

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Dalam perkembangan perkeonomian Indonesia saat ini, Industri manufaktur merupakan salah satu industri yang sedang mengalami perkembangan. Industri manufaktur adalah sebuah industri yang memiliki orientasi kegiatan perusahaan yang menitikberatkan di bagian produksi. Bagian produksi sangat berpengaruh atas kestabilan perkembangan perusahaan. Bagian produksi harus mampu menjawab kebutuhan konsumen akan barang jadi yang diinginkan, bagian produksi pun harus mampu memproduksi suatu barang siap jual yang efisien dan efektif.

Salah satu kendala yang mengakibatkan produksi terhambat adalah sediaan bahan baku yang tidak memadai untuk proses produksi. Baik bahan baku yang tidak tersedia, bahan baku yang tidak tepat ataupun bahan baku yang tidak termasuk ke dalam standar perusahaan, hal tersebut akan mengakibatkan terganggunya atau terhentinya proses produksi.

Salah satu strategi untuk supaya produksi dapat berjalan dengan lancar adalah penerapan sistem sediaan yang memadai. setiap jenis perusahaan yaitu perusahaan dagang, industri, jasa dan keuangan yang berbentuk badan hukum perseorangan, firma, CV, PT, Yayasan, baik yang dimiliki oleh swasta maupun negara, menggunakan sistem informasi akuntansi untuk mengolah data keuangan atau akuntansi untuk menghasilkan informasi akuntansi (La Midjan dan Susanto, 2003).

Sistem informasi akuntansi merupakan suatu kombinasi dari orang-orang, fasilitas, teknologi, media, prosedur dan pengendalian yang ditujukan untuk

mendapatkan jalur komunikasi penting, memproses tipe transaksi rutin tertentu, memberi sinyal kepada manajemen data yang lainnya terhadap kejadian internal dan eksternal yang penting dan menyediakan suatu dasar untuk pengambilan keputusan yang tepat (Hartono, 2000).

Informasi di dalam sistem informasi akuntansi diolah sejak data direkam dalam dokumen melalui berbagai sistem pembagian kekuasaan dalam organisasi, data keuangan diproses dalam berbagai catatan akuntansi, sampai dengan informasi disajikan untuk digunakan oleh pemakai. Tujuan umum dari pengembangan sistem informasi akuntansi adalah untuk menyediakan informasi bagi pengelolaan kegiatan usaha, untuk memperbaiki informasi yang dihasilkan oleh sistem yang sudah ada baik mengenai mutu, ketepatan penyajian, maupun struktur informasinya, serta memperbaiki pengendalian akuntansi dan pengecekan intern yaitu memperbaiki tingkat keandalan informasi akuntansi dan menyediakan catatan lengkap mengenai pertanggungjawaban dan perlindungan kekayaan perusahaan (Mulyadi, 2001).

Sistem informasi akuntansi sediaan bahan baku digunakan untuk menunjang proses produksi perusahaan sehingga dapat berjalan secara efisien dan efektif, pengadaan barang kebutuhan perusahaan yang merupakan titik awal dimulainya operasi perusahaan. Sistem informasi akuntansi persediaan bahan baku dirancang untuk mencapai tujuan pokok pengendalian perusahaan yaitu tersedianya bahan baku untuk di gunakan pada proses produksi perusahaan sehingga kegiatan produksi perusahaan dapat berjalan dengan lancar. Unsur pengendalian sistem informasi akuntansi persediaan bahan baku yang memadai meliputi organisasi yang terkait dengan fungsi gudang, prosedur pembelian, dan sistem pencatatan hingga pelaporan pembelian. Fungsi gudang pada umumnya bertanggung jawab untuk menyimpan

barang yang telah dibeli atau dipesan oleh bagian pembelian, melaporkan jumlah stok bahan baku kepada bagian pembelian secara berkala, memeriksa kualitas barang yang dikirim oleh supplier sehingga meminimalkan barang yang tersedia di gudang dalam kondisi *reject* (tidak sesuai dengan standar perusahaan ataupun kesalahan pada pengiriman bahan baku yang dikirim oleh supplier), misalnya untuk bahan baku yang tidak sesuai dengan standar perusahaan, adalah pengiriman bahan baku dengan kondisi bahan baku yang dikirim oleh supplier terlalu dekat dengan tanggal *expired* (tanggal kadaluarsa) dalam hal ini Anita Bakery telah menentukan peraturan untuk beberapa jenis bahan baku dalam penerimaan tanggal *expired*, ataupun pada kerusakan pengepakan bahan baku yang akan mengakibatkan kerusakan pada isi kemasan bahan baku tersebut (kebocoran pada botol-botol essence yang digunakan oleh Anita Bakery yang akan mengakibatkan perubahan aroma, atau pada botol pewarna makanan yang akan mengakibatkan perubahan warna apabila telah diaplikasikan pada makanan.), ataupun kerusakan yang mengakibatkan bahan baku menjadi tidak higienis (kerobekan karung terigu yang mengakibatkan debu dapat mengkontaminasi tepung terigu).

Sistem informasi akuntansi persediaan bahan baku yang memadai akan menghasilkan informasi tepat waktu, relevan, dan dapat diandalkan sehingga perusahaan memiliki informasi yang tepat, cepat, dan akurat untuk digunakan sebagai dasar perencanaan, pengawasan, pengendalian dan pengambilan keputusan manajemen mengenai aktivitas pembelian sehingga proses produksi dapat dilakukan dengan efisien dan efektif. Dengan adanya sistem informasi akuntansi persediaan bahan baku yang memadai, diharapkan seluruh kegiatan produksi yang terjadi di dalam perusahaan akan dilaksanakan mengikuti prosedur yang telah ditetapkan.

Latar belakang penulis mengambil judul tersebut, karena Anita Bakery adalah salah satu toko roti terbesar di Tasikmalaya. Toko Roti tersebut memproduksi beberapa jenis produk, baik dalam bentuk roti, cake, pastry ataupun tart, dengan jumlah kurang lebih 1000 buah perhari untuk seluruh jenis produk untuk memenuhi konsumsi roti masyarakat di Tasikmalaya. Setiap hari Anita Bakery, disamping melayani pembelian perorangan, toko roti tersebut menerima snack bok untuk beberapa instansi, bank ataupun perkantoran, baik secara pesanan maupun pembelian langsung. Oleh karena itu ketersediaannya hasil produksi roti sangat menunjang tingkat kepuasan konsumen atas produk dari Anita Bakery.

Ketidak tersediaan hasil produksi dalam perusahaan, akan menimbulkan ketidakpuasan konsumen atas produk tersebut. Seperti misalnya yang dialami oleh salah satu penjual makanan siap saji lainnya, yang penulis rangkum, sebagai berikut:

RESTORAN "C" Roxy Square

. Jam makan siang telah tiba, teman... kami lapar...

Trus ada kejadian menyebalkan di *RESTORAN "C"*. Gue kan lagi ngantri mau pesen tuh, seperti biasa, pesenan gue kalo ke *RESTORAN "C"* adalah : 1 dada mentok crispy, 1 nasi, 1 pepsi cola no ice, dan 1 puding coklat. Eh, tiba2 Mas nya ganti dada mentok pesenan gue pake dada biasa. Dia taruh itu dada biasa di piring gue sambil bilang "dada mentok nya nggak ada... jadi diganti pake dada biasa..."

Gue langsung protes dunks... "saya kan pesennya dada mentok, Mas... bukan dada biasa... kalo nggak ada, nunggu juga ga apa2. Yang penting dada mentok !"

Sumber : <http://jovita-vithaditya.blog.friendster.com/>

Ketidakpuasan yang dialami oleh narasumber berikut tentunya akan membuat citra produk siap saji tersebut menjadi buruk. Seolah olah, dicounter-counter tertentu,

pengelola tidak menyediakan salah satu jenis produk yang diminati oleh narasumber. Yang memungkinkan dampak yang berkepanjangan, dimana narasumber enggan untuk membeli produk tersebut, karena tidak sesuai dengan keinginannya. Perusahaan tersebut adalah perusahaan yang telah menggunakan Sistem Informasi Akuntansi akan tetapi pada kenyataannya Sistem Informasi Akuntansi tersebut tidak dapat menjawab permasalahan ketersediaan bahan baku untuk dijadikan produk jadi yang siap jual, sehingga Sistem Informasi Akuntansi tersebut dianggap tidak dapat mempengaruhi keefektivitasan proses produksi.

Oleh karena sediaan bahan baku menjadi faktor utama dalam keefektivitasan produksi, maka penulis bermaksud untuk meneliti sediaan bahan baku sebagai topik skripsi penulis. Dengan penyusunan penelitian ini, maka penulis berusaha untuk menganalisa pokok permasalahan yang terdapat pada siklus persediaan bahan baku di Anita Bakery. Penulis bermaksud untuk menganalisa sistem persediaan perusahaan yang telah berjalan dan membuat suatu rancangan sistem yang baru untuk membantu memberikan informasi mengenai persediaan bahan baku secara akurat, efektif, dan efisien. Berdasarkan latar belakang penelitian tersebut maka penulis tertarik untuk menyusun penelitian dengan judul:

“PENGARUH SISTEM INFORMASI AKUNTANSI SEDIAAN BAHAN BAKU TERHADAP EFEKTIFITAS PROSES PRODUKSI (STUDI KASUS PADA ANITA BAKERY)”

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis mengidentifikasi permasalahan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Apakah Sistem Informasi Akuntansi persediaan bahan baku telah diterapkan di perusahaan secara memadai?
2. Apakah Sistem Informasi Akuntansi Sediaan Bahan Baku berpengaruh secara signifikan terhadap efektifitas proses produksi?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah dikemukakan sebelumnya, penulis merumuskan tujuan penelitian yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui sistem informasi akuntansi persediaan bahan baku yang sedang dijalankan oleh Anita Bakery selama ini.
2. Untuk mengetahui pengaruh Sistem Informasi Sediaan Bahan Baku yang dijalankan oleh Anita Bakery terhadap proses produksi.

1.4 Manfaat Penelitian

Penulis berharap hasil penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi:

- a. Penulis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengalaman untuk mengembangkan wawasan dalam mempelajari suatu penerapan sistem informasi akuntansi persediaan bahan baku dan perbandingan antara praktik

sesungguhnya dalam kegiatan operasional perusahaan dengan teori-teori yang diperoleh selama perkuliahan.

b. Perusahaan yang diteliti,

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai sistem pengendalian intern atas persediaan bahan baku yang sedang diterapkan oleh perusahaan, mengidentifikasi kelemahan-kelemahan dari sistem yang telah diterapkan, dan memberikan informasi untuk mengatasi kelemahan-kelemahan tersebut.

c. Pembaca dan pihak-pihak lainnya,

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan tambahan pengetahuan dan sebagai referensi bagi penelitian yang mengambil topik masalah yang sama.