

BAB I

PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Teknologi informasi dewasa ini mengalami perkembangan yang cukup pesat dan secara signifikan mempengaruhi bidang ekonomi. Kebutuhan akan informasi yang cepat, tepat dan akurat merupakan suatu hal yang sangat penting di dalam setiap aspek kegiatan suatu instansi. Penggunaan teknologi informasi diharapkan dapat memenuhi semua kebutuhan informasi baik untuk pihak luar maupun dalam instansi, sehingga pada akhirnya penggunaan teknologi informasi akan mempermudah dalam mengolah, menganalisis dan mengomunikasikan informasi yang relevan guna mengefisienkan pengelolaan sumber daya pada instansi tersebut.

PT. Hotel Danau Toba International Cottage Medan merupakan sebuah hotel yang memiliki ciri khas bangunan ala tanah Batak yang dirancang dalam bentuk villa sehingga pengunjung aman dan nyaman menginap di hotel ini. Dapur hotel merupakan salah satu bagian yang memegang peranan penting dari hotel yang tugas utamanya adalah mengolah makanan atau memproduksi makanan. Produksi makanan dari dapur hotel harus sesuai dengan standar dimana makanan yang diproduksi harus dalam keadaan baik, sehat dan berkualitas. Hal ini akan membuat tamu yang menginap di hotel menjadi terkesan dan akan menjadi pelanggan tetap hotel. Untuk memproduksi suatu menu makanan, dapur harus memiliki stok persediaan baik itu bahan-bahan maupun bahan jadi. Artinya di

dalam dapur harus sudah ada persediaan yang selalu tersedia untuk siap di buat masakan.

Persediaan merupakan masalah terbesar yang di miliki oleh setiap perusahaan dan membutuhkan perhatian khusus dari pihak manajemen. Dengan adanya masalah pada persediaan, seperti kelebihan atau kekurangan, manajemen akan dihadapkan para resiko perusahaannya tidak dapat beroperasi dengan baik dan pada akhirnya merugi. Kelebihan persediaan akan mengakibatkan perusahaan menanggung biaya penyimpanan atas persediaan menjadi sangat tinggi sehingga mengakibatkan berkurangnya dana untuk membiayai kegiatan operasional yang lain. Sebaliknya, kekurangan persediaan mengakibatkan terhambatnya perusahaan dalam memenuhi permintaan konsumen. Mengingat pentingnya persediaan bagi dapur hotel, maka penulis tertarik mengangkat judul **“Penerapan Metode Moving Average Untuk Sistem Pengendalian Ingredients Stock Divisi Dapur Hotel (Studi Kasus : PT. Hotel Danau Toba International Cottage Medan)”**.

I.2 Ruang Lingkup Permasalahan

I.2.1 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah, maka penulis mengambil pokok permasalahan yaitu :

1. Pengendalian persediaan yang masih dilakukan secara manual akan mengakibatkan kelebihan atau kekurangan jumlah persediaan bahan baku.
2. Kesulitan dalam melakukan pencatatan data persediaan bahan baku untuk proses produksi.
3. Kesulitan dalam melakukan pencatatan biaya-biaya yang dikeluarkan.

4. Ketidakakuratan dalam perhitungan persediaan bahan baku dan penggunaan bahan baku.
5. Kesulitan menyajikan informasi persediaan bahan baku dan penggunaan bahan baku.

I.2.2 Perumusan Masalah

Sebagaimana yang telah dikemukakan pada latar belakang masalah di atas, maka rumusan masalahnya adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana metode pencatatan dan penilaian persediaan barang yang ditetapkan pada Divisi Dapur Hotel PT. Hotel Danau Toba International Cottage Medan?
2. Bagaimana penerapan metode Moving Average untuk sistem pengendalian stok bahan pada Divisi Dapur Hotel PT. Hotel Danau Toba International Cottage Medan?
3. Bagaimana cara menyajikan laporan persediaan bahan pada Divisi Dapur PT. Hotel Danau Toba International Cottage Medan?

I.2.3 Batasan Masalah

Batasan masalah di maksudkan untuk membatasi ruang lingkup pembahasan, agar sistem yang dirancang lebih terarah. Batasan masalah dari perancangan sistem ini dibatasi pada hal-hal sebagai berikut :

1. Obyek sistem informasi ini pada Divisi Dapur Hotel PT. Hotel Danau Toba International Cottage Medan.

2. Sistem pengendalian persediaan bahan baku ini digunakan pada Stock Divisi Dapur Hotel.
3. Metode penilaian persediaan yang digunakan adalah metode *Moving Average*.
4. Sistem ini tidak membahas transaksi keuangan, absensi dan perhitungan penggajian karyawan.
5. Bahasa pemrograman yang digunakan adalah *Java Netbeans 8* dengan *database engine MySQL*.

I.3 Tujuan dan Manfaat

I.3.1 Tujuan

Adapun yang menjadi tujuan dalam penelitian ini adalah :

1. Untuk membangun sistem informasi akuntansi pengendalian stok bahan pada divisi dapur PT. Hotel Danau Toba International Cottage Medan.
2. Untuk mengetahui bagaimana perhitungan dan pencatatan pengendalian stok persediaan bahan menggunakan metode moving average.

I.3.2 Manfaat

Manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian yang diangkat pada karya tulis ilmiah ini bagi dunia ilmu pengetahuan yaitu:

1. Memberikan analisis hasil penggunaan metode *Moving Average* agar dapat digunakan sebagai rujukan literatur pada penelitian berikutnya.
2. Memberikan kemudahan dalam pengendalian persediaan bahan baku dengan metode penilaian *Moving Average*
3. Memberikan informasi pengendalian persediaan bahan baku yang akurat.

I.4 Metodologi Penelitian

Dalam pelaksanaan penelitian ini aktivitas yang dilakukan didalamnya yaitu mengadakan studi terhadap terhadap konsep dasar akuntansi dan juga metode-metode yang berhubungan akuntansi. Metodologi penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah :

1. Metode Pengumpulan Data

Penulis melakukan pengumpulan data-data yang berkaitan dengan penelitian penulis. Pengumpulan data yang dilakukan diantaranya :

a. Studi Pustaka (*Library Reasearch*)

Pada studi ini penulis mengutip dari beberapa bacaan yang berkaitan dengan pelaksanaan penelitian yang dilakukan. Pengutipan yang dilakukan dapat berupa teori ataupun beberapa pendapat dari beberapa buku bacaan ataupun buku diktat yang dipergunakan selama kuliah. Hal ini dimaksudkan untuk memberikan landasan teori yang kuat melalui buku-buku atau literatur yang penulis gunakan.

b. Studi Lapangan (*Field Research*)

Studi lapangan dilakukan dengan cara melibatkan perusahaan secara langsung. Hal ini dilakukan untuk mendapatkan data-data dan keterangan-keterangan yang berhubungan dengan permasalahan yang di teliti. Studi lapangan meliputi :

1) Observasi (Pengamatan Langsung)

Pada bagian ini dilakukan proses pengamatan terhadap kegiatan Pengendalian Ingredients Stock Divisi Dapur Hotel PT. Danau Toba

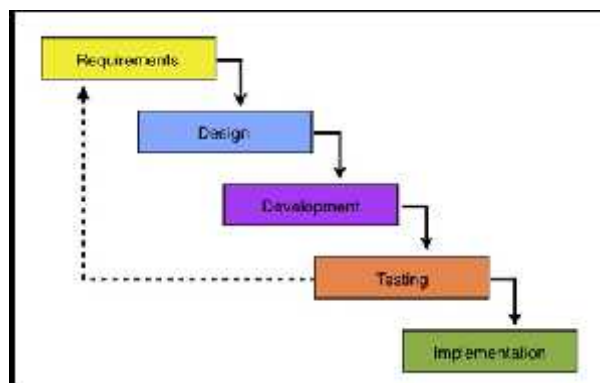
International Cottage Medan. Hal-hal yang termasuk kedalam kegiatan observasi ini antara lain adalah pencatatan kebutuhan dari divisi dapur hotel, baik berupa model bahan yang dipergunakan dan juga lama proses kerja, pencatatan mengenai total kebutuhan bahan dan juga kebutuhan-kebutuhan lainnya yang mendukung kelancaran proses kerja.

2) Interview (Wawancara)

Pada bagian ini dilakukan proses wawancara langsung kepada divisi dapur Hotel seputar pengendalian persediaan bahan baku.

2. Metode Pengembangan Sistem

Metode pengembangan sistem yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan model *waterfall*. Model *waterfall* merupakan model pengembangan perangkat lunak yang alur kerjanya dilakukan secara sekuensial (terurut). Tahapan dari model waterfall dapat dilihat pada gambar berikut ini.



Gambar 1.1 Model Waterfall

- a. Requirement : Menganalisa kebutuhan dan target sistem
- b. Design : Merancang sistem (Arsitektur, Antarmuka, Modul)
- c. Development : Membangun sistem dengan tools pemrograman (*coding*)
- d. Testing : Ujicoba sistem yang telah dibangun
- e. Implementation : Sistem digunakan oleh perusahaan

I.5 Keaslian Penelitian

Telah ada beberapa penelitian yang dilakukan terkait dengan metode garis lurus dan metode saldo menurun berganda, diantaranya adalah :

1. Mulinda Oktaviani (2014), Tinjauan Atas Metode Pencatatan dan Penilaian Persediaan Barang pada Direktorat *AEROSTRUCTURE* PT. Dirgantara Indonesia (Persero). Metode pencatatan yang digunakan dalam mencatat persediaan barang adalah metode pencatatan perpetual. Metode penilaian persediaan yang ditetapkan adalah metode rata-rata bergerak (*moving average*), tetapi persediaan pergerakan barang metode penilaian *FIFO*.
2. Shinta Siti Sundari, dkk (2015), Sistem Peramalan Persediaan Barang Dengan *Weight Moving Average* Di Toko The Kids 24. Persediaan barang yang tidak tepat menimbulkan beberapa kerugian dari segi waktu dan juga biaya maka perlu adanya sebuah sistem peramalan. Peramalan merupakan suatu tehnik untuk mengidentifikasi suatu model yang dapat digunakan untuk meramalkan kondisi pada waktu yang akan datang. Dengan menggunakan metode *weight moving average* dapat diketahui nilai *error*

lebih kecil dari metode lain dan hasil perkiraan dapat lebih tepat sehingga dapat membantu pemilik mengambil keputusan dalam melakukan persediaan barang

Perbedaan penelitian yang penulis lakukan dengan penelitian sebelumnya adalah penulis tidak hanya melakukan analisa, akan tetapi penulis juga membangun sistem informasi akuntansi yang dapat melakukan pengendalian persediaan bahan baku dengan menggunakan metode penilaian *Moving Average*.

I.6. Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada Divisi Dapur Hotel PT. Danau Toba International Cottage Medan.