

ABSTRAKSI

Secara umum, sistem informasi akuntansi merupakan suatu kerangka pengkoordinasian sumber daya (*data, materials, equipment, suppliers, personal, and funds*) untuk mengkonversi input berupa data ekonomik menjadi keluaran berupa informasi keuangan yang digunakan untuk melaksanakan kegiatan suatu entitas dan menyediakan informasi akuntansi bagi pihak-pihak yang berkepentingan. Sistem informasi merupakan salah satu sumber daya perusahaan yang tidak ternilai harganya. Penerapan sistem informasi yang baik, suatu entitas atau organisasi mampu mengorganisasikan dan menyediakan informasi yang dibutuhkan secara tepat waktu sehingga dapat digunakan oleh para pemakainya. Sistem informasi akuntansi terkomputerisasi diharapkan mampu menyelesaikan permasalahan yang ada pada suatu entitas saat ini.

Tujuan penelitian ini adalah mendesain sistem informasi akuntansi siklus produksi pada Restoran "X" sebagai upaya pengendalian bahan baku untuk dapat diaplikasikan sesuai dengan kebutuhan restoran saat ini. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan pendekatan kualitatif yaitu melalui cara analisis terhadap sistem produksi yang terjadi pada restoran "X".

Hasil analisis yang ada kemudian dibuat sistem informasi terkomputerisasi siklus produksi. Pendesainan ini terdiri dari pendesaian output, database, input, pendesaian fisik dokumen, formulir, serta pendesaian fisik database.

(Kata kunci: Sistem informasi, Sistem informasi akuntansi, Sistem produksi, Database, Output Sistem, Input Sistem)