

**ANALISIS AUDIT OPERASIONAL ATAS PENGELOLAAN  
PERSEDIAAN BAHAN BAKU IKAN PADA UMKM  
KELOMPOK SIRKANDI DINAS PERTANIAN  
KELAUTAN DAN PERIKANAN  
KOTA PAREPARE  
(Studi Kasus Pada Kelompok Kedai Pesisir (Ummi Abon))**

***Operational Audit Analysis Of Fish Raw Material Management In The Sirkandi  
Group Smes Marine Agriculture And Fisheries Parepare City  
(Case Study on the Coastal Shop Group (Ummi Abon))***

**Bahrudin<sup>1</sup>, Heriati Tahir<sup>2</sup>**

Email : [bahrudin.777@gmail.com](mailto:bahrudin.777@gmail.com)<sup>1</sup>, [heriaty19@gmail.com](mailto:heriaty19@gmail.com)<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Parepare

<sup>2</sup>Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Parepare  
Jl. Jend. Ahmad Yani No.Km.6, Bukit Harapan, Kec. Soreang, Kota Parepare, Sulawesi Selatan Kode  
Pos 91131

**Abstrak**

Penelitian ini bertujuan untuk memberikan informasi serta rekomendasi dari hasil audit operasional pengelolaan persediaan bahan baku ikan dalam meningkatkan efektivitas, efisiensi, dan ekonomis pada UMKM Kelompok Sirkandi Kedai Pesisir Dinas Pertanian Kelautan dan Perikanan Kota Parepare. Jenis Penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif dengan metode studi kasus. Teknik pengumpulan data dalam penelitian yaitu observasi, wawancara, dokumentasi dan checklist. Dari hasil Audit operasional atas pengelolaan persediaan bahan baku ikan pada kegiatan pembelian, penerimaan, penyimpanan dan pengeluaran bahan baku ikan yang dilakukan pada kelompok UMKM Sirkandi Kedai Pesisir dapat dikatakan berjalan dengan baik. Kegiatan pengelolaan persediaan bahan baku ikan pada kelompok inovasi sirkandi kedai pesisir dikatakan efektif dapat dilihat dari kegiatan pembelian bahan baku yang dilakukan pemasok yang telah dipilih. Dikatakan efisien karena pada kegiatan pengelolaan persediaan bahan baku pemilik usaha telah mengatur atau memberikan tugas masing-masing karyawan tanpa membatasi dan tidak membandingkan antara karyawan 1 dan yang lainnya mengingat adanya SOP yang harus diterapkan dalam masing-masing karyawan. Dikatakan sangat ekonomis karena dalam penerimaan bahan baku ikan pemilik yang bertugas langsung menerima langsung bahan baku yang baru saja tiba dan melakukan pengecekan barang dengan menjaga kualitas dan kesegaran barang.

**kata kunci : Audit Operasional, Persediaan Bahan Baku, Pembelian**

**Abstract**

*This research aims to provide information and recommendations based on the operational audit of fish raw material inventory management to enhance effectiveness, efficiency, and economy in the SMEs (Small and Medium Enterprises) of the Sirkandi Kedai Coastal Group under the Department of Marine and Fisheries in Parepare City. The research methodology employed is descriptive qualitative with a case study method. Data collection techniques include observation, interviews, documentation, and checklist. The operational audit results of fish raw material inventory management in the purchasing, receiving, storage, and issuance activities conducted by the Sirkandi Kedai Coastal SME group can be considered satisfactory. The management of fish raw material inventory in the innovative Sirkandi Kedai Coastal group is deemed effective, as evidenced by the procurement activities carried out by selected suppliers. It is considered efficient because in managing the inventory of raw materials, business owners have assigned tasks to each employee without restrictions and without comparing one employee to another, considering the standard operating procedures (SOPs) that must be followed by each employee. It is considered highly economical because the owner responsible for receiving the fish raw materials directly receives the newly arrived materials and checks the quality and freshness of the goods immediately upon receipt.*

**Keywords: Operational Audit, Raw Material Inventory, Purchasing**

## PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah atau yang sering disingkat UMKM ialah salah satu bagian penting dari perekonomian suatu negara maupun daerah, Begitu juga dengan negara Indonesia. Usaha Mikro, Kecil dan menengah merupakan kegiatan ekonomi rakyat yang berskala kecil dan menengah serta perlu dilindungi untuk mencegah dari persaingan usaha yang tidak sehat. UMKM di Indonesia berkontribusi signifikan ketika krisis yang dialami pada periode 1998 sampai dengan 2000. UMKM di Indonesia telah mendapat perhatian dan pembinaan dari pemerintah dengan membuat portofolio kementerian yaitu Menteri Koperasi dan UKM. Menurut Tambunan (2013: 2) UMKM adalah unit usaha produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau Badan Usaha disemua sektor ekonomi.

UMKM memiliki peran penting bagi perekonomian Indonesia karena memberikan sumbangan signifikan khususnya dalam pembentukan produk domestik bruto dan penyerapan tenaga kerja. UMKM juga dipercaya memiliki ketahanan ekonomi yang tinggi sehingga dapat menjadi penopang bagi stabilitas sistem keuangan dan perekonomian. Pada tahun 2018 menurut Kementerian Koperasi dan Usaha kecil dan Menengah yang diolah oleh Badan Pusat Statistik berjumlah 64.194.057 unit usaha. Pangsa pasar pada tahun 2018 sebesar 99.99% dari seluruh UMKM yang ada di Indonesia. Data tersebut membuktikan banyaknya masyarakat yang tertarik untuk terjun ke dalam bisnis UMKM dalam berbagai bidang.

Manufaktur menjadi salah satu sektor dalam UMKM. Dalam usaha manufaktur persediaan merupakan asset usaha yang rentan terhadap kerusakan penyalahgunaan dan pencurian yang dapat menghambat kegiatan usaha. Oleh karena itu untuk menanggulangi atas permasalahan yang dimiliki UMKM dan untuk mengurangi tindakan kecurangan pada kegiatan persediaan UMKM, maka audit oprasional perlu dilakukan dalam kegiatan UMKM. Menurut Suyonto (2015:9) audit operasional disebut sebagai audit manajemen, yaitu kegiatan yang meneliti kembali atau mengkaji ulang hasil operasi pada setiap bagian dalam suatu perusahaan dengan tujuan untuk mengevaluasi efisien dan keefektivasnya.

Dari definisi diatas dapat disimpulkan bahwa audit operasional adalah suatu proses pemeriksaan yang dilakukan untuk mengevaluasi aktivitas, program, dan pengolahan prosedur yang dijalankan apakah sudah sesuai dengan Standar Operating Procedure (SOP), serta melaporkan hasilnya kepada pihak manajemen untuk mencapai tujuan perusahaan yang efektif dan efisien. Dengan demikian audit oprasional ini dapat membantu UMKM dalam Menemukan kelemahan yang terdapat dalam usaha dan mengusulkan rekomendasi yang bisa dilakukan untuk memajukan usaha tersebut.

menurut Supriyono (2003) tujuan audit operasional adalah: Membantu semua peringkat manajemen dalam meningkatkan perencanaan dan pengendalian manajemen dengan cara mengidentifikasi aspek-aspek sistem dan prosedur serta rekomendasi kepada manajemen untuk meningkatkan efisiensi, efektivitas dan kehematan.

## METODE PENELITIAN

Jenis peneltian yang digunakan dalam peneltian ini yaitu deskriptif kualitatif dengan metode studi kasus. Waktu dan tempat peneltian ini yaitu dilaksanakan pada bulan januari-februari 2023 dengan lokai peneltian di kelompok binaan UMKM Dinas Pertanian Kelautan Dan Perikanan Kota Parepare yaitu berfokus pada Kelompok Kedai pesisir. Informan dalam peneltian ini yaitu ketua atau pemilik UMKM kelompok kedai pesisir, Pengawas penyuluh, bendahara dan skretaris.

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam peneltian ini yaitu observasi, dokumentasi, wawancara dan tabel chekclis (Kertas Kerja Audit). Teknik analisis data yang digunakan dalam melakukan peneltian yaitu menggunakan teknik analsist data kualitatif dan menggunakan tahapan audit oprasional dalam mengetahui hasil peneltian.

## HASIL PENELITIAN

### 1. Audit Pendahuluan

Pada tahapan analisis data dalam audit oprasional yaitu, melaksanakan audit pendahuluan. Ditahap ini akan dijelaskan tentang informasi yang didapat oleh penulis berdasarkan dari kegiatan obesrvasi, dokumentasi dan wawancara yang telah dilakukan penulis. Penulis melakukan wawancara dengan pemilik, bendahara sekretaris UMKM kelompok Srikandi kedai pesisir dan pengawas penyuluhan Dinas pertanian kelautan dan perikanan Kota parepare. Dari sini Penulis

dapat mengorek informasi tentang kegiatan produksi dari persediaan bahan baku ikan di UMKM kelompok Srikandi kedai pesisir.

Berikut ini merupakan pemaparan dari proses produksi pembelian bahan baku ikan, penerimaan bahan baku, penyimpanan bahan baku sampai dengan pengeluaran bahan baku dari gudang untuk pembuatan produksi selanjutnya.

Proses pengelolaan bahan baku diawali oleh pemilik usaha, dalam tahap ini pemilik usaha mengecek persediaan bahan baku ikan, pengecekan ini berdasarkan pada pencatatan bahan baku ikan. Jika persediaan bahan baku ikan telah habis terpakai pada saat itu maka pemilik usaha akan melakukan pemesanan kepada *supplier*. Karena pemilik usaha memesan persediaan bahan baku ikan pada saat bahan baku ikan telah habis terpakai pada saat produksi abon ikan tuna.

Dalam pengantaran bahan baku ikan oleh *supplier* ke tempat produksi, akan dilakukan pembayaran secara *transfer* (melakukan pembayaran secara non tunai) oleh pemilik, selanjutnya karyawan yang bertugas untuk melakukan pengecekan terhadap ikan yang dipesan, pengecekan ini berdasar pada jumlah ikan yang dikirim pada saat itu juga apakah telah sesuai dengan yang dipesan atau tidak, kedua pengecekan terhadap kualitas ikan yang dipesan apakah segar atau tidak. Setelah dicek dan ada ikan yang tidak baik atau tidak sesuai dengan yang dipesan maka yang bertugas akan melaporkannya kepada pemilik dan pemilik usaha akan *Komplen* kepada *supplier*.

Ikan yang sudah diterima sebagian langsung diolah dan sebagian pula disimpan didalam tempat penyimpanan *Freezer* demi menjaga kesegaran ikan, maka ikan yang telah diterima langsung memasuki tahap pembersihan. Ikan akan masuk ke proses pengolahan produksi.

Bahan baku ikan yang telah melalui proses pembersihan, akan siap untuk diproduksi, karyawan yang bertugas di bagian produksi ini melakukan pencucian ikan berulang kali agar bau amis ikan hilang setelah itu akan masuk di tahap perebusan selanjutnya masuk di tahap pengolahan sampai menghasilkan sebuah produk abon. Karyawan wajib melalui prosedur tersebut karena, pengelolaan pembuatan telah dibuatkan prosedur secara tertulis tentang pengelolaan bahan baku ikan. Dalam kegiatan pengeluaran bahan baku ikan untuk diproduksi, tidak terlalu berpengaruh dalam produksi karena penulis menemukan bukti catatan fisik tentang pengeluaran bahan baku ikan.

## 2. Review dan pengujian pengendalian manajemen

Pada tahap ini peneliti yang dibantu oleh tim pengawas penyuluhan akan melakukan review dan Pengujian pengendalian yaitu, melakukan pengamatan terhadap aktivitas pengelolaan persediaan bahan baku ikan yaitu meliputi kegiatan pembelian, penerimaan dan pengeluaran, tujuan akhir yang akan dicapai dalam tahap ini adalah menilai efektivitas pengendalian manajemen dalam mendukung pencapaian tujuan perusahaan. Pengujian manajemen dilakukan menggunakan teknik *internal control Questionnaires* yang sudah dimodifikasi dengan menyesuaikan kegiatan audit operasional pada pengelolaan persediaan bahan baku. Hasil dari pengujian ini akan disajikan dalam bentuk kertas kerja audit untuk memperkuat dugaan hasil temuan audit dari tindakan audit yang telah dilakukan. Berikut adalah petunjuk pengisian dari tabel kertas kerja audit yang berisi program kerja *review* dan pengujian atas system pengendalian manajemen.

Petunjuk dari pengisian tabel menurut (bayangkara 2016:52-53) yaitu sebagai berikut :

- a. Tujuan Review dan pengujian pengendalian manajemen: diisi dengan pertanyaan tujuan dilakukannya review dan pengujian pengendalian manajemen sehingga dapat dipastikan tujuan audit sementara dapat dilakukan menjadi tujuan audit sesungguhnya atau tidak perlu dilakukan karena kurangnya bukti pendukung.
- b. *internal control Questionner* : diisi dengan pertanyaan yang diajukan untuk menguji sistem pengendalian manajemen perusahaan. Dalam merumuskan sebuah pertanyaan yang akan dibuat sedemikian rupa dengan jaban "YA" untuk kondisi pengendalian manajemen yang memuaskan dan "TIDAK" untuk kondisi pengendalian yang kurang memuaskan .

Langkah kerja : akan diisi dengan langkah kerja yang harus dilakukan baik untuk jawaban "YA" ataupun "TIDAK" dari pertanyaan yang diajukan untuk membuktikan kebenaran atas pertanyaan tersebut.

Dalam hal ini berikut merupakan tabel *Internal Control Questionner* dalam menunjang kegiatan pembelian persediaan bahan baku.

Dalam kegiatan penerimaan bahan baku tidak adanya karyawan yang bertugas menerima bahan baku dan mengecek bahan baku yang baru datang akan tetapi pemilik usaha yang langsung menerima bahan baku ikan dan mengecek kualitas dan kesegaran bahan baku ikan. Apabila pemilik menemukan bahan baku yang kurang segar maka pemilik usaha akan langsung melakukan komplek kepada supplier agar kiranya jika pemesanan selanjut bisa memberi bahan baku yang lebih segar lagi.

### 3. Audit terperinci

Pada tahap ini Peneliti akan melakukan tahap pelaksanaan audit terperinci yang dibantu oleh tim pengawas penyeluhan Dinas Pertanian Kelautan dan Perikanan Kota Parepare . dalam tahap ini pengelolaan bahan baku ikan meliputi pembelian, penerimaan, pengeluaran dan penyimpanan yang ada pada UMKM kelompok srikandi kedai pesisir. Dalam tahapan ini untuk mengetahui apakah dalam pengelolaan bahan baku ikan ini sesuai atau tidak dengan kebijakan-kebijakan secara umum. Selanjutnya mengumpulkan bukti dalam memperkuat temuan yang nantinya akan disajikan dalam kertas kerja audit. adapun analisis yang dilakukan dalam tahap ini yaitu :

#### a. Penulisan Program Audit

Tahap ini, dalam program audit oprasional atas pengelolaan bahan baku akan dibagi menjadi 3 bagian, bagian yang pertama yaitu program audit oprasional atas pengelolaan bahan baku berdasarkan pembelian. tujuan dilakukannya program ini yaitu, untuk melakukan penilaian atas aktivitas dalam pembelian bahan baku pada UMKM kelompok Srikandi kedai pesisir. pada bagian yang kedua ini dilakukan audit oprasional pengelolaan bahan baku berdasarkan penerimaan, tujuannya untuk memberikan penilaian aktivitas penerimaan bahan baku ikan pada kelompok kedai pesisir. Dan bagian program audit yang ketiga adalah penyimpanan dan pengeluaran. yang bertujuan untuk memberikan penilaian atas penyimpanan dan pengeluaran bahan baku ikan pada UMKM kelompok Srikandi kedai pesisir.

#### b. Pelaksanaan audit Oporasional

Pada tahap pelaksanaan audit oprasional penulis membuat tabel *checklist* yang berisis susunan dalam program audit. *checklist* digunakan adalah sebagai alat perbandingan dalam membandingkan prosedur yang telah dibuat peneliti mengenai pengelolaan bahan baku ikan dengan kejadian nyata yang ada dilapangan dalam pengelolaan bahan baku ikan di UMKM Kelompok Srikandi Kedai Pesisir. isi indikator dalam tabel *checklist* berdasar pada SOP yang telah ditetapkan pada UMKM kelompok Srikandi Kedai Pesisir. dalam penelitian ini peneliti menyusun isi indikator *checklist* berdasarkan peneliain efektivitas, efesiensi, dan ekonomis pada pengelolaan bahan baku ikan. Analisis ini dilakukan berdasarkan pada pelaksanaan kegiatan yang memiliki kesesuaian dengan indikator SOP yang telah dibuat oleh pemilik usaha. peneliti sebagai tim penilai dapat memberikan penilaian atas temuan pada pengelolaan persediaan bahan baku ikan pada kelompok kedai pesisir. jika kegiatan pengelolaan bahan baku telah sesuai dengan indikator yang ada pada *checklist*. Jika kegiatan sesuai dengan indikator maka akan dilakukan centang pada kolom "YA" dan jika tidak sesuai dengan indikator maka dicentang pada kolom "TIDAK". Dari hasil *checklist* akan dijabarkan dengan tujuan untuk mengetahui peroses pengelolaan persediaan bahan baku ikan yang terjadi secara nyata di tempat dengan proses pengelolaan persediaan pada umumnya. yang dibuat penulis menjadi pertanyaan-pertanyaan yang ada pada tabel *checklist*. dalam hasil penjabaran pelaksanaan audit oprasional atas pengelolaan bahan baku ikan pada UMKM Kelompok Srikandi Kedai pesisir akan dibagi menjadi tiga bagian program udit oprasional yaitu program pembelian, penerimaan dan penyimpanan dan pengeuaran ikan.

Adapun yang merupakan tabel penjabaran dalam program audit pembelian bahan baku sebagai berikut :

**Tabel 1 Program Audit Dalam Pembelian Bahan Baku**

Nama Organisasi : Kelompok Kedai Pesisir		Periode : 2022		
Program yang diaudit : pembelian bahan baku				
No	Pertanyaan	YA	TIDAK	KETERANGAN
Efisen				

1	Apakah Kelompok Kedai pesisir melakukan penilaian terhadap kinerja pemasok ?	✓		Pemilik Kelompok Kedai Pesisir melakukan penilaian terhadap Kinerja pemasok Dengan melakukan penilaian dengan melihat pengantaran bahan baku yang tepat waktu, dan kualitas bahan yang baik
2	Apakah karyawan memiliki tugas dan batasan-batasan masing-masing?	✓		Pemilik Usaha telah melakukan pembagian tugas karyawan. jadi karyawan memiliki tugas masing masing.
3	permintaan pembelian bahan baku yang diajukan karyawan ke pemilik, disetujui berdasarkan lisan yang disertai dengan bukti fisik akan kebutuhan bahan baku semakin menipis ?		✓	Dalam permintaan pembelian pemilik menyetujui permintaan pembelian oleh karyawan cukup dengan lisan tanpa mencek stok yang ada
<b>Efektivitas</b>				
1	Apakah terdapat daftar kebutuhan bahan baku ikan yang sesuai dengan kebutuhan produksi ?		✓	Pemilik tidak memiliki daftar kebutuhan bahan baku. karena setiap melakukan pembelian ikan pemilik hanya mencatat bahan baku ikan yang terpakai hari itu saja
2	Apakah dalam daftar pembelian bahan baku memuat tentang standar kualitas ikan yang dibutuhkan ?		✓	Tidak adanya daftar pembelian bahan baku yang memuat tentang standar dan kualitas ikan. karena pengecekan kualitas ikan dilakukan langsung ketika barang sudah sampai ke rumah olahan
3	Apakah dalam pembelian ikan, pemilik melakukan pilihan terhadap siapa saja yang akan jadi pemasok ?	✓		Pemilik Usaha memilih pemasok yang akan ditempati untuk memesan bahan baku ikan dengan melihat dengan kinerja dan bahan ikan yang diterima
<b>Ekonomis</b>				
1	Apakah usaha ini memiliki daftar pemasok dengan list harga barang yang dijual ?		✓	Pemilik tidak mempunyai daftar nama pemasok karena pemilik usaha hanya menyimpan nomor telpon pemasok dan tidak memiliki catatan harga barang yang ditetapkan
2	Apakah usaha ini memilih pemasok yang mempunyai potensi yang cukup untuk memenuhi kebutuhan bahan baku ikan ?	✓		Dalam usaha ini pemilik usaha mempunyai pemasok yang bisa memenuhi kebutuhan produksi.
3	Apakah usaha abon ini memiliki pemasok ikan lebih dari satu pemasok ?	✓		Usaha Abon kedai pesisir memiliki pemasok ikan kurang lebih 6 pemasok ikan dan tersebar didaerah yang ada disulawesi selatan. demi melancarkan produksi abon ikan.

data diolah :Oleh Penulis

Berdasarkan hasil program audit penerimaan bahan baku yang telah diolah diatas, maka peneliti telah mendapatkan bukti yang dapat dijadikan rekomendasi atau perbaikan kedepannya dalam kegiatan penerimaan bahan baku ikan pada UMKM kelompok Srikandi Kedai Pesisir. adapun penjabaran atas temuan bukti pada kegiatan program audit dalam penerimaan bahan baku yang diperoleh oleh penulis yaitu :

1) Temuan

- a) Dalam melakukan permintaan pembelian bahan baku ikan, karyawan hanya menyampaikan secara langsung.
- b) Pemilik tidak mempunyai daftar pembelian bahan baku. karena pada saat melakukan pembelian bahan baku pemilik menulis pembelian bahan baku langsung pada buku produksi dan menyesuaikan bahan baku yang dipakai pada saat produksi.
- c) Pemilik usaha juga tidak memiliki standar dalam menilai suatu kualitas bahan dan kesegarannya.

- d) pemilik memiliki buku kas keluar akan tetap tidak pernah ditulis secara teratur, karena dalam pembelian bahan baku langsung ditulis di buku produksi
- e) setiap melakukan pembelian bahan baku pemilik tidak diberi nota pembelian kepada pemasok.
- 2) kriteria
- dalam pembelian bahan baku harus disertai dengan surat pembelian
  - Seharusnya ada buku catatan khusus terkait daftar kebutuhan bahan baku
  - pemilik wajib memiliki catatan atas standar kualitas bahan baku ikan yang baik.
  - buku kas keluar wajib diisi secara teratur pada saat pembelian bahan baku
  - pada saat pembelian bahan baku transaksi pembelian harus menyertakan nota pembelian
- 3) sebab
- menurut pemilik usaha, pemilik usaha tidak menerapkan surat pembelian karena menurutnya jika menerapkan hal tersebut sangat terlalu rumit dilakukan.
  - pemilik tidak mengetahui bahwa beta pentingnya dan bermanfaat jika membuat daftar kebutuhan bahan baku.
  - standar kualitas bahan baku dipakai ketika bahan baku telah sampai dan dicek kualitasnya.
  - Pemilik tidak memiliki banyak waktu dalam melakukan pencatatan kas keluar secara teratur
  - suplayer tidak memberikan nota pembelian bahan baku ikan, karena pada saat ikan sudah sampai kepada pemilik usaha, pemilik usaha langsung mentransfer uang hasil pembelian ikan.
- 4) akibat
- Kemungkinan akan terjadi miskomunikasi atas pembelian bahan baku.
  - pemilik tidak melakukan pencatatan dalam daftar bahan baku yang dibutuhkan akan mengakibatkan tidak bisa melakukan pemeriksaan kecocokan pencatatan dengan bahan baku ikan yang diterima.
  - tidak adanya standar kualitas bahan baku ikan akan berakibat pada bahan baku ikan akan berbeda-beda ukurannya.
  - tidak adanya kas keluar, dapat mengakibatkan pemilik tidak mengetahui dengan pasti jumlah modal yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku dalam 1 kali pembelian.
  - tidak adanya bukti nota penjualan dari supplier ke pemilik usaha akan berakibat miskom dan tidak memiliki bukti atas pelunasan pembelian bahan baku sehingga pada saat *supplier* tidak mengakui pelunasan atas pembelian bahan baku pemilik akan minim bukti atas pelunasan transaksi tersebut.
- 5) Rekomendasi
- langkah baiknya jika pemilik usaha memiliki buku catatan khusus dalam mencatat permintaan bahan baku, supaya ketika karyawan menginformasikan atau mengajukan permintaan pembelian bahan baku secara lisan akan tidak terjadi miskomunikasi seperti salah memesan, lupa memesan ataupun sebagainya.
  - pemilik sebaiknya membuat catatan sederhana untuk mencatat daftar pembelian bahan baku
  - pemilik dapat membuat standar kualitas bahan baku ikan agar nantinya dapat menjaga kualitas produk abon
  - jika pemilik usaha tidak bisa melakukan pencatatan secara rutin di buku pengeluaran kas maka pemilik dapat mengumpulkan bukti-bukti transaksi seperti nota pembelian untuk dilakukan pencatatan kelua pada setiap akhir minggu atau pada saat pengelolaan produksi abon telah selesai.
  - Langkah lebih baiknya jika pemilik memiliki atau membuat nota pembelian yang ditandatangani oleh pemasok.

Selanjutnya akan dilakukan penilaian atas penerimaan bahan baku ikan.

**Tabel 2. Program audit pengelolaan bahan baku ikan-penerimaan**

Nama Organisasi : Kelompok Kedai Pesisir		Periode : 2022		
Program yang diaudit :Penerimaan bahan baku				
No	Pertanyaan	YA	TIDAK	KETERANGAN
Efisen				
1	Apakah pemilik/ karyawan yang bertanggung jawab dalam	✓		Pada saat Pesanan bahan baku ikan telah sampai pemilik usaha

	penerimaan bahan baku ikan melakukan pengecekan kesegaran ikan dengan membandingkan bahan baku yang diterima dengan pesanan untuk memastikan barang yang diterima sesuai atau tidak dengan barang yang dipesan ?			sendirilah yang melakukan pengecekan terhadap ikan yang baru saja tiba tempat. seperti melihat kesegaran ikan, ukuran ikan dan kualitas ikan. serta memasitikan bahan baku ikan yang dipesan sesuai dengan pesanan
2	Adanya karyawan yang bertugas dalam mengecek dan menerima bahan baku		✓	Pemilik usaha yang langsung turun tangan dalam mengecek dan menerima bahan baku ikan
3	Bahan baku yang yang baru saja diterima dipisahkan berdsarkan dengan ukuran besar kecilnya ikan.	✓		Bahan baku yang baru saja tia akan langsung dipisahkan berdasar besar kecilnya bahan baku ikan
<b>Efektivitas</b>				
1	Pemilik atau karyawan yang bertanggung jawab dalam membuat laporan barang yang diterima, berisi mengenai tanggal diterima, pengirim, pemasok dan kondisi atau kulaitas bahan baku ?		✓	Tidak adanya catatan atas laporan penerimaan barang
2	Bahan baku yang tidak sesuai dengan pesanan atau mempunyai kualitas barang yang kurang segar langsung melakukan complain	✓		Pemilik usaha akan melakukan complain kepada suplayer ketika bahan baku yang tiba kualitasnya buruk taupun kurang segar
3	Bahan baku yang telah diterima langsung disimpan ditempat yang aman demi menjaga kesegaran dan kualitas ikan	✓		Bahan baku yang baru saja tiba akan langsung ditempat pendingin agar tetap mencajaga kesegaran ikan
<b>Ekonomis</b>				
1	Pemilik usaha menetapkan satu karyawan yang bertanggung jawab untuk memeriksa bahan baku yang baru datang.		✓	Pemilik seharusnya menetapkan satu karyawan yang akan bertanggung jawab untuk memeriksa bahan baku ikan yang baru tiba.
2	Memeriksa bahan baku yang baru tiba untuk melakukan pengecekan bahan baku apaka ada atau tidaknya bahan baku yang kualitasnya kurang segar untuk mengetahui kalitas ikan sesuai dengan pesanan	✓		Pemilik usaha akan memeriksa langsung bahan baku yang baru saja tiba untuk mengetahui apakah bahan baku yang dipesan sudah sesuai atau tidak dan untuk memeriksa kualitas dan kesegaran ikan.

Data diolah oleh penulis

Berdasarkan hasil program audit penerimaan bahan bakau yang yang telah diolah ditas, maka peneliti telah mendapatkan bukti yang dapat dijadikan rekomendasi atau perbaikan kedepannya dalam kegiatan penerimaan bahan baku ikan pada UMKM kelompok Srikandi kedai pesisir. adapun penjabaran atas temuan bukti pada kegiatan program audit dalam penerimaan bahan baku yang diperoleh oleh penulis yaitu:

- 1) Temuan
  - a) Tidak adanya karyawan yang bertugas mengecek bahan baku ikan yang telah diterima
- 2) kriteria
  - a) sebaiknya ada karyawan yang bertugas melaporkan penerimaan bahan baku ikan secara sederhana seperti menulis tanggal diterima, pengirimnya siapa, dan bagaimana kualitas bahan baku ikan.
- 3) sebab

- a) Pemilik tidak menugaskan 1 karyawan dalam menerima dan melaporkan bahan baku ikan yang baru saja tiba. karena bahan baku ikan akan langsung diantarkan ke tempat pengolahan yang berada tepat di rumah pemilik usaha. dan jika memakai catatan tertulis atas pelaporan ikan dirasa cukup rumit.
- 4) akibat
- a) Tidak adanya laporan secara tertulis dan tidak adanya karyawan yang bertanggung jawab dalam penerimaan bahan baku, dapat mengakibatkan pengawasan dalam penerimaan bahan baku itu lemah, dikarenakan pemilik akan sewaktu-waktu tidak ada dirumah ketika bahan baku dari *supplier* datang maka tidak ada yang menerima bahan baku ikan, apalagi tidak adanya catatan laporan penerimaan bahan baku sehingga membuat semakin lemahnya bukti penerimaan dan pengawasan dalam penerimaan bahan baku.
- 5) rekomendasi
- a) Mengambil 1 karyawan dalam mengawasi penerimaan bahan baku dan membuat laporan pencatatan penerimaan bahan baku yang berisi tanggal diterimnya bahan baku, nama pemasok jumlah bahan baku yang diterima, kondisi atau kualitas bahan baku yang diterima, serta tanda tangan pemasok.

Selanjutnya akan dilakukan penilaian atas program audit penyimpanan dan pengeluaran bahan baku ikan. dan pembahsan program audit penyimpanan dan pengeluaran bahan baku ikan akan dilapirkan pada kertas kerja berupa tabel *checklist* sebagai berikut:

**Tabel 3 Tabel Cechklist Program Audit Penyimpanan dan Pengeluaran**

Nama Organisasi : Kelompok Kedai Pesisir		Periode : 2022		
Program yang diaudit :penyimpanan dan pengeluaran bahan baku				
No	Pertanyaan	YA	TIDAK	KETERANGAN
<b>Efisen</b>				
1	Melakukan pencatatan pemasukan dan pengeluaran bahan baku dari penyimpanan bahan baku	✓		Pada saat ingin mengeluarkan bahan baku untuk diolah. akan dicatat dibuku produksi.
2	Menghitung persediaan bahan baku di tempat penyimpanan	✓		Setiap karyawan yang mengambil persediaan bahan baku ikan dari penyimpanan bahan baku ikan untuk diolah. karyawan juga melakukan pengecekan .
3	Adanya karyawan yang bertugas dan bertanggung jawaban dalam bahan baku ikan yang masuk dan keluar dari tempat penyimpanan		✓	Keterbatasan Tenaga kerja membuat pemilik usaha memutuskan semua karyawan bebas masu ke tempat pengolahan dan mengambil bahan baku ketempat penyimpanan ikan
<b>Efektivitas</b>				
1	Menghitung jumlah persediaan untuk memenuhi kebutuhan produksi selama 2-3 hari kedepan	✓		Setiap karyawan yang mengambil persediaan di tempat penyimpanan juga akan melakukan penghitungan sisa berapa persediaan ikan yang ada dalam penyimpana. jik stok ikan semakin menipis maka karyawan akan menyampaikan kepada pemilik usaha secara lisan untuks segera memesan bahan baku ikan.
2	Bahan baku yang tidak segar tidak dapat dimasukkan ke tempat penyimpanan bahan baku ikan		✓	Bahan baku yang kurang segar tidak akan dimasukkan kedalam tempat penyimpanan agar

Nama Organisasi : Kelompok Kedai Pesisir		Periode : 2022		
Program yang diaudit :penyimpanan dan pengeluaran bahan baku				
No	Pertanyaan	YA	TIDAK	KETERANGAN
				tidak mempengaruhi bahan baku ikan yang lain
<b>Ekonomis</b>				
1	Hanya bahan baku ikan yang segar dan sesuai dengan kriteri yang dapat diterima dan dimasukkan ke tempat penyimpanan khusus ikan	✓		Bahan baku yang segar akan langsung dimasukkan ke tempat penyimpanan khusus ikan demi menjaga kesegarannya dan sebagian lagi diolah.
2	Terdapat batasan bahan baku ikan yang keluar dari tempat penyimpanan dalam 1 kali produksi	✓		Batasan dalam pengeluaran bahan baku ikan untuk diolah biasanya 1000 Kg dalam 1 kali produksi.
3	Apakah usaha abon ini memiliki pemasok ikan lebih dari satu pemasok ?	✓		Usaha ini memiliki sekitar 6 pemasok ikan yang ada disulawesi selatan. Demi kelancaran produksi abon.

Data diolah oleh penulis

Berdasarkan hasil program audit penerimaan bahan baku yang telah diolah diatas, maka Penlit telah mendapatkan bukti yang dapat dijadikan rekomendasi atau perbaikan kedepannya dalam kegiatan penerimaan bahan baku ikan pada kelompok inovasi srikandi kedai pesisir. adapun penjabaran atas temuan bukti pada kegiatan program audit dalam penerimaan bahan baku yang diperoleh oleh penulis yaitu :

- 1) Temuan, karyawan bebas keluar masuk ketempat pengolahan dan mengeluarkan bahan baku.
- 2) Kriteria, seharusnya pemilik membuat catatan bagi bahan baku yang dikeluarkan oleh karyawan.
- 3) Sebab, Tidak adanya karywan yang bertanggung jawab dalam memeriksa dan mengeluarkan bahan baku dari ke tempat penyimpanan untuk diolah
- 4) Akibat, bahan baku bisa di dikeluarkan dan diambil oleh semua karywan hal tersebut dapat berakibat terjdadinya tidak pencurian
- 5) Rekomendasi, Jika pemilik tidak memungkinkan untuk menunjuk salah satu karywan untuk bertanggung jawab pada bagian pemeriksaan penyimpanan ikan pemilik dapat membuat sebuah aturan seperti menyediakan sebuah buku catatan untuk karywan

Audit oprasional atas pengelolaan persediaan bahan baku ikan pada kegiatan pembelian, penerimaan, penyimpanan dan penegeluaran bahan baku ikan yang dilakukan pada UMKM kelompok Srikandi Kedai Pesisir dapat dikatakan berjalan dengan baik dengan didukung dari hasil penilaian efektivitas, efesiensi, dan ekonomis. Dalam pengelolaan persediaan bahan baku ikan menuNjukan bahwa pada tingkat efektivitas berjalan dengan efektif, pada tingkat efesiensi berjalan dengan efisien dan pada tingkat ekonomi berjalan sakangat ekonomis. Dari hasil penilaian efektivitas, efesien dan ekonomis akan dilakukan penjabaran atas pengelolaan bahan baku ikan yang meliputi kegiatan pembelian, penerimaan, penyimpanan dan pengeluaran bahan baku ikan :

#### 1) Efisien

Penilaian efisien dalam pembelian bahan baku ikan dapat dikatan efisien, kanapa demikian karena dalam usaha ini pemilik membagi tugas karywan secara baik, namun tidak membatasi karyawan, menurut pemilik usaha pembagian tugas dilakukan agar karywan dapat mengerjakan tugas masing-masing yang diberikan, dan agar tidak ada karywan yang merasa dibeda-bedakan akibat ada karywan yang mempunyai tugas sedikit. Dalam permintaan pembelian atas bahan baku ikan yang diajukan karywan kepada pemilik usaha. tidak menggunakan surat permintaan pembelian namun hanya melakukan permintaan secara lisan dengan cara mengatakan langsung kepada pemilik bahwa stok ikan semakin menipis tanpa adanya bukti lain. Pada penelaian kinerja pemasok, pemilik selalu melakukan pengamatan atas bahan baku yang dikirim pemasok ketempat olahan. bahan baku yang dikirim ketempat olahan tepat waktu itulah yang digunakan sebagai bahan evaluasi pemilik terhadap pemasok jika pemasok mengirm barang tidak sesuai dengan waktu yang ditentukan maka pemilik akan memberikan complain kepada pemasok.

Dalam penilaian efisien dalam penyimpanan dan pengeluaran bahan baku ikan dikatakan efisien karena dalam usaha ini telah mempunyai beberapa tempat penyimpanan khusus ikan di dalam tempat pengelolaan agar tidak tercampur dengan bahan-bahan yang lainnya dan agar terjaminnya kesegaran dan kualitas ikan tetap terjaga. dalam kegiatan penyimpanan bahan baku pemilik usaha pemilik memiliki pencatatan bahan baku yang masuk dalam tempat penyimpanan akan tetapi setiap pengeluaran bahan baku dari tempat penyimpanan untuk diolah, pemilik usaha akan mencatat dan memasukkan kedalam buku produksi dan bahan baku ikan yang masih tersimpan dipenyimpanan akan dilakukan pengecekan secara 2-3 hari dalam seminggu untuk melihat apakah bahan ikan masih baik atau tidak. pemilik tidak mempunyai atau menunjuk karyawan yang bertugas untuk mengeluarkan persediaan bahan baku untuk diolah sehingga karyawan bisa mengeluarkan bahan baku dengan sendirinya dan dilaporkan ke pemilik usaha.

## 2) Efektif

Penilaian Efektif pada pembelian bahan baku dikatakan efektif dikarenakan pembelian bahan baku ikan dilakukan dengan pemasok yang di pilih. Pemasok terpilih ialah pemasok yang dapat memenuhi kebutuhan bahan baku ikan dengan harga yang terjangkau. Dalam kegiatan usaha pengelolaan abon pemilik tidak melakukan pencatatan secara baik dan tidak melakukan arsipan dalam daftar kebutuhan bahan baku yang dibeli. Daftar kebutuhan bahan baku ikan langsung di catat di handphone dan catatan tersebut langsung dikirim kepada pemasok tanpa ada arsipan. pemilik juga tidak memiliki standar kualitas ikan, standar bahan baku hanya berlaku dan dipakai pada saat ingin memesan ikan kepada supplier.

Penilaian efektif pada penerimaan bahan baku ikan dikatakan efektif karena pada kegiatan bahan baku ikan pada UMKM Kelompok Srikandi kedai pesisir. untuk bahan baku jika bahan baku kurang sesuai dengan permintaan pemilik dan kesegaran ikan menurun maka pemilik akan melakukan complain kepada pemasok, agar pemasok memperhatikan lagi kualitas dan kesegaran ikan. bahan baku ikan yang telah diterima oleh pemilik akan dicek dan dimasukkan ke tempat penyimpanan ikan yang telah disediakan pemilik untuk menampung persediaan ikan, dan untuk menjaga bahan baku ikan tetap segar. dan sebagian langsung diolah

## 3) Ekonomis

Penilaian ekonomis pada pembelian bahan baku ikan dikatakan sangat ekonomis dikarenakan pemilik selalu memilih pemasok yang berpotensi dalam memenuhi kebutuhan bahan baku ikan. Pemasok potensial adalah pemasok yang bisa menyediakan kebutuhan bahan baku ikan dengan kualitas ikan yang segar, mempunyai ukuran yang baik dan kualitas yang bagus tetapi dengan harga yang tidak terlalu mahal (terjangkau). Pemilik memiliki kurang lebih 6 pemasok ikan di Sulawesi selatan, hal ini dilakukan agar tidak terjadinya kekurangan stok bahan baku, pemilik usaha mengatakan bahwa jika kita hanya mengandalkan 1 pemasok saja kebutuhan dan pengelolaan bahan baku ikan akan terganggu karena bahan baku pembuatan abon tidak terpenuhi dengan baik. pemasok juga dalam mengirim bahan baku ikan selalu tepat waktu. bahkan pemilik mengatakan jika dia jarang melakukan complain ke pemasok dengan alasan bahan baku ikan yang dikirim lambat sampai ke tempat produksi.

Peneilaian ekonomis pada penerimaan bahan baku ikan dikatakan sangat ekonomis karena pemilik turun langsung dalam menerima bahan baku ikan, hal tersebut dilakukan untuk menghindari bahan baku ikan yang dikirim tidak sesuai pesanan atau bahan baku yang dikirim mempunyai kualitas yang kurang baik.

Penilaian ekonomis dalam penyimpanan bahan baku ikan dikatakan sangat ekonomis karena pemilik menerapkan peraturan bahwa hanya bahan baku ikan yang mempunyai kualitas yang baik dan segar yang siap diolah atau diproduksi, karena jika kualitas bahan baku kurang segar atau buruk tidak dapat diolah, itu akan mempengaruhi olahan abon ikan.

## 4. Pelaporan

Tujuan dari audit operasional atas pengelolaan persediaan bahan baku ikan yaitu untuk membantu kelompok inovasi srikandi kedai pesisir dalam menemukan kelemahan dan kekurangan usahanya sehingga dapat memberikan informasi dan rekomendasi agar kedai pesisir dapat meningkatkan lagi efektivitas, efisiensi, dan ekonomis pada pengelolaan persediaan bahan baku ikan yang meliputi kegiatan pembelian, penerimaan, penyimpanan

dan pengeluaran bahan baku ikan. Didalam laporan ini akan disajikan hasil dari temuan yang telah didapat oleh penulis selama melaksanakan penelitian audit oprasional

## PEMBAHASAN

### 1. Audit Pendahuluan

Menurut bayangkara dalam bukunya (2015:167) audit pendahuluan ini dilakukan untuk mencari informasi latar belakang dan gambaran umum terhadap program yang diaudit. pada tahap audit pendahuluan ini penulis melakukan wawancara sebagai tekni dalam mengumpulkan data. wawancara ini dilakukan dengan pemilik UMKM kelompok Srikandi Kedai Pesisir. tujuan dilakukan adalah untuk menginformasi dan mendapatkan informasi mengenai tempat usaha seperti struktur organisasi, kegiatan oprasional dalam usaha tersebut. pengelolaan persediaan bahan baku dalam kegiatan usaha, dan kebijakan yang digunakan dalam usaha tersebut. dari informasi ini selanjutnya akan dianalisis dan diidentifikasi untuk menemukan hal-hal yang berpotensi mengandung kelemahan pada usaha tersebut. kelemahan-kelemahan tersebut dapat digunakan untuk menyusun rencana audit. Dalam penelitian eka andhita nur yulianti (2020) pada tahap audit pendahuluan di menjabarkan mengenai hasil wawancara dengan pemilik usaha mabel karya manunggal.

### 2. *Review* dan pengujian pengendalian manajemen

Menurut bayangkara dalam bukunya (2015:167) auditor meringkas dan melakukan pengelompokan terhadap temuan kedalam konsi, kriteria penyebab dan akibat. Pada tahap ini penulis melakukan pengujian pengendalian manajemen atas persediaan pengelolaan. bahan baku ikan di kelompok inovasi kedai pesisir dan membandingkan atas pengelolaan bahan baku ikan menggunakan tabel *internal control questionnaire (ICQ)*. Dengan tabel dengan pertanyaan *ICQ* yang disajikan sebagai tandar dalam melakukan sebuah *review* dan pengejian pengendalian manajemen, yang dibuat berdasarkan siklus pembelian bahan baku, penerimaan, dan penyimpanan dan pengeluaran bahan baku. Hasil *Review* dan pengujian manajemen atas pengelolaan bahan baku ikan ini pada UMKM Kelompok Srikandi Kedai Pesisir dalam melaksanakan pengendalian manajemen di Kedai Pesisir dapat dikatakan baik atau tidak

### 3. Audit terperinci

Menurut bayaanggaran (2015:167) pada tahap ini auditor akan membuat laporan yang harus disajikan dalam bahasa yang mudah dipahami. Dalam tahap ini penulis membuat laporan audit atas pengelolaan bahan baku ikan di UMKM kelompok Srikandi dengan mengumpulkan bukti yang cukup dan kompoten dalam mendukung tujuan audit. Temuan yang cukup, relevan dan kompoten dalam tahap ini disajikan dalam satu kertas kerja audit untuk mendukung kesimpulan audit yang dibuat dan rekomendasi yang diberikan. Ditahap ini penulis melakukan pemeriksaan terhadap transaksi-transaksi pada kelompok inovasi srikandi kedai pesisir untuk mengetahui apakah dalam kegiatan pengelolaan persediaan bahan baku telah sesuai atau tidak dengan prosedur secara umum. Tahap ini penulis membuat sebuah Tabel Checklist yang mengenai program audit. Fungsi dari tabel *checklist* yaitu untuk membandingkan antara prosedur yang seharusnya dengan proses pengelolaan persediaan bahan baku ikan yang terjadi secara nyata. di tahap ini penulis menggunakan SOP sebagai bahan perbandingan. pada tahap ini penulis juga membuat kriteria yang berfungsi sebagai tahap perbandingan dengan SOP untuk mengetahui seberapa baikkah hasil temuan audit yang didapat. pernyataan yang dibuat dibagi menjadi tiga bagian yaitu pembelian, penerimaan dan penyimpanan dan pengeluaran bahan baku masing masing bagian ini akan dilakukan penilaian atas efisien, efektivitas dan ekonomis.

### 4. Pelaporan

Menurut bayangkara (2015:167) tahapan ini bertujuan untuk mengkomunikasikan hasil audit termasuk rekomendasi yang diberikan kepada berbagai pihak yang berkepentingan. Dalam hal ini sangat penting untuk meyakinkan pihak manajemen tentang keberhasilan hasil audit dan mendorong pihak yang berwanang untuk melakukan perbaikan terhadap kelemahan yang didapat dalam bentuk kompresif. Dalam tahap ini penulis akan menjelaskan hasil audit oprasional atas pengelolaan bahan baku ikan pada UMKM Kelompok Srikandi Kedai Pesisir yang akan dikemas dalam bentuk laporan audit berupa temuan, penyimpangan yang terjadi terhadap standar yang telah dibuat oleh penulis melalui efisien, efektivitas dan ekonomis serta menjelaskan rekomendasi menurut penulis.

## SIMPULAN DAN SARAN

### Simpulan

Berdasarkan hasil audit oprasional atas pengelolaan persediaan bahan baku ikan pada kelompok inovasi srikandi kedai pesisir, penulis yang berperan sebagai auditor menarik kesimpulan bahwa dari hasil analisis audit oprasional atas pengelolaan persediaan bahan baku ikan bahwa berdasarkan temuan yang didapat dan dibantu dengan tabel *checklist* dalam penilaian efektivitas, efesiensi dan ekonomis menjelaskan pada tingkat efektivitas sudah berjalan dengan efektif, pada tingkat efisiensi sudah bejalan efisein dan pada tingkat ekonomis sudah berjalan ekomis. Kegiatan pengelolaan persediaan bahan baku ikan pada kelompok inovasi srikandi kedai pesisir dikatakan efektif dapat dilhita dari kegiatan pembelian bahan baku yang dilakukan pemasok yang telah terpilih. Dikatakan efisien kearena pada kegiatan pengelolaan persediaan bahan baku pemilik usaha telah mengatur atau memberikan karyawan masing-masing tugas tanpa membatasi dan tidak membandingkan antara karyawan 1 dan yang lainnya mengingat adanya SOP yang harus di terapkan dalam masing-masing karyawan. dikatakan sangat ekonomis karena dalam penerimaan bahan baku ikan pemilik yang bertugas langsung menerima langsung bahan baku yang baru saja tiba dan melakukan pengecekan barang dengan menjaga kualitas dan kesegaran barang.

### Saran

Berikut ini merupakan saran yang diberikan penulis untuk perbaikan pada kelompok inovasi kedai pesisir :

#### 1. Proses pembelian

Pemilik sebaiknya membuat atau memiliki buku catatan untuk mencatat permintaan bahan baku, agar jika ada karyawan mengajukan permintaan pembelian bahan baku secara lisan tidak terjadi miskomunikasi atau salah memesa jumlah ikan atau lupa memesan, pemilik sebaiknya membuat daftar standar kualitas bahan baku ikan agar menjaga kualitas produk abon ikan dan jika pemilik tidak rutin dalam mencatat setiap pengeluaran kas maka pemilik cukup mengumpulkan bukti-bukti transaksi atau nota pembelian untuk dilakukan pencatatan kas keluar.

#### 2. Proses Penerimaan

Pemilik usaha menerapkan pelaporan penerimaan bahan baku secara tertulis dengan format sederhana, berisi tanggal diterima, tanda tangan pemilik, pemasok dan kondisi bahan baku.

#### 3. Proses Penyimpanan dan pengeluaran

jika pemilik tidak memungkinkan untuk menunjuk salah satu karyawan yang mungkin dapat bertanggung jawab pada bagian pemeriksaan bahan baku yang tersimpan ditempat penyimpanan ikan. pemilik usaha dapa membuat dan menyediakan buku catatan untuk setiap karyawan menulis bahan baku yang baru saja tiba dan masuk di tempat penyimpanan. dan melakukan pemeriksaan secara berkala.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arifin Bagea, Muh Nur, Umyy Kalsum.2023. Buku Ajar Audit Manajemen. Media sain Indonesia
- Arianto Sanusi.2023.Auditing 2.Standar ISA Berbasis Pendekatan Laporan Keuangan. Media Sains Indonesia
- Agoes, Sukrisno. 2017. Auditing edisi 4 buku 1. Jakarta: Salemba Empat.
- Bayangkara. 2016. Audit Manajemen : Prosedur dan Implementasi edisi 2. Jakarta: Salemba Empat.
- Albertus Candy Wijaya (2021). *Audit Operasional Atas Persediaan Bahan Baku Makanan Dan Minuman Di Sua coffee (Studi Kasus Di Sua Coffe)* : Skripsi. Universitas Santa Dharma.
- Bayangkara, I.B.K. 2015. Audit Manajemen Prosedur dan Implementasi. edisi 2. Raja grafindo persada
- Dimas Hendika Wibowo, Zainul Arifin, Sunarti. 2015. Analisis Strategis Pemasaran Untuk Meningkatkan Daya Saying UMKM
- Enggar Paskhalis Lahu, Jacky S.B Sumarau. 2013. Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Terhadap Efektivitas Pengelolaan Persdian Bahan Baku : Jurnal Embah.
- Eka Meika Ristianti. 2019. Mengenal Jenis-Jenis Audit Beserta Resikonya
- Eka Ardhita Yulianti 2020. Audit Operasional Atas Pengelolaan Persediaan Bahan Baku Bambu (Studi Kasus di Mebel Bambu Karya Manunggal) : Skripsi. Universitas Santa Dharma.

- Hasidana, Rahmad. 2019. Efektivitas dan Efisiensi Keuangan Terhadap Distribusi BBM Pada PT. Elnusa Petrofin (Persero) Cabang Parepare. *Jurnal Ekonomis Dan Bisnis*
- Irena, Maria Florencia. 2018. Penerapan Audit Operasional Dalam Menunjang Efektivitas Pada Fungsi Penjualan Terhadap PT. Edukasi Profit Cepat. Surabaya
- Ikram Sunny. 2018. Analisis Audit Manajemen. *Resastory.Stei.Ac.Ad*
- Inda Sari. 2021. Analisis Tingkat Pendapatan UMKM Sebelum Dan Selama Covid-19 di Kelurahan Palandro Kecamatan Mallusetasi Kabupaten Barru : Skripsi. Universitas Muhammadiyah Parepare
- Jimmy Oktavianus Gustrianto. 2022. Audit Operasional Atas Pengelolaan Persediaan Bahan Baku Pada PT. Samudra Limpah Harta : Skripsi. Universitas Santa Dharma Yogyakarta
- James A. Hal. Audit dan Assurance Teknologi Informasi 2. edisi 2. Salemba
- Michel C. Taerah. 2018. Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Ikan Tuna Pada CV. Golden KK : Jurnal Emba.
- Maula, Ola Junanda Kholi. 2020. Audit Operasional Untuk Menilai Efektivitas Penjualan Pada Distributor Minyak Goreng
- Mutiara Zhahira. 2021. Auditing. <https://Elibrary.Unikom.Ac.Id>.
- Muhammad Azhar Rasyid. 2018. Audit Operasional Untuk Menilai Efektivitas Pengelolaan Persediaan Bahan Baku NPK (Studi Kasus Pada PT. Pupuk Kalimantan Timur): Skripsi. Universitas Brawija
- Novianti. 2020. Audit Plan, Audit Program. dan Audit Prosedur Pada Harta, Utang dan Modal : Jurnal Akuntansi.
- Nur Ainia Widasari, 2020. *Audit Operasional Atas Fungsi Penjualan Pada PT. Bestari Solusi Terpadu Di Surabaya.* : Skripsi
- Rini Rubhyanti, Retno Lestianawati. 2018. Sistem Informasi Pengelolaan Persediaan Berbasis *Client Server* Pada CV. aline java semarang: Jurnal Teknologi Informasi Konomikasi.
- R Phalevi. 2019. Penerapan Strategis Persiapan: <https://dspace.uji.ac.id>
- Rohmawati, Nadea Puji. 2023. Pengelolaan Persediaan Dalam Keberlangsungan Suatu Usaha (Di Brafo Supermarket Jombang) :
- Tiatra Supit, Arrazi Hasan Jan. 2018. Analisis Persediaan Bahan Baku Pada Industri Mabel di Desa Leilem: Jurnal Emba
- Tri Agustini, Dian Lestari Siregar. 2020. Pengaruh Fee Audit, Audit Tenure. Dan Rotasi Audit Terhadap Kualita Audit Di Bursa Efek Indonesia.