

**PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU
DI PT SO GOOD FOOD RTE BOYOLALI**



LAPORAN KULIAH KERJA USAHA

Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Syarat Program Studi Strata 1

Akuntansi

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Surakarta

Disusun oleh

VEGA DWI KURNIAWAN

20.22.0087

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI
SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI SURAKARTA**

2022

LAPORAN KULIAH KERJA USAHA

PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU

DI PT SO GOOD FOOD RTE BOYOLALI

Disusun Oleh

Vega Dwi Kurniawan

20.22.0087

Telah disetujui dan disahkan dengan baik oleh Pembimbing Laporan Kuliah Kerja
Usaha, guna melengkapi persyaratan untuk dapat menempuh mata kuliah Tugas
Akhir

Program Studi Akuntansi

Surakarta, 08 Mei 2023

Mengetahui,

Dosen Pembimbing



(Eko Triyanto, S.E., MM)
NIDN. 0217048601

Kepala Program Studi Akuntansi



(Astuning Saharsini S.E., M.Acc)
NIDN. 0606129102

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan syukur Alhamdulillah atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunianya kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Hasil Kuliah Kerja Usaha (KKU).

Yang berlangsung selama 2 bulan dengan baik, sehingga penulis dapat menyusun laporan ini sebagai kewajiban pelaksanaan Kuliah Kerja Usaha (KKU) diperusahaan ini. Dan laporan ini juga sebagai bukti bahwa penulis telah melaksanakan dan menyelesaikan Kuliah Kerja Usaha di PT SO GOOD FOOD RTE.

Saya mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu dan memberikan dukungan secara langsung maupun tidak langsung dalam penyusunan laporan ini antara lain:

- 1) Bapak Dr. Budi Istiyanto, S.E., M.M., M.H. selaku Ketua Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Surakarta
- 2) Ibu Astuning Saharsini, S.E., M.Acc. selaku Ketua Prodi Strata 1 Akuntansi Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Surakarta
- 3) Bapak Eko Triyanto, S.E., M.M. selaku dosen pembimbing laporan KKU
- 4) Seluruh Bapak dan Ibu Dosen Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Surakarta
- 5) Bapak dan Ibu selaku pembimbing magang di PT SO GOOD FOOD RTE
- 6) Orang tua serta keluarga besar penulis, terimakasih atas segala doa
- 7) Semua pihak yang telah memberikan doa dan dukungan bagi penulis dalam menyelesaikan laporan kuliah kerja usaha.

Demikianlah harapan penulis, semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi penulis dan juga pembaca tentunya. Adanya kritik dan saran yang membangun dari pembimbing untuk perbaikan laporan sangat penulis hargai.

Surakarta, Maret 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
COVER	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
LAPORAN KULIAH KERJA USAHA	1
A. LATAR BELAKANG	1
B. DEVISI KERJA	2
C. AKTIVITAS	5
D. POKOK MASALAH	9
E. PEMBAHASAN	13
F. KESIMPULAN dan SARAN.....	14
DAFTAR PUSTAKA	16
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Struktur Organisasi PT SO GOOD FOOD RTE BOYOLALI	3

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Form Penerimaan Bahan Baku

Lampiran 2. Form Pengecekan Sampel Retained

Lampiran 3. Form Pengecekan Sampel Incubator

Lampiran 4. Dokumentasi Kegiatan

Lampiran 5. Data Aktivitas Mahasiswa (*Logbook*)

Lampiran 6. Lembar Konsultasi Dosen Pembimbing

LAPORAN KULIAH KERJA USAHA

A. LATAR BELAKANG

PT. So Good Food unit RTE Boyolali adalah perusahaan yang bergerak di bidang industri pengolahan daging ayam. PT So Good Food Unit RTE adalah unit atau divisi yang bertugas mengolah daging ayam mentah menjadi sosis siap makan, yang biasa dikenal dengan sosis So Nice. PT So Good Food Unit RTE Boyolali berdiri pada bulan April 2011. Lokasi PT. So Good Food Unit RTE Boyolali PT. So Good Food terletak di Jalan Raya Solo-Semarang KM 5, Dukuh Pomah, Kelurahan Randusari, Kecamatan Teras, Kabupaten Boyolali.

PT. So Good Food RTE sebagai perusahaan yang memproduksi sosis siap makan berkomitmen untuk menghasilkan produk melalui penerapan Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000:2018 dengan mengacu pada persyaratan perundang-undangan yang berlaku.

Purchasing, Admin Gudang, dan WH adalah unit atau bagian yang berkaitan dengan persediaan bahan baku mulai dari pemesanan persediaan yang merupakan tugas Purchasing, pengendalian dan penerimaan persediaan yang datang termasuk tugas dari Admin Gudang dan WH, Dalam tahap tersebut terkadang persediaan bahan baku mengalami kekurangan dan kelebihan sehingga mengakibatkan terhambatnya laju proses produksi hal tersebut merupakan permasalahan yang terkadang dialami oleh PT So Good Food karena pengendalian persediaan yang diterapkan masih kurang efektif dan efisien hal tersebut tidak lepas dari kurangnya komunikasi antar ke tiga pihak yaitu WH, Admin Gudang dan Purchasing.

Pada saat melakukan proses penurunan bahan baku terkadang pihak WH tidak memperhatikan pentingnya melakukan pengecekan jumlah persediaan yang telah diturunkan dengan jumlah yang ada di surat jalan, hal tersebut sangat krusial mengingat akan adanya indikasi perbedaan jumlah persediaan yang dikirim, akibatnya akan terjadinya selisih terhadap persediaan digudang

dengan persediaan yang ada di sistem komputer, hal ini tentu juga dapat mempengaruhi kelancaran dalam melakukan proses produksi.

Visi dan Misi PT. So Good Food RTE

Visi :

Menjadi perusahaan yang memperhatikan jaminan mutu sebagai prioritas utama dengan menjalankan prinsip-prinsip aman, sehat, utuh dan halal, menjadi perusahaan yang selalu konsisten, efisien, produktif, dan inovatif, menjadi perusahaan yang ikut tumbuh bersama konsumen demi kesejahteraan bersama.

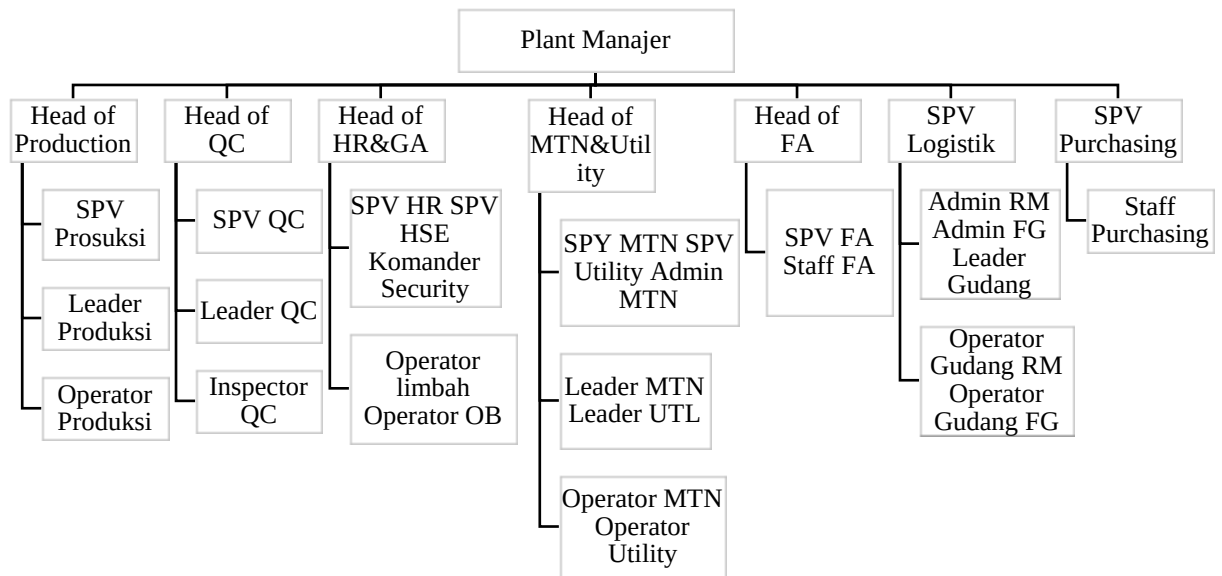
Misi :

Menyelenggarakan usaha dibidang pengolahan makanan yaitu industry daging olahan lanjut (*further meat process*) dan memberdayakan sumber daya manusia untuk mencapai kesejahteraan dan kemandirian. Motto yang diterapkan pada PT. So Good Food yaitu “*Growing Together Towards Mutual Prosperity*”. Arti yang dimaksudkan dari motto tersebut adalah tumbuh secara bersama-sama untuk mencapai kesejahteraan bersama.

B. DEVISI KERJA

PT. So Good Food RTE Boyolali mempunyai struktur organisasi yang disusun berdasarkan pertimbangan atas fungsi yang dibutuhkan untuk melaksanakan dan mengembangkan perusahaan. PT. So Good Food RTE menerapkan sistem garis dalam struktur organisasinya dimana pimpinan terletak ditangan seorang Plant Manager. Didalam melaksanakan tugasnya seorang Plant Manager membawahi tujuh ketua divisi yaitu Logistik, Purchasing, Human Resource and General Affair (HRGA), Finance and Accounting (FnA), Quality Control (QC), Production, dan Maintenance. Masing-masing divisi memiliki kedudukan yang setara satu dengan yang lainnya dan setiap divisi memiliki anggotanya masing-masing. Berikut adalah penjelasan mengenai struktur organisasi dan devisi kerja PT. So Good Food RTE Boyolali:

SETRUKTUR ORGANISASI
PT SO GOOD FOOD RTE BOYOLALI



Gambar 1. Struktur Organisasi PT SO GOOD FOOD RTE BOYOLALI

Sumber : PT SO GOOD FOOD RTE BOYOL

Berikut adalah Tugas-Tugas dari setiap Devisi :

1. Plant Manager

Plant Manager bertugas untuk merencanakan, memimpin, mengontrol dan mengawasi keseluruhan kegiatan atau operasi serta bertanggung jawab untuk semua kegiatan di pabrik.

2. Devisi Production

Bertugas dalam perancangan produksi seperti mempersiapkan bahan-bahan keperluan produksi dan mengontrol persediaan serta bertanggungjawab untuk melaksanakan dan mengawasi seluruh masalah pengolahan dan pembuatan produk dari bahan- bahan mentah hingga produk siap untuk dijual.

3. Devisi Quality Control (QC)

Jaminan mutu (Quality Assurance) sebagai bagian dari manajemen mutu yang berfokus pada pemberian keyakinan bahwa persyaratan mutu akan dipenuhi. Jaminan mutu dapat diartikan sebagai keseluruhan ikatan yang sistematis dan terencana yang diterapkan dalam pengujian sehingga memberikan suatu keyakinan yang memadai bahwa produk yang dihasilkan memenuhi persyaratan mutu sehingga dapat diterima oleh konsumen.

4. Devisi Human Resources Development & General Affair (HRD)

Tugas dari departemen HRD adalah menangani masalah pengelolaan dan peningkatan sumber daya manusia, perekrutan karyawan baru dan pemberian pelatihan pada karyawan baru.

5. Devisi FA

Financial Advisor didalam perusahaan bertugas untuk menangani dan membuat semua laporan keuangan suatu perusahaan.

6. Devisi MTN dan Utility

Maintenance bertanggung jawab atas kinerja pada kelancaran alat dan mesin produksi sedangkan Utility bertugas untuk menyediakan sarana dan prasarana yang dibutuhkan oleh devisi lainnya.

7. Purchasing and Logistic

a. Purchasing

b. Warehouse (gudang)

Purchasing dan Logistic bertanggung jawab atas pengaturan pembelian meliputi order pembelian, pengawasaan penerimaan bahan baku, dan mengetahui posisi barang terhadap supplier, sedangkan warehouse bertanggung jawab untuk menyimpan, mengawasi dan menangani persediaan bahan baku, komposisi dan kemasan produk jadi.

Selama kegiatan magang mahasiswa di tempatkan dibagian gudang persediaan sebagai Inspector Quality Control, terdapat dua pembagian waktu pekerjaan di QC gudang yaitu minggu pertama di tempatkan di bagian

gudang sebagai QC Incoming atau gudang dan diminggu kedua dibagian QC Retained dan terus bergantian setiap minggunya.

Diminggu pertama dibagian QC Incoming Mahasiswa diberi tugas untuk melakukan pengecekan terhadap bahan baku yang datang pada hari itu baik terkait jumlah unit, kondisi bahan baku, dan surat jalan yang dimaksud benar ditujukan ke PT. SO GOOD FOOD RTE atau bukan, selain itu mahasiswa juga diberi tugas untuk melakukan kontroling terhadap bahan baku yang terdapat di gudang setiap hari dan dicatat di buku terpisah, Mahasiswa juga diperbolehkan mengajukan retur apabila terdapat bahan baku yang rusak selama bahan tersebut memang rusak akibat dari supliernya.

Diminggu kedua dibagian QC Retained mahasiswa diberi tugas untuk melakukan pengecekan terhadap produk yang sudah jadi, terkait dengan bau, warna, rasa, tekstur dan perubahan yang terjadi selama kurun waktu yang telah ditetapkan oleh perusahaan, mahasiswa juga diberi tugas untuk melakukan input data terkait dengan produk yang telah dicek selama satu minggu tersebut, terkadang mahasiswa juga diminta untuk melakukan pengecekan terkait komplain dari konsumen untuk kondisi produk yang telah rusak sebelum mencapai tanggal kadaluarsa.

C. AKTIVITAS

NO	MINGGU	URAIAN KEGIATAN
1	Kesatu	-Melakukan pengecekan sampel retained. -Melakukan pengecekan sampel incubator. -Merekap data atas temuan sampel retained dan incubator. -Melakukan pengecekan produk atas komplain dari customer. -Mereject sampel retained dan incubator yang telah kadaluarsa. -Membuat dokumen SPB ke pihak gudang untuk

		dilakukan proses selanjutnya. -Melakukan input data ke exel atas sampel incubator yang telah dicek. -Mengirimkan sampel ke RPA untuk dilakukan uji mikro.
2	Kedua	-Melakukan pengecekan bahan baku yang datang. -Merekap data atas bahan baku yang telah dibongkar. -Mencatat jenis bahan baku yang ada di setiap lorong gudang. -Memilih bahan baku yang teridentifikasi sudah berjamur. -Mereject bahan baku yang telah berjamur. -Melakukan entri data atas bahan baku yang datang di gudang. -Mereject sampel retained dan incubator yang telah kadaluarsa. -Membuat dokumen SPB kepihak gudang untuk dilakukan proses selanjutnya. -Membuat bon toples untuk wadah sampel retained.
3	Ketiga	-Melakukan pengecekan sampel Retained dan Incubator. -Merekap data atas temuan sampel retained dan incubator. -Melakukan pengecekan produk atas komplin dari castemer. -Melakukan sweb tools dan mengembalikannya ke RPA untuk diuji. -Memisahkan sampel retained yang melalui spiran

		dan dehum. -Mengirim sampel yang telah disiapkan ke RPA dan KESMAVET BOYOLALI. -Membuat bon toples untuk wadah sampel retained.
4	keempat	-Melakukan pengecekan bahan baku yang datang. -Merekap data atas bahan baku yang telah dibongkar. -Mencatat jenis bahan baku yang ada di setiap lorong gudang. -Melakukan swab mesin setelah proses sanitasi. -Mereject sampel retained dan incubator yang telah kadaluarsa. -Membuat dokumen SPB kepihak gudang untuk dilakukan proses selanjutnya. -Mengirimkan sampel ke RPA untuk dilakukan uji mikro. -Melakukan input data ke excel atas sampel incubator yang telah dicek.
5	Kelima	-Melakukan pengecekan sampel retained. -Melakukan pengecekan sampel incubator. -Merekap data atas temuan sampel retained dan incubator. -Melakukan pengecekan produk atas komplain dari customer. -Mengirim sampel daging dan bumbu ke RPA dan KESMAVET BOYOLALI. -Melakukan pengecekan bahan baku yang datang. -Merekap data atas bahan baku yang telah dibongkar.

		-Mencatat jenis bahan baku yang ada di setiap lorong gudang. -Melakukan sweb air dan udara. -Melakukan pengecekan dokumen untuk keperluan audit ISO. -Melengkapi dan Menyusun dokumen yang belum komplit. -Melakukan konfirmasi ke RPA terkait dokumen yang belum diserahkan. -Melakukan input data ke exel atas sampel incubator yang telah dicek.
6	Keenam	- Melakukan pengecekan bahan baku yang datang. -Merekap data atas bahan baku yang telah dibongkar. -Mencatat jenis bahan baku yang ada di setiap lorong gudang. -Mereject sampel retained dan incubator yang telah kadaluarsa. -Membuat dokumen SPB kepihak gudang untuk dilakukan proses selanjutnya. -Melakukan pengecekan dokumen untuk keperluan audit ISO.
7	Ketujuh	-Melakukan pengecekan sampel retained. -Melakukan pengecekan sampel incubator. -Merekap data atas temuan sampel retained dan incubator. -Pergi ke RPA untuk meminta dokumen yang masih kurang untuk keperluan audit ISO. -Mengirim sampel daging dan pasta ke RPA untuk di uji mikro.

		-Melakukan pengecekan produk atas komplin dari castemer. -Melakukan input data ke exel atas sampel incubator yang telah dicek.
8	Kedelapan	- Melakukan pengecekan bahan baku yang datang. -Merekap data atas bahan baku yang telah dibongkar. -Mencatat jenis bahan baku yang ada di setiap lorong gudang. -Mereject sampel retained dan incubator yang telah kadaluarsa. -Membuat dokumen SPB kepihak gudang untuk dilakukan proses selanjutnya. - Melakukan swab mesin.
9	Kesembilan	-Melakukan pengecekan sampel retained. -Melakukan pengecekan sampel incubator. -Merekap data atas temuan sampel retained dan incubator. -Melakukan pengecekan produk atas komplin dari castemer -Mengambil Hasil uji mikro di Kesmavet Boyolali -Melakukan dan mengirim swab air dan udara ke RPA.

D. POKOK MASALAH

Persediaan merupakan bahan atau barang yang disimpan untuk tujuan tertentu, jika berupa bahan mentah maka akan diproses lanjut dan jika berupa produk jadi maka akan dijual kepada pelanggan. Secara umum, persediaan dapat dibedakan ke dalam beberapa tingkat, antara lain persediaan bahan baku, persediaan barang dalam proses (WIP), dan persediaan produk jadi. Persediaan bahan baku adalah persediaan barang yang dibeli dari pemasok

untuk digunakan sebagai input pada proses produksi. Persediaan barang dalam proses (WIP) adalah persediaan barang yang akan diselesaikan atau masih dalam proses produksi. Persediaan produk jadi adalah persediaan produk akhir yang digunakan untuk penjualan, distribusi, dan penyimpanan (Dahliya, 2011).

Dari pengamatan yang dilakukan selama magang, PT SO GOOD FOOD menerapkan Metode *Order Cycling* dalam mengendalikan persediaan bahan baku., Metode *Order Cycling* merupakan metode pengendalian persediaan dengan cara mengecek secara fisik persediaan bahan baku yang dimiliki. Pemeriksaan fisik ini bisa dilakukan setiap satu bulan atau tiga bulan sekali. Hasil dari pemeriksaan ini membantu perusahaan mendapatkan informasi yang *real time* atas stok bahan bakunya. Selain itu metode ini mendukung perusahaan dalam mengidentifikasi kerusakan bahan baku karena sistem penyimpanan yang tidak benar. Metode *order cycling* juga dapat mengidentifikasi barang cacat ataupun kadaluarsa.

Dalam penerapan sistame pengendalian internal memang tidak selamanya akan tercapai sesuai keinginan adakalanya terdapat permasalahan-permasalahan yang terjadi akibat pemilihan sistame pengendalian internal yang kurang tepat ataupun kelalaian dalam menjalankan SPI tersebut maka dari itu dalam penerapannya harus di adakan monitoring secara berkala untuk mengevaluasi apakah terdapat kendala atau terdapat ketidak sesuaian antara proses yang terjadi dengan sistame informasi akuntansi yang dijalankan.

Berikut merupakan proses dalam pengadaan persediaan bahan baku di PT SO GOOD FOOD :

1. Pembelian Bahan Baku

Pertama pihak admin gudang melakukan analisis penggunaan bahan baku dengan cara melihat kedalam sistem berapa banyak bahan baku yang ada dan melakukan observasi ke gudang bahan baku apa saja yang sudah hamper habis, dari observasi tersebut pihak Admin Gudang kemudian membuat

dokumen surat permintaan pembelian lalu memberikannya ke pihak purchasing untuk dilakukan pemesanan.

Kedua, setelah menerima surat permintaan pembelian pihak purchasing akan membuat beberapa dokumen antara lain:

1. Dokumen dikirim ke pemasok
2. Dokumen dikirim ke bagian penerimaan.
3. Dokumen kebagian keuangan.
4. Dokumen disimpan sebagai arsip.

Selanjutnya Bagian purchasing akan melakukan penjadwalan terkait dengan kapan persediaan bahan baku akan tiba di Gudang, lalu dikirimkan ke pihak Admin Gudang dan WH (Gudang).

2. Bagian Penerimaan

Setelah Bahan Baku sampai pihak Admin Gudang akan melakukan pengecekan terhadap surat order pembelian dengan jadwal yang telah dibuat oleh pihak Purchasing sebelumnya, selanjutnya admin Gudang mengkonfirmasi ke bagian QC untuk melakukan pengecekan Bahan Baku yang datang setelah selesai pengecekan pihak QC akan menginformasikan ke pihak Gudang (WH) untuk dilakukan proses bongkar. Setelah selesai proses bongkar pihak Gudang (WH) melakukan pengecekan jumlah barang yang dibongkar telah sesuai dengan surat order pembelian apabila sudah sesuai pihak Admin Gudang akan membuat laoran penerimaan barang dengan beberapa dokumen antara lain:

1. Dokumen pertama akan dikirim ke bagian pemasok.
2. Dokumen kedua dikirim ke bagian keuangan.
3. Dokumen ketiga akan disimpan sebagai arsip bagian penerimaan.

3. Bagian Keuangan

Setelah menerima dokumen order pembelian, laporan penerimaan barang, faktur yang dikirim pemasok, selanjutnya bagian keuangan melakukan pembangian terhadap ketiga dokumen untuk mengetahui kesesuaian dokumen tersebut, selanjutnya bagian keuangan akan memproses dokumen tersebut dan menghasilkan bukti kas keluar dan akan disimpan sebagai arsip bukti keluar oleh perusahaan.

Berdasarkan pengamatan penulis saat magang terdapat beberapa permasalahan yang dialami oleh PT SO GOOD FOOD RTE BOYOLALI dalam pengendalian persediaan bahan baku, masalah tersebut antara lain:

1. Permasalahan yang sering terjadi antara lain sering terjadi kekeliruan dan keterlambatan antara bahan baku yang datang dengan jadwal kedatangan bahan baku yang telah dibuat oleh purchasing hal tersebut terjadi karena kurang terjalannya komunikasi antara pihak admin gudang dan purchasing, terkadang pihak purchasing hanya melihat data di sistem lalu melakukan pembelian sedangkan pihak admin gudang juga melakukan pemesanan terkait bahan baku yang sama di gudang sewa sehingga mengakibatkan terjadi kelebihan persediaan bahan baku, hal tersebut akan berdampak pada pengeluaran biaya gaji bagi pihak gudang yang semakin.
2. Permasalahan yang selanjutnya adalah saat proses bongkar selesai seharusnya pihak gudang melakukan pengecekan terhadap jumlah bahan baku yang telah diturunkan akan tetapi kebanyakan proses tersebut dilewati pihak gudang, pihak gudang sering tidak memperhatikan permasalahan kecil tersebut, permasalahan kecil tersebut sangat krusial mengingat jumlah bahan yang dibongkar setiap harinya lebih dari 40 ton, hal tersebut dapat menjadi kerugian bagi perusahaan apabila terdapat kekurangan jumlah bahan baku yang tidak teridentifikasi, dalam melakukan stock opnam juga akan terjadi perselisihan antara bahan yang digudang dengan sistem akibat kurang telitinya dalam perhitungan bahan baku yang di bongkar.

E. PEMBAHASAN

Saat pelaksanaan magang di PT SO GOOD FOOD RTE BOYOLALI penulis menemukan beberapa permasalahan yang dialami oleh perusahaan terutama dibagian gudang persediaan bahan baku yang notabennya sangat berpengaruh akan kelancaran proses produksi, berikut merupakan permasalahan dan solusi yang diberikan oleh penulis atas permasalahan yang terjadi, antara lain:

1. Sering terjadinya miskomunikasi antara pihak Purchasing dengan Admin Gudang dalam melakukan pemesanan terhadap persediaan bahan baku yang diperlukan sehingga mengakibatkan terjadinya keterlambatan dan kekeliruan terhadap bahan yang datang dengan jadwal kedatangan yang telah dibuat oleh pihak purchasing, maka dari memperbaiki dan mempererat komunikasi merupakan solusi yang diberikan penulis supaya tidak terjadi miskomunikasi antara ketiga pihak yaitu purchasing, admin gudang, WH (gudang) karena sering terjadi miskomunikasi antara ke tiga pihak tersebut menjadikan persediaan yang ada di perusahaan mengalami ketidak pastina.

Menurut penulis komunikasi yang terjalin diantara ketiga pihak seharusnya terjalin secara kondusif, yaitu sebelum melakukan pemesanan pihak gudang (WH) terlebih dahulu melakukan observasi terhadap persediaan yang ada di gudang selanjutnya melakukan koordinasi ke pihak Admin Gudang terkait persediaan yang harus dipesan, pihak Admin Gudang akan melakukan pengecekan persediaan yang ada di gudang dengan sistem komputer apakah memang benar diperlukan pemesanan bahan baku tersebut, lalu pihak Admin Gudang akan meneruskannya ke pihak purchasing untuk dilakukan pemesanan terkait dengan bahan baku yang akan habis.

2. Pihak gudang selaku penanggung jawab dalam proses penerimaan bahan baku kerap kali tidak melakukan perhitungan ulang terkait jumlah bahan baku yang diterima, hal tersebut dapat membuat kerugian bagi perusahaan apabila terdapat kekurangan dalam

penerimaan bahan baku, maka dari itu perusahaan perlu melakukan pelatihan-pelatihan untuk mengasah kemampuan karyawannya terkait dengan sistem kerja atau cara kerja yang baik dan benar sesuai dengan peraturan yang telah ditetapkan oleh perusahaan supaya dalam pelaksanaan dilapangan karyawan akan melaksanakan tugas yang diberikan kepada mereka dengan jujur, sehingga pengendalian internal bisa dilaksanakan sejak dini saat bahan baku sudah datang digudang.

3. Dalam permasalahan yang dialami perusahaan, Penulis juga menganjurkan untuk dilakukannya evaluasi terhadap sistem pengendalin internal yang berjalan sekarang apakah sudah seusai apa belum. Dalam hal ini evaluasi sangat dibutuhkan untuk meminimalisir kejadian yang tidak diinginkan, evaluasi bisa dilakukan dengan memastikan apakah pekerjaan yang dilakukan setiap bagian sudah sesuai dengan tugas dari setiap masing-masing karyawan sehingga tidak ada yang memiliki *double job*.

F. KESIMPULAN dan SARAN

KESIMPULAN

Pengendalian persediaan bahan baku adalah suatu cara yang dilakukan oleh suatau perusahaan atau intansi untuk mengendalikan bahan baku yang ada supaya selalu dalam keadaan yang siap untuk di proses menjadi produk jadi tanpa harus menimbulkan biaya yang melebihi anggaran maupun kerugian akibat bahan baku yang tidak bisa dipakai karena tertindih oleh bahan baku yang baru, maka dari itu diperlukan pengendalian persediaan bahan baku yang sesuai dengan kondisi perusahaan serta dapat berjalan secara efektif dan evisien, hal tersebut akan terlaksana dengan lancer apabila terdapat dukungan dari pihak-pihak yang bersangkutan.

Dari pembahasan diatas dapat disimpulkan bahwa PT SO GOOD FOOD masih memiliki kendala dalam pengendalian internal terutama dibagian persediaan bahan baku yang terjadi karena kurang adanya komunikasi disetiap bagian dan tanggung jawab atas pekerjaan yang diberikan masih pada

level yang rendah, sehingga perusahaan harus melakukan tindakan untuk mengatasi persoalan tersebut supaya sistem pengendalian internal bisa berjalan dengan lancar.

SARAN

Adapun saran-saran yang dapat dijadikan pertimbangan oleh perusahaan dalam menjalankan pengendalian internal atas persediaan bahan baku di PT SO GOOD FOOD RTE BOYOLALI. Adapun saran dari penulis adalah sebagai berikut:

1. Kesalahan pencatatan atas persediaan bahan baku kadang terjadi akibat adanya *human error* yaitu karyawan melakukan kesalahan dalam pencatatan. Penulis menyarankan agar perusahaan lebih meningkatkan pengawasan dan juga sanksi/teguran agar karyawan agar lebih disiplin dalam melakukan tanggung jawab tugasnya dan lebih mempunyai rasa memiliki dalam menjalankan tugas.
2. Aktivitas pengendalian harusnya lebih ditingkatkan lagi agar persediaan-persediaan yang ada di perusahaan dapat terkontrol dengan baik.
3. Informasi dan komunikasi sebaiknya lebih dipergunakan dengan sebaik baiknya agar tidak terjadi miskomunikasi antara pihak satu dengan pihak yang lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

Anggraini, S. S. (2020). *Evaluasi Sistem Pengendalian Internal Persediaan Bahan Baku Untuk Meningkatkan Efektivitas Penggunaan Bahan Baku (Studi Kasus pada Departemen Production Planning and Inventory Control PT . Chitose Internasional Tbk-Cimahi)* *Evaluation of Internal Control Systems of Raw Materials Inventory to Improve The Effectiveness of Raw Materials Use (A Case Study in the Production Planning and Inventory Control Departement at Chitose International Incorporated-Cimahi)*. 1(1), 28–37.

Achmad, D., & GS. (2019). Sistem Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada Perusahaan Pengolahan Karet Di Sidoarjo. *Seminar Nasional Kewirausahaan Dan Inovasi Bisnis IV*, 166–180.

<file:///D:/KKU%20SMST%206/2501-Full Text.pdf>

LAMPIRAN

Lampiran 1. Form Penerimaan Bahan Baku

[illegible]

Lampiran 2. Form Pengecekan Sampel Retained

[illegible]

Lampiran 3. Form Pengecekan Sampel Incubator

MONITORING INCUBATOR

SO
SOP
SOP

Revisi: 01
Tanggal: 14/03/2018
Dibuat: 14/03/2018
No. Revisi: 01
No. Dokumen: 01

1. Tujuan: Untuk memastikan bahwa suhu incubator selalu sesuai dengan standar yang ditetapkan.
2. Ruang Lingkup: Ruang lingkup kegiatan ini adalah untuk memastikan bahwa suhu incubator selalu sesuai dengan standar yang ditetapkan.
3. Sasaran: Sasaran kegiatan ini adalah untuk memastikan bahwa suhu incubator selalu sesuai dengan standar yang ditetapkan.

Jenis: ☐ Incubator Bioteknologi ☐ Incubator Kimia

Tipe: ☐ Incubator Bioteknologi ☐ Incubator Kimia

No	Tempat Pengambilan	Waktu Pengambilan	Temperatur
1	1	1	1
2	2	2	2
3	3	3	3
4	4	4	4
5	5	5	5
6	6	6	6
7	7	7	7
8	8	8	8
9	9	9	9
10	10	10	10
11	11	11	11
12	12	12	12
13	13	13	13
14	14	14	14
15	15	15	15
16	16	16	16
17	17	17	17
18	18	18	18
19	19	19	19
20	20	20	20
21	21	21	21
22	22	22	22
23	23	23	23
24	24	24	24
25	25	25	25
26	26	26	26
27	27	27	27
28	28	28	28
29	29	29	29
30	30	30	30
31	31	31	31
32	32	32	32
33	33	33	33
34	34	34	34
35	35	35	35
36	36	36	36
37	37	37	37
38	38	38	38
39	39	39	39
40	40	40	40
41	41	41	41
42	42	42	42
43	43	43	43
44	44	44	44
45	45	45	45
46	46	46	46
47	47	47	47
48	48	48	48
49	49	49	49
50	50	50	50
51	51	51	51
52	52	52	52
53	53	53	53
54	54	54	54
55	55	55	55
56	56	56	56
57	57	57	57
58	58	58	58
59	59	59	59
60	60	60	60
61	61	61	61
62	62	62	62
63	63	63	63
64	64	64	64
65	65	65	65
66	66	66	66
67	67	67	67
68	68	68	68
69	69	69	69
70	70	70	70
71	71	71	71
72	72	72	72
73	73	73	73
74	74	74	74
75	75	75	75
76	76	76	76
77	77	77	77
78	78	78	78
79	79	79	79
80	80	80	80
81	81	81	81
82	82	82	82
83	83	83	83
84	84	84	84
85	85	85	85
86	86	86	86
87	87	87	87
88	88	88	88
89	89	89	89
90	90	90	90
91	91	91	91
92	92	92	92
93	93	93	93
94	94	94	94
95	95	95	95
96	96	96	96
97	97	97	97
98	98	98	98
99	99	99	99
100	100	100	100

Keterangan:

1. Incubator Bioteknologi
2. Incubator Kimia

Lampiran 4. Dokumentasi Kegiatan



Melakukan Input Data

Lampiran 5. Data Aktivitas Mahasiswa (*Logbook*)

Nama : Vega Dwi Kurniawan

No : 20220087

Program studi : Akuntansi

Judul : PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU
DI PT SO GOOD FOOD RTE BOYOLALI

No	Tanggal	Keterangan
1	01/02/2023	Melakukan pengecekan sampel retained
		Melakukan pengecekan sampel incubator
		Merekap data atas temuan sampel retained dan incubator
2	02/02/2023	Melakukan pengecekan sampel retained
		Merekap data atas temuan sampel retained
3	03/02/2023	Melakukan pengecekan sampel retained
		Mereject sampel retained dan incubator yang telah kadaluarsa
		Membuat dokumen SPB kepihak gudang untuk dilakukan proses selanjutnya
		Mengirimkan sampel ke RPA untuk dilakukan uji mikro
4	04/02/2023	Melakukan input data ke exel atas sampel incubator yang telah dicek
		Melakukan pengecekan sampel retained
5	06/02/2023	Melakukan pengecekan bahan baku yang datang
		Merekap data atas bahan baku yang telah dibongkar
		Mencatat jenis bahan baku yang ada di setiap lorong gudang
6	07/02/2023	Melakukan pengecekan bahan baku yang datang
		Merekap data atas bahan baku yang telah dibongkar
		Mencatat jenis bahan baku yang ada di setiap lorong gudang
		Memilih bahan baku yang teridentifikasi sudah berjamur
		Mereject bahan baku yang telah berjamur
7	08/02/2023	Melakukan pengecekan bahan baku yang datang
		Merekap data atas bahan baku yang telah dibongkar

		Mencatat jenis bahan baku yang ada di setiap lorong gudang
		Melakukan entri data atas bahan baku yang datang di gudang
8	09/02/2023	Melakukan pengecekan bahan baku yang datang
		Merekap data atas bahan baku yang telah dibongkar
		Mencatat jenis bahan baku yang ada di setiap lorong gudang
9	10/02/2023	Melakukan pengecekan bahan baku yang datang
		Merekap data atas bahan baku yang telah dibongkar
		Mencatat jenis bahan baku yang ada di setiap lorong gudang
		Mereject sampel retained dan incubator yang telah kadaluarsa
		Membuat dokumen SPB kepihak gudang untuk dilakukan proses selanjutnya
		Membuat bon toples untuk wadah sampel retained
10	11/02/2023	Melakukan pengecekan bahan baku yang datang
		Merekap data atas bahan baku yang telah dibongkar
		Mencatat jenis bahan baku yang ada di setiap lorong gudang
11	13/02/2023	Melakukan pengecekan sampel incubator
		Memisahkan sampel retained yang melalui spiran dan dehum
		Menyiapkan sampel untuk diuji mikro
		Membuat pesanan swab tools ke RPA
12	14/02/2023	Memisahkan sampel retained yang melalui spiran dan dehum
		Mengirim sampel yang telah disiapkan ke RPA dan KESMAVET BOYOLALI
		Melakukan swab tools dan mengembalikannya ke RPA untuk diuji
		Merekap data atas sampel incubator yang telah dicek
13	15/02/2023	Melakukan pengecekan sampel retained
		Merekap data atas temuan sampel retained
		Melakukan pengecekan produk atas komplain dari customer
14	16/02/2023	Melakukan pengecekan produk atas komplain dari customer
		Merekap data atas temuan sampel retained
		Melakukan pengecekan sampel retained
		Melakukan identifikasi atas temuan sampel retained

15	17/02/2023	Melakukan pengecekan produk atas komplain dari costumer
		Membuat bon toples untuk wadah sampel retained
		Memisahkan sampel retained yang melalui spiran dan dehum
16	20/02/2023	Melakukan pengecekan bahan baku yang datang
		Merekap data atas bahan baku yang telah dibongkar
		Mencatat jenis bahan baku yang ada di setiap lorong gudang
17	21/02/2023	Melakukan pengecekan bahan baku yang datang
		Merekap data atas bahan baku yang telah dibongkar
		Mencatat jenis bahan baku yang ada di setiap lorong gudang
		Melakukan swab mesin setelah proses sanitasi
18	22/02/2023	Melakukan pengecekan bahan baku yang datang
		Merekap data atas bahan baku yang telah dibongkar
		Mencatat jenis bahan baku yang ada di setiap lorong gudang
19	23/02/2023	Melakukan pengecekan bahan baku yang datang
		Merekap data atas bahan baku yang telah dibongkar
		Mencatat jenis bahan baku yang ada di setiap lorong gudang
20	24/02/2023	Melakukan pengecekan bahan baku yang datang
		Merekap data atas bahan baku yang telah dibongkar
		Mencatat jenis bahan baku yang ada di setiap lorong gudang
		Mereject sampel retained dan incubator yang telah kadaluarsa
		Membuat dokumen SPB kepihak gudang untuk dilakukan proses selanjutnya
		Mengirimkan sampel ke RPA untuk dilakukan uji mikro
21	25/02/2023	Melakukan pengecekan bahan baku yang datang
		Merekap data atas bahan baku yang telah dibongkar
		Mencatat jenis bahan baku yang ada di setiap lorong gudang
		Melakukan input data ke excel atas sampel incubator yang telah dicek
22	27/02/2023	Melakukan pengecekan sampel incubator
		Mengirim sampel daging dan bumbu ke RPA dan KESMAVET BOYOLALI
		Melakukan pengecekan bahan baku yang datang
		Merekap data atas bahan baku yang telah dibongkar

		Mencatat jenis bahan baku yang ada di setiap lorong gudang
23	28/02/2023	Melakukan pengecekan sampel retained
		Melakukan swab air dan udara
		Merekap data atas temuan sampel retained dan incubator
24	01/03/2023	Melakukan pengecekan sampel retained
		Merekap data atas temuan sampel retained
25	02/03/2023	Melakukan pengecekan dokumen untuk keperluan audit ISO
		Melengkapi dan Menyusun dokumen yang belum komplit
26	03/03/2023	Melengkapi dan Menyusun dokumen yang belum komplit
27	04/03/2023	Melengkapi dan Menyusun dokumen yang belum komplit
		Mengirimkan sampel finis good ke RPA untuk di uji mikro
		Melakukan konfirmasi ke RPA terkait dokumen yang belum diserahkan
		Melakukan input data ke excel atas sampel incubator yang telah dicek
28	06/03/2023	Melakukan pengecekan bahan baku yang datang
		Merekap data atas bahan baku yang telah dibongkar
		Mencatat jenis bahan baku yang ada di setiap lorong gudang
29	07/03/2023	Melakukan pengecekan bahan baku yang datang
		Merekap data atas bahan baku yang telah dibongkar
		Mencatat jenis bahan baku yang ada di setiap lorong gudang
30	08/03/2023	Melakukan pengecekan bahan baku yang datang
		Merekap data atas bahan baku yang telah dibongkar
		Melakukan swab tools
		Mencatat jenis bahan baku yang ada di setiap lorong gudang
31	09/03/2023	Melakukan pengecekan bahan baku yang datang
		Merekap data atas bahan baku yang telah dibongkar
		Mencatat jenis bahan baku yang ada di setiap lorong gudang
		Mereject sampel retained dan incubator yang telah kadaluarsa
		Membuat dokumen SPB ke pihak gudang untuk dilakukan proses selanjutnya

32	10/03/2023	Melakukan pengecekan bahan baku yang datang
		Merekap data atas bahan baku yang telah dibongkar
		Mencatat jenis bahan baku yang ada di setiap lorong gudang
33	11/03/2023	Melakukan pengecekan bahan baku yang datang
		Merekap data atas bahan baku yang telah dibongkar
		Mencatat jenis bahan baku yang ada di setiap lorong gudang
		Melakukan pengecekan dokumen untuk keperluan audit ISO
34	13/03/2023	Melakukan pengecekan sampel incubator dan merekapnya
		Melakukan perjalanan ke RPA untuk meminta dokumen yang masih kurang untuk keperluan audit ISO
35	14/03/2023	Melakukan pengecekan sampel incubator dan merekapnya
		Mengirim sampel daging dan pasta ke RPA untuk di uji mikro
		Melakukan pengecekan sampel retained
		Merekap data atas temuan sampel retained
36	15/03/2023	Melakukan pengecekan sampel retained
		Merekap data atas temuan sampel retained
		Melakukan pengecekan produk atas komplain dari castemer
37	16/03/2023	Melakukan pengecekan sampel retained
		Merekap data atas temuan sampel retained
		Melakukan pengecekan produk atas komplain dari castemer
38	17/03/2023	Melakukan pengecekan produk atas komplain dari castemer
		Merekap data atas temuan sampel retained
39	18/03/2023	Melakukan input data ke exel atas sampel incubator yang telah dicek
		Merekap data atas temuan sampel retained
40	20/03/2023	Melakukan pengecekan bahan baku yang datang
		Merekap data atas bahan baku yang telah dibongkar
		Mencatat jenis bahan baku yang ada di setiap lorong gudang
41	21/03/2023	Melakukan pengecekan bahan baku yang datang
		Merekap data atas bahan baku yang telah dibongkar
		Mencatat jenis bahan baku yang ada di setiap lorong gudang

		Mereject sampel retained dan incubator yang telah kadaluarsa
		Membuat dokumen SPB kepihak gudang untuk dilakukan proses selanjutnya
42	23/03/2023	Melakukan pengecekan bahan baku yang datang
		Merekap data atas bahan baku yang telah dibongkar
		Mencatat jenis bahan baku yang ada di setiap lorong gudang
43	24/03/2023	Melakukan pengecekan bahan baku yang datang
		Merekap data atas bahan baku yang telah dibongkar
		Mencatat jenis bahan baku yang ada di setiap lorong gudang
44	25/03/2023	Melakukan pengecekan bahan baku yang datang
		Merekap data atas bahan baku yang telah dibongkar
		Mencatat jenis bahan baku yang ada di setiap lorong gudang
		Melakukan sweb mesin
45	27/03/2023	Melakukan pengecekan sampel incubator dan merekapnya
		Melakukan pengecekan sampel retained
		Merekap data atas temuan sampel retained
46	28/03/2023	Melakukan pengecekan sampel retained
		Merekap data atas temuan sampel retained
		Melakukan pengecekan produk atas kompline dari castemer
47	29/03/2023	Melakukan pengecekan sampel retained
		Merekap data atas temuan sampel retained
		Melakukan pengecekan produk atas komplin dari castemer
48	29/03/2023	Melakukan pengecekan sampel retained
		Merekap data atas temuan sampel retained
		Melakukan pengecekan produk atas komplin dari castemer
		Mengambil Hasil Uji Mikro di Kesmavet Boyolali
49	30/03/2023	Melakukan pengecekan sampel retained
		Merekap data atas temuan sampel retained
		Melakukan pengecekan produk atas kompline dari castemer
50	31/03/2023	Melakukan pengecekan sampel retained

		Merekap data atas temuan sampel retained
		Melakukan pengecekan produk atas komplain dari castemer
		Melakukan dan mengirim swab air dan udara ke RPA

Lampiran 6. Lembar Konsultasi Dosen Pembimbing

Nama : Vega Dwi Kurniawan
No : 20220087
Program studi : Akuntansi
Judul : PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN
BAKU DI PT SO GOOD FOOD RTE
BOYOLALI

Dosen Pembimbing : Eko Triyanto, S.E., MM

No	Hari/Tanggal	Keterangan	TTD
1	Jumat, 03 Februari 2023	Pengajuan dan Pembahasan Topik Kku	
2	Rabu, 1 Maret 2023	Konsultasi dan Revisi Laporan Pada Bagian latar Belakang	
3	Selasa, 28 Maret 2023	Konsultasi Revisi Laporan Bagian Devisi kerja dan Pokok Masalah	
4	Minggu, 02 April 2023	Konsultasi dan Revisi Laporan Pada Bagian Pembahasan	
5	Senin, 17 April 2023	Konsultasi Revisi Laporan Pada Bagian Pembahasan, Saran dan Kesimpulan	
6	Jumat, 28 April 2023	ACC Laporan Kku	