

Analisis dan Perancangan Model Implementasi Sistem Informasi Persediaan di Restoran L'Societe

Analysis and Design Model Implementation Information System In L'Societe
Restaurant

¹Novita Nur Elvaniaty, ²Nunung Nurhayati, ³Elly Halimatusadiah

^{1,2}*Prodi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Islam Bandung,*

Jl. Tamansari No.1 Bandung 40116

email: ¹nelvaniaty@gmail.com, ²nunungunisba@yahoo.co.id, ³Elly.halimatusadiah@yahoo.com

Abstract. L'Societe is one of the culinary destinations located in Bandung, located at Jl.Ir.H. Djuanda no.106. Like most restaurants, the main concern in a restaurant is how the inventory is managed. In the L'Societe restaurants supplies that have not been adequately managed so that the L'Societe restaurant has the main problems such as the lack of clear division of tasks, documents incomplete records, and inaccurate inventory information. This study aims to improve it. The research method used in this research is descriptive analysis while system development technique used is FAST (Frame Work for The Application of System Technique) and JAD Development (Joint Application Development) approach techniques by following the steps of system development with additional tools and techniques provided to facilitate analysis in the implementation of system development, so the final result of the developed system will get a well structured and defined system. The results obtained from the analysis and design undertaken is a inventory information system design that is able to support operational needs in L'Societe restaurant. The advantages system generated an online-based information system with features that are integrated between each subsystem with each other.

Keywords: System Development, Inventory Information System, Restaurant, FAST, JAD

Abstrak. Restoran L'Societe merupakan salah satu destinasi kuliner yang berada di kota Bandung, berlokasi di Jl.Ir.H. Djuanda no.106. Seperti restoran pada umumnya, yang menjadi perhatian utama dalam sebuah restoran ialah bagaimana persediaan dikelola. Pada restoran L'Societe persediaan belum dikelola secara memadai sehingga menimbulkan permasalahan diantaranya ialah pembagian tugas yang kurang jelas, dokumen pencatatan yang tidak lengkap, dan informasi persediaan yang tidak akurat. Penelitian ini bertujuan untuk memperbaiki kelemahan tersebut. Metode penelitian yang digunakan ialah penelitian deskriptif analisis, teknik pengembangan sistem yang digunakan menggunakan metode FAST (Frame Work for The Application of System Technique) dan teknik pendekatan JAD (Joint Application Development) dengan mengikuti tahapan system development dengan tambahan alat-alat dan teknik yang disediakan untuk memudahkan analisis dalam pelaksanaan pengembangan sistem, sehingga hasil akhir dari sistem yang dikembangkan akan mendapatkan sistem yang terstruktur dan didefinisikan dengan baik dan jelas. Hasil yang didapatkan dari analisis dan perancangan yang dilakukan yaitu sebuah rancangan sistem informasi persediaan yang mampu menunjang kebutuhan operasional pada restoran L'Societe. Adapun keunggulan sistem yang dihasilkan yaitu sistem informasi berbasis online dengan fitur-fitur yang saling terintegrasi antara subsistem yang satu dengan yang lain.

Kata Kunci: System Development, Sistem Informasi Persediaan, FAST, JAD

A. Pendahuluan

Pesatnya perkembangan teknologi informasi dan derasnya arus informasi dari media informasi *online* menjadi salah satu faktor yang memiliki andil besar dalam perkembangan bisnis saat ini. Laudon & Laudon (2006:176) mengemukakan bahwa, “...*information technology (IT) infrastructure as the shared technology resources that provide the platform for the firm's specific information system application. IT infrastructure includes investment in hardware, software—such as consulting, education and training—that are shared accross the entire firm or accross entire business units in the firm*”. Salah satu dari sekian banyak bisnis yang sedang berkembang saat ini ialah bisnis di bidang kuliner.

Bisnis kuliner identik dengan restoran atau rumah makan. Restoran atau rumah makan berdasarkan peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2014 tentang Standar Usaha Rumah Makan, dalam peraturan ini yang dimaksud jasa pangan yaitu, “Usaha Rumah Makan adalah usaha penyediaan makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk, penyimpanan dan penyajian di suatu tempat tetap yang tidak berpindah-pindah dengan tujuan memperoleh keuntungan dan/atau laba”.

Salah satu masalah yang sering muncul ialah bagaimana sistem persediaan dikelola. Untuk mempertahankan kualitas dan pelayanan sebuah restoran, diperlukan pengelolaan yang baik salah satunya adalah pengelolaan bahan baku yang digunakan. Persediaan pada restoran berkaitan dengan seluruh bahan baku yang digunakan.

Dalam Bisnis ini, manajerial memiliki peranan penting dalam mengelola, agar usaha yang dijalankan dapat bersaing dan berkembang. Cakupan Manajerial meliputi pengelolaan karyawan, pengelolaan bahan baku, maupun pengelolaan pelanggan, hingga pengambilan keputusan mengenai proses bisnis yang sedang berjalan. L’ societe merupakan salah satu Restoran yang berlokasi di kota Bandung dengan konsep mewah elegan dan *dinning* ala Prancis. Berdiri sejak 21 Maret 2014, L’ societe memiliki 3 *main area* dengan suasana *outdoor* yang memiliki pemandangan langsung ke Jalan Ir. H. Djuanda (Dago). Penyajian dan pengelolaan menu - menu di L’ societe mengacu pada standar restoran Prancis dengan suasana tempat yang nyaman dan nuansa khas eropa yang elegan.

Adapun fenomena yang terjadi di Restoran L’ Societe menurut *Operational Manager* Raditya Putranto Said (2017), yaitu terjadinya kesalahan pencatatan saat melakukan pengecekan persediaan bahan baku yang mungkin bisa menjadi penyebab terjadinya kekurangan bahan hingga kurang lengkapnya produk yang tersedia untuk dijual akibat kesalahan dan ketidaktepatan dalam sistem persediaan yang diterapkan. Sistem informasi persediaan yang sedang diterapkan di restoran L’ Societe masih menggunakan sistem manual, dimana masih terdapat beberapa kekurangan yang dapat menimbulkan terjadinya kecurangan karena tidak terkelolanya persediaan dengan baik. Untuk itu diperlukan sebuah perbaikan dan pengembangan sistem pada sistem yang sedang diterapkan dan sebuah sistem informasi persediaan yang memudahkan manajemen mendapatkan informasi dalam kaitan pengambilan keputusan yang lebih tepat dan akurat. Pada restoran L’ Societe masih diperlukan peningkatan pengendalian atas sistem persediaan yang diterapkan.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, penulis mencoba menganalisis kendala serta kelemahan pada Sistem Informasi Persediaan yang sedang diterapkan di Restoran L’ societe untuk kemudian merancang Sistem Informasi Persediaan yang baru yang diharapkan dapat mempermudah dan mengatasi kelemahan serta kendala yang selama ini terjadi pada Restoran L’ societe.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka penulis mengidentifikasi masalah yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana Sistem Informasi Persediaan yang diterapkan di Restoran “L’ Societe” saat ini ?
2. Bagaimana kelemahan dan kendala Sistem Informasi Persediaan yang diterapkan di Restoran “L’ societe” saat ini?
3. Bagaimana model rancangan Sistem Informasi Persediaan yang tepat untuk diimplementasikan di Restoran “L’ societe” ?

B. Landasan Teori

Kebutuhan akan persediaan merupakan hal yang sangat penting dalam menunjang kinerja dari sebuah perusahaan. Rangkuti (2007:425) menjelaskan, “Persediaan bahan baku mempunyai kedudukan yang penting dalam perusahaan karena persediaan bahan baku sangat besar pengaruhnya terhadap kelancaran proses produksi.” Baik di perusahaan bidang jasa maupun perusahaan manufaktur, ketersediaan persediaan barang maupun bahan baku menjadi salah satu penentu kemajuan dan tolak ukur keberlangsungan sebuah perusahaan dalam rangka mencapai tujuan dalam meningkatkan keuntungan perusahaan.

Persediaan merupakan kata lain dari *inventory*, persediaan menurut Rangkuti (2004:1), “Persediaan merupakan suatu aktiva yang meliputi barang milik perusahaan dengan maksud untuk dijual dalam suatu periode usaha tertentu, atau persediaan barang-barang yang masih dalam pengerjaan atau proses produksi, ataupun persediaan bahan baku yang menunggu penggunaannya dalam suatu proses produksi”.

Pengelolaan barang dan ketersediaan bahan baku, berpengaruh pada peningkatan serta daya saing perusahaan dalam meningkatkan mutu perusahaan. Seiring dengan persaingan usaha yang berlaku pada saat ini, para pengusaha dihadapkan pada resiko tidak dapat memenuhi keinginan pelanggan karena persediaan bahan baku yang tidak memadai. Hal tersebut berdampak pada kekecewaan dan berkurangnya pelanggan.

Pengendalian merupakan suatu kontrol untuk mencapai tujuan perusahaan, pengendalian sangat dibutuhkan didalam aktifitas proses produksi perusahaan. Pengendalian tersebut yaitu pengendalian persediaan bahan baku dimana persediaan bahan baku adalah komponen dari aktifitas proses produksi yang dilakukan oleh suatu perusahaan. Untuk mencapai tujuan dalam perusahaan diharuskan adanya suatu pengawasan atau kontrol yang dilakukan oleh pihak perusahaan dalam pengendalian persediaan bahan baku, dimana dengan adanya suatu pengawasan terhadap persediaan bahan baku maka perusahaan akan terhindar dari suatu masalah yaitu terjadinya kelebihan atau kekurangan persediaan bahan baku yang terdapat diperusahaan tersebut. Kelebihan persediaan bahan baku dapat menimbulkan biaya persediaan yang besar dan kualitas bahan baku akan menurun bila disimpan dalam waktu yang lama, sedangkan kekurangan persediaan dapat mengakibatkan proses produksi akan terhenti.

Untuk itu diperlukan suatu sistem penunjang yang tepat untuk meningkatkan kinerja perusahaan di bidang persediaan, hal tersebut menjadi tidak dapat dilepaskan dari aktivitas pokok perusahaan. Perusahaan memerlukan berbagai informasi mengenai solusi akan masalah persediaan yang dihadapi agar dapat melakukan aktivitas proses produksinya dengan lancar. Sistem informasi persediaan berperan sangat penting bagi perusahaan terutama bagi para pengambil keputusan, semakin baik sistem informasi persediaan yang diterapkan maka semakin baik pula kinerja dari perusahaan tersebut. Informasi yang diperlukan tersebut dapat disediakan oleh suatu sistem informasi akuntansi persediaan yang memadai, sehingga bisa menunjang kelancaran proses produksi perusahaan.

Perkembangan dan kemajuan teknologi saat ini sangat mempengaruhi sistem informasi terutama perkembangan teknologi komputer, dimana komputer dapat membantu keterbatasan penanganan secara manual. Idealnya, suatu sistem sangat membutuhkan informasi yang *up to date* agar dapat memperbaharui informasi yang ada serta mengembangkan sistem yang lama maupun sistem yang baru. Menurut Mardi tentang pengembangan sistem dalam bukunya *Sistem Informasi Akuntansi* (2011:122), bahwa: “Pengembangan sistem (*system development*) merupakan kegiatan yang dilakukan dalam rangka penyusunan sistem baru untuk menggantikan sistem lama

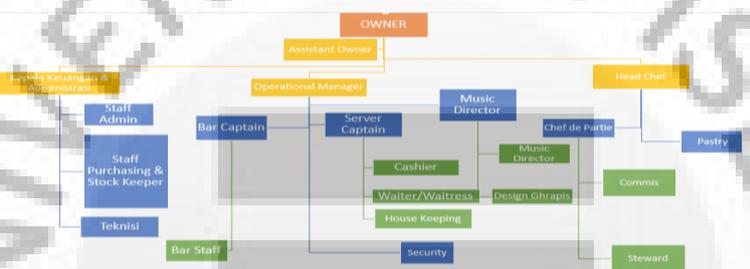
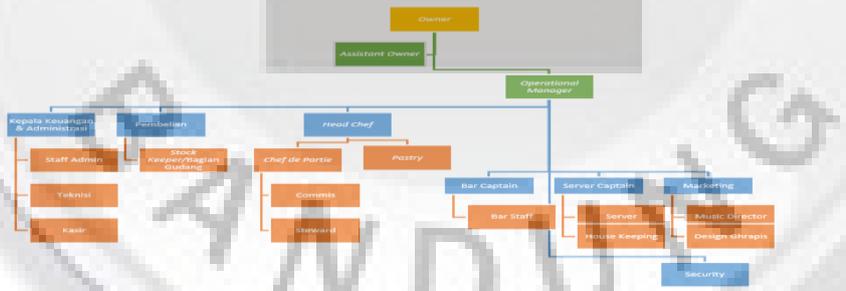
secara keseluruhan atau memperbaiki sistem yang telah ada, mengingat sistem lama sudah tidak mendukung operasional perusahaan.”

Hasil Analisis Sistem Informasi yang Sedang Diterapkan dan Sistem yang Baru

Perancangan Sistem

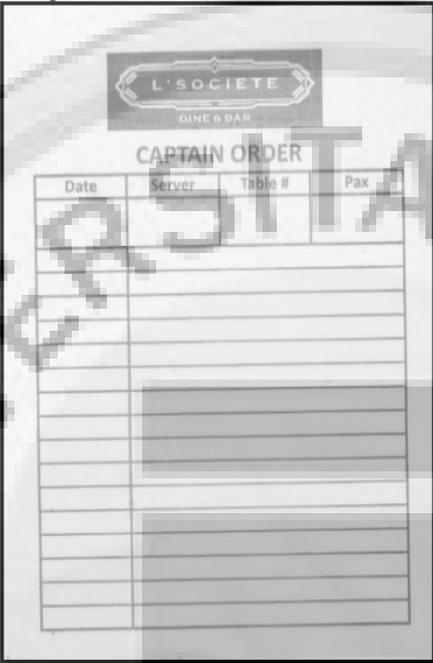
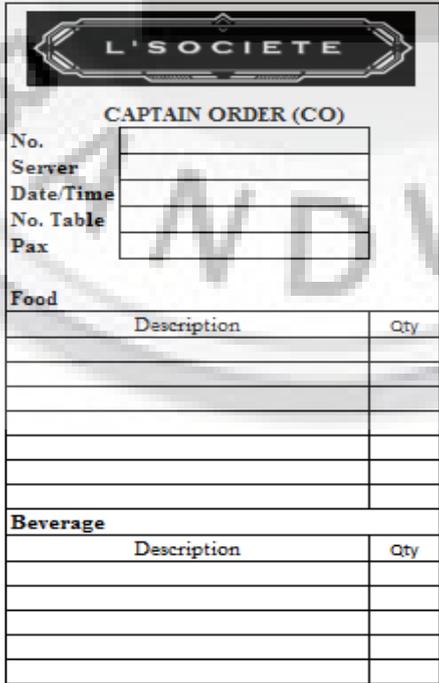
Berdasarkan pertimbangan hasil analisis dan studi kelayakan yang telah dilakukan, maka analis membuat perancangan sistem informasi baru yang merupakan hasil analisis dari kelemahan-kelemahan sistem informasi persediaan yang ada.

Tabel 4.6 Rekomendasi Permasalahan Umum

No.	Keterangan	Alasan Perbaikan
1	<p>Struktur Organisasi Struktur Organisasi yang Sedang Diterapkan</p>  <p>Gambar 4.18 Struktur Organisasi yang Diterapkan</p>	<p>Perlu adanya perombakan struktur organisasi yang lebih tepat sesuai dengan kondisi perusahaan apabila hendak mencapai pengendalian internal perusahaan yang diterapkan. Sehingga jalur komunikasi dan jalur perintah menjadi lebih jelas.</p>
	<p>Rekomendasi Struktur Organisasi yang Baru</p>  <p>Gambar 4.19 Struktur Organisasi yang Direkomendasikan</p>	

<p>2</p>	<p><u>Job Desk</u> Job Desk yang Sedang Diterapkan</p> <p>Terdapat ketimpangan/ kelebihan pekerjaan yang dilakukan oleh bagian Administrasi. Bagian Administrasi mengerjakan pekerjaan bagian gudang, dari mulai penerimaan barang masuk hingga pencatatan barang masuk pada dokumen Barang Masuk pada poin K (dilihat dari tabel 4.1 <i>Job Desk</i>) di Restoran L'Societe, yaitu :</p> <p>(k) Melakukan penerimaan barang dan mencatatnya pada Bukti Barang Masuk (BBM)</p>	<p>Dengan sistem <i>input</i> persediaan secara digital maka bagian persediaan dapat melakukan <i>jobdesk</i> yang menjadi tanggung jawabnya, selain itu pekerjaan menjadi lebih mudah untuk dilakukan. Admin dan <i>Operational Manager</i> juga dapat mengontrol dan melakukan pengecekan.</p>
	<p>Rekomendasi Job Desk yang Diusulkan</p> <p>(a) Petugas yang berkaitan dengan gudang bertanggung jawab penuh atas administrasi gudang, sejak diterimanya barang dari <i>supplier</i>, pencatatan barang masuk, pengelolaan persediaan, hingga seluruh transaksi yang terjadi pada gudang</p> <p>(b) Melakukan pemanfaat teknologi informasi dengan mencatat seluruh transaksi gudang kedalam sebuah sistem persediaan baru berbasis website yang dibuat. Adapun antarmuka yang diusulkan :</p> <div data-bbox="311 1064 1197 1713" data-label="Image"> </div>	
	<p>Gambar 4.20 Antarmuka Persediaan</p>	

Tabel 4.7 Rekomendasi Model Input dan *Output* Sistem yang Sedang Diterapkan

No.	Keterangan	Alasan Perbaikan
1	<p><u>Model Input Sistem</u></p> <p>Dokumen yang Sedang Diterapkan (Gambar 4.2 <i>Captain Order</i>)</p>  <p>Rekomendasi Dokumen <i>Captain Order</i> yang Baru</p>  <p>Gambar 4.21 Rekomendasi <i>captain order</i> yang baru</p>	<p>Pada dokumen <i>captain order</i> yang diterapkan selama ini pada restoran L'Societe tidak terdapat nomor sehingga tidak dapat diketahui ada berapa banyak pesanan dalam satu hari. Untuk itu ditambahkan item nomor dan waktu pesanan agar <i>captain order</i> yang ada menghasilkan informasi yang lebih jelas dan rinci. Kelemahan lainnya adalah ditemukannya beberapa kasus <i>taking order</i> secara lisan, akibatnya pesanan tidak sesuai dengan apa yang dipesan tamu. Maka dengan dibuatkannya <i>captain order</i> yang baru para pegawai di Restoran L'Societe harus selalu membawa <i>captain order</i> dan mencatat semua pesanan tamu dengan benar.</p>

2 Model Output Sistem
Dokumen yang Sedang Diterapkan
 (Gambar 1.4 Summary of Sales)

- (a) *Summary of Sales* menghasilkan informasi berupa jumlah makanan/minuman yang terjual serta total *revenue* penjualan dalam 1 hari.
- (b) *Output* dari sistem penjualan yang diterapkan pada restoran L'Societe kurang maksimal karena hanya diarsipkan dan dibiarkan begitu saja. Kemungkinan kertas rusak dan hilang bisa terjadi kapan saja.

Rekomendasi Sistem yang Diusulkan

- (a) Dibuatkan *Summary of Sales Online*

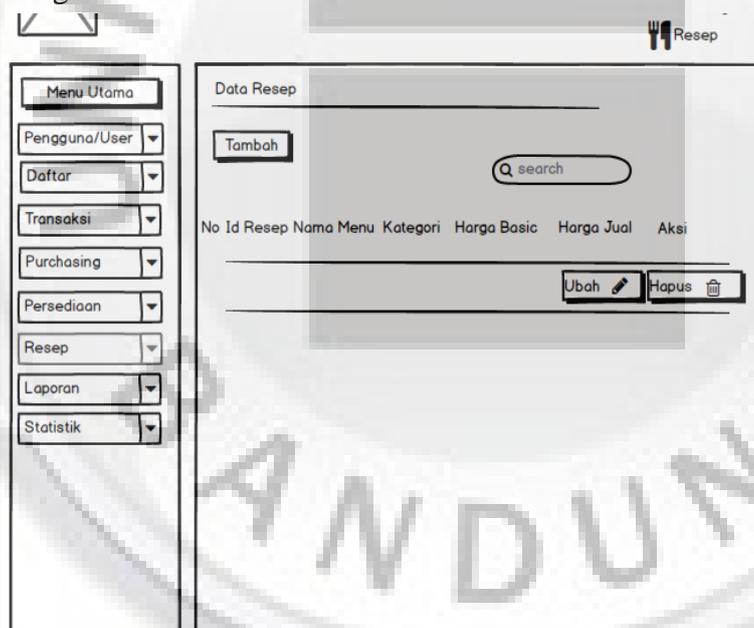
Gambar 4.22 Antarmuka Summary of Sales Online

Dibuatkan media penginputan penjualan yang dapat di lihat dan dipantau oleh *management* agar mempermudah dalam proses pengambilan keputusan mengenai kinerja

Dunia teknologi semakin berkembang setiap saat. Setiap perusahaan perlu mengikuti perkembangan teknologi agar tidak tergerus dengan usaha-usaha baru yang bermunculan, tentunya pemanfaatan teknologi dapat mempermudah kegiatan perusahaan ke arah yang lebih baik. Penulis berpendapat bahwa kegiatan penjualan dapat dengan mudah dilaksanakan dengan memanfaatkan teknologi yang ada. Dengan dibuatkannya sebuah sistem dengan *output* yang mudah untuk diakses, maka proses pengambilan keputusan akan lebih cepat dan tepat.

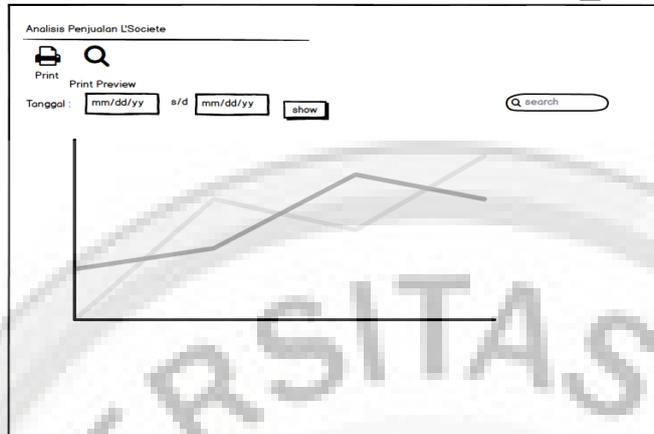
karyawan yang kurang apabila pendapatan tidak mencapai target penjualan. Informasi yang dihasilkan sama dengan *summary of sales*, namun dengan adanya pemanfaatan teknologi informasi lebih mudah diakses dan lebih informatif.

- (b) Membuat sebuah sistem *online* yang memiliki data resep yang terintegrasi dengan laporan penjualan. Setiap makanan/minuman yang terjual akan langsung mengurangi jumlah persediaan yang ada pada sistem. Sehingga apabila terdapat ketidakcocokan barang yang terjual dengan persediaan fisik maka selisih kehilangan tersebut dapat ditelusuri dan tingkat pengendalian menjadi lebih maksimal. Keuntungan maupun kerugian yang diperoleh juga dapat lebih mudah dihitung, dengan membandingkan total *basic cost* pada menu resep dengan barang yang terjual. Adapun antarmuka dari menu resep dapat dilihat pada gambar dibawah ini :



Gambar 4.23 Antarmuka Data Resep

(c) Penulis membuat *output* analisis penjualan *online* untuk mengetahui apakah tercapai atau tidaknya target penjualan. Adapun antarmuka grafik penjualan yang diusulkan dapat dilihat pada gambar dibawah ini



Gambar 4.24 Antarmuka Analisis Penjualan Online

Tabel 4.8 Rekomendasi Model *Input* dan *Output* Sistem Pembelian Bahan Baku yang Sedang Diterapkan.

No.	Keterangan	Alasan Perbaikan
1	<p>Model Input Sistem Dokumen yang Sedang Diterapkan (Gambar 4.5 Bukti Barang Masuk) Bagian Bar/Kitchen mengisi permohonan bahan baku pada kertas dokumen dibawah ini, dengan mencoret nama bukti barang masuk dan diganti dengan nama "Purchase Order".</p>	<p>Membuat dokumen <i>online</i> yang memiliki nama dan fungsi yang tepat berbasis <i>online</i> yang bertujuan untuk memudahkan pekerjaan karyawan dalam membuat pengajuan permintaan bahan baku</p>
	<p>Rekomendasi Dokumen Dokumen Permintaan bahan baku yang diusulkan Penulis akan membuat permintaan bahan baku berbasis <i>computer-rise</i>. Permintaan tersebut dituangkan dalam <i>Purchase Requisition Online</i>.</p>	

berkaitan dengan pembelian lebih interaktif lagi. Menu pada sistem yang diusulkan saling terintegrasi sehingga tidak memakan waktu yang panjang dalam proses penginputan, hasil dari input barang masuk menghasilkan laporan yang saling berkaitan satu sama lain. Adapun laporan tersebut dapat dilihat pada gambar-gambar berikut ini :

(a) Laporan Pembelian

User dapat melihat detail pembelian yang sudah dilakukan, dengan cara menginput nama barang yang ingin ditelusuri



Gambar 4.27 Antarmuka Laporan Pembelian

(b) Laporan Rincian Pembelian

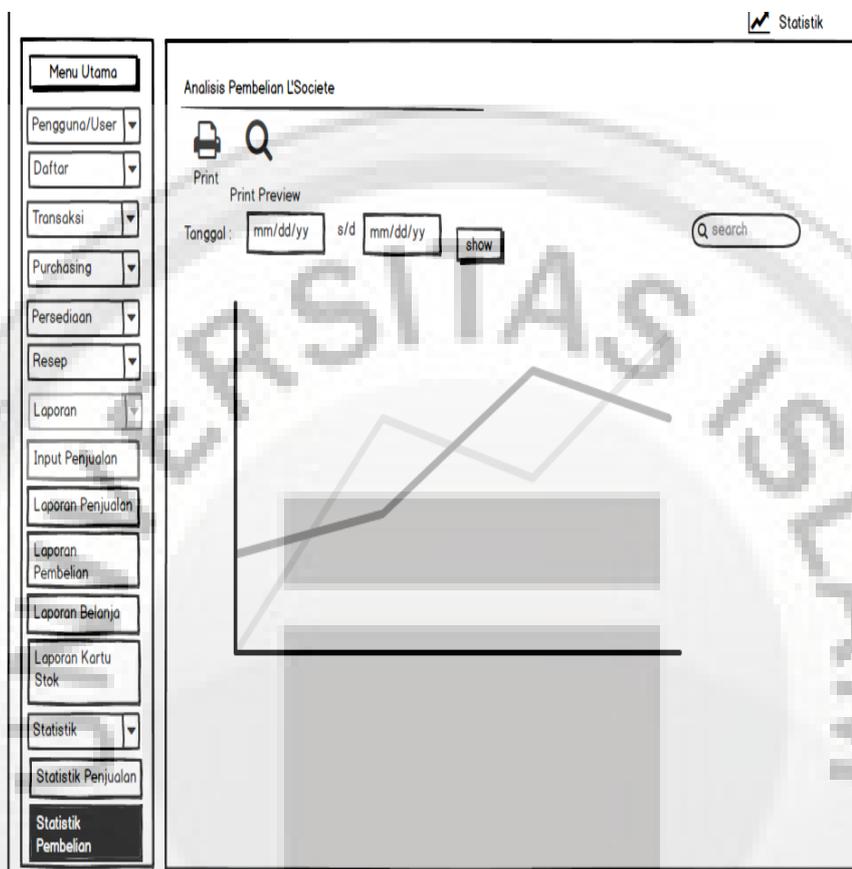
Laporan ini memfilter data pembelian yang lebih detail lagi. Adapun laporan dapat dilihat pada gambar dibawah ini :



Gambar 4.28 Antarmuka Rincian Laporan Pembelian Online

laporan yang dihasilkan pada sistem persediaan memberikan informasi yang cepat dan tepat guna.

(c) Membuat *output* analisis pembelian *online* untuk mengetahui berapa banyak biaya belanja yang sudah dikeluarkan oleh restoran L'Societe. Adapun antarmuka grafik penjualan yang diusulkan dapat dilihat pada gambar dibawah ini:



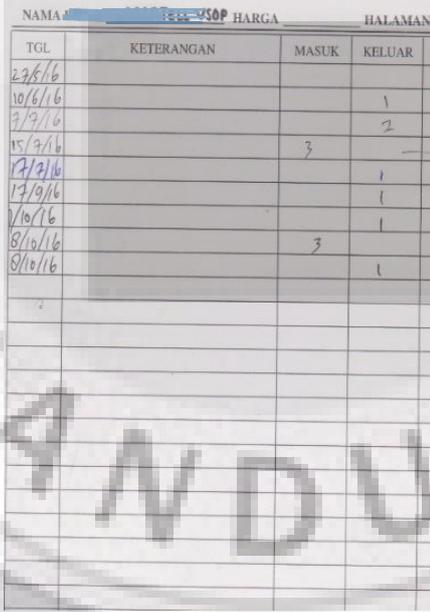
Gambar 4.29 antarmuka Analisis Pembelian *Online*

Tabel 4.9 Rekomendasi Model *Input*, Prosedur, dan *Output* Sistem Pembayaran yang Sedang Diterapkan

No	Model Sistem yang Sedang Diterapkan	Kelemahan Sistem yang Diterapkan	Rancangan Sistem Baru	Alasan Perbaikan
1	Model <i>Input</i> Sistem Pembayaran	Tidak terdapat kelemahan terhadap model <i>input</i> sistem pembayaran	-	-

2	Model Proses Sistem Pembayaran	Tidak terdapat kelemahan terhadap model proses sistem pembayaran	-	-
3	Model <i>Output</i> Sistem Pembayaran	Tidak terdapat kelemahan terhadap model <i>output</i> sistem pembayaran	-	-

Tabel 4.10 Rekomendasi Model *Input*, Prosedur, dan *Output* Sistem Persediaan yang Sedang Diterapkan

No.	Keterangan	Alasan Perbaikan
1	<p>Model Input Dokumen yang Diterapkan (Gambar 1.15 Kartu Persediaan)</p>  <p>Kartu Persediaan yang digunakan tidak pernah di <i>update</i> setiap kali barang masuk</p>	<p>Rumitnya Kartu Persediaan yang harus selalu di <i>update</i> setiap kali terdapat barang yang datang membuat bagian gudang pada restoran L'Societe tidak melakukan pencatatan detail atas keseluruhan barang yang masuk. Penulis beranggapan bahwa dengan memanfaatkan teknologi informasi dimana <i>user</i></p>

Dokumen yang Diusulkan



Gambar 4.30 Antarmuka Laporan Kartu Stok Online

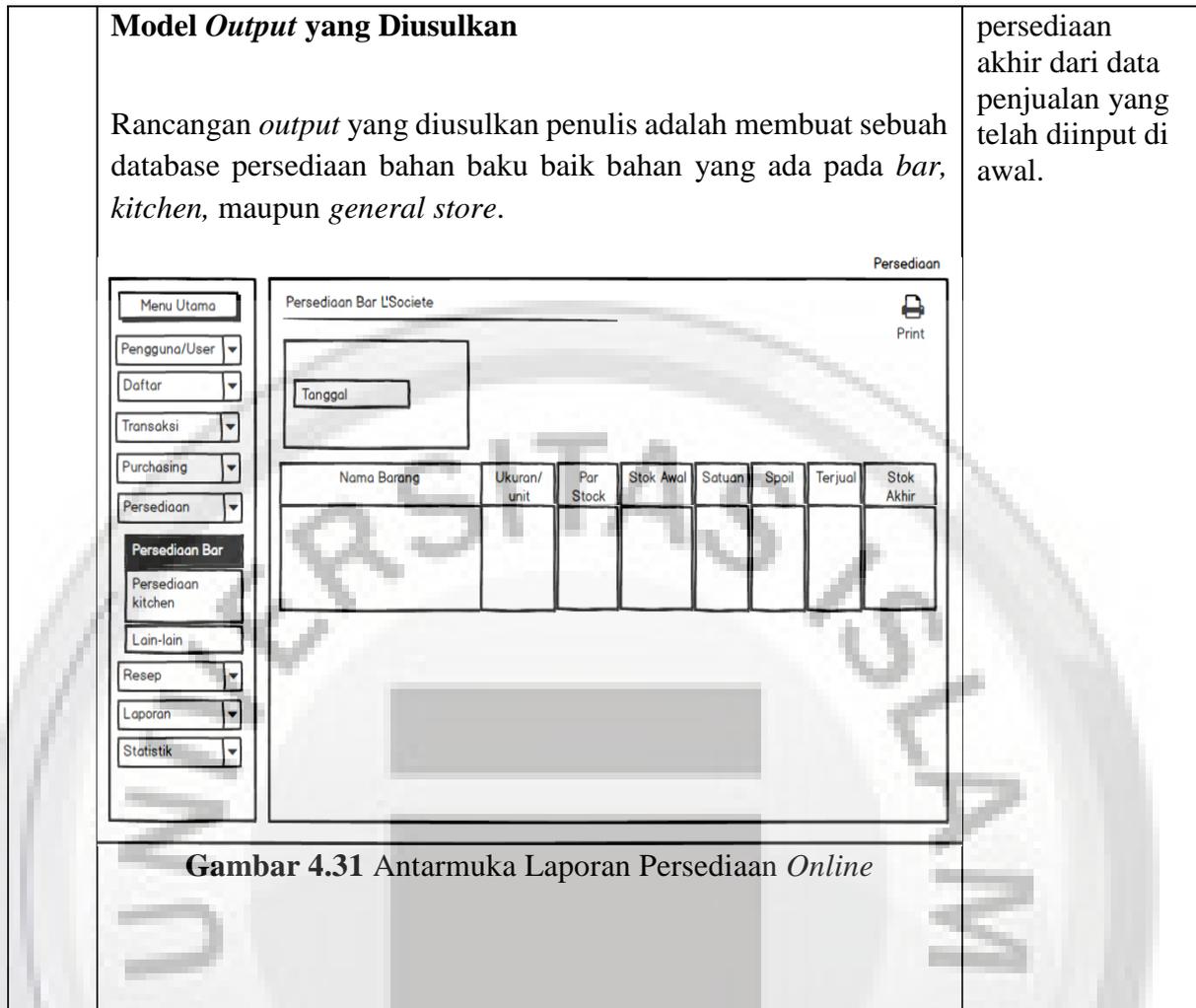
Gambar diatas merupakan antarmuka dari Laporan keluar masuk barang. Laporan kartu stok yang diusulkan penulis merupakan output dari hasil input persediaan dan pengurangan persediaan dari seluruh transaksi yang terjadi, baik itu penjualan, maupun penambahan bahan baku pada gudang akibat adanya aktivitas pembelian. Jadi, bagian gudang dapat dengan mudah mencocokkan laporan dengan data fisik tanpa harus mengupdate kartu persediaan berkali-kali.

hanya melakukan penginputan pada awal barang masuk dan laporan stok persediaan dapat secara otomatis tercetak sesuai barang yang masuk maupun keluar. Hal ini dapat menghemat waktu pekerjaan dan barang yang keluar masuk dapat terdeteksi secara rinci.

2 Model Output yang Diterapkan

Gambar 1.7 Daily Beverage Inventory Bar

Rancangan persediaan online yang diusulkan memberikan kemudahan bagi user dalam menyelesaikan pekerjaan *inventory*. *Daily Inventory* ini akan terintegrasi dengan barang yang terjual, sehingga user tidak perlu berkali-kali menginput data dan langsung mengetahui



C. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan penulis pada Sistem Informasi Persediaan di restoran L'Societe, penulis menyimpulkan bahwa :

1. Sistem informasi persediaan yang yang diterapkan di restoran L'Societe belum memadai, hal ini terlihat dari masih terdapatnya beberapa kelemahan dan kendala baik secara umum maupun secara khusus pada sistem informasi persediaan yang diterapkan.
2. Kelemahan dan kendala yang secara umum terjadi pada restoran L'Societe ialah lemahnya lingkungan pengendalian, yakni :

Struktur organisasi yang sedang diterapkan tidak sesuai dengan *job description* yang ada. Kondisi ini berdampak pada tidak terdapatnya pembagian tugas yang jelas dan baku yang seharusnya ditaati bersama, sehingga menyebabkan terjadinya tumpang tindih tugas dan tanggung jawab pada bagian persediaan. Pengelolaan persediaan dan pembelian bahan baku dilakukan oleh satu orang yang sama. Bagian persediaan yang bertanggung jawab pada pembelian yang juga memiliki tanggung jawab dalam bagian persediaan tidak melaksanakan fungsi-fungsi persediaan, sehingga tugas bagian persediaan dalam penerimaan barang, pencatatan barang masuk, hingga pengecekan barang dilakukan oleh staff admin.

Restoran L'Societe juga memiliki beberapa kelemahan dan kendala yang secara khusus terjadi berkaitan dengan pengendalian internal, yaitu :

1. Pengawasan atas pencatatan transaksi pengambilan bahan baku dari gudang ke departemen kitchen, bar, dan bagian/unit lain lemah, karena pada aktivitas pengambilan bahan baku tidak diotorisasi maupun diarsipkan oleh bagian atau unit yang bertanggung jawab.
2. Tidak lengkapnya pencatatan transaksi atas stok persediaan dan tidak dilaksanakannya stock opname secara rutin mengakibatkan data pada catatan tidak sesuai dengan barang fisik.

Permasalahan-permasalahan diatas apabila tidak ditangani akan menyebabkan tingginya resiko seperti ketidakcocokan antara barang fisik dengan catatan persediaan, resiko kecurangan (*fraud*), resiko kehilangan, dan kesalahan (*error*), serta berdampak pada kurangnya informasi yang mendukung dalam pengambilan keputusan oleh *operational manager* sebagai pengambil keputusan.

Dari masalah dan kendala yang ada, Restoran L'Societe memerlukan model rancangan sistem informasi yang memadai dan tepat untuk diimplementasikan pada restoran L'Societe. Secara umum, diperlukan perubahan struktur organisasi dan pembagian tugas pengurus dan karyawan yang sesuai dengan kebutuhan atau kondisi perusahaan. Secara khusus, restoran L'Societe membutuhkan suatu sistem informasi persediaan yang dilengkapi dengan *database* yang dapat memproses data dengan cepat dan menghasilkan informasi persediaan yang memadai ketika dibutuhkan, membantu berbagai persoalan, serta memudahkan transaksi persediaan yang terjadi.

Penulis sebagai analis dan perancang sistem informasi persediaan yang baru dengan metode pengembangan terstruktur yang dikembangkan oleh *Jeffrey L. Whitten*, maka dibuatlah rancangan sistem secara umum sebagaimana terlihat pada *flowchart* sedangkan rancangan sistem terinci dapat dilihat pada perancangan objek *form*, objek *report*, *menu*, *database*, dan seterusnya.

Adapun kelebihan sistem yang diusulkan penulis dibandingkan dengan sistem yang lama yaitu perancangan sistem informasi persediaan di restoran L'Societe dilengkapi dengan fitur sistem informasi berbasis web beserta *database* yang dapat memudahkan karyawan dalam pengolahan data persediaan meliputi permintaan bahan baku secara *online*, sistem informasi persediaan yang saling terintegrasi sehingga penjualan dan pembelian dapat diketahui dengan mudah dan data persediaan *real-time* dapat dicetak saat itu juga. Sistem informasi persediaan yang baru juga dilengkapi dengan *database* yang mampu mendukung pengelolaan data transaksi persediaan hingga menghasilkan informasi yang dibutuhkan untuk pengambilan keputusan maupun pertanggungjawaban.

D. Saran

Hasil dari analisis dan perancangan yang telah diuraikan sebelumnya, penulis memiliki saran-saran konstruktif kepada pihak restoran L'Societe untuk mendukung hasil dari analisis dan perancangan sistem yang baru, yaitu sebagai berikut :

1. Restoran L'Societe perlu menyusun struktur organisasi yang baru dimana kepengurusan terdiri dari *operational manager* yang berada pada hireraki paling atas setelah owner dan assistant owner sehingga jalur koordinasi dan jalur perintah menjadi lebih sesuai dengan *job description*. Serta membuat bagan terpisah bagian pembelian dan kasir. kasir berada dibawah pengawasan Kepala Keuangan dan Administrasi, sehingga prosedur pelaporan keuangan dari hasil penjualan lebih jelas dan terarah.

2. Perlu adanya penyesuaian perangkat keras (hardware) untuk menunjang program yang baru dengan spesifikasi minimal sebagai berikut :
 - a. Processor : Dual Core 1
 - b. Monitor : Monitor dengan resolusi 1024 x 768
 - c. Memori : RAM 1 GB
 - d. Hardisk : 256 GB
 - e. VGA : 256 MB

Selain itu diperlukan juga perangkat lunak (*software*) dengan spesifikasi minimum yang digunakan dalam pembuatan aplikasi sistem persediaan yang baru yaitu :

- a. Sistem Operasi : Microsoft Windows XP
 - b. Aplikasi Perangkat kerja : Microsoft Office 2007
 - c. *Web Browser* : Internet Explorer dan Google Chrome
 - d. Koneksi : Akses Internet
3. Melakukan *training* (pelatihan) kepada *user* yang terkait mengenai sistem/program baru, sehingga dapat mempermudah dalam teknik operasionalisasi program yang baru.
 4. Melakukan pemeliharaan sistem (*maintainance*) *database* secara berkala agar *database* secara berkala agar *database* terawat dengan baik sehingga mampu memberikan manfaat yang besar dalam jangka panjang pada restoran L'Societe serta mengatasi segala persoalan-persoalan pada sistem persediaan yang selama ini dialami.

Daftar Pustaka

- Al Haryono, Jusup. 2005. *Dasar-Dasar Akuntansi, Edisi Keenam*. Yogyakarta: STIE YKPN.
- Azhar, Susanto. 2013. *Accounting Information System: Development of Risk Control Structure*. Bandung: Lingga Jaya.
- Baridwan, Zaki. 2000. *Sistem Informasi Akuntansi*. Yogyakarta: BPFE.
- Bodnar, G.H & W. S. Hopwood. 2000. *Sistem Informasi Akuntansi Edisi Pertama. Terjemahan Amir Abadi Jusup dan Rudi M Tambunan*. Jakarta: Salemba Empat.
- Brigida. 2008. *Sistem informasi berbasis komputer*, tersedia di <http://informatika.web.id/sistem-informasi-berbasis-komputer-cbis.htm> [30/11/2017].
- Carter, W.K & M.F. Usry. 2002. *Cost Accounting, Buku 1 Edisi 13. Terjemahan Krista*. Jakarta: Salemba Empat.
- Central Intelligence Agency (2016). *The world factbook : east & southeast asia: Indonesia*, tersedia di <https://www.cia.gov/library/publications/the-worldfactbook/geos/id.html> [30/11/2017].
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. *Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 304/Menkes/Per/89 tentang persyaratan Rumah Makan*. Jakarta: Depkes RI.
- Herjanto, Eddy. 2007. *Manajemen Operasi*. Jakarta: Grasindo.
- Halimatusadiah, Elly. 2016. [Perancangan Sistem Informasi Penggajian dan Pengupahan pada PT. Explora Gisindo Consult](#). Universitas Islam Bandung.
- Halimatusadiah, Elly. 2017. [Perancangan Sistem Informasi Akuntansi Pengelolaan Reading Lights and the Coffee Corner](#) dalam Kajian Akuntansi Volume 17 (2).
- Indrajit, E. R & R. Djokopranoto. 2003. *Manajemen Persediaan*. Surabaya: Grasindo.

- Kadir, Abdul. 2009. *Dasar Perancangan & Implementasi Database Relasional*. Yogyakarta: Andi.
- Krismiaji. 2002. *Sistem Informasi Akuntansi, Jilid 1*. Yogyakarta: Unit Penerbit dan Percetakan AMP YKPN.
- _____. 2015. *Sistem Informasi Akuntansi*. Yogyakarta: Unit Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu YKPN.
- Laudon, Kenneth C. & L. J. Price. 2006. *Management Information System Managing the Digital Firm, 9th edition*. New Jersey: Pearson Education.
- Laudon, Kenneth C. & L. J. Price. 2008. *Sistem Informasi Manajemen, Edisi 10*. Terjemahan: Chriswan Sungkono dan Machmudin Eka P. Jakarta: Salemba Empat.
- Nurhayati, Nunung. 2017. *Pengaruh Kapabilitas Personal Informasi dan Komitmen Terhadap Keberhasilan Sistem Informasi Akuntansi pada Baznas Kabupaten/Kota Se Propinsi Jawa Barat..* SNAB: Fakultas Ekonomi Universitas Widyatama.
- O'Brein, James dan G.M. Marakas. 2013. *Introduction to Information Sytem, Sixteenth edition*. New York: McGraw-Hill/Irwin.
- Whitten, Jeffrey L & L. D. Bentley. 2004. *System Analysis & Design Method, Fourth Edition*. United States: The McGraw-Hill.
- Widjajanto, Nugroho. 2001. *Sistem Informasi Akuntansi*. Jakarta: Erlangga.