

**PERANAN PENCEGAHAN KECURANGAN UNTUK
MENINGKATKAN EFISIENSI PEMAKAIAN BAHAN BAKU
KAFE M**



SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Ekonomi

**Oleh:
Irvan Mahesa
2014120126**

**UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM SARJANA MANAJEMEN
Terakreditasi oleh BAN-PT No. 227/SK/BAN-PT/Ak-XVI/S/XI/2013
BANDUNG
2018**

THE ROLE OF FRAUD PREVENTION TO INCREASE EFFICIENCY RAW MATERIAL USAGE IN CAFÉ M



UNDERGRADUATE THESIS

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

By
Irvan Mahesa
2014120126

PARAHYANGAN CATHOLIC UNIVERSITY
FACULTY OF ECONOMICS
PROGRAM IN MANAGEMENT
Accredited by BAN – PT No.227/SK/BAN-PT/Ak-XVI/S/XI/2013
BANDUNG
2018

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



**PERSETUJUAN SKRIPSI
PERANAN PENCEGAHAN KECURANGAN UNTUK
MENINGKATKAN EFISIENSI PEMAKAIAN BAHAN BAKU
KAFE M**

Oleh:
Irvan Mahesa
2014120126

Bandung, Juli 2018

Ketua Program Sarjana Manajemen,

Triyana Iskandarsyah, Dra., M.Si.

Pembimbing Skripsi,

Inge Barlian, Dra., Ak., M.Sc.

Ko Pembimbing,

Probowo Erawan Sastroredjo, S.E., M.Sc.

PERNYATAAN

Saya yang bertanda-tangan di bawah ini,

Nama : Irvan Mahesa
Tempat, tanggal lahir : Bandung, 12 Mei 1996
Nomor Pokok : 2014120126
Program studi : Manajemen
Jenis naskah : Skripsi

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul:

PERANAN PENCEGAHAN KECURANGAN UNTUK MENINGKATKAN EFISIENSI PEMAKAIAN BAHAN BAKU KAFE M

Yang telah diselesaikan dibawah bimbingan : Inge Barlian, Dra., Ak., M.Sc.

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 kesarjanaan.

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 ilmiahnya yang digunakannya untuk mendapatkan gelar akademi, 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 :



(Irvan Mahesa)

ABSTRAK

Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS), sepanjang tahun 2012 hingga akhir 2015, pertumbuhan jumlah perusahaan industri mikro dan kecil sektor makanan mengalami peningkatan yang signifikan. Salah satu industri skala mikro dan kecil yang sekarang sangat digemari adalah kafe. Kota Bandung ditetapkan menjadi salah satu destinasi wisata kuliner di Indonesia oleh Kementerian Pariwisata karena banyaknya jumlah kafe, restoran, maupun tempat makan lainnya. Jumlah kafe yang sangat banyak di Kota Bandung membuat persaingan usaha semakin sulit. Selain segi penjualan, segi biaya pun menjadi faktor penting untuk meningkatkan keuntungan kafe.

Menurut pemilik Kafe M terjadi peningkatan biaya bahan baku pada kafenyanya. Hal ini diduga terjadi karena adanya tindakan kecurangan pada bahan baku terutama pada persediaan daging sehingga biaya bahan baku meningkat di atas batas yang telah ditetapkan mengingat bahan baku daging merupakan bahan baku utama yang dipakai di Kafe M. Lemahnya pengendalian internal seperti SOP yang kurang jelas dan sistem informasi yang tidak memadai pada Kafe M membuat peluang yang dapat dimanfaatkan oleh para pegawai untuk melakukan tindakan kecurangan.

Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif. Penelitian ini ditujukan untuk membuat analisis beserta kesimpulan berdasarkan data yang diperoleh sehingga dapat memberikan fakta dengan menggambarkan suatu objek yang diteliti dalam keadaan yang sebenarnya. Penelitian ini juga termasuk dalam *applied research*, karena memberikan suatu solusi terhadap masalah yang dihadapi oleh perusahaan. Jenis data yang digunakan merupakan data primer dan data sekunder. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara, observasi, dan pengumpulan dokumen perusahaan.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, memang terjadi tindakan kecurangan di Kafe M berupa pencurian bahan baku daging karena ditemukan pemakaian daging yang tidak wajar. Tindakan kecurangan tersebut membuat biaya bahan baku naik sehingga menurunkan laba yang diperoleh. Tindakan kecurangan harus cepat dicegah jika tidak akan berdampak lebih buruk di masa depan.

Usulan yang diusulkan penulis untuk Kafe M berupa perbaikan sistem informasi, SOP, pembuatan dokumen pendukung, dan pemberian hukuman sehingga dapat mencegah tindakan kecurangan. Pembuatan dokumen pendukung dalam pengambilan bahan baku agar pemakaian bahan baku dapat dipantau oleh Kafe M. Pengawasan saat proses *stock opname* agar memastikan bahan baku sesuai dengan catatan yang telah dibuat dan dipakai secara benar. Pengecekan dan pengontrolan seluruh bahan baku secara periodik dan terus menerus untuk memantau biaya bahan baku. Apabila ditemukan pegawai yang melakukan tindakan kecurangan akan diberi hukuman yang berat. Usulan yang diberikan diharapkan akan mencegah tindakan kecurangan dan meningkatkan efisiensi pemakaian bahan baku untuk meningkatkan laba Kafe M.

Kata kunci: tindakan kecurangan, sistem informasi, SOP

ABSTRACT

Based on data from Indonesia's Central Bureau of Statistics, since 2012 until 2015, the amount of growth of micro and small enterprises in the food sector has increased significantly. One of the most popular small and micro scale industries nowadays is café. Bandung city is set to become one of the culinary tourism destinations in Indonesia by the Ministry of Tourism because of the large number of café, restaurants, and other eating places. The large amount of café in the city of Bandung makes business competition more difficult. In addition to the sales side, the cost side becomes an important factor to increase the profit of the cafe.

According to the owner of Café M, there is an increase in the raw materials in the cafés. This is allegedly due to fraudulent action on raw materials, especially on meat supplies so that the raw material costs is increases above the limit set by the owner. Weak internal control such as SOPs is less clear and information systems which is inadequate in Café M create an opportunity that can be used by employees to commit fraud.

The method used is descriptive method. This research is intended to make the analysis along with the conclusions based on the data obtained so as to provide facts by describing an object under study in the actual situation. This research is also included in applied research, because it provides a solution to the problems faced by the company. The type of data used is primary data and secondary data. Data collection techniques are conducted by interviewing, observing, and collecting company documents.

Based on the results of research, it happens fraud action in Cafe M in the form of raw materials meat thievery because the writer found unusual meat consumption. The act of fraud makes raw material costs increases so as to lower the profits. Fraud action must be quickly prevented, if not it will have a worse effect in the future.

Proposed by the author for Cafes M in the form of improvements information systems, SOPs, making supporting documents, and punishment so as to prevent fraud. The preparation of supporting documents in the collection of raw materials for the use of raw materials can be monitored by Café M. Supervision during the process of stock opname to ensure raw materials in accordance with records that have been made and used correctly. Checking and controlling all raw materials periodically and continuously to monitor the cost of goods sold. If it is found that employees who commit fraud will be given severe punishment. The proposals are expected to prevent fraudulent actions and improve the efficiency of raw material use to increase profit.

Keywords: fraud action, information system, SOP

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat, rahmat, dan kasih-Nya yang senantiasa menyertai penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Peranan Pencegahan Kecurangan Untuk Meningkatkan Efisiensi Pemakaian Bahan Baku Kafe M”. Adapun penulisan skripsi ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi pada Fakultas Ekonomi Jurusan Manajemen Universitas Katolik Parahyangan. Dalam penulisan skripsi ini, penulis menyadari bahwa semua tidak terlepas dari bantuan dan dorongan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dede Nathanael Miharja dan Lie Siaw Fang selaku orang tua penulis yang selalu memberikan semangat, doa, dan nasihat kepada penulis. Terima kasih atas dukungan yang diberikan kepada penulis selama ini.
2. Ibu Triyana Iskandarsyah, Dra., M.Si, selaku Ketua Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan.
3. Ibu Inge Barlian, Dra., Ak., M.Sc., selaku dosen pembimbing penulis yang telah meluangkan waktu di tengah berbagai kesibukan Beliau dan selalu memberikan masukan, saran, dan kritik yang membantu penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.
4. Bapak Probowo Erawan Sastroedjo, S.E., M.Sc., selaku dosen ko pembimbing penulis yang memberi masukan untuk menyelesaikan skripsi ini.
5. Ibu Dr. Istiharini dan Ibu Triyana Iskandarsyah, Dra., M.Si, selaku dosen penguji saat sidang.
6. Ibu Ria Satyarini, S.E., M.Si., selaku dosen wali penulis yang membantu penulis untuk mengambil keputusan dalam memilih mata kuliah dan memberikan masukan bagi penulis selama perkuliahan.
7. Seluruh staf pengajar Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan, Tata usaha dan Administrasi, serta staf perpustakaan atas bantuan yang telah diberikan kepada penulis selama perkuliahan.

8. Herren Calida Era Tania sebagai sahabat dekat penulis yang awalnya sombong dan sesudah kenal dekat menjadi sahabat baik penulis yang selalu membantu penulis jika ada kesusahan, selalu menjadi teman cerita yang seru.
9. Leonardus Adhi Laksono sebagai sahabat dekat penulis yang paling nakal dan selalu membuat penulis tertawa dengan ceritanya.
10. Novita Valencia sebagai sahabat penulis yang telah memberikan kesempatan dan kepercayaan untuk melakukan penelitian pada Kafe M.
11. Dharma Mitra, Hans Christian, Jimmy Sanjaya sebagai sahabat dekat penulis yang suka jalan-jalan dengan penulis. Selalu membantu penulis jika ada masalah.
12. Randy Heriawan dan Jeferson Jodi selaku sahabat penulis yang membantu penulis untuk menyelesaikan skripsi ini dengan saran dan masukannya.
13. Ivana Hendrika dan Stephanie selaku sahabat penulis yang membantu penulis dengan saran-sarannya yang baik untuk menyelesaikan skripsi ini.
14. Teman-teman penulis yang lain yang tidak dapat disebutkan satu persatu. Terima kasih atas dukungan dalam masa perkuliahan.

Hanya doa dan ucapan terima kasih yang dapat penulis ucapkan kepada pihak-pihak yang selama ini membantu penulis dalam menyusun skripsi ini, biarlah Tuhan yang membalas semua kebaikan bagi pihak-pihak yang telah membantu penulis.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun bagi pembaca

Akhir kata semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya

Bandung, Juli 2018

Irvan Mahesa

DAFTAR ISI

ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan Penelitian	5
1.4. Manfaat Penelitian	5
1.5. Kerangka Pemikiran.....	5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1. Laporan Keuangan	8
2.1.1. Tujuan Laporan Keuangan.....	8
2.1.2. Laporan Laba Rugi	9
2.2. Analisis Laporan Keuangan	11
2.2.1. Kekurangan Analisis Laporan Keuangan	11
2.2.2 Teknik Analisis Laporan Keuangan	12
2.2.3. Analisis Rasio	12
2.3. <i>Fraud</i>	14
2.3.1. Jenis-jenis <i>Fraud</i>	15
2.3.2. <i>Fraud Triangle</i>	17
2.3.3. Cara Mengurangi Kesempatan Untuk <i>Fraud</i>	19
2.3.4. <i>Fraud Detection</i>	20
2.4. Sistem Informasi Akuntansi.....	22
2.4.1. Sistem Informasi Akuntansi dalam Perusahaan.....	22
2.4.2. <i>Flowchart</i>	23
BAB 3 METODE DAN OBJEK PENELITIAN	28
3.1. Metode Penelitian	28

3.2. Teknik Pengumpulan Data.....	28
3.3. Jenis Data.....	29
3.4. Langkah – Langkah Penelitian.....	29
3.5. Objek Penelitian.....	30
3.5.1. Struktur Organisasi	31
3.5.2. Alur Kerja Pegawai Bar dan Dapur	31
3.5.3. Sistem dan Prosedur Pemilihan Pemasok.....	33
3.5.4. Sistem dan Prosedur Pembelian Barang	35
3.5.5. Sistem dan Prosedur Penerimaan Barang	37
3.5.6. Sistem dan Prosedur Pengambilan Bahan Baku	39
3.5.7. Sistem dan Prosedur Laporan Persediaan Gudang	41
3.5.8. Sistem dan Prosedur Perhitungan Biaya Bahan Baku	43
3.5.9. Prosedur Pembuatan Produk Makanan	45
3.5.10. Laporan Laba Rugi Kafe M.....	48
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	49
4.1. Kondisi Laporan Laba Rugi Kafe M	49
4.1.1. Analisis Vertikal	50
4.1.2. Analisis Rasio Profitabilitas.....	51
4.2. Tindakan Kecurangan yang Dilakukan Pegawai Kafe M.....	53
4.2.1. Laporan Penjualan	53
4.2.2. Analisa Tindakan Kecurangan.....	63
4.3. Analisa Penyebab Pegawai Kafe M Dapat Melakukan Tindakan Kecurangan	84
4.3.1. Sistem dan Prosedur Pemilihan Pemasok.....	86
4.3.2. Sistem dan Prosedur Pengambilan Bahan Baku	88
4.3.3. Sistem dan Prosedur Laporan Persediaan Gudang	90
4.4. Upaya Pencegahan Tindakan Kecurangan di Kafe M	92
4.4.1. Usulan Perbaikan Sistem dan Prosedur Pemilihan Pemasok.....	93
4.4.2. Usulan Perbaikan Sistem dan Prosedur Pengambilan Bahan Baku	95
4.4.3. Usulan Perbaikan Sistem dan Prosedur Laporan Persediaan Gudang.....	98

4.4.4. Usulan Sistem dan Prosedur Laporan Persediaan Bagian Keuangan	100
4.5. Peranan Pencegahan Kecurangan Untuk Meningkatkan Efisiensi Pemakaian Bahan Baku Kafe M	102
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN.....	104
5.1. Kesimpulan	104
5.2. Saran	105
DAFTAR PUSTAKA	107
RIWAYAT HIDUP.....	109

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1. Rangkuman Laporan Laba Rugi Kafe M (dalam rupiah)	4
Tabel 2. 1. Input Output Symbols	24
Tabel 2. 2. Processing Symbols	25
Tabel 2. 3. Storage Symbols	25
Tabel 2. 4. Flow and Miscellaneous Symbols.....	26
Tabel 3. 1. Kandungan Bahan Baku Daging Pada Produk Makanan.....	45
Tabel 3. 2. Laporan Laba Rugi Kafe M Tahun 2017 (dalam rupiah)	48
Tabel 4. 1. Laporan Laba Rugi Kafe M (Common Size) Tahun 2017.....	50
Tabel 4. 2. Marjin Laba Kotor	51
Tabel 4. 3. Marjin Laba Operasi	52
Tabel 4. 4. Marjin Laba Bersih	52
Tabel 4. 5. Laporan Rincian Penjualan per Kategori Tahun 2017	54
Tabel 4. 6. Laporan Rincian Total Penjualan Tahun 2017	55
Tabel 4. 7. Rincian Penjualan Produk Indonesian	57
Tabel 4. 8. Rincian Penjualan Produk Main Course	57
Tabel 4. 9. Rincian Penjualan Produk Menu Hemat	59
Tabel 4. 10. Rincian Penjualan Produk Pasta	60
Tabel 4. 11. Rincian Penjualan Produk Pizza	61
Tabel 4. 12. Rincian Penjualan Produk Salad	62
Tabel 4. 13. Rincian Penjualan Produk Soup.....	62
Tabel 4. 14. Pemakaian Daging Sapi Tenderloin Berdasarkan Penjualan Sesuai Resep Tahun 2017 (dalam gram)	63
Tabel 4. 15. Pemakaian Daging Sapi Sirloin Berdasarkan Penjualan Sesuai Resep Tahun 2017 (dalam gram)	65
Tabel 4. 16. Pemakaian Daging Sapi T-Bone Berdasarkan Penjualan Sesuai Resep Tahun 2017 (dalam gram)	66
Tabel 4. 17. Pemakaian Daging Sapi Rib Eye Berdasarkan Penjualan Sesuai Resep Tahun 2017 (dalam gram)	66
Tabel 4. 18. Pemakaian Daging Iga Sapi Berdasarkan Penjualan Sesuai Resep Tahun 2017 (dalam gram)	67

Tabel 4. 19. Pemakaian Daging Sapi Cincang Berdasarkan Penjualan Sesuai Resep Tahun 2017 (dalam gram)	67
Tabel 4. 20. Pemakaian Daging Ayam Fillet Berdasarkan Penjualan Sesuai Resep Tahun 2017 (dalam gram)	68
Tabel 4. 21. Pemakaian Daging Ikan Dory Berdasarkan Penjualan Sesuai Resep Tahun 2017 (dalam gram)	70
Tabel 4. 22. Pemakaian Daging Ikan Salmon Berdasarkan Penjualan Sesuai Resep Tahun 2017 (dalam gram)	70
Tabel 4. 23. Pemakaian Daging Ikan Tuna Berdasarkan Penjualan Sesuai Resep Tahun 2017 (dalam gram)	71
Tabel 4. 24. Daftar Rata-Rata Harga Bahan Baku Daging	72
Tabel 4. 25. Perhitungan Perbandingan Pemakaian Daging Sapi Tenderloin (dalam gram dan rupiah).....	73
Tabel 4. 26. Perhitungan Perbandingan Pemakaian Daging Sapi Sirloin (dalam gram dan rupiah).....	74
Tabel 4. 27. Perhitungan Perbandingan Pemakaian Daging Sapi T-Bone (dalam gram dan rupiah).....	75
Tabel 4. 28. Perhitungan Perbandingan Pemakaian Daging Sapi Rib Eye (dalam gram dan rupiah).....	76
Tabel 4. 29. Perhitungan Perbandingan Pemakaian Daging Iga Sapi (dalam gram dan rupiah).....	77
Tabel 4. 30. Perhitungan Perbandingan Pemakaian Daging Sapi Cincang (dalam gram dan rupiah).....	78
Tabel 4. 31. Perhitungan Perbandingan Pemakaian Daging Ayam Fillet (dalam gram dan rupiah).....	79
Tabel 4. 32. Perhitungan Perbandingan Pemakaian Daging Ikan Dory (dalam gram dan rupiah).....	80
Tabel 4. 33. Perhitungan Perbandingan Pemakaian Daging Ikan Salmon (dalam gram dan rupiah).....	81
Tabel 4. 34. Perhitungan Perbandingan Pemakaian Daging Ikan Tuna (dalam gram dan rupiah).....	82
Tabel 4. 35. Total Kerugian Selisih Pemakaian Daging (dalam rupiah) Tahun 2017	83

Tabel 4. 36. Persentase Total Kerugian Pemakaian Seluruh Bahan Baku Daging	84
Tabel 4. 37. Proyeksi Laporan Laba Rugi Sebelum Pencegahan Kecurangan	102
Tabel 4. 38. Proyeksi Laporan Laba Rugi Sesudah Pencegahan Kecurangan.....	103

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1. Jumlah Usaha Mikro dan Kecil Sektor Makanan.....	1
Gambar 1. 2. Kerangka Pemikiran.....	7
Gambar 3. 1. Struktur Organisasi.....	31
Gambar 3. 2. Alur Kerja Pegawai Dapur dan Bar.....	32
Gambar 3. 3. Bagan Sistem dan Prosedur Pemilihan Pemasok.....	34
Gambar 3. 4. Bagan Sistem dan Prosedur Pembelian Barang	36
Gambar 3. 5. Bagan Sistem dan Prosedur Penerimaan Barang	38
Gambar 3. 6. Bagan Sistem dan Prosedur Pengambilan Bahan Baku	40
Gambar 3. 7. Bagan Sistem dan Prosedur Laporan Persediaan Gudang	42
Gambar 3. 8. Bagan Sistem dan Prosedur Perhitungan Biaya Bahan Baku	44
Gambar 4. 1. Bagan Sistem dan Prosedur Pemilihan Pemasok.....	87
Gambar 4. 2. Bagan Sistem dan Prosedur Pengambilan Bahan Baku	89
Gambar 4. 3. Bagan Sistem dan Prosedur Laporan Persediaan Gudang	91
Gambar 4. 4. Bagan Usulan Perbaikan Sistem dan Prosedur Pemilihan Pemasok....	94
Gambar 4. 5. Bagan Usulan Perbaikan Sistem dan Prosedur Pengambilan Bahan Baku.....	96
Gambar 4. 6. Bagan Usulan Perbaikan Sistem dan Prosedur Laporan Persediaan Gudang	99
Gambar 4. 7. Bagan Usulan Sistem dan Prosedur Laporan Persediaan Bagian Keuangan.....	101

BAB 1

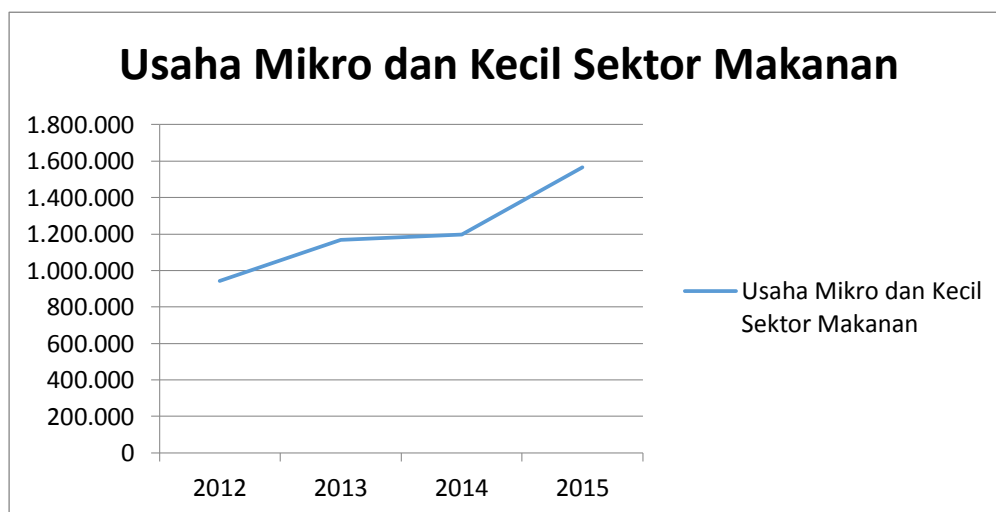
PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia terkenal dengan jumlah populasi yang sangat banyak dan menempati posisi ke empat sebagai negara dengan jumlah penduduk terbanyak. Kebutuhan dasar manusia yang harus dipenuhi adalah sandang, pangan, dan papan. Dengan jumlah penduduk yang sangat banyak membuat peluang bisnis pada bidang sandang, pangan, dan papan di Indonesia menjadi terbuka lebar. Melihat penduduk di Indonesia yang berjumlah sangat banyak, usaha pangan menjadi salah satu usaha yang paling berkembang dan diminati masyarakat Indonesia.

Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS), sepanjang tahun 2012 hingga akhir 2015, pertumbuhan jumlah perusahaan industri mikro dan kecil sektor makanan mengalami peningkatan yang signifikan. Pada tahun 2012 tercatat, sebanyak 942.610 perusahaan makanan skala mikro dan kecil. Pada tahun 2013, terdapat pertumbuhan usaha sebanyak 224.391, menjadi 1.167.541. Di tahun 2014, jumlah perusahaan makanan skala mikro dan kecil bertambah menjadi 1.198.491. Kemudian angka pertumbuhan itu melonjak sebesar 368.528 menjadi sebanyak 1.567.019 perusahaan skala mikro dan kecil sektor makanan di seluruh Indonesia.

Gambar 1. 1. Jumlah Usaha Mikro dan Kecil Sektor Makanan



Sumber : www.bps.go.id

Salah satu industri skala mikro dan kecil yang sekarang sangat digemari adalah kafe. Awalnya kafe berkembang dari Benua Eropa lalu sampai dan diadaptasi di Indonesia. Kafe digunakan sebagai tempat untuk berkumpul bersama teman maupun keluarga atau sekedar bersantai sambil menikmati minuman kopi. Seiring perkembangannya, kafe juga menyediakan berbagai minuman lain dan makanan berat maupun ringan.

Saat ini, Kota Bandung ditetapkan menjadi salah satu destinasi wisata kuliner di Indonesia oleh Kementerian Pariwisata. Hal tersebut berkaitan dengan banyaknya jumlah kafe, restoran, maupun tempat makan lainnya yang menyediakan berbagai macam makanan yang enak, unik, dan menjadi ciri khas Kota Bandung. Hampir seluruh kafe di Bandung berlomba – lomba untuk memperkenalkan konsep dan ide yang kreatif dalam menjalankan bisnisnya baik dari segi jenis dan rasa makanan dan minuman sampai ke segi desain tempat yang mampu mendukung para pengunjung 'betah' untuk 'nongkrong' di kafe tersebut dengan harapan dapat meningkatkan penjualan untuk mendapatkan *profit* yang tinggi. Beberapa kafe yang terkenal di kota Bandung adalah Giggle Box, Meatology, Hummingbird, Suis Butcher, Karnivor, dll.

Jumlah kafe yang sangat banyak di Bandung membuat calon pengunjung mempunyai banyak alternatif dalam memilih kafe yang akan dikunjungi. Hal tersebut membuat pemilik kafe harus memikirkan bagaimana membuat kafanya tetap *fresh* dan menarik untuk dikunjungi yang secara otomatis akan meningkatkan angka penjualan kafe tersebut.

Selain dari penjualan, segi biaya pun menjadi salah satu faktor yang penting guna meningkatkan keuntungan kafe. Para pemilik kafe tentu berusaha meminimalisir biaya – biaya yang ada dengan berbagai cara namun dengan tetap mempertahankan segi kualitas dan pelayanan kafe tersebut.

Salah satu faktor penunjang dalam hal tersebut adalah faktor internal kafe itu sendiri yang digambarkan ke dalam sebuah sistem yang menjadi landasan kerja bagi para pekerja yang berkeja di kafe tersebut baik untuk para atasan maupun bawahan. Sistem tersebut harus mampu menjadi acuan mengenai kewajiban dan

tanggung jawab semua pihak yang terlibat dalam menjalankan usaha tersebut. Apabila sistem tersebut tidak mampu mengatur atau menjadi landasan kerja, maka dapat timbul *fraud* atau celah yang bisa disalahgunakan baik oleh atasan maupun bawahan sehingga dapat merugikan kinerja kafe tersebut.

Pada penelitian kali ini, penulis tertarik untuk membahas salah satu kafe yang terletak di Kota Bandung yaitu Kafe M. Kafe M berdiri pada tanggal 3 Maret 2016 dan masih tergolong kafe yang baru. Kafe M menjual berbagai macam makanan Indonesia dan *western* dengan makanan favorit berupa *steak*.

Penulis melakukan wawancara kepada pemilik Kafe M. Menurut hasil wawancara yang dilakukan, pemilik Kafe M mengeluhkan tentang kenaikan biaya bahan baku terutama pada persediaan daging. Setelah melakukan wawancara lebih lanjut, penulis mendapati bahwa pemilik Kafe M selama ini memiliki kecurigaan terjadinya *waste* daging yang berlebih atau tindakan kecurangan atau *fraud* yang dilakukan oleh pegawainya. *Fraud* diartikan sebagai tindakan kecurangan untuk memperoleh keuntungan dengan merugikan pihak lain. *Fraud* yang akan dibahas adalah tindakan curang oleh pegawai yang dapat merugikan perusahaan dalam hal materi (uang dan barang) khususnya bahan baku. Maka dari itu, penulis ingin memulai penelitian awal. Setelah bertanya tentang prosedur pembuatan makanan di Kafe M, penulis menyimpulkan sudah cukup baik dikarenakan terdapat takaran yang jelas untuk masing-masing menu yang tersedia. Jika ada *waste*, maka seharusnya cukup bisa dikendalikan. Maka dari itu, penulis curiga adanya tindakan kecurangan pada persediaan bahan baku daging oleh pegawai Kafe M sehingga menyebabkan pemakaian bahan baku tidak efisien.

Selain itu, pemilik juga menjelaskan seharusnya biaya bahan baku berada dikisaran 30%-33% berdasarkan hasil perhitungan pemilik. Tetapi terlihat dari laporan laba rugi bulan Januari 2017 hingga Desember 2017 biaya bahan baku kebanyakan berada di atas 33% dan cenderung tidak stabil. Hal tersebut memperkuat dugaan penulis bahwa terjadi tindakan kecurangan di Kafe M.

Tabel 1. 1. Rangkuman Laporan Laba Rugi Kafe M (dalam rupiah)

Laporan Laba Rugi Kafe M						
	Januari	Februari	Maret	April	Mei	Juni
Penjualan	56.748.600	64.484.300	84.354.300	64.463.800	64.579.200	130.828.700
Bahan Baku	19.472.250	21.451.700	30.866.900	21.696.850	21.923.150	47.524.200
	34,31%	33,27%	36,59%	33,66%	33,95%	36,33%
	Juli	Agustus	September	Oktober	November	Desember
Penjualan	50.552.300	51.588.200	52.941.200	48.694.900	54.656.800	61.370.100
Bahan Baku	16.420.800	17.972.400	17.887.100	15.914.200	19.385.300	22.214.500
	32,48%	34,84%	33,79%	32,68%	35,47%	36,20%

Sumber: data perusahaan

Berdasarkan pemaparan di atas, penulis merasa tertarik untuk membahas lebih dalam lagi mengenai dugaan tindakan kecurangan pada bahan baku khususnya pada persediaan daging serta dampak yang ditimbulkan atas penerapan pencegahan tindakan kecurangan untuk meningkatkan efisiensi pemakaian bahan baku mengingat Kafe M merupakan salah satu kafe yang baru berumur 2 tahun sehingga sangat penting untuk dilakukan perbaikan agar Kafe M dapat mencegah penurunan laba yang berdampak jangka panjang berupa Kafe M kehilangan eksistensinya. Harapannya adalah Kafe M dapat meningkatkan laba dan semakin berkembang di masa mendatang. Penelitian ini diberi judul **“Peranan Pencegahan Kecurangan Untuk Meningkatkan Efisiensi Pemakaian Bahan Baku Kafe M”**.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah disampaikan, maka masalah dalam penelitian ini dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Bagaimana kondisi laporan laba rugi Kafe M?
2. Apa saja tindakan kecurangan yang dilakukan pegawai Kafe M?
3. Mengapa pegawai Kafe M dapat melakukan tindakan kecurangan?
4. Bagaimana upaya pencegahan tindakan kecurangan di Kafe M?
5. Bagaimana peranan pencegahan kecurangan dapat meningkatkan efisiensi pemakaian bahan baku Kafe M?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang diuraikan di atas, maka maksud dan tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui kondisi laporan laba rugi Kafe M.
2. Mengetahui apa saja tindakan kecurangan yang dilakukan pegawai Kafe M.
3. Mengetahui mengapa pegawai Kafe M dapat melakukan tindakan kecurangan.
4. Mengetahui upaya pencegahan tindakan kecurangan di Kafe M.
5. Mengetahui peranan pencegahan kecurangan dapat meningkatkan efisiensi pemakaian bahan baku Kafe M.

1.4. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan memberi manfaat bagi pihak-pihak berikut ini:

1. Bagi Penulis

Penelitian ini diharapkan menambah ilmu pengetahuan bagi penulis dan dapat menerapkan ilmu yang telah dipelajari semasa perkuliahan.

2. Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan dapat membantu pimpinan Kafe M dalam membuat sistem informasi yang berguna untuk mencegah terjadinya kecurangan agar pemakaian bahan baku Kafe M menjadi lebih efisien sehingga dapat meningkatkan *profit* serta dapat bersaing dengan kafe lainnya.

3. Bagi Pembaca

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan ilmu dari para pembaca serta dapat dijadikan bahan referensi jika berminat untuk meneliti bidang yang serupa

1.5. Kerangka Pemikiran

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan, pemilik kafe M curiga apakah terjadi *waste* pada persediaan daging atau tindakan kecurangan yang dilakukan oleh pegawainya dikarenakan adanya kenaikan biaya bahan baku. Penulis ingin melihat kenaikan biaya bahan baku yang terjadi di Kafe M dengan melihat laporan laba-rugi.

Menurut Sundjaja. R, Inge Barlian, dan Dharma Putra Sundjaja (2013:118), laporan laba-rugi adalah laporan mengenai penghasilan, beban dan laba-rugi yang diperoleh suatu perusahaan selama periode tertentu. Sesudah itu, dilakukan analisis vertikal untuk melihat proporsi data dalam satuan nilai persen. Menurut Bambang Wahyudiono (2014:11), analisis vertikal adalah analisis dimana komponen-komponen dalam laporan laba rugi dan neraca dinyatakan dalam persentase.

Kenaikan biaya bahan baku yang tidak stabil tanpa diikuti dengan kenaikan penjualan membuat penulis curiga adanya tindakan kecurangan di Kafe M. Albrecht, dkk (2009:7) dalam *Fraud Examination* memberikan pengertian bahwa “*fraud* adalah istilah generik, dan mencakup seluruh kecerdasan yang dapat dirancang manusia, yang digunakan oleh seorang individu, untuk mendapatkan keuntungan lebih lainnya dengan keterangan palsu.”

Menurut Albrecht, dkk (2009:136), salah satu cara untuk mendeteksi kecurangan adalah dengan mengenali gejala-gejala kecurangan dimana kelemahan pengendalian internal berupa lemahnya sistem informasi dan perlindungan atas fisik *asset* yang kurang memadai dapat membuat celah untuk para pegawai melakukan tindakan kecurangan.

Untuk melihat apakah terjadi tindakan kecurangan pada bahan baku daging, penulis mencocokkan pemakaian daging pada laporan persediaan gudang dengan pemakaian daging berdasarkan penjualan sesuai standar resep yang ada. Pemakaian yang tidak wajar akan menyebabkan kecurigaan adanya tindakan kecurangan di Kafe M.

Jika tindakan kecurangan benar terjadi maka harus cepat diatasi agar tidak berdampak lebih buruk yang dapat membuat kerugian lebih besar. Menurut Albrecht, dkk (2009:99) ada beberapa metode untuk mengurangi kesempatan terjadinya kecurangan yaitu dengan membuat pengendalian intern yang baik, memonitor pegawai, pemberian hukuman, dan lainnya.

Dengan upaya pencegahan kecurangan, tindakan kecurangan yang mungkin sudah terjadi dan mungkin akan lebih buruk dapat dicegah sehingga dapat

meningkatkan efisiensi dalam hal pemakaian bahan baku. Menurut Mahmudi (2011:22), efisiensi terkait dengan hubungan antara output berupa barang atau pelayanan yang di hasilkan dengan sumber daya yang digunakan untuk menghasilkan output tersebut. Pemakaian bahan baku yang lebih efisien tentunya akan menghemat biaya bahan baku yang dikeluarkan dan meningkatkan laba Kafe M.

Gambar 1. 2. Kerangka Pemikiran

