

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan pemeriksaan operasional yang dilakukan pada Jack Runner Roastery, terdapat beberapa kesimpulan untuk menjawab rumusan masalah yang telah disusun. Kesimpulan tersebut dapat dijabarkan sebagai berikut :

1. Sistem pengendalian persediaan bahan baku yang dilakukan oleh Jack Runner Roastery adalah pertama *customer* melakukan pemesanan pada divisi *marketing* lalu di proses oleh *manager* yang nantinya yang nantinya akan melakukan pengecekan *stock* produk jadi atau bahan baku di gudang pertama, apabila produk jadi atau bahan baku tersebut tidak ada kemudian admin kopi akan mencatat bahan baku apa saja yang diperlukan, *reorder point* dilakukan ketika bahan baku di gudang pertama hanya tersisa 1 karung, kemudian admin kopi akan memberikan informasi secara lisan pada *manager* untuk di torisasi. Admin kopi melakukan pemesanan via telepon kepada *supplier*. Pembayaran dilakukan langsung oleh pemilik kepada *supplier*. Pada saat bahan baku telah sampai, admin kopi melakukan pemeriksaan pada bahan baku tersebut dengan cara menimbang kuantitas dari bahan baku tersebut, *quality control* dan mencocokkan jumlah pesanan dengan bahan baku yang telah sampai, pencatatan hanya dilakukan pada kertas karena perusahaan tidak memiliki dokumen pendukung. Kemudian bahan baku disimpan pada gudang pertama bergabung dengan gudang *kitchen* dalam satu ruangan dan admin kopi melakukan pengisian pada kartu stok persediaan bahan baku (1) yang di tempel pada dinding dekat pintu keluar-masuk gudang, kartu stok tersebut di *update* setiap harinya untuk mengetahui bahan baku apa saja yang telah dikeluarkan untuk selanjutnya dipindahkan ke gudang kedua lalu dilakukan proses *roasting*. Sistem pengambilan bahan baku di gudang dimulai dari bagian produksi yaitu *roaster* atau asisten *roaster* meminta permintaan bahan baku pada admin kopi secara lisan untuk memindahkan bahan baku di gudang pertama sesuai dengan kebutuhan produksi ke gudang kedua, akses menuju gudang pertama hanya boleh dilakukan oleh admin kopi dan admin *cafe*, lalu di

gudang kedua *roaster* atau asisten *roaster* akan menimbang bahan baku sesuai dengan kebutuhan produksi lalu dimasukkan ke dalam plastik kecil. Selanjutnya *roaster* atau asisten *roaster* melakukan *update* pada kartu stok persediaan bahan baku (2) dengan mencantumkan jumlah kuantitas (dalam kg) bahan baku yang diambil dan jenis itemnya. Kesalahan yang terus terjadi berulang kali dan tidak pernah disadari oleh *roaster* atau asisten *roaster* adalah tidak dilakukannya *update* pada kartu stok persediaan bahan baku (2) mengenai bahan baku yang keluar dari gudang kedua sehingga sistem pengendalian bahan baku dianggap tidak dilakukan dengan baik. Admin kopi merasa tanggungjawabnya untuk melakukan sistem pengendalian persediaan bahan baku sangat penting karena apabila sistem pengendalian persediaan bahan baku tidak dilakukan dengan baik dan benar maka akan berdampak pada ketidaksesuaian pencatatan kuantitas dan satuan (dalam kg) yang ada dalam kartu stok manual persediaan bahan baku dengan bukti fisiknya. Bahan baku yang telah diambil oleh *roaster* atau asisten *roaster* dari gudang kedua kemudian dilakukan proses produksi yaitu *roasting*. Pada saat telah melakukan proses *roasting* dan *packing* maka akan diberikan kembali pada admin kopi untuk disimpan di gudang pertama sebelum nantinya di *display* di *bar* atau dikirim pada *customer*, hal tersebut dilakukan tanpa adanya pencatatan karena perusahaan tidak memiliki kartu stok persediaan produk jadi.

2. Kelemahan dari sistem pengendalian persediaan bahan baku Jack Runner Roastery dapat ditarik menjadi tiga kelemahan utama yaitu :
 - a. Pembagian tugas dan tanggungjawab dalam struktur organisasi Jack Runner Roastery tidak dilakukan dengan detail dan mendalam serta tidak sesuai dengan fungsinya masing-masing.
 - b. Penilaian sistem pengendalian persediaan bahan baku Jack Runner Roastery masih sangat minim dan belum memadai.
 - c. Tidak adanya dokumen dan catatan yang jelas untuk mengurangi risiko hilangnya persediaan yang ada.
3. Penyebab dari kelemahan yang dimiliki oleh Jack Runner Roastery adalah keterbatasan jumlah karyawan yang ada dan segala aktivitas perusahaan tidak dikontrol langsung oleh pemilik. Selain itu, struktur organisasi yang dimiliki perusahaan dalam pemisahan tugas dan tanggungjawab belum sesuai dengan

fungsinya masing-masing. Sehingga dalam pelaksanaannya, karyawan merasa bebas untuk melakukan tindakannya untuk memenuhi kebutuhannya masing-masing. Perusahaan belum menggunakan aplikasi komputer untuk melakukan pencatatan persediaan dan pencatatannya masih manual. Keluar masuknya persediaan bahan baku juga tidak selalu dicatat oleh *roaster*. Selain itu, tidak adanya otorisasi untuk setiap pengambilan bahan baku di gudang pertama dan akses menuju gudang tidak ada pengamanan secara khusus, adapun kegunaan CCTV tidak dipakai sebagaimana mestinya dan hanya formalitas saja. Perusahaan menganggap belum membutuhkan dokumen-dokumen untuk kegiatan perusahaan padahal adanya dokumen-dokumen tersebut sangat membantu perusahaan dalam kegiatan operasional sehari-hari. Dokumen yang sampai sekarang ini sudah digunakan hanya minim sekali dan tidak memperhatikan kebutuhan apa saja di dalam dokumen tersebut. Selain itu setiap alur produksi dianggap sudah sering dilakukan sehari-hari oleh karyawan sehingga keberadaan dokumen-dokumen tidak dibutuhkan. *Flowchart* adalah sesuatu yang tidak lazim bagi perusahaan karena perusahaan masih melakukan pencatatan yang sangat sederhana.

4. Sistem pengendalian persediaan bahan baku yang harus dilakukan oleh Jack Runner Roastery adalah Jack Runner Roastery memiliki divisi dengan tugas dan tanggungjawab masing-masing yang jelas terutama pemisahan fungsi *authorization*, *recording* dan *custody*. Perusahaan juga memiliki *job description* yang jelas untuk setiap divisi dan pada pelaksanaannya harus dilakukan sesuai dengan fungsinya masing-masing. Struktur organisasi serta pembagian tugas yang jelas akan menggambarkan alur tanggungjawab setiap karyawan di perusahaan. Pencatatan penerimaan dan pengeluaran persediaan harus dilakukan dan di-*update* agar dapat menyajikan data persediaan yang akurat. Sistem pengendalian persediaan bahan baku yang dilakukan oleh admin kopi dan divisi produksi (*roasting* kopi) harus dilakukan dengan baik agar meminimalisir risiko yang terjadi. Adapun akses menuju gudang pertama dan gudang kedua harus ada pengawasan secara khusus agar tidak terjadi lagi pencurian bahan baku. Pada gudang pertama, penyimpanan persediaan bahan baku harus dipisahkan pada gudang pertama agar tidak bergabung dengan

gudang *kitchen* agar akses menuju gudang tersebut hanya dapat dilakukan oleh 1 orang saja dan didukung oleh suhu ruangan yang tidak lembab karena akan mempengaruhi kualitas dari bahan baku, penyimpanan tiap karung bahan baku harus diberi jarak dan jangan langsung menyentuh lantai. Pada gudang kedua, penyimpanan persediaan bahan baku seharusnya ditutup agar tidak ada serangga kecil sehingga dapat mempengaruhi kualitas bahan baku dan suhu ruangan yang tidak lembab. CCTV yang ada harus digunakan sebagaimana mestinya dan harus ada yang memantau. Sistem pencatatan persediaan bahan baku juga harus diperbaiki dan terintegrasi antara satu divisi dengan divisi lainnya. Hal ini akan memudahkan perusahaan dalam membeli bahan baku dan juga melakukan kegiatan bahan produksi. Pencatatan tersebut termasuk adanya pengeluaran persediaan bahan baku dari gudang pertama ke gudang kedua dan dari gudang kedua ke ruangan *roasting*. Jack Runner Roastery harus memiliki dokumen khusus yang memiliki format tertentu. Dokumen yang digunakan juga sudah *prenumbered* dan selalu harus diotorisasi. Dibuat dokumen untuk bagian tertentu dan dokumen khusus untuk setiap perpindahan persediaan bahan baku dan alur produksi yang pada akhirnya akan diarsip. Pengarsipan dilakukan untuk dokumen yang dikeluarkan perusahaan maupun dokumen yang diperoleh dari pihak eksternal. Dalam mengetahui alur dokumen yang jelas dan pihak yang menggunakan dokumen, dibutuhkan *flowchart* yang tepat.

5. Pemeriksaan operasional yang telah dilakukan pada Jack Runner Roastery terkait sistem pengendalian persediaan bahan baku dapat membantu pihak Jack Runner Roastery untuk mengurangi risiko atas kelemahan sistem pengendalian tersebut karena Jack Runner Roastery belum pernah melakukan pemeriksaan operasional sebelumnya. Sistem pengendalian persediaan bahan baku pada Jack Runner Roastery masih belum dilakukan dengan baik. Sistem pengendalian persediaan bahan baku di perusahaan memiliki kelemahan-kelemahan. Dari kelemahan yang ada diidentifikasi saran atau rekomendasi untuk perbaikan pada sistem pengendalian persediaan bahan baku perusahaan. Melalui rekomendasi tersebut diharapkan sistem pengendalian persediaan bahan baku perusahaan dapat terhindar dari adanya hal-hal yang membuat perusahaan mengalami kerugian secara finansial.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil pemeriksaan operasional dapat diketahui saran yang dapat digunakan perusahaan dalam upaya mengatasi masalah pada sistem pengendalian persediaan bahan baku. Saran yang diberikan sesuai dengan tiga kelemahan utama yang diperoleh pada pemeriksaan operasional. Untuk menciptakan pemisahan fungsi pekerjaan yang lebih tepat dan sesuai dengan tugas dan tanggungjawabnya maka perusahaan dapat melakukan perbaikan pada struktur organisasi disertai dengan *job description*. Dalam meningkatkan sistem pengendalian persediaan bahan baku yang efektif, perusahaan harus melakukan perhitungan setiap bulannya pada jumlah persediaan bahan baku dan persediaan produk jadi yang ada. Perusahaan juga harus melakukan pencatatan persediaan yang cocok dengan kondisi perusahaan dan terintegrasi agar dapat terhubung dengan divisi-divisi lainnya dengan menggunakan aplikasi komputer. Pencatatan persediaan perusahaan membutuhkan dokumen-dokumen yang sesuai dengan kondisi perusahaan *Material Requisition*, Catatan Permintaan Bahan Baku, Dokumen Pemeriksaan Bahan Baku Datang, Kartu Stok Persediaan Produk Jadi, Dokumen Pengeluaran Produk dan Dokumen Pengiriman Produk. Dalam menjelaskan alur dokumen yang jelas dibuat *flowchart* dengan dilengkapi narasi yang memadai.

DAFTAR PUSTAKA

- Arens, A. A., Elder, R. J., Beasley, M. S., & Hogan, C. E. (2017). Edisi 16. *Auditing and Assurance Services: An Integrated Approach*. Essex: Pearson Education Limited.
- Assauri, S. (2008). Edisi Revisi. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Bozarth, C. C., & Handfield, R. B. (2013). Edisi 3. *Introduction to Operations and Supply Chain Management*. Essex: Pearson Education Limited.
- David, F. R. (2011). Edisi 13. *Strategic Management : Concept and Cases*. Essex: Pearson Education Limited.
- Hayes, R., Wallage, P., & Gortemaker, H. (2014). Edisi 3. *Principles of Auditing: An Introduction to International Standards on Auditing*. Harlow: Pearson Education.
- Reider, R. (2002). Edisi 3. *Operational Review*. Hoboken: John Wiley & Sons Inc.
- Romney, M. B., & Steinbart, P. J. (2012). Edisi 12. *Accounting Information System*. Essex: Pearson Education Limited.
- Sekaran, U., & Bougie, R. (2016). Edisi 7. *Research Methods for Business*. Chichester: John Willey & Sons Ltd.
- Widjayanto, N. (1985). Edisi 1. *Pemeriksaan Operasional Perusahaan*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.