

**PERAN AKTIVITAS PENGENDALIAN PADA SIKLUS
PRODUKSI DALAM RANGKA MENINGKATKAN EFISIENSI
PENGELOLAAN BAHAN BAKU
(SEBUAH STUDI KASUS PADA RESTORAN X)**



SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat
Untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi

Oleh:

Stefanny Angelia

2014130010

**UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM SARJANA AKUNTANSI
(Terakreditasi berdasarkan Keputusan BAN-PT
No. 227/SK/BAN-PT/AK-XVI/S/XI/2013)
BANDUNG
2018**

**THE ROLE OF CONTROL ACTIVITY IN PRODUCTION CYCLE
IN ORDER TO INCREASE THE EFFICIENCY OF RAW
MATERIAL MANAGEMENT
(A CASE STUDY IN X RESTAURANT)**



UNDERGRADUATE THESIS

Submitted as a part of requirements
To get Bachelor Degree in Economics

By:

Stefanny Angelia

2014130010

PARAHYANGAN CATHOLIC UNIVERSITY

FACULTY OF ECONOMICS

ACCOUNTING STUDY PROGRAM

(Accredited Based on BAN-PT

No. 227/SK/BAN-PT/AK-XVI/S/XI/2013)

BANDUNG

2018

UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM STUDI AKUNTANSI



**Peran Aktivitas Pengendalian pada Siklus Produksi dalam Rangka
Meningkatkan Efisiensi Pengelolaan Bahan Baku
(Sebuah Studi Kasus pada Restoran X)**

Oleh:

Stefanny Angelia

2014130010

PERSETUJUAN SKRIPSI

Bandung, 18 Januari 2018

Ketua Program Studi Akuntansi,

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

Pembimbing,

Dr. Paulina Permatasari, M.Ak., CMA., CSRS., CSRA.



PERNYATAAN:

Saya yang bertanda-tangan di bawah ini,

Nama : Stefanny Angelia
Tempat, tanggal lahir : Cirebon, 21 Oktober 1996
Nomor Pokok Mahasiswa (NPM) : 2014130010
Program Studi : Akuntansi
Jenis Naskah : Skripsi

JUDUL

PERAN AKTIVITAS PENGENDALIAN PADA SIKLUS PRODUKSI DALAM RANGKA
MENINGKATKAN EFISIENSI PENGELOLAAN BAHAN BAKU
(SEBUAH STUDI KASUS PADA RESTORAN X)

dengan,

Pembimbing : Dr. Paulina Permatasari, M.Ak., CMA., CSRS., CSRA.

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 pengakuan 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 pada: 18 Januari 2018

Pembuat pernyataan:



(Stefanny Angelia)

ABSTRAK

Kota Bandung, selain dikenal dengan pemandangan alamnya yang indah, juga merupakan salah satu kota yang terkenal sebagai destinasi wisata kulinernya, sehingga banyak orang datang untuk merasakan hidangan khas di Kota Bandung ini. Karena banyaknya wisata kuliner di Kota Bandung ini, maka persaingan antar bisnis kuliner pun semakin ketat untuk menarik pelanggan. Restoran X adalah salah satu restoran yang menyajikan hidangan khas Jepang di Kota Bandung. Bahan baku yang digunakan pada restoran ini lebih banyak menggunakan produk impor, tetapi ada juga yang menggunakan produk lokal. Untuk dapat bersaing dengan wisata kuliner di Bandung yang lain, maka sebaiknya Restoran X menerapkan strategi pengendalian intern pada siklus produksi. Dengan adanya pengendalian intern pada siklus produksi, dapat meningkatkan efisiensi dari penggunaan bahan baku, sehingga tidak lagi terjadi pemborosan bahan baku serta perusahaan pun dapat mencapai target laba yang sudah ditetapkan sebelumnya.

Pengendalian intern yang dibahas pada skripsi ini adalah aktivitas pengendalian. Aktivitas pengendalian merupakan kebijakan dan prosedur yang dapat memberikan keyakinan pada batas wajar bagi para pemangku kepentingan. Pada penelitian ini penulis membatasi aktivitas pengendalian hanya pada lima komponen, yaitu: *proper authorization of transactions and activities*; *segregation of duties*; *design and use of documents and records*; *safeguarding assets, records, and data*; dan *independent checks on performance*. Siklus produksi merupakan aktivitas bisnis yang berulang dan proses informasi terkait pembuatan produk. Persediaan merupakan sejumlah bahan yang disediakan oleh perusahaan untuk menjaga kelancaran operasi perusahaan guna memenuhi permintaan konsumen setiap waktu. Jenis persediaan yang dibahas pada penelitian ini hanya pada bahan baku. Aktivitas pengendalian merupakan salah satu strategi yang dapat digunakan untuk meningkatkan efisiensi pengelolaan bahan baku pada siklus produksi.

Dalam penelitian ini metode yang digunakan ialah metode deskriptif analitis. Metode penelitian ini dilaksanakan dengan cara mencari tahu karakteristik dari situasi yang ada, kemudian mencari solusinya dengan cara berpikir secara sistematis, melalui data kuantitatif dan data kualitatif yang sudah dikumpulkan oleh penulis. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara pada narasumber atau bagian yang berkepentingan dan observasi.

Dari penelitian yang sudah dilakukan diperoleh kesimpulan yaitu pada aktivitas pengendalian *proper authorization of transaction and activities* dan *independent checks on performance* pada siklus produksi sudah memadai. Namun pada aktivitas pengendalian *segregation of duties*, *design and use of documents and records*, dan *safeguarding assets, records, and data* belum memadai untuk siklus produksi. Berdasarkan hasil penelitian tersebut, penulis merekomendasikan beberapa hal terkait peningkatan efisiensi pengelolaan bahan baku pada proses produksi, yaitu: pembuatan dokumen laporan pemakaian bahan baku oleh administrasi untuk memastikan bahwa bagian *kitchen* telah memperbaharui *stocklist* sesuai dengan jumlah bahan baku yang diterima; bagian yang mengotorisasi pada pembuatan dokumen *food cost* sebaiknya dilakukan oleh pemilik untuk memastikan data pada dokumen *food cost* sudah benar; saat penerimaan bahan baku dari *supplier*, bagian *kitchen* harus menyerahkan *stocklist* yang sudah diperbaharui kepada administrasi untuk dicocokkan dengan surat jalan dan laporan pemakaian bahan baku.

Kata kunci: aktivitas pengendalian, siklus produksi, efisiensi pengelolaan bahan baku

ABSTRACT

Not only famous for its beautiful landscapes, Bandung is also well-known for its culinary tourism which attracts a lot of people to taste and enjoy varieties of cuisine. Since there are a lot of culinary destinations in this city, the competition to attract customers is getting tighter. As a culinary spot serving Japanese food in Bandung, Restaurant X uses imported products more than local products for food ingredients. To be able to compete with others, Restaurant X should implement internal control strategies in its production cycle. Such strategies may improve the efficiency of food ingredients, avoid the waste of food ingredients, and enable the company to reach profit target which has been established previously.

Internal controls discussed in this research are control activities. Control activities are policies and procedures that can provide reasonable assurance for the stakeholders. In this research the authors restrict control activities to only five components, namely: proper authorization of transactions and activities; segregation of duties; design and use of documents and records; safeguarding assets, records, and data; and independent checks on performance. The production cycle is a recurring business activity and the process of information related to the manufacture of the product. Inventory is materials provided by the company to maintain the smooth operation of the company to meet consumer demand every time. The types of inventory discussed in this research are only on raw materials. Control activity is one of strategy that can be used to improve the efficiency of raw material management in the production cycle.

This research employed descriptive analysis method. The research method was conducted by investigating characteristics of any given situation and finding the solution through systematic way of thinking based on quantitative and qualitative data collected. Observation and interview with key person or related unit were undertaken to collect data.

Based on research conducted, it can be concluded that control activities in production cycle were adequate, particularly in terms of proper authorization of transaction & activities and independent checks on performance. Nevertheless, there were also several inadequate control activities, namely segregation of duties, design & use of documents & records and safeguarding assets, records & data. Based on those findings, some recommendations were given to improve ingredient management efficiency in production process as follows: ingredient inventory report document should be made by administration unit to ensure that kitchen unit has updated stock list according to the amount of ingredients taken; food cost document should be authorized by the owner to verified data in food cost document; while taking food ingredients from supplier, kitchen unit must submit updated stock list to administration unit to be verified with delivery orders and ingredient inventory report.

Key words: control activities, production cycle, raw material management efficiency

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul "PERAN AKTIVITAS PENGENDALIAN PADA SIKLUS PRODUKSI DALAM RANGKA MENINGKATKAN EFISIENSI PENGELOLAAN BAHAN BAKU (SEBUAH STUDI KASUS PADA RESTORAN X)".

Selama proses perkuliahan hingga penyusunan skripsi, penulis banyak menerima bantuan dan motivasi dari berbagai pihak untuk melewati berbagai tantangan dalam menyelesaikan skripsi ini. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Keluarga penulis yaitu kedua orangtua penulis yang sudah dengan sabar untuk selalu memotivasi penulis dalam menyelesaikan skripsi ini, dan adik penulis David dan Christine. Terima kasih banyak atas dukungannya.
2. Ibu Dr. Paulina Permatasari, M.Ak., CMA., CSRS., CSRA. selaku dosen pembimbing yang sudah memberikan waktu, tenaga, masukkan, ilmu, serta motivasi kepada penulis selama proses penyelesaian skripsi ini.
3. Ibu Puji Astuti Rahayu, S.E., Ak., M.Ak. selaku dosen wali dari penulis yang telah memberikan banyak ilmu dan masukkan selama masa perkuliahan penulis di Universitas Katolik Parahyangan.
4. Bapak Gery Raphael Lusanjaya, S.E., M.T. selaku ketua program studi akuntansi.
5. Ibu Dr. Amelia Setiawan, S.E., M.Ak., CISA. Selaku dosen seminar penulis yang sudah berbagi ilmu dengan penulis selama masa perkuliahan.
6. Ibu Muliawati, S.E., M.Si., Ak, Bapak Dharma Putra Sundjaja, S.E.,MFP, Bapak Darmadi, S.E., MBA., Ibu Lidya Mutiara Dewi, S.E., M.A., dan semua dosen Universitas Katolik Parahyangan yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu. Terima kasih atas ilmu dan masukkan yang sudah diberikan kepada penulis sepanjang masa perkuliahan.

7. Teman-teman komsel penulis: Ci Opit, Ci Ruth, Ci Sharon, Sisi, Fenita, Lala, Alma, Dhanny, Ko Bambang, Ko Billy, Ko Uwat, Mega, Aldey, Cindy, Adele, Leony, Ko Yanuar, Vani yang selalu memberikan semangat ketika penulis sudah hampir menyerah.
8. Sahabat-sahabat penulis selama kuliah di Universitas Katolik Parahyangan: Vania, Liana, Natasya, Clarissa, Eliz, Tudey, Shierly, Christine yang selalu memberikan dukungan bagi penulis.
9. Teman-teman dekat SMA penulis Helin, Mey, Jane yang selalu menyemangati penulis untuk menyelesaikan skripsi.
10. Teman-teman seperjuangan dalam menyusun skripsi: Vania, Nana, Felin.
11. Seluruh staff Tata Usaha yang telah mendukung kelancaran perkuliahan penulis.
12. Seluruh dosen penguji yang sudah memberikan waktunya untuk menguji skripsi penulis.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat terbuka apabila terdapat kritik dan saran yang bersifat membangun dari pembaca untuk dapat menyempurnakan skripsi ini.

Bandung, Januari 2018

Penulis,

Stefanny Angelia

DAFTAR ISI

	Hal.
ABSTRAK.....	iv
ABSTRACT.....	iii
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB 1. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2. Identifikasi Masalah.....	2
1.3. Tujuan Penelitian	2
1.4. Manfaat Penelitian.....	2
1.5. Kerangka Pemikiran.....	3
1.6. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	5
BAB 2. LANDASAN TEORI.....	6
2.1. Sistem Informasi Akuntansi.....	6
2.1.1. Komponen Sistem Informasi Akuntansi.....	7
2.1.2. Fungsi Sistem Informasi Akuntansi.....	7
2.1.3. Tujuan Sistem Informasi Akuntansi.....	7
2.2. Pengendalian Internal.....	8
2.2.1. Tujuan Pengendalian Internal.....	8
2.2.2. Fungsi Pengendalian Internal	9
2.2.3. Komponen Pengendalian Internal	9
2.2.4. Aktivitas Pengendalian.....	11
2.3. Persediaan	14
2.3.1. Jenis Persediaan	15
2.4. Siklus Produksi.....	15
2.5. Efisiensi	17
BAB 3. METODE DAN OBJEK PENELITIAN.....	18
3.1. Metode Penelitian.....	18
3.1.1. Variabel Penelitian.....	19

3.1.2. Sumber Data	19
3.1.3. Teknik Pengumpulan Data	19
3.1.4. Langkah-Langkah Penelitian	20
3.2. Objek Penelitian	20
3.3. Struktur Organisasi dan Uraian Tugas	21
3.3.1. Struktur Organisasi.....	21
3.3.2. Uraian Tugas.....	22
BAB 4. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	24
4.1. Gambaran Umum Siklus Produksi di Restoran X.....	24
4.1.1. <i>Product Design</i>	24
4.1.2. <i>Planning and Scheduling</i>	24
4.1.3. <i>Production Operations</i>	25
4.1.4. <i>Cost Accounting</i>	25
4.2. Analisis Aktivitas Pengendalian pada Siklus Produksi di Restoran X	26
4.2.1. <i>Product Design</i>	26
4.2.1.1. <i>Proper Authorization of Transaction and Activities</i>	26
4.2.1.2. <i>Segregation of Duties</i>	27
4.2.1.3. <i>Design and Use of Documents and Records</i>	29
4.2.1.4. <i>Safeguarding Assets, Records, and Data</i>	29
4.2.1.5. <i>Independent Checks on Performance</i>	30
4.2.2. <i>Planning and Scheduling</i>	31
4.2.2.1. <i>Proper Authorization of Transactions and Activities</i>	31
4.2.2.2. <i>Segregation of Duties</i>	32
4.2.2.3. <i>Design and Use of Documents and Records</i>	33
4.2.2.4. <i>Safeguarding Assets, Records, and Data</i>	34
4.2.2.5. <i>Independent Checks on Performance</i>	35
4.2.3. <i>Production Operation</i>	36
4.2.3.1. <i>Proper Authorization of Transactions and Activities</i>	36
4.2.3.2. <i>Segregation of Duties</i>	37
4.2.3.3. <i>Design and Use of Documents and Records</i>	39
4.2.3.4. <i>Safeguarding Assets, Records, and Data</i>	40
4.2.3.5. <i>Independent Checks on Performance</i>	41
4.2.4. <i>Cost Accounting</i>	41
4.2.4.1. <i>Proper Authorization of Transactions and Activities</i>	42

4.2.4.2. <i>Segregation of Duties</i>	42
4.2.4.3. <i>Design and Use of Documents and Records</i>	44
4.2.4.4. <i>Safeguarding Assets, Records, and Data</i>	44
4.2.4.5. <i>Independent Checks on Performance</i>	45
4.2.5. Rangkuman Analisis Aktivitas Pengendalian di Restoran X.....	46
4.3. Rekomendasi Aktivitas Pengendalian pada Siklus Produksi agar dapat Meningkatkan Efisiensi Pengelolaan Bahan Baku di Restoran X	47
4.3.1. Rekomendasi Aktivitas Pengendalian pada <i>Product Design</i>	47
4.3.1.1. <i>Proper Authorization of Transaction and Activities</i>	48
4.3.1.2. <i>Segregation of Duties</i>	48
4.3.1.3. <i>Design and Use of Documents and Records</i>	48
4.3.1.4. <i>Safeguarding Assets, Records, and Data</i>	48
4.3.1.5. <i>Independent Checks on Performance</i>	49
4.3.2. Rekomendasi Aktivitas Pengendalian pada <i>Planning and Scheduling</i>	49
4.3.2.1. <i>Proper Authorization of Transaction and Activities</i>	50
4.3.2.2. <i>Segregation of Duties</i>	50
4.3.2.3. <i>Design and Use of Documents and Records</i>	51
4.3.2.4. <i>Safeguarding Assets, Records, and Data</i>	51
4.3.2.5. <i>Independent Checks on Performance</i>	51
4.3.3. Rekomendasi Aktivitas Pengendalian pada <i>Production Operation</i>	51
4.3.3.1. <i>Proper Authorization of Transaction and Activities</i>	52
4.3.3.2. <i>Segregation of Duties</i>	53
4.3.3.3. <i>Design and Use of Documents and Records</i>	53
4.3.3.4. <i>Safeguarding Assets, Records, and Data</i>	53
4.3.3.5. <i>Independent Checks on Performance</i>	53
4.3.4. Rekomendasi Aktivitas Pengendalian pada <i>Cost Accounting</i>	54
4.3.4.1. <i>Proper Authorization of Transaction and Activities</i>	54
4.3.4.2. <i>Segregation of Duties</i>	54
4.3.4.3. <i>Design and Use of Documents and Records</i>	54
4.3.4.4. <i>Safeguarding Assets, Records, and Data</i>	55
4.3.4.5. <i>Independent Checks on Performance</i>	55
4.4. Peran Aktivitas Pengendalian pada Siklus Produksi dalam Rangka Meningkatkan Efisiensi Pengelolaan Bahan Baku	55
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN.....	58

5.1. Kesimpulan.....	58
5.2. Saran.....	62
DAFTAR PUSTAKA	63
LAMPIRAN	
RIWAYAT HIDUP PENULIS	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1.	Ancaman dan Pengendalian Siklus Produksi	16
Tabel 4.1.	Hasil Wawancara Aktivitas Pengendalian <i>Proper Authorization of Transaction and Activities</i> pada <i>Product Design</i>	27
Tabel 4.2.	Hasil Wawancara Aktivitas Pengendalian <i>Segregation of Duties</i> pada <i>Product Design</i>	28
Tabel 4.3.	Hasil Wawancara Aktivitas Pengendalian <i>Design and Use of Documents and Records</i> pada <i>Product Design</i>	29
Tabel 4.4.	Hasil Wawancara Aktivitas Pengendalian <i>Safeguarding Assets, Records, and Data</i> pada <i>Product Design</i>	30
Tabel 4.5.	Hasil Wawancara Aktivitas Pengendalian <i>Independent Checks on Performance</i> pada <i>Product Design</i>	31
Tabel 4.6.	Hasil Wawancara Aktivitas Pengendalian <i>Proper Authorization of Transactions and Activities</i> pada <i>Planning and Scheduling</i>	32
Tabel 4.7.	Hasil Wawancara Aktivitas Pengendalian <i>Segregation of Duties</i> pada <i>Planning and Scheduling</i>	33
Tabel 4.8.	Hasil Wawancara Aktivitas Pengendalian <i>Design and Use of Documents and Records</i> pada <i>Planning and Scheduling</i>	34
Tabel 4.9.	Hasil Wawancara Aktivitas Pengendalian <i>Safeguarding Assets, Records, and Data</i> pada <i>Planning and Scheduling</i>	35
Tabel 4.10.	Hasil Wawancara Aktivitas Pengendalian <i>Independent Checks on Performance</i> pada <i>Planning and Scheduling</i>	36
Tabel 4.11.	Hasil Wawancara Aktivitas Pengendalian <i>Proper Authorization of Transactions and Activities</i> pada <i>Production Operation</i>	37
Tabel 4.12.	Hasil Wawancara Aktivitas Pengendalian <i>Segregation of Duties</i> pada <i>Production Operation</i>	38
Tabel 4.13.	Hasil Wawancara Aktivitas Pengendalian <i>Design and Use of Documents and Records</i> pada <i>Production Operation</i>	39
Tabel 4.14.	Hasil Wawancara Aktivitas Pengendalian <i>Safeguarding Assets, Records, and Data</i> pada <i>Production Operation</i>	40
Tabel 4.15.	Hasil Wawancara Aktivitas Pengendalian <i>Independent Checks on Performance</i> pada <i>Production Operation</i>	41
Tabel 4.16.	Hasil Wawancara Aktivitas Pengendalian <i>Proper Authorization of Transactions and Activities</i> pada <i>Cost Accounting</i>	42
Tabel 4.17.	Hasil Wawancara Aktivitas Pengendalian <i>Segregation of Duties</i> pada <i>Cost Accounting</i>	43
Tabel 4.18.	Hasil Wawancara Aktivitas Pengendalian <i>Design and Use of Documents and Records</i> pada <i>Cost Accounting</i>	44

Tabel 4.19. Hasil Wawancara Aktivitas Pengendalian <i>Safeguarding Assets, Records, and Data</i> pada <i>Cost Accounting</i>	45
Tabel 4.20. Hasil Wawancara Aktivitas Pengendalian <i>Independent Checks on Performance</i> pada <i>Cost Accounting</i>	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1. Struktur Organisasi Restoran X.....	21
--	----

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1** *Flowchart* Siklus Produksi Restoran X
- Lampiran 2** Rekomendasi *Flowchart* Siklus Produksi Restoran X
- Lampiran 3** Rekomendasi Dokumen pada Restoran X
- Lampiran 4** Dokumen yang Digunakan pada Restoran X

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Penelitian

Kota Bandung, selain dikenal dengan pemandangan alamnya yang indah, juga merupakan salah satu kota yang terkenal sebagai destinasi wisata kulinernya, sehingga banyak orang datang untuk merasakan hidangan khas di Kota Bandung ini. Maka dari itu, banyak warga yang memulai bisnis kuliner mulai dari hidangan khas daerah, hingga hidangan yang berasal dari luar negeri.

Karena banyaknya wisata kuliner di Kota Bandung ini, maka persaingan antar bisnis kuliner pun semakin ketat untuk menarik pelanggan. Berbagai cara pun telah dilakukan oleh para pebisnis kuliner mulai dari mengadakan promosi besar-besaran, melakukan inovasi atas produk yang ada, hingga mendesain tempat kuliner seunik mungkin untuk menarik pelanggan.

Salah satu strategi yang dapat digunakan dalam bersaing dengan bisnis kuliner lain adalah dengan cara melakukan pengendalian intern pada siklus-siklus di perusahaan. Pada skripsi ini, penulis akan membahas pengendalian intern pada siklus produksi yang cukup berperan penting dalam menjalankan bisnis kuliner. Dengan adanya pengendalian intern pada siklus produksi, dapat meningkatkan efisiensi dari penggunaan bahan baku, sehingga tidak lagi terjadi pemborosan bahan baku serta perusahaan pun dapat mencapai target laba yang sudah ditetapkan sebelumnya.

Restoran X adalah salah satu restoran makanan jepang yang terletak di Kota Bandung. Restoran X menyajikan berbagai hidangan khas jepang, seperti *chicken katsu*, *yakiniku*, *gyutataki*, dsb. Bahan baku yang digunakan pada restoran ini lebih banyak menggunakan produk impor, tetapi ada juga yang menggunakan produk lokal. Untuk dapat bersaing dengan wisata kuliner di Bandung yang lain, maka sebaiknya Restoran X menerapkan strategi pengendalian intern pada siklus produksi. Dengan demikian, diharapkan Restoran X pun dapat meminimalkan biaya yang sudah dikeluarkan dengan baik dan bisa mendapat keuntungan yang maksimal. Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik untuk meneliti Restoran X yang bergerak di bidang makanan khas jepang.

1.2. Identifikasi Masalah

Rumusan masalah berdasarkan latar belakang di atas ialah:

1. Bagaimana gambaran siklus produksi di Restoran X?
2. Bagaimana aktivitas pengendalian pada siklus produksi yang berjalan di Restoran X?
3. Bagaimana aktivitas pengendalian yang memadai pada siklus produksi agar dapat meningkatkan efisiensi pengelolaan bahan baku?
4. Bagaimana peranan aktivitas pengendalian pada siklus produksi dalam rangka meningkatkan efisiensi pengelolaan bahan baku?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, berikut adalah beberapa tujuan dari penelitian ini, yaitu:

1. Untuk mengetahui gambaran siklus produksi di Restoran X.
2. Untuk mengetahui aktivitas pengendalian pada siklus produksi yang berjalan di Restoran X.
3. Untuk mengetahui aktivitas pengendalian yang memadai pada siklus produksi agar dapat meningkatkan efisiensi pengelolaan bahan baku.
4. Untuk mengetahui peranan aktivitas pengendalian pada siklus produksi dalam rangka meningkatkan efisiensi pengelolaan bahan baku.

1.4. Manfaat Penelitian

Penulis berharap dengan ditulisnya skripsi ini, dapat memberikan manfaat bagi beberapa pihak terkait, yaitu:

1. Penulis
 - a) Dengan adanya penulisan skripsi ini, diharapkan dapat memperluas wawasan penulis khususnya mengenai aktivitas pengendalian di siklus produksi.
 - b) Penulis dapat membandingkan teori yang didapatkan sepanjang perkuliahan dengan praktik di kehidupan nyata pada sebuah restoran.
 - c) Sebagai syarat kelulusan untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi Program Studi Akuntansi di Universitas Katolik Parahyangan.
2. Pihak di bidang akademik

Bagi mahasiswa, dosen, maupun universitas serta lembaga pendidikan lain, diharapkan dapat menggunakan skripsi ini untuk memperluas ilmu pengetahuan mengenai aktivitas pengendalian di siklus produksi, serta dapat menjadikan skripsi ini sebagai bahan referensi untuk penelitian terkait.

3. Pihak Restoran X

Bagi pihak restoran X, diharapkan dengan adanya skripsi ini dapat mempertimbangkan rekomendasi untuk meningkatkan efisiensi penggunaan bahan baku di siklus produksi, sehingga perusahaan dapat mencapai target pendapatan yang sudah ditetapkan.

1.5. Kerangka Pemikiran

Semakin ketatnya persaingan usaha pada bidang kuliner di Kota Bandung, maka perusahaan pun harus memikirkan strategi agar dapat tetap bertahan untuk menjalankan usahanya. Salah satunya adalah dengan cara menyediakan produk yang sesuai dengan keinginan konsumen. Dalam proses pembuatan produk tersebut, tidak bisa terlepas dari persediaan yang dimiliki perusahaan.

Menurut (Dra. Farah Margaretha), dikatakan bahwa persediaan merupakan sejumlah bahan/barang yang disediakan oleh perusahaan, baik berupa barang jadi, bahan mentah, maupun barang dalam proses yang disediakan untuk menjaga kelancaran operasi perusahaan guna memenuhi permintaan konsumen setiap waktu.

Dari pengertian di atas, dapat diketahui bahwa persediaan berguna untuk melancarkan operasi perusahaan, maka dari itu diperlukan pengendalian intern juga diperlukan agar dapat mengelola persediaan dengan baik. Pada penelitian ini, penulis akan membahas secara mendalam pada jenis persediaan bahan baku. Definisi pengendalian intern menurut (Romney & Steinbart, 2012:204) adalah sebagai berikut:

"...is the process implemented to provide reasonable assurance that the following control objectives are achieved:

- *Safeguard assets: prevent or detect their unauthorized acquisition, use or disposition.*
- *Maintain records in sufficient detail to report company assets accurately and fairly.*

- *Provide accurate and reliable information.*
- *Prepare financial reports in accordance with established criteria.*
- *Promote and improve operational efficiency.*
- *Encourage adherence to prescribed managerial policies.*
- *Comply with applicable laws and regulations.”*

Pengendalian intern terdiri dari 5 komponen berdasarkan *Committee of Sponsoring Organizations (COSO)* adalah sebagai berikut ini (Romney & Steinbart, 2012:207): *control environment, risk assessment, control activities, information and communication, dan monitoring.*

Dari 5 komponen pengendalian intern tersebut, penulis akan membahas secara mendalam pada bagian aktivitas pengendalian. Definisi aktivitas pengendalian menurut (Romney & Steinbart, 2012:215) adalah sebagai berikut:

“...are policies and procedures that provide reasonable assurance that control objectives are met and risk responses are carried out. Control procedures fall into the following categories:

- 1. Proper authorization of transactions and activities.*
- 2. Segregation of duties.*
- 3. Project development and acquisition controls.*
- 4. Change management controls.*
- 5. Design and use of documents and records.*
- 6. Safeguarding assets, records, and data.*
- 7. Independent checks on performance.”*

Dari pengertian di atas, dapat disimpulkan bahwa aktivitas pengendalian merupakan kebijakan dan prosedur yang dapat memberikan keyakinan pada batas wajar bagi para pemangku kepentingan dari Restoran X. Penulis akan membahas lebih dalam pada aktivitas pengendalian *proper authorization of transactions and activities, segregation of duties, design and use of documents and records, safeguarding assets, records, and data, serta independent checks on performance.* Dengan demikian aktivitas pengendalian sebaiknya diterapkan pada siklus-siklus di perusahaan tersebut.

Restoran X merupakan restoran yang menyajikan hidangan khas jepang pada kelas menengah, dan masih ada aktivitas pengendalian yang tidak berjalan dengan efektif sehingga terdapat peluang terjadinya kecurangan yang dilakukan oleh karyawan. Berikut adalah beberapa masalah yang dapat diidentifikasi oleh

penulis saat melakukan penelitian awal adalah sebagai berikut: (a) Kartu *stocklist* yang digunakan untuk mencatat pengambilan barang dari kulkas diperbaharui oleh karyawan yang menerima persediaan tersebut. Hal ini menunjukkan bahwa tidak terdapat pemisahan fungsi yang baik antara *custodial functions* dengan *recording functions*, sehingga memungkinkan terjadinya pencurian persediaan oleh karyawan yang bertugas dan sering ditemui jumlah yang tidak sesuai antara barang yang tercatat dengan yang dihitung; (b) Dokumen *food cost* yang membuat dan mengotorisasinya adalah manajer. Dari hal ini terlihat bahwa tidak terdapat pemisahan fungsi antara *recording functions* dengan *authorization functions*, sehingga dapat memungkinkan terjadinya dokumen *food cost* yang tidak sesuai dengan data yang sesungguhnya untuk kepentingan pribadi.

Dari masalah-masalah di atas yang ditemui oleh penulis, diharapkan Restoran X dapat menerapkan aktivitas pengendalian seperti adanya pemisahan fungsi pada karyawan, aktivitas menjaga aset, maupun data yang dimiliki oleh perusahaan, hingga adanya pemeriksaan secara berkala oleh pihak independen untuk mengevaluasi kinerja restoran yang dikelola oleh karyawan.

Dengan diterapkannya aktivitas pengendalian pada restoran ini, diharapkan dapat memudahkan manajer maupun pemilik untuk mengawasi jumlah pembelian bahan baku, bahan baku yang dipakai untuk produksi, hingga ke penjualan makanan. Dengan demikian diharapkan siklus produksi pada restoran ini berjalan dengan lebih efisien dan dapat meminimalisir peluang terjadinya kecurangan yang dilakukan oleh karyawan. Berdasarkan masalah-masalah tersebut, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian pada Restoran X dengan judul "Peran Aktivitas Pengendalian pada Siklus Produksi dalam Rangka Meningkatkan Efisiensi Pengelolaan Bahan Baku".

1.6. Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi dari penelitian ini dilakukan di Restoran X yang terletak di Jalan Hegarmanah No. 2A, Hegarmanah, Cidadap, Kota Bandung. Jangka waktu untuk melakukan penelitian ini adalah dari bulan Agustus - November 2017.