

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan Teknologi saat ini memungkinkan untuk melakukan berbagai aktivitas secara cepat sehingga dapat meningkatkan produktivitas [1]. Hal ini dapat meningkatkan perilaku konsumen dalam melakukan transaksi pembelian serta penjualan untuk memenuhi kebutuhan setiap individu maupun perusahaan agar dapat menunjang kinerja usaha. [2]

Usaha yang sedang tren saat ini adalah *coffee shop*, fenomena *Coffe shop* dikalangan masyarakat saat ini sangat melonjak, terutama di kota-kota besar, Hal ini di karenakan adanya pandemi Covid-19, masyarakat sangat membutuhkan kebutuhan sosialisasi yang tinggi [2]. Harga minuman dalam *coffee shop* untuk saat ini sangat, terjangkau di tambah lagi dengan varian *coffee shop* yang saat ini sangat unik.

Coffe shop tentunya tidak lepas dari bahan baku untuk membuat kopi. Bahan baku yang dipilih juga berkualitas, agar rasa kopi yang dibuat dapat meningkatkan kepuasan pada konsumen. Bahan Baku pembuatan kopi tidak hanya dari satu bahan saja, Contohnya terdapat susu, krim, bubuk cokelat dan lainnya [3]. Banyaknya jenis Bahan baku ini menyebabkan *Coffe shop* sering kali kehabisan bahan baku secara mendadak hal ini dapat menyebabkan kerugian kepada konsumen yang ingin membeli minuman tersebut dan dapat menyebabkan penurunan dalam kepuasan pelayanan terhadap konsumen.

Subagyo (1991:153) mengatakan bahwa pengendalian persediaan merupakan salah satu masalah penting yang di hadapi, oleh suatu perusahaan. Permasalahan lain yang sering muncul adalah banyaknya bahan baku yang sering kadaluarsa karena terlalu lama disimpan. [3]

Lokale Kopi merupakan sebuah usaha yang bergerak dibidang Kuliner yang beralamat di Jalan Kesehatan No 47, Jakarta Timur. Lokale kopi memiliki menu kopi yang sangat banyak diminati pelanggan salah satunya *salted caramel macchiato*, namun pembuatan kopi biasanya tidak lepas dari susu pasteurisasi yang memiliki waktu kadaluarsa yang cukup singkat yaitu 3 hari dan biasanya hal ini menjadi masalah dalam pengendalian perkiraan jumlah bahan baku yang dapat merugikan konsumen bila bahan baku tersebut kosong [3]. Lokale kopi mempunyai sistem yang sudah cukup baik dalam pencatatan transaksi namun masih ada sistem yang harus dikembangkan terutama dalam pengelolaan pembelian bahan baku, persediaan bahan baku, pengelolaan bahan kadaluarsa, pengelolaan pengeluaran kas dari pembelian bahan baku dan operasional perusahaan serta pencatatan akuntansi seperti jurnal umum, buku besar dan laporan laba rugi.

Oleh sebab itu diperlukan sistem informasi akuntansi dalam perusahaan agar dapat mengendalikan bahan baku, pengeluaran kas serta pencatatan akuntansi dalam Lokale kopi agar tidak terjadi kerugian yang signifikan.

Dengan adanya permasalahan tersebut maka penulis akan merancang sistem yang lebih berkembang dan cepat. Maka dalam penulisan Proyek Akhir ini dengan judul **“Aplikasi Berbasis Web Untuk Pencatatan Pengeluaran Kas (Studi Kasus: Lokale Kopi, Jakarta Timur)”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan maka rumusan masalah dalam Proyek akhir ini adalah sebagai berikut:

- a. Bagaimana sistem pencatatan pengeluaran kas ?
- b. Bagaimana sistem dapat mengelola pembelian bahan baku dan penolong?
- c. Bagaimana sistem dapat mengelola bahan kadaluarsa serta pengurangan stok?
- d. Bagaimana sistem dapat mengelola pengeluaran kas?
- e. Bagaimana sistem dapat mengelola pencatatan akuntansi dan laporan akuntansi?

1.3 Tujuan

- a. Untuk mengembangkan model aplikasi berbasis terstruktur.
- b. Untuk mengetahui dan mengatasi kendala dalam persediaan bahan baku.
- c. Untuk mengelola bahan baku yang memiliki kadaluarsa.
- d. Untuk mengelola pengeluaran kas seperti pembelian bahan baku dan beban operasional lainnya.
- e. Untuk mengelola pencatatan akuntansi seperti jurnal umum menggunakan metode periodik, buku besar dan laporan laba rugi.

1.4 Batasan Masalah

Adapun Batasan masalah yang terdapat dalam proyek akhir ini adalah sebagai berikut:

- a. Menggunakan Metode pencatatan Basis kas.
- b. Aplikasi ini tidak mengelola penerimaan kas pada penjualan.
- c. Aplikasi ini Hanya mengelola pengelolaan Bahan baku dan mengelola bahan baku yang memiliki kadaluarsa serta pengurangan stok bahan.
- d. Metode pengujian menggunakan metode *Black Box Testing*.
- e. Transaksi penerimaan kas dikelola oleh Laily Syahrina.

1.5 Metode Pengerjaan

Metode pengerjaan yang digunakan pada proyek akhir ini adalah menggunakan model Waterfall. Model pengembangan ini melakukan pendekatan secara sistematis dan berurutan, Sehingga untuk masuk kedalam tahap selanjutnya harus menyelesaikan tahap sebelumnya terlebih dahulu.

1. Requirement

Pada tahap ini di perlukan komunikasi yang baik tujuannya untuk memahami perangkat lunak. Komunikasi bisa dilakukan dengan melakukan wawancara, survei

langsung atau diskusi. Informasi yang diperoleh dapat dianalisis untuk mendapatkan data yang diperlukan oleh pengguna.

2. Design

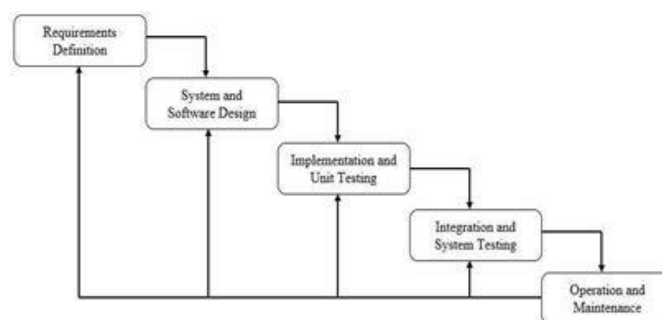
Pada Tahapan ini pengembangan membuat desain sistem yang dapat membantu menentukan *hardware* dan membantu dalam mendefinisikan arsitektur sistem secara keseluruhan.

3. Implementation

Pada Tahapan ini, sistem melakukan pengujian secara fungsional pada tahap ini sistem dikembangkan dalam unit berskala kecil atau disebut sebagai *unit testing*.

4. Verification

Pada Tahapan ini, sistem dilakukan pengujian apakah sistem tersebut sudah memenuhi persyaratan sistem atau tidak, pengujian yang dilakukan merupakan pengujian yang dilakukan dari tahap-tahap sebelumnya.



Gambar 1- 1 Metode Waterfall

1.6 Jadwal Pengerjaan

Jadwal Pengerjaan Proyek Akhir ini adalah:

Tabel 1- 1 Jadwal Pengerjaan

Kegiatan	Jadwal Pengerjaan Tahun 2022-2023																																			
	Okt-22				Nov-22				Des-22				Jan-22				Feb-22				Mar-22				Apr-22				Mei-22				Jun-22			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Requirement																																				
Design																																				
Implementation																																				
Verification																																				