# STANDAR OPERASI PROSEDUR (S.O.P)

#### **PENGELUARAN KAS**

Nomor Dokumen: SOP.02/05/2020

Mulai Berlaku : -Revisi : -Tanggal Revisi : -

#### A. LATAR BELAKANG DAN TUJUAN:

Memberikan pedoman kebijakan, alur, dan prosedur pengeluaran kas restoran/rumah makan yang berhubungan dengan pembelian serta pembayaran barang dan jasa.

# B. RUANG LINGKUP:

Prosedur ini dimulai sejak proses:

- 1. Memesan barang, persediaan dan jasa:
  - Memastikan semua barang dan jasa yang dipesan sesuai kebutuhan
- 2. Menerima dan menyimpan barang, persediaan dan jasa:
  - Menerima semua barang yang dipesan dan memastikan barang tersebut dalam kondisi baik
  - Mengamankan barang hingga diperlukan
- 3. Membayar untuk barang persediaan dan jasa:
  - Memastikan bahwa faktur berkaitan dengan barang atau jasa sah dan benar
  - Mencatat dan mengklasifikasikan pengeluaran kas dengan cepat dan akurat.
  - Memposting kewajiban dan pengeluaran kas pada rekening supplier yang tepat pada buku besar dan buku pembantu hutang.
  - Memastikan bahwa semua pengeluaran kas sesuai dengan pengeluaran yang telah diotorisasi.

## C. SATUAN KERJA TERLIBAT:

- Manajemen
- Karyawan

## D. DOKUMEN YANG DIGUNAKAN:

- Purchase Order
- Receiving Report
- Faktur Pembelian

## E. PROSEDUR PELAKSANAAN:

- 1. Perusahaan menentukan bahan baku yang dibutuhkan untuk memproduksi makanan dan minuman.
- 2. Mempersiapkan pemesanan ke pemasok.
- 3. Pemasok membuat daftar pesanan dan menyiapkan laporan tagihan untuk ditagihkan kepada perusahaan ( telah terjadi hutang dagang cafe atas pemasok)
- 4. Pemasok menyiapkan bahan-bahan baku, kemudian mencocokkannya dengan daftar pesanan yang diinginkan oleh perusahaan.
- 5. Pemasok mengirimkan bahan-bahan sesuai pesanan dan memberikan tagihan kepada perusahaan. Tagihan ini dikenal dengan voucher, yaitu sebuah bukti atas pembelian barang atau jasa yang harus diselesaikan dengan pengeluaran uang.
- 6. Bagian keuangan perusahaan membayar hutang dagangnya sehingga hutang dagang tersebut lunas.
- 7. Transaksi pembayaran ini kemudian dicatat dalam buku besar.
- 8. Bahan-bahan yang telah dipesan dimasukkan ke dalam gudang persediaan untuk diolah menjadi aneka makanan dan minuman yang akan dijual.

# F. FLOWCHART - PENJELASAN PROSEDUR