

**PERANAN AKTIVITAS PENGENDALIAN PADA  
RESTORAN WHITE ROSTI DALAM MENCAPAI  
PERSEDIAAN BAHAN BAKU YANG EFEKTIF**



**SKRIPSI**

Diajukan untuk memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh  
gelar Sarjana Ekonomi

**Oleh:  
Ezra Aldi Wibisono  
2011130100**

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

**THE ROLE OF CONTROL ACTIVITIES IN WHITE  
ROSTI RESTAURANT ON REACHING AN EFFECTIVE  
RAW MATERIALS INVENTORY**



**UNDERGRADUATE THESIS**

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

**By**  
**Ezra Aldi Wibisono**  
**2011130100**

**PARAHYANGAN CATHOLIC UNIVERSITY**  
**FACULTY OF ECONOMICS**  
**PROGRAM IN ACCOUNTING**  
Accredited by National Accreditation Agency  
No. 1789/SK/BAN-PT/Akred/S/VII/2018  
**BANDUNG**  
**2018**

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



**PERSETUJUAN SKRIPSI**

**PERANAN AKTIVITAS PENGENDALIAN PADA  
RESTORAN WHITE ROSTI DALAM MENCAPAI  
PERSEDIAAN BAHAN BAKU YANG EFEKTIF**

Oleh:

Ezra Aldi Wibisono

2011130100

Bandung, Juli 2018

Ketua Program Sarjana Akuntansi,

Gery Raphael Lusanjaya, SE., MT

Pembimbing Skripsi,

Elsje Kosasih, Dra., Ak., M.Sc., CMA.

# PERNYATAAN

Saya yang bertanda-tangan di bawah ini,

Nama (*sesuai akte lahir*) : Ezra Aldi Wibisono  
Tempat, tanggal lahir : Bandung, 16 Oktober 1993  
NPM : 2011130100  
Program studi : Akuntansi  
Jenis Naskah : Skripsi

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul:

**PERANAN AKTIVITAS PENGENDALIAN PADA RESTORAN WHITE ROSTI DALAM MENCAPAI PERSEDIAAN BAHAN BAKU YANG EFEKTIF**

Yang telah diselesaikan dibawah bimbingan : Elsje Kosasih, Dra., Ak., M.Sc., CMA.

Adalah benar-benar karyatulis 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 selayaknya 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 keserjanaan.

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 perkara paling lama dua tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp. 200 juta.

Bandung,

Dinyatakan tanggal : 24 Juli 2018

Pembuat pernyataan :



( Ezra Aldi Wibisono )

## ABSTRAK

Perekonomian Indonesia yang berkembang pesat memengaruhi perkembangan industri dan perusahaan yang ada di dalamnya. Hal ini mendorong perusahaan untuk memiliki keunggulan kompetitif agar dapat bersaing. Keunggulan kompetitif dapat dicapai dengan pengelolaan aktivitas operasi yang memadai supaya dapat berjalan dengan efektif. Untuk mencapai efektivitas tersebut, perusahaan perlu menerapkan aktivitas pengendalian terhadap aktivitas operasi yang dilakukan. Dengan begitu, risiko kesalahan dan kecurangan dapat terhindar.

Persediaan bahan baku merupakan salah satu komponen yang penting dalam suatu restoran. Persediaan bahan baku diadakan untuk memastikan bahan baku tersedia supaya penjualan tidak terhambat. Persediaan bahan baku harus dikendalikan oleh restoran, supaya risiko terjadinya kesalahan dan kecurangan dapat terhindar. Suatu restoran harus memiliki pengendalian internal yang memadai untuk memastikan persediaan bahan baku efektif. Pengendalian internal perlu dirancang dengan tepat supaya persediaan bahan baku yang dimiliki suatu restoran dapat menjadi efektif. Salah satu komponen dari pengendalian internal adalah aktivitas pengendalian.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif. Metode ini bertujuan untuk memberi gambaran tentang objek yang diteliti secara sistematis dan akurat berdasarkan data yang tersedia. Metode ini memusatkan perhatian pada permasalahan dan keadaan yang ada pada saat penelitian dilakukan.

Setelah melakukan penelitian pada Restoran White Rosti, penulis menyimpulkan bahwa aktivitas pengendalian yang telah diterapkan memengaruhi tingkat efektivitas persediaan bahan baku. Restoran White Rosti memiliki empat prosedur pengelolaan bahan baku, yaitu prosedur pemesanan bahan baku, prosedur penerimaan bahan baku, prosedur penyimpanan bahan baku, dan prosedur pemakaian bahan baku. Kekurangan dari prosedur-prosedur ini adalah tidak adanya *flowchart* yang memadai. Aktivitas pengendalian yang diterapkan dalam Restoran White Rosti sudah memadai, namun masih terdapat beberapa kelemahan, seperti tidak adanya otorisasi atas kegiatan *butcher test*, tidak ada dokumen pemakaian bahan baku, serta tidak adanya CCTV. Restoran White Rosti juga belum memiliki deskripsi pekerjaan secara tertulis.

Penulis menyarankan agar Restoran White Rosti menyediakan *flowchart* yang memadai atas prosedur-prosedurnya, mewajibkan otorisasi atas aktivitas *butcher test*, merancang dokumen pemakaian bahan baku, memasang CCTV, dan menyediakan deskripsi pekerjaan secara tertulis. Penulis juga menyarankan untuk memperbaiki struktur organisasi dengan mengganti istilah Operational Manager menjadi Operations Manager serta mengubah posisi kedua Cook dan Butcher Cook menjadi seajar.

Kata kunci: aktivitas pengendalian, persediaan bahan baku, efektivitas

## ABSTRACT

The rapid growth of Indonesia's economy has affected the growth of industries and entities within. This situation forced companies to have a competitive advantage in order to stay in competition with other companies. A competitive advantage can be reached with a proper management of operational activities so that these activities can operate effectively. In order to reach such effectivity, a company should apply control activities against the operational activities. Therefore, the risk of error and fraud may be avoided.

Raw materials inventory is one of the essential components in a restaurant. It is provided to ensure that raw materials are available so that sales are not obstructed. Raw materials inventory should be controlled by the restaurant in order to avoid the risk of error and fraud. A restaurant should have a proper internal control to ensure the effectivity of its raw materials inventory. One of the components of internal control is control activities.

The method used in this study is descriptive method. This method intends to give a systematic and accurate description of the object of study based on available data. This method focuses on problems or situations occurring when the study is being conducted.

After conducting a study over White Rosti Restaurant, the writer concludes that the control activities applied has influenced the effectivity rate of raw materials inventory. White Rosti Restaurant has four procedures regarding its raw materials management, which are the raw materials order procedure, raw materials receiving procedure, raw materials storage procedure, and raw materials usage procedure. The drawback of these procedures is that there are no proper *flowcharts*. The control activities applied in White Rosti Restaurant have been proper, but there are still some weaknesses, such as no authorization for the butcher tests, no raw materials usage document, and no CCTVs. White Rosti Restaurant hasn't had a written job description as well.

The writer suggests that White Rosti Restaurant provide proper *flowcharts* for its procedures, require authorization for butcher tests, design a raw materials usage document, install CCTVs, and provide a written job description. The writer also suggests to improve the organizational structure by changing the term Operational Manager into Operations Manager and aligning the position of both Cooks and Butcher Cooks.

Keywords: control activities, raw materials inventory, effectivity

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat, hikmat, dan anugerah-Nya yang memampukan penulis untuk menyusun dan menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Peranan Aktivitas Pengendalian pada Restoran White Rosti dalam Mencapai Persediaan Bahan Baku yang Efektif”** dengan baik. Penyusunan skripsi ini dilakukan untuk memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana Ekonomi pada Universitas Katolik Parahyangan Fakultas Ekonomi Jurusan Akuntansi, Bandung.

Penulis telah mendapatkan banyak doa, dukungan, bimbingan, dan bantuan dari berbagai pihak selama proses penyusunan skripsi ini. Penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang tulus kepada semua pihak yang telah membantu penyusunan skripsi ini, yaitu:

1. Papi, Mami, dan Tirza yang selalu memberi nasihat, dukungan, dan doa. Terima kasih atas perjuangan yang diberikan sehingga penulis mampu mencapai tingkat pendidikan yang baik.
2. Keluarga Handianto Tjorosaputro, terima kasih untuk dukungan dan perhatian yang diberikan sehingga penulis bisa menyelesaikan masa perkuliahan dengan baik.
3. Ibu Elsje Kosasih, Dra., Ak., M.Sc., CMA. ; selaku dosen pembimbing penulis. Terima kasih atas bimbingan, waktu, tenaga, perhatian, dan nasihat yang telah Ibu berikan selama proses penyusunan skripsi ini, sehingga penulis mampu menyelesaikan skripsi dengan baik sesuai ketentuan yang berlaku.
4. Bapak Karli Mufliadi dan keluarga. Terima kasih atas bantuannya sehingga penulis memperoleh kesempatan melakukan studi kasus di Restoran White Rosti.
5. Ibu Amelia Limijaya, SE., M.Acc.Fin. ; selaku dosen wali penulis. Terima kasih atas bantuan, bimbingan, dan saran dari Ibu.
6. Bapak Gery Raphael Lusanjaya, SE., MT. ; selaku Ketua Program Studi Sarjana Akuntansi Universitas Katolik Parahyangan, Bandung.

7. Bapak Prof. Dr. Hamfri Djajadikerta, Drs., Ak., MM. ; selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan, Bandung.
8. Para dosen penguji skripsi. Terima kasih atas waktu, perhatian, dan saran yang diberikan.
9. Alm. Bpk. M. Hariono Kusumohamidjojo, Drs., Ak. Terima kasih atas ilmu, nasihat, dan bimbingan yang diberikan selama seminar Sistem Informasi Akuntansi.
10. Seluruh dosen yang mengajar di Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan, Bandung. Terima kasih atas ilmu, saran, nasihat, dan bimbingannya.
11. Seluruh staf karyawan administrasi dan TU, staf perpustakaan, dan pekarya. Terima kasih atas bantuan yang diberikan kepada penulis selama masa studinya.
12. Segenap karyawan Restoran White Rosti yang telah banyak membantu penulis dalam menyiapkan dan menyusun skripsi. Terima kasih atas kesabaran, ilmu, dan bantuannya.
13. Aaron, Anthony, Davin, Firman, Harun, Jan, Timothy, dan teman-teman mahasiswa lain yang tidak dapat disebutkan satu per satu. Terima kasih atas bantuan dan kebersamaannya selama masa perkuliahan.
14. Zefanya dan Mikha. Terima kasih atas semangat dan kebersamaan yang diberikan.

Penulis berharap semoga Tuhan Yang Maha Pengasih membalas kebaikan dari semua pihak yang telah banyak membantu. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan dan masih terdapat beberapa bagian yang perlu dikaji ulang karena keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki. Penulis bersedia menerima segala bentuk kritik, saran, dan masukan dari semua pihak dengan lapang dada dan hati terbuka. Penulis berharap agar skripsi ini dapat bermanfaat bagi para pihak yang membutuhkan. Akhir kata, penulis menyampaikan terima kasih dan mohon maaf apabila terdapat kata-kata yang kurang berkenan.

Bandung, Juli 2018



(Ezra Aldi Wibisono)

## DAFTAR ISI

	<b>Hal.</b>
ABSTRAK.....	v
ABSTRACT.....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xiv
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
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 Penelitian.....	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Sistem Informasi Akuntansi.....	6
2.1.1. Pengertian Sistem .....	6
2.1.2. Pengertian Informasi.....	6
2.1.3. Pengertian Akuntansi.....	7
2.1.4. Pengertian Sistem Informasi Akuntansi.....	7
2.1.5. Peran Sistem Informasi Akuntansi.....	8
2.2. Pengendalian Internal .....	10
2.2.1. Definisi Pengendalian Internal.....	10
2.2.2. Komponen Pengendalian Internal .....	12
2.2.3. Tujuan Pengendalian Internal .....	17
2.2.4. Keterbatasan Pengendalian Internal.....	18
2.3. Aktivitas Pengendalian .....	19
2.3.1. Definisi Aktivitas Pengendalian .....	19
2.3.2. Kategori Aktivitas Pengendalian .....	19
2.4. Persediaan.....	25
2.4.1. Definisi Persediaan.....	26
2.4.2. Manfaat Persediaan.....	26
2.4.3. Jenis-Jenis Persediaan.....	27

2.4.3.1. Klasifikasi Persediaan.....	27
2.4.3.2. Sistem Pencatatan Persediaan.....	28
2.4.3.3. Sistem Penilaian Persediaan.....	29
2.4.4. Risiko terkait Persediaan.....	31
2.4.5. Prosedur Siklus Persediaan.....	34
2.5. Hubungan antara Efektivitas Pengendalian dengan Persediaan Bahan Baku yang Efektif.....	38
<b>BAB 3. METODE DAN OBJEK PENELITIAN.....</b>	<b>41</b>
3.1. Metode Penelitian.....	41
3.1.1. Variabel Penelitian.....	41
3.1.2. Teknik Pengumpulan Data.....	41
3.1.3. Langkah Penelitian.....	42
3.2. Objek Penelitian.....	43
3.2.1. Sejarah Singkat Restoran White Rosti.....	43
3.2.2. Visi Misi Perusahaan.....	45
3.2.3. Struktur Organisasi dan Deskripsi Pekerjaan.....	45
3.2.3.1. Struktur Organisasi.....	45
3.2.3.2. Deskripsi Pekerjaan.....	47
3.2.4. Aktivitas yang Berkaitan dengan Persediaan Bahan Baku pada Restoran White Rosti.....	51
<b>BAB 4. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>55</b>
4.1. Ruang Lingkup dan Pembahasan.....	55
4.2. Evaluasi Struktur Organisasi Restoran White Rosti.....	55
4.3. Prosedur-Prosedur terkait Siklus Persediaan Bahan Baku pada Restoran White Rosti.....	62
4.3.1. Prosedur Pemesanan Bahan Baku.....	62
4.3.2. Prosedur Penerimaan Bahan Baku.....	65
4.3.3. Prosedur Penyimpanan Bahan Baku.....	67
4.3.4. Prosedur Pemakaian Bahan Baku.....	68
4.4. Aktivitas Pengendalian terkait Persediaan Bahan Baku pada Restoran White Rosti.....	69
4.4.1. Aktivitas Pengendalian pada Prosedur Pemesanan Bahan Baku.....	69
4.4.1.1. Otorisasi yang Memadai atas Transaksi dan Aktivitas pada Prosedur Pemesanan Bahan Baku.....	72
4.4.1.2. Pemisahan Fungsi pada Prosedur Pemesanan Bahan Baku.....	73
4.4.1.3. Rancangan dan Penggunaan Dokumen dan Catatan pada Prosedur Pemesanan Bahan Baku.....	73

4.4.1.4. Pengendalian Fisik atas Aset, Dokumen, dan Catatan pada Prosedur Pemesanan Bahan Baku .....	74
4.4.1.5. Pemeriksaan Independen terhadap Kinerja pada Prosedur Pemesanan Bahan Baku .....	75
4.4.2. Aktivitas Pengendalian pada Prosedur Penerimaan Bahan Baku .....	75
4.4.2.1. Otorisasi yang Memadai atas Transaksi dan Aktivitas pada Prosedur Penerimaan Bahan Baku.....	77
4.4.2.2. Pemisahan Fungsi pada Prosedur Penerimaan Bahan Baku.....	78
4.4.2.3. Rancangan dan Penggunaan Dokumen dan Catatan pada Prosedur Penerimaan Bahan Baku.....	78
4.4.2.4. Pengendalian Fisik atas Aset, Dokumen, dan Catatan pada Prosedur Penerimaan Bahan Baku.....	79
4.4.2.5. Pemeriksaan Independen terhadap Kinerja pada Prosedur Penerimaan Bahan Baku.....	79
4.4.3. Aktivitas Pengendalian pada Prosedur Penyimpanan Bahan Baku .....	80
4.4.3.1. Otorisasi yang Memadai atas Transaksi dan Aktivitas pada Prosedur Penyimpanan Bahan Baku.....	82
4.4.3.2. Pemisahan Fungsi pada Prosedur Penyimpanan Bahan Baku .....	83
4.4.3.3. Rancangan dan Penggunaan Dokumen dan Catatan pada Prosedur Penyimpanan Bahan Baku.....	83
4.4.3.4. Pengendalian Fisik atas Aset, Dokumen, dan Catatan pada Prosedur Penyimpanan Bahan Baku.....	83
4.4.3.5. Pemeriksaan Independen terhadap Kinerja pada Prosedur Penyimpanan Bahan Baku.....	84
4.4.4. Aktivitas Pengendalian pada Prosedur Pemakaian Bahan Baku .....	84
4.4.4.1. Otorisasi yang Memadai atas Transaksi dan Aktivitas pada Prosedur Pemakaian Bahan Baku.....	86
4.4.4.2. Pemisahan Fungsi pada Prosedur Pemakaian Bahan Baku .....	87
4.4.4.3. Rancangan dan Penggunaan Dokumen dan Catatan pada Prosedur Pemakaian Bahan Baku.....	87
4.4.4.4. Pengendalian Fisik atas Aset, Dokumen, dan Catatan pada Prosedur Pemakaian Bahan Baku.....	88
4.4.4.5. Pemeriksaan Independen terhadap Kinerja pada Prosedur Pemakaian Bahan Baku.....	88
4.5. Peranan Aktivitas Pengendalian pada Restoran White Rosti dalam Mencapai Persediaan Bahan Baku yang Efektif .....	89
<b>BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>92</b>
5.1. Kesimpulan.....	92
5.2. Saran.....	94

DAFTAR PUSTAKA  
LAMPIRAN  
RIWAYAT HIDUP PENULIS

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Hal.</b>
Gambar 2.1. Model COSO- <i>Enterprise Risk Management</i> .....	12
Gambar 3.1. Langkah Penelitian .....	44
Gambar 3.2. Bagan Struktur Organisasi Restoran White Rosti .....	46
Gambar 3.3. Alur Biaya dalam Aktivitas Produksi Makanan dan Minuman pada Restoran White Rosti .....	52
Gambar 4.1. Prosedur Pembelian Bahan Baku Makanan pada Restoran White Rosti .....	63
Gambar 4.2. Prosedur Penerimaan Barang pada Restoran White Rosti .....	65

## DAFTAR TABEL

	<b>Hal.</b>
Tabel 2.1. Risiko terkait Persediaan.....	31
Tabel 3.1. Deskripsi Pekerjaan dalam Restoran White Rosti .....	47
Tabel 4.1. Hasil Wawancara terkait Struktur Organisasi Restoran White Rosti.....	56
Tabel 4.2. Hasil Wawancara terkait Prosedur Pemesanan Bahan Baku pada Restoran White Rosti .....	69
Tabel 4.3. Hasil Wawancara terkait Prosedur Penerimaan Bahan Baku pada Restoran White Rosti .....	75
Tabel 4.4. Hasil Wawancara terkait Prosedur Penyimpanan Bahan Baku pada Restoran White Rosti .....	80
Tabel 4.5. Hasil Wawancara terkait Prosedur Pemakaian Bahan Baku pada Restoran White Rosti .....	85

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Daftar Menu Restoran White Rosti
- Lampiran 2. Bagan Struktur Organisasi Restoran White Rosti Usulan Penulis
- Lampiran 3. Format Dokumen *Purchase Requisition*
- Lampiran 4. Format Dokumen *Receiving Sheet*
- Lampiran 5. Contoh Dokumen *Butcher Test Card*
- Lampiran 6. Contoh Kartu Resep
- Lampiran 7. *Flowchart* Prosedur Pemesanan Bahan Baku Usulan Penulis
- Lampiran 8. *Flowchart* Prosedur Penerimaan Bahan Baku Usulan Penulis
- Lampiran 9. *Flowchart* Prosedur Penyimpanan Bahan Baku Usulan Penulis
- Lampiran 10. *Flowchart* Prosedur Pemakaian Bahan Baku Usulan Penulis
- Lampiran 11. Dokumen Pemakaian Bahan Baku Usulan Penulis



## **BAB 1.**

### **PENDAHULUAN**

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

Perekonomian Indonesia yang berkembang pesat memengaruhi perkembangan industri dan perusahaan yang ada di dalamnya. Hal ini mendorong perusahaan untuk memiliki keunggulan kompetitif agar tidak kalah dalam persaingan yang semakin ketat. Pihak manajemen harus memilih kebijakan dan strategi yang tepat, supaya perusahaan bisa tetap bertahan dan berkembang dalam menghadapi persaingan.

Industri restoran adalah salah satu contoh industri yang mengalami perkembangan pesat. Setiap tahun ada banyak restoran baru yang muncul, namun tidak sedikit juga restoran yang bangkrut karena tidak mampu bertahan dalam persaingan yang semakin ketat. Salah satu masalah utama yang menyebabkan kebanyakan restoran mengalami kerugian adalah pengelolaan yang kurang baik atas persediaan. Pengelolaan persediaan yang kurang memadai berdampak pada cita rasa dari masakan yang disediakan.

Bahan baku merupakan faktor penting dalam sebuah restoran. Bahan baku ini akan diolah untuk menjadi makanan dan minuman yang merupakan sumber penghasilan restoran. Jika sebuah restoran kehabisan bahan baku, maka restoran tersebut tidak akan bisa menyediakan makanan atau minuman yang ada dalam menu. Penjualan akan menjadi terhambat dan bahkan bisa menyebabkan pelanggan tidak ingin kembali lagi ke restoran tersebut.

Suatu restoran perlu memiliki persediaan yang memadai supaya penjualan tidak terhambat. Aktivitas pengendalian perlu dilakukan atas persediaan supaya bahan baku di restoran selalu tersedia dan dalam keadaan yang segar. Jika restoran memiliki persediaan yang efektif, maka restoran tersebut dapat beroperasi dengan lancar. Persediaan bahan baku yang efektif akan bisa diperoleh jika ada pengendalian

yang tepat, karena kelebihan atau kekurangan persediaan akan berdampak merugikan bagi perusahaan. Pengendalian persediaan bahan baku dapat dilakukan melalui aktivitas pengendalian yang merupakan bagian dari pengendalian internal.

## **1.2. Identifikasi Masalah**

Penulis merumuskan masalah yang menjadi pokok bahasan dalam penelitian ini untuk menilai aktivitas pengendalian atas persediaan bahan baku di restoran White Rosti. Rumusan masalah tersebut adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana prosedur-prosedur dalam pengelolaan persediaan bahan baku pada restoran White Rosti?
2. Bagaimana aktivitas pengendalian atas persediaan bahan baku yang dilakukan oleh restoran White Rosti?
3. Bagaimana peranan aktivitas pengendalian pada restoran White Rosti dalam mencapai persediaan bahan baku yang efektif?

## **1.3. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah dikemukakan, penelitian ini memiliki tujuan sebagai berikut:

1. Mengetahui prosedur-prosedur dalam pengelolaan persediaan bahan baku pada restoran White Rosti.
2. Mengetahui aktivitas pengendalian atas persediaan bahan baku yang dilakukan oleh restoran White Rosti.
3. Mengetahui peranan aktivitas pengendalian pada restoran White Rosti dalam mencapai persediaan bahan baku yang efektif.

## **1.4. Manfaat Penelitian**

Penulis berharap penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi banyak pihak terutama untuk pihak-pihak berikut ini:

- a. Restoran White Rosti  
Penulis berharap penelitian ini dapat menjadi masukan dan solusi untuk restoran White Rosti, agar persediaan yang dimilikinya menjadi efektif. Penulis juga berharap penelitian ini dapat menambah wawasan pihak manajemen dalam melaksanakan kegiatan operasionalnya, terutama yang berkaitan dengan aktivitas pengendalian.
- b. Penulis  
Dengan penelitian ini, akan menambah wawasan penulis, khususnya dalam menerapkan teori yang sudah dipelajari selama masa perkuliahan ke dalam kenyataannya di perusahaan.
- c. Masyarakat umum / mahasiswa lain  
Penulis berharap penelitian ini dapat menambah wawasan masyarakat umum mengenai aktivitas pengendalian pada persediaan sebuah restoran, sehingga bahan bakunya bisa menjadi efektif. Penulis juga berharap penelitian ini bisa dijadikan bahan untuk penelitian lebih lanjut.

### **1.5. Kerangka Penelitian**

Informasi yang akurat diperlukan oleh pihak manajemen untuk mengambil keputusan dan menyusun strategi bagi sebuah perusahaan. Keputusan dan strategi ini akan memengaruhi efektivitas dan efisiensi aktivitas operasional perusahaan tersebut. Jika informasi yang didapatkan tidak akurat atau bias, keputusan dan strategi yang diambil dapat menjadi salah juga. Hal ini dapat menyebabkan kerugian dan bahkan kebangkrutan bagi perusahaan tersebut. Pengendalian internal perlu ada dalam sistem informasi akuntansi perusahaan untuk menghindari adanya informasi yang tidak akurat.

Konsep pengendalian internal dikembangkan oleh *The Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission (COSO)* dalam bentuk *COSO Enterprise Risk Management – Integrated Framework (COSO ERM)*. Ada delapan komponen di dalam COSO ERM, yaitu: *Internal Environment, Objective Setting, Event Identification, Risk Assessment, Risk Response, Control Activities, Information and Communication, dan Monitoring*.

Aktivitas pengendalian (*control activities*) adalah kebijakan dan prosedur yang memberikan keyakinan yang layak bahwa tujuan pengendalian sudah tercapai dan tanggapan atas risiko sudah dijalankan. Prosedur ini terdiri dari tujuh komponen, yaitu: *proper authorization of transactions and activities; segregation of duties; project development and acquisition controls; change management controls; design and use of documents and records; safeguarding assets, records, and data; independent checks on performance.*

Persediaan berkaitan dengan siklus pembelian dan penjualan. Tujuan utama diadakannya persediaan adalah untuk memastikan penjualan tidak terhambat. Ada 9 prosedur terkait dengan persediaan menurut Mulyadi (2016:468), yaitu:

1. Prosedur pencatatan produk jadi.
2. Prosedur pencatatan harga pokok produk jadi yang dijual.
3. Prosedur pencatatan harga pokok produk jadi yang diterima kembali dari pembeli.
4. Prosedur pencatatan tambahan dan penyesuaian kembali harga pokok persediaan produk dalam proses.
5. Prosedur pencatatan harga pokok persediaan yang dibeli.
6. Prosedur pencatatan harga pokok persediaan yang dikembalikan kepada pemasok.
7. Prosedur permintaan dan pengeluaran barang dari gudang.
8. Prosedur pencatatan tambahan harga pokok persediaan karena pengembalian barang ke gudang.
9. Sistem penghitungan fisik persediaan.

Suatu restoran perlu memiliki persediaan bahan baku yang efektif. Persediaan bahan baku yang efektif adalah persediaan bahan baku yang sesuai dengan yang diharapkan oleh restoran, yaitu jumlah persediaan bahan baku yang tidak berlebih ataupun tidak berkurang dan dalam kondisi yang segar.

Persediaan perlu memiliki pengendalian internal supaya tetap efektif. Risiko penurunan efektivitas persediaan dapat dihindari dengan diterapkannya pengendalian internal.

Salah satu komponen dalam pengendalian internal adalah aktivitas pengendalian. Komponen ini memberikan jaminan yang memadai bahwa siklus persediaan sudah berjalan dengan baik. Fungsi lain dari aktivitas pengendalian adalah untuk membantu meningkatkan efektivitas dan efisiensi persediaan.

Dengan diterapkannya aktivitas pengendalian, otorisasi yang benar atas transaksi dan aktivitas persediaan dapat diterapkan atas persediaan. Otorisasi adalah suatu bentuk pengendalian dengan cara memberikan wewenang atau izin bagi orang tertentu untuk melakukan suatu aktivitas tertentu. Otorisasi atas seluruh transaksi dan aktivitas persediaan menunjukkan adanya pengawasan dan pembagian tugas yang sistematis. Pemberian otoritas yang baik dan benar juga memastikan tidak ada transaksi atau aktivitas ilegal yang disembunyikan oleh manajer tingkat menengah dan bawah, karena semua transaksi dan aktivitas yang ada sudah diketahui dan disetujui oleh manajer tingkat atas.

Jika rancangan dan penggunaan dokumen dan catatan sesuai dengan aktivitas perusahaan, maka rangkaian aktivitas persediaan dapat dilaksanakan dengan memanfaatkan waktu, tenaga, dan biaya seminimal mungkin tetapi dengan *output* yang sesuai dengan harapan perusahaan. Pengendalian atas rancangan dan penggunaan dokumen dan catatan dapat menghemat waktu pemrosesan aktivitas dan tenaga karyawan yang diperlukan untuk menerbitkan dokumen.

Aktivitas pengendalian dapat membantu perusahaan mengurangi risiko terjadinya kesalahan dan kecurangan supaya persediaan bahan baku bisa menjadi efektif.