JURNAL

ISSN 2303 - 0313

MANAJEMEN & BISNIS

Kajian Ilmu Akuntansi & Bisnis | Volume XVI No. II Desember 2024

ANALISIS PENGARUH SISTEM INFORMASI AKUNTANSI TERHADAP PELAPORAN KEUANGAN PADA KANTOR KESEHATAN PELABUHAN KELAS III MERAUKE

Oleh ;
Hilda Elawati Lasi,Desy Faulina Pakpahan, Adriana D. Silubun

PENGARUH PENERAPAN STANDAR PELAPORAN AKUNTANSI SEKTOR PUBLIK DAN PEMANTAUAN KUALITAS LAPORAN KEUANGAN TERHADAP AKUNTABILITAS KINERJA INSTANSI PEMERINTAH DINAS PERHUBUNGAN DI BIDANG SUNGAI DAN LINTAS DAERAH KABUPATEN MERAUKE

Oleh ;
Enggar Trijunanto,Ignatius Ari,Samuel Kombonggai

KEMAJUAN TIK, DIGITASLISASI MEMBUKA JALAN BAGI PERTUMBUHAN EKONOMI DIGITAL INDONESIA

Oleh ;
Mubasyier Fatah (basyier.fatah@gmail.com), Yohanes Ngamal, Eka Setiawati

ANALISIS SISTEM PENGENDALIAN INTERNAL ATAS PERSEDIAAN BARANG DAGANG PADA KENTUCKY FRIED CHICKEN (KFC) MERAUKE

Oleh
Eka Setiawati, Juventus Bangkit Wibowo ,Carine Helda Saharia Junaidi

ANALISIS PENGARUH TINGKAT UPAH TERHADAP PRODUKTIVITAS TENAGA KERJA PADA KOPERASI TENAGA KERJA BONGKAR MUAT (TKBM) USAHA JASA PELABUHAN MERAUKE

Oleh;
Ervina Dewi, Eveline Mary, Klaudius Jipicemen

PENGARUH KREDIT MACET DAN PENYALURAN KREDIT TERHADAP PROFITABILITAS PERBANKAN PADA BANK PAPUA KANTOR CABANG UTAMA (KCU) MERAUKE

Oleh;
Arief Nurtjahjo,Metodius France Janggur, Salerus Kamogou

Diterbitkan oleh: Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Saint Theresa, Merauke

Jl. Nusa Barong No.1 Merauke Papua Selatan 10130.Tel (0971) 33333501 Email: stie@santtheresa.ac.id

ISSN 2303 - 0313

JURNAL

MANAJEMEN & BISNIS

Jurnal Manajemen Bisnis merupakan jurnal ilmiah bagi para ahli manajemen bisnis dan akuntansi bisnis dan konten jurnal ini hasil penelitian, kajian pustaka dan analisa yang menggunakan metode ilmiah yang terukur.

Jurnal Manajemen dan Bisnis diterbitkan oleh Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Saint Theresa Merauke dengan Jadwal penerbitan dua kali dalam setahun yakni pada Juli dan Desember.

Pelindung	: Badan Pengurus Yayasan LPK Saint Theresa
Penanggung jawab	: Yohanes Ngamal,SE.,M.Si
Dewan Redaksi	:
Ketua	: Dr. Ir. Arief Nurtjahjo, MH.,M.M
Wakil ketua	: Inez Cara. Alexander. Phoek, B Com.,M.M.,Ph.D
Anggota	: Dra. Eka Setiawati.,M.Si
	Fransiscus Saverinus Ngamel, S.Sos

Alamat Redaksi:
Jl. Nusa Barong. No.1 Merauke, Papua Selatan Tel.(0971)3333501
Email: stie@saintttheresa.ac.id

Sumbangan artikel ilmiah berbahasa indonesia dan inggris karya asli (bukan jiplakan) dan belum pernah dipublikasikan. Dapat dikirim melalui email ke alamat stie@saintttheresa.ac.id Dewan redaksi mengedit dan menyuting tanpa mengubah substansi setiap artikel ilmiah yang dikirimkan penulis.

DAFTAR ISI

4

ANALISIS PENGARUH SISTEM INFORMASI AKUNTANSI TERHADAP PELAPORAN KEUANGAN PADA KANTOR KESEHATAN PELABUHAN KELAS III MERAUKE
Oleh; (Hilda Elawati Lasi, Desy Faulina Pakpahan, Adriana D. Silubun)

5

PENGARUH PENERAPAN STANDAR PELAPORAN AKUNTANSI SEKTOR PUBLIK DAN PEMANTAUAN KUALITAS LAPORAN KEUANGAN TERHADAP AKUNTABILITAS KINERJA INSTANSI PEMERINTAH DINAS PERHUBUNGAN DI BIDANG SUNGAI DAN LINTAS DAERAH KABUPATEN MERAUKE
Oleh; (Enggar Trijunanto,Ignatius Ari, Samuel Kombonggey)

25

KEMAJUAN TIK, DIGITALISASI MEMBUKA JALAN BAGI PERTUMBUHAN EKONOMI DIGITAL INDONESIA
Oleh; (Mubasyier Fatah (basyier.fatah@gmail.com,) Yohanes Ngamal, Eka Setiawati)

55

ANALISIS SISTEM PENGENDALIAN INTERNAL ATAS PERSEDIAAN BARANG DAGANG PADA KENTUCKY FRIED CHICKEN (KFC) MERAUKE
Oleh: (Eka Setiawati, Juventus Bangkit Wibowo ,Carine Helda Saharia Junaidi)

72

ANALISIS PENGARUH TINGKAT UPAH TERHADAP PRODUKTIVITAS TENAGA KERJA PADA KOPERASI TENAGA KERJA BONGKAR MUAT (TKBM) USAHA JASA PELABUHAN MERAUKE
Oleh; (Ervina Dewi, Eveline Mary, Klaudius Jipicemen)

104

PENGARUH KREDIT MACET DAN PENYALURAN KREDIT TERHADAP PROFITABILITAS PERBANKAN PADA BANK PAPUA KANTOR CABANG UTAMA (KCU) MERAUKE
Oleh; (Arief Nurtjahjo,Metodius France Janggur, Salerus Kamogou)

126

ANALISIS SISTEM PENGENDALIAN INTERNAL ATAS PERSEDIAAN BARANG DAGANG PADA KENTUCKY FRIED CHICKEN (KFC) MERAUKE

Oleh:
Eka Setiawati, Juventus Bangkit Widodo, Carina Helda Saharia Junaidi

ABSTRACT

This study aims to analyze internal control over the management of trade goods inventory at KFC Merauke as follows: To find out the analysis of the internal control system over the inventory of trade goods at KFC Merauke. This research uses qualitative methods by using triangulation of data sources, namely observation, interviews, documentation based on data collection and relevant facts. Informant research is based on the principle of informants in this study there are 4 (four) people. From the results of the research, internal control at KFC has been implemented optimally, and has conducted regular internal audits in assessing the effectiveness of internal control and identifying potential weaknesses and identifying and evaluating risks related to inventory in the implementation of mitigation actions to reduce risk.
Keywords: Internal Control System Analysis of Merchandise Inventor

PENDAHULUAN

Latar Belakang Masalah

Setiap perusahaan, khususnya perusahaan dagang selalu membutuhkan persediaan. Dunia usaha saat ini banyak persaingan yang ketat antara perusahaan yang satu dengan perusahaan yang lain, sehingga pemimpin perusahaan masing-masing berusaha mempertahankan kelangsungan perusahaannya. Salah satu cara dengan pengelolaan seoptimal mungkin sumber daya yang dimilikinya.

Barang dagangan merupakan salah satu sumber daya yang dimiliki oleh perusahaan, maka dari itu persediaannya pun harus dikelola dengan baik oleh perusahaan. Perusahaan dalam melakukan aktivitasnya diperlukan adanya manajemen yang baik dengan ditunjang oleh personil yang berkualitas agar dapat berkarya secara efisien dan efektif, perlu adanya stuktur organisasi yang memadai, yang menciptakan suasana kerja yang sehat karena setiap staff mengetahui dengan jelas dan pasti apa wewenang dan tanggung jawabnya masing-masing.

Faktor penting yang lain yang perlu diperhatikan oleh perusahaan adalah faktor sumber daya manusia karena sumber daya mausia didalam suatu perusahaan merupakan faktor yang penting dalam mencapai tujuan perusahaan, untuk menghindari terjadinya penyimpangan pada perusahaan maka diperlukan adanya sistem pengendalian internal.

Sistem Pengendalian Internal Persediaan barang dagang adalah hal yang sangat penting bagi perusahaan. Pihak manajemen perusahaan menyadari walaupun sistem pencatatan terhadap persediaan barang dagang di gudang masih menggunakan pencatatan manual, akan tetapi pengendalian internal sangat diperlukan oleh perusahaan untuk menjamin ketersediaan barang di gudang apabila barang tersebut diperlukan oleh masyarakat.

Pengendalian internal ini sudah seharusnya menjadi perhatian bagi setiap perusahaan yang tengah melakukan perbaikan dan pengembangan sistem pengendalian internal agar setiap barang yang digunakan untuk operasional perusahaan dapat dimanfaatkan secara bijak dan tanggung jawab.

Menurut Mulyadi (2014) sistem pengendalian internal merupakan pengawasan internal meliputi struktur organisasi dan semua prosedur serta alat-alat yang dikoordinasikan yang digunakan dari dalam organisasi dengan tujuan untuk mejaga keamanan harta milik perusahaan, memeriksa ketelitian dan kebenaran data akuntansi, memajukan efisiensi dalam operasi, dan menjaga dipatuhinya kebijakan manajemen.

Pengendalian internal merupakan suatu alat bagi manajemen untuk memastikan bahwa kegiatan perusahaan atau organisasi telah berjalan sesuai kebijakan dan prosedur yang ada sehingga operasi perusahaan atau organisasi dapat berjalan dengan lancar, aktiva perusahaan dapat terjamin keamananannya, kecurangan serta pemborosan dapat dicegah. Untuk menghindari terjadinya penyimpangan pada perusahaan maka sitem pengendalian internal (SPI) harus dilaksanakan dengan baik dan tepat. Untuk itu pihak perusahaan harus menerapkan unsur-unsur sistem pengendalian internal yaitu struktur organisasi yang memisahkan tanggung jawab fungsional secara tegas, sistem wewenang dan prosedur pencatatan yang memberikan perlindungan yang cukup terhadap kekayaan, utang, pendapatan dan biaya, praktik yang sehat dalam melaksanakan tugas dan fungsi setiap unit organisasi, karyawan yang mutunya sesuai dengan tanggung jawab.

Pengendalian internal atas sistem akuntansi persediaan dengan membuat pembagian jenis transaksi kegiatan dan dibagi dalam pemisahan bagian yang mempunyai fungsi dan tanggung jawab masing-masing karyawan, sistem otorisasi yang dilakukan atas setiap transaksi kegiatan, dokumen dan pencatatan, pengedalian fisik serta pengendalian yang dilakukan secara independen terhadap transaksi pembelian yang dilakukan. Pengendalian internal atas sistem akuntansi persediaan mencakup kegiatan perusahaan yang dirancang dalam suatu metode, jaringan dan prosedur dalam perusahaan atas pengendalian persediaan.

Pentingnya pengendalian internal ini adalah semakin besar dan kompleksnya operasi perusahaan, juga karena pengendalian internal merupakan suatu metode dan prosedur yang secara langsung maupun tidak langsung dapat meminimalkan segala bentuk kecurangan dan penyelewengan yang mungkin dapat merugikan perusahaan.

Tujuan pengendalian internal dapat tercapai jika unsur-unsur pengendalian internal itu sendiri benar-

benar dipenuhi dan agar pengendalian itu berjalan secara efektif dan efisien, diperlukan suatu bagian tertentu yang mengawasi dan mengevaluasi pengendalian internal.

Pengendalian persediaan merupakan suatu tindakan untuk menentukan tingkat dan bagian dari persediaan, sehingga perusahaan dapat melindungi kelancaran dalam penjualan serta kebutuhan pembelanjaan perusahaan dengan efektif dan efisien serta serangkaian kebijakan dengan sistem pengendalian yang memonitor tingkat persediaan yang harus dijaga kapan persediaan harus diisi dan berapa pesanan yang harus dilakukan.

Berdasarkan kedua pengertian di atas, maka dapat diambil kesimpulan bahwa pengertian pengendalian persediaan merupakan suatu usaha memonitor dan menentukan tingkat komposisi barang yang optimal dalam menunjang kelancaran dan efektifitas serta efisiensi dalam kegiatan perusahaan.

Pada prinsipnya persediaan harus mencatat selengkap-lengkapnya tentang pemasukan dan pengeluaran barang. Sistem persediaan akan menghasilkan berbagai macam laporan tentang status persediaan. Oleh karena itu bentuk pengendalian internal persediaan ini harus dilaksanakan secara teliti dan seksama sehingga tidak terjadi penyimpangan dan kesalahan terhadap informasi tentang data persediaan untuk meminimalkan resiko-resiko yang dapat terjadi, disamping tuntutan persaingan bisnis yang menghendaki penyediaan informasi secara tepat.

Salah satu perusahaan yang membutuhkan sistem pengendalian internal persediaan dan sistem informasi akuntansi persediaan yang efektif dalam menghasilkan informasi bagi perusahaan adalah KFC (Kentucky Fried Chicken) di Merauke. Perusahaan perdagangan makanan dan minuman Merauke dalam memberikan pelayanan ke pelanggan baik dalam harga maupun mutu barang yang akan dijual dan memiliki jumlah persediaan yang sangat terbatas.

KFC dalam pengelolaan persediaan sering mengalami penumpukan barang serta pergeseran stok. Akibat kesalahan perbedaan stok barang dengan jumlah fisik akan sangat mempengaruhi laba perusahaan. Pengendalian internal atas persediaan di KFC belum bisa dikatakan baik apabila dalam persediaan tersebut masih mengalami kesalahan. Kesalahan yang terjadi di dalam persediaan yaitu ketidaksesuaian antara jumlah stok yang tercatat dengan jumlah fisik barang. Hal ini tentunya menyebabkan kerugian yang mempengaruhi laba perusahaan.

Pengendalian internal dari para anggota manajemen sangat diperlukan untuk meminimalisir kerugian tersebut, setidaknya kerugian yang dialami oleh KFC sendiri tidak mengalami kerugian yang cukup besar karena jika hal tersebut sering terjadi maka perusahaan akan mengalami kerugian yang terus menerus dan mengganggu mutasi persediaan yang ada di gudang, arus keluar masuknya barang juga harus diperhatikan karena pengeluaran barang harus sesuai dengan catatan data atau pengendalian internal dalam proses keluar masuknya barang sangat berpengaruh untuk kelangsungan hidup perusahaan.

Oleh karena itu, peneltian ini bertujuan untuk meneliti "Analisis Sistem Pengendalian Internal Atas

Persediaan Barang Dagang Pada KFC Merauke".

Rumusan Masalah.

Berdasarkan uraian pada latar belakang di atas, maka rumusan masalah yang akan dibahas pada penelitian ini adalah. "Bagaimanakah Sistem Pengendalian Internal atas Persediaan Barang Dagangan Pada Restoran Cepat Saji KFC Merauke?"

Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka penelitian ini bertujuan untuk mengetahuis bagaimana penerapan sistem pengendalian internal atas pengelolaan persediaan barang dagang pada restoran cepat saji KFC Merauke, sudah sesuai dengan unsur-unsur pengendalian internal atas persediaan menurut teori.

TINJAUAN PUSTAKA

Landasan Teori

Pengertian Sistem

Model dasar untuk bentuk sistem ini berupa masukan, pengolahan dan keluaran, tetapi sistem ini bias dapat dikembangkan sampai menyertakan media penyimpaan.

Menurut Mulyadi (2014), sistem adalah suatu jaringan yang dibuat menurut pola yang terpadu untuk melaksanakan kegiatan perusahaan, sedangkan prosedur adalah suatu urutan kegiatan klerikal. Biasanya melibatkan beberapa orang dalam satu departemen atau lebih, yang dibuat untuk menjamin penugasan secara seragam transaksi perusahaan yang terjadi berulang-ulang".

Pengertian Sistem Pengendalian Internal

Menurut Slamat Sugiri (2012:1), sistem pengendalian intern meliputi struktur organisasi, semua cara, dan alat-alat terkoordinasi yang digunakan di dalam perusahaan dengan tujuan untuk mengamankan aset perusahaan, meningkatkan ketelitian dan dapat dipercayainya data akuntansi, meningkatkan efisiensi operasi dan mendorong dipatuhinya kebijakan manajemen.

Menurut Hery (2011), Sistem pengendalian internal terdiri atas kebijakan dan prosedur yang dirancang untuk memberikan kepastian yang layak bagi manajemen, bahwa perusahaan telah mencapai tujuan dan sasarannya. Manajemen memiliki tiga tujuan umum dalam merancang sistem pengendalian intern yang efektif, yaitu keandalan pelaporan keuangan, efisiensi dan efektivitas operasi serta ketaatan pada hukum dan peraturan,

Sedangkan menurut Anastasia Diana dan Lilis Setiawati (2011) Sistem pengendalian intern adalah semua rencana organisasional, metode dan pengukuran yang dipilih oleh suatu kegiatan usaha untuk mengamankan harta kekayaannya, mengecek keakuratan dan keandalan data akuntansi usaha tersebut, meningkatkan efisiensi operasional dan mendukung dipatuhinya kebijakan manajerial yang telah ditetapkan.

Dari penjelasan yang sudah di uraikan tersebut maka dapat disimpulkan bahwa suatu sistem pengendalian internal ini merupakan suatu proses dimana kegiatan atau aktivitas yang dilakukan oleh pimpinan dan karyawan dalam perusahaan untuk mencapai

tujuan dari organisasi. Tujuan dapat ditetapkan sebagai suatu keseluruhan, atau ditujukan pada kegiatan- kegiatan spesifik dalam entitas.

Tujuan yang umum bagi semua entitas mencapai dan memelihara manipulasi positif dalam bisnis dan komunitas konsumen, menyediakan laporan keuangan yang handal kepada stakeholder, dan beroperasi dengan mematuhi hukum dan regulasi. Tujuan-tujuan tersebut termasuk dalam tiga kategori (Murtanto,2015):

- Operasi; berhubungan dengan penggunaan sumber entitas secara efisien dan efektif.
- Pelaporan keuangan berhubungan dengan persiapan laporan keuangan yang diterbitkan secara handal.
- Kepatuhan; berhubungan dengan kepatuhan entitas pada hukum dan regulasi.

1. Unsur - unsur Pengendalian Internal

Menurut AICPA (*American Institute of Certified Public Accountants*) No.78 yang terdapat dalam Standar Profesi Akuntan Publik menyatakan bahwa "komponen pengendalian internal terdiri dari :

1) Lingkungan Pengendalian Internal
   Lingkungan pengendalian inetrn adalah hal yang mendasar dalam komponen pengendalian intern. Lingkungan pengendalian terdiri dari tindakan, kebijakan, prosedur yang mencerminkan sikap menyeluruh manajemen puncak, direktur dan dewan komisaris dan pemilik suatu satuan usaha tersebut (Arens dan James,2000).

   Faktor – faktor yang terkait dengan sikap dimaksud adalah :
   a) Falsafah dan Gaya Manajemen Operasi
   b) Struktur Organisasi
   c) Komite Audit
   d) Penetapan Wewenang dan Tanggung Jawab
   e) Pengendalian Manajemen
   f) Fungsi Audit Intern
   g) Praktek Kebijakan Karyawan
   h) Pengaruh Eksternal
2) Penilaian resiko.
   Semua perusahaan pasti menghadapi resiko, yaitu dalam kondisi apapun yang namanya resiko pasti ada dalam suatu aktivitas perusahaan. Resiko yang telah diidentifikasi dapat dianalisis dan dievaluasi sehingga bisa diperkirakan intensitas dan tindakan apa untuk meminimalkannya.

2. Informasi dan komunikasi.

Informasi dan komunikasi dalam perusahaan merupakan salah satu hal yang sangat penting. Karena semua aktivitas perusahaan tidak bisa dilakukan secara individu. Semua aktivitas perusahaan dilakukan berdasarkan sistem yang saling berhubungan satu dengan yang lain.

1) Pengawasan.

Pengawasan terhadap sistem pengendalian persediaan barang akan menemukan kekurangan serta meningkatkan efektivitas pengendalian. Pengawasan merupakan tugas yang sangat penting dalam perusahaan. Manajemen harus selalu melakukan pemantauan agar tidak terjadi hal yang tidak

diinginkan salah satunya adalah penyimpangan.

2) Aktivitas pengendalian.

Setiap perusahaan memiliki alur dan prosedur dalam pengendalian. Alur dan prosedur ini bertujuan untuk memudahlan dan memantau jalannya pengedalian.

Prinsip - prinsip Pengendalian Internal

Menurut Hery (2014) dan Jusup (2011) untuk mengamankan aset dan meningkatkan keakuratan catatan (informasi) akuntansi, organisasi perusahaan biasanya menerapkan prinsip-prinsip pengendalian internal. Lima prinsip pengendalian internal menurut sebagai berikut :

1) Penetapan tanggung jawab adalah penetapan tanggung jawab ke masing-masing kayawan secara spesifik.
2) Pemisahan tugas, pada umumnya ada dua bentuk pemisahan tugas yaitu :

a) Pekerjaan yang berbeda seharusnya dikerjakan oleh karyawan yang berbeda pula.
b) Adanya pemisahan tugas antara karyawan yang menangani pekerjaan pencatatan aset dengan karyawan yang menangani langsung aset secara fisik (operasional).

3) Prosedur dokumentasi, Perusahaan harus membangun prosedur untuk mendokumentasi setiap transaksi.
4) Pengendalian secara fisik, berhubungan dengan penjagaan aset dan memastikan ketepatan dan reliabilitas catatan akuntansi.
3) Verifikasi Internal yang Independen, prinsip ini melibatkan pemeriksaan data yang diperiksa oleh karyawan. Pemeriksaan catatan secara berkala atau secara mendadak seharusnya dilakukan oleh perusahaan.
4)
5) Tujuan Sistem Pengendallian Persediaan
6) Menurut Institut Akuntan Publik Indonesia (2011) Tujuan dari pengendalian internal adalah sebagai berikut :
7) Keandalan laporan keuangan Umumya, pengendalian yang relevan dengan suatu audit adalah berkaitan dengan tujuan entitas dalam membuat laporan keuangan bagi pihak luar yang disajikan secara wajar sesuai dengan prinsip akuntansi yang berlaku umum di Indonesia.
8) Efektivitas dan efisiensi operasi Pengendalian yang berkaitan dengan tujuan operasi dan kepatuhan mungkin relevan dengan suatu audit jika kedua tujuan tersebut berkaitan dengan data yang dievaluasi dan digunakan auditor dalam prosedur audit. Sebagai contoh, pengendalian yang berkaitan dengan data non keuangan yang digunakan oleh auditor dalam prosedur analitik.
9) Kepatuhan terhadap hukum dan peraturan yang berlaku Suatu entitas umumnya mempunyai pengendalian yang berkaitan dengan tujuan yang tidak relevan dengan suatu audit dan oleh karena itu tidak perlu dipertimbangkan. Menurut Mulyadi (2014), tujuan sistem pengendalian internal adalah:

a) Menjaga kekayaan organisasi.
b) Mengecek ketelitian dan keandalan data akuntansi
c) Mendorong efisiensi, dan
d) Mendorong dipatuhinya kebijakan manajemen.

Persediaan

Menurut Kieso, et all (2015) persediaan (*Inventory)* adalah pos-pos aktiva yang dimiliki perusahaan untuk di jual dalam operasi bisnis normal atau barang yang akan digunakan atau dikonsumsi dalam memproduksi barang yang akan dijual. Handri Mulya (2010) menjelaskan bahwa:

"Persediaan menurut Standar Akuntansi adalah aktiva yang tersedia untuk dijual dalam kegiatan usaha normal perusahaan, aktiva dalam proses produksi dan atau dalam perjalanan atau dalam bentuk bahan atau perlengkapan (*supplies*) untuk digunakan dalam proses produksi atau pemberian jasa".

Hery, (2011) menjelaskan bahwa: "Persediaan adalah komponen yang sangat signifikan (*Material*) dibandingkan dengan nilai keseluruhan aktiva lancar".

Jadi persediaan merupakan salah satu aktiva yang paling aktif dalam operasi kegiatan perusahaan dagang. Persediaan juga merupakan aktiva lancar terbesar dari perusahaan manufaktur maupun dagang. Pengaruh persediaan terhadap laba lebih mudah terlihat ketika kegiatan bisnis sedang berfluktuasi.

Pengelolaan Persediaan

Pengelolaan persediaan barang dagangan dapat dikatakan efektif apabila di dalamnya terdapat unsur-unsur pengelolaan persediaan barang dagangan, yaitu :

1) Prosedur pembelian persediaan barang dagangan.
2) Prosedur penerimaan persediaan barang dagangan.
3) Prosedur penyimpanan persediaan barang dagangan.
4) Prosedur pengeluaran persediaan barang dagangan.
5) Prosedur pencatatan persediaan barang dagangan.
6) Prosedur penilaian persediaan barang dagangan.
7) Prosedur pengendalian persediaan barang dagangan.

Jenis-jenis dan pengukuran Persediaan

Berdasarkan bidang usaha perusahaan dapat berbentuk perusahaan industri (*manufacture*), perusahaan dagang maupun perusahaan jasa. Untuk perusahaan industri maka jenis persediaan yang dimiliki adalah persediaan bahan baku, barang dalam proses, persediaan barang jadi, serta bahan pembantu yang akan digunakan dalam proses produksi. Dan perusahaan dagang maka hanya satu yaitu barang dagang.

Persediaan diukur berdasarkan biaya. Biaya-biaya terbagi atas tiga bagian pokok, adalah sebagai berikut :

1) Biaya pemesanan *(ordering cost/procurement cost)*, adalah biaya yang dikeluarkan sehubungan dengan kegiatan pemesanan barang yang dimulai dari penempatan pemesanan hingga tersedianya barang tersebut. Biaya ini mencakup biaya-biaya antara lain :

   a) Biaya administrasi dan penempatan order.
   b) Biaya pemilihan vendor.

c) Biaya pengangkutan dan bogkar muat.

d) Biaya penerimaan dan pemeriksaan barang.

2) Biaya penyimpanan *(holding cost atau carrying cost)* adalah biaya yang dikeluarkan berkaitan dengan diadakannya persediaan barang. Dan biaya penyimpanan ini dinyatakan dalam 2 bentuk yakni sebagai persentase dai nilai rata-rata persediaan per tahun dan dalam bentuk rupiah per tahun per unit barang. Yang termasuk dalam biaya ini adalah :

   e) Biaya sewa gudang, biaya administrasi pergudangan.
   f) Biaya gaji pelaksana gudang.
   g) Biaya listrik, air , dan telepon
   h) Biaya modal yang ditanam dalam persediaan.
   i) Biaya asuransi.
   j) Biaya kerusakan / kehilangan dan penyusutan persediaan.

3) Biaya kekurangan persediaan *(shortage cost/stock cost)* adalah biaya yang timbul karena tidak tersedianya barang persediaan pada waktu diperlukan. Yang termasuk dalam biaya ini adalah antara lain biaya kesempatan yang timbul karena terhentinya proses produksi, biaya administrasi tambahan, biaya kehilangan pelanggan.

Manajemen Persediaan

Menurut Riskatania dalam Sakkung (2011), manajemen persediaan sebagai berikut: manajemen persediaan meliputi perencanaan, koordinasi dan pengendalian kegiatan yang berkaitan dengan aliran persediaan masuk, melalui, dan keluar dari sebuah organisasi sedangkan menurut Fahmi (2012) manajemen persediaan adalah kemampuan suatu perusahaan dalam mengatur dan mengelola setiap kebutuhan barang baik barang mentah, barang setengah jadi dan barang jadi agar selalu tersedia baik dalam kondisi pasar yang stabil dan berfluktuasi.

Fungsi yang Terkait

Menurut Muluadi, 2014 tanggung jawab setiap fungsi yang terkait dalam siklus persediaan barang dagang diuraikan sebagai berikut:

a) Fungsi gudang
   Fungsi gudang bertanggung jawab untuk mengajukan permintaan pembelian sesuai dengan posisi persediaan yang ada di gudang, menyimpan barang yang telah diterima oleh fungsi penerimaan, dan menyiapkan barang yang dipesan oleh *customer*, kemudian menyerahkan barang ke fungsi pengiriman.
b) Fungsi pembelian
c) Fungsi pembelian bertanggung jawab untuk memperoleh informasi mengenai harga barang, menentukan pemasok yang dipilih dalam pengadaan barang, dan mengeluarkan order pembelian kepada pemasok yang dipilih.
d) Fungsi penerimaan barang
e) Fungsi ini bertanggung jawab untuk melakukan pemeriksaan terhadap jenis, mutu, dan kuantitas barang yang diterima dari pemasok guna menentukan dapat atau tidaknya barang tersebut diterima oleh perusahaan.

f) Fungsi pencatat utang
g) Fungsi ini bertanggung jawab untuk mencatat transaksi pembelian ke dalam register bukti kas keluar dan untuk menyelenggarakan arsip dokumen sumber (bukti kas keluar) yang berfungsi sebagai catatan utang atau menyelenggarakan buku pembantu utang.
h) Fungsi akuntansi biaya
i) Dalam transaksi pembelian, fungsi akuntansi biaya bertanggung jawab untuk mencatat kos persediaan barang yang dibeli ke dalam buku pembantu persediaan.
j) Fungsi pengiriman barang
k) Fungsi ini bertanggung jawab untuk menyerahkan barang atas dasar surat order pengiriman yang diterimanya dari fungsi penjualan.
l) Fungsi perhitungan fisik persediaan
m) Tujuan perhitungan fisik persediaan adalah untuk meminta pertanggungjawaban atas barang yang disimpan oleh fungsi gudang dan pertanggungjawaban atas ketelitian dan keandalan data persediaan yang dicatat pada kartu persediaan oleh fungsi akuntansi biaya.
n) Fungsi akuntansi umum
o) Dalam sistem perhitungan fisik persediaan, fungsi ini bertanggung jawab untuk mencatat jurnal adjustment sebagai hasil perhitungan fisik persediaan ke jurnal umum.

Perencanaan dan Pengendalian Persediaan

Menurut Hansen dan Mowen (2005), perencanaan merupakan suatu proses yang berkesinambungan yang mencakup keputusan-keputusan atau pilihan-pilihan berbagai alternatif penggunaan sumberdaya untuk mencapai tujuan-tujuan pada masa yang akan datang. Menurut Heizer dan Render (2014) mengatakan semua organisasi memiliki beberapa jenis sistem perencanaan dan sistem pengendalian persediaan, karena pada hakekatnya perencanaan dan pengendalian persediaan perlu diperhatikan.

Adapun beberapa unsur pengendalian internal persediaan menurut Mulyadi (2010) antara lain :

1) Struktur organisasi yang memisahkan tanggung jawab fungsional secara tegas.
2) Sistem wewenang dan prosedur pencatatan yang memberikan perlindungan yang cukup terhadap kekayaan, utang, pendapatan dan biaya.
3) Praktik yang sehat dalam melaksanakan tugas dan fungsi setiap unit dan organisasi.
4) Karyawan yang mutunya sesuai dengan tanggung jawabnya.

Diantara ke empat unsur pengendalian tersebut, unsur mutu karyawan yang sesuai dengan tanggung jawabnya merupakan unsur pengendalian yang paling penting. Karena apabila karyawan yang ditempatkan tidak sesuai dengan kemampuannya maka seluruh aktivitas tidak akan berjalan lancar dan apa yang telah dilakukan tidak akan dapat dipertanggungjawabkan.

Oleh karena itu, unsur manusia atau karyawan harus benar-benar ditempatkan sesuai dengan bidang dan kemampuannya serta memiliki tugas yang telah ditetapkan agar apa yang menjadi tujuan perusahaan dapat tercapai dengan baik.

Fungsi dan Dokumen yang terkait

iDokumen yang digunakan dalam sistem akuntansi persediaan barang dagang adalah :

1) Nota penjualan barang.
2) Bukti penerimaan barang.
3) Kartu persediaan.
4) Surat order pembelian.
5) Catatan akuntansi yang dignakan.

Economic Order Quantity (EOQ)

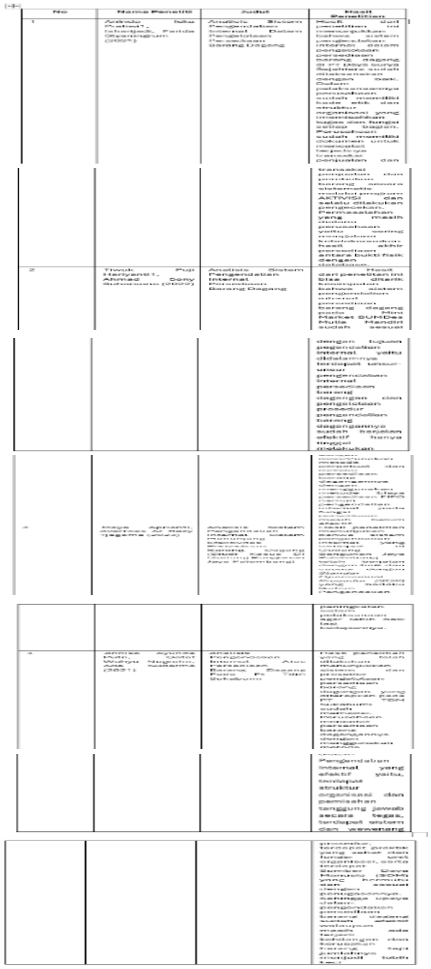
Menurut Heizer dan Render (2011:68) *economical order quantity* (EOQ) adalah iisalah satu teknik pengendalian persediaan yang paling tua dan terkenal secara luas, metode pengendalian persediaan ini menjawab dua pertanyaan penting yakni kapan harus memesan dan berapa banyak harus memesan". Dengan memakaii metode *economical order quantity* (EOQ), maka perusahaan akan mampu memperkecil akan terjadinya *out of stock*, sehingga hal tersebut tak akan mengganggu proses produksi pada suatu perusahaan serta bisa menghemat biaya persediaan, oleh karena adanya efisiensi persediaan bahan baku pada perusahaan tersebut.

Dengan adanya penerapan metode *economical order quantity* (EOQ), maka perusahaan akan bisa mengurangi biaya-biaya yang diantaranya adalah seperti :biaya penyimpanan, biaya penghematan ruang (ruangan gudang dan ruangan kerja), mampu menyelesaikan masalah-masalah penumpukan persediaan, sehinggai riesiko yang dapat timbul bisa berkurang yang dikarenakan persediaan pada gudang.

Penelitian Terdahulu

Berikut ini akan dilampirkan penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti sebelumnya yang ditampilkan dalam bentuk tabel 2.1.

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu

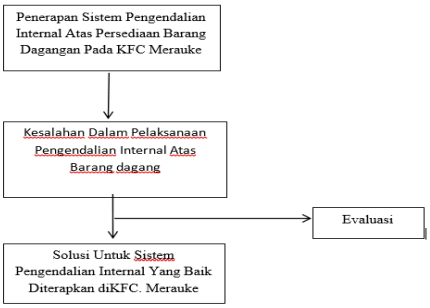


Data dioleh peneliti 2024

Kerangka Pikir

Alur penelitian yang akan dilakukan penelitian ini yaitu untuk mengetahui dan mengevaluasi bagaimana sistem pengendalian internal

persediaan barang dagangan pada KFC Merauke. Identifikasi yang dilakukan dalam penelitian ini yaitu dengan mencari tahu bagaimana analisis sistem pengendalian internal atas persediaan barang dagangan pada KFC Merauke. Serta solusi dari permasalahan yang terjadi di KFC Merauke dalam pengelolaan dan pengendalian internal atas persediaan barang dagang. Berdasarkan alur penelitian ini membentuk pemikiran tentang analisis sistem pengendalian internal atas pengelolaan persediaan barang dagang pada KFC Merauke.



Gambar 2.1. Kerangka Pemikiran dari pada Analisis Sistem pengendalian Internal Atas barang Persediaaan Barang Dagangan Pada KFC Merauke.

Hipotesis

Agar penelitian mempunyai arah dan ruang lingkup mengenai pemilihan fakta dan data yang relevan, maka perumusan hipotesis merupakan hal penting dalam suatu penelitian.

Menurut Sugiyono (2018:63) Hipotesis adalah Merupakan jawaban sementara terhadap rumusan masalah penelitian, dimana rumusan masalah penelitian telah dinyatakan dalam bentuk 14 pertanyaan. Dikatakan sementara, karena jawaban yang diberikan berdasarkan pada teori yang relevan, belum didasarkan pada fakta - fakta empiris yang diperoleh melalui pengumpulan data.

Dengan demikian hipotesis yang dapat disajikan oleh peneliti sebagai dasar pemikiran dalam penelitian yaitu :

" Bahwa sistem pengendalian internal barang dangang pada KFC Merauke sudah berjalan dengan baik dan sesuai (SOP dan teori)."

Metode Penelitian

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian tentang analisis pengendalian internal atas pengelolaan persediaan barang dagang dilaksanakan pada KFC Mandala Merauke di Jln. Raya Mandala Merauke. Penelitian ini dilakukan pada bulan Juni 2024 sampai dengan bulan Juli 2024.

Metode Penelitian

Sugiyono (2002 : 1) mendefinisikan metode penelitian adalah cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu. Selanjutnya dalam pengertian yang luas, metode penelitian adalah cara-cara ilmiah untuk mendapatkan data yang valid, dengan tujuan dapat ditemukan, dikembangkan dan dibuktikan, suatu pengetahuan tertentu sehingga pada giilirannya dapat digunakan untuk memahami, memecahkan, dan mengantisipasi masalah.

Penelitian ini menggunakan metode penilitian deskriptif kualitatif, yang berfokus pada penjelasan sistematis tentang fakta yang diperoleh saat penelitian dilakukan. Masih menurut Sugiyono (2022), metode penelitian kualitatif deskriptif merupakan penelitian yang berlandaskan

pada filsafat postpositivisme digunakan untuk meneliti pada kondisi objek alamiah dimana peneliti sebagai instrumen kunci. Pendekatan dalam penelitian ini diambil karena peneliti ingin mendeskripsikan dan mendapatkan gambaran terkait sistem pengenndalian internal atas barang dagangan pada KFC Merauke yang sedang diteliti dengan mewawancarai langsung pimpinan KFC Merauke tentang sistem pengendalian internal atas barang dagang dan juga mengumpulkan data-data serta informasi yang di perlukan.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian ini dikelompokan menjadi 2 yaitu, data utama dan data pendukung. Data utama adalah data yang diperoleh dari para informan, sedangkan informan sendiri adalah orang-orang yang terlibat langsung dalam kegiatan sebagai fokus penelitian. Sedangkan data pendukung bersumber dari dokumen-dokumen yang berisi catatan, rekaman, gambar serta bahan-bahan lain yang mendukung dalam penelitan ini.

Berikut metode yang dilakukan dalam penelitian ini:

Wawancara, adalah cara pengumpulan data dengan mengajukan pertanyaan kepada responden untuk memperoleh informasi, dalam penelitian ini wawancara dilakukan dengan cara mengajukan pertanyaan secara lisan kepada pihak yang terkait dengan pokok permasalahan. Wawancara ini dilakukan dengan cara berdialog langsung dengan Manajer Perusahaan, Wakil Manajer Perusahaan Bagian Gudang, Bagian Penjualan. kemudian dicatat seperlunya guna memperoleh informasi tertulis atau lisan mengenai prosedur kerja dan arus kerja dalam KFC. Dan hasil wawancara kemudian dicatat oleh penulis untuk memperoleh informasi tertulis atau lisan mengenai prosedur sistem pengendalian internal atas pengelolaan persediaan pada KFC Merauke.

Dokumentasi, adalah mengumpulkan data dengan cara menganalisis atau mengambil data-data dari catatan, dokumentasi, administrasi yang sesuai dengan masalah yang diteliti. Dalam hal ini, dokumentasi diperoleh melalui dokumen-dokumen atau arsip-arsip dalam lembaga yaitu mencari data mengenai hal-hal atau variabel yang berupa catatan, transkip, buku, surat, majalah dsb. Mengumpulkan data melalui dokumen-dokumen pentimg dan catatan penting yang berhubungan dengan sistem pengendalian internal persediaan barang dagang dan penerapan akuntansi KFC Merauke.

Observasi, merupakan teknik pengumpulan data dengan cara pengamatan secara langsung pada obyek yang diteliti. Tujuannya adalah pendapatkan data yang berkaitan dengan subyek data penelitian.

Jenis Data Penelitian

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer, yaitu memperoleh informasi secara langsung dengn melakukan wawancara meminta data secara langsung kepada pihak-pihak yang berhubungan dengan obyek penelitian. Data penelitian dapat berasal dari berbagai sumber, dikumpulkan menggunakan berbagai teknik selama proses penelitian berlangsung. Sumber

data dapat dikelompokan menjadi 2 yaitu :

1. **Data primer**, merupakan data yang diperoleh langsung dari perusahaan atau data yang terjadi di lapangan yang diperoleh dari observasi dan wawancara.
2. **Data sekunder**, merupakan data yang diperoleh dari perusahaan dalam bentuk dokumen yang sudah jadi, seperti : struktur organisasi, laporan pembelian barang dari pemasok, kartu stok dan dokumen barang keluar.

Instrumen Penelitian.

Sugiyono (2015: 305) menyatakan bahwa instrumen penelitian adalah alat atau fasilitas yang digunakan oleh peneliti dalam mengumpulkan data agar lebih memudahkan peneliti dalam menentukan hasil penelitian secara cermat, lengkap, dan sistematis sehingga lebih mudah diolah. Instrument penelitian dalam penelitian kualitatif ini adalah peneliti sendiri (human instrument). Hal tersebut dikarenakan pada penelitian kualitatif perlu instrument yang bersifat fleksibel untuk menggali informasi lebih mendalam.

Pada penelitian ini instrumen yang digunakan adalah metode observasi, wawancara, dan dokumentasi sehingga instrumen yang digunakan dalam penelitian ini yaitu pedoman panduan observasi (pengamatan langsung ke lokasi penelitian), pedoman panduan wawancara (yang berisikan pertanyaan-pertanyaan mendalam tentang “Analisis Sistem Pengendalian Internal Atas Persediaan Barang Dagang Pada KFC Merauke), dan dokumentasi (berupa foto dan data primer dokomen lainnya terkait aktivitas restoran cepat saji KFC seperti sarana dan prasarana yang dipakai dalam pelaksanaakn kegitan restoran.

Subyek dan Obyek Penelitian

Subyek Penelitian

Metode penelitian deskriptif adalah dilakukan pada kondisi yang alamiah langsung ke sumber data dan peneliti adalah sumber instrumen kunci, data yang terkumpul berbentuk kata-kata atau gambar, sehingga tidak menekankan pada angka.

Obyek Penelitian

Obyek penelitian dilaksanakan oleh penulis pada salah satu perusahaan dagang yang terdapat di Kota Merauke yaitu KFC. Penulis memilih KFC berdasarkan pertimbangan bahwa KFC mempunyai mutasi persediaan yang cukup besar dan siklus keluar masuknya barang dan cepat, sehingga masalah pengendalian internal dalam pengelolaan persediaan menjadi sangat penting diperusahaan KFC, tetapi setelah dilakukan penelitian perusahaan belum mempunyai sistm pengendalian internal yang memadai maka penulis terttarik untuk menerapkan sistem pengendalian internal agar perusahaan nantinya akan berjalan dengan baik sesuai tujuan yang telahh ditentukan.

Objek penelitian dalam penulisan ini adalah analisis sistem pengendalian interal atas pengelolaan persediaan barang dagang yang ada di perusahaan KFC untuk meminimalisir kerugian atas proses keluar masuk barang. Penulis memilih persediaan barang pada KFC. Berdasarkan pertimbangan bahwa KFC memiliki persediaan yang relatif banyak, terbatasnya waktu dan biaya dalam penelitian yang dilakukan oleh penulis untuk penelitian ini, seta masalah pada

saat proses keluar masuk barang dan persediaan barang dagang yang lebih banyak pada KFC, dalam hal ini penulis menganalisis bahwa jenis penelitian yang diambil adalah jenis penelitian deskriptif kualitatif, karena penulis mengamati secara langsung pada perusahaan yang diteliti.

Dalam penelitian ini terdapat beberapa informan yang merupakan beberapa pihak yang bersangkutan dengan pengendalian internal atas pengelolaan persediaan barang dagang di KFC.

Tabel 3.1 Nama - Nama Informan

No.	Nama Informan	Tugas
	Hendrik	Manager
	Petrus	Asisstent Manager
	Kasianto	Shift Leader
	Juan	Stock Keeper

Data diola (data primer 2024)

Teknik Analisis Data

Setelah semua data dikumpulkan maka langkah selanjutnya adalah meganalisis data, sehingga data tersebut dapat ditarik suatu kesimpulan. Teknik analisis data studi kasus terdiri dari Uji Kredibilitas data dan Narasi data.

Uji Kreibiltas Data

Uji kredibilitas data dalam penelitian studi kasus menggunakan teknik triangulasi. Triangulasi adalah teknik pengujian kredibiltas data yang memanfaatkan sesuatu yang lain diluar data itu untuk keperluan pengecekan atau sebagai pembandingan terhadap data itu. Teknik triangulasi yang digunakan dalam penelitian studi kasus ini adalah triangulasi sumber dan triangulasi metode.

Triangulasi Sumber, adalah pengecekan kembali data-data yang diperoleh dari informan dengan cara membandingkan data atas informasi yang diperoleh dari informan kunci dan informan pendukung. Peneliti mengajukan butir pertanyaan yang sama kepada seluruh informan.

Tabel 3.2 Tabulasi Pertanyaan Wawancara

Pertanyaan
Apakah fasilitas gudang untuk penyimpanan barang sudah memadai?
Apakah ada prosedur khusus dalam sistem barang yang keluar dari gudang?
Apakah KFC Merauke sudah memiliki struktur organisasi sesuai tugas, wewenang tanggung jawab masing-masing karyawan?
Apakah ada pengendalian manajemen untuk karyawan dan permasalahan yang terjadi dalam pengelolaa persediaan?
Resiko apa saja yang sering terjadi dalam pengendalian atas pengelolaan persediaan barang dagang?
Apakah informasi dan komunikasi antar karyawan sudah berjalan dengan baik?
Bagaimana aktivitas pengendalian persediaan barang dagang di KFC Merauke?
Bagaimana alur kerja dalam penerimaan dan pengeluaran barang dagang KFC Merauke?
Metode apa yang digunakan saat siklus keluar masuknya persediaan barang dagang yang ada pada KFC Merauke?
Permasalahan-permasalahan apa saja yang dialami oleh KFC Merauke terkait dengan persediaan?
Apa penyebab dari masalah-masalah yang terkait dengan persediaan di KFC Merauke?
Solusi apa yang dilakukan KFC Merauke agar masalah-masalah tersebut dapa terselesaikan?

Sumber data primer 2024

Sumber data primer 2024

Triangulasi Metode, adalah dengan melakukan pengecekan hasil penelitian dengan teknik pengumpulan data yang berbeda yakni, wawancara, observasi, dan dokumentasi sehingga derajat kepercayaan data dapat valid.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Sejarah Umum Perusahaan

Sebagai pemegang hak waralaba tunggal untuk merek KFC diIndonesia, PT Fast Food Indonesia didirikan oleh Keluarga Gelael pada 1978. Pada 1979, Perusahaan mendapatkan akuisisi waralaba dengan pembukaan gerai pertama pada bulan Oktober di Jalan Melawai di Jakarta. Pembukaan gerai pertama terbukti sukses dan diikuti dengan pembukaan gerai-gerai

selanjutnya di Jakarta dan ekspansi hingga ke sejumlah kota besar lainnya di Indonesia antara lain Bandung, Semarang, Surabaya, Medan, Makassar, dan Manado. Sukses membangun merek ini, menanamkan KFC dalam benak konsumennya sebagai perusahaan cepat saji yang terkenal dan dominan di Indonesia. Dengan bergabungnya Salim Group pada 1990 sebagai salah satu pemegang saham utama semakin mendorong inisiatif ekspansi bisnis perusahaan, dan pada 1993, Perusahaan terdaftar sebagai emiten di Bursa Efek Jakarta (sekarang Bursa Efek Indonesia), satu langkah untuk meningkatkan pertumbuhannya.

Visi dan Misi perusahaan

Visi

Menjadikan KFC restoran cepat saji yang terdepan dan terfavorit

Misi

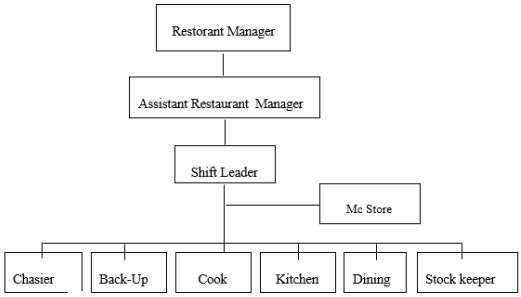
Menjalankan 100% opration execelent nd running great asset.

Menghasilan P&L and cash flow yang sehat dan sesuai target

Terus berinovasi dalam segala hal.

Struktur Organisasi

Perusahaan guna mencapai tujuan yang telah ditetapkan memerlukan struktur organisasi yang baik. Struktur organisasi yang baik diharapkan mampu memberikan dan mengarahkan dalam menjalankan aktivitas usahanya sesuai dengan tanggung jawab yang telah diberikan oleh pimpinan. Definisi struktur organisasi yang terdapat di KFC Merauke adalah sebagai beikut :



Gambar. 4.1. Struktur Organisasi KFC Merauke

Gambar. 4.1. Struktur Organisasi KFC Merauke

Untuk mengetahui lebih lanjut tentang struktur organisasi KFC Merauke, maka penulis akan menerangkan tentang tugasnya yaitu:

Restaurant Manager
Melaksakan pencapaian target penjualan.
Mengawasi dan mengontrol seluruh kegiatan kerja restoran.
Memberikan pelatihan kepada karyawan.
Bertanggung jawab terhadap jalannya operasional restoran.

Ass. Manager
Membantu segala tugas manager agar operasional berjalan dengan lancer.
Membantu segala bentuk administrasi dan keuangan.

Membantu segala proses surat-menyurat dan file.

Shift Leader
Shift Leader adalah pemimpin diatas karyawan yang mengendalikan karyawan dalam prosedur kerja.
Membuat jadwal masuk kerja staff dan karyawan.
Membantu proses administrasi dan keuangan.
Mengawasi prosedur kerja.

Mc Store
Mc yaitu staf yang mengatur jika adanya event
Memandu acara ulang tahun.
Mencari customer agar menyelenggarakan ulang tahun di KFC.
Membuat laporan ulang tahun.

Stock Keepper
Melakuakn stock opname barang di akhir bulan.
Melakukan pengorderan barang.
Membuat laporan barang masuk dan barang keluar.

Cashier
Melayani cutomer yang berbelanja.
Menyiapkan pesanan customer.
Melakukan serah terima uang hasil penjualan ke pada on duty.

BackUp
Menyiapkan produk yang akan di jual
Membuat pesanan yang di pesan oleh kasir
Menyiapkan produk ready to eat

Cook
Melaksanakan pemasakan/penggorengan menu makanan dan penerimaan bahan baku.
Menghidupkan dan membersihkan peralatan masak.
Menjaga dan memelihara kebersihan sekitarnya.

Kitchen
Membantu pekerjaan bagian cook.
Melaksanakan dan membersihkan peralatan masak.
Mempersiapkan bahan baku yang akan di masak.

Dining
Menjaga area tempat makan untuk selalu bersih.
Menjaga toilet untuk selalu kering.
Melayani kebutuhan customer.

Analisis Data

Untuk menunjang penelitian ini maka dalam proses analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu triangulasi. Triangulasi bertujuan menyederhanakan data ke dalam bentuk lebih mudah di baca dan diinterpretasi yang sering kali menggunakan deskriptif kualitatif sebagai alatnya. Triangulasi adalah teknik pemeriksaan keabsahan data yang memanfaatkan sesuatu yang lain di luar data itu untuk keperluan pengecekan atau sebagai pembanding terhadap data itu.

Berdasarkan hasil wawancara, observasi dan dokumentasi yang di lakukan oleh peneliti, maka ada beberapa pertanyaan yang di ajukan peneliti kepada ke 4 informan yaitu:

Barang harus disimpan dengan cara yang benar, sesuai dengan jenisnya. Misalnya, bahan makanan harus disimpan pada suhu yang sesuai dan jauh dari

kontaminan untuk memastikan kesegaran dan keamanan.

Pengendalian Inventaris

Penghitungan Fisik dalam Inventaris harus dihitung secara berkala, baik itu harian, mingguan, atau bulanan, untuk memastikan bahwa catatan persediaan sesuai dengan stok fisik yang ada. Sistem pencatatan persediaan harus akurat dan diperbarui secara real-time untuk memantau penggunaan dan mengidentifikasi setiap perbedaan antara catatan dan stok fisik.

Pengelolaan Akses dan Otorisasi

Akses Terbatas hanya personel yang berwenang yang boleh mengakses area penyimpanan persediaan. Ini membantu mencegah pencurian atau kehilangan barang. Otorisasi semua transaksi yang melibatkan persediaan, seperti pengeluaran barang atau transfer antara lokasi, harus mendapatkan otorisasi dari pihak yang berwenang.

Pengendalian Kualitas dan Inspeksi

Standar Kualitas di KFC harus memastikan bahwa semua bahan baku memenuhi standar kualitas yang ketat.Inspeksi berkala dilakukan untuk menjaga kualitas bahan. Rotasi Persediaan untuk barang-barang harus digunakan berdasarkan prinsip "First In, First Out" (FIFO) untuk menghindari pemborosan dan memastikan bahan yang lebih lama digunakan terlebih dahulu.

Sistem Informasi dan Teknologi

Sistem Manajemen Persediaan di KFC menggunakan sistem manajemen persediaan berbasis teknologi untuk membantu melacak stok secara akurat, mengelola pemesanan ulang, dan meminimalkan kesalahan manusia. Untuk keamanan data dalam persediaan sudah dilindungi dengan baik dari akses-akses yang tidak sah untuk mencegah manipulasi atau pencurian informasi.

Audit dan Penilaian

KFC sudah melakukan audit internal secara berkala untuk menilai efektivitas pengendalian internal dan mengidentifikasi potensi kelemahan dan melakukan identifikasi serta evaluasi risiko terkait dengan persediaan, dalam implementasi tindakan mitigasi untuk mengurangi risiko tersebut.

Dengan mengimplementasikan langkah-langkah ini, KFC Merauke dapat memastikan bahwa persediaan barang dagang dikelola dengan baik, mengurangi risiko kehilangan atau pemborosan, dan mendukung operasi restoran yang efisien dan efektif.

Penilaian Resiko Persediaan Barang Dagang

Penilaian risiko persediaan barang dagang di KFC Merauke melibatkan identifikasi dan evaluasi potensi risiko yang dapat memengaruhi pengelolaan persediaan dan operasional restoran. Berikut adalah beberapa risiko utama yang dihadapi serta cara untuk menilai dan mengelolanya:

Risiko Kualitas dan Kesegaran

Bahan baku yang tersedia bisa menjadi tidak segar atau rusak sebelum digunakan. Di KFC dilakukan evaluasi dalam proses penerimaan dan penyimpanan untuk memastikan bahan baku sesuai dengan standar kualitas, sehingga dalam periksa frekuensi dan hasil inspeksi kualitas. KFC juga terapkan prosedur inspeksi ketat pada saat penerimaan barang, rotasi persediaan yang efektif (FIFO), dan penyimpanan sesuai standar.

Risiko Kehilangan atau Pencurian

Barang dagang bisa hilang atau dicuri dari area penyimpanan. Tinjau catatan kehilangan atau pencurian, serta kebijakan akses dan kontrol fisik. Di KFC di batasi akses ke area penyimpanan, gunakan sistem keamanan dan kamera pengawas, serta latih staf mengenai prosedur keamanan.

Risiko Kesalahan Pencatatan

Kesalahan dalam pencatatan persediaan dapat menyebabkan perbedaan antara catatan dan stok fisik. Periksa akurasi sistem manajemen persediaan dan frekuensi kesalahan yang terjadi. KFC gunakan sistem manajemen persediaan yang andal, lakukan penghitungan fisik secara berkala, dan memastikan pelatihan staf mengenai penggunaan sistem yang benar.

Risiko Permintaan dan Penawaran

Ketidakcocokan antara permintaan pelanggan dan ketersediaan persediaan bisa menyebabkan kelebihan atau kekurangan stok. KFC juga melakukan analisis data penjualan dan tren permintaan untuk mengidentifikasi pola. Implementasikan sistem prediksi permintaan yang akurat, pantau tren penjualan, dan sesuaikan pesanan berdasarkan proyeksi.

Risiko Keterlambatan Pengiriman

Keterlambatan dalam pengiriman bahan baku dapat memengaruhi operasional restoran. Dalam hal ini KFC meninjau riwayat pengiriman dan masalah yang pernah terjadi. Pilih pemasok yang memiliki rekam jejak pengiriman yang baik, lakukan pemantauan kinerja pemasok, dan miliki rencana darurat untuk menghadapi keterlambatan. Karena ini akan sangat berpengaru sekali dalam target penjualan.

Risiko Perubahan Harga

Fluktuasi harga bahan baku dapat mempengaruhi biaya dan margin keuntungan. KFC melakukan analisis perubahan harga historis dan dampaknya terhadap biaya persediaan. Negosiasikan kontrak jangka panjang dengan pemasok untuk mengunci harga, pantau tren harga, dan sesuaikan strategi harga restoran sesuai kebutuhan.

Risiko Kepatuhan dan Regulasi

Ketidakpatuhan terhadap regulasi kesehatan dan keselamatan makanan dapat menyebabkan masalah hukum dan kerugian reputasi. KFC melakukan tinjauan kepatuhan terhadap regulasi lokal dan standar kesehatan. Pastikan semua prosedur dan standar operasional sesuai dengan regulasi, lakukan pelatihan kepatuhan kepada staf, dan lakukan audit kepatuhan secara berkala.

Risiko Sistem Teknologi

Kerusakan sistem teknologi atau serangan siber dapat memengaruhi manajemen persediaan. KFC sudah melakukan antisipasi secara infrastruktur teknologi dan potensi risiko keamanan siber. Dalam Implementasikan sistem cadangan data, menggunakan perangkat lunak keamanan yang kuat, dan memastikan pemeliharaan sistem secara rutin.

Dengan melakukan penilaian risiko yang komprehensif dan mengimplementasikan langkah-langkah pengendalian yang sesuai, KFC Merauke dapat meminimalkan potensi masalah terkait persediaan dan memastikan operasi restoran yang lancar dan efisien.

Informasi dan Komunikasi Persediaan Barang Dagang

Manajer di KFC sudah memberikan Informasi dan komunikasi persediaan barang dagang di KFC melibatkan penggunaan sistem manajemen berbasis teknologi untuk mencatat dan melacak data persediaan secara real-time. Proses ini mencakup pengumpulan data penerimaan, pemantauan penggunaan stok, dan pelaporan status persediaan. Informasi yang diperoleh kemudian dikomunikasikan secara efektif kepada staf internal dan pemasok untuk memastikan koordinasi yang baik, memenuhi kebutuhan operasional, serta mengatasi masalah terkait persediaan dengan cepat dan efisien.

Pengawasan Persediaan Barang Dagang

Pengawasan persediaan barang dagang di KFC melibatkan pemantauan yang cermat terhadap semua aspek persediaan untuk memastikan keakuratan dan efisiensi operasional. Proses ini dimulai dengan penghitungan fisik persediaan secara rutin untuk mencocokkan stok yang ada dengan catatan sistem.

Sistem manajemen persediaan berbasis teknologi digunakan untuk memantau tingkat stok secara real-time, mengelola pemesanan ulang, dan melacak transaksi. Dengan menggunakan data ini, KFC dapat mengidentifikasi dan mengatasi ketidaksesuaian atau masalah potensial sebelum menjadi isu besar. Selain itu, pengawasan mencakup prosedur keamana yang ketat untuk mencegah kehilangan atau pencurian barang. Akses ke area penyimpanan dibatasi hanya untuk staf yang berwenang, dan sistem keamanan seperti kamera pengawas diterapkan untuk melindungi aset. Audit internal dilakukan secara berkala untuk memastikan bahwa prosedur pengendalian internal diikuti dan untuk menilai kepatuhan terhadap standar operasional. Melalui langkah-langkah ini, KFC dapat menjaga kelancaran operasional dan mengoptimalkan manajemen persediaan.

Aktivitas Pengendalian Internal Persediaan Barang Dagang

KFC menetapkan beberapa kebijakan dalam pengendalian persediaan barang dagang yaitu :

Standar Prosedur Order Barang ke Supplier

Prosedur order barang supplier dimulai dari pengecekan stok barang oleh stock keeper. Pengecekan dilakukan di buku stok dan fisik, jika stok barang kosong

atau tinggal sedikit, stock keeper akan menyampaikan ke manajer. Manajer akan melakuakn perhitungan estimasi untuk kebutuhan dengan benar dan input di back office. Dokumen permintaan order barang (PO) tersebut yang sudah di buat di cetak dan dikirim ke supplier/vendor.

Standar Prosedur Penerimaan Barang

Penerimaan barang dimulai dari supplier mengirimkan barang sesuai permintaan pembelian disertai dengan surat pengiriman barang dan invoice. Setalah barang datang, Manager On Duty (MOD) melakukan pengecekan barang dimulai dari standart mutu, kesesuaian jumlah, ukuran dan expired date orderan dari supplier. Setelah pengecekan benar, MOD melakukan serah terima dengan menandatangani dokumen penerimaan barang atau Delivery Order (DO). MOD melakukan receiving di back office sesuai DO/nota pembelian yang diterima, hasil reciving di cetak dan di berikan ke supplier/vendor.

Standar proses pembayaran

MOD membuat tagihan untuk pembayaran oleh admin dengan memperhatikan kelengkapan seperti tanda terima, nota, kwitansi pembayaran, bukti receiving. Pastikan semua sudah terstempel cap stor/restoran dan terstempel cap supplier yang telah dibubui tanda ntangan.

Sistem Informasi Akuntansi

Sistem informasi akuntansi di KFC dirancang untuk mengelola dan memproses data keuangan secara efisien, mendukung keputusan bisnis yang tepat dan memastikan kepatuhan terhadap regulasi. Sistem ini mencakup perangkat lunak akuntansi yang mengintegrasikan berbagai fungsi, seperti pencatatan transaksi penjualan, pengeluaran, dan pengelolaan persediaan. Dengan menggunakan teknologi canggih, sistem ini memungkinkan pemantauan real-time terhadap aliran kas, laporan keuangan, serta biaya operasional, mempermudah pembuatan laporan keuangan yang akurat dan tepat waktu.

Selain itu, sistem informasi akuntansi di KFC juga mendukung kontrol internal dan audit. Fitur-fitur seperti pelacakan transaksi dan pencocokan antara catatan internal dan laporan bank membantu mencegah kesalahan dan kecurangan. Integrasi sistem ini dengan fungsi lain seperti manajemen persediaan dan penggajian memastikan bahwa semua data keuangan terkoordinasi dengan baik, memungkinkan analisis yang lebih baik dan pengambilan keputusan yang lebih efektif untuk mendukung operasional restoran.

Sistem Pencatatan Persediaan

Sistem pencatatan persediaan di KFC dirancang untuk memantau dan mengelola stok barang secara akurat dan efisien. Menggunakan teknologi berbasis perangkat lunak, sistem ini mencatat semua transaksi terkait persediaan, termasuk penerimaan barang dari pemasok, penggunaan bahan baku dalam proses produksi, dan pengeluaran untuk pelanggan. Dengan sistem ini,

setiap pergerakan barang tercatat secara real-time, memungkinkan pemantauan stok yang tepat dan mengurangi risiko kekurangan atau kelebihan persediaan. Data ini juga membantu dalam merencanakan pemesanan ulang dan mengoptimalkan level stok sesuai dengan permintaan.

Selain itu, sistem pencatatan persediaan di KFC juga menyediakan laporan dan analisis yang membantu manajemen dalam pengambilan keputusan. Melalui laporan rutin yang dihasilkan oleh sistem, KFC dapat mengevaluasi penggunaan persediaan, mengidentifikasi tren konsumsi, dan mendeteksi ketidaksesuaian antara catatan dan stok fisik. Ini mendukung kontrol kualitas, memastikan bahwa bahan baku selalu dalam kondisi baik, serta membantu dalam perencanaan keuangan dan operasional dengan memberikan informasi yang akurat dan terperinci tentang status persediaan.

Metode Penilaian Persediaan

Metode penilaian persediaan di KFC melibatkan beberapa teknik yang digunakan untuk menentukan nilai persediaan yang ada dan mengelola biaya barang yang dijual. Salah satu metode yang umum digunakan adalah First-In, First-Out (FIFO), di mana barang yang pertama kali masuk ke dalam inventaris adalah yang pertama kali digunakan atau dijual. Metode ini memastikan bahwa bahan yang lebih lama digunakan terlebih dahulu, membantu mengurangi pemborosan dan memastikan bahwa persediaan tetap segar dan sesuai dengan standar kualitas. FIFO juga memudahkan dalam pencatatan dan perhitungan biaya barang yang dijual serta nilai persediaan akhir.

Selain FIFO, KFC juga dapat menggunakan metode Weighted Average Cost (WAC) untuk penilaian persediaan, di mana biaya rata-rata dari semua unit persediaan yang tersedia digunakan untuk menilai biaya barang yang dijual dan nilai persediaan akhir. Metode ini menyederhanakan proses perhitungan biaya terutama ketika harga bahan baku fluktuatif atau ketika persediaan yang tersedia memiliki biaya yang bervariasi. Dengan menerapkan metode penilaian yang sesuai, KFC dapat memastikan akurasi dalam laporan keuangan, mengelola biaya dengan efektif, dan menjaga kestabilan operasional restoran.

Pengelolaan Persediaan Barang Dagang Pada KFC

Pengelolaan persediaan barang dagang di KFC Merauke melibatkan proses sistematis untuk memastikan ketersediaan bahan baku yang cukup guna memenuhi permintaan pelanggan sambil menghindari kelebihan stok. Proses ini dimulai dengan pemantauan dan pencatatan persediaan secara real-time menggunakan sistem manajemen persediaan berbasis teknologi. Sistem ini memungkinkan pemantauan stok bahan baku seperti ayam, kentang, dan bumbu, serta memfasilitasi pemesanan ulang secara otomatis ketika tingkat stok mencapai ambang batas yang telah ditetapkan. Dengan cara ini, KFC Merauke dapat menjaga keseimbangan antara kebutuhan operasional dan efisiensi biaya.

Selain itu, KFC Merauke menerapkan prosedur kontrol kualitas dan keamanan untuk memastikan bahwa persediaan yang diterima memenuhi standar tinggi. Penerimaan barang dilakukan dengan pemeriksaan menyeluruh terhadap kualitas dan kesesuaian dengan pesanan, serta penerapan prinsip First-In, First-Out (FIFO) untuk menghindari pemborosan bahan. Pengelolaan ini juga mencakup pelatihan staf dalam penanganan dan penyimpanan persediaan untuk memastikan bahan tetap segar dan aman. Dengan kombinasi teknologi, prosedur ketat, dan pelatihan staf, KFC Merauke dapat mengoptimalkan pengelolaan persediaan dan mendukung operasional restoran yang efisien.

Prosedur Pembelian Persediaan Barang Dagangan.

Prosedur pembelian persediaan barang dimulai pada saat stock keeper telah melakukan stock opname pertengahan dan stock opname akhir bulan untuk mengetahui sisa stok barang/fisik barang yang tersedia di gudang. Stock keeper mencatatnya dalam buku persediaan barang, dan melaporkan persediaan barang yang sudah sesuai kepada manajer. Manajer melakuakn perhitungan estimasi kebutuhan barang dengan benar dan mengimput ke back office.

Manajer mulai memproses permintaan penambahan persediaan barang dengan cara membuat purchase order (PO) dan mengirimkan ke supplie/vendor melalui telepon atau email. Manajer menunggu respon dari supplier untuk memastikan ketersediaan barang, setelah barang dipastikan ada, supplier mengirim barang-barang ke KFC Merauke disertakan faktur pembelian dan purchase order kepada perusahaan. Setelah barang sampai diperusahaan, Manajer memeriksa kondisi barang dan kecocokan barang dengan purchase order serta nota pembelian atau delivery order (DO) yang dikirimkan bersama dengan persediaan barang dan menandatangani nota pembelian barang (DO) yang di terima .

Manajer melakukan reciving di back office sesuai dengan nota pembelanjaan dan memnuat tagihan untuk proses pembayaran oleh admin dengan memperhatikan kelengkapan dokumen seperti tanda terima, nota, kwitansi pembayaran dan bukti reciving.

Bagian-bagian yang Terkait Prosedur Pembelian

Adapun bagian yang terkait adalah:

Sistem Back office, berfungsi untuk memesan barang-barang yang dibutuhkan perusahaan kepada supplier, dan bertanggung jawab untuk mendapatkan informasi tentang barang-barang seperti model terbaru, membandingkan harga dari beberapa supplier, serta melakukan pemesanan. (dapat dilihat pada lampiran 17)

Bagian Gudang, bertanggung jawab untuk memeriksa keadaan barang setiap bulan dengan mencatat data-data barang masuk dan keluar gudang, melaporkan apabila persediaan barang sudah menipis, serta melakukan pencatatan dan pengecekan barang yang diterima disesuaikan dengan PO dari bagian pembelian.

Manajer selaku penangung jawab atas kegiatan oprational bertugas untuk mengecek faktur pembelian atau invoice yang diterima dari pihak supplier, laporan penerimaan barang, dan melakukan proses pembuatan tagihan pembayaran ke admin pusat untuk melakukan pembayaran sesuai waktu yang ditentukan.

Dokumen-dokumen yang Digunakan di Prosedur Pembelian

Perusahaan KFC sudah memiliki dokumen-dokumen yang dalam kegiatan pembelian dan penyimpanan barang. Adapun dokumen yang digunakan dalam sistem pembelian di KFC adalah:

Surat order pembelian/delivery order (DO), order pembelian berfungsi sebagai bukti permintaan untuk memesan barang. Jika manajer telah melakukan perhitungan estimasi barang, manajer dapat langsung mengirimkan surat kepada supplier melalui telepon atau email.

Buku Persediaan barang, buku yang diisi bagian gudang sebagai catatan persediaan barang.

Faktur Pembelia/Nota pembelian, faktur pembelian dianggap sebagai bukti barang yang datang dari supplier. Faktur pembelian diberikan oleh supplier ketika menyerahkan barang yang dipesan. Fungsi dari faktur pembelian yaitu sebagai dasar pencatatan penerimaan barang, pengecekan kondisi barang, pencatatan persediaan. Faktur pembelian terdiri dari satu rangkap ditambah faktur pajak ketika menerimaa barang sebagai bukti barang telah diterima.

Gambar 4.2. Road MAP Penerimaan Barang KFC Merauke.

Prosedur Pencatatan Persediaan Barang Dagangan.

Prosedur pencatatan barang dimulai saat barang telah sampai ke gudang perusahaan dan di input oleh manajer dalam sistem back office. Metode peniliaian barang yang digunakan adalah metode FIFO. Metode ini digunakan karena metode FIFO memberikan kesempatan kecil dalam memanipulasi keuntungan karena pembebanan biaya ditentukan oleh urutan terjadinya biaya. Metode ini perhitungannya sangat sederhana baik sistem fisik maupun sistem perpetual akan menghasilkan penilaian persediaan yang sama.

Pengendalian Internal Pengelolaan Persediaan Barang Dagangan

Pengendalian internal pengelolaan persediaan barang dagangan di KFC Merauke dirancang untuk memastikan keakuratan, keamanan, dan efisiensi dalam pengelolaan stok. Sistem pengendalian ini mencakup prosedur penerimaan barang yang ketat, di mana setiap barang yang diterima diperiksa untuk memastikan kesesuaian dengan pesanan dan standar kualitas. Staf yang bertanggung jawab untuk pengelolaan

persediaan memiliki akses terbatas ke area penyimpanan, dan transaksi persediaan dicatat secara rinci dalam sistem manajemen berbasis teknologi. Penggunaan sistem ini memungkinkan pemantauan real-time terhadap tingkat stok dan membantu dalam mencegah kekurangan atau kelebihan persediaan.

Selain itu, KFC Merauke menerapkan mekanisme audit internal dan prosedur pengendalian untuk meminimalkan risiko kecurangan dan kesalahan. Penghitungan fisik persediaan dilakukan secara berkala untuk mencocokkan stok fisik dengan catatan sistem, serta untuk mendeteksi dan mengatasi ketidaksesuaian yang mungkin terjadi. Prosedur pelaporan yang transparan dan pelatihan staf mengenai kebijakan pengendalian internal juga mendukung pengelolaan persediaan yang efektif. Dengan langkah-langkah ini, KFC Merauke dapat menjaga integritas persediaan, meningkatkan akurasi laporan, dan memastikan kelancaran operasional restoran.

Pengendalian Terhadap Prosedur Pembelian

Sistem pemisahan fungsi dan tugas

Dalam prosedur pembelian di KFC, bagian pembelian hanya memiliki satu orang dan tidak memiliki bagian lain. Bagian pembelian lebih baik dibagi menjadi beberapa sub bagian. Sepeti bagian pembelian hanya memiliki satu orang yang mengatasi semua proses pembelian.

Stock keepper bertugas untuk mengecek barang dan mencatat persediaan barang di gudang ke buku persediaan barang.

Manajer bertanggung jawab atas pencatatan terhadap transaksi pembelian dan pembuatan tagihan ke admin untuk melakukan pembayaran

Sistem otorisasi

Sistem otorisasi yang terjadi di KFC adalah sebagi berikut :

Surat permintaan barang diotorisasi oleh manajer restoran.

Purchase order hanya diotorisasi oleh manajer, hal ini bisa menyebabkan pemesanan barang yang sama dengan pemesanan yang sudah dilakukan.

Stock keepper bertugas menerima barang dan menandatangani surat penerimaan barang yang telah dikirim oleh pihak supplier.

Pembayaran biaya pembelian serta biaya angkut diotorisasi oleh bagian admin pusat/ accounting dan manajer perusahaan.

Praktik yang sehat

Praktik yaang sehat dalam prosedur pembelian pada KFC Merauke sudah terlaksana dengan ketetuan perusahaan yang telah diatur. Adapun praktik yang terjadi adalah:

Dalam pemilihan supplier, perusahaan melakukan praktik tersebut dilakukan oleh bagian pembelian dan manajer perusahaan.

Bagian gudang , bagian gudang mengadakan stock opname setiap pertengahan bulan dan akhir bulan untuk mengetahui persediaan barang yang

sudah menipis dan ditemani dengan administrasi pengiriman.

Pengendalian Terhadap Prosedur Pencatatan
Sistem pemisahan fungsi dan tugas

Adapun pemisahan fungsi pada KFC adalah :

Pencatatan buku persediaan barang dilakukan oleh stock keepper dan dipantau oleh manajer perusahaan.

Metode penilaian persediaan barang diatur oleh manajer perusahaan dan dilaksanakan oleh stock keepper.

Manajer memposting jumlah persediaan barang dan penyesuaian barang ke dalam buku besar persediaan barang.

Sistem otorisasi

Pencatatan persediaan pada KFC sepenuhnya diotorisasi oleh adm gudang sesuai dengan peraturan yang telah ditentukan oleh manajer perusahaan. Kemungkinan terjadinya kecurangan dan manipulasi data sangat besar.

Praktik yang sehat

Adapun praktik yang terjadi pada KFC adalah :

Pencatatan buku persediaan barang dilakukan oleh bagian gudang dan dipantau oleh manajer perusahaan.

Perusahaan melakukan praktik yang sehat dalam pengurutan formulir. Formulir diurutkan meurut urut cetak pemakaian dan tanggal transaksi.

Dalam transaksi pembelian belum terlaksana praktik yang sehat, transaksi dalm pembelian barang hanya dilakukan oleh bagian pembelian. Praktik pencatatan persediaan barang yang terjadi di KFC sudah berjalan sesuai dengan peraturan perusahaan.

Pengendalian Terhadap Prosedur Penjualan
Sistem pemisahan fungsi dan tugas

Berikut adalah pemisahan fungsi dan tugas dalam prosedur penjualan pada KFC adalah :

Bagian gudang, mengadakan stock opname setiap pertengahan bulan dan akhir bulan dan ditemani dengan manajer restoran atau assisten manajer.

Manajer dan assisten manajer, mencatat transaksi penjualan, mencatat penyesuaian barang.

Sistem otorisasi

Sistem otorisasi di KFC dirancang untuk memastikan bahwa semua transaksi dan keputusan terkait operasional restoran, termasuk pengelolaan persediaan, keuangan, dan sumber daya manusia, dilakukan dengan izin dan persetujuan yang sesuai.

Berikut adalah aspek utama dari sistem otorisasi di KFC:

Otorisasi Transaksi dan Pengeluaran

Sistem otorisasi di KFC mencakup prosedur yang memerlukan persetujuan dari pihak yang berwenang sebelum melakukan transaksi atau pengeluaran.

Misalnya, pengeluaran untuk pembelian persediaan atau peralatan baru harus mendapatkan persetujuan dari manajer atau pimpinan yang memiliki wewenang. Proses ini memastikan bahwa semua pengeluaran sesuai dengan anggaran dan kebijakan perusahaan, serta mengurangi risiko penyalahgunaan atau kesalahan.

Otorisasi Akses dan Perubahan Sistem

Akses ke sistem manajemen, data keuangan, dan informasi sensitif lainnya di KFC dikendalikan dengan ketat. Hanya staf yang memiliki hak akses tertentu yang dapat melakukan perubahan atau melihat data penting. Misalnya, staf yang mengelola persediaan harus mendapatkan otorisasi khusus untuk mengakses atau mengubah catatan persediaan. Sistem ini juga melibatkan proses otorisasi untuk perubahan dalam sistem informasi, seperti pembaruan perangkat lunak atau penyesuaian pengaturan sistem, untuk memastikan bahwa perubahan tersebut sesuai dengan kebijakan keamanan dan operasional perusahaan.

Praktik yang sehat

Praktik yang sehat di KFC Merauke mencakup serangkaian kebijakan dan prosedur yang dirancang untuk memastikan operasi restoran yang efisien, aman, dan berkualitas. Berikut adalah beberapa praktik utama yang diterapkan:

Kebersihan dan Keamanan Makanan

KFC Merauke menerapkan standar kebersihan dan keamanan makanan yang ketat untuk melindungi kesehatan pelanggan dan memastikan kualitas produk. Proses ini melibatkan pelatihan rutin bagi staf mengenai prosedur sanitasi, penggunaan alat pelindung diri, serta pembersihan dan disinfeksi area dapur dan peralatan secara berkala. Selain itu, prosedur keamanan makanan seperti penyimpanan bahan baku pada suhu yang tepat dan penerapan prinsip FIFO (First In, First Out) untuk mengelola stok membantu menjaga kesegaran dan mencegah kontaminasi.

Manajemen Persediaan dan Pengendalian Kualitas

Praktik manajemen persediaan yang sehat di KFC Merauke melibatkan penggunaan sistem manajemen berbasis teknologi untuk memantau dan mengelola stok secara real-time. Prosedur ini memastikan bahwa bahan baku tersedia dalam jumlah yang tepat, mengurangi risiko pemborosan dan kelebihan stok. Selain itu, pengendalian kualitas dilakukan melalui inspeksi berkala dan audit persediaan untuk memastikan bahwa semua bahan baku dan produk akhir memenuhi standar kualitas KFC. Pelaporan yang akurat dan komunikasi efektif antara staf juga mendukung pengelolaan persediaan yang efisien.

Dengan menerapkan praktik-praktik ini, KFC Merauke dapat menjaga operasional restoran yang lancar, memberikan pengalaman pelanggan yang memuaskan, dan memastikan bahwa semua aspek dari proses penyajian makanan dilakukan dengan standar tinggi.

Identifikasi Masalah Pengendalian Internal Atas Persediaan Barang Dagang Pada KFC Merauke

Identifikasi masalah pengendalian internal atas persediaan barang dagang pada KFC Merauke dapat mencakup beberapa area kunci di mana risiko atau kelemahan mungkin terjadi. Berikut adalah beberapa masalah potensial yang perlu diperhatikan:

Ketidaksesuaian Catatan dan Stok Fisik

Salah satu masalah umum dalam pengendalian persediaan adalah ketidaksesuaian antara catatan sistem dan stok fisik. Hal ini bisa disebabkan oleh kesalahan pencatatan, penginputan data yang tidak akurat, atau kegagalan dalam melaporkan transaksi. Ketidaksesuaian ini dapat menyebabkan kekurangan atau kelebihan persediaan, yang berpotensi mengganggu operasi restoran dan meningkatkan biaya.

Kebocoran atau Pencurian Persediaan

Risiko kebocoran atau pencurian persediaan adalah masalah signifikan dalam pengendalian internal. Jika akses ke area penyimpanan tidak dikelola dengan baik atau jika pengawasan tidak memadai, ada kemungkinan barang dapat dicuri atau hilang. Prosedur keamanan yang tidak memadai, seperti kurangnya kamera pengawas atau pengawasan yang lemah, dapat memperburuk masalah ini.

Pengendalian Kualitas yang Tidak Konsisten

Pengendalian kualitas yang tidak konsisten dalam penerimaan, penyimpanan, dan penggunaan bahan baku dapat memengaruhi kualitas produk akhir dan kepuasan pelanggan. Jika prosedur inspeksi kualitas tidak diterapkan secara ketat atau tidak ada pelatihan yang memadai bagi staf, ini dapat menyebabkan bahan baku yang buruk digunakan dalam produk, mempengaruhi reputasi restoran.

Kurangnya Prosedur Audit Internal

Tanpa audit internal yang rutin dan menyeluruh, masalah dalam pengelolaan persediaan mungkin tidak terdeteksi. Audit internal penting untuk menilai efektivitas kontrol, mendeteksi kesalahan, dan mengidentifikasi potensi risiko. Kurangnya audit dapat menyebabkan masalah yang tidak tertangani, seperti penyelewengan atau ketidaksesuaian yang berlanjut.

Prosedur Pemesanan dan Penerimaan yang Tidak Efisien

Prosedur pemesanan dan penerimaan barang yang tidak efisien atau tidak sesuai dapat menyebabkan keterlambatan dalam pengisian stok atau kesalahan dalam jumlah yang diterima. Ini dapat berdampak pada operasional restoran, mengakibatkan kekurangan bahan baku atau kelebihan stok yang tidak perlu.

Pengelolaan Data yang Tidak Optimal

Pengelolaan data yang tidak optimal, termasuk pencatatan dan pelaporan yang tidak akurat, dapat menghambat kemampuan manajemen untuk membuat keputusan yang berdasarkan data yang

valid. Sistem informasi yang tidak diperbarui atau kesalahan dalam input data dapat memengaruhi akurasi laporan persediaan dan analisis kebutuhan.

Kurangnya Pelatihan Staf

Kurangnya pelatihan staf mengenai prosedur pengendalian internal dan pengelolaan persediaan dapat mengakibatkan kesalahan operasional atau kurangnya kepatuhan terhadap kebijakan yang ada. Staf yang tidak terlatih dengan baik mungkin tidak mengikuti prosedur dengan benar, meningkatkan risiko kesalahan dalam pengelolaan persediaan.

Dengan mengidentifikasi dan mengatasi masalah-masalah ini, KFC Merauke dapat meningkatkan sistem pengendalian internalnya, meminimalkan risiko, dan memastikan pengelolaan persediaan yang lebih efektif.

Rancangan Alternatif Pengendalian Internal Atas Persediaan Barang Dagang Pada KFC Merauke

Rancangan alternatif pengendalian internal atas persediaan barang dagang pada KFC Merauke dapat mencakup berbagai langkah strategis untuk mengatasi masalah yang diidentifikasi dan meningkatkan efisiensi serta keamanan dalam pengelolaan persediaan. Berikut adalah beberapa rancangan alternatif yang dapat dipertimbangkan:

Peningkatan Sistem Manajemen Persediaan

Implementasi Sistem ERP Terintegrasi: Mengadopsi sistem Enterprise Resource Planning (ERP) yang terintegrasi untuk memantau dan mengelola persediaan secara real-time. Sistem ini dapat mencakup fitur seperti pemantauan stok, pemesanan otomatis, dan pelaporan yang lebih akurat.

Automasi Proses: Mengintegrasikan teknologi seperti barcode atau RFID untuk melacak pergerakan barang dan memperbarui catatan persediaan secara otomatis, mengurangi kesalahan manusia dan meningkatkan akurasi data.

Peningkatan Prosedur Pengendalian Kualitas

Standar Inspeksi yang Ketat: Menetapkan prosedur inspeksi yang lebih ketat pada saat penerimaan barang dan selama penyimpanan untuk memastikan bahwa semua bahan baku memenuhi standar kualitas yang ditetapkan.

Pelatihan Staf: Memberikan pelatihan reguler kepada staf mengenai prosedur pengendalian kualitas dan cara menangani bahan baku dengan benar.

Penguatan Pengendalian Keamanan dan Pencegahan Kecurangan

Kontrol Akses yang Diperketat: Membatasi akses ke area penyimpanan persediaan hanya untuk staf yang berwenang dan menggunakan sistem kontrol akses seperti kartu ID atau kode keamanan.

Pemasangan Kamera Pengawas: Memasang kamera pengawas di area penyimpanan dan penerimaan barang

untuk memantau aktivitas dan mencegah pencurian atau kehilangan.

Pengadaan dan Penerimaan Barang yang Lebih Efisien

Proses Penerimaan yang Terstandarisasi: Menerapkan prosedur penerimaan yang terstandarisasi, termasuk pemeriksaan barang secara menyeluruh dan pencatatan yang akurat pada saat penerimaan.

Pemesanan Berbasis Data: Menggunakan data penjualan dan analisis tren untuk memprediksi kebutuhan persediaan secara lebih akurat dan membuat pemesanan yang lebih efisien.

Audit Internal dan Pelaporan Berkala

Audit Internal Rutin: Menetapkan jadwal audit internal yang rutin dan menyeluruh untuk menilai efektivitas kontrol persediaan, mengidentifikasi masalah, dan memastikan kepatuhan terhadap prosedur.

Laporan dan Analisis: Menghasilkan laporan berkala mengenai status persediaan, ketidaksesuaian, dan tren penggunaan untuk membantu manajemen dalam pengambilan keputusan yang berbasis data.

Peningkatan Proses Komunikasi

Komunikasi yang Efektif: Meningkatkan komunikasi antara staf gudang, dapur, dan manajemen untuk memastikan bahwa semua pihak terinformasi tentang perubahan dalam persediaan, kebutuhan bahan baku, dan masalah potensial.

Pelatihan Pengguna Sistem: Menyediakan pelatihan yang komprehensif kepada staf mengenai penggunaan sistem manajemen persediaan dan prosedur pengendalian internal.

Pengelolaan Data dan Analitik

Analisis Data: Menggunakan alat analitik untuk mengevaluasi data persediaan dan membuat keputusan berbasis data, seperti mengidentifikasi pola konsumsi dan memprediksi kebutuhan persediaan.

Pengelolaan Database yang Baik: Memastikan bahwa database persediaan selalu diperbarui dan dikelola dengan baik untuk menjaga akurasi dan integritas data.

Dengan menerapkan rancangan alternatif ini, KFC Merauke dapat memperkuat sistem pengendalian internalnya, meningkatkan efisiensi pengelolaan persediaan, serta mengurangi risiko kesalahan, pencurian, dan pemborosan.

P E N U T U P
Kesimpulan

KFC (Kentucky Fried Chicken) adalah jaringan restoran cepat saji yang terkenal dengan menu utamanya berupa ayam goreng. Responden yang bersangkutan di penelitian ini yaitu dengan Manajer Perusahaan, Wakil Manajer Perusahaan Bagian Gudang, Bagian Penjualan. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif yang berupa studi kasus di perusahaan dagang KFC Merauke.

Pengendalian interna di KFC sudah melakukan audit internal secara berkala untuk menilai efektivitas pengendalian internal dan mengidentifikasi potensi kelemahan dan melakukan identifikasi serta evaluasi risiko terkait dengan persediaan, dalam implementasi tindakan investigasi untuk mengurangi risiko tersebut.

Sistem pengendalian internal di KFC Merauke didukung oleh struktur organisasi yang jelas, di mana tanggung jawab untuk pengelolaan persediaan dibagi antara beberapa posisi kunci, termasuk manajer gudang, supervisor, dan staf operasional. Pembagian tugas yang jelas membantu memastikan bahwa setiap aspek dari pengendalian persediaan mendapatkan perhatian yang memadai.

Prosedur pengadaan barang dagang dilakukan dengan mengikuti standar yang telah ditetapkan, termasuk verifikasi kualitas dan kuantitas barang pada saat penerimaan. Proses ini juga mencakup pencatatan yang rinci untuk meminimalkan risiko kesalahan dan memastikan bahwa semua barang yang diterima tercatat dengan akurat dalam sistem inventaris.

KFC Merauke menggunakan sistem pencatatan yang terintegrasi dengan teknologi informasi untuk melacak persediaan secara real-time. Pelaporan dilakukan secara berkala untuk memberikan gambaran akurat tentang status persediaan dan mendeteksi potensi ketidaksesuaian atau kesalahan.

Prosedur pengendalian internal mencakup mekanisme untuk memantau penggunaan dan distribusi barang dagang dengan seksama. Implementasi sistem pengawasan yang ketat membantu memastikan bahwa barang digunakan sesuai dengan kebutuhan operasional dan mengurangi risiko penyalahgunaan atau kehilangan.

Langkah-langkah pencegahan kerusakan dan kehilangan telah diterapkan, termasuk pelatihan staf tentang penanganan barang yang tepat dan penggunaan sistem pelaporan kerusakan. Prosedur ini efektif dalam mengurangi dampak kerugian terhadap persediaan.

Audit internal dilakukan secara rutin untuk mengevaluasi kepatuhan terhadap prosedur pengendalian internal dan mengidentifikasi potensi area perbaikan. Hasil audit digunakan untuk meningkatkan efektivitas sistem pengendalian internal.

Teknologi informasi berperan penting dalam pengelolaan persediaan, dengan sistem yang memungkinkan pencatatan yang akurat dan pelaporan yang efisien. Sistem ini terbukti efektif dalam

meningkatkan akurasi data persediaan dan mempermudah pemantauan.

Saran

Berdasarkan hasil pembahasan kesimpulan yang diperoleh, maka perlu adanya saran yang berguna untuk KFC Merauke. Adapun saran untuk manajemen KFC Merauke:

Untuk mengurangi risiko kesalahan dan meningkatkan efisiensi, disarankan agar pelatihan staf tentang prosedur pengendalian persediaan diperbarui secara berkala. Ini termasuk pelatihan tentang penggunaan teknologi terbaru dan penanganan barang.

Pertimbangkan untuk memperbarui atau meningkatkan sistem teknologi informasi yang ada. Implementasi teknologi terbaru, seperti sistem manajemen persediaan berbasis cloud atau otomatisasi, dapat meningkatkan akurasi pencatatan dan efisiensi pengelolaan persediaan.

Meskipun audit internal sudah dilakukan, penguatan prosedur audit dengan frekuensi yang lebih tinggi dan pemeriksaan yang lebih mendalam dapat membantu mengidentifikasi masalah lebih awal dan memastikan kepatuhan terhadap prosedur.

Perbaiki sistem pelaporan untuk memastikan informasi yang lebih terperinci dan analitis. Penggunaan dashboard yang real-time dapat membantu dalam pemantauan persediaan secara lebih efisien dan responsif terhadap perubahan kebutuhan operasional.

Lakukan evaluasi berkala terhadap prosedur pengendalian persediaan untuk memastikan bahwa mereka tetap relevan dengan kebutuhan bisnis yang berubah. Penyesuaian prosedur dapat dilakukan berdasarkan hasil audit dan umpan balik dari staf.

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi untuk mengembangkan penelitian yang sama, sehingga di masa yang akan datang peneliti lain dapat melakukan penelitian tentang analisis sistem pengendalian internal atas pengelolaan persediaan barang dagang dalam upaya meningkatkan pengendalian internal atas pengelolaan persediaan barang dagang pada perusahaan lain.

Perlu dilakukannya kuantitas pemesanan yang ekonomis menggunakan metode EOQ untuk mengetahui berapa jumlah pemesanan barang yang tepat sehingga tidak tardji kielebihan stok atau kekurangan stok barang.

DAFTAR PUSTAKA

Anastasia Diana, Lilis Setiawati.(2011). Sistem Informasi Akuntansi, Perancangan, Prosedur dan Penerapan. Edisi 1. Yogyakarta: Andi Yogyakarta.

Auditing Standard Board. 1995. American Institute of Certified Public Accountants. Statements of Auditing Standards no. 78. New York: AICPA.

Fahmi, I. (2012). Manajemen Produksi dan Operasi. Alfabeta; Bandung

Hansen dan Mowen. (2005) Management Accounting Buku

2 Edisi ke 7. Jakarta: Salemba Empat.

Heizer dan Render. 2014. Manajemen Operasi. Jakarta: Salemba Empat

Hery. (2011). Teori Akuntansi. Cetakan 2. Jakarta : Kencana.

Institut Akuntan Publik Indonesia (IAPI). (2011). Standar Profesional Akuntan Publik. Jakarta: Salemba Empat.

Kieso, et. al., (2015), Akuntansi Keuangan Menengah Volume 1. Alih Bahasa: NiaPramita Sari, Muhammad Rifai. Jakarta: Salemba Empat.

Mulya, Hadri. 2010. Memahami Akuntansi Dasar Edisi 2 : Pendekatan Teknis Siklus Akuntansi. Jakarta: Mitra Wacana Media

Mulyadi, 2010.Sistemakuntansi, Edisi ke-3, Cetakan ke-5, Penerbit Salemba Empat , Jakarta.

Mulyadi. 2014. Sistem Akuntansi. Cetakan Keempat. Jakarta : Salemba Empat.

Petunjuk Penyusunan Skripsi. STIE-Saint Theresa. 2020

Sakkung & Sinuraya. 2011. Perbandngan Metode EOQ (Economic Order Quantity) dan JIT (Just in Time) Terhadap Efisiensi Biaya Persediaan dan Kinerja Non-Keuangan. Akurat Jurnal Ilmiah Akuntansi, No.5 tahun II.

Sodikin, Slamet Sugiri dan Bogat Agus Riyono 2012, Akuntansi Pengantar 1, Edisi 8, YKPN, Yogyakarta.

Sugiono, 2002. Metode Penelitian Administrasi RdD, Bandung: Alfabeta

Sugiyono. 2015. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung : ALFABETA.

Sugiyono. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif (2022). Bandung: ALFABETA

JURNAL MANAJEMEN & BISNIS

ISSN 2303 – 0313

Diterbitkan oleh: Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Saint Theresa, Merauke

Jl. Nusa Barong No.1 Merauke Papua Selatan 10130.Tel (0971) 33333501 Email: stie@saintheresa.ac.id