

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang Masalah

Pada saat ini, di Indonesia, restoran cepat saji menjamur di kota-kota besar. Kota Bekasi merupakan salah satu kota yang menjadi sentral makanan cepat saji. Tidak hanya di pusat perbelanjaan, restoran cepat saji menghiasi hampir sepanjang jalan kota Bekasi. Restoran cepat saji menjadi salah satu tujuan masyarakat kota Bekasi, bukan hanya untuk memenuhi kebutuhan primer saja, melainkan juga kebutuhan sekunder. Salah satu restoran cepat saji di Bekasi yaitu restoran pizza. Meluasnya *trend* makanan yang datang dari negara Italia ini, banyak restoran-restoran yang menghadirkan pizza sebagai menu utamanya. Domino's Pizza merupakan salah satu restoran cepat saji yang menjual pizza yang mempunyai nama dikelasnya.

Domino's Pizza hadir di Indonesia sejak tahun 2008 hingga saat ini dan Domino's Pizza telah membuka sebanyak 132 gerai yang tersebar di beberapa kota di Indonesia. Di Bekasi, gerai Domino's Pizza ada 12 cabang, salah satunya ada di pertokoan Summarecon Bekasi. Cabang Domino's Pizza Summarecon Bekasi dibuka pada Desember 2015.

Seperti halnya restoran cepat saji lainnya Domino's Pizza Summarecon Bekasi sangat mengedepankan kualitas produk dan kecepatan pengiriman pesan antar. Oleh karena itu, produk-produk yang mendukung harus sesuai dengan kriteria yang telah ditetapkan. Mulai dari kebersihan bahan, kesegaran dan pengemasan bahan oleh pemasok. Bahan-bahan yang digunakan oleh Domino's Pizza Summarecon Bekasi diambil dari pemasok yang sudah terpercaya. Selain mengambil bahan dari pemasok yang bekerja sama, Domino's Pizza juga mempunyai *warehouse* tersendiri untuk memasok barang yang dibuat untuk mendukung kelangsungan operasional toko.

Persediaan barang dalam proses merupakan hal yang penting pada restoran cepat saji, maka dari itu persediaan harus dikelola dengan baik dan benar, serta dibutuhkan pengendalian internal. Pengendalian internal yang diawasi secara

efektif juga bertujuan untuk menjaga ketersediaan barang dalam proses di perusahaan serta pemberian informasi mengenai persediaan agar lebih terjaga dan terpercaya.

Jika suatu pengendalian internal telah ditetapkan maka semua operasi, sumber daya, dan data akan terkendali, tujuan akan tercapai, resiko dapat diminimalisir, dan informasi yang dihasilkan akan lebih berkualitas. Dengan ditetapkannya pengendalian internal dalam sistem akuntansi, maka sistem akuntansi akan menghasilkan informasi akuntansi yang lebih berkualitas (relevan, andal, dapat dibandingkan, dapat dipahami, tepat waktu, akurat, dan lengkap), dan dapat diaudit.

Fungsi dari sistem pengendalian internal yaitu untuk melindungi aktiva perusahaan dari banyaknya peristiwa yang tidak diinginkan yang menyerang perusahaan. Ini berarti usaha untuk akses yang tidak sah ke aktiva perusahaan, *fraud* yang dilakukan oleh manajemen maupun karyawannya, kesalahan yang sering dilakukan karyawan yang kurang kompeten, program komputer yang error dan karyawan salah input data, dan lain sebagainya. Efek dari pengendalian internal yang tidak sesuai atau yang melanggar aturan bisa sangat merugikan perusahaan.

Penyebab terjadinya kelalaian atas persediaan barang dalam proses dapat dilihat dari beberapa faktor. Contohnya, kekeliruan *management store* di dalam memesan barang ke gudang, atau perkiraan pelanggan yang meningkat di akhir pekan atau pada hari libur. Faktor-faktor tersebut menjadi alasan kenapa Dominos Pizza Summarecon Bekasi harus lebih mengawasi pengendalian internal agar tidak terjadi hal-hal tersebut.

Jika perusahaan jasa khususnya restoran cepat saji tidak memasok persediaan barang dalam proses, perusahaan jasa atau restoran yang mengedepankan produk tidak dapat melakukan kegiatan jual-beli. Maka akan berimbas pada hasil penjualan. Apabila barang dalam proses tidak tersedia atau habis akibat pengendalian intern yang kurang diperhatikan, sedangkan barang keinginan pelanggan tidak sedikit, maka penjualan pun barang jadi akan ikut mengalami penurunan. Oleh sebab itu persediaan barang dalam proses perlu diawasi untuk kelangsungan kegiatan jual-beli dalam perusahaan jasa (restoran cepat saji) yang bersangkutan. Baik prosedur penerimaan, pengeluaran, dan pencatatannya.

Pengendalian internal terhadap persediaan barang dalam proses di Domino's Pizza Summarecon Bekasi sudah menggunakan *System Application Product (SAP)*, hal ini membuat hubungan antara sistem informasi pengendalian internal dengan persediaan barang dalam proses merupakan suatu kesatuan yang saling menunjang sehingga persediaan barang jadi di Domino's Pizza Summarecon Bekasi terpantau secara rutin dan mendapatkan informasi yang *up to date*. Namun pada pelaksanaannya seringkali terjadi kendala yang membuat pengendalian internal terhadap pengelolaan persediaan barang dalam proses terhambat dan tidak sesuai dengan yang ditetapkan. Dari uraian di atas, penulis tertarik untuk melakukan suatu kajian tentang **“Evaluasi Penerapan Pengendalian Internal atas Persediaan Barang Dalam Proses pada PT. Dom Pizza Indonesia Cabang Summarecon Bekasi”**.

### **1.2. Rumusan Permasalahan**

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah disampaikan maka dapat dibuat rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana Evaluasi Penerapan Sistem Pengendalian Internal atas Persediaan Barang Dalam Proses pada PT. Dom Pizza Indonesia Cabang Summarecon Bekasi?
2. Apakah dengan adanya penerapan Sistem Pengendalian Internal atas Persediaan Barang Dalam Proses pada PT. Dom Pizza Indonesia Cabang Summarecon Bekasi akan terjadi kecurangan?

### **1.3. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan penelitian yang ingin dicapai yaitu sebagai berikut:

1. Untuk mengevaluasi Penerapan Pengendalian Internal atas Pesediaan Barang Dalam Proses yang diterapkan pada PT. Dom Pizza Indonesia Cabang Summarecon Bekasi.
2. Untuk mengetahui apakah Sistem Pengendalian Internal yang berjalan pada PT. Dom Pizza Indonesia Cabang Summarecon Bekasi sudah berjalan sesuai prosedur.

#### **1.4. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat penelitian yang diharapkan dari hasil penelitian tersebut yaitu sebagai berikut:

1. Bagi Penulis

Penelitian ini sangat bermanfaat untuk memperoleh wawasan dan memperluas pengetahuan, baik teori maupun praktik dan penelitian ini berguna sebagai bahan penulisan skripsi yang merupakan salah satu syarat untuk menempuh sidang sarjana Strata-1 (S-1) Program Studi Akuntansi pada Fakultas Ekonomi Universitas Bhayangkara Jakarta Raya.

2. Bagi Perusahaan

Diharapkan dapat memberikan masukan bagi pihak manajemen yang berguna untuk memperbaiki kebijakan perusahaan mengenai pentingnya pengendalian intern atas persediaan barang dalam proses.

3. Bagi Pihak Lain

Penelitian ini juga diharapkan dapat memberikan kontribusi ilmu bagi beberapa pihak yang berhubungan dengan Pengendalian Internal atas Persediaan Barang Dalam Proses.

#### **1.5. Batasan Masalah**

Batasan masalah pada penelitian ini adalah pengendalian internal pada persediaan barang dalam proses pada PT. Dom Pizza Indonesia Cabang Summarecon Bekasi.

#### **1.6. Sistematika Penulisan**

Untuk memahami lebih jelas laporan ini, maka materi-materi yang tertera pada laporan skripsi ini dikelompokkan menjadi beberapa sub bab dengan sistematika penyampaian sebagai berikut :

### **BAB I : PENDAHULUAN**

Pada bab ini menjelaskan tentang latar belakang masalah, rumusan permasalahan, tujuan penelitian, manfaat penelitian, batasan masalah, dan sistematika penulisan.

## **BAB II : TINJAUAN PUSTAKA**

Pada bab ini menjelaskan tentang pengertian persediaan, pengendalian intern, hasil penelitian terdahulu yang relevan dengan penelitian, dan kerangka pemikiran teoritis.

## **BAB III : METODOLOGI PENELITIAN**

Bab ini menguraikan tentang desain penelitian, tahapan penelitian, model konseptual penelitian, operasional variabel, waktu dan tempat penelitian, metode pengambilan data, dan model analisis data yang akan digunakan.

## **BAB IV : HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

Bab ini berisi tentang deskripsi dari objek penelitian, sejarah singkat perusahaan, struktur organisasi perusahaan beserta penjelasan, kegiatan dan perkembangan perusahaan, penyajian data, hasil analisis data, dan hasil penelitian.

## **BAB V : PENUTUP**

Bab ini menguraikan tentang kesimpulan yang sesuai dengan pembahasan dan implikasi manajerialnya.

