

**EVALUASI *INTERNAL CONTROL* UNTUK MENDETEKSI  
*SIGNIFICANT FRAUD RISKS* PADA SIKLUS PERSEDIAAN DAN  
PERGUDANGAN**

(Studi Kasus pada Roempi Coffee&Eatery di Kota Bandung)

EB 4/7-19



**SKRIPSI**

Diajukan untuk memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh gelar  
Sarjana Akuntansi

Oleh:  
**Jeanetta Queeny Wibisana**  
**2015130076**

**UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN**  
**FAKULTAS EKONOMI**  
**PROGRAM SARJANA AKUNTANSI**  
Terakreditasi oleh BAN-PT No. 1789/SK/BAN-PT/Akred/S/VII/2018  
**BANDUNG**  
**2019**

**INTERNAL CONTROL EVALUATION TO DETECT  
SIGNIFICANT FRAUD RISKS  
ON INVENTORY AND WAREHOUSING CYCLE**  
*(Case Study on Roempi Coffee&Eatery in Kota Bandung)*

26, 11/2-19



**UNDERGRADUATE THESIS**

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

**By**  
**Jeanetta Queenny Wibisana**  
**2015130076**

**PARAHYANGAN CATHOLIC UNIVERSITY**  
**FACULTY OF ECONOMICS**  
**PROGRAM IN ACCOUNTANCY**  
*Accredited by National Accreditation Agency*  
**No. 1789/SK/BAN-PT/Akred/S/VII/2018**  
**BANDUNG**  
**2019**

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



**PERSETUJUAN SKRIPSI**

**EVALUASI *INTERNAL CONTROL* UNTUK MENDETEKSI  
*SIGNIFICANT FRAUD RISKS* PADA SIKLUS PERSEDIAAN  
DAN PERGUDANGAN**

(Studi Kasus pada Roempi Coffee&Eatery di Kota Bandung)

Oleh:

Jeanetta Queenny Wibisana

2015130076

Bandung, Juli 2019

Ketua Program Sarjana Akuntansi,

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

Pembimbing Skripsi,

Dr. Elizabeth Tiur Manurung, M.Si., Ak., CA

# PERNYATAAN

Saya yang bertanda-tangan di bawah ini,

Nama : Jeanetta Queenny Wibisana  
Tempat, Tanggal Lahir : Bandung, 1 Juli 1996  
NPM : 2015130076  
Program Studi : Akuntansi  
Jenis Naskah : Skripsi

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul:

**Evaluasi *Internal Control* untuk Mendeteksi *Significant Fraud Risks* pada  
Siklus Persediaan dan Pergudangan**

(Studi Kasus pada Roempi Coffee&Eatery di Kota Bandung)

Yang telah diselesaikan dibawah bimbingan:

Dr. Elizabeth Tiur Manurung, M.Si., Ak., CA

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 : Juli 2019  
Pembuat pernyataan : Jeanetta Queenny  
Wibisana



(Jeanetta Queenny Wibisana)

## ABSTRAK

Sudah bukan menjadi rahasia umum bahwa masyarakat Indonesia memiliki budaya konsumsi yang hedonis. Seperti dilansir dalam CNN Indonesia, pilihan konsumsi yang sebelumnya merupakan *good based consumption* telah bergeser menjadi *experience based consumption*. Budaya ‘kekinian’ ini mendorong mereka untuk selalu *hang out* di tempat-tempat terbaru khususnya yang berupa restoran atau kafe. Hingga kini usaha kuliner kian menjamur di Kota Bandung. Persaingan yang ketat dan keterbatasan sumber daya yang dimiliki perusahaan khususnya yang berskala UMKM dapat menjadi peluang timbulnya *significant fraud risk*. Pada perusahaan yang bergerak di bidang kuliner, area persediaan adalah area yang sangat rawan mengalami *fraud*.

Implementasi *internal control* yang efektif dinilai mampu mencegah dan mendeteksi timbulnya *significant fraud risks*. Efektivitas suatu *internal control* dapat dinilai berdasarkan komponen *control environment, risk assessment, control activities, information and communication, dan monitoring*. Sementara itu, ada tiga faktor yang dapat menyebabkan seseorang mampu melakukan *fraud*, yaitu: *pressure, opportunity, dan rationalization*. Maka dari itu, penelitian ini dilakukan untuk mengevaluasi efektivitas *internal control* perusahaan dalam mendeteksi *significant fraud risks* pada siklus persediaan dan pergudangannya.

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode deskriptif. Teknik pengumpulan data yang dilakukan adalah studi lapangan dan studi kepustakaan. Pengolahan data dilakukan dengan menganalisa hasil kuesioner dan membandingkannya dengan hasil observasi dan wawancara. Objek penelitian dalam penelitian ini adalah efektivitas *internal control* untuk mendeteksi *significant fraud risks* pada Roempi Coffee&Eatery di Kota Bandung (cabang pusat).

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, *internal control* yang diimplementasikan Roempi Coffee&Eatery sudah baik, seperti dengan telah menerapkan *food costing control* yang dinilai mampu mencegah tindakan *fraud*, namun belum sempurna dalam mendeteksi timbulnya *significant fraud risks* lainnya. Oleh karena itu, telah diuraikan beberapa saran yang diharapkan dapat menangani *significant fraud risks* tersebut. Saran-saran tersebut antara lain: (1) melakukan pemisahan fungsi yang dimiliki oleh *inventory admin*, (2) mengefektifkan penggunaan dokumen *PO Dapur Produksi* dengan memberikan salah satu rangkap kepada divisi kitchen sebagai tanda bukti penerimaan persediaan, (3) pendisiplinan pelaksanaan SOP terkait prosedur *belongings and body check* dan menerbitkan Berita Acara Perkara apabila ditemukan kasus pencurian persediaan, (4) melakukan dokumentasi terkait prosedur *expiration date control* dengan menerbitkan Berita Acara Perkara *Expired Inventory*, dan (5) melakukan pemeriksaan ulang, baik secara *random* dan/atau rutin ulang atas fisik persediaan hasil *stock opname* dan terkait persediaan *expired* oleh *administrative & finance director*. Selain itu perusahaan juga sebaiknya mengimplementasikan *whistleblowing program* sebagai salah satu tindakan untuk mencegah timbulnya *significant fraud risks* di masa yang akan datang.

Kata kunci: *internal control, significant fraud risk, siklus persediaan dan pergudangan*

## ABSTRACT

*It is no secret that Indonesian society is notoriously known to be very consumptive and even, hedonistic. As published by the CNN Indonesia, there has been a shift in Indonesians consumption patterns from good based consumption towards experience based consumption. The 'Fear of Missing Out (FOMO)' trend, which is a social anxiety that is characterised by "a desire to stay continually connected with what others are doing", drives younger generations to always hit the newest and trendiest spots including restaurants and cafes. To date, culinary industry is still striving to expand Kota Bandung. A competitive environment and limited resources owned by small-medium enterprise could create opportunities towards fraudsters through the creation of significant fraud risks. In culinary industry, inventory and warehousing cycle is considered to be most prone to fraud.*

*An effective company's internal control implementation are known to be capable of preventing and detecting significant fraud risks. The effectivity of said internal control should be assessed per its components: control environment, risk assessment, control activities, information and communication, and lastly, monitoring. On the other hand, there are three known factors that would promote someone to commit fraud in their workplace. Those factors are pressure, opportunity, and rationalisation. Therefore, this research is conducted to evaluate the effectivity of company's internal control in order to detect significant fraud risks in company's inventory and warehousing cycle.*

*This research is conducted with descriptive method. The data mining technique used are field study and literature study. The data collected through questionnaire are then analyzed and compared with the data collected through observations and interviews. The object of this research is the effectivity of internal control to detect significant fraud risks in Roempi Coffee&Eatery in Kota Bandung (flagship store).*

*The results of the research show that the internal control implemented by Roempi Coffee&Eatery is fairly well, for instance by implementing food costing control that is known to be capable of preventing fraud, but still not capable of detecting other significant fraud risk. Thus, there are some recommendations listed in hopes of approaching the significant fraud risk prudently. Those recommendations are: (1) the implementation of segregation of duties regarding the functions possessed by the inventory admin, (2) to make the use of PO Dapur Produksi more effective by passing in one of the copy to kitchen division as a receipt of inventory received, (3) a disciplinary act to follow agreed SOP regarding belongings and body, in addition, Report of Investigation should be published when inventory theft occurs,(4) documenting the whole process regarding the expiration date control procedure by publishing Expired Inventory Report of Investigation, and (5) administrative and financial director to conduct an independent physical check regarding stock opname report and expired inventory that could be done randomly and/or in orderly fashion. Additionally, a whistleblowing program should be performed in order to prevent further significant fraud risks.*

*Key words: internal control, significant fraud risk, inventory and warehousing cycle*

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Evaluasi *Internal Control* Kas untuk Mendeteksi *Significant Fraud Risks* pada Siklus Persediaan dan Pergudangan (Studi Kasus pada Roempi Coffee&Eatery di Kota Bandung)”. Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Akuntansi di Universitas Katolik Parahyangan.

Penulis sadar bahwa penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan, motivasi, saran, kerja sama dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Keluarga inti penulis yaitu Papa, Mama, Cici, dan Koko tersayang yang selalu mendoakan dan mendukung penulis baik secara moral maupun finansial sehingga penulis dapat menyelesaikan perkuliahan dengan baik dan tuntas.
2. Ibu Dr. Elizabeth Tiur Manurung, M.Si., Ak., CA. selaku dosen pembimbing skripsi yang selalu bersedia meluangkan waktu serta memberikan bimbingan dan arahan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
3. Bapak Prof. Dr. Hamfri Djajadikerta, selaku dekan fakultas ekonomi Universitas Katolik Parahyangan dan dosen Wawasan Akuntansi penulis.
4. Ibu Puji Astuti Rahayu, SE., Ak., M.Ak. selaku dosen wali penulis yang selalu ada ketika perwalian dan memberikan saran selama perkuliahan penulis.
5. Ibu Tjia Lien Hwa yang telah memperkenalkan konsep akuntansi dan tanpa letih mengajarkannya kepada penulis.
6. Ibu Dr. Amelia Setiawan, CISA yang selalu memberikan saran dan masukan bagi penulis ketika penulis mengalami kebingungan selama masa perkuliahan.
7. Ibu Holly Siswanto, S.T., MPA., BKP yang telah mengenalkan konsep *financial auditing* pada penulis dan terus mendukung penulis untuk berkarya di bidang ini.
8. Ibu Amelia Limijaya, SE., M.Acc.Fin. selaku dosen pembimbing Tim Lomba 2015 sehingga penulis diberi kesempatan untuk mewakili UNPAR di berbagai perlombaan di berbagai lokasi di Indonesia.
9. Ibu Dr. Sylvia Fettry Elvira Maratno, S.E., S.H., M.Si., Ak. selaku ketua program studi sarjana akuntansi.

10. Seluruh dosen, pekarya, dan staf Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan yang telah memberikan bantuan baik secara langsung maupun tidak langsung kepada penulis.
11. Ko Albert, Ko Enrico, Mba Maya, Mba Dinda, Pa Haris, dan seluruh karyawan Roempi Coffee&Eatery cabang pusat yang telah membantu penulis dengan meluangkan waktu untuk memberikan informasi dalam pengumpulan data skripsi ini.
12. Devi Wijaya dan Chingga Zhang selaku teman seperjuangan skripsi yang selalu memberikan bantuan kepada penulis tanpa mengenal waktu dan tenaga. Terima kasih atas semangat, kesabaran, pikiran, dan canda tawa selama penyusunan skripsi ini.
13. Theresia Octa dan Eligius Alvin selaku teman setim lomba selama masa perlombaan. Terima kasih atas dukungan, kerja sama, daya juang, dan kepercayaan yang diberikan kepada penulis sehingga bersama-sama kita dapat mencapai beberapa kemenangan.
14. Teman-teman Piyo-piyo: Devi Wijaya, Theresia Octa, Lily Kartawirawan, Erlyn Santoso, Jessica Tjahja, Valencia Tjong yang telah mewarnai hari-hari penulis selama masa perkuliahan di Unpar ini. Seluruh perjuangan dalam mencapai gelar ini terasa lebih menyenangkan dengan adanya kalian, mulai dari les bersama hingga malam-malam, belajar bersama, hingga *hang-out* dan *travelling* bersama. Terima kasih untuk selalu menjadi diri kalian apa adanya walaupun banyak *ke-random-an* di dalamnya. Terima kasih karena telah membantu penulis tumbuh menjadi pribadi yang lebih baik.
15. Teman-teman Wisuda Nanti: Devi Wjiaya, Natalia Valencia Teja, Rendi Kurniawan, dan Hans Chandra Utomo, serta Jonathan Setiadi. Stephany Erica, dan Katarina Isabelle yang telah memberikan dukungan kepada penulis untuk segera menyelesaikan skripsi ini dan menemani penulis dalam penyusunan skripsi ini setiap BOGO di Starbucks.
16. Rachel Celementine, Gabriella Brigitha, Enrico Tjandra, Michael Hanafi selaku sahabat penulis dari SMA. Terima kasih atas dukungan, canda-tawa, konsultasi, waktu, dan tenaga yang tidak mengenal perbedaan *time-zone*. *XOXO!*

17. Tim Deqy-deky: Devi Wijaya, Delaura Sutantio, Rizky Marsel selaku tim penulis dalam lomba audit manajemen 2017 lalu. Terima kasih atas banyak pengalaman selama lomba dan kerja samanya.
18. Teman-teman *Early Dinner* yang tidak dapat disebutkan satu per satu. Terima kasih atas setiap cerita, canda tawa, dan kebersamaannya selama ini.
19. Teman-teman tim lomba 2015 yang telah memberikan banyak pengalaman baru bagi penulis.
20. Teman-teman penulis lainnya yang tidak dapat disebutkan satu per satu, terima kasih atas dukungan dan doanya.

Penulisan skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh sebab itu, dengan hati yang lapang penulis memohon maaf apabila ada hal yang tidak berkenan dalam penulisan skripsi ini dan terbuka untuk kritikan dan saran membangun untuk perbaikan di masa yang akan datang. Akhir kata, semoga skripsi ini dapat memberikan wawasan tambahan bagi para pembaca dan pihak-pihak lain yang memerlukan.

Bandung, Juli 2019

Jeanetta Queeny Wibisana

## DAFTAR ISI

ABSTRAK .....	v
ABSTRACT .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI .....	x
DAFTAR TABEL .....	xiv
DAFTAR GAMBAR .....	xvii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xviii
BAB 1 PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	3
1.3. Tujuan Penelitian .....	3
1.4. Manfaat Penelitian .....	3
1.5. Kerangka Pemikiran.....	4
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1. Audit .....	7
2.1.1. Definisi Audit .....	7
2.1.2. Jenis-Jenis Audit .....	7
2.1.3. Tujuan Audit .....	8
2.2. Pengendalian Internal ( <i>Internal Control</i> ) .....	11
2.2.1. Definisi <i>Internal Control</i> .....	11
2.2.2. Tujuan <i>Internal Control</i> .....	12
2.2.3. Komponen <i>Internal Control</i> .....	13
2.2.4. <i>Internal Control</i> terkait <i>Restaurant</i> .....	18
2.2.5. Tanggung Jawab Auditor atas Pemahaman <i>Internal Control</i> .....	21
2.3. <i>Fraud</i> .....	22

2.3.1. Definisi <i>Fraud</i> .....	22
2.3.2. Jenis-Jenis <i>Fraud</i> .....	23
2.3.3. Faktor Penyebab <i>Fraud</i> .....	24
2.4. <i>Fraud Risk Assessment</i> .....	27
2.4.1. Prosedur <i>Fraud Risk Assessment</i> dan <i>Fraud Register</i> .....	27
2.5. Persediaan dan Pergudangan .....	31
2.5.1. Definisi Persediaan.....	31
2.5.2. Fungsi Bisnis dalam Siklus Persediaan dan Pergudangan .....	32
2.5.3. Sistem Pencatatan Persediaan.....	32
2.5.4. Skema <i>Fraud</i> terkait Persediaan .....	33
<b>BAB 3 METODE DAN OBJEK PENELITIAN</b> .....	<b>35</b>
3.1. Metode Penelitian.....	35
3.1.1. Variabel Penelitian.....	35
3.1.2. Jenis Data.....	35
3.1.3. Teknik Pengumpulan Data .....	36
3.1.4. Metode Pengolahan Data.....	37
3.1.5. Kerangka Penelitian .....	38
3.2. Objek Penelitian.....	40
3.2.1. Profil Perusahaan .....	40
3.2.2. Struktur Organisasi.....	40
<b>BAB 4 HASIL PENELITIAN</b> .....	<b>43</b>
4.1. Ruang Lingkup dan Tujuan Pembahasan .....	43
4.2. Prosedur Aktivitas dalam Siklus Persediaan dan Pergudangan Roempi Coffee&Eatery .....	44
4.2.1. Persediaan Kering .....	45
4.2.2. Persediaan Basah Primer Dasar .....	47

4.2.3. Persediaan Basah Primer Siap Pakai.....	48
4.2.4. Persediaan Basah Sekunder .....	49
4.3. Sistem Pencatatan dan Dokumen-Dokumen yang Digunakan pada Siklus Persediaan dan Pergudangan .....	50
4.4. Pemahaman <i>Internal Control</i> Roempi Coffee&Eatery .....	53
4.4.1. COSO – IC.....	54
4.4.2. Pemahaman <i>Internal Control</i> terkait <i>Restaurant</i> .....	97
4.5. Hasil Penilaian <i>Internal Control</i> Roempi Coffee&Eatery .....	103
4.5.1. Kekuatan <i>Internal Control</i> Roempi Coffee&Eatery .....	106
4.5.2. Kelemahan <i>Internal Control</i> Roempi Coffee&Eatery .....	109
4.6. Pemahaman Faktor Penyebab Tindakan <i>Fraud</i> pada Roempi Coffee&Eatery .....	111
4.6.1. <i>Pressure</i> .....	112
4.6.2. <i>Opportunity</i> .....	114
4.6.3. <i>Rationalization</i> .....	119
4.6.4. Rekapitulasi Pemahaman Faktor Penyebab <i>Fraud</i> Roempi Coffee&Eatery .....	121
4.7. Hasil Penilaian Risiko <i>Fraud</i> pada Siklus Persediaan dan Pergudangan Roempi Coffee&Eatery.....	122
4.7.1. <i>Larceny</i> pada Gudang Kering dan Gudang Basah.....	123
4.7.2. <i>Larceny</i> pada Gudang <i>Kitchen</i> dan Gudang <i>Bar</i> .....	126
4.8. Hasil Evaluasi Efektivitas <i>Internal Control</i> untuk Mencegah dan Mendeteksi <i>Significant Fraud Risk</i> pada Siklus Persediaan dan Pergudangan Roempi Coffee&Eatery .....	128
<b>BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>129</b>
5.1. Kesimpulan.....	129
5.2. Saran.....	131

DAFTAR PUSTAKA  
LAMPIRAN  
RIWAYAT HIDUP PENULIS

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. <i>Fraud Risk Register</i> .....	28
Tabel 4.1. Hasil Rekap Kuesioner <i>Integrity and Ethical Values</i> .....	54
Tabel 4.2. <i>Internal Control – Integrity and Ethical Values</i> .....	56
Tabel 4.3. Hasil Rekap Kuesioner <i>Board of Director or Audit Committee Participation</i> .....	57
Tabel 4.4. <i>Internal Control – Board of Director or Audit Committee Participation</i> .	58
Tabel 4.5. Hasil Rekap Kuesioner <i>Organizational Structure</i> .....	59
Tabel 4.6. <i>Internal Control – Organization Structure</i> .....	61
Tabel 4.7. Hasil Rekap Kuesioner <i>Commitment to Competence</i> .....	62
Tabel 4.8. <i>Internal Control – Commitment to Competence</i> .....	63
Tabel 4.9. Hasil Rekap Kuesioner <i>Board of Director or Audit Committee Participation</i> .....	64
Tabel 4.10. <i>Internal Control - Accountability</i> .....	65
Tabel 4.11. Hasil Rekap Kuesioner <i>Risk Assessment</i> .....	66
Tabel 4.12. <i>Internal Control – Risk Assessment</i> .....	68
Tabel 4.13. Hasil Rekap Kuesioner <i>Adequate Seperation of Duties</i> (Gudang Kering dan Gudang Basah).....	69
Tabel 4.14. <i>Internal Control – Adequate Seperation of Duties</i> (Gudang Kering dan Gudang Basah) .....	70
Tabel 4.15. Hasil Rekap Kuesioner <i>Proper Authorization of Transaction and Activities</i> (Gudang Kering dan Gudang Basah).....	70
Tabel 4.16. <i>Internal Control – Proper Authorization of Transaction and Activities</i> (Gudang Kering dan Gudang Basah).....	72
Tabel 4.17. Hasil Rekap Kuesioner <i>Adequate Documents and Records</i> (Gudang Kering dan Gudang Basah) .....	73
Tabel 4.18. <i>Internal Control – Adequate Documents and Records</i> (Gudang Kering dan Gudang Basah).....	74
Tabel 4.19. Hasil Rekap Kuesioner <i>Physical Control over Assets and Records</i> (Gudang Kering dan Gudang Basah).....	75

Tabel 4.20. <i>Internal Control – Physical Control over Assets and Records</i> (Gudang Kering dan Gudang Basah) .....	78
Tabel 4.21. Hasil Rekap Kuesioner <i>Independent Checks on Performance</i> (Gudang Kering dan Gudang Basah) .....	79
Tabel 4.22. <i>Internal Control – Independent Checks on Performance</i> (Gudang Kering dan Gudang Basah).....	80
Tabel 4.23. Hasil Rekap Kuesioner <i>Adequate Separation of Duties</i> (Gudang Kitchen dan Gudang Bar).....	81
Tabel 4.24. <i>Internal Control – Adequate Separation of Duties</i> (Gudang Kitchen dan Gudang Bar) .....	82
Tabel 4.25. Hasil Rekap Kuesioner <i>Proper Authorization of Transaction and Activities</i> (Gudang Kitchen dan Gudang Bar) .....	82
Tabel 4.26. <i>Internal Control – Proper Authorization of Transaction and Activities</i> (Gudang Kering dan Gudang Basah).....	84
Tabel 4.27. Hasil Rekap Kuesioner <i>Adequate Documents and Records</i> (Gudang Kitchen dan Gudang Bar).....	84
Tabel 4.28. <i>Internal Control – Adequate Documents and Records</i> (Gudang Kitchen dan Gudang Bar).....	86
Tabel 4.29. Hasil Rekap Kuesioner <i>Physical Control over Assets and Records</i> (Gudang Kitchen dan Gudang Bar) .....	87
Tabel 4.30. <i>Internal Control – Physical Control over Assets and Records</i> (Gudang Kitchen dan Gudang Bar).....	89
Tabel 4.31. Hasil Rekap Kuesioner <i>Independent Checks on Performance</i> (Gudang Kitchen dan Gudang Bar).....	90
Tabel 4.32. <i>Internal Control – Independent Checks on Performance</i> (Gudang Kering dan Gudang Basah).....	91
Tabel 4.33. Hasil Rekap Kuesioner <i>Information and Communication</i> .....	92
Tabel 4.34. <i>Internal Control – Information and Communication</i> .....	94
Tabel 4.35. Hasil Rekap Kuesioner <i>Monitoring</i> .....	95
Tabel 4.36. Hasil <i>Internal Control – Monitoring</i> .....	96
Tabel 4.37. Hasil Rekap Kuesioner <i>Food Costing Control</i> .....	97
Tabel 4.38. <i>Food Costing Control</i> .....	100

Tabel 4.39. Hasil Rekap Kuesioner <i>Expiration Date Control</i> .....	101
Tabel 4.40. <i>Expiration Date Control</i> .....	103
Tabel 4.41. Hasil Rekapitulasi Pemahaman <i>Internal Control</i> – COSO IC.....	104
Tabel 4.42. Hasil Rekapitulasi Pemahaman <i>Internal Control</i> – <i>Restaurant</i> .....	105
Tabel 4.43. Hasil Rekap Kuesioner <i>Pressure</i> .....	112
Tabel 4.44. Faktor Penyebab Tindakan <i>Fraud - Pressure</i> .....	114
Tabel 4.45. Hasil Rekap Kuesioner <i>Opportunity</i> .....	114
Tabel 4.46. Faktor Penyebab Tindakan <i>Fraud - Opportunity</i> .....	117
Tabel 4.47. Hasil Rekap Kuesioner <i>Rationalization</i> .....	119
Tabel 4.48. Faktor Penyebab Tindakan <i>Fraud - Rationalization</i> .....	121
Tabel 4.49. Hasil Rekapitulasi Pemahaman Faktor Penyebab Tindakan <i>Fraud</i> .....	121
Tabel 4.50. <i>Fraud Risk Register</i> pada Roempi Coffee&Eatery .....	122
Tabel 4.51. Penilaian Risiko <i>Larceny</i> pada Gudang Kering dan Gudang Basah.....	123
Tabel 4.52. Penilaian Risiko <i>Larceny</i> pada Gudang Kitchen dan Gudang Bar .....	126

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Skema Kerangka Pemikiran .....	6
Gambar 2.1. Komponen <i>Internal Control</i> .....	13
Gambar 2.2. <i>The Fraud Triangle Theory</i> .....	24
Gambar 2.3. <i>Fraud Risk Assessment</i> .....	30
Gambar 2.4. Grafik <i>Risk Assessment</i> .....	31
Gambar 3.1. Kerangka Penelitian .....	39
Gambar 3.2. Struktur Organisasi Roempi Coffee&Eatery (Cabang Pusat) .....	42

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 *Purchase Order* Gudang Roempi
- Lampiran 2 *Purchase Order* Dapur Produksi
- Lampiran 3 *Purchase Order Bar* Roempi
- Lampiran 4 *Purchase Order Kitchen* ke Dapur Produksi
- Lampiran 5 *Purchase Order Supplier* Roempi
- Lampiran 6 *Purchase Order Sayur Kitchen*
- Lampiran 7 Laporan *Stock Opname*
- Lampiran 8 *Print-Out Captain Order* Kitchen
- Lampiran 9 *Form* Barang Datang
- Lampiran 10 Laporan Dapur Produksi
- Lampiran 11 *Form Spoilage*
- Lampiran 12 Area Operasional *Food and Beverage Service*

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Sudah bukan menjadi rahasia umum bahwa masyarakat Indonesia memiliki budaya konsumsi yang hedonis. Pilihan konsumsi yang sebelumnya merupakan *good based consumption* telah bergeser menjadi *experience based consumption* (CNN Indonesia, 2017). Pengalaman yang mereka cari tak hanya berupa pengalaman *travelling*, namun juga pengalaman lainnya seperti menonton konser dan *hang out* bersama teman-teman. Ditunjang dengan kemajuan teknologi dan globalisasi, relevansi dan eksistensi seorang individu, khususnya mereka yang termasuk ke dalam generasi milenial, ditentukan melalui *update feeds* mereka dalam sosial media. Budaya ‘kekinian’ ini mendorong mereka untuk selalu *hang out* di tempat-tempat terbaru khususnya yang berupa restoran atau kafe.

Perubahan gaya hidup tersebut telah menarik perhatian para pengusaha untuk ikut serta memanfaatkan peluang yang ada. Peluang emas ini tak hanya diambil oleh para pengusaha di kota-kota metropolitan dengan penduduk yang padat seperti Kota Jakarta, tetapi juga oleh para pengusaha di Kota Bandung.

Kota yang dikenal dengan julukan kota kembang ini, memiliki reputasi sebagai pusat kuliner di kalangan turis baik lokal dan mancanegara. Berbagai wisatawan memburu tak hanya makanan lokal kaki lima tetapi juga makanan bintang lima di restoran-restoran mewah. Hal ini secara tidak langsung mendorong majunya pembangunan serta infrastruktur dan terciptanya lapangan kerja. Luasnya lapangan kerja mendorong banyak orang luar daerah untuk mengadu nasib sehingga berdomisili di Kota Bandung secara tetap. Memiliki 2,4 juta jiwa dengan latar belakang yang beragam, kota ini jelas merupakan pangsa pasar yang ‘menggiurkan’ tak terkecuali bagi industri jasa khususnya di bidang restoran atau kafe (AyoBandung, 2018). Hingga tahun 2017 terdapat 795 usaha kuliner yang tercatat di Kota Bandung dengan 396 usaha berbentuk restoran, 372 usaha berbentuk rumah makan, 14 usaha berbentuk kafe, dan 13 usaha berbentuk bar (Bandungkota, 2017).

Roempi Coffee&Eatery merupakan usaha kuliner yang masih terbilang ‘hijau’. Beroperasional sejak September 2015, perusahaan ini kerap ditantang oleh

pasar untuk selalu meningkatkan *competitive advantage*-nya. Kemiripan produk yang ditawarkan—kopi dan makanan *asian fushion*—dan target pasar yang serupa pula—*middle class citizen*—dengan para kompetitornya, menyebabkan harga jual yang ditawarkan sangat bersaing. Secara langsung hal ini akan memaksa pemilik usaha untuk menekan biaya termasuk biaya (gaji, bonus, dan upah) sumber daya manusia yang bekerja di dalamnya. Hal ini dikhawatirkan akan memunculkan niat atau intensi dalam diri pegawai yang tidak puas dengan gajinya untuk melakukan *fraud* mengingat biaya hidup yang terus meningkat akibat inflasi.

Pada perusahaan yang bergerak di bidang kuliner, area persediaan adalah area yang sangat rawan mengalami *fraud* akibat hal berikut. Pertama, kegiatan oprasional harian dan terjadinya transaksi yang cepat menyebabkan perputaran persediaan harian tinggi. Kedua, beragamnya varietas menu yang ditawarkan memerlukan bahan baku yang beragam pula baik secara bentuk dan kuantitas serta sulit diukur penggunaannya. Ketiga, mempertimbangkan *cost* dan *benefit* sistem pengendalian yang seluruhnya terkomputerisasi dan terintegrasi, pada umumnya sistem tersebut belum diperlukan restoran berskala UMKM seperti Roempi Coffee&Eatery. Hal ini membuat keamanan fisik dan keefektifan sistem pengendalian internal persediaan hampir sepenuhnya bergantung pada sumber daya manusia yang mengaturnya.

Persaingan yang ketat dan keuntungan usaha yang terbilang tipis menyebabkan *fraud* sekecil apa pun yang terjadi dapat menempatkan usaha ini di ambang bahaya kebangkrutan. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian ilmiah yang membahas “**EVALUASI INTERNAL CONTROL UNTUK MENDETEKSI SIGNIFICANT FRAUD RISKS PADA SIKLUS PERSEDIAAN DAN PERGUDANGAN: STUDI KASUS PADA ROEMPI COFFEE&EATERY DI KOTA BANDUNG**”. Melalui penelitian ini diharapkan dapat diberikan rekomendasi berupa tindakan prevensi timbulnya *significant fraud risks* sehingga perusahaan ini dapat terus melayani pangsa pasar mereka dan dapat beroperasi secara berkelanjutan.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang penelitian di atas, dapat ditarik beberapa rumusan masalah sebagai berikut.

1. Bagaimana implementasi *internal control* pada siklus persediaan dan pergudangan yang ada di dalam perusahaan?
2. Bagaimana hasil *fraud risk assessment* yang dilakukan pada siklus persediaan dan pergudangan yang ada di dalam perusahaan?
3. Apakah *internal control* pada siklus persediaan dan pergudangan di perusahaan telah efektif untuk mencegah dan mendeteksi *significant fraud risk* yang timbul di dalam perusahaan?

## **1.3. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengevaluasi implementasi *internal control* pada siklus persediaan dan pergudangan yang ada di dalam perusahaan.
2. Menganalisis potensi timbulnya *significant fraud risk* pada siklus persediaan dan pergudangan yang ada di dalam perusahaan.
3. Mengetahui efektivitas *internal control* pada siklus persediaan dan pergudangan yang ada untuk mencegah dan mendeteksi *significant fraud risk* di dalam perusahaan.

## **1.4. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi pihak-pihak terkait yang membutuhkan, baik dalam sisi akademisi maupun praktisi. Berikut beberapa manfaat penelitian ini.

1. Bagi Penulis

Melalui penelitian ini dapat dipraktikkan pengevaluasian *internal control* terkait *significant fraud risk* secara langsung pada perusahaan yang dipilih sesuai dengan teori-teori yang telah dipelajari selama masa perkuliahan. Sebagai tambahan, dapat diperoleh pula pengalaman dan pemahaman secara nyata terkait cara kerja

dan sistem pengendalian internal siklus persediaan dan pergudangan di usaha kuliner.

2. Bagi Perusahaan

Pemilik perusahaan dapat mengetahui penilaian atas efektifitas penerapan *internal control* beserta kelemahan-kelemahannya (bila ada) dan mengetahui apakah terdapat *significant fraud risk* pada siklus persediaan dan pergudangan perusahaan. Selain itu, diharapkan kesimpulan dan rekomendasi penelitian ini dapat digunakan untuk meningkatkan efektivitas *internal control* perusahaan khususnya pada siklus persediaan dan pergudangan.

3. Bagi Pembaca: Mahasiswa

Pembaca mampu memahami prosedur untuk mengevaluasi *internal control* untuk mendeteksi *significant fraud risk* atas siklus persediaan dan pergudangan pada perusahaan yang bergerak di bidang kuliner. Diharapkan pula penelitian ini dapat dijadikan referensi untuk penelitian serupa di masa yang akan datang.

4. Bagi Pembaca: Pengusaha dan Calon Pengusaha Bisnis Kuliner

Para calon pengusaha dapat memahami siklus persediaan dan pergudangan usaha kuliner. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi dasar referensi perancangan pengendalian internal yang dapat mencegah timbulnya *significant fraud risks* terkait siklus persediaan dan pergudangan suatu restoran atau kafe.

### 1.5. Kerangka Pemikiran

Pada suatu perusahaan pasti diperlukan sistem pencatatan akuntansi atas transaksi yang dilakukannya dengan pihak eksternal dan internal. Sistem pencatatan tersebut berlaku di berbagai area atau divisi perusahaan, salah satunya adalah pencatatan akuntansi terkait persediaan dan pergudangan.

Dalam pelaksanaan siklus tersebut, perlu diterapkan *internal control* sehingga seluruh aktivitas dalam siklus persediaan dan pergudangan dapat dilaksanakan dengan efektif. Menurut Arens, dkk (2017:376), sistem *internal control* terdiri dari kebijakan- kebijakan dan prosedur-prosedur yang dirancang untuk memberikan keyakinan yang memadai bahwa perusahaan dapat meraih tujuan dan sasarannya. Berdasarkan *Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission (COSO) Internal Control – Integrated Framework* (2013:4), ada lima

komponen dalam *internal control*, yaitu *control environment*, *risk assessment*, *control activities*, *information and communication*, dan *monitoring*. Sistem *internal control* yang didesain dan diimplementasi oleh perusahaan diharapkan dapat mencegah dan mendeteksi *fraud risk* yang memicu timbulnya *fraud*.

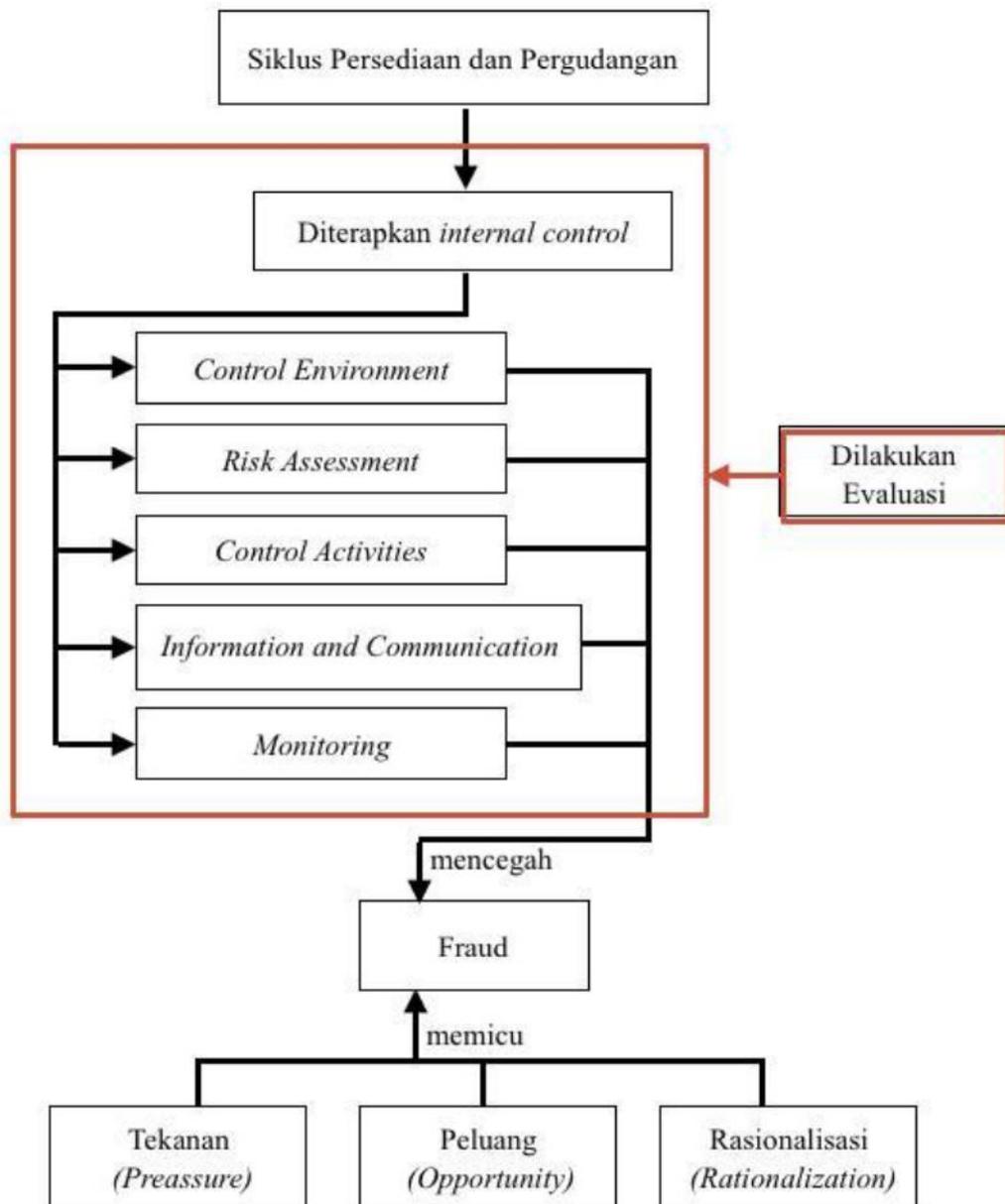
Arens, dkk (2017:338) menjelaskan bahwa *fraud* dideskripsikan sebagai tindakan penipuan yang disengaja yang bertujuan untuk merampas properti atau hak-hak seseorang atau pihak tertentu. Dalam konteks audit laporan keuangan, *fraud* didefinisikan sebagai salah saji laporan keuangan yang dilakukan secara sengaja.

Timbulnya *fraud* akan dipicu oleh faktor-faktor penyebab *fraud* lainnya. Menurut Donald Cressey yang dikutip oleh The ACFE (2017:7), seorang pelaku *fraud* dapat melakukan *fraud* apabila pelaku memiliki ketiga faktor *fraud risk* berupa *Fraud Triangle* yaitu tekanan, peluang, dan rasionalisasi. Faktor tekanan yang paling umum dialami adalah tekanan moneter yang biasa terjadi apabila gaji yang diterima para pegawai belum memenuhi taraf hidup mereka. Faktor peluang timbul ketika ada kelemahan pada sistem pengendalian internal perusahaan. Faktor rasionalisasi muncul ketika seseorang yang akan melakukan *fraud* merasa tindakan kecurangan boleh/benar dilakukan. Salah satu penyebab umum faktor ini adalah apabila seorang pelaku *fraud* merasa timbal balik perusahaan yang ia terima sebagai karyawan tidak setimpal dengan usaha yang ia berikan.

ACFE (2016:2) berkata bahwa *nature of the business it is in* dan *the environment in which it operates* merupakan faktor-faktor yang mempengaruhi risiko organisasi akan *fraud risk*. Roempi Coffee&Eatery adalah usaha kuliner yang dijalankan secara *franchise*. Cabang restoran yang berlokasi di Jl. Anggrek No.27 adalah restoran pusat sekaligus gudang pusat yang mengepalasi cabang lainnya. Sistem persediaan dan pergudangan usaha ini terbilang kompleks akibat pergerakan persediaan yang cepat dan varietas persediaan yang sangat beragam dan sulit terukur penggunaannya. Beberapa risiko kecurangan, seperti persentase *COGS margin* yang dinilai *volatile* walau harga pasar stabil dan hilangnya persediaan-persediaan kecil, kerap dihadapi oleh pemilik restoran. Oleh karena itu, perlu dilakukan evaluasi atas *internal control* perusahaan untuk mendeteksi timbulnya *significant fraud risks* pada siklus persediaan dan pergudangan perusahaan.

Berikut ini gambar kerangka pemikiran yang disajikan dalam bentuk skema kerangka pemikiran sebagai penyederhanaan.

**Gambar 1.1.**  
**Skema Kerangka Pemikiran**



Sumber: Olahan Penulis