

Analisis Pengendalian Internal Persediaan Pemakaian dan Pengadaan Bahan Baku Roti Bread.Co di Yogya Gatot Soebroto

Tuti Herawati

Jurusan Akuntansi STIE STEMBI Bandung
tutiharawati@stembi.ac.id

Tatang Rahmat

Jurusan Akuntansi STIE STEMBI Bandung
rahmatatang07@gmail.com

Abstrak

Tujuan Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis Pengendalian Internal pemakaian dan pengadaan bahan baku roti Bread.Co Toserba Yogya Gatot Soebroto.

Desain/Metode Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif metode deskriptif dengan dua jenis data, yaitu data primer dan data sekunder.

Temuan Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa Divisi Bread.Co Toserba Yogya Gatot Soebroto memerlukan adanya perbaikan berupa proses Stock Opname bahan baku lebih rutin lagi.

Implikasi Berdasarkan hasil analisis yang telah dilakukan stok sistem informasi akuntansi persediaan produk jadi dan bahan baku Divisi Bread.Co Toserba Yogya Gatot Soebroto masih terdapat perbedaan antara stok inventory fisik dan komputer. Hal ini terlihat dari adanya stok minus pada proses administrasi manufaktur produksi Roti Bread.Co yang dikarenakan adanya ketidak akuratan pemakaian bahan baku yang expired/rusak dan juga dari proses administrasi produksi yang tidak dilakukan rutin setiap hari.

Originalitas Dalam penelitian ini, teknik pengumpulan data yang digunakan meliputi wawancara, pengamatan, dan dokumentasi.

Tipe Penelitian Studi Empiris

Kata Kunci : Pengendalian Internal, Proses Administrasi Manufaktur Produksi, Roti Bread.Co Toserba Yogya Gatot Soebroto.

I. Pendahuluan

Perkembangan perusahaan di berbagai bidang apapun saat ini semakin pesat, maka sebab itu, perusahaan diharuskan dapat mendorong banyak perusahaan untuk semakin memperluas usahanya dengan meraih pangsa pasar, hal tersebut mendorong terjadinya persaingan ketat antar perusahaan (Nugraha, 2012). Hanya perusahaan yang mampu menekan biaya produksi seminimal mungkin dengan tanpa mengurangi kualitas produk yang dapat bertahan (Yuliana dan Oktavia, 2001). Salah satu cara menekan biaya produksi yaitu dengan menekan total biaya persediaan bahan baku yang seminimum mungkin, baik dalam biaya pesanan, penyimpanan, kehilangan, dan kerusakan bahan baku (Yuliana dan Oktavia, 2001).

Menurut Selamat dan Natalia (2013) secara umum istilah persediaan barang dipakai untuk menunjukkan barang-barang yang akan dijual. Persediaan barang, baik itu persediaan barang yang akan dipakai, persediaan barang yang mau dijual (untuk perusahaan dagang) dan persediaan bahan baku untuk diolah dan persediaan lainnya. Oleh karena itu, para pengusaha atau pedagang tersebut harus dapat mengelola persediaan dengan efektif dan efisien. Dengan terkontrolnya persediaan barang di dalam perusahaan kemungkinan perusahaan akan mendapat laba (profit). Persediaan merupakan barang dagangan yang dibeli kemudian disimpan untuk dijual

dalam operasi normal perusahaan sehingga perusahaan senantiasa memberi perhatian yang besar dalam persediaan, dalam perusahaan dagang, barang-barang dagangan biasanya merupakan pos yang paling besar dalam aktiva, oleh karena itu pos persediaan ini cukup mendapatkan perhatian khusus (Nugraha, 2012).

Dalam kesempatan ini saya ingin menelaah suatu permasalahan yang sering terjadi di divisi Bread.Co Toserba Yogya Gatot Soebroto yaitu adanya perbedaan stok fisik bahan baku dengan stok di computer system. Hal ini sering terjadi setelah dilakukannya proses stock opname dan saat proses administrasi manufaktur roti Bread.Co. Jika stok fisik masih ada, sedangkan stok computer sudah habis, produksi roti masih bisa dilakukan, tetapi tidak bisa melakukan proses administrasi manufaktur roti. Begitupun sebaliknya jika stok fisik habis, sedangkan stok yang masih ada, dampaknya tidak bisa melakukan produksi roti.

Untuk melakukan proses produksi roti, bahan baku merupakan unsur paling efektif di dalam proses tersebut. Dengan pemrosesan bahan baku yang diubah menjadi barang jadi, maka perusahaan akan memperoleh suatu produk yang siap untuk dijual kepada konsumen. Maka untuk menjamin kelancaran proses produksi suatu perusahaan perlu melakukan pengelolaan bahan baku yang terkendali.

Maka dari itu perusahaan perlu menerapkan system pengendalian internal untuk meminimalisir permasalahan tersebut. Dengan diterapkannya sistem pengendalian internal dalam organisasi perusahaan, diharapkan secara menyeluruh harta perusahaan dapat dilindungi dari kerusakan fisik dan kecurangan manusia dalam hal ini, adalah pegawai. Dengan system pengendalian internal diharapkan juga pemborosan biaya dan manipulasi biaya dapat dihindarkan sehingga efisiensi dapat ditingkatkan (Ompusunggu, 2002). Ukuran keefektifan sistem pengendalian internal akan terpenuhi apabila system informasi akuntansi yang diterapkan dalam perusahaan telah dilaksanakan dengan baik. Ukuran ini meliputi struktur organisasi, metode dan ukuran yang dikoordinasikan untuk menjaga kekayaan organisasi, mengecek ketelitian dan keandalan data akuntansi, mendorong efisiensi dan mendorong dipatuhinya kebijakan manajemen (Ompusunggu, 2002).

Oleh karena hal di atas penulis menulis judul “ **ANALISIS PENGENDALIAN INTERNAL PERSEDIAAN PEMAKAIAN DAN PENGADAAN BAHAN BAKU ROTI BREAD.CO DI YOGYA GATOT SOEBROTO** “

II. Kajian Teori

2.1 Persediaan

2.1.1 Pengertian Persediaan

Menurut Ristono (2009, h.2) “Persediaan adalah barang-barang yang disimpan untuk digunakan atau dijual pada masa yang akan datang”. Sedangkan Menurut PSAK (2014, h.14) Persediaan adalah:

- Tersedia untuk dijual dalam kegiatan usaha normal
- Dalam proses produksi
- Dalam bentuk bahan atau perlengkapan yang digunakan sebagai proses produksi atau pemberian jasa”.

2.1.2 Sistem Pencatatan Persediaan

Menurut La Midjan & Azhar Susanto (2001) system pencatatan persediaan dibagi menjadi 2 yaitu system perpetual dan sistem periodic.

a) Sistem Perpetual

Sistem Perpetual adalah sistem pencatatan persediaan dimana perusahaan akan melakukan pencatatan terhadap transaksi yang berhubungan dengan persediaan secara terus menerus pada saat transaksi tersebut terjadi.

Dalam system perpetual, perusahaan mengadakan pencatatan secara mendetail atas biaya perolehan barang persediaan barang dagang yang dibeli maupun dijual. Pencatatan tersebut

berlangsung secara terus-menerus, sehingga menunjukkan jumlah persediaan yang ada di perusahaan untuk setiap jenis persediaan secara *real time*.

Dengan kata lain, pada sistem perpetual ini, persediaan akan dimuktahirkan secara terus menerus. Sistem ini dapat menciptakan pengawasan atas persediaan yang lebih baik. Walaupun pencatatannya dilakukan secara terus menerus, perhitungan fisik harus tetap dilakukan paling tidak sekali dalam waktu setahun.

Perhitungan fisik ini harus dilakukan agar dapat mengungkap adanya transaksi persediaan yang tidak tertangkap oleh alat elektronik, misalnya persediaan yang salah simpan, rusak, ataupun dicuri. Dengan perhitungan fisik ini, jumlah persediaan akhir yang menunjukkan keadaan sebenarnya dapat disajikan dalam laporan keuangan, dan sekaligus juga dapat memeriksa lagi ketelitian yang terdapat dalam sistem perpetual.

b) Sistem Periodik

Perusahaan tidak akan mengadakan pencatatan secara mendetail atas persediaan yang dimilikinya sepanjang periode perpetual. Penentuan biaya perolehan persediaan yang terjual hanya dilakukan pada setiap akhir periode saja.

Pada akhir periode, perusahaan akan melakukan perhitungan fisik pada persediaan yang terdapat dalam perusahaan atau yang masih belum terjual untuk menentukan besarnya biaya perolehan persediaan yang terdapat pada akhir tahun yang akan disajikan dalam laporan keuangan nantinya.

Tahapan yang harus dilakukan oleh perusahaan untuk menentukan besarnya biaya perolehan atas persediaan yang terjual adalah sebagai berikut:

- Menentukan biaya perolehan persediaan yang terdapat pada awal periode (persediaan awal).
- Menambahkan biaya perolehan persediaan pada awal periode dengan biaya perolehan barang yang dibeli sepanjang tahun berjalan (pembelian).
- Mengurangkan pertambahan biaya tersebut dengan biaya perolehan persediaan yang terdapat pada akhir periode (persediaan akhir).

Sistem yang pada umumnya digunakan oleh perusahaan dagang yang menjual barang dengan harga yang murah dan barang yang dijual jumlahnya banyak, seperti supermarket, dan lain-lain.

Pada yang yang, pembelian persediaan barang dagangan akan dicatat dengan menggunakan akun pembelian, bukan persediaan seperti pada sistem perpetual.

2.1.3 Metode Pencatatan Persediaan

Menurut **La Midjan & Azhar Susanto (2001)** Metode pencatatan persediaan dibagi menjadi 3 yaitu metode FIFO, LIFO dan Average.

a. FIFO (*First In First Out*)

First in first out yang artinya masuk pertama keluar pertama, maka pada metode ini unit persediaan yang pertama kali masuk ke gudang perusahaan akan dijual pertama. Metode FIFO ini didasarkan pada asumsi bahwa aliran *cost* masuk persediaan harus dipertemukan dengan hasil penjualannya. Sebagai akibatnya, biaya per unit persediaan yang masuk terakhir dipakai sebagai dasar penentuan biaya barang yang masih dalam persediaan pada akhir periode (persediaan akhir).

Dalam penerapan metode FIFO berarti perusahaan akan menggunakan persediaan barang yang lama/pertama masuk untuk dijual terlebih dahulu. Jadi biasanya persediaan akhir barang dagangan akan dinilai dengan nilai perolehan persediaan yang terakhir masuk. Metode FIFO cocok diterapkan pada perusahaan yang menjual produk yang memiliki masa kadaluarsa, seperti makanan, minuman, obat dan lain sebagainya.

b. LIFO (*Last In First Out*)

LIFO artinya yang masuk terakhir keluar pertama. Metode ini mengasumsikan unit persediaan yang dibeli pertama akan dikeluarkan di akhir. Artinya, unit yang dijual pertama adalah unit persediaan yang terakhir masuk ke gudang. Jadi biasanya persediaan akhir barang dagangan akan dinilai dengan nilai perolehan persediaan yang pertama atau awal masuk.

Metode biaya persediaan LIFO ini didasarkan pada asumsi bahwa aliran keluar biaya persediaan merupakan kebalikan dari kronologi terjadinya biaya. Pada metode ini, harga beli terakhir dibebankan ke operasi dalam periode kenaikan harga (inflasi), sehingga laba yang dihasilkan akan kecil dan pajak yang terutang juga menjadi lebih kecil. Namun, berdasarkan PSAK 14 metode LIFO tidak boleh digunakan lagi.

c. *Average* (Rata-rata)

Metode *average* biasa disebut metode rata-rata tertimbang. Metode *average* membagi antara biaya barang yang tersedia untuk dijual dengan jumlah unit yang tersedia. Sehingga persediaan akhir dan beban pokok penjualan dapat dihitung dengan harga rata-rata. Metode *average* merupakan titik tengah atau perpaduan dari metode FIFO dan LIFO. Jadi kelebihan dan kekurangan metode ini berada diantara metode LIFO dan FIFO.

Dalam penerapan metode *Average* berarti perusahaan akan menggunakan persediaan barang yang ada di gudang untuk dijual tanpa memperhatikan barang mana yang masuk lebih awal atau akhir.

2.1.4 Klasifikasi Persediaan

Barang-barang yang dapat diklasifikasikan ke dalam akun Persediaan (*Inventory*) adalah sebagai berikut:

1. Bahan baku (*Raw Material*).
2. Barang dalam proses (*Working in Process*) atau barang-barang setengah jadi yang biasanya paling banyak digunakan untuk bahan baku produksi yang selanjutnya atau siap untuk dijual kembali. Terbentuknya barang setengah jadi disebabkan karena siklus pada proses produksi.
3. Barang jadi (*Finished Goods*) adalah Persediaan yang sudah sangat siap untuk dijual dan menunggu dikirimkan. Bagi perusahaan dagang persediaan semacam ini disebut dengan Persediaan barang dagang (*Marchandise Inventory*) yang tidak perlu dilakukan proses lanjutan.

2.2 Pengendalian Internal

2.2.1 Pengertian Pengendalian Internal

Pengendalian internal didalam perusahaan, adalah unsur yang perlu dirancang adalah 4 orang pada kewenangan serta prosedur pencatatan yang memberi perlindungan yang cukup terhadap kekayaan, utang, pendapatan, dan biaya. Dalam organisasi, struktur organisasi yang memiliki fungsi terkait dapat menyetujui terjadinya transaksi hanya ada berdasarkan atas otorisasi tersebut. Oleh karena itu, aturan pembagian wewenang yang mengatur otorisasi atas terjadinya setiap transaksi didalam organisasi harus dibuatkan 4 orang. (Mulyadi; 2016; hal.120-130)

Pengendalian persediaan (*stock control*) adalah usaha yang dilakukan oleh perusahaan dalam penyediaan barang-barang yang dibutuhkan untuk proses produksi agar terpenuhi secara optimal sehingga proses produksi berjalan dengan 4 orang dan mengurangi adanya resiko yang akan terjadi seperti kekurangan barang

Oleh karena itu, **pengendalian internal atas persediaan barang dagang** sangat diperlukan untuk mengurangi resiko terjadinya selisih, kehilangan, mengantisipasi kemungkinan terjadinya kecurangan dan memastikan bahwa prosedur telah dilakukan dengan baik sehingga kemudian dapat dibuatlah perbaikan (Fariyanti, 2014).

2.2.2 Unsur Pengendalian Internal

Menurut Mulyadi (2017:489), unsur pengendalian internal system persediaan terdiri dari :

a) Organisasi

1. Perhitungan fisik persediaan harus dilakukan oleh suatu panitia yang terdiri dari fungsi pemegang kartu perhitungan fisik, fungsi penghitung dan fungsi pengecek.
2. Panitia yang dibentuk harus terdiri dari karyawan selain karyawan fungsi gudang dan fungsi akuntansi persediaan dan biaya, karena karyawan di kedua bagian inilah yang justru dievaluasi tanggung jawabnya atas persediaan.

b) Sistem Otorisasi dan Prosedur Pencatatan

1. Daftar hasil penghitungan fisik persediaan ditandatangani oleh ketua panitia penghitungan fisik persediaan.
2. Pencatatan hasil penghitungan fisik persediaan didasarkan atas kartu penghitungan fisik yang telah diteliti kebenarannya oleh pemegang kartu penghitungan fisik.
3. Harga satuan yang dicantumkan dalam daftar hasil penghitungan fisik berasal dari kartu persediaan yang bersangkutan.
4. Penyesuaian terhadap kartu persediaan didasarkan pada informasi (kuantitas maupun harga pokok total) tiap jenis persediaan yang tercantum dalam daftar penghitungan fisik.

c) Praktik Yang Sehat

1. Kartu penghitungan bernomor unit tercetak dan penggunaannya dipertanggungjawabkan oleh fungsi pemegang kartu penghitungan fisik.
2. Penghitungan fisik setiap jenis persediaan dilakukan dua kali secara akurat, pertama kali oleh penghitung dan kedua kali oleh pengecek.
3. Kuantitas dan data persediaan yang lain yang tercantum dalam bagian ke-3 dan bagian ke-2 kartu penghitungan fisik dicocokkan oleh pemegang kartu penghitungan fisik sebelum data yang tercantum dalam bagian ke-2 kartu penghitungan fisik dicatat dalam daftar hasil penghitungan fisik.
4. Peralatan dan metode yang digunakan untuk mengukur dan menghitung kuantitas persediaan harus dijamin ketelitiannya.

2.3 Kerangka Pemikiran

Berdasarkan fungsi dan tujuan, system pengendalian internal dipisahkan sesuai dengan jenisnya seperti pengendalian internal akuntansi (*internal accounting control*) dan pengendalian internal administrasi (*internal administrative control*). Pengendalian internal akuntansi ialah bagian terkecil dari sistem pengendalian internal yang meliputi struktur dan fungsi organisasi, cara atau teknis serta ukuran terorganisir dan yang paling diutamakan dalam menjaga kekayaan perusahaan serta mengidentifikasi data akuntansi organisir.

Pengendalian internal administrasi diantaranya struktur dan fungsi organisasi, metode dan ukuran yang diarahkan terutama untuk mendorong terciptanya efisiensi dan dipatuhinya kebijakan fungsional.

III. Metode Penelitian**3.1 Subjek/Objek Penelitian**

Yogya Group adalah sebuah perusahaan ritel modern asli Indonesia. YOGYA Group merupakan perusahaan ritel dengan format Supermarket dan Departement Store. Gerai ini umumnya menjual berbagai produk makanan, minuman dan barang kebutuhan hidup lainnya. Lebih dari 200 produk makanan dan barang kebutuhan hidup lainnya tersedia dengan harga bersaing, memenuhi kebutuhan konsumen sehari-hari terutama bagi masyarakat [Jawa Barat](#), [Jawa Tengah](#) dan sekitarnya.

YOGYA ini berawal dari sebuah toko batik di Jl. Ahmad Yani, Kosambi, Kota Bandung, dengan luas sekitar 100 m² dan karyawan berjumlah 8 orang. Toko batik yang diberi nama **Djokdja** ini didirikan dan dikelola secara sederhana.

Pada tahun 1972, dengan kerja keras dan keuletan dilakukan pembenahan, keinginan dan kebutuhan pelanggan dipenuhi, sehingga yang tadinya hanya toko batik berubah menjadi toko kelontong. Nama DJOKDJA tetap dipertahankan, akan tetapi penulisannya diganti menjadi "YOGYA".

Seiring dengan perkembangannya tanggal 28 Oktober 1982, bertepatan dengan hari Sumpah Pemuda, dibuka cabang yang pertama, yang berada di Jl. Sunda 60, dengan luas 200 m² dengan 40 orang karyawan. Selanjutnya tanggal 28 Oktober ditetapkan sebagai hari lahir Toserba YOGYA.

Unit Bisnis

- Toserba yoga
- Toserba griya
- Fatcow
- Chicken sumo
- Bread .CO
- Foodlife
- Griyatron elektronik
- Hotel anggrek
- Paper co
- Magic oven
- Magic pizza
- Yogya Xpress
- Yomart

Struktur organisasi Divisi Bread.Co Toserba Yogya Gatot Soebroto:

1. Manager/Kepala Toko
 - a. Menjalankan dan memimpin perusahaan.
 - b. Menentukan segala kebijakan dan pengendalian usaha.
 - c. Berhak mengambil segala tindakan, baik mengenai pengurusan maupun pemilikan.
 - d. Melaksanakan dan mengesahkan transaksi penjualan hasil produksi.
 - e. Mengawasi pegawai dalam melaksanakan tugasnya kepada karyawan atas pelaksanaan tugas-tugas yang diberikan kepadanya.
2. Staf/Admin
 - a. Melakukan order bahan baku
 - b. Melakukan proses administrasi manufaktur
 - c. Mengambil keputusan saat diperlukan
 - d. Melakukan stock opname
3. Baker
 - a. Melakukan produksi roti
 - b. Menjaga kebersihan area konter kerja
 - c. Membersihkan peralatan kerja
 - d. Melayani konsumen
4. Packer
 - a. Membungkus roti
 - b. Melayani konsumen
 - c. Membersihkan peralatan kerja

3.2 Sistem Persediaan

A. Proses pengadaan bahan baku roti Bread.Co

1. Pengecekan stok fisik bahan baku yang dilakukan oleh Baker Bread,Co pada pagi hari
2. Baker Bread.Co melaporkan stok fisik bahan baku yang akan habis kepada Staf Bread.Co
3. Staf Bread.Co melakukan pengecekan stok bahan baku di computer system
4. Staf Bread.Co melakukan proses order bahan baku yang akan habis ke kantor pusat Bread.Co
5. Kantor pusat Bread.Co melakukan konfirmasi bahan baku yang akan dikirim
6. Stok bahan baku dilakukan stok opname setiap 1 bulan sekali pada akhir bulan

B. Proses pemakaian bahan baku roti Bread.Co

Adapun aktivitas produksi Usaha Roti Bread.Co Toserba Yogya Gatot Soebroto adalah sebagai berikut:

- a. Peralatan yang digunakan dalam proses produksi adalah sebagai berikut:
 1. Mixer roti, alat yang digunakan untuk mengaduk adonan.
 2. Talenan loyang, digunakan untuk tempat adonan roti
 3. Pemotong adonan roti, digunakan untuk memotong adonan roti
 4. Oven, digunakan untuk memanggang roti.
 5. Timbangan, digunakan untuk menimbang bahan.
 6. Waskom loyang, digunakan untuk mencampur adonan roti atau bahan kue.
 7. Loyang roti, digunakan untuk tempat roti pada saat dimasukan ke dalam oven.
 8. Kuas loyang, digunakan untuk mengoles loyang dengan minyak loyang atau margarin.
 9. Kuas roti digunakan untuk mengoles roti dengan susu cair atau telur sesaat sebelum roti masuk ke dalam oven.
 10. Sendok makan, digunakan untuk menakar bahan-bahan roti.
 11. Mangkuk kecil, digunakan sebagai tempat susu cair dioleskan ke permukaan roti.
 12. Cetakan, digunakan untuk menghasilkan roti dengan bentuk yang bagus.

- b. Tahapan-tahapan dalam pembuatan roti adalah sebagai berikut:
 1. Penimbangan bahan, timbang dengan teliti dan tepat. Hindari menakar bahan menggunakan sendok atau cangkir. Pastikan kandungan air dalam adonan tidak kurang atau berlebihan sehingga roti tidak bantat atau lembek.
 2. Pengadukan, sebelum air dan mentega dimasukan sebaiknya seluruh bahan kering melalui proses airasi (diaduk dulu) selama 5 menit supaya air dapat dimasukan secara optimal.
 3. Penimbangan adonan, bagi adonan sesuai berat yang diinginkan menggunakan timbangan yang benar.
 4. Pembulatan, usahakan supaya terbentuk lapisan keras di permukaan adonan supaya dapat menahan gas yang dihasilkan.
 5. Pembuangan gas pada adonan, tekan-tekan adonan supaya gas di dalam adonan dapat dikeluarkan dan serat roti menjadi halus merata.
 6. Pembentukan adonan, bentuk roti sesuai keinginan. Untuk roti manis dapat diisi dengan aneka isian namun hindari penggunaan minyak dan air terlalu banyak supaya roti tidak terbuka.
 7. Pencetakan, untuk roti manis adonan diletakan di atas 7 orang.
 8. Pembakaran, pastikan suhu oven sesuai dengan jenis roti yang dibakar.
 9. Mengeluarkan roti dari oven, untuk roti manis keluarkan dari panggangan secara hati-hati karena roti masih dalam keadaan lembut dan empuk.
 10. Pendinginan, dinginkan roti pada suhu ruang sekitar 45-90 menit dan letakan roti pada rak pendingin supaya panas roti menyebar ke segala arah.
 11. Packing, tahapan terakhir cara membuat roti adalah packing atau pembungkusan
 12. Setelah itu roti yang sudah diproduksi di manufaktur ke dalam system setiap harinya

3.3 Instrumen Dan Teknik Pengumpulan Data

A. Instrumen Penelitian

Menurut **Sugiyono (2019: 293)** Dalam penelitian kualitatif (karena tidak melakukan pengukuran, tetapi eksplorasi untuk menemukan), maka yang menjadi instrument atau alat penelitian adalah peneliti itu sendiri. Oleh karena itu peneliti sebagai instrument juga harus “ divalidasi “ seberapa jauh peneliti kualitatif siap melakukan penelitian yang selanjutnya terjun ke lapangan. Validasi terhadap

peneliti sebagai instrument meliputi validasi terhadap pemahaman metode penelitian kualitatif, penguasaan wawasan terhadap bidang yang diteliti, kesiapan peneliti untuk memasuki objek penelitian baik secara akademik maupun logistiknya. Yang melakukan validasi adalah peneliti sendiri, melalui evaluasi diri seberapa jauh pemahaman terhadap metode kualitatif, penguasaan teori dan wawasan terhadap bidang yang diteliti, serta kesiapan dan bekal memasuki lapangan.

Peneliti kualitatif sebagai human instrument, berfungsi menetapkan focus penelitian, memilih informan sebagai sumber data, melakukan pengumpulan data, menilai kualitas data, analisis data, menafsirkan data dan membuat kesimpulan atas temuannya.

B. Sumber Data

Sumber data merupakan subjek penelitian dimana data menempel. Sumber data berupa benda bergerak, manusia, tempat dan sebagainya

Menurut **Suharsimi (2009:85)**, sumber data dibagi menjadi 3 yaitu:

1. Data Primer

Data primer ini merupakan data yang diperoleh melalui serangkaian kegiatan. Data primer dari penelitian ini terdiri dari observasi dan wawancara. Peneliti akan melakukan observasi kelapangan dan melakukan wawancara kepada subjek atau informan penelitian. Dalam penelitian ini data primernya adalah data yang diperoleh langsung dari Staf dan Baker Bread.Co.

2. Data Sekunder

Data sekunder atau data tangan kedua adalah data yang diperoleh lewat pihak lain, tidak langsung diperoleh oleh peneliti dalam subjek penelitiannya. Data ini sebagai data pelengkap seperti *dokumentasi*, wawancara, dan laporan-laporan yang tersedia.

C. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling utama dalam penelitian, karena tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data. Tanpa mengetahui Teknik pengumpulan data, maka peneliti tidak akan mendapatkan data yang memenuhi standar data yang ditetapkan. Menurut **Sanapiah Faisal (2005:52)**, Teknik pengumpulan data dibagi menjadi 3 yaitu:

1. Observasi

Observasi adalah serangkaian aktivitas yang dilakukan oleh peneliti terhadap suatu proses atau objek dengan tujuan untuk mengetahui pemahaman dari suatu fenomena atau perilaku berdasarkan pengetahuan dan gagasan yang sudah diketahui sebelumnya. Oleh karena itu, observasi yang dilakukan penulis adalah melalui pengamatan secara langsung pada lokasi penelitian yaitu Implementasi Sumber Daya Manusia di divisi Bread.Co sesuai dengan fakta atau kenyataan yang ada

2. Wawancara

Wawancara yaitu pengumpulan data dengan bertanya jawab kepada responden. Kegiatan ini dilakukan mengadakan wawancara langsung dengan responden. Adapun bentuk yang digunakan ialah wawancara yang telah dipersiapkan terlebih dahulu oleh penulis yang ditunjukkan kepada informan yang berpengaruh terhadap penelitian ini. Wawancara yang dilakukan penulis menggunakan wawancara terbuka, yaitu wawancara yang dilakukan dengan tidak merahasiakan informasi mengenai narasumbernya dan juga memiliki pertanyaan-pertanyaan yang tidak terbatas atau tidak terikat jawabannya. Waktu wawancara disesuaikan dengan kondisi dan situasi informan pada saat wawancara.

Selama proses wawancara peneliti membuat catatan yang bertujuan untuk menuliskan keadaan atau situasi saat berlangsungnya wawancara.

3. Dokumentasi

Dokumentasi adalah ditujukan untuk memperoleh data-data maupun literatur lainnya, dokumen ini meliputi tulisan-tulisan, gambaran atau karya-karya, dan dokumen lainnya yang relevan dengan penelitian.

D. Teknik Analisis Data

Dalam analisis data kualitatif dilakukan secara interaktif dan berlangsung secara terus menerus sampai tuntas. Menurut **Sanapiah Faisal (2005:53)** Aktivitas dalam analisis data yaitu data *reduction*, *display data*, *conclusion drawing/verification*.

a. Data *reduction* (reduksi data)

Mereduksi data merupakan merangkum, memilih hal-hal yang pokok, memfokuskan pada hal yang penting. Dengan demikian data yang sudah direduksi akan memberikan gambaran yang lebih jelas dan mempermudah penelitian untuk melakukan pengumpulan data selanjutnya dan mencari bila diperlukan.

b. *Display data* (penyajian data)

Penelitian dengan pendekatan kualitatif penyajian data dapat berupa uraian singkat, bagan, hubungan antar kategori, dan sejenisnya.

c. *Conclusion drawing/verification* (penarikan kesimpulan)

Kesimpulan dalam penelitian dengan pendekatan kualitatif yaitu merupakan temuan baru yang sebelumnya belum pernah ada. Temuan yang berupa gambaran suatu objek yang sebelumnya belum jelas sehingga setelah diteliti menjadi jelas.

IV. Hasil Dan Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti di Usaha Roti Bread.Co, bahwa Aktivitas Usaha Roti Bread.Co adalah bidang usaha industri yang memproduksi berbagai macam jenis roti. Demi kelancaran produksi roti perusahaan sangat bergantung kepada kesediaan bahan baku. Usaha Roti Bread.Co ini juga menjual berbagai jenis pastry seperti Pisang Bolen, Keju Lilit, Croissant, Roti Bakar, Pizza dan lain-lain. Dalam pengadaan bahan baku roti Bread.Co Staf melakukan pengorderan bahan baku ke Pusat. Pengorderan bahan baku mengacu kepada stok fisik dan computer system.

Analisis Berdasarkan Unsur Pengendalian Internal

1. Organisasi

- Perhitungan fisik bahan baku roti Bread.Co dilakukan oleh 1 orang yaitu baker karena tidak ada bagian gudang.
- Tidak ada pemisahan fungsi baik gudang maupun area produksi.

2. Sistem Otorisasi dan Prosedur Pencatatan

- Hasil perhitungan fisik bahan baku diserahkan kepada staf.
- Staf tidak melihat langsung penghitungan fisik bahan baku.
- Staf menginput langsung hasil penghitungan fisik bahan baku tanpa melakukan verifikasi kembali di area kerja.

3. Praktik Yang Sehat

- Penghitungan fisik bahan baku dilakukan hanya sekali oleh baker saja tanpa dicek ulang oleh staf.
- Ketelitian penghitungan hanya bergantung kepada ketelitian baker penghitung.

Dari hasil penelitian tersebut terlihat tidak terdapat pembagian fungsi di divisi Bread.Co, dalam praktik penghitungan fisik bahan baku pun sama tidak dilakukan secara terorganisasi yang tidak menjamin terlaksananya SOP kerja yang baik.

V. Penutup

5.1 Simpulan

Dari hasil penelitian tersebut penulis dapat menyimpulkan dalam proses pengadaan bahan baku roti Bread.Co pengorderan bahan baku dilakukan setiap hari pada pagi hari. Saat ada bahan baku yang tidak dapat diorder, staf langsung melihat stok bahan baku di computer system.

Untuk pelaksanaan stock opname bahan baku biasanya dilakukan sebulan sekali di akhir bulan, tetapi jika keadaan urgent seperti saat ada perbedaan stok fisik dan stok computer system yang mengakibatkan bahan baku tertentu yang tidak dapat diorder, maka stock opname dilakukan esok harinya pada pagi hari. Proses penghitungan bahan baku dilakukan oleh baker, setelah itu form SO diserahkan kepada staf. Untuk system pencatatan yang dipakai di Bread.Co Toserba Yogya Gatot Soebroto adalah system perpetual yang dimana saat menerima pengiriman bahan baku dari Pusat, pada hari itu juga bahan baku tersebut diinput ke dalam system oleh bagian receiving dan langsung diserahkan kepada baker di area kerja.

Untuk pemakaian bahan baku diberlakukan metode FIFO yaitu dimana bahan baku yang pertama datang adalah bahan baku yang pertama digunakan. Jadi stok bahan baku terkontrol dan dapat menghindari bahan baku yang expired. Karena di Bread.Co tidak ada bagian gudang, jadi bahan baku yang digunakan langsung diambil dari penyimpanan dan diproduksi oleh baker, lalu dicatat dalam form estimasi roti.

Proses administrasi manufaktur roti dilakukan pada siang atau sore hari setiap harinya. Pada kondisi tertentu seperti saat staf sedang libur atau cuti, proses administrasi manufaktur roti tidak dapat dilakukan setiap hari, jadi dilakukan sekaligus (dirapel). Bahan baku dan roti musnah/expired dicatat dalam form pemusnahan setiap harinya oleh baker, lalu diserahkan kepada staf. Data bahan baku dan roti musnah/expired tersebut digabungkan dan dilakukan proses adjustment ke dalam computer system oleh staf setiap seminggu sekali.

5.2 Saran

Penulis sebagai peneliti ingin memberi saran kepada usaha roti Bread.Co Toserba Yogya Gatot Soebroto sebaiknya pelaksanaan stock opname dilakukan seminggu sekali. Dalam pelaksanaan stock opname sebaiknya proses penghitungan oleh baker didampingi juga oleh stafnya agar tidak terjadi perbedaan pemahaman. Untuk proses adjustment pemusnahan bahan baku dan roti yang musnah/expired sebaiknya dilakukan lebih singkat yaitu bisa 3 hari sekali tidak harus seminggu sekali. Langkah tersebut bertujuan agar stok bahan baku lebih terkontrol lagi dan meminimalisir perbedaan stok fisik dan stok computer system bahan baku.

Daftar Pustaka

- Arikunto, Suharsimi. 2009. *Manajemen Penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Fariyanti, Rida. 2014. *Analisa Kefektifan Sistem Pengendalian Internal Persediaan*. *Jurnal Nasional*.
- La Midjan & Azhar Susanto. 2001. *Sistem Informasi Akuntansi 1*. Edisi 8. Bandung: Lingga Jaya.
- Mulyadi. 2017. *Sistem Akuntansi*. Cetakan ke-3. Jakarta: Salemba Empat.
- Ompusunggu, Halomoan. 2002. *Pengaruh Penerapan Sistem Informasi Akuntansi Terhadap Efektivitas Pelaksanaan Sistem Pengendalian Intern*. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Vol 1 No. 2*.
- Ristono, Agus. 2009. *Manajemen Persediaan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sanapiah, Faisal. 2005. *Format-Format Penelitian Sosial, Dasar-Dasar Dan aplikasi*. Jakarta: PT RajaGrafindo Persada.
- Sugiyono. 2019. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Edisi ke-2 cetakan ke-1. Bandung: Alfabeta.
- Yuliana Y & Octavia. 2001. *Rancang Sistem Informasi Persediaan Bahan Baku Terkomputerisasi*. *Jurnal Ilmiah Akuntansi*. Vol 3 No. 1