



Analisis Sistem Akuntansi Persediaan Barang Dagang Pada UMKM MiMa Frozen Food

Sintya Musi Pratama¹⁾, Riny Jefri²⁾

¹⁾ Universitas Terbuka

²⁾ Universitas Negeri Makassar

musisintya@gmail.com

ABSTRACT

In its application, the inventory accounting system often faces problems with inaccurate recording data, such as differences between the recorded amount of inventory and the number of physical goods, which can cause financial and operational losses. The purpose of this research is to determine the recording of merchandise inventory at UMKM MiMa Frozen Food as well as inventory problems regarding the factors that cause differences between the recorded inventory amount and the number of physical goods. This research uses a qualitative descriptive method with observation, interviews and documentation. The results of this research show that inventory recording uses a perpetual recording system using the "Qasir" application system. The inventory valuation method applied is appropriate, namely by choosing the FIFO method where goods that come in first will be released first so as to avoid expiration problems. Meanwhile, several causes of inventory discrepancies are human error (data input and calculations), system errors, different goods from distributors, and damaged or expired goods that are not recorded.

Keywords: Accounting System, Frozen Food, Merchandise Inventory

Detail Artikel:

Disubmit : 12 November 2024

Disetujui : 23 November 2024

DOI:10.31575/jp.v8i2.565

PENDAHULUAN

Sistem akuntansi persediaan barang digunakan untuk memberikan informasi persediaan barang yang akurat dan real-time sehingga manajemen dapat memantau operasional bisnis dengan baik. Untuk memastikan keamanan dan integritas data persediaan, implementasi sistem ini harus dilakukan dengan hati-hati dan profesionalisme tinggi. Menurut (Hariyanti et al., 2024) persediaan barang merupakan jumlah dan nilai barang yang dicatat dalam catatan persediaan barang perusahaan yang merupakan sumber kekayaan bagi perusahaan. Hal ini karena persediaan barang ini menyumbang setengah dari total nilai investasi bisnis sehingga menjadi kekuatan utama sebagai sumber laba, modal kerja, serta aset yang paling mahal. Pengelolaan persediaan bertujuan agar mampu memenuhi kebutuhan pelanggan dan meningkatkan efektifitas biaya. Kebanyakan bisnis biasanya memiliki persediaan pada tingkat tertentu, hal ini menyebabkan penjualan akan menurun jika persediaan tidak mencukupi dan sebaliknya jika tingkat persediaan terlalu tinggi maka akan bisnis akan menghadapi masalah pada kerusakan fisik, pembiayaan penyimpanan, biaya asuransi, biaya pajak, serta masalah keuangan lainnya (Maesaroh & Dewi, 2020).

Pengelolaan persediaan barang dagang makanan beku merupakan aspek penting dalam bisnis frozen food. Terdapat beberapa tantangan dan solusi yang dapat diterapkan untuk memastikan efisiensi dan efektivitas dalam pengelolaan persediaan ini. Karena permintaan pelanggan bersifat tidak menentu dan sifat barang yang mudah rusak maka perusahaan harus mengantisipasi fluktuasi permintaan pelanggan tersebut. Salah satu hal yang penting adalah memastikan bahwa catatan persediaan sesuai dengan fisiknya tanpa ditemukannya permasalahan. Faktor penyebab ketidakcocokan persediaan antara lain yaitu kesalahan manusia (input data dan perhitungan), kesalahan sistem, barang dari distributor yang selisih, serta barang rusak atau expired yang tidak terdata. Ketidakcocokan persediaan ini dapat menimbulkan berbagai konsekuensi negatif, seperti ketidakakuratan persediaan, penurunan penjualan, atau bahkan menyebabkan kehilangan pelanggan karena ketersediaan produk yang tidak memadai. (Putri & Handoko, 2024; Paraswati et al., 2021; Manurung & Anshar, 2023)

Dalam pernyataan Standar Akuntansi Keuangan (PSAK) No. 14 yang mengatur akuntansi persediaan di Indonesia menjelaskan berbagai hal yang berkaitan dengan persediaan, termasuk definisi persediaan, pencatatan persediaan, dan teknik pengukuran meliputi metode persediaan dan lain sebagainya. Perusahaan yang menjual berbagai jenis barang dalam jumlah yang relatif besar dan dengan harga perolehan yang berbeda-beda harus menggunakan metode aliran anggapan (asumsi). Prinsip yang digunakan dalam pendekatan metode ini adalah biaya perolehan barang apa saja yang telah terjual dan barang apa saja yang masih menjadi persediaan. Beberapa metode dalam sistem asumsi tersebut adalah Masuk Pertama Keluar Pertama (MPKP) atau First In First Out (FIFO), Rata-Rata Tertimbang (RRT), dan Masuk Terakhir Keluar Pertama (MTKP) atau Last In First Out (LIFO). Pemakaian dari metode ini tergantung dari sistem pencatatan yang digunakan apakah menggunakan sistem pencatatan periodik (fisik) atau menggunakan sistem pencatatan perpetual. Dalam dunia akuntansi penerapan metode ini tergantung dari jenis dan sifatnya, untuk mungkin digunakan pada suatu perusahaan. Berbeda halnya menurut IFRS dan undang-undang perpajakan Indonesia dimana hanya metode Masuk Pertama Keluar Pertama (MPKP) atau First In First Out (FIFO) dan Rata-Rata Tertimbang (RRT) yang diperbolehkan untuk menilai stok barang. (Purwaji et al., 2022; Marlina & Dewi, 2020)

Beberapa penelitian sebelumnya yang mendasari dilakukannya penelitian ini antara lain sebagai berikut: Penelitian yang dilakukan oleh Annisa Rahmawati (2021) meneliti fenomena kasus tentang penggunaan metode penilaian persediaan dan metode penilaian Last In First Out pada laporan keuangan PT X. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode penilaian First In First Out dapat memberikan paparan penilaian persediaan yang lebih wajar daripada metode yang diterapkan sebelumnya. Hal ini terjadi karena PT X merupakan perusahaan yang memiliki persediaan mudah rusak. Penggunaan metode ini dapat memberikan paparan penilaian persediaan yang dapat disesuaikan dengan pergerakan keluar masuk barang persediaan. Penelitian yang dilakukan oleh Cici Azzahra Putri dan Bambang Handoko (2024) yang menunjukkan beberapa faktor penyebab ketidakcocokan jumlah barang dalam stock opname dengan metode DMAIC di Toko Ritel King Frozen Food Ciwaruga. Dari hasil pengolahan data, penelitian ini menemukan beberapa alasan ketidakcocokan stok opname, termasuk adanya barang yang tidak dimasukkan secara langsung ke sistem, kesalahan dalam menginput data barang yang datang, barang keluar yang belum dimasukkan ke sistem, sistem eror yang

Analisis Sistem Akuntansi...(Pratama, Jefri)

ISSN: 2556 - 2278





mengharuskan input secara berkala, barang dari distributor selisih, serta barang rusak atau kadaluarsa yang tidak terdata. Pada toko ritel King Frozen Food ini, penerapan metode DMAIC dapat membantu mengatasi ketidakcocokan antara sistem inventory dengan stok fisiknya.

Berdasarkan hal tersebut, penelitian ini hanya dibatasi pada analisis sistem akuntansi persediaan barang dagang yang diterapkan pada UMKM MiMa Frozen Food tanpa membandingkannya dengan UMKM lain serta mengidentifikasi permasalahan mengenai faktor-faktor ketidaksesuaian persediaan yang terjadi. Mengingat keterbatasan waktu dan sumber daya yang tersedia maka penelitian ini tidak dapat membahas semua aspek sistem akuntansi persediaan yang lebih luas.

METODE PENELITIAN

Dalam pelaksanaannya, penelitian ini dilakukan pada objek UMKM Frozen Food yang menjual berbagai olahan dalam bentuk makanan beku. Metode penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif, dengan sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer. Adapun teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Observasi adalah metode dengan pengamatan langsung subjek penelitian dan pendekatan kepada pihak terkait untuk mengumpulkan informasi yang relevan (Suryanti et al., 2021). Wawancara merupakan teknik pengumpulan data yang melibatkan tanya jawab dengan seorang narasumber. Sedangkan dokumentasi dilakukan dengan mencatat berupa informasi yang diperoleh dari berbagai sumber tertulis atau dokumen yang dimiliki oleh informan.

1. Observasi

Observasi dilakukan dengan mengamati secara langsung bagaimana alur barang dagang dari penerimaan, pencatatan persediaan, dan pengeluaran barang pada UMKM MiMa Frozen Food.

2. Wawancara

Data yang diperoleh dari proses wawancara yang dilakukan terhadap karyawan UMKM MiMa Frozen Food yaitu profil singkat perusahaan, bagaimana metode pencatatan dan penilaian persediaan yang diterapkan, dan permasalahan yang ada pada pencatatan persediaan.

3. Dokumentasi

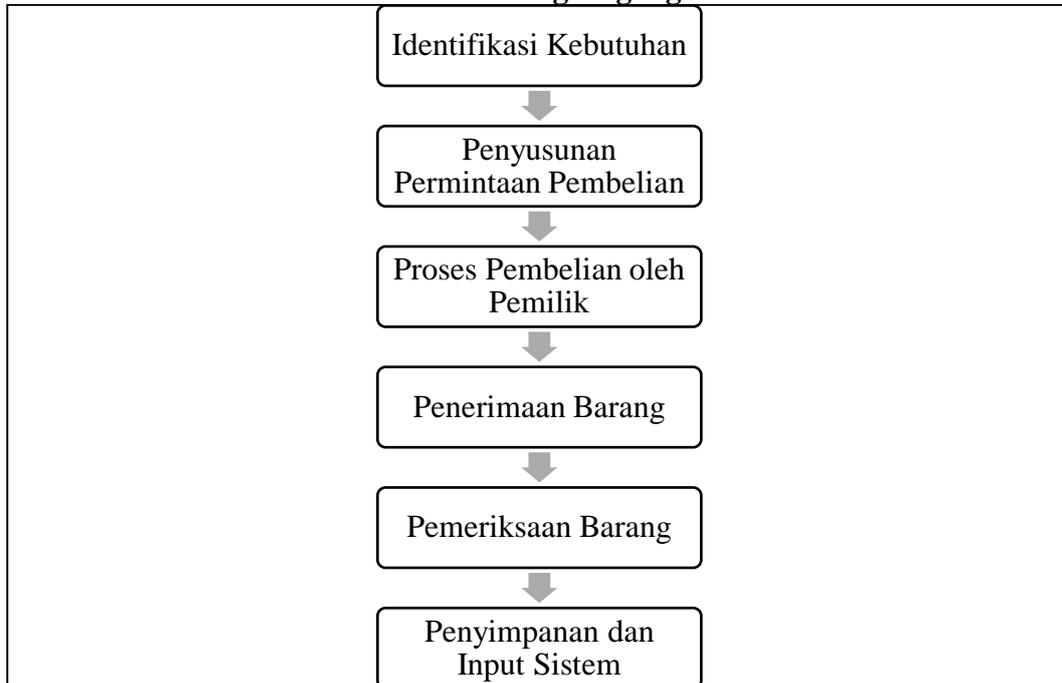
Sumber data dokumentasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah laporan penjualan serta catatan persediaan yang terdapat pada aplikasi “Qasir” yang digunakan UMKM MiMa Frozen Food.

HASIL DAN PEMBAHASAN

MiMa Frozen Food merupakan sebuah UMKM yang menjual berbagai olahan makanan beku yang saat ini memiliki omset rata-rata harian sebesar Rp 3.000.000,00. Berbagai jenis sosis, naget, bakso ikan, kentang dan lain sebagainya adalah sebagian dari produk yang dijual. Bisnis ini didirikan sejak 2020 bersamaan dengan adanya wabah COVID-19. Dalam menjalankan usahanya, aplikasi “Qasir” digunakan oleh UMKM MiMa Frozen Food dalam hal pencatatan penjualan, pengawasan persediaan, laporan, dan hal lainnya dalam operasional bisnis ini. Karena bergerak dalam bidang perdagangan barang menyebabkan transaksi yang paling umum terjadi adalah transaksi penjualan barang dagang dimana saat terjadi penjualan akan menghasilkan pendapatan dan terjadi

pula peristiwa lain yaitu penyerahan barang dagangan dari persediaan yang dimiliki (Sugiarto, 2020).

Prosedur Pembelian dan Persediaan Barang Dagang



Gambar 1

Prosedur Pembelian dan Persediaan Barang

Prosedur pembelian dan persediaan barang dagang melibatkan beberapa langkah yang terstruktur untuk memastikan bahwa produk yang dibutuhkan tersedia dalam jumlah dan waktu yang tepat. Setiap langkah sangat penting untuk menjamin proses pengadaan barang berjalan lancar dan pengelolaan persediaan yang efektif. Jika pelaksanaan prosedur ini dapat dilakukan dengan baik maka akan membantu bisnis dalam menjaga efisiensi operasional dan kepuasan pelanggan. Berikut adalah penjelasan rinci mengenai prosedur pembelian dan persediaan barang dagang yang terjadi pada UMKM MiMa Frozen Food:

1. Proses dimulai dengan identifikasi kebutuhan makanan beku yang diperlukan oleh konsumen. Karyawan melakukan pengecekan terhadap stok yang ada guna menentukan barang-barang yang perlu ditambah. Selain itu, karyawan juga mengumpulkan permintaan khusus dari konsumen, yang mencakup jenis makanan beku tertentu atau jumlah yang dibutuhkan.
2. Setelah kebutuhan teridentifikasi, langkah selanjutnya adalah penyusunan permintaan pembelian. Karyawan menyusun daftar barang yang diperlukan dan mengajukannya kepada pemilik untuk mendapatkan persetujuan yang mencakup supplier yang dipilih, jenis produk dan jumlah pesanan.
3. Setelah menyetujui permintaan pembelian dari karyawan, pemilik akan melakukan proses pembelian melalui purchase order (PO) kepada supplier dengan mencantumkan semua detail mengenai produk yang dipesan secara jelas. Selanjutnya supplier akan memproses pesanan dan mengatur pengiriman barang ke MiMa Frozen Food.

4. Setibanya barang tiba di lokasi, karyawan melakukan pemeriksaan barang untuk memastikan bahwa semua item produk sesuai dengan pesanan. Proses ini mencakup pengecekan jumlah dan kualitas produk. Jika barang yang datang rusak atau tidak sesuai dengan pesanan yang diharapkan, karyawan akan segera melaporkannya kepada pemilik untuk diteruskan keluhannya kepada supplier guna mendapatkan solusi untuk di kembalikan kepada supplier. Karyawan menerima barang yang sudah di order biasanya dilengkapi dengan surat jalan dan penerimaan barang dari supplier sebagai bukti bahwa pemesanan sudah sesuai dengan surat yang ada, kemudian karyawan menandatangani surat penerimaan barang tersebut (Suryanti et al., 2021).
5. Langkah berikutnya adalah penyimpanan dan input jumlah produk ke sistem komputer yang digunakan. Makanan beku harus disimpan dalam suhu yang tepat untuk menjaga kualitasnya. Sebagian produk disimpan dalam freezer display untuk dijual langsung kepada konsumen dan sebagian yang lainnya disimpan pada freezer gudang persediaan.

Klasifikasi Persediaan

Persediaan dalam kegiatan dagang merupakan elemen penting yang mempengaruhi pendapatan dari penjualan. Persediaan dapat dikelompokkan berdasarkan beberapa kriteria, termasuk lokasi, tingkat penjualan, serta fungsi persediaan. Beberapa jenis persediaan yang umum digunakan yaitu persediaan di gudang, persediaan di toko, persediaan barang paling laku, dan persediaan barang kurang laku (Firdausi & Apriliyanto, 2023). Berikut jenis-jenis persediaan yang dimiliki UMKM MiMa Frozen Food berdasarkan kriteria pengelompokannya antara lain:

1. Klasifikasi persediaan berdasarkan lokasi

Klasifikasi persediaan berdasarkan lokasi merujuk pada pengelompokan barang yang disimpan dalam gudang atau area penyimpanan lainnya, yang diorganisir sesuai dengan lokasi fisiknya.

 - a) Persediaan di gudang

Merupakan stok barang yang disimpan di lokasi penyimpan gudang guna memenuhi permintaan yang lebih besar atau untuk menjaga kontinuitas pasokan. Dengan memiliki persediaan di gudang, MiMa Frozen Food dapat memastikan untuk siap menghadapi lonjakan permintaan tanpa harus khawatir kehabisan persediaan.
 - b) Persediaan di toko

Merupakan stok barang yang tersedia langsung di outlet atau toko untuk dijual kepada konsumen. Konsumen dapat memilih dan mengambil secara langsung barang-barang yang akan dibeli.
2. Klasifikasi persediaan berdasarkan tingkat penjualan

Klasifikasi persediaan berdasarkan tingkat penjualan merupakan cara untuk mengelompokkan barang dagangan berdasarkan seberapa cepat barang tersebut terjual.

 - a) Persediaan barang paling laku

Merupakan produk-produk yang memiliki permintaan tinggi dan sering terjual habis. Produk ini biasanya mencakup makanan beku yang paling umum diminati oleh pelanggan seperti naget dan sosis. Nugget dan sosis menjadi lauk atau camilan yang digemari oleh berbagai kalangan, mulai dari anak-anak hingga

orang dewasa. Kepraktisannya dalam penyajian dan rasa yang lezat membuatnya selalu laris di pasaran.

b) Persediaan barang kurang laku

Karena kurangnya minat konsumen atau karena faktor lain seperti harga dan daya tarik produk menyebabkan produk-produk dalam kategori ini biasanya memiliki permintaan yang rendah. Selain itu beberapa varian rasa atau jenis makanan beku mungkin tidak sesuai dengan selera mayoritas konsumen, sehingga penjualannya menjadi lambat. Termasuk juga produk baru atau varian rasa yang belum banyak diketahui konsumen. Produk ini seperti kentang, minipao, daging dan dimsum.

3. Klasifikasi persediaan berdasarkan fungsi

Klasifikasi persediaan berdasarkan fungsi mengelompokkan barang yang disimpan dalam suatu perusahaan sesuai dengan perannya dalam proses operasional.

a) Persediaan sebagai pengaman

Persediaan pengaman yaitu suatu kuantitas persediaan tambahan yang disimpan untuk mengantisipasi ketidakpastian akan fluktuasi permintaan serta keterlambatan pasokan barang dari supplier. Cadangan persediaan ini disimpan di luar dari perhitungan kebutuhan normal. Dengan adanya persediaan ini, perusahaan dapat memenuhi permintaan pelanggan tanpa mengalami kekurangan, terutama pada saat permintaan meningkat secara mendadak. Selain itu manfaat lain dari adanya persediaan ini adalah meningkatkan kepuasan pelanggan perusahaan dengan memastikan bahwa produk yang mereka cari telah tersedia saat dibutuhkan.

b) Persediaan musiman

Persediaan musiman merupakan persediaan tambahan yang disiapkan untuk memenuhi permintaan yang bersifat musiman. Beberapa barang mengalami fluktuasi permintaan yang signifikan, terutama menjelang hari-hari besar seperti pada bulan ramadhan, lebaran, serta perayaan tahun baru. Misalnya, jika permintaan sosis dengan merk tertentu selama satu minggu adalah satu karton pada hari biasanya, maka permintaan sosis tersebut dapat meningkat dua kali lipat atau bahkan lebih pada musim ini. Meningkatnya permintaan ini terjadi karena berbagai jenis produk frozen food dapat dengan mudah disajikan dalam acara-acara tersebut. MiMa Frozen Food harus melakukan analisis data historis untuk mengetahui pola permintaan selama musim ini untuk membantu dalam memprediksi kebutuhan dan mengoptimalkan pengadaan barang persediaan tambahan.

Sistem Pencatatan Persediaan

Pencatatan dan upaya pengelolaan persediaan harus dilakukan dengan hati-hati dan ketelitian tinggi untuk menghindari adanya potensi kesalahan yang dapat merugikan perusahaan dan mengurangi profitabilitasnya (Sumar'in et al., 2024). Penelitian yang dilakukan terdahulu oleh (Suryanti et al., 2021), menunjukkan pergeseran yang dilakukan oleh perusahaan dari sistem manual ke komputerisasi bertujuan untuk mengetahui data stok persediaan barang secara cepat dan mudah. Menurut (Setyadi, 2023 ; Rahmawati & GS, 2021; Reken et al., 2024), sistem pencatatan persediaan dapat dibedakan menjadi dua, yaitu:



1. Metode perpetual
2. Metode periodik (fisik)

Berdasarkan penelitian, MiMa Frozen Food dalam mencatat persediaannya menggunakan pencatatan perpetual dengan menggunakan aplikasi “Qasir”. Dengan penerapan metode pencatatan perpetual melalui aplikasi Qasir ini, pemilik UMKM MiMa Frozen Food tidak hanya mendapatkan kemudahan dalam pengelolaan persediaan tetapi juga meningkatkan efisiensi operasional bisnis mereka secara keseluruhan. Saat ini, aplikasi untuk pencatatan atau monitoring persediaan sudah tersedia dan mudah didapatkan namun pemilik lebih memilih aplikasi “Qasir” ini karena beberapa pertimbangan yaitu dapat diakses melalui smartphone dan komputer yang telah disinkronkan dalam beberapa perangkat secara bersamaan. Hal ini memungkinkan pemilik usaha untuk melakukan pengawasan, pencatatan transaksi, mengelola persediaan, dan memantau laporan keuangan dari tempat dan waktu kapan saja melalui fitur yang disajikan yaitu kelola produk, catatan transaksi, kas masuk keluar, laporan penjualan, dan beberapa fitur lain (Pamungkas, 2022; Juliyanti et al., 2023). Implementasi metode perpetual menggunakan aplikasi “Qasir” pada UMKM MiMa Frozen Food adalah sebagai berikut:

1. Input transaksi

Setiap kali terjadi transaksi baik itu pembelian, penjualan produk maupun retur barang yang dilakukan oleh konsumen, karyawan akan mencatat data tersebut ke dalam aplikasi “Qasir”. Kegiatan ini sangat penting dilakukan untuk menjamin bahwa semua aktivitas telah tercatat dan dapat dipertanggungjawabkan.

2. Pembaruan persediaan

Setelah transaksi dicatat, aplikasi “Qasir” akan secara otomatis memperbarui jumlah persediaan barang. Proses ini terjadi ketika data pembelian diinput, jumlah stok untuk produk yang dibeli akan bertambah sesuai dengan jumlah yang dicatat. Sebaliknya, ketika penjualan dicatat, jumlah stok untuk produk yang terjual akan berkurang secara otomatis.

Dengan metode pencatatan persediaan perpetual pada aplikasi ini, memungkinkan karyawan untuk tidak perlu menghitung nilai persediaan pada setiap akhir periode, karena pencatatan tersebut sudah dilakukan setiap kali barang dagangan mengalami pergerakan persediaan pada saat penjualan.

3. Monitoring dan laporan

Pemilik usaha dapat memantau laporan penjualan dan persediaan kapan saja melalui fitur yang disediakan oleh aplikasi.

Metode Penilaian Persediaan

Dikutip dari buku Dasar-Dasar Manajemen Keuangan (Sim, 2022), adanya persediaan pada perusahaan dagang akan memperlancar setiap pesanan yang telah disepakati yang berarti bahwa pesanan pelanggan dapat tersedia tepat waktu. Ada tiga metode yang dapat digunakan untuk menghitung nilai persediaan antara lain:

1. Masuk Pertama Keluar Pertama (MPKP) atau First In First Out (FIFO)
2. Masuk Terakhir Keluar Pertama (MTKP) atau Last In First Out (LIFO)
3. Rata-Rata Tertimbang (RRT)

MiMa Frozen Food menerapkan metode FIFO dalam metode penilaian persediaannya dimana barang yang dijual pertama adalah barang yang didapat pertama kali juga. Penggunaan metode FIFO ini dinilai paling cocok diterapkan pada makanan beku karena barang mudah rusak dan harus sering diperbaharui. Dengan menggunakan sistem FIFO maka akan mengurangi risiko penurunan produk kadaluarsa yang dapat menyebabkan kerugian dan penurunan pendapatan. Hal ini penting dalam bisnis frozen food di mana kualitas produk sangat dipengaruhi oleh waktu penyimpanan. Penerapan metode First-In First-Out (FIFO) dalam UMKM MiMa Frozen Food dilakukan dengan langkah-langkah berikut:

1. Pemisahan persediaan
Karyawan memisahkan persediaan berdasarkan tanggal kedaluwarsa atau tanggal kedatangan produk. Karyawan dapat dengan mudah menentukan produk mana yang harus dijual terlebih dahulu. Produk yang datang lebih awal akan diprioritaskan untuk dijual terlebih dahulu kepada pelanggan daripada produk yang baru untuk menjaga kualitas dan mengurangi risiko kadaluarsa.
2. Penyimpanan yang tepat
Penyimpanan ditata sedemikian rupa sehingga produk yang lebih lama selalu berada di atas produk yang baru. Dengan penerapan langkah ini, proses pencatatan dan pengambilan barang pada MiMa Frozen Food akan menjadi lebih efisien. Hal ini memudahkan karyawan dalam mengambil barang untuk dijual dan memastikan bahwa barang yang lebih awal terjual terlebih dahulu, sesuai dengan prinsip FIFO.
3. Pemantauan persediaan
Karyawan melakukan pemantauan persediaan untuk menjamin bahwa produk yang lebih lama dijual terlebih dahulu bahwa produk yang disimpan lebih lama dapat dijual lebih dahulu.

Ketidaccocokan Persediaan

Ketidaccesuaian persediaan merujuk pada perbedaan antara jumlah barang yang tercatat dalam sistem persediaan dengan jumlah barang fisik yang sebenarnya ada di gudang atau tempat penyimpanan. Hal ini sering kali terdeteksi selama proses stock opname, yaitu kegiatan perhitungan fisik terhadap stok barang untuk memastikan akurasi data persediaan. Mengawasi persediaan barang menjadi sangat penting untuk bisnis karena kontrol yang buruk dapat menyebabkan masalah seperti ketidakccesuaian stok antara barang fisik dengan yang terdaftar pada sistem.

Adanya selisih persediaan pada MiMa Frozen Food disebabkan oleh berbagai faktor antara lain kesalahan manusia (input data dan perhitungan), kesalahan sistem, barang dari distributor yang selisih, serta barang rusak atau kadaluarsa yang tidak terdata dengan baik.

1. Kesalahan manusia (input data dan perhitungan)
Input data dan perhitungan yang tidak akurat dapat menyebabkan ketidakccastian dalam pengecekan stok. Hal ini sering kali terkait dengan error manual saat melakukan pengupdatean persediaan. Misalnya jika awalnya sistem mencatat persediaan sebuah produk tertentu sebanyak 13 buah. Ketika ada tambahan barang masuk sebanyak 24 buah, seharusnya total persediaan menjadi 37 buah ($13 + 24 = 37$). Namun, karena adanya kesalahan dalam proses penginputan data, jumlah persediaan yang dimasukkan ke dalam sistem hanya 35 buah. Akibatnya, terdapat selisih 2 buah antara data di sistem (35 buah) dengan jumlah barang yang sebenarnya

ada (37 buah). Selisih ini menunjukkan bahwa ada 2 buah barang yang belum tercatat dengan benar dalam sistem kasir dimana penyebab utama dari ketidaksesuaian ini adalah kesalahan manusia dalam proses perhitungan dan penginputan data. Selain itu, ketika terjadi pengembalian barang oleh pelanggan tetapi tidak dicatat dengan benar dapat menyebabkan ketidaksesuaian persediaan. Jika barang yang dikembalikan tidak diinput ke dalam sistem, maka jumlah fisik akan lebih banyak dibandingkan dengan yang tercatat.

2. Kesalahan sistem

Gangguan teknis pada sistem persediaan atau aplikasi yang digunakan untuk monitor stok dapat menyebabkan informasi tentang persediaan yang tidak tepat. Termasuk diantaranya yaitu bug software, gangguan internet, atau kerusakan hardware. Sebagai contoh, pada awalnya sistem mencatat sebuah produk ada 42 buah, namun setelah terjual 8 buah sistem tetap menunjukkan jumlah 42 buah karena tidak dapat melakukan update. Sistem yang digunakan dalam MiMa Frozen Food dirancang untuk bekerja secara online. Artinya, sistem ini membutuhkan koneksi internet yang stabil untuk dapat berfungsi dengan baik dimana setiap kali terjadi transaksi penjualan, sistem akan secara otomatis mengurangi jumlah persediaan barang yang terjual. Sehingga dapat disimpulkan bahwa hal ini terjadi karena gangguan internet, sistem tidak dapat melakukan update persediaan yang berakibat data persediaan barang di sistem tidak akan berubah sesuai dengan kondisi sebenarnya.

3. Barang dari distributor yang selisih

Masalah dalam proses penerimaan barang dari supplier atau distributor dapat menyebabkan adanya selisih dalam jumlah atau kuantitas barang yang diterima. Misalnya, jika ada kesalahan dalam dokumentasi pengiriman atau pengambilan barang, maka persediaan yang sesuai tidak akan tercatat dengan benar. Selain itu kondisi kardus pengemasan barang yang rusak saat barang tiba dapat pula menyebabkan perbedaan jumlah barang yang diterima dengan kuantitas seharusnya, misalnya jika barang tersebut berceceran dari kemasan kardus.

4. Barang rusak atau expired yang tidak terdata

Kondisi barang rusak atau kadaluarsa yang tidak terdata dapat menyebabkan ketidakakuratan dalam laporan persediaan. Jika karyawan tidak mencatat barang yang telah disisihkan karena rusak atau kadaluarsa tersebut, maka jumlah persediaan akan tetap terlihat lebih tinggi dari kenyataan.

Ketidaksesuaian persediaan dalam bisnis frozen food dapat menimbulkan berbagai dampak negatif yang merugikan, baik secara finansial maupun operasional. Berikut adalah beberapa dampak utama dari ketidaksesuaian persediaan tersebut:

1. Ketidaksesuaian antara stok fisik dan catatan sistem dapat menyebabkan ketidakakuratan dalam laporan persediaan yang membuat karyawan sulit untuk mengambil keputusan yang tepat mengenai pemesanan dan pengelolaan persediaan.

2. Jika produk yang dibutuhkan pelanggan tidak tersedia karena kesalahan dalam pengelolaan persediaan, maka hal ini dapat mengakibatkan kehilangan penjualan dan pelanggan. Pelanggan yang kecewa mungkin beralih ke kompetitor, sehingga dapat merugikan reputasi dan pendapatan.
3. Barang yang rusak atau kadaluarsa yang tidak terdata akan menyebabkan pemborosan, di mana perusahaan akan kehilangan nilai dari produk tersebut karena tidak bisa mengembalikannya ke supplier sehingga berpotensi menambah kerugian finansial bagi bisnis.

SIMPULAN

Persediaan MiMa Frozen Food merupakan aset yang sangat berharga dan memiliki kontribusi besar terhadap kelancaran operasi bisnis UMKM ini. Berdasarkan hasil temuan dari penelitian yang telah dipaparkan, penulis dapat menarik beberapa simpulan sebagai berikut:

1. Klasifikasi persediaan pada UMKM MiMa Frozen Food dibedakan menjadi tiga kategori yaitu berdasarkan lokasi, tingkat penjualan serta lokasi persediaan.
2. Pencatatan persediaan pada UMKM MiMa Frozen Food dilakukan dengan sistem pencatatan perpetual menggunakan aplikasi “Qasir”.
3. Metode untuk penilaian persediaan yang diterapkan telah sesuai yaitu dengan menggunakan metode FIFO dimana barang yang masuk lebih dahulu akan dikeluarkan lebih dulu sehingga menghindari masalah kadaluarsa.
4. Beberapa penyebab ketidakcocokan persediaan yang menjadi permasalahan dalam pencatatan persediaan antara lain kesalahan manusia (input data dan perhitungan), kesalahan sistem, barang dari distributor yang selisih, serta barang rusak atau kadaluarsa yang tidak terdata.
5. Ketidakesesuaian persediaan dalam bisnis frozen food dapat menimbulkan berbagai akibat yang merugikan, baik secara finansial maupun operasional seperti ketidakakuratan laporan persediaan, kehilangan penjualan dan pelanggan, serta pemborosan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih penulis sampaikan kepada UMKM MiMa Frozen Food serta semua pihak yang telah berkontribusi terhadap penulisan artikel ini.



DAFTAR PUSTAKA

- Firdausi, S., & Apriliyanto, D. (2023). Analisis Sistem Informasi Akuntansi Persediaan Barang Pada Zamrud Jaya Motor. *Bridging Journal of Islamic Digital Economics and Management*, 1(1), 66–74.
- Hariyanti, T. P., Minarni, E., & Permatasari, F. (2024). Analisis sistem akuntansi persediaan barang dagangan (studi kasus pada grosir Bonabon Tulungagung). *Journal of Accounting and Tax*, 3(1), 42–58.
- Juliyanti, W., Sari, E. W., Aziz, A. N., & Candrani, A. D. (2023). Pelatihan Pemanfaatan Aplikasi Point of Sales Qasir pada Asosiasi UMKM Madiun sebagai Upaya Mewujudkan UMKM Go Digital. *Jurnal Pengabdian Masyarakat" Wiryakarya"*, 2(01).
- Maesaroh, Y., & Dewi, E. P. (2020). Analisis Akuntansi Persediaan Barang Dagang Berdasarkan PSAK 14 (Studi Kasus Pada PT XYZ-CTP 1). *Jurnal Buana Akuntansi*, 5(1), 1–14. <https://doi.org/10.36805/akuntansi.v5i1.1016>
- Manurung, N., & Anshar, K. (2023). Analisis Penyebab Terjadinya Ketidaksesuaian Stock Opname Antara Sistem Dengan Aktual Spare Part Di Warehouse Pt Xyz. 5, 1–10.
- Marlina, K., & Dewi, E. P. (2020). Analisis Pengendalian Internal Atas Persediaan Barang Dagang Pada Toko Bangunan Rajawali Steel. *Jurnal Buana Akuntansi*, 5(2), 13–25. <https://doi.org/10.36805/akuntansi.v5i2.1075>
- Pamungkas, P. R. (2022). Improving the Quality of Financial Reports Using Qasir Application in Noob Cafe and Space, Pasuruan Regency. *Jurnal Ilmiah Akuntansi*, 6(4), 408–419. <http://www.ejournal.pelitaindonesia.ac.id/ojs32/index.php/BILANCIA/index>
- Paraswati, S. D., Morasa, J., & Gamaliel, H. (2021). Analisis Metode Pencatatan Dan Penilaian Persediaan Barang Dagang Pada Pt. Hasjrat Abadi Cabang Manado Analysis of the Recording and Valuation Methods of Merchandise Inventory in the Pt. Hasjrat Abadi Branch Manado. *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 9(1), 94–101.
- Purwaji, A., Wibowo, & Lastanti, H. S. (2022). *Pengantar Akuntansi 2* (Edisi 3). Penerbit Salemba Empat.
- Putri, C. A., & Handoko, B. (2024). Analisis Faktor Penyebab Ketidakcocokan Jumlah Barang Dalam Stock Opname Dengan Metode Dmaic Di Toko Ritel King Frozen Food Ciwaruga. *Jurnalmasharifal-Syariah@Um-Surabaya.Ac.Id*, 9(2), 1033–1048.
- Rahmawati, A., & GS, A. D. (2021). Implementasi Metode Fifo Dalam Perhitungan Nilai Persediaan Pada Pt.X Distributor Makanan Di Jawatimur. *Jurnal Aplikasi Akuntansi*, 6(1), 1–24. <https://doi.org/10.29303/jaa.v6i1.103>
- Reken, F., Prasaja, M. G., Paryati, R., Subaida, I., Arifah, A. N., Purnamasari, L. M., Abdurohim, A., Dewi, N. N. S. R. T., Yanti, D., Cicilia, O., Bokings, T. P. O. R., & Fonataba, N. A. (2024). *Akuntansi Dasar*. Yayasan Tri Edukasi Ilmiah.
- Setyadi, B. (2023). *Akuntansi Manajemen*. Jejak Pustaka.
- Sim, S. (2022). *Dasar - Dasar Manajemen Keuangan*. Uwais Inspirasi Indonesia.
- Sugiarto. (2020). *Pengantar Akuntansi* (Edisi Kedu). Universitas Terbuka.
- Sumar'in, Sarianti, K., Hananto, D., Makmur, M., Damayanti, N., Meliana, Annas, M., Tahendrika, A., Denni, Yusman, F. N., Lestari, D. F., Awa, Sangadah, H. A., Martha, D., Holid, A., Bualn, T. P. L., & Yuliasuti, H. (2024). *Manajemen Bisnis Ritel*. PT

Sada Kurnia Pustaka.

Suryanti, E., Prastiwi, C., Nisa, F., & Kusniawati, D. (2021). Analisis Sistem Informasi Akuntansi Persediaan Barang Dagang Pada CV SL Corporation Indonesia. *Jurnal Sistem Informasi Akuntansi (JASIKA)*, 1(1), 1–10.

