

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Objek dan Lokasi Penelitian

a. Objek Penelitian

Pia Yong-Yen yang bergerak dalam usaha manufaktur proses pembuatan pia atau kue.

b. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian ini terdapat di Pia Yong-Yen Gg. Pinggir No. 78, Kranggan, Semarang Tengah, Kota Semarang, Jawa Tengah. 50139.

3.2 Jenis Data dan Sumber Data

a. Jenis Data

1. Data Kuantitatif

Menurut Sugiyono (2021) data kuantitatif adalah data yang hasilnya dapat diperoleh dari pengukuran, perhitungan, data tinggi dan berat badan seseorang, ranking, skala termometer, jarak, dan data-data pemasukan maupun pengeluaran pada suatu perusahaan. Lalu, data kuantitatif yang digunakan dalam penelitian ini adalah catatan transaksi-transaksi penjualan dan pembelian, dan data-data pegawai. Selain itu, peneliti juga akan menggunakan data perhitungan akuntansi biaya, seperti perhitungan biaya bahan baku, perhitungan biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik, dan perhitungan HPP tiap produk.

2. Data Kualitatif

Menurut Sugiyono (2021) data kualitatif adalah data yang hasilnya dapat diperoleh dari suatu kalimat, kata, gambar, narasi, dan bagan. Lalu, data kualitatif yang digunakan dalam penelitian ini adalah profil perusahaan dan proses pembelian bahan baku, penjualan dan produksi.

3.3 Metode Pengumpulan Data

a. Wawancara

Wawancara adalah bagian dari metode pengumpulan data yang hasilnya didapatkan dari jawaban seorang narasumber melalui berbagai pertanyaan yang ditanyakan langsung oleh peneliti untuk mendapatkan suatu informasi dengan melakukan tanya-jawab kepada pemilik usaha Pia Yong-Yen, baik secara langsung maupun melalui telepon. Peneliti mengajukan pertanyaan mengenai kendala-kendala yang dialami oleh pemilik usaha Pia Yong-Yen selama ini, dan juga mengenai proses bisnisnya.

b. Observasi

Observasi adalah bagian dari metode pengumpulan data yang hasilnya dapat diperoleh dari pengamatan-pengamatan terhadap suatu objek tertentu. Dalam hal ini, peneliti melakukan observasi secara langsung dengan mendatangi toko Pia Yong-Yen untuk mengetahui kendala-kendala yang dialami oleh pemilik usaha Pia Yong-Yen selama ini, dan juga mengenai proses bisnisnya.

c. Dokumentasi

Dokumentasi adalah bagian dari metode pengumpulan data yang hasilnya dapat diperoleh dari tulisan dan gambar. Dalam hal ini, peneliti mengumpulkan informasi-informasi yang diperlukan melalui data fisik, seperti catatan transaksi-transaksi penjualan, harga pembelian bahan baku, dan data-data pegawai.

3.4 Metode Analisis Data

a. Tahap Investigasi Awal

Peneliti melakukan identifikasi masalah atau kendala-kendala yang ada pada Pia Yong-Yen. Lalu, peneliti juga pada tahap ini semua informasi yang diperlukan untuk pembuatan sistem itu dikumpulkan menjadi satu.

b. Tahap Analisis Kebutuhan

Peneliti sebagai seorang analis dan *user* pada tahap ini akan menganalisis dan mengidentifikasi pemecahan suatu masalah dan kendala-kendala yang dihadapi oleh pia Yong-Yen dalam perancangan sistem informasi akuntansi yang nantinya akan digunakan sesuai dengan kebutuhan pemilik usaha Pia Yong-Yen. Dalam hal ini, Pia Yong-Yen menggunakan perhitungan harga pokok penjualan dengan metode *process costing* untuk mendapatkan informasi harga pokok penjualan dari setiap

barang yang sudah di produksi di mana Pia Yong-Yen menghasilkan produknya dari bulan ke bulan itu sama dan standar, yaitu hanya Pia saja, dasar kegiatan produksinya berdasarkan budget produksi dari pemilik usaha, tujuan produksi dari Pia Yong-Yen adalah untuk memenuhi persediaan yang akan dijual di mana kegiatan produksinya dimulai dengan perintah dari pemilik usaha setiap harinya, Pia apa saja yang harus di produksi pada hari tersebut. Harga pokok penjualan per unit Pia Yong-Yen dihitung dengan membagi jumlah biaya produksi yang telah dibebankan pada proses produksi dengan jumlah unit produksi yang sejenis.

c. Tahap Pengembangan Prototype Sistem

Peneliti dan *user* memberikan solusi terbaik dari masalah atau kendala-kendala yang dihadapi oleh pemilik usaha pia Yong-Yen dengan mulai membuat rancangan sistem informasi akuntansi menggunakan ERP Odoo. Dalam proses perancangan sistem informasi akuntansi ini, peneliti menggunakan modul yang sudah tersedia di ERP Odoo, menyesuaikan dengan kebutuhan pia Yong-Yen. Modul yang digunakan, yaitu *point of sales (pos)*, *inventory*, *purchase*, *accounting*, dan *manufacturing*. Selanjutnya, sistem ini akan diserahkan dan dianalisis oleh pemilik usaha pia Yong-Yen sebagai *user* untuk menilai apakah sistem yang telah dibuat peneliti sudah sesuai dengan kebutuhan pia Yong-Yen atau belum.

d. Tahap Implementasi

Peneliti dan pemilik usaha pia Yong-Yen bekerjasama untuk memperkenalkan dan melakukan uji coba sistem dengan cara memasukkan data-data usaha dan transaksi-transaksinya dalam waktu satu sampai dengan dua bulan untuk memastikan sistem tersebut sudah berjalan dengan baik.

3.5 Gambaran Umum Objek Penelitian

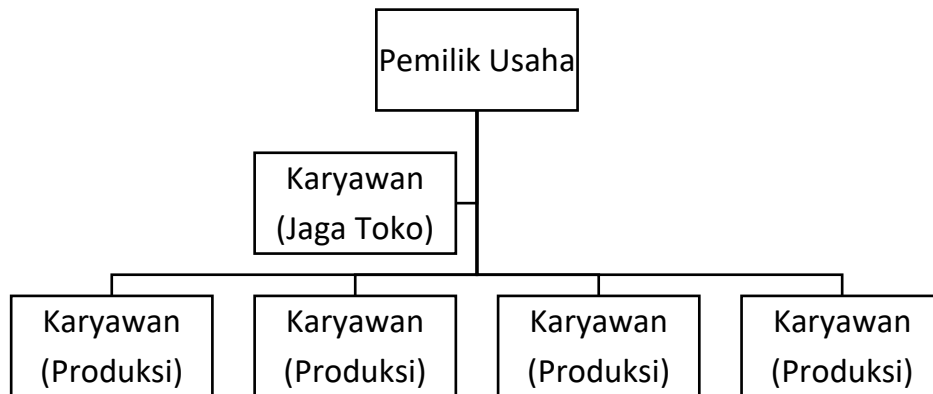
Pia Yong-Yen merupakan *home industri* bakpia yang didirikan oleh Bapak Chandra pada akhir tahun 1980. Pia Yong-Yen ini terletak di Gang Pinggir No. 78, Kranggan, Semarang Tengah, Kota Semarang, Jawa Tengah. Pia Yong-Yen memproduksi berbagai macam isi rasa bakpia. Pada awal berdirinya Pia Yong-Yen hanya memproduksi bakpia isi kacang hijau saja. Namun, berjalannya waktu menu Pia Yong-Yen semakin berkembang pesat.

Pada tahun 2000 hingga saat ini Pia Yong-Yen berhasil mengembangkan citra rasa dari isi bakpia dengan menambah menu nya, yaitu isi tusa hitam, gula aren, dan keju. Dalam menjalankan proses produksinya, Pia Yong-Yen memenuhi persediaan yang akan dijual di mana kegiatan produksinya dimulai dengan perintah dari pemilik usaha setiap harinya, pia apa saja yang harus di produksi pada hari tersebut. Pia Yong-Yen menghasilkan produknya dari bulan ke bulan itu bentuknya sama dan standar bisa dikatakan tidak bergantung dengan spesifikasi dari permintaan pembeli, dasar kegiatan produksi Pia Yong-Yen juga berdasarkan budget produksi dari pemilik usaha.

Pia Yong-Yen dalam menjalankan proses bisnisnya masih belum memiliki sistem yang terkomputerisasi, sehingga menyebabkan Pia Yong-Yen menjadi sering melakukan kesalahan pencatatan, bukti transaksi atau nota-nota pembelian dan penjualan yang terselip atau hilang, serta tidak memiliki salinan, belum memiliki pencatatan persediaan bahan baku. Saat ini persediaan bahan baku untuk kebutuhan usaha dijadikan satu dengan kebutuhan dapur rumah tangga, dan Pia Yong-yen ini juga belum memiliki laporan keuangan, sehingga laba atau rugi yang didapatkan setiap bulan atau setiap tahunnya masih belum bisa diketahui.

Dalam pemasarannya, Pia Yong-Yen menyediakan 300 pia per hari di *home industri* nya. Selain itu, Pia Yong-Yen juga memiliki *reseller* yang merupakan tetangga nya sendiri dengan pembelian yang tak menentu setiap minggu nya. Lalu, Pia Yong-Yen juga menitipkan produknya ke tempat-tempat pusat oleh-oleh di Semarang dengan jumlah pia 50-100 pcs per minggu nya. Bapak Candra selaku pemilik usaha Pia Yong-Yen, saat ini dibantu oleh 5 orang karyawan, 1 orang dibagian kasir dan 4 orang lainnya dibagian produksi.

Berikut ini merupakan gambaran struktur organisasi dari Pia Yong-Yen:



a. Pemilik usaha

Pemilik usaha bertanggungjawab penuh dalam kelangsungan hidup usahanya, seperti menentukan jumlah pia yang akan diproduksi per hari nya, memberikan gaji, mempertahankan dan mengembangkan kualitas produknya.

b. Karyawan jaga toko

Karyawan jaga toko bertanggungjawab menyambut dan menyapa pembeli yang datang ke toko Pia Yong-Yen dengan sopan dan ramah, serta melayani pembeli.

c. Karyawan produksi

Karyawan produksi bertanggungjawab dalam pelaksanaan produksi, seperti menyiapkan bahan baku, membuat adonan yang dibutuhkan dalam proses produksi dan melakukan proses pengemasan barang jadi.

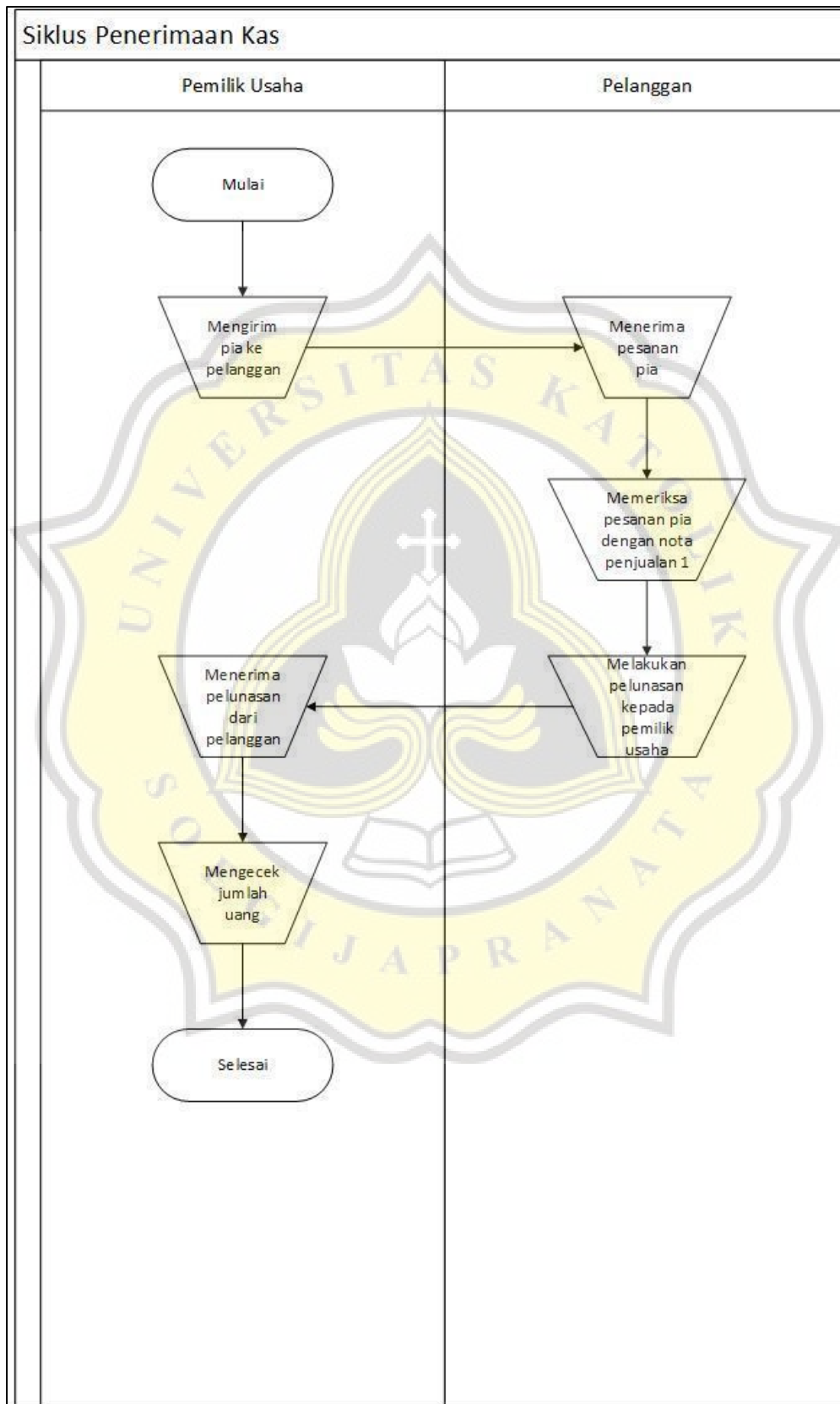
3.6 Proses Bisnis Objek Penelitian

a. Siklus Penerimaan Kas

Siklus penerimaan kas dari Pia Yong-Yen, yaitu sebagai berikut:

1. Pemilik usaha mengirim pia yang telah dipesan ke pelanggan
2. Pelanggan menerima pia yang sudah dipesan
3. Pelanggan memeriksa pesanan pia nya dengan nota penjualan 1
4. Pelanggan melakukan pelunasan kepada pemilik usaha
5. Pemilik usaha menerima pelunasan pesanan pia dari pelanggan

6. Pemilik usaha menerima dan mengecek atau menghitung ulang jumlah uang yang diberikan kepada pelanggan sebagai bentuk pelunasan atas pesanan pia

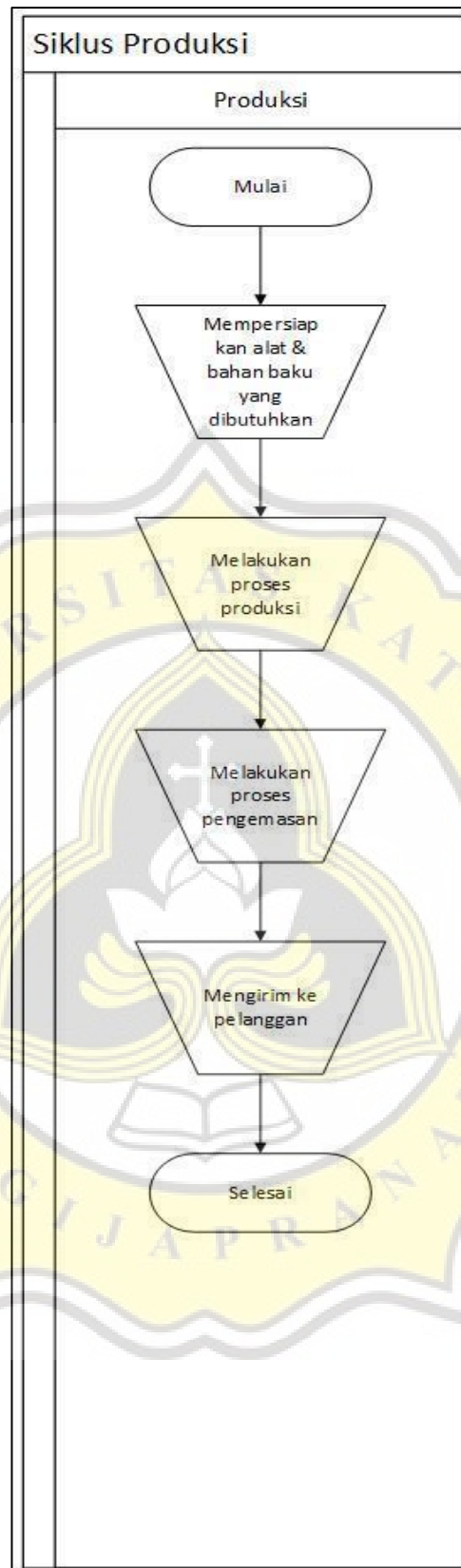


b. Siklus Produksi

Siklus produksi dari Pia Yong-Yen, yaitu sebagai berikut:

1. Karyawan produksi mempersiapkan segala peralatan dan kebutuhan bahan baku dalam pembuatan adonan pia
2. Lalu, karyawan produksi melakukan proses produksi pia hingga pia tersebut matang
3. Setelah pia matang, karyawan produksi melakukan proses pengemasan
4. Pia siap dijual atau dikirim ke pelanggan



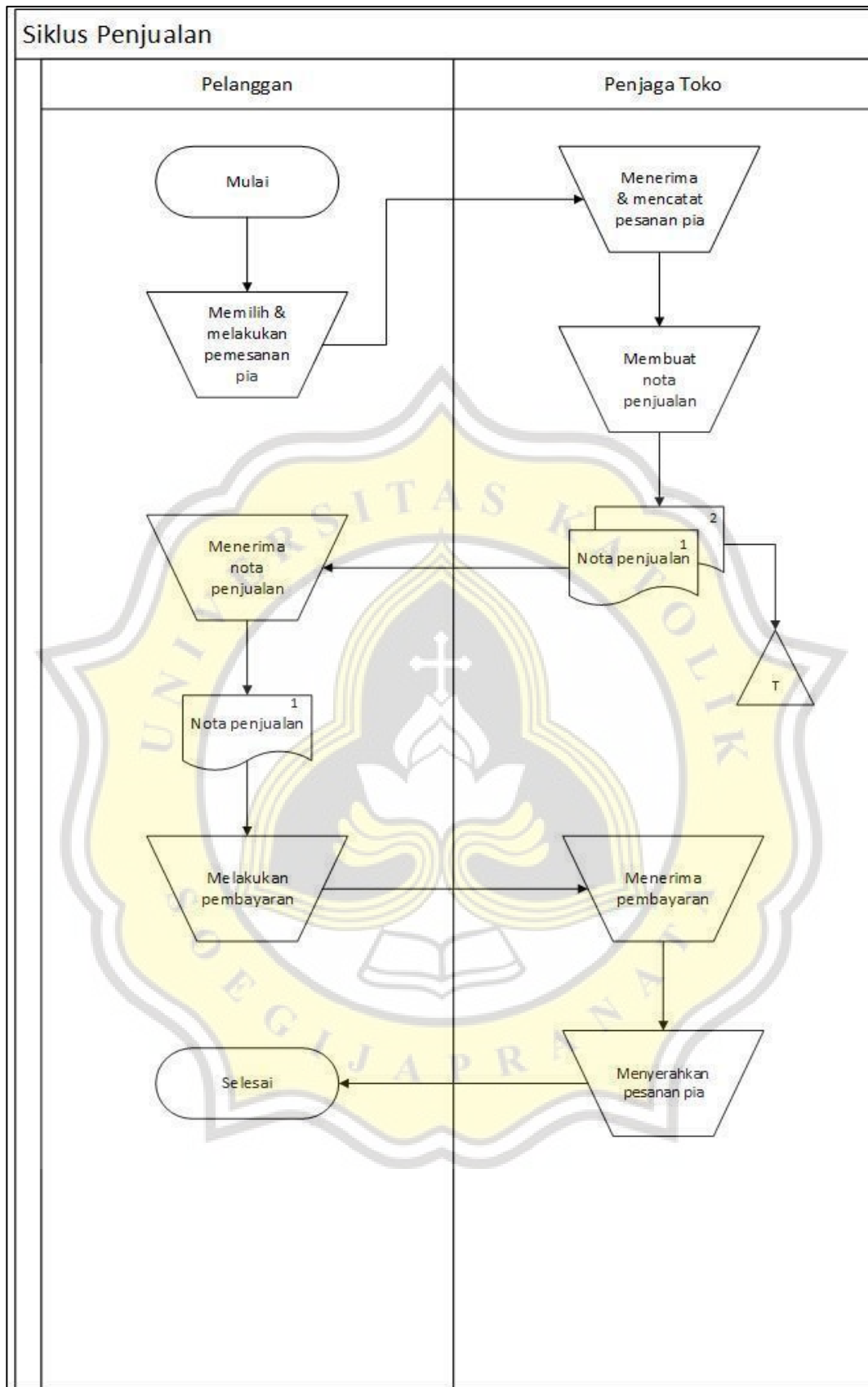


c. Siklus Penjualan

Siklus penjualan dari Pia Yong-Yen adalah sebagai berikut:

1. Pelanggan memilih dan melakukan pemesanan pia kepada penjaga toko
2. Penjaga toko menerima dan mencatat pesanan pia, serta membuat nota penjualan yang dirangkap 2. Nota penjualan 2 diarsip oleh penjaga toko dan nota penjualan 1 diberikan kepada pelanggan
3. Pelanggan menerima nota penjualan 1 dari penjaga toko
4. Pelanggan melakukan pembayaran sesuai jumlah uang yang dituliskan di nota penjualan 1
5. Penjaga toko menerima pembayaran dari pelanggan
6. Lalu, penjaga toko memberikan pesanan pia tersebut ke pelanggan





d. Siklus Pembelian Bahan Baku

Siklus pembelian bahan baku Pia Yong-Yen adalah sebagai berikut:

1. Pemilik usaha mengecek *stock* bahan baku di gudang
2. Pemilik usaha mencatat apa saja bahan baku yang sudah habis dan harus dibeli
3. Pemilik usaha datang ke toko supplier untuk membeli bahan baku yang sudah habis
4. Supplier menyiapkan dan menghitung bahan baku yang dibeli oleh pemilik usaha
5. Supplier membuat nota pembelian yang kemudian diberikan kepada pemilik usaha
6. Pemilik usaha menerima nota pembelian tersebut beserta dengan pesanan bahan bakunya yang telah dibeli, lalu nota pembelian tersebut diarsipkan oleh pemilik usaha
7. Pemilik usaha melakukan pembayaran kepada supplier
8. Supplier menerima pembayaran

