

## BAB 5

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan pemeriksaan operasional yang dilakukan terhadap prosedur pengelolaan persediaan setelah penggunaan *emerald system* di Restoran P, dapat disimpulkan bahwa:

1. Prosedur pengelolaan persediaan setelah penggunaan *emerald system* di Restoran P masih memiliki kelemahan-kelemahan yang dapat menimbulkan risiko di masa yang akan datang. Kelemahan-kelemahan tersebut dikelompokkan menjadi empat temuan sebagai berikut:
  - a. Prosedur terkait aktivitas pengelolaan persediaan belum diterapkan oleh karyawan. Hal ini ditandai dengan aktivitas pemesanan persediaan, *Head Kitchen, Chef, dan Helper* terkadang mengabaikan jadwal pemesanan persediaan yang sudah ditetapkan dan tidak menggunakan perhitungan dalam mempertimbangkan kuantitas pemesanan persediaan serta pihak *Purchasing* selalu membelikan barang pesanan tanpa memeriksa terlebih dahulu apakah barang yang diajukan itu benar-benar dibutuhkan. Pada aktivitas penerimaan barang dari pemasok atau *Buyer*, terkadang bagian *Receiving* gagal dalam menolak barang pesanan yang tidak sesuai dengan spesifikasi (berat, kualitas, dan *expired date*). *Head Kitchen, Chef, dan Helper* tidak menyimpan persediaannya dengan baik, hal ini ditunjukkan dengan kemasan dan *container* bahan baku yang tidak ditutup kembali dengan rapat. *Head Kitchen, Chef, dan Helper* juga seringkali tidak melakukan pencatatan atas pergerakan persediaan masuk maupun keluar.
  - b. Pengawasan atas aktivitas pengelolaan persediaan masih belum memadai. Hal ini ditandai dengan *Buyer* diperbolehkan membuat sendiri *Invoice* pembelian, karyawan makan dan masak di area *kitchen* dan gudang Restoran P, dan *Head Kitchen, Chef, dan Helper* tidak menyimpan persediaannya dengan baik ditunjukkan dengan kemasan dan *container* bahan baku yang tidak ditutup kembali dengan rapat.
  - c. Dokumen yang digunakan pada aktivitas pengelolaan persediaan masih kurang efektif. Hal ini ditandai dengan terdapatnya *waste* dan *spoilage* yang tidak tercatat dan aktivitas *test panel* dan *photo taking* yang tidak tercatat.

- d. Penggunaan *emerald system* masih belum digunakan secara efektif dan efisien. Hal ini ditandai dengan pencatatan persediaan masuk sudah secara otomatis menambah jumlah stok ketika pihak *Receiving* menginput *Receiving Report* pada sistem. Sedangkan untuk pencatatan persediaan keluar belum secara otomatis mengurangi jumlah stok ketika ada penjualan.
2. Dampak yang ditimbulkan dari kelemahan prosedur pengelolaan persediaan setelah penggunaan *emerald system* di Restoran P adalah:
    - a. Pemesanan persediaan yang dilakukan tanpa adanya dasar dalam menentukan kuantitas pemesanan persediaan dan tanpa adanya pemeriksaan terlebih dahulu apakah barang yang hendak dipesan tersebut benar-benar dibutuhkan dapat menyebabkan terjadinya *stock out* dan penumpukan persediaan. Proses pemeriksaan atas kuantitas dan kualitas barang pesanan yang tidak didampingi oleh *Head Kitchen* atau *Chef* atau *Helper* dapat menyebabkan ketidaksesuaian jumlah barang yang dipesan dengan yang diterima, kualitas dari barang pesanan tidak sesuai dengan yang seharusnya, dan gagal dalam memeriksa *expired date*. Penyimpanan persediaan yang tidak dilakukan dengan baik dapat menyebabkan terjadinya kontaminasi dan kerusakan pada persediaan. Tidak dilakukannya pencatatan atas pergerakan persediaan masuk maupun keluar dapat menyebabkan ketidakakuratan pada *Daily Stock Card* dan Kartu Stok Barang Jadi dan Setengah Jadi.
    - b. *Buyer* diperbolehkan membuat sendiri *Invoice* pembelian dapat menyebabkan risiko harga barang pada *Invoice* pembelian di *mark-up* oleh *Buyer*. Tidak adanya CCTV untuk mengawasi area di sekitar *kitchen* dan gudang di Restoran P serta tidak adanya pemisahan fungsi antara bagian pencatatan dan pengelolaan persediaan di gudang Restoran P dapat menyebabkan persediaan terpakai tetapi tidak tercatat pemakaiannya. Penyimpanan persediaan yang tidak dilakukan dengan baik dapat menyebabkan terjadinya kontaminasi dan kerusakan pada persediaan.
    - c. Tidak tercatatnya *waste* dan *spoilage*, aktivitas *test panel*, dan aktivitas *photo taking* dapat menyebabkan ketidakakuratan pada *Daily Stock Card* dan Kartu Stok Barang Jadi dan Setengah Jadi. Hal ini juga dapat menyebabkan kesalahan dalam pengambilan keputusan terkait kebutuhan persediaan yang hendak dipesan.

- d. Pencatatan persediaan keluar yang belum secara otomatis mengurangi jumlah stok ketika ada penjualan dapat menyebabkan pada saat dilakukan *stock opname* tidak ada perbandingan antara jumlah fisik persediaan dengan jumlah persediaan yang ada di sistem.
3. Pemeriksaan operasional yang dilakukan atas aktivitas pengelolaan persediaan setelah penggunaan *emerald system* di Restoran P dapat membantu perusahaan untuk mengetahui apakah prosedur pengelolaan persediaan setelah penggunaan *emerald system* sudah efektif. Dengan dilakukannya pemeriksaan operasional, perusahaan juga dapat mengetahui kelemahan-kelemahan yang terjadi. Dari kelemahan-kelemahan tersebut, diberikan rekomendasi kepada pihak manajemen guna meminimalisasi risiko yang ada maupun yang mungkin timbul dan untuk perbaikan berkelanjutan. Melalui rekomendasi yang diberikan, diharapkan perusahaan dapat meningkatkan efektivitas dan efisiensi pada aktivitas pengelolaan persediaan.

## 5.2. Saran

Berdasarkan pemeriksaan operasional yang telah dilakukan, terdapat beberapa saran yang dapat digunakan pihak manajemen Restoran P. Saran yang diberikan ini diharapkan dapat memperbaiki kelemahan-kelemahan yang ada guna meminimalisasi risiko yang ada maupun yang mungkin timbul dan untuk perbaikan berkelanjutan. Berikut saran-saran yang diberikan:

1. Untuk menghindari pemesanan persediaan diluar jadwal yang sudah ditetapkan yaitu hari Senin sampai Sabtu, *Head Kitchen*, *Chef*, dan *Helper* diwajibkan untuk selalu memeriksa barang apa saja yang tersedia dan yang tidak tersedia di gudang setiap hari Sabtu. Sebelum membelikan barang pesanan pihak *Purchasing* dan pihak *Accounting* harus melakukan pemeriksaan atas kuantitas barang yang hendak dipesan dari *history* pembelian. Dalam mempertimbangkan kuantitas pemesanan persediaan sebaiknya menggunakan metode perhitungan seperti *Reorder Point*. Saat pemasok atau *Buyer* datang mengirimkan barang pesanan, *Head Kitchen* atau *Chef* atau *Helper* harus ikut mendampingi bagian *Receiving* dalam melakukan pemeriksaan atas kuantitas dan kualitas barang pesanan. Setelah menggunakan persediaan seharusnya *Head Kitchen*, *Chef*, dan *Helper* menutup dan menyimpan kembali persediaan tersebut pada tempatnya. Sebelum restoran akan tutup, *Head Kitchen* seharusnya melakukan pemeriksaan

kembali apakah *Daily Stock Card* dan Kartu Stok Barang Jadi dan Setengah Jadi sudah dicatat.

2. Memperketat aturan terkait pembelian lewat *Buyer* dengan mewajibkan *Buyer* membeli barang pada toko yang memiliki *Invoice*. Pada *Invoice* tersebut harus terdapat nama toko dan tanda tangan dari penjualnya atau terdapat cap toko dan tanda tangan dari penjualnya. Sebaiknya Restoran P memasang CCTV untuk mengawasi area di sekitar *kitchen* dan gudang. Secara rutin *Operational & Quality Control Manager* melakukan pemeriksaan terkait penyimpanan persediaan di gudang.
3. Untuk meminimalisasi *Head Kitchen*, *Chef*, dan *Helper* lupa mencatat pengeluaran persediaan yang disebabkan oleh adanya *waste* dan *spoilage*, aktivitas *test panel*, dan aktivitas *photo taking*, pada *Stock Card* ditambahkan kolom *waste* dan *spoilage* dan kolom *test panel* serta pada Kartu Stok Barang Jadi dan Setengah Jadi ditambahkan kolom *waste* dan *spoilage* dan kolom *test panel*.
4. Untuk memaksimalkan penggunaan dari *emerald system*, *Head Kitchen* sesegera mungkin menginput *Bill of Material* dari menu-menu Restoran P pada *emerald system*.

## DAFTAR PUSTAKA

- Amsyah, Z. (2005). *Manajemen Sistem Informasi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Arens, A. A., Elder, R. J., Beasley, M. S., & Hogan, C. E. (2017). *Auditing and Assurance Services* (16th ed.). Harlow: Pearson.
- Assauri, S. (2008). *Manajemen Produksi dan Operasi* (Revisi ed.). Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Hayes, R., Wallage, P., & Gortemaker, H. (2014). *Principles of Auditing: An Introduction to International Standards of Auditing* (3rd ed.). Harlow: Pearson.
- Horngren, C. T., Datar, S. M., & Rajan, M. V. (2015). *Cost Accounting*. England: Pearson Education Limited.
- Mulyadi. (2013). *Sistem Akuntansi* (Ketiga ed.). Jakarta: Salemba Empat.
- Piasecki, D. J. (2009). *Inventory Management Explained*. United States: Ops Publishing.
- Reider, R. (2002). *Operational Review* (3rd ed.). United States: John Wiley & Sons Inc.
- Ristono, A. (2009). *Manajemen Persediaan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Romney, M. B., & Steinbart, P. J. (2016). *Accounting Information Systems* (14th ed.). New York: Pearson.
- Sekaran, U., & Bougie, R. (2016). *Research Methods for Business : a Skill-Building Approach* (7th ed.). Chichester: John Wiley & Sons Ltd.