

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Geliat pertumbuhan industri horeka (hotel, restoran dan kafe) terjadi di banyak kota besar di Indonesia, salah satunya di Kota Bandung. Industri pariwisata yang menjadi andalan kota ini tercatat berhasil mendatangkan lebih dari 5.000.000 wisatawan setiap tahunnya sejak 2014, jumlah ini meningkat drastis dari pencapaian pada medio 2005 - 2009 yang mencatatkan kedatangan terbesar kurang dari 3.000.000 wisatawan (BPS Kota Bandung, 2015)

Peningkatan volume turis domestik ini berimbas positif terhadap kondisi sosial ekonomi masyarakat seperti yang dikemukakan oleh (Muljadi, 2012) yaitu memberikan sumbangan terhadap penerimaan devisa; penciptaan lapangan kerja; perluasan kesempatan berusaha di sektor formal dan informal; peningkatan pendapatan pemerintah pusat dan daerah melalui berbagai pajak dan retribusi; peningkatan pendapatan masyarakat; dan pemerataan pembangunan. Hal ini tercermin dalam peningkatan PDRB, yang mana sektor ini mencatatkan kontribusi sebesar 36,4% pada tahun 2007, dan meningkat hingga angka sekitar 40% selama 2010 hingga 2014. (Disperindag Kota Bandung, 2014)

Tingginya pertumbuhan industri horeka, terutama sektor restoran ini tidak hanya didukung oleh kedatangan wisatawan melainkan juga penerimaan warga kota setempat yang tercermin dalam tingginya animo masyarakat akan kemunculan tempat makan pada setiap pembukaannya. Perubahan gaya hidup dan tingkat penetrasi penggunaan media sosial menjadi faktor di balik lahirnya budaya menyambangi restoran ini.

National Restaurant Association atau NRA (2012:12) mengutarakan bahwa bisnis restoran merupakan bisnis yang prospektif karena merupakan kebutuhan dasar manusia ditambah dengan pasar yang terus berkembang. Kehadiran

bermacam jenis aneka restoran menggambarkan inovasi yang terus dilakukan demi merebut pasar yang sangat dinamis terutama di kota-kota besar.

Hingga awal Mei 2016, situs Qraved, halaman penyedia informasi perihal industri *Food and Beverages* (atau F&B) memuat 3174 merk usaha dagang yang berbentuk restoran; kafe; bistro; dan kaki lima. Sejak 2013, jumlah tempat usaha yang terdata mengalami peningkatan rata-rata 50 tempat setiap bulannya, hal ini akan terus meningkat melihat respon baik dari masyarakat (laman Qraved [Daring] <https://www.qraved.com/bandung/restaurants> [diakses pada 10 Mei 2013]).

Meski begitu, dalam observasi yang dilakukan sebelum penelitian, ditemukan beberapa masalah serius dalam kegiatan operasional industri restoran. Salah satu masalah tersebut adalah tidak tercapainya efektivitas pengendalian persediaan.

Narasumber A, seorang manajer sebuah kafe dan pastry X di bilangan Braga menuturkan beberapa permasalahan yang pernah terjadi pada X terkait fungsi persediaan antara lain pencurian bahan baku utama pembuatan roti, keterlambatan waktu distribusi persediaan antar cabang serta ketidakandalan laporan atas persediaan.

Narasumber B, seorang mantan manajer sebuah restoran Y di jalan Riau juga mengutarakan masalah di bagian persediaan terutama laporan catatan persediaan yang sering tidak cocok.

Sedangkan Restoran Z, dipaparkan oleh Narasumber C yang merupakan manajer operasionalnya. Mendapati kesulitan dalam menghitung persediaan dalam rangka kecukupan produksi secara *real time* sehingga seringkali pada saat-saat tertentu konsumen harus mengganti menu yang telah dipesan akibat habisnya stok. Pada saat observasi juga ditemukan kurangnya pengendalian internal pada bagian pergudangan dimana hanya ada satu orang yang memiliki otoritas penuh atas persediaan.

Fenomena yang sama juga ditemukan di Amerika Serikat, dalam Linval Frazel (2012:361) industri restoran, dengan volume bisnisnya yang sangat besar (mencatatkan penerimaan sebesar 47% anggaran masyarakat untuk biaya pangan),

pada saat yang sama sangat rentan mengalami kejatuhan akibat pengendalian internal yang buruk. Potensi kecurangan terjadi pada tingkat yang membahayakan kelangsungan usaha dengan bentuk umum berupa pencurian persediaan bahan baku, transaksi palsu maupun kecurangan interpersonal (Frazel 2012:363).

Oleh sebab itu penanganan persediaan yang efektif merupakan perhatian utama para manajer di berbagai bidang bisnis baik ritel, manufaktur maupun jasa. Efektivitas ini dapat diukur dalam kemampuan badan usaha memperkirakan kecukupan persediaan terhadap kebutuhan pelanggan (Samuel 2013:193).

Sejalan dengan narasi tersebut, pelaku industri restoran yang beroperasi di bidang jasa perlu menjalankan kegiatan pengendalian yang efektif untuk terus memastikan kelancaran operasionalnya sehingga dapat meningkatkan kualitas pelayanan dalam dimensi ketepatan dan kecepatan, yang pada akhirnya akan meningkatkan kepuasan pelanggan (Sasongko 2013).

Di sisi lain penerapan kemajuan teknologi terkini, yang diwujudkan dalam gawai nirkabel; pengolahan basis data terkini serta *cloud computing* dalam penerapan sistem informasi akuntansi, menurut Grande dkk (2011) memungkinkan manajemen mengumpulkan serta menangani transaksi dalam jumlah yang sangat besar. Implementasi teknologi informasi membantu manajemen dalam perencanaan, pengendalian serta pengambilan keputusan.

Kegiatan bisnis dan administrasi yang semakin *paper-less* ini mengharuskan manajemen melakukan perubahan dalam teknik pengendalian agar terus sesuai dengan sistem informasi akuntansi. Tidak hanya membangun SIA, perusahaan, dalam hal ini restoran, juga perlu memiliki keinginan dan sumber daya untuk terus melakukan peningkatan (*upgrade*) atas sistem yang dimiliki.

Aktivitas pengendalian internal yang disesuaikan dengan perkembangan TI dalam sistem informasi akuntansi ini, memungkinkan pengusaha untuk memastikan bahwa keandalan informasi keuangan yang dihasilkan menggambarkan keadaan yang sebenarnya. Kegiatan pengendalian internal yang baik akan menghasilkan keandalan informasi yang lebih baik sehingga membantu perusahaan mewujudkan tujuannya. (Hoitas dan Bedard 2009:84).

Pada praktiknya di lapangan, dalam mencapai efektivitas pengendalian persediaan, restoran menjalankan aplikasi Point of Sales dalam sistem informasi akuntansinya (Bambangwirawan: 2014). aplikasi ini merupakan instrumen pembantu manajemen operasional dalam melakukan fungsi-fungsi yang terkait dengan penjualan seperti mencatat catatan transaksi, melakukan perekapan hingga laporan penjualan dalam periode tertentu, dan perhitungan persediaan.

Pada mulanya POS hanya berfungsi sebagai aplikasi di balik mesin kasir dalam menangani pembelian. Dalam terminologi yang lebih spesifik, POS merujuk pada serangkaian *software* dan *hardware* yang digunakan oleh kassa dalam proses pembayaran – atau setara dengan mesin kasir elektronik. POS juga tidak dibuat secara spesifik untuk kebutuhan restoran melainkan secara universal digunakan pada kegiatan bisnis lain seperti hotel, tiket stadion maupun retail (Lana Sularto, Wardoyo, Yunitasari: 2014:269). Hal ini menyebabkan banyak restoran tidak merasa tertarik untuk menggunakannya karena terlalu kompleks dan sering tidak sesuai dengan kebutuhan bisnis (Sularto dan Wardoyo: 2013).

Namun, seiring dengan perkembangan TI dan pertumbuhan industri restoran, kini banyak perusahaan global maupun lokal membuat aplikasi POS yang dikhususkan bagi restoran. Aplikasi ini menyediakan fitur khas kegiatan operasi restoran dan juga dapat dikostumisasi sesuai dengan kebutuhan sehingga semakin banyak restoran kecil dan menengah menggunakan Aplikasi POS dalam bisnisnya (Sularto 2014). Fenomena ini juga dijelaskan dalam Nicholas G Carr (2003:2) yang melihat tingginya kesadaran pemilik bisnis untuk melakukan investasi dalam pembangunan infrastruktur teknologi informasi.

Salah satu keunggulan utama POS modern ini adalah adanya fitur *inventory management* yang terintegrasi di dalamnya. Fitur *Inventory Management* merekam semua aktivitas pengendalian persediaan pada masing-masing siklus sehingga memungkinkan manajemen mendapatkan informasi tentang persediaan, salah satunya dalam siklus produksi yang merupakan inti dari model bisnis industri restoran mulai dari perencanaan pembelian, penerimaan, pengelolaan, transfer, hingga pengolahan dan penyajian menu (Business Insider, majalah Bisnis daring

yang diakses di <http://www.businessinsider.com/the-point-of-sale-and-the-payments-industry-2014-4?IR=T&r=US&IR=T> pada 23 februari 2017).

Penelitian ini memfokuskan kajiannya atas asas manfaat yang diberikan oleh aplikasi POS yang terintegrasi dengan fungsi *Inventory Management* (IM) dalam efektivitas pengendalian persediaan. Penelitian ini dibuat untuk mengukur apakah penerapan aplikasi POS dapat secara signifikan meningkatkan efektivitas pengendalian persediaan dalam siklus produksi.

Penelitian serupa pernah dilakukan oleh Sularto (2014) yang berjudul *User Requirements Analysis for Restaurant POS and Accounting Application Using Quality Function Deployment*. Penelitian ini merupakan analisis kebutuhan aplikasi POS bagi restoran di Jabodetabek. Hasil penelitian ini menyebutkan bahwa fitur *Inventory Management* dalam POS merupakan komponen yang paling penting bagi restoran.

Ogbo, Ann I (2014) dalam penelitiannya yang memfokuskan kajian pada hubungan efektivitas manajemen persediaan bahan baku yang dibantu oleh teknologi terbaru terhadap kinerja operasional perusahaan lisensi minuman bersoda *7 Up* di Afrika Selatan. Mendapatkan kesimpulan bahwa pengendalian persediaan bahan baku yang efektif dapat meningkatkan kinerja operasional dalam hal kemudahan penanganan dan pelacakan arus persediaan, peningkatan efisiensi penerapan ruang sehingga mempermudah dan mempersingkat durasi kegiatan produksi.

Awatey Samuel (2014) melakukan penelitian berjudul *Assessing the Effectiveness of the Inventory Management System in a Service Organization*. Penelitian ini dimaksudkan sebagai usaha menilai efektivitas Sistem Persediaan di Toyota Ghana Co. Hasil penelitian ini menyebutkan bahwa implementasi Sistem Pengendalian Persediaan yang mengandalkan aplikasi POS dengan integrasi fungsi *inventory management* telah mencapai efektivitasnya yang diukur dalam dimensi: a) Kegunaan informasi siklus persediaan yang diperoleh melalui *Automatic Data Processing* aplikasi *inventory management*, b) Pemesanan otomatis yang dihitung oleh aplikasi *inventory management*, c) peninjauan dan audit laporan persediaan, d)

laporan perpetual yang menggambarkan keadaan sebenarnya, dan e) efisiensi waktu yang tercermin dalam menurunnya *idle time*.

Penelitian Downes dan Rock (2003) dalam pencegahan tindak kecurangan di restoran menghasilkan beberapa penemuan antara lain a) perlunya deteksi dini potensi kecurangan dan melakukan supervisi sebagai tindakan preventif b) mesin kasir tradisional sangat rentan terhadap perilaku kecurangan, dan c) pentingnya aplikasi *Point of Sales* modern sebagai elemen utama sistem informasi akuntansi dalam mencegah kecurangan.

Dalam industri serupa yaitu *hospitality*, Nomsa Mndzebele melakukan penelitian yang mengkaji efek penerapan sistem informasi akuntansi terhadap efektivitas pengendalian internal pada industri perhotelan. Penelitiannya dilakukan merujuk pada teori Bedard (2009:839) yang menjelaskan bahwa kemampuan perusahaan untuk dapat menyesuaikan kegiatan pengendalian internal dengan SIA yang didukung teknologi terbaru akan memastikan keandalan sistem pengolahan informasi finansial yang pada akhirnya mampu menghasilkan laporan keuangan yang andal. Penelitian Mndzbele gagal membuktikan dampak yang signifikan atas penerapan SIA terhadap pencapaian pengendalian internal yang efektif, hal ini terjadi akibat rendahnya kualitas SDM terutama dalam mengoperasikan komputer dan aplikasi *Point of Sales* di negara Swazilan tempat dimana penelitian dilakukan.

Berdasarkan pemaparan tersebut, peneliti tertarik melakukan penelitian dengan mengambil judul “**Pengaruh Penerapan Aplikasi *Point of Sales* dalam Siklus Produksi terhadap Efektivitas Pengendalian Persediaan Bahan Baku**” yang mengambil sampel restoran-restoran Talam Salaka di kota Bandung yang telah menerapkan aplikasi *Point of Sales* yang terintegrasi dengan fungsi *Inventory Management*.

1.2 Rumusan Masalah

Merujuk pada latar belakang yang telah peneliti paparkan, maka rumusan masalah yang dapat peneliti uraikan yaitu:

1. Bagaimana penerapan aplikasi *Point of Sales* dalam siklus produksi pada restoran kelas Talam Salaka di Kota Bandung
2. Bagaimana efektivitas pengendalian persediaan bahan baku pada restoran kelas Talam Salaka di Kota Bandung
3. Bagaimana pengaruh penerapan aplikasi *Point of Sales* dalam siklus produksi terhadap efektivitas pengendalian persediaan bahan baku di restoran Talam Salaka di Kota Bandung.

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah peneliti paparkan, maka tujuan penelitian yang ingin dicapai adalah:

1. Mengetahui bagaimana penerapan aplikasi *Point of Sales* dalam siklus produksi pada restoran kelas Talam Salaka di Kota Bandung
2. Mengetahui bagaimana efektivitas pengendalian persediaan bahan baku pada restoran kelas Talam Salaka di Kota Bandung
3. Mengetahui bagaimana pengaruh penerapan aplikasi *Point of Sales* dalam siklus produksi terhadap efektivitas pengendalian persediaan bahan baku di restoran Talam Salaka di Kota Bandung.

1.4 Manfaat Penelitian

Peneliti berharap penelitian ini mampu memberikan kontribusi positif dalam aspek:

1. Teoritis

Penelitian ini diharapkan mampu menghasilkan gambaran mengenai penerapan aplikasi *Point of Sales* dan dampaknya pada efektivitas pengendalian persediaan bahan baku.

2. Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat praktis berupa masukan bagi pihak manajemen untuk mengetahui seberapa besar peranan aplikasi *point of sales* pada siklus produksi terhadap tercapainya pengendalian persediaan bahan baku.

