



Terakreditasi Peringkat 4, SK No.: 28/E/KPT/2019  
DOI: <https://doi.org/10.34010/aisthebest.v7i1.6661>

## Sistem Informasi Laporan Keuangan Laba Rugi Berbasis Resep (Studi Kasus *Food and Beverages* Hotel XYZ)

Andika Tegar Setiawan<sup>1</sup>, Irna Yuniar<sup>2</sup>, Asti Widayanti<sup>3</sup>

<sup>1, 2, 3</sup> Universitas Telkom, Jl. Telekomunikasi No. 1, Terusan Buahbatu - Bojongsong, Sukapura, Kec. Dayeuhkolot,  
Kabupaten Bandung, Jawa Barat 40257, Indonesia  
Email: [andikasetiawan@student.telkomuniversitas.ac.id](mailto:andikasetiawan@student.telkomuniversitas.ac.id)

### ABSTRACT

*Recipe standards are determined by the hotel to ensure that the manufacture of food menus produces standard quality. The preparation of this standard recipe often only considers the composition of the ingredients without considering the cost, so there are often problems where the costs set at the beginning do not match the costs incurred. The purpose of the research is to create an application that can calculate food cost planning by considering recipe standards so that users can evaluate in advance the costs that must be incurred when planning the manufacture of the product or selling the product. The application development method is made web-based with object-oriented techniques with a system development model using the Prototyping model. The company's business processes are designed using business process modeling created in the Business Process Model and Notation (BPMN). The application design uses the Unified Modeling Language (UML), namely the design of use case diagrams and the design of database structures using Entity Relationship Diagrams (ERD). The application is designed using the Hypertext Preprocessor programming language or commonly called PHP based on the CodeIgniter Framework and database management using MySQL. The result of this research is the application of a financial statement information system for food and beverage hotel income based on standard recipes. The results show that the application can determine recipe standards, calculate cost planning according to recipe standards, calculate total food costs, make purchases of raw materials based on cost planning and product sales transactions.*

**Keywords:** Cost Planning, Standard Recipe, Information System

### ABSTRAK

Standar resep ditentukan hotel untuk memastikan bahwa pembuatan menu makanan menghasilkan kualitas yang standar. Pembuatan standar resep ini seringkali hanya mempertimbangkan komposisi bahan tanpa mempertimbangkan biaya, sehingga sering terjadi masalah di mana biaya yang ditetapkan di awal tidak sesuai dengan yang dikeluarkan. Tujuan dari penelitian adalah membuat sistem informasi yang dapat menghitung perencanaan biaya makanan dengan mempertimbangkan standar resep sehingga pengguna dapat mengevaluasi terlebih dahulu biaya yang harus keluar saat merencanakan pembuatan produk atau menjual produk tersebut. Metode pengembangan sistem dibuat berbasis web dengan teknik berorientasi objek dengan model pengembangan sistem menggunakan model *Prototyping*. Proses bisnis perusahaan dirancang menggunakan pemodelan proses bisnis yang dibuat dalam *Business Process Model and Notation* (BPMN). Perancangan sistem informasi menggunakan *Unified Modeling Language* (UML) yaitu perancangan *use case diagram* dan perancangan struktur basis data menggunakan *Entity Relationship Diagram* (ERD). Sistem informasi dirancang menggunakan bahasa pemrograman *Hypertext Preprocessor* atau biasa disebut PHP berbasis *Framework* Codeigniter dan manajemen basis data menggunakan MySQL. Hasil dari penelitian ini adalah sistem informasi laporan keuangan laba rugi *food and beverages* hotel berbasis resep. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sistem informasi dapat menentukan standar resep, menghitung perencanaan biaya sesuai standard resep, menghitung total biaya makanan, melakukan transaksi pembelian bahan baku berdasarkan perencanaan biaya dan transaksi penjualan produk.

**Kata Kunci:** Perencanaan Biaya, Standar Resep, Sistem Informasi

### Pendahuluan

Industri pariwisata di Indonesia termasuk salah satu industri yang ikut berperan besar dalam peningkatan perekonomian Indonesia. Hal ini dibuktikan dengan perkembangan dan

pertumbuhannya yang sangat cepat di beberapa daerah, terutama di daerah yang padat wisata di Indonesia. Selama melakukan perjalanan biasanya wisatawan memerlukan rentang waktu yang beragam tergantung aturan dari instansi tertentu ataupun kebutuhan dan kesanggupan. Demi memenuhi kebutuhan wisatawan tersebut, Industri di sektor pariwisata haruslah diiringi dengan penyediaan akomodasi yang sesuai dan beragam. Salah satu akomodasi yang dimaksud adalah hotel dan restoran sebagai tempat persinggahan dan peristirahatan bagi wisatawan. Dengan demikian, usaha akomodasi dapat diartikan sebagai salah satu jenis usaha yang menggunakan satu bangunan utuh atau sebagian yang disediakan agar setiap orang dapat menginap, makan serta memperoleh layanan dan fasilitas lain dengan pembayaran. Hotel, selain menyediakan jasa penginapan biasanya juga memperhatikan aktivitas penjualan makanan dan minuman yang menjadi sumber penghasilan terbesar setelah jasa penginapan. Penjualan makanan dan minuman dilakukan dengan berbagai bentuk, ada yang dijual melalui restoran hotel langsung, bar hotel, layanan kamar, maupun perjamuan. Restoran dan bar hotel biasanya berada dalam area yang sama tetapi tidak menutup kemungkinan akan dipisah tergantung pihak hotel yang menyediakan. Layanan kamar merupakan pelayanan pihak hotel yang diberikan untuk tamu yang ingin menikmati makanan langsung dikamarnya. Sedangkan perjamuan merupakan pelayanan yang biasanya harus melalui proses pemesanan terlebih dahulu, biasanya dipesan untuk kegiatan pertemuan bisnis yang menggunakan ruangan khusus dengan kapasitas tertentu pula. Dengan demikian ragam pemasukan atau pendapatan setiap hotel tentunya juga berbeda karena tidak semua hotel menyediakan fasilitas restoran dan bar. Aktivitas penjualan makanan dan minuman hotel juga memberikan kontribusi keuntungan untuk hotel. Untuk mengukur seberapa besar kontribusi keuntungan yang diperoleh tentunya perlu memperhatikan *cost* atau biaya dari pembuatan makanan tersebut.

Pengendalian biaya tidak bisa dilakukan pada saat tertentu saja, karena juga menyangkut atas seluruh pengendalian biaya itu sendiri terkait fungsi manajemen, seperti perencanaan operasional, koreksi dan evaluasi. Pengendalian biaya dapat dilakukan dengan melakukan perencanaan biaya, dimana nilai biaya disesuaikan dengan pelaksanaan untuk menentukan besar penjualan agar perusahaan tidak mengalami kerugian dan mencapai laba yang diharapkan [1]. Perencanaan biaya biasanya diawali dengan penyusunan standar resep makanan dan minuman untuk menentukan komposisi bahan untuk setiap pembuatan makanan dan minuman.

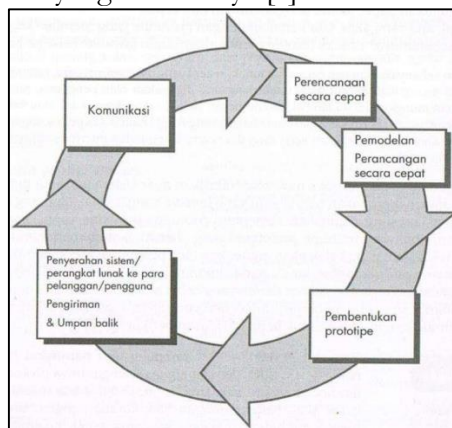
*Standard Cost* atau biaya standar merupakan biaya yang ditentukan di awal dan merupakan biaya yang seharusnya dikeluarkan untuk membuat satu satuan produk yang menjadi pedoman dalam pengeluaran biaya sesungguhnya dan menjadi bagian dari pengendalian biaya [2]. Biaya makanan yang telah memenuhi biaya standar dapat tercapai jika tidak ada bahan yang terbuang dan terciptanya efisiensi yang optimum dan telah mengikuti semua standar yang telah ditetapkan untuk mencapai laba optimal [3]. Secara sederhana dapat diartikan bahwa penetapan biaya standar merupakan salah satu langkah dalam merencanakan biaya. Adapun alat yang bisa digunakan dalam merencanakan biaya adalah dengan membentuk anggaran. Anggaran merupakan nilai kuantitatif dari rencana yang menggambarkan tujuan perusahaan dan tindakan yang akan dilakukan perusahaan untuk mencapai tujuan perusahaan [4]. Menyesuaikan dengan fungsi perencanaan biaya pada *food and beverage* hotel, pembuatan anggaran juga memperhatikan menu yang akan dijual karena akan mempengaruhi standar pembiayaan nantinya. Menu adalah dasar untuk mengendalikan proses dalam operasional *food and beverage* sehingga dibutuhkan untuk evaluasi pelaksanaan produksi sebagai strategi pengendalian biaya [5].

Dalam kasus beberapa hotel di Indonesia, meskipun biaya standar telah ditetapkan namun dalam penerapannya masih banyak hotel yang dalam perhitungannya mendapatkan biaya sesungguhnya (*actual cost*) yang tidak memenuhi standar dan perencanaan yang telah ditetapkan. Salah satu penyebabnya adalah penggunaan takaran bahan baku yang berubah-ubah, adanya biaya-biaya yang belum terhitung bahkan ada yang dikarenakan penetapan perencanaannya belum dikalkulasikan secara tertulis. Dengan kasus-kasus tersebut memungkinkan timbulnya

kesetimpangan biaya yang keluar dengan keuntungan yang diperoleh pun tidak sesuai dengan target yang diharapkan perusahaan. Dengan demikian perlu adanya perhatian khusus, salah satunya dengan menerapkan perhitungan dan perencanaan biaya secara terkomputerisasi untuk memperbaiki dan mengevaluasi kesalahan-kesalahan yang timbul. Fase keempat dari revolusi teknologi ini mengubah cara manusia bergerak dan berinteraksi dalam skala, ruang lingkup, kompleksitas, dan transformasi dari pengalaman hidup sebelumnya sehingga manusia dapat merasakan kehidupan dalam ketidakpastian global [6]. Sistem informasi akuntansi merupakan kumpulan dari komponen-komponen baik fisik maupun non fisik yang terintegrasi untuk mengolah data keuangan menjadi informasi keuangan yang diperlukan dalam pengambilan keputusan manajer maupun pihak luar [7]. Teknologi yang diterapkan dalam bisnis-bisnis di era sekarang salah satunya adalah website untuk transaksi penjualan antara penjual dan pembeli [15].

## Metode

Metode pengembangan sistem yang digunakan dalam membangun aplikasi adalah model *Prototyping*. Model pengembangan ini memungkinkan pengembang menggunakan atau menyediakan sistem *prototype* untuk menggambarkan sistem, sehingga pemilik atau pengguna sistem memiliki gambaran pengembangan sistem yang akan dilakukan. Secara singkat pengembang dapat membuat *prototype* sebelum membuat sistem yang sebenarnya [8].



Gambar 1. *Prototype Model* [9]

1. **Analisa kebutuhan *user***  
Pada tahapan ini diawali dengan pengumpulan data dengan mengkomunikasi dan mendengarkan kebutuhan *user* yang kemudian dianalisa dan merumuskan solusi untuk memecahkan permasalahan yang ada [10]. Dalam Tahapan ini yang sangat diperlukan untuk dianalisa adalah hambatan yang dialami, siapa saja *user* sistem, dan fungsi apa saja yang akan ditangani sistem [11][12]. Metode yang digunakan dalam pengumpulan data adalah dengan observasi dan wawancara langsung dengan pihak *Cost Controler*, *F&B Manager* dan *Purchase Officer* hotel.
2. **Perancangan *prototype***  
Pada tahap kedua, perancangan sistem digambarkan dalam bentuk diagram-diagram UML yang diantaranya *use case diagram*, *activity diagram*, *class diagram*, *sequence diagram* dan *entity relationship diagram* [12]. Pada penelitian ini diagram yang digunakan adalah *use case diagram*. Pada tahap ini juga dilakukan perancangan *mock-up* dan *tools* yang digunakan adalah aplikasi Balsamiq Mock-up.
3. **Mengkodekan sistem operasional**  
Pada tahap pemrograman, pembangunan aplikasi menggunakan bahasa pemrograman PHP dan menggunakan *Database Management System* (DBMS) MySQL yang menghasilkan aplikasi

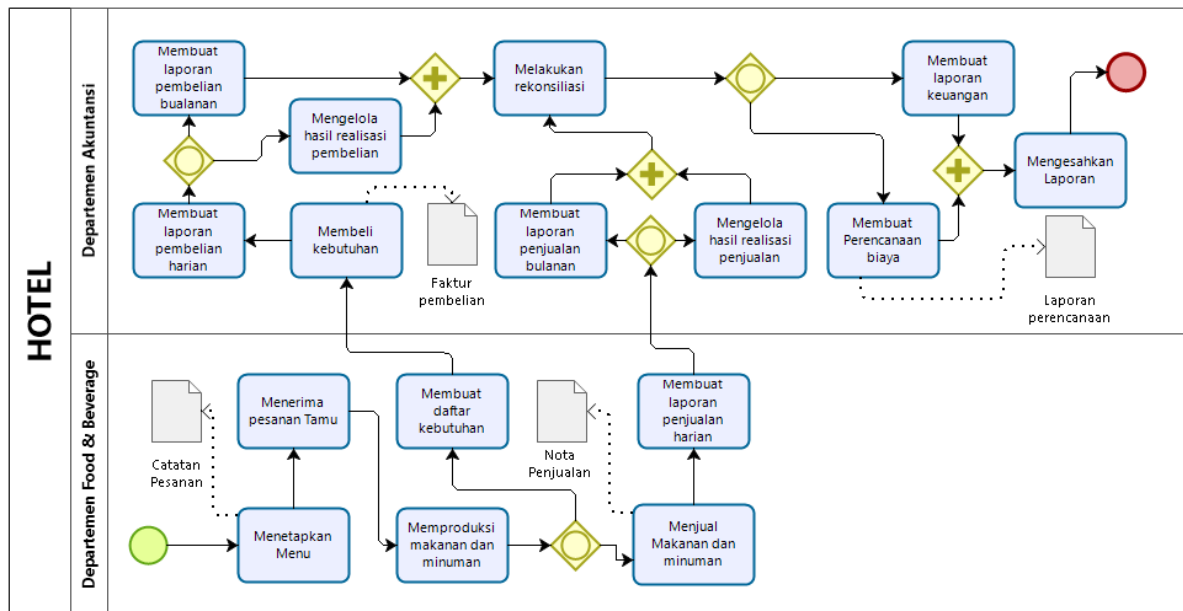
yang dapat dijalankan. Untuk tahap ini digunakan aplikasi Visual Studio Code sebagai *tools* dan *framework* yang digunakan adalah Codeigniter.

#### 4. Test System Operational

Pada tahapan ini dilakukan evaluasi dengan *user* dengan melaksanakan diskusi atas *prototype* yang telah dirancang. Saat proses diskusi diharapkan adanya kritikan, saran dan masukan dari *user* untuk dilakukan perbaikan sampai akhirnya *user* merasa aplikasi telah sesuai dengan kebutuhan. Pada tahapan ini biasanya dilakukan pengujian jenis *blackbox testing* untuk menilai fungsionalitas *prototype* aplikasi yang dibangun [13][14].

### Hasil dan Pembahasan

Dari hasil analisis telah didapatkan gambaran proses bisnis yang sedang berjalan pada hotel. Menyesuaikan dengan topik dan judul yang diangkat, proses bisnis yang diambil merupakan proses bisnis yang terjadi di sekitar ruang lingkup kerja Departemen *food & beverage* dengan Departemen Akuntansi Hotel. Revolusi industri yang berdampak pada era disrupsi teknologi disebabkan oleh otomatisasi dan konektivitas di berbagai sektor, sehingga persaingan kerja tidak linier. Adapun proses bisnis yang berjalan saat ini akan dipaparkan melalui bentuk pemodelan proses bisnis yang dibuat dalam *Business Process Model and Notation* (BPMN).



Gambar 2. BPMN Proses bisnis yang berjalan di perusahaan

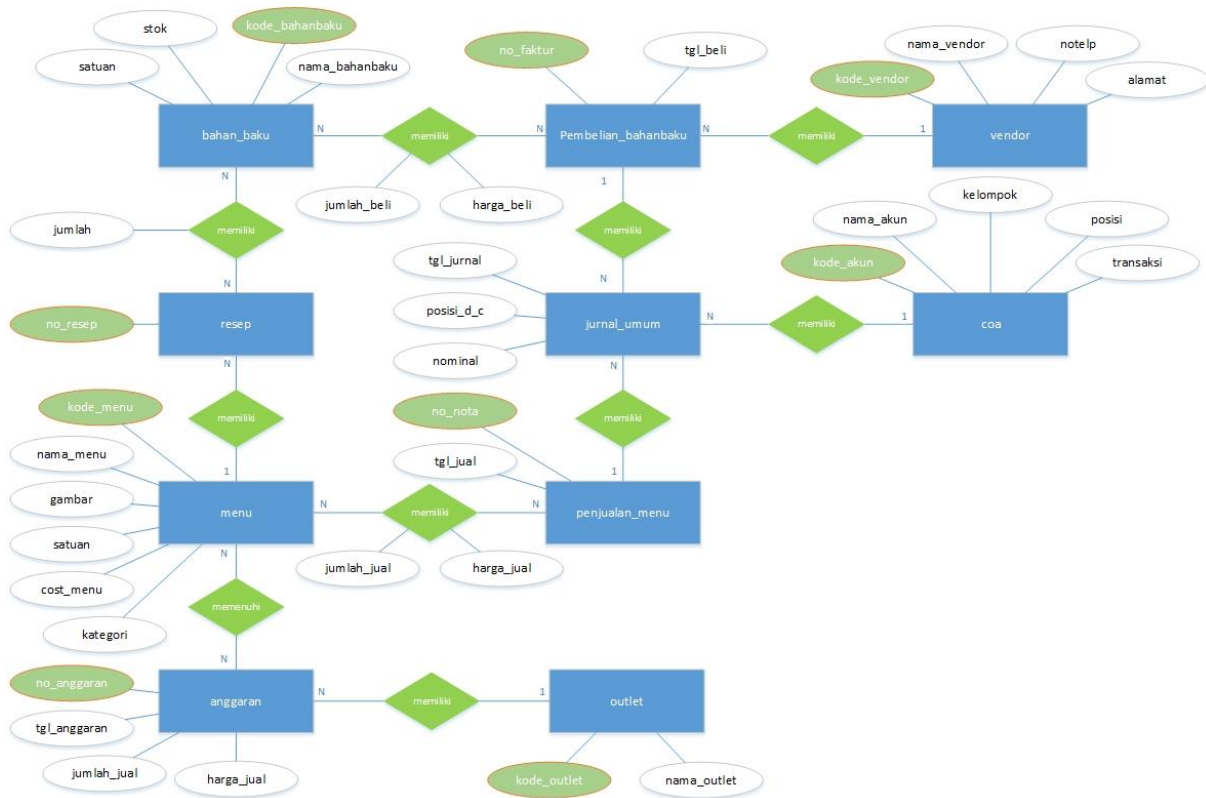
Secara garis besar, untuk membuat perencanaan biaya *food & beverage* hotel memerlukan dua departemen yang berhubungan yaitu Departemen Akuntansi dan Departemen *Food & Beverage*. Adapun proses bisnis berjalan diawali dengan *Fe&B Manager* menetapkan menu. Setelah publikasi menu, *waiters* atau *cashier* akan menerima pesanan tamu, kemudian *Chef* dan *Barista* memproduksi makanan dan minuman sesuai pesanan. Jika makanan dan minuman sudah siap, *waiter* akan menyajikan makanan dan *cashier* menerima pembayaran tagihan tamu. Jika kebutuhan bahan baku kurang atau habis, *chef* akan membuat daftar kebutuhan bahan baku yang perlu dibeli, dan *purchase officer* melakukan pembelian. Namun jika terjadi penjualan satu hari, maka *cashier* akan merekap penjualan menjadi laporan penjualan harian. Begitupun *purchase officer* juga akan membuat laporan penjualan harian berdasarkan pembelian bahan baku. *Auditor* akan menggabungkan dan menghitung laporan harian penjualan menjadi laporan bulanan. Setelah itu, *Cost Controller* akan menerima semua rangkuman biaya atas pembelian bahan baku beserta penjualan dan melakukan

perencanaan dan evaluasi biaya. Dan terakhir, *Chief Accounting* akan mengesahkan laporan keuangan dan perencanaan biaya.

Dari hasil analisis dan perancangan sistem, selanjutnya penulis mengimplementasikan ke dalam pemrograman untuk membangun sistem informasi. Terdapat dua jenis implementasi yang dilakukan, yaitu implementasi basis data dan implementasi proses.

### 1. Entity Relationship Diagram

Pada ER Diagram digambarkan setiap entitas memiliki relasi dengan entitas lain, hal ini menunjukkan bagaimana hubungan antar data yang mana satu data di dalam sebuah entitas juga digunakan pada entitas lain. Perencanaan biaya yang dikeluarkan untuk suatu resep direpresentasikan oleh entitas anggaran pada diagram. Anggaran memiliki relasi dengan entitas menu untuk menggambarkan bahwa anggaran dihitung sesuai dengan menu dan standar resep yang ditentukan oleh hotel. Realisasi biaya resep dapat terlihat dari entitas pembelian bahan baku. Informasi perbandingan antara perencanaan realisasi dapat diketahui berdasarkan entitas anggaran, pembelian bahan baku, dan penjualan menu. Berikut adalah hasil rancangan basis data dalam bentuk ERD :



Gambar 3. Entity Relationship Diagram

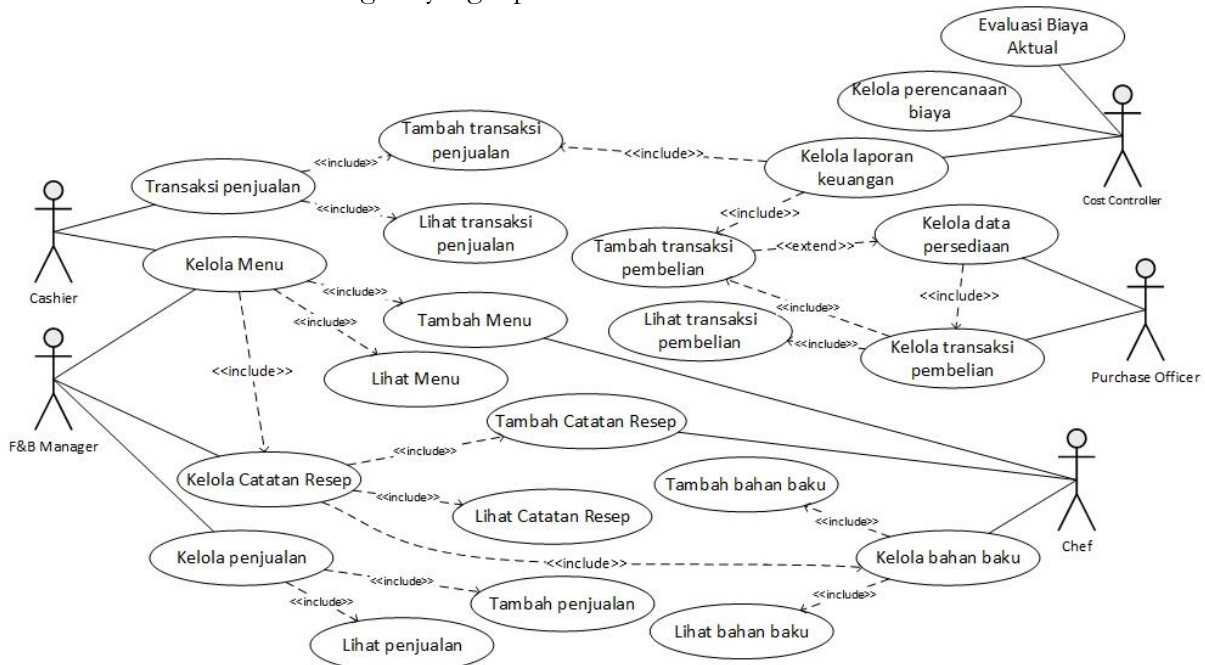
### 2. Use case Diagram

Gambaran sistem pada use case diagram, terdapat 5 aktor yang memiliki peran. Kelima aktor yang terlibat diantaranya Pengguna, *Cost Controller*, *F&B Manager*, *Purchase Officer*, *Chef* dan *Cashier*. Kelima aktor tersebut merupakan generalisasi-spesialisasi dari aktor pengguna. Berikut adalah definisi dari masing-masing aktor:

Tabel 1. Definisi Aktor

No.	Aktor	Deskripsi
1.	Pengguna	Orang yang memiliki hak akses pada aplikasi
2.	<i>Cost Controller</i>	Orang yang dapat mengakses data biaya-biaya dan dapat melakukan perencanaan biaya
3.	<i>F&amp;B Manager</i>	Orang yang dapat mengelola data menu beserta resepnya, membuat anggaran penjualan dan dapat mengelola data penjualan
4.	<i>Purchase Officer</i>	Orang yang dapat melihat data persediaan dan dapat mengelola transaksi pembelian
5.	<i>Chef</i>	Orang yang dapat mengelola data bahan baku, standar resep dan menu
6.	<i>Cashier</i>	Orang yang dapat melihat data menu dan mengelola transaksi penjualan

Berikut adalah *use case diagram* yang diperoleh berdasarkan analisis kebutuhan sistem:



Gambar 4. *Use case Diagram*

### 3. Implementasi Data

Berikut adalah hasil implementasi basis data yang dibuat menggunakan MySQL. Masing-masing tabel memiliki relasi antar tabel seperti yang telah digambarkan pada rancangan ER diagram dan diagram relasi antar tabel sebelumnya.

Tabel	Baris	Jenis	Penyortiran	Ukuran	Beban
akun_user	0	InnoDB	latin1_swedish_ci	32.0 KB	-
anggaran	1	InnoDB	latin1_swedish_ci	16.0 KB	-
anggaranann	31	InnoDB	latin1_swedish_ci	32.0 KB	-
anggaranannn	3	InnoDB	latin1_swedish_ci	16.0 KB	-
anggaran_fnb	0	InnoDB	latin1_swedish_ci	16.0 KB	-
bahan_baku	11	InnoDB	latin1_swedish_ci	16.0 KB	-
biaya_agr	1	InnoDB	latin1_swedish_ci	16.0 KB	-
coa	19	InnoDB	latin1_swedish_ci	16.0 KB	-
detail_resep	4	InnoDB	latin1_swedish_ci	64.0 KB	-
jurnal_umum	135	InnoDB	latin1_swedish_ci	16.0 KB	-
kelompok_jabatan	13	InnoDB	latin1_swedish_ci	16.0 KB	-
menu	3	InnoDB	latin1_swedish_ci	16.0 KB	-
pegawai	0	InnoDB	latin1_swedish_ci	32.0 KB	-
pembebanan	1	InnoDB	latin1_swedish_ci	16.0 KB	-
pembebanan_fnb	2	InnoDB	latin1_swedish_ci	32.0 KB	-
pembelian_bahanbaku	13	InnoDB	latin1_swedish_ci	16.0 KB	-
pembelian_fnb	36	InnoDB	latin1_swedish_ci	64.0 KB	-
penggajian_fnb	0	InnoDB	latin1_swedish_ci	48.0 KB	-
penggajian_pegawai	5	InnoDB	latin1_swedish_ci	16.0 KB	-
penjualan_fnb	0	InnoDB	latin1_swedish_ci	48.0 KB	-
penjualan_menu	8	InnoDB	latin1_swedish_ci	16.0 KB	-
resep	2	InnoDB	latin1_swedish_ci	32.0 KB	-
simulasi	0	InnoDB	latin1_swedish_ci	32.0 KB	-
transaksi_coa	32	InnoDB	latin1_swedish_ci	16.0 KB	-
vendor	8	InnoDB	latin1_swedish_ci	16.0 KB	-
view_coa	~0	Gambarkan	---	-	-
26 tabel	~328	InnoDB	latin1_swedish_ci	656.0 KB	0 B

Gambar 5. Implementasi basis data

a. Implementasi Proses

Berdasarkan rancangan di atas, dibuatkan sistem informasi yang dapat mengolah transaksi-transaksi keuangan berdasarkan anggaran. Transaksi tersebut adalah transaksi pembelian bahan baku, dan transaksi penjualan. Transaksi tersebut kemudian diproses berdasarkan sistem dan menghasilkan laporan keuangan. Sedangkan untuk penganggaran, akan menghasilkan laporan realisasi anggaran. Berikut adalah hasil implementasi proses yang dibuat berdasarkan hasil analisis dan perancangan sistem. Hasil implementasi telah penulis sediakan dalam bentuk contoh kasus yang disertai gambar antar muka pengguna dari masing-masing fungsionalitas aplikasi.

Contoh kasus, dimisalkan PT ABC akan melaksanakan rapat pada tanggal 02 Februari 2022 di Grand Rocky Hotel Bukittinggi dengan menyewa *meeting room* hotel. Setelah pihak PT ABC melakukan kesepakatan dengan *sales marketing officer* hotel, diketahui rapat akan dihadiri sebanyak 25 orang dan pihak PT ABC meminta untuk disediakan makan siang di restoran hotel sebanyak 25 pax dengan menu “Ayam Goreng Oriental”.

Tabel 2. Data Contoh Kasus

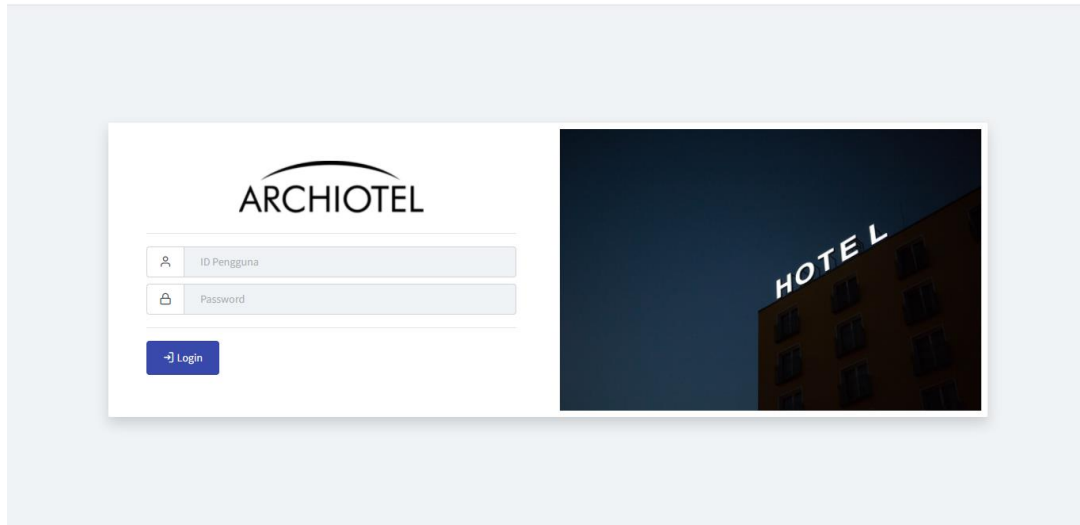
Tanggal	Tamu	Menu	Jumlah
02/02/2022	PT XYZ	Ayam Goreng Oriental	25 Pax

Berdasarkan contoh kasus tersebut, maka implementasi proses dalam sistem informasi akan dijelaskan pada langkah-langkah berikut:

1. Halaman *Login*

Proses *login* adalah proses awal sebelum pengguna mengakses aplikasi. Pada halaman ini pengguna diharuskan memasukkan “ID pengguna” dan “*password*” yang telah disediakan pada

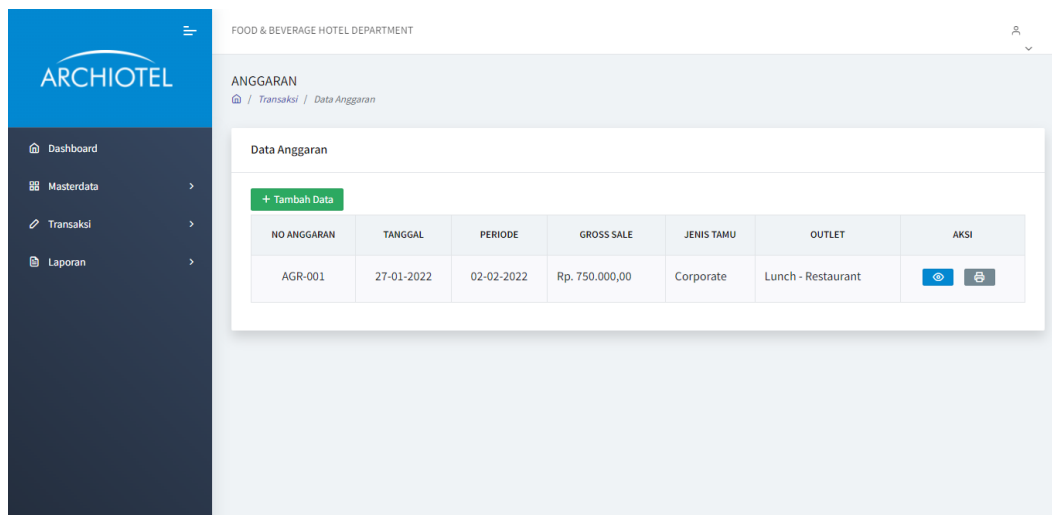
*inputan login*. Proses ini berfungsi untuk memberikan batasan akses bagi tiap pengguna. Berikut gambar tampilan halaman *login*.



Gambar 6. Halaman *Login*

## 2. Proses penganggaran

Setelah menerima data dari *sales marketing officer*, *F&B Manager* akan melakukan penganggaran pada aplikasi. Dengan mengakses submenu “Anggaran”, *F&B Manager* melakukan *input* data dengan mengklik tombol “+ Tambah data” dan mengisi data anggaran penjualan pada form yang disediakan. Tampilan halaman untuk transaksi anggaran terdapat pada Gambar 7.



Gambar 7. Halaman awal Anggaran



Gambar 8. Halaman *input* data Anggaran

Pada halaman input data anggaran, pengguna sistem mengisi data jumlah porsi untuk jenis makanan yang sesuai dengan pesanan konsumen. Pada gambar dicontohkan untuk menu ayam goreng oriental dianggarkan sebanyak 25 porsi. Sesuai dengan Gambar 8.

NO	NAMA MAKANAN	HARGA JUAL	JUMLAH	SUB TOTAL
1	Ayam Goreng Oriental	Rp. 45.000,00	25 Porsi	Rp. 1.125.000,00
Gross Sales Total :				Rp. 1.125.000,00
Biaya Resep Total :				(Rp. 690.750,00)
Add/Loss Total :				(Rp. 34.537,50)
Tax Total :				(Rp. 69.075,00)
Sales Income Total :				Rp. 330.637,50

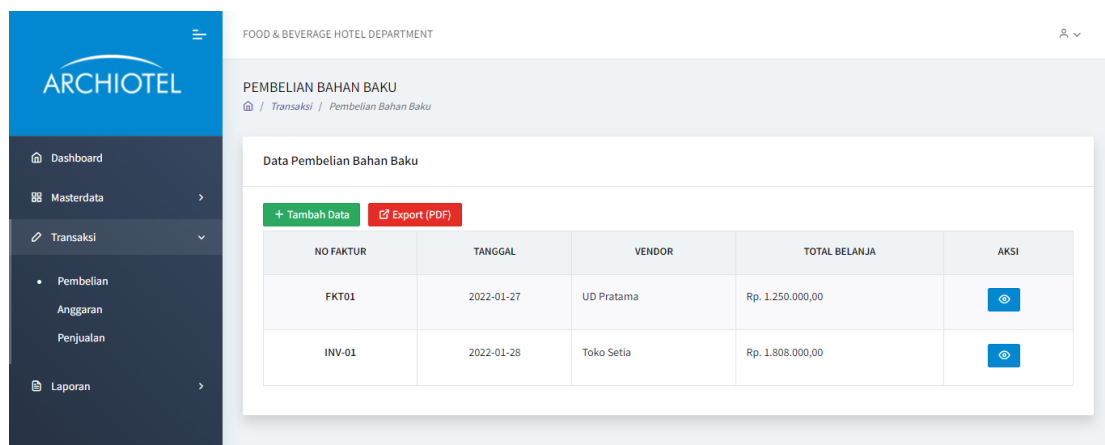
KODE BAHAN BAKU	NAMA BAHAN BAKU	JUMLAH PAKAI	BIAYA	SUB TOTAL
BB-0001	Ayam Potong	7500 Gram	Rp. 25,00/Gram	Rp. 187.500,00
BB-0002	Minyak Goreng - Sari Murni @2L	12500 mL	Rp. 40,00/mL	Rp. 500.000,00
BB-0003	Garam	250 Gram	Rp. 13,00/Gram	Rp. 3.250,00
Biaya Resep Total :				Rp. 690.750,00

Gambar 9. Halaman detail Anggaran

Sesuai dengan *input*-an rencana menu yang akan dibuat, sistem akan secara otomatis menghitung biaya resep yang harus dianggarkan berdasarkan data standar resep untuk membuat menu yang sudah ditentukan. Ilustrasi rinci sesuai dengan contoh terdapat pada Gambar 9.

### 3. Transaksi pembelian bahan baku

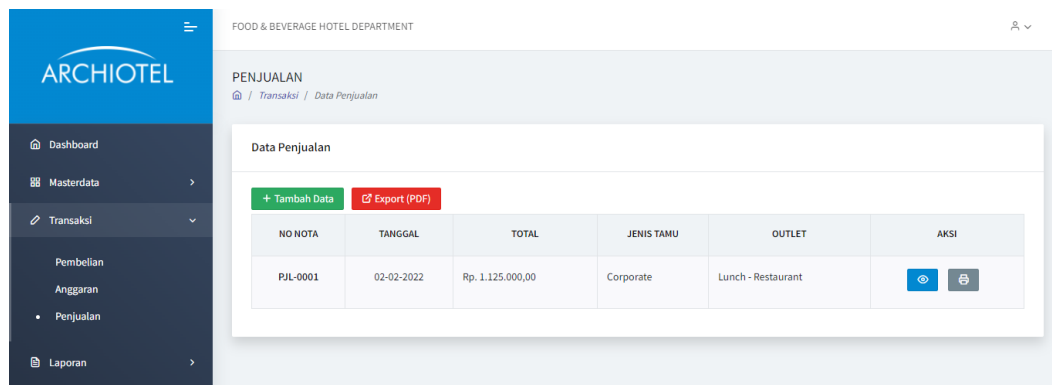
Setelah dilakukan penganggaran, *chef* memeriksa kebutuhan bahan baku pada detail anggaran dengan persediaan bahan baku di gudang. Jika bahan baku dirasa kurang, *chef* akan meminta *purchase officer* melakukan pembelian bahan baku. Setelah dilakukan pembelian, *purchase officer* melakukan *input* data transaksi pada aplikasi dengan mengakses submenu “pembelian”. Pada halaman ini, *purchase officer* dapat menambah data transaksi baru, *export* data ke dalam format PDF, dan melihat detail transaksi. Berikut adalah tampilan halaman untuk transaksi pembelian bahan baku.



Gambar 10. Halaman awal Transaksi Pembelian

### 4. Transaksi penjualan

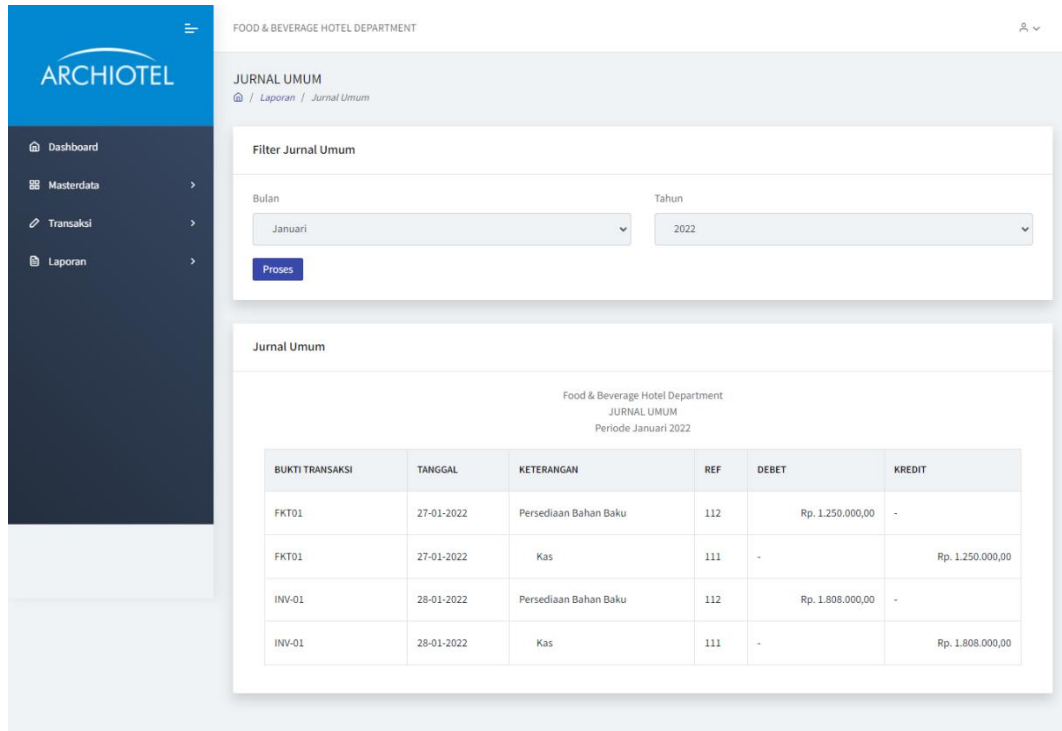
Jika bahan baku dan estimasi menu yang dapat diproduksi sudah cukup, maka hotel sudah dapat melakukan penjualan. Saat terjadi realisasi, *cashier* akan melakukan input data transaksi atas penjualan menu “Ayam Goreng Oriental” yang terjual sebanyak 25 porsi. Pada halaman ini, pengguna dapat menambah data transaksi baru, *export* data ke dalam format PDF, mengeluarkan nota penjualan dan melihat detail transaksi. Berikut adalah tampilan halaman untuk transaksi pembelian bahan baku.



Gambar 11. Halaman awal Transaksi Penjualan

5. Jurnal umum

Jika sudah terjadi transaksi, maka secara otomatis akan dibentuk jurnal umum di periode akuntansi berjalan. Untuk menampilkan jurnal umum, pada halaman ini pengguna diharuskan menyaring data terlebih dahulu dengan memilih periode jurnal. Berikut adalah tampilan halaman jurnal.



Gambar 12. Halaman Jurnal Umum

6. Buku besar

Seiringan dengan adanya jurnal umum, aplikasi juga akan secara otomatis membentuk buku besar berdasarkan kode akun dan periode akuntansinya. Untuk menampilkan buku besar, pada halaman ini pengguna diharuskan menyaring data terlebih dahulu dengan memilih periode buku besar dan akun yang diperlukan. Berikut adalah tampilan halaman buku besar pada Gambar 13.

7. Laporan laba rugi

Setelah adanya transaksi penjualan di periode tertentu, aplikasi juga secara otomatis membentuk laporan laba rugi. Untuk menampilkan laporan laba rugi, pada halaman ini pengguna diharuskan menyaring data terlebih dahulu dengan memilih periode laba rugi yang diperlukan. Berikut adalah tampilan halaman laporan laba rugi pada Gambar 14.

FOOD & BEVERAGE HOTEL DEPARTMENT

BUKU BESAR

Bulan: Januari Tahun: 2022 Nama Akun: Persediaan Bahan Baku

Proses

Food & Beverage Hotel Departmen  
 BUKU BESAR  
 Periode Januari 2022

TANGGAL	POS	DEBET	KREDIT	SALDO DEBET	SALDO KREDIT
-	Saldo Awal	-	-	Rp. 0,00	-
2022-01-27	Persediaan Bahan Baku	Rp. 1.250.000,00	-	Rp. 1.250.000,00	Rp. 0,00
2022-01-28	Persediaan Bahan Baku	Rp. 1.808.000,00	-	Rp. 3.058.000,00	Rp. 0,00
-	Saldo Akhir	-	-	Rp. 3.058.000,00	-

Gambar 13. Buku Besar

FOOD & BEVERAGE HOTEL DEPARTMENT

LABA RUGI

Bulan: Januari Tahun: 2022

Proses

Laporan Laba Rugi

Food & Beverage Hotel Departmen  
 LABA RUGI  
 Periode Februari 2022

PENDAPATAN	
Penjualan	Rp. 1.125.000,00
Harga Pokok Penjualan	(Rp. 725.287,50)
<b>Laba Kotor</b>	<b>Rp. 399.712,50</b>
BEBAN	
<b>Total Beban</b>	<b>(Rp. 0,00)</b>
<b>Laba Bersih</b>	<b>Rp. 399.712,50</b>

Gambar 14. Laporan Keuangan Laba Rugi

8. Laporan Realisasi Anggaran

Setelah satu periode berakhir, *cost controller* akan melakukan perbandingan antara biaya yang direncanakan dan biaya aktual untuk dilakukan evaluasi, karena jika ternyata aktual lebih besar dari anggaran maka yang di anggap benar adalah biaya yang di anggarkan [16]. Untuk menampilkan laporan realisasi anggaran, pada halaman ini pengguna diharuskan menyaring data terlebih dahulu dengan memilih periode transaksi dan anggaran yang telah dibuat. Pada halaman ini pengguna dapat melakukan simulasi perbandingan biaya yang dianggarkan dengan biaya aktual. Data perbandingan terdiri dari kalkulasi anggaran penjualan menu dengan biaya resep dan kalkulasi transaksi sesungguhnya dengan biaya resep. Berikut adalah tampilan halaman laporan realisasi anggaran.

FOOD & BEVERAGE HOTEL DEPARTMENT

PERBANDINGAN  
 / Laporan / Filter Perbandingan

Filter Perbandingan

Bulan: Januari Tahun: 2022

Proses

Perbandingan Anggaran & Aktual

Food & Beverage Hotel Department  
 PERBANDINGAN ANGGARAN & AKTUAL  
 Periode Februari 2022

**PENJUALAN**

ANGGARAN		AKTUAL		STATUS
Ayam Goreng Oriental	Rp. 1.125.000,00	Ayam Goreng Oriental	Rp. 1.125.000,00	
<b>TOTAL ANGGARAN PENJUALAN</b>	<b>Rp. 1.125.000,00</b>	<b>TOTAL AKTUAL PENJUALAN</b>	<b>Rp. 1.125.000,00</b>	Sesuai Anggaran

**BIAYA RESEP**

ANGGARAN		AKTUAL		STATUS
Ayam Potong	Rp. 187.500,00	Ayam Potong	Rp. 187.500,00	
Minyak Goreng - Sari Murni @2L	Rp. 500.000,00	Minyak Goreng - Sari Murni @2L	Rp. 500.000,00	
Garam	Rp. 3.250,00	Garam	Rp. 3.250,00	
<b>TOTAL ANGGARAN BIAYA RESEP</b>	<b>Rp. 690.750,00</b>	<b>TOTAL AKTUAL BIAYA RESEP</b>	<b>Rp. 690.750,00</b>	Sesuai Anggaran

**SALES INCOME**

ANGGARAN		AKTUAL		STATUS
Total Penjualan	Rp. 1.125.000,00	Total Penjualan	Rp. 1.125.000,00	Sesuai Anggaran
Total Biaya Resep	(Rp. 690.750,00)	Total Biaya Resep	(Rp. 690.750,00)	Sesuai Anggaran
Total ADD	(Rp. 34.537,50)	Total ADD	(Rp. 34.537,50)	Sesuai Anggaran
Total TAX	(Rp. 69.075,00)	Total Tax	(Rp. 69.075,00)	Sesuai Anggaran
<b>TOTAL ANGGARAN SALES INCOME</b>	<b>Rp. 330.637,50</b>	<b>TOTAL AKTUAL SALES INCOME</b>	<b>Rp. 330.637,50</b>	Sesuai Anggaran

Gambar 15. Perbandingan Anggaran dan Aktual

Dari proses tersebut tentunya diawali dengan penentuan biaya resep sesuai standar resep yang digunakan oleh *chef*. Pada aplikasi, penginputan biaya resep tersebut terdapat pada submenu “catatan resep” sebagai masterdata untuk keseluruhan fungsionalitas aplikasi. Maka dari biaya resep tersebut, setiap transaksi penganggaran dan realisasi baik itu penjualan maupun pembelian dapat terkalkulasikan dan menghasilkan laporan keuangan.

### Kesimpulan

Sistem informasi laporan keuangan laba rugi ini dapat memudahkan pengguna dalam melakukan perhitungan dan pencatatan biaya resep sebagai pedoman dalam penganggaran dan penentuan nilai penjualan untuk menghasilkan laba pada periode berikutnya. Perhitungan biaya yang dibuat tentunya atas dasar pertimbangan dari riwayat akuntansi yang telah berlalu. Berdasarkan implementasi proyek akhir yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa pada aplikasi pengguna dapat melakukan pencatatan transaksi pembelian bahan baku, transaksi penjualan, perencanaan biaya *food & beverage*, melakukan perhitungan biaya *food & beverage* hotel, serta mengelola laporan keuangan dan laporan realisasi anggaran.

### Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Bapak Suwandiyono S.H. dan Bapak Rahmat S.E. yang telah berpartisipasi dalam mendukung data dan informasi kebutuhan penelitian ini serta sebagai narasumber alur kegiatan perencanaan biaya dan alur kegiatan di Hotel.

### Daftar Pustaka

- [1] M. M. Marisela and M. D. AR, “ANALISIS CVP ( COST VOLUME PROFIT ) SEBAGAI DASAR PERENCANAAN PENJUALAN DAN LABA YANG DIHARAPKAN ( Studi pada PT . ALP Petro Industry ),” *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*, vol. 73, no. 2, 2019.
- [2] S. R. Dewi, *Akuntansi Biaya*. 2019.
- [3] O. S. Magfirah B and Y. Fitri, “ANALISIS EFISIENSI BIAYA PRODUKSI DENGAN PENGGUNAAN BIAYA STANDAR DALAM MENINGKATKAN RASIO NET PROFIT MARGIN (STUDI EMPIRIS PADA UMKM DENDENG SAPI DI BANDA ACEH),” *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi*, vol. 4, no. 2, 2019, doi: 10.24815/jimeka.v4i2.12262.
- [4] B. Umarella, “Analisis Anggaran Sebagai Upaya Dalam Perencanaan dan Pengendalian Biaya Proyek Pada PT X di Kota Ambon,” *Jurnal Ekonomi, Sosial dan Humaniora*, vol. 01, no. 02, 2019.
- [5] K. Kapidin, “Strategi Pengendalian Biaya dalam Upaya Meningkatkan Produktivitas Departemen Makanan dan Minuman (Food & Beverage Department),” *Sosio e-kons*, vol. 9, no. 2, 2017, doi: 10.30998/sosioekons.v9i2.1944.
- [6] Supriyati, R. S. Bahri, and E. Komarudin, “Computerized of International Financial Report Standard for Good Governance in Small Medium Enterprises,” in *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 2019, vol. 662, no. 5, doi: 10.1088/1757-899X/662/5/052009.
- [7] S. Supriyati and R. Bahri, “Model Perancangan Sistem Informasi Akuntansi Laporan Keuangan Pondok Pesantren Berbasis SAK ETAP,” *@is The Best: Accounting Information Systems and Information Technology Business Enterprise*, vol. 4, no. 2 SE-Articles, Feb. 2020, doi: 10.34010/aisthebest.v4i02.2749.
- [8] S. P. D. A. C. Mulyani NS, “Analisis dan Perancangan Sistem Informasi Manajemen Keuangan Daerah: Notasi Pemodelan,” *Abdi Sistemika*. 2016.

- [9] R. S. Pressman, *Rekayasa Perangkat Lunak Pendekatan Praktisi*, Ed. 7. Yogyakarta: ANDI, 2012.
- [10] S. R. Anggraeni and W. A. Kusuma, “ANALISIS KEBUTUHAN PENGGUNA LEARNING MANAGEMENT SYSTEM TERHADAP PEMBELAJARAN JARAK JAUH MENGGUNAKAN METODE USER PERSONA,” *Technologia: Jurnal Ilmiah*, vol. 12, no. 3, 2021, doi: 10.31602/tji.v12i3.5182.
- [11] D. R. Rohmasari and R. Miharti, “Kebutuhan Pengguna dalam Perancangan Disain Antarmuka SIMRS RSU ‘Aisyiyah Ponorogo,” *Jurnal Kesehatan Vokasional*, vol. 3, no. 2, 2018, doi: 10.22146/-.38563.
- [12] R. Nuari, M. N. Fauzy, Y. D. Pambudi, H. Nurmawan, M. F. Noor, and Y. F. Andriani, “Metodologi Penentuan Kebutuhan Sistem Informasi Akademik Berdasarkan Object Oriented Analysis Menggunakan UML,” *SENSITEK*, vol. 1, no. 1, 2018.
- [13] K. P. W. Danendra, “Black box testing aplikasi point of sales post,” *KURAWAL Jurnal Teknologi, Informasi dan Industri*, vol. 4, no. 1, 2021.
- [14] W. N. Cholifah, Y. Yulianingsih, and S. M. Sagita, “Pengujian Black Box Testing pada Aplikasi Action & Strategy Berbasis Android dengan Teknologi Phonegap,” *STRING (Satuan Tulisan Riset dan Inovasi Teknologi)*, vol. 3, no. 2, 2018, doi: 10.30998/string.v3i2.3048.
- [15] Supriyati, A. S. Gumilar, S. D. A. Hendarsyah, S. C. Ulfah, and C. N. Albar, “Sistem Informasi Konsultasi Desain dan Dekorasi Taman Berbasis Website,” *IJIS – Indonesian Journal On Information System*, vol. 6, no. 2, 2021.
- [16] E. Gani, “Analisis Biaya-Volume-Laba untuk Perencanaan Laba Operasi,” *Binus Business Review*, vol. 4, no. 2, 2013, doi: 10.21512/bbr.v4i2.1401.