

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pahlevi & Pertiwi, (2021) mengemukakan, sistem pengendalian internal merupakan seperangkat kebijakan, prosedur, dan langkah-langkah yang dirancang secara sistematis dan diterapkan oleh manajemen organisasi untuk membantu memastikan bahwa seluruh aktivitas organisasi berjalan sesuai arah dan tujuan yang telah ditetapkan. Tujuan utama dari sistem ini adalah untuk meningkatkan efisiensi dan efektivitas operasional, menjaga keandalan dan akurasi laporan keuangan, serta memastikan bahwa organisasi mematuhi seluruh peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Sistem pengendalian internal memiliki peran yang sangat penting dalam mendukung kelancaran operasional perusahaan. Pertama, sistem ini membantu perusahaan dalam mencapai tujuan secara lebih efektif dan efisien. Kedua, pengendalian internal juga berfungsi sebagai alat pengawasan yang ketat, sehingga dapat meminimalkan terjadinya kesalahan maupun kecurangan dalam berbagai aktivitas perusahaan. Menurut Romney & Steinbart (2018), pengendalian internal memiliki tiga fungsi utama, yaitu fungsi pencegahan untuk menghindari timbulnya masalah sejak awal; fungsi deteksi untuk menemukan permasalahan yang mungkin terjadi selama proses operasional; dan fungsi korektif untuk memperbaiki masalah yang sudah terjadi agar tidak terulang kembali di masa depan. Dengan kata lain, pengendalian internal tidak hanya berperan untuk mencegah masalah, tetapi juga penting dalam mendeteksi dan mengatasi permasalahan yang muncul. Oleh karena itu, penerapan sistem pengendalian internal yang baik sangat diperlukan agar perusahaan dapat berjalan dengan tertib, aman, dan sesuai dengan aturan yang berlaku.

Penerapan SPI tidak hanya terbatas pada aspek keuangan, tetapi juga mencakup berbagai aktivitas penting dalam operasional perusahaan, salah satunya adalah pengelolaan persediaan. Persediaan merupakan barang atau bahan baku yang dibeli kemudian disimpan oleh perusahaan untuk digunakan dalam proses produksi atau dijual kembali guna memperoleh keuntungan. Menurut Rachmawati & Lentari

(2022), persediaan adalah kekayaan lancar yang terdapat di perusahaan dalam bentuk persediaan bahan mentah (bahan baku/raw material), barang setengah jadi (work in process), dan barang jadi (finished goods).

Hara Chicken adalah perusahaan yang bergerak di bidang makanan dan minuman, dengan spesialisasi pada penyediaan produk ayam cepat saji yang sudah dikenal di kalangan konsumen. Dalam menjalankan operasionalnya, perusahaan ini sangat bergantung pada bahan baku yang digunakan dalam proses produksi. Oleh karena itu, ketersediaan bahan baku yang cukup dan berkualitas sangat menentukan kelancaran operasional perusahaan. Pengelolaan persediaan bahan baku yang tepat menjadi hal yang sangat penting untuk memastikan bahwa produksi berjalan tanpa hambatan dan perusahaan dapat memenuhi permintaan pelanggan secara konsisten. Namun, pengelolaan bahan baku bukanlah hal yang mudah. Terkadang perusahaan menghadapi tantangan dalam mengatur jumlah bahan baku yang dibutuhkan, agar tidak terjadi kelebihan atau kekurangan stok. Untuk itu, diperlukan sistem pengelolaan yang dapat mengawasi setiap tahapan pengelolaan bahan baku, mulai dari pengadaan, penerimaan, penyimpanan, hingga penggunaan bahan baku dalam produksi. Dalam hal ini, penerapan Sistem Pengendalian Internal (SPI) berperan penting untuk memastikan bahwa pengelolaan bahan baku dilakukan dengan baik dan sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan perusahaan.

Sistem Pengendalian Internal (SPI) membantu perusahaan untuk mengurangi risiko terjadinya pemborosan, kerusakan, atau kehilangan bahan baku yang dapat merugikan operasional perusahaan. SPI juga berfungsi untuk mengawasi proses pengadaan bahan baku, memastikan penerimaan bahan baku sesuai dengan standar yang ditetapkan, serta menjaga agar bahan baku disimpan dengan cara yang sesuai untuk mencegah kerusakan. Dalam hal penggunaan bahan baku, SPI bertujuan untuk memastikan bahwa bahan baku digunakan secara efisien dan tidak ada pemborosan yang terjadi.

Dalam konteks ini, penulisan ini bertujuan untuk mendeskripsikan bagaimana prosedur pengadaan, penerimaan, penyimpanan, dan penggunaan bahan baku di Hara Chicken dilakukan. Selain itu, penulisan ini juga akan menggambarkan bagaimana SPI diterapkan dalam pengelolaan bahan baku untuk menghindari pem-

borosan, kekurangan, atau kelebihan stok yang dapat mengganggu operasional perusahaan. Di samping itu, penulisan ini juga akan menggali mekanisme pengawasan yang diterapkan perusahaan untuk mencegah kerusakan, kehilangan, atau penyalahgunaan bahan baku.

Penulisan ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang lebih jelas tentang penerapan SPI dalam pengelolaan bahan baku di Hara Chicken, serta menggambarkan bagaimana sistem pengendalian ini membantu perusahaan menjaga kelancaran operasional dan kualitas produk yang dihasilkan.

Oleh karena itu, penulis menyusun tugas akhir ini dengan judul: **“Sistem Pengendalian Internal dalam Pengelolaan Stok dan Pemanfaatan Persediaan Bahan Baku di Hara Chicken”**.

## **B. Cakupan Pembahasan**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka cakupan pembahasan tugas akhir adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana prosedur pengadaan, penerimaan, dan penyimpanan bahan baku di Hara Chicken?
2. Bagaimana sistem pengendalian internal diterapkan dalam penggunaan bahan baku untuk menghindari pemborosan atau kekurangan stok?
3. Apa saja mekanisme pengawasan yang diterapkan untuk mencegah kerusakan, kehilangan, atau penyalahgunaan bahan baku?

## **C. Tujuan Penulisan**

Tujuan dari penulisan ini yaitu untuk mendeskripsikan bagaimana Sistem Pengendalian Internal diterapkan dalam pengelolaan persediaan bahan baku di Hara Chicken. Fokus penulisan mencakup penerimaan, penyimpanan, hingga pemanfaatan bahan baku. Dengan demikian, penulisan ini diharapkan dapat menggambarkan peran SPI dalam menjaga efisiensi operasional, mengurangi risiko kesalahan atau kehilangan, serta memastikan stok yang memadai untuk mendukung kelancaran produksi.

## **D. Manfaat Penulisan**

Dengan adanya penulisan tugas akhir ini, diharapkan dapat memberi manfaat untuk beberapa pihak. Pihak yang dimaksud yaitu:

### 1. Penulis

Bagi penulis, penulisan ini menjadi kesempatan berharga untuk mengembangkan kemampuan akademis dan praktis. Penulis dapat menerapkan pengetahuan yang telah diperoleh selama kuliah pada praktik dunia kerja. Selain itu penulis juga mendapatkan pemahaman yang lebih mendalam mengenai penerapan sistem pengendalian internal (SPI) dalam pengelolaan persediaan bahan baku di Hara Chicken.

### 2. Akademis

Secara akademis, penulisan ini dapat memperluas wawasan dibidang Akuntansi dan manajemen operasional mengenai pengendalian internal dalam pengelolaan persediaan bahan baku. Hasil penulisan ini dapat dijadikan referensi bagi mahasiswa, dosen, maupun penulis lain yang ingin mendalami implementasi SPI dalam perusahaan sektor makanan. Penulisan ini juga dapat dijadikan referensi dalam studi kasus yang mengkaji pentingnya penerapan sistem pengendalian dalam operasional bisnis.

### 3. Pembaca

Bagi pembaca umum maupun praktisi bisnis, penulisan ini memberikan wawasan mengenai pentingnya penerapan SPI dalam menjaga kestabilan operasional dan efisiensi manajemen persediaan bahan baku. Informasi yang disajikan dapat menjadi acuan atau inspirasi dalam menyusun sistem pengendalian internal yang lebih efektif dan sesuai dengan kebutuhan perusahaan, khususnya di industri makanan cepat saji yang sangat bergantung pada ketersediaan bahan baku yang konsisten dan berkualitas.