

**PERAN PENGENDALIAN INTERNAL UNTUK  
MENINGKATKAN EFEKTIVITAS SIKLUS PRODUKSI:  
STUDI KASUS PADA TOKO KUE WESTHOFF** 



**SKRIPSI**

Diajukan untuk memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh  
gelar Sarjana Akuntansi

Oleh:  
**Trisha Odelia**  
**2016130098**

**UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN**  
**FAKULTAS EKONOMI**  
**PROGRAM SARJANA AKUNTANSI**  
Terakreditasi oleh BAN-PT No. 1789/SK/BAN-PT/Akred/S/VII/2018  
**BANDUNG**  
**2020**

**THE ROLE OF INTERNAL CONTROL TO IMPROVE  
THE EFFECTIVENESS OF PRODUCTION CYCLE  
(CASE STUDY AT TOKO KUE WESTHOFF) **



**UNDERGRADUATE THESIS**

*Submitted to complete part of the requirements for Bachelor's  
Degree in Accounting*

**By:**

**Trisha Odelia  
2016130098**

**PARAHYANGAN CATHOLIC UNIVERSITY  
FACULTY OF ECONOMICS  
ACCOUNTING DEPARTEMENT  
Accredited by BAN-PT No. 1789/SK/BAN-PT/Akred/S/VII/2018  
BANDUNG  
2020**

**UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN  
FAKULTAS EKONOMI  
PROGRAM SARJANA AKUNTANSI**



**PERAN PENGENDALIAN INTERNAL UNTUK MENINGKATKAN  
EFEKTIVITAS SIKLUS PRODUKSI: STUDI KASUS PADA TOKO KUE  
WESTHOFF**

Oleh:  
Trisha Odelia  
2016130098

**PERSETUJUAN SKRIPSI**

Bandung, Januari 2020

Ketua Program Studi S1 Akuntansi

Dr. Sylvia Fettry E.M., SE., SH., M.Si., Ak.

Pembimbing,

Gery Raphael Lusanjaya, S.E., M.T.

## PERNYATAAN

Saya yang bertanda-tangan di bawah ini,

Nama : Trisha Odelia  
Tempat, tanggal lahir : Bandung, 1 Maret 1998  
Nomor Pokok Mahasiswa (NPM) : 2016130098  
Program Studi : S1 Akuntansi  
Jenis Naskah : Skripsi

## JUDUL

PERAN PENGENDALIAN INTERNAL UNTUK MENINGKATKAN  
EFEKTIVITAS SIKLUS PRODUKSI: STUDI KASUS PADA TOKO KUE  
WESTHOFF

dengan,

Pembimbing : Gery Raphael Lusanjaya, S.E., M.T.  
Ko-pembimbing : -

## MENYATAKAN

Adalah benar-benar karya tulis saya sendiri:

1. Apapun yang tertuang sebagai bagian atau seluruh isi karya tulis saya tersebut di atas dan merupakan karya orang lain (termasuk tapi tidak terbatas pada buku, makalah, surat kabar, internet, materi perkuliahan, karya tulis mahasiswa lain), telah dengan selayaknya saya kutip, sadur atau tafsir dan jelas telah saya ungkap dan tandai.
2. Bahwa tindakan melanggar hak cipta atau yang disebut plagiat (*plagiarism*) merupakan pelanggaran akademik yang sanksinya dapat berupa peniadaan atas karya ilmiah dan kehilangan hak keserjanaan.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan tanpa paksa oleh pihak mana pun.

Pasal 25 Ayat (2) UU.No.20 Tahun 2003:  
Lulusan perguruan tinggi yang karya ilmiahnya digunakan untuk memperoleh gelar akademik, profesi, atau vokasi terbukti merupakan jiplakan dicabut gelarnya.  
Pasal 70 : Lulusan yang karya ilmiah yang digunakannya untuk mendapatkan gelar akademik, profesi, atau vokasi sebagaimana dimaksud dalam  
Pasal 25 Ayat (2) terbukti merupakan jiplakan dipidana dengan pidana penjara paling lama dua tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp. 200 juta.

Bandung,

Dinyatakan tanggal: 5 Januari 2020

Pembuat Pernyataan:



(Trisha Odelia)

## ABSTRAK

Seiring dengan perkembangan dunia kuliner, kuliner tradisional di Indonesia semakin berkembang pula. Kuliner tradisional yang dinilai otentik dan tidak membosankan semakin dilirik. Dengan peminat dan tingkat popularitas yang terus-menerus meningkat menjadikan bisnis kuliner tradisional semakin diminati. Hal ini menimbulkan persaingan yang ketat, sehingga menuntut para pelaku bisnis memiliki keunggulan kompetitif untuk mempertahankan kelangsungan bisnisnya. Pengendalian internal yang baik dalam siklus utama bisnis kuliner, yaitu siklus produksi membantu perusahaan mengidentifikasi risiko serta menganalisis respon yang tepat untuk meningkatkan efektivitas siklus produksi, sehingga perusahaan dapat bersaing serta mempertahankan kelangsungannya.

Analisis pengendalian internal dilakukan berdasarkan kerang kerja COSO *Enterprise Risk Management* yang terdiri dari komponen-komponen *internal environment, objective setting, event identification, risk assessment, risk response, control activities, information and communication, dan monitoring*.

Metode penelitian yang digunakan peneliti dalam penelitian ini adalah metode *hypothetico-deductive* yang menyediakan pendekatan yang sistematis dan berguna untuk memberi solusi atas masalah-masalah manajerial. Sumber data primer penelitian ini adalah melalui wawancara dengan pemilik perusahaan serta observasi yang dilakukan langsung oleh peneliti. Penelitian ini ditujukan untuk menguji hipotesis peneliti bahwa pengendalian internal mempengaruhi efektivitas siklus produksi Toko Kue Westhoff.

Berdasarkan hasil penelitian, peneliti menemukan beberapa kelemahan terkait pengendalian internal dalam siklus produksi perusahaan. Pemisahan fungsi dalam beberapa aktivitas siklus belum memadai sehingga menimbulkan risiko terjadinya kecurangan oleh karyawan. Beberapa aktivitas dalam siklus produksi pun belum memiliki dokumentasi yang memadai. Peneliti memberikan rekomendasi struktur organisasi dan deskripsi pekerjaan yang mengatasi kelemahan rangkap fungsi. Peneliti juga memberikan rekomendasi pembuatan dokumen *bill of material* dan *material requisition* serta modifikasi pada dokumen stok barang. Rekomendasi diberikan untuk meningkatkan pengendalian siklus produksi, sehingga meningkatkan pula efektivitas siklus produksi Toko Kue Westhoff.

**Kata kunci:** sistem informasi akuntansi, pengendalian internal, COSO Enterprise Risk Management, siklus produksi

## ABSTRACT

*Along with the rapid development in culinary business, the traditional culinary of Indonesia is also growing very fast. People start to give eyes to the authentic Indonesian dishes, which is different from any other countries. As the result of the growing interest and popularity in Indonesian cuisine, the business in this area makes a rapid growth. This creates an intense competition, so the people involved in this area must have a competitive advantage to maintain his business. An adequate internal control in the main cycle of the culinary business, namely the production cycle will help the company to identify the risks and analyze the appropriate response to increase the effectiveness of the production cycle so that the company is able to compete and maintain the continuity of the business.*

*The internal control analysis is conducted based on the framework of COSO Enterprise Risk Management which contains the elements of internal environment, objective setting, event identification, risk assessment, risk response, control activities, information and communication, dan monitoring. These eight elements of COSO ERM will be used as a guide to assess the activities in the production cycle.*

*The method used in this research is the hypothethico-deductive method, which provide a useful and systematic approach to give solution to managerial problems. The primary source of data for this research is the interview made with the owner of the company and also the observation done by the researcher. This research is conducted to test the hypothesis that the internal control can affect the effectiveness of the production cycle at Toko Kue Westhoff.*

*Based on the outcome of the research, the researcher found some weaknesses in the internal control of the production cycle in this company. The job division in some of the cycle activities is not adequate and it can raise the risk of fraud by the employees. Adequate documents or written form of communication are needed to facilitate the delivery of information, in contrast to oral or spoken form. The researcher will recommend an organization structure and job description to overcome the weaknesses in the absence of adequate task division. The researcher also recommend the use of bill of material and material requisition documents and the modification in the inventory documents. This recommendation is given to increase the internal control of production cycle with the intention of increasing the effectiveness in the production cycle of Toko Kue Westhoff.*

**Keywords:** *accounting information system, internal control, COSO Enterprise Risk Management, production cycle*

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya dalam penyelesaian penelitian ini yang berjudul “Pemeriksaan Operasional terhadap Prosedur Pengelolaan Persediaan Restoran P di Bandung”. Penelitian skripsi ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk mendapatkna gelar Sarjana Akuntansi pada Program Studi Akuntansi di Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan.

Peneliti juga mengucapkan banyak terima kasih kepada berbagai pihak yang telah membantu dan mendukung peneliti selama proses perkuliahan sampai dengan proses penulisan skripsi. Untuk itu peneliti mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Papa, Mama, Dede, dan Keluarga Besar peneliti yang selalu memberikan dukungan doa, moral, dan materuil dalam segala aspek kehidupan peneliti dari dulu hingga sekarang.
2. Bapak Gery Raphael Lusanjaya, S.E., M.T., , selaku dosen pembimbing peneliti yang telah meluangkan waktu disela-sela kesibukannya untuk memberikan bimbingan dan arahan bagi peneliti.
3. Bapak Septo, Ibu Nita yang telah meluangkan waktu untuk memberikan informasi untuk penelitian ini.
4. Ibu Dr. Sylvia Fettry E.M., SE., SH., M.Si., Ak. selaku Ketua Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan.
5. Bapak Agustinus Susilo, SE., Ak. selaku Dosen Wali yang selalu memberikan bimbingan selama masa perkuliahan.
6. Seluruh dosen pengajar yang telah meluangkan waktu dan tenaga untuk berbagi ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan.
7. Medok 4 Lyfe (Beatrice Elvina, Felix, Irene, Jonathan Yosvara, Kerwin Varian, Michelle Claudy, Nathania Angela, Quodvultdeus Vitalis) selaku teman baik peneliti yang selalu menemani dalam menulis skripsi, memberikan banyak inspirasi dalam banyak hal, selalu siap sedia membantu.
8. Nanas Goreng (Daniel Gatot, Nicholas, Cleva Juliet, Cleophila, Melina Tjendra) yang selalu menemani dalam menulis skripsi, memberikan banyak inspirasi dan dukungan doa.

9. Wednesday Flammable dan Konsel Sabtu Gans selaku teman dan anak konsel peneliti yang selalu memberi dukungan doa, memberi banyak inspirasi, dan selalu siap membantu.
10. Baby Octopus (Cleva Juliet, Cleophila, Naomi Cecileany, Naysa Veradine) selaku teman baik peneliti yang selalu menemani, memberi dukungan doa, dan selalu siap membantu.
11. Grup Duabelas (Clara Florentia, Elizabeth Herlina, Felix, Jose Arimathea, Karina Febiani, Mike Tjakra, Obed Timotius, Raymond Lionathan, Sabrina Agnes, Theresia Cindy, Youri Alvin) selaku teman baik peneliti dari masa SMA sampai sekarang yang memberikan banyak inspirasi dalam banyak hal dan selalu siap sedia membantu.

Peneliti menyadari bahwa skripsi ini masih terdapat banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna oleh karena keterbatasan pengetahuan dan kemampuan peneliti. Oleh sebab itu kritik dan saran sangat peneliti harapkan demi kemajuan penelitian ini sehingga penelitian ini dapat berkembang menjadi lebih baik lagi. Akhir kata, peneliti berharap penelitian skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pihak mana pun yang membacanya.

Bandung, Desember 2019

Trisha Odelia



## DAFTAR ISI

ABSTRAK .....	v
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR TABEL .....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB 1. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang Penelitian .....	1
1.2. Rumusan Masalah Penelitian .....	2
1.3. Tujuan Penelitian .....	3
1.4. Kegunaan Penelitian.....	3
1.5. Kerangka Pemikiran.....	4
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA .....	7
2.1. Sistem Informasi Akuntansi .....	7
2.1.1. Sistem .....	7
2.1.2. Informasi .....	7
2.1.3. Sistem Informasi Akuntansi .....	8
2.1.4. Komponen Sistem Informasi Akuntansi .....	9
2.1.5. Tujuan Sistem Informasi Akuntansi.....	10
2.1.6. Manfaat Sistem Informasi Akuntansi.....	10
2.2. Pengendalian Internal.....	11
2.2.1. Tujuan Pengendalian Internal.....	11
2.2.2. COSO <i>Internal Control</i> .....	12
2.2.3. Komponen COSO's <i>Enterprise Risk Management Model</i> .....	12
2.2.4. Keterbatasan Pengendalian Internal .....	19
2.3. Siklus Produksi.....	20
2.3.1. Aktivitas Siklus Produksi .....	21
2.3.2. Ancaman dan Pengendalian Siklus Produksi .....	23
2.4. Teknik Dokumentasi .....	24

2.4.1. <i>Data Flow Diagram (DFD)</i> .....	24
2.4.2. <i>Flowcharts</i> .....	25
<b>BAB 3. METODE DAN OBJEK PENELITIAN .....</b>	<b>28</b>
3.1. Metode Penelitian.....	28
3.1.1. Menentukan Topik .....	28
3.1.2. Merumuskan Masalah .....	29
3.1.3. Menentukan Variabel Penelitian .....	29
3.1.4. Menentukan Pengukuran.....	30
3.1.5. Mengumpulkan Data.....	34
3.1.6. Mengolah Data dan Melakukan Analisis .....	35
3.1.7. Menarik Kesimpulan dan Saran .....	36
3.2. Desain Penelitian.....	36
3.3. Objek Penelitian.....	37
3.3.1. Profil Perusahaan .....	38
3.3.2. Struktur Organisasi.....	38
<b>BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>41</b>
4.1. Aktivitas Siklus Produksi Toko Kue Westhoff.....	41
4.1.1. <i>Product Design</i> .....	41
4.1.2. <i>Planning and Scheduling</i> .....	41
4.1.3. <i>Production Operations</i> .....	42
4.1.4. <i>Cost Accounting</i> .....	42
4.1.5. <i>Data Flow Diagram</i> Aktivitas Siklus Produksi Toko Kue Westhoff .....	43
4.2. Analisis Pengendalian Internal Pada Aktivitas Siklus Produksi Toko Kue Westhoff.....	45
4.2.1. <i>Internal Environment</i> .....	45
4.2.1.1. <i>Management's Phylosophy, Operating Style, and Risk                         Appetite</i> .....	46
4.2.1.2. <i>The Board of Directors</i> .....	47
4.2.1.3. <i>Commitment to Integrity, Ethical Values, and Competence</i> .....	48
4.2.1.4. <i>Organizational Structure</i> .....	49

4.2.1.5. <i>Methods of Assigning Authority and Responsibility</i> .....	50
4.2.1.6. <i>Human Resource Standards</i> .....	52
4.2.2. <i>Objective Setting</i> .....	54
4.2.2.1. <i>Strategic Objectives</i> .....	54
4.2.2.2. <i>Operations Objectives</i> .....	54
4.2.2.3. <i>Reporting Objectives</i> .....	55
4.2.3. <i>Event Identification</i> .....	55
4.2.4. <i>Risk Assessment</i> .....	56
4.2.4.1. Risiko R.1.1 Desain produk tidak sesuai dengan permintaan pelanggan .....	57
4.2.4.2. Risiko R.2.1 Kelebihan Produksi .....	57
4.2.4.3. Risiko R.2.2 Kekurangan Produksi .....	57
4.2.4.4. Risiko R.2.3 Produksi terlambat karena kesalahan karyawan .....	58
4.2.4.5. Risiko R.2.4 Bahan baku tidak tersedia .....	58
4.2.4.6. Risiko R.2.5 Kualitas produk yang tidak stabil .....	59
4.2.4.7. Risiko R.3.1 Kehilangan atau pencurian persediaan .....	59
4.2.4.8. Risiko R.3.2 Kinerja buruk atau rendahnya produktivitas .....	60
4.2.4.9. Risiko R.3.3 Kerusakan mesin produksi .....	60
4.2.4.10. Risiko R.3.4 Listrik mati .....	61
4.2.4.11. Risiko R.4.1 Perhitungan biaya produk tidak akurat .....	61
4.2.5. <i>Risk Response</i> .....	62
4.2.5.1. Risiko R.1.1 Desain produk tidak sesuai dengan permintaan pelanggan .....	63
4.2.5.2. Risiko R.2.1 Kelebihan Produksi .....	64
4.2.5.3. Risiko R.2.2 Kekurangan Produksi .....	64
4.2.5.4. Risiko R.2.3 Produksi terlambat karena kesalahan karyawan .....	65
4.2.5.5. Risiko R.2.4 Bahan baku tidak tersedia .....	65
4.2.5.6. Risiko R.2.5 Kualitas produk yang tidak stabil .....	65
4.2.5.7. Risiko R.3.1 Kehilangan atau pencurian persediaan .....	66

4.2.5.8. Risiko R.3.2 Kinerja buruk atau rendahnya produktivitas .....	66
4.2.5.9. Risiko R.3.3 Kerusakan mesin produksi .....	67
4.2.5.10. Risiko R.3.4 Listrik mati .....	67
4.2.5.11. Risiko R.4.1 Perhitungan biaya produk yang tidak akurat .....	67
4.2.6. <i>Control Activities</i> .....	67
4.2.6.1. <i>Proper authorization of transactions and activities</i> .....	68
4.2.6.2. <i>Segregation of duties</i> .....	68
4.2.6.3. <i>Project development and acquisition controls</i> .....	70
4.2.6.4. <i>Change management controls</i> .....	70
4.2.6.5. <i>Design and use of documents and records</i> .....	70
4.2.6.6. <i>Safeguarding assets, records, and data</i> .....	71
4.2.6.7. <i>Independent checks on performance</i> .....	72
4.2.7. <i>Information and Communication</i> .....	72
4.2.8. <i>Monitoring</i> .....	73
4.3. Rekomendasi .....	73
4.3.1. Rekomendasi struktur organisasi dan deskripsi pekerjaan .....	74
4.3.2. Rekomendasi <i>Data Flow Diagram</i> .....	77
4.3.3. Rekomendasi <i>Flowchart</i> .....	79
4.3.4. Narasi <i>Flowchart</i> .....	80
4.3.5. Rekomendasi Dokumen .....	81
4.4. Analisis Peran Pengendalian Internal dalam Meningkatkan Efektivitas Siklus Produksi .....	85
<b>BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	<b>87</b>
5.1. Kesimpulan .....	87
5.2. Saran .....	90

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

RIWAYAT HIDUP PENELITI

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Ancaman dan Pengendalian dalam Siklus Produksi .....	24
Tabel 2.2. Simbol <i>Data Flow Diagram</i> (DFD).....	25
Tabel 2.3. Simbol <i>Flowchart</i> .....	26
Tabel 3.1. Operasionalisasi Variabel .....	30
Tabel 4.1. Hasil Wawancara Terkait <i>Management's Phylosophy, Operating Style, and Risk Appetite</i> pada Aktivitas Siklus Produksi Toko Kue Westhoff....	45
Tabel 4.2. Hasil Wawancara terkait <i>Commitment to Integrity, Ethical Values, and Competence</i> pada Aktivitas Siklus Produksi Toko Kue Westhoff.....	47
Tabel 4.3. Hasil Wawancara terkait <i>Organiazional Structure</i> pada Aktivitas Siklus Produksi Toko Kue Westhoff.....	49
Tabel 4.4. Hasil Wawancara terkait <i>Methods of Assigning Authority and Responsibility</i> pada Aktivitas Siklus Produksi Toko Kue Westhoff.....	51
Tabel 4.5. Hasil Wawancara Terkait <i>Human Resource Standards</i> pada Aktivitas Siklus Produksi Toko Kue Westhoff.....	52
Tabel 4.6. <i>Risk Assessment</i> .....	57
Tabel 4.7. <i>Risk Response</i> .....	62
Tabel 4.8. <i>Segregation of Duties</i> .....	69

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Kerangka Pemikiran.....	6
Gambar 3.1. Hubungan Variabel Penelitian .....	29
Gambar 3.2. Desain Penelitian.....	37
Gambar 3.3. Struktur Organisasi Toko Kue Westhoff.....	39
Gambar 4.1. Context Diagram .....	43
Gambar 4.2. Data Flow Diagram Level 0 .....	44
Gambar 4.3. Stok Barang .....	71
Gambar 4.4. Struktur Organisasi Rekomendasi .....	74
Gambar 4.5. Context Diagram Rekomendasi .....	77
Gambar 4.6. Data Flow Diagram Level 0 Rekomendasi .....	78
Gambar 4.7. Flowchart Siklus Produksi Rekomendasi.....	79
Gambar 4.8. Bill of Material .....	81
Gambar 4.9. Material Requisition.....	82
Gambar 4.10. Stok Bahan .....	83
Gambar 4.11. Stok Barang Rekomendasi .....	84

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Hasil Wawancara dengan Pemilik

Lampiran 2. Hasil Observasi

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang Penelitian**

Saat ini dunia kuliner terus berkembang di Indonesia, termasuk di dalamnya kuliner tradisional. Kuliner tradisional hingga kini semakin diminati, seperti contohnya jajanan pasar khas Bandung yang telah memiliki citra sendiri di lidah masyarakat. Banyak kalangan yang menyatakan kalau kuliner modern malah membosankan, sehingga kuliner tradisional semakin dilirik. Oleh karena itu, tidak jarang kuliner khas setiap daerah menjadi tujuan wisata. Pemerintah juga sangat mendukung sektor ini yang dianggap sebagai sektor unggulan yang terus dikembangkan untuk meningkatkan devisa negara. Dengan dukungan pemerintah, bisnis kuliner khususnya kuliner otentik daerah tertentu menjadi bisnis yang banyak diminati. Tidak hanya karena bisnis kuliner populer dan terus berkembang, bisnis ini banyak diminati karena tergolong cukup mudah. Bisnis kuliner dapat dikatakan merupakan bisnis yang menjadi pilihan bagi banyak orang karena dianggap mudah (Ali, Setyanti 2012).

Bandung sendiri menjadi tujuan wisata yang populer karena kuliner khasnya. Begitu banyak variasi makanan khas yang ditawarkan membuat Bandung semakin populer untuk dikunjungi. Bisnis tempat oleh-oleh juga mulai berkembang dengan bentuk toko yang mengikuti perkembangan jaman, seperti membuka *café* dengan menu utama yang ditawarkan makanan ringan atau jajanan khas Bandung.

Toko Kue Westhoff merupakan usaha keluarga yang sudah berjalan puluhan tahun. Usaha ini bergerak di bidang penjualan kue basah atau jajanan khas Bandung. Perusahaan memproduksi sendiri berbagai jenis kue yang dijual dan langsung dikonsumsi pelanggan, sehingga siklus produksi menjadi inti bisnis dan membutuhkan pengendalian internal yang memadai. Pengendalian internal yang memadai mendukung efektivitas dan efisiensi siklus produksi. Tujuan adanya pengendalian internal yang memadai di siklus ini adalah untuk meningkatkan efisiensi penggunaan bahan baku dan menghindari pemborosan sehingga perusahaan dapat juga memaksimalkan profit. Selain



itu, pengendalian internal yang memadai pada siklus produksi membantu penghitungan harga pokok produksi untuk menentukan harga jual yang dapat bersaing.

Penerapan pengendalian internal yang sehat dipandang sebagai praktik bisnis terbaik karena dapat berpotensi mencegah *error* melalui pemantauan dan peningkatan proses pelaporan organisasi dan keuangan serta memastikan kepatuhan dengan hukum dan peraturan terkait (Rae dan Subramaniam, 2008). Aktivitas pengendalian internal terdiri dari proses terstruktur dengan elemen-elemen yang saling terkait untuk membantu dalam mitigasi risiko dan secara bersamaan memberikan jaminan untuk tercapainya tujuan bisnis yang relevan di masa mendatang. Aktivitas pengendalian internal yang baik juga menjadi penunjang efektivitas siklus produksi.

Perkembangan bisnis kuliner yang pesat membuka peluang bagi perusahaan untuk turut berkembang juga. Penerapan pengendalian internal meningkatkan efektivitas siklus produksi serta mendukung perusahaan memanfaatkan peluang tersebut. Hal ini yang membuat peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai pengendalian internal khususnya dalam siklus produksi di Toko Kue Westhoff.

## **1.2. Rumusan Masalah Penelitian**

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan di atas, dirumuskan beberapa masalah yang akan dibahas dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana aktivitas siklus produksi di Toko Kue Westhoff saat ini?
2. Bagaimana pengendalian internal yang telah diterapkan Toko Kue Westhoff saat ini?
3. Apakah pengendalian internal di siklus produksi yang diterapkan di Toko Kue Westhoff dapat meningkatkan efektivitas siklus produksi?

### **1.3. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan yang akan dicapai dalam penelitian ini adalah:

1. Mengetahui aktivitas siklus produksi yang sudah diterapkan di Toko Kue Westhoff.
2. Mengetahui pengendalian internal yang sudah diterapkan di Toko Kue Westhoff
3. Mengetahui apakah pengendalian internal di siklus produksi dapat meningkatkan efektivitas dan efisiensi siklus produksi di Toko Kue Westhoff.

### **1.4. Kegunaan Penelitian**

Peneliti berharap manfaat yang dapat diberikan tidak hanya untuk peneliti, namun dapat diberikan juga kepada pemilik dan pembaca. Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut: (Romney & Steinbart, 2012)

1. Bagi peneliti
  - a. Memberikan informasi dan pengetahuan mengenai pengaruh pengendalian internal di siklus produksi terhadap efisiensi penggunaan bahan baku.
  - b. Membandingkan teori yang dipelajari di perkuliahan dengan prakteknya di lapangan.
2. Bagi pemilik
  - a. Menunjukkan kelebihan dan kelemahan pengendalian internal yang sudah diterapkan.
  - b. Memberikan informasi mengenai pengaruh pengendalian internal di siklus produksi terhadap efisiensi penggunaan bahan baku.
3. Bagi pembaca

Menambah wawasan dan pengetahuan mengenai topik yang diteliti.

### 1.5. Kerangka Pemikiran

Perkembangan bisnis, khususnya bisnis kuliner di Indonesia menciptakan persaingan yang ketat yang membuat pelaku dalam bisnis ini seringkali tidak dapat bertahan lama. Dalam dunia ekonomi yang tidak stabil ini juga, bisnis kecil dan menengah memiliki tingkat yang lebih tinggi untuk mengalami kegagalan. Temuan penelitian Frazer (2012) menunjukkan bukti bahwa keberlanjutan atau keberlanjutan bisnis kuliner dalam skala kecil dan menengah dipengaruhi oleh aspek-aspek dalam sistem pengendalian internal yang sulit dibangun bagi sebagian besar perusahaan.

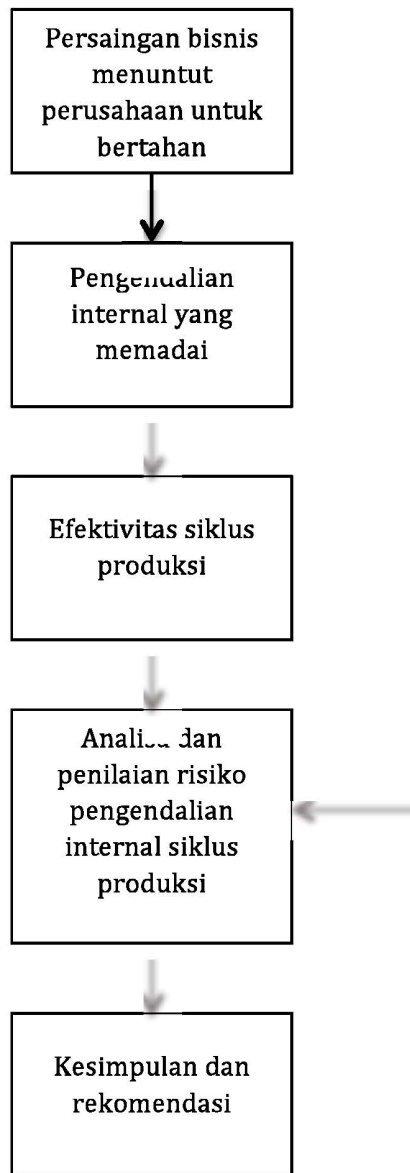
Peneliti akan menganalisis siklus produksi dengan menggunakan teori Romney dan Steinbart. Terutama pada perusahaan kuliner yang memproduksi produknya sendiri, pengendalian internal yang memadai penting diterapkan dalam siklus produksi. Hal ini mendukung terciptanya siklus produksi yang efektif dan efisien. Siklus produksi sendiri adalah serangkaian aktivitas bisnis dan pengolahan data yang berkaitan dengan proses pembuatan produk yang terjadi secara terus-menerus. Siklus produksi terdiri dari aktivitas *product design, planning and scheduling, production operations, dan cost accounting*.

Pengendalian internal (*internal control*) yang memadai mampu menilai risiko-risiko yang dapat terjadi dalam perusahaan dan upaya mengelolanya. Peneliti menggunakan pengendalian internal COSO ERM yang dianggap dapat mencakup penilaian risiko dan upaya pengelolaan risiko. Kerangka kerja terintegrasi pengendalian internal meliputi kebijakan, aturan, dan prosedur yang diberlakukan oleh manajemen untuk memberikan jaminan wajar bahwa pelaporan keuangan andal, operasional efektif dan efisien, dan kegiatan usaha mematuhi hukum dan peraturan yang berlaku. Peneliti menggunakan kerangka kerja terintegrasi pengendalian internal COSO ERM untuk mengembangkan sistem pengendalian internal yang efektif. Pada penelitian ini, analisa terhadap siklus produksi pada Toko Kue Westhoff dilakukan dengan menggunakan kedelapan komponen saling terkait dalam kerangka kerja terintegrasi pengendalian internal COSO ERM yang terdiri dari *internal environment, objective setting, event identification, risk assessment, risk response, control activities, information and communication, monitoring*.

Terdapat beberapa risiko *error* dan risiko kecurangan yang dapat terjadi dalam siklus produksi. Penerapan pengendalian internal yang tidak baik dapat menimbulkan kerugian bagi perusahaan. Salah satu contoh risiko yang dapat terjadi pada siklus produksi adalah kuantitas produk yang dihasilkan tidak sesuai. Produksi yang terlalu banyak dapat menyebabkan kelebihan produk tidak terjual dan menimbulkan kerugian bagi perusahaan, sedangkan produksi yang terlalu sedikit dapat menyebabkan perusahaan kehilangan penjualan.

Setelah melakukan analisis dan penilaian risiko, peneliti mengajukan rekomendasi. Rekomendasi yang diajukan peneliti diharapkan dapat meningkatkan efektivitas siklus produksi di Toko Kue Westhoff serta mendukung peningkatan profit. Narasi di atas dapat digambarkan seperti pada gambar 1.1 Kerangka Pemikiran.

**Gambar 1.1**  
**Kerangka Pemikiran**



Sumber: Olahan peneliti