E-ISSN: 3025-0994
Halaman 5243-5254
Volume 4 Nomor 2 Tahun 2026

Analisis Sistem Informasi Akuntansi Persediaan Bahan Baku Pada UMKM di Kota Solo

Rambu Ima Kuku Tangu[1], Endang Satyawati[2]

[1,2] Program Studi Akuntansi, Universitas Kristen Teknologi Solo
e-mail: rambuimakukutangu@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan sistem informasi akuntansi persediaan bahan baku pada Rumah Makan Demen Chicken. Fokus penelitian diarahkan pada efektivitas sistem yang digunakan, kendala yang muncul dalam proses pencatatan dan pengendalian persediaan, serta upaya perbaikan yang dapat dilakukan untuk meningkatkan akurasi data, efisiensi operasional, dan ketepatan laporan keuangan. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan metode studi kasus. Data dikumpulkan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Informan penelitian meliputi pemilik usaha, staf gudang, staf dapur, dan staf administrasi yang terlibat langsung dalam proses pengelolaan persediaan bahan baku. Keabsahan data diperiksa melalui triangulasi sumber dan triangulasi metode. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sistem informasi akuntansi persediaan bahan baku yang diterapkan masih bersifat semi-manual melalui buku catatan harian dan spreadsheet sederhana. Sistem tersebut telah membantu kegiatan operasional dan penyusunan laporan keuangan, tetapi belum terintegrasi secara optimal. Kendala utama meliputi kesalahan pencatatan, keterlambatan pembaruan data, ketidaksesuaian antara stok fisik dan catatan persediaan, serta keterbatasan pengetahuan karyawan dalam pengelolaan pencatatan. Kondisi tersebut dapat memengaruhi akurasi informasi persediaan, kelancaran proses produksi, dan ketepatan laporan keuangan. Penelitian ini menyimpulkan bahwa Rumah Makan Demen Chicken perlu menerapkan sistem pencatatan digital yang terintegrasi, memperkuat pengendalian internal, meningkatkan pelatihan karyawan, dan memperbaiki koordinasi antarbagian agar pengelolaan persediaan bahan baku menjadi lebih akurat, efisien, dan tepat waktu.

Kata Kunci: Sistem Informasi Akuntansi, Persediaan, Bahan Baku, Pengendalian Internal, UMKM

Abstract

This study aimed to analyze the implementation of the accounting information system for raw material inventory at Rumah Makan Demen Chicken. The study focused on the effectiveness of the system, the obstacles found in inventory recording and control, and the improvement efforts needed to increase data accuracy, operational efficiency, and the timeliness of

financial reporting. This study used a descriptive qualitative approach with a case study method. Data were collected through interviews, observation, and documentation. The informants included the business owner, warehouse staff, kitchen staff, and administrative staff who were directly involved in raw material inventory management. Data validity was examined through source triangulation and method triangulation. The findings show that the accounting information system for raw material inventory is still semi-manual, using daily record books and simple spreadsheets. The system supports daily operations and financial reporting, but it is not yet optimally integrated. The main obstacles include recording errors, delays in data updating, discrepancies between physical stock and inventory records, and limited employee knowledge in managing inventory records. These conditions affect the accuracy of inventory information, production continuity, and the timeliness of financial reports. This study concludes that Rumah Makan Demen Chicken needs to implement an integrated digital recording system, strengthen internal control, improve employee training, and enhance coordination among work units so that raw material inventory management becomes more accurate, efficient, and timely.

Keywords: Accounting Information System, Inventory, Raw Materials, Internal Control, SMEs

LATAR BELAKANG

Perkembangan lingkungan bisnis saat ini menuntut pelaku usaha untuk mengelola kegiatan operasional secara efektif, efisien, dan berbasis informasi yang akurat. Informasi yang tepat membantu manajemen dalam melakukan perencanaan, pengendalian, dan pengambilan keputusan. Dalam konteks akuntansi, sistem informasi akuntansi berperan penting karena mengolah data transaksi menjadi informasi yang berguna bagi kegiatan operasional dan penyusunan laporan keuangan. Sistem informasi akuntansi yang baik harus mampu menghasilkan informasi yang akurat, relevan, dan tepat waktu bagi manajemen (Romney & Steinbart, 2018; Mulyadi, 2016).

Sistem informasi akuntansi tidak hanya berfungsi sebagai alat pencatatan, tetapi juga sebagai dasar dalam mendukung pengambilan keputusan manajemen. Informasi akuntansi yang tersusun dengan baik dapat membantu pelaku usaha memahami kondisi operasional, mengendalikan aktivitas usaha, dan menentukan kebijakan yang lebih tepat (Syaharman, 2020). Dalam pengelolaan operasional, persediaan juga menjadi komponen penting karena berkaitan dengan ketersediaan bahan, kelancaran produksi, efisiensi biaya, dan kemampuan usaha dalam memenuhi permintaan pelanggan (Heizer et al., 2017).

Salah satu aspek penting dalam usaha kuliner adalah pengelolaan persediaan bahan baku. Persediaan bahan baku berperan langsung dalam menjaga kelancaran produksi, kualitas produk, dan kepuasan pelanggan. Pada industri *Food and Beverage*, bahan baku harus tersedia dalam jumlah yang tepat, waktu yang tepat, dan kondisi yang layak digunakan. Kekurangan bahan baku dapat menghambat proses produksi dan pelayanan, sedangkan kelebihan bahan baku dapat menimbulkan risiko kerusakan, kedaluwarsa, dan peningkatan biaya penyimpanan (Pujiati & Lestari, 2023).

Persediaan bahan baku pada usaha kuliner memiliki karakteristik khusus karena sebagian besar bahan memiliki masa simpan terbatas. Bahan seperti ayam, tepung, minyak goreng, bumbu, dan bahan pendukung lain memerlukan pencatatan serta pengawasan yang teratur. Pengelolaan persediaan yang lemah dapat menyebabkan selisih stok, keterlambatan pelayanan, penurunan kualitas produk, dan meningkatnya biaya operasional. Oleh karena itu, pencatatan yang akurat diperlukan agar manajemen dapat mengetahui jumlah stok, nilai persediaan, dan kesesuaian antara catatan dengan kondisi fisik di gudang (Abdullah & Zulfa, 2024; Apriyono & Hwihanus, 2023; Lasmini et al., 2023).

Sistem informasi akuntansi persediaan bahan baku diperlukan untuk mencatat, mengelola, dan memantau pergerakan bahan sejak pembelian, penerimaan, penyimpanan, pemakaian, sampai pelaporan sisa persediaan. Sistem yang baik dapat membantu manajemen mengetahui bahan yang tersedia, bahan yang hampir habis, dan waktu yang tepat untuk melakukan pembelian ulang. Sistem ini juga mendukung penyusunan laporan keuangan karena nilai persediaan berpengaruh terhadap perhitungan harga pokok penjualan dan laba usaha (Wijaya, 2018; Achmad & Rizqullah, 2025).

Namun, penerapan sistem informasi akuntansi persediaan pada UMKM kuliner masih sering menghadapi kendala. Banyak usaha kecil masih menggunakan pencatatan manual atau semi-manual, sehingga rentan terhadap kesalahan pencatatan, keterlambatan pembaruan data, dan selisih antara stok fisik dengan catatan persediaan. Kondisi ini menunjukkan bahwa sistem pencatatan yang belum terintegrasi dapat menghambat efektivitas pengendalian internal dan ketepatan laporan keuangan.

Sejumlah penelitian terdahulu menunjukkan bahwa sistem informasi akuntansi persediaan berperan penting dalam mendukung kelancaran pencatatan, pengendalian stok, dan penyusunan laporan usaha. Penelitian pada CV. Bina Usaha Sejahtera Malang menunjukkan bahwa penerapan sistem informasi akuntansi persediaan dapat membantu pengelolaan data persediaan agar lebih tertib (Wijaya, 2023). Temuan serupa juga terlihat pada penelitian Atmaja et al. (2023), Putra et al. (2021), dan Febriyani et al. (2021), yang menegaskan bahwa pencatatan persediaan yang baik dapat mendukung pengendalian barang dan kelancaran proses operasional. Dalam konteks *Food and Beverage*, sistem pembelian dan pencatatan bahan baku juga perlu dikelola secara cermat karena berkaitan langsung dengan kualitas layanan dan pengendalian biaya usaha (Parmiasih, 2023).

Rumah Makan Demen *Chicken* merupakan usaha kuliner yang bergerak dalam penyediaan makanan cepat saji berbahan dasar ayam. Kegiatan utama yang berkaitan dengan persediaan bahan baku meliputi pembelian bahan baku, penerimaan bahan, penyimpanan, penggunaan dalam proses produksi, dan pencatatan sisa persediaan. Berdasarkan kondisi awal pada objek penelitian, pencatatan persediaan bahan baku masih dilakukan secara semi-manual melalui buku catatan harian dan *spreadsheet* sederhana. Kondisi ini membuat pencatatan stok, pemantauan persediaan, dan pelaporan belum terintegrasi secara optimal.

Kendala yang muncul dalam pengelolaan persediaan bahan baku di Rumah Makan Demen *Chicken* meliputi kesalahan pencatatan, keterlambatan pencatatan transaksi, ketidaksesuaian antara jumlah persediaan yang tercatat dan jumlah fisik di gudang, serta keterbatasan pengetahuan karyawan dalam mengelola sistem pencatatan. Kendala tersebut

menunjukkan bahwa sistem informasi akuntansi persediaan bahan baku belum sepenuhnya mampu menghasilkan informasi yang cepat, akurat, dan dapat digunakan sebagai dasar pengambilan keputusan.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan sistem informasi akuntansi persediaan bahan baku pada Rumah Makan Demen Chicken, mengidentifikasi kendala yang terjadi dalam penerapannya, serta merumuskan upaya perbaikan yang dapat dilakukan. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi praktis bagi UMKM kuliner dalam meningkatkan akurasi pencatatan, efisiensi operasional, pengendalian internal, dan ketepatan laporan keuangan.

Tipe Artikel

Artikel ini merupakan artikel asli hasil penelitian dengan pendekatan deskriptif kualitatif dan metode studi kasus. Penelitian dilakukan pada Rumah Makan Demen *Chicken* untuk menganalisis penerapan sistem informasi akuntansi persediaan bahan baku, kendala yang muncul dalam proses pencatatan dan pengendalian persediaan, serta upaya perbaikan yang diperlukan untuk meningkatkan akurasi data, efisiensi operasional, dan ketepatan laporan keuangan.

Data penelitian diperoleh melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Informan penelitian terdiri atas pemilik usaha, staf gudang, staf dapur, dan staf administrasi yang terlibat langsung dalam pengelolaan persediaan bahan baku. Dengan demikian, artikel ini tidak termasuk artikel konseptual atau artikel *hasil review*, karena pembahasan utama disusun berdasarkan data empiris dari objek penelitian.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan metode studi kasus. Pendekatan ini digunakan untuk menggambarkan penerapan sistem informasi akuntansi persediaan bahan baku pada Rumah Makan Demen *Chicken* berdasarkan kondisi nyata di lapangan. Fokus penelitian diarahkan pada proses pencatatan persediaan, alur pengelolaan bahan baku, kendala yang terjadi, serta upaya perbaikan yang dilakukan dalam pengelolaan persediaan bahan baku.

Pendekatan kualitatif dipilih karena penelitian ini berupaya memahami proses, kendala, dan praktik pencatatan persediaan berdasarkan kondisi nyata pada objek penelitian. Pendekatan ini sesuai digunakan untuk menggali fenomena secara mendalam melalui data lapangan, terutama ketika penelitian berfokus pada proses, makna, dan konteks yang terjadi dalam suatu organisasi (Creswell & Creswell, 2020; Moleong, 2021; Sugiyono, 2019). Metode studi kasus digunakan karena penelitian ini berfokus pada satu objek tertentu, yaitu Rumah Makan Demen *Chicken*, sehingga analisis dapat dilakukan secara lebih mendalam terhadap praktik sistem informasi akuntansi persediaan bahan baku yang diterapkan (Yin, 2018).

Sumber data dalam penelitian ini terdiri atas data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara dan observasi langsung terhadap aktivitas pengelolaan persediaan bahan baku. Informan penelitian ditentukan dengan teknik purposive sampling, yaitu memilih pihak yang terlibat langsung dalam pengelolaan persediaan bahan baku.

Informan dalam penelitian ini meliputi pemilik usaha, staf gudang, staf dapur, dan staf administrasi. Data sekunder diperoleh melalui dokumentasi yang berkaitan dengan pencatatan persediaan, pembelian bahan baku, penggunaan bahan baku, dan laporan persediaan.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Wawancara digunakan untuk memperoleh informasi mengenai penerapan sistem informasi akuntansi persediaan bahan baku, kendala pencatatan, dan upaya perbaikan yang dilakukan. Observasi digunakan untuk melihat secara langsung proses pembelian, penerimaan, penyimpanan, penggunaan, dan pencatatan bahan baku. Dokumentasi digunakan untuk menelaah catatan dan dokumen pendukung yang digunakan dalam pengelolaan persediaan.

Data dianalisis secara deskriptif kualitatif melalui pengelompokan data, penyajian data sesuai fokus penelitian, interpretasi temuan, dan penarikan simpulan. Analisis dilakukan dengan menelaah praktik sistem informasi akuntansi persediaan bahan baku pada Rumah Makan Demen *Chicken* serta mengaitkannya dengan prinsip sistem informasi akuntansi dan pengendalian internal persediaan. Keabsahan data diperiksa menggunakan triangulasi sumber dan triangulasi metode. Triangulasi sumber dilakukan dengan membandingkan informasi dari pemilik usaha, staf gudang, staf dapur, dan staf administrasi. Triangulasi metode dilakukan dengan membandingkan hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Rumah Makan Demen *Chicken* merupakan usaha kuliner yang bergerak dalam penyediaan makanan cepat saji berbahan dasar ayam. Usaha ini didirikan oleh Bapak Daniel Tanu Santoso pada 6 Januari 2018. Seiring meningkatnya jumlah pelanggan, pengelolaan persediaan bahan baku menjadi bagian penting dalam menjaga kelancaran produksi dan pelayanan. Bahan baku utama yang digunakan meliputi ayam, tepung, minyak goreng, bumbu, dan bahan pendukung lainnya. Kegiatan pengelolaan persediaan mencakup pembelian bahan baku, penerimaan bahan baku, penyimpanan, penggunaan dalam proses produksi, serta pencatatan sisa persediaan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sistem informasi akuntansi persediaan bahan baku pada Rumah Makan Demen *Chicken* masih bersifat semi-manual. Pencatatan dilakukan melalui buku catatan harian dan spreadsheet sederhana. Sistem ini sudah membantu pemilik usaha dalam memantau persediaan dan menyusun laporan keuangan, tetapi belum terintegrasi secara optimal antarbagian. Proses pencatatan masih bergantung pada ketelitian karyawan sehingga risiko kesalahan pencatatan masih cukup tinggi.

Temuan ini sejalan dengan kajian Mulina (2020), yang menunjukkan bahwa sistem akuntansi persediaan bahan baku perlu didukung oleh pencatatan yang tertib agar data bahan masuk, bahan keluar, dan sisa persediaan dapat dipantau dengan baik. Pengelolaan usaha mikro, kecil, dan menengah juga memerlukan dukungan sistem, sumber daya internal, dan fasilitasi yang memadai agar proses usaha dapat berkembang lebih terarah (Fadilah et al., 2021). Dengan demikian, pencatatan semi-manual pada Rumah Makan Demen Chicken masih perlu diperbaiki agar informasi persediaan yang dihasilkan lebih akurat dan mudah digunakan dalam pengambilan keputusan.

Tabel 1. Alur Penerapan Sistem Informasi Akuntansi Persediaan Bahan Baku

Tahapan	Pelaksana	Bentuk Kegiatan
Permintaan bahan baku	Bagian dapur	Mengajukan kebutuhan bahan baku kepada pemilik usaha
Pembelian bahan baku	Pemilik usaha	Melakukan pembelian bahan baku dari pemasok
Penerimaan bahan baku	Pemilik usaha atau staf gudang	Menerima dan memeriksa bahan baku yang datang
Pencatatan bahan masuk	Staf gudang atau administrasi	Mencatat bahan baku yang diterima ke dalam buku persediaan atau spreadsheet
Penyimpanan bahan baku	Staf gudang	Menyimpan bahan baku di tempat penyimpanan
Penggunaan bahan baku	Bagian dapur	Mengambil dan menggunakan bahan baku untuk proses produksi
Pencatatan bahan keluar	Staf terkait	Mencatat penggunaan bahan baku secara manual

Berdasarkan Tabel 1, alur pengelolaan persediaan bahan baku sudah berjalan dari permintaan hingga pencatatan bahan keluar. Namun, alur tersebut belum sepenuhnya didukung oleh sistem pencatatan yang terintegrasi. Setiap bagian masih melakukan pencatatan secara terpisah. Kondisi ini menyebabkan informasi persediaan tidak selalu tersedia secara cepat dan akurat. Dalam sistem informasi akuntansi, pencatatan yang baik harus mampu menghasilkan informasi yang relevan, akurat, dan tepat waktu untuk mendukung kebutuhan manajemen (Mulyadi, 2016; Romney & Steinbart, 2018).

Kendala utama yang ditemukan dalam penerapan sistem informasi akuntansi persediaan bahan baku adalah kesalahan pencatatan, keterlambatan pencatatan transaksi, selisih antara stok fisik dan catatan persediaan, kekurangan bahan baku, serta keterlambatan penyusunan laporan keuangan. Kendala tersebut muncul karena pencatatan masih dilakukan secara manual, data tidak diperbarui secara real-time, dan pengetahuan karyawan dalam mengelola pencatatan persediaan masih terbatas.

Tabel 2. Kendala Penerapan Sistem Informasi Akuntansi Persediaan Bahan Baku

Jenis Kendala	Frekuensi Kejadian	Penyebab Utama	Dampak yang Ditimbulkan	Sumber Data
Kesalahan pencatatan	55 sampai 60 persen dari total masalah	Pencatatan masih manual dan kurang teliti	Selisih stok dan ketidaktepatan data	Wawancara pemilik
Selisih stok persediaan	10 sampai 15 persen per	Data tidak diperbarui	Gangguan operasional dan	Wawancara pemilik dan staf

Jenis Kendala	Frekuensi Kejadian	Penyebab Utama	Dampak yang Ditimbulkan	Sumber Data
	periode	secara real-time	kekurangan bahan	gudang
Keterlambatan pencatatan transaksi	2 sampai 4 kali per minggu	Beban kerja tinggi pada jam sibuk	Data persediaan tidak akurat	Wawancara staf gudang
Kekurangan bahan baku	1 sampai 2 kali per minggu	Stok tidak terpantau dengan baik	Keterlambatan proses produksi	Wawancara bagian dapur
Keterlambatan penyusunan laporan keuangan	Hingga 1 hari	Data dari gudang terlambat diterima	Laporan keuangan tidak tepat waktu	Wawancara staf administrasi

Tabel 2 menunjukkan bahwa masalah paling dominan dalam pengelolaan persediaan bahan baku adalah kesalahan pencatatan. Kesalahan tersebut terjadi karena proses pencatatan masih mengandalkan buku catatan dan *spreadsheet* sederhana. Kondisi ini membuat data persediaan rentan tidak sesuai dengan jumlah fisik di gudang. Selisih stok juga dapat muncul ketika bahan baku digunakan pada jam operasional yang padat, tetapi pencatatan tidak langsung dilakukan. Akibatnya, bagian dapur, gudang, dan administrasi tidak selalu memiliki data yang sama.

Keterlambatan pencatatan transaksi juga menjadi kendala penting. Dalam usaha kuliner, bahan baku bergerak cepat karena digunakan setiap hari untuk memenuhi pesanan pelanggan. Jika pemakaian bahan tidak segera dicatat, maka data stok menjadi tidak akurat. Kondisi ini dapat menyebabkan kekurangan bahan baku secara mendadak. Kekurangan bahan baku berdampak langsung pada keterlambatan proses produksi dan dapat memengaruhi kualitas pelayanan kepada pelanggan. Temuan ini sesuai dengan pandangan Pujiati dan Lestari (2023) bahwa pengelolaan bahan baku yang tidak tepat dapat menghambat kelancaran proses produksi.

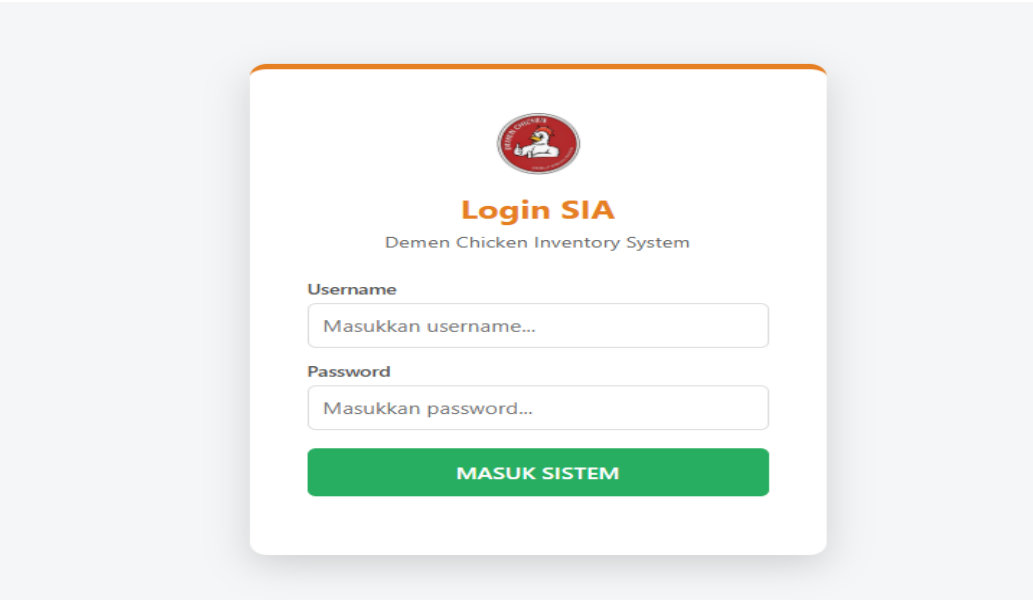
Kendala lain yang ditemukan adalah keterlambatan penyusunan laporan keuangan. Keterlambatan ini terjadi karena data dari bagian gudang tidak selalu diterima tepat waktu oleh bagian administrasi. Padahal, data persediaan memiliki peran penting dalam penyusunan laporan keuangan, terutama dalam menentukan nilai persediaan, harga pokok penjualan, dan laba usaha. Sistem pencatatan yang belum terintegrasi dapat mengurangi ketepatan laporan keuangan. Hal ini sejalan dengan Achmad dan Rizqullah (2025) yang menyatakan bahwa sistem informasi akuntansi persediaan yang baik dapat mendukung pengendalian internal dan meningkatkan keakuratan informasi persediaan.

Dari sisi pengendalian internal, Rumah Makan Demen *Chicken* sudah melakukan beberapa upaya perbaikan. Upaya tersebut meliputi pengecekan stok secara berkala, pengingat kepada karyawan agar segera mencatat transaksi, serta pengawasan langsung oleh pemilik usaha. Upaya ini membantu mengurangi kesalahan dalam pencatatan, tetapi belum sepenuhnya menyelesaikan akar masalah. Pengawasan langsung oleh pemilik usaha

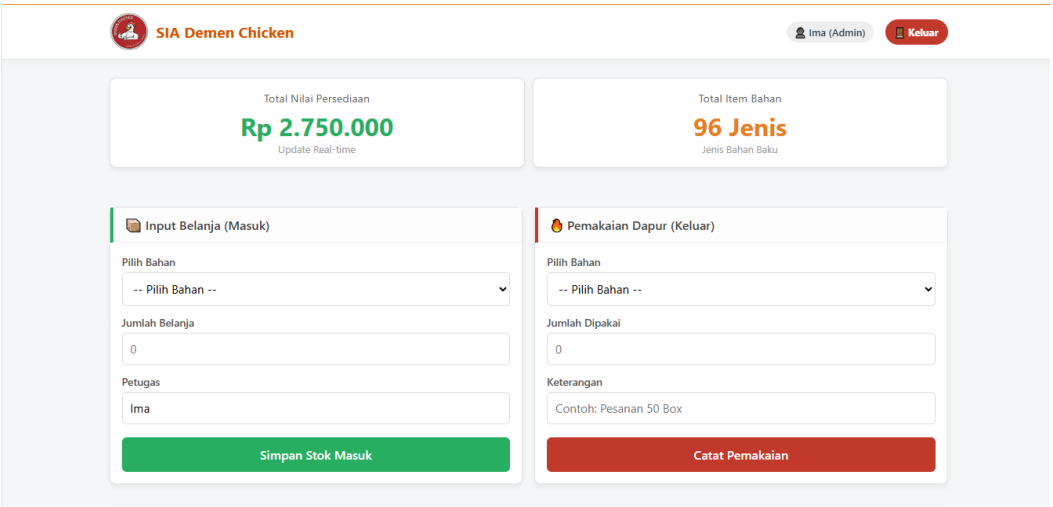
masih bersifat personal dan belum didukung oleh prosedur tertulis yang kuat. Jika volume transaksi meningkat, pola pengawasan seperti ini dapat menjadi kurang efektif.

Pengendalian internal persediaan perlu diperkuat melalui prosedur kerja yang lebih jelas. Setiap transaksi pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan penggunaan bahan baku perlu dicatat dengan format yang sama. Pemisahan tugas juga perlu diperhatikan agar proses pencatatan, penyimpanan, dan pemeriksaan stok tidak bertumpu pada satu pihak saja. Menurut Romney dan Steinbart (2018), sistem informasi akuntansi yang baik perlu didukung oleh prosedur, dokumentasi, serta pengendalian internal yang memadai agar informasi yang dihasilkan dapat dipercaya.

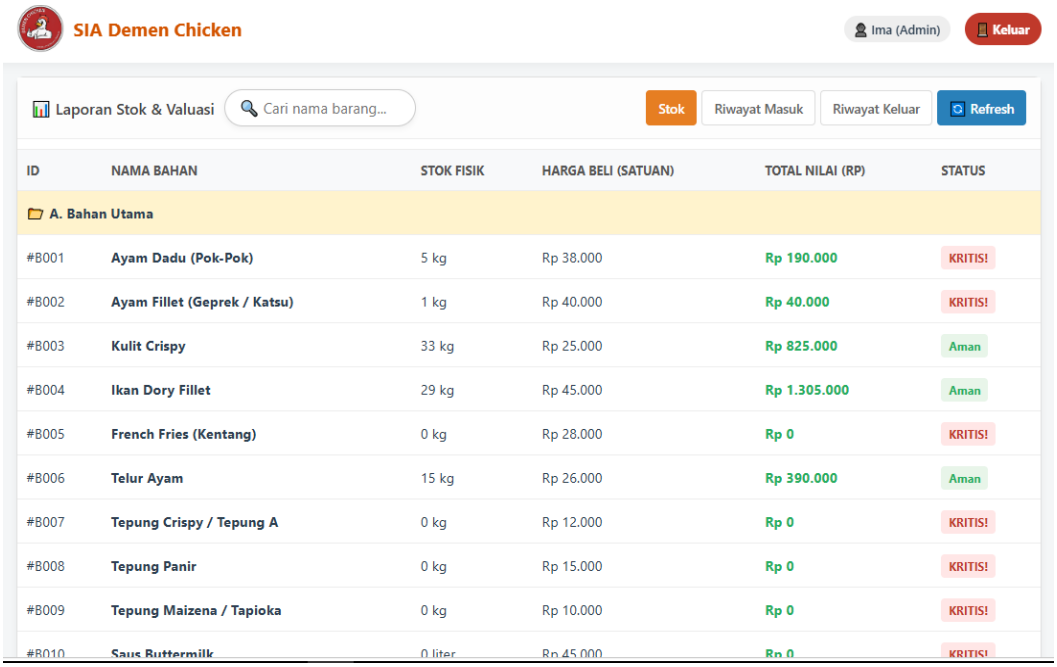
Selain pengawasan manual, penelitian ini juga mengidentifikasi adanya rancangan penggunaan aplikasi persediaan bahan baku berbasis *Microsoft Excel*. Aplikasi tersebut dirancang untuk mendukung proses pencatatan melalui fitur *login* dengan tiga jenis pengguna, yaitu admin, dapur, dan gudang. Setelah berhasil masuk ke sistem, pengguna dapat mengakses *dashboard*, mencatat belanja masuk, mencatat pemakaian bahan oleh bagian dapur, serta melihat laporan stok. Sistem ini juga menampilkan status persediaan, yaitu “kritis” apabila jumlah stok berada di bawah 10 dan “aman” apabila jumlah stok berada di atas 10. Fitur tersebut dapat membantu Rumah Makan Demen *Chicken* dalam memantau posisi stok, mempercepat pembaruan data, dan mengurangi keterlambatan informasi persediaan.



Gambar 1. Tampilan Login Aplikasi Persediaan Bahan Baku Demen Chicken



Gambar 2. Tampilan *Dashboard* Dan Input Data Persediaan



Gambar 3. Tampilan Laporan Stok Dan Valuasi Persediaan

Penggunaan aplikasi sederhana tersebut dapat menjadi langkah awal digitalisasi pencatatan persediaan. Walaupun masih berbasis *Excel*, sistem ini lebih terarah dibanding

pencatatan manual karena pengguna dapat memasukkan data bahan masuk, bahan keluar, dan laporan stok dalam satu file yang sama. Namun, penerapannya tetap membutuhkan kedisiplinan pengguna, pembagian hak akses, dan pelatihan karyawan. Tanpa pelatihan, aplikasi belum tentu mampu mengurangi kesalahan pencatatan secara optimal.

Temuan penelitian ini menunjukkan bahwa sistem informasi akuntansi persediaan bahan baku di Rumah Makan Demen *Chicken* sudah berfungsi dalam mendukung kegiatan operasional, tetapi efektivitasnya masih terbatas. Keterbatasan tersebut terlihat dari pencatatan yang semi-manual, belum adanya integrasi data antarbagian, keterlambatan pembaruan data, dan risiko *human error*. Oleh karena itu, sistem yang digunakan perlu dikembangkan menjadi sistem digital yang lebih terintegrasi, mudah digunakan, dan sesuai dengan kebutuhan UMKM kuliner.

Secara keseluruhan, hasil penelitian menunjukkan bahwa perbaikan sistem informasi akuntansi persediaan bahan baku perlu diarahkan pada tiga aspek utama. Pertama, perbaikan prosedur pencatatan agar setiap transaksi bahan masuk dan bahan keluar terdokumentasi secara konsisten. Kedua, peningkatan pengendalian internal melalui pengecekan stok berkala, pembagian tugas, dan validasi data persediaan. Ketiga, penguatan penggunaan teknologi sederhana yang dapat membantu pemantauan stok secara lebih cepat dan akurat. Dengan perbaikan tersebut, Rumah Makan Demen *Chicken* dapat meningkatkan akurasi data persediaan, mempercepat penyusunan laporan keuangan, mengurangi risiko selisih stok, dan menjaga kelancaran kegiatan produksi.

SIMPULAN

Penerapan sistem informasi akuntansi persediaan bahan baku pada Rumah Makan Demen *Chicken* sudah membantu kegiatan operasional dan penyusunan laporan keuangan, tetapi belum berjalan optimal karena masih bersifat semi-manual. Kendala utama yang ditemukan meliputi kesalahan pencatatan, keterlambatan pembaruan data, selisih antara stok fisik dan catatan persediaan, serta keterbatasan kemampuan karyawan dalam pencatatan. Oleh karena itu, Rumah Makan Demen *Chicken* perlu menerapkan sistem pencatatan digital yang terintegrasi, memperkuat pengendalian internal, meningkatkan pelatihan karyawan, dan memperbaiki koordinasi antarbagian agar pengelolaan persediaan lebih akurat, efisien, dan tepat waktu.

DAFTAR PUSTAKA

Abdullah, L. O., & Zulfa, S. I. 2024. Evaluasi Sistem Pengendalian Internal Atas Pembelian Bahan Baku Food And Beverage PT Tri Sukses Prima. Kajian Ekonomi Dan Akuntansi Terapan, 1(2): 286-305. Https://Doi.Org/10.61132/Keat.V1i2.442

Achmad, A., & Rizqullah, A. P. W. D. 2025. Analisis Sistem Informasi Akuntansi Persediaan Untuk Meningkatkan Pengendalian Internal Di Gudang PG. Assembagoes. Mazinda: Jurnal Akuntansi, Keuangan, Dan Bisnis, 3(1): 1-8. Https://Doi.Org/10.35316/Mazinda.V3i1.6792

Apriyono, S., & Hwihanus, H. 2023. Analisis Sistem Informasi Akuntansi Dan Pengendalian Internal Persediaan Bahan Baku Pada Jengki Coffee Di Surabaya. Jurnal Penelitian

Ekonomi Manajemen Dan Bisnis, 2(1): 196-210. Https://Doi.Org/10.55606/Jekombis.V2i1.992

Atmaja, W. I., Sumarlan, A., Ranidiah, F., & Khairiyah, D. 2023. Analisis Sistem Informasi Akuntansi Persediaan Barang Dagang: Studi Kasus Pada PT. Indomarco Prismatama-Indomaret Cabang Bengkulu. Jurnal Akuntansi, Keuangan Dan Teknologi Informasi Akuntansi, 4(1): 38-46. Https://Doi.Org/10.36085/Jakta.V4i1.4851

Creswell, J. W., & Creswell, J. D. 2020. Research Design: Qualitative, Quantitative, And Mixed Methods Approaches. Fifth Edition. Thousand Oaks: SAGE.

Fadilah, A., Syahidah, A. N., Risqiana, A., Nurmaulida, A. S., Masfupah, D. D., & Arumsari, C. 2021. Pengembangan Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah Melalui Fasilitasi Pihak Eksternal Dan Potensi Internal. BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 2(4): 892-896. Https://Ejournal.Unma.Ac.Id/Index.Php/Bernas/Article/View/1525

Febriyani, N. W., Hasan, K., & Tahir, M. A. (2021). Analisis Sistem Informasi Akuntansi Persediaan Bahan Baku Studi Kasus Pada PT. Manyar Indo Mandiri. *Widyagama National Conference On Economics And Business (WNCEB)*, *2*(1), 424–434. Https://Publishing-Widyagama.Ac.Id/Ejournal-V2/Index.Php/WNCEB/Article/View/3177

Heizer, J., Render, B., & Munson, C. 2017. Operations Management: Sustainability And Supply Chain Management. Twelfth Edition. London: Pearson Education.

Lasmini, L., Nasihin, I., & Nurdiansyah, H. 2023. Sistem Informasi Akuntansi Dan Pengendalian Internal Atas Pembelian Bahan Baku. Gorontalo Accounting Journal, 6(1): 1. Https://Doi.Org/10.32662/Gaj.V6i1.2621

Moleong, L. J. 2021. Metodologi Penelitian Kualitatif. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.

Mulina, F. H. 2020. Sistem Akuntansi Persediaan Bahan Baku Teh Botol Sosro Pada TP. Sinar Sosro. Laporan Tugas Akhir. Jakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Indonesia. Http://Repository.Stei.Ac.Id/936/#

Mulyadi. 2016. Sistem Akuntansi. Jakarta: Salemba Empat.

Parmiasih, N. N. 2023. Analisis Sistem Akutansi Pembelian Bahan Baku Food & Beverage Pada Prama Sanur Beach. Hita Akuntansi Dan Keuangan, 4(2): 145-155. Https://Doi.Org/10.32795/Hak.V4i2.3151

Pujiati, H., & Lestari, H. P. 2023. Analisa Sistem Informasi Akuntansi Pembelian Bahan Baku Dan Pengeluaran Kas Terhadap Pengendalian Internal. Remittance: Jurnal Akuntansi Keuangan Dan Perbankan, 4(1): 22-37. Https://Doi.Org/10.56486/Remittance.Vol4no1.321

Putra, P. S., Arriyanto, M. N., & Wahyuni, S. 2021. Penerapan Sistem Informasi Akuntansi Persediaan Bahan Baku Pada PT Pupuk Sriwidjaja (Persero) Palembang. Jurnal Media Akuntansi (Mediasi), 4(1): 97-107. Https://Doi.Org/10.31851/Jmediasi.V4i1.7270

Romney, M. B., & Steinbart, P. J. 2018. Accounting Information Systems. Fourteenth Edition. London: Pearson Education.

Sugiyono. 2019. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D. Bandung: Alfabeta.

Syaharman, S. 2020. Peranan Sistem Informasi Akuntansi Dalam Mengambil Keputusan Manajemen Pada PT Walet Solusindo. Bisnis Net: Jurnal Ekonomi Dan Bisnis, 3(2): 185-192. Https://Doi.Org/10.46576/Bn.V3i2.1007

Wijaya, A. S. P. 2023. Analisis Penerapan Sistem Informasi Akuntansi Persediaan Studi Kasus Pada CV. Bina Usaha Sejahtera Malang. Jurnal Ekonomi, Bisnis Dan Manajemen, 2(3): 120-125. Https://Doi.Org/10.58192/Ebismen.V2i3.1271

Wijaya, F. (2018). Analisis Sistem Informasi Akuntansi Persediaan Bahan Baku Dalam Menunjang Kelancaran Proses Produksi: Studi Kasus Pada CV. Mirai Alam Sejahtera [Skripsi, Institut Teknologi Dan Bisnis Widya Gama Lumajang]. Repository ITB Widya Gama Lumajang. Https://Repository.Itbwigalumajang.Ac.Id/432/

Wijaya, F. 2018. Analisis Sistem Informasi Akuntansi Persediaan Bahan Baku Dalam Menunjang Kelancaran Proses Produksi: Studi Kasus Pada CV. Mirai Alam Sejahtera. Counting: Journal Of Accounting, 1(4): 27-33. Https://Jkm.Itbwigalumajang.Ac.Id/Index.Php/Jra/Article/View/162

Yin, R. K. 2018. Case Study Research And Applications: Design And Methods. Sixth Edition. Thousand Oaks: SAGE Publications.