

Analysis Of Raw Material Inventory Control In Nelongso Fried Chicken

Taqi Nabil Elmiar^{1*}, M. Sodik², Indah Dewi Nurhayati³

¹Accounting, Faculty of Economics and Business, University of Widyagama Malang, Indonesia

²Accounting, Faculty of Economics and Business, University of Widyagama Malang, Indonesia

³Accounting, Faculty of Economics and Business, University of Widyagama Malang, Indonesia

*Corresponding Author: taqinabil.el0204@gmail.com

ABSTRACT

This study aims to determine the Inventory Control of Raw Materials in Ayam Goreng Nelongso. This study attempts to explain the suitability of the internal control of raw material supply between Ayam Goreng Nelongso and COSO, especially in the control environment, risk assessment, information and communication, control activities and control oversight. Based on the results of the analysis, it is known that raw material inventory control in Ayam Goreng Nelongso based on COSO principles is practically appropriate, but in practice it is not in accordance with the Standard Operating Procedure (SOP) for Ayam Goreng Nelongso. The above statement causes the demand for goods to be less fulfilled which results in the demand for goods not meeting the required stock, therefore it will result in the course of production and sales. In its presentation, Ayam Goreng Nelongso is in accordance with COSO principles.

keywords: internal control, raw material inventory, coso

INTRODUCTION

In line with the rapid development of the business world and the development of technology, has brought influence on the economic development of Indonesia. In the business world there is a lot of intense competition between one company and another company, both small and large businesses, as well as an increase in consumer demands for products or goods they consume, this encourages every business entity to increase its competitiveness. Many companies implement certain strategies so that production activities can run and survive in market share. A manufacturing enterprise is an organization that carries out the production process. One of the most important elements in the activities of the production process is the inventory of raw materials. Raw material inventory has a very important meaning because it is one of the factors that affect the quality of production of a company. Therefore, this activity should receive great attention from the company because it is an element of the company's assets that have material value in a relatively large amount, as well as an asset that is vulnerable to time, market price declines, damage and excess costs caused by errors in handling and to help smooth operations. Often mistakes occur when purchasing raw materials to suppliers. Sometimes the supplier can not meet the needs of raw materials each month, companies often experience shortages of raw materials because the raw materials that come do not match the demand from the company. The existence of raw materials that after checking, do not fit the criteria finally returned to the supplier. Changes in production needs that are not in accordance with the initial plan and the warehouse does not have a stock of goods so that the warehouse can not meet the goods to be produced. And there is a delay in the arrival of raw materials because it is too late to order it. These problems lead to instability of the production process.

Ayam Goreng Nelongso is a company engaged in the culinary industry in the form of ready-to-eat food with a wide range of raw materials in use, as for the raw materials used are free-range chicken, domestic chicken, duck, small chili, big chili, rice, cooking oil, garlic, and Lpg. Of the various types of raw materials above have problems such as raw materials that are less in stock than needed and the realization that there is a shortage of raw materials resulting in an impact on sales and the absence of checking the condition of raw materials periodically so often found some damaged raw materials such as raw material packaging that is open resulting in decreased quality of raw materials.

The formulation of the problem in this study is: how to control the inventory of raw materials Fried Chicken nelongso compliance with the Committee of Sponsoring organization (Coso)

THEORETICAL STUDIES

Handling

According to the Committee of sponsoring Organization (COSO) (2013), internal control is a process carried out by the board of Directors, management and other personnel, designed to provide adequate assurance about achievement of objectives related to operations, reporting and compliance.

A. Internal Control Components

According to the Committee of Sponsoring Organization (COSO) (2013), internal control has five components, namely :

1. Control Environment

COSO (2013) describes the components of the control environment (control environment) as a process, standards, structures as the basis for the implementation of internal control in the organization. The control environment consists of five components, namely :

1. Integrity and ethical values of the organization,
2. The parameters of the implementation of the duties and responsibilities of the board of directors in managing the organization,
3. Organizational structure, duties, powers and responsibilities,
4. Process to attract, develop, and retain competent individuals,
5. Assertiveness regarding performance benchmarks, incentives, and rewards to encourage performance accountability.

2. Risk Assessment

COSO (2013) describes the components of risk assessment (risk assessment) is an event or events that may exist and affect the achievement of objectives. Furthermore, COSO (2013) describes four principles that support risk assessment, namely :

1. The organization defines the objectives with sufficient clarity to enable identifying in the assessment the risks associated with the objectives.
2. The organization identifies risks to the achievement of its objectives throughout the entity and analyzes the risks as a basis for determining how the risks should be managed,
3. The organization considers the potential for fraud in assessing the risk of achieving goals,
4. The organization identifies and assesses changes that could have a significant impact on the internal control system

3. Control Activities

COSO (2013) describes the control activities (control activities) is the direction of management to reduce risk in the achievement of objectives with actions taken through policies and procedures that have been established. Furthermore, COSO (2013) affirms the three principles in organizations that support control activities, namely:

1. The organization selects and develops control activities that contribute to the Prevention of risks in order to achieve goals at an acceptable level
2. The organization selects and develops common control activities through technology to support the achievement of objectives, the organization implements control activities through policies, which establish what is expected, and the relevant procedures to implement the policy

4. Information And Communication

In the Committee of Sponsoring Organization (COSO) (2013), there are three principles related to information and communication, among others:

- 1) Using relevant information
- 2) Effective internal communication
- 3) Effective external communication

5. Monitoring

COSO (2013) describes the components of activities monitoring of the internal control system as a single, separate control system, and several combinations of both are used to monitor the effectiveness of the five components of the internal control system. Dailaim Committee of Sponsoring organizations (COSO) (2013), related to the principle of partnering with the design supervisor:

- 1) Continuous and/or separate evaluation.
- 2) Evaluate and report any deficiencies.

B. Unsur Pengendalian Internal

While the elements of internal control according to Mulyadi (2001: 470), are as follows

1. Organizational Structure

Organizational structure is a framework (framework) distribution of functional responsibilities to organizational units formed to carry out the main activities of the company. The separation of functional responsibilities in the implementation of transactions is carried out to divide various taihai pain transactions into other organizational units so that all taihaipain transactions are not completed by a saijai organizational unit.

2. Authorization system and recording procedures

The system of granting authority and recording procedures in a company is an aid for management to pawn supervision of operations and transactions that occur along with classifying accounting daitai can appropriately be done in the general ledger accounts.

3. Healthy practice

Every employee in a company performs its duties in accordance with established procedures, if the preparation of an organizational structure and the design of procedures is a strategic plan, it is necessary to have healthy practices that are tactical tools for the achievement of a plan.

4. Capable employees

Capable employees are one of the most important elements of the internal control system for the company because the success of the company as a whole depends on the achievements and attitudes of its employees' internal control of inventory. According to Assauri, internal inventory control is an activity to determine the level and composition of the inventory of raw parts and goods from production so that companies maintain smooth production and sales effectively and efficiently.

A. Elements Of Internal Inventory Control

The elements of internal control in the inventory are as follows:

a. Organization

- 1).Separate receiving function with storage function.
- 2).Separate financial functions dengain accounting functions.
Separate receiving function with storage function.

2).Separate financial functions dengan accounting functions.

b. Otorisasi

- 1).Bukti penerimaan dan pengeluaran barang gudang diotorisasi oleh kepala fungsi.
- 2).Harga satuan yang dicantumkan dalam daftar hasil perhitungan fisik berasal dari kartu persediaan yang bersangkutan.

c. Praktik yang sehat

- 1).Secara periodik dilakukan perhitungan persediaan yang ada di gudang.
- 2).Laporan penerimaan barang diotorisasi oleh fungsi penerimaan.
- 3).Bukti penerimaan permintaan dan pengeluaran barang bernomor urut cetak dan penggunaannya yang dapat dipertanggung jawabkan.

Adanya penerapan sistem pengendalian internal yang efektif dan efisien dimaksudkan untuk mengontrol jumlah persediaan yang berlebihan yang akan merugikan perusahaan karena banyak uang atau modal yang tertanam aital tertimbun.

Persediaan

Persediaan merupakan entitas perusahaan bagian salah satu aset yang penting bagi perusahaan ritel, manufaktur, jasa, maupun entitas. (Maintaini; 2012:245). Menurut Ikatan Akuntansi Indonesia (2011;14.5),persediaan diartikan sebagai aset :

- a. Tersedia untuk di jual dalam kegiatan usaha biasa
- b. Dalam proses produksi untuk penjualan tersebut; aital
- c. Dalam bentuk bahan atau perlengkapan untuk di gunakan dalam proses produksi aitu pemberian jasa.

A. Prosedur Persediaan

Tahap-tahap dalam melakukan audit persediaan yaitu sebagai berikut :

- a. Lakukan Stock Opname
- b. Lakukan Observasi atas Stock Opname
- c. Lakukan Peninjauan ulang terhadap Konsep persediaan
- d. Adjustment Persediaan
- e. Periksa apakah penyajian persediaan di laporan keuangan sudah sesuai dengan prinsip akuntansi yang berlaku umum di indonesia/SAK.

B. Jenis Persediaan

Menurut Imam Santoso (2006;143) berbagai jenis persediaan dalam material (cost) perusahaan dagang maupun industri dapat dikelompokkan sebagai berikut :Persediaan bahan baku (raw material)

1. Persediaan barang dalam proses (work in process/good in process)
2. Persediaan barang jadi (finished goods)
3. Persediaan bahan pembantu (factory/manufacturing supplies)
4. Persediaan barang dagangan (merchandise inventory)

Committee of Sponsoring Organization COSO

Tujuan utamanya adalah untuk mengidentifikasi faktor-faktor yang menyebabkan penggelapan laporan keuangan dan membuat rekomendasi untuk mengurangi

kejadian tersebut. COSO telah menyusun suatu definisi umum untuk pengendalian, standar, dan criteria internal yang dapat digunakan perusahaan untuk menilai sistem pengendalian mereka. Komisi ini disponsori oleh lima professional association yaitu: AICPA, AAA, FEI, MAI, IMA. Meskipun disponsori sama lima professional association, tapi pada dasarnya komisi ini bersifat independen dan orang yang duduk di dalamnya berasal dari beragam kailangan seperti industri, akuntan publik, Bursa Efek, dan investor.

Bahan Baku

Mulyadi mengemukakan bahwa bahan baku adalah bahan yang membentuk bagian menyeluruh. Sedangkan menurut Masiyal Kholmi bahan baku adalah bahan yang membentuk bagian besar produk jadi, bahan baku yang diolah dalam perusahaan manufaktur di pait diperoleh dari pembelian lokal, impor aintai hasil peng-olahan sendiri. (Iba & Raudhah,2015)

Nafarin menyatakan, bahwa faktor- faktor yang mempengaruhi besar kecilnya persediaan bahan baku yang dimiliki perusahaan adalah :

1. Anggaran produksi
2. Hargai beli bahan baku
3. Biaya penyimpanan bahan baku di gudang (carrying cost)
4. Ketepatan pembuatan standar pemakaian bahan baku
5. Ketepatan pemasok (penjual bahan baku) (Rondonuwu et al., 2016)

Kajian Penelitian Terdahulu

Azkiyah Nurul Chotimah (2017) dalam Penelitian yang berjudul “Evaluasi Sistem Pengendalian Internal Persediaan Bahan Baku Pada PT. Mutiara Permata Bangsa” Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Semua sispek yang ada di lingkungan pengendalian pada PT. Mutiara Permata Bangsa cukup baik, seperti susunan organisasi sudah berjalan sesuai dengan fungsinya karena menunjukkan adanya otoritas dan tanggung jawab yang nyantai dalam aktivitas operasional dan telah memenuhi pemantauan yang bagus dalam perusahaan. Sri Wulandari (2016) dalam penelitian yang berjudul “Analisis Sistem Pengendalian Internal Persediaan Bahan Untuk Keberlangsungan Proses Produksi pada Perusahaan Roti Orion Kediri.” Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa Implementasi pengendalian internal persediaan bahan baku pada perusahaan belum terlaksana dengan baik Perlu diperbaiki sistem dan pengendalian internal persediaan bahan baku pada perusahaan, untuk mencapai perusahaan yang baik. Salman Alfarisi dan Ali Rasyidi (2017) dalam penelitian yang berjudul “Analisa penerapan internal atas persediaan bahan baku dalam rangka meningkatkan efisiensi.” hasil dari penelitian ini mengungkapkan Bagian Purchasing memilih daftar pemasok terseleksi (DPT) potensi resiko yang muncul adalah mencari kesiapan pemasok untuk memenuhi kebutuhan persediaan bahan baku PT. Adiprima Suraprinta. Bagian purchasing membuat purchase order (P.O) menunggu negosiasi dari pihak pemasok potensi resiko yang muncul adalah kebutuhan persediaan bahan baku akan mengalami kendala kurang tepat waktu untuk perencanaan produksi

Septyarini Izzuddin Aljahid (2017) dalam penelitian yang berjudul “Sistem Pengendalian Internal Terhadap PersediaanBahan Baku di PT. Madeira Indonesia.”

Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa Penerapan sistem pengendalian internal pada persediaan bahan baku pada PT. Madeira Indonesia belum terlaksana secara baik karena proses pencatatan tidak menggunakan formulir bernomor urut cetak agar memudahkan setiap departemen yang ada di perusahaan dalam menjalankan setiap aktivitas operasional yang ada diperusahaan.

Dya Risca Febriyanti, Dwiatmanto Devi Farah Azizah (2017) dalam penelitian yang berjudul “Analisis Sistem Akuntansi Persediaan Bahan Baku Dalam Meningkatkan Pengendalian Intern(Studi Kasus Pada Cv. Cool Clean Malang)” Hasil penelitian ini Menunjukkan bahwa prosedur pada sistem akuntansi persediaan bahan baku masih terdapat kelemahan. Hal ini dapat dilihat dari fungsi yang terkait, terdapat perangkatan fungsi dan tanggungjawan pada bagian gudang dan bagian akuntansi.

RESEARCH METHODS

Pendekatan Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Pendekatan ini dapat diartikan sebuah pendekatan yang mengungkap sebuah fakta maupun fenomena yang terjadi di lapangan dengan penjelasan berupa kata-kata.

Setting Penelitian

Setting dalam penelitian ini adalah Ayam Goreng Nelongso yang beralamat di Jalan Soekarno Hatta No.23, Mojolangu, Kec. Lowokwaru, Kota Malang, Jawa Timur.

Teknik Pengumpulan Data

a. Observasi

Observasi adalah proses pemerolehan data dari tangan pertama, dengan cara melakukan pengamatan orang serta lokasi dilakukannya penelitian.

b. Wawancara

Menurut Esterberg dalam Sugiyono (2015:72), Wawancara adalah pertemuan yang dilakukan oleh dua orang untuk bertukar informasi maupun suatu ide dengan cara tanya jawab, sehingga dapat dikerucutkan menjadi sebuah kesimpulan atau makna dalam topik tertentu.

c. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu berbentuk tulisan, gambar, atau karya-karya monumental dari seseorang (Sugiyono 2013:240) Dokumentasi yang dimaksud adalah catatan penting persediaan bahan baku baik dari perorangan maupun lembaga.

Analisis Data

Teknik analisis data bersifat induktif yaitu suatu analisis atau proses mencari dan menyusun data yang diperoleh dari hasil wawancara, observasi di lapangan, dan dokumentasi selanjutnya dikembangkan pola hubungan tertentu atau menjadi hipotesis, kemudian dibuat kesimpulan sehingga mudah dipahami (Sugiyono,2014). Adapun tiga teknik yang digunakan oleh peneliti sebagai berikut:

1. Pengumpulan Data

Pengumpulan data dalam penelitian ini, peneliti mengumpulkan data dari hasil wawancara dan observasi pada Gudang Pusat Ayam Goreng Nelongso.

2. Reduksi Data

Data yang diperoleh dalam penelitian ini berasal dari hasil lapangan yang diuraikan secara lengkap dan terperinci. Data tersebut diperoleh dari hasil wawancara, observasi dan dokumentasi. Dalam reduksi data peneliti memilah data berdasarkan informasi yang dibutuhkan oleh peneliti dan fokus berdasarkan topik terkait Sistem Dan Prosedur Pengendalian bahan baku (Studi Kasus Di Ayam Goreng Nelongso).

3. Penyajian Data

Penyajian data dalam penelitian ini dengan menguraikan hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi ke dalam bentuk uraian yang singkat dan mudah dipahami sehingga peneliti mudah untuk menarik kesimpulan. Data yang disajikan berupa gambaran terkait pengendalian internal terhadap sistem akuntansi persediaan bahan baku.

4. Kesimpulan

Kesimpulan dalam penelitian ini yaitu mengambil kesimpulan dari hasil data yang telah dianalisis oleh peneliti sesuai dengan temuan peneliti.

RESULTS AND DISCUSSION

Kesesuaian Pengendalian Persediaan Bahan baku Ayam Goreng Nelongso dengan COSO:

A. Komponen Pengendalian Internal

Menurut COSO (2013) pengendalian internal mempunyai 5 komponen yaitu:

1. Lingkungan Pengendalian Internal.

Lingkungan pengendalian merupakan dasar untuk semua komponen pengendalian internal, menyediakan disiplin dan struktur serta arahan bagi organisasi dan mempengaruhi kesadaran pengendalian dari orang-orang yang ada didalam organisasi tersebut. Pada Ayam Goreng Nelongso telah memiliki struktur organisasi yang jelas dan lengkap. Perusahaan juga memiliki SOP yang telah dijalankan oleh para karyawan.

2. Penilaian Risiko

Penilaian resiko mempertimbangkan kejadian internal dan eksternal serta situasi yang mampu mempengaruhi kemampuan manajemen untuk melakukan prosedur akuntansi. Sekali risiko dapat diidentifikasi, manajemen mempertimbangkan signifikan atau tidaknya, kemungkinan terjadinya hal itu akan dikelola Ayam Goreng Nelongso. Persediaan bahan baku butuh perlindungan yang lebih, sehingga harus teliti dalam penyimpanannya oleh karena itu, gudang persediaan harus menyediakan kelengkapan alat-alat yang memadai. Seperti halnya yang dilakukan oleh Ayam Goreng Nelongso. Didalam ruang penyimpanan juga terdapat alat untuk menjaga bahan baku agar suhunya tetap terjaga.

3. Informasi dan Komunikasi

Setiap organisasi memerlukan informasi relevan yang disediakan oleh orang disaat yang tepat. Selain itu informasi harus pula andal dalam akurasi dan kelengkapannya, kualitas informasi yang dihasilkan oleh system berdampak pada kemampuan manajemen untuk mengambil keputusan. Sistem informasi yang digunakan oleh Ayam Goreng Nelongso yaitu spreadsheet, dimana sistem tersebut dapat mengakses segala aktivitas keluar masuknya bahan baku, penginputan orderan, penerbitan faktur sampai daftar tagihan pelanggan. Sistem ini juga dapat mengakses jumlah persediaan yang ada didalam gudang. Mengenai komunikasi pada perusahaan, setiap bahagiain saling berkomunikasi yaitu sama lain dengan

begitu proses distribusi bisa berjalan dengan baik.

4. Aktivitas Pengendalian

Aktivitas pengendalian adalah kebijakan dan prosedur yang membantu menjamin bahwa arahan manajemen dilaksanakan oleh seluruh karyawan Ayam Goreng Nelongso. Aktivitas pengendalian mencakup pemisahan tugas, pengendalian pengolahan informasi, pengendalian fisik dan review kinerja. Mengenai pembagian tugas dan wewenang pada bagian persediaan, pengelolaan persediaan hanya dilaksanakan oleh petugas bagian gudang dan diawasi penuh oleh kepala gudang. Kepala gudang sendiri bertanggung jawab atas transaksi-transaksi yang terjadi apakah jumlah barang yang dipesan telah sesuai dengan fisik barang yang disediakan oleh supplier. Bukti pengeluaran dan penerimaan ditandai tangani dan berikan tanda validasi oleh admin aiiu penanggung jawab gudang Pengendalian persediaan pada perusahaan telah dilaksanakan sesuai berdasarkan SOP yang berlaku pada perusahaan.

5. Pengawasan (monitoring)

Pemantauan adalah proses penetapan kualitas kinerja pengendalian internal sepanjang waktu. Berkenaan dengan penilaian efektivitas pengendalian internal secara terus menerus atau periodik oleh manajemen, untuk melihat apakah telah dilaksanakan dengan semestinya dan telah diperbaiki sesuai dengan keadaan. Pengecekan pelaksanaan aktivitas pengelolaan persediaan rutin dilakukan oleh Ayam Goreng Nelongso seminggu sekali, evaluasi juga rutin dilakukan oleh pihak manajemen tingkat atas terkait pengendalian dan seluruh aktivitas pada perusahaan, kendala apa saja yang dialami dan solusinya seperti apa.

B. Unsur Pengendalian Internal

Menurut Mulyadi (2001:470) unsur pokok pengendalian internal ada 4 unsur, yaitu:

1. Struktur Organisasi

Struktur organisasi yang memisahkan tanggungjawab dan wewenang secara tegas. Struktur organisasi merupakan kerangka pembagian tanggungjawab fungsional kepada unit-unit organisasi yang dibentuk untuk melaksanakan kegiatan pokok perusahaan. Ayam Goreng Nelongso sudah memiliki struktur organisasi dan SOP yang diterapkan sesuai dengan teori Mulyadi, sehingga peneliti membuktikan dengan struktur organisasi ayam goreng nelongso yang sangat baik sehingga tidak adanya perangkapan tugas yang dapat menimbulkan resiko tidak stabilnya suatu pekerjaan.

2. Sistem Otorisasi Dan Prosedur Pencatatan

Dalam organisasi, setiap transaksi hanya terjadi atas dasar otorisasi dari pejabat yang memiliki wewenang untuk menyetujui terjadinya transaksi tersebut. Oleh karena itu, dalam organisasi harus dibuat sistem yang mengatur pembagian wewenang untuk otorisasi atas terlaksananya setiap transaksi. Dalam transaksi keluar masuknya bahan baikk di AYAM GORENG NELONGSO sudah sesuai dengan teori mulyadi karena otorisasi dilakukan oleh admin atau penanggungjawab gudang, yang didukung dengan bukti transaksi pencatatan bahan baku yang tepat dan otorisasi sudah diberikan ke orang yang tepat dengan dibuktikan jika tidak ada tanda tangan, stempel atau validasi dari orang tersebut maka tidak bisa diterima aiiu dibenarkan.

3. Praktek Yang Sehat

Pembagian tanggungjawab fungsional dan sistem wewenang dan prosedur pencatatan yang telah diterapkan tidak akan terlaksana dengan baik jika tidak diciptakan cara-cara untuk menjamin praktek yang sehat dalam pelaksanaannya. Ayam Goreng Nelongso sudah melaksanakan praktek yang sehat karena terbukti tidak adanya kecurangan data atau penyalahgunaan wewenang dalam Ayam Goreng Nelongso, yang didukung dengan bukti komunikasi atau koordinasi diawal pagi sebelum mulai bekerja untuk membicarakan hal penting menyangkut bahan baku, tidak ada unsur persaudaraan aiiu orang dalam saat requitmen berlangsung dan sudah melakukan semua kegiatan berdasarkan SOP yang ada.

4. Karyawan yang cakap

Unsur mutu karyawan merupakan unsur sistem pengendalian internal yang sangat penting. Jika perusahaan memiliki karyawan yang kompeten dan jujur, unsur pengendalian yang lainnya dapat dikurangi sampai batas yang minimum dan perusahaan tetap mampu menghasilkan pertanggungjawaban keuangan yang dapat diandalkan. Sebagian besar karyawan dalam AYAM GORENG NELONGSO ini sudah terbilang cakap tetapi ada beberapa oknum yang masih belum bisa disebut kompeten, yang didukung dengan bukti karyawan yang jujur saat melakukan transaksi atau laporan keuangan.

CONCLUSION

Perusahaan telah menerapkan pengendalian internal berdasarkan 5 komponen pengendalian internal kesesuaian dengan COSO. Sebagian besar pengendalian internal telah diterapkan sebagai berikut :

1. Lingkungan pengendalian.

Gudang harus memiliki visi misi dan rencana kerjain sendiri agar membantu dalam terpenuhinya kebutuhan persediaan bahan baku. Direksi sudah melimpahkan keputusan apapun terkait dengan gudang sehingga PJ gudang dapat melaksanakan pelatihan untuk upgrading skill karyawan gudang secara mandiri. Perusahaan memiliki struktur yang baik dari direksi hingga kasir yang mana dapat meminimalisir terjadinya tumpang tindih pekerjaan dan akuntabilitas harus di laksanakan untuk mengukur standar kinerja karyawan Penilaian Resiko.

Ayam Goreng Nelongso tidak melakukan pengecekan bahan baku ketika barang datang, sehingga kualitas barang ready tidak sesuai dengan standar kualitas yang ditetapkan.

2. Penilaian Risiko

Untuk menjaga kualitas bahan baku sebaiknya proses pengecekan harus selalu dilakukan secara berkala dan harus memperhitungkan stok yang dibutuhkan sehingga tidak akan terjadi kekurangan bahan baku seperti membuat rencana aktivitas belanja rutin, sudah terbentuk tim audit dan evaluasi dilakukan untuk mengkomunikasikan perubahan yang ada

3. Aktivitas Pengendalian

Sebaiknya perusahaan menggunakan Software QAD MFG/PRO untuk sistem pengendalian persediaan barang dan langsung ditangani oleh bagian IT sehingga informasi persediaan yang dihasilkan lebih relevan dan sebaiknya untuk komunikasi harus disesuaikan dengan situasi yang ada sehingga komunikasi langsung tetap terlaksana , untuk pemesanan lebih baik dengan aplikasi khusus untuk meminimalisir terjadinya chat order dengan chat lain.

4. Informasi dan Komunikasi

Ayam Goreng Nelongso melakukan briefing/koordinasi setiap hari untuk memastikan penyampaian informasi yang baik sehingga tidak ada salah paham dan melakukan evaluasi sekali dalam sebulan. Perusahaan harus memperhatikan software yang digunakan agar dokumen yang ada tetap aman dan software tersebut hanya bisa di akses orang tertentu agar meminimalisir terjadi hal yang tak terduga lalu PJ gudang harus selalu mengecek apakah semua transaksi sesuai dengan SOP atau tidak karna ini menyangkut dengan prosedur gudang tersebut.

5. Pengawasan

Pengecekan pelaksanaan aktivitas pengelolaan persediaan rutin dilakukan oleh Ayam Goreng Nelongso seminggu sekali, evaluasi juga rutin dilakukan oleh pihak manajemen tingkat atas terkait pengendalian dan seluruh aktivitas pada perusahaan, kendala apa saja yang dialami dan solusinya seperti apa dan perusahaan telah membentuk tim audit bagian pengawasan Pengendalian Internal pada persediaan bahan baku dalam jaringan prosedurnya terdiri dari prosedur permintaan dan pengeluaran bahan baku, prosedur pembelian bahan baku dan prosedur penyimpanan bahan baku.

This procedure is still that needs to be improved and shows that the internal control carried out by Ayam Goreng Nelongso has not been maximized despite the existence of an organizational structure, authorization system and recording of raw materials along with healthy practices in carrying out related functions in each of the parts of the Ayam Goreng nelongso organization.

According conclusion above, the author trying to give advice to Fried Chicken Nelongso that may be useful in overcoming the weaknesses contained in the control of raw material inventories are as follows:

1. Nelongso's fried chicken should pay attention to the accuracy of procurement of raw material supplies so that there is no shortage of raw materials, shortage of raw materials and declining quality so as not to interfere with the production and sales process, by making inventory control planning.
2. Nelongso's fried chicken should check the quality of raw materials when the goods come according to the SOP that has been set.
3. The author gives advice to the next researcher with the saimai case by researching different aspects of dairy by using the method of calculating the Reorder Point (ROP).

REFERENCES

- Alfarisi, Salman dan Ali Rasyidi, "Analisa Penerapan Pengendalian Internal Atas Persediaan Bahan Baku Dalam Rangka Meningkatkan Efisiensi (Jurnal Ekonomi Akuntansi Vol. 3. Issue. 3 Universitas Bhayangkara Surabaya 2017.
- Alr dainai, Cenik dan Hendro Lukman. (2016). Sistem Informasi Akuntansi . Jakarta: Mitra Wacana Media.Dwi Martani, dkk. 2016. Akuntansi Keuangan Menengah Berbasis PSAK Buku 1. Edisi 2. Jakarta: Salemba Empat.
- Febriyanti, D. R., Dwiatmanto, D., & Azizah, D. F. (2017). Analisis sistem akuntansi persediaan bahan baku dalam meningkatkan pengendalian intern (Studi kasus pada CV. Cool Clean Malang) (Doctoral dissertation, Brawijaya University).
- Ikatan Akuntansi Indonesia, 2011, Pernyataan Standar Akuntansi Keuangan, Jakarta : Salemba Empat.

- Mulyadi.(2014). Sistem Akuntansi. Cetakan Keempat. Jakarta : Salemba Empat.
- Mulyadi. (2016). Sistem Informasi Akuntansi. Jakarta : Salemba Empat.
- Mulyadi.(2013). Sistem Akuntansi, Edisi Ketiga, Cetakan Keempat. Jakarta : Salemba Empat.
- Nurul Chotimah,Azkiyah. ”Evaluasi Sistem Pengendalia Internal Persediaan Bahan Baku pada PT. Mutiara Permata Bangsa”. Institut Agama Islam Negeri Surakarta, 2015.
- Rondonuwu, G., Pangemanan, S. S., & Mawikere, L. M. (2016). Evaluasi penerapan metode persediaan berdasarkan metode FIFO pada PT. Honda Tunas Dwipa Matra Manado. Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi, 4(3).
- Santoso, Iman, 2006, Akuntansi Keuangan Menengah (Intermediate Accounting), Bandung : Refika Aditama
- Setyaningsih, Y. D. (2019). Analisis Sistem Akuntansi dan Prosedur Penggajian/Pengupahan Untuk Mendukung Efektivitas Pengendalian Internal Pada PT. Perkebunan Nusantara II KebunKwala Madu.
- Kumpulan Karya Ilmiah Mahasiswa Fakultas Sosial Sains, 1(01). Sugiyono, (2014). Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif Kualitatif, dan R&D, Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono, (2014). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D, Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono, (2013). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D, Bandung: Alfabeta.
- Wulandari, Sri. “Analisis Sistem Pengendalian Internal Persediaan Bahan Baku Untuk Keberlangsungan Proses Produksi pada Perusahaan Roti Orion Kediri”, Universitas Nusantara PGRI Kediri. 2016