

Lembar Wawancara

Peneliti : Bagaimana Perkembangan Usaha pada Rumah Makan Cak Nur ?

Pemilik (Direktur) : Awal mulai berkembang usaha ini dari semenjak saya merantau ke Jakarta Bersama istri dan anak-anak saya, tanpa tidak dimodalkan sama sekali kepada orang tua dan saya memulai menjadi seorang wirausaha. Kemudian pada tahun 1998 didirikan di tengah kota Jakarta dengan bangunan yang sangat kokoh sampai sekarang. rumah makan buka jam 12 siang sampai 12 malam. keuntungan hasil pendapatan buat istri saya dan biaya-biaya anak saya. Rumah Makan ini tidak berseragam dia memakai pakaian bebas semenjak membuat dia nyaman. Rumah makan ini tidak memiliki karyawan satu pun, waktu ke waktu rumah makan ini terus berkembang sampai saat ini.

Peneliti : Dimana Saja Usaha Pada Rumah Makan Cak Nur Berdiri ?

Pemilik (Direktur) : Dari waktu ke waktu Rumah Makan Cak Nur ini berkembang mba, dan mempunyai modal untuk membuka cabang lagi yang kedua bertempat di celincing.

Peneliti : Bagaimana fungsi yang terkait dan bagian tanggung jawab yang terlibat pada usaha Rumah Makan Cak Nur ?

Pemilik (Direktur) : begini mbak, Fungsi yang terlibat ini fungsi akuntansi tanggung jawab mencatat laporan atas penjualan, laporan atas penerimaan biasanya saya yang mencatat. Fungsi keuangan tanggung jawab mencatat pengeluaran seperti bahan-bahan yang habis, mengontrol keuangan dan pelaporan. Fungsi kasir tanggung jawab memasak, mengelola makanan sneak mungkin. Fungsi kasir tanggung jawab menyeter dan melaporkan hasil yang didapatkan. Fungsi pantry tanggung jawab menyajikan dan melayani pelanggan. Fungsi

coordinator tanggung jawab mengawasi dan mengontrol Rumah Cak Nur.

Peneliti : Apakah ada Catatan akuntansi yang digunakan untuk mencatat transaksi penjualan ?

Pemilik (Direktur) : Setiap closing kita akan cek hasil penjualan selama sehari untuk mengetahui jumlah menu yang terjual dan jumlah uang yang didapatkan oleh kasir. Jadi karena rumah makan ini closing pembukuan pada jam 12 malam.

Peneliti : Bagaimana Alur Penjualan mulai dari konsumen datang sampai pesanan sampai kepada konsumen ?

Pemilik (Direktur) : Pertama-tama pelanggan datang dan langsung memilih menu yang diinginkan mulai dari soto, sate ayam, sate kambing dan minumannya. Kemudian karyawan kita yang bagian pantry mengambil menu yang sudah di catat oleh pelanggan dan langsung menyiapkan dan menyajikan dan pelanggan sepenuhnya mengambil lalapan yang sudah disediakan di meja pantry.

Peneliti : Bagaimana untuk menu yang sudah dipilih, Apakah setelah selesai dibuat akan langsung di antar kemeja konsumen ?

Pemilik (Direktur) : Konsumen tidak usah datang menghampiri pelayan biasanya bagian pantry yang mengantar pesannya, kecuali memang lagi rame biasanya Konsumen datang ke bagian pantry dan kasih menu yang sudah dipilih.

Peneliti : Bagaimana untuk Pemesanan melalui Grab, Bagaimana Alur dari Penjualannya?

Pemilik (Direktur) : Untuk grab kita kasih kayanan khusus mbak, jadi grabnya datang langsung menuju kekasir, dan diberikan nota khusus agar tidak tercampur dengan yang dimakan ditempat. Lalu pesanan yang telah dipilih melalui aplikasi tdi, kemudian dibuatkan oleh karyawan dan setelah jadi akan diantarkan kemeja grabnya.

- Peneliti : Apakah ada Catatan akuntansi yang digunakan mencatat transaksi pada penerimaan kas pada usaha Rumah Makan Cak Nur ?
- Pemilik (Direktur) : ada. Saat closing uang yang telah diterima selama sehari dan total uang belanja itu akan di catat dan dimasukkan ke rekapan keuangan pada malam hari.
- Peneliti : Bagaimana Alur dari penerimaan kas pada usaha Rumah Makan Cak Nur?
- Pemilik (Direktur) : Begini mbak, system pembayaran yang kita pakai dan sudah diterapkan sejak dulu sejak pertama kali berdiri yaitu makan dulu baru bayar. Karena menurut saya akan membuat konsumen kita merasa nyaman, tanpa antri terlebih dahulu dalam membayar, keburu laper mbak konsumen kita. Jadi setelah selesai makan barulah pelanggan kita datang ke kasir untuk menyebutkan menu yang telah dimakan dan membayarnya.
- Peneliti : Bagaimana untuk membayaran yang melauai grab itu ?
- Pemilik (Direktur) : Saat grab datang kesini, maka mereka langsung datang ke kasir untuk membayar yang dipesan oleh pelanggan. Baulah mereka menunggu pesanan matang dan nantinya oleh bagian pantry akan diantar ke tukang grabnya.
- Peneliti : Bagaimana uang yang telah didapatkan tersebut, Apakah disetorkan langsung ke bank ?
- Pemilik (Direktur) : Tidak mbak, biasanya saya setor setiap 2 atau 3 bulan mbak, uang yang telah terkumpul, nantinya pada saat closing kasir akan menghitung jumlah pemasukan yang telah didapatkan dan mencocokkan antara uang secara fisik dengan total nominal dalam struk penjualan dan kas yang diterima. Kemudian kasir akan memasukan nominal penerimaan kas dalam rekapan keuangan dan menyetorkan ke saya langsung. Biasanya mereka kasih ke saya di pagi hari tidak hanya uang tunai, namun struk dari uang yang di ambil dari uang kasir

untuk keperluan rumah makan. Setiap awal buka, yaitu setelah closing uang kasirakan di isi sebanyak 1.000.000 setaip harinya. Uang ini digunakan untuk uang kembalian maupun belanja apabila sewaktu-waktu ada bahan yang abis.

Peneliti : Apakah ada bagian khusus yang menerima kas dan yang menyetorkan ke Bapak ?

Pemilik (Direktur) : ya bagian kasir mbak, yang bertanggung jawab yang menerima yang itu kasir, lalu yang menyetorkan ke saya juga kasir lagi.

Peneliti : Bagaimana pembuatan laporan tersebut, Apakah ada karyawan khusus yang mencatatanya ?

Pemilik (Direktur) : Untuk pengerjaan laporan keuangan, istri saya karena saya kurang paham dalam membuat laporan jadi istri saya yang membuat laporan biasanya ditulis secaramanual yaitu dibuku karena saya dan istri saya kurang paham dalam menggunakan laptop, jadi istri saya mencatatnya dibuku biasa istri saya mencatat. Dimana nantinya saya akan lebih mudah dalam memataui keadaan usaha saya.

Peneliti : Apakah ada catatan Laporan Keuangan pada usaha Rumah Makan Cak Nur ?

Pemilik (Direktur) : ada, laporan tersebut laporan penjualan, laporan penerimaan, dan laporan gaji karyawan.

Peneliti : Apakah ada Dokumen yang digunakan pada usaha Rumah Makan Ck Nur ?

Pemilik (Direktur) : ada mbak, dokumen yang digunakan struk pembayaran, bukti setor bank, dan rekapan harga pokok penjualan.

Peneliti : Menurut bapak apakah system penjualan dan penerimaan kas disini sudah sesuai dengan prosedur?

Pemilik (Direktur) : Sangat belum, karena masih ada system yang tidak sesuai prosedur

Peneliti : Bagaimana pemilik untuk mendapatkan informasi pada karyawan Rumah Makan Cak Nur ?

Pemilik (Direktur) : Begini mbak, karena saya sudah menyediakan tempat tinggal bagi karyawan saya, jadi saya untuk mendapatkan informasi lebih jelas. Biasanya setiap pagi bagian kasir, bagian masak, bagian belanja biasanya saya menanyakan ketiga bagian itu. Jadi informasi yang saya dapatkan lebih akurat

Peneliti : Apakah ada hari libur pada usaha Rumah Makan Cak Nur ?

Pemilik (Direktur) : Di rumah makan ini ada liburnya mbak, tetapi Cuma hari tentu saja liburnya seperti lebaran idul fitri, lebaran idul adha dan tahun baru.

Peneliti : Bagaimana dengan system Gaji, THR, dan Bonus pada usaha Rumah Makan Cak Nur ?

Pemilik (Direktur) : Sistem gaji disini mbak, setiap hari satu karyawan Rp.100.000 perhari bagi karyawan lama tetapi Rp.80.000 perhari bagi karyawan baru. Biasanya yang kasih bagian kasir setiap closing, kasir mencatat dan terus di kasih kesaya laporan gajinya. Kalo bonus atau Thr biasanya saya tidak mencatatnya palingan saya Cuma langsung kasih kepada karyawan saya.

Jakarta, Februari 2021



SITI HOLIFATULLAH
11170000169

3 / 02 '21

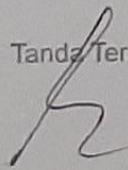
Tuan
Toko

NOTA NO.

BANYAKNYA	NAMA BARANG	HARGA	JUMLAH
4 kg	LEGA KAMBING	80	320
2 kg	Daging Kambing	100	200
1 kg	gaji Kambing	30	30
5	ayam	80	400
2 kg	KULIT ayam	20	40

Jumlah Rp. 990000

Tanda Terima



Hormat kami,

Data Rekapitulasi Gaji Karyawan

Date _____

Bulan - Feb 2019

Tanggal	Nama Karyawan					Keterangan
	Kubai	Sinat	Murut	Pia	Samidoh	
01-02-2019	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 80.000	Rp. 80.000	
02-02-2019	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 80.000	Rp. 80.000	
03-02-2019	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 80.000	Rp. 80.000	
04-02-2019	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 80.000	Rp. 80.000	
05-02-2019	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 80.000	Rp. 80.000	
06-02-2019	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 80.000	Rp. 80.000	
07-02-2019	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 80.000	Rp. 80.000	
08-02-2019	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 80.000	Rp. 80.000	
09-02-2019	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 80.000	Rp. 80.000	
10-02-2019	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 80.000	Rp. 80.000	
11-02-2019	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 80.000	Rp. 80.000	
12-02-2019	Rp. 100.000	Rp. 100.000	-	Rp. 80.000	Rp. 80.000	Murut Tak masuk
13-02-2019	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 80.000	Rp. 80.000	
14-02-2019	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 80.000	Rp. 80.000	
15-02-2019	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 80.000	Rp. 80.000	
16-02-2019	-	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 80.000	Rp. 80.000	Kubai Tak masuk
17-02-2019	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 80.000	Rp. 80.000	
18-02-2019	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 80.000	Rp. 80.000	
19-02-2019	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 80.000	Rp. 80.000	
20-02-2019	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 80.000	Rp. 80.000	
21-02-2019	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 80.000	Rp. 80.000	
22-02-2019	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 80.000	Rp. 80.000	
23-02-2019	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 80.000	Rp. 80.000	
24-02-2019	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 80.000	Rp. 80.000	
25-02-2019	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 100.000	-	Rp. 80.000	Pia Tak masuk
26-02-2019	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 80.000	Rp. 80.000	
27-02-2019	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 80.000	Rp. 80.000	
28-02-2019	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 80.000	Rp. 80.000	
Total	Rp. 7.700.000	Rp. 7.800.000	Rp. 7.700.000	Rp. 7.160.000	Rp. 7.240.000	

DATA LAPORAN PENJUALAN THN 2019

Bulan	Penjualan (menul)
Januari	Rp 2500.000 000
Februari	Rp 1000.000
maret	Rp 2500.000
April	Rp 2000.000
mei	Rp 5000.000
Juni	Rp 2000.000
Juli	Rp 6000.000
Agustus	Rp 2500.000
September	Rp 2500.000
Oktober	Rp 2000.000
November	Rp 1000.000
Desember	Rp 2000.000
TOTAL	Rp 26.000.000

DAFTAR MENU

Makanan :

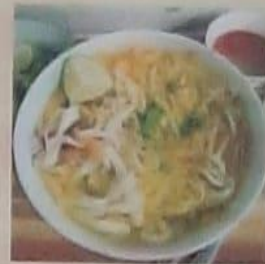


NASI Rp. 5.000



SOTO AYAM Rp.15.000

SOP KAMBING Rp. 25.000



SATE AYAM Rp. 18.000

SATE KAMBING Rp. 25.000



MINUMAN :

- AIR PUTIH
- ES THE MANIS
- ES JERUK

Terima Pesanan :

087786363619

DAFTAR RIWAYAT HIDUP PENELITI

Data Pribadi :

Nama : Siti Holifatullah
NPM : 11170000169
Tempat dan Tanggal Lahir : Jakarta, 15 Maret 1998
Agama : Islam
Kewarganegaraan : Indonesia
Alamat : Jalan Swasembada Timur XVII No. 11B
Rt/Rw 009/005 Kel. Kebon Bawang Kec.
Tanjung Priok Prov. DKI Jakarta Utara
14320
Telepon : 0895323000676
Email : sitisiho123@gmail.com

Pendidikan Formal

SDN 04 Siang : Lulus Tahun 2011
SMPN Mutiara 1 Jakarta : Lulus Tahun 2014
SMKN Yappenda Jakrta : Lulus Tahun 2017
STIE Indonesia, Jakarta : Tahun 2017 sampai sekarang

Pengalaman Organisasi

2017 – 2018 : Anggota RMNI STEI