

**PERANCANGAN SISTEM INFORMASI AKUNTANSI PENJUALAN
TUNAI, PEMBELIAN TUNAI DAN PERSEDIAAN PADA RUMAH
MAKAN SOTO AYAM & AYAM GORENG BANGKONG**
(Jalan Brigjen Katamso 1 Semarang)

YOGA ADI SAPUTRA

**Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Dian
Nuswantoro Semarang**

ABSTRACT

The control to the cash sales accounting information system, purchase and inventory was very important for the company. The cash sales accounting information system, purchase and computerized inventory would make the company managing the financial report easily.

This research aims was to analyse the cash sales accounting information system, cash purchases and inventory as well as the problem that was faced by RM Soto Ayam & Ayam Goreng Bangkok, and to design the cash sales accounting information system, cash purchase and computerized inventory although more effective and more efficient. Based on the last research, showed that still there some problem in the manual accounting information system.

Keywords: *The cash sales accounting information system, cash purchase and inventory.*

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Pada era informasi dan globalisasi ini menyebabkan lingkungan bisnis mengalami perubahan yang sangat pesat dan tingkat persaingan yang semakin ketat.

Perusahaan – perusahaan dituntut untuk melakukan kegiatan operasionalnya secara efektif dan efisien untuk mempertahankan eksistensinya, sehingga pengetahuan merupakan kekuatan yang sangat penting untuk membantu manajer dalam pengambilan keputusan. Informasi yang berkualitas yaitu informasi yang akurat, relevan dan tepat waktu sehingga keputusan bisnis yang tepat dapat dibuat yang harus disesuaikan dengan sistem informasi yang diterapkan oleh masing – masing perusahaan. Dengan demikian, pengelolaan sistem informasi merupakan hal yang sangat penting untuk dilakukan (Ramadhan, 2013).

RM. Soto Ayam & Ayam Goreng Bangkong merupakan salah satu perusahaan manufaktur yang memproduksi makanan – makanan pokok. Bagan organisasi di perusahaan ini meliputi bagian kasir, bagian dapur, dan bagian pelayanan (penjualan). Dalam melakukan kegiatannya transaksi – transaksi yang dilakukan yaitu penjualan tunai, pembelian tunai, dan persediaan. RM. Soto Ayam & Ayam Goreng Bangkong ini setiap hari menghasilkan kurang lebih 100 transaksi, hari raya Idul Fitri merupakan puncak dari transaksi karena dari H-6 sampai H+4 lebaran transaksi penjualan setiap harinya bisa mencapai 200 transaksi.

TINJAUAN PUSTAKA

Akuntansi

Menurut Fess, et al. (2008) akuntansi dapat didefinisikan sebagai sistem informasi yang menghasilkan laporan kepada pihak-pihak yang berkepentingan mengenai aktivitas ekonomi dan kondisi perusahaan.

Berdasarkan definisi diatas maka akuntansi memiliki peran sederhana yang dapat dikatakan bahwa akuntansi menghasilkan informasi yang digunakan manajer untuk menjalankan operasi perusahaan. Akuntansi juga memberikan informasi kepada pihak – pihak yang berkepentingan untuk mengetahui kinerja ekonomi dan kondisi perusahaan. Pihak – pihak berkepentingan yang dimaksud yaitu pemilik, manajer, karyawan, pelanggan, kreditor dan pemerintah.

Penjualan

Menurut Mulyadi, et al. (2008) definisi penjualan merupakan kegiatan yang dilakukan oleh penjual dalam menjual barang atau jasa dengan harapan akan memperoleh laba dari adanya transaksi – transaksi tersebut dan penjualan dapat diartikan sebagai pengalihan atau pemindahan hak kepemilikan atas barang atau jasa dari pihak penjual ke pembeli.

Pembelian

Menurut Soemarso, et al (2007) pembelian (*purchase*) adalah akun yang digunakan untuk mencatat semua pembelian barang dagang dalam suatu periode. Menurut Midjan, et al. (2001) pembelian secara tunai yaitu pembelian yang dibayar secara langsung tanpa syarat dengan uang sendiri. Dari definisi tersebut maka pembelian tunai secara umum adalah pembelian yang dilakukan oleh perusahaan dengan mengeluarkan kas untuk pembayaran barang yang dibeli untuk keperluan aktivitas perusahaan dan untuk barang persediaan.

Persediaan

Definisi persediaan menurut Fess, et al. (2008) persediaan (*inventory*) digunakan untuk mengindikasikan (1) barang dagang yang disimpan untuk kemudian dijual dalam operasi bisnis perusahaan, dan (2) bahan yang digunakan dalam proses produksi yang disimpan untuk tujuan itu. Menurut Mulyadi, et al. (2008) ada dua macam metode pencatatan persediaan : metode mutasi persediaan (*perpetual inventory method*) dan metode pencatatan fisik (*physical inventory method*).

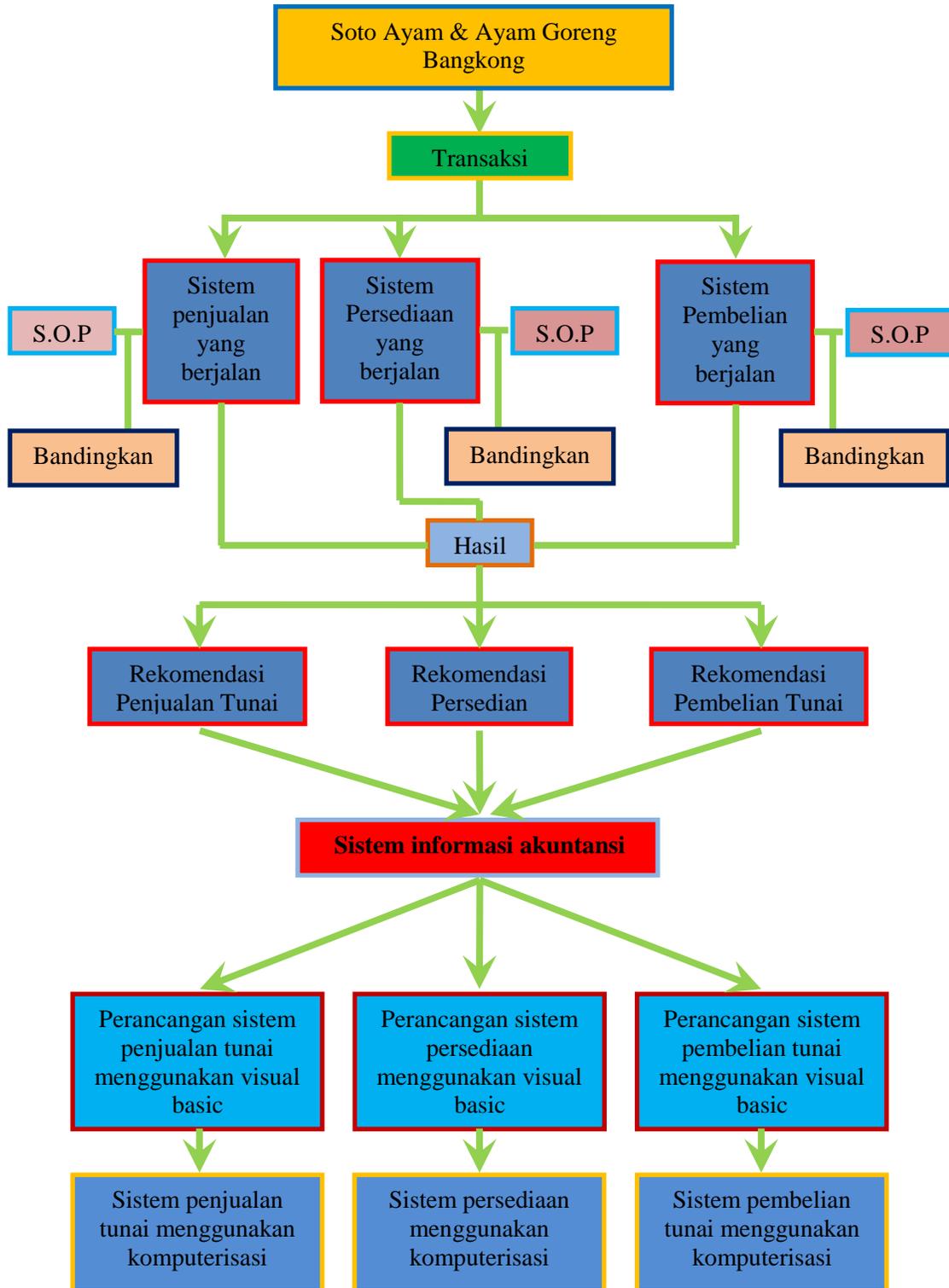
Sistem

Menurut Mulyadi, et al. (2008) sistem adalah suatu jaringan prosedur yang dibuat menurut pola yang terpadu untuk melaksanakan kegiatan pokok perusahaan. Sedangkan menurut Hartono, et al. (2005) sistem adalah kumpulan dari elemen – elemen yang berinteraksi untuk mencapai suatu tujuan tertentu. sistem ini menggambarkan suatu kejadian – kejadian dan kesatuan yang nyata adalah suatu objek nyata, seperti tempat, benda, dan orang-orang yang betul-betul ada dan terjadi.

Perancangan Sistem

Menurut Hartono, et al. (2002) perancangan sistem merupakan penggambaran sketsa dari beberapa elemen yang terpisah menjadi satu kesatuan yang utuh. Adapun tujuan dari perancangan sistem adalah untuk memenuhi kebutuhan user dan untuk memberikan gambaran yang jelas dari rancangan bangun yang lengkap kepada programmer.

Kerangka Konseptual



Gambar 2.3 Kerangka konseptual

Penelitian Terdahulu

Penelitian dan Tahun Publikasi	Obyek Penelitian	Judul Penelitian	Hasil
Erwin Widiyanto tahun (2011)	Restoran Nasi Goreng Bakar Mr Puencheng	Analisis dan Perancangan Sistem Informasi Restoran	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sistem ini dibangun untuk mempermudah kasir dalam bertransaksi, admin dalam pembuatan master-master dan laporan-laporan dan pemimpin dalam menganalisa untuk kemajuan perusahaannya. 2. Sistem ini dapat menghasilkan beberapa laporan diantaranya laporan penjualan, laporan pembelian, laporan pelunasan hutang supplier, laporan daftar produk, laporan daftacr supplier, laporan produk terlaris, laporan persediaan bahan. 3. Aplikasi ini masih berbasis desktop masih belum berbasis web. 4. Aplikasi ini masih berjalan dalam satu komputer belum dapat client server, sehingga apabila ada penambahan unit komputer masih sangat sulit untuk dihubungkan.
Andreas Handojo, dkk tahun (2004)	Pada Cv. X	Pembuatan Sistem Informasi Akuntansi Terkomputerisasi atas Siklus Pembelian dan Penjualan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aplikasi ini telah membuat proses pembuatan laporan rugi laba menjadi lebih mudah dan cepat. 2. Aplikasi sistem informasi akuntansi ini telah memenuhi kebutuhan dengan memuat ketiga modul utama dalam sistem perusahaan yaitu modul penjualan, pembelian dan pencatatan. Aplikasi sistem informasi akuntansi ini telah memenuhi kebutuhan dengan memuat ketiga modul utama dalam sistem perusahaan yaitu modul penjualan, pembelian dan pencatatan.

Putri Ayu Puspas Rengganis (2012)	Pada Oassure – Siskem Aneka Indonesia	Analisis dan Perancangan Sistem Informasi Akuntansi Persediaan Barang Dagang	<ol style="list-style-type: none"> 1. Keterbatasan penelitian ini hanya mencakup persediaan dalam satu divisi. Dan perancangan yang dilakukan hanya berupa desain konseptual saja. 2. Untuk penelitian berikutnya dapat menambahkan sistem seperti sistem informasi akuntansi pembelian dan penjualan. Selain itu juga dapat membuat desain program untuk objek penelitian yang dapat langsung direalisasikan dan di teliti dampak pemakaian program tersebut pada objek penelitian.
Feto Daan Yos (2009)	Pada PT. Gendish Mitra Kinarya	Analisis Sistem Informasi Akuntansi Penjualan Tunai Untuk Meningkatkan Pengendalian Intern	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penelitian ini menghasilkan setiap bagian penjualan yang meliputi customer, kasir, sales supervisor, sales manager, administration marketing saling berhubungan dalam melakukan pesanan penjualan. 2. Peneliti hanya melakukan pembuatan flowchart untuk koreksi kelemahan pada penjualan saja.
Rochmawati Daud dan Valeria Mimosa Windana (2014)	Pada PT. Trust Technology	Pengembangan Sistem Informasi Akuntansi Penjualan Dan Penerimaan Kas Berbasis Komputer	<ol style="list-style-type: none"> 1. Perencanaan pengembangan sistem hanya berbentuk bagan sistem informasi penjualan dan penerimaan kas berbasis komputer. 2. Pengembangan sistem juga memisahkan pembagian tugas untuk setiap bagian.

Tabel 2.4 Penelitian terdahulu

Metode Pengembangan Sistem

Menurut Hartono, et al. (2005) metode pengembangan *System Development Life Cycle Model* (SDLC Model) atau juga dikenal dengan model *Waterfall* ini mengusulkan pendekatan pengembangan perangkat lunak yang sistematis dan sekuensial, metode ini didasarkan pada beberapa aktifitas berikut :

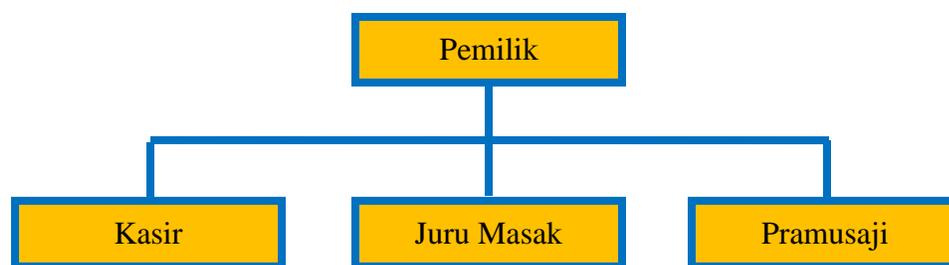
1. Perencanaan Sistem
2. Analisa Sistem
3. Desain Sistem
4. Implementasi Sistem
5. *Testing* (Uji Coba)
6. *Maintenance* (Pemeliharaan)

Sejarah Soto Ayam & Ayam Goreng Bangkok

Soto Ayam & Ayam Goreng Bangkok merupakan salah satu rumah makan khas dari daerah Semarang. Rumah makan ini berdiri pada tahun 1950an yang didirikan oleh H. Soleh Soekarno. Dahulu H. Soleh Soekarno berjualan keliling di daerah kampung baris, Jalan Dr. Cipto dan berhenti di Jalan Brigjen Katamso. Kemudian pada tahun 1950an H. Soleh Soekarno mendirikan rumah makan ini dan pada tahun 1950an pemerintah Semarang resmi menjadikan rumah makan Soto Ayam & Ayam Goreng Bangkok sebagai makanan khas Semarang. Sekarang rumah makan Soto Ayam & Ayam Goreng Bangkok yang berada di Jalan Brigjen Katamso 1 Semarang memiliki 27 karyawan. Rumah makan Soto Ayam & Ayam Goreng Bangkok juga memiliki beberapa cabang di luar Semarang diantaranya Jakarta dan Bandung. Untuk kegiatan

operasional Soto Ayam & Ayam Goreng Bangkok yang berada di Jalan Brigjen Katamso ini masih di kendalikan oleh H. Soleh Soekarno.

Struktur Organisasi pada Rumah Makan Soto Ayam & Ayam Goreng Bangkok di Semarang



Gambar 4.1 Struktur Organisasi R.M. Soto Ayam & Ayam Goreng Bangkok

Jobs Description

Dalam struktur organisasi pada rumah makan Soto Ayam & Ayam Goreng Bangkok memiliki pembagian tugas sesuai dengan tanggung jawab sebagai berikut :

1. Pemilik
 - 1) Pemilik disini memiliki peran untuk mengontrol, mengawasi semua aktivitas operasional.
 - 2) Bertanggung jawab penuh atas semua kegiatan perusahaan.

2. Kasir

Sebagai penanggung jawab semua keuangan pada perusahaan, maka tugas kasir sebagai berikut:

- 1) Melakukan penghitung pemasukan kas yang terjadi melalui transaksi penjualan tunai.
- 2) Melakukan penghitung pengeluaran kas yang terjadi melalui transaksi pembelian tunai.
- 3) Pengecekan atas stok bahan baku yang tersisa dapur dan pencatatan untuk bahan baku yang akan dipesan untuk hari berikutnya.
- 4) Pemesanan kepada supplier untuk pembelian bahan baku.
- 5) Pada saat bahan baku yang dipesan melalui supplier sudah datang, maka kasir akan melakukan pengecekan bahan yang di beli.
- 6) Pembuatan laporan keuangan untuk perusahaan yang berupa laporan pendapatan dan pengeluaran (laporan Laba Rugi).

3. Juru Masak

- 1) Melakukan pengolahan bahan baku.
- 2) Menyediakan makanan atas pesanan yang diberikan oleh pramusaji.

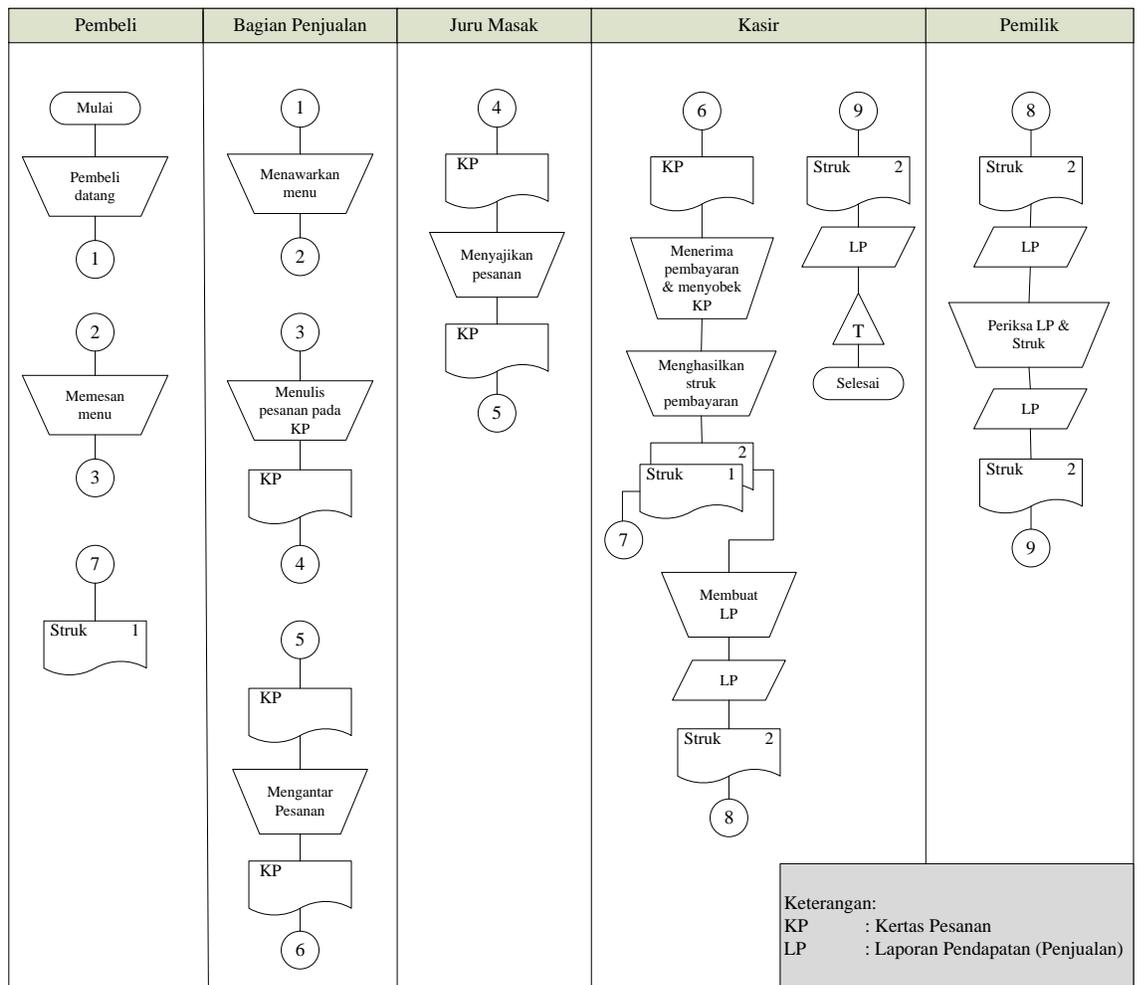
4. Pramusaji

- 1) Melayani pelanggan dan mencatat order penjualan.
- 2) Mengantarkan pesanan penjualan.

Flow of Document Penjualan, Pembelian dan Persediaan pada rumah makan Soto

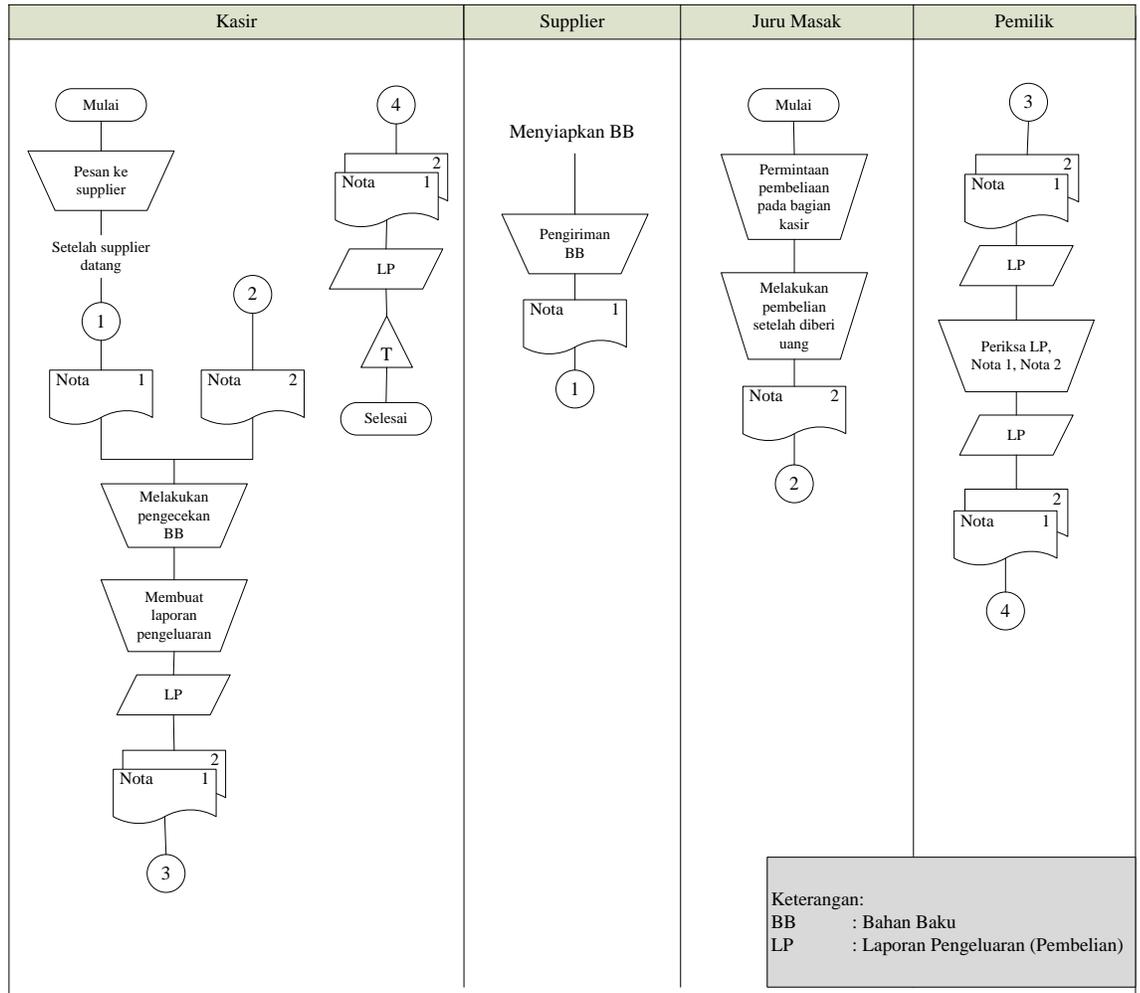
Ayam & Ayam Goreng Bangkok yang sedang berjalan.

Sistem penjualan tunai yang sedang berjalan di R.M. Soto Ayam & Ayam Goreng Bangkok



Tabel 4.1 Sistem Penjualan Tunai yang Berjalan

Sistem pembelian tunai yang sedang berjalan di R.M. Soto Ayam & Ayam Goreng
Bangkong



Tabel 4.2 Sistem pembelian tunai yang berjalan

Desain Sistem

Desain adalah proses penterjemahan kebutuhan pemakai informasi ke dalam alternative rancangan sistem informasi yang diajukan kepada pemakai informasi untuk dipertimbangkan.

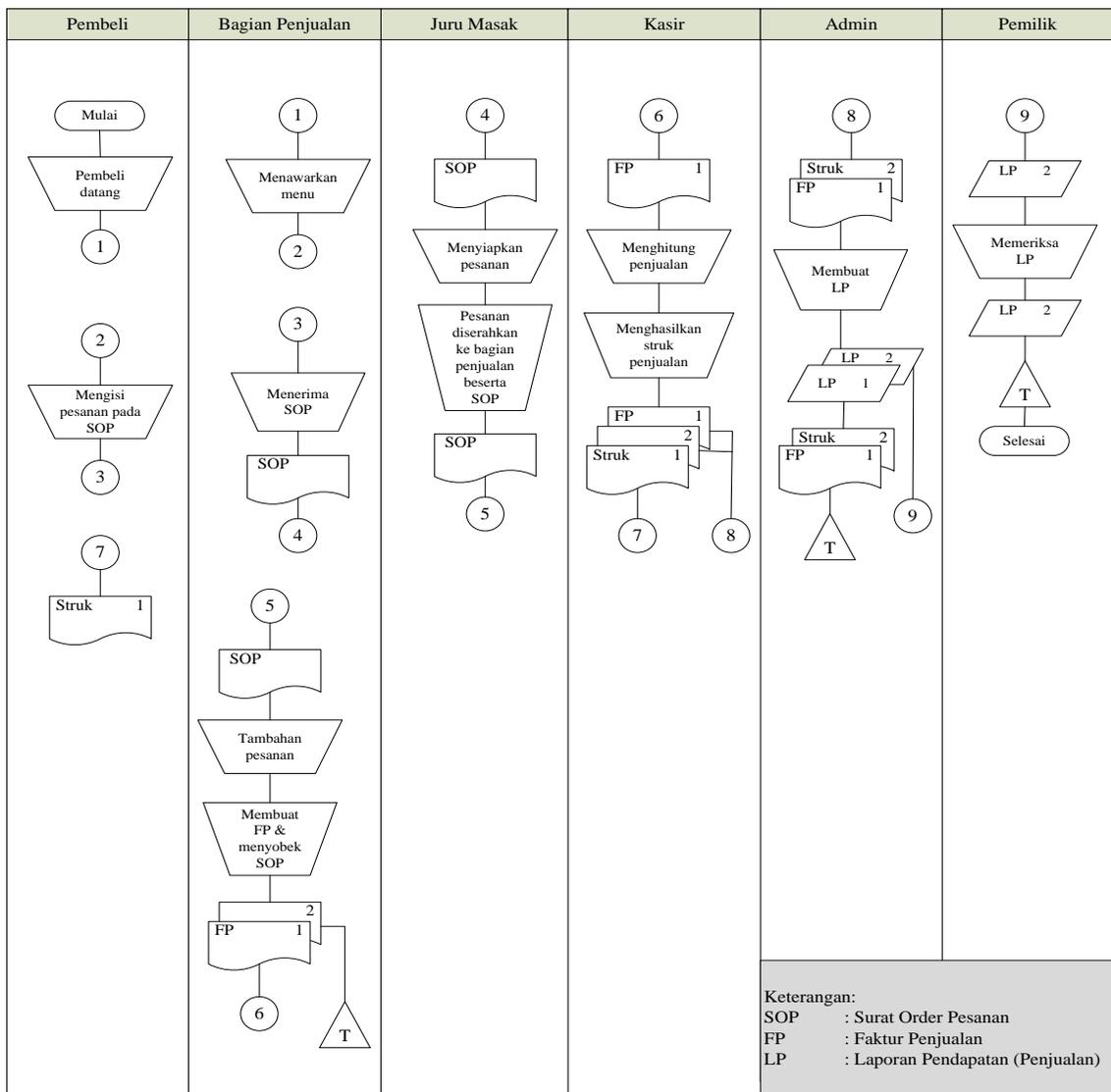
Usulan Desain Sistem pada Rumah Makan Soto Ayam & Ayam Goreng Bangkok

Penjualan Tunai

Pramusaji (bagian penjualan) menawarkan menu kepada pelanggan, kemudian mencatat Surat Order Pesanan. Pramusaji menyerahkan Surat Order Pesanan kepada bagian juru masak untuk menyiapkan pesanan tersebut. Setelah juru masak menyiapkan pesanan, pramusaji mengantarkan pesanan dan membawa kembali Surat Order Pesanan. Bila pelanggan selesai makan, maka pramusaji akan mencatat tambahan pesanan yang diambil oleh pelanggan. Kemudian pramusaji akan mencatat ulang pesanan pada Faktur Penjualan sebanyak 2 rangkap dan menyobek Surat Order Pesanan. Faktur Penjualan kedua disimpan oleh bagian penjualan, sedangkan faktur penjualan pertama diserahkan ke bagian kasir untuk melakukan pembayaran. Bila pelanggan sudah membayar, dari kasir akan menghasilkan struk penjualan sebanyak 2 rangkap. Bagian kasir akan menyerahkan struk penjualan pertama untuk pelanggan dan struk penjualan kedua beserta faktur penjualan diserahkan ke bagian admin. Bagian admin akan menggunakan struk penjualan kedua dan faktur penjualan tersebut untuk membuat laporan pendapatan (penjualan) sebanyak 2 rangkap. Laporan pendapatan pertama beserta struk penjualan dan faktur penjualan akan dibuat arsip oleh bagian admin, kemudian laporan pendapatan

kedua akan diserahkan ke pemilik. Laporan pendapatan yang diterima oleh pemilik akan diperiksa oleh pemilik untuk menganalisa dan mengontrol penjualan, selanjutnya laporan pendapatan tersebut akan disimpan oleh pemilik.

Flow of Document Penjualan Tunai yang diusulkan



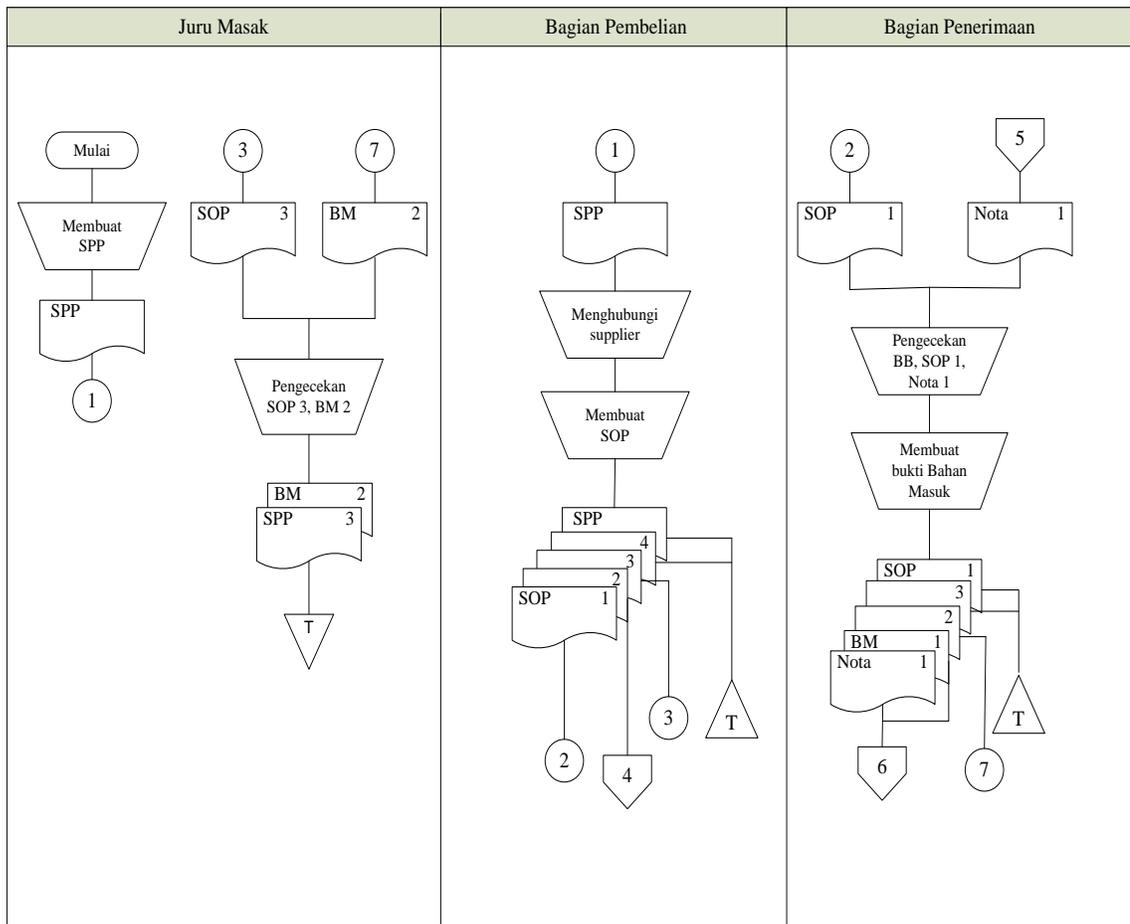
Tabel 4.3 Flow of document penjualan tunai yang diusulkan

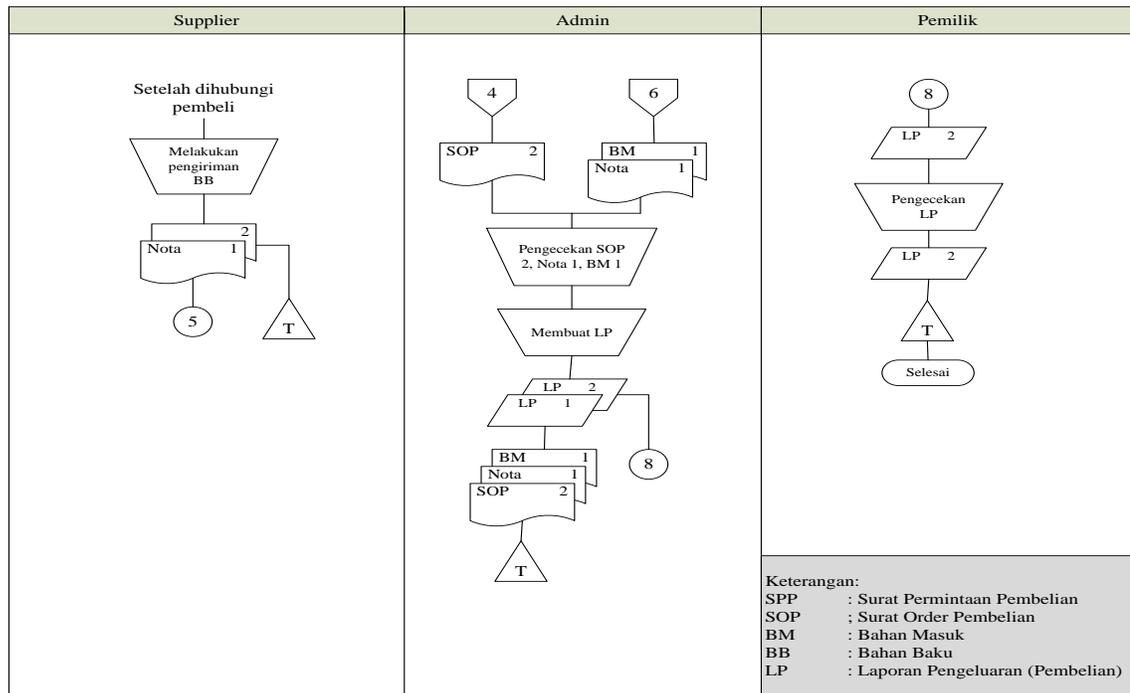
Pembelian Tunai

Bagian juru masak akan menuliskan surat permintaan pembelian bahan baku dan diserahkan ke bagian pembelian. Bagian pembelian akan menghubungi supplier dan membuat Surat Order Pembelian sebanyak 4 rangkap dimana surat order pembelian keempat dan surat permintaan pembelian akan dibuat arsip oleh bagian pembelian. Surat Order Pembelian pertama akan diberikan ke bagian penerimaan, Surat Order Pembelian yang kedua di serahkan ke bagian admin dan Surat Order Pembelian yang ketiga akan di serahkan ke juru masak. Supplier akan mengirim bahan baku serta mencatat pada nota sebanyak 2 rangkap, nota pertama akan dibawa bersama bahan baku dan nota kedua untuk arsip oleh supplier. Surat Order Pembelian pertama dan nota pertama akan masuk di bagian penerimaan untuk pengecekan pesanan dan pengecekan bahan baku. Bagian penerimaan akan membuat bukti Bahan Masuk sebanyak 3 rangkap. Surat Order Pembelian dan bukti Bahan Masuk ketiga akan disimpan di bagian penerimaan sebagai arsip. Bukti Bahan Masuk kedua akan di kirim ke juru masak untuk pengecekan. Bagian juru masak akan melakukan pengecekan terhadap bahan yang masuk. Kemudian Surat order Pembelian ketiga dan bukti Bahan Masuk kedua tersebut disimpan oleh gudang sebagai arsip. Nota pertama dan bukti Bahan Masuk pertama akan dikirim ke bagian admin untuk di lakukan pengecekan dengan Surat Order Pembelian. Setelah dilakukan pengecekan, admin akan membuat laporan pengeluaran (pembelian) sebanyak 2 rangkap. Laporan pengeluaran (pembelian) pertama, Surat Order Pembelian, Nota pertama dan bahan masuk akan disimpan oleh admin sebagai arsip. Sedangkan laporan pengeluaran kedua akan dikirim ke pemilik untuk dilakukan pengecekan atas laporan

pengeluaran (pembelian). Selanjutnya pemilik akan menyimpan laporan pengeluaran (pembelian) tersebut.

Flow of Document Pembelian Tunai yang diusulkan





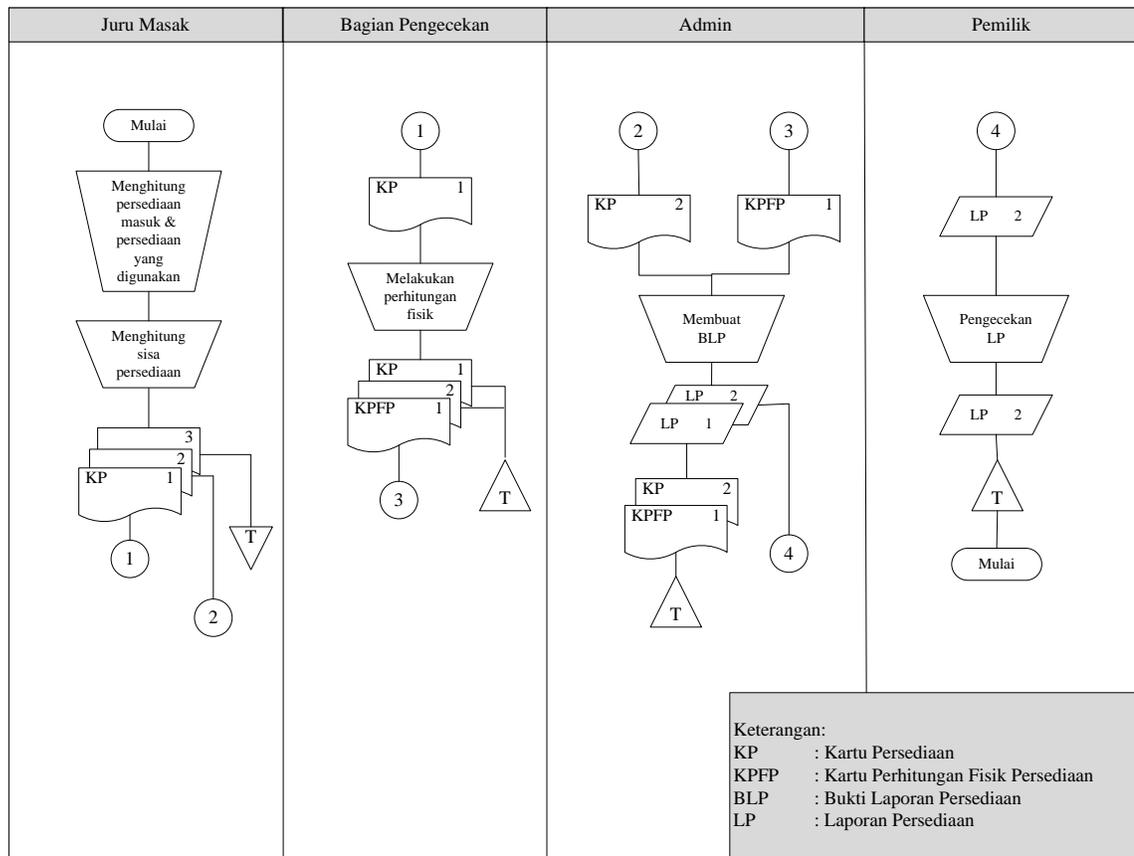
Tabel 4.4 Flow of document pembelian tunai yang diusulkan

Narasi Persediaan

Juru masak akan melakukan penghitungan untuk persediaan masuk dan yang digunakan. Kemudian juru masak mencatat persediaan menggunakan kartu persediaan sebanyak 3 rangkap. Kartu persediaan pertama akan diserahkan ke bagian pengecek, kartu persediaan rangkap kedua akan diserahkan ke bagian admin dan kartu persediaan rangkap ketiga akan disimpan oleh bagian juru masak. Pengecek akan melakukan perhitungan fisik persediaan dan membuat kartu perhitungan fisik persediaan sebanyak 2 rangkap. Kartu perhitungan fisik persediaan rangkap kedua dan kartu persediaan rangkap pertama akan disimpan oleh bagian pengecek sebagai arsip. Kemudian kartu perhitungan fisik persediaan rangkap pertama akan diberikan ke bagian admin. Bagian

admin akan menerima kartu perhitungan fisik persediaan rangkap pertama dan kartu persediaan rangkap kedua untuk dilakukan pengecekan kesamaan persediaan dan jumlahnya. Setelah itu admin akan membuat laporan persediaan sebanyak 2 rangkap. Laporan persediaan rangkap pertama, kartu perhitungan fisik persediaan rangkap pertama dan kartu persediaan rangkap kedua akan disimpan oleh admin. Laporan persediaan rangkap kedua akan diserahkan ke pemilik untuk dilakukan pengecekan laporan persediaan. Pemilik akan menyimpan laporan persediaan tersebut sebagai arsip.

Flow of Document Persediaan yang diusulkan



Tabel 4.5 Flow of document persediaan yang diusulkan

Rancangan Database

Uji Normalisasi

Bentuk Tidak Normal

Nama Supplier
Alamat
Telepon
Nota Pembelian
Nama Supplier
No Faktur
Tanggal
Nama Bahan
Qty
Satuan
Harga
Jumlah
Total Bayar
Nama Bahan
Jumlah Bahan
Bahan Masuk
Bahan Keluar
Bahan Tersisa
Satuan

Nama Resep
Nama Bahan
Banyak
Satuan
Nama Produk
Nama Resep
Kategori
Harga
Nota Penjualan
Nama User
Tanggal
Nama Produk
Qty
Harga
Jumlah
Total Bayar
Nama User
Password
Bagian
Nama Bahan
Bahan Keluar

Tabel 4.6 Bentuk tidak normal

Bentuk Normal Pertama

Tabel User	Tabel Penjualan	Tabel Persediaan	Tabel Pembelian
Nama user Password Bagian	Nota penjualan Nama user Tanggal Nama produk Qty Harga Jumlah Total bayar	Nama bahan Jumlah bahan Bahan masuk Bahan keluar Bahan tersisa Satuan	Nota pembelian Nama supplier No faktur Tanggal Nama bahan Qty Satuan Harga Jumlah Total bayar
Tabel Bahan Terpakai			
Nama bahan Bahan keluar			
Tabel Produk	Tabel Resep	Tabel Supplier	
Nama produk Nama resep Kategori Harga	Nama resep Nama bahan Banyak Satuan	Nama supplier Alamat Telepon	

Gambar 4.2 Bentuk normal pertama

Bentuk Normal Kedua

Tabel User	Tabel Penjualan	Tabel Persediaan	Tabel Pembelian
Kode user*	Kode penjualan*	Kode bahan*	Kode pembelian*
Nama user	Kode user**	Nama bahan	Kode supplier**
Password	Tanggal	Jumlah bahan	No faktur
Bagian	Kode produk**	Bahan masuk	Tanggal
	Qty	Bahan keluar	Kode bahan**
	Harga	Bahan tersisa	Qty
	Jumlah	Satuan	Satuan
	Total bayar		Harga
			Jumlah
			Total bayar

Tabel Produk	Tabel Resep	Tabel Supplier	Tabel Bahan Terpakai
Kode produk*	Kode resep*	Kode supplier*	Kode bahan di pakai*
Nama produk	Nama resep	Nama supplier	Kode bahan**
Kode resep**	Kode bahan**	Alamat	Nama bahan
Kategori	Banyak	Telepon	Bahan keluar
Harga	satuan		

Gambar 4.3 Bentuk normal kedua

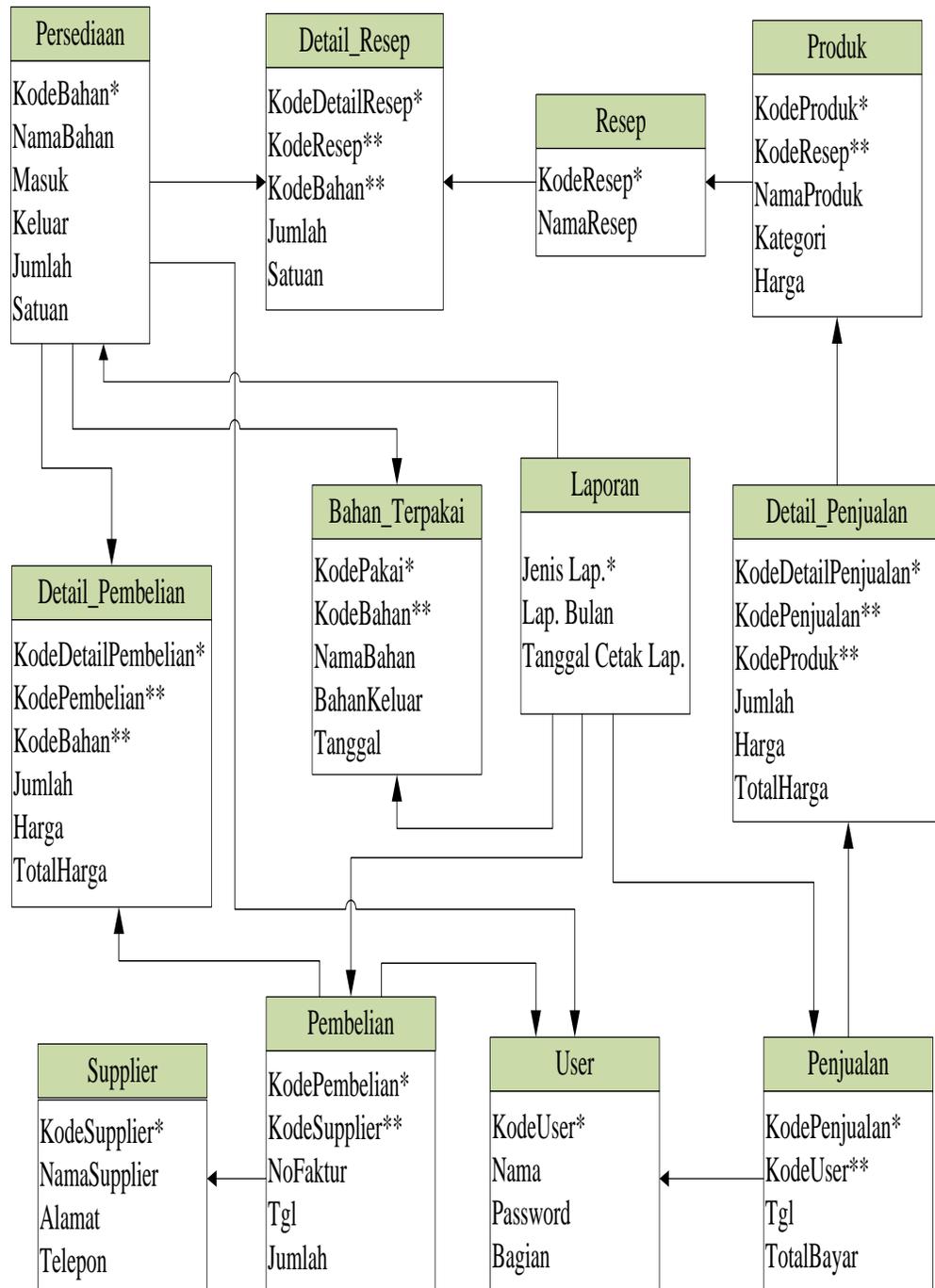
Bentuk Normal Ketiga

Tabel Penjualan	Tabel Detail Penjualan	Tabel Resep
Kode penjualan*	Kode detail penjualan*	Kode resep*
Kode user**	Kode penjualan**	Nama resep
Tanggal	Kode produk**	
Total bayar	Qty	
	Harga	
	Jumlah	

Tabel Detail Pembelian	Tabel Pembelian	Tabel Detail Resep
Kode detail pembelian*	Kode pembelian*	Kode detail resep*
Kode pembelian**	Kode supplier**	Kode resep**
Kode bahan**	No faktur	Kode bahan**
Qty	Tanggal	Banyak
Satuan	Total bayar	Satuan
Harga		
Jumlah		

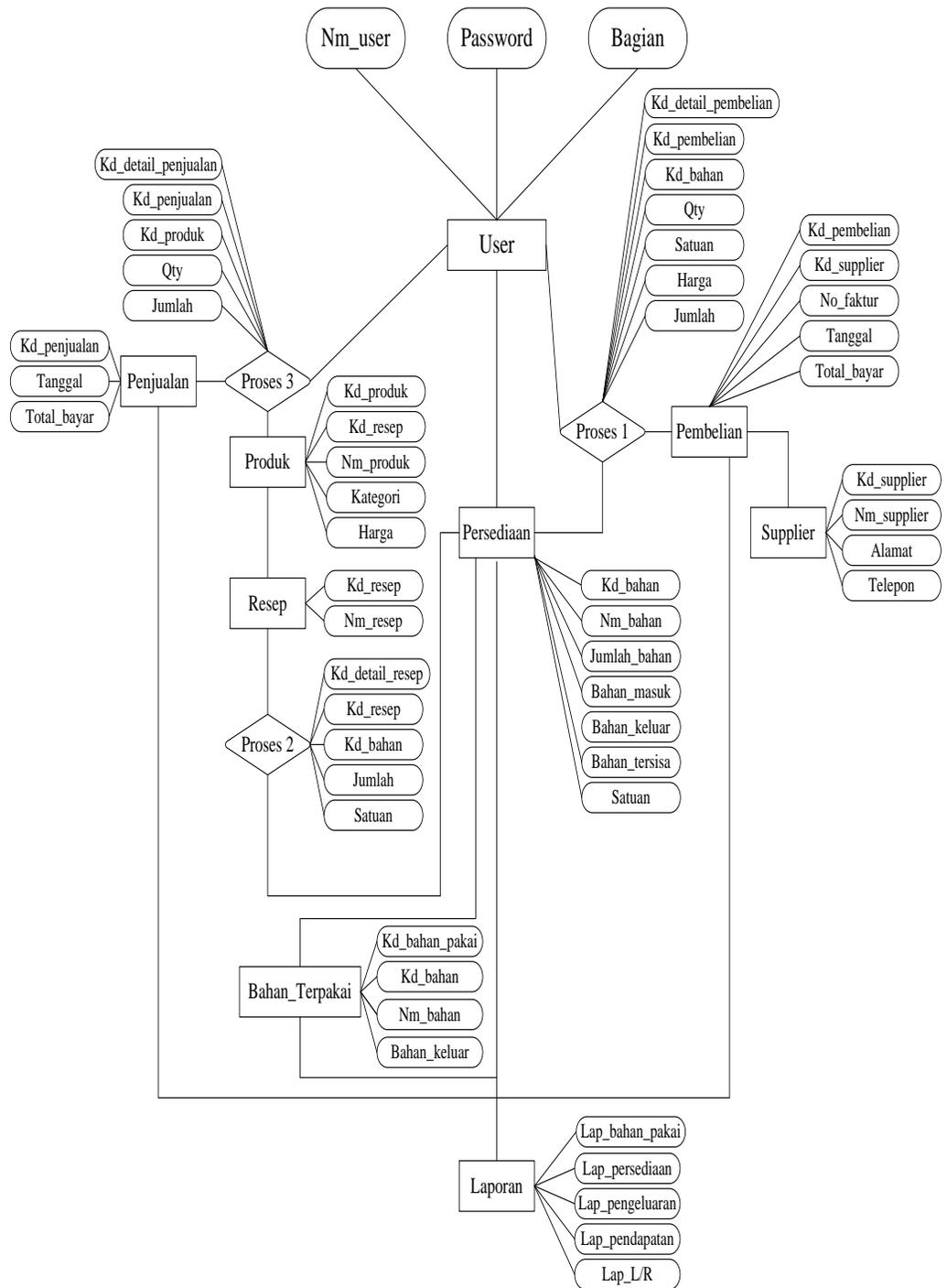
Gambar 4.4 Bentuk normal ketiga

4.4.4 Relasi Antar Table

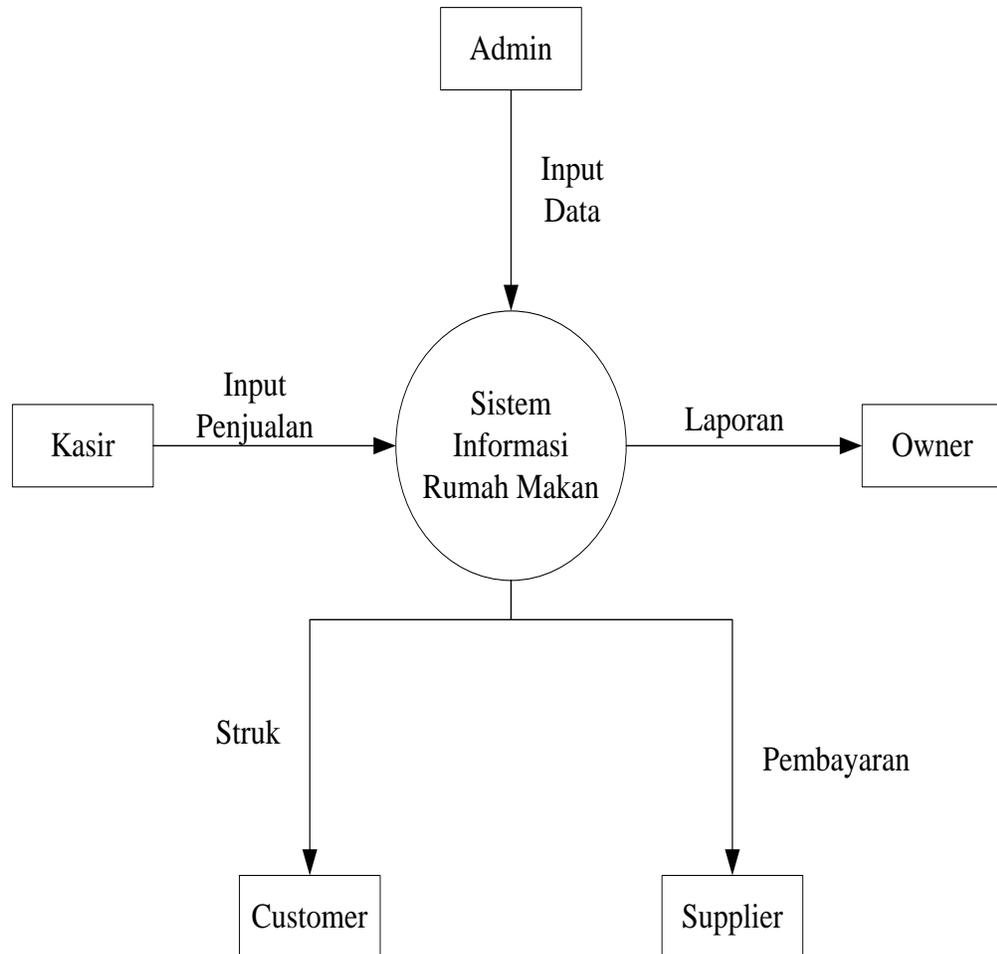


Gambar 4.5 Relasi antar tabel

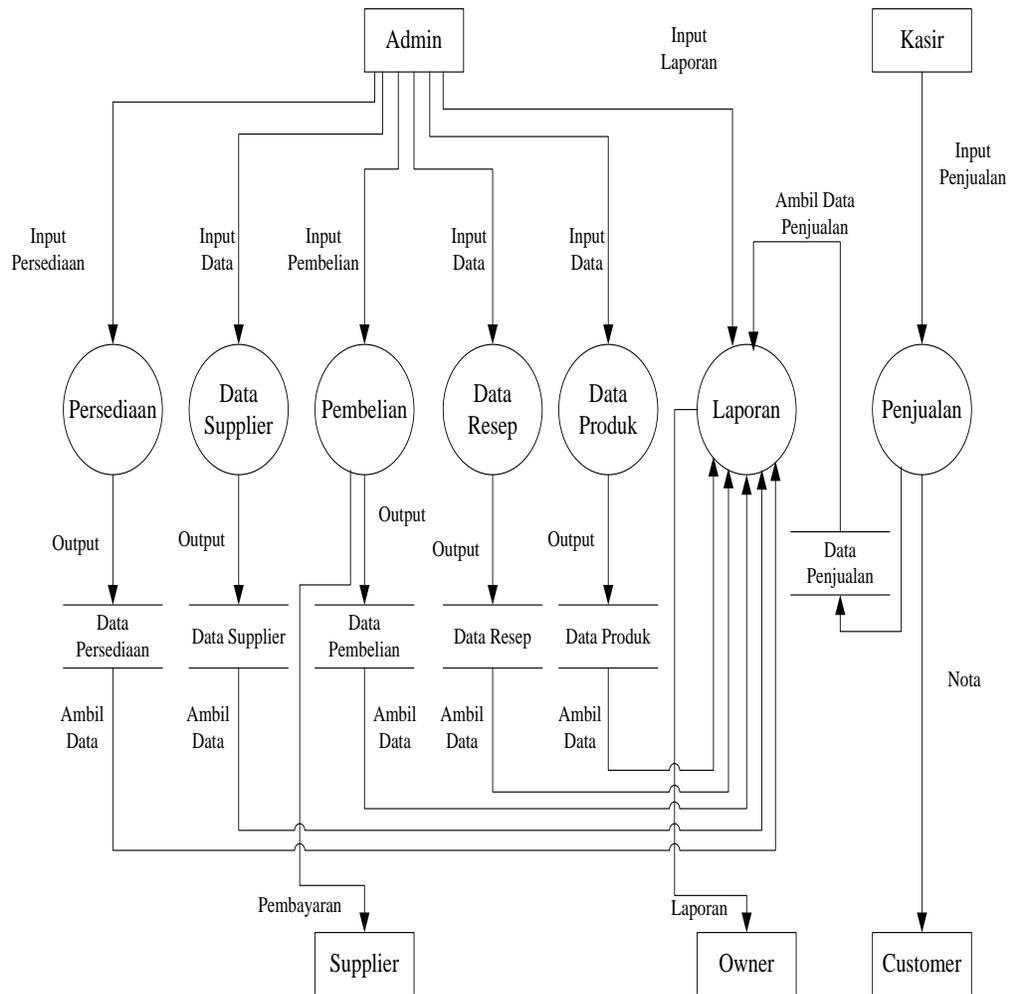
ERD



Gambar 4.6 ERD

DFD**Diagram Konteks****Gambar 4.7** Diagram konteks

DFD level 1

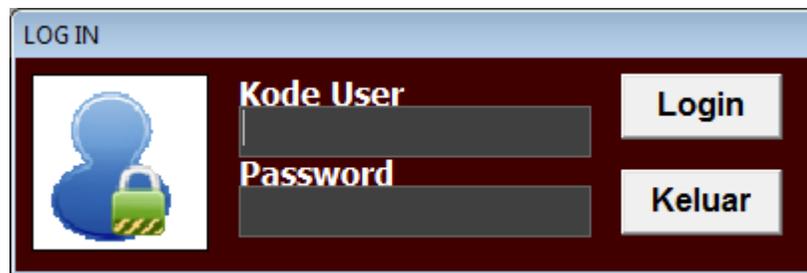


Gambar 4.8 DFD level 1

Manual Program

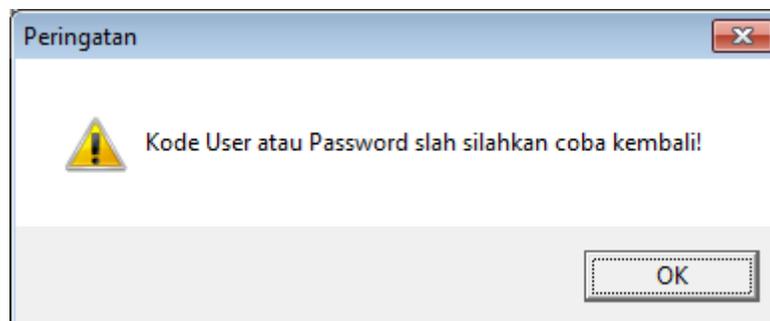
Menu Login

Menu login merupakan menu keamanan untuk dapat masuk ke menu utama pada sistem ini. User harus mengetahui dan mengingat kode user dan password pada menu login. Berikut adalah tampilan menu login.



Gambar 4.9 Menu login

Jika user salah dalam memasukkan kode user atau password maka akan muncul peringatan bahwa kode user atau password yang dimasukkan salah dan user tidak bisa masuk ke menu utama. Di bawah ini merupakan tampilan peringatan jika user salah memasukkan kode user atau password.



Gambar 4.10 Peringatan kesalahan kode user atau password

Menu Utama

Setelah user login dengan benar, maka user dapat memasuki menu utama. Hak akses yang diberikan untuk setiap user akan berbeda – beda tergantung bagian. Bagian disini terdiri dari 4 bagian yaitu bagian admin, bagian kasir, bagian juru masak, dan bagian pembelian. Berikut ini tampilan pada menu utama.



Gambar 4.11 Menu utama

Bagian Pembelian

Bagian pembelian hanya dapat mengakses menu master persediaan dan menu master supplier pada menu pendataan, kemudian hanya melakukan transaksi pembelian yang ada pada menu transaksi. Berikut ini merupakan akses pada bagian pembelian.

Menu master persediaan bahan digunakan untuk menambah nama bahan dan satuan, mengubah bahan dan satuan, menghapus bahan tersebut. Untuk menambah nama persediaan masukkan nama bahan dan satuan kemudian tekan tombol simpan. Sedangkan untuk mengubah nama bahan atau satuan klik dua kali pada nama bahan kemudian ubah sesuai dengan yang diinginkan, setelah itu tekan tombol ubah. Untuk menghapus nama bahan klik dua kali pada nama bahan kemudian tekan tombol hapus. Berikut adalah tampilan master persediaan.

The screenshot shows a software interface for managing material inventory. On the left, there are input fields for 'KODE BAHAN' (KBH0028), 'NAMA BAHAN', 'MASUK' (0), 'KELUAR' (0), 'JUMLAH' (0), 'SATUAN', and 'HARGA' (0). On the right, there is a table with columns: 'KODE BAHAN', 'NAMA BAHAN', 'MASUK', 'KELUAR', and 'JUMLAH'. The table lists various materials like Pecin, Lada, Tempe, Beras, Ayam Besar, Pala, Miei, Bawang Merah, Jeruk Pecel, and Jeruk Peras. At the bottom, there are buttons for 'SIMPAN', 'UBAH', 'HAPUS', 'BATAL', and 'KELUAR'.

KODE BAHAN	NAMA BAHAN	MASUK	KELUAR	JUMLAH
KBH0002	Pecin (Perkedap Rasa)	0	0	0
KBH0003	Lada	0	0	0
KBH0004	Tempe	20	5	15
KBH0005	Beras	0	0	0
KBH0006	Ayam Besar	0	0	0
KBH0007	Pala	0	0	0
KBH0008	Miei	0	0	0
KBH0009	Bawang Merah	20	0	20
KBH0010	Jeruk Pecel	0	0	0
KBH0011	Jeruk Peras	0	0	0

Gambar 4.12 Persediaan bahan

Menu master supplier digunakan untuk membuat data supplier, mengubah data supplier dan menghapus data supplier. Cara membuat data supplier yaitu mengisi nama supplier, alamat, nomor telepon kemudian tekan simpan. Apabila ingin mengubah data supplier yaitu dengan cara klik dua kali pada nama supplier setelah itu tekan tombol ubah. Setelah data diubah klik simpan untuk menyimpan data supplier. Sedangkan untuk menghapus data supplier dengan cara melakukan klik dua kali pada nama supplier kemudian tekan tombol hapus. Di bawah ini tampilan dari menu master supplier.

SUPLIER

KODE SUPPLIER

NAMA SUPPLIER

ALAMAT

NO. TELEPON

--Pilihan--

	KODE SUPPLIER	NAMA SUPLIER	ALAMAT
▶	KSP0001	Arto Moro 2	Jl. Surya Kencana Barat No. 3
	KSP0002	Sudar Maharani	Jl. Sidodadi Raya No. 678
	KSP0003	Sidodadi	Jl. Gergaji 1 No. 5

◀ ▶

SIMPAN UBAH HAPUS BATAL KELUAR

Gambar 4.13 Menu master supplier

Pada transaksi pembelian masukkan kode supplier dan No. Faktur seperti tampilan dibawah ini.

PEMBELIAN

KODE SUPPLIER: KSP0004-Heri Setiawan

NAMA SUPPLIER: Heri Setiawan

ALAMAT: Jl. Ringin III No. 169

NO. TELEPON: 081223958756

KODE PEMBELIAN: KPB00001

NO. FAKTUR: 11111

TANGGAL: 08-12-2014

LIST DETAIL PEMBELIAN

KODE BAHAN	NAMA BAHAN	JUMLAH	HARGA	TOTAL HARGA
KBH0001	Ayam Besar	30	50000	1500000
KBH0002	Ayam Kecil	10	25000	250000
KBH0009	Kerang	15	30000	450000

TAMBAH DETAIL

TOTAL: 2200000

SIMPAN BATAL

Gambar 4.14 Transaksi pembelian

Setelah kode supplier dan No. faktur di isi klik pada tombol tambah detail untuk memasukkan bahan yang akan di beli. Masukkan bahan, harga dan jumlah kemudian tekan tombol tambah. Tampilan memasukkan pembelian bahan akan terlihat seperti berikut.

The screenshot shows a software window titled "DETAIL PEMBELIAN" with a dark blue background. It contains the following fields:

- BAHAN:** KBH0001-Ayam Besar
- HARGA:** 50000
- JUMLAH:** 30
- TOTAL:** 1500000
- SATUAN:** Ekor

At the bottom right, there are two buttons: "TAMBAH" and "BATAL".

Gambar 4.15 Detail pembelian

Setelah selesai memasukkan pembelian bahan tekan tombol simpan untuk mencetak bukti pembelian. Berikut tampilan bukti pembelian.

The screenshot shows a software window displaying a purchase receipt for "SOTO BANGKONG". The receipt includes the following information:

SOTO BANGKONG
Samping Kantor Pos Semarang

BUKTI PEMBELIAN

KODE PEMBELIA : KPB00003 KODE SUPPLIER : KSP0002
 NO. FAKTUR : 11113 NAMA SUPPLIER : Sudar Maharani
 TANGGAL : 08-Desember-2014 ALAMAT : Jl. Sihadadi Raya No. 078
 No. Telp : 099786665

NO.	KODE	BAHAN	HARGA	JML	TOT. HARGA
1	KBH0004	Tempe	7,000	10	70,000
2	KBH0011	Cabe	30,000	4	120,000
3	KBH0015	Sayur	15,000	5	75,000
4	KBH0017	Pecin	40,000	2	80,000
5	KBH0018	Lada	20,000	5	100,000
6	KBH0019	Pala	5,000	5	25,000
7	KBH0020	Min	35,000	5	175,000
8	KBH0021	Soon	4,000	10	40,000
TOTAL BAYAR					685,000

Gambar 4.16 Bukti pembelian

Bagian Juru Masak

Bagian juru masak hanya dapat mengakses menu master resep, menu bahan terpakai dan menu master produk yang terdapat pada menu utama pendataan. Berikut ini merupakan akses pada juru masak.

Menu master resep bahan digunakan untuk menambah resep baru, mengedit. Menu resep disini akan memperlihatkan bahan – bahan yang akan dipakai untuk membuat resep tersebut. Untuk membuat resep tekan pada tombol tambah pada menu master resep dan akan muncul tampilan data resep makanan seperti berikut.

DATA RESEP MASAKAN

KODE RESEP:

NAMA RESEP:

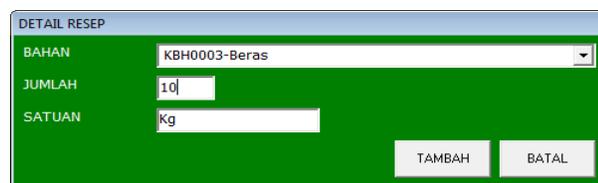
JUMLAH: PORSI

LIST DETAIL PEMBELIAN

KODE BAHAN	NAMA BAHAN	JUMLAH	SATUAN
KBH0001	Ayam Besar	15	Ekor
KBH0003	Beras	10	Kg
KBH0005	Bawang Merah	3	Kg
KBH0006	Bawang Putih	1	Kg
KBH0011	Cabe	1	Kg
KBH0012	Jeruk Pecel	5	Kg
KBH0015	Sayur	2	Kg
KBH0016	Kecap	3	Botol
KBH0017	Pecin	1	Kg
KBH0018	Lada	1	Ons
KBH0019	Pala	1	Ons
KBH0021	Soon	4	Ikat

Gambar 4.17 Data resep makanan

Kode resep, nama resep dan jumlah porsi harus diisi terlebih dahulu. Setelah mengisi data tersebut tekan tombol resep detail untuk menambahkan nama bahan dan jumlah bahan yang akan digunakan untuk membuat resep. Masukkan bahan dan jumlah resep kemudian tekan tombol tambah. Setelah bahan dimasukkan tekan tombol simpan. Tampilan detail resep akan terlihat seperti ini.



DETAIL RESEP

BAHAN KBH0003-Beras

JUMLAH 10

SATUAN Kg

TAMBAH BATAL

Gambar 4.18 Detail resep

Selain mengisi data resep bagian juru masak juga mengisi data bahan terpakai. Cara mengisi data pemakaian bahan yaitu masuk bahan yang dipakai (persediaan) dan jumlah yang akan digunakan. Setelah itu tekan tombol simpan untuk menyimpan bahan yang akan dipakai.



PEMAKAIAN BAHAN

KODE BAHAN KP0005

PERSEDIAAN KBH0027-Areng

JUMLAH 5

KODE	KODE BAHAN	NAMA BAHAN	BHN. KEL	TANGGAL
KP0004	KBH0026	Elpiji	1	06/03/2015

SIMPAN KELUAR

Gambar 4.19 Data Pemakaian Bahan

Data produk merupakan produk – produk yang tersedia untuk dijual. Data produk sendiri digunakan untuk membuat menu produk baru, mengubah produk, dan menghapus produk. Untuk membuat produk klik pada menu utama pendataan setelah itu masuk pada master produk. Pembuatan data produk dengan mengisi nama produk, resep, kategori, harga produk dan klik simpan. Untuk mengubah data produk klik dua kali pada data produk yang akan di ubah kemudian ubah data produk sesuai dengan yang diinginkan setelah selesai tekan tombol ubah. Sedangkan untuk menghapus data produk, klik dua kali pada data produk yang akan di hapus kemudian tekan tombol hapus. Berikut ini tampilan data produk.

KODE PRODUK	NAMA PRODUK	RESEP
KPD0001	Soto Ayam	Resep Soto
KPD0002	Ayam Goreng	Resep Ayam
KPD0003	Sate	Resep Sate
KPD0004	Tempe	Resep Tempe
KPD0005	Begedel	Resep Begedel
KPD0006	Sirup	Resep Sirup

Gambar 4.20 Data Produk

Bagian Kasir

Bagian kasir hanya dapat mengakses transaksi penjualan yang ada pada menu transaksi. transaksi penjualan digunakan untuk melakukan transaksi pembayaran atas penjualan pada pelanggan. Pada transaksi penjualan disini masukkan produk yang dibeli dan jumlah kemudian tekan tombol simpan. Untuk memasukkan

produk yang lain maka ulangi langkah seperti tadi. Berikut merupakan tampilan master penjualan.

PENJUALAN

TOTAL BAYAR **144000**

KODE PRODUK	NAMA PRODUK	JUMLAH	HARGA	TOTAL HARGA
KPD0002	Ayam Goreng	2	15000	30000
KPD0001	Soto Ayam	4	13000	52000
KPD0003	Sate	4	4000	16000
KPD0004	Tempe	2	3000	6000
KPD0005	Bergedel	2	2000	4000
KPD0007	Jeruk	4	7000	28000
KPD0008	Teh	2	4000	8000

PRODUK:

HARGA:

JUMLAH:

KATEGORI:

TOTAL HARGA:

NO. FAKTUR:

TANGGAL:

SIMPAN PROSES BATAL

Gambar 4.21 Transaksi penjualan

Setelah semua transaksi penjualan dimasukkan tekan tombol proses untuk mencetak faktur penjualan. Faktur penjualan akan terlihat seperti tampilan dibawah ini.

SOTO BANGKONG
Samping Kantor Pos Semarang

FAKTUR PENJUALAN

NO. FAKTUR : KP.00011 KODE : U001
TANGGAL : 09-Des-2014 NAMA : Yoga Adi

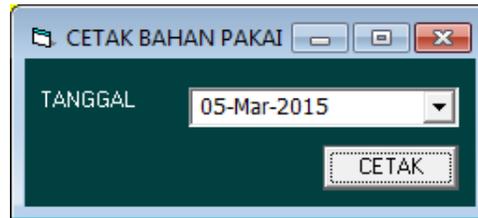
NO.	KODE	PRODUK	HARGA	JML	TOT HARGA
1	KPD0001	Soto Ayam	13,000	4	52,000
2	KPD0002	Ayam Goreng	15,000	2	30,000
3	KPD0003	Sate	4,000	4	16,000
4	KPD0004	Tempe	3,000	2	6,000
5	KPD0005	Begedel	2,000	2	4,000
6	KPD0007	Jerak	7,000	4	28,000
7	KPD0008	Teh	4,000	2	8,000
8	KPD0006	Sirup	3,000	1	3,000
TOTAL BAYAR					147,000

Gambar 4.22 Faktur penjualan

Bagian Admin

Bagian admin dapat mengakses laporan – laporan berupa laporan bahan terpakai, laporan persediaan, laporan laporan pengeluaran, laporan pendapatan dan laporan laba rugi.

Laporan bahan terpakai digunakan untuk melakukan pengecekan bahan yang digunakan. Cara mencetak laporan bahan yang terpakai yaitu memasukkan tanggal yang akan dilakukan pengecekan bahan yang terpakai kemudian tekan tombol cetak. Setelah menekan tombol cetak akan muncul laporan bahan terpakai. Berikut tampilan cetak bahan pakai.



Gambar 4.23 Cetak Bahan Pakai

06/03/2015

LAPORAN BAHAN TERPAKAI

KODE	KODE BAHAN	NAMA BAHAN	JUMLAH	TANGGAL
KP0002	KBH0026	Elpiji	1	05/03/2015
KP0001	KBH0026	Elpiji	1	05/03/2015
KP0004	KBH0026	Elpiji	1	06/03/2015
KP0003	KBH0027	Areng	5	05/03/2015

Gambar 4.24 Laporan Bahan Terpakai

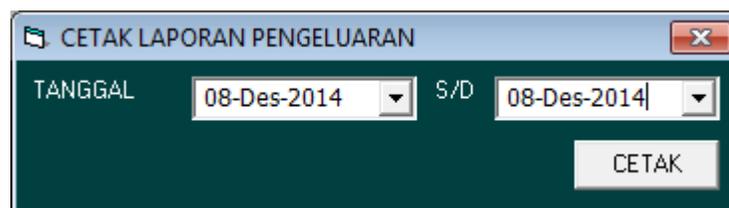
Laporan persediaan digunakan untuk melakukan pengecekan sisa persediaan untuk setiap hari. Laporan ini diperlukan agar tidak terjadi penyalahgunaan pada stok persediaan yang tersedia. Berikut tampilan dari laporan persediaan.



NO.	KODE BAHAN	NAMA BAHAN	BHN MASUK	BHN KELUAR	BHN SISA	SATUAN
1	KBH0001	Ayam Besar	30	25	5	Ekor
2	KBH0002	Ayam Kecil	10	9	1	Ekor
3	KBH0003	Beras	30	15	15	Kg
4	KBH0004	Tempe	10	10	0	Bungkus
5	KBH0005	Bawang Merah	10	5	5	Kg
6	KBH0006	Bawang Putih	7	5	2	Kg
7	KBH0007	Telur	4	2	2	Kg
8	KBH0008	Telur Puyuh	500	375	125	Butir
9	KBH0009	Kerang	15	10	5	Kg
10	KBH0010	Kentang	10	10	0	Kg
11	KBH0011	Cabe	4	2	2	Kg
12	KBH0012	Jeruk Pecel	10	5	5	Kg
13	KBH0013	Jeruk Peras	25	15	10	Kg
14	KBH0014	Minyak Goreng	4	3	1	Liter

Gambar 4.25 Laporan persediaan bahan

Laporan pengeluaran digunakan untuk melihat transaksi pembelian bahan baku sesuai tanggal yang diinginkan, namun perusahaan ini mencetak laporan pengeluaran untuk setiap harinya. Cara mencetak laporan pengeluaran maka pilih tanggal laporan yang akan dicetak, kemudian tekan tombol cetak. Tampilan berikut akan memperlihatkan tanggal cetak laporan pengeluaran dan tampilan laporan pengeluaran.



Gambar 4.26 Tanggal cetak laporan pengeluaran

TGL	NO.	KODE	BAHAN	HARGA	JML	TOT. BAYAR
12/8/14						
	1	KPB00001	(NO. FAKTUR : 11111)			
			KBH0001 / Ayam Besar	50,000	30	1,500,000
			KBH0009 / Kerang	30,000	15	450,000
			KBH0002 / Ayam Kecil	25,000	10	250,000
			TOTAL PENGELUARAN PER TRANSAKSI			2,200,000
	2	KPB00002	(NO. FAKTUR : 11112)			
			KBH0025 / Teh	2,000	30	60,000
			KBH0007 / Telur	18,000	4	72,000
			KBH0005 / Bawang Merah	15,000	10	150,000
			KBH0008 / Telur Puyuh	300	500	150,000
			KBH0024 / Gula	11,000	15	165,000
			KBH0003 / Beras	10,000	30	300,000
			KBH0006 / Bawang Putih	15,000	7	105,000

Gambar 4.27 Laporan pengeluaran

Laporan pendapatan digunakan untuk melihat transaksi penjualan sesuai tanggal yang diinginkan, namun perusahaan ini mencetak laporan pendapatan untuk setiap harinya. Cara untuk mencetak laporan pendapatan maka pilih tanggal laporan yang akan dicetak, kemudian tekan tombol cetak. Tampilan berikut akan memperlihatkan tanggal cetak laporan pendapatan dan tampilan laporan pendapatan.

CETAK LAPORAN PENJUALAN

TANGGAL 09-Des-2014 S/D 09-Des-2014

CETAK

Gambar 4.28 Tanggal cetak laporan pendapatan



SOTO BANGKONG
Samping Kantor Pos Semarang

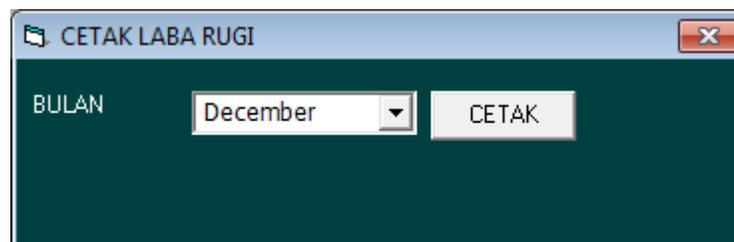
09-Desember-2014

LAPORAN PENDAPATAN
Desember

TGL	NO	KODE	PRODUK	HARGA	JML	TOT HARGA
12/9/14	1	KPD00001				
			KPD0001Soto Ayam	13,000	6	78,000
			KPD0004Tempe	3,000	4	12,000
			KPD0003Sate	4,000	10	40,000
			KPD0007Jeruk	7,000	3	21,000
			KPD0005Bergedel	2,000	2	4,000
			KPD0008Teh	4,000	3	12,000
TOTAL PENDAPATA PER TRANSAKSI						167,000
	2	KPD00002				
			KPD0002Ayam Goreng	15,000	2	30,000
			KPD0004Tempe	3,000	6	18,000
			KPD0007Jeruk	7,000	3	21,000
			KPD0001Soto Ayam	13,000	8	104,000

Gambar 4.29 Laporan pendapatan

Laporan laba rugi digunakan untuk melihat laba atau rugi dari perusahaan tersebut. Laporan laba rugi ini akan dicetak setiap satu bulan. Tampilan pemilihan bulan yang akan dicetak dan tampilan laporan laba rugi akan terlihat seperti berikut.



CETAK LABA RUGI

BULAN

Gambar 4.30 Tanggal cetak laporan laba rugi

SOTO BANGKONG
Samping Kantor Pos Semarang

09-Desember-2014

LABA RUGI
December

PENDAPATAN	
PENJUALAN	\$2,365,000
TOTAL PENDAPATAN	\$2,365,000
BIAYA	
PEMBELIAN BAHAN	\$5,497,000
BIAYA LISTRIK	0,00
BIAYA AIR	0,00
TOTAL BIAYA	\$5,497,000
LABA BERSIH	(Rp3.134.000)

Gambar 4.31 Laporan laba rugi

Kesimpulan

Pembahasan tentang Perancangan Sistem Informasi Akuntansi Penjualan Tunai, Pembelian Tunai dan Persediaan pada Rumah Makan Soto Ayam & Ayam Goreng Bangkok ini penulis dapat mengambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Proses penjualan tunai, pembelian tunai dan persediaan yang masih manual pada RM. Soto Ayam & Ayam Goreng Bangkok masih memiliki banyak kelemahan. Kelemahan yang terjadi pada RM. Soto Ayam & Ayam Goreng Bangkok adalah kurangnya pemisahan tugas pada kegiatan operasionalnya. Khususnya pada bagian kasir yaitu dimana bagian kasir memegang kendali hampir semua kegiatan operasional perusahaan. Hal ini dapat menyebabkan terjadinya kecurangan, tidak efektif dan efisien dalam menjalankan tugas, ketepatan dan keakuratan pembuatan laporan keuangan, serta tidak adanya arsip file yang tersimpan secara aman. Dengan adanya perancangan sistem informasi akuntansi penjualan tunai, pembelian tunai dan persediaan pada RM. Soto Ayam & Ayam Goreng Bangkok diharapkan dapat membantu untuk menutupi kekurangan yang ada.
2. Perancangan sistem informasi akuntansi penjualan tunai, pembelian tunai dan persediaan pada RM. Soto Ayam & Ayam Goreng Bangkok dapat mempermudah bagian pembelian untuk melihat stok bahan baku di gudang, bagian juru masak supaya tidak kehabisan stok bahan baku yang akan diolah,

bagian kasir dalam melakukan transaksi penjualan, bagian admin dalam mencetak laporan – laporan keuangan.

5.2 Saran

Dari kesimpulan diatas, penulis memiliki saran – saran yang akan diberikan kepada RM. Soto Ayam & Ayam Goreng Bangkok. Saran – saran dari penulis yaitu:

1. Diterapkannya sistem informasi akuntansi penjualan tunai, pembelian tunai dan persediaan tunai RM. Soto Ayam & Ayam Goreng Bangkok diharapkan menghilangkan penyalahgunaan yang disebabkan oleh tidak adanya pemisahan tugas.
2. Semua proses pencatatan transaksi bila dilakukan dengan sistem komputerisasi pada RM. Soto Ayam & Ayam Goreng Bangkok akan lebih efektif dan efisien, juga ketepatan dan keakuratan dalam pembuatan laporan keuangan.

DAFTAR PUSTAKA

- Daud, Rochmawati dan Windana, Valeria Mimosa. 2014. Pengembangan Sistem Informasi Akuntansi Penjualan dan Penerimaan Kas Berbasis Komputer Pada Perusahaan Kecil (Studi Kasus Pada Pt. Trust Technology). *Jurnal Manajemen dan Bisnis Sriwijaya Vol.12 No.1 Maret 2014*.
- Fess, Warren Reeve. 2008. *“Accounting Pengantar Akuntansi”*. Jakarta: Salemba Empat.
- Handoyo, Andreas. dan Maharsi, Sri. 2004. “Pembuatan Sistem Informasi Akuntansi Terkomputerisasi Atas Siklus Pembelian Dan Penjualan Pada Cv. X”. *Jurnal Informatika Vol. 5, No. 2, Nopember 2004: 86 – 94*.
- Hardono, Sony Warsono dan Natalia, Irene. 2011. *“Akuntansi Pengantar 1 Adaptasi IFRS”*. Yogyakarta: AB Publisher.
- Hartono, Jogiyanto. 2002. *“Pengenalan Komputer”*. Yogyakarta: Andi Offset.
- _____ 2005. *“Analisis dan Desain Sistem Informasi”*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Iskandar, Agus. 2008. “Perancangan Sistem Informasi Penjualan Tunai Pada PT. Klaten Bercahaya”. *ISSN 1978-9483. Jurnal Basis Data, ICT Research Center UNAS. Vol.3 No.2 November 2008*.
- Kristanto, Andri. 2003. *“Perancangan Sistem Informasi dan Aplikasinya”*. Jakarta: Gava Media.
- Ma’roep, Maxi. 2009. “Penerapan Sistem Informasi Akuntansi Penjualan pada PT Indomobil Surabaya Universitas Gajayana Malang”. *ISSN: 0853-7283 Jurnal bisnis Tahun 14 Nomor 3 Nopember 2009*.
- Midjan, La. 2001. *“Sistem Informasi Akuntansi 1”*. Bandung: Lingga Jaya.
- Mulyadi. 2008. *“Sistem Akuntansi”*. Jakarta: Salemba Empat.

- Mustakasi, Metty, 2013. “Aljabar Relasional dan Entity Relationship”.
<http://metty.staff.gunadarma.ac.id/Downloads/files/13665/SI+ERD+bar.pdf>.
5 Juni 2014
- Ramadhan, Apri, 2013. *Analisis Sistem Informasi Akuntansi Penerimaan Dan Pengeluaran Kas Pada PT. Sumatera Unggul Palembang*. Skripsi Fakultas Ekonomi Universitas Tridianti (dipublikasikan).
- Rengganis, Putri Ayu Puspa. 2012. Analisis dan Perancangan Sistem Informasi Akuntansi Persediaan Barang Dagang Pada Oassure – Siskem Aneka Indonesia. *Jurnal Fakultas Ekonomi, Universitas Gunadarma*.
- Romney, Marshall B. Steinbart, Paul J. 2009. *“Accounting Information System”*. USA: Prentice Hall.
- Rudianto. 2012. *“Pengantar Akuntansi & Teknik Penyusunan Laporan Keuangan”*. Jakarta: Erlangga.
- Said, Fairuz El. 2010. *“Analisis Sistem Informasi Diagram Alir Data (DFD) / Data Flow Diagram”*. <http://fairuzelsaid.wordpress.com/2010/01/08/analisis-sistem-informasi-diagram-alir-data-dad-data-flow-diagramdfd>. 5 Juni 2014
- S. R. Soemarso. 2004. *“Akuntansi Suatu Pengantar”*. Jakarta: Salemba Empat.
- _____ 2007. *“Akuntansi Suatu Pengantar”*. Jakarta: Salemba Empat.
- Sukardi. 2009. *“Metodologi Penelitian Pendidikan”*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Suwardjono. 2002. *“Akuntansi Pengantar”*. Jogjakarta: BPFE-YOGYAKARTA,
- Thohiri, Roza. 2013. *“Pengaruh Informasi Arus Kas Dan Laba Bersih Terhadap Volume Perdagangan Saham Pada Perusahaan Manufaktur Yang Terdaftar Di Bursa Efek Indonesia”*. ISSN 1858-3202. *Jurnal Bina Akuntansi Ibbi. Volume 19 No.1 Juni 2013*.
- Tuerah, Serny. 2013. *“Evaluasi Efektivitas Sistem Informasi Akuntansi Pembelian Dan Pengeluaran Kas Pada Ud. Roda Mas Manado”*. ISSN 2303-1174. *Jurnal Emba. Vol.1 No.3 September 2013. Hal. 225-232*

- Weygandt, Jerry J. Kieso, Donald E. Kimmel, Paul D. 2007. "*Pengantar Akuntansi*". Jakarta: Salemba Empat.
- Widiyanto, E. 2011. *Analisis Dan Perancangan Sistem Informasi Restoran Pada Restoran Nasi Goreng Bakar Mr Puencheng Yogyakarta*. Skripsi Sekolah Tinggi Manajemen Informatika Dan Komputer Amikom Yogyakarta 2011 (dipublikasikan).
- Yos, Feto Daan. 2009. Analisis Sistem Informasi Akuntansi Penjualan Tunai Untuk Meningkatkan Pengendalian Intern Pada Pt. Gendish Mitra Kinarya. *Jurnal Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Gunadarma, Bekasi, Indonesia*.