

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

PT. Multi Pangan adalah perusahaan milik pribadi yang dikelola oleh Direktur dan Komanditer Pasif dimana perusahaan tersebut bergerak dalam bidang usaha perdagangan. Perkembangan dunia usaha perdagangan dimasa pandemic ini memberikan keuntungan yang sangat besar. Salah satu bisnis usaha tersebut yaitu usaha dalam bidang perdagangan *frozen food* makanan mentah beku. Beberapa masyarakat saat ini cenderung memilih makanan yang mudah didapat, harga ekonomis, dan mudah penyajiannya. Makanan yang beku bertujuan untuk mengawetkan makanan tersebut hingga menjadi siap untuk dikonsumsi tanpa menyulitkan *customers*. Contoh produk *frozen food* yang digemari di pasaran saat ini adalah *beefslice shortplate*, *beefslice tenderloin*, *wagyu meltiq saikoro*, *daging giling lemak*, *daging giling tidak berlemak* dan *beefslice sirloin*.

Beefslice Shortplate atau dengan istilah *beefslice* berlemak yaitu produk makanan berupa daging fresh sapi impor yang disimpan dalam keadaan beku setelah mengalami proses pengolahan dari *shortplate* impor utuh dipotongkan menjadi beberapa bagian menggunakan mesin potong khusus, lalu proses selanjutnya bagian potongan bentuk tipis – tipis tersebut dimasukkan ke dalam mesin slicer untuk menghasilkan bentuk potongan daging menjadi tipis – tipis. Setelah proses tersebut sudah dilakukan daging yang sudah tipis – tipis akan disusun ke dalam plastik berukuran 500 gram khusus untuk *beefslice* yang akan dipacking secara rapi dan beraturan. Proses selanjutnya *beefslice* yang sudah terpacking rapi akan dibekukan ke dalam *coldstored* selama 1 hari agar

menghasilkan pembekuan yang sempurna. Setelah melewati beberapa tahapan proses dari awal pengolahan sampai menjadi produk jadi maka proses terakhir yang dapat dilakukan adalah *memvacum beefslice* yang sudah beku sempurna tersebut ke dalam mesin khusus *vacum* agar *beefslice shortplate* tidak mudah rusak, berbau dan bertahan lama. Untuk ketahanan produk *beefslice shortplate* jika dalam proses pengiriman hanya bertahan beberapa jam saja, maka untuk para *customers* kami sarankan untuk segera memasukkan *beefslice* tersebut sesegera mungkin kedalam freezer setelah menerima barang tersebut.

Beefslice shortplate saat ini banyak diminati oleh kalangan anak – anak, remaja dan dewasa karena produk tersebut mudah diolah dan mudah dikonsumsi seperti contoh dapat dibuat masakan grill atau masakan sushi, dan lebih mempermudah *customers* jika ingin membuat masakan grill atau masakan sushi dirumah tidak perlu jauh – jauh karena lebih praktis dan hemat.

Beefslice Tenderloin atau dapat diistilahkan *beefslice* tidak berlemak adalah produk makanan beku yang saat ini banyak diminati oleh beberapa masyarakat, daging nya yang lezat, sehat dan halal yang menjadi alasan konsumen menyukai makanan beku tersebut. Produk makanan beku tersebut telah mengalami pengolahan dari *tenderloin* lokal utuh dipotongkan menjadi beberapa bagian menggunakan mesin potong khusus, lalu proses selanjutnya bagian potongan *tenderloin* tersebut dimasukkan ke dalam mesin slicer untuk menghasilkan bentuk potongan daging menjadi tipis – tipis. Setelah proses tersebut sudah dilakukan daging yang sudah tipis – tipis akan disusun ke dalam wadah *styrofoam* yang berukuran 500 gram khusus untuk *beefslice tenderloin* yang akan dipacking secara rapi dan beraturan. Proses selanjutnya yang sudah terpacking rapi akan dibekukan ke dalam coldstored selama 1 hari agar menghasilkan pembekuan yang sempurna. Setelah melewati beberapa tahapan

proses dari awal pengolahan sampai menjadi produk jadi maka proses terakhir yang dapat dilakukan adalah *memwrapping beefslice* yang sudah beku sempurna tersebut ke dalam mesin khusus *wrapping* plastik agar *beefslice tenderloin* tidak mudah rusak, berbau dan bertahan lama. *Beefslice tenderloin* saat ini sama halnya dengan *beefslice shortplate*, kebanyakan para *customers* memberikan penilaian yang bagus terhadap kualitas teksturnya karena produk tersebut mudah diolah dan mudah dikonsumsi seperti contoh dapat dibuat masakan grill atau masakan sushi.

Wagyu Meltiq Saikoro adalah salah satu produk impor makanan beku dimana proses pengolahan bagian atas dalam daging yang dapat menghasilkan tekstur lunak dan rasa yang empuk. Daging Beku Steak Australian Beef *Wagyu Meltique* berat +- 100 gram yang sangat juicy dan enak. Bentuknya seperti dadu yang membuat keempukkan dagingnya tidak bisa diragukan lagi. Dagingnya pun sangat praktis dan mudah diolah. *Wagyu Meltiq Saikoro* adalah produk unggulan kami, banyak *customers* yang memesan daging tersebut mulai dari para ibu rumah tangga sampai dengan beberapa restaurant dan cafe yang terdapat dalam area Surabaya dan di kota – kota lainnya.

Wagyu Meltiq Saikoro saat ini banyak diminati oleh kalangan anak – anak, remaja dan dewasa selain dagingnya yang lembut, produk tersebut mudah diolah dan mudah dikonsumsi seperti contoh dapat dibuat masakan grill atau masakan sushi.

Daging Giling Lemak adalah daging giling olahan sapi impor dan halal dengan kandungan lemak +- 20 %. Proses pengolahan *daging giling* tersebut dari bagian lula sapi impor dipotong menjadi beberapa bagian yang akan membentuk seperti dadu agar mempermudah proses penggilingan. Daging yang

sudah berbentuk dadu tersebut akan dimasukkan perlahan – lahan ke dalam mesin penggilingan khusus untuk daging giling yang akan menghasilkan daging tersebut menjadi lembut dan halus. Setelah proses tersebut sudah dilakukan tahapan terakhir daging yang sudah halus dan lembut akan dimasukkan kedalam plastik khusus packingan daging yang berat 1 pack 500 gram sesuai dengan standart pasaran, dan *daging giling lemak* sudah siap untuk dipasarkan.

Daging Giling Tidak Berlemak adalah daging giling olahan sapi impor dan halal dengan kandungan sedikit berlemak +- 5 %. Proses pengolahan daging giling tersebut dari bagian paha depan sapi impor dipotong menjadi beberapa bagian yang akan membentuk seperti dadu agar mempermudah proses penggilingan. Daging yang sudah berbentuk dadu tersebut akan dimasukkan perlahan – lahan ke dalam mesin penggilingan khusus untuk daging giling yang akan menghasilkan daging tersebut menjadi lembut dan halus. Setelah proses tersebut sudah dilakukan tahapan terakhir daging yang sudah halus dan lembut akan dimasukkan ke dalam plastik khusus packingan daging yang berat 1 pack 500 gram sesuai dengan standart pasaran, dan *daging giling lemak* sudah siap untuk dipasarkan.

Beefslice sirloin yaitu beefslice yang memiliki kandungan sedikit lemak yang berasal dari daging *striploin* lokal. *Beefslice sirloin* merupakan salah satu produk makanan beku yang saat ini memiliki keunggulan dalam segi tekstur sehingga banyak digemari oleh beberapa *customers*, selain harganya yang relatif murah juga memiliki rasa daging yang sangat empuk. Produk makanan beku tersebut telah mengalami pengolahan dari *striploin* lokal utuh dipotong menjadi beberapa bagian menggunakan mesin potong khusus agar mempermudah dalam mengelolah daging utuh menjadi *beefslice*, lalu proses

selanjutnya bagian potongan *striploin* tersebut dimasukkan ke dalam mesin slicer untuk menghasilkan bentuk potongan daging menjadi tipis – tipis. Setelah proses tersebut sudah dilakukan daging yang sudah tipis – tipis akan disusun secara rapi dan secantik mungkin ke dalam wadah *styrofoam* yang berukuran 500 gram khusus untuk *beefslice sirloin* agar dapat menarik beberapa *customers* untuk membelinya.

Proses selanjutnya yang sudah terpacking rapi akan dibekukan ke dalam coldstored selama 24 jam agar memperoleh hasil pembekuan yang sempurna. Setelah melewati beberapa tahapan proses dari awal pengolahan sampai menjadi produk jadi maka proses terakhir yang dapat dilakukan adalah *memwrapping beefslice* yang sudah beku sempurna tersebut ke dalam mesin khusus *wrapping* plastik agar *beefslice sirloin* tidak mudah rusak, berbau, warna menjadi memudar dan bertahan lama. Setelah semua proses yang telah dilakukan *beefslice sirloin* dimasukkan ke dalam keranjang khusus untuk mempermudah karyawan dalam mengambil barang tersebut jika sewaktu – waktu ada *customers* yang ingin membelinya. Untuk *beefslice sirloin* dan *beefslice tenderloin* dalam bentuk hampir sama yang membedakan jika *beefslice tenderloin* berwarna merah yang sangat pekat tanpa adanya lemak tetapi jika *beefslice sirloin* tidak terlalu berwarna merah dan memiliki beberapa lemak dari bagian sisi nya. *Beefslice sirloin* saat ini sama hal nya dengan *beefslice tenderloin*, kebanyakan beberapa *customers* memberikan penilaian yang bagus terhadap kualitas tekstur dan rasa karena produk tersebut mudah diolah dan mudah dikonsumsi seperti contoh dapat dibuat masakan grill atau masakan sushi. Tingkat penjualan *beefslice sirloin* sangatlah pesat dikarenakan para *customers* membeli dalam jumlah yang sangat banyak untuk diperjualbelikan

kembali oleh para *customers* ataupun untuk membuat inovasi menu baru tambahan didalam restaurant tersebut, jika untuk reseller akan mendapatkan harga khusus yang berbeda dengan *customers* yang membeli dalam jumlah sedikit. Dengan cara tersebut perusahaan dapat mendapatkan keuntungan yang sangat besar.

Bidang usaha *frozen food* saat ini terdapat banyak peminat sehingga mengakibatkan beberapa perusahaan yang bersaing semakin kompetitif dalam penentuan kualitas produk dan pemberian kredit (tanpa bersyarat) untuk menarik perhatian para *customers*. Dalam pemberian kredit tanpa bersyarat perusahaan harus menerapkan pencatatan dan pelaporan piutang, manfaat analisis umur piutang dan pengendalian internal manajemen perusahaan dengan baik agar tidak terjadinya piutang tak tertagih.

Manfaat analisis piutang yaitu untuk mengetahui kondisi keuangan perusahaan agar selalu stabil. Penyebab terjadinya piutang tak tertagih adalah kurangnya perusahaan secara selektif dalam memilih *customers* untuk memberikan piutang artinya ketentuan yang ditetapkan tidak bersyarat atau *customers* tersebut beritikad kurang baik yang menyebabkan piutang tersebut tidak atau belum dibayarkan sampai batas jatuh tempo yang sudah disepakati secara bersama – sama.

Umur piutang merupakan jangka waktu pada saat tanggal terjadinya transaksi penjualan sampai proses pembuatan kartu piutang. Proses tersebut akan dikelompokkan sesuai dengan waktu tenggang masing masing *customers* dalam melakukan pembayaran piutang yang mencakup tanggal jatuh tempo yang sudah ditentukan agar menghambat terjadinya piutang tak tertagih. .

Untuk meminimalisir resiko piutang macet yaitu dapat lebih selektif dalam memilih *customers* yang diberikan fasilitas kredit, memberlakukan pembayaran dimuka bagi *customers* yang sudah termasuk dalam daftar black list atau *customers* baru dan mengirimkan *reminder letter* secara reguler kepada *customers* sebelum batas waktu jatuh tempo yang sudah ditentukan.

Untuk membaca laporan piutang pelanggan, perusahaan sudah menggunakan sistem akuntansi yang akurat, yang dimana sistem tersebut berisikan beberapa item yaitu nomor dan tanggal faktur, tanggal jatuh tempo, jumlah nilai, jumlah tagihan yang berhutang dan usia piutang. Sistem tersebut dapat memudahkan perusahaan dalam pengambilan keputusan terhadap *customers* yang lalai dalam proses pembayaran. Untuk pengendalian intern di dalam perusahaan dapat memberikan tagihan kepada *customers* dengan cara memberikan file invoice penjualan dalam bentuk pdf yang akan dikirimkan melalui Whatapp atau email.

PT. Multi Pangan menetapkan ada dua jenis sistem pembayaran penjualan yaitu proses *Cash On Delivery* atau Jatuh Tempo. Jika proses sistem pembayaran *cash on delivery customers* atau klien setelah menerima barang yang dipesankan maka diharapkan untuk menandatangani surat jalan dan menerima *invoice* penjualan, setelah itu *customers* menyiapkan pembayaran barang tersebut sesuai dengan jumlah *invoice* yang dikeluarkan.

Untuk pembayaran Jatuh Tempo / kredit akan diproseskan jika sudah ada persetujuan atau kesepakatan dengan Direktur atau pimpinan perusahaan untuk pembayaran jatuh tempo / kredit. Selain itu syarat diberikannya pembayaran jatuh tempo/ kredit *customers* tersebut memiliki tingkat pemesanan barang yang lebih banyak, tinggi dan tentunya *customers* yang sudah bekerjasama lama

dengan perusahaan kami. Perusahaan membuat kesepakatan pengajuan pembayaran jatuh tempo selama 7 (tujuh) hari – 14 (empat belas) hari kalender sesuai dengan ketetapan bersama yang sudah ditentukan oleh kedua belah pihak antara *customers* dan pimpinan perusahaan.

Pencatatan piutang yang diterapkan di dalam PT. Multi Pangan sudah secara otomatis dan perusahaan tidak melakukan pencatatan akuntansi secara manual, termasuk pencatatan piutang yang ada di perusahaan sudah sangat baik karena sudah menggunakan sistem jurnal.id yang menyediakan menu laporan piutang pelanggan dimana pada laporan piutang pelanggan sudah dikelompokkan berdasarkan nama *customers* dan dalam nama *customers* itu sendiri juga sudah digolongkan dengan umur piutang.

Penggunaan sistem tersebut dalam pencatatan piutang sangatlah memudahkan pegawai dalam menentukan jatuh tempo piutang *customers*. Untuk proses Penagihan piutang yang diterapkan PT. Multi Pangan sangatlah sederhana yaitu ketika tagihan *customers* sudah jatuh tempo bagian keuangan melakukan penagihan mengirim / mengemail tagihan tersebut. Tindakan tersebut dapat memicu adanya piutang tak tertagih akibat kurangnya peraturan yang ketat dalam proses penagihan piutang.

Penyebab utama PT. Multi Pangan mengalami kerugian adalah karena adanya pembelian barang yang terlalu tinggi tetapi pemasukkan yang sangat sedikit tidak sesuai dengan pembukuan dan kurangnya ketegasan dalam penagihan piutang yang menyebabkan pihak *customers* tidak berkomitmen untuk melakukan pembayaran sesuai dengan kesepakatan bersama hingga berlangsung selama bertahun – tahun.

1.2 Rumusan Masalah

- 1. Apakah pencatatan dan pelaporan piutang tak tertagih berdasarkan umur piutang sudah berjalan efektif pada PT. Multi Pangan ?.**

1.3 Tujuan Penelitian

- 1. Untuk mengetahui pencatatan dan pelaporan piutang tak tertagih berdasarkan umur piutang PT. Multi Pangan sudah berjalan efektif.**

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat ditulis dalam 3 aspek yaitu :

1. Aspek akademis
 - a. Dapat menambahkan ilmu pengetahuan yang diperoleh selama masih menjabat sebagai mahasiswa dan suatu saat dapat diterapkan ke dalam dunia kerja.
 - b. Dapat bermanfaat untuk tambahan informasi dan pemikiran dalam dalam proses pembuatan penelitian.
 - c. Diharapkan dapat memberikan gambaran dan masukan bagi perusahaan agar lebih memperhatikan piutang usaha dalam hal pemberian secara kredit.
2. Aspek Pengembangan Ilmu Pengetahuan
 - a. Dapat menjadikan sumber informasi tambahan dalam mempelajari piutang tak tertagih.
 - b. Bermanfaat untuk referensi tambahan untuk para penelitian.
 - c. Dapat mempelajari ilustrasi piutang tak tertagih pada PT. Multi Pangan.

- d. Menambah materi informasi bagi para pihak yang berkepentingan.
- e. Dapat menambah wawasan dan pengetahuan tambahan mengenai penyebab terjadinya piutang yang tidak bisa tertagihkan pada PT. Multi Pangan.

3. Aspek Praktis

- a. Diharapkan dapat memperluas wawasan yang berguna untuk persiapan diri dalam memasuki dunia kerja.