

ABSTRAK

EVALUASI EFEKTIVITAS PENGENDALIAN INTERNAL PERSEDIAAN BAHAN BAKU

Studi Kasus di Restoran Fish & Co Cabang Ambarukmo Plaza

Mikael Rendi Bagaskara

NIM: 142114087

Universitas Sanata Dharma

Yogyakarta

2018

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengevaluasi pengendalian internal persediaan bahan baku pada restoran Fish & Co cabang Ambarukmo Plaza dan untuk membandingkan antara standar pengendalian internal persediaan bahan baku menurut AICPA dengan kenyataan yang ada di restoran Fish & Co cabang Ambarukmo Plaza. Sistem pengendalian internal terdiri dari kebijakan dan prosedur spesifik yang dirancang untuk memberikan keyakinan yang wajar bagi manajemen bahwa tujuan dan sasaran yang dipandang penting bagi perusahaan akan tercapai. Pengendalian internal yang sudah berjalan perlu dievaluasi secara berkala, agar tetap bisa mencapai tujuan dengan efektif dan efisien.

Jenis penelitian ini adalah studi kasus. Data yang diperoleh berasal dari observasi, wawancara, dan dokumentasi. Teknik analisis data menggunakan analisis deskriptif berdasarkan otorisasi pihak berwenang dan praktek di lapangan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengendalian internal persediaan bahan baku pada restoran Fish & Co cabang Ambarukmo Plaza belum efektif dalam hal otorisasi outlet yang mengajukan dokumen *purchase requisition*, sedangkan untuk otorisasi dari *owner* yang menyetujui *purchase order* bisa dikatakan sudah efektif dan pengendalian internal sistem persediaan bahan baku di restoran Fish & Co cabang Ambarukmo Plaza sebagian besar telah memenuhi unsur-unsur pengendalian internal menurut AICPA.

Kata kunci: Pengendalian internal, persediaan bahan baku, efektif, efisien, standar.

ABSTRACT

**EVALUATION OF EFFECTIVENESS IN INTERNAL CONTROL OF
RAW MATERIAL INVENTORY**

Case Study at Fish & Co Restaurant, Ambarukmo Plaza Branch

Mikael Rendi Bagaskara

NIM: 142114087

Universitas Sanata Dharma

Yogyakarta

2018

The main objective of this research was to evaluate the internal control of raw material in Fish & Co restaurant, Ambarukmo Plaza branch and comparing between internal control of raw material standard from AICPA with the reality that happen in Fish & Co restaurant, Ambarukmo Plaza branch. Internal control system composed from policy and specific procedure designed to give normal confidence for management that important goal and target company will be reached. Internal control that already proceed have to be evaluate periodically, in order to achieve the goal with effective and efficient.

The type of this research was a case study. The data were obtained by observation, interview, and documentation. The data analysis technique uses descriptive analysis based on authorization from authorized employee and field practice.

The results showed that internal control of raw material in Fish & Co restaurant, Ambarukmo Plaza branch isn't effective from outlet authorization who submit purchase requisition document, while for owner authorization that accepted purchase order is already effective and most of the internal control system of raw material inventory at Fish & Co restaurant, Ambarukmo Plaza branch fulfill the internal control elements according to AICPA.

Keywords: Internal control, raw material inventory, effective, efficient, standard.