

## **BAB III**

### **PEMBAHASAN**

#### **A. Tinjauan Umum**

##### **1. Profil Perusahaan**

Depot Ayam Panggang Hj. Suminah sudah berdiri sejak 40 tahun yang lalu, tepatnya pada tahun 1976. Bu Hj. Suminah merupakan pemilik tunggal dari Rumah makan ini pada awal berdirinya rumah makan ini dikelola sendiri namun pada tahun kedua dibantu oleh kakak serta adiknya, tepat pada tahun 1995 rumah makan ini sudah mempunyai beberapa karyawan. Karena kosumen dan pengunjung semakin banyak maka pada tahun 2000 pemilik membuka cabang baru tetapi masih di lokasi yang sama. Depot Ayam Panggang Bu Hj. Suminah ini berada di desa Hendrosari RT.08 RW.01 kecamatan Menganti kabupaten Gresik. Depot Ayam Panggang Bu Hj. Suminah adalah rumah makan pertama dan tertua yang berada di desa Hendrosari. Makanan yang disediakan merupakan makanan khas dari desa tersebut serta minuman asli dari pohon siwalan yang menjadi ciri khas dari Desa Hendrosari yaitu Legen serta Toak.

Rumah makan ini bukan hanya bertujuan bisnis semata tetapi untuk memajukan wisata kuliner di desa Hendrosari, desa ini

merupakan desa yang mempunyai banyak tempat kuliner. Agar rumah makan ini tidak kalah saing dengan rumah makan baru yang banyak bermunculan, Bu Hj. Suminah selalu meracik sendiri bumbu – bumbunya agar tetap terjaga rasa serta ciri khasnya. Pada 3 tahun belakangan tepat pada tahun 2013 Ibu Hj Suminah di bantu oleh anaknya yaitu Mayor Laut (PM) H. Sungkono S.H.M.Hum untuk mengelola serta sebagai penerus rumah makan ini.

## **2. Visi Dan Misi**

- a. Visi: Mewujudkan rumah makan tradisional yang menjaga ciri khas rasa dan menjadikan usaha rumah makan yang dapat memajukan desa.
- b. Misi:
  - a) Memenuhi kebutuhan pelanggan dan memuaskan pelanggan.
  - b) Mengembangkan inovasi- inovasi tetapi tetap bernuansa tradisional.
  - c) Menjaga ciri khas dari makanan agar tidak berubah rasa.
  - d) Membangun semangat berwirausaha.

## **3. Bidang Usaha**

Depot Ayam Panggang Ibu Hj Suminah ini merupakan usaha yang bergerak di bidang penjualan makanan, adapun menu yang disediakan oleh Depot Ayam Panggang Ibu Hj. Suminah yaitu:

**a. Makanan:**

1) Ayam Panggang



Sumber: Depot Ayam Panggang Bu Hj Suminah (2016)

**Gambar 3.1 Ayam Panggang**

2) Gurame Bakar/ Goreng



Sumber: Depot Ayam Panggang Bu Hj Suminah (2016)

**Gambar 3.2 Gurami Bakar/Goreng**

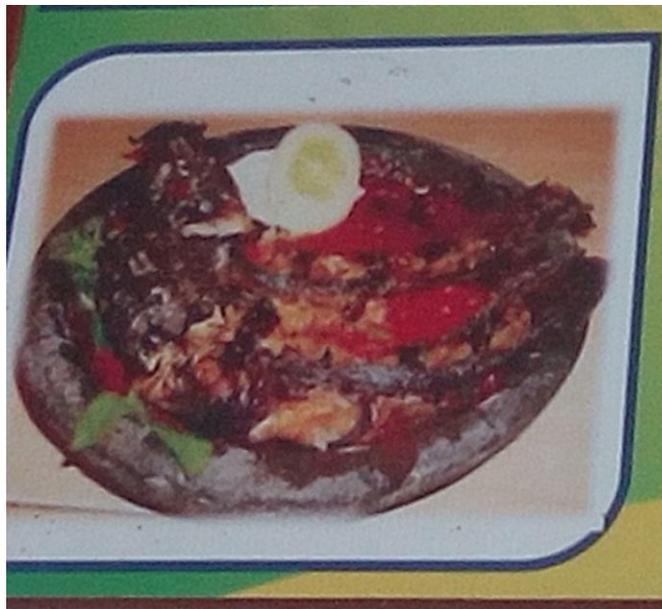
3) Penyet Belut



Sumber: Depot Ayam Panggang Bu Hj Suminah (2016)

**Gambar 3.3 Penyet Belut**

4) Penyet Lele



Sumber: Depot Ayam Panggang Bu Hj Suminah (2016)

**Gambar 3.4 Penyet Lele**

5) Bandeng Bakar



Sumber: Depot Ayam Panggang Bu Hj Suminah (2016)

**Gambar 3.5 Bandeng Bakar**

6) Buah Siwalan/ Ental



Sumber: [www.kesekolah.com](http://www.kesekolah.com)

**Gambar 3.6 Buah Siwalan**

b. Minuman

1) Legen



Sumber: Depot Ayam Panggang Bu Hj Suminah (2016)

**Gambar 3.7 Legen**

2) Toak



Sumber: Depot Ayam Panggang Bu Hj Suminah (2016)

**Gambar 3.8 Toak**

3) Beras Kencur



Sumber: Depot Ayam Panggang Bu Hj Suminah (2016)

**Gambar 3.9 Beras Kencur**

4) Teh



Sumber: Depot Ayam Panggang Bu Hj Suminah (2016)

**Gambar 3.10 Es Teh**

5) Es Jeruk



Sumber: Depot Ayam Panggang Bu Hj Suminah (2016)

**Gambar 3.11 Es Jeruk**

6. Dawet Siwalan



Sumber: Kuliner Gresik (2016)

**Gambar 3.12 Dawet Siwalan**

#### 4. Struktur Organisasi

Adapun struktur organisasi serta *jobdesk* dari Depot Ayam Bu Hj.

Suminah:



**Keterangan Kepemilikan :**

1. **Pemilik** : Ibu Hj. Suminah
2. **Manajer** : H. Sungkono S.H M.HUM
3. **Assisten Manajer** : Zamirah widyayani

Sumber: Depot Ayam Panggang Bu Hj Suminah (2016)

**Gambar 3.13 Struktur Organisasi Depot Ayam Panggang**

**Bu Hj. Suminah**

Adapun *Job description* diantaranya:

a. Pemilik

Pemilik merupakan orang yang mempunyai tugas memimpin, mengawasi serta bertanggung jawab penuh atas rumah makan.

b. Manajer

Adalah bagian yang mengatur jalannya rumah makan ini serta bertanggung jawab atas semuanya yang ada didalamnya termasuk keuangan dan pengelolaan makanan tetapi tetap di bawah pengawasan pemilik .

c. Assisten Manajer

Membantu tugas manajer restoran yang berkaitan dengan file- file atau dokumen-dokumen serta mewakili persetujuan manajer untuk pengeluaran kas apabila manajer tidak berada di tempat.

d. Kasir

Adalah bagian yang bertanggung jawab atas pengeluaran kas untuk kebutuhan bahan baku, gaji karyawan ataupun biaya-biaya lainnya serta pemasukan kas dari pendapatan penjualan tunai.

e. Pengadaan

Adalah bagian yang membuat permintaan barang, melakukan seleksi bahan baku, bekerjasama dengan *supplier* bahan baku utama seperti ayam dan bumbu, harus mempunyai relasi *supplier* cadangan apabila terjadi kekurangan atau ketidaksediaan bahan

baku pada *supplier* utama, bertanggung jawab atas ketersediaan bahan baku pada gudang.

f. Pelayan

Adalah bagian terpenting dalam sebuah rumah makan karena pada bagian ini bertanggung jawab atas jumlah dan jenis pesanan, memberi pelayanan kepada konsumen dan bertanggung jawab atas makanan yang dihindangkan dan harus memberikan pelayanan dengan baik demi kepuasan pelanggan.

g. *Kitchen*

Tugas karyawan pada bagian ini adalah menerima pesanan dari pelayan, menyiapkan peralatan makanan, bertanggung jawab atas semua bahan baku yang telah setengah jadi dan siap untuk diolah oleh koki dan melakukan *plating*

h. Koki

Adalah bagian pengolahan/ memasak bahan menjadi matang tetapi tetap racikan bumbu langsung dari pemilik yaitu Bu Hj Suminah. Bertanggung jawab atas rasa, kematangan, teksture makanan dan permintaan tambahan dari konsumen untuk masakannya.

i. Kebersihan

Adalah bagian yang bertugas menjaga kebersihan pada rumah makan, membersihkan peralatan makan dan minum, peralatan dapur sekaligus membersihkan area makan seperti meja kursi untuk konsumen.

## **B. HASIL PENELITIAN**

### **1. Hasil Pengumpulan Data**

Dalam penelitian ini proses pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara kepada narasumber dari Depot Ayam Panggang Bu Hj. Suminah. Penulis juga melakukan pengumpulan data dengan survey melihat secara langsung aktivitas pengeluaran kas serta ditunjukkan oleh narasumber dokumen-dokumen yang terkait didalamnya hasil dari wawancara tersebut memberikan gambaran tentang pengeluaran kas pada Depot Ayam Panggang. Menurut narasumber pengeluaran kas pada Depot Ayam Panggang dibedakan menjadi 2, yaitu:

- a. Pengeluaran Kas untuk pembelian bahan baku dan perlengkapan ,yang dimaksudkan bahan baku disini seperti ayam, rempah-rempah, beberapa jenis ikan, ikan, bahan untuk minuman dan sayuran. Sedangkan yang dimaksudkan perlengkapan adalah seperti plastik pembungkus, botol minuman, sedotan dan perlengkapan untuk menunjang berjalannya restoran.
- b. Pengeluaran kas untuk gaji karyawan yang dilakukan setiap dua minggu sekali atau dalam periode 15 hari dan diberikan secara *cash*

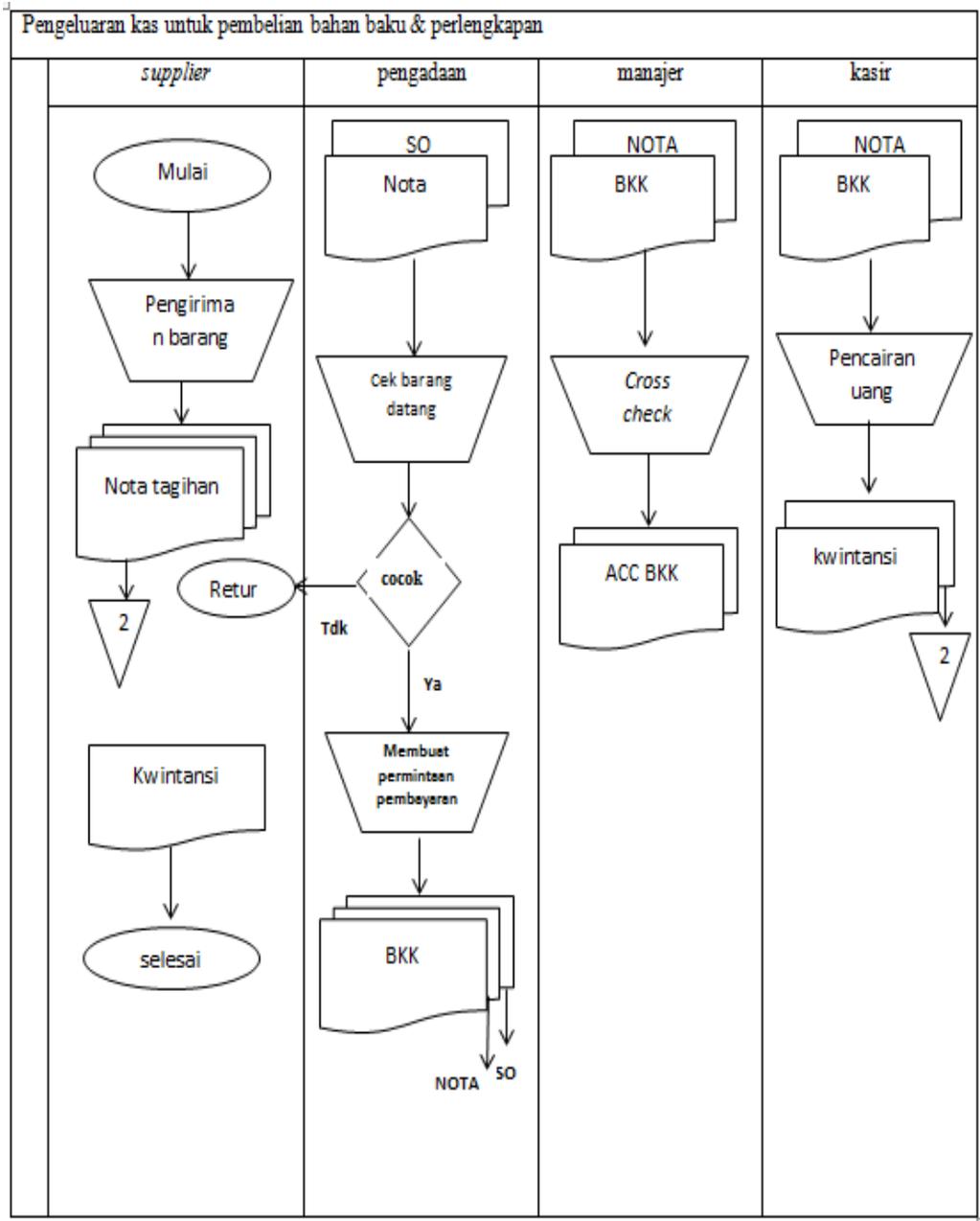
## 2. Sistem Akuntansi Pengeluaran Kas

Sistem akuntansi pengeluaran kas dapat mendukung pencapaian tujuan dari usaha rumah makan ini. Sistem tersebut membuat perusahaan lebih mudah dalam mengelola hal-hal yang berkaitan dengan besarnya pengeluaran kas yang terjadi, yang pada akhirnya dapat berpengaruh terhadap laba yang didapat. Laba tersebut tentunya digunakan untuk pengelolaan depot ini.

Dengan adanya Sistem Akuntansi Pengeluaran Kas pada Depot Ayam Panggang bertujuan untuk memberi arahan serta petunjuk bagaimana pelaksanaan pengeluaran kas. Setiap pengeluaran kas harus mengikuti prosedur dan harus mendapat persetujuan dari pihak yang berwenang yaitu bagian kasir dan manajer agar tidak terjadi penyelwengan dana. Dalam *point* 1 sudah dijelaskan bahwa Depot Ayam Panggang membedakan jenis pengeluaran kas menjadi 2, yaitu pengeluaran kas untuk pembelian bahan baku dan perlengkapan dan pengeluaran kas untuk biaya gaji karyawan.

Berikut akan dibahas lebih lanjut bagaimana Sistem Akuntansi Pengeluaran Kas dengan menggunakan bagan pada 2 jenis pengeluaran kas di Depot Ayam Panggang tersebut yaitu:

a. **Sistem Akuntansi Pengeluaran Kas pada pembelian bahan baku dan perlengkapan.**



**Gambar 3.14 Sistem Akuntansi Pengeluaran Kas Pada Pembelian Bahan Baku Utama dan Pelengkap**

Berdasarkan Sistem Pengeluaran Kas pada pembelian bahan baku dan perlengkapan Depot Ayam Panggang Bu Hj Suminah maka dapat dijelaskan sebagai berikut:

- 1) Pengiriman barang dilakukan oleh *supplier* setelah menerima Surat Order dari Depot Ayam Panggang Bu Suminah. Pengiriman barang disertai dengan nota tagihan.
- 2) Bagian pengadaan Depot Ayam Panggang Bu Suminah menerima barang beserta nota tagihan dari *supplier*. Lalu dilakukan pengecekan barang sesuai dengan SO yang telah diterbitkan. Apabila barang tidak sesuai maka akan dikembalikan kepada pemasok dan sebaliknya apabila barang yang diterima sudah sesuai dengan SO maka bagian pengadaan membuatkan permintaan pengeluaran kas untuk dapat dicairkan dana guna membayar tagihan dari *supplier*. Dokumen yang digunakan untuk permintaan pengeluaran kas adalah BKK.
- 3) Setelah BKK terbit maka bagian pengadaan meminta *approve* dari manajer untuk mencairkan dana. Ada beberapa dokumen yang akan di serahkan kepada manajer sebagai bukti transaksi yaitu berupa BKK dan Nota. Manajer akan mengecek ulang dokumen tersebut jika sudah sesuai dan benar maka akan di *approve*.
- 4) Kasir menerima pengajuan permintaan pengeluaran kas berupa BKK yang telah di *approve* oleh manajer dan nota tagihan dari *supplier*. Pencairan dana guna pelunasan tagihan pembelian barang sudah dapat

di lakukan setelah semua tagihan terbayar maka kasir akan menerima kwintansi dari *supplier* .

- 5) Kwintansi ini rangkap 2, bagian pertama untuk pembeli yaitu Depot Ayam Panggang Bu Suminah dan bagian kedua untuk *supplier*.

**b. Dokumen yang digunakan dalam Pengeluaran Kas Pada Pembelian Bahan Baku Utama dan Pelengkap**

Dokumen yang digunakan saat pengeluaran kas untuk pembelian bahan baku dan pelengkap yaitu:

- 1) Surat Order (SO)

Dokumen ini digunakan untuk memesan bahan yang diperlukan oleh rumah makan kepada *supplier* . SO berisi nama *supplier*, jenis dan jumlah bahan yang dipesan, tanggal permintaan pengiriman bahan dan disertai tanda tangan bagian pengadaan dan manajer.

Depot Ayam Panggang Bu Hj Suminah

DAFTAR PESANAN

Tanggal pesanan: 10 Agst 16 → 12 Agt 16 No:

Nama Pemasok: Pangeran Nurantara - Dlatik

Alamat: Mbono

No	Keterangan	Banyak	Keterangan
1	Ayam kam pany	150 kg	sedang
2	Ayam pofony	10 kg	per kg / 6 pofony
Total			

Pengadaan: [Signature]

Pemasok: [Signature]

Manajer: [Signature]

Sumber: Depot Ayam Panggang Bu Hj Suminah (2016)

**Gambar 3.15 Surat Order**

2) Bukti Kas Keluar (BKK)

Dokumen ini digunakan untuk memerintahkan pengeluaran kas pada bagian kasir atas pembelian bahan baku agar uang dapat dicairkan dan melunasi pembayaran kepada *supplier*.

Depot Ayam Panggang Bu Hj Suminah  
 BUKTI KAS KELUAR  
 Tanggal: 12 agst 16  
 Dibayar Kepada: pangan nusantara.  
 No: 0000297

No	Keterangan	Kode	Jumlah
1	Ayam kampung	-	7500.000 @ 90.000
2.	Ayam potong 1/4 nabi k.	-	260.000 @ 26.000
Total			7.760.000,

Kasir: [Signature]  
 Setujui Oleh: [Signature] Diterima oleh: [Signature]

Sumber: Depot Ayam Panggang Bu Hj Suminah (2016)

**Gambar 3.16 Bukti Kas Keluar (BKK)**

3) Nota Tagihan

Nota ini berisi tagihan dari *supplier* atas permintaan pesanan pada surat order.

Pemasok Pangan nusantara  
 Ayam, Bebek, Ikan dan Telur  
 Jl. Sidowungu (Mboro) Menganti  
 No: 000185  
 Tanggal: 10 agt  
 031-7993456  
 12/ agst 16 - 8 - 16

No	Nama Barang	Banyak	Harga Satuan	Jumlah
1	Ayam kampung	150 ekor	50.000 / ekor	7500.000
2	Ayam pot horn	10 kg	26.000 / kg	260.000
Jumlah				7.760.000
Uang Muka				
Total				

Penjual: [Signature]

Sumber: Depot Ayam Panggang Bu Hj Suminah (2016)

**Gambar 3.17 Nota Tagihan**

4) Kuintansi

Merupakan tanda bukti pelunasan tagihan atas transaksi yang dilakukan, dilengkapi dengan rincian lengkap seperti tanggal pembayaran, tempat, jumlah uang dan tanda tangan pembuat kuintansi.

Pemasok Pangan nusantara  
Jl. Sidowungu (Mboro) Menganti  
No. : 000197  
KWITANSI  
Di Terima dari : Depot Bu. Suminah  
Uang sebanyak : Tujuh juta tujuh ratus enam puluh ribu  
Untuk pembayaran : 150 ekor Ayam PT dan 10 kg ayam PT horn  
kampung  
Rp. 7.760.000 //  
Gresik, 12-8-16  
M. Suminah

Sumber: Depot Ayam Panggang Bu Hj Suminah (2016)

### c. Fungsi Terkait Pengeluaran Kas Pada Pembelian Bahan Baku Utama dan Pelengkap

#### 1) Fungsi yang memerlukan pengeluaran kas tunai

Fungsi yang memerlukan pengeluaran kas tunai misalnya pembelian bahan baku dan barang lainnya, fungsi ini mengajukan permintaan pengeluaran kas dengan disertai dokumen pendukung agar Bukti Kas Keluar mendapatkan otorisasi dari pihak yang berwenang sehingga dapat diserahkan ke bagian kasir untuk pencairan uang.

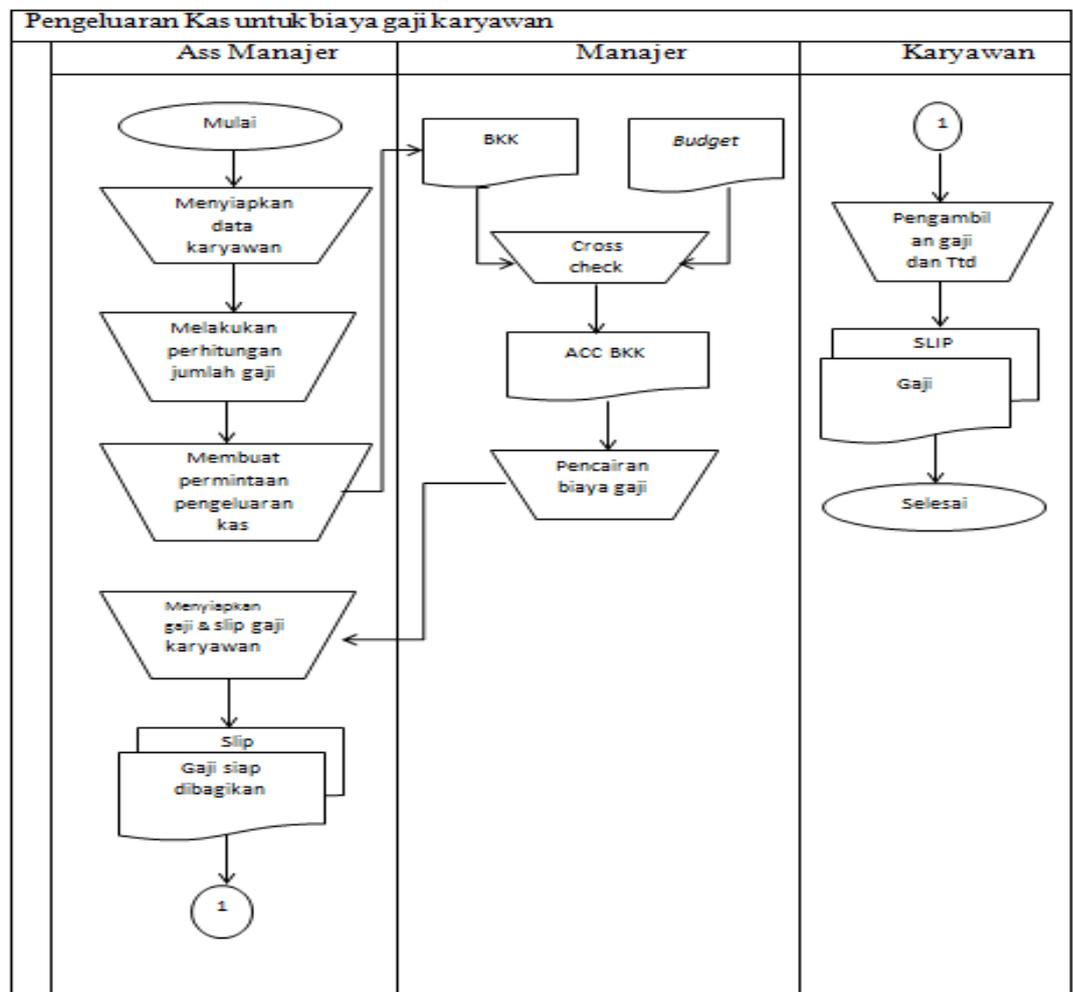
#### 2) Fungsi Kasir

Fungsi ini berfungsi untuk membuat Bukti Kas Keluar dan merupakan bagian yang berhak mengeluarkan uang untuk keperluan perusahaan

3) Fungsi Pencatatan

Bagian ini bertugas untuk mencatat seluruh transaksi pengeluaran kas dan menyusun jurnal pengeluaran kas serta melakukan pemeriksaan terhadap seluruh transaksi yang terjadi.

**d. Sistem Akuntansi Pengeluaran Kas untuk biaya gaji karyawan**



**Gambar 3.19 Sistem Akuntansi Pengeluaran Kas Pada Pembayaran Gaji Karyawan**

Berdasarkan Sistem Pengeluaran Kas untuk biaya Gaji karyawan pada Depot Ayam Panggang Bu Hj Suminah maka dapat dijelaskan sebagai berikut:

- 1) Asisten Manajer menyiapkan data absensi karyawan untuk dapat melakukan perhitungan jumlah gaji karyawan, setelah didapatkan jumlah keseluruhan gajikaryawan maka asisten manajer membuat permintaan pengeluaran kas untuk di ajukan kepada manajer guna pencairan dana untuk biaya gaji karyawan.
- 2) Manajer menerima BKK lalu menyesuaikan dengan budget yang ada, setelah benar maka BKK akan di aprove dan manajer langsung mencairkan dana untuk biaya gaji karyawan. untuk pengeluaran kas khusus biaya gaji karyawan ini langsung di keluarkan oleh manajer bukan bagian kasir.
- 3) Setelah asistem manajer menerima uang untuk gaji karyawan maka langsung di bagikan sesuai dengan jumlah gaji masing masing karyawan. sekaligus dibuatkan slip gaji karyawan dan gaji siap dibagikan.
- 4) Dan terakhir karyawan dapat mengambil gajinya di asisten manajer berikut dengan tanda tangan sebagai bukti bahwa gaji telah diterima langsung oleh karyawan. karyawan menerima gaji dan slip gaji sebagai perincian atas gaji yang diterima.
- 5) Penggajian karyawan ini dilakukan dengan 2 periode, periode pertama pada tanggal 1-15 yang di berikan pada tanggal 15 dan

periode kedua tanggal 16-31 yang dimana gaji diberikan pada akhir bulan.

**e. Dokumen yang digunakan dalam Pengeluaran Kas Pada Pembayaran Gaji Karyawan**

Dokumen yang digunakan saat pengeluaran kas untuk biaya gaji karyawan yaitu:

1) Bukti Kas Keluar

BKK disini digunakan untuk melakukan permintaan pengeluaran kas untuk gaji karyawan, BKK ini di ajukan oleh Asisten Manajer kepada Manajer untuk di *approve* dan dicairkan dananya langsung oleh Manajer ataupun langsung oleh Pemilik.



Sumber: Depot Ayam Panggang Bu Hj Suminah (2016)

**Gambar 3.20 Bukti Kas Keluar**

2) Slip Gaji Karyawan

Slip gaji karyawan digunakan sebagai bukti penerimaan gaji sekaligus dapat digunakan karyawan untuk mengoreksi kembali apabila ada

kesalahan dalam proses perhitungan gaji segera diajukan kembali kepada asisten manajer untuk di koreksi kembali.

**Depot Ayam Panggang Bu Hj Suminah**  
**SLIP GAJI**

Nama : Irnawati  
 Bagian : Kasir  
 periode : 16 agst - 31 agst '16

Gaji Pokok : Rp.  $75.000 \times 16 = 1.200.000$   
 Transport : Rp.  $10.000 \times 16 = 160.000$   
 Lembur : Rp. + 60.000  
 Bonus : Rp. 200.000  
 Potongan (-): Rp. ....  
 Jumlah : Rp. 1.220.000

Catatan tambahan:

Gresik, 15 agst ..... 20.16.

(H. Sungkono SH, M.hum )

Sumber: Depot Ayam Panggang Bu Hj Suminah (2016)

Data absensi ini digunakan untuk memantau kehadiran karyawan dan merupakan komponen penting pada saat penggajian dilakukan. Absensi pada Depot Ayam Panggang ini dilakukan dengan cara manual yaitu catatan tangan.

**ABSENSI KARYAWAN**  
**DEPOT AYAM PANGGANG BU HJ SUMINAH**

BULAN : Agustus  
 Periode : 1 / 01 - 15 agst '16

NO	NAMA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1	Zamirah	M	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
2	Darsini	AM	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
3	Ayu Widyawati	W	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
4	Irnawati	W	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
5	Listiana	E	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
6	Sulastri	E	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
7	Kemi	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
8	Muhajir	W	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
9	Fathur	W	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
10	Sunandar	W	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
11	Rufiah	P	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
12	Rupi	W	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
13	Sarmina	W	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
14	Sri	P	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
15	Yatimah	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A

Sumber: Depot Ayam Panggang Bu Hj Suminah (2016)

**Gambar 3.22 Absensi Karyawan**

#### **f. Fungsi Terkait Pengeluaran Kas Pada Pembayaran Gaji Karyawan**

1) Fungsi pencatatan waktu

Fungsi ini bertanggung jawab atas data daftar hadir karyawan dalam periode tertentu untuk mengetahui jumlah hadir karyawan.

2) Fungsi Pembuat Daftar Gaji

Fungsi ini bertanggung untuk membuat daftar gaji dan upah karyawan yang berisi jumlah penghasilan karyawan di tambah dengan bonus ataupun dikurangi dengan potongan kasbon dalam periode tertentu.

3) Fungsi Pencairan Dana Besar

Fungsi ini bertanggung jawab untuk mengeluarkan dana guna pembayaran gaji karyawan.

#### **g. Catatan akuntansi yang digunakan**

Terdapat 2 catatan yang digunakan Depot Ayam Panggang yaitu:

1) Buku kas harian yang merupakan catatan yang digunakan untuk mencatat transaksi keuangan yang proses pencatatanya dilakukan setiap hari, dengan mencocokkan dengan bukti transaksi yang ada.

2) Jurnal Pengeluaran Kas

Jurnal ini digunakan untuk pencatatan khusus pengeluaran kas yang meliputi pembelian bahan baku, pembelian perlengkapan,

pembayaran gaji karyawan, pembayaran utang dan beberapa transaksi pengeluaran kas lainnya.

#### **h. Pembahasan**

Pengeluaran Kas pada Depot Ayam Panggang Bu Hj. Suminah dikategorikan menjadi 2 dengan prosedur yang berbeda- beda ini cukup baik dan sudah tersistem dengan baik. Dokumen yang digunakan dalam pengeluaran kas adalah Bukti Kas Keluar (BKK) untuk semua transaksi pengeluaran kas tidak ada perbedaan antara pengeluaran kas kecil ataupun pengeluaran kas dengan jumlah besar. Dengan tidak tersedianya sistem dana kas kecil dan dana kas jumlah besar maka semua pengeluaran kas dikeluarkan secara tunai melalui kasir yang pemasukanya berasal dari penjualan makanan yang dibayarkan secara tunai, hal ini membuat kas mudah sekali diselewengkan. Catatan yang digunakan dalam pengeluaran kas adalah buku kas harian yang bersifat sementara dan jurnal pengeluaran kas yang dalam penyusunannya masih manual. Ini sangat tidak dianjurkan karena penyusunan kas harian maupun jurnal secara manual sangat memicu terjadinya kecurangan karena mudah sekali mengganti data di dalamnya.

Pelaksanaan pengeluaran kas yang berkaitan dengan beberapa bagian di Depot Ayam Panggang masih banyak karyawan yang merangkap tugas sekaligus. Hal ini terjadi karena kurangnya tenaga kerja, misalnya bagian yang berwenang atas data karyawan dan absensi seharusnya bagian HRD tetapi praktiknya pada Depot Ayam

Panggang yang bertanggung jawab atas semua itu adalah asisten manajer yang bekerja sesuai dengan perintah manajer. Fungsi yang terkait pada pengeluaran kas Depot Ayam Panggang terdapat 3 fungsi sudah tepat akan tetapi kurangnya 1 fungsi yaitu pemeriksa intern sehingga pemeriksaan ulang atas transaksi yang terjadi dilakukan oleh manajer ataupun pemilik 2. Oleh karena itu harus dilakukan evaluasi kembali bagi karyawan yang merangkap tugasnya, jika karyawan yang merangkap tugas berbeda fungsi mungkin masih di perbolehkan tanpa memerlukan karyawan baru contohnya pada asisten manajer yang merangkap bagian pengadaan. Sedangkan pada kasir 1 dan kasir 2 yang keduanya adalah bagian penerimaan sekaligus pengeluaran harus diwaspadai dan sebaiknya dilakukan pemisahan tugas. Oleh karena itu dari sudut pandang penulis sebaiknya perusahaan menambah satu tenaga kerja baru yang dapat di posisikan pada bagian pemeriksa intern, karena bagian ini dapat mengawasi kinerja pada bagian kasir serta dapat membantu pekerjaan manajer.