

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Ditengah persaingan usaha di berbagai sektor usaha, tidak terkecuali dengan usaha restoran yang menyajikan cepat saji, untuk itu sebelum menjelaskan khususnya tentang restoran atau perusahaan dagang, maka peneliti akan membahas berbagai jenis usaha. Perusahaan adalah badan hukum yang menjalankan kegiatan dalam rangka mencari laba. Secara umum perusahaan dibedakan menjadi 3 jenis yaitu perusahaan jasa, perusahaan dagang, serta perusahaan manufaktur. Perusahaan dagang adalah suatu badan usaha yang melakukan transaksi penjualan barang dagangan kepada agen atau pemakai langsung.

Pada proses produksi semua perusahaan tidak akan lepas dari adanya persediaan bahan baku. Persediaan bahan baku adalah modal kerja yang penting yang selalu berputar dan akan selalu terus menerus mengalami perubahan. Persediaan akan bahan baku yang dibutuhkan oleh perusahaan selalu berbeda banyak dan jenisnya, karena tergantung dari jenis usaha dari masing-masing perusahaan.

Untuk kelangsungan hidupnya, perusahaan dagang secara kontinu harus dapat melakukan transaksi penjualan. Tansaksi dapat dilakukan bila perusahaan memiliki tingkat persediaan yang memadai. Terhentinya kegiatan akibat kelangkaan persediaan dapat mengakibatkan perusahaan mengalami kerugian karena tidak dapat memenuhi permintaan pasar. Namun perlu diingat, penumpuknya persediaan juga bukan merupakan hal

yang baik, karena penumpukan persediaan mengakibatkan timbulnya biaya-biaya lain seperti biaya pemeliharaan, biaya penyimpanan dan lain-lain serta dapat pula menimbulkan kerugian seperti barang rusak atau hilang.

Untuk mencegah hal ini harus ada suatu pengendalian atas aktivitas yang berkaitan dengan persediaan. Pengendalian ini dapat dilakukan dengan menerapkan sistem akuntansi persediaan yang dapat mencegah terjadinya kesalahan dalam pengambilan keputusan terutama yang berkaitan dengan pengadaan persediaan.

Sistem akuntansi persediaan perlu diterapkan dalam perusahaan untuk pengendalian proses atau aktivitas yang berkaitan dengan persediaan, pengendalian memastikan bahwa kebijakan dan arahan manajemen dijalankan secara semestinya. Pada organisasi yang besar, manajemen berada jauh dari aktivitas operasi perusahaan. Sebagai pengganti kehadiran mengandalkan diri pada berbagai teknik pengendalian untuk mengimplementasikan keputusan dan tujuan organisasi, serta untuk mengatur aktivitas yang menjadi tanggung jawab manager. Pengendalian mencakup rentang aktivitas yang cukup luas, seperti pengawasan kuantitas persediaan, konsumsi barang habis pakai dalam proses produksi maupun dalam kegiatan administrasi, serta pembayaran tagihan dalam periode potongan. Pengendalian internal yang baik merupakan faktor kunci pengelolaan organisasi yang efektif. Dengan demikian tidak mungkin lagi mampu mengatasi sendiri masalah yang timbul secara terus menerus didalam perusahaan, sehingga ia membutuhkan orang lain yang jumlahnya lebih banyak yang mengakibatkan pemimpin tidak dapat lagi mengawasi secara langsung kegiatan-kegiatan yang dilakukan oleh bawahannya, sehingga diperlukan adanya pendelegasian dan wewenang kepada orang lain yang dapat dipercaya dan mampu dalam bidang tersebut serta dapat bertanggung jawab.

Pemisahan tugas dan tanggung jawab khususnya pada bagian penerimaan dan pengeluaran barang, karena bagian ini berpengaruh terhadap kelangsungan usaha dari perusahaan. Bagian penerimaan dan pengeluaran barang adalah bagian yang sesuai dengan tujuan perusahaan oleh sebab itu masalah yang menyangkut mengenai penerimaan dan pengeluaran barang sangatlah penting dalam menentukan keberhasilan perusahaan terutama dalam pengadaan barang, penerimaan dan penyimpanan serta pengeluaran dan pencatatan akuntansi yang memadai. Untuk mendapatkan barang dengan mudah dan dengan harga serendah-rendahnya maka perusahaan perlu mengadakan pengelolaan dalam hal pengadaan barang, baik baik dalam kuantitas harga maupun waktu yang tepat, sehingga dapat dihindari kemungkinan terjadinya kelebihan dan kekurangan persediaan yang berakibat kurang menguntungkan bagi perusahaan, oleh karena itulah dalam perusahaan perlu adanya suatu pengendalian intern yang cukup memadai.

Yang di maksud dengan pengendalian intern adalah suatu sistem dan prosedur yang di gunakan sebagai alat pengawasan antara bagian yang satu dengan bagian yang lainnya, sehingga akan saling mengontrol secara langsung maupun tidak langsung. Pengendalian intern adalah seperangkat kebijakan dan prosedur yang melindungi aset atau kekayaan perusahaan dari segala bentuk tindakan penyalahgunaan, menjamin tersediannya informasi akuntansi yang akurat, serta memastikan bahwasemua ketentuan (peraturan) hukum/undang-undang serta kebijakan manajemen telah dipatuhi atau di jalankan sebagaimana mestinya oleh seluruh karyawan perusahaan (Heri, 2014;159). Pengendalian internal juga dilakukan untuk memantau apakah kegiatan operasional maupun financial perusahaan telah berjalan sesuai dengan prosedur dan kebijakan yang telah ditetapkan oleh manajemen.

Sedangkan persediaan sendiri merupakan aset perusahaan yang di lindungi, persediaan merupakan suatu aktiva yang meliputi barang perusahaan dengan maksud untuk dijual dalam suatu kegiatan normal perusahaan atau bahan-bahan yang masih dalam proses produksi untuk diolah menjadi barang setengah jadi atau barang jadi atau barang yang masih harus diterima perusahaan dan semua bahan dan perlengkapanyang digunakan untuk menghasilkan barang dan jasa.Persediaan sangat penting bagi perusahaan, karena persediaan menjembatani kegiatan pembelian, produksi, dan penjualan. Persediaan terdiri dari barang-barang yang di miliki suatu bisnis dan disimpan baik untuk digunakan membuat produk atau sebagai produk yang siap untuk dijual.Persediaan dapat didefinisikan sebagai aset berwujudyang diperoleh perusahaan untuk dijual kembali dalam kegiatan normal perusahaan dan yang diperoleh untuk diproses lebih dulu dan dijual (Firdaus, 2016;119). Kita biasanya berfikir bahwa persediaan adalah bahan baku, barang dalam proses, barang jadi, atau barang dangang yang disimpan oleh pengecer. Sifat barang yang diklasifikasikan sebagai persediaan sangat bervariasi sesuai dengan aktivitas perusahaan dan dalam beberapa hal yang meliputi aktiva yang biasanya tidak dianggap sebagai persediaan, yang dimaksud persediaan dalam penelitian ini adalah suatu bagian dari kekayaan perusahaan dagang yang digunakan dalam rangkaian proses produksi untuk diolah menjadi barang setengah jadi atau akhirnya menjadi barang jadi.

Pentingnya persediaan bahan baku bagi suatu perusahaan adalah barang-barang yang di miliki perusahaan pada saat tertentu, dengan maksud untuk di jual kembali baik secara langsung maupun melalui proses produksi dalam siklus operasi normal perusahaan. Bahan baku adalah bahan dasar yang diolah menjadi produk selesai. Bahan baku merupakan barang persediaan milik

perusahaan yang akan diolah lagi melalui proses produksi, sehingga akan menjadi barang setengah jadi atau barang jadi sesuai dengan kegiatan perusahaan. Besarnya persediaan bahan baku di pengaruhi oleh perkiraan produksi, sifat musiman produksi, dapat diandalkannya pihak pemasok serta tingkat efisiensi penjadwalan pembelian proses produksi. Bahan baku merupakan bahan yang membentuk bagian menyeluruh produksi jadi. Bahan baku yang diolah dalam perusahaan manufaktur dapat diperoleh dari pembelian lokal, impor atau dari pengolahan sendiri (Mulyadi, 2014:59).

*California Fried Chicken restaurant* adalah sebagai salah satu jaringan restoran siap saji terbesar dengan memiliki ribuan cabang yang tersebar hampir di setiap negara. *California Fried Chicken* adalah perusahaan yang bergerak dibidang waralaba yang cukup berhasil diIndonesia khususnya di Surabaya. Dalam pengelolaannya *California Fried Chicken restaurant* Surabaya mendirikan *central production* untuk memenuhi kebutuhan dalam keperluan operasionalnya yang disebut *California Fried Chicken* Surabaya. Untuk mensuplai kebutuhan tersebut *California Fried Chicken* memiliki persediaan baarang yang cukup banyak jadi perlu adanya sebuah managemen pengendalian persediaan guna mengawasi dan memastikan bahwa kebijakan dan arahan managemen dialankan secara semestinya.

Sehubungan dengan hal tersebut diatas, maka penulis tertarik untuk menjadikan bahan penulisan skripsi ini dengan judul, "Analisa Sistem Pengendalian Intern Atas Persediaan Bahan Baku Pada *California Fried Chicken* Surabaya".

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah di uraikan sebelumnya, maka pertanyaan penelitian yang di ajukan dalam penelitian ini dirumuskan sebagai berikut “mengetahui sejauh mana prosedur yang baik dalam pengendalian persediaan bahan baku yang telah diterapkan oleh California Fried Chicken Surabaya?”.

## 1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian rumusan masalah di atas maka tujuan dari penelitian yang ingin dicapai adalah untuk mengetahui sejauh mana prosedur yang baik dalam pengendalian persediaan bahan baku yang telah diterapkan oleh California Fried Chicken Surabaya.

## 1.3 Manfaat Penelitian

### 1. Aspek Akademis

- a. Menambah perbendaharaan kepustakaan perguruan tinggi STIE Mahardhika serta dapat dijadikan sebagai studi pembandingan antar teori yang telah didapat peneliti dibangku kuliah dengan kenyataan di lapangan.
- b. Dapat memberikan ilmu pengetahuan bagi semua pihak yang tertarik untuk mempelajari tentang persediaan.

### 2. Aspek Pengembangan Ilmu Pengetahuan

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai masukan untuk Kebijakan-kebijakan perusahaan pada periode selanjutnya khususnya mengenai pengendalian persediaan.

### 3. Aspek Praktis

Hasil penelitian memberikan gambaran informasi yang dapat dijadikan bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan khususnya mengenai pengendalian persediaan.