

**SISTEM INFORMASI ADMINISTRASI PADA
RESTORAN INNI PIZZA**

Oleh:

Rudy Adipranata

Aloysius Christianto Budiono

Leo Willyanto Santoso

JURUSAN TEKNIK INFORMATIKA



**FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS KRISTEN PETRA
SURABAYA
2012**

LAPORAN PENELITIAN
NO: 128/Pen/Informatika/I/2012

SISTEM INFORMASI ADMINISTRASI PADA
RESTORAN INNI PIZZA

Oleh:

Rudy Adipranata

Aloysius Christianto Budiono

Leo Willyanto Santoso

JURUSAN TEKNIK INFORMATIKA



FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS KRISTEN PETRA
SURABAYA
2012

LEMBAR IDENTITAS DAN PENGESAHAN
LAPORAN HASIL PENELITIAN

1. a. Judul Penelitian : **SISTEM INFORMASI ADMINISTRASI
PADA RESTORAN INNI PIZZA**
- b. Nomor Penelitian : 128/Pen/Informatika/I/2012
- c. Jalur Penelitian : I / ~~II~~ / ~~III~~ / ~~IV~~
2. Ketua Peneliti
 - a. Nama lengkap dan Gelar : Rudy Adipranata, M.Eng
 - b. Jenis Kelamin : Laki-laki
 - c. Pangkat/Golongan/NIP : Pembina Utama Muda / IVC / 99015
 - d. Bidang Ilmu yang diteliti : Sistem Informasi
 - e. Jabatan Akademik : Lektor Kepala
 - f. Fakultas/Program Studi : Fakultas Teknologi Industri / Teknik
Informatika
 - g. Universitas : Universitas Kristen Petra
3. Anggota Tim Peneliti (I) :
 - a. Nama lengkap dan Gelar : Aloysius Christianto Budiono
 - b. Jenis Kelamin : Laki-laki
 - c. Pangkat/Golongan/NIP : -
 - d. Bidang Ilmu yang diteliti : Sistem Informasi
 - e. Jabatan Akademik : -
 - f. Fakultas/ Program Studi : Fakultas Teknologi Industri / Teknik
Informatika
 - g. Universitas : Universitas Kristen Petra
- Anggota Tim Peneliti (II) :
 - a. Nama lengkap dan Gelar : Leo Willyanto Santoso, M.IT
 - b. Jenis Kelamin : Laki-laki
 - c. Pangkat/Golongan/NIP : Pembina / IVA / 03023
 - d. Bidang Ilmu yang diteliti : Sistem Informasi
 - e. Jabatan Akademik : Lektor
 - f. Fakultas/ Program Studi : Fakultas Teknologi Industri / Teknik
Informatika
 - g. Universitas : Universitas Kristen Petra
4. Lokasi Penelitian : Surabaya
5. Kerjasama dengan Instansi lain
 - Nama Instansi : -
 - Alamat : -
6. Tanggal Penelitian : April 2012 s/d September 2012
7. Biaya : Rp. 4.750.000,00

Surabaya, 29 September 2012

Mengetahui,
Ketua Program Studi

Ketua Peneliti

Yulia, M.Kom
NIP. 99-036

Rudy Adipranata, M.Eng
NIP. 99-015

Menyetujui,
Dekan Fakultas Teknologi Industri

Djoni Haryadi Setiabudi, M.Eng
NIP. 85-009

ABSTRAK

Restoran Inni Pizza adalah restoran yang bergerak di bidang penjualan, pembelian makanan dan minuman. Restoran Inni Pizza memiliki permasalahan meliputi perhitungan transaksi, penyimpanan data, perhitungan laba rugi, dan perhitungan jumlah stok yang dikarenakan hilangnya catatan penting yang membuat pencatatan data dan perhitungannya tidak akurat.

Pada penelitian ini dikembangkan aplikasi yang dapat mengatasi permasalahan yang ada. Aplikasi ini dikembangkan dengan menggunakan bahasa pemrograman *Microsoft Visual Studio 2005.Net* dan *Microsoft SQL Server 2005* sebagai tempat penyimpanan data. Aplikasi yang dikembangkan memiliki ruang lingkup sebagai berikut: proses pembelian, penjualan, retur pembelian, mutasi bahan, stok opname, laporan kartu stok, laporan penjualan, laporan pembelian, analisis penjualan, dan analisis pembelian.

Dari hasil pengujian, aplikasi yang dikembangkan mampu menutupi mengatasi masalah hilangnya data, membantu proses perhitungan transaksi dan laporan, sehingga aplikasi ini membantu memenuhi kebutuhan yang diperlukan oleh Restoran Inni Pizza untuk melakukan transaksi sehari-hari dengan akurat.

Kata Kunci :

Sistem Informasi Administrasi, Restoran Inni Pizza.

ABSTRACT

Inni Pizza Restaurant is a restaurant engaged in the sale, purchase of foods and beverages. Inni Pizza Restaurant has problems including calculating transaction, keeping data, the profit and loss calculation, and stock amount calculation.

In this research, we developed application to overcome those problems. This application was developed using Microsoft Visual Studio 2005.Net and Microsoft SQL Server 2005 as data storage. Applications are developed to have the scope as follows: the process of buying, selling, mutation materials, stock opname, inventory reports, sales reports, purchasing reports, sales analysis, purchasing analysis.

From our experiments, the application could overcome the problem of data loss, help the process of calculation and reporting of transactions. The application could help Inni Pizza Restaurant to do everyday transactions accurately.

Keywords:

Administration Information System, Inni Pizza Restaurant.

KATA PENGANTAR

Penulis mengucapkan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas terselesaikannya penelitian ini. Penulis sadar bahwa hasil penelitian ini masih jauh dari sempurna, karena itu penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun dari berbagai pihak demi perbaikan dari penelitian ini.

Penulis berharap semoga penelitian ini dapat memberikan kontribusi bagi perkembangan sistem informasi khususnya pada sistem informasi administrasi.

Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah membantu terselesaikannya penelitian ini

Surabaya, September 2012

Penyusun

DAFTAR ISI

LEMBAR IDENTITAS DAN PENGESAHAN	iii
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xiii
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Permasalahan.....	1
1.3 Tujuan Penelitian.....	2
1.4 Manfaat Penelitian.....	2
1.5 Ruang Lingkup Pembahasan.....	2
1.6 Sistematika Penyusunan Laporan.....	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Konsep Dasar Sistem.....	5
2.2 Sistem Informasi.....	5
2.3 Pengertian Administrasi.....	6
2.4 Pengertian Administrasi Keuangan	7
2.5 Metode <i>Average</i>	7
BAB 3. METODE PENELITIAN	9
3.1 Metodologi Penelitian.....	9
3.2 Analisis Sistem Lama	9

3.2.1	Sistem Pembelian	10
3.2.2	Sistem Penjualan	10
3.2.3	Sistem Administrasi.....	11
3.3	Analisis Permasalahan	12
3.4	Analisis Kebutuhan Sistem	12
3.5	Desain <i>Data Flow Diagram</i> (DFD).....	12
3.5.2	DFD <i>Level 1</i>	17
3.6	<i>Entity Relationship Diagram</i> (ERD)	21
3.6.1	<i>Conceptual Data Model</i> (CDM).....	21
3.6.2	<i>Physical Data Model</i> (PDM)	23
BAB 4. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		24
4.1	<i>Form Login</i>	24
4.2	<i>Form Master</i>	25
4.3	Pengujian Aplikasi Berdasarkan Studi Kasus	28
4.3.1	Studi Kasus.....	28
4.3.2	Input Data <i>Form</i> Pembelian	30
4.3.3	Input Data <i>Form</i> Penjualan	32
4.3.4	Input Data <i>Form</i> Penjualan <i>Take away</i>	33
4.3.5	Input Data <i>Form</i> Retur Pembelian	34
4.3.6	Input Data <i>Form</i> Retur Kembali	35
4.3.7	Input Data <i>Form</i> Pengeluaran	36
4.3.8	Input Data <i>Form</i> Stok Opname	36
4.3.9	Input Data <i>Form</i> Mutasi.....	37
4.3.10	Laporan	38

4.3.10.1	Laporan Laba Rugi	38
4.3.10.2	Laporan Pembelian	39
4.3.10.3	Laporan Penjualan	40
4.3.10.4	Laporan Kartu Stok.....	41
4.3.10.5	Laporan Analisis Pembelian.....	41
4.3.10.6	Laporan Analisis Penjualan.....	42
4.4	Hasil Pengujian Aplikasi.....	42
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN		44
5.1	Kesimpulan	44
5.2	Saran	44
DAFTAR PUSTAKA		45
LAMPIRAN		46

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Proses Pembelian.....	10
Gambar 3.2 Proses Penjualan.....	11
Gambar 3.3 <i>Context Diagram</i>	13
Gambar 3.4 DFD <i>Level 0</i>	14
Gambar 3.5 DFD <i>Level 1</i> Pembelian	15
Gambar 3.6 DFD <i>Level 1</i> Penjualan	16
Gambar 3.7 DFD <i>Level 1</i> Inventori	17
Gambar 3.8 DFD <i>Level 1</i> Pembelian	18
Gambar 3.9 DFD <i>Level 1</i> Produksi.....	19
Gambar 3.10 DFD <i>Level 1</i> Laporan	20
Gambar 3.11 <i>Conceptual Data Model</i>	22
Gambar 3.12 <i>Physical Data Model</i>	23
Gambar 4.1 <i>Form Login</i>	24
Gambar 4.2 <i>Form Main Menu</i>	24
Gambar 4.3 Master Bahan.....	25
Gambar 4.4 <i>Edit</i> Nama Bahan.....	25
Gambar 4.5 Menghapus Data Bahan	26
Gambar 4.6 Memilih Hak Akses	26
Gambar 4.7 Membuat Satuan.....	27
Gambar 4.8 Membuat Data Pegawai	27
Gambar 4.9 Membuat Data Menu	28
Gambar 4.10 <i>Form</i> Pembelian Bahan.....	31
Gambar 4.11 <i>Form Search Detail</i> Pembelian	31

Gambar 4.12 Penjualan <i>Dine in</i>	32
Gambar 4.13 Pembayaran Penjualan <i>Dine in</i>	33
Gambar 4.14 Penjualan <i>Take away</i>	33
Gambar 4.15 <i>Form</i> Retur Pembelian.....	34
Gambar 4.16 <i>Form</i> View Retur.....	35
Gambar 4.17 <i>Form</i> Retur Bahan Kembali.....	35
Gambar 4.18 <i>Form</i> Pengeluaran.....	36
Gambar 4.19 <i>Form</i> Stok Opname.....	36
Gambar 4.20 <i>Form</i> Mutasi	37
Gambar 4.21 <i>Form Search</i> Mutasi	38
Gambar 4.22 <i>Form</i> Laporan Laba Rugi.....	38
Gambar 4.23 Laporan Laba Rugi	39
Gambar 4.24 <i>Form</i> Laporan Pembelian.....	39
Gambar 4.25 Laporan Pembelian	40
Gambar 4.26 Laporan Penjualan	40
Gambar 4.27 Laporan Kartu Stok.....	41
Gambar 4.28 Laporan Analisis Pembelian.....	41
Gambar 4.29 Laporan Analisis Penjualan.....	42

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Tabel Evaluasi Aplikasi.....	42
--	----

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Restoran Inni Pizza yang terletak di Sidoarjo adalah unit usaha di bidang kuliner yang melayani makan di tempat dan pesan antar. Inni Pizza menyediakan berbagai macam menu seperti pizza, burger, sandwich, kentang goreng, dan minuman kemasan. Transaksi penjualan dihitung dan dicatat di kertas nota penjualan (bon). Selain itu pembelian bahan baku selama ini hanya sebagian saja yang dicatat.

Karena pencatatan masih dilakukan pada kertas dan buku maka sering terjadi hilangnya data yang dicatat. Penghitungan yang dilakukan setiap harinya ketika restoran ini akan ditutup menjadi tidak akurat dan memakan waktu yang banyak. Perhitungan laba rugi juga masih dilakukan secara manual dan sering terjadi kesalahan penghitungan. Oleh karena itu sistem yang digunakan saat ini dinilai sangat kurang efektif untuk mengoptimalkan kinerja dan penghitungan di restoran ini.

Untuk mengatasi masalah-masalah tersebut, sistem informasi administrasi ini dibuat agar dapat mengetahui data transaksi, penghitungan laba rugi, sisa stok yang adasecara tepat dan cepat, serta mengatasi terjadinya kesalahan perhitungan dan kehilangan data.

1.2 Permasalahan

Adapun permasalahan yang ada dan akan diselesaikan dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana membuat sistem informasi yang meliputi transaksi pembelian dari *supplier* dan penjualan ke *customer*.
2. Bagaimana proses pembuatan system informasi agar dapat terintegrasi antara pembelian, penjualan dan stok bahan baku.
3. Bagaimana menghasilkan laporan yang meliputi laporan pembelian, penjualan, stok bahan baku, dan laba rugi.
4. Bagaimana membuat sistem pembuatan barang jadi (makanan) berdasarkan resepnya.

5. Bagaimana membuat sistem administrasi dan pembuatan laporan keuangan secara otomatis.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk membantu merancang dan membuat sistem informasi administrasi yang dapat membantu dalam pencatatan penjualan makanan, pembelian bahan baku, dan stok bahan baku sehingga dapat memperoleh informasi yang dibutuhkan dengan cepat dan akurat dan tersimpan dengan aman.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi perkembangan sistem informasi administrasi khususnya bagi perusahaan yang bergerak di bidang sejenis.

1.5 Ruang Lingkup Pembahasan

Dalam penelitian ini terdapat batasan, yaitu:

1. Pencatatan data transaksi pembelian dari *supplier*. Pencatatan data ini diintegrasikan dengan pencatatan stok bahan baku dan laporan keuangan. Data yang diinputkan meliputi data *supplier*, jenis bahan baku dan jumlahnya, harga, dan tanggal nota.
2. Pencatatan data transaksi penjualan makanan. Pencatatan data ini diintegrasikan dengan pencatatan stok barang dan laporan keuangan. Data yang diinputkan meliputi jenis makanan, jumlahnya, harga, dan PPN.
3. Pembuatan master persediaan bahan baku. Data yang diinputkan yaitu jenis barang, satuan, jumlah, stok awal, stok akhir, harga beli, harga jual, minimal stok. Sistem untuk penghitungan persediaan bahan baku menggunakan metode *Average* agar arus jual beli bahan baku tetap seimbang jika terjadi kenaikan harga bahan baku pada periode tertentu.
4. Pembuatan master resep / BOM dari makanan yang dijual. Pencatatan data ini diintegrasikan dengan pencatatan stok dan laporan penjualan.

5. Pembuatan pengecekan stok opname. Pengecekan ini diintegrasikan dengan kartu stok dan stok bahan baku.
6. Pembuatan hak akses untuk pemilik yang dapat mengakses semua laporan dan penginputan data yang ada dan juga meliputi pembuatan hak akses baru untuk karyawan gudang, kasir yang telah ditentukan / diatur sendiri oleh pemilik.
7. Pembuatan aplikasi / *multistore* yang dapat memantau kinerja tiap- tiap cabang, meliputi data stok, laporan pembelian, dan penjualan.
8. Pembuatan konversi satuan stok dari data pembelian ke data stok.
9. Pembuatan laporan meliputi:
 - Laporan laba rugi
 - Laporan pembelian
 - Laporan penjualan
 - Laporan kas keluar
 - Laporan stok bahan baku
 - Kartu stok
 - Report analisa penjualan dan pembelian
10. Aplikasi dibuat dengan program Microsoft Visual Studio 2005 Visual Basic .NET dan database SQL Server 2005.

1.6 Sistematika Penyusunan Laporan

Laporan penelitian ini secara keseluruhan terdiri dari lima bab dimana secara garis besar masing-masing bab membahas hal-hal sebagai berikut:

- BAB 1 **Pendahuluan:** berisi latar belakang, permasalahan, tujuan penelitian, manfaat penelitian, ruang lingkup permasalahan, dan sistematika penyusunan laporan.
- BAB 2 **Tinjauan Pustaka:** membahas tentang teori-teori dasar yang relevan dan metode yang digunakan untuk memecahkan persoalan yang dibahas pada penelitian ini.
- BAB 3 **Metode Penelitian:** membahas tentang metode penelitian yang dilakukan serta perancangan sistem.
- BAB 4 **Hasil Penelitian dan Pembahasan:** berisi tentang hasil dari

penelitian, berupa sistem yang telah dikembangkan beserta dengan pengujian sistem tersebut.

BAB 5 Kesimpulan dan Saran: berisi kesimpulan yang mencakup beberapa hal penting pada hasil yang didapat dari penelitian dan saran-saran yang diajukan bagi penyempurnaannya.

BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Konsep Dasar Sistem

Pengertian dan definisi sistem pada berbagai bidang berbeda-beda, tetapimeskipun istilah sistem yang digunakan bervariasi, semua sistem pada bidang-bidang tersebut mempunyai beberapa persyaratan umum, yaitu sistem harus mempunyai elemen, lingkungan, interaksi antar elemen, interaksi antara elemen dengan lingkungannya, dan yang terpenting adalah sistem harus mempunyai tujuan yang akan dicapai.

Berdasarkan persyaratan ini, sistem dapat didefinisikan sebagai seperangkat elemen yang digabungkan satu dengan lainnya untuk suatu tujuan bersama. Kumpulan elemen terdiri dari manusia, mesin, prosedur, dokumen, data atau elemen lain yang terorganisir dari elemen-elemen tersebut. Elemen sistem disamping berhubungan satu sama lain, juga berhubungan dengan lingkungannya untuk mencapai tujuan yang telah ditentukan sebelumnya.

Terdapat beberapa definisi sistem yaitu :

“Sebuah sistem terdiri dari bagian-bagian saling berkaitan yang beroperasi bersama untuk mencapai beberapa sasaran atau maksud”. (Davis, Gordon B.: 1985)

“Sistem adalah himpunan dari unsur-unsur yang saling berkaitan sehingga membentuk suatu kesatuan yang utuh dan terpadu”. (McLeod, Raymond: 2006)

2.2 Sistem Informasi

Sistem Informasi adalah sistem yang mengumpulkan, mencatat, menyimpan, dan memproses data untuk menghasilkan informasi untuk mengambil keputusan (Romney, Marchall B., 2011).

Ada enam komponen dalam Sistem Informasi yaitu (Romney, Marchall B., 2011):

1. Orang
2. Prosedur dan petunjuk
3. Data
4. Perangkat lunak

5. Informasi
6. Internal control dan keamanan

Keenam komponen tersebut untuk memenuhi tiga fungsi bisnis yang penting yaitu:

1. Mengumpulkan dan menyimpan data
2. Mengubah data menjadi informasi
3. Menyediakan kontrol yang memadai

Lima besar siklus transaksi yaitu:

1. Siklus pendapatan
2. Siklus pengeluaran
3. Siklus produksi
4. Siklus sumber daya manusia / pembayaran gaji
5. Siklus keuangan

Empat aktivitas bisnis dasar di siklus pendapatan yaitu:

1. Pencatatan pemesanan penjualan (sales order entry)
2. Pengiriman (shipping)
3. Penagihan (billing)
4. Mengumpulkan uang (cash collections)

Tiga aktivitas bisnis dasar di siklus pengeluaran yaitu:

1. Pemesanan barang, persediaan, dan layanan
2. Penerimaan dan penyimpanan barang, persediaan, dan layanan
3. Pembayaran untuk barang, persediaan, dan layanan

2.3 Pengertian Administrasi

Dalam buku Pengantar Ilmu Administrasi Negara Drs. Darmanto, M.Si, beberapa definisi administrasi antara lain (Darmanto, 2006):

1. Leonard D. White: Administrasi adalah suatu proses yang pada umumnya terdapat pada semua usaha kelompok, negara atau swasta, sipil atau militer, usaha yang besar dan kecil.

2. H.A Simon: Administrasi adalah kegiatan dari kelompok yang mengadakan kerjasama untuk menyelesaikan tujuan bersama.

Dengan memperhatikan penjelasan tersebut di atas maka dapat diketahui bahwa ciri-ciri administrasi adalah sebagai berikut:

1. Adanya kelompok manusia (2 orang atau lebih)
2. Adanya kerjasama dari kelompok tersebut
3. Adanya bimbingan, kepemimpinan, dan pengawasan
4. Adanya tujuan kelompok

2.4 Pengertian Administrasi Keuangan

Secara ilmu administrasi adalah keseluruhan proses kerja sama antara dua orang atau lebih yang didasarkan atas rasionalitas tertentu dalam rangka pencapaian tujuan yang telah ditentukan sebelumnya dan memanfaatkan sarana dan prasarana tertentu secara berdaya guna dan berhasil guna.

Administrasi secara sempit adalah berasal dari kata *administratie* (Belanda), meliputi kegiatan catat mencatat, surat menyurat, pembukuan ringan, ketik mengetik, agenda yang bersifat teknis ketatausahaan. Administrasi secara luas adalah berasal dari kata *administration* (inggris), kegiatan dari pada kelompok yang mengadakan kerja sama untuk mencapai tujuan bersama. Administrasi adalah segenap proses penyelenggaraan kegiatan usaha kerja sama sekelompok orang untuk mencapai tujuan tertentu. Jadi administrasi keuangan adalah proses pengelolaan yang melibatkan semua kegiatan yang berhubungan dengan keuangan, pembuatan laporan keuangan.

2.5 Metode Average

Metode Rata-Rata Tertimbang (*Weight Average Method*). Metode ini menggunakan suatu harga pokok tunggal yang akan digunakan untuk menghitung harga pokok barang yang dijual atau barang yang masih ada dalam persediaan atau dapat diasumsikan bahwa biaya setiap barang ditentukan berdasarkan biaya

rata-rata tertimbang dari barang serupa pada awal periode dan biaya barang serupa yang dibeli atau diproduksi selama periode. (Weygandt, Jerry J.: 2011).

Metode ini beranggapan, bahwa setiap terjadinya perubahan jumlah persediaan barang, baik karena pembelian maupun karena adanya penjualan yang dilakukan oleh perusahaan, sisa persediaan barang yang masih ada segera diambil nilai rata-ratanya. Nilai rata-rata barang yang masih ada diperoleh dengan jalan membagi jumlah nilai persediaan barang yang masih ada dengan jumlah satuan barang yang bersangkutan. Dengan demikian, harga pokok barang yang dijual, dinilai berdasarkan harga rata-rata barang itu.

BAB 3. METODE PENELITIAN

3.1 Metodologi Penelitian

Metodologi dan langkah-langkah yang digunakan untuk pengembangan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Studi literatur
Mempelajari tentang bahasa pemrograman penggunaan *Microsoft Visual Studio 2005 Visual Basic .NET* dan *database SQL Server 2005*, mempelajari tentang teori-teori sistem informasi administrasi dan basis data.
Karakteristik dari aplikasi ini yang membedakannya dari sistem informasi administrasi lainnya adalah adanya fitur *multistore* yang dapat memantau kinerja tiap- tiap cabangnya melalui server pusat.
2. Perencanaan dan desain sistem
Membuat rancangan sistem baru sesuai dengan kebutuhan perusahaan dalam bentuk pembuatan DFD, ERD, dan *database*.
3. Implementasi sistem
Pembuatan perangkat lunak yaitu mengimplementasikan desain sistem yang telah dibuat ke dalam bahasa pemrograman.
4. Pengujian Sistem
Pengujian sistem dilakukan dengan mencoba memasukan data ke dalam *form* sesuai kebutuhan dan mengecek apakah sesuai dengan *output* yang diinginkan atau belum.
5. Pembuatan laporan
Membuat laporan mengenai sistem dan kegiatan yang dilakukan pada penelitian ini.

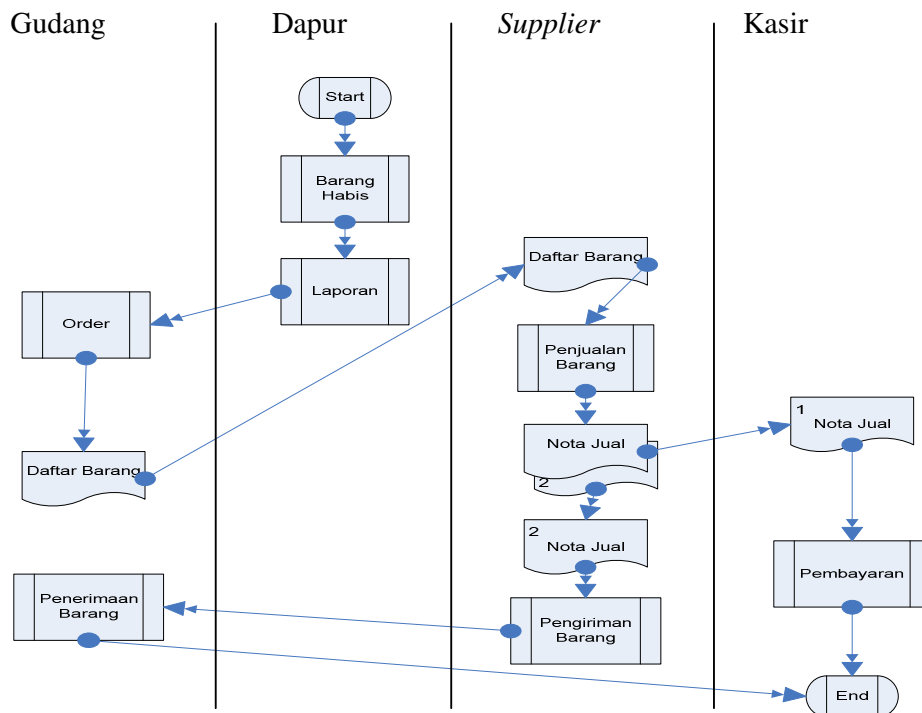
3.2 Analisis Sistem Lama

Restoran Inni Pizza yang terletak di Sidoarjo adalah unit usaha di bidang kuliner yang melayani makan di tempat dan pesan antar. Inni Pizza menyediakan berbagai macam menu seperti pizza, burger, sandwich, kentang goreng, dan minuman kemasan. Transaksi penjualan dihitung dan dicatat di kertas nota

penjualan (bon). Selain itu pembelian bahan baku selama ini hanya sebagian saja yang dicatat.. Pembayaran di Restoran ini dilakukan secara cash. Pencatatan semua transaksi dilakukan secara manual, seperti transaksi pembelian dari *supplier* dan transaksi penjualan kepada *customer*.

3.2.1 Sistem Pembelian

Restoran Inni Pizza membeli bahan-bahan makanan dan minuman dari bermacam-macam *supplier*. Pembelian dilakukan dengan datang langsung ke *supplier* atau pesan melalui telepon. Pembayaran selalu dilakukan secara tunai. Pada *Supplier* tertentu, barang yang telah dibeli dapat ditukar / diretur jika ada kerusakan pada barang tersebut, dan ditukar dengan barang yang baru. Proses pembelian dapat dilihat pada Gambar 3.1.

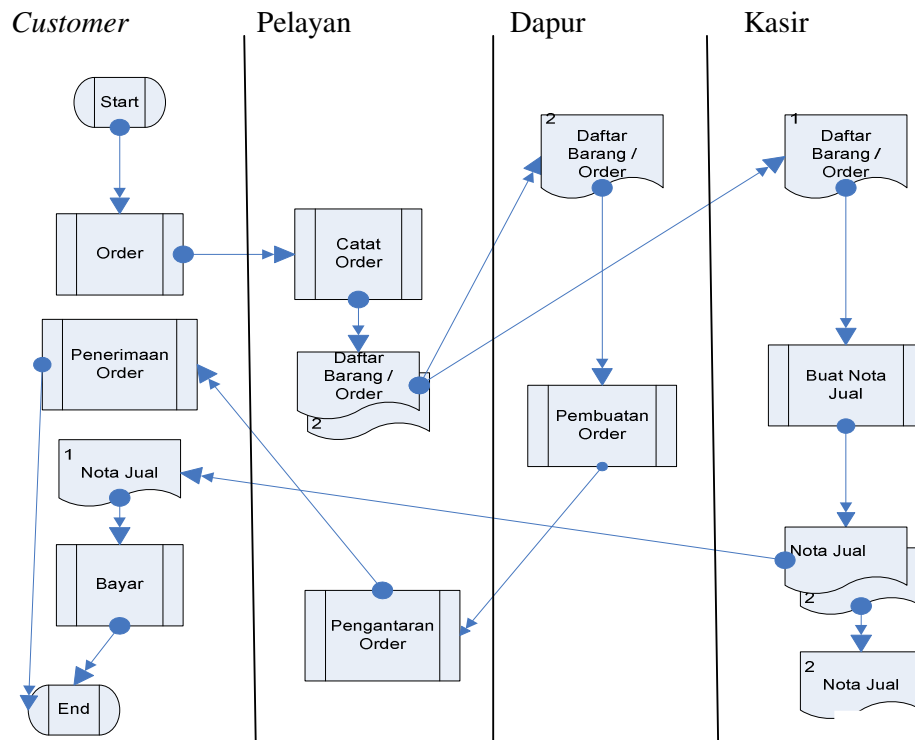


Gambar 3.1 Proses Pembelian

3.2.2 Sistem Penjualan

Penjualan makanan dilakukan secara makan di tempat dan pesan antar, dan hanya menerima pembayaran secara tunai. *Customer* tidak dapat meretur makanan yang telah dibeli. Sistem penjualan pada Restoran Inni Pizza bisa secara makan di

tempat dan pesan antar. Pembeli di tempat selalu membayar secara tunai. Pembelian secara pesan hampir sama dengan pembelian untuk makan di tempat, hanya saja terdapat perbedaan pada cara pemesanan yaitu melalui telepon dan proses pengantaran makan yang telah dipesan yang diantar ke alamat yang telah diberikan oleh *customer*. Untuk layanan pesan antar akan dikenakan biaya tambahan sesuai dengan jarak alamat yang dituju. Proses penjualan dapat dilihat pada Gambar 3.2.



Gambar 3.2 Proses Penjualan

3.2.3 Sistem Administrasi

Proses administrasi dimulai dengan mencatat nota-nota bukti pembelian, penjualan, beserta tanggal transaksinya yang dicatat dalam sebuah buku. Selain itu proses pencatatan stok barang pun masih dilakukan secara manual di sebuah buku, jumlah stok barang didapat dengan cara menghitung jumlah bahan yang dibeli dari *supplier* dan yang dijual kepada *customer*. Sehingga dalam restoran ini masih sulit untuk menghitung laba dan rugi yang didapat.

3.3 Analisis Permasalahan

Berdasarkan analisis sistem yang lama, maka permasalahan yang ada dapat dijabarkan sebagai berikut :

1. Seluruh proses administrasi di restoran ini masih dilakukan secara manual sehingga membutuhkan waktu yang lama dan kurang akurat.
2. Proses pencatatan transaksi-transaksi masih secara manual sehingga *owner* kesulitan untuk menghitung laba dan rugi yang didapat.
3. Sistem administrasi manual yang dilakukan seringkali menimbulkan perbedaan antara dokumen bukti transaksi dengan transaksi yang tercatat dalam buku.
4. Penyimpanan data yang tidak terstruktur mempersulit proses pencarian data seperti jumlah stok yang tersisa.

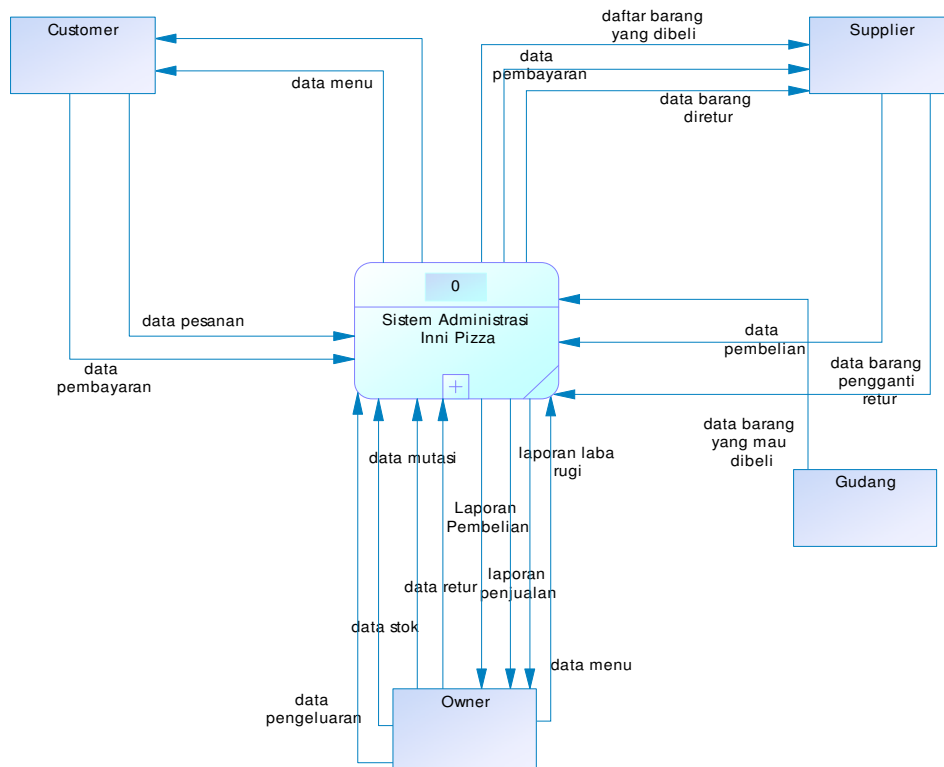
3.4 Analisis Kebutuhan Sistem

Setelah melakukan analisis sistem lama dan permasalahannya, maka dapat ditentukan bagian-bagian sistem yang perlu diperbaiki, yaitu :

- Semua data transaksi keuangan akan dicatat dengan terstruktur menggunakan sistem komputerisasi sehingga memudahkan untuk memantau arus kas.
- Setiap terjadi proses pembelian, penjualan, dan retur barang, data-data stok barang akan di-*update* sehingga tidak perlu lagi dilakukan penghitungan stok barang secara manual.
- Sistem administrasi memerlukan proses sistematis dan terkomputerisasi sehingga proses pembuatan laporan pembelian dan penjualan bisa dilakukan dengan benar dan juga pembuatan laporan keuangan secara otomatis sehingga *owner/pemilik* dapat melihat seluruh aktivitas akuntansi dalam restorannya secara jelas dan tepat selain itu pemilik akan langsung mengetahui apakah restorannya mendapat laba atau rugi.

3.5 Desain Data Flow Diagram (DFD)

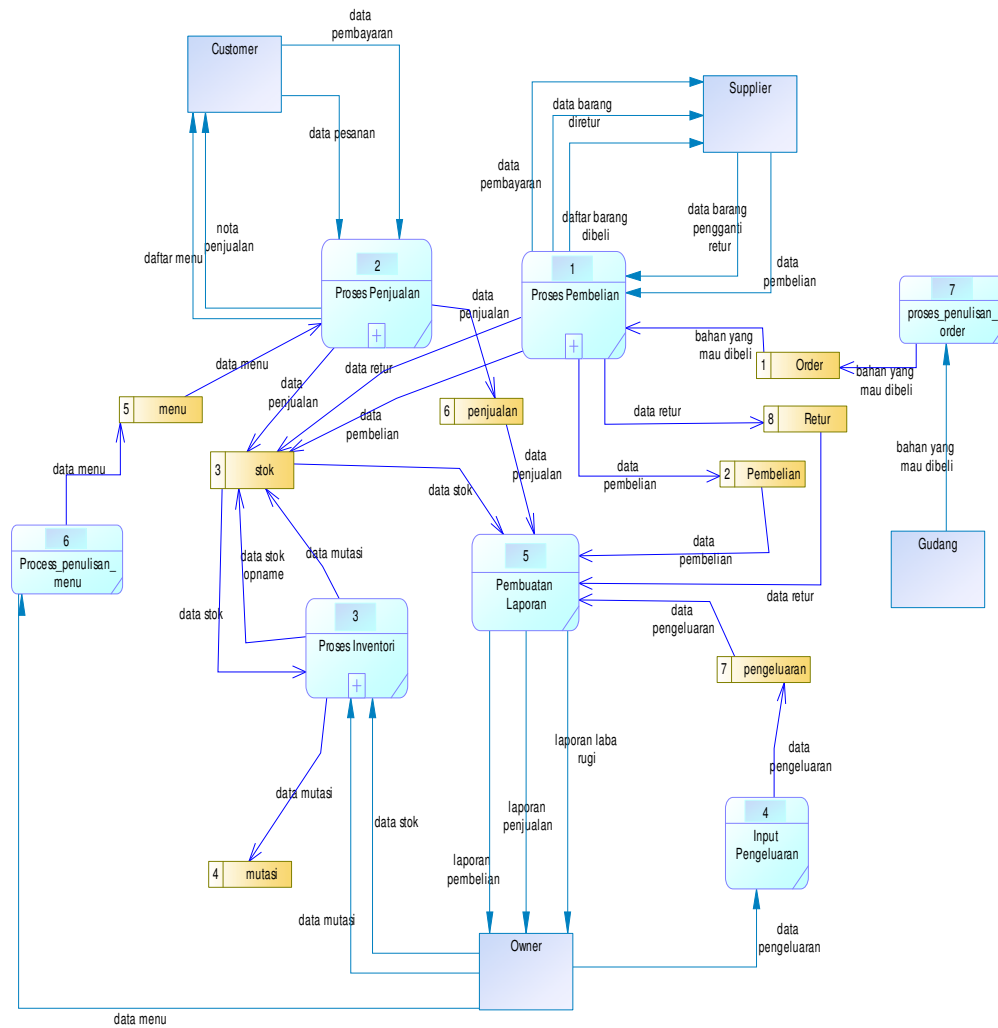
Desain DFD Sistem Informasi Administrasi pada Restoran Inni Pizza ini dimulai dari DFD *Context Diagram* sampai pada DFD *level* satu. DFD *Context Diagram* dapat dilihat pada Gambar 3.3.



Gambar 3.3 Context Diagram

DFD *Context Diagram* ini memudahkan untuk melihat sistem secara keseluruhan. Sistem Informasi Administrasi pada Restoran Inni Pizza ini melibatkan 3 entity yaitu : *customer*, *supplier*, dan *owner*.

Ada beberapa *entity* yang berfungsi sebagai pemberi *input* data ke dalam sistem yaitu *Customer* dan *Supplier* yang masing-masing memberikan input data penjualan, data pembelian, dan data retur barang. Sedangkan *output* dari sistem itu sendiri adalah laporan keuangan, penjualan barang, barang diretur, dan data pembelian barang. Sub sitem pada Sistem Informasi Administrasi Restoran Inni Pizza ini dapat dilihat dalam DFD *level 0* pada gambar 3.4.



Gambar 3.4 DFD Level 0

Pada *level 0* ini dapat diketahui bahwa Sistem Informasi Administrasi pada Restoran Inni Pizza ini mencakup 3 sub system, yaitu: sistem pembelian, penjualan, dan inventori. Untuk mengetahui lebih *detail* tentang proses apa saja yang terjadi dalam setiap sub sistem, dapat dilihat pada DFD *level 1* dari masing-masing sub sistem yang terdapat dalam Gambar 3.5 sampai Gambar 3.7.

Pada *level* ini juga terdapat subproses, yaitu:

- Proses 4 : Penginputan Pengeluaran

Proses penginputan pengeluaran dimulai ketika owner memberikan atau menyimpan nota-nota pengeluaran yang kemudian akan disimpan dalam tabel pengeluaran.

- Proses 5 : Pembuatan Laporan

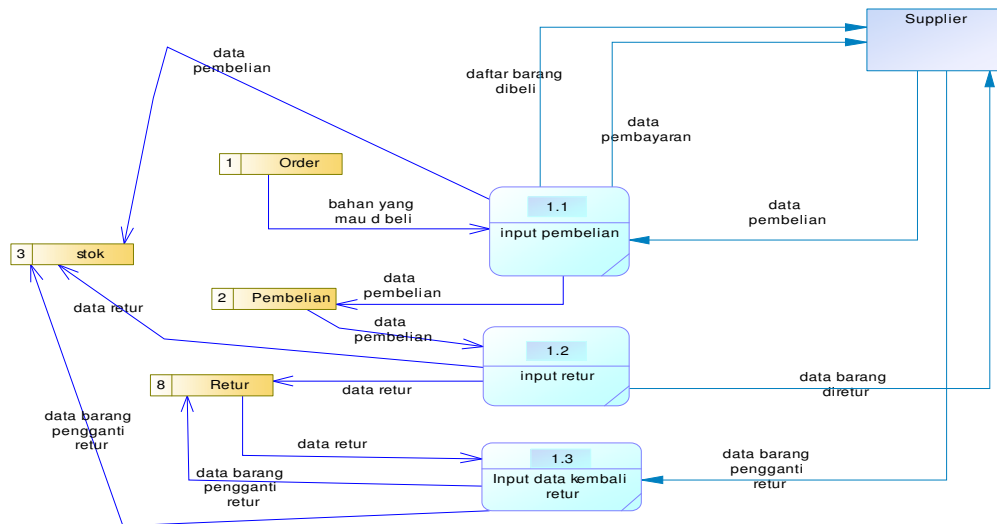
Proses pembuatan laporan diproses dari tabel stok, pembelian, penjualan, pengeluaran, dan retur lalu dibuat laporan yang akan diserahkan kepada owner.

- Proses 6 : Pembuatan Menu

Proses pembuatan menu dimulai ketika owner membuat daftar menu makanan dan minuman yang akan dijual dan juga pembaharuan akan menu tersebut.

- Proses 7 : Pembuatan Order

Proses pemmbuatan Order dimulai ketika karyawan bagian gudang membuat pemberitahuan bahan yang mau dibeli yang kemudian disimpan dalam tabel order



Gambar 3.5 DFD *Level 1* Pembelian

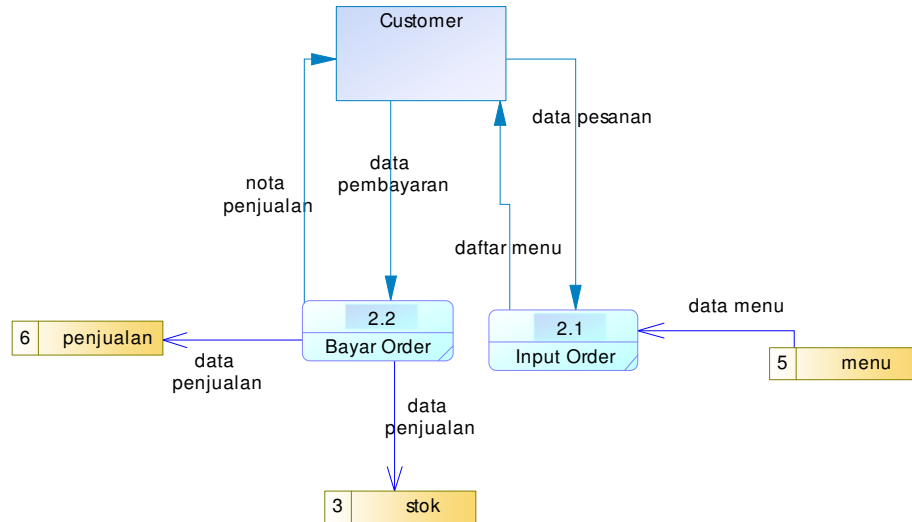
DFD *level* satu dari sub sistem pembelian ini terdiri dari 2 sub proses, yaitu:

- Proses 1.1 : Pembelian

Proses pembelian barang dimulai ketika menerima pesanan bahan dari tabel order dan nota pembelian dari *supplier* yang kemudian disimpan dalam tabel pembelian dan stok.

- Proses 1.2 : Retur

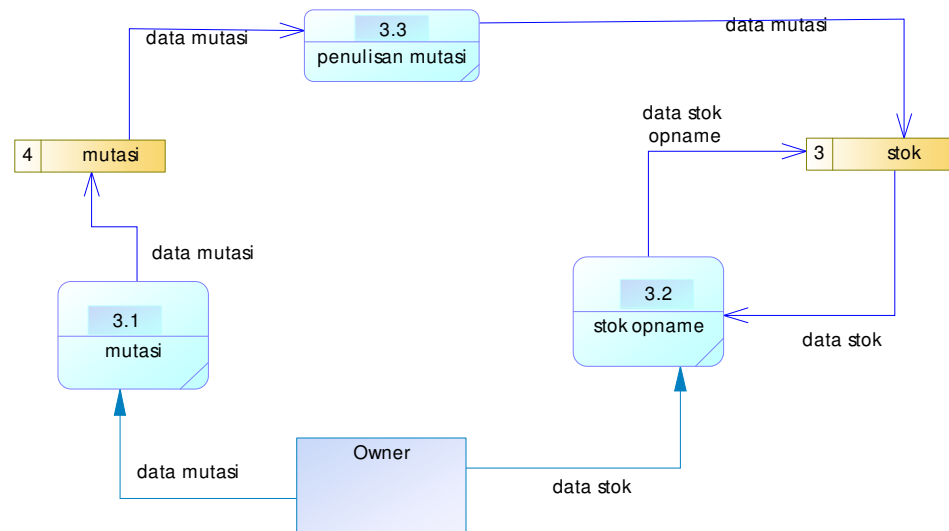
Proses retur akan dicatat di tabel retur dan stok setelah bahan yang telah diretur diterima dari *supplier*.



Gambar 3.6 DFD *Level 1* Penjualan

DFD *Level* satu dari sub sistem penjualan terdiri dari 2 sub proses yaitu:

- Proses 2.1 : Penginputan Order
Proses penjualan barang dimulai ketika data menu diberikan pada *customer* dan mencatat data pesanan.
- Proses 2.2 : Pembayaran Order
Proses pembayaran order dimulai dengan menerima data data pembayaran dari *customer*, lalu data penjualan akan disimpan di tabel penjualan.



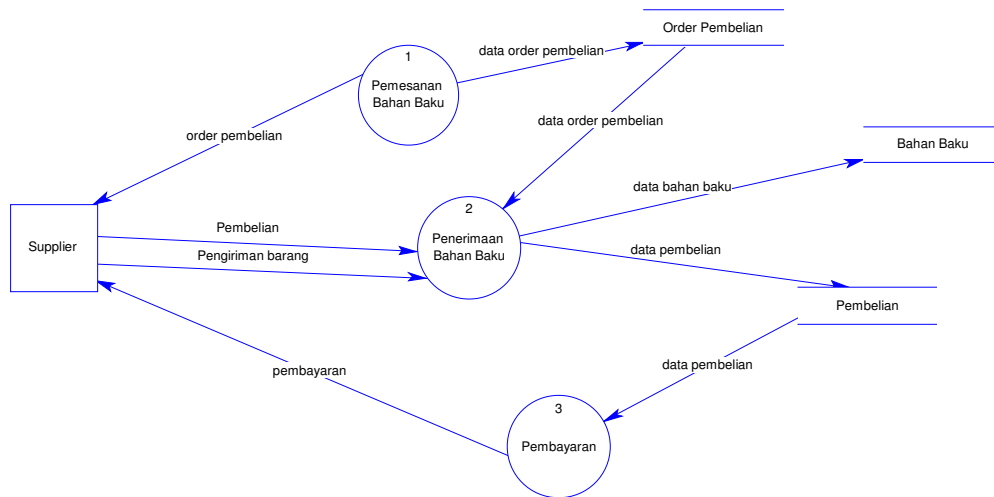
Gambar 3.7 DFD *Level 1* Inventori

DFD *Level* satu dari sub sistem Inventori terdiri dari 3 sub proses yaitu:

- Proses 3.1 : Mutasi
Proses mutasi dimulai dari owner melakukan pencatatan mutasi yang disimpan dalam tabel mutasi.
- Proses 3.2 Stok Opname
Proses stok opname dimulai mencocokkan data stok asli dengan data stok dari tabel stok yang kemudian akan dicatat selisihnya dan disimpan pada tabel stok.
- Proses 3.3 : Penulisan Mutasi
Proses pembuatan laporan dilakukan setelah menerima data mutasi dari tabel mutasi yang kemudian disimpan dalam tabel stok.

3.5.2 DFD *Level 1*

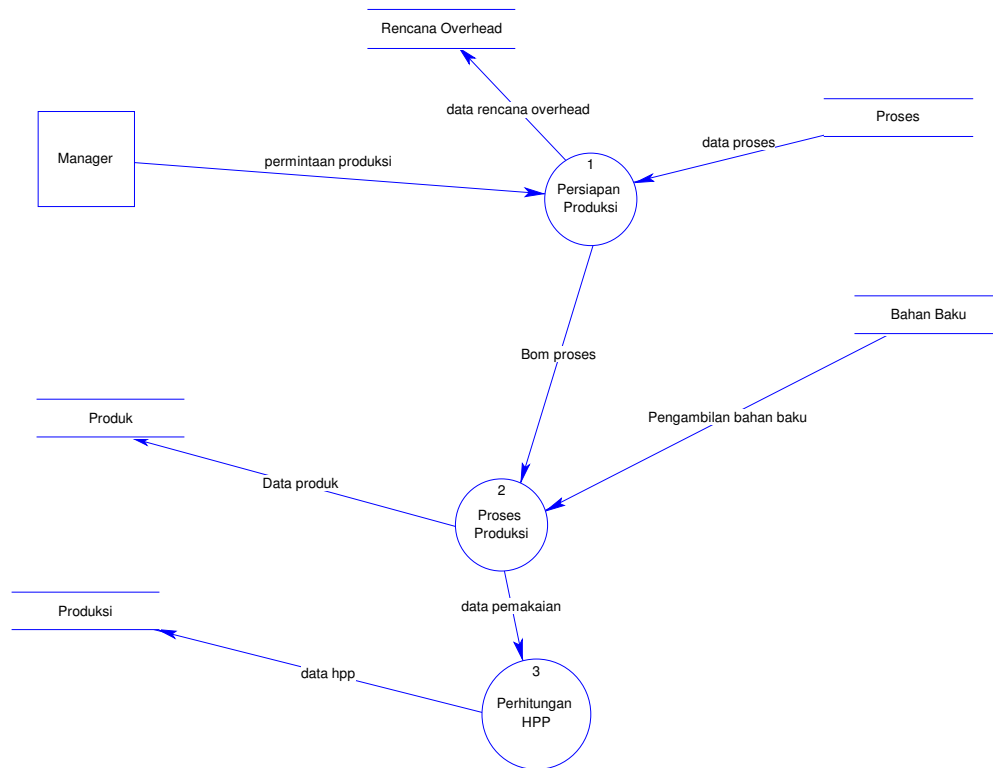
Detail yang lebih dapat dilihat pada DFD *Level 1* dari masing – masing subsistem yang terdapat pada Gambar 3.8 sampai Gambar 3.10.



Gambar 3.8 DFD *Level 1* Pembelian

DFD *Level 1* dari sub sistem pembelian ini terdiri dari 3 sub proses, yaitu:

- Proses 1.1 Pemesanan Bahan Baku
Proses pembelian bahan baku dimulai dengan dibuatnya order pembelian ke *supplier* yang kemudian akan disimpan ke tabel order pembelian
- Proses 1.2 Penerimaan Bahan baku
Proses penerimaan dimulai setelah menerima barang dan juga data pembelian dari *supplier*, lalu akan dimasukan ke dalam data bahan baku, barang apa saja yang sudah dibeli dan kemudian akan masuk ke data pembelian
- Proses 1.3 Pembayaran
Proses pembayaran akan dilakukan setelah menerima data pembelian dan kemudian pembayaran akan dilakukan kepada *supplier*, sesuai dengan pembelian yang telah dilakukan.



Gambar 3.9 DFD *Level 1* Produksi

DFD *Level 1* dari sub sistem produksi ini dibagi menjadi 3 subproses, yaitu:

- Proses 1.1 Persiapan Produksi

Persiapan Produksi akan dimulai ketika adanya permintaan produksi dari manager yang kemudian akan diteruskan dengan mengisi rencana *overhead* dan juga menerima data proses

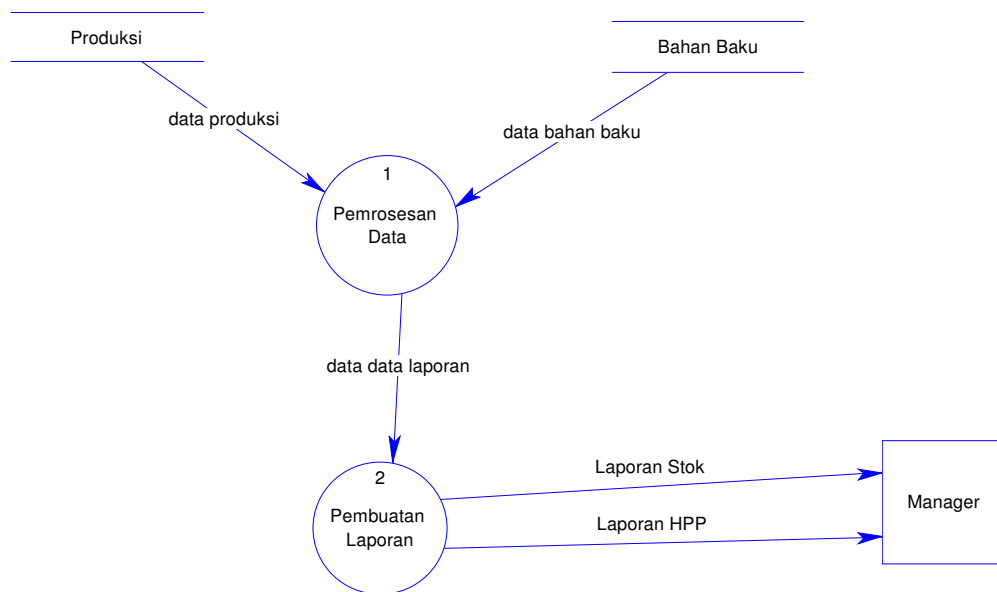
- Proses 1.2 Proses Produksi

Proses Produksi akan dimulai ketika sudah menerima data BOM proses, yang lalu juga akan menerima bahan baku, dan pada akhirnya akan membuat output yang berupa data produk dan juga data pemakaian dari bahan baku, labour, *overhead* serta mesin untuk kemudian nanti akan dihitung. Mesin – mesin yang ada diberikan nilai mesin pada awalnya dan juga perkiraan masa pakai, dimana penghitungan depresiasi akan menggunakan metode penghitungan depresiasi dengan garis lurus, tetapi perusahaan akan menganggap harga taksiran residu tidak ada nilainya, sehingga penghitungan depresiasi mesin

adalah harga beli mesin dibagikan dengan masa pakai mesin, perusahaan meminta agar beban *overhead* dibebankan sesuai dengan lama operasi.

- Proses 1.3 Proses Perhitungan HPP

Proses Perhitungan HPP akan menerima data pemakaian produksi yang kemudian akan dilakukan perhitungan dan kemudian data HPP itu akan di kirim lagi.



Gambar 3.10 DFD *Level 1* Laporan

DFD *Level 1* dari sub sistem produksi ini dibagi menjadi 2 subproses, yaitu:

- Proses 1.1 Proses Pemrosesan Data

Proses pemrosesan data ini akan dimulai ketika sudah diterima data produksi dan juga data bahan baku untuk kemudian diproses untuk kemudian diproses untuk pembuatan laporan, dimana data – data yang ada akan dihitung secara total baik biaya maupun lama dari setiap produksi yang telah dilakukan.

- Proses 1.2 Proses Pembuatan Laporan

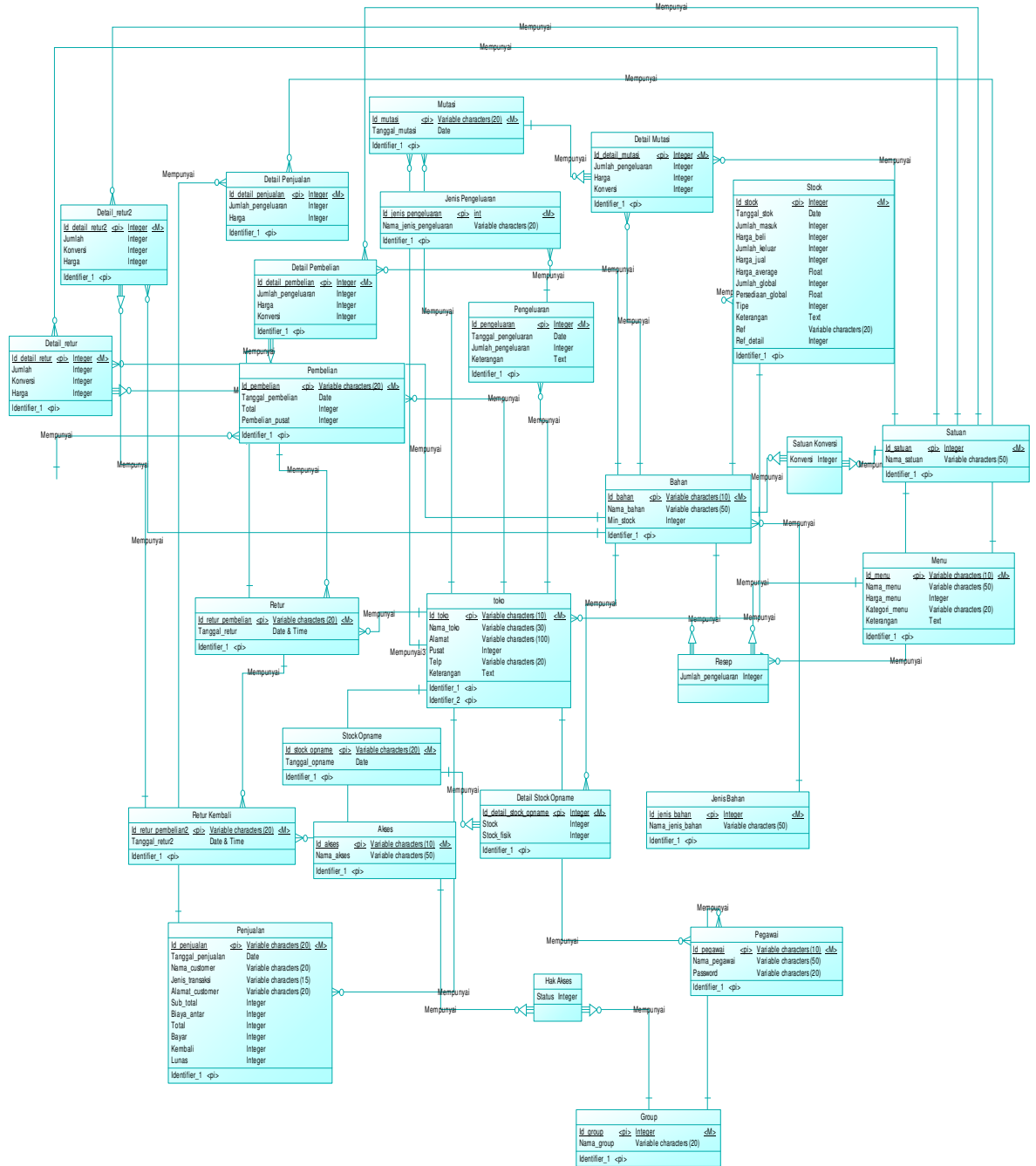
Pada proses pembuatan laporan ini akan diterima data – data yang kemudian akan diproses untuk menjadi laporan – laporan yaitu laporan stok, laporan HPP disertai dengan laporan – laporan lainnya yang berhubungan dengan proses produksi untuk kemudian diserahkan kepada manager.

3.6 Entity Relationship Diagram (ERD)

Entity Relationship Diagram (ERD) terdiri dari 2 macam, yaitu *Conceptual Data Model* (CDM) yang lebih mendeskripsikan relasi antar *entity* secara konseptual dan *Physical Data Model* (PDM) yang lebih mendeskripsikan *entity* secara fisik, yang berhubungan dengan struktur tabel untuk masing-masing *entity*.

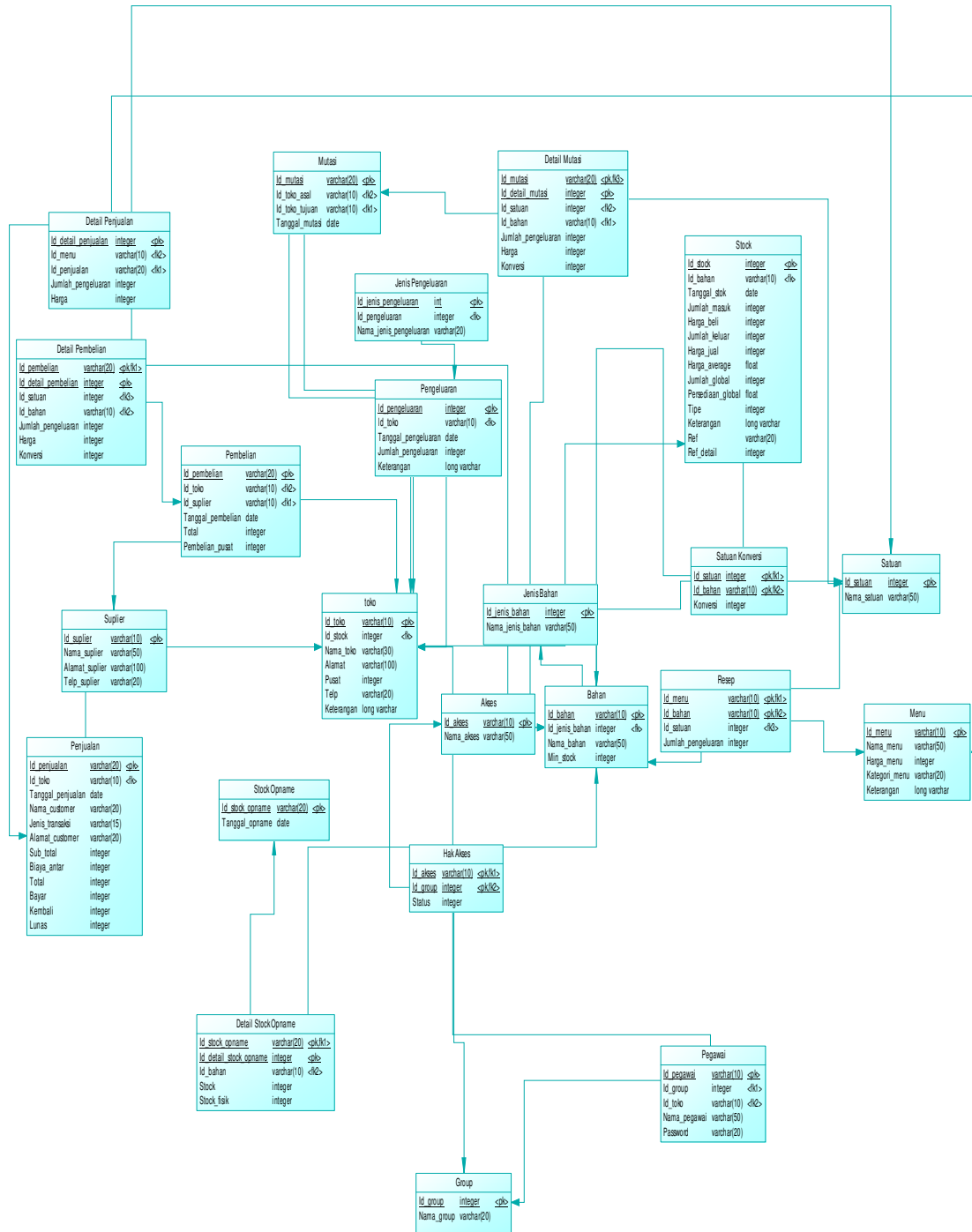
3.6.1 Conceptual Data Model (CDM)

ERD dari Sistem Informasi Administrasi Inni Pizza secara konseptual dapat dilihat pada Gambar 3.11, terdiri dari 22 tabel yang saling berelasi.



Gambar 3.11 Conceptual Data Model

3.6.2 Physical Data Model (PDM)



Gambar 3.12 Physical Data Model

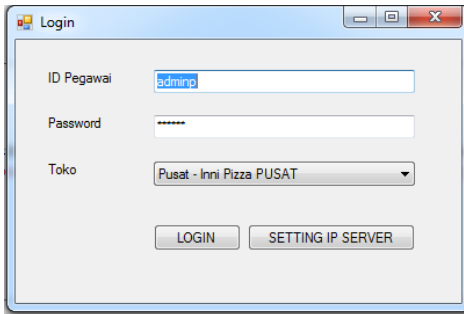
Pada Gambar 3.12 dapat dilihat Physical Data Model dari ERP yang didesain.

BAB 4. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Pengujian terhadap sistem informasi administrasi ini akan dilakukan terhadap proses yang ada secara keseluruhan. Dengan tujuan untuk mengetahui apakah sistem dapat berjalan dengan baik sesuai dengan rencana dan permintaan dari perusahaan. Berikut ini urutan tahapan dalam pengujian sistem yang telah dibuat.

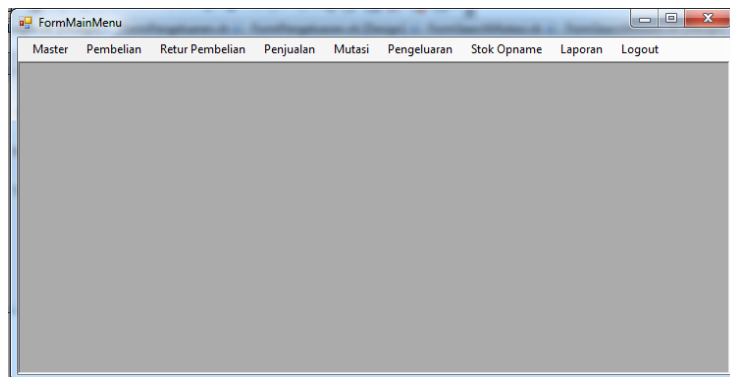
4.1 Form Login

Pada saat aplikasi pertama kali dijalankan akan membuka halaman *login* yang memiliki *combobox* untuk memilih toko seperti pada Gambar 4.1.



Gambar 4.1 Form Login

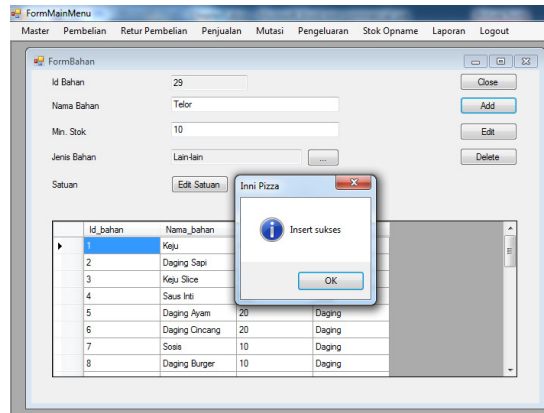
Apabila *login* berhasil, aplikasi membuka halaman utama yang merupakan halaman dimana *user* dapat menggunakan menu yang tersedia pada aplikasi ini. Setting IP Server berfungsi untuk mengubah koneksi IP dari server yang digunakan. Halaman utama dapat dilihat pada Gambar 4.2.



Gambar 4.2 Form Main Menu

4.2 Form Master

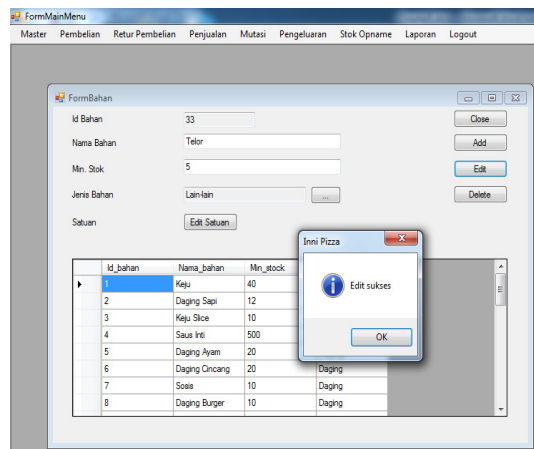
Dalam aplikasi yang dibuat terdapat beberapa master yaitu Master Bahan, Jenis Bahan, Menu, *Supplier*, Satuan, Toko, Group, Pegawai, dan Jenis Pengeluaran. Tampilan master bahan dapat dilihat pada Gambar 4.3.



Gambar 4.3 Master Bahan

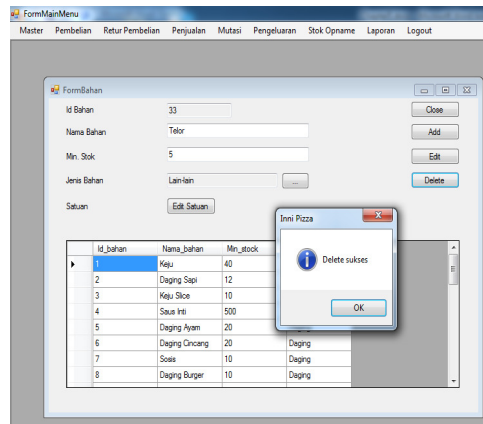
Dari master bahan diatas, kita dapat menginputkan data bahan baru dan menambah data bahan, serta memilih jenis bahan dan satuan yang digunakan. Dengan mengisi nama bahan, memilih jenis bahan dan satuan pada *textbox* yang tersedia, setelah itu tekan tombol *Add* maka data tersimpan di dalam *database*.

Jika *User* ingin melakukan perubahan pada nama bahan atau jenis bahan maupun satuan bisa melakukan *edit*, Dengan memilih data yang ingin dirubah pada *Datagrid* maka data yang di pilih akan muncul pada *textbox*. Setelah merubah data pilih tombol *edit*, maka data ganti secara otomatis dan tersimpan dalam *database*. *Edit* ini dapat dilihat pada Gambar 4.4.



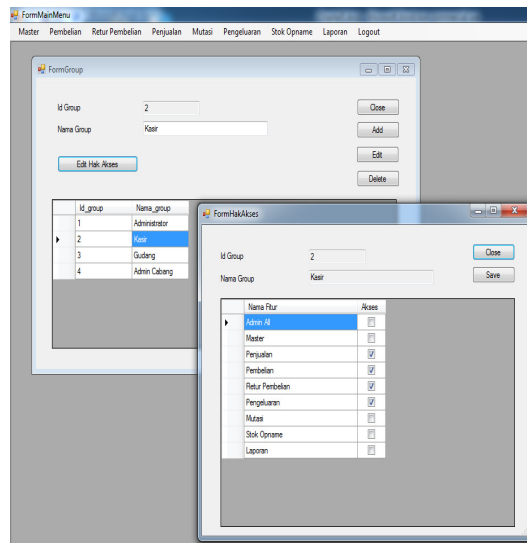
Gambar 4.4 Edit Nama Bahan

Data bahan dapat dihapus dengan cara memilih data bahan yang ingin dihapus pada *datagrid* lalu tekan tombol *Delete*, maka akan muncul kotak dialog untuk mengkonfirmasi bahawa data benar akan dihapus. Jika *user* memilih pilihan *yes*, maka data dihapus secara otomatis. Untuk menghapus data bahan dapat dilihat pada Gambar 4.5.



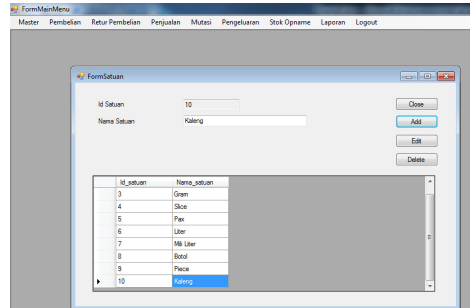
Gambar 4.5 Menghapus Data Bahan

Hak Akses dapat diatur oleh *Owner/admin* dengan cara memilih group apa yang mau ditambahkan atau diatur dengan memilih tombol *Add*, untuk *edit* dan *delete* dilakukan sama seperti *form* lainnya., kemudian memilih *form* yang tersedia untuk menentukan grup tersebut boleh mengakses *form* apa saja yang boleh diakses. Pengaturan hak akses dapat dilihat pada Gambar 4.6.



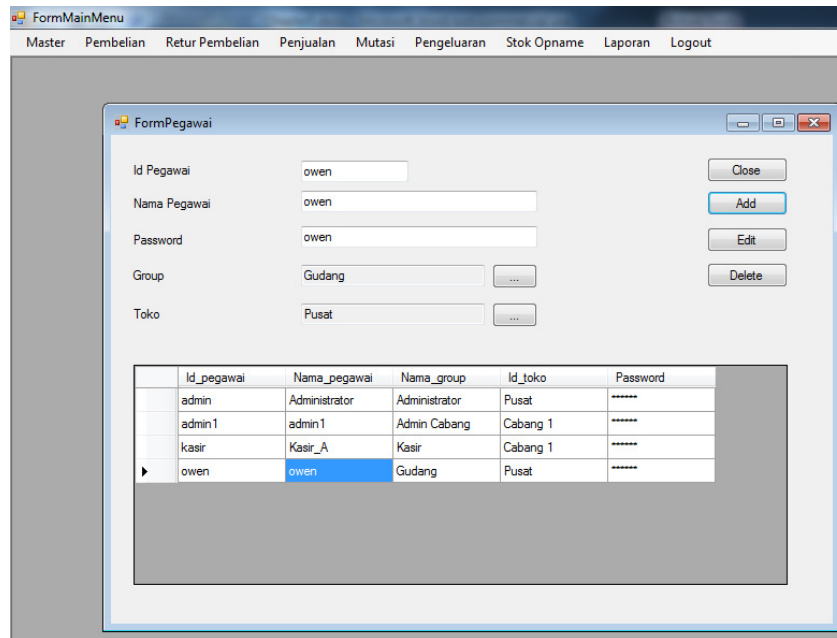
Gambar 4.6 Memilih Hak Akses

Untuk menambahkan Satuan baru, dengan cara mengisi nama satuan pada *textbox* yang ada, setelah itu pilih tombol Add, untuk *edit* dan *delete* dilakukan sama seperti *form* lainnya, dapat dilihat pada Gambar 4.7.



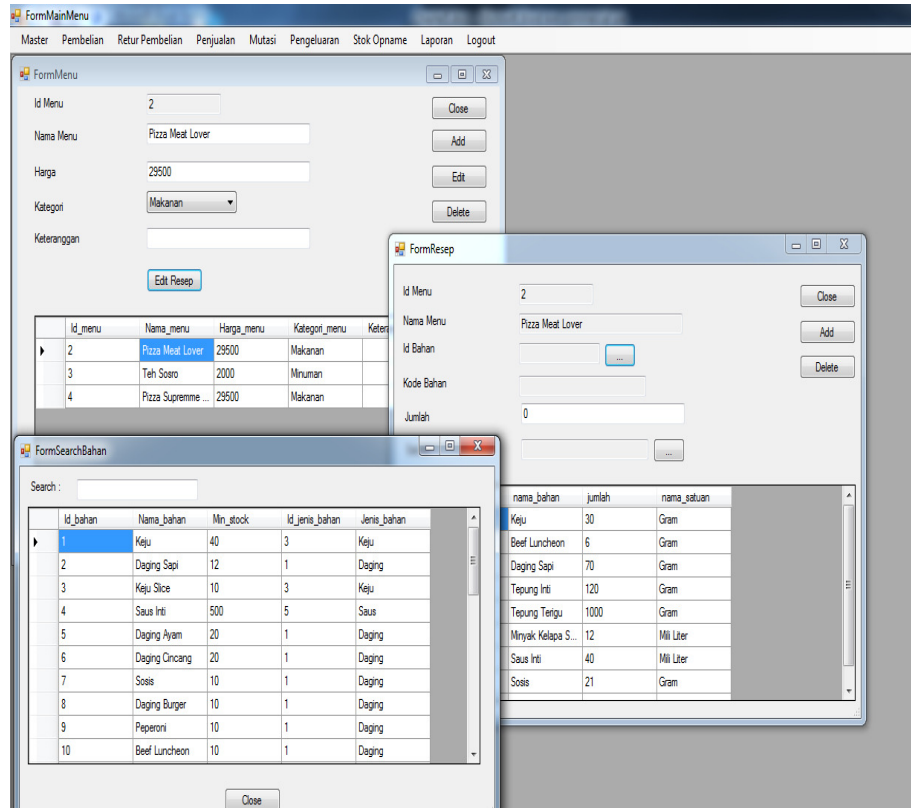
Gambar 4.7 Membuat Satuan

Untuk login, harus membuat nama dan *password* pegawai lalu group diambil dari master group yang sudah dibuat, kemudian memilih toko tempat pegawai itu bekerja. Data Pegawai diperlukan agar pegawai dapat login dan bisa mengakses form sesuai group yang ditentukan. Untuk membuat data pegawai dapat dilihat pada Gambar 4.8.



Gambar 4.8 Membuat Data Pegawai

Untuk memasukan menu baru dapat mengisi nama menu, harga, kategori, dan mengisi resep untuk menu makanan tersebut. Untuk mengisi resep menu makanan dapat mencari bahan yang diperlukan dan juga mengisi jumlah dan satuan pada *textbox* yang telah disediakan. Untuk membuat menu baru dapat dilihat pada Gambar 4.9.



Gambar 4.9 Membuat Data Menu

4.3 Pengujian Aplikasi Berdasarkan Studi Kasus

Pengujian ini bertujuan untuk mencoba aplikasi yang telah dibuat, apakah telah mampu untuk menyelesaikan proses administrasi dan akuntansi yang dihadapi oleh toko setiap hari.

4.3.1 Studi Kasus

Berikut adalah data transaksi yang dilakukan oleh Restoran Inni Pizza selama bulan April 2012

1. 1 April 2012, Membeli Keju Mozarella seharga Rp 1.155.000,00 sebanyak 1 pax, Saus Inti seharga Rp 250.000,00 sebanyak 20 liter, Tepung Inti seharga Rp 280.000,00 sebanyak 10 piece, Daging Burger seharga Rp 280.000,00 sebanyak 10 pax, Kentang Goreng seharga Rp 225.000,00 sebanyak 2 pax, Sosis seharga Rp 340.000,00 sebanyak 10 Pax, Peperoni seharga Rp 437.500,00 sebanyak 5 pax, dan Beef Luncheon seharga Rp 283.500,00 sebanyak 5 pax dari dari *supplier* Toko Indra, dan membeli Daging Sapi seharga Rp 65.822,00 sebanyak 1.092 gram, Keju Slice seharga Rp 22.220,00 sebanyak 1 pax, Bawang Bombay seharga Rp 10.192,00 sebanyak 1162 gram, Paprika seharga Rp 21.105,00 sebanyak 698 gram, Minyak Kelapa Sawit seharga Rp 43.350,00 sebanyak 1pax (2 liter), dan Telur seharga Rp 14.710,00 sebanyak 8 piece dari dari *supplier* Lotte Mart, dan membeli Jagung seharga Rp 22.500,00 sebanyak 1 pax(2kilo), Tepung terigu seharga Rp 160.000,00 sebanyak 25 kilo, Tomat seharga Rp 6.000,00 sebanyak 1 kilo, Teh Sosro seharga Rp 17.000,00 sebanyak 10 botol, Fresh tea seharga Rp 17.000,00 sebanyak 10 botol, Coca cola seharga Rp 18.000,00 sebanyak 10 botol, Sprite seharga Rp 18.000,00 sebanyak 10 botol, dan Aqua botol seharga Rp 14.000,00 sebanyak 10 botol .
2. 2 April 2012, Menjual Pizza Meat Lover seharga Rp 29.500,00 sebanyak 1 buah, Teh Sosro seharga Rp 2.500,00 sebanyak 1 buah kepada *customer* secara *dine in*.
3. 2 April 2012, Menjual Pizza *Scrumble Egg & Cheese* seharga Rp 25.000,00 sebanyak 1 buah kepada *customer* secara *take away*.
4. 4 April 2012, Melakukan Retur Pembelian ke Toko Indra berupa 2 piece Tepung Inti.
5. 5 April 2012, Menerima Retur bahan Kembali dari Toko Indra berupa 2 piece Tepung Inti.
6. 7 April 2012, Melakukan pengeluaran makan siang karyawan seharga Rp 20.000,00.
7. 10 April 2012, Membeli 2 piece telur seharga Rp 3.400,00 dari toko indomart.

8. 13 April 2012, Menjual 1 piece Sandwich *Egg Salad* seharga Rp 14.000,00 dan 1 piece Burger Clasic seharga Rp 16.000,00 kepada Pak Hasan secara pesan antar yang dikenakan biaya antar Rp 3.000,00.
9. 15 April 2012, Menjual 2 piece Pizza Meat Lover seharga Rp59.000,00, 1 piece Pizza Sausage seharga Rp 25.000,00, 2 piece Kentang Original seharga Rp 18.000, 4 botol Aqua Botol seharga Rp 10.000,00, 3 botol Sprite seharga Rp 9.000,00, dan 3 botol Coca cola seharga Rp 9.000,00 secara makan ditempat.
10. 17 April 2012, Meretur 1 kilo Jagung dari pembelian tanggal 1 April 2012 ke Toko Abadi Sejahtera.
11. 20 April 2012, Menerima Bahan Kembali Retur 1 kilo Jagung dari Retur Pembelian tanggal 17 April.
12. 23 April 2012, Melakukan pengecekan stok opname.
13. 25 April 2012, Melakukan Mutasi Keju Mozarella Sebanyak 6 kilo dari Restoran Inni Pizza Pusat ke Inni Pizza Diponegoro.

4.3.2 Input Data *Form* Pembelian

Pada tanggal 4 Nov, *owner* melakukan pembelian bahan Keju Mozarella seharga Rp 1.155.000,00 sebanyak 1 pax, Saus Inti seharga Rp 250.000,00 sebanyak 20 liter, Tepung Inti seharga Rp 280.000,00 sebanyak 10 piece, Daging Burger seharga Rp 280.000,00 sebanyak 10 pax, Kentang Goreng seharga Rp 225.000,00 sebanyak 2 pax, Sosis seharga Rp 340.000,00 sebanyak 10 Pax, Peperoni seharga Rp 437.500,00 sebanyak 5 pax, dan Beef Luncheon seharga Rp 283.500,00 sebanyak 5 pax dari dari *supplier* Toko Indra.

Pertama-tama dilakukan pemilihan *supplier* dimana akan dilakukan pembelian bahan. Setelah itu dipilih bahan apa saja yang akan dibeli beserta satuan dan jumlahnya. Memilih bahan dilakukan dengan memilih bahan dari master bahan dan memilih satuan dari master satuan yang ada. Master bahan dibuka melalui tombol *search* yang tersedia pada *form* pembelian. *Form* pembelian dapat dilihat pada Gambar 4.10.

FormPembelian

Id Pembelian: B/Pusat/2012/04/0001 Kode Tanggal: Sunday, April 01, 2012

Toko: Pusat - Inni Pizza PUSAT

Id Supplier: 123 Nama Supplier: Toko Indra Total: 3,045,000.00

Id Bahan: 7 Nama Bahan: Sosis Jumlah: 10 Harga Total: 340000

	Id Bahan	Nama Bahan		Total	SubTotal
	30	Tepung Inti			280000
	8	Daging Burger			225000
	36	Kentang	2 Pax	74000	74000
	7	Sosis	10 Pax	340000	340000
	9	Peperoni	5 Pax	437500	437500
	10	Beef Luncheon	5 Pax	283500	283500

SAVE CANCEL

Gambar 4.10 Form Pembelian Bahan

User dapat melihat *detail* pembelian yang sudah dilakukan, dengan cara memilih id pembelian mana yang ingin dilihat *detail* pembelannya, dapat dilihat pada Gambar 4.11.

FormSearchPembelian

Search: [] Close

	id_pembelian	Tanggal_pembelian	Id_toko	Id_supplier	Nama_supplier	Total
	B/Pusat/2012/0...	4/1/2012	Pusat	123	Toko Indra	3045000
	B/Pusat/2012/0...	4/1/2012	Pusat	11	Lotte Mart	177505
	B/Pusat/2012/0...	4/1/2012	Pusat	as	Abadi Sejahtera	112660

	id_bahan	Nama_bahan	Jumlah	Nama_satuan	Harga	Subtotal
	30	Tepung Inti	10	Piece	28000	280000
	8	Daging Burger	10	Pax	22500	225000
	36	Kentang	2	Pax	37000	74000
	7	Sosis	10	Pax	34000	340000
	9	Peperoni	5	Pax	87500	437500
	10	Beef Luncheon	5	Pax	56700	283500

Gambar 4.11 Form Search Detail Pembelian

4.3.3 Input Data *Form* Penjualan

Pada tanggal 2 April 2012, *owner* memasukan data penjualan Pizza Meat Lover seharga Rp 29.500,00 sebanyak 1 buah, Teh Sosro seharga Rp 2.500,00 sebanyak 1 buah secara *dine in*. Input dapat dilihat pada Gambar 4.12.

FormPenjualan

Id Penjualan: J/Pusat/2012/04/0001

Toko: Pusat - Inni Pizza PUSAT

Jenis Transaksi: Dine In

No. Meja: 1

Tanggal: Monday April 02, 2012

Pegawai: adminp - adminp

Sub Total: 32,000

PPN: 3,200

Total: 35,200

Id Menu	Nama Menu	Jumlah	Harga	SubTotal
2	Pizza Meat Lover	1	29500	29500
3	Teh Sosro	1	2500	2500

SAVE CANCEL

Inni Pizza
Insert sukses
OK

Gambar 4.12 Penjualan *Dine in*

Pada *form* penjualan diatas, *user* dapat memilih jenis transaksi apa yang akan dilakukan yaitu, *dine in*, *take away*, dan *deliver*. Untuk menginputkan data menu, sudah tersedia button *search* menu sehingga *user* tidak salah memasukan data menu yang dipilih.

User dapat menambah data pesanan *customer* melalui buton *edit* yang ada pada *form search* penjualan belum lunas dan juga dapat melakukan pelunasan akan pemesanan dari jenis transaksi *dine in* dan *delivery*. Untuk melakukan pembayaran dapat dilihat pada Gambar 4.13.

FormSearchPenjualanBelumLunas

Search : Edit Bayar Close

Id_penjualan	Tanggal_penjualan	Id_toko	Id_pegawai	Nama_customer	Jenis_transaksi
J/Pusat/2012/04...	4/2/2012	Pusat	adminp		Dine In

FormPenjualanEdit

Id Pembelian: J/Pusat/2012/04/0001 Tanggal: Monday, April 02, 2012

Toko: Pusat - Inni Pizza PUSAT Pegawai: adminp - adminp

Jenis Transaksi: Dine In

Sub Total: 32,000

PPN: 3,200

Total: 35,200

Bayar: 36000

Kembali: 800

Id_menu	Nama_menu	Jumlah
2	Pizza Meat Lover	1
3	Teh Sosro	1

Inni Pizza

Insert sukses

OK

Id Menu: Jumlah: Add

Nama Menu: Harga: Delete

Id Menu	Nama Menu	Jumlah	Harga	SubTotal
2	Pizza Meat Lover	1	29500	29500
3	Teh Sosro	1	2500	2500

SAVE CLOSE

Gambar 4.13 Pembayaran Penjualan *Dine in*

4.3.4 Input Data Form Penjualan *Take away*

Pada Tanggal 2 April 2012, *user* memasukkan penjual *Pizza Scrumble Egg & Cheese* seharga Rp 25.000,00 sebanyak 1 buah kepada *customer* secara *take away*. Hal ini dapat dilihat pada Gambar 4.14.

FormPenjualan

Id Penjualan: J/Pusat/2012/04/0002 Tanggal: Monday, April 02, 2012

Toko: Pusat - Inni Pizza PUSAT Pegawai: adminp - adminp

Nama Customer: Abraham

Jenis Transaksi: Take Away

Sub Total: 25,000

PPN: 2,500

Total: 27,500

Bayar: 30000

Kembali: 2,500

Id Menu: Jumlah: Add

Nama Menu: Harga: Delete

Id Menu	Nama Menu	Jumlah	Harga	SubTotal
6	Pizza Scramble Egg &...	1	25000	25000

Inni Pizza

Insert sukses

OK

SAVE CANCEL

Gambar 4.14 Penjualan *Take away*

Proses penjualan dengan jenis transaksi *take away* langsung bayar ditempatkan setelah selesai memberikan pesanan. *Form* penjualan dengan jenis transaksi *take away* ini juga memiliki fungsi perhitungan total, bayar, dan kembalian uang dari *customer*.

4.3.5 Input Data *Form* Retur Pembelian

Pada tanggal 4 April 2012, owner melakukan Retur Pembelian ke Toko Indra berupa 2 piece Tepung Inti. Retur pembelian pada restoran ini akan berupa ganti barang, dapat dilihat pada Gambar 4.15.

The screenshot shows the 'FormReturPembelian' application window. The form contains the following data:

- Id Retur:** RB/Pusat/2012/04/0001
- Tanggal:** Monday, April 02, 2012
- Toko:** Pusat - Inni Pizza PUSAT
- Id Pembelian:** B/Pusat/2012/04/0001
- Id Supplier:** 123
- Nama Supplier:** Toko Indra
- Id Bahan:** 30
- Nama Bahan:** Tepung Inti
- Jumlah:** 2
- Satuan:** Piece

The table below shows the return details:

	Id Bahan	Nama Bahan	Jumlah Asli	Satuan	Jumlah Diretur	Satuan
▶	30	Tepung Inti	10	Piece	2	Piece

A small dialog box titled 'Inni Pizza' is overlaid on the form, displaying 'Insert sukses' and an 'OK' button.

Gambar 4.15 *Form* Retur Pembelian

Pada *form* retur ini, *user* diminta memilih *id_pembelian* mana yang akan diretur yang kemudian akan ditampilkan *detail* pembeliannya agar *user* dapat memilih bahan apa saja yang perlu diretur. Hasil retur dapat dilihat pada Gambar 4.16.

id_retur_pembelian	Tanggal_retur	Id_toko	Id_pembelian	Nama_supplier
RB/Pusat/2012/...	4/2/2012	Pusat	B/Pusat/2012/0...	Toko Indra

id_bahan	Nama_bahan	Jumlah	Nama_satuan	Harga
30	Tepung Inti	2	Piece	29.166666666666...

Gambar 4.16 *Form View Retur*

Pada *form* di atas, *user* bisa memilih data retur mana yang akan dilihat dan akan ditampilkan detailnya. *User* dapat juga mencari data retur berdasarkan nama *supplier* dan id pembelian.

4.3.6 Input Data *Form* Retur Kembali

Pada tanggal 15 April 2012, menerima Retur Barang Kembali dari Toko Indra berupa 2 piece Tepung Inti. Hal ini dapat dilihat pada Gambar 4.17.

Id Retur Kembali: RBK/Pusat/2012/04/0001 Tanggal: Thursday, April 05, 2012

Toko: Pusat - Inni Pizza PUSAT

Id Retur: RB/Pusat/2012/04/0001

Id Bahan: 30 Nama Bahan: Tepung Inti Jumlah: 2 Satuan: Piece

	Id Bahan	Nama Bahan	Jumlah Retur	Satuan	Jumlah Kembali	Satuan
▶	30	Tepung Inti	2	Piece	2	Piece

SAVE CANCEL

Gambar 4.17 *Form Retur Bahan Kembali*

Form retur bahan kembali sama seperti *form* retur hanya pada *form* ini kita dapat memilih data retur mana yang merupakan pengembalian barang yang telah diterima.

4.3.7 Input Data *Form* Pengeluaran

Pada tanggal 7 April 2012, owner melakukan pemasukan data pengeluaran makan siang karyawan seharga Rp 20.000,00, dapat dilihat pada Gambar 4.18.

Gambar 4.18 *Form* Pengeluaran

Pada *form* ini owner dapat memilih jenis pengeluaran apa yang dilakukan berdasarkan master jenis pengeluaran.

4.3.8 Input Data *Form* Stok Opname

Pada tanggal 23 April 2012, *user* melakukan pengecekan stok opname, dapat dilihat pada Gambar 4.19.

Gambar 4.19 *Form* Stok Opname

Pengecekan stok opname ini dilakukan dengan cara membandingkan data stok yang ada di *database* dengan stok asli. *User* dapat mengubah data stok asli yang ada pada *form*, yang kemudian akan terlihat selisihnya dengan data yang ada di *database* dan data di *database* akan secara otomatis terupdate mengikuti data asli yang telah diinputkan.

4.3.9 Input Data *Form* Mutasi

Pada tanggal 25 April 2012, owner melakukan Mutasi Keju Mozarella Sebanyak 6 kilo dari Restoran Inni Pizza Pusat ke Inni Pizza Diponegoro. Pemasukan data dapat dilihat pada Gambar 4.20.

The screenshot shows the 'FormMutasi' application window. The form contains the following data:

- Id Mutasi:** M/2012/04/0001
- Tanggal:** Monday, April 23, 2012
- Id Toko Asal:** Pusat
- Toko Asal:** Inni Pizza PUSAT
- Id Toko Tujuan:** Cabang 1
- Toko Tujuan:** Inni Pizza Diponegoro
- Id Bahan:** 1
- Nama Bahan:** Keju Mozarella
- Jumlah:** 6
- Satuan:** Kilo

A table below the form displays the entered data:

	Id Bahan	Nama Bahan	Jumlah	Satuan
▶	1	Keju Mozarella	6	Kilo

Buttons at the bottom of the form include 'SAVE' and 'CANCEL'. An 'Inni Pizza' dialog box is overlaid on the right, displaying 'Insert sukses' and an 'OK' button.

Gambar 4.20 *Form* Mutasi

Form ini hanya dapat diakses dari owner(all) untuk memindah stok antar toko. Owner hanya perlu memilih toko asal dan toko tujuan bahan yang akan dimutasikan. Untuk mencari hasil mutasi dapat dilihat pada Gambar 4.21.

id_mutasi	Tgl_mutasi	Id_toko_asal	Id_toko_tujuan
M/2012/04/0001	4/23/2012	Pusat	Cabang 1

id_bahan	Nama_bahan	Jumlah	Nama_satuan
1	Keju Mozarella	6	Kilo

Gambar 4.21 *Form Search Mutasi*

4.3.10 Laporan

Dari hasil studi kasus diatas, kita bisa melihat berbagai laporan yang ada, seperti Laporan Penjualan, Pembelian, Kartu Stok, Laba Rugi, dan Analisa Penjualan serta Pembelian.

4.3.10.1 Laporan Laba Rugi

Berikut ini adalah *form* laporan laba rugi dimana *user* dapat memilih interval tanggal dari laporan yang ingin dilihat. Owner(*all*) dapat memilih untuk melihan laporan dari semua toko cabang, sedangkan owner(cabang) hanya dapat melihat laporan pada tokonya sendiri. Pada *form* laporan lainnya memiliki fungsi dan penggunaan yang hampir sama dengan *form* ini. Laporan laba rugi dapat dilihat pada Gambar 4.22 dan 4.23.

Id_toko	Nama_toko	Alamat	Pusat	Telp	Ket
Cabang 1	Inni Pizza Dipone...	Diponegoro 234	0	34567	
cabg2	Inni Pizza Manyar	Jl. Manyar Jaya X...	0		
Pusat	Inni Pizza PUSAT	Jl. Trunojoyo No.7	1	81888798	

Gambar 4.22 *Form Laporan Laba Rugi*

LAPORAN LABA RUGI

	Toko	Pusat
Periode :	01-April-2012	s/d 25-April-2012
PENDAPATAN		
Penjualan		2,804,500.00
HPP		1,757,537.86
		-
TOTAL PENDAPATAN		1,046,962.14
PENGELUARAN		123,500.00
		-
LABA		923,462.14

Gambar 4.23 Laporan Laba Rugi

Laporan Laba/rugi ini berguna untuk mengetahui keuntungan atau kerugian yang dialami oleh restoran pada jangka waktu yang telah ditentukan.

4.3.10.2 Laporan Pembelian

Laporan pembelian digunakan untuk mengetahui pembelian yang telah terjadi, dapat dilihat pada Gambar 4.24 dan 4.25.

The screenshot shows a software window titled "FormLaporanPembelian". It features a date range selector at the top, currently set to "Sunday, April 01, 2012" to "Monday, April 30, 2012". Below the date selector are three input fields: "Toko", "Id Bahan", and "Nama Bahan". Each input field has a search button (three dots) and an "ALL" button. At the bottom of the window are two buttons: "PRINT" and "CLOSE".

Gambar 4.24 *Form* Laporan Pembelian

4/18/2012

LAPORAN PEMBELIAN

Periode : 01-April-2012 s/d 18-April-2012

Cabang 1

40

Id toko	Id pembelian	Tanggal pemb.	Id supplier	Nama ba	Jumlah	Harga	Nama satuan
Cabang 1	B/Cabang 1/2012/04	4/8/2012 12:00	a1	Aqua botol	10	1,500	Botol

Pusat

1

Id toko	Id pembelian	Tanggal pemb.	Id supplier	Nama ba	Jumlah	Harga	Nama satuan
Pusat	B/Pusat/2012/04/000	4/1/2012 12:00	123	Keju	1	155,000	Pax
Pusat	B/Pusat/2012/04/000	4/1/2012 12:00	123	Mozarella	20	12,500	Liter
Pusat	B/Pusat/2012/04/000	4/1/2012 12:00	123	Saus Inti	10	28,000	Piece
Pusat	B/Pusat/2012/04/000	4/1/2012 12:00	123	Tepung Inti	10	22,500	Pax
Pusat	B/Pusat/2012/04/000	4/1/2012 12:00	123	Daging	10	22,500	Pax
Pusat	B/Pusat/2012/04/000	4/1/2012 12:00	123	Burger	2	37,000	Pax
Pusat	B/Pusat/2012/04/000	4/1/2012 12:00	123	Kentang	10	34,000	Pax
Pusat	B/Pusat/2012/04/000	4/1/2012 12:00	123	Sosis	5	87,500	Pax
Pusat	B/Pusat/2012/04/000	4/1/2012 12:00	123	Peperoni	5	56,700	Pax
Pusat	B/Pusat/2012/04/000	4/1/2012 12:00	123	Beef	5	56,700	Pax
Pusat	B/Pusat/2012/04/000	4/1/2012 12:00	11	Luncheon	1,092	60	Gram
Pusat	B/Pusat/2012/04/000	4/1/2012 12:00	11	Daging	1	22,220	Pax
Pusat	B/Pusat/2012/04/000	4/1/2012 12:00	11	Sapi	1,162	9	Gram
Pusat	B/Pusat/2012/04/000	4/1/2012 12:00	11	Keju Slice	1	22,220	Pax
Pusat	B/Pusat/2012/04/000	4/1/2012 12:00	11	Bawang	1,162	9	Gram
Pusat	B/Pusat/2012/04/000	4/1/2012 12:00	11	Bombay	1,162	9	Gram

Gambar 4.25 Laporan Pembelian

4.3.10.3 Laporan Penjualan

Untuk mengetahui hasil penjualan, dapat digunakan laporan penjualan, dapat dilihat pada Gambar 4.26.

4/18/2012

LAPORAN PENJUALAN

Periode : 01-April-2012 s/d 18-April-2012

Cabang 1					
Nama menu	Kategori menu	Tanggal penjual	Jumlah	Harga	Id penjualan
Aqua (600ml)	Minuman	4/8/2012 12:00:00	2	2,500	J/Cabang 1/2012/04/0
Aqua (600ml)	Minuman	4/18/2012 12:00:00	1	2,500	J/Cabang 1/2012/04/0

Pusat					
Nama menu	Kategori menu	Tanggal penjual	Jumlah	Harga	Id penjualan
Pizza Meat Lover	Makanan	4/2/2012 12:00:00	1	29,500	J/Pusat/2012/04/0001
Teh Sosro	Minuman	4/2/2012 12:00:00	1	2,500	J/Pusat/2012/04/0001
Pizza Meat Lover	Makanan	4/2/2012 12:00:00	1	29,500	J/Pusat/2012/04/0001
Teh Sosro	Minuman	4/2/2012 12:00:00	1	2,500	J/Pusat/2012/04/0001
Pizza Scramble Egg &	Makanan	4/2/2012 12:00:00	1	25,000	J/Pusat/2012/04/0002
Burger Classic	Makanan	4/11/2012 12:00:00	1	16,000	J/Pusat/2012/04/0003
Sandwich Egg Salad	Makanan	4/11/2012 12:00:00	1	14,000	J/Pusat/2012/04/0003
Burger Classic	Makanan	4/11/2012 12:00:00	1	16,000	J/Pusat/2012/04/0003

Gambar 4.26 Laporan Penjualan

4.3.10.4 Laporan Kartu Stok

Laporan kartu stok digunakan untuk melihat pergerakan barang, dapat dilihat pada Gambar 4.27.

4/18/2012

LAPORAN KARTU STOK

Periode : 01-April-2012 s/d 11-April-2012

Toko : Cabang 1 Inni Pizza Diponegoro

Id_stok	Tanggal stok	Id_bahan	Nama bahan	Masuk		Keluar		Sisa		Keterangan
				Jumlah	Harga	Jumlah	Harga	Jumlah	Total	
126	08-Apr-2012	40	Aqua botol	10	1.500.00			10	15.000.00	Pembelian

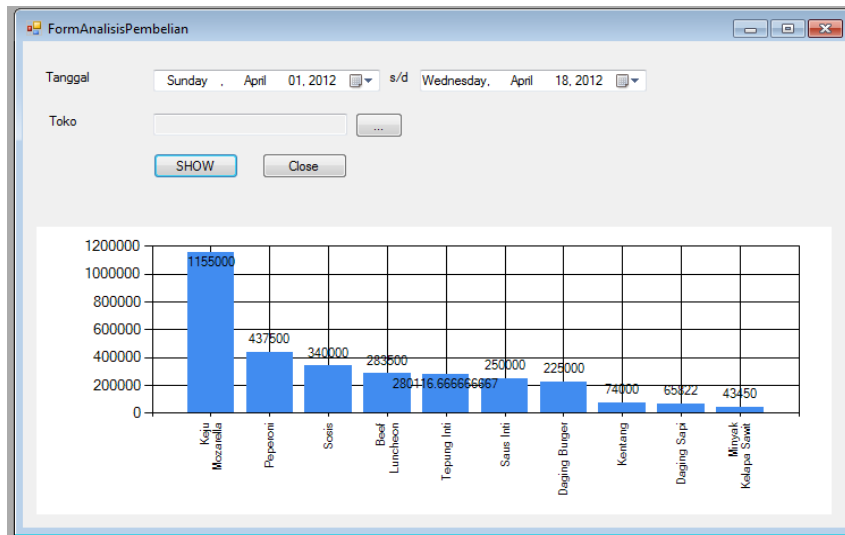
Toko : Pusat Inni Pizza PUSAT

Id_stok	Tanggal stok	Id_bahan	Nama bahan	Masuk		Keluar		Sisa		Keterangan
				Jumlah	Harga	Jumlah	Harga	Jumlah	Total	
22	01-Apr-2012	40	Aqua botol	10	1.400.00			10	14.000.00	Pembelian
11	01-Apr-2012	14	Bawang Bombay	1.162	8.78			1.162	10.198.00	Pembelian
8	01-Apr-2012	10	Beef Luncheon	5.000	56.70			5.000	283.500.00	Pembelian
68	02-Apr-2012	10	Beef Luncheon			6	56.70	4.994	283.159.80	Penjualan
20	01-Apr-2012	38	Coca Cola	10	1.800.00			10	18.000.00	Pembelian
4	01-Apr-2012	8	Daging Burger	80	2.812.50			80	225.000.00	Pembelian
91	11-Apr-2012	8	Daging Burger			1	2.812.50	79	222.187.50	Penjualan
9	01-Apr-2012	2	Daging Sapi	1.092	60.28			1.092	65.822.00	Pembelian
69	02-Apr-2012	2	Daging Sapi			70	60.28	1.022	61.602.64	Penjualan
19	01-Apr-2012	37	Fresh Tea	10	1.700.00			10	17.000.00	Pembelian

Gambar 4.27 Laporan Kartu Stok

4.3.10.5 Laporan Analisis Pembelian

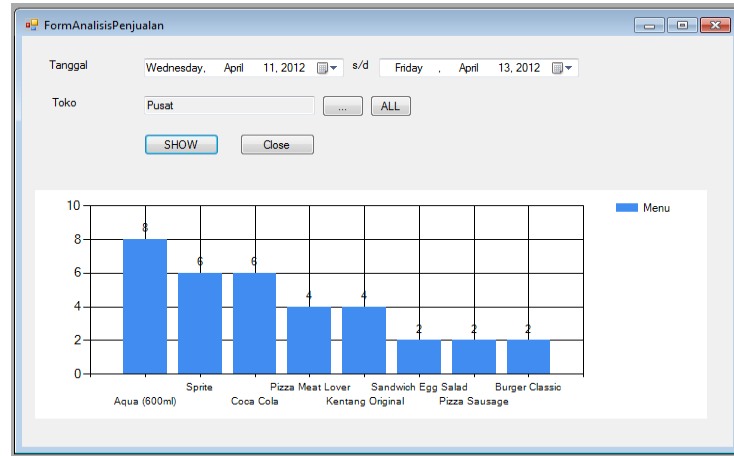
Analisis pembelian ini berdasarkan total harga yang dikeluarkan untuk bahan tersebut, dapat dilihat pada Gambar 4.28.



Gambar 4.28 Laporan Analisis Pembelian

4.3.10.6 Laporan Analisis Penjualan

Analisis pembelian ini berdasarkan jumlah menu yang dipesan oleh *customer*, dapat dilihat pada Gambar 4.29.



Gambar 4.29 Laporan Analisis Penjualan

4.4 Hasil Pengujian Aplikasi

Untuk mengetahui pendapat *user* terhadap penggunaan aplikasi ini maka dilakukan penelitian penggunaan dari program ini. Sampel dalam penelitian ini adalah *user* yang akan menggunakan aplikasi ini pada Restoran Inni Pizza. Untuk mengumpulkan data dalam penelitian ini, maka digunakan angket yang telah berisi pertanyaan mengenai hasil evaluasi dari aplikasi yang dibuat meliputi desain, kemudahan aplikasi, dan keakuratan aplikasi dalam menampilkan suatu laporan.

Dari hasil angket yang telah dilakukan, maka perhitungan persentase kepuasan *user* dalam menggunakan aplikasi yang sudah dibuat ini dapat dilihat dalam *table* berikut ini.

Tabel 4.1 Tabel Evaluasi Aplikasi

No	Pernyataan	Jumlah Responden				
		1	2	3	4	5
1	Menu yang tersedia	0	0	0	3	0
2	Desain program	0	0	1	2	0
3	Hasil dari aplikasi	0	0	2	1	0
4	Laporan yang dihasilkan	0	0	1	2	0
5	Keakuratan Informasi dan Data	0	0	0	3	0

6	Kemudahan Penggunaan	0	0	2	1	0
7	Manfaat dari aplikasi	0	0	0	3	0

Keterangan skala penilaian :

- Nilai 1: Sangat Kurang
- Nilai 2: Kurang
- Nilai 3: Cukup
- Nilai 4: Baik
- Nilai 5: Sangat Baik

Presentase pengujian *user* terhadap menu program adalah sebagai berikut:

- Nilai 4 = $(3/3) * 100\% = 100\%$

Presentase pengujian *user* terhadap desain program adalah sebagai berikut:

- Nilai 3 = $(1/3) * 100\% = 33.33\%$
- Nilai 4 = $(2/3) * 100\% = 66.66\%$

Presentase pengujian *user* terhadap hasil dari program adalah sebagai berikut:

- Nilai 3 = $(2/3) * 100\% = 66.66\%$
- Nilai 4 = $(1/3) * 100\% = 33.33\%$

Presentase pengujian *user* terhadap laporan yang dihasilkan adalah sebagai berikut:

- Nilai 3 = $(1/3) * 100\% = 33.33\%$
- Nilai 4 = $(2/3) * 100\% = 66.66\%$

Presentase pengujian *user* terhadap keakuratan informasi dan data adalah sebagai berikut:

- Nilai 4 = $(3/3) * 100\% = 100.00\%$

Presentase pengujian *user* terhadap kemudahan dalam penggunaan program adalah sebagai berikut:

- Nilai 3 = $(2/3) * 100\% = 66.66\%$
- Nilai 4 = $(1/3) * 100\% = 33.33\%$

Presentase pengujian *user* terhadap manfaat program yang dibuat adalah sebagai berikut:

- Nilai 4 = $(3/3) * 100\% = 100.00\%$

BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil perancangan dan pembuatan sistem informasi administrasi pada Restoran Inni Pizza, dapat ditarik beberapa kesimpulan, yaitu:

- Pembuatan menu-menu yang sesuai dengan kebutuhan yang diperlukan oleh Restoran Inni Pizza untuk melakukan transaksi sehari-hari. Hal itu dapat dilihat dari hasil angket menu yang tersedia mencapai 100% pada grade 4.
- Perhitungan terhadap laba rugi yang dialami oleh Restoran Inni Pizza menjadi akurat dan lebih praktis jika dibandingkan dengan proses manual. Hal itu dapat dilihat dari hasil angket.
- Proses pencatatan stok restoran jadi lebih mudah dipantau dan tidak terjadi kehilangan data yang dikarenakan hilangnya catatan penting transaksi karena sudah terkomputerisasi.
- Tingkat manfaat aplikasi yang berada pada grade 4 dengan jumlah 100% menunjukkan bahwa aplikasi sangat bermanfaat dalam memudahkan pencatatan transaksi sehari-hari yang dilakukan pada Restoran Inni Pizza.

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan untuk pengembangan lebih lanjut dari Sistem Informasi Administrasi Restoran Inni Pizza, yaitu :

- Kurang mudahnya penggunaan aplikasi karena harus banyak menggunakan mouse yang membuat *user* membutuhkan waktu dalam memasukan data sehingga perlu dibuat lebih banyak *shortcut* untuk pengisian data.

DAFTAR PUSTAKA

- Drs. Darmanto, M.Si. (2006). Pengantar Ilmu Administrasi Negara
- Davis, Gordon B., Margrethe H. Olson. (1985). *Management Information System: Conceptual Foundation, Structure and Development 2nd ed.* Mc Graw Hill: USA
- McLeod, Raymond., George Schell. (2006). *Management Information Systems 10th ed.* Prentice Hall: USA
- Romney, Marchall B., Paul John Steinbart. (2011). *Accounting Information System 12th ed.* Prentice Hall: USA
- Weygandt, Jerry J., Paul D. Kimmel and Donald E. Kieso. (2011). *Accounting Principles 10th ed.* Wiley: USA

LAMPIRAN

Pendaftaran seminar	Rp. 500.000
Transportasi	Rp. 2.000.000
Akomodasi dan makan	Rp. 2.250.000

	Rp. 4.750.000