

PEMERIKSAAN OPERASIONAL TERHADAP PENGENDALIAN PERSEDIAAN RESTORAN X



SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh
gelar
Sarjana Ekonomi

**Oleh:
Johan Yosuardi Sunaryo
2015130008**

**UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM SARJANA AKUNTANSI
Terakreditasi oleh BAN-PT No. 1789/SK/BAN-PT/Akred/S/VII/2018
BANDUNG
2019**

**OPERATIONAL REVIEW ON INVENTORY
MANAGEMENT AT RESTAURANT X**



UNDERGRADUATE THESIS

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

**By
Johan Yosuardi Sunaryo
2015130008**

**PARAHYANGAN CATHOLIC UNIVERSITY
FACULTY OF ECONOMICS
PROGRAM IN ACCOUNTING
Accredited by National Accreditation Agency
No. 1789/SK/BAN-PT/Akred/S/VII/2018
BANDUNG
2019**

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



PERSETUJUAN SKRIPSI

**PEMERIKSAAN OPERASIONAL TERHADAP
PENGENDALIAN PERSEDIAAN RESTORAN X**

Oleh:

Johan Yosuardi Sunaryo

2015130008

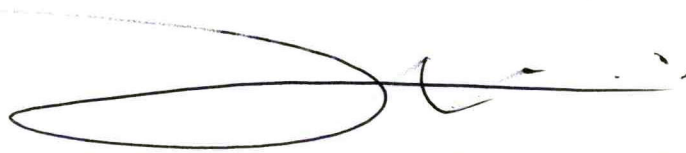
Bandung, Januari 2019

Ketua Program Sarjana Akuntansi,



Gery Raphael Lusanjaya, SE., MT.

Pembimbing Skripsi,



Prof. Dr. Hamfri Djajadikerta, Drs., Ak., MM.

PERNYATAAN

Saya yang bertanda-tangan di bawah ini,

Nama (*sesuai akte lahir*) : Johan Yosuardi Sunaryo
Tempat, tanggal lahir : Bandung, 23 September 1997
NPM : 2015130008
Program studi : Akuntansi
Jenis Naskah : Skripsi

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul:

Pemeriksaan Operasional Terhadap Pengendalian Persediaan Restoran X

Yang telah diselesaikan dibawah bimbingan :

Prof. Dr. Hamfri Djajadikerta, Drs., Ak., MM.

Adalah benar-benar karyatulis 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 keserjanaan.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan tanpa paksaan 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 perkara paling lama dua tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp. 200 juta.

Bandung,

Dinyatakan tanggal : Januari 2019

Pembuat pernyataan : Johan
Yosuardi Sunaryo



(Johan Yosuardi Sunaryo)

ABSTRAK

Perkembangan bisnis makanan dan minuman yang pesat dan berkembangnya jumlah pelaku bisnis di sektor tersebut, menuntut setiap perusahaan yang bergerak dalam sektor tersebut untuk bersaing agar dapat bertahan. Agar dapat bersaing, perusahaan harus dapat mengelola kegiatan operasionalnya dengan baik. Salah satu cara agar dapat beroperasi dengan lebih baik adalah dengan manajemen persediaan atau *inventory management*.

Pemeriksaan operasional adalah pemeriksaan terhadap kinerja perusahaan dari sudut pandang manajemen untuk mengevaluasi tingkat ekonomi, efisiensi, dan efektivitas atas segala kegiatan operasional perusahaan, yang terbatas terhadap keinginan manajemen. Melalui pemeriksaan operasional yang dilakukan, perusahaan diharapkan dapat mengerti dengan baik terkait manajemen persediaan yang efektif dan efisien. Selain itu, melalui pemeriksaan operasional ini juga, perusahaan diharapkan mendapatkan rekomendasi perbaikan atas permasalahan pengelolaan persediaan yang terjadi sehingga dapat mengurangi risiko yang ada dan akan merugikan perusahaan.

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi deskriptif. Dalam penelitian ini, dikumpulkan dan digunakannya data primer dan data sekunder. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah studi kepustakaan dan studi lapangan yang terdiri dari wawancara, observasi, dan dokumentasi. Objek yang diteliti pada penelitian ini merupakan suatu restoran yang berlokasi di daerah Ciumbuleuit, Bandung.

Pemeriksaan operasional yang dilakukan menunjukkan bahwa aktivitas pengelolaan persediaan di perusahaan menjadi *critical problem*. Berdasarkan pemeriksaan yang dilakukan, diketahui pengelolaan gudang yang tidak baik, terlihat dari keadaan gudang yang tidak tertata rapi, terdapat panel listrik yang seharusnya tidak diletakan di gudang, peralatan rusak yang dibiarkan, tidak terdapat daftar barang atas barang yang diletakan di rak, rak yang ada tidak dapat menampung seluruh barang yang ada, dan tidak terdapat penyusunan yang baik antara bahan makanan dan non makanan. Pencatatan persediaan di gudang yang tidak akurat dengan ditemukannya selisih persediaan yang tercatat dengan yang sebenarnya dimiliki di gudang, dikarenakan kelalaian dalam mencatat mutasi jika adanya penyimpanan barang (barang masuk) maupun pengambilan barang (barang keluar) di gudang, walaupun sudah terdapat prosedur dan kebijakan yang berlaku untuk selalu mencatat barang apa yang disimpan atau diambil dari gudang pada dokumen yang berlaku. Prosedur dan kebijakan dalam memesan persediaan kepada pemasok yang seringkali diabaikan oleh pihak operasional yang ingin memesan dan pemasok yang tidak mengikuti perjanjian pemesanan sesuai dengan *Purchase Order* terkait. Dalam memesan persediaan kepada pemasok, pihak yang memesan barang tidak memesan pada waktu yang telah ditentukan sesuai dengan kebijakan yang berlaku, tidak menggunakan perhitungan dalam mempertimbangkan kuantitas yang sebaiknya dipesan, pemasok datang tidak sesuai dengan tanggal dan barang yang dibawa tidak sesuai atau kuantitasnya tidak sesuai dengan yang tertera pada *Purchase Order* bersangkutan.

Kata kunci: Pemeriksaan Operasional, Pengelolaan Persediaan

ABSTRACT

The rapid development of the food and beverage business and the growing number of business people in the sector, requires every company engaged in the sector to compete in order to survive. In order to compete, companies must be able to manage their operational activities properly. One way to operate better is by inventory management

Operational review is an inquiry of a company's performance from their management point of view to evaluate the economic level, efficiency, and effectiveness of all company operational activities, which are limited to the wishes of management. Through operational review that has been conducted, the company is expected to have a good understanding related to effective and efficient inventory management. In addition, through this operational review, the company is expected to get recommendations for improvements on inventory management problems that occur so as to reduce the risks that exist and will harm the company.

The research method used in this study is descriptive study method. In this study, primary data and secondary data were collected and used. Data collection techniques used are library studies and field studies consisting of interviews, observation, and documentation. The object examined in this study is a restaurant located in Ciumbuleuit, Bandung.

Operational review that has been conducted shows that inventory management activities in the company are critical problems. Based on operational review that has been conducted, it's known that the warehouse is inadequately managed, seen from the condition of the warehouse that is not neatly arranged, there is an electric panel that should not be placed in a warehouse, damaged or broken equipment that's left in the warehouse, no list of items stored on the shelves, the available shelves cannot accommodate all existing goods, and there is no good arrangement between food and non-food ingredients. Inaccurate inventory records with the discovery of inventory differences with those actually owned in the warehouse, due to negligence in recording mutations if there is storage of goods (incoming goods) or taking goods (goods out) in the warehouse, even though there are procedures and policies to always record what items are stored or taken from the warehouse in the applicable documents. Procedures and policies in ordering supplies to suppliers are often ignored by the operating parties who want to order and also there are suppliers that don't follow the order agreement according to the related Purchase Order. In ordering supplies to supplier, the party that want to order doesn't order at the specified time in accordance with applicable policy, does not use calculations in considering the quantity that should be ordered, the supplier comes not according to the date and the goods carried are not appropriate or the quantity doesn't match as what's listed on the related Purchase Order.

Keywords: Operational Review, Inventory Management

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya maka skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik. Skripsi ini berjudul “Pemeriksaan Operasional Terhadap Pengelolaan Persediaan Restoran X” yang diajukan sebagai syarat untuk memenuhi gelar Sarjana Ekonomi pada Program Studi Akuntansi Universitas Katolik Parahyangan.

Penulisan skripsi ini tidak luput dari bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Maka dari itu, pada kesempatan ini peneliti ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dan mendukung peneliti selama proses perkuliahan sampai dengan proses penulisan skripsi. Peneliti mengucapkan terima kasih kepada:

1. Keluarga peneliti yang telah memberikan dukungan, doa, dan semangat kepada peneliti. Terimakasih untuk segala kerja kerasnya untuk mendukung peneliti mendapatkan pendidikan yang baik hingga mencapai sarjana.
2. Bapak Prof. Dr. Hamfri Djajadikerta, Drs., Ak., MM. sebagai dosen wali, dosen pembimbing skripsi, dan Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan, terima kasih atas bimbingan, nasihat, dan motivasi yang telah diberikan kepada peneliti selama masa perkuliahan. Terima kasih juga atas waktu yang telah diberikan untuk bimbingan skripsi ini sehingga skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik.
3. Bapak Samuel Wirawan, SE., MM., Ak., sebagai dosen pengajar Fakultas Ekonomi UNPAR khususnya Program Studi Akuntansi yang telah banyak memberikan semangat, masukan, perhatian, dan dukungannya dalam berbagai kegiatan akademik maupun non-akademik yang diikuti peneliti.
4. Ibu Dr. Paulina Permatasari, SE., MAk., CMA., CSRS., CSRA. selaku dosen pengajar Fakultas Ekonomi UNPAR yang telah memberikan kesempatan kepada peneliti untuk melakukan penelitian dan mendukung penyusunan skripsi ini.

5. Alm. Ibu Dra. Tjia Lian Hwa dan keluarga, terima kasih atas perhatian, ilmu, nasihat, dan masukan yang diberikan selama menjalani kegiatan perkuliahan di Universitas Katolik Parahyangan. Terima kasih atas waktu yang ibu luangkan untuk membimbing peneliti menjadi pribadi yang lebih baik lagi.
6. Ibu Dr. Amelia Setiawan, SE., MAk., AK., CISA. selaku wakil dekan dan dosen pengajar peneliti yang telah memberikan semangat dan masukannya selama menempuh pendidikan sarjana di UNPAR.
7. Bapak Tanto Kurnia, ST., MA. selaku wakil dekan dan dosen pengajar peneliti yang telah memberikan semangat dan masukannya selama menempuh pendidikan sarjana di UNPAR.
8. Ibu Leni, S.E., M.A., Ak. Selaku dosen pengajar Fakultas Ekonomi Ekonomi UNPAR yang telah memberikan semangat dan dukungan kepada peneliti selama mengikuti perkuliahan di UNPAR.
9. Ibu Cicilia Sri Pancarahayu selaku Kepala Bagian Tata Usaha Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan, terima kasih atas dukungan yang diberikan kepada peneliti selama menjalani kegiatan perkuliahan di Universitas Katolik Parahyangan.
10. Seluruh dosen pengajar Fakultas Ekonomi UNPAR khususnya Program Studi Akuntansi yang telah memberikan ilmu dan pengalaman selama peneliti menuntut ilmu di UNPAR.
11. Erlin Santoso, selaku teman peneliti dari Sekolah Menengah Pertama. Terima kasih atas semangat, masukan, dan bantuan selama menempuh pendidikan hingga mencapai sarjana dan menjadi pribadi yang lebih baik lagi. Semua hal tersebut tidak akan terlupakan.
12. Ivi Fonlia dan keluarga, selaku teman peneliti yang selalu memberikan semangat, selalu mengingatkan peneliti untuk fokus dan menjadi pribadi yang lebih baik lagi.
13. Alvin Julius, selaku teman peneliti, tempat curhat, tempat cerita, teman magang, dan teman main peneliti. Terimakasih atas segalanya.
14. Ivonne Surya, selaku tempat curhat dan cerita peneliti yang selalu memberikan dukungan maupun masukan yang sangat bermanfaat. *Thank you so much! Sorry if I'm being too talkative hehe.*

15. Levina Maria, selaku tempat curhat dan cerita peneliti yang selalu memberikan dukungan dan masukannya. *Thank you and sorry if I'm being too talkative!* Terimakasih juga telah membantu peneliti dalam memeriksa bahan presentasi sidang sarjananya.
16. Monica Chandra, selaku tempat curhat dan cerita peneliti yang selalu memberikan dukungan dan juga gosip hiburan, terimakasih atas gosipnya.
17. Kurnia Dwi, selaku teman peneliti dan juga teman berdiskusi H-1 sidang sarjana, terimakasih atas informasi yang dibagikan.
18. Ibu Vivi Sutanto, Ibu Maya Sulistyowati, Moria Augusta Sibuea, Stacy Febelyne Lesmana, Pak Randi, Ronald, Anthony, Freddy, Vincent dan seluruh rekan dari PT. HMS. SAMPOERNA yang telah memberikan keceriaan dan bimbingan selama kesempatan magang INKOMPASS yang diikuti peneliti.
19. Dominique Chaperon as *Project Sponsor on INKOMPASS's internship, thank you for the opportunity given to work under the same project with you. It was one of the most interesting and meaningful experience that I've ever had.*
20. Bapak Juanda Tjoe dan Bapak Denny Lesmana selaku *coach* dan *buddy* yang selalu mendukung dan memberikan semangat kepada peneliti dalam masa magang INKOMPASS dan dalam penyusunan skripsi.
21. Ibu Suan, Ci Natalia, Ci Mei, Ci Lucy, Ci Ive, dan Ci Shiella selaku pengajar pada kursus yang diikuti peneliti atas dukungannya hingga saat ini.
22. Ci Fanny selaku pengajar kursus *management accounting*, terima kasih atas ilmu yang diberikan kepada peneliti dan atas kesempatan untuk dapat menjadi rekan pengajar.
23. Bapak Rizaldi Esfandiary, Pak Victor, Pak Olaf, Pak Asep Tatang, Pak Rehadianto Rere, Pak Daniel, Ka Nisa, dan pihak lainnya dari perusahaan objek penelitian peneliti. Terimakasih atas semangat dan bantuan yang diberikan kepada peneliti dalam menyusun skripsi ini.
24. Vania Natasha selaku teman peneliti yang selalu memberikan semangat dan bantuannya kepada peneliti selama mengikuti kegiatan di UNPAR dan dalam penyusunan skripsi ini.
25. Caecilia Noviela selaku teman peneliti yang memberikan dukungan kepada peneliti semasa perkuliahan dan dalam penyusunan skripsi ini.

26. Owen Faustinus, Ivan Setiaharja, Evotianus Nicholas, Henry William, Christian Glenn, Andre Khodiyat, Jason Hanjaya, Johnatan Sebastian Hoego, Christopher Sanjaya, Marvel Sugi, Ferdi Haryanto, Gradiyanto Hartanto, Josef Stefanus, Michelle Mulyadi, Sharon Ariela, dan Silvi Lokasurya selaku teman main peneliti yang selalu memberikan semangat dan dukungan kepada peneliti dalam segala hal. Terima kasih juga atas waktu yang diluangkan untuk bermain dan berkumpul ditengah kesibukan masing-masing.
27. Edwin Pratama, Jonathan Setiadi, Rendi Kurniawan, Theresia Octa, Jeanetta Queeny, Lily Kartawirawan, Jessica Tjahja, Devi Wijaya, Valencia, dan teman Akuntansi UNPAR 2015 lain yang tidak dapat disebutkan satu persatu namanya. Terima kasih atas dukungannya selama masa perkuliahan yang dijalani peneliti.
28. Edwin Adhitama, Jascha Santoso, Erich Leora, Alicia Wynona Tjahjadi, Nicholas Ryadi, Albert Gianta Margono, dan rekan magang INKOMPASS lainnya. Terima kasih atas waktu yang telah dilalui bersama dan atas seluruh masukan dan motivasi yang diberikan.
29. Kevin Sinaga, Jonathan Elisha, Vincent Giovani, Stanley Moniaga, dan teman bermain DOTA lainnya yang selalu menyisihkan waktunya untuk bermain bersama ditengah kesibukan masing-masing.
30. Seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Peneliti menyadari bahwa masih terdapat kekurangan yang harus disempurnakan dari skripsi ini. Oleh karena itu, kritik dan segala masukan dari pembaca akan sangat berarti dan bermanfaat bagi peneliti. Semoga dengan disusunnya skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna bagi semua pihak yang membacanya.

Bandung, Januari 2019

Johan Yosuardi Sunaryo

DAFTAR ISI

ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Penelitian	1
1.2. Rumusan Masalah Penelitian	2
1.3. Tujuan Penelitian	2
1.4. Kegunaan Penelitian	3
1.5. Kerangka Pemikiran	3
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Pemeriksaan	6
2.1.1. Pengertian Pemeriksaan	6
2.1.2. Jenis-Jenis Pemeriksaan	6
2.2. Pemeriksaan Operasional	7
2.2.1. Pengertian Pemeriksaan Operasional	8
2.2.2. Tujuan Pemeriksaan Operasional	9
2.2.3. Manfaat Pemeriksaan Operasional	10
2.2.4. Tahap Pemeriksaan Operasional	10
2.3. Efektivitas, Efisiensi, dan Ekonomis	19
2.4. Persediaan	19
2.4.1. Pengertian Persediaan	19
2.4.2. Kegunaan Persediaan	20
2.4.3. Jenis-jenis Persediaan	20
2.5. Pengendalian Persediaan	22
2.5.1. Fungsi Pengendalian Persediaan	23
2.5.2. Tujuan Pengendalian Persediaan	23
BAB 3 METODE DAN OBJEK PENELITIAN	24

3.1. Metode Penelitian.....	24
3.1.1. Sumber Data.....	24
3.1.2. Teknik Pengumpulan Data.....	25
3.1.3. Teknik Pengolahan Data	26
3.1.4. Kerangka Penelitian	27
3.2. Objek Penelitian.....	30
3.2.1. Gambaran Umum Perusahaan.....	30
3.2.2. Struktur Organisasi.....	30
3.2.3. Deskripsi Pekerjaan.....	31
3.2.4. Gambaran Umum Aktivitas Pengelolaan Persediaan di Restoran X ...	38
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	41
4.1. Tahap Perencanaan (<i>Planning Phase</i>)	41
4.2. Tahap Program Kerja (<i>Work Program Phase</i>).....	45
4.3. Tahap Penelitian Lapangan (<i>Field Work Phase</i>)	47
4.3.1. Hasil wawancara dengan <i>Inventory Staff</i> mengenai kebijakan dan prosedur dalam menerima barang dari pemasok, mengambil barang dari gudang, menyimpan barang di gudang dan melakukan <i>stock opname</i>	47
4.3.2. Hasil wawancara dengan <i>Purchasing Staff</i> mengenai kebijakan dan prosedur dalam melakukan pemesanan atas barang persediaan kepada pemasok.....	52
4.3.3. Hasil wawancara dengan <i>Accounting Staff</i> mengenai kebijakan dan prosedur dalam melakukan pencatatan dan pelaporan atas persediaan yang dimiliki di gudang	54
4.3.4. Hasil wawancara dengan <i>Food Development</i> dan karyawan setiap outlet mengenai kebijakan dan prosedur dalam melakukan pengambilan barang dari gudang, penyimpanan barang di gudang, dan mengajukan pemesanan persediaan ke bagian <i>purchasing</i>	55
4.3.5. Hasil observasi gudang	58
4.3.6. Hasil evaluasi dokumen yang digunakan atas aktivitas di gudang	60
4.3.7. Melakukan <i>stock opname</i> antara pencatatan mutasi barang dengan barang fisik yang terletak di gudang	66
4.4. Tahap Pengembangan Temuan dan Rekomendasi (<i>Development of Findings and Recommendation Phase</i>).....	68
4.4.1. Temuan 1:.....	71
4.4.2. Temuan 2:.....	73

4.4.3. Temuan 3:.....	76
4.5. Manfaat Dilakukannya Pemeriksaan Operasional Atas Aktivitas Pengelolaan Persediaan Dalam Upaya Membantu Mengurangi Risiko yang Ada dan Akan Merugikan Restoran X	80
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN.....	81
5.1. Kesimpulan	81
5.2. Saran.....	83
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	
RIWAYAT HIDUP	

DAFTAR TABEL

	Hal.
Tabel 4.1. Tabel Perhitungan Selisih.....	44
Tabel 4.2. Tabel Perhitungan Selisih Barang Beserta Nominalnya.....	66

DAFTAR GAMBAR

	Hal.
Gambar 3.1. Kerangka Pemikiran.....	28
Gambar 3.2. Strukur Organisasi Perusahaan.....	30
Gambar 4.1. <i>Form In Lama</i>	60
Gambar 4.2. <i>Form In Rekomendasi</i>	61
Gambar 4.3. <i>Store Requisition Lama</i>	62
Gambar 4.4. <i>Store Requisition Rekomendasi</i>	63

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Hasil Wawancara Dengan Direktur Restoran X Pada Tahap Planning
- Lampiran 2. Hasil Wawancara Dengan *Accounting Staff* yang merangkap membantu aktivitas di gudang, *Inventory Control*, dan *Purchasing* Restoran X Pada Tahap Planning
- Lampiran 3. Dokumentasi Observasi Kondisi Gudang
- Lampiran 4. Dokumentasi Observasi Penataan Barang di Gudang
- Lampiran 5. Dokumentasi Observasi Penerimaan Barang dari Pemasok
- Lampiran 6. Dokumen yang ada di Restoran X Terkait Pengelolaan Persediaannya
- Lampiran 7. Rekomendasi Dokumen
- Lampiran 8. Rekomendasi *Layout* Gudang

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Penelitian

Perkembangan bisnis makanan dan minuman yang pesat dan berkembangnya jumlah pelaku bisnis di sektor tersebut, menuntut setiap perusahaan yang bergerak dalam sektor tersebut untuk bersaing agar dapat bertahan. Agar dapat bersaing, perusahaan harus dapat mengelola kegiatan operasionalnya dengan baik. Salah satu cara agar dapat beroperasi dengan lebih baik adalah dengan manajemen persediaan atau *inventory management*.

Persediaan merupakan aset paling penting dalam perusahaan. Umumnya, persediaan merupakan aktiva dengan jumlah paling banyak dan transaksi yang berkaitan dengan persediaan merupakan transaksi yang paling sering terjadi. Namun, persediaan memerlukan pengelolaan yang tepat dalam hal pemesanan atau pembeliannya, tepat disini berkenaan dengan tepat secara jumlah dan tepat secara waktu.

Manajemen persediaan atau *inventory management* merupakan hal yang sangat berharga bagi setiap perusahaan. Memahami apa yang kita miliki, dimana diletakkannya, dan kapan persediaan akan masuk dan keluar dapat membantu mengurangi biaya, mempercepat kebutuhan, dan menghindari *fraud*. Manajemen persediaan juga penting dalam menjaga jumlah persediaan yang tepat dalam gudang. Kita tidak ingin kehilangan penjualan karena tidak memiliki persediaan yang cukup untuk memenuhi suatu pesanan. Permasalahan persediaan yang terjadi secara terus menerus akan mengakibatkan konsumen berpindah kepada pemasok lainnya. Ketika memiliki kendali atas persediaan kita, kita dapat menyediakan pelayanan konsumen dengan lebih baik. Dengan pengendalian persediaan juga kita dapat mengetahui dengan lebih baik pemahaman secara nyata atas barang mana yang menguntungkan maupun yang tidak menguntungkan. Kita juga tentu tidak ingin adanya kelebihan persediaan yang mengambil tempat di gudang tanpa ada tujuan (pemborosan). Terlalu banyak persediaan dapat mengakibatkan kerugian, bisa karena masa berlaku persediaan tersebut sudah kadaluarsa, persediaan tersebut rusak, atau sudah tidak musimnya lagi (*out of season*).

Restoran X merupakan perusahaan yang bergerak dalam industri makanan dan minuman. Aktivitas perusahaan dinilai sudah berjalan dengan cukup baik hingga saat ini walau baru berdiri beberapa bulan yang lalu, namun bagian persediaan menjadi salah satu kendala yang sedang dihadapi perusahaan saat ini. Di bagian persediaan ini seringkali terjadi *stockout* atas persediaan yang digunakan dalam proses pembuatan makanan. Selain itu, sering terjadi persediaan yang rusak atau *expired* sehingga tidak dapat digunakan untuk membuat pesanan. Penyimpanan di gudang pun masih tidak tersusun dengan baik dikarenakan kendala tempat yang terbatas. Pencatatan pergerakan barang masuk maupun keluar tidak akurat. Hal tersebut terjadi karena jumlah barang yang terdaftar dalam Restoran X tidaklah sedikit, namun seringkali ditemukan penggunaan beberapa istilah untuk satu barang yang sama. Seringkali jumlah yang tercatat tidak sama dengan jumlah fisik di gudang saat dilakukannya stock opname.

Belum pernah dilakukannya pemeriksaan operasional di Restoran X, oleh karena itu, diperlukan pemeriksaan operasional yang diharapkan dapat membantu pihak manajemen untuk mengevaluasi kebijakan dan prosedur pengelolaan persediaan yang diterapkan Restoran X sehingga dapat membantu perusahaan mengatasi permasalahan yang terjadi.

1.2. Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang penelitian yang telah diuraikan dan dijelaskan sebelumnya, maka masalah yang dibahas dalam penelitian ini adalah:

1. Apa saja faktor yang menyebabkan terjadinya *stockout* persediaan dan persediaan yang rusak atau *expired* di Restoran X?
2. Bagaimana dampak *stockout* persediaan dan persediaan yang rusak atau *expired* di Restoran X?
3. Apa manfaat pemeriksaan operasional atas aktivitas pengendalian persediaan dalam upaya membantu mengurangi risiko yang ada dan akan merugikan Restoran X?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan sebelumnya, maka tujuan penelitian adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui faktor-faktor yang menyebabkan terjadinya *stockout* persediaan dan persediaan yang rusak atau *expired* di Restoran X.
2. Mengetahui dampak *stockout* persediaan dan persediaan yang rusak atau *expired* di Restoran X.
3. Mengetahui manfaat pemeriksaan operasional atas aktivitas pengendalian persediaan untuk mengurangi risiko yang ada dan akan merugikan Restoran X.

1.4. Kegunaan Penelitian

Peneliti berharap hasil penelitian dapat berguna bagi beberapa pihak, antara lain:

1. Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan serta pengetahuan peneliti tentang aktivitas pengelolaan persediaan. Selain itu, peneliti diharapkan dapat mengetahui bagaimana pengaplikasian teori-teori terkait pemeriksaan operasional terhadap aktivitas pengelolaan persediaan yang telah dipelajari selama masa perkuliahan pada sebuah perusahaan yang bergerak dalam bisnis makanan dan minuman.

2. Perusahaan

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat membantu perusahaan dalam mengelola persediaannya. Diharapkan dapat mengurangi risiko yang ada dan akan merugikan perusahaan yang dapat terjadi jika tidak diterapkannya pengelolaan persediaan yang baik dan benar.

3. Pembaca

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan tambahan bagi pembaca mengenai pemeriksaan operasional pada aktivitas pengelolaan persediaan. Penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi bahan referensi bagi penelitian selanjutnya yang terkait dengan pemeriksaan operasional pada aktivitas pengelolaan persediaan.

1.5. Kerangka Pemikiran

Perekonomian yang tidak stabil akhir-akhir ini disertai dengan semakin banyaknya pelaku industri, menuntut setiap perusahaan untuk bersaing agar dapat bertahan. Agar dapat bersaing, perusahaan harus dapat mengelola kegiatan operasionalnya dengan

baik. Salah satu cara agar dapat beroperasi dengan lebih baik adalah dengan manajemen persediaan atau *inventory management*.

Persediaan menurut PSAK 14 (revisi 2008) didefinisikan sebagai aset dengan karakteristik:

- a. Tersedia untuk dijual dalam kegiatan usaha biasa;
- b. Dalam proses produksi untuk penjualan tersebut; atau
- c. Dalam bentuk bahan atau perlengkapan untuk digunakan dalam proses produksi atau pemberian jasa.

Pentingnya mengelola persediaan menurut Arens, Elder, dan Beasley (2017;726), karena persediaan seringkali menjadi akun dengan nominal paling besar dalam neraca, persediaan seringkali terletak ditempat yang berbeda sehingga menyebabkan pemeriksaan fisik dan perhitungan sulit, jenis persediaan yang banyak, dan nilai dari setiap persediaan yang sulit ditentukan.

Aktivitas pengelolaan persediaan yang efektif dan efisien dibutuhkan untuk mengurangi risiko yang ada maupun yang mungkin timbul dan akan merugikan perusahaan. Diluar hal itu tentu aktivitas yang kita harapkan juga harus bersifat ekonomis. Menurut Reider (2002,20-23), ekonomis merupakan suatu tindakan yang dilakukan oleh perusahaan atau seseorang dengan cara menggunakan sumber daya yang ada secara tepat dengan tujuan untuk menghindari adanya pemborosan atas biaya yang berlebih. Efisiensi merupakan suatu tindakan yang dilakukan oleh perusahaan atau seseorang untuk memenuhi seluruh kewajibannya dengan pengeluaran atas usaha yang minimum. Sedangkan efektif disini lebih menitikberatkan kepada hasil pencapaian atau keuntungan dari suatu organisasi yang didasarkan pada sasaran yang telah ditetapkan atau kriteria lain yang dapat diterima.

Menurut Assauri (2008;249-250), tujuan pengendalian persediaan dapat dinyatakan sebagai usaha untuk:

- a. Menjaga jangan sampai perusahaan kehabisan persediaan sehingga dapat mengakibatkan terhentinya kegiatan produksi.
- b. Menjaga agar persediaan yang dimiliki perusahaan tidak terlalu besar atau berlebih-lebihan, sehingga biaya-biaya yang timbul dari persediaan tidak terlalu besar.

- c. Menjaga agar pembelian dengan jumlah kecil dapat dihindari karena akan berakibat pada biaya pemesanan yang besar.

Pemeriksaan operasional menurut Arens, Elder, dan Beasley (2017:36):
“An operational audit evaluates the efficiency and effectiveness of any part of an organization’s operating procedures and methods. At the completion of an operational audit, management normally expects recommendations for improving operations.”

Pemeriksaan operasional mengevaluasi efektivitas dan efisiensi atas prosedur dan metode operasional suatu perusahaan. Di tahap penyelesaian pemeriksaan operasional, pihak manajer biasanya mengharapkan rekomendasi untuk meningkatkan atau memperbaiki operasionalnya.

Menurut Reider (2002:2), pemeriksaan operasional adalah sebuah proses untuk menganalisis operasi dan aktivitas internal perusahaan dengan mengidentifikasi area tertentu untuk perbaikan positif secara berkelanjutan. Hal ini dilakukan dengan mengidentifikasi berbagai permasalahan dalam kegiatan operasi, mengidentifikasi area tertentu untuk perbaikan kearah yang lebih baik, penentuan standar kinerja, dan kemudian mengembangkan tiap aktivitas tersebut untuk mencapai 3E (*three Es of operational review*) dalam pemeriksaan operasional yaitu efektif, efisien dan ekonomis.

Melalui pemeriksaan operasional yang dilakukan, perusahaan diharapkan dapat mengerti dengan baik terkait manajemen persediaan yang efektif dan efisien. Selain itu, melalui pemeriksaan operasional ini juga, perusahaan diharapkan mendapatkan rekomendasi perbaikan atas permasalahan pengelolaan persediaan yang terjadi sehingga dapat mengurangi risiko yang ada dan akan merugikan perusahaan.