

ABSTRAKSI

Yulyani, *Analisis Pengendalian Internal Atas Persediaan Bahan Makanan (Studi Kasus Pada Swiss-belhotel Jakarta)* (dibimbing oleh Bapak Yanuar Ramadhan).

Persediaan merupakan salah satu unsur penting dalam perusahaan dan termasuk dalam salah satu kategori aktiva lancar yang bernilai besar serta memiliki jumlah yang cukup material. Oleh karena itu, diperlukan suatu pengendalian internal yang efektif dalam perusahaan tersebut. Pengendalian internal merupakan suatu prosedur yang ditetapkan dan dilakukan oleh pihak manajemen dalam rangka menjaga harta perusahaan, menghindari kesalahan, kecurangan, maupun kejahatan yang tidak diinginkan guna mendukung kelancaran kegiatan operasional perusahaan dan menghindari resiko timbulnya kerugian dalam perusahaan. Dalam penelitian ini yang menjadi objek penulis adalah gudang Swiss-belhotel Jakarta yang berkaitan dengan prosedur dalam penerimaan, penyimpanan serta pengeluaran persediaan bahan makanan.

Penelitian ini bertujuan untuk menilai seberapa besar efektifitas perusahaan dalam menjalankan prosedur yang ada. Dalam pengumpulan data-data yang diperlukan, penulis menggunakan metode analisis data secara deskriptif kualitatif dengan menyebarkan kuesioner kepada pihak yang terkait (bagian penerimaan persediaan, bagian gudang, dan bagian pengontrolan biaya). Hasil jawaban kuesioner responden akan diukur dengan menggunakan skala Guttman. Berdasarkan hasil penelitian, penulis menyimpulkan bahwa tingkat pengendalian internal yang dicapai oleh Swiss-belhotel Jakarta telah berjalan secara efektif.

Kata kunci : Pengendalian Internal, Persediaan Bahan Makanan