

**EVALUASI *INTERNAL CONTROL* UNTUK MEMINIMALISIR
TERJADINYA RISIKO *FRAUD* PADA SIKLUS PERSEDIAAN
BAHAN BAKU PRODUK MINUMAN
(STUDI KASUS PADA KAFE 1/3 MALAM)**



SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Akuntansi

Oleh:
Valencia Clarissa
6041901027

**UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM SARJANA AKUNTANSI
Terakreditasi LAMEMBA dengan SK No. 522/DE/A.5/AR.10/VII/2023
BANDUNG
2023**

***EVALUATION OF INTERNAL CONTROL TO MINIMIZE
THE RISK OF FRAUD IN THE INVENTORY CYCLE OF
RAW MATERIALS FOR BEVERAGE PRODUCTS
(CASE STUDY ON 1/3 MALAM CAFE)***



UNDERGRADUATE THESIS

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

By:

Valencia Clarissa

6041901027

PARAHYANGAN CATHOLIC UNIVERSITY

FACULTY OF ECONOMICS

PROGRAMIN ACCOUNTING

LAMEMBA Accredited with SK No.522/DE/A.5/AR.10/VII/2023

BANDUNG

2023

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



**EVALUASI *INTERNAL CONTROL* UNTUK
MEMINIMALISIR TERJADINYA RISIKO *FRAUD* PADA
SIKLUS PERSEDIAAN BAHAN BAKU PRODUK
MINUMAN
(STUDI KASUS PADA KAFE 1/3 MALAM)**

Oleh:
Valencia Clarissa
6041901027

PERSETUJUAN SKRIPSI

Bandung, Agustus 2023
Ketua Program Sarjana Akuntansi,

Felisia, SE., AMA., M.Ak., CMA.

Pembimbing Skripsi,

Dr. Sylvia Fettry Elvira Maratno, S.E., S.H., M.Si., Ak., CA., Cert. IFR.

PERNYATAAN

Saya yang bertanda-tangan di bawah ini,

Nama (*sesuai akte lahir*) : Valencia Clarissa
Tempat, tanggal lahir : Cirebon, 16 Desember 2000
NPM : 6041901027
Program studi : Akuntansi
Jenis Naskah : Skripsi

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul:

**EVALUASI *INTERNAL CONTROL* UNTUK MEMINIMALISIR TERJADINYA
RISIKO *FRAUD* PADA SIKLUS PERSEDIAAN BAHAN BAKU PRODUK
MINUMAN
(STUDI KASUS PADA KAFE 1/3 MALAM)**

Yang telah diselesaikan dibawah bimbingan: Dr. Sylvia Fettry Elvira
Maratno, S.E., S.H., M.Si., Ak., CA., Cert. IFR.

Adalah benar-benar karya tulis saya sendiri;

1. Apa pun 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 seleyaknya saya kutip, sadur atau tafsir dan jelas telah saya ungkap dan tandai
2. Bahwa tindakan melanggar hak cipta dan yang disebut, plagiat (Plagiarism) merupakan pelanggaran akademik yang sanksinya dapat berupa peniadaan pengakuan atas karya ilmiah dan kehilangan hak kesarjanaan.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan tanpa paksaan 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: 11 Agustus 2023
Pembuat pernyataan:



(Valencia Clarissa)

ABSTRAK

Suatu bisnis harus dapat memenuhi kebutuhan konsumen dan memberikan pelayanan yang memuaskan, terutama pada bidang *food & beverage* yakni kafe. Salah satu jenis kafe yang ada adalah *coffee shop*. Dengan maraknya *coffee shop* di Indonesia, para *owner* harus bisa mempertahankan bisnisnya, terutama memiliki *internal control* yang baik agar terhindar dari *fraud*, khususnya pada siklus persediaan bahan baku produk minuman. Pada kafe, pengelolaan persediaan merupakan hal yang paling utama karena berhubungan erat dengan siklus lainnya.

Fraud dapat dipicu oleh tekanan, kesempatan, dan rasionalisasi. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk menilai efektivitas *internal control* yang telah diterapkan kafe sebagai upaya dalam mengurangi risiko terjadinya *fraud* pada siklus persediaan bahan baku produk minuman.

Pada penelitian ini, objek penelitian yang digunakan adalah pelaksanaan prosedur *fraud risk assessment* pada siklus persediaan bahan baku produk minuman Kafe 1/3 Malam. Metode penelitian yang digunakan adalah metode penelitian deskriptif. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah melalui wawancara, observasi, dan studi kepustakaan. Pengolahan data dilakukan dengan cara membandingkan hasil wawancara dengan observasi di lapangan serta menyesuaikan teori dengan kondisi kafe.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa *internal control* yang diterapkan kafe sudah cukup memadai. Hal ini dibuktikan dengan adanya tujuh kekuatan *internal control*. Namun, *internal control* tersebut belum dikatakan sempurna karena masih terdapat enam kelemahan. Setelah melakukan prosedur *fraud risk assessment*, terdapat tiga risiko *fraud* yang teridentifikasi yaitu karyawan memiliki masalah finansial dan berperilaku konsumtif dapat berisiko terjadinya pencurian barang oleh karyawan, tidak adanya *blind count* saat penerimaan barang dari *supplier* berisiko menyebabkan selisih jumlah barang, dan tidak adanya berita acara setiap pergantian *shift* berisiko menyebabkan selisih antara stok masuk dan stok keluar. Oleh karena itu terdapat beberapa saran yang diajukan yaitu memasang CCTV di seluruh area kafe terutama area gudang dan bar dan sering dilakukan pengecekan terhadap CCTV tersebut agar keamanan lebih terjamin, membuat berita acara setiap pergantian *shift* yang berisi jumlah stok fisik yang tersisa dan *stock opname* keseluruhan dilakukan setiap hari pada saat *closing* atau *opening*. Hal ini dilakukan agar mudah menelusuri jika ada selisih stok. Dan membuat dokumen penerimaan dan pengeluaran barang sebagai bukti tertulis untuk menghindari terjadinya *fraud*.

Kata kunci: bahan baku, *fraud*, *internal control*, produk minuman, siklus persediaan

ABSTRACT

A business must be able to meet consumer needs and provide satisfying service, especially in the food & beverage sector, namely cafes. One type of cafe that exists is a coffee shop. With the rise of coffee shops in Indonesia, owners must be able to maintain their business, especially having good internal control to avoid fraud, especially in the inventory cycle of raw material for beverage products. In cafes, inventory management is the most important thing because it is closely related to other cycles.

Fraud can be triggered by pressure, opportunity and rationalization. Therefore, this research was conducted to assess the effectiveness of the internal control that has been implemented by cafes as an effort to reduce the risk of fraud in the inventory cycle of raw material for beverage products.

In this research, the research object used was the implementation of the fraud risk assessment procedure in the raw material inventory cycle for 1/3 Malam Cafe products. The research method used is descriptive research method. The data collection technique used is through interviews, observation, and literature studies. Data processing is done by comparing the results of interviews with field observations and adjusting the theory to the conditions of the cafe.

Based on the research that has been done, it can be concluded that the internal control implemented by the cafe is sufficient. This is evidenced by the presence of seven internal control forces. However, the internal control is not yet said to be perfect because there are still six weaknesses. After carrying out the fraud risk assessment procedure, there are three identified fraud risks, namely employees having financial problems and consumptive behavior which can lead to the risk of theft of goods by employees, the absence of a blind count when receiving goods from suppliers has the risk of causing a difference in the number of goods, and the absence of any minutes changing shifts risks causing a difference between incoming stock and outgoing stock. Therefore there are several suggestions put forward, namely installing CCTV throughout the cafe area, especially the warehouse and bar area and checking the CCTV frequently so that security is guaranteed, making minutes of each shift change containing the amount of remaining physical stock and overall stock taking carried out every day at the time of closing or opening. This is done so that it is easy to trace if there is a difference in stock. And make documents for receipt and issuance of goods as written evidence to avoid fraud.

Keywords: raw material, fraud, internal control, beverage products, inventory cycle

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya skripsi yang berjudul “Evaluasi *Internal Control* untuk Meminimalisir Terjadinya Risiko *Fraud* Pada Siklus Persediaan Bahan Baku Produk Minuman (Studi Kasus: Kafe 1/3 Malam)” dapat terselesaikan dengan baik. Skripsi ini diajukan sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Akuntansi pada Program Studi Sarjana Akuntansi di Universitas Katolik Parahyangan.

Selama proses penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan dan dukungan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebanyak-banyaknya kepada pihak-pihak yang telah membantu dan mendukung penulis selama proses perkuliahan hingga skripsi ini selesai, diantaranya:

1. Kedua orang tua penulis, Bapak Gunawan Cugito dan Ibu Puspasari Dewi serta kedua kakak kandung penulis, Milan Adrianta Metallica dan Benfica Clarissa yang selalu memberikan doa, nasihat, perhatian, kasih sayang, dan dukungan sehingga penulis terus semangat dalam menyelesaikan studi dan skripsi ini.
2. Ibu Dr. Sylvia Fettry Elvira Maratno, S.E., S.H., M.Si., Ak., CA., Cert. IFR. selaku dosen pembimbing skripsi yang telah bersedia meluangkan waktu dan tenaga untuk memberikan arahan, bimbingan, ilmu, dan dukungan selama proses penyusunan skripsi ini sehingga dapat terselesaikan dengan baik.
3. Ibu Felisia, SE., AMA., M.Ak., CMA. selaku Ketua Program Studi Sarjana Akuntansi.
4. Ibu Dr. Budiana Gomulia, Dra., M.Si. selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan.
5. Bapak Tanto Kurnia, S.T., M.A., M.Ak., CertDA. selaku dosen wali penulis yang selalu memberikan saran dan bantuan selama proses perkuliahan.
6. Seluruh dosen pengajar Program Studi Akuntansi Universitas Katolik Parahyangan yang telah memberikan ilmu, waktu dan tenaga untuk mengajarkan penulis selama proses perkuliahan.
7. Seluruh dosen penguji skripsi dalam sidang sarjana yang telah memberikan saran dan masukan bagi penulis sehingga skripsi ini dapat selesai dengan baik.

8. Seluruh staf administrasi tata usaha dan perpustakaan yang membantu peneliti selama penyusunan skripsi ini sehingga dapat selesai dengan baik.
9. Florentinus Alfa Sutriadi Nugraha selaku *owner* dari Kafe 1/3 Malam dan teman baik saya sejak SMP yang telah memberikan izin dan waktu untuk penulis melakukan penelitian.
10. Seluruh karyawan Kafe 1/3 Malam yang telah membantu penulis dengan bersedia untuk diwawancara agar dapat menyusun skripsi ini.
11. Daniel Sutanto selaku kekasih penulis yang selalu memberikan dukungan dalam berbagai bentuk untuk terus berjuang menyelesaikan skripsi ini.
12. Grup Bakso Beranak yaitu Jessica Samantha, Felicia Jane, Arabella Kharisma, Milenia Erika, Zaneta Nathaniela, dan Oryza Raras selaku teman dari awal perkuliahan yang terus memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.
13. Diva Aldora, Zefanya Tobing, Viviani Maharani, dan Alifia Amanda yang menjadi teman seperjuangan, memberikan semangat dan dukungan kepada penulis.
14. Joanne Marcella selaku teman seperjuangan pada Mata Kuliah Sistem Informasi Akuntansi yang membantu penulis memahami mata kuliah tersebut.
15. Stevie Valenthia, Pricilla Agatha, dan David Pratama Kaslim yang telah menemani penulis dimasa perkuliahan semester akhir, serta memberikan semangat dan dukungan.
16. Livia Novaradiska dan Veronica Grace selaku teman dekat sejak SMP yang selalu memberikan semangat dan dukungan kepada penulis selama masa perkuliahan.
17. Jesica Dewi selaku sahabat penulis sejak SMP yang selalu mendengarkan keluhan kesah penulis selama kuliah dan selalu memberikan dukungan dan masukan yang baik.
18. Ko Hery Wibowo yang telah memberikan ilmu akuntansi selama perkuliahan.
19. Teman-teman seperjuangan skripsi dalam satu dosen bimbingan yang telah membantu, mendukung dan memberikan semangat dalam proses penulisan skripsi ini.
20. Teman-teman Akuntansi UNPAR 2019 lainnya yang memberikan dukungan, doa, bantuan, dan semangat selama masa perkuliahan.

21. Semua pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu per satu, yang telah membantu secara langsung maupun tidak langsung dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis bersedia menerima kritik dan saran yang membangun dari pembaca. Akhir kata, penulis mohon maaf apabila terdapat kata-kata yang kurang berkenan ataupun kesalahan dalam penulisan skripsi ini. Penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi seluruh pihak yang memerlukannya.

Bandung, 13 Juli 2023



Valencia Clarissa

DAFTAR ISI

ABSTRAK	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Penelitian	1
1.2. Rumusan Masalah Penelitian.....	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Manfaat Penelitian	3
1.5. Kerangka Pemikiran.....	4
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Evaluasi.....	7
2.2. <i>Internal Control</i>	7
2.2.1. Pengertian <i>Internal Control</i>	7
2.2.2. Tujuan <i>Internal Control</i>	8
2.2.3. Fungsi <i>Internal Control</i>	9
2.2.4. Komponen <i>Internal Control</i>	9
2.3. Siklus Persediaan	13
2.3.1. Pengertian Persediaan Bahan Baku	13
2.3.2. Fungsi Persediaan.....	14
2.3.3. Siklus Persediaan.....	15
2.3.4. Jenis-Jenis Persediaan	16

2.3.5. Metode Pencatatan Persediaan	17
2.4. <i>Fraud</i>	18
2.4.1. Pengertian <i>Fraud</i>	18
2.4.2. Jenis-Jenis <i>Fraud</i>	19
2.4.3. <i>Fraud Triangle</i>	19
2.5. Penilaian Risiko Kecurangan (<i>Fraud Risk Assessment</i>).....	21
2.5.1. Mengidentifikasi <i>Fraud Risk Factor</i>	23
2.5.2. Menentukan Signifikansi <i>Fraud Risk</i>	23
2.6. <i>Internal Control</i> atas Persediaan.....	23
BAB 3. METODE DAN OBJEK PENELITIAN	25
3.1. Metode Penelitian	25
3.1.1. Jenis Data.....	25
3.1.2. Teknik Pengumpulan Data	26
3.1.3. Langkah-Langkah Penelitian.....	27
3.2. Objek Penelitian.....	28
3.3. Gambaran Umum Perusahaan.....	29
3.3.1. Sejarah Singkat Perusahaan.....	29
3.3.2. Struktur Organisasi	29
3.3.3. Uraian Tugas	29
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	32
4.1. Pemahaman Prosedur di Siklus Persediaan Bahan Baku Kafe 1/3 Malam	32
4.1.1. Prosedur Pemesanan Bahan Baku	32
4.1.2. Prosedur Penerimaan Bahan Baku	33
4.1.3. Prosedur Pengelolaan Bahan Baku.....	33
4.2. Pemahaman <i>Internal Control</i> Kafe 1/3 Malam	34

4.2.1. <i>Control Environment</i>	34
4.2.2. <i>Risk Assessment</i>	43
4.2.3. <i>Control Activities</i>	44
4.2.4. <i>Information & Communication</i>	50
4.2.5. <i>Monitoring</i>	51
4.3. Hasil Penilaian <i>Internal Control</i> Kafe 1/3 Malam.....	51
4.3.1. Kekuatan <i>Internal Control</i> Kafe 1/3 Malam	53
4.3.2. Kelemahan <i>Internal Control</i> Kafe 1/3 Malam	53
4.4. Pemahaman <i>Fraud Risk Factor</i>	54
4.4.1. <i>Fraud Risk Factor Related to Asset Misappropriation</i>	54
4.4.2. <i>Fraud Risk Factor Related to Fraudulent Financial Reporting</i> .	56
4.4.3. <i>Fraud Risk Factor Related to Corruption</i>	57
4.5. Menentukan Signifikansi Risiko <i>Fraud</i>	57
4.5.1. <i>Fraud Risk Register</i>	59
4.5.2. <i>Fraud Risk Assessment</i>	60
4.6. Hasil Evaluasi Efektivitas <i>Internal Control</i>	62
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	63
5.1. Kesimpulan	63
5.2. Saran.....	64

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

RIWAYAT HIDUP PENELITI

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1. Integritas dan Nilai Etis.....	35
Tabel 4.2. Komitmen Terhadap Kompetensi	36
Tabel 4.3. Partisipasi Dewan Direksi dan Komite Audit	38
Tabel 4.4. Filosofi Manajemen dan Gaya Operasi.....	39
Tabel 4.5. Struktur Organisasi.....	40
Tabel 4.6. Kebijakan dan Praktik Sumber Daya Manusia	42
Tabel 4.7. <i>Risk Assessment</i>	43
Tabel 4.8. Pemisahan Fungsi yang Memadai.....	44
Tabel 4.9. Otorisasi yang Tepat atas Transaksi dan Aktivitas	45
Tabel 4.10. Dokumentasi dan Catatan yang Memadai.....	46
Tabel 4.11. Pengendalian Fisik atas Aset dan Dokumen	47
Tabel 4.12. Pengecekan terhadap Kinerja Secara Independen.....	49
Tabel 4.13. <i>Information & Communication</i>	50
Tabel 4.14. <i>Monitoring</i>	51
Tabel 4.15. Hasil Penilaian <i>Internal Control</i>	52
Tabel 4.16. <i>Risk Identified</i>	58
Tabel 4.17. <i>Fraud Risk Register</i>	59
Tabel 4.18. <i>Fraud Risk Register</i> Terkait Tidak Adanya <i>Blind Count</i> Saat Penerimaan Barang Dari <i>Supplier</i>	60
Tabel 4.19. <i>Fraud Risk Register</i> Terkait Tidak Adanya Berita Acara Setiap Pergantian <i>Shift</i>	61

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Kerangka Pemikiran	6
Gambar 2.1. <i>Fraud Triangle</i>	20
Gambar 3.1. Langkah-Langkah Penelitian	28
Gambar 3.2. Struktur Organisasi Kafe	29

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pertanyaan mengenai *Fraud Risk Register*

Lampiran 2. Tabel Penilaian

Lampiran 3. SOP Kedisiplinan Karyawan

Lampiran 4. Dokumentasi

Lampiran 5. Aplikasi

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Penelitian

Dunia bisnis saat ini sangat berkembang pesat. Suatu bisnis harus dapat memenuhi kebutuhan konsumen dan memberikan pelayanan yang memuaskan, terutama pada bidang *food & beverage* yakni kafe, yang saat ini menjadi bisnis kuliner yang paling cepat berkembang. Hal ini disebabkan karena perubahan gaya hidup konsumen, di mana mereka gemar berkumpul bersama teman-teman dan bersantai di sebuah kafe kemudian membagikan momen di media sosial. Menu yang beragam sangat penting untuk menjangkau semua jenis konsumen dan dapat menarik konsumen baru. Meski es kopi susu masih menjadi andalan, namun harus dilihat dengan persentase konsumen sebesar 60%, sebanyak 20% merupakan konsumen kopi original dan 20% lainnya merupakan konsumen menu lainnya (Widiati, S. Diambil dari <https://www.nowjakarta.co.id/the-emerging-business-of-coffee-shops-in-indonesia/>). Tidak hanya makanan dan minuman yang kafe tawarkan, keestetikan desain interior juga sangat diperhatikan di era narsisme seperti sekarang ini. Mereka bersaing untuk memberikan tempat yang nyaman mungkin diiringi dengan alunan musik. Hal tersebut membuat kafe menjadi peluang bisnis dengan prospek yang menjanjikan. Salah satu jenis kafe yang ada adalah *coffee shop*, yang di Indonesia sendiri sedang *hype*, dapat dengan mudah ditemui dimanapun.

Saat ini, Indonesia merupakan negara penghasil kopi sekaligus konsumen penting komoditas kopi. Sebagai produsen, Indonesia menempati urutan keempat setelah Brasil, Vietnam dan Kolombia, dan sebagai konsumen berada dalam urutan ketujuh. Pertumbuhan peminum kopi di Indonesia telah melampaui pertumbuhan dunia, di mana 8% untuk pertumbuhan peminum kopi Indonesia sedangkan pertumbuhan peminum kopi dunia hanya mencapai 6%. Pertumbuhan konsumsi kopi nasional meningkat dari 0,8 kilogram per kapita menjadi 1,3 kilogram per kapita. Perkembangan industri kopi global juga memengaruhi industri kopi Indonesia. Industri kopi Indonesia mengalami peningkatan pada industri hilir yang dibuktikan dengan maraknya kafe dan kedai kopi belakangan ini (Direktorat Jenderal Industri Kecil dan Menengah Kementerian Perindustrian Republik Indonesia, 2017).

Dengan maraknya *coffee shop* di Indonesia, para *owner* harus bisa mempertahankan bisnisnya, terutama memiliki pengendalian internal yang baik agar terhindar dari *fraud*. Beberapa faktor yang mendorong seseorang untuk melakukan tindak kecurangan antara lain: tekanan (*pressure*), kesempatan (*opportunities*), dan rasionalisasi (*rationalization*). Ketika salah satu faktor ini muncul, besar kemungkinan seseorang untuk melakukan kecurangan. Salah satu cara untuk terhindar dari kecurangan adalah dengan menerapkan pengendalian internal yang baik untuk memantau semua pihak dan aktivitas yang dilakukan. Dalam penelitian ini akan dipaparkan pengendalian internal terhadap siklus persediaan bahan baku produk minuman yang memegang peranan penting dalam bisnis *food & beverage*.

Persediaan merupakan aset penting bagi bisnis *food & beverage*, sehingga perlu dikelola dengan baik. Pengelolaan pada siklus persediaan yang baik dapat membantu kegiatan operasi berjalan lancar. Persediaan bahan baku harus dikelola mulai dari jumlah persediaan, jumlah bahan baku yang dipesan, jumlah bahan baku yang terpakai, jumlah sisa bahan baku, dan lain-lain. Pengelolaan persediaan yang buruk dapat menyebabkan terjadinya *fraud* dan menghambat penjualan hingga menyebabkan kerugian.

Kafe 1/3 Malam merupakan salah satu bisnis yang bergerak di bidang *food & beverage*, tepatnya *coffee shop*. *Coffee shop* ini berlokasi di Kabupaten Kuningan, Jawa Barat. *Coffee shop* ini sendiri sudah berjalan kurang lebih dua tahun dan memiliki permasalahan dalam mengelola persediaannya. Kafe 1/3 Malam sering mengalami selisih stok saat melakukan *stock opname*. Setelah ditelusuri, selisih stok tersebut diakibatkan adanya *fraud* yang dilakukan karyawan, yaitu berupa pemakaian bahan baku untuk kepentingan pribadi. Kafe 1/3 Malam menjual berbagai jenis makanan dan minuman, namun terkait siklus persediaan bahan baku produk makanan, Kafe 1/3 Malam bekerja sama dengan pihak ketiga, di mana pihak ketiga tersebut hanya menyewa tempat dan adanya perjanjian dari kedua belah pihak berupa potongan sebesar 10% dari setiap penjualan produk makanan sehingga pada penelitian ini hanya berfokus pada siklus persediaan bahan baku produk minuman.

Pada Kafe 1/3 Malam belum adanya pengecekan barang yang diterima dari *supplier* seperti menimbang untuk memastikan barang yang diterima beratnya sesuai dengan yang dipesan, serta *Head Bar* dan *owner* tidak selalu *stand by* pada

setiap *shift* sehingga barang datang akan diterima oleh *staff*. Hal ini tidak sesuai dengan prosedur yang ada, di mana penerimaan barang hanya bisa dilakukan oleh *Head Bar* dan *owner*. Kemudian tugas karyawan tidak berjalan sesuai *job description* dan struktur organisasi karena fakta di lapangan menunjukkan bahwa semua karyawan dibebaskan untuk saling membantu satu sama lain. Dan tidak adanya berita acara setiap pergantian *shift* sehingga sulit untuk ditelusuri jika ada selisih berasal dari *shift* yang mana. Selain itu, belum adanya *Closed Circuit Television (CCTV)* untuk memantau aktivitas di area *coffee shop* sehingga memungkinkan terjadinya *fraud*.

Agar dapat meminimalisir terjadinya *fraud* pada pengelolaan persediaan bahan baku produk minuman maka diperlukan evaluasi, karena evaluasi dapat membantu kafe untuk menilai apakah pengendalian internal diterapkan dengan baik sehingga terhindar dari *fraud*.

1.2. Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan di atas, berikut adalah rumusan masalah dalam penelitian ini:

1. Penerapan *internal control* seperti apa yang telah dilakukan oleh kafe untuk mengawasi siklus persediaan bahan baku produk minuman?
2. Bagaimana hasil identifikasi risiko terjadinya *fraud* pada siklus persediaan bahan baku produk minuman?
3. Apakah *internal control* diterapkan secara efektif untuk mencegah dan mendeteksi risiko *fraud* pada siklus persediaan bahan baku produk minuman?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, tujuan penelitian sebagai berikut:

1. Mengetahui penerapan *internal control* yang dilakukan kafe untuk mengawasi siklus persediaan bahan baku produk minuman.
2. Mengidentifikasi risiko terjadinya *fraud* pada siklus persediaan bahan baku produk minuman.
3. Mengetahui keefektifan *internal control* yang diterapkan dalam mencegah dan mendeteksi risiko *fraud* pada siklus persediaan bahan baku produk minuman.

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak, seperti:

1. Bagi Kafe 1/3 Malam

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan dan menjadi bahan pertimbangan kafe dalam menerapkan *internal control* pada siklus persediaan bahan baku produk minuman. Hal ini diharapkan dapat meningkatkan kemampuan untuk melaksanakan operasional secara lebih baik dan terhindar dari kecurangan.

2. Bagi kafe-kafe sejenis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai penerapan *internal control* yang baik pada siklus persediaan bahan baku produk minuman agar terhindar dari risiko *fraud* sehingga kafe-kafe sejenis dapat memperbaiki kelemahan *internal control* yang dimilikinya.

3. Bagi pembaca

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi serta menambah wawasan mengenai hal-hal yang berkaitan dengan *internal control* dan siklus persediaan bahan baku produk minuman. Selain itu, penelitian ini dimaksudkan untuk menjadi panduan dan referensi bagi peneliti lain yang tertarik untuk melakukan penelitian tentang *internal control* dalam siklus persediaan bahan baku produk minuman.

1.5. Kerangka Pemikiran

Bisnis *foods & beverages* saat ini sangat berkembang pesat, terutama pada *coffee shop*. Untuk dapat mempertahankan bisnis di tengah persaingan ini, perusahaan harus memastikan pengendalian internal yang dimiliki telah berjalan dengan baik dan terhindar dari risiko *fraud*.

Menurut Arens, dkk (2017) pada *fraud triangle*, pengendalian internal yang buruk dapat menimbulkan risiko *fraud*, misalnya ada kesempatan (*opportunities*) karyawan untuk melakukan kecurangan. Atau karena dua faktor lainnya yaitu tekanan (*pressure*) dan rasionalisasi (*rationalization*). Terdapat tiga bentuk *fraud* berdasarkan perbuatan, yaitu penyimpangan atas aset (*asset misappropriation*), kecurangan laporan keuangan (*fraudulent financial reporting*), dan korupsi (*corruption*) (*The Association of Certified Fraud Examiners*, 2016).

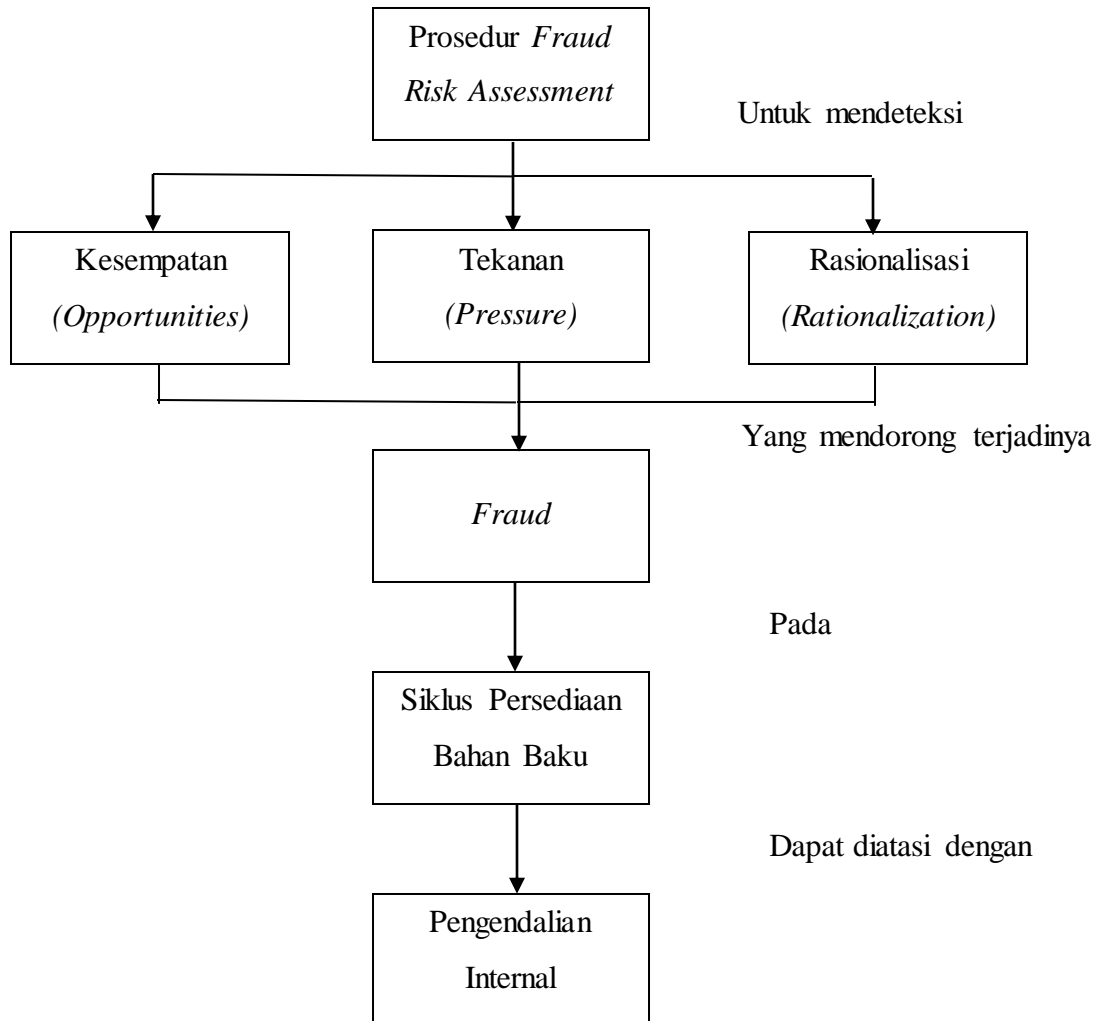
Organisasi memastikan bahwa pengendalian internal seperti prosedur, kebijakan, alat-alat, dan tindakan tersedia untuk memastikan bahwa tujuan tercapai. Jika tidak, *fraud* dapat memengaruhi operasi kafe. Hal yang dapat dilakukan untuk meminimalisir hal tersebut adalah dengan memiliki pengendalian internal yang baik agar bisnis tetap berjalan. Jika pengendalian internal tidak dilakukan maka kafe tidak dapat berjalan dengan baik dan dapat berdampak pada tidak tercapainya tujuan kafe.

Pengendalian internal merupakan proses yang berkaitan dengan bagian operasi dan tata kelola perusahaan yang diterapkan untuk memberikan jaminan yang wajar bahwa tujuan pengendalian tercapai (Romney, dkk (2021)). Pada kerangka COSO *Internal Control* (2013), pengendalian internal memiliki lima komponen, yaitu *control environment*, *risk assessment*, *control activities*, *information and communication*, dan *monitoring*.

Pada kafe, pengelolaan persediaan merupakan hal yang paling utama karena berhubungan erat dengan siklus lainnya. Tentunya pengelolaan persediaan ini akan berjalan didasarkan dengan siklus persediaan yang dimiliki perusahaan. Siklus persediaan memiliki enam proses (Hayes, dkk, 2014), yaitu memproses pesanan pembelian, menerima bahan baku, menyimpan bahan baku, memproses barang, menyimpan barang jadi, dan mengirimkan barang jadi. Siklus ini diakhiri dengan penjualan barang dalam siklus penjualan.

Oleh karena itu, diperlukan evaluasi untuk membantu kafe dalam meminimalisir terjadinya risiko *fraud* dan menyelesaikan masalah-masalah yang ada pada pengelolaan persediaan bahan baku. Dengan demikian, pengelolaan persediaan bahan baku dapat lebih baik sehingga operasi kafe berjalan dengan lancar.

Gambar 1.1.
Kerangka Pemikiran



Sumber: Arens, dkk (2017), COSO *Internal Control* (2013), Hayes, dkk (2014), Romney, dkk (2021), *The Association of Certified Fraud Examiners* (2016), dimodifikasi