

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
HALAMAN JUDUL .....	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
ABSTRAKSI .....	vi
ABSTRACT.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
LAMPIRAN.....	xiv
 <b>BAB 1 PENDAHULUAN</b>	
1.1. Latar Belakang Masalah.....	1
1.2. Identifikasi Masalah dan Pembatasan Masalah .....	4
1.2.1. Identifikasi Masalah .....	4
1.2.2. Pembatasan Masalah .....	4
1.3. Rumusan Masalah.....	5
1.4. Tujuan Penelitian .....	5
1.5. Manfaat Penelitian .....	6

## **BAB 2 LANDASAN TEORI**

2.1. Sistem Informasi Akuntansi.....	7
2.1.1. Pengertian Sistem Informasi Akuntansi.....	7
2.1.2. Peran Sistem Informasi Akuntansi .....	9
2.1.3. Siklus Sistem Informasi Akuntansi .....	10
2.2. Pengendalian Internal.....	11
2.2.1. Pengertian Pengendalian Internal .....	11
2.2.2. Komponen Pengendalian Internal.....	12
2.2.3. Kriteria Pengendalian Internal .....	25
2.3. Going Concern .....	26
2.4. Internal Control Questionnaires (ICQ) .....	27
2.5. Pembelian.....	29
2.5.1. Pengertian Pembelian.....	29
2.5.2. Fungsi Pembelian Bahan Baku .....	30
2.5.3. Prosedur Dalam Pembelian.....	31
2.6. Persediaan Bahan Baku .....	32
2.6.1. Pengertian Persediaan .....	32
2.6.2. Fungsi Persediaan .....	32
2.7. Jenis-Jenis Persediaan.....	33
2.8. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Bahan Baku .....	34
2.9. Pengelolaan Persediaan Bahan Baku .....	35
2.10. Standar Operational Prosedur .....	36
2.11. Kerangka Penelitian .....	38

## **BAB 3 METODE PENELITIAN**

3.1. Design Riset .....	39
3.2. Tempat Dan Waktu Penelitian .....	39
3.3. Jenis dan Sumber Data .....	41
3.3.1. Jenis Data .....	41
3.3.2. Sumber Data .....	42
3.4. Populasi dan Sampel .....	42
3.4.1. Populasi.....	42
3.4.2 Sampel.....	42
3.5. Definisi Operational Variabel .....	43
3.6. Metode Pengumpulan Data .....	44
3.7. Metode Analisis Data .....	45

## **BAB 4 HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

4.1. Kesesuaian Antara Pelaksanaan Dengan SOP Yang Berlaku Atas Persediaan Pada Restaurant Korea Samwon.....	48
4.1.1. Prosedur Atas Pengambilan Persediaan Bahan Baku .....	48
4.1.2. Pelaksanaan Pengambilan Persediaan Bahan Baku .....	49
4.1.3. Temuan Penyimpangan Tentang Pelaksanaan Persediaan Bahan Baku Dengan SOP Yang Berlaku di Restaurant Korea Samwon .....	50
4.1.4. Penyebab Ketidaksesuaian Pelaksanaan Persediaan Bahan Baku Dengan SOP Yang Berlaku di Restaurant Korea Samwon .....	51
4.1.5. Alternatif Penyelesaian Ketidaksesuaian Atas Persediaan Bahan Baku Yang Berlaku di Restaurant Korea Samwon .....	51

4.2. Tingkat Efektifitas Pengendalian Internal Atas Persediaan Bahan Baku Pada Restaurant Korea Samwon .....	52
4.3. Analisa Tingkat Efektifitas .....	55

## **BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN**

5.1. Kesimpulan .....	58
5.2. Saran.....	59

## **DAFTAR PUSTAKA**

## **LAMPIRAN**