

## BAB 5

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis penulis pada bab sebelumnya, dapat disimpulkan pada empat poin berikut sesuai dengan rumusan masalah yang sudah dibuat pada bab 1, yaitu:

1. Gambaran siklus produksi di restoran X terdiri dari:

a) *Product design*

Pemilik akan mendesain produk berdasarkan ide masakan baru, kemudian ditulis pada dokumen resep masakan. Setelah itu pemilik pun akan menyimpan dokumen resep masakan dan ide masakan baru.

b) *Planning and scheduling*

Pada aktivitas ini, bagian *kitchen* akan merencanakan bahan baku berdasarkan data penjualan hari sebelumnya, resep masakan, *stocklist*, dan estimasi data penjualan hari berikutnya. Kemudian hasil perencanaan tersebut ditulis pada dokumen permintaan barang yang akan diberikan kepada manajer, serta menyimpan kembali dokumen penjualan hari sebelumnya, resep masakan, *stocklist*, dan estimasi data penjualan hari berikutnya. Setelah itu, manajer akan mengotorisasi dokumen permintaan barang dan memberikannya kepada administrasi. Administrasi akan memasukkan data pada dokumen permintaan barang pada *form* pembelian barang melalui komputer, serta memesan barang yang dibutuhkan pada *supplier* melalui telepon. Kemudian administrasi akan menyimpan dokumen permintaan barang dan *form* pembelian barang.

c) *Production operation*

Operasi produksi dimulai ketika bahan baku yang dipesan datang, kemudian *kitchen* akan mencocokkan surat jalan dengan bahan baku yang diterima, lalu menyimpan surat jalan tersebut. Kemudian pelanggan akan memesan makanan dan minuman melalui *staff floor*, lalu *staff floor* akan memasukkan data pesanan pada komputer melalui *form sales order*. *Sales order* akan diprint pada divisi *kitchen* sebanyak 3 lembar dan *bar* sebanyak 1 lembar. Setelah itu, *kitchen* dan *bar* akan membuat makanan dan minuman yang

dipesan berdasarkan *sales order*. Lalu untuk bagian *kitchen*, makanan yang telah dibuat akan dicocokkan lagi dengan *sales order* oleh *captain order*, kemudian meminta bantuan *staff floor* untuk mengantarkan makanan kepada pelanggan. Sedangkan untuk bagian *bar*, setelah membuat minuman yang dipesan, kemudian akan meminta bantuan *staff floor* untuk mengantarkan minuman kepada pelanggan.

d) *Cost accounting*

Untuk menghitung biaya bahan baku, manajer menggunakan sistem komputer berdasarkan dokumen pembelian barang. Kemudian manajer pun akan menyimpan dokumen *food cost* dan pembelian barang.

2. Aktivitas pengendalian pada siklus produksi yang berjalan di restoran X adalah sebagai berikut:

a) *Proper authorization of transaction and activities*

Pada aktivitas pengendalian *proper authorization of transaction and activities* sudah dilakukan dengan baik. Hal ini terlihat dengan adanya pihak yang berwenang untuk melakukan setiap aktivitas pada siklus produksi, serta pihak yang tidak berwenang tidak diijinkan untuk melakukan aktivitas tersebut.

b) *Segregation of duties*

Untuk aktivitas pengendalian *segregation of duties* dinilai belum memadai. Hal ini dikarenakan masih adanya perangkapan fungsi pada beberapa aktivitas di siklus produksi. Manajer menyusun dan mengotorisasi jadwal kerja dan lembur karyawan. Kemudian manajer juga membuat dokumen *food cost* serta mengotorisasinya. Selain itu, bagian *kitchen* merangkap fungsi sebagai penerima bahan baku dan memperbaharui *stocklist*.

c) *Design and use of documents and records*

Aktivitas pengendalian *design and use of documents and records* dinilai belum memadai. Setiap aktivitas pada siklus produksi di restoran X telah terdokumentasi dengan baik. Namun, pada beberapa dokumen tidak terdapat nama dokumen serta memiliki desain yang rumit, sehingga dapat menyulitkan penggunaannya untuk memahami dokumen tersebut. Kemudian dokumen juga tidak diberi pranomori, sehingga pengguna dokumen dapat tidak menyadari jika terdapat dokumen yang hilang. Selain itu, dokumen

resep masakan pun tidak dibuat rangkap, sehingga tidak terdapat cadangan.

d) *Safeguarding assets, records, and data*

Aktivitas pengendalian *safeguarding assets, records, and data* dinilai belum memadai. Hal ini dikarenakan pada aktivitas operasi produksi, dokumen *sales order* yang sudah dieksekusi oleh divisi *kitchen* dan *bar* tidak disimpan dengan baik. Dengan demikian, dapat menimbulkan kehilangan data penjualan apabila sistem komputer tersebut rusak.

e) *Independent checks on performance*

Untuk aktivitas *independent checks on performance* sudah dijalankan dengan baik oleh restoran X. Hal ini terlihat dengan adanya evaluasi kinerja operasional pada aktivitas di siklus produksi. Dengan demikian kualitas pelayanan restoran X pun dapat terus ditingkatkan untuk kepuasan pelanggan.

3. Aktivitas pengendalian yang memadai pada siklus produksi agar dapat meningkatkan efisiensi pengelolaan bahan baku adalah sebagai berikut:

a) *Proper authorization of transaction and activities*

Untuk pembuatan jadwal karyawan, pemilik akan mengotorisasi jadwal yang sudah dibuat oleh manajer, sehingga tidak dapat digunakan untuk kepentingan pribadi. Dengan demikian, pengelolaan bahan baku pun dapat lebih efisien dengan manajemen sumber daya manusia yang baik. Kemudian untuk pembuatan *food cost*, pemilik mengotorisasi dokumen *food cost* yang sudah dibuat oleh manajer. Hal ini dapat menghindari peluang kecurangan yang dilakukan manajer untuk memanipulasi biaya bahan baku. Dengan demikian, perhitungan biaya bahan baku pun dapat berjalan dengan efisien.

b) *Segregation of duties*

Bagian *kitchen* dapat melakukan penerimaan bahan baku dan memperbaharui *stocklist*. Namun bagian *kitchen* diharuskan untuk memberikan *stocklist* tersebut kepada administrasi. Kemudian administrasi pun akan mencocokkan *stocklist* dengan laporan pemakaian bahan baku dan surat jalan. Dengan demikian, perencanaan pemesanan bahan baku pun dapat berjalan dengan efisien karena pembaharuan *stocklist* sudah benar.

c) *Design and use of documents and records*

Untuk dokumen terkait proses produksi diberi pranomori. Lalu untuk dokumen resep masakan sebaiknya dijadikan dokumen rangkap sebagai cadangan. Sedangkan untuk dokumen permintaan barang dan *sales order* sebaiknya diberi nama yang sesuai serta penyederhanaan dari desain yang ada. Rekomendasi hal teknis pada dokumen di atas dapat membantu pengguna untuk memahami dan memeriksa kelengkapan dokumen. Dengan demikian, proses produksi di restoran X dapat terdokumentasi dengan baik sebagai dasar pembuatan laporan, sehingga dapat meningkatkan efisiensi pengelolaan bahan baku. Pada penerimaan bahan baku, penulis merekomendasikan desain pada dokumen tambahan yaitu laporan penerimaan bahan baku. Dokumen ini dapat mendukung bagian administrasi untuk memastikan bagian *kitchen* telah memperbaharui *stocklist* sesuai dengan jumlah bahan baku yang diterima. Dengan demikian, pemesanan bahan baku dapat berjalan dengan efisien.

d) *Safeguarding assets, records, and data*

Sebaiknya dokumen *sales order* yang telah dieksekusi pada aktivitas operasi produksi disimpan pada tempat yang aman. Hal ini dilakukan untuk menghindari terjadinya kehilangan data apabila sistem komputer rusak. Dengan demikian, data pada *sales order* pun dapat digunakan untuk meningkatkan efisiensi dalam menghitung pemakaian bahan baku.

e) *Independent checks on performance*

Aktivitas ini dilakukan oleh manajer dengan cara *test product* dan evaluasi kinerja operasional di restoran X. Dengan demikian, kualitas produk yang dihasilkan tetap terjaga sehingga meningkatkan efisiensi pengelolaan bahan baku.

4. Peran aktivitas pengendalian pada siklus produksi dalam rangka meningkatkan efisiensi pengelolaan bahan baku adalah sebagai berikut:

a) *Proper authorization of transaction and activities* memiliki fungsi untuk menghindari peluang kecurangan yang dapat dilakukan oleh manajer saat pembuatan dokumen jadwal kerja dan lembur karyawan serta *food cost* karena diotorisasi oleh pemilik. Dengan demikian, perhitungan biaya dan pengelolaan bahan baku pun dapat berjalan dengan efisien.

b) *Segregation of duties* berfungsi untuk memastikan *stocklist* yang diperbaharui oleh bagian *kitchen* saat penerimaan bahan baku sudah sesuai

dengan jumlah bahan baku yang sebenarnya. Dengan demikian, pemesanan bahan baku dapat dilakukan berdasarkan *stocklist* yang sudah diperbaharui dengan benar.

- c) *Design and use of documents and records* berguna untuk merekomendasikan desain yang mudah dipahami pada dokumen terkait, serta desain dari dokumen laporan pemakaian bahan baku. Dokumen laporan pemakaian bahan baku dapat mendukung bagian administrasi untuk memastikan *stocklist* yang diperbaharui oleh *kitchen* sudah sesuai dengan jumlah bahan baku yang diterima. Dengan demikian, pembuatan laporan berdasarkan dokumen terkait proses produksi dan perencanaan pemesanan bahan baku pun dapat berjalan dengan efisien.
- d) *Safeguarding assets, records, and data* berguna untuk memastikan data pada *sales order* disimpan dengan baik. Dengan demikian bagian *kitchen* pun dapat menghitung jumlah pemakaian bahan baku dengan efisien.
- e) *Independent checks on performance* berguna untuk memastikan kualitas dari produk yang dihasilkan tetap terjaga, sehingga dapat meningkatkan efisiensi dari bahan baku yang digunakan.

## 5.2. Saran

Beberapa saran dari penulis untuk restoran X adalah sebagai berikut:

1. Dokumen resep masakan sebaiknya dibuat rangkap sebagai cadangan.
2. Pada perencanaan pembelian bahan baku sebaiknya dilakukan pencocokkan dokumen *stocklist*, laporan pemakaian bahan baku, dan surat jalan oleh administrasi. Hal ini untuk memastikan pembaharuan dokumen *stocklist* telah dilakukan dengan benar oleh bagian *kitchen*.
3. Bagian administrasi sebaiknya membuat laporan pemakaian bahan baku (lampiran 3) untuk membantu memastikan bahwa *stocklist* yang dibuat oleh bagian *kitchen* sudah benar.
4. Pemilik sebaiknya mengotorisasi jadwal karyawan dan dokumen *food cost*.
5. Pada penerimaan bahan baku, sebaiknya dilakukan pencocokkan surat jalan dengan dokumen pembelian barang oleh administrasi. Dengan demikian, dapat diketahui apabila barang yang diterima tidak sesuai dengan barang yang dipesan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arens, A. A., Elder, R. J., & Beasley, M. S. (2014). *Auditing and Assurance Services An Integrated Approach Fifteenth Edition*. Edinburgh Gate: Pearson Education Limited.
- Bodnar, G. H., & Hopwood, W. S. (2014). *Accounting Information Systems Eleventh Edition*. Edinburgh Gate: Pearson Education Limited.
- Hall, J. A. (2011). *Accounting Information Systems*. United States of America: South-Western Cengage Learning.
- Harsanto, B. (2013). *Dasar Ilmu Manajemen Operasi*. Bandung: UNPAD Press.
- Kerber, B., & Dreckshage, B. J. (2011). *Lean Supply Chain Management Essentials A Framework for Materials Managers*. United States of America: CRC Press Taylor & Francis Group.
- Länsiluoto, A., Jokipii, A., & Eklund, T. (2016). Internal control effectiveness – a clustering approach. *Managerial Auditing Journal Vol. 31 No. 1*, 5-34.
- Marbun, R. (2010). *Jangan Mau Di-PHK Begitu Saja*. Jakarta: Visimedia.
- Nur, R., & Suyuti, M. A. (2017). *Pengantar Sistem Manufaktur*. Yogyakarta: Deepublish.
- Romney, M. B., & Steinbart, P. J. (2015). *Accounting Information Systems Thirteenth Edition*. Edinburgh Gate: Pearson Education Limited.
- Sucahyowati, H. (2017). *Manajemen Sebuah Pengantar*. Cilacap: Willis.
- Wardiwyono, S. (2012). Internal control system for Islamic micro financing An exploratory study of Baitul Maal wat Tamwil in the City of Yogyakarta Indonesia. *nternational Journal of Islamic and Middle Eastern Finance and Management Vol. 5 No. 4*, 340-352.
- Zhou, H., Chen, H., & Cheng, Z. (2016). Internal Control, Corporate Life Cycle, and Firm Performance. *The Political Economy of Chinese Finance International Finance Review, Volume 17*, 189-209.