

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Saat ini bisnis penyedia layanan makanan sedang populer, baik untuk pemenuhan kebutuhan hidup maupun hiburan (*wisata kuliner*), khususnya pada bisnis *restaurant*. Bisnis *restaurant* merupakan industri yang unik, sebab kelangsungan hidup relatif lama karena setiap orang pasti membutuhkan makan dan minum. Dengan semakin berkembangnya bisnis *restaurant*, maka bisnis usaha ini semakin ketat bersaing dalam memberikan pelayanan kepada konsumen.

Bisnis *restaurant* harus mempunyai pelayanan dan kualitas produk yang baik untuk memuaskan konsumen. Karena bisnis usaha sangat bergantung pada persediaan maka perlu ditunjang pengendalian internal persediaan yang memadai, pengendalian internal persediaan tersebut untuk mengamankan persediaan dan menyediakan kebutuhan persediaan secara tepat.

Pada proses produksi semua *restaurant* tidak akan lepas dari adanya persediaan bahan baku. Dalam hubungan ini sering terjadi masalah-masalah, seperti keterlambatan pengiriman, jumlah pemesanan yang bertambah sewaktu-waktu, dan penambahan anggaran jika terjadi hal-hal diluar kendali. Maka *restaurant* harus memiliki *stock* yang cukup untuk mendistribusikan ke outlet-outlet dan memiliki suatu sistem pengendalian

terutama dibagian persediaan untuk meminimalisasikan kesalahan yang terjadi baik dari sistem, ataupun kesalahan manusia (*Human Error*).

Persediaan bahan baku yang terlalu besar dapat mengakibatkan terjadinya kelebihan atau penumpukan bahan baku, sedangkan persediaan bahan baku yang terlalu sedikit dapat menyebabkan kekurangan yang mengganggu atau menghambatnya proses produksi dalam memenuhi permintaan konsumen. Sehingga jumlah persediaan dapat berkurang atau mengalami *sold out* dari waktu yang telah direncanakan.

Selain itu dalam proses produksi *restaurant* juga harus memperhatikan prosedur pengambilan bahan baku yang sesuai dengan aturan perusahaan. Karena jika pengambilan bahan baku tidak sesuai aturan, maka akan terjadi pengambilan bahan baku yang tidak tercatat dan dapat mengakibatkan menurunnya *revenue*.

Agar suatu *restaurant* dapat dikendalikan dan berjalan sesuai dengan apa yang diharapkan, maka pemilik harus memiliki pengendalian internal yang tepat. Hal itu bertujuan agar pemilik dapat mengontrol kegiatan operasional dalam *restaurant*. Unsur pengendalian yang seharusnya ada dalam sistem pembelian bahan baku dirancang untuk mencapai tujuan pokok pengendalian internal dalam menjaga kekayaan dan kewajiban perusahaan, menjamin ketelitian dan keandalan data akuntansi. Pengertian sederhananya, *restaurant* dalam melaksanakan kegiatan pembelian dan pengambilan bahan baku harus sesuai dengan sistem dan prosedur yang

telah ditetapkan. Berikut ini disajikan kekurangan pada persediaan bahan baku *restaurant* Korea Samwon dalam bentuk tabel sebagai berikut :

Tabel 1.1.
Kekurangan Bahan Baku

NO	Kode Barang	Nama Barang	Stock Awal	Barang Masuk		Permintaan	
				Tgl	Qty	Qty	Jumlah Kekurangan Permintaan
1	SB/1707001	SMGYTANG	5	02 Okt'17	12	25	-8
2	CK/170712	SMGYTANG	0	09 Okt'17	14	27	-13
3	SB/1707005	TOK POKI	8	12 Okt'17	6	25	-11
4	LMP/1707001	TOK POKI	0	25 Okt'17	20	38	-18
5	BKL/1708005	SOGOGI	0	05 Nov'17	9	16	-7
6	ST/1708001	BLADE	0	11 Nov'17	40	55	-15
7	SB/1708014	US.RIP	0	27 Nov'17	18	28	-10
8	ST/1704001	AEXJOT	3	10 Des'17	8	17	-6
9	BKL/1707003	SHORTPLATE	0	18 Des'17	5	14	-9
10	TC-1707005	ODENG	0	20 Des'17	15	29	-14
11	SB/1707014	ODENG	0	29 Des'17	19	22	-3
Jumlah Persediaan			16	Grand total	166	296	-114

Mengingat bahwa pengendalian internal persediaan bahan baku sangat penting bagi *restaurant* dalam mencapai efisiensi dan efektifitas, maka tertarik untuk mengangkat hal tersebut dalam sebuah karya tulis ilmiah dalam bentuk skripsi dengan judul **EVALUASI PENGENDALIAN INTERNAL TENTANG PERSEDIAAN BAHAN BAKU (STUDI KASUS PADA RESTAURANT KOREA SAMWON)**

1.2. Identifikasi Masalah dan Pembatasan Masalah

1.2.1. Identifikasi Masalah

Persediaan bahan baku merupakan harta yang sensitif terhadap kecurangan dan kerusakan, persediaan bahan baku mempengaruhi proses produksi suatu barang. Pengelolaan bahan baku yang baik akan memberikan kelancaran terhadap proses produksi. Oleh karena itu, pengelolaan persediaan harus didukung dengan pengendalian internal yang baik agar tidak terjadi kesalahan. Berdasarkan uraian itulah, maka dapat mengidentifikasi masalah yang akan diteliti yaitu :

- a. Adanya keluhan pelanggan atas pelayanan *restaurant* Korea Samwon dikarenakan sering kehabisan menu yang diinginkan atau *sold out*.
- b. Pengambilan bahan baku yang belum sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan.

1.2.2. Pembatasan Masalah

Mengingat terbatasnya data dan informasi yang didapatkan, maka membatasi ruang lingkup penelitian yaitu hanya menganalisis pengendalian internal atas persediaan bahan baku pada *restaurant* Korea Samwon dalam kurun waktu periode 3 (tiga) bulan terakhir pada tahun 2017.

1.3. Rumusan Masalah

Berdasarkan alasan itulah, maka pokok permasalahan dalam penelitian ini akan dirumuskan dalam beberapa tahap penelitian yang antara lain sebagai berikut :

1. Bagaimana prosedur pelaksanaan sistem persediaan pada *restaurant* Korea Samwon?
2. Apakah pelaksanaan pengelolaan persediaan *restaurant* Korea Samwon telah sesuai dengan SOP yang berlaku?
3. Bagaimana tingkat efektivitas sistem pengendalian internal persediaan yang diterapkan pada *restaurant* Korea Samwon?

1.4. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini antara lain :

1. Untuk mengetahui prosedur pelaksanaan sistem persediaan pada *restaurant* Korea Samwon.
2. Untuk mengetahui pelaksanaan pengelolaan persediaan *restaurant* Korea Samwon telah sesuai dengan SOP yang berlaku.
3. Untuk mengetahui tingkat efektivitas sistem pengendalian internal persediaan yang diterapkan pada *restaurant* Korea Samwon.

1.5. Manfaat Penelitian

Melalui penelitian ini berharap dapat memberikan manfaat yang baik bagi peneliti dan bermafaat pula bagi berbagai pihak antara lain :

1. Bagi Perusahaan: Penelitian ini sebagai masukan apabila mengalami masalah dengan persediaan bahan baku, diharapkan dapat membantu perusahaan dalam memperbaiki sistem pengendalian internal persediaan bahan baku yang ada sehingga sistem pengendalian internal dapat di tingkatkan dan jalannya penyelenggaraan persediaan akan menjadi teratur.
2. Bagi Penelitian Selanjutnya : Hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna sebagai bahan referensi dan dasar penelitian sejenis yang dapat dikembangkan lebih luas yang diterapkan pada perguruan tinggi di masa mendatang.