

ABSTRACT

HARLIE, *Evaluation of Internal Control over Purchase, Payment, Goods Receipt and Availability of Raw Materials Production Against (Case Study at PT. LUNA NEGRA)* (under guidance by Drs. Darmansyah HS, Akt., MM).

Control of raw materials in the field of restaurant business can be said to be difficult to control because its value is very commercial, so it is often overlooked in terms of control. The movement of raw materials in the field of business restaurant also very sullit calculated, allowing deviation procedure. Therefore we need an operating system that is a good procedure for controlling the movement of raw materials. In this case form a cycle that interact directly or indirectly to guarantee the availability of raw materials, namely purchasing, receipt of goods, payment and production.

Purpose of this study was to assess the magnitude of the effectiveness of the purchase, receipt of goods, payment and production of the raw material availability. Collecting data using quantitative descriptive data analysis methods champion Guttman scale by spreading questionnaires to the purchasing, receiving goods, payment and production. Based on the findings, the authors conclude that the degree of effectiveness of the implementation of standard operating procedures quite effective purchasing, receipt of goods is quite effective, effective payment, the production is quite effective.

Keywords: supply of raw materials, internal controls, standard operating procedure

ABSTRAK

HARLIE, *Evaluasi Pengendalian Internal atas Pembelian, Pembayaran, Penerimaan Barang, dan Produksi Terhadap Ketersediaan Bahan Baku (Studi Kasus Pada PT. LUNA NEGRA)* (Dibimbing oleh Bapak Drs. Darmansyah HS, Akt., MM).

Pengendalian bahan baku pada bidang usaha restaurant dapat dikatakan sulit untuk dikendalikan karena nilainya yang sangat tidak komersil, sehingga sering diabaikan dalam hal pengendalian. Pergerakan bahan baku dalam bidang usaha restaurant juga sangat sulit dikalkulasi, sehingga memungkinkan terjadinya penyimpangan prosedur. Oleh karena itu diperlukan suatu sistem operasional prosedur yang baik untuk mengendalikan pergerakan bahan baku. Dalam hal ini membentuk suatu siklus yang saling berhubungan secara langsung maupun tidak langsung untuk menjamin tersedianya bahan baku yaitu pembelian, penerimaan barang, pembayaran dan produksi.

Tujuan Penelitian ini adalah untuk menilai besarnya efektifitas pembelian, penerimaan barang, pembayaran dan produksi terhadap ketersediaan bahan baku. Pengumpulan data menggunakan analisis data deskriptif kuantitatif metode champion skala guttman dengan menyebar kuesioner kepada bagian pembelian, penerimaan barang, pembayaran dan produksi. Berdasarkan hasil penelitian, penulis menyimpulkan bahwa tingkat efektifitas pelaksanaan standar operasional prosedur pembelian cukup efektif, penerimaan barang cukup efektif, pembayaran efektif, produksi cukup efektif.

Kata kunci : persediaan bahan baku, pengendalian internal, standar operasional prosedur