

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Perekonomian di Indonesia berkembang sangat pesat. Berkembangnya perekonomian di Indonesia ditandai dengan banyaknya usaha-usaha baru baik usaha besar maupun kecil salah satunya adalah perusahaan manufaktur. Perusahaan manufaktur adalah sebuah perusahaan yang kegiatan utamanya mengolah bahan mentah atau bahan baku untuk dijadikan barang jadi lalu menjualnya ke konsumen. Bahan baku di olah melalui beberapa proses yang akhirnya menghasilkan barang jadi atau sebuah produk perusahaan. Maka dari itu, untuk mendapatkan produk yang baik dan berkualitas, bahan baku yang digunakan juga harus benar-benar berkualitas baik.

Bahan baku adalah salah satu aspek penting dalam sebuah perusahaan. Persediaan bahan baku yang ada di dalam gudang rentan dengan kerusakan, pemborosan, pencurian dan apabila tidak diperhitungkan dengan baik akan menjadi pemborosan yang besar bagi perusahaan. Setiap perusahaan harus ada sistem pengendalian intern karena apabila bahan baku sudah dibeli dan di kirim ke perusahaan namun pada waktu tertentu dan oleh pihak tertentu yang tidak bertanggung jawab melakukan pengurangan bahan baku lalu terjadi terus menerus, akan terjadi kerugian yang besar pada

perusahaan dan jika tidak ada penanganan khusus oleh perusahaan hal tersebut akan berdampak pada produksi perusahaan yang tidak lancar.

Tujuan utama dari didirikannya sebuah perusahaan adalah untuk memperoleh keuntungan. Keuntungan tersebut dipengaruhi oleh banyak faktor yang salah satunya adalah faktor persediaan. Persediaan yang ada di perusahaan harus dikendalikan dengan baik agar kegiatan di perusahaan berjalan lancar. Adanya sistem pengendalian intern di perusahaan akan membantu untuk menjaga dan mengendalikan persediaan yang tepat. Tidak kurang maupun lebih. Selain itu dengan adanya sistem pengendalian intern, kesalahan-kesalahan dan kecurangan yang merugikan perusahaan dapat ditemukan dengan cepat.

Pada era globalisasi ini pertumbuhan ekonomi yang pesat juga mempengaruhi banyak orang di Indonesia untuk membuka usaha sendiri. Yang terjadi di Indonesia, sekarang ini banyak orang menganggur dan lowongan pekerjaan sedikit. Hal ini menimbulkan banyak usahawan yang berani mengeksplor kemampuannya. Namun kebanyakan memilih pada usaha di bidang makanan salah satunya kue atau camilan. Untuk menarik perhatian konsumen perusahaan-perusahaan yang memproduksi kue ataupun camilan itu harus selalu memperhatikan atau memperbarui model kue dan menciptakan jenis kue yang unik untuk siap bersaing dengan perusahaan-perusahaan besar.

Pada saat ini UMKM di Indonesia berkembang sangat pesat itu tandanya semakin banyak pesaing yang bermunculan. Di Indonesia, UMKM

sangat bermanfaat untuk menambah pendapatan suatu daerah dan juga dapat mengurangi tingkat pengangguran di Indonesia. Salah satu UMKM yang mempunyai perkembangan sangat cepat adalah UMKM yang bergerak pada bidang industri makanan.

Demikian pula dengan *Mei Bakery* merupakan UMKM yang juga bergerak pada industri makanan. Tempat untuk memproduksi dan menjual produk UMKM ini berada di Utara pasar Wlingi. *Mei Bakery* memproduksi dan menjual roti, kue basah dan camilan. jenis produk yang dijual adalah beberapa jenis jajanan khas Blitar yang tradisional seperti nagasari, kue lapis basah, mendut, lumpia, lumpur, wingka, apem, resoles, opak gambir, jenang ketan, gethi, pastel, dan bikang. Produk lainnya adalah beberapa camilan dan roti tart. *Mei Bakery* menggunakan tepung, gula, mentega, telur untuk bahan baku utamanya dan bahan lainnya yaitu mesis, kentang, rebung, pewarna makanan, pisang dan beberapa jenis bahan yang diperlukan.

Permasalahan pada *Mei Bakery* adalah dalam melakukan pencatatan terhadap persediaan bahan baku masih carut-marut. Dalam artian masih sering terjadi selisih antara persediaan yang ada dengan pencatatan di kartu stok. *Mei Bakery* mengalami kebutuhan bahan baku yang sering kurang karena tidak adanya dokumen pencatatan persediaan bahan baku sisa hasil produksi secara tepat sehingga sering terjadi perbedaan antara jumlah persediaan bahan baku secara fisik dengan yang dicatat dalam kartu stok bahan baku.

Proses produksi yang lancar juga termasuk dari tujuan perusahaan. Dengan semakin banyaknya Industri di Indonesia, bukan berarti industri tidak mempunyai hambatan. industri yang ada di pedesaan terkadang sering kalah saing dengan Industri yang memproduksi dengan skala besar. Industri kecil yang ada di pedesaan hanya menggunakan alat produksi seadanya, bahkan masih ada yang menggunakan cara manual dan sangat terbatas sehingga kesulitan untuk memaksimalkan volume produksi, sedangkan industri yang memproduksi dengan skala besar itu sudah menggunakan alat-alat canggih agar memproduksi secara cepat, tepat dan menghasilkan banyak sehingga mudah untuk berkembang

Kegiatan produksi tidak akan berjalan lancar tanpa ada alat, bahan, tempat yang layak untuk produksi dan orang yang memproduksi. Bahan baku yang di gunakan untuk proses produksi juga harus diperhatikan agar tidak terjadi kekurangan bahan untuk proses produksi. Tidak hanya kesediaannya saja yang harus di perhatikan, tapi kualitas bahan baku, penyimpanan bahan baku juga harus di perhitungkan. Perusahaan yang terlalu banyak menyimpan persediaan bahan baku dalam gudang akan membuat perusahaan menimbun banyak modal yang harus menunggu pemutarannya. Proses produksi yang lancar pada sebuah perusahaan adalah sebuah hal yang di inginkan perusahaan. Proses produksi yang lancar tandanya produk yang dihasilkan akan cepat bisa dipasarkan sehingga modal perusahaan bisa berputar dan pendapatan yang dihasilkan juga bisa maksimal.

Untuk itu agar tujuan utama perusahaan tercapai persediaan bahan baku optimal memerlukan sistem pengendalian intern yang tepat. Hal ini untuk mencegah sekaligus mengantisipasi terjadinya penyelewengan atau kesalahan yang dapat merugikan perusahaan dan agar tercapainya tujuan dai perusahaan. Berdasarkan uraian diatas, maka penulis membuat judul “Evaluasi Sistem Pengendalian Intern Atas Persediaan Bahan Baku”

B. Permasalahan

Mei Bakery yang merupakan UMKM yang bergerak dalam bidang penjualan kue kering dan kue basah. Dalam melakukan pencatatan terhadap persediaan bahan baku masih carut-marut. Dalam artian masih sering terjadi selisih antara persediaan yang ada dengan pencatatan Mei Bakery. Sehingga, dapat dikatakan bahwa sistem pengendalian intern di perusahaan kurang baik karena sering terjadi perbedaan jumlah persediaan bahan baku secara fisik dengan yang dicatat dalam kartu stok bahan baku dan di perusahaan tidak ada dokumen pencatatan saldo persediaan bahan baku sisa hasil produksi secara jelas.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian permasalahan diatas, maka peneliti merumuskan masalah yang akan dibahas adalah Bagaimana penerapan sistem pengendalian intern atas persediaan bahan baku pada Mei Bakery?

D. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk dapat mengevaluasi sistem pengendalian intern atas persediaan bahan baku pada Mei Bakery.

E. Kegunaan Penelitian

1. Bagi Penulis

Hasil penelitian ini diharapkan bisa menjadi gambaran apabila suatu saat memasuki dunia kerja serta menambah wawasan ilmu akuntansi khususnya pada bidang akuntansi manajemen.

2. Bagi Perusahaan

Sebagai sumbangan pemikiran untuk perusahaan dalam pengendalian persediaan sehingga dapat dijadikan bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan dimasa yang akan datang.

3. Bagi Akademik

Agar dapat digunakan sebagai bahan referensi apabila melakukan penelitian yang sama.