

**PEMERIKSAAN OPERASIONAL ATAS AKTIVITAS PENGELOLAAN
PERSEDIAAN BAHAN BAKU DALAM UPAYA MENURUNKAN
KERUGIAN PERUSAHAAN
(STUDI KASUS: RUMAH MAKAN SAUNG SARASA SUBANG)**



SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian syarat untuk
memperoleh gelar Sarjana Akuntansi

Oleh:

Diva Atma Anwar

6041801177

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

**Terakreditasi oleh LAMEMBA No. 522/DE/A.5/AR.10/VII/2023 BANDUNG
2024**

***OPERATIONAL REVIEW OF RAW MATERIAL INVENTORY MANAGEMENT
ACTIVITIES IN AN EFFORT TO REDUCE COMPANY LOSSES
(CASE STUDY: RUMAH MAKAN SAUNG SARASA SUBANG)***



***UNDERGRADUATE THESIS
Submitted to complete part of the requirements
For Bachelor's Degree in Accounting***

By:

Divia Atma Anwar

6041801177

***PARAHYANGAN CATHOLIC UNIVERSITY
FACULTY OF ECONOMICS
PROGRAM IN ACCOUNTING
Accredited by LAMEMBA No. 522/DE/A.5/AR.10/VII/2023
BANDUNG
2024***

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



**PEMERIKSAAN OPERASIONAL ATAS AKTIVITAS PENGELOLAAN
PERSEDIAAN BAHAN BAKU DALAM UPAYA MENURUNKAN
KERUGIAN PERUSAHAAN
(STUDI KASUS RUMAH MAKAN SAUNG SARASA SUBANG)**

Oleh:

Diva Atma Anwar
6041801177

PERSETUJUAN SKRIPSI

Bandung, April 2024

Ketua Program Sarjana Akuntansi,

Monica Paramita-Ratna Putri Dewanti, S.E., M.Ak., CertDA.

Pembimbing Skripsi,

Samuel Wirawan, S.E., M.M., Ak.

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



**PEMERIKSAAN OPERASIONAL ATAS AKTIVITAS PENGELOLAAN
PERSEDIAAN BAHAN BAKU DALAM UPAYA MENURUNKAN
KERUGIAN PERUSAHAAN (STUDI KASUS RUMAH MAKAN SAUNG
SARASA SUBANG)**

Oleh:

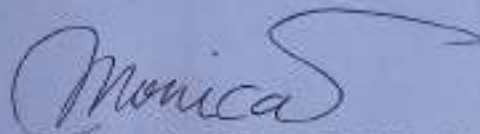
Divya Atma Anwar

6041801177

PERSETUJUAN SKRIPSI

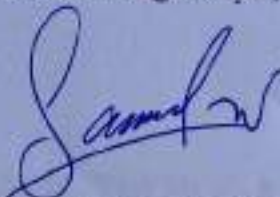
Bandung, Juni 2024

Ketua Program Sarjana Akuntansi,



Monica Paramita Ratna Putri Dewanti, S.E., M.Ak., CertDA.

Pembimbing Skripsi,



Samuel Wirawan, S.E., M.M., Ak.

**OPERATIONAL REVIEW OF RAW MATERIAL INVENTORY MANAGEMENT
ACTIVITIES IN AN EFFORT TO REDUCE COMPANY LOSSES
(CASE STUDY: RUMAH MAKAN SAUNG SARASA SUBANG)**

Samuel



UNDERGRADUATE THESIS

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

By:

Divya Atma Anwar

6041801177

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

Accredited by LAMEMBA No. 522/DE/A.5/AR.10/VII/2023

BANDUNG

2024

**PEMERIKSAAN OPERASIONAL ATAS AKTIVITAS PENGELOLAAN
PERSEDIAAN BAHAN BAKU DALAM UPAYA MENURUNKAN
KERUGIAN PERUSAHAAN
(STUDI KASUS: RUMAH MAKAN SAUNG SARASA SUBANG)**



SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian syarat untuk
memperoleh gelar Sarjana Akuntansi

Oleh:

Diva Atma Anwar

6041801177

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

Terakreditasi oleh LAMEMBA No. 522/DE/A.5/AR.10/VII/2023

BANDUNG

2024

PERNYATAAN

Saya yang bertanda-tangan di bawah ini,

Nama (*sesuai akte lahir*) : Diva Atma Anwar
Tempat, tanggal lahir : Bandung, 06 Juni 2001
NPM : 6041801177
Program studi : Akuntansi
Jenis Naskah : Skripsi

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul:

**PEMERIKSAAN OPERASIONAL ATAS AKTIVITAS PENGELOLAAN
PERSEDIAAN BAHAN BAKU DALAM UPAYA MENURUNKAN
KERUGIAN PERUSAHAAN (STUDI KASUS RUMAH MAKAN SAUNG
SARASA SUBANG)**

Yang telah diselesaikan dibawah bimbingan
Samuel Wirawan, S.E., M.M., Ak

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 penjara paling lama dua tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp. 200 juta.

Bandung, 01 April 2024



A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Diva Atma Anwar'.

Diva Atma Anwar

ABSTRAK

Pandemi COVID-19 yang sudah melanda Indonesia selama beberapa tahun terakhir, memberikan banyak sekali dampak di berbagai aspek kehidupan. Salah satunya adalah dalam bidang bisnis kuliner. Beberapa perilaku yang berubah di antaranya semakin ketat persaingan industri kuliner sehingga pelaku bisnis harus tetap cepat tanggap terhadap perubahan perilaku konsumen dalam mengikuti *trend* seperti cepatnya penyebaran informasi di media sosial. Pengaruh media sosial dalam menyediakan informasi yang bisa menaikkan ataupun menghancurkan bisnis seseorang. Salah satu cara yang bisa dilakukan oleh pelaku bisnis kuliner dalam menjaga kualitas produknya adalah dengan mengelola persediaan bahan baku dengan baik terutama persediaan bahan mentah. Hal ini disebabkan oleh rentannya bahan baku menjadi rusak ataupun busuk apabila tidak dikelola dengan baik.

Rumah Makan Saung Sarasa adalah sebuah rumah makan yang memiliki berbagai macam varian makanan khas sunda yang berlokasi di Subang, Jawa Barat. Selama ini, Rumah Makan Saung Sarasa memiliki permasalahan dalam pengelolaan persediaan yang belum efektif akibat belum efisien nya tempat penyimpanan baku, kurangnya kemampuan karyawan untuk bekerja di dapur dan *turnover* karyawan yang bekerja disana sangat tinggi. Pemeriksaan operasional merupakan proses dari menganalisis kegiatan internal dan aktivitas terkait untuk mengidentifikasi area yang perlu perbaikan yang positif. Hasil dari pemeriksaan ini nantinya menjadi rekomendasi agar perusahaan dapat terus melakukan *continuous improvement*.

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian deskriptif dimana data diperoleh dari data primer dan sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara langsung dengan pemilik, kepala dapur, karyawan dapur, karyawan kasir, dan dari hasil observasi langsung terhadap aktivitas pengelolaan persediaan bahan baku. Data sekunder diperoleh dari dokumen perusahaan. Teknik pengumpulan data dilakukan menggunakan studi lapangan dan studi literatur. Objek yang diteliti adalah pemeriksaan operasional terhadap pengelolaan persediaan bahan baku dalam upaya menurunkan kerugian perusahaan.

Berdasarkan hasil penelitian ditemukan lima temuan utama, yaitu proses pembelian dan penerimaan persediaan bahan baku kurang memadai, pengelolaan persediaan bahan baku kurang memadai, pencatatan persediaan bahan baku kurang memadai, ketidakmampuan karyawan dalam mengelola persediaan bahan baku, kurang baiknya hubungan kerja antar karyawan dan *owner*. Terkait hal tersebut, total kerugian yang dialami oleh Rumah Makan Saung Sarasa mencapai Rp 48.597.298,40 dan kerugian tersebut disebabkan oleh 98,26% faktor internal dan sisanya oleh faktor eksternal.

Oleh karena itu, terdapat beberapa saran yang diberikan, di antaranya adalah menugaskan satu orang khusus untuk bertanggung jawab di divisi *purchasing*, meningkatkan kualifikasi *recruitment* karyawan dan meningkatkan sistem pelatihan atau *training* agar karyawan yang bekerja nantinya sudah memiliki kemampuan yang cukup untuk bekerja, melakukan pencatatan bahan baku dan memeriksanya secara berkala yaitu sebulan sekali, menerapkan kegiatan *general cleaning* seminggu sekali dan melakukan bonding atau makan bersama antar karyawan untuk mendekatkan hubungan antar karyawan dengan *owner*.

Kata kunci: bahan baku, kerugian, pemeriksaan operasional, pengelolaan persediaan

ABSTRACT

The COVID-19 pandemic, which has hit Indonesia for the last few years, has had many impacts on various aspects of life. One of them is in the culinary business sector. Some of the changing behavior includes increasingly fierce competition in the culinary industry, so business people must remain quick to respond to changes in consumer behavior in following trends such as the rapid dissemination of information on social media. The influence of social media in providing information that can make or break someone's business. One way that culinary business people can maintain the quality of their products is to manage raw material supplies well, especially raw material supplies. This is due to the vulnerability of raw materials to damage or rot if not managed properly.

Rumah Makan Saung Sarasa is a restaurant that has various types of typical Sundanese food which is located in Subang, West Java. So far, Rumah Makan Saung Sarasa has had problems in ineffective inventory management due to inefficient raw storage, lack of employee ability to work in the kitchen and very high turnover of employees working there. Operational audit is the process of analyzing internal and related activities to identify areas that need positive improvement. The results of this inspection will later become recommendations so that the company can continue to make continuous improvements.

The research method used in this research is a descriptive research method where data is obtained from primary and secondary data. Primary data was obtained through direct interviews with the owner, kitchen head, kitchen employees, cashier employees, and from direct observations of raw material inventory management activities. Secondary data was obtained from company documents. Data collection techniques were carried out using field studies and literature studies. The object studied is an operational examination of raw material inventory management in an effort to reduce company losses.

Therefore, there are several suggestions given, including assigning one person to be responsible for the purchasing division, improving employee recruitment qualifications and improving the training system so that employees who work in the future will have sufficient ability to work, record raw materials and check it regularly, namely once a month, implement general cleaning activities once a week and carry out bonding or eating together between employees to bring the relationship between employees and the owner closer.

Key words: inventory management, losses, operational inspection, raw materials

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan karunia-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pemeriksaan Operasional atas Aktivitas Pengelolaan Persediaan Bahan Baku dalam Upaya Menurunkan Kerugian Perusahaan (Studi kasus: Rumah Makan Saung Sarasa Subang). Skripsi ini dibuat untuk memenuhi syarat memperoleh gelar Sarjana Akuntansi di Fakultas Ekonomi Program Studi Akuntansi Universitas Katolik Parahyangan. Selama masa perkuliahan hingga selesai menyusun skripsi ini, peneliti banyak menerima bantuan dari pihak-pihak yang ada di sekitar peneliti. Oleh karena itu peneliti ingin mengucapkan banyak terimakasih kepada:

1. Bapak Akmal dan Ibu Linda selaku orang tua peneliti yang selalu memberikan doa, dukungan baik materil maupun imateril, dari peneliti lahir hingga dapat menyelesaikan skripsi ini.
2. Chantika dan Aurel selaku adik-adik peneliti yang selalu ada untuk membantu memberikan doa dan tidak henti untuk menyemangati peneliti untuk menyelesaikan skripsi ini.
3. Bapak Samuel Wirawan, S.E., M.M.,Ak. selaku dosen pembimbing yang telah bersedia untuk meluangkan waktu, tenaga dan arahan selama proses penyusunan skripsi ini.
4. Bapak Michael, S.E., M.Ak., CMA., PFM. selaku dosen wali yang selalu memberikan bimbingan dan pengarahan selama berkuliah selama di Universitas Katolik Parahyangan.
5. Ibu Monica Paramita Ratna Putri Dewanti, S.E., M.Ak., CertDA. Selaku Ketua Program Studi Akuntansi Universitas Katolik Parahyangan
6. Seluruh dosen, staf pengajar dan bagian administrasi Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan yang telah memberikan ilmu dan bantuan selama masa perkuliahan peneliti.
7. Melvin, Pak Ali dan seluruh karyawan Rumah Makan Saung Sarasa yang telah bersedia memberikan izin dan waktunya untuk peneliti menyelesaikan penelitian.
8. Amalia dan keluarga nya selaku sahabat peneliti yang selalu ada untuk mendukung peneliti sesulit apapun kondisinya, yang selalu memberikan doa dan

nasihat yang berharga dan tidak pernah lelah untuk membantu peneliti sehingga peneliti dapat menyelesaikan penelitian,

9. Tasya selaku sahabat peneliti yang selalu sabar dan siap untuk membantu peneliti baik dari awal semester peneliti hingga saat ini berhasil menyelesaikan penelitian
10. Sandy selaku teman peneliti dari sejak SMA hingga saat ini di akhir perkuliahan, yang selalu ada untuk membantu peneliti dalam berbagai macam hal baik urusan perkuliahan hingga urusan luar kuliah.
11. Gabrielle, Andrea dan juga Brigitta selaku teman teman dekat peneliti yang selalu cerita dan berbagi segala hal dari masa kuliah online hingga hari ini mereka semua sudah bekerja semua namun tetap menyempatkan untuk mengobrol apabila ada waktu luang
12. Jovanke, Dheanira dan Claudine selaku teman-teman dekat peneliti yang sudah menemani peneliti selama perkuliahan di UNPAR, meskipun saat ini sudah berbeda kota namun peneliti sangat berterimakasih.
13. Nadia, Vivi dan Nabilah selaku teman-teman dekat peneliti yang selalu memberikan semangat dan membantu peneliti untuk tetap bertahan meskipun keadaan sedang sulit
14. Pauline selaku teman dekat peneliti dari awal perkuliahan hingga saat ini, yang selalu ceria dan membagikan berbagai cerita seru yang tidak peneliti tahu sebelumnya mengenai dunia kerja.
15. Angelina Johan selaku teman dekat peneliti yang selalu membantu sejak menjadi relawan pajak hingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi.
16. Evelyn selaku teman dekat peneliti yang sangat baik hati untuk membantu dan menemani peneliti di akhir perkuliahan.
17. Vanya, Izha, Saskia, Annisa, Alma, Zaqi, Zoraya, Jocelyn, Justin, Alda dan teman teman yang menemani peneliti di semester akhir perkuliahan.
18. Seluruh teman-teman angkatan 2018 program studi Akuntansi Universitas Katolik Parahyangan yang tidak dapat peneliti sebutkan satu satu
19. *Last but not least*, saya ucapkan terimakasih banyak untuk Batitusta selaku pasangan peneliti karena disamping segala macam kesibukannya masih selalu menyempatkan untuk meluangkan waktu, tenaga dan semangat untuk membantu peneliti menyelesaikan skripsi ini

20. Untuk diri saya sendiri, sudah berhasil menyelesaikan perkuliahan di Universitas Katolik Parahyangan, yang meskipun sedikit terlambat dan hasilnya tidak sebaik teman teman saya yang *cumlaude*, namun saya tetap bangga kepada peneliti karena berhasil menyelesaikan skripsi ini dengan baik.

Peneliti menyadari masih terdapat kekurangan dari skripsi yang dibuat peneliti, oleh karena itu kritik dan saran yang membangun sangat diperlukan agar dapat menjadi bahan pembelajaran peneliti maupun pembaca. Apabila terdapat hal yang kurang berkenan yang tercantum pada skripsi ini peneliti haturkan maaf dan peneliti berharap dengan adanya skripsi ini dapat membantu menambah wawasan dan menjadi dasar untuk penelitian selanjutnya.

Bandung, April 2024



Divia Atma Anwar

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2 Rumusan Masalah Penelitian.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Kegunaan Penelitian.....	5
1.5 Kerangka Pemikiran.....	6
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	10
2.1 Pemeriksaan.....	10
2.1.1 Pengertian Pemeriksaan.....	10
2.1.2 Jenis Jenis Pemeriksaan.....	11
2.2 Pemeriksaan Operasional.....	11
2.2.1 Pengertian Pemeriksaan Operasional.....	11
2.2.2 Tujuan Pemeriksaan Operasional.....	12
2.2.3 Manfaat Pemeriksaan Operasional.....	13
2.2.4 Tahapan Pemeriksaan Operasional.....	14
2.3 Persediaan.....	15
2.3.1 Pengertian persediaan.....	15
2.3.2 Jenis jenis persediaan.....	16
2.3.3 Fungsi persediaan.....	17
2.4 Pengelolaan persediaan.....	18
2.4.1 Tujuan pengelolaan persediaan.....	18
2.4.2 Manfaat Pengelolaan Persediaan.....	19
2.5 Pengertian Kerugian.....	19
BAB 3 METODE DAN OBJEK PENELITIAN.....	21
3.1 Metode Penelitian.....	21
3.1.1 Sumber Data.....	21

3.1.2	Teknik Pengumpulan data.....	22
3.1.3	Teknik Pengolahan Data	24
3.2	Objek Penelitian.....	26
3.2.1	Sejarah Perusahaan	26
3.2.2	Struktur Organisasi	27
3.2.3	Uraian Pekerjaan.....	28
3.2.4	Gambaran Umum Aktivitas Persediaan	30
BAB 4	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	33
4.1	Tahap Perencanaan (<i>Planning Phase</i>)	33
4.2	Tahap Program Kerja (<i>Works Program Phase</i>).....	38
4.3	Tahap Pemeriksaan Lapangan (<i>Field Work Phase</i>).....	40
4.3.1.	Hasil Wawancara dengan <i>Owner</i> Mengenai Kebijakan dan Prosedean Pengelolaan Persediaan Bahan Baku Secara Umum	40
b.	Hasil wawancara dengan karyawan dapur pada tahap field work	49
4.3.2.	Hasil Wawancara dengan Karyawan Dapur pada Tahap <i>Field Work</i>	53
4.3.4.	Melakukan Wawancara dengan Karyawan Kasir pada Tahap <i>Field Work</i>	58
4.3.5.	Hasil <i>Observasi</i> dengan Tempat Persediaan Bahan Baku dimana Bahan Baku Disimpan dan Diolah	61
4.3.6.	Hasil Perhitungan Kerugian yang Dialami Rumah Makan Saung Sarasa Akibat Pengelolaan Persediaan Bahan Baku yang Belum Optimal	65
4.4.	Tahapan Pengembangan Temuan dan Rekomendasi (<i>Development of Review and Recommendation Phase</i>).....	67
4.5.	Manfaat Pemeriksaan Operasional pada Pengendalian Persediaan Bahan Baku... ..	87
BAB 5	KESIMPULAN DAN SARAN	90
4.3.	Kesimpulan	90
4.4.	Saran	92
DAFTAR PUSTAKA	97
Daftar Riwayat Hidup	98
LAMPIRAN 1	99

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Kerangka Penelitian

Gambar 3.2 Struktur Organisasi

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Estimasi Akumulasi Biaya Pemborosan Listrik

Tabel 4.2 Perhitungan Pemborosan Listrik

Tabel 4.3 Perhitungan Bahan Baku yang Rusak

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Hasil Wawancara dengan Pemilik pada *Planning Phase*
- Lampiran 2 Contoh Bukti Pembelian Bahan Baku Harian
- Lampiran 3 Bukti Keluhan *Customer* yang diTemukan di *Google Review* Ketika *Owner* Tidak Ada di Tempat
- Lampiran 4 Wawancara dengan *owner* Mengenai Kebijakan dan Prosedur Pengelolaan Persediaan Bahan Baku pada Bagian *Field Work*
- Lampiran 5 Hasil Observasi Menu yang Ada di Rumah Makan Saung Sarasa
- Lampiran 6 Struk Pembelian Bahan Baku Kepada *Supplier*
- Lampiran 7 Bahan Baku yang Sudah di Olah di pisahkan per satuan saji
- Lampiran 8 Wawancara dengan Kepala Dapur (*Head Chef*) pada Tahap *Field Work*
- Lampiran 9 Wawancara dengan Karyawan Dapur pada Tahap *Field Work*
- Lampiran 10 Hasil Wawancara dengan Kasir Mengenai Prosedur Penerimaan Bahan Baku, Sistem Pembayaran Bahan Baku dan Pencatatan Pencatatan Bahan Baku pada Tahap *Field Work*
- Lampiran 11 SOP Untuk Kasir
- Lampiran 12 Bukti Pencatatan Manual yang dilakukan Oleh Kasir
- Lampiran 13 Bukti Dokumentasi Transaksi Pembayaran Selain Debit dan *Cash*
- Lampiran 14 Bukti Penerimaan Pembelian Bahan Baku yang di kirimkan oleh *Supplier*
- Lampiran 15 Hasil Observasi ke Dalam Ruangan Penyimpanan (Gudang)
- Lampiran 16 Observasi Proses Pengelolaan Bahan Baku
- Lampiran 17 Saran dan Rekomendasi

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Pandemi *Covid-19* memberikan banyak sekali dampak di berbagai macam aspek kehidupan. Salah satunya adalah dalam bidang bisnis kuliner. Bisnis kuliner di Indonesia sempat mengalami penurunan yang sangat drastis pada awal tahun 2020 akibat pandemi. Hal ini disebabkan oleh diberlakukannya Pembatasan Berskala Besar (PSBB) pada April 2020 setelah itu diberlakukan Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat PPKM darurat pada Juli 2021. Hal ini menyebabkan dampak yang cukup signifikan, seperti pembatasan kegiatan masyarakat baik di siang maupun malam hari yang berimbas pada pendapatan para pelaku usaha terutama di bidang bisnis kuliner. Selain bisnis kuliner, bisnis pariwisata, transportasi, jasa, dan berbagai macam jenis bisnis lainnya juga ikut terkena imbasnya.

Setelah PSBB berakhir, kebijakan yang ada pun mulai mengalami pelanggaran dan perlahan lahan ekonomi pun mulai membaik dan berjalan menyesuaikan dengan keadaan. Istilah *new normal* yang mulai dikenal masyarakat yang memiliki arti perubahan budaya yang diperlukan dalam menghadapi kondisi pandemi. Kondisi ini meliputi pemberlakuan protokol kesehatan yang mewajibkan setiap individu yang beraktivitas di luar rumah dibatasi, seperti menggunakan masker, mencuci tangan secara berkala, dan menjaga jarak. Hal ini dilakukan agar meminimalisir penyebaran virus *Covid-19*, dan mewajibkan setiap semua orang untuk menjaga imun, daya tahan dan kesehatannya masing masing.

Pandemi *Covid-19* cukup banyak memberikan pengaruh berupa perubahan dalam dunia bisnis, salah satunya di bidang kuliner. Hal-hal yang berubah diantaranya adalah munculnya sebuah kebijakan dalam menyediakan beberapa fasilitas di pintu masuk untuk makan di tempat seperti termometer untuk mengukur suhu tubuh pelanggan, scan QR peduli lindungi, *hand sanitizer* hingga tempat pencucian tangan untuk memastikan kesehatan dan kebersihan pelanggan yang datang. Perubahan lainnya yang dirasakan dalam industri kuliner yaitu persaingan yang semakin ketat sehingga membuat pelaku bisnis harus tetap kreatif dan cepat tanggap terhadap perubahan perilaku konsumen (*consumer behaviour*) yang cepat berubah

mengikuti trend yang sedang marak terjadi. Pengaruh sosial media dalam menyediakan informasi yang sangat cepat bisa menaikkan ataupun menjatuhkan bisnis seseorang. Oleh karena itu, para pelaku bisnis harus tetap berhati-hati dan terus menjaga kualitas produk yang dijual sehingga dapat meminimalisir hal-hal yang tidak diinginkan. Salah satu contoh kasus yang bisa menjatuhkan sebuah rumah makan dan viral di internet¹ yaitu buruknya pengelolaan kebersihan makanan pada sebuah warung makan yang mendapati makanan yang disajikan terdapat belatung. Hal ini menjadi masalah besar karena pelanggan tersebut menceritakan masalahnya ke sosial media dan nama rumah makan tersebut menjadi buruk. Sekalipun masalahnya sudah berlalu dan selesai, namun karena internet kasus tersebut akan terus terbawa dan tidak bisa dihentikan sehingga berdampak pada citra nama baik rumah makan tersebut menjadi buruk dan menjadi sebuah kerugian bagi pelaku bisnis kuliner.

Salah satu faktor internal yang bisa dilakukan oleh pelaku bisnis kuliner dalam menjaga kualitas produknya adalah dengan mengelola persediaan bahan baku dengan baik terutama persediaan bahan mentah. Hal ini disebabkan karena rentannya bahan baku mentah menjadi rusak ataupun busuk apabila tidak dikelola dengan baik. Upaya yang dapat dilakukan oleh pelaku bisnis dalam menjaga kualitas produknya bisa dengan cara membeli bahan baku dalam kondisi yang baik, menjaga kebersihan ruang penyimpanan dan bahan baku, memastikan kesesuaian suhu penyimpanan bahan baku, dan sebagainya. Di dalam rumah makan atau restoran sendiri terdapat tiga jenis persediaan bahan baku, yaitu bahan baku mentah (*raw material*), bahan baku dalam proses (*work in process*), dan bahan baku jadi (*finished good*).

Rumah Makan Saung Sarasa adalah sebuah rumah makan yang memiliki berbagai macam varian makanan khas sunda, yang memiliki beberapa kategori olahan makanan yaitu aneka ayam seperti ayam goreng dan ayam bakar; aneka sambal seperti sambal dadak; aneka olahan *seafood* seperti ikan goreng dan udang goreng telur asin, aneka asin seperti asin selar dan berambang asin peda, aneka sayur seperti plecing kangkong, *ricebox*, aneka pepes seperti pepes tahu dan pepes ikan mas, aneka nasi seperti nasi putih, nasi goreng dan nasi liwet. Rumah makan ini

¹ Komplain Ada Belatung di Makanannya, Pelanggan Ini Malah Dicuekin Pemilik Warung, <https://food.detik.com/info-kuliner/d-6038550/komplain-ada-belatung-di-makanannya-pelanggan-ini-malah-dicuekin-pemilik-warung> (diakses pada 18 Oktober 2022, 23:32)

berlokasi di Kota Subang, didirikan sejak tahun 2015 dan sudah berganti kepemilikan dan saat ini dikelola oleh Bapak Melvin.

Selain menerima tamu regular rumah makan, rumah makan ini juga rutin menerima pesanan dalam bentuk *buffet* yang disediakan untuk tamu yang singgah dari travel untuk malam siang atau pun makan malam. Rumah Makan ini juga menyediakan paket nasi kotak *catering* yang bisa dipesan maksimal H-1 dan bisa *request* menu yang ingin dipesan. Dengan banyaknya jenis pesanan yang diterima oleh Rumah Makan Saung Sarasa ini, diperlukan pengadaan persediaan yang baik untuk tetap menjaga kualitas makanan yang diberikan kepada pelanggan. Apabila persediaan tidak dikelola dengan baik, maka makanan yang nantinya diolah dan diberikan pelanggan kualitasnya tidak optimal. Hal ini bisa menyebabkan kerugian tidak langsung bagi perusahaan karena tidak puasnya pelanggan dengan kualitas makanan yang disajikan.

Dalam bidang bisnis kuliner, pemeriksaan operasional secara umum berfungsi dalam memeriksa, menyelidiki dan memastikan bahwa SOP yang sudah dibuat oleh perusahaan telah terlaksana dengan baik. Pemeriksaan operasional yang dilakukan pada penelitian ini dilaksanakan pada bagian pengelolaan persediaan bahan baku. Pemeriksaan yang dilakukan terdiri dari memeriksa, memastikan dan membantu mengendalikan persediaan bahan baku agar sesuai dengan prosedur yang ada, sehingga tidak ada hal-hal yang bisa memicu kerugian bagi rumah makan. Selain itu dilakukan pemeriksaan jumlah dan kualitas stok bahan baku yang dipesan sudah sesuai dengan yang diminta, pemeriksaan kualitas bahan baku, pengelolaan persediaan di gudang penyimpanan, kesesuaian suhu untuk bahan baku mentah yang dibekukan, dan sebagainya.

Sejauh ini, Rumah Makan Saung Sarasa belum pernah melaksanakan pemeriksaan operasional, sehingga penelitian ini adalah pemeriksaan operasional Rumah Makan Saung Sarasa yang pertama. Namun pemeriksaan operasional ini dibuat dengan keluhan pemilik Rumah Makan Saung Sarana berkenaan dengan biaya listrik yang naik akibat karyawan asal memasukkan semua makanan sisa ke dalam kulkas tanpa tahu makanan sisa tersebut perlu dimasukkan ke dalam kulkas atau tidak. Selain itu, beberapa petugas dapur yang bertugas pada *shift* pagi tidak menyimpan bahan baku mentah berupa ikan yang seharusnya dibersihkan dan dibumbui namun tidak

dilakukan dengan baik. Hal tersebut berdampak pada terhambatnya proses masak ikan yang seharusnya tinggal digoreng, namun berakhir dengan karyawan harus *defrost* ulang dan harus menunggu ikan tersebut untuk dimarinasi. Masalah tersebut tidak memiliki kerugian materil, namun terdapat kerugian waktu dalam proses pengerjaan makanan. Selain itu terdapat juga permasalahan kebersihan dalam penerimaan bahan baku ayam kampung yang tiba setiap 2-3 minggu sekali dalam proses produksi, ketika ayam tersebut sampai ke dapur tidak langsung diolah dan diletakkan di lantai yang basah dan tidak bersih. Hal ini bisa menjadi permasalahan besar yang akan dihadapi rumah makan dalam hal kebersihan berhubungan dengan sertifikat “laik sehat” yang dimiliki Rumah Makan Saung Sarasa.

Dengan pemeriksaan operasional dilaksanakan, Rumah Makan Saung Sarasa bisa mendapatkan rekomendasi serta perbaikan. Agar tercipta pengelolaan persediaan bahan baku yang efektif dan efisien dalam upaya menurunkan angka kerugian yang mungkin timbul dari pengelolaan persediaan bahan baku. Sehingga diharapkan kerugian yang sama tidak terulang kembali.

1.2 Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang penelitian di atas maka, terdapat beberapa rumusan masalah yaitu:

1. Bagaimana kebijakan dan prosedur pengelolaan persediaan bahan baku yang diterapkan di Rumah Makan Saung Sarasa?
2. Apakah kebijakan dan prosedur tentang pengelolaan persediaan bahan baku yang dibuat sudah diterapkan dan dilakukan secara efektif dan efisien?
3. Apa saja faktor penyebab terjadinya masalah dalam aktivitas pengelolaan persediaan bahan baku?
4. Bagaimana peran pemeriksaan operasional dapat membantu meningkatkan pengelolaan persediaan bahan baku dalam upaya menurunkan kerugian yang ada di Rumah Makan Saung Sarasa?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang sudah dipaparkan di atas ada beberapa tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini, yaitu:

1. Mengetahui kebijakan dan prosedur yang dilakukan dalam pengelolaan persediaan bahan baku oleh Rumah Makan Saung Sarasa
2. Mengetahui apakah ada kebijakan dan prosedur yang dilakukan sudah dilakukan dan diaplikasikan sesuai dengan arahan hingga tercipta aktivitas pengelolaan persediaan bahan baku yang efektif dan efisien
3. Mengetahui faktor penyebab masalah yang menghambat proses aktivitas pengelolaan persediaan bahan baku di Rumah Makan Saung Sarasa dan bagaimana untuk meminimalisir dampaknya atau bahkan menghindari kejadian tersebut terulang kembali
4. Menganalisis peranan pemeriksaan operasional dalam membantu meningkatkan pengelolaan persediaan bahan baku dalam upaya menurunkan kerugian di Rumah Makan Saung Sarasa.

1.4 Kegunaan Penelitian

Penelitian ini memiliki beberapa kegunaan yang ingin dicapai tidak hanya untuk diri sendiri melainkan untuk beberapa pihak yang terlibat dalam penelitian ini, yaitu:

1. Perusahaan

Hasil penelitian dan rekomendasi yang dihasilkan dari proses penelitian diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi perusahaan untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi pengelolaan persediaan bahan baku, mengingat tujuan dari audit sendiri adalah untuk *continuous improvement* untuk menekan angka kerugian perusahaan di masa yang akan datang.

2. Pembaca

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi tambahan wawasan pembaca mengenai proses pemeriksaan operasional terhadap persediaan bahan baku yang dilakukan dalam Rumah Makan Saung Sarasa. Selain itu diharapkan juga penelitian ini bisa dijadikan referensi bagi peneliti selanjutnya yang berencana meneliti bidang yang sama.

3. Peneliti

Diharapkan dengan adanya penelitian ini dapat menambah wawasan dan pengalaman peneliti tidak hanya mengenai pemeriksaan operasional, juga penerapan teori-teori yang telah dipelajari tentang pemeriksaan operasional dan

manajemen pengelolaan persediaan bahan baku yang baik untuk menekan angka kerugian di Rumah Makan Saung Sarasa.

1.5 Kerangka Pemikiran

Cepatnya perkembangan dan persaingan bisnis terutama di bidang *food and beverage* saat ini membuat persaingan di antara para pelaku bisnis semakin sengit. Dengan persaingan yang semakin ketat ini, mengharuskan para pelaku bisnis untuk selalu *up to date* dan menciptakan adanya *competitive advantage* dan diferensiasi agar bisnis tetap bertahan. Salah satu *competitive advantage* yang bisa digunakan oleh perusahaan adalah dengan menciptakan pengelolaan proses produksi yang efektif dan efisien yang bertujuan untuk mendapatkan keuntungan yang optimal. Salah satu caranya adalah dengan mengelola bahan baku dengan baik untuk meminimalisir kerugian akibat proses produksi yang tidak efektif.

Menurut Kieso, Weygandt, & Warfield (2017, 416) mengungkapkan, “*Inventories are asset items held for sale in the ordinary cause of business or goods that will be used or consumed in production of goods to be sold*”. Bahan baku menurut KBBI adalah bahan untuk diolah melalui proses produksi menjadi barang jadi atau bahan kebutuhan pokok untuk membuat sesuatu. Bahan baku dibagi menjadi tiga, yaitu bahan baku mentah (*raw material*) meliputi seperti ayam mentah, ikan mentah, seafood mentah yang memerlukan penanganan khusus seperti dimasukkan ke dalam *freezer*. Bahan baku dalam proses (*work in process*) meliputi ayam yang sudah diungkep dan siap untuk digoreng atau dibakar. Bahan baku jadi (*finished good*) meliputi aneka sambal.

Sedangkan pengertian persediaan bahan baku adalah persediaan yang dibeli untuk selanjutnya diolah dalam proses produksi. Perusahaan harus dapat mengelola persediaan bahan bakunya secara efektif dan efisien (Krajewski dkk, 2016:342). Pengelolaan persediaan bahan baku mengatur tingkat ketersediaan bahan baku yang optimal dalam jumlah, kualitas, kuantitas, dan waktu yang tepat, disertai biaya yang rendah untuk menunjang kelancaran produksi dan kinerja perusahaan secara keseluruhan.

Kerugian yang dialami di bidang bisnis kuliner dapat terjadi apabila dalam proses pengelolaan persediaan bahan baku, tidak ditangani dengan baik dan benar

sesuai dengan SOP yang sudah ditetapkan. Kerugian menurut KBBI adalah kata menyatakan suatu tindakan, keberadaan, pengalaman, atau pengertian dinamis lainnya dan kata benda sehingga kerugian dapat menyatakan nama dari seseorang, tempat, atau semua benda dan segala yang dibendakan. Dalam hal ini kerugian yang dimaksud bisa berupa kerugian materil maupun imateril yang bisa berdampak buruk terhadap perusahaan, bisa berupa kerugian dalam bentuk uang, waktu, nama baik dan sebagainya. Contoh kerugian yang bisa dialami di bidang bisnis kuliner, khususnya rumah makan yaitu rusak atau busuknya bahan baku akibat kesalahan penyimpanan, tidak sesuai kualitas dan jumlah bahan baku yang dipesan ke *supplier*, tidak adanya pemeriksaan label *expired* bahan baku pelengkap seperti bumbu dapur berupa kecap, sambal, merica, garam, gula, kurangnya kebersihan ruang penyimpanan bahan baku; tidak sesuai temperatur ruang penyimpanan bahan baku, tidak konsistennya rasa dan kualitas makanan yang disajikan ke pelanggan dan sebagainya.

Persediaan bahan baku dapat dikatakan efektif apabila pada pelaksanaannya sudah memenuhi tujuan dari kegiatan tersebut. Adapun tujuan dari pengelolaan persediaan bahan baku menurut Assauri (2004:177), di antaranya yaitu :

- a. Lebih berhati-hati agar persediaan bahan baku tidak habis dan tidak mengganggu proses produksi
- b. Bahan baku yang disimpan di gudang tidak terlalu besar atau berlebihan
- c. Hindari untuk pembelian bahan baku dalam jumlah kecil agar tidak terlalu banyak ada pesanan.

Dalam proses produksi, peran bahan baku sangat penting sehingga diperlukan adanya pengendalian persediaan bahan baku. Pengertian pengendalian bahan baku sendiri adalah usaha yang dilakukan oleh perusahaan dalam proses penyediaan bahan baku untuk keperluan produksi agar terpenuhi secara optimal sehingga dapat mengurangi risiko kekurangan bahan baku yang dapat merugikan perusahaan. Pengendalian bahan baku ini penting karena dengan adanya pengendalian persediaan bahan baku yang baik sangat membantu meningkatkan efektivitas produksi, bisa menekan kerugian Rumah Makan Saung Sarasa dan agar memudahkan pemangku kepentingan dalam pengambilan keputusan. Pengendalian internal bahan baku diharapkan dapat menentukan jumlah optimal bahan baku yang dimiliki perusahaan, mencegah berbagai pelanggaran dan kecurangan yang merugikan perusahaan serta

memberikan dan perlindungan fisik bahan baku terhadap pencurian dan kerusakan. Salah satu cara pengendalian untuk mencapai pengelolaan persediaan bahan baku yang optimal adalah dengan melakukan pemeriksaan operasional.

Menurut Arens, dkk (2017:28) pemeriksaan adalah pengumpulan dan pengevaluasian bukti mengenai informasi untuk menentukan dan melaporkan tingkat kesesuaian antara informasi dengan kriteria yang sudah ditetapkan. Sedangkan pemeriksaan operasional adalah proses mengevaluasi kegiatan ataupun aktivitas intern perusahaan untuk mengidentifikasi area operasi untuk perbaikan (Reider 2002:2). Pemeriksaan operasional ini memiliki berbagai manfaat yang bisa diperoleh, yaitu seperti mengidentifikasi area yang bermasalah di dalam sebuah perusahaan, selain itu juga memberikan rekomendasi untuk memperbaiki area yang memiliki masalah tersebut. Berdasarkan teori yang sudah dijelaskan di atas, pemeriksaan operasional bisa sangat membantu perusahaan dalam kegiatan operasinya dalam penelitian ini mengenai pengelolaan persediaan bahan baku. Agar tercipta *continuous improvement* yang membantu perusahaan mengelola persediaan lebih baik untuk mengurangi angka kerugian yang mungkin dialami perusahaan.

Menurut Reider (2002:39) pada pemeriksaan operasional, terdapat lima jenis tahapan yang bisa diidentifikasi, yaitu:

a. *Planning Phase* (Tahap Perencanaan)

Adalah tahap awal dalam pemeriksaan operasional, di mana dalam tahap ini dilakukan kegiatan untuk mendapatkan informasi umum mengenai perusahaan, kegiatan yang terjadi didalam perusahaan, serta mengidentifikasi area operasi yang memerlukan perbaikan didalam perusahaan.

b. *Work Programs Phase* (Tahap Program Kerja)

Selanjutnya adalah tahap perencanaan kegiatan pemeriksaan secara lebih detail dan jelas mengenai langkah langkah kerja yang dilakukan di perusahaan.

c. *Field Work Phase* (Tahap Kerja Lapangan)

Yaitu tahap untuk melaksanakan langkah langkah kerja yang sudah direncanakan tahapan *work programs*.

d. *Development of Findings and recommendations Phase* (Tahap Pengembangan Temuan dan Rekomendasi)

Tahap untuk memilih suatu temuan yang signifikan dari temuan-temuan yang ditemukan di tahapan *field work* serta mengembangkannya menjadi lima atribut.

Lima atribut tersebut yaitu:

- i. Kondisi (*condition*)
 - ii. Kriteria (*criteria*)
 - iii. Penyebab (*cause*)
 - iv. Akibat (*effect*)
 - v. Rekomendasi (*recommendation*)
- e. Pelaporan (*Reporting*)

Tahap akhir dalam pemeriksaan operasional, yaitu dengan membuat laporan hasil pemeriksaan yang telah dilakukan dengan tujuan diberikan kepada pihak yang berkepentingan. Dalam penelitian ini, reporting dari hasil pemeriksaan operasional ini diberikan kepada pihak manajemen, yang diharapkan bisa membantu rekomendasi dan saran untuk pemilik untuk menjadi bahan evaluasi dan perbaikan, juga apresiasi untuk bagian yang sudah baik untuk dipertahankan untuk pengelolaan persediaan bahan baku yang lebih baik.