BAB III

PEMBAHASAN

3.1 Tinjauan Pustaka

Pampalassa Resto bergerak dalam bidang usaha dagang. Perusahaan ini berlokasi di Area Cafe Walk Lot C no.6 Grand Wisata-Tambun, Bekasi 17510. Letaknya yang sangat strategis ditambah dengan kebutuhan konsumen yang begitu tinggi sehingga perusahaan membutuhkan pengolahan data yang terkomputerisasi untuk mempermudah pencatatan keuangan agar tercapai efektif dan efisien.

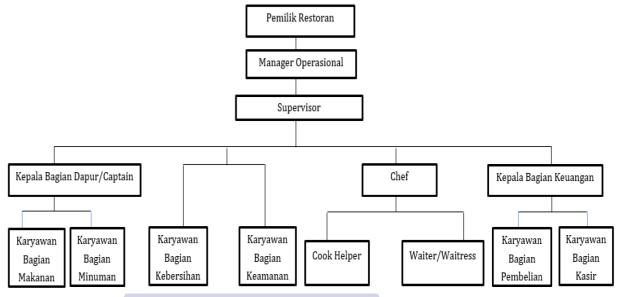
3.1.1 Sejarah Perusahaan

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia selain sandang dan papan. Manusia harus memenuhi kebutuhan ini untuk mempertahankan kelangsungan hidupnya. Dengan demikian, makanan merupakan kebutuhan manusia yang tidak bisa ditunda-tunda dalam pemenuhannya.

Salah satu tempat dimana manusia dapat memperoleh pemenuhan kebutuhannya akan makanan adalah restoran. Pampalassa Resto menyediakan layanan dan fasilitas lain selain makanan, seperti sajian kenyamanan tempat makan, live music dan live performence. Namun, tetap fungsi utamanya adalah sebagai tempat makan.

Pampalassa Resto memiliki arti pampalassa yaitu yang berarti pedas dan didirikan oleh Bapak Bambang Roeslan pada tahun 2015. Seiring berjalannya waktu tingkat pemesanan dari berbagai customer di Bekasi semakin tinggi, akhirnya Bapak Bambang Roeslan memiliki tiga cabang yang tersebar di daerah Bekasi, yakni Tambun, Kalimalang dan Setu. PT. Mitra Kulinaria Pampalassa Resto memiliki kurang lebih 50 karyawan yang ahli dibidangnya dengan menerapkan sistem management. Hal ini dilakukan guna meningkatkan kualitas dan kuantitas sumber daya yang ada serta guna mengembangkan perusahaan didalam menjalankan kegiatan usahanya.

3.1.2 Struktur Organisasi



Sumber: Pampalassa Resto

Gambar III.1 Struktur Organisasi

1. Pemilik Restaurant

Sebagai koordinator, komunikator, pengambil keputusan, pemimpin, pengelola dan eksekutor dalam menjalankan dan memimpin restoran.

2. Manager Operasional

- Bertanggung jawab mencari keuntungan sesuai dengan situasi dan kondisi keuangan.
- 2. Menyusun daftar makanan dan minuman yang akan dijual.
- 3. Melakukan promosi produk agar mendapatkan respon dari konsumen.
- 4. Menciptakan situasi yang profesional kepada staf dan pegawai.
- Mengadakan pertemuan dengan kepala seksi untuk bekerja sama secara efektif, efisien, koordinasi dan kerjasama yang baik.
- 6. Menjaga kualitas dan kesesuaian antara harga, kualitas makanan dan minuman serta menjamin porsi makanan yang disajikan.

3. Supervisor

Seorang yang diangkat dan diberi tugas serta wewenang untuk melakukan pengawasan dalam kegiatan operasional restoran. Supervisor restoran dibebankan tugas-tugas yang mencakup hal teknis dan non teknis yang berkaitan dengan kegiatan restoran yang tujuan utamanya adalah agar operasional restoran berjalan dengan lancar seperti yang diharapkan. Tugas supervisor restoran antara lain cek persediaan barang dan bahan, cek kehadiran karyawan, cek daftar pesanan, cek standard kualitas menu dan lain sebagainya.

4. Kepala Bagian Dapur/Captain

- 1. Membimbing trainne
- 2. Mengatur staf direstoran
- 3. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan mise en place
- 4. Mengambil order atau pesanan

5. Chef

Seorang yang bertanggung jawab dalam operasional produksi di restoran.

Tugas dan tanggung jawab chef antara lain:

- 1. Mengelola dapur.
- 2. Menyusun menu.
- 3. Membuat standard recipe beserta food cost nya.
- 4. Membuat purchase order (bahan-bahan).
- 5. Mengawasi jalannya operasional dapur.

6. Cook Helper

Sekelompok orang yang membantu kerja chef dalam operasional dapur. Cook helper sebagai pelaksana yang bekerja atas perintah atasannya. Kepangkatan mereka dinilai berdasarkan kecakapan/kemampuan dan lamanya bekerja.

7. Waiter/Waitress

Sekelompok orang yang bertugas melayani kebutuhan pesanan tamu restoran.

Tugas dan tanggung jawabnya antara lain:

- Menyajikan makanan dan minuman pesanan dengan cara yang efisien dan sopan untuk mendapatkan kepuasan tamu dan sesuai dengan prosedur yang ditetapkan.
- 2. Menjaga meja, kursi dan peralatan rapi sepanjang waktu.
- Melakukan tugas-tugas lain yang ditetapkan oleh kebijakan managemen atau pimpinannya.

8. Kepala Bagian Keuangan

- 1. Melakukan pengaturan administrasi keuangan restoran.
- 2. Menyusun dan membuat laporan keuangan restoran.
- 3. Menyusun dan membuat laporan perpajakan restoran.
- 4. Menyusun dan membuat anggaran pendapatan dan belanja restoran secara periodik.
- 5. Menyusun dan membuat surat-surat yang berhubungan dengan perbankan.
- 6. Melakukan pengecekan terakhir rekap gaji karyawan.
- 7. Melakukan pembayaran gaji karyawan.

3.2 Tinjauan Kasus

Berdasarkan pengamatan penulis, masalah yang terjadi pada Pampalassa Resto khususnya dalam hal pengolahan data keuangan adalah data yang dibuat masih menggunakan Microsoft Office (Ms Excel). Dengan sistem tersebut, pengolahan data bisa membutuhkan waktu lebih lama, apalagi dalam pembuatan laporan yang harus menunggu waktu tutup buku. Selain itu juga memungkinkan adanya kesalahan pengolahan data dan hilangnya data. Padahal data keuangan merupakan data yang sangat penting dalam sebuah perusahaan.

Oleh karena itu, penulis mencoba mengolah data keuangan dengan sistem komputerisasi atau menggunakan aplikasi program keuangan yaitu Zahir Accounting Versi 5.1, supaya data diolah secara lebih cepat dengan tingkat keakuratan yang lebih tinggi.

3.3 Pencatatan Akuntansi Manual

Sistem akuntansi yang diterapkan pada Pampalassa Resto dilakukan secara manual atau dengan menggunakan Microsoft Office (Ms. Excel). Dalam sistem ini data diinput menggunakan Microsoft Office (Ms. Excel). Prosesnya diawali pengumpulan bukti transaksi, input jurnal umum dan laporan keuangan.

Berikut adalah neraca saldo akhir Maret 2019 Pampalassa Resto.

Pencatatan Akuntansi Manual.

1. Data Akun

Tabel III.1 Data Akun PT. Aneka Mitra Kulinaria (Pampalassa) Periode Maret 2019

Kode	UNIVER	Nama Akun
110-20		Kas
120-10		Bank Mandir
120-11		Bank BRI
150-10		Sewa dibayar dimuka
170-30		Peralatan Cuci Mobil
170-31		Akm.peny.peralatan Cuci Mobil
310-20		Modal

Sumber: Pampalassa Resto.

2. Data Supplier

Tabel III.2 Data *Supplier*PT. Aneka Mitra Kulinaria (Pampalassa) Periode Maret 2019

Kode Supplier	Nama Supplier
V – 01	UD JAFRIL
V – 02	PT. MINA FOODA NUSANTARA
V – 03	HASNA FROZEN FOOD
V – 04	CV. SUKSES MAKMUR
V – 05	KEPITING PAK GARENG

Sumber: Pampalassa Resto.

3. Kode Customer

PT. Aneka Mitra Kulinaria (Pampalassa)
Periode Maret 2019

Kode Karyawan	Nama Karyawan
C-01	Pelanggan Umum

4. Kode Karyawan

Tabel III.4 Data Karyawan PT. Aneka Mitra Kulinaria (Pampalassa) Periode Maret 2019

Kode Karyawan	Nama Karyawan
E-01	Hery
E-02	Gunarto
E-03	Munawar

Sumber: Pampalassa Resto.

6. Data Transaksi

Berikut ini adalah transaksi-transaksi yang terjadi pada Pampalassa Resto selama Januari 2019 :

- 1. Pada tanggal 1 Maret 2019 Resto Pampalassa mendapatkan keuntungan dalam satu hari sebesar Rp. 13.929.300,- di terima secara tunai melalui kas.
- 2. Pada tanggal 2 Maret 2019 Resto Pampalassa mendapatkan keuntungan dalam satu hari sebesar Rp. 21.812.625,- di terima secara tunai melalui kas.
- 3. Pada tanggal 3 Maret 2019 Resto Pampalassa mendapatkan keuntungan dalam satu hari sebesar Rp. 21.624.000,- di terima secara tunai melalui kas.
- 4. Pada tanggal 4 Maret 2019 Resto Pampalassa mendapatkan keuntungan dalam satu hari sebesar Rp. 10.487.000,- di terima secara tunai melalui kas.
- 5. Pada tanggal 5 Maret 2019 Resto Pampalassa mendapatkan keuntungan dalam satu hari sebesar Rp. 18.472.000,- di terima secara tunai melalui kas.
- 6. Pada tanggal 6 Maret 2019 Resto Pampalassa mendapatkan keuntungan dalam satu hari sebesar Rp. 17.756.000,- di terima secara tunai melalui kas.
- 7. Pada tanggal 7 Maret 2019 Pembelian bahan baku Resto Pampalassa ke pada UD JAFRIL sebesar Rp. 7.917.000,- di bayarkan secara tunai melalui kas dengan data sebagai berikut.

Nama Barang	Satuan	Harga	Kuantitas	Jumlah
Lada Putih	Kg	80.000	2	160.000
Daun Seledri	Kg	20.000	2	40.000
Jeruk Nipis	Kg	9.000	14	126.000
Labu siem	Bal	85.000	1	85.000
Bihun	Bal	67.000	1	67.000
Paprika Merah	Kg	45.000	2	90.000
Daun Jeruk	Kg	25.000	2	50.000
Kemiri Bulat	Kg	48.000	5	240.000
Mie Cap 7 Mangkok	Bal	60.000	1	60.000
Brokoli	Kg	18.000	10	180.000
Kunyit	Kg	10.000	4	40.000
Bawang Merah	Kg	26.000	40	1.040.000

Bawang Putih Kating	Kg	36.000	25	900.000
Jeruk Peras	Kg	9.000	28	247.500
Cabe TW Merah	Kg	17.000	7	119.000
Lengkuas	Kg	9.000	60	540.000
Lengkuas Tambahan	Kg	9.000	10	90.000
Timun	Kg	6.000	60	760.000
Daun Bawang	Kg	15.000	14	210.000
Jahe Besar	Kg	25.000	7	175.000
Kentang Dieng	Kg	9.500	28	266.000
Kol	Kg	6.000	65	390.000
Lemon impor	Kg	37.000	3	111.000
Sawi Putih	Kg	5.500	21	11.500
Tomat Hijau	Kg	9.000	6	54.000
Tomat Merah	Kg	7.500	60	450.000
Wortel Import	Kg	15.000	25	375.000
Kencur	Kg S	90.000	1	90.000
Cabe Rawit Merah	Kg	28.000	12	336.000
Cabe Keritinh Hijau	Q/Kg	14.000	19	266.000
Rawit Hijau	Kg	18.000	× 17	306.000
Rawit Merah	Kg	26.000	// 13	338.000
	7.917.000			

- 8. Pada tanggal 8 Maret 2019 Resto Pampalassa mendapatkan keuntungan dalam satu hari sebesar Rp. 11.165.600,- di terima secara tunai melalui kas.
- 9. Pada tanggal 8 Maret 2019 pembayaran air bersih sebesar Rp. 1.567.500,- di bayarkan secara tunai melalui kas.
- 10. Pada tanggal 9 Maret 2019 Resto Pampalassa mendapatkan keuntungan dalam satu hari sebesar Rp. 13.285.000,- di terima secara tunai melalui kas.
- 11. Pada tanggal 10 Maret 2019 Resto Pampalassa mendapatkan keuntungan dalam satu hari sebesar Rp. 16.258.000,- di terima secara tunai melalui kas.
- 12. Pada tanggal 11 Maret 2019 Resto Pampalassa mendapatkan keuntungan dalam satu hari Sebesar Rp. 8.343.000,- di terima secara tunai melalui kas.
- 13. Pada tanggal 12 Maret 2019 Resto Pampalassa mendapatkan keuntungan dalam satu hari sebesar Rp. 10.746.000,- di terima secara tunai melalui kas.

- 14. Pada tanggal 13 Maret 2019 Resto Pampalassa mendapatkan keuntungan dalam satu hari Sebesar Rp. 11.371.250,- di terima secara tunai melalui kas
- 15. Pada tanggal 14 Maret 2019 Pembelian bahan baku Resto Pampalassa Kepada PT. Mina Food Nusantara sebesar Rp. 8.899.100,- di bayarkan melalui Bank Mandiri dengan data sebagai berikut.

Nama Barang	Satuan	Harga	Kuantitas	Jumlah
Rump black gold	Kg	6.5000	20	1.300.000
Tenderloin black gold	Kg	70.000	20	1.400.000
Sirloin chiled	Kg	135.000	19	2.573.100
Tenderloin chiled	Kg	175.000	21	3.626.000
	8.899.100			

- 16. Pada tanggal 14 Maret 2019 Pembelian bahan baku Resto Pampalassa kepada CV. Sukses Makmur sebesar Rp. 10.746.000,- di bayarkan melalui Bank Mandiri.
- 17. Pada tanggal 14 Maret 2019 membayar tagihan telpon melalu indomaret sebesar Rp. 525.477,- di bayarkan secara tunai melalui kas.
- 18. Pada tanggal 15 Maret 2019 Resto Pampalassa mendapatkan keuntungan dalam satu hari sebesar Rp. 17.905.750,- di terima secara tunai melalui kas.
- 19. Pada tanggal 16 Maret 2019 Resto Pampalassa mendapatkan keuntungan dalam satu hari Sebesar Rp. 18.544.250,- di terima secara tunai melalui kas.
- 20. Pada tanggal 17 Maret 2019 Resto Pampalassa mendapatkan keuntungan dalam satu hari Sebesar Rp. 16.808.000,- di terima secara tunai melalui kas.
- 21. Pada tanggal 18 Maret 2019 Resto Pampalassa mendapatkan keuntungan dalam satu hari Sebesar Rp. 14.141.750,- di terima secara tunai melalui kas.
- 22. Pada tanggal 19 Maret 2019 Resto Pampalassa mendapatkan keuntungan dalam satu hari Sebesar Rp. 15.299.500,- di terima secara tunai melalui kas.

- 23. Pada tanggal 20 Maret 2019 Resto Pampalassa mendapatkan keuntungan dalam satu hari Sebesar Rp. 14.808.250,- di terima secara tunai melalui kas.
- 24. Pada tanggal 20 Maret 2019 melakukan pembayaran PLN Sebesar Rp.15.439.049,- di bayarkan melalui kas.
- 25. Pada tanggal 21 Maret 2019 Resto Pampalassa mendapatkan keuntungan dalam satu hari Sebesar Rp. 17.802.250,- di terima secara tunai melalui kas.
- 26. Pada tanggal 22 Maret 2019 Pembelian bahan baku Resto Pampalassa kepada Hasana Frozen Food sebesar Rp. 10.302.100,- di bayarkan melalui Bank Mandiri dengan data sebagai berikut.

Nama Barang	Satuan	Harga	Kuantitas	Jumlah
Salmon Headles	Kg	210.000	24	4.953.900
Buntut	M Kg	130.000	41	5.348.200
	Total		×	10.302.100

- 27. Pada tanggal 24 Maret 2019 Resto Pampalassa mendapatkan keuntungan dalam satu hari Sebesar Rp. 15.763.000,- di terima secara tunai melalui kas.
- 28. Pada tanggal 25 Maret 2019 Pembelian bahan baku Resto Pampalassa ke pada Kepiting pak Gareng sebesar Rp. 1.800.000,- di bayarkan melalui Bank BRI dengan data sebagai berikut.

Nama Barang	Satuan	Harga	Kuantitas	Jumlah
Kepiting	Kg	90.000	2	1.800.000
	1.800.000			

- 29. Pada tanggal 26 Maret 2019 Resto Pampalassa mendapatkan keuntungan dalam satu hari Sebesar Rp. 10.641.500,- di terima secara tunai melalui kas.
- Pada tanggal 30 Maret 2019 melakukan pembayaran gaji karyawan sebesar
 Rp. 125.791.600,- melalui kas.

7. Jurnal Umum

Tabel III.6 Jurnal Umum PT. Aneka Mitra Kulinaria (Pampalassa) Periode Maret 2019

Tanggal		Keterangan	Debet	Kredit
Maret 2019	1	Kas	Rp. 13.929.500	1110010
Waret 2019	1	Pendapatan resto	Kp. 13.727.300	Rp. 13.929.500
Maret	2	Kas	Rp. 21.812.625	Kp. 13.727.300
Marci		Pendapatan resto	Kp. 21.012.023	Rp. 21.812.625
Maret	3	Kas	Rp. 21.624.000	Kp. 21.012.023
Marei		Pendapatan resto	Kp. 21.024.000	Rp. 21.624.000
Maret	4	Kas	Rp. 10.487.000	Kp. 21.024.000
Marei	4	Pendapatan resto	Kp. 10.467.000	Dn 10 497 000
Maret	5	±	Dr. 19 472 000	Rp. 10.487.000
Maret	3	Kas Pandanatan rasta	Rp. 18.472.000	D= 19 472 000
3.4		Pendapatan resto	D 17.756,000	Rp. 18.472.000
Maret	6	Kas	Rp. 17.756.000	D 17.756.000
3.6		Pendapatan resto	D 7017000	Rp. 17.756.000
Maret	7	Keperluan resto	Rp. 7.917.000	D 7.017.000
7.5		Bank Mandiri	7 11 1 17 100	Rp. 7.917.000
Maret	8	Kas × (3) ×	Rp. 11.165.600	
		Pendapatan resto		Rp. 11.165.600
Maret	9	By Air & Listrik	Rp. 1.567.500	
		Kas		Rp. 1.567.500
Maret	10	Kas	Rp. 13.285.000	
		Pendapatan resto		Rp. 13.285.000
Maret	11	Kas	Rp. 16.285.000	
		Pendapatan resto		Rp. 16.285.000
Maret	12	Kas	Rp. 8.343.000	
		Pendapatan resto		Rp. 8.343.000
Maret	13	Kas	Rp. 10.746.000	
		Pendapatan resto		Rp. 10.746.000
Maret	14	Kas	Rp. 11.371.250	
		Pendapatan resto		Rp. 11.371.250
Maret	15	Keperluan resto	Rp. 8.899.100	
		Bank Mandiri		Rp. 8.899.100
Maret	16	Keperluan resto	Rp. 7.327.150	
		Bank Mandiri		Rp. 7.327.150
Maret	17	By Telpone	Rp.525.477	
		Kas	1	Rp. 525.477
Maret	18	Kas	Rp. 17.905.750	1
		Pendapatan resto	r	Rp. 17.905.750
Maret	19	Kas	Rp. 18.544.250	p. 2.13 02.12 0
1.10101		Pendapatan resto	150. 10.0 11.200	Rp. 18.544.250
Maret	20	Kas	Rp. 16.808.000	1.5. 10.0 11.200
1,1410	20	Pendapatan resto	110.000.000	Rp. 16.808.000
	1	1 chaipman resto	l	T.p. 10.000.000

Maret	22	Kas	Rp. 14.808.250	
		Pendapatan resto	1	Rp. 14.808.250
Maret	22	Kas	Rp. 15.299.500	•
		Pendapatan resto	-	Rp. 15.299.500
Maret	23	Kas	Rp. 14.808.250	
		Pendapatan resto	-	Rp. 14.808.250
Maret	24	By Listrik	Rp. 15.439.049	
		Kas	-	Rp. 15.439.049
Maret	25	Kas	Rp. 17.802.250	_
		Pendapatan resto	_	Rp. 17.802.250
Maret	26	Keperluan resto	Rp. 10.302.100	_
		Bank Mandiri	_	Rp. 10.302.100
Maret	27	Kas	Rp. 15.763.000	
		Pendapatan resto		Rp. 15.763.000
Maret	28	Pembelian	Rp. 1.800.000	
		Bank BRI		Rp. 1.800.000
Maret	29	Kas	Rp. 10.641.500	
		Pendapatan resto		Rp. 10.641.500
Maret	30	By Gaji	Rp.125.791.600	
		Kas		Rp. 125.791.600

8. Buku Besar

a. Buku Besar : Kas



Tabel III.7 Buku Besar Kas PT. Aneka Mitra Kulinaria (Pampalassa) Periode Maret 2019

Tanggal	Keterangan	Debet	Kredit
	Saldo awal	Rp. 5.000.000	
01 Mar	Pendapatan Resto 1 hari	Rp. 13.929.500	
02 Mar	Pendapatan Resto 1 hari	Rp. 21.812.625	
03 Mar	Pendapatan Resto 1 hari	Rp. 21.624.000	
04 Mar	Pendapatan Resto 1 hari	Rp. 10.487.000	
05 Mar	Pendapatan Resto 1 hari	Rp. 18.472.000	
06 Mar	Pendapatan Resto 1 hari	Rp. 17.756.000	

08 Mar	Pendapatan Resto 1 hari	Rp. 11.165.600	
	Air		Rp. 1.567.500
09 Mar	Pendapatan Resto 1 hari	Rp. 13.285.000	
10 Mar	Pendapatan Resto 1 hari	Rp. 16.285.000	
11 Mar	Pendapatan Resto 1 hari	Rp. 8.343.000	
12 Mar	Pendapatan Resto 1 hari	Rp. 10.746.000	
13 Mar	Pendapatan Resto 1 hari	Rp. 11.371.250	
14 Mar	TLP		Rp. 525.477
15 Mar	Pendapatan Resto 1 hari	Rp. 17.905.750	
16 Mar	Pendapatan Resto 1 hari	Rp. 18.544.250	
17 Mar	Pendapatan Resto 1 hari	Rp. 16.808.000	
18 Mar	Pendapatan Resto 1 hari	Rp. 14141.750	
19 Mar	Pendapatan Resto 1 hari	Rp. 15.299.500	
20 Mar	Pendapatan Resto 1 hari	Rp. 14.808.250	
	PLN		Rp. 15.439.049
21 Mar	Pendapatan Resto 1 hari	Rp. 17.802.250	
24 Mar	Pendapatan Resto 1 hari	Rp. 15.763.000	
26 Mar	Pendapatan Resto 1 hari	Rp. 10.641.500	
30 Mar	Gaji		Rp. 125.791.600

b. Buku Besar : Bank Mandiri

Tabel III.8 Buku Besar Bank Mandiri

Tanggal	Keterangan	Debet	Kredit
	Saldo awal	Rp. 40.000.000	
07 Mar	Pembelian		Rp. 7.917.000
14 Mar	Pembelian		Rp. 8.899.100
	Pembelian		Rp. 10.746.000
22 Mar	Pembelian		Rp. 10.302.100

c. Buku Besar: Bank BRI

Tabel III.9 Buku Besar Bank BRI

Tanggal	Keterangan	Debet	kredit
	Saldo Awal	Rp. 30.000.000	
25 Mar	Pembelian *	L /*//	Rp. 1.800.000

d. Buku Besar : Sewa dibayar dimuka

Tabel III.10 Buku Besar Sewa dibayar dimuka

IINIVERSITAS				
Tanggal	Keterangan	Debet	kredit	
	Saldo Awal	Rp. 22.500.000		

e. Buku Besar : Peralatan

Tabel III.11 Buku Besar Peralatan

Tanggal	Keterangan	Debet	kredit
	Saldo Awal	Rp. 8.000.000	

f. Buku Besar : Akm.peny.peralatan

Tabel III.12 Buku Besar Akm.peny.peralatan

Tanggal	Keterangan	Debet	kredit
	Saldo Awal		Rp. 3.466.666

g. Buku Besar : Modal

Tabel III.13 Buku Besar Modal

Tanggal	Keterangan	Debet	Kredit
	Saldo Awal		Rp. 234.017.733

h. Buku Besar : Pendapatan

Tabel III.14 Buku Besar Pendapatan

Tanggal	Keterangan Debet	Kredit
01 Mar	Pendapatan Resto 1 hari	Rp. 13.929.500
02 Mar	Pendapatan Resto 1 hari	Rp. 21.812.625
03 Mar	Pendapatan Resto 1 hari	Rp. 21.624.000
04 Mar	Pendapatan Resto 1 hari	Rp. 10.487.000
05 Mar	Pendapatan Resto 1 hari	Rp. 18.472.000
06 Mar	Pendapatan Resto 1 hari	Rp. 17.756.000
08 Mar	Pendapatan Resto 1 hari	Rp. 11.165.600
09 Mar	Pendapatan Resto 1 hari	Rp. 13.285.000
10 Mar	Pendapatan Resto 1 hari	Rp. 16.285.000
11 Mar	Pendapatan Resto 1 hari	Rp. 8.343.000
12 Mar	Pendapatan Resto 1 hari	Rp. 10.746.000
13 Mar	Pendapatan Resto 1 hari	Rp. 11.371.250
15 Mar	Pendapatan Resto 1 hari	Rp. 17.905.750
16 Mar	Pendapatan Resto 1 hari	Rp. 18.544.250
17 Mar	Pendapatan Resto 1 hari	Rp. 16.808.000
18 Mar	Pendapatan Resto 1 hari	Rp. 14.151.750
19 Mar	Pendapatan Resto 1 hari	Rp. 15.299.500
20 Mar	Pendapatan Resto 1 hari	Rp. 14.808.250
21 Mar	Pendapatan Resto 1 hari	Rp. 17.802.250
21 Mar	Pendapatan Resto 1 hari	Rp. 15.763.000
26 Mar	Pendapatan Resto 1 hari	Rp. 10.641.500

i. Buku Besar : Keperluan Resto

Tabel III.15 Buku Besar Keperluan Resto

Tanggal	Keterangan	Debet	Kredit
07 Mar	Pembelian	Rp. 7.917.000	
14 Mar	Pembelian	Rp. 8.899.100	
	Pembelian	Rp. 10.746.000	
22 Mar	Pembelian	Rp. 10.302.100	
25 Mar	Pembelian	Rp. 1.800.000	

j. Buku Besar : Gaji Karyawan

Tabel III.16 Buku Besar Keperluan Resto

Tanggal	Keterangan	Debet	Kredit
30 Mar	By gaji	Rp. 125.791.600	

k. Buku Besar : Listrik, Telpone dan Air

Tabel III.17 Buku Besar Keperluan Resto

Tanggal	Keterangan	Debet	Kredit
08 Mar	By air UNIVERS	Rp. 1.567.500	
14 Mar	By telpon	Rp. 525.477	
20 Mar	By listrik	Rp. 15.439.049	

9. Neraca Saldo

Tabel III.18 Neraca Saldo PT. Aneka Mitra Kulinaria (Pampalassa) Periode Maret 2019

Nama Akun	Neraca	a Saldo	
	Debet	Kredit	
Kas	Rp. 5.000.000		
Bank Mandiri	Rp. 40.000.000		
Bank BRI	Rp. 30.000.000		
Sewa Dibayar Dimuka	Rp. 22.500.000		
Peralatan	Rp. 8.000.000		
Akm Peny peralatan	(Rp. 3.466.666)		
Modal		Rp. 102.033.334	
Total	Rp. 102.033.334	Rp. 102.033.334	

10. Ayat Jurnal Peyeseuaian

Tabel III.19 Ayat Jurnal Penyesuaian PT. Aneka Mitra Kulinaria (Pampalassa) Periode Maret 2019

Nama Akun	ORMA Debet	Kredit
Beban Sewa	Rp. 1.875.000	
Sewa dibayar dimuka	PEROTIAS	Rp. 1.875.000
Biaya Penyusutan	Rp. 117.000	
Akun Penyusutan		Rp. 117.000
Total	Rp. 1.758.000	Rp. 1.758.000

Perhitungan:

Biaya Sewa =
$$\frac{\text{Rp. } 22.500.000}{12}$$
 Rp. 1.875.000

Biaya Penyusutan:

Peralatan =
$$\frac{\text{HP} - \text{NS}}{\text{Umur Ekonomis}}$$

= $\frac{\text{Rp. } 8.000.000 - \text{Rp. } 1.000.000}{5}$
= $\frac{\text{Rp. } 1.400.000}{5}$

Biaya Penyusutan Peralatan Perbulan



11. Neraca Lajur

Tabel III.20 Neraca Lajur PT. Aneka Mitra Kulinaria (Pampalassa) Periode Maret 2019

Nama Akun	Neaca	Saldo Neraca Saldo		Disesuaikan	Khtisar	Laba Rugi	Neraca	
	Debet	Kredit	Debet	Kredit	Debet	Kredit	Debet	Kredit
Kas	Rp. 178.640.599		Rp. 178.640.599				Rp. 178.640.599	
Bank Mandiri	Rp. 2.135.800		Rp. 2.135.800				Rp. 2,135.800	
Bank BRI	Rp. 28.200.000		Rp. 28.200.000				Rp. 28.200.000	
Sewa Dibayar Dimuka	Rp. 22.500.000		Rp. 22.500.000				Rp. 22.500.000	
Peralatan	Rp. 8.000,000		Rp. 8.000.000				Rp. 8.000.000	
Akm peny pera latan		Rp. 3.466.666		Rp. 3.466.666			til 6	Rp. 3.466.666
Modal		Rp. 102.033.334		Rp. 102.033.334				Rp. 102.033.334
Pendapatan Resto		Rp. 316.964.225		Rp. 316.964.225		Rp. 316.964.225		100
Keperluan resto	Rp. 39.664.200		Rp. 39.664.200		Rp. 39.664.200			
By gaji	Rp. 125.791.600		Rp. 125.791.600		Rp. 125.791.600			
By Lst,Tlpn & Air	Rp. 17.532.026		Rp. 17.532.026		Rp. 17.532.026			
Total	Rp. 422.464.225	Rp. 422.464.225	Rp. 422.464.225	Rp. 422.464.225	Rp. 182.987.826	Rp. 316.964.225	Rp. 239.476.399	Rp. 105.500.000
ĺ					Rp. 133 976 399			Rp. 133.976.399
					Rp. 316.964.225			Rp. 239.476.399

10. Laporan Perubahan Modal

Tabel III.21 Laporan Perubahan Modal PT. Aneka Mitra Kulinaria (Pampalassa) Periode Maret 2019

Modal Awal	Rp. 102.033.334
Laba Bersih	Rp. 133.976.399
Modal Akhir	Rp. 239.476.399

11. Laporan Laba Rugi

Tabel III.22 Laporan Laba Rugi PT. Aneka Mitra Kulinaria (Pampalassa) Periode Maret 2019

Pendapatan Produk	Rp. 316.964.225	
Total	*	Rp. 316.964.225
Keperluan Resto	Rp. 39.664.200	
	OPMAT	
By. Gaji	Rp. 125.791.600	
	HIMINEDOLEAG	
By. Tlp, Lstk & Air	Rp. 17.532.026	
Total		Rp. 182.987.826
Laba Bersih		Rp. 133.976.399
		-

12. Laporan Neraca

Tabel III.23 .Laporan Neraca PT. Aneka Mitra Kulinaria (Pampalassa) Periode Maret 2019

Nama Akun	Neraca Saldo			
	Debet	Kredit		
Kas	Rp. 178.640.599			
Bank Mandiri	Rp. 2.135.800			
Bank BRI	Rp. 28.200.000			
Sewa Dibayar Dimuka	Rp. 22.500.000			
Peralatan	Rp. 8.000.000			
Akm.peny.peralatan		Rp. 3.466.666		
Modal	B/I ×	Rp. 236.007.733		
Total	Rp. 239.467.399	Rp. 239.467.399		

UNIVERSITAS

3.4. Pencatatan Dengan Tools Aplikasi

3.4.1. *Setup* Awal

a. Membuat Database Perusahaan

Pada saat Aplikasi Zahir dijalankan, tampilan pertama yang muncul adalah form menu utama seperti gambar berikut :



Sumber: Software Zahir Accounting

Gambar III.2 Tampilan Awal Zahir Accounting

Keterangan:

- 1. Klik Icon Zahir Accounting pada Dekstop lalu klik menu Membuat Data Baru.
- Setelah memilih Opsi Membuat Data Baru, maka akan muncul Jendela Informasi Perusahaan.
- 3. Isi Jendela Informasi Perusahaan dengan data perusahaan lalu klik tombol Lanjutkan untuk menuju bagian selanjutnya.



Sumber: Software Zahir Accounting

Gambar III.3 Tampilan Informasi Perusahaan



Sumber: Software Zahir Accounting

Gambar III.4 Tampilan Periode Akutansi

Keterangan:

 Opsi buat Chart of Account Standar digunakan untuk membuat daftar akun otomatis yang telah disediakan oleh Zahir Accounting dengan perusahaan.
 Sehingga dapat melakukan modifikasi sederhana untuk mendapatkan daftar akun yang sesuai dengan perusahaan. Lokasi dan Nama File adalah alamat dimana data kerja disimpan pada periode akuntansi dibulan November 2018 dan tutup akun bulan Desember 2018.



Sumber: Software Zahir Accounting

Gambar III.5 Tampilan Konfirmasi Akhir

Setelah yakin tidak ada kesalahan maka dapat menekan tombol Proses, sehingga akan muncul jendela sebagai berikut :

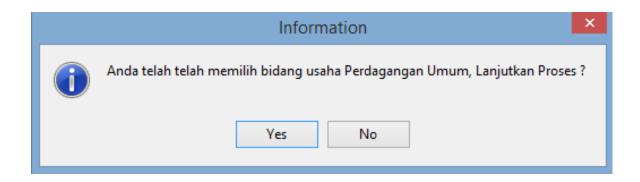


Sumber: Software Zahir Accounting

Gambar III.6 Tampilan Jenis Usaha

Setelah bidang usaha yang diinginkan sudah dipilih pada Zahir *Accounting* maka secara otomatis akan membuat daftar rekeninng sesuai bidang usaha yang dipilih.

Klik tombol lanjutkan maka akan muncul jendela informasi berikut ini :



Sumber: Software Zahir Accounting

Gambar III.7 Tampilan Information

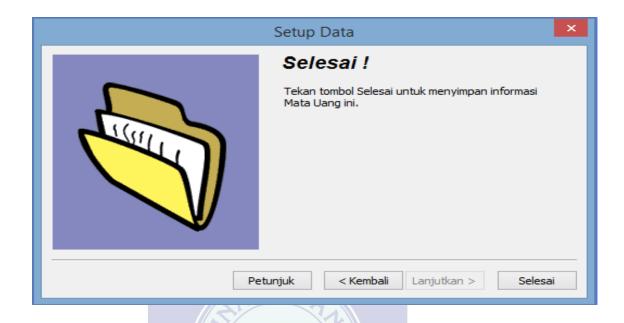
Jika sudah benar memilih jenis usaha yang diinginkan, Klik *Yes* sehingga akan memulai mempersiapkan data keuangan. Tunggu beberapa saat, maka akan muncul Jendela *Setup* Data Mata Uang Fungsional seperti berikut:



Sumber: Software Zahir Accounting

Gambar III.8 Tampilan Jenis Mata Uang

Tentukan mata uang *Fungsional* yang digunakan lalu klik tombol Lanjutkan dan setelah muncul jendela setup Data selesai klik tombol Selesai.



Sumber : Software Zahir Accounting

Gambar III.9 Tampilan Setup Data

b. Membuat Kode Account

Pilih modul Buku Besar > Pilih Data Rekening Perkiraan > Klik tombol Baru untuk membuat akun baru. Klik tombol Edit untuk mengubah akun, dan klik tombol Hapus untuk menghapus akun. Jika sudah selesai klik Rekam. Untuk membuat akun baru akan tampil seperti gambar berikut :



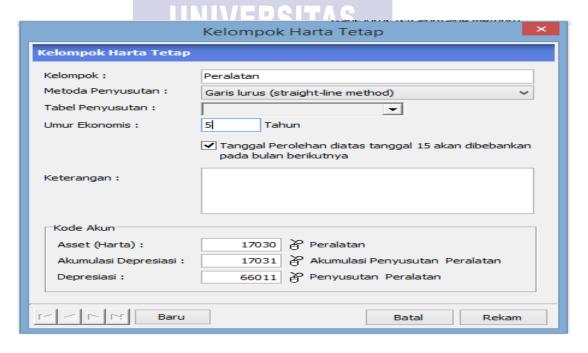
Sumber: Software Zahir Accounting

Gambar III.10 Tampilan Tambah Akun

c. Membuat Kelompok Harta Tetap

Klik modul Data-data > Pilih Kelompok Produk > Klik Tombol Baru.

Untuk membuat data kelompok barang baru > Klik Tombol Baru > Isi data > Klik Rekam.



Sumber: Software Zahir Accounting

Gambar III.11 Tampilan Kelompok Harta Tetap

d. Membuat Data Harta Tetap

Klik modul Data-data > Pilih Data Harta Tetap > Klik tombol Baru > Isi data Kelompok Harta Tetap > Klik Rekam.

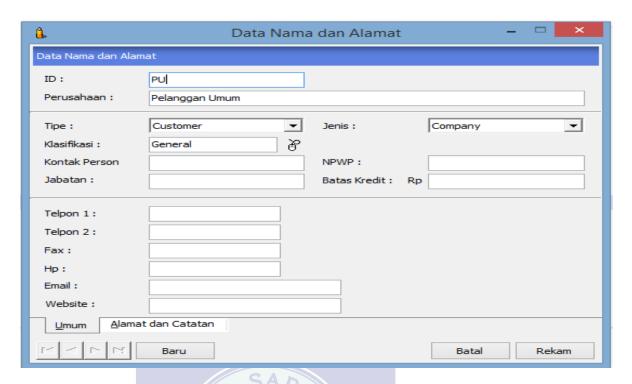
Harta Tetap (Fixed Asset)						
Harta Tetap (Fixed	d Asset)			<u>H</u> itu	ıng	
Nama :	Peralatan		No. #:			
Kelompok :	Peralatan	Departe	men:	8		
Tanggal Beli :	30/12/2016 15	Akumula	asi Beban :	3.466.66	66,7	
Harga Beli :	8.000.000,0	Beban P	er Tahun ini :	266.66	66,7	
Nilai Residu :	,0	Terhitun	ng Tanggal :	28/02/2019	15	
Umur Ekonomis :	5,0 Tahun	Nilai Buk	su:	8.000.00	00,0	
Lokasi :		Beban P	erbulan :	133.33	33,3	
✓ Tanggal Perolehan diatas tanggal 15 dibebankan pada bulan beriku						
Metoda:	Garis lurus (straight-li	ne method)			~	
Tabel :		▼ Tang	ggal Pensiun :		15	
Kode Akun						
	Baru Lengkap >		Bat	al Rek	am	

Sumber: Software Zahir Accounting

Gambar III.12 Tampilan Membuat Data Harta Tetap

e. Membuat Kode Customer

Pilih modul Data-data > Pilih Data Nama , Nama Alamat > Klik tombol Baru > Isi Data Nama dan Alamat *Customer* > Klik tombol Rekam > Klik tombol Selesai.



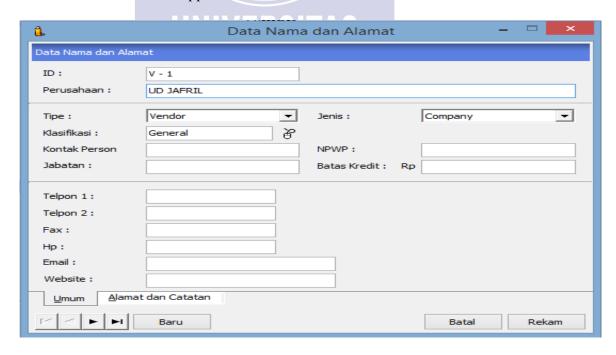
Sumber: Software Zahir Accounting

Gambar III.13 Tampilan Membuat Kode customer

f. Membuat Kode Supplier

Pilih modul Data-data > Pilih Data Nama , Nama Alamat > Klik tombol Baru > Isi

Data Nama dan Alamat Supplier > Klik tombol Rekam > Klik tombol Selesai.



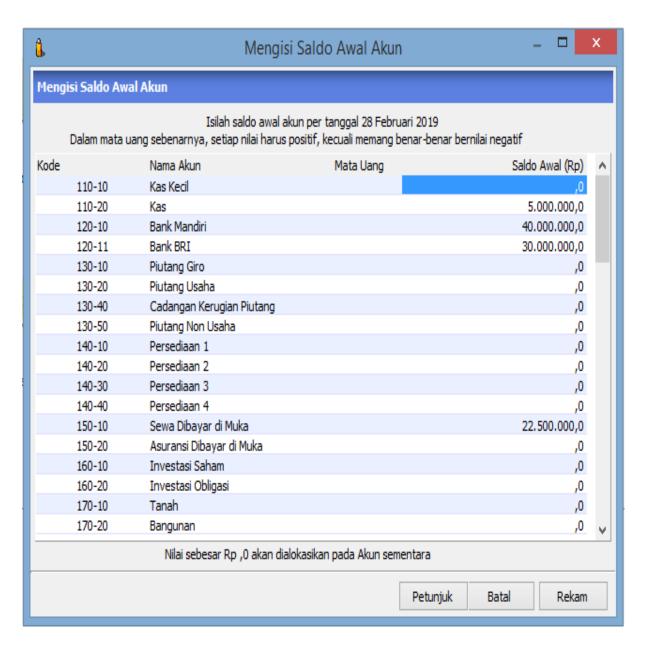
Sumber: Software Zahir Accounting

Gambar III.14 Tampilan Membuat Kode Suppriel

3.4.2 Mengisi Saldo Awal

a. Input Saldo Awal Akun

Klik Setting > Klik Saldo Awal > Pilih Saldo Awal Akun > Isi semua saldo awal > Klik tombol Rekam.



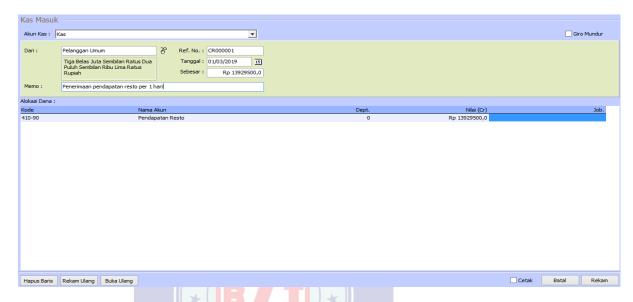
Sumber: Software Zahir Accounting

Gambar III.15 Tampilan Input Saldo Awal Akun

3.4.3 Input Data Transaksi

a. Transaksi Kas Masuk

Klik Modul Kas dan Bank > Pilih Kas Masuk > Isi sesuai transaksi yang ada > klik tombol Rekam.

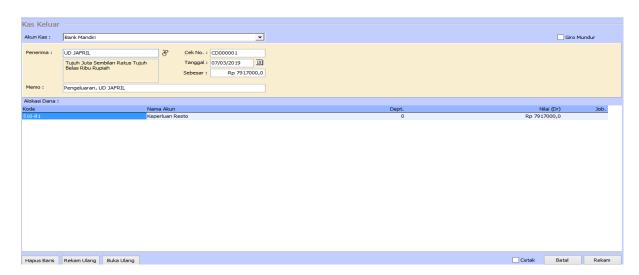


Sumber: Software Zahir Accounting

Gambar III.16 Tampilan Input Data Transaksi

b. Transaksi Kas Keluar

Klik Modul Kas dan Bank > Pilih Kas Keluar > Isi sesuai transaksi yang ada > klik tombol Rekam.

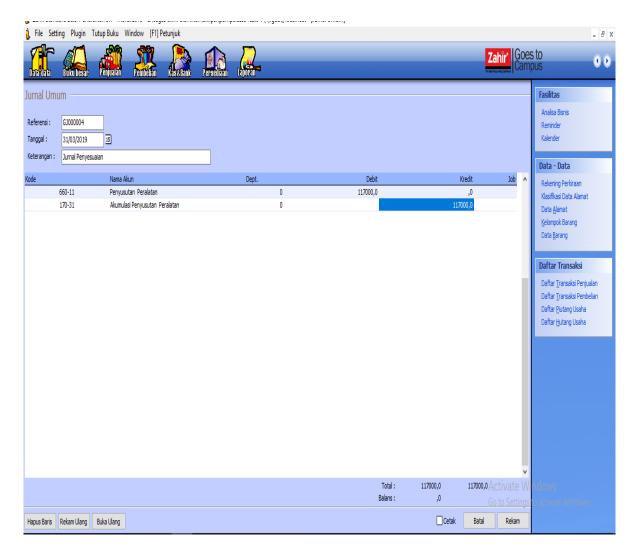


Sumber: Software Zahir Accounting

Gambar III.17 Tampilan Transaksi Kas Keluar

c. Transaksi Jurnal Penyesuaian

Klik Modul Buku Besar > Pilih Transaksi Jurnal Umum > Isi sesuai transaksi yang ada > klik tombol Rekam.



Sumber: Software Zahir Accounting

Gambar III.18 Tampilan Jurnal Penyesuaian

3.4.4 Laporan

a. Laporan Keuangan

			alassa Resto ca Saldo				
		7.0	laret 2019				
				<u> </u>	CONTRACT TO	2.23610	
Tode Revenu	ne:	Debet	Saldo Awel Trainsaksi Bulan Ini Debet Kredit Debet Kredit		Kredit	Saldo Aldi Debet	Kredit
110-10	Kan Keca	Dates	Kredt	Decet	KI BOE	Deliget	-0.40E
119-20	Kas	2.000,000,00		173 540 599 00	ARREST STREET	176 640 599 90	
125-10	Bank Mandri	48.000.000.00		PERMITTEE TO	37.884.200.00	2 135,860.00	
120-11	Bank BRt	30.000,000.00			1.000.000.00	25-290.000.00	
30-10	Partiang Giro						
136-29	Putang iranna						
30-45	Cadangan Kerugier Plutang						
30-50	Plutang Non Usaha						
40-10	Persediaan 1						
140-29	Persedaan 2						
40-30	Persedian 5 Persedian 4						
		22,500,000,00				22 500 006 00	
150-10	Sewo Dibayor di Muka Asurana Dibayor di Muka	22,560,000,00				25 940,000,00	
150-70							
166-20	Investani Seham Investasi Obligani						
70-10	Tarati						
170-12	Parquitan						
170-21	Akunulasi Penyusutan Bangunan						
TD-30	Puralatan	E 000 000 00				8.000,000,00	
70-21	Alumulesi Penyusutan Peralatan		3.496.666.00				3.466.666.00
170-40	Metrel dan Alat Tulis Kantor						2
170-41	Akumulaat Portyuautian Mabel dan ATK						
170-60	Kendurgen						
170-51	Akumulasi Penyusutan Kendaraan						
210.90	Hutang Jangka Pendek				I	1	
220-10	Sewa Ditarres di Multa						
230-10	Pinjamon Hippith						
200-20	Hutang Sank						
310-10	Satism Preferen		ACCUPATION AND A SECTION AND A				
310-20	Modal Disettor		182.633.334.00				182 893 594
310-30	Sature Base		History Contents				
320-10	Laba dishan						
320-20	Laba Tatun Berjalan						
320-99	Historical Balancing						
410-10	Penjuatan Produk 1						
410-25	Penjuatan Produk 2						
410-30	Perçuaları Produk 3						
410-40	Pengualan Lain						
416-75	Potanger Ferruster						
410-80	Pendapatan Danda Keterlandatan						
410-00	Pendapatan Rests				316.964.225.00		316 964 225
610-10	Bayo 1				210,004,220.00		216 964 223
610-20	Baya 2						
610-30	Baya 3						
510-48	Komai Penjualan						
210-45	Name (Taripasa)						
22	124004270202						
56	02 Maret, 2019	Salds Av	os.	Trenskia: 5	dan tri	Saldo Ali	hir
de Hekenin	•	Debei	Krest	Debet	Kredit	Debel	Kredit
0.70	Polongan Parabellari						
42-90	Blays star Pengirimen Barreng			5.7±5700369		3535000000000	
10-01	Kepertuan Rests			39.664.200.00		39.864.200.00	
25-10	Kerugian Plateng			200000000000000000000000000000000000000			
20-20	Sleys Denda Kebirtambatan						
20-30	Kerusakan dan Kegagalan Material						
10-10	Gay Divasas dan Karyancan			125 791 600 00		125.791.600.00	
10-20	Listrik, Air dan Telpon			17.532.026.00		17 532 026 00	
10-50	Promusi dan Alan						
10-60	Administrasi Kantor						
96-10	Penyusulan Bangunan.						
90-11	Perryanutan Pendatan						
90-12	Penyanutan Nebel dan ATK						
80-13	Penyanutan Kendarnan						
90-15	Perryusutan Harta Lainnya						
	Amortisasi Pra Operasi dan Operasi						
90-16	Labs Rugi Selsih Kura						
10-20	Higgs Sirving						
90-20 90-30	Hasi Serva Sieyo Bunga						
90-16 90-20 90-30 90-10 90-11							

Sumber: Software Zahir Accounting

Gambar III.19 Tampilan Laporan Keuangan

b. Laporan Laba Rugi

Pampalassa Resto

Laba Rugi

Maret 2019

	Saldo
Pendapatan	IDR
Pendapatan Usaha	
410-90 Pendapatan Resto	316.964.225.00
Total Pendapatan Usaha	316.964.225.00
Total Pendapatan	316.964.225.00
Biaya atas Pendapatan	
Biaya Produksi	
510-81 Keperluan Resto	39.664.200.00
Total Biaya Produksi	39.664.200.00
Total Biaya atas Pendapatan	39.664.200.00
Laba/Rugi Kotor	277.300.025.00
Pengeluaran Operasional	
Biaya Operasional	
610-10 Gaji Direksi dan Karyawan	125.791.600.00
610-30 Listrik, Air dan Telpon	17.532.026.00
Total Biaya Operasional	143.323.626.00
Total Pengeluaran Operasional	143.323.626.00
Laba/Rugi Operasi	133.976.399.00
Total Biaya atas Pendapatan	39.664.200.00
Laba/Rugi Kotor	277.300.025.00
Pengeluaran Operasional	
Biaya Operasional	
610-10 Gaji Direksi dan Karyawan	125.791.600.00
610-30 Listrik, Air dan Telpon	17.532.026.00
Total Biaya Operasional	143.323.626.00
Total Pengeluaran Operasional	143.323.626.00
Laba/Rugi Operasi	133.976.399.00
Pendapatan Lain	
Total Pendapatan Lain	0.00
Pengeluaran Lain	
Total Pengeluaran Lain	0.00
Laba/Rugi Bersih	133.976.399.00

Sumber: Software Zahir Accounting

Gambar III.20 Tampilan Laba Rugi

c. Analisa Laporan Keuangan



Sumber: Software Zahir Accounting

Gambar III.21 Tampilan Analisa Laporan Keuangan

Keterangan:

- a. Grafik harta menunjukkan presentase komponen aktiva pada tahun berjalan.
 Grafik yang ditunjukkan dalam ribu.
- b. Grafik Kas dan Bank menunjukkan nilai kas dan bank pada tahun berjalan. Grafik diatas menunjukkan :
 - Kas disini kas kecil menunjukkan angka Rp 178.640.599
 - Bank BRI menunjukkan Rp 28.200.000
 - Bank Mandiri menunjukan Rp. 2.135.800
- c. Grafik Laba-Rugi menunjukkan posisi laba/rugi perusahaan. Didalam grafik terdapat total pendapatan, total biaya, dan total laba.
- d. Grafik penjualan menunjukkan penjualan pada bulan maret.



Sumber : Software Zahir Accounting

Gambar III.22 Tampilan Analisa Laporan Keuangan

Rasio keuangan terdiri dari : WEDSITAS

- Gross Profit Margin digunakan untuk membandingkan laba kotor dengan penjualan. Semakin besar presentse atau rasionya, makaartinya semakin baik kondisi keuangan perusahaan.
- 2. *Operating Ratio* atau Margin Laba Operasi merupakan gambaran laba bersih sebelum bunga dan pajak yang didapat dari setiap rupiash penjualan atau pendapatan.
- 3. *Net Profit Margin* atau margin laba berih digunakan untuk mengukur presentase atau rasio laba berih setelah dikurang pajak dan bunga yang dihasilkan dari setiap rupiah penjualan atau pendapatan.

- 4. *Return On Assets (ROA)* digunakan untuk mengukur kemampuan perusahaan dalam menghasilkan laba dengan semua aktiva atau assets yang dimilikinya.
- 5. *Return on Equity* digunakan untuk mengukur kemampuan perusahaan dalam menghasilkan laba terhadap Modal yang telah dikeluarkan.
- 6. Current Ratio atau rasio lancar digunakan untuk mengukur kemampuan perusahaan dalam menutup atau membayar kewajiban lancar dengan menggunakan aktiva lancarnya. Semakin lebih besar dari 100% artinya semakin baik.
- 7. *Quick Ratio* atau rasio cepat digunakan untuk mengukur kemampuan perusahaan dalan menutup atau membayar kewajiban lancar dengan menggunakan aktiva lancar tanpa memasukkan nilai persediaannya.
- 8. Cash Rasio atau rasio kas digunakan untuk membandingkan antara kas dan aktiva lancar setara kas dengan kewajiban lancar. Yang dimaksud dengan aktiva lancar setara kas adalah aktiva yang dapat dengan mudah segera diuangkan.
- 9. *Total Debt to Assets Ratio* atau rasio hutang terhadap aktiva digunakan untuk mengukur presentase besarnya dana yang berasal dari hutang, baik hutang jangka pendek maupun jangka panjang. Semakin rendah rasio ini artinya semakin baik bagi keuangan perusahaan, sebab keamanan dananya semakin baik.
- 10. *Total Debt to Equity Ratio* atau rasio hutang terhadap equitas digunakan untuk mengukur hutang yang dimiliki sendiri dengan modal sendiri. Semakin kecil ratio ini maka akan semakin baik untuk perusahaan.

- 11. Rasio perputaran piutang rasio digunakan untuk mengukur efektivitas pengelolaan piutang. Semakin tinggi perputaranna maka semakin baik pula bagi perusahaan.
- e. Grafik Break Even Analisys. Grafik ini menunjukkan informasi mengenai berapa banyak nilai penjualan dan jumlah barang yang dibutuhkan agar mencapai titik impas.

