BAB III

ANALISIS SISTEM YANG BERJALAN

3.1 Sejarah Singkat Perusahaan

Bermula pada tahun 1992 di Jalan Daha Magelang, Jawa Tengah, DAHA Resto membuka rumah makan sederhana yang menyajikan *'chinese food'* dengan nama *"Mie Jakarta"*, dengan konsep masakan rumahan yang bahannya kami buat sendiri untuk memastikan semua masakan yang kami keluarkan dari dapur kami higienis, bergizi tinggi serta kualitas yang konsisten.

Dengan semakin bertambahnya pelanggan, DAHA Resto pindah ke tempat yang lebih besar dan strategis di Jalan Tentara Pelajar dan semakin berkembang menjadi salah satu rumah makan yang terkenal di daerah Magelang sampai sekarang.

Pada tahun 2006, DAHA Resto mulai membuka cabang di Jakarta dengan tempat pertama di Jalan Muwardi, Grogol, Jakarta Barat, dengan tetap mempertahankan konsep yang sama dengan tempat awal di Magelang, yang mana menyajikan makanan yang sehat dengan bahan baku alami tanpa bahan pengawet dan pewarna makanan.

Beberapa bulan kemudian, DAHA Resto telah membuka 2 (dua) gerai baru di S3 Grogol Food Court dengan nama "mian" dan "Ayam Boemboe" dimana DAHA Resto mendapat tanggapan yang positif.

Dan sekarang DAHA Resto sudah mempunyai 8 (delapan) restoran dan tersebar di beberapa lokasi di pulau Jawa :

1. Mie Jakarta. Jalan Tentara Pelajar no. 24B. Magelang - Jawa Tengah.
2. Makan @ DAHA Penyetan & Mie Pelangi. Foodcourt Mall Arthos. Magelang - Jawa Tengah.

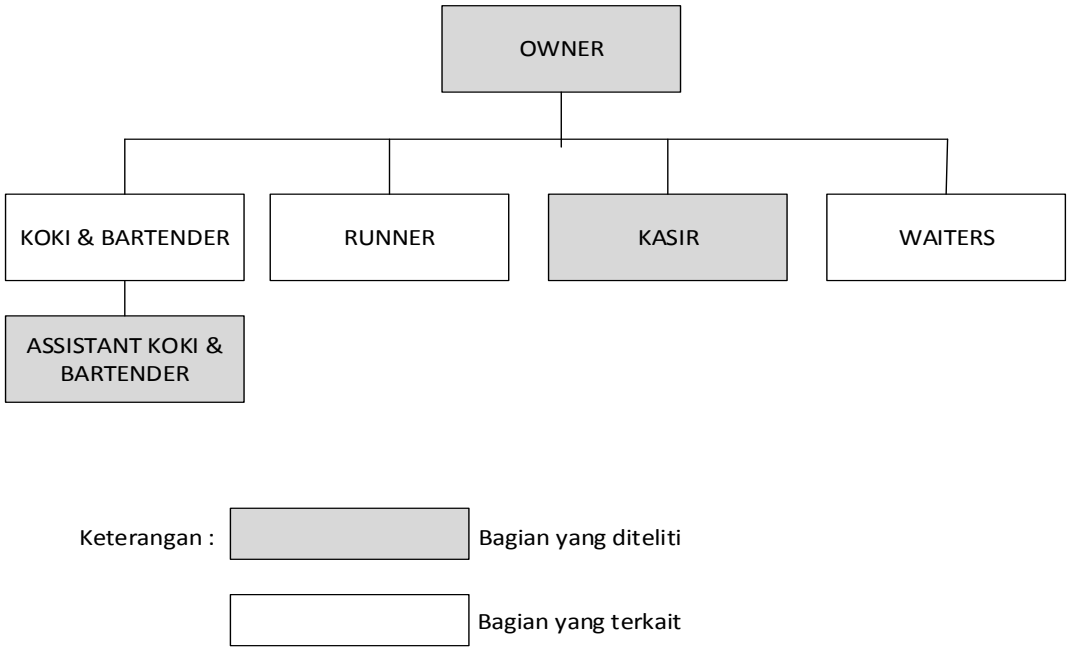
3. MJ Foodcenter. Jalan Jendral Sudirman no. 258. Salatiga, Jawa Tengah.
4. Makan @ DAHA. Jalan Kemanggisan Raya no. 2A. Kemanggisan - Jakarta Barat.
5. Makan @ DAHA. Ruko Sixth Avenue J5A-21. Citra Garden 6. Cengkareng - Jakarta Barat.
6. Ayam Boemboe Jl.Ciater Raya a4 No.4 Griya Loka. BSD Sektor 1.6. Serpong.
7. Ayam Boemboe dan Mie Rainbow. Ruko Modern Town Market. RE 002 - Modernland, Tangerang.
8. Mie Jakarta. Jogya Paradise, Jogyakarta.

3.2 Tujuan Perusahaan

Restoran Ayam Boemboe memiliki tujuan agar menjadi restoran pilihan utama bagi masyarakat dan menjadi restoran yang menyajikan masakan rumahan yang sehat dan lezat dengan menu bervarisasi bagi pelanggan dengan pelayanan yang tepat dan cepat demi kepuasan pelanggan.

3.3 Struktur Organisasi

Struktur Organisasi pada Restoran Ayam Boemboe yang berhubungan dengan penelitian sebagai berikut :



Gambar 3.1 Struktur Organisasi Restoran Ayam Boemboe

3.4 Deskripsi Jabatan

A. Owner

1. Fungsi jabatan tertinggi dalam sebuah perusahaan
2. Bertanggung jawab membeli bahan baku
3. Bertanggung jawab membuat laporan keuangan
4. Sebagai fungsi akuntansi

B. Assistant Koki & Bartender

1. Bertugas dan bertanggungjawab mengganti kedudukan Chef apabila dia berhalangan atau sedang libur (day off)
2. Bertugas mendukung administratif

C. Kasir

1. Bertugas menjalankan proses penjualan dan pembayaran

D. Koki dan Bartender

1. Bertanggung jawab atas keseluruhan manajemen di dalam dapur, seperti membuat menu dan resep baru bersama dengan manajer restoran, kemudian mengawasi dan melatih para staff nya
2. Mengawasi kebersihan dan persiapan semua makanan yang siap dihidangkan.

E. Waiters

1. Melayani kebutuhan pesanan tamu restoran.

F. Runner

1. Membantu waiter dalam mengantarkan makanan dan minuman yang dipesan tamu.

3.5 Kebijakan dan Pengendalian Intern Tentang Sistem yang Berjalan

Restoran Ayam Boemboe memiliki beberapa kebijakan dalam menjalankan kegiatannya, diantaranya adalah :

A. Jika tidak mendapatkan struk pembayaran asli, makan gratis
B. Siapapun yang menggunakan stock bahan baku, jika tinggal sedikit langsung bilang kepada owner
C. Transaksi pendapatan dan beban di input setiap hari, dan dibuatkan laporan setiap bulan
D. Pembelian bahan baku dilakukan oleh owner
E. Pemakaian bahan baku dicatat oleh assistant koki & bartender

F. Gaji karyawan diberikan berdasarkan kehadiran

3.6 Fungsi yang Terkait

Fungsi yang terkait dalam sistem laporan laba rugi pada Restoran Ayam Boemboe adalah :

A. Owner

B. Assistant Koki dan Bartender

C. Kasir

3.7 Dokumen yang Digunakan

Dokumen yang digunakan pada Restoran Ayam Boemboe adalah :

A. Nota

3.8 Catatan yang Digunakan

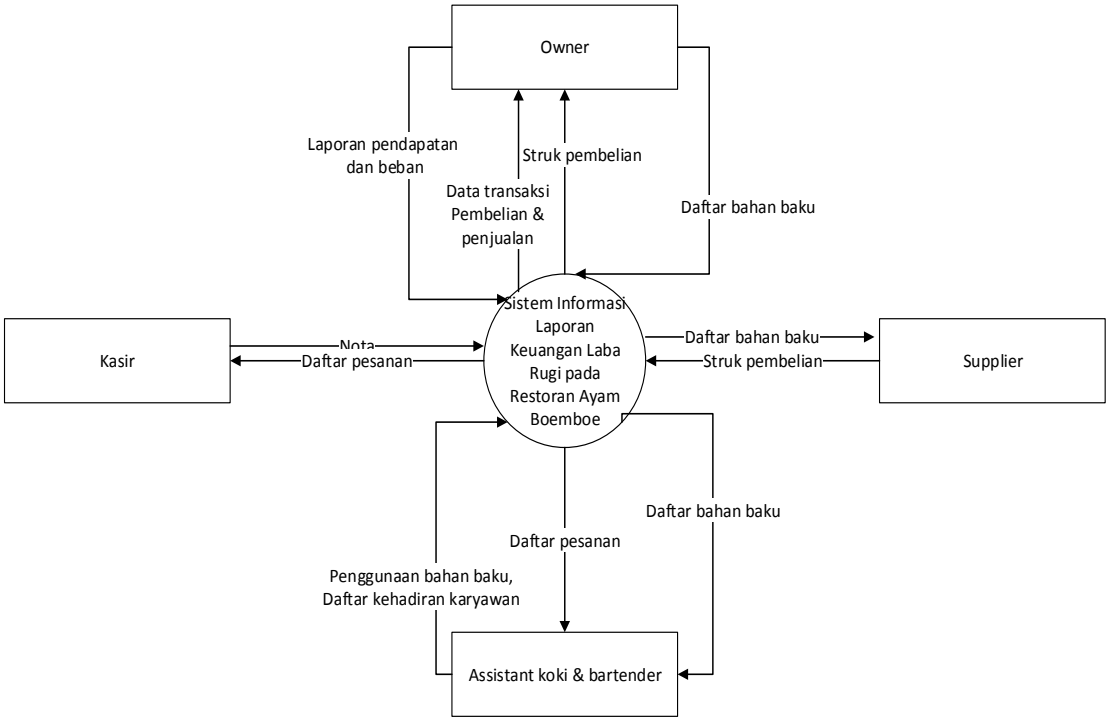
Catatan yang digunakan oleh Restoran Ayam Boemboe dalam pembuatan laporan keuangannya adalah :

A. Laporan pendapatan dan beban

3.9 Sistem yang Berjalan

3.9.1 Diagram Konteks yang Berjalan

Diagram konteks adalah yang menggambarkan suatu proses besar dari mulai input, proses, dan output. Pada diagram konteks Restoran Ayam Boembe untuk sistem yang berjalan memiliki 4 entitas, yaitu owner, assistant koki & bartender, kasir, dan supplier. Diagram konteks berjalan dapat dilihat pada gambar berikut :



Gambar 3.2 Diagram Konteks Berjalan

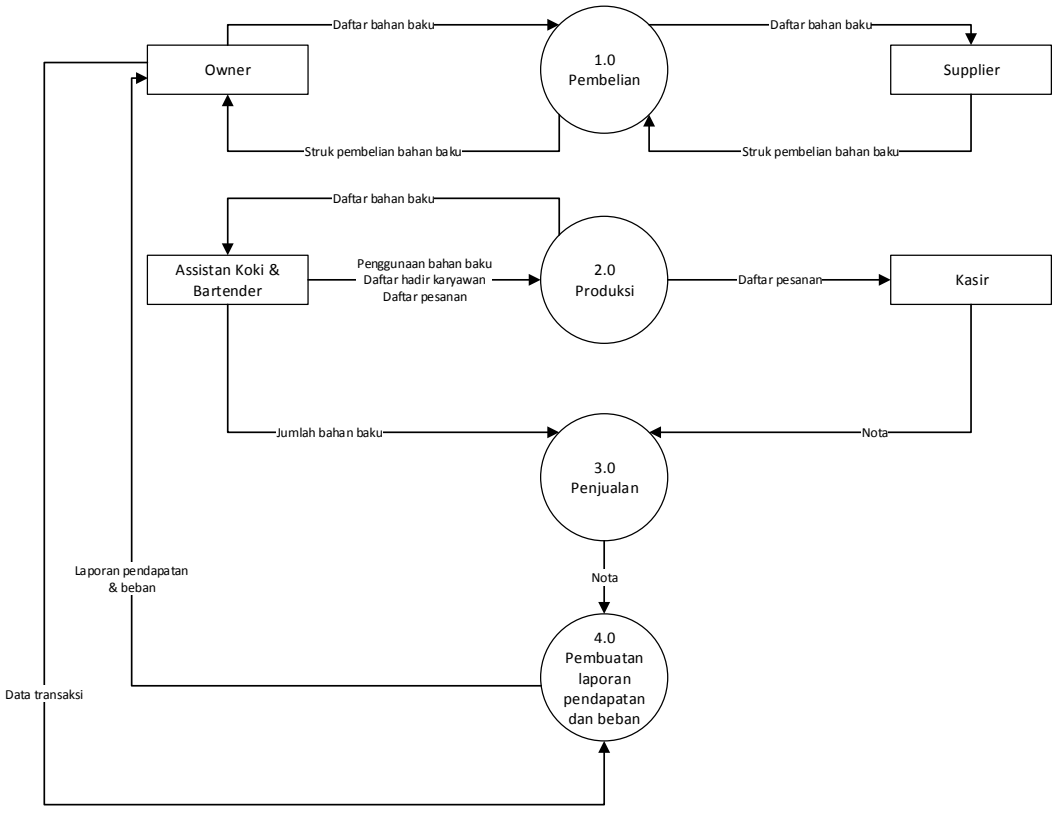
Deskripsi dari sistem yang berjalan dari diagram konteks tersebut yaitu owner membeli bahan baku kepada supplier dan owner menerima struk pembelian bahan baku dari supplier lalu owner memberikan daftar bahan baku yang sudah dibeli kepada assistant koki&bartender, kemudian kasir memberikan daftar pesanan dan membuat nota untuk bukti penjualan dan daaftar pesanan diberikan kepada assistant koki&bartender dan kepada assistant koki&bartender dan membuatkan daftar pesanan tersebut, lalu assistant koki&bartender pun menghitung penggunaan bahan baku dan jumlah bahan baku yang tersisa dan memberikannya kepada owner beserta daftar kehadiran karyawan sebagai transaksi dan owner membuatkan laporan pendapatan dan beban.

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 Restoran Ayam Boemboe. *Data Flow Diagram* level 0 dapat digambarkan sebagai berikut :

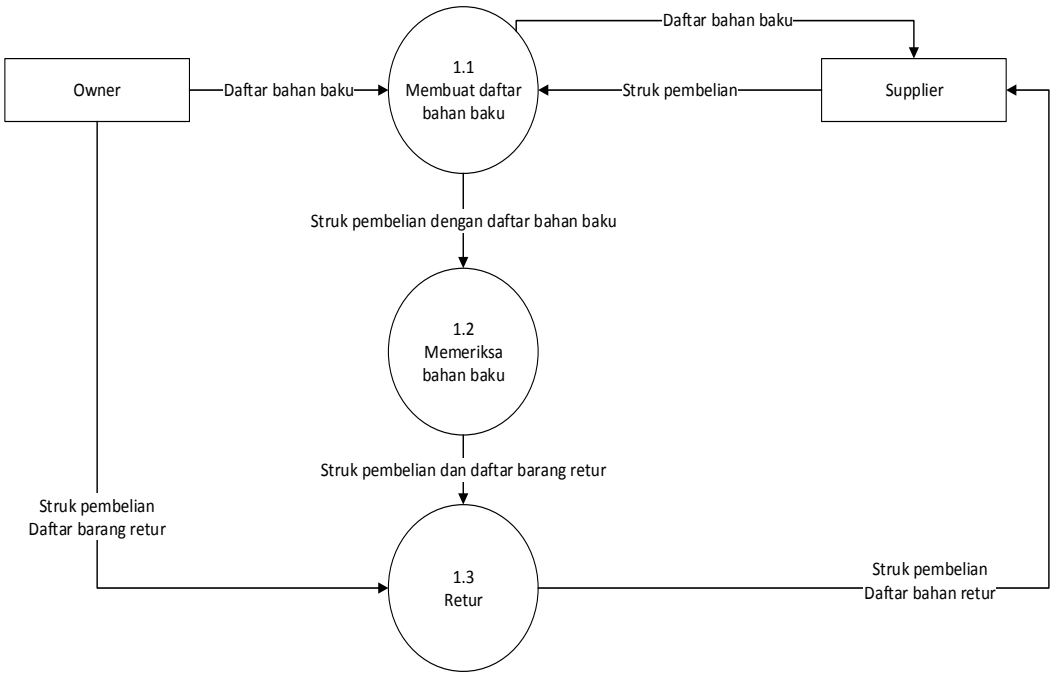


Gambar 3.3 *Data Flow Diagram* level 0 Berjalan

Deskripsi dari *data flow diagram* level 0 di atas yaitu owner membeli bahan baku kepada supplier dan owner menerima struk pembelian bahan baku dari supplier lalu owner memberikan daftar bahan baku yang sudah dibeli kepada assistant koki&bartender, kemudian kasir memberikan daftar pesanan dan membuat nota untuk bukti penjualan dan daaftar pesanan diberikan kepada assistant koki&bartender dan kepada assistant koki&bartender dan membuatkan daftar pesanan tersebut, lalu assistant koki&bartender pun menghitung penggunaan bahan baku dan jumlah bahan baku yang tersisa dan memberikannya kepada owner beserta daftar kehadiran karyawan sebagai transaksi dan owner membuatkan laporan pendapatan dan beban.

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

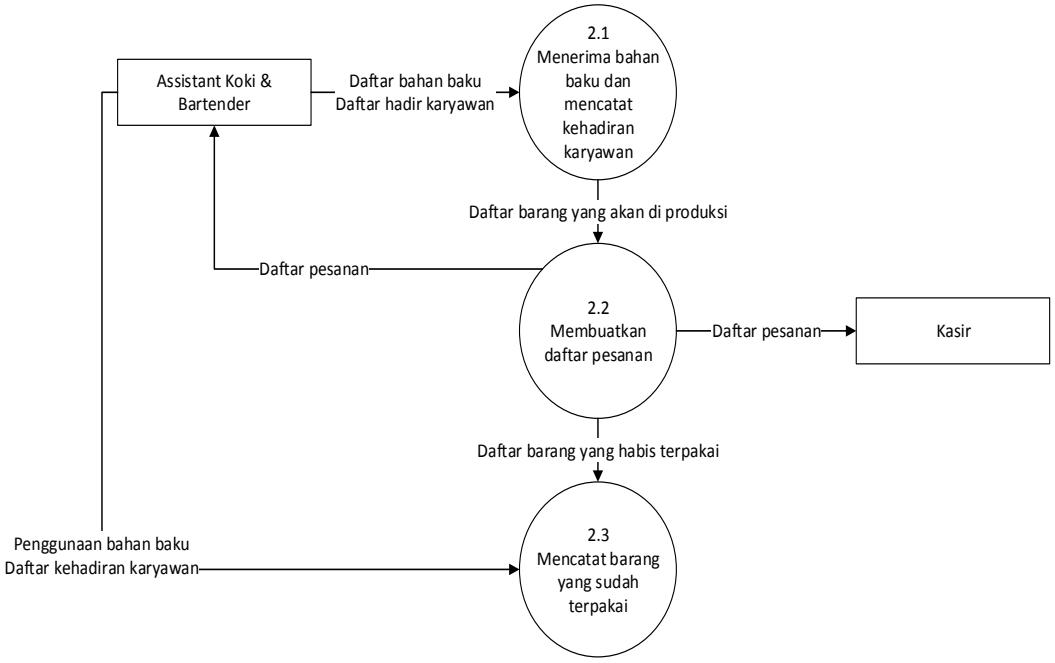
Deskripsi dari *Data Flow Diagram* Level 1 Proses 1 mengenai sistem informasi laporan keuangan, yaitu owner membeli bahan baku kepada supplier lalu owner menerima struk pembelian bahan baku dari supplier, dan jika ada yang tidak sesuai dengan barang yang dibeli maka owner membawa daftar bahan baku beserta bahan baku yang akan ditukar kembali atau di retur pada supplier.



Gambar 3.4 *Data Flow Diagram* Level 1 Proses 1 Berjalan

3.9.2.3 *Data Flow Diagram* Level 1 Proses 2 yang berjalan

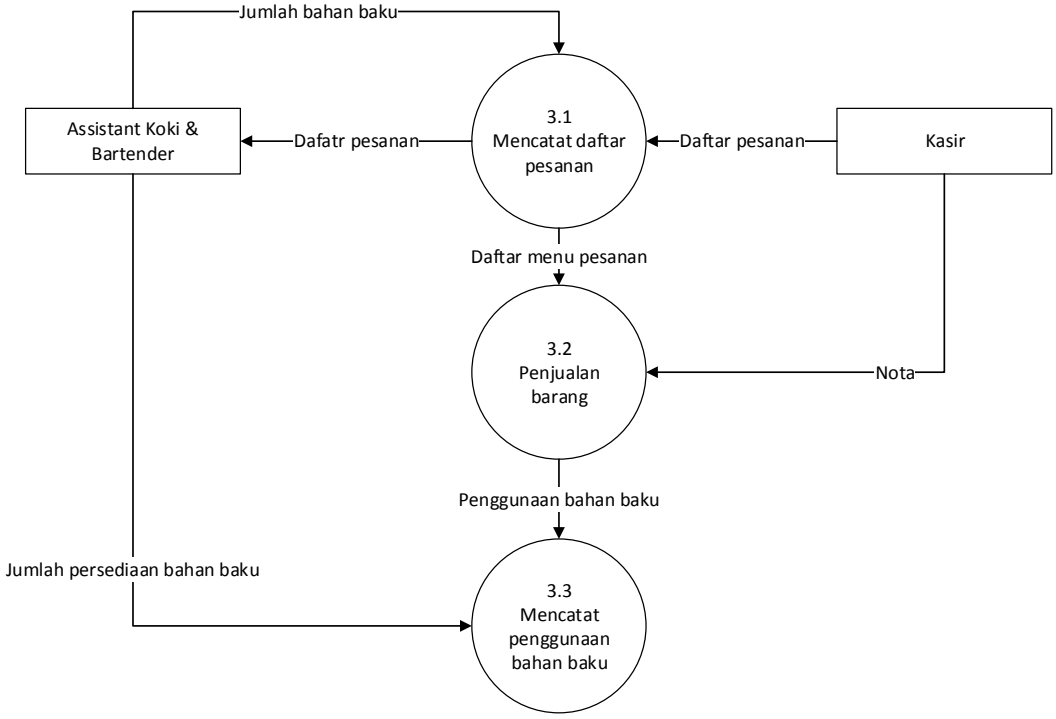
Deskripsi dari *Data Flow Diagram* Level 1 Proses 2 mengenai sistem informasi laporan keuangan, yaitu assistant koki&bartender menerima daftar pesanan dari kasir dan membuatkan daftar pesanan tersebut lalu mencatat jumlah penggunaan bahan baku yang habis terpakai dan mencatat kehadiran karyawan.



Gambar 3.5 *Data Flow Diagram* Level 1 Proses 2 Berjalan

3.9.2.4 *Data Flow Diagram* Level 1 Proses 3 yang Berjalan

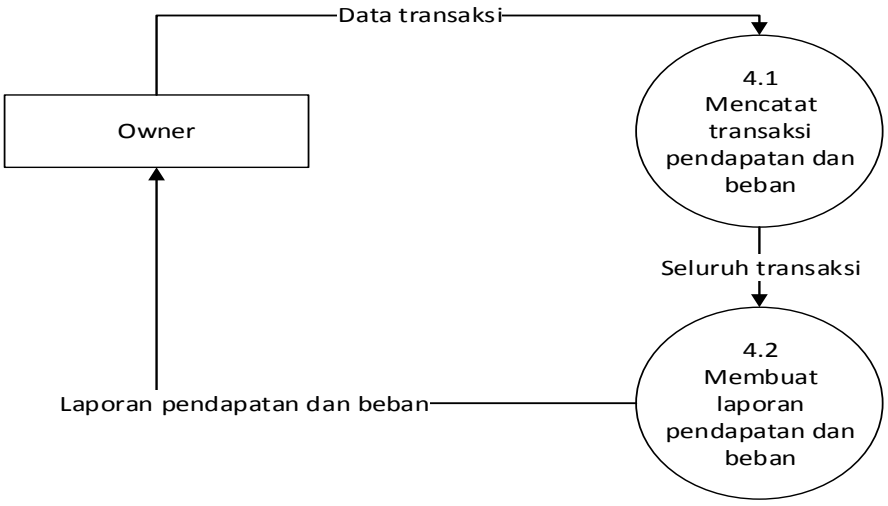
Deskripsi dari *Data Flow Diagram* Level 1 Proses 3 mengenai sistem informasi laporan keuangan, yaitu kasir membuatkan nota sebagai bukti penjualan dan assistant koki&bartender menghitung jumlah bahan baku dan beserta persediaan yang ada.



Gambar 3.6 *Data Flow Diagram* Level 1 Proses 3 Berjalan

3.9.2.5 *Data Flow Diagram* Level 1 Proses 4 yang Berjalan

Deskripsi dari *Data Flow Diagram* Level 1 Proses 4 mengenai sistem informasi laporan keuangan, yaitu owner menerima seluruh transaksi dan membuat laporan pendapatan dan beban.



Gambar 3.7 *Data Flow Diagram* Level 1 Proses 4 Berjalan

3.9.3 Kamus Data yang Berjalan

Kamus data yang berjalan pada Restoran Ayam Boemboe mengenai sistem laporan keuangan laba rugi dapat digambarkan sebagai berikut :

Tabel 3.1 Kamus Data Berjalan Daftar Bahan Baku

Nama Arus Data	:	Daftar Bahan Baku
Alias	:	-
Bentuk Data	:	Dokumen
Arus Data	:	-owner ke proses 1.0
		-assistant koki&bartender ke proses 1.0
		-supplier ke proses 1.0
		-owner ke proses 2.1
		-assistant koki&bartender ke proses 2.1
		-assistant koki&bartender ke proses 3.1
Penjelasan	:	-
Periode	:	Per 2 Hari
Volume	:	1 kali
Fungsi	:	Catatan untuk pembelian bahan baku

Tabel 3.2 Kamus Data Berjalan Retur

Nama Arus Data	:	Retur
Alias	:	-
Bentuk Data	:	Dokumen
Arus Data	:	-owner ke proses 1.3
Penjelasan	:	-
Periode	:	Per 2 Hari
Volume	:	Rata-rata 1 kali
Fungsi	:	Untuk penukaran barang

Tabel 3.3 Kamus Data Berjalan Penggunaan Bahan Baku

Nama Arus Data	:	Penggunaan Bahan Baku
Alias	:	-
Bentuk Data	:	Dokumen
Arus Data	:	-assistant koki&bartender ke proses 2.0
Penjelasan	:	-
Periode	:	Setiap hari
Volume	:	-
Fungsi	:	Catatan untuk jumlah penggunaan bahan baku

Tabel 3.4 Kamus Data Berjalan Daftar Pesanan

Nama Arus Data	:	Daftar Pesanan
Alias	:	-
Bentuk Data	:	Dokumen
Arus Data	:	-kasir ke proses 2.0
Penjelasan	:	-
Periode	:	Setiap hari
Volume	:	-
Fungsi	:	Catatan untuk penjualan

Tabel 3.5 Kamus Data Berjalan Nota

Nama Arus Data	:	Nota
Alias	:	-
Bentuk Data	:	Dokumen
Arus Data	:	-kasir ke proses 3.0
Penjelasan	:	-
Periode	:	Setiap hari
Volume	:	-
Fungsi	:	Nota hasil penjualan

Tabel 3.6 Kamus Data Laporan Pendapatan

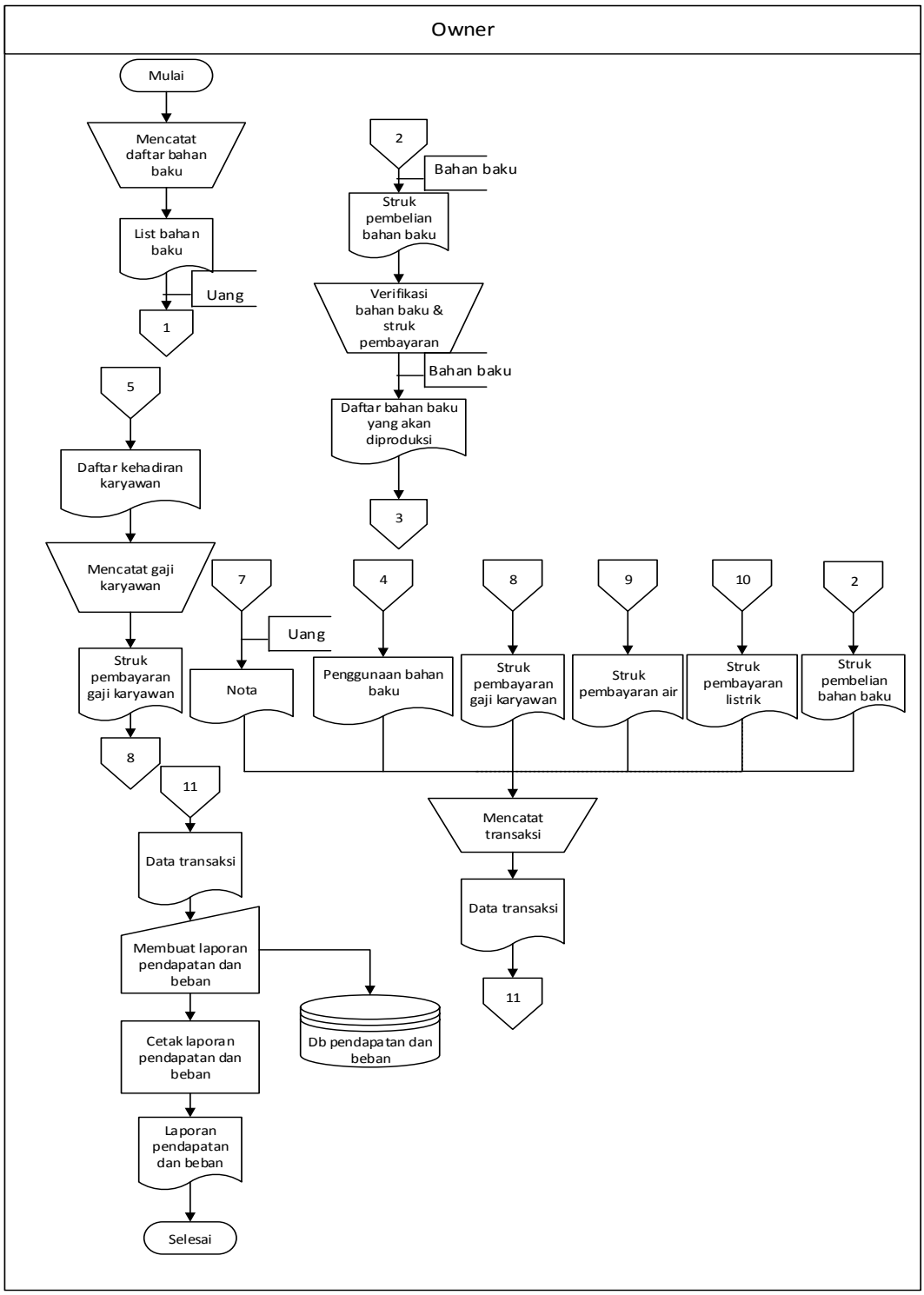
Nama Arus Data	:	Laporan Pendapaatan
Alias	:	-
Bentuk Data	:	Dokumen
Arus Data	:	-owner ke proses 4.2
Penjelasan	:	-
Periode	:	Per Bulan
Volume	:	-
Fungsi	:	Laporan Pendapatan

Tabel 3.7 Kamus Data Laporan Beban

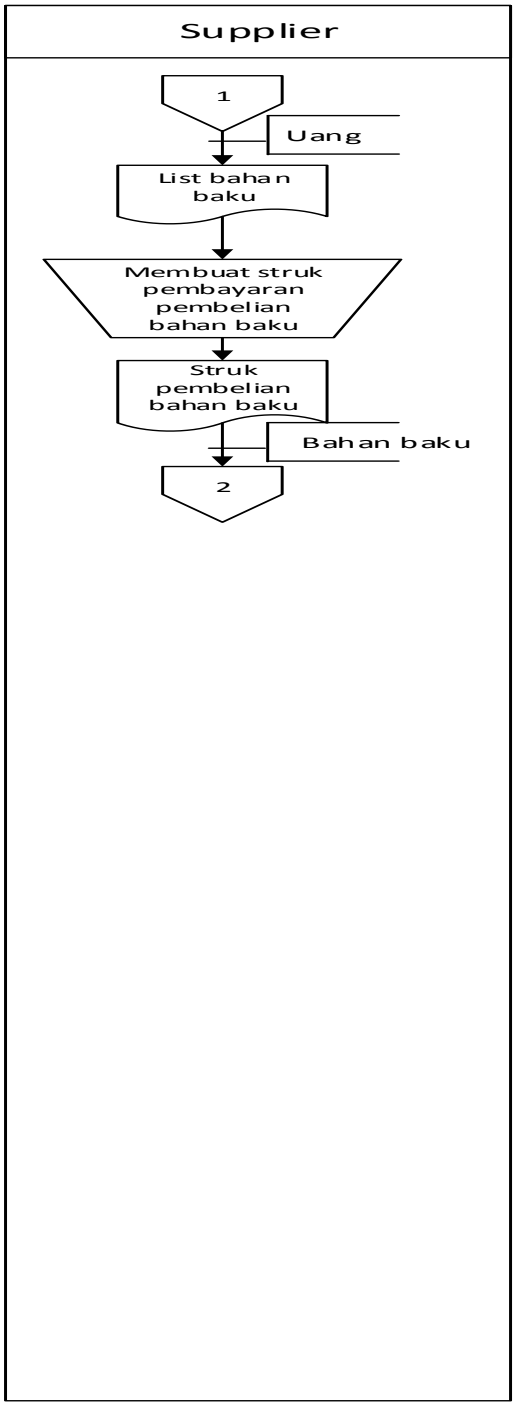
Nama Arus Data	:	Laporan beban
Alias	:	-
Bentuk Data	:	Dokumen
Arus Data	:	-owner ke proses 4.2
Penjelasan	:	-
Periode	:	Per Bulan
Volume	:	-
Fungsi	:	Laporan beban

3.9.4 Bagan Alir yang Berjalan

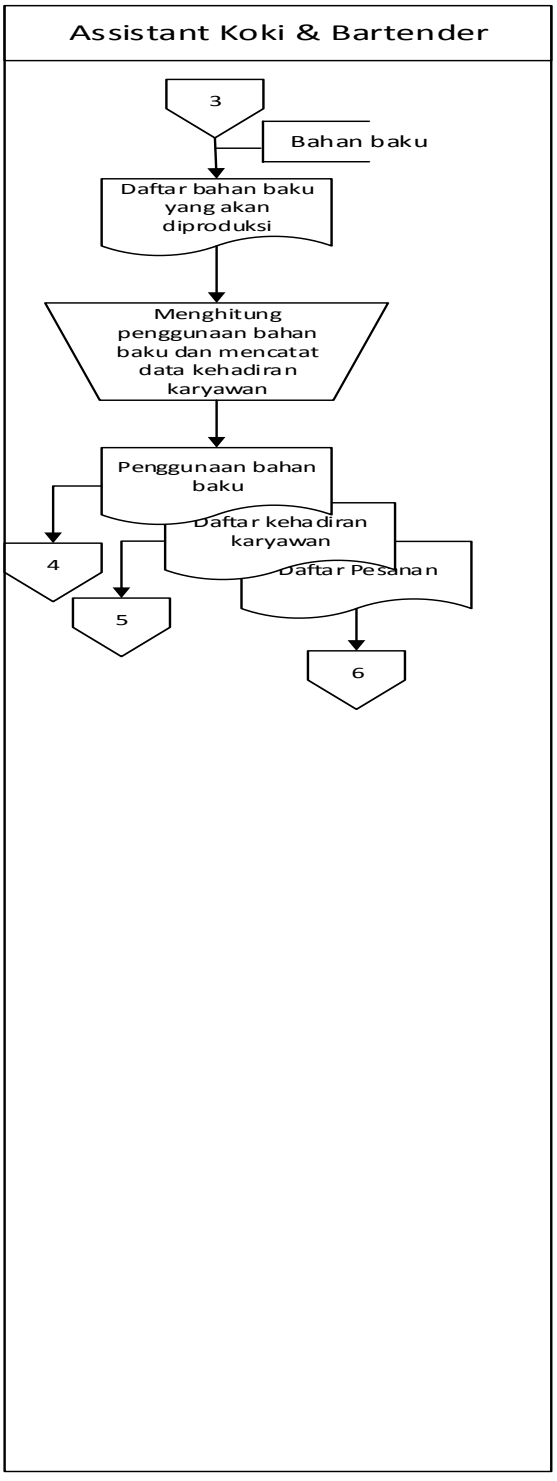
Bagan alir yang berjalan pada Restoran Ayam Boemboe dapat digambarkan sebagai berikut :



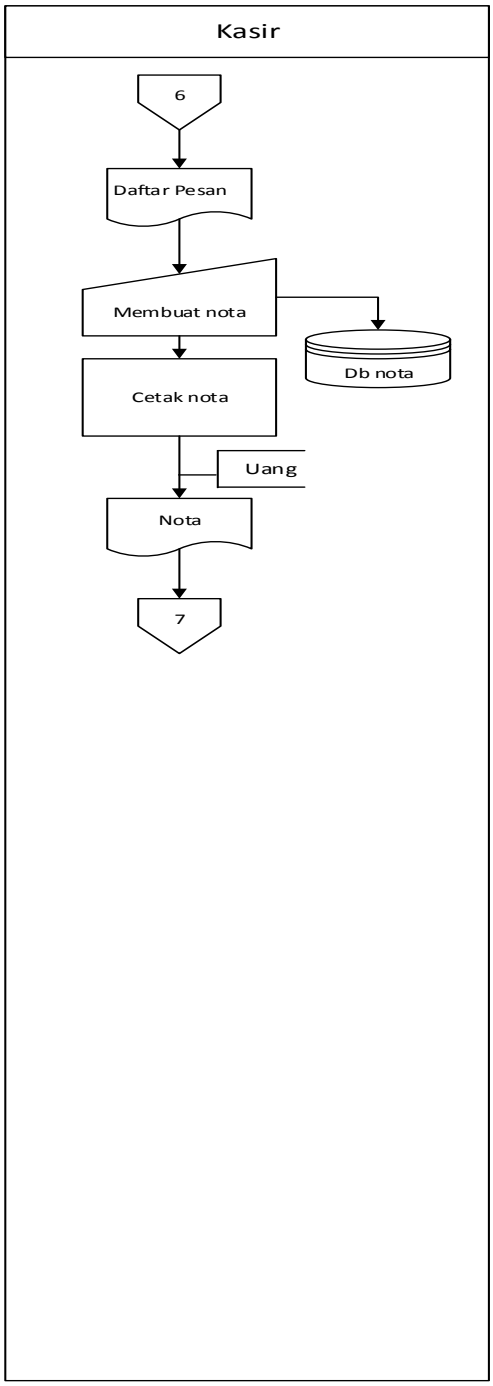
Gambar 3.8 Bagan Alir Berjalan



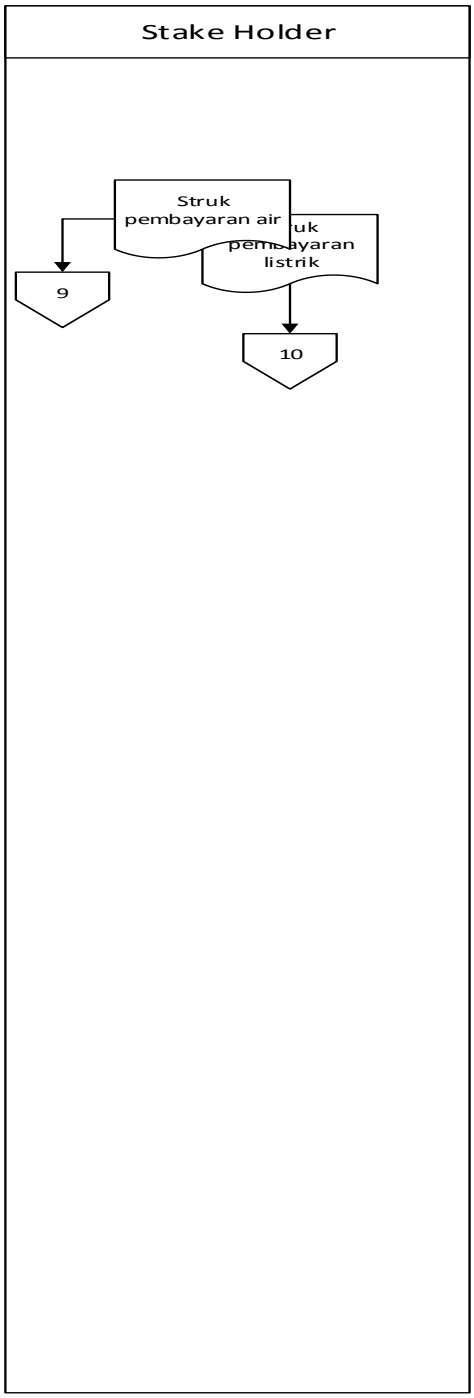
Gambar 3.9 Bagan Alir Berjalan Lanjutan 1



Gambar 3.10 Bagan Alir Berjalan Lanjutan 2



Gambar 3.11 Bagan Alir Berjalan Lanjutan 3



Gambar 3.12 Bagan Alir Berjalan Lanjutan 4

3.10 Kelemahan Sistem yang Berjalan

Kelemahan yang terdapat pada pencatatan laporan pendapatan dan beban pada Restoran Ayam Boemboe adalah :

A. Belum memenuhi standar akuntansi karena belum memiliki jurnal, buku besar. Laporan keuangan yang dihasilkan hanya berupa laporan pendapatan dan beban.
B. Dalam pembuatan laporan keuangannya sudah terkomputerisasi dengan menggunakan *microsoft excel* tidak ada software atau aplikasi khusus yang digunakan dalam pengolahan laporan pendapatan dan beban.