



## BAB III

### ANALISIS SISTEM YANG BERJALAN

#### A. Gambaran Umum Perusahaan (Objek Penelitian)

Nama Perusahaan : X.O SUKI & CUISINE

Alamat : JL Boulevard Barat Raya Blok B1-B5  
Ruko Mall Of Indonesia (MOI)  
Kelapa Gading – Jakarta Utara

Telephone : (021) 29363763

X.O Group of Restaurants merupakan perusahaan *franchise* yang didirikan pada tahun 2005 di Surabaya, menyajikan 4 macam konsep menu *Chinese food* dan *Grilled*, yaitu Suki (*Steamboat*), *Grilled*, *Cuisine*, dan *Dimsum*. Dengan target market kelas menengah atas sampai kelas atas, dan usia dari yang muda sampai usia tua.

*Chinese food* dipilih karena memiliki keanekaragaman menu yang banyak. *Chinese food* adalah jenis masakan yang memiliki pangsa pasar yang terbesar, baik di dunia maupun di Indonesia khususnya. Menu suki merupakan menu yang menjadi fokus utama dari X.O Group of Restaurants yang memang peduli akan kesehatan. Menu suki atau *steamboat* merupakan menu yang proses memasaknya dengan cara direbus sehingga kesehatan tetap terjaga. Dan keunikan dari menu suki adalah dimana *customer* dapat memilih menu mana yang disukainya dan memasaknya sendiri sesuai selera di sebuah wadah dengan 2 pilihan kuah ( tomyam / kaldu ayam ) yang telah disediakan. Secara tidak disadari proses “*self cooking*” ini menciptakan atmosfer kekeluargaan, dimana terjadi saat



salah satu anggota keluarga menuangkan atau mengambilkan menu makanan keanggota lainnya.

X.O Group of Restaurants tidak hanya menyajikan menu bercita rasa tinggi dengan bahan-bahan pilihan tetapi juga menampilkan suasana atau *design interior* yang nyaman dan eksklusif, sehingga suasana nyaman terasa menjadikan acara makan dengan keluarga, kerabat atau relasi menjadi lebih memiliki kesan tersendiri.

Sampai dengan hari ini X.O Group of Restaurants telah dan terus bekerja keras dalam perkembangan menu dan layanan kualitas internasional, menjadikan sebuah *icon restaurant Chinese food* ternama di kota Surabaya dengan 9 Lokasi, Jakarta 6 lokasi, Medan, Bali, dan akan terus berkembang.

X.O Suki & Cuisine yang berlokasi di ruko Mall of Indonesia (MOI) Kelapa Gading-Jakarta Utara inilah yang dipilih menjadi obyek penelitian oleh pengembang sistem.

X.O Suki & Cuisine MOI resmi bergabung menjadi salah satu *franchisee X.O Group of Restaurants* pada bulan Mei 2010 yang diprakarsai oleh Bapak Draruis Reyno Heryxlim.

Sampai saat ini X.O Suki & Cuisine MOI telah beromsetkan Rp 12 Miliar dalam setahun, dengan tidak kurang dari 70 (tujuh puluh) *supplier* bahan pokok dan mempekerjakan kurang lebih 100 (seratus) orang karyawan.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

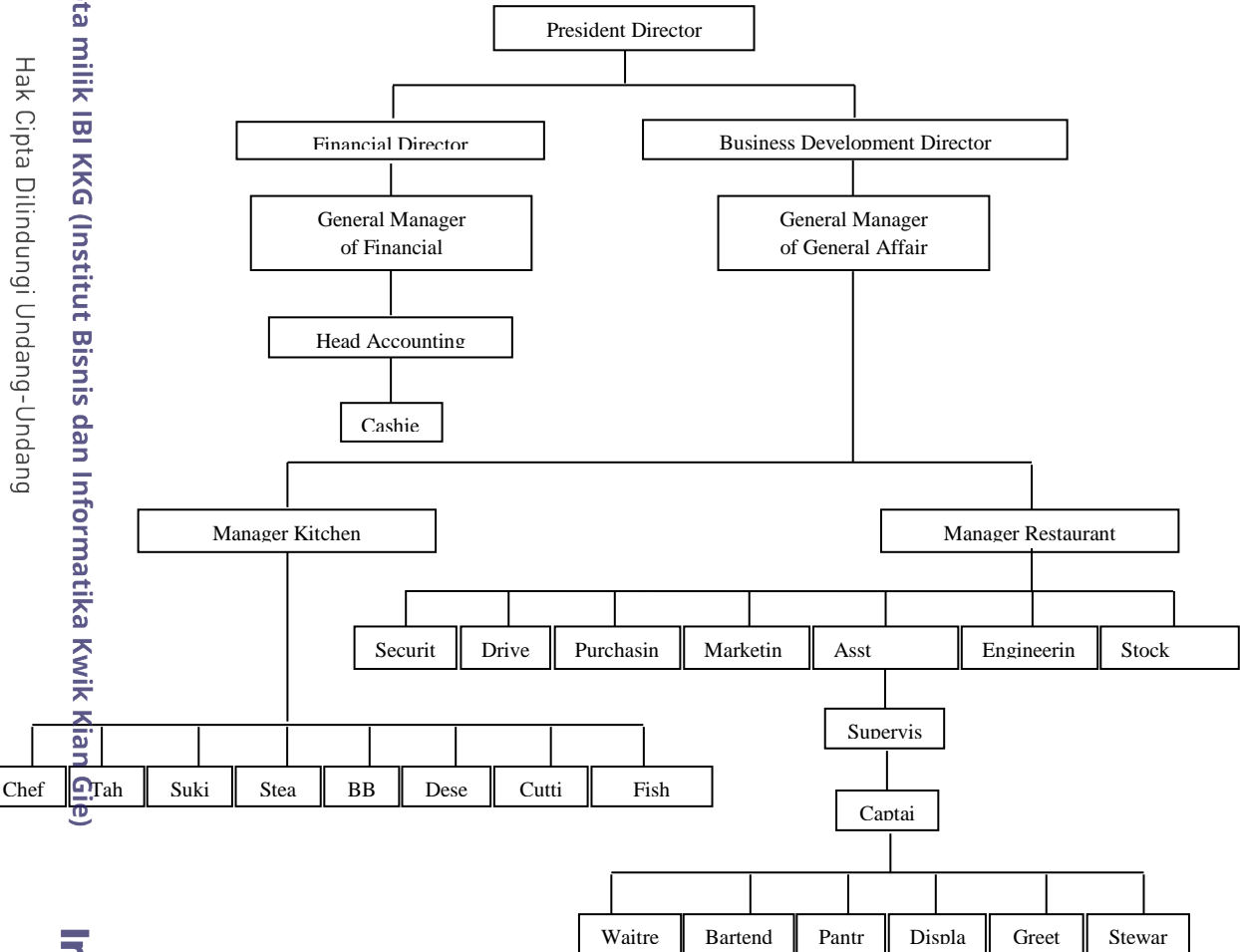
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.

## 1. Struktur Organisasi Perusahaan

Berikut ini adalah struktur organisasi yang ada di X.O Suki & Cuisine MOI :

**Gambar 3.1 Struktur Organisasi X.O Suki & Cuisine MOI**



Sumber : General Manager of General Affairs

a. Penjelasan tugas – tugas struktural

Berikut ini penjelasan tugas dari masing – masing divisi yang berada distruktur organisasi X.O Suki & Cuisine MOI:

1. Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
  - a. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber: 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.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

(1) *President Director*

- (a) Pengambil semua keputusan yang berhubungan dengan X.O Suki & Cuisine MOI.
- (b) Mengkoordinasikan dan mengendalikan kegiatan-kegiatan dibidang pengembangan bisnis.
- (c) Mengkoordinasikan dan mengendalikan kegiatan pengadaan dan peralatan perlengkapan.
- (d) Merencanakan dan mengembangkan sumber-sumber pendapatan serta pembelanjaan dan kekayaan perusahaan.

(2) *Financial Director*

- (a) Pengambil semua keputusan yang berhubungan dengan keuangan di X.O Suki & Cuisine MOI.
- (b) Mengkoordinasikan dan mengendalikan kegiatan perputaran uang.
- (c) Merencanakan dan mengembangkan kekayaan *financial* perusahaan.

(3) *Business Development Director*

- (a) Pengambil semua keputusan yang berhubungan dengan pengembangan bisnis di X.O Suki & Cuisine MOI.
- (b) Mengkoordinasikan dan mengendalikan kegiatan-kegiatan dibidang pengembangan bisnis.
- (c) Mengkoordinasikan dan mengendalikan kegiatan pengadaan dan peralatan untuk pengembangan bisnis.

(4) *General Manager of Financial*

- (a) Menetapkan dan mengarahkan strategi pengelolaan keuangan.

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.



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

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian**

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.

(b) Memastikan pelaksanaan semua pengeluaran dana berada dalam pengawasan.

(c) Mengelola dan mengkoordinir karyawan bagian keuangan yang ada agar disiplin, bertanggung jawab, professional dan berkualitas.

(5) *General Manager of General Affair*

(a) Menetapkan dan mengarahkan strategi pengembangan bisnis.

(b) Memastikan pelaksanaan pengadaan investasi dilakukan secara tepat.

(c) Mengelola dan mengkoordinir karyawan managerial yang ada agar disiplin, bertanggung jawab, professional dan berkualitas.

(6) *Head Accounting*

(a) Bertugas menghitung jumlah gaji yang akan dibayarkan kepada karyawan.

(b) Melakukan pembukuan kas masuk dan kas keluar.

(c) Menghitung laba rugi perusahaan.

(d) Bertugas membagikan uang tip dan bonus kepada karyawan.

(e) Melakukan pembayaran hutang kepada *supplier*.

(f) Bertanggung jawab kepada *General Manager of Financial*.

(7) *Cashier*

(a) Bertanggung jawab kepada *Head Accounting*.

(b) Melakukan pembukuan dana kas kecil.

(c) Bertanggung jawab terhadap dana *cash* hasil penjualan makanan dan minuman *restaurant*.

(d) Menyetorkan hasil penjualan ke rekening perusahaan.

(8) *Manager Kitchen*

(a) Bertanggung jawab kepada *General Manager of General Affair*.



- (b) Bertanggung jawab atas *food cost*.
- (c) Bertanggung jawab kualitas makanan dan minuman yang dijual.
- (d) Menetapkan strategi mengefisiensikan pemakaian bahan baku.
- (e) Memastikan pelaksanaan semua penyajian makanan dan minuman berada dalam pengawasan.
- (f) Mengelola dan mengkoordinir karyawan dapur yang ada agar disiplin, bertanggung jawab, professional dan berkualitas.

(9) *Manager Restaurant*

- (a) Bertanggung jawab kepada *General Manager of General Affair*.
- (b) Bertanggung jawab atas pendapatan dan pengeluaran *restaurant*.
- (c) Menentukan target penjualan makanan dan minuman di *restaurant*.
- (d) Menetapkan strategi penggapaian target penjualan bulanan makanan dan minuman di *restaurant*.
- (e) Memastikan pelaksanaan semua pelayanan kepada pelanggan berada dalam pengawasan.
- (f) Mengelola dan mengkoordinir karyawan *service* yang ada agar disiplin, bertanggung jawab, professional dan berkualitas.

(10) Chef

- (a) Bertanggung jawab kepada *Manager Kitchen*.
- (b) Bertanggung jawab atas cita rasa masakan *alacarte* di dalam menu yang ada.
- (c) Bertanggung jawab atas bahan masakan *alacarte*

(11) Taho

- (a) Bertanggung jawab kepada *Manager Kitchen*.

**© 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.



(b) Bertanggung jawab atas rempah masakan yang ada sesuai dengan takaran dan memenuhi standarisasi yang telah ditentukan.

(c) Bertanggung jawab atas bahan pembuatan rempah-rempah.

(12) Suki

(a) Bertanggung jawab kepada *Manager Kitchen*.

(b) Bertanggung jawab atas cita rasa suki yang dijual.

(c) Bertanggung jawab atas bahan serta tingkat ketahanan kadarluasa suki.

(13) Steam

(a) Bertanggung jawab kepada *Manager Kitchen*.

(b) Bertanggung jawab atas cita rasa masakan *steam* yang ada dijual, termasuk didalamnya tingkat kematangan nasi yang dijual.

(c) Bertanggung jawab atas bahan masakan *steam* seperti nasi, ikan kukus, dan sebagainya.

(14) BBQ

(a) Bertanggung jawab kepada *Manager Kitchen*.

(b) Bertanggung jawab atas cita rasa masakan *BBQ* yang ada dijual seperti bebek dan ayam panggang.

(c) Bertanggung jawab atas bahan masakan *BBQ*.

(15) Desert

(a) Bertanggung jawab kepada *Manager Kitchen*.

(b) Bertanggung jawab atas cita rasa *desert* yang ada seperti singkong ala thai, puding, dan sebagainya.

(c) Bertanggung jawab atas bahan pembuatan menu *desert*.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian**

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.



- (16) Cutting
- (a) Bertanggung jawab kepada *Manager Kitchen*.
  - (b) Bertanggung jawab atas bentuk dan hasil pemotongan sayur serta bahan pelengkap dan hiasan masakan yang ada.
- (17) Fish Cutter
- (a) Bertanggung jawab kepada *Manager Kitchen*.
  - (b) Bertanggung jawab untuk memastikan binatang air yang akan dijual berada pada tingkat standarisasi yang ada sudah ditentukan.
  - (c) Bertanggung jawab atas proses pemotongan binatang laut pada saat terjadi pemesanan oleh pelanggan.
- (18) *Security*
- (a) Bertanggung jawab kepada *Manager Restaurant*.
  - (b) Bertanggung Jawab untuk memastikan keamanan *restaurant* baik pada siang hari, maupun pada malam harinya.
  - (c) Bertugas untuk menerima *supplier* dan mencatat di buku tamu serta menginformasikan kedatangan *supplier* ke bagian gudang.
  - (d) Bertanggung jawab atas kendaraan yang diparkirkan di depan *restaurant*.
- (19) *Driver*
- (a) Bertanggung jawab kepada *Manager Restaurant*.
  - (b) Bertugas untuk mengambil pesanan daging ham ke pusat pembuatan daging ham X.O *Restaurant*.
  - (c) Bertugas mengantarkan karyawan untuk keperluan kantor.
  - (d) Bertanggung jawab terhadap kendaraan yang digunakan.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian**

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.





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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

(20) *Purchasing*

- (a) Bertanggung jawab kepada *Manager Restaurant*.
- (b) Bertanggung jawab atas ketersediaan bahan baku.
- (c) Bertugas untuk mencari bahan makanan dengan kualitas bagus dan harga yang murah.
- (d) Bertugas untuk memeriksa ketersediaan stok bahan baku.

(21) *Marketing*

- (a) Bertanggung jawab kepada *Manager Restaurant*.
- (b) Membuat rencana pemasaran dan melaksanakannya setelah disetujui manajemen.
- (c) Mengevaluasi segala sesuatu yang berhubungan dengan transaksi penjualan dan bertanggung jawab atas semua transaksi tersebut agar berjalan baik.

(22) *Asst Manager*

- (a) Bertanggung jawab kepada *Manager Restaurant*.
- (b) Bertugas memberikan pengarahan kepada supervisor dan karyawan *service* lainnya agar dapat melayani pelanggan dengan sopan.
- (c) Memberikan pengujian baik lisan maupun tindakan yang bertujuan untuk meningkatkan kinerja karyawan bagian *service*.
- (d) Melakukan penyaringan lamaran karyawan serta melakukan *interview*.
- (e) Bertanggung jawab atas pesanan partai besar seperti pesta ulang tahun, pesta pernikahan, meeting perusahaan, dan sebagainya.

(23) *Engineering*

- (a) Mampu menginstalasi dan memperbaiki semua jenis peralatan investasi yang ada.

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.



- (b) Bertanggung jawab kepada *Manager Restaurant*.
- (c) Bertanggung jawab atas pemeliharaan segala jenis peralatan investasi.
- (d) Bertanggung jawab atas ketersediaan bahan bakar gas yang dibutuhkan untuk proses masak memasak.
- (e) Mampu mengatasi dan memperbaiki jaringan listrik.

(24) *Stock Keeper*

- (a) Bertanggung jawab atas keutuhan jumlah barang di gudang.
- (b) Bertanggung jawab kepada *Manager Restaurant*.
- (c) Bertugas menyiapkan daftar permintaan barang yang stoknya sudah mencapai angka minimum.
- (d) Bertanggung jawab atas masa berlaku barang yang ada di gudang.
- (e) Bertugas menangani dan menata barang yang datang dari *supplier*.

(25) *Supervisor*

- (a) Bertanggung jawab kepada *Assistance Manager Restaurant*
- (b) Bertugas memberikan pengarahan kepada karyawan *service* lainnya agar dapat melayani pelanggan dengan sopan.
- (c) Memberikan pengujian baik lisan maupun tindakan yang bertujuan untuk meningkatkan kinerja karyawan bagian *service*.
- (d) Bertugas untuk membuatkan jadwal kerja pada karyawan *restaurant*.

(26) *Captain*

- (a) Bertanggung jawab kepada *Supervisor*.
- (b) Bertugas memberikan pengarahan kepada karyawan *service* lainnya agar dapat melayani pelanggan dengan sopan.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian**

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.



(c) Memberikan pengujian baik lisan maupun tindakan yang bertujuan untuk meningkatkan kinerja karyawan bagian *service*.

(d) Bertugas untuk mengawasi kinerja karyawan *service*.

(27) Waitress

(a) Bertanggung jawab kepada *Captain*.

(b) Bertugas untuk melayani pesanan pelanggan.

(c) Bertanggung jawab atas kebersihan meja makan.

(d) Bertanggung jawab atas kebersihan lantai *restaurant*.

(e) Membantu pelanggan menyiapkan makanan suki yang sudah dipilih

(28) Bartender

(a) Bertanggung jawab kepada *Captain*.

(b) Bertugas menyiapkan pesanan minuman yang ada.

(c) Bertugas mengantarkan pesanan minuman ke meja pelanggan.

(d) Bertanggung jawab atas cita rasa minuman yang dijual.

(e) Bertanggung jawab atas kebersihan tempat minuman seperti gelas, *tea pot*, dan sebagainya.

(29) Pantry

(a) Bertanggung jawab kepada *Captain*.

(b) Bertugas untuk mengantarkan pesanan makanan yang sudah selesai dimasak ke meja pelanggan.

(c) Bertanggung jawab atas kebersihan dan keindahan masakan dipesan oleh pelanggan.

(30) Display

(a) Bertanggung jawab kepada *Captain*.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian**

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.



- (b) Bertugas untuk mengantarkan suki yang sudah dipilih pelanggan ke meja makan.
- (c) Bertanggung jawab atas kebersihan tempat penyimpanan dan lemari suki.
- (d) Bertanggung jawab atas ketersediaan suki di lemari suki.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

(31) Greeter

- (a) Bertanggung jawab kepada *Captain*.
- (b) Bertugas untuk mengantarkan pelanggan yang baru datang ke meja makan.
- (c) Bertanggung jawab atas kebersihan kaca dan pintu *restaurant*.
- (d) Bertugas untuk mencatat jumlah pelanggan yang datang.
- (e) Bertugas menerima pemesanan tempat pertai kecil.
- (f) Bertugas menjawab telepon yang masuk.

(32) Steward

- (a) Bertanggung jawab kepada *Captain*.
- (b) Bertanggung jawab atas kebersihan piring dan tempat makanan lainnya.

**2. Sistem yang sedang berjalan sekarang**

Berikut ini adalah penjelasan mengenai prosedur kerja dan tanggung jawab dari masing – masing karyawan.

a. Bagian *Stock Keeper*

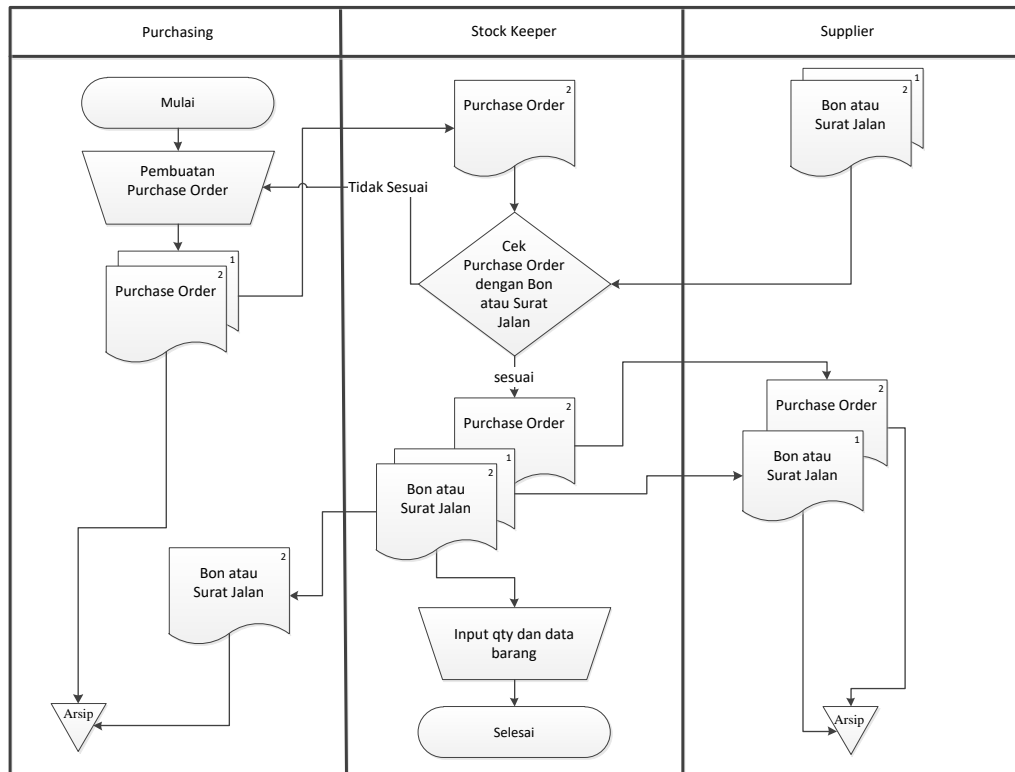
(1) Proses barang masuk gudang

- (a) *Stock keeper* menerima *purchase order* lembar kedua dari purchasing.
- (b) *Stock keeper* menerima bon atau surat jalan lembar pertama dan lembar kedua dari supplier.



- (c) *Stock keeper* melakukan pengecekan terhadap kesesuaian bon atau surat jalan dari *supplier* dengan *purchase order* dan fisik yang dikirim.
- (d) Apabila data pada bon atau surat jalan dari *supplier* sesuai dengan *purchase order* dan fisik yang dikirim, maka *stock keeper* akan memasukkan data yang ada di bon atau surat jalan ke program *Microsoft excel*.
- (e) Apabila data pada bon atau surat jalan dari *supplier* tidak sesuai dengan *purchase order* dan fisik yang dikirim, maka *stock keeper* akan meminta *purchasing* membuat *purchase order* baru.
- (f) *Purchase order* lembar kedua dan bon atau surat jalan pertama akan diberikan dan diarsipkan oleh *supplier*.
- (g) Bon atau surat jalan kedua akan diberikan dan diarsipkan oleh *purchasing*.

**Gambar 3.2 Alur Dokumen Proses Barang Masuk Gudang**



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.



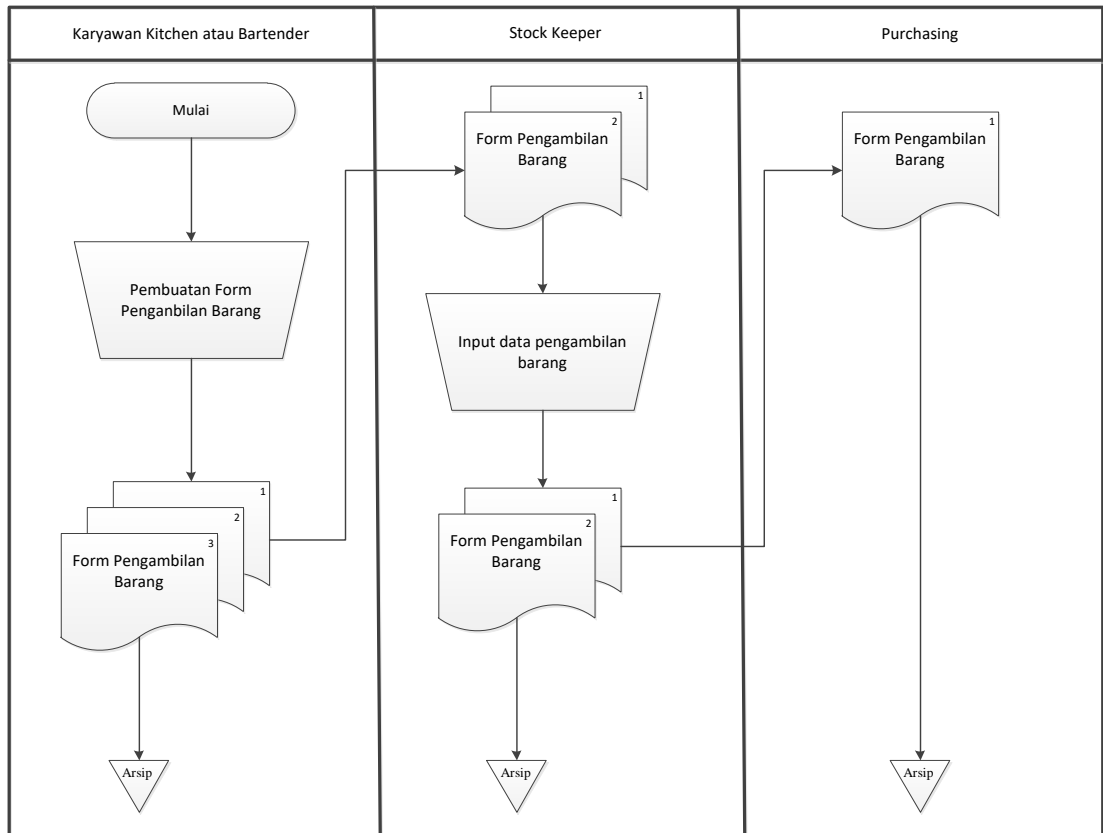
(2) Proses barang keluar gudang

- (a) Menerima formulir pengambilan barang lembar pertama dan lembar kedua dari bagian terkait.
- (b) Berdasarkan formulir pengambilan barang tersebut, *stock keeper* mencatat data pengambilan barang ke program *Microsoft excel*.
- (c) Formulir pengambilan barang lembar kedua akan diarsipkan oleh *stock keeper*, dan formulir pengambilan barang lembar pertama akan diberikan dan diarsipkan oleh *purchasing*.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Gambar 3.3 Alur Dokumen Proses Barang Keluar Gudang**



1. Dilarang menyalin 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.

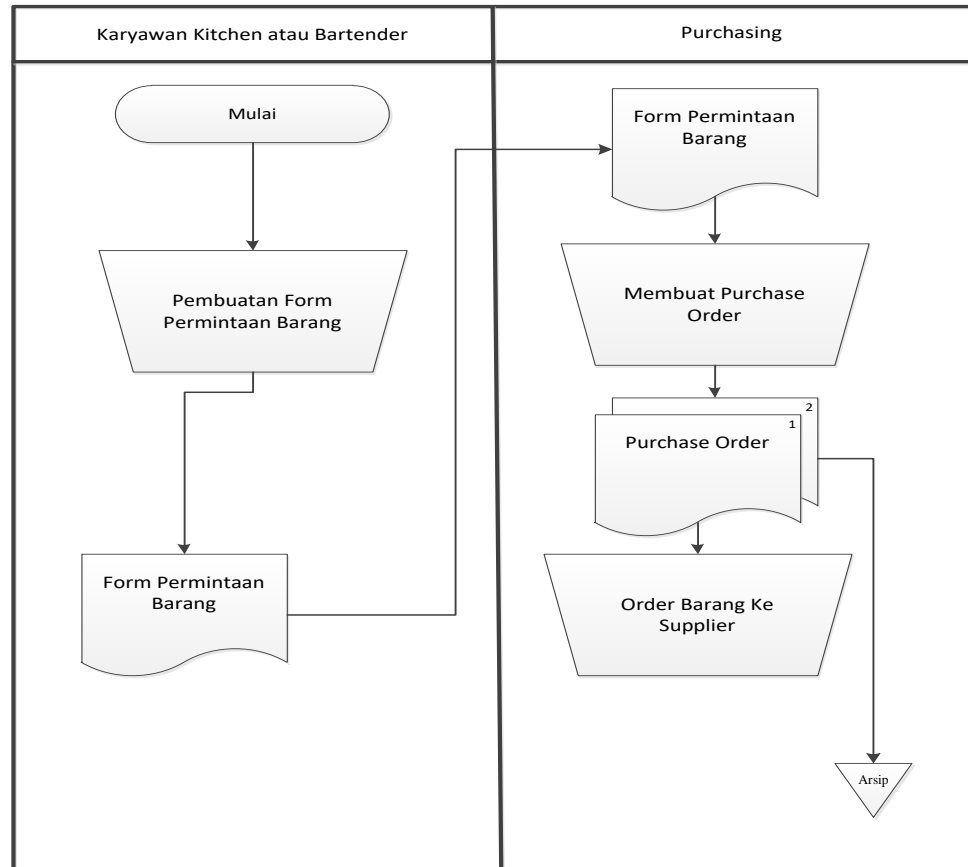


b. Bagian *Purchasing*

(1) Proses pembelian barang

- (a) *Purchasing* menerima *purchase request* dari bagian terkait yang membutuhkan barang seperti bagian *kitchen* atau bagian *engineering*.
- (b) Berdasarkan *purchase request* dari bagian terkait bagian *purchasing* membuat *purchase order* rangkap dua.
- (c) Melakukan pemesanan ke *supplier* sesuai dengan *purchase order* yang sudah dibuat.
- (d) Melakukan pencatatan pembelian berdasarkan *purchase order* yang sudah dipesan.

**Gambar 3.4 Alur Dokumen Proses Pembelian Barang**



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian**

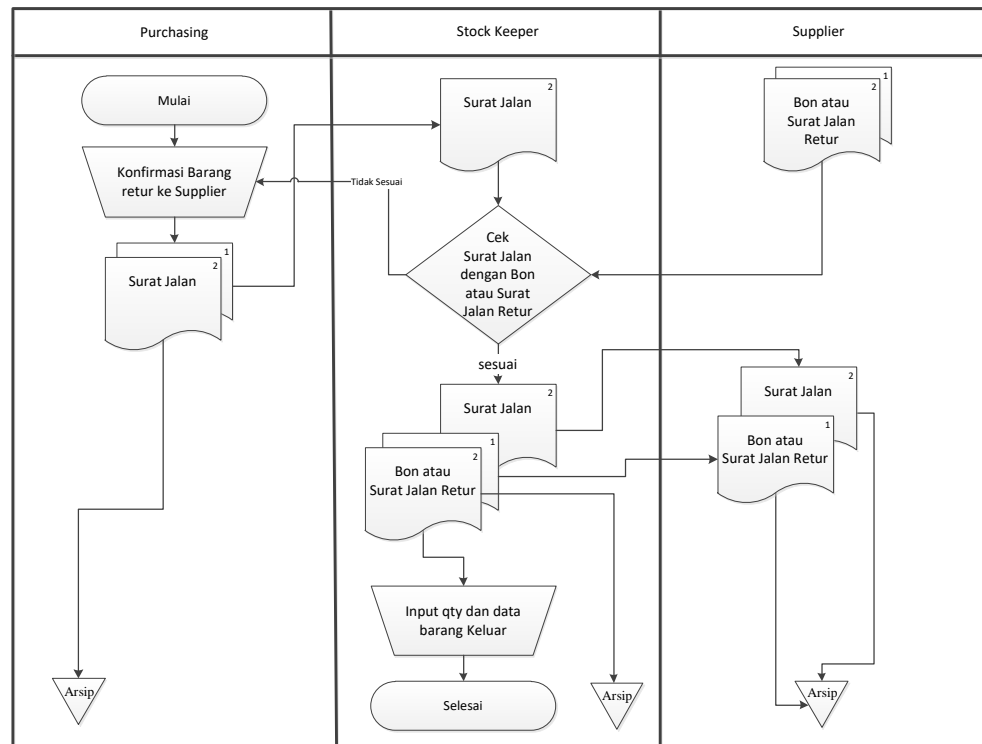
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan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



(2) Proses retur pembelian

- (a) Berdasarkan bon atau surat jalan yang diberikan oleh *supplier* pada saat pengiriman barang, *purchasing* melakukan konfirmasi pengembalian barang kepada *supplier*.
- (b) Membuat surat jalan yang menjadi bukti keluarnya barang dari gudang dan menjadi bukti pengembalian kepada *supplier* sehingga tagihan menjadi berubah.

**Gambar 3.5 Alur Dokumen Proses Retur Barang**



c. Bagian Accounting

(1) Proses penukaran faktur

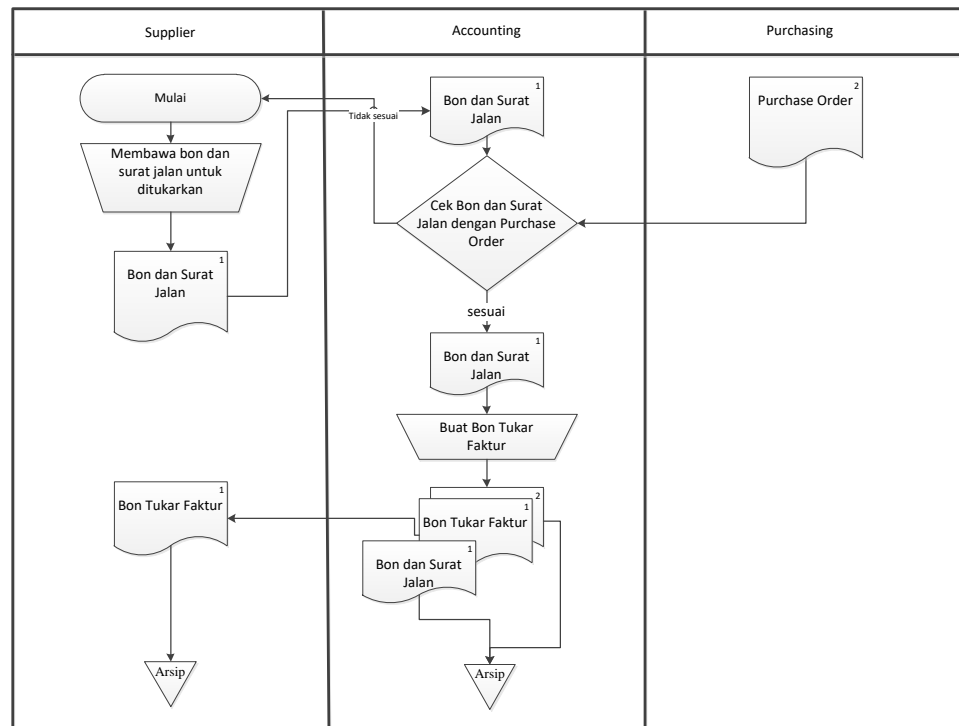
- (a) *Supplier* memberikan Bon dan surat jalan asli untuk diperiksa oleh *accounting*





- (b) *Accounting* memeriksa keaslian dan kebenaran data dalam bon dan surat jalan tersebut dengan mencocokkan data yang ada dengan data *purchase order*.
- (c) Apabila bon dan surat jalan tersebut diterima, maka *Accounting* akan membuat bon tukar faktur dan memberikannya kepada *supplier*.
- (d) *Accounting* akan mengarsipkan bon dan surat jalan yang sudah ditukarkan oleh *supplier* tersebut.

**Gambar 3.6 Alur Dokumen Proses Tukar Faktur**



- (2) Proses pembayaran tagihan *supplier*
  - (a) Berdasarkan bon tukar faktur yang ada, *accounting* membuatkan permintaan dana untuk pembayaran tagihan *supplier*.

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.



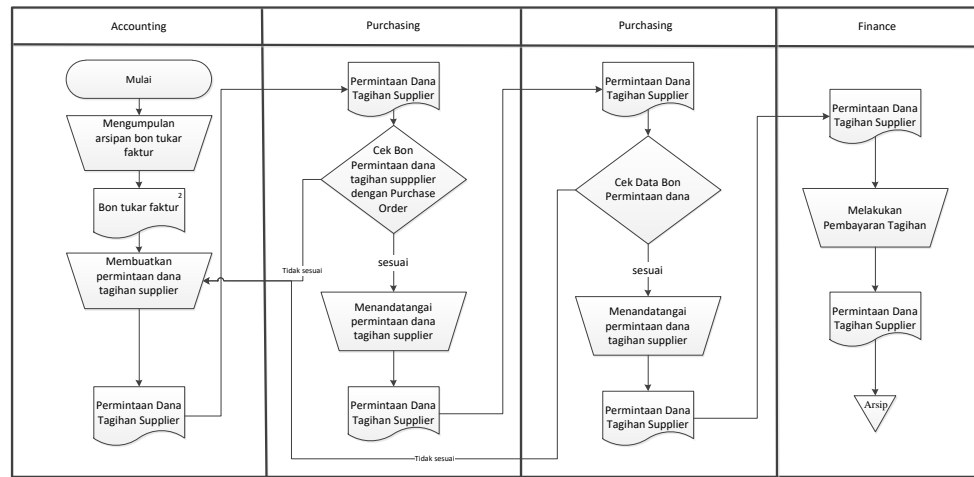
**© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)**

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.

- (b) Setelah selesai membuat permintaan dana pembayaran tagihan *supplier*, permintaan dana akan diserahkan ke bagian *purchasing* untuk diperiksa kebenarannya.
- (c) Setelah itu permintaan dana akan diserahkan ke manager restaurant untuk diperiksa kebenaran datanya.
- (d) Apabila tidak ada kesalahan, maka permintaan dana pembayaran tagihan *supplier* akan diserahkan ke bagian *finance* untuk dilakukan pembayaran.

**Gambar 3.7 Alur Dokumen Proses Pembayaran Tagihan Supplier**



**B. Teknik Pengumpulan Data**

Dalam melakukan penelitian di X.O Suki & Cuisine MOI penulis menemukan beberapa masalah, maka dari itu metode pengumpulan data yang dilakukan oleh penulis dilakukan dengan cara:

1. Wawancara yaitu dengan menanyakan beberapa pertanyaan yang berhubungan dengan topik yang sedang diteliti seperti:



- a. Bagian Gudang
  - (1) Menanyakan sistem pencatatan masuk dan keluar barang dari gudang.
  - (2) Menanyakan sistem perhitungan stok.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

- b. Bagian *Accounting*

- (1) Menanyakan sistem perhitungan *food cost*.
- (2) Menanyakan sistem pencatatan *sales*.

- c. Bagian *Purchasing*

- (1) Menanyakan sistem perhitungan *inventory*.
- (2) Menanyakan sistem pencatatan transaksi pembelian.

2. Observasi yaitu dengan mengamati secara langsung sistem yang sedang berjalan di X.O Suki & Cuisine MOI serta mengumpulkan data yang berhubungan dengan sistem perhitungan *stock*, *inventory* dan *food cost*.

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.