

BAB III

Metode Penelitian

3.1 Objek dan Lokasi Penelitian

Objek penelitian ini adalah Industri distribusi roti yaitu Prima Bakery yang di mana termasuk sebuah usaha manufaktur di bidang pembuatan roti yang terletak di Jl. Legong RT.08/RW/03 Kabupaten Sukamara.

3.2 Sumber dan Jenis Data

3.2.1 Sumber Data

Sumber data penelitian berasal dari data primer dan sekunder yang di mana data primer ini diperoleh secara langsung dari narasumber melalui wawancara mengenai prosedur serta gambaran secara umum Prima Bakery dan data sekundernya yaitu berupa dokumentasi laporan keuangan dan foto lokasi Prima Bakery.

3.2.2 Jenis Data dalam penelitian ini ada 2 yaitu :

3.2.2.1 Data Kualitatif

Data kualitatif disini bersifat *Non-Numeric*, contohnya seperti prosedur pembuatan rotinya, pembelian bahan baku, penjualan dan pemesanan Prima Bakery.

3.2.2.2 Data Kuantitatif

Data kuantitatif disini bersifat *Numeric*, contohnya seperti harga pembelian bahan baku dalam proses produksi dan juga transaksi-transaksi yang terjadi di dalam proses penjualan.

3.3 Metode Pengumpulan data

Metode pengumpulan data di penelitian ini ada 3 yaitu :

3.5.1 Metode Wawancara

Metode ini dilakukan dengan cara tanya dan jawab dengan pemilik Prima Bakery mengenai proses produksi sampai dengan penjualannya di pasaran.

3.5.2 Metode Observasi

Metode ini dilakukan dengan cara datang langsung ke tempat produksi dan diamati secara langsung sehingga dapat menemukan kelemahan-kelemahan apa saja yang terjadi di Prima Bakery.

3.5.3 Metode Dokumentasi

Metode ini dilakukan dengan mengambil beberapa gambar seperti kondisi *real* di lapangan dan pencatatan keuangan Prima Bakery yang masih menggunakan buku dan tidak adanya nota.

3.5.4 Metode Analisis Data

Dalam penelitian ini menggunakan *Software Odoo*. Berikut tahapan yang akan dilakukan menurut (Prastyo, Rispianda, & Nugraha, 2016):

1. Identifikasi Proses Bisnis

Tahap yang pertama peneliti melakukan pengumpulan data terkait proses bisnis, struktur organisasi, wewenang pada setiap jabatan, sistem informasi manajemen, dan skema pelaksanaan proses penerimaan *order*, pengecekan persediaan, pembuatan *order* ke bagian produksi dan proses pemesanan bahan baku serta pengiriman *order* ke *customer*.

2. Identifikasi Karakteristik *Software* Odoo

Tahap kedua peneliti melakukan identifikasi karakteristik dari Odoo. Setelah melakukan karakteristik Prima Bakery pada tahap pertama dan karakteristik Odoo, maka akan dilakukan pemilihan modul apa saja yang dapat dilakukan Odoo pada Prima Bakery sehingga dapat mempermudah kegiatan proses bisnisnya.

3. Usulan Rancangan Sistem

Tahap ketiga peneliti melakukan perancangan yang dimana memadukan implementasi proses bisnis dengan karakteristik sistem yang digunakan. Pada tahap ini akan dilakukan penyesuaian terhadap proses bisnis Prima Bakery agar menjadi semakin mendekati dengan proses sistem aplikasi yang digunakan, sehingga peran sistem yang telah dibuat menjadi lebih dominan dalam proses bisnis Prima Bakery.

Pada modul yang telah dipilih peneliti akan melakukan konfigurasi pada modul-modul tersebut, tidak hanya penginputan data saja melainkan mengatur modul agar siap di pakai oleh mitra, mulai dari menambah atau mengurangi atau mengedit akun-akun yang ada pada Odoo agar sesuai pemakaian Prima Bakery, membuat kategori produk perusahaan, mengatur alur *Make to order* agar ketika mendapat pesanan akan otomatis manufaktur order pada modul manufaktur, membuat dan mengatur kebijakan *database* produk yang akan dijual. Proses *addition, elimination, integration* dan *automation* dilakukan agar sistem perusahaan dapat terintegrasi satu sama lain dengan bantuan sistem *enterprise resource planning* menggunakan software Odoo. Modul Odoo yang rencananya akan di pakai adalah *Invoicing, sales, accounting, inventory, manufacturing*, dan *purchase*.

4. Implementasi Sistem

Tahap keempat peneliti melakukan pengaturan mengenai *roles* dan *user* berdasarkan usulan dari rancangan sistem ERP menggunakan Odoo. Tahap ini merupakan pengaturan wewenang bagi setiap *user* agar tidak terjadi pengaksesan modul yang bukan wewenangnya sehingga dapat meminimalisir *fraud*. Setelah itu melakukan perancangan data produksi *bill of material*, data *inventory finish good, raw material*, dan data *price* pada setiap produk *finish good* maupun *raw material* dan data *supplier* untuk setiap bahan baku.

5. Pengujian Sistem

Tahap kelima peneliti melakukan pengujian pada sistem Prima Bakery yang telah dirancang sebelumnya, pengujian Odoo dalam menjalankan proses bisnis Prima Bakery, dengan mencoba semua alur bisnisnya seperti, pembelian, produksi, penjualan,

6. Analisis Sistem

Tahap keenam peneliti melakukan analisis terhadap sistem yang telah diimplementasikan pada Odoo. Analisis ini dimulai dari setiap proses bisnisnya yang telah terintegrasi pada Odoo, analisis ini dilakukan untuk melihat perubahan sebelum dan sesudah menggunakan Odoo. System ini dapat dikatakan berhasil jika sistem terintegrasi dengan baik sehingga kualitas pekerjaan meningkat dan pekerjaan menjadi lebih efektif dan efisien.

7. Kesimpulan dan saran

Tahap ketujuh peneliti menarik kesimpulan dari penelitian yang telah berjalan dan terlaksana di lapangan dan memberikan saran yang dapat membantu Prima Bakery, serta bagi peneliti selanjutnya

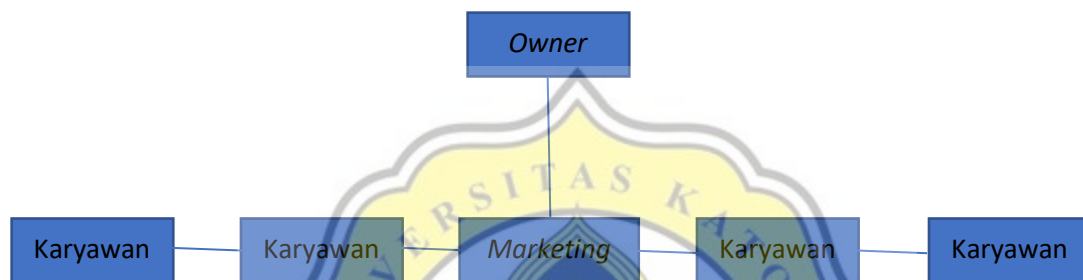
3.5 Gambaran Umum Bisnis dan Sistem Akuntansi Yang Berlaku Sekarang

3.5.1 Sejarah Prima Bakery

Prima Bakery didirikan pada tahun 2009 Ibu Mega Murniati dan Pak Antonius Hermawan sebagai pendiri Prima Bakery mereka adalah pasangan suami istri. Pada

awalnya Prima Bakery dirintis saat itu memang belum banyak yang membuat roti-roti di daerah Sukamara. Proses pemasarannya dengan cara mendistribusikannya ke warung, toko dan minimarket yang ada di Sukamara. Beberapa tahun telah dilewati maka warga Sukamara telah familiar dengan produk-produk yang ada di Prima Bakery.

3.5.2 Struktur Organisasi



3.5.3 Tugas dan wewenang :

Prima Bakery memiliki pembagian tugas yang sangat sederhana. Berikut gambarannya:

1. *Owner*

Karena di sini memiliki 2 *owner* maka mereka membagi tugas, Ibu Mega di bagian untuk mencatat penjualan dan pembelian di buku sedangkan Pak Anton Melakukan pengawasan terhadap produksi roti

2. *Karyawan*

Karyawan hanya bertugas di bagian produksi yaitu melakukan pembuatan roti.

3. *Marketing*

Pada bagian *marketing* ada *owner* dan karyawan yang secara langsung datang untuk mendistribusikan roti-rotinya. Serta merangkap untuk membeli bahan baku jika habis.

3.5.4 Siklus Bisnis

Proses bisnis yang terjadi dalam perusahaan ini menurut hasil wawancara meliputi proses produksi roti, proses distribusi roti, proses penjualan secara langsung, proses pembelian bahan baku, proses pencatatan dan keuangan di mana proses tersebut dijelaskan sebagai berikut:

a. Siklus pembelian bahan baku

Proses pembelian bahan baku dimulai dari *owner* (Bapak Anton) sebagai bagian pembelian pergi ke toko bahan baku secara langsung. Proses pembelian bahan baku ini dilakukan saat bahan baku mulai menipis dilihat dari fisiknya bahan baku yang ada di gudang sehingga frekuensi pembelian bahan baku ini tidak menentu. Sebelum pergi ke toko bahan baku, Bapak Anton akan meminta uang untuk membeli bahan baku kepada Ibu Mega. Setelah membeli bahan baku, Bapak Anton akan menaruh bahan baku hasil pembelian ke gudang, dan mengembalikan uang kembalian (jika ada) beserta nota pembelian bahan baku kepada Ibu Mega sebagai bagian pencatatan dan keuangan

b. Siklus produksi

Proses produksi ini dimulai dengan mengambil persediaan bahan baku yang ada dalam gudang, kemudian bahan baku tersebut ditimbang sesuai dengan kebutuhan penggunaan. Setelah dilakukan penimbangan, bahan baku tersebut kemudian diaduk menggunakan mesin penggiling sampai menjadi adonan roti. Setelah di aduk, adonan roti tersebut diletakan di meja untuk ditimbang kembali sesuai dengan kebutuhan berbagai jenis roti. Setelah melalui penimbangan untuk berbagai jenis roti, adonan tersebut dibentuk menjadi bermacam – macam roti. Roti yang sudah dibentuk diletakan di atas loyang atau cetakan dan kemudian dimasukkan ke dalam mesin pengembang roti untuk beberapa saat sampai roti mengembang. Setelah dari mesin pengembang, roti akan dipindahkan ke dalam oven. Setelah dikeluarkan dari oven, roti tersebut didiamkan beberapa saat sampai tidak terlalu panas, baru setelah itu dimasukkan ke dalam kemasan. Roti siap untuk didistribusikan. Kemudian bagian produksi melaporkan hasil produksi ke bagian pencatatan.

c. Siklus distribusi roti/*logistic*

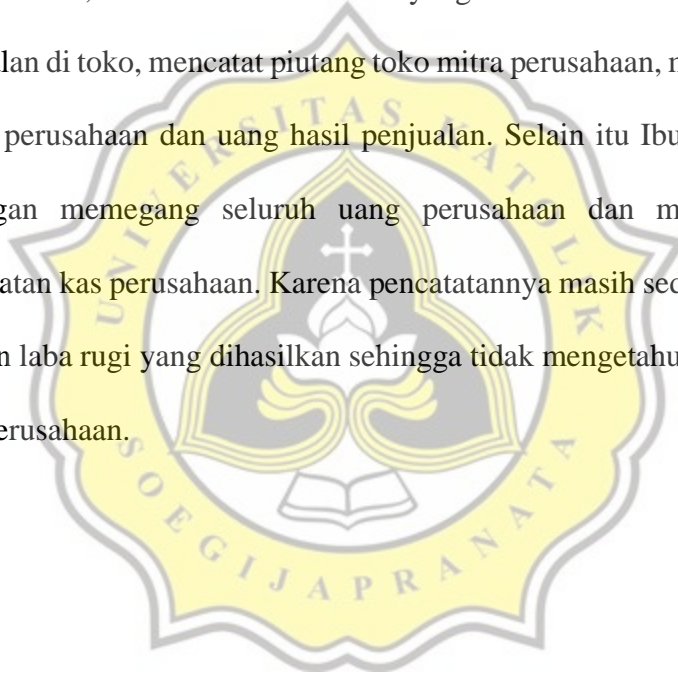
Roti yang sudah jadi dalam kemasan dibawa oleh bagian *logistic* untuk didistribusikan ke toko-toko mitra perusahaan. Setelah selesai mendistribusikan, bagian logistik kembali dan melaporkan ke bagian pencatatan berapa roti yang dikirim ke masing-masing mitra.

Kemudian di akhir bulan, bagian *logistic* ini akan melakukan penagihan piutang kepada toko mitra perusahaan dengan catatan dari bagian pencatatan

(*accounting*). Bagian *logistic* akan menerima uang hasil penagihan piutang dari toko mitra perusahaan dan kemudian bagian *logistic* ini akan menyerahkan ke bagian keuangan.

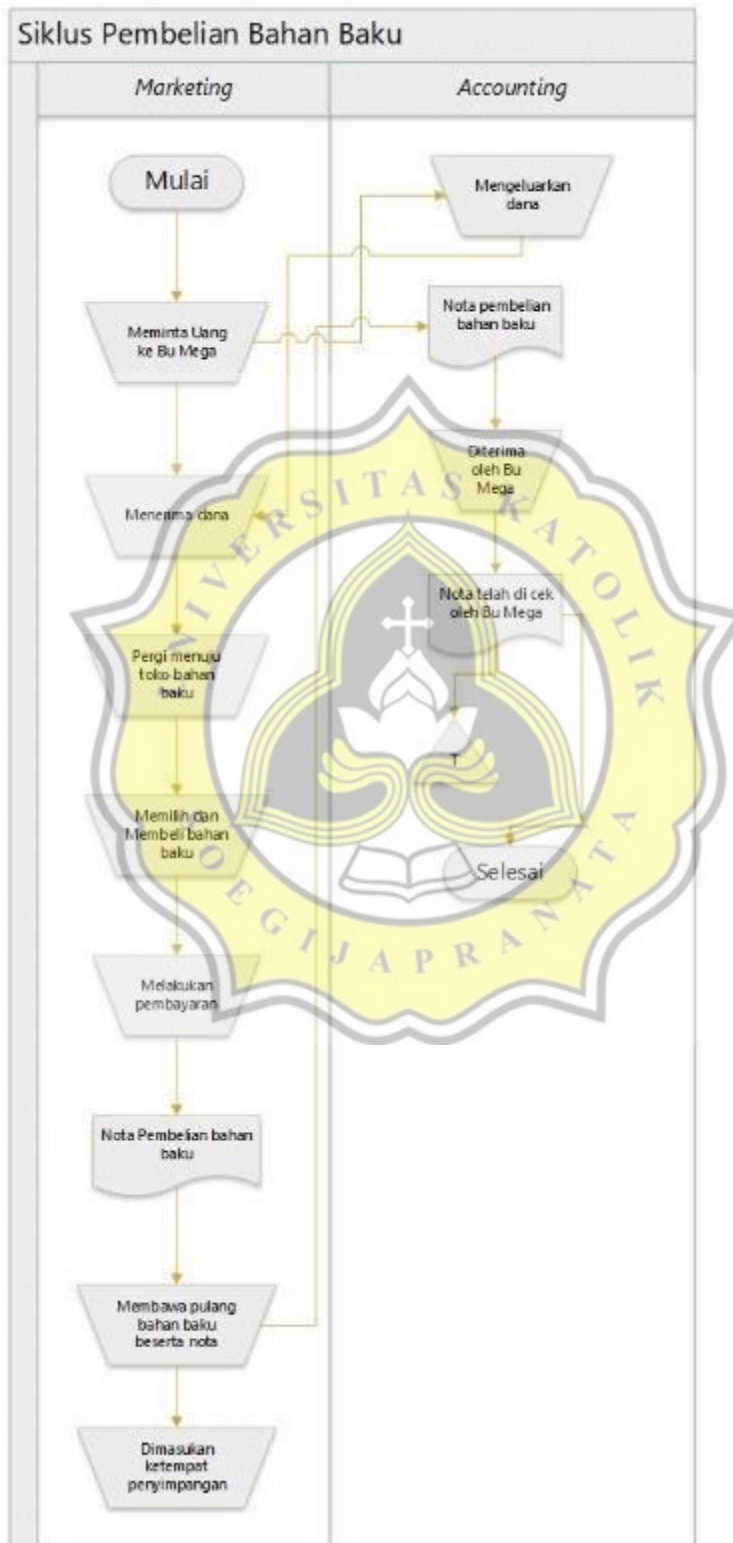
d. Siklus pencatatan dan keuangan

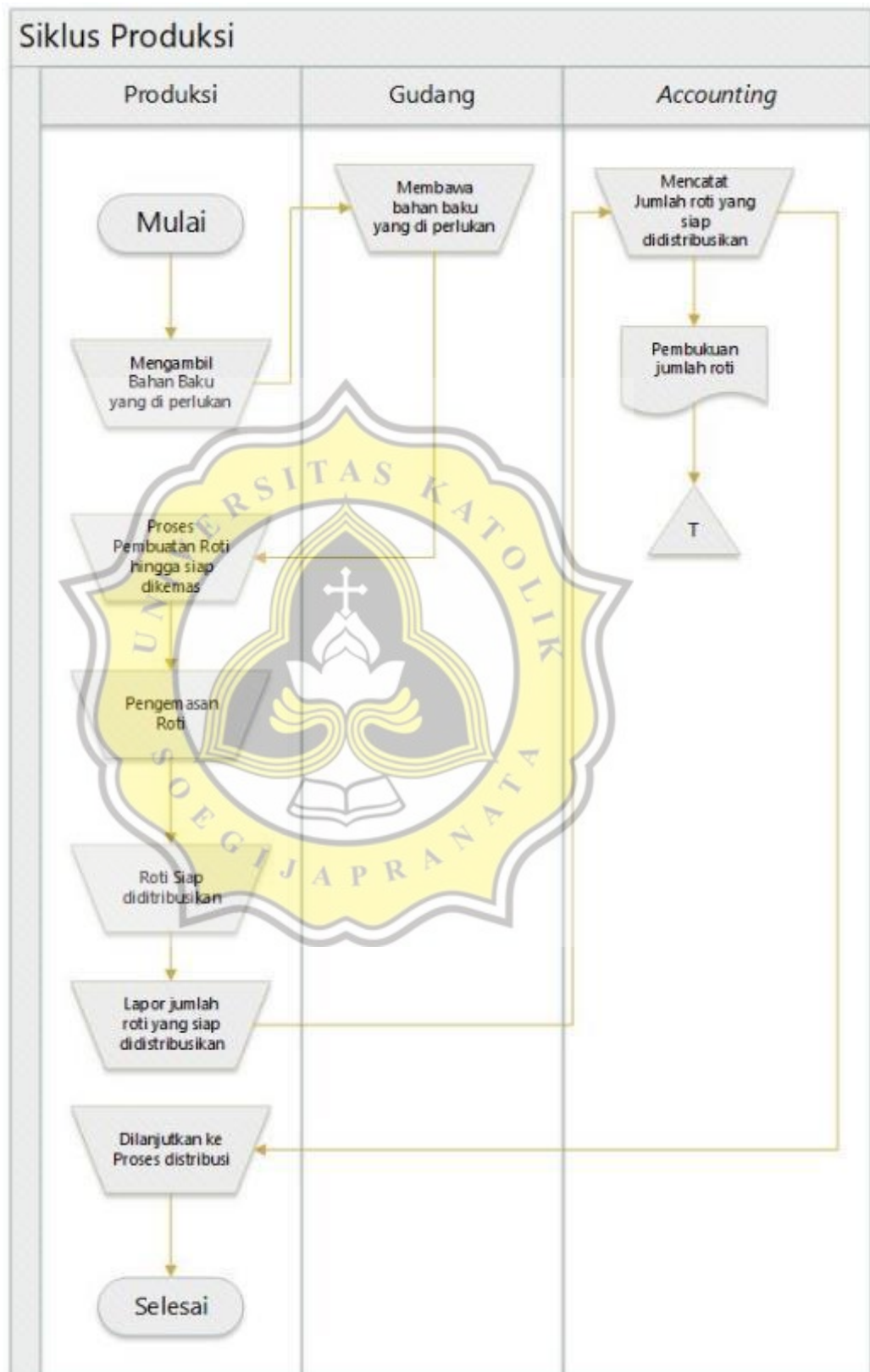
Proses pencatatan yang dilakukan oleh Ibu Mega sebagai bagian pencatatan dan keuangan secara simpel, pencatatan yang dilakukan adalah mencatat roti hasil dari produksi, kemudian mencatat roti yang telah didistribusikan ke toko mitra dan penjualan di toko, mencatat piutang toko mitra perusahaan, mencatat uang yang ada dalam perusahaan dan uang hasil penjualan. Selain itu Ibu Mega sebagai bagian keuangan memegang seluruh uang perusahaan dan mencatatnya ke dalam pencatatan kas perusahaan. Karena pencatatannya masih sederhana maka tidak ada laporan laba rugi yang dihasilkan sehingga tidak mengetahui laba yang didapatkan oleh perusahaan.

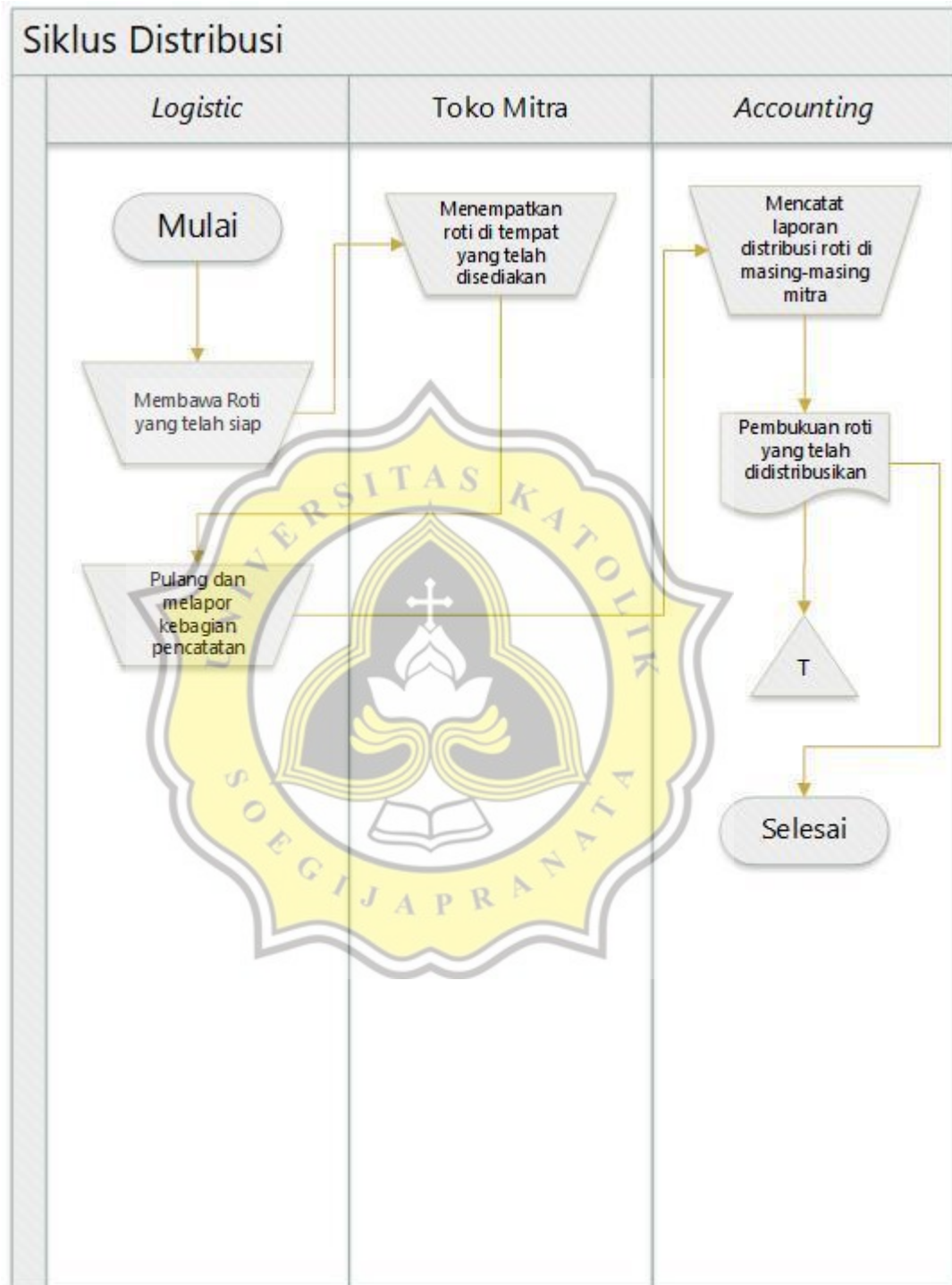


3.5.5 Flowchart Siklus Bisnis

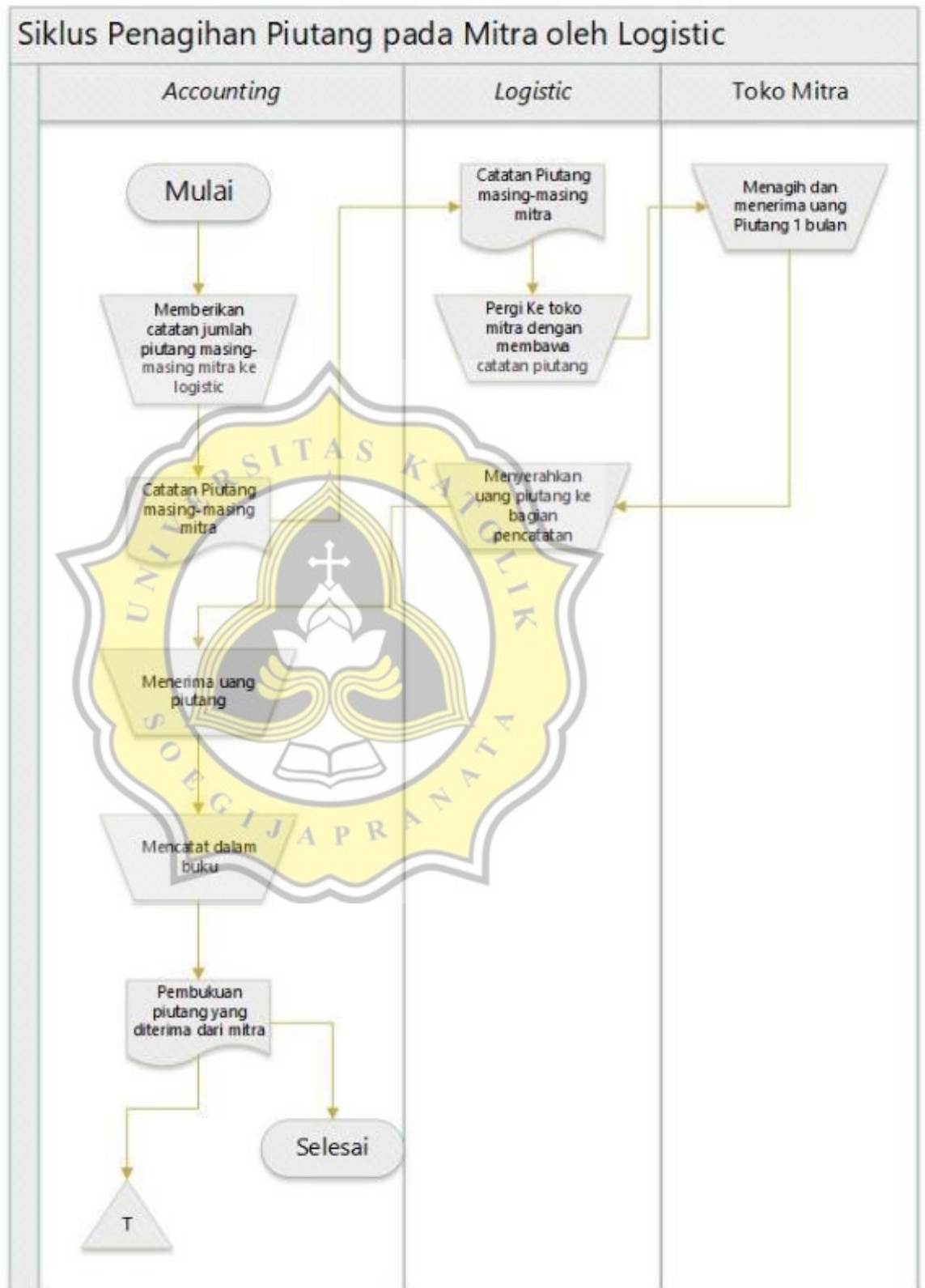
a. Flowchart Siklus Pembelian Bahan Baku



b. *Flowchart* Siklus Produksi

c. *Flowchart* Siklus Distribusi

d. *Flowchart* penagihan piutang di akhir bulan oleh *logistic*



e. *Flowchart* siklus pencatatan dan keuangan

