

LAMPIRAN

Lampiran 1 Pedoman Wawancara

No	Pertanyaan Wawancara
1	Bagaimana sejarah awal berdirinya UMKM M'Crepes dan bagaimana perkembangan usaha ini hingga sekarang?
2	Bagaimana struktur organisasi serta pembagian tugas antara pemilik, kasir, dan bagian produksi saat ini?
3	Bagaimana alur operasional harian di outlet, mulai dari persiapan buka hingga tutup toko?
4	Alat atau metode apa yang saat ini digunakan untuk mencatat transaksi penjualan setiap harinya?
5	Apa kendala utama yang dirasakan kasir saat mencatat pesanan pelanggan secara manual, terutama saat kondisi ramai?
6	Seberapa sering terjadi kesalahan dalam perhitungan total harga atau uang kembalian kepada pelanggan?
7	Apakah setiap transaksi penjualan selalu disertai dengan pemberian bukti fisik seperti nota atau struk kepada pelanggan?
8	Bagaimana prosedur rekapitulasi atau penutupan kas (<i>closing</i>) yang dilakukan setiap akhir hari?
9	Apakah sering ditemukan selisih antara jumlah uang fisik yang diterima dengan total catatan penjualan di buku?
10	Bagaimana sistem keamanan penyimpanan buku catatan transaksi tersebut? Apakah ada risiko data hilang atau rusak?
11	Bagaimana cara pemilik melakukan pengawasan atau pengecekan terhadap kebenaran laporan penjualan yang dibuat oleh karyawan?
12	Informasi atau laporan keuangan seperti apa yang paling dibutuhkan pemilik namun sulit didapatkan dari catatan manual saat ini?
13	Apakah saat ini pemilik dapat mengetahui dengan cepat menu varian apa yang paling laris (<i>best-seller</i>) setiap bulannya?
14	Fitur apa saja yang Anda harapkan ada pada sistem baru untuk membantu mempermudah pekerjaan kasir dan pemilik?
15	Apakah ada rencana untuk membuka cabang baru di masa depan yang perlu diakomodasi oleh sistem ini?

Lampiran 2 Transkrip Wawancara

No	Pertanyaan Wawancara	Jawaban Informan (Rangkuman Lapangan)
1	Bagaimana sejarah awal berdirinya UMKM M'Crepes dan bagaimana perkembangan usaha ini hingga sekarang?	Usaha ini saya mulai tahun 2019. Awalnya sederhana sekali, cuma pakai gerobak kecil di depan rumah. Alhamdulillah peminatnya banyak, terutama anak sekolah dan mahasiswa di sekitar Petemon, jadi sekarang sudah berkembang dan punya karyawan untuk bantu produksi dan melayani pembeli.
2	Bagaimana struktur organisasi serta pembagian tugas antara pemilik, kasir, dan bagian produksi saat ini?	Strukturnya masih sederhana. Saya sebagai pemilik mengawasi operasional dan belanja bahan. Lalu ada dua karyawan tetap; satu fokus membuat adonan dan topping (produksi), dan satu lagi bantu melayani pembayaran serta mencatat pesanan (kasir).
3	Bagaimana alur operasional harian di outlet, mulai dari persiapan buka hingga tutup toko?	Kami mulai dengan persiapan bahan baku. Saat buka, pelanggan pesan menu, kami buat, lalu pelanggan bayar. Di akhir hari setelah tutup, baru kami hitung total pendapatan hari itu dan mencatat pengeluaran bahan.
4	Alat atau metode apa yang saat ini digunakan untuk mencatat transaksi penjualan setiap harinya?	Saat ini masih manual sepenuhnya. Kami catat pesanan di buku tulis harian dan hitung total harganya pakai kalkulator biasa.
5	Apa kendala utama yang dirasakan kasir saat mencatat pesanan pelanggan secara manual, terutama saat kondisi ramai?	Kalau lagi ramai, mencatat satu-satu di buku itu memakan waktu lama. Pelanggan jadi harus antri lebih lama, dan kadang kami jadi terburu-buru melayaninya.
6	Seberapa sering terjadi kesalahan dalam perhitungan total harga atau uang kembalian kepada pelanggan?	Lumayan sering, Mbak. Namanya manusia, kadang salah pencet kalkulator atau salah jumlahkan harga menu, apalagi kalau pesanan banyak. Akibatnya total yang harus dibayar pelanggan jadi tidak akurat.

7	Apakah setiap transaksi penjualan selalu disertai dengan pemberian bukti fisik seperti nota atau struk kepada pelanggan?	Tidak selalu. Kadang cuma catatan di buku saja. Kalaupun ada nota, itu nota manual yang ditulis tangan, jadi seringkali bukti transaksinya kurang lengkap.
8	Bagaimana prosedur rekapitulasi atau penutupan kas (<i>closing</i>) yang dilakukan setiap akhir hari?	Setiap tutup toko, saya rekap ulang semua catatan di buku harian itu. Saya hitung manual berapa total penjualan hari ini, lalu saya cocokkan dengan uang yang ada di laci.
9	Apakah sering ditemukan selisih antara jumlah uang fisik yang diterima dengan total catatan penjualan di buku?	Iya, ini masalah utamanya. Sering terjadi jumlah uang di kas fisik berbeda dengan total yang dicatat di buku. Kadang bingung selisihnya dari mana karena catatannya manual.
10	Bagaimana sistem keamanan penyimpanan buku catatan transaksi tersebut? Apakah ada risiko data hilang atau rusak?	Ya cuma disimpan di laci atau lemari. Risikonya besar, bukunya bisa rusak, sobek, atau hilang. Kalau hilang, saya tidak punya riwayat penjualan sama sekali.
11	Bagaimana cara pemilik melakukan pengawasan atau pengecekan terhadap kebenaran laporan penjualan yang dibuat oleh karyawan?	Agak susah mengawasinya. Karena catatannya manual, bisa saja ada transaksi yang lupa dicatat atau salah tulis, dan saya sulit melacaknya (<i>audit</i>) karena tidak ada sistem yang mengunci datanya.
12	Informasi atau laporan keuangan seperti apa yang paling dibutuhkan pemilik namun sulit didapatkan dari catatan manual saat ini?	Saya butuh laporan omset harian dan bulanan yang cepat. Sekarang kalau mau tahu total pendapatan sebulan, saya harus buka tumpukan buku dan hitung ulang satu-satu, itu capek sekali.
13	Apakah saat ini pemilik dapat mengetahui dengan cepat menu varian apa yang paling laris (<i>best-seller</i>) setiap bulannya?	Tidak bisa cepat. Saya cuma kira-kira saja pakai perasaan (<i>intuisi</i>). Akibatnya kadang stok bahan untuk menu favorit malah habis duluan, atau bahan lain kebanyakan stok.

14	Fitur apa saja yang Anda harapkan ada pada sistem baru untuk membantu mempermudah pekerjaan kasir dan pemilik?	Saya ingin sistem yang mudah dipakai, tinggal klik menu langsung keluar harganya otomatis supaya tidak salah hitung. Terus saya ingin bisa lihat laporan penjualan dan selisih kas secara instan.
15	Apakah ada rencana untuk membuka cabang baru di masa depan yang perlu diakomodasi oleh sistem ini?	Iya, ada rencana untuk ekspansi atau buka cabang lain. Jadi saya harap sistemnya nanti bisa dipakai untuk memantau penjualan di cabang-cabang lain juga, tidak cuma di sini.

Lampiran 3 Dokumen Observasi Tempat Wawancara



Lampiran 4 Surat Keterangan Penelitian

YAYASAN PERGURUAN 17 AGUSTUS 1945 SURABAYA
UNIVERSITAS 17 AGUSTUS 1945 (UNTAG) SURABAYA
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS



PROGRAM STUDI MANAJEMEN (S1)
 PROGRAM STUDI AKUNTANSI (S1)
 PROGRAM STUDI EKONOMI PEMBANGUNAN (S1)
 PROGRAM STUDI MAGISTER MANAJEMEN (S2)
 PROGRAM STUDI DOKTOR ILMU EKONOMI (S3)

TERAKREDITASI
 TERAKREDITASI
 TERAKREDITASI
 TERAKREDITASI

Kampus: Jl. Semolowaru 45 Surabaya 60118, Telp (031) 5931800 Ext 140, 141, E-mail: fab@untag-sby.ac.id

Nomor : 2232/K/FEB/IX/2025
 Lampiran : -
 Perihal : **Permohonan Ijin Untuk
Mengadakan Penelitian**

Kepada : Yth. Bapak/Ibu Pimpinan Umkm Merepes di Surabaya.
 Jl. Petemon Sidomulyo II No.37, RT.016/RW.18, Petemon, Kec. Sawahan, Surabaya, Jawa Timur

Dengan hormat,
 Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan studi pada Program Strata I (S1), maka mahasiswa diwajibkan untuk menyusun dan mempertahankan Skripsi sebagai hasil penerapan pelajaran teori serta praktek yang diperoleh berdasarkan penelitian. Sehubungan dengan hal tersebut, maka dengan ini kami mohon perkenan Bapak / Ibu untuk memberikan ijin kepada mahasiswa :

Nama : Lea Berliana Jeni Salih
 N. P. M : 1222200046
 Fakultas / Program Studi : Ekonomi dan Bisnis / S1 Akuntansi
 Alamat : Jl. Kampung seng no 95
 Telp./HP. 081231161271

Guna melakukan penelitian pada :
 Umkm Merepes di Surabaya
 untuk memperoleh data sesuai dengan Skripsi yang sedang disusunnya dengan judul
 "Perancangan Sistem Informasi Akuntansi Penjualan Barang Dagang *Sebagai*
Sebagai Upaya Pengendalian internal pada umkm M' Crepes"

Demikian permohonan kami, atas perhatiannya kami sampaikan terima kasih.

Surabaya, 30/09/2025






 Prof. Dr. Tri Ratnawati, MS, Ak, CA, CPA f
 NPP. 20220.85.0043

Lampiran 5 Kartu Bimbingan Skripsi

[illegible]