

**PERANCANGAN SISTEM PENCATATAN PERSEDIAAN
BARANG BERBASIS *MICROSOFT ACCESS* PADA
STEAKZONE CAFE & RESTO PALEMBANG**



LAPORAN AKHIR

**Dibuat Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Menyelesaikan
Pendidikan Diploma III Pada Jurusan Administrasi Bisnis
Program Studi Administrasi Bisnis
Politeknik Negeri Sriwijaya**

OLEH:

**SABRINA MUSDHALIPA
NPM 062230601291**

**POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
PALEMBANG
2025**

**PERANCANGAN SISTEM PENCATATAN PERSEDIAAN
BARANG BERBASIS *MICROSOFT ACCESS* PADA
STEAKZONE CAFE & RESTO PALEMBANG**



PROPOSAL LAPORAN AKHIR

OLEH:

SABRINA MUSDHALIPA

NPM 062230601291

Menyetujui,

Palembang,

2025

Pembimbing I,

Pembimbing II,

Frianka Anindea, M.M
NIP 199209252022032007

Mengetahui,

**Ketua Jurusan
Administrasi Bisnis,**

**Koordinator Program Studi
DIII Administrasi Bisnis,**

Dwi Riana, S.E., M.AB
NIP 199010202022032010

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Sabrina Musdhalipa

NPM : 062230601291

Jurusan/Program Studi : Administrasi Bisnis/Administrasi Bisnis

Mata Kuliah : Aplikasi Komputer Rasional

Judul Laporan Akhir : Perancangan Sistem Pencatatan Persediaan Barang
Berbasis *Microsoft Access* Pada Steakzone Cafe & Resto
Palembang

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Laporan yang saya buat dengan judul sebagaimana tersebut di atas beserta isinya merupakan hasil penelitian saya sendiri.
2. Laporan Akhir ini bukanlah plagiat/salinan Laporan Akhir milik orang lain.
3. Apabila Laporan Akhir saya plagiat/menyalin Laporan Akhir milik orang lain maka saya sanggup menerima sanksi berupa pembatalan Laporan Akhir beserta konsekuensinya.

Demikian surat pernyataan saya buat dengan sebenarnya untuk diketahui oleh pihak pihak yang berkepentingan.

Palembang, 06 Juli 2025

Yang membuat pernyataan,



Sabrina Musdhalipa
NPM 062230601291

LEMBAR PENGESAHAN

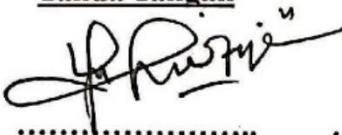
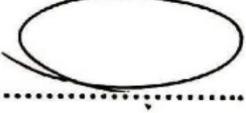
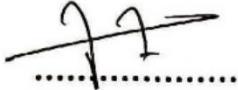
Nama : Sabrina Musdhalipa
NPM : 062230601291
Jurusan/Program Studi : Administrasi Bisnis/Administrasi Bisnis
Mata Kuliah : Aplikasi Komputer Rasional
Judul Laporan Akhir : Perancangan Sistem Pencatatan Barang Berbasis Microsoft Access Pada Steakzone Cafe & Resto Palembang

Telah dipertahankan dihadapan Dewan Pengaji Laporan Akhir Jurusan Administrasi Bisnis Program Studi Administrasi Bisnis Dan dinyatakan LULUS

Pada Hari: Jumat

Tanggal: 01 Agustus 2025

TIM PENGUJI

No.	Nama	Tanda Tangan	Tanggal
1.	Dra. Yusleli Herawati, M.M Ketua Penguji	 23 Juli 2025
2.	Dr. Sari LZ Ridho, S.E., M.Ec., CHE Anggota Penguji	 22 Juli 2025
3.	Fernando Africano, S.E.I, M.Si Anggota Penguji	 18 Juli 2025
4.	Tsurayya Syarif Zain, Spsi., M.A Anggota Penguji	 23 Juli 2025

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

**“Engkau mengharapkan kesuksesan, namun tidak menempuh jalan-jalannya.
Sesungguhnya kapal tidak mungkin berlayar di atas daratan”**

(Imam Asy-Syafei)

Kupersembahkan kepada:

- **Kedua Orang Tua**
- **Saudara-saudara ku**
- **Sahabat-sahabast terbaik ku**
- **Teman-teman kelas 6 NF 2025**
- **Almamater**

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Akhir yang berjudul **“Perancangan Sistem Pencatatan Persediaan Barang Berbasis Microsoft Access pada Steakzone Cafe & Resto Palembang”**.

Penulisan laporan ini bertujuan untuk merancangan sistem pencatatan persediaan barang menggunakan aplikasi *Microsoft Access* 2010 pada Steakzone Cafe & Resto Palembang serta memenuhi salah satu persyaratan akademik dalam menyelesaikan pendidikan pada Jurusan Administrasi Bisnis, Program Studi DIII Administrasi Bisnis, Politeknik Negeri Sriwijaya.

Penulis menyelesaikan penelitian ini dengan 5 (lima) bab. Bab I, akan mengantarkan pembaca untuk mengetahui bagaimana latar belakang penelitian, rumusan masalah, tujuan, manfaat, ruang lingkup, dan metode penelitian yang digunakan. Pada Bab II, membahas tentang tinjauan pustaka dan teori-teori yang mendukung penelitian ini. Pada Bab III, penulis membahas profil Steakzone Cafe & Resto Palembang sebagai objek penelitian. Bab IV berisi pembahasan rancangan sistem pencatatan persediaan barang berbasis *Microsoft Access* 2010 sesuai dengan metode yang digunakan. Bab V berisi kesimpulan dan saran dari hasil penelitian yang telah dilakukan penulis.

Penulis berharap laporan akhir ini dapat menjadi referensi yang bermanfaat bagi pembaca, khususnya mahasiswa/i Jurusan Administrasi Bisnis, dan juga praktisi UMKM di bidang kuliner yang ingin mengimplementasikan sistem pencatatan berbasis digital untuk meningkatkan efektivitas pengelolaan usaha mereka.

Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas bantuan, doa, dan dukungan dari semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan laporan akhir ini.

Palembang, 06 Juli 2025

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Dalam penulisan Laporan akhir ini, penulis banyak sekali mendapat bantuan. penulis menyadari bahwa penyusunan laporan akhir ini tidak terlepas dari dukungan, bimbingan, dan bantuan berbagai pihak lainnya. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Ir. Irawan Rusnadi M.T., selaku Direktur Politeknik Negeri Sriwijaya.
2. Ibu Dr. Sari Lestari Zainal Ridho, S.E., M.ED, CHE., selaku Ketua Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya sekaligus selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan motivasi selama proses penyusunan Laporan Akhir.
3. Bapak Adriansyah Bari, S.IP., M.AB, selaku Sekretaris Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya.
4. Ibu Dwi Riana, S.E., M.AB, selaku Ketua Program Studi Diploma III Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya.
5. Ibu Frianka Anindea, M.M, selaku Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, dukungan, arahan, dan motivasi selama proses penyusunan Laporan Akhir.
6. Bapak/Ibu Pimpinan Steakzone Cafe & Resto Palembang, khususnya Bapak Muhammad Anugrah Fadli selaku Manager Operasional yang telah memberikan izin, waktu, serta data yang dibutuhkan dalam penelitian ini.
7. Bapak/Ibu Dosen dan Staf Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya yang telah membantu segala keperluan administrasi mahasiswa DIII Administrasi Bisnis untuk melengkapi Laporan Akhir.
8. Kedua orang tua dan keluarga tercinta, atas doa, kasih sayang, dan dukungan moril maupun materiil yang tiada henti.
9. Seluruh pihak yang telah membantu secara langsung maupun tidak langsung dalam penyelesaian laporan ini.

10. Teman-teman dan sahabat seperjuangan Laporan Akhir kelas 6 NF yang saling memberikan dukungan satu sama lain.

Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih banyak kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan dan bimbingan kepada penulis. Oleh karena itu, penulis mengharapkan adanya saran atau masukan yang dapat memotivasi demi memperbaiki kualitas Laporan Akhir ini, agar dapat memberikan manfaat bagi pembaca, pihak Steakzone Cafe & Resto, serta menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya dalam bidang sistem informasi pencatatan persediaan barang berbasis *Microsoft Access*.

Palembang, 06 Juli 2025

Penulis

ABSTRAK

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh rendahnya efektivitas sistem pencatatan persediaan barang secara manual yang masih digunakan oleh UMKM sektor kuliner di Indonesia, termasuk Steakzone Cafe & Resto Palembang. Sistem manual rawan kesalahan pencatatan, keterlambatan pembaruan data, serta inefisiensi operasional yang memengaruhi pengambilan keputusan bisnis dan pengendalian bahan baku harian. Tujuan utama penelitian ini adalah merancang sistem pencatatan persediaan barang berbasis *Microsoft Access* 2010 untuk meningkatkan akurasi dan efisiensi pengelolaan persediaan di Steakzone Cafe & Resto. Pertanyaan yang dijawab adalah bagaimana merancang sistem pencatatan persediaan berbasis *Microsoft Access* yang tepat guna bagi kebutuhan operasional restoran dan sesuai prosedur standar kerja. Penelitian ini menggunakan pendekatan *Research and Development* (R&D) dengan model ADDIE (*Analysis, Design, Development, Implementation, Evaluation*). Teknik pengumpulan data dilakukan melalui wawancara mendalam, observasi lapangan, dan dokumentasi sistem manual yang digunakan restoran. Hasil penelitian menunjukkan sistem yang dirancang dapat mengintegrasikan *form* barang masuk dan keluar, fitur pencarian barang, dan laporan stok harian-bulanan yang diakses cepat dan akurat. Implementasi sistem ini terbukti mempermudah pencatatan transaksi, meminimalisir *human error*, serta meningkatkan efisiensi kerja karyawan. Kesimpulannya, penerapan sistem berbasis *Microsoft Access* 2010 efektif mendukung pengelolaan persediaan UMKM restoran. Penelitian ini memperkuat literatur digitalisasi UMKM dengan solusi *platform* sederhana dan terjangkau. Penelitian lanjutan disarankan mengembangkan integrasi *cloud* untuk mendukung mobilitas dan keamanan data *real-time*.

Kata Kunci: *Sistem, Persediaan , Access, UMKM, Steakzone*

ABSTRACT

This research is motivated by the low effectiveness of the manual inventory recording system that is still used by MSMEs in the culinary sector in Indonesia, including Steakzone Cafe & Resto Palembang. Manual systems are prone to recording errors, delays in data updates, and operational inefficiencies that affect business decision-making and daily raw material control. The main objective of this study is to design a Microsoft Access 2010-based inventory recording system to improve the accuracy and efficiency of inventory management in Steakzone Cafe & Resto. The question answered was how to design a Microsoft Access-based inventory recording system that is appropriate for restaurant operational needs and according to standard work procedures. This research uses a Research and Development (R&D) approach with the ADDIE (Analysis, Design, Development, Implementation, Evaluation) model. The data collection technique was carried out through in-depth interviews, field observations, and documentation of the manual system used by the restaurant. The results show that the system is designed to integrate incoming and outgoing goods forms, item search features, and daily-monthly stock reports that are accessed quickly and accurately. The implementation of this system has been proven to make it easier to record transactions, minimize human error, and improve employee work efficiency. In conclusion, the implementation of a system based on Microsoft Access 2010 effectively supports the management of restaurant MSME inventory. This research strengthens the literature on MSME digitalization with simple and affordable platform solutions. Further research suggests developing cloud integrations to support real-time data mobility and security.

Keywords: System, Inventory, Access, MSMEs , Steakzone

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI	iv
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	v
KATA PENGANTAR	vi
UCAPAN TERIMA KASIH	vii
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Ruang Lingkup Penelitian	5
1.4 Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	5
1.4.1 Tujuan Penelitian.....	5
1.4.2 Manfaat Penelitian.....	6
1.5 Metodologi Penelitian	6
1.5.1 Ruang Lingkup Penelitian.....	9
1.5.2 Jenis dan Sumber Data	9
a. Data Primer	9
b. Data Sekunder.....	10
1.5.3 Metode Pengumpulan Data	10
a. Riset Lapangan.....	10
b. Studi Pustaka	11
1.5.4 Teknik Analisis Data	11

1.5.5 Alur Perancangan Sistem Pencatatan Persediaan Barang Berbasis <i>Microsoft Access</i> 2010	12
1.5.5.1 Flowchart Perancangan Sistem Pecatatan Persediaan Barang Berbasis <i>Microsoft Access</i> 2010	13

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Konsep Sistem Pencatatan Elektronik	15
2.2 Pengertian Persediaan	16
2.3 Pengertian Barang	17
2.3.1 Barang Masuk	17
2.3.2 Barang Keluar	18
2.3.3 Bahan Baku	18
2.4 Persediaan Barang	18
2.5 Manajemen Persediaan Barang	19
2.6 <i>Microsoft Access</i>	19
2.7 Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM)	20

BAB III KEADAAN PERUSAHAAN

3.1 Sejarah Singkat Perusahaan	22
3.1.1 Logo Perusahaan	23
3.2 Visi, Misi, dan Tujuan Perusahaan	25
3.2.1 Visi Perusahaan	25
3.2.2 Misi Perusahaan	25
3.2.3 Tujuan Perusahaan	25
3.3 Struktur Organisasi	26
3.3.1 Struktur Organisasi Perusahaan	26
3.4 Aktivitas di Objek Penelitian Terkait dengan Topik	28
3.4.1 Buku Pencatatan Pembelian Barang	28
3.4.2 Komputer dan Mesin Kasir	29
3.4.3 Kulkas	30
3.4.4 Rak Penyimpanan Bahan Baku	31

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian	32
4.1.1 Sistem Pencatatan Barang Yang Digunakan Pada Steakzone Cafe & Resto	32
4.2 Pembahasan.....	36

4.2.1 Rancangan Sistem Pencatatan Persediaan Barang Berbasis <i>Microsoft Access</i> 2010 pada Steakzone Café & Resto Palembang	36
4.2.1.1 <i>Analysis</i> (Analisis).....	36
4.2.1.2 <i>Design</i> (Desain).....	39
4.2.1.3 <i>Development</i> (Pengembangan).....	40
4.2.1.3.1 Pengembangan Struktur <i>Database</i>	41
4.2.1.4 <i>Implementation</i> (Implementasi)	49
4.2.1.5 <i>Evaluation</i> (Evaluasi)	53
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	51
5.2 Saran	51
DAFTAR PUSTAKA.....	53
LAMPIRAN-LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 Simbol-simbol Flowchart.....	14
Tabel 4.1 Data Pembelian Barang Bulan November 2024	34
Tabel 4.2 Data Penjualan Bula September 2024	48
Tabel 4.3 Uji Coba Pengoperasian Sistem Pencatatan Persediaan Barang Berbasis <i>Microsoft Access</i> 2010.....	49
Tabel 4.4 Perbandingan Penggunaan Sistem Pencatatan Persediaan Barang Secara Manual dan Berbasis Microsoft Access 2010	51

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1.1 Diagram Batang Jumlah Studi <i>Inventory</i> Berbasis Access.....	3
Gambar 1.2 Alur Perancangan Persediaan Barang	13
Gambar 3.1 Steakzone Cafe & Resto.....	22
Gambar 3.2 Logo Steakzone Cafe & Resto	23
Gambar 3.3 Struktur Organisasi Streakzone Cafe & Resto	26
Gambar 3.4 Buku Pencatatan Barang	29
Gambar 3.5 Komputer dan Mesin Kasir	30
Gambar 3.6 Kulkas.....	30
Gambar 3.7 Rak Penyimpanan Bahan Baku	31
Gambar 4.1 Data Stok Minuman Bahan Baku.....	35
Gambar 4.2 <i>Flowchart</i> Penggunaan Rancangan Sistem Pencatatan Barang Berbasis <i>Microsoft Access</i> 2010.....	38
Gambar 4.3 <i>Database Tabel Login</i>	39
Gambar 4.4 <i>Database Tabel Barang</i>	39
Gambar 4.5 <i>Database Tabel Barang Masuk</i>	40
Gambar 4.6 <i>Database Tabel Barang Keluar</i>	40
Gambar 4.7 <i>Form Login</i>	42
Gambar 4.8 <i>Form Menu Utama</i>	43
Gambar 4.9 <i>Form Barang</i>	44
Gambar 4.10 <i>Form Barang Masuk</i>	45
Gambar 4.11 <i>Form Barang Keluar</i>	46
Gambar 4.12 <i>Report Barang Masuk</i>	47
Gambar 4.13 <i>Report Barang Keluar</i>	48
Gambar 4.14 Dokumentasi Saat Implementasi	52

DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Permohonan Pengambilan Data
2. Surat Pengantar Izin Pengambilan Data
3. Surat Izin pengambilan data
4. Kesepakatan bimbingan laporan akhir (Pembimbing I)
5. Kesepakatan bimbingan laporan akhir (Pembimbing II)
6. Lembar Bimbingan Laporan Akhir (Pembimbing I)
7. Lembar Bimbingan Laporan Akhir (Pembimbing II)
8. Lembar Kunjungan Mahasiswa
9. Berita Acara Serah Terima Hasil Perancangan
10. Surat Pernyataan Penggunaan Rancangan
11. Rekomendasi Ujian Laporan Akhir
12. Lembar Revisi Laporan Akhir
13. Lembar Tanda Persetujuan Revisi Laporan Akhir
14. Lembar Hasil Wawancara Pengambilan Data
15. Dokumentasi
16. Lembar Deskripsi Luaran (HKI)