

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan pada Biji Kopi Keliling mengenai peran pengendalian internal dalam bidang usaha kedai kopi dengan skala UMKM, dapat disimpulkan bahwa:

1. Siklus pendapatan pada Biji Kopi Keliling diawali dengan pelanggan datang ke Biji Kopi Keliling dan akan dilayani oleh *barista* yang sedang bertugas dan merangkap menjadi kasir. Pelanggan akan memberikan informasi pesanan yang diinginkan kepada *barista*. Kemudian karyawan akan memeriksa ketersediaan pesanan tersebut. Setelah pesanan dikonfirmasi, *barista* akan mencatat pesanan pelanggan ke dalam Aplikasi Majoo dan menyebutkan pesanan pelanggan berikut jumlah yang harus dibayar. Sebelum *invoice* dicetak, *barista* akan menyampaikan jumlah harga yang harus pelanggan bayar agar pelanggan dapat mempersiapkan uang yang akan dibayarkan dan *barista* juga dapat mempersiapkan uang kembalian untuk pelanggan. Setelah menerima pembayaran, *invoice* akan dicetak dan diarsipkan oleh *barista*. Setelah pesanan disiapkan, *barista* akan mengantarkan pesanan pelanggan.

Siklus pengeluaran pada Biji Kopi Keliling diawali dengan memeriksa ketersediaan bahan baku yang dilakukan oleh *barista* yang sedang bertugas pada akhir hari atau langsung mencatat bahan baku yang habis dikarenakan Biji Kopi Keliling tidak memiliki divisi gudang. Pemeriksaan bahan baku masih dilakukan secara manual dengan melakukan perhitungan fisik persediaan. Ketika bahan baku menipis atau habis, *barista* akan mencatatnya pada selembar kertas dan memberikan informasi tersebut kepada pemilik usaha, kemudian pemilik usaha akan memesan ke pemasok. Sedangkan untuk bahan baku yang tidak dibeli melalui pemasok khusus akan dibeli oleh *barista* di pasar swalayan. Bahan baku yang dapat langsung dibeli tanpa memesan ke pemasok seperti tepung terigu, gula, tisu, dan lain-lainnya akan dibeli oleh *barista* langsung menggunakan *petty cash*. Sedangkan untuk bahan baku lain yang dibeli melalui pemasok seperti biji kopi, susu, bubuk coklat, air galon, dan lainnya akan dipesan dan dibayar

oleh pemilik usaha, pemilik usaha dan dikirimkan ke Biji Kopi Keliling langsung. Bahan baku yang sudah dipesan melalui pemasok akan dikirimkan sesuai waktu yang telah disepakati disertai *invoice* yang dibuat oleh pemasok. Sedangkan untuk pembelian bahan baku yang tidak dibeli melalui pemasok khusus, *barista* akan menyimpan bon pembelian bahan baku dan mencatat jumlah uang yang diambil dari *petty cash*. Ketika bahan baku dari pemasok tiba, *barista* akan mencocokkan jumlah bahan baku yang diantarkan dengan yang tercatat pada *invoice*. Setelah sesuai, *barista* akan menandatangani *invoice* dan bahan baku akan disusun ke dalam lemari pendingin atau bar Biji Kopi Keliling.

2. Pengendalian internal pada aktivitas siklus pendapatan Biji Kopi Keliling masih belum memadai. Hal ini dibuktikan dengan adanya rangkap jabatan antara kasir dengan barista dan pemilik usaha dengan akuntan. Rangkap jabatan dalam Biji Kopi Keliling dapat terjadi dikarenakan minimnya sumber daya manusia yang berjumlah 5 karyawan. Selain itu, hal ini juga disebabkan oleh kurangnya keterlibatan dan pengawasan pemilik usaha secara langsung dalam aktivitas operasional Biji Kopi Keliling. Dalam siklus pendapatan, penggunaan *sales order* dalam *tablet* dan pengarsipan telah diterapkan oleh Biji Kopi Keliling.

Pengendalian internal pada aktivitas siklus pengeluaran Biji Kopi Keliling masih belum memadai. Hal ini dibuktikan dengan sering terjadinya pembelian bahan baku yang terlambat yang disebabkan oleh komunikasi antara pemilik usaha dan *barista* tidak lancar. Selain itu, tidak adanya pencatatan persediaan yang dilakukan setiap hari menyebabkan hal ini terjadi. Biji Kopi Keliling tidak memiliki SOP secara tertulis mengenai prosedur pencatatan, pembelian, dan penyimpanan bahan baku yang menyebabkan *barista* tidak diberikan tanggung jawab dalam siklus ini.

3. Peranan pengendalian internal dapat peningkatan efektivitas aktivitas siklus pendapatan dan siklus pengeluaran pada Biji Kopi Keliling. Struktur organisasi dan deskripsi pekerjaan Biji Kopi Keliling dapat ditingkatkan dengan menambahkan tugas bagian gudang kepada setiap *barista* yang bertugas siang hari untuk menghitung persediaan pada akhir hari. Penugasan ini bertujuan agar kuantitas bahan baku terpantau dan keterlambatan pembelian bahan baku dapat diminimalisir.

Penggunaan SOP tertulis dalam Biji Kopi Keliling juga dapat meningkatkan efektivitas dalam siklus pendapatan maupun pengeluaran. SOP yang direkomendasikan bagi Biji Kopi Keliling berisi prosedur ketika *opening hour*, pelayanan pelanggan, pembelian bahan baku, dan *closing hour*. Hal ini bertujuan agar *barista* lebih disiplin dan tepat waktu ketika bertugas. Dalam SOP terdapat prosedur kegiatan operasional Biji Kopi Keliling untuk meminimalisir terjadinya pelanggan yang lupa membayar atau salah memberikan kembalian yang dapat memengaruhi total pendapatan yang diterima pada hari tersebut. Selain itu, dengan adanya penjelasan mengenai prosedur pembelian bahan baku, dapat membuat aktivitas pemeriksaan ketersediaan bahan baku dan *ordering material* menjadi efektif. Dengan kesibukan baru dari pemilik usaha yang membuat pengawasan langsung pada Biji Kopi Keliling menjadi minim, *barista* diharapkan dapat menjadi lebih mandiri dan dapat mampu meminimalisir terjadinya resiko yang mungkin terjadi.

5.2. Saran

Berdasarkan kesimpulan yang telah dibuat, berikut adalah saran yang ditujukan bagi Biji Kopi Keliling dan peneliti selanjutnya yang sejenis:

5.2.1. Saran untuk Biji Kopi Keliling

Berikut adalah saran yang berkaitan dengan kelemahan Biji Kopi Keliling sebagai bahan pertimbangan dan masukkan bagi pihak terkait:

1. Sebaiknya Biji Kopi Keliling menambahkan bagian gudang dengan menugaskan *barista* yang bertugas siang hari untuk menghitung persediaan pada akhir hari. Pencatatan dan pembelian bahan baku dapat dilakukan pada Aplikasi Moka untuk meminimalisir penggunaan kertas yang berlebih dan memanfaatkan sistem terintegrasi yang sudah ada. Dengan menambahkan bagian gudang, alur pembelian bahan baku dapat menjadi lebih efektif dan miskomunikasi mengenai kuantitas bahan baku dapat diminimalisir.
2. Sebaiknya Biji Kopi Keliling membuat SOP tertulis mengenai *opening hour*, pelayanan kepada pelanggan, pembelian bahan baku, dan *closing hour* sebagai bentuk pengendalian internal dalam siklus pendapatan dan siklus

pengeluaran. Selain itu, SOP tertulis juga dapat membantu meningkatkan disiplin dan tanggung jawab *barista*.

5.2.2. Saran bagi Peneliti Selanjutnya

Selain saran bagi Biji Kopi keliling, berikut adalah saran bagi peneliti selanjutnya dengan topik bahasan yang serupa untuk meneliti jenis UMKM lainnya agar dapat membantu perkembangan bisnis UMKM bersangkutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Agoes, S. (2012). *Auditing Petunjuk Praktis Pemeriksaan Akuntan Oleh Akuntan Publik* (Vol. Jilid 1). Jakarta: Salemba Empat.
- Bougie, U. S. (2016). *Research Methods for Business*. Wiley.
- Cooper, D. R., & Emory, C. W. (1995). *Business Research Methods, Fifth Edition*. Boston: Richard D. Irwin.
- Hall, J. A. (2009). *Sistem Informasi Akuntansi Buku 1 Edisi 4*. Jakarta: Salemba Empat.
- Hidayat. (1986). *Teori Efektifitas Dalam Kinerja Karyawan*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- KBBI. (2022). Diambil kembali dari Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI): <https://kbbi.web.id/efektif>
- KBBI.Lektur.ID. (2021, November 13). Diambil kembali dari Arti Kedai Kopi di Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI): <https://kbbi.lektur.id/kedai-kopi#:~:text=Menurut%20Kamus%20Besar%20Bahasa%20Indonesia,%2Dkue%2C%20dan%20sebagainya>).
- Krismiaji. (2015). *Sistem Informasi Akuntansi Edisi Keempat*. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Kusuma, C. (2022, April). *Perbandingan Coso Erm-Integrated Framework Dengan Iso 31000: 2009 Risk Management Principles And Guidelines*. Diambil kembali dari Center for Risk Management & Sustainability: <https://crmsindonesia.org/publications/perbandingan-coso-erm-integrated-framework-dengan-iso-31000-2009-risk-management-principles-and-guidelines/>
- Mulyadi. (2007). *Sistem Perencanaan dan Pengendalian Manajemen*. Jakarta: Salemba Empat.
- Mulyadi. (2016). *Sistem Akuntansi*. Jakarta: Salemba Empat.
- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&B*. Bandung: Alfabeta.
- Tahun 2021 - Data Rumah Makan, Restoran, Cafe di Kota Bandung. (2022, Maret 22). Diambil kembali dari Portal Data Kota Bandung: http://data.bandung.go.id/beta/index.php/portal/detail_data/33e36752-e5f1-429f-829b-745f4dfe3d17

- Commission, C. of S. O. of the T. (2017). *Enterprise Risk Management Integrating with Strategy and Performance Frequently Asked Questions*. June.
- COSO Advisory Council. (2017). *Enterprise risk management framework: Integrating with Strategy and Performance COSO's Fundamental Principle*. Coso.Org, 1–32.
- Romney, M. B., & Steinbart, P. J. (2017). *Accounting Information System* (Vol. 14E).
- Romney, M. B., Steinbart, P. J., Summers, S. L., & Wood, D. A. (2021). *Accounting information Systems*. In *Information Technology and Innovation Trends in Organizations - ItAIS: The Italian Association for Information Systems*.
- Sekaran, U., & Bougie, R. (2016). *Research Methods for Business: A Skill-Building Approach*. John Wiley & Sons Ltd.