

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>vii</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>ix</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>x</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian .....	5
1.4 Kerangka Penelitian .....	6
<b>BAB II GAMBARAN UMUM</b> .....	<b>7</b>
2.1 Kondisi Umum.....	7
2.1.1 Profil Khara Thai Tea .....	7
2.1.2 Struktur Organisasi .....	7
2.2 Landasan Teori.....	8
2.2.1 Sistem Akuntansi dan Sistem Informasi Akuntansi (SIA) .....	8
2.2.2 Jenis – Jenis Sistem Informasi Akuntansi (SIA).....	9
2.2.3 Fungsi dan Tujuan Penggunaan Sistem Informasi Akuntansi (SIA) .....	10
2.2.4 Pengertian dan Kriteria Usaha Kecil.....	11
2.3 Tinjauan Pustaka .....	12
2.4 Keaslian Penelitian.....	13

<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>14</b>
3.1 Desain Penelitian .....	14
3.2 Jenis dan Sumber Data .....	14
3.3 Teknik Pengumpulan Data .....	15
3.4 Teknik Analisis Data .....	16
<b>BAB IV ANALISIS DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>17</b>
4.1 Analisis .....	17
4.1.1 Analisis Persediaan Bahan Baku .....	17
4.1.2 Analisis Biaya .....	19
4.1.3 Analisis Sistem Informasi Akuntansi .....	20
4.2 Pembahasan .....	25
4.2.1 Evaluasi Pelaksanaan Transaksi di Khara Thai Tea .....	25
4.2.2 Evaluasi Berdasarkan Sistem Pengendalian Internal (SPI) .....	26
4.2.3 Penerapan Sistem Akuntansi Keuangan .....	28
4.2.4 Keterbatasan Sistem Informasi Akuntansi .....	56
4.2.5 Pemetaan Sistem .....	58
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>60</b>
5.1 Kesimpulan .....	60
5.2 Saran .....	60
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>62</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>64</b>

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1.1 Kerangka Penelitian .....	6
Gambar 2.1 Struktur Organisasi Khara Thai Tea .....	7
Gambar 3.1 Menu Utama Aplikasi Persediaan Bahan Baku .....	34
Gambar 4.1 Tampilan Data Bahan Baku Yang Akan Habis.....	35
Gambar 5.1 Gambar Menu Data Bahan Baku .....	36
Gambar 6.1 Data Bahan Baku Masuk.....	38
Gambar 7.1 Data Bahan Baku Keluar.....	39
Gambar 8.1 Tampilan Form Buku Pembantu Kas di Tangan.....	42
Gambar 9.1 Tampilan Buku Pembantu Kas di Bank .....	43
Gambar 10.1 Buku Pembantu Utang .....	44
Gambar 11.1 Tampilan Catatan Pembelian Bahan Baku.....	47
Gambar 12.1 Tampilan Pencarian HPP Per Cup .....	49
Gambar 13.1 Gambar Pemetaan Sistem .....	58

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Pencatatan BOP .....	45
Tabel 2. Pencatatan Biaya Operasional .....	45
Tabel 3. Harga Pokok Penjualan (HPP).....	48
Tabel 4. Harga Pokok Penjualan (HPP) per Cup .....	49
Tabel 5. Persentase Keuntungan .....	51
Tabel 6. Laporan Laba Rugi .....	52
Tabel 7. Format Laporan Posisi keuangan.....	54
Tabel 8. Catatan Atas Laporan Keuangan .....	55

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Pencatatan Stok Bahan Baku.....	64
Lampiran 2. Pencatatan HPP Per Cup .....	65
Lampiran 3. Pencatatan Pembelian.....	66
Lampiran 4. Pencatatan Pengeluaran Bahan Baku .....	67
Lampiran 5. Pencatatan Pembelian.....	68
Lampiran 6. Pencatatan Pembelian.....	69
Lampiran 7. Pencatatan Pengeluaran Kas (Pembayaran Gaji) .....	70
Lampiran 8. Pencatatan Pendapatan .....	71

Lampiran 9. Nota Penjualan.....	72
Lampiran 10. Foto Khara Thai Tea.....	72