

# **Pemeriksaan Operasional Pada Pengelolaan Persediaan Untuk Meningkatkan Efektivitas Dan Efisiensi (Studi Kasus pada Restoran Bebek Buma)**

Vikis<sup>1)</sup>

vikismaharani@gmail.com

Endarwati<sup>2)</sup>

ndear.wati@gmail.com

<sup>1)2)</sup>Universitas Cokroaminoto Yogyakarta

## **ABSTRAK**

Dunia bisnis saat ini sangatlah bertumbuh dan berkembang dengan cepat ditambah dengan kebutuhan manusia yang semakin meningkat. Setiap perusahaan harus berlomba-lomba untuk bersaing menghasilkan produk yang sesuai keinginan konsumen dengan harga yang terjangkau serta kompetitif terutama bagi perusahaan yang bergerak dibidang kuliner. Agar dapat bersaing, perusahaan harus dapat mengelola kegiatan operasionalnya dengan baik. Salah satu cara agar dapat beroperasi dengan lebih baik adalah dengan melakukan pemeriksaan operasional pada pengelolaan persediaan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui prosedur pengelolaan dan pengawasan persediaan, faktor penyebab pengelolaan persediaan bahan baku dan pemeriksaan operasional terhadap peningkatan efisiensi dan efektivitas dalam pengelolaan dan pengawasan persediaan di restoran Bebek Buma. Pengelolaan dan pengawasan persediaan bahan baku sangat besar pengaruhnya bagi restoran terutama dalam mengefisiensikan persediaan bahan baku agar tidak terjadi kelebihan atau kekurangan bahan baku. Jenis penelitian ini adalah kualitatif dengan metode deskriptif. Proses penelitian ini dilaksanakan dengan wawancara 5 orang karyawan, 1 orang ketua divisi dan 4 orang karyawan sebagai *crew* atau disebut juga tim dapur. Subjek dalam penelitian ini adalah pemeriksaan persediaan bahan baku pada restaurant Bebek Buma. Hasil penelitian ini mengemukakan bahwa pengelolaan persediaan di restaurant Bebek Buma sudah cukup baik, akan tetapi pengawasan persediaan bahan baku belum terlaksana secara efektif karena kurang diperketatnya dalam pemeriksaan persediaan dengan SOP yang telah ditetapkan oleh manajemen Bebek Buma.

Kata kunci: Pemeriksaan Operasional, Pengelolaan, Persediaan, Efektivitas, Efisiensi

## PENDAHULUAN

Dunia bisnis saat ini sangatlah bertumbuh dan berkembang dengan cepat ditambah dengan kebutuhan manusia yang semakin meningkat. Setiap perusahaan harus berlomba-lomba untuk bersaing menghasilkan produk yang sesuai keinginan konsumen dengan harga yang terjangkau serta kompetitif. Perusahaan dituntut untuk dapat memenuhi kebutuhan konsumen dan memberikan pelayanan yang memuaskan sehingga dapat memberikan nilai tambah bagi konsumen. Selain itu juga, perusahaan harus memiliki keunggulan kompetitif untuk mempertahankan posisinya di tengah persaingan yang ketat saat ini, terutama bagi perusahaan yang bergerak dibidang kuliner. Agar dapat bersaing, perusahaan harus dapat mengelola kegiatan operasionalnya dengan baik. Salah satu cara agar dapat beroperasi dengan lebih baik adalah dengan melakukan pemeriksaan operasional pada pengelolaan persediaan.

Menurut Kurniadi, A (2019), audit atau pemeriksaan dalam arti luas bermakna evaluasi terhadap suatu organisasi, sistem, proses, atau produk. Audit dilaksanakan oleh pihak yang kompeten, objektif, dan tidak memihak, yang disebut auditor. Tujuan diadakannya audit adalah untuk melakukan verifikasi bahwa subjek dari audit telah diselesaikan atau berjalan sesuai dengan standar, regulasi, dan praktik yang telah disetujui dan diterima. Menurut Priyo (2018), audit adalah sebuah proses sistematis untuk secara objektif mendapatkan dan mengevaluasi bukti mengenai pernyataan perihal tindakan dan transaksi bernilai ekonomi, untuk memastikan tingkat kesesuaian antara pernyataan tersebut dengan kriteria yang telah ditetapkan, serta mengkomunikasikan hasil-hasilnya pada para pemakai yang berkepentingan.

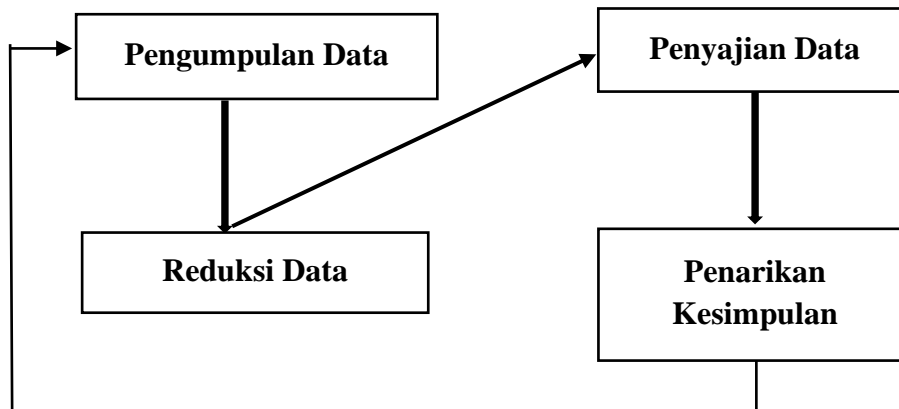
Sedangkan pengelolaan persediaan merupakan aset paling penting dalam perusahaan. Umumnya, persediaan merupakan aktiva dengan jumlah paling banyak dan transaksi yang berkaitan dengan persediaan merupakan transaksi yang paling sering terjadi. Namun, persediaan memerlukan pengelolaan yang tepat dalam hal pemesanan atau pembeliannya, tepat disini berkenaan dengan tepat secara jumlah dan tepat secara waktu. Pengelolaan persediaan merupakan hal yang sangat berharga bagi setiap perusahaan. Memahami apa yang kita miliki, dimana diletakkannya, dan kapan persediaan akan masuk dan keluar dapat membantu mengurangi biaya, mempercepat kebutuhan, dan menghindari *fraud*. Pengelolaan persediaan juga penting dalam menjaga jumlah persediaan yang tepat dalam gudang. Kita tidak ingin kehilangan penjualan karena tidak memiliki persediaan yang cukup untuk memenuhi suatu pesanan.

Permasalahan persediaan yang terjadi secara terus menerus akan mengakibatkan konsumen berpindah kepada pemasok lainnya. Ketika memiliki kendala atas persediaan kita, kita dapat menyediakan pelayanan konsumen dengan lebih baik. Dengan pengendalian persediaan juga kita dapat mengetahui dengan lebih baik pemahaman secara nyata atas barang mana yang menguntungkan maupun yang tidak menguntungkan. Kita juga tentu tidak ingin adanya kelebihan persediaan yang mengambil tempat di gudang tanpa ada tujuan (pemborosan). Terlalu banyak persediaan dapat mengakibatkan kerugian, bisa karena masa berlaku persediaan tersebut sudah kadaluarsa, persediaan tersebut rusak, atau sudah tidak musimnya lagi (*out of season*).

Agar pengelolaan persediaan perusahaan dapat berjalan menjadi lebih baik maka diperlukan pemeriksaan operasional, karena pemeriksaan operasional dapat membantu perusahaan untuk menyelesaikan masalah-masalah pada kegiatan operasi yang ada. Pemeriksaan operasional sangatlah dibutuhkan untuk dapat menilai pengelolaan persediaan

perusahaan, apakah telah dilakukan secara efektif dan efisien. Apabila hasil rekomendasi dari pemeriksaan operasional terhadap pengelolaan persediaan telah diterapkan dengan baik, maka dapat memberikan nilai tambah bagi perusahaan dan membuat perusahaan dapat bertahan dalam persaingan bisnis

### Kerangka Pikir



### METODE

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan pendekatan kualitatif dengan menggunakan jenis penelitian Studi Kasus. Penelitian kualitatif adalah metode riset yang sifatnya memberikan penjelasan dengan menggunakan analisis. Pada pelaksanaannya, metode ini bersifat subjektif dimana proses penelitian lebih diperlihatkan dan cenderung lebih fokus pada landasan teori. Utami, dkk (2020) Penelitian kualitatif dilakukan pada kondisi alamiah dan bersifat penemuan. Dalam penelitian kualitatif, peneliti adalah instrumen kunci. Oleh karena itu, peneliti harus memiliki bekal teori dan wawasan yang luas jadi biasa bertanya, menganalisis, dan mengonstruksi obyek yang diteliti menjadi lebih jelas. Peneliti ini lebih menekankan pada makna dan terkait nilai. Penelitian kualitatif digunakan jika masalah belum jelas. Untuk mengetahui makna yang tersembunyi, untuk memahami interaksi sosial, untuk mengembangkan teori, untuk memastikan kebenaran data, dan meneliti sejarah perkembangan. Sumber data penelitian, data yang dimaksud dalam penelitian ini dapat berupa catatan lapangan yang diperoleh dari observasi nonpartisipan dan transkrip hasil wawancara. Data yang berupa catatan lapangan adalah catatan yang dibuat ketika peneliti melakukan observasi nonpartisipan pada saat melaksanakan tatatertib. Data yang berupa transkrip wawancara diperoleh dari sumber yang sudah ditentukan sebelumnya

### Pengumpulan Data

Adapun teknik pengumpulan data dalam penelitian kualitatif adalah sebagai berikut:

#### 1. Observasi

Menurut Umar Sidiq dan Moh. Miftachul Choiri (2019), observasi adalah sebuah kegiatan yang terencana dan terfokus untuk melihat dan mencatat serangkaian perilaku ataupun jalannya sebuah sistem yang memiliki tujuan tertentu, serta mengungkap apa yang ada di balik munculnya perilaku dan landasan suatu sistem tersebut.

Observasi ini dilakukan oleh peneliti untuk mengoptimalkan data mengenai Pemeriksaan Operasional Pada Pengelolaan Persediaan yang ada di Restoran Bebek Buma tersebut. Observasi ini ditujukan pada tempat restorannya langsung serta mengamati dari segala hal yang berkaitan dengan pengelolaan persediaan bahannya, agar dapat menjawab segala pertanyaan-pertanyaan atau permasalahan yang peneliti angkat pada penelitian ini.

## 2. Wawancara

Menurut Umar Sidiq dan Moh. Miftachul Choiri (2019), wawancara merupakan suatu interaksi yang di dalamnya terdapat pertukaran/sharing aturan, tanggung jawab, perasaan, kepercayaan, motif, dan informasi. Wawancara bukanlah suatu kegiatan di mana satu orang hanya bertugas untuk melakukan/memulai pembicaraan sementara yang lain hanya mendengarkan. Definisi menurut Stewart & Cash di atas memiliki cakupan yang lebih luas. Mereka menyebutkan bahwa wawancara sesungguhnya adalah forum interaksi yang sangat dimungkinkan terjadinya pertukaran informasi antara interviewer dan interview.

Adapun wawancara yang akan dilakukan oleh peneliti pada penelitian ini terhadap beberapa karyawan serta admin di restoran Bebek Buma tersebut, Khususnya bagi restorannya. Untuk mengetahui bagaimana cara pengelolaannya seperti apa dan sudah berjalan dengan baik atau tidak.

## 3. Dokumentasi

Menurut Khairawati dan Andina Nurul Wahidah (2019:85), dokumentasi adalah tehnik pengumpulan data yang diperoleh dengan cara melihat atau menganalisis dokumen-dokumen yang ada. Dokumentasi merupakan salah satu cara untuk mendapatkan gambaran dari sudut pandang subjek melalui media tertulis, foto-foto atau berbagai bentuk dokumen lainnya.

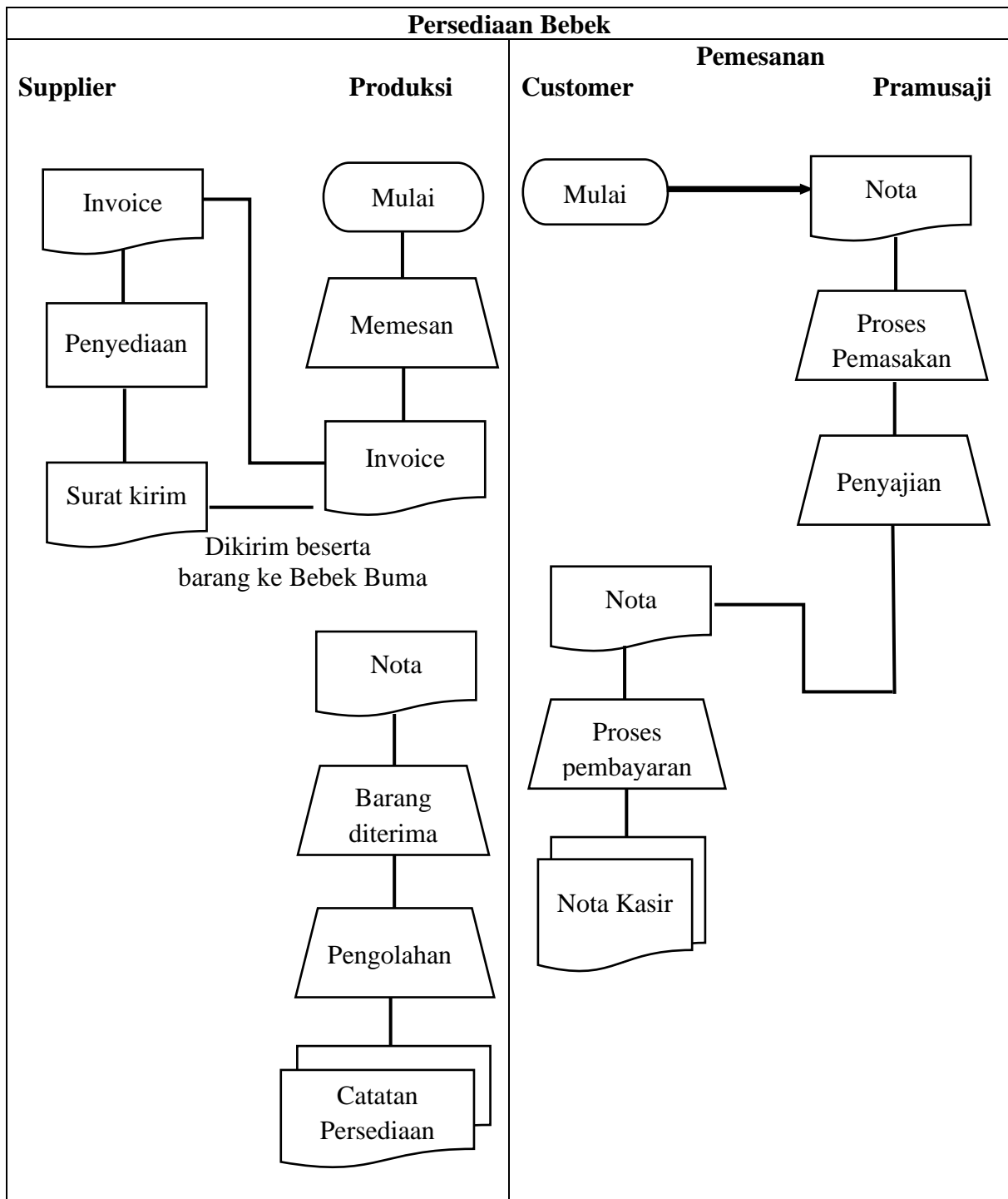
## **Teknik Analisis Data**

Ahmad & Muslimah (2021), analisis data adalah usaha menemukan dan mengganti dengan sistematis data hasil wawancara, observasi, dan lainnya sehingga dapat peneliti memahami tentang kasus yang sedang diteliti dan dapat disajikan untuk temuan akan datang. Sehingga dalam upaya meningkatkan pemahaman analisis harus dilanjutkan dengan mencari makna. Berdasarkan definisi tersebut bahwa hal yang perlu ketahui bahwa, yaitu,

1. Usaha mencari data yakni tahapan dilapangan terkait persiapan sebelum kelapangan
2. Penataan sistematis temuan di lapangan
3. Penyajian yang ditemukan di lapangan
4. Menemukan makna, pencarian secara berkesinambungan sehingga tidak ada lagi makna lainnya yang mematahkan temuan tersebut.

## HASIL

### Flowchart Pemeriksaan Persediaan Bebek Buma



### Prosedur Pemeriksaan Persediaan Bebek

Proses pemesanan bebek dilakukan oleh tim produksi secara via WhatsApp. Sebelum memesan bebek, tim produksi mengecek stok yang tersisa terlebih dahulu agar tidak terjadinya *overload*

di gudang atau *freezer* yang telah disediakan. Setelah melakukan pemesanan kepada supplier, supplier mengirimkan invoice dan menyediakan barang sesuai permintaan customer, setelah barang di kirim ke restaurant bebek buma supplier menyerahkan barang dan surat kirim. Setelah itu melakukan pengolahan bebek yaitu dengan membersihkan terlebih dahulu lalu tahap pengrebusan bebek sekitar 1 jam lamanya, dan mencatat persediaan agar mengantisipasi resiko adanya stok kosong atau kelebihan stok, sehingga perusahaan dapat mengatur persediaan dengan lebih baik. Proses customer memesan nasi bebek buma yaitu langkah pertama kasir menyapa customer yang ingin memesan, lalu memberikan buku menu dan nota untuk memilih menu untuk di order setelah itu kasir memaparkan pesanan kepada tim dapur, dilakukanlah proses pemasakan serta penyajian. Pesanan yang sudah siap kasir mengkroscek kembali apakah sudah sesuai atau tidak, setelah itu melakukan transaksi pembayaran dan menyetahkan struk atau nota pembelian kepada customer.

## Pembahasan

1. Prosedur pengelolaan dan pengawasaan persediaan yang berlaku di restaurant Bebek Buma.

Pengelolaan persediaan sangat besar pengaruhnya bagi perusahaan terutama dalam mengefisienkan persediaan bahan baku agar tidak terjadi kelebihan atau kekurangan bahan baku pada perusahaan. Dalam proses pengelolaan persediaan bahan baku ialah dengan memesan terlebih dahulu bebek kepada supplier, setelah bebeknya dikirim ke buma tim *crew* menyiapkan sekitar 15 ekor dengan bobot beratnya sekitar 1,1 sampai 1,2 kg, kemudian dibersihkan dan direbus dengan bumbu halus sebanyak 1 kilo sekitar 1 jam. Proses pengelolaan persediaan bahan baku tersebut sudah cukup baik dengan mengikuti SOP dan standar dalam mengelolanya agar bisa teratur dalam mengolah atau memasak Bebek tersebut.

Pemesanan bahan baku dari supplier sesuai dengan SOP jika bebek yang dibeli rusak atau ukurannya terlalu kecil maka dikembalikan lagi atau diganti, dan dicatat agar dapat diketahui jumlah pemasukan dan pengeluarannya, dan juga menyediakan *freezer* untuk menyimpan bahan baku yang sudah dibeli serta disimpan di box khusus bebek dan ayam, agar tetap segar dan tidak mudah rusak. Kemudian secara rutin memantau dan mencatat stok bahan baku, agar resto tidak kehabisan bahan baku setiap harinya, untuk memenuhi permintaan pelanggan. Dalam hal pengawasan persediaan bahan baku ini dilakukan oleh tim dapur yang memang dikhususkan agar lebih mudah untuk mengawasi persediaan bahan baku baik dari segi kualitasnya dan juga ketersediaan bahan baku tersebut.

2. Faktor penyebab pengelolaan persediaan bahan baku di restaurant Bebek Buma belum terlaksana secara efektif dan efisien.

Persediaan (*inventory*) merupakan salah satu komponen yang mempunyai peranan penting dalam suatu perusahaan. Setiap perusahaan memiliki persediaan untuk dapat melangsungkan kegiatan perusahaannya. Adapun beberapa faktor yang menyebabkan pengelolaan persediaan bahan baku di restaurant bebek buma ini belum terlaksana secara efektif dan efisien, karena biasanya kualitas bahan baku ada yang tidak sesuai dengan SOP, atau juga karena bahan-bahan dari supplier menipis sehingga tidak bisa memenuhi permintaan konsumen. Walaupun demikian, pihak restoran mempunyai cara untuk mengatasi dari permasalahan tersebut, dengan mencari supplier lainnya yang untuk

mengirimkan bahan-bahan tersebut, agar penjualan tetap stabil, restaurant tetap ramai konsumen dan tidak mengalami kerugian.

3. Pemeriksaan operasional terhadap peningkatan efisiensi dan efektivitas dalam pengelolaan dan pengawasan persediaan.

Pemeriksaan operasional terhadap peningkatan efisiensi dan efektivitas dalam pengelolaan dan pengawasan persediaan bahan baku memang penting dan harus dilakukan disetiap perusahaan, khususnya pada restaurant Bebek Buma ini. Adapun pemeriksaan yang dilakukan oleh PJ operasional dan ketua outlet masing-masing ialah dengan rutin mengecek disetiap operasional dalam menjaga standar SOP yang sudah diterapkan, dan memeriksa cara pemakaian dan pengelolaan bahan baku serta kinerja dari setiap *crew*, mencatat setiap persediaan dan melakukan *stock opname* pengeluaran dan pemasukan serta jika ada bahan yang rusak dipisah agar tidak terjual.

## KESIMPULAN

Maka kesimpulan dari hasil penelitian ini sebagai berikut:

Pengelolaan dan pengawasan persediaan di restaurant Bebek Buma. Pengelolaannya persediaan sudah terlaksana cukup baik akan tetapi pengawasannya belum terlaksana secara efektif, maka untuk meningkatkan pengawasan terhadap tim diperlukan *controlling* secara berjangka baik itu setiap hari, perminggu atau perbulan dengan ini mengantisipasi kekurangan stok atau kelebihan stok bahkan terjadinya *fraud*. Serta faktor penyebab pengelolaan persediaan bahan baku belum terlaksana secara efektif dan efisien karena bahan-bahan dari supplier menipis dan kurangnya analisis jumlah persediaan yang ekonomis, yang menyebabkan produksi tidak sesuai target dan tidak efisien. Cara mengatasinya ialah mencari supplier lain yang sanggup untuk mengirimkan pesanan, agar penjualan tetap stabil, dan tidak mengalami kerugian serta sebaiknya menerapkan metode Fifo untuk menghindari kerusakan produk. Untuk Pemeriksaan Operasional memiliki peran yang sangat penting dalam menjaga kualitas dan efisiensi operasional, maka dilakukan oleh PJ operasional dan ketua outlet dengan mengecek secara rutin. Serta memeriksa cara pengelolaan bahan baku dan kinerja dari setiap *crew*, mencatat setiap persediaan dan melakukan *stock opname*, mencocokkan pengeluaran dan pemasukkan di buku besar, mengawasi dan meninjau langsung pada saat penghitungan, dengan adanya pemeriksaan secara rutin akan mengefisienkan persediaan dan kinerja antar tim.

**REFERENSI**

- Agoes, Sukrisno, (2017). *Auditing : Petunjuk Praktis Pemeriksaan Akuntan oleh Akuntan Publik*. Buku 1, Edisi 5. Jakarta: Salemba Empat.
- Ahmad, & Muslimah. (2021). Memahami Teknik Pengolahan dan Analisis Data Kualitatif. *Proceedings*, 1(1), 173–186.
- Arens, A. A., Hogan, C. E., Beasley, M. S., & Elder, R. E. (2021). *Auditing & Assurance Service, International Perspectives, 17th ed.* Harlow: Pearson Education
- Arsa, A., Ismail, M., Tanjung, F. S., & Syawal, M. (2022). Penerapan Penyusunan Laporan Dengan Standar Akuntansi Keuangan Entitas Mikro, Kecil dan Menengah (Sak-Emkm): Studi Pada Toko Oleh-Oleh Pak Dj. *Al Dzahab: Journal of Economics, Management, Business and Accounting*, 3(2), 100-108.
- Ashari, M., Sinaga, I., Ari, V., Akadiati, P., Solissa, F., Widaryanti, Ismawati, K., Lily Indarto, S., Siregar, M. I., Sutarni, Santoso, R., Dyanasari, & Frihatni, A. A. (2022). *AUDITING 1 Dasar-dasar Pemeriksaan Laporan Keuangan*.
- Darno, D., Wiraswati, M. O., & Ningrum, D. A. (2020). *Analisa Pengendalian Persediaan Suku Cadang Pada PT. XYZ Dengan Metode Analisis ABC*. *Abiwara: Jurnal Vokasi Administrasi Bisnis*, 2(1), 5-13.
- Daud, M. N. (2017). *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Produksi Roti Wilton Kualasimpang*. *Jurnal Samudra ekonomi dan bisnis*, 8(2), 760-774.
- Ghony, M Djunaidi dan Fauzan Almanshur. 2016. *Metode Penelitian Kualitatif*. Yogyakarta: Ar-Ruzz Media
- Herjanto, Eddy., (2015), *Manajemen Operasi*, Edisi Ketiga. Grasindo. Jakarta.
- Jan, A. H., & Tumewu, F. 2019. *Analisis Economic Order Quantity (Eoq) Pengendalian Persediaan Bahan Baku Kopi Pada Pt. Fortuna Inti Alam*. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 7(1). <https://doi.org/10.35794/emba.v7i1.22263>
- Khairawati dan Wahidah Nurul Andina. 2019. *Menara Penelitian*. Iain Pontianak Press
- Kurniadi, A. (2019). TUGAS AUDIT 1.
- Moleong, Lexy, J. 2020. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosda Karya.
- Mujab, A. I., Setyadi, A., & Rukiyah, R. (2015). *Persepsi Pemustaka Terhadap Sikap Pustakawan dalam Layanan Referensi di Perpustakaan Universitas Katolik Soegijapranata*. *Jurnal Ilmu Perpustakaan*, 4(2), 113-119.
- Nuraeni, N., & Santoso, B. (2024). *Peranan Manajemen Persediaan Bahan Baku terhadap Penjadwalan Produksi PT XYZ*. *Jurnal Bisnis dan Manajemen (JURBISMAN)*, 2(2), 379-394.
- Priyo, P. (2018). *Konsep Auditing System dalam Penjaminan Mutu Pendidikan Islam*. *Intelegensia: Jurnal Pendidikan Islam*, 6(1), 17-28.
- Rahmatika & Eva Anggra Yunita, 2021 *Auditing Dasar-Dasar Pemeriksaan Laporan Keuangan*. TAB Grafika Yogyakarta: Tanah Air Beta
- Solissa, Widaryanti, Kun Ismawati, et al. 2022. *AUDITING 1 Dasar-Dasar Pemeriksaan Laporan Keuangan*.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, R & D*. Bandung: CV Alfabeta.



- Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Syachbrani, W., & Baharuddin, S. M. (2019). *Implementasi Audit Operasional dalam Prinsip Transparansi dan Akuntabilitas pada Kantor Kelurahan Baurung Kecamatan Banggae Timur Kabupaten Majene*. *BJRM (Bongaya Journal of Research in Management)*, 2(2), 44-57.
- Tamara, M., & Saragih, R. H. (2021). *Pengaruh Komisaris Independen Dan Kualitas Audit Terhadap Tax Avoidance Pada Perusahaan Sektorlq45 Yang Terdaftar Di Bursa Efek Indonesia Periode Tahun 2014-2018*. *Jurnal Akuntansi dan Perpajakan Jayakarta*, 2(2), 86-94.
- Umar Sidiq, & Moh. Miftachul, 2019. *Metode Penelitian Kualitatif di Bidangnng Penelitian*. Ponorogo : CV NATA KARYAArens, A., & Loebbecke, J. (2020). *Auditing : An Integreted Approach*. 13th Edition . New Jersey : Prantice Hall Internasional Inc.
- Utami, I., Khansa, A. M., & Devianti, E. (2020). *Analisis pembentukan karakter siswa di sdn tangerang 15*. *Fondatia*, 4(1), 158-179.
- Zam Zam, RY, & Kalangi, L. (2021). *Pengaruh Kompetensi, Etika, Dan Independensi Auditor Terhadap Kualitas Audit Pada Perwakilan Bpkp Provinsi Sulawesi Utara*. *Dalam Weku 462 Jurnal Emba (Vol.9, Edisi 3)*.