

RANCANG BANGUN SISTEM INFORMASI KASIR PADA WARUNG “SATE & GULE BANG LUKMAN CABANG MALANG” BERBASIS WEB DENGAN METODE CUT OFF POINT

M. Noval Riswandha¹⁾, Muhamad Nadhif²⁾

Program Studi Teknik Informatika, STMIK Yadika

Email : mriswandha@stmik-yadika.ac.id¹⁾, muhamadnadhif@mhs.stmik-yadika.ac.id²⁾

Abstract : *Penjualan adalah upaya terpadu untuk mengembangkan rencana strategis yang bertujuan memuaskan kebutuhan dan keinginan pembeli untuk menghasilkan penjualan yang menguntungkan. Pembelian adalah salah satu fungsi penting dalam keberhasilan operasi suatu perusahaan. Fungsi ini dibebankan dengan tanggung jawab untuk mendapatkan kuantitas dan kualitas bahan yang tersedia pada saat diperlukan dengan harga yang sesuai dengan harga yang berlaku. Masalah yang sering dijumpai dalam bisnis restoran / toko adalah tidak adanya sistem kasir, di mana dalam proses mulai dari pembelian, penjualan hingga laporan dilakukan secara manual. Dalam menanggulangi masalah tersebut diperlukan sistem jual beli yang dikemas dalam sistem yaitu sistem kasir. Metode Cut Off Point adalah pemetaan / pemisahan catatan transaksi saat ini untuk periode sebelumnya atau masa depan. Inspeksi awal dimaksudkan untuk memastikan bahwa transaksi yang tercatat pada tahun sebelumnya tidak termasuk dalam catatan tahun berikutnya. Tujuan cut-off bagi pemilik bisnis adalah untuk memeriksa apakah transaksi telah dicatat sesuai dengan tanggal / waktu dari batas yang ditentukan, sehingga catatan telah dibuat dalam periode akuntansi atau periode perhitungan yang tepat. Dimana laporan dapat digunakan oleh pemilik warung dalam membuat keputusan yang tepat dalam meningkatkan kualitas, penghasilan dan juga menentukan untung-rugi.*

Penulis juga akan membuat aplikasi, yang diharapkan dapat bermanfaat dan diterapkan di Warung Sate & Gule Bang Lukman Cabang Malang dalam menghadapi masalah transaksi penjualan, pembelian atau persiapan laporan mendetail yang nantinya pemilik warung dapat dengan mudah menentukan untung - kerugian dalam menentukan keputusan manajemen.

Kata kunci: *Penjualan & Pembelian SI, Laporan, Cut Off Point*

1. Pendahuluan

Terdapat berbagai macam jenis usaha yang ada di sekitar kita. Salah satu usaha bisnis yang marak adalah usaha warung atau rumah makan. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, Usaha adalah sebuah kegiatan di bidang perdagangan dengan maksud mencari keuntungan [1]. Usaha warung atau rumah makan yang umum sekarang ini, memiliki ciri khas dengan menjual makanan yang unik, enak dan halal.

Menggunakan pengolahan informasi berbasis komputer akan mampu menghasilkan suatu informasi yang lebih cepat dan akurat seiring dengan zaman dan perkembangan teknologi. Dalam menjalankan usaha sebuah restoran harus mempunyai suatu sistem informasi penjualan, yang memberikan informasi yang baik tentang produk yang ditawarkan dan kemudahan dalam bertransaksi [2]. Adapun menjalankan usaha sebuah warung harus mempunyai suatu sistem informasi penjualan dan pembelian (kasir), yang memberikan pengolahan laporan informasi yang baik dan mendetail tentang menu yang

terjual maupun bahan-bahan mentah yang terbeli di dalam bertransaksi. Salah satunya pada Warung Sate & Gule Bang Lukman Cabang Malang, pada kegiatan di warung ini, penulis melihat masih terdapat kekurangan, seperti proses penjualan atau pembayaran yang memperlambat waktu pekerjaan karena transaksi masih menggunakan nota (bon) contohnya orang melakukan pembayaran kemudian dicatat oleh kasir di dalam nota yang berisi jumlah makanan atau minuman, nama makanan atau minuman, harga satuan dan total pembayaran, dengan adanya sistem kasir di harapkan dapat memudahkan petugas kasir dalam penjualan ataupun pembayaran.

Adapun dari segi laporan, masih menggunakan kalkulator standar dan penyusunan laporan pendapatan masih menggunakan buku kas. Laporan pendapatan hanya di hitung berdasarkan total penjualan dikurangi total pengeluaran, sehingga pimpinan hanya mengetahui jumlah penghasilan saja tanpa adanya catatan terperinci seperti laporan hasil

penjualan makanan atau minuman dan jumlah per item makanan atau minuman yang terjual. Dan juga laporan pengeluaran bahan untuk keperluan

warung yang tidak terkontrol atau tidak tercatat di buku kas, mengakibatkan pimpinan menentukan laba rugi secara tidak tepat dan akurat di sisi lain pencatatan masih di buku kas dan belum terkomputerisasi. Dengan harapan pendataan dari semua kegiatan transaksi pembelian dan penjualan dapat terintegrasi dengan baik dan memudahkan dalam menentukan laba rugi dengan data yang detail, dimana laporan-laporan tersebut dapat di gunakan pihak pemilik warung dalam mengambil keputusan yang tepat dalam meningkatkan kualitas dan pendapatan.

Dari latar belakang yang telah dipaparkan, masalah yang akan dibahas pada penelitian ini adalah :

- a. Bagaimana membuat sistem penjualan dan pembelian yang efisien sehingga dapat menggantikan sistem yang lama?
- b. Bagaimana membuat aplikasi pembelian atau perhitungan bahan-bahan keperluan di Warung Sate & Gule Bang Lukman Cabang Malang?
- c. Bagaimana membuat sistem penjualan dan pembelian yang dapat memperlihatkan kegiatan atau laporan secara detail dengan mengimplementasikan metode Cut Off Point?

Berdasarkan rumusan masalah di atas, tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk meminimalisir kesalahan perhitungan dalam selisih laba-rugi per tahun atau per bulan.
- b. Memberikan data perhitungan pemesanan makanan atau minuman yang tepat dalam proses transaksi pembayaran.
- c. Meminimalisir kecurangan dalam perhitungan mengolah laporan pemasukan ataupun pengeluaran di Warung Sate & Gule Bang Lukman Cabang Malang.
- d. Di harapkan pemilik warung tidak kebingungan lagi dalam segi laporan penjualan menu maupun pembelian bahan mentah.

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah meningkatkan kebutuhan warung dalam pengolahan laporan data agar dapat menghasilkan informasi yang dibutuhkan dengan lengkap dan

tepat serta penyajian laporan yang lebih cepat dan akurat seperti, laporan data menu, laporan data supplier, laporan data user, laporan data bahan, laporan pembelian per periode, laporan

pembelian per bulan, pembelian bahan per periode, pembelian bahan per bulan, rekap pembelian bahan per periode, laporan penjualan per periode, laporan penjualan per bulan, laporan penjualan menu per periode, laporan penjualan menu per bulan, laporan rekap penjualan per periode, laporan laba rugi per bulan dan laporan laba rugi per tahun, serta mempermudah pelanggan dalam melakukan transaksi pembayaran makanan dan minuman ataupun pembelian bahan di Warung Sate & Gule Bang Lukman Cabang Malang.

2. Metode Penelitian

Cut-off atau pisah batas adalah pemetaan/pemisahan catatan transaksi periode saat ini dengan periode sebelumnya ataupun yang akan datang. Pemeriksaan diawal dimaksudkan agar transaksi-transaksi yang telah dicatat di tahun sebelumnya tidak dimasukkan dalam pencatatan tahun berikutnya. Tujuan cut-off bagi pemilik usaha adalah untuk memeriksa apakah transaksi - transaksi telah dicatat sesuai dengan tanggal/waktu pisah batas yang telah ditentukan, sehingga pencatatan telah dilakukan pada periode akuntansi atau periode perhitungan yang tepat. Sedangkan pemeriksaan di akhir periode dimaksudkan agar transaksi-transaksi yang dicatat pada akhir periode tidak dimasukkan dalam pencatatan tahun berikutnya. kesalahan cut off akan sangat mempengaruhi pendapatan periode berjalan. Metode cut off point berkontribusi dalam hal memilih faktor berdasarkan opini sejumlah responden dengan memberikan indeks terhadap derajat kepentingan masing-masing faktor [3].

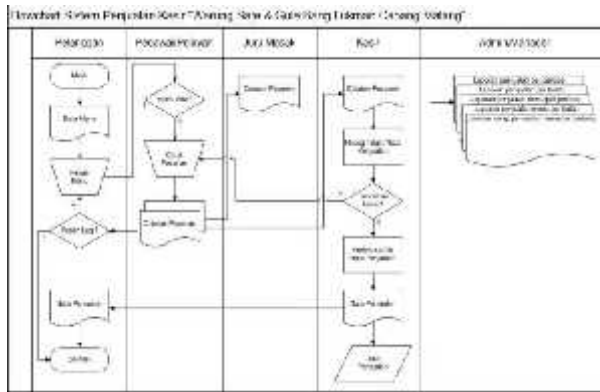
Langkah-langkah pengujian cut-off penjualan dan pembelian :

- Menelusuri laporan ke catatan pembelian dan penjualan untuk menentukan bahwa hasil yang sudah dibuat dalam periode akuntansi yang benar.
- Memeriksa laporan penjualan dan pembelian untuk beberapa hari sebelum dan sesudah tanggal cut-off untuk menentukan tanggal yang menghasilkan jumlah dan hasil banyak nya penjualan maupun pembelian.
- Mengadakan inspeksi, faktur-faktur untuk

periode waktu sebelum dan sesudah tanggal cut-off guna memastikan validitas dan ketepatan penjualan atau pembelian yang berhubungan dengan hasil penentuan laba rugi.

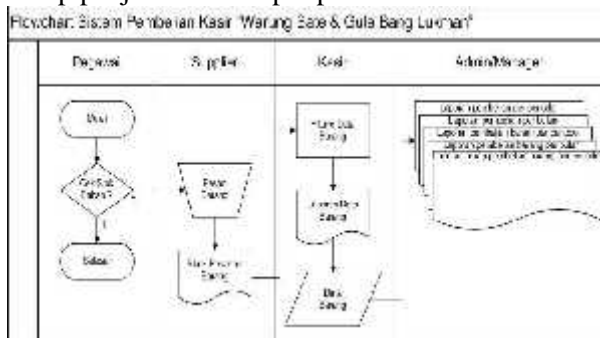
3. Hasil Dan Pembahasan

3.1 Flowchart



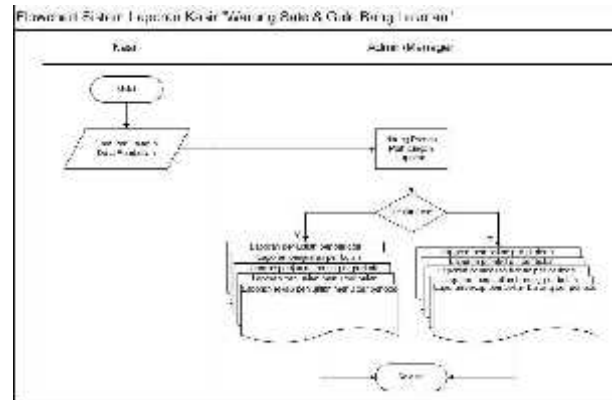
Gambar 1 Flowchart Penjualan Menu

Dari gambar 1 dapat di ketahui pelanggan memesan menu makanan atau minuman, di mana nantinya data menu makan di serahkan kepada pegawai atau pelayan. Jika menu yang di pesan tidak ada, maka pelanggan memesan ulang kepada pelayan, lalu jika menu ada dan sudah di catat semua, maka pesanan atau catatan tersebut akan di teruskan posesnya ke juru masak. Setelah juru masak memproses catatan pesanan tersebut, lalu catatan tersebut di berikan kepada petugas kasir yang di mana akan di proses ke sistem kasir, mulai dari pemesana makanan/minuman, tambahan menu, hingga pencetakan bon/struk yang nantinya akan di serahkan kepada pelanggan. Setelah data penjualan kita dapatkan dari transaksi tersebut, maka admin hanya tinggal mengelola data laporan berupa, laporan penjualan per periode, laporan penjualan per bulan, laporan penjualan menu per periode, laporan penjualan menu per bulan dan laporan rekap penjualan menu per periode.



Gambar 2 Flowchart Pembelian Bahan

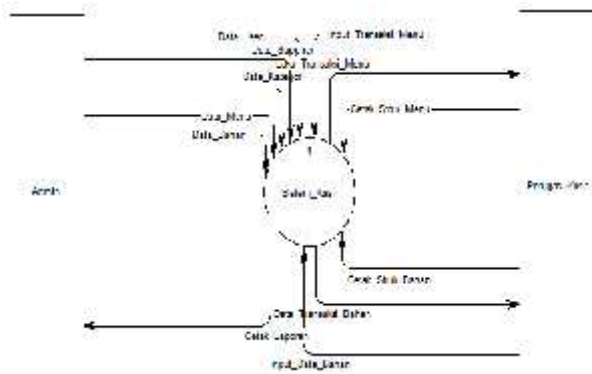
Dari gambar 2 dapat diketahui dimana pegawai memeriksa ke dapur mengenai stok bahan habis atau yang perlu di beli untuk keperluan warung tersebut, jika stok bahan memenuhi maka tidak perlu membelinya. Adapun bila pegawai melihat ada bahan yang habis, maka pegawai membeli dan memesan bahan-bahan yang di perlukan ke supplier. Setelah transaksi pembelian dengan supplier, maka pegawai akan mendapatkan bon atau struk yang nantinya akan di serahkan ke petugas kasir, yang nantinya akan di inputkan ke sistem kasir tersebut. Data barang yang sudah di dapatkan di sistem kasir tersebut, maka admin hanya tinggal mengola data berupa, laporan pembelian per periode, laporan pembelian per bulan, laporan pembelian bahan per periode, laporan pembelian barang per bulan, dan laporan rekap pembelian barang per periode.



Gambar 3 Flowchart Laporan

Pada gambar 3, setelah data transaksi penjualan dan pembelian di dapat atau terkumpul semua pada sistem kasir melalui proses transaksi, maka data akan dikelola atau hitung dalam proses laporan. Maka disini akan di terapkan menggunakan metode cut off point, fungsinya untuk memeriksa laporan penjualan dan pembelian untuk beberapa hari sebelum dan sesudah tanggal cut-off untuk menentukan tanggal atau bulan yang menghasilkan jumlah dan hasil banyak nya penjualan maupun pembelian.

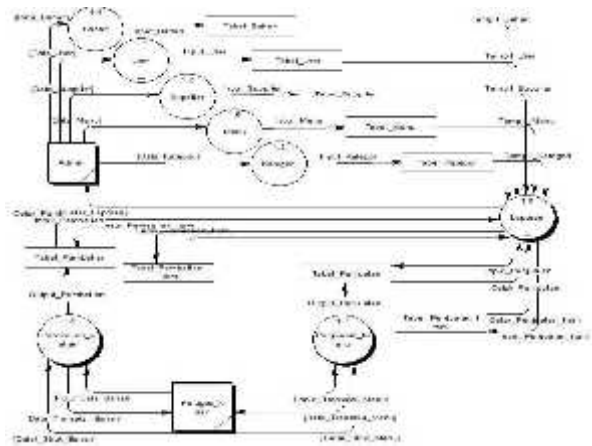
3.2 Context Diagram



Gambar 4 Context Diagram Sistem Kasir

Pada gambar 4 dapat di lihat terdapat satu proses, yaitu sistem kasir dan juga terdapat dua entity yaitu admin dan petugas kasir.

3.3 DFD



Gambar 5 DFD Level 1

Dari gambar 5 dapat dilihat terdapat 8 proses, yaitu proses bahan, user, supplier, menu, kategori, laporan, pembelian_bahan, penjualan_menu, dan juga terdapat dua entity yaitu admin dan petugas kasir. Adapun data storage diantaranya,

tabel_bahan, tabel_user, tabel_supplier, tabel_menu, tabel_kategori, tabel_pembelian, tabel_pembelian_item,tabel_penjualan, tabel_penjualan_item.

3.4 Hasil Program

3.4.1 Halaman Login



Gambar 6 Login

Pada gambar 6, sebelum masuk ke sistem kasir, diharuskan memasukkan username dan password. Adapun hak akses terdapat pilihan kasir dan admin.

3.4.2 Utama Petugas Kasir



Gambar 7 Login

Untuk tampilan hak akses petugas kasir, hanya bisa mengoprasikan dalam transaksi penjualan dan pembelian. Disinilah petugas kasir menginputkan data pembelian dan penjualan yang di tujukan pada gambar 7.

3.4.3 Menu Utama Petugas Admin



Gambar 8 Petugas Admin

Untuk tampilan admin, terdapat beberapa menu dimana admin mengontrol segala hal diantaranya, Data User, Data Supplier, Data Kategori, Data Menu, Data Bahan, dan Laporan.

3.4.4 Menu Utama Laporan



Gambar 9 Laporan

Pada gambar 9 tampilan laporan, terdapat beberapa laporan data user hingga laporan raba rugi per bulan dan per tahun. Dimana setiap laporan memiliki fungsi sendiri-sendiri.

3.4.5 Laporan Data Pembelian per Periode



Gambar 10 Laporan Data Pembelian per Periode

Disini admin dapat melihat laporan pembelian per periode kemudian di cetak apabila diperlukan. Adapun tampilan laporan data pembelian per periode ditunjukkan pada gambar 10.

3.4.6 Laporan Data Pembelian per Bulan



Gambar 11 Laporan Data Pembelian per Bulan

Pada tampilan ini terdapat beberapa data laporan pembelian per bulan dan admin tinggal mencetak data tersebut apabila dibutuhkan.

Adapun tampilan laporan data pembelian per bulan ditunjukkan pada gambar 11.

3.4.7 Laporan Data Pembelian Bahan per Periode



Gambar 12 Laporan Data Pembelian Bahan per Periode

Dalam laporan pembelian bahan per periode ini menampilkan daftar nama bahan yang sudah di beli, nantinya admin tinggal mencetak data tersebut apabila dibutuhkan. Adapun tampilan laporan tersebut ditunjukkan pada gambar 12.

3.4.8 Laporan Data Pembelian Bahan per Bulan



Gambar 13 Laporan Data Pembelian Bahan per Bulan

Pada tampilan ini terdapat beberapa data laporan pembelian bahan per bulan yang sudah di beli dan admin tinggal mencetak data tersebut apabila dibutuhkan. Adapun tampilan laporan tersebut ditunjukkan pada gambar 13.

3.4.9 Laporan Data Rekap Pembelian per Periode



Gambar 14 Laporan Data Rekap Pembelian per Periode

Disini admin dapat melihat hasil laporan rekap pembelian per periode kemudia di cetak apabila diperlukan. Adapun tampilan laporan data tersebut ditunjukkan pada gambar 14.

3.4.10 Laporan Data Penjualan per Periode



Gambar 15 Laporan Data Penjualan per Periode

Disini admin dapat melihat laporan penjualan per periode kemudia di cetak apabila diperlukan. Adapun tampilan laporan data penjualan per periode ditunjukkan pada gambar 15.

3.4.11 Laporan Data Penjualan per Bulan



Gambar 16 Laporan Data Penjualan per Periode

Pada tampilan ini terdapat beberapa data laporan penjualan per bulan dan admin tinggal mencetak data tersebut apabila dibutuhkan. Adapun tampilan laporan data penjualan per bulan ditunjukkan pada gambar 16.

3.4.12 Laporan Data Penjualan Menu per Periode



Gambar 17 Laporan Data Penjualan Menu per Periode

Dalam laporan penjualan menu per periode

ini menampilkan daftar nama makanan & minuman yang sudah di beli, nantinya admin tinggal mencetak data tersebut apabila dibutuhkan. Adapun tampilan laporan tersebut ditunjukkan pada gambar 17.

3.4.13 Laporan Data Penjualan Menu per Bulan



Gambar 18 Laporan Data Penjualan Menu per Bulan

Pada tampilan ini terdapat beberapa data laporan penjualan menu per bulan yang sudah terjual dan admin tinggal mencetak data tersebut apabila dibutuhkan. Adapun tampilan laporan tersebut ditunjukkan pada gambar 18.

3.4.14 Laporan Data Rekap Penjualan Menu per Periode



Gambar 19 Laporan Data Rekap Penjualan per Periode

Disini admin dapat melihat hasil laporan rekap penjualan per periode kemudia di cetak apabila diperlukan. Adapun tampilan laporan data tersebut ditunjukkan pada gambar 19.

3.4.15 Laporan Data Laba Rugi per Bulan



Gambar 20 Laporan Laba Rugi per Bulan

Untuk perhitungan laba rugi per bulan, dimana sistem akan menghitung total belanja

pembelian dikurangi dengan total omset penjualan yang nantinya akan menghasilkan perhitungan laba rugi, nantinya admin tinggal mencetak data tersebut apabila dibutuhkan. Adapun tampilan laporan laba rugi tersebut ditunjukkan pada gambar 20.

3.4.16 Laporan Data Laba Rugi per Tahun



Gambar 21 Laporan Laba Rugi per Tahun

Dalam sistem ini akan memperhitungkan laba rugi per tahun, nantinya admin tinggal mencetak data tersebut apabila dibutuhkan. Adapun tampilan laporan tersebut ditunjukkan pada gambar 21.

4. Kesimpulan

Diharapkan dapat bermanfaat dan diterapkan di Warung Sate & Gule Bang Lukman Cabang Malang dalam menghadapi masalah transaksi penjualan, pembelian ataupun pembuatan laporan secara terperinci yang nantinya pemilik warung dapat dengan mudah menentukan laba – rugi dalam menentukan keputusan manajemen. Dengan ini pendataan dari semua kegiatan transaksi pembelian dan penjualan dapat tersistem dengan baik dan memudahkan dalam menentukan laba rugi dengan data yang detail, dimana laporan-laporan tersebut dapat digunakan pihak pemilik warung dalam mengambil keputusan yang tepat dalam meningkatkan kualitas dan pendapatan.

Daftar Pustaka

- [1] Nurlifa, Alfian, and Sri Kusumadewi. 2017. "Sistem Peramalan Jumlah Penjualan Menggunakan Metode Moving Average Pada Rumah Jilbab Zaky."
- [2] Saputra, Dona; Agustinus Murdiyanto. 2015. "Rancang Bangun Sistem Informasi Manajemen Restoran Studi Kasus Pada Resto Bambo." *Seminar Nasional Teknologi Informasi dan Komunikasi* (April).

- [3] Iriani, Yani. 2012. "PERANCANGAN PEMILIHAN SISTEM INFORMASI PENJUALAN DI PT X." 2012(Snati): 15–16.