

## ABSTRAK

# AUDIT OPERASIONAL ATAS PENGELOLAAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU DAGING AYAM

(Studi Kasus di Ayam Goreng “Bu Tini”)

Yosefine Bakhita Asni Kartikasari

NIM: 182114126

Universitas Sanata Dharma Yogyakarta

2022

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hasil pengauditan operasional atas pengelolaan bahan baku daging ayam. Berdasarkan hasil pengauditan operasional tersebut, maka diberikan rekomendasi untuk perbaikan kegiatan pengelolaan bahan baku daging ayam dalam usaha Ayam Goreng “Bu Tini”.

Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan teknik observasi, wawancara, *checklist*, dan dokumentasi. Teknik analisa data yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif analisis yang didasarkan pada prosedur audit operasional.

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa kegiatan pengelolaan bahan baku daging ayam masih terdapat beberapa temuan yang perlu diperbaiki. Terdapat beberapa rekomendasi perbaikan yaitu, perusahaan sebaiknya memiliki *Standard Operating Procedure* (SOP) secara tertulis dalam kegiatan pengelolaan persediaan bahan baku daging ayam, sebelum daging ayam dibacem sebaiknya diikat terlebih dahulu, sebaiknya perusahaan memiliki kontrak kerjasama dengan pemasok ayam.

Kata kunci: Audit Operasional, pengelolaan persediaan bahan baku

**ABSTRACT**

**OPERATIONAL AUDIT OF RAW MATERIAL  
INVENTORY MANAGEMENT OF CHICKEN MEAT**  
(*A Case Study at Ayam Goreng "Bu Tini"*)

Yosefine Bakhita Asni Kartikasari

NIM: 182114126

Universitas Sanata Dharma Yogyakarta

2022

*This study aimed to determine the results of operational auditing on the management of chicken meat raw materials. Based on the operational audit results, recommendations are given to improve the management of chicken meat raw materials at Ayam Goreng "Bu Tini".*

*Data was collected using observation, interview, checklist, and documentation techniques. The data analysis technique used in this research was a descriptive analysis based on operational audit procedures.*

*The results of this study indicated that the activities of managing chicken meat raw materials still had some findings that need to be improved. There were several recommendations for improvement, namely, the company should have a written Standard Operating Procedure (SOP) in the management of chicken meat raw material inventory management activities, before the chicken meat was cooked it should be tied first, and the company should have a cooperation contract with a chicken supplier.*

*Keywords:* Operational Audit, inventory management raw materials.