

**PEMERIKSAAN OPERASIONAL TERHADAP PENGELOLAAN
PERSEDIAAN UNTUK MENINGKATKAN PENGENDALIAN INTERNAL
PERHITUNGAN PERSEDIAAN AKHIR PADA *CUPS COFFEE & KITCHEN***



SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh
gelar
Sarjana Ekonomi

**Oleh:
Naomi Shanda Kandita
2014130156**

**UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM STUDI AKUNTANSI
(Terakreditasi berdasarkan Keputusan BAN-PT
Nomor: 227/SK/BAN-PT/Ak-XVI/S/XI/2013)
BANDUNG
2018**

**OPERATIONAL REVIEW TOWARDS INVENTORY MANAGEMENT TO
INCREASE INTERNAL CONTROL FOR THE ENDING INVENTORY
CALCULATION AT CUPS COFFEE & KITCHEN**



UNDERGRADUATE THESIS

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

By:
Naomi Shanda Kandita
2014130156

**PARAHYANGAN CATHOLIC UNIVERSITY
FACULTY OF ECONOMICS
PROGRAM IN ACCOUNTING
Accredited by National Accreditation Agency
No. 227/SK/BAN-PT/Ak-XVI/S/XI/2013
BANDUNG
2018**

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



PERSETUJUAN SKRIPSI

**PEMERIKSAAN OPERASIONAL TERHADAP PENGELOLAAN
PERSEDIAAN UNTUK MENINGKATKAN PENGENDALIAN INTERNAL
PERHITUNGAN PERSEDIAAN AKHIR PADA *CUPS COFFEE & KITCHEN***

Oleh:
Naomi Shanda Kandita
2014130156

Bandung, Juli 2018

Ketua Program Sarjana Akuntansi,

Gery Raphael Lusanjaya, S.E., M.T

Pembimbing Skripsi,

Prof. Dr. Hamfri Djajadikerta, Drs., Ak., M.M

PERNYATAAN:

Saya yang bertanda-tangan di bawah ini,

Nama : Naomi Shanda Kandita
Tempat, tanggal lahir : Jakarta, 02 September 1996
Nomor Pokok : 2014130156
Program studi : Akuntansi
Jenis naskah : Skripsi

JUDUL

PEMERIKSAAN OPERASIONAL TERHADAP PENGELOLAAN PERSEDIAAN UNTUK MENINGKATKAN PENGENDALIAN INTERNAL PERHITUNGAN PERSEDIAAN AKHIR PADA *CUPS COFFEE & KITCHEN*

Dengan,

Pembimbing : Prof. Dr. Hamfri Djajadikerta, Drs., Ak., M.M.

SAYA NYATAKAN

Adalah benar-benar karya tulis 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 kesarjanaannya.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan tanpa paksa 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

Dinyatakan tanggal : Juli 2018

Pembuat pernyataan



(Naomi Shanda Kandita)

ABSTRAK

Di dalam era globalisasi ini, perusahaan berusaha untuk selalu mencapai *competitive advantage*. Dengan adanya kafe yang selalu bertambah, setiap kafe harus memiliki keunggulan masing-masing. Keunggulan bisa didapat dari penerapan strategi yang benar, seperti media sosial dan keunikan kafe serta menerapkan sistem yang benar agar pelanggan dapat merasakan suasana yang nyaman dengan pelayanan terbaik. CUPS *Coffee & Kitchen* adalah sebuah kafe di Bandung yang sudah didirikan dari tahun 2011 dan juga menjadi *pioneer* untuk kedai kopi yang bertema khususnya di Bandung. Mendirikan restoran tidak mudah dan CUPS *Coffee & Kitchen* memiliki masalah di dalam bagian pengelolaan persediaan bahan baku. Terdapat permasalahan yaitu perbedaan antara persediaan yang tersedia dengan persediaan yang tercatat, yang apabila hal tersebut terus berlanjut dapat menimbulkan kerugian.

Persediaan merupakan aktiva yang dimiliki restoran yang penting agar bisa diolah dan dijual. Dengan demikian, CUPS *Coffee & Kitchen* harus dapat mengelola persediaannya dengan baik dan benar agar bisa mengevaluasi kesalahan yang terjadi dan apa yang menyebabkannya. Maka dari itu, perlu dilakukan pemeriksaan operasional terhadap pengelolaan persediannya dengan tujuan mengurangi kesalahan pencatatan. Pemeriksaan operasional adalah sebuah proses untuk menganalisa operasi internal dan aktivitas untuk mengidentifikasi bagian yang dapat diperbaiki untuk peningkatan yang berkelanjutan. Tujuan dapat dicapai dengan menerapkan pengendalian internal dimana pengendalian internal merupakan proses yang diimplementasi untuk memberikan keyakinan yang memadai bahwa perusahaan dapat mencapai tujuannya. Di dalam pemeriksaan operasional terdapat lima tahap yaitu *planning*, *work program*, *fieldwork*, *development of review findings*, dan *reporting*. Dimana pemeriksaan operasional tersebut akan menghasilkan rekomendasi yang membantu dalam meningkatkan pengendalian internal pengelolaan persediaan.

Pada penelitian ini, metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif. Metode ini dibentuk untuk mengambil data yang mendeskripsikan karakteristik seseorang, kejadian, atau situasi tertentu. Data yang dikumpulkan selama penelitian ini merupakan data primer dan data sekunder. Pengumpulan data tersebut dilakukan dengan cara studi lapangan dan studi pustaka. Studi lapangan dilakukan dengan cara wawancara, observasi, dan dokumentasi. Dimana studi pustaka dilakukan dengan mempelajari literatur mengenai pemeriksaan operasional, persediaan, dan pengendalian internal.

Pengelolaan persediaan di dalam CUPS *Coffee & Kitchen* memiliki pengendalian internal yang kurang memadai, karena timbulnya perbedaan antara persediaan yang tersedia dengan persediaan yang sebenarnya tercatat. Selisih tersebut terjadi pada saat pencatatan persediaan akhir di dalam laporan persediaan akhir bulan. Jika selisih tersebut sering terjadi maka dapat merugikan CUPS *Coffee & Kitchen*. Selisih ini terjadi karena pengendalian internal yang diterapkan tidak didokumentasikan dengan jelas dan kurangnya dokumentasi mengakibatkan perhitungan persediaan akhir yang salah. Rekomendasi yang diberikan peneliti antara lain adalah melakukan pelatihan lebih kepada staf yang melakukan pencatatan, menetapkan adanya admin untuk pencatatan persediaan, dan menegaskan pengurangan insentif jika ada yang salah mencatat. Selain dari rekomendasi tersebut, juga diberikan rekomendasi dokumen kartu stok persediaan, permintaan bahan baku, pembenaran dokumen yang sudah dimiliki, serta *flowchart* untuk memberikan alur dokumentasi yang jelas.

Kata kunci : Pemeriksaan operasional, Persediaan, Pengendalian Internal

ABSTRACT

In this globalization era, companies will always strive to achieve competitive advantage. With the mass growth within the café industry, each and every café has to have an unique edge over other café's. This advantage can be obtained by implementing strategies correctly, like social media and things that makes the café unique also the use of the right system so that customers are able to enjoy meals with the best service given. CUPS Coffee & Kitchen is a café in Bandung that was established in 2011 and also one of the pioneers for a themed coffee shop in Bandung. Building and managing a restaurant is not easy and CUPS Coffee & Kitchen has an issue in managing their raw materials inventory. This main problem is the difference between the recorded inventory and the current inventory that is present, which when this problem continues may cause further loss.

Inventory is an important asset owned by restaurants that will be processed and sold. Thus, CUPS Coffee & Kitchen should be able to manage their inventory correctly to find out why the current problem is happening and what is the cause. With that being said, it is needed to conduct an operational review towards the inventory management to achieve the decrease of incorrect recording of the inventory. Operational review is a process in analyzing internal control and activities to identify parts that need continuous improvement. The goal can be achieved with the implementation of the internal control where internal control is a process that is implemented to give reasonable assurance that the company is able to achieve its goal. In an operational review there are 5 phases which is planning, work program, fieldwork, development of review findings, and reporting. Whereas an operational review will produce recommendations that will help in increasing the internal control of inventory management.

In this research, the descriptive method is the main research method. This method is formed to obtain data that describes a person's characteristics, certain events, and situations. The data that are obtained throughout this research are primary and secondary data. Data collection was done through field study and literature review. Field study was conducted through interviews, observation, and documentation. Whereas literature review was done through learning certain literatures about operational review, inventory, and internal control.

Inventory management in CUPS Coffee & Kitchen has internal control that is not up to par, and this causes the difference between the recorded inventory and the current inventory present. This difference happens at the end of the month when recording and making the ending inventory report. If this difference continues to happen, it will create great loss for CUPS Coffee & Kitchen. This difference is the result of internal control that is not documented correctly and the lack of documentation that causes the mistake in recording the ending inventory. The recommendation given among others are to give further training to the staff that does the inventory recording, to appoint a person to be in charge of inventory recording, and to be strict in decreasing bonus when mistakes happen. Other than that, more recommendations given are to use inventory stock cards on a daily basis, raw material requisition document, and a flowchart to give a clear plotting of the documents used.

Keywords : Operational review, Inventory, Internal Control

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur peneliti ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat-Nya yang telah menyertai peneliti agar dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pemeriksaan Operasional Terhadap Pengendalian Internal Dalam Upaya Mengurangi Kesalahan Perhitungan Persediaan Akhir”. Penelitian dalam bentuk skripsi ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi pada Fakultas Ekonomi Jurusan Akuntansi Universitas Katolik Parahyangan. Dalam proses pembuatan skripsi, peneliti terdapat bantuan dan dorongan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini, peneliti ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak-pihak tersebut yaitu:

1. Bapak Handi Selo Hartanto, Ibu Lilia Sukotjo, Prana Jiwandhana, Raisa Faradila, Masha Satyarini, Dru Satria, dan Radja selaku keluarga peneliti yang telah memberikan dukungan, doa, dan kasih sayang kepada peneliti selama proses pembuatan skripsi.
2. Bapak Prof. Dr. Hamfri Djajadikerta, Drs., Ak., M.M. selaku dosen pembimbing serta dosen seminar peneliti yang telah memberikan segala bimbingan serta bantuan dengan penuh kesabaran kepada peneliti selama proses pembuatan skripsi.
3. Bapak Gery Raphael Lusanjaya, S.E., M.T. selaku Ketua Program Studi S1 Akuntansi Universitas Katolik Parahyangan serta dosen wali peneliti yang sudah membantu pada saat proses FRS dengan nasihat-nasihat untuk meningkatkan nilai.
4. Seluruh dosen Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan yang telah memberikan beragam ilmu yang bermanfaat bagi peneliti serta bantuannya selama perkuliahan berlanjut.
5. Bapak dan Ibu penguji sidang yang telah menguji sidang peneliti dan memberikan berbagai saran agar hasil penelitian menjadi lebih sempurna.

6. Seluruh staf administrasi Tata Usaha dan perpustakaan Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan yang telah membantu dalam proses pembuatan skripsi.
7. Mbak Suraiya Majidah dan Mbak Cinantya selaku *Operational Manager* dan *Marketing Manager* CUPS *Coffee & Kitchen*, yang telah membantu dan memberikan segala informasi yang dibutuhkan peneliti dalam pembuatan skripsi ini.
8. Alvin Pranata Manik. Terima kasih atas kasih sayang, perhatian yang telah diberikan, dan kesabaran selama 2,5 tahun terakhir dalam menemani peneliti selama perkuliahan. Terima kasih sudah mengajar peneliti untuk menjadi orang yang sabar, ingat Tuhan, dan menjadi orang yang lebih baik. Sukses selalu!
9. Tirza Chrissentia, Tamara Klesia, dan Gabriela Glennda, selaku teman peneliti dari SMA Santa Laurensia. Terima kasih telah menjadi tempat curhat dan telah memberikan segala nasihat, saran, dukungan, dan doa kepada peneliti. Terima kasih juga sudah menjadi teman yang selalu mendengarkan segala keluh kesah peneliti dari dulu hingga sekarang.
10. Arsibal Bramanda, Deandra Rizkyandita, dan Darren Matthew, selaku sahabat peneliti dari semester 1 sampai dengan sekarang. Terima kasih sudah menjadi teman-teman yang sungguh aneh, tengil, dan seru! Terima kasih juga atas segala nasihat, saran, dan perhatian kepada peneliti selama 4 tahun terakhir. Sukses kalian semua!
11. Jessica Liemarta, Olivia Nathania, Irena Putrika, dan Keely Malinda, selaku sahabat peneliti dari awal perkuliahan. Terima kasih sudah menemani peneliti juga memberikan semangat dari awal hingga akhir, dan selalu menjadi teman curhat, jalan, dan belajar serta memberikan nasihat mengenai segala hal. Meski banyak *drama*, sukses untuk kalian semua dan *see you on top!*
12. Angela Davita dan Caroline Juliani, selaku sahabat peneliti yang muncul entah darimana. Terima kasih sudah memenuhi hari-hari peneliti dalam perkuliahan dengan penuh tawa, canda, dan gossip. Sukses selalu kalian!
13. Adelia Winata, Rilda Silalahi, dan Lydia Sintauli, selaku teman kos selama perkuliahan berlangsung. Terima kasih sudah menjadi tempat untuk berbincang

setelah kuliah selesai, teman jalan, curhat, dan segala hal yang lain. Sukses semuanya!

14. Yoga Wang dan Angelica Astrid, selaku teman peneliti dari SMA Santa Laurensia yang selalu memberikan dukungan dari awal perkuliahan hingga akhir dan selalu menjadi teman jalan untuk melepas segala emosi peneliti.
15. Sheila, Dennis Gautama, Alvin Manik, dan Jessica Liemarta, selaku Departemen Kesejahteraan Mahasiswa HMPSA yang telah membantu dalam kehidupan himpunan dan memberikan segala nasihat dan saran kepada peneliti. Terima kasih juga sudah mengisi perkuliahan dengan Kesma *Day* yang tidak akan dilupakan!
16. Teman-teman selama perkuliahan, Fredy, Barry, Derrick, Krishna, Noni, Elssa, Maurizka, Zen, Auditia, Vita, Fadjar, Haggai, Bayu, Laura, Ganesia, Yosevlyn, dan Veronika, yang sudah mengisi hari-hari peneliti selama masa perkuliahan dengan keseruan serta tawa dan canda.
17. Kakak kelas yang sungguh baik hati dan perhatian yaitu Sheilla Belinda dan Resadhutu yang telah memberikan segala nasihat dan dukungan kepada peneliti.
18. Teman-teman peneliti yang tidak dapat disebutkan satu per satu, terima kasih untuk segala dukungannya.

Mohon maaf jika terdapat kekurangan ataupun kesalahan dalam penulisan penelitian ini. Akhir kata, peneliti berharap skripsi ini dapat bermanfaat dan menambah wawasan para pembaca.

Bandung, Juli 2018

Naomi Shanda Kandita

DAFTAR ISI

ABSTRAK	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Rumusan Masalah Penelitian	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
1.5 Kerangka Pemikiran	4
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Pemeriksaan	7
2.1.1 Pengertian Pemeriksaan	7
2.1.2 Jenis Pemeriksaan	7
2.2 Pemeriksaan Operasional	8
2.2.1 Pengertian Pemeriksaan Operasional	8
2.2.2 Tujuan Pemeriksaan Operasional	9
2.2.3 Manfaat Pemeriksaan Operasional	10
2.2.4 Kriteria Pemeriksaan Operasional	11
2.2.5 Tahapan Pemeriksaan Operasional	12
2.3 Efektivitas, Efisiensi, dan Ekonomis	15
2.4 Pengendalian Internal	16
2.4.1 Definisi Pengendalian Internal	16
2.4.2 Tujuan Pengendalian Internal	17
2.4.3 Fungsi Pengendalian Internal	17
2.4.4 Komponen Pengendalian Internal	18

2.5 Persediaan	19
2.5.1 Definisi Persediaan.....	19
2.5.2 Jenis Persediaan	19
2.5.3 Manfaat Persediaan	20
2.6 Pengelolaan Persediaan.....	21
2.6.1 Pengertian Pengelolaan Persediaan	21
2.6.2 Fungsi Pengelolaan Persediaan	22
2.6.3 Syarat Pengelolaan Persediaan.....	22
2.6.4 Tujuan Pengelolaan Persediaan.....	23
2.7 Aktivitas Pencatatan Persediaan	23
2.7.1 Metode Pencatatan Persediaan.....	23
2.7.2 Metode Penilaian Persediaan	24
2.8 Pemeriksaan Operasional atas Pengendalian Persediaan	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	28
3.1.4 Kerangka Penelitian	29
3.2 Objek Penelitian	30
3.2.1 Sejarah dan Gambaran Umum Perusahaan	30
3.2.2 Visi dan Misi Perusahaan.....	31
3.2.3 Struktur Organisasi Perusahaan	32
3.2.4 Deskripsi Pekerjaan.....	33
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	35
4.1 Tahap Perencanaan (<i>Planning Phase</i>)	35
4.2 Tahap Program Kerja (<i>Work Program Phase</i>).....	38
4.3 Tahap Kerja Lapangan (<i>Field Work Phase</i>).....	41
4.3.1 Wawancara dengan <i>Operational Manager</i> mengenai kegiatan operasional perusahaan yang berkaitan dengan persediaan.	41
4.3.2 Wawancara dengan Kepala Bagian Dapur mengenai	

pengelolaan persediaan di bagian dapur, serta melihat dokumentasi dari bagian Dapur dari permintaan bahan baku sampai perhitungan terakhir bahan baku tersebut di dalam bagian Dapur.	44
4.3.3 Wawancara dengan Kepala Bagian Bar mengenai pengelolaan persediaan di bagian dapur, serta melihat dokumentasi dari bagian Bar dari permintaan bahan baku sampai perhitungan terakhir bahan baku tersebut di dalam bagian Bar	46
4.3.4 Wawancara kepada staf bagian Dapur dan bagian Bar mengenai aktivitas yang dilakukannya seputar pengelolaan persediaan	48
4.3.5 Observasi kepada bagian Dapur dan Bar untuk melihat kinerja dan aktivitas dari pegawai yang berkaitan dengan pengelolaan persediaan.....	50
4.3.6 Observasi atas gudang bahan baku CUPS <i>Coffee & Kitchen</i>	52
4.3.7 Analisis terhadap kebijakan dan prosedur dari hasil wawancara, serta dokumen-dokumen pendukung selama pelaksanaan pengelolaan persediaan terutama pencatatan persediaan dari permintaan sampai perhitungan akhir	54
4.3.8 Analisis faktor-faktor yang menyebabkan kesalahan perhitungan persediaan bahan baku akhir.....	56
4.3.9 Mencari dan menganalisa temuan-temuan selama pemeriksaan operasional ini berlanjut.....	58
4.4 Tahap Pengembangan Hasil Temuan dan Pemberian Rekomendasi (<i>Development of Review Findings and Recommendation Phase</i>).....	60
4.4.1 Temuan 1 : CUPS <i>Coffee & Kitchen</i> kurang melakukan pengendalian atas sumber daya dalam aktivitas pengelolaan persediaan.....	60
4.4.2 Temuan 2 : CUPS <i>Coffee & Kitchen</i> tidak memiliki kartu stok	

persediaan untuk pencatatan persediaan kesehariannya.	62
4.4.3 Temuan 3 : Kurang memadainya sistem pencatatan CUPS	
<i>Coffee & Kitchen</i>	63
4.5 Manfaat Pemeriksaan Operasional terhadap Pengelolaan Persediaan	65
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN.....	67
5.1 Kesimpulan	67
5.2 Saran.....	69

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

RIWAYAT HIDUP PENULIS

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Hasil Wawancara dengan *Operational Manager CUPS Coffee & Kitchen*
- Lampiran 2. Hasil Wawancara dengan Kepala Divisi Dapur
- Lampiran 3. Hasil Wawancara dengan Kepala Bar
- Lampiran 4. Hasil Wawancara dengan Staf Dapur dan Staf Bar
- Lampiran 5. Laporan Persediaan Akhir Bulan *CUPS Coffee & Kitchen*
- Lampiran 6. Rekomendasi : Kartu Stok Persediaan
- Lampiran 7. Rekomendasi : Alur Dokumen (*Flowchart*)
- Lampiran 8. Dokumen Permintaan Bahan Baku
- Lampiran 9. Rekomendasi : PERbaikan Laporan Persediaan
- Lampiran 10. Hasil Observasi Gedung Bahan Baku

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Di dalam era globalisasi ini, perusahaan berusaha untuk selalu mencapai *competitive advantage*. Dengan adanya kafe yang selalu bertambah, setiap kafe harus memiliki keunggulan masing-masing. Menyesap kopi atau teh di kafe telah berkembang menjadi bagian gaya hidup masyarakat. Generasi millennial menyukai gaya hidup ‘nongkrong’ atau duduk-duduk santai bersama teman-teman di kafe tersebut. Keunggulan sangat dibutuhkan dan bisa didapat dari penerapan strategi yang benar, seperti media sosial dan keunikan kafe, agar bisa menjaga *competitive advantage*. Namun bukan hanya dengan menerapkan strategi tersebut sebuah kafe dapat mencapai kesuksesan yang maksimal. Sebuah kafe harus menerapkan sistem yang benar agar pelanggan dapat merasakan suasana yang nyaman dengan pelayanan terbaik. Sistem yang benar yang diterapkan mencakup bagian pemesanan, kasir, dapur, dan juga persediaan yang ada. Persediaan harus dikelola dengan baik agar dapat memenuhi keinginan dan kebutuhan pelanggan yang datang. Pengelolaan persediaan ini dimulai dari mengetahui berapa banyak bahan baku yang harus dipesan, berapa yang dikeluarkan setiap kalinya, dan berapa banyak sisa yang mungkin didapat.

Sebuah kafe dapat berjalan dengan adanya berbagai divisi yang bekerja sama. Divisi yang pada umumnya ada di dalam kafe adalah operasional, dapur, keuangan, marketing, dan sumber daya manusia. Kafe yang ingin menunjang kesuksesan butuh pengelolaan yang baik secara menyeluruh. Salah satu inti dari kafe adalah penyajian makanan dan minuman yang selalu konsisten agar bisa meningkatkan kepuasan pelanggan, dimana ini dimulai dari pengelolaan persediaan yang benar agar semua makanan dan minuman dapat dikeluarkan. Jika terjadi masalah dalam pengelolaan persediaan, maka akan memberi dampak yang buruk secara internal dan eksternal untuk sebuah kafe. Secara internal, terdapat divisi dapur yang tidak bisa memenuhi keinginan pelanggan dan mengurangi omset, dimana secara eksternal akan mempengaruhi kepuasan pelanggan.

CUPS *Coffee & Kitchen* adalah sebuah kafe di Bandung yang sudah didirikan dari tahun 2011. Kafe tersebut terletak persisnya di Jl. Trunojoyo no. 25 dengan lokasi yang cukup strategis. CUPS *Coffee & Kitchen* menjadi *pioneer* untuk kedai kopi yang bertema khususnya di Bandung karena pada saat CUPS *Coffee & Kitchen* buka, ia memakai tema '*Garden House*'. Pada tahun 2011, CUPS *Coffee & Kitchen* hanya disebut CUPS *Coffee Shop* yang hanya menyajikan kopi dan berbagai varian kue, akan tetapi sejak dilakukannya renovasi di tahun 2014 ia sudah berubah menjadi CUPS *Coffee & Kitchen* dan sekarang menyajikan berbagai jenis makanan untuk disantap. Untuk sebuah kafe yang sudah berjalan kurang lebih 7 tahun, CUPS *Coffee & Kitchen* memiliki berbagai masalah pada umumnya. Namun semua kembali kepada akar permasalahannya yaitu kurang memadainya pengelolaan persediaan.

Pengelolaan persediaan bahan baku yang kurang di dalam CUPS *Coffee & Kitchen* terlihat pada saat *weekend*, liburan hari besar, dan pada saat kafe tersebut ramai dikunjungi pelanggan. Sering sekali persediaan yang seharusnya tersedia kehabisan stok dan tidak bisa memenuhi keinginan pelanggan, karena terjadinya kesalahan pencatatan persediaan dimana adanya perbedaan antara persediaan bahan baku yang dicatat dengan persediaan bahan baku yang seharusnya tersedia. Ini menyebabkan pelanggan yang kurang puas karena banyak makanan yang tergolong '*Sold Out*' karena tidak memiliki komponen-komponen tertentu. Penyebab dari persediaan yang selalu habis adalah kurangnya pengendalian internal pada saat stok sudah mau habis dan harus dipesan ulang. Divisi *Kitchen* tidak peka atas stok yang sudah mau habis dan tidak memberi tahu ke divisi *Purchasing* kalau sudah dibutuhkan pembelian stok lagi. Ini berdampak besar terhadap divisi *Finance* karena pada saat pemesanan stok harus dilakukan secara mendadak, maka harga pembelian tidak semurah kalau beli dari pemasok-pemasok tertentu dan harus beli satuan dari supermarket yang harganya bisa dibilang jauh lebih mahal. Ini juga berdampak kepada bagian operasional, khususnya di pelayan-pelayan CUPS *Coffee & Kitchen*, kalau mereka seringkali harus memberi tahu pelanggan kalau banyak menu habis stoknya dan pada akhirnya pelanggan jengkel. Terlebih lagi pada saat terjadinya *Promo* makanan tertentu dan banyak pelanggan datang untuk mencicipi hidangan promosi yang tertera namun di tengah jalannya promosi tersebut stok persediaan habis dan semakin banyak pelanggan yang kesal.

1.2 Rumusan Masalah Penelitian

Sehubungan dengan latar belakang yang sudah diuraikan diatas, berikut adalah permasalahan yang ingin diteliti yaitu:

1. Bagaimana standar dan prosedur untuk pengendalian persediaan di dalam CUPS *Coffee & Kitchen*?
2. Bagaimana pengendalian internal dapat mengurangi kesalahan pencatatan persediaan akhir bahan baku di CUPS *Coffee & Kitchen*?
3. Bagaimana dampak dari pemeriksaan operasional terhadap pengelolaan persediaan CUPS *Coffee & Kitchen*?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan dengan rumusan masalah diatas, tujuan yang ditentukan untuk untuk penelitian ini yaitu:

1. Mengetahui standar dan prosedur untuk pengendalian persediaan di dalam CUPS *Coffee & Kitchen*.
2. Mengetahui bagaimana pengendalian internal dapat mengurangi kesalahan pencatatan persediaan akhir bahan baku di CUPS *Coffee & Kitchen*.
3. Mengetahui dampak dari pemeriksaan operasional terhadap pengelolaan persediaan CUPS *Coffee & Kitchen*.

1.4 Manfaat Penelitian

Dari hasil penelitian ini, manfaat yang dapat diberikan tidak hanya untuk penulis, namun dapat diberikan juga kepada perusahaan dan bagi para pembaca. Berikut adalah manfaat dari penelitian ini:

1. Bagi Perusahaan:

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat membantu perusahaan mengetahui penyebab dari permasalahan yang terjadi serta dampak dari perbedaan persediaan akhir yang tersedia dengan yang dicatat. Diharapkan juga dapat membantu perusahaan melewati saran dan rekomendasi yang diberikan.

2. Bagi Pembaca:

Diharapkan dapat menambah wawasan kepada pembaca mengenai pemeriksaan operasional dalam mengurangi masalah di bagian pencatatan dan pengelolaan persediaan. Penulisan ini juga diharapkan dapat membantu pembaca yang mencari referensi untuk penulisan sejenis.

3. Bagi Penulis:

Penelitian ini telah membantu untuk menambah wawasan tentang *CUPS Coffee & Kitchen* dan bagaimana pengelolaan persediaan bahan baku dan pencatatan persediaan akhir, serta mengenai pemeriksaan operasional juga. Selain itu, dapat belajar menerapkan ilmu yang didapat selama masa perkuliahan dan belajar bagaimana bekerja sama dan berkomunikasi dengan berbagai pihak yang terlibat.

1.5 Kerangka Pemikiran

Perkembangan dunia dan teknologi bergerak dengan sangat cepat dan mempengaruhi perusahaan-perusahaan yang sudah berdiri sebelum perkembangan tersebut terjadi. Perusahaan maupun bisnis produk atau jasa tersebut harus memiliki keunggulan agar bisa bertahan, dan harus terus beradaptasi dengan lingkungan yang baru. Pada saat sudah memiliki sebuah keunggulan, maka perusahaan akan memiliki *competitive advantage* dari pesaingnya di dalam industri masing-masing. Menurut David (2009:11), *Competitive advantage* adalah segala sesuatu yang dapat dilakukan dengan jauh lebih baik oleh perusahaan bila dibandingkan dengan perusahaan-perusahaan saingan. Dengan memiliki *competitive advantage*, maka perusahaan pasti melakukan sesuatu yang tidak dapat dibuat oleh perusahaan saingan, atau memiliki sesuatu yang amat diinginkan oleh perusahaan saingan. Untuk dapat memperoleh dan mempertahankan *competitive advantage* sangat penting bagi keberhasilan jangka panjang sebuah perusahaan.

Untuk bisa memiliki *competitive advantage*, semua dimulai dari pengendalian internal yang dilaksanakan dengan benar. Menurut COSO, pengendalian internal adalah suatu proses yang dijalankan oleh dewan direksi, manajemen, dan staff, untuk membuat *reasonable assurance* mengenai efektifitas dan efisiensi operasional, reliabilitas pelaporan keuangan, dan kepatuhan atas hukum dan peraturan yang berlaku. Di dalam bisnis restoran, pengendalian internal

dibutuhkan agar semuanya dapat berjalan dengan efektif dan efisien. Menurut Soekresno (2000:8), produk yang dihasilkan restoran adalah totalitas dari makanan, minuman, dan seperangkat atribut lainnya, termasuk didalamnya rasa, warna, aroma makanan, harga, nama makanan dan minuman, reputasi restoran, serta jasa pelayanan dengan keramah-tamahan yang diterima guna memuaskan keinginan pelanggan.

Restoran ataupun kafe yang salah satu tujuan utamanya adalah untuk perdagangan, harus mengelola persediaannya dengan baik karena itu yang menjadi sumber dari penjualannya.¹ Persediaan sendiri menurut Assauri (2005:50) adalah sebagai suatu aktiva yang meliputi barang-barang milik perusahaan dengan maksud untuk dijual dalam suatu periode usaha yang normal, atau persediaan barang-barang yang masih dalam pengerjaan/proses produksi, ataupun persediaan bahan baku yang menunggu penggunaannya dalam suatu proses produksi. Restoran menghasilkan produk yang sepenuhnya bergantung kepada persediaan yang dimilikinya di gudang atau dapur restoran tersebut. Persediaan tersebut harus dikelola dengan benar agar perhitungan persediaannya sesuai antara yang dibeli dengan yang dikeluarkan di periode waktu tersebut. Maka dari itu, pencatatan dan perhitungan persediaan sangat penting agar tidak adanya kesalahan antara kedua hal.

Untuk mengetahui apakah sebuah restoran sudah melaksanakan pengelolaan persediaan yang optimal, dapat dilakukan sebuah pemeriksaan operasional. Menurut Reider (2002:2), pemeriksaan operasional adalah proses untuk menganalisa operasional internal serta aktivitas untuk mengidentifikasi area agar dapat berkembang secara positif secara terus menerus atau berkelanjutan. Oleh karena itu, pemeriksaan operasional sangat penting untuk mengetahui masalah yang ada di dalam suatu perusahaan dan untuk mencari solusi dari masalah tersebut. Tujuan dari pemeriksaan operasional sendiri menurut Reider (2002:3) adalah untuk memperbaiki aktivitas yang sudah teridentifikasi agar menjadi yang terbaik dan terus secara berkelanjutan dalam kondisi tersebut. Pemeriksaan operasional menurut Reider (2002:39) memiliki 5 tahap yaitu *planning*, *work program*, *field work*, *developments of findings and recommendations*, dan *reporting*. Langkah-langkah ini menjadi acuan

¹ Afdhal Ilahi, "Restoran: Pengertian, Tujuan, Produk, Jenis, dan Sistemnya", diakses dari <https://www.materipendidikan.info/2017/11/restoran-pengertian-tujuan-produk-jenis.html>, pada tanggal 11 Februari 2018 pukul 17.21

untuk melaksanakan pemeriksaan operasional tersebut dan di langkah terakhir yaitu *reporting* terlampir laporan berdasarkan hasil dari pemeriksaan operasional yang sudah dijalankan.

Pada saat pemeriksaan operasional sudah selesai dilaksanakan, pengelolaan persediaan restoran diberikan rekomendasi agar bisa dijalankan dengan lebih efektif dan efisien. Pengelolaan persediaan dapat berjalan dengan pengendalian persediaan yang efektif menurut Widjayanto (1985:291) yang hanya dapat dilaksanakan di dalam empat kondisi yaitu adanya penetapan daerah pertanggungjawaban, fasilitas pergudangan yang memadai, adanya catatan akuntansi yang dapat diandalkan, dan adanya sistematika pengelolaan nama barang dan jenis barang yang jelas sehingga tidak tercampur.

CUPS *Coffee & Kitchen* memiliki permasalahan bagian dapur dan bar memiliki pencatatan persediaan akhir yang tidak sesuai dengan persediaan yang tersedia, sehingga menyebabkan adanya bahan yang habis ataupun kelebihan. Pemeriksaan operasional dapat membantu CUPS *Coffee & Kitchen* dengan memberikan rekomendasi dan saran mengenai pengelolaan persediaannya agar kekurangan bahan baku tersebut tidak terjadi lagi. Dengan melaksanakan pemeriksaan operasional, CUPS *Coffee & Kitchen* dapat meningkatkan pengendalian internalnya, yaitu perhitungan dan pencatatan persediaannya, agar dapat menghasilkan omset yang lebih optimal.

Oleh karena itu, pemeriksaan operasional dibutuhkan di CUPS *Coffee & Kitchen* untuk mencari tahu pengelolaan persediaan yang baik dan benar. Pemeriksaan operasional ini dapat membantu CUPS *Coffee & Kitchen* agar bisa memiliki pengendalian internal yang lebih efektif pada saat melakukan pencatatan persediaan. Hal ini dapat memberi dampak yang baik secara internal agar tidak adanya kesalahan antar divisi, dan secara eksternal kepada pelanggan.