

**EVALUASI PENERAPAN PENGENDALIAN INTERNAL  
ATAS PEMBELIAN BAHAN BAKU**

**(Studi Kasus Pada RM Ibu Wati)**

**Oleh**

**Xenia Widianti**

**2014420031**

**SKRIPSI**

**Untuk memperoleh gelar Sarjana dalam Ilmu Ekonomi Konsentrasi Akuntansi pada  
Universitas Darma Persada**



**PROGRAM SARJANA**

**FAKULTAS EKONOMI**

**UNIVERSITAS DARMA PERSADA**

**JAKARTA**

**2018**

## LEMBAR PERNYATAAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Xenia Widianti

NIM : 2014420031

Jurusan/ Peminatan : Akuntansi/Keuangan

Dengan ini mennyatakan bahwa skripsi dengan judul **EVALUASI PENERAPAN PENGENDALIAN INTERNAL ATAS PEMBELIAN BAHAN BAKU** yang dibimbing oleh Drs. Haryanto, Ak, M.M. adalah benar merupakan hasil karya sendiri dan bukan merupakan jiplakan maupun mengcopy sebagian dari hasil karya orang lain.

Apabila kemudian hari ternyata ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia mempertanggungjawabkan.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya di Jakarta pada tanggal 06 Agustus 2018.

Yang menyatakan,

Xenia Widianti

## LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Xenia Widianti

NIM : 2014420031

Jurusan : Akuntansi

Peminatan : Keuangan

Judul Skripsi : **EVALUASI PENERAPAN PENGENDALIAN INTERNAL  
ATAS PEMBELIAN BAHAN BAKU (Studi Kasus Pada RM  
Ibu Wati).**

Telah diperiksa dan disetujui untuk diajukan dalam sidang Ujian Skripsi Sarjana  
pada tanggal 21 Agustus 2018

Jakarta, 06 Agustus 2018

Mengetahui,

Ketua Jurusan Akuntansi

Pembimbing

(Ahmad Basid Hasibuan, SE. M.Si)

(Drs. Haryanto, Ak, M.M)

**EVALUASI PENERAPAN PENGENDALIAN INTERNAL ATAS  
PEMBELIAN BAHAN BAKU  
(Studi Kasus Pada RM Ibu Wati)**

***EVALUATION OF THE APPLICATION OF INTERNAL CONTROL OVER  
THE PURCHASE OF RAW MATERIALS***

***(Case Study At Restaurant Mrs Wati)***

**Oleh**

**Xenia Widianti**

**2014420031**

**SKRIPSI**

**Untuk memenuhi salah satu syarat ujian guna memperoleh gelar Sarjana dalam  
ilmu Ekonomi Konsentrasi Akuntansi pada**

**Universitas Darma Persada**

**Telah disetujui oleh tim penguji pada tanggal**

**Jakarta, 21 Agustus 2018**

**Pembimbing**

**Drs. Haryanto, Ak, M.M**

**Penguji I**

**Penguji II**

**Ahmad Basid Hasibuan, SE, M.Si**

**Derry Wanta, SE, M.Si**

**Dekan Fakultas Ekonomi**

**Ketua Jurusan Akuntansi**

**Tri Mardjoko, SE, MA**

**Ahmad Basid Hasibuan, SE, M.Si**

## ABSTRAK

**NIM** : 2014420031, **Judul** : EVALUASI PENERAPAN PENGENDALIAN INTERNAL ATAS PEMBELIAN BAHAN BAKU (Studi Kasus Pada RM Ibu Wati).

### **Jumlah Hal :**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan mengevaluasi pengendalian internal atas pembelian bahan baku telah di terapkan pada restoran RM ibu wati sudah berjalan efektif dan untuk mengetahui pengendalian internal pembelian bahan baku dapat menunjang kelancaran proses produksi. Untuk mencapai tujuan penelitian , metode yang di gunakan yaitu *deskriptif* kualitatif , yang tepat dan cukup dari semua aktivitas, objek, proses dan manusia. adapun teknik yang digunakan adalah wawancara, dokumentasi, dan observasi.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan pengendalian internal bahan baku telah diterapkan oleh restoran dan telah berjalan dengan efektif. Dengan demikian , diharapkan pengendalian internal tetap berjalan sesuai dengan standar yang ditetapkan dan menghindari kekurangan stok bahan baku sehingga kelangsungan proses produksi dapat berjalan sesuai dengan jadwal yang telah ditetapkan.

Kata kunci : pengendalian internal, pembelian bahan baku.

## **ABSTRACT**

**NIM** : 2014420031, **Judul** : *EVALUATION OF THE APPLICATION OF INTERNAL CONTROL OVER THE PURCHASE OF RAW MATERIALS AT RESTAURANT RM MRS WATI.*

### **Number of Pages :**

*This study aims to determine and evaluate internal control over the purchase of raw materials that have been applied to the RM Ibu Wati restaurant has been effective and to find out the internal control of the purchase of raw materials can support the smooth production process. To achieve the research objectives, the method used is qualitative descriptive, which is appropriate and sufficient of all activities, objects, processes and people. As for the techniques used are interviews, documentation, and observation. The results of this study indicate that the application of internal control of raw materials has been applied by restaurants and has been running effectively. Thus, it is expected that internal control will continue to run in accordance with established standards and avoid shortages of raw material stocks so that the continuity of the production process can run according to a predetermined schedule.*

*Keywords: internal control, purchase of raw materials.*



## KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang Maha Pengasih dan Maha Penyayang atas segala rahmat yang telah diberikan kepada penulis, baik berupa kesehatan fisik dan mental sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Evaluasi Penerapan Pengendalian Internal Atas Pembelian Bahan Baku (Studi Kasus Pada RM Ibu Wati)”**. Shalawat serta salam semoga senantiasa tercurah kepada Rasulullah Muhammad SAW beserta keluarga dan sahabatnya.

Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada semua pihak yang telah banyak membantu, baik secara langsung maupun tidak langsung baik moril maupun materil selama penulis menyelesaikan proses penulisan skripsi ini.

1. Kedua orang tua tercinta serta adik tersayang yang selalu memberikan doa dan motivasi kepada penulis selama mengikuti kuliah di Fakultas Ekonomi Jurusan Akuntansi, Universitas Darma Persada.
2. Bapak Drs. Haryanto, Ak, M.M., selaku Pembimbing Materi yang telah memberikan waktu dan pikirannya dalam memberikan bimbingan dan petunjuk serta pengarahan kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
3. Bapak Ahmad Basid, SE, Msi., selaku Ketua Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi, Universitas Darma Persada.

4. Para pimpinan Restoran RM yang membantu untuk menyediakan data-data dan informasi yang penulis butuhkan.
5. Ainul Yakin, S.H yang selalu membantu dan mendukung memberikan motivasi penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.
6. Edelweis dan Teman-teman mahasiswa Program Studi Akuntansi angkatan 2014 yang telah memberikan dukungan, dan masukkan kepada penulis baik selama dalam mengikuti perkuliahan maupun dalam penulisan skripsi.

Penulis menyadari dengan sepenuhnya bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna, untuk itu penulis sangat mengharapkan saran dan kritik yang membangun dari berbagai pihak. Akhir kata penulis berharap semoga skripsi ini dapat diterima dan dapat disempurnakan dengan baik.

Jakarta, 6 Agustus 2018

Xenia Widianti



## DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iv
ABSTRAK.....	v
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2 Identifikasi, Pembatasan dan Rumusan Masalah .....	6
1.2.1 Indentifikasi Masalah.....	6
1.2.2 Pembatasan Masalah.....	6
1.2.3 Rumusan Masalah.....	7
1.3 Tujuan Penelitian.....	7
1.4 Kegunaan Penelitian .....	8
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>9</b>
2.1 Kajian Pustaka .....	9
2.1.1 Sistem Pengendalian Internal .....	9
2.1.2 Tujuan Penerapan Pengendalian Internal .....	11
2.1.3 Prinsip-prinsip Pengendalian Internal .....	15
2.1.4 Tujuan Pengendalian Internal.....	16
2.1.5 Peranan Pengendalian Internal .....	17
2.1.6 Keterbatasan Pengendalian Internal .....	18
2.2 Pembelian Bahan Baku.....	20
2.2.1 Pengertian Pembelian .....	20
2.2.2 Pengertian Bahan Baku .....	26
2.2.3 Tujuan Pembelian Bahan Baku .....	27
2.2.4 Sistem Dan Prosedur Pembelian Bahan Baku .....	28

2.3 Efektivitas .....	36
2.4 Kerangka Pemikiran .....	42
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>44</b>
<b>3.1 Lokasi Penelitian .....</b>	<b>44</b>
<b>3.2 Metode yang Digunakan.....</b>	<b>44</b>
<b>3.3 Sumber Dan Cara Penentuan Data / Informasi.....</b>	<b>45</b>
<b>3.4 Teknik Pengumpulan Data .....</b>	<b>46</b>
<b>BAB IV ANALISA DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>47</b>
4.1 Sejarah dan Perkembangan Rumah Makan .....	47
4.1.1 Visi dan Misi Rumah Makan Ibu Wati.....	48
4.1.2 Lokasi Restoran .....	49
4.1.3 Bidang Usaha.....	49
4.1.4 Struktur Organisasi .....	49
4.1.5 Perekrutan Karyawan .....	58
4.1.6 Jam Kerja.....	58
4.1.7 Fasilitas Karyawan .....	59
4.2 Hasil Penelitian .....	60
4.2.1 Managemen Restoran RM Ibu Wati.....	60
4.2.2 Metode Pencatatan dan Pembelian Bahan Baku .....	63
4.2.3 Tugas dan Tanggung Jawab Devisi Pembelian .....	64
4.2.4 Prosedur Pembelian .....	66
4.3 Evaluasi Pengendalian Internal Pembelian Bahan Baku .....	70
4.3.1 Evaluasi Kebijakan Pembelian Yang Berlaku.....	70
4.3.2 Evaluasi Pengendalian Internal Proses Produksi.....	71
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>76</b>
5.1 Kesimpulan.....	76
5.2 Saran .....	77
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>78</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>81</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Penelitian Terdahulu .....	38
Gambar 2.2 Kerangka Pemikiran.....	42
Gambar 4.1 Struktur Organisasi.....	50
Gambar 4.2 Tabel Pengeluaran Bahan Baku .....	56
Gambar 4.3 Tabel Jumlah Karyawan.....	57
Gambar 4.4 Alur Prosedur Pengeluaran .....	56
Gambar 4.5 Alur Prosedur Pembelian .....	68



