

EVALUASI SISTEM DAN PERANCANGAN *STANDARD
OPERATING PROCEDURE* (SOP) ATAS SIKLUS
PENGADAAN, PERSEDIAAN DAN
PENJUALAN PADA RUMAH
MAKAN SOTO LAMONGAN
CAK HAR



OLEH:
FRANSISKA MARCELLINA IKA ROSIANA
3203009317

JURUSAN AKUNTANSI
FAKULTAS BISNIS
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA
SURABAYA
2013

EVALUASI SISTEM DAN PERANCANGAN *STANDARD
OPERATING PROCEDURE* (SOP) ATAS SIKLUS
PENGADAAN, PERSEDIAAN DAN
PENJUALAN PADA RUMAH
MAKAN SOTO LAMONGAN
CAK HAR

SKRIPSI

Diajukan kepada
FAKULTAS BISNIS
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
Untuk Memenuhi Sebagai Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi
Jurusan Akuntansi

OLEH:
FRANSISKA MARCELLINA IKA ROSIANA
3203009317

JURUSAN AKUNTANSI
FAKULTAS BISNIS
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA
SURABAYA
2013

PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH dan PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa Unika Widya Mandala Surabaya:

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama :Fransiska Marcellina Ika Rosiana

NRP :3203009317

Judul Skripsi :Evaluasi Sistem dan Perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) atas Siklus Pengadaan, Persediaan dan Penjualan pada Rumah Makan Soto Lamongan Cak Har.

Menyatakan bahwa tugas akhir skripsi ini adalah ASLI karya tulis saya. Apabila terbukti karya ini merupakan *plagiarism*, saya bersedia menerima sanksi yang akan diberikan oleh Fakultas Bisnis Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Saya menyetujui pula bahwa karya tulis ini dipublikasikan/ditampilkan ini di internet atau media lain (*digital library* Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-Undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan keaslian dan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 20 Juli 2013

Yang menyatakan,



(Fransiska M. I. Rosiana)

HALAMAN PERSETUJUAN

SKRIPSI

EVALUASI SISTEM DAN PERANCANGAN *STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP)* ATAS SIKLUS PENGADAAN, PERSEDIAAN DAN PENJUALAN PADA RUMAH MAKAN SOTO LAMONGAN CAK HAR

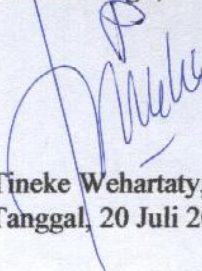
Oleh:

FRANSISKA MARCELLINA IKA ROSIANA

3203009317

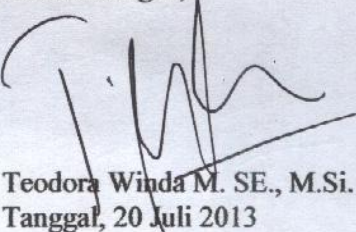
Telah Disetujui dan Diterima dengan Baik
Untuk Diajukan Kepada Tim Penguji

Pembimbing I,



Tineke Wehartaty, SE., MM.
Tanggal, 20 Juli 2013

Pembimbing II,

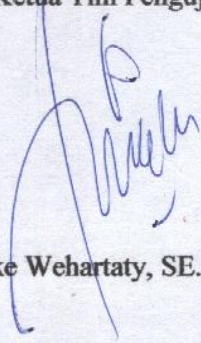


Teodora Winda M. SE., M.Si.
Tanggal, 20 Juli 2013

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi yang ditulis oleh: Fransiska M. I. Rosiana, NRP 3203009317
Telah diuji pada tanggal 27 Juli 2013 dan dinyatakan lulus oleh tim
penguji.

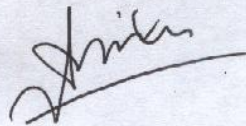
Ketua Tim Penguji:



Tineke Wehartaty, SE., MM.

Mengetahui,

Ketua Jurusan,



Ariston Oki, SE., MA., Ak., BAP.
NIK. 321.03.0566

Dekan
UNIVERSITAS KATOLIK MANDRA SURABAYA
FAKULTAS HUMANIA

Dr. Lodovicus Lasdi, MM
NIK. 321.99.0370

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan anugerah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul “Evaluasi Sistem dan Perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) atas Siklus Pengadaan, Persediaan dan Penjualan pada Rumah Makan Soto Lamongan Cak Har” dimana tujuan dari penulisan skripsi ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi di Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Adapun, dalam proses penyelesaian skripsi ini maupun dalam masa perkuliahan, penulis banyak memperoleh bantuan dari berbagai pihak, maka penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Dr. Lodovicus Lasdi, MM. selaku Dekan Fakultas Bisnis Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
2. Ariston Oki, SE., MA., Ak., BAP. selaku Ketua Jurusan Akuntansi Fakultas Bisnis Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
3. Ibu Tineke Wehartaty, SE., MM. selaku Dosen Pembimbing I yang telah bersedia meluangkan waktu dalam memberikan saran yang berguna sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.
4. Ibu Teodora Winda M. SE., M.Si. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan masukan saran yang bermanfaat serta membantu dan mendukung menyelesaikan skripsi ini dengan baik.

5. Dosen Penguji yang telah memberikan kritik dan saran selama proses sidang berlangsung.
6. Seluruh dosen Fakultas Bisnis Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya khususnya dosen Jurusan Akuntansi yang telah memberikan banyak pengetahuan kepada penulis selama proses perkuliahan di Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
7. Seluruh staff tata usaha Fakultas Bisnis Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya yang telah membantu selama proses perkuliahan dan pengajuan skripsi.
8. Bapak Kahar atau yang sering di panggil dengan sebutan Cak Har selaku pemilik Rumah Makan Soto Lamongan Cak Har Surabaya yang telah meluangkan waktunya, membantu dan memberikan informasi dan data-data yang bermanfaat dan sangat diperlukan oleh penulis untuk penyusunan skripsi ini.
9. Opi, Omi, Mama dan seluruh keluarga yang telah memberikan semangat, doa, dukungan selama penulis menjalani proses perkuliahan hingga penyelesaian skripsi ini.
10. Teman-teman SSS (terutama Reni, Retha, Ninis) tersayang, Julius, Dendy, dan seluruh teman yang terlibat, penulis mengucapkan banyak terima kasih atas bantuan, dukungan, kerjasama, pengalaman dan pertemanan yang positif yang selama ini penulis terima.
11. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Semoga semua kebaikan yang telah diberikan oleh semua pihak mendapat balasan dari Tuhan Yang Maha Esa. Penulis juga membutuhkan saran dan kritik yang membangun dari berbagai pihak untuk memperbaiki skripsi ini. Akhir kata, besar harapan penulis kiranya hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi pihak yang berkepentingan serta dapat menjadi masukan bagi penelitian berikutnya.

Surabaya, Juli 2013

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TULIS.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK	xiv
ABSTRACT	xv
BAB 1. PENDAHULUAN	
1.1..Latar Belakang Masalah.....	1
1.2. Perumusan Masalah	6
1.3. Tujuan Penelitian	7
1.4. Manfaat Penelitian	7
1.5..Sistematika Penulisan	8
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Penelitian Terdahulu	10
2.2. Landasan Teori.....	13
2.3. Rerangka Berpikir.....	41
BAB 3. METODE PENELITIAN	
3.1. Desain Penelitian	42

3.2. Jenis dan Sumber Data.....	42
3.3. Metode Pengumpulan Data.....	43
3.4. Teknik Analisis Data.....	44
BAB 4. ANALISIS DAN PEMBAHASAN	
4.1. Gambaran Umum Objek Penelitian	45
4.2. Deskripsi Data.....	49
4.3. Analisis dan Pembahasan.....	63
BAB 5. SIMPULAN, KETERBATASAN, SARAN	
5.1. Simpulan	83
5.2. Keterbatasan.....	85
5.3. Saran	85
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 Simpulan Permasalahan.....	4
Tabel 2.1 Perbedaan antara Penelitian Terdahulu dengan Penelitian Sekarang	12
Tabel 2.2 Simbol-Simbol Bagan Alir (<i>Flowchart</i>).....	31

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. <i>Flowchart</i> Pembelian Tunai	21
Gambar 2.2. <i>Flowchart</i> Pembelian Tunai Lanjutan	22
Gambar 2.3. Prosedur Permintaan dan Pengeluaran Barang Gudang	24
Gambar 2.4. Sistem Pemrosesan Penjualan Manual	28
Gambar 2.5. Sistem Pemrosesan Penjualan Manual Lanjutan	29
Gambar 2.6. Rerangka Berpikir.....	41
Gambar 4.1. Lokasi Rumah Makan Soto Lamongan Cak Har (MERR2C).....	45
Gambar 4.2. Struktur Organisasi Rumah Makan Soto Lamongan Cak Har	49
Gambar 4.3. <i>Flowchart</i> Siklus Pengadaan	53
Gambar 4.4. <i>Flowchart</i> Siklus Persediaan Masuk.....	55
Gambar 4.5. <i>Flowchart</i> Siklus Persediaan Keluar.....	56
Gambar 4.6. <i>Flowchart</i> Siklus Penjualan	59
Gambar 4.7. Memo Pengadaan	60
Gambar 4.8. Memo Pesanan Berformat	61
Gambar 4.9. Memo Pesanan tidak Berformat	61
Gambar 4.10. <i>Layout</i> Rumah Makan Soto Lamongan Cak Har (MERR2C)	62
Gambar 4.11. <i>Flowchart</i> Perbaikan Siklus Pengadaan Rumah Makan Soto Lamongan Cak Har	64
Gambar 4.12. <i>Flowchart</i> Perbaikan Siklus Persediaan Masuk Rumah Makan Soto Lamongan Cak Har.....	67

Gambar 4.13. <i>Flowchart</i> Perbaikan Siklus Persediaan Keluar Rumah Makan Soto Lamongan Cak Har.....	68
Gambar 4.14. <i>Flowchart</i> Perbaikan Siklus Penjualan Rumah Makan Soto Lamongan Cak Har	71
Gambar 4.15. Usulan Struktur Organisasi Rumah Makan Soto Lamongan Cak Har	73
Gambar 4.16. Usulan Dokumen Nota Pesanan Pembelian (<i>Purchase Order</i>) Rumah Makan Soto Lamongan Cak Har	76
Gambar 4.17. Usulan Dokumen Kartu Stok Rumah Makan Soto Lamongan Cak Har	77
Gambar 4.18. Usulan Dokumen Memo Pesanan Rumah Makan Soto Lamongan Cak Har	79
Gambar 4.19. Evaluasi <i>Layout</i> Rumah Makan Soto Lamongan Cak Har (MERR2C).....	82

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. *Standard Operating Procedure* (SOP) Siklus Pengadaan.

Lampiran 2. *Standard Operating Procedure* (SOP) Siklus Persediaan.

Lampiran 3. *Standard Operating Procedure* (SOP) Siklus Penjualan.

Lampiran 4. Simbol-Simbol *Flowchart*

Lampiran 5. Daftar Pertanyaan.

ABSTRAK

Objek dari penelitian ini adalah Rumah Makan Soto Lamongan Cak Har yang telah berkembang dari tahun 1992 dan memiliki satu cabang serta pada tahun 2013 memiliki enam *franchise* yang tersebar di Indonesia, namun sampai saat ini masih belum memiliki *Standard Operating Procedure* (SOP) atas siklus pengadaan, persediaan dan penjualan. *Standard Operating Procedure* (SOP) tersebut akan menjadi pedoman untuk dapat meningkatkan kinerja karyawan dan pengendalian internal rumah makan. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis dan merancang *Standard Operating Procedure* (SOP) atas siklus pengadaan, persediaan dan penjualan dalam rangka meningkatkan kinerja karyawan dan pengendalian internal.

Penelitian ini berisi perancangan sistem yang dimulai dari menganalisis, melakukan evaluasi, dan adanya saran-saran perbaikan terhadap siklus pengadaan, persediaan dan penjualan. Sumber data yang diperoleh peneliti adalah berasal dari internal rumah makan, yakni struktur organisasi, *job description*, sistem dan prosedur pengadaan, persediaan dan penjualan yang sedang digunakan, *flowchart*, serta memo pesanan. Data-data tersebut diperoleh dengan cara wawancara dengan pemilik, observasi langsung ke rumah makan dan dokumentasi. Sehingga, hasil yang diperoleh dari penelitian ini adalah *Standard Operating Procedure* (SOP) yang bertujuan menjadi pedoman serta untuk meningkatkan kinerja karyawan dan pengendalian internal rumah makan Soto Lamongan Cak Har.

Kata Kunci: Siklus pengadaan, persediaan, penjualan, pengendalian internal dan *Standard Operating Procedure*

ABSTRACT

Object of this study is Soto Lamongan Cak Har Restaurant, has grown since 1992 with has one branch and in 2013 has six franchises spread across Indonesia, but to date is not still have the Standard Operating Procedure (SOP) on the cycle of procurement, inventory and sales. Standard Operating Procedure (SOP) will be a guideline to improve the performance of the employees and the internal control. Therefore, this study aims to analyze and design a Standard Operating Procedure (SOP) on the cycle of procurement, inventory and sales in order to improve employee performance and internal controls.

This study contains the system design starts from analyzing, evaluating, and any suggestions for improvement of the procurement cycle, inventory and sales. Researchers obtained data source is derived from the internal restaurant, the organizational structure, job description, systems and procedures for procurement, inventory and sales are being used, flowcharts, and scrap booking. These data were obtained by interview with the owner, the restaurant direct observation and documentation. Thus, the results obtained from this study is the Standard Operating Procedure (SOP) which aims to guide and to improve employee performance and internal control Soto Lamongan Cak Har's Restaurant.

Keywords: Cycle procurement, inventory, sales, internal control and Standard Operating Procedure