

Evaluation of Internal Control in Inventory Management to Improve Effectiveness in Inventory Management (Case Study at Oharang Restaurant Cimahi Branch)

Angelique Ruth Tiurmauli^{1*)}, Monica Paramita Ratna Putri Dewi²⁾

¹⁾²⁾Program Studi Sarjana Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Katolik Parahyangan

^{*)}Correspondence Author: angeliqueruth@gmail.com, Bekasi, Indonesia

DOI: <https://doi.org/10.37012/ileka.v7i1.3360>

Abstract

The food and beverage industry in Indonesia is growing rapidly, increasing competition and requiring restaurants to manage data appropriately, especially in inventory management as a crucial asset that supports smooth operations. Poorly managed inventory risks understocking or overstocking, necessitating adequate internal controls. This study aims to evaluate the effectiveness of internal controls in inventory management at the Oharang Restaurant, Cimahi Branch, using the COSO Enterprise Risk Management (ERM) framework and to provide recommendations for improvement. The research method used is descriptive analytical with a qualitative approach through primary and secondary data collection. Primary data were obtained through semi-structured interviews with the owner, manager, supervisor, and staff, as well as direct observation, while secondary data were obtained through inventory report documentation, company documents, and organizational structures. The results of the study indicate that internal controls are not fully adequate, especially in the control activities component, which includes weaknesses in the separation of functions, completeness of transaction documentation, authorization formalities, and inventory recording. Based on these findings, recommendations proposed include adding operational supervisors, preparing more detailed job descriptions, and implementing standard documents such as purchase orders, receiving reports, material requisitions, and stock cards to strengthen internal controls and improve the effectiveness of inventory management on an ongoing basis. It is hoped that the research findings can be the basis for improvements that support operational effectiveness and smoothness.

Keywords: COSO ERM, Internal Control, Inventory Management

Abstrak

Industri makanan dan minuman di Indonesia berkembang pesat sehingga meningkatkan persaingan dan menuntut restoran mengelola data secara tepat, terutama dalam pengelolaan persediaan sebagai aset penting yang menunjang kelancaran operasional. Persediaan yang tidak dikelola dengan baik berisiko menimbulkan understock maupun overstock, sehingga diperlukan pengendalian internal yang memadai. Penelitian ini bertujuan mengevaluasi efektivitas pengendalian internal pada pengelolaan persediaan di Restoran Oharang Cabang Cimahi menggunakan kerangka COSO Enterprise Risk Management (ERM) serta memberikan rekomendasi perbaikan. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif analitis dengan pendekatan kualitatif melalui pengumpulan data primer dan sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara semi-structured dengan owner, manager, supervisor, dan staff, serta observasi langsung, sedangkan data sekunder diperoleh melalui dokumentasi laporan persediaan, dokumen perusahaan, dan struktur organisasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengendalian internal belum sepenuhnya memadai, khususnya pada komponen control activities, yang mencakup kelemahan dalam pemisahan fungsi, kelengkapan dokumentasi transaksi, formalitas otorisasi, dan pencatatan persediaan. Berdasarkan temuan tersebut, rekomendasi yang diajukan meliputi penambahan supervisor operasional, penyusunan deskripsi pekerjaan yang lebih rinci, serta penerapan dokumen standar seperti purchase order, receiving report, material requisition, dan kartu stok guna memperkuat pengendalian internal serta meningkatkan efektivitas pengelolaan persediaan secara berkelanjutan. Temuan penelitian diharapkan dapat menjadi dasar perbaikan yang mendukung efektivitas dan kelancaran operasional.

Kata kunci : COSO ERM, Pengelolaan Persediaan, Pengendalian Internal

PENDAHULUAN

Industri penyediaan makanan dan minuman, termasuk restoran, merupakan salah satu pendorong utama pertumbuhan ekonomi Indonesia, dengan kontribusi yang konsisten terhadap Produk Domestik Bruto sektor Jasa (BPS, 2025). Pertumbuhan industri ini diiringi oleh peningkatan jumlah pelaku usaha yang memicu persaingan yang semakin ketat. Dalam lingkungan kompetitif ini, kelangsungan usaha tidak hanya bergantung pada strategi pemasaran, tetapi juga pada kemampuan mengelola operasional internal secara efektif, terutama dalam hal pengelolaan persediaan. Pengelolaan persediaan di restoran rentan terhadap berbagai risiko operasional, seperti pemborosan akibat bahan kedaluwarsa, ketidaksesuaian pencatatan yang menyebabkan overstock atau understock, serta keterlambatan pasokan yang berdampak pada variasi menu dan kepuasan pelanggan. Risiko tersebut dapat diminimalkan dengan pengendalian internal yang memadai. Pengendalian internal didefinisikan sebagai suatu proses berkelanjutan dalam operasional untuk melindungi asset, memastikan kesesuaian pencatatan, dan mendukung pencapaian tujuan organisasi (Romney et al., 2021:324). Evaluasi berkala terhadap sistem pengendalian internal menjadi penting untuk mengidentifikasi kelemahan dan melakukan perbaikan yang diperlukan agar pengelolaan persediaan dapat berjalan efektif.

Restoran Oharang Cabang Cimahi, yang beroperasi dengan konsep All You Can Eat (AYCE), menghadapi tantangan dalam pengelolaan persediaan. Berdasarkan hasil wawancara, diidentifikasi masalah seperti overstock dan understock karena pencatatan yang kurang memadai dan kurangnya dokumentasi, dan lemahnya pengendalian internal terkait arus keluar-masuk barang. Oleh karena itu, penelitian dilakukan untuk mengetahui aktivitas pengelolaan persediaan, mengkaji implementasi pengendalian internal, dan menganalisis peran evaluasi pengendalian internal dalam meningkatkan efektivitas pengelolaan persediaan. Temuan penelitian diharapkan dapat menjadi dasar perbaikan yang mendukung efektivitas dan kelancaran operasional.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif dengan pendekatan metode deskriptif analitis untuk mengkaji penerapan pengendalian internal dalam pengelolaan persediaan. Menurut Sugiyono (2023:226), penelitian deskriptif bertujuan menggambarkan

fenomena tanpa manipulasi, sedangkan jenis penelitian kualitatif dipilih karena berfokus pada pemahaman mendalam terhadap proses, makna, dan konteks (Sekaran & Bougie, 2020:4). Metode penelitian deskriptif analitis digunakan karena penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan secara sistematis kondisi aktual pengelolaan persediaan di Restoran Oharang Cabang Cimahi serta menganalisis penerapan pengendalian internal yang berjalan. Pendekatan ini untuk memahami proses, risiko, dan kelemahan pengendalian internal secara mendalam tanpa melakukan manipulasi terhadap objek penelitian.

Data primer diperoleh dari hasil wawancara semi-terstruktur dengan owner, manager, supervisor, dan staff yang terlibat langsung dalam pengelolaan persediaan di Restoran Oharang Cabang Cimahi. Wawancara difokuskan untuk menggali informasi mengenai aktivitas pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan pengeluaran persediaan, serta kendala yang dihadapi. Observasi langsung dilakukan dengan pendekatan non-partisipan untuk memvalidasi proses pengelolaan persediaan secara aktual di lapangan. Data primer dalam penelitian ini berupa hasil wawancara dan hasil observasi langsung terkait pengelolaan persediaan di Restoran Oharang Cabang Cimahi, yang mencakup proses pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan pengeluaran persediaan, serta praktik pengendalian internal yang diterapkan oleh owner, manager, supervisor, dan staff. Data sekunder meliputi dokumen internal seperti catatan dan laporan persediaan, struktur organisasi, serta literatur pendukung yang relevan dari buku, jurnal, dan publikasi ilmiah terkait pengendalian internal dan pengelolaan persediaan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Risiko penanganan persediaan dapat terjadi sejak bahan berada di gudang hingga disajikan kepada pelanggan. Saat berada di gudang, risiko meliputi kerusakan dan penurunan kualitas bahan akibat penyimpanan yang tidak sesuai, penerapan FIFO (First In, First Out) yang tidak konsisten, serta pencatatan stok yang kurang akurat. Saat berada di kitchen, risiko muncul berupa kesalahan pengambilan bahan dan penggunaan bahan yang kurang segar. Selanjutnya saat penyajian kepada pelanggan, risiko mencakup penurunan kualitas makanan, potensi kontaminasi, serta ketidaksesuaian ketersediaan persediaan dengan menu yang ditawarkan, yang dapat berdampak pada kepuasan pelanggan dan efektivitas operasional.

Pengelolaan persediaan di restoran Oharang Cabang Cimahi terbagi ke dalam empat aktivitas utama yang saling berkaitan, yaitu pemesanan, penerimaan, penyimpanan, dan pengeluaran persediaan dari gudang. Pemesanan bahan baku dilakukan dengan memantau stok minimum yang telah ditentukan untuk setiap jenis barang. Pemesanan dilakukan melalui komunikasi di aplikasi WhatsApp setelah mendapat persetujuan pemilik, dengan menyebutkan nama dan jumlah barang yang diperlukan. Restoran belum menggunakan dokumen formal dan otorisasi tertulis, sehingga tidak terdapat bukti tertulis yang dapat digunakan sebagai acuan dan alat pengendalian.

Aktivitas penerimaan dilakukan setiap kali pengiriman dari supplier tiba, tanpa jadwal tetap dan dapat ditandatangani staff service yang sedang bertugas. Proses penerimaan meliputi pengecekan kesesuaian antara barang yang datang, daftar pesanan, dan surat jalan. Surat jalan kemudian ditandatangani sebagai bukti penerimaan dan diserahkan bersama invoice kepada manager untuk diproses lebih lanjut. Jika ditemukan ketidaksesuaian, restoran melakukan koordinasi dengan supplier melalui grup WhatsApp. Belum ada dokumen internal seperti receiving report yang digunakan untuk mencatat detail penerimaan barang.

Aktivitas penyimpanan langsung disimpan di gudang sesuai dengan jenis dan kebutuhan penyimpanannya (freezer daging, freezer frozen food, rak susun). Restoran menerapkan prinsip First in, First Out (FIFO), dalam penataan barang. Tidak ada petugas khusus yang bertanggung jawab atas penyimpanan, sehingga karyawan yang menerima barang juga yang menempatkannya di gudang dan mencatat penambahan stok pada catatan kertas persediaan.

Aktivitas pengeluaran barang dari gudang dilakukan sesuai kebutuhan operasional harian dan dapat diakses oleh berbagai karyawan tanpa pembatasan atau dokumen pengeluaran resmi. Pencatatan pengeluaran dilakukan oleh karyawan yang mengambil barang. Tidak adanya bukti pengeluaran seperti material requisiton menyebabkan kurangnya jejak audit dan akuntabilitas penggunaan persediaan.

Pengendalian internal perusahaan dievaluasi menggunakan kerangka COSO ERM. Kerangka COSO ERM terdiri dari delapan komponen yaitu internal environment, objective setting, event identification, risk assessment, risk response, control activities, information and communication, dan monitoring.

Internal environment di Restoran Oharang Cabang Cimahi telah menanamkan nilai-nilai dasar seperti integritas, tanggung jawab dan orientasi pelayanan. Budaya organisasi telah dibangun melalui gaya kepemimpinan dengan komunikasi terbuka antara owner dan karyawannya. Restoran juga telah mematuhi standar eksternal dengan memiliki sertifikasi halal Majelis Ulama Indonesia (MUI), yang memengaruhi pemilihan bahan baku dan proses operasional.

Namun, aspek formalitas dan strukturisasi dalam internal environment masih menunjukkan kelemahan. Struktur organisasi dan pembagian wewenang masih disampaikan secara lisan tanpa didukung oleh dokumentasi tertulis seperti deskripsi pekerjaan atau prosedur operasi standar (SOP). Pemisahan fungsi belum diterapkan dengan jelas, terutama dalam aktivitas pengelolaan persediaan, dimana terdapat rangkap tugas. Selain itu, pengembangan sumber daya manusia belum terstruktur, dengan pelatihan terbatas pada bimbingan awan dan evaluasi kinerja tidak dilakukan secara berkala. Kelemahan ini berpotensi mengurangi keefektifan pengendalian internal.

Komponen objective setting di Restoran Oharang Cabang Cimahi menunjukkan pemisahan yang jelas dalam penetapan tujuan. Secara strategis, restoran berfokus pada pencapaian visi menjadi penyedia pengalaman Korean BBQ terbaik dan mempertahankan keberlangsungan usaha di tengah potensi persaingan. Meskipun begitu, pemilik cabang memiliki keterbatasan kewenangan dalam pengambilan keputusan strategis terutama terkait menu dan promosi karena masih mengacu pada kebijakan dari manajemen pusat.

Pada tingkat operasional, restoran telah menetapkan tujuan yang jelas berupa peningkatan kualitas produk dan pelayanan demi kepuasan pelanggan dan memperkenalkan konsep Korean BBQ di Cimahi. Namun, efektivitas operasional masih terhambat oleh belum optimalnya alokasi sumber daya, terutama dalam hal masih terjadi rangkap tugas. Pada tujuan pelaporan, dicapai dengan disusunnya laporan keuangan dan operasional oleh pemilik cabang untuk kebutuhan pengambilan keputusan dan sebagai pertanggungjawaban kepada pihak pusat. Sementara itu, tujuan kepatuhan dipenuhi melalui legalitas usaha yang sah dan pemenuhan kewajiban perpajakan serta standar eksternal seperti sertifikasi halal.

Komponen event identification menunjukkan bahwa Restoran Oharang Cabang Cimahi menghadapi berbagai kejadian yang dapat memengaruhi kelancaran operasional dan pencapaian tujuan. Kejadian internal yang teridentifikasi meliputi rangkap tugas karyawan

yang berisiko menyebabkan kesalahan dan penurunan efektivitas layanan, serta potensi inkonsistensi kualitas makanan akibat variasi bahan baku dan prosedur pengolahan.

Kejadian eksternal yang dihadapi restoran dapat terjadi seperti munculnya pesaing, fluktuasi harga bahan baku, dan risiko keterlambatan pasokan dari supplier, yang dapat mengganggu ketersediaan persediaan. Restoran juga mengantisipasi kejadian yang berada di luar kendali seperti bencana alam dengan melakukan backup data secara rutin serta dukungan dari manajemen pusat dalam penanganannya.

Pada komponen risk assessment dan risk response, perusahaan telah mengetahui risiko umum yang mungkin terjadi dalam pengelolaan persediannya. Perusahaan mengetahui langkah-langkah dalam merespons risiko yang ada, namun belum melakukan penilaian terhadap kemungkinan terjadinya risiko dan dampak yang ditimbulkan dari risiko tersebut.

Komponen control activities di restoran Oharang Cabang Cimahi menunjukkan kelemahan, terutama dalam hal otorisasi, pemisahan fungsi, dan dokumentasi. Otorisasi transakis untuk pembelian, penyimpanan, dan pengeluaran barang masih dilakukan secara lisan. Pemisahan tugas belum diterapkan dengan baik, menyebabkan tumpang tindih peran dimana satu karyawan dapat sekaligus mengotorisasi, mencatat, dan menguasai aset persediaan. Selain itu, restoran belum menggunakan dokumen standar seperti purchase order atau receiving report, sehingga mengandalkan komunikasi informal. Meskipun terdapat pengamanan fisik seperti CCTV, akses ke gudang masih terbuka bagi semua karyawan.

Komponen information and communication di Restoran Oharang Cabang Cimahi menunjukkan bahwa komunikasi internal berjalan lancar dan didukung oleh media WhatsApp serta interaksi langsung. Namun, informasi penting seperti kebijakan, prosedur kerja, dan pembagian tanggung jawab masih lebih banyak disampaikan secara lisan dan belum terdokumentasi dengan baik, sehingga berisiko menimbulkan ketidakkonsistenan dalam pelaksanaan tugas. Alur komunikasi secara umum cukup efektif untuk mendukung operasional harian, namun diperlukan penguatan dalam dokumentasi informasi agar dapat berfungsi sebagai acuan tertulis yang konsisten.

Komponen monitoring merupakan komponen akhir untuk memastikan pengendalian internal berjalan efektif. Tanggung jawab monitoring dipegang oleh owner cabang Restoran Oharang Cabang Cimahi. Proses monitoring dilaksanakan melalui pengamatan langsung terhadap operasional restoran serta analisis laporan persediaan mingguan dan laporan

kondisi operasi. Informasi yang terkumpul menjadi dasar untuk menilai kinerja. Apabila ditemukan kelemahan atau penyimpangan, manajemen akan melakukan evaluasi dan menetapkan tindakan korektif setelah kegiatan operasional berakhir. Monitoring di Restoran Oharang tidak hanya berfungsi sebagai pengawasan, tetapi juga sebagai mekanisme perbaikan berkelanjutan yang bertujuan mencegah terulangnya masalah kedepannya.

Evaluasi pengendalian internal berperan penting dalam pengelolaan persediaan karena memungkinkan manajemen mengidentifikasi kelemahan yang dapat menghambat efektivitas. Berdasarkan hasil evaluasi terhadap pengendalian internal dalam pengelolaan persediaan, terdapat dua komponen yang masih dinilai tidak memadai. *control activities* belum memadai karena belum terdapat pemisahan fungsi dan kelengkapan dokumen dalam aktivitas pengelolaan persediaan. Berdasarkan uraian di atas, tabel 4.1. berikut adalah tabel penilaian pengendalian internal pada pengelolaan persediaan Restoran Oharang Cabang Cimahi:

Tabel 1. Hasil Evaluasi Pengendalian internal pada Pengelolaan Persediaan

Komponen Pengendalian Internal	Memadai	Tidak Memadai	Keterangan
<i>Internal Environment</i>	✓		
<i>Objective Setting</i>	✓		
<i>Event Identification</i>	✓		
<i>Risk Assessment</i>	✓		
<i>Risk Response</i>	✓		
<i>Control Activities</i>		✓	Pemisahan fungsi dan dokumen yang digunakan dalam aktivitas pengelolaan persediaan belum memadai.
<i>Information and Communication</i>	✓		
<i>Monitoring</i>	✓		

Sumber: Data Diolah (2025)

Berdasarkan hasil evaluasi yang dilakukan terhadap pengelolaan persediaan di Restoran Oharang Cabang Cimahi, disusun serangkaian rekomendasi perbaikan untuk meningkatkan efektivitas pengelolaan persediaan. Rekomendasi meliputi penyusunan struktur organisasi yang lebih jelas guna mempertegas wewenang dan tanggung jawab, diikuti dengan penyesuaian deksripsi pekerjaan untuk mendukung pemisahan fungsi yang lebih baik dalam setiap tahap pengelolaan persediaan, dari pemesanan hingga pengeluaran barang.

Direkomendasikan penerapan lima dokumen utama untuk memperkuat otorisasi dan pencatatan: *purchase order* (oleh supervisor operational, diotorisasi owner), *receiving report*

(oleh staff warrehouse, diotorisasi supervisor operational), debit memo untuk retur (oleh supervisor operational, diotorisasi manager), material requisition untuk pengeluaran (oleh staff service atau staff kitchen, diotorisasi oleh supervisor terkait), dan kartu stok (dikelola oleh staff warehouse). Alur kerja yang direkomendasikan juga dijelaskan melalui flowchart, mencakup aktivitas pemesanan, penerimaan, retur, dan pengeluaran barang dengan prosedur arsip dokumen terstruktur.

Rekomendasi pengendalian internal mencakup tiga hal: perluasan cakupan stock opname mingguan agar mencakup seluruh persediaan untuk deteksi dini selisih, penerapan pemisahan fungsi, serta penerapan otorisasi formal melalui dokumen tertulis, menggantikan persetujuan lisan untuk meningkatkan akuntabilitas dan menyediakan jejak audit.

Secara keseluruhan, evaluasi ini menunjukkan bahwa perbaikan pada struktur, prosedur, dan dokumentasi diharapkan dapat mengatasi kelemahan yang ada, sehingga membuat pengelolaan persediaan lebih terkendali dan efektif dalam mendukung pencapaian tujuan pengelolaan persediaan.

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, dapat disimpulkan bahwa pengelolaan persediaan di Restoran Oharang Cabang Cimahi telah menjalankan empat tahap utama yaitu pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan pengeluaran barang dari gudang. Namun masih terdapat kelemahan dalam pengendalian internalnya. Proses pembelian bergantung pada komunikasi informal tanpa dokumen seperti purchase order, penerimaan barang tidak didukung dokumen penerimaan yang terdokumentasi, dan pengeluaran persediaan dapat dilakukan oleh siapa saja tanpa otorisasi tertulis. Meskipun metode penyimpanan sudah menerapkan prinsip FIFO, pencatatan stok yang tidak memadai membatasi kemampuan pengawasan.

Evaluasi dengan kerangka COSO ERM mengungkapkan bahwa sebagian besar komponen telah berjalan, namun kelemahan terletak pada control activities, terutama akibat tidak adanya pemisahan fungsi yang jelas dan kurangnya dokumen standar untuk mengotorisasi transaksi. Hal ini meningkatkan risiko kesalahan kuantitas, stockout, atau bahkan penyalahgunaan aset persediaan.

Temuan ini menekankan pentingnya evaluasi sistematis dalam mengidentifikasi kelemahan pengendalian. Rekomendasi yang dihasilkan seperti penyusunan struktur

organisasi yang lebih jelas, penerapan dokumen standar (purchase order, receiving report, material requisition), serta penegakan pemisahan fungsi dan otorisasi formal yang dirancang untuk memperkuat sistem pengendalian internal. Implementasi rekomendasi ini diharapkan dapat meningkatkan efektivitas pengelolaan persediaan, yang pada akhirnya mendukung pencapaian tujuan pengelolaan persediaan yaitu menjamin ketersediaan bahan baku, melindungi aset, dan memperlancar proses bisnis restoran.

Secara kebijakan, penelitian ini mengimplikasikan bahwa restoran perlu melakukan perbaikan dari pengendalian internal yang mengandalkan kepercayaan dan komunikasi informal ke pengendalian internal yang lebih terdokumentasi dan terstruktur. Manajemen disarankan untuk segera mengadopsi prosedur dan dokumen standar, serta melakukan evaluasi berkala kepada karyawan. Langkah ini tidak hanya akan memperkuat pengendalian internal, tetapi juga membangun perbaikan untuk Restoran Oharang Cabang Cimahi.

REFERENSI

- Adawiyah, R., Kuntadi, C., & Pramukty, R. (2023). Literature review: Pengaruh pengendalian internal, whistleblowing system, dan audit internal terhadap pencegahan kecurangan. *Jurnal Economina*.
<https://ejournal.45mataram.ac.id/index.php/economina/article/view/606>
- Bhakti, I. D., & Widodo, U. P. W. (2024). Peranan pengendalian internal dalam meningkatkan kualitas audit internal. *Jurnal Ilmiah Manajemen, Ekonomi, dan Bisnis*. <https://ejurnal.kampusakademik.my.id/index.php/jemba/article/view/381>
- BPS. (2025). *Laju pertumbuhan PDB seri 2010, 2025*. Badan Pusat Statistik Republik Indonesia. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/MTA0IzI=/pertumbuhan-ekonomi--triwulan-iv-2023.html>
- Chusnia, F. F., Ramadhani, A. W., Agustin, E. N., et al. (2025). Penerapan sistem pengendalian internal untuk penerimaan kas di Toko Sinar Grosir di Jawa Timur, Indonesia. *Small Business and Accounting Management Review*.
<https://dhsjournal.id/index.php/SBAMER/article/view/324>
- Dwiastuti, M. M. P., Sukmarani, W., Untara, U., et al. (2023). Analisis penerapan sistem pengendalian internal pada PT Sisfomedika Yogyakarta. *Jurnal Esensi Infokom*.
<http://esensijournal.com/index.php/infokom/article/view/312>

- Fina, F. R., Wahono, I. A., & Agustin, I. A. (2024). Peran audit internal dalam meningkatkan efektivitas sistem pengendalian internal persediaan (CV Sumber Berkah). *Nian Tana Sikka: Jurnal Ilmiah*. <https://ejournal-nipamof.id/index.php/NianTanaSikka/article/view/278>
- Firdaus, R. (2024). Pengendalian internal dalam sistem informasi akuntansi. *Jurnal Intelek Insan Cendikia*.
- Handayani, A. (2024). Sistem pengendalian internal kas pada PT XYZ. *Entrepreneur: Jurnal Bisnis, Manajemen dan Kewirausahaan*. <https://ejournal.unma.ac.id/index.php/entrepreneur/article/view/8115>
- Permana, M. N., Setiawan, A. B., & Didi, D. (2023). Analisis sistem pengendalian internal terhadap siklus pendapatan pada PT Energi Pelita Alam Bogor. *Journal of Social and Economics Research*. <https://idm.or.id/JSER/index.php/JSER/article/view/205>
- Putri, A., & Meutia, T. (2024). Literature review: Pengaruh audit manajemen, sistem pengendalian internal, dan peran audit internal terhadap good corporate governance badan usaha milik negara. *Jurnal Riset Akuntansi*. <http://jurnal.itbsemarang.ac.id/index.php/JURA/article/view/1785>
- Romney, M., Steinbart, P. J., Summers, S., & Wood, D. (2021). *Accounting information systems* (15th ed.). Pearson.
- Sekaran, U., & Bougie, R. (2020). *Research methods for business: A skill-building approach* (8th ed.). Wiley.
- Sugiyono. (2023). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D* (2nd ed.). Alfabeta.
- Wicaksana, F. E. C., & Haryati, T. (2024). Peranan audit operasional dan pengendalian internal pada kinerja perusahaan. *Jurnal Ilmiah Ekonomi dan Manajemen*. <https://ejurnal.kampusakademik.co.id/index.php/jiem/article/view/2153>
- Wijayanti, R. P., & Setyawan, S. (2023). Literature review: Analisis pengendalian internal dan upaya pencegahan kecurangan akuntansi sektor publik. *Transekonomika: Akuntansi, Bisnis dan Keuangan*. <https://transpublika.co.id/ojs/index.php/Transekonomika/article/view/334>
- Yuningsih, R. A., & Suwandi, S. (2024). Pengaruh audit operasional dan pengendalian internal terhadap kinerja perusahaan. *Profit: Jurnal Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*.