

**ANALISIS SISTEM INFORMASI AKUNTANSI PERSEDIAAN BAHAN
BAKU PADA EMPORIO BAKERY DI
KABUPATEN TEGAL**



TUGAS AKHIR

OLEH :

USWATUN KHASANAH

NIM 18031144

**PROGRAM STUDI DIII AKUNTANSI
POLITEKNIK HARAPAN BERSAMA**

2021

HALAMAN PERSETUJUAN

Tugas Akhir yang berjudul :

ANALISIS SISTEM INFORMASI AKUNTANSI PERSEDIAAN BAHAN
BAKU PADA EMPORIO BAKERY DI KABUPATEN TEGAL

oleh mahasiswa :

Nama : Uswatun Khasanah

NIM : 18031144

Telah diperiksa dan di koreksi dengan baik dan cermat. Karena itu pembimbing
menyetujui mahasiswa tersebut untuk menempuh ujian tugas akhir.

Tegal, 20 Juni 2021

Pembimbing I,



Bahri Kamal, SE, MM

NIPY. 05.015.218

Pembimbing II



Drs. Mulyadi, MM. Ak

NIPY. 04.015.213

LEMBAR PENGESAHAN

Tugas Akhir yang berjudul :

ANALISIS SISTEM INFORMASI AKUNTANSI PERSEDIAAN BAHAN
BAKU PADA EMPORIO BAKERY DI KABUPATEN TEGAL

Oleh :

Nama : Uswatun Khasanah

NIM : 18031144

Program Studi : Akuntansi

Jenjang : Diploma III

Dinyatakan lulus setelah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir
Program Studi Akuntansi Politeknik Harapan Bersama Tegal

Tegal, 07 Juli 2021

1. Bahri Kamal, SE, MM

Ketua Penguji



2. Yeni Priatna Sari, SE, M. Si, Ak, CA, ACPA

Penguji I



3. Dewi Kartika, SE, M. Ak CAAT

Penguji II



Mengetahui,

Ketua Program Studi



Yeni Priatna Sari, SE, M.Si, Ak, CA, ACPA

NIPY. 009.011.062

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis dalam bentuk Tugas Akhir ini yang berjudul "ANALISIS SISTEM INFORMASI AKUNTANSI PERSEDIAAN BAHAN BAKU PADA EMPORIO BAKERY DI KABUPATEN TEGAL", beserta isinya adalah benar-benar karya saya sendiri.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan sebagaimana mestinya.

Demikian pernyataan ini untuk dapat dijadikan pedoman bagi yang berkepentingan, dan saya siap menanggung segala risiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya tulis saya ini, atau adanya klaim terhadap keaslian karya tulis saya ini.

Tegal, 07 Juli 2021

Yang membuat pernyataan,



Uswatun Khasanah

NIM : 18031144

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai mahasiswa Prodi Akuntansi Politeknik Harapan Bersama, yang bertandatangan di bawah ini, saya :

Nama : USWATUN KHASANAHA

NIM : 18031144

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Prodi Akuntansi Politeknik Harapan Bersama Hak Bebas Royalti Non Eksklusif (*Non Exclusive Royalty Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul Analisis Sistem Informasi Akuntansi Persediaan Bahan Baku Pada Emporio Bakery di Kabupaten Tegal.

Dengan Hak Bebas Royalti non eksklusif ini Prodi Akuntansi Politeknik Harapan Bersama berhak menyimpan, mengalih-mediakan/formatkan mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya ke internet atau media lain untuk kepentingan akademik tanpa perlu meminta ijin dari saya selama mencantumkan saya sebagai penulis/pencipta.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Prodi Akuntansi Politeknik Harapan Bersama, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian surat pernyataan ini saya buat sebenarnya.

Tegal, 07 Juli 2021

Yang membuat pernyataan,



USWATUN KHASANAHA

NIM. 18031144

HALAMAN MOTTO

“Untuk menjadi yang terbaik. Kamu harus mempunyai mimpi yang besar serta semangat untuk mewujudkannya”

(KH. Ahmad Bahauddin Nursalim)

“Teruslah bermimpi, teruslah bermimpi, bermimpilah selama engkau dapat bermimpi! Bila tiada bermimpi, apakah jadinya hidup! Kehidupan yang sebenarnya kejam”

(Raden Ajeng Kartini)

“Jangan Mikir kelak akan jadi apa yang penting belajar yang giat”

(KH. Maimun Zubair)

“Allah tidak membebani seseorang melainkan sesuai dengan kesanggupannya”

(QS Al Baqarah : 286)

“Maka sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan, sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan”

(QS AL Insyirah : 5-6)

“Siapa yang menempuh jalan untuk mencari ilmu, maka Allah akan mudahkan baginya jalan menuju surga”

(HR. Muslim, no. 2699)

“Yang penting bukan apakah kita menang atau kalah, tuhan tidak mewajibkan manusia untuk menang sehingga kalah pun bukan dosa, yang penting adalah apakah seseorang berjuang atau tak berjuang”

(Emha Ainun Nadjib)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Tugas Akhir ini kupersembahkan untuk :

Orang tuaku yang senantiasa mendoakan dan mendukung
Segenap Civitas Akademika Politeknik Harapan Bersama Tegal
Segenap keluarga besar Emporio Bakery dan Quina Bakery
Teman-teman Seprodi, semangat terus pantang menyerah
Teman-teman Kelas, semangat wisuda bareng
Teman-teman Jakwurity seiman sesyurga Insya Allah
Teman-teman Civitas Ikatan Pelajar Putri Nahdlatul Ulama Kedokansayang
Teman-teman Civitas Ikatan Pelajar Putri Nahdlatul Ulama Kecamatan Tarub
Teman-teman Civitas Ikatan Pelajar Putri Nahdlatul Ulama Kabupaten Tegal
Teman-teman Civitas OSIS SMK N 2 Tegal, semangat menggapai mimpi
Teman-teman *Squad* (Lidia, Nadiyah, Mega), *Support System* Sahabat terbaik

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat, hidayah serta karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir dengan judul “Analisis Sistem Informasi Akuntansi Persediaan Bahan Baku Pada Emporio Bakery Di Kabupaten Tegal”.

Tugas Akhir ini diajukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat guna mencapai gelar Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi Akuntansi Politeknik Harapan Bersama.

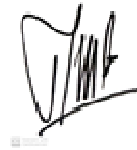
Penulis menyadari akan keterbatasan dan kemampuan yang dimiliki, dalam penyusunan Tugas Akhir ini banyak mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini saya ingin menyampaikan terima kasih yang tak terhingga kepada yang terhormat :

1. Bapak Nizar Suhendra, SE, MPP, selaku Direktur Politeknik Harapan Bersama.
2. Ibu Yeni Priatna Sari, SE, M.Si, Ak, CA, selaku Ka.Prodi Akuntansi Politeknik Harapan Bersama.
3. Bapak Bahri Kamal, SE, MM, selaku Dosen Pembimbing I yang telah banyak memberikan arahan, bimbingan, dan petunjuk hingga terselesaikannya penyusunan Tugas Akhir ini.
4. Bapak Drs. Mulyadi, MM, Ak, selaku Dosen Pembimbing II yang telah banyak memberikan bantuan dan bimbingan hingga terselesaikannya penyusunan Tugas Akhir ini.
5. Bapak Subhan Yusuf selaku pemilik Emporio Bakery.
6. Seluruh karyawan dan karyawanati Emporio Bakery.
7. Teman-teman prodi D3 Akuntansi, yang telah memberikan dorongan dan semangat serta semua pihak baik secara langsung maupun tidak langsung, turut membantu dalam penyelesaian Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini jauh dari sempurna, masih banyak kekurangan dan kelemahan disana-sini. Oleh karena itu, penulis memohon

maaf atas segala kekurangan dan kelemahan yang ada. Akhirnya, penulis sangat berharap Tugas Akhir ini bermanfaat bagi para pembaca serta pemerhati akuntansi pada umumnya.

Tegal, 07 Juli 2021



USWATUN KHASANAH

NIM. 18031144

ABSTRAK

Uswatun Khasanah. 2021. *Analisis Sistem Informasi Akuntansi Pada Emporio Bakery Di Kabupaten Tegal*. Program Studi: Diploma III Akuntansi. Politeknik Harapan Bersama. Pembimbing I: Bahri Kamal, S.E., M.M.; Pembimbing II: Drs. Mulyadi, M.M., Ak.

Emporio Bakery adalah instansi perusahaan yang bergerak di bidang produksi dan penjualan roti. Tujuan penelitian untuk menganalisis Sistem Informasi Akuntansi Persediaan Bahan Baku Emporio Bakery Di Kabupaten Tegal. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah teknik pengumpulan data wawancara, observasi, dokumentasi, dan studi pustaka. Teknik analisis data adalah kualitatif dengan mendeskripsikan komponen-komponen sistem informasi dengan melakukan analisis PIECES pada sistem informasi akuntansi persediaan bahan baku. Hasil analisis PIECES menunjukkan bahwa: sistem yang sedang berjalan belum sesuai, dengan hasil indikator kinerja utama mencapai 50% dari 100%, Informasi keluar masuknya bahan baku masih ada catatan koreksi penginputan, Sistem persediaan yang berjalan membutuhkan penambahan SDM untuk fokus terhadap data dan persediaan bahan baku sesungguhnya, Pengendalian sistem persediaan bahan baku melalui *stock opname* secara berkala sebulan sekali per masing-masing kelompok, Efisiensi sistem pengendalian keluar masuknya barang masih perlu diperbaiki; Pelayanan permintaan bahan baku sangat baik, hal tersebut dapat disimpulkan bahwa kurangnya sosialisasi standar pengeluaran dan SDM untuk melakukan pengecekan dan pengawasan ulang setiap penerimaan dan pengeluaran bahan baku. Dari keenam aspek dalam analisis PIECES masih memiliki banyak ketidaksesuaian.

Kata Kunci : Sistem Informasi Akuntansi, Persediaan Bahan Baku, Analisis PIECES

ABSTRACT

Khasanah, Uswatun. 2021. *The Analysis of Accounting Information Systems at Emporio Bakery in Tegal Regency. Study Program: Accounting Associate Degree. Politeknik Harapan Bersama. Advisor: Bahri Kamal, S.E., M.M.; Co-Advisor: Drs. Mulyadi, M.M., Ak.*

Emporio Bakery is a corporate agency engaged in the production and sale of bread. The purpose of the research is to analyze the Accounting Information System of Emporio Bakery Raw Materials in Tegal Regency. The data were gathered using interviews, observation, documentation, and literature study. The analysis of data was qualitative by describing the components of the information system by performing PIECES analysis on the accounting information system for raw material inventory. The results of PIECES analysis showed that: the current system is not suitable yet, with the results of the main performance indicators reaching 50% of 100%, There is still a log of system corrections on checking information in and out of raw materials, The running inventory system requires additional human resources to focus on data and actual raw material inventory, Control of the raw material inventory system through regular stock taking once a month per each group, The efficiency of the control system for the entry and exit of goods still needs to be improved, The service for requesting raw materials is very good, it can be concluded that the lack of socialization of expenditure standards and human resources to check and re-supervise each receipt and expenditure of raw materials. Of the six aspects in the PIECES analysis, there are still many discrepancies.

Keywords : *Accounting Information Systems, Inventory Raw Materials, PIECES Analysis*

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
HALAMAN MOTTO	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN	vii
KATA PENGANTAR	viii
ABSTRAK	x
<i>ABSTRACT</i>	xi
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Perumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.5 Batasan Masalah	5
1.6 Kerangka Berpikir.....	5
1.7 Sistematika Penulisan	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1 Tinjauan Pustaka atas Sistem Informasi Akuntansi.....	9
2.1.1 Pengertian Sistem Informasi Akuntansi	9

2.1.2 Unsur-unsur Sistem Informasi Akuntansi	10
2.1.3 Fungsi Sistem Informasi Akuntansi	11
2.1.4 Tujuan Sistem Informasi Akuntansi.....	12
2.1.5 Kegunaan Sistem Informasi Akuntansi.....	13
2.2 Tinjauan Atas Persediaan.....	14
2.2.1 Pengertian Persediaan.....	14
2.2.2 Jenis-jenis Persediaan.....	14
2.2.3 Sistem Pencatatan Persediaan	16
2.2.4 Metode Penilaian Persediaan	17
2.2.5 Sistem dan Prosedur yang berkaitan.....	18
2.2.6 Fungsi yang terkait.....	19
2.2.7 Dokumen yang terkait.....	20
2.3 Tinjauan Atas Kesesuaian Sistem Informasi Akuntansi.....	21
BAB III METODE PENELITIAN.....	28
3.1 Lokasi Penelitian.....	28
3.2 Waktu Penelitian	28
3.3 Jenis Data	28
3.4 Sumber Data.....	29
3.5 Teknik Pengumpulan Data.....	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	32
4.1 Gambaran Umum Emporio Bakery	32
4.1.1 Sejarah Emporio Bakery	32
4.2 Hasil Penelitian	36
4.2.1 Analisis Sistem Persediaan Bahan Baku Emporio Bakery	36
4.2.2 Bagan Alir dan Prosedur Persediaan Bahan Baku Emporio Bakery	54
4.2.3 Analisis PIECES	66
4.3 Pembahasan Hasil Penelitian	70

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	71
5.1 Kesimpulan	71
5.2 Saran	72
DAFTAR PUSTAKA	73
LAMPIRAN.....	76

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Penelitian Terdahulu	24
Tabel 4. 1 Daftar Bahan Baku Kering.....	39
Tabel 4. 2 Daftar Bahan Baku Basah	40
Tabel 4. 3 Daftar Bahan Baku Beku	44
Tabel 4. 4 Daftar Bahan Baku Segar.....	44
Tabel 4. 5 Daftar <i>Non Raw Material</i> Karton.....	45
Tabel 4. 6 Daftar Plastik dan <i>Paper Bag</i>	46
Tabel 4. 7 Daftar <i>Non Raw Material</i> aksesoris	48
Tabel 4. 8 Daftar Bahan Baku Operasional	53
Tabel 4. 9 Rekapitulasi Hasil <i>Key Performance Indicator</i>	67
Tabel 4. 10 Analisis PIECES Pada Sistem Persediaan Bahan Baku.....	68

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Kerangka Berpikir	6
Gambar 4. 1 Bagan Alir Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Baku Kering	55
Gambar 4. 2 Bagan Alir Penerimaan dan Penyimpanan bahan baku basah	56
Gambar 4. 3 Bagan Alir Penerimaan dan Penyimpanan bahan baku segar	57
Gambar 4. 4 Bagan Alir Penerimaan dan Penyimpanan bahan baku beku.....	58
Gambar 4. 5 Bagan Alir Penerimaan dan Penyimpanan Karton.....	59
Gambar 4. 6 Bagan Alir Penerimaan dan Penyimpanan Plastik	60
Gambar 4. 7 Bagan Alir Pengeluaran <i>Raw Material Premix</i>	61
Gambar 4. 8 Bagan Alir Pengeluaran <i>Non Raw Material Premix</i>	62
Gambar 4. 9 Bagan Alir Pengeluaran Karton	63
Gambar 4. 10 Bagan Alir Pengeluaran Plastik	64
Gambar 4. 11 Bagan Alir Pengeluaran <i>Non RM Non Packaging</i>	65

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Dokumen Berita Ambil Barang <i>Raw Material Premix</i>	76
Lampiran 2 Dokumen Berita Ambil Barang <i>Raw Material Non Premix</i>	77
Lampiran 3 Dokumen Berita Ambil Barang Karton, Plastik dan Aksesoris	78
Lampiran 4 Dokumen Berita Ambil Barang Operasional.....	80
Lampiran 5 Dokumen Faktur Pembelian <i>Raw Material</i>	81
Lampiran 6 Dokumen Faktur Pembelian Karton.....	81
Lampiran 7 Dokumen Faktur Pembelian Plastik	82
Lampiran 8 Dokumen Faktur Pembelian Operasional.....	82
Lampiran 9 Dokumen <i>Purchase Order (PO) Raw Material</i>	83
Lampiran 10 Dokumen <i>Purchase Order (PO) Karton</i>	84
Lampiran 11 Dokumen <i>Purchase Order (PO) Plastik</i>	85
Lampiran 12 Dokumen <i>Purchase Order (PO) Operasional</i>	86
Lampiran 13 Dokumen <i>Stock Opname Raw Material</i>	87
Lampiran 14 Dokumen <i>Stock Opname</i> Karton	93
Lampiran 15 Dokumen <i>Stock Opname</i> Plastik dan Aksesoris.....	97
Lampiran 16 Dokumen <i>Stock Opname</i> Operasional.....	102
Lampiran 17 Surat Kesiapan Membimbing Tugas Akhir Pembimbing 1	103
Lampiran 18 Surat Kesiapan Membimbing Tugas Akhir Pembimbing 2.....	104
Lampiran 19 Buku Bimbingan Tugas Akhir Dosen Pembimbing 1	105
Lampiran 20 Buku Bimbingan Tugas akhir Dosen Pembimbing 2	107

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Di era globalisasi penggunaan teknologi informasi telah berkembang lebih luas yang dapat diaplikasikan oleh perusahaan, pemerintahan pendidikan, atau pemakai lainnya. Untuk meningkatkan kinerja perusahaan demi mengikuti perkembangan teknologi sebagian dari pengusaha atau perusahaan rela mengeluarkan biaya untuk *update* teknologi informasi yang diharapkan bisa meningkatkan produktivitas mereka dalam melakukan kegiatan atau pun transaksi-transaksi perusahaan. Agar informasi tersebut dapat menjadi akurat dan relevan maka diperlukan sebuah sistem yang dapat mengatur tentang informasi tersebut. Sistem tersebut biasanya dikenal dengan nama sistem informasi.

Persediaan bahan baku adalah barang-barang yang diperoleh dalam keadaan harus dikembangkan yang akan menjadi bagian utama dari barang jadi atau barang-barang berwujud yang diperoleh untuk penggunaan langsung dalam proses produksi. Perusahaan sebaiknya menyediakan bahan baku, agar proses produksinya tidak menghambat kelancaran usaha. Apabila perusahaan menerapkan sistem informasi akuntansi persediaan bahan baku yang terkomputerisasi, maka keuntungan-keuntungan yang dapat di peroleh antara lain adalah perusahaan memperoleh informasi yang akurat mengenai nilai dan

posisi sistem informasi akuntansi persediaan, dengan adanya sistem pencatatan dan pelaporan persediaan.

Masalah persediaan merupakan permasalahan yang selalu dihadapi para pengambil keputusan dalam bidang persediaan. Persediaan dibutuhkan karena pada dasarnya pola permintaan tidak beraturan. Persediaan dilakukan untuk menjamin adanya kepastian bahwa pada saat dibutuhkan barang-barang tersebut tersedia.

Peranan Persediaan bahan baku merupakan salah satu persediaan yang penting bagi perusahaan karena memengaruhi proses kelancaran produksi dimana jika pengolahan bahan baku tidak dilakukan dengan tepat akan menimbulkan kelebihan atau kekurangan bahan baku.

Persediaan bahan baku sendiri terbagi menjadi dua yaitu bahan baku langsung (*direct material*) dan bahan baku tidak langsung (*indirect material*). Bahan baku langsung merupakan semua bahan baku yang merupakan bagian dari barang jadi yang dihasilkan. Sedangkan bahan baku tidak langsung yaitu bahan baku yang ikut berperan dalam proses produksi tetapi tidak secara langsung, dapat dilihat pada barang jadi yang dihasilkan. Ada beberapa bagian berkaitan dengan persediaan bahan baku, yaitu bagian produksi, pembelian, gudang, *accounting*, dan *finance* yang semuanya secara tidak langsung membentuk sebuah siklus yang saling berkaitan satu sama lain dalam mendukung ketersediaan dan kualitas bahan baku dalam perusahaan. Antara bagian-bagian tersebut sudah mempunyai tanggung jawab dan otoritasnya masing-masing terhadap tugas yang ada, sehingga tidak akan

terjadi kerangkapan tugas pada bagian-bagian tersebut karena sudah ada pembagian tugas sebelumnya.

Emporio Bakery Tegal merupakan perusahaan yang bergerak dibidang produksi dan penjualan roti, perusahaan ini didirikan sejak 2011, dalam perkembangan selama 10 tahun ini, Emporio Bakery mengalami kemajuan termasuk hal arus persediaan, namun terkadang masih ada kendala pada salah satu departemen produksi terkait persediaan, didalam penyusunan laporan *warehouse* (persediaan gudang) masih ditemukan selisih antara persediaan fisik dan pencatatan di warehouse. Pengambilan barang yang tidak sesuai *Standart Operating Procedure* (SOP) seperti mengambil barang persediaan di gudang namun tidak menulis pada lembar berita ambil barang, sudah mengambil barang di gudang namun di kembalikan tanpa menyampaikan kepada *team* gudang. Penerimaan barang dari *supplier* melebihi jam *closing* gudang. Oleh karena itu, pentingnya sistem informasi akuntansi persediaan, agar segala proses dapat tersistem dengan lebih baik.

Berdasarkan uraian diatas, maka dibuatlah tugas akhir ini dengan judul “ANALISIS SISTEM INFORMASI AKUNTANSI PERSEDIAAN BAHAN BAKU PADA EMPORIO BAKERY DI KABUPATEN TEGAL”

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah di atas, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana sistem informasi akuntansi persediaan bahan baku pada Emporio Bakery di Kabupaten Tegal ?

2. Apakah sistem informasi akuntansi persediaan bahan baku sudah sesuai dengan analisis PIECES menurut Ragil (2010) pada Emporio Bakery di Kabupaten Tegal ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah di atas, maka penelitian ini bertujuan :

1. Untuk mengetahui sistem informasi akuntansi persediaan bahan baku pada Emporio Bakery di Kabupaten Tegal.
2. Untuk menganalisa kesesuaian sistem informasi akuntansi persediaan bahan baku pada Emporio Bakery di Kabupaten Tegal.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini yaitu :

1. Bagi Peneliti

Penulisan tugas akhir ini dapat menambah pengetahuan dan memperoleh gambaran langsung praktek tentang sistem informasi akuntansi persediaan bahan baku di Perusahaan.

2. Bagi Emporio Bakery

Tugas akhir ini dapat dijadikan sebagai bahan masukan yang mungkin bermanfaat dalam sistem informasi akuntansi persediaan perusahaan.

3. Bagi Politeknik Harapan Bersama Tegal

Tugas akhir ini dapat dimanfaatkan sebagai penambah pengetahuan pemahaman sistem informasi akuntansi di perusahaan, juga dapat

sebagai bahan referensi penelitian bagi peneliti selanjutnya agar dapat dikembangkan menjadi lebih baik lagi.

4. Bagi Pembaca

Tugas akhir ini dapat dimanfaatkan sebagai penambah pengetahuan pemahaman sistem informasi akuntansi di perusahaan, juga dapat sebagai bahan referensi penelitian bagi peneliti selanjutnya agar dapat dikembangkan menjadi lebih baik lagi serta dapat diterapkan di tempat kerja sebagai bahan sistem informasi akuntansi persediaan bahan baku.

1.5 Batasan Masalah

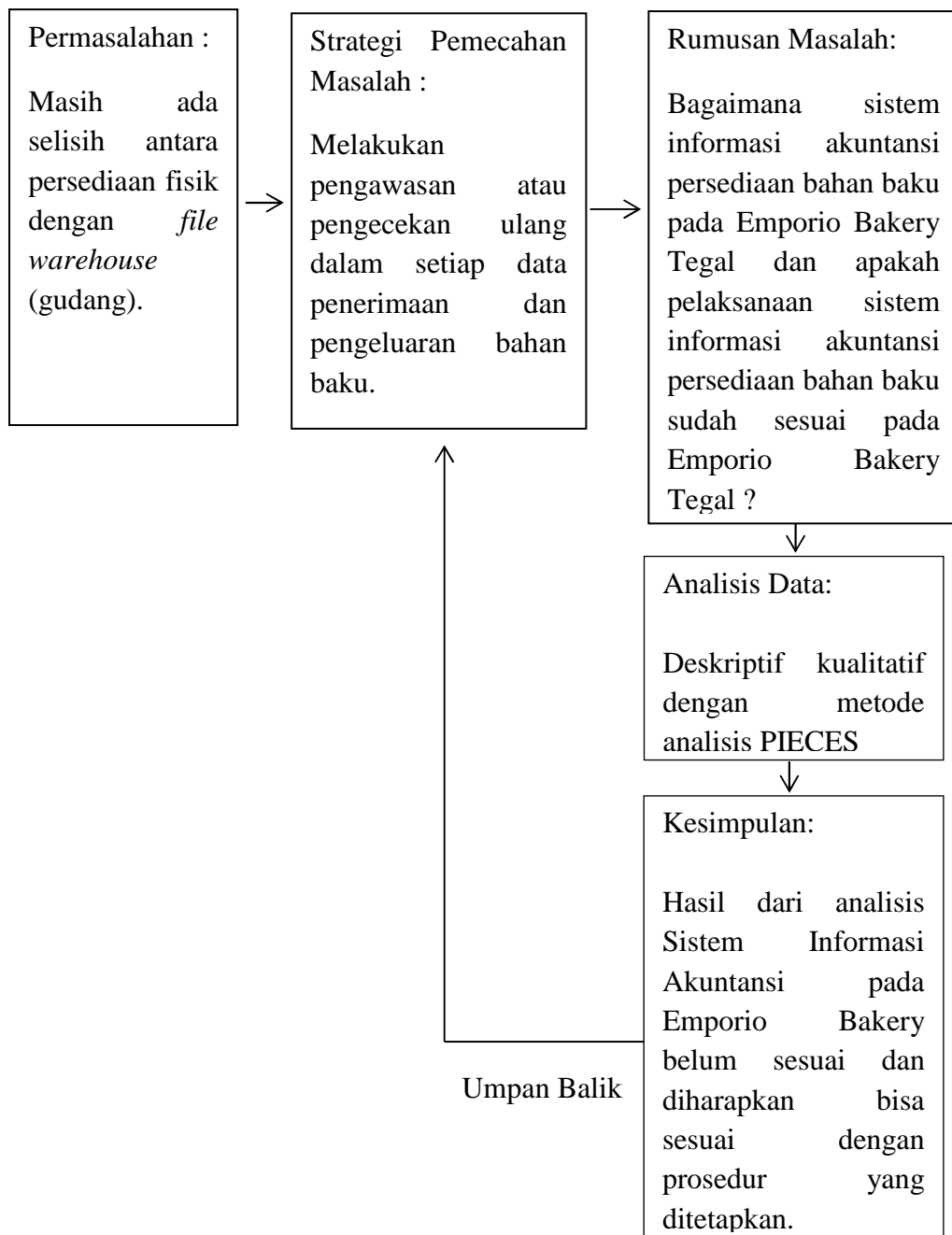
Permasalahan yang akan dibatasi dalam penyusunan tugas akhir ini yaitu: Analisis sistem informasi akuntansi persediaan bahan baku dan kesesuaian sistem informasi akuntansi pada Emporio Bakery di Kabupaten Tegal.

1.6 Kerangka Berpikir

Kerangka pemikiran merupakan sebuah alur yang menggambarkan proses penelitian secara keseluruhan. Kerangka berpikir pada penelitian ini merupakan alur yang menggambarkan proses penelitian.

Emporio Bakery merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang produksi dengan produk yang diproduksi adalah roti. Didalam penyusunan laporan *warehouse* (persediaan gudang) masih ditemukan selisih antara persediaan fisik dan pencatatan di *warehouse*. Pengambilan barang yang tidak sesuai *Standart Operating Procedure* (SOP) seperti mengambil barang persediaan di gudang namun tidak menulis pada lembar berita ambil

barang, sudah mengambil barang di gudang namun di kembalikan tanpa menyampaikan kepada team gudang. Penerimaan barang dari *supplier* melebihi jam *closing* gudang. Berdasarkan penjelasan tersebut di atas, maka dapat dilakukan penyederhanaan menggunakan kerangka berpikir penelitian sebagai berikut :



Gambar 1. 1 Kerangka Berpikir

1.7 Sistematika Penulisan

Dalam penulisan tugas akhir ini, dibuat sistematika penulisan agar mudah untuk dipahami dan memberikan gambaran secara umum kepada pembaca mengenai tugas akhir ini. Sistematika penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagian awal

Bagian awal berisi halaman judul, halaman persetujuan, halaman pengesahan, halaman pernyataan keaslian Tugas Akhir (TA), halaman pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah untuk kepentingan akademis, halaman persembahan, halaman motto, kata pengantar, intisari/abstrak, daftar isi, daftar tabel, daftar gambar, dan daftar lampiran. Bagian awal ini berguna untuk memberikan kemudahan kepada pembaca dalam mencari bagian-bagian penting secara cepat.

2. Bagian isi terdiri dari :

BAB I : PENDAHULUAN

Bab ini menjelaskan tentang latar belakang masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, batasan masalah, kerangka berpikir, dan sistematika penulisan.

BAB II : TINJAUAN PUSTAKA

Pada bab ini memuat teori-teori tentang pengertian sistem informasi akuntansi dan persediaan, unsur-unsur sistem informasi akuntansi, fungsi sistem informasi akuntansi, tujuan sistem informasi akuntansi, jenis-jenis

persediaan, sistem pencatatan persediaan, metode penilaian persediaan dan analisis PIECES.

BAB III : METODE PENELITIAN

Bab ini menjelaskan tentang lokasi penelitian (tempat dan alamat penelitian), waktu penelitian, jenis data, sumber data, metode pengumpulan data, dan metode analisis data.

BAB IV : HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini menjelaskan tentang gambaran umum perusahaan, analisis data, dan pembahasan hasil penelitian.

BAB V : KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini menjelaskan tentang kesimpulan yang diperoleh dari hasil penelitian dan saran sebagai pemecahan masalah dan pencapaian yang lebih baik.

3. Bagian akhir terdiri dari :

DAFTAR PUSTAKA

Daftar pustaka berisi tentang daftar buku dan literatur yang berkaitan dengan penelitian.

LAMPIRAN

Lampiran berisi informasi tambahan yang mendukung kelengkapan laporan serta data-data lain yang diperlukan dalam penelitian.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Tinjauan Pustaka atas Sistem Informasi Akuntansi

2.1.1 Pengertian Sistem Informasi Akuntansi

Menurut Mulyadi (2001)^[8] Sistem akuntansi adalah organisasi formulir, catatan, dan laporan yang dikoordinasi sedemikian rupa sehingga untuk menyediakan informasi keuangan yang dibutuhkan oleh manajemen guna memudahkan pengelolaan perusahaan.

Menurut Nugroho Widjajanto (2001)^[17], SIA adalah susunan formulir, catatan, peralatan termasuk komputer dan perlengkapannya serta alat komunikasi, tenaga pelaksanaannya dan laporan yang terkoordinasi secara erat yang didesain untuk mentransformasikan data keuangan menjadi informasi yang dibutuhkan manajemen.

Menurut Bodnar dan Hopwood (2003)^[2] mengemukakan bahwa Sistem Informasi Akuntansi adalah sekumpulan sumber daya dan daya (*resources*), seperti orang dan peralatan yang dirancang untuk mentransformasi data keuangan dan data lainnya menjadi informasi. Informasi ini dikomunikasikan kepada para pengambil keputusan yang sangat beragam.

Sistem Informasi Akuntansi menyediakan cara untuk mengolah dan menyajikan data dan informasi berguna. Informasi yang berguna tersebut dapat berupa informasi akuntansi. Informasi akuntansi

merupakan bagian terpenting dari seluruh informasi yang diperlukan oleh manajemen untuk membuat keputusan.

Sistem Informasi Akuntansi yang efektif penting bagi keberhasilan jangka panjang organisasi manapun. Tanpa perangkat untuk mengawasi aktivitas-aktivitas yang terjadi, tidak akan ada cara untuk memutuskan seberapa baik kinerja perusahaan. Setiap organisasi juga perlu menelusuri pengaruh-pengaruh berbagai aktivitas atas sumber daya yang berada di bawah pengawasannya. Informasi tentang para pelaku yang terlibat dalam aktivitas-aktivitas tersebut penting untuk menetapkan tanggung jawab dari tindakan yang diambil. (Harianto, 2018)^[4]

2.1.2 Unsur-unsur Sistem Informasi Akuntansi

Menurut Wilkinson (2000)^[18] menjelaskan bahwa sistem informasi akuntansi memiliki unsur-unsur seperti berikut:

1. Sumber Daya Manusia dan alat

Manusia merupakan salah satu unsur sistem akuntansi yang berperan dalam mengambil keputusan dan mengendalikan jalannya sistem komputer.

2. Data

Catatan merupakan dasar konsep pengendalian yang akurat yang menyediakan pengecekan atas penggunaan informasi-informasi.

3. Informasi

Sistem informasi menghasilkan informasi yang bermanfaat bagi pengguna internal maupun eksternal dalam mengambil keputusan. Informasi dapat berbentuk hasil cetak komputer maupun tampilan monitor.

Sistem Informasi Akuntansi terdiri dari lima komponen, antara lain:

- a. Orang, merupakan yang berperan untuk mengoperasikan sistem tersebut dan melakukan berbagai fungsi.
- b. Prosedur, terdiri atas manual maupun terotomatisasi yang dilibatkan dalam mengumpulkan, memproses, dan menyimpan data tentang aktivitas-aktivitas organisasi.
- c. Data, digunakan untuk membangun informasi tentang proses-proses bisnis organisasi.
- d. Perangkat lunak, digunakan untuk memproses data dan organisasi.
- e. Infrastruktur teknologi informasi, termasuk komputer, peralatan pendukung dan peralatan komunikasi jaringan. (Mandasari, 2016)^[6]

2.1.3 Fungsi Sistem Informasi Akuntansi

Sistem informasi akuntansi mempunyai beberapa fungsi, dimana fungsi-fungsi ini merupakan manivestasi daripada sistem akuntansi yang secara administrasi akan tercantum dalam bentuk-bentuk formulir, buku-buku dan catatan-catatan akuntansi serta laporan yang disajikan. (Setiawati, 2011)^[13]

Adapun fungsi-fungsi tersebut antara lain:

- a. Untuk menentukan hasil dari pelaksanaan operasi perusahaan, seperti: adanya pemisahan keterangan jumlah barang dan catatan dari perusahaan, membuat laporan untuk pemimpin. Fungsi ini meliputi pemeliharaan terhadap bermacam-macam rekening seperti kas, perlengkapan, serta rekening milik.
- b. Untuk melaksanakan kegiatan sehari-hari perusahaan, antara lain: membeli barang-barang atau bahan-bahan yang kemudian dijual kembali, memerintahkan pabrik berproduksi, memerintahkan pegawai pada bagian penjualan untuk memenuhi pesanan dari pelanggan atau konsumen. (Luthfia, 2020)^[5]

2.1.4 Tujuan Sistem Informasi Akuntansi

Menurut Mardi (2011)^[7] tujuan sistem informasi akuntansi adalah untuk mendukung kelancaran operasional perusahaan sehari-hari dan menyediakan informasi guna mendukung setiap keputusan yang di ambil oleh pimpinan sesuai dengan pertanggung jawaban yang diterapkan.

Menurut Mulyadi (2008)^[9] tujuan utama pengembangan sistem akuntansi adalah :

1. Untuk menyediakan informasi bagi pengelolaan kegiatan usaha baru.

2. Untuk memperbaiki informasi yang dihasilkan oleh sistem yang sudah ada. Baik mengenai mutu, ketetapan penyajian, maupun struktur informasinya.
3. Untuk memperbaiki pengendalian akuntansi dan pengecekan *intern*, yaitu untuk memperbaiki tingkat keandalan (*reliability*) informasi akuntansi dan untuk menyediakan catatan lengkap mengenai pertanggung jawaban dan perlindungan kekayaan perusahaan.
4. Untuk mengurangi biaya klerikal dalam penyelenggaraan catatan akuntansi .

Berdasarkan uraian diatas. maka dapat disimpulkan bahwa tujuan sistem informasi akuntansi adalah untuk menyediakan informasi bagi perusahaan sehingga perusahaan dapat memperbaiki informasi yang dihasilkan oleh sistem yang sudah ada, apakah telah sesuai atau tidak dengan sistem akuntansi yang baik. (Mandasari, 2016)^[6]

2.1.5 Kegunaan Sistem Informasi Akuntansi

Menurut Romney dan Steinbart (2006)^[1], sistem informasi akuntansi yang baik dapat memberikan kegunaan yaitu :

1. Meningkatkan kualitas dan menurunkan biaya dari barang dan jasa.
2. Meningkatkan efisiensi.
3. Saling berbagi pengetahuan.
4. Meningkatkan struktur pengendalian internal dari rantai pemasoknya.

5. Meningkatkan struktur pengendalian internal dalam perusahaan.
6. Mempermudah pengembalian keputusan.

2.2 Tinjauan Atas Persediaan

2.2.1 Pengertian Persediaan

Setiap perusahaan, baik itu perusahaan perdagangan ataupun perusahaan jasa selalu mengadakan persediaan. Tanpa adanya persediaan, para perusahaan akan di hadapkan pada resiko bahwa perusahaannya pada suatu waktu tidak dapat memenuhi keinginan pelanggan yang memerlukan atau meminta barang atau jasa.

Menurut Ely Suhayati dan Sri Dewi Anggadini (2009)^[15] Persediaan merupakan aktiva lancar yang ada dalam suatu perusahaan, apabila perusahaan tersebut perusahaan dagang maka persediaan diartikan sebagai barang dagangan yang disimpan untuk dijual dalam operasi normal perusahaan. Sedangkan apabila perusahaan merupakan perusahaan manufaktur maka persediaan diartikan sebagai bahan baku yang terdapat dalam proses produksi atau yang disimpan untuk tujuan tersebut (proses produksi).

2.2.2 Jenis-jenis Persediaan

Jenis persediaan yang dimiliki oleh setiap perusahaan berbeda-beda tergantung pada kegiatan operasional perusahaan. Untuk perusahaan yang bergerak dibidang industri manufaktur, persediaan yang dimiliki meliputi :

1. Persediaan Bahan Baku (*Raw Materials*)

Menurut Hanggana (2006:11)^[3] Bahan baku adalah sesuatu yang digunakan untuk membuat barang jadi, bahan pasti menempel menjadi satu dengan barang jadi. Dalam sebuah perusahaan bahan baku dan bahan penolong memiliki arti yang sangat penting, karena menjadi modal terjadinya proses produksi sampai hasil produksi.

2. Persediaan Barang Dalam Proses (*Work In Process*)

Persediaan Bahan Produk Dalam Proses yaitu bahan baku yang telah diproses dalam proses produksi tetapi belum sampai tahap akhir, artinya masih ada proses selanjutnya agar bahan tersebut menjadi barang jadi dan mempunyai nilai jual.

3. Persediaan Barang Jadi (*Finished Goods*)

Persediaan Produk Jadi adalah bahan baku yang telah diproses dalam proses produksi sampai tahap akhir. Produk jadi merupakan produk yang siap dijual kepada pelanggan dan mempunyai harga jual.

4. Persediaan Perlengkapan Kantor (*Office Supplies*)

Perlengkapan Kantor artinya barang-barang persediaan yang dibutuhkan dalam operasional kantor seperti alat tulis. Pada perusahaan besar, penggunaan perlengkapan ini harus dicatat dengan benar karena mencerminkan posisi nilai akuntansi.

5. Persediaan Perlengkapan Toko (*Store Supplies*)

Perlengkapan Toko artinya barang-barang persediaan yang dibutuhkan dalam operasional kantor seperti alat tulis. Pada perusahaan besar, penggunaan perlengkapan ini harus dicatat dengan benar karena mencerminkan posisi nilai akuntansi.

6. Persediaan Bahan Pembantu (*Indirect Raw Materials*)

Perlengkapan Kantor artinya barang-barang persediaan yang dibutuhkan dalam operasional kantor seperti alat tulis. Pada perusahaan besar, penggunaan perlengkapan ini harus dicatat dengan benar karena mencerminkan posisi nilai akuntansi.

7. Persediaan Suku Cadang (*Spare Part*)

Persediaan Suku Cadang merupakan salah satu bagian dari aktiva persediaan yang dimiliki perusahaan, yang disimpan untuk digunakan pada mesin produksi ketika membutuhkan perbaikan serta tambahan suku cadang

8. Dan lain-lain sesuai dengan produksi yang terjadi.

2.2.3 Sistem Pencatatan Persediaan

Sistem pencatatan persediaan ada dua yaitu :

1. Sistem Pencatatan Periodik

Dalam sistem pencatatan persediaan ini perusahaan tidak mencatat mutasi dari persediaan yang dimilikinya, akibatnya pada akhir periode perusahaan harus melakukan perhitungan fisik untuk mengetahui jumlah persediaan akhir yang dimiliki perusahaan.

2. Sistem Pencatatan Perpetual

Dalam sistem pencatatan persediaan ini perusahaan akan mencatat setiap mutasi yang terjadi pada persediaan barangnya, jadi akun persediaan (*merchandise inventory*) akan selalu terupdate nilainya setiap saat. Kelebihan dari sistem ini adalah perusahaan dapat menyediakan laporan keuangan secara bulanan atau kuartal dan dapat langsung mengetahui tanpa harus menghitung persediaan fisik terlebih dahulu.

2.2.4 Metode Penilaian Persediaan

Dalam metode penilaian persediaan ini ada dua yaitu :

1. Metode *Last In First Out* (LIFO)

Dalam metode ini mengasumsikan bahwa biaya dari unit barang dagang yang dijual merupakan biaya pembelian barang dagang paling akhir dibeli atau dengan kata lain barang terakhir yang dibeli adalah barang pertama yang dijual.

2. Metode *First In First Out* (FIFO)

Metode FIFO mengasumsikan bahwa barang-barang digunakan (dikeluarkan) sesuai urutan pembeliannya. Dengan kata lain, metode ini mengasumsikan bahwa barang pertama yang dibeli adalah barang yang pertama yang digunakan (dalam perusahaan manufaktur) atau dijual (dalam perusahaan dagang).

3. Metode Biaya Rata-Rata

Metode ini kadang kala disebut metode biaya rata-rata tertimbang (*weighted average method*). Saat metode ini digunakan, harga beli dan jumlah yang dibeli selama periode tertentu dihitung rata-ratanya. (Harianto, 2018)^[4]

2.2.5 Sistem dan Prosedur yang berkaitan

Sistem dan prosedur yang berkaitan dengan Sistem Informasi Akuntansi Persediaan Bahan Baku adalah sebagai berikut:

1. Prosedur Pembelian Bahan Baku

Bagian Produksi akan memberikan daftar kepada bagian pembelian terkait bahan baku apa saja yang harus dibeli, jumlahnya berapa banyak, dan kapan harus dipesan melalui surat atau daftar permintaan pembelian (*Purchase Order*). Setelah daftar permintaan pembelian akan mengirimkan surat pesanan dan pembeliannya hingga akhirnya barang tersebut benar-benar diterima.

2. Prosedur Penerimaan Persediaan Bahan Baku

Setelah *Supplier* mengirimkan barang ke perusahaan, bagian penerimaan akan mencocokkan barang yang dipesan oleh perusahaan dengan barang yang sudah diterima dari *supplier*. Setelah barang-barang yang diterima sesuai dengan pesanan, maka bagian penerimaan akan memberikan laporan kepada bagian pembelian. Barang yang sudah diterima dan diperiksa sesuai dengan pesanan akan dikirimkan kebagian penyimpanan atau

bagian gudang. *Supplier* tidak hanya mengirimkan barang yang sudah dipesan saja tetapi juga akan membuat dan mengirimkan faktur pembelian kepada bagian pembelian dan disampaikan kepada bagian pembukuan.

3. Prosedur Penyimpanan dan Pengeluaran Persediaan Bahan Baku

Merupakan salah satu prosedur yang membentuk sistem akuntansi biaya produksi. Pada Prosedur ini, dicatat harga pokok persediaan bahan baku, bahan penolong, bahan habis pakai produksi dan suku cadang yang digunakan dalam kegiatan produksi maupun non produksi. Pada bagian ini, barang yang diterima akan dikelompokkan berdasarkan jenis, ukuran, dan sifatnya. Apabila bagian produksi memerlukan produksi, maka bagian ini akan mengirimkan surat permintaan bahan baku kepada bagian gudang yang selanjutnya akan dikirimkan juga ke bagian pembukuan dan akuntansi untuk digunakan dalam pencatatan perubahan persediaan dan pencatatan akuntansi biaya

2.2.6 Fungsi yang terkait

Menurut Mulyadi (2010:560)^[9] beberapa fungsi yang terkait dalam sistem informasi akuntansi persediaan bahan baku antara lain:

1. Bagian Gudang

Bagian ini bertugas mencatat persediaan keluar dan masuk dalam kartu gudang. Tugas lain pada bagian gudang yaitu menerima dan mengisi surat *order* penjualan dari bagian *order* penjualan.

2. Bagian Pembelian

Bagian ini bertugas untuk melakukan pemeriksaan harga barang, dan menentukan pemasok yang akan dipilih untuk pengadaan bahan baku gudang serta mengeluarkan *order* pembelian kepada pemasok.

3. Bagian Penerimaan

Bagian ini bertanggung jawab untuk melakukan pemeriksaan terhadap jenis, mutu, dan kualitas barang yang diterima oleh perusahaan.

4. Bagian Kartu Persediaan

Bagian ini bertugas untuk mencatat keluar dan masuknya persediaan barang berdasarkan faktur.

2.2.7 Dokumen yang terkait

Menurut Mulyadi (2010:562)^[9], dokumen yang digunakan dalam sistem persediaan antara lain:

1. Surat *Order* Pembelian

Merupakan dokumen yang digunakan untuk melakukan order barang kepada pemasok.

2. Laporan Penerimaan Bahan Baku

Dokumen ini dibuat oleh fungsi penerimaan guna menunjukkan bahwa barang yang diterima dari pemasok telah memenuhi syarat berupa jenis spesifikasi, mutu, dan kuantitas sesuai yang tercantum dalam surat order pembelian.

3. Bukti Memorial

Dokumen ini dibuat untuk mencatat tambahan kuantitas dan harga pokok persediaan dalam kartu persediaan dan digunakan sebagai sumber dalam mencatat transaksi selesainya produk jadi dalam jurnal umum.

4. Kartu Perhitungan Fisik

Dokumen ini digunakan untuk merekam hasil perhitungan fisik persediaan.

2.3 Tinjauan Atas Kesesuaian Sistem Informasi Akuntansi

Menurut Satzinger, Jakson dan Burd (2010:4)^[12], analisis sistem informasi merupakan penjabaran dari suatu sistem informasi yang utuh ke dalam berbagai komponennya dengan maksud agar bisa mengidentifikasi dan mengevaluasi berbagai macam masalah atau hambatan yang timbul pada sistem sehingga nantinya bisa dilakukan penanggulangan, perbaikan dan juga pengembangan.

Analisis kesesuaian suatu sistem dapat dilakukan dengan metode analisis PIECES berikut penjelasannya:

Menurut Wukil Ragil (2010:17)^[11], metode PIECES adalah metode analisis sebagai dasar untuk memperoleh pokok-pokok permasalahan yang lebih spesifik. Dalam menganalisis sebuah sistem, biasanya akan dilakukan terhadap beberapa aspek antara lain adalah kinerja, informasi, ekonomi, keamanan aplikasi, efisiensi dan pelayanan pelanggan. Analisis ini disebut

dengan *PIECES Analysis (Performance, Information, Economy, Control, Efficiency and Service)*.

Analisis *PIECES* ini sangat penting untuk dilakukan sebelum mengembangkan sebuah sistem informasi karena dalam analisis ini biasanya akan ditemukan beberapa masalah utama maupun masalah yang bersifat gejala dari masalah utama. Metode ini menggunakan enam variable evaluasi yaitu :

1. *Performance* (Kinerja)

Kinerja merupakan variable pertama dalam metode analisis *PIECES*. Dimana memiliki peran penting untuk menilai apakah proses atau prosedur yang ada masih mungkin ditingkatkan kinerjanya, dan melihat sejauh mana dan seberapa handalkah suatu sistem informasi dalam berproses untuk menghasilkan tujuan yang diinginkan. Dalam hal ini kinerja diukur dari:

- a. *throughput*, yaitu jumlah pekerjaan/*output/deliverables* yang dapat dilakukan/dihasilkan pada saat tertentu.
- b. *response time*, yaitu waktu yang dibutuhkan untuk menyelesaikan serangkaian kegiatan untuk menghasilkan *output/deliverables* tertentu.

2. *Information* (Informasi)

Menilai apakah prosedur yang ada saat ini masih dapat diperbaiki sehingga kualitas informasi yang dihasilkan menjadi semakin baik. Informasi yang disajikan haruslah benar–benar mempunyai nilai yang berguna. Hal ini dapat diukur dengan :

- a. Keluaran (*outputs*): Suatu sistem dalam memproduksi keluaran.
 - b. Masukan (*inputs*): Dalam memasukkan suatu data sehingga kemudian diolah untuk menjadi informasi yang berguna.
3. *Economic* (Ekonomi)
- Menilai apakah prosedur yang ada saat ini masih dapat ditingkatkan manfaatnya (nilai gunanya) atau diturunkan biaya penyelenggaraannya.
4. *Control* (Pengendalian)
- Menilai apakah prosedur yang ada saat ini masih dapat ditingkatkan sehingga kualitas pengendalian menjadi semakin baik, dan kemampuannya untuk mendeteksi kesalahan/kecurangan menjadi semakin baik pula.
5. *Efficiency* (Efisiensi)
- Menilai apakah prosedur yang ada saat ini masih dapat diperbaiki, sehingga tercapai peningkatan efisiensi operasi, dan harus lebih unggul dari pada sistem manual.
6. *Service* (Layanan)
- Menilai apakah prosedur yang ada saat ini masih dapat diperbaiki kemampuannya untuk mencapai peningkatan kualitas layanan. Buatlah kualitas layanan yang sangat *user friendly* untuk *end-user* (pengguna) sehingga pengguna mendapatkan kualitas layanan yang baik.

2.4 Penelitian Terdahulu

Tabel 2. 1 Penelitian Terdahulu

No	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Alat dan Analisis Data	Hasil Penelitian
1.	Widya Mandasari (2016)	Analisis Sistem Informasi Akuntansi Persediaan pada PT. Maksindo Palembang	metode analisis yang digunakan adalah deskriptif	Hasil Penelitian diketahui bahwa sistem informasi akuntansi yang digunakan terbilang sederhana dan cukup baik namun masih terdapat beberapa kelemahan dalam sistem informasi akuntansi persediaan pada PT. Maksindo Palembang.
2.	Miktam Satria Nugraha (2018)	Analisis Sistem Informasi Akuntansi Bahan Baku (Studi Kasus di Loh Jinawi Coffe and Bean)	Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif	Hasil analisis PIECES menunjukkan bahwa sistem yang sedang berjalan belum layak. Hasil analisis kebutuhan sistem menunjukkan bahwa Loh Jinawi Coffe and Bean memerlukan perancangan sistem yang baru. Hasil analisis TELOS menunjukkan bahwa sistem yang diusulkan layak untuk diterapkan.
3.	Fika Bur Anisa Luthfia (2020)	Penerapan Sistem Akuntansi Persediaan Bahan Baku dalam meningkatkan pengendalian internal pada CV. Satria Jaya Nganjuk	Metode yang digunakan adalah pendekatan kualitatif dan jenis penelitian studi kasus.	1. Penerapan sistem akuntansi persediaan bahan baku pada CV Satria Jaya Nganjuk sudah berjalan cukup baik, namun dalam praktiknya masih ada perangkapan tugas pada karyawan dan kurangnya dokumen pendukung proses

-
- pengadaan bahan baku sehingga pengendalian internal belum berjalan dengan efektif,
2. Hambatan yang dihadapi oleh CV Satria Jaya Nganjuk dalam menerapkan sistem akuntansi persediaan bahan baku berasal dari supplier, bahan baku yang sulit diolah, adanya selisih stock opname, dan kerusakan mesin pengolah bahan baku,
 3. Upaya yang dilakukan CV Satria Jaya Nganjuk dalam meningkatkan pengendalian internal yaitu dengan melakukan pengawasan dan pengontrolan dengan pemasangan cctv, dan melihat secara langsung ke pabrik tanpa pemberitahuan sebelumnya
 4. Solusi atau saran untuk CV Satria Jaya yaitu dengan pembuatan struktur organisasi sesuai keadaan perusahaan, melengkapi dokumen/formulir pengelolaan persediaan bahan baku, pemeriksaan
-

				mesin pengolahan secara berkala.
4.	Inayatul Qutsiyah, Moh. Halim, dan Rendy Mirwan (2019)	Evaluasi Sistem Informasi Akuntansi Persediaan pada Dira Supermarket (Dira Shopping Center) Ambulu	metode analisis yang digunakan adalah data kualitatif	Hasil penelitian menunjukkan bahwa sistem informasi akuntansi yang diterapkan oleh Dira Supermarket Ambulu terdapat beberapa prosedur yang tidak sesuai dengan konsep dan teori.
5.	Dinda Rizki Harianto (2018)	Sistem Informasi Akuntansi Persediaan Bahan Baku pada PT. Perkebunan Nusantara IV (Persero) Medan.	Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sistem akuntansi persediaan bahan baku pada PT. Perkebunan Nusantara IV (Persero) Medan masih menggunakan sistem yang manual, yang mana proses sistem informasi akuntansi manual sedikit lebih lambat dibandingkan yang terkomputerisasi. 2. Terdapat 2 sistem pengendalian intern dalam sistem informasi akuntansi persediaan bahan baku pada PT. Perkebunan Nusantara IV (Persero) Medan, yaitu: pengawasan secara bertingkat dan pengawasan secara berkala. 3. PT. Perkebunan Nusantara IV (Persero) Medan sedang mencoba menjalankan proses ERP (<i>Enterprise</i>

*Resources
Planning).*

Sumber : Penelitian terdahulu, 2021

BAB III

METODE PENELITIAN

Untuk mendapatkan data-data atau keterangan yang diperlukan dalam penelitian ini, maka metode penelitian yang digunakan penulis ialah sebagai berikut :

3.1 Lokasi Penelitian

Lokasi Penelitian ini bertempat pada Emporio Bakery Quina yang beralamat di Jl. Dampyak Jali Timur, Kecamatan Kramat Kabupaten Tegal.

3.2 Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan selama 3 bulan, terhitung dari bulan Maret 2021 sampai dengan Mei 2021

3.3 Jenis Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini ada dua yaitu sebagai berikut :

1. Data Kualitatif

Data kualitatif adalah data yang tidak berbentuk angka atau bilangan sehingga hanya berbentuk pertanyaan-pertanyaan atau kalimat (Sunandar, 2020)^[16]. Data kualitatif dalam penelitian ini berupa sejarah, uraian tugas dan wewenang Emporio Bakery dan sistem informasi akuntansi persediaan bahan baku.

2. Data Kuantitatif

Data kuantitatif adalah data yang berbentuk angka atau bilangan (Sunandar, 2020)^[16]. Data kuantitatif dalam penelitian ini berupa data tabel rekapitulasi hasil *Key Performance Indicator* (KPI) pada Emporio Bakery.

3.4 Sumber Data

Dalam prosedur pengumpulan data untuk penelitian ini, peneliti memperoleh data-data dari sumber, yaitu :

1. Data Primer

Data primer menurut Sarwono (dalam Sunandar 2006:126)^[16] adalah data yang dapat dikumpulkan sendiri oleh peneliti langsung dari sumber pertama. Sumber data primer yang digunakan dalam penelitian ini diperoleh dari teknik wawancara dan observasi.

2. Data Sekunder

Data sekunder menurut Sarwono (dalam Sunandar 2007:123)^[16] adalah data yang sudah tersedia sehingga kita tinggal mencari dan mengumpulkannya. Sumber data sekunder dalam penelitian ini diperoleh dari dokumen-dokumen, catatan-catatan, laporan-laporan, maupun arsip-arsip perusahaan terkait sistem informasi akuntansi bahan baku.

3.5 Teknik Pengumpulan Data

Untuk mendapatkan data-data atau keterangan yang diperlukan dalam penelitian ini, maka metode penelitian yang digunakan penulis menurut Sugiyono (2017)^[14] adalah sebagai berikut:

1. Observasi

Teknik pengumpulan data yang berkaitan dengan perilaku manusia, proses kerja, gejala-gejala alam dan bila responden yang diamati tidak terlalu besar. Observasi dalam penelitian ini dilakukan secara langsung pada perusahaan dengan mengumpulkan data yang berkaitan dengan analisis sistem informasi akuntansi persediaan bahan baku pada Emporio Bakery.

2. Dokumentasi

Dokumentasi adalah mencari data mengenai hal-hal atau variabel yang berupa catatan, transkrip, buku, surat kabar, majalah, prasasti, notulen, rapat.

3. Wawancara

Wawancara adalah merupakan pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab, sehingga dapat dikonstruksikan makna dalam suatu topik tertentu langsung dengan responden atau pihak-pihak yang terkait dengan penelitian yang dilakukan.

4. Studi Pustaka

Merupakan kajian teoritis dan referensi lain yang berkaitan dengan nilai, budaya dan norma yang berkembang pada situasi sosial yang diteliti. Studi kepustakaan sangat penting dalam melakukan penelitian, hal ini yang dapat menunjang dalam penyusunan Tugas Akhir.

3.6 Metode Analisis Data

Dalam penelitian ini, teknik analisis data yang digunakan adalah analisis data kualitatif metode analisis PIECES dengan menganalisis sistem informasi akuntansi persediaan bahan baku pada Emporio Bakery untuk dijadikan perbandingan antara teori menurut Ragil (2010) metode analisis PIECES dengan sistem informasi akuntansi pada Emporio Bakery, selanjutnya diambil kesimpulan untuk penelitian ini. Setelah data diperoleh, kemudian disajikan dengan menggunakan analisis deskriptif, yaitu suatu penelitian yang menggunakan suatu kejadian dimana terdapat gambaran, kenyataan atau suatu kejadian yang akan diteliti. Dengan menyesuaikan sistem informasi akuntansi persediaan bahan baku dengan yang ada di Emporio Bakery.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Emporio Bakery

Emporio Bakery yang sering kita dengar sekarang yaitu Quina Breadhouse. Legalitas perusahaan adalah Emporio Bakery, Emporio bakery mengenalkan brand Emporio di tahun 2018 sebagai Quina Breadhouse. Emporio Bakery merupakan usaha yang bergerak dibidang produksi dan penjualan produk roti dengan jumlah karyawan 100 orang. Departemen produksi memiliki karyawan sebanyak 45 orang dengan ketrampilan sesuai divisi seperti bakery, donat, tawar, cake, lapis kukus, tart, cookies, pastry, puding dan lainnya. Departemen toko memiliki karyawan sebanyak 31 orang dengan ketrampilan pada *service excellent* ke pelanggan. Selebihnya departemen *support* mencakup departemen *marketing*, keuangan serta HRD & GA sesuai tupoksi masing-masing. Usia produktif di Emporio Bakery kurang dari 30 tahun sekitar 80% dari jumlah karyawan dengan rata-rata pendidikan Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) sekitar 85% dari jumlah karyawan.

4.1.1 Sejarah Emporio Bakery

Dibuka dengan QS. At-Taubah: 105 yang berbunyi

وَقُلْ اَعْمَلُوا فَسَيَرَى اللّٰهُ عَمَلَكُمْ وَرَسُولُهُ وَالْمُؤْمِنُونَ
وَسَتُرَدُّونَ اِلَىٰ عَالَمِ الْغَيْبِ وَالشَّهَادَةِ فَيُنبِّئُكُمْ بِمَا كُنْتُمْ
تَعْمَلُونَ

Dan Katakanlah: "Bekerjalah kamu, maka Allah dan Rasul-Nya serta orang-orang mukmin akan melihat pekerjaanmu itu, dan kamu akan dikembalikan kepada (Allah) Yang Mengetahui akan yang ghaib dan yang nyata, lalu diberitakan-Nya kepada kamu apa yang telah kamu kerjakan.

Emporio Bakery didirikan pada tanggal 19 April 2011. Kantor pusat Emporio Bakery berlokasi di Jalan Pala Raya No. 5 Mejasem Kecamatan Kramat Kabupaten Tegal. Pada awalnya perusahaan ini dikelola oleh pemilik dibantu dengan 5 (lima) karyawan. Perusahaan ini bergerak dalam bidang produksi serta penjualan makanan roti, yakni mengolah bahan baku roti menjadi makanan roti siap saji dengan berbagai jenis dan pilihan. Adapun untuk kegiatan produksi sendiri tidak menentu berapa lama waktu pembuatannya tergantung dari besar kecilnya permintaan atau pesanan dari pelanggan.

Usaha roti ini sendiri didirikan berawal dari kesadaran pemilik akan kebutuhan dan minat masyarakat terhadap makanan siap saji dimana permintaan pasar semakin meningkat seiring berjalannya waktu di era modern ini. Produk roti sendiri mempunyai banyak kegunaan mulai dari makanan pokok sehari-hari, acara syukuran, acara perayaan, bingkisan untuk hantaran, dan masih banyak lagi. Sehingga permintaan pasar akan produk roti sendiri selalu ada bahkan semakin meningkat jumlah permintaannya. Berawal pada tahun 2010 dimana pertama kali pemilik membuka usaha *Bakery & Catering* dengan di bantu oleh 3

(tiga) orang karyawan yang bertempat disebuah garasi. Pada saat itu usaha tersebut telah memiliki beberapa pelanggan tetap untuk penjualan catering, dimana dari penjualan catering tersebut menjadi penopang utama berjalannya usaha tersebut. Pada tanggal 19 April 2011 toko dibuka untuk pertama kalinya dengan menggunakan sebuah konsep toko roti yang masih sangat sederhana. Adapun untuk produk yang dijual oleh Emporio Bakery meliputi roti, kue, jajanan basah, snack dan lainnya seperti selai roti sebagai pelengkap. Selain menjual produk satuan di toko, Emporio Bakery juga menerima pesanan seperti snack box untuk acara rapat kantor, acara perpisahan sekolah, syukuran dan lainnya. Sesuai dengan tujuan awal membuka sebuah toko, Emporio Bakery semakin dikenal masyarakat serta mengalami kenaikan pada jumlah omset penjualan. Namun demikian, kenaikan omset penjualan dan pengenalan *brand* dinilai masih terlalu kecil. Sehingga pada bulan Desember 2012 pemilik memutuskan untuk merenovasi toko tersebut dengan konsep toko roti *modern*. Tidak hanya merubah konsep toko, pemilik juga merubah konsep bisnis dengan memfokuskan penjualan *bakery* serta menghilangkan penjualan *catering*. Pemilik juga kerap mengirimkan karyawan ke beberapa pelatihan pengembangan bisnis dengan tujuan dapat menerapkan ilmu yang telah diterima dari pelatihan tersebut kedalam konsep bisnis Quina Bread House, selain itu karyawan juga akan semakin loyal terhadap perusahaan dengan adanya perhatian yang dilakukan oleh perusahaan. Emporio Bakery memprioritaskan

untuk membentuk tim manajemen inti terlebih dahulu guna memperkuat struktural organisasi. Dengan dibentuknya tim manajemen inti, maka segala koordinasi baik dalam departemen maupun antar departemen jauh lebih efektif. Hal ini berbeda dengan perusahaan pada umumnya, dimana seluruh manajemen dan pengambilan keputusan ditangani langsung oleh pemilik.

Emporio Bakery kini telah rebranding menjadi Quina Breadhouse sejak 2018 hingga saat ini di kenal dengan Quina Breadhouse, mungkin sudah tidak asing lagi di telinga masyarakat Tegal dan Brebes. Quina Breadhouse berdiri sejak tahun 2011 di Mejasem – Tegal. Outlet Quina Breadhouse saat ini berada di 11 lokasi diantaranya:

1. Mejasem, Jl. Pala Raya No 5 Mejasem – Tegal
2. Brebes, Jl. Letjend Suprpto No 96 Pasarbatang Brebes
3. Talang, Jl. Raya Talang (200m utara Polsek) Talang – Tegal
4. Grogol, Jl. Teuku Umar (Jalur 2) Grogol – Tegal
5. Kraton, Jl. Kapten Ismail No.103 Kraton – Tegal
6. Purwokerto, Jl. Komisaris B. Bambang Suprpto No.111 Purwokerto – Banyumas
7. Purbalingga, Jl. Jend. Sudirman No. 147, Purbalingga Wetan – Purbalingga
8. Pekalongan, Jl. Dr. Cipto Mangunkusumo No. 76, Poncol, Kecamatan Pekalongan Timur – Pekalongan

9. Cilacap, Jl. Gatot Subroto No. 231, Rejamulya, Gunungsimping,
Kecamatan Cilacap Tengah – Cilacap
10. Semarang, Jl. Fatmawati Jl. Tegal Kangkung II No. 21,
Kedungmundu, Kecamatan Tembalang – Semarang
11. Maidina, Jl. Raya Selatan No 15 Banjara, Adiwerna, Kabupaten
Tegal

Dengan *tagline* Sehangat Peduli kami memberikan kepedulian terhadap masyarakat dan pelanggan setia Quina Breadhouse. Bahan baku, proses pengolahan dan alat produksi yang kami gunakan mengikuti kaidah-kaidah kebersihan, kesehatan serta ke-halal-an. Quina Breadhouse akan selalu memberikan produk-produk yang unggul, bermutu dan enak saat di nikmati bersama keluarga, teman ataupun saudara, dengan harga yang terjangkau. Quina Breadhouse juga menyediakan variasi produk *gift* yang *exclusive* untuk dibawa saat membesuk ataupun bertamu, sehingga pelanggan Quina Breadhouse tidak bingung mencari “cangkingan (bawaan)” yang pas.

4.2 Hasil Penelitian

4.2.1 Analisis Sistem Persediaan Bahan Baku Emporio Bakery

Dalam sebuah sistem untuk menghasilkan sebuah laporan pertanggungjawaban, maka Emporio Bakery melibatkan beberapa Komponen pokok dalam penyajian laporan pertanggungjawaban persediaan bahan baku yang terdiri dari :

- a. Orang, merupakan yang berperan untuk mengoperasikan sistem tersebut dan melakukan berbagai fungsi, pada Emporio Bakery komponen ini dilakukan oleh admin gudang.
- b. Prosedur, terdiri atas manual maupun terotomatisasi yang dilibatkan dalam mengumpulkan, memproses, dan menyimpan data tentang aktivitas-aktivitas organisasi. Pada Emporio Bakery sudah ada standar Operasional Prosedur yang terstruktur dan terorganisir.
- c. Data, digunakan untuk membangun informasi tentang proses-proses bisnis organisasi. Data yang dimiliki oleh Emporio Bakery yaitu *Warehouse Daily Report*. *Warehouse Daily Report* adalah sistem pemrosesan data sebagai berikut :
 1. Data masuk merupakan proses penginputan data bahan baku yang masuk ke persediaan dan dokumen yang terkait yaitu nota faktur pembelian bahan baku dan nota pembelian bahan baku tunai.
 2. Data keluar merupakan proses penginputan bahan baku yang keluar dari persediaan dan dokumen yang terkait yaitu lembar berita ambil barang
 3. *Stock* persediaan bahan baku merupakan hasil dari proses masuk dan keluarnya bahan baku yang dilaporkan kepada pihak *stakeholder* di gudang Emporio Bakery.

- d. Perangkat lunak, digunakan untuk memproses data dan organisasi. Perangkat lunak yang digunakan oleh Emporio Bakery yaitu aplikasi *Microsoft Excell 2007*.
- e. Infrastruktur teknologi informasi, termasuk komputer, peralatan pendukung dan peralatan komunikasi jaringan. Sistem informasi infrastruktur teknologi Emporio Bakery sudah dilengkapi fasilitas-fasilitas seperti termasuk komputer, peralatan pendukung, peralatan komunikasi jaringan, dan Handphone *Customer Service (CS)* untuk mempermudah komunikasi sehari-hari.

Jenis persediaan bahan baku Emporio Bakery ada 3 (tiga) jenis yaitu:

1. *Raw Material* merupakan bahan baku utama dalam proses pembuatan roti. Raw Material dibagi menjadi 3 (tiga) kelompok yaitu bahan baku kering, basah, beku dan segar

- 1) Bahan Baku Kering

Jenis bahan makanan kering diantaranya adalah tepung-tepungan, mie, beras, bumbu kering, aneka pasta dan beberapa penyedap rasa. Bahan makanan kering yang dipakai untuk produksi makanan adalah yang memiliki kriteria tertentu, seperti berkualitas baik dan segar, higienis dan bersih, harga dan timbangan yang jelas, cara penyimpanan yang tepat, jumlahnya dalam persediaan, selalu ada dan stok tidak pernah kosong dan mudah dibedakan dengan barang lain.

Berikut Data Bahan baku kering yang ada di Emporio

Bakery:

Tabel 4. 1 Daftar Bahan Baku Kering

Kode	Material Name
1102	Agar-Agar Coklat <i>double swallow</i> 7gr
1103	Agar-Agar Hijau <i>double swallow</i> 7gr
1104	Agar-Agar Putih <i>double swallow</i> 7gr
1105	<i>Baking Powder</i> R&W 250gr
1107	Coklat Bubuk 5kg
1109	<i>Creamer</i> indocafe <i>non dairy</i> 500gr
1111	Garam mama suka 250gr
1113	Gula Pasir
1114	<i>Improfer</i> raja gula 50 kg
1115	<i>Jelly</i> nutrijel 10 gr
1121	Ragi MAURIPAN 500gr
1130	Tepung Maizena
1132	Tepung Terigu Segitiga Biru 25kg
1133	Tepung Terigu <i>Double Zero</i> 25kg
1134	Tepung Yokozuna 1 kg
1136	Tepung <i>Haan Emulplex</i> 250gr
1139	<i>Bakerine S 500 Acti Plus PURATOS</i>
1140	Tepung <i>Orange PRIMERA PANKO</i>
1141	Tepung Tapioka <i>ROSEBRAND</i> 500gr
1201	Abon Sapi LOUHAN 1kg
1226	<i>Haan Dusting Sugar</i> 1 Kg
1227	Gula Halus inti sari 250gr
1229	Kacang Tanah <i>Golden Roasted Nut</i> 1kg
1232	Kelapa Kering <i>Yutakachi</i> 250 gr
1234	Meses nova spesial 12.5 kg
1236	Oreo <i>Sachet</i> 38gr
1256	Wijen 1kg
1260	<i>Palm Sugar Gorona</i> 250 gr
1270	Abon Kanguru 1kg
1287	Milo Bubuk 300gr
1289	Permen Milo 50pcs
1291	kopi Kapal Api bubuk 380gr
1292	<i>Cup Oreo Mini</i> 61,3 gr
1319	Vanili PINGUIN 400gr
1321	<i>Tigerson Plain Icing A4</i>

Sumber: Data Sekunder yang diolah tahun 2021

2) Bahan Baku Basah

Bahan baku basah merupakan bahan baku yang memiliki kadar air yang tinggi. Bahan baku basah dapat saja memiliki Aw yang tinggi maupun Aw yang rendah. Kandungan air dalam bahan makanan mempengaruhi daya tahan bahan makanan terhadap serangan mikroba yang dinyatakan Aw yaitu jumlah air bebas yang dapat digunakan oleh mikroorganisme untuk pertumbuhannya. Berbagai mikroorganisme mempunyai Aw minimum agar dapat tumbuh dengan baik, misalnya bakteri Aw : 0,90 ; khamir Aw : 0,80-0,90 ; kapang Aw : 0,60-0,70. Untuk memperpanjang daya tahan suatu bahan, sebagian air dalam bahan harus dihilangkan dengan beberapa cara tergantung dari jenis bahan.

Berikut Data Bahan baku basah yang ada di Emporio Bakery:

Tabel 4. 2 Daftar Bahan Baku Basah

Kode	Material Name
1106	<i>Butter Oil Substitute</i> PILOT 20kg
1112	Gula cair
1116	Keju Mozarella Emina 165gr
1117	Korsvet <i>gold bull fake</i> 1kg
1118	Margarin Kuning palmia 15kg
1119	Margarin Putih amanda 15kg
1120	Minyak Sayur filma 18L
1122	SKM Coklat INDOMILK 370gr
1123	SKM Putih <i>dairy champ</i> 1 kg
1124	Soda sprite 390ml
1125	Sponge 28 20kg

1126	Susu Bubuk <i>Dairy Ville</i> 25 Kg
1127	Susu UHT Indomilk 1000 ml
1137	santan Sun Kara 1kg
1138	SUSU Evaporasi <i>tea pot</i> 390 gr
1203	Cerry Merah Tangkai diana 4,3kg
1204	Cerry Merah Tanpa Tangkai <i>canded cherries</i> 10kg
1206	<i>Elmer Compound Tropical</i> Blueberry 1kg
1207	<i>Elmer Compound Tropical</i> Cappuccino 1kg
1209	<i>Collata Pastry Dark</i> - 5 kg
1210	<i>Elmer compound tropcal dark</i> 5kg
1213	<i>Elmer Compound Tropical</i> Strawberry 1kg
1214	<i>Collata Pastry White</i> 1 Kg
1215	<i>Elmer Compound Tropical</i> Grape
1216	<i>Elmer Crispy ball Dark</i> 4x2,5 Kg
1217	<i>Collata Dipping Dark</i> 4x3Kg
1218	<i>Elmer Greentea Compound</i> 1kg
1221	<i>Collata Diping</i> Strawberry 3Kg
1222	<i>Elmer Compond</i> Tiramitsu 1kg
1224	<i>Dip Glaze Elmer</i> Avocado 5kg
1230	Keju cheddar Wincheez Platinum 2 Kg
1231	Keju <i>Filling</i> Wincheez 2Kg
1233	Mayones MAMASUKA 1kg
1238	Pisang
1239	Saus Cabe Mc Lewis 1kg
1240	Selai Blueberry Coldfil 25 Kg
1241	Selai Coklat Carat <i>Supercream</i> puratos 5 Kg
1242	Selai Durian Puratos 5 Kg
1244	Selai Kacang Hijau yuai 1kg
1245	Selai Kacang Merah yuai 1kg
1246	Selai Kelapa Muda Morin 2kg
1251	Selai Strawberry Puratos Coldfil 25 Kg
1253	Selai Vanila puratos 5kg
1266	Saus Tomat abc 5kg
1268	Keju <i>Kraft</i> (165gr)
1274	<i>Compound Elmer</i> Banana 1 kg
1275	<i>Compound Elmer</i> Keju 1 kg
1276	Kismis
1277	Sukada Kuning 250 gr
1281	Selai Kacang Tanah 250 gr
1282	pisang ijo

1290	Selai Coklat Nutella 680gr
1301	<i>Cream of Tart R&W</i> 500 gr
1302	Pasta <i>Red Velvet Golden Brown</i> 1kg
1303	Pasta Coklat <i>Blackforest Golden Brown</i> 1kg
1304	Pasta <i>Greentea Golden Brown</i> 1kg
1305	Pasta <i>Mocca Golden Brown</i> 1kg
1306	Pasta Pandan <i>Golden Brown</i> 1kg
1307	Pasta Pisang Ambon <i>Golden Brown</i> 1kg
1308	Pasta Blueberry <i>Golden Brown</i> 1kg
1309	Pasta Tiramitsu <i>Golden Brown</i> 1kg
1310	Pewarna Biru <i>Golden Brown</i> 1kg
1311	Pewarna <i>Choco Art Cherry Red</i> colatta 50gr
1312	Pewarna Hijau Muda kopoe 1L
1313	Pewarna Hijau Tua kopoe 1L
1314	Pewarna Jingga kopoe 1L
1315	Pewarna Kuning Muda kopoe 1L
1316	Pewarna Merah Rose kopoe 1L
1317	Pewarna Ungu kopoe 1L
1322	<i>Tigerson Refill</i> Tinta Hitam
1323	<i>Tigerson Refill</i> Tinta Biru
1324	<i>Tigerson Refill</i> Tinta Merah
1325	<i>Tigerson Refill</i> Tinta Kuning
1326	Pewarna Merah Cabe <i>Rose</i> kopoe 1L
1327	Pasta Strawberry Maglam 1kg
3201	Air mineral 240 ml adi
1245	Selai Kacang Merah yuai 1kg
1246	Selai Kelapa Muda Morin 2kg
1251	Selai Strawberry Puratos Coldfil 25 Kg
1253	Selai Vanila puratos 5kg
1266	Saus Tomat abc 5kg
1268	Keju Kraft (165gr)
1274	Compound Elmer Banana 1 kg
1275	Compound Elmer Keju 1 kg
1276	Kismis
1277	Sukada Kuning 250 gr
1281	Selai Kacang Tanah 250 gr
1282	pisang ijo
1290	Selai Coklat Nutella 680gr
1301	<i>Cream of Tart R&W</i> 500 gr
1302	Pasta Red Velvet Golden Brown 1kg

1303	Pasta Coklat Blackforest Golden Brown 1kg
1304	Pasta Greentea Golden Brown 1kg
1305	Pasta Mocca Golden Brown 1kg
1306	Pasta Pandan Golden Brown 1kg
1307	Pasta Pisang Ambon Golden Brown 1kg
1308	Pasta Blueberry Golden Brown 1kg
1309	Pasta Tiramitsu Golden Brown 1kg
1310	Pewarna Biru Golden Brown 1kg
1311	Pewarna Choco Art Cherry Red colatta 50gr
1312	Pewarna Hijau Muda kopoe 1L
1313	Pewarna Hijau Tua kopoe 1L
1314	Pewarna Jingga kopoe 1L
1315	Pewarna Kuning Muda kopoe 1L
1316	Pewarna Merah Rose kopoe 1L
1317	Pewarna Ungu kopoe 1L
1322	Tigerson Refill Tinta Hitam
1323	Tigerson Refill Tinta Biru
1324	Tigerson Refill Tinta Merah
1325	Tigerson Refill Tinta Kuning
1326	Pewarna Merah Cabe Rose kopoe 1L
1327	Pasta Strawberry Maglam 1kg
3201	Air mineral 240 ml adi

Sumber: Data Sekunder yang diolah tahun 2021

3) Bahan Baku Beku (*Frozen*)

Frozen Raw Material adalah salah satu alternatif pangan yang baik bagi ketersediaan protein, baik itu protein hewani maupun protein Nabati. Makanan beku juga didefinisikan sebagai makanan yang dibekukan dengan tujuan untuk mengawetkan makanan hingga siap dimakan. Pembekuan memperlambat dekomposisi dengan dapat mengubah kadar air yang tersisa menjadi es dan menghambat pertumbuhan sebagian besar spesies bakteri.

Berikut Data Bahan baku Beku yang ada di Emporio Bakery :

Tabel 4. 3 Daftar Bahan Baku Beku

Kode	Material Name
1110	Es batu cahaya es
1128	Telur Campur
1135	<i>Whipping Cream snowhip</i> 1kg
1228	Kacang <i>Almound Sliced</i> 1kg
1254	Sosis <i>champ</i> ayam 500gr
1255	<i>Whipping Cream Rich</i> 1kg
1257	Daging Kebab sapi
1264	Jagung Manis <i>Golden Farm</i>
1265	<i>Beef</i> sapi <i>Vitalia</i> 250gr
1283	Kulit Lumpia FINA1 kg

Sumber: Data Sekunder yang diolah tahun 2021

4) Bahan Baku Segar

Bahan Baku segar adalah Bahan Baku yang belum mengalami pengolahan yang dapat dikonsumsi langsung dan/atau yang dapat menjadi bahan baku pengolahan Pangan

Berikut Data Bahan baku segar yang ada di Emporio Bakery :

Tabel 4. 4 Daftar Bahan Baku Segar

Kode	Material Name
1142	Ubi Cilembu
1202	Ayam matang
1261	Buah Strawberry segar
1269	Kelapa Parut segar
1278	Apel Malang segar
1279	buah Nanas Madu Pernalang segar
1280	Ayam Dada segar
1284	Buah Nangka segar

Sumber: Data Sekunder yang diolah tahun 2021

2. *Non Raw Material* merupakan bahan baku penolong dalam proses pembuatan roti. *Non Raw Material* dibagi menjadi 3 (tiga) kelompok yaitu karton, plastik dan *accessories*

1) Karton

Karton box yang mudah dibentuk dan dilipat, hanya saja Packaging ini digunakan untuk kemasan makanan/minuman cepat saji dengan menambahkan lapisan anti jamur, atau bahan yang mencegah kontaminasi kimia agar makanan dan minuman tidak terpapar zat racun yang berbahaya bagi tubuh.

Berikut Data *Non Raw Material* karton yang ada di Emporio Bakery:

Tabel 4. 5 Daftar *Non Raw Material* Karton

Kode	<i>Material Name</i>
2101	Dus Pizza
2102	Dus SP Bagelan
2103	Dus SP Bolu Kukus
2104	Dus SP Bronis
2105	Dus SP <i>Cookies</i>
2106	Dus SP Donat
2110	Dus SP Lapis Kukus Blank
2112	Dus tart 20
2113	Dus tart 25
2114	Dus tart 30
2115	Dus tart 35
2116	Dus 12*16
2117	Dus 13*28
2119	Dus 30*19
2120	Dus 20 polos
2121	Dus 20 kaca
2122	Dus 20 laminasi
2123	Dus 11*17
2124	Dus 24*12
2125	Dus Lapis Kukus <i>Straw CB</i> batik
2126	Dus Lapis Kukus <i>Blue Banana</i> batik
2127	Dus Lapis Kukus <i>Midi</i>
2128	Dus Lapis Kukus <i>Original</i> Batik

2129	Dus Lapis Kukus <i>Pandan</i> Batik
2130	Dus Lapis Kukus <i>Blank</i> Batik
2131	Dus <i>Signature</i>
2132	Dus <i>Signature Midi</i> Seket 5
2133	Dus <i>Signature Midi</i> Seket 7
2134	Dus Kukkies
2135	Dus 26,5*16,5 Lapis <i>Cheese</i>
2136	Dus <i>Pie Mix</i>
2137	Dus <i>Signature Midi</i> Seket 6
2138	Dus Bolen Quina
2139	Dus Bolu <i>Signature</i>
2140	Dus Lapis Kukus <i>Mix</i> 5 Rasa
2141	Box 19*19*9 (Chiffon 17)
2142	Box 20*20*9 (Chiffon 18)
2143	Box 22*22*10 (Chiffon 20)
2144	Box 25,5*25,5*10 (Chiffon 24)
2145	Box 30*10*7 (Chiffon Triple)
2146	Box 30*20*7 (Chiffon Mix)
2147	Box Bolu Gulung K
2148	Box Bolu Gulung B

Sumber: Data Sekunder yang diolah tahun 2021

2) Plastik dan *Paper Bag*

Berikut Data *Non Raw Material* plastik dan *paper bag* yang ada di Emporio Bakery:

Tabel 4. 6 Daftar Plastik dan *Paper Bag*

Kode	<i>Material Name</i>
2201	Kantong kresek 15
2202	Kantong kresek 24
2203	Kantong kresek 28
2204	Kantong Kresek 30*30 (PE)
2205	Kantong kresek 31*45
2206	Kantong kresek 35
2207	Kantong kresek 40
2208	Plastik 11*12
2209	Plastik 12*15
2210	Plastik 13*15
2211	Plastik 14*16

2212	Plastik 15*18
2213	Plastik 15*20
2214	Plastik 15*22
2215	Plastik 17*18
2216	Plastik 17*30
2217	Plastik 20*35
2218	Plastik 23*32
2219	Plastik 24*35
2220	Plastik 25*35
2221	Plastik 28*35
2222	Plastik 6*10
2223	Plastik Klip 7*10
2224	Plastik 60*100
2225	Plastik 9*10
2226	Plastik <i>standing pouch</i> 16*32
2227	Plastik <i>standing pouch</i> 20*29
2228	Plastik 10,5*30
2229	Kantong kresek 28 Logo Quina
2230	Plastik 5*10
2231	Plastik 5*20
2232	Plastik 8*12*0,5 (PIA)
2233	Plastik <i>Shrink Wrap</i> 17cm
2234	Plastik <i>Shrink Wrap</i> 9cm
2235	Plastik 13*15 Logo Emporio
2236	Plastik 15*18 Logo Emporio Tengah
2237	Plastik 15*18 Logo Emporio Ujung
2238	Plastik 15*22 Logo Emporio
2239	Plastik 17*30 Logo Emporio
2240	Plastik 25*35 Logo Emporio
2241	Plastik 11*12 Polos
2242	Plastik 17*18 <i>Soft Bun</i>
23	<i>Paper Bag</i>
2301	<i>Paper bag</i> besar
2302	<i>Paper bag</i> kecil
2303	<i>Paper bag</i> 17
2304	<i>Paper bag</i> 24
2305	Dus <i>Paper Bag</i> Hitam
2306	Dus <i>Paper Bag</i> Maron
230	<i>Paper Bag</i> Maidina
2307	23*23*19,5 A

2308	23*23*19,5 B
2309	23*23*19,5 C
2310	Spesial Bolu Gulung K
2311	Spesial Bolu Gulung B
2312	33*23*22,5
2313	33*12,5*18 Pita

Sumber: Data Sekunder yang diolah tahun 2021

3) Aksesoris (*Accessories*)

Berikut Data *Non Raw Material* aksesoris yang ada di Emporio Bakery:

Tabel 4. 7 Daftar *Non Raw Material* aksesoris

Kode	Material Name
2401	<i>Cup</i> kertas Hitam 55 mm
2402	<i>Cup</i> kertas 5x10
2403	<i>Cup</i> kertas d 9 motif
2404	<i>Cup</i> kertas d 9 polos
2405	<i>Cup</i> puding mangkok
2406	<i>Cup</i> puding mini
2407	<i>Cup</i> puding sedang 130 ml
2408	Isolasi
2409	Kertas Ersat
2410	Lotus 15
2411	Lotus 20
2412	Lotus 25
2413	Lotus 30
2414	Lotus 35
2415	Lotus 40
2416	Mika <i>brownies</i> 33x12
2417	Mika <i>hall</i> klp 623
2418	Penjepit tawar
2419	Pisin kotak
2420	Sendok puding
2421	Tali kawat emas
2422	Tissu
2423	Mika Putih 185
2424	Tabung Polos 18 Cm
2425	Acc. <i>Toy story</i>

2426	Acc. Angsa Rumah Kayu Cerobong
2427	Acc. <i>Background</i> pilar
2428	Acc. <i>Background</i> Istanah
2429	Acc. Batang pohon
2430	Acc. Bendera
2431	Acc. Boboboy
2432	Acc. Bola
2433	Acc. Bunga tulip
2434	Acc. Cemara bulat
2435	Acc. Cemara lancip
2436	Acc. Cemara warna
2437	Acc. Doraemon
2438	Acc. <i>Frozen</i>
2439	Acc. Hbd pelangi tempel
2440	Acc. <i>Hello kitty</i> besar
2441	Acc. <i>Hello kitty</i> kecil
2442	Acc. Ikan koki
2443	Acc. Ikan tusuk set 7 nemo
2444	Acc. Ilalang bunga
2445	Acc. Jamur tusuk kecil
2446	Acc. Jembatan kecil
2447	Acc. Kepala badut balon
2448	Acc. Kuda poni
2449	Acc. <i>Mickey mouse</i>
2450	Acc. Mobil Tayo
2451	Acc. Pagar putih
2452	Acc. Penganten
2453	Acc. Pohon kelapa
2454	Acc. <i>Power rangers</i>
2455	Acc. Princes tanggung
2456	Acc. Rumput jarum
2457	Acc. <i>Saund the ship</i>
2458	Acc. Sepeda
2459	Acc. <i>Spiderman</i>
2460	Acc. Sunat besar
2461	Acc. Upin ipin
2462	Ti <i>blooming rose</i>
2463	Ti <i>brush line</i>
2464	Ti <i>bubble pop</i>
2465	Ti dejava

2466	Ti jepara
2467	Ti logo Quina
2468	Ti <i>love-love</i>
2469	Ti <i>pakis leaf green</i>
2470	Ti <i>Jasmine</i>
2471	Ti <i>Dromantic</i>
2472	Ti <i>Rococo</i>
2473	Ti <i>Purple</i>
2474	Ti Embrio
2475	<i>Cup Pet 50</i>
2476	Mika Tart Segitiga
2477	Mika D11,5
2478	Mika Kotak 650 ml
2479	Stiker <i>Dessert</i>
2480	Kertas <i>Ersat Signature</i>
2481	<i>Cup Dessert Mini 200 ml</i>
2482	Mika Kukkie <i>Bite</i>
2483	Lilin 0
2484	Lilin 1
2485	Lilin 2
2486	Lilin 3
2487	Lilin 4
2488	Lilin 5
2489	Lilin 6
2490	Lilin 7
2491	Lilin 8
2492	Lilin 9
2493	Lilin Jari
2494	Pisau Brownies
2495	Pisau Tart
2496	Sendok <i>Cheese Cake</i>
2497	Plastik Vakum 15*25
2498	<i>Oxygen Absorber</i>
2499	Alumunium Foil 16*10,5
2500	Stiker <i>Dessert Mini Strawberry</i>
2501	Stiker <i>Dessert Mini Green tea</i>
2502	Stiker Kukkie <i>Bite Coklat</i>
2503	Stiker Kukkie <i>Bite Green Tea</i>
2504	Stiker Babka Coklat
2505	Stiker Babka <i>Chesse</i>

2506	Stiker Babka <i>Flose</i>
2507	Stiker Babka <i>Coco Corn</i>
2508	Stiker Tiramisu
2509	Stiker <i>Brownies</i> kukkies
2510	Label <i>CRUNCHY</i> SUS Coklat Besar
2511	Label <i>CRUNCHY</i> SUS Coklat Kecil
2512	Label <i>CRUNCHY</i> SUS <i>Original</i> Besar
2513	Label <i>CRUNCHY</i> SUS <i>Original</i> Kecil
2514	Label Muffin
2515	Stiker <i>Mini Stup</i> Strawberry
2516	Stiker <i>Mini Stup</i> Blueberry
2517	Stiker <i>Mini Stup</i> Original
2518	Stiker <i>Mini Stup</i> pandan
2519	Stiker <i>Chips Bread</i>
2520	Label <i>Big</i> Bagelan
2521	Label Kebeb
2522	Label Risoles
2523	Label <i>Honey Pineapple Jam</i>
2524	Stiker <i>Fajita Bread</i>
2525	Stiker <i>Honey Pineapple</i>
2526	Stiker <i>Roll Mix</i>
2527	Stiker <i>Sobek Mix Bread</i>
2528	Botol Sambal 150 ml
2529	Mika Kotak 500 ml
2530	Stiker <i>Fried Pizza</i> Mozza
2531	Stiker MendoanQ
2532	<i>Cup</i> Oval Laminasi
2533	Toples <i>Easytop</i> 712
2534	Stiker Bolu Nangka
2535	Stiker Bolu Nanas
2536	Label <i>Dessert Premium</i>
2537	Botol 80ml
2538	Stiker Sambal Bawang
2539	Stiker Sambal Cumi
2540	Stiker Donut isi 6
2541	Stiker Donut isi 24
2542	Stiker <i>Fried Bread</i> <i>Chocolate</i>
2543	Stiker <i>Fried Bread</i> <i>Red Bean</i>
2544	Stiker <i>Fried Bread</i> <i>Chicken</i>
2545	Stiker <i>Fried Bread</i> <i>Cheese</i>

2546	Stiker <i>Coco</i> Pandan
2547	Stiker Bolu Cilembu
2548	Stiker Bolu <i>Mix</i> Nanas
2549	Stiker Bolu <i>Signature</i>
2550	Stiker Bolu <i>Mix</i> Pisang
2551	Stiker Bolu <i>Mix</i> Cilembu
2552	Stiker <i>Korean Sweet Potato</i>
2553	Stiker Bolu <i>Mix</i> Nangka
2554	Stiker Donat Paha Ayam
2555	Tusuk Sate
2556	<i>Party Paper</i>
2557	<i>Party String</i> Kuning
2558	<i>Party String</i> Merah
2559	<i>Party String</i> Putih
2560	<i>Party String</i> Biru
2561	Balon Angka 0
2562	Balon Angka 1
2563	Balon Angka 2
2564	Balon Angka 3
2565	Balon Angka 4
2566	Balon Angka 5
2567	Balon Angka 6
2568	Balon Angka 7
2569	Balon Angka 8
2570	Balon Angka 9
2571	Stiker <i>Dessert Mini</i> Tiramisu
2572	Stiker <i>Dessert Mini</i> Coklat
2573	Mika Kotak 12*12
2574	Stiker Bolen <i>Mix</i>
2575	Stiker Bolen <i>Mix Apple</i>
2576	Stiker Bolen <i>Mix Pineapple</i>
2577	Stiker Bolen <i>Mix Banana Choco</i>
2578	Stiker Bolen <i>Mix Banana Cheese</i>
2579	Toples 500ml (<i>Almond Crispy</i>)

Sumber: Data Sekunder yang diolah tahun 2021

3. Operasional

Merupakan bahan baku pendukung dalam proses pembuatan roti.

Berikut Data Bahan baku basah yang ada di Emporio Bakery :

Tabel 4. 8 Daftar Bahan Baku Operasional

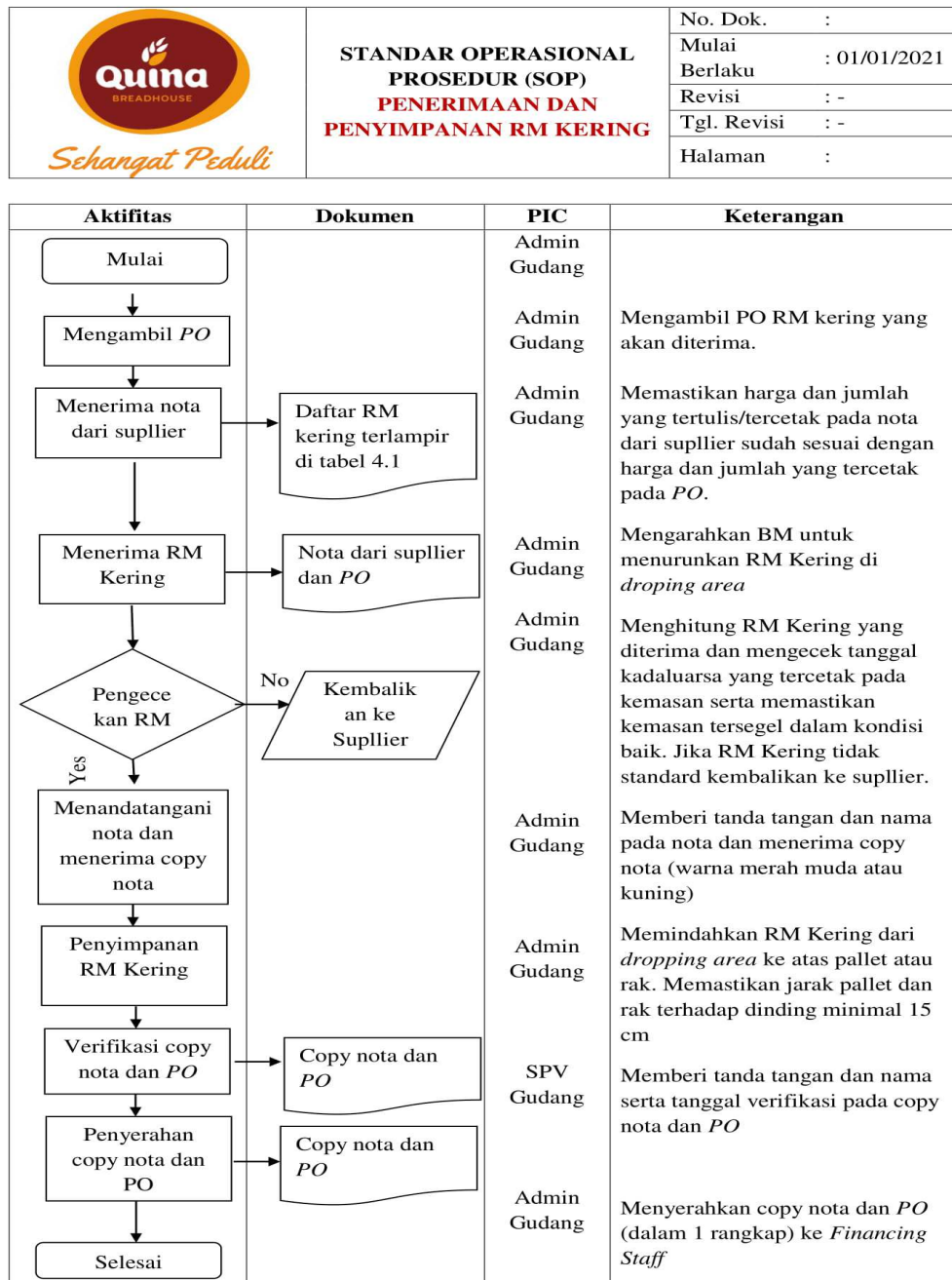
Kode	<i>Material Name</i>
3101	Karet
3102	Kertas minyak
3103	Kertas roti
3104	Minyak Padat
3105	Plastik Premix 20*35
3106	Plastik Premix 26*50
3107	Plastik segitiga besar
3108	Plastik segitiga jumbo
3109	Plastik segitiga kecil
3110	Sarung tangan
3111	Tali raffia
3112	Gas 12 kg (besar)
3113	Gas 3 kg (kecil)
3114	Gas 5,5 kg (sedang)
3115	Galon
3116	Sabun Cuci Piring
3117	Silica Gel Blue
32	Produk Dagang
3201	Air mineral 240 ml adi
3202	Air mineral 330 ml adi

Sumber: Data Sekunder yang diolah tahun 2021

Dalam sistem pencatatan persediaan ini perusahaan akan mencatat setiap mutasi yang terjadi pada persediaan barangnya, jadi akun persediaan (*merchandise inventory*) akan selalu terupdate nilainya setiap saat. Metode penilaian persediaan bahan baku Emporio Bakery yaitu *Metode First In First Out* (FIFO) yang mengasumsikan bahwa barang-barang digunakan (dikeluarkan) sesuai urutan pembeliannya. Dengan kata lain, metode ini mengasumsikan bahwa barang pertama yang dibeli adalah barang yang pertama yang digunakan (dalam perusahaan manufaktur)

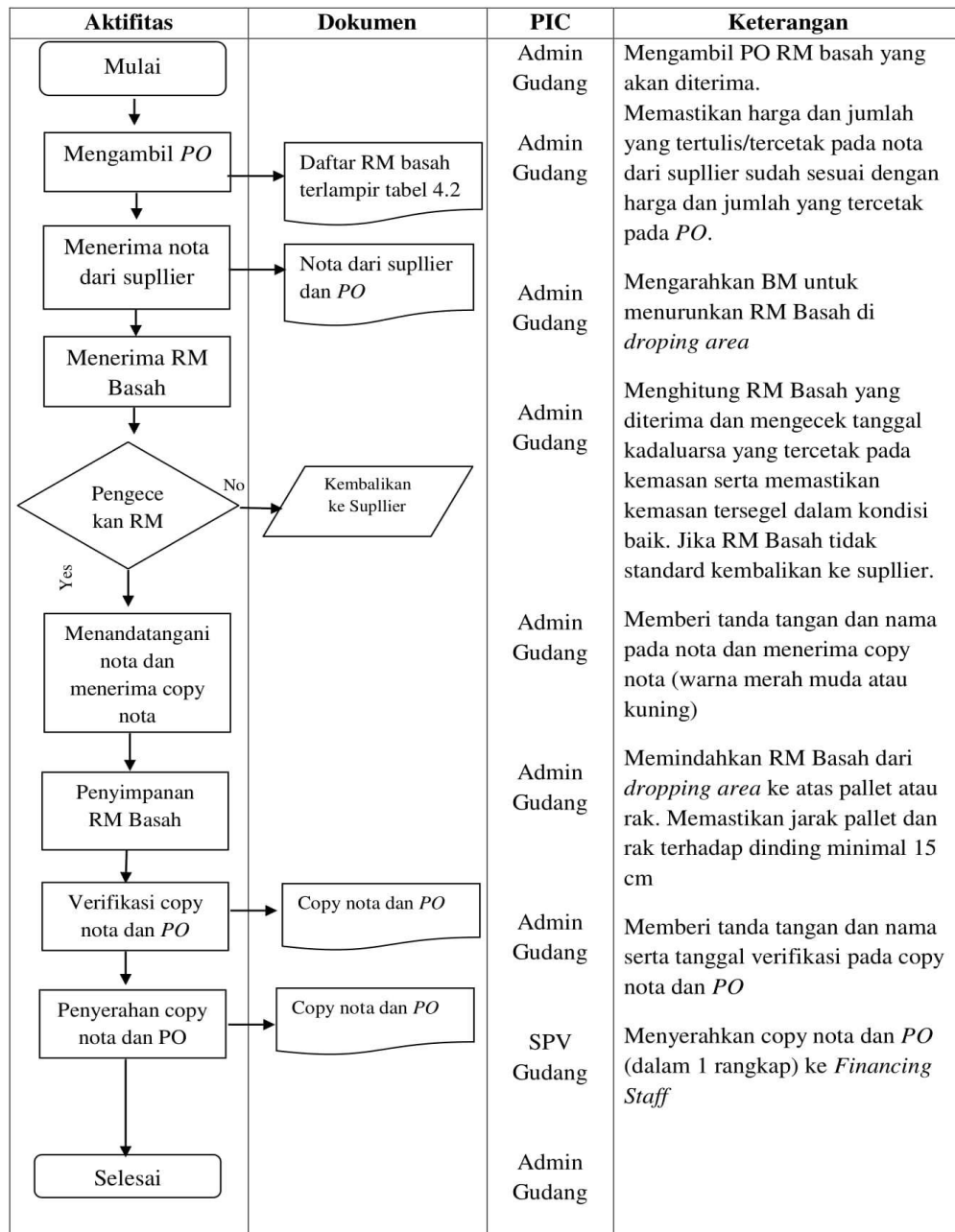
4.2.2 Bagan Alir dan Prosedur Persediaan Bahan Baku Emporio Bakery

Bagan Alir adalah bagan (*chart*) yang menunjukkan alir (*flow*) di dalam program atau prosedur sistem secara logika. Bagan alir (*flowchart*) digunakan terutama untuk alat bantu komunikasi dan untuk dokumentasi.



Gambar 4. 1 Bagan Alir Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Baku Kering

 Quina BREADHOUSE <i>Sehangat Peduli</i>	STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP) PENERIMAAN DAN PENYIMPANAN RM BASAH	No. Dok. : :
		Mulai Berlaku : 01/01/2021
		Revisi : -
		Tgl. Revisi : -
		Halaman : :



Gambar 4. 2 Bagan Alir Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Baku Basah

 <p>Quina BREADHOUSE</p> <p><i>Sehangat Peduli</i></p>	STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP) PENERIMAAN DAN PENYIMPANAN RM SEGAR	No. Dok. : :
		Mulai Berlaku : 01/01/2021
		Revisi : -
		Tgl. Revisi : -
		Halaman : :

Aktifitas	Dokumen	PIC	Keterangan
Mulai		Admin Gudang	
Menerima nota dari <i>Purchasing</i>	Nota dari <i>Purchasing</i> dan <i>PO</i>	Admin Gudang	Memastikan harga dan jumlah yang tertulis/tercetak pada nota dari <i>Purchasing</i> sudah sesuai dengan harga dan jumlah yang tercetak pada <i>PO</i> .
Menerima RM Segar	Daftar RM Segar terlampir tabel 4.3	Admin Gudang	Mengecek kesegaran RM Segar yang diterima. Memastikan jumlah atau berat timbangan benar. Memastikan kebersihan kemasan yang akan digunakan dan kemasan tidak bocor. Jika RM Segar tidak standard kembalikan ke <i>purchasing</i> .
Pengecekan RM	No Kembalikan ke <i>Purchasing</i>		
Yes			
Menandatangani nota pembelian		Admin Gudang	Memberi tanda tangan dan nama pada nota
Penyimpanan RM Segar		Admin Gudang	Menyimpan RM Segar ke <i>Showcase</i> dengan suhu 6-10 °C.
Verifikasi nota pembelian dan <i>PO</i>	Nota pembelian dan <i>PO</i>	SPV Gudang	Memberi tanda tangan dan nama serta tanggal verifikasi pada copy nota dan <i>PO</i>
Penyerahan copy nota dan <i>PO</i>	Nota pembelian dan <i>PO</i>	Admin Gudang	Menyerahkan nota pembelian dan <i>PO</i> (dalam 1 rangkap) ke <i>Financing Staff</i>
Selesai			

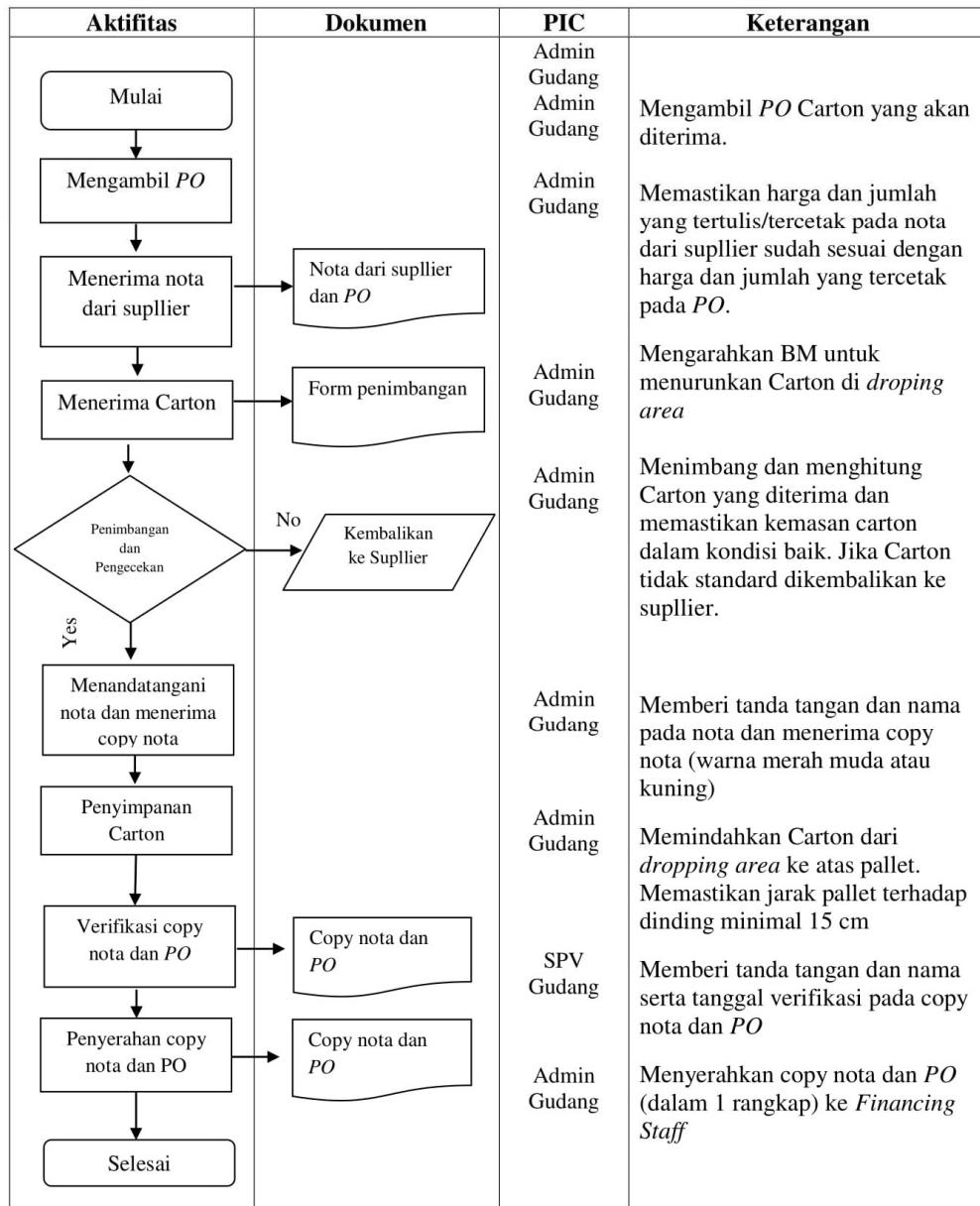
Gambar 4. 3 Bagan Alir Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Baku Segar

 <p>Quina BREADHOUSE</p> <p><i>Sehangat Peduli</i></p>	STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP) PENERIMAAN DAN PENYIMPANAN RM BEKU	No. Dok. : :
		Mulai Berlaku : 01/01/2021
		Revisi : -
		Tgl. Revisi : -
		Halaman : :

Aktifitas	Dokumen	PIC	Keterangan
Mulai		Admin Gudang	
Menerima nota dari Purchasing	Nota dari Purchasing dan PO	Admin Gudang	Memastikan harga dan jumlah yang tertulis/tercetak pada nota dari Purchasing sudah sesuai dengan harga dan jumlah yang tercetak pada PO.
Menerima RM Beku	Daftar RM Beku terlampir tabel 4.3	Admin Gudang	Mengecek RM Beku yang akan diterima dalam kondisi BEKU/KERAS. Memastikan jumlah atau berat timbangan benar. Memastikan kebersihan kemasan yang akan digunakan dan kemasan tidak bocor. Jika RM Beku tidak standard kembalikan ke purchasing.
Pengecekan RM Beku	Kembalikan ke Purchasing	Admin Gudang	
Menandatangani nota pembelian		Admin Gudang	Memberi tanda tangan dan nama pada nota
Penyimpanan RM Beku		Admin Gudang	Menyimpan RM Beku ke Freezer dengan suhu -18 °C.
Verifikasi nota pembelian dan PO	Nota pembelian dan PO	SPV Gudang	Memberi tanda tangan dan nama serta tanggal verifikasi pada copy nota dan PO
Penyerahan copy nota dan PO	Nota pembelian dan PO	Admin Gudang	Menyerahkan nota pembelian dan PO (dalam 1 rangkap) ke <i>Financing Staff</i>
Selesai			

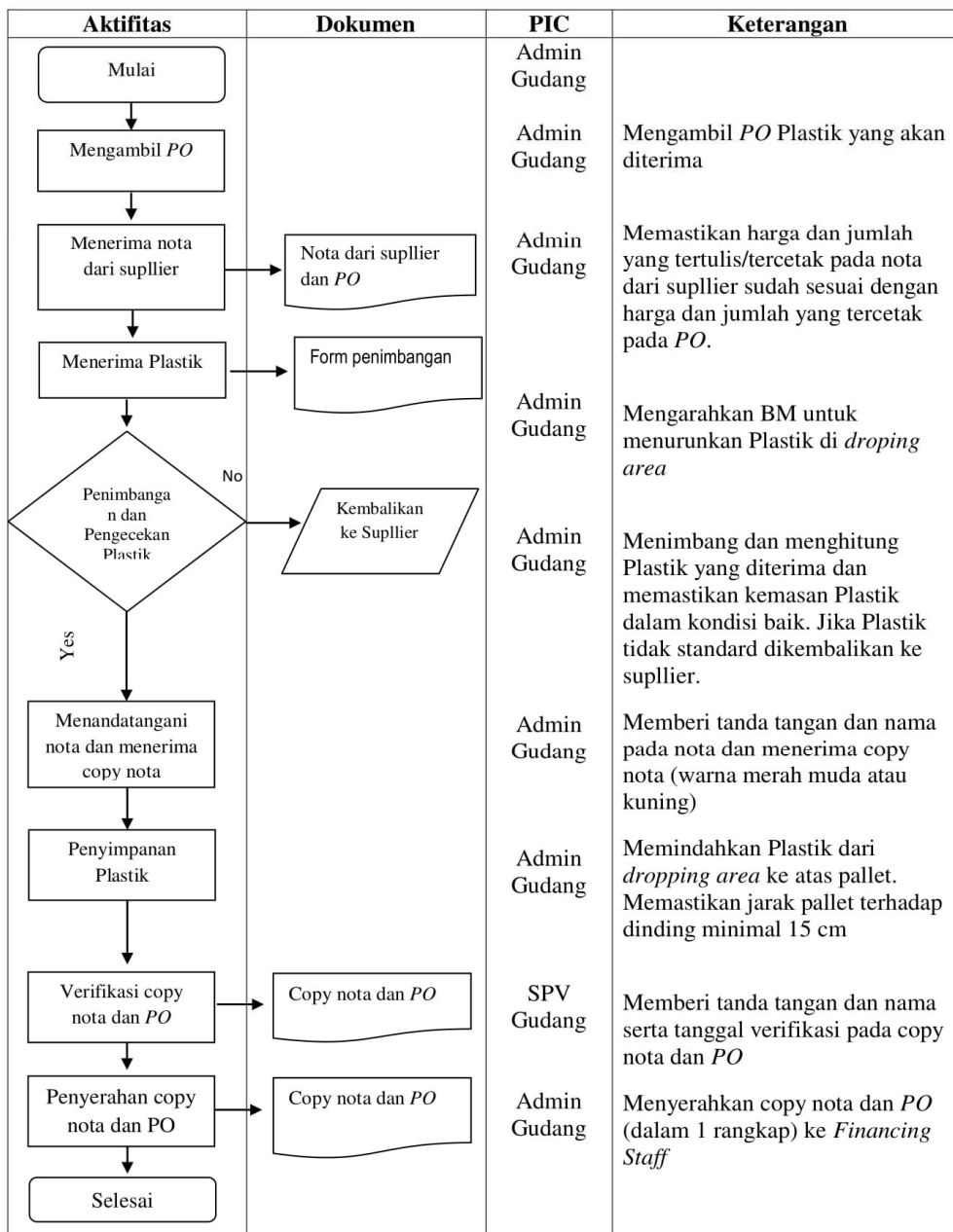
Gambar 4. 4 Bagan Alir Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Baku Beku

 <i>Sehangat Peduli</i>	STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP) PENERIMAAN DAN PENYIMPANAN CARTON	No. Dok. : :
		Mulai Berlaku : 01/01/2021
		Revisi : -
		Tgl. Revisi : -
		Halaman : :



Gambar 4. 5 Bagan Alir Penerimaan dan Penyimpanan Karton

 <p>Quina BREADHOUSE</p> <p><i>Sehangat Peduli</i></p>	STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP) PENERIMAAN DAN PENYIMPANAN PLASTIK	No. Dok. : :
		Mulai Berlaku : 01/01/2021
		Revisi : -
		Tgl. Revisi : -
		Halaman : :



Gambar 4. 6 Bagan Alir Penerimaan dan Penyimpanan Plastik

 <p>Quina BREADHOUSE</p> <p><i>Sehangat Peduli</i></p>	STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP) PENGELUARAN RM PREMIX	No. Dok. : :
		Mulai : 01/01/2021
		Revisi : -
		Tgl. Revisi : -
		Halaman : :

Aktifitas	Dokumen	PIC	Keterangan
Mulai		Opt Premix	
Menerima BAB RM Premix	Berita Ambil Barang	Opt Premix	Menerima BAB dari Opt Mixer yang telah ditandatangani oleh foreman/ SPV produksi
Menyiapkan RM Premix		Opt Premix	Menyiapkan RM premix ke dalam <i>container box</i> sejumlah yang tercetak/tertulis di BAB RM Premix
Menyerahkan RM Premix		Opt Premix	Menyerahkan RM premix kepada Opt Mixer
Menandatangani BAB	Berita Ambil Barang	Opt Premix dan Opt Mixer	Memberi tanda tangan dan nama pada BAB RM Premix. Opt Premix menyerahkan lembar BAB warna kuning kepada Opt Premix
Meyerahkan BAB ke Admin Gudang		Opt Premix	Menyerahkan lembar BAB warna putih dan merah kepada Admin Gudang
Meyerahkan BAB ke <i>accounting staff</i>	Berita Ambil Barang	Admin Gudang	Menyerahkan lembar BAB warna putih kepada <i>Accounting Staff</i> . Admin gudang menyimpan lembar BAB warna merah kedalam <i>document keeper</i> BAB.
Selesai			

Gambar 4. 7 Bagan Alir Pengeluaran *Raw Material Premix*

 <p>Quina BREADHOUSE</p> <p><i>Sehangat Peduli</i></p>	STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP) PENGELUARAN RM NON PREMIX	No. Dok. : :
		Mulai Berlaku : 01/01/2021
		Revisi : -
		Tgl. Revisi : -
		Halaman : :

Aktifitas	Dokumen	PIC	Keterangan
Mulai		Admin Gudang	
Menerima BAB RM Non Premix	Berita Ambil Barang	Admin Gudang	Menerima BAB dari Opt Produksi yang telah ditandatangani oleh foreman/ SPV produksi
Menyiapkan RM Non Premix		Admin Gudang	Menyiapkan RM Non Premix ke dalam <i>container box</i> sejumlah yang tercetak/tertulis di BAB RM Non Premix
Menyerahkan RM Non Premix		Admin Gudang	Menyerahkan RM Non Premix kepada Opt Produksi
Menandatangani BAB	Berita Ambil Barang	Admin Gudang dan Opt Produksi	Memberi tanda tangan dan nama pada BAB RM Non Premix. Admin Gudang menyerahkan lembar BAB warna kuning kepada Opt Produksi.
Meyerahkan BAB ke Admin Produksi		Opt Produksi	Menyerahkan lembar BAB warna kuning kepada Admin Produksi. Admin produksi menyimpan lembar BAB Warna kuning kedalam <i>document keeper</i> BAB
Meyerahkan BAB ke <i>accounting staff</i>	Berita Ambil Barang	Admin Gudang	Menyerahkan lembar BAB warna putih kepada <i>Accounting Staff</i> . Admin gudang menyimpan lembar BAB warna merah kedalam <i>document keeper</i> BAB.
Selesai			

Gambar 4. 8 Bagan Alir Pengeluaran *Non Raw Material Premix*

 <p>Quina BREADHOUSE</p> <p><i>Sehangat Peduli</i></p>	STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP) PENGELUARAN CARTON	No. Dok. : -
		Mulai Berlaku : 01/01/2021
		Revisi : -
		Tgl. Revisi : -
		Halaman : -

Aktifitas	Dokumen	PIC	Keterangan
Mulai		Admin Gudang	
Menerima BAB Carton	Berita Ambil Barang	Admin Gudang	Menerima BAB dari Opt Packing yang telah ditandatangani oleh foreman/ SPV produksi
Menyiapkan Carton		Admin Gudang	Menyiapkan Carton ke dalam sejumlah yang tercetak/tertulis di BAB Carton
Menyerahkan Carton		Admin Gudang	Menyerahkan Carton kepada Opt Packing
Menandatangani BAB	Berita Ambil Barang	Admin Gudang dan Opt Packing	Memberi tanda tangan dan nama pada BAB Carton. Admin Gudang menyerahkan lembar BAB warna kuning kepada Opt Packing.
Meyerahkan BAB ke Admin Produksi		Opt Packing	Menyerahkan lembar BAB warna kuning kepada Admin Produksi. Admin produksi menyimpan lembar BAB Warna kuning kedalam <i>document keeper</i> BAB
Meyerahkan BAB ke <i>accounting staff</i>	Berita Ambil Barang	Admin Gudang	Menyerahkan lembar BAB warna putih kepada <i>Accounting Staff</i> . Admin gudang menyimpan lembar BAB warna merah kedalam <i>document keeper</i> BAB.
Selesai			

Gambar 4. 9 Bagan Alir Pengeluaran Karton

 <p>Quina BREADHOUSE</p> <p><i>Sehangat Peduli</i></p>	STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP) PENGELUARAN PLASTIK	No. Dok. : :
		Mulai Berlaku : 01/01/2021
		Revisi : -
		Tgl. Revisi : -
		Halaman : :

Aktifitas	Dokumen	PIC	Keterangan
Mulai		Admin Gudang	
Menerima BAB Plastik	Berita Ambil Barang	Admin Gudang	Menerima BAB dari Opt Packing yang telah ditandatangani oleh foreman/ SPV produksi
Menyiapkan Plastik		Admin Gudang	Menyiapkan Plastik ke dalam sejumlah yang tercetak/tertulis di BAB Plastik
Menyerahkan Plastik		Admin Gudang	Menyerahkan Plastik kepada Opt Packing
Menandatangani BAB	Berita Ambil Barang	Admin Gudang dan Opt Packing	Memberi tanda tangan dan nama pada BAB Plastik. Admin Gudang menyerahkan lembar BAB warna kuning kepada Opt Packing.
Meyerahkan BAB ke Admin Produksi		Opt Packing	Menyerahkan lembar BAB warna kuning kepada Admin Produksi. Admin produksi menyimpan lembar BAB Warna kuning kedalam <i>document keeper</i> BAB
Meyerahkan BAB ke <i>accounting staff</i>	Berita Ambil Barang	Admin Gudang	Menyerahkan lembar BAB warna putih kepada <i>Accounting Staff</i> . Admin gudang menyimpan lembar BAB warna merah kedalam <i>document keeper</i> BAB.
Selesai			

Gambar 4. 10 Bagan Alir Pengeluaran Plastik

 <p>Quina BREADHOUSE</p> <p><i>Sehangat Peduli</i></p>	STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP) PENGELUARAN NON RM NON PACKAGING	No. Dok. : :
		Mulai Berlaku : 01/01/2021
		Revisi : -
		Tgl. Revisi : -
		Halaman : :

Aktifitas	Dokumen	PIC	Keterangan
Mulai		Admin Gudang	
Menerima BAB <i>Non RM Non Packaging</i>	Berita Ambil Barang	Admin Gudang	Menerima BAB dari Opt Produksi yang telah ditandatangani oleh foreman/ SPV produksi
Menyiapkan Non RM Non Packaging		Admin Gudang	Menyiapkan Non RM Non Packaging ke dalam sejumlah yang tercetak/tertulis di BAB Non RM Non Packaging
Menyerahkan <i>Non RM Non Packaging</i>		Admin Gudang	Menyerahkan Non RM Non Packaging kepada Opt Produksi
Menandatangani BAB	Berita Ambil Barang	Admin Gudang dan Opt Produksi	Memberi tanda tangan dan nama pada BAB Non RM Non Packaging. Admin Gudang menyerahkan lembar BAB warna kuning kepada Opt Produksi.
Meyerahkan BAB ke Admin Produksi		Opt Produksi	Menyerahkan lembar BAB warna kuning kepada Admin Produksi. Admin produksi menyimpan lembar BAB Warna kuning kedalam <i>document keeper</i> BAB
Meyerahkan BAB ke <i>accounting staff</i>	Berita Ambil Barang	Admin Gudang	Menyerahkan lembar BAB warna putih kepada <i>Accounting Staff</i> . Admin gudang menyimpan lembar BAB warna merah kedalam <i>document keeper</i> BAB.
Selesai			

Gambar 4. 11 Bagan Alir Pengeluaran *Non RM Non Packaging*

4.2.3 Analisis PIECES

Analisis ketidaksesuaian sistem persediaan Emporio Bakery dilakukan untuk mengetahui bagian sistem yang perlu diperbaiki berdasarkan kebutuhan perusahaan. Analisis tersebut dilakukan dengan metode analisis PIECES (*Performance, Information, Economic, Control, Efficiency, Service*) menurut teori Ragil (2010) yaitu sebagai berikut:

a. *Performance* (Kinerja)

Analisis kinerja pada sistem persediaan bahan baku di Emporio Bakery dilakukan dengan memperhatikan aktivitas pengelolaan bahan baku yang dilakukan. Penilaian dilakukan dengan melihat kesesuaian antara pencatatan persediaan dengan kondisi persediaan yang sebenarnya. Berdasarkan penelitian yang dilakukan ditemukan bahwa pencatatan persediaan dan perhitungan fisik persediaan dilakukan dengan rutin oleh Akunting seminggu sekali yaitu setelah permintaan bahan baku sudah tutup.

Metode yang digunakan untuk mengontrol selisih perhitungan fisik dengan pencatatan persediaan bahan baku yaitu evaluasi hasil *Key Performance Indicator*.

Berikut hasil KPI 3 (tiga) bulan terakhir yang harus dievaluasi dan diperbaiki lagi SOP penerimaan dan pengeluaran bahan baku.

Tabel 4. 9 Rekapitulasi Hasil *Key Performance Indicator*

No	KPI	FEBRUARI		MARET	APRIL
		Bobot KPI	Skor akhir	Skor akhir	Skor akhir
1	Rerata selisih hasil SO RM Premix	15	17	20	11
2	Rerata Selisih hasil SO RM Non Premix	12	0	0	0
3	Rerata Selisih hasil SO Carton	10	10	0	0
4	Rerata Selisih hasil SO Plastik & Aksesoris	6	0	0	0
5	Rerata selisih Non RM non Packaging	4	4	4	4
6	Kerugian hasil SO	10	7	5	3
	TOTAL	57	37	29	18
	Realisasi Skor (%)	100%	66%	51%	32%
	NILAI AKHIR (%)	100%		50%	

Sumber: Data Sekunder yang diolah tahun 2021

b. *Information* (Informasi)

Analisis informasi pada sistem persediaan bahan baku di Emporio Bakery menunjukkan bahwa sistem tersebut belum tentu relevan dan benar dikarenakan informasi yang dihasilkan masih terdapat selisih perhitungan fisik dengan sistem pencatatan persediaan bahan baku.

c. *Economic* (Ekonomi)

Analisis ekonomi menunjukkan bahwa sistem persediaan yang berjalan membutuhkan biaya penambahan SDM. Biaya tersebut untuk membantu gudang melakukan pencatatan dan pengecekan persediaan bahan baku.

d. *Control* (Pengendalian)

Analisis pengendalian menunjukkan pencatatan bahan baku di Emporio bakery masih terdapat kesalahan penginputan dan penulisan standar pengeluaran pada lembar berita ambil barang.

e. *Efficiency* (Efisiensi)

Analisis efisiensi pada sistem persediaan bahan baku di Emporio Bakery menunjukkan bahwa sistem yang diterapkan belum efisien. Hal tersebut dikarenakan pencapaian KPI masih 50% dari 100% yang diharapkan.

f. *Service* (Pelayanan)

Analisis pelayanan pada sistem persediaan bahan baku pada Emporio Bakery menunjukkan bahwa pelayanan dalam menyiapkan kebutuhan produksi dan sikap tanggap dalam memenuhi kebutuhan bahan baku fresh ataupun lainnya.

Tabel 4. 10 Analisis PIECES Pada Sistem Persediaan Bahan Baku

Jenis Analisis	Teori Ragil (2010)	Sistem yang sedang berjalan	Keterangan
Analisis Performance	Kinerja proses dan prosedur dapat di handalkan pada suatu sistem informasi dalam berproses untuk menghasilkan tujuan yang diinginkan	Kinerja proses dan prosedur belum bisa dapat di handalkan pada suatu sistem informasi dalam berproses untuk menghasilkan tujuan yang diinginkan yaitu pencapaian mendekati 100% tidak kurang 85%	Tidak Sesuai

Analisis Information	Informasi yang disajikan haruslah benar-benar mempunyai nilai yang berguna.	informasi pada sistem persediaan bahan baku di Emporio Bakery menunjukkan bahwa sistem tersebut belum tentu relevan dan benar dikarenakan informasi yang dihasilkan masih terdapat selisih perhitungan fisik dengan sistem pencatatan persediaan bahan baku.	Tidak Sesuai
Analisis Economic	prosedur yang ada dapat ditingkatkan manfaatnya (nilai gunanya) atau diturunkan biaya penyelenggaraannya.	sistem persediaan yang berjalan membutuhkan biaya penambahan SDM. Biaya tersebut untuk membantu gudang melakukan pencatatan dan pengecekan persediaan bahan baku.	Tidak Sesuai
Analisis Control	kualitas pengendalian menjadi semakin baik, dan kemampuannya untuk mendeteksi kesalahan/kecurangan menjadi semakin baik pula.	pencatatan bahan baku di Emporio bakery masih terdapat kesalahan penginputan dan penulisan standar pengeluaran pada lembar berita ambil barang.	Tidak Sesuai
Analisis Efficiency	tercapai peningkatan efisiensi operasi, dan harus lebih unggul dari pada sistem manual	sistem yang diterapkan belum efisien. Hal tersebut dikarenakan pencapaian KPI masih 50% dari 100% yang diharapkan.	Tidak Sesuai
Analisis Service	kualitas layanan yang sangat <i>user friendly</i> untuk <i>end-user</i> (pengguna) sehingga pengguna mendapatkan kualitas layanan yang baik.	pelayanan dalam menyiapkan kebutuhan produksi dan sikap tanggap dalam memenuhi kebutuhan bahan baku fresh ataupun lainnya.	Sesuai

Sumber: Data Primer yang diolah tahun 2021

4.3 Pembahasan Hasil Penelitian

Berdasarkan Hasil Penelitian diatas Sistem Informasi Akuntansi Persediaan Bahan Baku pada Emporio Bakery sudah terstruktur dengan baik melalui standar prosedur operasional yang jelas dan terperinci setiap aktivitas namun masih ditemukan selisih *stock opname* antara perhitungan fisik dengan sistem persediaan bahan baku. Selisih *stock opname* seringkali ditemukan kesalahan penulisan kode barang, nama barang dan standar pengeluaran bahan baku yang disebabkan karena banyaknya bahan baku yang tersedia di gudang Emporio Bakery. Dalam standar prosedur operasional pengambilan bahan baku sebaiknya disosialisasikan kembali kepada operator produksi dikarenakan perubahan sistem persediaan bahan baku sejak juni 2020.

Hasil analisis PIECES dengan sistem persediaan bahan baku pada Emporio Bakery dapat disimpulkan bahwa masih ada ketidaksesuaian dalam keenam aspek analisis PIECES terutama dalam masalah keefisiensian *precentage* pencapaian 50% dari 100%, relevan dan ketepatan dalam menyajikan informasi persediaan bahan baku, sehingga diperlukan perancangan penempatan SDM dan *job desk* yang tepat untuk memenuhi kebutuhan penyajian informasi persediaan bahan baku pada Emporio Bakery.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Sistem Informasi Akuntansi Persediaan Bahan Baku sudah terstruktur dengan baik melalui standar prosedur operasional yang jelas dan terperinci namun perlu disosialisasikan kembali standar prosedur pengambilan bahan baku dengan standar pengeluaran bahan baku.
2. Analisis PIECES menunjukkan bahwa sistem yang berjalan masih memiliki banyak ketidaksesuaian dalam keenam aspek terutama dalam masalah keefisienan, relevan dan ketepatan dalam menyajikan informasi persediaan, meskipun sudah ada penempatan dan *jobdesc* tetap harus melakukan pengecekan dan pengawasan ulang setiap penerimaan pengeluaran sehingga kurang efisien. Oleh karena itu diperlukan perancangan penempatan SDM dan *jobdesc* yang tepat untuk memenuhi kebutuhan penyajian informasi dan pengendalian sistem persediaan pada Emporio Bakery di Kabupaten Tegal.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil analisis, maka peneliti memberikan saran sebagai berikut:

1. Dalam standar prosedur operasional pengambilan bahan baku sebaiknya di sosialisasikan kembali kepada operator produksi dikarenakan perubahan sistem persediaan bahan baku sejak juni 2020.
2. Dalam perusahaan tersebut terjadi kurang jelas pada bagian administrasi, dalam bagian tersebut terjadi rangkap tugas dan tanggungjawab, hal ini dapat dikurangi dengan penambahan jumlah karyawan yang mampu dibidangnya dan pemisahan tugas yang jelas antara belanja dengan admin gudang.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] B. Marshall Romney dan Seinbart, P.J. (2006). *Sistem Informasi Akuntansi*. Edisi Sembilan. Buku Satu. Diterjemahkan: Deny Arnos dan Dewi Fitriasari, Jakarta: Salemba Empat
- [2] Bodnar, Hopwood, et.al. (2003). *Sistem Informasi Akuntansi* . PT Indeks Kelompok Gramedia, Jakarta.
- [3] Hanggana, S. (2006). *Prinsip Dasar Akuntansi Biaya*. Mediatama, Surakarta.
- [4] Harianto, R. D. (2018). *Sistem Informasi Akuntansi Persediaan Bahan Baku Pada PT. Perkebunan Nusantara IV (Persero) Medan*. Tugas Akhir Medan. Program Studi Diploma III Akuntansi Universitas Sumatera Utara, Tidak dipublikasikan.
- [5] Luthfia, F. N. (2020). *Penerapan Sisten Akuntansi Persediaan Bahan Baku dalam meningkatkan pengendalian internal pada CV. Satria Jaya Nganjuk*. Skripsi Tulungagung. Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri Tulungagung, Tidak dipublikasikan.
- [6] Mandasari, W. (2016). *Analisis Sistem Informasi Akuntansi Persediaan Pada PT. Maksindo Palembang*. Skripsi Palembang. Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Palembang, Tidak dipublikasikan.
- [7] Mardi. (2011). *Sistem Informasi Akuntansi*. Cetakan Kedua. Bogor: Ghalia Indonesia.
- [8] Mulyadi. (2001). *Sistem Akuntansi*. Edisi ke 3. Jakarta: Salemba Empat.
- [9] Mulyadi. (2008). *Sistem Informasi Akuntansi*. Edisi ke 3. Jakarta: Salemba Empat.
- [10] Mulyadi. (2010). *Sistem Akuntansi*. Edisi ke 3. Jakarta: Salemba Empat.
- [11] Ragil, W. (2010). *Analisis menggunakan Pieces*. Jakarta.
- [12] Satzinger, R. B. (2010). *System Analisis and Design with the unified process*. USA: Course Technology, Cengage Learning.
- [13] Setiawati, A. D. (2011). *Sistem Informasi Akuntansi Perancangan Prosedur dan Penerapan*. Edisi 1. Yogyakarta: Andi. pp.57.
- [14] Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Administrasi dilengkapi R&D*. Cetakan Kedua Puluh Empat. Bandung: Alfabeta.
- [15] Suhayati E, Dewi A. S. (2009). *Akuntansi Keuangan*. Edisi Pertama, Yogyakarta: Graha Ilmu.

- [16] Sunandar, et al. (2020). *Metodologi Penelitian*. Tegal: Politeknik Harapan Bersama Tegal.
- [17] Widjajanto, N. (2001). *Sistem Informasi Akuntansi*. Jakarta: Erlangga
- [18] Wilkinson, j. W. (2000). *Accounting Information Systems*. Fourth Edition. New York: John Wiley & Sons.

LAMPIRAN

LAMPIRAN

Lampiran 1 Dokumen Berita Ambil Barang *Raw Material Premix*

PREMIX PAGI						Foreman Kharafi		31-Mar-21			
Bakery Premix Guide						1 TOKO					
CODE	PRODUCT NAME	TRIP	DOUB	SING	TOTAL	ACTUAL	TRIP	DOUB	SING	TOTAL	ACTUAL
101	Burger Bread	-	-	0.9	0.9	5	-	-	4.0	4.0	-
102	Donat	-	-	1.1	1.1	2	-	-	-	-	-
104	Roti Manis 20%	-	-	2.6	2.6	4	-	-	0.9	0.9	-
105	Roti Tawar	-	-	0.6	0.6	1	-	-	-	-	-
404	Pie	-	-	2.0	2.0	2	-	-	-	-	-
305	Bolen Baru	-	-	1.4	1.4	2	-	-	-	-	-
306	Croissant Baru	-	-	1	1	✓	-	-	-	-	-
304	Pastry Baru	-	-	0	0	-	-	-	-	-	-
307	Puff Crunchy	-	-	2.7	2.7	-	-	-	-	-	-
109	Soft Bun	-	-	0.2	0.2	0.3	-	-	-	-	-

Cake Premix Guide						1 TOKO					
CODE	PRODUCT NAME	TRIP	DOUB	SING	TOTAL	ACTUAL	TRIP	DOUB	SING	TOTAL	ACTUAL
201	Basic Blacforest	1	-	1	4	✓	-	-	1	1	-
202	Batik Roll	-	-	1	1	✓	-	-	-	-	-
203	Basic Bolu	2	-	-	6	✓	-	-	-	-	-
204	Bolus	-	-	1	1	5	1	-	1	4	-
207	Chiffon Pandan	-	-	1	2	3	-	-	-	-	-
212	Muffin Kuning	-	-	1	1	✓	-	-	-	-	-

DPR Premix Guide						1 TOKO					
CODE	PRODUCT NAME	TRIP	DOUB	SING	TOTAL	ACTUAL	TRIP	DOUB	SING	TOTAL	ACTUAL
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Premix Bakery diserahkan pukul : Opt Premix Pagi	Premix Bakery diserahkan pukul : Opt Premix Pagi	Premix Bakery diserahkan pukul : Opt Premix Pagi	Diperiksa oleh Foreman	Diverifikasi oleh SPV Produksi
	-	-	-	-
Diterima Oleh Opt Mixer Bakery	Diterima Oleh Opt Mixer Cake	Diterima Oleh Opt DPR	Diverifikasi oleh SPV Gudang	-
		-	-	-

Catatan Rusak

906 Cream putih 2

901 Pisolis 1/1

505 cream oles 1 lapis



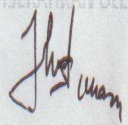
505 cream oles 1 dihur

Lampiran 2 Dokumen Berita Ambil Barang *Raw Material Non Premix*

AHA EMPONO BAKERY LAPIS KUKUS

BERITA AMBIL BARANG

HARI: Rabu TANGGAL: 30/31 Maret 2024 JAM: 06.00 WIB

NO	KODE RM	RM NAME	DIMINTA	DISERAHKAN	DITERIMA
1	1230	Keju Wincheese	1		1
2	1245	Selai Kacang Merah			
3	1244	Selai Kacang Hijau			
4	1231	Keju Filling			
5	1227	Gula Halus			
6	1241	Selai Coklat	1	1	1
7	1209	Coklat Compound 5 Kg	4	4	4
8	1306	Pasta Pandan	1	1	1
9	1240	Selai Blueberry			
10	1251	Selai Strawberry			
11	1250	Selai Pisang			
12	182	Pisang 10	31	31	31
13	1214	Compound Putih			
14	3112	Gas Besar 12 Kg	4	4	4
15	1263	Keju Kraf			
16	3108	plastik segitiga jumbo			
17	1217	Dip coklat			
18	1218	Dip greeniea			
DIMINTA OLEH,		DITERIMA OLEH,		DISERAHKAN OLEH,	
					

(5)

Lampiran 3 Dokumen Berita Ambil Barang Karton, Plastik dan Aksesoris

(10)

BUKTI AMBIL BARANG PACKAGING

Tanggal:

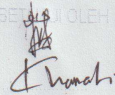
No	Kode	Nama Barang	TOKO	PESANAN	JML	DIMINTA	DIBERIKAN
Non RM Karton							
1	2101	Dus Pizza	0		0		
2	2102	Dus SP bagelan	0		0		
3	2103	Dus SP bolu kukus	0		0		
4	2104	Dus SP Brownies	0		0		
5	2105	Dus SP cookies	0		0		
6	2110	Dus SP lapis kukus blank	0		0		
7	2112	Dus tart 20	0		0	1	100
8	2113	Dus tart 25	0		0	4	
9	2114	Dus tart 30	0		0		
10	2115	Dus tart 35	0		0		
11	2116	Dus 12*16	0		0		
12	2117	Dus 13*28	0		0	1	36
13	2118	Dus 14*18	0		0		
14	2119	Dus 30*19	0		0	5	75
15	2120	Dus 20 polos	0		0		
16	2121	Dus 20 kaca	0		0	6	120
17	2122	Dus 20 laminasi	0		0	2.1v	60
18	2301	Paper bag besar	0		0		
19	2302	Paper bag kecil	0		0		
20	2106	Dus Donat	0		0	1	24
21	2123	Dus 11*17	0		0	1	30
22	2124	Dus 24*12	0		0		
23	2140	Dus Lapis Kukus 5 Rasa	0		0		
24	2126	Dus Lapis Kukus Blue Banana	0		0		
25	2127	Dus Lapis Kukus Midi	0		0		
26	2128	Dus Lapis Kukus Original Bantik	0		0		
27	2129	Dus Lapis Kukus Pandan Bantik	0		0		
28	2130	Dus Lapis Kukus Blank Bantik	0		0		
29	2131	Dus Signature	0		0	40	40
30	2132	Dus Signature Midi Sekel 5	0		0		
31	2133	Dus Signature Midi Sekel 7	0		0		
32	2135	Dus 26.5*16.5 Lapis Cheese	0		0		
33	2136	Dus Pie Mix	0		0	1	40
34	2137	Dus Signature Midi Sekel 6	0		0		
35	2138	Dus Bolu Quina	0		0		
36	2139	Dus Bolu Signature	0		0		
Non RM Plastic & Polybag							
1	2201	Kantong kresek 15	0		0		
2	2202	Kantong kresek 24	0		0		
3	2229	Kantong kresek 28 LOGO QUI	0		0	1	
4	2204	Kantong Kresek 30*30 (PC)	0		0		
5	2205	Kantong kresek 31*45	0		0	1	
6	2206	Kantong kresek 35	0		0		
7	2207	Kantong kresek 40	0		0		

8	2208	Plastik 11*12		0		0	
9	2209	Plastik 12*15					
10	2210	Plastik 13*15					
11	2211	Plastik 14*16					
12	2212	Plastik 15*18					
13	2213	Plastik 15*20					
14	2214	Plastik 15*22					
15	2215	Plastik 17*16					
16	2216	Plastik 17*36					
17	2217	Plastik 20*35					
18	2218	Plastik 23*32					
19	2219	Plastik 24*35					
20	2220	Plastik 25*35					
21	2221	Plastik 28*35					
22	2224	Plastik 60*100					
23	2226	Plastik standing pouch 16*32					
24	2227	Plastik standing pouch 20*29					
		Non RM Accessories					
1	2401	Cup kertas 3x5					
2	2402	Cup kertas 5x10					
3	2403	Cup kertas d 9 motif					
4	2404	Cup kertas d 9 polos					
5	2405	Cup puding mangkok					
6	2407	Cup puding sedang					
7	2408	Isorasi					
8	2409	Kertas Ersal	L.k		1	1000	1000
9	2416	Mika brownies					
10	2417	Mika half kdp 625					
11	2418	Penjepit tawar					
12	2419	Pisin kotak					
13	2420	Sendok puding					
14	2421	Tali kawat emas					
15	2422	Tissu					
16	3110	Sarung tangan					
17	3111	Tali rafia					
18	3201	Air mineral 240 ml					
19	3202	Air mineral 330 ml					

DISEPULANG OLEH:



DIGETOK OLEH:



DITERIMA OLEH:



Lampiran 4 Dokumen Berita Ambil Barang Operasional

Operasional (8)

BERITA AMBIL BARANG					
HARI: Rabu		TANGGAL: 31 Maret 2021		JAM: 06.30 WIB	
RODE RM	RM NAME	TART	DIRIMTA	DISERAHKAN	DITERIMA
1209	Compound Coklat 2		2		
1214	Compound Putih		2	2	2 ✓
1127	Susu UHT				
1204	Cery Merah Tance Tangka				
3109	Plastik segitiga kecil				
3108	Plastik segitiga jumbo				
3109	Plastik segitiga kecil				
1123	SKM Putih		8000		
1240	Selsi Blueberry				
2410	Lotus 15				
2411	Lotus 20				
2412	Lotus 25		10		
2413	Lotus 30				
1303	Pasta Coklat Blackforest				
1305	Pasta Mocca				
2110	Sarang tangan		1	1	1 ✓

DIRIMTA OLEH, *lu*
110
Nama Jelas

DISETUJUI OLEH, *Handy*
Nama Jelas

DISERAHKAN OLEH/DITERIMA OLEH, *[Signature]* *[Signature]*
Nama Jelas Nama Jelas

Lampiran 5 Dokumen Faktur Pembelian *Raw Material*

WIDURI **INVOICE PENJUALAN** 29-03-2021 08:07:11 AM
 Nomor : 2021030542 Tgl : 29-03-2021

Tgl Order : 29-03-2021 Tgl JT : 12-04-2021 Customer : QUINA BAKERY
 No. Order : SO03290033 Sales : NUR FAAIZAH MEJASEM
 Opr : admin KAB. TEGAL
 Hrs : 1/1

No.	Nama	Sat	Qty	Harga	Disc	Jumlah Harga	
1	YOKOZUNA @ 1 KG ✓	BOX	20.00 ✓	80.000 ✓	0 ✓	1,600,000 ✓	
Terbilang : satu juta enam ratus ribu rupiah						Grand Total	1,600,000 ✓

*BARANG YANG SUDAH DITERIMA TIDAK DAPAT DIKEMBALIKAN
 Hormat kami,

SOPIR AMAD
 CUSTOMER Jf Wm

Lampiran 6 Dokumen Faktur Pembelian Karton

PERCETAKAN TUPUH EMP4T
 The Smart Reason
 Jl. Makuta No. 71 B Tegal Phone : 085100302570 - 085101348232

Tanggal : 28 Maret 2021
 Kepada Yth.
 Quina

No. : **NOTA PEMBAYARAN**

Banyaknya	Jenis Pesanan	Harga Satuan	Jumlah
505 ✓	200 5 Rasi ✓	Rp 2355 ✓	1.177.500 ✓
			3

Tanda Terima Hormat kami, Jumlah Rp. 1.177.500
 Uang Muka Rp. ✓
 Sisa Rp.

Lampiran 7 Dokumen Faktur Pembelian Plastik

JS Jatisari PLASTIK & BAHAN ROTI
 Jl. Jatisari Debong Tengah - Tegal

NO. FP
FAKTUR PENJUALAN

Tegal, 13/02/21
 Pemesan : Quina Type Outlet :GR/SM/RT.
 Alamat : Jl. Misa Mojassar Tegal

Syarat Pembayaran :

KODE	NAMA BARANG	JUMLAH BARANG	HARGA SATUAN	JUMLAH
<u>2201</u>	<u>SH/PE 20x30</u>	<u>2700</u>	<u>778</u>	<u>2.100.600</u>
	<u>Lapis Korus</u>	<u>45.435</u>	<u>15</u>	<u>681.525</u>
<u>2231</u>	<u>OPP SA 20 liter</u>	<u>3000</u>	<u>29.5</u>	<u>88.500</u>
		<u>1.525.15</u>		<u>1170</u>

PERHATIAN :
 Barang-barang yang sudah dibeli
 Tidak bisa ditukar / dikembalikan

TOTAL :
DISCOUNT :
TOTAL FAKTUR : 2.189.100

Pemesan, [Signature] Pengirim, Disetujui,
 (.....) (.....) (.....)

Lampiran 8 Dokumen Faktur Pembelian Operasional

NOTA PENJUALAN "KURNIA BAKERY ACCESSORIES"
 Perlengkapan Bakery, kafé dan Restoran

No. Nota : 2/3/1 Tanggal : 17-Mar-21
 Kepada : Quina 1 Jatuh Tempo : 31-Mar-21
 Kota : Tegal Pembayaran : Kredit (14 Hari)

No	Nama Barang	Banyaknya	Harga @	Jumlah	Pot	Total
<u>1</u>	<u>Kantong Segitiga Jumbo isi 50</u>	<u>1 Ikat</u>	<u>22550</u>	<u>1127500</u>	<u>0</u>	<u>1.127.500</u>

Jumlah Harga : Rp 1.127.500
 Ongkir :
TOTAL : Rp 1.127.500

Perbilang : Satu Juta Seratus Dua Puluh Tujuh Ribu Lima Ratus

Order via WA : 082 242 319 669 / 083 815 234 442

Penerima: [Signature] Untuk pembayaran via transfer/bilyet giro
 an. EKA MURTI PUJI PUTRANTI
 BCA KCP Kartasura ac. 3930468940

*Tanda Tangan & Nama Terang / Cap)
 Hormat kami,

Lampiran 9 Dokumen *Purchase Order (PO) Raw Material*

EMPORIO BAKERY
 Jl. Jali Timur Dampyak, Tegal
 Telp. (0283) 6144053

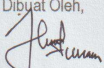
PURCHASE ORDER

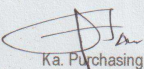
Supplier	Widuri	Purchase Order No	2803202103
Address	Jl Dehong Tengah, Tegal	Date Of Order	28/03/2021
Phone	081542087584	Supplier Ref	219
Email	haryadi_budiman@hotmail.com	Lampiran	0

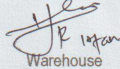
No	Code	Product Name	Description	Qty	Unit	Price	Amount	Keterangan
1	1134	Tepung Yokozuna ✓	Yokozuna ✓	20 ✓	Carton	Rp 80.000 ✓	Rp 1.600.000 ✓	
2	--	--	--	--	--	--	--	
3	--	--	--	--	--	--	--	
4	--	--	--	--	--	--	--	
5	--	--	--	--	--	--	--	
6	--	--	--	--	--	--	--	
7	--	--	--	--	--	--	--	
8	--	--	--	--	--	--	--	
9	--	--	--	--	--	--	--	
10	--	--	--	--	--	--	--	
11	--	--	--	--	--	--	--	
12	--	--	--	--	--	--	--	
13	--	--	--	--	--	--	--	
14	--	--	--	--	--	--	--	
15	--	--	--	--	--	--	--	
16	--	--	--	--	--	--	--	
17	--	--	--	--	--	--	--	

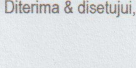
Subtotal	Rp	1.600.000 ✓
Discount	0,0% Rp	-
PPN	Rp	-
TOTAL	Rp	1.600.000 ✓

Periode Pengiriman	Satu Kali
Ketentuan Pembayaran	Tanggal Pengiriman 29/03/2021
Tagihan / Dikirim Ke	EMPORIO BAKERY Jl. Jali Timur Dampyak, Tegal

Dibuat Oleh,  Staff Purchasing

Diketahui,  Ka. Purchasing

Diterima,  Warehouse

Diterima & disetujui,  Sales Dept
Widuri

Silahkan balas surat ini untuk menyetujui dan dilanjutkan ke transaksi pembelian.
 Sertakan juga nomor PO kami dalam surat jalan / faktur.

Catatan :

Lampiran 10 Dokumen *Purchase Order* (PO) Karton

EMPORIO BAKERY
 Jl. Jali Timur Dampyak, Tegal
 Telp. (0283) 6144053


PURCHASE ORDER


Supplier	Tujuh Empat	Purchase Order No	2303202102
Address	JL Nakula No 71 B , Tegal	Date Of Order	23/03/2021
Phone	02833349232	Supplier Ref	106
Email	percetakan74@gmail.com	Lampiran	0

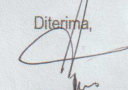
No	Code	Product Name	Description	Qty	Unit	Price	Amount	Keterangan
1	2140	Dus Lapis Kukus Mix 5 Rasa ✓	Tujuh Empat ✓	500 ✓	Pcs	Rp 2.355	Rp 1.177.500 ✓	
2	--	-	--	--	--	--	--	
3	--	-	--	--	--	--	--	
4	--	-	--	--	--	--	--	
5	--	-	--	--	--	--	--	
6	--	-	--	--	--	--	--	
7	--	-	--	--	--	--	--	
8	--	-	--	--	--	--	--	
9	--	-	--	--	--	--	--	
10	--	-	--	--	--	--	--	
11	--	-	--	--	--	--	--	
12	--	-	--	--	--	--	--	
13	--	-	--	--	--	--	--	
14	--	-	--	--	--	--	--	
15	--	-	--	--	--	--	--	
16	--	-	--	--	--	--	--	
17	--	-	--	--	--	--	--	

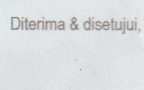
Subtotal	Rp	1.177.500 ✓
Discount	0,0% Rp	-
PPN	Rp	-
TOTAL	Rp	1.177.500 ✓

Periode Pengiriman	Satu Kali
Ketentuan Pembayaran	
Tagihan / Dikirim Ke	EMPORIO BAKERY Jl. Jali Timur Dampyak, Tegal
Tanggal Pengiriman	28/03/2021

Dibuat Oleh,  Staff Purchasing

Diketahui,  Ka. Purchasing

Diterima,  Warehouse

Diterima & disetujui,  Sales Dept
Tujuh Empat

Silahkan balas surat ini untuk menyetujui dan dilanjutkan ke transaksi pembelian.
Sertakan juga nomor PO kami dalam surat jalan / faktur.

Lampiran 11 Dokumen *Purchase Order* (PO) Plastik

EMPORIO BAKERY
 Jl. Jali Timur Dampyak, Tegal
 Telp. (0283) 6144053


PURCHASE ORDER

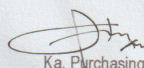
Supplier	Jati Sari	Purchase Order No	0203202103
Address	Jl. Jatisari Debong Tengah, Tegal	Date Of Order	02/03/2021
Phone	085642725058	Supplier Ref	208
Email	mawardiagus99@gmail.com	Lampiran	0

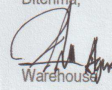
No	Code	Product Name	Description	Qty	Unit	Price	Amount	Keterangan
1	2204	Kantong Kresek 30*30 (PE) ✓	0	2700	Pcs	Rp 778	Rp 2.100.600 ✓	
2	2231	Plastik 5*20 ✓	0	3000	Pcs	Rp 30	Rp 88.500 ✓	
3	---	-	---	---	---	---	---	
4	---	-	---	---	---	---	---	
5	---	-	---	---	---	---	---	
6	---	-	---	---	---	---	---	
7	---	-	---	---	---	---	---	
8	---	-	---	---	---	---	---	
9	---	-	---	---	---	---	---	
10	---	-	---	---	---	---	---	
11	---	-	---	---	---	---	---	
12	---	-	---	---	---	---	---	
13	---	-	---	---	---	---	---	
14	---	-	---	---	---	---	---	
15	---	-	---	---	---	---	---	
16	---	-	---	---	---	---	---	
17	---	-	---	---	---	---	---	

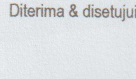
Subtotal	Rp	2.189.100 ✓
Discount	0,0% Rp	-
PPN	Rp	-
TOTAL	Rp	2.189.100 ✓

Periode Pengiriman	Satu Kali
Ketentuan Pembayaran	Tanggal Pengiriman 13/03/2021
Tagihan / Dikirim Ke	EMPORIO BAKERY Jl. Jali Timur Dampyak, Tegal

Dibuat Oleh,  Staff Purchasing

Diketahui,  Ka. Purchasing

Diterima,  Warehouse

Diterima & disetujui,  Sales Dept
Jati Sari

Silahkan balas surat ini untuk menyetujui dan dilanjutkan ke transaksi pembelian.
Sertakan juga nomor PO kami dalam surat jalan / faktur.

Catatan :
Jika ada pertanyaan silahkan hubungi nomor dibawah ini : Imam S. / 08112700242

Lampiran 12 Dokumen *Purchase Order* (PO) Operasional

EMPORIO BAKERY
 Jl. Jali Timur Dampyak, Tegal
 Telp. (0283) 6144053

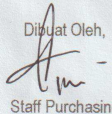
PURCHASE ORDER

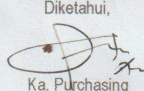
Supplier	Kurnia Bakery Accesoris	Purchase Order No	1503202108
Address	, Semarang	Date Of Order	15/03/2021
Phone	087835655065	Supplier Ref	210
Email	kurniabakeaccessories@gmail.com	Lampiran	0

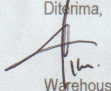
No	Code	Product Name	Description	Qty	Unit	Price	Amount	Keterangan
1	3108	Plastik segitiga jumbo ✓	0	1 ✓	lket	Rp 1.127.500 ✓	Rp 1.127.500 ✓	
2	---	-	---	---	---	---	---	
3	---	-	---	---	---	---	---	
4	---	-	---	---	---	---	---	
5	---	-	---	---	---	---	---	
6	---	-	---	---	---	---	---	
7	---	-	---	---	---	---	---	
8	---	-	---	---	---	---	---	
9	---	-	---	---	---	---	---	
10	---	-	---	---	---	---	---	
11	---	-	---	---	---	---	---	
12	---	-	---	---	---	---	---	
13	---	-	---	---	---	---	---	
14	---	-	---	---	---	---	---	
15	---	-	---	---	---	---	---	
16	---	-	---	---	---	---	---	
17	---	-	---	---	---	---	---	

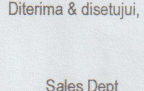
Subtotal Rp 1.127.500 ✓
 Discount 0,0% Rp -
 PPN
TOTAL Rp 1.127.500 ✓

Periode Pengiriman	Satu Kali
Ketentuan Pembayaran	Tanggal Pengiriman 17/03/2021
Tagihan / Dikirim Ke	EMPORIO BAKERY Jl. Jali Timur Dampyak, Tegal

Dibuat Oleh,  Staff Purchasing

Diketahui,  Ka. Purchasing

Diterima,  Warehouse

Diterima & disetujui,  Sales Dept
Kurnia Bakery Accesoris

Silahkan balas surat ini untuk menyetujui dan dilanjutkan ke transaksi pembelian.
 Sertakan juga nomor PO kami dalam surat jalan / faktur.

Catatan :

Lampiran 13 Dokumen Stock Opname Raw Material

Hari / Tanggal : Jumat, 16 April 2021

NO	Kode RUJ	REPACK	SATUAN	Jenis dalam kemasan		
				Utuh	Terpakai	Repack
NO	LAINNYA		SATUAN			
2	1106	Baking Powder	Gram	4.500	148	
4	1106	Butter Oil Substitute	Gram	19.755	16.435	Rm 8 x 800
6	1107	Coklat Bubuk	Gram	15.000	4/0	
8	1109	Creamer	Gram	76.500	196	Lp 33x 225
10	1111	Garam	Gram	29.000	126	Rm 8 x 72, D 2x48, Lp 33x21
27	1112	Gula cair	Gram	120.000	7.755	
11	1113	Gula Pasir	Gram	400.000	6.205	
12	1114	Impulifer	Gram	10.000	547	Rm 8 x 90, D 2 x 12
13	1117	Korsvet	Gram	5.000	4.135	
14	1118	Margarin Kuning 75.000	Gram	-	13.255	Rm 8 x 600, D 2 x 400
15	1119	Margarin Putih 225.000	Gram	45.000	18.40	
16	1120	Minyak Sayur	Gram	80.625	8.580	Lc 38 x 600, p 31x 600
17	1121	Ragi	Gram	13.600	295	Rm 8 x 90, D 2 x 60
18	1125	Sponge	Gram	20.000	16.555	Lp 37 x 210, Lc 40 x 105
19	1126	Susu Bubuk 50.000	Gram	-	8.100	
20	1127	Susu UHT 61.620	Gram	23.621	770	Rm 12 x 285
21	1128	Telur Campur 120.000	Gram			Rm 12 x 690
22	1128	Telur Kuning	Gram	-	-	Rm 12 x 60
23	1129	Tepung Gandum	Gram	-	3.140	
24	1130	Tepung Maizena	Gram	500	33	
25	1132	Tepung Terigu Protein 10%	Gram	175.000	10.700	
26	1133	Tepung Terigu Protein 12%	Gram	300.000	5.805	
27	1134	Tepung Yokozuna	Gram	144.000	308	
28	1135	Whipping Cream 1	Gram	33.740	436	Rm 12 x 285,
29	1136	Tepung Haan Emulplex	Gram	-	232	
30	1139	Bakerine S 500 Acti Plus	Gram	-	345	
31	1141	Tepung Tapioka	Gram	1.500	337	
32	1227	Gula Halus 30.000	Gram	8.750	148	
33	1234	Meses + 50.000	Gram	25.000	5695	
34	1271	Butter Wisman	Gram	4.540	2212	
35	1286	Meses Primer	Gram	-	-	
36	1301	Cream of Tart	Gram	1.000	285	
37	1319	Vanili	Gram	13.600	260	

Timbang Telur

① 9.035

② 9.900

③ 10.050

④ 9.795

⑤ 10.475

⑥ 11.030

⑦ 9.450.

f
69.735

Kode	Nama Premix	SO Premix
101	Burger Bread	-
102	Donat	2
103	Donat Special	-
104	Roti Manis 20%	18
105	Roti Manis 15%	-
106	Roti Tawar	-
107	Tawar Gandum	-
201	Basic Blackforest	1
202	Batik Roll	4
203	Basic Bolbun	25
204	Bolkus	25
205	Brownies Panggang	-
206	Basic Cheese Cake	-
207	Chiffon Pandan	2
208	Lapis Berry	3
209	Lapis Coklat	W 4 126
210	Lapis Pisang	3
211	Lapis Putih	132
212	Muffin Kuning	2
213	Rainbow	-
214	Bolu Signature	-
215	Bolu Cilembu	-
216	Bolu Signature Nanas	-
217	Kue Putu Belanda	-
301	Croissant	-
302	Pastry	-
303	Bolen	-
401	Bagelan	-
402	Kukies Bite Choco	-
403	Kukies Bite Greentea	-
404	Pie	-
405	Sus	-
406	Sus Coklat	-
407	Puff Crunchy	-
408	Almond Crispy Vanilla	-
409	Almond Crispy Chocolate	-
505	Cream Olesan	-
506	Cream Putih	-
601	Filling Keju - Roti	-
602	Cream Milky	-
901	Kulit Risoles	-
902	Kulit Kebab	-
108	Soft Bund	-

1101 Agar-Agar merah 36
 1102 -k- coklat 12
 1103 -k- Hijau 12
 1104 -k- Putih 24

Kode	Full Name	Pcs /Ctn	Pcs /Kg	SO
1112	Gula cair	1	30000	- p
1113	Gula Pasir	50	1000	- p
1114	Improfiter	20	500	p
1115	Jelly	12	20	60
1116	Keju Mozarella Emima	1	165	2
1117	Korsvet	15	1000	p
1118	Margarin Kuning	1	15000	p
1119	Margarin Putih	1	15000	p
1120	Minyak Sayur	18	896	p
1121	Ragi	20	500	p
1122	SKM Coldet	48	370	3
1123	SKM Putih	24	1000	31
1124	Soda	12	390	36
1125	Sponge	1	20000	p
1126	Susu Bubuk	1	25000	p
1127	Susu UHT	12	1027	p
1128	Telur Campur	1	1000	p
1129	Tepung Gandum	1	1000	p
1130	Tepung Maizena	40	250	p
1131	Tepung Talas	1	1000	p
1132	Tepung Terigu Protein 10%	1	25000	p
1133	Tepung Terigu Protein 12%	1	25000	p
1134	Tepung Yokozuma	10	1000	p
1135	Whipping Cream 1	12	964	p
1136	Tepung Haan Emulplex	1	250	p
1137	Sun Kara Santan	12	1000	13
1138	SUSU Evaporasi	48	390	6
1139	Bakeringe S 500 Adh Plus	1	500	p
1140	Tepung Orange	1	1000	2
1141	Tepung Tapioka	1	500	p
1142	Ubi Cilembu	1	1000	-
1143	Tepung Ubi Ungu	1	1000	1
1144	Tepung Kelan	1	500	-
1145	Ubi Kuning	1	1000	-
12	Filling & Topping			
1201	Abon Sapi	10	1000	3

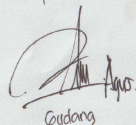
1202	Ayam matang	8	1000	-
1203	CeryMerah Tangkai	4	4250	-
1204	CeryMerah Tanpa Tangkai	1	10000	2 kg
1205	Keju Mozarella Anchor 2 Kg	8	2000	-
1206	Compound Biru	12	1000	20
1207	Compound Cappuccino	12	1000	21
1208	Compound Coklat 1	12	1000	-
1209	Compound Coklat 2	4	5000	19
1210	Compound Coklat 3	4	5000	-
1211	Compound Jingga	12	1000	10
1212	Compound Kuning	12	1000	-
1213	Compound Merah	12	1000	19
1214	Compound Putih	12	1000	11
1215	Compound Ungu	12	1000	28
1216	Crispy Ball	4	2500	2
1217	Dip Coklat	4	3000	4
1218	Dip Green tea	12	1000	15
1219	Dip Jingga	4	3000	-
1220	Dip Pandan	4	3000	-
1221	Dip Strawberry	4	3000	5
1222	Dip Tiramisu	4	3000	9
1223	Dip Vanilla	4	3000	-
1224	Glaze Avocado	2	5000	2
1225	Glaze Netral	1	5000	1 pail
1226	Gula Dustin	1	1000	-
1227	Gula Halus	40	250	P
1228	Kacang Almond	1	*1000	-
1229	Kacang Tanah	5	1000	8 1/2 2
1230	Keju Cheddar	8	2000	63
1231	Keju Filling	4	2000	-
1232	Kelapa Kering	1	250	1
1233	Mayones	8	1000	9
1234	Meses	1	12500	P
1235	Oreo Bubuk	1	5000	P
1236	Oreo Sachet	12	29	12
1237	Panir kasar	1	1000	-
1238	Pisang	1	60	79
1239	Saus Cabe	3	6000	1
1240	Selai Blueberry	1	25000	2 pail + 29 kg.
1241	Selai Coklat	1 pail	5000	6 pail + 15 kg.

1242	Selai Durian	1	5000	2 kg + 1 pail
1243	Selai Greenapple	1	5000	-
1244	Selai Kacang Hijau	20	1000	24
1245	Selai Kacang Merah	20	1000	-
1246	Selai Kelapa Muda	5	2000	-
1247	Selai Kiwi	1	5000	-
1248	Selai Nanas	1	5000	-
1249	Selai Pandan	5	2000	-
1250	Selai Pisang	1	5000	-
1251	Selai Strawberry1	1	25000	2 pail + 13 kg
1252	Selai Strawberry2	1	5000	-
1253	Selai Vanila	1	5000	2 pail + 2 kg
1254	Sosis	1	500	2
1255	Whipping Cream 2	12	1000	2
1256	Wijen	1	1000	P
1257	Daging Kebek sapi	1	2000	1
1258	Selai blueberrykelston	1	5000	-
1259	Selai nanaskelston	1	5000	-
1260	Palm Sugar	1	200	-
1261	Buah Strawberry	1	100	-
1262	Compound Coklat Susu	12	1000	12
1263	Selai Coklat Fortune	1	10000	-
1264	Jagung Manis	1	500	1
1265	Beef	1	250	4
1266	Saus Tomat	1	5700	-
1267	Nutrisari Jeruk	1	1000	-
1268	Keju Kraft Kecil (165gr)	1	166	4
1269	Kelapa Parut	1	1000	-
1270	Abon Kanguru	1	1000	1
1271	Butter Wisman	1	2270	P
1272	Sarden Botan Mackarel	1	425	1
1273	Buah Durian Beku P	1	1000	-
1274	Compound Elmer Banana	12	1000	8
1275	Compound Elmer Keju	12	1000	4
1276	Kismis	1	1000	-
1277	Sukada Kuning	1	250	13
1278	Apel Malang	1	1000	-
1279	buah Nanas Madu Pemalang	1	1000	-
1280	Ayam Dada	1	1000	-
1281	Selai Kacang Tanah	1	250	24

1282	pisang ijo	1	125	20 + 5
1283	Kulit Lumpia	1	1000	-
1284	Buah Nangka	1	1000	-
1285	Mesas Primer	1	12500	P.
1286	Selai Melon	1	250	2
1287	Milo Bubuk	1	300	1
1288	Biskuit Regal	1	1000	2
1289	Perman Milo	1	1000	10
1290	Selai Coklat Nutella	1	680	-
1291	Kopi	1	380	1
1292	Cup Oreo Mini	1	61	3
1293	Elmer Compound Melon	1	1000	5
1294	Nestle Koko Krunch	1	80	1
1295	Kacang Hijau Kupas	1	250	-
1296	Kacang Merah Kupas	1	200	-
1297	Keju Prochiz Spready	1	2000	-
1298	Smoka Beef	1	250	2
1299	Saus Mustard	1	245	-
12991	Paprika Merah	1	1000	-
12992	Minyak Biji Bunga Matahari	1	450	2
13	Addition			
1301	Cream of Tart	2	500	P
1302	Pasta Red Velvet	1	1000	1
1303	Pasta Coklat Blackforest	1	1000	1 + 5
1304	Pasta Green tea	1	1000	3
1305	Pasta Mocca	1	1000	2 + 2
1306	Pasta Pandan	1	1000	3 + 12
1307	Pasta Pisang Ambon	1	1000	2
1308	Pasta Blueberry	1	1000	1
1309	Pasta Tiramisu	1	1000	3
1310	Pewarna Biru	1	1000	2
1311	Pewarna Choco Art Cherry Red	1	50	3
1312	Pewarna Hijau Muda	1	1000	1
1313	Pewarna Hijau Tua	1	1000	2
1314	Pewarna Jingga	1	1000	1
1315	Pewarna Kuning Muda	1	1000	-
1316	Pewarna Merah Rose	1	1000	3
1317	Pewarna Ungu	1	1000	2
1318	Soda kua	1	486	181 gr.
1319	Vanili	1	400	P

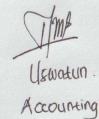
1320	Pasta Susu	1	1000	8
1321	Tigerson Plain Lang A4	10	1000	10
1322	Tigerson Refill Tinta Hitam	1	1000	25
1323	Tigerson Refill Tinta Biru	1	1000	50
1324	Tigerson Refill Tinta Merah	1	1000	50
1325	Tigerson Refill Tinta Kuning	1	1000	50
1326	Pewarna Merah Cabe	1	1000	2
1327	Pasta Strawberry	1	1000	1

Diperiksa Oleh,



Agus
Gudang

Diketahui Oleh,



Uswatun
Accounting

Lampiran 14 Dokumen *Stock Opname* Karton

Jumat, 5 Maret 2021, 50 Carton.

No	Kode	Packaging Name	Stock Akhir	HASIL SO
	SULIT	GGDANG BISSUL		
1	2101	Dus Pizza	-	-
2	2102	Dus SP Bagelan	-	-
3	2103	Dus SP Bolu Kukus	-	-
4	2104	Dus SP Bronis	-	-
5	2105	Dus SP Cookies	-	-
6	2106	Dus SP Donat	672	669 + 1 + 15
7	2110	Dus SP Lapis Kukus Blank	-	-
8	2112	Dus tart 20	701	700
9	2113	Dus tart 25	-	-
10	2114	Dus tart 30	-	-
11	2115	Dus tart 35	-	-
12	2116	Dus 12*16	-	-
13	2117	Dus 13*28	-	-
14	2119	Dus 30*19	-	-
15	2120	Dus 20 polos	-	-
16	2121	Dus 20 kaca	2794	2.296 + 393 + 4 + 5
17	2122	Dus 20 laminasi	1964	1.934 + 393 + 357 + 3
18	2123	Dus 11*17	736	405 + 300 + 24 + 1
19	2124	Dus 24*12	-	-
20	2125	Dus Lapis Kukus Straw CB batik	-	-
21	2126	Dus Lapis Kukus Blue Banana batik	-	-
22	2127	Dus Lapis Kukus Midi	320	306 + 16 + 2
23	2128	Dus Lapis Kukus Original Batik	1.410	1.005 + 378 + 25 + 1
24	2129	Dus Lapis Kukus Pandan Batik	-	-
25	2130	Dus Lapis Kukus Blank Batik	-	-
26	2131	Dus Signature	-	-
27	2132	Dus Signature Midi Seket 5	660	660
28	2133	Dus Signature Midi Seket 7	-	-
29	2134	Dus Kukkies	-	-
30	2135	Dus 26,5*16,5 Lapis Cheese	-	-
31	2136	Dus Pie Mix	283	251 + 32 + 1
32	2137	Dus Signature Midi Seket 6	910	910
33	2138	Dus Bölen Quina	-	-
33	2139	Dus Bolu Signature	-	-
33	2140	Dus Lapis Kukus Mix 5 Rasa	-	-
34	2301	Paper bag besar	-	-
35	2302	Paper bag kecil	1657	1657
36	2303	Paper bag 17	-	-
37	2304	Paper bag 24	-	-
38	2305	Dus Paper Bag Hitam	-	-
39	2306	Dus Paper Bag Maroon	52	52
40	2410	Lotus 15	399	302
41	2411	Lotus 20	360	361
42	2412	Lotus 25	23	23

43	2413	Lotus 30	364	364
		GUDANG BU SARAI		
1	2101	Dus Pizza	-	-
2	2102	Dus SP Bagelan	-	-
3	2103	Dus SP Bolu Kukus	-	-
4	2104	Dus SP Bronis	-	-
5	2105	Dus SP Cookies	-	-
6	2106	Dus SP Donat	-	-
7	2110	Dus SP Lapis Kukus Blank	-	-
8	2112	Dus tart 20	-	-
9	2113	Dus tart 25	-	-
10	2114	Dus tart 30	-	-
11	2115	Dus tart 35	-	-
12	2116	Dus 42*16	-	-
13	2117	Dus 13*28	1.389	300 + 1.080
14	2119	Dus 30*19	440	44 + 397
15	2120	Dus 20 polos	-	-
16	2121	Dus 20 kaca	-	-
17	2122	Dus 20 laminasi	-	-
18	2123	Dus 11*17	-	-
19	2124	Dus 24*12	322	327
20	2125	Dus Lapis Kukus Straw OB batik	-	-
21	2126	Dus Lapis Kukus Blue Banana batik	-	-
22	2127	Dus Lapis Kukus Midi	-	-
23	2128	Dus Lapis Kukus Original Batik	-	-
24	2129	Dus Lapis Kukus Pandan Batik	3.583	378 + 2.181
25	2130	Dus Lapis Kukus Blank Batik	-	-
26	2131	Dus Signature	252	251
27	2132	Dus Signature Midi Seket 5	-	-
28	2133	Dus Signature Midi Seket 7	335	335
29	2134	Dus Kookies	-	-
30	2135	Dus 26,5*16,5 Lapis Cheese	-	-
31	2135	Dus Pie Mix	-	-
32	2137	Dus Signature Midi Seket 6	-	-
	2138	Dus Golen Quina	752	720 + 29
	2139	Dus Bolu Signature	778	758
	2140	Dus Lapis Kukus Mix 5 Rasa	504	252 + 252 + 3
33	2301	Paper bag besar	-	-
34	2302	Paper bag kecil	-	-
35	2303	Paper bag 17	-	-
36	2304	Paper bag 24	-	-
37	2305	Dus Paper Bag Hitam	-	-
38	2306	Dus Paper Bag Maron	-	-
39	2410	Lotus 15	-	-
40	2411	Lotus 20	-	-
41	2412	Lotus 25	-	-
42	2413	Lotus 30	-	-

GUDANG UTAMA			
1	2101	Dus Pizza	4.135 4.135
2	2102	Dus SP Bagelan	2.150 2.150
3	2103	Dus SP Bolu Kukus	- -
4	2104	Dus SP Bronis	2.675 2.675
5	2105	Dus SP Cookies	1.500 1.450
6	2106	Dus SP Donat	1.928 1.925
7	2110	Dus SP Lapis Kukus Blank	- -
8	2112	Dus tart 20	1 -
9	2113	Dus tart 25	800 800
10	2114	Dus tart 30	1.200 1.200
11	2115	Dus tart 35	2.067 2.067
12	2116	Dus 12*16	- -
13	2117	Dus 13*28	(1) -
14	2119	Dus 30*19	1.603 1.600
15	2120	Dus 20 polos	- -
16	2121	Dus 20 kaca	22 -
17	2122	Dus 20 laminasi	555 550
18	2123	Dus 11*17	500 500
19	2124	Dus 24*12	- -
20	2125	Dus Lapis Kukus Straw CB batik	- -
21	2126	Dus Lapis Kukus Blue Banana batik	- -
22	2127	Dus Lapis Kukus Midi	- -
23	2128	Dus Lapis Kukus Original Batik	1.252 1.250
24	2129	Dus Lapis Kukus Pardon Batik	6.645 6.000 + 650
25	2130	Dus Lapis Kukus Blank Batik	- -
26	2131	Dus Signature	- -
27	2132	Dus Signature Midi Seket 5	- -
28	2133	Dus Signature Midi Seket 7	2.200 2.200
29	2134	Dus Kookies	1.500 1.500
30	2135	Dus 26 5*16,5 Lapis Cheese	1.300 1.300
31	2136	Dus Pie Mix	- -
32	2137	Dus Signature Midi Seket 6	- -
	2138	Dus Bolu Quina	- -
33	2139	Dus Bolu Signature	- -
	2140	Dus Lapis Kukus Mix 5 Rasa	632 650
34	2301	Paper bag besar	- -
35	2302	Paper bag kecil	3.000 3.000
36	2303	Paper bag 17	4.000 4.000
37	2304	Paper bag 24	- -
38	2305	Dus Paper Bag Hitam	- -
39	2306	Dus Paper Bag Maron	- -
40	2410	Lotus 15	- -
41	2411	Lotus 20	- -
42	2412	Lotus 25	- -
43	2413	Lotus 30	- -
GUDANG (A)			

1	2101	Dus Pizza	-	-
2	2102	Dus SP Bagetan	-	-
3	2103	Dus SP Bolu Kukus	-	-
4	2104	Dus SP Bronis	-	-
5	2105	Dus SP Cookies	-	-
6	2106	Dus SP Donat	168	168
7	2110	Dus SP Lapis Kukus Blank	-	-
8	2112	Dus tart 20	100	300
9	2113	Dus tart 25	300	300
10	2114	Dus tart 30	-	-
11	2115	Dus tart 35	-	-
12	2116	Dus 12*16	-	-
13	2117	Dus 13*28	144	144
14	2119	Dus 30*19	-	-
15	2120	Dus 20 polos	-	-
16	2121	Dus 20 kaca	-	-
17	2122	Dus 20 laminasi	40	40
18	2123	Dus 11*17	90	120
19	2124	Dus 24*12	168	168
20	2125	Dus Lapis Kukus Straw CB batik	-	-
21	2126	Dus Lapis Kukus Blue Banana batik	-	-
22	2127	Dus Lapis Kukus Midi	180	180
23	2128	Dus Lapis Kukus Original Batik	42	-
24	2129	Dus Lapis Kukus Pandan Batik	378	378
25	2130	Dus Lapis Kukus Blank Batik	-	-
26	2131	Dus Signature	294	294
27	2132	Dus Signature Midi Seket 5	67	67
28	2133	Dus Signature Midi Seket 7	160	160
29	2134	Dus Kukies	-	-
30	2135	Dus 26,5*16,5 Lapis Cheese	-	-
31	2136	Dus Pie Mix	236	236
32	2137	Dus Signature Midi Seket 6	270	270
33	2138	Dus Bolen Quina	400	400
34	2139	Dus Bolu Signature	80	80
35	2140	Dus Lapis Kukus Mix 5 Rasa	184	234
35	2301	Paper bag besar	588	588
36	2302	Paper bag kecil	221	221
37	2303	Paper bag 17	-	-
38	2304	Paper bag 24	-	-
39	2305	Dus Paper Bag Hitam	-	-
40	2306	Dus Paper Bag Maron	-	-
41	2410	Lotus 15	31	100 + 41
42	2411	Lotus 20	-	-
43	2412	Lotus 25	88	52 90
44	2413	Lotus 30	37	37
1	2101	Dus Pizza	4.135	-

Di periksa oleh, Diketahui oleh,

[Signature]
Uman

[Signature]
Gusmanu Aki
Akuntansi

[Signature]
Ajur

[Signature]
Gubang

Gubang

45 24 Lotus 35 106

Lampiran 15 Dokumen *Stock Opname* Plastik dan Aksesoris

Jumat, 12 Maret 2021, Stock Opname P&A.

INVENTORY SATUAN KG

Kode	RM Name	12-Mar				52
		Stok Awal	IN	OUT	Stok Akhir	
2101	Dus Pizza	4.135			4.135	
2102	Dus SP Esgeban	2.100			2.100	
2103	Dus SP Bolu Kukus					
2104	Dus SP Eranis	2.675			2.675	
2105	Dus SP Cookies	1.450			1.450	
2106	Dus SP Donat	2.550			2.550	
2110	Dus SP Lapis Kukus Blank					
2112	Dus tart 20	700			700	
2113	Dus tart 25	1.000			1.000	
2114	Dus tart 30	1.200			1.200	
2115	Dus tart 35	2.093			2.093	
2116	Dus 12*16					
2117	Dus 13*23	1.344			1.344	
2119	Dus 30*19	1.735			1.735	
2120	Dus 20 polos					
2121	Dus 20 kaca	9.032			9.032	
2122	Dus 20 laminasi	2.064			2.064	
2123	Dus 11*17	1.150			1.150	
2124	Dus 24*12	495			495	
2125	Dus Lapis Kukus Shawan 08 batik					
2126	Dus Lapis Kukus Blue Banana batik					
2127	Dus Lapis Kukus Miti	395			395	
2128	Dus Lapis Kukus Original Batik	1.644			1.644	
2129	Dus Lapis Kukus Pandan Batik	3.597			3.597	
2130	Dus Lapis Kukus Blank Batik					
2131	Dus Signature	503			503	
2132	Dus Signature Mid Sekret 6	927			927	
2133	Dus Signature Mid Sekret 7	2.695			2.695	
2134	Dus Kukris	1.500			1.500	
2135	Dus 26.5*16.5 Lapis Cheese	1.300			1.300	
2136	Dus Pie Mix	520			520	
2137	Dus Signature Mid Sekret 5	1.180			1.180	
2138	Dus Bolen Quina	1.078			1.078	
2139	Dus Bolu Signature	758			758	
2140	Dus Lapis Kukus Mix 5 Rasa	288			288	
22	Plastik & Polybag					
2201	Kantong kresek 15	10			10	
2202	Kantong kresek 23					
2203	Kantong kresek 28					
2204	Kantong kresek 30*30 (PE)	3.400			3.400	3.400
2205	Kantong kresek 31*45	1.200			1.200	1.200
2206	Kantong kresek 35	5			5	5
2207	Kantong kresek 40	10			10	10
2208	Plastik 11*12					
2209	Plastik 12*15					
2210	Plastik 13*15	5.000			5.000	5.000
2211	Plastik 14*16	19.000			19.000	3.000 + 16.000
2212	Plastik 15*18	3.000			3.000	2.000
2213	Plastik 15*20					
2214	Plastik 19*22	2.000			2.000	2.000
2215	Plastik 17*18	1.000			1.000	1.000
2216	Plastik 17*35	1.000			1.000	1.000
2217	Plastik 20*35	5.000			5.000	5.000
2218	Plastik 23*32	5.000			5.000	5.000
2219	Plastik 24*35					

Tidak di
SO, cause
Carton.

2220	Plastik 25*35	4.000	-	4.000	4.000
2221	Plastik 28*35	1.000	-	1.000	1.000
2222	Plastik 6*10	-	-	-	-
2223	Plastik Klip 7*10	5	-	5	5
2224	Plastik 60*100	35	-	35	37
2225	Plastik 9*10	-	-	-	-
2226	Plastik standing pouch 16*32	19	-	19	18
2227	Plastik standing pouch 20*29	14	-	14	14
2228	Plastik 10,5*30	4.000	-	4.000	4.000
2229	Kantong kresek 28 Logo Quina	18	-	18	16
2230	Plastik 5*10	-	-	-	-
2231	Plastik 5*20	700	-	700	700
2232	Plastik 8*12 B.S. (PA)	8	-	8	4
2233	Plastik Shrink Wrap 17cm	3	-	3	3
2234	Plastik Shrink Wrap 9cm	4	-	4	4
2235	Plastik 13*15 Logo Emporio	-	-	-	-
2236	Plastik 15*19 Logo Emporio Tengah	-	-	-	-
2237	Plastik 15*18 Logo Emporio Ujung	1.000	-	1.000	1.000
2238	Plastik 15*22 Logo Emporio	-	-	-	-
2239	Plastik 17*30 Logo Emporio	-	-	-	-
2240	Plastik 25*35 Logo Emporio	-	-	-	-
2241	Plastik 11*12 Polos	5	-	5	5
2242	Plastik 17*19 Soft Bun	5.000	-	5.000	5.000
23	Paper Bag	-	-	-	-
2301	Paper bag besar	887	-	887	-
2302	Paper bag kecil	4.070	-	4.070	-
2303	Paper bag 17	4.000	-	4.000	-
2304	Paper bag 24	-	-	-	-
2305	Dus Paper Bag Hitam	-	-	-	-
2306	Dus Paper Bag Putih	52	-	52	-
24	Cup kertas	-	-	-	-
2401	Cup kertas hitam 35 mm	6	-	6	6
2402	Cup kertas 5x10	13	-	13	12
2403	Cup kertas d 9 motif	-	-	-	-
2404	Cup kertas d 9 polos	11	-	11	10
2405	Cup puding margarin	-	-	-	-
2406	Cup puding mini	-	-	-	-
2407	Cup puding sedang 130 ml	18	-	18	2
2408	Isolasi	19	-	19	18
2409	Kertas Ester	5.900	-	5.900	7.000 - 1.000
2410	Lotus 15	383	-	383	-
2411	Lotus 20	182	-	182	-
2412	Lotus 25	65	-	65	-
2413	Lotus 30	401	-	401	-
2414	Lotus 35	106	-	106	-
2415	Lotus 40	-	-	-	-
2416	Mika brownies 33x12	350	-	350	150 + 200
2417	Mika hari 10x 625	400	-	400	400
2418	Penjepit tawar	4	-	4	4
2419	Pisang kotak	60	-	60	47
2420	Sendok puding	2	-	2	2
2421	Tai sawat emesa	4	-	4	4
2422	Tissu	30	-	30	30
2423	Mika Putih 125	1.834	-	1.834	1.834
2424	Tabung Polos 18 Cm	-	-	-	-
2425	Acc. Toiletory	24	-	24	24
2426	Acc. Angsa Rumah Kayu Cerabong	24	-	24	24

2429	Acc. Background Istanah	60	-	-	60	24
2429	Acc. Bahari Pohon	96	-	-	96	60
2430	Acc. Bendera	-	-	-	-	48
2431	Acc. Boboiboy	24	-	-	24	24
2432	Acc. Bola	-	-	-	-	-
2433	Acc. Bunga tulip	-	-	-	-	-
2434	Acc. Cemara bukit	-	-	-	-	-
2435	Acc. Cemara lanang	144	-	-	144	144
2436	Acc. Cemara warna	-	-	-	-	-
2437	Acc. Doraemon	24	-	-	24	24
2438	Acc. Frozen	12	-	-	12	12
2439	Acc. Hbd pelangi fempal	-	-	-	-	-
2440	Acc. Hello kitty besar	-	-	-	-	-
2441	Acc. Hello Kitty kecil	24	-	-	24	24
2442	Acc. Ikan koki	-	-	-	-	-
2443	Acc. Ikan koki kecil	-	-	-	-	-
2444	Acc. Lalang bunga	-	-	-	-	-
2445	Acc. Jelujur busuk kecil	-	-	-	-	-
2446	Acc. Jembatan kecil	24	-	-	24	24
2447	Acc. Kapas badut katon	24	-	-	24	24
2448	Acc. Kuda poni	36	-	-	36	36
2449	Acc. Miska mouse	-	-	-	-	-
2450	Acc. Mobil Tayo	15	-	-	15	15
2451	Acc. Pager putr	24	-	-	24	24
2452	Acc. Penganter	12	-	-	12	12
2453	Acc. Pohon kelapa	288	-	-	288	288
2454	Acc. Power rangers	-	-	-	-	-
2455	Acc. Princes tenggung	12	-	-	12	12
2456	Acc. Rumpul jarum	12	-	-	12	12
2457	Acc. Sardin the ship	24	-	-	24	24
2458	Acc. Sepeda	-	-	-	-	-
2459	Acc. Spiderman	12	-	-	12	12
2460	Acc. Sunat besar	18	-	-	18	18
2461	Acc. Unik ipin	24	-	-	24	24
2462	Ti blooming rose	-	-	-	-	-
2463	Ti bubble jess	-	-	-	-	-
2464	Ti bubble pop	-	-	-	-	-
2465	Ti dajale	-	-	-	-	-
2466	Ti jepara	-	-	-	-	-
2467	Ti kora Dunia	-	-	-	-	-
2468	Ti love-love	-	-	-	-	-
2469	Ti pakka leaf green	-	-	-	-	-
2470	Ti Jasmine	-	-	-	-	-
2471	Ti Ceremata	-	-	-	-	-
2472	Ti Rococo	-	-	-	-	-
2473	Ti Purple	-	-	-	-	-
2474	Ti Embrio	-	-	-	-	-
2475	Cup Tak 50	-	-	-	-	-
2476	Mka Tart Segitiga	-	-	-	-	-
2477	Mka Tak 15	-	-	-	-	-
2478	Mka Kotak 650 ml	150	-	-	150	75
2479	Shakar Bazaar	1.750	-	-	1.750	1750
2480	Kertas Great Signature	5.000	-	-	5.000	1.000 + 3.000
2481	Cup Dessert Mka 200 ml	144	-	-	144	36 37
2482	Mka Kukies Bire	36	-	-	36	27 36
2483	Mka B	-	-	-	-	-

2484	Lilin 1	-	-	2	2
2485	Lilin 2	-	-	-	-
2486	Lilin 3	-	-	-	-
2487	Lilin 4	-	-	3	3
2488	Lilin 5	-	-	3	3
2489	Lilin 6	-	-	-	-
2490	Lilin 7	-	-	-	-
2491	Lilin 8	-	-	-	2
2492	Lilin 9	-	-	-	-
2493	Pisau Jan	-	-	-	-
2494	Pisau Brownies	-	-	-	-
2495	Pisau Jan	-	-	-	-
2496	Sendok Cheese Cake	41	-	41	41
2497	Pisau Yaktum 15/25	-	-	-	1
2498	Oxygen Absorber	-	-	-	1
2499	Aluminium Foil 36*10,5	150	-	150	150
✓ 2500	Stiker Dessert Mini Strawberry	250	-	250	250
✓ 2501	Stiker Dessert Mini Green Tea	250	-	250	250
2502	Stiker Kookies Bite Coklat	1.000	-	1.000	1.000
2503	Stiker Kookies Bite Green Tea	1.000	-	1.000	1.000
2504	Stiker Babka Coklat	250	-	250	250
2505	Stiker Babka Cheese	250	-	250	250
2506	Stiker Babka Flose	250	-	250	250
2507	Stiker Babka Cacao Corn	500	-	500	500
2508	Stiker Tiramisu	-	-	-	-
2509	Stiker Brownies Kookies	250	-	250	250
✓ 2510	Label CRUNCHY SUS Coklat Besar	1.000	-	1.000	1.000
✓ 2511	Label CRUNCHY SUS Coklat Kecil	1.000	-	1.000	1.000
2512	Label CRUNCHY SUS Original Besar	1.000	-	1.000	1.000
2513	Label CRUNCHY SUS Original Kecil	1.000	-	1.000	1.000
✓ 2514	Label Muffin	500	-	500	500
2515	Stiker Mini Stup Strawberry	-	-	-	-
2516	Stiker Mini Stup Blueberry	-	-	-	-
2517	Stiker Mini Stup Original	-	-	-	-
2518	Stiker Mini Stup pandan	-	-	-	-
2519	Stiker Chips Bread	250	-	250	250
2520	Label Big Bagelari	250	-	250	250
2521	Label Kebab	250	-	250	250
2522	Label Risoles	250	-	250	250
2523	Label Honey Pineapple Jem	500	-	500	500
2524	Stiker Fajita Bread	250	-	250	250
2525	Stiker Honey Pineapple	250	-	250	250
2526	Stiker Roll Mx	320	-	320	320
2527	Stiker Sobak Mx Bread	250	-	250	250
2528	Botol Sambal 150 ml	65	-	65	65
2529	Mika Kotak 500 ml	25	-	25	25
2530	Stiker Fried Pizza Mozza	250	-	250	250
2531	Stiker Nendang	-	-	-	-
✓ 2532	Cup Oval Laminasi	-	-	-	-
✓ 2533	Toples Es Krim 712	7	-	7	7
2534	Stiker Bolu Nangka	640	-	640	320 + 320
2535	Stiker Bolu Nanas	570	-	570	250 + 320
✓ 2536	Label Dessert Premium	250	-	250	250
2537	BOMBOY	83	-	83	83
2538	Stiker Sambal Bawang	500	-	500	500
2539	Stiker Sambal Cili	250	-	250	250
2540	Stiker Donut isi 6	(250)	-	(250)	-

2541	Stiker Donat Isi 24	228	-	-	228	305
2542	Stiker Fried Bread Chocolate	228	-	-	228	284
2543	Stiker Fried Bread Red Bean	224	-	-	224	284
2544	Stiker Fried Bread Chicken	-	-	-	-	-
2545	Stiker Fried Bread Cheese	156	-	-	156	156
2546	Stiker Coko Pandan	320	-	-	320	320
2547	Stiker Bolu Es Lembut	250	-	-	250	250
2548	Stiker Bolu Mx Nanas	-	-	-	-	-
2549	Stiker Bolu Signature	-	-	-	-	-
2550	Stiker Bolu Mx Pisang	250	-	-	250	250
2551	Stiker Bolu Mx Gembira	250	-	-	250	250
2552	Stiker Korean Sweet Potato	-	-	-	-	-

2553	Stiker Bolu Mx Mangga	250	-	-	250	250
2554	Stiker Donat Paha Ayam	-	-	-	-	-
2555	Tulak Sale	-	-	-	-	-
2556	Party Paper	-	-	-	-	-
2557	Party String kuning	-	-	-	-	-
2558	Party String Merah	-	-	-	-	-
2559	Party String Putih	-	-	-	-	-
2560	Party String Biru	-	-	-	-	-
2561	Balon Angka 0	-	-	-	-	-
2562	Balon Angka 1	-	-	-	-	-
2563	Balon Angka 2	-	-	-	-	-
2564	Balon Angka 3	-	-	-	-	-
2565	Balon Angka 4	-	-	-	-	-
2566	Balon Angka 5	-	-	-	-	-
2567	Balon Angka 6	-	-	-	-	-
2568	Balon Angka 7	-	-	-	-	-
2569	Balon Angka 8	-	-	-	-	-
2570	Balon Angka 9	-	-	-	-	-
2571	Stiker Dessert Mni Trusmi	-	-	-	-	-
2572	Stiker Dessert Mni Coklat	-	-	-	-	-
2573	Mix Kotak 12 12	2	-	-	2	2
2574	Stiker Bolen Mix	-	-	-	-	250
2575	Stiker Bolen Mx Apple	160	-	-	160	160
2576	Stiker Bolen Mx Pineapple	160	-	-	160	160
2577	Stiker Bolen Mx Banana Choco	160	-	-	160	160
2578	Stiker Bolen Mx Banana Cheese	160	-	-	160	160

Diperiksa oleh,
Gudang

[Signature]
Usman

Diketahui oleh,
Keuangan / Akunting

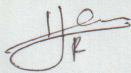
[Signature]
Usman

Lampiran 16 Dokumen *Stock Opname* Operasional

INVENTORY SATUAN KG Selafa, 16 Maret 2021, SO OPR


Kode	RM Name	16-Mar			Stok Akhir	SO
		Stok Awal	IN	OUT		
3100	Operasional					50
3101	Karet	2	-	-	2	2
3102	Kertas minyak	1	-	-	1	1
3103	Kertas roti	475	-	-	475	475 - 375
3104	Mirak Padat	30	-	-	30	30
3105	Plastik Premix 20'35	4	-	-	4	4
3106	Plastik Premix 25'50	11	-	-	11	6
3107	Plastik segitiga besar	15	-	-	15	15
3108	Plastik segitiga umpe	15	-	-	15	12
3109	Plastik segitiga kecil	67	-	-	67	34 + 50
3110	Senang tangan	6	-	-	6	6
3111	Tali rafia	2	-	-	2	1 + 2
3112	Gas 12 kg (besar)	4	-	-	4	9
3113	Gas 3 kg (kecil)	-	-	-	-	-
3114	Gas 5.5 kg (sedang)	-	-	-	-	-
3115	Galon	-	-	-	-	-
3116	Sabun Cuci Piring	-	-	-	-	-
3117	Silica Gel Blue	1	-	-	1	1
32	Produk Dagang					-
3201	Air mineral 240 ml adl	13	-	-	13	2
3202	Air mineral 330 ml adl					
Nilai RM		4.769.800	-	-	4.769.800	

Diperiksa oleh,



Man. f.

Diketahui oleh,



Uswatun Akuning

Lampiran 17 Surat Kesiediaan Membimbing Tugas Akhir Pembimbing 1

IK	P2M	PIIB	07.d.4.1
----	-----	------	----------

**SURAT KESEDIAAN MEMBIMBING TUGAS AKHIR
PROGRAM STUDI DIII AKUNTANSI**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : BAHRI KAMAL, SE, MM
NIPY : 05.015.218
Jabatan : *) Pembimbing 1 / ~~Pembimbing 2~~

Dengan ini menyatakan bersedia untuk membimbing Tugas Akhir Mahasiswa berikut :

Nama : USWATUN KHASANAH
NIM : 18031144
Kelas : 6L
Judul TA : ANALISIS SISTEM INFORMASI AKUNTANSI PERSEDIAAN BAHAN BAKU PADA EMPORIO BAKERY DI KABUPATEN TEGAL

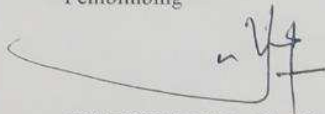
Kesediaan membimbing tersebut termasuk di dalamnya adalah kesediaan untuk menyediakan waktu minimal dua kali perminggu untuk membimbing, yaitu :

1. Hari : SENIN – JUM'AT
Waktu : 08:00 – 16:00 WIB
Tempat : POLITEKNIK HARAPAN BERSAMA

2. Hari : SABTU - MINGGU
Waktu : 08:00 – 11:00 WIB
Tempat : PERUMAHAN GRAND PANORAMA BLOK B. NO. 11, KECAMATAN TARUB, KABUPATEN TEGAL

Demikianlah pernyataan ini dibuat dengan sebenarnya, agar maklum.

Tegal, 06 MARET 2021
Pembimbing


(BAHRI KAMAL, SE, MM)
NIPY. 05.015.218

CATATAN :

1. Diisi dengan menggunakan ketikan komputer dan menggunakan huruf kapital.
2. *) : Pilih salah satu

Lampiran 18 Surat Kesiediaan Membimbing Tugas Akhir Pembimbing 2

IK	P2M	PHB	07.d.4.1
----	-----	-----	----------

**SURAT KESEDIAAN MEMBIMBING TUGAS AKHIR
PROGRAM STUDI DIII AKUNTANSI**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : DRS. MULYADI, MM, AK
NIPY : 04.015.213
Jabatan : *) ~~Pembimbing 1~~ / Pembimbing 2

Dengan ini menyatakan bersedia untuk membimbing Tugas Akhir Mahasiswa berikut :

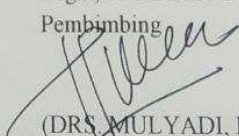
Nama : USWATUN KHASANAH
NIM : 18031144
Kelas : 6L
Judul TA : ANALISIS SISTEM INFORMASI AKUNTANSI PERSEDIAAN BAHAN BAKU PADA EMPORIO BAKERY DI KABUPATEN TEGAL

Kesediaan membimbing tersebut termasuk di dalamnya adalah kesediaan untuk menyediakan waktu minimal dua kali perminggu untuk membimbing, yaitu :

1. Hari : SENIN
Waktu : 16:00 – 18:00 WIB
Tempat : JL. SEGARAWANA RAYA CLUSTER BAITY JANNATY NO. 14 MEJASEM BARAT

2. Hari : SELASA
Waktu : 16:00 – 18:00 WIB
Tempat : JL. SEGARAWANA RAYA CLUSTER BAITY JANNATY NO. 14 MEJASEM BARAT

Demikianlah pernyataan ini dibuat dengan sebenarnya, agar maklum.

Tegal, 07 MARET 2021
Pembimbing

(DRS. MULYADI, MM, AK)
NIPY . 04.015.213







CATATAN :

1. Diisi dengan menggunakan ketikan komputer dan menggunakan huruf kapital.
2. *) : Pilih salah satu



Lampiran 19 Buku Bimbingan Tugas Akhir Dosen Pembimbing 1

NAMA DOSEN PEMBIMBING 1 : BAHRI KAMAL, SE, MM

NIPY DOSEN PEMBIMBING 1 : 05.015.218

No	Hari / Tanggal	Substansi / Uraian Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing I
1	6 Maret	pergojian judul smpk kebidin	
3.	28 Maret	judul ACC	
2	24 Maret → 28 Maret →	pergojian proposal revisi	
4	4 April	proposal ACC lanjut TA	
5	16 Mei	pergojian bab 1-3 revisi pd perubahan dan keluarga keputrian	
6	23 Mei	bab 1-3 ACC lanjut ke perubahan	
7	30 Mei	bab IV revisi pd struktur organisasi dan perubahan Hasil revisi	









- Catatan :**
1. Harus Selalu Dibawa Saat Bimbingan dengan Dosen Pembimbing
 2. Bimbingan Minimal 12 kali sampai Disetujui Untuk Tugas Akhir (TA)
 3. Dilampirkan Pada Saat Penjilidan Tugas Akhir (TA)

No	Hari / Tanggal	Substansi / Uraian Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing I
8	5 Juni	Bob IV dan V Acc, simple laporan dan laporan presentasi	
9	20 Juni	TA lengkap Acc siapkan PPT dan jurnal pendahuluan.	
10	24 Juni	Bimbingan PPT, presentasi kurang jelas	
11	27 Juni	PPT sudah oke / Acc	
12	4 Juli	Bimbingan simulasi sidang	

- Catatan :**
1. Harus Selalu Dibawa Saat Bimbingan dengan Dosen Pembimbing
 2. Bimbingan Minimal 12 kali sampai Disetujui Untuk Tugas Akhir (TA)
 3. Dilampirkan Pada Saat Penjilidan Tugas Akhir (TA)

Lampiran 20 Buku Bimbingan Tugas akhir Dosen Pembimbing 2

NAMA DOSEN PEMBIMBING II : DRS. MULYADI, MM. Ak
 NIPY DOSEN PEMBIMBING II : 04.05.213

No	Hari / Tanggal	Substansi / Uraian Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing II
1.	07 Maret 2021	Pengajuan judul dan surat kesediaan membimbing	
2.	24 Maret 2021	Pengajuan proposal	
3.	8 April 2021	Proposal Acc. Lanjut TA	
4.	16 Juni Mei 2021	Pengajuan TA	
5.	23 Mei 2021	Bab 1-3 Acc. Lanjut Bab 4	
6.	30 Mei	Bab 4 Acc Lanjut Bab 5. Revisi saran	
7.	5 Juni	Bab 5 Acc. Siapkan TA lengkap	
8.	20 Juni	TA sudah lengkap Acc Siapkan PPT	
9.	30 Juni	Pengajuan ppt (via email).	

Catatan : 1. Harus Selalu Dibawa Saat Bimbingan dengan Dosen Pembimbing
 2. Bimbingan Minimal 12 kali sampai Disetujui Untuk Tugas Akhir (TA)
 3. Dilampirkan Pada Saat Penjilidan Tugas Akhir (TA)