

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan uraian pembahasan mengenai prosedur penerimaan bahan baku di restoran Mie Mapan Kartini, maka penulis dapat memberikan kesimpulan bahwa prosedur penerimaan barang di restoran Mie Mapan Kartini sudah cukup baik sesuai prosedur penerimaan barang menurut Mulyadi (2001). Dimana prosedur penerimaan bahan baku di restoran Mie Mapan kartini dari pembelian yang meliputi permintaan pembelian, permintaan penawaran harga, penawaran harga, order pembelian, penerimaan barang dari pemasok, penyimpanan barang, fungsi akuntansi kemudian berlanjut ke pemakaian barang dengan mengisi form pengambilan barang saat pengambilan barang dan kemudian penyimpanan yang memisahkan antara fungsi penyimpanan dan fungsi akuntansi untuk menghindari kecurangan atau penyelewengan kerja.

#### **B. Saran**

Berdasarkan permasalahan yang terdapat di restoran Mie Mapan Kartini maka penulis dapat menyarankan:

1. Adanya keterlambatan pengiriman barang, agar hal tersebut tidak terjadi maka harus selalu menjaga komunikasi dengan supplier yang selama ini

dirasa kurang harmonis agar kerjasama dapat menguntungkan kedua pihak.

2. Adanya selisih antara *real stock* persediaan barang di gudang dengan data persediaan, agar hal tersebut tidak terjadi maka kontrol terhadap pemakaian barang mulai dari pengambilan barang di gudang hingga pemakaian barang harus ditingkatkan dengan menunjuk seseorang yang diberi tanggung jawab penuh atas pengawasan gudang dan pencatatan persediaan.