

Modernisasi Sistem Informasi Akuntansi Operasional: Transformasi dari Manual ke *Real-Time Point of Sales* (POS) dan Persediaan pada Restoran AL CHICKEN Jombang

Haniatul Nur Habibah¹, Galuh Fatikasari², Yudhi Ferdi Andri Asmawan^{*3}

^{1,2,3}Bisnis Digital, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas PGRI Jombang, Indonesia

^{*}haniatulnur5@gmail.com¹, galuhfatika62@gmail.com², yudhiferdi@gmail.com³

Abstrak

Industri kuliner ayam geprek berkembang pesat, salah satunya dialami Restoran AL CHICKEN Jombang yang sukses mendirikan delapan cabang sejak tahun 2020. Namun, ekspansi ini menimbulkan kompleksitas operasional karena sistem penjualan, pengadaan bahan baku, dan manajemen persediaan di outlet utama Ploso masih menggunakan pencatatan manual tulis tangan. Ketidadaan integrasi data secara real-time memicu risiko human error, keterlambatan pelayanan kasir ke dapur, serta ketidaksesuaian stok fisik gudang. Penelitian ini bertujuan mengevaluasi kelemahan tersebut dan merumuskan model rekayasa ulang sistem yang solutif. Metode yang digunakan adalah kualitatif deskriptif dengan pendekatan analisis komparatif alur kerja sebelum (*before*) dan sesudah (*after*) digitalisasi melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa implementasi Sistem Informasi Akuntansi (SIA) berbasis Point of Sales (POS) dan persediaan otomatis mampu mengintegrasikan interaksi bisnis harian secara terpusat. Ketika kasir menginput pesanan, data persediaan gudang langsung terpotong otomatis dan notifikasi terkirim ke dapur secara instan. Kesimpulannya, transformasi ke sistem digital real-time sangat krusial untuk mengeliminasi inefisiensi administrasi dan meminimalkan celah kebocoran keuangan. Modernisasi tata kelola ini menjadi fondasi operasional yang kokoh dan kompetitif bagi AL CHICKEN Jombang dalam mendukung ekspansi cabang selanjutnya..

Kata kunci: Digitalisasi, , Flowchart, Point of Sales, Sistem Informasi Akuntansi.

Abstract

The fried chicken culinary industry is growing rapidly, as seen by the AL CHICKEN Jombang Restaurant, which has successfully opened eight branches since 2020. However, this expansion has created operational complexity because the sales, raw material procurement, and inventory management systems at the main Ploso outlet still use manual handwritten recording. The lack of real-time data integration triggers the risk of human error, delays in cashier service to the kitchen, and discrepancies in physical warehouse inventory. This study aims to evaluate these weaknesses and formulate a solution-oriented system reengineering model. The method used is descriptive qualitative with a comparative analysis of workflows before and after digitalization through observation, interviews, and documentation. The results show that the implementation of an Accounting Information System (AIS) based on Point of Sales (POS) and automated inventory can centrally integrate daily business interactions. When a cashier inputs an order, warehouse inventory data is automatically deducted and notifications are sent to the kitchen instantly. In conclusion, the transformation to a real-time digital system is crucial for eliminating administrative inefficiencies and minimizing financial leakage. This governance modernization becomes a solid and competitive operational foundation for AL CHICKEN Jombang in supporting further branch expansion.

Keywords: Digitalization, Flowchart, Point of Sales, Accounting Information System.

1. PENDAHULUAN

Industri kuliner merupakan salah satu sektor bisnis yang paling dinamis dan memiliki daya tahan tinggi terhadap gejolak ekonomi di Indonesia (S. A. A. K. Putra, Sucipto, and Rachmadana 2022). Di tengah ketatnya persaingan global, sektor usaha kuliner lokal justru mampu tumbuh subur di berbagai daerah. Salah satu komoditas kuliner yang mengalami ledakan tren luar biasa sejak tahun 2003 adalah menu ayam geprek. Hidangan yang memadukan

kelembutan ayam goreng krispi dengan kepedasan sambal segar ini telah bertransformasi menjadi tren industri yang masif. Karakteristik masyarakat Indonesia yang menyukai makanan pedas, praktis, dan ekonomis menjadikan bisnis ayam geprek sebagai ceruk pasar yang sangat menjanjikan bagi para wirausahawan lokal untuk menunjukkan taji di daerahnya masing-masing.

Di Kabupaten Jombang, Jawa Timur, potensi pasar ini direspons dengan sangat baik melalui lahirnya AL CHICKEN pada tahun 2020. Bermula dari semangat kewirausahaan lokal, AL CHICKEN hadir untuk menjawab kebutuhan masyarakat Jombang akan kuliner ayam geprek berkualitas tinggi namun tetap ramah di kantong. Keunikan utama yang diusung oleh jenama lokal ini terletak pada komitmennya untuk memadukan konsep ayam geprek populer dengan cita rasa autentik khas Jawa Timur yang kaya akan bumbu rempah pilihan serta sentuhan rasa sambal yang khas. Konsistensi rasa, penggunaan bahan baku segar harian, serta pendekatan pelayanan yang ramah terbukti berhasil membangun loyalitas pelanggan yang sangat kuat. Dalam kurun waktu beberapa tahun saja, usaha yang awalnya berskala warung sederhana ini telah berkembang menjadi jaringan restoran modern yang berhasil mendirikan delapan cabang strategis di berbagai kecamatan di Kabupaten Jombang, dengan pusat operasional utamanya berada di wilayah Ploso.

Namun demikian, ekspansi bisnis yang pesat dari satu outlet manual menjadi jaringan multi-cabang selalu membawa konsekuensi logis berupa kompleksitas operasional yang jauh lebih tinggi (S. A. A. Putra, Pratikto, and Winarno 2021).i. Pada fase pertumbuhan ini, AL CHICKEN Jombang dihadapkan pada tantangan manajemen internal yang cukup serius akibat masih bertumpu pada sistem operasional tradisional. Hingga saat ini, alur kerja yang diterapkan di seluruh jaringan outlet, mulai dari pencatatan transaksi penjualan di meja kasir, pengadaan bahan baku ke pemasok, hingga manajemen persediaan di gudang, masih berjalan secara sepenuhnya manual dan berbasis tulis tangan. Model operasional konvensional yang belum memanfaatkan digitalisasi secara optimal ini mulai menimbulkan berbagai dampak negatif yang menghambat efisiensi organisasi secara keseluruhan (Rachmadana, Putra, and Difinubun 2022). Ketika volume transaksi harian terus meningkat, pencatatan manual di atas kertas menjadi sangat tidak efektif, memakan waktu lama, serta membutuhkan keterlibatan tenaga kerja yang lebih banyak hanya untuk menyelesaikan urusan administratif yang berulang.

Kelemahan paling krusial dari sistem yang sedang berjalan ini adalah tidak adanya keterhubungan data secara langsung dan terkini (*real-time*) antar bagian di dalam perusahaan (Eiler and Nöth 2024). Ketiadaan integrasi ini menciptakan silo informasi yang berisiko tinggi memicu kesalahan manusia (*human error*). Sebagai contoh, dalam proses penjualan harian, pesanan yang dicatat belum terhubung langsung ke bagian dapur, sehingga berpotensi menimbulkan keterlambatan penyiapan makanan atau kesalahan penyampaian jenis menu yang dipesan pelanggan. Dari sisi keuangan, kasir harus menghitung total belanjaan dan memverifikasi pembayaran pelanggan secara manual, yang tidak hanya memperlambat antrean pelayanan pada jam-jam sibuk, tetapi juga membuka celah terjadinya salah hitung yang merugikan keuangan outlet. Pelayanan yang lambat dan kurang tepat ini pada akhirnya dapat mengikis kenyamanan konsumen dan berpotensi menurunkan tingkat kepuasan serta loyalitas pelanggan yang telah dibangun dengan susah payah (Asmawan et al. 2024).

Tantangan operasional tidak berhenti di area pelayanan depan, melainkan menjalar hingga ke manajemen rantai pasok belakang yang meliputi pengelolaan gudang dan persediaan (Rachmadana et al. 2024). Proses kontrol stok yang mengandalkan pengecekan fisik berkala secara manual sering kali menghasilkan ketidaksesuaian data antara catatan administrasi dengan kondisi riil barang yang tersimpan di gudang. Dampak dari rantai informasi yang terputus ini sangat fatal, di mana outlet kerap kali mengalami situasi risiko kehabisan stok bahan baku secara mendadak saat permintaan konsumen sedang tinggi. Selain itu, alur pengadaan barang

yang masih mengandalkan komunikasi manual via telepon atau pesan singkat kepada pemasok tanpa adanya dokumen digital formal yang terautomasi, membuat seluruh proses operasional menjadi kurang efektif dan lambat dipantau.

Menyikapi seluruh dinamika dan hambatan operasional tersebut, AL CHICKEN Jombang berada pada titik balik di mana digitalisasi bukan lagi sekadar pilihan inovasi, melainkan sebuah kebutuhan mutlak demi mempertahankan keberlangsungan dan daya saing usaha. Untuk mengeliminasi segala bentuk inefisiensi dari sistem yang lama, diperlukan sebuah rekayasa ulang alur kerja melalui perancangan dan implementasi Sistem Informasi Akuntansi (SIA) yang terintegrasi dan berjalan secara *real-time*. Melalui sistem berbasis teknologi *Point of Sales* (POS) dan manajemen persediaan otomatis yang diusulkan, seluruh interaksi bisnis dari hulu ke hilir akan terekam secara terpusat ke dalam basis data digital. Automasi ini akan mengubah cara kerja karyawan secara dramatis, di mana kasir dapat memproses pesanan dengan cepat, sistem langsung memotong saldo stok bahan baku di dapur, dan bagian manajemen dapat memantau status transaksi serta pergerakan barang dari layar pantauan kapan saja dan di mana saja.

Penerapan sistem informasi yang terpadu ini diharapkan mampu memberikan dampak positif yang masif bagi stabilitas bisnis AL CHICKEN Jombang. Dengan memangkas tahapan administratif yang berbelit-belit, beban kerja karyawan dapat dialihkan untuk lebih fokus pada peningkatan kualitas produk kuliner dan pelayanan yang ramah demi mendongkrak kepuasan pelanggan. Di samping itu, ketersediaan laporan keuangan, riwayat penjualan, dan pembaruan stok otomatis akan meminimalkan risiko kerugian akibat kesalahan manusia serta mempermudah pimpinan dalam mengambil keputusan strategis berbasis data. Melalui analisis mendalam mengenai perbandingan alur kerja sebelum (*before*) dan sesudah (*after*) digitalisasi, penelitian ini bertujuan untuk merumuskan sebuah model sistem informasi akuntansi penjualan dan persediaan yang solutif, efisien, dan siap mendukung AL CHICKEN Jombang untuk tumbuh lebih stabil, profesional, dan siap berekspansi lebih luas di masa depan

2. METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode analisis deskriptif (Aprizal, Faizah, and Malik 2023) untuk mengevaluasi dan merancang ulang Sistem Informasi Akuntansi (SIA) pada jaringan restoran AL CHICKEN Jombang. Fokus utama dari metode ini adalah membandingkan secara mendalam alur kerja operasional lama yang masih berbasis manual (*before*) dengan rancangan alur kerja baru yang berbasis sistem terintegrasi secara *real-time* (*after*). Objek dalam penelitian ini mencakup seluruh siklus operasional harian yang terjadi di delapan cabang AL CHICKEN Jombang, dengan pemusatan pengamatan pada kantor pusat dan outlet utama yang berlokasi di wilayah Ploso. Peneliti memilih lokasi ini karena kompleksitas transaksi harian dan manajemen rantai pasok dari hulu ke hilir dikendalikan langsung dari pusat operasional tersebut (Kusumastuti and Khoiron 2019).

Proses pengumpulan data dilakukan melalui tiga teknik utama untuk memastikan keabsahan dan kedalaman informasi yang diperoleh. Teknik pertama adalah observasi partisipatif, di mana peneliti mengamati secara langsung bagaimana karyawan kasir memproses pesanan pelanggan, bagaimana bagian dapur memantau ketersediaan bahan baku, serta bagaimana penanggung jawab gudang melakukan pencatatan pengadaan barang ke pemasok. Teknik kedua adalah wawancara mendalam yang dilakukan bersama pemilik usaha, manajer operasional, kasir, dan staf administrasi gudang guna menggali hambatan teknis serta inefisiensi yang sering terjadi dalam sistem berjalan. Teknik ketiga adalah dokumentasi, yaitu dengan mengumpulkan berbagai bukti fisik operasional lama seperti nota penjualan tulis tangan, buku besar rekapan kas harian, serta catatan manual penerimaan stok barang (Setyanto 2021).

Setelah data operasional terkumpul, tahap analisis data dimulai dengan melakukan pemetaan alur kerja yang sedang berjalan (*existing system*). Alur kerja manual tersebut kemudian digambarkan ke dalam bentuk diagram alir (*flowchart*) sistem lama untuk mengidentifikasi titik-titik krusial yang rawan terhadap kesalahan manusia (*human error*), keterlambatan informasi, atau kebocoran keuangan. Berdasarkan hasil identifikasi kelemahan pada sistem konvensional tersebut, peneliti melakukan tahap rekayasa ulang proses bisnis (*business process reengineering*). Pada tahap ini, peneliti merancang model Sistem Informasi Akuntansi yang baru dengan mengintegrasikan teknologi *Point of Sales* (POS) di meja kasir langsung dengan sistem pembaruan stok otomatis (*automated inventory control*) di bagian dapur dan gudang(Niam et al. 2024).

Rancangan sistem baru tersebut selanjutnya dipetakan kembali ke dalam bentuk *flowchart* sistem usulan untuk menunjukkan perubahan nyata pada efisiensi alur kerja. Analisis komparatif dilakukan secara naratif untuk membandingkan kedua kondisi tersebut, misalnya bagaimana proses transaksi kasir dipangkas dari perhitungan manual menjadi pemindaian sistem otomatis, serta bagaimana alur pengadaan barang diubah dari sekadar pesan singkat informal menjadi dokumen digital *Purchase Order* (PO) yang terlacak. Melalui tahapan metodologi yang sistematis ini, hasil rancangan sistem informasi akuntansi diuji kelayakannya secara konseptual untuk memastikan bahwa model yang diusulkan dapat diterapkan secara praktis, aman, dan siap mendukung ekspansi bisnis AL CHICKEN

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Sejarah dan Latar Belakang

AL CHICKEN adalah merek restoran lokal yang lahir dan berkembang di Kabupaten Jombang, Jawa Timur. Usaha ini hadir untuk memenuhi kebutuhan masyarakat Jombang akan kuliner ayam geprek berkualitas dengan harga yang terjangkau. Seiring perkembangan tren kuliner ayam geprek di Indonesia yang mulai populer sejak tahun 2003 di Yogyakarta, AL CHICKEN mengadopsi konsep tersebut dan mengembangkannya dengan cita rasa khas Jawa Timur.

Restoran ini dirintis dengan semangat kewirausahaan lokal yang berdiri pada tahun 2020 sampai sekarang dan sudah menempatkan beberapa cabang dikota jombang ini, ada 8 cabang yang sudah didirikan dan untuk penempatan cabang utamanya berlokasi di Ploso, resto ini mengutamakan penggunaan bahan-bahan segar berkualitas dengan bumbu rempah pilihan yang mencerminkan kekayaan kuliner Jawa Timur. Dari awalnya hanya sebuah warung sederhana, AL CHICKEN kini telah berkembang menjadi jaringan restoran dengan beberapa cabang yang tersebar di berbagai kecamatan di Kabupaten Jombang.

Tabel 1. Profil Usaha

IDENTITAS	KETERANGAN
Nama Usaha	AL CHICKEN
Jenis Usaha	Restoran / Rumah Makan (Fastfood & Ayam Geprek)
Lokasi Utama	Kabupaten Jombang, Jawa Timur
Provinsi	Jawa Timur, Indonesia
Kategori Kuliner	Aneka Ayam, Ayam Geprek, Fastfood
Jam Operasional	Senin – Minggu, 09.00 – 21.00 WIB
Layanan	Makan di tempat (Dine-in), Bawa pulang (Take-away), Pesan Antar (GoFood / GrabFood)

Konsep utama AL CHICKEN adalah menyajikan ayam geprek yaitu ayam goreng crispy yang digeprek (ditekan/dihancurkan) dan dicampurkan dengan sambal pedas khas dengan

standar rasa yang konsisten, harga terjangkau, dan pelayanan yang ramah. AL CHICKEN berhasil membangun loyalitas pelanggan yang kuat di kalangan masyarakat Jombang.

3.1.1. Visi dan Misi

Menjadi restoran ayam geprek lokal terpercaya dan terfavorit di Kabupaten Jombang yang dikenal dengan cita rasa autentik, harga terjangkau, dan pelayanan terbaik. Sedangkan Misi Adalah Menyajikan menu ayam geprek dengan kualitas bahan baku segar dan bumbu rempah pilihan khas Jawa Timur, Memberikan pelayanan yang cepat, ramah, dan memuaskan kepada setiap pelanggan, Menawarkan harga yang terjangkau dan bersahabat untuk semua kalangan Masyarakat, Terus berinovasi dalam menu dan layanan untuk memenuhi selera masyarakat yang terus berkembang, Membuka lapangan kerja bagi masyarakat sekitar Jombang melalui perluasan cabang.

3.1.2. Data Cabang Al Chicken

AL CHICKEN telah memiliki beberapa titik lokasi yang tersebar di wilayah Kabupaten Jombang. Berikut adalah data cabang yang tercatat:

Tabel 2. Gerai AL CHICKEN di Kabupaten Jombang

Nama Cabang	Alamat
AL CHICKEN Ploso	Jl. Raya Ploso-Babat No. 9, Ploso, Jombang
AL CHICKEN Tambakberas	Jl. Raya KH Wahab Hasbullah, Deretan Toko Lapangan Untung Suropati, Tambakberas, Jombang
AL CHICKEN Kepanjen	Jl. Pahlawan No. 10, Kepanjen, Jombang
AL CHICKEN Bedahlawak	Jl. Jombang – Ploso, Bedahlawak, Tembelang, Jombang
AL CHICKEN Plosogeneng	Jl. Garuda / Plosogeneng, Jombang
AL CHICKEN Losari / Ploso	Jl. Raya Ploso – Babat, Sidupulo Selatan, Losari, Kec. Ploso, Jombang (61453)
AL CHICKEN Sumoyono	Jl. Cukir – Mojowarno, Sumoyono, Kabupaten Jombang, Jawa Timur
AL CHICKEN Cukir	Jl. Raya Cukir, Cukir, Kec. Diwek, Kabupaten Jombang, Jawa Timur

3.1.3. Daftar Menu dan Harga

AL CHICKEN menawarkan berbagai pilihan menu dengan harga yang terjangkau. Berikut adalah daftar menu beserta estimasi harga berdasarkan data yang tersedia:

Tabel 3. Daftar Menu dan Harga

NAMA MENU	HARGA (Rp)	KATEGORI
Paket Ayam Geprek (1 pcs) + Nasi	13.000 - 16.000	Paket Ayam
Paket Ayam Geprek (2 pcs) + Nasi	22.000 – 32.000	Paket Ayam
Ayam Geprek Sayap / Paha Bawah + Nasi + Es Teh	15.000	Paket Ayam
Paket Hemat (Ayam + Nasi + Minuman)	20.000 – 28.000	Paket Hemat
Ayam Geprek (A La Carte)	9.000 – 14.000	A La Carte
Nasi Putih	4.000	A La Carte
Snack (Kentang Goreng, dll.)	8.000 – 10.000	Snack

Es Teh / Minuman	4.000 – 6.000	Minuman
------------------	---------------	---------

3.1.4. Produk Unggulan

Produk andalan AL CHICKEN adalah Ayam Geprek, yaitu ayam goreng crispy yang dibuat dengan proses sebagai berikut: pertama Ayam segar dipilih dan dibersihkan dengan standar kebersihan tinggi, kemudian Dimarinasi menggunakan bumbu rempah khas Jawa Timur untuk menghasilkan cita rasa yang kaya dan autentik, lalu Digoreng hingga crispy dengan lapisan luar yang renyah berwarna keemasan, kemudian Digeprek dan disajikan dengan sambal segar yang dibuat dari cabai pilihan terahir Disajikan bersama nasi putih hangat dan lalapan segar.

Keunikan sambal AL CHICKEN terletak pada perpaduan antara kepedasan yang intens dengan sentuhan manis yang lembut, mencerminkan karakteristik khas kuliner Jawa. Pelanggan dapat menyesuaikan tingkat kepedasan sesuai selera.

Tabel 4. Keunggulan Al Chicken Jombang

KEUNGGULAN	KETERANGAN
Harga Terjangkau	Mulai dari Rp 4.000 – Rp 23.000, cocok untuk semua kalangan
Rasa Autentik	Bumbu rempah khas Jawa Timur dengan sambal segar buatan sendiri
Multi Cabang	Tersedia di berbagai kecamatan di Jombang untuk kemudahan akses
Layanan Online	Tersedia di GoFood dan GrabFood untuk kemudahan pesan antar
Bahan Segar	Menggunakan bahan baku segar dan berkualitas setiap hari
Variasi Menu	Tersedia paket hemat, paket ayam, snack, dan minuman
Ramah Keluarga	Cocok dinikmati bersama keluarga, teman, dan kolega

3.2. Analisis Sistem yang Sedang Berjalan

Outlet Al Chicken menerapkan sistem penjualan, pembelian, dan persediaan yang belum terstruktur secara real-time, serta alur kerja yang masih sepenuhnya manual dan belum memanfaatkan digitalisasi secara optimal. Kondisi ini menimbulkan berbagai dampak negatif, salah satunya adalah proses pencatatan transaksi penjualan, pengadaan barang, dan pengelolaan stok yang memakan waktu cukup lama serta kurang efisien (Fawwaz, Munir, and Wiyono 2025).

Berdasarkan alur proses yang berjalan saat ini, muncul berbagai risiko operasional, seperti sering terjadinya ketidaksesuaian data antara catatan dengan kondisi stok nyata, proses verifikasi pembayaran yang lambat karena harus dihitung dan diperiksa secara manual, serta pencatatan pesanan yang belum terhubung antar bagian sehingga berpotensi menimbulkan keterlambatan penyampaian pesanan atau kesalahan dalam pengolahan data. Proses kerja yang tidak terstruktur ini membuat pelayanan menjadi lambat, kurang efektif, dan pada akhirnya dapat menurunkan tingkat kepuasan serta kepercayaan pelanggan.

Menyikapi hal tersebut, Outlet Al Chicken sangat membutuhkan sistem informasi dan alur kerja yang terintegrasi serta berjalan secara real-time. Komponen ini menjadi sangat penting dan memerlukan kerja sama seluruh pihak dalam pelaksanaannya, karena akan memberikan dampak positif yang nyata, di antaranya proses penjualan, pembelian, dan pengelolaan persediaan

menjadi jauh lebih cepat, mudah, terstruktur, efektif, serta data yang dihasilkan menjadi akurat dan dapat dipertanggungjawabkan.

3.3. Kelebihan dan kelemahan sistem yang berjalan

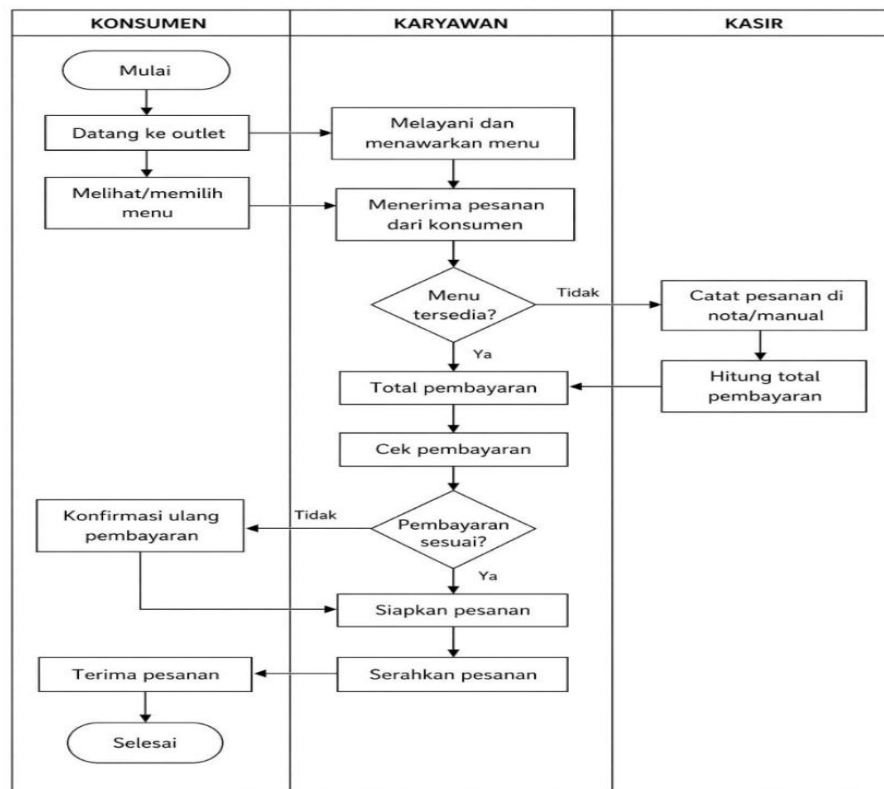
Kelebihan sistem yang saat ini diterapkan di Outlet Al Chicken meliputi:

1. Proses penjualan sudah berjalan sebagaimana mestinya, di mana petugas menerima pesanan dari pembeli, melayani transaksi, serta mencatat setiap permintaan yang masuk.
2. Pengadaan bahan baku sudah terlaksana, di mana bagian gudang dan penanggung jawab memesan ke pemasok menyesuaikan kebutuhan dan ketersediaan stok.
3. Pengelolaan persediaan sudah dilakukan, yaitu petugas mengecek jumlah barang secara fisik dan mencatat seluruh bahan baku serta produk jadi yang tersimpan.
4. Mekanisme pembayaran sudah berjalan, di mana pembeli melakukan pelunasan, dan petugas kasir menghitung serta memastikan kesesuaian jumlah uang yang diserahkan.

Sedangkan kelemahan dari sistem yang berjalan saat ini adalah:

1. Seluruh pencatatan transaksi penjualan, pembelian, dan stok barang masih dikerjakan secara tulis tangan, sehingga memakan waktu lama serta membutuhkan tenaga kerja lebih banyak.
2. Belum adanya keterhubungan data secara langsung dan terkini, sehingga sering terjadi perbedaan informasi antara catatan administrasi dengan ketersediaan barang sesungguhnya.
3. Pengecekan pembayaran dan perhitungan biaya masih dilakukan secara manual, yang berisiko menimbulkan kesalahan hitung serta memperlambat persetujuan pesanan.
4. Pencatatan pesanan belum tersusun rapi dan belum terhubung langsung ke bagian dapur, sehingga sering terjadi kesalahan penyampaian atau keterlambatan dalam penyiapan makanan.
5. Cara kerja manual ini membuka peluang terjadinya kekeliruan manusia, baik saat mencatat, menghitung, maupun menyimpan bukti transaksi.
6. Pelayanan kepada pembeli menjadi kurang cepat dan tepat, karena proses pengolahan data yang lambat, yang pada akhirnya bisa mengurangi kenyamanan dan kepuasan pelanggan.

Berikut adalah Flowchart sistem informasi penjualan yang sedang berjalan di Outlet Al Chicken.



Gambar 1. Flowchart Penjualan Before

Berdasarkan gambar 1 diatas dijelaskan bahwa flowchart penjualan barang pada Outlet Al chicken. Pertama Konsumen datang ke outlet dan melihat atau memilih menu yang tersedia. Kemudian Karyawan melayani konsumen dan menerima pesanan., selanjutnya Karyawan mengecek apakah menu tersedia atau tidak, Jika tidak tersedia, karyawan mencatat pesanan secara manual di nota, Jika tersedia, pesanan dilanjutkan ke proses pembayaran. Kemudian Kasir menghitung total pembayaran secara manual, selanjutnya, Kasir mengecek apakah pembayaran sesuai atau tidak. Jika tidak sesuai, dilakukan konfirmasi ulang pembayaran. Jika sesuai, pesanan disiapkan, lalu pesanan diserahkan kepada konsumen. Konsumen menerima pesanan dan proses selesai.

3.4. Hasil Dan Pemecahan Masalah

Pada sistem yang sebelumnya diterapkan di Outlet Al Chicken, seluruh kegiatan operasional mulai dari penjualan, pengadaan bahan baku, hingga pengelolaan persediaan masih dilaksanakan secara manual dan belum didukung oleh teknologi yang memadai. Kondisi ini menimbulkan berbagai kendala yang menghambat kelancaran usaha, seperti lambatnya pelayanan, data yang tidak akurat, serta tingginya risiko kesalahan dalam pencatatan dan penghitungan(Sukma 2024). Oleh karena itu, disusunlah sistem baru yang terintegrasi dan bekerja secara real-time sebagai solusi untuk mengatasi permasalahan tersebut. Sistem ini dirancang agar seluruh alur kerja menjadi lebih teratur, cepat, dan mudah dipantau(Novida 2025).

Dengan diterapkannya sistem otomatis yang terhubung secara langsung, setiap pesanan yang masuk baik dari pembelian langsung maupun pesanan daring akan terekam secara otomatis ke dalam basis data. Hal ini membuat petugas kasir dapat segera memproses pesanan tanpa perlu mencatat ulang, sehingga risiko kesalahan penulisan data pelanggan, rincian pesanan, hingga bukti pembayaran dapat ditekan seminimal mungkin. Selain itu, ketersediaan stok bahan baku dan menu akan tercatat secara terus-menerus, sehingga perbedaan antara data di catatan dan kenyataan di lapangan tidak lagi terjadi.

Sistem baru ini juga memudahkan pengawasan terhadap status pesanan, di mana petugas dapat melihat proses pesanan mulai dari diterima, sedang disiapkan, hingga sudah dikirimkan atau siap diambil secara langsung di layar pantauan. Hal ini membuat kinerja menjadi jauh lebih efisien. Karena banyaknya tahapan yang berjalan secara otomatis, tenaga kerja dapat lebih memusatkan perhatian pada pelayanan yang ramah dan penyajian produk yang berkualitas, bukan lagi sibuk dengan pekerjaan administratif yang berulang dan memakan waktu.

Penerapan sistem informasi yang terpadu ini diharapkan dapat membawa dampak positif yang besar bagi Outlet Al Chicken. Segala hambatan yang sering terjadi pada cara kerja lama dapat dihilangkan, dan peluang kerugian akibat kesalahan pengelolaan data maupun operasional dapat dikurangi secara drastis. Usaha pun dapat berjalan lebih stabil, teratur, dan siap untuk berkembang lebih pesat di masa mendatang (Indirokan 2025).

3.5. Kelebihan dan Kelemahan Sistem yang Diusulkan

Kelebihan sistem yang diusulkan pada Outlet Al Chicken adalah:

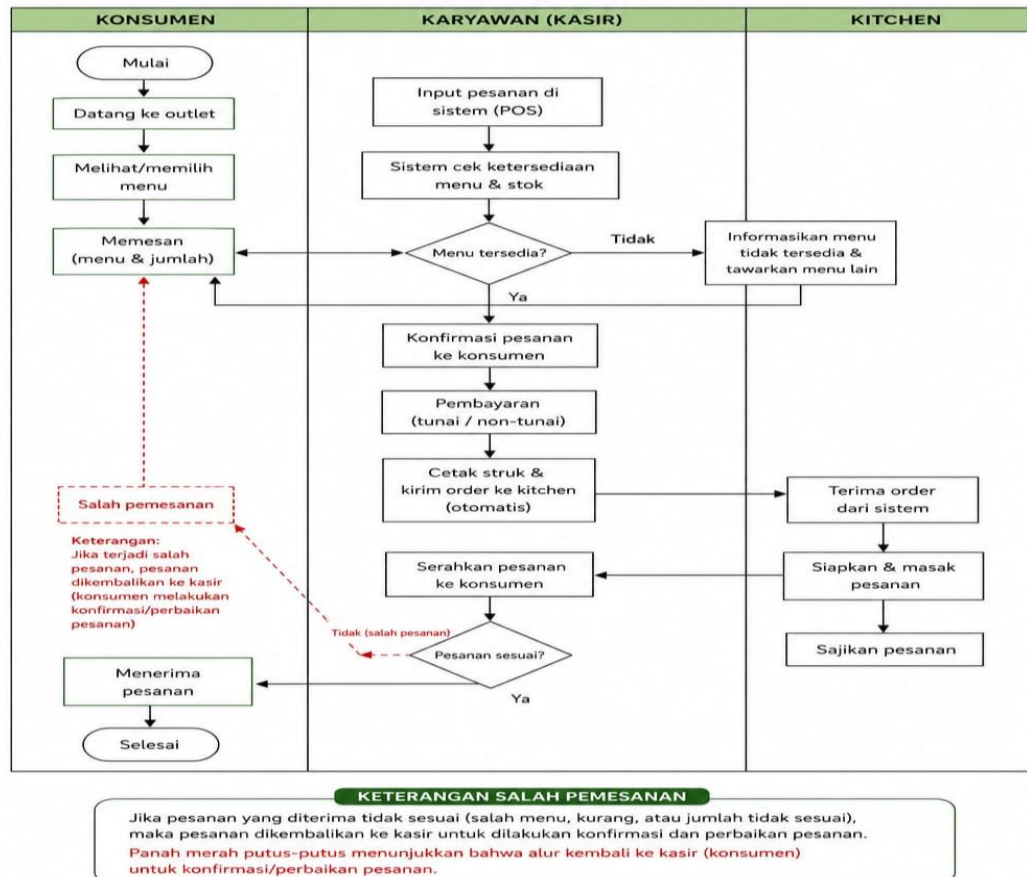
1. Seluruh proses penjualan, pembelian, dan pengelolaan persediaan saling terhubung dan diperbarui secara langsung, sehingga memudahkan pengelolaan informasi dengan cepat dan tingkat ketepatan yang tinggi.
2. Sistem mampu menampilkan daftar menu, harga, serta ketersediaan bahan baku secara otomatis, sehingga memudahkan pelanggan dalam memilih pesanan dan membantu petugas memberikan informasi yang akurat.
3. Pengecekan jumlah barang yang tersedia dilakukan secara otomatis, yang sangat membantu mencegah terjadinya perbedaan data persediaan maupun risiko kehabisan bahan saat dibutuhkan.
4. Proses pembayaran serta pemeriksaan keabsahan transaksi berjalan lebih ringkas dan cepat, sehingga memperlancar arus transaksi setiap harinya.
5. Secara otomatis sistem akan mencetak nomor pesanan, bukti transaksi, serta tanda terima pengiriman, yang membuat urusan administrasi menjadi jauh lebih sederhana dan rapi.
6. Seluruh data transaksi seperti riwayat penjualan, catatan pembelian, dokumen pemesanan, hingga bukti pelunasan tersimpan dalam bentuk digital, sehingga lebih aman dan mudah ditemukan kembali sewaktu diperlukan.
7. Pembuatan laporan mengenai hasil penjualan, pengeluaran, sisa stok, serta laporan keuangan dapat disajikan secara cepat dan tepat tanpa harus mengerjakannya satu per satu secara manual.
8. Memudahkan pimpinan maupun petugas dalam memantau kondisi stok, transaksi harian, hingga status pengiriman kapan saja dan di mana saja melalui tampilan utama sistem.
9. Sistem secara otomatis melakukan pencatatan akuntansi, yang sangat membantu kelancaran urusan pembukuan dan penyusunan laporan keuangan usaha.
10. Tersedia fitur khusus untuk menangani pengembalian barang dan keluhan pelanggan, yang turut meningkatkan kualitas pelayanan serta kepuasan pembeli.

Kelemahan sistem yang diusulkan pada Outlet Al Chicken adalah:

1. Kinerja sistem ini sangat bergantung pada sambungan jaringan internet dan perangkat elektronik, sehingga apabila terjadi gangguan pada koneksi, kegiatan transaksi dapat terhenti sementara.
2. Diperlukan biaya tambahan untuk pengadaan perangkat, pengembangan program, serta perawatan sistem agar tetap dapat berjalan dengan baik dalam jangka panjang.
3. Seluruh petugas dan karyawan perlu mempelajari cara penggunaan sistem ini agar dapat mengoperasikannya dengan benar dan memanfaatkan seluruh fiturnya secara maksimal.

4. Masih terdapat kemungkinan terjadinya kerusakan pada perangkat lunak maupun keras, serta risiko hilang atau rusaknya data jika tidak dilakukan perlindungan dan pencadangan secara berkala.
5. Apabila terjadi gangguan aliran listrik atau kesalahan pada program, maka kegiatan operasional seperti penjualan, pembelian, dan pengaturan stok akan terganggu untuk sementara waktu hingga masalah teratasi.

Berikut ini sistem informasi akuntansi penjualan yang diusulkan di dalam Outlet Al chicken :



Gambar 2. Flowchat Penjualan After

Berdasarkan gambar 2 diatas dijelaskan bahwa flowchart sistem penjualan baru yang diusulkan pada Outlet Al chicken, yaitu sebagai berikut: pertama Konsumen memulai transaksi dengan datang langsung ke Outlet Al Chicken. Kedua Konsumen melihat dan memilih menu makanan atau minuman yang tersedia. Ketiga setelah menentukan pilihan, konsumen memesan dengan menyebutkan jenis menu dan jumlah porsi yang diinginkan. Ke empat Petugas kasir memasukkan seluruh rincian pesanan tersebut ke dalam sistem aplikasi kasir (POS). ke lima Sistem secara otomatis melakukan pengecekan ketersediaan menu dan stok bahan baku. Keenam Jika menu tidak tersedia, kasir menginformasikan hal tersebut kepada konsumen serta menawarkan menu lain sebagai alternatif pengganti. Jika menu tersedia, proses dilanjutkan ke tahap berikutnya. Ke tujuh Kasir membacakan kembali rincian pesanan untuk dikonfirmasi kebenarannya kepada konsumen. Ke delapan Konsumen melakukan pembayaran sesuai total harga yang ditetapkan, baik secara tunai maupun non-tunai. Kesembilan Setelah pembayaran berhasil, sistem langsung mencetak struk pembayaran dan mengirimkan rincian pesanan secara otomatis ke bagian dapur. Kesepuluh Bagian dapur menerima pesanan yang masuk langsung dari sistem. Kesebelas Bagian dapur segera menyiapkan bahan dan memasak pesanan sesuai rincian

yang tertera. Ke duabelas Setelah matang, pesanan disajikan dan dikemas dengan rapi serta aman. Ke tigabelas Pesanan yang sudah siap diserahkan kembali ke kasir untuk kemudian disampaikan kepada konsumen. Ke empatbelas Kasir menyerahkan pesanan kepada konsumen, lalu dilakukan pengecekan kesesuaian pesanan. Kelimabelas ika pesanan tidak sesuai (salah menu, kurang, atau jumlah tidak cocok), pesanan dikembalikan ke kasir untuk dikonfirmasi dan diperbaiki kembali. Ke enam belas Jika pesanan sudah sesuai dan benar, maka pesanan diserahkan dan diterima oleh konsumen. Ke tujubelas Setelah seluruh proses berjalan lancar dan pesanan diterima dengan baik, maka proses transaksi penjualan dinyatakan selesai.

4. KESIMPULAN

Modernisasi Sistem Informasi Akuntansi (SIA) pada Restoran AL CHICKEN Jombang melalui transformasi ke sistem *Point of Sales* (POS) terintegrasi secara *real-time* berhasil mengatasi berbagai inefisiensi operasional. Berdasarkan analisis alur kerja sebelum (*before*) dan sesudah (*after*) digitalisasi, sistem manual tulis tangan yang lama terbukti menciptakan risiko *human error*, memperlambat pelayanan kasir, menghambat komunikasi dengan bagian dapur, serta memicu ketidaksesuaian data stok bahan baku di gudang.

Implementasi sistem informasi akuntansi baru ini sukses merekayasa ulang proses bisnis secara otomatis dan terpusat. Ketika kasir menginput pesanan, data persediaan langsung terpotong secara otomatis, pemesanan terkirim ke dapur secara instan, dan laporan keuangan tercatat secara rapi. Meskipun sistem ini memiliki ketergantungan pada koneksi internet dan membutuhkan investasi awal, dampak positifnya jauh lebih dominan dalam meminimalkan kerugian serta meningkatkan efisiensi kerja karyawan. Digitalisasi ini memberikan fondasi tata kelola yang profesional, akurat, dan kompetitif bagi AL CHICKEN Jombang untuk mendukung ekspansi cabang secara berkelanjutan di masa depan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aprizal, Yusuf Zaini, Iva Faizah, and Anas Malik. 2023. "Islamic Philanthropy in the Indonesian Sharia Capital Market." *El-Qist: Journal of Islamic Economics and Business (JIEB)* 12(2): 193–210. doi:10.15642/elqist.2022.12.2.193-210.
- Asmawan, Yudhi Ferdi Andri, Nuril Hikmah, Mohammad Fathoni, and Saiful Aminudin Al Kusuma Putra. 2024. "Pengaruh Kompensasi Dan Kepuasan Kerja Terhadap Kinerja Guru Di Sekolah Menengah Atas Se-Kabupaten Teluk Bintuni Papua Barat Perspektif Syariah." *Journal of Islamic Economics Studies and Practices* 3(1): 1–15.
- Eiler, Tobias, and Markus Nöth. 2024. "Influencing Retail Investor Behavior Through Messages: An Experimental Study in Green Investing." *AEA Randomized Controlled Trials*. doi:10.1257/rct.13828.
- Fawwaz, Sya'diyah Nur, Sirojul Munir, and Bambang Harie Wiyono. 2025. "Pengembangan Aplikasi Single Investor Identification (SID) Pasar Modal Indonesia Berbasis Web Menggunakan Metode Extreme Programming." *DBESTI: Journal of Digital Business and Technology Innovation* 2(1): 21–27. doi:10.54914/dbesti.v2i1.1380.
- Indirokan, Fadhilah. 2025. "SISTEM PEMESANAN BERBASIS QR CODE YANG TERINTEGRASI DENGAN APLIKASI MOBILE KASIR PADA WARUNG KOPI RUMAH SEDUH."
- Kusumastuti, Adhi, and Ahmad Mustamil Khoiron. 2019. *Metode Penelitian Kualitatif*.

Lembaga Pendidikan Sukarno Pressindo (LPSP).

- Niam, M Fathun, Emma Rumahlewang, Hesti Umiyati, Ni Putu Sintia Dewi, Suci Atiningsih, Tati Haryati, Illia Seldon Magfiroh, et al. 2024. "Metode Penelitian Kualitatif."
- Novida, Diah Rachmawatie. 2025. "Evolusi Sistem Informasi Akuntansi Dalam Era Digital: Tinjauan Literatur Tentang Tren, Tantangan, Dan Peluang." *Jurnal Minfo Polgan* 14(1): 77-85.
- Putra, Saiful Aminudin Al Kusuma, Beni Sucipto, and Satria Lintang Rachmadana. 2022. "The Digital Marketing Model Uses Social Media to Get out of the Economic Crisis Caused by COVID 19." *Journal of Economics Education and Entrepreneurship* 3(1): 27-36.
- Putra, Saiful Aminudin Alkusuma, Heri Pratikto, and Agung Winarno. 2021. "Combination Of Character Change And Utilization Of Social Media As A New Strategy To Maintain SMEs Resilience During The Covid-19 Pandemic." *Journal of Business and Management Review* 2(11): 760-771.
- Rachmadana, Satria Lintang, Pahmi Pahmi, Sabaria Sabaria, Hamsiah Hamsiah, and Inri De Fretes. 2024. "Digital Marketing Literacy to Sustain MSME Businesses in Southwest Papua." *JBTI: Jurnal Bisnis: Teori Dan Implementasi* 15(1): 44-55.
- Rachmadana, Satria Lintang, Saiful Aminudin Alkusuma Putra, and Yusron Dfinubun. 2022. "Dampak Artificial Intelligence Terhadap Perekonomian." *Financial and Accounting Indonesian Research* 2(2): 71-82.
- Setyanto, A Eko. 2021. "Metode Penelitian Komunikasi Kuantitatif."
- Sukma, Caroline Sri Rezeki. 2024. "ANALISIS DAN PENERAPAN SISTEM INFORMASI AKUNTASI PADA USAHA DAGANG DARING VAG SHOP MEDAN."