

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan TA.....	2
1.4 Kontribusi/ Manfaat TA.....	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Sistem Informasi Akuntansi	4
2.2 Standar Operasional Prosedur (SOP)	4
2.3 Metode Persediaan	5
2.3.1 Metode fisik.....	5
2.3.2 Metode Prepetual.....	5
2.4 <i>Flowchart</i> (Diagram Alur).....	5
2.5 Penelitian Terdahulu.....	6
2.6 Kerangka Berpikir	14
BAB III METODOLOGI	15
3.1 Waktu Dan Tempat Penelitian.....	15
3.2 Jenis Penelitian	15
3.3 Tahapan Penelitian.....	15
3.4 Jenis Data, Alat/ Bahan	15
3.5 Pengumpulan Data.....	16
3.6 Metode Analisis	16
3.7 Pengambilan Kesimpulan	17
BAB IV DESAIN DAN SISTEM.....	18
4.1 Keadaan Umum Objek Penelitian	18
4.1.1 Profil PT. Kebun Sayur Indonesia	18
4.1.2 Struktur Organisasi	18
4.2 Keadaan Awal Sistem Atau Produk.....	20
4.3 Proses Penyusunan Desain	21
4.4 Deskripsi Desain Baru	22

BAB V PENGUJIAN DAN ANALISA.....	23
5.1 Prosedur Pengujian	23
5.1.1 Wawancara	23
5.1.2 Tujuan Wawancara	23
5.1.3 Jenis Dan Teknik Wawancara.....	23
5.1.4 Langkah – Langkah Wawancara.....	23
5.1.5 Pelaksanaan Wawancara	25
5.1.6 Pengumpulan Data Wawancara	25
5.2 Hasil Pengujian	27
5.2.1 Hasil Wawancara	27
5.2.2 Desain Prosedur Permintaan Pembelian Dan Pemesanan Barang	29
5.2.3 Desain Prosedur Penerimaan Dan Penyimpanan Barang	32
5.2.4 Desain Prosedur Pengeluaran Barang	36
5.2.5 Desain Prosedur Retur Penjualan.....	38
5.2.6 Desain Prosedur Perhitungan Fisik Persediaan.....	39
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	41
6.1 Kesimpulan.....	41
6.2 Saran.....	41
DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN.....	49

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Data Waste dari Perusahaan	2
Tabel 2. 1 Simbol-simbol Flowchart dan Penjelasannya	5
Tabel 2. 2 Penelitian Terdahulu	7
Tabel 4. 1 Data COGS Perusahaan.....	20
Tabel 5. 1 Hasil Wawancara	27

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Berpikir	14
Gambar 4. 1 Bagan Organisasi PT. Kebun Sayur Indonesia	19
Gambar 4. 2 SOP Persediaan Saat Ini.....	21
Gambar 5. 1 Flowchart Prosedur permintaan pembelian dan pemesanan barang....	29
Gambar 5. 2 Desain Kartu Stok (Baru).....	31
Gambar 5. 3 Desain Purchase Request (Baru).....	31
Gambar 5. 4 Desain Purchase Order (Baru)	32
Gambar 5. 5 Flowchart Prosedur penerimaan dan penyimpanan barang	32
Gambar 5. 6 Desain Laporan Penerimaan Barang (Baru)	34
Gambar 5. 7 Desain Laporan Waste (Baru)	34
Gambar 5. 8 Desain Layout Chiller	35
Gambar 5. 9 Laporan Pengeluaran Barang (Baru).....	37
Gambar 5. 10 Invoice atau Faktur Penjualan (Baru)	37
Gambar 5. 11 Surat Jalan (Baru)	38
Gambar 5. 12 Laporan Stok Opname (Baru)	40

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Ruangan Chiller	49
Lampiran 2 Pintu Masuk Chiller	50
Lampiran 3 Chiller Dari Depan	51
Lampiran 4 Proses Masuk Produk Sayur	52
Lampiran 5 Proses Penerimaan dan Penimbangan Sayur.....	53