

## ABSTRAK

### AUDIT OPERASIONAL ATAS PENGELOLAAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU MAKANAN DAN MINUMAN (Studi Kasus di Kopi Bule)

Yohanes Korian Suryo  
NIM: 162114085  
Universitas Sanata Dharma  
Yogyakarta

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hasil pengauditan operasional dengan menilai efektivitas, efisiensi, dan keekonomisan kegiatan pengelolaan persediaan bahan baku makanan dan minuman. Berdasarkan penilaian tersebut, diberikan rekomendasi perbaikan kepada manajer perusahaan.

Pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, *checklist*, dan dokumentasi. Teknik analisa data yang digunakan pada penelitian adalah deskriptif analitis dengan berdasarkan prosedur audit operasional.

Hasil audit menunjukkan bahwa secara keseluruhan kegiatan pengelolaan persediaan bahan baku makanan dan minuman sudah dilakukan secara efektif, sangat efisien, dan sangat ekonomis. Terdapat beberapa rekomendasi yang diberikan, yaitu: membuat *standard operating procedure* (SOP) tertulis, melengkapi dokumen dalam pengelolaan bahan baku, penerapan kebijakan pemisahan kepentingan, membuat daftar pemasok tertulis, penunjukkan seseorang yang bertanggungjawab atas pengawasan persediaan, penerapan metode *first in first out* (FIFO), membuat instruksi tertulis atas kegiatan *stock opname*, dan membuat mekanisme pelaporan kesalahan pemakaian bahan baku.

Kata kunci: Audit Operasional, Persediaan, Bahan Baku, Efektif, Efisien, Ekonomis.

**ABSTRACT**

**OPERATIONAL AUDIT OF RAW MATERIAL INVENTORY  
MANAGEMENT OF FOODS AND BEVERAGES  
(A Case Study at Kopi Bule)**

Yohanes Korian Suryo  
NIM: 162114085  
Universitas Sanata Dharma  
Yogyakarta

*This study aims to determine the results of operational auditing by assessing the effectiveness, efficiency, and economy of managing food and beverage raw materials. Based on this assessment, recommendations are suggested to the company's managers.*

*Data is collected by observation, interviews, checklists, and documentation. The data analysis technique used in this study is descriptive analysis based on operational audit procedures.*

*Overall, the audit results show that food and beverage raw materials management has been carried out effectively, very efficient, and very economical. There are several recommendations given, namely: creating a written standard operating procedure (SOP), completing documents in the management of raw materials, implementing a separation of personal and company's interest policy, making a list of suppliers, selecting a person who is responsible for inventory control, implementing the first in first out (FIFO) inventory method, making a written instruction of the stock opname activity, and create a reporting mechanism for the use of raw materials.*

*Keywords: operational audit, inventory, raw material, effective, efficient, economy.*