TINJAUAN ATAS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU PADA MCDONALD'S KINGS PLAZA II BANDUNG

Nesiani Emansari

Universitas Komputer Indonesia

REVIEW OF RAW MATERIAL INVENTORY CONTROL AT MCDONALD'S KINGS PLAZA II BANDUNG

Abstrak

Penulis menemukan fenomena pada perusahaan McDonald's Kings Plaza II Bandung yaitu adanya komplain dari customer mengenai kurang lengkapnya produk yang harusnya tersedia untuk dijual karena persediaan bahan baku habis, sedangkan permintaan *customer* lebih banyak. Juga terkadang terjadi kesalahan pencatatan saat melakukan pengecekan persediaan bahan baku yang mungkin bisa menjadi penyebab terjadinya kekurangan bahan baku ini. Hal itulah yang menjadi salah satu masalah yang harus dicermati mengingat persaingan saat ini semakin kuat. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui prosedur pengendalian persediaan bahan baku dan dokumen-dokumen yang digunakan pada pengendalian persediaan bahan baku di McDonald. Metode yang digunakan adalah metode analisis deskriptif. Dalam hasilnya terdapat prosedur pengendalian yang tidak dijalankan dengan baik yaitu dalam prosedur penyimpanan dan penggunaan bahan baku juga ditemukan kesalahan-kesalahan pencatatan pada dokumen yang dapat menunjang proses pengendalian. Hasil penelitian ini dapat menjadi acuan untuk perbaikan *management inventory control* yang terdapat di perusahaan McDonald agar masalah serupa tidak terjadi dan untuk membuktikan kesinambungan dari teori yang sudah ada dengan yang terjadi di lapangan.

Kata Kunci : Pengendalian persediaan bahan baku, persediaan bahan baku

Abstract

The authors found a phenomenon on the company McDonald's Kings Plaza II Bandung is the complaints from customers regarding the products of incomplete should be available for sale as raw material inventory runs out, while the customer demand for more. Recording errors also occur when checking inventory of raw materials that might be the cause of the shortage of raw materials. That's the one issue that must be addressed when considering the competition is getting stronger. The purpose of this study was to determine the raw materials inventory control procedures and documents used in inventory control of raw materials in McDonald. The method used is descriptive analysis method. In the result there is a control procedure that does not run well, namely the storage procedures and the use of raw materials are also found errors in the recording of documents that can support the process control. The results of this study can be a reference for inventory control management improvements contained in the company so that similar problems are not McDonald occur and to prove the continuity of existing theories to what happens on the field.

Keywords: Inventory control of raw materials, raw materials inventory

I.Pendahuluan

1.1 Latar Belakang

Perusahaan merupakan salah satu sarana yang dapat menunjang program pemerintah di berbagai sektor perekonomian. Seiring dengan perkembangan dunia usaha yang semakin pesat ini akan membawa dampak persaingan perdagangan yang ketat, terutama pada perusahaan sejenis. Dengan demikian perusahaan dituntut bekerja lebih efisien supaya dapat tetap bertahan dalam bidangnya masing-masing.

Pengendalian merupakan suatu kontrol untuk mencapai tujuan perusahaan, pengendalian sangat dibutuhkan didalam aktifitas proses produksi perusahaan. Pengendalian tersebut yaitu pengendalian persediaan bahan baku dimana persediaan

bahan baku adalah komponen dari aktifitas proses produksi yang dilakukan oleh suatu perusahaan khususnya dalam perusahaan industri. Untuk mencapai tujuan dalam perusahaan industri diharuskan adanya suatu pengawasan atau kontrol yang dilakukan oleh pihak perusahaan dalam pengendalian persediaan bahan baku, dimana dengan adanya suatu pengawasan terhadap persediaan bahan baku maka perusahaan akan terhindar dari suatu masalah yaitu terjadinya kelebihan atau kekurangan persediaan bahan baku yang terdapat diperusahaan tersebut, kelebihan persediaan bahan baku dapat menimbulkan biaya persediaan yang besar dan kualitas bahan baku akan menurun bila disimpan dalam waktu yang lama, sedangkan kekurangan persediaan dapat mengakibatkan proses produksi akan terhenti sehingga tidak dapat menyelesaikan barang tepat pada waktunya.

Adapun fenomena yang terjadi di perusahaan McDonlad's Kings Plaza menurut *restaurant manager* yaitu adanya komplain dari customer mengenai kurang lengkapnya produk yang harusnya tersedia untuk dijual karena persediaan bahan baku habis, sedangkan permintaan *customer* lebih banyak. Juga terkadang terjadi kesalahan pencatatan saat melakukan pengecekan persediaan bahan baku yang mungkin bisa menjadi penyebab terjadinya kekurangan bahan baku ini. Hal itulah yang menjadi salah satu masalah yang harus dicermati mengingat persaingan saat ini semakin kuat.

1.1 Identifikasi Masalah

Sesuai dengan uraian yang dikemukakan dalam latar belakang, permasalahan yang terjadi diantaranya:

1. Adanya kekurangan persediaan bahan baku.
2. Adanya kesalahan pencatatan saat melakukan pengecekan persediaan bahan baku.

1.2 Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah yang telah dikemukakan di atas, penulis merumuskan beberapa masalah yang akan diteliti dan akan dibahas, yaitu sebagai berikut :

1. Bagaimana prosedur pengendalian bahan baku pada perusahaan McDonald's Kings Plaza II Bandung?
2. Dokumen apa saja yang digunakan dalam pengendalian persediaan bahan baku pada perusahaan McDonald's Kings Plaza II Bandung?

1.3 Maksud dan Tujuan Penelitian

1.3.1 Maksud Penelitian

Maksud dari penulis mengadakan penelitian ini adalah untuk memperoleh dan mengumpulkan data atau keterangan serta informasi yang berhubungan dengan permasalahan yang akan dibahas oleh penulis yaitu untuk mengetahui pengendalian persediaan bahan baku pada perusahaan McDonald's Kings Plaza II Bandung.

1.3.2 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui bagaimana prosedur pengendalian bahan baku pada perusahaan McDonald's Kings Plaza II Bandung.
2. Untuk mengetahui dokumen-dokumen yang digunakan dalam pengendalian persediaan bahan baku pada perusahaan McDonald's Kings Plaza II Bandung.

1.4 Lokasi dan Waktu Penelitian

1.4.1 Lokasi Penelitian

Penelitian ini penulis lakukan pada perusahaan yang bergerak di bidang restoran *fastfood* yaitu McDonald's Kings Plaza II Bandung, yang berada di Jl. Kepatihan No. 4-6 Bandung, telp. (022)4219792.

1.4.2 Waktu Penelitian

Adapun waktu pelaksanaan Tugas Akhir dilaksanakan pada bulan Maret sampai dengan bulan Juni 2013.

II.Tinjauan Pustaka

2.1 Pengendalian

Pengertian pengendalian menurut Nanang Fattah yang mengutip dari *Harold Koonts and cyrill O'denell* (2007:175) pengendalian adalah :

"Pengendalian adalah berhubungan dengan pembandingan kejadian-kejadian dengan rencana-rencana dan melakukan

tindakan-tindakan koreksi yang perlu terhadap kejadian-kejadian yang menyimpang dari rencana-rencana."

Sedangkan menurut William K. Carter (2009:6) yang dialih bahasakan oleh Krista pengendalian adalah :

"Pengendalian adalah usaha sistematis manajemen untuk mencapai tujuan"

Dari pengertian diatas maka dapat disimpulkan bahwa pengendalian adalah suatu usaha sistematis untuk mencapai tujuan dalam suatu perusahaan dengan rencana dan tindakan yang sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan.

2.2 Bahan Baku

Bahan baku merupakan bahan-bahan yang secara langsung digunakan dalam produksi untuk mewujudkan suatu macam produk jadi yang siap untuk dipasarkan, atau siap untuk diserahkan kepada pemesan.

Pengertian bahan baku menurut Mulyadi (2005:275) dalam bukunya "Akuntansi Biaya" mengemukakan pengertian bahan baku sebagai berikut :

"Bahan baku adalah bahan yang membentuk bagian menyeluruh dari produk jadi".

Dari pengertian bahan baku di atas dapat disimpulkan bahwa pengertian bahan baku adalah bahan utama dari suatu produk dan membentuk bagian menyeluruh dari produk jadi.

2.3 Persediaan Bahan Baku

Adapun pengertian persediaan bahan baku menurut Farah Margaret (2007:147) adalah:

"Persediaan Bahan Baku merupakan bahan baku atau bahan tambahaan yang dimiliki oleh perusahaan untuk digunakan dalam aktivitas proses produksi persediaan material menjadi komponen utama dari suatu produk."

Dan menurut Fredy Rangkuti (2007:425) persediaan bahan baku adalah:

"Persediaan bahan baku mempunyai kedudukan yang penting dalam perusahaan karena persediaan bahan baku sangat besar pengaruhnya terhadap kelancaran proses produksi."

Dari pengertian diatas maka dapat disimpulkan bahwa persediaan bahan baku adalah bahan baku yang digunakan untuk aktifitas proses produksi, karena persediaan bahan baku sangat besar pengaruhnya terhadap kelancaran proses produsi.

III.Objek dan Metode Penelitian

3.1 Objek Penelitian

Objek penelitian merupakan sesuatu yang bersifat inti dari problematika penelitian. Sesuatu hal yang menjadi intisari dari permasalahan dalam sebuah penelitian. Setiap peneliti harus mempelajari objek yang akan diteliti dan menentukan langkah-langkah penelitian agar penelitian yang dilakukan sesuai dengan yang diharapkan agar mendapatkan hasil yang sesuai dengan penulis lakukan.

Pengertian objek penelitian menurut Husein Umar (2008:303) menyatakan bahwa objek penelitian adalah:

"Objek penelitian menjelaskan tentang apa atau siapa yang menjadi objek penelitian juga dimana dan kapan penelitian dilakukan. Bisa juga ditambahkan hal-hal lain jika dianggap perlu"

Sedangkan menurut Supriati (2012:38)adalah sebagai berikut :

"Objek penelitian adalah variabel yang diteliti oleh peneliti ditempat penelitian dilakukan ."

Dari pengertian diatas maka dapat disimpulkan bahwa objek penelitian merupakan sasaran ilmiah untuk mendapatkan data dan mengetahui apa, siapa, kapan dan dimana penelitian tersebut dilakukan. Berdasarkan penjelasan diatas dalam penelitian ini yang menjadi objek penelitian adalah pengendalian persediaan bahan baku.

3.2 Metode Penelitian

Dalam melaksanakan penelitian, untuk memperoleh data dan fakta yang diperlukan berkaitan dengan tujuan dan judul yang diambil dalam tugas akhir ini, penulis menggunakan metode deskriptif.

Penulis mengumpulkan data dengan cara melihat secara langsung pada objek penelitian yang penulis ambil dalam hal ini pada Mc Donlad Kings Plaza II Bandung mengenai pengendalian persediaan bahan baku yang ada diperusahaan tersebut yang hasilnya ditarik kesimpulan oleh penulis kemudian dipaparkan dalam bentuk laporan penelitian secara lugas dan seperti apa adanya.

IV.Hasil Penelitian Dan Pembahasan

4.1 Hasil Penelitian

4.1.1 Prosedur Pengendalian Persediaan Bahan Baku McDonald's Kings Plaza II Bandung

Perusahaan Mcdonald's memiliki perusahan *supplier* bahan baku tersendiri yang bergerak dalam bidang distribusi yang menjamin kesinambungan ketersediaan produk-produk salah satunya pada perusahaan McDonald's. Supplier produk mentah McDonald's Indonesia adalah dari departemen lokal yang berada di Jakarta.

Perusahaan *supplier* ini bekerjasama dengan perusahan-perusahan lainnya yang tentu saja memiliki sertifikat halal seperti perusahaan *supplier* sayuran, ayam, daging, kemasan-kemasan produk dan lain lain.

Sistem persediaan yang diterapkan di McDonald terdiri dari *daily inventory, weekly inventory, mid month inventory dan end of month inventory*. Untuk sistem *daily inventory* diterapkan pada produk-produk penting saja. Sistem *weekly inventory* diterapkan pada produk food, misal beef patties dan ayam. Sedangkan untuk sistem *mid month* dan *end of month* diterapkan pada semua produk. Sistem pemesanan yang diterapkan pada McDonald's antara lain untuk produk kering dan beku adalah dengan sistem *weekly* dimana pemesanannya adalah 3 kali dalam seminggu. Untuk *daily product*, yaitu *fresh milk* dan ayam sistem pemesanannya adalah 2 hari sekali, sedangkan untuk sayur-sayuran sistem pemesanannya adalah 2 kali dalam satu minggu.

Pemesanan dilakukan oleh *store manager* dan dibantu oleh *assistant manager* dan dilakukan ketika dianggap stock bahan baku di tempat penyimpanan atau gudang sudah tidak mencukupi untuk kebutuhan berlangsungnya semua kegiatan restoran.

Berdasarkan sistemasi yang telah ditetapkan oleh Perusahaan McDonald mengenai pengendalian persediaan bahan baku adalah sebagai berikut :

1. Pemesanan bahan baku kepada perusahaan *supplier*
   Dibawah ini merupakan langkah-langkah dalam pemesanan bahan baku pada perusahaan McDonald:
   a. Setiap *restaurant manager* melakukan perhitungan terlebih dahulu sebelum melakukan *ordering* (pemesanan). Perhitungan tersebut menjadi salah satu prosedur tetap dalam pemesanan bahan baku. Perhitungan dilakukan dengan tujuan tidak terjadi kekurangan ataupun kelebihan bahan baku. Untuk itu setiap *restaurant manager* dibekali ilmu tentang perhitungan ini, hanya saja keberhasilan terpenuhinya kebutuhan bahan baku tidak sepenuhnya berasal dari perhitungan, seorang *restaurant manager* juga harus memiliki perkiraan-perkiraan tersendiri akan apa yang akan terjadi di selanjutnya agar kebutuhan bahan baku dapat terpenuhi sepenuhnya. Dibawah ini merupakan salah satu rumus utama menentukan berapa banyak pesanan:
   b. *Restaurant manager* selanjutnya mengisi *ordering report* . Sistem pemesanan pada perusahaan ini bersifat online , jadi setelah pengisian *ordering report* selesai data tersebut akan langsung dikirim kepada perusahaan *supplier* secara online. *Ordering report* berisi tentang tabel pemesanan semua bahan baku disertai dengan jumlah dan perhitungannya. Setalah itu dilakukan *print out order diary form*. Sehingga tidak terdapat transaksi manual dalam pemesanan pada perusahaan ini.
   c. *Assistant manager* menjadwalkan karyawan untuk menerima delivery.
2. Penerimaan Bahan Baku
   Pada saat menerima kedatangan persediaa bahan baku *restaurant manager* tidak begitu saja menerima semua bahan baku yang datang. Terdapat prosedur dalam mengontrol tingkat kemanan *food safety* saat terima *delivery.*
   a. Mengecek temperatur produk, jika terdapat produk yang bersuhu dibawah atau diatas suhu normal maka produk tidak dapat diterima dan dikembalikan lagi.

b. Memeriksa kondisi kardus, jika terdapat kardus atau kemasan yang rusak maka produkpun tidak dapat diterima dan dikembalikan lagi,
c. Memeriksa tanggal kadaluarsa, jika terdapat bahan baku yang sudah kadarluarsa maka produk ditolak untuk diterima.
d. Menghitung jumlah semua bahan baku yang dapat diterima dan lulus dari pengujian food safety dan hitung jumlah kekurangan pengiriman.
e. Laporan perhitungan jumlah bahan baku yang diterima dan ditolak diterima dilaporkan ke perusahaan *supplier* untuk diproses kembali bahan baku yang rusak dengan mencatat setiap produk, jumlah yang ditolak beserta penjelasan penolakan.
f. Bahan baku yang telah diterima dimasukkan pada setiap ruang penyimpanan.

3. Pengaturan dan Penyimpanan

Memasukan bahan baku pada tempat penyimpanan yang sesuai dengan jenis bahan baku tersebut dan diatur peletakannya agar bahan baku dapat berputar dengan lancar saat penyimpanan dan pengambilannya dan metode FIFO (*First In First Out)* dapat berjalan dengan baik juga mengurangi resiko persediaan rusak dan mudah dicuri.

Terdapat beberapa ruang tempat penyimpanan persediaan bahan baku pada perusahaan McDonald ini, diantaranya:

a. *Freezer*

Tempat ini mempunyai suhu dibawah 0^o Celcius. Bahan baku yang disimpan dalam *freezer* seperti ayam, *beef patty, hash brown, margarine, chicken burger patty, chicken nuggets, filet o fish, chicken sausage* dan lain-lain.

b. *Chiller*

Tempat penyimpanan ini mempunyai suhu 0^o - 4.4^o Celcius. Bahan baku yang , *cheese slice, cheese chedar, chicken wrap saus* dan lain-lain.

c. *Dry Storage*

Tempat penyimpanan ini mempunyai suhu setara dengan suhu ruangan. Terdapat dua jenis bahan baku yang disimpan dalam *dry storage* ini yaitu *Dry Food* dan *Dry Paper*. Bahan baku yang dikategorikan kedalam *Dry Food* ini seperti beras, *mineral water, cake cones, ketchup sachet,* berbagai macam *topping ice cream, salt, black paper* dan lain-lain. Sedangkan bahan baku yang dikategorikan sebahan *Dry Paper* ini seperti berbagai bentuk dan ukuran kemasan minuman (gelas dan tutupnya), sendok, garpu, berbagai ukuran kemasan kentang, berbagai macam *traymate* dan lain-lain.

4. Penggunaan Bahan Baku
   a. Menggunakan metode *FIFO (First In First Out).* Setiap barang yang datang terlebih dahulu untuk digunakan terlebih dahulu juga karena produk memiliki tanggal kadaluarsanya.
   b. Menggunakan bahan baku sesuai aturan pemakaian. Tidak diperbolehkan mengurangi atau melebihkan penggunaan bahan baku dalam pembuatan sebuah produk penjualan.
   c. Setiap seminggu sekali dilakukan pengecekkan terhadap jumlah bahan baku yang tersisa, dan jika terjadi kekurangan *stock* dilakukan pelaporan.

4.1.2 Dokumen - Dokumen Dalam Pengendalian Persediaan Bahan Baku McDonald's Kings Plaza II Bandung

Dalam pelaksanaan pengendalian persediaan bahan baku pada perusahaan McDonald ini, terdapat beberapa dokumen yang diperlukan, diantaranya:

1. *Ordering report*
   Ordering report merupakan laporan pemesanan yang dibutuhkan pada saat prosedur pemesanan bahan baku pada perusahaan *supplier*. *Ordering report* ini berisi tabel berbagai keterangan bahan baku lengkap dengan jumlah yang dibutuhkan dan perhitungannya.
2. *Order diary form*
   Order diary form merupakan formulir yang dihasilkan setelah mengisi *ordering*

report. *Order diary form* ini berisi bahan baku apa saja yang akan dipesan beserta jumlah keseluruhannya juga tanggal permintaan pengirimannya.

3. *Quality Assurance report*
   Quality Assurance report merupakan laporan tentang pengujian bahan baku yang baru diterima dari pihak *store*. Setelah dilakukan pengujian jumlah,kualitas dan suhu bahan baku yang datang dilanjutkan dengan pembuatan *quality assurance report* ini.
4. *Ecosima Review Questionnare*
   Ecosima Review Questionnare adalah formulir pertanyaan tentang status bahan baku di tempat penyimpanan. *Restaurant manager* memberikan *ecosima review questionner* ini kepada staf yang biasanya membantu melakukan pengecekkan persediaan bahan baku dalam gudang. *Questionner* ini berisikan tentang informasi kelebihan baku atau kekurangan bahan baku dalam gudang, kondisi bahan baku selama penyimpanan dan lain-lain yang berkaitan dengan penyimpanan bahan baku.

4.2 Pembahasan

4.2.1 Prosedur Pengendalian Persediaan Bahan Baku McDonald's Kings Plaza II Bandung

Prosedur pengendalian persediaan bahan baku pada McDonlad's Kings Plaza ini sebagian sudah sesuai dengan teori yang ada yaitu teori yang dinyatakan oleh William K. Carter (2009:322) tentang pengendalian persediaan yang efektif yang bisa dilihat pada bab II. Hanya saja dalam penyimpanan dan penggunaan bahan baku belum terlaksana dengan baik.

Pada saat prosedur penyimpanan bahan baku yang baru terima di gudang kadang kala terjadi kesalahan penyimpanan atau penyimpanan bahan baku tidak rapi yang menyebabkan bahan baku cepat rusak dan sistem *FIFO (First In First Out)* terkadang tidak terlaksanakan dengan baik. Bahan baku yang sudah lama berada dalam gudang tergeser dengan bahan baku yang baru datang sehingga dalam penggunaan bahan baku, para *crew* mengambil bahan yang baru datang sedangkan bahan baku yang sudah lama menjadi tidak terpakai dan melalui masa *expired*. Bahan baku yang sudah melalui masa expired akan langsung dibuang dan dicatat untuk kembali dipesan kepada pihak *supplier*.

Pengikutsertaan berbagai pihak dalam pengendalian persediaan bahan baku ini sudah cukup baik seperti koordinasi *restaurant manger* dengan para *assistent manager* juga *shift manager* dengan *para crew* karena dalam mengendalikan suatu sistem diperlukan kontribusi beberapa pihak yang melakukan tugas sesuai dengan koridor nya.

Dalam langkah melakukan perhitungan pemesanan bahan baku, *restaurant manager* harus benar-benar teliti dan mempunyai perkiraan yang tepat akan bahan baku yang akan dipesan untuk memenuhi kebutuhan restoran di waktu kedepan. Perkiraan yang tidak tepat ini lah yang dapat menjadi salah satu kendala atau penyebab terjadinya kekurangan atau pun kelebihan bahan baku yang dipesan yang mengakibatkan terjadinya kekurangan produk yang dapat dijual perusahaan karena secara tidak langsung ini akan berpengaruh pada laba restoran.

Karena perusahaan ini berkaitan dengan proses produksi produk makanan sehingga terdapat prosedur-prosedur dalam pembuatannya termasuk takaran dalam penggunaan bahan baku untuk menghasilkan suatu produk makanan. Kelebihan dalam penggunaan bahan baku saat memproduksi sebuah produk makanan juga dapat mengakibatkan cepat berkurangnya persediaan bahan baku yang terdapat di gudang . Keadaan ini lah yang mengakibatkan terjadinya kekurangan bahan baku.

4.2.2 Dokumen - Dokumen Dalam Pengendalian Persediaan Bahan Baku McDonald's Kings Plaza II Bandung

Metode pencatatan pada perusahaan McDonald belum sepenuhnya mengikuti teori yang ada yaitu teori yang dikemukakan oleh Mulyadi (2007:556) dalam hal kartu persediaan. Perusahaan tidak menggunakan kartu persediaan dalam pengendalian persediaan bahan baku ini tetapi mereka lebih membuat laporan yang dibuat dalam kurun waktu tertentu sehingga tidak dapat terpantau jumlah persediaan bahan baku digudang.

Seperti halnya saat *restaurant manager* ingin melakukan pemesanan persediaan bahan baku kepada perusahaan *supplier, restaurant manager* terlebih dahulu menggunakan dokumen *ordering report* yang nantinya akan menghasilkan *order diary form.*

Setelah dokumen *ordering report* dikirimkan kepada perusahaan *supplier* secara *online* maka secara tidak langsung semua permintaan pengiriman persediaan bahan baku sudah dinyatakan berhasil.

Sebagian besar cabang McDonald melakukan penerimaan kedatangan pasokan bahan baku di hari Selasa dan Jumat. Pada saat kedatangan pasokan bahan baku diperlukan lah sebuah dokumen *Quality Assurance Report* untuk menguji kualitas dari setiap bahan baku yang datang. Dari pihak *supplier* pun akan memberikan lembar keterangan yang berisi informasi tingkat suhu *storage* mereka.

Jika terdapat bahan baku yang ditolak maka dibutuhkan juga pengisian lembar terakhir pada *Quality Assurance Report* yang berisi tentang keterangan nama produk yang ditolak, tangga kadaluarsanya, *batch number* (No.Produk), jumlah yang ditolak dan penjelasan penolakkan produk. Informasi ini akan dikirmkan kepada pihak *supplier* untuk diproses pemesanan kembali.

Setelah penerimaan kedatangan pasokan bahan baku, *restaurant manager* mengkoordinasikan para *crew* nya untuk memasukkan seluruh persediaan kedalam ruang tempat penyimpanannya masing-masing sesuai dengan jenis dan kriteria bahan baku tersebut.

Setiap seminggu atau beberapa waktu sekali *restaurant manager* akan memberikan *ecosima review questionner* kepada *manager* yang biasa ditugaskan untuk membantu dalam pengorderan persediaan barang. Dalam *ecosima report* ini akan terlihat oleh seorang *restaurant manager* bagaimana pengendalian persediaan bahan baku khususnya dalam tahap penyimpanan terlihat baik atau tidaknya. Terkadang sering terjadi kesalahan pencatatan yang mengakibatkan terjadinya perbedaan antara jumlah persediaan bahan baku yang terdapat digudang dengan laporannya. Hasil dari *ecosima report* yang tidak baik ini yang tentu saja menjadi salah satu faktor terbesar terjadinya kekurangan atau kelebihan pasokan persediaan bahan baku karena dari laporan ini lah awal dari pemesanan dilakukan.

V.Kesimpulan dan Saran

5.1 Kesimpulan

1. Prosedur pengendalian persediaan bahan baku pada perusahaan McDonald's Kings Plaza II Bandung dilakukan berdasarkan *Inventory Management System Map* yang telah ditentukan pada seluruh cabang McDonald di Indonesia. Terdiri 4 tahapan dalam prosedur pengendalian persediaan bahan baku yaitu tahap pemesanan bahan baku kepada supplier, tahap penerimaan bahan baku, tahap pengaturan dan penyimpanan dan tahap penggunaan bahan baku. Dalam tahap pemesanan bahan baku kepada supplier, seorang manager melakukan perhitungan dan perkiraan terlebih dahulu kebutuhan persediaan bahan baku perusahaan di waktu yang akan mendatang. Perkiraan yang tidak tepat ini lah yang dapat menjadi salah satu kendala atau penyebab terjadinya kekurangan bahan baku yang dipesan yang mengakibatkan terjadinya kekurangan produk yang dapat dijual perusahaan. Selain itu, perusahaan menggunakan sistem FIFO (*First In First Out)* dalam pengendalian persediaan bahan baku. Tetapi terkadang sistem tersebut tidak berjalan semestinya karena ditemukan pengambilan bahan baku yang tidak teratur sehingga pasokan persediaan lama melewati masa *expired* dan hal ini juga yang menyebabkan terjadinya kekurangan persediaan bahan baku.
2. Dokumen-dokumen yang digunakan dalam pengendalian persediaan bahan baku pada McDonald's Kings Plaza II Bandung diantaranya adalah *ordering report, order diary form, Quality Assurance report* dan *Ecosima Review Questionnare.* Kesalahan pencatatan dalam dokumen-dokumen tersebut yang terkadang terjadi pada perusahaan McDonald dan hal ini lah yang dapat menjadi salah satu faktor kurangnya persediaan bahan baku pada perusahaan.

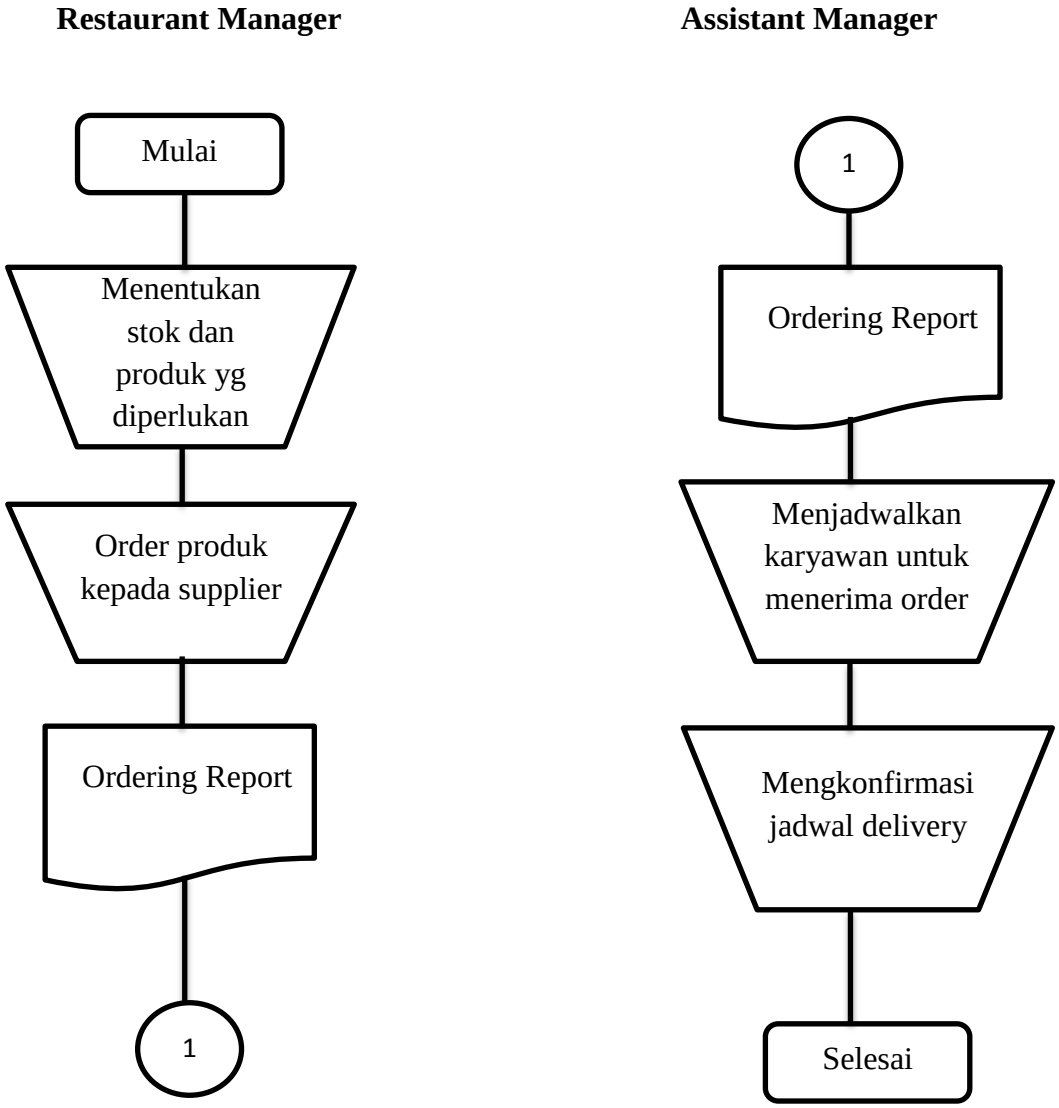
5.2 Saran

. 1. Perusahaan perlu meningkatkan *Inventory Management System* yang ada pada McDonald agar pengendalian persediaan

bahan baku dapat terkendalikan dengan lebih baik terlebih dalam prosedur penyimpanan dan penggunaan bahan baku. Diharapkan perusahaan membuat peta penempatan barang dan lebih mengatur penyimpanan barang sesuai tanggal pengiriman agar tidak terjadi kesalahan pengambilan bahan baku dan sistem FIFO daapt berjalan dengan baik juga dalam memperkirakan persediaan bahan baku yang dibutuhkan di waktu yang akan datang, restaurant manager benar-benar dapat memperhitungkan dengan baik dan benar terlebih dalam menghitung keadaan-keadaan yang tidak terduga seperti terjadinya *big order* yang bisa datang sewaktu-waktu.

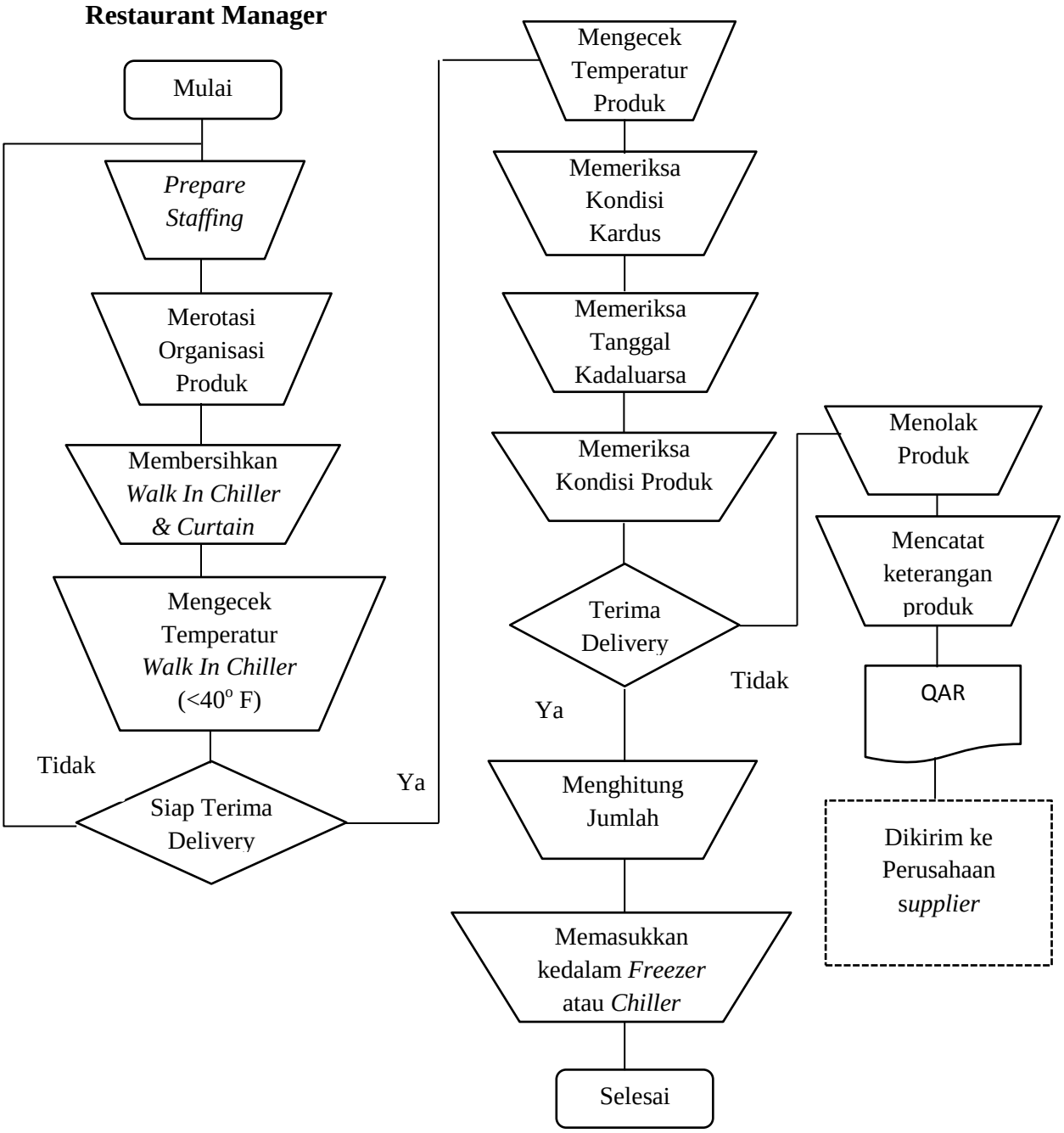
2. Dalam tahap pembuatan *ordering report, order diary form, Quality Assurance report* dan *Ecosima Review Questionnare* harus lebih diperhatikan, diperlukan melibatkan beberapa pihak dalam pengecekan untuk mengurangi resiko kesalahan pencatatan atau perhitungan dan diharapkan koordinasi antara beberapa pihak dapat terjaga dengan baik agar pencatatan dokumen-dokumen dalam pengendalian persediaan bahan baku pada perusahaan Mcdonald.

Flowchart Pemesanan Bahan Baku Pada Perusahaan McDonald



Gambar 4.3
Flowchart Pemesanan Bahan Baku Pada Perusahaan McDonald

Flowchart Penerimaan Bahan Baku Pada Perusahaan Mcdonald



Gambar 4.4
Flowchart Penerimaan Bahan Baku Pada Perusahaan Mcdonald

VI.Daftar Pustaka

Sumber Buku

Carter, W.K. (2009). *Akuntansi Biaya "Cost Accounting".* Jakarta : Salemba Empat.

Eddy, Herjanto. (2007). *Manajemen Operasi*. Jakarta: Grasindo

Ely, S., & Sri, D.A. (2009). *Akuntansi Keuangan*. Yogyakarta : Graha Ilmu.

Farah, M. (2007). *Teory dan Aplikasi Manajemen Keuangan.* Jakarta: Grasindo.

Fredy, Rangkuti. (2007). *Business Plan*. Jakarta: Gramedia.

Hall, J.A. (2007). *Accounting Information System*. Jakarta : Salemba Empat

Husein, U. (2008). *Metode Penelitian Untuk Skripsi Dan Tesis Bisnis* . Jakarta : Rajawali Pers.

Mulyadi. (2009*). Akuntansi Biaya.* Yogyakarta: Aditia Media.

Nanang, Fatah. (2007). *landasan manajemen pendidikan* . Bandung : Remaja Rosdakarya.

Sugiyono (2008). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Jakarta : Alfabeta.

Suharsimi, A. (2010*). Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta : Rineka Cipta.

Supriati. (2012). *Metode Penelitian*. Bandung : Labkat Press UNIKOM