

## **BAB V PENUTUP**

### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi yang dilakukan di Hara Chicken, dapat disimpulkan bahwa sistem pengendalian internal dalam pengelolaan stok dan pemanfaatan bahan baku telah berjalan secara sistematis dan cukup efektif. Seluruh proses yang berkaitan dengan pengadaan, pencatatan, hingga pendistribusian bahan baku ke masing-masing outlet telah diatur melalui prosedur operasional yang jelas dan terdokumentasi.

Penggunaan metode pencatatan perpetual memungkinkan setiap perubahan jumlah persediaan tercatat secara real time, sistem informasi yang tersedia dapat digunakan sebagai dasar dalam pengambilan keputusan harian. Sementara itu, metode FIFO juga diterapkan secara konsisten dalam penggunaan bahan baku, untuk menjaga kualitas bahan dan mencegah pemborosan bahan.

Setiap outlet diwajibkan untuk melakukan pencatatan stok harian, meliputi penggunaan bahan, stok masuk, stok rusak, dan sisa stok yang tersedia. Aktivitas ini didukung oleh verifikasi yang dilakukan kepala outlet dan laporan yang disampaikan ke bagian produksi. Disamping itu, tim audit internal juga melakukan pemeriksaan berkala untuk mencocokkan data sistem dengan kondisi yang ada di lapangan.

Dalam pelaksanaannya, sistem pengendalian internal Hara Chicken mencerminkan lima komponen utama dalam kerangka COSO 2013 yaitu:

1. Lingkungan pengendalian, ditunjukkan melalui struktur organisasi yang tertata, pembagian tugas yang jelas, serta pengawasann berjenjang dari kepala outlet hingga manajer operasional.
2. Penilaian risiko, dilakukan dengan cara menetapkan batas toleransi waste sebsar 0,2% dan pelaksanaan stok opname untuk mencegah adanya pemborosan.
3. Kegiatan pengendalian, dijalankan melalui rutinitas pencatatan, penggunaan dokumen formal, serta pemeriksaan kelayakan terhadap bahan baku baik digudang produksi maupun di outlet.

4. Informasi dan komunikasi, adanya sistem pelaporan tertulis dan komunikasi antarbagian yang berjalan secara efektif, dan informasi dapat disampaikan secara jelas dan tepat waktu.
5. Pemantauan, dilakukan melalui pemeriksaan harian oleh crew outlet dan pengawasan berkala oleh tim audit internal.

Kelima komponen ini saling berhubungan dan membentuk sistem yang utuh. Keberhasilan satu komponen sangat bergantung pada pelaksanaan komponen lainnya. Dengan kata lain, efektivitas sistem pengendalian internal tidak hanya bertumpu pada satu aspek, melainkan pada sinergi dan keterkaitan seluruh unsur di dalamnya. Melalui penerapan kelima komponen ini, sistem pengendalian internal yang dibangun Hara Chicken tidak hanya berfungsi sebagai administratif, tetapi juga sebagai pendukung pengendalian efisiensi operasional, keakuratan data persediaan, dan akuntabilitas pemanfaatan bahan baku.

Disamping itu, sebagai bentuk penjabaran atas cakupan pembahasan yang telah ditetapkan dalam penulisan tugas akhir ini, berikut kesimpulan berdasarkan masing-masing fokus pembahasan:

1. Prosedur pengadaan, penerimaan, dan penyimpanan bahan baku di Hara Chicken dilakukan secara sistematis melalui tahapan yang jelas dan terdokumentasi, mulai dari permintaan bahan oleh outlet, verifikasi supervisor, penyusunan purchase order, hingga distribusi bahan baku dari pusat ke outlet. Penerimaan bahan dilakukan dengan pengecekan oleh tim gudang dan Quality Control, sedangkan penyimpanan menggunakan metode FIFO untuk menjaga kualitas dan efisiensi rotasi bahan.
2. Sistem pengendalian internal dalam penggunaan bahan baku diterapkan melalui pencatatan pemakaian harian, laporan waste, dan evaluasi berkala antara pemakaian aktual dengan estimasi kebutuhan. Hal ini bertujuan untuk mencegah pemborosan, menjaga kecukupan stok, serta memastikan efisiensi dan akuntabilitas dalam penggunaan bahan.
3. Mekanisme pengawasan terhadap potensi kerusakan, kehilangan, dan penyalahgunaan bahan baku dijalankan melalui fungsi Quality Control, audit internal, serta pelaporan rutin yang disertai dokumentasi. Setiap bahan ru-

sak atau hilang wajib dicatat dan dilaporkan sebagai bentuk pertanggungjawaban, sehingga pengelolaan bahan baku menjadi lebih transparan dan terkendali.

Dengan demikian, seluruh rangkaian pembahasan dalam tugas akhir ini diharapkan dapat memberikan gambaran menyeluruh mengenai sistem pengendalian internal dalam pengelolaan stok dan bahan baku diterapkan di Hara Chicken.