

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Dalam lingkungan bisnis yang global sekarang ini, kebutuhan masyarakat akan produk pangan semakin tinggi sehingga memberikan peluang bisnis yang besar bagi para pelaku bisnis di bidang kuliner. Hal ini terbukti dengan adanya perkembangan bisnis yang bergerak di bidang kuliner. Fakta tersebut diperkuat dengan adanya data dari Badan Pusat Statistik tentang penyerapan tenaga kerja di Indonesia di mana perdagangan, rumah makan, dan jasa akomodasi menyerap tenaga kerja paling banyak kedua setelah sektor pertanian (Lampiran 1).

Bisnis kuliner yang semakin meningkat setiap tahunnya menyebabkan tingginya permintaan akan bahan makanan, salah satunya adalah mie. Dalam persaingan yang ketat ini, tentunya setiap pelaku bisnis ingin menghasilkan laba dan mempertahankan kelangsungan hidup usahanya. Hampir semua bidang kuliner termasuk produsen mie mengusahakan yang terbaik melalui kualitas produk, kualitas pelayanan, harga yang ditawarkan hingga kesejahteraan pekerja. Hal tersebut dapat dicapai dengan adanya kontrol internal yang baik sehingga dapat mencapai tujuan perusahaan.

Seperti layaknya perusahaan manufaktur pada umumnya, informasi tentang persediaan bahan sangatlah berperan dalam pencapaian laba perusahaan. Persediaan barang akan berhubungan secara langsung dan signifikan terhadap produk akhir yang nantinya akan dipasarkan. Oleh sebab itu, kontrol persediaan sangat mempengaruhi kuantitas produksi perusahaan. Salah satu pengendalian yang diperlukan adalah pengendalian arus kerja dimana biasanya menggunakan Prosedur Operasi Standar (POS). Prosedur Operasi Standar merupakan sebuah media yang dapat digunakan oleh sebuah perusahaan yang berupa standar-standar operasi di mana harus dilakukan oleh semua pihak yang bekerja dalam organisasi tersebut. Sebuah perusahaan akan sangat membutuhkan POS agar setiap kegiatan dapat berjalan dengan baik dan konsisten. POS digunakan sebagai pedoman bagi pekerja agar dapat melakukan tugasnya sesuai dengan tujuan perusahaan dengan tingkat kesalahan yang rendah. Dengan penerapan POS dalam siklus persediaan dan penjualan dapat membantu mengurangi adanya kesalahan perhitungan persediaan serta pencatatan pesanan penjualan yang akan berpengaruh terhadap produktivitas perusahaan.

Obyek penelitian yang diteliti adalah PT. Sumber Rasa yang berdiri sejak tahun 1970 dan bergerak pada bidang produksi mie kering. Berdasarkan wawancara yang telah dilakukan, PT. Sumber Rasa memiliki beberapa masalah yang sering terjadi pada proses produksi. Masalah tersebut menyebabkan perusahaan sering mengalami kekurangan serta kelebihan jumlah produksi yang cukup

banyak, keterlambatan pengiriman, dan kekurangan uang pelunasan. Kondisi tersebut menimbulkan kerugian bagi perusahaan. Beberapa penyebab masalah tersebut berada pada pengendalian atas persediaan itu sendiri.

Penyebab masalah persediaan yang pertama adalah permintaan bahan baku untuk produksi yang dilakukan secara lisan. Penyebab kedua adalah tidak adanya pemeriksaan apakah bahan baku yang diterima telah sesuai dengan dokumen permintaan pembelian dan lemahnya pengawasan pengambilan dan pengeluaran bahan sehingga menyebabkan hilangnya bahan baku. Penyebab ketiga adalah lemahnya pengawasan oleh mandor. Ketiga penyebab masalah tersebut mengakibatkan terlambatnya proses produksi sehingga pengiriman pesanan terlambat.

Selain masalah yang berkaitan dengan siklus persediaan, penyebab yang lain juga berasal dari siklus penjualan. Penyebab masalah penjualan yang pertama adalah pencatatan pesanan tambahan hanya dilakukan secara lisan, dan tidak adanya pengecekan atas antrian pesanan yang berdampak pada kekurangan dan kelebihan produksi. Penyebab masalah kedua adalah panjangnya prosedur pemrosesan pesanan kredit sehingga terjadi keterlambatan pengiriman. Penyebab yang ketiga adalah tidak adanya pengecekan pembayaran pelanggan yang menyebabkan kekurangan pembayaran pelanggan. Penyebab yang keempat adalah adanya pengulangan memo produksi yang menyebabkan kelebihan produksi.

Berhubung tidak adanya pengendalian serta standar yang baik pada PT. Sumber Rasa maka peneliti akan membuat Prosedur Operasional Standar (POS) pada siklus persediaan dan penjualan. Pembuatan Prosedur Operasi Standar (POS) diharapkan dapat menjadi pedoman kerja bagi para pegawai sehingga dapat memperkecil adanya kesalahan-kesalahan yang ada pada perusahaan khususnya pada standar pengerjaan.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang ada setelah permasalahan dijabarkan adalah “Bagaimana rancangan Prosedur Operasi Standar pada PT. Sumber Rasa yang memiliki pengendalian internal.”

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah mendesain rancangan Prosedur Operasi Standar pada PT. Sumber Rasa yang memiliki pengendalian internal.

1.4 Manfaat Penelitian

a. Manfaat Akademik

Menjadi standar yang cukup kepada peneliti dan perkembangan ilmu pengetahuan mengenai penerapan Prosedur Operasi Standar dan untuk menambah pengetahuan serta wawasan dalam mengaplikasikan teori atau sebagai bahan referensi penelitian selanjutnya.

b. **Manfaat Praktik**

Sebagai dasar pertimbangan perusahaan PT. Sumber Rasa untuk memberikan standar-standar pengelolaan persediaan bagi pegawai.

1.5 Sistematika Penulisan

BAB 1: PENDAHULUAN

Menguraikan latar belakang yang merupakan dasar dilakukannya penelitian, rumusan masalah yang akan dibahas dan dipecahkan, tujuan penelitian yang akan dicapai, manfaat penelitian yang akan berguna bagi perusahaan, serta sistematika penulisan.

BAB 2: LANDASAN TEORI

Menguraikan landasan teori dan konsep dasar dari berbagai literatur untuk dijadikan dasar teoritis dalam pembahasan penyelesaian masalah yang dibahas.

BAB 3: METODE PENELITIAN

Menguraikan mengenai rancangan penelitian yang digunakan, jenis dan sumber datanya, instrumen dan metode pengumpulan data, unit analisis dan teknik analisis data.

BAB 4: ANALISIS DAN PEMBAHASAN

Menguraikan tentang gambaran umum permasalahan, deskripsi data yang dipergunakan, analisis dan pembahasan.

BAB 5: SIMPULAN DAN SARAN

Menguraikan tentang kesimpulan dari pembahasan yang telah dilakukan pada bab sebelumnya serta saran-saran yang dapat diberikan kepada perusahaan.