

**PEMERIKSAAN OPERASIONAL TERHADAP PROSES PERENCANAAN DAN
PENGAWASAN PERSEDIAAN
DALAM UPAYA MENINGKATKAN EFEKTIVITAS DAN EFISIENSI
PENGELOLAAN BAHAN MAKANAN
(STUDI KASUS PT SASME SALERA)**



SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat
untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi

Oleh:

Jonathan Wibisantoso

2014130150

UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN

FAKULTAS EKONOMI

PROGRAM STUDI AKUNTANSI

Terakreditasi berdasarkan Keputusan BAN – PT

No.1789/SK/BAN-PT/Akred/S/VII/2018

BANDUNG

2018

**OPERATIONAL REVIEW OF PLANNING AND CONTROLLING PROCESS
IN AN EFFORT TO IMPROVE EFFECTIVENESS AND EFFICIENCY OF FOOD
MATERIAL MANAGEMENT
(CASE STUDY PT SASME SALERA)**



UNDERGRADUATE THESIS

Submitted to complete the requirement of
a Bachelor Degree in Economics

By:

Jonathan Wibisantoso

2014130150

PARAHYANGAN CATHOLIC UNIVERSITY
FACULTY OF ECONOMICS
ACCOUNTING STUDY PROGRAMME
Accredited based on the Decree of BAN – PT
No.1789/SK/BAN-PT/Akred/S/VII/2018
BANDUNG
2018

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



PERSETUJUAN SKRIPSI

**PEMERIKSAAN OPERASIONAL TERHADAP PROSES PERENCANAAN DAN
PENGAWASAN PERSEDIAAN DALAM UPAYA MENINGKATKAN EFEKTIVITAS
DAN EFISIENSI PENGELOLAAN BAHAN MAKANAN
(STUDI KASUS PT SASME SALERA)**

Oleh:

Jonathan Wibisantoso

2014130150

Bandung, Agustus 2018

Ketua Program Studi S1 Akuntansi

Gery Raphael Lusanjaya, SE., MT.

Pembimbing,

Samuel Wirawan, SE., MM., Ak.

PERNYATAAN :

Saya yang bertanda-tangan di bawah ini,

Nama : Jonathan Wibisantoso

Tempat, tanggal lahir : Bandung, 07 Juli 1996

Nomor pokok : 2014130150

Program studi : Akuntansi

Jenis Naskah : Skripsi

JUDUL

PEMERIKSAAN OPERASIONAL TERHADAP PROSES PERENCANAAN DAN PENGAWASAN PERSEDIAAN DALAM UPAYA MENINGKATKAN EFEKTIVITAS DAN EFISIENSI PENGELOLAAN BAHAN MAKANAN (STUDI KASUS PT SASME SALERA)

Dengan,

Pembimbing : Samuel Wirawan, SE., MM., Ak.

MENYATAKAN

Adalah benar-benar karya tulis saya sendiri;

1. Apapun 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 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 : Agustus 2018

Pembuat pernyataan :



Jonathan Wibisantoso

ABSTRAK

Banyaknya tantangan bisnis membuat sebuah perusahaan mengalami kesulitan dalam mencapai tujuan bisnisnya. Untuk itu perusahaan harus dapat mengelola kegiatan bisnis yang ada secara efektif dan efisien. Tantangan bisnis pun dapat dirasakan oleh perusahaan yang bergerak di bisnis kuliner. Perusahaan yang bergerak di bisnis kuliner perlu memperhatikan kegiatan mengelola persediaan. Hal ini dikarenakan persediaan merupakan kunci utama dalam keberhasilan bisnis kuliner sehingga pengelolaan terhadap persediaan sangat penting untuk dilakukan. Perusahaan harus mampu mengelola persediaannya dengan baik yang didukung oleh kegiatan lainnya yaitu perencanaan dan pengawasan persediaan agar penggunaan bahan makanan dapat digunakan secara efektif dan efisien.

Pemeriksaan operasional adalah suatu pemeriksaan yang dilakukan dengan menilai tingkat ekonomis, efisiensi, dan efektivitas suatu atau seluruh kegiatan perusahaan. Hasil dari pemeriksaan operasional berupa rekomendasi-rekomendasi yang berguna untuk meningkatkan kinerja operasi perusahaan. Perencanaan ialah suatu program operasional terperinci, merupakan proses merasakan kesempatan maupun ancaman eksternal, menentukan tujuan yang diinginkan dan menggunakan sumber daya untuk mencapai tujuan tersebut. Pengawasan persediaan adalah suatu kegiatan untuk menentukan tingkat dan komposisi dari persediaan, bahan baku, dan barang hasil/produk, sehingga perusahaan dapat melindungi kelancaran produksi dan penjualan serta kebutuhan-kebutuhan pembelanjaan perusahaan dengan efektif dan efisien.

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi deskriptif. Teknik pengumpulan data yang digunakan peneliti adalah studi lapangan dan studi literatur. Setelah mengumpulkan data, peneliti melakukan analisis terhadap 11 *sample* bahan makanan yang ada pada perusahaan. *Sample* bahan makanan yang dipilih mewakili jenis bahan makanan yang ada pada perusahaan. Analisis terhadap *sample* tersebut dilakukan dengan mengevaluasi proses perencanaan dan pengawasan persediaan.

Melalui pemeriksaan operasional yang telah dilakukan, peneliti menetapkan *critical area* berupa proses perencanaan dan pengawasan bahan makanan belum efektif dan efisien. Peneliti melakukan analisis dengan menghitung persediaan akhir lalu dibandingkan dengan perhitungan *stock opname* perusahaan untuk mengetahui apakah terdapat perbedaan dan menghitung tingkat perputaran persediaan serta jangka waktu perputaran persediaan lalu dibandingkan dengan standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Melalui analisis tersebut, peneliti melakukan perhitungan atas potensi kerugian yang mungkin dapat terjadi pada perusahaan akibat adanya perbedaan antara perhitungan persediaan akhir dengan perhitungan *stock opname* perusahaan. Berdasarkan analisis pada bulan Februari 2018 sampai bulan Mei 2018 total potensi kerugian yang mungkin terjadi akibat adanya perbedaan antara perhitungan persediaan akhir dengan perhitungan *stock opname* perusahaan adalah sebesar Rp29.319.050. Pada perhitungan rata-rata tingkat perputaran dan jangka waktu persediaan, terdapat tujuh *sample* bahan makanan dari total 11 *sample* bahan makanan yang rata-rata tingkat perputaran dan jangka waktu persediaannya tidak mencapai standar perusahaan, sehingga menunjukkan bahwa pengelolaan bahan makanan belum efektif dan efisien. Berdasarkan temuan-temuan tersebut, peneliti mengembangkan rekomendasi yang diharapkan dapat meningkatkan efektivitas dan efisiensi proses perencanaan dan pengawasan persediaan antara lain mengusulkan dilakukannya koordinasi antar *Head Kitchen* setiap cabang, menetapkan kebijakan dan prosedur yang baku, dan membuat dokumen-dokumen secara formal.

Kata kunci : pemeriksaan operasional, perencanaan, pengawasan, dan pengelolaan persediaan.

ABSTRACT

The many challenges of business makes a company has difficulty in achieving its business goals. For that the company must be able to manage its existing business activities effectively and efficiently. Business challenges can be felt by companies engaged in the culinary business. Companies engaged in the culinary business need to pay attention to the activities of inventory management. This is because inventory is the main key in the success of the culinary business so the management of the inventory is very important to do. Companies must be able to manage their inventory properly which is supported by other activities, namely inventory planning and supervision so that the use of food ingredients can be used effectively and efficiently.

Operational review is an examination carried out by assessing the economic level, efficiency, and effectiveness of a company activity or all company activities. The results of the operational review are recommendations that are useful to improve the company's operating performance. Planning is a detailed operational programs, in the form of external processes or threats, determining the desired goals and using resources to achieve these goals. Supervision of inventory is an activity to determine the level and composition of inventories, raw materials, and products / goods, so that the company can effectively and efficiently protect the production and sales effectively and efficiently.

The research method used in this research is descriptive study method. Data collection techniques used by researchers are field study and literature study. After collecting the data, the researchers conducted an analysis of 11 samples of foodstuffs that exist in the company. Sample of selected foodstuffs represents the type of food ingredients in the company. Analysis of the sample is done by evaluating the process of planning and supervision of inventory.

Through operational review that have been done, the researcher determined the critical area of the process of planning and supervision of food has not been effective and efficient. The researcher analyzed by calculating ending inventory then compared with calculation of company's stock of opname to know whether there is difference and calculate the inventory turnover rate and the period of inventory turnover then compared with standard set by company. Through the analysis, the researchers calculate the potential losses that may occur in the company due to differences between the ending inventory calculation with the calculation of the company's stock. Based on the analysis in February 2018 until May 2018 the total potential losses that may occur due to the difference between the calculation of ending inventory and the calculation of the stock of the company's stock is Rp29.319.050. In the calculation of the average turnover rate and the period of inventory, there are seven food samples from a total of 11 food samples whose average turnover rate and supply period do not reach company standards, thus indicating that the management of foodstuffs has not been effective and efficient. Based on these findings, the researcher develops recommendations that are expected to improve the effectiveness and efficiency of the planning process and supervision of the supply, among others, to propose coordination between Head Kitchen each branch, establish standard policies and procedures, and make documents formally.

Keywords: operational review, planning, supervision, and inventory management.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur peneliti panjatkan pada Tuhan Yang Maha Esa karena berkat dan rahmat-Nya peneliti dapat menyelesaikan penelitian dan penyusunan skripsi yang berjudul “Pemeriksaan Operasional terhadap Proses Perencanaan dan Pengawasan Persediaan dalam Upaya Meningkatkan Efektivitas dan Efisiensi Pengelolaan Bahan Makanan” (Studi Kasus PT Sasme Salera)

Selama proses penelitian peneliti menyadari terdapat beberapa hambatan dan tantangan. Meskipun demikian peneliti mendapat bantuan berupa bimbingan, dorongan, dan fasilitas dari berbagai pihak. Oleh karena itu peneliti ingin mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Papah dan Mamah, kedua orang tua penulis yang memberikan dukungan moral dan materi selama peneliti menempuh perkuliahan dan penyusunan skripsi ini.
2. Bapak Samuel Wirawan, SE., MM., Ak. selaku dosen pembimbing yang telah bersedia meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran untuk memberikan peneliti pengarahan, bimbingan, dan saran yang sangat membantu menyelesaikan penyusunan skripsi ini.
3. Bapak Gery Raphael Lusanjaya, SE., MT. selaku Ketua Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan dan juga selaku dosen wali peneliti yang telah memberikan pengarahan selama menempuh perkuliahan.
4. Para dosen penguji sidang sarjana Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan.
5. Bapak Prof. Dr. Hamfri Djajadikerta, Drs. ,Ak., MM. selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan.
6. Seluruh Dosen Fakultas Ekonomi Katolik Parahyangan yang tidak dapat disebutkan satu per satu atas ilmu yang telah diberikan kepada peneliti.
7. Seluruh Pimpinan dan Staf Administrasi Fakultas Ekonomi dan Perpustakaan Universitas Katolik Parahyangan.
8. Amadea Setiono, selaku pihak yang telah merekomendasikan PT Sasme Salera untuk peneliti melakukan penelitian ini.
9. Bapak Nelson Yuwono, selaku *Manager* PT Sasme Salera yang telah memberikan izin serta waktu untuk peneliti melakukan penelitian ini.

10. Seluruh karyawan PT Sasme Salera yang telah menyempatkan waktu untuk menjawab semua pertanyaan peneliti.
11. Rachel Michelle, orang terdekat peneliti yang selalu mendoakan, memberikan masukan dan dukungan kepada peneliti dalam menyelesaikan penyusunan skripsi ini.
12. Ignasius Erwin, ST., sepupu peneliti yang senantiasa selalu memberikan dukungan dan saran kepada peneliti dalam menempuh perkuliahan sampai penyusunan skripsi ini.
13. Nicholas Ruben Saleh, sahabat satu perjuangan skripsi peneliti yang selalu memberikan dukungan kepada peneliti dalam menyelesaikan penyusunan skripsi ini.
14. Sahabat terdekat peneliti, Vinsensius Willson, Iwan Naldo, Sherly Magdalena dan Felicia “Pei” yang telah memberikan dukungan serta bantuan dalam masa-masa sulit peneliti. Terima kasih telah menghibur, menjadi teman bermain, dan mengisi hari-hari peneliti selama masa perkuliahan di Universitas Katolik Parahyangan.
15. Sahabat grup Pucuk, Ivan Naldo, Iwan Naldo, Bernard Timotius, Vinsensius Willson, Yudia Kusuma, Jerissa Aurellia, dan Cynthia Erika yang telah menjadi sahabat peneliti pada saat awal semester perkuliahan di Universitas Katolik Parahyangan. Terima kasih telah menjadi teman seperjuangan peneliti selama masa perkuliahan.
16. Teman-teman satu perjuangan di prodi akuntansi Unpar, Bruno Aditya Harry, Bernard Timotius, Alvin Yonathan, dan Antonius Arthur yang telah mengisi canda dan tawa selama berkuliah. Terima kasih telah mejadi teman dan mengisi hari-hari peneliti selama berkuliah.

Peneliti menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna, oleh karena itu peneliti sangat terbuka apabila terdapat kritik dan saran yang bersifat membangun dari pembaca.

Bandung, Agustus 2018

Peneliti,

Jonathan Wibisantoso

DAFTAR ISI

	Hal.
ABSTRAK.....	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Penelitian	1
1.2. Rumusan Masalah Penelitian.....	3
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Kegunaan Penelitian	4
1.5. Kerangka Pemikiran	4
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1. Pemeriksaan	9
2.1.1. Pengertian Pemeriksaan	9
2.1.2. Jenis-jenis Pemeriksaan	9
2.2. Pemeriksaan Operasional.....	10
2.2.1. Pengertian Pemeriksaan Operasional.....	10
2.2.2. Tujuan Pemeriksaan Operasional.....	11
2.2.3. Manfaat Pemeriksaan Operasional.....	12
2.2.4. Kriteria Pemeriksaan Operasional	13
2.2.5. Tahap-tahap Pemeriksaan Operasional	14
2.3. Efektivitas, Efisiensi, dan Ekonomis	19
2.4. Pengendalian Intern	19
2.4.1. Pengertian Pengendalian Intern	20
2.4.2. Tujuan Pengendalian Intern	20
2.4.3. Komponen Pengendalian Intern.....	20
2.4.4. Keterbatasan Pengendalian Intern.....	21
2.5. Persediaan	22
2.5.1. Pengertian Persediaan	22
2.5.2. Jenis-jenis Persediaan	22

2.6. Perencanaan	23
2.6.1. Definisi Perencanaan.....	23
2.6.2. Jenis-jenis Perencanaan.....	23
2.6.3. Fungsi-fungsi Perencanaan	24
2.7. Pengawasan.....	24
2.7.1. Definisi Pengawasan Persediaan.....	24
2.7.2. Syarat-syarat Pengawasan Persediaan	24
2.7.3. Tujuan Pengawasan Persediaan	25
2.8. Pengelolaan Persediaan.....	25
2.8.1. Definisi Pengelolaan Persediaan.....	25
2.8.2. Siklus Pengelolaan Persediaan	26
2.8.3. Metode Pengelolaan Persediaan.....	26
2.9. Restoran	27
2.9.1. Definisi Restoran.....	27
2.9.2. Jenis-jenis Restoran.....	27
2.10. Perputaran Persediaan (<i>Inventory Turnover – ITO</i>)	30
2.11. Jangka Waktu Perputaran Persediaan (<i>Days of Turnover – DTO</i>)	31
BAB 3. METODE PENELITIAN.....	32
3.1. Metode Penelitian	32
3.1.1. Sumber Data.....	32
3.1.2. Teknik Pengumpulan Data.....	33
3.1.3. Teknik Pengolahan Data	35
3.1.4. Kerangka Penelitian	36
3.2. Objek Penelitian.....	39
3.2.1. Sejarah dan Gambaran Umum Perusahaan.....	40
3.2.2. Struktur Organisasi	40
3.2.3. Deskripsi Pekerjaan	42
3.2.4. Gambaran Proses Proses Perencanaan dan Pengawasan Bahan Makanan Perusahaan	45
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	47
4.1. Tahap Perencanaan (<i>Planning Phase</i>)	47
4.2. Tahap Rencana Kerja (<i>Work Program Phase</i>)	51
4.3. Tahap Pemeriksaan Lapangan (<i>Field Work Phase</i>).....	53

4.3.1. Hasil wawancara dengan <i>Head Kitchen</i> Setiap Cabang	53
4.3.2. Hasil wawancara dengan <i>Accounting and Administration Staff</i> Setiap Cabang	59
4.3.3. Hasil wawancara dengan <i>Soup Section Head</i> dan <i>Fry and Steam Section Head</i> setiap cabang.....	61
4.3.4. Hasil observasi pada area gudang dan dapur restoran	67
4.3.5. Hasil analisis perbandingan <i>stock opname</i> bahan makanan, perhitungan tingkat perputaran bahan makanan, dan jangka waktu perputaran bahan makanan	74
4.4. Tahap Pengembangan Temuan dan Rekomendasi (<i>Development of Findings and Recommendations Phase</i>).....	108
4.5. Peranan Pemeriksaan Operasional terhadap Efektivitas dan Efisiensi Pengelolaan Bahan Makanan.....	124
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN.....	130
5.1. Kesimpulan	130
5.2. Saran	133
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	
RIWAYAT HIDUP PENELITI	

DAFTAR TABEL

	Hal.
Tabel 4.1. Data <i>stock opname</i> bulan Februari 2018 sampai bulan Mei 2018.....	75
Tabel 4.2. Perhitungan dan perbandingan persediaan akhir dengan <i>stock opname</i> Februari 2018	77
Tabel 4.3. Perhitungan dan perbandingan persediaan akhir dengan <i>stock opname</i> Maret 2018	79
Tabel 4.4. Perhitungan dan perbandingan persediaan akhir dengan <i>stock opname</i> April 2018	83
Tabel 4.5. Perhitungan dan perbandingan persediaan akhir dengan <i>stock opname</i> Februari 2018	86
Tabel 4.6. Potensi kerugian akibat perhitungan persediaan akhir peneliti lebih besar dibandingkan dengan perhitungan <i>stock opname</i> perusahaan periode Februari 2018 – Mei 2018	89
Tabel 4.7. Perhitungan perputaran persediaan dan jangka waktu perputaran persediaan Februari 2018.....	91
Tabel 4.8. Perhitungan perputaran persediaan dan jangka waktu perputaran persediaan Maret 2018.....	92
Tabel 4.9. Perhitungan perputaran persediaan dan jangka waktu perputaran persediaan April 2018.....	93
Tabel 4.10. Perhitungan perputaran persediaan dan jangka waktu perputaran persediaan Mei 2018.....	94
Tabel 4.11. Rangkuman tingkat perputaran bahan makanan periode Februari 2018 – Mei 2018	96
Tabel 4.12. Rangkuman jangka waktu perputaran bahan makanan Periode Februari 2018 – Mei 2018	97

DAFTAR GAMBAR

	Hal.
Gambar 3.1. Kerangka Penelitian.....	39
Gambar 3.2. Struktur Organisasi PT Sasme Salera.....	41

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Hasil Wawancara dengan *Manager* pada Tahap *Planning*
- Lampiran 2. Hasil Observasi area gudang restoran pada Tahap *Planning*
- Lampiran 3. Hasil Wawancara dengan *Head Kitchen* setiap cabang pada Tahap *Field Work*
- Lampiran 4. Hasil Wawancara dengan *Accounting and Administration Staff* Setiap Cabang pada Tahap *Field Work*
- Lampiran 5. Hasil Wawancara dengan *Soup Section Head* dan *Fry and Steam Section Head* setiap cabang pada Tahap *Field Work*
- Lampiran 6. Hasil Observasi area gudang dan dapur restoran pada Tahap *Field Work*
- Lampiran 7. Foto Hasil Observasi Kegiatan Pengelolaan Persediaan
- Lampiran 8. Kebijakan dan Prosedur yang Diusulkan oleh Peneliti
- Lampiran 9. Dokumen Pemakaian Bahan Makanan yang Diusulkan oleh Peneliti
- Lampiran 10. Dokumen Kerusakan Bahan Makanan yang Diusulkan oleh Peneliti
- Lampiran 11. Dokumen Pemesanan Bahan Makanan yang Diusulkan oleh Peneliti
- Lampiran 12. Dokumen Penerimaan Bahan Makanan yang Diusulkan oleh Peneliti
- Lampiran 13. Dokumen Kartu *Stock* Bahan Makanan yang Diusulkan oleh Peneliti
- Lampiran 14. Dokumen Hasil Perbandingan *Stock* Bahan Makanan yang Diusulkan oleh Peneliti

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Penelitian

Pada era modern saat ini, persaingan bisnis semakin ketat. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya jumlah pengusaha baru. Tentunya hal ini menjadi ancaman tersendiri baik itu bagi pengusaha baru ataupun pengusaha lama. Bagi pengusaha baru, mereka harus dapat berjuang menaikan *brand* bisnisnya sehingga konsumen dapat mengakui *brand* tersebut. Sedangkan pengusaha lama perlu mengubah strategi bahkan membuat strategi baru untuk mempertahankan dan meningkatkan bisnisnya serta menghadapi para pengusaha baru.

Semua pengusaha pasti memiliki tujuan yang ingin dicapai dalam bisnisnya. Tujuan tersebut bisa berupa tujuan jangka panjang mau pun tujuan jangka pendek. Namun semua bisnis memiliki tiga tujuan utama yaitu mempertahankan bisnisnya agar dapat terus berjalan, melakukan ekspansi agar bisnisnya dapat berkembang ke pasar yang lebih besar, dan memperoleh *profit* sebesar mungkin. Banyaknya tantangan bisnis membuat sebuah perusahaan mengalami kesulitan dalam mencapai tujuan bisnisnya. Untuk itu perusahaan harus dapat mengelola kegiatan bisnis yang ada secara efektif dan efisien sehingga mampu mempertahankan dan meningkatkan bisnisnya.

Tantangan bisnis pun dapat dirasakan oleh perusahaan yang bergerak di bisnis kuliner. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya jenis restoran baru yang mulai muncul di Indonesia. Jenis makanan yang ditawarkan pun sudah mulai beragam seperti makanan *Western*, *Chinese*, Jepang, Korea, India, Thailand, dan sebagainya. Keberagaman jenis makanan inilah yang menjadi tantangan bagi perusahaan yang bergerak di bisnis kuliner, karena pengusaha bisnis kuliner perlu melakukan inovasi agar mampu bersaing dalam bisnis kuliner. Keberagaman jenis restoran pun membuat persaingan bisnis semakin ketat dalam bisnis kuliner. Hal ini menuntut para pengusaha untuk lebih kompetitif dalam menjalankan usahanya sehingga keberadaan perusahaan dapat dipertahankan dan tidak kalah bersaing dengan pesaing-pesaing lainnya. Selain itu, perusahaan juga harus mampu melihat peluang yang ada dan memanfaatkan peluang tersebut untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen. Kinerja

perusahaan dalam mengelola bahan makanan, memasak makanan, dan melayani konsumen pun perlu ditingkatkan agar lebih efektif dan efisien sehingga perusahaan mampu bersaing dalam persaingan bisnis yang semakin ketat.

Perusahaan yang bergerak di bisnis kuliner perlu memperhatikan kegiatan penting dalam usahanya yaitu kegiatan mengelola persediaan. Hal ini dikarenakan persediaan merupakan kunci utama dalam keberhasilan bisnis kuliner sehingga pengelolaan terhadap persediaan sangat penting untuk dilakukan. Dalam menghadapi persaingan usaha, perusahaan yang bergerak di bisnis kuliner harus mampu mengelola persediaannya dengan baik agar penggunaan bahan makanan dapat digunakan secara efektif dan efisien sehingga tidak terjadi kelebihan atau kekurangan bahan makanan. Melalui pengelolaan persediaan yang baik, pengusaha juga dapat menekan biaya bahan makanan yang digunakan agar harga pokok penjualan sesuai dengan yang seharusnya. Bila harga pokok penjualan sudah sesuai, maka penetapan harga jual pun tidak akan terlalu tinggi mau pun terlalu rendah. Sehingga konsumen dapat mengeluarkan biaya yang wajar untuk mendapatkan makanan yang dibeli.

Agar pengelolaan persediaan dapat berjalan dengan lancar, maka harus didukung oleh kegiatan penting lainnya yaitu pengawasan persediaan. Kegiatan ini dapat membantu kegiatan pengelolaan persediaan semakin efektif dan efisien serta mengurangi resiko-resiko terjadinya permasalahan pada persediaan. Pengawasan persediaan pun tidak terbatas pada penentuan atas perencanaan tingkat dan komposisi persediaan, tetapi juga termasuk pengaturan dan pengawasan atas pelaksanaan pengadaan bahan makanan yang diperlukan sesuai dengan jumlah dan waktu yang dibutuhkan. Oleh karena itu pengawasan persediaan dapat menjadi solusi untuk berbagai masalah seperti penyimpanan bahan makanan yang berantakan, pencatatan pembelian dan penggunaan bahan makanan yang tidak sesuai, kegiatan pengelolaan persediaan yang tidak dilakukan sesuai dengan kebijakan dan prosedur perusahaan, dan lain-lain. Sehingga seluruh kegiatan dalam melakukan pengelolaan persediaan pun dapat dilakukan secara efektif dan efisien.

Pengelolaan persediaan juga perlu dilakukan oleh PT Sasmе Salera. PT Sasmе Salera merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang kuliner dan memiliki dua merek restoran yang menyajikan makanan Thailand yaitu ST dan TH. Perbedaan antara dua merek ini terdapat pada menu yang disajikan di mana menu dari TH lebih berfokus pada makanan berupa mie tom yum, nasi goreng tom yum, dan *rice*

bowl. Sedangkan ST memiliki menu makanan Thailand yang lebih beragam seperti masakan ayam khas Thailand, masakan udang khas Thailand, sop khas Thailand, dan lain-lain. PT Sasme Salera memiliki dapur utama yang bertugas untuk memesan, menerima, menyimpan, dan mengelola bahan makanan seperti daging ayam, daging sapi, sayur, dan bumbu-bumbu lain. Tetapi untuk bahan makanan seperti *seafood*, bumbu Tom Yum, dan bumbu kari, akan diolah di salah satu cabang *brand* ST yang berlokasi di Jalan Cideng Timur. Selain itu, cabang Cideng Timur pun dapat memesan langsung bahan makanan berupa sayur langsung ke pemasok sehingga tidak diolah terlebih dahulu oleh dapur utama.

Akan tetapi dalam pengelolaan persediaan PT Sasme Salera belum sepenuhnya menerapkan kebijakan dan prosedur yang telah ditetapkan. Prosedur yang ada hanya disampaikan secara lisan sehingga proses perencanaan dan pengawasan belum dilakukan dengan efektif dan efisien. Pencatatan yang dilakukan pun masih belum menggunakan dokumen formal yang dapat dipercaya. Selain itu, belum terdapat pengawasan yang baik pada setiap kegiatan pengelolaan persediaan. Perencanaan yang dilakukan pun belum efektif karena belum ada koordinasi yang baik dari setiap cabang restoran.

Untuk memastikan pengelolaan persediaan berjalan dengan baik maka kehadiran pemeriksaan operasional sangatlah dibutuhkan. Oleh karena itu pemeriksaan operasional penting untuk dilakukan sehingga pengelolaan persediaan dapat dilakukan dengan efektif dan efisien.

1.2. Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang penelitian yang telah dipaparkan di atas, maka dirumuskan beberapa permasalahan yang diteliti, yaitu:

1. Bagaimana kebijakan dan prosedur proses perencanaan dan pengawasan persediaan di PT Sasme Salera?
2. Apa saja potensi masalah yang mungkin terjadi pada proses perencanaan dan pengawasan persediaan di PT Sasme Salera?
3. Bagaimana peranan pemeriksaan operasional dalam membantu meningkatkan efektivitas dan efisiensi proses perencanaan dan pengawasan persediaan PT Sasme Salera?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah penelitian yang telah diuraikan di atas, maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui bagaimana kebijakan dan prosedur terkait proses perencanaan dan pengawasan persediaan di PT Sasme Salera.
2. Mengetahui apa saja potensi masalah yang mungkin terjadi pada proses perencanaan dan pengawasan persediaan di PT Sasme Salera.
3. Mengetahui peran pemeriksaan operasional dalam membantu PT Sasme Salera untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi proses perencanaan dan pengawasan persediaan.

1.4. Kegunaan Penelitian

Dari hasil penelitian ini, peneliti berharap dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak. Berikut adalah manfaat dari penelitian ini:

1. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat membantu perusahaan dalam mengidentifikasi faktor-faktor yang menghambat kegiatan perencanaan dan pengawasan persediaan. Penelitian ini juga membantu perusahaan memberikan rekomendasi yang dapat meningkatkan efektivitas dan efisiensi kegiatan perencanaan dan pengawasan persediaan.

2. Bagi Pembaca

Pembaca diharapkan dapat memahami pentingnya pemeriksaan operasional dalam upaya untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi kegiatan perencanaan dan pengawasan persediaan di restoran.

3. Bagi Peneliti

Lewat penelitian ini peneliti dapat memperluas wawasan dan pengalaman peneliti dalam memahami kegiatan perencanaan dan pengawasan persediaan sebuah restoran. Peneliti juga berharap agar penelitian ini dapat menjadi pedoman bagi penelitian lain yang memiliki masalah sejenis.

1.5. Kerangka Pemikiran

Pada dunia bisnis saat ini, industri restoran merupakan industri dengan peluang bisnis yang besar. Hal ini terjadi karena makanan merupakan kebutuhan

pokok setiap manusia dan di sisi lain jumlah populasi manusia pun terus bertambah banyak di setiap kota di Indonesia. Selain menjadi kebutuhan pokok, selera terhadap makanan yang terus bertambah pun menjadi faktor yang membuat peluang bisnis pada industri kuliner bertambah besar. Oleh karena itu, industri kuliner dapat menjadi peluang bisnis yang besar bila pengusaha dapat menuangkan ide kreatif pada restorannya.

Namun ide kreatif saja tidaklah cukup untuk memanfaatkan peluang bisnis industri restoran. Pengusaha juga dituntut untuk dapat memahami proses bisnis sebuah restoran. Secara umum, proses bisnis kuliner yaitu memesan bahan makanan, menerima pesanan, membuat pesanan, memberikan tagihan, dan menerima pembayaran. Secara detail setelah memesan bahan makanan terdapat kegiatan yang penting yaitu perencanaan dan pengawasan persediaan.

Kegiatan perencanaan dan pengawasan persediaan menjadi kegiatan yang penting karena pada industri kuliner, persediaan merupakan kunci utama dalam menjalankan proses bisnis. Menurut Assauri (2008:237), persediaan adalah 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 atau proses produksi, ataupun persediaan bahan baku yang masih menunggu penggunaannya dalam suatu proses produksi. Dalam penelitian ini persediaan bahan baku dapat diartikan sebagai bahan makanan karena area penelitiannya berupa restoran. Oleh karena itu, persediaan perlu direncanakan dan diawasi dengan baik agar proses bisnis perusahaan dapat terus berjalan.

Selain itu, perlu juga dilakukan perencanaan dan pengawasan persediaan agar pengelolaan persediaan berjalan dengan efektif dan efisien. Menurut Horngren, dkk (2015:787), pengelolaan persediaan mencakup aktivitas perencanaan, koordinasi dan pengendalian yang terkait dengan aliran arus masuk, lewat dan keluar persediaan dalam suatu perusahaan. Dengan adanya pengelolaan terhadap persediaan, perusahaan dapat mempersiapkan bahan baku secukupnya untuk melakukan proses bisnis. Dalam menilai pengelolaan persediaan terdapat tiga aspek yaitu rasio perputaran persediaan, rasio jangka waktu perputaran persediaan, dan metode FIFO.

Menurut Wiyasha (2014:81), rasio perputaran persediaan mengungkapkan informasi tingkat kecepatan berputar persediaan bahan makanan dan minuman dalam satu periode, misalnya sebulan. Semakin tinggi tingkat perputaran

persediaan, maka semakin cepat dana yang tertanam dalam persediaan berputar kembali menjadi uang kas. Rasio perputaran persediaan ini dapat dibandingkan dengan rasio perputaran persediaan periode sebelumnya. Dengan membandingkan rasio perputaran persediaan dalam dua periode maka dapat diketahui bagaimana perubahan kinerja perusahaan dalam mengelola persediaannya apakah semakin baik atau menurun.

Lalu Menurut Wiyasha (2014:82), rasio jangka waktu perputaran persediaan merupakan varian dari rasio perputaran persediaan, yaitu mengukur berapa lama waktu (hari) yang diperlukan untuk satu kali perputaran bahan makanan untuk periode satu bulan. Rasio jangka waktu perputaran persediaan digunakan untuk melihat berapa lama bahan makanan disimpan di gudang. Semakin lama bahan makanan berada di gudang maka semakin besar rasio jangka waktu perputaran persediaan sehingga peluang untuk bahan makanan menjadi rusak dan mengalami penurunan mutu pun semakin besar juga.

Terakhir menurut Wiyasha (2014:172), dalam mengeluarkan barang dari gudang, rotasi pengeluaran *first-in first-out* harus dilaksanakan. Artinya, bahan makanan yang lebih awal diterima oleh gudang, lebih awal juga dikeluarkan dari gudang. Metode FIFO dapat membantu perusahaan yang bergerak di bisnis kuliner mengatur keluar masuknya bahan makanan agar bahan makanan yang lebih awal diterima dapat langsung dipakai sehingga tidak terjadi pembusukan.

Dalam proses pengelolaan persediaan pun terdapat beberapa aktivitas. Menurut Arens, dkk (2017:729) siklus pengelolaan persediaan dibagi menjadi lima aktivitas yaitu memesan bahan baku, menerima dan mencatat bahan baku, menyimpan bahan baku, mengeluarkan bahan baku, menyimpan barang jadi, dan mengirim barang jadi. Bila dihubungkan dengan industri kuliner, maka aktivitas pengelolaan persediaan adalah memesan bahan makanan, menerima dan mencatat bahan makanan masuk, menyimpan bahan makanan, dan mengeluarkan serta mencatat bahan makanan keluar. Pemakaian bahan makanan yang berlebihan pada restoran dapat mengakibatkan terdapat menu yang tidak dapat disajikan karena kekurangan bahan makanan. Selain itu, pemakaian bahan makanan yang terlalu sedikit pun dapat menyebabkan masalah yaitu terjadi pengurangan porsi makanan yang disajikan pada pelanggan. Hal ini dapat menyebabkan pelanggan tidak puas dengan makanan yang disajikan karena porsi yang diterima tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan.

Selain itu juga penyimpanan bahan makanan yang buruk juga dapat menyebabkan bahan makanan mudah rusak atau busuk. Hal ini dapat terjadi karena terdapat bahan makanan yang mudah rusak bila tidak disimpan dengan baik seperti telur, daging, sayur, dan lain-lain. Selain itu, posisi penyimpanan pun perlu diperhatikan sehingga dapat memudahkan pengambilan bahan makanan. Maka dari itu pengambilan dan penyimpanan bahan makanan perlu diatur agar perusahaan tidak mengalami kerugian tersebut.

Masalah-masalah tersebut mungkin terjadi bila pengelolaan persediaan tidak efektif dan efisien. Menurut Reider (2002:22), efektivitas berkaitan dengan hasil dari kegiatan perusahaan. Kegiatan dapat dikatakan efektif apabila kegiatan tersebut mencapai tujuan perusahaan. Dalam perusahaan, pengelolaan persediaan dapat dikatakan efektif jika perusahaan dapat melakukan produksi tanpa adanya hambatan berupa kekurangan persediaan dan kelebihan persediaan. Sedangkan menurut Reider (2002:21), efisiensi berkaitan dengan cara atau proses kegiatan perusahaan dalam menggunakan sumber daya. Maksud dari cara atau proses yang efisiensi itu adalah dengan menggunakan sumber daya secukupnya untuk mencapai tujuan tertentu. Kegiatan perusahaan tidak dapat dikatakan efisien bila kegiatan tersebut tidak efektif dan kegiatan yang efektif belum tentu dapat dikatakan efisien. Agar kegiatan dapat dikatakan efektif dan efisien maka perusahaan harus mampu mencapai tujuannya dengan menggunakan sumber daya secara optimal. Pada pengelolaan persediaan industri kuliner dapat dikatakan efektif dan efisien bila perusahaan dapat menyediakan bahan makanan sesuai dengan kebutuhan dan penggunaan bahan makanan pun tidak berlebihan atau terlalu sedikit tetapi sesuai dengan standar yang ditetapkan.

Dalam melaksanakan pemeriksaan operasional, menurut Reider (2002:39), terdapat lima tahap yang perlu dilakukan, yaitu:

1. Tahap *Planning*

Pada tahap ini, peneliti memperoleh informasi umum mengenai perusahaan dan kegiatan operasinya. Informasi ini membantu peneliti untuk membuat perencanaan awal pemeriksaan dalam menentukan *critical problem* atau *critical area* pada perusahaan. Penentuan tersebut digunakan peneliti untuk menentukan tindakan apa yang perlu dilakukan peneliti selanjutnya apakah mencegah atau memperbaiki masalah.

2. Tahap *Work Program*

Tahap ini peneliti membuat rencana kerja pemeriksaan secara rinci dan jelas. Rencana kerja tersebut berisi langkah-langkah kerja yang dilakukan saat memeriksa lapangan serta memandu pelaksanaan pemeriksaan operasional dengan efektif dan efisien.

3. Tahap *Field Work*

Tahap ini peneliti melaksanakan rencana kerja yang telah dibuat pada tahap *work program*.

4. Tahap *Development of Findings and Recommendations*

Tahap ini peneliti mengembangkan temuan-temuan sebelumnya berdasarkan lima atribut yaitu *condition, criteria, effect, cause, recommendation*. Pengembangan temuan tersebut dapat memberikan rekomendasi yang tepat bagi perusahaan.

5. Tahap *Reporting*

Tahap terakhir ini peneliti memberikan laporan hasil pemeriksaan kepada perusahaan berupa rekomendasi.

Dengan dilakukannya pemeriksaan operasional, perusahaan dapat mengetahui dan memahami proses pengelolaan persediaan yang telah dilakukan selama ini apakah telah efektif dan efisien. Pemeriksaan operasional juga diharapkan mampu mengatasi masalah yang ada pada proses pengelolaan persediaan perusahaan.