TUGAS AKHIR

SISTEM PENGENDALIAN INTERNAL DALAM PENGELOLAAN STOK DAN PEMANFAATAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU DI HARA CHICKEN

Disusun Oleh:

Neneng Makiyah

2022125804

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA AKUNTANSI

POLITEKNIK YKPN

YAYASAN KELUARGA PAHLAWAN NEGARA

YOGYAKARTA

2025

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan dinyatakan memenuhi syarat untuk diterima sebagai salah satu persyaratan kelulusan di Politeknik YKPN Yogyakarta.

TUGAS AKHIR

SISTEM PENGENDALIAN INTERNAL DALAM PENGELOLAAN STOK DAN PEMANFAATAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU DI HARA CHICKEN

Disusun Oleh:

Neneng Makiyah

2022125804

Yogyakarta, 30 Juli 2025

Ketua Program Studi	Dosen Pembimbing
Diploma Tiga Akuntansi	
Drs. Dwi Haryono Wiratno, M. M., Ak., CA.	Sapto Bayu Aji, S. E., M. Acc.

Mengetahui,

Politeknik YKPN

Direktur

Prof. Dr. Krismiaji, M. Sc., Ak., CA.

PERNYATAAN ORISINALITAS

TUGAS AKHIR

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa sepanjang pengetahuan saya, di dalam naskah Tugas Akhir ini tidak terdapat karya ilmiah yang pernah diajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademik di Politeknik YKPN dan atau suatu Perguruan Tinggi lain, dan tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis dikutip dalam naskah ini dan disebutkan dalam sumber kutipan dan daftar pustaka.

Apabila ternyata di dalam naskah Tugas Akhir ini dapat dibuktikan terdapat unsur-unsur jiplakan/plagiat, saya bersedia Tugas Akhir ini digugurkan dan gelar akademik yang telah saya peroleh (Ahli Madya) dibatalkan, serta diproses sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku (UU No. 2 tahun 2003, pasal 25 ayat 2 dan pasal 70).

Yogyakarta, 30 Juli 2025

Mahasiswa

Neneng Makiyah

2022125804

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas segala rahmat, karunia, dan petunjuk-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir ini dengan judul "Sistem Pengendalian Internal dalam Pengelolaan Stok dan Pemanfaatan Persediaan Bahan Baku di Hara Chicken". Penulisam tugas akhir ini merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Program Studi D-III Akuntansi.

Tugas akhir ini disusun berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan tinjauan pustaka yang berkaitan dengan sistem pengendalian pengelolaan dan pemanfaatan persediaan bahan baku di perusahaan. Penulis berharap dapat memberikan gambaran yang jelas mengenai pentiingnya pengendalian internalyang efektif dalam mendukung efisiensi operasional serta meminimalkan risiko kerugian akibat kesalahan pencatatn maupun pemborosan bahan baku.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun sebagai bahan perbaikan di masa mendatang. Tak lupa, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan, bantuan, dan motivasi selama proses penyusunan tugas akhir ini, antara lain:

1. Bapak Prof. Dr. Krismiaji, M.Sc., Ak., CA. Selaku Direktur Utama Politeknik YKPN Yogyakarta.
2. Bapak Dr. Nung Harjanto, S.E., MACC., CA. Selaku Wakil Direktur Biadang Akademik Politeknik YKPN Yogyakarta.
3. Bapak Sapto Bayu Aji, S.E., M.Acc. Selaku dosen pembimbing atas arahan, bimbingan, serta waktu yang telah diberikan selama proses penyusunan tugas akhir ini.
4. Kedua orangtua penulis, yaitu Bapak Nawawi dan Ibu Ade, yang selalu memberikan kasih sayang. semangat, dan mendoakan di setiap langkah penulis. Tanpa kasih sayang, dukungan moral, serta bantuan materiil yang tiada henti, tugas akhir ini tidak akan mungkin dapat terselesaikan dengan baik.

5. Kedua kakak penulis, yaitu Ahmad Cepi Munjazi dan Abdul Muiz, yang senantiasa memberikan motivasi, dukungan, dan membantu penulis dalam menempuh pendidikan hingga ke jenjang perkuliahan.
6. Kepada seluruh dosen beserta staf pengajar di Politeknik YKPN, atas ilmu, bimbingan, dan dedikasi yang telah diberikan. Segala pengetahuan dan pengalaman yang diperoleh selama masa perkuliahan menjadi bekal berharga dalam penyusunan tugas akhir ini dan bekal di masa mendatang.
7. Ucapan teima kasih jua penulis ucapkan kepada teman-teman seperjuangan, yang telah menjadi bagian dari proses belajar, saling mendukung, dan kebersamaan selama masa perkuliahan. Dukungan dan bantuan kalian sangat berarti bagi penulis dalam melalui masa studi ini hingga akhirnya dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik.
8. Semua pihak yang telah membantu dalam penyelesain tugas akhir yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Semoga tugas akhir ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca maupun pihak-pihak yang berkepentingan. Harapan penulis tugas akhir ini dapat dijadikan sebagai referensi atau bahan pertimbangan dalam topik yang sejenis di masa mendatang.

Yogyakarta, 30 Juli 2025

Penulis

Neneng Makiyah

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN ..... **Error! Bookmark not defined.**
KATA PENGANTAR iii
DAFTAR ISI vi
DAFTAR GAMBAR viii
DAFTAR TABEL ix
BAB I 1
PENDAHULUAN 1
A. Latar Belakang 1
B. Cakupan Pembahasan 3
C. Tujuan Penulisan 3
D. Manfaat Penulisan 3
BAB II 5
KAJIAN TEORI DAN PUSTAKA 5
A. Kajian Teori 5
1. Pengertian Sistem Pengendalian Internal 5
2. Kerangka Pengendalian Internal COSO 2013 5
3. Tujuan Sistem Pengendalian Internal 7
4. Manfaat Sistem Pengendalian Internal 7
5. Fungsi Pengendalian Internal 7
6. Keterbatasan Sistem Pengendalian Internal 8
7. Pengelolaan dan Pemanfaatan Stok Bahan Baku 8
8. Hubungan Sistem Pengendalian Internal dengan Pengelolaan Stok 9
B. Kerangka Berpikir 10
BAB III 12
METODE PENGUMPULAN DATA DAN INFORMASI 12
A. Jenis dan Pendekatan Penulisan 12
B. Lokasi dan Waktu Pengumpulan Data 12
C. Sumber Data 13
D. Metode Pengumpulan Data 13
E. Metode Analisis Data 14
BAB IV 16
PEMBAHASAN 16

A. Profil Perusahaan 16
1. Sejarah Perusahaan 16
2. Visi 16
3. Misi 17
4. Struktur Organisasi 17
B. Pembahasan 17
1. Kebijakan Pencatatan atas Persediaan 17
2. Kebijakan Penilaian atas Persediaan 18
3. Fungsi yang Terkait 19
4. Dokumen yang Digunakan 23
5. Prosedur Pengadaan, Penerimaan, dan Pembayaran Bahan Baku 27
6. Kendala dan Solusi dalam Pengelolaan Persediaan Bahan Baku 35
7. Penyimpanan Bahan Baku 38
8. Pengendalian dan Pemanfaatan Bahan Baku di Hara Chicken 40
9. Penerapan Sistem Pengendalian Internal atas Persediaan 41
BAB V 46
PENUTUP 46
A. Kesimpulan 46
DAFTAR PUSTAKA .....
LAMPIRAN .....

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Kerangka Pengendalian Internal COSO 2013 5
Gambar 2 Kerangka Berpikir 11
Gambar 3 Struktur Organisasi 17
Gambar 4 Pengadaan Bahan Baku ke Suplier 27
Gambar 5 Penerimaan Barang oleh Gudang Produksi 29
Gambar 6 Prosedur Pembayaran ke Supplier 30
Gambar 7 Prosedur Pengadaan Barang ke Produksi 31
Gambar 8 Prosedur Pengiriman dan Penerimaan dari Produksi 32
Gambar 9 Prosedur Pembayaran ke Produksi 34

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Kendala dan Solusi Pengadaan dan Distribusi 35
Tabel 2 Kendala dan Solusi Penggunaan & Pelaporan Waste..... 36
Tabel 3 Kendala dan Solusi Proses Pembayaran kepada Pemasok..... 37
Tabel 4 Kendala dan Solusi dalam Proses Penyimpanan Bahan Baku 39

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pahlevi & Pertiwi, (2021) mengemukakan, sistem pengendalian internal merupakan seperangkat kebijakan, prosedur, dan langkah-langkah yang dirancang secara sistematis dan diterapkan oleh manajemen organisasi untuk membantu memastikan bahwa seluruh aktivitas organisasi berjalan sesuai arah dan tujuan yang telah ditetapkan. Tujuan utama dari sistem ini adalah untuk meningkatkan efisiensi dan efektivitas operasional, menjaga keandalan dan akurasi laporan keuangan, serta memastikan bahwa organisasi mematuhi seluruh peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Sistem pengendalian internal memiliki peran yang sangat penting dalam mendukung kelancaran operasional perusahaan. Pertama, sistem ini membantu perusahaan dalam mencapai tujuan secara lebih efektif dan efisien. Kedua, pengendalian internal juga berfungsi sebagai alat pengawasan yang ketat, sehingga dapat meminimalkan terjadinya kesalahan maupun kecurangan dalam berbagai aktivitas perusahaan. Menurut Romney & Steinbart (2018), pengendalian internal memiliki tiga fungsi utama, yaitu fungsi pencegahan untuk menghindari timbulnya masalah sejak awal; fungsi deteksi untuk menemukan permasalahan yang mungkin terjadi selama proses operasional; dan fungsi korektif untuk memperbaiki masalah yang sudah terjadi agar tidak terulang kembali di masa depan. Dengan kata lain, pengendalian internal tidak hanya berperan untuk mencegah masalah, tetapi juga penting dalam mendeteksi dan mengatasi permasalahan yang muncul. Oleh karena itu, penerapan sistem pengendalian internal yang baik sangat diperlukan agar perusahaan dapat berjalan dengan tertib, aman, dan sesuai dengan aturan yang berlaku.

Penerapan SPI tidak hanya terbatas pada aspek keuangan, tetapi juga mencakup berbagai aktivitas penting dalam operasional perusahaan, salah satunya adalah pengelolaan persediaan. Persediaan merupakan barang atau bahan baku yang dibeli kemudian disimpan oleh perusahaan untuk digunakan dalam proses produksi atau dijual kembali guna memperoleh keuntungan. Menurut Rachmawati & Lentari

(2022), persediaan adalah kekayaan lancar yang terdapat di perusahaan dalam bentuk persediaan bahan mentah (bahan baku/raw material), barang setengah jadi (work in process), dan barang jadi (finished goods).

Hara Chicken adalah perusahaan yang bergerak di bidang makanan dan minuman, dengan spesialisasi pada penyediaan produk ayam cepat saji yang sudah dikenal di kalangan konsumen. Dalam menjalankan operasionalnya, perusahaan ini sangat bergantung pada bahan baku yang digunakan dalam proses produksi. Oleh karena itu, ketersediaan bahan baku yang cukup dan berkualitas sangat menentukan kelancaran operasional perusahaan. Pengelolaan persediaan bahan baku yang tepat menjadi hal yang sangat penting untuk memastikan bahwa produksi berjalan tanpa hambatan dan perusahaan dapat memenuhi permintaan pelanggan secara konsisten. Namun, pengelolaan bahan baku bukanlah hal yang mudah. Terkadang perusahaan menghadapi tantangan dalam mengatur jumlah bahan baku yang dibutuhkan, agar tidak terjadi kelebihan atau kekurangan stok. Untuk itu, diperlukan sistem pengelolaan yang dapat mengawasi setiap tahapan pengelolaan bahan baku, mulai dari pengadaan, penerimaan, penyimpanan, hingga penggunaan bahan baku dalam produksi. Dalam hal ini, penerapan Sistem Pengendalian Internal (SPI) berperan penting untuk memastikan bahwa pengelolaan bahan baku dilakukan dengan baik dan sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan perusahaan.

Sistem Pengendalian Internal (SPI) membantu perusahaan untuk mengurangi risiko terjadinya pemborosan, kerusakan, atau kehilangan bahan baku yang dapat merugikan operasional perusahaan. SPI juga berfungsi untuk mengawasi proses pengadaan bahan baku, memastikan penerimaan bahan baku sesuai dengan standar yang ditetapkan, serta menjaga agar bahan baku disimpan dengan cara yang sesuai untuk mencegah kerusakan. Dalam hal penggunaan bahan baku, SPI bertujuan untuk memastikan bahwa bahan baku digunakan secara efisien dan tidak ada pemborosan yang terjadi.

Dalam konteks ini, penulisan ini bertujuan untuk mendeskripsikan bagaimana prosedur pengadaan, penerimaan, penyimpanan, dan penggunaan bahan baku di Hara Chicken dilakukan. Selain itu, penulisan ini juga akan menggambarkan bagaimana SPI diterapkan dalam pengelolaan bahan baku untuk menghindari pem-

borosan, kekurangan, atau kelebihan stok yang dapat mengganggu operasional perusahaan. Di samping itu, penulisan ini juga akan menggali mekanisme pengawasan yang diterapkan perusahaan untuk mencegah kerusakan, kehilangan, atau penyalahgunaan bahan baku.

Penulisan ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang lebih jelas tentang penerapan SPI dalam pengelolaan bahan baku di Hara Chicken, serta menggambarkan bagaimana sistem pengendalian ini membantu perusahaan menjaga kelancaran operasional dan kualitas produk yang dihasilkan.

Oleh karena itu, penulis menyusun tugas akhir ini dengan judul: **"Sistem Pengendalian Internal dalam Pengelolaan Stok dan Pemanfaatan Persediaan Bahan Baku di Hara Chicken".**

B. Cakupan Pembahasan

Berdasarkan latar belakang diatas, maka cakupan pembahasan tugas akhir adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana prosedur pengadaan, penerimaan, dan penyimpanan bahan baku di Hara Chicken?
2. Bagaimana sistem pengendalian internal diterapkan dalam penggunaan bahan baku untuk menghindari pemborosan atau kekurangan stok?
3. Apa saja mekanisme pengawasan yang diterapkan untuk mencegah kerusakan, kehilangan, atau penyalahgunaan bahan baku?

C. Tujuan Penulisan

Tujuan dari penulisan ini yaitu untuk mendeskripsikan bagaimana Sistem Pengendalian Internal diterapkan dalam pengelolaan persediaan bahan baku di Hara Chicken. Fokus penulisan mencakup penerimaan, penyimpanan, hingga pemanfaatan bahan baku. Dengan demikian, penulisan ini diharapkan dapat menggambarkan peran SPI dalam menjaga efisiensi operasional, mengurangi risiko kesalahan atau kehilangan, serta memastikan stok yang memadai untuk mendukung kelancaran produksi.

D. Manfaat Penulisan

Dengan adanya penulisan tugas akhir ini, diharapkan dapat memberi manfaat untuk beberapa pihak. Pihak yang dimaksud yaitu:

1. Penulis

   Bagi penulis, penulisan ini menjadi kesempatan berharga untuk mengembangkan kemampuan akademis dan praktis. Penulis dapat menerapkan pengetahuan yang telah diperoleh selama kuliah pada praktik dunia kerja. Selain itu penulis juga mendapatkan pemahaman yang lebih mendalam mengenai penerapan sistem pengendalian internal (SPI) dalam pengelolaan persediaan bahan baku di Hara Chicken.

2. Akademis

   Secara akademis, penulisan ini dapat memperluas wawasan dibidang Akuntansi dan manajemen operasional mengenai pengendalian internal dalam pengelolaan persediaan bahan baku. Hasil penulisan ini dapat di-jadikan referensi bagi mahasiswa, dosen, maupun penulis lain yang ingin mendalami implementasi SPI dalam perusahaan sektor makanan. Penu-lisan ini juga dapat dijadikan referensi dalam studi kasus yang mengkaji pentingnya penerapan sistem pengendalian dalam operasional bisnis.

3. Pembaca

   Bagi pembaca umum maupun praktisi bisnis, penulisan ini memberikan wawasan mengenai pentingnya penerapan SPI dalam menjaga kestabilan operasional dan efisiensi manajemen persediaan bahan baku. Informasi yang disajikan dapat menjadi acuan atau inspirasi dalam menyusun sistem pengendalian internal yang lebih efektif dan sesuai dengan kebutuhan pe-rusahaan, khususnya di industri makanan cepat saji yang sangat bergan-tung pada ketersediaan bahan baku yang konsisten dan berkualitas.

BAB II
KAJIAN TEORI DAN PUSTAKA

A. Kajian Teori

1. Pengertian Sistem Pengendalian Internal

Setiap organisasi atau perusahaan baik dalam skala besar maupun kecil membutuhkan sistem pengendalian yang mampu untuk menjamin kelancaran operasional, keakuratan informasi, serta kepatuhan terhadap peraturan yang berlaku. Sistem pengendalian internal berfungsi sebagai pedoman dan mekanisme untuk membantu perusahaan dalam mengarahkan, mengawasi, serta mengendalikan seluruh kegiatan yang berlangsung dalam perusahaan.

Menurut D'Aquila (2013), sistem pengendalian internal merupakan suatu proses yang dijalankan oleh dewan direksi, manajemen, dan seluruh karyawan, yang dirancang untuk memberikan keyakinan yang memadai terkait efektivitas dan efisiensi operasi, keandalan laporan keuangan, serta kepatuhan terhadap hukum dan peraturan yang berlaku.

2. Kerangka Pengendalian Internal COSO 2013

Gambar 1 Kerangka Pengendalian Internal COSO 2013

Sumber:https://online.binus.ac.id/accounting/2024/08/01/coso-framework/

Dalam kerangka COSO terdapat lima konsep utama yaitu:

a. Lingkungan Pengendalian (Control Environment)

   Lingkungan pengendalian merupakan pondasi dari seluruh pengendalian internal. Unsur ini mencakup nilai-nilai etika, integritas, kompetensi karyawan, dan struktur organisasi atau perusahaan dan tanggung jawab yang jelas.

b. Penilaian Risiko (Risk Assesment)

   Perusahaan perlu mengidentifikasi dan menganalisis secara rutin terkait risiko yang dapat menghambat pencapaian tujuannya. Penilaian risiko dapat membantu perusahaan dalam menanggapi tantangan yang muncul serta menyiapkan langkah-langkah mitigasi yang tepat.

c. Aktivitas Pengendalian (Control Aktivities)

   Aktivitas pengendalian merupakan kebijakan dan prosedur yang dirancang untuk memastikan bahwa instruksi yang diberikan oleh manajemen dijalankan secara efektif. Aktivitas ini dapat berupa otorisasi transaksi, pemeriksaan dokumen, rekonsiliasi, dan pemisahan tugas.

d. Informasi dan Komunikasi (Information and Communication)

   Dalam penerapan sistem pengendalian internal, perusahaan harus memanfaatkan informasi yang relevan dan berkualitas untuk mendukung pengambilan keputusan yang tepat. Selain itu, komunikasi internal perlu dilakukan secara efektif agar setiap bagian dalam perusahaan memahami peran dan tangung jawabnya. Disisi lain, komunikasi eksternal juga penting, terutama dalam menyampaikan informasi yang diperlukan kepada pihak luar yang berkepentingan secara jelas dan akurat.

e. Pemantauan (Monitoring)

   Pemantauan dilakukan untuk menilai kinerja sistem pengendalian secara berkala maupun berkelanjutan. Proses ini memungkinkan perusahaaan mengetahui kelemahan yang ada untuk dijadikan sebagai bahan perbaikan agar pengendalian tetap efektif.

3. Tujuan Sistem Pengendalian Internal

(Wibowo & Wibowo, 2022) mengemukakan, sistem pengendalian internal dirancang untuk mencapai beberapa tujuan utama untuk keberhasilan perusahaan yaitu;

a. Melindungi aset perusahaan dari risiko penyalahgunaan, pencurian, kehilangan, dan kerusakan
b. Menjamin keandalan pelaporan keuangan agar laporan yang dihasilkan akurat, lengkap, dan tepat waktu.
c. Meningkatkan efisiensi dan efektifitas operasional melalui proses bisnis yang optimal.

Rahmawati & Putra (2023) mengutarakan, selain sebagai alat pencegahan kecurangan, SPI juga menjadi sistem pendukung untuk pengambilan keputusan strategis yang lebih akurat dan berlandaskan data yang terpercaya.

4. Manfaat Sistem Pengendalian Internal

Penerapan sistem pengendalian internal yang efektif memberikan berbagai manfaat, antara lain:

a. Meningkatkan kualitas informasi akuntansi yang valid dan dapat dipertanggungjawabkan.
b. Mengurangi risiko kecurangan dan penyimpangan melalui pengawasan dan pembagian tugas yang jelas.
c. Meningkatkan efisiensi proses bisnis dengan prosedur yang sistematis dan mengurangi pemborosan.
d. Mendukung audit internal dan eksternal dengan dokumentasi dan sistem pengendalian yang memadai.
e. Meningkatkan kepercayaan pihak yang berkepentingan seperti investor, pelanggan, dan regulator.

5. Fungsi Pengendalian Internal

Sistem pengendalian internal memiliki beberapa fungsi utama dalam operasional perusahaan, diantaranya:

a. Fungsi Preventif (Pencegahan): Mencegah terjadinya penyimpangan atau kecurangan dengan penetapan prosedur yang jelas.

b. Fungsi Detektif (Pendeteksian): Mendeteksi kesalahan atau ketidaksesuaian secara cepat melalui audit internal dan pencocokan data
c. Fungsi Korektif (Perbaikan): Memberikan umpan balik untuk perbaikan sistem atau proses yang masih belum sempurna.
d. Fungsi Protektif (Perlindungan Aset): Melindungi aset dari kerusakan, pencurian, atau penyalahgunaan.
e. Fungsi pengarah (Guidance): Memberikan pedoman kerja sesuai standar dan regulasi yang berlaku.

6. Keterbatasan Sistem Pengendalian Internal

Meskipun SPI sangat penting bagi organisasi, terdapat beberapa keterbatasan yang perlu diperhatikan, antara lain:

a. Pertimbangan Biaya dan Manfaat: Implementasi pengendalian internal harus mempertimbangkan keseimbangan antara efektivitas pengendalian dan efisiensi biaya yang dikeluarkan.
b. Kesalahan Manusia (Human Error): Kelalaian, kurangnya pelatihan, atau kelelahan dapat menyebabkan kesalahan yang tidak terdeteksi oleh sistem.
c. Kolusi antar Pegawai: Adanya kerja sama tidak sah antar pegawai dapat melemahkan efektivitas pengendalian yang telah dirancang.
d. Penyalahgunaan Wewenang oleh Manajemen: Pihak manajemen dengan kekuasaan tinggi berpotensi untuk mengabaikan atau mengakali sistem pengendalian demi kepentingan pribadi.
e. Perubahan Lingkungan Bisnis: Sistem yang tidak diperbarui sesuai dengan perkembangan teknologi atau dinamika bisnis dapat menjadi usang dan kehilangan relevansi.

7. Pengelolaan dan Pemanfaatan Stok Bahan Baku

Dalam perusahaan makanan cepat saji seperti Hara Chicken, Persediaan menjadi komponen penting dalam proses produksi. Ketersediaan bahan yang sesuai berpengaruh terhadap kelancaran operasional. Menurut Azwar dkk., (2022), persediaan merupakan sejumlah barang yang disimpan untuk digunakan dalam proses produksi atau dijual kembali. Salah satu jenis

persediaan yang utama yaitu bahan baku atau bahan dasar yang akan diolah menjadi produk jadi untuk dijual kembali.

Pengelolaan bahan baku merupakan aspek penting yang berpengaruh langsung pada kelancaran produksi dan kualitas produk. Pengelolaan ini mencakup perencanaan kebutuhan, pengadaan, penerimaan, penyimpanan, hingga pemanfaatan bahan baku secara efisien.

Perencanaan stok harus dilakukan secara tepat agar persediaan memadai memenuhi permintaan tanpa menimbulkan pemborosan. Pengadaan bahan baku harus melalui suplier terpercaya dan sesuai prosedur untuk menjaga kualitas bahan. Penyimpanan bahan baku perlu memperhatikan standar khusus, seperti pengaturan suhu, kelembapan, dan kebersihan ruang penyimpanan, agar bahan tetap segar dan tidak cepat rusak.

Pemanfaatan bahan baku dilakukan dengan metode FIFO (First In First Out) untuk menghindari bahan kadaluwarsa dan meminimalkan kerugian. Sistem pengendalian stok mencakup pencatatan yang akurat, otorisasi pembelian dan penerimaan, pemisahan tugas antara bagian gudang dan administrasi, serta pemeriksaan fisik stok secara berkala. Menurut Sari (2022), Pengendalian stok yang baik akan meningkatkan konsistensi kualitas produk dan berdampak positif pada kepuasan pelanggan serta reputasi perusahaan.

8. Hubungan Sistem Pengendalian Internal dengan Pengelolaan Stok

Sistem pengendalian internal memiliki peran penting dalam mendukung pengelolaan stok bahan baku. Dengan adanya sistem ini, perusahaan dapat menyusun dan menjalankan prosedur yang jelas dan teratur mulai dari tahap pengadaan, pencatatan, penyimpanan, sampai dengan pemanfaatan bahan baku dalam proses produksi. Sistem pengendalian internal dapat dijadikan pedoman perusahaan untuk meminimalkan kesalahan, mencegah kecurangan, serta memastikan kelancaran distribusi bahan baku sesuai kebutuhan produksi.

Prosedur yang dapat dilakukan mencakup penggunaan dokumen pendukung mulai dari pesanan pembelian, bukti penerimaan barang, dan laporan pemakaian bahan baku. Selain itu, proses pengawasan juga harus dilakukan oleh pihak yang memiliki wewenang dan tangung jawab sesuai

dengan struktur perusahaan, untuk menjamin setiap proses berjalan sesuai ketentuan.

Sistem pengendalian internal juga mendukung kegiatan pemantauan yang dapat dilakukan secara berkala untuk menilai efektivitas pengelolaan stok. Dengan adanya pemantauan ini, perusahaan dapat mengetahui jika terjadi ketidaksesuaian, mengevaluasi prosedur yang telah berjalan, dan segera mengambil langkah yang diperlukan. Dengan begitu, pengelolaan bahan baku menjadi efisien serta akurat.

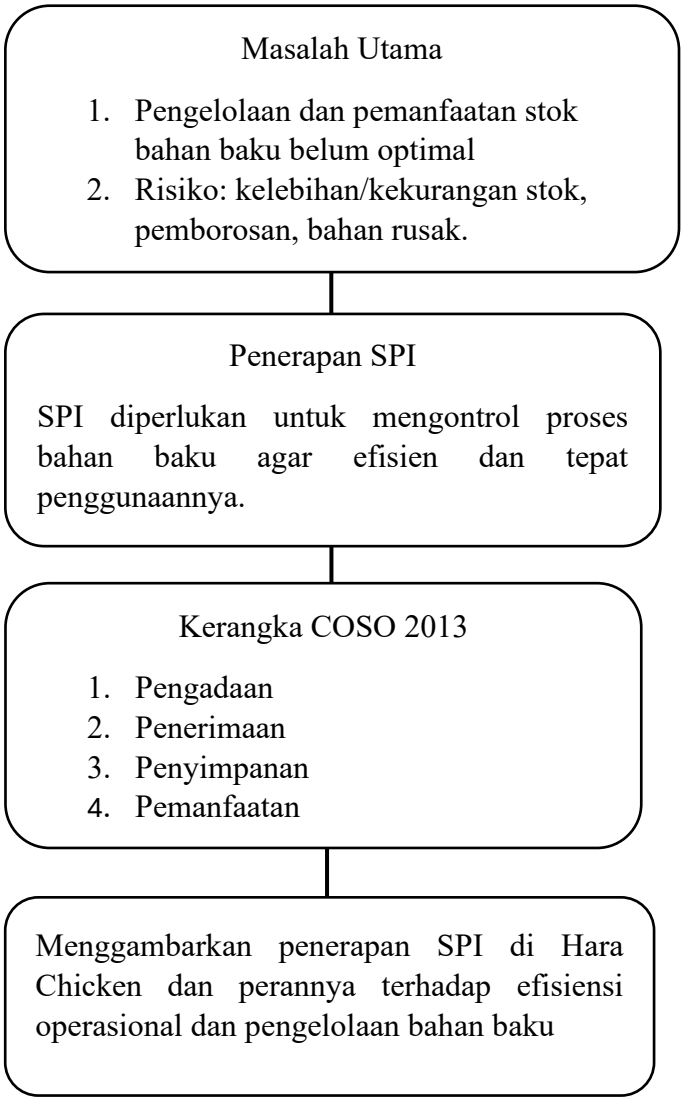
B. Kerangka Berpikir

Pengelolaan dan pemanfaatan stok bahan baku merupakan dua aspek penting yang saling berkaitan dalam mendukung kelancaran operasional perusahaan, khususnya pada perusahaan makanan dan minuman seperti Hara Chicken. Ketersediaan bahan baku yang memadai, berkualitas, dan tepat waktu sangat berpengaruh terhadap kelancaran proses produksi dan kepuasan pelanggan.

Pengelolaan stok yang tidak efektif dapat menyebabkan kelebihan atau kekurangan persediaan, yang berdampak pada pemborosan atau terhambatnya proses produksi. Di sisi lain, pemanfaatan bahan baku yang tidak optimal dapat mengakibatkan bahan tidak terpakai atau mengalami kerusakan sebelum digunakan.

Salah satu cara untuk memastikan pengelolaan bahan baku yang efektif dan efisien adalah melalui penerapan Sistem Pengendalian Internal (SPI). Dalam penulisan ini, kerangka kerja COSO 2013 yang telah dibahas pada bagian kajian teori akan digunakan sebagai dasar untuk mendeskripsikan bagaimana SPI diterapkan, khususnya dalam proses pengadaan, penerimaan, penyimpanan, dan pemanfaatan bahan baku. Oleh karena itu, penulis ingin mendeskripsikan penerapan SPI di Hara Chicken dan bagaimana penerapan tersebut mendukung efisiensi operasional serta pengelolaan dan pemanfaatan bahan baku yang baik.

Gambar 2 Kerangka Berpikir



BAB III
METODE PENGUMPULAN DATA DAN INFORMASI

A. Jenis dan Pendekatan Penulisan

Penulisan tugas akhir ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Metode deskriptif digunakan untuk memberi gambaran secara sistematis dan menyeluruh mengenai pelaksanaan sistem pengendalian internal dalam pengelolaan dan pemanfaatan persediaan bahan baku di Hara Chicken.

Menurut (Nadirah dkk., 2022), Pendekatan kualitatif digunakan untuk memperoleh pemahaman mendalam mengenai proses yang berlangsung dilapangan, termasuk menelaah prosedur, kebijakan, peran sumber daya manusia, serta kendala yang muncul selama pengelolaan dan pemanfaatan stok. Melalui pendekatan ini, penulis mengkaji seluruh aktivitas pengendalian internal berdasarkan observasi langsung dan data yang nyata dari lapangan, tanpa menggunakan metode kuantitatif dan pengujian hipotesis. Penulisan ini bertujuan memberikan gambaran secara objektif atas kondisi sebenarnya tanpa interpretasi spekulatif.

B. Lokasi dan Waktu Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan di perusahaan Hara Chicken yang beralamat di Jl. Palagan Tentara Pelajar No. 98, Sariharjo, Kec. Ngaglik, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Lokasi ini dipilih sebagai objek kajian untuk menelaah sistem pengendalian internal dalam pengelolaan dan pemanfaatan bahan baku.

Kegiatan pengumpulan data berlangsung pada Maret sampai dengan Juli 2025 dengan jangka waktu yang mencukupi untuk mengamati seluruh tahapan pengelolaan bahan baku, mulai dari proses pengadaan sampai dengan pemanfaatannya dalam kegiatan produksi. Selama periode tersebut, penulis melakukan observasi langsung di lapangan, mempelajari dokumen-dokumen yang relevan, serta memperkuat dasar teori melalui studi pustaka. Waktu yang tersedia dimaanfaatkan secara optimal sehingga data yang diperoleh menggambarkan kondisi nyata terkait pelaksanaan sistem pengendalian internal di perusahaan.

C. Sumber Data

Dalam penyusunan tugas akhir ini, data yang digunakan berasal dari dua sumber utama , yaitu data primer dan data sekunder. Adapun yang dimaksud dengan data primer dan data sekunder yaitu:

1. Data Primer

   Menurut Sugiyono & Rahajeng (2022), Data primer merupakan data yang diperoleh langsung dari sumber utama atau tempat objek penelitian secara langsung oleh peneliti tanpa perantara. Data primer diperoleh langsung melalui observasi dan pengumpulan dokumen di Hara Chicken. Informasi yang dikumpulkan mencakup proses pengadaan bahan baku, penerimaan barang, penyimpanan, pencatatan persediaan, hingga distribusi untuk kebutuhan produksi. Penulis mempelajari dokumen seperti purchase order, laporan penerimaan barang, catatan stok harian, surat jalan, serta Standar Operasional Prosedur (SOP). Data primer ini memberikan gambaran nyata terkait pelaksanaan sistem pengendalian internal di Hara Chicken.

2. Data Sekunder

   Data sekunder diperoleh dari literatur pendukung, termasuk buku referensi, jurnal ilmiah, artikel, laporan penelitian terdahulu, serta dokumen akademik yang relevan dengan pengendalian internal dan manajemen persediaan. Literatur ini digunakan untuk membangun dasar teori, membandingkan teori dengan kondisi yang terjadi dilapangan, serta mendukung proses analisis data. Referensi yang digunakan dipilih secara hati-hati dengan mempertimbangkan tingkat keakuratan, keterkaitan topik, dan sejauh mana informasi tersebut masih berlaku.

D. Metode Pengumpulan Data

Penulisan tugas akhir ini menggunakan tiga teknik utama dalam pengumpulan data untuk meperoleh informasi yang relevan. Tiga teknik utama yang digunakan yaitu:

1. Observasi

   Observasi dilakukan secara langsung terhadap aktivitas pengelolaan bahan baku di Haca Chicken. Penulis mencatat setiap tahapan kerja secara sistematis, mulai dari proses pengadaan hingga penggunaan bahan dalam kegiatan

produksi. Observasi dilakukan secara pasif agar tidak mengganggu operasional dan menjaga objektivitas data. Teknik ini menghasilkan data yang sebenarnya mengenai pelaksanaan pekaksanaan prosedur, pola kerja, serta peran karyawan dalam setiap pengendalian internal.

2. Dokumentasi

Teknik dokumentasi dilakukan dengam mengumpulkan arsip atau dokumen perusahaan, catatan keluar masuk persediaan, serta Standar Operasional Prosedur (SOP). Dokumen- dokumen ini digunakan utntk memverifikasi hasil observasi serta menunjukan kebijakan dan prosedur formal yang berlaku dalam pengelolaan persediaan.

3. Studi Pustaka

Penulis juga mempelajari berbagai referensi yang relevan dengan topik penelitin, termasuk buku, jurnal ilmiah, laporan penelitian terdahulu, dan dokumen akademik lainnya. Studi pustaka ini bertujuan untuk mambangun kerangka teori, memperkuat analisis, serta membandingkan praktk dilapangan dengan teori dan standar yang berlaku, khususnya yang berkaitan dengan sistem pengendalian internal dan manajemen persediaan.

E. Metode Analisis Data

Analisis data dilakukan secara deskriptif kualitatif dengan mengacu pada kerangka sistem pengendalian internal COSO 2013, yang terdiri dari lima komponen utama yaitu lingkungan pengendalian, penilaian risiko, aktivitas pengendalian, informasi dan komunikasi, Serta kegiatan pemantauan.

Tahapan analisis yang dilakukan meliputi:

1. Klasifikasi Data

Seluruh data yang terkumpul diklasifikasikan berdasarkan lima komponen sistem pengendalian internal menurut COSO 2013. Pengelompokan ini bertujuan untuk menyusun data secara sistematis agar memudahkan interpretasi dan keterkaitan antar variabel.

2. Perbandingan Teori

Data yang diperoleh secara langsung dari lapangan selanjutnya di analisis dengan cara membandingkannya dengan teori yang dikumpulkan melalui studi pustaka. Perbandingan ini bertujuan untuk mengevaluasi sejauh mana sistem

pengendalian internal di Hara Chicken telah sesuai dengan prinsip dan konsep yang dijelaskan pada teori. Dengan demikian, dapat diketahui apakah praktik dilapangan mencerminkan teori yang berlaku atau terdapat perbedaan yang perlu di analisis lebih lanjut.

3. Penafsiran Data

Hasil dari proses klasifikasi dan perbandingan data disajikan dalam bentuk uraian deskriptif yang menggambarkan kondisi nyata di perusahaan. Setiap informasi yang diperoleh dianalisis dengan mempertimbangkan konteks operasional, kebijakan internal, serta struktur organisasi yang ada. Penafsiran dilakukan untuk memberikan gambaran yang jelas mengenai bagaimana sistem pengendalian internal diterapkan dalam praktik sehari-hari. Selain itu, uraian ini juga bertujuan untuk mengidentifikasi berbagai faktor yang memengaruhi pelaksanaan pengendalian tersebut, baik faktor yang mendukung kelancaran proses maupun kendala yang berpotensi menghambat efektivitasnya.

BAB IV
PEMBAHASAN

A. Profil Perusahaan

1. Sejarah Perusahaan

Hara Chicken adalah perusahaan yang bergerak di bidang makanan cepat saji yang dikembangkan oleh CV Ultima Rasa Indonesia. Perusahaan ini di dirikann oleh Sunan Hasan pada tanggal 16 Maret 2016. Tujuan didirikannya Hara Chicken adalah untuk menghadirkan olahan ayam geprek dan ayam tepung yang enak, terjangkau, dan sesuai dengan selera masyarakat.

Nama "Hara" merupakan singkatan dari "Harapan Rakyat". Hara merupakan ceminan dari komitmen perusahaan yang ingin menjadi bagian dari solusi kuliner masyarakat, Khususnya di bidang makanan cepat saji. Hara hicken hadir dengan konsep yang modern namun tetap mengedepankan cita rasa tradisional. Oleh karena itu, Hara dikenal sebagai salah satu pelopor ayam geprek modern di CIndonesia.

Keunggulan utama Hara Chicken terletak pada kualitas produknya yang benar-benar digeprek secara langsung. Hal ini ditegaskan pada tagline "#BeneranDigeprek", yang tidak hanya sekedar slogan promosi, melainkan pernyataan atas kualitas dan keaslian produk yang ditawarkan. Pendekatan ini menjadi pembeda yang signifikan dengan produk sejenis di pasaran. Konsistensi dalam menghadirkan pengalaman kuliner yang autentik turut memperkuat reputasi perusahaan, sehingga lebih dikenal dan di minati oleh masyarakat. Dengan terus berinovasi dan memperluas jangkauan usahanya, Hara chicken kini telah memiliki puluhan outlet yang tersebar diberbagai kota besar dipulau jawa, serta terus berkomitmen untuk memperluas jaringan bisnisnya ke berbagai wilayah lain di Indonesia hingga mancanegara.

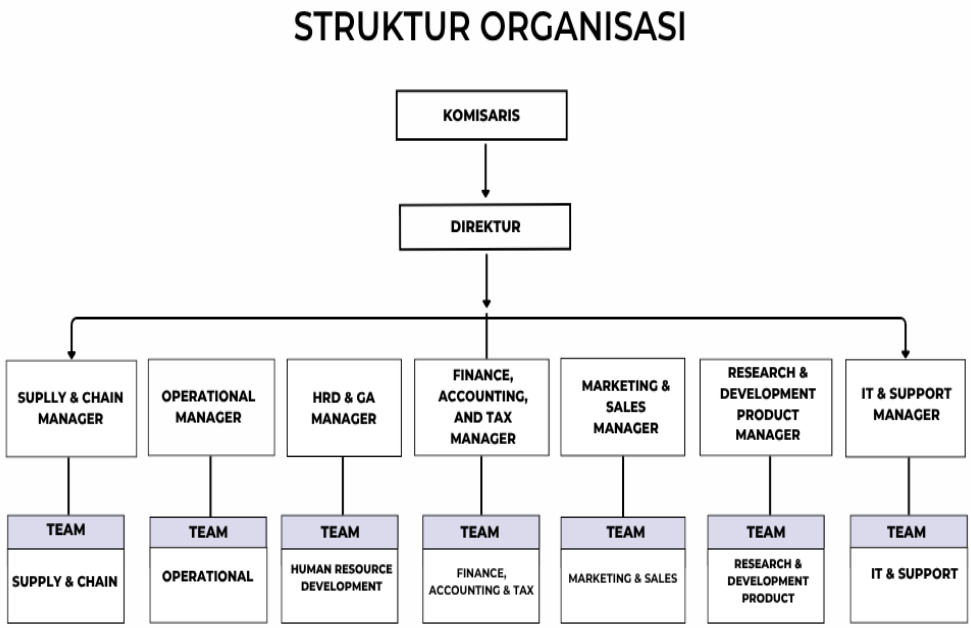
2. Visi

Hara Chicken memiliki visi untuk menjadi pelopor ayam geprek tradisonal yang mampu menjangkau pasar nasional. Untuk mewujudkannya, perusahaan menerapkan sistem pengelolaan yang modern dan dijalankan secara profesional.

3. Misi
   a) Menghadirkan produk ayam goreng yang beneran digeprek, halal, enak, terjangkau, praktis dan higienis.
   b) Memberikan pelayanan yang cepat, tepat, manfaat dan ramah
   c) Menyediakan tempat yang nyaman dan mudah dijangkau.
   d) Melakukan inovasi dan mengikuti perkembangan teknologi untuk menunjang keberlanjutan perusahaan.
   e) Terus melakukan ekspansi ke seluruh kota di Indonesia untuk memberikan manfaat yang lebih luas.
   f) Berkomitmen untuk meningkatkan kompetensi dan kesejahteraan karyawan.

4. Struktur Organisasi

Gambar 3 Struktur Organisasi



B. Pembahasan

1. Kebijakan Pencatatan atas Persediaan

Pencatatan atas persediaan di Hara Chicken dilakukan menggunakan metode perpetual, yaitu metode dimana persediaan dicatat saat terjadinya transaksi pembelian maupun penjualan. Melalui metode pencatatan perpetual,

setiap perubahan dalam jumlah persediaan langsung dicatat dalam system, sehingga manajemen dapat memantau pergerakan stok secara akurat dan terkini setiap saat.

Keunggulan dari metode perpetual yaitu mampu menyediakan informasi stok awal dan stok akhir harian tanpa harus melakukan perhitungan fisik secara langsung. Hal ini membantu dalam efisiensi operasional perusahaan, pengambilan keputusan yang cepat dan tepat, serta pengendalian persediaan yang lebih baik. Meskipun demikian, tim audit internal hara chicken tetap melakukan perhitungan fisik persediaan secara berkala sebagai upaya dari bagian pengawasan dan validasi data yang tercatat pada sistem. Tujuan dari pengawasan ini untuk memastikan bahwa tidak terdapat selisih antara catatan dengan kondisi nyata yang ada di lapangan, yang dapat disebabkan oleh faktor-faktor seperti kesalahan pencatatan, kerusakan barang, atau kehilangan. Dengan menerapkan system pencatatan perpetual dan dilengkapi dengan audit fisik, perusahaan dapat menjaga keakuratan dan validasi informasi terkait persediaan secara maksimal.

2. Kebijakan Penilaian atas Persediaan

Penilaian persediaan pada Hara Chicken menggunakan metode FIFO (*First In First Out*) dalam aliran fisiknya. Metode FIFO diterapkan karena bahan baku yang digunakan dalam opersional perusahaan merupakan produk yang memiliki masa simpan terbatas dan sensitive terhadap waktu penggunaan. Dengan menerapkan metode FIFO, maka bahan baku yang digunakan pertama kali dalam proses produksi yaitu bahan yang pertama kali dibeli atau masuk ke dalam gudang.

Selain itu, metode FIFO juga membantu perusahaan dalam menjaga kualitas produk, karena bahan baku yang pertama kali masuk akan digunakan terlebih dahulu. Dengan begini, bahan baku yang digunakan dalam proses produksi selalu dalam kondisi baik dan masih layak pakai. Metode ini dapat meningkatkan efisiensi pengelolaan persediaan dan mengurangi pemborosan akibat bahan baku yang rusak atau kadaluwarsa. Hal ini mendukung kelancaran kegiatan operasional perusahaan secara keseluruhan.

Sementara itu, dalam penilaian harga pokok persediaan, Hara chicken menggunakan metode rata-rata *(average cost method)*. Menurut Sari (2018), metode rata-rata menghitung rata-rata biaya per unit dari total keseluruhan pembelian bahan baku yang tersedia pada kurun waktu tertentu. Tujuan dari metode ini yaitu untuk menstabilkan nilai persediaan, karena harga bahan baku sering mengalami perubahan akibat faktor pasar maupun perubahan harga dari pemasok. Meskipun peruahaan menggunakan metode rata- rata dalam penilaian harga pokok persediaannya, setiap pembelian bahan baku tetap dicatat berdasarkan harga beli actual pada saat terjadi transaksi. Data harga dari pembelian tersebut kemudian digunakan untuk menghitung harga rata-rata tertimbang yang akana dipakai dalam menentukan harga pokok penjualan atau pun persediaan akhir.

Metode rata-rata tertimbang memberikan kemudahan bagi perusahaan dalam pengolahan data akuntasi, karena pada saat perhitungan HPP cukup menggunakan nilai rata-rata sebagai dasar penggunaan. Metode ini juga membantu untuk mengetahui perbandingan harga pada seluruh outlet diberbagai wilayah. Selain mempermudah dalam pencatatan, metode ini juga membantu menstabilkan nilai persediaan di laporan keuangan.

Kedua metode ini memberikan keuntungan yang signifikan, dimana metode FIFO memastikan penggunaan bahan baku secara efisien agar tidak rusak atau kadaluwarsa. Sementara metode rata-rata memberika nilai persediaan yang lebih stabil dan wajar serta membantu proses pencatatan dan pelaporan keuangan untuk mendukung pengambilan keputusan oleh manajerial.

3. Fungsi yang Terkait

Pengelolaan persediaan bahan baku di Hara Chicken melibatkan beberapa fungsi utama yang saling berkaitan dan berkoordinasi untuk memastikan bahwa seluruh proses pengadaan, penyimpanan, hingga penggunaan bahan baku berjalan secara tertib, efisien, dan dapat dipertanggungjawabkan. Fungsi-fungsi yang berperan dalam proses ini antara lain:

a) Fungsi Logistik (*Purchasing)*

Fungsi logistik di outlet atau yang dipegang oleh kepala outlet yaitu mengajukan pemintaan bahan baku ke bagian produksi *(supply & chain center)*, menerima barang yang dikirim dari produksi, serta melakukan pengecekan awal terhadap kesesuaian jumlah dan jenis barang yang diterima. Fungsi ini menjadi penghubung antara kebutuhan operasional outlet dengan bagian produksi, agar stok bahan baku disetiap outlet tetap terjaga dan sesuai kebutuhan

b) Fungsi *Quality Control (QC)*

Fungsi dari bagian quality control yaitu mengecek kondisi, kuantitas dan kualitas barang yang diterima dari pemasok. Fungsi ini memiliki memiliki tanggung jawab untuk memastikan bahwa setiap bahan baku yang masuk telah memenuhi standar kualitas yang ditetapkan, serta menentukan apakah barang tersebut layak untuk digunakan atau tidak.

c) Fungsi Gudang

Fungsi gudang bertugas untuk menyimpan serta mengelola barang yang ada di gudang. Fungsi ini bertanggung jawab dalam menata letak penyimpanan barang secara teratur guna mempermudah proses pencarian saat diperlukan, sekaligus meminimalkan risiko kerusakan maupun kehilangan barang.

d) Fungsi *Finance*

Fungsi finance bertanggung jawab dalam segala aspek dan pencatatan keseluruhan pembelian bahan baku. Tugas dari finance yaitu memverifikasi dokumen pembelian, menyimpan arsip seperti faktur dan surat jalan, serta mencatat transaksi ke dalam sistem akuntansi perusahaan.

e) Fungsi Produksi *(Supply & Chain Center)*

Supply & chain center merupakan unit produksi internal yang berperan sebagai pusat pengadaan dan distribusi bahan baku untuk seluruh outlet Hara Chicken. Unit ini mencakup beberpa sub fungsi yang saling terintegrasi, yaitu:

1) Rosalina dkk (2022) mengungkapkan bahwa pembelian merupakan proses pengadaan bahan baku dari pemasok. Pembelian dilakukan berdasarkan perkiraan kebutuhan outlet secara keseluruhan. Bagian

ini memastikan bahwa bahan yang dibeli sesuai dengan jumlah, jenis, dan sesuai dengan estimasi kebutuhan outlet.

2) Penyimpanan (gudang pusat) memiliki tugas untuk memerima bahan dari pemasok setelah diperiksa oleh quality control. Bahan disimpan secara teratur dan sesuai kategori digudang untuk memudahkan pengelolaan stok dan mencegah kerusakan atau kehilangan.
3) Penjualan Internal, yaitu proses pencatatan transaksi bahan baku saat dikirim dari produksi ke outlet. Transaksi ini dicatat sebagai bentuk penjualan antar divisi didalam perusahaan, karena outlet tidak membeli langsung dari pemasok, melainkan dari pusat.
4) Distribusi, yaitu pengiriman bahan baku dari gudang produksi ke outlet yang dilakukan oleh tim driver sesuai permintaan dan jadwal operasional.

Dengan sistem terpusat seperti ini, pengelolaan persediaan menjadi lebih efisien dan terkontrol. Bagian produksi memastikan bahwa bahan baku tersedia dalam kondisi layak, jumlah yang sesuai, dan waktu yang tepat. Meskipun begitu, pengecakan kelayakan bahan juga tetap dilakukan oleh kepala outlet dan diverifikasi oleh supervisor.

f) Fungsi Audit Internal

Di Hara Chicken, tim audit internal memiliki peran penting dalam pengawasan terhadap pelaksanaan sistem pengelolaan persediaan. Fungsi ini bertanggung jawab untuk melakukan pemeriksaan fisik barang (stok opname) secara berkala guna memastikan kesesuian antara jumlah persediaan yang ada di form stok opname yang diisi oleh crew outlet dengan kondisi fisik yang sebenarnya. Selain itu, audit internal juga melakukan evaluasi mengenai kepatuhan terhadap prosedur yang telah ditetapkan perusahaan, serta meninjau kelengkapan dokumen dan keakuratan pencatatan transaksi persediaan. Keberadaan fungsi ini merupakan upaya perusahaan dalam mencegah terjadinya kesalaan pencatatan, penyimpangan operasional, maupun potensi kecurangan yang dapat memengaruhi kredibilitas informasi keuangan perusahaan.

Setiap fungsi tidak hanya menjalankan tugas secara terpisah, melainkan saling terhubung dalam suatu sistem kerja yang terkoordinasi. Kolaborasi ini dibangun untuk mendukung efisiensi operasional serta mengurangi potensi terjadinya kesalahan atau kecurangan dalam pengelolaan bahan baku. Berikut ini merupakan gambaran alur koordinasi yang terjadi antarfungsi:

1) Ketika bagian Quality Control (QC) menemukan bahan baku yang tidak sesuai dengan standar perusahaan, maka akan dibuat laporan penolakan yang diserahkan kepada bagian logistik. Bagian logistik kemudian menindaklanjuti laporan tersebut kepada supplier untuk dilakukan penggantian atau pengiriman ulang bahan sesuai ketentuan. Proses ini menunjukan bahwa pengendalian kualitas dilakukan secara kolaboratif sejak tahap awal.
2) Bagian gudang akan menyimpan bahan baku yang telah lolos QC berdasarkan tanggal kedatangan dengan menerapkan metode FIFO (First In First Out). Metode ini bertujuan untuk memastikan bahan yang lebih dahulu diterima digunakan terlebih dahulu, sehingga mengurangi risiko kerusakan atau kadaluwarsa. Gudang juga bertanggung jawab melakukan pencatatan seluruh mutasi barang ke dalam sistem guna menjaga akurasi data persediaan.
3) Bagian outlet mencatat penggunaan bahan setiap hari dan menyusun laporan waste mingguan yang digunakan sebagai bahan evaluasi serta kontrol penggunaan bahan oleh keuangan dan produksi.
4) Apabila ditemukan selisih antara jumlah persediaan berdasarkan sistem dan hasil perhitungan fisik, maka bagian keuangan akan berkoordinasi dengan kepala gudang serta tim audit internal untuk melakukan pengecekan dan penelusuran lebih lanjut. Temuan hasil audit akan dijadikan dasar dalam perbaikan sistem atau prosedur yang dianggap belum efektif.

Melalui koordinasi yang konsisten dan terstruktur diantara seluruh bagian terkait, proses pengelolaan persediaan bahan baku di Hara Chicken

dapat berjalan dengan optimal dan mendukung keberlangsungan operasional perusahaan.

4. Dokumen yang Digunakan

Sebagai bagian dari upaya pengendalian internal, perusahaan menggunakan berbagai dokumen untuk mencatat, memverifikasi, serta mempertanggungjawabkan aktivitas yang berkaitan dengan pengelolaan persediaan bahan baku. Setiap dokumen memiliki peran penting dalam mendukung ketercapaian akurasi data dan kelancaran operasional. Berikut ini adalah beberapa dokumen yang digunakan di Hara Chicken:

a) *Request Form Order*

Formulir ini dibuat oleh crew outlet saat membutuhkan tambahan stok persediaan bahan baku dengan melihat stok apa saja yang habis dan jumlah yang dibutuhkan. Formulir ini digunakan untuk mengajukan permintaan pembelian ke bagian produksi *(supply & chain)*. Langkah penggunaannya antara lain:

1) Crew outlet mencatat jenis dan bahan baku yang dibutuhkan.
2) Formulir dikirimkan ke bagian produksi untuk direkap dan diverifikasi.
3) Data pengajuan menjadi dasar bagi produksi dalam menjadwalkan pengadaan bahan.

b) *Purchase Order*

Purchase order merupakan dokumen yang digunakan untuk mencatat permintaan pembelian barang. Hara chicken memiliki dua alur transaksi atas sistem pegelolaan persediaan, yaitu:

1) Purchase Order dari Pemasok ke Supply & Chain

Dokumen ini berfungsi sebagai bukti pemesanan bahan baku yang dipesan oleh bagian *purchasing* produksi ke *supplier* luar. Dokumen ini memuat rincian jenis barang, jumlah,harga satuan, dan waktu pengiriman.

2) Purchase Order dari Outlet ke Supply & Chain Center

Dokumen ini digunakan untuk pemesanan barang dari outlet ke bagian produksi. Meskipun transaksi terjadi antar divisi dalam perusahaan, pencatatan tetap dilakukan secara formal menggunakan purchase order untuk memastikan dokumentasi yang lengkap.

c) *Surat* Jalan *(Delivery Note)*

Dokumen ini merupakan bukti proses distribusi barang telah dilakukan. Dalam sistem pengelolaan persediaan di Hara Chicken, surat jalan digunakan dalam dua proses distribusi barang, yaitu:

1) Surat Jalan dari Pemasok ke Supply & Chain Center

Dokumen ini diterbitkan oleh pemasok luar saat mengirimkan bahan baku ke produksi. Pada dokumen ini terdapat rincian jenis, jumlah, dan tanggal pengiriman barang. Surat jalan digunakan oleh bagian penerimaan barang untuk memvalidasi antara barang yang diterima dengan *purchase order* sebagai bukti telah diserahkan dari pemasok.

2) Surat Jalan dari Supply & Chain Center ke Outlet

Pada saat melakukan distribusi bahan baku ke outlet, supply & chain center menerbitkan surat jalan internal. Dokumen ini memuat informasi barang yang dikirim ke masing-masing outlet, termasuk kuantitas dan tanggal pengiriman. Kepala outlet menandatangani surat jalan sebagai bukti penerimaan barang, dan dokumen ini juga digunakan sebagai dasar pencatatan barang keluar dari gudang dan barang masuk ke outlet.

d) *Formulir Stock*

Formulir stok merupakan dokumen yang digunakan untuk mencatat aktivitas perputaran persediaan secara rutin, baik barang yang diterima maupun yang dikeluarkan dari gudang dan outlet. Pencatatan ini meliputi barang masuk dari pemasok, barang keluar untuk dikirimkan ke outlet, serta penggunaan barang untuk operasional di masing-masing outlet.

Setiap transaksi dicatat secara sistematis dengan mencantumnkan tanggal transaksi, jenis barang, unit barang, dan keterangan aktvitas. For-

mulir ini berfungsi sebagai alat pengawasan jumlah persediaan yang tersedia dan mutasi barang yang terjadi digudang maupun di outlet. Melalui pencatatan yang dilakukan secara konsisten dan teratur, perusahaan dapat memantau kondisi persediaan secara *real time* , menghindari kekurangan maupun kelebihan stok, serta memperoleh data yang akurat sebagai dasar dalam pelaporan keuangan dan pengambilan keputusan manajerial.

e) Daftar Kerusakan/Kehilangan Persediaan

Dokumen ini berfungsi untuk mencatat barang yang mengalami kerusakan atau hilang. Pencatatan tersebut menjadi bukti pertanggungjawaban dalam pengelolaan persediaan.

f) Laporan Penerimaan Barang

Laporan ini dibuat untuk mencatat dan membuktikan bahwa barang yang dipesan dari pemasok telah diterima. Dokumen ini berfungsi untuk mencatat hasil pemeriksaan terhadap barang yang masuk, serta digunakan untuk mencocokan kuantitas dan jenis barang yang diterima dengan barang yang tercantum di purchase order maupun surat jalan. Melalui laporan ini, perusahaan dapat mendeteksi jika terjadi selisih, kerusakan, atau kehilangan, sehingga persediaan yang dicatat akurat.

g) Berita Acara Pemeriksaan Barang

Berita acara pemeriksaan barang merupakan dokumen resmi yang disusun untuk mencatat hasil pemeriksaan terhadap barang yang diterima, terutama jika terjadi ketidaksesuaian antara barang yang dikirim dengan dokumen pemesanan, seperti jumlah yang tidak sesuai, barang rusak, kadaluwarsa, atau tidak layak pakai. Proses penyusunan berita acara ini dilakukan secara kolaboratif oleh tim Quality Control (QC) bersama bagian penerimaan barang, dan ditandatangani oleh pihak-pihak terkait sebagai bentuk pertanggungjawaban. Dokumen ini tidak hanya berfungsi sebagai bukti formal dalam proses retur atau klaim kepada pemasok, tetapi juga sebagai alat kontrol kualitas dan acuan evaluasi terhadap kinerja pemasok. Dengan adanya dokumentasi yang memperkuat pengendalian internal, serta mencegah terulangnya kesalahan yang sama di masa mendatang.

h) Laporan Waste atau Laporan Pemakaian Harian Bahan Baku

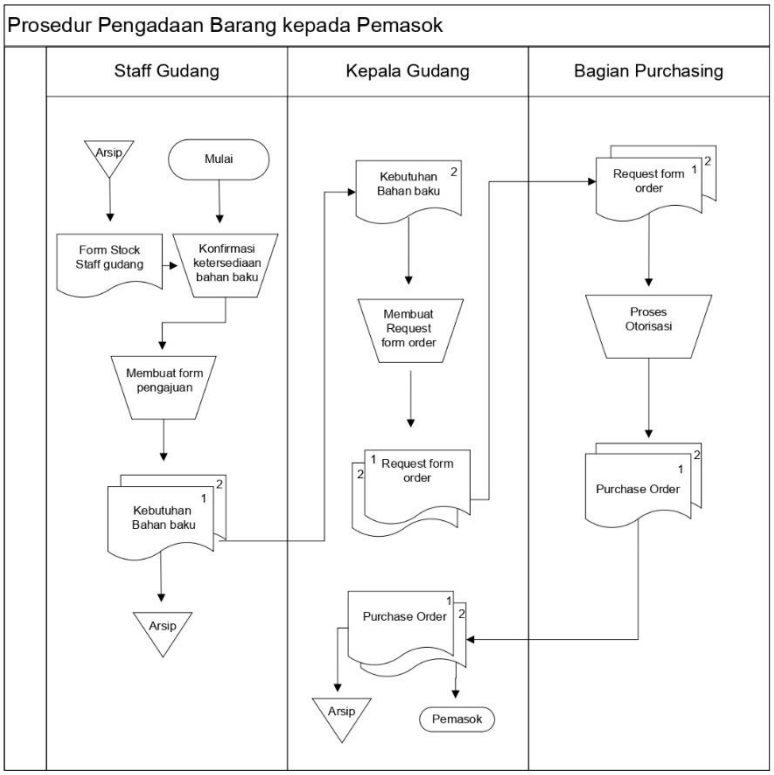
Dokumen ini disusun oleh masing-masing outlet sebagai bagian dari pelaporan rutin atas aktivitas penggunaan bahan baku dalam operasional harian. Laporan ini mencatat secara detail jumlah bahan baku yang digunakan untuk produksi, sisa bahan yang tidak terpakai, serta bahan yang rusak atau terbuang (*waste*) karena berbagai alasan seperti kesalahan pengolahan, kadaluwarsa, atau ketidaksesuaian standar kualitas.

Fungsi utama dari laporan ini adalah sebagai alat evaluasi efisiensi operasional, dimana data yang tercantum menjadi acuan bagi bagian produksi dan keuangan untuk menganalisis tingkat pemakaian aktual dibandingkan dengan estimasi awal. Informasi tersebut sangat penting untuk perencanaan pengadaan berikutnya, pengendalian biaya produksi, serta penyesuaian jumlah persediaan dimasa mendatang. Selain itu, laporan ini juga berperan dalam menjaga akuntabilitas outlet terhadap pemakaian bahan baku, mendeteksi potensi pemborosan, dan memperkuat sistem pelaporan internal yang transparan dan terdokumentasi dengan baik.

5. Prosedur Pengadaan, Penerimaan, dan Pembayaran Bahan Baku

a) Pengadaan Bahan Baku ke Supplier

Gambar 4 Pengadaan Bahan Baku ke Suplier



Sumber : Data telah diolah, 2025

Seperti yang telah dijelaskan diatas, dapat kita ketahui bahwa bagian produksi *(supply & chain)* merupakan suplier internal bagi outlet Hara Chicken. Pengadaan bahan baku dari pemasok merupakan proses awal dalam pengelolaan persediaan yang sangat penting untuk mendukung kelancaran operasional produksi.

Proses pengadaan dimulai dari pengecekan stok bahan baku yang dilakukan oleh bagian gudang produksi secara berkala, untuk memastikan jumlah bahan baku tersedia sesuai dengan kebutuhan yang telah ditentukan. Pengecekan dilakukan baik fisik yang ada di gudang maupun melalui sistem pencatatan persediaan atau yang biasa disebut dengan formulir stok opname. Apabila dari hasil pemeriksaan terdapat bahan baku yang

jumlahnya dibawah batas stok minimum, maka staff gudang akan membuat laporan kebutuhan bahan baku yang berisi jenis bahan, jumlah yang tersedia, dan jumlah yang diperlukan. Laporan ini kemudian diserahkan ke kepala gudang untuk diproses lebih lanjut.

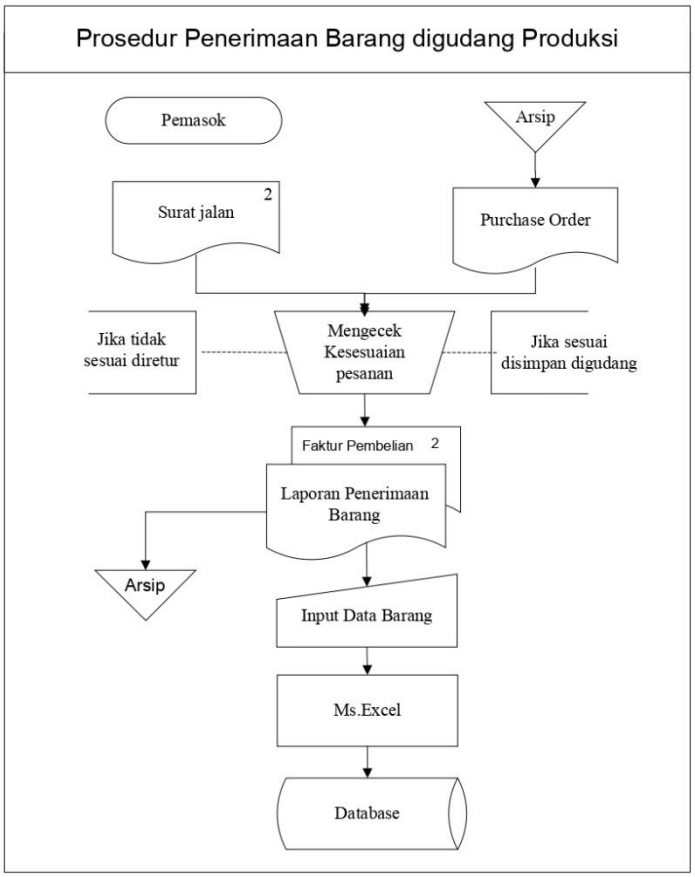
Setelah menerima laporan tersebut, kepala gudang akan meninjau serta memverifikasi kebenaran data dan urgensi kebutuhan yang diminta. Apabila telah dipastikan bahwa barang memang dibutuhkan, maka kepala gudang akan menyusun surat permintaan pembelian (SPP) untuk selanjutnya ditanda tangani oleh kepala produksi. Formulir ini kemudian disampaikan ke bagian pembelian.

Bagian pembelian akan memproses dokumen permintaan pembelian terlebih dahulu dan memverifikasi kembali isi surat permintaan pembelian, seperti jenis bahan dan kuantitasnya. Setelah diverifikasi, bagian pembelian akan melakukan pemilihan supplier. Pemilihan dilakukan secara langsung karena perusahaan ke beberapa supplier, dengan meminta penawaran harga untuk dibandingkan harga, kualitas, dan waktu pengirimannya.

Setelah pemasok ditentukan, bagian pembelian akan membuat Purchase Order (PO) berdasarkan permintaan pembelian yang telah disetujui. Dokumen ini berisi detail pemesanan seperti jenis bahan, jumlah, harga satuan, dan tenggat waktu pengiriman. Purchase order kemudian akan dikirimkan ke supplier melalui whatsapp maupun email. Setelah dokumen dikirmikan, bagian pembelian juga akan mengarsipkan file purchase order untuk digunakan sebagai referensi pemesanan bahan baku dikemudian hari.

b) Penerimaan Barang oleh Gudang Produksi

Gambar 5 Penerimaan Barang oleh Gudang Produksi



Setelah supplier menerima dan memproses purchase order, bahan baku akan dikirimkan ke lokasi produksi sesuai dengan jadwal pengiriman yang telah disepakati. Ketika barang tiba dilokasi, bagian gudang akan menerima dan memastikan barang yang datang sudah sesuai dengan dokumen pemesanan barang.

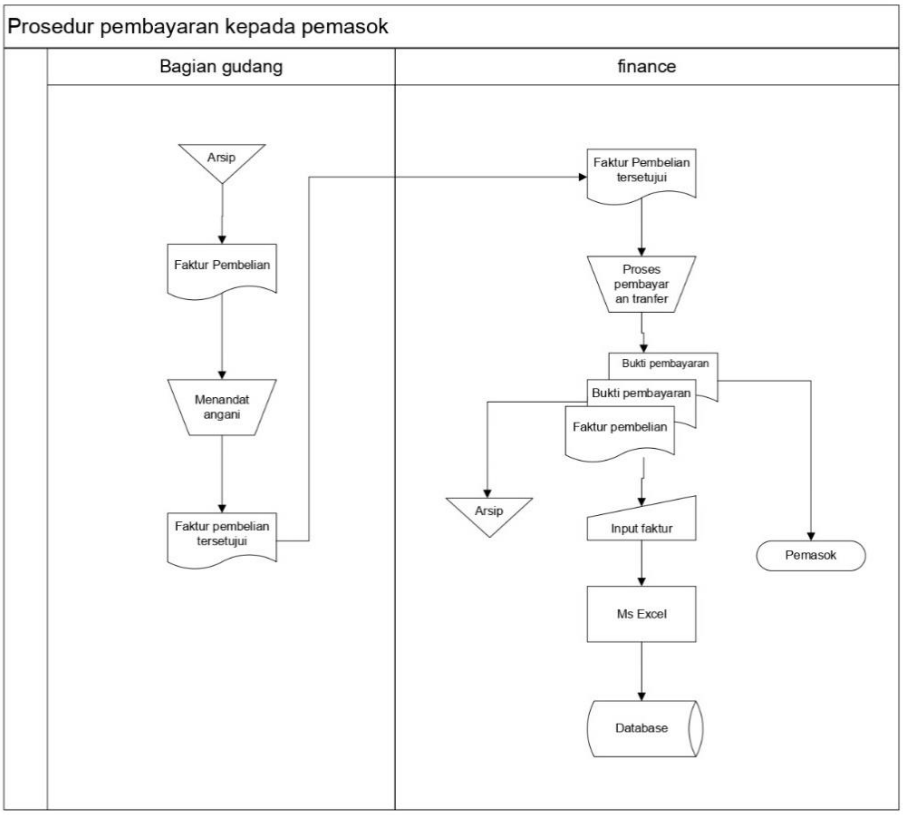
Prosedur penerimaan dimulai dari pemeriksaan fisik terhadap barang yang diterima. Staf gudang akan mencocokan jumlah, jenis, dan kondisi bahan baku yang datang dengan informasi yang tercantum dalam surat jalan dari pemasok dan purchase order yang diterima dari bagian pembelian. Pemeriksaan ini dilakukan untuk menghindari ketidaksesuaian antara jumlah yang dipesan, kerusakan saat pengiriman, serta jenis barang yang diterima. Jika ditemukan adanya ketidaksesuaian atau kerusakan, maka

staff gudang akan segera membuat laporan penerimaan barang disertai dengan catatan, yang kemudian akan dilaporkan dan ditindaklanjuti oleh bagian pembelian ke pemasok. Namun jika barang sudah sesuai, maka staff gudang akan membuat laporan penerimaan barang sebagai bukti barang telah diterima dengan lengkap dan layak.

Setelah barang diperiksa dan sudah sesuai, selanjutnya akan disusun dan disimpan di penyimpanan gudang sesuai dengan kategori dan metode penataan yang berlaku. Informasi mengenai jumlah dan jenis barang yang masuk akan langsung dicatat dalam kartu stok opname. Semua dokumen yang berkaitan dengan proses penerimaan barang seperti surat jalan, purchase order, dan laporan penerimaan barang akan diserahkan ke bagian pembelian dan bagian keuangan sebagai dasar untuk pencocokan dokumen dan proses pembayaran.

c) Prosedur Pembayaran kepada Supplier

Gambar 6 Prosedur Pembayaran ke Supplier



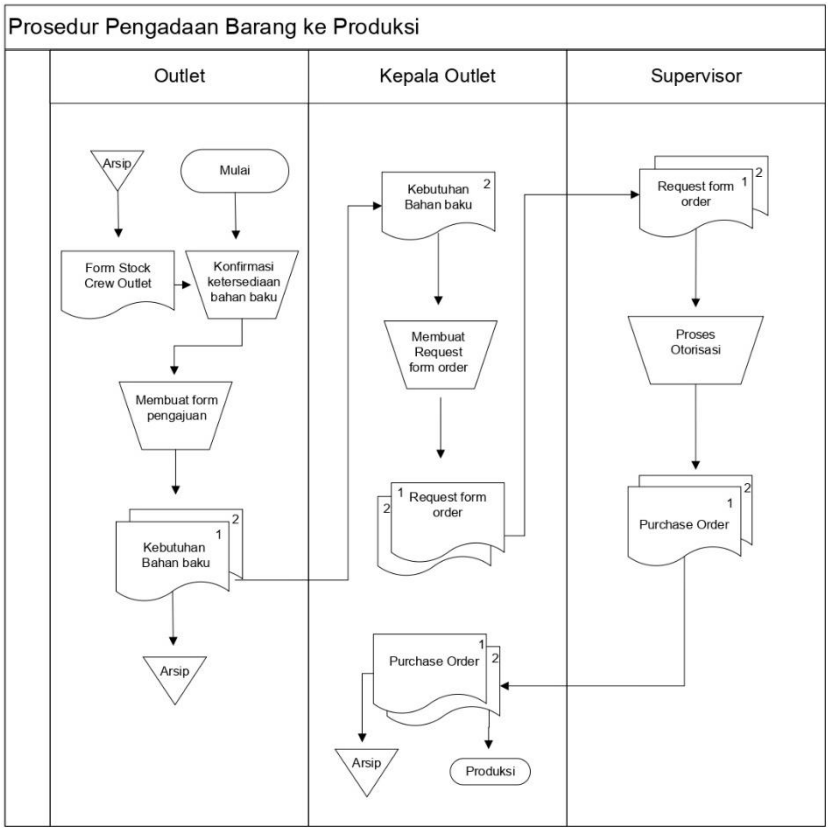
Setelah bahan baku diterima dan dokumen lengkap, bagian finance akan melakukan pembayaran. Hal pertama yang dilakukan oleh finance yaitu mencocokan dokumen antara purchase order, surat jalan, dan laporan

penerimaan barang untuk memastikan barang yang dipesan sudah sesuai dengan barang yang dikirim, barang telah diterima dan diperiksa, serta harga dan ketentuan pembayaran sesuai dengan kesepakatan yang termuat dalam invoice dari *suplier.* Dokumen yang telah diverifikasi kemudian akan dijadikan sebagai acuan permintaan pembayaran. Permintaan pembayaran mencakup informasi pemasok, nilai tagihan, serta rekening tujuan. Setelah mendapat persetujuan dari manajer keuangan, maka pembayaran dilakukan dengan metode transfer. Bukti pembayaran selanjutnya akan dikirim ke supplier sebagai bukti pembayaran dan diarsipkan.

d) Distribusi Produksi ke Outlet

1) Pemesanan Outlet ke Produksi

Gambar 7 Prosedur Pengadaan Barang ke Produksi



Setelah bahan baku di gudang produksi dengan pengadaan dari supplier eksternal, bagian selanjutnya dari pengelolaan bahan baku yang dilakukan di Hara Chicken yaitu pemesanan bahan baku oleh outlet ke bagian produksi. Outlet merupakan unit operasional yang berperan sebagai titik akhir penyajian produk kepada konsumen, sehingga stok

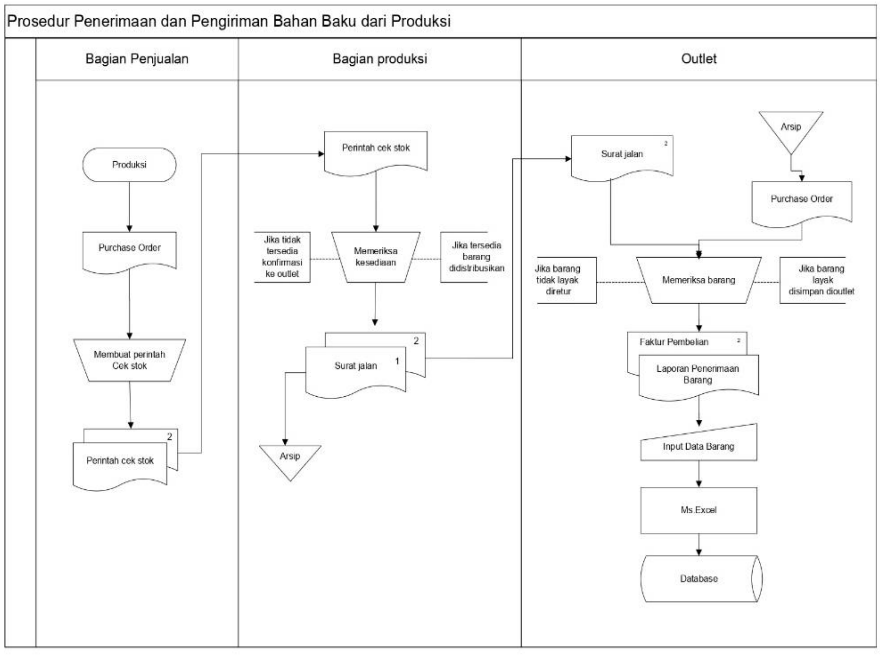
bahan baku di outlet sangatlah penting untuk menjamin kelancaran aktivitas penjualan.

Sama halnya dengan bagian produksi, proses awal dalam pemesanan bahan baku oleh outlet ke produksi yaitu dimulai dari pengecekan stok harian yang dilakukan oleh crew outlet. Pengecekan ini dilakukan agar bahan baku yang tersisa dapat diketahui jumlahnya, memperkirakan kebutuhan bahan berdasarkan penjualan sebelumnya, dan perkiraan permintaan dalam beberapa hari ke depan. Jika stok sudah menipis, maka crew outlet akan mengajukan permintaan bahan dengan mencantumkan laporan bahan yang tersedia maupun yang habis ke kepala outlet. Selanjutnya kepala outlet akan memverifikasi terkait bahan yang diminta untuk selanjutnya menyusun Surat Permintaan Pembelian (SPP). SPP ini kemudian akan diajukan ke supervisor untuk dibuatkan purchase order.

Setelah permintaan pembelian diverifikasi dan dibuatkan purchase order, selanjutnya supervisor akan mengirim dokumen tersebut ke bagian produksi yang menangani penjualan ke outlet.

2) Penyediaan dan Pengiriman oleh Produksi

Gambar 8 Prosedur Pengiriman dan Penerimaan dari Produksi



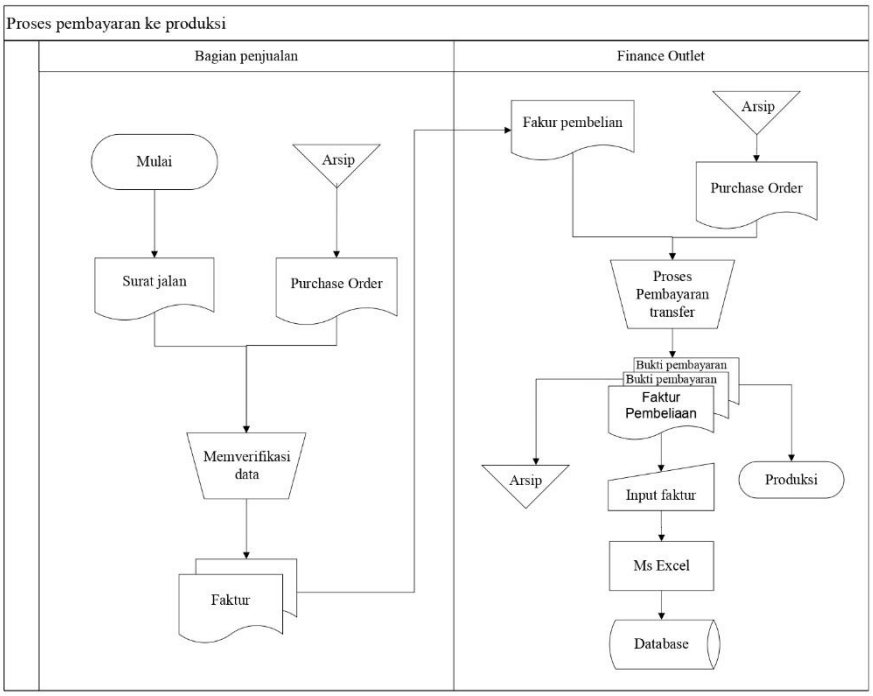
Setelah purchase order diterima dari outlet, langkah selanjutnya bagian penjualan dari produksi akan memverifikasi jenis bahan baku, jumlah pesanan, dan jadwal pengiriman yang diinginkan oleh outlet. Setelah diverifikasi, bagian penjualan akan membuat surat perintah pengecekan terhadap ketersediaan stok bahan baku yang ada di gudang. Dokumen tersebut kemudian akan dikirimkan ke kepala gudang untuk dilakukan pengecekan oleh staff gudang baik secara sistematis menggunakan metode pencatatan perpetual, maupun pengecekan secara fisik. Jika stok bahan yang dipesan tidak mencukupi atau kosong, bagian gudang akan segera memberikan informasi kepada kepala outlet untuk dilakukan penjadwalan ulang. Sebaliknya, jika stok tersedia maka proses penyediaan bahan baku dapat langsung dilanjutkan.

Selanjutnya, staf gudang akan menyiapkan bahan baku yang sesuai dengan pesanan, dengan menerapkan prinsip FIFO *(First In First Out)* agar bahan yang masuk terlebih dahulu dipakai pertama untuk menjaga kesegaran dan menghindari pemborosan. Setelah bahan diambil, dilakukan pemeriksaan ulang terkait kuantitas dan kualitas untuk memastikan bahwa barang yang akan dikirim sesuai dengan pesanan. Setelah itu, bahan baku akan dikemas agar tetap aman selama proses pengiriman. Setelah itu, bagian administrasi produksi akan menyiapkan surat jalan sebagai bukti pengiriman barang yang akan dibawa bersama dengan barang oleh tim distribusi internal.

Pengiriman dilakukan menggunakan kendaraan operasional perusahaan dan didistribusikan langsung ke masing-masing outlet. Sesampainya di outlet, crew outlet akan mengecek kembali barang yang diterima, mencocokan antara purhase order dengan surat jalan, lalu memberi tanda tangan sebagai bukti pengiriman, yang akan dijadikan dasar untuk membuat Laporan Penerimaan Barang (LPB). Laporan penerimaan barang ini kemudian akan diserahkan ke bagian keuangan untuk selanjutnya dilakukan pembayaran. Dengan demikian, proses penyediaan dan pengiriman bahan baku dari bagian produksi ke outlet dapat berjalan secara tertib, efisien, dan terdokumentasi dengan baik.

3) Pembayaran ke Bagian Produksi

Gambar 9 Prosedur Pembayaran ke Produksi



Setelah bahan baku diterima oleh outlet dan telah sesuai dengan purchase order, pembayaran akan dilakukan berdasarkan tagihan yang dikirimkan oleh bagian penjualan ke bagian keuangan outlet. Invoice ini berisi data jenis bahan, jumlah, satuan, harga satuan, dan total nominal yang harus dibayarkan.

Pertama, bagian penjualan akan akan mencocokan surat jalan dengan purchase order untuk dijadikan dasar pembuatan Invoice atau tagihan ke outlet. Setelah invoice dibuat, selanjutnya akan dikirimkan ke bagian keuangan outlet sebagai dasar pembayaran. Saat bagian keuangan outlet menerima invoice, selanjutanya akan mencocokan antara invoice dengan laporan barang yang diterima outlet. Jika hasil verifikasi menunjukan bahwa jumlah dan harga sesuai dengan barang yang diterima, maka bagian keuangan outlet akan memproses pembayaran ke bagian produksi. Pembayaran ini dilakukan melalui transfer, dan bukti pembayaran dikirmkan ke bagian penjualan produksi

Setelah pembayaran diterima, bagian produksi akan melakukan pencatatan penerimaan pembayaran sebagai dokumentasi transaksi. Semua dokumen terkait seperti invoice, surat jalan, dan bukti pembayaran akan disimpan oleh bagian penjualan maupun bagian keuangan outlet.

6. Kendala dan Solusi dalam Pengelolaan Persediaan Bahan Baku

Pengelolaan persediaan bahan baku di Hara Chicken mencakup serangkaian proses, mulai dari permintaan dan pengadaan bahan, distribusi ke masing-masing outlet, pencatatan pemakaian harian, hingga penyelesaian pembayaran kepada pemasok. Setiap tahapan dalam proses tersebut memiliki potensi kendala yang dapat menghambat efisiensi operasional. Untuk mengantisipasi hal tersebut, perusahaan menerapkan berbagai solusi strategis guna memastikan kelancaran dan efektivitas pengelolaan persediaan. Berikut ini merupakan kendala yang dihadapi dan solusi yang dilakukan dalam setiap proses pengelolaan persediaan di Hara Chicken.

a. Proses Pengadaan dan Distribusi

Tabel 1 Kendala dan Solusi Pengadaan dan Distribusi

Tahapan	Kendala yang dihadapi	Solusi yang diterapkan
Permintaan Bahan Baku oleh Outlet	Estimasi kebutuhan sering kali tidak akurat, menyebabkan kelebihan atau kekurangan stok.	Diberikan panduan penyusunan estimasi berdasarkan riwayat pemakaian dan pelatihan untuk kepala outlet terkait perencanaan stok.
Penyusunan Purchase Order	Banyaknya permintaan dalam waktu bersamaan membuat proses pembuatan PO menjadi lambat.	Menetapkan jadwal penyusunan PO secara teratur serta menerapkan sistem prioritas untuk permintaan yang bersifat mendesak.
Pengiriman Barang oleh Pemasok	Barang yang diterima tidak sesuai dengan	Dilakukan pemeriksaan oleh tim QC saat

	spesifikasi atau jumlah yang dipesan.	penerimaan, serta penyusunan berita acara pemeriksaan sebagai dasar proses retur.
Penerimaan dan Penyimpanan di Gudang	Terjadi penumpukan stok karena distribusi ke outlet tidak dilakukan secara terjadwal.	Dijadwalkan pengiriman secara berkala dan dilakukan rotasi stok secara konsisten berdasarkan metode FIFO.
Distribusi ke Outlet	Kerusakan bahan terjadi selama proses pengiriman ke outlet.	Penggunaan kemasan pelindung yang sesuai serta pemeriksaan rutin terhadap kendraan pengangkut untuk menjaga kondisi bahan.

b. Proses Penggunaan dan Pelaporan Waste

Tabel 2 Kendala dan Solusi Penggunaan & Pelaporan Waste

Tahapan	Kendala yang dihadapi	Solusi yang diterapkan
Pencatatan Pemakaian Harian	Terdapat ketidaksesuain antara pemakaian yang tercatat di sistem dengan laporan manual dari outlet.	Tim audit internal melakukan pengecekan harian dan memberikan catatan jika ditemukan selisih antara data sistem dan outlet.
Pelaporan waste dan Bahan Rusak	Tidak semua bahan terbuang atau rusak tercatat secara lengkap dan jujur.	Setiap bahan yang mengalami waste wajib difoto dan dilaporkan langsung kepada supervisor sebagai bukti

		dan bentuk pertanggungjawaban.
Analisis Realisasi dan Estimasi	Selisih antara pemakaian aktual dan estimasi tidak dianalisis secara berkala.	Data dari laporan waste digunakan untuk meninjau kembali akurasi estimasi pemakaian bahan dan melakukan penyesuaian jika diperlukan.

c. Proses Pembayaran kepada Pemasok

Tabel 3 Kendala dan Solusi Proses Pembayaran kepada Pemasok

Tahapan	Kendala yang dihadapi	Solusi yang diterapkan
Pemeriksaan Kelengkapan Dokumen	Proses pembayaran terhambat akibat dokumen pendukung seperti invoice, PO, atau berita acara belum lengkap.	Diberlakukan daftar periksa (*checklist*) untuk memastikan kelengkapan dokumen sebelum diajukan ke bagian keuangan.
Penentuan Jadwal Pembayaran	Terdapat keterlambatan pembayaran karena penumpukan tagiham dari berbagai pemasok secara bersamaan.	Penjadwalan pembayaran dilakukan secara teratur, dengan pengelompokan berdasarkan urgensi da jatuh tempo tagihan.
Komunikasi dengan Pemasok	Informasi mengenai status pembayaran kurang cepat diterima oleh pihak pemasok.	Tim keuangan secara aktif mengirimkan bukti transfer dan memberikan konfirmasi pembayaran setelah proses dilakukan.

Dengan mengidentifikasi berbagai kendala dalam proses pengelolaan persediaan mulai dari tahap pengadaan, pencatatan pemakaian dan pelaporan

waste, hingga pembayaran kepada pemasok, Hara Chicken mampu menerapkan solusi yang lebih sistematis dan efektif. Upaya penyelesaian yang tidak hanya dilakukan untuk mendorong peningkatan efisiensi dalam operasional, tetapi juga memperkuat sistem pengendalian internal yang diterapkan. Pelaksanaan evaluasi secara rutin dan kerja sama antar divisi menjadi faktor penting dalam memastikan kelancaran distribusi bahan baku serta ketepatan pencatatan, yang pada akhirnya mendukung pencapaian target operasional dan finansial perusahaan.

7. Penyimpanan Bahan Baku

Penyimpanan bahan baku di Hara Chicken merupakan salah satu tahapan penting dalam pengelolaan persediaan yang bertujuan untuk menjaga kualitas bahan, mencegah kerusakan, serta memastikan ketersediaan bahan secara optimal hingga proses produksi. Proses ini dilakukan setelah bahan baku diterima dan diperiksa oleh tim Quality Control (QC), kemudian dicatat dan disimpan sesuai prosedur pada area penyimpanan gudang pusat atau outlet. Adapun hal-hal yang dilakukan dalam proses penyimpanan bahan baku adalah sebagai berikut:

a. Penerapan Metode FIFO (First In First Out)

   Setiap bahan yang diterima langsung diberi label tanggal masuk sebagai bentuk penerapan metode FIFO. Bahan yang datang lebih awal harus digunakan terlebih dahulu agar tidak terjadi penumpukan bahan yang tidak terpakai dan menghindari risiko pembusukan atau kadaluwarsa.

b. Pemisahan Berdasarkan Jenis

   Bahan disimpan dalam ruang penyimpanan tertutup dan bersih, lalu dikelompokkan berdasarkan kategori, seperti bahan segar (ayam,cabai), bahan kering (tepung,bumbu), dan bahan beku atau kemasan (sambal, minyak goreng). Pemisahan ini dilakukan untuk memudahkan pengambilan serta mencegah kontaminasi silang.

c. Pengaturan Suhu dan Kebersihan

   Bahan baku yang memerlukan suhu khusus akan disimpan dalam *showcase* dengan pengaturan temperatur yang sesuai standar. Selain

itu, kebersihan ruang penyimpanan rutin dijaga agar kondisi bahan tetap higienis dan terhindar dari hama atau kontaminasi.

d. Tanggung Jawab dan Pengawasan

Penataan bahan dilakukan oleh crew outlet atau gudang sesuai prosedur FIFO, dan pengawasan dilakukan oleh supervisor melalui pemeriksaan rutin untuk memastikan kerapian dan kepatuhan terhadap SOP penyimpanan.

e. Rotasi Stok dan Pencatatan

Stok bahan diperiksa dan ditata ulang secara berkala untuk menghindari bahan tertinggal terlalu lama. Setiap bahan juga dicatat di sistem internal dan diberi label berisi tanggal masuk, jenis barang, dan jumlah, untuk mendukung akurasi data persediaan.

Penerapan sistem penyimpanan yang tertib ini mendukung kelancaran distribusi ke outlet dan efisiensi penggunaan bahan dalam proses produksi. Selain menjaga kualitas bahan baku, pengelolaan penyimpanan yang baik juga berperan dalam mengurangi potensi waste akibat kerusakan selama masa simpan. Meskipun demikian, dalam pelaksanaannya masih dijumpai sejumlah hambatan dalam proses penyimpanan bahan baku. Adapun beberapa kendala yang terjadi beserta upaya penanganannya oleh pihak Hara Chicken dapat dilihat pada uraian berikut:

Tabel 4 Kendala dan Solusi dalam Proses Penyimpanan Bahan Baku

No	Kendala yang dihadapi	Solusi yang diterapkan
1	Penataan bahan tidak konsisten dengan metode FIFO di beberapa outlet.	Memberikan pelatihan ulang kepada crew outlet terkait penerapan FIFO, serta meningkatkan pengawasan supervisor melalui checklist harian.
2	Terbatasnya kapasitas penyimpanan untuk bahan baku segar di outlet kecil.	Melakukan penyesuaian jumlah bahan yang dikirim berdasarkan kebutuhan aktual outlet serta menambah frekuensi pengiriman agar stok tidak menumpuk.

3	Label tanggal masuk sering kali tertukar atau tidak terbaca jelas.	Menggunakan label tahan air dan tinta khusus untuk penandaan bahan, serta menerapkan sistem pengecekan ganda saat penerimaan bahan baku.
4	Kurangnya pencatatan stok bahan yang mendetail	Mengoptimalkan sistem pencatatan digital internal agar setiap bahan yang masuk dan keluar tercatat dengan rinci dan dapat dipantau oleh pusat.

Dengan adanya sistem yang tertata, disertai dengan penerapan metode FIFO, pemisahan bahan, serta pengawasan rutin, Hara Chicken mampu menjaga kualitas dan keamanan bahan baku hingga siap digunakan dalam proses produksi. Meskipun masih terdapat beberapa kendala di lapangan, solusi yang diterapkan secara bertahap menunjukan komitmen perusahaan dalam meningkatkan efektivitas pengelolaan penyimpanan bahan baku secara berkelanjutan.

8. Pengendalian dan Pemanfaatan Bahan Baku di Hara Chicken

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang dilakukan di Hara Chicken, diketahui bahwa perusahaan memiliki kebijakan untuk mengoptimalkan penggunaan bahan baku sebagai bagian dari strategi efisiensi operasional. Kebijakan ini bertujuan agar seluruh bahan yang diterima digunakan secara tepat sesuai dengan kebutuhan produksi harian, sekaligus menekan potensi pemborosan seminimal mungkin.

Sebagai bentuk pengendalian atas persediaan, manajemen menetapkan batas toleransi maksimum untuk pemborosan bahan baku (waste) sebesar 0,2% dari total bahan yang dibeli. Waste tersebut mencakup bahan yang rusak,kadaluwarsa, ayam sisa matang, atau bahan yang tidak dapat dimanfaatkan karena kondisi fisiknya sudah tidak layak. Apabila jumlah waste melebihi batas tersebut, maka kepala outlet diwajibkan membuat laporan tertulis beserta penjelasan penyebabnya ke supervisor untuk ditindak lanjuti dan di evaluasi oleh manajer operasional.

Salah satu langkah utama yang diterapkan dalam mendukung pengendalian ini adalah pelaksanaan stok opname harian di masing- masing outlet. Kegiatan ini dilakukan setiap akhir jam operasional dengan tujuan untuk mengetahui kondisi nyata persediaan bahan baku. Beberapa informasi penting yang dicatat meliputi:

a) Stok awal : jumlah bahan baku yang tersedia di awal hari
b) Stok masuk : bahan baku yang diterima dari bagian produksi
c) Stok keluar : bahan baku yang digunakan selama operasional
d) Stok rusak/busuk : bahan yang tidak bisa dipakai karena sudah tidak layak konsumsi

Seluruh hasil pencatatan disusun dalam formulir khusus yang telah disediakan, kemudian diverifikasi oleh kepala outlet. Setelah itu, laporan diserahkan kepada bagian produksi dan bagian keuangan sebagai bahan evaluasi dan pelaporan internal. Proses ini penting untuk memastikan bahwa penggunaan bahan baku tercatat secara sistematis, mengurangi potensi kesalahan, serta membantu mendeteksi potensi kehilangan atau ketidaksesuaian stok lebih awal. Setiap transaksi yang berkaitan dengan bahan baku seperti permintaan, penerimaan, pelaporan kerusakan harus dilengkapi dengan dokumen resmi seperti form permintaan bahan, surat jalan, dan laporan kerusakan. Bukti fisik tersebut digunakan untuk mendukung sistem pelaporan yang akurat dan akuntabel. Dengan penerapan batas toleransi waste, pencatatan stok secara rutin, penggunaan metode FIFO, Serta pelaporan yang terdokumentasi, perusahaan mampu menjaga efisiensi dalam pengelolaan bahan baku. Seluruh langkah ini merupakan bagian dari sistem pengendalian internal yang diterapkan Hara Chicken untuk mendukung efisiensi operasional dan mencegah kerugian akibat pemborosan beban.

9. Penerapan Sistem Pengendalian Internal atas Persediaan

Sistem pengendalian internal atas persediaan bahan baku merupakan bagian penting dalam pengelolaan operasional di Hara Chicken. Persediaan yang terkelola dengan baik dapat membantu kelancaran produksi, menghindari pemborosan, serta menjaga kualitas produk yang disajikan kepada konsumen. Maka dari itu perusahaan perlu memastikan bahwa sistem pengendalian yang

sudah diterapkan berjalan dengan baik dan benar. Pengendalian internal yang efektif dapat mengurangi risiko terjadinya kehilangan bahan baku, perbedaan stok, atau kecurangan yang dapat merugikan perusahaan. Untuk mencapai hal tersebut Hara Chicken membangun sistem pengendalian internal berdasarkan lima komponen utama dalam kerangka COSO 2013. Kelima komponen ini saling terintegrasi membangun sistem yang mendukung tercapainya operasional yang tertib dan efisien. Berikut ini adalah komponen yang terdapat dalam kerangka COSO 2013 yaitu:

a) Lingkungan Pengendalian (Control Environment)

   Lingkungan pengendalian merupakan landasan utama dalam penerapan sistem pengendalian internal karena mencerminkan nilai, Integritas, dan komitmen pimpinan terhadap pengendalian yang efektif. Di Hara Chicken , lingkungan pengendalian terlihat dari adanya struktur organisasi yang jelas, pembagian tugas yang tegas antar bagian seperti produksi dan outlet, serta penerapan kebijakan operasional yang mendukung efisiensi perusahaan.

   Selain itu, pelaksanaan kegiatan operasional yang diawasi bertahap oleh kepala outlet, kemudian supervisor, dan ditinjau kembali oleh manajer operasional bertujuan untuk memastikan bahwa seluruh proses operasional berjalan sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan. Manajemen juga menunjukan komitmen nyata terhadap efisiensi operasional dengan menetapkan batas maksimum pemborosan bahan baku *(waste)* sebesar 0,2% dari total pembelian. Apabila jumlah waste melebihi batas tersebut, maka kepala outlet wajib menyusun laporan beserta menjelaskan penyebab terjadinya pemborosan sebagai bentuk akuntabilitas. Dukungan terhadap lingkunngan pengendalian ini juga terlihat dari adanya pelatihan internal kepada staf terkait prosedur pengelolaan bahan baku. Komitmen pimpinan dalam menjaga integritas dan efisiensi operasional turut membentuk budaya kerja yang disiplin dan bertanggung jawab.

b) Penilaian Risiko (Risk Assesment)

Penilaian risiko yaitu proses mengidentifikasi potensi masalah yang dapat menghambat target perusahaan, khususnya pada pengelolaan bahan baku. Risiko utama yang harus diantisipasi oleh Hara Chicken yaitu terjadinya pemborosan atau kerusakan bahan baku yang dapat berdampak pada biaya dan efisiensi operasional. Oleh karena itu, toleransi waste sebesar 0,2% merupakan upaya untuk mengendalikan risiko tersebut. Selain itu, perusahaan juga menyadari adanya risiko kehilangan bahan baku atau ketidaksesuaian pencatatan. Untuk mencegah hal itu, perusahaan mewajibkan crew outlet melakukan stok opname setiap hari agar segera dapat diketahui jika ada selisih antara catatan dengan stok sebenarnya.

Tidak hanya risiko internal, Hara Chicken juga mempertimbangkan risiko eksternal seperti keterlambatan pasokan dari pemasok, fluktuasi harga bahan baku, serta perubahan regulasi yang dapat berdampak pada kegiatan operasional. Untuk mengantisipasi hal tersebut, perusahaan menjaga hubungan baik dengan lebih dari satu pemasok sebagai upaya diversifikasi dan pengamanan pasokan bahan baku.

c) Kegiatan Pengendalian (Control Activities)

Kegiatan pengendalian merupakan bukti nyata bahwa sistem pengendalian dijalankan secara rutin. Kegiatan pengendalian yang dilakukan di Hara Chicken diantaranya:

1) Stok opname harian, dilakukan di seluruh outlet pada akhir jam operasional untuk mengetahui sisa bahan baku yang masih tersedia.
2) Metode FIFO (First In First Out), yaitu bahan baku yang datang terlebih dahulu akan digunakan lebih awal agar tidak rusak atau kadaluwarsa.
3) Penggunaan formulir resmi, seperti formulir permintaan bahan, surat jalan, dan laporan kerusakan bahan untuk mendukung kelengkapan administrasi.
4) Verifikasi laporan stok opname harian oleh kepala outlet sebelum dikirimkan ke supervisor dan bagian produksi.

Selain itu, perusahaan juga menerapkan pemisahan tugas untuk mengurangi risiko penyalahgunaan wewenang. Misalnya pencatatan, penyimpanan, dan verifikasi dilakukan oleh personel yang berbeda. Setiap pengeluaran bahan baku juga memerlukan otorisasi dari supervisor sebagai bentuk kontrol tambahan.

d) Informasi dan Komunikasi *(Information & Communication)*

Untuk mendukung pengendalian yang efektif, diperlukan sistem informasi dan komunikasi yang baik. Proses komunikasi antar bagian di Hara Chicken menggunakan dokumen tertulis dan laporan yang terstruktur, sehingga setiap informasi dapat disampaikan dengan jelas dan tepat waktu. Beberapa bentuk komunikasi formal yang digunakan antara lain:

1) Surat jalan yang menyertai setiap pengiriman bahan baku dari produksi ke outlet.
2) Invoice yang dikirim langsung dari bagian penjualan produksi ke bagian keuangan outlet sebagai dasar pembayaran.
3) Laporan stok dan kerusakan yang dibuat setiap hari oleh crew outlet dan diverifikasi oleh kepala outlet
4) Komunikasi dua arah antara outlet dengan supervisor jika terdapat waste melebihi batas toleransi.

Meskipun sebagian besar komunikasi masih dilakukan secara manual, perusahaan menyadari pentingnya pemanfaatan sistem digital. Oleh karena itu, Hara Chicken sedang mempertimbangkan penggunaan sistem informasi berbasis aplikasi untuk meningkatkan akurasi pencatatan dan mempercepat aliran informasi antar bagian.

e) Pemauntauan *(Monitoring Activities)*

Pemantauan atau monitoring yaitu proses untuk menilai apakah sistem pengendalian internal berjalan dengan baik sesuai dengan kebijakan yang telah ditetapkan. Monitoring dilakukan secara rutin untuk menjaga efektivitas sistem yang sudah disiapkan. Monitoring dilakukan dengan dua cara. Pertama, pemeriksaan dan verifikasi yang dilakukan oleh kepala outlet setiap hari. Kedua, melalui pemeriksaan

berkala oleh tim audit internal, yang berfungsi sebagai pengawas independen. Tim audit internal memiliki tugas untuk mencocokan laporan dengan kondisi nyata dilapangan, memeriksa kelengkapan dokumen, serta memastikan bahwa batas waste tetap dipatuhi. Bila ditemukan kekurangan atau ketidaksesuaian, audit internal akan memberikan saran perbaikan kepada manajemen agar sistem pengendalian dapat ditingkatkan. Dengan adanya monitoring yang aktif dan berkelanjutan, sistem pengendalian internal di Hara Chicken tidak hanya formalitas, tetapi benar-benar dijalankan dan terus di evaluasi untuk mendukung efisiensi dan ketertiban operasional.

BAB V
PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi yang dilakukan di Hara Chicken, dapat disimpukan bahwa sistem pengendalian internal dalam pengelolaan stok dan pemanfaatan bahan baku telah berjalan secara sistematis dan cukup efektif. Seluruh proses yang berkaitan dengan pengadaan, pencatatan, hingga pendistribusian bahan baku ke masing-masing outlet telah diatur melalui prosedur operasional yang jelas dan terdokumentasi.

Penggunaaan metode pencatatan perpetual memungkinkan setiap perubahan jumlah persediaan tercatat secara real time, sistem informasi yang tersedia dapat digunakan sebagai dasar dalam pengambilan keputusan harian. Sementara itu, metode FIFO juga diterapkan secara konsisten dalam penggunaan bahan baku, untuk menjaga kualitas bahan dan mencegah pemborosan bahan.

Setiap outlet diwajibkan untuk melakukan pencatatan stok harian, meliputi penggunaan bahan, stok masuk, stok rusak, dan sisa stok yang tersedia. Aktivitas ini didukung oleh verifikasi yang dilakukan kepala outlet dan laporan yang disampaikan ke bagian produksi. Disamping itu, tim audit internal juga melakukan pemeriksaan berkala untuk mencocokan data sistem dengan kondisi yang ada dilapangan.

Dalam pelaksanaannya, sistem pengendalian internal Hara Chicken mencerminkan lima komponen utama dalam kerangka COSO 2013 yaitu:

1. Lingkungan pengendalian, ditujukan melalui struktur organisasi yang tertata, pembagian tugas yang jelas, serta pengawasann berjenjang dari kepala outlet hingga manajer operasional.
2. Penilaian risiko, dilakukan dengan cara menetapkan batas toleransi waste sebsar 0,2% dan pelaksanaan stok opname untuk mencegah adanya pemborosan.
3. Kegiatan pengendalian, dijalankan melalui rutinitas pencatatn, penggunaan dokumen formal, serta pemeriksaan kelayakan terhadap bahan baku baik digudang produksi maupun di outlet.

4. Informasi dan komunikasi, adanya sistem pelaporan tertulis dan komunikasi antarbagian yang berjalan secara efektif, dan informasi dapat disampaikan secara jelas dan tepat waktu.
5. Pemantauan, dilakukan melalui pemeriksaan harian oleh crew outlet dan pengawasan berkala oleh tim audit internal.

Kelima komponen ini saling berhubungan dan membentuk sistem yang utuh. Keberhasilan satu komponen sangat bergantung pada pelaksanaan komponen lainnya. Dengan kata lain, efektivitas sistem pengendalian internal tidak hanya bertumpu pada satu aspek, melainkan pada sinergi dan keterkaitan seluruh unsur di dalamnya. Melalui penerapan kelima komponen ini, sistem pengendalian internal yang dibangun hara chicken tidak hanya berfungsi sebagai administratif, tetapi juga sebagai pendukung pengendalian efisiensi operasional, keakuratan data persediaan, dan akuntabilitas pemanfaatan bahan baku.

Disamping itu, sebagai bentuk penjabaran atas cakupan pembahasan yang telah ditetapkan dalam penulisan tugas akhir ini, berikut kesimpulan berdasarkan masing- masing fokus pembahasan:

1. Prosedur pengadaan, penerimaan, dan penyimpanan bahan baku di Hara Chicken dilakukan secara sistematis melalui tahapan yang jelas dan terdokumentasi, mulai dari permintaan bahan oleh outlet, verifikasi supervisor, penyusunan purchase order, hingga distribusi bahan baku dari pusat ke outlet. Penerimaan bahan dilakukan dengan pengecekan oleh tim gudang dan Quality Control, sedangkan penyimpanan menggunakan metode FIFO untuk menjaga kualitas dan efisiensi rotasi bahan.
2. Sistem pengendalian internal dalam penggunaan bahan baku diterapkan melalui pencatatan pemakaian harian, laporan waste, dan evaluasi berkala antara pemakaian aktual dengan estimasi kebutuhan. Hal ini bertujuan untuk mencegah pemborosan, menjaga kecukupan stok, serta memastikan efisiensi dan akuntabilitas dalam penggunaan bahan.
3. Mekanisme pengawasan terhadap potensi kerusakan, kehilangan, dan penyalahgunaan bahan baku dijalankan melalui fungsi Quality Control, audit internal, serta pelaporan rutin yang disertai dokumentasi. Setiap bahan ru-

sak atau hilang wajib dicatat dan dilaporkan sebagai bentuk pertanggung-jawaban, sehingga pengelolaan bahan baku menjadi lebih transparan dan terkendali.

Dengan demikian, seluruh rangkaian pembahasan dalam tugas akhir ini diharapkan dapat memberikan gambaran menyeluruh mengenai sistem pengendalian internal dalam pengelolaan stok dan bahan baku diterapkan di Hara Chicken.

DAFTAR PUSTAKA

Azwar, K., Mulyana, A., Himawan, I. S., Juwita, R., Yuniawati, R. I., Dewi, K. I. K., Mirayani, L. P. M., Widhiastuti, N. L. P., Wahyuni, P. D., & Bagiana, I. K. (2022). *Pengantar akuntansi*. Tohar Media.

D'Aquila, J. (2013). COSO's Internal Control—Integrated Framework. *CPA Journal*, *83*(10).

Nadirah, S. P., Pramana, A. D. R., & Zari, N. (2022). *Metodologi penelitian kualitatif, kuantitatif, mix method (mengelola Penelitian Dengan Mendeley dan Nvivo)*. CV. Azka Pustaka.

Pahlevi, M., & Pertiwi, D. A. (2021). Pengaruh Sistem Informasi Akuntansi dan Sistem Pengendalian Internal Terhadap Upaya Pencegahan Fraud Pada Persediaan (Studi Kasus Pada PT. Catur Sentosa Adiprana Tbk Cabang Kediri). *JFAS: Journal of Finance and Accounting Studies*, *3*(3), 158–170.

Rachmawati, N. L., & Lentari, M. (2022). Penerapan metode Min-Max untuk Minimasi Stockout dan Overstock persediaan bahan baku. *Jurnal INTECH Teknik Industri Universitas Serang Raya*, *8*(2), 143–148.

Rahmawati, A. P., & Putra, S. S. (2023). Evaluasi Pengendalian Intern pada Penerapan Tapping Box untuk Mencegah Kecurangan dalam Pelaporan Pajak dan Mengefektifkan Penerimaan Pajak Daerah. *Indonesian Accounting Research Journal*, *3*(3), 231–242.

Romney, M. B., & Steinbart, P. J. (2018). *Accounting information systems* (Fourteenth Edition). Pearson.

Rosalina, A., Setiawan, A., Anwar, S., & Lasmana, A. (2022). Evaluasi sistem pengendalian intern terhadap siklus pembelian bahan baku. *Jurnal Akunida*, *8*(2), 154–163.

Sari, D. I. (2018). Analisis perhitungan persediaan dengan metode FIFO dan average pada PT. Harapan. *Jurnal Perspektif*, *16*(1), 31–38.

Sari, W. D. (2022). *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Naku dan Quality Control untuk Meningkatkan Kualitas Produk pada Usaha Keripik Talas Dessy di Kota Padang Panjang*.

Sugiyono, E., & Rahajeng, R. (2022). Pengaruh budaya organisasi, gaya kepemimpinan dan kepuasan kerja terhadap kinerja pegawai melalui motivasi pegawai sebagai variabel intervening pada dinas ketahanan pangan, kelautan dan pertanian Provinsi DKI Jakarta tahun 2020. *Fair Value: Jurnal Ilmiah Akuntansi Dan Keuangan*, *4*(7), 2691–2708.

Wibowo, N. K., & Wibowo, D. (2022). Analisis Sistem Pengendalian Internal Persediaan Barang Dagang (Studi Kasus PT Dwiputra Indah Textil). *Jurnal Ilmu dan Riset Akuntansi (JIRA)*, *11*(10).

LAMPIRAN

Lampiran 1. Purchase Order

ORDER OUTLET PALAGAN			Tanggal									
KODE	**NAMA BAHAN**	**SATUAN**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
1	Cabai	Kg	1	0,5	0,5	0,6	1	1	0,7	0,3	0,5	0,5
2	Bawang putih	Kg		0,3					0,2	0,3		
3	Tomat	Kg		1		0,6	0,8	0,8	0,3		0,5	0,3
4	Timun	Kg	3	5	2	4	4	5	3	2	3	4
5	Jeruk nipis	Kg	1		1						1	
6	Kentang 2 kg	Pack			1							
7	Kobis	Kg		1								
8	Terong	Kg	1	0,5	0,5	1	1	1	1			1
9	Bayam Petik	Ikat	1		1				3			
10	Tempe	Porsi	4		10			5	1	4		4
11	Tahu	Porsi	5		8			4	1	4		3
12	Jamur Enoki	PCS	10		15		5		6	15		
18	Mix Garam Msg	Kg		1			1		1			
19	Terasi Matang	Pack				1	1					
20	Dada Marinasi	Pack										
21	Paha Atas Marinasi	Pack										
22	Paha bawah Marinasi	Pack	4						6			
23	Sayap Marinasi	Pack	4						3			
24	Ayam Utuh Marinasi	Ekor	11	14		9	3	12	10	2		2
25	Mix Sayur	Pack/kg										
26	Indomie	PCS	5	10	20	5	8	10	5	10		5
27	Kulit 0.5 kg	Pack	1	1			1	1	1		1	
28	Beras	Kg	20	15	15	10	10	30	20	10	15	15
29	Tepung Breader	Pack/ 2kg	5	6	3	5	4	8	5	5	4	5
30	Tepung Hot Spicy	Pack/2 Kg										
31	Resep Susu Coklat	Pack	8	5					13			
32	Gula Pasir Repack	Pack/kg	3	3	3	2	3	3	3	2		6
33	Teh	PCS	3	3	3	2	3	3	3	2		5
34	Knorrlime 500 gr	Pack										
36	Air Mineral	Botol									10	
37	Susu UHT	PackLtr	1		1				1			
38	Nestle Milo Repack	Pack/gr				5			3			4
39	Orange Bubuk Repack	Pack			3			4	2			3
40	Milkshake Coklat	Pack		3		2			2			
41	Milkshake Strawberry	Pack		4					2			
42	Milkshake Vanila	Pack							2			
43	Saos Tomat Sachet	Pack	4		2	2	5	3	3		2	2
44	Saos Cabai Sachet	Pack	4		2	2	5	3	3		2	2
45	Saos Tomat Jerigen	Jrg										
46	Saos Cabai Jerigen	Jrg	1									
47	Saos Bbq	Cup				5					2	2
48	Saos Keju	Cup	8	11	7	8	3	9	12	5	5	3
49	Resep Sayur Sop	Pack	3	2	2	2	2	1	4		2	2
50	Resep Sambal Matah	Pack	1	2	1		1		2			

Lampiran 2. Surat Jalan

SURAT JALAN BAHAN BAKU CENTRAL KITCHEN
JULI

OUTLET : PURWOREJO
TANGGAL : 18 JULI 15

NAMA PRODUK	Satuan	QTY	QC	QT
Tomat	Kg	0.60		✓
Timun	Kg	6.00		✓
Terong	Kg	1.00		✓
Bayam Petik	Ikat	3.00		✓
Tempe	Porsi	3.00	✓ ✓	✓
Tahu	Porsi	4.00	✓ ✓	✓
Jamur Enoki	PCS	15.00	✓ ✓	✓
Paha Atas Marinasi	Pack	~~30.00~~		
Paha bawah Marinasi	Pack	6 ~~4.00~~ ✓		✓
Sayap Marinasi	Pack	10 ~~8.00~~ ✓		✓
Ayam Utuh Marinasi	Ekor	26.00 ✓		✓
Kulit 0.5 kg	Pack	1.00 ✓		✓
Beras	Kg	40.00		✓
Tepung Breader	Pack/ 2kg	7.00		✓
Resep Susu Coklat	Pack	6.00	✓ ✓	✓
Gula Pasir Repack	Pack/kg	10.00		✓
Teh	PCS	10.00	✓ ✓	✓
Air Mineral	Botol	8.00		✓
Susu UHT	PackLtr	1.00	✓ ✓	✓
Orange Bubuk Repack	Pack	1.00	✓ ✓	✓
Milkshake Strawberry Repack	Pack	3.00	✓ ✓	✓
Saos Tomat Sachet	Pack	4.00	✓ ✓	✓
Saos Cabai Sachet	Pack	4.00	✓ ✓	✓
Saos Cabai Jerigen	Jrg	1.00	✓ ✓	✓
Saos Bbq	Cup	5.00	✓ ✓	✓
Saos Keju	Cup	19.00	✓ ✓	✓
Resep Sayur Sop	Pack	6.00	✓ ✓	✓
Resep Sambal Matah	Pack	1.00	✓ ✓	✓
Resep Sambal Bawang	Pack	2.00	✓ ✓	✓
Keju Mozarella Repack 30 gr	Pack	15.00	✓ ✓	✓
Bumbu Krisbar	Pack/kg	1.00	✓ ✓	✓
Saos Ricebowl	Pack	1.00	✓ ✓	✓
Minyak Goreng	Liter	18.00		✓
Telur	Butir	8.00	✓	✓
Bumbu Nashville Level 3	Pack	2.00	✓	✓
Box Besar	PCS	100.00		✓
Box Ayam Utuh	PCS	20.00		✓
Kertas Ayam	Ikat	1.00	✓ ✓	✓
Kertas Nasi	Pack	2.00	✓ ✓	✓
Cup Minum	Pack	2.00		✓
Cup Sambung	Pack	2.00	✓ ✓	✓
Sedotan	Pack	1.00	✓ ✓	✓
Plastik Bening 0,5	Pack	2.00	✓ ✓	✓
Tisu Handtowel	Pack	2.00	✓ ✓	✓
Pembersih Lantai Karbol	Jrg	1.00	✓ ✓	✓

Packing	Quality Control	Driver	Outlet
Tias	Yogi	[signature]	Dhandi F.G

Dipindai dengan CamScanner

Lampiran 3. Form Stok

			1								
No.	ITEM	SATUAN	PXQ	Harga (P)	Awal	Beli (Q)	Terjual	POS	Rusak/Busuk	Akhir	Matang
A.	BAHAN BAKU:										
1	Cabai	Kg	24.150,00	34.500,00	0,36	0,7	0,31			0,76	
2	Bawang putih	Kg	3.450,00	34.500,00	0,5	0,1	0,45			0,15	
3	Tomat	Kg	7.600,00	19.000,00	0,2	0,4	0,18			0,43	
4	Timun	Kg	48.000,00	12.000,00	1,51	4	1,86			3,66	
5	Jeruk nipis	buah	1.071,00	1.071,00	-	1	-			1	
6	Kentang (20)	Porsi	-		22		1		1	21	
7	Kubis	Kg	-				-			-	
8	Terong	Kg	-				-			-	
9	Bayam Petik (0,35)	kg	4.931,00	14.088,57	10	0,35	10			0,35	4
10	Tempe	Porsi	-				-		-	-	
11	Tahu	Porsi	-				-		-	-	
12	Jamur Enoki(2)	Porsi	-				-		-	-	
18	Mix Garam Msg	Kg	-		0,4		0,06			0,34	
19	Terasi Matang	Kg	-		0,21		0,03			0,18	
20	Dada Marinasi	Pcs	396.320,00	3.963,20	278	100	60	60	-	318	
21	Paha Atas Marinasi	Pcs	198.160,00	3.963,20	60	50	40	40	-	70	
22	Paha bawah Marinasi	Pcs	158.528,00	3.963,20	75	40	20	20	-	95	
23	Sayap Marinasi	Pcs	158.528,00	3.963,20	50	40	20	20	-	70	
24	Ayam Utuh Marinasi	Ekor	251.060,00	25.106,00	5	10	2	2	-	13	
25	Mix Sayur	Kg	-		0,65		-			0,65	
26	Indomie	Bks	-		10		1	1	-	9	
27	Kulit Marinasi(10)	Porsi	-		20		3	5	-2	17	
28	Beras	Kg	-		24,86		8,55			16,31	
29	Tepung Breader	Kg	135.200,00	16.900,00	8,08	8	5,47			10,61	
30	Tepung Hot Spicy	Kg	-				-			-	
31	Resep Susu Coklat	Porsi	30.110,00	3.011,00	5	10	3	3	-	12	
32	Gula Pasir Repack	Kg	33.388,00	16.694,00	2,37	2	1,54			2,83	
33	Teh	Bks	13.830,00	6.915,00	2	2	1,5			2,5	
34	Knorrlime	Kg	-		0,41		0,01			0,4	
35	Es Teh	Cup	-				-		-	-	
36	Es Lemon Tea	Cup	-				-			-	
37	Es Jeruk	Cup	-				-			-	
38	Air Mineral	Btl	-		9		-		-	9	
39	Susu UHT (0,950)	L	-		1,08		0,04			1,04	
40	Nestle Milo Repack	Porsi	-				-		-	-	
41	(10)	Porsi	-		34		-		-	34	
42	Repack	Porsi	-		4		-		-	4	
43	Repack	Porsi	-		4		-		-	4	
44	Repack	Porsi	-		4		-		-	4	
45	Saos Tomat Sachet (48)	pcs	29.001,00	201,4	124	144	75			193	
46	Saos Cabai Sachet (48)	pcs	37.188,00	258,25	129	144	79			194	
47	5,775	jrg	-		0,65		-			0,65	
48	5,775	jrg	-		0,26		0			0,26	
49	Saos Bbq	Cup	-		8		1	1	-	7	
50	Saos Keju	Cup	22.000,00	2.200,00	10	10	7	7	-	13	

Lampiran 4. Invoice

Ultima Rasa Global

Central Kitchen Hara
Rumah Pak Paryanto, Nglempongsari Rt. 17 Rw. 27, Sariharjo, Ngaglik, Sleman
Yogyakarta
Kab. Sleman D.I. Yogyakarta
Indonesia

Faktur Penjualan

Kepada :

PALAGAN

Jl. Palagan Tentara Pelajar No. 98, Waras, Sariharjo, Kec. Ngaglik
Sleman Jogja
Indonesia

Tanggal	Nomor
10 Jul 2025	**SI.2025.07.00331**
Syarat Pembayaran	Tanggal Pengiriman
net 7	**10 Jul 2025**

Kode Barang	Nama Barang	Qty	@Harga	Diskon	Total Harga
M-100-100-0010	Marinasi	0,22	50.000	0	11.200
M-100-600-0009	Teh	6	6.915	0	41.490
M-200-200-0002	Telur	9	2.100	0	18.900
M-200-300-0003	Terong	1	10.500	0	10.500
M-200-300-0004	Timun	10	5.000	0	50.000
M-200-300-0005	Tomat	0,8	24.500	0	19.600
M-200-400-0001	Beras	25	13.800	0	345.000
M-200-400-0002	Boncabe 40 gr Repack	2	6.500	0	13.000
M-200-400-0004	Cabai	0,6	67.000	0	40.200
M-200-400-0005	Indomie	7	3.125	0	21.875
M-200-400-0006	Jamur Enoki	3	4.000	0	12.000
M-200-400-0009	Kentang 2 kg	1	50.000	0	50.000
M-200-400-0010	Minyak Goreng	18	18.500	0	333.000
M-200-400-0016	Tahu	5	1.900	0	9.500
M-200-400-0017	Tempe	5	1.850	0	9.250
M-200-600-0003	Sedotan	1	7.750	0	7.750
M-200-700-0001	Box Ayam Utuh	14	3.175	0	44.450
M-200-700-0002	Box Besar	200	775	0	155.000
M-200-700-0003	Box Kecil	100	525	0	52.500
M-200-700-0005	Cup Minum	2	22.500	0	45.000
M-200-700-0006	Cup Sambung	2	11.816	0	23.632
M-200-700-0007	Kertas Ayam	1	47.500	0	47.500
M-200-700-0012	Plastik Besar	1	14.000	0	14.000
M-200-700-0018	Plastik Tanggung	4	7.275	0	29.100
M-200-800-0010	Tisu Handtowel	2	7.100	0	14.200
M-200-900-0007	Kertas Print Nota	3	3.870	0	11.610
S-1-100-0001	Terasi Matang	1	14.757	0	14.757
S-1-100-0002	Saos Bbq	3	1.816	0	5.448
S-1-100-0003	Saos Keju	15	2.200	0	33.000
S-1-100-0004	Keju Mozarella Repack 30 gr	11	4.110	0	45.210
S-1-100-0005	Keju Parut 30 gr	8	2.220	0	17.760
S-1-100-0006	Bumbu Krisbar	1	21.200	0	21.200
S-1-200-0002	Tepung Breader	7	34.500	0	241.500
S-1-400-0001	Resep Sayur Sop	4	13.800	0	55.200
S-1-400-0002	Resep Sambal Matah	2	14.400	0	28.800
S-1-400-0003	Resep Sambal Daun Jeruk	2	15.000	0	30.000
S-1-400-0004	Resep Sambal Bawang	7	11.600	0	81.200
S-1-500-0001	Gula Pasir Repack	6	15.700	0	94.200

Kode Barang	Nama Barang	Qty	@Harga	Diskon	Total Harga
S-1-600-0001	Resep Susu Coklat	10	3.000	0	30.000
S-1-600-0002	Nestle Milo Repack	2	3.200	0	6.400
S-1-600-0004	Milkshake Coklat Repack	4	2.819	0	11.276
S-1-800-0001	Plastik Alas Nashville	1	5.250	0	5.250
S-1-900-0005	Jasa Maklon Ayam Utuh	17	2.000	0	34.000
S-1-900-0006	Jasa Maklon Kulit	1	1.000	0	1.000

Terbilang : Dua juta seratus delapan puluh enam ribu empat ratus lima puluh delapan

Keterangan :

Sub Total	2.186.458
Diskon	0
PPN (0%)	0
Biaya Lain-lain	0
Total	**2.186.458**

Disiapkan Oleh

Tgl

Disetujui Oleh

Tgl.

Lampiran 5 Kartu Tanda Mahasiswa

Lampiran 6 Presensi Bimbingan Tugas Akhir

DAFTAR HADIR

BIMBINGAN TUGAS AKHIR (T.A)

SEMESTER GENAP TA. 2024/2025

Dosen Pembimbing	: Sapto Bayu Aji, S.E., M. Acc.
Nama Mahasiswa	: Neneng Makiyah
Nomor Mahasiswa	: 2022125804
Tempat PKL	: Hara Chicken

No	Hari	Tanggal	Materi Bimbingan	Td. Tangan Mhs
1	Rabu	12 Maret 2025	Pengantar Tugas Akhir, penjelasan mengenai ketentuan penulisan Tugas Akhir.	
2	Rabu	6 April 2025	Konsultasi terkait judul yang akan diambil dan variabel yang akan dibahas	
3	Rabu	29 April 2025	Bimbingan Bab I mengenai keselarasan penulisan kata pada bagian latar belakang	
4	Rabu	21 Mei 2025	Revisi Bab I dan menyerahkan file Bab II , penjelasan mengenai format penulisan tugas akhir dan penambahan pemahaman penulisan paragraf	
5	Rabu	28 Mei 2025	Menyerahkan file Bab III untuk diperiksa terlebih dahulu.	
6	Kamis	29 Mei 2025	Revisi Bab III dan pengarahan metode penulisan yang digunakan untuk tugas akhir.	

7	Senin	30 Juni 2025	Menyerahkan file Bab IV untuk diperiksa terlebih dahulu	
8	Jum'at	4 Juli 2025	Revisi Bab IV, pengembangan topik pembahasan dan periksa kembali format penulisan	
9	Selasa	22 Juli 2025	Revisi kembali Bab IV, penambahan sub topik pembahasan.	
10	Kamis	24 Juli 2025	Menyerahkan file revisi Bab IV.	
11	Selasa	29 Juli 2025	Bimbingan terkait format finalisasi Tugas Akhir.	

Dosen Pembimbing,

Sapto Bayu Aji, S.E., M.Acc.

Wakil Direktur Bidang Akademik

Nung Harjanto, Dr., S.E., MAAC., Ak., CA.

Lampiran 7 Surat Permohonan Praktik Kerja Lapangan

POLITEKNIK YKPN
Yayasan Keluarga Pahlawan Negara Yogyakarta

Nomor : 44/POLTEK-YKPN/Sekr.II/2025 21 Februari 2025
Hal : Permohonan Izin Magang/PKL
Lamp : 1 Lembar fotokopi kartu mahasiswa

Kepada : Yth. Direktur hara Cicken Ibnu Asyrin
Jl. Palagan tentara Pelajar No. 98 Warag, Sariharjo,
Ngadlik, Sleman

Dengan hormat,
Dalam rangka meningkatkan kompetensi praktik mahasiswa Politeknik YKPN, kami mewajibkan mahasiswa untuk melakukan Magang atau Praktik Kerja Lapangan (PKL) selama 16 Minggu (4 bulan) serta menyusun Tugas Akhir (TA) yang sesuai dengan program studi yang ditempuh. Periode pelaksanaan PKL dimulai tanggal 03 Maret 2025 sampai dengan 03 Juli 2025.

Sehubungan dengan hal tersebut, dengan ini kami mengajukan permohonan Magang atau Praktik Kerja Lapangan (PKL) serta pengumpulan informasi tentang pelaksanaan hal teknis ataupun data yang diperbolehkan, sesuai dengan permintaan mahasiswa, untuk keperluan penyusunan Tugas Akhir bagi mahasiswa sebagai berikut:

No.	No.Mhs	Nama	No.HP
1	2022125804	NENENG MAKIYAH	085693637840

Atas bantuan dan kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.

Direktur,

Prof. Dr. Krismiaji, M.Sc., Ak., CA.
NIDN.: 0524126102

Kampus:
Jalan Gagak Rimang No. 2-4, Balapan, Yogyakarta
Telp. : (0274) 563516, 560159, 526317 Fax.: (0274) 561591
E-mail: poltekykpn@poltekykpn.ac.id | Website: poltekykpn.ac.id