

**PEMERIKSAAN OPERASIONAL TERHADAP AKTIVITAS PENGELOLAAN
PERSEDIAAN BAHAN BAKU UNTUK MENINGKATKAN EFEKTIVITAS
DAN EFISIENSI PENGELOLAAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU
(STUDI KASUS PT. CITA RASA PRIMA INDONESIA BERJAYA)**

J. Alvin



SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat
untuk memperoleh gelar Sarjana Akuntansi

Oleh:

Fridolin Maria Alvina Satopoh

2015130151

UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN

FAKULTAS EKONOMI

PROGRAM STUDI AKUNTANSI

Terakreditasi berdasarkan Keputusan BAN-PT

No.1789/SK/BAN-PT/Akred /S/VII/2018

BANDUNG

2019

**OPERATIONAL REVIEW ON RAW MATERIAL INVENTORY MANAGEMENT
ACTIVITIES TO IMPROVE EFFECTIVENESS AND EFFICIENCY
OF RAW MATERIAL INVENTORY MANAGEMENT
(CASE STUDY PT. CITA RASA PRIMA INDONESIA BERJAYA)**

Handwritten signature in blue ink.



UNDERGRADUATE THESIS

Submitted to complete the requirement of
a Bachelor Degree in Accountings

By:

Fridolin Maria Alvina Satopoh

2015130151

PARAHYANGAN CATHOLIC UNIVERSITY
FACULTY OF ECONOMICS
ACCOUNTING STUDY PROGRAMME
Accredited based on the Decree of BAN-PT
No.1789/SK/BAN-PT/Akred /S/VII/2018
BANDUNG
2019

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



PERSETUJUAN SKRIPSI

**PEMERIKSAAN OPERASIONAL TERHADAP AKTIVITAS PENGELOLAAN
PERSEDIAAN BAHAN BAKU UNTUK MENINGKATKAN EFEKTIVITAS
DAN EFISIENSI PENGELOLAAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU
(STUDI KASUS PT. CITA RASA PRIMA INDONESIA BERJAYA)**

Oleh:

Fridolin Maria Alvina Satopoh

2015130151

Bandung, Juli 2019

Ketua Program Studi S1 Akuntansi

Dr. Sylvia Fettry E.M., SE., SH., M.Si., Ak.

Pembimbing,

Samuel Wirawan, SE., MM., Ak.

PERNYATAAN:

Saya yang bertanda-tangan di bawah ini,

Nama : Fridolin Maria Alvina Satopoh
Tempat, tanggal lahir : Palembang, 6 Maret 1997
Nomor Pokok : 2015130151
Program Studi : Akuntansi
Jenis Naskah : Skripsi

JUDUL

**PEMERIKSAAN OPERASIONAL TERHADAP AKTIVITAS PENGELOLAAN
PERSEDIAAN BAHAN BAKU UNTUK MENINGKATKAN EFEKTIVITAS
DAN EFISIENSI PENGELOLAAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU
(STUDI KASUS PT. CITA RASA PRIMA INDONESIA BERJAYA)**

Dengan,

Pembimbing : Samuel Wirawan, SE., MM., Ak.

MENYATAKAN

Adalah benar-benar karya tulis saya sendiri;

1. Apapun 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 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 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 : Juli 2019

Pembuat pernyataan :



Fridolin Maria Alvina Satopoh

ABSTRAK

Bisnis makanan dan minuman yang tidak pernah mati membuat restoran selalu ada dan semakin meningkat. Hal ini membuat perusahaan harus lebih kompetitif dalam menjalankan usaha sehingga tidak kalah bersaing dengan para pesaing. Perusahaan yang bergerak di bisnis kuliner perlu memperhatikan aktivitas pengelolaan persediaan bahan baku yang terdiri dari pemesanan, penerimaan, penyimpanan, pengeluaran serta pencatatan persediaan bahan baku agar pengelolaan persediaan bahan baku berjalan dengan efektif dan efisien. Dalam upaya mengelola persediaan bahan baku agar efektif dan efisien, maka perusahaan dapat melakukan pemeriksaan operasional.

Pemeriksaan operasional adalah proses mengevaluasi efektivitas dan efisiensi operasi perusahaan. Hasil dari pemeriksaan operasional yaitu berupa rekomendasi yang dapat dijadikan bahan pertimbangan bagi pihak manajemen dalam melakukan perbaikan. Pengelolaan persediaan merupakan kegiatan perencanaan, koordinasi, dan pengendalian aktivitas yang berhubungan dengan arus persediaan masuk dan keluar dalam sebuah perusahaan supaya berjalan efektif dan efisien.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian deskriptif. Metode penelitian deskriptif membantu peneliti untuk memahami karakteristik kelompok dalam situasi tertentu, membantu berpikir secara sistematis tentang aspek-aspek dalam situasi tertentu, menawarkan ide untuk penyelidikan dan penelitian lebih lanjut, dan membantu membuat keputusan tertentu. Objek penelitian ini adalah pemeriksaan operasional atas aktivitas pengelolaan persediaan dengan lokasi penelitian di PT. Cita Rasa Prima Indonesia Berjaya. Dalam melakukan penelitian, peneliti menggunakan sumber data primer yaitu hasil wawancara dan hasil observasi, serta sumber data sekunder yaitu dokumentasi perusahaan. Data yang telah dikumpulkan kemudian diolah untuk menghasilkan kesimpulan.

Berdasarkan hasil pemeriksaan operasional, pengelolaan persediaan pada perusahaan secara umum belum memadai. Peneliti menemukan beberapa kelemahan yaitu aktivitas penerimaan pesanan dari *outlet* dan pemesanan bahan baku ke *supplier*, aktivitas penerimaan bahan baku dari *supplier*, penyimpanan bahan baku di gudang, pengeluaran dan pengiriman bahan baku ke *outlet*, aktivitas pencatatan, dokumentasi dan sistem ERP yang belum memadai. Kelemahan-kelemahan yang ada menunjukkan bahwa pengelolaan persediaan belum efektif dan efisien. Berdasarkan data perusahaan bulan September hingga November tahun 2018, perusahaan mengalami kerugian karena bahan baku yang rusak akibat kedaluwarsa maupun suhu tempat penyimpanan yang kurang baik/kurang stabil dan kemasan yang rusak yaitu sebesar Rp 60.315.651. Permintaan *outlet* yang tidak terpenuhi menyebabkan potensi kehilangan pendapatan sebesar Rp 56.096.174 karena tidak dapat menjual menu tertentu dan tambahan biaya sebesar Rp 18.028.942 karena membeli bahan baku dari *retail* yang harganya relatif lebih mahal dari *supplier*. Bahan baku dari *supplier* yang datang terlambat juga menyebabkan potensi kehilangan pendapatan Rp 180.235.440 karena tidak dapat menjual menu tertentu, penurunan pendapatan sebesar Rp 3.019.832 karena mengganti menu yang sebenarnya diinginkan dan tambahan biaya sebesar Rp 6.832.000 karena membeli bahan baku dari *retail* yang harganya relatif lebih mahal dari *supplier*. Rekomendasi yang diberikan oleh peneliti antara lain adalah tim *demand planning* membuat kriteria *buffer stock balance* sesuai dengan kebutuhan masing-masing bahan baku, membuat laporan pemeriksaan rutin QA dan QC. Perusahaan juga harus selalu bekerja sama dan berkonsultasi dengan pihak ketiga yang kompeten untuk memaksimalkan peran ERP terhadap perusahaan.

Kata kunci: pemeriksaan operasional, pengelolaan persediaan, efektif dan efisien

ABSTRACT

Food and beverage business that never dies makes restaurants always there and increases. This situation makes the company must be more competitive in conducting business so it doesn't less competitive than the others. Companies that engaged in the culinary business need to pay attention to raw material inventory management activities which consists of ordering, receiving, storing, distribution and recording inventory of raw materials so the raw material inventory management runs effectively and efficiently. In effort to manage raw material inventories to be effective and efficient, the company can conduct an operational review.

Operational review is a process of evaluating the effectiveness and efficiency of a company's operations. Operational review's result is a recommendation that can be used as consideration for the management in making improvements. Inventory management is an activity of planning, coordinating, and controlling activities related to the flow of inventory in and out of a company to run effectively and efficiently.

The method used in this research is descriptive research method. Descriptive research method help researcher to understand group characteristics in certain situations, help researcher to think systematically about aspects in certain situations, offer ideas for investigation and further research, and help researcher to make certain decisions. The object of this research is the operational review on raw material inventory management activities with research locations at PT. Cita Rasa Prima Indonesia Berjaya. In doing research, researcher use primary data source which is interview and observation, and secondary data source which is company's documentation. The data that has been collected is then processed to make a conclusion.

Based on the results of operational review, in general, inventory management in the company is inadequate. The researcher finds some weaknesses that is activity of receiving order from outlet and ordering raw material to supplier, receiving raw material from supplier, storing raw material in warehouse, picking, packing and shipping raw material to outlet, recording, documentation and ERP system that inadequate. Existing weaknesses indicate that inventory management has not been effective and efficient. Based on company data from September to November of 2018, the company experienced losses because raw materials damaged due to expiration and poor/less stable storage temperatures and damaged packaging which amounted to Rp. 60,315,651. Unfulfillment outlet demand has the potential to lose revenue of Rp. 56,096,174 because outlet cannot sell certain menus and additional costs of Rp. 18,028,942 for buying raw materials from retail which are relatively more expensive than suppliers. Raw materials from suppliers that arrive too late also cause a potential to lose revenue of Rp. 180,235,440 because they cannot sell a particular menu, a decrease in income of Rp 3,019,832 due to changing the actual desired menu and additional costs of Rp 6,832,000 for buying raw materials from retail which the price is relatively more expensive than the supplier. The recommendation given by researcher is the demand planning team to create buffer stock balance criteria in accordance with the needs of each raw material, make routine QA and QC inspection report. The company must also work together and always consult with competent third parties to maximize the role of ERP in the company.

Keywords: operational review, inventory management, effective and efficient

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur peneliti haturkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya, peneliti dapat menyelesaikan penelitian dan penyusunan skripsi yang berjudul “Pemeriksaan Operasional Terhadap Aktivitas Pengelolaan Persediaan Bahan Baku untuk Meningkatkan Efektivitas dan Efisiensi Pengelolaan Persediaan Bahan Baku (Studi Kasus PT. Cita Rasa Prima Indonesia Berjaya)”.

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. Kedua orang tua penulis yaitu Papa dan Mama, kakak peneliti yaitu Fransiskus Kevin Satopoh dan Flavia Angelina Satopoh serta keluarga besar yang selalu memberikan dukungan, doa, kasih sayang dan nasihat kepada peneliti selama peneliti menempuh perkuliahan dan penulisan skripsi ini.
2. Bapak Samuel Wirawan, SE., MM., Ak. selaku dosen pembimbing yang telah bersedia meluangkan banyak waktu, tenaga, dan pikiran untuk memberikan peneliti pengarahan, bimbingan, dan saran yang sangat membantu peneliti menyelesaikan penyusunan skripsi ini.
3. Bapak Prof. Dr. Hamfri Djajadikerta, Drs., Ak., MM. sebagai Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan serta dosen peneliti dalam kelas Seminar Audit Manajemen yang telah memberikan bimbingan, nasihat dan motivasi kepada peneliti.
4. Ibu Dr. Sylvia Fettry E.M., SE., SH., M.Si., Ak. selaku Ketua Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan.
5. Bapak Tanto Kurnia, ST., MA., M.Ak. selaku dosen wali peneliti yang telah memberikan arahan, dukungan dan nasihat dari selama peneliti menempuh studi di Universitas Katolik Parahyangan.

6. Para dosen penguji sidang sarjana Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan.
7. Seluruh dosen pengajar Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan khususnya Program Studi Akuntansi yang telah memberikan ilmu dan pengetahuan selama peneliti menuntut ilmu di Universitas Katolik Parahyangan.
8. Seluruh staf tata usaha dan karyawan Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan yang telah membantu selama masa studi di Universitas Katolik Parahyangan.
9. Bapak Budiardi Supasentana selaku *Founder* dan *Director Product Research and Development* PT. Cita Rasa Prima Indonesia Berjaya yang memberikan izin bagi peneliti untuk melakukan penelitian dan memberikan informasi yang dibutuhkan dalam penyusunan skripsi ini.
10. Bapak Erwanto Wibowo selaku *Supply Chain Management Director* PT. Cita Rasa Prima Indonesia Berjaya yang memberikan izin bagi peneliti untuk melakukan penelitian dan memberikan arahan mengenai bagian perusahaan yang ingin diteliti.
11. Bapak Ludevikus Ocky selaku *Distribution Center General Manager-Branch* Bandung, Bapak Iwan Sopian selaku *Demand Planning Manager*, Bapak Herman Syaefuloh selaku *Warehouse & Logistic Manager*, Bapak H. Hendra H. selaku *SCM Development Manager* dan seluruh karyawan PT. Cita Rasa Prima Indonesia Berjaya yang sangat banyak membantu dalam menjawab pertanyaan, menjelaskan dan memberikan data yang dibutuhkan oleh peneliti.
12. Nickcola Laysan, teman terdekat peneliti yang menemani peneliti ke tempat penelitian, selalu mendoakan, memberikan perhatian dan semangat selama perkuliahan dan penyusunan skripsi ini.
13. Sahabat terdekat peneliti dalam Grup *Ice Cream*, yaitu Claudia Christy, Delaura Arni dan Nicolas Atin yang selalu memberikan dukungan dan bantuan dari awal perkuliahan hingga saat ini. Terima kasih telah menghibur, menjadi sahabat terbaik, dan mengisi hari-hari peneliti selama masa perkuliahan di Universitas Katolik Parahyangan

14. Sahabat terdekat peneliti yaitu Chrissia Fio Monica beserta papi dan maminya, Jeremy Antonio, Stanislaus Patrik Orlando, Vinny Rinaldi, Reynald A. Guntjoro dan Dimas Anindito yang selalu perhatian, menghibur dan membawa kebahagiaan bagi peneliti.
15. Teman-teman PSM Unpar beserta kakak-kakak alumninya yang tidak dapat disebutkan satu per satu. Terima kasih banyak karena sudah menjadi wadah yang sangat baik bagi peneliti untuk mengembangkan *passion* peneliti, belajar berorganisasi dan memberikan pengalaman yang sangat luar biasa dalam kehidupan peneliti.
16. Teman-teman St. Lucia Choir yaitu Ko Jerry, Audi, Nico, Patrik, Ci Vinny, Ko Rey, Ci Mel, Ko Angga, Ci Dara, Ci Ineke, Ko Ricky, Ci Widia, Ko Andy, Ko Marsel, Ko Hansel, Ko Robert, Kak Widi, Messa, Martin, Ata, Stella, Stefi, Alyssa dan yang lainnya yang sudah sangat baik dan perhatian serta sudah menjadi seperti keluarga bagi peneliti.
17. Teman-teman satu perjuangan di Akuntansi Unpar yaitu Valencia Tjong, Catherine, Eligius Alvin, Stella Chandra, Lily, Erlyn, Queenny, Theresia, Jessica, Jan Albert, Gabriella, Ferrent, Stephany Erica dan yang lainnya yang telah membantu peneliti serta telah memberikan canda dan tawa selama berkuliah.
18. Teman-teman kos yaitu Hevi, Stefi, Alyssa, Tasia, Christy, Kristie, Diana, Ci Rosita, Ci Danella, Ci Nia, Ci Ineke, Ci Dara, Ci Widia yang sudah menemani dan mengisi hari-hari peneliti selama tinggal di Bandung.

Peneliti menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam penulisan skripsi ini sehingga kritik dan saran dari pembaca dapat sangat bermanfaat bagi peneliti. Akhir kata, peneliti berharap agar skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna bagi semua pihak yang membacanya.

Bandung, Juli 2019

Fridolin Maria Alvina Satopoh

DAFTAR ISI

	Hal.
ABSTRAK	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Penelitian	1
1.2. Identifikasi Masalah	2
1.3. Tujuan Penelitian.....	2
1.4. Manfaat Penelitian.....	3
1.5. Kerangka Pemikiran.....	4
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	7
2.2.2. Efektivitas dan Efisiensi.....	8
2.2.3. Tujuan Pemeriksaan Operasional.....	8
2.2.4. Manfaat Pemeriksaan Operasional.....	10
2.2.5. Tahap-tahap Pemeriksaan Operasional.....	11
2.3. Pengendalian Intern.....	15
2.3.1. Pengertian Pengendalian Intern.....	15
2.3.2. Fungsi Pengendalian Intern.....	15
2.3.3. Komponen Pengendalian Intern.....	16

2.4. Persediaan.....	17
2.4.1. Pengertian Persediaan	18
2.4.2. Manfaat Persediaan	18
2.4.3. Jenis-Jenis Persediaan	19
2.4.4. Biaya Persediaan.....	21
2.5. Pengelolaan Persediaan	23
2.5.1. Pengertian Pengelolaan Persediaan	23
2.5.2. Fungsi Pengelolaan Persediaan.....	23
2.5.3. Tujuan Pengelolaan Persediaan	24
2.5.4. Metode Pengelolaan Persediaan	24
2.6. Restoran.....	25
2.6.1. Definisi Restoran	25
2.6.2. Jenis-Jenis Restoran.....	25
BAB 3. METODE DAN OBJEK PENELITIAN	29
3.1. Metode Penelitian.....	29
3.1.1. Jenis Data.....	29
3.1.2. Teknik Pengumpulan Data	30
3.1.3. Teknik Pengolahan Data.....	31
3.1.4. Kerangka Penelitian.....	32
3.2. Objek Penelitian	35
3.2.1. Sejarah Perusahaan	35
3.2.2. Struktur Organisasi	36
3.2.3. <i>Job Description</i>	37
3.2.4. Gambaran Umum Aktivitas Pengelolaan Persediaan	44
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	47
4.1. <i>Planning Phase</i> (Tahap Perencanaan).....	47
4.2. <i>Work Program Phase</i> (Tahap Rencana Kerja).....	60
4.3. <i>Field Work Phase</i> (Tahap Pemeriksaan Lapangan)	62
4.3.1. Hasil Wawancara dengan <i>Distribution Center General</i> <i>Manager</i> tentang Kebijakan dan Prosedur Aktivitas	

Pengelolaan Persediaan Bahan Baku Secara Umum.....	62
4.3.2. Hasil Wawancara dengan <i>Demand Planning Manager</i> tentang Pemesanan Bahan Baku	70
4.3.3. Hasil Wawancara dengan <i>Warehouse and Logistic Manager</i> tentang Kebijakan dan Prosedur Penerimaan Barang, Penyimpanan Barang, Pengeluaran Barang Serta Pengiriman Barang.....	74
4.3.4. Hasil Wawancara dengan <i>SCM Development Manager</i> tentang Sistem Pendataan Mutasi Barang dari Penerimaan, Penyimpanan, Pengeluaran, Pengiriman Barang Serta Aktivitas-Aktivitas Kebutuhan Administrasi Divisi SCM	84
4.3.5. Hasil Observasi pada Gudang Pusat di Gedebage Bandung	88
4.3.6. Analisis penyebab serta menghitung besarnya kerugian yang terjadi dari bahan makanan rusak, permintaan <i>outlet</i> yang tidak dapat dipenuhi dan barang yang datang terlambat.....	94
4.3.6.1. Analisis Penyebab Serta Menghitung Besarnya Kerugian yang Terjadi Dari Bahan Baku Rusak.....	95
4.3.6.2. Analisis Penyebab Serta Menghitung Besarnya Tambahkan Biaya dan Potensi Kehilangan Pendapatan yang Terjadi dari Permintaan <i>Outlet</i> yang Tidak Dapat Dipenuhi.....	105
4.3.6.3. Analisis Penyebab Serta Menghitung Besarnya Potensi Kehilangan Pendapatan, Penurunan atau Peningkatan Pendapatan dan Tambahan Biaya yang Terjadi dari Bahan Baku yang Datang Terlambat.....	118
4.4. <i>Development of Findings and Recommendations Phase</i> (Tahap Pengembangan Temuan dan Rekomendasi)	127
4.5. Peranan Pemeriksaan Operasional Terhadap Efektivitas dan Efisiensi Aktivitas Pengelolaan Persediaan Bahan Baku.....	152

BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	155
5.1. Kesimpulan.....	155
5.2. Saran.....	160
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	
RIWAYAT HIDUP	

DAFTAR TABEL

	Hal.
Tabel 4.1. Sampel Tiga Bahan Baku Rusak Akibat Kedaluwarsa (<i>Expired</i>) yang Dilakukan Pemusnahan Berdasarkan Kerugian yang Paling Besar Bulan September-November 2018	50
Tabel 4.2. Sampel Tiga Jenis Bahan Baku yang Paling Sering Tidak Terpenuhi dari Empat <i>Outlet</i> Bulan September-November 2018	51
Tabel 4.3. Sampel Enam Bahan Baku yang Paling Sering dan Paling Lama Kedatangannya Terlambat Bulan September-November 2018	54
Tabel 4.4. Sampel Enam Bahan Baku Rusak yang Dilakukan Pemusnahan Berdasarkan Kerugian yang Paling Besar Bulan September-November 2018	56
Tabel 4.5. Kerugian Bahan Baku Rusak Akibat Kedaluwarsa (<i>Expired</i>) yang Dilakukan Pemusnahan Berdasarkan Kerugian yang Paling Besar Bulan September-November 2018	97
Tabel 4.6. Kerugian Bahan Baku Rusak Akibat Suhu, Kemasan atau Penyebab Lainnya yang Dilakukan Pemusnahan Berdasarkan Kerugian yang Paling Besar Bulan September-November 2018	101
Tabel 4.7. Tambahan Biaya karena Membeli Bahan Baku dari <i>Retail</i> dibandingkan <i>Supplier</i> PT. CRPIB Akibat Permintaan <i>Outlet</i> Tidak Terpenuhi oleh Gudang Sampel pada Empat <i>Outlet</i> Bulan September-November 2018	108
Tabel 4.8. Potensi Kehilangan Pendapatan Akibat Permintaan Bahan Baku Buatan Pabrik PT. CRPIB Tidak Terpenuhi Sampel pada Empat <i>Outlet</i> Bulan September, Oktober dan November Tahun 2018	112
Tabel 4.9. Potensi Kehilangan Pendapatan Akibat Bahan Baku dari <i>Supplier</i> Datang Terlambat Sampel Berdasarkan Bahan Baku yang Paling Sering dan Paling Lama Terlambat Bulan September, Oktober dan November Tahun 2018	121
Tabel 4.10. Penurunan atau Peningkatan Pendapatan dari Pergantian Menu	

	Akibat Bahan Baku dari <i>Supplier</i> Datang Terlambat Bulan September, Oktober dan November Tahun 2018	124
Tabel 4.11.	Tambahan Biaya karena Membeli Bahan Baku dari <i>Retail</i> dibandingkan <i>Supplier</i> PT. CRPIB Akibat Bahan Baku dari <i>Supplier</i> Datang Terlambat Bulan September, Oktober dan November Tahun 2018	127

DAFTAR GAMBAR

	Hal.
Gambar 3.1. Kerangka Penelitian	34
Gambar 3.2. Struktur Organisasi PT. CRPIB	36

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Hasil Wawancara dengan *Distribution Center General Manager* pada tahap *Planning*
- Lampiran 2. Hasil Observasi Gudang Pusat PT. CRPIB di Gedebage, Bandung pada tahap *Planning*
- Lampiran 3. Hasil Wawancara dengan *Distribution Center General Manager* pada *Tahap Field Work*
- Lampiran 4. Hasil Wawancara dengan *Demand Planning Manager* pada tahap *Field Work*
- Lampiran 5. Hasil Wawancara dengan *Warehouse and Logistic Manager* pada tahap *Field Work*
- Lampiran 6. Hasil Wawancara dengan *SCM Development Manager* pada tahap *Field Work*
- Lampiran 7. Hasil Observasi Gudang Pusat PT. CRPIB di Gedebage Bandung pada tahap *Field Work*
- Lampiran 8. Perhitungan Konversi Tabel 4.2. Menjadi Tabel 4.8. Permintaan *Outlet* yang Tidak Terpenuhi Bulan September, Oktober dan November Tahun 2018
- Lampiran 9. Perhitungan Konversi Tabel 4.3. Menjadi Tabel 4.9. Bahan Baku dari *Supplier* Datang Terlambat Bulan September, Oktober dan November Tahun 2018
- Lampiran 10. Perhitungan Konversi Tabel 4.3. Menjadi Tabel 4.10. Bahan Baku dari *Supplier* Datang Terlambat Bulan September, Oktober dan November Tahun 2018
- Lampiran 11. Perbandingan Menu yang Tidak Dapat Dijual dengan Rata-Rata Penjualan per Hari Bulan September, Oktober dan November Tahun 2018
- Lampiran 12. Perbandingan Menu yang Tidak Dapat Dijual dengan Rata-Rata Penjualan per Hari Bulan September, Oktober dan November Tahun 2018

- Lampiran 13. Perbandingan Menu yang Tidak Dapat Dijual dengan Rata-Rata Penjualan per Hari Bulan September, Oktober dan November Tahun 2018
- Lampiran 14. Rekomendasi Batas Waktu Pemesanan Bahan Baku ke Gudang Pusat
- Lampiran 15. Rekomendasi Dokumen Penilaian Ketepatan Waktu *Supplier*
- Lampiran 16. Rekomendasi Jadwal Penerimaan Bahan Baku per Bulan
- Lampiran 17. Rekomendasi Standar Suhu Tempat Penyimpanan
- Lampiran 18. Rekomendasi Jadwal Pemeriksaan Rutin QA dan QC terhadap Kondisi Bahan Baku di Gudang
- Lampiran 19. Rekomendasi Prosedur *Picking* dan *Packing*
- Lampiran 20. Rekomendasi Form Serah Terima Barang

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Penelitian

Bisnis makanan dan minuman (*food and beverage*) merupakan salah satu bisnis yang sangat menjanjikan dan memiliki peluang besar untuk terus berkembang. Ramainya bisnis makanan dan minuman juga dirasakan di kota Bandung yang merupakan salah satu destinasi wisata di Indonesia. Banyaknya tempat wisata di Bandung membuat warga Jabodetabek dan sekitarnya menghabiskan *weekend* di Bandung. Peluang tersebut tentunya dimanfaatkan oleh wiraswasta untuk membuka bisnis makanan dan minuman di Bandung.

Salah satu perusahaan di Bandung yang bergerak di bisnis makanan dan minuman (*food and beverage*) adalah PT. Cita Rasa Prima Indonesia Berjaya (PT. CRPIB). PT. CRPIB memulai *brand* pertama yaitu Nasi Goreng Rempah Mafia pada bulan Oktober 2013. Hingga Oktober 2018, PT. CRPIB telah memiliki sembilan *brand* yaitu Nasi Goreng Rempah Mafia, Upnormal, Bakso Boedjangan, Sambal Khas Karmila, *Fish Wow Cheese*, Ayam Bersih Berkah, *Meebox*, Nasi Goreng Rempah Abang, dan Martabak Maskulin. Total gerai yang dimiliki PT. CRPIB hingga Oktober 2018 adalah 240 *outlet* di seluruh Indonesia.

Sebagai perusahaan yang memiliki banyak *outlet*, tentu saja PT. CRPIB memiliki gudang untuk mengelola persediaan yang begitu banyak. Persediaan merupakan bagian utama dalam perusahaan. Tanpa adanya persediaan, perusahaan menghadapi risiko dimana pada suatu waktu perusahaan tidak dapat memenuhi keinginan dari para pelanggannya. Tentu saja hal ini dapat berakibat buruk bagi perusahaan, karena secara tidak langsung perusahaan kehilangan kesempatan untuk memperoleh keuntungan yang seharusnya didapatkan. PT. CRPIB pernah mengalami beberapa masalah terkait pengelolaan persediaan yaitu bahan baku yang disimpan di gudang rusak, jumlah catatan dengan jumlah fisik persediaan yang sebenarnya berbeda, bahan baku yang dipesan dari *supplier* datang tidak sesuai jadwal, permintaan *outlet* yang tidak terpenuhi, *loading* dan *unloading* bahan baku yang tidak efektif dan efisien, dan lain-lainnya.

Pengelolaan persediaan terdiri dari pemesanan, penerimaan, penyimpanan, pengiriman dan pencatatan. Pengelolaan persediaan diperlukan untuk mengantisipasi bahan yang diperlukan tidak tersedia, terjadinya risiko keterlambatan datangnya barang, pesanan barang yang datang tidak sesuai dengan yang diperlukan, menjamin lancarnya proses produksi, dan memenuhi kebutuhan pasar secara optimal. Karena pentingnya persediaan bagi sebuah perusahaan, maka peneliti tertarik untuk melakukan pemeriksaan operasional atas aktivitas pengelolaan persediaan dalam upaya meningkatkan efektivitas dan efisiensi pengelolaan persediaan pada PT. CRPIB.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang, permasalahan dalam perusahaan dapat dirumuskan dengan pertanyaan sebagai berikut:

1. Bagaimana kebijakan dan prosedur pengelolaan persediaan bahan baku di PT. CRPIB?
2. Apa faktor penyebab pengelolaan persediaan bahan baku di PT. CRPIB belum terlaksana secara efektif dan efisien?
3. Berapa besar dampak dari pengelolaan persediaan bahan baku PT. CRPIB yang belum efektif dan efisien?
4. Apa peranan pemeriksaan operasional atas aktivitas pengelolaan persediaan yang dilakukan peneliti dalam upaya meningkatkan efektivitas dan efisiensi pengelolaan persediaan pada PT. CRPIB?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah disebutkan diatas, penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui kebijakan dan prosedur pengelolaan persediaan bahan baku di PT. CRPIB.
2. Mengetahui faktor-faktor yang menyebabkan pengelolaan persediaan bahan baku di PT. CRPIB belum terlaksana secara efektif dan efisien.
3. Mengetahui besar dampak dari pengelolaan persediaan bahan baku PT. CRPIB yang belum efektif dan efisien.

4. Mengetahui peranan pemeriksaan operasional atas aktivitas pengelolaan persediaan yang dilakukan peneliti dalam upaya meningkatkan efektivitas dan efisiensi pengelolaan persediaan pada PT. CRPIB.

1.4. Manfaat Penelitian

Melalui penelitian ini, peneliti berharap dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak. Berikut adalah manfaat dari penelitian ini:

1. Bagi perusahaan

Memperkenalkan pemeriksaan operasional sebagai alat yang digunakan manajemen untuk mengevaluasi efektivitas dan efisiensi setiap bagian dari prosedur dan metode suatu perusahaan atau organisasi. Karena pentingnya pemeriksaan operasional bagi suatu perusahaan, maka penelitian ini bermanfaat bagi perusahaan dalam menemukan masalah terkait pengelolaan persediaan dan menilai efektivitas serta efisiensi pengelolaan persediaan. Peneliti juga memberikan rekomendasi untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi pengelolaan persediaan di PT. CRPIB.

2. Bagi pembaca

Pembaca memperoleh pengetahuan mengenai pengelolaan persediaan, peran pemeriksaan operasional dalam meningkatkan efektivitas dan efisiensi pengelolaan persediaan pada sebuah restoran. Selain itu, penelitian ini juga berguna sebagai referensi dan panduan bagi pembaca yang melakukan penelitian topik yang serupa.

3. Bagi peneliti

Peneliti semakin memahami dan menerapkan secara langsung ilmu-ilmu yang telah dipelajari selama ini yaitu Audit Manajemen, Audit Manajemen Lanjutan, Sistem Informasi Akuntansi, Metodologi Penelitian, Akuntansi Manajemen dan lain-lain. Sesuai dengan topik yang dibahas, peneliti semakin memahami bagaimana melakukan pemeriksaan operasional pada pengelolaan persediaan bahan baku untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi pengelolaan persediaan bahan baku di PT. CRPIB.

1.5. Kerangka Pemikiran

Pemeriksaan sangat penting untuk dilakukan karena di dalam perusahaan terdapat kemungkinan terjadinya penyimpangan-penyimpangan. Menurut Arens, dkk (2017:28) pemeriksaan adalah pengumpulan dan pengevaluasian bukti mengenai informasi untuk menentukan dan melaporkan tingkat kesesuaian antara informasi dengan kriteria yang telah ditetapkan. Pemeriksaan harus dilakukan oleh orang yang kompeten dan independen.

Menurut Arens, dkk (2017:36) ada tiga jenis utama *audit* yaitu pemeriksaan operasional (*operational audit*), pemeriksaan kepatuhan (*compliance audit*), dan pemeriksaan keuangan (*financial audit*). Pemeriksaan operasional dilakukan untuk mengevaluasi efektivitas dan efisiensi setiap bagian dari prosedur dan metode sebuah perusahaan atau organisasi. Pada akhir pemeriksaan operasional, manajemen biasanya mengharapkan saran-saran untuk memperbaiki kinerja operasi perusahaan.

Pemeriksaan operasional dapat dilakukan di setiap aktivitas perusahaan seperti penjualan, pemasaran, produksi, pembelian, pengelolaan persediaan, dan lain-lain. Salah satu aktivitas yang penting untuk dilakukan pemeriksaan operasional adalah pengelolaan persediaan. Persediaan merupakan salah satu aktiva yang sangat penting dikarenakan persediaan nilainya cukup besar dan melibatkan modal kerja yang besar. Menurut Assauri (2008:237), persediaan adalah suatu aktiva yang meliputi barang-barang milik perusahaan yang dimaksud untuk dijual dalam satu periode usaha yang normal atau persediaan barang baku yang menunggu penggunaannya dalam suatu proses produksi.

Menurut Datar dan Rajan (2018:799), pengelolaan persediaan merupakan kegiatan perencanaan, koordinasi, dan pengendalian aktivitas yang berhubungan dengan arus persediaan masuk dan keluar dalam sebuah perusahaan. Menurut Arens, dkk (2017:729), siklus pengelolaan persediaan dapat dibagi menjadi lima aktivitas yaitu memesan bahan baku, menerima dan mencatat bahan baku, menyimpan bahan baku, mengeluarkan bahan baku, menyimpan barang jadi, dan mengirim barang jadi.

Pengelolaan persediaan pada perusahaan *food and beverage* memiliki sedikit perbedaan dengan pengelolaan persediaan perusahaan pada umumnya.

Pengelolaan persediaan pada perusahaan *food and beverage* terdiri dari memesan bahan makanan dan minuman, menerima bahan makanan dan minuman yang diterima, menyimpan bahan makanan dan minuman, mengeluarkan bahan makanan dan minuman serta melakukan pencatatan atas setiap aktivitas tersebut. Sedangkan menurut Arens, dkk (2017:729) seperti yang telah diuraikan di atas, salah satu aktivitas pengelolaan persediaan pada perusahaan manufaktur adalah menyimpan barang jadi, lain halnya dengan pengelolaan persediaan pada perusahaan *food and beverage*. Pada perusahaan *food and beverage*, yang disimpan di gudang adalah bahan baku makanan dan minuman, bukan barang jadi. Bahan baku tersebut harus diolah terlebih dahulu menjadi makanan yang siap disajikan. Selain itu bahan baku makanan dan minuman juga memiliki umur yang lebih singkat daripada bahan baku lainnya.

Pengelolaan persediaan pada perusahaan *food and beverage* sangat diperlukan. Persediaan bahan makanan dan minuman yang terlalu sedikit dapat menyebabkan perusahaan menghadapi risiko tidak dapat memenuhi keinginan para pelanggan sehingga pelanggan merasa kecewa. Hal ini dapat berakibat buruk bagi perusahaan karena perusahaan menjadi kehilangan kesempatan untuk memperoleh keuntungan yang seharusnya didapatkan. Namun sebaliknya, persediaan yang terlalu banyak juga dapat menyebabkan biaya penyimpanan yang besar, risiko bahan makanan dan minuman menjadi kedaluwarsa.

Dikarenakan pentingnya pengelolaan persediaan, maka pemeriksaan operasional diperlukan untuk memastikan bahwa pengelolaan persediaan di restoran sudah berjalan efektif dan efisien. Menurut Reider (2002:21), efektif adalah mendapatkan hasil dan mencapai suatu tujuan yang telah ditentukan dari awal oleh suatu perusahaan. Sedangkan efisien berarti menggunakan sumber daya dengan seoptimal mungkin untuk mencapai suatu tujuan. Apabila pengelolaan persediaan di suatu restoran belum berjalan efektif dan efisien, maka pemeriksaan operasional dapat berguna dalam mencari tahu masalah apa yang terjadi atau yang berpotensi untuk terjadi serta pada akhirnya memberikan rekomendasi bagi perusahaan yang dapat meningkatkan efektivitas dan efisiensi pengelolaan persediaan pada suatu perusahaan.