

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Pemeriksaan operasional terkait pengelolaan persediaan pada Restoran X dilakukan melalui empat tahap, yaitu tahap perencanaan, tahap program kerja, tahap penelitian lapangan, dan tahap pengembangan temuan dan rekomendasi. Pada tahap pertama, tahap perencanaan atau *planning*, ditemukannya kondisi yang dianggap tidak wajar. Kondisi tersebut menggambarkan suatu masalah yang sudah terjadi dan dampaknya sudah nyata dirasakan. Sehingga pemeriksaan operasional ini digolongkan menjadi pemeriksaan operasional yang bersifat korektif atas *critical problem* pada pengelolaan persediaan Restoran X.

Tahap selanjutnya merupakan tahap program kerja atau *work program*. Pada tahap ini disusun program kerja berdasarkan *critical problem* yang telah diidentifikasi pada tahap perencanaan sebelumnya, dengan tujuan untuk mencari penyebab dan dampak atas terjadinya *stockout* persediaan, persediaan yang rusak atau *expired*, dan selisih persediaan di gudang, mencari solusi dan rekomendasi yang tepat bagi perusahaan terkait permasalahan tersebut, serta mengetahui manfaat pemeriksaan operasional atas aktivitas pengelolaan persediaan dalam upaya membantu mengurangi risiko yang ada dan akan merugikan perusahaan.

Pada tahap penelitian lapangan, dilakukannya susunan program kerja yang telah disusun sebelumnya, seperti melakukan wawancara dengan *Inventory Staff*, *Purchasing Staff*, *Accounting Staff*, *Food Development* dan karyawan setiap outlet mengenai kebijakan dan prosedur yang ada seputar pengelolaan persediaan Restoran X, melakukan observasi pada gudang yang digunakan, mengevaluasi dokumen yang digunakan atas aktivitas di gudang, serta melakukan *stock opname* antara pencatatan mutasi barang dengan barang fisik yang terletak di gudang. Hal tersebut dilakukan untuk mengetahui keunggulan dan kelemahan yang dimiliki Restoran X.

Tahap terakhir, tahap pengembangan temuan dan rekomendasi atau *development of findings and recommendation*, merupakan tahap dimana kelemahan yang ditemukan pada tahap sebelumnya akan dikembangkan menjadi temuan-temuan. Temuan-temuan tersebut akan dianalisis sehingga dapat diperoleh rekomendasi yang

dapat diterapkan oleh perusahaan untuk membantu perusahaan dalam meningkatkan kinerjanya.

Pemeriksaan operasional yang dilakukan pada Restoran X menghasilkan beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan pemeriksaan operasional yang dilakukan, ditemukan bahwa faktor yang menyebabkan terjadinya *stockout* persediaan dan persediaan yang rusak atau *expired* di Restoran X adalah pengelolaan gudang yang tidak baik, pencatatan atas persediaan yang dimiliki di gudang tidak akurat, dan 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.

Pengelolaan gudang yang tidak baik dapat berakibat sulitnya pencarian akan suatu barang karena tidak adanya daftar barang yang diletakan disuatu rak, barang yang dicari bisa saja menumpuk dengan barang lain di luar rak atau menumpuk. Hal ini dapat berakibat pada kerusakan pada barang-barang tersebut maupun kualitasnya yang berkurang karena disimpan terlalu lama dan tidak digunakan kembali. Karena sulitnya mencari suatu barang, dapat berakibat juga timbulnya asumsi bahwa suatu barang masih dimiliki di gudang padahal barang tersebut sudah habis atau *stockout*.

Pencatatan yang tidak akurat atas persediaan yang terdapat di gudang dapat mengakibatkan penumpukan barang di gudang yang berujung pada barang rusak atau *expired*. Hal ini dikarenakan jika tanpa pencatatan yang akurat, maka tidak dapat diketahui secara akurat barang apa yang masih tersedia di gudang dan barang yang terdapat di gudang dapat menumpuk. Jika terdapat barang yang menumpuk dan tidak digunakan untuk waktu yang lama, hal ini dapat mengakibatkan barang tersebut rusak atau *expired* sehingga tidak dapat diolah kembali. Tanpa pencatatan yang akurat juga dapat mengakibatkan *stockout* atas suatu barang di gudang. Hal ini dikarenakan tidak adanya informasi yang akurat atas barang yang sudah habis di gudang dan masih dibutuhkan. Jika terjadi *stockout* atas suatu barang di gudang, maka makanan dan minuman yang membutuhkan barang tersebut sebagai bahannya tidak dapat diolah dan dapat mengakibatkan kehilangan penjualan bagi perusahaan.

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 dapat mengakibatkan terjadinya penumpukan barang di gudang yang berakibat barang tersebut tidak digunakan dalam jangka waktu dekat dan kualitasnya menurun atau *expired*.

2. Berdasarkan pemeriksaan operasional yang dilakukan, diketahui dampak *stockout* persediaan dan persediaan yang rusak atau *expired* di Restoran X adalah perusahaan dapat kehilangan penjualan dikarenakan bahan yang diperlukan untuk diolah menjadi makanan atau minuman untuk dijual tidak tersedia di gudang atau telah rusak atau *expired* yang tidak memungkinkan untuk tetap diolah dikarenakan kualitasnya yang sudah menurun.
3. Diketahui bahwa belum pernah dilakukannya pemeriksaan operasional di Restoran X, terutama atas aktivitas pengelolaan persediaannya. Dengan dilakukannya pemeriksaan operasional ini, diharapkan rekomendasi yang diberikan dapat membantu pihak manajemen untuk mengevaluasi kebijakan dan prosedur pengelolaan persediaan yang diterapkan Restoran X sehingga dapat membantu perusahaan mengatasi permasalahan yang terjadi untuk membantu pengelolaan persediaan Restoran X menjadi efektif dan efisien.

5.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan terkait pemeriksaan operasional terhadap pengelolaan persediaan di Restoran X, berikut saran bagi perusahaan atas temuan kondisi yang ditemukan:

1. Untuk mengatasi pengelolaan gudang yang tidak baik, disarankan bagi perusahaan untuk:
 - a. Memindahkan fungsi gudang ke tempat yang memiliki ruang lebih besar dan memadai.
 - b. Memberikan label di setiap tingkatan rak dan mencatat barang apa saja yang terdapat disana, hal ini sudah dilakukan dengan tujuan untuk mempermudah mengidentifikasi barang apa saja yang terdapat di suatu rak dan mengetahui lokasi penyimpanannya. Hal ini juga dilakukan untuk memantau persediaan yang dimiliki sebelum melakukan pemesanan.

- c. Menerapkan metode *First In First Out (FIFO)* untuk mengelola persediaan yang ada di gudang, hal ini untuk meminimalkan risiko yang ada terkait persediaan yang kualitasnya sudah berkurang dan menumpuk di gudang karena tidak cepat dikeluarkan saat adanya pengambilan barang terkait.
 - d. Memisahkan penyusunan pada bahan makanan dan non makanan, terutama bahan non makanan yang berbahaya jika tercampur dengan bahan makanan. Hal ini sudah dilakukan, terutama terhadap barang *Head Office* seperti pewangi ruangan, semprotan anti serangga, dan lain sebagainya kini disimpan di posisi rak paling bawah yang posisinya tidak berdekatan dengan bahan makanan yang terdapat di gudang.
 - e. Pemeriksaan oleh teknisi secara rutin ke gudang untuk memastikan bahwa peralatan listrik yang berada disana dapat digunakan dan berjalan dengan aman dan sesuai tujuan. Jika terdapat peralatan yang rusak segera dilaporkan kepada bagian teknisi atau *maintenance* untuk ditindaklanjuti.
 - f. Menerapkan *layout* gudang seperti *layout* yang direkomendasikan (terlampir pada lampiran 8). Diharapkan dengan diterapkannya *layout* rekomendasi, dapat mendukung aktivitas pengelolaan gudang hingga menjadi lebih baik.
2. Untuk mengatasi pencatatan persediaan di gudang yang tidak akurat, perusahaan disarankan untuk:
 - a. Menambah personil khusus untuk memisahkan jabatan yang dipegang seorang *Inventory Staff*, memisahkan fungsi *storekeeper* dan *receiving*. Hal ini diharapkan agar *Inventory Staff* berfokus menjadi *storekeeper* dan dapat mengawasi aktivitas yang berjalan seputar area gudang agar selalu mengikuti prosedur dan kebijakan untuk mencatat pergerakan barang.
 - b. Memberikan contoh bagaimana pengisian dokumen yang berlaku pada saat pemberian *briefing*.
 - c. Memperketat pengawasan di gudang oleh *Inventory Control* jika adanya pihak yang ingin menyimpan dan mengambil barang di gudang untuk selalu mengikuti prosedur dan kebijakan yang berlaku untuk selalu mencatat barang apa yang disimpan atau diambil pada dokumen yang ada. Hal ini dilakukan agar pencatatan yang ada menjadi akurat dan dapat

menggambarkan kondisi fisik yang sebenarnya atas barang yang dimiliki di gudang.

- d. Menegur dan memberikan sanksi kepada pihak yang tidak melakukan pencatatan atas barang yang disimpan atau diambil di gudang.
 - e. Memperbaiki dan menghapus bagian-bagian pada *form in* dan *Store Requisition* seperti yang sudah diterapkan agar penggunaan *form in* dan *Store Requisition* dapat berjalan sesuai dengan tujuannya untuk mencatat penyimpanan dan pengambilan barang di gudang.
 - f. Penambahan tugas dalam *job description Inventory Staff* untuk mengisi kartu stok atas persediaan yang terdapat di gudang, serta mencatat pergerakannya untuk mengetahui saldo yang tersedia di gudang saat dibutuhkan.
3. Untuk mengatasi 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, perusahaan disarankan untuk:
- a. Pihak yang ingin memesan barang kepada pemasok, harus memeriksa terlebih dahulu barang apa yang tersedia dan yang tidak tersedia di gudang dan *Request Order* atau *market list* harus diotorisasi oleh *Inventory Staff*. Hal ini dilakukan untuk menghindari penumpukan maupun *stockout* atas barang di gudang.
 - b. Menggunakan metode perhitungan seperti *Reorder Point* untuk menentukan kuantitas yang dipesan sekali pemesanan dengan mempertimbangkan juga kapasitas yang tersedia.
 - c. Dilakukan kembali seleksi pemasok, tidak hanya berdasarkan harga dan kualitas barangnya saja. Seleksi kembali pemasok berdasarkan ketaatannya kepada aturan perusahaan yang berlaku.
 - d. Memeriksa kembali *Purchase Order* sebelum diberikan kepada pemasok, untuk memastikan bahwa data yang dicantumkan sesuai dengan pesanan yang dibutuhkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Arens, A. A., Randal J. Elder, & M. S. Beasley. (2017). *Auditing and Assurance Service and Integrated Approach* 16th Edition. London: Pearson Education, Inc.
- Assauri, Sofjan. (2008). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia. Jakarta.
- Ikatan Akuntan Indonesia. (2008). *Pernyataan Standar Akuntansi Keuangan 14 (Revisi 2008)*. Jakarta: Salemba Empat.
- Reider, R. (2002). *Operational Review Maximum Result at Efficient Costs 3rd Edition*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Ristono, Agus. (2009). *Manajemen Persediaan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Romney, M. B., & Paul J. Steinbart. (2016). *Accounting Information Systems 14th Edition*. New York: Pearson.
- Sekaran, U & R. Bougie. (2016). *Research Methods for Business a Skill Building Approach 7th Edition*. Chichester: John Wiley & Sons, Inc.