

**PEMERIKSAAN OPERASIONAL PADA
PENGELOLAAN PERSEDIAAN
(Studi Kasus pada Restoran M)**



SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian syarat
untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi

Oleh:

Irena Putrika

2014130180

**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 ON INVENTORY
MANAGEMENT**

(Study Case at M Restaurant)



UNDERGRADUATE THESIS

*Submitted to complete the requirements of
a Bachelor Degree in Economics*

By:

Irena Putrika

2014130180

PARAHYANGAN CATHOLIC UNIVERSITY

FACULTY OF ECONOMICS

ACCOUNTING DEPARTMENT

(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 SARJANA AKUNTANSI**



**PERSETUJUAN SKRIPSI
PEMERIKSAAN OPERASIONAL PADA PENGELOLAAN
PERSEDIAAN
(Studi Kasus pada Restoran M)**

Oleh:

Irena Putrika

2014130180

Bandung, Desember 2018

Ketua Program Studi Akuntansi,

Gery Raphael Lusanjaya, SE., MT.

Pembimbing Skripsi,

Dr. Amelia Setiawan, SE., M.AK., Ak., CISA

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini,

Nama : Irena Putrika
Tempat, tanggal lahir : Bandung, 28 Agustus 1995
NPM : 2014130180
Program Studi : Akuntansi
Jenis Naskah : Skripsi

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul:

PEMERIKSAAN OPERASIONAL PADA PENGELOLAAN PERSEDIAAN
(Studi Kasus pada Restoran M)

Yang telah diselesaikan dibawah bimbingan:

Dr. Amelia Setiawan, SE., M.AK., Ak., CISA

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 tulis 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 tanpa paksaan oleh pihak manapun.

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 : Desember 2018
Pembuat pernyataan : Irena Putrika



(Irena Putrika)

ABSTRAK

Pada era globalisasi yang sedang kita hadapi, semua hal berubah dalam waktu yang cepat. Perusahaan-perusahaan pun senantiasa melakukan inovasi agar tetap bertahan dan dapat bersaing. Upaya tersebut dilakukan dikarenakan persaingan dalam dunia bisnis yang semakin ketat. Peningkatan jumlah restoran dan *café* menunjukkan bahwa tiap-tiap restoran dan *café* memerlukan adanya *competitive advantage* dalam keberlangsungan usahanya. Selain itu, kinerja operasi yang efektif dan efisien pun dibutuhkan. Restoran M belum mengelola persediaannya secara benar sehingga terjadi peningkatan biaya pembelian persediaan dikarenakan ketidakcukupan dokumen dalam pencatatan terkait dengan persediaan. Oleh karena itu, peneliti melakukan pemeriksaan operasional untuk meningkatkan tingkat keefektifan dan efisiensi pengelolaan persediaan pada restoran ini.

Pemeriksaan operasional memiliki peran yang penting dalam mengidentifikasi area-area permasalahan yang berpotensi dan telah terjadi di dalam perusahaan, tidak terkecuali pada restoran. Persediaan sebagai salah satu *asset* dan sumber daya yang dimiliki oleh tiap-tiap restoran memerlukan perhatian khusus untuk dapat diawasi dan diteliti secara lebih lanjut. Pengelolaan persediaan yang efektif dan efisien diperlukan dalam kegiatan operasional restoran sehari-hari. Ketidakcukupan dalam dokumentasi persediaan menunjukkan bahwa pengelolaan persediaan masih belum berjalan dengan baik. Selain itu, kecukupan pengendalian internal untuk mengawasi persediaan dibutuhkan agar pengelolaan persediaan dapat berjalan dengan efektif dan efisien.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif. Peneliti memperoleh data berupa data primer dan sekunder. Data primer diperoleh dengan melakukan wawancara dan observasi. Dalam penelitian ini, data sekunder yang diperoleh berupa struktur organisasi, pencatatan persediaan yang diterapkan, dan dokumen-dokumen terkait persediaan, yaitu dokumen stok opname, *invoice* dari *supplier*, kenaikan biaya pembelian dan jumlah penjualan restoran. Teknik pengumpulan data yang dilakukan peneliti berupa penelitian lapangan dan penelitian kepustakaan. Untuk mengolah data, peneliti melakukan analisis kualitatif untuk melakukan analisis atas prosedur dan kebijakan terkait pengelolaan persediaan dan analisis kuantitatif untuk melihat dampak kenaikan biaya pembelian terhadap penjualan restoran.

Restoran M baru berdiri selama 2 tahun dan belum memiliki SOP dan uraian pekerjaan secara rinci dan tertulis sehingga arahan dan pembagian tanggung jawab masih dilakukan secara lisan, termasuk dalam mengelola persediaannya. Peneliti mengidentifikasi permasalahan berupa kenaikan biaya pembelian tanpa diketahui penyebabnya. Kenaikan biaya tersebut terjadi tiap bulannya, yaitu dari Bulan Mei sampai September 2018 hingga mencapai 120%. Peneliti pun memperoleh beberapa temuan, yaitu tidak adanya prosedur pengelolaan persediaan dan peran pemilik yang masih minim dalam mengawasi persediaan. Peneliti pun memberikan beberapa rekomendasi untuk mengantisipasi masalah tersebut, yaitu pembuatan prosedur pengelolaan persediaan serta peningkatan pengawasan persediaan yang dilakukan oleh pemilik. Pembuatan prosedur tersebut mencakup aturan dalam menerima barang, mengeluarkan barang, melakukan kegiatan stok opname, melakukan himbauan dan sanksi terhadap karyawan, pemilihan *supplier* dan pemesanan barang yang dilakukan oleh persetujuan dengan pemilik. Pembuatan dokumen berupa *purchase requisition*, perbaikan dokumen stok opname serta *flowchart* pun dilampirkan untuk dilaporkan dan dievaluasi kepada pemilik dalam memantau persediaannya.

Kata Kunci: pemeriksaan operasional, efektif dan efisien, pengelolaan persediaan, dokumentasi persediaan, pengawasan persediaan, restoran

ABSTRACT

In the current era of globalization, all things change rapidly. Companies also continue to innovate in order to survive and be able to compete. This effort was carried out due to competition in the increasingly tight business world. An increase in the number of restaurants and cafés shows that each restaurant and café requires competitive advantage in the continuity of its business. In addition, effective and efficient operational performance is needed. Restaurant M has not managed its inventory properly so there is an increase in inventory purchase costs due to inadequate documents in recording related to inventory. Therefore, researchers conduct operational review to increase the effectiveness and effectiveness of inventory management in this restaurant.

Operational review has an important role in identifying areas of potential and occurring problems within the company, including restaurants. Inventory as one of the assets and resources owned by each restaurant requires special attention to be monitored and examined further. Effective and efficient inventory management is needed in daily restaurant operations. Insufficiency in inventory documentation shows that inventory management is still not going well. In addition, the adequacy of internal controls to monitor inventory is needed so that inventory management can run effectively and efficiently.

The method used in this research is descriptive method. Researchers obtained data in the form of primary and secondary data. Primary data is obtained by conducting interviews and observations. In this study, secondary data obtained in the form of organizational structure, inventory recording is applied, and documents related to inventory, stock opname document, invoices from suppliers, increased purchase costs and restaurant's sales revenue. Data collection techniques conducted by researchers in the form of field research and literature study. To process data, researchers conducted a qualitative analysis to analyze the procedures and policies related to inventory management and quantitative analysis to see the impact of increased purchase costs on restaurant sales.

Restaurant M has only been established for 2 years and does not have detailed and written SOPs and jobdesc so that the direction and division of responsibilities is still done orally, including in managing the inventory. Researchers identified problems in the form of increased purchase costs without knowing the cause. The increase in costs occurs every month, from May to September 2018 to reach 120%. The researcher also obtained a number of findings, namely the absence of inventory management procedures and the role of owners who were still lacking in overseeing inventory. The researcher also provides several recommendations to anticipate the problem, such as the creation of inventory management procedures and improvement of inventory control carried out by the owner. The making of these procedures includes the rules for receiving goods, taking out goods, doing stock opname, making appeals and sanctions against employees, selecting suppliers and ordering goods made by agreement with the owner. Preparation of documents in the form of purchase requisition, repairs to stock opname documents, and flowcharts are attached to be reported and evaluated to the owner in monitoring the inventory.

Keywords: operational review, effective and efficient, inventory management, inventory documentation, inventory control, restaurant

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur peneliti haturkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas bimbingan, kasih dan penyertaan-Nya dari penulisan awal hingga penyelesaian tugas akhir skripsi ini. Tujuan dari penulisan skripsi ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi Jurusan Akuntansi Universitas Katolik Parahyangan Bandung. Peneliti menyadari bahwa selama masa penulisan skripsi ini masih terdapat kekurangan. Peneliti mengucapkan banyak terimakasih atas kritik dan saran yang membangun untuk membuat skripsi ini selesai dengan sebaik mungkin. Namun, di sisi lain peneliti juga memperoleh banyak dukungan, bantuan dan motivasi dari berbagai macam pihak. Maka dari itu, peneliti ingin mengucapkan banyak terimakasih kepada pihak-pihak tersebut. Pihak-pihak yang dimaksud adalah:

1. Bapak Banthu Gabriel dan Mama Riahta Aryati selaku orang tua penulis yang selalu memberikan nasihat bagi peneliti untuk mengenyam pendidikan dan berani bermimpi di dalam hidup.
2. Kak Deva Tasia Ulitha dan Kak Devi Tania Ulitha sebagai kakak peneliti yang tidak henti-hentinya memberikan semangat dan *support* bagi peneliti untuk menyelesaikan penulisan skripsi ini.
3. Keluarga besar peneliti yang memberikan doa, motivasi dan semangat bagi peneliti untuk penyelesaian skripsi.
4. Ibu Dr. Amelia Setiawan, SE., M.Ak., Ak., CISA selaku dosen pembimbing peneliti yang sangat sabar dan telah meluangkan waktunya untuk membimbing dan memberikan arahan dan bantuan bagi peneliti untuk menyelesaikan skripsi ini.
5. Bapak Prof. Dr. Hamfri Djajadikerta, Drs., Ak., M.M. selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan yang memberikan banyak pelajaran dan arahan bagi peneliti.
6. Bapak Gery Raphael Lusanjaya, S.E., M.T. selaku Ketua Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan yang memberikan banyak bimbingan dan arahan selama masa perkuliahan.

7. Ibu Elizabeth Tiur Manurung, M.Si., Ak. selaku dosen wali peneliti yang telah memberikan arahan dan bimbingan selama masa perkuliahan agar berjalan dengan lancar.
8. Bapak Samuel Wirawan, SE., MM., selaku dosen yang selalu memberikan dukungan, motivasi dan informasi yang berguna bagi peneliti selama perkuliahan.
9. Ibu Linda Damajanti Tanumihardja, S.E., M.Ak. selaku dosen yang memberikan banyak bimbingan, arahan dan motivasi selama belajar di Akuntansi Unpar.
10. Seluruh dosen staf pengajar Universitas Katolik Parahyangan untuk semua ilmu yang telah diberikan selama peneliti menjadi mahasiswa.
11. Bapak dan Ibu yang telah menguji sidang agar skripsi ini bisa menjadi lebih baik dan berguna bagi pembaca.
12. Seluruh staf Tata Usaha dan perpustakaan Universitas Katolik Parahyangan yang telah membantu dalam penulisan skripsi.
13. Novita Valencia Moniaga, selaku sahabat dan pemilik Restoran M yang telah memberikan data dan informasi serta mengizinkan peneliti untuk menyelesaikan skripsi pada restorannya sendiri. Terimakasih atas dukungan, saran dan motivasinya agar penulisan skripsi ini selesai dan berguna untuk pengelolaan persediaan di restorannya.
14. Lorenza Tania, Evelyn Lumanta, Ivana Hendrika, Carissa Tanzil, Ellen Adiwijaya, Steffi Lurusati, Teresa Carmelita, dan Sharon Francine sebagai sahabat terbaik peneliti yang selalu ada bagi peneliti dari masih kecil sampai tahap dewasa sekarang ini. *Thank you* buat semua yang sudah kita lalui bersama
15. Grup kesayangan, *Legoh Semi Anually* yang terdiri dari Josephine Carla, Nicolas Bunjamin, dan Bobbi Winema Yogatama selaku sahabat terbaik peneliti. Terimakasih atas pertemuan mendadak yang tidak pernah direncanakan dan selalu setia untuk memberikan lelucon dan candaan yang menghibur selama ini.

16. Angela Davita dan Caroline Juliani selaku sahabat peneliti selama perkuliahan yang selalu ada untuk menyemangati peneliti ketika sedang menghadapi kesukaran dan masalah di hidup. Terimakasih buat semua pengalaman yang seru, gila dan *fun* yang sudah kita hadapi bersama.
17. Naomi Shanda, Olivia Nathania, Keely Malinda dan Jessica Liemmartha sebagai sahabat penulis semasa perkuliahan yang seru, yang mau berbagi informasi maupun *gossip*, saran-saran dan motivasinya. Terimakasih sudah memberikan banyak pelajaran berharga bagi peneliti.
18. Ludovic Eka, Michaella Shinta, dan Futi Valenniasti yang setia memberikan peneliti saran, dukungan dan selalu ada bagi peneliti. Terimakasih sudah selalu mau peneliti repotkan
19. Alvin Manik, Bayu Indra Kesuma, Barry Hans, Arsibal Bramanda Putra, Fredy Irawan, Albertus Dachi, Teddy Jonathan, Antonius Arthur, Deo Ekaputra dan Darren Matthew selaku sahabat peneliti yang setia memberikan saran dalam menghadapi masalah, dan menemani peneliti selama masa kuliah.
20. Grup *Indische Partij* yang terdiri dari Alvin Manik, Christian Pareira, Reinaldi Yuri Artha, Geoffrey Mahendra, dan Imanuel Aditya. Terimakasih sudah mau menjadi teman nongkrong bersama dan memperbolehkan peneliti bergabung di dalamnya. *Thank you.*
21. Kakrasana Adhi Nugroho dan Adrian Renardi sebagai salah satu teman peneliti dari SMA hingga sekarang. Terimakasih untuk candaan dan waktu nongkrong yang kita luangkan bersama.
22. Yosevlyn Veradina sebagai teman *Starbucks* terbaik yang telah membantu semua *formatting* skripsi ini. Terimakasih untuk *endless Starbucks cups* yang sudah kita minum bersama. Ditunggu tumpangan *Grab Car* selanjutnya. Selamanya kita akan *tough love*.
23. Veronika Agustin, sahabat yang saya kasihi. Terimakasih untuk saran, lelucon dan pengalaman marahin kamu. Bersyukur punya teman seperti kamu. Sukses selalu ya.

24. Yosevlyn Veradina, Veronika Agustin, Annastasya Dylandita dan Hana Noviana Sanjaya selaku sahabat peneliti yang banyak bercanda, teman untuk referensi film dan serian, dan teman *fangirling*. Terimakasih sudah memberikan peneliti hiburan, dukungan dan motivasinya untuk menyelesaikan skripsi ini.
25. Vina Marselina, Stephanie Ng, Felienda Martalia, Jessica Lim, Saferia Vanessa, dan Sheila sebagai sahabat peneliti yang menemani selama masa perkuliahan sehingga perkuliahan bisa menjadi lebih seru dan bermakna.
26. Yefta Netaneel, Sheilla Bellinda dan Eky sebagai kakak senior peneliti yang seru dan mau memberikan saran bagi peneliti.
27. Himpunan Mahasiswa Program Studi Akuntansi 2015/2016 dan *Accounting Trip* 2016, terimakasih untuk semua para non-PM, *Project Manager*, Koordinator Divisi dan staff yang telah memberikan peneliti kepercayaan untuk menjadi ketua pelaksana serta banyak memberikan pelajaran dalam pengalaman berorganisasi.
28. Delegasi *Unpar for Harvard World Model United Nations* yaitu Togu, Baban, Esther, Mimin, Indira, Maggie, Muti, Diva, Albert, dan Kezia yang telah menjadi *partner* saya untuk menjadi delegasi di Madrid, Spanyol bulan Maret 2019. Semoga kita sukses!
29. Semua teman-teman peneliti dan pihak-pihak lain yang peneliti tidak bisa sebutkan satu per satu. Terima kasih.

Akhir kata, penulis meminta maaf apabila terdapat kesalahan pada skripsi ini. Semoga skripsi ini dapat berguna bagi para pembaca dan untuk menjadi referensi.

Bandung, Desember 2018

Irena Putrika

DAFTAR ISI

	Hal.
ABSTRAK	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Identifikasi Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Kerangka Pemikiran	5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1. Pemeriksaan	8
2.1.1. Pengertian Pemeriksaan	8
2.1.2. Jenis Pemeriksaan.....	8
2.2. Pemeriksaan Operasional.....	9
2.2.1. Pengertian Pemeriksaan Operasional	9
2.2.2. Tujuan Umum Pemeriksaan Operasional.....	9
2.2.3. Manfaat Pemeriksaan Operasional	9
2.2.4. Tahap-tahap Pemeriksaan Operasional	10
2.2.5. Efektivitas dan Efisiensi	12
2.2.6. Kriteria Pemeriksaan Operasional.....	13

2.3. Pengendalian Intern	13
2.3.1. Definisi Pengendalian Intern	13
2.3.2. Tujuan Pengendalian Intern.....	14
2.3.3. Keterbatasan Pengendalian Intern	14
2.4. Hubungan Pengendalian Intern dengan Pemeriksaan Operasional	15
2.5. Persediaan	16
2.5.1. Pengertian Persediaan.....	16
2.5.2. Fungsi Persediaan.....	16
2.5.3. Jenis-jenis Persediaan.....	17
2.5.4. Kegunaan Persediaan	18
2.6. Pengelolaan Persediaan.....	19
2.6.1. Pengertian Pengelolaan Persediaan	19
2.6.2. Fungsi Pengelolaan Persediaan yang Efektif	19
2.7. Dokumentasi Persediaan (<i>Documentation Records</i>)	20
2.8. Pengawasan Persediaan	21
2.8.1. Pengertian Pengawasan Persediaan.....	21
2.8.2. Tujuan Pengawasan Persediaan.....	21
2.8.3. Persyaratan Sistem Pengawasan Persediaan	22
2.8.4. Tugas Bagian Pengawasan Persediaan.....	22
2.9. Pengertian Restoran dan <i>Café</i>	23
BAB 3 METODE DAN OBJEK PENELITIAN	23
3.1. Metode Penelitian	23
3.1.1. Data Penelitian	23
3.1.2. Teknik Pengumpulan Data	24
3.1.3. Teknik Pengolahan Data	26

4.3.3. Melakukan Wawancara kepada Pemilik, Divisi <i>Kitchen</i> dan <i>Bar</i>	54
4.3.4. Melakukan Observasi pada Pengelolaan Persediaan Restoran M	57
4.3.5. Melakukan Analisis Kualitatif.....	59
4.3.6. Melakukan Analisis Kuantitatif.....	60
4.4. <i>Development of Findings and Recommendations Phase</i> (Tahap Pengembangan Temuan dan Rekomendasi)	62
4.5. Peran Pemeriksaan Operasional Pada Pengelolaan Persediaan Restoran	67
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN	69
5.1. Kesimpulan	69
5.2. Saran	70
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	
RIWAYAT HIDUP PENULIS	

DAFTAR TABEL

	Hal.
Tabel 4. 1. Risiko Perusahaan	38
Tabel 4. 2. Program Audit Restoran M.....	42
Tabel 4. 3. Tabel Inherent Risk Reestoran M	47
Tabel 4. 4. Tabel Dampat (Impact)	48
Tabel 4. 5. Tabel Frekuensi Kejadian (Likelihood)	49
Tabel 4. 6. Control Matrix.....	52
Tabel 4. 7. Tabel Kenaikan Biaya Pembelian Daging Bulan Mei Hingga September 2018	61

DAFTAR GAMBAR

	Hal.
Gambar 1.1. Kerangka Penelitian	7
Gambar 2.1. Kerangka Teori.....	22
Gambar 3.1. Kerangka Pemikiran.....	28

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Hasil Wawancara dengan Pemilik Restoran M
- Lampiran 2 Hasil Wawancara dengan *Leader* 1 dari Divisi *Kitchen*
- Lampiran 3 Hasil Wawancara dengan Divisi *Bar*
- Lampiran 4 Dokumen Stok Opname Divisi *Kitchen* per September 2018
- Lampiran 5 *Sales Invoice* dari *Supplier*
- Lampiran 6 Rekomendasi: Pencatatan Persediaan (Terkomputerisasi pada *Microsoft Excel* Pemilik)
- Lampiran 7 Rekomendasi: Dokumen *Purchase Requisition*
- Lampiran 8 Rekomendasi: Daftar *Supplier* (disimpan oleh pemilik)
- Lampiran 9 Rekomendasi: Alur Dokumen (*Flowchart*)
- Lampiran 10 Rekomendasi: Perbaikan Dokumen Stok Opname Divisi *Kitchen*
- Lampiran 11 Rekomendasi: Perbaikan Dokumen Stok Opname Divisi *Bar*
- Lampiran 12 Hasil Observasi Dapur, Gudang dan *Bar* pada Restoran M

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

“Bandung bersama empat kota/daerah lainnya yakni Yogyakarta, Solo, Semarang, dan Bali, ditetapkan sebagai destinasi wisata kuliner Indonesia oleh Kementerian Pariwisata. Ke depan, kota-kota itu diharapkan bisa masuk dalam situs warisan dunia UNESCO sehingga makin memberi dampak positif bagi negara.”¹ Kutipan tersebut menandakan Bandung mengalami kemajuan yang cukup signifikan dalam sektor pariwisata kuliner. Hal ini dapat diamati dari meningkatnya jumlah restoran dan *café* di kota ini dan juga padatnya wisatawan yang berkunjung terutama saat akhir pekan. Pemaparan tersebut juga menunjukkan peluang bisnis yang semakin besar dalam industri makanan. Besarnya peluang tersebut dapat mengakibatkan munculnya persaingan yang cukup ketat antar restoran dan *café*.

Persaingan yang ketat antar restoran dan *café* tersebut menuntut adanya *continuous improvement* dari berbagai aspek supaya selalu tetap dapat bertahan dalam jangka waktu yang panjang (*going concern*). Hal ini dilakukan juga untuk mencapai *competitive advantage* yang dapat membedakan antar restoran dan *café* lainnya supaya tidak kalah saing. Salah satu metode atau cara yang dapat dilakukan restoran dan *café* untuk menunjang keberlangsungan usahanya dan untuk tidak kalah dalam persaingan adalah melalui pemeriksaan operasional.

Pemeriksaan operasional memiliki peranan penting untuk memastikan kegiatan operasional telah berjalan dengan efektif dan efisien, termasuk kebijakan atau prosedur terkait dengan aktivitas perusahaan pada kesehariannya. Salah satu aspek yang dapat dikaji dan dapat menjadi perhatian khusus dalam sebuah perusahaan adalah dari pengelolaan persediaannya. Persediaan bermanfaat untuk mendukung kelancaran

¹ Satrio Widiyanto, “Bandung Ditetapkan Sebagai Destinasi Wisata Kuliner Indonesia” diakses dari <http://www.pikiran-rakyat.com/wisata/2015/11/23/350975/bandung-ditetapkan-sebagai-destinasi-wisata-kuliner-indonesia>, pada tanggal 16 Februari 2018 pukul 14:23

kegiatan operasi perusahaan sebagai pemenuhan permintaan dari pelanggan, tidak terkecuali di dalam sebuah restoran.

Pemenuhan permintaan makanan dari pengunjung Restoran M membutuhkan adanya kecukupan bahan baku atau ketersediaan barang, kualitas makanan yang baik harus didukung juga oleh penyimpanan barang di gudang yang baik pula, kemungkinan kesalahan pengiriman barang dari *supplier* juga membutuhkan adanya antisipasi dengan persediaan yang telah tersedia di dalam gudang, dan lain sebagainya. Tentunya, ini menunjukkan bahwa persediaan memiliki arti yang penting dalam sebuah restoran.

Pemeriksaan operasional akan pengelolaan persediaan merupakan sebuah metode yang dapat digunakan perusahaan untuk meminimalisir risiko kehilangan barang, untuk meninjau kembali pencatatan persediaan, dan untuk mengatasi terjadinya kecurangan yang dapat merugikan perusahaan. Selain itu dengan pemeriksaan operasional, kecukupan *internal control* yang dibutuhkan untuk mengawasi persediaan dapat ditinjau lebih lanjut.

Untuk membuat pengelolaan dan pengawasan persediaan yang baik, dibutuhkan suatu prosedur yang tepat. Selain itu, dibutuhkan juga adanya *internal control* dari pihak yang berwenang untuk mengawasi keseluruhan proses dari persediaan bahan baku untuk makanan yang masuk, bahan baku yang telah diolah menjadi makanan, dan juga penyimpanan persediaan dalam gudang. Pencatatan persediaan yang akurat tentu dibutuhkan untuk menyokong pengelolaan persediaan yang efektif dan efisien.

Restoran M adalah salah satu restoran yang belum lama berdiri di Kota Bandung. Restoran ini didirikan sejak tahun 2016. Restoran M masih belum memiliki *Standard Operating Procedure (SOP)* dalam mengelola persediannya. Pengelolaan persediaan ini mencakup dari pemesanan bahan baku, penyimpanan barang di gudang, dan pengawasan persediaan. Selama ini, pemesanan bahan baku yang dipesan kepada *supplier* hanya berdasarkan estimasi dari permintaan pengunjung restoran. Apabila sudah mendekati akhir pekan yang diperkirakan jumlah pengunjung restoran meningkat, jumlah pemesanan bahan baku pun meningkat, begitu pula sebaliknya.

Owner Restoran M tidak langsung campur tangan dalam melakukan pengawasan persediaan. Seluruh kegiatan diserahkan kepada Divisi *Kitchen* dan Divisi *Bar*. Ini tentu merupakan sebuah masalah karena dengan estimasi persediaan yang tidak akurat dapat membuat barang menjadi berlebih atau menjadi terlalu sedikit. Tidak adanya pengawasan dari pengelolaan persediaan dapat menjadi peluang untuk timbulnya kecurangan seperti barang yang hilang. Lalu, minimnya pencatatan persediaan menjadi sebuah hambatan dalam kegiatan operasional. Apabila hal-hal tersebut dibiarkan terjadi, dampaknya dapat merugikan Restoran M.

Melihat dari pemaparan di atas, dapat dilihat bahwa seluruh aspek internal perusahaan memerlukan pengkajian lebih lanjut dalam mempertahankan keberlangsungan usaha, tidak terkecuali juga mengenai pengelolaan persediaannya. Dapat dilihat pula bahwa pengelolaan dan pengawasan persediaan memegang peranan yang cukup penting untuk efektivitas dari kegiatan operasional sebuah restoran. Restoran M masih belum memiliki prosedur terkait dengan pengelolaan persediaannya dan ini menjadi masalah dan penghambat kegiatan operasional restoran ini. Maka dari itu, pemeriksaan operasional dibutuhkan untuk mengatasi permasalahan pengelolaan persediaan pada Restoran M.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan pemaparan latar belakang tersebut, dapat diidentifikasi beberapa masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana prosedur pengelolaan dan pengawasan persediaan yang berlaku di Restoran M?
2. Apakah kebijakan dan prosedur pengelolaan dan pengawasan persediaan yang diterapkan oleh Restoran M telah berjalan dengan efektif dan efisien?
3. Apa peran pemeriksaan operasional terhadap peningkatan efisiensi dan efektivitas dalam pengelolaan dan pengawasan persediaan?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan pemaparan masalah tersebut, tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui kebijakan dan prosedur terkait pengelolaan dan pengawasan persediaan yang berlaku di Restoran M.
2. Mengetahui apakah kebijakan dan prosedur terkait pengelolaan dan pengawasan persediaan yang diterapkan oleh Restoran M telah berjalan dengan efektif dan efisien.
3. Mengetahui dan memahami peran pemeriksaan operasional untuk meningkatkan efisiensi dan efektivitas dalam pengelolaan dan pengawasan persediaan.

Kegunaan Penelitian

Peneliti mengharapkan penelitian ini dapat memberikan manfaat:

1. Bagi perusahaan

Penelitian ini dapat memberikan informasi bagi manajemen Restoran M untuk menilai apakah prosedur dan kebijakan mengenai pengelolaan dan pengawasan persediaan yang sedang diterapkan telah berjalan dengan efektif dan efisien dengan melihat tidak hanya dari hambatan-hambatan yang telah dialami, namun dengan tetap melihat dari potensi-potensi masalah yang dapat timbul dari pengelolaan dan pengawasan persediaan. Penelitian ini juga dapat menghasilkan rekomendasi pengelolaan dan pengawasan persediaan yang lebih baik untuk mengatasi masalah yang timbul khususnya pada persediaan Restoran M. Dengan penelitian ini juga diharapkan pihak manajemen Restoran M menyadari akan pentingnya peran pemeriksaan operasional untuk proses berlangsungnya kegiatan operasi.

2. Bagi pembaca

Peneliti mengharapkan penelitian ini dapat bermanfaat bagi para pembaca untuk menyadari dan memahami akan peran pemeriksaan operasional untuk pengelolaan dan pengawasan persediaan yang efektif dan efisien bagi perusahaan. Selain itu, diharapkan hasil penelitian ini dapat menjadi bahan referensi bagi para pembaca.

3. Bagi peneliti

Peneliti mengharapkan bahwa dengan dilakukannya penelitian ini dapat memberikan pengetahuan dan wawasan lebih mengenai pemeriksaan manajemen di dalam suatu perusahaan. Lalu, peneliti mengharapkan dengan dilakukannya penelitian ini peneliti dapat lebih memahami pelaksanaan proses pemeriksaan manajemen dalam praktiknya secara nyata.

1.4. Kerangka Pemikiran

Dengan adanya kemajuan yang pesat akan sektor pariwisata, termasuk wisata kuliner di Kota Bandung, menyebabkan persaingan yang ketat antar restoran dan *café*. Restoran dan *café* membutuhkan adanya *competitive advantage* agar tetap dapat bertahan dan tidak kalah saing dalam kegiatan bisnisnya. Pemeriksaan operasional memiliki peran yang penting dalam memastikan apakah aktivitas perusahaan telah berjalan efektif dan efisien dalam mencapai tujuannya dan untuk memiliki keunggulan kompetitif tersebut.

Dalam pencapaian untuk memperoleh *competitive advantage*, seluruh aspek dalam internal perusahaan perlu diperhatikan, tidak terkecuali dari segi pengelolaan persediaan dalam sebuah restoran. Pengelolaan dan pengawasan persediaan yang baik diperlukan untuk dapat memenuhi permintaan dari para pengunjung restoran agar tetap menerima laba. Selain itu, pengelolaan dan pengawasan persediaan yang baik juga akan mempengaruhi dari segi pelayanan dan juga dari penghematan biaya.

Menurut Reider (2002:2), pemeriksaan operasional merupakan proses untuk menganalisis kegiatan operasi internal perusahaan untuk mengidentifikasi area-area untuk perbaikan yang positif dalam rangka melakukan perkembangan secara terus menerus. Proses ini dimulai dari kegiatan analisis dari kegiatan operasi yang sedang berlangsung, pengidentifikasian area-area untuk perbaikan yang positif, dan kemudian dikeluarkannya standar atas kinerja aktivitas yang dapat diukur.

Reider (2002:33) menyatakan pula bahwa salah satu tujuan spesifik dari pemeriksaan operasional adalah untuk melihat dari kecukupan pengendalian internal (*internal control*). Kecukupan *internal control* tersebut akan mempengaruhi dari *safeguarding of asset* (pengamanan akan aset) dan *physical controls over assets*

(pengendalian secara fisik akan asset). Hal ini berkaitan juga dengan pengamanan akan persediaan mengingat persediaan tergolong sebagai aset dari suatu perusahaan.

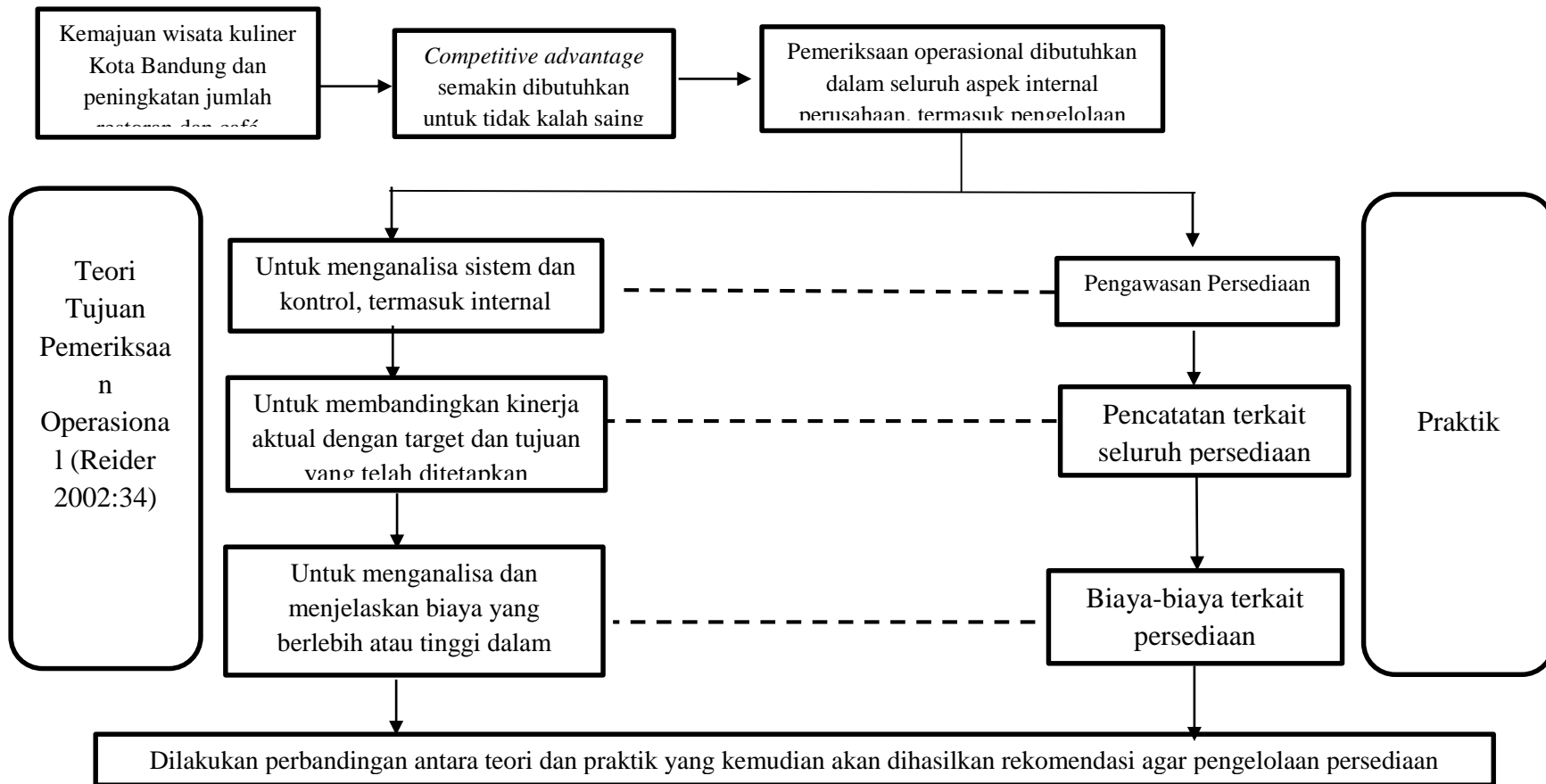
Pengelolaan persediaan dapat dikatakan baik apabila jumlah persediaan cukup. Jumlah persediaan yang cukup berarti jumlah persediaan yang tidak terlalu besar maupun terlalu kecil. Jumlah yang cukup tersebut harus bisa diestimasi oleh perusahaan. Salah satu cara yang dapat dilakukan adalah untuk membuat suatu sistem atau prosedur akan pengelolaan persediaan secara tepat untuk diterapkan dalam suatu perusahaan.

Pengelolaan persediaan didukung oleh pengawasan persediaan dan jumlah persediaan yang cukup dalam memenuhi kegiatan operasi perusahaan (Assauri, 2008:248-249). Kegiatan pengawasan persediaan meliputi perencanaan persediaan, jadwal untuk pemesanan, pengaturan penyimpanan, dan pemakaian persediaan perusahaan. Pengawasan persediaan dilakukan agar perusahaan tidak kehabisan persediaan yang dapat mengganggu kegiatan operasional perusahaan, menjaga agar biaya yang timbul dari persediaan tidak terlalu besar dan menghindari biaya pemesanan yang terlalu besar akibat terlalu banyak pesanan-pesanan kecil (Assauri, 2008:249-250).

Pada Gambar 1.1. dijelaskan bahwa pemeriksaan operasional dilakukan untuk melihat apakah aktivitas operasi dalam mengelola persediaan telah berjalan secara efektif dan efisien. Pada gambar tersebut juga dijelaskan peneliti mengkaji dan melihat kembali secara lebih dalam bagaimana standar atau prosedur di dalam mengelola persediannya. Selain itu, peneliti juga melihat aspek dari pengendalian internal terkait dengan aktivitas keluar masuknya barang atau persediaan.

Dibutuhkan suatu standar kinerja di dalam suatu perusahaan untuk mengelola persediannya. Pembentukan suatu standar kinerja tersebut apabila diterapkan dapat membuat pengelolaan persediaan menjadi lebih efektif dan efisien. Standar tersebut bisa menjadi panduan atau *guideline* bagi restoran dalam memesan atau melakukan pencatatan akan persediaan sehingga seluruh kegiatan terkait persediaan menjadi akurat, lengkap dan dapat dipertanggungjawabkan.

Untuk mengatasi kelemahan dan permasalahan yang dihadapi oleh perusahaan, diperlukan adanya pemeriksaan operasional. Dari pemeriksaan operasional ini, dapat diidentifikasi penyebab dari permasalahan tersebut dan akan dihasilkan sebuah rekomendasi bagi perusahaan untuk mengatasinya. Maka, hasil dari pemeriksaan operasional ini adalah sebuah prosedur dan kebijakan pengelolaan persediaan yang dapat diterapkan. Diharapkan dengan rekomendasi tersebut, pengelolaan persediaan dan pengawasan persediaan dapat berjalan secara efektif dan efisien untuk perusahaan dalam mencapai tujuan dan sasarannya.



Kerangka Pemikiran

Gambar 1.1.

Sumber: Hasil Olahan Penulis