

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti pada PT Sasme Salera maka peneliti dapat memberikan beberapa kesimpulan yang berkaitan dengan proses perencanaan dan pengawasan persediaan yang tidak efektif dan efisien. Berikut kesimpulan yang diperoleh oleh peneliti:

1. Kebijakan dan prosedur terkait proses perencanaan dan pengawasan persediaan di PT Sasme Salera dibagi menjadi beberapa bagian yaitu untuk aktivitas pemesanan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, pengiriman bahan makanan, dan proses *stock opname*.

- a. Kebijakan dan prosedur pada aktivitas pemesanan bahan makanan di PT Sasme Salera.

Dalam melakukan pemesanan bahan makanan, perusahaan telah menetapkan kebijakan waktu pemesanan yaitu setiap jam delapan malam dan pihak yang boleh memesan adalah *Head Kitchen* masing-masing cabang.

Untuk prosedur pemesanan bahan makanan, perusahaan menetapkan bahwa setiap cabang memeriksa bahan makanan yang dibutuhkan lalu melakukan pemesanan kepada Central Kitchen. Pemesanan bahan makanan dilakukan melalui aplikasi Whatsapp dengan mengirimkan foto *form* pemesanan yang sudah diisi oleh setiap cabang. Lalu Central Kitchen mengajukan pembelian pada *Accounting and Administration Staff* untuk bahan makanan berupa sayur dan mempersiapkan bahan makanan yang dipesan pada pagi hari.

- b. Kebijakan dan prosedur pada aktivitas penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di PT Sasme Salera.

Dalam aktivitas penerimaan dan penyimpanan bahan makanan perusahaan menetapkan kebijakan penerimaan harus dilakukan oleh *Head Kitchen* masing-masing cabang dan penyimpanan dilakukan dengan sistem FIFO.

Untuk prosedur penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, perusahaan menetapkan bahwa setelah bahan makanan diterima baik dari Central Kitchen mau pun dari *supplier*, setiap cabang melakukan pemeriksaan ulang terhadap

bahan makanan yang diterima. Bila belum sesuai maka dilakukan laporan terhadap bahan makanan tersebut untuk dilakukan pengembalian. Bila sudah sesuai maka bahan makanan disimpan ke dalam *freezer* atau *chiller* dengan menggunakan sistem FIFO.

- c. Kebijakan dan prosedur pada aktivitas pengolahan bahan makanan di PT Sasme Salera.

Dalam aktivitas pengolahan bahan makanan perusahaan menetapkan kebijakan bahwa dalam melakukan pengolahan bahan makanan, setiap karyawan mengambil bahan dengan sistem FIFO.

Untuk prosedur pengolahan bahan makanan, setiap cabang harus mengolah bahan makanan sesuai dengan resep yang sudah ditetapkan oleh *Head Chef*.

- d. Kebijakan dan prosedur pada aktivitas pengiriman bahan makanan di PT Sasme Salera.

Dalam aktivitas pengiriman pengiriman bahan makanan dari Central Kitchen perusahaan menetapkan kebijakan bahwa pengiriman dilakukan oleh dua karyawan Central Kitchen.

Untuk prosedur pengiriman bahan makanan, setiap pengiriman harus disertai dengan surat jalan serta dengan urutan pengiriman cabang pertama adalah cabang CP, lalu cabang NS, lalu cabang LMP, dan terakhir cabang CT.

- e. Kebijakan dan prosedur pada proses *stock opname* di PT Sasme Salera.

Dalam melakukan proses *stock opname*, perusahaan menetapkan kebijakan bahwa proses *stock opname* dilakukan setiap akhir bulan oleh *Head Kitchen* setiap cabang dan ditemani oleh *Accounting and Administration Staff* setiap cabang.

Untuk prosedur proses *stock opname*, perusahaan menetapkan bahwa perhitungan *stock opname* dilakukan oleh *Head Kitchen* setiap cabang namun *Accounting and Administration Staff* setiap cabang pun ikut melakukan perhitungan untuk memastikan angka perhitungan *stock opname* benar.

Tetapi dalam pelaksanaannya, masih terdapat kegiatan-kegiatan yang belum dilakukan sesuai dengan kebijakan dan prosedur yang ada.

- 2. Potensi masalah yang mungkin terjadi pada proses perencanaan dan pengawasan persediaan di PT Sasme Salera yang belum memadai yaitu potensi terjadinya kerugian akibat terdapat perbedaan antara perhitungan *stock opname* perusahaan

dengan perhitungan persediaan akhir yang peneliti lakukan pada lima *sample* bahan makanan dari total 11 *sample* bahan makanan selama periode bulan Februari 2018 sampai bulan Mei 2018. Perbedaan tersebut yaitu sebesar 128,3 kilogram dengan potensi kerugian sebesar Rp 6.864.050 untuk ikan ekor kuning, sebesar 75,5 kilogram dengan potensi kerugian sebesar Rp 5.436.000 untuk ikan tenggiri, sebesar 32,9 kilogram dengan potensi kerugian sebesar Rp 5.099.500 untuk cumi kupas, sebesar 31,5 kilogram dengan potensi kerugian sebesar Rp 1.669.500 untuk ayam dengan kulit, dan sebesar 82 kilogram dengan potensi kerugian sebesar Rp 10.250.000 untuk daging sapi has luar. Total potensi kerugian dari seluruh *sample* bahan makanan yang mengalami perbedaan tersebut adalah sebesar Rp 29.319.050 selama periode bulan Februari 2018 sampai bulan Mei 2018.

Lalu terdapat juga potensi pengelolaan persediaan yang kurang baik. Hal ini terlihat dari perencanaan yang kurang memadai pada PT Sasme Salera karena terdapat tujuh bahan makanan dengan rata-rata tingkat perputaran dan jangka waktu perputaran persediaan yang tidak mencapai standar, sehingga dapat menunjukkan bahwa terdapat risiko tingkat pengeluaran bahan makanan terlalu sedikit dari yang seharusnya dapat dilakukan. Hal ini dapat menyebabkan terjadinya risiko bahan makanan mengalami keusangan karena terlalu lama berada di gudang perusahaan. Selain itu bila tingkat perputaran dan jangka waktu perputaran persediaannya sudah melebihi standar, terdapat juga risiko adanya *stock out* karena hal itu menunjukkan bahwa bahan makanan tersebut sangat laku dan cepat sekali terpakai atau keluar dari gudang. Pada udang peci diketahui bahwa rata-rata tingkat perputarannya sebesar 3,85 kali dengan standar lima kali. Pada kai ho bai tey diketahui bahwa rata-rata tingkat perputarannya sebesar 4,62 kali dengan standar sebesar 10 kali. Pada kai yang diketahui bahwa rata-rata tingkat perputarannya sebesar 1,39 kali dengan standar sebesar dua. Pada kai yang merah diketahui bahwa rata-rata tingkat perputarannya sebesar 3,24 kali dengan standar 13 kali. Pada ayam cincang diketahui bahwa rata-rata tingkat perputarannya sebesar 4,10 kali dengan standar lima kali. Pada ayam goreng diketahui bahwa rata-rata tingkat perputarannya sebesar 2,25 kali dengan standar sebesar enam kali. Pada daging sapi has luar diketahui bahwa rata-rata tingkat perputarannya sebesar 7,47 kali dengan standar 10 kali. Salah satu contoh bahan

makanan yang memiliki rata-rata jangka waktu perputaran persediaannya tidak mencapai standar adalah udang peci PTO yang memiliki rata-rata jangka waktu perputarannya sebesar sembilan hari dengan standar enam hari

3. Pemeriksaan operasional selama ini belum pernah dilakukan oleh PT Sasme Salera. Pemeriksaan operasional yang dilakukan oleh peneliti merupakan pemeriksaan operasional pertama yang dilakukan di PT Sasme Salera. Pemeriksaan operasional yang dilakukan pada PT Sasme Salera dapat membantu perusahaan dalam mengevaluasi kegiatan operasinya yang berhubungan dengan proses perencanaan dan pengawasan persediaan untuk selanjutnya diberikan rekomendasi agar perusahaan dapat beroperasi dengan lebih efektif dan efisien.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, maka terdapat saran-saran yang diberikan untuk PT Sasme Salera, yaitu sebagai berikut:

1. Central Kitchen dan cabang CT perlu melakukan koordinasi dengan cara saling menanyakan kapasitas *freezer* dan *chiller* pada gudang masing-masing cabang. Sehingga Central Kitchen dapat mengetahui waktu yang tepat untuk melakukan penitipan bahan makanan *seafood* di cabang CT bila *freezer* di Central Kitchen sudah penuh. Selain itu, cabang CT juga dapat memberitahu Central Kitchen bila *freezer* di cabang CT sudah mulai penuh sehingga Central Kitchen tidak melakukan pembelian dalam jumlah banyak yang dapat mengakibatkan *freezer* di cabang CT terlalu penuh.
2. Central Kitchen perlu melakukan perbandingan antara pembelian dengan pengeluaran bahan makanan yang dilakukan. Kedua faktor ini perlu diimbangi sehingga tingkat perputaran dan jangka waktu perputaran persediaan di perusahaan pun dapat mencapai target yang diharapkan.
3. Perusahaan perlu membuat kebijakan dan prosedur yang baku untuk mengatur karyawan dalam melakukan pekerjaannya. Sehingga seluruh karyawan mengetahui apa saja tugas yang perlu dilakukan serta bagaimana cara melakukannya dengan baik dan benar.
4. Perusahaan harus memperbaiki pengawasan yang dilakukan terhadap kegiatan pengelolaan persediaannya. Pengawasan dapat dilakukan dengan cara penetapan pihak yang tidak memiliki kepentingan pada aktivitas pengelolaan persediaan

dalam melakukan pemeriksaan laporan pemesanan dan kerusakan bahan makanan, memberikan tanda pada bahan makanan yang masih baru sehingga dapat dibedakan dengan bahan makanan yang lama, secara rutin melakukan pemeriksaan ulang terhadap bahan makanan yang diterima baik dari *supplier* maupun dari Central Kitchen, dan memisahkan bahan makanan yang hendak dikirim dari Central Kitchen ke cabang restoran lain dengan cara dimasukkan ke dalam *box* yang berbeda untuk setiap cabangnya.

5. Perusahaan dapat membuat dokumen formal yang dapat digunakan oleh para karyawan untuk mencatat berbagai kegiatan seperti pemesanan bahan makanan, penerimaan bahan makanan, pemakaian bahan makanan, dan jumlah kerusakan bahan makanan. Hal ini dilakukan untuk mempermudah karyawan melakukan pencatatan dan karyawan pun tidak bingung terhadap informasi apa saja yang perlu dicatat dari kegiatan-kegiatan tersebut. Selain itu, dokumen-dokumen tersebut juga harus diarsip oleh perusahaan. Sehingga bila suatu waktu perusahaan membutuhkan informasi tertentu, maka dapat dengan mudah didapat.
6. Perhitungan persediaan akhir perlu dilakukan oleh *Accounting and Administration Staff*. Hal ini dilakukan agar perusahaan dapat membandingkan perhitungan persediaan akhir dengan *stock opname*. Sehingga perusahaan dapat mengetahui apakah terdapat perbedaan antara perhitungan persediaan akhir dengan *stock opname*. Bila terdapat perbedaan, maka perusahaan dapat melakukan penelusuran mengapa perbedaan tersebut dapat terjadi dan risiko adanya kehilangan atau pencurian bahan makanan pun dapat dikurangi.

Pemeriksaan Operasional harus terus konsisten dilakukan setiap tahunnya. Semoga saran yang diberikan dapat membantu PT Sasme Salera untuk dapat beroperasi dengan lebih efektif dan efisien.

DAFTAR PUSTAKA

- Atmodjo, Marsum Widjojo. 2005. Restoran dan Segala Permasalahannya. Yogyakarta: ANDI.
- Arens, Alvin., Randal J. Elder, dan Mark S. Beasley. 2017. 16th edition. *Auditing and Assurance Services: An Integrated Approach*. New Jersey: Pearson Prentice Hall.
- Assauri, Sofjan. 2008. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Carter, William K., Usry, Milton F. 2002. 13th edition. *Cost Accounting*. Mason: Cengage Learning, Inc.
- Horngren, Charles T., Srikant M. Datar., dan Madhav V. Rajan. 2015. 15th edition. *Cost Accounting: A Managerial Emphasis*. New York: Pearson Education.
- Reider, Rob. 2002. 3rd edition. *Operational Review: Maximum Result at Efficient Cost*. New Jersey: John Wiley and Son, Inc.
- Satori, Djam'an dan Aan Komariah. (2012). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Sekaran, Uma dan Roger Bougie. 2016. 7th edition. *Research Methods for Business: A Skill-Building Approach*. United Kingdom: John Wiley & Sons Ltd.
- Siswanto, H B. 2009. *Pengantar Manajemen*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Wiyasha, IBM. 2014. Edisi ke-2. *Akuntansi Manajemen untuk Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: ANDI.