

**ANALISIS EFEKTIVITAS PENERAPAN PENGENDALIAN  
INTERNAL ATAS PERSEDIAAN PADA *EMILIE FRENCH*  
*RESTAURANT***

**TUGAS AKHIR**



**NUR ISMAYA SEPTIANINGSIH**

**1071002068**

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI**

**FAKULTAS EKONOMI DAN ILMU SOSIAL**

**UNIVERSITAS BAKRIE**

**JAKARTA**

**TAHUN 2015**

**ANALISIS EFEKTIVITAS PENERAPAN PENGENDALIAN  
INTERNAL ATAS PERSEDIAAN PADA *EMILIE FRENCH*  
*RESTAURANT***

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Sarjana Ekonomi**



**NUR ISMAYA SEPTIANINGSIH**

**1071002068**

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI**

**FAKULTAS EKONOMI DAN ILMU SOSIAL**

**UNIVERSITAS BAKRIE**

**JAKARTA**

**TAHUN 2015**

## **HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS**

**Tugas Akhir ini adalah hasil karya saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.**

**Nama : Nur Ismaya Septianingsih**

**NIM : 1071002068**

**Tanda Tangan :**

.....

**Tanggal : .....**

## HALAMAN PENGESAHAN

Tugas akhir ini diajukan oleh :

Nama : Nur Ismaya Septianingsih  
NIM : 1071002068  
Program studi : Akuntansi  
Fakultas : Ekonomi dan Ilmu Sosial  
Judul Skripsi : Analisis Efektivitas Penerapan Pengendalian Internal atas  
Persediaan Pada *Emilie French Restaurant*

**Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi pada Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Sosial Universitas Bakrie.**

## DEWAN PENGUJI

Pembimbing : Tri Pujadi Susilo, S.E., M.M., Ak., CA ( )

Penguji I : Dr. Hermiyetti S.E., M.Si., CSRA ( )

Penguji II : Monica Weni Pratiwi, S.E., M.Si ( )

Ditetapkan di : Jakarta

Tanggal : 25 Februari 2015

## UNGKAPAN TERIMA KASIH

Segala puji dan syukur peneliti panjatkan kepada Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya, sehingga tugas akhir ini dapat diselesaikan. Tugas akhir ini diselesaikan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Ekonomi Program Studi Akuntansi pada fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial Universitas Bakrie. Penulis menyadari bahwa tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, penyusunan proposal tugas akhir ini sangatlah sulit bagi penulis untuk menyelesaikannya. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Tri Pujadi Susilo, S.E., M.M., Ak., CA selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga dan pikiran untuk mengarahkan dan membimbing peneliti dalam penyusunan tugas akhir ini.
2. Kedua orang tua penulis yang telah memberikan bantuan dukungan secara material dan moral.
3. Seluruh karyawan Universitas Bakrie dan *Emilie French Restaurant* yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
4. Sahabat terbaik penulis Tri Angelia Syam untuk seluruh bantuannya.

Akhir kata, peneliti berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan yang telah diberikan semua pihak yang telah banyak membantu peneliti dalam penyusunan tugas akhir ini. Semoga tugas akhir ini dapat memberikan manfaat bagi perkembangan ilmu pengetahuan khususnya di bidang akuntansi.

Jakarta, Februari 2015

Peneliti

## HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI

Sebagai sivitas akademik Universitas Bakrie, saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Nur Ismaya Septianingsih

NIM : 1071002068

Program Studi : Akuntansi

Fakultas : Ekonomi dan Ilmu Sosial

Jenis Tugas Akhir : Skripsi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Bakrie **Hak Bebas Royalti, Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul:

### **Analisis Efektivitas Penerapan Pengendalian Internal atas Persediaan Pada *Emilie French Restaurant***

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non eksklusif ini Universitas Bakrie berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Jakarta

Pada Tanggal :

Yang menyatakan

(Nur Ismaya Septianingsih)

**ANALISIS EFEKTIVITAS PENERAPAN PENGENDALIAN INTERNAL  
ATAS PERSEDIAAN PADA *EMILIE FRENCH RESTAURANT***

Nur Ismaya Septianingsih

---

**ABSTRAK**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk melakukan evaluasi terhadap tingkat efektivitas pengendalian internal atas persediaan pada *Emilie French Restaurant*. Data dikumpulkan dengan metode observasi langsung, wawancara dan studi dokumentasi. Instrumen penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu kerangka kerja pengendalian internal COSO. Kerangka kerja ini memiliki lima komponen yaitu lingkungan pengendalian, penilaian risiko, aktivitas pengendalian, informasi dan komunikasi dan pemantauan. Analisis dilakukan dengan metode analisis deskriptif dimana peneliti menggambarkan kondisi restoran sesuai dengan hasil observasi, wawancara dan studi dokumentasi yang dilakukan.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan didapat hasil bahwa penerapan pengendalian internal atas persediaan di *Emilie French Restaurant* berada pada kategori cukup efektif. Pengendalian internal pada komponen lingkungan pengendalian kategori berada pada kategori cukup efektif. Pengendalian internal pada komponen penilaian berada pada kategori sangat tidak efektif. Pengendalian internal pada komponen aktivitas pengendalian berada pada kategori cukup efektif. Pengendalian internal pada komponen Informasi dan akuntansi berada pada kategori kategori efektif. Serta pengendalian internal pada komponen pemantauan berada pada kategori sangat efektif.

Kata kunci: Pengendalian Internal, Persediaan, Kerangka Kerja COSO

**ANALYSIS  
OF INTERNAL CONTROL EFFECTIVITY OVER INVENTORY AT *EMILIE  
FRENCH RESTAURANT***

Nur Ismaya Septianingsih

---

**ABSTRACT**

*The aim of this research is to conduct evaluation of the effectiveness of internal control implementation over inventory at Emilie French Restaurant. Data is collected by direct observation, interview method and documentation studies. Instrument used in this research is COSO Internal Control Framework. This framework has five components such as control environment, risk assesment, control activities, information and communication and monitoring. Analysis is conducted by descriptive method whereby company condition is described based on the outcome of observation, interview and documentation studies.*

*Based on the research that has been conducted, result showed that the implementation of internal controls over inventory of Emilie French restaurant is in the category quite effective. Component control environment is in the category quite effective. Component risk assessment is in the category highly not effective. Component control activities is in the category less effective. Component information and communication is in the category effective and component monitoring is in the category quite effective.*

*Keywords: Internal Control, Inventory, COSO framework*

## DAFTAR ISI

|                                                        |             |
|--------------------------------------------------------|-------------|
| <b>HALAMAN JUDUL .....</b>                             | <b>i</b>    |
| <b>HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS .....</b>           | <b>ii</b>   |
| <b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>                         | <b>iii</b>  |
| <b>UNGKAPAN TERIMA KASIH .....</b>                     | <b>iv</b>   |
| <b>HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....</b>   | <b>v</b>    |
| <b>ABSTRAK .....</b>                                   | <b>vi</b>   |
| <b>ABSTRACT .....</b>                                  | <b>vii</b>  |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>                                 | <b>viii</b> |
| <b>DAFTAR GAMBAR.....</b>                              | <b>x</b>    |
| <b>DAFTAR TABEL .....</b>                              | <b>xi</b>   |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>                           | <b>xii</b>  |
| <b>I. PENDAHULUAN .....</b>                            | <b>1</b>    |
| 1.1 Latar Belakang Masalah.....                        | 1           |
| 1.2 Fokus Penelitian .....                             | 4           |
| 1.3 Rumusan Masalah .....                              | 4           |
| 1.4 Tujuan Penelitian .....                            | 4           |
| 1.5 Manfaat Penelitian .....                           | 5           |
| 1.5.1 Manfaat Teoritis .....                           | 5           |
| 1.5.2 Manfaat Praktis .....                            | 5           |
| <b>II. TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA PIKIRAN .....</b> | <b>6</b>    |
| 2.1 Definisi Konsep dan Pendekatan Teori.....          | 6           |
| 2.1.1 Pengertian Pengendalian Internal .....           | 6           |
| 2.1.2 Tujuan Pengendalian Internal .....               | 7           |
| 2.1.3 Komponen Pengendalian Internal.....              | 9           |
| 2.1.4 Definisi Efektif .....                           | 13          |
| 2.1.5 Pengertian Persediaan .....                      | 14          |
| 2.1.6 Tipe dan Jenis Persediaan .....                  | 15          |
| 2.1.7 Fungsi Persediaan .....                          | 15          |
| 2.1.8 Pengelolaan Persediaan.....                      | 17          |
| 2.1.9 Pengendalian Internal atas Persediaan .....      | 17          |
| 2.2 Kerangka Pemikiran.....                            | 20          |
| <b>III. METODOLOGI PENELITIAN .....</b>                | <b>21</b>   |

|                                                             |           |
|-------------------------------------------------------------|-----------|
| 3.1 Metode Penelitian.....                                  | 21        |
| 3.2 Objek Penelitian .....                                  | 21        |
| 3.3 Sumber Data dan Teknik Pengumpulan Data .....           | 21        |
| 3.3.1 Sumber Data.....                                      | 21        |
| 3.3.2 Teknik Pengumpulan Data.....                          | 22        |
| 3.4 Instrumen Penelitian.....                               | 23        |
| 3.5 Teknik Analisis Data.....                               | 25        |
| <b>IV. TEMUAN PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>            | <b>38</b> |
| 4.1 Gambaran Umum Objek Penelitian .....                    | 38        |
| 4.1.1 Sejarah Singkat Perusahaan Teknik Analisis Data ..... | 38        |
| 4.1.2 Ruang Lingkup, Visi dan Misi Perusahaan.....          | 39        |
| 4.1.3 Uraian Kerja .....                                    | 39        |
| 4.1.3.1 Uraian Kerja <i>Back Office</i> .....               | 39        |
| 4.1.3.2 Uraian Kerja Bagian <i>Service</i> .....            | 42        |
| 4.1.3.3 Uraian Kerja Bagian <i>Kitchen</i> .....            | 44        |
| 4.1.4 Prosedur Perolehan Persediaan .....                   | 46        |
| 4.2 Temuan Penelitian Teknik Analisis Data.....             | 47        |
| 4.3 Pembahasan.....                                         | 54        |
| 4.3.1 Lingkungan Pengendalian.....                          | 54        |
| 4.3.2 Penilaian Risiko .....                                | 55        |
| 4.3.3 Aktivitas Pengendalian.....                           | 55        |
| 4.3.4 Informasi dan Akuntansi .....                         | 56        |
| 4.3.5 Pemantauan .....                                      | 57        |
| <b>V. SIMPULAN DAN SARAN .....</b>                          | <b>59</b> |
| 3.5 Simpulan .....                                          | 59        |
| 3.5 Saran.....                                              | 59        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>                                 | <b>63</b> |
| <b>LAMPIRAN.....</b>                                        | <b>64</b> |

## **DAFTAR TABEL**

|                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------|----|
| Tabel 3.1 Kriteria Kesimpulan Pengujian Pengendalian Internal ..... | 25 |
|---------------------------------------------------------------------|----|

## DAFTAR GAMBAR

|                                                                                   |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----|
| Gambar 2.1 Komponen Pengendalian Internal .....                                   | 9  |
| Gambar 2.2 Kerangka Pemikiran Penelitian .....                                    | 20 |
| Gambar 4.1 Alir Proses Perolehan Persediaan <i>Emilie French Restaurant</i> ..... | 47 |

## DAFTAR LAMPIRAN

|                                                                                  |     |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Lampiran 1. Hasil Wawancara Komponen Lingkungan Pengendalian .....               | 64  |
| Lampiran 2. Hasil Wawancara Komponen Penilaian Risiko .....                      | 72  |
| Lampiran 3. Hasil Wawancara Komponen Aktivitas Pengendalian .....                | 73  |
| Lampiran 4. Hasil Wawancara Komponen Informasi dan Komunikasi .....              | 77  |
| Lampiran 5. Hasil Wawancara Komponen Pemantauan.....                             | 78  |
| Lampiran 6. Sebagian dari Pertanyaan-Pertanyaan pada <i>Probation Test</i> ..... | 79  |
| Lampiran 7. <i>Purchase Order</i> .....                                          | 80  |
| Lampiran 8. <i>Albert Bichot Wine Dinner</i> .....                               | 81  |
| Lampiran 9. <i>Weekly Order Form</i> .....                                       | 82  |
| Lampiran 10. Form Persediaan Fisik Bar dan <i>wine</i> .....                     | 92  |
| Lampiran 11. Visi dan Misi Perusahaan .....                                      | 104 |
| Lampiran 12. <i>Delivery Order 1</i> .....                                       | 105 |
| Lampiran 13. Laporan Email Perubahan Persediaan .....                            | 106 |
| Lampiran 14. Laporan Penerimaan Barang .....                                     | 108 |
| Lampiran 15. <i>Job Requirements</i> .....                                       | 109 |
| Lampiran 16. <i>Invoice</i> dari Pihak Pemasok.....                              | 110 |
| Lampiran 17. <i>Delivery Order 2</i> .....                                       | 111 |
| Lampiran 18. <i>Internal Control Questionnaire</i> untuk Persediaan .....        | 111 |