

## ANALISIS SISTEM INFORMASI AKUNTANSI DAN PENGENDALIAN INTERNAL PERSEDIAAN BAHAN BAKU PADA JENGKI COFFEE DI SURABAYA

**Sunia Apriyono**

Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya  
Email: [1222100126@surel.untag-sby.ac.id](mailto:1222100126@surel.untag-sby.ac.id)

**Hwihanus**

Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya  
Email : [hwihanus@untag-sby.ac.id](mailto:hwihanus@untag-sby.ac.id)

### **Abstrac**

*The accounting system is a tool used to organize or collect, collect, and conduct information regarding all company transactions, where employees, company activities, materials and machines can be integrated in such a way that supervision can be carried out. This study aims to find out how to analyze information systems and internal control of raw material supplies at the JENGKI Coffee shop in SURABAYA. The data used are qualitative data in the form of some basic analysis from field interviews. The results showed that the Jengki Coffee Shop has good supply chain management capabilities as evidenced by the existence of suppliers who have long-term cooperative relationships with them.*

**Keywords:** *Accounting Information System, Inventory, Internal Contro*

### **Abstrak**

Sistem akuntansi adalah alat yang digunakan untuk mengatur atau mengumpulkan, mengumpulkan, dan melakukan informasi mengenai semua transaksi perusahaan, di mana karyawan, kegiatan perusahaan, bahan dan mesin dapat diintegrasikan sedemikian rupa sehingga pengawasan dapat dilakukan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana menganalisis sistem informasi dan pengendalian internal persediaan bahan baku pada kedai Kopi JENGKI di Surabaya. Data yang digunakan adalah data kualitatif berupa beberapa analisis yang mendasar dari wawancara lapangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Kedai Kopi Jengki memiliki kemampuan supply chain management yang baik yang dibuktikan dengan adanya pemasok yang memiliki hubungan kerjasama jangka panjang dengan mereka.

**Kata kunci :** Sistem Informasi Akuntansi, Persediaan, Pengendalian Internal

## PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara berkembang dimana berbagai industri juga berkembang pesat. Beberapa bidang usaha yang berkembang pesat adalah makanan, minuman, waralaba kopi dan lain-lain. Selain bisnis yang dikelola secara langsung, terdapat juga berbagai bisnis yang berkembang di dunia maya atau biasa dikenal dengan toko online, dimana dalam teknik pemasarannya sering menawarkan berbagai macam diskon. Sedangkan untuk waralaba makanan dan minuman, Anda dapat dengan mudah menemukannya di pinggir jalan maupun di mal dan kafe. Munculnya usaha-usaha tersebut juga dipengaruhi oleh beberapa faktor, antara lain kebutuhan masyarakat, tren perkembangan dan lain-lain.

Kedai kopi banyak ditemukan di kota-kota dengan populasi siswa yang tinggi, seperti kota-kota dengan banyak universitas dan sekolah. Selain itu, kafe juga akan hadir di kota-kota dengan populasi perkantoran tinggi. Keberadaan kedai kopi menjadi bukti bahwa menikmati kopi bukan lagi bentuk menikmati kopi tetapi sudah menjadi trend atau seni hidup kontemporer. Di Indonesia, dahulu kopi hanya diminum oleh orang dewasa, namun kini kopi menjadi minuman untuk segala usia dengan penyajian yang berbeda.

Tren kopi di Indonesia sendiri sedang berkembang karena beberapa faktor, salah satunya adalah Indonesia merupakan negara yang dapat menghasilkan berbagai macam kopi dengan aroma dan rasa yang khas. Selain dipengaruhi oleh daerah asal biji kopi, kelezatan biji kopi asli Indonesia juga dipengaruhi oleh cara kopi diseduh dan disajikan. Indonesia memproduksi beberapa kopi nikmatnya sendiri, baik Arabika maupun Robusta. Diantaranya adalah kafe Aceh gayo, kafe Tanah Toraja Toraja, kafe Bajawa Flores dan Wamena Papua, kafe Kintamani Bali, kafe Lereng Gunung Kawi dan masih banyak lagi kedai kopi lokal Indonesia lainnya.

Meningkatnya perdagangan kopi di Indonesia mendorong persaingan yang ketat antar pedagang kopi untuk menyesuaikan pasokan atau jumlah pemasok yang nantinya akan memberikan kontribusi bagi usaha tersebut. Pemilihan pemasok sangat penting karena bahan baku atau produk setengah jadi yang dibeli harus berkualitas tinggi. Bahan baku yang berkualitas tersebut kemudian akan menghasilkan produk yang berkualitas yang pada akhirnya akan mempengaruhi kepuasan konsumen terhadap produk yang dijual seperti barang atau jasa.

Selain pengelolaan bahan, pengelolaan biaya produksi juga memegang peranan penting. manajemen produksi sebagai pengaturan dan koordinasi penggunaan yang efektif dari berbagai sumber daya dan bahan baku untuk produksi dan menambah nilai pada produk yang dihasilkan. Sedangkan manajemen biaya produksi adalah pengelolaan biaya yang dikeluarkan dan keuntungan yang dihasilkan dalam proses produksi. Adanya manajemen produksi suatu perusahaan berguna untuk menghindari kekurangan biaya, baik dari segi biaya operasional, bahan baku, maupun peralatan produksi.

Salah satu kafe yang sedang berkembang di Jawa Timur tepatnya di Gayungsari Timur 1 no.14 Surabaya, Indonesia adalah Kedai Kopi Jengki . Lokasi kedai ini sangat strategis karena merupakan akses jalan menuju Surabaya pusat , kawasan pemukiman, kawasan dekat dengan masjid agung dan sering dikunjungi oleh masyarakat. Di antara sekian banyak kedai kopi yang bermunculan, Kedai Kopi Jengki menonjol sebagai kafe khas dengan signature “Excelsa wonosalam”. Dengan signature tersebut, di mana Kedai Kopi Jengki mengenalkan ke masyarakat di surabaya bahwa selain Arabica dan Robusta ada loh yang namanya biji kopi Excelsa yaitu biji kopi keturunan dari Arabica , mengapa Kedai Kopi Jengki menggunakan biji kopi Excelsa Wonosalam , karena owner dan manajer dari Kedai Kopi Jengki sendiri turun langsung ke lapangan dan memiliki kerjasama terhadap petani kopi wonosalam. mungkin bijinkopi Excelsa masih sangat asing di pandangan orang dan di Kota Surabaya sendiri baru Kedai Kopi jengki yang menggunakan biji kopi Excelsa Wonosalam agar dapat di kenal banyak orang dan di setiap olahan minuman kopi nya pelanggan dapat menikmati kopi single origin kualitas terbaik di toko ini. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis Sistem Informasi Akuntansi dan Pengendalian Internal Persediaan Bahan Baku Pada Kedai Kopi Jengki di Surabaya .

## **LANDASAN TEORI**

### **Sistem**

Sistem merupakan sebuah kerangka dari prosedur-prosedur yang saling berhubungan satu sama lain yang disusun sesuai dengan suatu skema secara menyeluruh dan sistematis (Sofia, 2015). Sistem adalah sekumpulan komponen-komponen yang saling bekerjasama guna mencapai suatu tujuan. Masing- masing dari komponen itu sendiri memiliki fungsi yang berbeda dengan yang lain, akan tetapi dapat bekerjasama dengan baik. (Kusnendi, 2012) juga menyimpulkan bahwa Sistem ialah setiap sesuatu yang terdiri dari komponen-komponen, obyek-obyek, atau unsur-unsur yang bertata kaitan dan hubungan satu sama lain, sehingga unsur-unsur tersebut adalah satu kesatuan pemrosesan atau pengolahan yang tertentu.

Menurut (Kusnendi, 2012) Sistem juga dapat didefinisikan sebagai suatu kumpulan atau himpunan dari unsur, komponen atau variabel yang terorganisir, saling tergantung satu sama lain, saling berinteraksi, dan terpadu. Apa yang dimaksud dari komponen atau subsistem dalam penjelasan ini tak tak hanya komponen fisik semata, tetapi termasuk di dalamnya adalah komponen yang bersifat abstrak atau komponen secara konseptual, seperti , kebijakan, prosedur, visi, misi, dan kegiatan informal lainnya. Oleh karena itu dapat disimpulkan bahwa sistem adalah cara yang digunakan dalam sebuah organisasi guna untuk mencapai tujuan dalam suatu perusahaan.

### **Sistem Akuntansi**

Sistem akuntansi yaitu sebuah alat yang digunakan untuk mengumpulkan, mengorganisir atau menyusun, dan mengikhtikarkan keterangan-keterangan yang bersangkutan dengan seluruh transaksi perusahaan, bahan-bahan, dimana para pegawai, kegiatan-kegiatan perusahaan, dan mesin-mesin dapat dipadukan agar nantinya pengawasan dapat berjalan dengan sebaik mungkin. Pengertian sistem akuntansi berdasarkan Bodnar dan Hopwood (2008:182) yaitu suatu organisasi yang terdiri dari metode yang digunakan serta catatan-catatan yang telah dibuat untuk mengumpulkan, menganalisis, mengidentifikasi, mencatat dan melaporkan transaksi-transaksi suatu organisasi dan penyelenggaraannya dapat di pertanggung jawabkan.

### **Sistem Informasi Akuntansi**

Menurut (Sofia, 2015) Sistem Informasi Akuntansi adalah suatu kegiatan mengelompokkan, menggolongkan, mencatat dan memproses kegiatan bisnis perusahaan kedalam sebuah pelaporan keuangan sebagai suatu informasi bagi manajemen dan pihak lainnya. Sedangkan menurut (Sofia, 2015), sistem informasi akuntansi adalah “suatu komponen yang mengumpulkan, menggolongkan, mengolah, menganalisa, dan mengkombinasikan informasi keuangan yang relevan untuk pengambilan keputusan pihak-pihak luar (seperti pemerintah, masyarakat, investor, dan kreditor) pihak-pihak dalam (terutama manajemen)”.

### **Unsur-Unsur Sistem Akuntansi**

a. Formulir

Formulir merupakan dokumen yang digunakan untuk mencatat kejadian transaksi. Di dalam formulir terdapat data transaksi yang dapat dijadikan dasar dalam pencatatan.

b. Jurnal

Jurnal merupakan sistem akuntansi yang digunakan untuk mencatat, mengelompokkan transaksi sejenis dan meringkas data keuangan lainnya.

c. Buku besar

Buku besar terdiri dari kumpulan rekening-rekening yang berfungsi untuk meringkas data keuangan yang telah dicatat sebelumnya dalam jurnal. Rekening buku besar dianggap juga sebagai tempat penggolongan data keuangan untuk penyajian laporan keuangan.

d. Buku pembantu

Buku pembantu berisi rekening-rekening pembantu dalam merinci data keuangan, contohnya seperti mengelompokkan jenis transaksi yang terjadi di suatu perusahaan satu dengan yang lainnya.

e. Laporan

Laporan adalah hasil akhir dari proses akuntansi. Berupa neraca, laporan laba rugi, laporan perubahan modal, laporan biaya pemasaran, laporan harga pokok produksi, laporan harga pokok penjualan, daftar utang, daftar saldo persediaan.

### **Tujuan dan Manfaat Sistem Informasi Akuntansi**

Tujuan atau manfaat sistem informasi akuntansi adalah sebagai berikut.

1. Mengamankan harta/kekayaan perusahaan. Harta kekayaan yang dimaksud meliputi kas perusahaan, persediaan barang dagangan, termasuk aset tetap perusahaan.
2. Menghasilkan beragam informasi untuk pengambilan keputusan.
3. Menghasilkan informasi untuk pihak eksternal.
4. Menghasilkan informasi untuk penilaian kinerja karyawan atau divisi.
5. Menyediakan data masa lalu untuk kepentingan audit (pemeriksaan).
6. Menghasilkan informasi untuk penyusunan dan evaluasi anggaran perusahaan.
7. Menghasilkan informasi yang diperlukan dalam kegiatan perencanaan dan pengendalian.

Berdasarkan definisi sistem informasi akuntansi maka tujuan dan manfaat sistem informasi akuntansi tersebut adalah sebagai pengolah transaksi (transaction processing) dan pengolah informasi (information processing).

1. Pemrosesan Transaksi Transaksi memungkinkan perusahaan melakukan operasi, menyelenggarakan arsip dan catatan up on date, dan mencerminkan aktivitas organisasi. Transaksi akuntansi merupakan transaksi pertukaran yang mempunyai nilai ekonomis. Tipe transaksi dasar adalah : (1) penjualan produk atau jasa, (2) pembelian bahan baku, barang dagangan, jasa, dan aset tetap dari supplier, (3) penerimaan kas, (4) pengeluaran kas kepada supplier, dan (5) pengeluaran kas gaji karyawan. Sebagai pengolah transaksi, sistem informasi akuntansi berperan mengatur dan mengoperasionalkan semua aktivitas transaksi perusahaan.
2. Pengolahan Transaksi Tujuan kedua sistem informasi akuntansi adalah untuk menyediakan informasi yang diperlukan dalam pengambilan keputusan yang dilaksanakan oleh aktivitas yang disebut pemrosesan transaksi. Sebagian keluaran yang diperlukan oleh pemrosesan transaksi disediakan oleh sistem pemrosesan transaksi. Namun sebagian besar diperoleh dari sumber lain, baik dari dalam maupun dari luar perusahaan. Pengguna utama pemrosesan transaksi adalah manajer perusahaan. Mereka mempunyai tanggung jawab pokok untuk mengambil keputusan yang berkenaan dengan perencanaan dan pengendalian operasi perusahaan. Pengguna output lainnya adalah para karyawan penting seperti akuntan,

insinyur, serta pihak luar seperti investor dan kreditor.

### **Pengendalian Internal**

(Prabowo et al., 2021) Pengendalian internal memiliki definisi berupa: Internal control is a process carried out by a company's board of directors, management, and other employees to provide reasonable assurance that goals have been achieved in the following categories: (1) the effectiveness and efficiency of business operations; (2) reliability of financial information; (3) Compliance with applicable laws and regulations.

Dari definisi tersebut menunjukkan arti dari pengendalian internal yakni suatu penerapan metode oleh direksi, manajemen, serta pimpinan dengan cara memberi sebuah rasa optimis dalam mencapai tujuan, seperti:

- (1) Keefektivan serta operasi yang tepatguna;
- (2) Ketepatan pada pelaporan keuangan tahunan;
- (3) Kepatuhanakan hukum sertaaturan.

Pengendalian internal tersusun atas 5 elemen, yakni:

- 1) Lingkungan
- 2) Penilaian ancaman
- 3) Kegiatan pengendalian
- 4) Informasi serta komunikasi
- 5) Pengawasan.

Pada dasarnya sistem tidak dapat mencegah adanya pemborosan serta kecurangan sepenuhnya, hal ini dikeranakan perusahaan mempunyai batasanbatasan yang mengikat.

Didalam pengendalian intern keterbatasan yang melekat adalah:

- 1) Kekeliruan pada evaluasi manajemen maaupun karyawan, pada saat pengambilan putusan bisnis dan pelaksanaan tugas rutin, kurang mendapat informasi secara terperinci, kekurangan waktu, dan adanya tekanan lain.
- 2) Terjadinya kegagalan pada saat pengendalian bisa disebabkan akibat dari salah tafsir atas tugas yang diberikan, lalai dalam pelaksanaannya, kurang memperhatikan, dan kelelahan. Adanya perubahan baik temporer maupun tetap pada personel ataupun sistem serta prosedural.

## **Persediaan**

Persediaan merupakan barang – barang yang dimiliki oleh suatu perusahaan, yang diperoleh dari pembelian atau dari hasil produksi sendiri dengan tujuan untuk dijual kembali kepada konsumen( Suryadi ,2021) . Persediaan barang dagang adalah barang-barang yang dimiliki perusahaan untuk dijual kembali. Persediaan pada umumnya meliputi jenis barang yang cukup banyak dan merupakan bagian yang cukup berarti dari seluruh aktiva perusahaan. Disamping itu transaksi yang berhubungan dengan perusahaan merupakan aktivitas yang paling sering terjadi.

## **Jenis Persediaan**

Di bawah ini, ada beberapa jenis persediaan yang perlu kenal jika Anda adalah seorang pemilik bisnis. Berikut adalah beberapa jenis persediaan:

### **1. Persediaan bahan baku**

Persediaan bahan baku mengacu pada barang yang digunakan untuk membuat produk atau persediaan perusahaan. Dengan kata lain, mereka adalah bahan yang dibutuhkan untuk memproduksi berbagai barang. Bahan baku bisa apa saja dari kayu dan paku untuk membuat perabot atau tepung, telur dan mentega yang digunakan untuk membuat produk untuk toko roti. Biaya bagian persediaan ini dilaporkan sebagai persediaan bahan baku di neraca perusahaan.

### **2. Persediaan barang dalam proses**

Persediaan barang dalam proses mengacu pada barang yang belum selesai atau sepenuhnya diproduksi. Contoh jenis inventaris ini termasuk cokelat yang masih membutuhkan lapisan gula di pabrik cokelat, sepatu yang belum diwarnai, dan minyak esensial yang belum dikemas dalam botol oleh produsen kesehatan.

### **3. Persediaan barang jadi**

Barang jadi mengacu pada produk atau persediaan yang siap dijual oleh perusahaan. Barang-barang ini telah menyelesaikan siklus produksi. Barang jadi sebelumnya terdiri dari bahan mentah dan juga barang dalam proses.

Contoh persediaan barang jadi termasuk barang jadi yang dipanggang di toko roti, kaos yang sudah jadi oleh perancang pakaian dan rumah yang sudah selesai oleh pembangun

rumah.

### **Metode pencatatan persediaan**

Persediaan memegang peranan yang sangat penting untuk menentukan hasil usaha atau pendapatan, (harga pokok barang yang terjual). Harus diketahui terlebih dahulu jumlah pembeliannya bersih persediaan pada awal periode akuntansi. Menurut (Indah & Maulida, 2018) terdapat 2 macam metode pencatatan persediaan yaitu :

a. Sistem Periodik (fisik)

Penilaian persediaan dilakukan dengan menggunakan perhitungan secara fisik. Pencatatan transaksi persediaan barang dagangan dengan metode ini tidak langsung berkaitan dengan barang dagang yang bersangkutan. Misalnya bila terjadi pembelian barang dagangan akan dicatat pada rekening khusus yaitu pembelian (purchases) dan penjualan barang dagangan dicatat pada rekening penjualan. Pada waktu terjadi pembelian atau penjualan tidak dicatat rekening persediaan.

### **METODE PENELITIAN**

Dalam penelitian ini penulis menggunakan metode deskriptif kualitatif. Data kualitatif merupakan informasi dalam bentuk kalimat bukan berupa angka maupun symbol. Dengan menggunakan penelitian kualitatif, peneliti dapat mengetahui subyek dan mengetahui keadaan yang dialami mereka dalam kehidupan sehari-hari. Penelitian kualitatif juga menghasilkan data deskriptif. Data deskriptif merupakan data yang rinci, menjelaskan suatu masalah dengan jelas sampai ke akarnya, dan menjelaskan suatu fenomena secara detail. Metode ini bertujuan untuk mengetahui gambaran jelas mengenai masalah dengan utuh dan sesuai fakta sesuai gambaran manusia yang melakukan penelitian.

## HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Fungsi yang terkait dalam Sistem Informasi Akuntansi Persediaan Bahan Baku kedai kopi Jengki.

### 1. Fungsi Pembelian

Fungsi pembelian yang dimaksud mengenai barang baku yang dibeli dari pemasok atau membeli sendiri atau bisa disebut juga mengorder barang. Menurut Bapak Ilyas selaku manajer operasional kedai kopi Jengki mengatakan untuk membeli bahan baku dia turun tangan sendiri dalam berbelanja bahan baku. Dia membeli bahan baku berupa keperluan pembuatan kopi dan berbagai minuman dingin lainnya dalam dua minggu sekali. Menurutnya, dia mampu berbelanja bahan baku ketempat yang lebih jauh agar mendapatkan harga yang miring atau termurah.

### 2. Fungsi Penerimaan Barang

Fungsi penerimaan barang merupakan tanggung jawab dari karyawan. Dari 6 karyawan yang bekerja, hanya ada 1 admin atau yang mencatat bagian pemasukan dan pengeluaran uang. Admin ini jua bertanggung jawab untuk mencatat bahan baku yang sudah dibeli ke bagian pembelian bahan baku. Admin mengecek kesesuaian antara barang yang dibeli dengan faktur dan purchase order yang sebelumnya sudah dibuat. Admin juga mengarsipkan surat nota pembelian untuk dijadikan bahan bukti kas keluar.

### 3. Fungsi Gudang

Fungsi gudang untuk mengetahui persediaan bahan baku yang masih ada atau sudah habis. Fungsi gudang ini sangat penting untuk proses pelancaran penjualan. Menurut Bapak Ilyas mengatakan bahwa, karyawannya harus melaporkan 2 minggu sekali sebelum belanja bahan baku mengenai bahan baku apa saja yang haru dibeli. Karyawannya selalu mengecek kesesuaian antara catatan dengan kondisi fisik persediaan. Jika persediaan hampir habis penjaga gudang membuat daftar barang yang hampir habis dan membuat laporan yang diserahkan kepada admin. Hal ini dilakukan untuk mengetahui bahan baku apa saja yang stoknya habis dan akan dilakukan permintaan produksi.

4. Fungsi Quality Control dan Pengawasan

Fungsi kontrol dan pengawasan ini merupakan hal penting dalam kegiatan operasional. Karena kita harus mengawasi kualitas produk yang dihasilkan dan juga mengontrol pemakaian bahan baku agar tidak menyebabkan pemakaian yang berlebihan.

5. Fungsi Keuangan

Fungsi keuangan ini bertanggung jawab mengenai aliran kas masuk dan kas keluar. Tanggung jawab tersebut merupakan tugas. Pelaporan keuangan ini digunakan untuk mengetahui pengeluaran yang masuk dalam periode satu bulan, dan tidak lupa untuk mencatat pengeluaran bahan baku, peralatan yang menunjang, serta biaya-biaya yang dibebankan sebagai operasional kegiatan yang berlangsung. Fungsi keuangan menurut Bapak Ilyas sangat penting untuk mengambil keputusan yang akan dibuat dikemudian hari .

B. Metode Persediaan Bahan Baku

Kedai Kopi Jengki mencari dan mendapatkan supplier produsen biji kopi dengan kualitas biji yang baik. Tujuannya adalah untuk mendapatkan biji kopi berkualitas baik dan mengurangi biaya karena mereka membeli langsung dari petani. Petani juga diuntungkan dari proses ini karena mendapatkan harga yang sesuai dengan kualitas biji yang mereka jual. Strategi yang digunakan Kedai Kopi Jengki adalah strategi pemilihan pemasok dengan banyak pemasok. Strategi ini dinilai tepat karena Kedai Kopi Jengki membutuhkan pemasok dengan harga murah dan kualitas produk yang baik. Dengan pemilihan supplier yang banyak, Kedai Kopi Jengki akan selalu menyediakan sumber bahan baku dengan kualitas dan kuantitas yang sesuai dengan yang diharapkan. Ini akan mencegah toko runtuh ketika ada kekurangan bahan.

Dalam proses rantai pasok di Kedai Kopi Jengki , distributor dan pengecer tidak berperan. Memang, bahan produksi Kedai Kopi Jengki berasal dari petani atau produsen. Sedangkan Kedai Kopi Jengki sendiri berperan sebagai pengolah yang menjual langsung ke konsumen. Oleh karena itu, rantai pasok Kedai Kopi Jengki hanya terdiri dari 3 komponen, yaitu petani sebagai pemasok, Kedai Kopi Jengki sebagai pengolah dan pelanggan adalah konsumen.

Manajemen distribusi untuk mendukung keberhasilan manajemen pasokan di Kedai Kopi Jengki adalah proses pengiriman biji kopi dari petani ke Kota Surabaya dari gudang atau tempat penyimpanan ke Kedai Kopi Jengki. Selama proses pengiriman, pemilik Kedai Kopi Jengki memilih bahan baku sendiri kopi dari petani di Jombang Kecamatan Wonosalam . Sedangkan kopi dari luar Kota Surabaya dikirim melalui kurir. Ketika biji kopi sudah matang, biji kopi tersebut akan dipisahkan menjadi 2 yaitu untuk disangrai (roasting) dan untuk disimpan di gudang. Proses roasting atau penyangraian bertujuan untuk mengeluarkan cita rasa kopi dan kemudian kopi siap untuk melanjutkan ke langkah selanjutnya. Langkah selanjutnya akan dilakukan oleh seorang Bartender dimana Bartender tersebut berada.

Sumber bahan baku yang baik juga harus memiliki sistem pengendalian persediaan yang baik. Kedai Kopi Jengki adalah kedai kopi yang menggunakan sistem manajemen persediaan first in first out (FIFO). Dalam sistem manajemen persediaan ini, setiap item yang datang lebih dulu digunakan terlebih dahulu. Berikut perhitungan menggunakan sistem perpetual FIFO Kedai Kopi Jengki , dimana semua bahan digabungkan dan diurutkan berdasarkan tanggal.

Tabel 1  
Sistem perpetual FIFO (First In First Out) dalam 1 tahun

Tgl	Pembelian			Harga pokok penjualan			Persediaan		
	Unit	Harga/ unit	Total harga	Unit	Harga/ unit	Total harga	Unit	Harga/ unit	Total harga
01/01	-	-	-	-	-	-	100	12.000	1.200.000
05/02	300	35.000	10.500.000	-	-	-	100	17.000	3.400.000
20/03	-	-	-	80	5.000	400.000	500	5.000	2.500.000
15/04	-	-	-	200	17.000	3.400.000	300	17.000	5.100.000
22/05	200	15.000	3.000.000	-	-	-	100	12.000	1.200.000
01/06	-	-	-	275	12.000	3.300.000	100	5.000	500.000
01/07	225	13.000	2.925.000	-	-	-	200	5.000	1.000.000
04/08	-	-	-				150	17.000	2.550.000
16/09	200	15.000	3.000.000				200	12.000	2.400.000
09/10	170	36.000	6.120.000	-	-	-	100	5.000	500.000
11/11	-	-	-	500	5.000	2.500.000	275	5.000	1.375.000
05/12	100	17.000	1.700.000	350	17.000	5.950.000	100	17.000	1.700.000
Total	1195	131.000	16.755.000	1.405	56.000	12.490.000	2.225	129.000	23.425.000

Selanjutnya peneliti membandingkan apakah pengendalian persediaan telah digantikan oleh sistem pengendalian persediaan dengan menggunakan sistem ABC. Jenis bahan berdasarkan sistem ABC adalah:

1. Grade A adalah bahan baku dengan perbandingan nilai yang tinggi, dalam hal ini biji kopi yang merupakan bahan utama untuk toko. Biji kopi memiliki total 20ri bahan di toko, tetapi nilainya bisa naik hingga 80ri dari total nilai bahan di toko.
2. Grade B adalah bahan baku dengan persentase nilai sedang, khususnya matcha adalah bahan sekunder dalam Kedai Kopi Ledokan ini. Matcha memiliki nilai 15, nilai total bahan-bahan di toko. Sedangkan jumlah tersebut merupakan 30 persen dari total jumlah bahan baku.
3. Grade C adalah bahan baku yang nilai presentasinya rendah tetapi dalam jumlah banyak. Di Kedai Kopi Ledokan, item dalam grup C adalah susu, gula, roti dan selai, yang bahan-bahan ini menyumbang 50ri dari total jumlah bahan baku di toko, tetapi nilai bahan-bahan kelas C hanya 5 juta dari total nilai bahan baku. bahan dari komponen di toko.

Dari hasil pengelompokan tersebut dapat diketahui bahwa kopi merupakan bahan baku golongan A yang memerlukan syarat pengendalian yang lebih ketat dibandingkan bahan baku golongan B dan C lainnya karena nilainya yang besar.

Berdasarkan analisis di atas, dapat disimpulkan bahwa manajemen pengendalian persediaan yang baik untuk toko adalah dengan metode ABC. Dengan menggunakan metode ABC, lebih mudah untuk mengidentifikasi dan membedakan bahan dengan prioritas tertinggi, sehingga tidak ada bahan yang disimpan di luar tanggal kedaluwarsa. Ini juga membantu mengurangi jumlah stok yang ada saat ini, sehingga modal toko dapat diputar dan digunakan untuk mengembangkan toko.

C. Sistem Pengendalian Intern pada kedai kopi Jengki di Kota Surabaya

Dari penelitian yang kami lakukan Sistem pengendalian intern yang digunakan oleh kedai kopi Jengki di Kota Surabaya sudah bisa dikatakan baik jika kita lihat dari unsur organisasi dilihat dari unsur organisasi, unsur organisasi ini tidak memiliki fungsi ganda seperti halnya prosedur pencatatan dan sistem otorisasi. Sistem otorisasi dan prosedur pencatatan sudah sangat baik, karena jika dilihat dari surat order pembeliannya dibuat berdasarkan kebutuhan perusahaan dalam periode satu minggu dan diotoritaskan oleh kepala bagian pembelian sehingga pembelian produk masuk tidak lebih atau kurang dari jumlah produk yang diorder. Ketika barang yang telah diterima nantinya akan dicatat dalam laporan pembelian, yang nanti kemudian bertanggungjawab untuk menindaklanjuti setiap masalah/kerusakan/kehilangan di bagian. Penyimpanan persediaan barang diluar gudang juga harus mengantongi persetujuan dari manajer Kedai Kopi Jengki. Persediaan barang dagangan ini harus dilindungi dengan asuransi dari resiko-resiko terburuk yang mungkin bisa terjadi seperti banjir, kebakaran, bahaya lainnya.

Berikut adalah kebijakan-kebijakan serta praktek sumber daya manusia yang telah kami rangkum yang diterapkan pada kedai kopi Jengki Surabaya :

- a. Dalam hal perekrutan karyawan baru tentunya dilakukan atas dasar pertimbangan-pertimbangan sesuai dengan kebutuhan Kedai Kopi Jengki
- b. Pelatihan karyawan baru dilakukan oleh bagian-bagian yang mempunyai cukup banyak pengalaman dalam bidangnya.
- c. Motivasi yang diberikan kepada karyawan pada kedai kopi Jengki dilakukan agar para karyawan dapat menambah semangat bekerja dan menambah kinerja
- d. Memberikan penghargaan kepada para karyawan yang mempunyai etos kerja yang baik dan berprestasi, hal ini dilakukan untuk memacu mereka untuk bekerja lebih baik lagi
- e. Perlindungan terhadap para karyawan yang diberikan oleh kedai kopi Jengki berdasarkan atas standar K3 (Keselamatan Kesehatan Kerja).

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan analisis di atas, dapat disimpulkan bahwa Kedai Kopi Jengki memiliki kemampuan supply chain management yang baik yang dibuktikan dengan adanya pemasok yang memiliki hubungan kerjasama jangka panjang dengan mereka. Biji kopi yang diperoleh berkualitas tinggi sehingga mampu menciptakan cangkir kopi yang nikmat untuk melayani kebutuhan kenikmatan pelanggan. Di samping itu, Kedai Kopi Jengki juga bisa menghemat uang dari vendor ini. Namun dalam hal pengendalian persediaan, Kedai Kopi Jengki perlu melakukan beberapa perubahan metodologis untuk mengurangi biaya dan memutar modal secara lebih efisien dengan sistem pengendalian persediaan ABC. Keputusan tentang pengelolaan biaya produksi juga berdampak positif pada kopi ini, sehingga memberikan keuntungan yang stabil.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Indah, D. rosa, & Maulida, Z. (2018). Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada PT. Aceh Rubber Industries Kabupaten Aceh Tamiang. *Jurnal Manajemen Dan Keuangan*, 7(2), 157. <https://doi.org/10.33059/jmk.v7i2.814>
- Kusnendi. (2012). Konsep Dasar Sistem Informasi. *Lecture Notes : Sistem Informasi*, 1–10.
- Prabowo, R. G. M., Hariyanti, T. P., & Marlina. (2021). Analisis Pengendalian Internal pada Implementasi Anggaran Kegiatan Lindik Dalam Menunjang Efektivitas Pengelolaan Administrasi. 5(1), 1124–1135.
- Sofia, I. P. (2015). *Modul Sistem Informasi Akuntansi (Sistem Pemrosesan Transaksi)*. Universitas Pembangunan Jaya, 50.
- Suryadi, A. (2021). Persediaan barang. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 2013–2015.