

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Untuk memperoleh pendapatan perusahaan melakukan penjualan. Dalam melakukan penjualan, biasanya perusahaan membutuhkan persediaan. Persediaan yang dimaksud dapat berupa persediaan barang maupun persediaan bahan.

Persediaan termasuk dalam salah satu kategori aktiva lancar yang bernilai besar dan jumlahnya cukup material dalam suatu perusahaan. Persediaan juga memegang peranan penting dalam perusahaan, karena dengan adanya persediaan perusahaan diharapkan dapat menjalankan kegiatan penjualan dan operasional secara layak dan lancar, sekaligus memberikan pendapatan terhadap perusahaan. Oleh sebab itu, perusahaan senantiasa memberikan perhatian yang lebih pada persediaan.

Jumlah dan jenis persediaan yang dimiliki oleh setiap perusahaan cenderung berbeda-beda. Persediaan merupakan unsur yang paling banyak menggunakan sumber keuangan dalam perusahaan dan persediaan juga bersifat rentan dalam hal kerusakan atau pencurian. Oleh karena itu, diperlukan suatu pengendalian internal persediaan yang efektif demi menunjang keamanan dalam persediaan dan melindungi harta perusahaan.

Dengan adanya pengendalian internal, informasi mengenai persediaan dapat lebih dipercaya, sehingga jika terjadi suatu hal yang tidak diinginkan atau tidak sesuai prosedur dapat segera diketahui.

Pengendalian internal persediaan dapat dilakukan dengan melakukan tindakan pengamanan untuk meminimalisasi terjadinya kehilangan atau pencurian, kerusakan dalam persediaan, maupun tindakan penyimpangan lainnya. Namun sampai saat ini kita masih sering menemui permasalahan dalam pengendalian internal tersebut.

Hal tersebut dikarenakan pengendalian internal yang efektif tidak menjamin bahwa semua penyimpangan atas tindakan yang merugikan perusahaan dapat dihilangkan, akan tetapi resiko terjadinya kemungkinan tersebut dapat dihindari seminimal mungkin.

Di dalam mencapai pengendalian internal yang efektif, diperlukan pengawasan dan pemeriksaan persediaan secara periodik atas catatan persediaan dengan perhitungan yang sebenarnya. Dengan adanya pemeriksaan tersebut diharapkan kegagalan dalam pencatatan persediaan dapat dihindari sebaik mungkin, sehingga resiko timbulnya kerugian dalam perusahaan juga dapat dihindari.

Tidak hanya pencatatan persediaan yang perlu diperhatikan dan dilakukan, tingkat persediaan yang seimbang juga menjadi salah satu faktor penting. Artinya persediaan yang dimiliki jangan terlalu sedikit agar tidak menghambat proses berjalannya kegiatan operasional, dan juga tidak terlalu

banyak atau menumpuk karena dapat mengakibatkan timbulnya biaya pemeliharaan, biaya penyimpanan, serta dampak yang lebih buruk misalnya persediaan menjadi rusak atau bahkan hilang.

Persediaan memegang peranan penting dalam menjalankan kegiatan operasional. Untuk mendukung kelancaran kegiatan operasional tersebut, persediaan yang ada disimpan di gudang dan diawasi dengan harapan keutuhan dan keamanan persediaan dapat lebih terjaga. Ada beberapa hal yang harus diperhatikan dalam gudang misalnya tata letak dalam penyimpanan bahan, kebersihan area gudang, prosedur dalam penerimaan dan pengeluaran bahan. Namun dalam prakteknya, perhatian mengenai hal-hal tersebut sering diabaikan sehingga menimbulkan permasalahan.

Permasalahan umum yang sering dijumpai dalam perhotelan biasanya berkaitan dengan kegiatan operasional, seperti tamu yang terlalu lama menunggu pada saat *cek in* (menginap), fasilitas kamar yang kurang memadai misalnya saluran air tersumbat, suhu ruangan AC kurang dingin, makanan yang disajikan tidak sesuai harapan misalnya terlalu asin, dan masih banyak permasalahan lainnya.

Swiss-bel hotel merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang jasa, permasalahan khusus yang dialami berkaitan dengan persediaan bahan makanan yang melibatkan departemen internal. Bukti permasalahan tersebut tercantum dalam nomor *RR (Receiving Report)* 17597 pada tanggal 18 Januari 2013, saat *Department Receiving* melakukan penerimaan pisang

ambon terjadi selisih kuantitas (pisang yang diterima hanya 4 sisir @Rp 16.500,-), sedangkan kuantitas yang tertera di *PO (Purchase Order)* nomor 16983 sebanyak 5. Ini mengakibatkan *PO* yang telah disepakati menjadi tidak sesuai dan selisih tersebut tidak dikoreksi, sehingga mempengaruhi jumlah tagihan yang akan dibayar (seharusnya total tagihan pisang Rp 66.000,- bukan Rp 82.500,-) . Hal ini akan berdampak kerugian pada perusahaan karena terjadi kelebihan pembayaran.

Bukti timbulnya permasalahan lain ditemui dalam nomor *SR (Store Request)* 7347 pada tanggal 14 Januari 2013, saat *department user* (kantin) meminta gula pasir sebanyak 15 kg, secara fisik gula yang diberikan hanya sebanyak 5 kg, tetapi pada saat pengurangan stok (*Store Issuing* nomor 8054) *department store* tidak mengubah angka menjadi 5 kg. Hal tersebut dapat berdampak pada terjadinya selisih persediaan dan pengakuan biaya.

Bukti permasalahan lain yang terjadi saat *Department Culinary* meminta persediaan bahan tanpa membuat *SR* terlebih dahulu (*SR* menyusul) dengan alasan terburu-buru karena menerima pesanan mendadak dari tamu sehingga bahan harus segera diolah dan disajikan, kemudian *Department Store* juga menyetujui untuk mengeluarkan bahan tersebut. Hal ini berdampak pada saat stock opname dilakukan terjadi selisih persediaan yang diakibatkan tidak adanya bukti permintaan tertulis (lupa membuat *SR* susulan tersebut).

Bukti permasalahan lain yang dapat memicu terjadinya selisih persediaan yaitu persediaan bahan makanan yang dikeluarkan tidak sesuai pesanan

karena keliru mengenali jenis barang (tertukar) seperti ABC *Chili sauce* 5,7 kg dengan ABC *tomato sauce* 5,7 kg, *Blend B coffee bean* @250 gram dengan *Blend B coffee powder* @ 250 gram, *Dilmah strawberry tea* @100 pcs dengan *Dilmah peach tea* @100pcs, *del monte whole kernel corn* dengan *del monte sweet corn cream style*, *white sugar sachet* @250 pcs dengan *brown sugar sachet* @250 pcs, dan lainnya.

Tidak hanya selisih dalam persediaan yang menjadi permasalahan, permasalahan lain yang terjadi adalah terdapat persediaan yang rusak / *expired*, hal ini disebabkan stok persediaan banyak, tetapi pergerakan dalam pemakaian persediaan bahan tersebut lambat (*slow moving*), seperti *Lunguini De Cecco* @500gr, *Fusili Delverde Bronzo* @500gr, *Farfale Delverde* @500gr, *Red Curry Paste*, *Sauce A1*, minyak mirin, dan lainnya.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk membahas masalah mengenai pengendalian internal persediaan bahan makanan yang terdapat di gudang sebagai objek penelitian skripsi dengan judul : **“Analisis Pengendalian Internal Atas Persediaan Bahan Makanan (Studi kasus pada Swiss-belhotel Jakarta)”**

B. Identifikasi dan Pembatasan Masalah

1. Identifikasi Masalah

Dalam penulisan ini, penulis mengidentifikasi masalah pada :

- a) Adanya perbedaan jumlah stok barang fisik dalam gudang dengan pencatatan sistem komputer.
- b) Terdapat persediaan yang rusak / *expired*.

2. Pembatasan Masalah

Dalam penelitian ini penulis hanya akan membatasi masalah pada pengendalian internal terhadap persediaan bahan makanan yang terdapat di gudang Swiss-belhotel selama periode Januari 2013.

C. Perumusan Masalah

Yang menjadi perumusan masalah oleh penulis pada Swiss-belhotel :

1. Apakah pengendalian internal yang dilaksanakan sudah sesuai dengan prosedur (*SOP*)?
2. Apakah penerapan pengendalian internal yang dilakukan Swiss-belhotel sudah berjalan efektif sesuai *SOP* ?

D. Tujuan Penelitian

Secara garis besar, adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui apakah pengendalian internal yang dilaksanakan sudah sesuai dengan prosedur (*SOP*).

2. Untuk mengetahui apakah pengendalian internal yang diterapkan sudah berjalan secara efektif sesuai dengan *SOP*.

E. Manfaat Penelitian

Dari penelitian yang penulis lakukan, diharapkan dapat memberi manfaat bagi perusahaan, penulis, dan pembaca antara lain :

1. Bagi perusahaan

Penulis berharap dengan adanya penelitian ini dapat memberikan manfaat sebagai bahan masukan yang berguna untuk pihak manajemen perusahaan dalam mengatasi kelemahan pengendalian internal yang terjadi atas persediaan bahan makanan yang terdapat di gudang.

2. Bagi penulis

Dengan adanya penulisan ini dapat menambah pemikiran dan memperluas wawasan serta memperdalam pemahaman tentang penerapan pengendalian internal terhadap persediaan bahan makanan di gudang.

3. Bagi pembaca

Dari hasil penulisan yang diperoleh, penulis berharap dapat meningkatkan pengetahuan khususnya dalam ruang lingkup pengendalian internal atas persediaan bahan makanan di gudang dan dapat menjadi sumber informasi yang berguna bagi pihak-pihak yang membutuhkan.

F. Sistematika Penulisan

Sistematika dalam penulisan ini berupa uraian mengenai penyusunan skripsi secara garis besar untuk mempermudah pembaca dalam memahami isi dari skripsi tersebut. Gambaran dari skripsi ini terbagi ke dalam 6 (enam) bab diantaranya sebagai berikut :

BAB I : PENDAHULUAN

Dalam bab ini akan diuraikan mengenai latar belakang masalah, identifikasi dan pembatasan masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan yang berkaitan dengan skripsi tersebut.

BAB II : LANDASAN TEORI

Bab ini berisi tentang tinjauan pustaka, teori-teori yang mendasari dan mendukung pembahasan, seperti pengertian pengendalian internal menurut beberapa para ahli, tujuan adanya pengendalian internal, karakteristik pengendalian internal, unsur dalam pengendalian internal, konsep pengendalian internal, keterbatasan yang terdapat dalam pengendalian internal.

Selain pengendalian internal juga terdapat pembahasan mengenai pengertian persediaan, fungsi persediaan, jenis persediaan, prosedur penggunaan persediaan, metode pencatatan persediaan, ada juga pembahasan mengenai gudang, serta kerangka pikir penelitian.

BAB III : METODOLOGI PENELITIAN

Dalam bab ini akan diberikan penjelasan mengenai tempat dan waktu penelitian, jenis dan sumber data, metode pengumpulan data, metode analisis data, serta definisi operasional variabel.

BAB IV : GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

Pada bab ini penulis akan menceritakan secara singkat tentang sejarah perusahaan, visi dan misi perusahaan, kegiatan usaha, struktur organisasi dalam perusahaan, dan *SOP* yang ditetapkan oleh perusahaan.

BAB V : HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Isi dari bab ini memuat tentang hasil penelitian dan pembahasan lebih lanjut mengenai penerapan pengendalian internal terhadap persediaan bahan makanan yang ada di gudang Swiss-belhotel.

BAB VI : KESIMPULAN DAN SARAN

Dalam bab ini penulis akan menarik kesimpulan dari hasil penelitian dan pembahasan masalah yang ada, serta memberikan saran yang diharapkan dapat berguna sebagai bahan masukan bagi perusahaan agar pengendalian internal yang telah dilakukan dapat berjalan secara efektif, sehingga ikut mendorong kelancaran kegiatan operasional dalam perusahaan.