

**Jutisi:** Jurnal Ilmiah Teknik Informatika dan Sistem Informasi  
 Jl. Ahmad Yani, K.M. 33,5 - Kampus STMIK Banjarbaru  
 Loktabat – Banjarbaru (Tlp. 0511 4782881), e-mail: puslit.stmikbjb@gmail.com  
 e-ISSN: 2685-0893  
 p-ISSN: 2089-3787

## **Pengembangan Sistem Informasi Akuntansi Penjualan dan Penerimaan Kas Berbasis Web pada Koki Restaurant Sanur**

**Ni Made Purnia Sari<sup>1\*</sup>, Ni Made Estiyanti<sup>2</sup>, Anak Agung Ayu Putri Ardyanti<sup>3</sup>**

<sup>1,2</sup>Prodi Sistem Informasi Akuntansi, STMIK Primakara

<sup>3</sup>Prodi Teknik Informatika, STMIK Primakara

<sup>1,2,3</sup>Jl. Tukad Badung No. 135 Renon, Denpasar, Bali Telp. (0361) 8956085

\*purniasari68@gmail.com

### **Abstrak**

*Koki Restaurant Sanur merupakan perusahaan yang bergerak di bidang usaha penjualan makanan dan minuman. Pada saat ini sistem yang sedang berjalan di Koki Restaurant Sanur masih dilakukan secara manual khususnya dalam proses transaksi penjualan, maka dalam hal ini pelaporan penjualan kepada manajer membutuhkan waktu yang lama dan pekerjaan yang dikerjakan jadi kurang maksimal. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengimplementasikan sistem informasi penjualan pada Koki Restaurant Sanur. Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif. Metode dalam pembuatan aplikasi ini menggunakan Metode Waterfall serta untuk perancangannya menggunakan Framework Codeigniter dengan menggunakan bahasa pemrograman PHP serta database yang digunakan adalah MySQL, dan untuk metode pengujian sistem menggunakan black box testing. Penelitian ini berhasil merancang sistem informasi akuntansi penjualan dan penerimaan kas berbasis website yang dimana dengan adanya sistem informasi ini dapat memudahkan perusahaan khususnya pada bagian kasir dalam membuat nota penjualan serta membantu manajer perusahaan dalam mendapatkan informasi dengan cepat dan akurat, sehingga memberikan kemudahan dalam proses transaksi penjualan ataupun dalam pelaporan keuangan perusahaan. Aplikasi ini dapat digunakan oleh 4 pengguna yaitu admin, kasir, accounting, dan manajer. Berdasarkan hasil wawancara, sistem informasi penjualan ini efektif dalam mengatasi permasalahan yang ada pada Koki Restaurant Sanur.*

**Kata kunci:** Sistem Informasi Akuntansi, Penjualan dan Penerimaan Kas, Aplikasi berbasis Website

### **Abstract**

*Koki Restaurant Sanur is a company engaged in the business of selling food and beverages. At this time the system that is running in the Koki Restaurant Sanur is still done manually, especially in the process of sales transactions, so in this case the sales reporting to the manager takes a long time and the work done becomes less than optimal. The purpose of this study was to implement a sales information system at Sanur Restaurant Chef. The approach used in this study is a qualitative approach. The method in making this application uses the Waterfall Method and for its design using the Codeigniter Framework using the PHP programming language and the database used is MySQL, and for the method of system testing using black box testing. This research succeeded in designing a website-based accounting information on sales and cash receipts in which the existence of this information system can make it easier for companies, especially at the cashier to make sales bills and help company managers get information quickly and accurately, this providing convenience in the process sales transactions or in corporate financial reporting. This application can be used by 4 users namely admin, cashier, accounting, and manager. Based on interview results, this sales information system is effective in overcome management issues at Koki Restaurant Sanur.*

**Keywords:** Accounting Information System, Sales and Cash Receipts, Web based Application

## 1. Pendahuluan

Perkembangan dunia usaha saat ini menjadikan teknologi informasi sebagai pilar penting dalam berjalannya kegiatan operasional suatu perusahaan untuk mencapai tujuan yang diinginkan oleh perusahaan. Penggunaan teknologi informasi akan membuat perusahaan mampu bertahan dan bersaing dengan perusahaan lainnya.

Perusahaan dagang khususnya restoran dan rumah makan di Provinsi Bali telah banyak mengalami perkembangan. Jumlah restoran dan rumah makan di Provinsi Bali pada tahun 2017 mencapai 101.860. Peningkatan tersebut sangat signifikan dibandingkan dengan 5 tahun terakhir yaitu pada tahun 2013 hanya mencapai 41.843 [1]. Data tersebut, menunjukkan bahwa perkembangan perusahaan dagang khususnya restoran dan rumah makan di Provinsi Bali sangat besar, sehingga menimbulkan persaingan yang ketat antar sesama perusahaan. Perusahaan dagang juga tidak terlepas dari yang namanya manajemen penjualan, yang dimana perusahaan mampu mengendalikan dan mengelola penjualan dengan baik yang nantinya dapat memenuhi target serta tujuan yang diinginkan oleh perusahaan.

Pada penelitian terdahulu menurut Ragil Setia Budi, perkembangan teknologi menjadikan arus perdagangan yang cukup pesat untuk bisa berkembang kedepannya. Dengan teknologi mereka bisa menekan biaya, waktu dan tenaga sehingga bisa lebih efektif dan efisien. Bahkan saat ini dengan memanfaatkan teknologi *website*. Penerapan Teknologi Informasi (TI) bagi pelaku usaha banyak sekali manfaatnya. Manfaat yang paling dasar tentu saja perusahaan bisa mengetahui berapa banyak barang yang terjual. Sebetulnya banyak cara untuk mengetahui berapa banyak penjualan perusahaan. Namun dengan Teknologi Informasi (TI) para pelaku usaha dapat mengetahui informasi penjualan dengan cepat dan akurat. Makin pesatnya perkembangan internet juga menyebabkan perusahaan bisa mengetahui banyak sekali informasi di seluruh dunia. Salah satu media yang banyak diakses adalah *web*. Penggunaan *web* sendiri tidak hanya sebatas portal mencari informasi, namun juga dapat digunakan untuk penerapan sistem informasi penjualan [2].

Koki *Restaurant* Sanur merupakan perusahaan yang bergerak di bidang usaha penjualan makanan dan minuman. Pada saat ini sistem yang sedang berjalan di Koki *Restaurant* Sanur masih dilakukan secara manual. Dalam proses transaksi yang ada sering ditemukan kesalahan dalam pencatatan seperti pembuatan nota/*bill*, pembukuan serta penyusunan laporan. Setelah melakukan penelitian terhadap sistem kerja yang ada pada Koki *Restaurant* Sanur, maka diperlukan pengembangan sistem khususnya sistem informasi akuntansi penjualan.

Adanya sistem informasi penjualan ini bisa memudahkan pekerjaan khususnya yang dilakukan oleh bagian kasir dan bagian *accounting*. Sistem informasi yang akan dibuat berupa sistem informasi akuntansi berbasis *website*. Bagian kasir tidak perlu lagi menulis nota secara manual, karena daftar menu makanan dan minuman sudah terdata di sistem. Untuk pelaporannya akan secara otomatis tercatat di sistem sesuai dengan penjualan pada hari tersebut sehingga memudahkan bagian *accounting* dalam membuat laporan penjualan sehingga meminimalisir terjadinya kesalahan dan data yang disajikan lebih akurat.

## 2. Tinjauan Pustaka

Sistem merupakan kumpulan dari elemen-elemen yang berinteraksi untuk mencapai suatu tujuan tertentu sedangkan informasi adalah data yang diolah menjadi bentuk yang lebih berguna dan lebih berarti bagi yang menerimanya [3]. Dalam sistem informasi terdapat sebuah rangkaian prosedur formal di mana data dikelompokkan, diproses menjadi informasi, dan didistribusikan kepada pemakai [4]. Sistem Informasi dapat juga didefinisikan sebagai sekumpulan komponen pembentuk sistem yang mempunyai keterkaitan antara satu komponen dengan komponen lainnya yang bertujuan menghasilkan suatu informasi dalam suatu bidang tertentu [5].

Sistem informasi akuntansi merupakan kumpulan sumber daya, orang-orang tersebut dan peralatan, yang dirancang untuk mengubah data keuangan dan lainnya menjadi informasi. Sistem informasi akuntansi ini menyediakan informasi akuntansi keuangan dan kegiatan perusahaan yang digunakan untuk pengambilan keputusan [6]. Dalam sistem informasi akuntansi pasti adanya penerimaan kas yang dibuat untuk melakukan kegiatan penerimaan kas yang diterima perusahaan. Penerimaan kas perusahaan berasal dari dua sumber utama yaitu penerimaan kas dari penjualan tunai dan penerimaan kas dari piutang [7]. Istilah *Point of Sales* (POS) tentu tidak asing lagi dalam sistem informasi akuntansi. "*Point of Sales*" adalah sebuah

*hardware / software* sistem yang digunakan untuk transaksi yang dilengkapi dengan sistem pelaporan manajemen yang terintegrasi, yang digunakan di supermarket, restoran, hotel dan tempat-tempat lain, yang dimana sistem POS yaitu melakukan lebih dari sekadar tugas transaksi jual beli [8]. Sistem informasi berbasis website dapat diartikan sebagai sebuah sistem komputer yang bertugas dalam mengolah data untuk menghasilkan informasi. *Website ini* merupakan salah satu sumber daya internet yang berkembang pesat. Informasi *web* disebarluaskan melalui pendekatan *hypertext* (salah satu cara untuk menghubungkan berbagai dokumen di internet) [9]. Website ini menggunakan Framework *CodeIgniter* dengan bahasa pemrograman PHP (*Hypertext Preprocessor*) dan disimpan menggunakan *database* MySQL.

Pada penelitian ini, peneliti memilih menggunakan *Framework CodeIgniter* karena *Framework CodeIgniter* sebuah *web application framework* yang digunakan untuk membangun aplikasi PHP dinamis yang dibangun menggunakan konsep *Model View Controller development pattern*. *CodeIgniter* menyediakan berbagai macam *library* yang dapat mempermudah dalam pengembangan [10]. Untuk Bahasa pemrograman yang digunakan pada penelitian ini adalah bahasa pemrograman PHP (*Hypertext Preprocessor*). PHP merupakan bahasa pemrograman yang digunakan untuk membuat program *website* dimana kode program yang telah dibuat dikompilasi dan dijalankan pada sisi *server* untuk menghasilkan halaman *website* yang dinamis. PHP merupakan perangkat lunak *open source*. Penulisan kode program PHP menyatu dengan HTML yang berjalan pada sisi *server* [11].

Untuk *database* pada *website* ini menggunakan *database* MySQL. MySQL (*My Structure Query Language*) merupakan salah satu dari sekian banyak DBMS (*Database Management System*) yang ada. DBMS merupakan paket program (*software*) yang dibuat untuk memudahkan pemasukan, pengeditan, penghapusan, dan pengambilan informasi terhadap *database*. [12]. Selain itu MySQL dipilih pada penelitian ini karena bersifat *open source*. Pada proses pengembangan sistem, mulai dari proses perencanaan sampai pemeliharaan, peneliti menggunakan *System Development Life Cycle* (SDLC). Dari sekian banyak model SDLC yang ada, metode *Waterfall* adalah metode yang akan digunakan dalam penelitian ini, karena memiliki proses secara berurutan mulai dari perencanaan, analisis, perancangan, implementasi, dan pemeliharaan [13].

Sebelumnya telah dilakukan sebuah penelitian serupa oleh Fredo Soeyatama Prawijaya pada tahun 2013. Penelitian yang dibuat yaitu tentang Perancangan Sistem Informasi Akuntansi Penjualan pada Rumah Makan Pondok Sate Lesehan dengan menggunakan *visual basic* 0.6 dan menggunakan *database* MySQL. Sistem ini berhasil dibuat sehingga memudahkan karyawan dalam mengolah data transaksi penjualan dan pelanggan tidak perlu menunggu terlalu lama saat memesan dan membeli. karena semua proses keuangan sudah dilakukan komputerisasi [14]. Di tahun selanjutnya pada tahun 2018 sebuah penelitian yang dilakukan oleh Deni Gunawan dkk dimana penelitian tersebut membuat mengenai Sistem Informasi Penjualan Berbasis *Web* pada Restoran Caki Cake Karawang dengan metode penelitian yang digunakan yaitu *Framework bootstrap* dan *database* yang digunakan adalah MySQL. Sistem tersebut dibangun telah membantu perusahaan mendapatkan informasi produk dan harga secara detail kepada konsumen [15].

Dari beberapa penelitian yang telah dijelaskan diatas, adanya perbedaan/ keunggulan dengan penelitian yang telah peneliti lakukan dengan membuat suatu pengembangan Sistem Informasi Akuntansi dan Penerimaan Kas Berbasis *Web* (Studi Kasus pada Koki *Restaurant* Sanur) yaitu adanya informasi mengenai laporan penjualan yang telah dibuat secara detail dan adanya laporan akuntansi seperti jurnal penjualan, buku besar, neraca saldo, laporan laba/rugi, dan neraca. Keunggulan lainnya yang ditawarkan pada sistem ini adalah adanya laporan menu terlaris yang dimana perusahaan bisa mengetahui sejauh mana menu-menu yang sangat laris terjual sehingga perusahaan bisa mengambil keputusan lebih lanjut dengan adanya laporan ini.

### 3. Metodologi

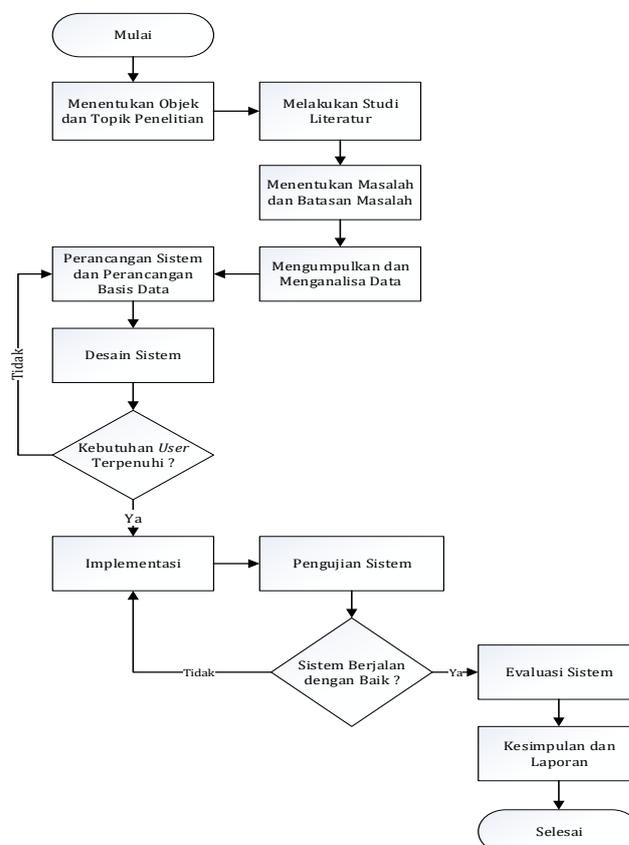
Pada penelitian ini, peneliti menggunakan pendekatan kualitatif yaitu dengan cara mencari informasi melalui wawancara, didefinisikan dengan jelas tujuan yang akan dicapai, serta mengumpulkan data sebagai bahan untuk membuat laporan. Pada penelitian ini peneliti ingin mengetahui keterkaitan sistem penjualan yang telah berjalan dengan pemenuhan kebutuhan informasi pada Koki *Restaurant* Sanur.

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode *waterfall*. Metode *waterfall* merupakan metode yang sering digunakan oleh penganalisa sistem pada umumnya.

Inti dari metode *waterfall* adalah pengerjaan dari suatu sistem dilakukan secara berurutan atau secara linear. Jadi jika langkah pertama belum dikerjakan, maka langkah kedua tidak dapat dikerjakan. Jika langkah kedua belum dikerjakan maka langkah ketiga juga tidak dapat dikerjakan, begitu seterusnya. Adapun bagiannya adalah sebagai berikut:

1. Metode Perencanaan  
Tahapan awal yaitu dengan melakukan wawancara pada perusahaan untuk mendapatkan data dan informasi yang dibutuhkan oleh pengguna.
2. Analisis  
Langkah ini merupakan analisa terhadap kebutuhan pengguna dilakukan dengan komunikasi dan pengumpulan data awal. Data yang dikumpulkan berupa data kualitatif dari hasil wawancara pada tempat dan objek penelitian.
3. Perancangan  
Tahapan dimana dilakukan penuangan pikiran dan perancangan sistem terhadap solusi dari permasalahan yang ada dengan menggunakan perangkat pemodelan sistem seperti diagram alir data (*data flow diagram*), diagram hubungan entitas (*entity relationship diagram*) serta struktur dan bahasan data.
4. Implementasi  
Implementasi dilakukan untuk sistem yang telah dirancang dengan cara menguji sistem tersebut dengan *black box testing* guna untuk mengetahui apakah sistem tersebut sudah layak atau belum untuk diimplementasikan.
5. Metode Pemeliharaan  
Metode ini dilakukan untuk meningkatkan kualitas aplikasi dan pembaharuan yang ada sehingga aplikasi yang telah dibuat semakin memudahkan pengguna dalam memberikan informasi serta bisa dikembangkan sesuai dengan kebutuhan yang diinginkan oleh pengguna sistem.

Adapun alur penelitian yang digunakan dapat dilihat pada gambar dibawah ini :



**Gambar 1. Alur Penelitian**

### Teknik Pengumpulan Data

Fase terpenting dari penelitian adalah pengumpulan data. Pengumpulan data adalah suatu teknik yang digunakan untuk memperoleh sebuah informasi. Adapun teknik atau cara pengumpulan data yang dilakukan peneliti adalah sebagai berikut:

#### 1. Penelitian Langsung (*Field Research*)

Studi lapangan adalah melakukan peninjauan secara langsung untuk memperoleh data-data yang diperlukan dalam penelitian. Penelitian ini dilakukan terhadap kegiatan dari seluruh objek penelitian yang meliputi wawancara (*Interview*). Pada penelitian ini peneliti melakukan wawancara dengan sumber yang mengerti tentang proses penjualan pada Koki *Restaurant* Sanur yaitu Ibu Lusya Elysabeth Kaseger selaku manajer. Adapun hal yang berkaitan dengan wawancara mengenai sejarah perusahaan, sistem penjualan yang sedang berjalan, serta kendala-kendala yang dialami selama bekerja dengan sistem yang sudah ada.

#### 2. Studi Kepustakaan (*Library Research*)

Studi Kepustakaan yaitu teknik pengumpulan data dari berbagai bahan pustaka (*Referensi*) berupa buku-buku dan jurnal yang relevan dan mempelajari yang berkaitan dengan masalah yang akan dibahas peneliti.

### Sumber Data

Adapun data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari 2 sumber data antara lain:

#### 1. Data Primer

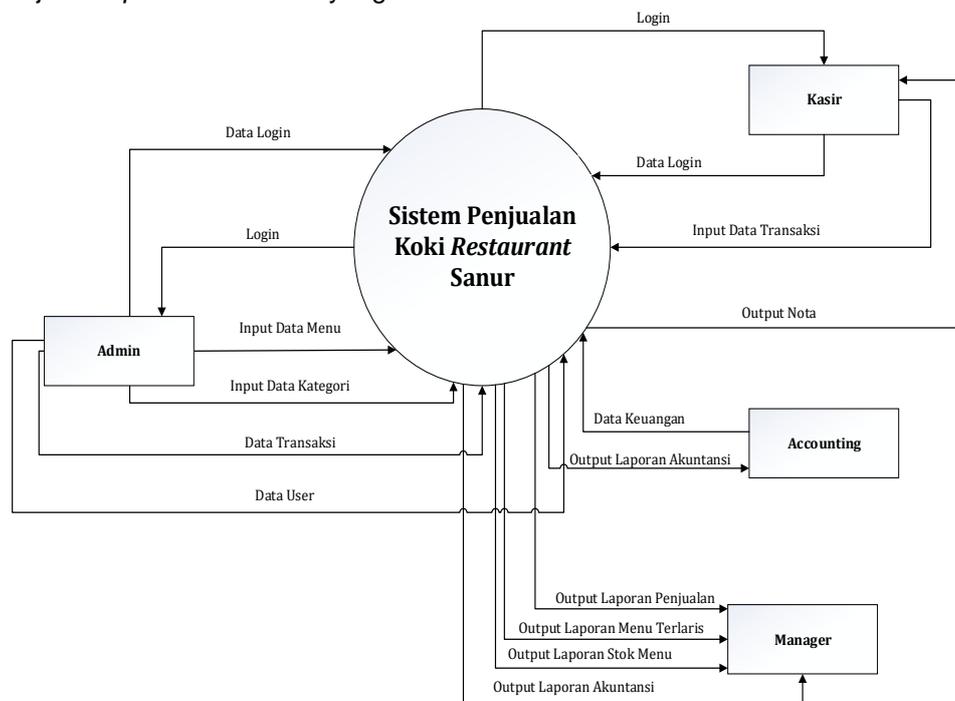
Adapun data primer yang diperoleh peneliti berasal dari wawancara, yaitu dengan melakukan tanya jawab secara langsung kepada Ibu Lusya Elysabeth Kaseger selaku manajer Koki *Restaurant* Sanur. Berdasarkan wawancara yang telah dilakukan, data primer yang diperoleh berupa data penjualan, penerimaan kas dan daftar menu yang dijual di Koki *Restaurant* Sanur.

#### 2. Data Sekunder

Pengumpulan data sekunder dalam penelitian ini berupa profil perusahaan, laporan penjualan dan laporan penerimaan kas yang dicatat dalam buku kas.

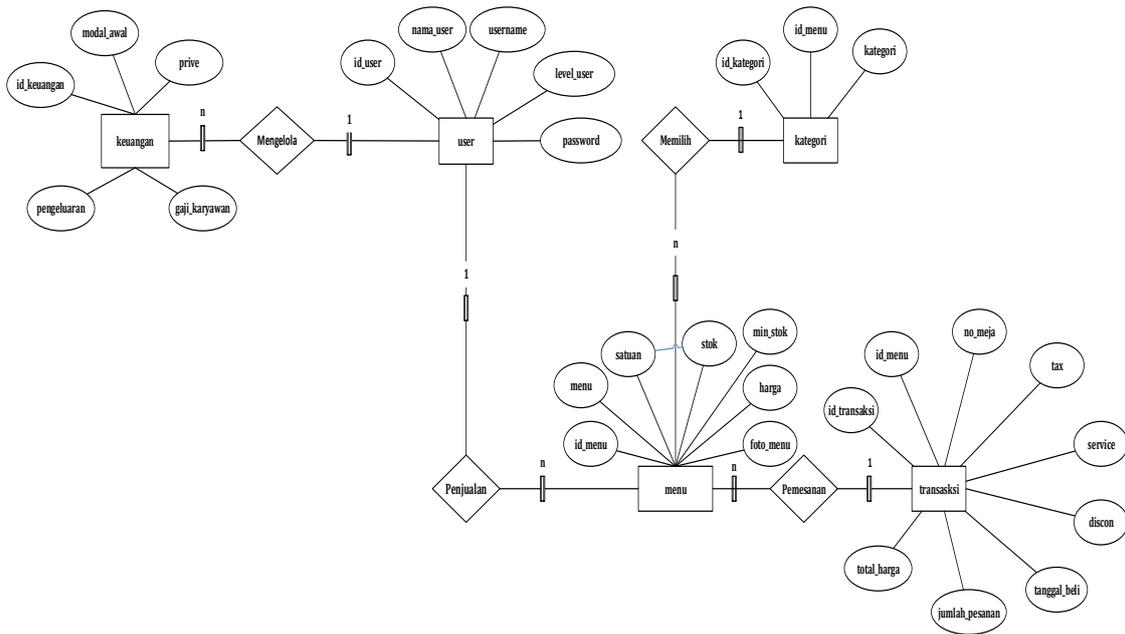
### Perancangan DFD (*Data Flow Diagram*)

*Data Flow Diagram* digunakan digunakan untuk menggambarkan aliran informasi dari *input* menjadi *output*. Berikut DFD yang diusulkan:



Gambar 2. Diagram Konteks

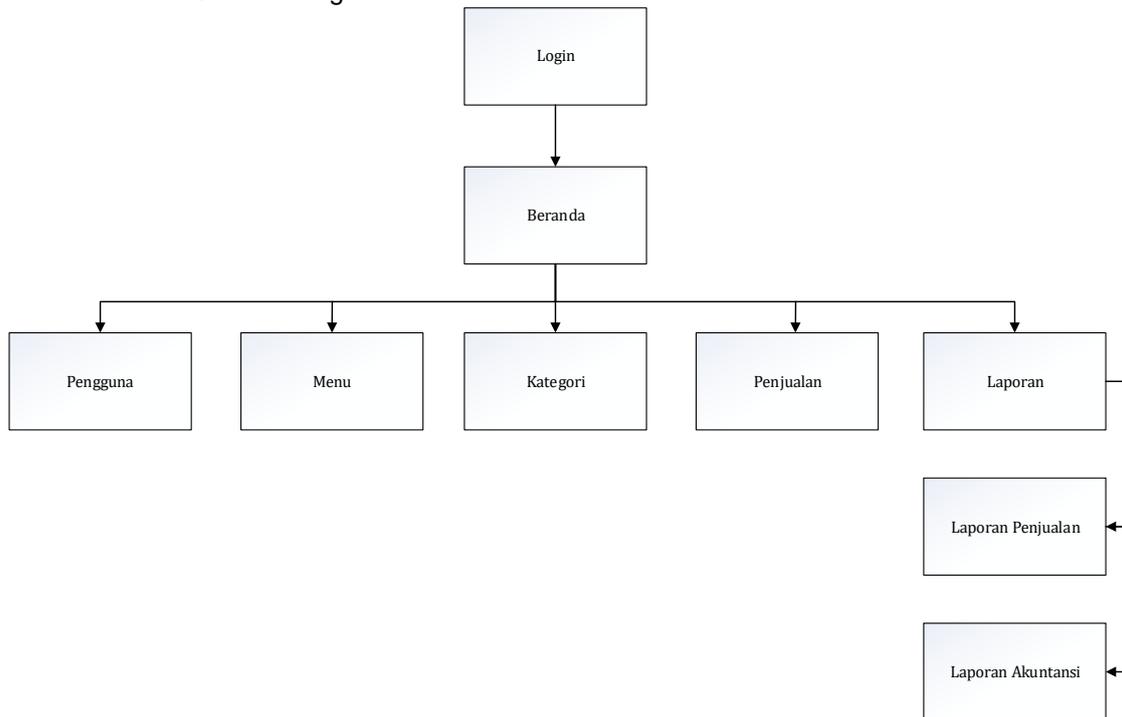
**Perancangan ERD (Entity Relationship Diagram)**



**Gambar 3. Rancangan ERD (Entity Relationship Diagram)**

**4. Hasil dan Pembahasan**

Gambar 4 menyajikan struktur program sistem informasi penjualan berbasis web pada Koki Restaurant Sanur sebagai berikut:



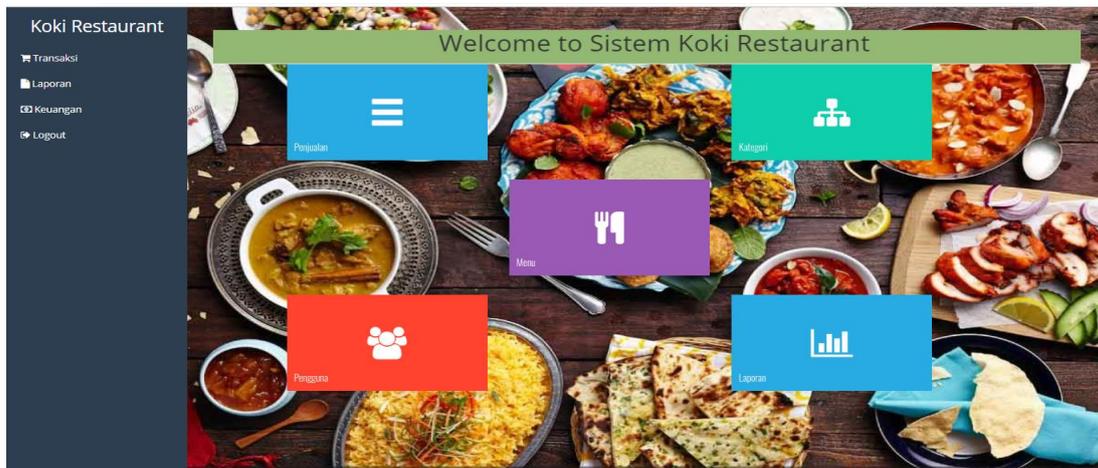
**Gambar 4. Struktur Program**

**4.1 Implementasi Sistem**

Beberapa tampilan utama sistem aplikasi disajikan berikut:

### 1. Halaman Utama

Halaman utama gambar 5 dari sistem penjualan Koki *Restaurant* Sanur, setelah berhasil *login*, maka akan tampil *dashboard* dan menu-menu yang ada di dalam sistem seperti pengguna, menu, kategori, penjualan dan laporan.



Gambar 5. Halaman Utama / Dashboard

### 2. Halaman Data Menu Makanan

Halaman data menu makanan (gambar 6) yang menampilkan semua data-data menu seperti kode menu, nama menu, foto menu, harga, dan kategori. Dalam sistem ini admin bisa menambahkan data menu, mencari menu, edit, dan hapus menu.

No	Kode Menu	Nama Menu	Foto Menu	Harga	Kategori	Aksi
1	BR000002	Kentang Goreng		Rp 20,000	Camilan	<a href="#">Edit</a> <a href="#">Hapus</a>
2	BR000013	Garlic Bread		Rp 15,000	Camilan	<a href="#">Edit</a> <a href="#">Hapus</a>
3	BR000014	Ice Lemon Tea		Rp 20,000	Minuman	<a href="#">Edit</a> <a href="#">Hapus</a>
4	BR000015	Cappucino		Rp 25,000	Minuman	<a href="#">Edit</a> <a href="#">Hapus</a>
5	BR000016	Mango Juice		Rp 25,000	Minuman	<a href="#">Edit</a> <a href="#">Hapus</a>

Gambar 6. Halaman Data Menu Makanan

### 3. Halaman Transaksi Penjualan

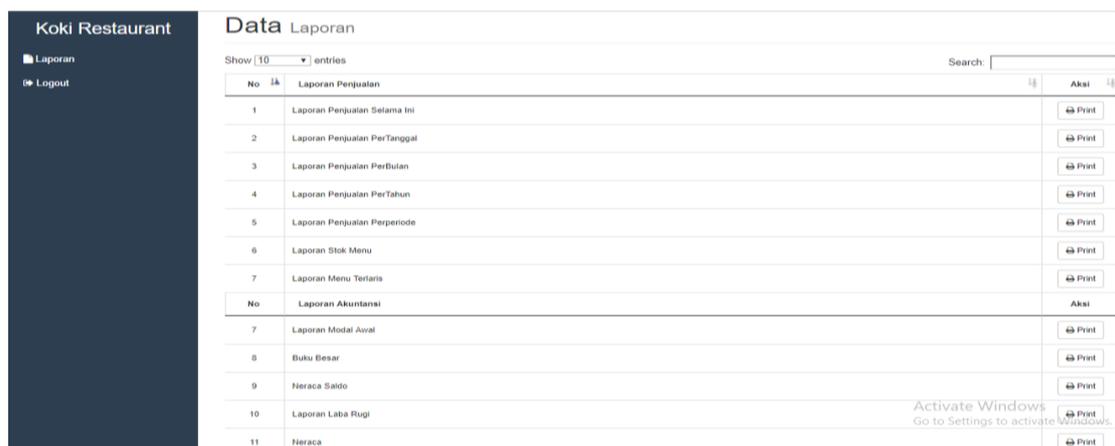
Halaman transaksi penjualan (gambar 7) menampilkan transaksi penjualan menu makanan/minuman. Dalam transaksi penjualan ini berisi kode menu, kasir tinggal mengetikkan kode menu dan secara otomatis akan muncul menu makanan/minuman, satuan, stok, harga, dan jumlah, atau bisa dengan cara mencari menu, tinggal pilih menu yang telah di pesan.



Gambar 7. Halaman Transaksi Penjualan *User* Kasir

4. Halaman Pelaporan Manajemen

Ada dua jenis laporan yang ada pada sistem penjualan yaitu laporan penjualan, dan laporan akuntansi yang berisi laporan modal awal, buku besar, neraca saldo, laporan keuangan laba rugi, dan neraca.



Gambar 8. Tampilan Laporan Penjualan dan Laporan Akuntansi

5. Laporan Penjualan Per Bulan

Laporan penjualan per bulan (gambar 9) menampilkan data penjualan yang bisa diinputkan hanya dalam satu bulan, dan tinggal memilih bulan sesuai dengan laporan yang ingin dilihat atau di cetak.

LAPORAN PENJUALAN PERBULAN											
Bulan : June 2019	No Bill	Tanggal	Kode Menu	Nama Menu	Foto	Harga Jual	Tax	Service	Discount	Qty	SubTotal
1	100619000001	10 June 2019	BR000002	Kentang Goreng		Rp 20,000	Rp 2,000	Rp 1,000	Rp 2,000	1	Rp 21,000
2	100619000001	10 June 2019	BR000014	Ice Lemon Tea		Rp 20,000	Rp 2,000	Rp 1,000	Rp 2,000	6	Rp 126,000
3	030619000001	03 June 2019	BR000019	Avocado Juice		Rp 30,000	Rp 3,000	Rp 1,500	Rp 0	2	Rp 69,000
4	030619000001	03 June 2019	BR000008	Kalbisai Kui		Rp 260,000	Rp 25,000	Rp 12,500	Rp 0	1	Rp 297,500
5	030619000001	03 June 2019	BR000010	Cumi Butter Garlic		Rp 65,000	Rp 6,500	Rp 3,250	Rp 0	4	Rp 299,000
6	030619000001	03 June 2019	BR000005	English pork or beef Sausage		Rp 85,000	Rp 8,500	Rp 4,250	Rp 0	2	Rp 195,500
7	030619000001	03 June 2019	BR000004	Meun Kalbishim		Rp 195,000	Rp 19,500	Rp 9,750	Rp 0	4	Rp 897,000
8	020619000003	02 June 2019	BR000018	Water Melon Juice		Rp 25,000	Rp 2,500	Rp 1,250	Rp 0	2	Rp 57,500
9	020619000003	02 June 2019	BR000007	Spaghetti Seafood		Rp 65,000	Rp 6,500	Rp 4,250	Rp 0	4	Rp 301,000
10	020619000003	02 June 2019	BR000004	Meun Kalbishim		Rp 195,000	Rp 19,500	Rp 9,750	Rp 0	6	Rp 1,345,500
11	020619000003	02 June 2019	BR000017	Pineapple Juice		Rp 25,000	Rp 2,500	Rp 1,250	Rp 0	4	Rp 115,000

Gambar 9. Laporan Penjualan Per Bulan

## 6. Laporan Perubahan Modal

Laporan perubahan modal (gambar 10) menampilkan laporan yang berisi mengenai modal yang dimiliki oleh perusahaan, serta bagaimana modal-modal tersebut bisa berubah. Perubahan modal ini bisa berupa penambahan modal atau pengurangan modal usaha hingga akhir periode akuntansi.

**Laporan Perubahan Modal**  
Bulan June 2019

<b>Modal Awal Per 1 June 2019</b>		Rp. 8.000.000,-
Penambahan Modal		
Laba Bersih	Rp. 5.965.500,-	Rp. 5.965.500,-
Prive	(Rp. 0,-)	
<b>Modal Akhir Per 30 June 2019</b>		Rp. 13.965.500,-

Gambar 10. Laporan Perubahan Modal

## 7. Jurnal Penjualan

Jurnal penjualan (gambar 11) adalah jurnal khusus yang digunakan untuk mencatat semua transaksi penjualan barang secara kredit, tetapi tidak menutup kemungkinan jurnal ini juga digunakan untuk mencatat transaksi penjualan secara tunai. Dalam transaksi penjualan secara tunai menyebabkan terjadinya penambahan kas dan penambahan penjualan.

**Jurnal Penjualan**  
Perbulan

No	Tanggal	Keterangan	ref	Debit	Kredit
				Kas	Penjualan
1	26 July 2019	Ice Lemon Tea		Rp 103,950	Rp 103,950
2	26 July 2019	Ice Lemon Tea		Rp 124,740	Rp 124,740
3	26 July 2019	Goulash Soup		Rp 40,425	Rp 40,425
4	19 July 2019	Kentang Goreng		Rp 46,200	Rp 46,200
5	19 July 2019	Kalbisal Kui		Rp 288,750	Rp 288,750
6	19 July 2019	Garlic Bread		Rp 17,325	Rp 17,325
<b>Total</b>				<b>Rp 621,390</b>	<b>Rp 621,390</b>

Gambar 11. Jurnal Penjualan

## 8. Buku Besar

Buku Besar (gambar 12) berisi tentang perkiraan-perkiraan yang mengikhtisarkan pengaruh adanya transaksi keuangan terhadap perubahan jumlah aktiva, kewajiban dan modal perusahaan.

**Buku Besar**

Nama Perkiraan : Kas					No. 100
Tanggal	Keterangan	Debit	Kredit	Saldo	
June 2019	Kas Usaha Bulan June	13.965.500	-	13.965.500	
Nama Perkiraan : Modal					No. 311
Tanggal	Keterangan	Debit	Kredit	Saldo	
June 2019	Setoran Modal	-	8.000.000	8.000.000	
Nama Perkiraan : Penjualan					No. 411
Tanggal	Keterangan	Debit	Kredit	Saldo	
June 2019	Penerimaan	-	5.965.500	5.965.500	
Nama Perkiraan : Beban Gaji					No. 511
Tanggal	Keterangan	Debit	Kredit	Saldo	
June 2019	Gaji Bulan June	100.000	-	100.000	
Nama Perkiraan : Pembelian Bahan dan Peralatan					No. 611
Tanggal	Keterangan	Debit	Kredit	Saldo	
June 2019	Pembelian Perengkapan Usaha	0	-	0	

Gambar 12. Buku Besar

## 9. Neraca Saldo

Neraca saldo (gambar 13) menampilkan daftar untuk melihat keseimbangan antara jumlah debit dan kredit pada akun-akun yang ada pada buku besar. Neraca saldo biasanya dibuat dalam bentuk saldo-saldo akun pada akhir setiap periode.

Neraca Saldo			
Bulan June 2019			
No	Nama Rekening	Debit	Kredit
101	Kas	7.900.000	
311	Modal Usaha		8.000.000
312	Prive	0	
511	Gaji Karyawan	100.000	
611	Pembelian Peralatan dan Bahan	0	
	<b>Total</b>	<b>Rp. 8.000.000</b>	<b>Rp. 8.000.000</b>

Gambar 13. Neraca Saldo

## 10. Laporan Laba Rugi

Laporan laba rugi (gambar 14) adalah laporan keuangan yang menampilkan laporan kinerja keuangan perusahaan dalam periode waktu tertentu. Laporan laba rugi ini meringkas jumlah biaya-biaya yang dikeluarkan perusahaan selama beroperasi serta keuntungan yang diperoleh perusahaan.

Laporan Laba/Rugi	
Bulan June 2019	
<b>Pendapatan</b>	
Pendapatan Usaha	5.965.500,-
<b>HPP</b>	196.200,-
<b>Laba Kotor</b>	5.769.300,-
<b>Biaya</b>	
Pembelian Peralatan dan Bahan	0,-
Gaji Karyawan	100.000,-
<b>Total Biaya</b>	100.000,-
<b>Laba Bersih</b>	5.669.300,-

Gambar 14. Laporan Laba Rugi

## 11. Neraca

Neraca (gambar 15) merupakan salah satu bagian dari laporan keuangan suatu perusahaan yang di dalamnya terdapat informasi mengenai aktiva, kewajiban serta ekuitas/modal pemegang saham pada akhir periode akuntansi.

Neraca	
Bulan June 2019	
Aktiva	Pasiva
<b>Aktiva Lancar</b>	<b>Hutang :</b>
Kas : Rp 8.000.000,-	Hutang usaha : Rp 0,-
Bank : Rp 0,-	Hutang gaji : Rp 100.000,-
Perlengkapan : Rp 0,-	<b>Total Hutang Usaha : Rp 100.000,-</b>
<b>Total Aktiva Lancar : Rp 8.000.000,-</b>	<b>MODAL</b>
<b>Aktiva Tetap :</b>	Modal : Rp 8.000.000,-
Peralatan : Rp 0,-	<b>Total Modal : Rp 8.000.000,-</b>
Akum peny peralatan : Rp 8.100.000,-	
<b>Total Aktiva Tetap : Rp 16.100.000,-</b>	
<b>TOTAL AKTIVA : Rp 8.100.000,-</b>	<b>TOTAL HUTANG + MODAL : Rp 8.100.000,-</b>

Gambar 15. Neraca

#### 4.2 Pengujian Sistem

Pengujian sistem dilakukan dengan cara melakukan implementasi sistem dan wawancara terhadap karyawan Koki *Restaurant* Sanur yang terdiri dari 4 orang/pengguna diantaranya ada manajer, admin, kasir, dan *accounting*. Pengujian ini dilakukan untuk mengetahui apakah sistem yang dirancang efektif atau tidak digunakan pada Koki *Restaurant* Sanur. Berdasarkan hasil wawancara terhadap pengguna Sistem Informasi Akuntansi Penjualan dan Penerimaan Kas Berbasis *Web* (Studi Kasus pada Koki *Restaurant* Sanur) dapat mengatasi permasalahan yang ada. Perusahaan sangat terbantu dalam proses transaksi penjualan dan pembuatan laporan penjualan serta laporan akuntansi keuangan selain itu perusahaan juga lebih dipermudah dalam mendapatkan informasi mengenai penjualan. Sistem informasi ini dapat dikatakan efektif, berjalan sesuai dengan apa yang diharapkan, dan tentunya bermanfaat bagi perusahaan.

#### 5. Kesimpulan

Pengembangan Sistem Informasi Akuntansi Penjualan dan Penerimaan Kas Berbasis *Web* (Studi Kasus pada Koki *Restaurant* Sanur) dengan menggunakan *Framework CodeIgniter* telah berhasil dilakukan. Berdasarkan hasil implementasi sistem dan wawancara terhadap pengguna, Sistem Informasi Akuntansi Penjualan dan Penerimaan Kas Berbasis *Web* ini dapat dikatakan sesuai harapan, bermanfaat, dan membantu perusahaan dalam mendapatkan informasi mengenai penjualan yang ada di Koki *Restaurant* Sanur.

Adapun saran yang disampaikan dalam penelitian ini adalah diharapkan adanya pengembangan pada sistem seperti penambahan fitur-fitur baru agar semua divisi yang ada di perusahaan bisa menggunakan sistem penjualan dan saling terintegrasi untuk mempermudah pekerjaan dan bisa memberikan informasi yang diperlukan oleh pihak Koki *Restaurant* Sanur dan kedepannya diharapkan *waiter/waitress* dapat menginputkan data order pada sistem penjualan Koki *Restaurant* Sanur.

**REFERENSI**

- [1] Badan Pusat Statistik. Tempat Duduk Restoran dan Rumah Makan 2012-2017, <https://bali.bps.go.id/statictable/2018/04/13/88/banyaknya-tempat-duduk-restoran-dan-rumah-makan-dirinci-menurut-kabupaten-kota-di-provinsi-bali-2012-2017.html> Accessed: 12 Desember 2018.
- [2] Budi R.S. Perancangan Sistem Informasi Akuntansi Penjualan Berbasis Web Pada Rumah Makan Ayam Geprek Mantap *Jurnal Profita*, 2016; 4(3): 1–17.
- [3] Samudra, A. G. (2013). Evaluasi Sistem Informasi Penjualan Makanan Dan Minuman (Studi Pada Warung Internet Kenjinet, malang). *Jurnal Administrasi Bisnis*. 2013; 6(2): 1-6
- [4] Aji P.K., Sistem informasi penjualan pada restoran tunas asri cepu. Repositori, Polinema, 2015.
- [5] Kurniawan, A. N. W., Karyanto, S.T. Informatika, F. Teknik, U. Wijaya, and K. Surabaya, Sistem informasi point of sale (pos) pada rumah makan berkah illahi. *Informatian Technol*. 2017; 3(2): 27–34.
- [6] Fransiscus O.V., Jullie J. S. Analisis Sistem Informasi Akuntansi Siklus Penjualan dan Penerimaan Kas Untuk Meningkatkan Pengendalian Intern pada PT. Sumber Alfaria Trijaya, Tbk (Alfamart) Cabang Manado. *Jurnal Berk. Ilm. Efisiensi*. 2016; 16(4): 191–202.
- [7] Penerapan et al. 130923\_Gas-Diffusion-Layer-Properties.2013;1(4): 213–223.
- [8] ESTIYANTI, N. M. Rancang Bangun Sistem Informasi Penjualan dan Penerimaan Kas Berbasis Web Pada CV Bali Shanti. *Processor*. 2019; 14(1): 43-64
- [9] Hadibin, M. M. (Sistem informasi perawatan dan inventaris laboratorium pada SMK Negeri 1 Rembang berbasis web. *Speed-Sentra Penelitian Engineering dan Edukasi*. 2012; 3(4): 1-9
- [10] Satria, D., Zulfan, Z., Yana, S., & Yulizar, Y. PERANCANGAN SISTEM INFORMASI MANAJEMEN PEMBELIAN DAN PENJUALAN KOMODITAS PERKEBUNAN MASYARAKAT PADA UD. BINTANG BARU. *Jurnal Ekonomi Manajemen dan Akuntansi (JEMSI)*. 2018; 4(1): 39-47
- [11] Widiani, P., Kelistrikan, B. Pengembangan Web, Studi Kasus PT. T. E. A. Kirana 39. *Matrik: Jurnal Manajemen Teknik Informatika & Rekayasa Komputer*. 2018; 18(1):39–49.
- [12] Warman I., Ramdaniansyah R., Analisis Perbandingan Kinerja Query DatabaseManagement System (DBMS) Antara MySQL 5.7.16 dan MariaDB 10.1. *Jurnal TEKNOIF*. 2018; 6(1): 32-41.
- [13] Rosa A S, Shalahudin M, Modul Pembelajaran Rekayasa Perangkat Lunak (terstruktur dan berorientasi objek). Bandung: Modula. 2011.
- [14] Prawijaya, F.S. Perancangan Sistem Informasi Penjualan pada Rumah Makan Pondok Sate Lesehan, Bengkulu Utara, Repository, 2013.
- [15] Gunawan, D. P. Hastuti R., Andriani, & Susafa'ati, Sistem Informasi Penjualan Berbasis Web Pada Restoran Caki Cake Karawang, *Jurnal. AKRAB JUARA*. 2018; 3(1): 1–16.