

# **ANALISIS SISTEM PENGENDALIAN BAHAN BAKU UPAYA MEMENUHI PESANAN PADA CATERING NYAMANNYA BANJARBARU**

## **ABSTRAK**

Anjar Wati <sup>1</sup>, Syahrani <sup>2</sup>, Dwi Wahyu Artiningsih <sup>3</sup>

Manajemen, 61201, Ekonomi, Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al-Banjari  
Banjarmasin, **17.31.0426**

Manajemen, 61201, Ekonomi, Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al-Banjari  
Banjarmasin, 1125097401

Manajemen, 61201, Ekonomi, Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al-Banjari  
Banjarmasin, 1119056501

**Email : anjaryayustira@gmail.com**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui Sistem Pengendalian Bahan Baku Upaya Memenuhi Pesanan Pada Catering Nyamannya Banjarbaru selama ini dan untuk mengetahui Sistem Pengendalian Bahan Baku Upaya Memenuhi Pesanan Pada Catering Nyamannya Banjarbaru yang sebaiknya.

Metode yang digunakan adalah kualitatif deskriptif yaitu mendeskripsikan fenomena fenomena yang ada, baik fenomena alamiah maupun fenomena buatan manusia, berupa bentuk, aktivitas, karakteristik, perubahan, hubungan, kesamaan, dan perbedaan antara fenomena yang satu dengan fenomena lainnya. Penelitian dilakukan dan dilakukan selama 3 (tiga) bulan.

Hasil penelitian menunjukkan istem Pengendalian Bahan Baku Upaya Memenuhi Pesanan Pada Catering Nyamannya Banjarbaru selama ini Catering Nyamannya Banjarbaru belum menetapkan Prosedur Permintaan dan Pembelian Bahan Baku, Prosedur Pembelian Bahan Baku dan Prosedur Penyimpanan Bahan Baku pada rumah makannya. belum adanya pemisahan tugas, masih ada karyawan dan lebih banyak pemilik usaha yang merangkap tugas lainnya, belum ada memiliki dokumen khusus yang memadi khususnya pencatatan persediaan bahan baku rumah makan, selama ini pencatatan pengeluaran hanya dilakukan berdasarkan kwitansi atau catatan belanja saja. belum ada pengawasan dengan pencatatan manual tanpa ada dan Sistem Pengendalian Bahan Baku Upaya Memenuhi Pesanan Pada Catering Nyamannya Banjarbaru yang sebaiknya. Catering Nyamannya Banjarbaru juga harus membuat prosedur/flowchart persediaan Bahan Baku pada Catering Nyamannya Banjarbaru Prosedur Permintaan dan Pembelian Bahan Baku, Prosedur Pembelian Bahan Baku dan Prosedur Penyimpanan Bahan Baku, kedepannya dengan menambahkan bagian gudang dan bagian keuangan agar pengendalian internal bahan baku dapat berjalan dengan baik, pencatatan yang baik dengan administrasi pendukung seperti formulir dan berita acara penyerahan dan penerimaan bahan baku atau bahan penolong, Catering Nyamannya Banjarbaru dan gudang persediaan agar bisa mengawasi serta pemilik usaha langsung melakukan pengecekan.

Kata kunci : *Pengendalian Persediaan Bahan Baku dan Penjualan.*

The purpose of this research is to find out the Raw Material Control System Efforts to Fulfill Orders at the Banjarbaru Comfort Catering so far and to find out which Raw Material Control System Efforts to Fulfill Orders at the Banjarbaru Comfort Catering should be better.

The method used is descriptive qualitative, namely describing existing phenomena, both natural phenomena and man-made phenomena, in the form of forms, activities, characteristics, changes, relationships, similarities, and differences between one phenomenon and another. The study was conducted and carried out for 3 (three) months.

The results of the study show that the Raw Material Control System Efforts to Fulfill Orders at Banjarbaru Comfort Catering so far, Banjarbaru Comfort Catering has not yet established Procedures for Requesting and Purchasing Raw Materials, Procedures for Purchasing Raw Materials and Procedures for Storing Raw Materials at the restaurant. there is no segregation of duties, there are still employees and more business owners who concurrently have other duties, there is no proper document, especially the recording of raw material inventory for restaurants, so far the recording of expenses has only been done based on receipts or shopping records. there is no supervision with manual recording without any and the Raw Material Control System Efforts to Fulfill Orders at the Banjarbaru Comfort Catering that should be. Catering Convenience Banjarbaru also has to make a procedure/flowchart for the supply of Raw Materials at Catering Convenience Banjarbaru Procedure for Raw Materials Request and Purchase, Raw Material Purchase Procedures and Raw Material Storage Procedures, in the future by adding a warehouse and finance department so that internal control of raw materials can run well , good records with supporting administration such as forms and minutes of delivery and receipt of raw or auxiliary materials, Banjarbaru Comfort Catering and inventory warehouses so that they can supervise and direct business owners to check.

Keywords: *Raw Material Inventory Control and Sales.*

## PENDAHULUAN

Objek dalam penelitian ini adalah Catering Nyamannya Banjarbaru yang merupakan industri kecil menengah penyediaan makanan dan snack dimana dalam proses produksinya memerlukan bahan baku yaitu bahan mentah menjadi bahan jadi yaitu masakan. Dalam melakukan pemesanan bahan baku, Catering Nyamannya Banjarbaru membutuhkan perencanaan ukuran pemesanan bahan baku yang akan dipesan, sehingga dapat memenuhi permintaan bahan baku yang dibutuhkan dalam proses produksi.

Masalah yang terjadi selama ini perusahaan melakukan pembelian berdasarkan pengalaman dan insting saja yang menyebabkan pada saat produksi kekurangan bahan baku serta adanya bahan baku yang tidak dibeli untuk itu kedepannya Catering Nyamannya Banjarbaru harus memiliki pengendalian bahan baku dengan baik agar pesanan makanan bisa tersedia dengan baik dan tepat waktu dengan memilahkan bahan baku dan bahan penolong bahan apa saja yang bisa bertahan lama bisa dibeli dalam jumlah yang banyak sementara untuk bahan baku yang bersifat harus segar agar kualitas masakan tetap baik maka harus dibeli setiap

hari serta menetapkan orang yang berbelanja ke pasar setiap harinya karena yang mengetahui bahan baku dengan harga yang murah dan berkualitas baik, jika pembelian dilakukan tidak dengan orang yang sama bisa saja kualitas tidak sebaik yang biasanya dibeli, untuk itu agar kedepannya Catering Nyamannya Banjarbaru bisa melakukan pengendalian bahan baku dengan baik dengan membuat flowchart alur pembelian barang dan distribusi makanan catering.

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis tertarik untuk mengadakan penelitian yang kemudian akan dituangkan dalam bentuk tulisan ilmiah (skripsi) yang berjudul “ **Analisis Sistem Pengendalian Bahan Baku Upaya Memenuhi Pesanan Pada Catering Nyamannya Banjarbaru** ”

## METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan dalam penulisan skripsi ini adalah jenis penelitian deskriptif, dengan menggunakan pendekatan kualitatif. Penelitian deskriptif adalah suatu bentuk penelitian yang ditujukan untuk mendeskripsikan fenomena-fenomena yang ada, baik fenomena alamiah maupun fenomena buatan manusia. Fenomena itu bisa berupa bentuk, aktivitas, karakteristik, perubahan,

hubungan, kesamaan, dan perbedaan antara fenomena yang satu dengan fenomena lainnya. (Sukmadinata, 2006).

Penelitian deskriptif merupakan penelitian yang berusaha mendeskripsikan dan menginterpretasikan sesuatu, misalnya kondisi atau hubungan yang ada, pendapat yang berkembang, proses yang sedang berlangsung, akibat atau efek yang terjadi, atau tentang kecenderungan yang tengah berlangsung. Dalam penelitian ini, tentang Sistem Pengendalian Bahan Baku, khususnya mengenai Sistem Pengendalian Bahan Baku antar konsumen Catering Nyamannya Banjarbaru. Pendekatan “kualitatif” adalah suatu pendekatan penelitian yang menggunakan data berupa kalimat tertulis atau lisan, peristiwa-peristiwa, pengetahuan atau objek studi. Proses penelitian tersebut memperhatikan konteks studi dengan menitik beratkan pada pemahaman, pemikiran persepsi peneliti.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Sistem Pengendalian Bahan Baku Catering Nyamannya Banjarbaru selama ini.**

Selain unsur aktivitas pengendalian, unsur pengendalian pokok yang selama ini dilakukan Catering Nyamannya Banjarbaru adalah sebagai berikut :

1. Struktur Organisasi yang Memisahkan Tanggung Jawab Fungsional secara Tegas.

Selama ini didalam struktur organisasi Catering Nyamannya Banjarbaru belum terlihat jelas serta di uraikan tugas dan fungsinya dalam pekerjaan dan tanggung jawab dalam jabatannya, selama ini jabatan pada struktur organisasi Catering Nyamannya Banjarbaru belum ada menspesialisasikan tugas masing – masing khususnya pada bagian persediaan yang dipegang penanggung jawab rumah makan dan bisa juga ikut membantu dalam proses produksi, hal ini bisa menjadikan tanggung jawab dalam struktur organisasi menjadi tidak bisa dipertanggung jawabkan

kepada karyawan yang bertugas karena sudah tidak ada lagi pemisahan tugas dan tanggung jawab masing – masing karyawan.

2. Sistem otorisasi dan prosedur pencatatan

Selama ini pada Catering Nyamannya Banjarbaru dalam pencatatan dan transaksi belum diberikan tugas khusus dalam pencatatan transaksi akuntansi pada rumah makan sehingga masih rawan kecurangan atau korupsi, karena selama ini Catering Nyamannya Banjarbaru belum memiliki kartu persediaan bahan baku, tidak adanya pemisahan tugas dan dokumen kurang memadai, selama ini jika diperlukan pencatatan persediaan bahan baku dilakukan dengan pencatatan dengan pengumpulan nota belanja yang, namun dalam prosesnya juga terdapat kendala karena ada nota yang hilang serta tulisan yang hilang karena tersimpan terlalu lama tidak dilakukan pencatatan langsung atau penginputan data baik secara manual maupun secara elektronik.

3. Praktik yang Sehat dalam Melaksanakan Tugas dan Fungsi Setiap Unit Organisasi.

Selama ini Catering Nyamannya Banjarbaru dalam Praktik yang Sehat dalam Melaksanakan Tugas dan Fungsi Setiap Unit Organisasi belum membuat alur standar persediaan bahan baku dan pengembalian bahan baku, dalam melaksanakan tugasnya semua karyawan yang berhubungan dengan produksi, selama ini dalam pelaksanaan tugas dan fungsinya karyawan Catering Nyamannya Banjarbaru masih belum bisa dikatakan praktik kerjanya semuanya sehat karena kebanyakan semua di kerjakan masih dalam hubungan keluarga sehingga sistem kepercayaan dan kekeluargaan yang di anut dalam catering ini dan pencatatan persediaan bahan baku selama ini pada Catering Nyamannya Banjarbaru lebih banyak

dilakukan oleh pemilik catering langsung karena bahan baku yang dipilih harus berkualitas yang menjadikan khas dari catering ini.

4. Karyawan yang Mutunya Sesuai dengan Tanggung Jawabnya. Unsur mutu karyawan Catering Nyamannya Banjarbaru selama ini menjadi karyawan yang mutunya sesuai tanggung jawabnya belum bisa di tetapkan pada Catering Nyamannya Banjarbaru karena belum adanya pemisahan tugas serta masih adanya rangkap jabatan sehingga karyawan yang seharusnya mutu kerjanya lebih baik di bagian belanja juga harus terpecah konsentrasinya ke bidang lain seperti memasak dan pelayanan.

#### **Sistem Pengendalian Bahan Baku Catering Nyamannya Banjarbaru yang sebaiknya**

Unsur aktivitas pengendalian unsur pokok pengendalian internal bahan baku pada Catering Nyamannya Banjarbaru sebaiknya adalah :

1. Struktur Organisasi yang Memisahkan Tanggung Jawab Fungsional secara Tegas. Catering Nyamannya Banjarbaru pekerjaan telah dipisahkan fungsi-fungsi operasi dan penyimpanan dari fungsi akuntansi. Suatu fungsi tidak boleh diberi tanggung jawab penuh untuk melaksanakan semua tahap suatu transaksi. Kedepannya Catering Nyamannya Banjarbaru harus membuat jabatan bagian gudang dan keuangan karena pada bagian ini sangat penting untuk mencatat dan menganalisa pengeluaran rumah makan sehingga bisa menetapkan harga penjualan dengan baik dan keuntungan yang maksimal, kedepannya seharusnya agar pengendalian internal berjalan dengan baik maka perlu struktur organisasi dan pemisahan tugas sebagai berikut :

##### 1) Bagian Dapur

Struktur Organisasi saat ini Catering Nyamannya Banjarbaru

memiliki bagian memasak kedepannya bagian ini bisa dijadikan bahan baku karena bertugas selain menerima bahan baku, menyimpan dan langsung memasak bahan baku menjadi makanan padang karena penyimpanan bahan baku tidak bersifat lama bahan baku yang disimpan merupakan bahan baku yang segar dan dibeli setiap hari seperti sayuran dan lain sebagainya sehingga tidak diperlukan bagian gudang yang sifatnya menyimpan bahan baku dalam waktu lama, pada bagian ini nantinya akan memiliki tugas dan tanggung jawab pada Catering Nyamannya Banjarbaru yang sangat penting dan sentral dalam persediaan bahan baku karena pada bagian ini nantinya semua proses pengambilan dan pembelian bergantung pada bagian dapur, dimana tugas utamanya adalah menyiapkan permintaan bahan baku atau bahan penolong dari bagian memasak di Catering Nyamannya Banjarbaru, melakukan pengecekan stok persediaan bahan baku dan bahan penolong secara berkala dan menyampaikan kebutuhan atau barang yang akan dibeli ke pemilik rumah makan selain itu juga bertanggung jawab dalam menyimpan bahan baku dan bahan penolong agar terjaga dengan baik.

##### 2) Bagian Keuangan

Saat ini Struktur Organisasi terdapat bagian kasir kedepannya bagian kasir dan pembukuan seharusnya berada di bawah bagian keuangan karena bagian Keuangan bertugas selain mencatat pendapatan juga mencatat pengeluaran rumah makan seperti pembelian bahan baku dan bahan penolong serta pengeluaran operasional lainnya seperti

pembayaran pajak daerah karena perusahaan makanan sesuai dengan Peraturan Daerah Kota Banjarbaru Nomor 3 Tahun 2011 tentang Pajak Restoran maka semua restoran termasuk catering wajib menyetorkan pajaknya ke kas daerah melalui Badan Pengelolaan Pajak dan Retribusi Daerah Kota Banjarbaru.

2. Sistem otorisasi dan prosedur pencatatan

Kedepannya Catering Nyamannya Banjarbaru harus melakukan sistem otorisasi dan prosedur pencatatan dengan baik dengan format dan standar yang sudah ditetapkan Catering Nyamannya Banjarbaru karena selama ini belum ada pencatatan dokumen yang baik dari rumah makan, adapun beberapa dokumen yang harus disediakan Catering Nyamannya Banjarbaru kedepannya dalam pengendalian internal bahan baku yaitu sebagai berikut :

1) Formulir Permintaan Bahan Baku formulir permintaan persediaan bahan baku dari bagian dapur yang ditujukan ke pemilik rumah makan dan mendapat persetujuan yang selanjutnya diserahkan kebagian keuangan, formulir ini harus dibuat kedepannya agar pemilik rumah makan mengetahui bahan baku yang akan dibeli dan memudahkan bagian keuangan dalam pencocokan dokumen laporan keuangan.

2) Formulir Terima Barang Dari Pemasok

Saat ini belum ada membeli barang dari pemasok yang mengantar bahan baku ke rumah namun jika kedepannya ada barang yang di antar pemasok bisa dibuat Terima Barang Dari Pemasok

3) Formulir Surat Order Pesanan

Saat ini belum ada membeli barang dari pemasok yang mengantar

bahan baku ke rumah namun jika kedepannya ada barang yang ingin dipesan lewat pemasok bisa menggunakan formulir.

4) Formulir Permintaan Pembelian formulir permintaan pembelian yang seharusnya sebaiknya kedepannya dibuat sehingga bagian keuangan bisa mengeluarkan uang untuk belanja ke pasar dengan nominal dan bahan baku yang sudah tercatat dengan baik selain memudahkan bagian keuangan juga memudahkan karyawan yang belanja karena sudah ada catatan bahan baku yang akan dibeli di pasar dan diwajibkan meminta nota pembelian atas bahan baku yang dibeli di pasar.

3. Praktik yang Sehat

Selain Struktur organisasi yang memisahkan tanggung jawab dan wewenang secara tegas dan Sistem otorisasi dan prosedur pencatatan, kedepannya Catering Nyamannya Banjarbaru juga harus memperhatikan praktik yang sehat yaitu praktik yang sehat untuk semua karyawan yang akan bekerja sesuai dengan tugas dan tanggung jawabnya masing – masing yaitu dengan cara :

1). Catering Nyamannya Banjarbaru seharusnya memberlakukan penggunaan formulir bernomor urut tercetak yang pemakaiannya harus dipertanggung jawabkan oleh yang berwenang serta setiap transaksi pembelian atau barang keluar dari bagian satu ke bagian lainnya harus ada tanda terima atau berita acara serah terima seperti pemilik rumah makan menyerahkan bahan baku yang diterima dari karyawan yang belanja dan pemasok kepada bagian dapur, sedangkan bukti-bukti pembelian diserahkan kepada bagian keuangan untuk dilakukan pencatatan,

2). Catering Nyamannya Banjarbaru juga sebaiknya kedepannya jika

sudah dilakukan manajemen persediaan yang baik maka sesekali melakukan pemeriksaan mendadak, pemeriksanaan secara mendadak dilakukan dengan tujuan tidak ada penyelewengan atau kecurangan yang terjadi pada semua bagian kerja pada Catering Nyamannya Banjarbaru yang berperan dalam persediaan bahan baku dan bahan penolong sehingga Catering Nyamannya Banjarbaru dapat memperoleh keuntungan yang maksimal dan sistem pengendalian internal persediaan bahan baku dapat berjalan dengan baik.

- 3). Perputaran jabatan, kedepannya Catering Nyamannya Banjarbaru hendaknya melakukan perputaran atau mutasi dan mempromosikan karyawannya secara berkala dari cabang satu ke cabang lainnya serta menaikan jabatan karyawan yang sudah dinilai bekerja dengan baik agar memberikan semangat kepada seluruh karyawan untuk bekerja dengan baik.
  - 4). kedepannya Catering Nyamannya Banjarbaru juga harus memberikan cuti bagi karyawan yang ingin mengambil cuti, hal ini dilakukan agar kejenuhan karyawan bekerja di Catering Nyamannya Banjarbaru bisa di hindari serta membuat acara family gathering setiap tahunnya untuk menjaga kekompakan dan kekeluargaan karyawan rumah makan.
  - 5). Secara periodik diadakan pencocokan fisik kekayaan atau aset yang dimiliki Catering Nyamannya Banjarbaru serta diadakan penghapusan pencatatan jika ada kekayaan atau aset dari Catering Nyamannya Banjarbaru yang sudah tidak layak lagi.
4. Karyawan yang Mutunya Sesuai dengan Tanggung Jawabnya. Kedepannya Catering Nyamannya Banjarbaru juga harus memperhatikan karyawan yang

mutunya sesuai dengan tanggung jawabnya, unsur mutu karyawan merupakan unsur sistem pengendalian Internal yang paling penting. Jika perusahaan memiliki karyawan yang kompeten dan jujur maka unsur pengendalian internal persediaan bahan baku dapat berjalan dengan baik, karyawan yang jujur harus di perhatikan secara serius oleh rumah makan dan jika tidak jujur harus diberikan tindakan tegas hingga pemecatan secara tidak hormat agar memberikan efek jera dan menjadikan budaya berlaku jujur dan bekerja sesuai dengan prosedur tercipta di rumah makan

Selain unsur pengendalian bahan baku diatas sesuai dengan prinsip akuntansi berterima umum (PABU) sebaiknya Catering Nyamannya Banjarbaru juga harus membuat prosedur/flowchart persediaan Bahan Baku pada Catering Nyamannya Banjarbaru sebagai berikut :

1. Prosedur Permintaan dan Pembelian Bahan Baku

Kedepannya Catering Nyamannya Banjarbaru harus membuat alur permintaan dan pembelian bahan baku yang ditetapkan dalam aturan oleh pemilik usaha agar karyawan atau bagian yang menjalankan tugas dapat menjalankan tugas sesuai dengan aturan yang telah ditetapkan pemilik usaha dan melakukan penambahan bidang tugas dan tanggung jawab untuk bagian gudang yang selama ini belum ada pada prosedur ini dimulai dari bagian produksi meminta bahan baku yang mengisi dan menyerahkan formulir permintaan bahan baku yang berisi bahan tanggal, baku yang diperlukan dan jumlah yang dibutuhkan. Setelah mengisi formulir, bagian produksi menyerahkan formulir tersebut ke bagian dapur yang bertugas menyimpan bahan baku sehari - hari.

Dalam Prosedur pembelian bahan baku Catering Nyamannya Banjarbaru kedepannya harus

melakukan proses pembelian bahan baku sebagai berikut :

- 1) Bagian Dapur Rumah Makan
  - (1) Bagian dapur rumah makan membuat daftar permintaan kebutuhan barang yang akan dibeli ke pasar atau di pesan ke pemasok jika kedepannya sudah melakukan pesanan bahan baku ke pemasok.
  - (2) Daftar permintaan kebutuhan barang dikirim ke pemilik rumah makan untuk diotorisasi.
- 2) Pemilik Rumah Makan
  - (1) Menerima daftar permintaan kebutuhan barang dari bagian dapur rumah makan.
  - (2) Direktur mengotorisasi jika setuju diadakannya transaksi pembelian bahan baku.
  - (3) Menghubungi pemasok langganan jika bahan baku atau bahan penolong yang diperlukan berasal dari pemasok seperti beras, gas, daging sapi, ayam potong dan lain sebagainya dan membuat surat order pembelian
  - (4) Memberikan penugasan kepada karyawan untuk belanja ke pasar untuk pembelian bahan baku atau bahan penolong yang sifatnya harus selalu segar seperti sayur sayuran, bumbu dapur dan kelengkapan bahan memasak lainnya yang diperlukan.
  - (5) Melakukan pendistribusian dokumen :
    1. Surat Order Pembelian dikirim ke pemasok dan di arsipkan oleh bagian keuangan berdasarkan permanen berdasarkan tanggal
    2. Pengumpulan nota pembelian pasar dan dilakukan rekapitulasi oleh bagian keuangan

## **PENUTUP**

### **Sistem Pengendalian Bahan Baku Upaya Memenuhi Pesanan Pada Catering Nyamannya Banjarbaru selama ini**

Selama ini Catering Nyamannya Banjarbaru belum menetapkan Prosedur Permintaan dan Pembelian Bahan Baku, Prosedur Pembelian Bahan Baku dan Prosedur Penyimpanan Bahan Baku pada rumah makannya.

Selama ini Catering Nyamannya Banjarbaru belum ada kegiatan otorisasi transaksi dan kegiatan yang memadai, belum adanya pemisahan tugas, masih ada karyawan dan lebih banyak pemilik usaha yang merangkap tugas lainnya, belum ada memiliki dokumen khusus yang memadai khususnya pencatatan persediaan bahan baku rumah makan, selama ini pencatatan pengeluaran hanya dilakukan berdasarkan kwitansi atau catatan belanja saja. belum ada pengawasan karena selama ini dilakukan dengan sistem kepercayaan kekeluargaan.

### **Sistem Pengendalian Bahan Baku Upaya Memenuhi Pesanan Pada Catering Nyamannya Banjarbaru yang sebaiknya.**

Sesuai dengan prinsip akuntansi berterima umum (PABU) Catering Nyamannya Banjarbaru juga harus membuat prosedur/flowchart persediaan Bahan Baku pada Catering Nyamannya Banjarbaru Prosedur Permintaan dan Pembelian Bahan Baku, Prosedur Pembelian Bahan Baku dan Prosedur Penyimpanan Bahan Baku.

Selain itu Catering Nyamannya Banjarbaru juga harus menerapkan Unsur Pengendalian Internal dengan baik yaitu dengan mendesain pengurusan sesuai dengan kebutuhan sistem pengendalian internal bahan baku yang baik harus 2 (dua) bagian kerja gudang dan keuangan, melakukan pemisahan tugas dengan tegas sesuai garis struktur organisasi yang di buat lebih baik lagi kedepannya dengan menambahkan bagian gudang dan bagian keuangan agar pengendalian internal bahan

baku dapat berjalan dengan baik, pencatatan yang baik dengan administrasi pendukung seperti formulir dan berita acara penyerahan dan penerimaan bahan baku atau bahan penolong, pemilik usaha langsung melakukan pengecekan dokumen bagian kerja secara berkala agar tidak terjadi kesalahan serta indikasi kecurangan dan korupsi dari karyawan yang menjalankan tugas dan tanggung jawabnya masing masing pada Catering Nyamannya Banjarbaru

#### DAFTAR PUSTAKA

- Agoes, Sukrisno .2016. *Auditing Petunjuk Praktis Pemeriksaan Akuntan oleh. Akuntan Publik*. Jilid 1, Edisi 4, Salemba Empat. Jakarta.
- Arikunto, Suharsimi .2016. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Baridwan, Zaki .2015. *Intermediate Accounting*. Edisi 8. Cetakan Ketujuh. BPFE-YOGYAKARTA. Yogyakarta .
- Belkaoui, Ahmed Riahi .2015. *Accounting Theory*. Salemba Empat : Jakarta
- Bungin, Burhan .2015. *Penelitian Kualitatif*. Kencana Predana Media. Group. Jakarta.
- Djahir dan Pratita .2015. *Bahan Ajar Sistem Informasi Manajemen*. Budi Utama. Yogyakarta.
- Eko Cahyo Maynardo. 2017. *Analisis Pengendalian Intern Atas Pembelian Barang dan Hutang Dagang pada Omah Pincuk Resto*. [https://ejournal.borobudur.ac.Id/](https://ejournal.borobudur.ac.id/). diakses 01 April 2021.
- Hans, Kartika hadi dkk .2015. *Akuntansi Keuangan Menengah Berbasis SAK. Berbasis IFRS* Buku 1. Salemba Empat. Jakarta .
- Hery .2016. *Analisis Laporan Keuangan*. Edisi 1. Center For. Academic Publishing Services. Ikatan Akuntan Indonesia. Yogyakarta.
- Kieso .2016. *Intermediate. Accounting*, Edisi 12. Erlangga. Jakarta.
- Kristanto, Andri .2012. *Perancangan Sistem Informasi dan Aplikasinya*, Penerbit :Gava. Media, Jakarta.
- Mikael Rendi Bagaskara. 2017. *Evaluasi Efektivitas Pengendalian Bahan Baku .Studi Kasus di Restoran Fish dan Co Cabang Ambarukmo Plaza*. <http://repository.usd.ac.Id/> diakses 01 April 2021.
- Moleong, Lexy .J .2015. *Metode Penelitian Kualitatif*. Remaja Rosdakarya. Bandung.
- Mulyadi .2017. *Sistem Akuntansi: Salemba Empat*. Jakarta.
- Pernyataan Standar Akuntansi Keuangan (PSAK) No. 14 Tahun 2014 tentang Persediaan
- Romney .2015. *Accounting Information. System*, Ninth Edition, Prentice Hall.
- Sartono, Agus .2015. *Manajemen Keuangan Teori dan Aplikasi*. BPFE. Yogyakarta.
- Sugiyono .2015. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Afabeta. Bandung.
- Vitia Sumantri Setiawan. 2015. *Analisis Sistem Pengendalian Internal Persediaan Bahan Baku Pada Rumah Makan Rempah Pelangi*. <http://eprints.stiei-kayutangi-bjm.ac.Id/> diakses 01 April 2021.



