

TUGAS AKHIR
SISTEM PENGENDALIAN INTERN PERSEDIAAN BARANG
DI GUDANG PADA CASA BAKUDAPA RESTO

Oleh
APRILIA WAHYUNINGSIH
NIM 16042038



POLITEKNIK NEGERI MANADO
JURUSAN AKUNTANSI
PROGRAM STUDI D III AKUNTANSI PERPAJAKAN
2019

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
RIWAYAT HIDUP	v
ABSTRAK	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian	2
1.4 Manfaat Penelitian	3
1.5 Metode Analisis Data	3
1.6 Gambaran Umum Entitas	4
1.6.1 Struktur Organisasi dan Uraian Pekerjaan	5
1.6.2 Aktivitas Usaha	10

BAB 2 SISTEM PENGENDALIAN INTERN PERSEDIAAN BARANG DI GUDANG PADA CASA BAKUDAPA RESTO

2.1 Landasan Teori	11
2.1.1 Sistem	11
2.1.2 Sistem Pengendalian Intern	14
1. Tujuan Sistem Pengendalian Intern	15
2. Unsur – unsur Sistem Pengendalian Intern	15

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perekonomian di Indonesia telah mengalami kemajuan yang sangat pesat. Banyak perusahaan yang tumbuh dan berkembang pesat seiring dengan perkembangan zaman. Berbagai peluang baru dapat terbuka dan dapat menimbulkan persaingan usaha yang sangat ketat dalam berbagai bidang usaha. Hal tersebut menuntut pelaku usaha untuk dapat mempertahankan kelangsungan usaha dari berbagai aspek, baik dari segi pengawasan aset maupun aspek lainnya berupa persaingan dalam bidang yang sama. Kemajuan atau keberhasilan usaha salah satunya dipengaruhi oleh pengendalian persediaan. Pengendalian persediaan diharapkan dapat meningkatkan keuntungan dan meminimalisir biaya – biaya yang dibutuhkan.

Casa Bakudapa Resto merupakan usaha yang bergerak dibidang restoran dan termasuk usaha yang baru didirikan. Pelaksanaan kegiatan operasional Casa Bakudapa Resto tidak terlepas dari transaksi penjualan. Pada proses penjualan makanan tentu saja membutuhkan persediaan di gudang yang cukup memadai apabila terjadi pesanan yang cukup banyak. Aktivitas pengendalian intern persediaan barang di gudang pada Casa Bakudapa resto meliputi penanganan persediaan secara lancar mulai dari pembelian, penerimaan dan penyimpanan hingga pengeluaran persediaan.

Masalahnya adalah pada aktivitas pengendalian intern persediaan barang yang ada di gudang, Casa Bakudapa Resto tidak memisahkan fungsi penerimaan dan penyimpanan/gudang padahal seharusnya fungsi operasi tidak dapat digabungkan dengan fungsi penyimpanan/gudang, selain itu salah satu dokumen yang ada di Casa Bakudapa resto tidak memiliki nomor urut tercetak. Permasalahan yang terakhir Casa Bakudapa Resto masih belum melakukan audit internal karena tidak adanya fungsi audit untuk memastikan efektivitas pengendalian intern.

Persediaan sangat rentan terhadap kerusakan maupun pencurian, karena persediaan termasuk dalam harta lancar yang mudah dimanipulasi jika perusahaan tidak melakukan pengendalian intern dengan baik. Pengendalian intern juga bertujuan untuk melindungi harta perusahaan dan juga agar terhindar dari kerusakan, barang masuk yang tidak benar, lalai untuk mencatat permintaan, barang yang dikeluarkan tidak sesuai dengan permintaan, dan semua kemungkinan lainnya yang dapat menyebabkan catatan persediaan berbeda dengan persediaan yang sebenarnya ada di gudang. Untuk itu, diperlukan pemeriksaan persediaan secara periodik atas catatan persediaan dengan perhitungan yang sebenarnya.

Berdasarkan latar belakang yang sudah diuraikan dan melihat dari bidang usaha yang dijalani penulis tertarik untuk mengadakan penulisan tugas akhir mengenai sistem pengendalian intern persediaan khusus pada barang yang ada di gudang, dengan judul tugas akhir yaitu: “ **Sistem Pengendalian Intern Persediaan Barang Di Gudang Pada Casa Bakudapa Resto**”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang sudah dijelaskan sebelumnya, maka masalah yang dihadapi penulis adalah “Bagaimana sistem pengendalian intern persediaan barang di gudang pada Casa Bakudapa Resto?”

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang ada di atas, maka tujuan penelitian tugas akhir ini adalah untuk mengetahui sistem pengendalian intern persediaan barang di gudang pada Casa Bakudapa Resto.

1.4 Manfaat Penelitian

Penyusunan tugas akhir ini diharapkan dapat memberikan manfaat, antara lain :

1. Bagi Perusahaan

Penulis berharap tugas akhir ini dapat menjadi bahan masukan serta informasi yang bermanfaat, sehingga kedepannya dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan untuk lebih meningkatkan kualitas kerja.

2. Bagi Institusi

Penulis berharap tugas akhir ini dapat menjadi sumbangan referensi yang dapat digunakan untuk menambah pengetahuan mahasiswa.

3. Bagi penulis

Diharapkan penulis mendapat tambahan pengetahuan dan wawasan mengenai masalah yang dibahas, serta dapat memadukan teori yang diperoleh selama perkuliahan dengan praktik dalam dunia usaha yang sebenarnya.

1.5 Metode Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan dalam menyusun tugas akhir ini adalah metode deskriptif komparatif yaitu menggambarkan, menguraikan, serta menjelaskan praktek akuntansi dan atau praktek perpajakan dan membandingkan dengan standar yang berkaitan dengan materi. Dalam hal ini penulis akan menggambarkan serta mengevaluasi mengenai Sistem Pengendalian Intern Persediaan Barang di Gudang pada Casa Bakudapa Resto dan membandingkan dengan teori yang berkaitan dengan materi tersebut.

1.6 Gambaran Umum Entitas

Nama Casa Bakudapa diambil dari kata *CASA* yang dalam Bahasa Spanyol berarti Rumah dan BAKUDAPA yang dalam Bahasa Manado berarti Bertemu. Casa Bakudapa artinya adalah “Rumah Tempat Bertemu”.

Casa Bakudapa Resto Manado berada dibawah management perusahaan PT. Bumi Prabu Gemilang yang mulai beroperasi pada tanggal 19 Oktober 2018. Casa Bakudapa Resto merupakan unit usaha restoran bintang tiga. Terdapat berbagai makanan yang disediakan, seperti hidangan tradisional Indonesia dan hidangan *Western*. Salah satu menu favorit yaitu Bebek Tepi Sawah.

Restoran yang memiliki desain interior kayu dengan desain bangunan etnik Bali, menawarkan pemandangan yang sangat indah bagi setiap pengunjung yang datang. Para tamu dapat mengabadikan momen berfoto dengan latar belakang gunung Manado tua, sedangkan pada bagian depan saat masuk para tamu dapat menikmati pemandangan kota Manado. Maka tak jarang Casa bakudapa Resto mendapat predikat *intragamable*.

Casa Bakudapa Resto bergerak dibidang usaha restoran, yang artinya kegiatan utama dari usaha ini adalah menjual makanan dan minuman. Tidak hanya menjual makanan dan minuman yang nikmat, Casa Bakudapa Resto merupakan tempat yang digandrungi semua kalangan.

Gambar 1.1 Gedung Casa Bakudapa Resto



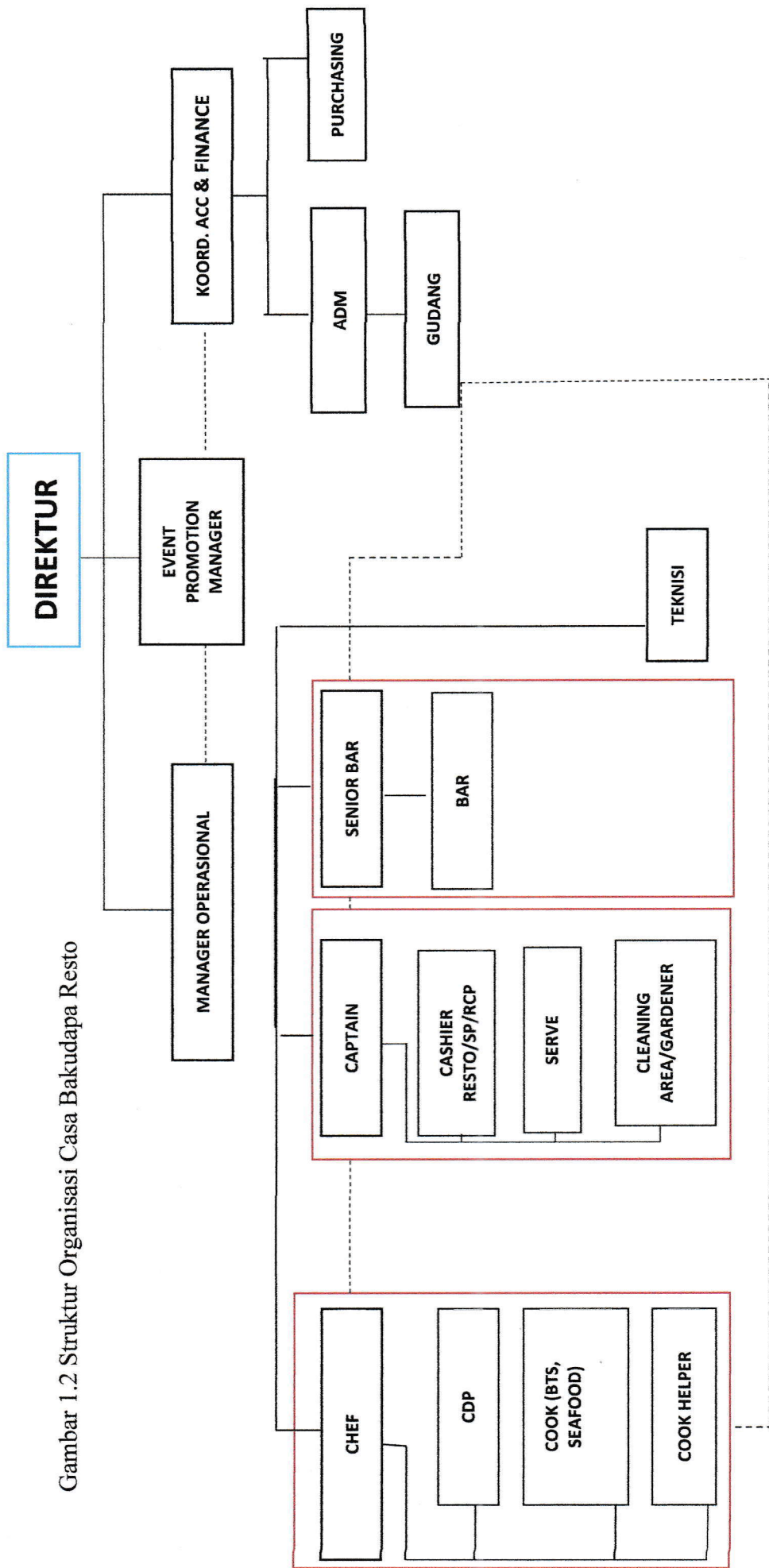
Sumber : Dokumentasi Casa Bakudapa Resto

Lokasi dan Nomor Telepon

Casa Bakudapa Resto terletak di Jl. 17 Agustus Bumi Beringin, Kel. Tanjung Batu Kec. Wanea Kota Manado. No telepon 0431-7192388/7243664 , E-mail casabakudapa@gmail.com

1.6.1 Struktur Organisasi dan Uraian Pekerjaan

Struktur organisasi adalah menunjukkan kerangka dan susunan perwujudan pola tetap hubungan. Hubungan diantara fungsi – fungsi, bagian – bagian ataupun posisi maupun orang – orang yang menunjukkan kedudukan, tugas, wewenang dan tanggung jawab yang berbeda-beda dalam suatu organisasi. Struktur organisasi dapat memiliki pengaruh yang besar pada anggotanya. Pengaruh struktur organisasi terhadap kepuasan dan kinerja karyawan mengarah pada suatu kesimpulan yang sangat jelas. Struktur organisasi menjelaskan bagaimana tugas kerja akan dibagi, dikelompokkan dan dikoordinasikan secara formal. Oleh karena itu perusahaan harus memiliki struktur organisasi yang jelas untuk menunjukkan tugas dan wewenangnya.



Sumber : Casa Bakudapa (2019)

Uraian Pekerjaan

Adapun tugas dan tanggung jawab masing – masing personil dari struktur organisasi Casa Bakudapa Resto yaitu :

1. Direktur

- Memimpin perusahaan dan menjalankan perusahaan dengan membuat kebijakan – kebijakan perusahaan.
- Mengkoordinasi dan mengawasi semua kegiatan di perusahaan.
- Melaporkan dan mempertanggungjawabkan jalannya operasional perusahaan kepada pemegang saham.

2. Manager Operasional

- Mengawasi dan mengkoordinasi chef, senior bar dan captain dari setiap divisi.
- Melakukan pertemuan rutin dengan tim untuk membahas apabila ada masalah atau pembaruan yg dibuat.
- Bertanggung jawab untuk semua aspek *customer service*.

3. Event Promotion Manager

- Membuat strategi promosi dan media promosi
- Mengembangkan strategi penetapan harga untuk produk atau layanan yang dipasarkan ke pelanggan.
- Menangani jika ada reservasi.

4. Koordinator *Accounting & Finnacle*

- Melakukan penyusunan laporan keuangan perusahaan
- Mengawasi bagian administrasi, gudang dan *Purchasing*
- Menyusun dan membuat surat – surat yang berhubungan dengan perbankan
- Melakukan pengecekan rekap gaji karyawan

5. Administrasi

- Mengatur arus uang perusahaan
- Mencatat dan membuat bukti kas masuk dan keluar

6. *Purchasing*

- Mencari dan menganalisa calon *supplier* yang sesuai dengan material yang dibutuhkan
- Melakukan negosiasi harga sesuai standar kualitas material
- Bersedia melakukan pembelian di lapangan / keluar kantor
- Menerima *purchase requisition* dari bagian gudang
- Membuat *purchase order* dan mengajukan kepada koordinator *accounting & finance*
- Mengirim *purchase order* yang telah disetujui koordinator *accounting & finance* kepada *supplier*
- Bekerjasama dengan divisi terkait untuk memastikan kelancaran operasional perusahaan.

7. Gudang

- Menerima barang masuk dari *supplier / purchasing*
- Bertanggung jawab terhadap keluarnya barang yang ada digudang
- Melakukan pencatatan mutasi barang
- Membuat *purchase requisition* apabila ada stok barang yang telah habis
- Melakukan penyesuaian antara hasil perhitungan fisik dengan catatan barang gudang.

8. *Chef*

- Mengawasi dan mengkoordinasi jalannya operasional *kitchen* selama restoran buka
- Membuat *standard recipe* beserta *food cost* untuk semua menu yang tersedia

9. *CDP (Chef de Partie)*

- Mengawasi kelancaran jalannya operasional salah satu divisi yang menjadi tanggung jawabnya
- Membagi tugas dan pekerjaan pada bawahannya, serta secara langsung turun tangan mengolah makanan.

10. *Cook*

- *CDP* dibantu *Cook* / juru masak dalam mengolah makanan.

11. Cook Helper

- Mempersiapkan bahan – bahan makanan yang akan diolah

12. Captain

- Mengawasi dan mengkoordinasi divisi masing – masing
- Membuat jadwal kehadiran karyawan divisi masing – masing
- Memimpin jalannya *briefing* tim.

13. Cashier

- Menjalankan proses penjualan dan pembayaran
- Membuka dan menutup transaksi penjualan
- Membuat laporan omzet harian.

14. Serve

- Menata meja dan memastikan meja bersih dan lengkap
- Mencatat pesanan *customer*
- Memberikan *bill* / tagihan pada *customer*.

15. Cleaning Area / Gardener

- Menjaga dan membersihkan seluruh area restoran
- Menjaga dan merawat dan menata tanaman
- Memberishkan dan memelihara semua peralatan kerjanya

16. Senior Bar

- Mengawasi dan mengkoordinasi divisi bar
- Membuat *standard recipe* beserta *cost* untuk minuman yang memiliki campuran tertentu, seperti *cocktail* yang tersedia di menu
- Membuat *store requisition* minuman untuk persediaan di bar

17. Bar

- Membuat minuman sesuai order
- Membuat minuman sesuai dengan *standard recipe*
- Memahami dan menguasai pengetahuan mengenai minuman

18. Teknisi

- Memperbaiki dan mengecek bila sewaktu – waktu ada masalah pada komputer atau alat elektronik yang ada pada restoran.

1.6.2 Aktivitas Usaha

Casa Bakudapa Resto adalah jenis usaha yang bergerak dibidang manufaktur. Restoran adalah salah satu usaha yang berperan penting sebagai sarana dalam mendukung dunia pariwisata. Dengan adanya restoran, tamu dapat merasakan makanan khas dari daerah tersebut. Selain itu, dengan adanya restoran dapat membantu pertumbuhan dan perkembangan perekonomian suatu daerah. Sebagai contoh keberadaan restoran disuatu daerah akan memberikan kesempatan kepada penduduk setempat untuk mendapatkan akses pekerjaan dan tentunya akan memberikan pengaruh terhadap angka pengangguran yang semakin berkurang disuatu daerah.

Produk yang dihasilkan oleh Casa Bakudapa Resto adalah berupa makanan dan minuman. Menu makanan yang tersedia seperti makanan tradisional Indonesia dan makanan *western*, sedangkan minuman yang tersedia lebih beragam mulai dari minuman ringan hingga beberapa jenis minuman beralkohol. Cara penjualan di Casa Bakudapa Resto yaitu datang secara langsung untuk melihat menu makanan yang diinginkan pelanggan

Kepuasan pelanggan Casa Bakudapa Resto merupakan hal yang paling utama. Dukungan para karyawan dan mitra usaha merupakan kunci sukses dari perusahaan ini.