



JAM

Journal of Accounting and Management

Volume 2 Issue 2, 2025 (85-96)

ISSN (online) : **3048-345X**

Homepage : <https://jurnalunived.com/index.php/JAM>

Doi : <https://doi.org/10.37676/jam.v2i2>

Analysis of Internal Control of Raw Material Supplies at Ibu Elta's Bakery Using the FIFO Method in Bandung Ayu Village, Pino Raya Subdistrict, South Bengkulu Regency

Marya Ulva¹, Kresnawati², Dewi Harwini³

^{1,2,3} Universitas Dehasen Bengkulu

¹ e-mail: ¹ maryaulva504@gmail.com , ² ragilkresnawati@unived.ac.id , ³ harwinidewi@gmail.com

Received [20-10-2025]

Revised [30-11-2025]

Accepted [01-12-2025]

Abstract. This research aims to analyze the internal control of raw material inventory at Usaha Roti Ibu Elta by applying the FIFO (First In, First Out) method. Internal control plays a crucial role in ensuring the availability of raw materials in accordance with production requirements, preventing material deterioration, and maintaining efficiency in their utilization. The study emphasizes the importance of implementing an effective inventory control system to support smooth production activities and optimize operational performance. This research employed a descriptive quantitative method, with data obtained through direct observation, in-depth interviews, and documentation conducted during the period of May to August 2025. The results revealed that the internal control system for raw material inventory at Usaha Roti Ibu Elta has generally been functioning quite well, although it is still managed manually. The consistent implementation of the FIFO method has proven effective in maintaining the quality of raw materials, reducing the risk of stock accumulation and product spoilage, and enhancing overall production efficiency. Nevertheless, the manual recording system still poses potential risks of errors and data inaccuracies. Therefore, it is strongly recommended to adopt a digital-based inventory recording system to improve accuracy, efficiency, and the overall reliability of internal control processes in managing raw materials.

Keywords: *Internal Control, Inventory, FIFO Method, Bakery Business*

PENDAHULUAN

Dalam dunia industri, pengelolaan persediaan bahan baku merupakan salah satu faktor penting dalam menjaga kelancaran dan efisiensi proses produksi. Persediaan bahan baku berfungsi sebagai penunjang utama dalam kegiatan produksi, karena tanpa bahan baku yang memadai, proses produksi dapat terhenti dan mengakibatkan keterlambatan pemenuhan pesanan. Sebaliknya, jika jumlah persediaan terlalu banyak, perusahaan dapat mengalami penumpukan stok yang berdampak pada meningkatnya biaya penyimpanan dan risiko bahan mengalami penurunan kualitas. Oleh karena itu, pengelolaan persediaan yang tepat menjadi kunci untuk menjaga keseimbangan antara ketersediaan bahan dan biaya yang dikeluarkan. Menurut Hansen dan Mowen (2017:112) pengendalian persediaan berfungsi untuk menjaga keseimbangan antara biaya pemesanan, biaya penyimpanan, serta kebutuhan produksi agar perusahaan dapat beroperasi secara efisien. Dengan adanya pengendalian persediaan yang baik, perusahaan dapat memastikan bahwa bahan baku tersedia sesuai kebutuhan produksi tanpa menimbulkan pemborosan. Pengendalian persediaan yang efektif juga dapat membantu manajemen dalam mengambil keputusan yang tepat terkait waktu pemesanan dan jumlah pembelian bahan baku. Oleh karena itu, pengendalian persediaan menjadi bagian penting dari

sistem pengendalian internal yang berperan mendukung kelancaran aktivitas operasional perusahaan. Sistem pengendalian internal terhadap persediaan memiliki peranan yang signifikan dalam memastikan keakuratan data bahan baku, mencegah kehilangan, serta mengurangi risiko kesalahan dalam pencatatan. Mulyadi (2016:163) dalam Sistem Akuntansi menjelaskan bahwa sistem pengendalian internal mencakup kebijakan dan prosedur yang dirancang untuk memberikan jaminan yang memadai terhadap keandalan informasi keuangan, efektivitas operasional, serta kepatuhan terhadap peraturan yang berlaku. Melalui penerapan sistem pengendalian internal yang baik, perusahaan dapat memantau aliran bahan baku secara akurat, mendeteksi penyimpangan, serta meningkatkan keandalan laporan keuangan. Dengan demikian, sistem pengendalian internal bukan hanya berfungsi untuk menjaga aset perusahaan, tetapi juga membantu manajemen dalam mencapai tujuan organisasi secara efisien. Salah satu metode yang sering digunakan dalam sistem pengendalian persediaan adalah metode fifo (first in first out).

Metode ini mengasumsikan bahwa bahan baku yang pertama kali masuk merupakan bahan yang pertama kali digunakan dalam proses produksi. Hansen dan Mowen (2017:98) menjelaskan bahwa penerapan metode fifo membantu perusahaan memperoleh penilaian persediaan yang realistis karena mencerminkan harga pokok bahan yang pertama kali dibeli. Selain itu, metode ini juga mengurangi risiko bahan baku mengalami penurunan kualitas akibat penyimpanan terlalu lama, sehingga mutu produk dapat tetap terjaga. Dalam praktiknya, masih banyak usaha kecil maupun menengah yang menghadapi tantangan dalam pengelolaan persediaan. Berdasarkan hasil observasi awal di Usaha Roti Ibu Elta, ditemukan bahwa pencatatan bahan baku masih dilakukan secara manual tanpa dukungan sistem yang dapat mencatat jumlah keluar dan masuk bahan secara real time. Kondisi ini dapat menyebabkan ketidaksesuaian antara catatan administrasi dan stok fisik di gudang, sehingga menghambat proses pengawasan dan berpotensi menimbulkan kesalahan dalam laporan keuangan. Selain itu, lemahnya pengawasan serta kurangnya evaluasi secara berkala meningkatkan risiko terjadinya penyimpangan, kecurangan, maupun pemborosan bahan baku dalam proses produksi.

LANDASAN TEORI

Pengendalian Internal

Secara umum, manajemen merancang sistem pengendalian internal dengan tiga tujuan utama, yaitu memastikan keandalan laporan keuangan, meningkatkan efisiensi serta efektivitas operasional, dan menjamin kepatuhan terhadap hukum maupun peraturan yang berlaku Kresnawati, (2011). Menurut Munifah, (2023:23). pengendalian internal adalah suatu sistem dan juga prosedur yang secara otomatis setiap pihak bisa saling memeriksa. Artinya, seluruh data akuntansi yang dihasilkan pada suatu bagian ataupun fungsinya secara otomatis akan bisa diperiksa oleh bagian ataupun fungsi lain di dalam suatu perusahaan. Sedangkan dalam pengertian yang luas, American Institute of Certified Public Accountants (AICPA) menjelaskan sistem pengendalian internal sebagai berikut: Sistem pengendalian internal meliputi struktur organisasi dan seluruh cara dan juga alat yang dikoordinasikan dan digunakan di dalam perusahaan untuk menjaga keamanan harta milik perusahaan, memeriksa ketelitian dan juga ketepatan data akuntansi, meningkatkan efisiensi di dalam operasional serta membantu menjaga dipatuhinya kebijakan manajemen yang sebelumnya sudah ditetapkan Menurut COSO (Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission) pengendalian internal merupakan rangkaian tindakan yang mencakup keseluruhan proses dalam organisasi. Pengendalian internal berada dalam proses manajemen dasar yaitu perencanaan, pelaksanaan dan pemantauan. Dalam suatu perusahaan pengendalian internal mutlak diperlukan bagi kelangsungan hidup perusahaan. Pengendalian intern dapat mencegah kerugian atau pemborosan pengolahan sumber daya perusahaan. Pengendalian intern dapat menyediakan

informasi tentang bagaimana menilai kinerja perusahaan dan manajemen perusahaan serta menyediakan informasi yang akan digunakan sebagai pedoman dalam perencanaan. Pengendalian internal (internal control) adalah proses yang dijalankan untuk menyediakan jaminan memadai bahwa tujuan-tujuan pengendalian berikut telah tercapai Prastyaningtyas, (2019:27).

Pengendalian Internal Atas Persediaan

Menurut Hery, (2017:236) Pengendalian internal atas persediaan mutlak diperlukan mengingat aset ini tergolong cukup lancar. Kalau kita berbicara mengenai pengendalian internal atas persediaan, sesungguhnya ada 2 tujuan utama dari diterapkannya pengendalian internal tersebut, yaitu untuk mengamankan atau mencegah aset perusahaan (persediaan) dari tindakan pencurian, penyelewengan, penyalahgunaan, dan kerusakan, serta menjamin keakuratan (ketepatan) penyajian persediaan dalam laporan keuangan. Di dalamnya, termasuk pengendalian atas keabsahan transaksi pembelian dan penjualan barang dagangan. Pengendalian internal atas persediaan seharusnya dimulai pada saat barang diterima (yang dibeli dari pemasok). Laporan penerimaan barang yang bernomor urut tercetak seharusnya disiapkan oleh bagian penerimaan untuk menetapkan tanggung jawab awal atas persediaan. Untuk memastikan bahwa barang yang diterima sesuai dengan apa yang dipesan, maka setiap laporan penerimaan barang harus dicocokkan dengan formulir pesanan pembelian yang asli. Harga barang yang dipesan, seperti yang tertera dalam formulir pesanan pembelian, seharusnya dicocokkan dengan harga yang tercantum dalam faktur tagihan (invoice). Setelah laporan penerimaan barang, formulir pesanan pembelian, dan faktur tagihan dicocokkan, perusahaan akan mencatat persediaan dalam catatan akuntansi.

Persediaan

Menurut Aisyah & Sumasto, (2020:1) Persediaan (inventory) adalah salah satu aset yang sangat mahal dalam suatu perusahaan (biasanya sekitar 40% dari total investasi). Pada satu sisi, manajemen menghendaki biaya yang tertanam pada persediaan itu minimum, namun di lain pihak sering kali konsumen mengeluh karena kehabisan persediaan. Manajemen harus mengatur agar perusahaan berada pada suatu kondisi di mana kedua kepentingan tersebut dapat terpenuhi. Yang dikategorikan sebagai inventory adalah raw materials, work in process dan finished goods. Setiap perusahaan memiliki jenis inventory, perencanaan dan sistem pengendalian yang spesifik. Persediaan pada bank adalah uang kas, pada rumah sakit adalah persediaan darah, obat-obatan dan lain-lain. Persoalan utama dalam pengelolaan persediaan ini terkandung dalam dua pertanyaan utama, yaitu: berapa banyak harus disediakan dan kapan persediaan itu dilakukan. Sedangkan Menurut Malia, (2025:46). Persediaan adalah aset lancar dalam bentuk barang atau perlengkapan yang dimaksudkan untuk mendukung kegiatan operasional pemerintah, dan barang-barang yang dimaksudkan untuk dijual dan/atau diserahkan dalam rangka pelayanan kepada masyarakat.

FIFO (first in first out)

Menurut Yuniarsih, (2018:65) Metode fifo ini mengasumsikan bahwa barang-barang yang keluar/dijual sesuai dengan urutan tanggal pembelian. Dengan kata lain yaitu mengasumsikan bahwa barang pertama yang dibeli adalah barang pertama yang digunakan atau dijual. Karena itu, persediaan yang tersisa merupakan barang yang dibeli paling terakhir. Tujuan dari fifo adalah menyamai arus fisik barang. Jika arus fisik barang secara aktual adalah yang pertama masuk, yang pertama keluar, maka metode fifo ini akan menyerupai metode identifikasi khusus. Pada saat yang sama, metode fifo tidak memungkinkan perusahaan memani-pulasi laba karena perusahaan tidak bebas memilih item-item biaya tertentu untuk dimasukkannya ke beban.

METODE

Menurut Sugiyono, (2018:147). Analisis data merupakan kegiatan setelah data dari seluruh responden atau sumber data lain terkumpul. Kegiatan dalam analisis data adalah: mengelompokkan data berdasarkan variabel dan jenis responden, mentabulasi data berdasarkan variabel dari seluruh responden, menyajikan data tiap variabel yang diteliti, melakukan perhitungan untuk menjawab rumusan masalah, dan melakukan perhitungan untuk menguji hipotesis yang telah diajukan. Untuk penelitian yang tidak merumuskan hipotesis, langkah terakhir tidak dilakukan. Teknik analisis data dalam penelitian kuantitatif menggunakan statistik.

Terdapat beberapa dua macam statistik yang digunakan untuk analisis data dalam penelitian, yaitu statistik deskriptif, dan statistik inferensial. Statistik inferensial meliputi statistik parametris dan statistik nonparametri. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif yaitu metode analisis yang bersifat penjelasan hasil data yang telah di analisis serta merupakan uraian hasil penelitian upaya untuk mencari pendekatan manajemen produksi yang berorientasi dalam pembelian bahan baku dengan menggunakan metode fifo dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut: Bahan baku yang pertama masuk adalah bahan baku yang pertama keluar.

Rumus metode fifo= Barang yang pertama kali masuk (dibeli) akan menjadi barang yang pertama kali keluar (digunakan/dijual).
(Yuniarsih, 2018:65)

HASIL

Hasil Analisis Data Penelitian

Analisis pengendalian internal pada persediaan bahan baku Usaha Roti Ibu Elta dengan menggunakan metode FIFO di Desa Bandung Ayu, Kecamatan Pino Raya, Kabupaten Bengkulu Selatan, menunjukkan beberapa hal penting berdasarkan wawancara dengan Ibu Elta selaku pemilik usaha. Usaha Roti Ibu Elta mulai berdiri pada bulan Juli 2010 di Kota Bengkulu. Usaha ini didirikan dengan tujuan untuk meningkatkan perekonomian keluarga sekaligus memanfaatkan keterampilan Ibu Elta dalam membuat roti. Awalnya, usaha dijalankan secara kecil-kecilan di rumah kontrakan, dan seiring meningkatnya permintaan, pada tahun 2016 usaha dipindahkan ke Desa Bandung Ayu setelah pemilik membangun rumah sendiri di sana.

Jenis roti utama yang diproduksi meliputi roti tawar, roti coklat, roti selai nanas, dan roti selai stroberi. Bahan baku yang paling banyak digunakan adalah tepung terigu, gula pasir, margarin, ragi, dan telur, karena bahan-bahan ini merupakan komponen utama dalam setiap proses produksi. Pembelian bahan baku dilakukan secara rutin setiap minggu, namun tetap disesuaikan dengan kebutuhan produksi. Jika terjadi peningkatan pesanan, pembelian dapat dilakukan lebih cepat agar stok tetap tersedia.

Pengawasan dan pencatatan bahan baku sehari-hari dilakukan langsung oleh pemilik usaha dibantu oleh anggota keluarga. Pencatatan dilakukan secara sederhana di buku catatan, mencatat bahan yang masuk dan keluar. Untuk memastikan catatan persediaan sesuai dengan jumlah bahan baku sebenarnya di gudang, pemilik usaha melakukan pemeriksaan langsung terhadap stok dan mencocokkannya dengan catatan pembelian serta penggunaan harian. Jika

terdapat perbedaan, pengecekan ulang dilakukan untuk memastikan jumlah bahan baku yang sebenarnya.

Metode FIFO (*First In, First Out*) telah diterapkan dengan baik. Setiap bahan baku yang datang lebih dahulu akan digunakan terlebih dahulu dalam proses produksi. Penerapan metode ini mempermudah pengaturan persediaan, menjaga efisiensi, serta mencegah bahan seperti ragi dan margarin menjadi rusak akibat disimpan terlalu lama. Dalam praktiknya, penerapan FIFO dilakukan dengan menyesuaikan penggunaan bahan baku berdasarkan waktu pembeliannya. Bahan yang dibeli lebih dulu akan digunakan lebih dulu sehingga kualitas bahan tetap terjaga, persediaan tidak menumpuk, dan pengawasan stok menjadi lebih mudah. Metode FIFO terbukti membantu mengurangi risiko bahan baku rusak atau kedaluwarsa karena stok lama selalu digunakan terlebih dahulu. Kendala utama yang dihadapi dalam pengelolaan persediaan adalah pencatatan yang masih dilakukan secara manual, sehingga rawan terjadi selisih antara catatan dan stok aktual, serta keterbatasan tempat penyimpanan yang membuat pengaturan bahan berdasarkan urutan masuk menjadi sulit. Bahan baku yang rusak atau tidak layak digunakan langsung dipisahkan dan dibuang, sedangkan bahan sisa yang masih layak pakai disimpan kembali untuk digunakan secepatnya. Pemeriksaan stok bahan baku dilakukan secara rutin setiap akhir minggu, dan pengecekan juga dilakukan setiap kali ada pembelian bahan baru untuk memastikan bahan lama tidak terlupakan atau tertimbun oleh stok baru. Menurut Ibu Elta, langkah yang paling penting agar sistem pengendalian persediaan berjalan lebih efektif adalah tetap konsisten menerapkan metode FIFO sehingga stok lama tidak menumpuk, mengurangi risiko bahan menjadi rusak atau kedaluwarsa, dan menjaga kualitas produksi tetap optimal.

PEMBAHASAN

Pengendalian Internal Pada Usaha Roti Ibu Elta

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, Usaha Roti Ibu Elta telah menerapkan metode FIFO (*First In, First Out*) dalam sistem pengendalian persediaan bahan baku. Metode FIFO ini diterapkan dengan prinsip bahwa bahan baku yang diterima lebih dahulu akan digunakan lebih dahulu dalam proses produksi. Penerapan prinsip FIFO terutama dilakukan pada bahan-bahan utama seperti tepung terigu, gula pasir, margarin, dan telur, karena bahan-bahan tersebut merupakan komponen penting yang memengaruhi kualitas akhir produk roti. Dengan menerapkan metode FIFO, usaha ini mampu menjaga kualitas bahan baku tetap baik, mencegah penumpukan stok lama, dan meminimalkan risiko kerusakan atau kedaluwarsa bahan. Penerapan metode ini juga mempermudah pengaturan persediaan, membuat stok lebih tertib, dan memastikan bahwa produksi roti dapat berjalan lancar tanpa adanya kekurangan bahan atau pemborosan.

Walaupun penerapan FIFO sudah berjalan dengan baik, sistem pencatatan persediaan di Usaha Roti Ibu Elta masih bersifat manual dan sederhana. Pemilik usaha mencatat setiap pembelian dan penggunaan bahan baku di buku tulis dan menyimpan nota pembelian sebagai bukti transaksi. Sistem pencatatan manual ini memiliki beberapa keterbatasan, antara lain rawan terjadi selisih antara catatan dan stok sebenarnya, serta sulit untuk menganalisis data persediaan dalam jangka panjang. Oleh karena itu, pemilik secara rutin melakukan pengecekan stok setiap akhir minggu dan setiap kali ada pembelian bahan baru. Langkah ini dilakukan untuk memastikan jumlah bahan baku di gudang sesuai dengan catatan dan untuk mendeteksi bahan yang mendekati tanggal kedaluwarsa atau mengalami kerusakan. Pengecekan rutin ini menjadi salah satu bentuk pengendalian internal yang penting dalam usaha yang masih berskala rumahan.

Selain penerapan FIFO dan pencatatan rutin, pemilik usaha juga melakukan berbagai upaya untuk menjaga kualitas bahan baku dari kerusakan, kontaminasi, atau serangan hama.

Bahan baku seperti tepung terigu dan gula disimpan dalam wadah kedap udara agar terhindar dari kelembapan dan serangga. Margarin dan telur disimpan di lemari pendingin untuk menjaga kesegaran dan mencegah pembusukan. Penempatan bahan baku di area penyimpanan juga dilakukan secara tertib, dengan menempatkan stok lama di depan agar lebih dahulu digunakan sesuai prinsip FIFO, sementara stok baru diletakkan di bagian belakang. Dengan cara ini, bahan lama tidak tertimbun dan tetap digunakan tepat waktu sehingga kualitas produksi dapat terjaga.

Langkah-langkah pencegahan lain yang diterapkan antara lain rutin membersihkan area penyimpanan, memeriksa kondisi kemasan sebelum disimpan, menghindari menumpuk bahan di lantai atau area lembap, serta memastikan sirkulasi udara yang baik di gudang. Pemilik juga melakukan pemisahan bahan rusak atau tidak layak pakai untuk langsung dibuang agar tidak memengaruhi kualitas roti yang diproduksi. Bahan sisa yang masih layak pakai disimpan kembali dengan hati-hati dan digunakan secepat mungkin, sehingga dapat mengurangi pemborosan dan menjaga efisiensi produksi.

Penerapan metode FIFO, pengecekan stok rutin, dan langkah-langkah pengendalian kualitas ini berdampak positif terhadap proses produksi dan pengelolaan persediaan. Dengan pengendalian persediaan yang baik, pemilik usaha dapat menekan biaya operasional, karena pengurangan bahan baku yang rusak atau kadaluwarsa mengurangi pembelian berlebihan. Selain itu, metode FIFO mempermudah perencanaan pembelian bahan baku selanjutnya, karena pemilik dapat mengetahui stok yang masih tersedia dan bahan yang perlu dibeli lebih dahulu. Sistem ini juga membantu menjaga kelancaran produksi, terutama saat permintaan pelanggan meningkat. Dengan stok yang tertata rapi dan kualitas bahan yang terjaga, usaha dapat memenuhi pesanan tepat waktu tanpa mengorbankan kualitas produk.

Walaupun pengendalian persediaan dilakukan secara manual, kombinasi penerapan FIFO, pencatatan harian, pengecekan stok rutin, serta langkah-langkah menjaga kualitas bahan baku menunjukkan bahwa Usaha Roti Ibu Elta telah memiliki sistem pengendalian internal yang cukup efektif. Sistem ini memungkinkan pemilik untuk mengelola persediaan dengan lebih tertib, mengurangi risiko kerusakan dan pemborosan, serta memastikan kualitas produksi tetap optimal. Namun, sistem manual ini memiliki keterbatasan, terutama dalam hal pencatatan yang tidak terstruktur secara rinci dan kesulitan dalam membuat laporan persediaan secara cepat. Oleh karena itu, meskipun sistem yang ada sudah efektif, usaha ini dapat lebih meningkatkan pengendalian internal dengan memanfaatkan metode pencatatan digital atau software inventori sederhana.

Selain itu, pemilik juga dapat mempertimbangkan langkah-langkah tambahan untuk mengoptimalkan pengendalian persediaan, seperti membagi area penyimpanan berdasarkan jenis bahan baku, menggunakan label tanggal masuk dan tanggal kadaluwarsa pada setiap bahan, serta membuat jadwal rotasi stok secara terencana. Langkah-langkah ini tidak hanya mempermudah penerapan FIFO, tetapi juga membantu meminimalkan risiko kerusakan, kontaminasi, dan serangan hama. Dengan demikian, pengendalian persediaan bahan baku tidak hanya menjadi lebih efisien, tetapi juga lebih aman dan terstruktur.

Secara keseluruhan, penerapan metode FIFO di Usaha Roti Ibu Elta menunjukkan bahwa pengendalian persediaan dapat berjalan efektif meskipun dilakukan secara sederhana dan manual. Dengan kombinasi metode FIFO, pengecekan rutin, pengaturan penyimpanan yang higienis, dan langkah-langkah pencegahan terhadap hama dan kerusakan, pemilik usaha mampu menjaga kualitas bahan baku, mengurangi pemborosan, meningkatkan efisiensi produksi, dan memastikan kelangsungan usaha. Sistem pengendalian internal yang ada telah mendukung keberlangsungan usaha, menjaga kualitas produk, serta memberikan dasar bagi pengembangan sistem persediaan yang lebih modern dan terstruktur di masa depan.

Metode FIFO (First In First Out) Pada Usaha Roti Ibu Elta

Metode FIFO (First In, First Out) merupakan salah satu prinsip pengelolaan persediaan yang diterapkan di Usaha Roti Ibu Elta. Prinsip ini menyatakan bahwa bahan baku yang diterima atau dibeli terlebih dahulu harus digunakan lebih dahulu dalam proses produksi. Penerapan metode FIFO di usaha ini bertujuan untuk menjaga kualitas bahan baku, mencegah penumpukan stok lama, mengurangi risiko kerusakan atau kadaluwarsa bahan, serta meningkatkan efisiensi pengelolaan persediaan. Metode FIFO sangat penting bagi usaha roti karena kualitas bahan baku secara langsung memengaruhi mutu roti yang dihasilkan, mulai dari tekstur, rasa, hingga kesegaran produk.

Di Usaha Roti Ibu Elta, penerapan metode FIFO terutama dilakukan pada bahan baku utama seperti tepung terigu, gula pasir, margarin, ragi, dan telur. Setiap bahan baku yang diterima dicatat secara manual dalam buku catatan, termasuk tanggal pembelian, jumlah bahan, dan sumber bahan. Pencatatan ini memudahkan pemilik usaha untuk mengetahui urutan bahan yang masuk, sehingga dapat memastikan bahwa bahan yang datang lebih dahulu digunakan lebih dahulu. Meskipun sistem pencatatan masih manual, langkah ini menjadi dasar pengawasan persediaan dan mendukung penerapan metode FIFO secara efektif.

Penyimpanan bahan baku dilakukan berdasarkan urutan pembelian. Bahan yang dibeli paling dahulu diletakkan di bagian depan, sedangkan bahan yang baru dibeli atau diterima diletakkan di bagian belakang. Penataan ini memastikan bahwa bahan lama digunakan terlebih dahulu, sedangkan bahan baru tetap tersedia tanpa menumpuk di depan stok lama. Dengan cara ini, bahan yang sudah lama tidak tertimbun atau terlupakan, sehingga kualitasnya tetap terjaga dan risiko kerusakan atau kadaluwarsa dapat diminimalkan.

Dalam proses produksi, penerapan metode FIFO diterapkan dengan disiplin. Saat membuat roti, tenaga produksi menggunakan bahan baku yang berada di depan terlebih dahulu, yaitu bahan yang datang lebih dulu. Bahan baku yang berada di belakang baru digunakan setelah stok depan habis. Dengan penerapan ini, bahan yang hampir kadaluwarsa dapat segera digunakan, mengurangi risiko pemborosan, dan menjaga keseragaman kualitas roti dari batch ke batch.

Selain mencatat dan menata bahan baku sesuai urutan pembelian, pemilik rutin melakukan pemeriksaan penerapan FIFO setiap minggu dan saat ada pembelian baru. Pemeriksaan mencakup jumlah, kondisi, kualitas, dan tanggal masuk bahan. Bahan rusak atau mendekati kadaluwarsa dipisahkan untuk segera digunakan atau dibuang di tempat pembuangan akhir yang ada belakang rumah. Yaitu untuk mencegah penumpukan bahan baku tidak terpakai atau rusak, pembelian disesuaikan dengan kebutuhan produksi yang diinginkan. Pengecekan

rutin ini menjadi bagian penting dari pengendalian internal persediaan yang dilakukan oleh pemilik usaha.

Penerapan metode FIFO juga dikombinasikan dengan langkah-langkah untuk mencegah kerusakan dan serangan hama. Tepung terigu dan gula disimpan dalam wadah kedap udara agar terhindar dari kelembapan dan serangga. Margarin dan telur disimpan di lemari pendingin untuk menjaga kesegaran dan mencegah pembusukan. Area penyimpanan selalu dijaga kebersihannya, memiliki sirkulasi udara yang baik, dan bebas dari kelembapan, sehingga risiko hama atau jamur dapat diminimalkan. Selain itu, pemilik usaha memastikan rotasi stok dilakukan secara teratur, sehingga bahan lama selalu digunakan terlebih dahulu dan stok baru diletakkan di belakang.

Penerapan metode FIFO memberikan dampak positif yang signifikan terhadap efisiensi dan kelancaran operasional usaha. Dengan menggunakan bahan sesuai urutan pembelian, pemborosan akibat bahan rusak atau kadaluwarsa dapat diminimalkan. Pemilik usaha tidak perlu membeli bahan secara berlebihan karena stok lama selalu diprioritaskan. Selain itu, metode FIFO mempermudah perencanaan pembelian bahan berikutnya, karena pemilik dapat mengetahui stok yang tersisa dan kebutuhan bahan baru secara lebih akurat. Efisiensi ini

secara langsung berdampak pada pengendalian biaya operasional dan kelancaran produksi roti.

Selain menjaga efisiensi, metode FIFO juga mendukung pengendalian kualitas produk. Bahan baku yang digunakan selalu dalam kondisi baik dan segar, sehingga setiap batch roti memiliki kualitas yang konsisten. Hal ini penting untuk menjaga kepercayaan pelanggan dan reputasi usaha. Dengan stok bahan baku yang terkelola dengan baik, risiko kesalahan dalam penggunaan bahan, kekurangan stok, atau penggunaan bahan kadaluwarsa dapat diminimalkan.

Secara keseluruhan, penerapan metode FIFO di Usaha Roti Ibu Elta menunjukkan bahwa meskipun usaha masih berskala rumahan dan sistem pencatatan masih manual, prinsip pengendalian persediaan yang diterapkan sudah efektif. Kombinasi metode FIFO, pencatatan manual yang disiplin, penyimpanan bahan berdasarkan urutan pembelian, pemeriksaan rutin, serta langkah-langkah pencegahan kerusakan dan hama membuat pengelolaan persediaan menjadi lebih tertib, penggunaan bahan lebih efisien, dan kualitas produk tetap terjaga. Sistem ini tidak hanya membantu kelancaran produksi, tetapi juga menjadi bagian dari pengendalian internal yang efektif, serta menjadi dasar bagi pengembangan sistem persediaan yang lebih modern dan terstruktur di masa depan.

Perbandingan Metode FIFO (*First In First Out*) Usaha Roti Ibu Elta dengan Metode FIFO (*First In First Out*) Menurut Yuniarsih (2018)

Metode FIFO (*First In, First Out*) merupakan salah satu prinsip penting dalam pengelolaan persediaan yang telah banyak dijelaskan dalam literatur manajemen dan akuntansi. Menurut Yuniarsih (2018:65), metode FIFO mengasumsikan bahwa barang-barang yang keluar atau digunakan dalam proses produksi mengikuti urutan tanggal pembelian, sehingga barang pertama yang dibeli akan menjadi barang pertama yang digunakan atau dijual, sedangkan persediaan akhir adalah barang yang dibeli terakhir. Tujuan utama dari penerapan metode FIFO adalah menyamakan arus fisik barang dengan pencatatan administrasi, sehingga persediaan yang tersisa di gudang mencerminkan biaya barang terakhir yang dibeli, yang mendekati biaya pengganti jika terjadi perubahan harga. Metode ini juga memiliki keunggulan dalam mengurangi potensi manipulasi laba, karena perusahaan tidak dapat secara bebas memilih item biaya tertentu untuk dimasukkan ke dalam beban. Keunggulan lain dari metode FIFO adalah mendekatkan nilai persediaan akhir dengan biaya berjalan, sehingga laporan keuangan lebih realistis dan transparan, terutama ketika laju perputaran persediaan tinggi.

Di Usaha Roti Ibu Elta, prinsip FIFO diterapkan secara konsisten meskipun sistem pengelolaan persediaan masih sederhana dan manual. Bahan baku yang dibeli lebih dahulu selalu digunakan lebih dahulu dalam proses produksi roti, dan penerapan ini dilakukan pada seluruh bahan baku utama, seperti tepung terigu, gula pasir, margarin, ragi, dan telur. Penerapan FIFO ini bertujuan untuk menjaga kualitas bahan baku, mencegah penumpukan bahan lama, meminimalkan risiko kerusakan atau kadaluwarsa, dan meningkatkan efisiensi operasional. Dalam konteks usaha roti skala rumahan, penerapan FIFO juga memiliki tujuan penting dalam memudahkan pengendalian internal, karena pemilik usaha dapat secara langsung mengawasi penggunaan bahan dan memastikan bahwa stok bahan selalu tersedia sesuai kebutuhan produksi.

Setiap bahan baku yang diterima dicatat secara manual oleh pemilik usaha atau anggota keluarga yang membantu, mencakup informasi mengenai tanggal pembelian, jumlah bahan, dan sumber bahan. Sistem pencatatan ini memudahkan pemilik untuk mengetahui urutan masuknya bahan baku sehingga bahan yang diterima lebih dahulu dapat digunakan terlebih dahulu sesuai prinsip FIFO. Pencatatan manual ini, meskipun sederhana, menjadi dasar penting dalam pengawasan persediaan dan memastikan metode FIFO dapat dijalankan dengan baik.

Dalam praktik produksi, tenaga produksi mengambil bahan baku dari bagian depan terlebih dahulu sesuai urutan pembelian. Bahan yang berada di belakang baru digunakan setelah stok depan habis. Cara ini memastikan bahwa bahan yang hampir kadaluwarsa dapat segera digunakan sehingga pemborosan bahan baku dapat dikurangi. Selain itu, penerapan FIFO secara disiplin menjaga keseragaman kualitas roti dari satu batch ke batch berikutnya, karena bahan baku yang digunakan memiliki kualitas dan kesegaran yang konsisten.

Pemilik usaha juga melakukan pemeriksaan rutin terhadap persediaan untuk memastikan bahwa metode FIFO berjalan sesuai rencana. Pemeriksaan dilakukan setiap minggu dan setiap kali ada pembelian baru, meliputi pengecekan jumlah bahan, kondisi kemasan, kualitas bahan, dan tanggal masuk. Bahan yang rusak atau mendekati kadaluwarsa segera dipisahkan untuk dibuang atau digunakan lebih cepat jika masih layak pakai. Pengecekan rutin ini menjadi bagian dari pengendalian internal yang diterapkan untuk menjaga persediaan tetap terkendali dan memastikan kelancaran proses produksi.

Selain pengaturan penggunaan bahan, metode FIFO di Usaha Roti Ibu Elta juga dikombinasikan dengan langkah-langkah pencegahan kerusakan dan serangan hama. Tepung terigu dan gula disimpan dalam wadah kedap udara agar terhindar dari kelembapan dan serangga, sementara margarin dan telur disimpan di lemari pendingin untuk menjaga kesegaran dan mencegah pembusukan. Area penyimpanan selalu dijaga kebersihannya, memiliki sirkulasi udara yang baik, dan bebas dari kelembapan. Rotasi stok dilakukan secara teratur agar bahan lama selalu digunakan terlebih dahulu dan bahan baru diletakkan di belakang, sehingga prinsip FIFO dapat dijalankan secara konsisten dan risiko kerusakan atau hama dapat diminimalkan.

Penerapan metode FIFO memberikan dampak positif yang signifikan terhadap efisiensi operasional, pengendalian biaya, dan kualitas produk. Dengan menggunakan bahan baku sesuai urutan pembelian, pemborosan akibat bahan rusak atau kadaluwarsa dapat dikurangi secara maksimal. Pemilik usaha tidak perlu membeli bahan baku secara berlebihan karena stok lama selalu diprioritaskan untuk digunakan terlebih dahulu. Selain itu, metode FIFO memudahkan pemilik usaha dalam merencanakan pembelian bahan baku selanjutnya, karena stok lama selalu digunakan sehingga pemilik dapat memprediksi kebutuhan bahan secara lebih akurat. Efisiensi penggunaan bahan ini secara langsung berkontribusi terhadap pengendalian biaya operasional dan kelancaran produksi roti.

Metode FIFO juga mendukung pengendalian kualitas roti. Karena bahan baku yang digunakan selalu dalam kondisi baik dan segar, setiap batch roti yang diproduksi memiliki kualitas yang konsisten. Hal ini penting untuk menjaga kepercayaan pelanggan dan reputasi usaha. Dengan pengelolaan persediaan yang baik, risiko kesalahan dalam penggunaan bahan, kekurangan stok, atau penggunaan bahan kadaluwarsa dapat diminimalkan. Secara keseluruhan, penerapan metode FIFO di Usaha Roti Ibu Elta menunjukkan kesesuaian prinsip dengan teori yang dijelaskan oleh Yuniarsih, meskipun fokusnya berbeda. Teori menekankan pada aspek nilai persediaan akhir dan laporan keuangan, sedangkan praktik di usaha ini lebih menekankan pada pengendalian operasional, efisiensi penggunaan bahan, kualitas produk, dan pengendalian internal. Kombinasi pencatatan manual yang disiplin, penataan bahan berdasarkan urutan pembelian, pemeriksaan rutin, serta langkah-langkah pencegahan kerusakan dan hama membuat sistem FIFO di Usaha Roti Ibu Elta berjalan efektif, mendukung kelancaran produksi, menjaga kualitas roti, meminimalkan risiko kerusakan bahan, dan menjadi dasar bagi pengembangan sistem persediaan yang lebih modern dan terstruktur di masa depan.

KESIMPULAN

1. Sistem pengendalian internal pada Usaha Roti Ibu Elta telah berjalan dengan baik meskipun masih bersifat sederhana dan manual. Pemilik usaha telah menerapkan pengawasan terhadap penerimaan, penyimpanan, dan penggunaan bahan baku secara rutin.
2. Penerapan metode FIFO (First In, First Out) dilakukan secara konsisten, yaitu dengan menggunakan bahan yang pertama kali dibeli untuk digunakan terlebih dahulu. Hal ini membantu menjaga kualitas bahan baku dan mencegah bahan mengalami kerusakan atau kedaluwarsa.
3. Pencatatan persediaan bahan baku masih dilakukan secara manual di buku catatan sederhana, sehingga masih berpotensi menimbulkan kesalahan dalam pencatatan dan perhitungan stok.
4. Kendala utama dalam sistem pengendalian internal adalah keterbatasan sarana pencatatan dan ruang penyimpanan, sehingga pengawasan belum maksimal.
5. Secara keseluruhan, pengendalian internal pada Usaha Roti Ibu Elta sudah cukup efektif, namun masih perlu peningkatan terutama dalam penerapan sistem yang lebih modern agar pengawasan lebih akurat dan efisien.

SARAN

1. Disarankan untuk mulai menerapkan sistem pencatatan persediaan berbasis digital agar pengawasan dan pelaporan bahan baku dapat dilakukan secara lebih akurat, efisien, dan mudah dievaluasi.
2. Perlu dilakukan pemisahan tugas dan tanggung jawab yang lebih jelas dalam proses pembelian, penyimpanan, dan penggunaan bahan baku agar efektivitas pengendalian internal semakin meningkat.
3. Sebaiknya dilakukan evaluasi dan pemeriksaan stok bahan baku secara rutin, disertai audit internal sederhana untuk meminimalkan kesalahan pencatatan dan memastikan keakuratan data persediaan.
4. Dapat menambahkan objek penelitian pada usaha sejenis di bidang industri kecil dan menengah lainnya, seperti usaha kue, makanan ringan, atau minuman olahan, sehingga hasil penelitian dapat dibandingkan dan digeneralisasikan secara lebih luas.

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, S. & Sumasto, F. (2020). *Modul Manajemen Persediaan*. Politeknik STMI: Jakarta.
- Amruddin, Priyanda, R., Agustina, T. S., Aryantini, N. S., Rusmayani, N. G. A. L., Aslindar, D. A., Ningsih, K. P., Wulandari, S., Putranto, P., Yuniati, I., Untari, I., Mujiani, S., & Wicaksono, D. (2022). *Metodologi Penelitian Kuantitatif*. CV. Pradina Pustaka Grup: Baki-Sukarjo. ISBN: 978-623-99688-7-8.
- Andiana, N., Zuhroh, D., Ismail, H., Indarti, I., Dedyansyah, A. F., & Munawaroh, A. (2024). *Buku Ajar Pengantar Akuntansi*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia: Jambi. ISBN: 978-623-514-229-6.
- Apriyono, Sunia, H. (2023). Analisis Sistem Informasi Akuntansi Dan Pengendalian Internal Persediaan Bahan Baku Pada Jengki Coffee Di Surabaya. *Jurnal Penelitian Ekonomi Manajemen Dan Bisnis*, 2(1), 196–210. <https://doi.org/10.55606/jekombis.v2i1.992>.
- Azka Mahmuda, Q., & Sari Dwi Agustin, W. (2020). Analisis Pengendalian Internal Persediaan Bahan Baku terhadap Aktivitas Produksi. *Jurnal Mahasiswa Akuntansi (JAMAK)*, 1(1), 111–121. <http://openjournal.unpam.ac.id/index.php/jamak/index>.

- Fadhallah. (2020). *Wawancara*. UNJ Press: Jawa Timur. https://books.google.co.id/books?id=rN4fEAAAQBAJ&printsec=copyright&hl=id&source=gbs_pub_info_r.
- Ginting, M. C., Rinanda, Y., Kosadi, F., Astuti, E. B., Indriani, I. K., Wardhani, R. S., Kartika, E., Sagala, F., Sagala, L., Anggita, W., Budiasni, N. W. N., Wardhana, A., Purba, D. H., Astuti, W. B., & Welly, Y. (2020). *Sistem Akuntansi*. CV. Media Sains Indonesia: Bandung Jawa Barat. ISBN: 978-623-195-593-7.
- Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2007). *Managerial Accounting 8th Editon*. Thomson Corporation: South-Westren.
- Hari, K. K., Kainama, M. S., Ccorina, F., Maelani, P., Purba, A, P., Kusumawaty, M., Sholihat,W., Parju, Yanti, D., Handayani, M., & Welly. (2023). *Akuntansi Biaya*. CV. Gita Lentera: Padang. ISBN: 978-623-88788-1-9.
- Hery. (2017). *Akuntansi Dasar*. PT. Grasindo. Jakarta. ISBN: 978-979-081-968-9
- Indah, B. R. (2024). *Buku Ajar Analisis Estimasi Biaya (Jilid 1)*. PT. Nasya Expanding Magenement: Pekalongan Jawa Tengah. ISBN: 978-623-115-661-7. https://books.google.co.id/books?id=Or06EQAAQBAJ&pg=PA59&dq=Buku+pengendalian+internal&hl=id&newbks=1&newbks_redir=0&source=gb_mobile_search&ovdme=1&sa=X&ved=2ahUKEwjwxc2t2P2PAxUPzTgGHT0SJcIQ6wF6BAgLEAU.
- Kresnawati. (2011). *55590-ID-analisis-perbedaan-tingkat-pemahaman-mah. 1*, 196–205.
- Malia, E. (2025). *Buku Ajar Akuntansi Pemeritahan*. PT. Nasya Expanding Magenement: Pekalongan Jawa Tengah. ISBN: 978-623-115-741-6. https://books.google.co.id/books?id=YfNGEQAAQBAJ&pg=PA48&dq=Buku+jenis+persediaan+ekonomi&hl=id&newbks=1&newbks_redir=0&source=gb_mobile_search&ovdme=1&sa=X&ved=2ahUKEwi44tLw7faPAxWXQ2cHHQP4KBMQ6wF6BAgPEAU.
- Mulyadi. (2016). *Sistem Akuntansi Edisi 4*. Salemba Empat: Jagakarsa Jakarta Selatan. ISBN: 978-623-181-022-9. https://books.google.com/books/about/Sistem_Akuntansi_Edisi_4.html?hl=id&id=f4ncEAAAQBAJ.
- Munifah. (2023). *Pengendalian Internal Sistem Informasi*. Yayasan Prima Agus Teknik: Semarang. ISBN: 978-623-8120-60-4.
- Naibaho. A. T. (2013). Analisis Pengendalian Internal Persediaan Bahan Baku Terhadap Efektivitas Pengelolaan Persediaan Bahan Baku. *Jurnal EMBA*. 1(3), 63-70.
- Prastyaningtyas, E. W. (2019). *Sistem Akuntansi*. CV. Azizah. Publishing: Malang Jawa Timur. ISBN: 978-602-0718-75-0.
- Resmaini. R., Fitriano, Y., & Rahman, A. (2024). Analisis Pengendalian Internal Pada Persediaan Bahan Baku Usaha Kopi Dusun Di Desa Talang Benuang Kecamatan Sukaraja Kabupaten Seluma. *Jurnal EMAK*. 5(1), 59-68.
- Sihotang, H. (2023). *Metode Penelitian Kuantitatif*. UKI Press: Jakarta. ISBN:978-623-8287-17-8.
- Simbolon, L. D. (2021). *Pengendalian Persediaan*. Forum Pemuda Aswaja: NTB. ISBN: 978-623-5501-02-4. <https://www.scribd.com/document/569324534/Buku-Pengendalian-Persediaan>.
- Sugiono. (2018). *Metodelogi Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R & D*. Alfabeta: Bandung. ISBN: 979-8433-64-0.

- Widyastuti, N., Nissa, C & Panunggal, B. (2018). *Manajemen Pelayanan Makanan*. K-Media: Yogyakarta. ISBN: 978-xxx.
<https://eprints.poltekkesadisutjipto.ac.id/id/eprint/1934/1/Manajemen.Pelayanan.Makanan.pdf>.
- Yuniarsih, N. (2018). *Akuntansi Keuangan Menengah*. CV. Jakad Publishing: Surabaya. ISBN: 978-602-61918-9-2.
https://books.google.co.id/books?id=8MvXDwAAQBAJ&pg=PA65&dq=buku+tentang+metode+Fifo&hl=en&newbks=1&newbks_redir=0&source=gb_mobile_search&sa=X&ved=2ahUKEwiSk52Cu_aPAxV4wjgGHWbiJ78Q6AF6BAgJEAM.