

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada PT SS, peneliti mengambil kesimpulan berkaitan dengan aktivitas pembelian bahan makanan yang tidak efektif dan efisien. Kesimpulan ini menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang terdapat pada kerangka pemikiran peneliti. Berikut kesimpulan yang diperoleh peneliti :

1. Kebijakan dan prosedur yang mengatur proses pembelian bahan makanan pada PT SS dibagi menjadi empat tahap yaitu aktivitas pemesanan bahan makanan kepada pemasok, penerimaan pesanan bahan makanan, pembayaran *invoice* dari pemasok, dan pencatatan transaksi pembelian bahan makanan.

a. Kebijakan dan prosedur pada aktivitas pemesanan bahan makanan ke pemasok PT SS.

Dalam melakukan pemesanan bahan makanan ke pemasok, perusahaan memiliki kebijakan untuk melakukan pemesanan pada jam delapan malam setelah seluruh permintaan bahan makanan dari cabang sudah diterima dari *head kitchen* seluruh cabang. Pihak yang melakukan pemesanan adalah *accounting and administration staff Central Kitchen*.

Untuk prosedur pemesanan bahan makanan kepada pemasok, *head kitchen Central Kitchen* melakukan rekapitulasi permintaan bahan makana dari *head kitchen* restoran cabang dan membuat *purchase requisition*. *Purchase requisition* tersebut lalu dirubah ke dalam bentuk foto untuk digunakan sebagai *purchase order* kepada pemasok dan dikirimkan melalui 'whatsapp'.

b. Kebijakan dan prosedur pada aktivitas penerimaan bahan makanan dari pemasok PT SS.

Kebijakan yang diberlakukan oleh perusahaan terkait penerimaan bahan makanan adalah melakukan penerimaan dan pemeriksaan pesanan bahan makanan di hadapan kurir pemasok untuk memastikan pesanan bahan makanan yang diterima

sudah sesuai, dan memudahkan perusahaan dalam meminta bahan makanan yang kurang atau tidak ada. Penerimaan dilakukan oleh *head kitchen Central Kitchen*. Prosedur terkait penerimaan bahan makanan yang berjalan saat ini yaitu *head kitchen Central Kitchen* dan satu karyawan dapur menerima pesanan bahan makanan beserta dengan tanda terima pesanan berupa *invoice* dari pemasok. *Head kitchen Central Kitchen* dan satu karyawan dapur tadi lalu melakukan pemeriksaan pesanan bahan makanan tersebut dengan melakukan penimbangan dan pencocokan bahan makanan yang diterima dengan bahan makanan yang tertera di dalam *invoice* pemasok. Apabila ada kesalahan mengenai jenis maupun kuantitas bahan makanan, *head kitchen Central Kitchen* langsung memberitahukannya kepada kurir pemasok sehingga bahan makanan yang salah, kurang, maupun tidak ada dapat dikirim keesokan harinya.

- c. Kebijakan dan prosedur pada aktivitas pembayaran *invoice* dari pemasok PT SS. Terkait kebijakan pada aktivitas pembayaran *invoice* dari pemasok, perusahaan melakukan perjanjian dengan pemasok untuk melakukan pelunasan *invoice* dari satu pemasok yang sama secara serentak setiap jangka waktu tertentu untuk memudahkan perusahaan melakukan pelunasan.

Untuk prosedur pembayaran *invoice* dari pemasok, *accounting and administration staff Central Kitchen* mengambil *invoice* sesuai dengan pemasok dan tanggal jatuh temponya. *Accounting and administration staff Central Kitchen* lalu melakukan pembayaran *invoice* tersebut menggunakan *klik pay* BCA khusus perusahaan. Setelah pembayaran dilakukan, *accounting and administration staff Central Kitchen* melaporkan pelunasan tersebut kepada *manager* dan melakukan pemberitahuan pelunasan kepada pemasok.

- d. Kebijakan dan prosedur pada aktivitas pencatatan transaksi pembelian bahan makanan PT SS.

Kebijakan terkait aktivitas pencatatan transaksi pembelian bahan makanan yang berlaku saat ini adalah perusahaan melakukan pencatatan pembelian bahan makanan pada saat *invoice* diterima yaitu pada saat pesanan bahan makanan diterima.

Prosedur yang dilaksanakan perusahaan saat ini adalah melakukan pencatatan *invoice* sesuai dengan waktu penerimaannya, dan lalu menyimpan *invoice* tersebut di dalam lemari dengan dikelompokkan sesuai dengan jenisn bahan makanan dan diurutkan sesuai dengan waktu penerimaan.

Dalam kenyataannya, perusahaan tidak selalu melakukan kegiatan di atas sesuai dengan kebijakan perusahaan karena kebijakan dan prosedur yang perusahaan gunakan saat ini masih belum baku dan tertulis.

2. Potensi masalah dalam pelaksanaan kebijakan pembelian bahan makanan yang dilaksanakan oleh perusahaan saat ini adalah adanya risiko munculnya kerugian karena kuantitas serta frekuensi pembelian yang dilakukan perusahaan saat ini tidak memiliki dasar perhitungan yang dapat dijadikan panduan. Berdasarkan perbandingan *economic order quantity* dengan transaksi pembelian bahan makanan yang perusahaan laksanakan saat ini, peneliti menemukan bahwa perusahaan berpotensi mengalami kerugian sebesar Rp 2.234.513,- akibat aktivitas pembelian bahan makanan perusahaan lebih besar perhitungan *economic order quantity*. Berdasarkan perbandingan *reorder point*, perusahaan juga berpotensi mengalami kerugian *stockout cost* akibat kekurangan bahan makanan berdasarkan 11 *sample* bahan makanan selama lima bulan dari bulan Januari 2018 sampai bulan Mei 2018 yaitu sebesar Rp 1.077.430,- dan *opportunity cost* akibat persediaan bahan makanan yang terlalu banyak sehingga menumpuk berdasarkan enam *sample* bahan makanan sebesar Rp 30.021,-.

Selain dari sisi biaya, aktivitas pembelian bahan makanan perusahaan saat ini berpotensi menimbulkan kekurangan dan kelebihan bahan makanan sehingga dapat menimbulkan kehabisan bahan makanan untuk aktivitas operasi perusahaan maupun kelebihan bahan makanan yang tersedia sehingga terjadi penumpukan bahan makanan dan dapat menyebabkan bahan makanan usang terutama untuk bahan makanan yang mengandung banyak air seperti *seafood*.

3. Pemeriksaan operasional yang dilakukan perusahaan bermanfaat untuk mencari kelemahan dari kebijakan dan prosedur atas aktivitas pembelian bahan makanan yang perusahaan laksanakan saat ini. Pemeriksaan operasional juga bermanfaat dalam

mencari risiko masalah yang dapat terjadi sehingga perusahaan dapat melakukan pencegahan terhadap risiko masalah tersebut. Pemeriksaan operasional pada kasus ini bermanfaat bagi perusahaan untuk memberikan rekomendasi yang dapat memperbaiki dan mengembangkan pelaksanaan aktivitas pembelian bahan makanan yang ada sehingga aktivitas pembelian bahan makanan yang dilaksanakan perusahaan dapat berjalan dengan lebih efektif dan efisien.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, peneliti memberikan saran berupa rekomendasi terkait aktivitas pembelian bahan makanan PT SS yaitu :

1. Perusahaan perlu membuat kebijakan dan prosedur yang baku dan tertulis untuk mengatur aktivitas pembelian bahan makanan (lampiran 7), serta terhadap penegasan tugas dan wewenang dari karyawan yang terlibat langsung dalam aktivitas pembelian seperti *accounting and administration staff Central Kitchen* dan *head kitchen Central Kitchen*.
2. Perusahaan memusatkan seluruh pembelian bahan makanan ke *Central Kitchen* dengan memasang telepon rumah perusahaan khusus di *Central Kitchen*, memberitahukan kepada pemasok yang tidak mempunyai 'whatsapp' mengenai nomor telepon *Central Kitchen*.
3. Perusahaan menambah jumlah pemasok bahan makanan terutama untuk pemasok daging ayam, daging sapi, dan *seafood* sebagai pemasok cadangan untuk mencegah terjadinya kehabisan bahan makanan, serta membantu perusahaan dalam melakukan rotasi pemasok untuk menjaga kualitas bahan makanan yang digunakan oleh perusahaan.
4. Perusahaan membuat dokumen khusus untuk aktivitas pembelian seperti catatan pemakaian bahan makanan, dan *purchase order* dengan format yang baku dan melakukan pencatatan secara terkomputerisasi.
5. Melakukan pembelian bahan makanan dengan mempehitungkan *economic order quantity*, *safety stock*, dan *reorder point* untuk menunjang pembelian bahan makanan yang efektif, dan efisien.

6. Perusahaan membuat kebijakan dan prosedur terkait tugas dan wewenang dari setiap karyawan yang terlibat langsung dalam aktivitas pembelian bahan makanan untuk meningkatkan *segregation of duties* setiap karyawan perusahaan.
7. Perusahaan membuat dokumen pencatatan pemakaian bahan makanan, *purchase order*, dokumen pengiriman bahan makanan, serta dokumen penerimaan bahan makanan.
8. Menunjuk bagian khusus untuk melakukan pembelian bahan makanan dari pemasok, serta melakukan rotasi bagian tersebut agar kinerjanya dapat diukur oleh perusahaan secara berkala.

Pemeriksaan operasional harus dilakukan secara berkala dan konsisten untuk membantu perusahaan memperbaiki dan mengembangkan aktiviast operasinya. Peneliti berharap saran yang diberikan dapat membantu PT SS dalam mewujudkan aktivitas operasi yang 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.
- Datar, Srikant M., Madhav V. Rajan. 2018. *Hongren's Cost Accounting: A Managerial Emphasis*. New York: Pearson Education.
- Heizer, Jay., Barry Render, Chuck Munson. 2017. 10th edition. *Principles of Operation Management: Sustainability and Supply Chain Management*. Harlow: Pearson Education Limited.
- Reider, Rob. 2002. 3rd edition. *Operational Review: Maximum Result at Efficient Cost*. New Jersey: John Wiley and Son, Inc.
- Romney, Marshall B., Paul John Steinbart. 2016. 14th Edition. *Accounting Information Systems*. New York: Pearson.
- Sekaran, Uma dan Roger Bougie. 2016. 7th edition. *Research Methods for Business: A Skill-Building Approach*. United Kingdom: John Wiley & Sons Ltd.
- Kata Data. 2018. *Industri Makanan dan Minuman Tumbuh di Atas PDB Nasional*. <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2018/01/30/industri-makanan-dan-minum-tumbuh-di-atas-pdb-nasional.html>. diakses 16 April 2018 pukul 12.05 W.I.B.