

**DESAIN STANDAR PROSES PRODUKSI DAN STANDAR
BIAYA MAKANAN BERDASARKAN MODEL
MANUFACTURING INFORMATION SYSTEM
(Studi Kasus Pada Warung Sweeke Dan Ayam Goreng Mbak Ning)**

SKRIPSI

**DIAJUKAN UNTUK MEMENUHI SEBAGIAN
PERSYARATAN DALAM MEMPEROLEH GELAR SARJANA
AKUNTANSI
DEPARTEMEN AKUNTANSI
PROGRAM STUDI S1 AKUNTANSI**



**DIAJUKAN OLEH
DITA WIDYA OKTAVIANI
NIM: 041113219**

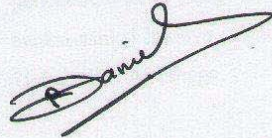
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
2018**

**DESAIN STANDAR PROSES PRODUKSI DAN STANDAR
BIAYA MAKANAN BERDASARKAN MODEL
MANUFACTURING INFORMATION SYSTEM
(Studi Kasus Pada Warung Sweeke dan Ayam Goreng Mbak
Ning)**

**DIAJUKAN OLEH:
DITA WIDYA OKTAVIANI
NIM: 041113219**

Telah disetujui dan diterima dengan baik oleh

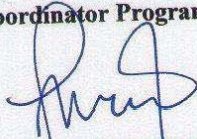
Dosen Pembimbing,



**Dr. rer. pol. DEBBY RATNA D, SE., Ak., CMA., CA
NIP. 195703051983032001**

Tanggal: 21 Juli 2018

Koordinator Program Studi,



**IMAN HARYMAWAN, SE, MBA, P.hd
NIP. 198404202008121005**

Tanggal: 23 Juli 2018

PERNYATAAN ORISINALITAS SKRIPSI

Saya, (Dita Widya Oktaviani, 041113219), menyatakan bahwa:

1. Skripsi saya ini adalah asli dan benar-benar hasil karya saya sendiri, dan bukan hasil karya orang lain dengan mengatas namakan saya serta bukan merupakan hasil peniruan atau penjiplakan (*plagiarism*) dari karya orang lain. Skripsi ini belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik baik di Universitas Airlangga, maupun di perguruan tinggi lainnya.
2. Dalam Skripsi ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar kepustakaan.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya, dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis Skripsi ini serta sanksi-sanksi lainnya sesuai dengan norma dan peraturan yang berlaku di Universitas Airlangga.

Surabaya, 9 Juli 2018



Dita Widya Oktaviani

NIM:041113219

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT yang selalu melimpahkan rahmat serta hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul DESAIN STANDARD PROSES PRODUKSI DAN STANDARD BIAYA MAKANAN BERDASARKAN MODEL MANUFACTURING INFORMATION SYSTEM (STUDI KASUS PADA WARUNG SWEEKE DAN AYAM GORENG MBAK NING). Skripsi ini ditulis untuk memenuhi syarat dalam memperoleh gelar Sarjana Akuntansi.

Selama proses penelitian hingga selesainya skripsi ini, penulis sadar bahwa banyak pihak yang berperan memberikan bantuan kepada penulis sehingga penelitian dan penulisan skripsi ini dapat berjalan dengan lancar dan selesai dengan baik. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Prof. Dr. Dian Agustia, S.E., Msi., Ak., CMA., CA selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Airlangga.
2. Drs. Agus Widodo, M., M.Si., Ak., CMA., CA selaku Ketua Departemen Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Airlangga.
3. Iman Haryawan, SE., MBA., Ph.D selaku Koordinator Program Studi S1 Akuntansi
4. Dr. rer. pol. Debby R. Daniel, Ak., CMA, CA., CIBA selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran serta

memberikan bimbingan, pengarahan, serta motivasi kepada penulis selama penulisan skripsi;

5. Mama dan Papa yang selalu mendukung setiap langkah yang saya lakukan dan tidak berhenti memberi saya semangat dan doa.
6. Para sahabat yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu yang selalu membantu dan memberi semangat kepada saya.
7. Ibu Nuning Induparwati yang bersedia untuk diwawancarai dan mengijinkan saya untuk melakukan penelitian di warung milik beliau di Warung Sweeke dan Ayam Goreng Mbak Ning

Penulis menyadari skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Penulis

Surabaya, 9 Juli 2018

ABSTRAK

Warung Sweeke dan Ayam Goreng Mbak Ning berdiri sejak tahun 1995. Restoran ini belum mempunyai takaran bahan baku yang akurat pada proses produksi sehingga menimbulkan perhitungan biaya yang tidak akurat. Biaya pengeluaran untuk listrik, air, dan lpg juga tidak dimasukkan dalam perhitungan biaya produksi. Tujuan dari penelitian ini adalah menghasilkan desain standar proses produksi dan standar biaya menggunakan model manufacturing information system. Metodologi yang digunakan adalah penelitian kualitatif eksploratori. Output yang dihasilkan dari desain manufacturing information system berupa laporan standar biaya dan varian biaya.

KATA KUNCI: Manufacturing Information System, Proses Produksi, Standar Biaya

ABSTRACT

Warung Sweeke and Fried Chicken Mbak Ning established since 1995. This restaurant does not have accurate raw material dosage in the production process so as to result in inaccurate cost calculation. The cost of spending on electricity, water, and lpg is also not included in calculation of production costs. The purpose of this research is to produce standard design of production process and standard cost using manufacturing information system model. The methodology used is qualitative exploratory research. The outputs resulting from the manufacturing information system design are standard cost and cost variants.

KEY WORDS: Manufacturing Information System, Production Process, StandardCost

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
PERNYATAAN ORISINALITAS SKRIPSI.....	iii
ABSTRAK	vi
ABSTRACT.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Manfaat Penelitian	4
1.5. Sistematika Penulisan	4
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1. Manufacturing Information System Model	7
2.1.1. Input Subsystem	8
2.1.2. Database (Basis Data)	10
2.1.3. Output Subsystem.....	12

2.1.3.1 Production Subsystem.....	12
2.1.3.2 Inventory Subsystem.....	14
2.1.3.2.1 Probabilistic Order Model.....	14
2.1.3.2.2 Sistem Persediaan	16
2.1.3.3 Quality Subsystem.....	17
2.1.3.4 Cost Subsystem.....	18
2.1.3.4.1 Akuntansi Biaya.....	19
2.1.3.4.2 Metode Penyusutan.....	20
2.2. Harga Pokok Produksi	20
2.2.1 Menu Item Forecasting	23
2.2.2 Resep Baku	24
2.2.3 Pengendalian Persediaan.....	24
2.2.4 Pembelian.....	26
2.2.5 Penerimaan Bahan Makanan.....	27
2.2.6 Penyimpanan.....	27
2.2.7 Penentuan Biaya Aktual Makanan.....	29
2.3 Pengembangan Sistem Informasi.....	29
2.3.1 Perencanaan Sistem	30
2.3.2 Analisis Sistem.....	30
2.3.3 Desain Sistem.....	32
2.3.4 Implementasi Sistem	33
2.4 Teknik Dokumentasi	33
2.5 Penelitian Terdahulu	36

2.6 Kerangka Konseptual	37
BAB 3 METODE PENELITIAN.....	38
3.1. Pendekatan Penelitian	38
3.2. Desain Penelitian.....	40
3.3. Ruang Lingkup Penelitian.....	42
3.4. Prosedur Pengumpulan Data	42
3.5. Teknik Analisis Data.....	44
3.4. Batasan Penelitian	45
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	46
4.1 Gambaran umum Warung Sweeke dan Ayam Goreng Mbak Ning.....	46
4.2 Analisis dan Pembahasan.....	52
4.3. Analisis Sistem yang ada di Warung Sweeke dan Ayam Goreng Mbak Ning.....	53
4.4 Kebutuhan Standar Proses Produksi dan Standar Biaya	55
BAB 5 SIMPULAN DAN SARAN.....	67
5.1. Simpulan	67
5.2. Saran	67
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

4.1. Data Persediaan Bahan Baku	57
4.2. Data Tenaga Kerja Langsung.....	58
4.3. Standar Proses Produksi Kuah Kaldu	61
4.4. Standar Proses Produksi Sweeke Kuah.....	61
4.5. Standar Proses Produksi Nasi Putih.....	62
4.6. Food Production Cost Kuah Kaldu	65
4.7. Food Production Cost Sweeke Kuah.....	65
4.8. Food Production Cost Nasi Putih.....	66
4.9. Variance Cost Report	66

DAFTAR GAMBAR

2.1. Manufacturing Information System Model	8
4.1. Struktur Organisasi Warung Sweeke dan Ayam Goreng Mbak Ning	49
4.2. Flowchart Penentuan Standar Biaya Saat Ini	53
4.3. Usulan Model Manufacturing Information System.....	56
4.4. ERD Proses Produksi Sweeke Kuah.....	59
4.5. Flowchart Usulan Penentuan Standar Biaya.....	63
4.6. ERD Food Production Cost.....	64