

**PEMERIKSAAN OPERASIONAL UNTUK MENINGKATKAN  
EFEKTIVITAS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU  
(Studi Kasus Pada Restoran ZHC)**



**SKRIPSI**

**Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat  
untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi**

Oleh:

Natasya Rahmat  
2013130023

**UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN  
FAKULTAS EKONOMI  
PROGRAM STUDI AKUNTANSI  
Terakreditasi berdasarkan Keputusan BAN-PT  
No. 227/SK/BAN – PT/AK-XVI/S/XI/2013)  
BANDUNG  
2017**

**OPERATIONAL REVIEW TO IMPROVE EFFECTIVENESS OF RAW  
MATERIAL INVENTORY CONTROL  
(Case Study on ZHC Restaurant)**



**UNDERGRADUATE THESIS**

**Submitted to complete a part of requirement to get  
Bachelor Degree in Economics**

By:

Natasya Rahmat  
2013130023

**PARAHYANGAN CATHOLIC UNIVERSITY  
FACULTY OF ECONOMICS  
ACCOUNTING DEPARTMENT  
Accredited based on the Decree of BAN-PT  
No. 227/SK/B-PT/AK-XVI/S/XI/2013  
BANDUNG  
2017**

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



**PEMERIKSAAN OPERASIONAL UNTUK MENINGKATKAN**  
**EFEKTIVITAS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU**  
**(Studi Kasus Pada Restoran ZHC)**

Oleh:

Natasya Rahmat  
2013130023

PERSETUJUAN SKRIPSI

Bandung, 12 Januari 2017  
Ketua Program Studi Akuntansi



Gery Raphael Lusanjaya, S.E., M.T.

Pembimbing,



Dr. Amelia Setiawan, CISA.

## **PERNYATAAN:**

Saya yang bertanda-tangan di bawah ini,

Nama : Natasya Rahmat

Tempat, tanggal lahir : Cirebon, 17 November 1995

Nomor Pokok : 2013130023

Program Studi : Akuntansi

Jenis Naskah : Skripsi

### **JUDUL**

PEMERIKSAAN OPERASIONAL UNTUK MENINGKATKAN EFEKTIVITAS  
PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU  
(Studi Kasus Pada Restoran ZHC)

dengan,

Pembimbing : Dr. Amelia Setiawan, CISA.

Ko-pembimbing : -

### **SAYA NYATAKAN**

Adalah benar-benar karya tulis saya sendiri;

1. Apa pun 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 dan yang disebut plagiat (plagiarism) merupakan pelanggaran akademik yang sanksinya dapat berupa peniadaan pengakuan atas karya ilmiah dan kehilangan hak keserjanaan.

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

Bandung,

Dinyatakan tanggal : 12 Januari 2017

Pembuat pernyataan :



(Natasya Rahmat)

## ABSTRAK

Di zaman sekarang, ketika dunia usaha berkembang dengan pesat, setiap perusahaan harus dapat mencapai tujuan mereka dan menunjukkan kemampuannya agar dapat bersaing dengan para pesaingnya untuk memenuhi dan memuaskan keinginan serta kebutuhan konsumennya. Hal ini dapat terjadi terutama pada jenis usaha yang bergerak dalam industri restoran, salah satu contohnya adalah restoran ZHC. ZHC merupakan restoran yang memiliki konsep *western* dengan target pasar menengah. Pada bisnis restoran, persediaan bahan baku merupakan salah satu aset terpenting sehingga harus dikelola secara memadai karena mendukung aktivitas penjualan yang merupakan sumber pendapatan utama bagi restoran. Pengendalian merupakan salah satu aktivitas yang penting dari pengelolaan persediaan bahan baku karena hal tersebut dapat meminimalkan risiko kehilangan, kekurangan dan pembusukkan pada persediaan bahan baku.

Persediaan bahan baku yang menjadi dasar untuk membuat makanan dan minuman penting untuk diperhatikan karena akan mempengaruhi kepuasan konsumen yang dapat meningkatkan penjualan sehingga pemilik dapat meraih laba yang optimal. Apabila pengendalian atas persediaan bahan baku tidak dilakukan secara efektif maka dapat menimbulkan kerugian yang cukup besar bagi restoran. Oleh karena itu, agar pengendalian persediaan bahan baku dapat berjalan dengan baik, maka perlu dilakukan pemeriksaan operasional agar dapat meningkatkan efektivitas pengendalian persediaan bahan baku yang dijalankan.

Pada penelitian ini, metode penelitian yang digunakan adalah metode *descriptive study* yang bertujuan untuk menjelaskan atau mendeskripsikan pengendalian persediaan bahan baku yang telah dijalankan saat ini, temuan yang diperoleh oleh peneliti selama penelitian dilakukan dan memberikan rekomendasi perbaikan kepada pemilik restoran agar dapat meningkatkan efektivitas pengendalian persediaan bahan baku. Selain itu, data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah data primer melalui berbagai macam instrumen. Teknik pengumpulan data yang digunakan oleh peneliti adalah studi kepustakaan dan studi lapangan. Sedangkan, teknik pengolahan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisa kualitatif terkait pengendalian persediaan bahan baku.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, peneliti menilai bahwa pengendalian persediaan bahan baku yang dijalankan oleh pemilik ZHC saat ini belum memadai. Hal ini dikarenakan tidak adanya pencatatan terkait persediaan bahan baku dan pembatasan akses terhadap tempat penyimpanan persediaan, pemeriksaan atas persediaan bahan baku yang kurang memadai, serta persediaan bahan baku yang seringkali mengalami *stock out* dan menghambat penjualan sehingga pembelian bahan baku dilakukan mendadak. Saran yang direkomendasikan berfungsi untuk mengembangkan pencatatan yang memadai terkait persediaan bahan baku, melakukan pembatasan akses terhadap tempat penyimpanan persediaan agar tidak terjadi kehilangan persediaan bahan baku, melakukan pemeriksaan atas persediaan bahan baku secara rutin dan teliti serta menghindari *stock out* agar tidak terjadi pembelian persediaan bahan baku secara mendadak yang dapat menghambat aktivitas penjualan.

Kata kunci: Pemeriksaan operasional, pengendalian, persediaan, bahan baku.

## **ABSTRACT**

*As business environment change rapidly in the current era, every company should be able to reach their goals and showed their ability to compete with competitors to meet and satisfy the wishes and needs of their customers. This can occur particularly in a venture engaged in the restaurant industry, such as restaurant ZHC. ZHC is a western restaurant who targets customer from middle class economy. On the restaurant business, raw materials inventory is one of the most important assets that must be adequately managed due to its critical role in supporting sales activity which is the main source of income for the restaurant. Control is crucial for raw material inventory management because it can minimize the risk of loss, fouling and shortage in raw materials inventory.*

*Raw materials inventory which become the basis for making food and drink is very noteworthy as it can affect consumer satisfaction which can improve sales and leads to optimal profit. When control over the supply of the raw material is not done effectively, it can cause considerable losses for the restaurant. Therefore, in order for the raw material inventory control run effectively operational review need to be done in order to increase the its effectiveness.*

*In this study, the research method used is the descriptive study method that aims to explain or describe inventory control of raw materials that have been run at this time, findings obtained by researcher during the research period and provide recommendations of improvements to the owner of the restaurant in order to increase the effectiveness of controlling raw materials inventory. In addition, the data collected in this research is primary data obtained through a variety of instruments. Data collection techniques used by researcher is library research and field study. Whereas, data processing techniques used in this research is qualitative analysis related to inventory control raw materials.*

*Based on the research conducted, researcher assess that inventory control raw material run by the owners of ZHC currently inadequate. This is due to the absence of the associated record keeping of raw materials inventory, the lack of restrictions on access to supplies storage, inadequate checks over the raw materials stock, as well as the raw materials inventory that are often experienced the stock out and hinder the sale which then leads to raw materials purchasing was done spur of the moment. The recommendations given in this study serve to develop an adequate record-keeping related raw materials inventory, conduct restrictions of access to storage of supplies to prevent loss of raw materials inventory, routinely and thoroughly checks over the raw materials inventory as well as avoid stock outs so sudden purchase of raw material inventory which can inhibit the activity of sales never occur.*

*Keywords: Operational review, control, inventory, raw materials.*

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat-Nya, kasih-Nya dan anugrah-Nya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “PEMERIKSAAN OPERASIONAL UNTUK MENINGKATKAN EFEKTIVITAS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU” (STUDI KASUS PADA RESTORAN ZHC). Penulisan skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi pada Fakultas Ekonomi Jurusan Akuntansi Universitas Katolik Parahyangan. Peneliti menyadari bahwa tanpa bimbingan, bantuan, dan doa dari berbagai pihak, penulisan skripsi ini tidak dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Oleh karena itu, peneliti ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Papa Tedi Rahmat dan mama Stefanie Phan selaku orang tua peneliti yang telah memberikan dukungan, doa, perhatian dan kasih sayang kepada peneliti sampai saat ini.
2. Ibu Dr. Amelia Setiawan, CISA selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan banyak waktu untuk memberikan bimbingan, perhatian, dan masukan bagi peneliti sehingga skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik.
3. Bapak Prof. Dr. Hamfri Djajadikerta, Drs., Ak., MM selaku dosen seminar yang telah memberikan materi perkuliahan serta pelajaran hidup yang berguna bagi peneliti.
4. Bapak Gery Raphael Lusanjaya, S.E., M.T. selaku Ketua Program Studi S1 Akuntansi.
5. Ibu Elsje Kosasih, Dra., Akt., M.Sc. selaku dosen wali yang telah memberikan perhatian dan meluangkan waktu selama proses perkuliahan bagi peneliti.
6. Terimakasih kepada seluruh dosen, staf administrasi, dan pekarya Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parhyangan.
7. Dosen penguji yang telah memberikan saran dan masukan bagi peneliti sehingga skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik.
8. Pemilik ZHC yang telah memberi izin serta memberikan bantuan kepada

peneliti selama proses pengerjaan skripsi ini.

9. Natanael Rahmat selaku adik kandung peneliti yang telah memberikan dukungan, doa dan semangat selama perkuliahan.
10. Vincent Jevon yang telah setia menemani, mendukung dan memberikan semangat kepada peneliti sejak awal perkuliahan hingga akhir perkuliahan.
11. Priscilia Vicky dan Stella Tjandra yang telah menjadi teman semasa perkuliahan yang selalu menjadi teman bercerita bagi peneliti, teman bertukar pikiran dalam mengerjakan skripsi, berbagi nasehat serta memberikan dukungan dan semangat kepada peneliti hingga pada akhirnya skripsi ini dapat diselesaikan.
12. Clarissa Vardini, Amelia Subrata, dan Visakha Viriya yang telah menjadi teman belajar bersama selama perkuliahan.
13. Claudy, Rachele, Chintya yang telah telah menjadi teman seperjuangan dalam segala kondisi selama perkuliahan berlangsung.
14. Reinaldo Nathaniel dan Ivan sulwyn yang telah memberikan dukungan dan semangat bagi peneliti selama masa perkuliahan.
15. Teman-teman akunpar 2013 yang selalu memberikan semangat dan dukungan serta kebersamaannya selama kuliah.

Peneliti menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam penulisan skripsi ini sehingga kritik dan saran dari pembaca akan sangat bermanfaat bagi peneliti. Akhir kata, peneliti berharap agar skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna bagi semua pihak yang membacanya.

Bandung, 12 Januari 2017

Natasya Rahmat



## DAFTAR ISI

ABSTRAK .....	v
<i>ABSTRACT</i> .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR TABEL .....	xiii
DAFTAR GAMBAR .....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN .....	xv
BAB 1 PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	3
1.3. Tujuan Penelitian .....	3
1.4. Kegunaan Penelitian .....	3
1.5 Kerangka Pemikiran .....	4
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA .....	8
2.1. Pemeriksaan .....	8
2.1.1. Pengertian Pemeriksaan .....	8
2.1.2. Jenis-jenis Pemeriksaan .....	8
2.2. Pemeriksaan Operasional .....	9
2.2.1. Pengertian Pemeriksaan Operasional .....	9
2.2.2. Jenis-Jenis Pemeriksaan Operasional .....	9
2.2.3. Tujuan Pemeriksaan Operasional .....	10
2.2.4. Manfaat Pemeriksaan Operasional .....	12
2.2.5. Tahapan Pemeriksaan Operasional .....	12

2.3. Evaluasi Desain Pengendalian ( <i>Design Evaluation Controls</i> ).....	17
2.3.1. <i>Risk/Control Matrix</i> .....	17
2.3.2. <i>Flowchart</i> .....	17
2.3.3. <i>Narrative</i> .....	17
2.4. Pengujian Efektivitas Pengendalian ( <i>Testing Effectiveness of Controls</i> )	18
2.5. Efektivitas .....	18
2.6. Pengendalian Internal.....	18
2.6.1. Pengertian Pengendalian Internal.....	18
2.6.2. Tujuan Pengendalian Internal.....	19
2.6.3. Fungsi Pengendalian Internal .....	20
2.6.4. Komponen Pengendalian Internal .....	20
2.6.5. Hubungan Pemeriksaan Operasional dengan Pengendalian Internal .....	21
2.7. Persediaan .....	22
2.7.1. Pengertian Persediaan .....	22
2.7.2. Jenis-Jenis Persediaan .....	22
2.7.3. Manfaat Memiliki persediaan.....	24
2.7.4. Dasar Pertimbangan Menentukan Tingkat Persediaan .....	24
2.7.5. Biaya Persediaan .....	24
2.8. Pengendalian Persediaan .....	26
2.8.1. Pengertian Pengendalian Persediaan.....	26
2.8.2. Keuntungan Pengendalian Persediaan yang Baik dan Efektif .....	26
2.8.3. Masalah Pengendalian Persediaan .....	27
2.8.4. Metode Pengendalian Persediaan.....	28
2.8.4.1. Persediaan Penyelamat ( <i>Safety Stock</i> ) .....	28
2.8.4.2. Titik/Tingkat Pemesanan Kembali ( <i>Reorder Point</i> ).....	29

BAB 3 METODE DAN OBJEK PENELITIAN .....	30
3.1. Metode Penelitian.....	30
3.1.1. Sumber Data.....	30
3.1.2. Teknik Pengumpulan Data.....	31
3.1.3. Teknik Pengolahan Data .....	32
3.1.4. Kerangka Penelitian .....	32
3.2. Objek Penelitian.....	36
3.2.1. Sejarah Restoran.....	36
3.2.2. Struktur Organisasi.....	37
3.2.3. <i>Job Description</i> Restoran .....	37
3.3. Pengendalian persediaan bahan baku.....	39
3.4. Ruang Lingkup Penelitian.....	41
3.5. Keterbatasan Penelitian.....	41
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	42
4.1. Tahap Perencanaan ( <i>Planning Phase</i> ) .....	42
4.2. Tahap Program Kerja ( <i>Work Program Phase</i> ).....	46
4.3. Tahap Kerja Lapangan ( <i>Field Work Phase</i> ).....	48
4.3.1. Pemeriksaan Operasional atas Prosedur Pembelian Persediaan Bahan Baku .....	48
4.3.2. Pemeriksaan Operasional atas Prosedur Penerimaan dan Penyimpanan Persediaan Bahan Baku .....	51
4.3.3. Pemeriksaan Operasional atas Prosedur Pengeluaran Persediaan Bahan Baku. ....	54
4.3.4. Pemeriksaan Operasional atas Prosedur <i>Stock Opname</i> Persediaan Bahan Baku .....	55
4.3.5. Pemeriksaan Operasional atas Observasi Pengendalian Persediaan Bahan Baku ZHC .....	57

4.3.6. <i>Risk/Control Matrix</i> .....	62
4.3.7. <i>Internal Control Questionnaires (ICQ)</i> .....	72
4.4. Tahap Pengembangan Temuan dan Rekomendasi ( <i>development of findings and recommendations phase</i> ) .....	76
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN .....	107
5.1. Kesimpulan .....	107
5.2. Saran.....	112
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	
RIWAYAT HIDUP	

## DAFTAR TABEL

Tabel 4.1. Daftar pertanyaan untuk menilai pengendalian persediaan bahan baku...	60
Tabel 4.2. <i>Risk/Control Matrix</i> .....	70
Tabel 4.3. Daftar pertanyaan terkait pengendalian internal ( <i>Internal Control Questionnaires</i> ).....	72

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Kerangka Pemikiran Penelitian .....	4
Gambar 3.1. Kerangka Penelitian .....	35
Gambar 3.2. Struktur Organisasi.....	37
Gambar 4.1. Kartu Persediaan Rekomendasi.....	83
Gambar 4.2. Dokumen <i>Purchase Requisition</i> Rekomendasi .....	85
Gambar 4.3. Dokumen <i>Purchase Order</i> Rekomendasi .....	85
Gambar 4.4. Dokumen <i>Receiving report</i> Rekomendasi.....	86
Gambar 4.5. <i>Flowchart</i> Rekomendasi .....	87
Gambar 4.6. Laporan <i>Stock opname</i> Rekomendasi .....	106

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Hasil Wawancara Tahap *Planning* kepada Pemilik Restoran
- Lampiran 2 Hasil Observasi Tahap *Planning*
- Lampiran 3 Hasil Wawancara Tahap *Field Work* kepada Pemilik Restoran
- Lampiran 4 Kondisi Tempat Penyimpanan Persediaan Bahan Baku ZHC

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Pada zaman sekarang ini perkembangan dunia usaha semakin berkembang dengan pesat. Setiap perusahaan harus dapat mencapai tujuan yang telah ditetapkan dan menunjukkan kemampuannya agar dapat bersaing dengan para pesaingnya. Para pengusaha dituntut untuk dapat memenuhi kebutuhan konsumen dan memberikan kepuasan bagi konsumen agar dapat memberikan daya tarik dibandingkan para pesaingnya. Kepuasan konsumen akan produk dan pelayanan dapat meningkatkan loyalitas konsumen yang akan berpengaruh pada penjualan dan keuntungan perusahaan. Pada umumnya, tujuan perusahaan adalah memperoleh laba yang optimal serta menjaga kelangsungan dan meningkatkan efektivitas dan efisiensi operasi perusahaan. Perusahaan dapat menjalankan kegiatan operasinya secara efektif dan efisien dengan menekan pengeluaran yang seharusnya tidak diperlukan agar dapat meningkatkan laba dan bertahan menghadapi persaingan yang lebih ketat.

Perkembangan bisnis yang semakin ketat juga mempengaruhi jenis usaha yang bergerak di industri restoran. Dalam menghadapi persaingan yang semakin ketat khususnya pada industri restoran, para pengusaha harus dapat mengelola kegiatan operasinya secara maksimal agar dapat mengungguli para pesaingnya dan mencapai tujuan usahanya. Salah satu bentuk pengelolaan yang penting dilakukan di industri restoran adalah pengelolaan persediaan bahan baku, karena tanpa adanya persediaan bahan baku yang baik, para pengusaha tidak dapat menjalankan usahanya secara optimal. Jika pengelolaan persediaan bahan baku tidak dapat berjalan dengan baik dan gagal untuk memenuhi kebutuhan konsumen, maka penjualan tidak dapat terjadi dan akan berdampak bagi penurunan *profit* restoran. Sehingga, perlu dipastikan bahwa pengelolaan persediaan bahan baku berjalan secara efektif dan efisien untuk meningkatkan kinerja operasi restoran.

Pengelolaan persediaan bahan baku terdiri dari berbagai macam aktivitas, salah satunya adalah pengendalian. Persediaan bahan baku bagi industri restoran merupakan salah satu aset yang terpenting dan memberikan pengaruh yang



kuat bagi jalannya suatu operasi restoran sehingga pengendalian atas persediaan bahan baku perlu dilakukan secara efektif. Jenis usaha yang bergerak di industri restoran terkadang memiliki persediaan bahan baku dalam jumlah yang melebihi kebutuhan sehingga mengakibatkan terjadi penumpukan persediaan bahan baku pada tempat penyimpanan persediaan yang dapat menyebabkan kualitas persediaan bahan baku mengalami penurunan dan membesarnya biaya penyimpanan. Selain itu, persediaan bahan baku dengan jumlah yang besar dapat menimbulkan kerugian finansial apabila menu makanan dan minuman yang disajikan oleh pemilik restoran tidak diminati oleh konsumen. Namun persediaan bahan baku yang terlalu kecil dapat menghambat operasi restoran yang berakibat pada hilangnya kesempatan untuk meraih laba.

Setiap tahunnya banyak bermunculan restoran baru di kota Bandung ini. Hal ini dikarenakan industri restoran merupakan industri yang menghasilkan kebutuhan pokok (makanan dan minuman) bagi setiap manusia. Selain itu, para pesaing juga tidak sulit untuk masuk ke dalam bisnis ini sehingga persaingan bisnis semakin ketat dari waktu ke waktu. ZHC merupakan sebuah restoran yang berada di kota Bandung dengan konsep *western* dan target pasar menengah. Harga yang ditetapkan tidak begitu mahal namun memberikan kualitas makanan dan minuman yang memuaskan. ZHC memiliki persediaan bahan baku yang beraneka ragam sehingga perlu dilakukan pengendalian persediaan bahan baku secara efektif agar dapat mencegah terjadinya kehabisan persediaan bahan baku dan meminimalkan risiko terkait persediaan bahan baku seperti pencurian persediaan. Apabila pengendalian persediaan bahan baku telah diterapkan secara efektif, maka hal tersebut dapat membuat ZHC unggul dan bertahan di dunia bisnis yang semakin ketat.

Dalam memastikan pengendalian persediaan bahan baku pada ZHC berjalan dengan baik, maka diperlukan pemeriksaan operasional yang diharapkan dapat menemukan masalah, penyebab dan solusi agar pengendalian persediaan bahan baku dapat berjalan dengan efektif. Pengendalian atas persediaan bahan baku sangat menentukan keberlangsungan setiap jenis usaha terutama usaha yang bergerak di industri restoran. Berdasarkan uraian diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian lebih lanjut pada restoran ZHC yang merupakan jenis usaha yang bergerak

di industri restoran agar dapat meningkatkan pengendalian persediaan bahan baku menjadi lebih efektif. Pada akhirnya, pengendalian persediaan yang baik dapat membantu perusahaan meningkatkan laba dan kepuasan konsumen.

### **1.2. Rumusan Masalah**

Melihat permasalahan serta fenomena yang telah dipaparkan diatas, maka dirumuskan beberapa permasalahan berikut:

1. Apakah pengendalian persediaan bahan baku yang terdapat pada ZHC telah dilakukan secara efektif ?
2. Bagaimana pengendalian persediaan bahan baku yang dijalankan oleh ZHC ?
3. Bagaimana peranan pemeriksaan operasional dalam meningkatkan efektivitas pengendalian persediaan bahan baku pada ZHC ?

### **1.3. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan diatas, maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui apakah pengendalian persediaan bahan baku yang terdapat pada ZHC telah dilakukan secara efektif.
2. Untuk mengetahui dan memahami pengendalian persediaan bahan baku yang telah dijalankan oleh ZHC.
3. Untuk mengetahui peranan pemeriksaan operasional dalam meningkatkan efektivitas pengendalian persediaan bahan baku pada ZHC.

### **1.4. Kegunaan Penelitian**

Berikut adalah manfaat yang dapat diperoleh oleh berbagai pihak dari dilaksanakannya penelitian ini:

1. Bagi Pemilik ZHC
  - Melalui penelitian ini, pemilik diharapkan dapat mengetahui kelemahan dan masalah pada pengendalian persediaan bahan baku yang dapat menghambat operasi restoran. Penelitian ini akan menghasilkan rekomendasi untuk memperbaiki kelemahan dan masalah yang ada sehingga dapat dilakukan perbaikan di masa yang akan datang. Melalui

penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan yang bermanfaat untuk meningkatkan efektivitas pengendalian persediaan bahan baku sehingga dapat mencapai tujuan yang diharapkan.

## 2. Bagi Peneliti

- Menambah wawasan dan pengalaman bagi peneliti mengenai pemeriksaan operasional terkait pengendalian persediaan bahan baku yang dapat meningkatkan efektivitas restoran.
- Memahami teori-teori yang diperoleh selama perkuliahan dan mengetahui bagaimana penerapannya di dunia usaha.

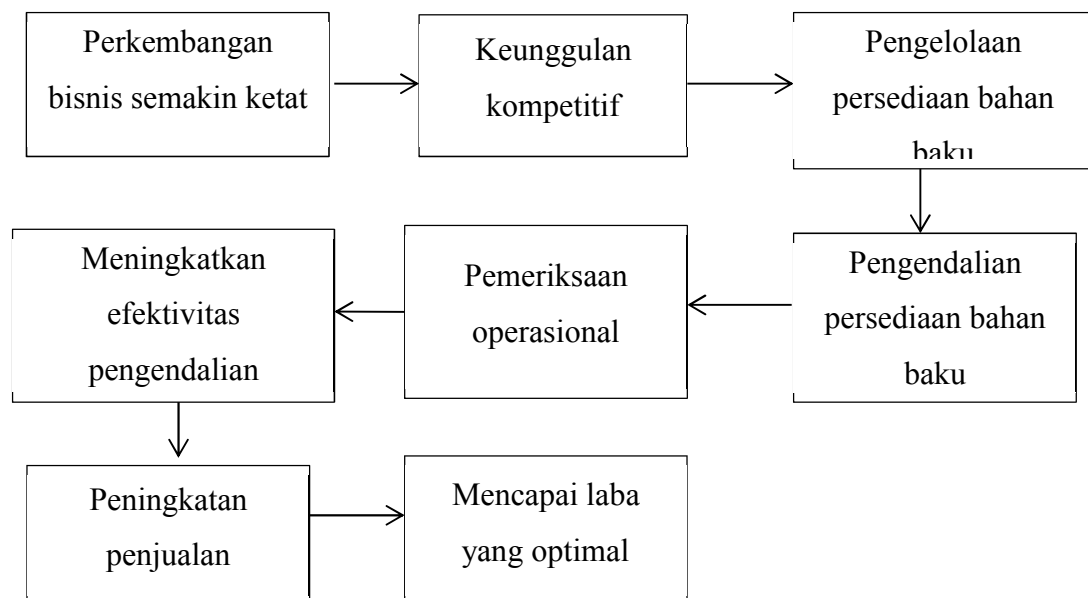
## 3. Bagi Pembaca

- Menambah informasi dan wawasan terkait pengendalian persediaan bahan baku.
- Memahami peran pemeriksaan operasional dalam meningkatkan efektivitas pengendalian persediaan bahan baku suatu restoran.
- Menjadi referensi dan panduan bagi pembaca yang sedang melakukan penelitian pada topik yang sama.

## 1.5 Kerangka Pemikiran

Gambar 1.1.

Kerangka Pemikiran Penelitian



Sumber: Hasil Olahan Penulis

Di era globalisasi, persaingan bisnis menjadi semakin ketat terutama pada industri restoran. Para pengusaha harus dapat mengelola usahanya untuk menghasilkan keuntungan yang maksimal. Namun, suatu usaha juga dapat dikatakan sukses jika berhasil mencapai tujuannya dan dapat mempertahankan posisinya di tengah para pesaing yang ketat. Berdasarkan kerangka pemikiran penelitian yang telah diuraikan diatas, para pengusaha memerlukan keunggulan kompetitif untuk dapat mempertahankan eksistensinya di pasar. Menurut David (2011:11), keunggulan kompetitif merupakan segala sesuatu yang dapat dilakukan dengan jauh lebih baik oleh sebuah perusahaan bila dibandingkan dengan perusahaan-perusahaan saingan. Keunggulan kompetitif dapat dimiliki melalui aktivitas-aktivitas dalam restoran, salah satunya adalah pengelolaan persediaan bahan baku. Pengelolaan persediaan bahan baku harus dilakukan dengan baik agar dapat meningkatkan efektivitas dan efisiensi restoran sehingga dapat bertahan atau memenangkan persaingan yang ada.

Menurut Assauri (2008:237), 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 bahan baku yang masih menunggu penggunaannya dalam suatu proses produksi. Pada umumnya, para pengusaha menginvestasikan sejumlah dana dalam bentuk persediaan bahan baku dengan maksud melancarkan kegiatan usahanya. Persediaan bahan baku merupakan komponen yang penting untuk dapat menjalankan operasi restoran sehingga dapat mencapai laba yang optimal. Menurut Horngren, dkk (2012:725), pengelolaan persediaan mencakup aktivitas perencanaan, koordinasi dan pengendalian yang terkait dengan aliran arus masuk, lewat dan keluar persediaan dalam suatu perusahaan. Menurut Assauri (2008:252), perusahaan perlu menetapkan kebijakan dalam melakukan pengendalian persediaan bahan baku seperti besarnya persediaan minimum (*safety stock*), besarnya persediaan pada waktu pembelian dan pemesanan kembali dilakukan (*reorder point*) dan jumlah yang dipesan agar pembelian dan pemesanan yang dilakukan menjadi ekonomis. Selain itu, menurut Assauri (2008:280), pengendalian persediaan bahan baku merupakan salah satu aktivitas pada pengelolaan persediaan bahan baku yang memiliki peran penting untuk memastikan bahwa telah dilakukannya pencatatan terkait penerimaan dan

pengeluaran atau pemakaian persediaan bahan baku secara memadai, pemeriksaan pada fisik persediaan serta mengetahui jumlah dan waktu yang tepat untuk melakukan pembelian dan pemesanan persediaan bahan baku kembali sehingga tidak terjadi *stock out* yang dapat berdampak pada hilangnya kesempatan untuk melakukan penjualan.

Pencatatan atas penerimaan dan pengeluaran atau pemakaian persediaan bahan baku pada kartu persediaan harus dilakukan secara memadai agar dapat menjelaskan dan menggambarkan bagaimana kondisi persediaan bahan baku yang sesungguhnya terdapat di dalam restoran. Selain itu, pencatatan terkait persediaan bahan baku pada kartu persediaan dapat menjadi alat bantu untuk melakukan pemeriksaan apabila terjadi kehilangan persediaan yang dimiliki restoran. Namun, perhitungan fisik (*stock opname*) atas persediaan bahan baku harus dilakukan secara memadai agar dapat memberikan keyakinan yang memadai mengenai sisa persediaan bahan baku yang terdapat pada tempat penyimpanan persediaan. Pemeriksaan dapat dilakukan dengan cara membandingkan antara jumlah persediaan yang terdapat pada tempat penyimpanan dengan sisa persediaan bahan baku pada kartu persediaan. Pengendalian persediaan bahan baku juga dapat dilakukan dengan membatasi akses karyawan terhadap tempat penyimpanan persediaan baku dan melakukan pemisahan fungsi agar setiap karyawan tidak melakukan pekerjaan rangkap yang dapat menimbulkan risiko pada persediaan bahan baku.

Menurut Reider (2002:21), suatu operasi perusahaan dapat dikatakan efektif apabila aktivitas-aktivitas yang dijalankan dapat mencapai tujuan yang ditetapkan. Sedangkan, operasi perusahaan dapat dikatakan efisien apabila tujuan perusahaan tercapai dengan menggunakan sumber daya yang optimal. Pengendalian persediaan bahan baku dapat dikatakan efektif apabila dapat mencapai tingkat persediaan bahan baku yang dibutuhkan konsumen dengan investasi persediaan bahan baku yang tepat serta dapat mencegah risiko kehilangan persediaan bahan baku. Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk mencapai efektivitas restoran adalah dengan meningkatkan efektivitas pengendalian persediaan bahan baku.

Untuk dapat meningkatkan efektivitas pengendalian persediaan bahan baku, diperlukan pemeriksaan operasional untuk menilai apakah pengendalian

persediaan yang telah dijalankan restoran ZHC telah memadai. Menurut Reider (2002:2), pemeriksaan operasional adalah proses untuk menganalisis aktivitas dan operasi internal perusahaan untuk mengidentifikasi area-area tertentu dalam rangka memberikan peningkatan yang positif dalam program kerja untuk kemajuan berkelanjutan. Pemeriksaan operasional terkait pengendalian persediaan bahan baku bertujuan untuk menilai apakah pengendalian persediaan bahan baku yang telah dijalankan oleh ZHC sudah berjalan secara efektif. Selain itu, dengan melakukan pemeriksaan operasional diharapkan dapat ditemukannya masalah-masalah terkait pengendalian persediaan bahan baku yang dapat menghambat operasi ZHC dan memberikan rekomendasi yang sesuai agar pengendalian persediaan bahan baku dapat berjalan secara efektif. Diharapkan, dengan pengendalian persediaan bahan baku yang dapat dilakukan dengan efektif, akan membantu ZHC untuk mencegah risiko terkait persediaan bahan baku dan memenuhi kebutuhan konsumen serta meningkatkan kepuasan konsumen, penjualan dan laba sehingga mampu bertahan dalam menghadapi persaingan yang ketat.