

**PEMERIKSAAN OPERASIONAL TERHADAP  
PROSEDUR PENGELOLAAN PERSEDIAAN  
RESTORAN P DI BANDUNG**



**SKRIPSI**

Diajukan untuk memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh  
gelar Sarjana Akuntansi

**Oleh:  
Irene  
2016130090**

**UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN  
FAKULTAS EKONOMI  
PROGRAM SARJANA AKUNTANSI  
Terakreditasi oleh BAN-PT No. 1789/SK/BAN-PT/Akred/S/VII/2018  
BANDUNG  
2019**

**OPERATIONAL REVIEW OF INVENTORY  
MANAGEMENT PROCEDURE AT RESTAURANT P IN  
BANDUNG**



**UNDERGRADUATE THESIS**

*Submitted to complete part of the requirements for Bachelor's  
Degree in Accounting*

**By:  
Irene  
2016130090**

**PARAHYANGAN CATHOLIC UNIVERSITY  
FACULTY OF ECONOMICS  
ACCOUNTING DEPARTEMENT  
Accredited by BAN-PT No. 1789/SK/BAN-PT/Akred/S/VII/2018  
BANDUNG  
2019**

**UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN  
FAKULTAS EKONOMI  
PROGRAM SARJANA AKUNTANSI**



**PEMERIKSAAN OPERASIONAL TERHADAP PROSEDUR  
PENGELOLAAN PERSEDIAAN RESTORAN P DI BANDUNG**

Oleh:  
Irene  
2016130090

**PERSETUJUAN SKRIPSI**

Bandung, Desember 2019

Ketua Program Studi S1 Akuntansi

Dr. Sylvia Fettry E.M., SE., SH., M.Si., Ak.

Pembimbing,

Prof. Dr. Hamfri Djajadikerta,

## PERNYATAAN

Saya yang bertanda-tangan di bawah ini,

Nama : Irene  
Tempat, tanggal lahir : Bandung, 10 Mei 1998  
Nomor Pokok Mahasiswa (NPM) : 2016130090  
Program Studi : S1 Akuntansi  
Jenis Naskah : Skripsi

### JUDUL

PEMERIKSAAN OPERASIONAL TERHADAP PROSEDUR PENGELOLAAN  
PERSEDIAAN RESTORAN P DI BANDUNG

dengan,

Pembimbing : Prof. Dr. Hamfri Djajadikerta,  
Ko-pembimbing : -

### MENYATAKAN

Adalah benar-benar karya tulis saya sendiri:

1. Apapun yang tertuang sebagai bagian atau seluruh isi karya tulis saya tersebut di atas dan merupakan karya orang lain (termasuk tapi tidak terbatas pada buku, makalah, surat kabar, internet, materi perkuliahan, karya tulis mahasiswa lain), telah dengan selayaknya saya kutip, sadur atau tafsir dan jelas telah saya ungkap dan tandai.
2. Bahwa tindakan melanggar hak cipta atau yang disebut plagiat (*plagiarism*) merupakan pelanggaran akademik yang sanksinya dapat berupa peniadaan atas karya ilmiah dan kehilangan hak kesarjanaan.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan tanpa paksa oleh pihak mana pun.

Pasal 25 Ayat (2) UU.No.20 Tahun 2003: Lulusan perguruan tinggi yang karya ilmiahnya digunakan untuk memperoleh gelar akademik profesi, atau vokasi terbukti merupakan jiplakan dicabut gelarnya.  
Pasal 70: Lulusan yang karya ilmiah yang digunakannya untuk mendapatkan gelar akademik, profesi, atau vokasi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 25 Ayat (2) terbukti merupakan jiplakan dipidana dengan pidana penjara paling lama dua tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp. 200 juta.

Bandung,  
Dinyatakan tanggal: Desember 2019

Pembuat Pernyataan:



(Irene)

## ABSTRAK

Pesatnya perkembangan bisnis *food and beverages* dan banyaknya pesaing di sektor tersebut, menuntut pelaku bisnis untuk menerapkan strategi yang tepat agar dapat mempertahankan kelangsungan hidup bisnisnya. Perusahaan harus dapat mengelola kegiatan operasional perusahaan dengan baik untuk mempertahankan kelangsungan hidup bisnisnya. Salah satu caranya adalah dengan melakukan pengelolaan persediaan atau *inventory management*.

Mengingat pentingnya persediaan bagi perusahaan, sudah semestinya perusahaan memiliki prosedur pengelolaan persediaan yang baik. Prosedur pengelolaan persediaan yang tidak memadai dapat menimbulkan kerugian bagi perusahaan karena persediaan dapat mempengaruhi siklus-siklus lain yang ada dalam perusahaan. Oleh karena itu, diperlukan pemeriksaan operasional atas prosedur pengelolaan persediaan. Dalam pemeriksaan operasional terhadap pengelolaan persediaan, maka dapat ditemukan kelemahan atau risiko pada prosedur pengelolaan persediaan. Hasil pemeriksaan operasional berupa rekomendasi kepada pihak manajemen untuk perbaikan berkelanjutan. Melalui pemeriksaan operasional diharapkan dapat meningkatkan efektivitas dan efisiensi dalam mengelola persediaan.

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi deskriptif. Sumber data yang digunakan merupakan data primer dan data sekunder. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah studi kepustakaan dan studi lapangan. Setelah data dikumpulkan, dilakukanlah analisis atas data tersebut. Melalui analisis yang dilakukan, didapatkan kelemahan atau risiko yang terjadi serta dampak dari kelemahan atau risiko tersebut, atas hal tersebut diberikan rekomendasi yang dapat berguna bagi perusahaan. Objek penelitian ini adalah Restoran P yang berlokasi di Ciumbuleuit, Bandung.

Berdasarkan pemeriksaan operasional yang dilakukan, diketahui bahwa prosedur pengelolaan persediaan setelah penggunaan *emerald system* di Restoran P masih memiliki kelemahan. Hal tersebut ditandai dengan prosedur terkait aktivitas pengelolaan persediaan belum diterapkan oleh karyawan, pengawasan atas aktivitas pengelolaan persediaan masih belum memadai, dokumen yang digunakan pada aktivitas pengelolaan persediaan masih kurang efektif dan penggunaan *emerald system* masih belum digunakan secara efektif dan efisien. Terdapat beberapa saran yang diberikan yaitu untuk menghindari pemesanan persediaan diluar jadwal yang sudah ditetapkan, *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. Restoran P perlu memperketat aturan terkait pembelian lewat *Buyer* dengan mewajibkan *Buyer* membeli barang pada toko yang memiliki *Invoice*. 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. Pada *Stock Card* serta Kartu Stok Barang Jadi dan Setengah Jadi ditambahkan kolom *waste* dan *spoilage* dan kolom *test panel* 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*. *Head Kitchen* sesegera mungkin menginput *Bill of Material* dari menu-menu Restoran P pada *emerald system* untuk memaksimalkan penggunaan dari *emerald system*.

Kata kunci: pemeriksaan operasional, pengelolaan persediaan

## **ABSTRACT**

*The rapid development of the food and beverages business and the number of competitors in this sector require business people to implement the right strategy to maintain the viability of their business. The company must be able to manage its operational activities well to maintain the viability of its business. One way is to do inventory management.*

*Given the importance of inventory for the company, the company should have a good inventory management procedure. Inadequate inventory management procedures can cause harm to the company because inventory can affect other cycles that exist in the company. Therefore, an operational review of inventory management procedures is needed. In the operational review of inventory management, weaknesses or risks can be found in inventory management procedures. The results of the operational review are in the form of recommendations to management for continuous improvement. Through operational review is expected to increase effectiveness and efficiency in managing inventory.*

*The research method used in this research is descriptive study method. Data sources used are primary data and secondary data. Data collection techniques used were literature review and field studies. After the data is collected, an analysis of the data is carried out. Through the analysis conducted, obtained weaknesses or risks that occur as well as the impact of these weaknesses or risks, for this reason recommendations are given that can be useful for the company. The object of this research is Restaurant P located in Ciumbuleuit, Bandung.*

*Based on this operational review, it is known that the inventory management procedures after the use of the emerald system in Restaurant P still has weaknesses. This is indicated by procedures related to inventory management activities not yet implemented by employees, supervision of inventory management activities is still inadequate, documents used in inventory management activities are still ineffective and the use of the emerald system is still not used effectively and efficiently. There are several suggestions given, to avoid ordering supplies outside the established schedule, Head Kitchen, Chef, and Helper is obliged to always check what items are available and which are not available at the warehouse every Saturday. Before buying goods ordered, the Head Purchasing and the Head Accounting must examine the number of goods to be ordered from the purchase history. In considering the quantity of inventory ordering it is better to use calculation methods such as Reorder Points. When the supplier or buyer arrives to send the ordered items, Head Kitchen or Chef or Helper must accompany the Receiving department in checking the quantity and quality of the ordered items. After using the inventory, Head Kitchen, Chef, and Helper should close and put the inventory back in its place. Before the restaurant will close, Head Kitchen should re-check whether the Daily Stock Card and the Finished Good and Work-In-Process Stock Card have been recorded. Restaurant P needs to tighten the rules regarding purchases through Buyers by requiring Buyers to buy goods at stores that have receipts. Restaurant P should install CCTV to monitor the area around the kitchen and warehouse. Operational & Quality Control Manager routinely conducts inspections related to inventory storage in the warehouse. On the Stock Card as well as on the Finished Good and Work-In-Process Stock Card, waste and spoilage columns and test panel columns are added to minimize Head Kitchen, Chef, and Helper forgot to record inventory out caused by waste and spoilage, test panel activities, and photo-taking activities. Head Kitchen as soon as possible input the Bill of Material from the Restaurant P menus on the emerald system to maximize the use of the emerald system*

*Keywords: operational review, inventory management*

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya dalam penyelesaian penelitian ini yang berjudul “Pemeriksaan Operasional terhadap Prosedur Pengelolaan Persediaan Restoran P di Bandung”. Penelitian skripsi ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Akuntansi pada Program Studi Akuntansi di Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan.

Peneliti juga mengucapkan banyak terima kasih kepada berbagai pihak yang telah membantu dan mendukung peneliti selama proses perkuliahan sampai dengan proses penulisan skripsi. Untuk itu peneliti mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Papi, Mami, Koko, dan Keluarga Besar peneliti yang selalu memberikan dukungan doa, moral, dan materiil dalam segala aspek kehidupan peneliti dari dulu hingga sekarang.
2. Bapak Prof. Dr. Hamfri Djajadikerta, selaku dosen pembimbing peneliti yang telah meluangkan waktu disela-sela kesibukannya untuk memberikan bimbingan dan arahan bagi peneliti.
3. Ibu Paulina, Bapak Rizal, Kak Maurizka, Mas Ari, Bapak Iwan, Bapak Asep, Bapak Brian yang telah meluangkan waktu untuk memberikan informasi untuk penelitian ini.
4. Ibu Dr. Sylvia Fettry E.M., SE., SH., M.Si., Ak. selaku Ketua Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan.
5. Bapak Agustinus Susilo, SE., Ak. selaku Dosen Wali yang selalu memberikan bimbingan selama masa perkuliahan.
6. Seluruh dosen pengajar yang telah meluangkan waktu dan tenaga untuk berbagi ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan.
7. Medok 4 Lyfe (Beatrice Elvina, Felix, Jonathan Yosvara, Kerwin Varian, Michelle Claudy, Nathania Angela, Trisha Odelia, Quodvultdeus Vitalis) selaku teman baik peneliti yang selalu menemani dalam menulis skripsi, memberikan banyak inspirasi dalam banyak hal, selalu siap sedia membantu.
8. Socialite (Alyssa Anabella, Michelle Claudy, Michelle Indira, Nathania Angela), serta Youri Alvin selaku teman baik peneliti dari masa SMA sampai sekarang yang selalu menemani, memberikan banyak inspirasi dalam banyak hal, selalu siap sedia membantu.

9. Nadya Ryan Kie, Rosalina, Michelle Fianty, Naomi Sunggono, Alyssa Meidiana, Stefani Ratnalita, Liko Kurniawan, Rendy Asali, Kevin Claufiyan sebagai teman seperjuangan dalam membuat skripsi yang sudah membantu peneliti dalam memberikan masukan dan motivasi.
10. Huii Fans Club (Katarina Niken, Clarissa Emmanuela, Olivia Natalia, Theresia Renata, Margaret, Andreas Putra, Grady Leonardo, Felix) yang telah menjadi teman dalam suka maupun duka dalam membantu dan mendukung persiapan dan pelaksanaan National Seminar 2018.
11. Vira Fiorentina, Maharani Putri, Irene Hamzar, Bella Bestiana, Hana Elizabeth, Ronaldo Christian, Adrian Polisar, Billy, Dzikra, Kelvin Desanto, Nathan, Juan Hartanto selaku teman-teman selama masa perkuliahan yang selalu membantu peneliti.

Peneliti menyadari bahwa skripsi ini masih terdapat banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna oleh karena keterbatasan pengetahuan dan kemampuan peneliti. Oleh sebab itu kritik dan saran sangat peneliti harapkan demi kemajuan penelitian ini sehingga penelitian ini dapat berkembang menjadi lebih baik lagi. Akhir kata, peneliti berharap penelitian skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pihak mana pun yang membacanya.

Bandung, Desember 2019

Irene



## DAFTAR ISI

	Hal.
ABSTRAK.....	v
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
BAB 1. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang Penelitian .....	1
1.2. Rumusan Masalah Penelitian .....	2
1.3. Tujuan Penelitian .....	3
1.4. Kegunaan Penelitian .....	3
1.5. Kerangka Pemikiran.....	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA .....	7
2.1. Pemeriksaan .....	7
2.1.1. Pengertian Pemeriksaan .....	7
2.1.2. Jenis Pemeriksaan .....	7
2.2. Pemeriksaan Operasional.....	8
2.2.1. Pengertian Pemeriksaan Operasional .....	8
2.2.2. Tujuan Pemeriksaan Operasional.....	9
2.2.3. Manfaat Pemeriksaan Operasional.....	9
2.2.4. Tahap-Tahap Pemeriksaan Operasional .....	10
2.3. Ekonomis, Efisiensi, dan Efektivitas .....	14
2.4. Prosedur.....	14
2.5. Persediaan .....	15
2.5.1. Pengertian Persediaan .....	15
2.5.2. Jenis-Jenis Persediaan .....	15
2.5.3. Kegunaan Persediaan .....	16
2.6. Pengelolaan Persediaan.....	17
2.6.1. Pengertian Pengelolaan Persediaan.....	17
2.6.2. Fungsi Pengelolaan Persediaan .....	17
2.6.3. Tujuan Pengelolaan Persediaan .....	18
2.6.4. Manfaat Pengelolaan Persediaan yang Efektif.....	18
BAB 3. METODE DAN OBJEK PENELITIAN .....	19
3.1. Metode Penelitian .....	19

3.1.1.	Sumber Data.....	19
3.1.2.	Teknik Pengumpulan Data .....	20
3.1.3.	Teknik Pengolahan Data .....	21
3.1.4.	Kerangka Penelitian .....	21
3.2.	Objek Penelitian .....	23
3.2.1.	Gambaran Umum Perusahaan .....	23
3.2.2.	Struktur Organisasi.....	24
3.2.3.	Deskripsi Pekerjaan.....	24
3.2.4.	Gambaran Umum Aktivitas Pengelolaan Persediaan di Restoran P .....	27
BAB 4.	HASIL DAN PEMBAHASAN .....	30
4.1.	<i>Planning Phase</i> (Tahap Perencanaan) .....	30
4.2.	<i>Work Program Phase</i> (Tahap Program Kerja) .....	32
4.3.	<i>Field Work Phase</i> (Tahap Penelitian Lapangan) .....	34
4.3.1.	Hasil wawancara dengan <i>Head Kitchen</i> Restoran P .....	34
4.3.2.	Hasil wawancara dengan <i>Internal Auditor</i> Restoran P .....	36
4.3.3.	Hasil wawancara dengan bagian <i>Accounting &amp; Finance</i> Restoran P .....	38
4.3.4.	Hasil wawancara dengan bagian <i>Purchasing</i> Restoran P.....	42
4.3.5.	Hasil wawancara dengan bagian <i>Receiving</i> Restoran P.....	44
4.3.6.	Hasil observasi atas aktivitas pengelolaan persediaan di Restoran P .....	45
4.3.7.	Hasil analisis dokumen terkait aktivitas pengelolaan persediaan di Restoran P .....	47
4.4.	<i>Development of Findings and Recommendations Phase</i> (Tahap Pengembangan Temuan dan Rekomendasi) .....	51
4.4.1.	Temuan 1: Prosedur terkait aktivitas pengelolaan persediaan belum diterapkan oleh karyawan.....	52
4.4.2.	Temuan 2: Pengawasan atas aktivitas pengelolaan persediaan masih belum memadai.....	54
4.4.3.	Temuan 3: Dokumen yang digunakan pada aktivitas pengelolaan persediaan masih kurang efektif.....	55
4.4.4.	Temuan 4: Penggunaan <i>emerald system</i> masih belum digunakan secara efektif dan efisien .....	59

4.5. Kegunaan Pemeriksaan Operasional pada Restoran P terkait Aktivitas Pengelolaan Persediaan .....	59
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN .....	61
5.1. Kesimpulan.....	61
5.2. Saran .....	63
DAFTAR PUSTAKA	
RIWAYAT HIDUP PENELITI	

## DAFTAR GAMBAR

	Hal.
Gambar 1.1. Bagan Kerangka Pemikiran.....	4
Gambar 3.1. Bagan Kerangka Penelitian .....	22
Gambar 3.2. Struktur Organisasi Restoran P.....	24
Gambar 4.1. Rekomendasi <i>Daily Stock Card</i> .....	57
Gambar 4.2. Rekomendasi Kartu Stok Barang Jadi dan Setengah Jadi.....	58

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Hasil Wawancara dengan *Director*
- Lampiran 2. Hasil Wawancara dengan *Internal Auditor*
- Lampiran 3. Hasil Wawancara dengan *Head Kitchen*
- Lampiran 4. Hasil Wawancara dengan bagian *Accounting & Finance*
- Lampiran 5. Hasil Wawancara dengan bagian *Purchasing*
- Lampiran 6. Hasil Wawancara dengan bagian *Receiving*
- Lampiran 7. Hasil Observasi
- Lampiran 8. Dokumen yang Digunakan Restoran P

# BAB 1 PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang Penelitian

Pesatnya perkembangan bisnis *food and beverages* dan banyaknya pesaing di sektor tersebut, menuntut pelaku bisnis untuk menerapkan strategi yang tepat agar dapat mempertahankan kelangsungan hidup bisnisnya. Perusahaan harus dapat mengelola kegiatan operasional perusahaan dengan baik untuk memaksimalkan penggunaan dari *emerald system*. Salah satu caranya adalah dengan melakukan pengelolaan persediaan atau *inventory management*. Pengelolaan persediaan ini dimulai dari pemesanan persediaan, penerimaan barang dari pemasok, penyimpanan barang di gudang dan *stock opname* persediaan di gudang. Persediaan harus dikelola dengan baik agar dapat memenuhi pesanan pelanggan.

Pengelolaan persediaan atau *inventory management* ini membantu perusahaan memahami persediaan apa yang dimiliki, dimana persediaan tersebut diletakkan, kapan persediaan akan masuk dan keluar, dan menghindari *fraud*. Setiap bisnis tidak ingin kehilangan penjualan karena tidak memiliki persediaan yang cukup untuk memenuhi pesanan dari pelanggan. Jika permasalahan ini terjadi secara terus menerus, pelanggan dapat berpindah ke pesaing perusahaan yang lebih baik. Ketika perusahaan dapat mengelola persediaan dengan baik, maka perusahaan dapat menyediakan pelayanan yang baik pula kepada pelanggan. Setiap bisnis juga tidak ingin adanya kelebihan persediaan yang dapat mengakibatkan pemborosan. Kelebihan persediaan ini dapat mengakibatkan kerugian, hal ini disebabkan karena masa berlaku persediaan tersebut kadaluarsa atau persediaan tersebut sudah tidak dapat digunakan lagi. Perusahaan juga dapat mengetahui persediaan mana yang menguntungkan maupun yang tidak menguntungkan apabila memiliki pengelolaan persediaan yang baik.

Restoran P adalah sebuah restoran yang baru berdiri di tahun 2019. Restoran ini dibawah naungan PT X yang berlokasi di Ciumbuleuit, Bandung. PT X ini memiliki kerjasama dengan beberapa outlet restoran dan cafe ternama yang berada di satu lokasi yang sama dengan Restoran P. Aktivitas perusahaan dinilai sudah berjalan dengan cukup baik hingga saat ini, namun bagian persediaan menjadi fokus bagi perusahaan. Mengingat pentingnya persediaan bagi perusahaan, sudah semestinya perusahaan memiliki prosedur pengelolaan persediaan yang baik.

Dahulu perusahaan masih menggunakan pengelolaan persediaan yang serba manual. Proses pencatatan pergerakan persediaan masuk maupun keluar masih dilakukan secara manual. Ternyata seiring dengan berjalannya waktu, perusahaan menggunakan *emerald system* dalam mendukung kegiatan operasinya. *Emerald system* merupakan *software* yang dirancang khusus untuk digunakan di bidang perhotelan maupun restoran. Fasilitas yang terdapat pada *emerald system* antara lain *point of sales*, *logistic*, dan *back office*. Dengan adanya *emerald system*, proses pencatatan pergerakan persediaan masuk maupun keluar dilakukan dengan menggunakan sistem tersebut.

Memiliki prosedur pengelolaan persediaan yang baik memang tidak mudah, namun akan lebih baik jika perusahaan terus berupaya untuk meningkatkan prosedur pengelolaan persediaannya sesuai kondisi perusahaan. Prosedur pengelolaan persediaan yang tidak memadai dapat menimbulkan kerugian yang besar bagi perusahaan karena persediaan dapat mempengaruhi siklus-siklus lain yang ada dalam perusahaan. Misalnya aktivitas pemesanan persediaan yang berhubungan dengan siklus pembelian, kemudian ketika bahan baku diproses yang berhubungan dengan siklus produksi, dan ketika barang jadi dijual yang berhubungan dengan siklus penjualan.

Oleh karena itu, diperlukan pemeriksaan operasional atas prosedur pengelolaan persediaan setelah penggunaan *emerald system* di Restoran P. Hal ini dilakukan guna meningkatkan efektivitas dan efisiensi pada siklus persediaan. Pemeriksaan operasional ini juga dilakukan guna membantu pihak manajemen dalam mengurangi kelemahan-kelemahan terkait pengelolaan persediaan.

## **1.2. Rumusan Masalah Penelitian**

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan di atas, dirumuskan beberapa masalah yang akan dibahas dalam penelitian ini, yaitu sebagai berikut:

1. Apa saja kelemahan dari prosedur pengelolaan persediaan setelah penggunaan *emerald system* di Restoran P?
2. Bagaimana dampak dari kelemahan prosedur pengelolaan persediaan setelah penggunaan *emerald system* di Restoran P?
3. Bagaimana manfaat yang diperoleh Restoran P setelah dilaksanakan pemeriksaan operasional atas aktivitas pengelolaan persediaan?

### **1.3. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan yang akan dicapai dalam penelitian ini:

1. Menemukan kelemahan dari prosedur pengelolaan persediaan setelah penggunaan *emerald system* di Restoran P.
2. Mengetahui dampak dari kelemahan prosedur pengelolaan persediaan setelah penggunaan *emerald system* di Restoran P.
3. Mengetahui manfaat yang diperoleh Restoran P setelah dilaksanakan pemeriksaan operasional atas aktivitas pengelolaan persediaan.

### **1.4. Kegunaan Penelitian**

Penulis berharap manfaat yang dapat diberikan tidak hanya untuk penulis, namun dapat diberikan juga kepada perusahaan dan bagi para pembaca. Berikut manfaat dari penelitian ini:

#### **1. Bagi Penulis**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan kepada penulis mengenai pemeriksaan operasional pada aktivitas pengelolaan persediaan. Selain itu, dapat membantu penulis dalam menerapkan ilmu yang sudah didapat selama masa perkuliahan dan belajar untuk berkomunikasi serta bekerja sama dengan berbagai pihak yang terlibat.

#### **2. Bagi Perusahaan**

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat membantu perusahaan dalam mengetahui masalah yang terjadi dalam pengelolaan persediaan. Diharapkan juga dapat membantu perusahaan lewat saran dan rekomendasi yang diberikan.

#### **3. Bagi Pembaca**

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan kepada pembaca mengenai pemeriksaan operasional pada aktivitas pengelolaan persediaan. Selain itu, diharapkan juga dapat menjadi bahan referensi bagi penelitian selanjutnya yang sejenis.

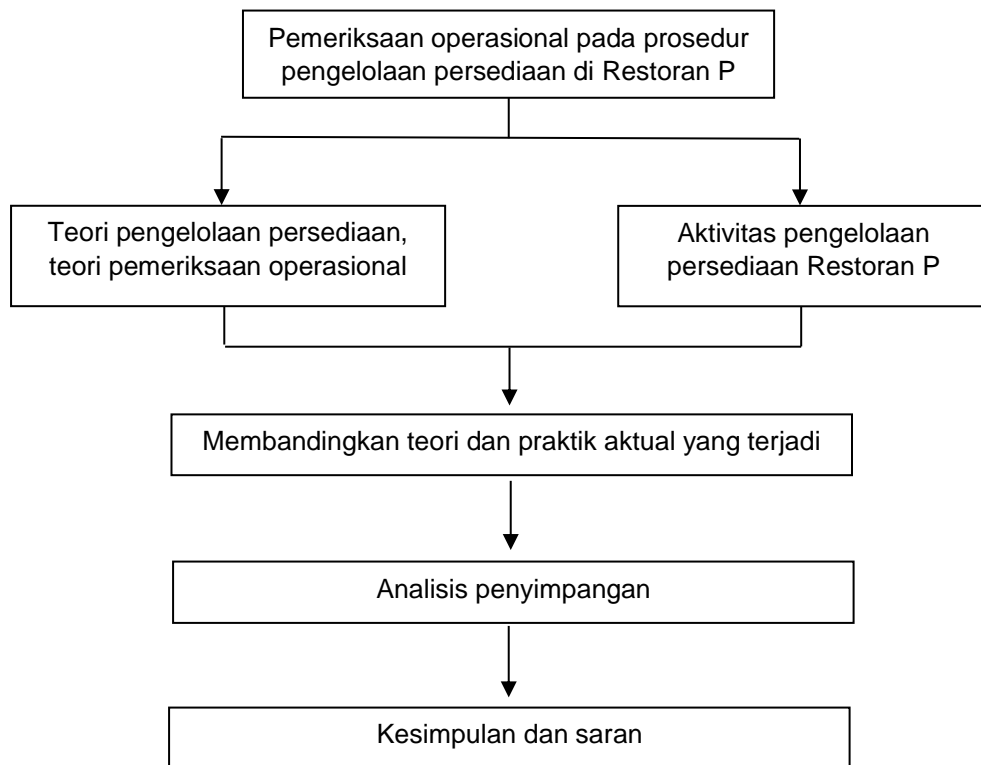
### **1.5. Kerangka Pemikiran**

Perkembangan bisnis yang semakin ketat menuntut setiap pelaku bisnis untuk meningkatkan daya saingnya. Hal ini dilakukan perusahaan demi meraih keuntungan



dan mempertahankan kelangsungan hidup bisnisnya. Setiap pelaku bisnis perlu meningkatkan efektivitas dan efisiensi dari kegiatan operasionalnya terutama dalam hal pengelolaan yang baik atas sumber daya yang dimiliki agar dapat meningkatkan daya saingnya. Salah satu sumber daya yang memiliki pengaruh besar terhadap operasi perusahaan adalah persediaan. Gambar 1.1. dibawah ini menunjukkan bagan kerangka pemikiran.

**Gambar 1.1.**  
**Bagan Kerangka Pemikiran**



Sumber: olahan peneliti

Kerangka pemikiran pada Gambar 1.1. menunjukkan bahwa persediaan adalah suatu aktiva yang meliputi barang-barang milik perusahaan dengan maksud untuk dijual dalam suatu periode usaha yang normal, atau persediaan barang-barang yang masih dalam pengerjaan atau proses produksi, ataupun persediaan barang baku yang menunggu penggunaannya dalam suatu proses produksi (Assauri, 2008:237). Menurut Piasecki (2009:7), persediaan adalah salah satu investasi terbesar yang dimiliki oleh perusahaan. Mengingat pentingnya

persediaan bagi perusahaan, sudah semestinya perusahaan memiliki prosedur pengelolaan persediaan yang baik.

Prosedur pengelolaan persediaan yang baik dibutuhkan untuk mengurangi risiko yang ada maupun yang mungkin timbul dan yang dapat merugikan perusahaan. Menurut Mulyadi (2013:5) prosedur dapat diartikan sebagai urutan kegiatan klerikal yang normalnya selalu melibatkan beberapa orang di dalam sebuah organisasi. Prosedur biasanya sengaja dibuat untuk menjamin kesamaan penanganan suatu transaksi ataupun aktivitas perusahaan yang dilaksanakan berulang-ulang. Tujuan dari pengelolaan persediaan adalah untuk menjaga agar perusahaan tidak kehabisan persediaan, menjaga agar persediaan yang dimiliki oleh perusahaan tidak berlebih, dan menjaga agar pembelian persediaan tidak terlalu kecil yang menyebabkan biaya pemesanan menjadi besar (Assauri, 2008:250).

Perusahaan harus menerapkan sistem pengelolaan persediaan yang memadai agar dapat mencapai tujuan tersebut. Menurut Assauri (2008:289), manfaat dari adanya sistem pengelolaan persediaan yang baik dan efektif yaitu kuantitas maupun kualitas persediaan sesuai dengan kebutuhan perusahaan, penanaman modal atau investasi dapat dikurangi sampai batas minimum, barang-barang yang diterima sesuai dengan spesifikasi pemesanan, persediaan terhindar dari pencurian, kerusakan, dan kemerosotan mutu, mencegah penyalahgunaan dan penyelewengan terhadap persediaan, serta terselenggaranya pencatatan persediaan yang memadai.

Seluruh kegiatan operasi perusahaan pada akhirnya harus dilakukan pemeriksaan operasional guna untuk mengevaluasi efektivitas dan efisiensi atas prosedur dan aktivitas operasional suatu perusahaan. Menurut Reider (2002:25), pemeriksaan operasional adalah pemeriksaan operasi perusahaan yang dilakukan dari sudut pandang manajemen untuk menilai apakah sebagian atau seluruh kegiatan operasi perusahaan telah berjalan secara efektif, efisien, dan ekonomis, sesuai dengan keinginan manajemen. Pemeriksaan operasional juga dapat diartikan sebagai sebuah proses untuk menganalisis operasi dan aktivitas internal untuk mengidentifikasi area yang perlu dilakukan perbaikan terus-menerus secara positif (Reider, 2002:2). Pemeriksaan operasional membantu mengidentifikasi area yang bermasalah sehingga dapat dikembangkan rekomendasi untuk perbaikan. Rekomendasi tersebut dapat digunakan sebagai pertimbangan bagi pihak manajemen untuk mengambil keputusan.

Menurut Reider (2002:29), terdapat lima tahap dalam proses pemeriksaan operasional yaitu *planning, work programs, field work, development of*

*findings and recommendations*, dan *reporting*. Pemeriksaan operasional terhadap pengelolaan persediaan dilakukan dengan menganalisis apakah terdapat penyimpangan antara praktik pengelolaan persediaan di perusahaan yang diteliti dengan prosedur atau kriteria yang berlaku. Jika terdapat penyimpangan, maka perlu dilakukan tindakan preventif maupun korektif. Hasil pemeriksaan operasional berupa rekomendasi kepada pihak manajemen untuk perbaikan berkelanjutan. Melalui pemeriksaan operasional diharapkan dapat meningkatkan efektivitas dan efisiensi dalam mengelola persediaan.