

**PEMERIKSAAN OPERASIONAL PADA BECKY'S
BRUNCH & DINE DALAM USAHA UNTUK
MENINGKATKAN EFEKTIVITAS DAN EFISIENSI
PENGELOLAAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU**



SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh
gelar Sarjana Akuntansi

Oleh :
Hanna Fiona Augustian
2017130109

UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM SARJANA AKUNTANSI
Terakreditasi oleh BAN-PT No. 1789/SK/BAN-PT/Akred/S/VII/2018
BANDUNG
2021

**OPERATIONAL REVIEW AT BECKY'S BRUNCH &
DINE TO IMPROVE EFFECTIVENESS AND
EFFICIENCY OF RAW MATERIAL INVENTORY
MANAGEMENT**



UNDERGRADUATE THESIS

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

**By:
Hanna Fiona Augustian
2017130109**

**PARAHYANGAN CATHOLIC UNIVERSITY
FACULTY OF ECONOMICS
PROGRAM IN ACCOUNTING
Accredited By National Accreditation Agency
BAN-PT 1789/SK/BAN-PT/Akred/S/VII/2018
BANDUNG
2021**

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



PERSETUJUAN SKRIPSI

**PEMERIKSAAN OPERASIONAL PADA BECKY'S BRUNCH & DINE
DALAM USAHA UNTUK MENINGKATKAN EFEKTIVITAS DAN EFISIENSI
PENGELOLAAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU**

Oleh:
Hanna Fiona Augustian
2017130109

Bandung, Februari 2021

Ketua Program Sarjana Akuntansi,



Dr. Sylvia Fettry Elvira Maratno, S.E., S.H., M.Si., Ak.

Pembimbing Skripsi,



Prof. Dr. Hamfri Djajadikerta, Drs., Ak., MM., CMA

PERNYATAAN

Saya yang bertanda-tangan di bawah ini,

Nama : Hanna Fiona Agustian
Tempat, tanggal lahir : Bandung, 22 September 1999
NPM : 201730109
Program Studi : Akuntansi
Jenis Naskah : Skripsi

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul:

PEMERIKSAAN OPERASIONAL PADA BECKY'S BRUNCH & DINE DALAM
USAHA UNTUK MENINGKATKAN EFEKTIVITAS DAN EFISIENSI
PENGELOLAAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU

Yang telah diselesaikan dibawah bimbingan:

Prof. Dr. Hamfri Djajadikerta, Drs., Ak., MM., CMA

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 keserjanaan.

Demikian pertanyaan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan tanpa paksaan oleh pihak manapun.

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 digunakan untuk mendapatkan gelar akademik, profesi, atau vokasi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 25 Ayat (2) terbukti merupakan jiplakan dipidana dengan pidana perkara paling lama dua tahun dan/atau denda paling banyak Rp. 200 juta.

Bandung,

Dinyatakan tanggal : Februari 2021

Pembuat Pernyataan : Hanna Fiona A.



(Hanna Fiona Agustian)

ABSTRAK

Banyak pengusaha baru yang mulai terjun ke industri kuliner sehingga pertumbuhan industri kuliner ini menjadi semakin pesat. Namun, adanya pandemi COVID-19 membuat adanya pergeseran aktivitas karena aturan “*New Normal*” yang membatasi perusahaan yang bergerak di industri kuliner, seperti adanya pengurangan sumber daya dan jam operasional perusahaan, sehingga perusahaan harus tetap menjaga agar menggunakan sumber daya yang efektif dan efisien. Namun bukan hanya saat pandemi saja, tetapi pengusaha juga harus terus menjaga sumber dayanya agar efektif dan efisien setiap saat, seperti persediaan bahan baku. Hal ini membuat adanya kebutuhan pemeriksaan operasional terkait dengan pengelolaan persediaan bahan baku yang ada, khususnya di restoran. Restoran Becky’s Brunch & Dine membutuhkan pemeriksaan operasional untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi pengelolaan persediaan bahan baku karena pemilik memberikan kepercayaan penuh kepada karyawannya sehingga belum memiliki standar prosedur pengelolaan persediaan, pencatatan serta tempat persediaan yang kurang memadai.

Pemeriksaan operasional penting untuk dilakukan agar perusahaan, termasuk restoran, bisa memiliki kegiatan prosedur pengelolaan persediaan yang efektif dan efisien. Hal ini juga dilakukan karena apabila prosedur pengelolaan persediaan yang tidak baik, bisa menimbulkan risiko-risiko atau masalah bagi perusahaan dan karena persediaan juga merupakan aset penting bagi perusahaan. Dengan adanya pemeriksaan operasional, perusahaan bisa mengetahui kelemahan dan risiko yang dihadapi oleh perusahaan. Kemudian, dengan pemeriksaan operasional juga bisa memberikan rekomendasi kepada pemilik pengusaha yang bisa mengatasi risiko dan kelemahan yang terdapat di perusahaan tersebut sehingga pengelolaan persediaan perusahaan bisa menjadi lebih efektif dan efisien.

Penelitian ini menggunakan studi deskriptif dengan sumber data primer dan sekunder. Data primer yang didapatkan berupa wawancara dan observasi, sementara data sekunder yang didapatkan berasal dari jurnal, buku, struktur organisasi, *job description* dan dokumen-dokumen lain terkait persediaan. Teknik pengumpulan data yang dilakukan adalah dengan studi pustaka dan studi lapangan. Teknik pengolahan data yang dilakukan adalah dengan analisis kualitatif dari hasil wawancara, observasi dan dokumen yang didapatkan terkait kegiatan pengelolaan persediaan yang dilakukan oleh Becky’s.

Setelah dilakukannya pemeriksaan operasional, ditemukan bahwa restoran Becky’s Brunch & Dine belum memiliki *Standard Operating Procedure* (SOP) pengelolaan persediaannya secara tertulis. Selain itu, pencatatan dan dokumen terkait persediaan kurang memadai, seperti pencatatan bagian gudang dan admin yang masih disatukan, dokumen-dokumen yang belum lengkap serta pengisian, termasuk otorisasi pemilik yang tidak lengkap. Kemudian tempat persediaan dan persediaan Becky’s yang kurang memadai, seperti tempat persediaan yang terdapat lubang besar, tempat persediaan Becky’s tidak selalu dikunci dan *CCTV* yang tidak selalu diawasi oleh pemilik, serta persediaan daging yang tidak diberi tanggal produksi atau penerimaan karena pemesanan persediaan yang dilakukan menjadi lebih sedikit dibandingkan sebelumnya. Hal-hal tersebut bisa dikarenakan pemilik yang tidak melakukan pengawasan dan evaluasi secara rutin terhadap kegiatan pengelolaan persediaan. Oleh karena itu, peneliti memberikan rekomendasi kepada pemilik berupa *Standard Operating Procedure* tertulis terkait aktivitas pengelolaan persediaan. Kemudian, rekomendasi dokumen terkait persediaan yang seharusnya ada dan diotorisasi pemilik serta pencatatan persediaan yang seharusnya dilakukan oleh karyawan, serta tempat persediaan yang diawasi dan bahan baku harus diberi tanggal produksi atau tanggal penerimaan. Rekomendasi-rekomendasi tersebut kemudian diberikan kepada pemilik untuk meningkatkan efisiensi dan efektivitas terkait pengelolaan persediaannya.

Kata kunci: Pemeriksaan operasional, pengelolaan persediaan, efektif dan efisien.

ABSTRACT

Many new entrepreneurs join into the culinary industry, so the growth of this culinary industry is getting faster. However, due to the COVID-19 pandemic and the “New Normal” rule that limits the movement of people and entrepreneurs, especially an organization that engaged in culinary industry, such as minimizing the company’s resources and operating hours, so they must maintain their use of resources effectively and efficiently. However, it is not only during a pandemic, but organization must also continue to protect its resources to be effective and efficient at all times, such as raw materials. This creates a need for operational review related to the management of raw material inventories in each organization, especially in restaurants. Becky's Brunch & Dine restaurant requires operational review to improve effectiveness and efficiency of raw material inventory because the owner give a full trust to their employees so they do not have an inadequate standard for their inventory management procedures, recording and for the inventory storage.

Operational review is important to do so the organization, including restaurants, have an effective and efficient inventory management procedures. The operational review is also used because if the inventory management procedures are ineffective and inefficient, it can cause risks or problems for the organization and because inventory is also an important asset for the organization. Operational review is also important because the organization can find out the weaknesses and risks which exist in the organization. By doing the operational review, it is also provide recommendations for owners to overcome the risks and weaknesses that exist in the organization, so the inventory management in organization can be more effective and efficient.

The research method that used in this study is a descriptive study with primary data sources and secondary data sources. Primary data sources were obtained in the form of interviews and observations, while secondary data sources were obtained in the form of journal, books, organizational structure, job descriptions and other documents related to inventory. The data collection techniques used are literature study and field studies. The data processing technique used is a qualitative analysis of the results of interviews, observations and documents which are obtained from Becky's related to its inventory management activities.

After doing this operational review, it was found that Becky's Brunch & Dine restaurant do not have a written standard operating procedure for its inventory management. In addition, there are an inadequate recording and documents related to its inventory, such as the recording of storekeeper and admin are still being put together, an incomplete documents and the filling in, include the authorization from the owner, on the documents were not complete. Also an inadequate at Becky's warehouse and inventory, such as a warehouse area that has a large hole, Becky's warehouse that does not always locked and CCTV that does not always monitored by the owner, as well as meat supplies that do not have a production date or receiving date, because the orders for inventory are reduced. These can be caused by the owner who does not directly controll and evaluate the inventory management activities. These things can happen because the owner does not regularly monitor and evaluate their inventory management activities. Therefore, the authors provide recommendations to the owner in the form of a written Standard Operating Procedure for its inventory management activities. Then, the author makes a recommendation for its document related to inventory and the document must be authorized by the owner as well as the recording of inventory that should be filled in by employees, also the warehouse must be controlled and the raw material must be named with a production date or receiving date. In the end, these recommendations are given to the owner in order to improve efficiency and effectiveness of their raw material inventory management.

Keywords: operational review, inventory management, effective and efficient.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat-Nya dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pemeriksaan Operasional Pada Becky’s Brunch & Dine Dalam Usaha Untuk Meningkatkan Efektivitas dan Efisiensi Pengelolaan Persediaan Bahan Baku” dengan tepat waktu. Penulisan skripsi ini bertujuan sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Akuntansi pada Fakultas Ekonomi Progam Studi Akuntansi Universitas Katolik Parahyangan Bandung. Penulis menyadari bahwa banyak pihak yang memberikan bimbingan, mendukung, mendoakan, menghibur dan memotivasi penulis sehingga skripsi ini dapat selesai dengan tepat waktu. Oleh karena itu, penulis hendak mengucapkan banyak terimakasih kepada:

1. Orang tua dan kakak penulis yang telah setia membantu dan mendukung dalam doa selama perkuliahan dan pembuatan skripsi ini.
2. Bapak Prof. Dr. Hamfri Djajadikerta, Drs.,Ak.,MM.,CM selaku dosen pembimbing penulis yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan dan arahan bagi penulis selama pembuatan skripsi ini.
3. Ibu Dr. Sylvia Fettry E.M., S.E., S.H., M.Si., Ak. selaku Ketua Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan
4. Bapak Samuel Wirawan, S.E., M.M., Ak. selaku Dosen Wali yang memberikan bimbingan kepada penulis selama kegiatan perkuliahan.
5. Ibu Dr. Amelia Setiawan, S.E., M.Ak., Ak., CISA selaku dosen seminar yang telah banyak membantu penulis selama kegiatan perkuliahan berlangsung.
6. Seluruh dosen pengajar Universitas Katolik Parahyangan yang telah memberikan ilmu kepada penulis selama kegiatan perkuliahan.
7. Dosen yang menguji selama sidang skripsi dengan memberikan saran dan masukan kepada penulis agar skripsi ini menjadi lebih baik.
8. Seluruh staf dan pekarya Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan yang telah membantu penulis selama perkuliahan.
9. Dosen maupun staf Universitas Katolik Parahyangan yang telah membantu penulis dalam meringankan biaya perkuliahan.

10. Bapak Jimmy selaku pemilik Restoran Becky's Brunch & Dine yang telah memberikan izin kepada penulis untuk melakukan penelitian serta Ibu Rosita, Bapak Nugrah, Bapak Ilyas dan Bapak Syaiful yang juga membantu memberikan informasi dan dokumen pendukung untuk penulis dalam menulis skripsi ini.
11. Cindy Kartika selaku sahabat penulis sejak SMA yang selalu menemani penulis serta memberikan dukungan, doa dan motivasi dari awal masuk Universitas Katolik Parahyangan hingga akhir perkuliahan.
12. Grup PDSIA, yaitu Cindy Pricillia, Elizabeth Jachinta (Jaja), dan Saskia Putri Chilita (Lita) selaku sahabat penulis semasa perkuliahan yang selalu setia mendukung, mendoakan, membantu penulis selama kegiatan perkuliahan, mendengarkan keluh kesah dari penulis serta selalu menemani, memotivasi dan bertukar pikiran dengan penulis dari awal penulisan skripsi hingga selesai.
13. Chiu, Ineke, Ivana (Fen-fen), Margareta (Candy), Krisnata, Theola (Ola), Zahra Nisa, selaku sahabat penulis semasa perkuliahan dan bisa menjadi teman kelompok yang selalu mau bekerjasama dengan penulis untuk bertukar pikiran serta selalu mendukung penulis selama perkuliahan.
14. Shine Glory Evany dan Veren Antonie selaku sahabat penulis sejak SMP yang meskipun tidak sering bertemu, tetapi selalu menjaga hubungan baik dan berteman serta yang selalu mendukung selama kegiatan perkuliahan dan selalu menghibur dengan tetap bermain bersama penulis.
15. Ci Tiffany Adytio selaku sahabat penulis sejak SMA yang meskipun berjarak jauh, tetapi selalu setia mendengarkan curhat penulis, memberikan dukungan dalam kegiatan perkuliahan dan penulisan skripsi serta menghibur penulis dengan *game online* yang selalu dimainkan bersama.
16. Miming George yang selalu setia menemani, mendukung, memberikan semangat, dan nasehat kepada penulis. Terimakasih telah menjadi orang yang selalu menghibur penulis dengan candaan dan tawaan serta selalu mendengar keluh kesah dan menemani penulis di akhir perkuliahan ini.
17. Rendy Sutandi, Joseph Edward, Kelvin Senjaya, William Halim, dan Yudha Haditrya selaku teman penulis semasa perkuliahan yang telah membantu penulis dan menjadi rekan yang baik selama perkuliahan dan di akhir perkuliahan.]

18. Ci Kezia Sarah dan Ci Janice Christabel selaku kakak pembimbing dan rekan dalam Pendalaman Alkitab yang senantiasa mendoakan, memberikan semangat dan nasehat kepada penulis selama perkuliahan dan penulisan skripsi ini.

Akhir kata, dalam pembuatan skripsi ini penulis menyadari bahwa masih memiliki banyak kekurangan. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

Bandung, Februari 2021

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Hanna Fiona', written in a cursive style.

Hanna Fiona

DAFTAR ISI

	Hal
ABSTRAK.....	v
ABSTRACT.....	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat Penelitian	4
1.5. Kerangka Pemikiran	5
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1. Pemeriksaan	9
2.1.1. Pengertian Pemeriksaan	9
2.1.2. Jenis Pemeriksaan	9
2.2. Pemeriksaan Operasional.....	10
2.2.1. Pengertian Pemeriksaan Operasional.....	10
2.2.2. Jenis-jenis Pemeriksaan Operasional	11
2.2.3. Tujuan Pemeriksaan Operasional.....	12
2.2.4. Manfaat Pemeriksaan Operasional.....	13
2.2.5. Tahapan Pemeriksaan Operasional	14
2.3. Efektivitas dan Efisiensi	18
2.4. Persediaan	19
2.4.1. Pengertian Persediaan	19
2.4.2. Jenis-jenis Persediaan	20
2.4.3. Fungsi Persediaan	21
2.5. Pengelolaan Persediaan.....	22
2.5.1. Pengertian Pengelolaan Persediaan.....	22
2.5.2. Tujuan Pengelolaan Persediaan	22
2.5.3. <i>Safety Stock</i>	23

2.6. <i>Standard Operating Procedure</i>	24
BAB 3. METODE PENELITIAN	25
3.1. Metode Penelitian	25
3.1.1. Jenis dan Sumber Data	25
3.1.2. Teknik Pengumpulan Data	26
3.1.3. Teknik Pengolahan Data	27
3.1.4. Kerangka Penelitian	27
3.2. Objek Penelitian	30
3.2.1. Ruang Lingkup Perusahaan	30
3.2.2. Struktur Organisasi Perusahaan	31
3.2.3. Deskripsi Pekerjaan	31
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	34
4.1. Tahap Perencanaan (<i>Planning Phase</i>)	34
4.2. Tahap Program Kerja (<i>Work Program Phase</i>)	38
4.3. Tahap Kerja Lapangan (<i>Field Work Phase</i>)	39
4.3.1. Hasil Wawancara terkait Kriteria Pemilihan <i>Supplier</i> dan Prosedur Pemesanan Persediaan	40
4.3.2. Hasil Wawancara terkait Prosedur Penerimaan dan Penyimpanan Persediaan	44
4.3.3. Hasil Wawancara terkait Prosedur Pengambilan Persediaan ...	47
4.3.4. Hasil Wawancara terkait Prosedur <i>Update Stock</i> dan <i>Stock</i> <i>Opname</i>	50
4.3.5. Hasil Wawancara dan Observasi terhadap Tempat Penyimpanan Persediaan	52
4.3.6. Hasil Wawancara terkait <i>Waste and Spoilage</i>	54
4.3.7. Analisis Dokumen terkait Pencatatan Persediaan	56
4.4. Tahap Pengembangan Temuan dan Rekomendasi (<i>Development of</i> <i>Finding and Recommendations Phase</i>)	59
4.4.1. Temuan 1: Kegiatan pencatatan dan dokumen pencatatan persediaan yang tidak memadai.	63

4.4.2. Temuan 2: Belum memiliki <i>Standard Operating Procedure</i> dan kegiatan pengawasan oleh pemilik yang kurang memadai terkait pengelolaan persediaan	70
4.4.3. Temuan 3: Tempat penyimpanan persediaan yang kurang memadai	88
4.5. Peran Pemeriksaan Operasional dalam Restoran Becky's Brunch & Dine Terkait Aktivitas Pengelolaan Persediaannya.....	90
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	93
5.1. Kesimpulan	93
5.2. Saran	95
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	
RIWAYAT HIDUP PENELITI	

DAFTAR GAMBAR

	Hal
Gambar 1. 1. Kerangka Pemikiran.....	8
Gambar 3. 1. Kerangka Penelitian	29
Gambar 3. 2. Struktur Organisasi Perusahaan	31
Gambar 4. 1. Rekomendasi Buku Order	67
Gambar 4. 2. Rekomendasi Buku Orderan Pasar.....	67
Gambar 4. 3. Rekomendasi Dokumen <i>Purchase Order</i>	68
Gambar 4. 4. Rekomendasi Dokumen <i>Receiving Report</i>	68
Gambar 4. 5. Rekomendasi Dokumen Catatan Persediaan <i>In-Out</i> Gudang	69
Gambar 4. 6. Rekomendasi Dokumen Catatan Persediaan <i>In-Out</i> Divisi	69
Gambar 4. 7. Rekomendasi Dokumen Catatan <i>Stock Opname</i>	70

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Hasil Wawancara dengan Pemilik Restoran Becky's

Lampiran 2 Hasil Wawancara dengan Admin Restoran Becky's

Lampiran 3 Hasil Wawancara dengan Bagian Gudang Restoran Becky's

Lampiran 4 Hasil Wawancara dengan Head Bar Restoran Becky's

Lampiran 5 Hasil Wawancara dengan Perwakilan bagian Kitchen Restoran Becky's

Lampiran 6 Hasil Observasi Tempat Persediaan Becky's

Lampiran 7 Dokumen yang digunakan di Becky's

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Kota Bandung terkenal sebagai kota yang memiliki banyak tempat kuliner. Sebagaimana yang dilansir dalam bandung.kompas.com yang menyatakan bahwa Menteri Pariwisata Arief Yahya menetapkan Bali dan Bandung menjadi salah satu destinasi wisata kuliner unggulan di Indonesia (Susanti, 31/7, 15:49). Sehingga, pertumbuhan industri kuliner yang semakin pesat membuat banyak pengusaha baru yang memulai bisnisnya dengan terjun ke bidang industri kuliner. Meskipun perusahaan di bidang kuliner sendiri memang memiliki banyak pesaing, tetapi setiap perusahaan tersebut juga pasti memiliki cita rasanya tersendiri, seperti terdapat makanan barat, korea, jepang, dan masih banyak lagi. Semakin beragamnya variasi rasa dan suasananya yang nyaman, pelanggan bisa memilih suasana yang sesuai dengan yang diinginkan oleh pelanggan itu sendiri. Selain itu, dengan tingginya jumlah penduduk usia muda di Indonesia, membuat banyak pengusaha yang juga memulai bisnis mereka dengan membuat berbagai tempat makan, seperti restoran yang cocok untuk anak-anak muda agar banyak pelanggan yang berkunjung ke restoran mereka. Hal tersebut membuat tingginya tingkat persaingan antar perusahaan yang bergerak di bidang ini dan berusaha untuk memposisikan dirinya sebagai perusahaan yang paling unggul dibandingkan yang lainnya.

Adanya pandemi COVID-19 di tahun 2020, tentu akan membuat terjadinya pergeseran dalam aktivitas dan kebiasaan masyarakat yang tentunya juga akan membawa dampak pada setiap restoran yang tengah berdiri saat ini. Aturan PSBB (Pembatasan Sosial Berskala Besar) dari pemerintah yang mengharuskan setiap masyarakatnya untuk tetap di rumah atau bagi pengusaha restoran untuk menutup usahanya sementara waktu atau hanya menerima pelanggan yang melakukan pemesanan dengan dibawa pulang atau melalui aplikasi, membuat setiap restoran mengalami penurunan penjualan karena mengalami penurunan pelanggan yang biasanya sering berkunjung dan memesan produk mereka. Hal ini tentu akan berdampak pada penurunan penghasilan yang juga berdampak signifikan pada

perekonomian Indonesia, sehingga pemerintah akhirnya mengeluarkan aturan “*New Normal*” agar setiap restoran bisa membuka usahanya dan mendapatkan pelanggannya kembali demi tercapainya perekonomian Indonesia yang membaik saat pandemi COVID-19 ini.

Meskipun terdapat perubahan kondisi seperti yang terjadi saat ini, tetapi tetap membuat setiap pengusaha yang berkecimpung dalam industri ini terus meningkatkan efektifitas dan efisiensi perusahaan agar tidak kalah bersaing dengan perusahaan lainnya, terutama bagi mereka yang memiliki usaha dalam bentuk rumah makan seperti restoran dan café. Setiap pengusaha juga harus bisa terus menyesuaikan perusahaannya agar tidak mengalami kerugian, baik dari segi biaya yang dikeluarkan, sumber daya manusia yang ada, persediaan bahan bakunya dan sumber daya lain yang ada di perusahaan.

Maka dari itu, baik dengan adanya kondisi COVID-19 maupun tidak, setiap pengusaha tetap memerlukan pengelolaan persediaan bahan baku yang efektif dan efisien bagi perusahaan. Tanpa adanya pengelolaan persediaan bahan baku yang tepat dan sesuai kebutuhan, maka aktivitas perusahaan tidak dapat berjalan dengan sebagaimana mestinya, khususnya bagi perusahaan yang bergerak di bidang kuliner. Hal tersebut terjadi karena ketika terdapat kekurangan bahan baku, maka pelanggan tidak dapat memesan makanan yang hendak dipesannya sehingga bisa merugikan pelanggan. Sementara itu, jika terdapat kelebihan bahan baku, maka bisa membuat bahan baku tersebut menjadi membusuk karena bahan baku makanan lebih mudah mengalami pembusukan dan tidak dapat digunakan sebagai bahan pokok masakan yang dapat merugikan perusahaan.

Pengusaha dituntut supaya dapat mengelola persediaan bahan bakunya dengan efektif dan efisien, sehingga membuat adanya kebutuhan pemeriksaan operasional terkait dengan pengelolaan persediaan bahan baku yang ada di setiap perusahaan, khususnya di restoran. Dengan adanya pemeriksaan manajemen ini, diharapkan bahwa perusahaan dapat mengetahui bagaimana pengelolaan persediaan bahan baku yang efektif dan efisien demi tercapainya tujuan dan mengurangi biaya perusahaan, seperti akibat kelebihan persediaan yang membuat persediaan menjadi disimpan terlalu lama dan membusuk sehingga harus dibuang atau apabila kekurangan persediaan yang membuat perusahaan perlu melakukan pemesanan

tambahan ke *supplier* yang akan menambah biaya angkut serta kehilangan konsumen karena menu yang dipesan menjadi *sold out* karena persediaan yang habis. Lalu, perusahaan juga bisa mengetahui permasalahan apa saja yang terjadi terkait pengelolaan persediaan bahan bakunya sehingga bisa membuat perbaikan dan peningkatan yang diperlukan untuk meningkatkan efisiensi dan efektivitas pengelolaan persediaannya.

Dalam hal ini, restoran Becky's Brunch & Dine yang bergerak di bidang produk makanan dan minuman dengan konsep makanan barat, tentu harus menyediakan makanan dan minuman yang sesuai dengan ekspektasi dan permintaan pelanggan, sehingga membuat Becky's memiliki persediaan yang beragam karena terdapat beragam jenis menu makanan dan minuman yang disediakan. Becky's Brunch & Dine belum memiliki pengelolaan persediaan bahan baku yang efektif dan efisien karena belum memiliki *Standard Operating Procedure* dan kegiatan operasionalnya hanya dikomunikasikan secara lisan. Dalam hal ini, sebenarnya Becky's baru melakukan perekrutan sumber daya manusia dalam pengelolaan persediaannya, yaitu oleh bagian gudang (bagian *ordering* atau *store keeper*) dan sebelumnya dilakukan oleh seorang admin yang sekaligus bertanggung jawab terhadap pembelian dan pengeluaran Becky's. Hal ini mengakibatkan, terkadang dalam pengelolaan persediaannya itu sendiri masih belum jelas, terkadang admin juga ikut membantu dalam melakukan pemesanan dan pemeriksaan pencatatan persediaan. Kemudian, pencatatan persediaan Becky's belum dipisahkan antara pencatatan keuangan dan persediaannya, sehingga memunculkan risiko-risiko terkait pencatatan persediaannya, seperti apabila adanya pencatatan yang secara sengaja diganti oleh admin atau bagian gudang. Kemudian, tempat penyimpanan Becky's sering terbuka, meskipun sudah terdapat kunci dan *CCTV*, sehingga memunculkan risiko-risiko terkait pengelolaan persediaannya, seperti adanya kehilangan persediaan karena dicuri. Oleh karena itu, Becky's belum memiliki pengelolaan persediaan yang efektif sehingga memerlukan pemeriksaan operasional terkait persediaannya sehingga operasional restoran bisa sesuai dengan ekspektasi dan permintaan pelanggan.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan dalam latar belakang di atas, maka dapat diidentifikasi bahwa rumusan masalahnya adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana kebijakan dan prosedur pengelolaan persediaan bahan baku yang dilakukan oleh Becky's Brunch & Dine?
2. Apakah kebijakan dan prosedur pengelolaan persediaan bahan baku yang dilakukan oleh Becky's Brunch & Dine sudah efektif dan efisien?
3. Apakah peran dari pemeriksaan operasional dalam Becky's Brunch & Dine terkait aktivitas pengelolaan persediaan bahan baku?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diidentifikasi di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui kebijakan dan prosedur pengelolaan persediaan bahan baku yang dilakukan oleh Becky's Brunch & Dine.
2. Untuk menganalisis apakah kebijakan dan prosedur pengelolaan persediaan bahan baku yang dilakukan oleh Becky's Brunch & Dine sudah efektif dan efisien.
3. Untuk menganalisis peran dari pemeriksaan operasional dalam Becky's Brunch & Dine terkait aktivitas pengelolaan persediaan bahan baku.

1.4. Manfaat Penelitian

Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak, seperti:

1. Bagi perusahaan

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi bagi perusahaan agar dapat mengetahui kelemahan atau hambatan yang terjadi, lalu memberikan rekomendasi yang diperlukan serta melakukan peningkatan dan perbaikan terkait pengelolaan persediaan bahan bakunya agar lebih efektif dan efisien.

2. Bagi pembaca

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi pembaca agar dapat menambah informasi dan wawasan kepada pembaca terkait pemeriksaan operasional, terutama pada pengelolaan persediaan bahan baku yang ada pada perusahaan.

1.5. Kerangka Pemikiran

Pertumbuhan industri kuliner, khususnya di Kota Bandung, membuat tingginya tingkat persaingan antar perusahaan untuk memposisikan dirinya sebagai perusahaan yang paling unggul. Namun, adanya pandemi COVID-19 ini membuat terjadinya pergeseran dalam aktivitas dan kebiasaan masyarakat yang tentunya juga akan membawa dampak pada setiap restoran yang tengah berdiri saat ini. Meskipun adanya perubahan tersebut, akan tetapi tetap membuat setiap pengusaha yang berkecimpung dalam industri ini untuk terus meningkatkan efektifitas dan efisiensi perusahaan agar tidak kalah bersaing dengan perusahaan lainnya. Salah satu hal penting dalam perusahaan adalah pengelolaan persediaan bahan baku yang harus dikelola dan disesuaikan dengan situasi kondisi perusahaan. Maka dari itu, maupun terdapat kondisi COVID-19 atau tidak, setiap pengusaha tetap memerlukan pengelolaan persediaan bahan baku yang efektif dan efisien agar aktivitas perusahaan dapat berjalan dengan sebagaimana mestinya, khususnya dalam hal ini bagi perusahaan yang bergerak di bidang kuliner.

Menurut Ristono dalam Rasyid (2015:22) persediaan adalah sebagai barang-barang yang disimpan untuk digunakan atau dijual pada masa atau periode yang akan datang. Ristono dalam Rasyid (2015:22) menyebutkan bahwa persediaan terdiri dari persediaan bahan baku, persediaan barang setengah jadi, dan persediaan barang jadi. Persediaan bahan baku menurut Samsyudin dalam Yusniaji dan Widajanti (2013:159) adalah persediaan yang dibeli oleh perusahaan untuk diproses menjadi barang setengah jadi dan akhirnya barang jadi atau produk akhir dari perusahaan. Prawira dalam Rasyid (2015:22) menjelaskan bahwa persediaan bahan baku di perusahaan harus dapat dikontrol agar tidak menimbulkan kerugian bagi perusahaan. Selain itu, Sutrisno dalam Maqsuda, dkk (2019:11) juga

mengatakan bahwa jika persediaan terlalu sedikit maka akan berdampak menekan laba yang dihasilkan, karena kekurangan bahan baku bisa berdampak pada produksi yang dihasilkan tidak optimal. Dengan demikian, persediaan bahan baku merupakan bahan yang akan diolah menjadi bahan jadi, sehingga tanpa adanya bahan baku, maka bisa menghambat proses produksi perusahaan karena tidak memiliki bahan untuk diproses menjadi barang jadi.

Dari pengertian di atas, didapatkan bahwa persediaan bahan baku sebagai salah satu hal penting bagi perusahaan dalam proses produksinya, sehingga perlu dikelola dengan baik dan disesuaikan dengan situasi kondisi perusahaan. Dalam hal ini, setiap restoran tentu harus menyediakan makanan dan minuman untuk pelanggan serta membutuhkan bahan baku sebagai bahan utama untuk membuat makanan dan minuman tersebut, sehingga persediaan bahan baku harus dikelola sedemikian mungkin agar restoran dapat menyajikan makanan dan minuman yang sesuai keinginan pelanggan. Hal tersebut dimaksudkan dengan tujuan agar perusahaan tidak mengalami kerugian, seperti ketika terdapat kekurangan bahan baku, maka bisa merugikan pelanggan yang hendak memesan makanan tersebut karena tidak sesuai dengan keinginannya. Sementara jika terdapat kelebihan bahan baku, maka bisa membuat bahan baku tersebut mengalami pembusukan karena bahan baku makanan yang lebih mudah membusuk dan tidak dapat digunakan sebagai bahan utama dalam masakan yang dapat merugikan perusahaan. Oleh karena itu, pemeriksaan operasional dibutuhkan agar dapat membantu manajemen dalam mengelola persediaan bahan baku yang efektif dan efisien.

Efektif menurut Usman (2011:2) diartikan sebagai tingkat keberhasilan pencapaian tujuan (*outcomes*) dengan cara melakukan pekerjaan yang benar (*do the right things*), sedangkan efisien menurut Mulyadi (2007:63) adalah ketepatan cara (usaha, kerja) dalam menjalankan sesuatu dengan tidak membuang waktu, tenaga dan biaya. Jadi, pengelolaan bahan baku yang efektif berarti dapat mengurangi dan bahkan bisa menghilangkan risiko yang terjadi akibat pengelolaan persediaan yang kurang baik, seperti tidak adanya *Standard Operating Procedure* (pembagian tugas dan tanggung jawab) yang jelas terkait persediaan, terjadinya kekurangan atau kelebihan persediaan, kehilangan persediaan, dan kerusakan persediaan akibat tempat penyimpanan yang kurang baik. Sementara

efisien, agar dalam pengelolaan bahan baku juga dilakukan dengan tidak membuang waktu, tenaga dan biaya, seperti agar tidak terjadi kelebihan persediaan karena persediaan yang terlalu lama tidak terpakai membuat terjadinya penurunan kualitas persediaan dan pembusukan sehingga harus dibuang dan menimbulkan tambahan biaya, lalu kurang melakukan pesanan ke *supplier* sehingga harus menunggu jadwal pengiriman *supplier* selanjutnya yang memerlukan tambahan waktu dan biaya pengiriman dari *supplier*.

Sementara untuk audit operasional atau pemeriksaan operasional (*management audit*) menurut Kayo dalam Suryani (2015:2) adalah suatu pemeriksaan yang independen, sistematis, selektif, dan analitis untuk menilai bagaimana cara pengelolaan atau operasi suatu organisasi diatur dan dilaksanakan dengan tujuan untuk membantu semua peringkat manajemen dalam pelaksanaan tugas yang lebih baik dengan memberikan informasi kelemahan yang dijumpai berikut usul-usul rekomendasi perbaikannya. Selain itu, menurut Hery (2019:13) audit operasional dilakukan untuk mereview (secara sistematis) sebagian atau seluruh kegiatan organisasi dalam rangka mengevaluasi apakah sumber daya yang tersedia telah digunakan secara efektif dan efisien. Murdok (2016) juga menjelaskan bahwa “*operational auditing is defined as a future-oriented, systematic, and independent evaluation of organizational activities*”. Maka dari itu, dapat disimpulkan bahwa pemeriksaan operasional terkait persediaan bahan baku perusahaan sangat penting dilakukan agar bisa membantu manajemen dalam memberikan informasi mengenai kelemahan yang ada serta dapat memberikan usulan rekomendasi perbaikan untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi pengelolaan persediaannya.

Dalam hal ini, pemeriksaan operasional akan dilakukan pada restoran Becky’s Brunch & Dine yang bergerak di bidang kuliner dan menghasilkan produk berupa makanan dan minuman dengan konsep makanan barat. Selanjutnya, akan dilakukan perbandingan teori dengan praktik dari pelaksanaan pengelolaan persediaan bahan baku yang dilakukan Becky’s Brunch & Dine, seperti melakukan analisis terhadap pengelolaan persediaan di Becky’s apakah sudah efektif dan efisien atau belum yang dapat dilihat dari ketepatan pemesanan persediaan ke *supplier* (baik dari segi jumlah, jenis dan kualitas bahan baku itu sendiri), ketepatan waktu dan keakuratan persediaan yang dikirimkan *supplier* apakah sesuai dengan keinginan atau

tidak, pengambilan persediaan dengan sistem *FIFO* sudah memadai atau tidak, banyaknya persediaan yang rusak atau busuk, penyimpanan persediaannya apakah tertata dengan teratur atau tidak, keamanan tempat persediaan, serta pencatatan persediaan yang memadai. Dari hal tersebut, kemudian akan dilakukan pemeriksaan operasional, seperti mengidentifikasi kelemahan apa saja yang terdapat di Becky's, penyebab dan dampak dari adanya kelemahan-kelemahan tersebut, serta memberikan rekomendasi kepada pihak manajemen terkait hal-hal yang perlu dilakukan oleh Becky's Brunch & Dine untuk mengatasi kelemahan yang terjadi pada pengelolaan persediaan bahan bakunya. Dengan itu, diharapkan perusahaan dapat meningkatkan efektivitas dan efisiensi dalam pengelolaan persediaan bahan bakunya.

Gambar 1. 1. Kerangka Pemikiran



Sumber: Olahan Penulis