

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan data dari hasil penelitian dan pembahasan dengan landasan teori-teori mengenai evaluasi penerapan pengendalian internal pembelian bahan baku pada Restoran Rumah Makan Ibu Wati, dapat disimpulkan sebagai berikut :

- a. Pengendalian internal atas pembelian bahan baku telah di terapkan pada Restoran Rumah Makan Ibu Wati secara efektif.
- b. Pengendalian internal dalam pembelian bahan baku telah berjalan sesuai dengan prosedur yang ditetapkan dan dapat menjaga kontinuitas stok sehingga proses produksi dapat berjalan dengan baik.
- c. Penerapan pengendalian internal pada Restoran Rumah Makan Ibu Wati pada prinsipnya cukup memadai namun masih memiliki kelemahan dalam pelaksanaannya, yaitu :
 - 1) Masih adanya proses produksi yang tidak terjadwal yang menyebabkan bagian pembelian tidak dapat meyiapkan bahan-bahan yang dibutuhkan dalam waktu yang singkat.
 - 2) Karyawan yang bekerja di restoran rumah makan Ibu Wati mayoritas masih kerabat sehingga menyebabkan kurangnya tanggung jawab dan kurang disiplin.
 - 3) Masih adanya komunikasi yang kurang antar bagian yang terkait.

5.2 Saran

Dari kelemahan-kelemahan tersebut di atas, dapat dikemukakan pesan-saran sebagai berikut :

- a. Proses produksi sebaiknya terjadwal secara sistematis sehingga bagian pembelian dapat membuat perencanaan untuk pembelian bahan baku.
- b. Sebaiknya menerima staf dan karyawan yang profesional, tidak terpaku hanya kepada anggota keluarga yang belum tentu memiliki kemampuan yang dibutuhkan.

Perlu adanya komunikasi antar bagian yang terkait sehingga bagian pembelian dapat memenuhi persediaan agar proses produksi tidak tertunda.

