

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Perkembangan bisnis yang pesat membuat persaingan bisnis juga semakin ketat. Setiap perusahaan harus dapat bersaing dengan para pesaingnya untuk memenuhi kebutuhan konsumen dan memberikan kepuasan bagi konsumen agar dapat memberikan daya tarik dibandingkan para pesaingnya. Kepuasan konsumen akan produk dan pelayanan dapat meningkatkan loyalitas konsumen yang akan berpengaruh pada penjualan dan keuntungan perusahaan. Pada umumnya, tujuan perusahaan adalah memperoleh laba yang optimal serta menjaga kelangsungan dan meningkatkan efektivitas dan efisiensi operasi perusahaan.

Perkembangan bisnis yang semakin ketat juga mempengaruhi jenis usaha yang bergerak di industri restoran cepat saji. Dalam menghadapi persaingan yang semakin ketat khususnya pada industri restoran cepat saji, perusahaan harus dapat mengelola kegiatan operasinya secara maksimal agar dapat mengungguli para pesaingnya dan mencapai tujuan usahanya. Salah satu bentuk pengelolaan yang penting dilakukan di industri restoran cepat saji adalah pengelolaan persediaan barang, karena tanpa adanya persediaan barang yang baik, perusahaan tidak dapat beroperasi secara optimal. Persediaan barang juga merupakan harta milik perusahaan yang cukup besar atau bahkan terbesar jika dibandingkan dengan harta lancar lainnya.

“Persediaan merupakan salah satu aset perusahaan yang rawan terjadi pelanggaran dan dapat berpotensi merugikan jika tidak dikelola dengan benar. Perusahaan harus melakukan atau menerapkan pengendalian internal pada persediaan dengan baik agar meminimalkan penyelewengan atau pelanggaran yang akan terjadi nantinya,” (Destriantury, 2019). Kondisi persediaan yang rentan terhadap penyimpangan menyebabkan persediaan di dalam gudang perlu dikelola secara tepat. Pengawasan persediaan suatu perusahaan sangat penting karena persediaan merupakan sumber penghasilan bagi perusahaan melalui penjualannya.

Risiko pelanggaran atau kerusakan pada barang dagang dapat dicegah dengan pengendalian internal yang baik dan efektif. Pengendalian internal yang diawasi secara efektif juga bertujuan untuk menjaga ketersediaan barang di perusahaan serta pemberian informasi mengenai persediaan agar lebih terjaga dan terpercaya. Oleh karena itu, pentingnya pengendalian internal atas persediaan harus diperhatikan oleh perusahaan. Ada lima komponen pengendalian internal COSO 2013 yang bisa dijadikan standar dalam menerapkan pengendalian internal yang baik dalam kegiatan perusahaan. “Pengendalian internal tidak dimaksudkan untuk langsung menghilangkan kemungkinan terjadinya kecurangan seperti penyalahgunaan persediaan barang dagang atau pencurian barang dagangan, tetapi dengan adanya pengendalian internal dapat meminimalisir terjadinya kecurangan pada persediaan barang dagangan atau sebagai tindakan pengamanan bagi perusahaan,” (Yeni Mariani, 2018).

Pada saat ini di Indonesia, perusahaan restoran cepat saji menjamur terutama pada kota-kota besar. Salah satunya di kota Jakarta. Salah satu restoran cepat saji di Jakarta yaitu restoran pizza. Meluasnya *trend* makanan yang datang dari negara Italia ini, banyak restoran-restoran yang menghadirkan pizza sebagai menu utamanya. Dominos Pizza merupakan salah satu restoran cepat saji yang menjual pizza yang mempunyai nama dikelasnya. Dominos Pizza hadir di Indonesia sejak tahun 2008 hingga saat ini dan Dominos Pizza telah membuka sebanyak 187 gerai yang tersebar di beberapa kota di Indonesia. Di Jakarta, gerai Dominos Pizza ada 44 cabang, salah satunya ada di Mall Grand Cakung. Cabang Dominos Pizza Mall Grand Cakung dibuka pada Juni 2016.

Seperti halnya perusahaan restoran cepat saji lainnya, persediaan barang di Dominos Pizza Cabang Mall Grand Cakung merupakan hal yang penting dan juga memerlukan pengendalian internal yang efektif untuk menjaga ketersediaan barang di perusahaan serta pemberian informasi mengenai persediaan agar lebih terjaga dan terpercaya. Jika suatu pengendalian internal telah diterapkan maka semua operasi, sumber daya, dan data akan terkendali, tujuan akan tercapai, resiko dapat diminimalisir, dan informasi yang dihasilkan akan lebih berkualitas. Dengan diterapkannya 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.

Indikasi penyebab terjadinya kelalaian atas persediaan barang yang terjadi pada PT. Dom Pizza Indonesia Cabang Mall Grand Cakung adalah kekeliruan *management store* dalam memesan barang ke gudang, atau perkiraan pelanggan yang meningkat di akhir pekan atau pada hari libur. Faktor-faktor tersebut menjadi alasan kenapa PT. Dom Pizza Indonesia Cabang Mall Grand Cakung harus lebih mengawasi pengendalian internal agar tidak terjadi lagi hal-hal tersebut.

Kasus pada penelitian yang dilakukan Budi Setio (2020) di Rocket Chicken Cabang Gayam menemukan bahwa salah satu komponen pengendalian internal di perusahaan tersebut belum diterapkan yaitu penilaian resiko. Rocket Chicken Cabang Gayam belum menggunakan CCTV untuk mencegah terjadinya *fraud* dari faktor risiko lingkungan internal yaitu risiko keamanan outlet dimana karyawan diberi kemudahan untuk mengakses persediaan barang yang dapat mempengaruhi risiko keamanan.

Kemudian pada kasus penelitian yang diteliti oleh Natasya Rahmat (2018) di Restoran ZHC menemukan kegiatan *stock opname* dilakukan secara terburu-buru tanpa adanya pengawasan. Hal ini dapat menimbulkan risiko kecurangan dan kesalahan dalam perhitungan fisik persediaan barang.

Jika perusahaan jasa khususnya restoran cepat saji tidak memasok persediaan barang, 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 internal 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.

Dari uraian diatas peneliti melihat pengendalian internal yang memadai akan berdampak baik bagi operasi perusahaan. Oleh karena itu,peneliti ingin mengetahui penerapan pengendalian internal atas persediaan barang yang ada di PT. Dom Pizza Indonesia Cabang Mall Grand Cakung dan mengevaluasi penerapannya apakah sudah sesuai dengan standar COSO. Akhirnya, peneliti pun merasa tertarik untuk melakukan penelitian melalui latar belakang diatas dengan judul“**Evaluasi Penerapan Pengendalian Internal atas Persediaan Barang pada PT. Dom Pizza Indonesia Cabang Mall Grand Cakung**”.

1.2. Rumusan Permasalahan

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah apakah pengendalian internal atas persediaan barang pada PT. Dom Pizza Indonesia Cabang Mall Grand Cakung sesuai dengan komponen pengendalian internal menurut COSO?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan pada penelitian ini adalah untuk mengetahui kesesuaian penerapan pengendalian internal atas persediaan barang pada PT. Dom Pizza Indonesia Cabang Mall Grand Cakung dengan komponen pengendalian internal menurut COSO.

1.4. Manfaat Penelitian

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

1. Bagi Akademisi dan Ilmu

Bagi pihak akademisi, 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 Profesional

Bagi pihak profesional, penelitian ini diharapkan dapat mengetahui lebih mendalam mengenai pengendalian internal yang diterapkan dan dapat menjadi bahan evaluasi atau perbaikan bagi perusahaan untuk meningkatkan pengendalian internal pada persediaan barang yang efektif.

3. Bagi Regulator

Bagi pihak regulator, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi ilmu bagi beberapa pihak yang berhubungan dengan Pengendalian Internal atas Persediaan Barang.

1.5. Batasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini adalah pengendalian internal pada persediaan barang pada PT. Dom Pizza Indonesia Cabang Mall Grand Cakung.

Pembatasan suatu masalah digunakan untuk menghindari adanya penyimpangan maupun pelebaran pokok masalah agar penelitian tersebut lebih terarah dan memudahkan dalam pembahasan sehingga tujuan penelitian akan tercapai. Beberapa batasan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Unit analisis dalam penelitian ini adalah PT. Dom Pizza Indonesia Cabang Mall Grand Cakung.
2. Tahun penelitian 2022.
3. Variabel dependen pada penelitian ini yaitu persediaan barang.
4. Variabel independen pada penelitian ini adalah pengendalian internal.

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.