

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Dalam era globalisasi sekarang ini, bisnis merupakan hal yang sangat penting. Berkembangnya dunia bisnis tidak akan pernah bisa lepas dari perkembangan suatu zaman. Tanpa adanya bisnis, suatu negara tidak akan berkembang dan maju. Perkembangan dunia bisnis yang semakin pesat membawa dampak yang positif bagi perkembangan setiap dunia usaha, salah satunya bisnis rumah makan.

Bisnis rumah makan adalah sebuah bisnis yang hampir tidak pernah mati. Bisnis ini tidak pernah lepas dari kehidupan manusia dimana makanan dan minuman merupakan salah satu hal pokok yang dibutuhkan untuk bisa bertahan hidup. Bisnis ini penuh dengan potensi, prospek, perkembangan yang sangat cepat dan merupakan bisnis yang membawa kemakmuran. Untuk mencapai kemakmuran, bisnis ini perlu direncanakan, dikelola dan dioperasikan dengan baik dan benar.

Karena bisnis ini memiliki prospek yang besar, persaingan pada bisnis ini sangat ketat. Oleh karena itu untuk mampu bertahan pada persaingan bisnis, rumah makan harus mampu bersaing dan membaca keinginan konsumen dan memberikan produk yang bisa memenuhi kebutuhan konsumen. Dalam konteks ini, sangat erat kaitannya dengan ketersediaan bahan baku yang dimiliki oleh rumah makan.

Oleh sebab itu rumah makan memerlukan strategi persediaan yang baik. Strategi persediaan dapat memperhatikan tiga faktor kunci yaitu kesegaran, kualitas dan konsistensi bahan baku. Untuk itu pembelian bahan baku harus memperhatikan keseimbangan antara menghindari pemborosan akibat pembelian bahan baku yang berlebihan dan menjaga ketersediaan bahan baku untuk memenuhi kebutuhan konsumen dapat terlaksana dengan baik.

Bahan baku merupakan salah satu hal pokok dan penting dalam bisnis rumah makan. Rumah makan yang memiliki beragam menu akan disibukan dengan permintaan pelanggan yang bervariasi sesuai menu yang tersedia. Semakin banyak menu yang disediakan, semakin banyak pula macam bahan baku yang harus disiapkan. Semakin banyak bahan baku yang harus disiapkan, semakin besar pula risiko bahan baku tersebut mengalami kerusakan.

Pembelian bahan baku harus dilakukan sesuai dengan kebutuhan karena pembelian bahan baku yang terlalu banyak hanya akan membuat bahan baku yang disimpan dan tidak segera digunakan sehingga dapat menurunkan kualitas bahan baku yang ada. Oleh karena itu pembelian yang dilakukan sesuai dengan kebutuhan dianggap telah mampu mencapai tujuannya atau dengan kata lain pembelian yang dilakukan telah efektif. Dalam proses pembelian bahan baku, manager outlet diharapkan mampu melakukan proses pembelian pada saat dibutuhkan bahan baku secara mendesak, hal ini akan meningkatkan efisiensi operasi. Dalam pembelian

bahan baku melalui pemasok dengan kontrak harga dan jangka waktu tertentu juga sangat diperlukan. Hal ini bertujuan untuk meminimalisir perubahan harga di pasar. Dengan kerjasama tersebut diharapkan pembelian yang dilakukan akan ekonomis karena membeli bahan baku yang sama dengan kualitas yang berbeda bukanlah merupakan jawaban, hal tersebut sama saja bermain dengan kualitas makanan yang akan dijual. Jika kualitas makanan menurun baik dari rasa maupun porsi, maka rumah makan harus siap dengan kehilangan banyak pelanggan. Jadi pemasok bahan baku berperan penting disini, seperti didukung hasil penelitian dari Pearson dan Carr bahwa keterlibatan pemasok / *supplier* memiliki dampak yang positif pada performa keuangan perusahaan. Oleh karena itu pembelian bahan baku yang efektif, efisien dan ekonomis sangat diperlukan.

Berdasarkan uraian diatas, pihak rumah makan diharapkan dapat lebih mengerti betapa pentingnya pembelian bahan baku makanan. Pada penelitian ini, pengauditan internal difokuskan pada pembelian bahan baku makanan di Rumah Makan Ayam Geprek dan Susu (PREKSU). Dalam penelitian ini penulis ingin mengetahui sejauh mana tingkat efektivitas, efisiensi dan keekonomisan pembelian bahan baku yang ada.

Berdasarkan latar belakang diatas penulis mengambil judul Pengauditan Internal Atas pembelian Bahan Baku Makanan “Studi Kasus di Rumah Makan Ayam Geprek dan Susu (PREKSU)”.

B. Rumusan Masalah

1. Apakah pengauditan internal atas pembelian bahan baku makanan di Rumah Makan Ayam Geprek dan Susu (PREKSU) telah efektif, efisien dan ekonomis ?
2. Rekomendasi apa yang diberikan supaya pembelian bahan baku makanan di Rumah Makan Ayam Geprek dan Susu (PREKSU) menjadi efektif, efisien dan ekonomis ?

C. Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini dikonsentrasikan kepada audit internal pembelian beberapa bahan baku makanan seperti ayam, tepung, beras, gula, minyak, bahan sayuran di Rumah Makan Ayam Geprek dan Susu (PREKSU), Sleman, Yogyakarta. Dan kriteria efektif, efisien, dan ekonomis apabila pengeluaran bahan baku makanan kurang dari 60% dari total 100%.

D. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui hasil pengauditan internal pembelian bahan baku makanan apakah sudah efektif, efisien dan ekonomis.

2. Merekomendasikan dengan menilai efektivitas, efisiensi, dan keekonomisan pada pembelian bahan baku makanan yang ada di Rumah Makan Ayam Geprek dan Susu (PREKSU).

E. Manfaat Penelitian

Adanya penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak seperti :

1. Rumah Makan Ayam Geprek dan Susu (PREKSU)

Penelitian ini diharapkan dapat berguna untuk menilai tingkat efektivitas, efisiensi dan keekonomisan yang terjadi pada pembelian bahan baku makanan dengan tujuan dapat membantu manager outlet untuk mengambil kebijakan yang lebih baik dimasa depan melalui temuan dan rekomendasi yang diberikan.

2. Universitas Mercu Buana Yogyakarta

Penelitian ini dapat menambah daftar referensi kepustakaan bagi perpustakaan Universitas Mercu Buana Yogyakarta dan juga menambah pengetahuan bagi mahasiswa yang tertarik untuk melakukan pengauditan internal khususnya pada fungsi pembelian.

3. Pembaca

Penelitian ini dapat menambah pengetahuan dan referensi untuk pembelajaran mengenai audit internal pada fungsi

pembelian.

4. Peneliti

Penelitian ini dapat menjadi wadah bagi peneliti dalam mempraktekan teori auditt internal yang didapatkan selama masa perkuliahan dan juga dapat menambah pengetahuan penulis mengenai bagaimana audit internal pada fungsi pembelian.

F. Sistematika Penulisan

Penulisan ini akan dilaporkan dengan sistematika penulisan sebagai berikut :

Bab I Pendahuluan

Bab ini menguraikan tentang latar belakang masalah, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penelitian.

Bab II Tinjauan Pustaka

Bab II ini membahas mengenai teori atau pendapat para ahli dan konsep yang berkaitan dengan penelitian seperti teori mengenai pengauditan secara umum, audit internal, fungsi pembelian, serta kerangka berpikir penelitian.

Bab III Metode Penelitian

Bab III menguraikan dengan jelas mengenai jenis penelitian,

subjek dan objek penelitian, waktu dan tempat penelitian, teknik pengumpulan data dan teknik analisis data.

Bab IV Analisis Data dan Pembahasan

Bab IV ini membahas mengenai informasi dari Rumah Makan Ayam Geprek dan Susu, Sleman, Yogyakarta secara umum mulai dari profil rumah makan, visi dan misi rumah makan, sejarah rumah makan dan struktur organisasi. Bab IV ini juga membahas mengenai proses-proses audit internal yang dilakukan dari awal sampai akhir yaitu melaporkan hasil audit yang berupa temuan atau bukti audit saat penelitian.

Bab V Penutup

Bab V membahas mengenai kesimpulan, keterbatasan penelitian dan juga saran bagi pihak-pihak yang terkait mengenai penelitian dengan topik ini.