

Perancangan Sistem Informasi pada Restoran Bakmi Jowo DU 67 Bandung

Muhammad Yogie Aschari, Magnaz Lestira Oktaroza

Prodi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Universitas Islam Bandung

Bandung, Indonesia

wongyogi22@gmail.com, ira.santoz@gmail.com

Abstract — Bakmi Jowo DU 67 is one of the companies engaged in the restaurant business that sells noodle food with traditional characteristics. The author conducted this research aims to analyze the information system that is being applied to the company. As for the problems that occur at Bakmi Jowo DU 67 Bandung Restaurant, including the absence of a written organizational structure, the absence of a person in charge because there is no written job description, inadequate documents that do not conform to standards. And an adequate report is not made. With these problems, the authors aim to design a new information system to reduce the risk of fraud and minimize errors in operational business activities related to sales, purchasing, and inventory information systems at Bakmi Jowo DU 67 Bandung restaurant from before. The method used in this research is descriptive analysis and case studies, whereas in developing information systems researchers use the FAST (framework for Application of System Technique) method with the JAD (Joint Application Development) approach. the result was a new information system design related to documents and system procedures to support business operations in Bakmi Jowo DU 67 Bandung restaurant.

Keywords — *Analysis and designing information systems.*

Abstrak — Bakmi Jowo DU 67 merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang usaha restoran yang menjual makanan mie dengan ciri khas tradisional. Penulis melakukan penelitian ini bertujuan untuk menganalisis sistem informasi yang sedang diterapkan pada perusahaan tersebut. Adapun permasalahan yang terjadi pada Restoran Bakmi Jowo DU 67 Bandung diantaranya tidak adanya struktur organisasi secara tertulis, tidak adanya tanggung jawab di karenakan tidak adanya *job deskriptor* tertulis, dokumen yang tidak memadai yang tidak sesuai standar Serta tidak dibuatkannya laporan yang memadai. Dengan adanya permasalahan tersebut, penulis bertujuan untuk merancang sistem informasi baru untuk mengurangi resiko kecurangan dan meminimalisir kesalahan dalam kegiatan oprasional bisnis yang terkait dengan sistem informasi penjualan, pembelian, dan persediaan di Restoran Bakmi Jowo DU 67 Bandung. Metode yang digunakan pada penelitian ini yaitu deskriptif analisis dan studi kasus, sedangkan dalam mengembangkan sistem informasi peneliti memakai metode FAST (*framework for Application of System Technique*) dengan pendekatan JAD (*Joint Application Development*). hasilnya adalah rancangan sistem informasi baru yang terkait dengan dokumen dan sistem prosedur untuk menunjang kegiatan oprasional bisnis di restoran Bakmi Jowo DU 67 Bandung.

Kata Kunci — *Analisis dan Perancangan Sistem Informasi..*

I. PENDAHULUAN

Pada era saat ini, dengan seiringnya perkembangan zaman yang begitu cepat. Dalam berbagai aspek, terutama aspek teknologi dan bisnis yang mengalami kemajuan yang sangat pesat. Sistem informasi merupakan salah satu yang sangat berpengaruh penting dari adanya perkembangan teknologi ini.

Whitten,2004:11 menyatakan bahwa teknologi informasi merupakan istilah yang menjelaskan kombinasi dari teknologi komputer (hardware dan software) dengan teknologi komunikasi.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Aryo Rubrioso (2019) selaku manager Bakmi Jowo DU 67 Bandung. Restoran Bakmi Bakmi Jowo DU 67 Bandung sedang mengalami penurunan pesanan, disamping terjadinya penurunan pesanan tersebut, sistem yang diterapkan Restoran Bakmi Jowo DU 67 Bandung ternyata masih mengalami banyak permasalahan. Adapun permasalahan yang dialami oleh Restoran Bakmi Jowo DU 67 Bandung yaitu tidak adanya tanggung jawaban yang jelas karena tidak ada stuktur organisasi secara tertulis. Selain itu para pegawai tidak sesuai dengan tugas dan tanggung jawabnya dikarenakan tidak ada *Job description* secara tertulis dengan jelas sehingga adanya rangkap jabatan. Dokumen yang tidak memadai yang tidak sesuai standar dan tidak di buat laporan yang memadai.

Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan diatas, maka perlu dilakukan usulan-usulan solusi bagi Restoran Bakmi Jowo DU 67 Bandung dengan itu maka dilakukan perancangan sistem informasi dan menuangkanya kedalam bentuk skripsi dengan judul: **“Perancangan Sistem Informasi Pada Restoran Bakmi Jowo DU 67 Bandung”**. Selanjutnya dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk memahami dan menganalisis sistem informasi yang sedang diterapkan oleh Restoran Bakmi Jowo DU 67.
2. Untuk mengidentifikasi dan menganalisis masalah – masalah sistem informasi yang terdapat di Restoran Bakmi Jowo DU 67 dan memberikan solusi yang tepat.
3. Untuk membuat dan menentukan model perancangan sistem informasi yang sesuai untuk

diterapkan pada Restoran Bakmi Jowo DU 67.

II. LANDASAN TEORI

Sistem juga bisa diartikan sebagai komponen dan elemen yang saling berkaitan satu dengan lainnya, untuk mencapai suatu tujuannya. Sedangkan menurut Romney (2014:3) “sistem adalah seperangkat dua atau lebih komponen yang saling terkait yang berinteraksi untuk mencapai suatu tujuan terdiri dari subsistem yang mendukung sistem yang lebih besar”. Selain itu juga Hall (2007:6) “Sistem merupakan kelompok dari dua atau lebih komponen atau subsistem yang saling berhubungan yang berfungsi dengan tujuan yang sama”. Dari definisi sistem di atas oleh para ahli, dapat disimpulkan bahwa sistem adalah kumpulan elemen, komponen, bagian, yang satu sama lainnya saling terintegrasi untuk mencapai tujuan tertentu.

Sistem informasi adalah sebuah proses pengolahan data menjadi bermanfaat lebih bagi pengguna data (user) dalam proses pengambilan keputusan bagi user itu sendiri. Menurut Hall (2007:9) Sistem Informasi adalah serangkaian prosedur formal dimana data dikumpulkan, diproses menjadi informasi dan distribusikan ke para pengguna.

Informasi membutuhkan suatu komponen – komponen yang satu sama lainnya saling terintegrasi dengan baik di dalam perusahaan. Menurut Shelly dan Rosenblatt (2010:5) menyatakan sebuah sistem informasi memiliki lima komponen utama yaitu : (1) Perangkat Keras, (2) Perangkat Lunak, (3) Data, (4) Proses, (5) Orang.

Sistem pengendalian internal adalah rencana organisasi dan metode bisnis yang digunakan untuk menjaga aset, memberikan informasi yang akurat dan andal untuk mendorong dan memperbaiki efisiensi jalannya organisasi, serta mendorong kesesuaian dengan kebijakan yang telah ditetapkan menurut Romney & Steinbart (2009:229).

Untuk mencapai tujuan yang diinginkan oleh perusahaan, maka dibuatkan sistem informasi yang bisa membantu operasional bisnis perusahaan. Dengan adanya sistem yang baik maka akan terpenuhinya kelangsungan suatu operasional bisnis di perusahaan. Adanya sistem informasi yang terstruktur dengan baik akan bisa lebih memaksimalkan dan mengoptimalkan operasional bisnis, memudahkan pengambilan keputusan bagi manager, dan tujuan perusahaan bisa lebih efektif dan efisien.

III. METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif analisis dan studi kasus. Sebagaimana yang dikemukakan oleh Hamdi (2014:5) Penelitian deskriptif merupakan suatu metode penelitian yang ditujukan untuk menggambarkan suatu permasalahan yang ada, dan berlangsung pada saat ini atau saat masa lalu.

Metode ini digunakan karena data yang di ambil menggambarkan aktivitas yang terjadi saat ini. Penelitian ini digunakan melalui metode deskriptif analisis yang digunakan analisis yaitu *metode Framework for The Application of System Technique* (FAST) yang

dikemukakan oleh Whitten & Bentley (2004:77): “Metode FAST dilakukan melalui tahap yaitu System Planning, System Analysis, System Design, System Implementation, dan System Support”. Setiap tahap dilakukan melalui beberapa aktivitas. Metode FAST digunakan dengan pendekatan *Joint Application Development* (JAD) dalam mengumpulkan data. Pendekatan *Joint Application Development* (JAD) adalah suatu kerja sama yang terstruktur antara pemakai sistem informasi (user), manajer dan ahli sistem informasi dalam menentukan dan menjabarkan permintaan pemakai, teknik yang dibutuhkan serta unsur rancangan eksternal (input, output, interface). bertujuan untuk memberi kesempatan kepada user dan manajemen agar dapat berpartisipasi dalam pengembangan sistem informasi

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap ini merupakan tahap *planning and analysis* untuk melakukan analisis sistem informasi yang diterapkan pada Restoran Bakmi Jowo DU 67 Bandung dengan melakukan pendekatan JAD, kemudian analisis menemukan dan mengidentifikasi beberapa temuan (*fact finding*) yang terdapat di dalam perusahaan tersebut. Sehingga hasil yang didapatkan dituangkan analisis kedalam bentuk tabel problem statement serta memberikan solusi. Selanjutnya analisis menggambarkan proses aktivitas perusahaan yang digambarkan ke dalam *flowchart*.

Berdasarkan dari hasil analisis yang telah didapatkan pada tahapan *planning and analysis* diatas, yaitu permasalahan yang telah di sajikan dalam bentuk *problem statement* kemudian menentukan ruang lingkup proyek di dalam *scope statement*. Kemudian *output* pada tahapan *planning and analysis* menjadi *input* pada tahapan selanjutnya *design*. Desain *interface* yang dirancang oleh analisis menggambarkan bagaimana *user* dalam menggunakan suatu *interface* untuk menjalankan sistem informasi yang baru pada perusahaan pada Restoran Bakmi Jowo DU 67 Bandung. Berikut tampilan *interface*:

Menu *log in* ini akan muncul ketika user membuka menu utama bagian tertentu. Pengguna atau pegawai yang berhak untuk mengakses dan menginput transaksi pada saat melakukan kegiatan operasional perusahaan. Setiap pengguna memiliki *user name* dan *password* untuk dapat mengakses data serta hanya dapat mengakses sesuai dengan bagian tertentu dan tanggung jawab masing – masing. Dapat dilihat pada gambar berikut :



Gambar 1 Rancangan Login Restoran Bakmi Jowo DU 67 Bandung

Sumber : Hasil Desain

Menu utama pada *interface* akan muncul pada saat user membuka menu utama pertama kali. Didalam menu utama user akan melihat 4 bagian yaitu menu penjualan, menu persediaan bahan baku, menu pembelian, dan menu administrasi dimana masing - masing bagian setelah meng-*klik* pada bagian yang dituju perlu melakukan *log in* kembali guna untuk menghindari bagian yang bukan merupakan tanggung jawabnya. Dapat dilihat pada gambar berikut :



Gambar 2 Rancangan Menu Utama

Sumber : Hasil Desain

Berdasarkan penelitian yang telah penulis lakukan perbandingan dari sistem yang sedang diterapkan sistem lama dan sistem baru yang dirancang dapat dilihat pada table 1 berikut :

TABEL 1. PERBANDINGAN SISTEM YANG LAMA DAN SISTEM YANG BARU

No.	Sistem yang Sedang Diterapkan	Sistem yang Diusulkan	Alasan
Model Sistem dan Prosedur Struktur Organisasi dan <i>Job Description</i>			
1.	Tidak adanya Struktur Organisasi secara tertulis.	Dibuatkannya struktur organisasi secara tertulis.	Untuk memberikan fungsi, peran, wewenang dan tanggung jawab setiap bagian yang ada di perusahaan menjadi jelas.
2.	Tidak adanya <i>Job Description</i> secara terperinci dan tertulis.	Dibuat <i>job description</i> secara tertulis dan terperinci	Agar para pegawai bisa mengetahui tugas di masing-masing bagiannya dengan jelas dan bertanggung jawab.
3.	Tidak mengetahui penerimaan kas masuk dan pengeluaran kas keluar	Membuat bagian administrasi keuangan	Agar bisa mengetahui jumlah pasti uang keluar dan uang masuk.
Model Sistem dan Prosedur Penjualan			
1.	Desain <i>order</i> penjualan tidak memiliki tanggal yang jelas.	Dibuatkannya <i>order</i> penjualan yang sesuai standar	Agar menghindari tingkat resiko kekeliruan pesanan dan memiliki bukti kegiatan penjualan.
2.	Daftar kebutuhan bahan baku disampaikan secara lisan	Dibuatkannya daftar kebutuhan bahan baku	Agar tidak Terjadi kekeliruan saat permintaan bahan baku dan kebutuhan bahan baku bisa tercatat dengan baik.
3.	Kasir memegang fungsi penjualan dan penerimaan kas	Di buat bagian administrasi.	Agar tidak ada kecurangan dan manipulasi data saat melakukan aktivitas pencatatan penerimaan kas

4.	Pemilik tidak mengetahui berapa banyak jumlah penjualan dengan pasti.	Dibuatkannya laporan penjualan.	Agar pemilik bisa mengetahui semua transaksi penjualan dan untuk mengurangi resiko manipulasi data
5	Kitchen tidak mengetahui berapa banyak jumlah pemakaian bahan baku terpakai saat terjadinya penjualan	Tidak Dibuatkannya laporan penggunaan bahan baku	Agar kitchen bisa mengetahui aktivitas penggunaan barang pada saat penjualan dan untuk mengurangi resiko manipulasi data.
Model Sistem dan Prosedur Pembelian			
1.	Permohonan pembelian secara lisan	Dibuatkannya order pembelian	Agar tidak terjadi kekeliruan pembelian bahan baku oleh pegawai pada saat membeli ke pemasok
2.	Kasir memegang fungsi pembelian dan pengeluaran kas	Di buat kan bagian administarsi.	Agar tidak ada kecurangan dan manipulasi data saat melakukan aktivitas pencatatan pengeluaran kas
3.	Pemilik tidak bisa mengetahui jumlah pembelian secara pasti.	Dibuatkannya laporan pembelian.	Agar pemilik bisa mengetahui semua biaya pembelian dengan jelas.
Model Sistem dan Prosedur Persediaan bahan baku			
1.	Tidak adanya dokumen yang terkait permohonan pembelian bahan baku	Dibuatkannya surat permohonan pembelian bahan baku	Agar tidak Terjadi kekeliruan saat permintaan bahan baku
2.	Tidak adanya dokumen terkait bukti penerimaan persediaan bahan baku dan pengeluaran persediaan bahan baku	Dibuatkannya bukti penerimaan bahan baku dan bukti pengeluaran bahan baku	Agar tidak terjadi manipulasi data dan kecurangan terhadap jumlah persediaan bahan baku.
3.	Pemilik tidak bisa mengetahui jumlah pasti pengeluaran dan penerimaan bahan baku secara terperinci dalam waktu tertentu.	Dibuatkannya laporan penerimaan bahan baku, laporan pengeluaran bahan baku, dan pencatatan bahan baku.	Agar pemilik bisa mengetahui semua aktivitas <i>resetok</i> bahan baku masuk dan keluar pada waktu tertentu.

V. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh analis mengenai sistem informasi pada Restoran Bakmi Jowo DU 67 Bandung, analis dapat menyimpulkan bahwa:

1. Sistem informasi yang telah diterapkan oleh Restoran Bakmi Jowo DU 67 Bandung belum memadainya dokumen dan masih manual. Hal itu terlihat dari kelemahan yang ada di Restoran Bakmi Jowo DU 67 Bandung terkait permasalahan secara umum dan secara khusus dalam kegiatan operasional di perusahaan.
2. Kelemahan pada sistem informasi yang diterapkan di Restoran Bakmi Jowo DU 67 Bandung terbagi menjadi dua, yaitu masalah umum dan masalah khusus. Masalah umumnya yang terjadi yaitu struktur organisasi yang tidak tertulis dan job description yang belum memadai dan tidak jelas,

sehingga fungsi, wewenang dan tanggung jawab tiap pegawai tidak jelas. Hal tersebut berdampak pada timbulnya rangkap fungsi dari setiap bagian seperti bagian penjualan, pembelian, dan Persediaan sehingga memberikan peluang untuk pegawai melakukan kecurangan yang berpotensi merugikan perusahaan. Selain itu terdapat masalah khusus yang terjadi di Restoran Bakmi Jowo DU 67 Bandung yang terkait dengan input, proses, dan output di setiap bagian yaitu bagian penjualan, pembelian, dan persediaan. Input yang digunakan masih belum memadai karena dokumen – dokumen yang digunakan belum lengkap dan sesuai standar. Selain itu juga dalam process yang diterapkan di perusahaan masih kurang terkait pengawasan, tanggung jawab, pengendalian serta pencatatan di setiap transaksi yang ada. Yang terakhir kelemahan mengenai output yaitu tidak dibuatnya laporan – laporan yang memadai di berbagai bagian yang

ada di perusahaan Restoran bakmi Jowo DU 67 Bandung, yaitu di bagian penjualan, pembelian, dan Persediaan.

3. Berdasarkan masalah yang terdapat di dalam sistem informasi Restoran Bakmi Jowo DU 67 Bandung, analis membuat model baru perancangan sistem informasi yang sesuai untuk diterapkan di Restoran Bakmi Jowo DU 67 Bandung yang terkait dengan struktur organisasi, job description, serta bagian penjualan, pembelian dan persediaan. serta penambahan fungsi bagian administrasi dan bagian dari persediaan yaitu penerimaan persediaan bahan baku dan pengeluaran persediaan bahan baku. Adapun model perancangan yang dibuat oleh analisis sebagai berikut:
 - a. Membuat struktur organisasi secara tertulis.
 - b. Membuat job description secara tertulis.
 - c. Membuat input sistem, yaitu order penjualan, daftar kebutuhan bahan baku, order pembelian, surat permohonan pembelian bahan baku, bukti pengeluaran bahan baku, bukti penerimaan bahan baku.
 - d. Membuat proses sistem yang digambarkan melalui flowchart di setiap bagian yaitu sistem informasi penjualan, flowchart sistem informasi pembelian, dan flowchart sistem informasi persediaan bahan baku
 - e. Membuat output sistem informasi untuk setiap bagian, yaitu laporan penjualan, laporan pembelian, laporan penggunaan bahan baku, laporan penerimaan bahan baku, laporan pengeluaran bahan baku, laporan penerimaan kas laporan pengeluaran kas dan pencatatan bahan baku. Output sistem ini digunakan untuk memberikan informasi yang relevan cepat akurat untuk membantu pengambilan keputusan yang tepat.

VI. SARAN

Berdasarkan penelitian ini, penulis ingin memberikan saran sebagai berikut:

1. Rancangan sistem informasi yang telah diusulkan diharapkan dapat diimplementasikan pada perusahaan agar meningkatkan kegiatan operasional Bakmi Jowo DU 67 Bandung dan kegiatan bisnis yang terjadi di perusahaan dapat terdokumentasi dengan baik.
2. Bakmi Jowo DU 67 Bandung diharapkan melakukan pelatihan dan sosialisasi kepada seluruh pegawai agar dapat dengan mudah menggunakan sistem yang baru. Kemudian apabila sistem yang baru telah diterapkan maka diharapkan untuk dilakukan *maintenance* terhadap sistem tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Gelinas, B. Dull, & Willer. 2014. Accounting

Information System. Australia: Cengage Learning

- [2] Joseph, w.w 1994. Sistem Informasi Akuntansi. Jakarta : Erlangga.
- [3] Shelly, Rosenblatt 2010. Sistem Informasi Analisis and Design, united States: Course Technology.
- [4] Marshall, Romney., & Steinbart, Paul John. 2015. Sistem Informasi Akuntansi. Jakarta: Salemba Empat.
- [5] Hary. (2014). Pengendalian Akuntansi dan Manajemen. Edisi satu. Jakarta: Kencana.
- [6] Stevenson, Sum Chee Choung. 2014. Oprations Management,. Edisi sembilan. Jakarta: Salemba Empat.