**PENGAUDITAN INTERNAL ATAS PEMBELIAN BAHAN BAKU MAKANAN**

**(Studi kasus di Rumah Makan Ayam Geprek dan Susu)**

**Yasir Mahmud, [ Tutut Dewi Astuti, SE., M.Si., Ak., CA., CTA ]**

Program Studi Akuntansi Universitas Mercu Buana Yogyakarta

mahmudyasir59@gmail.com , tututdewiastuti@gmail.com

*Abstract* : *This research aim to determine the result of the internal audit by assesing, the effectiveness, efficiency, and economy of raw food material purchasing in Chicken Geprek and Milk Resto. This research is important because the business process from restorant is started from purchasing raw food material. This research his categorized asacase study. Data is sibtained by observation, interview, risk assessment by using red flags and risk worksheet matrix, in Chicken Geprek and Milk Resto has covered 3E ( effectivenes, efficiency, and economy ). The internal audit process has been conducted and the audit findings have been reported in the form of audit report with some recommendations.*

*Keywords:* *Internal audit, purchasing, raw material, effective, efficient, economy, standar operating procedure.*

***Abstrak*** *: Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hasil audit internal dengan menilai tingkat efektivitas, efisiensi dan keekonomisan pada pembelian bahan baku makanan di Rumah Makan Ayam Geprek dan Susu (PREKSU). Penelitian ini penting karena proses bisnis di rumah makan ini bermula dari kegiatan pembelian bahan baku makanan.**Jenis penelitian ini adalah studi kasus. Data diperoleh dengan cara melakukan observasi, wawancara, kombinasi tabel red-flags dan risk worksheet, check list dan dokumentasi. Analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif analitis yang didasarkan pada prosedur audit internal pada pembelian.*

*Hasil penelitian menunjukkan bahwa pembelian bahan baku makanan di Rumah Makan Ayam Geprek dan Susu (PREKSU) telah mencakup 3E (efektif, efisien, dan ekonomis). Proses audit telah dilakukan dan temuan audit telah dilaporkan dalam bentuk kelemahan yang terjadi pada pembelian bahan baku makanan.*

*Kata Kunci : Pengauditan internal, pembelian, bahan baku, efektif, efisien, ekonomis, standar operating procedure.*

1. **PENDAHULUAN**
	1. **Latar Belakang Masalah**

 Dalam era globalisasi sekarang ini, bisnis merupakan hal yang sangat penting. Berkembangnya dunia bisnis tidak akan pernah bisa lepas dari perkembangan suatu zaman. Tanpa adanya bisnis, suatu negara tidak akan berkembang dan maju. Perkembangan dunia bisnis yang semakin pesat membawa dampak yang positif bagi perkembangan setiap dunia usaha, salah satunya bisnis rumah makan.

 Bisnis rumah makan adalah sebuah bisnis yang hampir tidak pernah mati. Bisnis ini tidak pernah lepas dari kehidupan manusia dimana makanan dan minuman merupakan salah satu hal pokok yang dibutuhkan untuk bisa bertahan hidup. Bisnis ini penuh dengan potensi, prospek, perkembangan yang sangat cepat dan merupakan bisnis yang membawa kemakmuran. Untuk mencapai kemakmuran, bisnis ini perlu direncanakan, dikelola dan dioperasikan dengan baik dan benar.

 Pembelian bahan baku harus dilakukan sesuai dengan kebutuhan karena pembelian bahan baku yang terlalu banyak hanya akan membuat bahan baku yang disimpan dan tidak segera digunakan sehingga dapat menurunkan kualitas bahan baku yang ada. Oleh karena itu pembelian yang dilakukan sesuai dengan kebutuhan dianggap telah mampu mencapai tujuannya atau dengan kata lain pembelian yang dilakukan telah efektif. Dalam proses pembelian bahan baku, manager outlet diharapkan mampu melakukan proses pembelian pada saat dibutuhkan bahan baku secara mendesak, hal ini akan meningkatkan efisiensi operasi. Dalam pembelian bahan baku melalui pemasok dengan kontrak harga dan jangka waktu tertentu juga sangat diperlukan. Hal ini bertujuan untuk meminimalisir perubahan harga di pasar. Dengan kerjasama tersebut diharapkan pembelian yang dilakukan akan ekonomis karena membeli bahan baku yang sama dengan kualitas yang berbeda bukanlah merupakan jawaban, hal tersebut sama saja bermain dengan kaualitas makanan yang akan dijual. Jika kualitas makanan menurun baik dari rasa maupun porsi, maka rumah makan harus siap dengan kehilangan banyak pelanggan. Jadi pemasok bahan baku berperan penting disini, seperti didukung hasil penelitian dari Pearson dan Carr bahwa keterlibatan pemasok / *supplier*memiliki dampak yang positif pada performa keuangan perusahaan. Oleh karena itu pembelian bahan baku yang efektif, efisien dan ekonomis sangat diperlukan.

 Berdasarkan uraian diatas, pihak rumah makan diharapkan dapat lebih mengerti betapa pentingnya pembelian bahan baku makanan. Pada penelitian ini, pengauditan internal difokuskan pada pembelian bahan baku makanan di Rumah Makan Ayam Geprek dan Susu (PREKSU). Dalam penelitian ini penulis ingin mengetahui sejauh mana tingkat efektivitas, efisiensi dan keekonomisan pembelian bahan baku yang ada.

 Berdasarkan latar belakang diatas penulis mengambil judul Pengauditan Internal Atas pembelian Bahan Baku Makanan “Studi Kasus di Rumah Makan Ayam Geprek dan Susu (PREKSU)”

* 1. **Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui hasil pengauditan internal pembelian bahan baku makanan apakah sudah efektif, efisien dan ekonomis.
2. Merekomendasikan dengan menilai efektivitas, efisiensi, dan keekonomisan pada pembelian bahan baku makanan yang ada di Rumah Makan Ayam Geprek dan Susu (PREKSU).

**1.3 Manfaat Penelitian**

1. Rumah Makan Ayam Geprek dan Susu (PREKSU)

 Penelitian ini diharapkan dapat berguna untuk menilai tingkat efektivitas, efisiensi dan keekonomisan yang terjadi pada pembelian bahan baku makanan dengan tujuan dapat membantu manager outlet untuk mengambil kebijakan yang lebih baik dimasa depan melalui temuan dan rekomendasi yang diberikan.

1. Universitas Mercu Buana Yogyakarta

 Penelitian ini dapat menambah daftar referensi kepustakaan bagi perpustakaan Universitas Mercu Buana Yogyakarta dan juga menambah pengetahuan bagi mahasiswa yang tertarik untuk melakukan pengauditan internal khususnya pada fungsi pembelian.

1. Pembaca

 Penelitian ini dapat menambah pengetahuan dan referensi untuk pembelajaran mengenai audit internal pada fungsi pembelian.

1. Peneliti

 Penelitian ini dapat menjadi wadah bagi peneliti dalam mempraktekan teori auditt internal yang didapatkan selama masa perkuliahan dan juga dapat menambah pengetahuan penulis mengenai bagaimana audit internal pada fungsi pembelian.

1. Tinjauan Pustaka
2. Pengauditan

Menurut Jusup (2014 : 10) pengertian pengauditan adalah “Suatu proses sistematis untuk memperoleh dan mengevaluasi bukti yang berhubungan dengan asersi tentang tindakan-tindakan dan kejadian-kejadian ekonomi secara objektif untuk menentukan tingkat kepatuhan antara asersi tersebut dengan kriteria yang telah ditetapkan dan mengkomunikasikan hasilnya kepada pihak-pihak yang berkepentingan”.

1. Pengauditan Internal

 Menurut Hiro Tugiman (2010:11), internal auditing atau pemeriksaan internal adalah suatu fungsi penilaian yang independen dalam suatu organisasi untuk menguji dan mengevaluasi kegiatan organisasi yang dilaksanakan. Menurut Mulyadi (2010:29), audit intern adalah auditor yang bekerja dalam perusahaan (perusahaan negara maupun perusahaan swasta) yang tugas pokoknya adalah menentukan apakah kebijakan dan proedur yang ditetpkan oleh manajemen puncak telah dipatuhi, menentukan baik atau tidaknya penjagaan terhadap kekayaan organisasi, menetukan efisiensi dan efektivitas prosedur kegiatan organisasi, serta menentukan keandalan informasi yang dihasilkan oleh berbagai bagian organisasi.

1. Tinjauan Umum Tentang Sistem Pembelian

Menurut Sujarweni (2015:101) “pembelian adalah suatu sistem kegiatan dalam perusahaan untuk pengadaan barang yang diperlukan oleh perusahaan. Menurut Martono (2015:58) “pembelian adalah proses penting dan berperan besar dalam kelancaran proses organisasi atau perusahaan.”

1. Sistem Akuntansi Pembelian

 Sistem akuntansi pembelian digunakan dalam perusahaan untuk pengadaan barang yang diperlukan oleh perusahaan. Transaksi pembelian dapat digolongkan menjadi dua yaitu pembelian lokal dan impor. Pembelian lokal adalah pembelian dari pemasok dalam negeri, sedangkan impor adalah pembelian dari pemasok luar negeri (Mulyadi 2016:243)

1. Sistem Pembelian

 Sistem pembelian tunai merupakan sistem yang diberlakukan oleh perusahaan untuk pengadaan barang yang diperlukan perusahaan. Untuk mendapatkan pembayaran harus melakukan pembayaran terlebih dahulu (Sujarweni 2015:101-108)

1. Audit Atas Fungsi Pembelian

 Menurut Sondang, pada intinya dapat dikatakan bahwa penyelenggaraan proses audit dengan fungsi pembelian sebagai sasarannya berorientasi pada pencarian dan penemuan fakta dan informasi tentang seluruh kegiatan pembelian. Informasi yang terungkap akan digunakan oleh manajemen puncak sebagai masukan untuk pengambilan keputusan, bukan hanya tentang penyelenggaraan fungsi pembelian di masa yang akan datang melainkan juga berbbagai kegiatan lain yang terjadi karena kegiatan tertentu.

1. Bahan Baku

 Menurut Sujarweni (2015:27-28) “ bahan baku sendiri mempunyai definisi bahan-bahan yang merupakan komponen utama membentuk keseluruhan dari produk jadi.”

**2.6 Penelitian Terdahulu**

1. **Penelitian Terdahulu**

 Amzali (2014) dalam penelitiannya yang berjudul “Analisis Pengendalian Internal atas sediaan Berdasarkan COSO *SMALL BUSINESS* (2013) pada UD Langgeng Jaya Surabaya”. Hasil penelitian imenunjukkan pengendalian internal atas sediaan pada UD Langgeng Jaya masih kurang efektif, dimana masih terdapat kelemahan dalam pembagian tanggungjawab dan wewenang, tidak terdapat aktivitas pencatatan beserta dokumen terkait dan tidak terdapat aktivitas *stock opname*.

 Nicodemus (2015), dalam penenlitiannya yang berjudul “Efektivitas Pengendalian Internal atas Persediaan Barang Dagang PT. Orindo Studio”. Hasil penelitian menunjukkan pengendalian internal atas persediaan barang dagang pada PT. Orindo Studio belum dilakukan dengan efektif, dimana masih adanya rangkap jabatan walaupun sudah ada pemisahan fungsi dan tidak digunakannya kartu stock di gudang.

* 1. **Pengembangan Hipotesis**

Kerangka berfikir ini menggambarkan pola audit yang akan dilakukan oleh penulis. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hasil audit dengan menilai tingkat efektivitas, efisiensi, dan keekonomisan pada pembelian bahan baku makanan yang ada di Rumah Makan Ayam Geprek dan Susu (PREKSU) dan memberikan rekomendasi sebagai langkah langkah perbaikan apabila masih terdapat kelemahan-kelemahan disetiap program yang diaudit. Dalam penelitian ini penulis akan memulai dengan :

1. Melakukan pengidentifikasian risiko yang ada pada fungsi pembelian bahan baku makanan .Pengidentifikasian ini bertujuan untuk mengetahui pada bagian mana yang harus ditekankan pada saat pelaksanaan rencana audit internal tanpa menghilangkan perhatian pada risiko-risiko yang lainnya.
2. Proses audit internal untuk mendapatkan data sesuai yang dibutuhkan. Hal yang harus dilakukan adalah menganalisa dan mengevaluasi hasil yang diperoleh dengan melihat pembelian yang terjadi dalam organisasi lalu disesuaikan atau dicocokkan dengan *Standar Operating Procedure* (SOP) apabila organisasi memiliki SOP atau dicocokkan dengan kriteria yang telah ditentukan untuk kemudian memberikan laporan kepada manajemen terkait.
3. Pelaporan yang diberikan memuat hasil terhadap kegiatan audit yang telah dilakukan

Apabila ada penyimpangan atau kelemahan-kelemahan pada hasil proses audit, penulis akan memberikan rekomendasi untuk perbaikan pada aktivitas yang dijalankan di restoran.

Berikut ini merupakan gambaran alur proses berfikir dalam penelitian

1. **METODE PENELITIAN**

**3.1 Jenis dan Sumber Data**

 Jenis penelitian ini adalah studi kasus. Studi kasus adalah metode yang diterapkan untuk memahami individu lebih mendalam dengan dipraktekan secara intregatif dan komperehensif (Susilo Raharjo & Gudnanto 2011). Penelitian studi kasus ini dilakukan di Rumah Makan Ayam Geprek dan Susu (PREKSU), Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta.

**3.2 Metode Pengumpulan Data**

 Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode diskriptif analitis. Deskriptif analitis adalah statistik yang digunakan untuk menganalsis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi (Sugiyono (2014:21).

3.3 Teknik Analisis Data

1. Survei Pendahuluan

 Pelaksanaan audit internal dimulai dengan survei pendahuluan. Pelaksanaan survei pendahuluan ini dapat dibagi menjadi dua tujuan yaitu tujuan umum dan tujuan khusus.

1. Perencanaan Audit Internal

 Pada tahap perencanaan ini penulis mengutamakan pada pengelolaan risiko yang ada di Rumah Makan Ayam Geprek dan Susu (PREKSU) dan menekankan pada penilaian risiko/

1. **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

**4.1 Populasi dan Sampel**

Pada penelitian ini yang akan menjadi subyek penelitian adalah Manager Outlet di Rumah Makan Ayam Geprek dan Susu (PREKSU) cabang colombo, dan yang akan menjadi objek penelitian adalah kegiatan pembelian bahan baku makanan di Rumah Makan Ayam Geprek dan Susu (PREKSU).

* 1. **Hasil Pembahasan**
1. Mengevaluasi Proses Audit

 Hal yang menjadi perhatian penulis selama proses audit pembelian bahan baku makanan adalah bahwa tidak adanya aturan tentang pembatasan maksimal yang dilakukan manager outlet setiap harinya. Order bahan baku makanan dilakukan hanya berdasarkan perkiraan sisa bahan baku pada hari tersebut dan pada hari berikutnya melakukan order pembelian bahan baku makanan berdasarkan perkiraan saja. Bagian akuntansi juga belum melakukan otorisasi pada pengeluaran kas karena laporan penerimaan barang dari bagian penerimaan dianggap sudah cukup oleh manager outlet sebagai perintah pengeluaran kas. Bagian akuntasi juga belum membuat bukti kas keluar oleh karena nota dari *supplier* sudah dianggap cukup sebagi bukti atau dasar pencatatan pengeluaran kas. Selain itu, masih adanya pembelian diluar *supplier* terpilih juga menajdi salah satu perhatian. Hal tersebut dapat dilihat dari adanya pembelian bahan baku makanan diluar pemasok jika terjadi situasi mendesak, pihak *supplier* tidak mampu menyuplai bahan baku makanan diluar kesepakatan jadwal.

1. Melaporkan Hasil Audit

Tujuan audit internal ini adalah untuk menilai tingkat efisiensi, efektivitas dan keekonomisan pada pembelian bahan baku makanan di Rumah Makan Ayam Geprek dan Susu (PREKSU) serta memberikan rekomendasi guna perbaikan dan memberi nilai tambah bagi rumah makan itu sendiri. Laporan hasil audit dibuat berdasarkan bukti audit yang ditemukan pada proses audit yang ditemukan pada proses audit yang dilakukan dan menitikberatkan pada kepentingan pengguna.

1. **KESIMPULAN DAN KETERBATASAN**
	1. **Kesimpulan**

Penulis dapat menyimpulkan bahwa dari hasil analisis data dan pembahasan yang telah dilakukan, pembelian bahan baku makanan yang terjadi di Rumah Makan Ayam Geprek dan Susu (PREKSU) telah mencakup 3E yaitu efektif, efisien, dan ekonomis. Restoran dianggap telah mampu melakukan pembelian bahan baku makanan sesuai dengan tujuannya, dan mampu memaksimalkan sumber daya yang ada dalam melakukan pembelian bahan baku makanan, serta mampu mendapatkan bahan baku makanan yang dibutuhkan dengan harga yang kompetitif.

1. Rekomendasi yang diberikan supaya pembelian bahan baku makanan di Rumah Makan Ayam Geprek dan Susu (PREKSU) menjadi efektif, efisien, dan ekonomis adalah :
2. Membuat Standar Operating Procedure (SOP) untuk prosedur pembelian bahan baku makanan dengan melihat kondisi dan situasi yang memungkinkan diterapkan di Rumah Makan Ayam Geprek dan Susu (PREKSU).
3. Melakukan verifikasi kembali terhadap pemasok yang mampu menyuplai bahan baku sesuai kebutuhan rumah makan jika ada bahan baku kehabisan, pihak pemasok siap siaga langsung mengantarkan bahan baku kembali.
4. Membuat dokumen khusus secara terpisah untuk surat permintaan pembelian, order pembelian dan laporan penerimaan barang.
5. Manajemen membuat aturan yang jelas mengenai pengecekan bahan baku yang datang disetiap harinya.
6. Bagian akuntansi membuat bukti utama untuk menerangkan bahwa telah mengeluarkan uang sebagai pembayaran bahan baku ke *supplier*.
7. Saran

Saran yang bisa penulis berikan atas kelemahan yang ditemukan guna koreksi perbaikan untuk Rumah Makan Ayam Geprek dan Susu(PREKSU) dan pembelian bahan baku makanan dan penelitian selanjutnya adalah sebagai berikut :

* 1. Bagi Rumah Makan
		1. Manajemen Rumah makan diharapkan membuat *Standar Operating Procedure* (SOP) yang sesuai dengan situasi dan kondisi yang mungkin diterapkan.
		2. Manajemen Rumah makan diharapkan membuat dokumen secara terpisah untuk surat permintaan pembelian, order pembelian dan laporan penerimaan barang.
		3. Manajemen Rumah makan diharapkan melakukan verifikasi kembali terhadap pemasok yang mampu memenuhi kebutuhan rumah makan apabila pembelian diatas dialukan dua kali dalam sehari sudah sering terjadi sehingga tidak terjadi pembelian diluar pemasok.
		4. Manajemen Rumah makan diharapkan dapat membuat atauran apabila ketika Manager outlet tidak masuk pagi untuk melakukan pengecekan bahan baku datang.
		5. Bagian akuntansi diharapkan membuat bukti kas keluar pada setiap transaksi pembelian yag dilakukan sebagai bentuk otorisasi pengeluaran kas.

**REFERENSI**

Agoes, Soekrisno. (2014). *Auditing Petunjuk Praktis Pemeriksaan Akuntan oleh Akuntan Publik*. Buku Satu. Edisi Empat. Jakarta: Salemba Empat.

Ahmadi, Rulam.2014.*Metodologi Penelitian Kualitatif*. Yogyakarta: Ar-Ruzz Media.

Akmal. 2010. *Pemerikasaan Intern (Internal Audit)*. Yogyakarta: Indeks.

Andayani, Wuryan. 2011. *Audit Internal*. Edisi 1. Yogyakarta: BPFE Yogyakarta.

Anwar Sanusi 2011, *Metodologi Penelitian Bisnis*, Salemba Empat, Jakarta.

Arens, Alvin A., Elder, Randal J., Beasley, Mark S. 2011. *Auditing dan Jasa Assurance Pendekatan Terintregrasi*. Jilid 1. Yogyakarta: Erlangga.

Arikunto, Suharsimi. 2006.*Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Edisi Revisi VI. Jakarta: PT Rineka Cipta.

Basrowi & Suwandi. 2010. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Jakarta: PT Rineka Cipta.

Bayangkara, IBK. (2015). *Audit ManajemenProsedur dan Implementasi*. Jakarta: Salemba Empat.

Boynton, William C, Johnson, Raymond N. Kell, Walter G. 2003. *Modern Auditing*. Jakarta: Erlangga.

Carter, William K. 2010. *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba Empat.

Gregoire Mary B. Greathouse Karen . (2010) Research Contribution. Who will Direct Hospital Foodservice Departements in the Future? Journal of Foodservice Management & Education, Volume4(1):1-4. *Available from*: <http://fsmec.org>. (Accessed 13 Juni 2019).

Jusup, Al Haryono. 2014. *Auditing (Pengauditan Berbasis ISA).* Edisi kedua. Cetakan pertama, Yogyakarta: STIE YKPN.

Kartika Aisyah Rahman. 2015. *Penggunaan Metode Red Flags Untuk Mendeteksi Kecurangan Dalam Perusahaan Studi Terhadap ersepsi Eksternal dan Internal Auditor di Wilayah Jakarta dan Sekitarnya*(Skripsi). Jakarta: Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.

Kumaat, Valery G. 2011. *Internal Audit*, Yogyakarta: Erlangga.

Marsum. 1991. *Restoran dan Segala Permasalahannya*, Yogyakarta: Andi.

Martono, Nanang, 2015. *Metode Penelitian Sosial*, PT RajaGrafindo Persada, Jakarta.

Mulyadi. 2010. *Sistem Akuntansi*, Edisi ke-13, Cetakan ke-5. Penerbit Salemba Empat, Jakarta.

Mulyadi. 2016. *Sistem Akuntansi.* Edisi Keempat. Jakarta: Salemba Empat.

Nur Harjanto, Ryan. 2010. “Analisis Pengaruh Harga, Produk, Kebersihan, dan Kualitas Layanan Terhadap Kepuasan Pelanggan”. *Skripsi*. Universitas Diponegoro, Semarang.

Rahardjo, Susilo dan Gudnanto, (2011). *Pemahaman Individu Tekhnik Non Tes*. Kudus: Nora Media Enterprise.

Sanusi, anwar. 2011. *Metodologi Penelitian Bisnis*. Jakarta: Salemba Empat.

Sawyer, B.Lawrence et al.2012. *Internal Auditing Sawyers*, 6th edition.Florida Institute of Internal Auditors.

Siregar, Badric, Bambang, Suripto. Dody, Hapsoro. Eko, Widodo Lo. Erlina Herowati. Lita, Kusumasari. & Nurofik. 2013. *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba Empat.

Sugiyono. 2014. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Penerbit Alfabeta.

Sujarweni. 2015. *Akuntansi Biaya Teori dan Penerapannya*, Pustaka Baru Press, Yogyakarta.

Sujarweni, V. Wiratna. 2015. *Akuntansi Manajemen*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.

Sunyoto, Danang. 2014. *Auditing Pemeriksaan Akuntansi*. Yogyakarta: CAPS (Center of Academic Publishing Service).