

EVALUASI PENGENDALIAN INTERNAL SIKLUS PRODUKSI PADA WALANG RESTO SEAFOOD

Dimara D. Laga¹, Ronansi Huwae², Windi R Difinubun³,
Adhar Furqan A Sulaiman⁴, Calvin J Thenu⁵

¹⁻⁵Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi Universitas Pattimura Ambon

Email: ¹dirgalessy@gmail.com, ²ronansihuwae0@gmail.com, ³rahmadiniwindi9@gmail.com,
⁴adharfurqan@gmail.com, ⁵celvinthenu8@gmail.com

ABSTRACT:

Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk membuat aliran data yang jelas dan terstruktur, serta merancang Diagram Aliran Data (DFD) yang menggambarkan langkah-langkah dan pengambilan keputusan dalam siklus produksi hidangan laut. Melalui integrasi yang baik antara SIA dan siklus produksi, Warung Resto dapat meningkatkan efisiensi operasional, kualitas layanan, dan keseimbangan keuangan. Pengabdian ini melibatkan subjek pada Warung Resto, dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara dan observasi terhadap siklus produksi. Berdasarkan hasil pengabdian, Warung Resto memiliki manajemen karyawan yang terstruktur, kinerja keuangan yang bergantung pada pendapatan, dan nilai jual unik yang menarik pelanggan. Namun, dampak pandemi COVID-19 menghadirkan tantangan baru bagi bisnis ini. Dengan demikian, pengabdian kepada masyarakat untuk warung seafood dilakukan dengan menggunakan siklus produksi yang melibatkan beberapa tahapan, seperti persiapan, pelatihan, pengelolaan, dan pengawasan. DFD menggambarkan aktivitas siklus produksi mulai dari pemasok hingga pemilihan bahan mentah.

Kata Kunci: *Pengabdian Masyarakat, Sistem Informasi Akuntansi, Siklus Produksi, UMKM*

ABSTRACT

The aim of this service is to create a clear and structured data flow, as well as design a Data Flow Diagram (DFD) that describes the steps and decision making in the seafood production cycle. Through good integration between AIS and the production cycle, Warung Resto can improve operational efficiency, service quality and financial balance. This service involves subjects at Warung Resto, with data collection techniques through interviews and observation of the production cycle. Based on the results of service, Warung Resto has structured employee management, financial performance that depends on income, and unique selling points that attract customers. However, the impact of the COVID-19 pandemic presents new challenges for this business. Thus, community service for seafood stalls is carried out using a production cycle that involves several stages, such as preparation, training, management and supervision. DFD describes production cycle activities from suppliers to raw material selection.

Keywords: *Accounting Information System, Community Services, Production Cycle, SMEs*

1. PENDAHULUAN

Dalam dunia bisnis, Sistem Informasi Akuntansi (SIA) dan siklus produksi memainkan peran krusial dalam pengelolaan operasi dan keuangan sebuah entitas. SIA, yang didefinisikan oleh Bodnar dan Hopwood (2009) sebagai suatu sistem yang menyediakan kerangka kerja untuk mengumpulkan, memproses, dan menyajikan informasi keuangan secara sistematis, memberikan landasan yang kokoh dalam pencatatan dan analisis keuangan sebuah bisnis. Di sisi lain, siklus

PENGABDIAN KEPADA UMKM DALAM MENGANALISIS SISTEM INFORMASI AKUNTANSI SIKLUS PENDAPATAN MENGGUNAKAN DFD PADA USAHA JAJANAN UMSAAD

Masyita Salshabilla Manuji¹, Isroiatus Shahadah², Greace Meicy Palpialy³,
Issyaina Zaitunia Maruapey⁴, Ari Marlin⁵, Daniel Luhulima⁶

^{1,2,3,4,5,6} Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Pattimura, Ambon.

email : ¹Masyitamanuju@gmail.com, ²iyatus22@gmail.com, ³greacemeicy@gmail.com,
⁴issyainamaruapey@gmail.com, ⁵arimarssy12@gmail.com, ⁶danielluhulima16@gmail.com

Abstrak

Pendapatan merupakan hal penting dalam menjalankan suatu bisnis usaha. Agar suatu bisnis berjalan dengan sistematis dan terstruktur maka di perlukan sistem informasi Akuntansi. Saat ini banyak usaha bisnis yang menjalankan sistem usaha mereka dengan manual. Pengabdian ini dilakukan bertujuan untuk merancang sistem informasi akuntansi, yang memudahkan operasi siklus pendapatan. Objek pengabdian ini adalah usaha Jajanan Umsaad yang berlokasi di Jl Sultan Babullah, Lorong Silale, RT 03 RW 004. Jajanan Umsaad merupakan usaha yang banyak transaksi dan membutuhkan sistem agar dapat membantu mempermudah kinerja Usaha Mikro, Kecil, Menengah. Pengabdian ini memilih siklus pendapatan dikarenakan bagian utama dalam alur bisnis dan pendapatan merupakan bagian penting dalam perputaran bisnis usaha. Dari pengabdian ini menghasilkan sebuah rancangan sistem informasi akuntansi siklus pendapatan dari usaha Jajanan Umsaad, yang membantu proses transaksi bisnis. Rancangan bisnis ini di gambarkan dengan menggunakan DFD (DATA FLOW DIAGRAM).

Kata kunci: Siklus Pendapatan, DFD, UMKM

Abstrack

Income is important in running a business. In order for a business to run in a systematic and structured manner, an accounting information system is needed. Nowadays many businesses run their business systems manually. This service was undertaken to design an accounting information system, which facilitated the operation of the income cycle. The object of this service is Jajanan Umsaad business located on Jl. Sultan Babullah, Lorong Silale, RT 03 RW 004. Jajan Umsaad is a business that has many transactions and needs a system to help ease the performance of Micro, Small, and Medium Enterprises. This service chooses the income cycle because the main part in the business flow and income is an important part of the business spin-off. This service resulted in a draft of the income cycle accounting information system from the business of Jajanan Umsaad, which assisted in the process of business transactions. This business design is described using DFD (DATA FLOW DIAGRAM).

Keywords: DFD, Revenue Cycle SMEs

1. PENDAHULUAN

Di era digital ini, Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) mengalami perkembangan pesat, ditandai dengan munculnya berbagai variasi usaha kuliner, mulai dari platform daring online hingga outlet fisik di tempat-tempat yang sangat strategis. Dengan teknologi yang sedang berkembang di Indonesia sekarang ini sedang di mulainya peralihan dari sistem manual ke sistem yang terkomputerais. Sistem yang terkomputerisasi sangat penting dalam membantu manajemen di era teknologi sekarang terutama dalam proses pengambilan keputusan. Untuk mendukung kelancaran operasional dan pengambilan keputusan yang tepat, penerapan sistem informasi akuntansi yang efektif menjadi semakin penting.

Salah satu komponen penting dalam sistem informasi akuntansi adalah alur siklus pendapatan. Alur ini menggambarkan rangkaian aktivitas bisnis dan kegiatan pemrosesan informasi yang terkait dengan penjualan barang atau jasa kepada pelanggan dan penerimaan pembayaran atas penjualan tersebut (Safitri, 2020).

produksi, sebagaimana disampaikan oleh Horngren, Datar, dan Rajan (2012), adalah serangkaian

langkah yang diperlukan untuk mengubah bahan mentah menjadi produk jadi yang siap dijual.

Ketika diterapkan dalam konteks warung makan seafood, SIA menjadi alat krusial dalam memantau dan mengelola transaksi keuangan yang terjadi pada setiap langkah siklus produksi. Sebagai contoh, SIA membantu dalam mencatat pembelian bahan baku seperti ikan, udang, dan bahan makanan lainnya untuk persiapan masakan. Selain itu, SIA juga berperan dalam mengelola biaya produksi, termasuk biaya tenaga kerja dan biaya overhead, yang timbul selama proses memasak dan penyajian kepada pelanggan.

Siklus produksi dalam warung makan seafood melibatkan beberapa tahapan penting, mulai dari pengadaan bahan mentah hingga penyelesaian hidangan yang siap disajikan kepada pelanggan. Sebagai contoh, Walang Resto, yang telah beroperasi sejak tahun 2019, menyajikan beragam hidangan seafood, termasuk ikan bakar dan cumi-cumi. Salah satu daya tariknya adalah pelanggan dapat memilih ikan langsung dari keramba, memastikan kesegaran dan kualitas produk yang disajikan.

Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk membuat aliran data yang jelas dan terstruktur, serta merancang Diagram Aliran Data (DFD) yang menggambarkan langkah-langkah dan pengambilan keputusan dalam siklus produksi hidangan laut. Dengan integrasi yang baik antara SIA dan siklus produksi, warung makan seafood dapat mengelola operasional mereka dengan lebih efisien, meningkatkan kualitas masakan dan layanan, serta memastikan keseimbangan yang sehat antara pendapatan dan biaya. Melalui SIA dan siklus produksi, warung makan seafood dapat membangun fondasi yang kokoh untuk kesuksesan operasional dan keuangan jangka panjang.

Berikut ini teori tambahan menurut para ahli yang memperkuat pengertian produksi Menurut John Smith, seorang ahli industri yang berpengalaman dalam manajemen rantai pasokan, siklus produksi adalah serangkaian langkah yang esensial dalam mengubah bahan mentah menjadi produk jadi yang siap dijual. Menurutnya, perencanaan yang cermat dan pengelolaan yang efisien diperlukan untuk memastikan operasional yang lancar dan hasil akhir yang berkualitas. Dr. Amanda Wong, seorang pakar dalam industri makanan laut, menekankan pentingnya pengelolaan yang baik dalam setiap tahap produksi. Menurutnya, aspek-aspek seperti pengawasan kualitas bahan mentah, proses memasak yang higienis, dan pelayanan kepada pelanggan merupakan faktor kunci dalam kesuksesan warung makan seafood.

Dengan pandangan dari John Smith dan Dr. Amanda Wong, dapat disimpulkan bahwa implementasi siklus produksi yang efektif merupakan faktor penting dalam mencapai tujuan bisnis dan kepuasan pelanggan dalam industri makanan laut.

2. METODE

Subjek dalam PKM ini adalah pada usaha Seafood Walang Resto, untuk merancang siklus produksi. Kegiatan ini dilaksanakan dalam beberapa tahap, yaitu pertama subjek penelitian, kedua teknik pengumpulan data dan yang terakhir teknik pengambilan data, tahap rancangan Lebih jelas tahapan-tahapan tersebut dapat dijelaskan sebagai berikut:

- 1) Tahap Subjek Penelitian Pada tahap ini, kelompok melakukan persiapan untuk mengamati dan mengumpulkan data terkait dengan usaha Seafood Walang Resto. Ini melibatkan pengumpulan informasi tentang profil usaha, termasuk perencanaan siklus produksi yang sedang dijalankan.
- 2) Teknik Pengumpulan Data Kelompok menggunakan teknik wawancara dengan pemilik Walang Resto untuk mendapatkan wawasan langsung tentang siklus produksi yang ada dan cara untuk meningkatkan efisiensi produksi. Sebelum wawancara dilakukan, kelompok telah menyiapkan pertanyaan terstruktur terkait siklus produksi untuk memastikan pengumpulan data yang komprehensif.
- 3) Teknik Pengambilan Data Pada tahap ini, kelompok juga melakukan wawancara dengan pemilik Walang Resto, tetapi fokusnya lebih pada teknik atau metode pengumpulan data

yang digunakan. Metode ini dapat berupa observasi, wawancara, dokumentasi, atau teknik lainnya yang relevan untuk memperoleh data yang akurat dan relevan.

- 4) Tahap Rancangan Siklus Di tahap ini, kelompok merancang perencanaan siklus produksi yang diterapkan oleh Seafood Walang Resto. Ini melibatkan pembuatan flowchart atau diagram aliran kerja yang menggambarkan proses operasional secara visual, memungkinkan tim untuk memahami dengan jelas bagaimana siklus produksi diimplementasikan dalam praktiknya di Warung Resto tersebut.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil wawancara kelompok kami, Walang Resto atau warung seafood merupakan salah satu usaha mikro kecil dan menengah atau UMKM yang menjual makanan laut. Seperti ikan bakar, udang, maupun cumi yang paling dominan atau yang paling diminati masyarakat Ambon yaitu ikan bakar, karena rasa khas ikan bakar itu memiliki cita rasa yang begitu enak, gurih dan segar. Warung resto ini beroperasi sejak tahun 2019 hingga sekarang. Memiliki nilai jual yang unik yaitu menyajikan ikan segar langsung dari Karambah. Restoran ini beroperasi dari jam 12 siang hingga 10 malam dan mempekerjakan lebih dari 20 anggota staf. Staf dibayar non-tunai dan gaji mereka dipengaruhi oleh kehadiran mereka. Kinerja keuangan restoran tersebut bergantung pada pendapatannya yang saat ini sebesar 2,4 juta. Pemilik dan manajer bertanggung jawab mengelola keuangan dan gaji karyawan. Restoran tersebut mengalami penurunan bisnis selama pandemi COVID-19. Pengabdian kepada masyarakat untuk warung seafood melibatkan berbagai kegiatan yang bertujuan untuk meningkatkan kemampuan manajemen usaha dan kemampuan pemasaran warung seafood, serta meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya keamanan pangan dan pemanfaatan limbah secara efektif. Di warung resto ini sejak pandemi covid-19 pernah menjadi ancaman dan masalah bagi warung tersebut, dengan menurunnya produksi ikan maka pemilik resto tersebut mengambil keputusan yang kurang tepat yaitu dengan mengganti ayam sebagai ikan, akan tetapi pelanggan tidak menyukai dan memberi komentar terhadap warung tersebut. Agar untuk menstabilkan keuangan warung tersebut maka pemilik mengambil supplier selain dari keramba miliknya tepat di depan warung resto tersebut. Mereka mengambil supplier itu dari waiheru, dan Lateri.

Analisis:

1. Manajemen Karyawan: Walang Resto mempekerjakan lebih dari 20 anggota staf, yang menunjukkan jumlah tenaga kerja yang signifikan. Penggunaan sistem shift bagi karyawan menunjukkan bahwa restoran beroperasi pada jam sibuk dan memiliki jadwal yang terstruktur. Pengaruh kehadiran terhadap gaji menyoroti pentingnya kehadiran karyawan dalam operasional restoran.

2. Kinerja Keuangan: Kinerja keuangan restoran bergantung pada pendapatannya yang saat ini sebesar 2,4 juta. Angka ini dapat berubah berdasarkan berbagai faktor seperti permintaan pelanggan dan kondisi pasar. Kinerja keuangan restoran dikelola oleh pemilik dan manajer, yang bertanggung jawab mengambil keputusan keuangan.

3. Nilai Jual Unik: Nilai jual unik restoran ini adalah kemampuannya menyajikan ikan segar langsung dari Karambah. Hal ini membedakannya dari restoran lain dan mungkin menarik pelanggan yang mencari pengalaman bersantap unik.

4. Jam Operasional: Restoran beroperasi dari pukul 12 siang hingga 10 malam, yang menunjukkan bahwa restoran tersebut buka selama jam sibuk dan kemungkinan akan menarik banyak pelanggan selama periode ini.

5.Dampak COVID-19: Restoran mengalami penurunan bisnis selama pandemi COVID-19, hal ini menyoroti tantangan yang dihadapi bisnis selama periode ini. Kemampuan restoran untuk beradaptasi terhadap perubahan keadaan dan mempertahankan operasionalnya sangat penting untuk kelangsungan hidupnya.

6.Peran Manajerial: Pemilik dan manajer bertanggung jawab untuk mengelola keuangan dan gaji karyawan. Hal ini menyoroti pentingnya manajemen yang efektif dalam memastikan kelancaran operasional restoran.

7.Potensi Pertumbuhan: Potensi pertumbuhan restoran dipengaruhi oleh kinerja keuangan, permintaan pelanggan, dan kondisi pasar. Nilai jual restoran yang unik dan kemampuan beradaptasi terhadap perubahan keadaan dapat berkontribusi terhadap potensi pertumbuhannya.

Pengabdian kepada masyarakat untuk warung seafood yang dilakukan dengan menggunakan siklus produksi yang melibatkan beberapa tahapan yang bertujuan meningkatkan kualitas layanan, efisiensi produksi, dan pengelolaan keuangan usaha kecil. Dalam pengabdian kepada masyarakat untuk warung seafood, siklus produksi yang digunakan melibatkan beberapa tahapan, seperti:

- Persiapan : Tahap ini meliputi koordinasi dan persiapan yang dilakukan sebelum pelaksanaan program pengabdian.
- Pelatihan : Tahap ini meliputi pelatihan pengelola warung tentang permodalan, manajemen keuangan, pemasaran, dan pengelolaan bahan baku.
- Pengelolaan : Tahap ini meliputi pengelolaan warung seafood yang dilakukan dengan menggunakan teknologi dan metode yang efektif untuk meningkatkan efisiensi produksi dan kualitas layanan.
- Pengawasan : Tahap ini meliputi pengawasan yang dilakukan untuk memastikan bahwa warung seafood dapat beroperasi dengan baik dan memenuhi standar keamanan pangan dan standar produk pangan yang berlaku di Indonesia

3.1. Berikut ini adalah siklus produksi yang digambarkan dengan dfd lv 0.

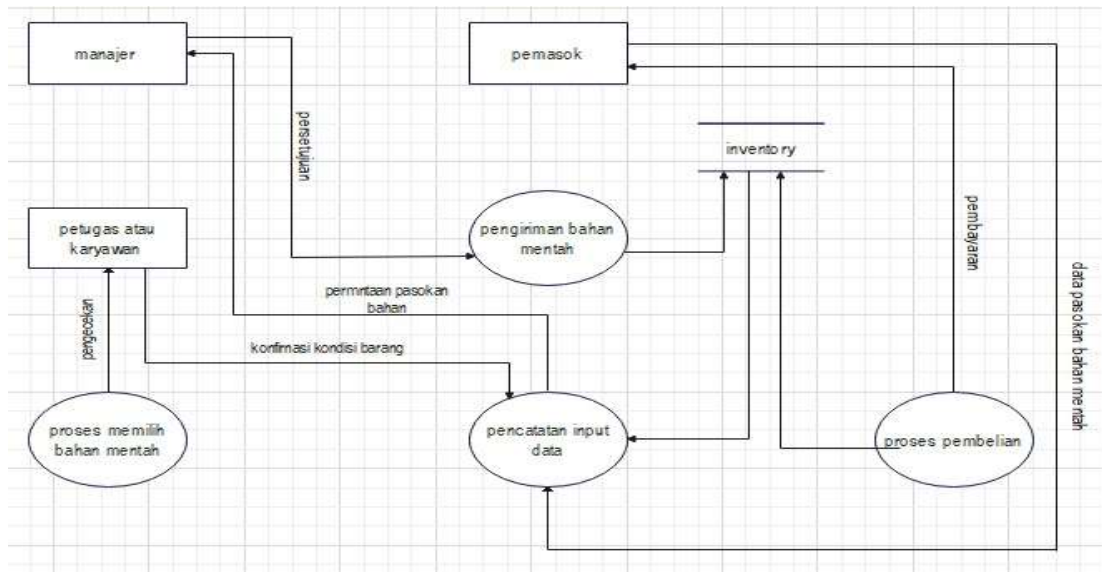


Gambar 1. DFD Level 0

DFD level 0: Sistem Produksi Bahan Makanan

Aktivitas pada level ini meliputi pemasok/supplier yang menyediakan bahan mentah, proses pembelian bahan mentah oleh pengelola Warung Resto, pengiriman bahan mentah oleh pemasok/supplier ke Warung Resto, serta pencatatan penerimaan bahan mentah oleh karyawan bagian kasir.

3.1.1. Berikut ini adalah Siklus produksi menggunakan dfd lv 1.



Gambar 2. DFD Level 1

DFD Level 1: Pemasok

Pada level ini, terdapat aktivitas pengiriman bahan mentah oleh pemasok/supplier ke Warung Resto, penerimaan pesanan bahan mentah oleh pemasok, dan proses pengiriman bahan mentah sesuai pesanan.

DFD Level 1: Proses Pembelian

Aktivitas pada level ini meliputi penerimaan pesanan bahan mentah oleh karyawan bagian pembelian, verifikasi pesanan untuk memastikan kesesuaian dengan kebutuhan Warung Resto, dan proses pembelian bahan mentah sesuai pesanan.

DFD Level 1: Pencatatan Input Data

Pada level ini, terdapat aktivitas penerimaan bahan mentah oleh karyawan bagian gudang, pencatatan penerimaan bahan mentah ke dalam sistem oleh karyawan gudang, serta pelaporan keuangan kepada karyawan bagian kasir untuk dicatat dalam sistem informasi akuntansi (SIA).

DFD Level 1: Proses Memilih Bahan Mentah

Aktivitas pada level ini meliputi penerimaan pesanan oleh karyawan bagian pelayanan, dan pemilihan bahan mentah oleh petugas atau karyawan dari gudang penyimpanan.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan informasi yang telah kami dapatkan langsung dari lapangan, untuk standar proses produksi pada suatu usaha rumah makan walang resto memiliki sudut dan struktur produksi yang baik apalagi bisa proses produksinya masi manual tidak mengandalka data dan program, rumah makan walang ini memberikan proses produksi yang simple dan bukti usaha ini

masih bertahan selama 5 tahun membuktikan bahwa proses produksi yang mereka gunakan sudah efektif.



Gambar 3-4. Dokumentasi Tim PKM dan Pemilik Usaha

DAFTAR PUSTAKA

Amanda Wong. (2018). Seafood Industry Trends and Best Practices. Seafood Publishing Company
Bodnar, G. H., & Hopwood, W. S. (2009). Accounting information systems. Pearson Education.
Horngren, C. T., Datar, S. M., & Rajan, M. V. (2012). Cost accounting: A managerial emphasis. Pearson Education.
John Smith. (2020). Managing Supply Chain Operations: Key Principles and Practices. Publisher XYZ.