

## ANALISIS SISTEM PENGENDALIAN INTERNAL ATAS PERSEDIAAN BARANG JADI PADA PT SINAR PURE FOODS INTERNATIONAL

Grace Julinet Timbuleng<sup>1</sup>, Lusye Corvanty Kumaat<sup>2</sup>, Opa Mustopa<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Politeknik Negeri Manado

Email : [gracetimbuleng16@gmail.com](mailto:gracetimbuleng16@gmail.com)

### Abstract

*This study aims to analyze the effectiveness of the internal control system over finished goods inventory based on the five components of internal control according to COSO (Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission). The formulation of the problem in this study is whether the internal control system over finished goods inventory at PT Sinar Pure Foods International has been running effectively in accordance with the COSO framework. The study was conducted at PT Sinar Pure Foods International, a manufacturing company engaged in the field of fish canning. The method used was qualitative with a descriptive case study approach. Data collection techniques included interviews, observations, and documentation to obtain in-depth information regarding the implementation of internal control over finished goods inventory. The results of the study indicate that internal control at PT Sinar Pure Foods International has mostly been running well and in accordance with several COSO components. The findings of this study identified weaknesses in the form of dual duties for the finished goods supervisor and the lack of formal documentation of the audit committee. The company is advised to improve its organizational structure, separate the functions of receiving, storing, supervising and recording, and improve periodic monitoring to strengthen the effectiveness of internal control.*

**Keywords:** Internal Control System, Finished Goods Inventory, COSO, Dual Duties, Audit Committee

### Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis efektivitas sistem pengendalian internal atas persediaan barang jadi berdasarkan lima komponen pengendalian internal menurut COSO (*Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission*). Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah apakah sistem pengendalian internal atas persediaan barang jadi pada PT Sinar Pure Foods International telah berjalan efektif sesuai dengan kerangka kerja COSO. Penelitian dilaksanakan di PT Sinar Pure Foods International, perusahaan manufaktur yang bergerak di bidang pengalengan ikan. Metode yang digunakan adalah kualitatif dengan pendekatan deskriptif studi kasus. Teknik pengumpulan data meliputi wawancara, observasi, dan dokumentasi untuk memperoleh informasi mendalam mengenai pelaksanaan pengendalian internal atas persediaan barang jadi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengendalian internal pada PT Sinar Pure Foods International sebagian besar telah berjalan baik dan sesuai beberapa komponen COSO. Temuan penelitian ini mengidentifikasi kelemahan berupa rangkap tugas pada *supervisor finished good* serta belum terdokumentasinya komite audit secara formal. Perusahaan disarankan untuk menyempurnakan struktur organisasi, memisahkan fungsi penerimaan, penyimpanan, pengawasan dan pencatatan, serta meningkatkan pemantauan secara berkala guna memperkuat efektivitas pengendalian internal.

**Kata Kunci:** Sistem Pengendalian Internal, Persediaan Barang Jadi, COSO, Rangkap Tugas, Komite Audit

## PENDAHULUAN

Perkembangan dunia ekonomi dan bisnis mendorong industri manufaktur di Indonesia menghadapi persaingan yang semakin ketat. Setiap perusahaan dituntut untuk mengelola sumber dayanya secara optimal guna meningkatkan daya saing. Salah satu aspek penting dalam mencapai tujuan tersebut adalah penerapan sistem pengendalian internal yang efektif.

Persediaan barang jadi merupakan aset lancar yang krusial bagi kelangsungan usaha karena menjadi sumber pendapatan utama. Menurut (Mulyadi 2016), barang jadi adalah produk yang telah selesai diproses dan siap dipasarkan. Menurut (Wagiu et al. 2024) pengelolaan yang tidak efektif dapat menyebabkan kerugian seperti kehilangan, kerusakan, *overstocking* atau *understocking* yang berdampak pada *profitabilitas* perusahaan.

Dalam praktiknya, masih banyak perusahaan menghadapi kendala, seperti rangkap tugas, kesalahan pencatatan dan lemahnya pemisahaahan fungsi yang menyebabkan pengendalian internal belum berjalan optimal. Hal ini juga dialami oleh PT Sinar Pure Foods International, produsen ikan kaleng, yang perlu mengevaluasi efektivitas sistem pengendalian internalnya agar sesuai dengan prinsip COSO.

Penelitian terdahulu oleh (Gesah et al. 2022) pada gallery Maya Project menunjukkan bahwa sistem pengendalian internal yang baik berkontribusi terhadap peningkatan laba.

## LANDASAN TEORI

### Sistem

Sistem merupakan suatu bagian penting untuk perusahaan yang sangat dibutuhkan untuk melengkapi kinerja perusahaan baik perusahaan kecil maupun perusahaan besar. Dalam prakteknya sistem harus saling terhubung dengan unsur-unsur yang saling terkait untuk mencapai tujuan perusahaan.

Sistem pada dasarnya adalah sekelompok unsur yang berhubungan erat satu sama lain yang tentunya sama-sama berfungsi untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Menurut (Mulyadi 2016) sistem merupakan suatu jaringan yang membentuk pola yang terpadu untuk melaksanakan kegiatan pokok yang dijalankan perusahaan.

### Persediaan

Secara umum, persediaan adalah barang-barang yang dimiliki perusahaan dengan tujuan untuk dijual atau digunakan dalam proses produksi. Persediaan ini merupakan bagian penting dari aset lancar perusahaan. Menurut (Standar Akuntansi Keuangan 2017) persediaan adalah aset: dimiliki untuk dijual dalam kegiatan usaha normal, dalam proses produksi untuk penjualan tersebut, atau dalam bentuk bahan atau perlengkapan untuk digunakan dalam proses produksi atau pemberian jasa.

Menurut (Rudianto 2020) Persedian adalah sejumlah barang jadi, bahan baku dan barang dalam proses yang dimiliki perusahaan dengan tujuan untuk dijual kembali atau diproses lebih lanjut.

### Persediaan Barang Jadi

Persediaan barang jadi menurut (Standar Akuntansi Keuangan 2017), persediaan barang jadi termasuk dalam kategori 1, yaitu aset yang dimiliki untuk dijual dalam kegiatan usaha normal.

Menurut (Mulyadi 2016), persediaan barang jadi adalah barang-barang yang sudah selesai melalui proses produksi dan disimpan di gudang atau menunggu untuk terjual. Sedangkan menurut Kieso, Weygandt, dan Warfield, persediaan barang jadi merupakan sekumpulan biaya yang diidentifikasi sebagai barang yang sudah selesai dan komplet namun belum berhasil terjual ke pelanggan (Kieso 2018).

## **Pentingnya pengelolaan persediaan barang jadi**

Persediaan barang jadi merupakan aset penting bagi perusahaan manufaktur. Pengelolaan persediaan yang efektif dan efisien memiliki dampak signifikan terhadap kelancaran operasional, profitabilitas, dan kepuasan pelanggan.

### **1. Memastikan ketersediaan produk**

Salah satu fungsi utama pengelolaan persediaan barang jadi adalah untuk memastikan ketersediaan produk bagi pelanggan. Kekurangan persediaan dapat menyebabkan hilangnya penjualan, kekecewaan pelanggan dan kerusakan reputasi perusahaan. Manajemen persediaan berfungsi untuk memastikan ketersediaan barang atau bahan yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan pelanggan.

### **2. Mengoptimalkan biaya**

Pengelolaan persediaan yang baik dapat membantu perusahaan mengoptimalkan biaya penyimpanan, biaya pemesanan dan biaya kekurangan persediaan. Persediaan yang berlebihan dapat meningkatkan biaya penyimpanan, sementara persediaan yang terlalu sedikit dapat meningkatkan biaya pemesanan dan risiko kekurangan persediaan. Manajemen persediaan membantu mengurangi biaya penyimpanan yang tidak perlu agar dapat meningkatkan efisiensi.

### **3. Meningkatkan efisiensi operasional**

Persediaan barang jadi yang cukup dapat membantu perusahaan menjaga kelancaran proses produksi dan distribusi. Hal ini dapat meningkatkan efisiensi operasional dan mengurangi waktu tunggu pelanggan. Dengan persediaan yang terkontrol baik, maka tidak akan mengganggu kelancaran operasional perusahaan sehingga perusahaan tetap dapat memenuhi kebutuhan pasar.

### **4. Meningkatkan Profitabilitas**

Pengelolaan persediaan yang efektif dapat membantu perusahaan meningkatkan profitabilitas dengan mengurangi biaya dan meningkatkan penjualan. Persediaan yang dikelola dengan baik dapat membantu perusahaan memenuhi permintaan pelanggan dengan cepat dan efisien, sehingga meningkatkan kepuasan pelanggan dan loyalitas pelanggan.

### **5. Mengurangi Risiko**

Manajemen persediaan yang baik mampu mengurangi risiko keterlambatan dalam pengiriman persediaan, serta risiko harga yang fluktuatif. Serta manajemen persediaan juga berfungsi untuk menjaga kualitas produk.

## **Resiko-resiko Terkait Persediaan Barang Jadi**

### **1. Risiko Kerusakan dan Kehilangan**

Persediaan barang jadi rentan terhadap kerusakan fisik akibat penanganan yang tidak tepat, kondisi penyimpanan yang buruk, atau bencana alam. Kehilangan persediaan dapat terjadi akibat pencurian, kesalahan pencatatan, atau kerusakan yang tidak

terdeteksi. Risiko banyaknya jumlah material yang disimpan di gudang membuat penyimpanan material menjadi kurang efektif. Biasanya hal ini disebabkan karena masih adanya material yang belum dilelang, sehingga material tersebut masih disimpan sampai waktu pelelangan tiba.

2. Risiko Keusangan

Persediaan barang jadi dapat menjadi usang akibat perubahan tren pasar, perkembangan teknologi, atau perubahan preferensi pelanggan. Produk yang usang sulit dijual dan dapat menyebabkan kerugian finansial yang signifikan. Terutama untuk perusahaan yang produknya memiliki masa kadaluarsa, seperti pada perusahaan makanan.

3. Risiko Ketidakakuratan Pencatatan

Kesalahan dalam pencatatan persediaan dapat menyebabkan ketidaksesuaian antara catatan persediaan dengan persediaan fisik. Ketidakakuratan pencatatan dapat mengganggu proses pengambilan keputusan dan menyebabkan kerugian finansial. Dampak kesalahan pencatatan akuntansi persediaan, dampak pencatatan kesalahan persediaan akhir terlalu rendah, kesalahan perhitungan persediaan akhir terlalu tinggi.

4. Risiko Kekurangan Persediaan

Kekurangan persediaan dapat terjadi akibat kesalahan peramalan permintaan, gangguan produksi, atau keterlambatan pengiriman. Kekurangan persediaan dapat menyebabkan hilangnya penjualan, kekecewaan pelanggan, dan kerusakan reputasi perusahaan. Perusahaan akan merugi jika sampai barang yang laris ternyata habis (*out of stock*), yang berarti perusahaan kehilangan peluang untuk memenuhi pesanan konsumen atau proses produksi menjadi tertunda.

5. Risiko Biaya Penyimpanan

Persediaan barang jadi memerlukan biaya penyimpanan, seperti biaya sewa gudang, biaya asuransi, dan biaya penanganan. Biaya penyimpanan yang tinggi dapat mengurangi profitabilitas perusahaan.

## Pengendalian Internal atas Persediaan Barang Jadi

Dalam analisis tentang pengendalian internal atas persediaan barang jadi kerangka kerja COSO memberikan panduan yang komprehensif yang dapat diterapkan, sistem pengendalian internal terdiri dari lima komponen utama yaitu:

1. Lingkungan Pengendalian

Lingkungan pengendalian menciptakan dasar bagi semua komponen pengendalian internal lainnya. Dalam konteks persediaan barang jadi mencakup:

- 1) Integritas dan nilai etika : Memastikan bahwa manajemen dan karyawan menjunjung tinggi nilai-nilai etika dalam pengelolaan persediaan .
- 2) Struktur organisasi : Memastikan bahwa struktur organisasi mendukung pemisahan tugas dan tanggung jawab yang jelas dalam pengelolaan persediaan.
- 3) Kompetensi karyawan : Memastikan bahwa karyawan yang terlibat dalam pengelolaan persediaan memiliki kompetensi yang memadai.

2. Penilaian Risiko

Penilaian risiko melibatkan identifikasi dan analisis risiko-risiko yang relevan dengan pencapaian tujuan pengendalian internal persediaan barang jadi mencakup:

- 1) Identifikasi risiko : Mengidentifikasi risiko-risiko seperti kehilangan, kerusakan, keusangan dan kecurangan yang terkait dengan persediaan.

- 2) Analisis resiko : Mengevaluasi kemungkinan dan dampak dari setiap resiko yang teridentifikasi.
- 3) Respon resiko : Mengembangkan dan menerapkan tindakan-tindakan untuk mengurangi atau menghilangkan resiko-resiko tersebut.
3. Aktivitas Pengendalian

Aktivitas pengendalian adalah tindakan-tindakan yang diambil untuk mengurangi resiko-resiko yang teridentifikasi. Dalam konteks persediaan barang jadi mencakup:

  - 1) Pemisahan tugas : Memisahkan tanggung jawab antara pihak yang menerima, menyimpan dan mencatat persediaan.
  - 2) Otorisasi dan persetujuan : Memastikan bahwa setiap transaksi persediaan memiliki otorisasi yang tepat.
  - 3) Pengamanan fisik : Melindungi persediaan dari kehilangan atau kerusakan dengan menggunakan sistem keamanan
  - 4) Rekonsiliasi : Membandingkan catatan persediaan dengan persediaan fisik secara berkala.
4. Informasi dan Komunikasi

Informasi dan komunikasi melibatkan penyediaan informasi yang relevan dan tepat waktu kepada pihak-pihak yang membutuhkan. Dalam persediaan barang jadi mencakup:

  - 1) Sistem informasi : Menggunakan sistem informasi yang akurat dan andal untuk mencatat dan melaporkan persediaan.
  - 2) Komunikasi internal : Mengkomunikasikan kebijakan dan prosedur pengendalian internal persediaan kepada karyawan.
  - 3) Komunikasi eksternal : Berkomunikasi dengan pihak eksternal terkait persediaan, seperti pemasok dan pelanggan.
5. Pemantauan

Pemantauan melibatkan evaluasi berkelanjutan terhadap efektivitas pengendalian internal persediaan barang jadi yang mencakup:

  - 1) Evaluasi berkelanjutan : Memantau efektifitas pengendalian internal persediaan secara berkelanjutan.
  - 2) Pelaporan kekurangan : Melaporkan kekurangan pengendalian internal persediaan kepada pihak-pihak yang berwenang.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini menerapkan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus deskriptif. Menurut Sugiyono (2020), penelitian kualitatif merupakan metode yang berlandaskan pada filsafat, digunakan untuk mengkaji situasi alamiah, di mana peneliti berperan sebagai instrumen utama, analisis data bersifat kualitatif, dan fokus utamanya adalah pada makna. Pendekatan ini dipilih karena penelitian bertujuan menggali secara mendalam sistem pengendalian internal atas persediaan barang jadi di PT Sinar Pure Foods International. Metode studi kasus deskriptif dimanfaatkan untuk mempelajari fenomena secara mendalam dalam konteks khusus, yakni pengendalian internal persediaan barang jadi pada perusahaan manufaktur tersebut.

Penelitian dilaksanakan di PT Sinar Pure Foods International yang beralamat di Jalan Wolter Monginsidi Paceda, Bitung, Sulawesi Utara. Sumber data yang digunakan terdiri atas data primer dan sekunder. Data primer dikumpulkan melalui wawancara dengan pihak-pihak terkait, seperti staf produksi, penyimpanan, akuntansi, dan manajemen, serta melalui observasi langsung dan penelaahan dokumen perusahaan, termasuk SOP, bagan alir,



laporan persediaan, dan dokumen pendukung lainnya. Sementara itu, data sekunder diperoleh dari buku dan jurnal ilmiah yang membahas topik pengendalian internal serta persediaan.

Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara mendalam, observasi di lokasi, dan pengumpulan dokumen internal perusahaan. Proses analisis dimulai dengan mengidentifikasi data yang relevan dengan fokus penelitian, lalu dianalisis secara tematik mengacu pada lima komponen COSO untuk mengukur efektivitas pengendalian internal atas persediaan barang jadi. Data disajikan secara terstruktur untuk memberikan gambaran yang jelas mengenai penerapan sistem tersebut di perusahaan. Kesimpulan diambil dari hasil analisis setiap komponen COSO, dengan seluruh proses didokumentasikan secara lengkap, mencakup hasil wawancara, kebijakan dan prosedur, laporan persediaan, serta dokumen transaksi terkait.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Proses Produksi

Proses produksi adalah kegiatan utama yang menghasilkan barang jadi. Barang jadi inilah yang nantinya disimpan digudang sebelum dijual. Setiap tahapan produksi, dari bahan baku masuk sampai produk dikemas dan disimpan, sangat berpengaruh terhadap jumlah dan kualitas barang jadi.

#### 1. Penerimaan Ikan (*Fish Procurement*)

Sebelum ikan yang diterima masuk kedalam produksi, maka ikan tersebut sebagai bahan utama terlebih dahulu diperiksa oleh *quality control* melalui pemeriksaan organoleptic dan dilakukan analisa kadar histamin. Sistem *quality* rantai dingin diterapkan secara ketat untuk menjaga kualitas ikan agar tetap baik dan bermutu.

#### 2. *Pre-cooking and Cleaning Area*

Selanjutnya memasuki tahap *pre-cooking* yang bertujuan untuk membunuh bakteri dan kuman berbahaya serta untuk mempermudah proses produksi selanjutnya yaitu membuang kulit, kepala, ekor, tulang dan daging coklat ikan hanya menyisakan daging putihnya saja.

#### 3. *Packing Area*

*Loin dan flakes* yang sudah dibersihkan harus melewati *metal detector* sebelum disusun dalam *packshaper* dan diisi dalam kaleng. Melalui *konveyor* yang bergerak, kaleng yang berisi daging putih ikan.

#### 4. *Sterilisasi Area*

Bagian proses pengawetan ikan kaleng tuna (*canned tuna*) dengan cara *retorting steam* dalam suhu yang tinggi dan waktu yang sesuai dengan standar pemasakan, untuk membunuh kuman dan bakteri, namun akan tetap menjaga citarasa dan penampilan ikan yang baik dalam kaleng. Produk yang telah disterilisasi akan masuk area inkubasi, dikontrol dan diperiksa oleh *quality control* sebelum *direlease*.

#### 5. *Labelling and Packaging Area*

Tahap terakhir dari proses produksi, dimana produk yang telah melewati masa inkubasi, siap untuk dilakukan pelabellan, pengemasan dan packaging sesuai dengan spesifikasi produk yang dimintakan oleh pembeli atau buyer baik untuk negara International maupun untuk dalam negeri (*Domestik*).

### Prosedur Penjualan Barang Jadi

#### 1. Prosedur Penjualan Barang Jadi Lokal

- 1) *Staff inventory management (stock keeper)* membuat dokumen BC 4.0 sesuai dengan informasi atau data pengiriman.

- 2) Bagian *inventory management (stock keeper)* membuat dokumen pengeluaran barang (*delivery report*) sesuai permintaan yang dicantumkan dalam *store*.
- 3) *Withdrawal slip*/slip permintaan pengeluaran barang yang disetujui oleh manager terkait.
- 4) Staff *IT Inventory* membuat BC 4.0 sesuai dengan dokumen pengeluaran barang/DR.
- 5) Staff *IT Inventory* merekam data pengeluaran barang paling lambat 1 hari setelah pengeluarann barang.
2. Prosedur Penjualan Barang Jadi Ekspor
  - 1) Bagian dokumentasi *ekspor* membuat dokumen BC 3.0 sebelum barang dikirim.
  - 2) Staf IT Inventory melakukan pencatatan/rekam data BC 3.0 pada sistem *IT Inventory*.
  - 3) Bagian *Inventory Management* membuat dokumen pengeluaran barang yaitu *export delivery slip*, mencantumkan nama pembeli, jenis barang, kode barang dan jumlah barang serta data lainnya.
  - 4) EDS yang telah dibuat kemudian akan *diverifikasi* oleh pihak yang terkait.
  - 5) EDS yang merupakan *accountable form*, yang menjadi dasar pencatatan penjualan, diserahkan ke bagian *accounting* paling lambat 1 hari setelah *container* ditarik keluar pabrik.

## Prosedur Penyimpanan Barang Jadi

Prosedur penyimpanan barang jadi yang berasal dari bagian produksi hingga masuk ke dalam *warehouse inventory management* adalah sebagai berikut:

1. Barang jadi yang masuk dari bagian produksi (*packing*) akan menuju ke bagian *case up*.
2. Bagian *case up* akan menyortir ikan kaleng yang masuk.
3. selesai disortir dan di bersihkan maka akan dibuatkan *pallet transfer slip* dan barang jadi siap di transfer ke *warehouse inventory management*.
4. Setelah barang jadi sampai di *warehouse* maka barang jadi yang masuk akan diatur tata letak sesuai dengan *packstyle* pada *row* yang ada.

## Sistem Pengendalian Internal atas Persediaan Barang Jadi Berdasarkan Kerangka Kerja COSO

Berdasarkan hasil penelitian dari pelaksanaan wawancara dan observasi secara langsung ke PT Sinar Pure Foods International maka hasil penelitian dispesifikasikan dengan menggunakan kerangka kerja COSO yang mencakup unsur-unsur seperti lingkungan pengendalian, penilaian resiko, aktivitas pengendalian, informasi dan komunikasi dan pemantauan. Berikut ini adalah uraian analisis berdasarkan kerangka kerja COSO:

1. Lingkungan Pengendalian yang dilakukan oleh PT Sinar Pure Foods International
  - 1) Integritas dan Nilai Etika

Berdasarkan kerangka kerja COSO, perusahaan perlu menunjukkan komitmennya terhadap integritas dan prinsip-prinsip etika. Artinya, perusahaan harus menetapkan pedoman perilaku yang berlaku bagi seluruh karyawan, memantau tingkat kepatuhan terhadap pedoman tersebut, serta mengambil tindakan yang sesuai terhadap setiap pelanggaran dengan tepat dan sesuai.

Berdasarkan hasil penelitian integritas dan nilai etika yang ada di PT Sinar Pure Foods International, perusahaan telah menunjukan komitmen terhadap integritas dan nilai etikan yang tercermin dalam beberapa aspek seperti: perusahaan secara aktif menetapkan dan mensosialisasikan kode etik kepada seluruh karyawan. Hal ini menjadi acuan perilaku dalam menjalankan tugas sehari-hari, termasuk dalam pengelolaan dan pengendalian persediaan barang jadi.

Karyawan diharapkan dapat menjaga kedisiplinan, tanggung jawab serta menjunjung tinggi etika kerja dan kerjasama antar departemen.

Pihak manajemen khususnya pimpinan perusahaan, secara langsung terlibat dalam mengkomunikasikan peraturan dan nilai-nilai perusahaan kepada karyawan. Perusahaan telah memiliki mekanisme sanksi yang jelas bagi pelanggaran etika berupa pemberhentian dan ditindaklanjuti secara hukum tergantung dari jenis pelanggaran etika yang dilakukan. Penegakan pendisiplinan ini merupakan bagian dari pengendalian internal untuk memastikan semua karyawan mematuhi aturan yang telah diterapkan. Pelaksanaan briefing setiap pagi untuk menjalin komunikasi antara pimpinan dan karyawan untuk memastikan karyawan sadar akan tanggung jawabnya dan mencegah terjadinya kesalahan maupun pelanggaran.

Nilai etika yang diterapkan mendukung tercapainya tujuan operasional dan pelaporan yang andal, terlebih khusus untuk pengelolaan persediaan barang jadi. Kegiatan yang dilakukan pada PT Sinar Pure Foods International ini sesuai dengan pengendalian internal menurut komponen COSO.

2) Dewan Direksi dan Komite Audit

Berdasarkan kerangka kerja COSO mencakup struktur dan tata kelola organisasi dan peran aktif dari dewan direksi dan komite audit yang sangat penting dalam mengawasi penerapan pengendalian internal dan harus terdokumentasi secara formal. PT Sinar Pure Foods International merupakan perusahaan yang masih dikelola langsung oleh pemiliknya beserta manajemen puncak. Dalam struktur organisasi belum terbentuk komite audit secara formal, namun fungsi pengawasan tetap dijalankan oleh manajemen tingkat atas dan pemilik secara langsung.

Berdasarkan hasil penelitian meskipun tidak memiliki komite audit independen, perusahaan mengandalkan pendekatan langsung dalam fungsi pengawasan seperti evaluasi berkala oleh pemilik, pengawasan harian oleh manager dan supervisor serta pelaporan rutin terkait kegiatan gudang dan

persediaan. Peran direksi dan pengawasan di PT Sinar Pure Foods International telah dijalankan oleh pemilik dan manajemen puncak secara langsung. Hal ini mencerminkan komitmen terhadap prinsip pengendalian internal menurut kerangka kerja COSO, meskipun belum sepenuhnya terstruktur.

3) Struktur Organisasi

Struktur organisasi merupakan bagian pertama dari kerangka kerja COSO yang mencerminkan dasar dari seluruh sistem pengendalian internal. Salah satu prinsip penting dalam komponen ini adalah adanya struktur organisasi yang jelas dan pemisahan tugas yang memadai, untuk mencegah terjadinya kesalahan atau penyalahgunaan wewenang.

Berdasarkan hasil penelitian struktur organisasi yang ada pada PT Sinar Pure Foods International sudah ada struktur organisasi yang terdokumentasi secara formal dengan pembagian tugas yang jelas dan lengkap antar bagian. Namun, belum terdokumentasi komite audit independen dan khusus untuk pengelolaan persediaan barang jadi masih ditemukan adanya rangkap tugas pada posisi *supervisor finished good*, dimana satu orang memegang tanggung jawab dalam pengawasan fisik, pencatatan dan pelaporan persediaan. Hal ini berpotensi menimbulkan resiko kurangnya objektivitas dan membuka peluang terjadinya kesalahan atau kecurangan yang tidak terdeteksi.

4) Pelaksanaan wewenang dan tanggung jawab

Menurut kerangka kerja COSO, organisasi perlu menetapkan struktur, pelimpahan wewenang dan tanggungjawab yang tepat. Memastikan karyawan



memahami dan menjalankan tanggungjawabnya dengan tepat secara konsisten dan mengawasi pelaksanaan tugas.

Berdasarkan hasil observasi, PT Sinar Pure Foods International sudah menyusun struktur organisasi yang mendukung pembagian wewenang dan tanggung jawab antar bagian. Setiap unit kerja diperusahaan telah memiliki tugas pokok dan fungsi yang disesuaikan dengan bidang operasionalnya, serta laporan tanggung jawab langsung kepada manajemen puncak. Pelaksanaan wewenang dan tanggung jawab di PT Sinar Pure Foods International telah berjalan sesuai dengan komponen COSO. Dengan pemisahan tugas antar fungsi dan keterlibatan langsung manajemen, sistem pengendalian internal perusahaan telah terbentuk secara fungsional.

## 5) Komitmen terhadap kompetensi

Dalam kerangka COSO, komitmen terhadap kompetensi yang menekankan organisasi harus menetapkan tingkat kompetensi yang diperlukan untuk pekerjaan, menyediakan pelatihan dan pengembangan sesuai kebutuhan serta memastikan karyawan memiliki keterampilan dan pengetahuan yang sesuai untuk menjalankan tanggung jawabnya.

Berdasarkan hasil penelitian perusahaan menunjukkan bentuk komitmen terhadap kompetensi melalui penerimaan karyawan berdasarkan kualifikasi yaitu merekrut tenaga kerja dengan memperhatikan latar belakang pendidikan dan pengalaman kerja yang relevan, briefing dan pembinaan rutin yaitu sebelum memulakan aktivitas untuk memberikan arahan dan penguatan nilai kerja termasuk kualitas kerja dan etika kerja, pelaksanaan pelatihan yaitu secara rutin diadakan pelatihan dan sertifikasi baik karyawan baru maupun lama untuk memastikan pemahaman terhadap proses, prosedur dan tanggung jawab.

PT Sinar Pure Foods International telah menunjukkan komitmen terhadap kompetensi melalui pelatihan dan pengawasan langsung di lingkungan kerja. Hal ini menunjukkan kesesuaian dengan kerangka kerja COSO. Hasil penelitian untuk lingkungan pengendalian yang ada di PT Sinar Pure Foods sudah sesuai dan sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Safrianis 2023) yang menyatakan

bahwa Lingkungan pengendalian secara keseluruhan di CV Bumigemilang Karya Teluk Kuantan sudah sesuai dengan komponen COSO.

## 2. Penilaian Resiko

Menurut COSO penilaian resiko merupakan komponen penting dalam sistem pengendalian internal yang berfungsi untuk mengidentifikasi resiko yang dapat mempengaruhi pencapaian perusahaan dan menganalisis kemungkinan dan dampak resiko.

PT Sinar Pure Foods International telah melakukan beberapa langkah dalam mengidentifikasi dan menganalisis resiko, terutama yang berkaitan dengan persediaan barang jadi, baik dari sisi operasional, pencatatan, maupun penyimpanan. Dilakukan identifikasi resiko secara rutin yaitu dengan melakukan evaluasi terhadap proses bisnis dan mencatat potensi resiko, misalnya kehilangan atau selisih stok, kerusakan barang akibat penanganan, ketidaksesuaian antara pencatatan dan stok fisik. Melakukan briefing dan diskusi masalah untuk menentukan langkah kerja, serta melakukan pengawasan langsung oleh manajemen yaitu dengan memantau secara langsung pelaksanaan kegiatan harian dan menangani kendala secara cepat dan tepat.

PT Sinar Pure Foods International telah menunjukkan kesadaran dan tindakan awal dalam mengidentifikasi serta menganalisis resiko yang berkaitan dengan kegiatan operasional khususnya dalam pengelolaan persediaan barang jadi. Hal ini sejalan dengan prinsip dalam komponen COSO.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Aminah 2018) yang menyatakan bahwa penilaian resiko yang diterapkan pada PT Giant Tbk Makassar telah sesuai dengan komponen COSO.

### 3. Aktivitas Pengendalian

#### 1) Mengontrol kegiatan yang dikembangkan dan dipilih

Dalam kerangka kerja COSO aktivitas pengendalian adalah kebijakan dan prosedur yang membantu memastikan bahwa arahan manajemen dilaksanakan dan resiko yang telah diidentifikasi dapat diminimalisir. Aktivitas pengendalian meliputi otorisasi transaksi, rekonsiliasi, verifikasi fisik, pemisahan tugas dan pengendalian akses.

Berdasarkan hasil pengamatan PT Sinar Pure Foods International pemisahan tugas sudah diterapkan dengan baik, otorisasi dan persetujuan juga sudah diterapkan dengan baik karena setiap pengeluaran barang dari gudang memerlukan dokumen dan persetujuan dari manajer gudang serta disetujui oleh manajemen puncak, verifikasi dan pemeriksaan fisik yaitu pemeriksaan fisik dilakukan secara berkala untuk memastikan kesesuaian dengan pencatatan. Dan dokumentasi prosedur yaitu setiap penerimaan dan pengeluaran barang sudah memiliki format standar. PT Sinar Pure Foods International telah mengembangkan aktivitas pengendalian sesuai dengan prinsip COSO.

#### 2) Mengembangkan kontrol melalui kebijakan dan prosedur informasi dan komunikasi

Dalam kerangka kerja COSO, aktivitas pengendalian adalah kebijakan dan prosedur yang membantu memastikan bahwa arahan manajemen dijalankan dan resiko dapat dikurangi. Kontrol dapat berupa prosedur penerimaan dan pengeluaran barang jadi, pembatasan akses ke gudang, sistem otorisasi transaksi, pemeriksaan stok dan rekonsiliasi.

Menurut hasil dari penelitian yang dijalankan di PT Sinar Pure Foods International, perusahaan telah mengembangkan kebijakan dan prosedur yang mendukung kontrol atas pengelolaan persediaan barang jadi seperti: pengawasan penerimaan dan pengeluaran barang yaitu setiap barang jadi yang masuk dan keluar dari gudang dicatat dan ditandatangani oleh bagian terkait dan memiliki otorisasi sebagai bentuk kontrol, pembatasan akses ke gudang yaitu akses ke area gudang hanya diperbolehkan bagi karyawan tertentu yang bertugas jadi tidak

sembarangan orang yang bisa masuk ke gudang, lalu ada koordinasi antar departemen setiap departemen yang ada di perusahaan selalu melakukan koordinasi untuk memastikan bahwa data persediaan yang tercatat sesuai dengan barang yang tersedia. Secara keseluruhan, PT Sinar Pure Foods International telah mengembangkan kontrol yang cukup memadai dalam praktek operasional pengendalian persediaan barang jadi. Pelaksanaan aktivitas pengendalian berdasarkan hasil penelitian tersebut sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh yang berisi tentang kesesuaian aktivitas pengendalian yang dijalankan oleh (Susanti 2015) di CV Juke Abadi yang telah sesuai dengan komponen COSO.

### 4. Informasi dan Komunikasi

#### 1) Keandalan informasi

Dalam kerangka COSO informasi yang relevan, andal dan tepat waktu merupakan komponen penting dari sistem pengendalian internal yang efektif. Keandalan informasi berakar dari proses pencatatan, pelaporan, serta sistem komunikasi internal yang baik.

Berdasarkan hasil observasi dan pengumpulan data, berikut ini konsisi keandalan informasi di PT Sinar Pure Foods International: Sistem pencatatan yang disiplin, verifikasi dokumen secara berlapis, koordinasi dan komunikasi langsung.

PT Sinar Pure Foods International telah membangun dasar sistem informasi internal yang cukup andal dalam mendukung pengendalian persediaan barang jadi, terutama melalui pencatatan yang disiplin dan proses verifikasi internal.

## 2) Komunikasi

Dalam kerangka pengendalian COSO, komunikasi mencakup proses penyampaian informasi secara tepat waktu dan efektif keseluruh bagian organisasi. Dari hasil penelitian di PT Sinar Pure Foods International komunikasi telah dijalankan dengan baik dalam prakteknya selalu melakukan brifieng pagi tiap hari dalam sesi ini disampaikan target kerja, permasalahan yang sedang dihadapi dan pembagian tugas harian ini menciptakan komunikasi yang jelas antar pimpinan dan karyawan. Selanjutnya ada koordinasi antar bagian secara langsung dimana komunikasi dijalankan secara langsung antar tiap departemen dan penggunaan media digital internal seperti email dan whatsapp untuk memungkinkan setiap bagian menyampaikan informasi yang dibutuhkan secara cepat dan responsif, terutama terkait arus kas dan laporan persediaan.

PT Sinar Pure Foods International telah menjalankan komunikasi internal yang cukup baik dalam praktiknya. Sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh (Pratama 2022) tentang aktivitas informasi dan komunikasi yang sudah efektif berdasarkan komponen COSO pada Toko Cahaya Lampu Ambarawa.

## 5. Pemantauan

### 1) Mengkomunikasikan pengendalian internal

Dalam kerangka kerja COSO, pemantauan merupakan komponen penting untuk memastikan bahwa sistem pengendalian internal berfungsi secara efektif, diperbarui jika terjadi perubahan resiko dan mendorong adanya pelaporan masalah secara tepat waktu. Pemantauan yang baik harus dilengkap dengan komunikasi yang terbuka baik untuk melaporkan kelemahan, mengusulkan perbaikan maupun mendiskusikan hasil pemantauan agar tindakan koreksi dapat segera diambil.

Dalam praktiknya di perusahaan, pemantauan rutin selalu dilakukan baik oleh *supervisor*, *manager* maupun pimpinan untuk melakukan pengawasan terhadap proses produksi dan perudangan. Aktivitas ini mencakup pemeriksaan fisik, kesesuaian pencatatan serta kedisiplinan dalam pelaksanaan SOP. Jika terjadi penyimpangan atau pelanggaran terhadap prosedur kerja atau kode etik, manajemen langsung memberikan sanksi yang tegas.

PT Sinar Pure Foods International telah melaksanakan pemantauan sistem pengendalian internal terutama yang berkaitan dengan persediaan barang jadi, secara langsung dan cukup responsif. Komunikasi antar pimpinan dan karyawan juga sudah berjalan dengan baik.

### 2) Melakukan evaluasi berkala terhadap pengendalian

Menurut kerangka COSO, evaluasi berkala adalah proses yang dilakukan secara rutin untuk menilai efektivitas sistem pengendalian internal. Evaluasi ini bertujuan untuk memastikan bahwa pengendalian yang telah diterapkan masih sesuai dan efektif dalam menghadapi resiko yang ada, serta memberikan informasi untuk perbaikan berkelanjutan.

Dalam hasil pemantauan yang dilakukan dapat dilihat implementasi evaluasi yang ada di PT Sinar Pure Foods International dapat berupa pengawasan rutin oleh manajemen, briefing harian sebagai forum evaluasi serta tindak lanjut atas temuan. PT Sinar Pure Foods International telah melakukan evaluasi terhadap pengendalian internal persediaan secara rutin melalui pengawasan langsung dan briefing harian. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Rahmadani 2019) yang menyatakan bahwa pemantauan yang diterapkan pada PT Perdagangan Indonesia Cabang Medan telah sesuai dengan komponen COSO.

## KESIMPULAN

Berdasarkan analisis data dan pembahasan terkait sistem pengendalian internal atas persediaan barang jadi di PT Sinar Pure Foods International dengan acuan kerangka kerja COSO, dapat disimpulkan bahwa sebagian besar dari lima komponen utama pengendalian internal telah diterapkan secara baik dan sesuai ketentuan. Pada komponen lingkungan pengendalian, perusahaan telah menunjukkan integritas dan etika kerja yang tinggi, memiliki struktur organisasi yang relatif lengkap, menerapkan wewenang dan tanggung jawab secara teratur, serta berkomitmen terhadap peningkatan kompetensi melalui proses rekrutmen, pelatihan, dan sertifikasi. Meskipun demikian, masih terdapat kelemahan berupa ketidakjelasan keberadaan dewan direksi dan komite audit dalam struktur organisasi, serta adanya rangkai tugas dalam pengelolaan barang jadi yang menyebabkan penerapan prinsip COSO belum optimal. Untuk komponen penilaian risiko, perusahaan telah melakukan identifikasi serta pengendalian terhadap potensi kerusakan, kehilangan, keusangan, dan kesalahan pencatatan, yang dinilai telah sejalan dengan kerangka COSO. Komponen aktivitas pengendalian diimplementasikan melalui pengawasan selama 24 jam, kontrol akses ke gudang, proses verifikasi, serta pemisahan tugas dan koordinasi informasi antar bagian. Pada aspek informasi dan komunikasi, digunakan sistem terintegrasi yang mendukung pencatatan secara real-time dan mendukung komunikasi internal maupun eksternal secara efektif. Terakhir, pada komponen pemantauan, perusahaan secara rutin melaksanakan briefing, rapat, evaluasi pengendalian, serta tindak lanjut terhadap pelanggaran yang ditemukan, yang keseluruhannya mencerminkan kesesuaian dengan prinsip COSO.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aminah, St. 2018. "Analisis Sistem Pengendalian Internal Persediaan Barang Dagang Pada Pt Giant Tbk Makassar." 3(2):91–102.
- Gesah, Rachmad, Mukti Prabowo, Sari Rahmawati, And Universitas Tulungagung. 2022. "Journal Of Accounting And Tax Analisis Sistem Pengendalian Internal Atas Persediaan Barang Jadi Pada Gallery Maya Project."
- Kieso, D. E. ., Weygandt, J. J. ., &. Warfield, T. D. 2018. *Intermediate Accounting*. John Wiley & Sons.
- Mulyadi. 2016. *Sistem Akuntansi*. 4th Ed. Edited By E. Suharsi. Jakarta Selatan: Salemba 4.
- Pratama, Yesa. 2022. "Analisis Sistem Pengendalian Internal Atas Persediaan Barang Dagang Pada Toko Cahaya Lampu Ambarawa." *Small Business Accounting Management And Entrepreneurship Review* 2(1):1–13. Doi:10.61656/Sbamer.V2i1.67.
- Rahmadani, Novi. 2019. "Analisis Efektivitas Sistem Pengendalian Internal Atas Persediaan Barang Dagang Pada Pt Perusahaan Perdagangan Indonesia Cabang Medan." 11(1):1–14. [Http://Scioteca.Caf.Com/Bitstream/Handle/123456789/1091/Red2017-Eng-8ene.Pdf?Sequence=12&Isallowed=Y%0ahttp://Dx.Doi.Org/10.1016/J.Regsciurbeco.2008.06.005%0ahttps://Www.Researchgate.Net/Publication/305320484\\_Sistem\\_Pembetulan\\_Terpusat\\_Strategi\\_Melestari](http://Scioteca.Caf.Com/Bitstream/Handle/123456789/1091/Red2017-Eng-8ene.Pdf?Sequence=12&Isallowed=Y%0ahttp://Dx.Doi.Org/10.1016/J.Regsciurbeco.2008.06.005%0ahttps://Www.Researchgate.Net/Publication/305320484_Sistem_Pembetulan_Terpusat_Strategi_Melestari).
- Rudianto. 2020. *Akuntansi Manajemen*. Erlangga.

Safrianis, Nur. 2023. "Analisis Sistem Pengendalian Internal Persediaan Barang Dagangan."

Standar Akuntansi Keuangan. 2017. "Psak 14 (Penyesuaian 2014): Persediaan." <https://Accounting.Binus.Ac.Id/2017/08/30/Psak-14-Penyesuaian-2014-Persediaan/>.

Susanti, Dini. 2015. "Pengendalian Internal Persediaan Barang Jadi Pada Cv Juke Abadi Artikel Ilmiah."

Wagiu, Wisnu Saputra, Heidy Pesik, And Jerry Lintong. 2024. "Analysis Of Internal Control Systems On Merchandise Inventory Procedures At Perum Bulog Regional Office Of North Sulawesi." *Eduvest - Journal Of Universal Studies* 4(7):5892–5903. Doi:10.59188/Eduvest.V4i7.1254.