 1 Proses 3 yang Berjalan

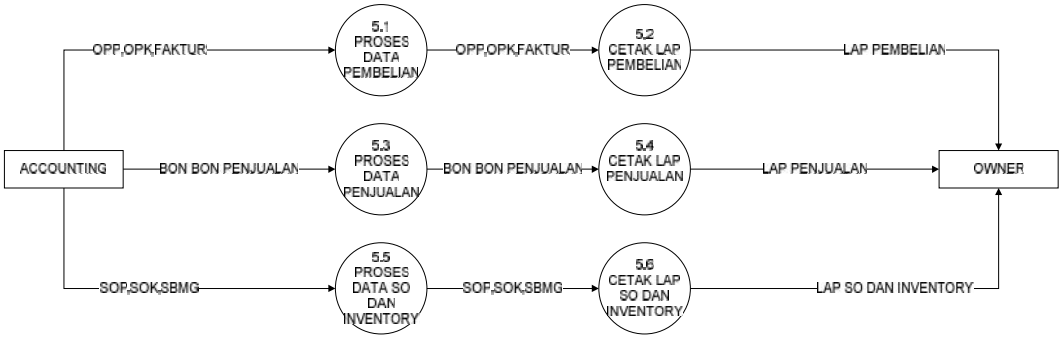
Deskripsi dari *Data Flow Diagram* Level 1 Proses 3 yang berjalan, yaitu *Finance* melakukan pembayaran melalui bank atas pesanan pembelian dari *supplier*.



Gambar 3.6 Diagram Arus Data Level 1 Proses 3 Sistem Informasi Laporan Keuangan Laba/Rugi

3.9.2.5. *Data Flow Diagram* Level 1 Proses 5 yang Berjalan

Deskripsi dari *Data Flow Diagram* Level 1 Proses 5 yang berjalan, yaitu *accounting* menerima rekapan stock opname dari operasional, menerima dokumen pembelian dari *purchasing*, dan menerima bon bon penjualan yang sudah di periksa oleh *supervisor* kemudian *accounting* membuat laporan penjualan, laporan pembelian dan laporan stock opname dan inventory yang akan diberikan kepada owner.



Gambar 3.7 Diagram Arus Data Level 1 Proses 5 Sistem Informasi Laporan Keuangan Laba/Rugi

3.9.3. Kamus Data yang Berjalan

Kamus data berjalan pada Tahu Tidur Resto mengenai sistem laporan keuangan laba/rugi dapat digambarkan sebagai berikut:

Tabel 3.1 Kamus Data Berjalan

Kamus Data Berjalan

Nama Arus Data	Alias	Bentuk Data	Arus Data	Periode	Penjelasan
Order pembelian kitchen	OPK	Dokumen	- *kitchen* ke proses 1.0 -*purchasing* ke proses 1.0 -*finance* ke proses 1.0 -*accounting* ke proses 5.0	Per 2 minggu	Catatan untuk permintaan barang di kitchen
Order pembelian pantry	OPP	Dokumen	-*pantry* ke proses 1.0 -*purchasing* ke proses 1.0 *Finance* ke proses 1.0 -*accounting* ke proses 5.0	Tiap hari	Catatan untuk meminta barang di pantry

Tabel 3.2 Kamus Data Berjalan Lanjutan 1

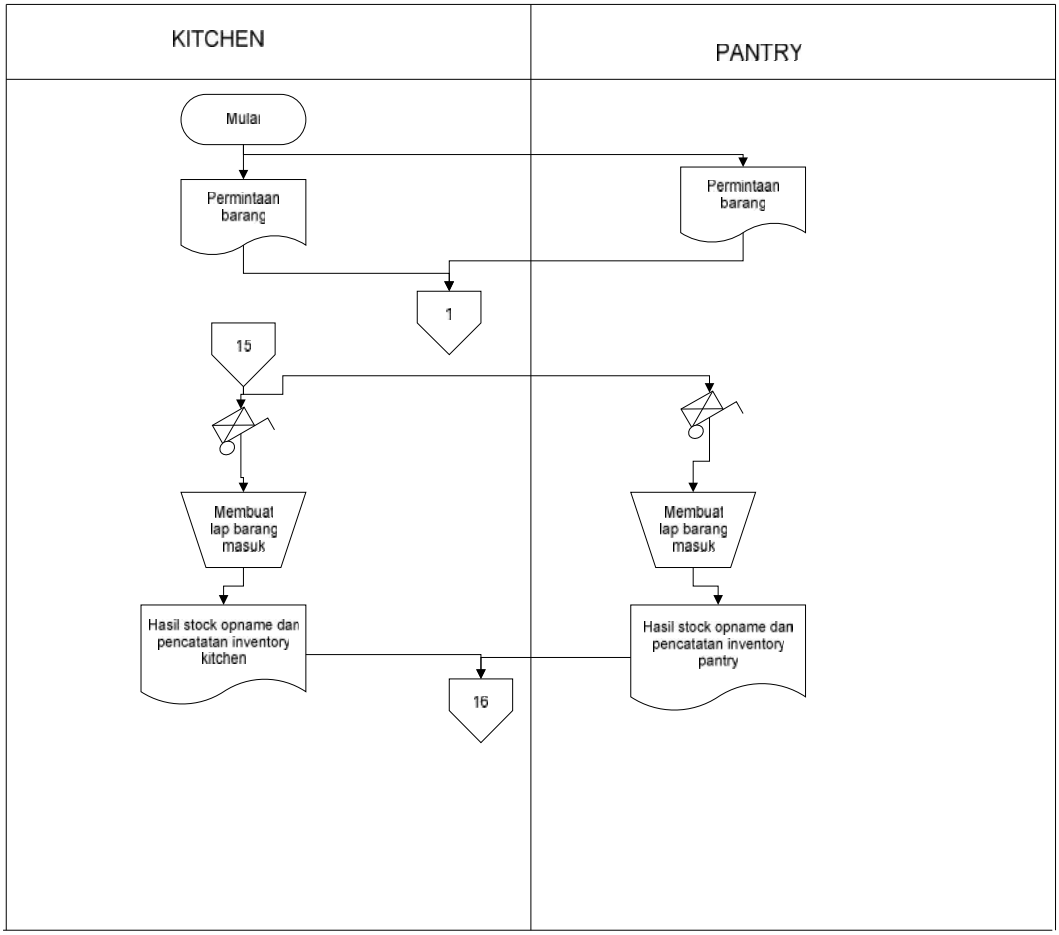
Faktur	Faktur	Dokumen	-*purchasing* ke proses 2.0 -*supplier* ke proses 2.0 -*accounting* ke proses 5.0		Surat bukti pengiriman barang
Retur	Retur	Dokumen	-*purchasing* ke proses 2.0 -*supplier* ke proses 2.0		Surat penukaran barang
Slip setoran		Dokumen	-*finance* ke proses 3.1 -bank ke proses 3.2		Dibuat ketika menyetorkan uang ke bank
Bukti setoran		Dokumen	-bank proses ke 3.1 -*supplier* proses ke 3.2		Bukti setoran tunai dari bank
Stock opname pantry	SOP	Dokumen	-operasional proses ke 4.0 -*accounting* ke proses 5.0	Per 2 minggu	Catatan yang digunakan untuk stock di pantry

Tabel 3.3 Kamus Data Berjalan Lanjutan 2

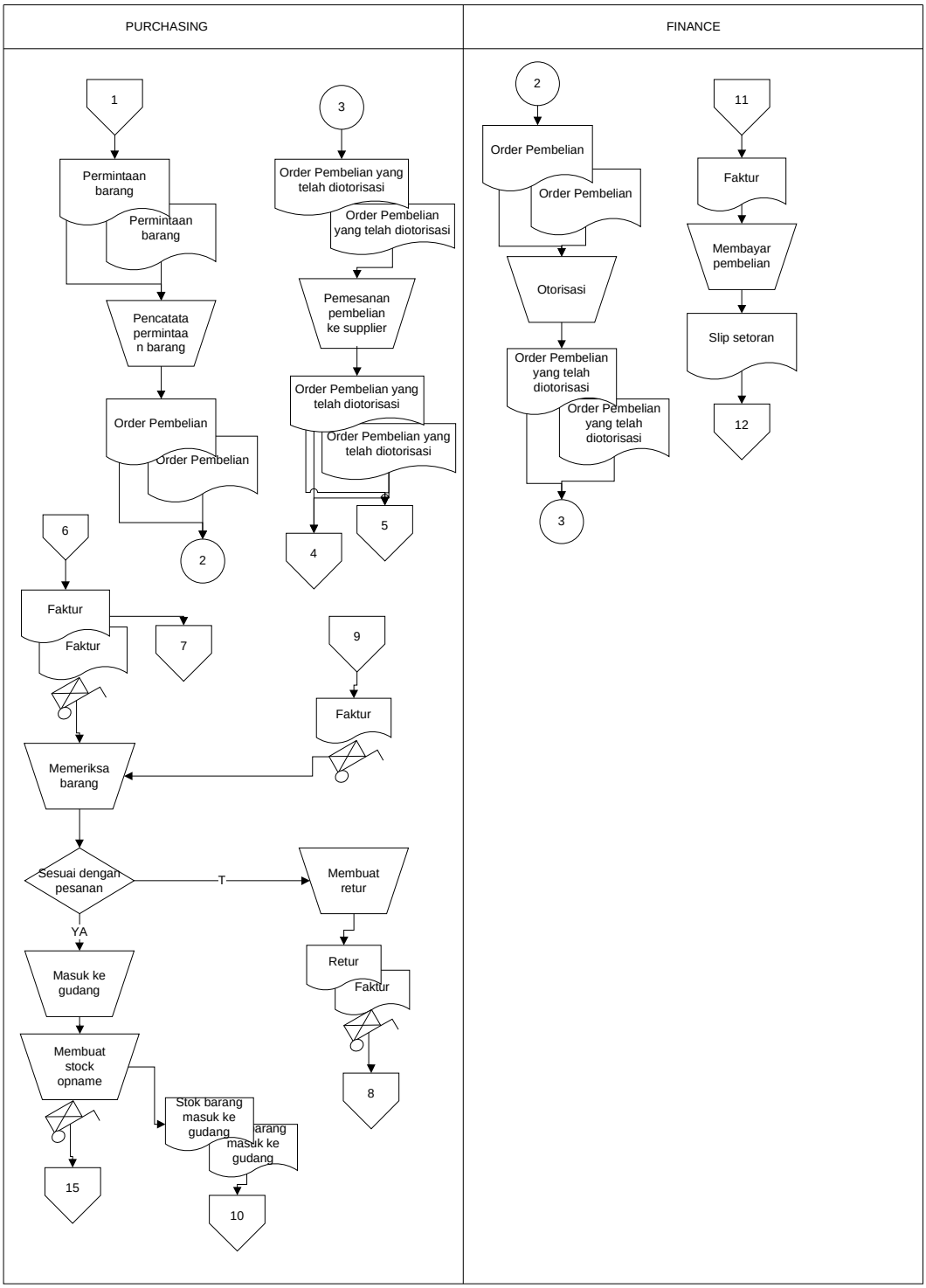
Stock opname kitchen	SOK	Dokumen	-operasional proses ke 4.0 -*accounting* ke proses 5.0	Per 2 minggu	Catatan yang digunakan untuk stock di pantry
Lap SO dan Inventory		Dokumen	-*accounting* proses 4.0 -owner ke proses 5.0	Per 2 minggu	Laporan stock yang sudah direkap
Bon penjualan		Dokumen	-*accounting* ke proses 5.0	Setiap hari	Bon Hasil penjualan per harinya
Stock barang masuk gudang	SBMG	Dokumen	-*accounting* ke proses 5.0	Per 2 minggu	Catatan yang digunakan untuk mencatat barang masuk ke gudang
Lap pembelian		Dokumen	-owner ke proses 5.0	Per bulan	Laporan pembelian
Lap penjualan		Dokumen	-owner ke proses 5.0	Per bulan	Laporan penjualan

3.9.4. Bagan Alir yang Berjalan

Bagan alir yang berjalan pada Tahu Tidur Restodapat digambarkan sebagai berikut :

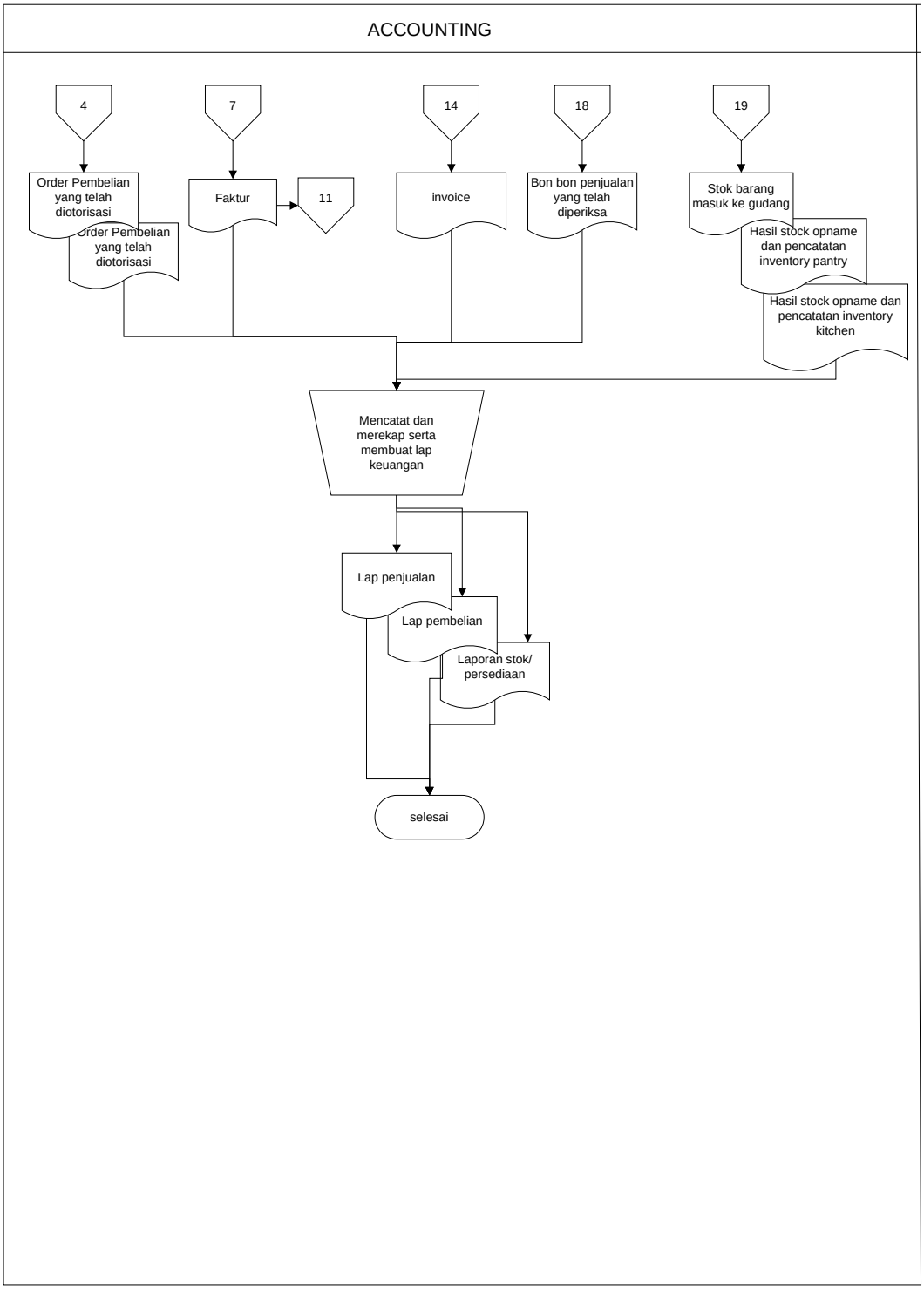


Gambar 3.8 Bagan Alir Sistem laporan Keuangan Laba/Rugi Berjalan



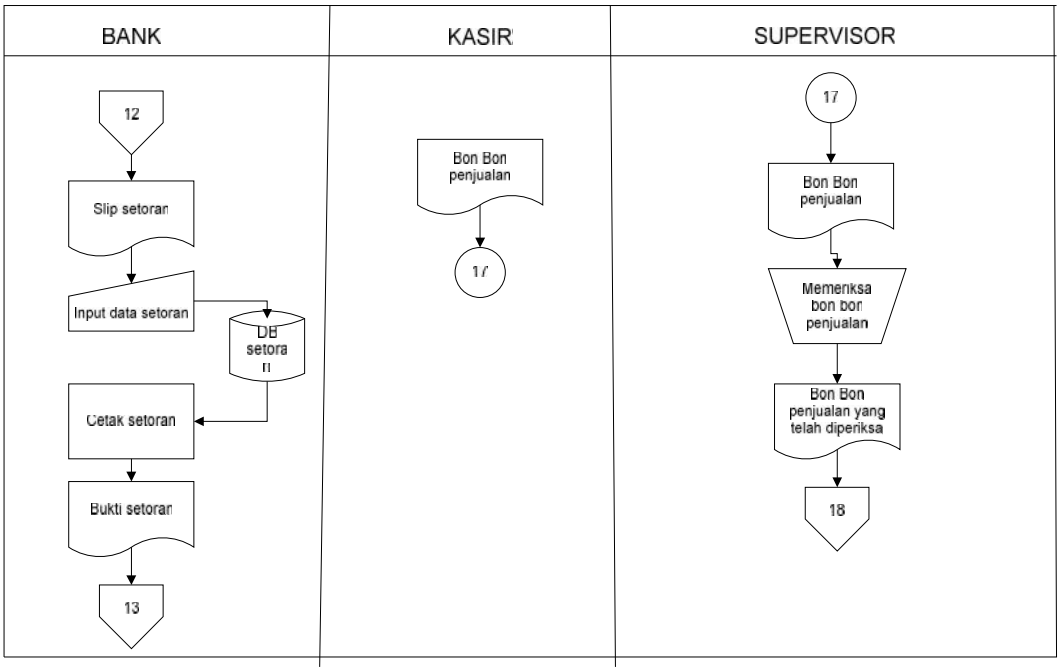
Gambar 3.9 Bagan Alir Sistem laporan Keuangan Laba/Rugi Berjalan

Lanjutan 1



Gambar 3.10 Bagan Alir Sistem laporan Keuangan Laba/Rugi Berjalan

Lanjutan 2



Gambar 3.11 Bagan Alir Sistem laporan Keuangan Laba/Rugi Berjalan Lanjutan 3

3.10. Kelemahan Sistem yang Berjalan

Kelemahan yang terdapat pada sistem akuntansi laporan keuangan laba/rugi pada Tahu Tidur Resto adalah sebagai berikut :

A. Belum memenuhi standar akuntansi karena belum memiliki jurnar, buku besar. Laporan keuangan yang dihasilkan hanya berupa laporann penjualan dan laporan pembelian saja.

B. Dalam pembuatan laporan keuangannya masih manual dan ada yang sudah terkomputerisasi hanya saja masih menggunakan MS.Excel tidak ada software atau aplikasi khusus yang digunakan.