

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Dari tahun ke tahun perekonomian semakin pesat berkembang dan menunjukkan kemampuan hal ini mendorong perusahaan mengendalikan persediaan bahan baku. Untuk kelangsungan operasi dipengaruhi oleh ada atau tidaknya bahan baku yang akan diolah dalam produksi (Ruauw, 2011) untuk itu perlu adanya pengendalian persediaan yang dilakukan oleh pengusaha.

. Makanan cepat saji (*fast food*) adalah makanan yang tersedia dalam waktu cepat dan siap disantap, seperti fried chicken, pizza, hamburger dll. mudahnya memperoleh makanan siap saji membuat hampir setiap orang suka dengan jenis makanan seperti ini. selain itu pengolahan dan penyiapannya lebih mudah dan cepat dan cocok bagi mereka yang selalu sibuk. keberadaan restoran-restoran fast food yang semakin menjamur di kota-kota besar di indonesia, yang menyajikan berbagai makanan siap saji yang dapat berupa makanan tradisional (*seperti masakan padang, coto makassar*) dan makanan barat (*kentucky fried chicken*) yang terkenal dengan ayam gorengnya, disamping itu jenis makanan yang tidak kalah populer seperti burger, pizza, sandwich dan sebagainya. makanan siap saji mempunyai kelebihan yaitupenyajian cepat sehingga hemat waktu dan dapat dihidangkan kapan saja dan di mana saja, tempat penyajian yang higienis, praktis.

Suatu perusahaan akan selalu mempunyai persediaan, baik persediaan berupa persediaan bahan baku, persediaan barang setengah jadi ataupun persediaan barang jadi untuk perusahaan-perusahaan industri (*processing*), maupun persediaan barang-barang dagangan yang berupa finished product ataupun barang-barang yang belum lengkap untuk perusahaan dagang. Setiap perusahaan pasti melakukan suatu proses produksi, entah perusahaan manufaktur, entah itu perusahaan jasa. Yang pasti produksi atau operasi merupakan kegiatan proses, bila pada perusahaan ban mobil misalnya, maka produksinya adalah memproses bahan baku (*input*) menjadi barang berupa ban mobil yang siap jadi. Fungsi produksi ini tidak sendirian, ia dengan fungsi yang lain seperti fungsi keuangan, pemasaran dan personalia bekerja sama untuk memajukan perusahaan.

Tujuan suatu perusahaan yang utama baik perusahaan manufaktur atau perusahaan jasa yaitu memperoleh laba dan keuntungan. Untuk mencapai tujuan itu ada faktor-faktor yang mempengaruhi. Salah satunya adalah kelancaran produksi. Produksi adalah masalah yang sangat penting untuk perusahaan. Apabila proses produksi lancar maka keuntungan pun akan berlipat, namun sebaliknya apabila produksi selalu terhambat maka keuntungan pun akan terhambat, sehingga gagal untuk mencapai tujuan perusahaan. Sedangkan untuk produksi dipengaruhi oleh ada tidaknya bahan baku yang akan di olah dalam produksi untuk menghasilkan suatu produk tertentu.

Pada umumnya, pengadaan persediaan bahan baku akan berbeda-beda untuk setiap perusahaan, mulai dari jumlah unit persediaan bahan baku yang ada dalam perusahaan, hingga pengendalian dari persediaan bahan baku dalam perusahaan tersebut. Bahan baku yang akan digunakan dalam produksi akan didatangkan atau dibeli dari supplier selama beberapa waktu tergantung pada kebutuhan setiap periode pembelian bahan baku (misalnya : setiap minggu, bulan, atau tahun).

Persediaan bahan baku adalah asset perusahaan yang sangat penting untuk operasi bisnis sehingga pengendalian persediaan dengan cara yang baik itu harus. Hal ini akan berhubungan dengan masalah dalam persediaan bahan baku yang akan dipergunakan.

Setiap perusahaan baik perusahaan manufaktur maupun perusahaan perdagangan harus menjaga persediaan yang cukup agar kegiatan operasi perusahaannya dapat berjalan dengan lancar dan efisien. Yang perlu diperhatikan yaitu bahan baku yang dibutuhkan hendaknya cukup tersedia sehingga dapat menjamin kelancaran produksi. Untuk itu penting bagi perusahaan melakukan analisis atau pengawasan atau pengendalian, karena kegiatan ini dapat membantu agar tercapai suatu tingkat efisiensi penggunaan dalam persediaan. Jadi pengawasan atau pengendalian persediaan dapat membantu mengurangi resiko.

Pada dasarnya seluruh perusahaan mengadakan perencanaan dan pengendalian bahan dengan tujuan pokok menekan atau meminimumkan biaya dan untuk memaksimalkan laba dalam waktu tertentu. Masalah yang

utama dalam pengendalian dan perencanaan bahan baku adalah merencanakan persediaan bahan baku dengan tepat agar kegiatan produksi tidak terganggu dan persediaan bahan baku tidak berlebihan. Masalah tersebut berpengaruh terhadap penentuan : berapa kuantitas yang akan dibeli dalam periode tertentu, berapa jumlah atau kuantitas yang akan dibeli dalam setiap dilakukan pembelian, kapan pemesanan bahan harus dilakukan, berapa jumlah minimum kuantitas bahan baku yang harus selalu ada dalam persediaan agar perusahaan terhindar dari penghambatan produksi akibat keterlambatan bahan baku.

PT. Rocket Chicken Indonesia merupakan perusahaan manufaktur dan perusahaan waralaba yang bergerak dibidang fastfood berbahan dasar ayam. Beberapa menu andalan seperti fried chicken, burger, chicken steak dan beberapa jenis chinese food lainnya menjadi menu andalan di Rocket Chicken. Dengan pemilihan bumbu dan bahan baku yang berkualitas, Rocket Chicken berusaha untuk menyajikan menu makanan yang lezat, berkualitas dan harganya terjangkau. Hal ini juga ditunjukkan melalui adanya paket-paket menu makanan dan minuman yang harganya cukup terjangkau. Dengan itu peran bahan baku sangat penting untuk menunjang lancarnya proses produksi dan pemasarannya. Proses produksi tidak lepas dari biaya-biaya produksi termasuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Maka dalam hal ini bahan baku perlu di control, dikendalikan, dan direncanakan dengan baik, agar dapat mencapai tujuan perusahaan, yaitu mendapatkan keuntungan.

Perusahaan harus bisa mengelola persediaan dengan baik agar dapat memiliki persediaan yang cukup untuk kelancaran operasi perusahaan dalam jumlah, waktu, mutu yang tepat serta biaya produksi yang serendah mungkin. Namun di lapangan yang terjadi disalah satu cabang restoran perusahaan Rocket Chicken kadang mendapat kendala lantaran persediaan bahan baku yang kurang optimal sehingga proses produksi sedikit terhambat. Hal ini terlihat apabila terjadi keterlambatan pada datangnya bahan baku contohnya ayam, sehingga harus melakukan pembelian ayam local demi agar proses produksi tidak terhambat dan tetap berjalan dengan baik. Dan juga sebagai contoh terjadi keterlambatan pengiriman barang gudang atau bumbu-bumbu untuk produk-produk tertentu. Dan ini akan membuat proses produksi dan penjualan sangat terhambat karena akan berhenti membuat produk tertentu tersebut dan akan mengurangi jumlah konsumen.

Di sisi pihak, cabang restoran perusahaan rocket chicken ingin menyimpan persediaan bahan baku agar tidak terjadi keterlambatan dan proses produksi dapat berjalan dengan sempurna. Namun hal ini tidaklah efektif, karena dengan menyimpan banyak persediaan bahan baku termasuk bumbu-bumbu dan ayam, akan mengurangi masa pakai bahan baku tersebut atau terjadi kadaluarsa dan berisiko dengan kerugian yang cukup besar.

Dan tugas mengendalikan bahan baku disini, adalah untuk mengendalikan agar tidak terjadi kekurangan atau kelebihan persediaan bahan baku sekaligus meminimalkan biaya persediaan.

Pengendalian internal dilakukan untuk tindakan pengamanan untuk

mencegah terjadinya kerusakan, pencurian, maupun tindakan penyimpangan lainnya. Menurut Tuanakotta (2013: 127), Pengendalian internal dirancang, diimplementasi, dan dipelihara oleh TCWG, manajemen, dan karyawan lain untuk menangani risiko bisnis dan risiko kecurangan yang diketahui (*identified business and fraud risks*) mengancam pencapaian tujuan entitas. Pengendalian internal biasanya bersumber pada rerangka pengendalian COSO. Definisi pengendalian internal menurut COSO (2013) adalah proses yang dipengaruhi oleh dewan komisaris, manajemen, dan semua insan entitas, dirancang untuk memberikan keyakinan memadai untuk mencapai tujuan entitas yaitu efektivitas dan efisiensi operasi; keandalan pelaporan keuangan; dan ketaatan terhadap peraturan perundang-undangan. Dari uraian tersebut maka perlu adanya analisis pengendalian internal atas persediaan bahan baku dan dibandingkan dengan pengendalian internal menurut COSO *framework*, karena COSO bisa diterapkan di perusahaan besar maupun kecil dan COSO bersifat fleksibel karena kriterianya bisa disesuaikan dengan kondisi perusahaan.

Dari latar belakang diatas maka dapat diangkat topik dalam judul skripsi mengenai pengendalian bahan baku diperusahaan tersebut dengan judul “ANALISIS PENGENDALIAN INTERNAL PERSEDIAAN BAHAN BAKU PADA PT ROCKET CHICKEN JOMBANG CABANG KALIWUNGU”

## **1.2 Rumusan Masalah**

Bagaimana pengendalian internal persediaan bahan baku pada cabang restoran perusahaan PT Rocket Chicken cabang kaliwungu ?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Untuk dapat mengevaluasi penerapan pengendalian internal atas persediaan bahan baku pada PT Rocket Chicken cabang kaliwungu.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat yang diharapkan dari hasil penelitian ini adalah sebagai berikut:

a. Manfaat teoritis

Hasil penelitian ini secara teoritis diharapkan dapat memberikan sumbangan pemikiran dalam memperkaya wawasan konsep praktek pengendalian internal terutama pada persediaan bahan baku.

b. Manfaat praktis

Hasil penelitian ini secara praktis diharapkan dapat menyumbangkan pemikiran terhadap pemecahan masalah yang berkaitan dengan masalah persediaan bahan baku. Memberikan kontribusi untuk manajemen pada PT Rocket Chicken cabang kaliwungu. Selanjutnya hasil penelitian ini diharapkan menjadi acuan bagi penyusun program pemecahan masalah persediaan.