

IMPLEMENTASI SISTEM PENGGAJIAN RESTORAN MENGGUNAKAN METODE BAGI HASIL BERBASIS WEB

Rio Orlando
Grace Martha G. Bororing S.Kom., M.Kom
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
Jl. Yos Sudarso Kav. 87 Sunter, Jakarta Utara 14350

ABSTRACT

The influence of technology has been very attached to life and everyday life in every way. The development of this technology has brought many changes to society. Most people have switched from conventional systems to digital systems, even automation. Now all sales data, purchases, transactions, and other things in a business are very easy to manage and access. In the process of making this web-based payroll system, researchers are looking for, and studying theories related to websites and payroll systems. This research was conducted using the agile method. The design of the system made includes use cases, activity diagrams, class diagrams, interface designs, and implementation of the system whose purpose is to describe the workings of the payroll system. From the research conducted, it can be said that with this payroll system, it can make it easier to calculate the distribution of profits between owners, investors, and employees. In addition, financial administration has also become clearer and well-organized. In addition, employees feel benefited by this system so that employee performance can increase and restaurant income can increase rapidly.

Keywords: Restaurant Payroll Application, Payroll System, Profit Sharing.

1. PENDAHULUAN

Pengaruh teknologi sudah sangat melekat dengan kehidupan dan aktifitas keseharian dalam segala bidang. Banyak sekali pekerjaan yang dimudahkan dengan perkembangan teknologi ini. Pengaruh teknologi ini juga dapat memecahkan banyak masalah, salah satunya permasalahan bisnis. Untuk dapat bertahan dan bersaing di era modern ini pelaku bisnis perlu menerapkan teknologi di dalam bisnis mereka. Masih banyak pelaku bisnis yang belum mengikuti perkembangan zaman seperti pengelola restoran dan rumah makan

yang masih belum mengadopsi perkembangan teknologi informasi, dan umumnya belum menggunakan sistem penggajian karyawan berbasis *website* atau aplikasi *software* dalam pengelolaan administrasinya. Oleh karena itu peneliti bermaksud untuk menerapkan suatu sistem penggajian bagi hasil berbasis *website* di mana penghitungan bagi hasil dapat dilakukan dengan lebih efisien dan efektif sehingga diharapkan aplikasi ini dapat membantu pemilik bisnis restoran baik restoran makanan khas minangkabau maupun restoran yang belum menerapkan penggajian bagi

hasil ini yang bermanfaat bagi pemilik bisnis karena mengurangi biaya operasional.

Berdasarkan latar belakang tersebut, dapat diidentifikasi beberapa masalah yaitu:

1. Administrasi sistem penggajian yang dilakukan beberapa restoran yang masih dilakukan secara konvensional, sehingga penyajian laporan keuangan kurang tertata dengan baik.
2. Belum diterapkannya sistem penggajian dengan metode bagi hasil berbasis web ini dibanyak restoran masakan khas minangkabau maupun di restoran lainnya.

Sehingga berdasarkan identifikasi masalah tersebut, Batasan masalahnya antara lain :

1. Administrasi sistem penggajian bagi hasil berbasis web digunakan beberapa restoran masih menggunakan sistem konvensional.
2. Belum adanya sistem automasi penghitungan bagi hasil di beberapa restoran masakan khas minangkabau.

Tujuan dari dilakukannya penelitian ini yaitu :

1. Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk membantu para pelaku bisnis restoran dalam meminimalisir pengeluaran operasional mereka. Para pelaku bisnis dapat mengurangi

biaya operasional, mempermudah kegiatan penggajian, dan meminimalisir kesalahan penghitungan gaji karyawan dengan metode bagi hasil yang dapat meningkatkan semangat kerja para karyawan sehingga pelanggan puas dengan pelayanan maksimal yang diberikan oleh para karyawan yang berarti pendapatan pada suatu restoran tersebut dapat meningkat.

2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Bagi Hasil

Bagi hasil adalah suatu sistem yang meliputi tata cara pembagian hasil usaha antara pemilik dana dan pengelola dana.

2.2 Sistem

Sistem adalah suatu kesatuan yang terdiri dari komponen atau elemen yang dihubungkan Bersama, untuk mencapai tujuan tertentu.

2.3 Sistem Penggajian

Sistem penggajian merupakan sebuah bentuk pembayaran secara periodik dari sebuah perusahaan kepada seorang karyawan yang mungkin didasarkan pada kontrak kerja. Ini berbeda dari upah yang setiap pekerjaan, setiap jam, atau setiap unit lainnya dibayar terpisah. Jadi inti dari gaji adalah pembayaran pada karyawan secara periodik. Dalam kaca mata menjalankan sebuah bisnis, gaji dapat dilihat sebagai biaya yang dibutuhkan untuk menjalankan

perusahaan.

2.4 Manajemen SDM

Manajemen sumber daya manusia adalah pengembangan sumber daya manusia yang berfungsi melakukan perencanaan sumber daya manusia, penerapan, perekrutan, pelatihan, pengembangan karir karyawan atau pegawai serta melakukan inisiatif terhadap pengembangan organisasional sebuah organisasi atau perusahaan.

2.5 Web atau WWW

Peneliti menarik kesimpulan dari pengertian tersebut bahwa web adalah suatu layanan yang dapat diakses bagi siapa saja yang tersambung dengan internet dengan tujuan untuk mencari informasi, hiburan, edukasi dan lain- lainnya dalam bentuk grafik, teks, audio ataupun video.

2.6 Website

Website adalah suatu kumpulan dari berbagai macam Teknihalaman web yang terhubung dengan *hypertext links*, *website* berisi dengan gambar, teks, audio, video dan lain - lainnya di mana pada umumnya dikelola oleh suatu individu, perusahaan, institusi pendidikan ataupun organisasi lainnya dengan tujuannya masing - masing.

2.7 Codeigniter

Codeigniter adalah sebuah aplikasi *open source* yang berupa kerangka kerja atau *framework* untuk membangun *website*

menggunakan Bahasa pemrograman PHP. Tujuannya memungkinkan pengembangan proyek yang lebih cepat daripada penulisan kode dasar atau kode terstruktur, dengan menyediakan banyak *library* yang biasanya digunakan dalam pengerjaan. Antarmuka yang sederhana dan struktur logika untuk mengakses *library* ini membuat Codeigniter mudah digunakan dan dipelajari.

3. METODE PENELITIAN

3.1 Teknik Pengumpulan Data

Dalam melakukan penelitian ini, peneliti membutuhkan data yang nantinya akan digunakan dalam pembuatan sistem penggajian dengan metode bagi hasil. Berikut adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan peneliti:

1. Studi Pustaka

Teknik ini dilakukan dengan mengumpulkan data dari buku, artikel, jurnal, video, *e-book*, internet, dan berbagai sumber lainnya baik dalam bentuk fisik maupun *digital* mengenai penelitian sejenis sebagai dasar untuk penelitian yang dilakukan.

2. Wawancara

Wawancara dilakukan kepada para pihak yang terkait dengan penggajian berbasis web dengan metode bagi hasil, agar penulis dapat membuat sistem penggajian berbasis web dengan metode bagi hasil yang sesuai dengan data dan

informasi yang telah diberikan oleh para pihak yang terkait. Dalam penelitian ini, peneliti melakukan wawancara dengan beberapa pemilik restoran yang ada di jabodetabek dalam hal memperoleh data yang dibutuhkan untuk penelitian.

3.2 Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik analisis kualitatif. Teknik analisis data kualitatif merujuk pada penelitian yang mengembangkan konsep, wawasan, dan pemahaman dari pola data daripada mengumpulkan data untuk menilai model atau teori yang terbentuk sebelumnya. Tahapan dalam teknik analisis data kualitatif yaitu :

1. Reduksi Data

Data yang diperoleh peneliti dari wawancara dengan pihak yang terkait, kemudian melakukan reduksi data dengan merangkum, dan mengambil hal-hal pokok yang dibutuhkan untuk menunjang penelitian.

2. Penyajian Data

Penyajian data dilakukan dengan menyusun informasi yang didapatkan setelah melakukan reduksi data untuk melakukan penarikan kesimpulan.

3.3 Teknik Pengukuran Data

Pada metode terakhir yaitu teknik pengukuran data, peneliti melakukan Teknik pengukuran data yang bertujuan untuk mengukur atau menghitung data yang nantinya digunakan untuk proses perhitungan bagi hasil antara pemilik bisnis, investor, dan karyawan dapat dijelaskan sebagai berikut :

1. Perhitungan Bagi Hasil

Jumlah pendapatan restoran selama satu bulan dikurangi dengan jumlah pengeluaran selama sebulan dari restoran menghasilkan *value add*.

$$R - P = VA$$

$$VA - S(10\%) = VA1$$

$$VA1 - O(10\%) = NV$$

Hasil pengurangan antara pendapatan dan pengeluaran atau *value add* restoran dalam sebulan lalu di kurangi dengan penyusutan sebesar 10 % dan juga biaya operasional sebesar 10%.

$NV/2 = (B$ kepada investor dan pemilik bisnis & H kepada karyawan)

Setelah dikurangi dengan biaya penyusutan dan biaya operasional didapatkan lah hasil *net value add* yang siap dibagi antara investor, pemilik bisnis, dan karyawan. Untuk masing masing pihak dikelompokkan menjadi dua yaitu kelompok investor dan pemilik bisnis, kelompok karyawan maka dari itu

net value add dibagi menjadi dua :

Untuk investor dan pemilik :

$B \times 30\% = I$ (pembagian untuk investor sebesar 30%)

$B \times 70\% = PB$ (pembagian untuk pemilik bisnis sebesar 70%)

Untuk pembagian kepada karyawan :

$$H/BT = SB$$

$SB \times \text{bobot karyawan} = \text{penghasilan karyawan}$

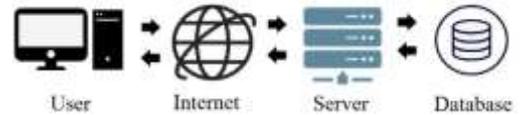
Hasil pembagian untuk karyawan kemudian dibagi dengan jumlah bobot seluruh karyawan restoran dan didapatkan hasil untuk dibagi kepada masing – masing karyawan yang nanti akan dikali sesuai dengan bobot jabatan masing – masing karyawan. Setelah dikali dengan bobot masing – masing karyawan didapatkan penghasilan masing – masing karyawan dalam 1 bulan.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Perancangan Sistem

4.1.1 Rancangan Sistem

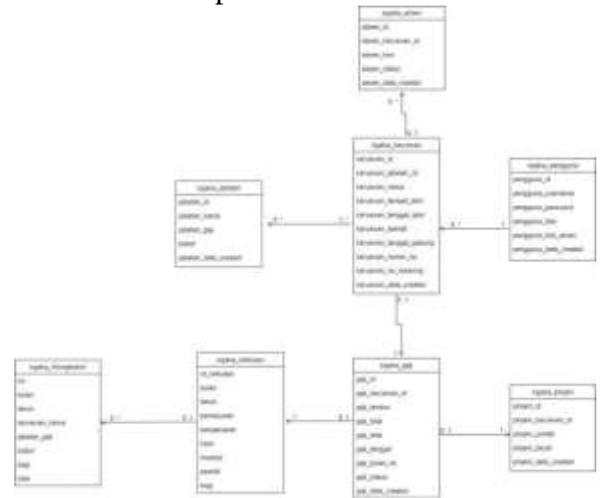
Sebelum membuat sistem, diperlukan perancangan sistem terlebih dahulu. Berikut ini adalah rancangan sistem penggajian dengan metode bagi hasil untuk restoran yang diusulkan.



Gambar 4.1
Rancangan Sistem

4.1.2 Class Diagram

Berikut ini adalah gambar rancangan basis data yang telah dibuat oleh peneliti :



Gambar 4.2 Class Diagram

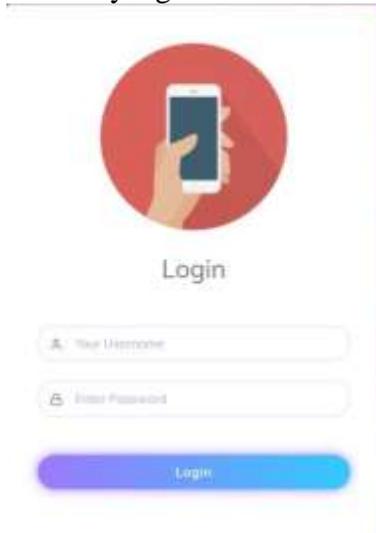
4.1.3 Activity Diagram

Pada tahap selanjutnya, akan digambarkan suatu *activity diagram* secara detail mengenai sistem penggajian yang dibuat, mulai dari *login*, melihat data karyawan, *edit* data karyawan, hapus data karyawan, melihat data jabatan, menghapus data jabatan, melihat data absen karyawan, menambahkan data absen karyawan, mengkalkulasi gaji, melihat data gaji karyawan, melihat data pinjaman karyawan, menambahkan data

pinjaman karyawan, dan melihat data laporan.

4.2 Web Yang Dihasilkan

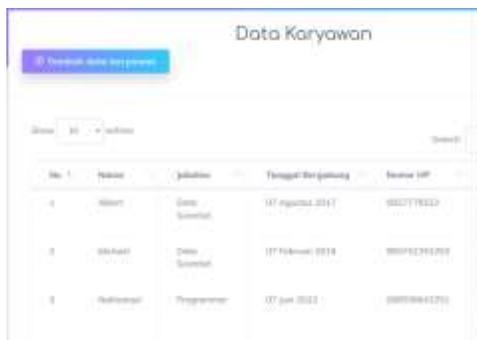
Dari rancangan tersebut, berikut adalah tampilan dari *website* yang telah dibuat.



Gambar 4.3 Tampilan *Login*



Gambar 4.4 Tampilan *Home*



No.	Nama	Jabatan	Tanggal Bergabung	Nomor HP
1	Ahmad	Data Scientist	17 Agustus 2017	0822719222
2	Mahdi	Data Scientist	17 Februari 2018	08192279222
3	Rahmat	Programmer	17 Juni 2022	0819944222

Gambar 4.5 Data Karyawan



No.	Nama	Tanggal	Status
1	Ahmad	17-08-2017	Absen
2	Mahdi	17-02-2018	Absen
3	Rahmat	17-06-2022	Absen

Gambar 4.6 Absen Karyawan

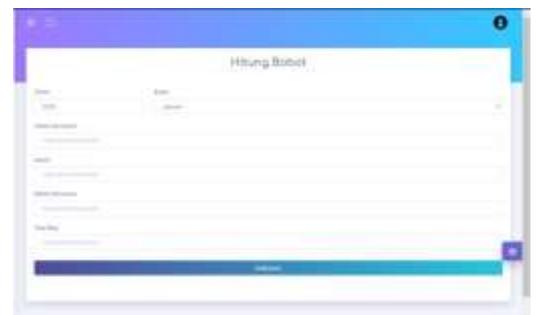


No.	Jabatan	Status
1	IT	Absen
2	IT	Absen
3	IT	Absen
4	Data Scientist	Absen
5	Programmer	Absen
6	System Admin	Absen

Gambar 4.7 Data Jabatan



Gambar 4.8 Kalkulasi



Gambar 4.9 Hitung Bagi Hasil

5. SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berikut ini adalah beberapa kesimpulan yang didapat oleh peneliti pada saat melakukan penelitian, dan pembuatan sistem penggajian restoran menggunakan metode bagi hasil

berbasis web :

1. Dengan adanya sistem penggajian ini, dapat memudahkan dalam menghitung pembagian hasil antara pemilik, investor, dan karyawan. Selain itu administrasi keuangan juga menjadi lebih jelas dan tertata dengan baik.
2. Karyawan merasa diuntungkan dengan diterapkannya sistem penggajian bagi hasil berbasis web ini sehingga kinerja karyawan dapat meningkat dan pendapatan restoran pun dapat meningkat pesat.

5.2 Saran

Berikut ini adalah beberapa saran dari peneliti kepada peneliti selanjutnya untuk pengembangan sistem penggajian restoran menggunakan metode bagi hasil berbasis web :

1. Desain pada tampilan antarmuka dapat ditingkatkan lagi seperti animasi maupun fitur – fitur pada sistem.
2. Menambahkan fitur perhitungan hasil bagi karyawan yang lebih efisien.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Arifin, Zaenal. *Akad Mudharabah (Penyaluran Dana Dengan Prinsip Bagi Hasil)*. Indarmayu: CV. Adanu Abimata, 2021.
- [2] Bachrun, Saifuddin. *Penggajian Terintegrasi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 2019.
- [3] Hardani, et al. *Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif*. Yogyakarta: CV. Pustaka Ilmu, 2020.
- [4] Hanif, et al. “A Critical Analysis of Startup Business In Indonesia by Means of Mato Profit Sharing Accounting.” *Jurnal Akutansi dan Keuangan*, 2017: 44-48.
- [5] Kertonegooro, Muhammad Abdul Azis. “Sistem Penggajian Karyawan Berbasis Web.” *Jurnal Teknik Infomatika dan Sistem Informasi*, 2018: 7-14.
- [6] Kumar, Akshi. *Web Technology Theory and Practice*. Boca Raton: CRC Press, 2018.
- [7] Larasati, Sri. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: Deeppublish, 2018.
- [8] Mulyadi. *Sistem Informasi Akuntansi*. Jakarta: Salemba Empat, 2016.
- [9] Pratiwi, Heny. *CodeIgniter : BUKU AJAR: SISTEM PAKAR*. Kuningan: Goresan Pena Publishing, 2019.
- [10] Prehanto, Dedy Rahman. *Buku Ajar Konsep Sistem Informasi*. Surabaya: Scopindo Media Pustaka, 2020.
- [11] Setyawan, Muhammad Yusril Helmi, dan Cokro Edi Prawiro. *CodeIgniter : Implementasi Metode Entropy Pada Pemrograman PHP (Belajar Dengan Praktek)*. Bandung: Kreatif Industri Nusantara, 2020.

- [12] Sulistiono, Heru. Coding Mudah dengan CodeIgniter, JQuery, Bootstrap, dan Datatable. Jakarta: PT Elex Media Komputindo, 2018.
- [13] Supono, dan Vidiandry Putratama. Pemrograman Web dengan Menggunakan PHP dan Framework Codeigniter. Yogyakarta: Deeppublish, 2018.
- [14] Tate, Marsha Ann. Web Wisdom: How to Evaluate and Create Information Quality on the Web, Third Edition. Florida: CRC Publisher, 2018.
- [15] Yearling, Tricia. The World Wide Web What It Is and How to Use It. New York: Enslow Publishing, 2015.
- [16] Yulisara. "Pengaruh Sistem Bagi Hasil Gaji Terhadap Produktifitas Karyawan Rumah Makan Pagi Sore Sudirman Palembang Menurut Pandangan Islam." Jurnal Pemikiran dan Pengembangan Ekonomi Syariah, 2019: 37-39.