

JURNAL ILMIAH
Ekonomi Modern dan Tradisional
Journal website: https://jiemt.hellowpustaka.id/index.php

ISSN: 3063-9344 (Online)
https://doi.org/10.61166/jiemt.v3i2.47

Vol. 3 No. 2 (2026)
pp. 269-281

Research Article

Sistem Informasi Akuntansi Pembelian Pada Usaha Roti Bakar "Roti Bakar D'rasa"

Rachmania Zora Amelisa[1], Risma Putri Anggraini[2], Ziadatur Rohmah[3]

1. Prodi S1 Akuntansi, STIE Al Anwar Mojokerto, Indonesia
2. Prodi S1 Akuntansi, STIE Al Anwar Mojokerto, Indonesia
3. Prodi S1 Akuntansi, STIE Al Anwar Mojokerto, Indonesia

Correspondent: rachmania@gmail.com

Copyright © 2026 by Authors, Published by Jurnal Ilmiah Ekonomi Modern dan Tradisional. This is an open access article under the CC BY License https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/

Received : August 01, 2025
Revised : August 10, 2025
Accepted : Sept 28, 2026
Available online : Octo 29, 2026

How to Cite: Amelisa, R. Z. (2026). Sistem Informasi Akuntansi Pembelian Pada Usaha Roti Bakar "Roti Bakar D'rasa". *Jurnal Ilmiah Ekonomi Modern Dan Tradisional* , 3(2), 269–281. https://doi.org/10.61166/jiemt.v3i2.47

Abstrak.
Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis dan mendeskripsikan penerapan sistem informasi akuntansi pembelian bahan baku pada usaha kuliner Roti Bakar D'Rasa guna menunjang kelancaran operasional serta ketertiban pencatatan keuangan. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi langsung di lokasi usaha, wawancara dengan pemilik, serta dokumentasi bukti transaksi dan catatan keuangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pengadaan bahan baku pada Roti Bakar D'Rasa telah berjalan secara sistematis melalui tahapan pemeriksaan sisa persediaan, penyusunan daftar kebutuhan pembelian, pemesanan kepada pemasok atau toko grosir, penerimaan dan pemeriksaan fisik barang, pembayaran, pengarsipan nota pembelian, pencatatan transaksi ke dalam buku keuangan, hingga penyimpanan bahan baku untuk proses produksi. Seluruh fungsi terkait meliputi fungsi pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan pencatatan masih dirangkap secara langsung oleh pemilik usaha dengan didukung dokumen berupa daftar permintaan pembelian, nota pembelian, bukti penerimaan barang, dan bukti pengeluaran kas.
Kata Kunci: Sistem Informasi Akuntansi, Pembelian Bahan Baku, Pengendalian Persediaan, Pencatatan Keuangan, Usaha Kuliner

PENDAHULUAN

Usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di sektor kuliner terus menunjukkan pertumbuhan yang pesat seiring tingginya minat masyarakat terhadap produk makanan siap saji yang praktis, terjangkau, dan variatif. Perubahan gaya hidup konsumen yang mengutamakan kepraktisan tanpa mengesampingkan cita rasa membuka peluang pasar yang luas bagi pelaku usaha makanan skala kecil. Kondisi ini mendorong munculnya berbagai inovasi produk kuliner harian yang mudah dijangkau oleh berbagai kalangan masyarakat (Sony Erstiawan & Wibowo, 2021). Seiring dengan meningkatnya permintaan pasar tersebut, persaingan antar pelaku UMKM kuliner pun menjadi semakin dinamis dan menuntut pengelolaan usaha yang lebih profesional (Oktaviani et al., 2022).

Pelaku usaha tidak hanya dituntut untuk menjaga konsistensi kualitas rasa dan variasi menu, tetapi juga harus mampu memastikan kelancaran operasional di balik layar, terutama dalam hal ketersediaan bahan baku. Keterlambatan pengadaan atau kehabisan bahan baku utama dapat berdampak langsung pada terhentinya proses produksi dan menurunnya tingkat kepuasan pelanggan (Basri & Gusnardi, 2021). Agar proses produksi dan pelayanan kepada pelanggan dapat berjalan lancar tanpa kendala, ketersediaan bahan baku harus selalu terjaga secara konsisten setiap hari. Ketika seluruh kebutuhan bahan tersedia dalam jumlah yang memadai dan kualitas yang terjaga, aktivitas pengolahan dapat berlangsung tepat waktu tanpa risiko penundaan penyajian maupun penolakan pesanan (Mila & Irianto, 2023).

Sebaliknya, ketidakteraturan dalam menjaga stok bahan baku dapat menimbulkan berbagai hambatan operasional, mulai dari terhentinya proses produksi di tengah jam ramai hingga menurunnya tingkat kepercayaan dan kepuasan pelanggan. Kehabisan salah satu bahan pelengkap sekalipun dapat membatasi variasi menu yang ditawarkan kepada pembeli (Fasa, 2021). Kondisi tersebut sering kali memaksa pemilik usaha melakukan pembelian mendadak dengan harga eceran yang lebih tinggi, sehingga membebani biaya operasional dan mengurangi margin keuntungan harian (Eravia & Samsir, 2025).

Upaya menjaga ketersediaan bahan baku setiap hari menuntut adanya perencanaan pengadaan dan pengendalian persediaan yang teratur. Pemilik usaha perlu memantau pergerakan stok secara berkala sebelum bahan benar-benar habis agar pemesanan ulang kepada pemasok atau toko grosir dapat dilakukan tepat waktu. Dengan dukungan sistem pencatatan pembelian yang rapi, keseimbangan antara volume persediaan dan kebutuhan produksi harian dapat terjaga secara optimal demi kelangsungan operasional usaha (Syaipudin, 2023).

Salah satu pelaku usaha di bidang tersebut adalah Roti Bakar D'Rasa yang berfokus pada aneka roti bakar dengan beragam pilihan rasa dan *topping*, seperti cokelat, keju, stroberi, kacang, serta berbagai kombinasi rasa. Roti Bakar D'Rasa

dalam operasional sehari-hari, memperoleh bahan baku melalui pembelian dari toko grosir maupun pemasok kebutuhan makanan. Bahan-bahan utama seperti roti tawar, margarin, susu kental manis, cokelat, keju, dan bahan pelengkap lainnya sangat menentukan kualitas rasa serta kelancaran penjualan. Oleh karena itu, pengelolaan pengadaan bahan baku menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari keberlangsungan usaha ini.

Proses pembelian bahan baku pada Roti Bakar D'Rasa dijalankan berdasarkan kondisi stok dan kebutuhan produksi yang ada. Langkah awalnya dilakukan dengan mengecek sisa bahan baku di tempat penyimpanan sebelum pemilik menyusun daftar barang yang perlu dibeli. Setelah daftar kebutuhan tersusun, pemilik mendatangi toko grosir atau menghubungi pemasok untuk melakukan transaksi pembelian.

Ketika barang tiba, pemilik melakukan pengecekan awal untuk memastikan kesesuaian jenis, jumlah, dan kondisi fisik bahan baku dengan pesanan. Bahan yang lolos pemeriksaan kemudian ditempatkan pada area penyimpanan agar kualitasnya tetap terjaga dan mudah diambil saat proses pembuatan roti bakar berlangsung. Alur sederhana ini membantu usaha memenuhi kebutuhan produksi harian secara langsung.

Dari sisi pembayaran, transaksi pembelian kepada pemasok dilakukan menggunakan uang tunai maupun metode lain yang disepakati bersama. Setiap kali transaksi selesai, pihak penjual memberikan nota atau struk belanja yang memuat rincian nama barang, jumlah, harga satuan, dan total pembayaran. Dokumen tersebut disimpan oleh pemilik sebagai rujukan pengeluaran sekaligus alat kontrol apabila ditemukan selisih antara barang yang diterima dan dana yang dibayarkan.

Roti Bakar D'Rasa masih menggunakan pencatatan sederhana atas setiap transaksi pembelian bahan baku. Catatan yang dibuat umumnya mencakup tanggal transaksi, nama bahan, kuantitas, harga, serta total biaya yang dikeluarkan. Pencatatan ini membantu pemilik mengetahui besarnya belanja bahan baku dan memantau arus keluar dana operasional.

Selain berfungsi sebagai rekapitulasi pengeluaran, catatan pembelian juga memegang peranan strategis sebagai bahan pertimbangan utama ketika menyusun rencana belanja pada periode berikutnya (Widyanto & Albetris, 2021). Melalui pencatatan yang terdokumentasi secara runtut, pemilik usaha memiliki basis data yang akurat mengenai pola konsumsi bahan baku harian maupun mingguan (Pasha & Susanti, 2022). Hal ini menghindarkan pemilik dari pengambilan keputusan belanja yang hanya mengandalkan perkiraan atau ingatan semata, sehingga perencanaan pengadaan menjadi lebih terukur dan sesuai dengan kebutuhan riil produksi (Syaipudin, 2019).

Peninajuan riwayat transaksi sebelumnya mulai dari frekuensi pembelian, fluktuasi harga bahan, hingga kuantitas yang paling sering digunakan pemilik dapat

memperkirakan kebutuhan stok secara lebih presisi sekaligus mengendalikan pengeluaran agar tidak melampaui kemampuan kas usaha (Chaerunisak et al., 2021). Evaluasi historis ini juga membantu mengidentifikasi potensi pemborosan atau pembelian berlebih pada jenis bahan tertentu yang perputarannya lambat. Dengan demikian, alokasi dana dapat diprioritaskan pada bahan baku utama yang tingkat permintaannya tinggi (Kusnandi et al., 2024).

Keseimbangan antara arus kas masuk dari penjualan harian dan arus kas keluar untuk belanja bahan baku harus dijaga dengan ketat agar likuiditas usaha tetap sehat. Tanpa pengendalian belanja yang berlandaskan data historis, perputaran kas yang cepat justru berisiko menimbulkan kekurangan dana operasional maupun penumpukan stok yang dapat menurunkan kualitas kesegaran bahan baku (Rahmawati et al., 2025). Peran perencanaan berbasis catatan pembelian ini menjadi sangat krusial, terutama bagi usaha kuliner skala kecil seperti Roti Bakar D'Rasa yang memiliki karakteristik perputaran dana sangat cepat setiap harinya.

Sistem akuntansi pembelian merupakan rangkaian prosedur yang dirancang untuk mengadakan barang yang dibutuhkan perusahaan secara tertib dan terukur (Rofiqoh et al., 2026). Rangkaian tersebut mencakup tahapan yang berurutan, mulai dari permintaan pembelian, pemesanan kepada pemasok, penerimaan dan pemeriksaan fisik barang, hingga pencatatan transaksi keuangan (Azizah et al., 2025). Pendekatan ini menegaskan bahwa aktivitas pengadaan tidak dapat dipandang sekadar sebagai kegiatan belanja rutin, melainkan sebuah alur kerja terpadu yang menuntut ketertiban administrasi agar setiap transaksi dapat dipertanggungjawabkan (Rahmawati et al., 2025).

Apabila kerangka konseptual tersebut dikaitkan dengan kondisi operasional pada Roti Bakar D'Rasa, penerapan sistem informasi akuntansi pembelian yang lebih terstruktur menjadi kebutuhan yang sangat relevan. Sebagai usaha kuliner yang mengandalkan ketersediaan bahan baku harian seperti roti tawar, margarin, susu kental manis, cokelat, dan keju, kelancaran pengadaan berpengaruh langsung terhadap kontinuitas produksi dan layanan kepada pelanggan. Tanpa adanya tata kelola pembelian yang terstandar, aktivitas pengadaan berisiko mengalami ketidaksesuaian stok maupun ketidakteraturan arus kas keluar.

Melalui penerapan pembagian fungsi yang jelas, penggunaan dokumen pendukung yang memadai, serta alur prosedur yang terdokumentasi dengan baik (Hakim et al., 2025). Keteraturan ini sekaligus berperan penting dalam menekan potensi kesalahan pencatatan transaksi, mencegah pembelian berulang yang tidak perlu, serta mengendalikan anggaran belanja operasional agar penggunaan dana usaha berjalan lebih efektif dan efisien (Syaipudin & Luthfi, 2025). Sehingga pemilik Roti Bakar D'Rasa dapat memantau pergerakan persediaan secara lebih cermat.

Berdasarkan gambaran tersebut, kajian mengenai sistem informasi akuntansi pembelian pada Roti Bakar D'Rasa penting dilakukan untuk memetakan praktik pengadaan dan pencatatan yang sedang berjalan. Pemahaman yang jelas mengenai fungsi terkait, dokumen yang digunakan, prosedur, dan alur prosesnya diharapkan dapat menjadi dasar pembenahan tata kelola administrasi pembelian agar usaha berjalan lebih tertib, efektif, dan efisien.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif untuk menggambarkan secara sistematis bagaimana sistem informasi akuntansi pembelian diterapkan pada usaha Roti Bakar D'Rasa. Pendekatan ini dipilih karena fokus kajian tertuju pada pemahaman alur kerja, praktik pencatatan, serta peran pihak dan dokumen yang terlibat dalam kegiatan pembelian bahan baku di lapangan.

Pengumpulan data dilakukan melalui observasi langsung terhadap aktivitas pemeriksaan stok, pembelian bahan baku, penerimaan barang, serta pencatatan transaksi yang berlangsung di lingkungan usaha. Selain observasi, data juga dihimpun melalui wawancara singkat atau penelusuran informasi mengenai prosedur kerja yang dijalankan pemilik usaha beserta bukti-bukti transaksi seperti nota pembelian dan catatan pengeluaran.

Data yang terkumpul kemudian dianalisis dengan cara mereduksi informasi yang relevan, menyusunnya ke dalam komponen sistem pembelian yang meliputi fungsi terkait, dokumen yang digunakan, prosedur, dan bagan alir (*flowchart*), serta menarik simpulan berdasarkan kesesuaiannya dengan konsep sistem akuntansi pembelian. Analisis dilakukan secara naratif agar mudah dipahami dan memberikan gambaran yang utuh mengenai kondisi aktual pengadaan bahan baku pada Roti Bakar D'Rasa (Syaipudin, 2025).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Roti Bakar D'Rasa merupakan usaha mikro dan kecil yang bergerak di bidang kuliner dengan produk utama berupa aneka roti bakar. Usaha ini menawarkan beragam pilihan rasa dan *topping*, seperti cokelat, keju, stroberi, kacang, hingga berbagai kombinasi rasa lainnya. Dalam menjalankan operasional harian, ketersediaan bahan baku menjadi faktor krusial agar proses pembuatan dan penjualan produk kepada pelanggan berjalan lancar tanpa hambatan.

Roti Bakar D'Rasa memperoleh bahan baku melalui pembelian dari toko grosir maupun pemasok kebutuhan makanan. Bahan-bahan utama seperti roti tawar, margarin, susu kental manis, cokelat, keju, serta bahan pelengkap lainnya dibeli

secara berkala sesuai dengan ritme penjualan dan kapasitas produksi. Pengadaan yang tepat waktu memastikan kualitas produk tetap terjaga sekaligus mencegah terhentinya layanan kepada konsumen.

Proses pembelian bahan baku pada Roti Bakar D'Rasa dijalankan berdasarkan kondisi persediaan aktual dan kebutuhan produksi. Aktivitas ini dimulai dari pengecekan stok bahan yang tersisa di tempat penyimpanan. Apabila ditemukan bahan baku yang mulai menipis atau hampir habis, pemilik usaha menyusun daftar kebutuhan pembelian beserta kuantitas barang yang diperlukan.

Setelah daftar kebutuhan disusun, pemilik melakukan pembelian langsung ke toko grosir atau menghubungi pemasok. Ketika barang tiba, dilakukan pemeriksaan fisik untuk memastikan kesesuaian jenis, jumlah, dan kondisi kualitas bahan baku dengan pesanan. Bahan baku yang memenuhi kriteria kemudian ditempatkan pada area penyimpanan sebagai persediaan siap pakai untuk mendukung proses pembuatan roti bakar.

Pembayaran kepada pemasok dilakukan secara tunai maupun menggunakan metode pembayaran lain sesuai kesepakatan bersama. Setiap transaksi menghasilkan bukti berupa nota atau struk belanja yang memuat rincian jenis barang, jumlah pembelian, harga satuan, dan total pembayaran. Dokumen ini diarsipkan oleh pemilik sebagai dasar penghitungan pengeluaran bahan baku sekaligus instrumen verifikasi apabila terjadi selisih antara barang yang diterima dan nominal yang dibayarkan.

Roti Bakar D'Rasa menerapkan pencatatan sederhana atas setiap transaksi pembelian. Catatan tersebut memuat informasi tanggal pembelian, nama bahan baku, jumlah barang, harga pembelian, serta total biaya yang dikeluarkan. Pencatatan ini membantu pemilik memantau besarnya belanja operasional, mengawasi arus kas keluar, serta mengevaluasi penyusunan anggaran pembelian pada periode berikutnya agar pengeluaran tetap terkendali.

Merujuk pada (Kusnandi et al., 2024), sistem akuntansi pembelian merupakan rangkaian prosedur yang digunakan untuk mengadakan barang yang dibutuhkan perusahaan, mencakup tahap permintaan pembelian, pemesanan barang, penerimaan barang, dan pencatatan transaksi pembelian. Praktik yang berjalan pada Roti Bakar D'Rasa pada dasarnya telah mencerminkan tahapan inti tersebut dalam bentuk alur kerja yang sederhana dan aplikatif untuk skala usaha kecil.

Penguatan ketertiban administrasi seperti konsistensi penggunaan dokumen pendukung dan pemisahan catatan antar tahapan tetap diperlukan agar pengawasan persediaan serta pengendalian biaya bahan baku semakin terukur dan meminimalkan risiko kekeliruan pencatatan seiring berkembangnya usaha (Aprilianto & Muzakki, 2025). Meski demikian, pengelolaan pembelian dan pencatatan pada Roti Bakar D'Rasa masih dilakukan secara terpusat dan manual oleh pemilik usaha.

Melalui prosedur pembelian dan pencatatan yang teratur, pemilik dapat mengetahui kebutuhan bahan baku, memantau persediaan, serta mengontrol pengeluaran kas (Lestari et al., 2020). Sistem ini juga membantu mengurangi kemungkinan terjadinya kesalahan dalam pembelian maupun pencatatan transaksi sehingga pengelolaan usaha dapat berjalan lebih efektif dan efisien (Syaipudin & Awwalin, 2022). Sehingga penerapan sistem informasi akuntansi pembelian pada Roti Bakar D'Rasa sangat diperlukan untuk menunjang kelancaran kegiatan usaha.

Berdasarkan hasil pengamatan di lapangan, pelaksanaan pengadaan bahan baku pada usaha ini dapat diuraikan ke dalam empat komponen utama sistem akuntansi pembelian, yaitu fungsi yang terkait, dokumen yang digunakan, prosedur pelaksanaan, serta bagan alir (*flowchart*) sistem. Sistem informasi akuntansi pembelian pada usaha kuliner Roti Bakar D'Rasa dirancang untuk memastikan ketersediaan bahan baku berjalan seiring dengan ketertiban pencatatan keuangan.

Pemisahan fungsi bertujuan menciptakan pengendalian internal agar setiap tahapan pengadaan berjalan objektif (Masuku et al., 2024). Pada Roti Bakar D'Rasa, terdapat empat fungsi utama yang dijalankan dalam siklus pembelian bahan baku:

1. Fungsi Pembelian: Bertugas menentukan kebutuhan bahan baku berdasarkan sisa stok, memilih toko grosir atau pemasok yang sesuai, serta melakukan transaksi pembelian guna memenuhi kebutuhan produksi harian.
2. Fungsi Penerimaan Barang: Bertugas menerima bahan baku yang datang dan melakukan pemeriksaan fisik untuk memastikan kesesuaian jenis, kuantitas, serta kualitas barang dengan pesanan.
3. Fungsi Penyimpanan: Bertugas menata dan menyimpan bahan baku yang telah lolos pemeriksaan ke tempat penyimpanan agar mutu bahan tetap terjaga dan mudah diakses saat proses produksi berlangsung.
4. Fungsi Akuntansi atau Pencatatan: Bertugas merekam setiap transaksi pembelian berdasarkan nota atau bukti pembayaran yang sah serta menghitung total pengeluaran kas usaha.

   Secara praktik di lapangan, karena skala usaha masih tergolong usaha mikro/kecil, keempat fungsi tersebut masih dirangkap secara langsung oleh pemilik usaha. Kondisi perangkapan fungsi ini membuat pengambilan keputusan berlangsung cepat dan fleksibel, namun tetap memerlukan disiplin pencatatan agar tidak terjadi kekeliruan perhitungan stok maupun pengeluaran dana.

   Kelengkapan dokumen berfungsi sebagai jejak audit (*audit trail*) sekaligus dasar pencatatan akuntansi. Dalam sistem pembelian bahan baku pada Roti Bakar D'Rasa, terdapat empat jenis dokumen yang menopang jalannya transaksi:

   1. Daftar Permintaan Pembelian: Catatan yang berisi rincian jenis dan jumlah bahan baku yang perlu dibeli berdasarkan hasil pengecekan sisa persediaan.

2. Nota Pembelian: Bukti transaksi resmi yang diterima dari pemasok atau toko grosir, memuat rincian nama barang, kuantitas, harga satuan, serta nominal total pembayaran.
3. Bukti Penerimaan Barang: Catatan atau tanda verifikasi yang digunakan untuk memastikan bahwa bahan baku yang tiba telah diterima dan diperiksa kesesuaiannya.
4. Bukti Pengeluaran Kas: Dokumen atau catatan pendukung yang menunjukkan bahwa kas usaha telah dikeluarkan untuk melunasi pembelian bahan baku.

Penggunaan dokumen-dokumen tersebut membantu pemilik usaha melakukan verifikasi silang antara fisik barang yang masuk dan jumlah uang yang keluar. Penyimpanan nota pembelian secara tertib juga memudahkan penelusuran apabila di kemudian hari ditemukan selisih harga atau ketidaksesuaian jumlah barang.

Prosedur pembelian pada Roti Bakar D'Rasa berlangsung secara bertahap mulai dari identifikasi kebutuhan hingga bahan baku siap diolah. Rangkaian prosedur tersebut meliputi langkah-langkah berikut:

1. Pemeriksaan Kondisi dan Sisa Persediaan Bahan

   Baku Tahap awal dimulai ketika pemilik usaha melakukan pengecekan fisik secara berkala terhadap seluruh persediaan bahan baku yang tersimpan di ruang penyimpanan maupun area produksi. Pemeriksaan ini mencakup bahan-bahan utama seperti roti tawar, margarin, susu kental manis, cokelat, keju, selai stroberi, kacang, serta berbagai bahan pelengkap lainnya. Melalui langkah ini, pemilik dapat mengetahui secara pasti jumlah sisa stok yang masih tersedia sekaligus memantau kondisi kelayakan bahan agar tidak terjadi kekosongan stok mendadak saat jam operasional berlangsung.
2. Penyusunan Daftar Kebutuhan Barang yang Akan Dibeli

   Apabila dari hasil pengecekan ditemukan adanya bahan baku yang jumlahnya mulai menipis atau mendekati batas minimum pemakaian harian, pemilik usaha segera menyusun daftar kebutuhan pembelian. Daftar tersebut memuat rincian jenis bahan baku beserta perkiraan kuantitas yang dibutuhkan untuk mendukung kelancaran produksi pada periode berikutnya. Penyusunan daftar kebutuhan ini berfungsi sebagai panduan belanja agar pembelian dilakukan secara terencana, sesuai prioritas operasional, dan terhindar dari pemborosan pengeluaran kas.
3. Pemesanan dan Pembelian kepada Pemasok atau Toko Grosir

   Berbekal daftar kebutuhan pembelian yang telah disusun, pemilik usaha kemudian melakukan proses pengadaan dengan menghubungi pihak pemasok langganan melalui komunikasi langsung maupun mendatangi toko grosir penyedia kebutuhan pangan. Pada tahap ini, pemilik menyampaikan

rincian pesanan beserta jumlah masing-masing barang, sekaligus memastikan ketersediaan stok dan kesepakatan harga beli yang berlaku. Pemilihan pemasok atau toko grosir mempertimbangkan faktor kestabilan harga, ketersediaan barang yang lengkap, serta kemudahan akses distribusi.

4. Penyiapan Barang oleh Pihak Pemasok

   Setelah menerima rincian permintaan pembelian dari pemilik Roti Bakar D'Rasa, pihak pemasok atau petugas toko grosir menindaklanjutinya dengan menyiapkan dan mengemas seluruh bahan baku sesuai dengan pesanan yang diajukan. Proses penyiapan ini mencakup pengambilan barang dari gudang pemasok, penimbangan atau penghitungan unit barang, hingga pengelompokan pesanan agar siap diserahkan kepada pemilik usaha. Tahap ini menjadi penghubung antara kesepakatan transaksi dengan proses serah terima fisik barang.

5. Penerimaan dan Pemeriksaan Fisik Bahan Baku

   Ketika barang pesanan tiba atau diserahkan oleh pihak pemasok, pemilik usaha melakukan proses penerimaan yang disertai dengan pemeriksaan fisik secara cermat dan teliti. Pemeriksaan ini difokuskan pada tiga aspek utama, yakni kesesuaian jenis barang dengan daftar pesanan, ketepatan jumlah atau berat barang, serta kondisi fisik dan tanggal kedaluwarsa bahan baku. Langkah verifikasi ini sangat penting sebagai bentuk pengendalian mutu agar bahan baku yang rusak, cacat kemasan, atau tidak sesuai spesifikasi dapat segera dikembalikan atau ditukar sebelum transaksi diselesaikan.

6. Pelaksanaan Pembayaran Transaksi Pembelian

   Setelah seluruh barang dipastikan sesuai dengan pesanan dan berada dalam kondisi baik, pemilik usaha melanjutkan proses dengan melakukan pembayaran kepada pemasok atau kasir toko grosir. Nominal pembayaran disesuaikan dengan total nilai transaksi yang tertera berdasarkan perhitungan harga satuan dikalikan jumlah barang yang dibeli. Metode pembayaran dilakukan secara tunai maupun non-tunai sesuai dengan kesepakatan bersama antara pemilik usaha dan pihak penyedia barang.

7. Penerimaan dan Pengarsipan Nota Pembelian

   Sebagai bukti sah atas terjadinya transaksi pembelian dan pengeluaran dana usaha, pemilik menerima nota pembelian atau struk belanja yang diterbitkan oleh pihak pemasok. Dokumen tersebut memuat informasi penting seperti tanggal transaksi, nama pemasok, rincian nama barang, kuantitas, harga satuan, serta total nominal pembayaran. Nota pembelian ini kemudian dikumpulkan dan disimpan secara tertib sebagai arsip dokumen

sumber yang sewaktu-waktu dapat digunakan untuk keperluan pengecekan ulang maupun audit internal sederhana.

8. Pencatatan Transaksi ke dalam Buku Keuangan

   Usaha Berdasarkan informasi yang tercantum pada nota pembelian yang telah diarsipkan, pemilik usaha melakukan pencatatan transaksi ke dalam buku catatan keuangan usaha secara kronologis. Informasi yang dicatat meliputi tanggal pembelian, keterangan nama bahan baku, jumlah unit yang dibeli, harga per satuan, serta total biaya pengeluaran kas. Pencatatan ini berfungsi sebagai dasar rekapitulasi pengeluaran operasional yang memudahkan pemilik memantau arus kas keluar dan mengevaluasi efisiensi belanja bahan baku.

9. Penyimpanan Bahan Baku untuk Kebutuhan Produksi

   Pada tahap akhir siklus pembelian, seluruh bahan baku yang telah diperiksa dan dicatat dipindahkan serta ditata ke dalam tempat penyimpanan khusus sesuai dengan karakteristik masing-masing bahan. Penataan dilakukan secara rapi dengan memperhatikan kebersihan, suhu penyimpanan, serta prinsip penggunaan barang yang lebih awal masuk agar kualitas bahan tetap terjaga optimal. Bahan baku yang tersimpan tersebut selanjutnya siap digunakan secara bertahap untuk menunjang kelancaran proses pembuatan dan penjualan roti bakar kepada pelanggan.

Alur prosedur ini menunjukkan bahwa aktivitas pengadaan telah mengikuti urutan logis yang selaras dengan siklus pembelian pada umumnya. Pengecekan barang sebelum pembayaran atau penyimpanan menjadi titik kontrol penting untuk mencegah masuknya bahan baku yang rusak atau tidak sesuai pesanan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pengamatan dan pembahasan mengenai sistem informasi akuntansi pembelian pada Roti Bakar D'Rasa, dapat disimpulkan bahwa praktik pengadaan bahan baku telah berjalan secara sistematis mengikuti tahapan dasar sistem akuntansi pembelian, mulai dari pemeriksaan persediaan, penyusunan daftar kebutuhan, pemesanan kepada pemasok atau toko grosir, penerimaan dan pemeriksaan fisik barang, hingga penyimpanan dan pencatatan transaksi. Seluruh fungsi terkait meliputi fungsi pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan pencatatan masih dijalankan secara terpusat oleh pemilik usaha dengan memanfaatkan dokumen pendukung berupa daftar permintaan pembelian, nota pembelian, bukti penerimaan barang, serta bukti pengeluaran kas. Penerapan pencatatan sederhana atas setiap transaksi pembelian terbukti membantu pemilik dalam memantau

pengeluaran dana operasional, menjaga ketersediaan stok harian, serta mengevaluasi penyusunan anggaran belanja pada periode berikutnya.

Bagi pemilik usaha Roti Bakar D'Rasa, disarankan untuk terus mempertahankan ketertiban pengarsipan nota pembelian serta mulai menstandarkan format pencatatan transaksi dan kartu stok persediaan agar pemantauan keluar-masuknya bahan baku menjadi lebih akurat dan mudah ditelusuri. Seiring dengan berkembangnya skala usaha dan meningkatnya volume transaksi di masa mendatang, pemilik juga dapat mulai memanfaatkan pencatatan digital sederhana seperti lembar kerja elektronik (*spreadsheet*) atau aplikasi pembukuan UMKM serta mempertimbangkan pembagian tugas operasional kepada karyawan guna memperkuat pengendalian internal dan meminimalkan risiko kesalahan pencatatan.

REFERENSI

Aprilianto, M. J., & Muzakki, K. (2025). Optimalisasi Manajemen Persediaan dan Logistik untuk Efisiensi Operasional di Perusahaan Perdagangan Home Living. *Praktek Kerja Lapang Akuntansi*, *1*(2), 66–73. https://doi.org/10.55732/S93KQZ10

Azizah, J., Ameliza, K., Permana, B., Jannah, M., Putra, K. O., Yubarda, E., Tambunan, N., & Melati, E. (2025). Dunia Usaha di Era Digital: Strategi Pemasaran Produk Ramah Lingkungan untuk Generasi Z. *JANNAH: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, *1*(01), 1–5. http://jurnal.mifandimandiri.com/index.php/jannah/article/view/155

Basri, Y. M., & Gusnardi, G. (2021). Pengelolaan Keuangan Pemerintah di Masa Pandemi Covid 19 (Kasus Pada Pemerintah Provinsi Riau). *Jati: Jurnal Akuntansi Terapan Indonesia*, *4*(1), 33–48. https://doi.org/10.18196/JATI.V4I1.9803

Chaerunisak, U. H., Erawati, T., Septyarini, E., & Anisa, D. A. N. (2021). Persepsi Penerapan SAK EMKM Terhadap Quality of financial statements Dalam Masa Pandemi Covid 19. *Jurnal Literasi Akuntansi*, *1*(1).

Eravia, D., & Samsir, S. (2025). Meningkatkan daya saing UMKM melalui integrasi Resource Based View (RBV) dan digital marketing: Tinjauan literatur empiris. *Jurnal Bisnis Mahasiswa*, *5*(5), 2671–2685. https://doi.org/10.60036/JBM.801

Fasa, M. I. (2021). Implementasi Marketing Mix Strategy Terhadap Peningkatan Penjualan UMKM Aneka Keripik Sungkai Jaya Ditinjau Dalam Perspektif Ekonomi Islam. *Eksyar: Jurnal Ekonomi Syari'ah & Bisnis Islam*, *2*(8).

Hakim, L., Mutmainah, Syaipudin, L., & Chistinawati, A. D. (2025). Transparansi Sistem Laporan Keuangan pada Perusahaan IPO (Terdaftar di Bursa Efek Indonesia). *AKSAYA: Jurnal Rumpun Akuntansi Publik* , *1*(1), 17–26. https://aksaya.al-anwar.id/index.php/i/article/view/3

Kusnandi, W., Syaipudin, L., & Luthfi, A. (2024). Strategi Penjualan dan Pemasaran dalam Bisnis Dagang Retail di Toko Agung Jaya Kunir Wonodadi Blitar. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Modern Dan Tradisional* , *1*(1), 1–13. https://doi.org/10.61166/JIEMT.V1I1.2

Lestari, P., Belluano, L., Anraeni, S., Hasanuddin, T., Ramadhan, A. P., & Ismail, F.

(2020). Pelatihan Aplikasi SIMRS Untuk Pemeliharaan Data Rekam Medik Di Puskesmas Tompobulu Pucak Maros. *Ilmu Komputer Untuk Masyarakat*, *1*(1), 29–32. https://doi.org/10.33096/ILKOMAS.V1I1.773

Masuku, D., Joesah, N., & Kusuma, A. B. (2024). Pengaruh Kualitas Pelayanan, Ketepatan Waktu Pengiriman Barang Terhadap Kepuasan Pelanggan. *JIBEMA: Jurnal Ilmu Bisnis, Ekonomi, Manajemen, Dan Akuntansi*, *1*(3).

Mila, R., & Irianto, A. (2023). Pengaruh Ketentuan Skala Usaha Pada Ketepatan Legalitas UMKM Sesuai Dengan Amanat Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Republik Indonesia (PERPPU) Nomor 2 Tahun 2022 Tentang Perubahan Atas Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 Tentang Cipta Kerja. *Otentik's: Jurnal Hukum Kenotariatan*, *1*(5).

Oktaviani, L., Aldino, A. A., & Lestari, Y. T. (2022). Penerapan Digital Marketing Pada E-Commerce Untuk Meningkatkan Penjualan UMKM Marning. *Literasi: Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Inovasi*, *1*(2).

Pasha, D., & Susanti, M. (2022). Perancangan Sistem Informasi Akuntansi Penjualan Rumah Pada PT Graha Sentramulya. *Journal of Engineering and Information Technology for Community Service*, *1*(1).

Rahmawati, K. S., Arvita, R., & Syaipudin, L. (2025). Analisis Sistem Informasi Akuntansi Atas Siklus Pendapatan Pada Toko Kelontong Ibu Maslukah Mojokerto. *Almawarid: Journal of Management and Business Sciences*, *1*(3), 110–118. https://doi.org/10.61166/almawarid.v1i2.25

Rofiqoh, H. N., Amelia, P., Selan, F., & Syaipudin, L. (2026). Analisis Laporan Keuangan pada Unit Usaha Mikro Toko Kelontong di Mojokerto. *ALTAMKIN: Jurnal Ekonomi Berbasis Pemberdayaan Masyarakat* , *2*(1), 128–133. https://doi.org/10.61166/ALTAMKIN.V2I1.31

Sony Erstiawan, M., & Wibowo, J. (2021). Efektivitas Strategi Pemasaran Dan Manajemen Keuangan Pada UMKM Roti. *DIKEMAS (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 5(1), 2581–1932. http://journal.pnm.ac.id/index.php/dikemas/article/view/182

Syaipudin, L. (2019). Efektifitas Media Komunikasi di Tengah Pandemi: Respon Gugus Tugas Percepatan Penanganan Covid-19 Kabupaten Tulungagung. *Kalijaga Journal of Communication*, *1*(2), 165–178.

Syaipudin, L. (2023). Teacher Learning Strategies In Shaping Student Character In Islamic Cultural History Lessons At SMP 45 Latukan Karanggeneng Lamongan. *Jurnal Pendidikan Indonesia*, *1*(02), 57–65. https://jurnal.seaninstitute.or.id/index.php/jupei/article/view/112/85

Syaipudin, L. (2025). *Pengantar Penelitian Lapangan Sederhana Berbasis Jurnalistik (Kualitatif, Kuantitatif, R&D dan Studi Kepustakaan)*. Dawarmiyata Press LPPM STIE Al-Anwar.

Syaipudin, L., & Awwalin, I. (2022). Strategi Promosi Melalui Pemanfaatan Media Sosial Instagram dalam Meningkatkan Penjualan pada Home Industry Baso Aci Mahira Lamongan. *Sanskara Manajemen Dan Bisnis*, *1*(1), 31–42.

Syaipudin, L., & Luthfi, A. (2025). Pengaruh Financing to Debt Ratio dan Net Profit Margin terhadap Profitabilitas Bank Muamalat Indonesia Periode 2013-2022.

Jurnal Ilmiah Akuntansi Publik, Manajemen Dan Perbankan, *1*(1), 10–21. https://jiapmp.hellowpustaka.id/index.php/i/article/view/2

Widyanto, I., & Albetris. (2021). Pengaruh Citra Merek, Harga, Promosi dan Electronic Word of Mouth Terhadap Keputusan Pembelian Produk Bedak Padat Wardah Pada PT Pargon Tecnology and Inovation (Studi Kasus Mahasiswa Fakultas Ekonomi STIE Graha Karya Muara Bulian). *Jurnal Manajemen Dan Sains*, *6*(1), 77–82.