

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Objek penelitian

Objek yang digunakan dalam penelitian ini adalah Toko Roti Arjuna, yang beralamatkan di Puri Dinar Elok Semarang. Usaha bisnis roti ini merupakan usaha bidang manufaktur dengan skala mikro. Toko roti arjuna ini memproduksi roti basah yang memiliki varian rasa sebanyak 62 pilihan rasa. Usaha bisnis toko roti arjuna yang dimiliki oleh Bapak Muktarom ini sudah berjalan selama 3 tahun. Toko roti arjuna saat ini sudah mulai diterima masyarakat tidak hanya di sekitar pabrik melainkan sudah di pasarkan di sebagian kompleks perumahan Semarang bawah (Kedungmundu, Majapahit, Pedurungan, Tembalang, Bukit Kencana).

3.2 Metode pengumpulan data

a. Jenis data

Dalam penelitian ini jenis data yang digunakan adalah data kualitatif dan kuantitatif. Jenis data kualitatif adalah data yang bukan berupa angka yang bisa diproses secara langsung, tetapi lebih ke informasi yang menggambarkan suatu keadaan sebenarnya. Data kualitatif perusahaan berupa sistem penjualan, sistem pembelian, dan gambaran perusahaan yang sebenarnya.

Sedangkan jenis data kuantitatif merupakan data yang berupa angka, yang dapat dihitung dan diolah. Dalam perusahaan, jenis data

kuantitatif adalah bukti nota penjualan maupun nota pembelian dan bukti atau arsip keuangan dalam perusahaan.

b. Sumber data

Sumber data yang diperoleh untuk penelitian ini ada dua, yaitu sumber data primer dan sumber data sekunder.

Sumber data primer adalah sumber data yang diperoleh secara langsung. Banyak cara untuk memperoleh data primer, diantaranya adalah dengan wawancara, kuisioner dan juga observasi langsung ke perusahaan.

Sumber data sekunder adalah sumber data yang dapat diperoleh secara tidak langsung. Data sekunder ini berupa catatan kinerja perusahaan, nota hutang dan piutang perusahaan, bukti – bukti transaksi perusahaan, kartu stok persediaan bahan mentah, dan arsip dokumen yang berhubungan dengan operasional perusahaan.

3.3 Teknik pengumpulan data

Dalam menganalisis perusahaan ini, analis menggunakan tiga teknik untuk mengumpulkan data-data yang dibutuhkan untuk meneliti:

1. Teknik observasi

Teknik observasi adalah teknik atau pendekatan untuk mendapatkan data primer dengan cara mengamati langsung obyek datanya (Jogiyanto, 2010). Penelitian ini, penulis mencoba menganalisis dan melakukan observasi pada kegiatan produksi roti dari bahan mentah menjadi barang jadi yang ada di Toko Roti Arjuna. Kegiatan yang

akan diobservasi diataranya adalah proses produksi, penjualan, pembelian termasuk kegiatan keluar masuknya barang di dalam gudang toko.

2. Teknik wawancara

Teknik wawancara adalah cara yang digunakan untuk mendapatkan informasi dengan cara berkomunikasi dengan narasumber. Komunikasi tersebut berupa tanya jawab antara analis dan pemilik ataupun karyawan yang bekerja di Toko Roti Arjuna. Dalam hal ini, analis akan memberikan sejumlah pertanyaan yang menyangkut perusahaan seperti masalah, prosedur dan kegiatan yang ada dalam kegiatan bisnis toko. Dari hasil wawancara tersebut analis akan mengolah data yang ada untuk memecahkan masalah yang ada.

3. Teknik dokumentasi

Teknik dokumentasi dapat dilakukan dengan cara melihat dan menganalisis data atau informasi dari suatu objek tertentu. Dalam penelitian ini, analis akan mencoba untuk menganalisis dari data dan informasi dari bukti bukti yang ada dalam Toko Roti Arjuna seperti nota penjualan, nota pembelian maupun berkas lainnya yang berhubungan dengan kegiatan toko.

3.4 Teknik analisis data

1. Identifikasi masalah

Tahap yang pertama adalah mengidentifikasi masalah. Analis harus mengidentifikasi masalah sistem pada perusahaan yang digunakan.

Untuk mengidentifikasi masalah tersebut, perusahaan dapat memberikan pertanyaan dasar seperti kegiatan penjualan, pembelian dan juga produksi. Dari hasil pertanyaan tersebut, analis dapat mengidentifikasi resiko baik buruknya pengembangan sistem dalam perusahaan.

2. Analisis masalah

Tahap ini adalah tahap dimana penulis melakukan analisis masalah yang ada dalam perusahaan. Analisis tersebut dapat berupa analisis terhadap penggunaan dan juga pengguna sistem yang sudah digunakan perusahaan. Dari hasil analisis tersebut diharapkan analis dapat mengetahui akar masalah sistem informasi dalam perusahaan.

3. Analisis kebutuhan sistem

Dalam analisis kebutuhan sistem, analis dapat melihat apakah sistem yang digunakan perusahaan sudah memasukan input yang benar dan menghasilkan output yang berguna untuk perusahaan. Dari hasil tersebut analis dapat membantu perusahaan untuk mengembangkan sistem informasi yang sudah ada untuk menjadi lebih baik.

4. Desain logis

Setelah mengidentifikasi kebutuhan sistem, tugas analis selanjutnya adalah merancang kebutuhan sistem user ke dalam bentuk desain logis. Desain logis ini tentunya dalam bentuk gambaran yang jelas dan diselesaikan secara teknis dalam bentuk model sistem. Terdapat tiga

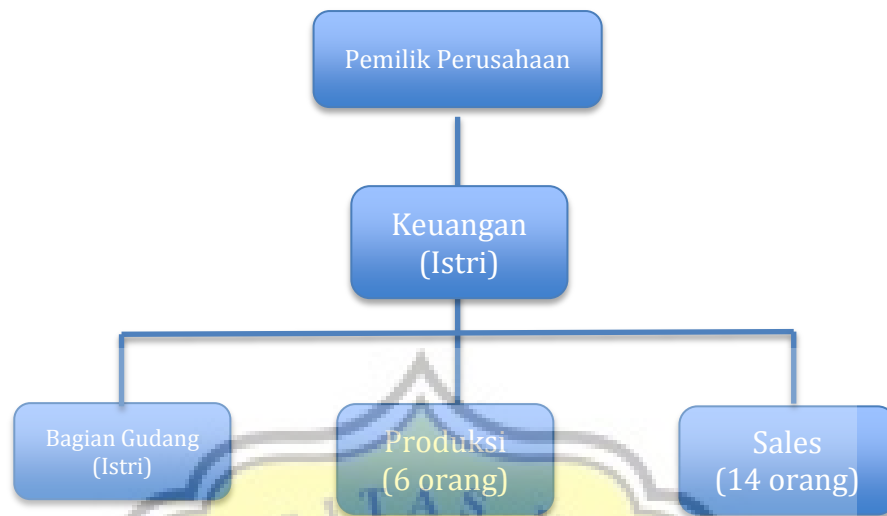
desain yang dapat dibuat yaitu (1) desain model data, (2) desain model proses, dan (3) desain interface. (Whitten, 2004)

3.5 Gambaran umum perusahaan

Toko Roti Arjuna adalah usaha mikro kecil menengah dibidang manufaktur yaitu produksi beraneka macam roti, ada 62 macam jenis roti yang dihasilkan. Toko roti ini terletak di Puri Dinar Elok Semarang. Produk yang dihasilkan perusahaan ini adalah aneka roti basah. Tempat usaha ini bergabung dengan rumah pemilik. Kegiatan jual-beli dan produksi dilakukan di pabrik yang sekaligus rumah pemilik dan dijual di areal perumahan. Segala kegiatan jual beli juga diurus oleh pemilik sendiri. Toko roti arjuna memiliki 20 karyawan. Diantaranya 14 karyawan sebagai sales keliling dan 6 dibagian produksi.

Untuk kegiatan jual beli perusahaan ini masih menggunakan cara manual. Pencatatan transaksi jual beli hanya menggunakan nota dan tidak ada pencatatan khusus untuk setiap keluar masuknya barang. Karena pemilik tidak melakukan pencatatan khusus pada transaksi ini, pemilik tidak dapat mengetahui secara pasti berapa laba atau rugi yang dihasilkan dari penjualan. Selain itu, persediaan barang jadi dan barang mentah juga tidak dikelola. Disisi lain adanya double jobdesk, yaitu istri sebagai pengelola keuangan dan bertugas juga sebagai pengecekan bahan mentah di gudang.

3.6 Struktur organisasi perusahaan



Job description:

Pemilik :

Pemilik memiliki tugas untuk mengawasi langsung kegiatan produksi. Semua kegiatan yang dalam produksi roti diawasi oleh pemilik sendiri. Selain itu, Pemilik juga yang memberikan arahan kepada semua karyawan yang ada. Pemilik sendiri yang melakukan evaluasi penjualan yang dilakukan oleh sales.

Istri :

Istri bertugas sebagai pengurus keuangan sekaligus pengecekan barang mentah di gudang. Tugas istri juga dalam pembuatan nota pembelian dan pengecekan nota pembelian. Istri melakukan kegiatan penggajian terhadap karyawan produksi dan sales.

Bagian Produksi :

Bagian produksi bertugas dalam pembuatan roti yang sudah sesuai dalam pembagian roti apa saja yang harus dibuat. Bagian produksi juga memiliki tanggung jawab terhadap jumlah target yang harus diproduksi. Bagian produksi juga melakukan proses packaging.

Sales:

Sales memiliki tugas untuk menjual roti keliling ke pelanggan. Dalam penjualan roti, pemilik sudah memberi tugas kemana saja dan kapan saja harus keliling. Tiap sales diberi catatan berupa daftar jenis roti, jika terjual maka sales menulis apa saja yang terjual beserta jumlahnya. Setelah selesai pemilik akan melakukan pengecekan jumlah roti yang laku oleh tiap karyawan tersebut.

3.7 Gambaran umum perusahaan

3.7.1 Sistem pembelian

Sistem pembelian perusahaan dimulai dari pemesanan oleh pemilik via telepon. Setelah menyebutkan barang yang diperlukan, supplier akan membuat nota yang kemudian akan dikirim kepada pemilik untuk ditanda-tangan. Sebelum ditanda-tangan, pemilik akan memeriksa terlebih dahulu pesanan tersebut, jika sudah benar maka akan ditanda-tangan oleh pemilik.

Disini, pemilik tidak melakukan pencatatan apapun. Mereka hanya menggunakan nota yang diberikan supplier sebagai simpanan berkas mereka. Setelah itu barang akan dikirim oleh supplier ke pabrik dan

disimpan dibagian gudang. Dalam pembelian barang untuk persediaan barang belum jadi, perusahaan tidak ada kartu stock dan juga tidak melakukan pencatatan persediaan yang masuk dan keluar. Untuk pembayaran, pemilik mengaku bahwa jika saat itu ada cash, maka akan dibayar langsung. Tetapi jika tidak, maka akan dibayar jika sudah ada uang dengan tenggang waktu tertentu.

Bahan yang dibeli untuk membuat roti adalah tepung, gula, garam, susu bubuk, coklat. Pembelian barang tersebut sudah ada supplier sendiri yang mengirim. Untuk bahan isian lainnya pemilik membeli sendiri di pasar dekat pabrik. Pisang dan nanas untuk isian roti sudah ada pedagang yang datang untuk mengantarkan. Sedangkan untuk air, toko roti arjuna menggunakan air artesis.

Selain pembelian bahan untuk pembuatan roti basah, perusahaan juga membeli packaging untuk roti yang terdiri dari plastik dan kardus. Pembelian ini juga dilakukan dengan pemesanan via telepon dan harus menunggu barang diproduksi terlebih dahulu.

Plastik dan kardus memiliki supplier yang berbeda karena untuk plastik khusus harus di sablon terlebih dahulu. Dalam pembelian plastik dan kardus masing – masing 300pcs untuk plastik dan 500pcs untuk kardus.

Untuk kegiatan retur pembelian barang akan jika ada yang cacat/buruk biasanya langsung akan dikembalikan ke supplier.

3.7.2 Sistem produksi

Produksi dilakukan dibawah perintah pemilik. Produksi roti sendiri dilakukan setiap hari dari pukul 8 pagi hingga pukul 3 sore dan pukul 4 sore semua roti sudah selesai untuk di kemas. Dalam pengambilan bahan mentah untuk produksi, istri yang akan memberikan perintah pada karyawan yang bertugas di bagian produksi. Kemudian, karyawan akan mengambil bahan yang ada digudang dan langsung diolah. Pengambilan bahan produksi juga dibawah pengawasan istri.

Roti yang telah diolah akan dibungkus oleh karyawan dan di pack dalam plastik kemas. Jika ada pesanan untuk acara tertentu dalam jumlah banyak, pemilik dan istri ikut membantu dalam pengemasan kedalam kardus. Roti yang sudah selesai di kemas akan langsung di masukkan dalam kotak roti untuk di pasarkan dengan cara keliling. Pemilik melakukan pengecekan berapa yang di jual yang nantinya akan di cek kembali setelah penjualan selesai dilakukan.

Jika ada terjadi kesalahan dalam kegiatan produksi seperti terlalu besar atau terlalu kecil roti tidak akan dipasarkan secara keliling, melainkan dijual di gerai toko dengan harga yang lebih murah.

3.7.3 Sistem penjualan

Dalam sistem penjualan, konsumen yang akan melakukan pemesanan dalam jumlah banyak akan memesan melalui telepon ataupun langsung datang ke pabrik beberapa hari sebelumnya.

Dalam penjualan, pemilik akan menulis nota rangkap dua, yang mana nanti nota aslinya akan diberikan kepada konsumen dan nota rangkap akan disimpan oleh pemilik untuk arsip. Konsumen yang datang langsung ke pabrik biasanya akan langsung mengambil sendiri barang yang dibeli oleh mereka. Konsumen yang memesan melalui telepon akan langsung dikirim ke tujuan beserta nota untuk menagih uang pembayaran. Nota putih akan diberikan ke konsumen, dan nota rangkap akan di simpan oleh pemilik. Pengiriman barang kepada konsumen yang memesan dalam jumlah banyak dilakukan oleh pemilik sendiri. Retur penjualan terjadi jika ada bungkus yang rusak dan masa berlaku produk sudah habis ketika barang dikirim. Apabila ada bungkus yang rusak, maka roti akan diganti dengan yang baru, jika masa waktu sudah habis roti akan dibuang.

Sedangkan sistem penjualan sales dilakukan tiap pagi hari dan menjelang malam. Saat sales mengambil roti sekaligus dilakukan pengecekan jumlah roti yang laku terjual oleh tiap sales. Jika ada roti yang sudah habis masa waktunya akan diambil oleh pemilik. Jika ada roti yang sisa akan di jual di gerai toko.

3.7.4 Sistem penggajian

Karyawan yang bekerja di perusahaan ini ada 20 orang. Hampir semua karyawan yang bekerja tinggal berdekatan. Jadi tidak ada pengeluaran tambahan yang dikeluarkan. Karyawan dibagian produksi bekerja setiap senin - sabtu dari pukul 08.00 – 17.00 WIB,

jika ada tanggal merah pabrik akan libur. Karyawan bagian produksi digaji setiap 1 bulan 1 kali. Uang gaji akan diberikan langsung oleh istri ke karyawannya.

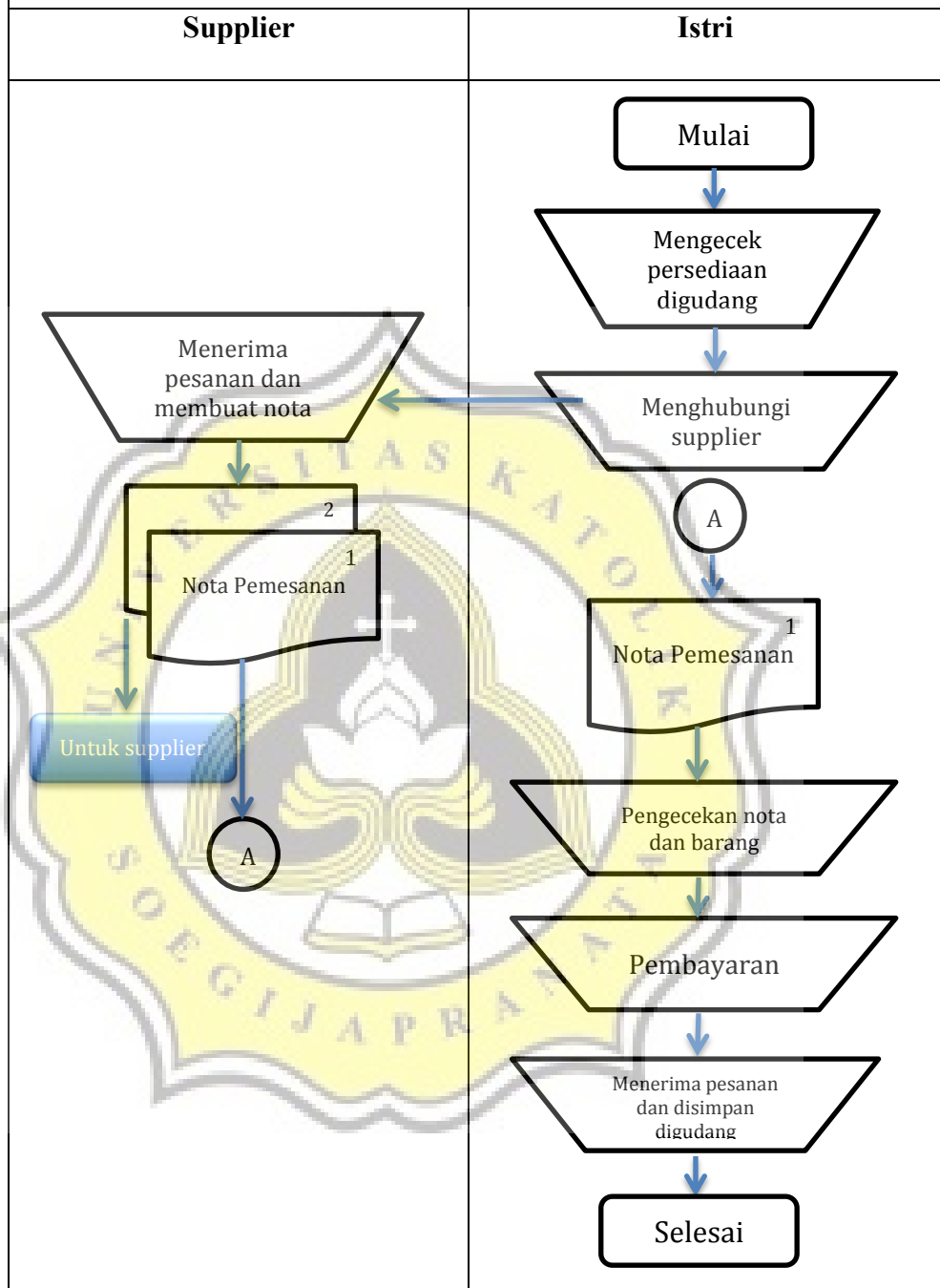
Sedangkan untuk sales penggajian dalam bentuk komisi, yaitu sebesar 25 % dari total hasil yang sudah laku di jual oleh pelanggan.

3.8 Flowchart Sistem Akuntansi

3.8.1 Sistem pembelian barang tunai

Pembelian barang tunai dimulai dengan pemesanan melalui via telepon. Pemilik akan memberikan daftar pesanan yang dibutuhkan, kemudian supplier akan membuat nota. Setelah dicatat barang apa saja yang akan dipesan, nota akan dikirim ke pemilik untuk diperiksa. Jika sudah sesuai pesanan, maka pemilik akan menandatangani nota dan barang boleh dikirim. Dalam pembelian barang tunai, pemilik tidak melakukan pencatatan apapun. Pemilik hanya menyimpan nota asli yang diberikan oleh supplier kepada pemilik. Berikut adalah flowchart untuk pembelian barang secara tunai di Toko Roti Arjuna.

Sistem Pembelian Barang Tunai



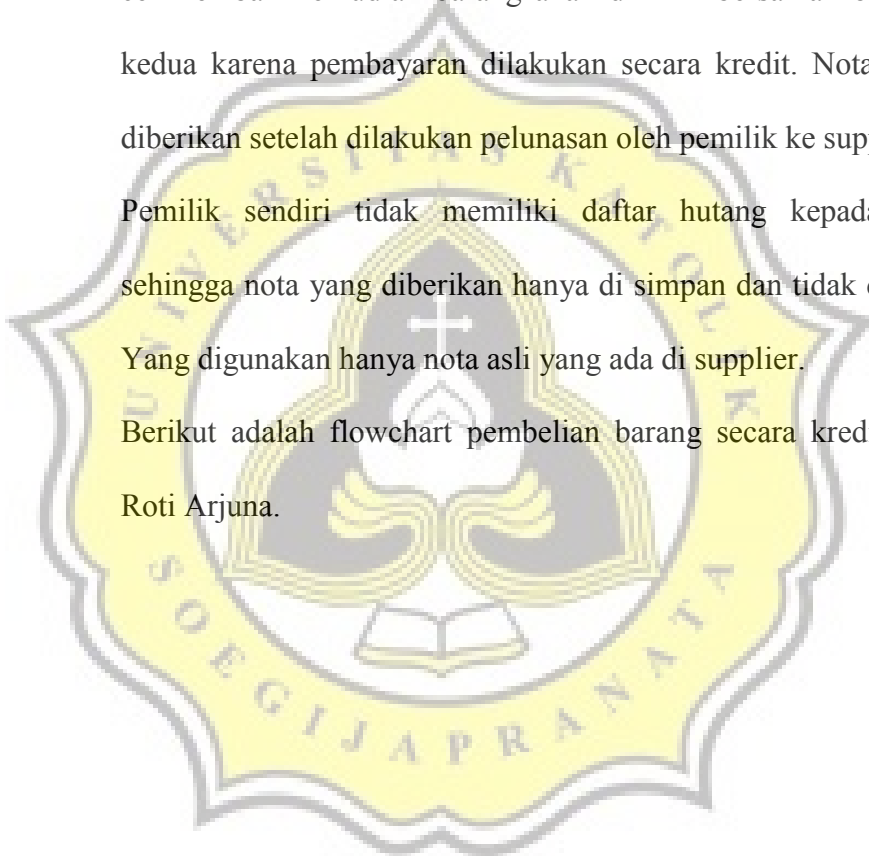
3.8.2 Sistem pembelian barang kredit

Pembelian barang kredit dilakukan dengan memeriksa persediaan digudang. Kemudian, jika dirasa persediaan sudah menipis, pemilik akan memesan melalui via telepon ke supplier. Supplier akan mencatat pesanan yang dibutuhkan dan membuat nota. Nota akan di cek kembali kemudian barang akan dikirim bersama nota rangkap kedua karena pembayaran dilakukan secara kredit. Nota asli akan diberikan setelah dilakukan pelunasan oleh pemilik ke supplier.

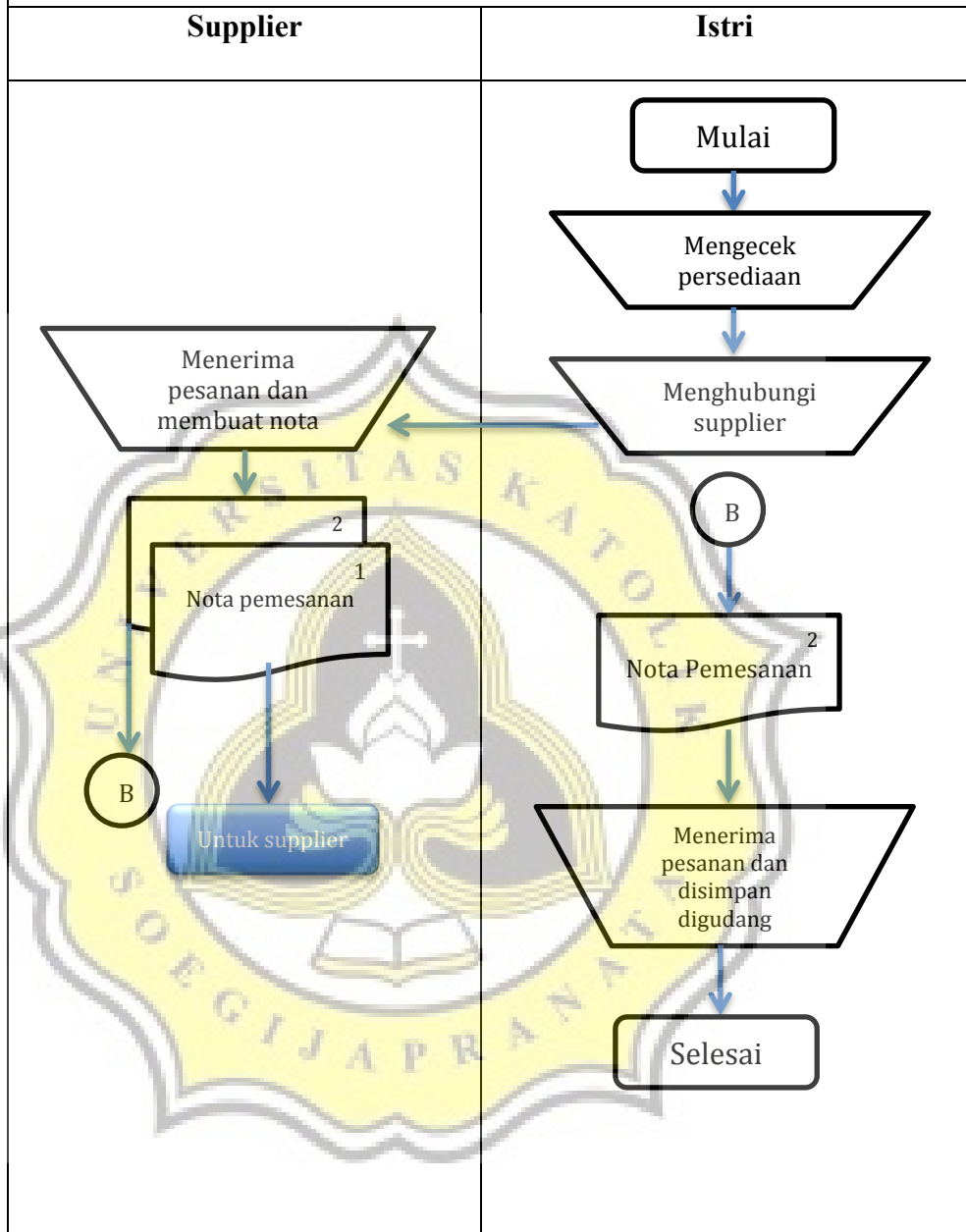
Pemilik sendiri tidak memiliki daftar hutang kepada supplier sehingga nota yang diberikan hanya di simpan dan tidak digunakan.

Yang digunakan hanya nota asli yang ada di supplier.

Berikut adalah flowchart pembelian barang secara kredit di Toko Roti Arjuna.

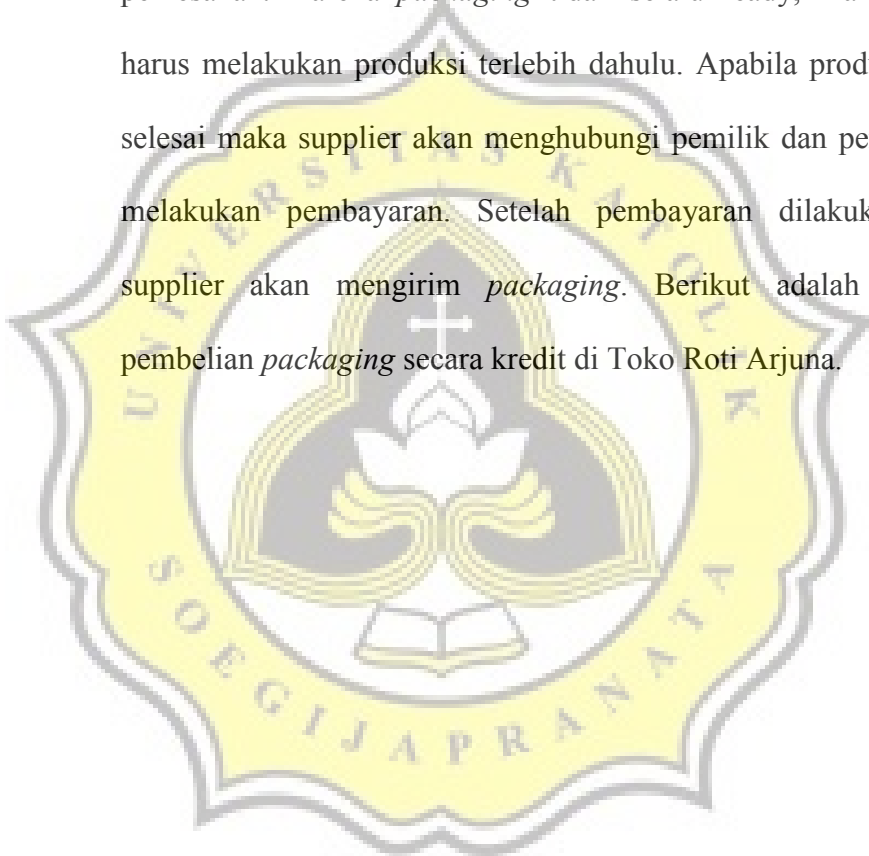


Sistem Pembelian Kredit

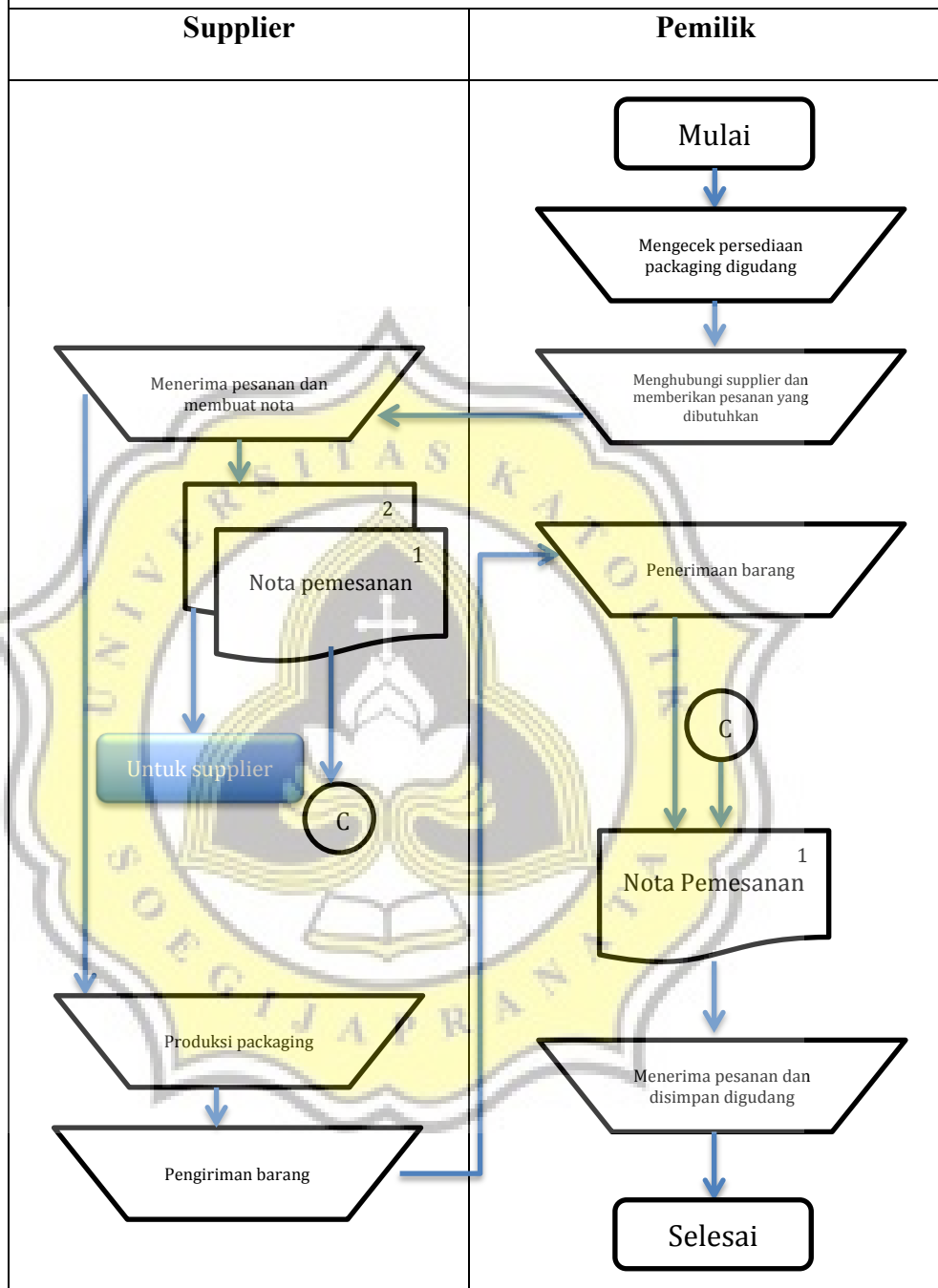


3.8.3 Sistem Pembelian Packaging

Pembelian *packaging* dilakukan dengan sistem *pre-order*. Pemilik akan memeriksa persediaan *packaging* di gudang terlebih dahulu. Jika dirasa persediaan *packaging* kurang atau sudah menipis, maka pemilik akan segera menghubungi supplier dan melakukan pemesanan. Karena *packaging* tidak selalu ready, maka supplier harus melakukan produksi terlebih dahulu. Apabila produksi sudah selesai maka supplier akan menghubungi pemilik dan pemilik akan melakukan pembayaran. Setelah pembayaran dilakukan, maka supplier akan mengirim *packaging*. Berikut adalah flowchart pembelian *packaging* secara kredit di Toko Roti Arjuna.



Sistem Pembelian Packaging

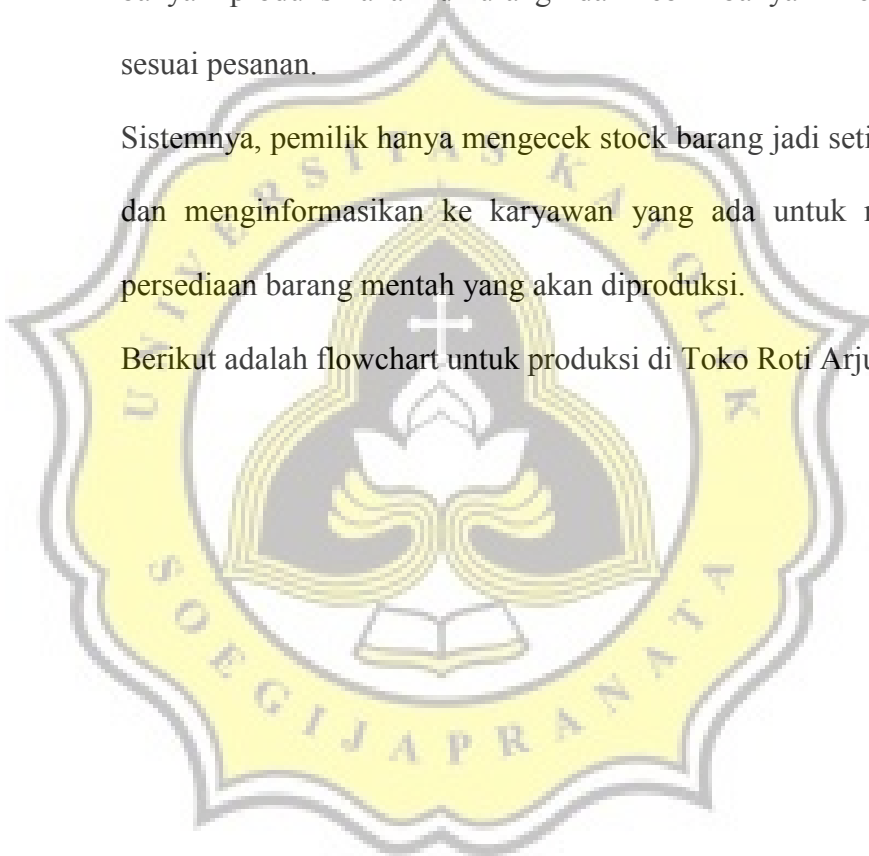


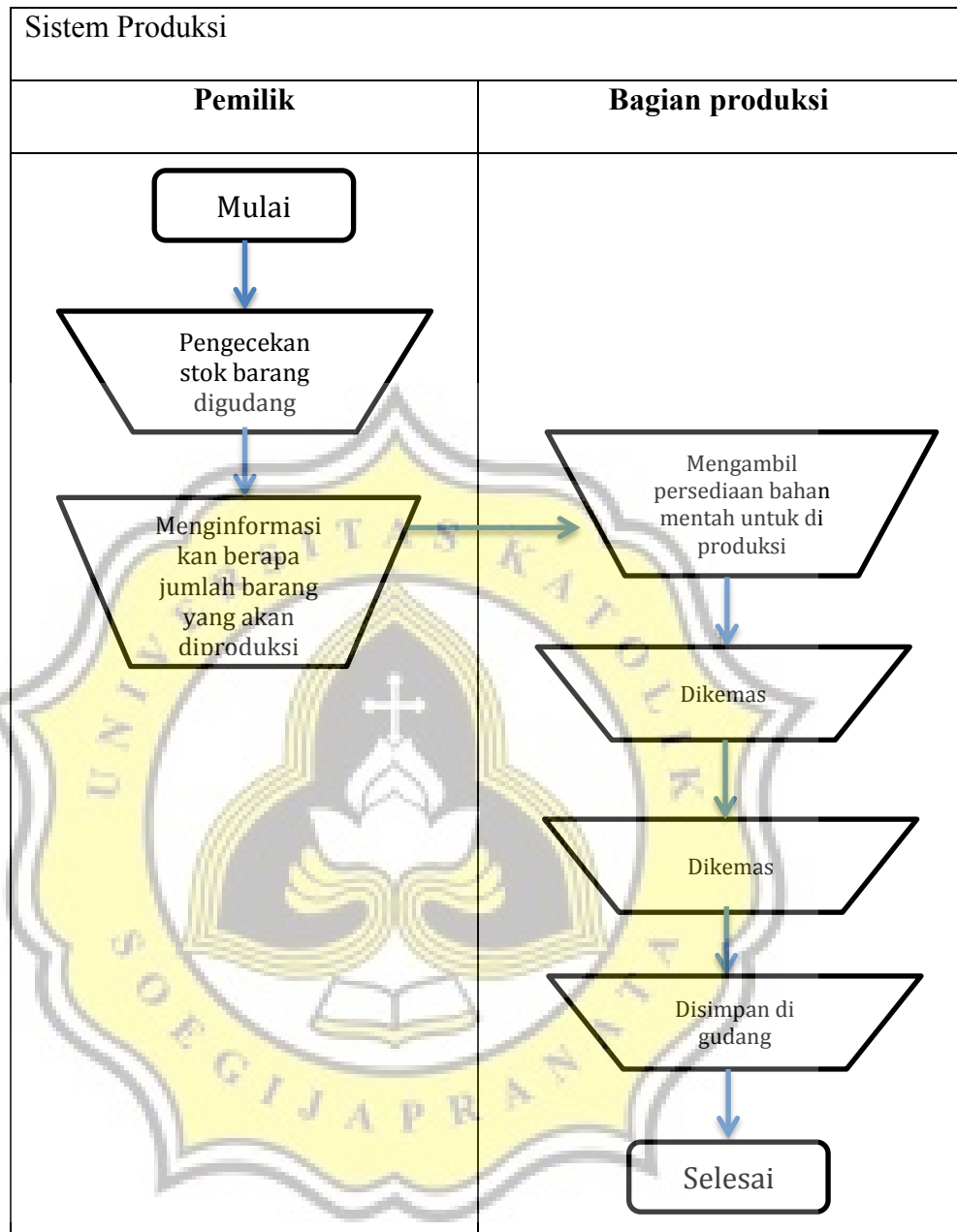
3.8.4 Sistem produksi

Sistem produksi dilakukan setiap hari. Pemilik akan menginformasikan berapa jumlah yang harus diproduksi. Jika tidak ada pemesanan khusus maka produksi tetap berlangsung seperti biasa 1400pcs perhari. Namun jika ada pesanan dalam jumlah banyak produksi akan dikurangi dan lebih banyak memproduksi sesuai pesanan.

Sistemnya, pemilik hanya mengecek stock barang jadi setiap harinya dan menginformasikan ke karyawan yang ada untuk mengambil persediaan barang mentah yang akan diproduksi.

Berikut adalah flowchart untuk produksi di Toko Roti Arjuna.

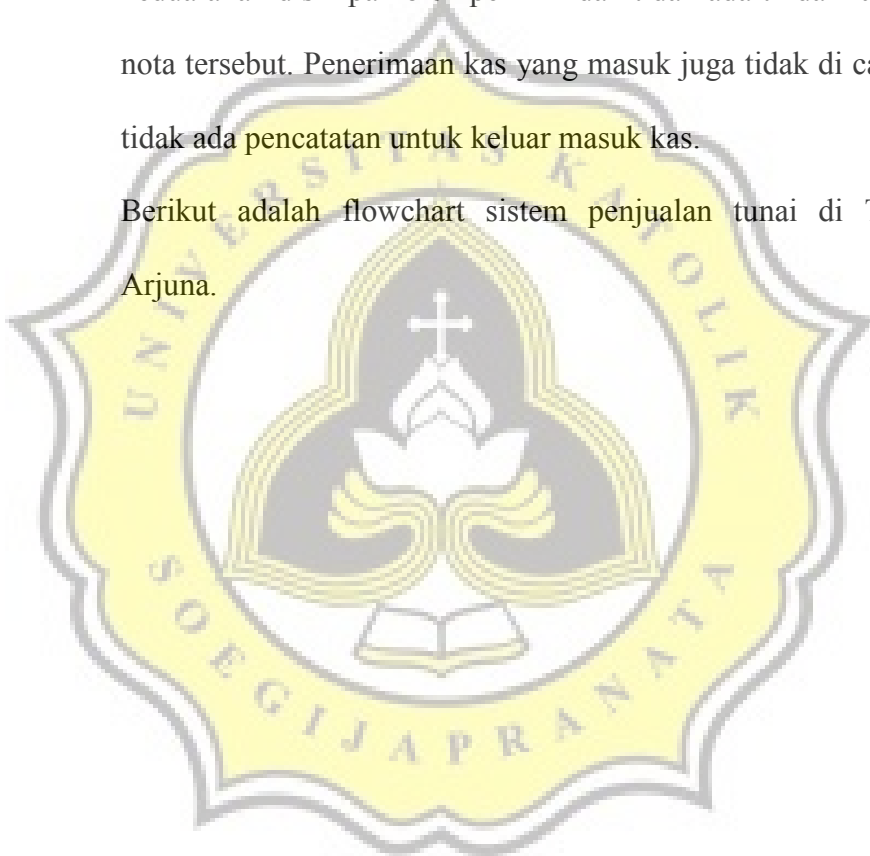


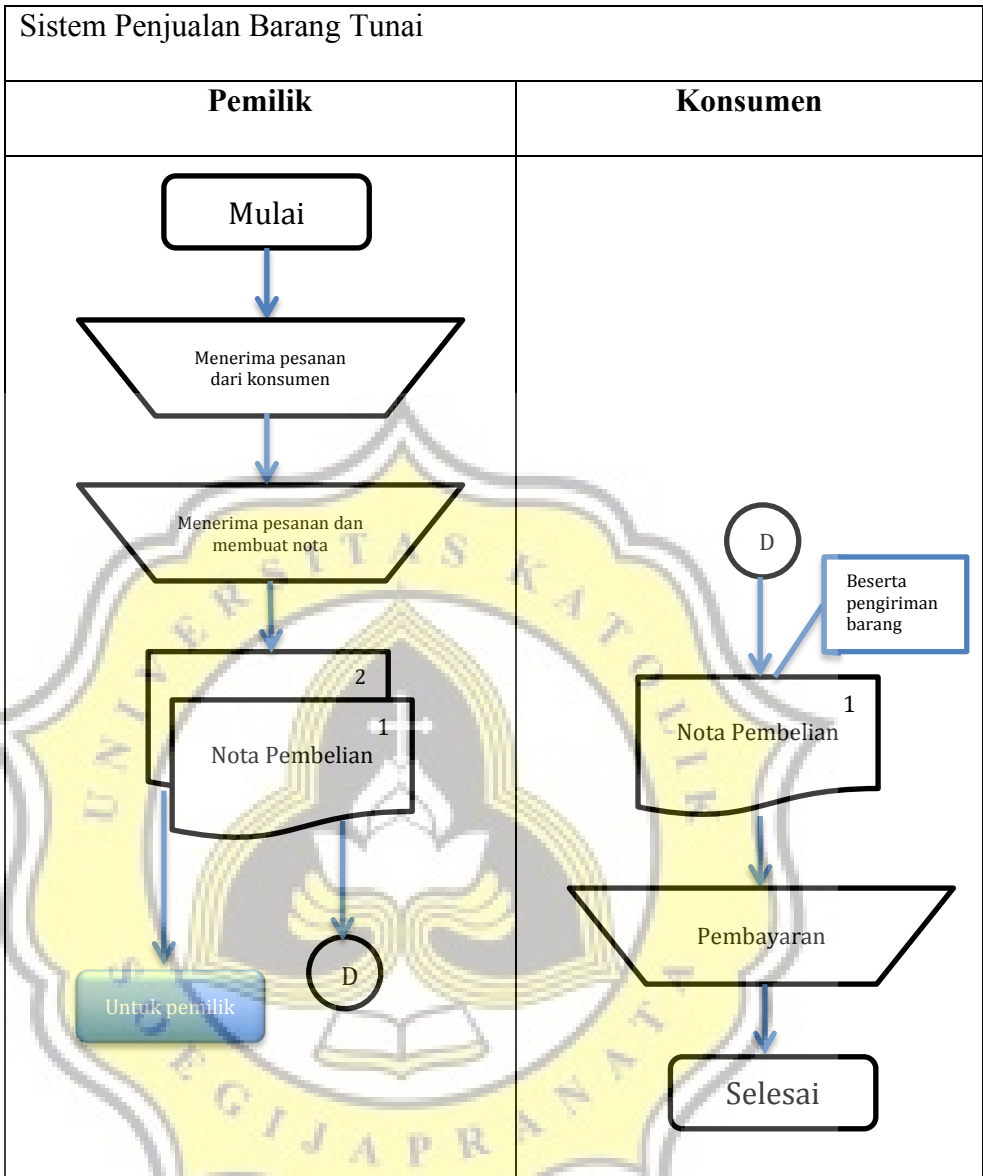


3.8.5 Sistem penjualan tunai

Penjualan tunai dimulai dari penerimaan pesanan dalam jumlah banyak dari konsumen. Pesanan tersebut akan dicatat di nota rangkap dua. Untuk konsumen yang membeli barang secara tunai akan diberikan nota asli pada saat pengiriman barang. Nota rangkap kedua akan disimpan oleh pemilik dan tidak ada tindak lanjut untuk nota tersebut. Penerimaan kas yang masuk juga tidak di catat karena tidak ada pencatatan untuk keluar masuk kas.

Berikut adalah flowchart sistem penjualan tunai di Toko Roti Arjuna.

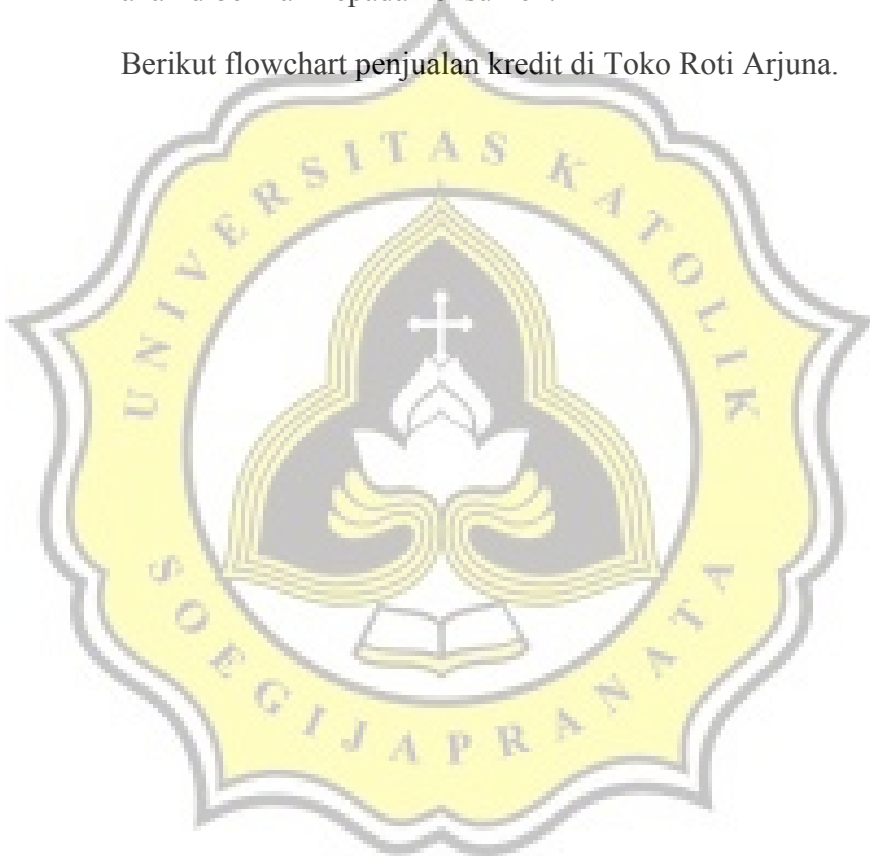


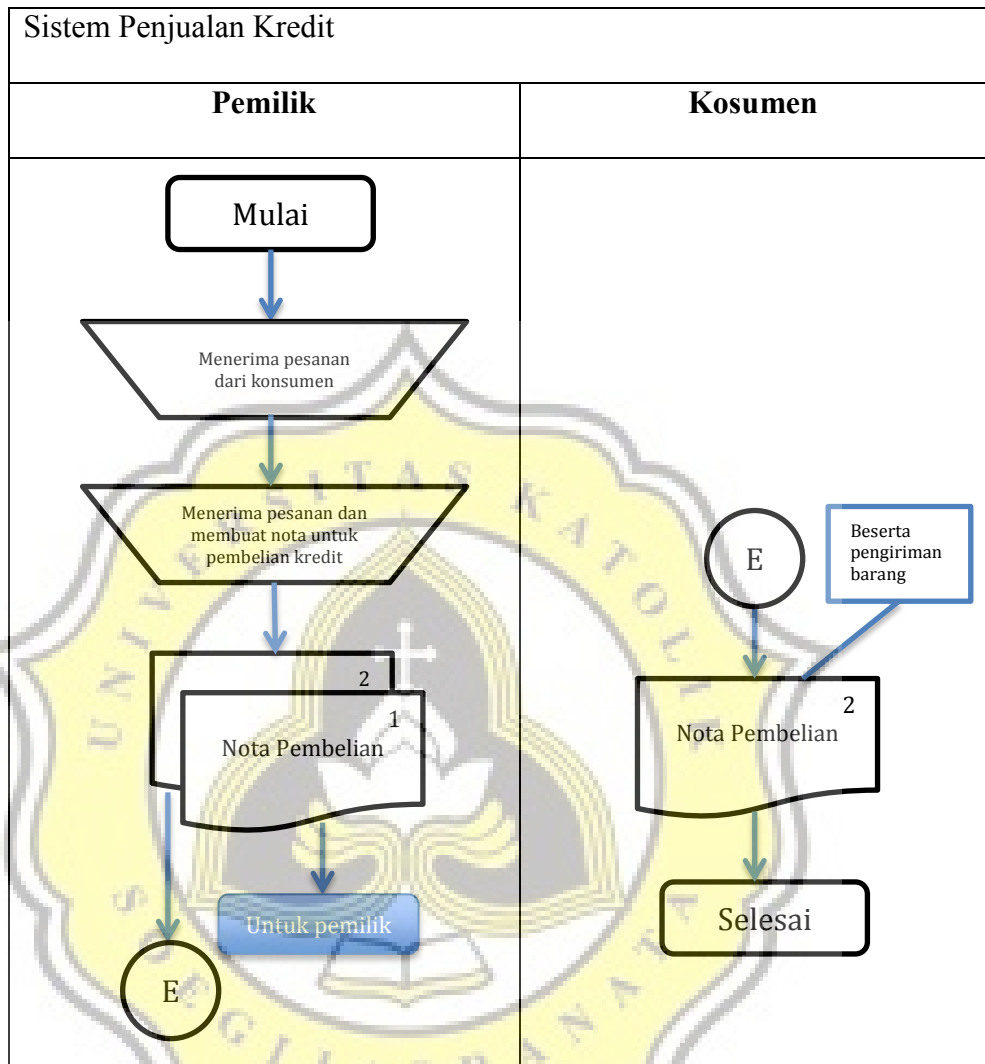


3.8.6 Sistem penjualan kredit

Penjualan kredit dilakukan sama dengan penjualan tunai. Bedanya hanya pada pembayaran yang dilakukan. Dalam pemberian nota kepada konsumen yang melakukan penjualan kredit, pemilik akan memberikan nota rangkap kedua. Jika sudah dilunasi, maka nota asli akan diberikan kepada konsumen.

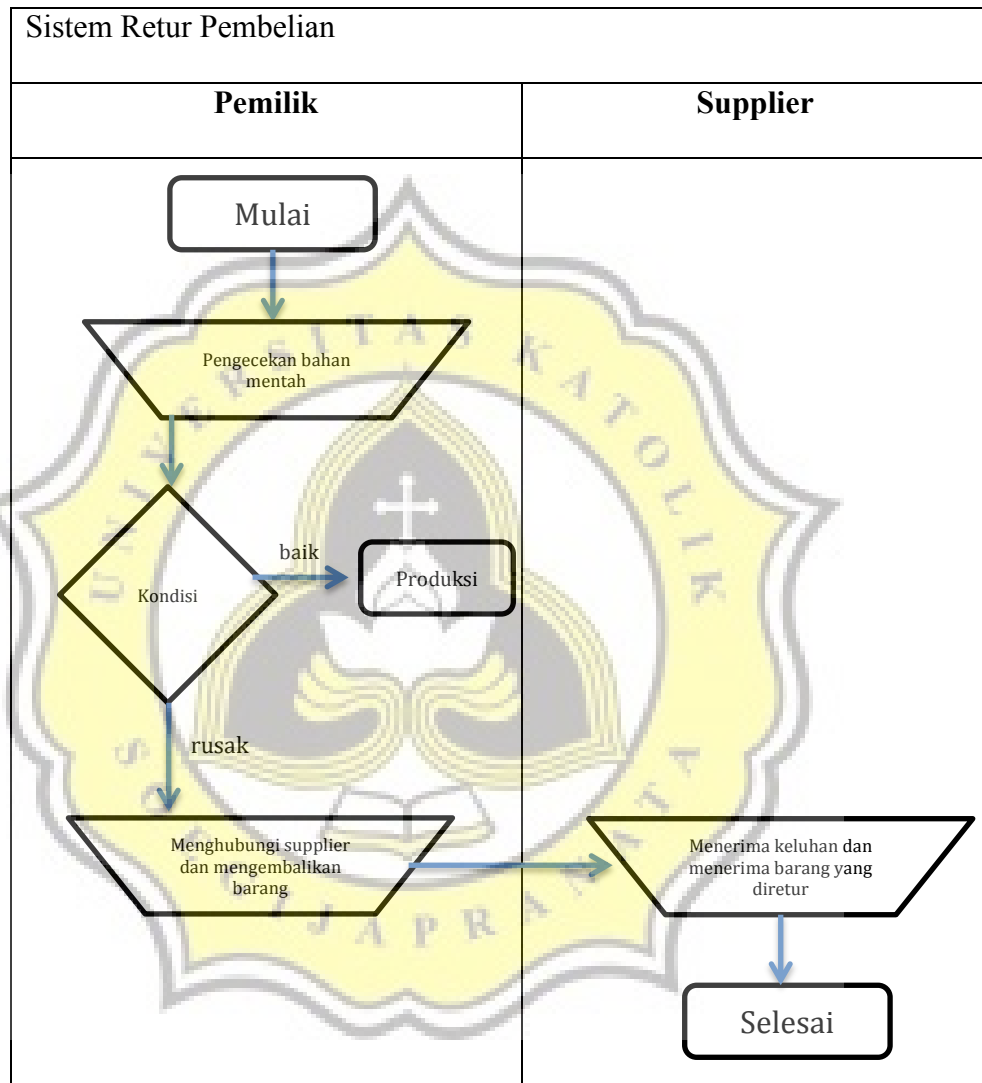
Berikut flowchart penjualan kredit di Toko Roti Arjuna.





3.8.7 Sistem retur pembelian

Retur penjualan dilakukan apabila terjadi ada keluhan dari pemilik seperti *packaging* atau barang yang dikirim rusak



3.8.8 Sistem retur penjualan

Retur penjualan terjadi apabila terjadi keluhan dari konsumen berupa *packaging* yang rusak ataupun *expired date*. Jika hal tersebut terjadi, maka pemilik akan menerima keluhan dari konsumen dan langsung memproses barang yang akan diretur. Apabila *packaging* rusak maka akan diganti roti yang baru. Tetapi, jika roti sudah *expired* maka barang terpaksa dibuang.

