

## BAB 5

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap pengelolaan persediaan CUPS *Coffee & Kitchen*, dapat diambil beberapa kesimpulan penting terhadap pengendalian internalnya untuk mengurangi kesalahan perhitungan persediaan akhir. Kesimpulan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Standar dan prosedur untuk pengendalian persediaan di dalam CUPS *Coffee & Kitchen* sudah disusun oleh restoran tersebut dan dikatakan di awal kalau sudah diterapkan dalam pengendalian persediaannya. Namun dapat disimpulkan kalau standar dan prosedur tersebut memiliki kelemahan-kelemahan yang dapat meningkatkan risiko terjadinya permasalahan yang tidak diinginkan di masa yang akan datang. Berikut kelemahan tersebut:
  - a. CUPS *Coffee & Kitchen* kurang melakukan pengendalian atas sumber daya dalam aktivitas pengelolaan persediaan. Semua perhitungan persediaan dan pencatatan dilakukan oleh staf dapur dan bar secara bergilir dan tidak hanya satu orang yang melakukan perhitungan tersebut. Perhitungan persediaan dan pencatatan, pemesanan persediaan, serta pemesanan persediaan kepada bagian pembelian dapat dilakukan oleh staf yang berbeda-beda dan dapat meningkatkan risiko kecurangan serta pencatatan yang salah. Pada saat ada pencatatan yang salah, staf juga saling menuduh karena tidak ingin ditegur oleh atasannya.
  - b. CUPS *Coffee & Kitchen* tidak memiliki kartu stok persediaan untuk pencatatan persediaan kesehariannya. Pencatatan persediaan di akhir bulan yang dimasukkan kepada Laporan Persediaan berdasarkan perhitungan di akhir bulan dan tidak ada dokumentasi sebelumnya yang dapat dicocokkan dengan perhitungan laporan tersebut. Dengan tidak memiliki pencatatan harian ataupun pencatatan pada saat ada persediaan yang masuk, dapat menimbulkan kesalahan antara pencatatan yang seharusnya dengan pencatatan yang sebenarnya dilakukan. Staf hanya sekedar mengestimasi pada saat pemesanan harian sisa dari persediaan dan tidak dihitung sesuai dengan persediaan aktualnya.

- c. Kurangnya alur komunikasi dan dokumentasi yang jelas antar karyawan CUPS Coffee & Kitchen. Kepala divisi maupun staf mengatakan kalau komunikasi antar divisi dan operasional kurang. Alur komunikasi yang kurang ini juga menghasilkan dokumentasi yang kurang antar divisi dan hanya mengandalkan *whatsapp*. Dokumentasi yang dilakukan dalam pengelolaan persediaan hanyalah Laporan Persediaan di akhir bulan dan tidak ada dokumentasi lainnya.
2. Pengendalian internal yang benar dapat mengurangi kesalahan pencatatan persediaan akhir bahan baku di CUPS *Coffee & Kitchen*. Selain itu, pengendalian internal dapat mengurangi kesalahan pada saat pemesanan di pagi hari, meningkatkan rasa tanggung jawab terhadap pekerjaan yang diberikan kepada staf, serta alur komunikasi dan dokumentasi yang sudah sesuai dengan kriteria. Kondisi pengendalian internal yang dilakukan sekarang terhadap pengelolaan persediaan di CUPS *Coffee & Kitchen* memiliki beberapa kekurangan dan dapat ditingkatkan dengan menambah berbagai aspek agar pengendalian internalnya lebih efektif dan efisien. Dengan adanya peningkatan pengendalian internal, berbagai aspek dalam pengelolaan persediaan dapat berjalan lebih lancar serta dapat dilakukan secara efektif dan efisien. Pengendalian internal yang lebih dapat mengurangi kesalahan pencatatan persediaan akhir karena dengan adanya pengendalian internal tersebut, alur komunikasi serta dokumentasi ataupun tugas yang seharusnya dilakukan oleh staf menjadi lebih jelas.
3. Pemeriksaan operasional yang dilakukan terhadap pengelolaan persediaan CUPS *Coffee & Kitchen* dapat dirasakan dampaknya dengan mengidentifikasi kelemahan ataupun masalah yang dimilikinya. Dengan melakukan pemeriksaan operasional ini, diketahui kalau terdapat potensi masalah dalam pengelolaan persediaannya terutama pada sistemnya pada saat tahap pertama. Di dalam tahap kedua yaitu tahap *work program*, adanya penyusunan langkah-langkah yang akan diambil selama pemeriksaan operasional berlanjut. Di tahap ketiga yaitu *fieldwork* adalah melakukan pelaksanaan dari langkah yang sudah ditentukan agar dapat diketahui lebih lanjut mengenai permasalahan yang sudah ditetapkan dari tahap awal. Setelah tiga tahap itu terjadi, masuklah kepada tahap keempat

yaitu menganalisa temuan dari tahap ketiga dan memberikan rekomendasi terhadap masalah-masalah yang diketahui.

## 5.2 Saran

Agar CUPS *Coffee & Kitchen* dapat memiliki pengendalian internal pada pengelolaan persediaan untuk mengurangi kesalahan pencatatan persediaan akhir, maka dapat diberikan saran sebagai berikut:

1. CUPS *Coffee & Kitchen* dapat meningkatkan pengendalian atas sumber daya dalam aktivitas pengelolaan persediaan. Peningkatan pengendalian ini dapat dilakukan dengan adanya *segregation of duties* di dalam staf dapur dan bar, dimana adanya penentuan admin di dalam divisi dapur dan bar untuk melakukan perhitungan serta pencatatan persediaan agar tidak adanya kesalahan dari aktivitas tersebut. Dalam penyerahan tugas ini, admin tersebut harus sudah dilatih dengan benar dalam pencatatan persediaan. Selain dari penentuan admin, direkomendasikan untuk adanya pelaksanaan standar mengenai pengurangan insentif pada saat terdapat staf yang melakukan kesalahan dalam pencatatan persediaan karena dengan adanya pengurangan insentif pasti akan meningkatkan motivasi staf untuk bekerja dengan baik dan benar.
2. CUPS *Coffee & Kitchen* membuat kartu stok persediaan untuk mengendalikan persediaan sehari-hari. Dengan adanya kartu stok persediaan, dokumentasi sebelum pembuatan laporan persediaan akhir bulan dapat dilihat dan dibandingkan dengan pencatatan yang tersedia di laporan persediaan akhir bulan. Juga dengan adanya kartu stok persediaan maka pada saat di pagi hari adanya pelaksanaan pesanan bahan baku, dapat dilihat berapa yang seharusnya dipesan dan tidak hanya sekedar estimasi staf menurut penglihatannya.
3. Peningkatan alur komunikasi dan dokumentasi yang jelas antar karyawan CUPS *Coffee & Kitchen* dapat dilakukan dengan merekomendasikan dokumentasi lebih yang diberikan seputar pengelolaan persediaan agar semua dapat tercatat dengan benar dan tidak hanya sekedar estimasi untuk pemesanan tersebut. Dokumen yang dapat diberikan adalah Kartu Stok

Persediaan dan dokumen Permintaan Bahan Baku yang diberikan kepada bagian pembelian pada saat pesanan bahan baku di pagi hari. Dokumen-dokumen tersebut serta dokumen yang sudah dimiliki juga dilengkapi agar terdapat bagian identitas untuk mengetahui siapa yang mengisi dokumen tersebut serta sifat *prenumbered*, untuk mengurangi risiko kesalahan dan kecurangan. Pemberian *flowchart* juga diperlukan untuk mengetahui alur dokumen dari bagian dapur dan bar kepada bagian pembelian, agar dapat diketahui alur dokumentasi yang seharusnya serta bagaimana operasional dapat berkomunikasi dengan baik dan benar.

## DAFTAR PUSTAKA

- David, Fred R. 2009. *Strategic Management*. New Jersey: Pearson Education.
- Assauri, Sofjan. 2008. *Manajemen Produksi dan Operasi Edisi Revisi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Universitas Indonesia.
- Soekresno, Andi. 2000. *Management Food and Beverage, Service Hotel*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Sekaran, Uma; Bougie, Roger. 2013. *Research Methods for Business*. United Kingdom: John Wiley & Sons Ltd.
- Arens, Alvin A.; Elder, Randal J.; Beasley, Mark S. 2014. *Auditing and Assurance Services: An Integrated Approach*. England: Pearson Education Limited.
- Widjayanto, Nugroho. 1985. *Pemeriksaan Operasional Perusahaan*. Jakarta: Lembaga Pendidikan Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Romney, Marshall B. & Paul J. Steinbart. 2015. *Accounting Information Systems Thirteenth Edition*. British : Pearson Education.