

## BAB III

### METODOLOGI PENELITIAN

#### 3.1 Lokasi Objek Penelitian

Dalam penelitian ini penulis melakukan studi kasus pada usaha *catering* yang termasuk dalam kategori perusahaan semi manufaktur, yaitu Teras Ami *Catering* yang berlokasi di Jalan Madukoro 1 no. 257 Krobokan, Semarang Barat, Kota Semarang.

##### 3.1.1 Gambaran Umum Perusahaan

Teras Ami *Catering* merupakan usaha yang bergerak di bidang kuliner. Usaha katering berskala rumahan ini didirikan oleh Ibu Ami Dyah Kartini sejak tahun 2003 dan saat ini telah memiliki 10 orang pegawai. Lokasi produksi usaha ini berada di Jalan Madukoro 1 no. 257 Krobokan, Semarang Barat, Kota Semarang. Untuk proses produksinya Teras Ami *Catering* melayani pemesanan hidangan makanan utama (*main course*) yang diproduksi berdasarkan pesanan pelanggan, tetapi saat ini Teras Ami juga melayani pelanggan tetap yang tanpa harus menunggu adanya proses pesanan setiap minggu karena paket makanan akan diantar setiap hari sesuai dengan kesepakatan kontrak di awal kerjasama.

Walaupun usaha ini telah beroperasi cukup lama, tetapi proses pencatatan transaksi keuangan dan operasional masih dilakukan dengan sistem manual, sehingga masih sering ditemukan kesalahan pencatatan pada laporan

usahanya. Sistem manual juga membuat pemilik kesulitan untuk menyimpan atau mengarsip dokumen transaksi usaha, selain itu juga data stok persediaan bahan baku yang tidak dapat dicatat dengan baik histori penggunaannya karena membutuhkan waktu yang lama dan akan mempengaruhi laporan akhir persediaan usaha.

Dengan ditemukan beberapa kesulitan dalam menjalankan usahanya maka pemilik membutuhkan sistem informasi akuntansi berbasis komputer yang efisien dan cepat untuk menghasilkan laporan keuangan perusahaan yang baik dan benar yang nantinya laporan keuangan tersebut dapat membantu pemilik dalam pengambilan keputusan perusahaan.

### 3.1.2 Struktur Organisasi



Bagan 3.1 Struktur Organisasi

Wewenang dan tanggungjawab masing-masing posisi adalah:

#### a. Pemilik

Bertugas untuk mengawasi dan bertanggung jawab dengan jalannya usaha, juga mengontrol dan mengecek kualitas makanan jadi sesuai dengan pesanan pelanggan, selain itu bertujuan untuk mempertahankan

kualitas rasa masakan Teras Ami *Catering*. Pemilik memiliki wewenang untuk mengambil keputusan yang bersangkutan dengan kegiatan operasional perusahaan. Pemilik juga melakukan kegiatan promosi usaha dan transaksi keuangan seperti penerimaan pendapatan, pengeluaran biaya usaha sampai pembuatan laporan usaha setiap minggu dan bulan.

b. Produksi

Bagian produksi bertanggungjawab pada kegiatan proses produksi perusahaan, dari menyiapkan bahan baku, mengolah bahan baku, menyiapkan barang jadi, sampai barang jadi tersebut siap dikirim kepada pelanggan sesuai pesanan. Bagian produksi terdiri dari:

- Bagian dapur / koki.

Koki bertugas untuk mengecek kebutuhan bahan baku setiap minggu, menyiapkan bahan baku lalu mengolah bahan baku tersebut menjadi makanan jadi, juga bertanggungjawab terhadap rasa dan kualitas yang dihasilkan dari suatu olahan masakan.

- Bagian *finishing*

Setelah makanan jadi maka selanjutnya paket makanan tersebut akan masuk ke proses *finishing* Paket makanan akan dikemas dan diklasifikasi berdasarkan pelanggan, untuk selanjutnya masuk ke bagian pengiriman.

### c. Pengiriman

Setelah paket makanan dikemas dan diklasifikasi, bagian pengiriman bertugas untuk mengantar paket makanan tersebut sesuai dengan pesanan pelanggan dengan membawa berkas surat jalan dan nota penjualan yang nantinya akan diserahkan kepada pelanggan.

## 3.2 Gambaran Sistem Manual Saat Ini

Usaha catering ini telah dikelola oleh Ibu Ami Dyah Kartini selama kurang lebih 15 tahun. Selain sebagai pemilik, Ibu Ami juga bertanggungjawab untuk memeriksa setiap proses produksi Teras Ami *Catering*, 10 orang pegawai yang dimiliki bertugas dalam proses produksi, 4 orang bagian dapur/koki (termasuk bagian persiapan bahan baku yang akan diproses) 4 orang bagian *finishing*, dan 2 orang bagian pengiriman barang jadi pesanan.

Setiap akhir minggu, pemilik akan menyusun siklus daftar menu makanan mingguan berdasarkan pesanan pelanggan, lalu daftar menu tersebut akan diberikan pada bagian dapur untuk dicek persediaan bahan-bahan yang diperlukan sesuai dengan kebutuhan menu mingguan, lalu bagian dapur akan membuat catatan daftar kebutuhan bahan baku dan memberikan pada pemilik. Lalu pemilik akan melakukan pemesanan bahan baku pada supplier yang sudah menjadi pemasok tetap Teras Ami *Catering*.

Bahan baku yang dipesan biasanya memerlukan waktu beberapa jam untuk sampai, setelah bahan baku pesanan sampai akan dicek kembali kesesuaian pesananan kualitas dan kuantitas barang tersebut dengan catatan daftar kebutuhan bahan baku. Jika cocok dan sesuai, barang tersebut akan masuk ke

gudang sebagai stok, untuk selanjutnya nanti akan diolah oleh bagian dapur menjadi produk jadi pada proses produksi minggu selanjutnya. Jika barang tidak sesuai akan dilakukan proses retur pembelian pada supplier. Selanjutnya pemilik akan menerima nota pembelian bahan baku dan akan mencatat transaksi pembelian secara kredit, lalu nota pembelian akan diarsip oleh pemilik berdasarkan tanggal transaksi.

Untuk proses produksi setiap minggu bagian dapur bertugas untuk memproses pesanan paket makanan sesuai dengan siklus daftar menu mingguan catering yang telah disusun oleh pemilik, dengan proses awal bagian dapur akan menyiapkan bahan baku yang telah tersedia di gudang stok. Bahan baku yang telah selesai diolah dan menjadi makanan jadi akan masuk ke proses selanjutnya yaitu pengecekan rasa dan jumlah makanan sesuai dengan pesanan. Pada proses ini pemilik akan mengecek kembali kualitas rasa makanan jadi dan jumlahnya, jika tidak ada kekurangan dan sesuai dengan pesanan maka makanan jadi akan masuk pada proses *finishing* yaitu pengemasan makanan jadi dan mengklasifikasi pesanan paket makanan tersebut berdasarkan nama pelanggan untuk persiapan ke proses pengiriman pesanan paket makanan. Setelah selesai dikemas pesanan paket makanan akan dikirim ke alamat pelanggan sesuai dengan kesepakatan pengiriman di awal pemesanan produk.

Untuk proses pelunasan piutang pelanggan, jika sampai pada tanggal jatuh tempo pelanggan belum melakukan pembayaran maka pemilik akan menagih pelanggan yang piutangnya telah jatuh tempo tersebut. Setelah proses

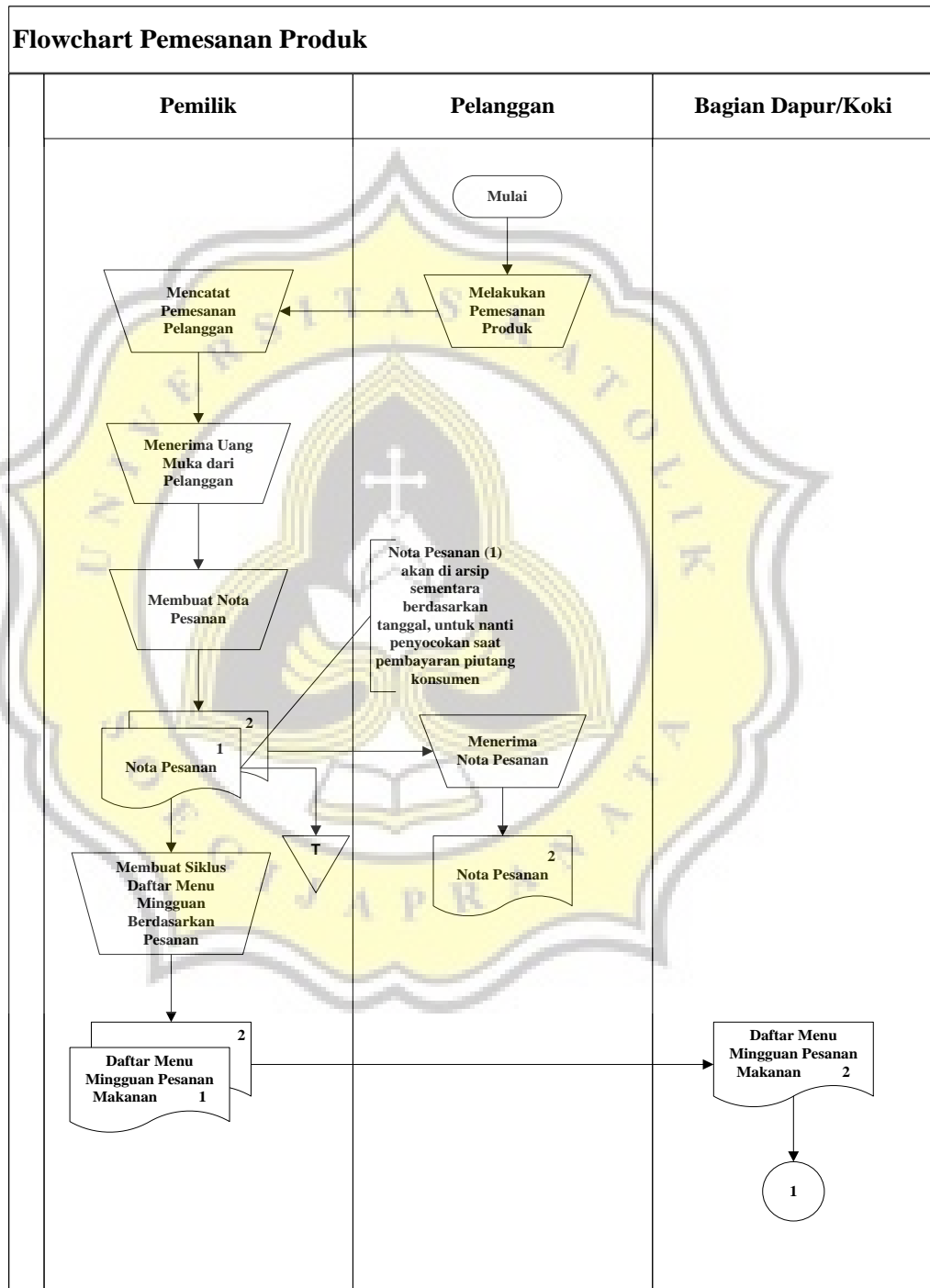
penagihan, pelanggan dapat melakukan pembayaran dengan transfer bank rekening atas nama pemilik atau melunasi secara tunai atau *cash*..

Lalu untuk proses pembayaran hutang supplier, setiap minggu pemilik akan mengecek daftar hutang supplier. Jika ada hutang yang telah jatuh tempo maka pemilik akan mengkonfirmasi jumlah kekurangan pada supplier, lalu akan dilakukan pembayaran hutang secara transfer bank.



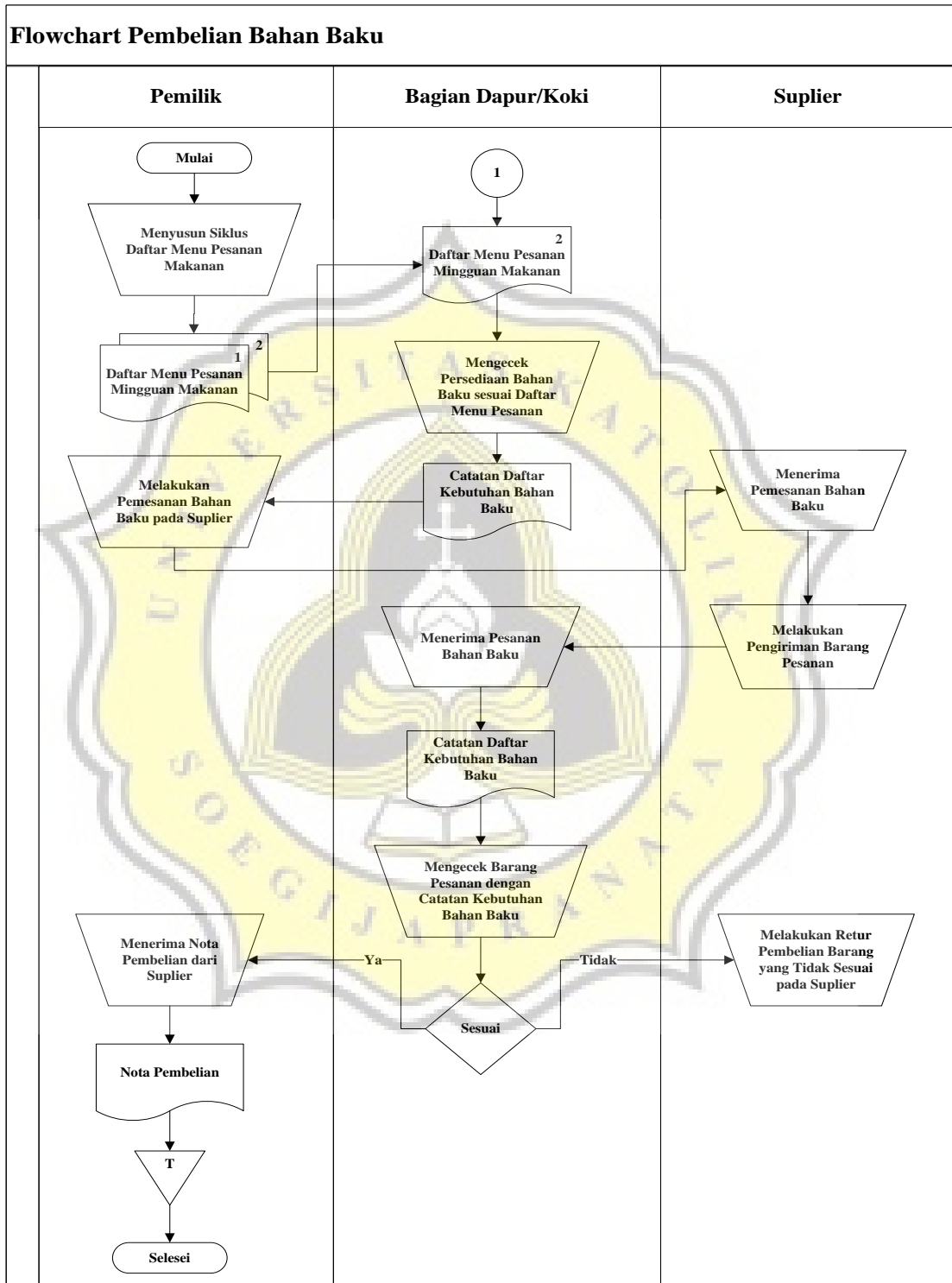
### 3.3 Flowchart Sistem Perusahaan Saat Ini

#### 1. Flowchart Pemesanan Produk



Bagan 3.2 Flowchart Pemesanan Produk

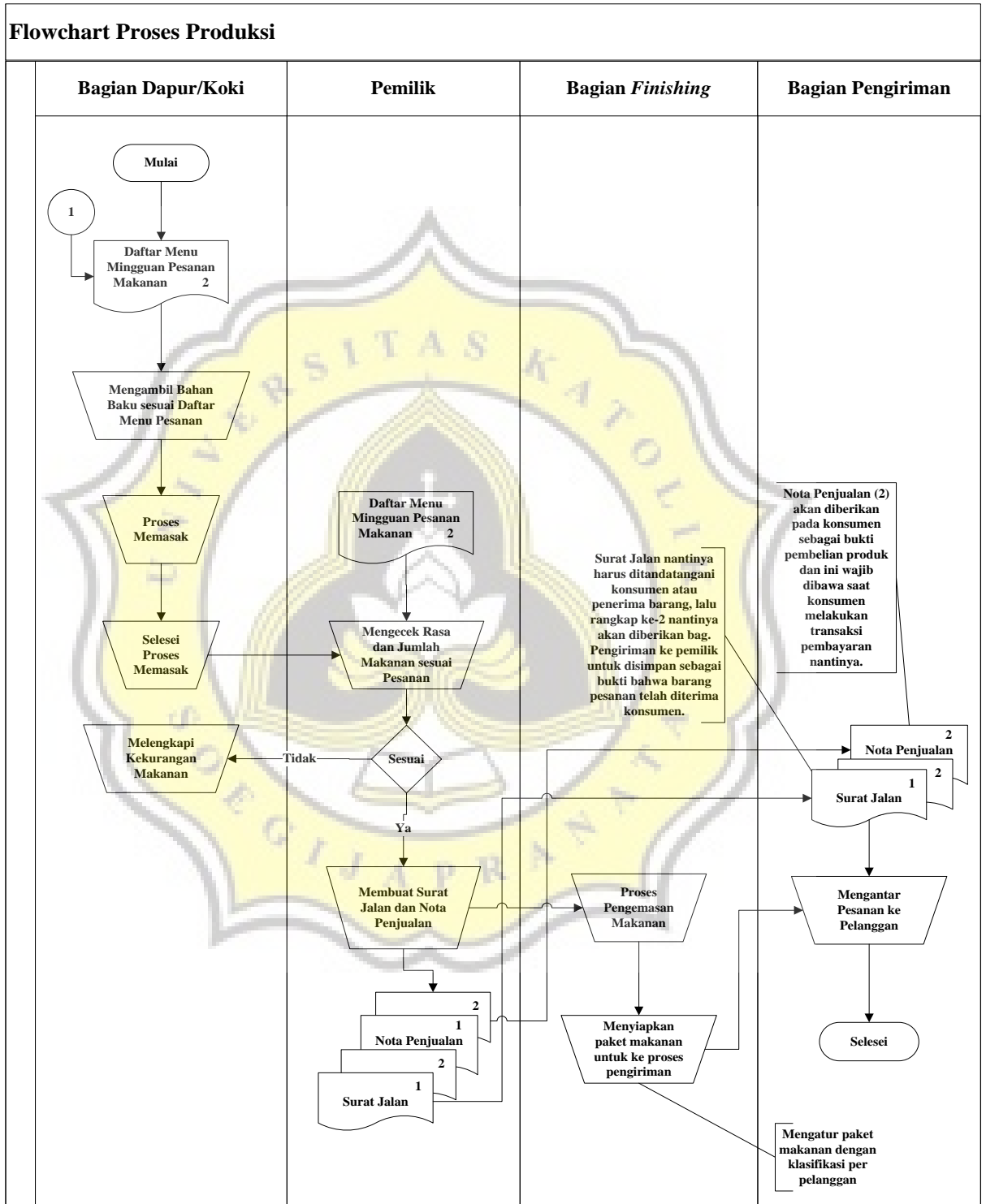
## 2. Flowchart Pembelian Bahan Baku



Bagan 3.3 Flowchart Pembelian Bahan Baku

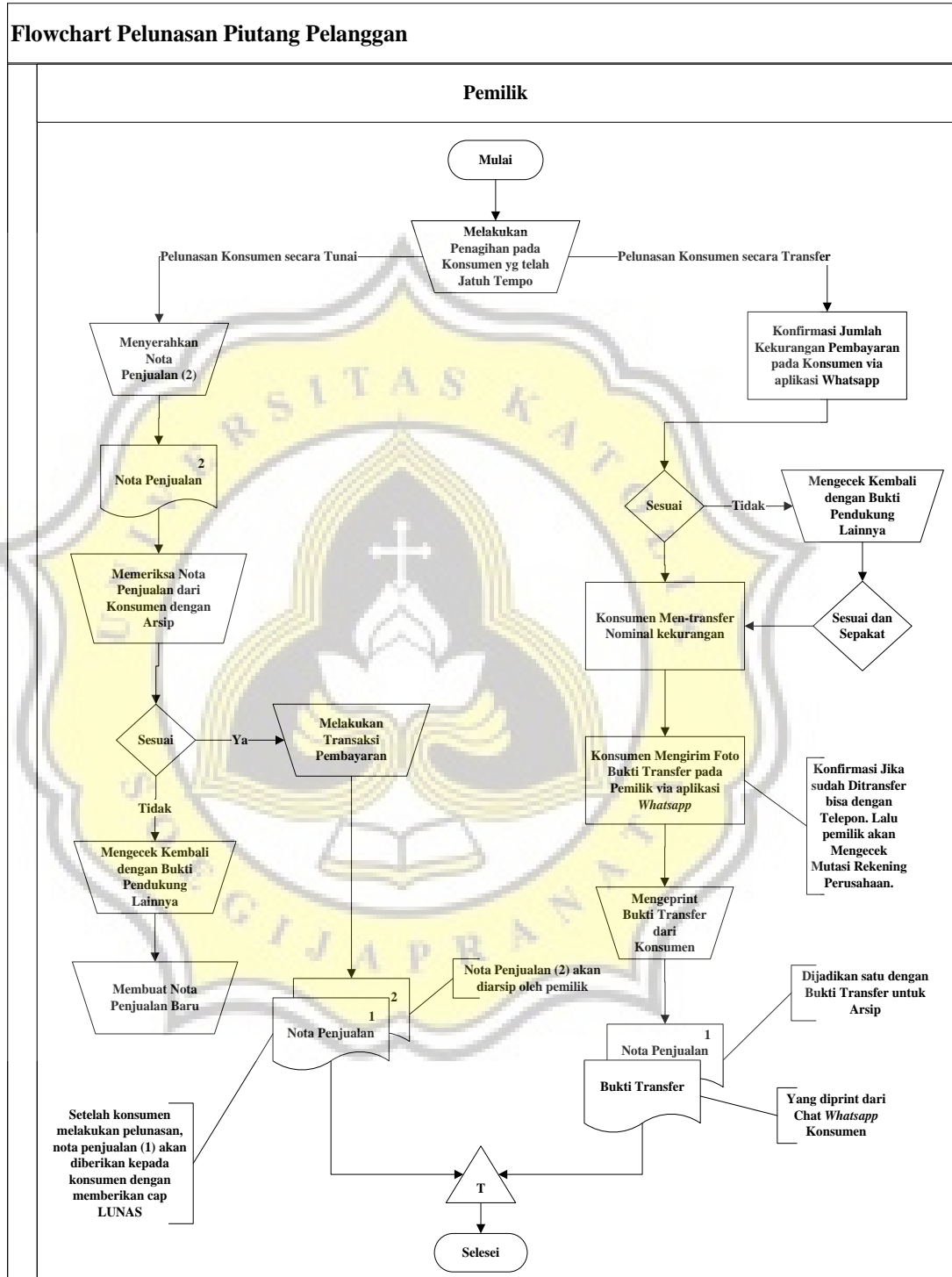


### 3. Flowchart Produksi



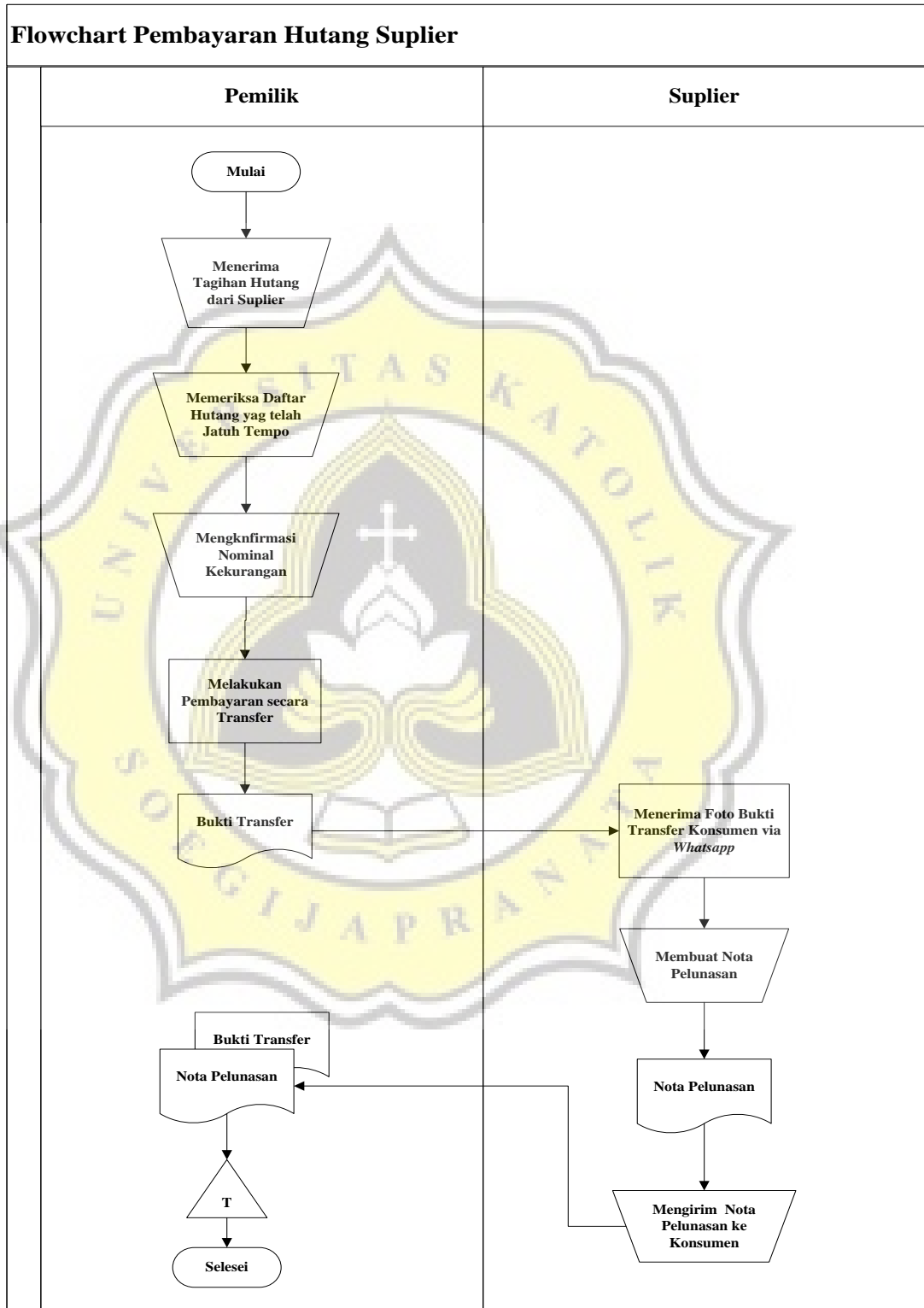
Bagan 3.4 Flowchart Produksi

#### 4. Flowchart Pelunasan Piutang Konsumen



Bagan 3.5 Flowchart Pelunasan Piutang Konsumen

5. *Flowchart Pembayaran Hutang Suplier*



Bagan 3.6 *Flowchart Pembayaran Hutang Suplier*

### 3.4 Metode Analisis Data

Disini peneliti memilih melakukan metode analisis data dengan metode *Rapid Application Development (RAD)*. Metode *Rapid Application Development* adalah suatu strategi pengembangan s/istem yang menekankan pada kecepatan perkembangan.

Berikut tahap-tahap pengembangan sistem dengan metode *Rapid Application Development (RAD)*:

#### 1. Investigasi dan Analisis Masalah

##### - Investigasi Masalah Usaha

Pada tahap ini peneliti mengumpulkan informasi dan data perusahaan untuk diidentifikasi apakah pemilik menemukan masalah dalam menjalankan usahanya.

##### - Analisis Masalah

Setelah ditemukan adanya masalah dalam usaha selanjutnya menganalisis masalah tersebut, apa yang menjadi kelemahan usaha atau penyebab munculnya masalah tersebut, serta menentukan solusi.

#### 2. Analisis Kebutuhan dan Desain Sistem

##### - Identifikasi Kebutuhan Sistem

Setelah menemukan solusi dari masalah usaha, maka pada tahap ini akan diidentifikasi sistem yang dibutuhkan oleh perusahaan dari proses *input* data, penyimpanan data, hingga *output* yang dihasilkan

oleh sistem sehingga sistem dapat menjadi solusi dari masalah usaha.

- Analisis *Cost Benefit*

Pada tahap ini akan ditentukan biaya yang diperlukan dalam proses pembuatan sistem informasi akuntansi baru dan manfaat yang akan diperoleh perusahaan saat mengimplementasikan sistem baru tersebut.

- Pembuatan *Database*

Tahap perancangan *database* perusahaan menggunakan program *MySQL*.

- Analisis Perhitungan Harga Jual Produk

Merupakan tahap perhitungan harga jual produk yang diproduksi oleh Teras Ami *Catering*.

- Desain Sistem

Pada tahap ini dilakukan proses desain program dengan *programmer* seperti proses *input*, penyimpanan, dan *outout* yang dihasilkan, yang sesuai dengan kebutuhan usaha yang dapat membantu mengurangi masalah dalam operasional usaha.

### 3. Implementasi Sistem

Desain sistem yang telah disetujui pemilik usaha dan diketahui peneliti selanjutnya programmer akan mengembangkan desain sistem yang telah disepakati tersebut menjadi sistem program yang baru. Lalu pada tahap ini akan dilakukan pengujian pada program tersebut, untuk menganalisis

kelemahan dan kesalahan sistem sebelum dijalankan secara keseluruhan oleh pemakai informasi.

### 3.5 Sumber Data

Berikut uraian sumber data yang digunakan dalam penelitian ini:

#### 1. Data primer

Menurut Indriantoro dan Supomo (2009: 146) data primer merupakan sumber data yang diperoleh secara langsung dari sumber asli pemilik data (tidak melalui perantara).

Dalam penelitian ini yang termasuk dalam data primer adalah hasil dari peneliti melakukan pengamatan langsung pada usaha dan wawancara yang dilakukan dengan objek penelitian yaitu pemilik usaha dan karyawan dari Teras Ami *Catering*.

#### 2. Data Sekunder

Menurut Nur Indriantoro (2009: 147) data sekunder adalah data yang diperoleh secara tidak langsung melalui media perantara seperti bukti, catatan, laporan.

Peneliti menggunakan data sekunder dari Teras Ami *Catering* seperti bukti transaksi penjualan pembelian, laporan usaha, laporan hutang piutang usaha.

### 3.6 Jenis Data

Menurut Nur Indriantoro (2009: 145) data penelitian terdiri dari tiga jenis, yaitu:

### 1. Data Subjek

Data subjek merupakan data yang berupa pendapat, sikap atau respon yang diberikan oleh subjek penelitian yang dapat berupa respon *verbal*, tertulis dan ekspresi.

### 2. Data Fisik

Data fisik adalah data penelitian yang berupa benda berwujud atau fisik yang menjadi bukti kejadian di masa lalu seperti bangunan, kendaraan, pakaian.

### 3. Data Dokumenter

Data dokumenter merupakan data penelitian yang didalamnya memuat histori suatu transaksi juga siapa saja yang terlibat didalam transaksi atau kejadian tersebut. Data dokumenter dapat berupa bukti transaksi seperti faktur, nota, jurnal, laporan transaksi.

## 3.7 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan peneliti untuk mengumpulkan data dan informasi terkait penelitian ini adalah:

### 1. Observasi

Observasi atau pengamatan adalah alat pengumpulan data yang dilakukan cara mengamati dan mencatat secara sistematis gejala-gejala yang diselidiki. Dalam penelitian ini observasi dilakukan dengan langsung mengamati proses produksi, mulai dari pembelian bahan baku, pengolahan, hingga pengiriman produk jadi ke konsumen.

## 2. Wawancara

Wawancara adalah proses tanya jawab, dalam penelitian yang berlangsung secara lisan dimana dua orang atau lebih bertatap muka mendengarkan secara langsung informasi atau keterangan.

Wawancara dilakukan peneliti dengan mewawancarai langsung pemilik dan beberapa karyawan Teras Ami *Catering*.

## 3. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan teknik pengumpulan data dengan menggunakan bukti dokumen yang akurat dari objek penelitian.

Dokumentasi yang digunakan peneliti untuk penelitian ini adalah foto dokumentasi proses produksi, data catatan, juga bukti transaksi Teras Ami *Catering*.