

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri makanan dan minuman dapat menjadi sektor andalan, hal ini selaras dengan pemaparan Menteri Perindustrian, Agus Gumiwang Kartasasmita yang mengatakan bahwa “industri makanan dan minuman mampu memberikan kontribusi besar bagi perekonomian nasional, baik melalui peningkatan investasi, pengadaan lapangan kerja, maupun capaian nilai ekspor.”

PT. Sate Taichan “Goreng” adalah perusahaan yang bergerak di bidang industri makanan dan minuman. PT. Sate Taichan “Goreng” merupakan salah satu resto yang cukup ternama di Indonesia. Akhir-akhir ini banyak bermunculan resto baru di Indonesia dengan berbagai konsep dan ragam yang lebih variatif serta inovatif. Dengan banyaknya industri makanan dan minuman saat ini, maka persaingan dalam industri ini menjadi sangat ketat. Rivalitas dalam dunia bisnis membuat perusahaan harus dapat menjejaki perkembangan zaman seperti diperlukannya penetapan sistem yang efisien dengan harapan dapat mempertahankan kesinambungan dan keberlangsungan operasional. Oleh karena itu, PT. Sate Taichan “Goreng” terus berinovasi dengan menawarkan menu yang lebih beragam dan lebih kekinian dengan menyesuaikan selera masyarakat masa kini. Demi menunjang kualitas produk makanan yang baik, maka PT. Sate Taichan “Goreng” pun melakukan pemilihan bahan baku produk dengan kualitas yang terbaik.

Perusahaan dalam memproduksi makanan membutuhkan bahan baku dengan melakukan transaksi pembelian kepada *supplier*. Karena banyaknya permintaan konsumen maka berbanding lurus dengan pembelian bahan baku. Maka dari itu, PT. Sate Taichan “Goreng” sendiri mempunyai sistem pembelian guna menciptakan suatu pola dan prosedur yang teratur agar aktivitas dapat berjalan dengan baik serta lebih efektif dan efisien.

Pembelian bahan baku merupakan hal yang paling penting dalam suatu proses bisnis. Selain untuk menyokong proses produksi juga untuk menghasilkan produk jadi dari perusahaan itu sendiri. Ketidaksesuaian jumlah bahan baku dengan spesifikasi yang dibutuhkan dapat mengakibatkan terganggunya proses produksi. Oleh karena itu diperlukan sistem pembelian bahan baku yang handal memudahkan jalannya proses bisnis serta produksi.

Berdasarkan penerangan di atas, saya tertarik untuk meninjau lebih jauh mengenai sistem pembelian yang dilakukan oleh PT. Sate Taichan “Goreng”, untuk saya jadikan bahan tugas akhir dengan judul **“Sistem Akuntansi Persediaan Bahan Baku pada PT Sate Taichan “Goreng”**”

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



1.2 Rumusan Masalah

Dilihat dari uraian latar belakang yang telah dipaparkan, maka didapat rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana sistem akuntansi persediaan bahan baku pada PT Sate Taichan “Goreng”?
2. Dokumen dan catatan apa saja yang digunakan dalam sistem akuntansi persediaan bahan baku pada PT. Sate Taichan “Goreng”?
3. Apa saja fungsi terkait dalam sistem akuntansi persediaan bahan baku pada PT. Sate Taichan “Goreng”?
4. Bagaimana sistem pengendalian intern yang diterapkan pada PT. Sate Taichan “Goreng”?

1.3 Tujuan

Tujuan yang ingin dicapai oleh penulis dalam penulisan tugas akhir, sebagai berikut:

1. Menguraikan kebijakan persediaan bahan baku pada PT. Sate Taichan “Goreng”
2. Menguraikan dokumen dan catatan yang digunakan dalam sistem akuntansi persediaan bahan baku pada PT. Sate Taichan “Goreng”
3. Menguraikan fungsi yang terkait dalam sistem akuntansi persediaan bahan baku pada PT. Sate Taichan “Goreng”
4. Menguraikan pengendalian internal persediaan bahan baku pada PT. Sate Taichan “Goreng”

1.4 Manfaat

Dengan dilakukannya penulisan laporan tugas akhir ini, manfaat yang diharapkan dapat diperoleh antara lain:

1. Manfaat Akademis:
Penulisan laporan tugas akhir ini diharapkan dapat menambah pengetahuan mengenai Sistem Akuntansi Persediaan Bahan Baku pada PT. Sate Taichan “Goreng”.
2. Manfaat Praktis:
 - a. Bagi Penulis:
Dapat menjadi sumber informasi dan pengetahuan baru tentang Sistem Akuntansi Persediaan Bahan Baku pada PT. Sate Taichan “Goreng”.
 - b. Bagi Perguruan Tinggi:
Dapat menjadi referensi dan tambahan informasi bagi adik-adik Akuntansi Sekolah Vokasi IPB dan bagi pembaca pada umumnya.
 - c. Bagi Perusahaan

Sebagai bahan referensi dan pertimbangan, khususnya mengenai Sistem Akuntansi Persediaan Bahan Baku pada PT. Sate Taichan “Goreng”.

2 TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Sistem Akuntansi Persediaan

2.1.1 Definisi Persediaan

Persediaan adalah sumber daya menganggur (idle resources) yang menunggu proses lebih lanjut. Yang dimaksud dengan proses lebih lanjut tersebut adalah berupa kegiatan produksi pada system manufaktur, kegiatan pemasaran pada system distribusi ataupun kegiatan konsumsi pangan pada system rumah tangga. Untuk menetapkan persediaan perlu ditetapkan atau dirumuskan perlakuan akuntansi untuk persediaan menurut biaya historis (*historical cost*) atau dinyatakan sebagai harga pokok atau perolehannya. Sesuai PSAK No. 14 (2007). Pada umumnya persediaan mencakup barang jadi yang telah diproduksi atau barang dalam penyelesaian, termasuk bahan serta perlengkapan yang akan digunakan dalam proses produksi. Dalam perusahaan dagang, persediaan meliputi barang yang dibeli dan disimpan untuk dijual Kembali, sedang dalam perusahaan jasa, persediaan termasuk biaya jasa seperti upah dan biaya personalia lainnya yang berubungan langsung dengan pemberian jasa, dengan demikian, pengertian persediaan menurut PSAK (2007) digunakan untuk menyatakan asset yang:

1. Tersedia untuk dijual dalam kegiatan usaha normal,
2. Dalam proses produksi dan atau dalam perjalanan, atau
3. Dalam bentuk bahan atau perlengkapan (*supplies*) untuk digunakan dalam proses produksi.

Dalam sistem manufaktur, persediaan terdiri dari 3 bentuk sebagai berikut:

1. Bahan baku, yaitu merupakan input awal dari proses transformasi menjadi produk jadi.
2. Barang setengah jadi, yaitu merupakan bentuk peralihan antara bahan baku dengan produk setengah jadi.
3. Barang jadi, yaitu merupakan hasil akhir proses transformasi yang siap dipasarkan kepada konsumen.

Proses transformasi bahan baku menjadi bahan setengah jadi dan barang jadi digambarkan dalam bagan berikut