

## BAB 5

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 4.3. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti melalui *planning phase* (tahap perencanaan), *work programs phase* (tahap program kerja), *field work phase* (tahap penelitian lapangan), *development of findings and recommendation phase* (tahap pengembangan temuan dan rekomendasi) pada Rumah Makan Saung Sarasa, peneliti dapat memberikan beberapa kesimpulan mengenai pengelolaan persediaan bahan baku. Berikut kesimpulan yang diperoleh peneliti, yaitu:

1. Berikut uraian kebijakan dan prosedur pengelolaan persediaan bahan baku di Rumah Makan Saung Sarasa

- a. Pembuatan *Market List*

Untuk memenuhi kebutuhan bahan baku untuk kegiatan operasi Rumah Makan Saung Sarasa, pemesanan bahan baku dilakukan sehari sebelum ke *supplier* agar dapat diproses dan datang keesokan harinya. Untuk mendata bahan baku mana saja yang perlu dibeli, maka karyawan harus memeriksa ketersediaan bahan baku yang ada lalu mencatat bahan baku mana yang perlu dibeli. Setelah *market list* bahan baku tersebut selesai dibuat oleh karyawan dapur, lalu *market list* tersebut diberikan kepada *owner* untuk mendapat persetujuan pembelian bahan baku.

- b. Pemesanan bahan baku

Setelah diterima oleh *owner*, *market list* tersebut diperiksa jumlah jenisnya dan disesuaikan dengan bahan baku yang ada di gudang. Apabila ternyata bahan baku tersebut masih ada di dalam gudang, maka bahan baku tersebut tidak jadi dipesan. Sebaliknya bahan baku yang benar sudah tidak ada lagi di gudang, lalu dipesan oleh *owner* secara langsung kepada *supplier*.

- c. Penerimaan dan Pencatatan bahan baku

Setelah *market list* bahan baku tersebut dipesan, maka *supplier* selanjutnya mengirimkan bahan baku yang dipesan keesokan harinya. Dan bahan baku tersebut harus diterima oleh karyawan untuk selanjutnya ditimbang, didokumentasikan dan diperiksa kesesuaian jumlah dan jenis bahan baku.

- d. Pemilahan dan Pengolahan bahan baku  
Bahan baku yang sudah diperiksa kesesuaiannya, selanjutnya akan dibersihkan dan dipilah untuk disiapkan menjadi satuan saji atau diolah menjadi setengah matang sebelum akhirnya disimpan ke gudang penyimpanan
  - e. Penyimpanan Bahan Baku  
Setelah dibersihkan dan dipilah ataupun dimasak setengah matang, bahan baku disimpan berdasarkan kategori ketahanan dan kebutuhan bahan baku tersebut. Ada yang dimasukkan kedalam lemari pendingin (kulkas), *freezer*, ataupun di meja dapur.
2. Kebijakan dan prosedur pengelolaan persediaan bahan baku di Rumah Makan Saung Sarasa secara umum ada beberapa bagian yang sudah baik seperti proses produksi dan penyimpanan makanan beku sudah baik, namun masih ada beberapa bagian yang masih perlu dibenahi seperti
    - a. sistem pencatatan masuk dan keluarnya bahan baku,
    - b. menambah pelatihan karyawan,
    - c. meningkatkan standar *recruitment* karyawan
    - d. menjalin hubungan kerja yang baik dan sehat
  3. Faktor yang menjadi penyebab dari terjadinya masalah dan kendala dalam aktivitas pengelolaan persediaan yang menyebabkan kerugian dibagi menjadi dua jenis, faktor ekstern dan faktor intern. Faktor ekstern adalah faktor yang disebabkan oleh pihak di luar Rumah Makan Saung Sarasa seperti *supplier* dan tamu. Sedangkan faktor intern adalah faktor yang disebabkan oleh pihak di dalam Rumah Makan Saung Sarasa, seperti karyawan dan *owner*. Dari total kerugian yang sudah dihitung oleh peneliti yaitu sebesar Rp 49.814.298,4 selama penelitian, hanya 2,62% yang disebabkan oleh faktor ekstern, sisanya sebesar 97,38% disebabkan oleh faktor intern yaitu seperti kelalaian dan ketidakmampuan karyawan dalam mengelola bahan baku yang ada, pencurian uang tunai dan bahan baku yang dilakukan oleh karyawan dan kasir.
  4. Pemeriksaan operasional yang dilakukan oleh peneliti pada Rumah Makan Saung Sarasa memiliki peran untuk memberikan gambaran lebih jelas mengenai identifikasi masalah yang ada di Rumah Makan Saung Sarasa. Dengan harapan,

hasil identifikasi dan temuan ini dapat membantu Rumah Makan Saung Sarasa dalam upaya menurunkan kerugian yang dialami oleh perusahaan. Yaitu dengan mengevaluasi sekaligus menilai proses pengelolaan persediaan bahan baku yang dilakukan oleh Rumah Makan Saung Sarasa selama ini. Pemeriksaan operasional ini dilakukan oleh peneliti dan menghasilkan beberapa temuan dan berdasarkan tersebut peneliti dapat memberikan rekomendasi perbaikan yang diharapkan dapat membantu perusahaan untuk menurunkan kerugian bagi perusahaan. Selama ini Rumah Makan Saung Sarasa belum pernah melakukan pemeriksaan operasional dan pemeriksaan operasional yang dilakukan peneliti merupakan pemeriksaan operasional pertama yang dilakukan di Rumah Makan Saung Sarasa. Untuk kedepannya, diharapkan pemeriksaan operasional dapat dilakukan secara rutin juga berkelanjutan untuk terus meningkatkan efektivitas dan efisiensi agar kerugian tidak terus timbul pada aktivitas pengelolaan persediaan bahan baku.

#### **4.4. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian terhadap kelemahan-kelemahan yang ditemukan selama pemeriksaan operasional yang dilakukan oleh peneliti, terdapat saran dan masukan yang diberikan untuk Rumah Makan Saung Sarasa untuk memperbaiki pengelolaan persediaan bahan baku yang dinilai belum memadai, yaitu:

1. Saran dari peneliti untuk memperbaiki proses pembelian dan penerimaan bahan baku yaitu:
  - a. *Owner* mendelegasikan pekerjaan pemesanan bahan baku kepada karyawan bagian *purchasing*, tugas *owner* cukup memantau dan mengontrol apakah karyawan sudah melakukan pekerjaan mereka dengan baik
  - b. Terdapat karyawan yang bertugas khusus menjadi bagian *purchasing* yang bekerja khusus dalam proses pemesanan dan penerimaan bahan baku
  - c. *Supplier* menyerahkan bahan baku yang sudah dibeli Rumah Makan Saung Sarasa kepada karyawan *purchasing*
  - d. Meminta *supplier* untuk memberikan bukti pembelian ulang dengan tulisan yang dapat terbaca, jika memungkinkan meminta bukti pembelian dalam bentuk yang sudah terdigitalisasi agar lebih mudah dibaca.

- e. Meminta *supplier* untuk memberikan surat jalan atau bukti penerimaan yang lengkap dengan jumlah pemesanan agar bahan baku yang diterima dapat diperiksa kesesuaian jumlahnya
2. Saran dari peneliti untuk memperbaiki proses pengelolaan persediaan bahan baku yaitu:
    - a. Kepala dapur lebih memperhatikan pekerjaan sekecil apapun termasuk pemeriksaan ulang jumlah bahan baku ketika proses pembuatan *market list* dan dilakukan pemeriksaan ulang ketika *market list* tersebut selesai dibuat. Hal ini dilakukan untuk meminimalisir ketidaksesuaian bahan baku yang dipesan.
    - b. Ketika pembuatan *market list*, diperlukan data bahan baku yang tersisa untuk memudahkan karyawan dapur ataupun kepala dapur dalam pembuatan *market list* untuk meminimalisir kesalahan pemesanan dan penumpukan bahan baku yang ada.
    - c. Menata tempat penyimpanan bahan baku agar mudah disimpan dan mudah ditemukan, tidak memasukkan bahan baku di dalam kantong kresek namun menggunakan tempat penyimpanan yang mudah dilihat dari luar.
    - d. Melakukan *general cleaning* secara berkala yaitu setiap seminggu sekali untuk memastikan kebersihan dapur dan tempat penyimpanan bahan baku, juga untuk menyusun ulang bahan baku yang ada agar tempat penyimpanannya lebih tertata.
    - e. Memaksimalkan tempat penyimpanan kulkas agar dapat memaksimalkan kapasitas kulkas yang ada, memilah bahan baku mana saja yang perlu dimasukkan ke dalam kulkas
    - f. Memasang kamera pengawas di meja kasir dan selalu memeriksa ketersediaan *petty cash* di akhir hari.
    - g. Memberi label pada tempat penyimpanan bahan baku dengan tanggal pembelian atau tanggal produksi untuk memastikan bahwa bahan baku yang dibeli dan diproduksi terlebih dahulu, keluar lebih dahulu juga
    - h. Menggunakan CCTV yang ditaruh di dalam dan di luar gudang untuk mengawasi aktivitas masuk dan keluarnya bahan baku dari gudang

- i. Melakukan *general cleaning* baik membersihkan lokasi dapur, bahan baku ataupun seluruh perabotan yang ada di dalam dapur.
  - j. Menjadwalkan kegiatan *general cleaning* sebanyak satu minggu sekali untuk memastikan bahwa dapur dalam kondisi yang bersih
  - k. Memberikan pelatihan internal bagi karyawan dapur, untuk memberitahukan bagaimana perlakuan pembersihan masing masing bahan baku
3. Saran dari peneliti dalam memperbaiki pencatatan persediaan bahan baku yaitu:
- a. Membuat *stock card* dan melakukan pencatatan bahan baku secara rutin apabila terdapat perpindahan bahan baku dari gudang penyimpanan ke dapur, dan dari *supplier* ke gudang penyimpanan
  - b. Melakukan rekapitulasi pencatatan persediaan secara rutin, bisa dilakukan per hari di akhir hari setelah perusahaan sudah *close order* dan sebelum karyawan meninggalkan restoran.
  - c. Melakukan *stock opname* secara berkala, bisa sekali seminggu atau dua kali seminggu atau sesuai dengan kebutuhan
  - d. Memasang CCTV (lampiran 17) yang ada di dekat kasir sebagai bentuk pengawasan *owner* agar tidak terdapat penyelewengan uang tunai yang diterima oleh kasir, selain itu juga memeriksa dengan rutin apakah jumlah pesanan dan uang yang ada baik tunai maupun transfer sudah sesuai. Harga CCTV Rp 239.000 dan diperlukan empat buah CCTV, satu ditempatkan di dekat kasir, satu di komputer tempat penginputan *order*, satu di dapur, satu didepan gudang penyimpanan dan satu lagi untuk bar. Sehingga biaya yang diperlukan adalah  $Rp\ 239.000 \times 4 = Rp\ 1.195.000$
  - e. Memberikan label kepada setiap bahan baku yang sudah dibeli terutama bahan baku yang sudah dibuka, beserta tanggal kadaluarsa. Untuk memudahkan karyawan menentukan jangka waktu penggunaan bahan baku tersebut
4. Saran dari peneliti dalam mengurangi dampak dari ketidakmampuan karyawan untuk bekerja di Rumah Makan Saung Sarasa yaitu:

- a. Melakukan training untuk karyawan, mengenai standar HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) yang berisi tentang pedoman bagaimana cara mengelola persediaan bahan baku yang baik dan benar sesuai dengan anjuran. Karena biaya *training* ini cukup mahal, maka training dapat dilakukan oleh perwakilan karyawan setingkat *supervisor* ke atas untuk selanjutnya ilmu yang sudah didapatkan bisa dibagikan kepada karyawan dapur lainnya
  - b. Melakukan seleksi lebih ketat mengenai karyawan yang akan bekerja di Rumah Makan Saung Sarasa agar karyawan yang diterima bekerja nantinya memang benar benar karyawan yang serius mau dan sanggup untuk bekerja di Rumah Makan Saung Sarasa
5. Saran dari peneliti untuk memperbaiki hubungan kerja dan komunikasi karyawan dengan *owner* yaitu:
- a. *Owner* melakukan pendekatan dan *bonding* agar tercipta hubungan yang baik antara karyawan dan *owner* untuk memperbaiki komunikasi yang ada
  - b. Kepala dapur dan karyawan melakukan *bonding* seperti makan bersama di luar jam kerja untuk mendekatkan diri untuk memperbaiki hubungan komunikasi dengan budget Rp 50.000/orang
  - c. Gaji yang diberikan disesuaikan dengan standar UMR kota Subang, sesuai dengan beratnya pekerjaan yang dihadapi oleh karyawan yaitu menaikkan *range* gaji karyawan Rp 2.000.000 - Rp 5.000.000 dan dapat disesuaikan sesuai dengan jabatan dan lamanya bekerja
  - d. Melakukan kesepakatan dengan karyawan mengenai pekerjaan yang harus dilakukan di luar jam kerja, apakah karyawan tersebut bersedia atau tidak untuk bekerja di luar jam kerja
  - e. Mengadakan *training* karyawan terutama karyawan baru, minimal satu bulan untuk memastikan bahwa karyawan yang bekerja memiliki kemampuan dasar untuk melakukan pekerjaan yang ada di dapur dan memberikan masa percobaan tiga bulan untuk menilai bagaimana kinerja karyawan tersebut sebelum pada akhirnya di kontrak oleh perusahaan
  - f. Karyawan yang melamar untuk bekerja di Rumah Makan Saung Sarasa terlebih dahulu diseleksi dan diberikan syarat yang harus dipenuhi seperti

minimal pendidikan terakhir adalah SMA, memiliki pengalaman bekerja di dapur atau sejenis, memiliki surat berkelakuan baik dari polisi dan sebagainya.

- g. Memberikan karyawan kepercayaan untuk bekerja sesuai dengan *job description* yang dimiliki namun tetap diawasi oleh *owner*

Pemeriksaan operasional memiliki peran yang signifikan dalam rangka memperbaiki dan meningkatkan pengelolaan persediaan bahan baku dan diharapkan untuk mengurangi angka kerugian yang dialami oleh perusahaan. Oleh karena itu, sebaiknya pemeriksaan operasional ini dapat dilakukan secara rutin dan berkelanjutan oleh Rumah Makan Saung Sarasa dengan tujuan menjaga proses pengelolaan persediaan bahan baku ini tetap efektif, efisien dalam mengurangi kerugian yang timbul bagi perusahaan.

Dari saran-saran yang tertera diatas, peneliti sudah menyampaikan dan mendiskusikan dengan pihak perusahaan, dimana perusahaan setuju untuk membeli beberapa barang yang direkomendasikan oleh peneliti juga melaksanakan prosedur *training* bagi karyawan dan memiliki spesifikasi dan kriteria yang memadai untuk kelancaran pengelolaan persediaan bahan baku. Peneliti juga berharap saran-saran lainnya dapat diberikan dapat membantu Rumah Makan Saung Sarasa untuk mengelola persediaan bahan baku untuk menekan kerugian yang ada agar kerugian yang sudah pernah timbul tidak dialami kembali.

## DAFTAR PUSTAKA

- Bayangkara. (2016). *Audit dan Pengendalian Manajemen*. Jakarta: Penerbit Prestasi Pustaka.
- Handoko. (2008). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Penerbit Andi Offset.
- Hayes, R., Dassen, R., Schilder, A., & Wallage, P. (2017). *Principles of Auditing: An Introduction to International Standards on Auditing*. London: Pearson.
- Heizer, J., & Render, B. (2015). *Operations Management: Sustainability and Supply Chain Management*. New Jersey: Pearson Education.
- Herjanto. (2010). *Manajemen Persediaan*. Jakarta: Penerbit Utama Pustaka.
- Herjanto. (2015). *Manajemen Keuangan*. Jakarta: Penerbit Utama Pustaka.
- Ismaya. (2005). *Manajemen Keuangan Perusahaan*. Jakarta: Penerbit Maju Jaya.
- Jacobs, F. R., & Chase, R. B. (2016). *Operations and Supply Chain Management*. New York: McGraw-Hill Education.
- Kieso, D. E., Weygandt, J. J., & Warfield, T. D. (2017). *Intermediate Accounting, 3rd Edition, IFRS Edition*. Wiley. Kontan.
- Koerniawan, I. (2021). *Auditing Konsep dan Teori Pemeriksaan Akuntansi*. Semarang: Yayasan Prima Agus Teknik.
- Kohler, R. (1975). *Financial Management for Nonprofit Organizations*. New York: Praeger Publishers.
- Reider, B. (2002). *Operational Auditing: Principles and Techniques for a Changing World*. Florida: CCR Press.
- Reider, R., & Heyler, P. B. (2002). *Managing Cash Flow*. New Jersey: Penerbit Willey.
- Render, B. (2015). *Operations Management*. New York: McGraw-Hill Education.
- Russell, R. S., & Taylor, B. W. (2011). *Operations Management: Creating Value Along the Supply Chain*. New Jersey: John Wiley & Son