



Analisis Sistem Pengendalian Internal COSO atas Siklus Persediaan Bahan Baku pada Perusahaan Dimsum Frozen Food

Suci Sekar Arum Sari Anggraini^{1*}, Ali Farhan²

^{1,2} Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Mahardhika Surabaya, Indonesia

Email: suciangraini.sc@gmail.com^{1*}, ali.farhan@stiemahardhika.ac.id²

*Penulis Korespondensi: suciangraini.sc@gmail.com

Abstract. *Reliable internal control serves as the foundation for sound financial governance in any type of business organization, including small and medium-sized enterprises in the food processing industry. This article presents the findings of an internship-based study conducted at a frozen dimsum manufacturing company located in Pondok Candra, Sidoarjo Regency, East Java. The study primarily focuses on analyzing the implementation of the internal control system within the raw material inventory cycle and evaluating the extent to which these practices align with the Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission (COSO) framework. A descriptive qualitative approach was employed, utilizing data collection techniques such as direct observation, in-depth interviews with the production manager and warehouse staff, and a review of internal company documents. The study concludes that the frozen dim sum company's control system is reasonably effective in terms of COSO framework alignment, although there remain certain gaps that require improvement.*

Keywords: *COSO; Dimsum Frozen Food; Internal Control; Raw Material Inventory; Ready-to-Cook Meals.*

Abstrak. Pengendalian internal yang andal merupakan fondasi dari tata kelola keuangan yang sehat di setiap jenis organisasi bisnis, termasuk industri pengolahan pangan berskala kecil dan menengah. Artikel ini memaparkan hasil penelitian magang yang dilakukan di sebuah perusahaan produsen dimsum *frozen food* yang berlokasi di Pondok Candra, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur. Fokus utama kajian ini adalah menganalisis bagaimana sistem pengendalian internal diterapkan dalam siklus persediaan bahan baku, sekaligus mengevaluasi sejauh mana praktik tersebut selaras dengan kerangka *Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission (COSO)*. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data berupa observasi langsung, wawancara mendalam dengan manajer produksi dan staf gudang, serta penelaahan terhadap dokumen-dokumen internal perusahaan. Penelitian ini menyimpulkan bahwa sistem pengendalian di perusahaan dimsum frozen food sudah cukup efektif dengan kerangka COSO meskipun masih ada beberapa celah yang perlu diperbaiki.

Kata kunci: *COSO; Dimsum Frozen Food; Pangan Siap Masak; Pengendalian Internal; Persediaan Bahan Baku.*

1. LATAR BELAKANG

Industri makanan olahan beku (*frozen food*) di Indonesia mencatat pertumbuhan yang cukup pesat dalam satu dekade terakhir. Perubahan gaya hidup masyarakat urban yang serba dinamis mendorong permintaan terhadap produk pangan siap masak, termasuk dimsum kudapan khas Tionghoa yang kini sudah diterima luas oleh berbagai lapisan konsumen Indonesia. Data Badan Pusat Statistik (BPS, 2022) menunjukkan bahwa kontribusi industri makanan dan minuman terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) nonmigas terus meningkat, dengan pangsa pasar yang menyentuh angka 36,4 persen, menempatkannya sebagai subsektor manufaktur dengan kontribusi terbesar.

Di balik prospek bisnis yang menjanjikan tersebut, perusahaan produsen dimsum khususnya yang masih berskala usaha kecil dan menengah (UKM) kerap menghadapi tantangan serius dalam hal pengelolaan operasional, terutama menyangkut pengendalian persediaan bahan baku. Bahan baku seperti daging ayam, udang, kulit pangsit, dan berbagai bumbu rempah memiliki karakteristik yang sangat rentan terhadap kerusakan. Hal ini menjadikan pengendalian persediaan bukan sekadar urusan administratif biasa, melainkan faktor penentu kelangsungan produksi dan profitabilitas perusahaan (Mulyadi, 2016).

Sistem pengendalian internal yang efektif memiliki peran strategis dalam menjaga akurasi informasi persediaan, mencegah terjadinya kehilangan atau kelebihan stok, sekaligus memastikan bahwa proses bisnis berjalan sesuai dengan kebijakan yang ditetapkan manajemen. Kerangka COSO yang diterbitkan oleh *Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission* (COSO, 2013) telah menjadi referensi global dalam mengevaluasi kematangan sistem pengendalian internal suatu organisasi. Kerangka ini memuat lima komponen yang saling terkait, yaitu: lingkungan pengendalian (*control environment*), penilaian risiko (*risk assessment*), aktivitas pengendalian (*control activities*), informasi dan komunikasi (*information and communication*), serta pemantauan (*monitoring activities*).

Meskipun literatur tentang pengendalian internal cukup melimpah, sebagian besar penelitian yang ada berfokus pada perusahaan berskala besar atau perusahaan manufaktur yang sudah memiliki sistem informasi terintegrasi. Penelitian yang secara spesifik menelaah implementasi pengendalian internal pada siklus persediaan di industri frozen food berskala UKM masih relatif terbatas. Kesenjangan inilah yang menjadi motivasi utama penulis untuk mendalami topik tersebut selama masa magang di perusahaan dimsum *frozen food* di Sidoarjo.

Berdasarkan latar belakang di atas, penelitian ini bertujuan untuk: (1) mendeskripsikan sistem pengendalian internal yang saat ini diterapkan oleh perusahaan dimsum *frozen food* atas siklus persediaan bahan bakunya; (2) mengevaluasi tingkat kesesuaian praktik tersebut dengan lima komponen kerangka COSO.

2. KAJIAN TEORITIS

Pengendalian Internal

Pengendalian internal secara konseptual dapat dipahami sebagai keseluruhan proses yang dirancang, diimplementasikan, dan dipelihara oleh manajemen beserta seluruh jajaran personel organisasi guna memberikan keyakinan memadai bahwa tujuan organisasi baik yang bersifat operasional, pelaporan, maupun kepatuhan dapat tercapai (COSO, 2013). Definisi ini

mengandung implikasi penting: pengendalian internal bukan semata-mata tugas satu fungsi atau departemen tertentu, melainkan tanggung jawab kolektif seluruh anggota organisasi.

Mulyadi (2016) menambahkan dimensi yang lebih praktis dengan menyatakan bahwa tujuan pengendalian internal mencakup empat hal pokok: menjaga keamanan aset perusahaan, memastikan keandalan informasi keuangan, meningkatkan efisiensi operasional, dan mendorong kepatuhan terhadap peraturan perundang-undangan yang berlaku. Dalam konteks persediaan, keempat tujuan ini memiliki relevansi yang sangat tinggi mengingat persediaan biasanya merupakan aset lancar dengan nilai signifikan dan tingkat perputaran yang tinggi.

Penelitian Apriani dan Hidayat (2020) yang dilakukan pada perusahaan makanan beku di Surabaya menemukan bahwa kelemahan pengendalian internal atas persediaan berkorelasi langsung dengan tingginya tingkat kehilangan (*shrinkage*) bahan baku, yang dalam kasus yang mereka teliti mencapai 4,7 persen dari total nilai persediaan per kuartal. Angka ini jauh melampaui toleransi kehilangan wajar yang lazim ditetapkan oleh manajemen industri makanan, yakni di kisaran 1 hingga 2 persen.

Kerangka COSO dan Lima Komponennya

Kerangka COSO 2013 menjadi rujukan standar internasional dalam perancangan dan evaluasi sistem pengendalian internal. Kelima komponen yang menjadi tulang punggung kerangka ini saling berinteraksi satu sama lain dalam membentuk sistem yang holistik dan terintegrasi.

Komponen pertama, lingkungan pengendalian, berfungsi sebagai pondasi bagi seluruh komponen lainnya. Ia mencerminkan komitmen manajemen puncak terhadap integritas, nilai-nilai etika, kompetensi sumber daya manusia, serta struktur organisasi yang mendukung akuntabilitas (Santoso, 2022). Tanpa lingkungan pengendalian yang sehat, komponen-komponen lainnya tidak akan dapat berfungsi optimal, tidak peduli seberapa canggih sistem yang dirancang.

Komponen kedua, penilaian risiko, mengharuskan manajemen untuk secara proaktif mengidentifikasi dan menganalisis risiko-risiko yang berpotensi menghambat pencapaian tujuan organisasi. Dalam konteks persediaan bahan baku, risiko-risiko tersebut antara lain mencakup: fluktuasi harga bahan baku, keterlambatan pasokan dari vendor, kerusakan bahan baku akibat penyimpanan yang tidak tepat, hingga potensi kecurangan internal (Bastian, 2014).

Aktivitas pengendalian komponen ketiga adalah kebijakan dan prosedur konkret yang dijalankan untuk memitigasi risiko yang telah diidentifikasi. Dalam siklus persediaan, aktivitas ini mencakup otorisasi atas penerimaan dan pengeluaran barang, penghitungan fisik berkala (*stock opname*), rekonsiliasi catatan akuntansi dengan catatan gudang, hingga pembatasan akses fisik terhadap area penyimpanan (Hery, 2019).

Informasi dan komunikasi sebagai komponen keempat menekankan pentingnya ketersediaan data yang akurat dan tepat waktu untuk mendukung pengambilan keputusan. Sistem informasi yang baik memungkinkan manajemen untuk mengetahui kondisi persediaan secara real-time, mengidentifikasi potensi kekurangan stok sebelum mengganggu produksi, serta menyediakan jejak audit yang memadai bagi keperluan pelaporan keuangan (Jogiyanto, 2017).

Komponen kelima, pemantauan, mencakup serangkaian kegiatan evaluasi berkelanjutan maupun periodik untuk memastikan bahwa keempat komponen sebelumnya berjalan sebagaimana mestinya. Evaluasi ini dapat berupa audit internal rutin, review manajemen atas laporan persediaan, atau perbandingan hasil *stock opname* dengan catatan akuntansi (Pratiwi & Sutrisno, 2021).

Persediaan Bahan Baku: Karakteristik dan Tantangan Pengelolaan

Persediaan bahan baku dalam konteks industri makanan olahan memiliki karakteristik yang membedakannya dari industri lain. Sifat bahan baku yang mudah rusak (*perishable*) menciptakan tekanan tersendiri dalam hal kecepatan perputaran stok, ketepatan metode penyimpanan, serta urgensi sistem peringatan dini terhadap bahan yang mendekati batas kadaluwarsa (Heizer & Render, 2017). Kegagalan dalam mengelola aspek-aspek ini tidak hanya mengakibatkan kerugian finansial, tetapi juga berpotensi menimbulkan risiko keamanan pangan yang berdampak hukum dan reputasional.

Penelitian Rahmawati (2019) yang berfokus pada UKM pengolahan pangan di Jawa Timur menemukan bahwa mayoritas pelaku usaha di segmen ini masih menggunakan metode pencatatan persediaan manual berbasis buku atau spreadsheet sederhana. Kondisi ini mempersulit rekonsiliasi data dan meningkatkan risiko kesalahan pencatatan (*recording errors*) yang baru terdeteksi saat dilakukan *stock opname* fisik yang dalam banyak kasus baru dilakukan secara tahunan.

Sementara itu, penelitian Wulandari dan Prihatiningsih (2018) menggarisbawahi bahwa lemahnya pemisahan fungsi (*segregation of duties*) menjadi salah satu celah pengendalian yang paling umum ditemukan di perusahaan skala kecil. Ketika satu individu menjalankan fungsi memesan, menerima, menyimpan, dan sekaligus mencatat persediaan, risiko kecurangan dan kesalahan yang tidak terdeteksi menjadi sangat tinggi. Kondisi ini diperparah dengan absennya prosedur operasional standar (SOP) yang terdokumentasi dengan baik.

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain studi kasus tunggal (*single case study*). Pemilihan pendekatan ini didasarkan pada pertimbangan bahwa fenomena yang diteliti yakni implementasi pengendalian internal pada siklus persediaan memerlukan pemahaman yang mendalam tentang konteks, proses, dan perspektif para pelaku yang terlibat, yang tidak dapat ditangkap secara memadai melalui instrumen kuantitatif semata (Creswell, 2014).

Subjek penelitian adalah sebuah perusahaan produsen dimsum *frozen food* yang berlokasi di Pondok Candra, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur, dengan kapasitas produksi rata-rata 30.000 *pieces* per hari. Perusahaan ini telah beroperasi selama kurang lebih dua tahun dan memiliki sekitar 50 karyawan produksi tetap, dengan struktur organisasi yang relatif sederhana.

Data primer diperoleh melalui tiga teknik pengumpulan data. Pertama, observasi partisipatif yang dilakukan selama delapan minggu masa magang, di mana penulis terlibat langsung dalam kegiatan pencatatan persediaan, penerimaan bahan baku dari pemasok, dan proses pengeluaran bahan ke bagian produksi. Kedua, wawancara semi-terstruktur dilakukan dengan empat informan kunci, yaitu: pemilik sekaligus direktur perusahaan, manajer produksi, staf gudang, dan staf administrasi keuangan. Ketiga, telaah dokumen dilakukan terhadap formulir penerimaan barang, kartu stok, laporan produksi harian, dan laporan keuangan periode terakhir.

Data sekunder dikumpulkan dari berbagai sumber pustaka ilmiah, termasuk jurnal akuntansi nasional terakreditasi, buku teks akuntansi manajemen dan pengendalian internal, serta dokumen resmi kerangka COSO edisi 2013. Keabsahan data dijamin melalui teknik triangulasi sumber, yaitu dengan membandingkan informasi yang diperoleh dari wawancara, hasil observasi, dan dokumen internal perusahaan secara bersilang.

Analisis data dilakukan menggunakan model analisis interaktif yang dikembangkan oleh Miles, Huberman, dan Saldaña (2014), yang mencakup empat tahap: pengumpulan data, kondensasi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Evaluasi atas sistem pengendalian internal yang ada dilakukan dengan mengacu pada lima komponen kerangka COSO sebagai tolok ukur utama.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Sistem Persediaan Perusahaan

Perusahaan dimsum *frozen food* yang menjadi objek penelitian ini memperoleh bahan bakunya dari beberapa pemasok lokal yang berlokasi di Surabaya dan Sidoarjo. Proses pengadaan bahan baku dilakukan secara informal: manajer produksi dan purchasing menghubungi pemasok melalui supplier dan memesan bahan sesuai estimasi kebutuhan produksi yang didasarkan pada perencanaan produksi yang terdokumentasi. Memiliki *purchase order (PO)* tertulis yang diterbitkan, sehingga ada dokumen formal yang dapat dijadikan dasar verifikasi saat bahan baku tiba.

Bahan baku yang datang diterima langsung oleh staf gudang, yang merangkap sebagai juru timbang sekaligus pencatat. Pengecekan kualitas dilakukan secara subjektif oleh *quality control (QC)* berdasarkan penglihatan dan penciuman serta standar penerimaan tertulis. Pencatatan dilakukan pada buku besar stok berbentuk fisik, di mana setiap jenis bahan baku memiliki kolom tersendiri. Data tersebut kemudian disalin secara manual ke spreadsheet Microsoft Excel oleh staf administrasi pada akhir hari.

Pengeluaran bahan baku ke bagian produksi dilakukan berdasarkan instruksi lisan dari manajer produksi dan menggunakan formulir bon pengeluaran barang (*material requisition slip*). Hal ini bertujuan supaya ada jejak dokumen yang memadai untuk melacak penggunaan aktual bahan baku per batch produksi, sehingga dapat digunakan sebagai perhitungan harga pokok produksi.

Evaluasi Berdasarkan Kerangka COSO

Evaluasi terhadap sistem pengendalian internal yang ada dilakukan dengan menilai kesesuaiannya dengan masing-masing dari lima komponen kerangka COSO. Hasil evaluasi secara menyeluruh menunjukkan bahwa sistem yang berjalan saat ini telah memiliki fondasi yang cukup baik, meskipun masih terdapat beberapa area yang memerlukan pengembangan lebih lanjut di setiap komponen.

Lingkungan Pengendalian

Pada komponen ini, perusahaan menunjukkan komitmen yang baik dalam hal integritas pemilik dan jajaran manajemennya. Tidak ditemukan indikasi niat untuk memanipulasi laporan atau menutup-nutupi informasi keuangan. Meski demikian, perusahaan masih dalam proses menyempurnakan beberapa aspek formal seperti kode etik tertulis, deskripsi jabatan (*job description*), dan kebijakan penanganan konflik kepentingan. Struktur organisasi perusahaan juga masih berkembang; sebagian staf menjalankan lebih dari satu peran sekaligus, yang merupakan kondisi umum pada perusahaan yang sedang dalam fase pertumbuhan dan memiliki keterbatasan jumlah personel.

Penilaian Risiko

Manajemen telah menunjukkan kepekaan terhadap risiko operasional utama, seperti kenaikan harga bahan baku dan risiko kerusakan stok. Pemahaman ini mencerminkan pengalaman praktis yang dimiliki perusahaan. Ke depannya, perusahaan memiliki peluang untuk meningkatkan pendekatan pengelolaan risiko dari yang saat ini bersifat reaktif menjadi lebih proaktif, misalnya dengan membangun dokumentasi penilaian risiko yang formal dan menetapkan prosedur respons dini sebelum gangguan pasokan benar-benar terjadi.

Aktivitas Pengendalian

Komponen ini merupakan area dengan potensi peningkatan yang paling signifikan. Perusahaan memiliki kesempatan untuk memperkuat beberapa praktik pengendalian, di antaranya: penerapan otorisasi berjenjang atas transaksi persediaan agar setiap penerimaan dan pengeluaran bahan baku memperoleh persetujuan tertulis dari pihak yang berwenang; perusahaan juga sudah meningkatkan frekuensi *stock opname* fisik menjadi setidaknya bulanan, sebagaimana direkomendasikan untuk industri dengan bahan baku yang mudah rusak (Hery, 2019); serta pelaksanaan rekonsiliasi antara catatan buku stok dan hasil penghitungan fisik secara lebih rutin, tidak hanya pada saat *stock opname* tahunan.

Informasi dan Komunikasi

Perusahaan telah membangun jalur komunikasi langsung antara manajer produksi dan staf gudang, yang memungkinkan koordinasi berjalan secara personal dan responsif. Langkah selanjutnya yang dapat memperkuat komponen ini adalah pengembangan sistem informasi yang memungkinkan akses data stok secara mandiri dan *real-time*, sehingga pengambilan keputusan pengadaan dapat didasarkan pada data aktual, bukan perkiraan semata.

Pemantauan

Pemilik perusahaan telah menunjukkan kepedulian terhadap kondisi operasional dengan melakukan kunjungan langsung ke gudang secara berkala. Begitupun dengan manajer produksi dan pengawas produksi yang sudah menjalankan tugasnya sesuai dengan SOP perusahaan. Praktik ini mencerminkan budaya pengawasan yang positif dan dapat menjadi fondasi yang kuat. Untuk meningkatkan efektivitasnya, perusahaan dapat mempertimbangkan penerapan metodologi pemantauan yang lebih terstruktur, termasuk penetapan fungsi audit internal sederhana, sehingga potensi penyimpangan dapat teridentifikasi lebih awal sebelum berkembang menjadi masalah yang lebih besar.

Efektivitas dan Efisiensi Sistem Persediaan

Secara keseluruhan, sistem persediaan bahan baku yang berjalan saat ini dapat dikategorikan sudah efektif dengan standar pengendalian internal yang berlaku. Meskipun ada kerugian akibat faktor dari luar yang tidak bisa dihindari oleh perusahaan, namun di sisi lain perusahaan tidak mengalami kerugian besar akibat kehilangan stok, yang mencerminkan komitmen seluruh karyawan dalam menjaga aset perusahaan serta kuatnya hubungan interpersonal yang terjalin di antara mereka.

Dari sisi efisiensi, sistem pencatatan yang ada telah mampu memenuhi kebutuhan operasional saat ini. Adapun proses rekonsiliasi bulanan yang memerlukan waktu dua hingga tiga hari kerja memberikan gambaran bahwa terdapat ruang optimalisasi yang dapat dimanfaatkan, misalnya melalui adopsi sistem pencatatan berbasis digital. Langkah tersebut berpotensi mempersingkat proses rekonsiliasi secara signifikan, sehingga sumber daya yang ada dapat dialokasikan untuk kegiatan yang lebih bernilai tambah bagi perusahaan.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Penelitian ini memberikan gambaran yang komprehensif tentang kondisi sistem pengendalian internal atas siklus persediaan bahan baku pada perusahaan produsen dimsum *frozen food* berskala UKM. Temuan utama menunjukkan bahwa sistem yang berjalan saat ini telah memiliki fondasi yang cukup kuat dan berfungsi dengan efektif dalam mendukung operasional perusahaan sehari-hari. Beberapa area pengembangan yang teridentifikasi yakni modernisasi sistem pencatatan persediaan menuju basis digital, pengembangan dokumen pendukung transaksi yang lebih lengkap, serta penataan pembagian tugas yang lebih terstruktur merupakan langkah-langkah pengembangan yang lumrah bagi perusahaan UKM yang sedang bertumbuh dan memiliki potensi besar untuk berkembang.

Dari sudut pandang kerangka *COSO*, perusahaan telah menunjukkan kinerja yang positif di seluruh komponen. Prioritas pengembangan ke depan dapat difokuskan pada penguatan aktivitas pengendalian melalui formalisasi prosedur dan dokumen transaksi, serta penataan lingkungan pengendalian melalui struktur organisasi dan deskripsi jabatan yang lebih tegas. Dengan memperkuat kedua komponen ini, perusahaan akan semakin siap untuk tumbuh ke skala yang lebih besar dengan sistem pengendalian internal yang lebih matang dan andal.

Berdasarkan temuan penelitian di atas, terdapat beberapa saran yang dapat dipertimbangkan oleh perusahaan. Pertama, perusahaan disarankan untuk segera melakukan modernisasi sistem pencatatan persediaan dari basis manual menuju sistem digital atau aplikasi manajemen persediaan sederhana yang terjangkau, sehingga rekonsiliasi data dapat dilakukan secara lebih cepat dan akurat. Kedua, perusahaan perlu menyusun deskripsi jabatan (*job description*) yang lebih jelas serta menerapkan pemisahan fungsi (*segregation of duties*) secara lebih tegas untuk mengurangi risiko kecurangan dan kesalahan pencatatan yang tidak terdeteksi. Ketiga, manajemen disarankan untuk membangun dokumentasi penilaian risiko secara formal dan menetapkan prosedur respons dini terhadap potensi gangguan pasokan, sehingga pengelolaan risiko dapat bergeser dari pendekatan reaktif ke pendekatan yang lebih proaktif dan terencana.

Bagi peneliti selanjutnya, disarankan untuk mengembangkan kajian serupa dengan menggunakan pendekatan kuantitatif atau metode campuran, serta memperluas cakupan penelitian ke lebih banyak perusahaan UKM di sektor industri makanan olahan beku agar diperoleh generalisasi temuan yang lebih luas. Selain itu, penelitian lanjutan yang mengintegrasikan analisis efektivitas sistem informasi akuntansi berbasis digital dalam mendukung pengendalian internal persediaan di UKM juga sangat relevan untuk dilakukan

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak manajemen dan seluruh karyawan perusahaan dimsum *frozen food* di Pondok Candra, Kabupaten Sidoarjo, yang telah memberikan kesempatan, kepercayaan, dan keterbukaan dalam mendukung pelaksanaan penelitian magang ini. Apresiasi yang tulus juga penulis sampaikan kepada manajer produksi dan staf gudang atas kesediaan mereka meluangkan waktu dalam sesi wawancara mendalam serta memberikan akses terhadap dokumen-dokumen internal perusahaan. Ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya penulis sampaikan pula kepada Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Mahardhika Surabaya, khususnya kepada dosen pembimbing dan seluruh civitas akademika yang telah memberikan arahan, dukungan akademik, serta

fasilitasi selama proses penelitian berlangsung. Semoga hasil penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi pengembangan ilmu pengendalian internal dan menjadi referensi praktis bagi para pelaku usaha UKM dalam memperkuat tata kelola operasional mereka.

DAFTAR REFERENSI

- Apriani, D., & Hidayat, R. (2020). Evaluasi Sistem Pengendalian Internal Persediaan Bahan Baku pada Perusahaan Makanan Beku di Surabaya. *Jurnal Akuntansi dan Keuangan*, 12(1), 45–58.
- Badan Pusat Statistik. (2022). *Statistik Industri Manufaktur: Produksi 2022*. Jakarta: BPS.
- Bastian, I. (2014). *Audit Sektor Publik: Pemeriksaan Pertanggungjawaban Pemerintahan* (Edisi 3). Jakarta: Salemba Empat.
- Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission (COSO). (2013). *Internal Control – Integrated Framework*. New York: COSO.
- Creswell, J. W. (2014). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches* (4th ed.). Thousand Oaks, CA: SAGE Publications.
- Heizer, J., & Render, B. (2017). *Operations Management: Sustainability and Supply Chain Management* (12th ed.). Upper Saddle River, NJ: Pearson Education.
- Hery. (2019). *Pengendalian Akuntansi dan Manajemen*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Jogiyanto, H. M. (2017). *Sistem Informasi Keperilakuan* (Edisi Revisi). Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2014). *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook* (3rd ed.). Thousand Oaks, CA: SAGE Publications.
- Mulyadi. (2016). *Sistem Akuntansi* (Edisi 4). Jakarta: Salemba Empat.
- Pesta Gultom, Michael Lee Manurung, & Ekin Geronimo. (2025). Penerapan Persediaan Economic Order Quantity (EOQ) untuk Meningkatkan Efisiensi Pengendalian Persediaan Bahan Baku Makmur Jaya. *Jurnal Manajemen Bisnis Digital Terkini*, 2(3), 51–57. <https://doi.org/10.61132/jumbidter.v2i3.600>
- Pratiwi, R., & Sutrisno, T. (2021). Analisis Efektivitas Sistem Pengendalian Internal atas Persediaan Barang Jadi pada Industri Pengolahan Pangan. *Jurnal Ilmiah Akuntansi dan Bisnis*, 16(2), 210–225.
- Rahmawati, S. (2019). Sistem Informasi Akuntansi Persediaan pada Usaha Kecil dan Menengah Pengolahan Pangan di Jawa Timur. *Jurnal Riset Akuntansi dan Bisnis*, 5(1), 78–92.
- Santoso, B. (2022). Lingkungan Pengendalian dan Kematangan Tata Kelola Internal pada UKM Manufaktur: Studi Empiris di Jawa Timur. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 25(3), 312–330.
- Wulandari, F., & Prihatiningsih, L. (2018). Pemisahan Tugas dan Efektivitas Pengendalian Internal atas Persediaan pada UKM Makanan di Jawa Tengah. *Jurnal Akuntansi Indonesia*, 7(2), 115–130.