

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Restoran adalah suatu usaha yang menyediakan pelayanan jasa makanan dan minuman yang diperuntukan bagi masyarakat umum, yang mendatangkan keuntungan yang mana basis utamanya termasuk di dalamnya adalah penjualan makanan dan minuman kepada masyarakat umum. Secara umum restoran termasuk perusahaan jasa yang dapat didefinisikan sebagai entitas yang melakukan kegiatan usaha dengan memproses bahan baku hingga menjadi makanan siap saji (Sujatno, 2011).

Restoran juga bertujuan untuk menghasilkan laba optimal agar dapat mempertahankan kelangsungan operasional restoran, memajukan, serta mengembangkan usahanya ke tingkat yang lebih tinggi atau ke tingkat yang lebih baik. Pertumbuhan dan perkembangan pada suatu restoran ini yang semakin pesat baik pada sektor industri, keuangan, jasa maupun perdagangan mengakibatkan manajemen kesulitan dalam mengawasi dan menangani secara langsung seluruh aktivitas kegiatannya (Amanda, et al, 2015)

Hal inilah perlu adanya pengendalian internal yang baik dari semua elemen perusahaan. Tujuannya agar dapat lebih bersikap aktif dan produktif untuk menjawab semua permintaan konsumen, untuk memenuhi kebutuhan konsumen akan suatu produk maka peranan dalam pembelian bahan baku produksi harus cukup tersedia di gudang guna mendukung

proses produksi, yang nantinya akan berdampak juga pada peningkatan penjualan perusahaan (Romney, 2006)

Restoran selalu menjadwalkan pembelian bahan baku sebelum bahan baku di gudang habis. Sistem pengendalian pembelian bahan baku dalam restoran pun menjadi efektif dengan adanya pemisahan fungsi yang terkait, lengkapnya dokumen-dokumen pembelian, audit keuangan dan mencatat semua mutasi pergerakan bahan baku mulai dari pembelian, pemakaian dan persediaan akhir bahan baku (Grogoire, 2010)

Setiap terjadi transaksi pembelian, bagian produksi membuat permintaan bahan baku kepada bagian pembelian, bagian pembelian melakukan pemesanan bahan baku kepada *supplier*, *supplier* mengirimkan barang yang diterima oleh bagian dapur, bagian dapur melaporkan atas penerimaan barang kepada bagian akunting untuk dilakukan pencatatannya dan bagian *finance* untuk konfirmasi pembayaran saat terjadi penagihan dari *supplier*. *Supplier* akan mengirimkan pesanan bahan baku jika tidak ada masalah dalam pembayaran. Jika salah satu dari bagian tersebut terjadi penyimpangan atau ketidaksesuaian atas prosedur yang telah ditetapkan oleh perusahaan, secara otomatis mengakibatkan tersendatnya proses produksi yang akan berpengaruh pada kelancaran proses penjualan produksi (Mulyadi, 2016)

Demikian pula dengan makanan siap saji yang berada di wilayah Jl Kartini Bekasi seperti restoran RM Ibu Wati, restoran ini memproses bahan baku menjadi makanan siap saji. Dalam proses produksi pastinya akan membutuhkan bahan-bahan baku yang baik untuk menghasilkan hidangan sesuai dengan standar yang baik pula tentunya. Dalam pemilihan dan pembelian bahan-bahan baku yang diperlukan maka para *supplier* akan memberikan harga yang sangat bersaing antara yang satu dengan yang lainnya. Harga yang murah untuk mendapatkan bahan baku jangan dijadikan pertimbangan utama. Tak jarang kegagalan dari sesuatu aktivitas produksi dikarenakan

penggunaan bahan-bahan yang murah namun *grade* yang lebih rendah dari yang seharusnya. Akibatnya bisa merugikan tidak hanya bagi restoran RM Ibu Wati namun konsumen selaku pengguna langsung dapat merasakan dampaknya.

Dalam pengadaan persediaan bahan baku banyak pihak atau bagian-bagian yang terkait dalam suatu restoran. Ada bagian dapur, bagian pembelian, bagian akunting dan bagian keuangan. Masing-masing dari bagian ini memiliki peran dan fungsinya masing-masing untuk membantu ketersediaan bahan baku yang siap untuk diproses. Bagian pembelian ini memiliki fungsi serta peran untuk mencari dan mendapatkan harga yang paling sesuai untuk suatu bahan baku yang diperlukan, selain harga murah juga kualitas bahan baku yang bagus. Hubungan yang baik antara bagian pembelian dengan *supplier* sangat penting membantu kelancaran produksi.

Penerimaan barang yang tidak melalui proses pemeriksaan barang, lalai untuk mencatat permintaan, barang yang diterima tidak sesuai dengan pesanan, pemesanan tanpa adanya persetujuan, pembayaran tagihan bahan baku ke *supplier* sering tidak sesuai prosedur, dan semua kemungkinan kecurangan maupun kelalaian lainnya baik disengaja maupun tidak dengan maksud menguntungkan salah satu pihak tertentu yang dapat menyebabkan catatan persediaan berbeda dengan persediaan yang sebenarnya ada di gudang. Untuk itu diperlukan pemeriksaan persediaan secara periodik atas catatan persediaan dengan perhitungan yang sebenarnya.

Hal inilah diperlukan koordinasi yang baik dalam tiap-tiap bagian restoran. Koordinasi ini tidak hanya melalui komunikasi saja namun didukung pula dengan data yang tepat dan akurat. Artinya jumlah fisik barang yang ada di gudang harus sesuai dengan data yang tersimpan dan tercatat didalam pembukuan gudang ataupun bagian akunting. Sehingga informasi yang diperoleh adalah benar adanya. Bukan semata-mata

karena informasi yang absurd dapat menyebabkan saling lempar kesalahan atau tanggung jawab karena barang yang di pesan belum tersedia di gudang.

Persediaan sangat rentan terhadap kerusakan maupun pencurian. Seperti yang terjadi pada restoran RM Ibu Wati. Dalam proses pembelian bahan baku, sering kali terjadi kecurangan salah satunya adalah kecurangan yang dilakukan oleh karyawan dibagian pembelian yang melakukan korupsi terhadap pembelian bahan baku. Bagian pembelian melakukan manipulasi terhadap harga bahan baku dengan membuat harga sesuai dengan permintaannya, tentunya dengan kerjasama *supplier*. Harga yang ditulis di dalam kwitansi pembelanjaan bahan baku, harganya dinaikan tidak sesuai dengan harga pasar, dengan tujuan untuk menguntungkan diri sendiri. Pemilik usaha hampir sepenuhnya menyerahkan dan mempercayakan kegiatan usaha pada karyawan karena sebagian besar karyawan restoran merupakan saudara. Ada beberapa karyawan memanfaatkan kepercayaan tersebut untuk kepentingan pribadinya salah satunya melakukan manipulasi harga pembelian bahan baku.

Pengendalian Internal merupakan suatu teknik pengawasan yaitu pengawasan keseluruhan dari kegiatan operasional restoran, baik mengenai manajemennya, organisasinya maupun mengenai sistem atau cara-cara yang digunakan. Penerapan pengendalian internal sangat penting digunakan dalam restoran yaitu untuk mengarahkan kegiatan operasional restoran, mencegah penyalahgunaan sistem yang diterapkan, dan melindungi aktiva yang dimiliki restoran.

Penelitian yang terjadi di sebuah Restoran mengenai sistem pengendalian pembelian bahan baku dalam bidang usaha restoran yaitu pada Restoran RM Ibu Wati yang sering mengalami *sold out* dalam penjualan dikarenakan kehabisan *stock* bahan baku sehingga berakibat pada menurunnya pendapatan dan banyak komplain dari pelanggan karena menu yang di pesan tidak tersedia (detiknews, 08/06/2011)

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan di atas maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul **“EVALUASI PENGENDALIAN INTERNAL ATAS PEMBELIAN BAHAN BAKU PADA RM IBU WATI BEKASI”**

1.2 Identifikasi, Pembatasan dan Rumusan Masalah

1.2.1 Identifikasi Masalah

- a. Lemahnya pengendalian internal terhadap pembelian bahan bakupada Restoran RM Ibu Wati.
- b. Adanya kerjasama pribadi antara bagian pembelian dan *supplier* untuk melakukan manipulasi harga bahan bakupada Restoran RM Ibu Wati.
- c. Peluang untuk melakukan kecurangan cukup besar bagi karyawan Restoran RM Ibu Wati karena pemilik hampir sepenuhnya mempercayakan kegiatan usaha pada karyawan.

1.2.2 Pembatasan Masalah

Agar pembahasan dalam penelitian ini tidak menyimpang, maka peneliti membatasi penelitian ini hanya pada evaluasi Pengendalian Internal atas pembelian bahan baku. Penelitian hanya dilakukan pada Restoran RM Ibu Wati yang terletak di Jl. RA Kartini no 73, kota Bekasi, Jawa Barat 17114. Alasan dipilihnya Restoran RM didasarkan atas pertimbangan bahwa restoran ini memiliki data yang memadai dan banyak melakukan transaksi pembelian bahan baku dalam jumlah yang cukup besar.

1.2.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah dan pembatasan masalah yang telah dikemukakan diatas, maka permasalahan dalam penelitian ini dapat dirumuskan yaitu:

- a. Apakah pengendalian internal atas pembelian bahan baku yang telah diterapkan di restoran RM Ibu Wati sudah berjalan efektif?
- b. Apakah penerapan pengendalian internal dapat menjaga kontinuitas *stock* bahan baku?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dalam penelitian ini yaitu :

- a. Untuk mengevaluasi pengendalian internal atas pembelian bahan baku yang diterapkan di restoran RM Ibu Wati sudah berjalan dengan efektif.
- b. Untuk mengevaluasi penerapan pengendalian internal dapat menjaga kontinuitas stock bahan baku di Restoran RM Ibu Wati.

1.4 Kegunaan Penelitian

- a. Bagi penulis

Menambah pengetahuan, kemampuan dan wawancara khususnya dalam kaitannya dengan penerapan pengendalian internal terhadap pembelian bahan baku.

- b. Bagi perusahaan

Diharapkan dapat menjadi bahan masukan khususnya dalam kaitannya dengan penerapan pengendalian internal terhadap pembelian bahan baku.

c. Bagi pembaca

Diharapkan dapat menjadi refensi khususnya dalam kaitannya dengan kajian penerapan pengendalian internal terhadap pembelian bahan baku.

