

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan pemeriksaan operasional terkait kegiatan pengelolaan persediaan di Becky's Brunch & Dine, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Pada restoran Becky's Brunch & Dine belum terdapat prosedur tertulis yang menetapkan bagaimana pembagian tugas dan tanggung jawab karyawan di bagian persediaan, sehingga tugas dan tanggung jawab karyawan persediaan menjadi belum jelas dan masih tercampur. Dalam pemilihan *supplier*, admin melakukan pemilihan di awal dengan memilih kualitas dan harga yang paling sesuai. Terkadang terdapat *supplier* yang sulit dicari, sehingga perlu melakukan pembelian persediaan secara *direct*. Pemesanan ke *supplier* dilakukan oleh bagian gudang atau admin apabila bagian gudang tidak ada, sementara pembelian secara *direct* dilakukan oleh bagian gudang atau masing-masing divisi. Bagian penerimaan, bisa dilakukan oleh satpam apabila *supplier* mengirim di pagi hari sebelum restoran buka, dan bisa dilakukan oleh bagian gudang, masing-masing divisi atau pengirim sendiri yang mendatangi langsung gudang. Pemeriksaan persediaan akan langsung diperiksa oleh bagian gudang atau masing-masing divisi yang langsung menerima persediaan dan jika ada yang tidak sesuai akan langsung dilakukan retur. Namun, apabila penerimaan dilakukan oleh satpam, maka akan menunggu bagian yang lebih dulu datang, lalu dilakukan pemeriksaan dan jika tidak sesuai, maka dilakukan retur keesokan harinya. Persediaan akan dicatat saat menerima persediaan atau melihat kontra bon atau faktur penjualan dan akan mencatat dari Buku *Store-Request* untuk persediaan yang keluar. Pencatatan persediaan dilakukan oleh bagian gudang untuk mencatat persediaan fisik dan admin untuk mencatat biaya persediaan, sehingga pencatatan tersebut masih disatukan dan menimbulkan risiko kecurangan karyawan. Namun, pencatatan persediaan yang keluar dan masuk di masing-masing divisi tidak akan di catat dan hanya melihat catatan persediaan

yang terjual di kasir. Kegiatan *stock opname* akan diawasi oleh bagian gudang dan *head* divisi di akhir bulan yang kemudian pencatatan terkait *stock opname* disatukan oleh catatan *Daily Waste & Spoilage*. Seluruh pencatatan akan dikirimkan oleh admin ke pemilik, yaitu manajer operasional untuk diperiksa.

2. Pengelolaan persediaan pada Becky's Brunch & Dine juga belum dikatakan efektif dan efisien. Hal ini bisa terjadi karena belum terdapat prosedur atau SOP secara tertulis yang jelas untuk karyawan serta pemilik, yaitu manajer keuangan terlihat belum melakukan otorisasi secara rutin terhadap dokumen yang ada serta manajer operasional belum melakukan pengawasan dan evaluasi secara rutin terhadap karyawannya. Pemesanan persediaan yang dilakukan saat persediaan sudah hampir habis untuk mencegah terjadinya *spoilage* di Becky's, namun terkadang menu bisa menjadi *sold out* apabila terdapat pesanan yang cukup banyak, seperti ada reservasi secara mendadak. Terkadang juga, terdapat pesanan yang kurang dipesan, sehingga harus menunggu jadwal pengiriman berikutnya dari *supplier* dan terpaksa menyediakan menu yang *sold out* kepada pelanggan. Pemesanan persediaan juga masih bisa dilakukan oleh admin atau bagian gudang, sementara pembelian secara *direct* bisa dilakukan oleh bagian gudang atau terkadang dilakukan masing-masing divisi apabila bagian gudang tidak ada, sehingga apabila masing-masing divisi yang membeli, maka akan menghambat pengolahan persediaan di divisi tersebut. Selain itu, apabila persediaan yang habis secara mendadak dan kemudian harus dibeli secara *direct* juga bisa menghambat pengolahan persediaan dan membuat pelanggan menunggu sampai persediaan tersebut bisa diolah menjadi barang jadi. Pencatatan persediaan Becky's belum dikatakan memadai, seperti terdapat dokumen pengambilan persediaan yang terkadang tidak diisi karyawan, dokumen yang seharusnya diotorisasi oleh manajer keuangan dan diperiksa oleh manajer operasional, tetapi belum terotorisasi dan diperiksa, dokumen *update stock* bagian gudang yang belum dilakukan secara rutin, tidak terdapat pencatatan persediaan di masing-masing divisi per hari, dan pencatatan *stock opname* yang disatukan dengan pencatatan *waste and spoilage*. Pencatatan persediaannya juga masih digabung antara pencatatan yang dilakukan oleh admin dengan bagian gudang. Hal tersebut menimbulkan risiko adanya

pencatatan persediaan yang diubah atau kecurangan yang dilakukan oleh karyawan. Admin juga menyatakan bahwa terkadang pemilik tidak terlalu memeriksa dokumen tersebut. Terkait tempat persediaan Becky's sendiri juga meskipun sudah terdapat kunci dan *CCTV*, namun gudang tidak selalu dikunci dan *CCTV* tidak diawasi oleh pemilik, sehingga bisa menimbulkan risiko adanya kecurangan yang dilakukan oleh pegawai. Tempat persediaan Becky's juga memiliki lubang yang cukup besar dan bisa mengakibatkan catatan admin berterbangan dan basah apabila hujan. Bahkan saat ini, persediaan daging Becky's di *freezer* sudah tidak diberi tanggal produksi atau tanggal penerimaan karena menganggap bahwa persediaan yang ada lebih sedikit dan lebih mudah diambil, padahal pencatatan tersebut penting untuk menghindari adanya pembusukan persediaan karena terlalu lama disimpan.

3. Peran adanya pemeriksaan operasional terkait pengelolaan persediaan di Becky's adalah untuk mengidentifikasi bagaimana pengelolaan persediaan di Becky's dan apakah pengelolaan persediaan yang dilakukan sudah efektif dan efisien. Dari pemeriksaan operasional, diketahui bahwa pengelolaan persediaan yang dilakukan Becky's belum efektif dan efisien. Hal tersebut didapat dari temuan-temuan mengenai kelemahan yang peneliti temukan terkait pengelolaan persediannya, seperti dalam hal pencatatan persediaan yang belum memadai, belum adanya *Standard Operating Procedure* dan kurangnya kegiatan pengawasan dari pemilik, serta tempat persediaan yang belum memadai. Maka dari itu, peneliti kemudian memberikan rekomendasi terkait kelemahan-kelemahan tersebut yang kemudian akan diberikan ke pemilik untuk bisa meningkatkan kegiatan pengelolaan persediannya dengan efektif dan efisien.

5.2. Saran

Berdasarkan pemeriksaan operasional yang dilakukan terkait kegiatan pengelolaan persediaan di Becky's, maka peneliti memberikan saran untuk mengatasi kelemahan yang ada kepada pemilik agar dapat meningkatkan efektivitas dan efisiensi terkait kegiatan pengelolaan persediannya sebagai berikut:

1. Terkait pencatatan persediaan Becky's yang belum memadai, maka terdapat rekomendasi Buku Order dan Buku Orderan Pasar di masing-masing divisi yang sudah diberi tabel dan tempat untuk otorisasi oleh manajer keuangan di akhir hari setelah melakukan pesanan ke bagian gudang. Pencatatan persediaan dalam dokumen Rekap *In-Out* dan "Total S.O." dipisahkan antara pencatatan yang dilakukan oleh bagian gudang dan admin serta membuat catatan persediaan yang keluar dan masuk di masing-masing divisi, sehingga terdapat rekomendasi Catatan Persediaan *In-Out* untuk bagian gudang dan masing-masing divisi. Membuat dokumen khusus *Purchase Order* yang dibuat oleh bagian gudang dan terdapat otorisasi admin, sementara dokumen *Receiving Report* akan dibuat oleh karyawan yang menerima dan harus terdapat otorisasi admin. Kemudian kedua dokumen tersebut juga harus diserahkan ke manajer operasional untuk diperiksa. Membuat pencatatan terkait *stock opname* tersendiri, yaitu Catatan *Stock Opname* dan manajer operasional melakukan otorisasi terhadap catatan *Daily Waste & Spoilage*.
2. Terkait belum memiliki *Standard Operating Procedure* terkait pengelolaan persediaan, maka terdapat rekomendasi *Standard Operating Procedure* (SOP) dari pembelian atau pemesanan persediaan, penerimaan dan penyimpanan persediaan serta pengambilan persediaan dan mengkomunikasikannya kepada seluruh karyawan. Manajer operasional juga harus melakukan evaluasi atas kegiatan karyawan apakah sesuai dengan *Standard Operating Procedure* atau tidak. Lalu, manajer keuangan mengotorisasi dokumen *Purchase Requisition* yang telah direkomendasikan dan dokumen *Daily Waste & Spoilage*, sementara manajer operasional juga perlu memeriksa dokumen *Purchase Requisition*, *Purchase Order*, *Receiving Report*, dan Catatan Persediaan *In-Out* di seluruh bagian yang telah direkomendasikan, memeriksa dokumen "Total S.O." serta dokumen *Daily Waste & Spoilage* untuk mencegah kecurangan yang dilakukan karyawan. Sementara untuk mencegah kurangnya pesanan persediaan, karyawan di masing-masing divisi perlu memeriksa persediaan di semua tempat penyimpanan persediaan setelah restoran tutup dan mengkonfirmasi kepada bagian gudang untuk segera melakukan pesanan persediaan yang kurang dan memberikan tanggal produksi atau tanggal penerimaan pada persediaan

daging. Selain itu, karyawan juga bisa melakukan estimasi terhadap pesanan di hari-hari tertentu, seperti *weekend* agar melakukan pesanan persediaan yang lebih banyak dibandingkan hari biasanya atau *weekdays*.

3. Terkait tempat penyimpan dan penyimpanan persediaan yang kurang memadai, Becky's menyediakan tempat atau catatan keluhan karyawan agar keluhan karyawan bisa segera diatasi, seperti mengenai lubang besar di gudang, pemilik seharusnya memberikan penutup atau jendela yang bisa terbuka dan tertutup. Kemudian melakukan pemeriksaan atau *maintenance* terhadap tempat penyimpanan persediaan secara rutin, mengawasi *CCTV* secara acak agar karyawan tidak mengetahui kapan pemilik melakukan pengawasan terhadap tempat persediaan, menyediakan prosedur pencatatan dalam pengambilan persediaan untuk membatasi akses karyawan yang masuk, seperti harus terdapat admin atau bagian gudang di tempat penyimpanan ketika karyawan hendak mengambil persediaan. Sebaiknya sehabis restoran tutup, karyawan juga melakukan penataan ulang terhadap persediaan daging yang lama dan yang baru di *freezer*, seperti menyusun persediaan yang lama di sebelah kanan dan persediaan yang baru di sebelah kiri dengan diberikan sekat pembatas antar persediaan yang lama dan yang baru, lalu memberikan label persediaan yang berisikan nama persediaan, tanggal penerimaan persediaan, dan berat persediaan.

DAFTAR PUSTAKA

- Arens, A. A., Elder, R. J., Beasley, M., & Hogan, C. E. (2017). *Auditing and Assurance Services: An Integrated Approach (16th Ed.)*. Harlow: Pearson Education Limited.
- Fajrin, E. H., & Slamet, A. (2016). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Menggunakan Bahan Baku Dengan Menggunakan Metode *Economic Order Quantity* (EOQ) Pada Perusahaan Roti Bonansa. *Jurnal Analisis Manajemen* 5 No. 4, 289-298.
- Fitriani, E. B., & Murnisari, R. (2016). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Untuk Mengurangi Resiko Terjadinya Kekurangan Bahan Baku Pada UD Rahayu Handicraft Blitar. *Jurnal Riset Mahasiswa Ekonomi*, 150-166.
- Herjanto, E. (2007). *Manajemen Operasi (Edisi Ketiga)*. Jakarta: Grasindo.
- Hery. (2019). *Auditing : Dasar - Dasar Pemeriksaan Akutansi*. Jakarta: PT Grasindo.
- Kadafi, M., & Amirudin. (2017). Penyusunan Standar Operasional Prosedur (SOP) Program Studi Di Politeknik Negeri Samarinda Yang Mengacu Pada Penilaian Standar Akreditasi Badan Akreditasi Nasional Perguruan Tinggi (BAN-PT) Menggunakan Program Mind Manager dan Microsoft Visio . *Jurnal Politeknik Negeri Balikpapan*, 256-269.
- Lahu, E. P., & Sumarauw, J. S. (2017). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Guna Meminimalkan Baya Persediaan Pada Dunkin Donuts Manado. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi* 5 No.3 , 4175-4184.
- Maqsuda, J., Rachma, N., & ABS, M. C. (2019). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Menggunakan Metode EOQ (*Economic Order Quantity*) Untuk Efisiensi Pada Industri Bumbu Rokok (Studi CV. Pinuji Blitar, Jawa Timur). *Jurnal Riset Manajemen*, 11-20.
- Muchson. (2017). *Statistik Deskriptif*. Bogor: Guepedia.
- Mulyadi. (2007). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Murdok, H. (2016). *Operational Auditing: Principle and Technique for a Changing World*. Florida: CRC Press.
- Rasyid, N. (2015). Analisis Perencanaan Persediaan Kacang Kedelai Pada Unit Usaha Primer Koperasi Produsen Tempe Tahu Indonesia di Palembang. *Jurnal Manajemen dan Bisnis Sriwijaya Vol.13 No.1 Maret 2015*, 21-38.
- Reider, R. (2002). *Operational Review: Maximum Results at Efficient Costs (3rd. ed.)*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.

- Sekaran, U., & Bougie, R. (2016). *Research Methods For Business: A Skill-Building Approach*. Chichester: John Wiley & Sons Ltd.
- Suryani, I. P. (2015). Analisis Audit Operasional Untuk Menilai Efisiensi, Efektivitas, dan Ekonomisasi Bagian Produksi (Studi Pada PT Sindu Amritha Pasuruan) . *Jurnal Adiministrasi Bisnis*, 2-4.
- Susanti, R. (2019, Mei 24). *Bali dan Bandung Jadi Destinasi Wisata Kuliner Unggulan Indonesia*. Retrieved Juli 31, 2020, from kompas.com: <https://bandung.kompas.com/read/2019/05/24/11293611/bali-dan-bandung-jadi-destinasi-wisata-kuliner-unggulan-indonesia>
- Usman, H. (2011). *Manajemen Teori Praktik dan Riset Pendidikan*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Winata, S. V. (2016). Perancangan *Standar Operating Procedure* (SOP) Pada Chocolab. *Jurnal Manajemen dan Start-Up Bisnis*, 77-86.
- Yusniaji, F., & Widajanti, E. (2013). Analisis Penentuan Persediaan Bahan Baku Kedelai Yang Optimal Dengan Menggunakan Metode *Stockhastic* Pada PT Lombok Gandaria. *Jurnal Ekonomi dan Kewirausahaan* 13 No. 2, 158-170.