

**ANALISIS DAN PERANCANGAN SISTEM INFORMASI
BIAYA POKOK MAKANAN (*FOOD COST*) PADA**

X.O SUKI & CUISINE

Oleh

Nama: Joniwan

NIM: 49070128

Skripsi

Diajukan sebagai salah satu syarat
untuk memperoleh gelar sarjana komputer

Program Studi Sistem Informasi
Konsentrasi Database Technology



INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA INDONESIA KWIK KIAN GIE

JAKARTA 2013

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



PENGESAHAN

ANALISIS DAN PERANCANGAN SISTEM INFORMASI BIAYA POKOK MAKANAN (*FOOD COST*) PADA **X.O SUKI & CUISINE**

Diajukan Oleh

Nama : Joniwan

NIM : 49070128

Jakarta, 22 Februari 2013

Disetujui Oleh:

Pembimbing,

Penguji I,

Penguji II,

(Budi Wasito, S.Kom., M.M.) (Joko Susilo, S.Kom.,MM., M.KOM.) (Akhmad Budi, S.Kom.,M.M.)

INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA INDONESIA KWIK KIAN GIE

JAKARTA 2013

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

ABSTRAK

Joniwa / 49070128 / 2013 / ANALISIS DAN PERANCANGAN SISTEM INFORMASI BIAYA POKOK MAKANAN (FOOD COST) PADA **X.O SUKI & CUISINE** / Budi Wasito, S.Kom., M.M.

Saat ini teknologi aplikasi sistem informasi telah menjadi sebuah kebutuhan mutlak bagi organisasi dalam mencapai visi dan misi organisasi tersebut. Dengan menggunakan kemajuan teknologi informasi maka organisasi dapat mempermudah proses yang harus dilakukan dalam mencapai suatu tujuan yang telah ditetapkan serta dapat meningkatkan kinerja dan mengurangi waktu dan biaya yang harus dikeluarkan oleh organisasi tersebut. *Food Cost* atau perhitungan biaya pokok suatu makanan yang dijual pada restoran tertentu merupakan sebuah rasio penting atau kunci untuk keberhasilan pada setiap restoran karena langsung mempengaruhi profitabilitas. Dengan *food cost* yang akurat, tentu manajemen dapat mengambil langkah selanjutnya untuk meningkatkan operasional yang ada menjadi lebih baik dan lebih menguntungkan bagi organisasi.

Pengontrolan biaya produksi merupakan aspek yang penting dalam berbagai bidang usaha, terutama pada bidang usaha yang bergerak di bidang jasa seperti hotel, restoran, dll. Pada bidang usaha restoran pengontrolan biaya produksi makanan dan minuman merupakan hal yang penting untuk meningkatkan efisiensi produksi sehingga dapat mengoptimalkan keuntungan sebuah restoran.

Penelitian ini menggunakan metode kepustakaan, wawancara dan observasi di **X.O SUKI & CUISINE**. Aplikasi sistem perhitungan biaya pokok makanan ini dikembangkan dengan bahasa pemrograman visual basic.

Hasil dari penelitian ini adalah sistem informasi biaya pokok makanan. Aplikasi perhitungan biaya pokok makanan ini bertujuan untuk membantu perusahaan dalam proses pengontrolan biaya produksi makanan dan minuman.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah Sistem informasi yang dikembangkan dapat menyediakan proses perhitungan *food cost* secara komputerisasi, membantu karyawan bagian gudang dalam menjaga jumlah barang agar berada di dalam kondisi aman, mengawasi jumlah barang serta memberikan peringatan apabila jumlah barang berada dalam kondisi yang tidak aman, membantu proses pencatatan barang masuk dan barang keluar secara *real time* dan secara tidak langsung membuat jumlah barang tidak selisih antara jumlah barang fisik dengan jumlah barang di komputer, mengurangi kesalahan dalam penentuan harga satuan rata-rata yang akan dihitung dalam proses perhitungan *inventory*.



ABSTRACT

Joniwa / 49070128/ 2013 / ANALYSIS AND DESIGN OF INFORMATION SYSTEM
COST OF FOOD (FOOD COST) AT **X.O SUKI & CUISINE** / Budi Wasito, S.Kom.,
M.M.

Current information system technology has become an absolute necessity for the organization in achieving its vision and mission of the organization. By using advances in information technology can facilitate the organization process to be followed in achieving the goals set and can improve the performance and reduce the time and cost to be incurred by the organization. Food Cost or calculation of cost of goods sold on a diet particular restaurant is an important ratio or the key to success in any restaurant because it directly affects profitability. With an accurate food cost, management would be able to take the next step to improve existing operations better and more profitable for the organization.

Controlling the cost of production is an important aspect in many business fields, especially in the areas of business engaged in services such as hotels, restaurants, etc.. In the field of restaurant business controlling production costs of food and beverages is essential to improve the efficiency of production so as to optimize the benefits of a restaurant.

This research uses literature, interviews and observations at **XO SUKI & CUISINE**. Applications staple food costing system was developed with Visual Basic programming language.

The results of this research are basic costs of food information systems. Applications staple food cost calculation aims to help companies in the process of controlling the cost of production of food and beverages.

The conclusion of this research is the development of information systems can provide food cost calculation process is computerized, helping employees at the warehouse in order to keep the number of goods are in safe condition, keep an eye on the amount of goods and give a warning if the number of items to be in an unsafe condition, help the recording of goods in and goods out in real time and are not directly make no difference in the number of items between the amount of physical goods by the number of items on the computer, reducing the error in the determination of the average unit price to be calculated in the calculation process inventory.



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang selalu memberikan rahmat dan bimbingan-Nya, sehingga penelitian dan laporan ini dapat diselesaikan dengan baik. Laporan Skripsi ini disusun sebagai syarat untuk kelulusan mata kuliah skripsi dan memperoleh gelar Sarjana Komputer.

Dalam kesempatan ini, penulis telah mendapatkan dukungan dari banyak pihak, karena itu penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah bersedia meluangkan waktu untuk memberikan bantuan yang sangat penting dalam proses penelitian ini, di antaranya:

1. Bapak Budi Wasito, S.Kom., M.M. selaku dosen pembimbing skripsi yang telah membimbing dan memberikan ide-ide kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi dengan baik.
2. Ketua Program Studi Teknik Informatika dan Sistem Informasi KWIK KIAN GIE School of Business.
3. Tim dosen KWIK KIAN GIE School of Business yang telah membekali penulis dengan ilmu melalui kegiatan perkuliahan.
4. Keluarga penulis yang selalu mendampingi dan memberikan dukungan kepada penulis.
5. Semua teman-teman Sistem Informasi KWIK KIAN GIE School of Business angkatan 2007 yang selalu bersama-sama saling mendukung dan membantu satu sama lain dalam setiap kegiatan yang dilakukan penulis.

Penulis menyadari bahwa tidak ada yang sempurna di dunia ini, termasuk laporan ini, oleh karena itu saran dan kritik yang membangun akan penulis terima dengan senang hati.





Akhir kata penulis mohon maaf bila terjadi kesalahan dalam penulisan laporan ini. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca yang membutuhkannya.

Jakarta, Januari 2013

Penulis
(Joniwan)

5 Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

DAFTAR ISI

PENGSAHAN.....	i
ABSTRAK.....	ii
ABSTRACT.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Ruang Lingkup Penelitian.....	2
1. Identifikasi Masalah.....	2
2. Batasan Masalah.....	3
3. Penyelesaian Masalah.....	4
C. Metode Penelitian.....	16
D. Tujuan Penelitian.....	18
E. Manfaat Penelitian.....	19
BAB LANDASAN TEORI	
A. Food Cost.....	20

© Hak cipta dimiliki IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



1. Food Cost Control.....	20
2. Control cycle (Food Cost Control Process).....	23
3. Food Production Control.....	29
4. Food Production Control on Portion.....	30
5. Standard Portion Cost.....	32
6. Food Production Control on Quantity.....	34
7. Costs and Profits.....	36
8. Contribution Margin.....	37
9. Selling Prices.....	37
10. Cost-Volume-Profit (CVP) Analysis.....	41
B. Sistem.....	43
C. Informasi.....	44
D. Sistem Informasi.....	44
E. MySQL.....	44
F. Perancangan Antar Muka.....	45
G. Sistem Pengembangan Siklus Hidup.....	45
H. Entity Relationship Diagram (ERD).....	48
I. Data Flow Diagram (DFD).....	49
J. Basis Data.....	50

Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



K. Normalisasi.....52

BAB III ANALISIS SISTEM YANG BERJALAN

A. Gambaran Umum Perusahaan (Obyek Penelitian).....53

1. Struktur Organisasi Perusahaan.....55

2. Sistem yang sedang berjalan sekarang.....64

B. Teknik Pengumpulan Data.....70

BAB IV PERANCANGAN SISTEM YANG DIUSULKAN

A. Rancangan Sistem.....72

1. Rancangan Arsitektur Sistem.....72

2. Rancangan Struktur Menu.....73

B. Rancangan Basis Data.....86

1. Kamus Data.....86

2. Normalisasi.....89

3. Daftar Atribut Dalam Tabel.....91

C. Rancangan Antar Muka.....99

D. Rancangan Alur Program.....115

E. Implementasi Sistem.....125

1. Spesifikasi Program Aplikasi.....125

2. Panduan Pemakaian.....127

Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan.....	161
B. Saran.....	162
LAMPIRAN.....	163
DAFTAR PUSTAKA.....	315

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Diagram Waterfall Model.....	16
Gambar 2.1	Entitas.....	48
Gambar 2.2	Atribut.....	48
Gambar 2.3	Hubungan (Relationship).....	49
Gambar 2.4	Yourdon / De Marco Notation.....	50
Gambar 3.1	Struktur Organisasi X.O Suki & Cuisine MOI.....	55
Gambar 3.2	Alur Dokumen Proses Barang Masuk Gudang.....	65
Gambar 3.3	Alur Dokumen Proses Barang Keluar Gudang.....	66
Gambar 3.4	Alur Dokumen Proses Pembelian Barang.....	67
Gambar 3.5	Alur Dokumen Proses Retur Barang.....	68
Gambar 3.6	Alur Dokumen Proses Tukar Faktur.....	69
Gambar 3.7	Alur Dokumen Proses Pembayaran Tagihan Supplier.....	70
Gambar 4.1	Rancangan Arsitektur Sistem Informasi Perhitungan <i>Food Cost</i>	72
Gambar 4.2	Rancangan Struktur Menu Gudang.....	73
Gambar 4.3	Rancangan Struktur Menu Purchase.....	74
Gambar 4.4	Rancangan Struktur Menu Sales.....	75
Gambar 4.5	Rancangan Struktur Menu Food Cost.....	76
Gambar 4.6	Rancangan Struktur Menu Control Panel.....	77





Gambar 4.7 Diagram Konteks.....	78
Gambar 4.8 Diagram Nol.....	79
Gambar 4.9 Diagram Rinci Poses Barang Masuk.....	80
Gambar 4.10 Diagram Rinci Poses Barang Keluar.....	81
Gambar 4.11 Diagram Rinci Poses Pendaftaran Barang Baru.....	81
Gambar 4.12 Diagram Rinci Poses Pendataan Inventory.....	82
Gambar 4.13 Diagram Rinci Proses Pendataan Purchase Daily.....	83
Gambar 4.14 Diagram Rinci Proses Pendataan Retur Purchase.....	83
Gambar 4.15 Diagram Rinci Proses Pendaftaran Supplier Baru.....	84
Gambar 4.16 Diagram Rinci Proses Penukaran Faktur.....	84
Gambar 4.17 Diagram Rinci Proses Pembayaran Tagihan.....	85
Gambar 4.18 Diagram Rinci Proses Pendataan Sales.....	85
Gambar 4.19 Entity Relationship Diagram.....	98
Gambar 4.20 Rancangan Halaman Utama.....	99
Gambar 4.21 Rancangan Menu Login Karyawan.....	99
Gambar 4.22 Rancangan Form Ubah Password.....	100
Gambar 4.23 Rancangan Form Barang Masuk.....	100
Gambar 4.24 Rancangan Form Barang Keluar.....	101
Gambar 4.25 Rancangan Master Barang.....	101

Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

2. Dilarang menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Gambar 4.26 Rancangan Input Master Barang.....	102
Gambar 4.27 Rancangan Form Inventory.....	102
Gambar 4.28 Rancangan Analisis Expired.....	103
Gambar 4.29 Rancangan Purchase Daily.....	103
Gambar 4.30 Rancangan Retur Purchase.....	104
Gambar 4.31 Rancangan Data Supplier.....	104
Gambar 4.32 Rancangan Master Supplier.....	105
Gambar 4.33 Rancangan Tukar Faktur.....	105
Gambar 4.34 Rancangan Cetak Tukar Faktur.....	106
Gambar 4.35 Rancangan Pembayaran Supplier.....	106
Gambar 4.36 Rancangan Sales Raptor Report.....	107
Gambar 4.37 Rancangan Sales Monthly.....	107
Gambar 4.38 Rancangan Sales EDC Report.....	108
Gambar 4.39 Rancangan Food Cost Monthly.....	109
Gambar 4.40 Rancangan Food Cost Yearly.....	110
Gambar 4.41 Rancangan Analysis Food Cost.....	111
Gambar 4.42 Rancangan Analysis Inventory.....	111
Gambar 4.43 Rancangan Analysis Purchase.....	112
Gambar 4.44 Rancangan Analysis Sales.....	112

Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Gambar 4.45 Rancangan Form User Access Permissions.....	113
Gambar 4.46 Rancangan User Permissions.....	114
Gambar 4.47 Menu Login System Perhitungan Food Cost.....	127
Gambar 4.48 Menu Utama System Perhitungan Food Cost.....	128
Gambar 4.49 Menu Change Password.....	129
Gambar 4.50 Menu Barang Masuk.....	130
Gambar 4.51 Menu Barang Keluar.....	131
Gambar 4.52 Menu Master Barang.....	132
Gambar 4.53 Menu Register Master Barang.....	133
Gambar 4.54 Menu Detail Master Barang.....	134
Gambar 4.55 Menu Delete Master Barang.....	135
Gambar 4.56 Menu Input data Inventory.....	136
Gambar 4.57 Menu Analysis Expired.....	137
Gambar 4.58 Menu Monitoring Stock Minimal.....	138
Gambar 4.59 Menu Purchase Daily.....	139
Gambar 4.60 Menu Retur Purchase.....	140
Gambar 4.62 Menu Retur Purchase Proses Pencarian.....	141
Gambar 4.63 Menu Retur Purchase Proses Pemilihan.....	141
Gambar 4.64 Menu Master Supplier.....	142

Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber.

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Gambar 4.65 Menu Daftar Master Supplier.....	143
Gambar 4.66 Menu Detail Master Supplier.....	144
Gambar 4.67 Menu Hapus data Master Supplier.....	145
Gambar 4.68 Menu Tukar Faktur.....	146
Gambar 4.69 Menu Tukar Faktur Proses Pencarian.....	147
Gambar 4.70 Menu Tukar Faktur Proses Pemilihan.....	147
Gambar 4.71 Menu Tukar Faktur Proses Pencetakan.....	148
Gambar 4.72 Menu Proses Pembayaran Tagihan Supplier.....	149
Gambar 4.73 Menu Pencatatan Sales Raptor Report.....	150
Gambar 4.74 Menu Pencatatan Sales EDC Report.....	151
Gambar 4.75 Menu Pencatatan Sales Monthly.....	152
Gambar 4.76 Menu Analysis Food Cost Monthly.....	153
Gambar 4.77 Menu Analysis Food Cost Yearly.....	154
Gambar 4.78 Menu Analysis Food Cost.....	155
Gambar 4.79 Menu Analysis Inventory.....	156
Gambar 4.80 Menu Analysis Purchase.....	157
Gambar 4.81 Menu Analysis Sales.....	158
Gambar 4.82 Menu Control Panel User Access Permissions.....	159
Gambar 4.83 Menu Control Panel User Setting.....	160

Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.