

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan pada bab sebelumnya, dapat disimpulkan bahwa sistem pengendalian internal atas persediaan barang dalam proses PT. Dom Pizza Indonesia Cabang Summarecon Bekasi sebagai berikut:

Sistem pengendalian internal atas persediaan barang dalam proses PT. Dom Pizza Indonesia Cabang Summarecon Bekasi sudah diterapkan dengan baik sesuai dengan standar sistem pengendalian internal dari perusahaan. Contohnya dalam metode pencatatan persediaan PT. Dom Pizza Indonesia Cabang Summarecon Bekasi sudah terstruktur, mulai dari pemeriksaan barang dalam proses yang datang dari gudang vendor kemudian dicatat dan diinput ke dalam sistem komputer. Karena PT. Dom Pizza Indonesia Cabang Summarecon Bekasi adalah perusahaan yang bergerak di bidang restoran cepat saji, maka metode penilaian persediaan menggunakan metode FEFO (*Fisrt Expired First Out*), karena barang dengan masa kadaluarsa paling dekat adalah barang yang harus dijual terlebih dahulu dan PT. Dom Pizza Indonesia Cabang Summarecon Bekasi sangat memperhatikan dan memprioritaskan kualitas produk yang dikeluarkan. Adapun keuntungan metode FEFO (*Fisrt Expired First Out*) yaitu dapat meminimalisir kerugian pada saat pencatatan persediaan tiap akhir periode penjualan. Begitupun juga dengan prosedur permintaan, pengeluaran barang, serta siklus persediaan barang dalam proses sudah diterapkan dengan baik. Sistem pengendalian internal di PT. Dom Pizza Indonesia Cabang Summarecon Bekasi telah menerapkan unsur-unsur COSO pada proses penjualan produk agar sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan, sehingga kualitas produk dan sistem pengendalian pada sumber daya manusia berjalan dengan baik dan akan jarang ditemui kendala pada masalah pada proses penerimaan dan pengeluaran barang.

Hasil penelitian disimpulkan bahwa berdasarkan unsur-unsur pengendalian intern mulai dari lingkungan pengendalian, penilaian resiko, aktivitas pengendalian,

informasi dan komunikasi, serta pengawasan persediaan barang dagangan pada PT. Dom Pizza Indonesia Cabang Summarecon Bekasi sudah efektif, dimana adanya pemisahan diantara fungsi–fungsi terkait dengan penerimaan dan pengeluaran barang. Pemantauan terhadap persediaan juga dilakukan tiap hari. Selain itu, adanya petugas keamanan dan kamera CCTV membuat persediaan lebih aman. Manajemen PT. Dom Pizza Indonesia Cabang Summarecon Bekasi sebaiknya meningkatkan aktivitas pengendalian penilaian resiko dan pengawasan agar keamanan persediaan barang dagangan semakin terjamin.

## **5.2 Implikasi Manajerial**

Telah dijelaskan sebelumnya bahwa pelaksanaan sistem pengendalian internal atas persediaan barang dalam proses sangat penting dan sangat membantu dalam menyelesaikan masalah pada bagian gudang karena sistem pengendalian internal mengecek persediaan dengan kertas kerja audit yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Maka dari itu PT. Dom Pizza Indonesia Cabang Summarecon Bekasi harus meningkatkan kinerja sumber daya manusia dalam pengelolaan sistem pengendalian internal guna meningkatkan kualitas persediaan barang dalam proses.