

SISTEM PENCATATAN PENJUALAN MAKANAN DAN MINUMAN DI PONDOK KEMANGI CIBUBUR

Tugas Akhir

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu
Persyaratan Dalam Menempuh Studi Pada
Program Diploma III**



Disusun Oleh :

TUBAGUS TAUFIKA RAHMATIAN
NIM . 201319228

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA HIDANG**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG
2016**

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya panjatkan kepada Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya yang telah diberikan, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini yang merupakan salah satu syarat akademik kelulusan dalam menempuh studi pada Program Diploma III Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Hidang di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, dengan judul, **Sistem Pencatatan Penjualan Makanan dan Minuman di Pondok Kemangi Cibubur.**

Pada kesempatan ini, penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya dan sedalam-dalamnya atas bantuan serta dukungan baik secara langsung maupun tidak langsung dalam penyusunan Tugas Akhir ini, kepada:

1. Bapak Dr. Anang Sutono, Drs. MM. Par. CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Drs. Alexander Reyaan, MM selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA, MM. Par.CHE selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Bapak Budi Wibowo, SE. MM. Par., CHE Selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidang Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
5. Bapak Deden Rudy Mustafa, S.Sos., MM. Selaku pembimbing I yang telah banyak memberikan dukungan dan bimbingannya.
6. Bapak Dhonny Yusuf Amier, S.Sos., MM.Par. Selaku pembimbing II yang telah banyak memberikan dukungan dan bimbingannya.

7. Bapak dan Ibu Dosen serta staff di Program Studi Manajemen Tata Hidang yang telah banyak membantu dan membimbing selama proses perkuliahan dan penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Almarhum ayah tercinta, Tubagus Rafiudin, ST. Papa yang selalu sabar, mendukung dan membimbing penulis, memberi doa, nasehat, kasih sayang, saran, semangat, motivasi serta materi tiada hanti. Tugas Akhir ini didedikasikan untuk papa.
9. Anah Komariah, selaku ibu penulis. Selalu mendukung, memberi saran dan mengingatkan penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.
10. Kakak – kakak tercinta yang selalu memberi doa, semangat, motivasi serta materi tiada henti.
11. Bapak Wandu Gaotama, selaku *Owner* Pondok Kemangi Cibubur yang sudah mendukung dalam observasi dan penelitian penulis.
12. Saudara-saudara dan keluarga yang telah memberikan doa dan semangatnya.
13. Teman – teman Senat Mahasiswa 2014 - 2016 dan teman – teman satu perjuangan yang saling mendukung, menyemangati dan saling berbagi pikiran dalam pembuatan Tugas Akhir.

Penulis menyadari akan ketidaksempurnaan dalam Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun akan penulis terima dengan senang hati demi hasil yang lebih baik di kemudian hari, semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang memerlukannya.

Bandung, Juni 2016

DAFTAR ISI

	HAL
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
a. Latar Belakang	1
b. Identifikasi Masalah	4
c. Tujuan Penelitian.....	4
1. Tujuan Formal.....	4
2. Tujuan Operasional.....	4
d. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data	5
1. Metode Penelitian	5
2. Teknik Pengumpulan Data.....	5
e. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	7
1. Lokasi Penelitian.....	7
2. Waktu Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN UMUM	8
a. Sejarah Singkat Pondok Kemangi Cibubur	8
b. Klasifikasi Pondok Kemangi Cibubur.....	9
c. Fasilitas Pondok Kemangi Cibubur	10
d. Struktur Organisasi Pondok Kemangi Cibubur.....	11
e. Personalia Pondok Kemangi Cibubur	17

f. Tinjauan Umum Sistem Pencatatan Penjualan Makanan dan Minuman di Pondok Kemangi Cibubur	21
g. Tinjauan Umum Sistem Pelaporan Penjualan Makanan dan Minuman di Pondok Kemangi Cibubur	36
BAB III ANALISIS MASALAH	39
a. Analisis Mengenai Sistem Pencatatan Penjualan Makanan dan Minuman di Pondok Kemangi Cibubur	39
b. Analisis Mengenai Sistem Pelaporan Penjualan Makanan dan Minuman di Pondok Kemangi Cibubur	41
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	43
Kesimpulan.....	43
Saran.....	45
DAFTAR PUSTAKA	47
LAMPIRAN.....	48
BIODATA	59

DAFTAR TABEL

TABEL	HAL
Tabel 1 Daftar Keterlambatan Laporan Penjualan Makanan dan Minuman di Pondok Kemangi Cibubur Tahun 2015.....	3
Tabel 2 Struktur Organisasi Pondok Kemangi Cibubur.....	12
Tabel 3 Latar Belakang Pendidikan Karyawan di Pondok Kemangi Cibubur.....	19
Tabel 4 Usia Karyawan di Pondok Kemangi Cibubur	20
Tabel 5 Masa Kerja Karyawan di Pondok Kemangi Cibubur	20
Tabel 6 Kriteria Pengukuran	33
Tabel 7 Tanggapan Karyawan Pondok Kemangi Cibubur Mengenai Sistem Pencatatan Penjualan Makanan dan Minuman Menggunakan Buku Besar Atau Jurnal Umum	35
Tabel 8 Tanggapan Karyawan Pondok Kemangi Cibubur Mengenai Sistem Pelaporan Penjualan Makanan dan Minuman.....	38
Tabel 9 Data Olahan Penulis dengan Menggunakan <i>Microsoft Excel</i>	53

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN	HAL
1. Kuessioner.....	47
2. Wawancara	50
3. Data Olahan Penulis dengan Menggunakan <i>Microsoft Excel</i>	53

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Jakarta merupakan salah satu dari 98 kota di Indonesia yang menjadi daya tarik pariwisata lokal maupun mancanegara. Kota yang ditetapkan sebagai ibukota negara Indonesia ini menyuguhkan hal - hal yang bisa memanjakan pengunjung selama berada di kota ini. Mulai dari tempat wisata, tempat makan, tempat berbelanja murah, pernak-pernik, aksesoris, oleh - oleh, dan masih banyak lagi. Salah satu yang paling menonjol dari kota Jakarta adalah kota ini berisikan tempat makan yang akan memanjakan pengunjung yang ingin melakukan wisata kuliner. Dari semua tempat makan di Jakarta, *restaurant* lah tempat yang sering di datangi pengunjung yang sedang ber wisata kuliner.

Cafe itu sendiri mempunyai pengertian, seperti yang di katakan oleh **Sugiarto (1996)**, yaitu “Cafe adalah suatu usaha di bidang makanan yang di kelola secara komersial yang menawarkan pada para tamu makanan atau makanan kecil dengan pelayanan yang baku (sebagaimana sebuah *exclusive dining room*), jenis - jenis makanan atau harganya lebih murah karena biasanya beroperasi selama 24 jam, dengan demikian dapat dipastikan sebuah cafe akan tetap buka ketika restoran-restoran lainnya sudah tutup.”

Pondok Kemangi Cibubur merupakan salah satu tempat makan yang berdiri di Kota Jakarta untuk memenuhi kebutuhan makanan dan minuman para pengunjung. Dalam suatu usaha *restaurant*, *cafe* atau usaha lainnya, pasti tidak

akan lepas dengan yang namanya akuntansi. Menurut **Horngren Harrison (2007:4)**, yaitu “Akuntansi adalah sistem informasi yang mengukur aktivitas bisnis, memproses data menjadi laporan, dan mengkomunikasikan hasilnya kepada para pengambil keputusan.”

Berdasarkan pengertian di atas, akuntansi sangat penting dalam suatu usaha dalam mencatat hasil pendapatan dalam jangka waktu atau periode tertentu untuk di laporkan kepada pihak yang bersangkutan. Bisa di bayangkan apabila suatu usaha tidak melakukan kegiatan akuntansi, kita tidak akan tahu bagaimana mencatat pendapatan yang kita dapatkan dan kemana kita akan melaporkannya.

Di Pondok Kemangi Cibubur, tempat dimana penulis melakukan penelitian, penulis memperoleh data penjualan Pondok Kemangi Cibubur selama 6 bulan. Dan ternyata saya menemukan masalah yaitu terjadinya keterlambatan 2 bulan dalam melaporkan data penjualan kepada pihak manajemen. Hal ini terjadi dikarenakan Pondok Kemangi Cibubur belum menggunakan *Microsoft Excel* dalam setiap mencatat penjualan. Sehingga hal tersebut menyebabkan keterlambatan dalam pelaporan penjualan kepada pihak management tersebut. Menurut Henry Simamora mengenai definisi pencatatan dalam bukunya yang berjudul **Akuntansi Berbasis Pengambilan Keputusan Bisnis (2000:4)** mengemukakan bahwa, “Pencatatan merupakan pembuatan suatu catatan harian kronologis kejadian yang teratur melalui suatu cara yang sistematis dan teratur.”. Sistematis disini diartikan sebagai pencatatan harus di lakukan secara efisien dan efektif.

Berikut merupakan data keterlambatan laporan penjualan berdasarkan bulan penjualan.

TABEL 1

DAFTAR KETERLAMBATAN LAPORAN PENJUALAN MAKANAN DAN MINUMAN DI PONDOK KEMANGI CIBUBUR TAHUN 2015

NO.	BULAN PENJUALAN	LAPORAN PENJUALAN
1	Juli 2015	Oktober 2015
2	Agustus 2015	November 2015
3	September 2015	Desember 2015
4	Oktober 2015	Januari 2016
5	November 2015	Februari 2016
6	Desember 2015	Maret 2016

Sumber Data: Laporan Penjualan Pondok Kemangi Cibubur.

Menurut dugaan penulis, penggunaan jurnal umum dalam pencatatan penjualan makanan dan minuman di Pondok Kemangi Cibubur yang belum sesuai dengan teori yang sudah dikemukakan di atas. Berdasarkan uraian tersebut, maka penulis tertarik untuk mengambil judul dalam Tugas Akhir ini adalah:

**“Sistem Pencatatan Penjualan Makanan dan Minuman
Pondok Kemangi Cibubur”**

B. Identifikasi Masalah

Berdasar dari latar belakang yang di kemukakan di atas, maka penulis mengidentifikasi masalah ke dalam pertanyaan – pertanyaan sebagai berikut:

1. Bagaimana sistem pencatatan penjualan makanan dan minuman Pondok Kemangi Cibubur?
2. Bagaimana sistem pelaporan penjualan makanan dan minuman Pondok Kemangi Cibubur?

C. Tujuan Penulisan

1. Tujuan Formal

Untuk memenuhi salah satu syarat akademis dalam menyelesaikan program Diploma III Jurusan Perhotelan Program Studi Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

2. Tujuan Operasional

- a) Untuk melatih dan menguji analisa mahasiswa serta mencoba menemukan pemecahan dari masalah yang muncul sehingga diharapkan masalah tersebut dapat di atasi sesuai dengan ilmu yang telah dipelajari.
- b) Sebagai saran atau solusi atas permasalahan tersebut kepada pihak manajemen Pondok Kemangi Cibubur dan menambah

ilmu pengetahuan terutama dalam bidang *accounting management*.

D. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data

1. Metode Penelitian

Metode yang di gunakan adalah metode penelitian deskriptif yang di definisikan oleh **Sukmadinata (2006)**, yaitu “Metode penelitian deskriptif adalah sebuah metode yang mendeskripsikan, menginterpretasikan sesuatu, misalnya kondisi atau hubungan yang ada, pendapat yang berkembang, proses yang sedang berlangsung, akibat atau efek yang terjadi atau tentang kecenderungan yang sedang berlangsung.”

2. Teknik Pengumpulan Data

a) Observasi

Menurut **M. Nazir** dalam buku **Metodologi Penelitian (1985:212)** bahwa, “Cara pengambilan data dengan menggunakan mata tanpa ada pertolongan alat standar lain untuk keperluan tersebut.”. Penulis melakukan observasi di Pondok Kemangi Cibubur untuk mencari permasalahan yang terjadi di *restaurant* tersebut dan untuk memperoleh data – data yang akurat.

b) Wawancara

Pengertian wawancara dalam **Kamus Besar Bahasa Indonesia (1989:100)** yaitu, “Tanya jawab peneliti dengan manusia sumber.”. Penulis melakukan wawancara langsung kepada *Owner* Pondok Kemangi Cibubur untuk menunjang dan menguatkan data yang di peroleh.

c) Studi Pustaka

Dikemukakan oleh Bambang Tri Cahyono dalam buku **Metodologi Penelitian Riset Bisnis (1996:18)** bahwa, “Landasan teoritis dan permasalahan sehingga yang di lakukan bukan kegiatan *trial error* tetapi menunjukkan jalan pemecahan.”. Penulis membaca buku – buku yang berhubungan dengan masalah yang terjadi di Pondok Kemangi Cibubur dan juga sebagai landasan teori terhadap pernyataan dan keterangan dalam tulisan.

d) Kuessioner

Menurut **Margono (2003:128)** “Kuesioner adalah suatu alat pengumpul informasi dengan cara menyampaikan sejumlah pertanyaan tertulis untuk menjawab secara tertulispula oleh responden.” Penulis menyebarkan kuessioner untuk mendapatkan data dan tanggapan

mengenai pembahasan yang penulis bahas pada tugas akhir ini.

E. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Penulis melakukan penelitian Tugas Akhir ini di Pondok Kemangi Cibubur yang berlokasi di Jalan Raya Alternatif Cibubur, (Nagrak – Cibubur, arah Kota Wisata Cibubur), Jakarta Timur..

2. Waktu Penelitian

Waktu peninjauan penelitian dimulai sejak bulan Januari hingga Juni 2016.

BAB II
Tinjauan Umum
Pondok Kemangi Cibubur

1. Sejarah Singkat Pondok Kemangi Cibubur

Pondok Kemangi Cibubur ini merupakan sebuah perusahaan keluarga. Berawal dari kecintaan akan masakan tradisional Indonesia, tahun 2006 Wandu Gaotama memberanikan diri untuk membangun sebuah restaurant kecil di BSD Tangerang. Eksplorasi rempah – rempah khas Indonesia mereka wujudkan dalam berbagai jenis hidangan yang mereka harapkan dapat diterima oleh lidah orang Asia.

Sejak saat itu Pondok Kemangi terus berkembang dan melayani sebaik mungkin dalam menyajikan menu – menu yang membuat rindu akan masakan Indonesia. Menjadi yang terbaik bukan tujuan utama dari restaurant ini, dan rasa adalah masalah selera. Pondok Kemangi berharap di manapun kita berada, dalam segala aktivitas kita, masakan Pondok Kemangi selalu terbayang menari – nari di lidah kita, menggugah selera, dan mengisi kehidupan kita.

Pondok Kemangi Cibubur berlokasi di Jalan Raya Alternatif Cibubur, (Nagrak – Cibubur, arah Kota Wisata Cibubur), Jakarta Timur. Keluarga merupakan pasar utama dari Pondok Kemangi Cibubur. Maka dari itu, dibangunlah ruangan dengan luas ruangan 145 m² dan menampung tamu sampai dengan 120 orang.

2. Klasifikasi Pondok Kemangi Cibubur

Pondok Kemangi Cibubur termasuk dalam kategori jasa pangan atau penyedia makanan dan minuman. Menurut Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Komunikasi No.KN.73/PVVI05/MPPT-85 tentang Peraturan Usaha Rumah Makan, dalam peraturan ini yang di maksud dengan usaha Jasa Pangan adalah “Suatu usaha yang menyediakan jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial.”

Dan Pondok Kemangi Cibubur juga termasuk dalam kategori restaurant atau rumah makan yang berupa bangunan permanen dan memiliki fasilitas untuk menunjang usaha tersebut. Menurut peraturan Menteri Kesehatan RI No.304/Menkes/Per/89 tentang persyaratan rumah makan. Maka yang di maksud dengan rumah makan adalah “Satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat disebagian atau seluruh bangunan yang permanen di lengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya.”

Berdasarkan teori Wojowasito dan Poerwodarminto (Marsyangm, 1999:71), Pondok Kemangi Cibubur diklasifikasikan sebagai *Family Type Restaurant*, yang arti nya “Suatu restaurant sederhana yang menghidangkan makanan dan minuman dengan harga tidak mahal, terutama disediakan untuk tamu – tamu keluarga maupun rombongan.”

3. Fasilitas Pondok Kemangi Cibubur

Pondok Kemangi Cibubur memiliki konsep *family restaurant*, yaitu *restaurant* yang dirancang untuk melayani keluarga atau rombongan yang akan singgah atau membuat acara makan bersama. Bahkan Pondok Kemangi Cibubur juga bisa dijadikan tempat untuk tempat melaksanakan seminar, *meeting*, reuni, arisan, pesta ulang tahun, *office gathering*, dan lain – lain. Untuk menunjang segala kebutuhan tamu, Pondok Kemangi Cibubur menyediakan berbagai fasilitas yang digabungkan dengan nuansa tradisional sunda. Fasilitas-fasilitas tersebut adalah sebagai berikut:

1. *Full AC*
2. *Reception Lobby*
3. *Sound System*
4. *Projector*
5. *Screen*
6. *Karaoke*
7. *Coffee Break*
8. *Private Area*
9. *Kids Playground*
10. *Parking Area*
11. *Live Music (by Appointment)*

Live Music menyajikan alunan musik untuk menghibur dan menambah kenyamanan sambil menyantap makanan yang di tawarkan oleh Pondok Kemangi Cibubur. *Live Music* ini ada di setiap hari Sabtu dan dimulai pada pukul 18.00 – 21.00.

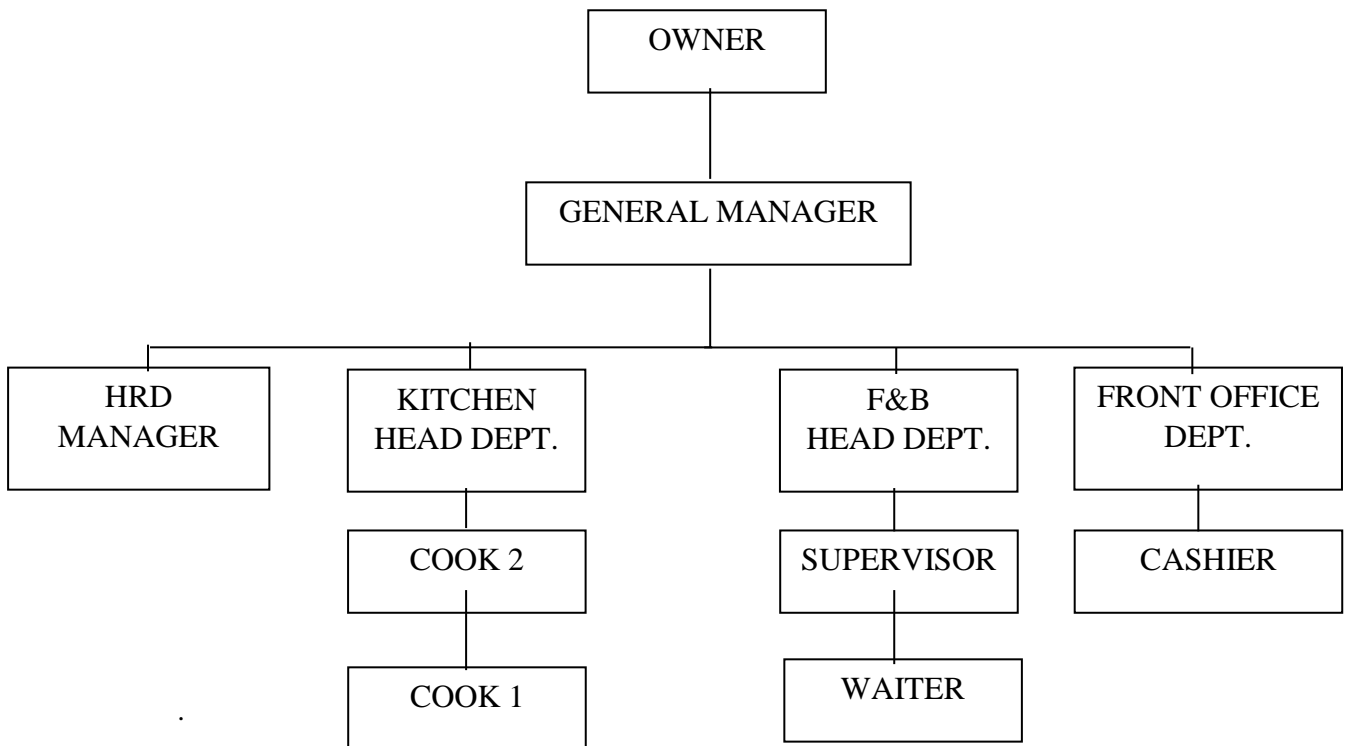
4. **Struktur Organisasi Pondok Kemangi Cibubur**

Sulastiyono (2006:122) menyatakan bahwa “Struktur Organisasi adalah suatu bagan yang menunjukkan bagian – bagian yang ada dalam sebuah organisasi, dan susunan orang – orang dengan jabatannya masing – masing dalam setiap bagian yang mempunyai kesepakatan bersama secara formal (dalam organisasi formal) untuk melaksanakan kegiatan – kegiatan dalam rangka mencapai tujuan organisasi.” Maka dalam suatu badan usaha seperti *restaurant*, sangat diperlukan pembentukan sebuah struktur organisasi untuk memperjelas dan menunjukkan bagaimana pembagian kerja antara satu karyawan dengan yang lainnya dan untuk mengetahui siapa atasan dan bawahannya, sehingga dapat mempermudah dalam pelaksanaan operasional sehari – hari dan mencapai tujuan *restaurant* secara efektif.

Adapun struktur organisasi di Pondok Kemangi Cibubur dapat dilihat pada gambar berikut ini :

TABEL 2

STRUKTUR ORGANISASI PONDOK KEMANGI CIBUBUR



Sumber : The Owner of Pondok Kemangi Cibubur

Setiap jabatan pasti memiliki tugas dan tanggung jawab nya masing – masing. Berikut uraian dari tugas dan tanggung jawab masing – masing jabatan di Pondok Kemangi Cibubur :

1. *Owner*
 - a) Pemegang modal perusahaan
 - b) Membiayai kebutuhan perusahaan
 - c) Menggaji Karyawan

2. *General Manager*
 - a) Melakukan persiapan operasional
 - b) Mengorganisasikan *restaurant*
 - c) Ber tanggung jawab atas seluruh bagian fungsional dan operasional

3. *Human Resources Department (HRD)*
 - a) Melakukan persiapan internal dan eksternal
 - b) Rekrutmen tenaga kerja
 - c) Seleksi tenaga kerja
 - d) Pengembangan dan evaluasi karyawan
 - e) Membuat jadwal kerja dan jadwal libur karyawan atau *staff*
 - f) Pemberian kompensasi

4. *Kitchen Head Department*

- a) Membuat anggaran makanan per tahun untuk pembelian bahan makanan
- b) Mengecek daftar pesanan barang yang masuk ke dapur (*Kitchen Requesation*)
- c) Mengawasi dan mengatur seluruh tugas dan tanggung jawab karyawan dapur
- d) Menetapkan *food cost standard*
- e) Bekerja sama dengan *F&B Manager* dalam hal menyajikan makanan dan minuman dalam suatu acara

5. *F&B Head Department*

- a) Ber tanggung jawab atas keberhasilan operasional di departemen F&B
- b) Menerima keluhan tamu
- c) Menyusun menu bersama *Kitchen Head Department*
- d) Menetapkan harga menu
- e) Menetapkan *food cost standard*
- f) Merencanakan pembelian peralatan seperti sendok, garpu, piring dan lain – lain

6. *Front Office Department*

- a) Menyambut tamu
- b) Menangani keluhan tamu
- c) Memeriksa pekerjaan *cashier*
- d) Mengevaluasi dan meningkatkan kinerja *cashier*

7. *Cashier*

- a) Melakukan transaksi dengan tamu
- b) Menjawab telepon masuk sesuai dengan SOP
- c) Menerima reservasi tamu
- d) Mengecek dan menghitung ulang modal kasir
- e) Mencatat dan memeriksa hasil penjualan per hari

8. *F&B Supervisor*

- a) Bertanggung jawab atas kelancaran operasional pada bagian masing – masing.
- b) Mengontrol dan mengkoordinasikan secara langsung bawahannya di dalam kerja.
- c) Membantu operasional apabila kekurangan karyawan

9. *Waiter / Waitress*

- a) Memberikan pelayanan makanan dan minuman kepada tamu sesuai SOP dan GSP
- b) Mempersiapkan seluruh kebutuhan operasional restoran setiap hari seperti *set up* meja dan peralatan makan untuk tamu
- c) Menerima keluhan dari tamu. Apabila tidak bisa diselesaikan sendiri, maka akan di bantu oleh *supervisor dan general manager*
- d) Melakukan inventory sebelum dan sesudah melaksanakan operasional

10. *Cook 1 / Cook 2*

- a) Melakukan inventori bahan makanan sebelum dan sesudah operasional
- b) Membuat masakan atau menu sesuai dengan *standard recipe*
- c) Menjaga kebersihan dapur

11. *Dishwasher*

- a) Bertanggung jawab langsung kepada pihak Manager restoran
- b) Mencuci semua barang yang telah dipakai
- c) Membersihkan segala hal peralatan yang telah digunakan
- d) Bertanggung jawab atas kebersihan area dapur

- e) Bertanggung jawab atas barang – barang yang ada di restoran maupun yang berada di dapur
- f) Melakukan *inventory* barang barang yang ada di restoran dan dapur

5. Personalia Pondok Kemangi Cibubur

Dalam menjalankan operasional suatu usaha *restaurant* diperlukan adanya sumber daya manusia agar operasional *restaurant* tersebut menjadi lancar. Maka dari itu peranan sumber daya manusia pada suatu *restaurant* dijadikan suatu hal yang sangat penting dalam kelancaran operasional tersebut. Penyediaan jumlah karyawan harus disesuaikan dengan kondisi dilapangan seperti jumlah kapasitas *restaurant*, luas *restaurant*, tingkat kedatangan tamu, waktu yang diperlukan dalam proses menyajikan makan dan mempersiapkan meja yang telah di pakai.

1. Jam Kerja

Setiap pramugraha bekerja selama 11 jam dan dibagi menjadi 1 *shift* saja.

Waktu operasional nya mulai pkl. 11.00 – 22.00 WIB.

2. Latar Belakang Pendidikan Karyawan

Latar belakang pendidikan seorang karyawan sangat diperlukan dalam melaksanakan pekerjaannya karena setiap pekerjaan memiliki beban kerja yang berat yang harus diselesaikan dengan efektif dan efisien. Maka dari itu, *skill and knowledge* yang dimiliki karyawan yang memiliki latar belakang pendidikan yang sesuai dengan bidang pekerjaan dapat menunjang untuk

melakukan pekerjaan dengan kualitas dan kuantitas yang baik dalam menyelesaikan pekerjaannya. Seperti yang diungkapkan oleh Hasibuan (2003:54) “Pendidikan adalah suatu indikator yang menentukan kemampuan seseorang untuk dapat menyelesaikan suatu pekerjaan.”

Berikut akan dijelaskan mengenai latar belakang pendidikan karyawan:

TABEL 3
LATAR BELAKANG PENDIDIKAN KARYAWAN DI PONDOK
KEMANGI CIBUBUR

PENDIDIKAN	JUMLAH KARYAWAN	PRESENTASE
SMA	18	32.73%
Diploma	30	54.54%
Strata	7	12.73%
TOTAL	55	100%

Sumber: *The Owner of Pondok Kemangi Cibubur. (2016)*

3. Usia dan Masa Kerja

Usia dan masa kerja dapat menentukan seorang karyawan lebih mengerti dan memahami *job description*, pengalaman yang didapat akan sangat membantu dan meningkatkan produktifitas kerja, namun faktor usia seorang pramugraha akan mempengaruhi kecepatan dalam melaksanakan pekerjaannya, seperti yang diungkapkan oleh Samsudin (2005:97) “Suatu perusahaan menolak mempekerjakan mereka yang sudah berusia lanjut dengan alasan terlalu lambat dalam bekerja.”

Berikut akan dijelaskan dalam tabel mengenai usia dan masa kerja karyawan pramugraha di Grand Pasundan Convention Hotel Bandung :

TABEL 4

USIA KARYAWAN DI PONDOK KEMANGI CIBUBUR

USIA	JUMLAH KARYAWAN	PRESENTASE
<20 Tahun	16	29.09%
20 – 30 Tahun	21	38.18%
>30 Tahun	18	32.73%
TOTAL	55	100%

Sumber : The Owner of Pondok Kemangi Cibubur. (2016)

TABEL 5

MASA KERJA KARYAWAN DI PONDOK KEMANGI CIBUBUR

MASA KERJA	JUMLAH KARYAWAN	PRESENTASE
<1 Tahun	9	16.36%
1 – 3 Tahun	33	60%
>3 Tahun	13	23.64%
TOTAL	55	100%

Sumber : The Owner of Pondok Kemangi Cibubur. (2016)

**6. Tinjauan Umum Sistem Pencatatan Makanan dan Minuman di Pondok
Kemangi Cibubur**

Akuntansi adalah suatu aktivitas jasa (mengidentifikasi, mengukur, mengkalsifikasikan dan mengikhtisarkan) kejadian atau transaksi ekonomi yang menghasilkan informasi kuantitatif terutama yang bersifat keuangan yang digunakan dalam pengambilan keputusan. (Amin. W, 1997). Sedangkan menurut Abubakar. A & Wibowo (2004) adalah proses identifikasi, pencatatan dan komunikasi terhadap transaksi ekonomi dari suatu entitas/perusahaan.

Dari pengertian – pengertian diatas, maka akuntansi terdiri dari tiga aktivitas atau kegiatan utama yaitu:

1. Aktivitas identifikasi yaitu mengidentifikasikan transaksi-transaksi yang terjadi dalam perusahaan.
2. Aktivitas pencatatan yaitu aktivitas yang dilakukan untuk mencatat transaksi-transaksi yang telah diidentifikasi secara kronologis dan sistematis.
3. Aktivitas komunikasi yaitu aktivitas untuk mengkomunikasikan informasi akuntansi dalam bentuk laporan keuangan kepada para pemakai laporan keuangan atau pihak yang berkepentingan baik internal perusahaan maupun pihak eksternal.

Akuntansi seringkali dinyatakan sebagai bahasa perusahaan yang berguna untuk memberikan informasi yang berupa data – data keuangan perusahaan yang dapat digunakan dalam pengambilan sebuah keputusan. Setiap perusahaan memerlukan dua macam informasi tentang perusahaannya yaitu informasi mengenai nilai perusahaan dan informasi tentang laba/rugi usaha. Kedua informasi tersebut berguna untuk:

- Mengetahui besarnya modal yang dimiliki perusahaan
- Mengetahui perkembangan perusahaan apakah maju atau tidak
- Sebagai dasar untuk perhitungan pajak
- Dasar untuk menentukan kebijakan dalam perusahaan
- Dasar dalam memproyeksikan dana dalam menginvestasi

Untuk memperoleh informasi-informasi tersebut diatas, pengusaha hendaknya mengadakan catatan yang teratur mengenai transaksi-transaksi yang dilakukan perusahaan yang dinyatakan dalam satuan uang.

Ilmu akuntansi telah berkembang bidang – bidang khusus dimana perkembangan tersebut disebabkan oleh meningkatnya jumlah dan ukuran perusahaan serta peraturan pemerintah. Adapun bidang – bidang akuntansi yang telah mengalami perkembangan antara lain sebagai berikut:

1. **Akuntansi Keuangan (*Financial* atau *General Accounting*)** menyangkut pencatatan transaksi-transaksi suatu perusahaan dan penyusunan laporan berkala dimana laporan tersebut dapat memberikan informasi yang berguna bagi manajemen, para pemilik dan kreditor.
2. **Pemeriksaan Akuntansi (*Auditing*)** merupakan suatu bidang yang menyangkut pemeriksaan laporan-laporan keuangan melalui catatan akuntansi secara bebas yaitu laporan keuangan tersebut diperiksa mengenai kejujuran dan kebenarannya.
3. **Akuntansi Manajemen (*Management Accounting*)** merupakan bidang akuntansi yang menggunakan baik data historis maupun data data taksiran dalam membantu manajemen untuk merencanakan operasi-operasi dimasa yang akan datang.
4. **Akuntansi Perpajakan (*Tax Accounting*)** mencakup penyusunan laporan-laporan pajak dan pertimbangan tentang konsekuensi-konsekuensi dari transaksi-transaksi perusahaan yang akan terjadi.
5. **Akuntansi Budgeter (*Budgetary Accounting*)** merupakan bidang akuntansi yang merencanakan operasi-operasi keuangan (anggaran) untuk suatu periode dan memberikan perbandingan antara operasi-operasi yang sebenarnya dengan operasi yang direncanakan.

6. **Akuntansi untuk Organisasi Nirlaba (*Non profit Accounting*)** merupakan bidang yang mengkhususkan diri dalam pencatatan transaksi-transaksi perusahaan yang tidak mencari laba seperti organisasi keagamaan dan yayasan-yayasan sosial.
7. **Akuntansi Biaya (*Cost Accounting*)** merupakan bidang yang menekankan penentuan dan pemakaian biaya serta pengendalian biaya tersebut yang pada umumnya terdapat dalam perusahaan industri.
8. **Sistem Akuntansi (*Accounting System*)** meliputi semua teknik, metode dan prosedur untuk mencatat dan mengolah data akuntansi dalam rangka memperoleh pengendalian intern yang baik, dimana pengendalian intern merupakan suatu sistem pengendalian yang diperoleh dengan adanya struktur organisasi yang memungkinkan adanya pembagian tugas dan sumber daya manusia yang cakap dan praktek-praktek yangn sehat.
9. **Akuntansi Sosial (*Social Accounting*)** merupakan bidang yang terbaru dalam akuntansi dan yang paling sulit untuk diterangkan secara singkat, kerana menyangkut dana-dana kesejahteraan masyarakat.

Sangat penting untuk memikirkan sistem pencatatan penjualan makanan dan minuman. Karena sebagai pengusaha yang bergerak di bidang kuliner seperti *restaurant, cafe, bar* atau yang lain nya pasti ini merupakan hal yang penting dalam usaha ini. Tanpa ada nya sistem pencatatan penjualan makanan dan minuman, pekerjaan dalam mencatat data penjualan akan tidak teratur dan terbengkalai.

Pengertian sistem menurut **John Mc Manama** adalah suatu struktur konseptual yang secara teratur dari fungsi-fungsi yang memiliki keterhubungan yang bekerja sebagai kesatuan yang organik untuk mencapai hasil yang diinginkan efisien dan efektif. Sedangkan pencatatan data adalah proses memasukkan data ke dalam media sistem pencatatan data. Jika media sistem pencatatan data tersebut berupa buku, pencatatan data dilakukan dengan menulis pada lembar-lembar buku. Jika sistem pencatatan data berupa perangkat komputer, pencatatan dilakukan dengan mengetik melalui keyboard, penggunaan pointer mouse, alat scanner (pembaca gambar), atau kamera video. Yang termasuk dalam pencatatan data adalah aktivitas penulisan ke buku atau kertas, pemasukan data ke dalam komputer (**Witarto, 2008**). Penulis ibaratkan pencatatan penjualan makanan dan minuman yang merupakan proses memasukkan data hasil penjualan makanan dan minuman ke dalam media sistem pencatatan data *online* yang dapat diakses menggunakan berbagai jenis perangkat elektronik canggih saat ini, seperti laptop, komputer, tablet, bahkan telepon pintar atau *smartphone*. Sumber data utama dalam proses ini adalah nota hasil dari penjualan makanan dan minuman.

Menurut **Ferdinandus, Wowor & Lumenta (2011)**, Sistem informasi (SI) adalah kombinasi dan teknologi informasi dan aktivitas orang yang menggunakan teknologi itu untuk mendukung operasi dan manajemen. Dalam arti yang sangat luas, istilah sistem informasi yang sering digunakan merujuk kepada interaksi anatar orang, proses algoritmik, data dan teknologi. Sistem informasi adalah suatu sistem dalam suatu organisasi yang mempertemukan kebutuhan pengolahan transaksi harian yang mendukung fungsi operasi organisasi yang bersifat manajerial dengan kegiatan strategi dari suatu organisasi untuk dapat

menyediakan kepada pihak luar tertentu dengan informasi yang diperlukan untuk pengambilan keputusan. Sistem informasi dalam suatu organisasi dapat dikatakan sebagai suatu sistem yang menyediakan informasi bagi semua tingkatan dalam organisasi tersebut kapan saja diperlukan. Sistem ini menyimpan, mengambil, mengubah, mengolah, dan mengkomunikasikan informasi yang diterima dengan menggunakan sistem informasi atau peralatan lainnya.

Kata “sistem” mengandung arti kumpulan dari komponen-komponen yang memiliki keterkaitan antara yang satu dengan lainnya. Dari definisi sistem, maka dapat didefinisikan bahwa “Sistem Informasi adalah suatu sistem yang dibuat oleh manusia yang terdiri dari komponen-komponen dalam organisasi untuk mencapai suatu tujuan yang menyajikan informasi.”

Sering orang salah mengartikan antara sistem informasi dengan teknologi informasi. Dengan mengesampingkan teknologi informasi beserta produk-produknya, sistem informasi yang dihasilkan tentunya tidak lebih baik jika dibandingkan dengan sistem informasi yang menggunakan teknologi informasi untuk mendukung penyajian informasinya.

Sistem informasi juga berfungsi sebagai alat bantu kompetisi bagi organisasi dalam mengupayakan pencapaian tujuan. Sistem Informasi dituntut tidak hanya mengolah data dari dalam organisasi saja, tetapi juga dapat menyajikan data dari pihak luar yang mampu menambah nilai kompetisi bagi dalam organisasi. Dengan demikian sistem informasi harus memiliki data yang telah terpolakan dan memiliki integritas dalam hal waktu dan tempat. Hal ini

dimaksudkan supaya sistem informasi tersebut dapat menyajikan informasi yang tepat bagi pengguna.

Maka dapat disimpulkan bahwa Sistem Pencatatan adalah suatu konsep dalam memasukkan sebuah data agar efisien dan efektif. Yang di maksud dengan pernyataan ini adalah konsep yang baik akan membuat pencatatan data lebih efisien dan efektif. Efisien dan efektif di sini memiliki arti bahwa pencatatan data harus mudah dikerjakan dan tidak mengulur waktu. Sebab apabila tidak mudah dikerjakan dan bisa mengulur waktu, itu berdampak kepada pelaporan hasil dari pengolahan data tersebut.

Sukoco (2007) mengemukakan bahwa sebuah sistem yang baik memiliki karakteristik sebagai berikut :

1. Fleksibel. Walaupun sistem yang efektif adalah sistem yang terstruktur dan terorganisir dengan baik, namun sebaiknya fleksibel agar lebih mudah disesuaikan dengan keadaan yang sering berubah.
2. Mudah diadaptasikan. Sistem yang baik harus cepat dan mudah diadaptasikan dengan kondisi baru tanpa mengubah sistem yang lama maupun mengganggu fungsi utama.
3. Sistematis. Agar berfungsi secara efektif, hendaknya sistem yang ada bersifat logis dan sistematis, yaitu sistem yang dibuat tidak akan mempersulit aktivitas pekerjaan yang telah ada.

4. Fungsional. Sistem yang efektif harus dapat membantu mencapai tujuan yang ditentukan.
5. Sederhana. Sebuah sistem seharusnya lebih sederhana sehingga mudah dipahami dan dilaksanakan.
6. Pemanfaatan sumber daya yang optimal. Sistem yang dirancang dengan baik akan menjadikan penggunaan sumber daya yang dimiliki organisasi dapat dioptimalkan pemanfaatannya.

6 karakteristik sistem yang di sebutkan di atas sangatlah penting dan berpengaruh dalam hal mencatat penjualan makanan dan minuman. Dengan berpacu dengan 6 karakteristik sistem ini akan mempermudah karyawan dalam mencatat penjualan makanan dan minuman, tidak mengulur waktu, dapat di kerjakan secara teratur dan pekerjaan menjadi lebih efektif dan efisien.

Dan juga berdasarakan apa yang di kemukakan oleh **McLeod (2008)**, *System Development Life Cycle* disingkat SDLC adalah proses evolusioner dalam menetapkan sistem dan sub sistem informasi berbasis komputer. *System Life Cycle* atau yang disingkat SLC yang juga dikenal sebagai pendekatan air terjun (waterfall approach) terdiri dari serangkaian tugas yang erat mengikuti langkah – langkah pendekatan sistem, karena proses tersebut mengikuti sebuah pola yang teratur dan dilakukan secara top-down. Sedangkan System Development Life Cycle atau yang disingkat SDLC adalah metoda tradisional yang digunakan untuk membangun, memelihara dan mengganti suatu sistem informasi.

System Development Life Cycle (SDLC) terdiri dari tujuh fase, diantaranya adalah :

a. Project Identification and Selection

Fase dimana kebutuhan sistem informasi secara keseluruhan diidentifikasi dan analisa.

b. Project Initiation and Planning

Fase dimana suatu proyek sistem informasi yang potensial dilakukan dan direncanakan terinci dikembangkan untuk pengembangan sistem.

c. Analysis

Suatu fase dimana sistem yang sedang berjalan dipelajari dan alternatif sistem baru diusulkan.

d. Logical Design

Suatu fase dimana semua kegiatan fungsional dari sistem yang diusulkan untuk dikembangkan dan digambarkan secara independent.

e. Physical Design

Fase rancangan logis dari sebelumnya diubah dalam bentuk teknis yang terinci dimana pemrograman dan bentuk sistem dapat dibuat. Pada fase inilah

dibuat semua apa yang dibutuhkan dalam sebuah program ini. Seperti membuat baris dan kolom untuk daftar menu, daftar harga, jumlah yang terjual dan total harga di pemrograman *Microsoft Excel*.

f. Implementation

Suatu fase dimana sistem informasi diuji dan digunakan untuk mendukung suatu organisasi. Setelah sistem tersebut diuji dan digunakan maka terlihat langsung dampaknya dan juga kelebihan dan kelemahannya.

g. Maintenance

Dimana sistem informasi secara sistematis diperbaiki dan dikembangkan. Siklus hidup pengembangan sistem merupakan suatu bentuk yang digunakan untuk menggambarkan tahapan-tahapan utama, dan langkah-langkah didalam tahapan tersebut dalam proses pengembangannya. Tiap-tiap pengembangan sistem itu dibagi menjadi beberapa tahapan kerja.

Tiap tahapan ini mempunyai karakteristik tersendiri. Sebagai awal dari pelaksanaan pengembangan sistem adalah proses kebijaksanaan dan perencanaan

sistem, dimana kebijaksanaan sistem merupakan landasan dan dukungan dari manajemen puncak untuk membuat perencanaan sistem. Sedangkan perencanaan sistem merupakan pedoman untuk melakukan pengembangan dari sistem tersebut.

Berdasarkan hasil pengamatan dan wawancara terhadap pihak dari Pondok Kemangi Cibubur masih menggunakan buku besar atau jurnal umum dalam mencatat hasil penjualan makanan dan minuman setiap harinya.

Berikut ini beberapa masalah yang terdapat di Pondok Kemangi Cibubur yang disebabkan oleh pencatatan penjualan makanan dan minuman yang masih menggunakan sistem buku besar atau jurnal umum :

- Hasil wawancara penulis dengan *owner* Pondok Kemangi Cibubur mengungkapkan bahwa proses pencatatan dengan menggunakan buku besar atau jurnal umum menyebabkan karyawan nya rumit dalam melakukan pencatatan.
- Sistem pencatatan dengan menggunakan buku besar atau jurnal umum menghabiskan banyak waktu dalam proses pencatatannya
- Apabila kondisi kerapihan buku besar itu sudah tidak baik, maka akan dicatat ulang dan itu membuat kerja dua kali.
- Disaat ingin melakukan pelaporan, apa yang sudah dicatat dalam buku besar akan dipindahkan ke *Microsoft Excel* dan diolah.

Untuk menganalisis data yang sudah disampaikan di dalam bab II ini, penulis melakukan penelitian dan menganalisis data bab II dengan menggunakan

pengukuran Skala Guttman, untuk menghitung tanggapan para karyawan Pondok Kemangi Cibubur mengenai sistem pencatatan penjualan makanan dan minuman dengan menggunakan buku besar atau jurnal umum.

Skala ini dikembangkan oleh Louis Guttman. Skala ini memiliki ciri penting, yaitu skala ini merupakan skala kumulatif dan skala ini digunakan untuk mengukur satu dimensi saja dari satu variable yang multi dimensi, sehingga skala ini termasuk mempunyai sifat undimensional. Skala ini juga disebut dengan metode *Scalogram* atau analisa skala (*scale analysis*). Skala Guttman sangat baik untuk meyakinkan peneliti tentang kesatuan dimensi dari sikap atau sifat yang diteliti, yang sering disebut isi universal (*universe of content*) atau atribut universal (*universe attribute*). Sebagai mana skala Thurstone, pernyataan-pernyataan memiliki bobot yang berbeda, dan jika responden menyetujui pernyataan yang memiliki bobot lebih berat, maka diharapkan akan menyetujui pernyataan yang berbobot lebih rendah. Untuk menilai undimensionalnya suatu variable pada skala ini, diadakan analisis skalogram untuk mendapatkan koefisien reproduksibilitas (K_r), dan koefisien skalabilitas (K_s), dimana jika nilai $K_r = \geq 0,90$ dan $K_s = \geq 0,60$ skala dianggap bagus (layak).

Jadi skala Guttman ialah skala yang digunakan untuk jawaban yang bersifat jelas (tegas dan konsisten. Misalnya yakin-tidak yakin ;ya – tidak;benar-salah; positif – negative; pernah-belum pernah ; setuju – tidak setuju; dan sebagainya. Penelitian dengan menggunakan skala Guttman apabila ingin mendapatkan jawaban jelas (tegas) dan konsisten terhadap suatu permasalahan yang ditanyakan.

“Penelitian menggunakan Skala Guttman bila menginginkan jawaban yang tegas terhadap suatu permasalahan yang ditanyakan dan hanya terdapat 2 pilihan jawaban.” Itu lah yang dikemukakan **Sugiono (2002:77)** mengenai Skala Guttman.

Berikut ini adalah rumus Skala Guttman yang digunakan oleh penulis untuk melakukan penghitungan tanggapan karyawan Pondok Kemangi Cibubur mengenai sistem pencatatan penjualan makanan dan minuman melalui kuessioner. Rumus nya adalah sebagai berikut :

TABEL 6
KRITERIA PENGUKURAN

No	Kriteria	F	X	F(X)
1	Ya	A	1	A(1)
2	Tidak	B	0	B(0)
Total		A+B		A(1)+B(0)

(Sumber: Sugiono, Metode Penelitian Administrasi)

Setelah diketahui total dari F dan F(X), maka untuk mencari hasil analisis maka digunakan rumus sebagai berikut:

$$Y \text{ atau } \% = \frac{A(1) + B(0)}{\sum} \times 100\%$$

Berikut ini keterangan rumus mengenai penjelasan Skala Guttman

F : Jumlah responden.

X : Bobot nilai.

F(X) : Jumlah responden (F) dikalikan dengan bobot nilai (X).

A : Jumlah responden yang menyatakan ya dengan bobot nilai (X) = 1.

B : Jumlah responden yang menyatakan tidak dengan bobot nilai (X) = 0.

Y : Hasil analisis tinjauan.

\sum : Nilai ideal yang dapat diperoleh.

Berikut ini kriteria penilaian dari rata-rata yang ditentukan yaitu :

- Jika Y antara 0%-50% maka hasilnya kurang
- Jika Y antara 51%-100% maka hasilnya baik

Berikut ini adalah hasil dari tanggapan para karyawan Pondok Kemangi Cibubur mengenai hal sistem pencatatan penjualan makanan dan minuman pada tabel (6) :

TABEL 7
TANGGAPAN KARYAWAN PONDOK KEMANGI CIBUBUR
MENGENAI SISTEM PENCATATAN PENJUALAN MAKANAN DAN
MINUMAN MENGGUNAKAN BUKU BESAR ATAU JURNAL UMUM

No	Pertanyaan	Jawaban				TOTAL	
		Ya		Tidak		N	%
		N	%	N	%		
1	Apakah sistem pencatatan menggunakan buku besar membuat pencatatan penjualan berjalan dengan lancar?	1	16.67	5	83.33	6	100
2	Dengan melakukan pencatatan menggunakan buku besar, apakah pencatatan tersebut efektif dan efisien?	0	0	6	100	6	100
3	Apakah sistem pencatatan dengan buku besar membutuhkan waktu yang sebentar?	1	16.67	5	83.33	6	100
4	Apakah Anda menemukan kesulitan atau kerumitan dalam pencatatan menggunakan buku besar?	4	66.67	2	33.33	6	100

N = 6

Sumber : Hasil Olahan Penulis, Mei 2016

7. **Tinjauan Umum Sistem Pelaporan Penjualan Makanan dan Minuman di Pondok Kemangi Cibubur**

Dalam suatu sistem akuntansi, terdapat unsur-unsur pokok, seperti dikemukakan oleh **Mulyadi** dalam bukunya, **Sistem Akuntansi (2001:3)** adalah :

Unsur suatu sistem akuntansi adalah :

- 1) Formulir
- 2) Jurnal
- 3) Buku besar
- 4) Buku pembantu
- 5) Laporan

Tujuan sistem akuntansi yang dikemukakan oleh **Mulyadi** dalam bukunya **Sistem Akuntansi (2001:20)** adalah : **“Tujuan umum pengembangan sistem akuntansi mempunyai tujuan utama sebagai berikut :**

- c) Untuk menyediakan informasi bagi pengelolaan kegiatan usaha baru
- d) Untuk meningkatkan informasi yang dihasilkan oleh sistem yang sudah ada, baik mengenai mutu, ketepatan penyajian, maupun struktur informasinya
- e) Untuk memperbaiki pengendalian akuntansi dan pengecekan intern, yaitu untuk memperbaiki tingkat keandalan (*reability*) informasi akuntansi, dan untuk menyediakan catatan lengkap mengenai pertanggungjawaban dan perlindungan kekayaan perusahaan
- f) Untuk mengurangi biaya klerikal dalam penyelenggaraan catatan akuntansi.”

Berdasarkan pernyataan di atas, pelaporan merupakan tahap akhir yang sangat penting dalam suatu sistem akuntansi. Pelaporan bertujuan untuk menyajikan informasi dari data yang sudah kita olah. Pelaporan berarti mengkomunikasikan informasi yang di terima dengan menggunakan sistem informasi atau peralatan lainnya.

Berikut ini beberapa masalah yang terdapat di Pondok Kemangi Cibubur yang disebabkan oleh pelaporan hasil penjualan:

- Hasil wawancara penulis dengan *owner* Pondok Kemangi Cibubur mengungkapkan bahwa ada nya keterlambatan dalam pelaporan hasil penjualan.
- Keterlambatan pelaporan itu di sebabkan karena pemindahan data dari buku besar ke *Microsoft Excel* membutuhkan waktu yang sangat *lama* dan diolah saat sudah selesai memasukkan data.
- Akibat dari hal tersebut, terjadilah keterlambatan pelaporan hasil penjualan sampai dengan dua bulan waktu keterlambatan.
- Dengan keterlambatan pelaporan hasil penjualan tersebut menyebabkan *restaurant* ini terlambat dalam memproyeksikan berapa banyak bahan makanan yang akan dipesan untuk memproduksi menu setiap bulannya.

Berikut ini adalah hasil dari tanggapan para karyawan Pondok Kemangi Cibubur mengenai hal sistem pelaporan hasil penjualan makanan dan minuman :

TABEL 8
TANGGAPAN KARYAWAN PONDOK KEMANGI CIBUBUR
MENGENAI SISTEM PELAPORAN PENJUALAN MAKANAN DAN
MINUMAN

N = 6

No	Pertanyaan	Jawaban				TOTAL	
		Ya		Tidak		N	%
		N	%	N	%		
1	Apakah hasil penjualan di laporkan secara teratur?	1	16.67	5	83.33	6	100
2	Apakah sistem pencatatan buku besar berpengaruh terhadap keterlambatan dalam pelaporan?	5	83.33	1	16.67	6	100
3	Apakah terjadi kesulitan disaat memindahkan data dari buku besar ke <i>Microsoft Excel</i> untuk pembuatan laporan?	6	100	0	0	6	100
4	Dengan terlambatnya pelaporan hasil penjualan, adakah solusi yang dikemukakan oleh perusahaan?	0	0	6	100	6	100

Sumber : Hasil Olahan Penulis, Mei 2016.

BAB III

ANALISIS MASALAH

1. Analisis Mengenai Sistem Pencatatan Penjualan Makanan dan Minuman di Pondok Kemangi, Cibubur

Menurut hasil kuesioner dan tinjauan yang dilakukan penulis mengenai sistem pencatatan penjualan makanan dan minuman di Pondok Kemangi, Cibubur. Jumlah responden sebanyak 6 orang dikarnakan kuessioner di berikan kepada karyawan yang bertugas mencatat hasil penjualan dan dapat dilihat pada Bab II *table 7* halaman. Berikut hasil analisis yang dilakukan penulis :

1. Dari hasil kuesioner satu orang responden atau dengan hasil presentase 16.67% menyatakan bahwa sistem pencatatan menggunakan buku besar atau jurnal umum membuat pencatatan penjualan berjalan dengan lancar. Sedangkan 83.33% hasil dari lima responden menyatakan bahwa sistem pencatatan menggunakan buku besar atau jurnal umum membuat pencatatan penjualan tidak berjalan dengan lancar.
2. Semua karyawan Pondok Kemangi Cibubur yang di berikan kuessioner menyatakan bahwa pencatatan menggunakan buku besar dan jurnal umum 70tidak efektif dan efisien sebanyak enam orang responden dengan hasil presentase 100%.
3. Para karyawan Pondok Kemangi, Cibubur menyatakan bahwa sistem pencatatan dengan buku besar tidak dapat membutuhkan waktu yang sebentar karena menulis dengan tangan atau manual membutuhkan banyak

waktu dengan presentase 83.33% sebanyak lima responden dan satu responden yang menyatakan ya pencatatan dengan buku besar dapat menghemat waktu dengan presentase 16.67%.

4. Empat responden menjawab ya mengenai kesulitan atau kerumitan dalam pencatatan menggunakan buku besar dengan presentase 66.67% dan dua responden menjawab tidak dengan presentase 33.33%.

Dari data jawaban tersebut dapat dianalisa sebagai berikut :

$Y = \frac{A(1) + B(0)}{\Sigma} \times 100\%$	—	$Y = \frac{1(6) + 0(18)}{20} \times 100\%$
$Y = \frac{6}{24} \times 100\%$	—	$Y = 25\%$

Menurut hasil dari analisis penghitungan yang dilakukan oleh penulis berdasarkan hasil dari tanggapan responden mengenai sistem pencatatan penjualan makanan dan minuman di Pondok Kemangi, Cibubur dengan total keseluruhan sebesar 25% dapat disimpulkan bahwa sangat kurang baik dikarenakan ketidaknyamanan karyawan dengan menggunakan buku besar atau jurnal umum sebagai media pencatatan penjualan. Hal ini menyebabkan pegawai mendapat kesulitan atau kerumitan dalam pencatatan penjualan, sehingga pencatatan menjadi tidak efektif dan efisien.

2. Analisis Mengenai Sistem Pelaporan Penjualan Makanan dan Minuman di Pondok Kemangi, Cibubur

Menurut hasil kuesioner dan tinjauan yang dilakukan penulis mengenai sistem pelaporan penjualan makanan dan minuman di Pondok Kemangi, Cibubur. Jumlah responden sebanyak 6 orang dikarnakan kuessioner di berikan kepada karyawan yang bertugas mencatat hasil penjualan dan dapat dilihat pada Bab II *table* 8 halaman. Berikut hasil analisis yang dilakukan penulis:

- 1.Satu orang responden dengan hasil presentase 16.67% menyatakan bahwa hasil penjualan dilaporkan secara teratur. Sedangkan 83.33% hasil dari lima responden menjawab tidak disebabkan penggunaan buku besar sehingga menyebabkan tidak teraturnya hasil penjualan tersebut dilaporkan.
- 2.Para karyawan Pondok Kemangi, Cibubur menganggap bahwa sistem pencatatan buku besar berpengaruh terhadap keterlambatan dalam pelaporan hasil penjualan karena masih menggunakan sistem manual dengan jumlah lima responden yang menjawab ya dengan presentase 83.33% dan satu responden menjawab tidak dengan presentase 16.67% karena karyawan tersebut berpikir bahwa buku besar bukan penghambat pelaporan.
- 3.Enam responden dengan presentase 100% menjawab terjadi kesulitan di saat memindahkan data dari buku besar ke *Microsoft Excel* untuk pembuatan laporan karena mereka harus memasukkan

data kembali seperti apa yang sudah dibuat di buku besar. Hal itu menyebabkan dua kali kerja.

4. Enam responden menjawab tidak mengenai adanya solusi yang dikemukakan oleh perusahaan atas terlambatnya pelaporan hasil penjualan dengan presentase 100%.

Dari data jawaban tersebut dapat dianalisa sebagai berikut :

$Y = \frac{A(1) + B(0)}{\Sigma} \times 100\%$	—	$Y = \frac{1(12) + 0(12)}{24} \times 100\%$
$Y = \frac{12}{24} \times 100\%$	—	$Y = 50\%$

Menurut hasil dari analisis penghitungan yang dilakukan oleh penulis berdasarkan hasil dari tanggapan responden mengenai sistem pelaporan penjualan makanan dan minuman di Pondok Kemangi, Cibubur dengan total keseluruhan sebesar 50%. Dapat di simpulkan bahwa faktor dalam keterlambatan pelaporan penjualan makanan dan minuman Pondok Kemangi, Cibubur adalah kurang adaptasi dengan media atau teknologi dalam melakukan pencatatan maupun pelaporan penjualan.

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kesimpulan

Setelah menganalisis permasalahan yang telah dibahas pada bab sebelumnya, maka pada bab terakhir ini penulis akan memberikan kesimpulan atas penelitian yang telah dilakukan di Pondok Kemangi Cibubur tentang permasalahan system pencatatan dan laporan penjualan. Adapun uraian dari kesimpulan penulis adalah sebagai berikut.

1. Penggunaan buku besar atau jurnal umum dalam pencatatan penjualan makan dan minuman Pondok Kemangi Cibubur. Berdasarkan olahan data pada bab sebelumnya menyatakan bahwa lima dari enam responden menyatakan bahwa sistem pencatatan menggunakan buku besar atau jurnal umum membuat pencatatan penjualan tidak berjalan dengan lancar. Semua responden menyatakan bahwa penggunaan buku besar atau jurnal umum tidak efektif dan efisien. Lima dari enam responden menyatakan bahwa mereka membutuhkan banyak waktu dalam melakukan pencatatan penjualan karena mengerjakannya dengan manual atau menggunakan tulis tangan sangat membutuhkan banyak waktu. Empat dari enam responden mengalami kesulitan atau kerumitan dalam pencatatan menggunakan buku besar di karenakan mereka harus mencatat dan juga menghitung secara manual.

2. Sistem pelaporan dalam pencatatan penjualan makan dan minuman Pondok Kemangi Cibubur. Berdasarkan olahan data pada bab sebelumnya lima dari enam responden menyatakan bahwa hasil penjualan tidak dilaporkan secara teratur disebabkan oleh penggunaan buku besar sehingga menyebabkan tidak teraturnya pelaporan hasil penjualan tersebut. Lima dari enam responden menganggap bahwa sistem pencatatan buku besar atau jurnal umum berpengaruh terhadap terlambatnya pelaporan hasil penjualan karena masih menggunakan sistem pencatatan manual sehingga dianggap telah membuat pelaporan penjualan menjadi terlambat. Semua responden menyatakan bahwa terjadi kesulitan disaat memindahkan data dari buku besar ke *Microsoft Excel* untuk pembuatan laporan penjualan karena mereka harus memasukkan kembali data yang sudah dibuat di buku besar. Sehingga hal itu menyebabkan dua kali kerja. Dan enam responden menjawab tidak adanya solusi yang dikemukakan oleh perusahaan atas terlambatnya pelaporan hasil penjualan makanan dan minuman di Pondok Kemangi, Cibubur.

3. Untuk menjalankan suatu sistem yang baru pasti terdapat kelebihan dan kelemahan. Kelebihannya pencatatan penjualan makanan dan minuman dapat di lakukan dengan efektif dan efisien, dapat menghemat waktu, tidak memerlukan banyak tenaga dalam melakukan pengerjaannya karena semua sudah terdapat dalam sistem. Kelemahannya adalah dari segi biaya karena dalam menjalankan suatu sistem baru memerlukan biaya yang tidak sedikit. Karena tidak hanya memperbaharui sistem tetapi para pegawai yang memiliki jabatan *cashier* harus diberikan pelatihan dalam bentuk teori dan praktik agar mereka dapat fasih dalam menjalankan sistem tersebut.

2. Saran

Berdasarkan pada kesimpulan tersebut, maka penulis mencoba untuk memberikan saran yang dapat dijadikan bahan pertimbangan oleh manajemen Pondok Kemangi Cibubur untuk mengatasi keterlambatan pelaporan penjualan yang di sebabkan oleh penggunaan buku besar.

Berikut adalah saran penulis untuk pihak *management* Pondok Kemangi Cibubur.

1. Manajemen Pondok Kemangi Cibubur sebaiknya mengganti dari sistem pencatatan buku besar atau jurnal umum menjadi menggunakan *Microsoft Excel*. Mengapa demikian? Karena dengan menggunakan *Microsoft Excel*, kita tidak perlu menulis dengan tangan dan tidak perlu lagi untuk menghitung secara manual dengan kalkulator. Penggunaan *Microsoft Excel* tidaklah rumit, justru mudah di gunakan dan di aplikasikan. Penulis juga sudah mengolah pencatatan buku besar Pondok Kemangi Cibubur dengan menggunakan *Microsoft Excel*. Data penjualan makanan dan minuman Pondok Kemangi Cibubur yang sudah penulis olah dapat dilihat dilampiran.

2. Dengan penggunaan *Microsoft Excel* yang di usulkan oleh penulis, Pondok Kemangi Cibubur tidak akan mengalami keterlambatan laporan penjualan. Karena dengan *Microsoft Excel*, semua data bisa langsung di input tanpa perlu menyalin dari buku besar atau jurnal umum. Dari mulai pencatatan sampai perhitungan bisa langsung dilakukan di *Microsoft Excel*. Dan apa yang sudah dicatat dan menjalani pengolahan, data bisa di *save* dan bisa langsung di kirim kepada pihak management melalui *e-mail* atau *electronic mail*.
3. Penulis sudah memproyeksikan berapa banyak dana yang di keluarkan untuk barang pendukung dan pelatihan. Dana yang di butuhkan adalah Rp.10.000.000,00. Rincian nya adalah Rp.6.000.000 untuk *PC CPU All in One* dalam segala merek, Rp.1.500.000,00 untuk *printer* dalam segala merek, dan Rp.1.500.000,00 untuk biaya jasa pelatihan.

DAFTAR PUSTAKA

Charles T. Horngren dan Walter T. Harrison Jr. 2007. Akuntansi. Jilid Satu. Edisi Tujuh. Jakarta: Penerbit Erlangga

Endar, Sugiarto dan Sri Sulartiningrum. 1996. Pengantar Industri Akomodasi dan Restoran. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Mulyadi. 2001. Sistem Akuntansi. Edisi Ketiga. Cetakan Ketiga. Jakarta: Penerbit Salemba Empat.

Nazir, M. 1985. Metodologi Penelitian. Jakarta: Galia Indonesia

Sadili Samsudin. 2005. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Bandung: Pustaka Setia.

Simamora, Henry. 2000. Akuntansi Basis Pengambilan Keputusan Bisnis. Jakarta: Salemba Empat.

Sukoco, Badrir Munir. 2007. Manajemen Administrasi Perkantoran Modern. Jakarta: Erlangga

Sulastiyono, Agus. 2006. Manajemen Penyelenggara Hotel. Bandung: Penerbit Alfabeta.

Tri Cahyono, Bambang. 1996. Metodologi Riset Bisnis. Jakarta: Badan Penerbit IPWI.

LAMPIRAN 1

Kuessioner

PEDOMAN KUESSIONER UNTUK KARYAWAN PONDOK KEMANGI CIBUBUR

Kepada Yth,

Karyawan Pondok Kemangi Cibubur

Dengan Hormat,

Sehubungan dengan penyelesaian tugas akhir, saya Tubagus Taufika Rahmatian Mahasiswa Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung yang sedang mengadakan penelitian memohon kesediaan Bapak/Ibu/Saudara/i untuk meluangkan waktu dalam pengisian kuessioner yang bertujuan untuk melengkapi data penelitian yang dibutuhkan.

Adapun hasil dari angket ini tidak akan mengganggu dan mempengaruhi pekerjaan atau posisi anda di tempat anda bekerja.

Atas perhatian dan kesediaan Bapak/Ibu/Saudara/i dalam pengisian kuessioner ini saya ucapkan terima kasih

Hormat saya,

KUSSIONER

Petunjuk Umum

4. Berilah tanda check (\checkmark) pada tempat yang telah disediakan.
5. Jawaban pertanyaan sesuai dengan keadaan yang anda rasakan.

Pertanyaan

3. Apakah sistem pencatatan menggunakan buku besar membuat pencatatan penjualan berjalan dengan lancar?

Ya

Tidak

4. Dengan melakukan pencatatan menggunakan buku besar, apakah pencatatan tersebut efektif dan efisien?

Ya

Tidak

5. Apakah sistem pencatatan dengan buku besar membutuhkan waktu yang sebentar?

Ya

Tidak

6. Apakah Anda menemukan kesulitan atau kerumitan dalam pencatatan menggunakan buku besara?

Ya

Tidak

7. Apakah hasil penjualan di laporkan secara teratur?

Ya

Tidak

8. Apakah sistem pencatatan buku besar berpengaruh terhadap keterlambatan dalam pelaporan?

Ya

Tidak

9. Apakah terjadi kesulitan disaat memindahkan data dari buku besar ke *Microsoft Excel* untuk pembuatan laporan?

Ya

Tidak

10. Dengan terlambatnya pelaporan hasil penjualan, adakah solusi yang dikemukakan oleh perusahaan?

Ya

Tidak

LAMPIRAN 2

Wawancara

PEDOMAN WAWANCARA

Pewawancara : Tubagus Taufika Rahmatian

Nara Sumber : Bapak Wandu Gaotama
Sebagai *Owner* Pondok Kemangi Cibubur

Tempat : Pondok Kemangi Cibubur

Waktu : January - June 2016

Tujuan : Untuk memperoleh informasi dan melengkapi data dalam
penyusunan Tugas Akhir

Pertanyaan :

3. Kapan berdiri nya Pondok Kemangi?
4. Apa saja fasilitas *restaurant* dan berapa besar kapasitas pengunjung di Pondok Kemangi Cibubur?
5. Berapa jumlah karyawan di Pondok Kemangi Cibubur?
6. Data latar belakang pendidikan beserta umur dan usia kerja karyawan di Pondok Kemangi Cibubur?
7. Bagaimana struktur organisasi di Pondok Kemangi Cibubur?
8. Berapa lama operasional Pondok Kemangi Cibubur?

9. Apa saja menu yang ditawarkan Pondok Kemangi Cibubur?
10. Bagaimana sistem pencatatan penjualan makanan dan minuman di Pondok Kemangi Cibubur?
11. Bagaimana sistem pelaporan penjualan makanan dan minuman di Pondok Kemangi Cibubur?
12. Bagaimana proses pencatatan dan pelaporan penjualan di Pondok Kemangi Cibubur?
13. Mengapa terjadi keterlambatan laporan penjualan di Pondok Kemangi Cibubur?
14. Mengapa masih menggunakan buku besar atau jurnal umum dalam pencatatan penjualan di Pondok Kemangi Cibubur?

LAMPIRAN 3

Data Olahan Penulis dengan Menggunakan *Microsoft Excel*

PENJUALAN JULI - DESEMBER 2015

KODE	NAMA	HARGA SATUAN	QTY	TOTAL
ZS5	AIR MINERAL	6.500	339	2.203.500
ZAP	AIR PUTIH	1.000	54	54.000
ZAG	AQUA GELAS	1.500	168	252.000
ABD	AYAM BAKAR DADA	20.000	89	1.780.000
ABP	AYAM BAKAR PAHA	20.000	114	2.280.000
AGU	AYAM GORENG / BAKAR UTUH	82.000	75	6.150.000
AGD	AYAM GORENG DADA	20.000	96	1.920.000
AGM	AYAM GORENG MENTEGA	33.000	25	825.000
AGP	AYAM GORENG PAHA	20.000	144	2.880.000
AYP	AYAM PENYET DADA/ PAHA	21.000	69	1.449.000
ATA	AYAM T.ASIN/A.MANIS/GANDUM	32.000	8	256.000
BJ	BAKWAN JAGUNG	22.000	167	3.674.000
BDG	BANDENG	32.000	-	-
BTD	BANDENG TANPA DURI	45.000	14	588.000
ZBB	BIR BINTANG	40.000	43	1.720.000
ZBB2	BIR BINTANG + BOTOL	48.000	9	432.000
ZBC	BUAH CAMPUR	26.000	36	936.000
BS	BUFFET SAMBAL	12.000	4	48.000
BS5	BUFFET SAMBAL			

		6.000	7	42.000
BB	BUNCIS BLACAN	22.000	64	1.408.000
BP	BUNCIS POLOS/ B. PUTIH	22.000	38	836.000
BT	BUNCIS TAUCO	22.000	9	198.000
CR	CERIPING / SCALLOP	42.000	115	4.830.000
CW	CHICKEN WING PONDOK KEMANGI	27.000	28	756.000
ZS1	COCA COLA	8.500	4	34.000
CP	CUMI ASIN SAMBAL PETE	27.000	34	918.000
CTL	CUMI ASM MNS/LD HTM/TIRAM/PDNG	43.000	95	4.085.000
CB	CUMI BAKAR	43.000	47	2.021.000
CGG	CUMI CORENG GANDUM	45.000	3	135.000
CG	CUMI GORENG TEPUNG	43.000	155	6.665.000
CTA	CUMI TELUR ASIN	45.000	47	2.115.000
EK	EKOR KUNING BKR/GR PER ONS	12.000	6	72.000
EM	EMPAL	22.000	104	2.288.000
EM1	EMPING	7.000	4	28.000
ZAK	ES ALPUKAT KELAPA	18.000	8	144.000
ZE15	ES BATU	1.000	23	23.000
ZE3	ES CAMPUR	18.000	88	1.584.000
ZEC	ES CINCAU	13.000	3	39.000
ZCK	ES CINCAU KELAPA	15.000	157	2.355.000
ZDA	ES DURIAN ALPUKAT	29.000	76	2.204.000
ZDK	ES DURIAN KELAPA	29.000	1	29.000
ZDKT	ES DURIAN KETAN ITEM	29.000	1	29.000

ZE1	ES JERUK KELAPA	17.000	47	799.000
ZE13	ES JERUK NATA DE COCO	17.000	11	187.000
ZE2	ES JERUK/JRK PANAS/NIPIS	16.000	277	4.432.000
ZE11	ES KELAPA GELAS	15.000	116	1.740.000
ZKK	ES KELAPA KOPYOR	34.000	101	3.434.000
ZKC	ES KRIM CUP	10.000	5	45.000
ZKL	ES KRIM LAPIS	9.000	28	224.000
ZKP	ES KRIM POLOS	8.000	10	70.000
ZE12	ES LEMON TEA	14.000	79	1.106.000
ZE12F	ES LEMON TEA FREE	-	25	-
ZE8	ES LIDAH BUAYA	15.000	14	210.000
ZLOB	ES LOBI LOBI	17.000	1	17.000
ZE7	ES MANGGA KACANG MERAH	18.000	2	36.000
ZE6	ES MANGGA PONDOK KEMANGI	18.000	6	108.000
ZM	ES MARQUISA	17.000	11	187.000
ZBAL	ES PULAU BALI	19.000	117	2.223.000
ZJA	ES PULAU JAWA	19.000	6	114.000
ZSER	ES PULAU SERIBU	19.000	12	228.000
ZSUM	ES PULAU SUMATERA	19.000	67	1.273.000
ZE9	ES RUMPUT LAUT	15.000	1	15.000
ZSANG	ES SHANGHAI	18.000	1	18.000
ZE4	ES TELER	18.000	48	864.000
FT	FRUIT TEA	8.500	3	25.500
GP1	GENJER BAWANG PUTIH			

		19.000	22	418.000
GB1	GENJER CAH BLACAN	19.000	69	1.311.000
GT	GENJER CAH TAOCO	19.000	45	855.000
GA	GURAME ASAM MANIS	79.000	67	5.293.000
GB	GURAME BAKAR	75.000	357	26.775.000
GGN	GURAME GANDUM	79.000	59	4.661.000
GG	GURAME GORENG	72.000	121	8.712.000
GP	GURAME PESMOL	75.000	23	1.725.000
GS	GURAME SAOS PADANG	75.000	4	300.000
GSP	GURAME SAOS PONDOK KEMANGI	79.000	2	158.000
GTC	GURAME TAUCO	75.000	6	450.000
GTA	GURAME TELOR ASIN	79.000	142	11.218.000
IB	IGA BAKAR	61.000	43	2.623.000
IP1	IGA PENYET	61.000	29	1.769.000
IA	IKAN ASIN	17.000	1	17.000
ZJP	JAHE PLETOK	15.000	6	90.000
ZPY	JUICE PEPAYA	17.000	1	17.000
ZJ1	JUICE ALPUKAT	17.000	71	1.207.000
ZJ11	JUICE BELIMBING	17.000	16	272.000
ZJ12	JUICE DURIAN	26.000	2	52.000
ZJ2	JUICE JAMBU	17.000	34	578.000
ZJ3	JUICE JAMBU SIRSAK	17.000	1	17.000
ZJW	JUICE JERUK WORTEL	17.000	1	17.000
ZJ5	JUICE MANGGA	17.000	76	1.292.000

ZJMAR	JUICE MARQUISA	17.000	4	68.000
ZJ8	JUICE MELON	17.000	26	442.000
ZJ8F	JUICE MELON FREE	-	16	-
ZJ10	JUICE MIX	17.000	6	102.000
NAN	JUICE NANAS	17.000	1	17.000
ZJ9F	JUICE SEMANGKA FREE	-	1	-
ZJ4	JUICE SIRSAK	17.000	20	340.000
ZJT	JUICE TIMUN	17.000	1	17.000
ZJ7	JUICE TOMAT	16.000	2	32.000
ZJS	JUS STRAWBERY	17.000	7	119.000
KB	KANGKUNG CAH BLACAN	18.000	186	3.348.000
KT	KANGKUNG CAH TAOCO	18.000	71	1.278.000
FKP	KANGKUNG POLOS FREE	-	37	-
KP	KANGKUNG POLOS/BWG PUTIH	18.000	105	1.890.000
KR	KAREDOK	18.000	246	4.428.000
KJ10	KEPITING JANTAN 1 KG	330.000	3	990.000
KJ5	KEPITING JANTAN 5 ONS	152.500	18	2.745.000
KJ6	KEPITING JANTAN 6 ONS	183.000	22	4.026.000
KJ7	KEPITING JANTAN 7 ONS	231.000	16	3.696.000
KJ8	KEPITING JANTAN 8 ONS	264.000	9	2.376.000
KJ9	KEPITING JANTAN 9 ONS	297.000	6	1.782.000
KSS	KEPITING SOKA SP/ST/LH	58.000	18	1.044.000
KSTA	KEPITING SOKA T.ASIN/GANDUM	60.000	9	540.000
KRB	KERANG BAMBU			

		33.000	22	726.000
KRD	KERANG DARA REBUS/GORENG	15.000	18	270.000
KRI	KERANG IJO SP/ST/LH	30.000	17	510.000
KRK	KERANG KEPA SP/ST/LH	30.000	1	30.000
KEP	KERUPUK	5.000	4	20.000
ZK	KOPI PANAS	10.000	10	100.000
ZK1	KOPI SUSU	11.000	6	66.000
LL	LALAPAN SEGAR	12.000	27	324.000
LB1	LOBSTER 2 EKOR	70.000	4	280.000
LB	LOBSTER 3 EKOR	70.000	4	280.000
LBA1	LUNCH BOX AYAM T.ASIN/GANDUM	25.000	3	75.000
MT	MAINTENANCE	300.000	-	-
ZMK	MARQUISA KELAPA	17.000	2	34.000
MIGOR	MIE GORENG	32.000	9	288.000
MGS	MIE GORENG SEAFOOD	34.000	2	68.000
NAGOR	NASI GORENG	32.000	23	736.000
NGS	NASI GORENG SEAFOOD	34.000	6	204.000
NM	NASI MERAH	8.500	81	688.500
NM1	NASI MERAH SEPARUH	7.000	5	35.000
NP	NASI PUTIH	7.500	3.110	23.325.000
NP1	NASI PUTIH SEPARUH	6.000	7	42.000
NU	NASI UDUK	8.500	104	884.000
NU0	NASI UDUK SEPARUH	7.000	1	7.000
OO	OTAK-OTAK	6.000	1.871	11.226.000

PAB	PAKET AYAM BAKWAN	39.500	95	3.752.500
PC	PAKET CUMI	41.000	4	164.000
PH 1	PAKET HEMAT 1	42.000	13	546.000
PNA	PAKET NASI AYAM	39.000	20	780.000
PABT	PAKET NASI AYAM BAKWAN (TAHU)	40.000	110	4.400.000
PU	PAKET NASI UDANG	42.000	2	84.000
PNA1	PAKET NASI UDUK AYAM	40.000	5	200.000
PNU	PAKET NASI UDUK EMPAL	43.000	10	430.000
PUAB	PAKET UDUK AYAM BAKWAN	40.500	3	121.500
PSI	PEPES IKAN NILA PRESTO	42.000	26	1.092.000
PSJ	PEPES JAMUR	10.000	80	800.000
PSO	PEPES ONCOM	10.000	61	610.000
PSD	PEPES PEDAS	11.000	49	539.000
PST	PEPES TAHU	10.000	130	1.300.000
PSU	PEPES UDANG	27.500	29	797.500
OR	PERSON	-	1.309	-
PB1	PETE BAKAR	16.000	13	208.000
PG	PETE GORENG	16.000	19	304.000
PM	PETE MENTAH	16.000	2	32.000
PR	PETE REBUS	16.000	2	32.000
PP	PUCUK LABU CAH BAWANG PUTIH	19.000	18	342.000
PB	PUCUK LABU CAH BLACAN	19.000	51	969.000
PT	PUCUK LABU TAUCO	19.000	7	133.000
SA	SATE AYAM			

		30.000	23	690.000
SY	SAYUR ASEM	12.000	215	2.580.000
SR	SEWA RUANG PER JAM	100.000	3	300.000
ZSG	SODA GEMBIRA	16.000	3	48.000
ZS4	SODA SUSU	15.000	5	75.000
SB	SOP BUNTUT	59.000	218	12.862.000
SGAP	SOP GURAME ASAM PEDAS/ BENING	86.000	164	14.104.000
SEK	SOP IKAN EKOR KUNING AP/ONS	14.000	12	168.000
ZS2	SPRITE	8.500	1	8.500
SS	SUSU COKLAT	11.000	1	11.000
TG	TAHU GORENG	11.000	77	847.000
TK	TAHU KIPAS (TAHU ISI)	30.000	67	2.010.000
TP2	TAHU PENYET	14.000	2	28.000
TT	TAHU TELOR	22.000	19	418.000
TA	TAOGE CAH IKAN ASIN	20.000	84	1.680.000
ZS6	TEH BOTOL	8.500	11	93.500
Z3	TEH MANIS ES/HANGAT	6.000	710	4.260.000
TTR	TEH TARIK	11.000	16	176.000
Z1	TEH TAWAR ES/HANGAT	5.000	1.342	6.710.000
TDR	TELOR DADAR	15.000	9	135.000
TDK	TELOR DADAR KEPITING	29.000	12	348.000
TG2	TEMPE GORENG	10.000	42	420.000
TM	TEMPE MENDOAN	14.000	217	3.038.000
TP	TEMPE PENYET	13.000	60	780.000

TL	TOGE POLOS	20.000	37	740.000
UA	UDANG ASAM MANIS	48.000	2	96.000
UGG	UDANG GORENG GANDUM	50.000	12	600.000
UGM	UDANG GORENG MENTEGA	48.000	1	48.000
UTA	UDANG GORENG TELOR ASIN	50.000	58	2.900.000
UG	UDANG GORENG TEPUNG	47.000	75	3.525.000
UB	UDANG PANCET BAKAR	53.000	95	5.035.000
US	UDANG SAMBAL BALI	53.000	76	4.028.000
US2	UDANG SAMBAL BALI 1/2	26.500	2	53.000
UTS	UDANG TEPUNG LADA/TIRAM/PADANG	48.000	61	2.928.000
				306.346.000

Tanggal Proses : 23-May-2016 [19:11:26]

BIODATA

Data Pribadi

- a. Nama : Tubagus Taufika Rahmatian
- b. Nomor Induk Mahasiswa : 201319228
- c. Tempat / Tanggal Lahir : Jakarta, 30 April 1995
- d. Agama : Islam
- e. Alamat Bandung : Jl. Cikudapateuh Dalam No. 25 Bandung, Jawa Barat 40242

Data Orang Tua

- f. Nama Ayah : Tubagus Rafiudin, ST.
- g. Pekerjaan : TNI - AL
- h. Nama Ibu : Anah Komariah
- i. Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga
- j. Agama : Islam
- k. Alamat : Komp. TWP TNI – AL Graha Jala Yudha Blok AA3 No. 7 Ciangsana, Gunung Putri, Kab. Bogor

Riwayat Pendidikan

Tempat Sekolah	Tahun Tamat	Keterangan
Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung	2016	-
SMA Negeri 58 Jakarta	2013	Lulus
SMP Negeri 103 Jakarta	2010	Lulus
SD Negeri 02 Cibubur	2007	Lulus

Pengalaman Kerja

Nama Perusahaan	Tempat	Jabatan	Tahun	Keterangan
HPL Hotels and Resorts	Casa del Rio Melaka, Malaysia	Trainee	2015	Certificate