

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Objek Penelitian

3.1.1 Gambaran Umum Perusahaan

Toko Roti Dewi merupakan suatu badan usaha yang menggabungkan konsep akuntansi biaya (manufaktur) dan akuntansi dagang, yang bergerak di bidang usaha kuliner. Toko Roti Dewi memiliki produk yang diproduksi sendiri dan produk yang dijual secara langsung tanpa melalui proses produksi, maka dari itu dapat dikatakan ada dua konsep akuntansi yang digabungkan, yaitu konsep akuntansi biaya dan akuntansi dagang. Produk yang diproduksi sendiri produk yang berjenis snack (kue, gorengan, jajan pasar), sedangkan produk yang langsung dijual atau dagang produk yang berjenis roti, tart, ice cream, dan snack oleh-oleh khas kota Purwodadi.

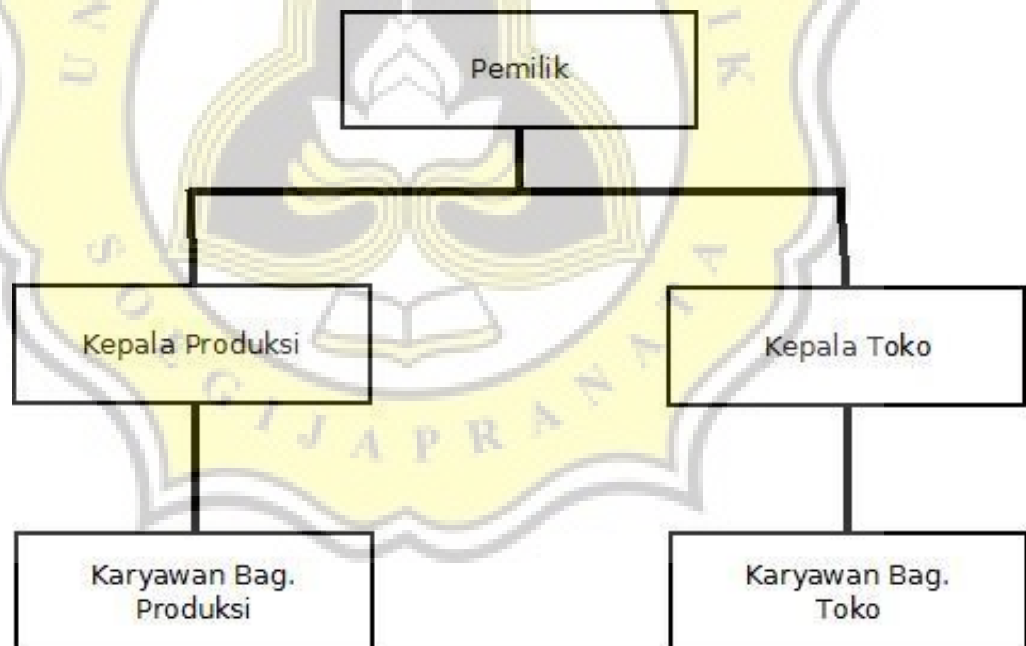
Toko Roti Dewi beralamatkan di Jalan MT Haryono 91 Purwodadi. Segala macam produksi dikerjakan di alamat yang sama dengan tempat berjualan. Toko Roti Dewi sudah berdiri sejak tahun 1990 an, awalnya di Jalan Ahmad Yani Purwodadi. Pemilik awal bernama ibu Sri Yulianingsih, yang selanjutnya diberikan dan dikembangkan hingga saat ini oleh adiknya yaitu ibu Maria Magdalena.



Gambar 3.1. Profil Toko Roti Dewi Purwodadi

3.1.2 Struktur Organisasi

Berikut gambaran struktur organisasi Toko Roti Dewi saat ini



Gambar 3.2. Struktur Organisasi

3.1.3 Job Description

Pembagian tugas, wewenang dan tanggung jawab:

1. Pemilik

a. Tugas:

- Memimpin Toko Roti Dewi secara keseluruhan.
- Mengawasi seluruh aktivitas di Toko Roti Dewi.

b. Wewenang:

- Menetapkan berbagai kebijakan di Toko Roti Dewi.
- Menerima hasil laporan dari Kepala Produksi dan Kepala Toko.
- Menerima uang hasil penjualan harian dari Kepala Toko.

c. Tanggung jawab:

- Mengambil keputusan akhir untuk kepentingan Toko Roti Dewi.

2. Kepala Produksi

a. Tugas:

- Membantu Pemilik menentukan kebijakan bagian produksi, baik kebijakan jangka pendek maupun panjang.
- Mengawasi kegiatan operasional bagian produksi agar sesuai dengan standar dan aturan yang berlaku.
- Melakukan order pembelian bahan baku dan bahan penolong kepada pemasok (*supplier*).
- Menerima barang dari *supplier*.

b. Wewenang:

- Menerima laporan dari karyawan bagian produksi.

c. Tanggung jawab:

- Menyediakan laporan hasil produksi untuk Pemilik.
- Menyediakan laporan kepada Kepala Toko tentang order pembelian bahan baku dan bahan penolong secara harian.
- Melakukan evaluasi hasil produksi secara keseluruhan kepada karyawan bagian produksi.

3. Kepala Toko

a. Tugas:

- Membantu Pemilik menentukan kebijakan bagian toko, baik kebijakan jangka pendek maupun panjang.
- Mengawasi kegiatan operasional bagian toko agar sesuai dengan standar dan aturan yang berlaku.
- Menangani langsung untuk penjualan yang berupa pesanan khusus, baik tunai maupun kredit (piutang dagang).
- Melakukan pembayaran biaya operasional (listrik, air, dll.)
- Melakukan order pembelian dan pembayaran barang dagang kepada pemasok (*salesman*), dan melakukan pembayaran atas order pembelian yang dilakukan oleh Kepala Produksi kepada pemasok (*supplier*).
- Menerima barang datang dari *salesman*.

b. Wewenang:

- Menerima laporan dari karyawan bagian toko (laporan penjualan tunai harian, laporan kas masuk dari penjualan dan kas keluar dari pengeluaran *petty cash*).
- Menerima uang kas hasil penjualan harian, dan menyetorkan ke Pemilik.

c. Tanggung jawab:

- Menyediakan laporan hasil transaksi toko untuk Pemilik.
- Melakukan evaluasi kinerja toko secara keseluruhan kepada karyawan bagian toko.

4. Karyawan Bagian Produksi

a. Tugas:

- Memproduksi produk (makanan) sejumlah yang sudah diperintahkan oleh Kepala Produksi sesuai dengan standar dan aturan yang berlaku.
- Menangani pemeliharaan persediaan bahan baku dan bahan penolong.
- Menangani pemeliharaan dan penggunaan mesin-mesin produksi (kompor, tabung gas, lemari es, freezer, blender, dll.)

b. Wewenang:

- Membuat catatan hasil produksi.

- Membuat catatan penggunaan bahan baku dan bahan penolong.

c. Tanggung jawab:

- Membuat laporan hasil produksi secara harian.
- Membuat laporan hasil penggunaan bahan baku dan bahan penolong.
- Membuat laporan yang berhubungan dengan mesin-mesin produksi jika diperlukan.

5. Karyawan Bagian Toko

a. Tugas:

- Melayani penjualan secara tunai.
- Mengeluarkan uang *petty cash* jika diperlukan untuk biaya pengiriman (bensin motor, parkir, servis motor, dll.) yang tidak lebih dari Rp 200.000,- per transaksi.

b. Wewenang:

- Membuat nota penjualan.
- Membuat catatan pengeluaran *petty cash*.

c. Tanggung jawab:

- Membuat laporan penjualan tunai secara harian.
- Membuat laporan kas masuk dari penjualan dan kas keluar dari pengeluaran *petty cash*.

3.2 Metode Pengumpulan Data

3.2.1. Jenis Data

3.2.1.2. Data Kuantitatif

Data kuantitatif adalah seluruh hasil pengukuran yang dikumpulkan dalam bentuk angka (skala numeric). Dalam penelitian ini data kuantitatif yang digunakan adalah data penjualan, data persediaan, data produksi, dan data pembelian tahun 2015.

3.2.1.2. Data Kualitatif

Data kualitatif adalah data yang tidak dapat diukur secara langsung, bukan berbentuk angka atau bilangan tetapi berupa informasi atau keterangan. Data yang digunakan antara lain: siklus penjualan, siklus pembelian, dan proses produksi.

3.2.2. Sumber Data

3.2.2.1. Data Primer

Data primer adalah data yang dikumpulkan secara langsung dari sumber utama. Sumber data ini bisa dari opini subyek, observasi terhadap suatu benda (fisik), kejadian atau hasil pengujian (Sulistyanto, 2014). Data-data primer yang digunakan dalam penelitian ini adalah struktur organisasi, job description, prosedur pembelian, pemesanan bahan baku dan bahan penolong, data

persediaan, data penjualan, proses operasional bisnis yang dijalankan melalui wawancara dan observasi.

3.2.2.1. Data Sekunder

Data sekunder adalah sumber data penelitian yang diperoleh secara tidak langsung. Data sekunder umumnya berupa bukti, catatan atau laporan historis yang tersusun dalam arsip documenter (Sulistyanto, 2014). Data-data sekunder dalam penelitian ini adalah pencatatan manual pembelian, catatan manual penjualan, nota penjualan, laporan kas masuk dan kas keluar.

3.3 Teknik Pengumpulan Data

Dalam perancangan desain system ini dibutuhkan data pendukung yang diperoleh dengan suatu metode pengumpulan data. Metode-metode yang digunakan adalah:

1. Metode observasi

Observasi adalah teknik atau pendekatan untuk mendapatkan data primer dengan cara mengamati langsung objek dan datanya (Jogiyanto, 2010). Pada penelitian ini penulis melakukan pengamatan terhadap kegiatan-kegiatan yang ada di Toko Roti Dewi Purwodadi.

2. Metode Wawancara

Wawancara adalah komunikasi yang dilakukan secara dua arah guna memperoleh data dari responden penelitian. Wawancara dapat personal, intersep, dan via telepon (Jogiyanto, 2010). Metode ini

diterapkan dengan melakukan proses tanya-jawab dari pemilik serta karyawan Toko Roti Dewi Purwodadi untuk mendapatkan gambaran jelas dari struktur organisasi, tugas, wewenang, dan tanggung jawab tiap karyawan, serta mengenai produk yang diproduksi dan dijual oleh Toko Roti Dewi Purwodadi.

3. Metode Dokumentasi

Metode dokumentasi adalah pengumpulan data melalui catatan-catatan atau arsip perusahaan yang terdapat pada pihak perusahaan (Indriantoro dkk, 1997). Data-data tersebut dalam penelitian ini berupa nota, dan berbagai catatan penting yang dimiliki oleh Toko Roti Dewi Purwodadi.

3.4 Metode Analisis Data

Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Model Driven Development (MDD)*. Tahap-tahap dalam pendekatan MDD adalah:

1. Tahap identifikasi masalah

Tahap ini menentukan dan menganalisis masalah yang dihadapi oleh perusahaan, yaitu meliputi kebutuhan Toko Roti Dewi Purwodadi dalam membangun suatu system informasi akuntansi berbasis teknologi (komputerisasi) guna menunjang bisnisnya.

2. Tahap analisis masalah

Tahap analisis ini bertujuan untuk menemukan akar permasalahan dan menganalisis lebih mendalam tentang kebutuhan system yang diperlukan oleh Toko Roti Dewi Purwodadi.

3. Tahap identifikasi kebutuhan system

Tahap identifikasi kebutuhan system ini adalah mengidentifikasi data yang berkaitan dengan input, proses, dan output yang dibutuhkan oleh system yang nantinya akan dikembangkan.

4. Tahap analisis system

a. Desain Data

Langkah desain logis data dilakukan dengan mendesain *database* yang terdiri dari *field-field* didalamnya. Dalam tahap desain data juga dilakukan dengan membuat ERD (*Entity Relationship Diagram*). ERD merupakan mode yang mendeskripsikan suatu hubungan antara penyampaian data yang ada dalam DFD (*Data Flow Diagram*).

b. Desain Proses

Desain proses merupakan suatu model yang menggambarkan proses bisnis dengan cara membuat alur proses dan aliran system akuntansi di Toko Roti Dewi Purwodadi.

c. Desain Interface

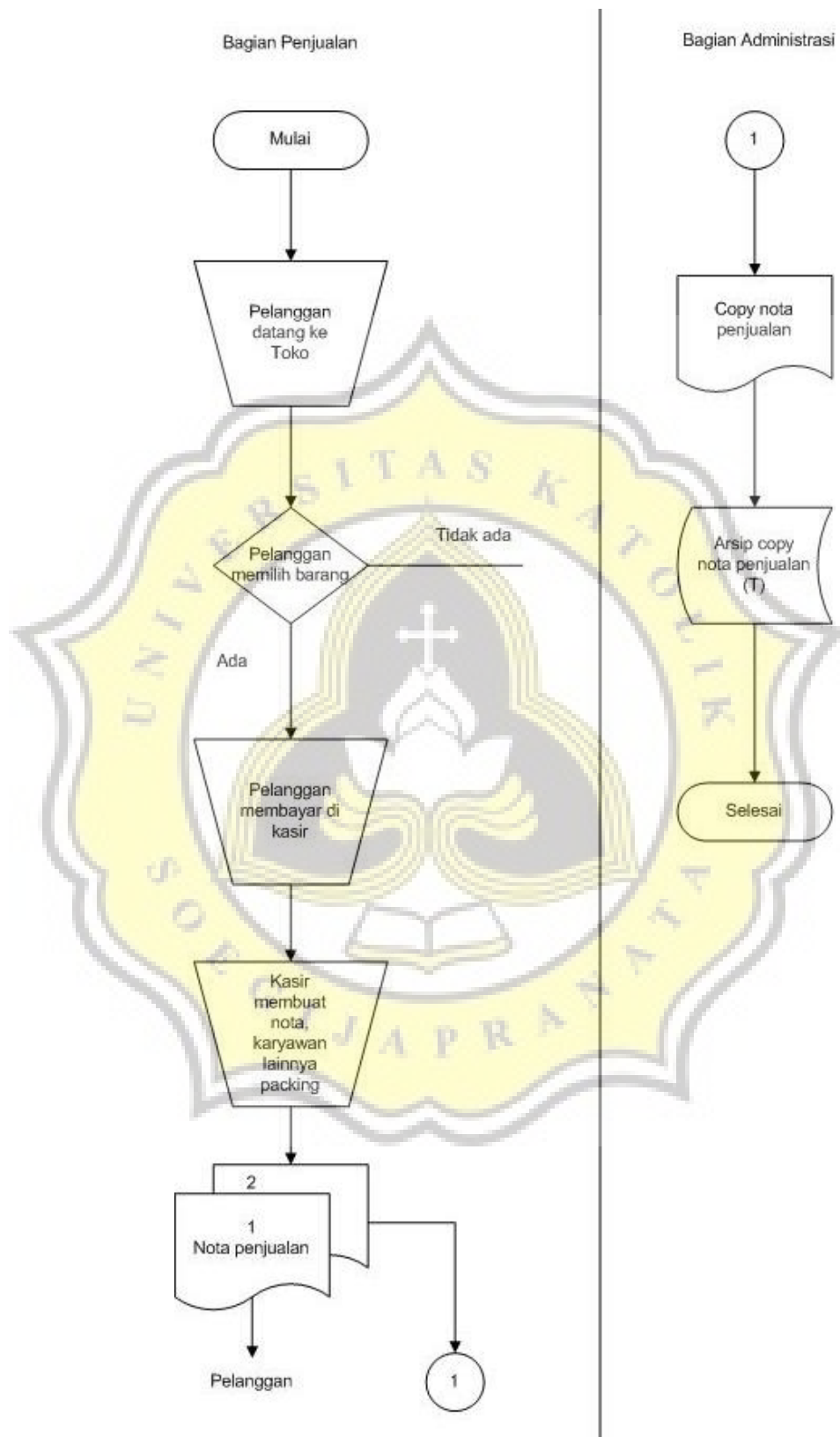
Desain interface menggambarkan tampilan *user* atau desain *interface* dari system yang dibangun. Desain *interface* pada penelitian ini akan dibuat menggunakan software Visual Basic 6.0 dan Microsoft Access.

3.5 Flowchart Sistem Penjualan, Pembelian, dan Produksi Toko Roti Dewi Purwodadi

3.5.1. Proses Penjualan Tunai, Pemesanan Khusus dan Produksi Pemesanan Khusus

- Penjualan secara tunai.

Pelanggan yang datang langsung ke Toko Roti Dewi akan dilayani oleh karyawan bagian toko. Pelanggan yang membeli secara tunai akan dikelompokkan menjadi pelanggan kontan. Pelanggan akan memilih produk yang akan dibeli, lalu pelanggan akan membawa produk tersebut ke meja kasir. Karyawan yang bertugas sebagai kasir akan menghitung dan membuat nota penjualan menggunakan mesin *cash register*, sedangkan karyawan lainnya akan membantu pelanggan memasukkan produk yang dibeli ke dalam kantong kresek.



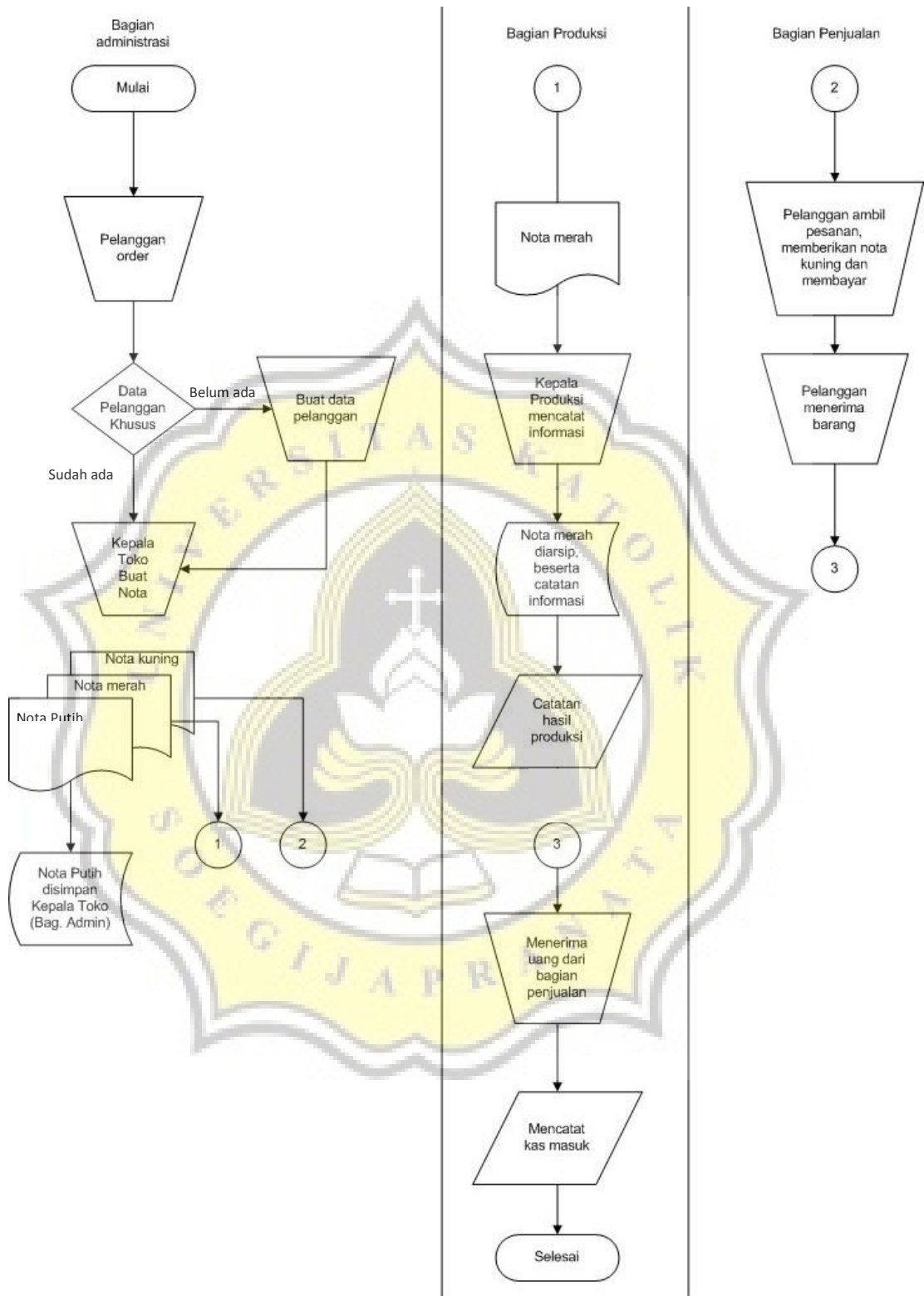
Tabel 3.1. Sistem Penjualan Tunai

- Penjualan secara kredit (pemesanan khusus).

Pelanggan yang memesan secara khusus, akan mengorder melalui telepon atau datang langsung ke Toko Roti Dewi dan dilayani oleh Kepala Toko. Jika pelanggan belum terdaftar, maka Kepala Toko akan menambahkan didaftar pelanggan, yang berisi nama, instansi, nomor telepon atau nomor HP. Kepala Toko akan mencatat pesanan dari pelanggan tersebut dengan menggunakan nota tulis tangan tiga rangkap, dan menyerahkan copy nota warna merah kepada Kepala Produksi, untuk selanjutnya diserahkan kepada karyawan bagian produksi. Biasanya, pesanan khusus diorder sekitar beberapa hari sebelum tanggal pengambilan, maka sepanjang belum diambil, pelanggan belum membayar atau masuk sebagai transaksi penjualan kredit. Pada tanggal pengambilan, pelanggan akan datang ke Toko atau barang pesanan akan diantarkan sesuai keinginan pelanggan. Pelanggan akan menyerahkan copy nota warna kuning dan melunasi tagihannya.

- Produksi produk pemesanan khusus.

Kepala Produksi akan memberikan perintah kepada karyawan bagian produksi mengenai informasi produksi dari pesanan khusus berdasar pada copy nota penjualan warna merah yang berisi antara lain jumlah produksi, jenis yang diproduksi, tanggal produk akan diambil, dll. Karyawan bagian produksi akan melakukan produksi pesanan khusus diluar jam produksi harian, namun jika pesanan khusus masih bisa digabung dengan produksi harian maka akan digabung. Karyawan bagian produksi setiap mengambil dan menggunakan bahan baku dan bahan penolong akan mencatatnya, sehingga ia dapat membuat laporan penggunaan bahan baku dan bahan penolong kepada Kepala Produksi. Karyawan bagian produksi juga akan mencatat setiap produk sudah jadi (makanan sudah matang dan siap dijual), sehingga ia dapat membuat laporan hasil produksi kepada Kepala Produksi.

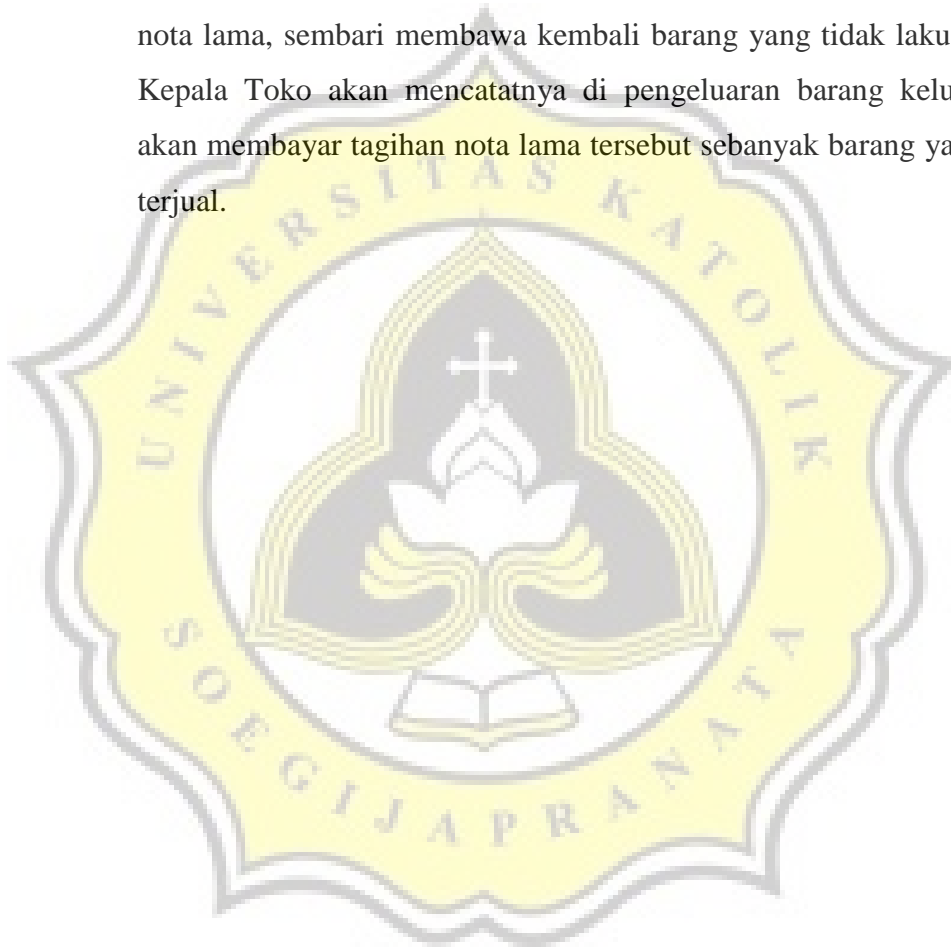


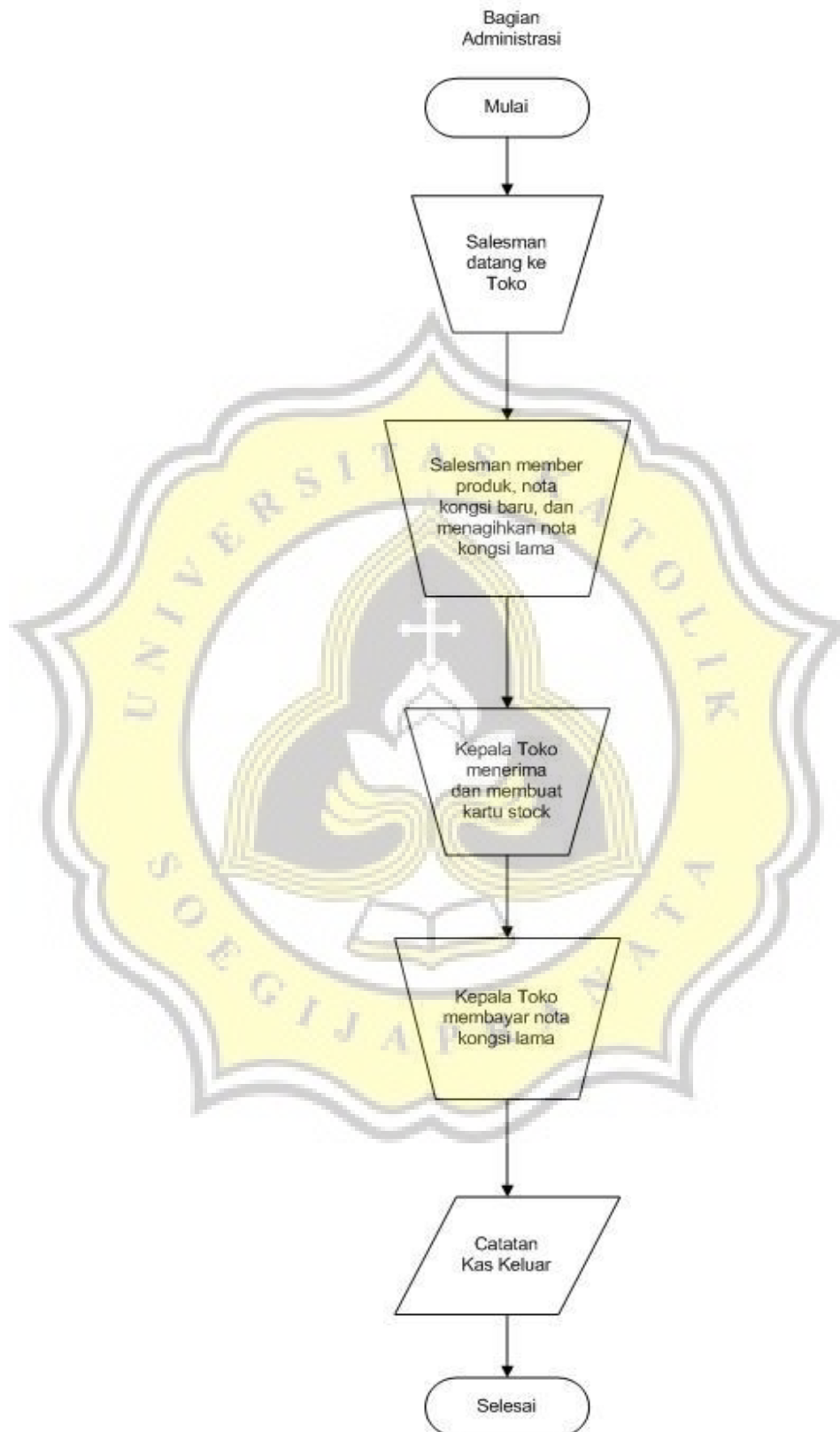
Tabel 3.1. Sistem Pemesanan Khusus

3.5.2. Proses Persediaan

- Pembelian barang dagang dari *salesman*

Salesman akan datang ke Toko Roti Dewi dan memberikan produk-produk yang ia titip-jual (kongsinyasi) di Toko Roti Dewi kepada Kepala Toko. Kepala Toko akan menerima dan membuat catatan penerimaan barang masuk. Salesman juga akan menagihkan nota lama, sembari membawa kembali barang yang tidak laku terjual. Kepala Toko akan mencatatnya di pengeluaran barang keluar, dan akan membayar tagihan nota lama tersebut sebanyak barang yang laku terjual.

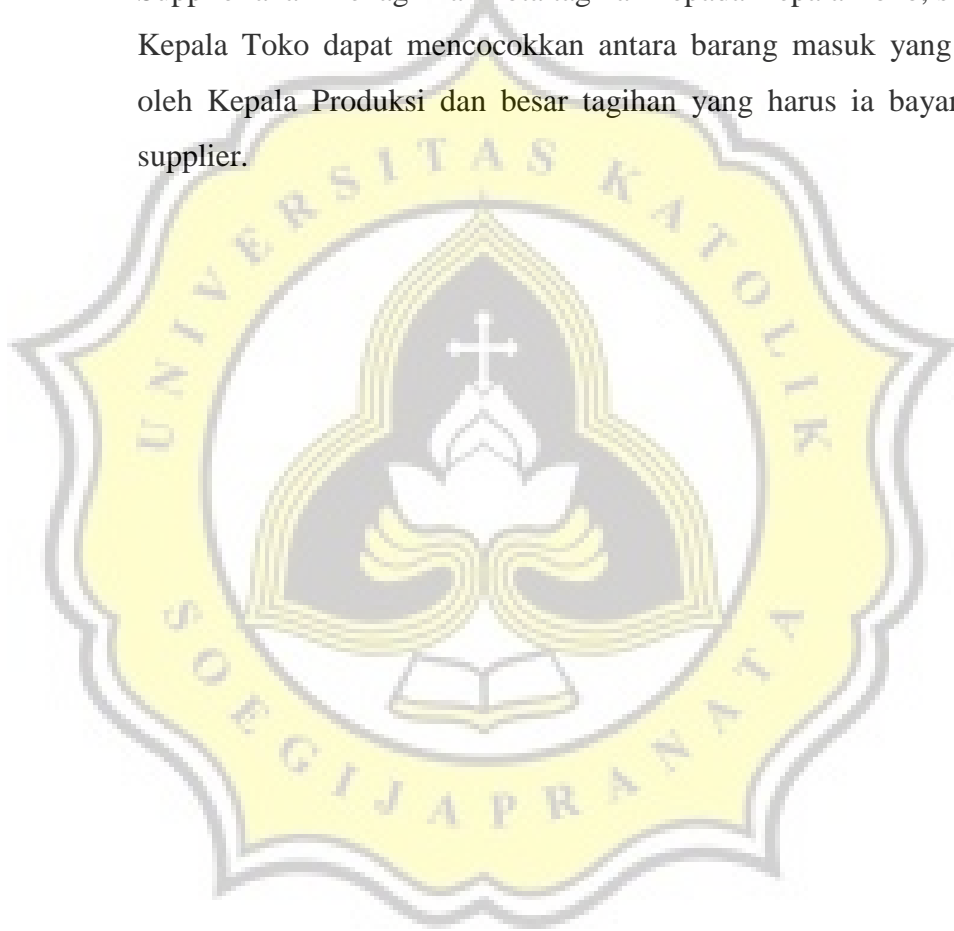


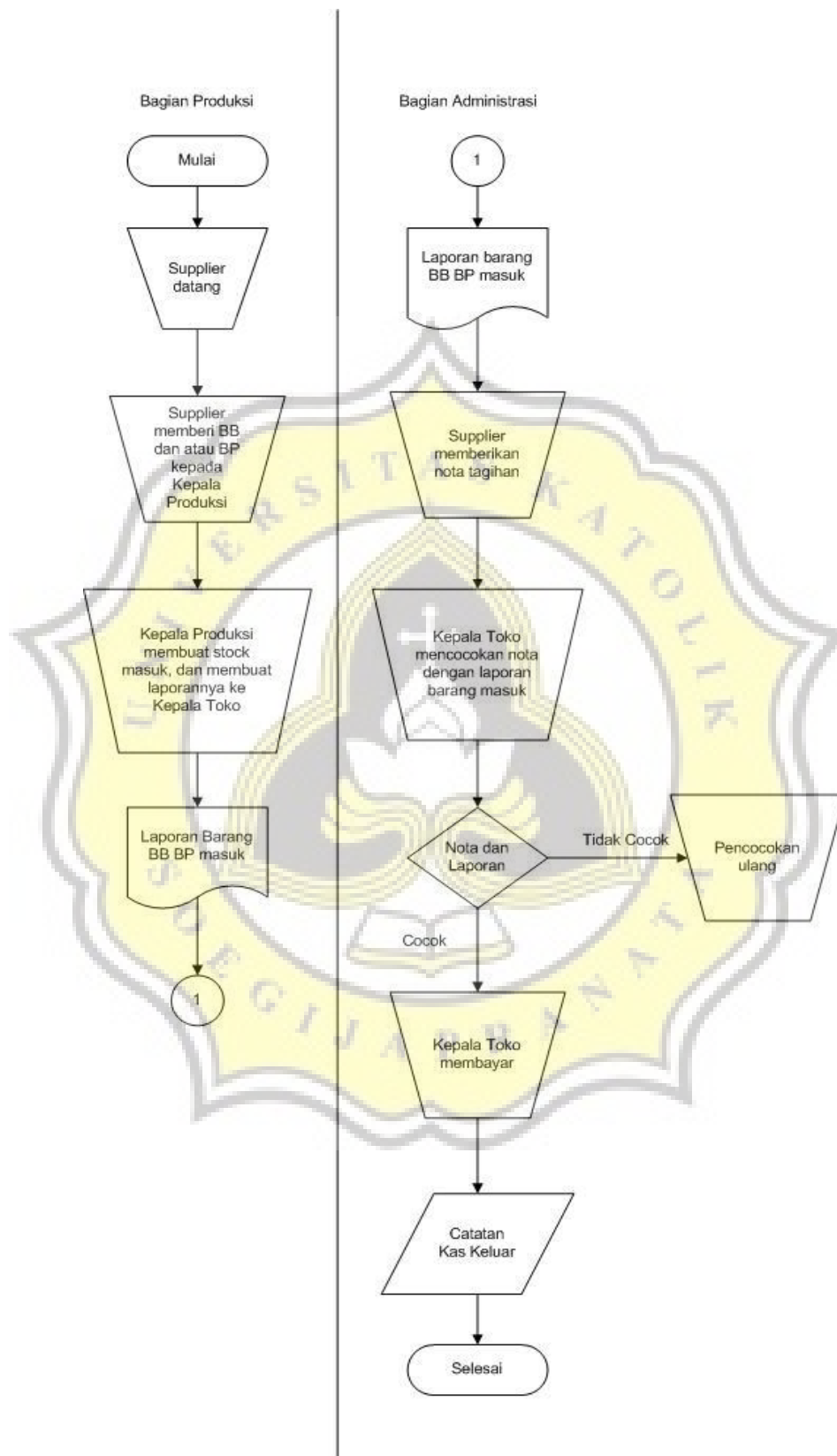


Tabel 3.1. Sistem Pembelian Barang Dagang dari Salesman

- Pembelian bahan baku dan bahan penolong dari *supplier*.

Supplier akan datang ke Toko Roti Dewi dan memberikan barang yang dijual kepada Toko Roti Dewi (bahan baku maupun bahan penolong). Barang tersebut akan diterima oleh Kepala Produksi, dan Kepala Produksi akan mencatatnya sebagai penerimaan barang masuk, dan akan memberikan laporan barang masuk kepada Kepala Toko. Supplier akan menagihkan nota tagihan kepada Kepala Toko, sehingga Kepala Toko dapat mencocokkan antara barang masuk yang dicatat oleh Kepala Produksi dan besar tagihan yang harus ia bayarkan ke supplier.



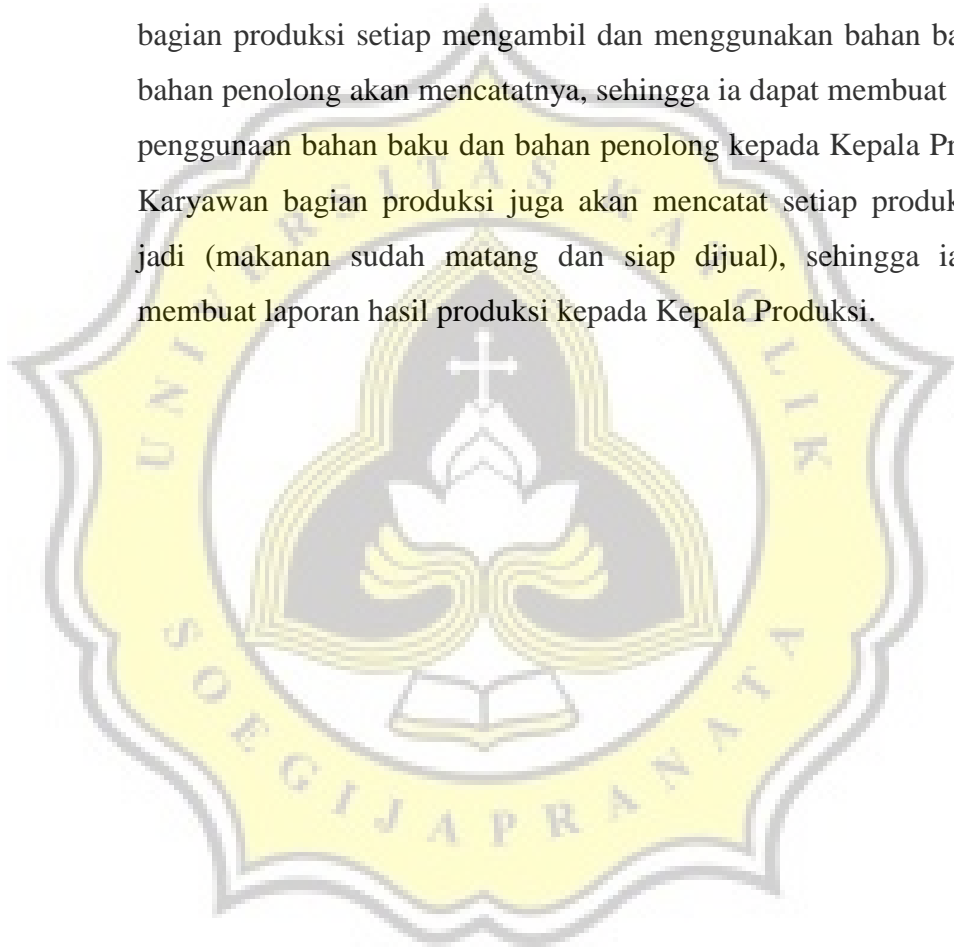


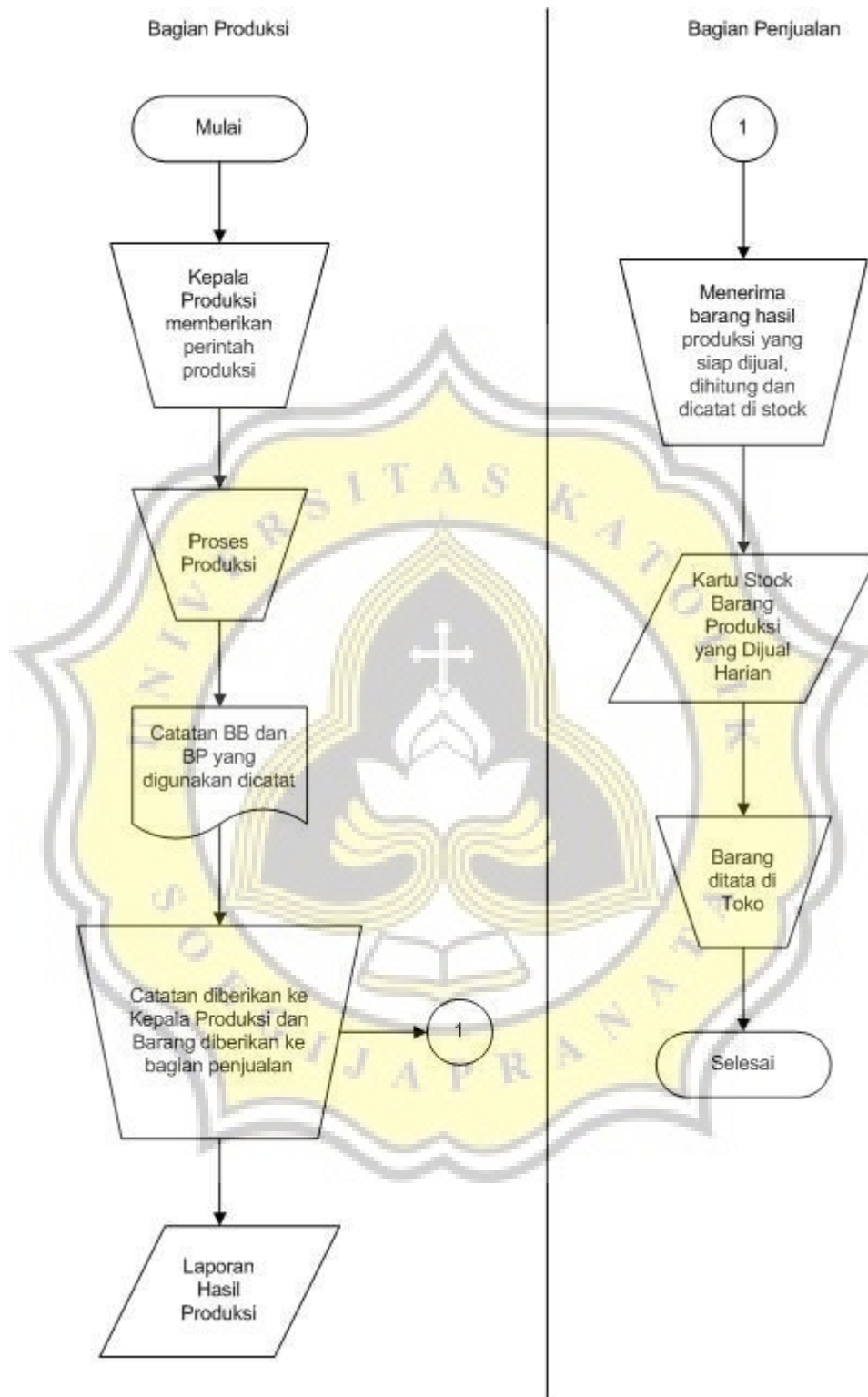
Tabel 3.1. Sistem Pembelian Bahan Baku dan Bahan Penolong dari Supplier

3.5.3. Proses Produksi Harian

- Produksi produk yang dijual tunai (harian).

Kepala Produksi akan memberikan perintah kepada karyawan bagian produksi mengenai informasi produksi hari ini, seperti jumlah produksi, jenis yang diproduksi, dll. Karyawan bagian produksi akan melakukan produksi dari pukul 07.00 hingga 16.00 WIB. Karyawan bagian produksi setiap mengambil dan menggunakan bahan baku dan bahan penolong akan mencatatnya, sehingga ia dapat membuat laporan penggunaan bahan baku dan bahan penolong kepada Kepala Produksi. Karyawan bagian produksi juga akan mencatat setiap produk sudah jadi (makanan sudah matang dan siap dijual), sehingga ia dapat membuat laporan hasil produksi kepada Kepala Produksi.





Tabel 3.1. Sistem Produksi produk yang dijual tunai (harian)

Terdapat beberapa kelemahan dalam system yang sudah dijalankan oleh Toko Roti Dewi Purwodadi, yaitu:

1. Penjualan tunai tidak memiliki nomor nota atau nomor transaksi, padahal nomor nota sangat penting dalam mengecek transaksi tiap nota.
2. Toko Roti Dewi Purwodadi tidak memiliki daftar salesman dan daftar supplier secara tercatat dan terstruktur, padahal hal ini penting untuk mengecek utang dagang yang dimiliki oleh Toko Roti Dewi Purwodadi.
3. Daftar barang dagang (dari salesman) dan bahan baku bahan penolong (dari supplier) tidak dicatat dalam suatu kode atau nomor urut, sehingga pencatatan kartu stock masih sangat berantakan.
4. Jumlah transaksi dan data-data penting tidak dapat diketahui secara pasti, karena pencatatan yang dilakukan saat ini hanya sebatas laporan transaksi, belum hingga laporan keuangan seperti laporan laba rugi (penentuan harga pokok produksi (COGM) dan harga pokok penjualan (COGS), laba rugi per segmen yaitu hasil produksi, hasil penjualan barang dagang, dan hasil penjualan barang konsinyasi, dan Laporan Posisi Keuangan).
5. Tidak ada surat jalan untuk pengiriman barang, dan tidak ada nota retur yang berguna jika ada barang yang dikirim dikembalikan atau diretur.

6. Tidak ada surat order pembelian yang berguna untuk mencocokkan antara barang yang dipesan Toko Roti Dewi Purwodadi dengan barang yang dikirim oleh salesman atau supplier.

Untuk mengatasi kelemahan yang ada. Maka penulis ingin membuat suatu desain model dari system informasi akuntansi yang terkomputerisasi dengan keunggulan:

- Output yang dihasilkan meliputi:
 - Laporan omzet (hasil transaksi)
 - Laporan Laba/Rugi
 - Laporan laba/rugi Produksi
 - Laporan laba/rugi Barang dagang
 - Laporan laba/rugi Barang konsinyasi
 - Laporan Posisi Keuangan
- User yang mengakses tidak perlu memahami ilmu akuntansi, karena prinsip-prinsip akuntansi yang diimplementasikan dibangun (code builder) secara otomatis.
- Catatan-catatan yang belum ada dan hal itu berguna akan ditambahkan baik dicatat manual maupun ke software, sehingga dokumentasi menjadi lebih lengkap dan rapi.