

**ANALISIS PERENCANAAN DAN PENGENDALIAN PERSEDIAAN
BAHAN BAKU PADA PT. FASTFOOD INDONESIA, Tbk PALEMBANG
(STUDI KASUS KFC PTC)**

SKRIPSI



OLEH

NAMA : ARI SETIONO

NIM : 22 2008 189

**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PALEMBANG
FAKULTAS EKONOMI
2013**

**ANALISIS PERENCANAAN DAN PENGENDALIAN PERSEDIAAN
BAHAN BAKU PADA PT. FASTFOOD INDONESIA, Tbk PALEMBANG
(STUDI KASUS KFC PTC)**

SKRIPSI

Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi



OLEH

NAMA : ARI SETIONO

NIM : 22 2008 189

**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PALEMBANG
FAKULTAS EKONOMI
2013**

PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : ARI SETIONO

NIM : 22 2008 189

Jurusan : Akuntansi

Menyatakan bahwa skripsi ini telah ditulis dengan sungguh-sungguh dan tidak ada bagian yang merupakan penjiplakan karya orang lain.

Apabila dikemudian hari terbukti bahwa pernyataan ini tidak benar, maka saya sanggup menerima sanksi apapun sesuai peraturan yang berlaku.

Palembang, April 2013
Penulis



ARI SETIONO

FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH
PALEMBANG

TANDA PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Analisis Perencanaan dan Pengendalian Persediaan bahan
Baku PT. Fastfood Indonesia, Tbk Palembang (Studi Kasus
KFC PTC)

Nama : ARI SETIONO
NIM : 22 2008 189
Fakultas : Ekonomi
Jurusan : Akuntansi
Mata Kuliah Pokok : Sistem Pengendalian Manajemen

Diterima dan Disyahkan
Pada Tanggal

Pembimbing

af
/h



M. Basyaruddin R, S.E, Ak, M.Si
NIDN : 0003055605

Mengetahui
Dekan

u.b. Ketua Program Studi Akuntansi



Rosalina Ghazali, S.E, Ak, M.Si

NIDN/NBM : 0228115802/1021961

Motto :

Bukan harta kekayaanlah, tetapi budi pekerti yang harus ditinggalkan sebagai pusaka untuk anak – anak kita.

Manusia tak selamanya benar dan tak selamanya salah, kecuali ia yang selalu mengoreksi diri dan membenarkan kebenaran orang lain atas kekeliruan diri sendiri.

Dengan Segala Kerendahan Hati

Kupersembahkan Skripsi ini kepada :

- ❖ Ayah dan Ibuku Tercinta**
- ❖ Saudara-Saudaraku tersayang**
- ❖ Yang Tersayang Dona Rachmawati**
- ❖ Nadia Rachma ku Tersayang**
- ❖ Dosen dan Almamaterku**



PRAKATA

Alhamdulillahirobil A'lamîn, segala puji dan syukur kehadirat ALLAH SWT, penulis dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul "Analisis Perencanaan Dan Pengendalian Persediaan bahan Baku Pada PT. Fastfood Indonesia, Tbk Palembang (Studi Kasus KFC PTC) ini dapat penulis selesaikan tepat waktu.

Skripsi ini adalah salah satu syarat untuk menempuh ujian guna meraih gelar sarjana ekonomi pada Fakultas Ekonomi Universitas Muhamadiyah Palembang. Penulis menyadari dalam penulisan skripsi ini masih banyak kekurangannya, baik ditinjau dari segi teknik maupun materinya. Oleh karena itu semua saran dan kritik yang bersifat membangun sangat diharapkan demi kesempurnaan penelitian ini, penulis mengharapkan agar skripsi ini apat memberikan manfaat tidak hanya bagi penulis sendiri tetapi segenap pihak yang membaca skripsi ini.

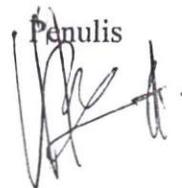
Dalam penulisan skripsi ini penulis banyak mendapatkan dukungan moril dan materi dari banyak pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung. Untuk itu penulis mengucapkan banyak terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya, khususnya kepada :

1. Bapak H.M Idris,S.E.,M.Si selaku Rektor Universitas Muhamadiyah Palembang beserta staf dan karyawan/ karyawan.
2. Bapak M Taufik Syamsuddin,S.E.Ak.M.Si selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Muhamadiyah Palembang, beserta staff dan karyawan/ karyawan.

3. Ibu Rosalina Ghazali, S.E.,Ak., M.Si dan Ibu Welly, S.E, M.Si selaku Ketua dan Sekretaris Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi Muhamadiyah Palembang.
4. Bapak M. Basyaruddin,R, S.E, Ak, M.Si selaku Dosen Pembimbing terima kasih atas semua waktunya dan perhatiannya selama bimbingan hingga terselesainya penulisan skripsi ini.
5. Ibu Lis Djuniar, S.E, M.Si selaku Pembimbing Akademik.
6. Seluruh Dosen Fakultas Ekonomi yang telah banyak memberikan ilmunya selama proses belajar mengajar.
7. Seluruh Staf dan Karyawan PT. Fastfood Indonesia, Tbk (KFC PTC) yang telah banyak memberi penjelasan dan bantuan dalam penulisan skripsi ini.
8. Untuk Orang Tuaku tercinta dan saudaraku, terima kasih yang sebesar-besarnya atas doa, dukungan, nasehat yang telah diberikan kepada penulis, Semoga ALLAH SWT selalu melindungi dan memberikan rahmat kepada kalian semua.
9. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Semoga ALLAH SWT selalu memberikan Rahmat dan karunia-Nya bagi kita semua AMIN.

Palembang, April 2013

Penulis


DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN DAN MOTTO	iii
HALAMAN PRAKATA	iv
ABSTRAK	v
HALAMAN DAFTAR ISI	vi
HALAMAN DAFTAR TABEL	vii
HALAMAN DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	7
C. Tujuan Penelitian	7
D. Manfaat Penelitian	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA	9
A. Penelitian Sebelumnya	9
B. Landasan Teori	10
1. Pengertian Perencanaan	10
a. Tujuan Perencanaan	11
b. Manfaat Perencanaan	11
c. Fungsi Perencanaan	12
2. Pengertian Pengendalian	12
a. Tujuan Pengendalian	13
b. Langkah-langkah pengendalian	14
3. Pengertian Persediaan	14
a. Alat Pengendalian Persediaan	15
1) Persediaan Pengaman (<i>Safety Stock</i>)	25
2) Titik Order Ulang (<i>Re - Order Point</i>)	25
3) EOQ (<i>Economic Order Quantity</i>)	26
BAB III METODE PENELITIAN	29
A. Jenis Penelitian	29
B. Lokasi Penelitian	29
C. Operasionalisasi Variabel	30
D. Data Yang Diperlukan	30
E. Teknik Pengumpulan Data	31
F. Analisis Data dan Teknik Analisis	32

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	34
A. Hasil Penelitian	
1. Sejarah singkat Perusahaan	34
2. Struktur Organisasi	34
3. Visi dan Misi KFC Indonesia	40
B. Pembahasan	41
1. Pembahasan Perencanaan Persediaan Bahan Baku	41
2. Pembahasan Pengendalian Persediaan Bahan Baku	46
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	63
A. Simpulan	63
B. Saran	64
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN	66

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel I.1 Anggaran Persediaan Bahan Baku (Ayam Broiler)	5
Tabel I.2 Anggaran Persediaan Bahan Baku (Sayuran).....	5
Tabel I.3 Anggaran Persediaan Bahan Baku (<i>Patty dan Sesume bun</i>).....	6
Tabel I.4 Anggaran Persediaan Bahan Baku (Beras).....	6
Tabel III.1 Operasionalisasi Variabel.....	30
Tabel IV.1 Jumlah dan Rincian Staff dan karyawan.....	36
Tabel IV.2 Rekapitulasi <i>EOQ</i> tahun 2010 – 2012.....	50
Tabel IV.3 Rekapitulasi <i>Safety Stock</i> tahun 2010 – 2012.....	55
Tabel IV.4 Rekapitulasi Titik Pemesanan Kembali tahun 2010 – 2012.....	58

ABSTRAK

Ari Setiono/222008189/20012/Analisis Perencanaan Dan Pengendalian Persediaan bahan Baku Pada PT. Fastfood Indonesia, Tbk Palembang (Studi Kasus KFC PTC)/Sistem Pengendalian manajemen.

Perumusan masalah dalam penelitian ini adalah Bagaimanakah perencanaan dan pengendalian persediaan bahan baku pada PT Fastfood Indonesia, Tbk Palembang (Studi kasus KFC PTC). Tujuannya untuk mengetahui perencanaan dan pengendalian persediaan bahan baku pada PT Fastfood Indonesia, Tbk Palembang (Studi kasus KFC PTC).

Data yang digunakan adalah data primer, teknik pengumpulan data dalam penulisan skripsi ini menggunakan metode wawancara dan dokumentasi. Metode analisis yang digunakan adalah metode analisis kualitatif. Penelitian ini bermanfaat bagi PT. Fastfood Indonesia, Tbk (KFC PTC) dapat memberikan sumbangan saran dan bahan masukan bagi perusahaan agar dapat menjadi lebih baik dalam melakukan perencanaan dan pengendalian persediaan bahan baku, dan bermanfaat bagi pihak lain sebagai sumber informasi dalam rangka menganalisis pengendalian persediaan bahan baku.

Dari hasil analisis yang dilakukan dapat dinyatakan bahwa PT. Fastfood Indonesia, Tbk (KFC PTC) tidak merencanakan dan melakukan pengendalian persediaan bahan bakunya dengan baik dimana perencanaan dan pengendaliannya hanya didasarkan pada kejadian historis saja atau realisasi dari penjualan waktu sebelumnya. Hal ini mengakibatkan anggaran persediaan yang disusun kurang tepat atau tidak dapat diandalkan sebagai dasar mengukur efisiensi pemakaian persediaan karena jumlah persediaan tidak dapat diketahui dengan sebenarnya. Seharusnya dalam pengendalian bahan baku mengikuti perhitungan *EOQ*, *Re-Order Point*, *Safety Stock* dan *Just in time*. Agar perencanaan dan pengendalian bahan baku dapat berjalan dengan lancar dan kegiatan operasional perusahaan tidak terganggu.

Kata Kunci : Perencanaan persediaan bahan baku, Pengendalian persediaan bahan baku, *Efektifitas*, *EOQ*, *Re-Order Point*, dan *Safety Stock* dan *Just in time*.

ABSTRACT

Ari setiono /22 2008 189/ 2012 / Analisis planning and inventory control of raw materials on PT.fastfood Indonesia, Palembang tbk (KFC case studies PTC) /Management system control.

Formulation of the problem in the study to analyze how the planning and inventory control of raw materials in PT.Fastfood Indonesia, Palembang tbk (PTC KFC case study). The aim to the planning and inventory control of raw materials in PT Fastfood Indonesia, Palembang, tbk (PTC KFC case study).

The data used are the primary data, data collection techniques in the writing of this thesis using the methods of interviews and documentation. The method of analysis used is a method of qualitative analysis. The study useful for PT.Fastfood Indonesia, Tbk (KFC PTC) can contribute suggestions and input materials for the company in order to become better at planning and inventory control of raw materials in the company, and beneficial to others as a source of information in order to analyze inventory control of raw materials.

From the analysis which can be stated that PT.Fastfood Indonesia, Tbk (KFC PTC) to plan and control its inventory of raw materials with good planning and control which is only based on any historical event or realization of the sale of an earlier time. This resulted in an inventory drawn up a budget is not quite right or not reliable as a basis for measuring the efficiency of the user inventories due to the amount of inventory can not be known exactly. Should be in control of raw materials following the EOQ calculation, Re-Order Point Safety Stock and Just intime. for planning and control of raw materials to run smoothly and the company's operations are not disrupted.

Keyword : *raw material inventory planning, inventory control of materials raw, effectiveness, EOQ, Re-Order Point Safety Stock and Just in time.*

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Semakin banyaknya perusahaan besar yang tumbuh dan berkembang, maka akan meningkatkan persaingan yang semakin tajam antara perusahaan satu dengan perusahaan lainnya dengan tujuan untuk mencari laba sebesar-besarnya. Dan untuk menguasai pasar, Persaingan ini menjadikan setiap pelaku ekonomi lebih selektif dan lebih berhati-hati dalam mengambil setiap keputusan untuk menjalankan kegiatan usahanya. Pada suatu perusahaan dagang pendapatan utama dari perusahaan nya adalah hasil dari penjualan barang dagang.

Agar hasil penjualannya dapat berjalan sesuai dengan tujuan perusahaan maka diperlukan sebuah perencanaan yang baik dalam mengendalikan dan pengelolaan bahan baku didasarkan pada suatu perencanaan. Perencanaan adalah pandangan kedepan untuk melihat tindakan apa yang seharusnya dilakukan agar dapat mewujudkan tujuan-tujuan yang ingin dicapai. Dengan kata lain, perencanaan merupakan salah satu fungsi utama pemimpin dalam menentukan tujuan dan merumuskan strategi umum yang akan dipakai untuk mencapai tujuan perusahaan.

Setiap kegiatan memerlukan sebuah perencanaan yang matang agar dapat berhasil dalam pelaksanaannya. Pelaksanaan dari sebuah perencanaan tanpa memiliki perhitungan yang baik mengenai apa yang akan dilakukan tidak akan

membuahkan hasil seperti yang diharapkan. Karena tidak ada pedoman yang dapat dijadikan tolak ukur dalam melaksanakan kegiatan yang guna pencapaian tujuan perusahaan.

Tujuan perusahaan dagang menurut Warren Reeve Fess (2008:2) adalah untuk memperoleh keuntungan yang sebesar-besarnya. Untuk memperoleh keuntungan yang maksimal dapat dicapai dengan melakukan tingkat penjualan yang maksimal juga. Maka diperlukan adanya suatu perencanaan yang baik agar perusahaan tidak mengalami kekurangan stok dan kelebihan stok dalam rangka memenuhi kebutuhan pasar.

Untuk mencapai tujuan yang diinginkan, maka perusahaan akan berusaha semaksimal mungkin untuk mengelola dan mengendalikan perusahaannya dan dalam melakukan pengelolaan yang baik didasarkan suatu perencanaan yang baik juga karena selain untuk mencapai tujuan yang diinginkan juga untuk kelangsungan hidup perusahaan.

Perencanaan bukan hanya masalah memperkirakan bagaimana keadaan di masa yang akan datang, melainkan juga adanya tindakan-tindakan yang harus diambil dalam rangka mengantisipasi kemungkinan-kemungkinan yang bakal terjadi. Hal ini dilakukan oleh pihak manajemen untuk mengantisipasi kegagalan dalam pelaksanaan perencanaan tersebut.

Persediaan merupakan bagian utama dari modal kerja sebab dilihat dari jumlahnya biasanya persediaan inilah unsur modal kerja yang paling besar. Hal ini dapat dipahami karena persediaan merupakan faktor penting dalam menentukan kelancaran operasi perusahaan. Tanpa ada persediaan yang memadai

kemungkinan besar perusahaan tidak bisa memperoleh keuntungan yang diinginkan sebab proses produksi akan terganggu.

Persediaan menurut Freddy Rangkuti (2000:1) adalah suatu aktiva yang meliputi barang-barang milik perusahaan dengan maksud untuk dijual dalam suatu periode usaha tertentu, atau persediaan barang-barang yang masih dalam pengerjaan/proses produksi, ataupun persediaan bahan baku yang menunggu penggunaannya dalam suatu proses produksi. ada dasarnya apabila perusahaan bisa memprediksikan dengan tepat pada waktunya sesuai dengan jumlah yang diperlukan maka persediaan bisa saja kecil atau bahkan nol, dan ini yang sering disebut sebagai teknik persediaan *Just in Time* atau *Zero Inventory*.

Perencanaan persediaan merupakan suatu proses atau cara bertindak yang ditetapkan dalam menentukan tujuan perusahaan yang ingin dicapai, baik perencanaan dalam jangka pendek maupun perencanaan dalam jangka panjang. Dalam perencanaan persediaan yang menjadi masalah utama adalah menyelenggarakan bahan yang paling tepat agar kegiatan produksi tidak terganggu dan yang ditanamkan dalam persediaan bahan baku tidak berlebihan

Pengendalian operasional adalah proses pengaturan yang sistematis dari aktivitas-aktivitas organisasional untuk menjadikan mereka konsisten dengan harapan-harapan yang dibentuk dalam rencana, target standar kerja. Agar diperoleh suatu pengendalian yang efektif, maka pihak manajemen harus memperhatikan perencanaan yang telah disusun apakah telah sesuai dan cukup memadai untuk dijadikan dasar pengendalian. Jika terjadi ketidaksesuaian dalam

pelaksanaannya maka diperlukan perbaikan pada rencana semula, peranan pengendalian manajemen merupakan hal yang penting dalam proses ini.

Pengendalian persediaan merupakan suatu rangkaian tindakan yang dilakukan perusahaan agar perencanaan persediaan yang telah ditentukan sebelumnya dapat berjalan dengan baik untuk pencapaian tujuan perusahaan, atau dengan kata lain pengendalian merupakan suatu kegiatan pengawasan dan perbaikan yang dilakukan oleh perusahaan sehubungan dengan persediaan bahan baku yang dimiliki (Freddy Rangkuti : 2000:9).

Pengendalian persediaan menurut Sofyan Assauri (2004:18), adalah pengendalian persediaan akan berjalan lancar bila peningkatan maupun penurunan persediaan mengikuti pola yang telah ditentukan dan dapat diperkirakan, pengendalian persediaan harus memenuhi dua kebutuhan yang saling bertentangan. Kebutuhan tersebut terkait antara menjaga persediaan dalam jumlah yang menguntungkan secara financial. Pengendalian ini meliputi langkah yang dilakukan oleh manajemen untuk memperbesar kemungkinan pencapaian sasaran yang telah ditetapkan dalam perencanaan.

PT Fastfood Indonesia, Tbk Palembang merupakan salah satu perusahaan besar yang bergerak dalam bidang restoran cepat saji. Dalam melakukan kegiatannya, perusahaan berusaha menjalankan aktifitasnya secara efektif dan efisien, walupun pada kenyataannya masih terdapat banyak kelemahan-kelemahan dalam sistem pengendaliannya. Faktor persediaan bahan baku sangat menunjang bagi perusahaan ini dalam menjalankan proses transaksi penjualannya, tanpa perencanaan dan pengendalian yang matang terhadap persediaan bahan baku maka aktifitas perusahaan tidak dapat berjalan dengan lancar.

Pengadaan persediaan bahan baku bagi PT Fastfood Indonesia, Tbk Palembang yang berlebihan dan kurangnya pasokan persediaan bahan baku akan mengakibatkan penumpukan di gudang yang pada akhirnya dapat menyebabkan kerusakan pada persediaan tersebut dan penumpukan ini juga akan mengakibatkan *expired* pada bahan baku tidak dapat dihindarkan, sebaliknya kekurangan terhadap persediaan bahan baku akan menyebabkan terganggunya aktifitas perusahaan dalam menjalankan kegiatan penjualannya.

Tabel I.1
Anggaran Persediaan Bahan Baku
(Ayam Broiler)

Tahun	Pembelian	Pemakaian	Varians	Rp
2010	27.443 Head	17.262 Head	10.211 Head	271.647.465
2011	22.995 Head	19.322 Head	3.673 Head	78.289.995
2012	25.920 Head	24.125 Head	1.795 Head	5.465.775

Sumber : PT Fastfood Indonesia, Tbk (KFC PTC) 2012

Tabel I.2
Anggaran Persediaan Bahan Baku
(Sayuran)

Tahun	Pembelian	Pemakaian	Varians	Rp
2010	1.642 Kg	3.963 Kg	(2.321 Kg)	(27.199.799)
2011	2.969 Kg	3.205 Kg	(509 Kg)	(5.964.971)
2012	3.091 Kg	2.951 Kg	140 Kg	1.640.660

Sumber : PT Fastfood Indonesia, Tbk (KFC PTC) 2012

Tabel I.3
Anggaran Persediaan Bahan Baku
(Patty dan Sesume Bun)

Tahun	Pembelian	Pemakaian	Varians	Rp
2010	29.160 Pcs	39.240 Pcs	(10.080 Pcs)	(23.325.120)
2011	33.120 Pcs	46.440 Pcs	(13.320 Pcs)	(30.822.480)
2012	35.145 Pcs	32.153 Pcs	2.992 Pcs	6.923.488

Sumber : PT Fastfood Indonesia, Tbk (KFC PTC) 2012

Tabel I.4
Anggaran Persediaan Bahan Baku
(Beras)

Tahun	Pembelian	Pemakaian	Varians	Rp
2010	38.803 Kg	36.351 Kg	2.452 Kg	25.010.400
2011	35.906 Kg	34.211 Kg	1.695 Kg	17.289.000
2012	36.102 Kg	37.221 Kg	(1.119 Kg)	(11.413.800)

Sumber : PT Fastfood Indonesia, Tbk (KFC PTC) 2012

Dapat penulis jelaskan disini bahwa harga ayam broiler per pcs adalah Rp. 3.045 dan harga Sayuran per kg nya adalah Rp. 11.719, harga Patty dan sesume bun per pcs nya adalah Rp. 2.314, harga beras per kg nya adalah Rp. 10.200.

Semakin besar persediaan bahan baku yang tidak terpakai maka akan berpengaruh pada biaya pengendalian persediaan, laba rugi yang dihasilkan oleh perusahaan. Dalam perencanaan persediaan bahan baku pada PT Fastfood Indonesia, Tbk Palembang hanya berdasarkan pengalaman realisasi pemakaian

persediaan dari waktu sebelumnya, tidak berdasarkan kebutuhan riil. Hal ini mengakibatkan anggaran persediaan yang disusun kurang tepat atau tidak dapat diandalkan sebagai dasar untuk mengukur efisiensi pemakaian persediaan karena jumlah persediaan tidak dapat diketahui dengan sebenarnya.

Dari uraian diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan memilih judul yaitu, “ Analisis Perencanaan dan Pengendalian Persediaan Bahan Baku pada PT Fastfood Indonesia, Tbk Palembang” (Studi kasus KFC PTC).

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan hasil uraian diatas, maka dapat disimpulkan permasalahan dasar yang akan diteliti oleh penulis yaitu : “ Bagaimanakah Perencanaan dan Pengendalian Persediaan Bahan Baku PT Fastfood Indonesia, Tbk Palembang (Studi kasus KFC PTC) ?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian yang akan penulis lakukan adalah untuk mengetahui Perencanaan dan Pengendalian Persediaan Bahan Baku PT Fastfood Indonesia, Tbk Palembang (Studi kasus KFC PTC).

D. Manfaat Penelitian

Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat kepada berbagai pihak, khususnya pihak-pihak berikut :

1. Bagi Penulis

Dapat menambah pengetahuan dan pengalaman penulis dalam rangka menganalisis perencanaan dan pengendalian persediaan bahan baku.

2. Bagi Perusahaan PT Fastfood Indonesia, Tbk

Diharapkan dapat memberikan sumbangan saran dan bahan masukan bagi perusahaan agar dapat menjadi lebih baik dalam melakukan perencanaan dan pengendalian persediaan bahan baku diperusahaannya.

3. Bagi Almamater

Dapat dijadikan acuan sebagai bahan referensi yang sejenis dalam melakukan penelitian selanjutnya.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Penelitian sebelumnya

Hasil penelitian sebelumnya yang ada digunakan sebagai acuan dalam penelitian ini, serta dapat dipelajari, mendalami, mencermati, menelaah, dan mengidentifikasi hal-hal yang sudah ada untuk mengetahui apa yang belum ada. Penelitian sebelumnya telah dikemukakan oleh Shinta Wati tahun 2008 yang berjudul Analisis perencanaan dan pengendalian persediaan pupuk untuk mengefisiensikan biaya pengelolaan pada PT Pertani (Persero) Palembang.

Hasil yang didapat dari penelitian tersebut adalah tidak berjalannya perencanaan dengan baik, sehingga pada saat perusahaan mengalami kelebihan persediaan akan mengakibatkan bertambahnya biaya penyimpanan dan biaya perawatan , sebaliknya ketika perusahaan mengalami kekurangan persediaan perusahaan akan kehilangan penjualan dan kepercayaan dari konsumennya.

Variabel yang digunakan dalam penelitian tersebut adalah Perencanaan persediaan Bahan Baku, Pengendalian persediaan Bahan Baku. Perbedaan dengan penelitian sebelumnya (Shinta Wati : 2008) dengan penelitian sekarang yaitu objek penelitiannya jika pada penelitian sebelumnya objeknya pada PT. Pertani (Persero) Palembang sedangkan pada penelitian sekarang pada PT Fastfood Indonesia, Tbk Palembang. Persamaan dengan penelitian sebelumnya yaitu sama-sama menganalisis perencanaan dan pengendalian persediaan bahan baku.

B. Landasan Teori

1. Perencanaan

a. Pengertian Perencanaan

Perencanaan merupakan fungsi terpenting diantara fungsi-fungsi manajemen yang sudah ada. Ini dimaksudkan karena perencanaan merupakan pedoman yang harus dipakai untuk mengarahkan tujuan dari suatu kegiatan. Pada semua kegiatan yang bersifat manajerial untuk mendukung usaha-usaha pencapaian tujuan. Fungsi perencanaan yang terlebih dahulu mengambil peran sebelum dilakukan fungsi-fungsi pengorganisasian, pengkoordinasian dan pengendalian. Selain fungsi perencanaan ini juga mengarah pada pencapaian dari tujuan dan efisiensi dari perencanaan itu sendiri.

Pengertian Perencanaan menurut James D. Wilson dan John b Campbell (2002 : 6), mengatakan bahwa perencanaan merupakan suatu proses yang kontinu untuk menetapkan tujuan-tujuan yang telah ditetapkan.

Dari definisi diatas dapat dikatakan bahwa perencanaan merupakan suatu proses dalam mencapai tujuan perusahaan dengan melakukan kegiatan dan menetapkan tujuan serta memanfaatkan sumber-sumber daya guna yang ada. Perencanaan akan terjadi efektif apabila disusun dari fakta-fakta yang ada didalam perusahaan itu sendiri, diolah dan disesuaikan dengan sumber dana maupun daya perusahaan sehingga dapat menjadi suatu perencanaan kearah yang diharapkan.

b. Tujuan Perencanaan

Menurut Sofyan Assauri (2004 : 117), tujuan perencanaan adalah untuk menjaga jangan sampai perusahaan kehabisan persediaan sehingga mengakibatkan terhentinya kegiatan operasi perusahaan, serta menghindari adanya kelebihan.

Menurut M. Nafarin (2003 : 3), Tujuan perencanaan adalah memberikan gambaran yang sekaligus memberikan petunjuk dan arahan kepada pimpinan untuk mengambil keputusan masalah persediaan lebih tepat yang diinginkan pada masa depan yang akan dicapai.

c. Manfaat Perencanaan.

Perencanaan yang disusun oleh pihak manajemen perusahaan sekaligus digunakan sebagai dasar untuk melakukan pengendalian, yaitu menilai hasil guna dan daya guna yang telah dicapai oleh perusahaan.

Menurut Nugroho Wijayanto (2001 : 113), menyatakan bahwa manfaat dari perencanaan yang baik bagi perusahaan adalah :

- 1) Menyatukan tindakan .
- 2) Mengurangi resiko.
- 3) Menekankan terciptanya tujuan.
- 4) Menyederhanakan terciptanya tujuan.
- 5) Mempermudah pengendalian.
- 6) Menciptakan kesempatan baru.
- 7) Menggairahkan organisasi.

d. Fungsi Perencanaan.

Fungsi perencanaan menurut James D. Wilson dan John B. Campbell (2002 : 12) adalah menetapkan dan memelihara perusahaan, baik jangka panjang, menganalisis, merevisi (bila perlu), mengkomunikasikan kepada semua tingkat manajemen serta menggunakan sistem-sistem dan prosedur-prosedur yang cocok.

Dari penjelasan yang telah dikemukakan diatas maka dapat disimpulkan bahwa perencanaan dapat diartikan sebagai tindakan memilih berbagai alternatif yang memungkinkan untuk dilaksanakan di masayang akan datang guna mencapai tujuan perusahaan. Dapat dikatakan bahwa fungsi dari perencanaan adalah cara mudah bagi seorang pimpinan untuk lebih mudah mendapatkan keuntungan atau laba yang merupakan tujuan akhir dari perusahaan.

2. Pengendalian

a. Pengertian Pengendalian

Menurut Mulyadi dan Jhony Setiawan (2000 : 3), Pengendalian adalah merupakan sistem untuk mengimplementasikan dan mengendalikan rencana kegiatan. Dalam pengendalian terdapat dua hal yang penting yaitu tujuan tertentu yang akan diwujudkan dan perilaku tertentu yang diharapkan. Pengendalian berorientasi kedepan.

Menurut Fredy rangkuti (2000: 19), Pengendalian adalah tindakan yang sangat penting dalam menghitung berapa jumlah optimal tingkat persediaan yang diharuskan, serta kapan saatnya mulai mengadakan pemesanan kembali.

Berdasarkan uraian diatas dapat dijelaskan bahwa pengendalian adalah fungsi atau proses manajemen yang terakhir yang diciptakan dalam suatu organisasi yang kegiatan-kegiatannya diupayakan secara kontinue agar sesuai dengan rencana yang diharapkan.

b. Tujuan Pengendalian

Adapun tujuan pengendalian menurut Freddy Rangkuti (2002 : 9), adalah untuk menjaga jangan sampai kehabisan persediaan, supaya pembentukan persediaan stabil, menghindari pembelian kecil-kecilan, pemesanan yang ekonomis yang bertujuan untuk mencegah terjadinya penyelewengan yang ada di perusahaan, apabila terjadi penyelewengan-penyelewengan yang dilakukan tindakan perbaikan.

Sedangkan menurut Sofyan Assauri (2004 : 18), tujuan pengendalian adalah :

- 1) Menjaga jangan sampai perusahaan kehabisan persediaan, sehingga dapat mengakibatkan terhentinya kegiatan operasi.
- 2) Menjaga agar pembentukan persediaan oleh perusahaan tidak terlalu besar atau kelebihan, sehingga biaya-biaya yang ditimbulkan dari persediaan tidak terlalu besar.
- 3) Menjaga agar pembelian secara kecil-kecilan dapat dihindari, karena hal ini dapat berakibat biaya pemesanan menjadi besar.

c. Langkah-langkah Pengendalian

Menurut Yayat M. Herujito (2001 : 248), Langkah-langkah dalam proses pengendalian adalah terdiri dari :

- 1) Menentukan standar dan metode yang digunakan untuk mengukur prestasi.
- 2) Mengukur prestasi kerja.
- 3) Menganalisa apakah prestasi kerja memenuhi syarat. Mengambil tindakan korektif.

3. Persediaan

a. Pengertian Persediaan

Suatu Perusahaan dalam melakukan kegiatan operasi perusahaan harus memperhatikan kesinambungan proses operasi. Salah satu faktor yang mempengaruhi kesinambungan proses operasi perusahaan adalah persediaan sebagai aktiva lancar pada perusahaan yang meliputi barang-barang milik perusahaan dengan maksud untuk dijual dalam suatu periode tertentu.

Menurut Freddy Rangkuti (2000 : 1), persediaan adalah suatu aktiva yang dimiliki oleh sebuah perusahaan yang tersedia untuk dijual dalam usaha normal, dalam proses produksi / dalam perjalanan dan dalam bentuk bahan baku / keperluan untuk dipakai dalam proses produksi atau penyerahan jasa.

Berdasarkan pengertian mengenai persediaan diatas dapat dikatakan bahwa persediaan adalah aktiva yang dimiliki oleh perusahaan dengan maksud untuk dijual kembali dalam periode usaha normal atau barang-

barang yang masih dalam proses produksi ataupun persediaan bahan baku yang masih menunggu untuk digunakan dalam suatu proses produksi.

b. Tujuan Persediaan

Persediaan diperlukan antara lain adalah untuk menunjang kelancaran operasi perusahaan, juga dalam rangka memenuhi permintaan konsumen akan barang persediaan.

Menurut Eko Idrajit dan Ricardus Djoko Pranoto (2003 : 4), persediaan adalah antara lain :

- 1) Memenuhi kebutuhan normal.
- 2) Memenuhi kebutuhan mendadak.
- 3) Memungkinkan pembelian atas dasar.

Menurut Barry Render dan Jay Hazer (2001 : 314), Menyatakan bahwa tujuan persediaan adalah :

- 1) Untuk memberikan suatu stok barang-barang agar dapat memenuhi permintaan yang diantisipasi akan timbul dari konsumen.
- 2) Untuk menghindari dari kekurangan stok, kekurangan pasokan, masalah mutu atau pengiriman yang tidak tepat.
- 3) Untuk menjaga agar operasi dapat berlangsung dengan baik.

Berdasarkan pendapat diatas maka dapat disimpulkan bahwa tujuan pengendalian adalah untuk memenuhi kebutuhan pemakai atau konsumen, untuk menunjang kegiatan operasional perusahaan agar dapat berjalan

secara optimal, dan terpenting bagi perusahaan adalah terjadi penghematan biaya-biaya.

c. **Jenis-jenis Persediaan**

Menurut Indrajit dan Richardus (2003 : 8), pada umumnya jenis atau klasifikasi utama barang persediaan terdiri dari :

1) **Bahan Baku (*Raw Material*)**

Bahan mentah yang belum diolah, yang akan diolah menjadi barang jadi, sebagai hasil utama dari perusahaan yang bersangkutan.

2) **Barang setengah jadi (*Semi Finished Products*)**

Hasil olahan bahan mentah sebelum menjadi barang jadi, yang sebagian akan diolah lebih lanjut menjadi barang jadi.

3) **Barang jadi (*Finished Products*)**

Barang yang sudah selesai diproduksi atau diolah, yang merupakan hasil utama perusahaan yang bersangkutan dan siap untuk dijual.

4) **Barang umum dan suku cadang (*General Materials and Spare Part*)**

Segala jenis barang atau suku cadang yang digunakan untuk operasi menjalankan perusahaan.

5) **Barang untuk proyek (*Work in Progress*)**

Barang-barang yang ditumpuk menunggu pemasarannya dalam suatu proyek baru.

6) **Barang dagangan (*Commodities*)**

Barang yang dibeli, sudah merupakan barang jadi dan disimpan digudang menunggu penjualan kembali dengan keuntungan tertentu.

2) Fungsi *Economic Lot Sizing*

Persediaan lot size ini perlu mempertimbangkan penghematan-penghematan atau potongan pembelian, biaya pengangkutan per unit menjadi lebih murah dan sebagainya.

3) Fungsi Antisipasi

Apabila perusahaan menghadapi fluktuasi permintaan yang dapat diperkirakan dan diramalkan berdasar pengalaman atau data-data masa lalu.

e. Biaya-biaya Persediaan

Menurut Freddy (2000:16-18), untuk mengambil keputusan penentuan besarnya jumlah persediaan, biaya-biaya variabel berikut ini harus dipertimbangkan :

1) Biaya Penyimpanan

Biaya-biaya yang termasuk dalam biaya penyimpanan yaitu :

- a) Biaya fasilitas penyimpanan
- b) Biaya modal
- c) Biaya perhitungan fisik
- d) Biaya asuransi persediaan
- e) Biaya asuransi persediaan
- f) Biaya penanganan persediaan dan sebagainya
- g) Biaya pencurian

2) Biaya Pemesanan atau pembelian

Biaya pemesanan ini meliputi :

- a) Pemrosesan pemesanan biaya ekspedisi
- b) Upah
- c) Biaya telepon
- d) Biaya pengeluaran surat menyurat
- e) Biaya pengepakan dan penimbangan
- f) Biaya Pengiriman ke gudang
- g) Biaya utang lancar dan sebagainya
- h) Biaya pemeriksaan dan penerimaan

3) Biaya Penyiapan

Jika bahan tidak dibeli tetapi diproduksi sendiri perusahaan menghadapi biaya-biaya penyiapan untuk memproduksi komponen tersebut yaitu :

- a) Biaya mesin menganggur
- b) Biaya persiapan tenaga kerja langsung
- c) Biaya penjadwalan
- d) Biaya ekspedisi dan sebagainya

4) Biaya kehabisan atau kekurangan bahan

Biaya-biaya yang termasuk dalam biaya kekurangan bahan yaitu :

- a) Kehilangan penjualan
- b) Kehilangan pelanggan
- c) Terganggunya pemesanan khusus

- d) Biaya ekspedisi
- e) Selisih harga
- f) Tergantung operasi
- g) Tambahan pengeluaran kegiatan manajerial dan sebagainya

Berdasarkan definisi diatas dapat disimpulkan bahwa jenis persediaan yang dimiliki oleh suatu perusahaan tergantung pada jenis usaha perusahaan tersebut. Dalam perusahaan tergantung pada jenis persediaan yang dimiliki adalah persediaan barang dagang. Yang dimiliki atau diperoleh dari pemasok tanpa melakukan perubahan bentuk dengan maksud untuk dijual kembali kepada konsumen dalam kegiatan normal perusahaan. Sedangkan dalam perusahaan industri terdapat tiga jenis persediaan yaitu persediaan bahan baku, persediaan barang dalam proses, persediaan barang jadi.

f. Macam-Macam Biaya Persediaan

1) *Holding cost atau Carrying cost*

Adalah biaya yang timbul karena perusahaan menyimpan persediaan.

2) *Ordering cost atau set-up cost*

Adalah biaya yang berhubungan dengan pemesanan dan pengadaan bahan.

3) *Stock-out cost*

Adalah biaya yang timbul akibat perusahaan kehabisan persediaan.

g. Macam-macam perhitungan yang ada dalam persediaan

1) *Economic Order Quantity*

Jumlah pembelian bahan mentah pada setiap kali pesan dengan biaya yang paling rendah.

2) *Safety stock*

Persediaan pengaman apabila penggunaan persediaan melebihi perkiraan.

3) *Re-order point*

Adalah titik pemesanan kembali yang harus dilakukan suatu perusahaan sehubungan dengan adanya *lead time* atau *safety stock*.

4. Perencanaan Persediaan

a. Pengertian Perencanaan Persediaan

Menurut Supriyono (2000:388), dalam perencanaan persediaan yang menjadi masalah utama adalah menyelenggarakan persediaan yang paling tepat agar kegiatan produksi tidak terganggu dan dana yang ditanamkan dalam persediaan bahan baku berlebihan. Maka menurut Supriyono (2000:152), perencanaan yang tepat atas persediaan meliputi :

- 1) Perencanaan atas kuantitas barang dagangan atau produk yang akan dijual dalam periode akuntansi tertentu.
- 2) Perencanaan atas kuantitas barang dagang atau bahan yang akan dibeli setiap kali diadakan pembelian.

- 3) Perencanaan kuantitas barang dagangan atau bahan yang akan dibeli setiap kali diadakan pembelian.
- 4) Perencanaan saat kapan pesanan barang dagangan atau bahan yang akan digunakan.
- 5) Perencanaan kuantitas maksimal dan minimum.

b. Tujuan Perencanaan Persediaan

Menurut M. Nafarin (2004:3), Tujuan perencanaan persediaan adalah memberikan gambaran yang sekaligus memberikan petunjuk dan arahan pada pimpinan untuk mengambil keputusan masalah persediaan yang lebih tepat yang diinginkan pada masa yang akan datang yang akan dicapai.

Mulyadi dan Jhony (2000:4), tujuan perencanaan persediaan adalah memberikan gambaran persediaan yang dibutuhkan yang memberikan petunjuk bagi manajemen untuk mengambil keputusan yang tepat mengenai persediaan yang diinginkan pada masa akan datang.

c. Alat Perencanaan Persediaan

Teknik yang digunakan merencanakan sesuatu yang disusundakan ditetapkan oleh pihak pimpinan perusahaan adalah anggaran. Abdul Halim (2000:172), alat perencanaan persediaan adalah anggaran. Anggaran persediaan merupakan rencana yang diungkapkan secara kuantitatif dalam unit moneter untuk periode satu tahun. Anggaran persediaan merupakan rencana tertulis mengenai kegiatan suatu organisasi dinyatakan secara

kuantitatif dan umumnya dinyatakan dalam satuan uang untuk jangka waktu tertentu, dan rencana tertulis itu adalah anggaran persediaan.

5. Pengendalian Persediaan

a. Pengertian Pengendalian Persediaan

Menurut Sofjan Assuri (2003 : 172), Pengendalian persediaan adalah sebagai suatu kegiatan untuk menentukan tingkat dan komposisi dari pada persediaan bahan baku dan bahan hasil produksi sehingga perusahaan dapat melindungi kelancaran produksinya dan penjualan perusahaan dengan efektif dan efisien.

Menurut James D. Wilson dan Cambell alih bahasa oleh Tjendra Fenix, Tjintjin (2001 : 76), Pengendalian persediaan merupakan kegiatan yang berhubungan dengan pengukuran efisiensi dan efektifitas dalam menggerakkan bahan dan tenaga kerja serta sumber keuangan terhadap suatu tujuan.

Berdasarkan pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa Pengendalian persediaan merupakan serangkaian kebijakan pengendalian persediaan untuk meningkatkan tingkat persediaan yang dikehendaki, persediaan yang harus dijaga, kapan pemesanan persediaan dilakukan dan berapa besar persediaan harus dilakukan. Agar diperoleh pengendalian yang efektif, maka pihak manajemen harus memperhatikan perencanaan yang telah disusun apakah telah sesuai dan cukup memadai untuk dijadikan dasar pengendalian. Jika terjadi ketidak sesuaian pelaksanaannya dengan situasi

konsumen yang mendadak dapat diatasi, dan proses produksi selesai tepat pada waktunya.

c. Alat Pengendalian Persediaan.

1) Persediaan Pengaman (*Safety Stock*)

Menurut Rangkuti (2007 : 10), Persediaan Pengaman (*Safety Stock*) adalah persediaan yang diadakan untuk melindungi atau menjaga kemungkinan kekurangan bahan (*stock*).

Menurut Hansen dan Mowen, (2005 : 474-475), *Safety Stock* atau persediaan pengaman adalah persediaan ekstra yang disimpan sebagai jaminan atas fluktuasi permintaan, Persediaan pengaman dihitung melalui perkalian tenggang waktu dengan selisih antara tingkat penggunaan maksimal dan rata-rata penggunaan.

Rumus : $S = (PM - K) \times W$

Keterangan : S = Jumlah persediaan pengaman.

PM = Tingkat pemakaian maksimum.

W = tenggang waktu (*Lead Time*).

K = Tingkat pemakaian rata-rata.

2) Titik Order Ulang (*Re - Order Point*)

Menurut Rangkuti (2007 : 236), Titik order ulang adalah saat pemesanan yang harus dilakukan sehingga barang yang dipesan tersebut dapat diterima saat dibutuhkan (titik pemesanan kembali).

Menurut Hansen dan Mowen (2005 : 474-475), Titik order ulang atau titik pemesanan kembali adalah titik dimana sebuah pemesanan baru harus dilakukan atau persiapan dimulai. Titik pemesanan kembali dihitung melalui perkalian antar tingkat penggunaan dengan tenggang waktu ditambah dengan persediaan pengaman.

Titik order ulang digunakan untuk menentukan kapan harus melakukan pemesanan kembali persediaan pengaman.

Rumus : $ROP = (W \times K) + S$

Keterangan : W = Titik pemesanan kembali.

K = Tenggang waktu (*Lead Time*).

S = Jumlah persediaan pengaman.

3) EOQ (*Economic Order Quantity*)

Adalah jumlah kuantitas barang yang harus diperoleh dengan biaya yang minimal atau yang sering dikatakan sebagai pembelian yang optimal.

Rumus : $EOQ = \sqrt{\frac{2 \times R \times S}{P \times I}}$

Keterangan : R = Jumlah pembelian ekonomis.

S = Kebutuhan barang dagangan per tahun.

P = Harga pembelian barang dagangan.

I = Persentase biaya penyimpanan.

6. Anggaran

a. Pengertian Anggaran

Menurut Hansen dan Mowen (2004:355) anggaran yaitu rencana keuangan untuk masa depan, rencana tersebut mengidentifikasi tujuan dan tindakan yang diperlukan untuk mencapainya.

Menurut M. Nafarin (2004:12), anggaran (Budget) merupakan rencana tertulis mengenai kegiatan suatu organisasi yang dinyatakan secara kuantitatif dan umumnya dinyatakan dalam satuan uang untuk jangka waktu tertentu.

Rinci tentang perolehan dan penggunaan sumber daya keuangan Berdasarkan pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa anggaran adalah suatu rencana keuangan untuk masa depan yang memuat rencana rinci tentang perolehan dan penggunaan sumber daya keuangan atau sumber daya lainnya untuk suatu periode tertentu.

b. Tujuan Anggaran

Menurut M. Nafarin (2004:15) ada beberapa tujuan disusunnya anggaran, antara lain :

- 1) Digunakan sebagai landasan yuridis formal dalam memilih sumber dan investasi dana.
- 2) Memberikan batasan atas jumlah dana yang dicari dan digunakan.
- 3) Merinci jenis sumber dana yang dicari maupun jenis investasi dana, sehingga dapat memudahkan pengawasan.

- 4) Merasionalkan sumber dana investasi dana agar dapat mencapai hasil yang maksimal.
- 5) Menyempurnakan rencana yang telah disusun, karena dengan anggaran lebih jelas dan nyata terlihat.
- 6) Menampung dan menganalisis serta memutuskan setiap usulan yang berkaitan dengan keuangan.

Berdasarkan pengertian diatas, dapat disimpulkan bahwa tujuan anggaran adalah untuk memperjelas posisi keuangan yang diperlukan dan yang akan dikeluarkan perusahaan dalam suatu periode tertentu.

c. Jenis-Jenis Anggaran

Menurut M. Munandar (2000:6), Mengklasifikasikan anggaran sebagai berikut :

- 1) Anggaran strategis (*strategis budget*)

Anggaran yang berlaku untuk jangka panjang yaitu jangka waktu yang melebihi satu periode akuntansi (melebihi satu tahun).

- 2) Anggaran taktis (*tactical budget*)

Anggaran yang berlaku untuk jangka pendek, yaitu satu periode akuntansi/kurang. *Budget* yang disusun untuk satu periode akuntansi (setahun penuh) dinamakan *budget periodik* (*periodical budget*), sedangkan *budget* yang disusun untuk jangka waktu yang kurang dari satu periode akuntansi (misalnya untuk jangka waktu tiga bulan) dinamakan *budget bertahap* (*continous budget*).

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Ditinjau dari manfaatnya penelitian menurut bambang dan Miftahul jannah (2005 : 38-39) mengelompokannya menjadi dua yaitu :

1. Penelitian murni

Penelitian murni adalah suatu penelitian yang manfaatnya dirasakan untuk waktu yang lama. Dengan karakteristik : Penggunaan konsep-konsep yang abstrak, dilakukan dalam rangka pengembangan ilmu, memberikan dasar untuk pengetahuan dan pemahaman dijadikan sumber.

2. Penelitian Terapan

Penelitian terapan adalah suatu penelitian yang manfaatnya dapat segera dirasakan oleh berbagai kalangan.

Berdasarkan metode diatas maka jenis penelitian yang akan penulis gunakan adalah penelitian murni yaitu penelitian yang manfaatnya dapat dirasakan dalam waktu yang lama sehingga dapat dijadikan referensi untuk penelitian selanjutnya.

B. Lokasi Penelitian

Dalam memperoleh data dan informasi yang berhubungan dengan masalah penelitian yang dilakukan maka penulis memilih unit penelitian ini adalah pada PT Fastfood Indonesia, Tbk (studi kasus KFC PTC) yang beralamat di jalan R. Sukanto No 8A Ruko PTC MALL Palembang dengan no telp *home delivery* 0711 382155, Office 0711 382276, Fax 0711 382296. .

C. Operasionalisasi Variabel

Operasionalisasi variabel adalah suatu definisi yang diberikan kepada suatu variabel dengan cara memberikan arti bagaimana variabel tersebut diukur

Tabel III.1
Operasionalisasi Variabel

Variabel	Definisi	Indikator
Perencanaan Persediaan Bahan Baku	Suatu proses untuk menentukan kegiatan pengelolaan persediaan yang ditujukan untuk pencapaian tujuan yang telah ditetapkan dalam kaitannya dengan harta perusahaan berupa persediaan.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menetapkan tujuan 2. Menetapkan kegiatan 3. Perencanaan anggaran
Pengendalian Persediaan Bahan Baku	Suatu kegiatan pengawasan dan perbaikan yang dilakukan oleh perusahaan sehubungan dengan persediaan yang dimilikinya.	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>EOQ</i> 2. <i>Re-Order Point</i> 3. <i>Safety Stock</i>

Sumber : Penulis, 2012

D. Data Yang Diperlukan

Menurut Indriantoro dan Supomo (2004 : 146) menyatakan bahwa data ditinjau dari cara memperolehnya yaitu terdiri dari :

1. Data Primer

Data primer adalah sumber data penelitian yang diperoleh secara langsung dari sumber pertama (asli) tidak melalui perantara.

2. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh peneliti secara tidak langsung melalui media perantara (diperoleh dan dicatat oleh orang

lain). Pada penelitian ini penulis akan menggunakan data primer sebagai sarana untuk menggali informasi yang diperlukan berupa :

- a. Sejarah singkat perusahaan PT. Fastfood Indonesia, Tbk (KFC PTC)
- b. Struktur Organisasi PT. Fastfood Indonesia, Tbk (KFC PTC).
- c. Uraian tugas dari Masing-masing karyawan sesuai dengan jabatannya.
- d. Perencanaan / realisasi anggaran persediaan bahan baku.
- e. Pengendalian persediaan.

E. Teknik Pengumpulan Data

Menurut Ridwan (2003 : 21-23) teknik pengumpulan data terdiri dari :

1. Kuisisioner (angket)

Kuisisioner (angket) adalah daftar pertanyaan yang diberikan kepada orang lain bersedia memberikan respon (responden sesuai dengan permintaan pengguna).

2. Wawancara

Wawancara adalah suatu cara pengumpulan data yang digunakan untuk memperoleh informasi langsung dari sumbernya.

3. Pengamatan (Observasi)

Pengamatan (Observasi) adalah pengamatan secara langsung ke objek penelitian untuk melihat dari dekat kegiatan yang dilakukan.

4. Test

Test adalah serangkaian pertanyaan atau latihan yang digunakan untuk mengukur keterampilan pengetahuan, intelegensi, kemampuan atau bakat yang dimiliki oleh individu atau kelompok.

5. Dokumentasi

Dokumentasi adalah ditujukan untuk memperoleh data langsung dari tempat penelitian.

Teknik pengumpulan data yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah Wawancara berupa mengajukan pertanyaan dengan staf PT Fastfood Indonesia, Tbk dan Dokumentasi berupa data yang diperoleh dari PT Fastfood Indonesia, Tbk.

F. Analisis Data dan Teknik Analisis

Analisis data menurut Soeratio dan Lincoln (2003 : 126) terdiri dari :

- 1) Analisis Kualitatif adalah suatu metode analisis data yang diukur dengan memberikan penjelasan dalam bentuk kata-kata atau kalimat.
- 2) Analisis Kuantitatif adalah suatu metode analisis data yang diukur dalam suatu skala numeric (angka)

Analisis data yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah analisis kualitatif berupa penjabaran dan penilaian dari perencanaan dan pengendalian persediaan bahan baku dan memberikan gambaran yang objektif mengenai keadaan perusahaan sesuai dengan fakta yang ada dan analisis kuantitatif yaitu analisis yang dinyatakan dalam bentuk angka, biasanya untuk yang dapat diukur dengan ukuran yang dinyatakan dalam bentuk standar. Untuk analisis kuantitatif digunakan rumus-rumus sebagai berikut :

a. *Safety Stock*

$$\text{Rumus : } S = (PM - K) \times W$$

- Keterangan :
- S = Jumlah persediaan pengaman.
 - PM = Tingkat pemakaian maksimum.
 - W = tenggang waktu (*Lead Time*).
 - K = Tingkat pemakaian rata-rata.

b. *Economic Order Quantity*

$$\text{Rumus : } EOQ = \sqrt{\frac{2 \times R \times S}{P \times I}}$$

- Keterangan :
- R = Jumlah pembelian ekonomis.
 - S = Kebutuhan barang dagangan per tahun.
 - P = Harga pembelian barang dagangan.
 - I = Persentase biaya penyimpanan.

c. *Re Order Point*

$$\text{Rumus : } ROP = (W \times K) + S$$

- Keterangan :
- W = Titik pemesanan kembali.
 - K = Tenggang waktu (*Lead Time*).
 - S = Jumlah persediaan pengaman.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. HASIL PENELITIAN

1. Sejarah Singkat Perusahaan

a. KFC Indonesia

Pada Tahun 1978 PT Fastfood Indonesia, Tbk berdiri, yang didirikan oleh Gelael Group. Satu tahun kemudian restaurant pertama KFC berdiri yang beralamat di jalan Melawai 78-79 Jakarta selatan. Pada bulan Maret 1980 Gelael Group menjual saham 45 % saham perseroan pada Salim Group, serta penawaran perdana saham pada publik ditahun 1993. Sampai saat ini total restaurant yang ada sebanyak 480 yang berada di 28 kota besar dan 30 kabupaten.

b. KFC Palembang Trade Centre

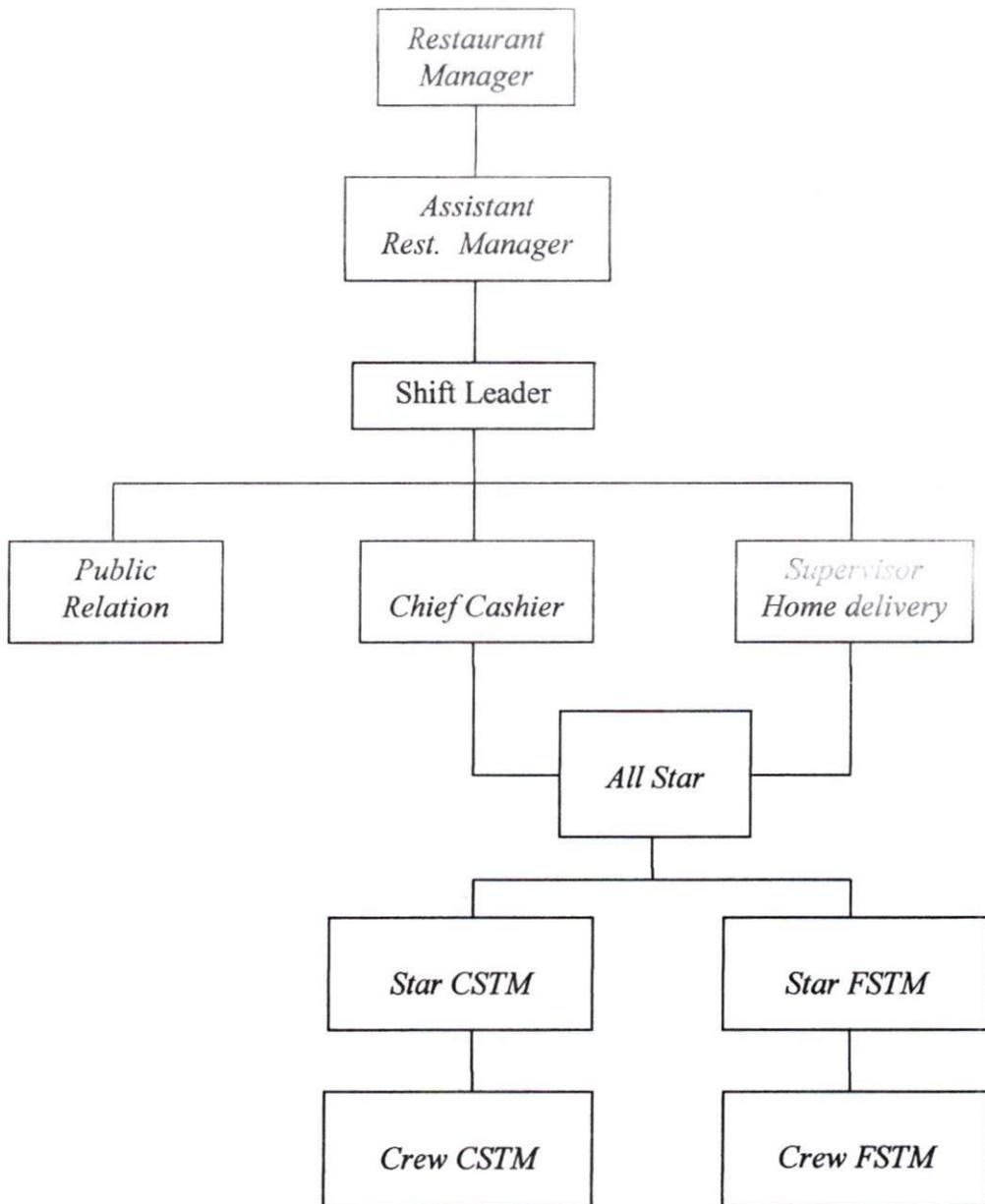
Didirikan di Palembang pada tanggal 8 Oktober 2004, merupakan restaurant yang ke 271 yang ada di indonesia, KFC PTC memiliki luas bangunan 300 m2 dengan jumlah staff dan karyawan 33 orang. KFC PTC memberikan pelayanan dengan pangsa pasar pelajar, mahasiswa, para eksekutif muda dan masyarakat setempat.

1) Struktur Organisasi

Pengertian struktur organisasi (Manulang, 2002:23) sering disebut dengan organisasi atau skema organisasi yang tidak lain adalah gambaran secara skematik tentang hubungan-hubungan kerjasama dari orang yang terdapat dalam suatu

badan dalam rangka mencapai suatu tujuan. Struktur Organisasi maupun gambaran umum karyawan KFC PTC Palembang dapat dilihat sebagai berikut :

Gambar IV.1
Struktur Organisasi KFC PTC Palembang



Sumber : KFC PTC Palembang 2012

Tabel IV.1
Jumlah dan Rincian Staff dan Karyawan
KFC PTC Palembang Tahun 2011

Jumlah Staff dan Karyawan	46 Orang
Laki - Laki	30 Orang
Wanita	16 Orang
Rincian :	
<i>Restaurant Manager</i>	1 Orang
<i>Assistant Rest Manager</i>	2 Orang
<i>Shift Leader</i>	1 Orang
<i>Public Relation</i>	1 Orang
<i>Chief Cashier</i>	1 Orang
<i>Supervisor Home Delivery</i>	1 Orang
<i>All Star</i>	6 Orang
<i>Star CSTM</i>	7 Orang
<i>Star FSTM</i>	7 Orang
Team Member	19 Orang

Sumber : KFC PTC Palembang 2012

2) Pembagian Tugas

a) *Restaurant Manager*

- (1) Merencanakan dan menentukan segala kegiatan perusahaan.
- (2) Mengelola restaurant agar dapat dikembangkan ketingkat yang lebih tinggi.
- (3) Melaksanakan berbagai peraturan operasional dan pengendaliannya.
- (4) Melaksanakan berbagai peraturan operasional dan pengendaliannya.
- (5) Memantau penjualan secara penuh.
- (6) Mengawasi dan menganalisa semua pekerjaan karyawan.
- (7) Melatih karyawan baru dan lama.

(8) Memberikan teguran, pengarahan dan penilaian pekerjaan terhadap para karyawan.

(9) Menerima dan mengatasi keluhan customer.

(10) Membuat *scedule* kerja para staffnya.

b) *Assistant Restaurant Manager*

(1) Membantu restaurant manager memantau penjualan.

(2) Membantu restaurant manager dalam melakukan pekerjaan mengelola restaurant.

(3) Mengawasi dan menganalisa semua pekerjaan karyawan.

(4) Melatih dan mentraining karyawan baru dan karyawan lama.

(5) Memberikan teguran, pengarahan kepada karyawan dan memberikan masukan kepada pimpinan.

(6) Membuat dan mengecek daftar hadir karyawan (absensi).

(7) Membuat *scedule* kerja karyawan.

c) *Chief Cashier*

(1) Menyusun laporan keuangan.

(2) Memberikan laporan keuangan kepada restaurant manager.

(3) Bertanggung jawab penuh terhadap masuk dan keluarnya uang dibrangkas.

d) *Shift Supervisor home Delivery*

(1) Memeriksa *groming* karyawan sebelum melakukan pekerjaan.

(2) Membantu restaurant manager mentraining karyawan baru.

(3) Melakukan *checklist operation*.

(4) Membuat *scedule* karyawan *home delivery*.

e) *Public Relation (PR)*

(1) Memberikan pelayanan informasi dan pelayanan ulang tahun yang diadakan oleh restaurant dan memebrikan kepuasan kepada customer.

(2) Menerima dan mengatasi keluhan *customer*.

(3) Bertanggung jawab dalam mendukung program-program yang diadakan *customer*.

f) *All Star*

(1) Membantu *manager* dalam mengelola resturant.

(2) Membantu *manager* dalam mentraining karyawan baru.

(3) Memeriksa *grooming* karyawan sebelum melakukan pekerjaannya.

(4) Melakukan prosedur kerja yang benar.

(5) Melakukan riset antar *shift*.

(6) Melakukan *cheklist operation*.

g) *Star CSTM / Star FSTM*

(1) Memeriksa *grooming* karyawan.

(2) Melakukan prosedur kerja yang benar.

(3) Melakukan riset antar *shift*.

(4) Melakukan *Cheklist Operation*.

h) *Customer Service Team Member / Food Service Team member*

(1) Melakukan *prosedur* kerja dengan benar.

(2) Melakukan riset antar *shift*.

Pada PT fastfood indonesia (KFC PTC) terdiri dari 6 *section* dan memiliki tugas sebagai berikut :

1. *Section Dining*

- a. Membersihkan seluruh area dining restaurant.
- b. Mengantarkan pesana kasir.
- c. Membantu *customer*.
- d. Melakukan riset antar shift.

2. *Section Cashier*

- a. Melakukan 7 langkah pelayanan yang baik terhadap *customer*.
- b. Membersihkan area counter tempat melayani *customer*.
- c. Membantu *customer*.
- d. Melakukan riset antar shift.

3. *Section Backup*

- a. Menyiapkan produk.
- b. Menyediakan produk yang dipesan oleh kasir.
- c. Membuat *holding time* seluruh produk yang ada didisplay.
- d. Membersihkan area *backup*.
- e. Melakukan pencatatan pemasakan / pembuatan produk di MPCS.
- f. Melakukan riset antar shift.

4. *Section Kitchen*

- a. Membersihkan area *kitchen*.
- b. Mencuci piring.

- c. Menyiapkan produk seperti membuat bahan *Chicken soup*, memasak nasi, melakukan proses *marinasi*/membumbui ayam.
- d. Melakukan pencatatan di MPCS.
- e. Melakukan riset antar shift.

5. *Section Cook*

- a. Membersihkan area Cook.
- b. Menggoreng Ayam.
- c. Melakukan pencatatan di MPCS.
- d. Melakukan riset antar shift.

6. *Section Stock Control*

- a. Melakukan pengawasan dan pemeriksaan jumlah barang yang tersedia.
- b. Mengurus keluar masuk barang.
- c. Melporkan barang masuk dan keluar pada bagian administrasi.
- d. Melaporkan barang masuk dan keluar pada bagian administrasi.
- e. Membuat daftar permintaan barang.
- f. Melakukan riset antar shift.
- g. Bertanggung jawab terhadap stok barang.

3). Visi dan Misi KFC Indonesia

Adapun Visi perusahaan yaitu :

1. Menjadikan restaurant cepat saji terdepan di Indoneia.
2. Inovatif menampilkan image modern.
3. Inovatif menampilkan kualitas produk yang prima.
4. Inovatif dalam pelayanan yang lebih dari yang diharapkan.

5. Inovatif dalam pemenuhan kebutuhan pelanggan setiap waktu.

Adapun Misi perusahaan yaitu :

1. Selalu mengikuti perkembangan global.
2. Melakukan perubahan dengan cepat dalam cara berfikir dan cara bekerja.
3. Terus berinovasi yang dimulai dari diri sendiri.
4. Berkarya dengan rasa bangga yang tinggi.
5. Mendapatkan hasil yang sensasional.

Berdasarkan Visi dan Misi tersebut diatas maka manajemen KFC menetapkan suatu kebijakan mutu sebagai berikut :

1. Kepuasan pelanggan dan mutu terjamin adalah tujuan kami.
2. Memelihara dan meningkatkan profesionalisme dan semangat kerja menuju produktifitas yang tinggi.
3. Meningkatkan sistem dan prosedur kerja yang benar serta efisien disegala bidang.

B. Pembahasan Hasil Penelitian

1. Pembahasan Perencanaan Persediaan Bahan Baku

a. Menetapkan Tujuan Perusahaan

Pada dasarnya diketahui bahwa setiap perusahaan mempunyai aktivitas yang mencerminkan sampai seberapa jauh keefisienan perusahaan dan tingkat produktivitas karyawan dalam melaksanakan tugasnya untuk mencapai suatu tujuan perusahaan. PT Fastfood Indonesia, Tbk (KFC PTC) sebagaimana aktivitasnya sama dengan perusahaan dagang lainnya yakni

bergerak dibidang restaurant cepat saji, dalam setiap transaksi yang dilakukan PT Fastfood Indonesia, Tbk (KFC PTC) selalu berupaya untuk memberikan yang terbaik kepada setiap konsumennya. hal ini bermaksud untuk memberikan kepuasan kepada konsumen baik dari segi pelayanan yang ramah maupun produk yang berkualitas.

Untuk mengukur dan mengidentifikasi apakah konsumen telah mendapatkan pelayanan yang sesuai dengan harapannya atau tidak, maka ada dua hal penting yang digunakan perusahaan ini yaitu *Champs Check* dan *Speed of service*.

1) *Champs Check*

Adalah penilaian yang dilakukan oleh pihak eksternal (*mysteri shopper*) yang ditunjuk oleh perusahaan untuk melakukan penilaian terhadap pelayanan dan produk KFC apakah telah sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan oleh perusahaan, tanpa diketahui oleh pihak internal. Champs Check ini dilakukan satu kali setiap bulannya. Berdasarkan data yang diperoleh dari penilaian *Champs Check* maka perusahaan dapat Meningkatkan sistem dan prosedur kerja yang benar serta efisien disegala bidang.

2) *Speed of Service*

Adalah kecepatan *order taker* dalam melakukan pelayanan kepada setiap konsumen, baik dari segi waktu maupun dari keaduratan produk yang disajikan, Total waktu standar yang diberikan perusahaan dalam melakukan satu kali transaksi adalah tiga menit.

Dari kedua indikator diatas maka perusahaan dapat menjalankan suatu kebijakan jangka panjang dalam rangka memelihara dan meningkatkan profesionalisme dan semangat kerja menuju produktifitas yang tinggi. Adapun visi dan misi perusahaan sendiri adalah :

- a) Menjadikan restaurant cepat saji terdepan di Indonesia.
- b) Inovatif menampilkan image modern.
- c) Inovatif menampilkan kualitas produk yang prima.
- d) Inovatif dalam pelayanan yang lebih dari yang diharapkan.
- e) Inovatif dalam pemenuhan kebutuhan pelanggan setiap waktu.

Adapun misi dari perusahaan yaitu :

- a) Selalu mengikuti perkembangan global.
- b) Melakukan perubahan dengan cepat dalam cara berfikir dan cara bekerja.
- c) Terus berinovasi yang dimulai dari diri sendiri.
- d) Berkarya dengan rasa bangga yang tinggi.
- e) Mendapatkan hasil yang sensasional.

Berdasarkan penjelasan diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa pada PT Fastfood Indonesia, Tbk (KFC PTC) sangat dibutuhkan sekali pengawasan yang ketat dari seorang manajer perusahaan agar dapat bersaing dengan *kompetitor* lainnya, dan perusahaan dapat meraih laba yang sebesar-besarnya. Serta dengan adanya rencana jangka pendek diharapkan mampu memberikan dampak yang baik pula bagi operasi perusahaan.

b. Menetapkan kegiatan perusahaan

Semakin banyaknya perusahaan besar yang tumbuh dan berkembang, maka akan meningkatkan persaingan yang semakin tajam antara perusahaan yang satu dengan perusahaan lainnya, dengan tujuan untuk mencari laba yang sebesar-besarnya. Dan untuk menguasai pasar, persaingan ini menjadikan setiap pelaku ekonomi lebih selektif dan lebih berhati-hati dalam mengambil setiap keputusan untuk menjalankan kegiatan usahanya. Pada suatu perusahaan dagang pendapatan utama dari perusahaannya adalah hasil dari penjualan barang dagangan.

Agar hasil penjualannya dapat berjalan sesuai dengan yang diharapkan maka perusahaan dalam hal ini PT Fastfood Indonesia, Tbk (KFC PTC) melakukan strategi yang sangat baik dalam menarik perhatian dari konsumennya. Dari pihak marketing sendiri telah melakukan beberapa langkah-langkah promosi melalui pemasangan *hanging mobile* pada setiap outlet dan pemasangan iklan pada siaran tv nasional dan siaran tv lokal, selain itu juga melakukan promosi-promosi melalui jejaring sosial dengan memberikan info-info produk-produk unggulan perusahaan,

Lewat media sosial perusahaan memberikan promo gratis beberapa produk tertentu dengan hanya menunjukan info promo gratis yang dikirimkan melalui email para anggotanya untuk ditukarkan disetiap outlet yang tersebar di Indonesia. Selain itu pihak marketing juga mengadakan kerjasama dengan *provider* yang ada di Indonesia berupa pengiriman sms pada setiap anggota yang dapat ditukarkan pada produk tertentu disetiap

outlet yang ada di Indonesia hanya dengan menunjukkan sms yang didapat. Dimana sebelumnya para konsumen harus mendaftarkan terlebih dahulu identitas dirinya melalui pengiriman sms pada nomor *center* perusahaan.

c. Perencanaan Anggaran Perusahaan

Setiap perusahaan yang bergerak dibidang perdagangan sudah pasti memiliki persediaan barang dagangan, Persediaan barang dagangan itu sendiri adalah seluruh barang-barang yang dibeli dan dimiliki oleh perusahaan dengan tujuan untuk dijual kembali dengan keuntungan tertentu. Kegiatan mengelola tingkat persediaan, tentu saja tidak bisa lepas dari perencanaan dan pengendalian persediaannya. Jumlah barang yang dihubungkan dengan kebijaksanaan tingkat pembelian persediaan barang dagangnya. Setiap perusahaan harus berhati-hati dalam mempertimbangkan berapa besar pembelian persediaan yang harus dilakukan. Karena persediaan barang dagangan ini sangat rentan sekali terjadi kelebihan dalam pembeliannya. Oleh karena itu diperlukan adanya perencanaan dan pengendalian terhadap persediaan barang dagangannya.

Perencanaan persediaan barang dagangan pada PT Fastfood Indonesia, Tbk (KFC PTC) yang kegiatan utamanya adalah menjual barang dagangan sudah menggunakan anggaran persediaan tetapi anggaran yang telah dibuat masih menggunakan perkiraan saja dari tahun sebelumnya tanpa adanya pertimbangan yang lain dalam menyusun estimasi persediaan yang dibutuhkan diestimasi berdasarkan rencana atau anggaran yang kurang tepat sehingga realisasi yang terjadi kelebihan atau kekurangan

persediaan. Pengelolaan persediaan barang dagangan akan lebih baik bila diperlukan penanganan secara wajar dimulai dari pemesanan, penerimaan, sampai digudang dan penyimpanan barang dagangan sehingga samapi ditangan konsumen.

Permasalahn ini dapat menyebabkan penurunan atau meminimalkan keuntungan dari PT Fastfood Indonesia, tbk (KFC PTC), untuk mengatasi masalah ini maka PT Fastfood Indonesia, Tbk (KFC PTC) harus lebih teliti lagi dalam melakukan pembelian barang dagangan agar terhindar dari penumpukan persediaan digudang.

2. Pembahasan Pengendalian Persediaan Bahan Baku

Seperti telah dibahas sebelumnya bahwa PT. Fastfood Indonesia, Tbk (KFC PTC) Palembang Dalam melakukan kegiatannya, perusahaan berusaha menjalankan aktifitasnya secara efektif dan efisien, walupun pada kenyataannya masih terdapat banyak kelemahan-kelemahan dalam sistem pengendaliannya. Pengadaan persediaan bahan baku bagi PT Fastfood Indonesia, Tbk Palembang yang berlebihan dan kurangnya pasokan persediaan bahan baku akan mengakibatkan penumpukan di gudang yang pada akhirnya dapat menyebabkan kerusakan pada persediaan tersebut dan penumpukan ini juga akan mengakibatkan *expired* pada bahan baku tidak dapat dihindarkan, sebaliknya kekurangan terhadap persediaan bahan baku akan menyebabkan terganggunya aktifitas perusahaan dalam menjalankan kegiatan penjualannya.

Untuk itu diperlukan pengendalian terhadap persediaan bahan baku, adapun alat pengendalian persediaan yaitu :

a. *Economic Order Quantity*

Faktor persediaan bahan baku sangat menunjang bagi perusahaan ini dalam menjalankan proses transaksi penjualannya, tanpa perencanaan dan pengendalian yang matang terhadap persediaan bahan baku maka aktifitas perusahaan tidak dapat berjalan dengan lancar. Untuk menentukan jumlah pemesanan ekonomis, perlu dipertimbangkan jenis biaya yang terkait biaya penyimpanan dan biaya pemesanan.

Berdasarkan rumus yang telah dijelaskan sebelumnya maka dapat dicari kuantitas pemesanan ekonomis oleh PT. Fastfood Indonesia, Tbk (KFC PTC) sebagai berikut :

$$\text{Rumus : EOQ} = \sqrt{\frac{2 \times R \times S}{P \times I}}$$

Keterangan : R = Jumlah pembelian ekonomis.

S = Kebutuhan barang dagangan per tahun

P = Harga pembelian barang dagangan.

I = Persentase biaya penyimpanan.

Dalam menghitung EOQ ini maka perusahaan perlu memperhatikan hal-hal seperti dibawah ini :

1. Jumlah persediaan yang dibutuhkan dalam satu bulan atau satu tahun.
2. Harga persatuan setiap jenis persediaan yang dibeli.

3. Biaya pemesanan atau pembelian untuk setiap kali melakukan pemesanan atau pembelian.
4. Biaya untuk penyimpanan atau pengelolaan persediaan yang dinyatakan dalam persentase.

Biaya-biaya yang relevan sehubungan dengan pengadaan persediaan terdiri dari :

1. Biaya yang timbul dari adanya persediaan.

Dalam hal ini kerugian yang timbul jika terjadi kerusakan terhadap persediaan yang selama dalam penyimpanan ditetapkan oleh perusahaan adalah sebesar 20 % dalam setahun.

2. Biaya pesanan

Untuk setiap pemesanan persediaan perusahaan mengeluarkan biaya sebesar Rp. 264.000 untuk tahun 2010 ; Rp. 288.000 untuk tahun 2011 dan Rp. 301.000 untuk tahun 2012.

Dengan demikian dapat ditentukan EOQ kuantitas pemesanan ekonomis tahun **2010** yaitu :

1. Ayam broiler

$$EOQ = \sqrt{\frac{2 \times R \times S}{P \times I}}$$

$$EOQ = \sqrt{\frac{2 \times 17.262 \times 264.000}{3.045 \times 20 \%}}$$

$$EOQ = \sqrt{\frac{9.114.336.000}{609}}$$

$$EOQ = \sqrt{14.966.070} = 3.869 \text{ Head}$$

$$EOQ = 17.262 : 3.869 = 4.4 \text{ kali (dibulatkan menjadi 4 kali)}$$

2. Sayuran

$$EOQ = \sqrt{\frac{2 \times R \times S}{P \times I}}$$

$$EOQ = \sqrt{\frac{2 \times 3.963 \times 264.000}{11.719 \times 20 \%}}$$

$$EOQ = \sqrt{\frac{7.926 \times 264.000}{2.344}}$$

$$EOQ = \sqrt{892.689} = 945 \text{ Kg}$$

$$EOQ = 3.963 : 945 = 4.1 \text{ kali (dibulatkan menjadi 4 kali)}$$

3. Patty dan Sesume bun

$$EOQ = \sqrt{\frac{2 \times R \times S}{P \times I}}$$

$$EOQ = \sqrt{\frac{2 \times 39.240 \times 264.000}{2.314 \times 20 \%}}$$

$$EOQ = \sqrt{\frac{20.718.720.000}{463}}$$

$$EOQ = \sqrt{44.748.855} = 6.689 \text{ Pcs}$$

$$EOQ = 39.240 : 6.689 = 5.8 \text{ kali (dibulatkan menjadi 6 kali)}$$

4. Beras

$$EOQ = \sqrt{\frac{2 \times R \times S}{P \times I}}$$

$$EOQ = \sqrt{\frac{2 \times 36.351 \times 264.000}{10.200 \times 20 \%}}$$

$$EOQ = \sqrt{\frac{72.702 \times 264.000}{2.040}}$$

$$EOQ = \sqrt{\frac{19.193.328.000}{2.040}}$$

$$EOQ = \sqrt{9.408.494} = 3.067 \text{ Kg}$$

$$EOQ = 36.351 : 3.067 = 11.8 \text{ kali (dibulatkan menjadi 12 kali)}$$

Kuantitas pemesanan ekonomis tahun 2011 yaitu :

1. Ayam Broiler

$$EOQ = \sqrt{\frac{2 \times R \times S}{P \times I}}$$

$$EOQ = \sqrt{\frac{2 \times 19.322 \times 288.000}{3.045 \times 20 \%}}$$

$$EOQ = \sqrt{\frac{38.644 \times 288.000}{609}}$$

$$EOQ = \sqrt{\frac{11.129.472.000}{609}}$$

$$EOQ = \sqrt{18.274.995} = 4.274 \text{ Head}$$

$$EOQ = 19.322 : 4.274 = 4.5 \text{ kali (dibulatkan menjadi 5 kali)}$$

2. Sayuran

$$EOQ = \sqrt{\frac{2 \times R \times S}{P \times I}}$$

$$EOQ = \sqrt{\frac{2 \times 3.205 \times 288.000}{11.719 \times 20 \%}}$$

$$EOQ = \sqrt{\frac{6.410 \times 288.000}{2.344}}$$

$$EOQ = \sqrt{\frac{1.846.080.000}{2.344}}$$

$$EOQ = \sqrt{787.576} = 887 \text{ Kg}$$

$$EOQ = 3.205 : 887 = 3.6 \text{ kali (dibulatkan menjadi 4 kali)}$$

3. *Patty dan Sesume bun*

$$EOQ = \sqrt{\frac{2 \times R \times S}{P \times I}}$$

$$EOQ = \sqrt{\frac{2 \times 46.440 \times 288.000}{2.314 \times 20 \%}}$$

$$EOQ = \sqrt{\frac{92.880 \times 288.000}{463}}$$

$$EOQ = \sqrt{\frac{26.749.440.000}{463}}$$

$$EOQ = \sqrt{57.774.168} = 7.600 \text{ Pcs}$$

$$EOQ = 46.440 : 7.600 = 6.1 \text{ kali (dibulatkan menjadi 6 kali)}$$

4. Beras

$$EOQ = \sqrt{\frac{2 \times R \times S}{P \times I}}$$

$$EOQ = \sqrt{\frac{2 \times 34.211 \times 288.000}{10.200 \times 20 \%}}$$

$$EOQ = \sqrt{\frac{136.844 \times 288.000}{2.040}}$$

$$EOQ = \sqrt{\frac{39.411.072.000}{2.040}}$$

$$EOQ = \sqrt{19.319.152} = 4.395 \text{ Kg}$$

$$EOQ = 34.211 : 4.395 = 7.7 \text{ kali (dibulatkan menjadi 8 kali)}$$

Kuantitas pemesanan ekonomis tahun 2012 yaitu :

1. Ayam Broiler

$$EOQ = \sqrt{\frac{2 \times R \times S}{P \times I}}$$

$$EOQ = \sqrt{\frac{2 \times 24.125 \times 301.000}{3.045 \times 20\%}}$$

$$EOQ = \sqrt{\frac{48.250 \times 301.000}{609}}$$

$$EOQ = \sqrt{23.847.701} = 4.883 \text{ Head}$$

$$EOQ = 24.125 : 4.883 = 4.9 \text{ Kali (Dibulatkan menjadi 5 kali)}$$

2. Sayuran

$$EOQ = \sqrt{\frac{2 \times R \times S}{P \times I}}$$

$$EOQ = \sqrt{\frac{2 \times 2.951 \times 301.000}{11.719 \times 20\%}}$$

$$EOQ = \sqrt{\frac{5.902 \times 301.000}{2.344}}$$

$$EOQ = \sqrt{757.893} = 870 \text{ Kg}$$

$$EOQ = 2.951 : 870 = 3 \text{ kali}$$

3. Patty dan Sesume Bun

$$EOQ = \sqrt{\frac{2 \times R \times S}{P \times I}}$$

$$EOQ = \sqrt{\frac{2 \times 32.153 \times 301.000}{2.314 \times 20\%}}$$

$$EOQ = \sqrt{\frac{64.306 \times 301.000}{463}}$$

$$EOQ = \sqrt{41.805.844} = 6.465 \text{ Pcs}$$

$$EOQ = 32.153 : 6.465 = 4.9 \text{ kali (dibulatkan menjadi 5 kali)}$$

4. Beras

$$EOQ = \sqrt{\frac{2 \times R \times S}{P \times I}}$$

$$EOQ = \sqrt{\frac{2 \times 37.221 \times 301.000}{10.200 \times 20 \%}}$$

$$EOQ = \sqrt{\frac{74.442 \times 301.000}{2.040}}$$

$$EOQ = \sqrt{10.983.844} = 3.314 \text{ kg}$$

$$EOQ = 37.221 : 3.314 = 11.2 \text{ kali (dibulatkan menjadi 11 kali)}$$

Tabel IV.2
Rekapitulasi Economic Order Quality
Tahun 2010 – 2012

No	Nama Barang	EOQ 2010 (dalam Kg)	Pemesana Pertahun	EOQ 2011 (dalam Kg)	Pemesana Pertahun	EOQ 2012 (dalam Kg)	Pemesana Pertahun
1	Ayam Broiler	3.869	4 kali	4.274	5 kali	4.883	5 Kali
2	Sayuran	945	4 kali	887	4 kali	870	3 Kali
3	Patty dan Sesume bun	6.689	6 kali	7.600	6 kali	6.465	5 Kali
4	Beras	3.067	12 kali	4.395	8 kali	3.314	11 Kali

Sumber : Hasil Pengolahan Data 2012

Berdasarkan tabel IV.2 dapat dilihat berupa kuantitas pemesanan ekonomis untuk setiap barang dagangan dan berapa kali melakukan pemesanan yang dilakukan setiap jenis barang dagangan. Pada tahun 2010 rata-rata *Economic Order Quality* untuk setiap jenis barang sebesar 3.643 Kg, dan rata-rata pemesanan untuk setiap jenis bahan baku dilakukan sebanyak 17 kali pemesanan. Pada tahun 2011 rata-rata *Economic Order Quality* pada setiap jenis barang sebesar 4.289 kg, dan rata-rata pemesanan untuk setiap jenis

bahan baku dilakukan sebanyak 6 kali pemesanan. Sementara pada tahun 2012 rata-rata *Economic Order Quantity* untuk setiap jenis barang sebesar 3.883 Kg, dan rata-rata pemesanan untuk setiap jenis bahan baku dilakukan sebanyak 6 kali pemesanan.

Maka berdasarkan tabel IV.2 dapat dilihat bahwa pada tahun 2010 rata-rata *Economic Order Quantity* lebih kecil dibandingkan pada tahun 2011 dikarenakan pada tahun 2010 perusahaan menaikkan harga barang persediaan yang cukup tinggi dalam setahun yang menyebabkan turunnya daya beli masyarakat terhadap produk perusahaan sementara pada tahun 2011 perusahaan banyak melakukan promosi-promosi sehingga perusahaan dapat menarik pelanggan untuk membeli produk, sementara untuk tahun 2012 sedikit mengalami penurunan dibandingkan tahun 2011 dikarenakan naiknya harga barang persediaan walaupun tidak setinggi pada tahun 2010 sehingga sedikit sekali mengalami penurunan.

b. Persediaan Pengaman (*Safety Stock*)

Persediaan pengaman (*safety Stock*) adalah persediaan ekstra yang harus diadakan untuk proteksi atau pengaman dalam menghindari kehabisan persediaan yang diakibatkan oleh situasi yang tidak diharapkan, keadaan kehabisan persediaan ini harus sedapat mungkin untuk dihindari karena mempunyai implikasi yang buruk baik secara internal maupun eksternal. Seharusnya persediaan melakukan persediaan pengaman setiap saat terhadap persediaan barang dagangan yang dimiliki.

Tujuan dari *safety stock* yaitu untuk menghindari akan terjadinya kehabisan atau kekurangan persediaan barang dagangan, sehingga perusahaan dapat beroperasi dengan optimal. Perhitungan terhadap *safety stock* sebagai berikut :

$$\text{Rumus} \quad : \quad S = (PM - K) \times W$$

$$\text{Keterangan} \quad : \quad S = \text{Jumlah persediaan pengaman.}$$

$$PM = \text{Tingkat pemakaian maksimum.}$$

$$W = \text{tenggang waktu (Lead Time).}$$

$$K = \text{Tingkat pemakaian rata-rata.}$$

a. **Persediaan Pengaman untuk Tahun 2010**

1. Ayam Broiler

$$S = (PM - K) \times W$$

$$S = (17.262 - 1.439) \times 4$$

$$S = 63.292 \text{ Head}$$

2. Sayuran

$$S = (PM - K) \times W$$

$$S = (3.963 - 330) \times 4$$

$$S = 14.532 \text{ Kg}$$

3. *Patty dan Sesume bun*

$$S = (PM - K) \times W$$

$$S = (39.240 - 3.270) \times 6$$

$$S = 215.820 \text{ Pcs}$$

4. Beras

$$S = (PM - K) \times W$$

$$S = (36.351 - 3.029) \times 12$$

$$S = 399.864 \text{ Kg}$$

b. Persediaan Pengaman untuk Tahun **2011**

1. Ayam Broiler

$$S = (PM - K) \times W$$

$$S = (19.322 - 1.610) \times 5$$

$$S = 88.560 \text{ Head}$$

2. Sayuran

$$S = (PM - K) \times W$$

$$S = (3.205 - 267) \times 4$$

$$S = 11.752 \text{ Kg}$$

3. *Patty dan Sesume bun*

$$S = (PM - K) \times W$$

$$S = (46.440 - 3.870) \times 6$$

$$S = 255.420 \text{ pcs}$$

4. Beras

$$S = (PM - K) \times W$$

$$S = (34.211 - 2.850) \times 8$$

$$S = 250.888 \text{ Kg}$$

c. Persediaan Pengaman untuk Tahun **2012**

1. Ayam Broiler

$$S = (PM - K) \times W$$

$$S = (24.125 - 2.010) \times 5$$

$$S = 110.575 \text{ Head}$$

2. Sayuran

$$S = (PM - K) \times W$$

$$S = (2.951 - 245) \times 3$$

$$S = 8.118 \text{ Kg}$$

3. Patty dan Sesume bun

$$S = (PM - K) \times W$$

$$S = (32.153 - 2.679) \times 5$$

$$S = 147.370 \text{ Pcs}$$

4. Beras

$$S = (PM - K) \times W$$

$$S = (37.221 - 3.101) \times 11$$

$$S = 375.320 \text{ Kg}$$

Tabel IV.3
Rekapitulasi *Safety Stock*
Tahun 2010 – 2012

Nama Persediaan	Tahun		
	Persediaan Pengaman Tahun 2010	Persediaan Pengaman Tahun 2011	Persediaan Pengaman Tahun 2012
Ayam Broiler	63.292	88.560	110.575
Sayuran	14.532	11.752	8.118
Patty dan Sesume bun	215.820	255.420	147.370
Beras	399.864	250.888	375.320

Sumber : Hasil Pengolahan Data 2012

a. Titik Pemesanan Kembali Tahun **2010**

1. Ayam Broiler

$$\text{ROP} = (K \times W) + S$$

$$\text{ROP} = (1.439 \times 4) + 63.292$$

$$\text{ROP} = 69.048 \text{ Head}$$

2. Sayuran

$$\text{ROP} = (K \times W) + S$$

$$\text{ROP} = (330 \times 4) + 14.532$$

$$\text{ROP} = 15.852 \text{ Kg}$$

3. *Patty dan Sesume bun*

$$\text{ROP} = (K \times W) + S$$

$$\text{ROP} = (3.270 \times 6) + 215.820$$

$$\text{ROP} = 235.440 \text{ Pcs}$$

4. Beras

$$\text{ROP} = (K \times W) + S$$

$$\text{ROP} = (3.029 \times 12) + 399.864$$

$$\text{ROP} = 436.212 \text{ Kg}$$

b. Titik Pemesanan Kembali Tahun **2011**

1. Ayam Broiler

$$\text{ROP} = (K \times W) + S$$

$$\text{ROP} = (1.610 \times 5) + 88.560$$

$$\text{ROP} = 96.610 \text{ Head}$$

2. Sayuran

$$\text{ROP} = (K \times W) + S$$

$$\text{ROP} = (267 \times 4) + 11.752$$

$$\text{ROP} = 12.820 \text{ Kg}$$

3. *Patty dan Sesume Bun*

$$\text{ROP} = (K \times W) + S$$

$$\text{ROP} = (3.870 \times 6) + 255.420$$

$$\text{ROP} = 278.640 \text{ Pcs}$$

4. Beras

$$\text{ROP} = (K \times W) + S$$

$$\text{ROP} = (2.850 \times 8) + 250.888$$

$$\text{ROP} = 273.688 \text{ Kg}$$

c. Titik Pemesanan Kembali Tahun 2012

1. Ayam Broiler

$$\text{ROP} = (K \times W) + S$$

$$\text{ROP} = (2.010 \times 5) + 110.575$$

$$\text{ROP} = 120.625 \text{ Head}$$

2. Sayuran

$$\text{ROP} = (K \times W) + S$$

$$\text{ROP} = (245 \times 3) + 8.118$$

$$\text{ROP} = 8.853 \text{ Kg}$$

3. *Patty dan Sesume Bun*

$$\text{ROP} = (K \times W) + S$$

$$\text{ROP} = (2.679 \times 5) + 147.370$$

$$\text{ROP} = 160.765 \text{ Pcs}$$

4. Beras

$$\text{ROP} = (K \times W) + S$$

$$\text{ROP} = (3.101 \times 11) + 375.320$$

$$\text{ROP} = 409.431 \text{ Kg}$$

Tabel IV.4
Rekapitulasi Titik Pemesanan
Tahun 2010 – 2012

No	Jenis persediaan	Titik Pemesanan Ulang Tahun 2010	Titik Pemesanan Ulang Tahun 2011	Titik Pemesanan Ulang Tahun 2012
1	Ayam Broiler	69.048	96.610	120.625
2	Sayuran	15.852	12.820	8.853
3	<i>Patty dan Sesume bun</i>	235.440	278.640	160.765
4	Beras	436.212	273.688	409.431

Sumber : Hasil Pengolahan Data 2012

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui dengan pasti pada saat kapan jenis bahan baku dilakukan pemesanan kembali. Pada Tahun 2010 rata-rata *reorder point* adalah sebesar 189.138. Sementara pada tahun 2011 rata-rata *reorder point* adalah sebesar 165.439. Sedangkan pada tahun 2012 rata-rata *reorder point* adalah sebesar 174.918.

Berdasarkan tabel IV.4 maka dapat dilihat titik pemesanan kembali pada tahun 2010 menunjukkan angka yang lebih besar dikarenakan perusahaan banyak menerima pesanan dalam partai besar dan untuk tahun selanjutnya mengalami

sedikit penurunan dikarenakan menurunnya daya beli masyarakat karena kenaikan harga barang persediaan.

Pengendalian terhadap persediaan barang dagangan yang baik dan menggunakan suatu metode atau alat pengendalian yang dilakukan secara terus menerus, maka perusahaan dapat mengantisipasi resiko akan terjadinya kelebihan maupun kekurangan persediaan barang dagangan, memperkecil biaya-biaya yang dikeluarkan untuk persediaan, dan terpenting tujuan perusahaan dapat dicapai dengan optimal. Dengan kata lain kegiatan perusahaan akan menjadi efisien dan efektif.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. SIMPULAN

Dari hasil penelitian dan analisa pembahasan yang didapat terhadap perencanaan dan pengendalian persediaan pada PT Fastfood Indonesia, Tbk (KFC PTC) maka penulis mengambil kesimpulan bahwa faktor-faktor yang menyebabkan PT Fastfood Indonesia, Tbk (KFC PTC) sering kelebihan atau kekurangan *stock* di gudang dikarenakan tidak melakukan hal-hal sebagai berikut :

1. PT Fastfood Indonesia, Tbk (KFC PTC) tidak melakukan perencanaan yang baik atas persediaan untuk memenuhi pesanan dari pelanggan.
2. Dalam penyusunan perencanaan persediaan bahan baku pada PT Fastfood Indonesia, Tbk Palembang hanya berdasarkan pengalaman realisasi persediaan dari waktu sebelumnya. Hal ini mengakibatkan anggaran persediaan yang disusun kurang tepat atau tidak dapat diandalkan sebagai dasar untuk mengukur efisiensi pemakaian persediaan karena jumlah persediaan tidak dapat diketahui dengan sebenarnya.
3. Perusahaan tidak mempunyai persediaan pengaman (*safety stock*) untuk menjamin apabila ada permintaan persediaan secara mendadak dan dalam jumlah yang besar, sehingga dapat menyebabkan kerugian bagi perusahaan karena pelanggan akan beralih ke kompetitor lain. Hal tersebut juga menyebabkan berkurangnya tingkat kepercayaan konsumen pada perusahaan.

B. SARAN

Berdasarkan analisa dan kesimpulan yang telah diuraikan diatas, maka penulis mengemukakan beberapa metode perhitungan yang harus dilakukan oleh perusahaan. Metode perhitungan tersebut diharapkan akan bermanfaat bagi pihak-pihak yang berkepentingan.

1. Perlu dilakukan perhitungan kuantitas pemesanan yang ekonomis (*EOQ*) untuk mengetahui berapa jumlah pemesanan yang paling ekonomis dengan jumlah biaya yang minimum.
2. Perlu dilakukannya perhitungan persediaan pengaman (*Safety Stock*) untuk menjamin apabila ada pemesanan dari pelanggan yang cukup besar. Dengan adanya *safety stock* diharapkan dapat memuaskan pelanggan dan memenuhi kebutuhan mereka.
3. Perlu dilakukan *Reorder point* untuk mengetahui pada tingkat persediaan berapa perusahaan harus melakukan pemesanan persediaan kembali. Dengan demikian, perusahaan dapat berjalan dengan baik dan diharapkan dapat meminimalkan biaya-biaya atas pengadaan persediaan. Krena dengan adanya alat pengendalian persediaan tersebut tujuan perusahaan dapat tercapai.

Demikianlah kesimpulan dan saran yang dikemukakan penulis, diharapkan dapat bermanfaat bagi para pembaca terutama bagi PT Fastfood Indonesia, Tbk (KFC PTC) tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Carter Usry, 2006, **Cost Accounting**, Jilid Pertama, Edisi ketiga belas, Salemba Empat, Jakarta.
- Ikatan Akuntansi Indonesia, 2009, **Standar Akuntansi Keuangan**, Salemba Empat, Jakarta.
- Indriantoro, Nur dan Bambang Supomo, 2002, **Metodologi Penelitian**, Erlangga, Jakarta.
- Justine T. Sirait, 2006, **Anggaran Sebagai alat bantu bagi manajemen**, Edisi Pertama, Grasindo, Jakarta.
- Mazt Adolph, 2000, **Manajemen Keuangan**, Salemba Empat, Jakarta.
- Prasetyo, Bambang dan Lina Miftahul Janah, 2005, **Metode Penelitian Kuantitatif**, Raja Grafindo persada, Jakarta.
- Ridwan, 2003, **Dasar-Dasar Statistika**, Alfabeta, Bandung.
- Robert N. Anthony, Vijay Govindarajan, 2005, **Manajemen Control Sistem**, Buku satu salemba Empat, Jakarta.
- Shinta Wati, 2008, **Analisis perencanaan dan pengendalian persediaan pupuk untuk mengefisiensikan biaya pengelolaan pada PT Pertani (persero)**, Usulan Penelitian Universitas Muhamadiyah, Palembang.
- Soeratno dan Licolyn Arsyad, 2003, **Metode Penelitian Untuk Ekonomi dan Bisnis**, UPP AMP YKPN, Yogyakarta.
- Sofyan Syafri Harahap, 2003, **Budgeting Penganggaran Perencanaan Lengkap**, Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Swasta Bashu, 2003, **Akuntansi keuangan**, Raja Grafindo persada, Jakarta.

S.K

SURAT KETERANGAN

No. 121/KFC - HRD / SK / V / 2012

Pimpinan PT. Fastfood Indonesia, Tbk (KFC PTC) dengan ini menerangkan bahwa :

Nama : ARI SETIONO
NIM : 22 2008 189
Fakultas : Ekonomi
Jurusan : Akuntansi
Mata Kuliah : Sistem Pengendalian Manajemen

Benar telah selesai melakukan penelitian untuk penyusunan skripsi pada PT. Fastfood Indonesia, Tbk (KFC PTC) dengan judul “ Analisis Perencanaan dan Pengendalian Persediaan Bahan Baku PT. Fastfood Indonesia, Tbk Palembang (Studi Kasus KFC PTC) “.

Demikianlah Surat Keterangan ini dibuat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

DITETAPKAN : PALEMBANG
PADA TANGGAL : APRIL 2013
PT. FASTFOOD INDONESIA, Tbk


HERU PURNAMA
Rest Manager
0811-8332026
0711-382296

Cc

File



**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PALEMBANG
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS**

AKREDITASI

INSTITUSI PERGURUAN TINGGI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN (S1)
PROGRAM STUDI AKUNTANSI (S1)
PROGRAM STUDI MANAJEMEN PEMASARAN (D3)

Nomor : 027/SK/BAN-PT/Akred/PT/I/2014 (B)
Nomor : 044/SK/BAN-PT/Akred/S/I/2014 (B)
Nomor : 044/SK/BAN-PT/Ak-XIII/S1/II/2011 (B)
Nomor : 005/BAN-PT/Ak-X/Dpl-III/VI/2010 (B)

Website: umpalembang.net/feump

Email : feump1g@gmail.com

Alamat : Jalan Jenderal Ahmad Yani 13 Ulu Palembang 30263 Telp. (0711) 511433 Faximile (0711) 518018

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

LEMBAR PERSETUJUAN PERBAIKAN SKRIPSI

Hari / Tanggal : Minggu, 07 April 2013
Waktu : 10.00 s/d 12.00 WIB
Nama : Ari Setiono
NIM : 222008189
Program Studi : Akuntansi
Mata Kuliah Pokok : Sistem Pengendalian Manajemen
Judul Skripsi : ANALISIS PERENCANAAN DAN PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU PADA PT. FASTFOOD INDONESIA, Tbk PALEMBANG (Studi Kasus KFC PTC)

**TELAH DIPERBAIKI DAN DISETUJUI OLEH TIM PENGUJI DAN
PEMBIMBING SKRIPSI DAN DIPERKENANKAN
UNTUK MENGIKUTI WISUDA**

NO	NAMA DOSEN	JABATAN	TGL PERSETUJUAN	TANDA TANGAN
1	M. Basyaruddin R, S.E, Ak., M.Si	Pembimbing	19/5/2015	
2	Drs. Sunardi, S.E, M.si	Ketua Penguji	21/4-2013	
3	Nina Sabrina, S.E, M.Si	Penguji I	20/4-2013	
4	Welly, S.E, M.Si	Penguji II	20 APRIL 2013	

Palembang, April 2013
An. Dekan
Ketua Program Studi Akuntansi



Rosalina Ghazali, S.E, Ak., M.Si
NIDN/NBM : 0228115802/1021961