

**PEMERIKSAAN OPERASIONAL TERHADAP PENGELOLAAN
PERSEDIAAN UNTUK MENINGKATKAN EFEKTIVITAS DAN
EFISIENSI PEMAKAIAN BAHAN BAKU
(STUDI KASUS PADA EXODUS *COFFEE SHOP*)**



SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian syarat
untuk memperoleh gelar Sarjana Akuntansi

Oleh:

Gabriel Gega Suryana

2017130086

UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN

FAKULTAS EKONOMI

PROGRAM STUDI AKUNTANSI

Terakreditasi oleh BAN-PT No. 1789/SK/BAN-PT/Akred/S/VII/2018

BANDUNG

2023

***OPERATIONAL INSPECTION OF INVENTORY
MANAGEMENT TO IMPROVE THE EFFECTIVENESS
AND EFFICIENCY OF RAW MATERIALS USE
(CASE STUDY ON EXODUS COFFEE SHOP)***

Suryana



UNDERGRADUATE THESIS

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

By:

Gabriel Gega Suryana

2017130086

***PARAHYANGAN CATHOLIC UNIVERSITY
FACULTY OF ECONOMICS
PROGRAM IN ACCOUNTING***

Accredited by National Accreditation Agency

No. 1789/SK/BAN-PT/Akred/S/VII/2018

BANDUNG

2023

UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM STUDI AKUNTANSI



**PEMERIKSAAN OPERASIONAL TERHADAP PENGELOLAAN
PERSEDIAAN UNTUK MENINGKATKAN EFEKTIFITAS DAN
EFISIENSI PEMAKAIAN BAHAN BAKU
(STUDI KASUS PADA EXODUS *COFFEE SHOP*)**

Oleh:

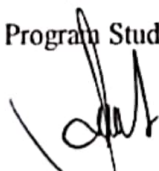
Gabriel Gega Suryana

2017130086

PERSETUJUAN SKRIPSI

Bandung, Januari 2023

Ketua Program Studi Akuntansi



Felisia, SE., AMA., M.Ak. CMA.

Pembimbing Skripsi



Samuel Wirawan, SE., MM., Ak.

PERNYATAAN

Saya yang bertanda-tangan di bawah ini,

Nama (*sesuai akte lahir*) : Gabriel Gega Suryana
Tempat, tanggal lahir : Bogor, 27 Mei 1999
NPM : 2017130086
Program studi : Akuntansi
Jenis Naskah : Skripsi

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul:

**PEMERIKSAAN OPERASIONAL TERHADAP PENGELOLAAN
PERSEDIAAN UNTUK MENINGKATKAN EFEKTIFITAS DAN
EFISIENSI PEMAKAIAN BAHAN BAKU
(STUDI KASUS PADA EXODUS COFFEE SHOP)**

Yang telah diselesaikan dibawah bimbingan:

Samuel Wirawan, SE., MM., Ak.

MENYATAKAN

Adalah benar-benar karyatulis 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 paksaan 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 perkara paling lama dua tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp. 200 juta.

Bandung,
Dinyatakan tanggal
Pembuat pernyataan



(Gabriel Gega Suryana)

ABSTRAK

Pada masa ini, dunia sudah semakin berkembang, baik dari segi sosial, teknologi maupun ekonomi. Seiring dengan fenomena ini, dunia bisnis pun semakin berkembang pesat, setiap perusahaan harus bisa meningkatkan keunggulan yang mereka miliki dengan memanfaatkan perkembangan yang ada. Persaingan yang ketat membuat perusahaan harus memiliki keunggulan dan keunikan tersendiri dari para pesaingnya, terutama untuk perusahaan yang bergerak di bidang kuliner. Upaya ini bisa dicapai salah satunya dengan membuat proses pengelolaan persediaan bahan baku yang efektif dan efisien, di mana pada kondisi ini perusahaan dapat memaksimalkan setiap sumber daya yang dimiliki untuk mencapai tujuannya. Sistem operasi perusahaan bisa bekerja dengan baik dengan cara dilakukannya pengelolaan persediaan.

Pemeriksaan operasional merupakan salah satu upaya dalam membantu perusahaan menemukan masalah-masalah yang ada, khususnya dalam aktivitas pengelolaan persediaan bahan baku yang efektif dan efisien. Aktivitas pengelolaan persediaan bahan baku dapat dikatakan efektif jika sudah bisa mencapai tujuan tertentu. Pengelolaan persediaan bahan baku dapat dikatakan efisien jika penggunaannya sudah optimal dalam mencapai tujuan tersebut. Pemeriksaan operasional perlu dilakukan untuk mengetahui apakah pengelolaan persediaan bahan baku yang dilakukan sudah efektif dan efisien. Efektivitas dan efisiensi saling berkaitan satu sama lain, kedua hal tersebut harus menjadi perhatian agar perusahaan dapat mengoptimalkan sumber daya yang ada, sehingga proses mekanisme pengelolaan persediaan bahan baku berjalan dengan efektif dan efisien. Jika kedua hal tersebut tidak berjalan dengan baik, maka dapat membuat kerugian bagi perusahaan.

Pada penelitian ini, metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif. Sumber data berupa data primer dan sekunder dengan teknik pengumpulan data yaitu studi lapangan dan studi literatur. Data diperoleh dengan melakukan wawancara, observasi, dokumentasi dan teori pada jurnal atau buku. Data yang telah dikumpulkan kemudian diolah dan dianalisis untuk mendapatkan suatu kesimpulan. Objek penelitian dalam penelitian ini adalah pemeriksaan operasional terhadap aktivitas pengelolaan persediaan bahan baku. Pemeriksaan operasional dilakukan dengan unit analisis di Exodus Coffee.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa masih banyak terdapat kelemahan-kelemahan pada aktivitas pengelolaan persediaan bahan baku. Masih terdapat beberapa komponen dari aktivitas pengelolaan persediaan bahan baku yang belum memadai. Diantaranya adalah dokumen terkait pengelolaan persediaan, proses pencatatan dan penyimpanan bahan baku, proses perencanaan, pemesanan dan pembelian bahan baku, juga proses koordinasi antar divisi dalam pengelolaan persediaan, serta mekanisme perhitungan terkait pengelolaan persediaan bahan baku. Dengan demikian, dapat disimpulkan dari hasil penelitian bahwa proses dalam pengelolaan persediaan bahan baku pada Exodus Coffee belum efektif dan efisien. Oleh karena itu, berdasar pada kelemahan-kelemahan yang ada, diberikan beberapa saran dan rekomendasi bagi perusahaan. Saran maupun rekomendasi tersebut antara lain adalah perbaikan dan penambahan dokumen yang berkaitan dengan proses pengelolaan persediaan, membuat pelatihan dan kebijakan mengenai pencatatan dan penyimpanan bahan baku, lalu membuat divisi pembelian untuk berfokus pada pengelolaan persediaan bahan baku agar mengurangi miskoordinasi juga membantu dalam proses perencanaan dan pembelian bahan baku. Selain itu, rekomendasi juga berupa mekanisme perhitungan untuk memonitori persediaan bahan baku agar tetap efektif dan efisien.

Kata Kunci: pemeriksaan operasional, efektivitas, efisiensi dan pengelolaan persediaan bahan baku

ABSTRACT

This days, the world has been growing, both in terms of social, technological and economic. Along with this phenomenon, the business world is growing rapidly which makes every company must be able to increase the advantages they have by taking advantage of existing developments. Intense competition makes companies must have their own advantages and uniqueness from their competitors, especially for companies engaged in the culinary field. This effort can be achieved one of them by creating an effective and efficient raw material inventory management process, where in this condition the company can maximize every resource it has to achieve its goals. The company's operating system can work well by managing inventory.

Operational inspection is one of the efforts to help the company find existing problems, especially in the effective and efficient raw material inventory management activities. Raw material inventory management activities can be said effective if they can achieve certain goals. Raw material inventory management can be said efficient if its use is optimal in achieving this goal. Operational checks need to be carried out to find out whether the raw material inventory management has been carried out effectively and efficiently. Effectiveness and efficiency are related to each other, these two things must be a concern so that companies can optimize existing resources, then the raw material inventory management mechanism process could runs effectively and efficiently. If these two things do not go well, it can create losses for the company.

This study use descriptive method for the research method. The data sources used are primary and secondary data with data collection techniques, namely field studies and literature studies. Data obtained by conducting interviews, observations, documentation and theory in journals or books. The data that has been collected is then processed and analyzed to get a conclusion. The object of research in this study is an operational examination of raw material inventory management activities. Operational checks are carried out with the analysis unit in Exodus Coffee.

The results of the study show that there are still many weaknesses in raw material inventory management activities. There are still several components of raw material inventory management activities that are inadequate. Among them are documents related to inventory management, the process of recording and storing raw materials, the process of planning, ordering and purchasing of raw materials, as well as coordination processes between divisions in inventory management, as well as calculation mechanisms related to raw material inventory management. Thus, it can be concluded from the research results that the processes in managing raw material supplies at Exodus Coffee are not yet effective and efficient. Therefore, based on the existing weaknesses, some suggestions and recommendations are given for the company. These suggestions and recommendations include improving and adding documents related to the inventory management process, creating training and policies regarding the recording and storage of raw materials, then creating a purchasing division to focus on managing raw material inventories in order to reduce miscoordination as well as assist in the planning and purchasing process. raw material. In addition, recommendations are also in the form of a calculation mechanism to monitor raw material supplies so that they remain effective and efficient.

Keywords: *operational inspection, effectiveness, efficiency and raw material inventory management*

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat dan penyertaannya yang diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pemeriksaan Operasional Terhadap Pengelolaan Persediaan Untuk Meningkatkan Efektivitas dan Efisiensi Pemakaian Bahan Baku (Studi Kasus Pada Exodus *Coffee Shop*)” dengan baik.

Selama menyelesaikan skripsi ini, penulis memperoleh banyak bantuan, bimbingan, dan dukungan dari banyak pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin memberikan ucapan terima kasih kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa atas penyertaan, berkat, dan perlindungan yang diberikan selama penulisan skripsi sehingga skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik.
2. Orang tua yang selalu memberikan dukungan baik moral maupun materi, memberikan semangat dan motivasi selama menempuh pendidikan di Universitas Katolik Parahyangan. Terima kasih atas doa dan dukungannya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini.
3. Mba Diva dan Mas Rio selaku Kakak Penulis atas doa dan dukungannya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini.
4. Bapak Samuel Wirawan, SE., MM., Ak., selaku dosen pembimbing penulis yang telah meluangkan waktu, memberikan arahan serta ilmu kepada penulis. Terima kasih juga atas segala saran, dukungan, dan bimbingan yang diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
5. Ibu Atty Yuniawati, SE., MBA., CMA., selaku dosen wali yang telah meluangkan waktu dalam memberikan bimbingan dan arahan selama peneliti menempuh perkuliahan.
6. Seluruh Dosen Pengajar di Fakultas Ekonomi, di luar Fakultas Ekonomi serta dosen MKU Universitas Katolik Parahyangan yang telah memberikan ilmu bagi penulis selama berkuliah di UNPAR dari awal perkuliahan hingga akhir perkuliahan.
7. Seluruh Dosen penguji sidang yang telah menguji hasil dari penelitian ini.
8. Mas Enrico, Mas Jerom, Mas Anton dan Mas Andre selaku pemilik dari Exodus Coffee yang telah memberikan izin penelitian, meluangkan waktu dan memberikan informasi yang dibutuhkan dalam penelitian ini.

9. Bapak Obe, Bapak Eriko, dan Bapak Dimas selaku kepala divisi dari Exodus Coffee yang telah banyak membantu dalam memberikan informasi terkait data yang dibutuhkan dalam penelitian ini.
10. Aubrey Chantiqa selaku teman dekat penulis. Terima kasih untuk doa, dukungan, bantuan, penghiburan yang diberikan dan juga telah sabar selama menjadi tempat berkeluh kesah selama proses perkuliahan hingga selesai penulisan skripsi.
11. Juan Nandriisa, Viktor, dan Arif selaku teman kerja dan sahabat penulis yang selalu memberikan dukungan serta motivasi dan menemani peneliti selama penyusunan penelitian ini.
12. Albert, Radit, Edwin, Rio, Izhar, Dannika, Fariz selaku teman peneliti selama menempuh pendidikan di UNPAR yang selalu menemani dan memberikan semangat selama perkuliahan dan penyusunan skripsi ini.
13. Teman-teman Akuntansi UNPAR angkatan 2017 yang tidak dapat disebutkan satu persatu. Terima kasih atas kerja sama nya dari awal perkuliahan hingga akhir perkuliahan.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan selama proses penulisan skripsi ini. Maka dari itu, penulis menerima segala kritik dan saran yang membangun dari pembaca guna perbaikan dan manfaat yang akan diperoleh di masa yang akan datang. Besar harapan penulis agar skripsi ini dapat memberikan manfaat dan tambahan informasi bagi seluruh pihak yang membutuhkan. Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih.

Bandung, Januari 2023

Penulis,



Gabriel Gega Suryana

DAFTAR ISI

	hal
ABSTRAK	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Penelitian	1
1.2. Rumusan Masalah Penelitian	3
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Kegunaan 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-jenis Pemeriksaan	10
2.2. Pemeriksaan Operasional	10
2.2.1. Pengertian Pemeriksaan Operasional	11
2.2.2. Tujuan Pemeriksaan Operasional	11
2.2.3. Manfaat Pemeriksaan Operasional	13
2.2.4. Tahapan Pemeriksaan Operasional	14
2.3. Persediaan	19
2.3.1. Definisi Persediaan	19
2.3.2. Jenis-jenis Persediaan	19
2.3.3. Manfaat Persediaan	20
2.4. Pengelolaan Persediaan	21
2.4.1. Tujuan Pengelolaan Persediaan	21
2.4.2. Manfaat Pengelolaan Persediaan	22
2.4.3. Metode Pengelolaan Persediaan	22
2.4.3.1. <i>Safety Stock</i>	23

2.4.3.2. <i>Reorder Point</i>	24
2.4.3.3. <i>Lead Time</i>	24
2.5. Efektivitas dan Efisiensi	25
2.5.1. Efektivitas	25
2.5.2. Efisiensi	25
BAB 3 METODE DAN OBJEK PENELITIAN	26
3.1. Metode Penelitian	26
3.1.1. Sumber Data	26
3.1.2. Teknik Pengumpulan Data	27
3.1.3. Teknik Pengolahan Data	30
3.1.4. Kerangka Penelitian	33
3.2 Objek Penelitian.....	37
3.2.1 Sejarah Singkat Perusahaan.....	37
3.2.2 Struktur Organisasi.....	37
3.2.3 Deskripsi Pekerjaan.....	38
3.2.4 Gambaran Umum Aktivitas Pengelolaan Persediaan Bahan Baku	41
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	43
4.1. Tahap Perencanaan (<i>Planning Phase</i>)	43
4.1.1 Pengolahan dan analisis data terkait proses pengelolaan persediaan bahan baku.....	47
4.1.1.1. Perhitungan Lead Time, Safety Stock, dan Reorder Point	49
4.1.2. Perhitungan Kerugian Coffee Shop.....	72
4.2. Tahap Program Kerja (<i>Work Program Phase</i>)	75
4.3. Tahap Pemeriksaan Lapangan (<i>Field Work Phase</i>).....	78
4.3.1. Hasil Wawancara dengan Pemilik Exodus Coffee Terkait Sistem Pengelolaan Persediaan	78
4.3.2. Hasil Wawancara dengan Kepala Divisi Keuangan Exodus Coffee Terakit Sistem Pengelolaan Persediaan Bahan Baku	81
4.3.3. Hasil Wawancara dengan Kepala Divisi Barista Exodus Coffee Terakit Sistem Pengelolaan Persediaan Bahan Baku	83
4.3.4. Hasil pengumpulan dokumen-dokumen yang berkaitan dengan proses pengelolaan persediaan bahan baku.	86
4.3.5. Hasil Observasi pada Exodus Coffee terkait sistem pengelolaan persediaan bahan baku.....	90

4.3.6. Hasil Pengolahan dan analisis data pada Exodus Coffee terkait sistem pengelolaan persediaan bahan baku	93
4.4. Tahap Pengembangan Temuan dan Rekomendasi (Development of Findings and Recommendations Phase)	94
4.5. Peranan Pemeriksaan Operasional Terhadap Pengelolaan Persediaan untuk Meningkatkan Efektivitas dan Efisiensi Persediaan Bahan Baku Exodus Coffee.....	113
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN	117
5.1. Kesimpulan	117
5.2. Saran.	121
DAFTAR PUSTAKA	123
LAMPIRAN.....	1
RIWAYAT HIDUP.....	1

DAFTAR GAMBAR

	hal
Gambar 3.1. Kerangka Penelitian	36
Gambar 3.2. Struktur Organisasi Exodus Coffee Shop.....	38
Gambar 4.1. Dokumen Persediaan.....	36
Gambar 4.2. Dokumen Perencanaan Pembelian	38
Gambar 4.3. Dokumen Pembelian	38

DAFTAR TABEL

	hal
Tabel 4. 1. Daftar Bahan Baku Dengan Persediaan Berlebih	48
Tabel 4. 2. Daftar Bahan Baku yang Mengalami Keterlambatan Pengiriman.....	49
Tabel 4. 3. Total Pemakaian dari Bahan Baku Kin Fresh Milk	50
Tabel 4. 4. Hasil Perhitungan Pemakaian dari Bahan Baku Kin Fresh Milk.....	51
Tabel 4. 5. Total Pemakaian dari Bahan Baku Oreo.....	53
Tabel 4. 6. Hasil Perhitungan Pemakaian dari Bahan Baku Oreo	53
Tabel 4. 7. Total Pemakaian dari Bahan Baku Regal	55
Tabel 4. 8. Hasil Perhitungan Pemakaian dari Bahan Baku Regal	56
Tabel 4. 9. Total Pemakaian dari Bubuk Coklat	57
Tabel 4. 10. Hasil Perhitungan Pemakaian dari Bahan Baku Bubuk Coklat	58
Tabel 4. 11. Total Pemakaian dari Bubuk Vanilla	59
Tabel 4. 12. Hasil Perhitungan Pemakaian dari Bahan Baku Bubuk Vanilla	60
Tabel 4. 13. Total Pemakaian dari Bubuk Melon	62
Tabel 4. 14. Hasil Perhitungan Pemakaian dari Bahan Baku Bubuk Melon	62
Tabel 4. 15. Lead Time Rata-Rata Kapiten Apple Fiz.....	64
Tabel 4. 16. Total Pemakaian dari Kapiten Apple Fiz.....	65
Tabel 4. 17. Data Perhitungan Safety Stock dan Reorder Point dari Bahan Baku Kapiten Apple Fiz	65
Tabel 4. 18. Lead Time Rata-Rata SamBrewok Havana	67
Tabel 4. 19. Total Pemakaian dari SamBrewok Havana	68
Tabel 4. 20. Data Perhitungan Safety Stock dan Reorder Point dari Bahan Baku SamBrewok Havana.....	68
Tabel 4. 21. Lead Time Rata-Rata Coffee Beer.....	70
Tabel 4. 22. Total Pemakaian dari Coffee Beer.....	71
Tabel 4. 23. Data Perhitungan Safety Stock dan Reorder Point dari Bahan Baku Coffee Beer	71
Tabel 4. 24. Perhitungan Kerugian Bahan Baku Rusak.....	73
Tabel 4. 25. Estimasi Perhitungan Kerugian Bahan Baku Rusak Dalam Satu Bulan.....	74

Tabel 4. 26. Estimasi Perhitungan Kerugian Bahan Baku Rusak Dalam Satu Tahun.....	74
---	----

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Hasil Wawancara pada Tahap Perencanaan (Planning Phase) Kepada pemilik, kepala divisi keuangan dan kepala divisi barista dari Exodus Coffee
- Lampiran 2 Hasil Wawancara pada Tahap Pemeriksaan Lapangan (Field Work Phase) Kepada pemilik dari Exodus Coffee
- Lampiran 3 Hasil Wawancara pada Tahap Pemeriksaan Lapangan (Field Work Phase) Kepada Kepala Divisi Keuangan dari Exodus Coffee
- Lampiran 4 Hasil Wawancara pada Tahap Pemeriksaan Lapangan (Field Work Phase) Kepada Kepala Divisi Barista dari Exodus Coffee
- Lampiran 5 Data yang diperlukan dalam Menghitung Safety Stock dan Reorder Point
- Lampiran 6 Hasil Observasi Pada Exodus Coffee Shop
- Lampiran 7 Rekomendasi Dokumen Perencanaan Pembelian Bahan Baku
- Lampiran 8 Rekomendasi Dokumen Pembelian Bahan Baku
- Lampiran 9 Rekomendasi Dokumen Pencatatan Kerusakan Bahan Baku
- Lampiran 10 Rekomendasi Kebijakan Terkait Peraturan Dalam Penyimpanan Arsip Dokumen
- Lampiran 11 Rekomendasi Kebijakan Terkait Peraturan Dalam Menjaga Kebersihan dan Keamanan di Lingkungan Kerja
- Lampiran 12 Rekomendasi Kebijakan Terkait Prosedur dalam Penyimpanan Bahan Baku
- Lampiran 13 Rekomendasi Struktur Organisasi dan Job Description Divisi Pembelian

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Penelitian

Pada masa ini, dunia sudah semakin berkembang baik dari segi sosial, teknologi maupun ekonomi. Seiring dengan fenomena ini, dunia bisnis pun semakin berkembang pesat, setiap perusahaan harus bisa meningkatkan keunggulan yang mereka miliki dengan memanfaatkan perkembangan yang ada. Sejalan dengan itu, berbagai kelemahan pun harus bisa diminimalisir oleh perusahaan karena persaingan sudah semakin ketat. Untuk bisa lebih unggul dari para pesaingnya, perusahaan harus mampu mengetahui kelemahan dan ancaman yang dimiliki agar dapat melakukan langkah antisipasi guna terus memperbaiki kinerja operasi kedepannya.

Dengan berkembangnya dunia bisnis, perusahaan berlomba-lomba untuk menjadi yang terbaik khususnya diantara pesaingnya. Persaingan yang ketat ini membuat perusahaan harus memiliki keunggulan dan keunikan tersendiri, terutama untuk perusahaan yang bergerak di bidang kuliner. Upaya ini bisa dicapai salah satunya dengan membuat proses pengelolaan persediaan bahan baku yang efektif dan efisien di mana pada kondisi ini perusahaan dapat memaksimalkan setiap sumber daya yang dimiliki untuk mencapai tujuannya. Aktivitas operasi perusahaan dapat bekerja dengan baik dengan cara dilakukannya pengelolaan persediaan.

Pengelolaan persediaan bahan baku harus dilakukan dan dikelola dengan baik. Tentunya, pengelolaan persediaan bahan baku yang baik memerlukan adanya kebijakan maupun prosedur yang tepat. Khususnya dalam usaha kuliner ini, pengelolaan persediaan bahan baku menjadi aspek yang penting bagi kafe. Sebagai contoh, kebijakan atau prosedur harus dapat mengelola mulai dari pencatatan stok, penyimpanan bahan baku, serta pembelian dan pemakaian bahan baku. Mekanisme perhitungan seperti *safety stock*, *reorder point*, dan pencatatan kerugian juga menjadi bagian penting dalam mengelola persediaan bahan baku. Dengan adanya kebijakan maupun prosedur yang tepat dalam mengelola persediaan bahan baku, tentu akan menghasilkan proses pengelolaan persediaan bahan baku yang efektif dan efisien.

Pengelolaan persediaan bahan baku yang efektif dan efisien dapat mempengaruhi kualitas pelayanan khususnya dalam hal ketersediaan suatu produk. Aktivitas pengelolaan persediaan bahan baku dapat dikatakan efektif jika sudah bisa mencapai tujuan tertentu, sedangkan dikatakan efisien jika penggunaannya sudah optimal dalam mencapai tujuan tersebut. Pengelolaan persediaan bahan baku juga berpengaruh pada kualitas produk, jika bahan baku dikelola dengan benar akan memiliki kualitas yang baik, maka akan menghasilkan produk yang baik pula. Sebaliknya, jika pengelolaan persediaan tidak dilakukan dengan baik dapat menimbulkan risiko tidak tersedianya suatu produk, hal ini akan menurunkan kualitas layanan dari perusahaan.

Kafe merupakan salah satu bisnis yang sangat berkembang pada saat ini. Terkadang para kalangan muda sampai dewasa sudah memanfaatkan kafe tidak hanya sebagai tempat makan, melainkan menjadi tempat bersantai pada waktu luang bahkan biasa menjadi tempat rapat untuk membicarakan pekerjaan. Seakan kafe ini sudah menjadi bagian penting dari kebutuhan hidup banyak orang. Ciri khas kafe biasanya terlihat dari menu-menu utama mereka seperti kafe yang berfokus untuk menu ayam goreng, menu masakan *western*, pasta, dan lain-lain. Salah satu jenis kafe yang ada adalah *coffee shop*.

Coffee shop adalah kafe dengan cirikhas utama menyajikan berbagai menu kopi. *Coffee shop* saat ini sangat mudah ditemui di segala tempat, selain menu kopi terdapat juga menu-menu menarik lainnya seperti makanan dan minuman non-kopi. Hal ini yang membuat *coffee shop* ramai dikunjungi oleh banyak kalangan. Dengan beragamnya menu yang terdapat di *coffee shop*, tentu membuat persediaan bahan baku harus terorganisir dengan baik.

Pengelolaan persediaan bahan baku yang tidak baik, dapat memberikan dampak bagi kafe. Banyak faktor-faktor di dalamnya yang harus diperhatikan seperti jumlah stok untuk ketersediaan menu, aktivitas penyimpanan bahan baku, dan perencanaan dalam pembelian bahan baku. Tidak jarang ditemukan bahan-bahan yang sudah tidak layak pakai atau kedaluwarsa. Jika bahan baku ini banyak yang tidak bisa dipakai tentu akan menyebabkan risiko di mana menu tidak bisa disajikan ke pelanggan dan ini akan membuat pelanggan merasa kecewa. Hal dapat menyebabkan

adanya kerugian yang disebabkan oleh kerusakan bahan baku dan berpotensi kehilangan penjualan karena ketersediaan bahan baku yang terbatas.

Exodus Coffee merupakan kafe atau kedai kopi yang bergerak di bidang produk makanan dan minuman. Berlokasi di Puri Nirwana, Cibinong, Kabupaten Bogor. Dalam bergerak di industri kuliner, Exodus Coffee tentu harus dapat mengoptimalkan tingkat efektivitas dan efisiensi pengelolaan persediaan bahan baku. Dengan pengelolaan yang optimal, Exodus Coffee dapat memberikan pelayanan terbaik dalam memenuhi ekspektasi pelanggan. Sampai saat ini, Exodus Coffee belum memiliki *Standar Operating Procedure* (SOP) tertulis dan hanya dilakukan sosialisasi secara lisan dalam kegiatan operasi sehari-hari. Exodus Coffee juga belum pernah melakukan pemeriksaan operasional dalam upaya meningkatkan efektivitas dan efisiensi pemakaian bahan baku.

Karena itu, pemeriksaan operasional terkait dengan pengelolaan persediaan bahan baku harus dilakukan. Pemeriksaan operasional ini dapat membantu menemukan masalah-masalah yang ada dalam proses pengelolaan persediaan bahan baku dan dapat membantu kafe agar dapat melihat apakah pengelolaan persediaan bahan baku kafe sudah berjalan dengan efektif dan efisien atau belum, sesuai dengan yang diinginkan pengelola. Apabila hasil dari pemeriksaan operasional pada pengelolaan persediaan bahan baku ini berjalan dengan baik, tentu dapat memberikan rekomendasi yang baik bagi pihak kafe dan membantu pihak kafe untuk bisa berjalan dengan lebih baik lagi kedepannya dalam dunia bisnis kuliner.

1.2. Rumusan Masalah Penelitian

Berikut merupakan rumusan masalah penelitian yang diperoleh berdasarkan latar belakang yang diuraikan diatas:

1. Bagaimana kebijakan dan prosedur pengelolaan persediaan bahan baku yang dilakukan oleh Exodus Coffee?
2. Apakah pengelolaan persediaan bahan baku yang dilakukan oleh Exodus Coffee sudah efektif dan efisien?
3. Bagaimana dampak dari pengelolaan persediaan bahan baku yang dilakukan oleh Exodus Coffee?

4. Bagaimana peran pemeriksaan operasional terhadap pengelolaan persediaan bahan baku untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi pemakaian bahan baku oleh Exodus Coffee saat ini?

1.3. Tujuan Penelitian

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

1. Untuk mengetahui kebijakan dan prosedur pengelolaan persediaan bahan baku yang dilakukan oleh Exodus Coffee.
2. Untuk mengetahui apakah pengelolaan persediaan bahan baku yang dilakukan oleh Exodus Coffee sudah efektif dan efisien atau belum.
3. Untuk mengetahui dampak dari mekanisme pengelolaan persediaan bahan baku yang dilakukan oleh Exodus Coffee.
4. Mengetahui peran pemeriksaan operasional terhadap pengelolaan persediaan bahan baku untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi pemakaian bahan baku oleh Exodus Coffee saat ini.

1.4. Kegunaan Penelitian

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan dapat membantu dan memberikan gambaran perusahaan dalam menjalankan kegiatan pengelolaan persediaan bahan baku dengan efektif dan efisien sehingga kegiatan operasi perusahaan dapat berkembang menjadi lebih baik dari sebelumnya.

2. Bagi Pembaca

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan dan dapat menjadi referensi informasi bagi peneliti selanjutnya yang memiliki topik serupa terkait dengan pengelolaan persediaan.

3. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat memperluas pengetahuan mengenai prosedur maupun mekanisme pemeriksaan operasional terhadap usaha di bidang kuliner. Serta memberi pemahaman bagaimana mengelola bahan baku secara efektif dan efisien.

1.5. Kerangka Pemikiran

Di era persaingan bisnis yang ketat ini, perusahaan dituntut untuk bisa memanfaatkan setiap kesempatan dan selalu meningkatkan keunggulan yang dimiliki. Pada setiap perusahaan, umumnya mempunyai bagian-bagian yang saling berhubungan dalam menentukan setiap langkah maupun wewenang yang harus dijalankan. Seperti contoh pada kafe, terdapat bagian keuangan, dapur, barista, pemasaran dan lain-lain. Dalam mencapai tujuannya tentu dibutuhkan sinergi antara satu bagian dengan yang lainnya, salah satu caranya dengan memperbaiki setiap bagian agar sistem kerja semakin baik dan bisa meminimalisir kekurangan perusahaan. Hal ini bisa dicapai dengan adanya suatu pemeriksaan operasional. Aktivitas ini dapat membantu perusahaan dalam menyelesaikan masalah-masalah yang ada pada perusahaan.

Menurut Reider (2002:2), pemeriksaan operasional merupakan suatu proses menganalisis operasi dan aktivitas untuk mengidentifikasi area yang bermasalah lalu melakukan perbaikan. Pemeriksaan operasional juga diarahkan dalam melakukan perbaikan secara terus-menerus agar aktivitas operasi menjadi lebih efektif dan efisien. Menurut Reider (2002:39), Pemeriksaan operasional terdiri dari lima tahap dimulai dari tahap perencanaan (*Planning Phase*), tahap program kerja (*Work Program Phase*), tahap pemeriksaan lapangan (*Field Work Phase*), tahap pengembangan dan pemberian rekomendasi (*Development of Findings and Recommendations Phase*), hingga tahap pencatatan (*Reporting Phase*). Dengan demikian permasalahan yang ada dapat teridentifikasi dan dapat ditemukan solusinya, juga dapat membuat pengelolaan persediaan bahan baku menjadi efektif dan efisien.

Bahan baku merupakan bahan yang utama di dalam melakukan proses produksi sampai menjadi barang jadi. Menurut Wibowo (2010:24), bahan baku

meliputi semua barang dan bahan yang dimiliki perusahaan dan digunakan untuk proses produksi. *Coffee shop* bergerak pada industri kuliner, dengan ini pengelolaan persediaan bahan baku menjadi aspek yang sangat penting guna kelancaran dan keberhasilan dari proses operasi *Coffee shop*. Menurut Ristono (2009:4), pengelolaan persediaan adalah kegiatan dalam memperkirakan jumlah persediaan bahan baku yang tepat, dengan jumlah yang tidak terlalu besar dan tidak kekurangan dibandingkan dengan kebutuhan atau permintaan yang ada. Agar dapat mengetahui apakah pengelolaan persediaan bahan baku yang dilakukan pengelola *coffee shop* sudah efektif dan efisien, maka diperlukan pemeriksaan operasional. Pengelolaan persediaan bahan baku yang baik juga berpengaruh besar pada keoptimalan dari proses bisnis kuliner ini. Pada *coffee shop*, ketersediaan bahan baku untuk diolah menjadi menu saji sangatlah penting. Hal ini dapat berpengaruh pada kualitas, kuantitas dan waktu penyajian.

Dalam aktivitas pemeriksaan operasional terhadap pengelolaan persediaan, terdapat beberapa *tools* yang harus diperhatikan, yaitu *safety stock*, *reorder point* dan *lead time*. Menurut Assauri (2008:263), *safety stock* merupakan persediaan tambahan untuk menjaga kemungkinan terjadinya kekurangan bahan baku sehingga perusahaan dapat meminimalisir terjadinya hambatan. Selain *safety stock*, kebijakan *reorder point* juga harus diperhatikan karena jika tidak berjalan dengan baik, sering menjadi penyebab berbagai gangguan pada aktivitas penjualan di *coffee shop*. Menurut Heizer dan Render (2017:501), *reorder point* adalah titik atau tingkat persediaan di mana perlu mengambil tindakan mengisi kembali stok persediaan untuk kegiatan produksinya. Maka dari itu dalam menjalankan *reorder point*, diperlukan juga *safety stock* agar bisa terhindar dari terjadinya kekurangan persediaan dan mengantisipasi *buffer* atas *lead time* yang lebih panjang.

Dalam menjaga pengelolaan persediaan bahan baku tetap efektif dan efisien, *coffee shop* juga perlu memperhatikan *lead time*. Menurut Assauri (2008:264), *lead time* adalah lamanya waktu antara mulai dilakukannya pemesanan bahan-bahan sampai dengan kedatangan bahan-bahan yang dipesan tersebut dan diterima di gudang perusahaan. Terdapat beberapa komponen penting dalam *lead time*, yaitu waktu pemrosesan awal, proses, penyimpanan, waktu pengangkutan, dan waktu inspeksi. *Lead time* membantu *coffee shop* dalam mengirim permintaan kepada pemasok

sebelum mengalami kehabisan stok. Hal ini juga dapat membantu *coffee shop* dalam menjaga efisiensi biaya dan menjaga agar tidak terdapat kelebihan stok. Penting untuk *coffee shop* dalam mengurangi waktu *lead time* sebaik mungkin agar selalu siap memproduksi pesanan pelanggan dan tidak kehabisan stok untuk meningkatkan kepuasan pelanggan. Ketiga *tools* ini sangat berkaitan dalam membantu *coffee shop* untuk menjaga dari berbagai permasalahan jumlah persediaannya, sehingga tidak mengganggu aktivitas penjualan. Selain itu dapat membantu pengelolaan persediaan menjadi lebih efektif dan efisien.

Pengelolaan persediaan bahan baku dapat dikatakan efektif apabila dalam pelaksanaannya telah memenuhi tujuan dari aktivitas tersebut. Menurut Utama, dkk (2019:164), tujuan dari aktivitas pengelolaan persediaan bahan baku adalah menetapkan dan menjamin tersedianya sumber daya yang tepat, dalam kuantitas yang tepat, dan pada waktu yang tepat. Menurut Reider (2002:20-21), efektivitas merupakan ukuran tingkat keberhasilan suatu perusahaan dalam mencapai tujuan yang telah ditetapkan serta manfaat yang diberikan. Sedangkan efisiensi merupakan ukuran penggunaan sumber daya yang dimiliki suatu perusahaan yang dihubungkan dengan usaha perusahaan tersebut dalam mencapai suatu tujuan yang telah ditetapkan, dengan melaksanakan tanggung jawabnya dengan upaya pengeluaran yang minimum.

Pengelolaan persediaan bahan baku dapat dikatakan sudah efisien apabila telah dilakukan secara optimal dalam pemanfaatan sumber daya yang ada sehingga dapat menghasilkan kualitas produk yang baik. Menurut Lamatic (2009:205), agar pengendalian persediaan berjalan dengan efisien, terdapat dua hal umum yang harus diperhatikan:

1. Jaminan atas ketersediaan bahan baku untuk melakukan produksi.
2. Biaya-biaya terkait persediaan yang besarnya seminimal mungkin.

Perusahaan perlu mementingkan aspek efisiensi guna menghindari terjadinya pemborosan biaya. Jika penggunaan sumber daya tidak berjalan dengan efisien, maka berpengaruh pula kepada efektivitas perusahaan. Sumber daya perusahaan harus bisa dikelola secara optimal, tidak kekurangan dan juga tidak kelebihan. Jika terjadi kelebihan sumber daya yang cukup banyak maka dapat mengakibatkan adanya limbah yang berlebih maupun stok yang tersimpan lama

sehingga berpotensi kedaluwarsa dan bisa menyebabkan kerugian. Sebaliknya jika kekurangan sumber daya, perusahaan akan mengalami hambatan dalam memenuhi penjualan karena kekurangan bahan baku yang nantinya akan diolah sebagai menu yang akan dipesan oleh *customer*.

Efektivitas dan efisiensi saling berkaitan satu sama lain, kedua hal tersebut harus menjadi perhatian agar perusahaan dapat mengoptimalkan sumber daya yang ada, sehingga proses mekanisme pengelolaan persediaan bahan baku berjalan dengan efektif dan efisien. Jika kedua hal tersebut tidak berjalan dengan baik, maka dapat merugikan perusahaan. Agar dapat mengetahui apakah pengelolaan persediaan bahan baku yang dilakukan pengelola *coffee shop* sudah efektif dan efisien, maka diperlukan pemeriksaan operasional terhadap pengelolaan persediaan untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi pemakaian bahan baku.