

# **ANALISA SISTEM PENGENDALIAN INTERN ATAS PERSEDIAAN BAHAN BAKU PADA CALIFORNIA FRIED CHICKEN (CFC)**

Mukhamad Erik Fiki Andika

Program Studi Akuntansi

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Mahardhika Surabaya

Email : erikfiki8@gmail.com

## **ABSTRACT**

*This research is meant to analyze the internal control system for raw material inventory that has been implemented by California Fried Chickhen Production Surabaya. This type of research is quantitative research with a descriptive approach. The data collection technique uses inventory report data for the period 1 January 2018 to 31 December 2018. Data analysis using needs analysis, inventory analysis, analysis and back order analysis. Based on the results of this study, it can be concluded that one of the most important functions of a company is planning and controlling by arranging in such a way as to ensure the smooth running of the production process including, purchasing materials, ordering costs, safety stock and the amount of inventory that can be in the warehouse*

*.Keywords: Internal Control System, and Raw Material Inventory, EOQ*

## **ABSTRAK**

*Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisa sistem pengendalian intern atas persediaan bahan baku yang telah diterapkan oleh California Fried Chickhen Production Surabaya. Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan pendekatan deskriptif. Teknik pengumpulan data menggunakan data laporan inventory selama periode 1 Januari 2018 sampai dengan 31 Desember 2018. Analisa data dengan menggunakan dengan analisa kebutuhan, analisa persediaan, analisa dan analisa pesanan kembali. Berdasarkan hasil penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa salah satu fungsi yang terpenting dari suatu perusahaan adalah perencanaan dan pengendalian dengan mengatur sedemikian rupa agar menjamin kelancaran proses produksi meliputi, pembelian bahan, besarnya biaya pemesanan, persediaan pengaman dan jumlah persediaan yang boleh ada digudang*

*Kata Kunci : Sistem Pengendalian Intern, dan Persediaan Bahan Baku,EOQ*

## 1. Pendahuluan

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. Transaksi 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 di Indonesia 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 barang yang cukup banyak jadi perlu adanya sebuah manajemen pengendalian persediaan guna mengawasi dan memastikan bahwa kebijakan dan arahan manajemen dijalankan secara semestinya.

Berdasarkan latar belakang yang telah di uraikan sebelumnya, maka pertanyaan penelitian yang di ajukan dalam penelitian ini adalah :

Bagaimana prosedur yang baik dalam pengendalian persediaan bahan baku yang telah diterapkan oleh *California Fried Chicken* Surabaya?"

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

## 2. Tinjauan Pustaka

### Pengertian Sistem

Sistem berasal dari bahasa Latin (*systema*) dan bahasa Yunani (*sustema*), artinya suatu kesatuan komponen atau elemen yang di hubungkan bersama untuk memudahkan aliran informasi, materi atau energi, istilah ini sering digunakan untuk menggambarkan suatu set entitas yang berinteraksi, dimana sering kali menggunakan suatu model matematika (Mardi, 2014:1).

### Sistem Pengendalian Intern

Menurut Hery, (2014:159) pengendalian intern adalah seperangkat kebijakan dan prosedur untuk melindungi aset atau kekayaan perusahaan dari segala bentuk tindakan penyalahgunaan, menjamin tersedianya informasi akuntansi perusahaan yang akurat, serta memastikan bahwa semua ketentuan (peraturan) hukum/undang-undang serta kebijakan manajemen telah dipatuhi atau dijalankan sebagaimana mestinya oleh seluruh karyawan perusahaan.

pengendalian intern merupakan suatu sistem yang meliputi struktur organisasi beserta semua mekanisme dan ukuran-ukuran yang dipatuhi bersama untuk menjaga seluruh harta kekayaan (Mardi, 2014:59). Yang dimaksud dengan ketentuan disini bisa saja meliputi peraturan dibidang perpajakan, pasar modal, hukum bisnis, undang-undang anti korupsi dan sebagainya. Demikian juga pengendalian intern di lakukan untuk memantau apakah kegiatan operasional maupun *financial* perusahaan telah berjalan sesuai dengan prosedur dan kebijakan yang telah ditetapkan manajemen.

### Fungsi Pengendalian Intern

Menurut AICPA ( American Institute of Certified Public Accountants) pengendalian internal melaksanakan tiga fungsi penting yaitu :

1. *Preventive control*, pengendalian untuk pencegahan, mencegah timbulnya suatu masalah sebelum masalah muncul.
2. *Detective control*, pengendalian untuk pemeriksaan, dibutuhkan untuk mengungkap masalah begitu masalah tersebut muncul.
3. *Corrective control*, pengendalian korektif, memecahkan masalah yang ditemukan oleh pengendalian untuk pemeriksaan

## Unsur Sistem Pengendalian Internal

Menurut Mulyadi (2001:164) unsur-unsur pengendalian internal adalah :

- a. Struktur organisasi yang memisahkan tanggung jawab fungsional secara tegas.
- b. Sistem wewenang dan prosedur pencatatan yang memberikan perlindungan yang cukup terhadap kekayaan, utang, pendapatan dan biaya.
- c. Praktik yang sehat dalam melaksanakan tugas dan fungsi setiap unit organisasi.
- d. Karyawan yang mutunya sesuai dengan tanggung jawabnya.

## Komponen Pengendalian Internal

Komponen pengendalian internal sangat dipengaruhi oleh kejadian atau hubungan antar masing-masing komponen dalam sistem pengendalian internal. Terdapat lima komponen sistem pengendalian internal, yaitu sebagai berikut (Mardi, 2014:62).

Lingkungan pengendalian ini merupakan persepsi perorangan dalam perusahaan tentang pentingnya pengendalian internal. Pimpinan perusahaan harus menunjukkan komitmennya terhadap pelaksanaan kontrol yang ketat dan kebijakannya secara sadar dan langsung diikuti oleh para bawahan

Aktivitas pengendalian merupakan sekumpulan peraturan dan kebijakan yang telah ditetapkan dan digariskan untuk tujuan keberhasilan pengendalian dalam perusahaan. Aktivitas pengendalian pada dasarnya berbentuk pengendalian yang menggunakan pendekatan berbasis teknologi informasi dan pengendalian yang menggunakan pendekatan manual.

Pendekatan strategi manajemen risiko merupakan instrumen penting dalam mengontrol bisnis perusahaan. Sistem pengendalian harus dievaluasi secara berkala efektivitasnya. Organisasi harus

melakukan penilaian tesiko untuk mengidentifikasi, menganalisis, dan mengatur risiko yang relevan dengan pelaporan keuangan.

Prosedur ini dibuat agar dapat memberikan keyakinan yang memadai bahwa tujuan perusahaan akan tercapai dan kecurangan akan dapat dicegah. Prosedur pengendalian yang dapat dipadukan dengan sistem akuntansi

Kualitas informasi yang dihasilkan memberi dukungan penuh keberhasilan pimpinan membuat keputusan bisnis, informasi laporan yang dihasilkan SIA membantu pimpinan membuat keputusan terkait dengan operasi perusahaan

Tingginya kinerja yang diraih tidak lepas dari penerapan tehnik pengawasan yang menunjukkan bahwa "seseorang dalam pengawasan, namun merasa tidak diawasi". Pengawasan yang efektif dilakukan untuk meningkatkan kinerja bukan untuk menghilangkan kinerja dan prestasi perusahaan

## 1. Manfaat Sistem Pengendalian Intern

Dengan dipenuhinya unsur-unsur dalam sistem pengendalian intern maka diharapkan akan terciptanya suatu sistem pengendalian intern yang sesuai dengan efektif bagi perusahaan yang pada akhirnya memberi manfaat sebagai berikut:

- a. Sebagai perangkat kendali bagi pemimpin perusahaan didalam melakukan pengawasan secara tidak langsung terhadap keseluruhan aktivitas perusahaan
- b. Sebagai prasarana yang memberikan kemudahan bagi akuntan publik didalam melaksanakan pemeriksaan atau audit sehingga mereka dapat mempersingkat waktu dan penghematan biaya bagi perusahaan
- c. Sebagai alat penunjang untuk mendapatkan simpati dari pihak ektern sehingga bisa lebih meyakinkan kepercayaan terhadap pemimpin yang ada dalam perusahaan

## Persediaan Bahan Baku

- a. Menurut Rostitua (2014:154), persediaan merupakan bentuk investasi perusahaan dalam bentuk barang.
- b. Menurut Soetedjo (2002:114), persediaan adalah merupakan salah satu elemen aktiva lancar yang aktif, secara terus menerus dibeli, diproduksi dan dijual.
- c. Sedangkan menurut Suharli (2006:227), yaitu persediaan barang dagang adalah barang yang dibeli untuk dijual lagi sebagai aktivitas utama perusahaan untuk memperoleh pendapatan

## Pentingnya Persediaan

Persediaan merupakan aktiva yang penting untuk kebanyakan bisnis dan biasanya berupa aktiva lancar yang tersebar dari perusahaan manufaktur dan pengecer (*retail*). Dalam iklim ekonomi yang kompetitif saat ini, metode akuntansi persediaan dan praktek manajemen telah menjadi alat perbaikan laba. Sistem persediaan yang lebih baik dalam meningkatkan profitabilitas, sementara sistem yang buruk dapat mengikis laba dan menjadikan bisnis kurang kompetitif.

Pengaruh persediaan terhadap laba lebih mudah terlihat ketika kegiatan bisnis berfluktuasi. Selama iklim usaha sedang baik, penjualan menjadi tinggi dan persediaan bergerak lebih cepat dari pembelian ke penjualan. Namun ketika kondisi ekonomi menurun, tingkat penjualan menurun, persediaan bertumpuk dan mungkin perlu dijual walaupun rugi. Dalam hal ini, manajemen harus memantau jenis dan tingkat persediaan secara terus menerus jika ingin menjaga kinerja labanya.

## Sifat Persediaan

Menurut Firdaus (2013:119) dalam bukunya yang berjudul Pengantar Akuntansi sifat-sifat persediaan ialah:

- a. Persediaan dapat didefinisikan sebagai aset berwujud yang diperoleh perusahaan untuk dijual kembali dalam kegiatan normal perusahaan yang diperoleh untuk diproses lebih dulu dan dijual]
- b. Untuk aset yang diperoleh dan dalam bentuk semula dijual kembali disebut persediaan barang dagang (*merchandise inventory*). Sedangkan persediaan yang diperoleh dan diproses lebih lanjut sebelum dijual adalah persediaan bahan baku, barang dalam proses dan barang jadi yang terdapat pada perusahaan manufaktur (*manufacturing enterprise*).
- c. Penentuan biaya atau harga pokok persediaan merupakan hal yang kritis, karena pengaruh kesalahan dari penentuan biaya ini akan mempengaruhi laporan secara signifikan:
  1. Apabila persediaan barang dagang adalah salah saji lebih besar (*over stated*) maka beban pokok penjualan (*cost of merchandise sold*) akan menjadi salah saji lebih kecil (*under stated*), laba bruto (*gross profit*) dan laba bersih (*net income*) salah saji lebih besar, dan ekuitas pemilik akan salah saji lebih besar.
  2. Sebaliknya, apabila persediaan barang dagang salah saji lebih kecil, maka beban pokok penjualan akan menjadi salah saji lebih besar, laba bruto dan laba bersih salah saji lebih kecil, dan ekuitas pemilik akan salah saji lebih kecil.

## Klasifikasi Persediaan

Menurut Thomas, Roland, Charles (2015:377) Persediaan dapat diklasifikasikan sebagai berikut:

**Persediaan barang dangang (Merchandise inventory).**

Barang yang ada digudang dibeli oleh pengecer atau perusahaan perdagangan seperti importir atau eksportir untuk dijual kembali. Biasanya, barang yang diperoleh untuk dijual kembali secara fisik tidak diubah oleh perusahaan pembeli. Barang-barang tersebut tetap dalam bentuk yang telah jadi ketika meninggalkan pabrik pembuatnya. Dalam beberapa hal, dapat terjadi beberapa komponen dibeli untuk kemudian dirakit menjadi barang jadi. Misalnya sepeda dirakit dari kerangka, roda gir, dan sebagainya serta dijual oleh pengecer sepeda adalah salah satu contoh.

**Persediaan manufaktur (Manufacturing inventory).** Persediaan gabungan dari entitas manufaktur yang terdiri dari:

**Persediaan bahan baku.** Barang berwujud yang dibeli atau diperoleh dengan cara lain (misalnya dengan menambang) dan disimpan untuk penggunaan langsung dalam membuat barang untuk dijual kembali. Bagian atau suku cadang yang diproduksi sebelum digunakan kadang-kadang diklasifikasikan sebagai persediaan komponen atau suku cadang.

**Persediaan barang dalam proses.** Barang-barang yang membutuhkan pemrosesan lebih lanjut sebelum penyelesaian dan penjualan. Barang dalam proses juga disebut persediaan dalam proses, meliputi biaya bahan langsung, tenaga kerja langsung, dan alokasi biaya *overhead* pabrik yang terjadi sampai tanggal tersebut.

**Persediaan barang jadi.** Barang-barang manufaktur yang telah diselesaikan dan disimpan untuk dijual. Biaya persediaan barang jadi meliputi biaya bahan langsung, tenaga kerja langsung, dan alokasi biaya *overhead* pabrik yang berkaitan dengan manufaktur.

**Persediaan perlengkapan manufaktur.** Barang-barang seperti minyak pelumas untuk mesin-mesin, bahan pembersih, dan barang lainnya yang merupakan bagian yang kurang penting dari produk jadi.

**1. Persediaan rupa-rupa.**

Barang-barang seperti perlengkapan kantor, kebersihan, dan pengiriman. Persediaan jenis ini biasanya digunakan segera dan biasanya dicatat sebagai bahan penjualan atau umum (*selling or general expenses*) ketika dibeli.

**Alasan Diadakannya Persediaan Bahan Baku**

Pada prinsipnya semua perusahaan yang melaksanakan proses produksi menyelenggarakan persediaan bahan baku untuk kelangsungan proses produksi dalam perusahaan tersebut. Beberapa hal yang menyebabkan suatu perusahaan harus menyelenggarakan persediaan bahan baku adalah:

- a. Bahan baku akan digunakan untuk pelaksanaan proses produksi perusahaan tersebut tidak dapat dibeli atau didatangkan secara satu persatu dalam jumlah unit yang diperlukan perusahaan serta pada saat barang tersebut akan digunakan untuk proses produksi perusahaan tersebut. Bahan baku tersebut umumnya akan dibeli dalam jumlah tertentu, dimana jumlah tertentu ini akan digunakan untuk menunjang pelaksanaan proses produksi perusahaan yang bersangkutan dalam beberapa waktu tertentu pula. Dengan keadaan semacam ini, maka bahan baku yang sudah dibeli oleh perusahaan namun belum digunakan untuk proses produksi akan masuk sebagai persediaan bahan baku.
- b. Apabila perusahaan tidak mempunyai persediaan bahan baku, sedangkan bahan baku yang dipesan belum datang maka pelaksanaan proses produksi dalam perusahaan tersebut akan terganggu. Ketiadaan bahan baku tersebut akan mengakibatkan terhentinya pelaksanaan proses produksi. Pengadaan bahan baku dengan cara tersebut akan membawa konsekuensi bertambah tingginya harga beli bahan baku yang

digunakan oleh perusahaan. Keadaan tersebut tentunya akan membawa kerugian bagi perusahaan.

- c. Untuk menghindari kekurangan bahan baku tersebut, suatu perusahaan dapat menyediakan bahan baku dalam jumlah yang banyak. Tetapi persediaan bahan baku dalam jumlah besar tersebut akan mengakibatkan terjadinya biaya persediaan yang semakin besar pula. Besarnya biaya persediaan ini berarti akan mengurangi profit perusahaan. Disamping itu, resiko kerusakan bahan juga akan bertambah besar apabila persediaan bahan bakunya besar.

### Fungsi-Fungsi Persediaan

Fungsi-fungsi persediaan penting artinya dalam upaya meningkatkan operasi perusahaan, baik yang berupa operasi internal maupun operasi eksternal, sehingga perusahaan seolah-olah dalam posisi bebas. Fungsi tersebut antara lain:

- a. Fungsi *Decoupling*

Fungsi penting persediaan adalah memungkinkan operasi perusahaan internal dan eksternal mempunyai kebebasan. Persediaan *decoupling* ini memungkinkan perusahaan dapat memnuhi permintaan pelanggan tanpa tergantung pada *supplier*.

- b. Fungsi *Economic lot Sizing*

Persediaan *lot size* ini perlu mempertimbangkan penghematan-penghematan (potongan pembelian, biaya pengangkutan perunit lebih murah, dsb), karena perusahaan melakukan pembelian dalam kuantitas yang lebih besar dibandingkan dengan biaya-biaya yang timbul karena besarnya persediaan (biaya sewa gudang, investasi dan resiko, dsb).

- c. Fungsi Antisipasi

Perusahaan sering menghadapi fluktuasi permintaan yang dapat diperkirakan atau diramalkan berdasarkan pengalaman atau data-data masa lalu. Disamping itu, perusahaan juga sering menghadapi

ketidak pastian jangka waktu pengiriman dan permintaan akan barang-barang selama periode pemesanan kembali, sehingga memerlukan kuantitas persediaan ekstra yang sering disebut persediaan pengaman (*safety inventories*). Pada kenyataannya, persediaan pengaman merupakan pelengkap fungsi *decoupling*. Persediaan antisipasi ini penting agar proses produksi tidak terganggu.

### Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Persediaan Bahan Baku

Dalam penyelenggaraan persediaan bahan baku untuk pelaksanaan proses produksi dari suatu perusahaan, terdapat beberapa faktor yang akan mempengaruhi persediaan bahan baku, dimana faktor tersebut saling berhubungan satu dengan yang lain, faktor-faktor tersebut ialah (Ayahari, 2003:163) :

Perkiraan pemakaian bahan baku

Sebelum perusahaan mengadakan pembelian bahan baku, maka selayaknya manajemen perusahaan mengadakan peyusunan perkiraan pemakaian bahan baku untuk keperluan proses produksi. Hal ini dapat dilakukan dengan mendasarkan pada perencanaan produksi dan jadwal produksi yang telah disusun sebelumnya. Jumlah bahan baku yang akan dibeli perusahaan tersebut dapat diperhitungkan dengan cara jumlah kebutuhan baku untuk proses produksi ditambah dengan rencana persediaan akhir dari bahan baku tersebut, dan kemudian dikurangi dengan persediaan awal dalam perusahaan yang bersangkutan.

- d. Harga bahan baku

Harga bahan baku yang akan digunakan dalam proses produksi merupakan salahsatu faktor penentu seberapa besar dana yang harus disediakan oleh perusahaan yang bersangkutan apabila perusahaan tersebut akan menyelenggarakan persediaan bahan baku dalam jumlah unit tertentu. Semakin tinggi harga bahan baku yang digunakan perusahaan tersebut, maka untuk mencapai sejumlah persediaan tertentu akan memerlukan dana yang semakin besar pula. Dengan demikian, biaya modal dari modal yang tertanam dalam bahan baku akan semaki besar pula.

e. Biaya-biaya persediaan

Biaya persediaan adalah semua pengeluaran yang timbul akibat persediaan. Biaya persediaan diukur dengan total ekuivalen kas yang digunakan untuk mendapatkan barang dan mempersiapkannya untuk dijual, biaya ini termasuk biaya pembelian dan biaya isidentil yang terjadi sampai barang tersebut siap untuk dipakai atau dijual ke pelanggan(Charles, 2000:380).

f. Kebijakan pembelian

Kebijakan pembelian yang dilaksanakan didalam perusahaan akan berpengaruh terhadap penyelenggaraan persediaan bahan baku dalam perusahaan tersebut. Seberapa besar dana yang dapat digunakan untuk investasi didalam persediaan tentunya juga tergantung dari kebijakan perusahaan apakah dana untuk persediaan bahan baku ini dapat memperoleh prioritas pertama, kedua atau justru yang terakhir dalam perusahaan yang bersangkutan. Disamping itu tentunya *financial* perusahaan secara keseluruhan juga akan

mempengaruhi kemampuan perusahaan untuk membiayai seluruh kebutuhan persediaan bahan bakunya.

g. Pemakaian bahan

Hubungan antara perkiraan pemakaian bahan baku dengan pemakaian senyatanya didalam perusahaan yang bersangkutan untuk keperluan pelaksanaan proses produksi akan lebih baik apabila diadakan analisis secara teratur, sehingga akan dapat diketahui pola penyerapan bahan baku tersebut. Dengan analisis ini maka dapat diketahui apakah model peramalan yang digunakan sebagai dasar perkiraan pemakaian bahan ini sesuai dengan pemakaian senyatanya atau tidak. Revisi dari model yang digunakan tentunya akan lebih baik dilaksanakan apabila ternyata model peramalan penyerapan bahan baku yang digunakan tersebut tidak sesuai dengan kenyataan yang ada.

h. Waktu tunggu

Waktu tunggu adalah tenggang waktu yang diperlukan antara saat pemesanan bahan baku dengna datangnya bahan baku itu sendiri. Waktu tunggu ini perlu diperhatikan karena sangat erat hubungannya dengan penentuan saat pemesanan kembali (*reorder point*). Dengan waktu tunggu yang tepat maka perusahaan akan dapat membeli pada saat yang tepat pula, sehingga resiko penumpukan persediaan atau kekurangan persediaan dapat ditekan seminimal mungkin.

i. Model pembelian bahan baku

Model pembelian bahan baku yang digunakan perusahaan sangat berpengaruh terhadap persediaan bahan baku yang dimiliki perusahaan. Model

pembelian yang berbeda akan menghasilkan jumlah pembelian optimal yang berbeda pula. Pemilihan model pembelian yang akan digunakan oleh suatu perusahaan akan disesuaikan dengan situasi dan kondisi dari persediaan bahan baku masing-masing perusahaan yang bersangkutan. Karakteristik masing-masing bahan baku dalam perusahaan tersebut. Sampai saat ini, model pembelian yang sering digunakan dalam perusahaan adalah model pembelian dengan kuantitas pembelian optimal (EOQ).

- j. **Persediaan pengaman**  
Persediaan pengaman untuk menanggulangi kehabisan bahan baku dalam perusahaan, maka diadakan persediaan pengaman (*safety stock*). Persediaan pengaman digunakan perusahaan apabila terjadi kekurangan bahan baku, atau keterlambatan datangnya bahan baku yang dibeli oleh perusahaan. Dengan adanya persediaan pengaman maka proses produksi dalam perusahaan akan dapat berjalan tanpa adanya gangguan kehabisan bahan baku, walaupun bahan baku yang dibeli perusahaan tersebut terlambat dari waktu yang diperhitungkan. Persediaan pengaman ini akan diselenggarakan dalam suatu jumlah tertentu, dimana jumlah ini merupakan suatu jumlah tetap didalam suatu periode yang telah ditentukan sebelumnya.
- k. **Pembelian kembali**  
Dalam melaksanakan pembelian kembali tentunya manajemen yang bersangkutan akan mempertimbangkan panjangnya waktu tunggu yang diperlukan didalam pembelian

bahan baku tersebut. Dengan demikian maka pembelian kembali yang dilaksanakan ini akan mendatangkan bahan baku kedalam gudang dalam waktu yang tepat, sehingga tidak akan terjadi kekurangan bahan baku karena keterlambatan kedatangan bahan baku tersebut, atau sebaliknya yaitu kelebihan bahan baku dalam gudang karena bahan baku datang terlalu awal.

### **Kebijakan Persediaan**

Menurut Armanto (2006:167), Manajemen persediaan yang baik merupakan hal penting yang tidak dapat diabaikan, dan hal ini dituangkan dalam suatu kebijakan mengenai persediaan. Tujuan dari kebijakan dimaksud adalah disatu sisi mampu memaksimalkan kepuasan pelanggan. Dengan kata lain kebijakan tersebut adalah mencari titik optimal pengadaan persediaan. Disini kita telah memahami bahwa persediaan merupakan investasi yang harus dikendalikan dengan baik. Adapun fokus utama pengendalian investasi dalam bentuk persediaan antara lain:

1. Pimpinan harus memutuskan besarnya kebutuhan modal kerja untuk mendanai persediaan.
2. Menentukan dan mempertahankan tingkat persediaan yang memadai adalah hal terpenting dalam pengendalian persediaan.
3. Perencanaan dan pengendalian yang memadai mutlak adanya.

### **Biaya-Biaya Dalam Persediaan**

Biaya-biaya yang harus dikeluarkan oleh perusahaan sehubungan dengan penyelenggaraan persediaan didalam suatu perusahaan terdiri dari tiga macam, yaitu biaya pemesanan, biaya penyimpanan, dan biaya tetap persediaan.

- l. **Biaya pemesanan**

Biaya pemesanan merupakan biaya-biaya yang terkait langsung dengan kegiatan pemesanan yang dilakukan oleh perusahaan. Hal yang diperhitungkan didalam biaya pemesanan adalah berapa kali pemesanan dilakukan, dan berapa jumlah unit yang dipesan setiap kali pemesanan. Beberapa contoh dari biaya pemesanan adalah:

1. Biaya persiapan pembelian
2. Biaya pembuatan faktur
3. Biaya ekspedisi dan administrasi
4. Biaya bongkar bahan yang diperhitungkan untuk setiap kali pembelian
5. Biaya-biaya pemesanan lain yang terkait dengan frekuensi pembelian.

m. Biaya penyimpanan

Biaya penyimpanan merupakan biaya yang harus ditanggung oleh perusahaan sehubungan dengan adanya bahan baku yang disimpan didalam perusahaan. Beberapa contoh dari biaya penyimpanan antara lain :

1. Biaya simpan bahan
2. Biaya asuransi bahan
3. Biaya kerusakan bahan dalam penyimpanan
4. Biaya pemeliharaan bahan
5. Biaya pengepakan kembali
6. Biaya modal untuk investasi bahan
7. Biaya kerugian penyimpanan
8. Biaya sewa gudang
9. Resiko tidak terpakainya bahan karena usang
10. Biaya-biaya lain yang terikat dengan jumlah bahan yang disimpan dalam perusahaan yang bersangkutan

Biaya penyimpanan ini sering disebut sebagai *carry cost* atau *holding cost*.

n. Biaya tetap persediaan

Biaya tetap persediaan adalah seluruh biaya yang timbul karena adanya persediaan didalam perusahaan yang tidak terkait baik dengan frekuensi pembelian maupun jumlah unit yang disimpan didalam perusahaan tersebut. Beberapa contoh dari biaya tetap persediaan antara lain:

1. Biaya sewa gudang
2. Gaji penjaga perbulan
3. Biaya bongkar bahan perunit
4. Dan biaya-biaya persediaan lainya yang tidak terkait dengan frekuensi dan jumlah unit yang disimpan.

3. **Metode Penilaian Persediaan**

Dalam akuntansi, dikenal tiga metode yang dapat digunakan dalam menghitung besarnya nilai persediaan akhir yaitu (Hery, 2014:242):

1. Metode FIFO (*First-In, First-Out*)

Dengan menggunakan metode FIFO, harga pokok dari barang yang pertama kali dibeli adalah yang akan diakui pertama kali sebagai harga pokok penjualan. Dalam hal ini, tidak berarti bahwa unit atau barang yang pertama kali dibeli adalah unit atau barang yang pertama kali akan dijual. Jadi, penekanannya disini bukan kepada unit atau fisik barangnya, melainkan lebih kepada harga pokoknya. Dengan menggunakan metode FIFO, yang akan menjadi nilai persediaan akhir adalah harga pokok dari unit atau barang yang terakhir kali dibeli.

2. Metode LIFO (*Last-In, First-Out*)

Sebaliknya, dengan menggunakan metode LIFO, harga pokok dari barang yang terakhir dibeli adalah yang akan diakui pertama kali sebagai harga pokok penjualan. Dalam hal ini, tidak

berarti bahwa unit atau barang yang terakhir kali dibeli adalah unit atau barang yang pertama kali di jual. Sama seperti metode FIFO, penekanannya bukan kepada unit atau fisik barangnya, melainkan harga pokoknya. Dengan metode LIFO, yang akan menjadi nilai persediaan akhir adalah harga pokok dari unit atau barang yang pertama kali dibeli.

3. Metode Biaya Rata-Rata (*average cost method*)  
Sedangkan dengan menggunakan metode biaya rata-rata, harga pokok penjualan perunit dihitung berdasarkan rata-rata dari harga perolehan per unit dari barang yang tersedia untuk dijual.

## Penelitian Terdahulu

### 1. Ella Purnama Sari (2010)

Penelitian ini berjudul "Analisis Persediaan Bahan Baku Filter Tow Dengan Metode EOQ (*Economic Order Quantity*) Pada PT. Filtrona Indonesia Surabaya" menyatakan bahwa hasil dari kesimpulan ini adalah salah satu fungsi yang terpenting dari suatu perusahaan adalah perencanaan pengendalian bahan baku dengan mengatur persediaan bahan baku agar menjamin kelancaran proses produksi.

### 2. Dewi Puspita sari (2010)

Dalam penelitian ini yang berjudul "Metode Pencatatan Persediaan Barang Dagangan Digudang Serta Penentuan Harga Barang Pada Amako Swalayan Ponorogo", Menyatakan bahwa hasil penelitian ini ialah bahwa struktur organisasi pada perusahaan tersebut kurang tepat dan penataan persediaan barang dagangan dalam gudang kurang efektif. Untuk pencatatan persediaan dalam barang gudang kurang lengkap karena belum

adanya kartu gudang dalam bentuk baku. Sedangkan untuk metode yang digunakan dalam menentukan karga pokok pada Amako Swalayan menggunakan metode FIFO.

### 3. Dwi Alfiyani (2010)

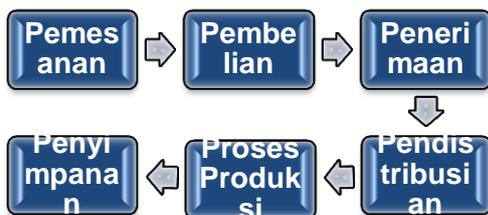
Penelitian ini berjudul "Penerapan Sistem Pengendalian Intern Terhadap Prosedur Penerimaan dan Pengeluaran Barang Dagang Pada CV. Dirgahayu Mfg. Co Waru-Sidoarjo. Hasil dari kesimpulan penelitian ini adalah Penelitian atas pengendalian Intern pada CV. Dirgahayu Mfg.Co diperoleh hasil bahwa pengendalian intern yang dilakukan oleh perusahaan tersebut tidak cukup memadai dan tidak sesuai dengan salah satu dari unsur-unsur pokok pengendalian intern yaitu mengenai praktik yang sehat dalam melaksanakan tugas dan fungsi setia unit organisasi. Dikarenakan masih adanya praktek yang tidak sehat tersebut, maka akan terjadi penyelewengan atau penyalahgunaan fungsi yang dilakukan oleh salah satu bagian tertentu dalam perusahaan yang melakukan suatu kegiatan atau aktivitas diluar wewenang dan tanggung jawabnya.

### 4. Yenny Wira (2002)

Penelitian ini berjudul "Analisis Sistem Pengendalian Intern Atas Persediaan Pada PT. Enseval Putera Megatrading Tbk" Tidak adanya sekat pemisah antara ruang kantor dengan gudang tempat penyimpanan barang dan orang dapat bebas keluar masuk gudang. Hal ini dapat mengakibatkan terjadinya pencurian atas persediaan dan terjadinya kecelakaan misalnya barang-barang jatuh tetkena karyawan. Disisi lain kondisi tempat kerja yang demikian kurang baik untuk kesehatan karyawan. Bagian *receiving* memasukan sendiri data barang masuk ke kartu gudang yang secara otomatis juga meng-

update kartu persediaan. Akibatnya kartu persediaan tidak dapat berfungsi sebagai kartu kontrol atas persediaan barang dengan kartu gudang, sehingga dapat terjadi kecurangan seperti memalsukan data barang yang diterima. Bagian receiving menerima dokumen PO yang didalamnya dicantumkan harga. Akibatnya bagian receiving tahu mengenai harga barang yang diterimanya sehingga kemungkinan akan dapat menimbulkan godaan untuk melakukan penyelewengan terhadap barang-barang yang mempunyai nilai tinggi.

### Kerangka Konseptual



### Metode Penelitian

#### Jenis Penelitian

Dalam penelitian ini pendekatan yang digunakan adalah berupa studi kasus, merupakan penelitian yang dilakukan secara insentif, terinci dan mendalam terhadap objek suatu organisme, lembaga atau gejala-gejala tertentu yang diteliti kemudian membuat kesimpulan untuk memberikan alternatif pemecahannya.

#### Populasi dan Sampel

##### Populasi

Populasi adalah "daerah generalisasi yang terdiri atas: obyek/ subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik

tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari serta lalu ditarik kesimpulannya. Populasi ialah suatu perluasan yang mempunyai ciri & kelebihan tersendiri atas objek / subjek yang ditentukan dari pengkaji guna mengkaji dan mengambil keputusan (Mulyono, 2012). Populasi dari penelitian ini adalah seluruh data persediaan bahan baku untuk populasinya

##### Sampel

Sample adalah suatu himpunan (*subset*) dari unit populasi (Kuncoro, 2009:118). Dalam penelitian ini penulis tidak menggunakan sampel karena jenis penelitian ini menggunakan studi kasus. Pendekatan studi kasus merupakan penelitian yang dilakukan secara insentif, tentang latar belakang sekarang, dan interkasi dengan lingkungan suatu unit sosial: individu, kelompok, lembaga atau masyarakat (Suryabrata, 2005:80). Sampel Pada penelitian ini menggunakan seluruh data persediaan bahan baku selama periode Januari sampai dengan Desember 2018

#### Definisi Operasional Variabel

Variabel merupakan objek atau apa yang menjadi titik perhatian suatu penelitian, sedangkan yang menjadi variabel dalam penelitian kali ini adalah :

1. Persediaan bahan baku yang meliputi *seasoning chicken*, *seasoning strip*, *RB concentrate*, gula, dan tepung segitiga biru yang akan di olah menjadi produk jadi untuk dikirim ke seluruh *California Fried Chicken* Surabaya .
2. *Economic Order Quantity (EOQ)* adalah volume atau jumlah pembelian yang paling ekonomis untuk dilaksanakan pada setiap kali pembelian yang meliputi pemesanan kembali (*reorder point*), Persediaan pengaman (*safety stock*), dan Biaya simpan dan biaya pesanan (*total inventory cost*).

### 3. Sumber dan Pengumpulan Data

Sumber data ada dua yaitu :

1. Sumber data primer merupakan data yang berasal dari sumber asli atau pertama yang dikumpulkan secara khusus untuk menjawab pertanyaan penelitian.
2. Sumber data sekunder merupakan data yang diperoleh peneliti secara tidak langsung dari obyeknya, tetapi melalui sumber lain, baik lisan maupun tulis.

Dalam penelitian ini penulis menggunakan sumber data primer dan sumber data sekunder.

Metode pengumpulan data yang dilakukan penulis terdiri dari dokumentasi dan wawancara.

#### Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penyusunan ini penelitian ini, yaitu :

1. Studi Dokumenter  
Pengumpulan data yang diperoleh dari data-data *inventory* dari *California Fried Chicken* Surabaya. Pengumpulan data dengan melakukan pendataan langsung terhadap dokumen-dokumen yang ada di *California Fried Chicken*
2. Wawancara  
Yaitu teknik pengumpulan data yang menggunakan pertanyaan secara lisan dan diskusi langsung kepada pihak perusahaan. Merupakan suatu cara untuk mendapatkan data dengan mengadakan wawancara langsung dengan karyawan perusahaan yang berkompeten.
3. Studi Kepustakaan  
Penelitian ini dilakukan dengan cara membaca dan meringkas literatur-literatur untuk mendapatkan dasar-dasar teori yang berhubungan dengan permasalahan yang diteliti.

### Analisis Data

#### 1. Analisis Kebutuhan Bahan Baku

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan metode *Trend Projection*. Teknik ini menyesuaikan garis *trend* suatu rangkaian titik-titik dan historis suatu perusahaan dan kemudian diproyeksikan dengan ramalan periode yang akan datang. Adapun persamaan bentuk garis linear adalah :

$$Y = a + bX$$

Dimana :

Y = Peramalan kebutuhan bahan baku

a = Konstanta

b = Bilangan waktu dalam satuan waktu

X = Satuan waktu

#### 2. Analisis Pembelian Bahan Baku

Persediaan penting bagi perusahaan, tetapi harus disadari bahwa profitabilitas perusahaan dipengaruhi oleh besar kecilnya jumlah persediaan yang dimiliki oleh perusahaan, salah satu pendekatan yang biasanya digunakan adalah model EOQ (*Economic Order Quantity*) (Sudana, 2011:226).

$$EOQ = \frac{\sqrt{2.F.S}}{C.P}$$

Keterangan :

EOQ : Jumlah pesanan yang ekonomis

F : Biaya pemesanan setiap kali pesan

S : Jumlah kebutuhan persediaan dan unit tiap tahun

C : Biaya penyimpanan per tahun yang dinyatakan dalam persentase dari harga beli persediaan

P : Harga beli per unit persediaan

#### 3. Persediaan Maksimum

Besarnya persediaan maksimum yang sebaiknya dimiliki perusahaan adalah jumlah dari pesanan standar atau EOQ di tambah dengan besarnya persediaan pengaman.

$$MI = EOQ + SS$$

Keterangan :

MI : *Maksimal Inventory*

SS : *Safety stock*

#### 4. Pesanan Kembali (*Reorder Point*)

Pada tingkat persediaan berapa pemesanan harus dilakukan agar barang datang tepat pada waktunya disebut *reorder point*(ROP). *reorder point* dapat ditentukan dengan cara sebagai berikut :

$$ROP = Lt \times Q$$

Keterangan :

ROP : *reorder point*

Lt : *Lead time* (hari, minggu atau bulan)

Q : Pemakaian rata-rata (per hari, per minggu, atau per bulan)

### HASIL DAN PEMBAHASAN

#### Hasil

Untuk mencapai efisiensi dalam pengadaan persediaan bahan baku produksi maka perusahaan diharapkan mampu menentukan berapa jumlah pembelian yang optimal. Ini berarti perusahaan memerlukan informasi mengenai harga beli per unit pemakaian bahan baku per periode, biaya pemesanan dan biaya penyimpanan bahan baku tersebut. Untuk memperjelas jumlah pemakaian bahan baku, harga bahan baku per unit, biaya pemesanan dan biaya penyimpanan bahan baku pada *California Fried Chicken Production* Surabaya maka penulis akan menampilkan analisis sebagai berikut :

##### 1. Pemakaian bahan baku

Bahan baku yang ada digudang (persediaan) sebagaimana digunakan untuk proses operasional dan sebagian lain masih tertata rapi untuk digunakan dalam periode berikutnya. Dari tabel diatas dapat diketahui bahwa pemakaian bahan baku pada tahun 2018 mengalami fluktuasi. Pemakaian rata-rata tertinggi terjadi pada bulan Desember yaitu dengan jumlah pemakaian gula sebesar 3.275,5 kg, RB *concentrate* sebesar 97,394, tepung segitiga biru sebesar 4.750, *seasoning chicken* sebesar 513, *seasoning srtips* sebesar 76. Sedangkan jumlah pemakaian terendah terjadi pada bulan September dengan jumlah pemakaian gula sebesar 2.108,6 kg, RB *concentrate*

sebesar 58,666, tepung segitiga biru sebesar 1.412,5, *seasoning chicken* sebesar 336, *seasoning srtips* sebesar 52.

#### Biaya pemesanan

Biaya pemesanan adalah biaya yang dikeluarkan sehubungan dengan kegiatan pemesanan bahan baku sejak dari penempatan pemesanan sampai tersedianya barang digudang. Besarnya biaya pemesanan pada *California Fried Chicken Production* sebesar Rp. 2.500.000 perbulan, maka pada tahun 2018 mencapai : Rp.2.500.000 x 12 Bulan = Rp.30.000.000,00-.

#### Biaya Penyimpanan

Biaya penyimpanan merupakan biaya yang terkait dengan proses penyimpanan bahan baku digudang. Biaya ini akan meningkat seiring dengan meningkatnya persediaan bahan baku yang disimpan, begitu juga sebaliknya akan mengalami penurunan jika persediaan bahan baku yang disimpan berkurang. Sehubungan dengan gudang milik sendiri maka tidak terjadi biaya penyimpanan.

#### Persediaan pengaman (*safety stock*)

Perhitungan sfety stock dilakukan guna melindungi perusahaan dari resiko kehabisan bahan baku dan untuk menghindari adanya keterkambatan penerimaan bahan baku yang dipesan. Untuk menentukan besarnya safety stock digunakan analisa statistik dengan memperhitungkan penyimpangan-penyimpangan yang terjadi antara perkiraan pemakaian dengan pemakaian sesungguhnya.

Dari data *California Fried Chicken Production* Surabaya dapat di ketahui besarnya persediaan pengaman adalah :

a. Gula :  $\frac{29839,05}{317 \text{ hari}} = 94,129 \text{ kg/hari}$   
94,129 kg/hari X 30 hari = 2823,87 kg

b. RB *concentrate* :  $\frac{925,003}{317 \text{ hari}} = 2,917 \text{ Gallon/hari}$   
2,917 Gallon /hari X 30 hari = 87,51 Gallon

c. Tepung :  $\frac{34591}{317 \text{ hari}} = 109,119 \text{ kg/hari}$   
109,119 kg/hari X 30 hari = 3273,57 kg

$$d. \text{ Seasoning chicken : } \frac{4820}{317 \text{ hari}} = 15,205 \text{ kg/hari}$$

$$15,205 \text{ kg/hari} \times 30 \text{ hari} = 456,15 \text{ kg}$$

$$e. \text{ Seasoning strips : } \frac{856}{317 \text{ hari}} = 2,700 \text{ kg/hari}$$

$$2,700 \text{ kg/hari} \times 30 \text{ hari} = 81 \text{ kg}$$

Persediaan pengaman atau *safety stock* yang harus ada pada tahun 2018 masing-masing adalah gula 2823,87 kg, RB concentrate 87,51 Gallon, tepung 3273,57 kg, seasoning chicken 456,15 kg dan seasoning strips 81 kg. Untuk 30 terhitung dari setiap kali pemesanan terjadi dalam satu bulan sekali.

#### Economic Order Quantity (EOQ)

Dari data diatas maka dapat dihitung untuk menentukan setiap kali pembelian yaitu sebagai berikut :

1. Gula.

$$EOQ = \frac{\sqrt{2.F.S}}{H}$$

$$= \frac{2 \times \text{Rp.}30.000.000 \times 29839,05}{12.000}$$

$$= 12214,550 \text{ kg/thn}$$

$$= 1017,879 \text{ kg/bln}$$

Dari perhitungan diatas dapat diketahui bahwa pembelian bahan baku gula yang optimal untuk setiap kali pesan pada tahun 2018 adalah 1017,879 kg

2. RB concentrate.

$$EOQ = \frac{\sqrt{2.F.S}}{H}$$

$$= \frac{2 \times \text{Rp.}30.000.000 \times 925,003}{12000}$$

$$= 2150,584 \text{ gallon/thn}$$

$$= 179,215 \text{ gallon/bln}$$

Dari perhitungan diatas dapat diketahui bahwa pembelian bahan baku RB concentrate yang optimal untuk setiap kali pesan pada tahun 2018 adalah 179,215 gallon.

3. Tepung.

$$EOQ = \frac{\sqrt{2.F.S}}{H}$$

$$= \frac{2 \times \text{Rp.}30.000.000 \times 3451}{12000}$$

$$= 4153,913 \text{ kg/thn}$$

$$= 346,159 \text{ kg/bln}$$

Dari perhitungan diatas dapat diketahui bahwa pembelian bahan baku tepung yang optimal untuk setiap kali pesan pada tahun 2018 adalah 346,913 kg

4. Seasoning chicken.

$$EOQ = \frac{\sqrt{2.F.S}}{H}$$

$$= \frac{2 \times \text{Rp.}30.000.000 \times 4820}{12000}$$

$$= 4909 \text{ kg/thn}$$

$$= 409 \text{ kg/bln}$$

Dari perhitungan diatas dapat diketahui bahwa pembelian bahan baku *seasoning chicken* yang optimal untuk setiap kali pesan pada tahun 2018 adalah 409 kg

5. Seasoning Strips.

$$EOQ = \frac{\sqrt{2.F.S}}{H}$$

$$= \frac{2 \times \text{Rp.}30.000.000 \times 856}{12000}$$

$$= 2068 \text{ kg/thn}$$

$$= 172 \text{ kg/bln}$$

Dari perhitungan diatas dapat diketahui bahwa pembelian bahan baku *seasoning strips* yang optimal untuk setiap kali pesan pada tahun 2018 adalah 172 kg

#### Penentuan Persediaan Maksimal (*Maximum Inventory*)

Persediaan maksimal merupakan jumlah persediaan yang paling banyak yang boleh ada digudang. Penentuan persediaan maksimal ini diperlukan agar jumlah persediaan yang ada digudang tidak berlebihan, sehingga tidak menimbulkan biaya yang lebih besar untuk

penyimpanan persediaan tersebut. Besarnya persediaan maksimal yang ada digudang dapat dicari dengan menggunakan kuantitas persediaan menurut EOQ dengan jumlah persediaan pengaman (*safety stock*). Persediaan maksimum yang boleh ada digudang persediaan California Fried Chicken Production Surabaya untuk tahun 2018 adalah :

- a. Persediaan maksimal gula untuk tahun 2014  
 $MI_{2014} = SS_{2018} + EOQ_{2018}$   
 $= 2823,87 + 1017,879$   
 $= 3841,749 \text{ kg}$
- b. Persediaan maksimal RB concentrate untuk tahun 2018  
 $MI_{2014} = SS_{2014} + EOQ_{2018}$   
 $= 87,51 + 179,215$   
 $= 267 \text{ gallon}$
- c. Persediaan maksimal tepung untuk tahun 2018  
 $MI_{2014} = SS_{2014} + EOQ_{2018}$   
 $= 3273,57 + 346,159$   
 $= 3620 \text{ kg}$
- d. Persediaan maksimal *seasoning chicken* untuk tahun 2018  
 $MI_{2014} = SS_{2014} + EOQ_{2018}$   
 $= 456,15 + 409$   
 $= 865 \text{ kg}$
- e. Persediaan maksimal *seasoning strips* untuk tahun 2018  
 $MI_{2014} = SS_{2014} + EOQ_{2018}$   
 $= 81 + 172$   
 $= 253 \text{ kg}$

Pada tahun 2018 jumlah persediaan yang boleh ada digudang adalah gula 3841,749 kg, RB *concentrate* 267 gallon, tepung 3620 kg, *seasoning chicken* 865 kg, *seasoning strips* 253 kg. Bila jumlah persediaan tersebut yang ada digudang melebihi jumlah

tersebut, maka dikhawatirkan jumlah biaya penyimpanan yang akan dikeluarkan untuk persediaan tersebut akan semakin besar.

### Perhitungan Biaya Total Persediaan (*Total Inventory Cost*)

Dalam perhitungan biaya berdasarkan pesanan akan lebih praktis mengidentifikasi secara fisik setiap pesanan yang diproduksi dan membebaskan setiap pesanan dengan beberapa elemen biaya. Ketika suatu pesanan diproduksi dengan jumlah tertentu, perhitungan biaya berdasarkan pesanan memungkinkan perhitungan biaya per unit.

Untuk mengetahui apakah perhitungan pembelian persediaan menurut EOQ lebih baik dibandingkan dengan metode konvensional perusahaan, maka perlu dibandingkan biaya total persediaan (*total inventory cost*) menurut perusahaan dengan *total inventory cost* menurut perhitungan EOQ. Perbandingan tersebut akan membantu perusahaan apakah kebijakan yang selama ini diambil telah tepat ataukah perlu dilakukan perbaikan. Perhitungan biaya total persediaan menurut EOQ dapat dihitung dengan rumus :

$$TIC_{EOQ} = \sqrt{2 \cdot D \cdot S \cdot H}$$

Perhitungan TIC perusahaan menurut EOQ pada California Fried Chicken Production Surabaya adalah sebagai berikut :

- a. TIC tahun 2018  
 $TIC_{2014} = \sqrt{2 \cdot D \cdot S \cdot H}$   
 $= \sqrt{2 \times 71031 \times 30.000.000 \times 12000}$   
 $= \sqrt{51.142.320.000.000.000}$   
 $= \text{Rp.}71.513.858.796$

### Pembahasan

Pemakaian bahan baku pada tahun 2018 mengalami fluktuasi. Pemakaian rata-rata tertinggi terjadi pada bulan desember yaitu dengan jumlah pemakaian gula sebesar 3.275,5 kg, rb *concentrate* sebesar 97,394, tepung segitiga biru sebesar 4.750, *seasoning chicken* sebesar 513, *seasoning strips* sebesar 76. Sedangkan jumlah pemakaian terendah terjadi pada bulan september dengan

jumlah pemakaian gula sebesar 2.108,6 kg, rb *concentrate* sebesar 58,666, tepung segitiga biru sebesar 1.412,5, *seasoning chicken* sebesar 336, *seasoning strips* sebesar 52.

Besarnya biaya pemesanan pada California Fried Chicken Production sebesar Rp. 2.500.000 perbulan, maka pada tahun 2018 mencapai :  $Rp.2.500.000 \times 12 \text{ Bulan} = Rp.30.000.000,00-$ . Biaya penyimpanan merupakan biaya yang terkait dengan proses penyimpanan bahan baku digudang. Biaya ini akan meningkat seiring dengan meningkatnya persediaan bahan baku yang disimpan, begitu juga sebaliknya akan mengalami penurunan jika persediaan bahan baku yang disimpan berkurang. Sehubungan dengan gudang milik sendiri maka tidak terjadi biaya penyimpanan.

Persediaan pengaman atau *safety stock* yang harus ada pada tahun 2018 masing-masing adalah gula 2823,87 kg, RB *concentrate* 87,51 Gallon, tepung 3273,57 kg, *seasoning chicken* 456,15 kg dan *seasoning strips* 81 kg. Untuk 30 terhitung dari setiap kali pemesanan terjadi dalam satu bulan sekali.

Pada tahun 2018 jumlah persediaan yang boleh ada digudang adalah gula 3841,749 kg, RB *concentrate* 267 gallon, tepung 3620 kg, *seasoning chicken* 865 kg, *seasoning strips* 253 kg. Bila jumlah persediaan tersebut yang ada digudang melebihi jumlah tersebut, maka dikhawatirkan jumlah biaya penyimpanan yang akan dikeluarkan untuk persediaan tersebut akan semakin besar.

Berdasarkan hasil penelitian dan hasil perhitungan yang telah dilakukan maka diketahui bahwa pemakaian bahan baku pada California Fried Chicken Production Surabaya masih fluktuatif. Hal ini dibuktikan dari pemakaian bahan baku yang selalu berbeda setiap bulannya. Dengan demikian penting kiranya bagi perusahaan untuk melaksanakan suatu metode pembelian persediaan yang lebih efisien, sehingga biaya yang dikeluarkan untuk persediaan dapat ditekan seminimal mungkin. Pemakaian bahan baku yang berfluktuatif dapat dilihat pada diagram pemakaian bahan baku 2018 yang menunjukkan bahwa pada periode-periode

tertentu pemakaian bahan baku mengalami naik turun. Dari data yang diperoleh dari perusahaan menunjukkan bahwa ada hubungan antara EOQ, *Safety Stock* dan *Maximum Inventory*. Dengan demikian saat pemesanan bahan baku diterima masih tersedia persediaan pengaman dengan jumlah gula 2823,87 kg, RB *concentrate* 87,51 gallon, tepung 3273 kg, *seasoning chicken* 456,15 kg, *seasoning strips* 81 kg. Sedangkan untuk menghindari kelebihan bahan baku jumlah pembelian yang harus dilakukan untuk gula sebesar 1017,879 kg, RB *concentrate* 179,215 gallon, tepung 346,159 kg, *seasoning chicken* 409 kg, *seasoning strips* 172 kg, dan agar tidak melebihi *Maximum Inventory* sebesar gula 3841,749 kg, RB *concentrate* 267 gallon, tepung 3620 kg, *seasoning chicken* 865 kg, *seasoning strips* 253 kg. Sedangkan untuk mengatasi pemakaian yang berfluktuatif tersebut dapat digunakan sebuah metode pembelian yang dikenal dengan *Economic Order Quantity* (EOQ). EOQ merupakan metode pembelian persediaan yang mampu meminimumkan biaya langsung penyimpanan. Dalam perhitungannya metode ini mempertimbangkan beberapa hal, antara lain jumlah kebutuhan bahan baku, biaya pemesanan dan biaya penyimpanan.

Berdasarkan perhitungan EOQ yang telah dilaksanakan ternyata diperoleh biaya total persediaan yang lebih kecil dibandingkan biaya total persediaan yang harus dikeluarkan oleh perusahaan bila menggunakan metode konvensional yang selama ini dilaksanakan oleh perusahaan. Tetapi metode pembelian persediaan dengan metode EOQ juga mempunyai banyak keterbatasan dan kondisi-kondisi yang harus dipenuhi. Misalnya tentang perubahan harga, karena metode ini tidak memperhitungkan tentang perubahan harga yang kemungkinan terjadi, maka hendaknya perusahaan juga memperhatikan faktor perubahan harga dalam menentukan pembelian persediaan bahan baku.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

1. Salah satu fungsi yang terpenting dari suatu perusahaan adalah perencanaan dan pengendalian persediaan bahan baku dengan mengatur sedemikian rupa agar menjamin kelancaran proses produksi.
2. Berdasarkan perhitungan yang telah dilaksanakan, maka jumlah pembelian bahan baku yang paling optimal menurut metode EOQ pada tahun 2018 adalah gula 1017,879 kg, RB *concentrate* 179,215 gallon, tepung 346,159 kg, *seasoning chicken* 409 kg dan *seasoning strips* 172 kg.

### Saran

Dengan melihat dan mempertimbangkan kesimpulan yang diperoleh, maka penulis memberikan saran sebagai berikut, California Fried Chicken Surabaya hendaknya mempertimbangkan untuk menggunakan metode *Economic Order Quantity* dalam melakukan pembelian persediaan bahan baku. Berdasarkan perhitungan, diketahui bahwa dengan metode *Economic Order Quantity* diperoleh *Total Inventory Cost* yang lebih rendah dibanding dengan *Total Inventory Cost* yang harus dikeluarkan jika perusahaan menggunakan konvensional. Itu berarti metode EOQ lebih efisien dibanding dengan metode konvensional perusahaan.

### DAFTAR PUSTAKA

Firdaus, 2013, *Auditing (Pemeriksaan Akuntan) oleh Kantor Akuntan Publik Jilid 1*. Edisi 3. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Univ. Indonesia

Hall, James A. 2001. *Sistem Informasi Akuntansi*. Edisi Ketiga. Jakarta: Salemba Empat

Heri, 2014, *Pokok-Pokok Pengendalian Intern*, Edisi Empat, Jakarta Salemba Empat

Komarudin. 1994. *Ensiklopedia Manajemen*. Jakarta: Bumi Aksara

Kotler, Philip. 1993. *Manajemen Edisi Ketujuh*, Jakarta: Lembaga Penerbitan Fakultas Ekonomi Univ. Indonesia

Kotler, Philip. 1997. *Manajemen Pemasaran Jilid 1*. Edisi Kesembilan. PT. Dadi Kaguna Abadi

La Midjan dan Azhar Susanto. 2000. *Sistem Informasi Akuntansi*. Bandung: Lembaga Informatika

Mardi, 2014, *Sistem Informasi Akuntansi*, Gramedia, Jakarta

Mulyadi. 1998. *Pemeriksaan Akuntansi*. edisi kelima. Jakarta: Bagian Penerbitan STIE YKPN Salemba Empat

Mulyadi. 2001. *Sistem Akuntansi*. Edisi Ketiga. Cetakan Ketiga. Jakarta: Salemba Empat

Mulyadi. 2002. *Auditing*. Edisi Ke-6. Cetakan Pertama. Buku Satu dan Dua. Jakarta: Salemba Empat

Mulyadi. 2008. *Sistem Akuntansi*. Edisi ketiga. Cetakan Keempat. Jakarta, Salemba Empat, Jakarta

Winardi. 1989. *Strategi Pemasaran (Marketing Strategy)*. Bandung: Mandar Maju

Raymond McLeod, Jr. 2001. *Sistem Informasi*. Edisi 7 Jilid 2. Jakarta:, Prenhallindo

Rostitua, 2014, *Pengendalian Persediaan Pada Perusahaan Dagang*, Jakarta, Andi Offset, Yogyakarta

Soetedjo, 2002, *Manajemen Persediaan*,  
BPFE, Yogyakarta.

Syamsi, Ibnu.1988. *Pokok – pokok  
Manajemen*. Yogyakarta: Balai  
Pembangunan Adiministrasi