

ANALISIS PENERAPAN PENGENDALIAN INTERN UMKM PADA USAHA RUMAH MAKAN DI KOTA SINGKAWANG

Elita Darmasari¹, Amelia Setiawan²

¹STIE Mulia Singkawang, Indonesia
elitadarmasari96@gmail.com

²STIE Mulia Singkawang, Indonesia

ABSTRACT

Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengendalian intern atas aktivitas UMKM rumah makan yang ada di Kota Singkawang dan sekitarnya. Bentuk metode penelitian yang digunakan adalah observasi dan kuesioner (angket), sedangkan jenis data yang digunakan yaitu menggunakan data primer. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengendalian intern pada rumah makan yang ada di Singkawang dan sekitarnya masih kurang menjadi perhatian bagi pemilik rumah makan, dimana masing-masing rumah makan masih belum menjalankan aktivitas pengendalian tersebut dengan baik.

Kata kunci— Pengendalian Intern, UMKM, Rumah Makan.

The purpose of this study is to determine the internal control over the UMKM activities of restaurants in the city of Singkawang and its surroundings. The form of the research method used was observation and questionnaires (questionnaire), while the type of data used was primary data. The results showed that internal control at restaurants in Singkawang and its surroundings is still less of a concern for restaurant owners, where each restaurant has not carried out these control activities properly.

Keywords— Internal Control, UMKM, Restaurants.

1. PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil & Menengah (UMKM) merupakan bentuk usaha ekonomi milik perorangan yang didirikan berdasarkan inisiatif sendiri. UMKM sangat berperan penting karena mampu memberikan kontribusi pada pendapatan daerah maupun pendapatan nasional serta merupakan sarana untuk pemeratakan tingkat perekonomian rakyat kecil. Pentingnya UMKM, membuat negara Indonesia gencar untuk meningkatkan dan mengembangkan UMKM secara optimal dan berkesinambungan sehingga mampu memajukan perekonomian Indonesia. UMKM juga sebagai salah satu cara untuk mengulangi kemiskinan yang ada di suatu negara maupun daerah, dimana UMKM sudah diatur dalam Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah.

Seperti UMKM di Singkawang khususnya pada rumah makan juga membantu pemerintah dalam menanggulangi tingkat pengangguran yang tinggi karena memberikan lapangan pekerjaan, selain itu UMKM juga merupakan salah satu kontribusi yang besar bagi daerah khusus nya di Singkawang dalam hal pembangunan. Rumah makan merupakan usaha atau bisnis yang tidak ada habisnya dengan inovasi yang baru dan terus berkembang, karena makanan merupakan kebutuhan dasar manusia yang selalu menjadi alasan mendasar dalam pengembangan bisnis rumah makan. Usaha rumah makan menjadi suatu alternatif dan menjanjikan serta merupakan bisnis yang tidak pernah mati jika dikelola dengan baik dan selalu mengikuti selera dan daya beli masyarakat.

Selain itu waktu juga menjadi alasan orang lebih memilih makan di rumah makan, karena belum tentu semua orang akan sempat dalam menyediakan makanan di rumah, sehingga hal tersebut membuat usaha rumah makan sebagai peluang usaha yang menjanjikan untuk prospek kedepannya karena seiring bertambahnya jumlah penduduk dan meningkatkan konsumsi masyarakat. Agar aktivitas rumah makan berjalan dengan baik, perlu adanya pengendalian intern. Pengendalian intern sangat diperlukan dalam membantu pemimpin usaha untuk melaksanakan kegiatan nya, sehingga membantu perusahaan secara efisien dan efektif guna untuk mencegah risiko yang ada. Dan juga dengan adanya pemeriksaan akan pengendalian intern maka diharapkan perusahaan dapat berjalan sesuai tujuan dan prosedur yang ada.

Tujuan dari pengendalian intern di sebuah restoran yaitu supaya dapat meningkatkan kemungkinan aktual dan dapat ditemukan adanya pencurian atau pun penipuan dalam perusahaan yang dilakukan karyawan atau pun orang luar. Berdasarkan kondisi yang telah diuraikan oleh penulis, penulis sangat tertarik untuk mengetahui lebih dalam lagi mengenai pengendalian intern yang dilakukan oleh rumah makan yang ada di Singkawang dan sekitarnya. Oleh karena itu penulis tertarik untuk mengambil judul penelitian tentang **“ANALISIS PENERAPAN PENGENDALIAN INTERN UMKM PADA USAHA RUMAH MAKAN DI KOTA SINGKAWANG”**.

2. KAJIAN TEORI

2.1. Pengertian dari Sistem Informasi Akuntansi

2.1.1. Pengertian Sistem

Sujarweni (2015:1-2): “pengertian Sistem merupakan perpaduan elemen yang saling berkaitan serta bekerja sama dalam upaya melakukan aktivitas guna mencapai suatu tujuan. Pengertian sistem dilihat dari masukan dan keluarannya. Sistem adalah suatu rangkaian yang berfungsi menerima *input* (masukan), mengolah input dan menghasilkan *output* (keluaran). Sistem yang baik akan dapat bertahan pada lingkungannya. Pengertian sistem dilihat dari prosedur / kegiatannya. Sistem adalah suatu rangkaian prosedur/ kegiatan yang dibuat untuk melaksanakan program perusahaan”. Berdasarkan definisi di atas dapat diambil kesimpulan bahwa sistem adalah suatu komponen yang saling berinteraksi dan bekerja sama dalam mencapai tujuan perusahaan, sehingga dengan adanya penerapan sistem yang baik akan memudahkan perusahaan dalam beroperasi dengan baik.

2.1.2. Pengertian Informasi

Sutabri (2012 : 22): “Informasi adalah data yang telah di klasifikasikan atau di olah atau diinterpretasikan untuk digunakan dalam proses pengambilan keputusan”. Berdasarkan definisi diatas, bahwa informasi yang di berikan harus berupa data yang harus diolah menjadi suatu data yang mempunyai arti bagi penerima informasi dalam melakukan pengambilan keputusan.

2.1.3. Pengertian Akuntansi

Jusup (2011 : 4): “Akuntansi merupakan sistem informasi yang mengukur kegiatan usaha khususnya bisnis, mengolah data menjadi laporan, serta mengomunikasikan hasilnya kepada para pengambil keputusan”. Berdasarkan definisi diatas, dapat disimpulkan bahwa akuntansi adalah suatu sistem informasi transaksi yang dibuat dalam bentuk jurnal, buku besar, neraca lajur sehingga menghasilkan laporan keuangan yang digunakan pihak- pihak tertentu dalam pengambilan keputusan.

2.1.4. Pengertian Sistem Informasi Akuntansi

Diana & Setiawati (2011 : 4): “Sistem informasi Akuntansi merupakan sistem yang bertujuan guna mengumpulkan serta memproses data dan melaporkan informasi yang berkaitan dengan transaksi keuangan”, dari definisi sistem informasi akuntansi diatas,

dapat disimpulkan bahwa sistem informasi akuntansi merupakan sistem yang menyediakan informasi yang berkaitan dengan keuangan yang bertujuan pada pengumpulan dan memproses data serta melaporkan informasi yang berkaitan dengan transaksi keuangan.

2.2. Pengertian Pengendalian Internal

2.2.1. Pengertian Pengendalian Internal

Tmbooks (2015: 36): “Pengendalian internal adalah proses yang dirancang untuk memberikan jaminan tercapainya tujuan yang berkaitan dengan efektivitas dan efisiensi operasi, reliabilitas pelaporan keuangan, dan ketaatan pada peraturan hukum yang berlaku”. Berdasarkan definisi diatas dapat disimpulkan bahwa pengendalian internal adalah suatu sistem rencana organisasional, metode, dan pengukuran pada suatu kegiatan usaha yang bertujuan untuk mengamankan harta kekayaannya, dan memberikan jaminan tercapainya tujuan, reliabilitas pelaporan keuangan dan ketaatan akan peraturan hukum yang berlaku.

Tujuan Pengendalian Internal Tmbooks (2015 : 49) “ pengendalian intern memiliki beberapa tujuan utama yaitu:

1. Efisiensi dan efektivitas operasi
2. Reliabilitas pelaporan keuangan
3. Kepatuhan pada peraturan dan hukum yang berlaku
4. Menjaga keamanan aset

Komponen Pengendalian Intern: Setiap perusahaan tentu memiliki kriteria- kriteria khusus yang berbeda sehingga pengendalian intern yang baik pada perusahaan belum tentu baik pada perusahaan lain nya. Oleh karena itu untuk menciptakan suatu pengendalian intern harus memperhatikan faktor- faktor yang dapat mempengaruhi tujuan perusahaan secara keseluruhan. Sujarweni (2015: 71) komponen- komponen pengendalian intern adalah sebagai berikut :

1. Lingkungan pengendalian
2. Aktivitas pengendalian
3. Penaksiran risiko
4. Informasi dan komunikasi
5. Pemantauan

Kelima komponen pengendalian intern diatas diuraikan sebagai berikut :

1. Lingkungan pengendalian merupakan sarana dan prasarana yang ada didalam organisasi atau perusahaan untuk menjalankan struktur pengendalian intern yang baik. Beberapa komponen yang mempengaruhi lingkungan pengendalian intern adalah :
 - a. Komitmen manajemen terhadap integritas dan nilai-nilai etika (*Commitment to integrity and ethical values*). Dalam perusahaan harus selalu ditanamkan etika dimana jika etika dilanggar itu merupakan penyimpanan. Contoh : datang tepat waktu adalah suatu etika yang baik, dan begitu sebaliknya.
 - b. Filosofi yang dianut oleh manajemen dan gaya operasional yang dipakai oleh manajemen (*manajemen's philosophy and operating style*), artinya disini bahwa manajemen akan selalu menegakkan aturan. Jika ada yang melanggar akan dikenakan sanksi yang tegas.
 - c. Struktur organisasi (*organizational structure*).
 1. Komite audit untuk dewan direksi (*the audit committe of the board of director*). Tidak hanya karyawan kecil saja yang mendapatkan pengawasan , namun para jajaran tinggi perusahaan juga harus diawasi oleh suatu komite audit.

2. Metode pembagian tugas dan tanggung jawab (*methode of assigning authority and responsibility*) dalam perusahaan harus jelas dan tegas melaksanakan tugas dan tanggung jawabnya.
 3. Kebijakan dan praktik yang menyangkut sumber daya manusia (*human resources policies and practices*). Perusahaan dalam menentukan karyawan harus selektif serta melalui mekanisme tes yang semestinya bukan didasarkan pada nepotisme dan sejenisnya.
 4. Pengaruh dari luar (*external influences*). Bila lingkungan dalam perusahaan telah baik, maka dampak dari luar yang jelek akan mudah bersama-sama ditangkal dan dampak yang baik akan lebih mudah diterima.
- d. Kegiatan pengendalian.
1. Aktivitas Pengendalian (*control activities*). Aktivitas supervisi adalah berbagai proses serta upaya yang dilakukan oleh manajemen perusahaan guna menegakkan pengawasan atau pengendalian operasi perusahaan.
 2. Penaksiran Risiko (*risk assessment*). Manajemen perusahaan harus dapat mengidentifikasi berbagai risiko yang dihadapi oleh perusahaan. Dengan mengetahui risiko, manajemen bisa menentukan tindakan pencegahan, sehingga perusahaan bisa menghindari kerugian yang besar.
 3. Informasi dan komunikasi (*informasi and communication*). Merancang sistem informasi perusahaan dan manajemen puncak harus mengetahui hal-hal dibawah ini :
 - a) Bagaimana transaksi diawali.
 - b) Bagaimana data dicatat kedalam formulir yang siap di input kesistem komputer atau langsung di konversi ke sistem komputer.
 - c) Bagaimana fail data dibaca, organisasi, dan di perbaharui isi nya.
 - d) Bagaimana data diproses agar menjadi informasi dan informasi diproses lagi menjadi informasi yang lebih berguna bagi pembuat keputusan .
 - e) Bagaimana informasi yang baik dilakukan.
 - f) Bagaimana transaksi berhasil.
 4. Pemantauan (*monitoring*), pemantauan adalah kegiatan untuk mengikuti jalan nya sistem informasi akuntansi, sehingga apabila ada sesuatu berjalan tidak seperti yang diharapkan, dapat segera diambil tindakan.
 5. Supervisi yang efektif (*effective supervision*) yaitu manajemen yang lebih atas mengawasi manajemen dan karyawan dibawahnya.
 6. Akuntansi pertanggung jawaban (*responsibility*) yaitu perusahaan menerapkan suatu sistem akuntansi yang dapat digunakan untuk menilai kinerja masing-masing manajer, masing- masing departement, dan masing-masing proses yang dijalankan oleh perusahaan.

2.2.2. Sumber Daya Manusia

COSO (2006 : 46) “ Kebijakan sumber daya manusia dan praktik yang dirancang dan dilaksanakan untuk memfasilitasi pengendalian internal yang efektif atas pelaporan keuangan.

A. Atribut prinsip

1. Menetapkan praktik sumber daya manusia, manajemen menetapkan praktik-praktik sumber daya manusia yang menunjukkan komitmennya untuk integritas, etika perilaku, dan kompetensi.

2. Perekrutan dan retensi untuk kunci posisi pelaporan keuangan dipandu oleh prinsip-prinsip integritas dan kompetensi yang diperlukan terkait dengan posisi.
3. Pelatihan yang memadai, manajemen mendukung karyawan dengan menyediakan alat dan pelatihan yang diperlukan untuk melakukan peran pelaporan keuangan mereka.
4. Mengevaluasi kinerja dan mengkompensasi, evaluasi kinerja karyawan dan praktek-praktek kompensasi perusahaan, termasuk orang-orang yang mempengaruhi top manajemen, mendukung pencapaian tujuan pelaporan keuangan.

2.2.3. Pendekatan untuk menerapkan prinsip

- 2.2.3.1. Deskripsi mengembangkan dan mempertahankan posisi.** Manajemen mengembangkan dan mempertahankan posisi deskripsi yang mencerminkan nilai-nilai dan kompetensi yang dibutuhkan untuk melaksanakan kebutuhan posisi.
- 2.2.3.2. Mengembangkan dan memelihara prosedur dan kebijakan sumber daya manusia.** Fungsi sumber daya manusia yang berkembang dan secara berkala, mengupdate bahan-bahan yang menguraikan perusahaan akan prosedur dan kebijakan sumber daya manusia.
- 2.2.3.3. Meninjau kembali dan melakukan pemeriksaan referensi.** Manajemen ulasan resume dan melakukan pemeriksaan referensi dalam mempertimbangkan calon kunci posisi pelaporan keuangan. Untuk posisi dengan tingkat tinggi pada tanggung jawab dan otoritas, perusahaan juga melakukan pemeriksaan latar belakang.
- 2.2.3.4. Memberikan pelatihan dan kesadaran.** Fungsi SDM menyediakan program pelatihan dan kesadaran untuk mempromosikan etika perilaku seluruh organisasi. Program-program pelatihan tambahan yang berkaitan dengan pelaporan keuangan disediakan untuk semua karyawan dengan keterlibatan langsung dan tidak langsung dalam pelaporan keuangan.
- 2.2.3.5. Membangun sebuah Review dan proses penilaian.** Manajemen menetapkan proses review dan penilaian yang menegaskan pengetahuan dari masing-masing karyawan pada kemajuan dan status dalam organisasi.
- 2.2.3.6. Melakukan keluar wawancara.** Proses perusahaan untuk melakukan wawancara keluar termasuk pertanyaan tentang keprihatinan apapun terkait perusahaan tentang laporan keuangan dan pengendalian internal.
- 2.2.3.7. Merancang kompensasi rencana.** Rencana kompensasi untuk para eksekutif senior termasuk elemen penting terikat prestasi tujuan non-keuangan (misalnya, kepuasan pelanggan, retensi karyawan, dan sistem implementasi), dan tidak terlalu terikat pada hasil jangka pendek seperti yang tercermin dalam laporan keuangan.
- 2.2.3.8. Meninjau kompensasi rencana.** Dewan Manajemen rencana kompensasi, termasuk bonus dan saham kompensasi ulasan komponen, untuk menentukan apakah rencana membuat risiko yang tidak tepat pada pelaporan keuangan dan mengimplementasikan

kontrol yang diperlukan untuk mengurangi risiko ke tingkat yang dapat diterima.

- 2.2.3.9.** Mengevaluasi kompetensi personil. Manajemen mengevaluasi kecukupan dan kompetensi personil yang terlibat dalam rekaman dan melaporkan informasi keuangan. Manajemen puncak menilai kemampuan mereka untuk mengidentifikasi isu-isu, mengartikulasikan posisi didukung oleh literatur yang relevan dan tetap mengikuti pelaporan keuangan teknis yang baru perkembangan. Pertimbangan ketika menilai kecukupan dan kompetensi keuangan pelaporan personil mencakup keseluruhan teknis keterampilan, frekuensi pelatihan, dan Jumlah personil yang didedikasikan untuk pelaporan keuangan.

3. METODOLOGI PENELITIAN

Metode dan bentuk penelitian yang penulis gunakan sebagai berikut:

3.1. Metode Penelitian

Sujarweni (2014 : 5) “Metodologi penelitian adalah secara ilmiah (rasional, empiris, dan sistematis) yang digunakan oleh pelaku suatu disiplin ilmu untuk melakukan penelitian. Rasional berarti kegiatan penelitian tersebut dilakukan dengan cara-cara yang masuk akal, sehingga terjangkau oleh penalaran manusia. Empiris berarti cara yang dilakukan itu dapat diamati oleh indra manusia, sehingga orang lain pun dapat mengamati nya. Sistematis berarti proses yang dilakukan dalam penelitian itu menggunakan langkah-langkah tertentu yang logis. Metode penelitian berhubungan erat dengan prosedur, teknik, alat, serta desain penelitian yang digunakan. Dalam metode penelitian menggambarkan rancangan penelitian yang meliputi prosedur atau langkah- langkah yang harus di tempuh, waktu penelitian, sumber data, serta dengan cara apa data tersebut di peroleh, diolah atau di analisis”.

3.2. Jenis Data

Wardiyanta (2010 : 28): data Primer adalah informasi yang diperoleh dari sumber –sumber primer, yakni yang asli, informasi dari tangan atau responden. Misalnya, jika peneliti memerlukan informasi mengenai perilaku wisatawan, peneliti harus mendatangi wisatawan dan mengambil sampel dari nya. Untuk mengumpulkan data primer diperlukan penghayatan peneliti terhadap obyek yang di teliti, terutama untuk memperoleh informasi yang bersifat kualitatif yang menjadi latar belakang data kuantitatif. Setelah peneliti menentukan akan menggunakan data primer. Langkah selanjutnya adalah memilih metode yang tepat untuk mengumpulkan data yang diperlukan. Cara yang paling banyak digunakan untuk mengumpul data primer adalah metode survei yakni dengan melakukan komunikasi dengan responden. Metode lainnya, yakni metode observasi dan eksperimental, juga dapat digunakan meskipun tidak sesering metode survei.

3.3. Metode pengumpulan data

Sunyoto (2016: 22) “Metode pengumpulan data dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan secara bebas baik terstruktur maupun tidak terstruktur dengan tujuan untuk memperoleh informasi secara luas mengenai obyek penelitian. Metode wawancara memerlukan waktu relatif lebih lama. Wawancara memiliki sifat- sifat penting dalam memperoleh data obyektif dalam penelitian sosial dan dapat digunakan sebagai tindak lanjut kuesioner terhadap responden. Pewawancara dapat mengetahui lebih dalam

informasi judul penelitian”. Metode pengumpulan data yang penulis gunakan adalah: Observasi dan Kuisisioner

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam setiap rumah makan baik rumah makan yang berskala kecil, menengah maupun berskala besar, pasti memiliki sistem pengendalian intern dalam menjalankan usahanya. Sistem pengendalian ini merupakan suatu cara yang dirancang untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Dalam hal ini, tujuannya yaitu agar segala kegiatan operasi dapat berjalan dengan efisien dan efektif, sehingga mencegah terjadinya kecurangan (*fraud*) pada rumah makan. Pengendalian intern pada rumah makan akan memudahkan pemilik dalam mengontrol perkembangan rumah makan yang dikelola.

Berikut beberapa penerapan dan aktivitas sistem pengendalian intern pada rumah makan yang ada di Singkawang dan Sekitarnya.

Keterangan

Penulis berasumsi bahwa jika rata- rata pengendalian internal diatas 50 % maka rumah makan yang diteliti telah menerapkan pengendalian internal secara baik. Begitu pula sebaliknya, bila nilai rata- rata pengendalian internal dibawah 50 % maka rumah makan yang diteliti belum menerapkan pengendalian internal secara baik.

Tabel 1
Pengendalian Intern Rumah Makan di Singkawang

No	Aktivitas Pengendalian Intern	Persentase
1	Integritas dan nilai etis	46 %
2	Filosofi dan gaya operasi manajemen	35 %
3	Otoritas dan tanggung jawab	54 %
4	Sumber daya manusia	42 %
5	Identifikasi dan analisis risiko	33 %
6	Penilaian risiko <i>fraud</i>	35 %
7	Identifikasi dan analisis perubahan signifikan	33 %
8	Integrasi aktivitas pengendalian risiko dengan penilaian risiko	20 %
9	Aktivitas pengendalian- otoritas atas transaksi	46 %
10	Aktivitas pengendalian- pemisahan fungsi, penyimpanan dan otoritas	40 %
11	Aktivitas pengendalian- penggunaan document dan catatan	57 %
12	Aktivitas pengendalian- pembuatan dan penegakan aturan dan kebijakan	47 %
13	Aktivitas pengendalian- pencatatan aset yang akurat	34 %
14	Aktivitas pengendalian- pembatasan akses ke aset	43%
15	Aktivitas pengendalian- perlindungan catatan dan dokumen	45 %
16	Aktivitas pengendalian- pemeriksaan oleh manajemen	51 %
17	Aktivitas pengendalian- pemeriksaan analitis	33 %
18	Aktivitas pengendalian- rekonsiliasi catatan	33 %
19	Aktivitas pengendalian- perbandingan antara fisik dan catatan	32 %
20	Informasi pengendalian intern	40 %
21	Komunikasi internal	71 %
22	Komunikasi eksternal	62 %

23	Evaluasi melekat dan evaluasi terpisah	61 %
24	Pelaporan kelemahan pengendalian intern	24 %

Sumber: Data Olahan 2020

1. Dari persentase diatas kita bisa lihat bahwa, beberapa rumah makan di Kota Singkawang dan sekitarnya belum memiliki integritas dan nilai etis pada rumah makan mereka, hal ini karena belum adanya aturan resmi yang diterapkan pada pemilik rumah makan, Meskipun rumah makan mereka tidak memiliki aturan tentang integritas dan nilai etis yang resmi, tetapi pemilik rumah makan selalu membicarakan aturan tersebut secara lisan (tidak formal) dan juga di awasi oleh pemilik masing- masing rumah makan.
2. Penerapan filosofi dan gaya operasi manajemen pada rumah makan yang ada di Singkawang dan sekitarnya dapat dikatakan belum dilaksanakan dengan baik. Hal ini karena pemilik rumah makan tidak menitikberatkan penerapan filosofi dan gaya operasi manajemen sebagai hal yang penting. Tidak adanya aturan tentang apa yang tidak boleh dilakukan seorang karyawan atau apa yang boleh dilakukan seorang karyawan, karena beberapa rumah makan menganggap bahwa mereka melakukan tugasnya lebih mengutamakan kerjasama, kekeluargaan dan saling membantu.
3. Dalam pengendalian intern khususnya mengenai otoritas dan tanggung jawab pada rumah makan yang ada di singkawang dan sekitarnya sudah cukup baik. Terlihat adanya pemisahan fungsi dan wewenang terhadap pekerja, sesuai dengan kemampuan atau *skill* yang dimiliki oleh para karyawan. Namun, *skill* dari para karyawan terbatas atau belum terlalu memadai. Dengan adanya otoritas dan tanggung jawab ini akan memudahkan pemilik rumah makan dalam mengontrol kinerja pada karyawannya, dan juga dengan adanya otoritas dan tanggung jawab ini akan menyebabkan, karyawan memiliki rasa tanggung jawab yang tinggi terhadap pekerjaannya, sehingga menimbulkan motivasi tersendiri bagi pekerja untuk bekerja lebih baik, dan bila terjadi kesalahan akan segera ditindaklanjuti.
4. Dari hasil yang di peroleh membuktikan bahwa masih banyak rumah makan yang belum menerapkan pengelolaan fungsi, dimana karyawan yang ingin bekerja tidak diperlukan syarat-syarat terlalu khusus, yang penting punya keinginan kerja yang tinggi. Namun hanya ada satu dari ke 30 rumah makan yang menerapkan pengelolaan fungsi sumber daya manusia, Yang mana si pemilik memberikan seleksi kepada calon karyawannya dan melakukan pelatihan (*training*) kepada karyawan yang akan bekerja di rumah makan dalam beberapa minggu. Kegiatan *training* yang dilakukan ini berfungsi untuk melihat bagaimana etika dan kinerja para calon pekerja dalam melayani para konsumen. Proses seleksi dan *training* ini bertujuan agar karyawan mampu memberikan pelayanan terbaik bagi konsumen mereka, ketika konsumen merasa puas dengan pelayanan mereka, maka para konsumen akan cenderung untuk kembali mengunjungi rumah makan tersebut, serta mempromosikan rumah makan yang bersangkutan kepada orang terdekat, sehingga hal ini memberikan *feedback* yang baik untuk rumah makan.
5. Dari tabel diatas kita bisa melihat, bahwa rata- rata perusahaan masih belum terlalu memikirkan atau menganalisis tentang identifikasi dan analisis risiko. Hal ini, karena pemilik rumah makan menganggap bahwa setiap konsumen mempunyai selera yang mereka sukai dan setiap rumah makan mempunyai ciri khas masing-masing pada penyajian masakan di setiap rumah makan. Pemilik rumah makan juga beranggapan bahwa rumah makan mereka sudah memiliki kepercayaan di mata konsumen sehingga mereka tidak merasa khawatir atau takut karena banyaknya pesaing yang akan terjun di usaha rumah makan serupa.

6. Dari hasil yang diperoleh menunjukkan bahwa rumah makan yang ada di Singkawang dan sekitarnya, masih belum terlalu mementingkan penilaian akan risiko *fraud*. Beberapa rumah makan menindaklanjuti tindakan *fraud* ini tergantung pada besarnya *fraud* yang dilakukan. Ketika *fraud* yang terjadi masih dalam batas *tolarable* atau di bawah *risk appetite* pemilik, maka pemilik usaha tidak akan memberikan sanksi yang berat seperti pemecatan. Namun, pemilik usaha hanya memberikan sanksi ringan seperti berupa teguran dan peringatan yang disampaikan secara *face to face* maupun teguran secara langsung dihadapan para karyawan lain. Ketika *fraud* dilakukan kembali, maka langkah terakhir yang diambil oleh pemilik usaha adalah pemecatan. Namun, ada juga beberapa rumah makan yang berusaha untuk meminimalkan risiko yang ada dengan cara memberikan kompensasi berupa bonus dan intensif. Hal ini dilakukan agar dapat memberikan motivasi bagi para karyawan sehingga mereka juga akan memberikan efek timbal balik yang positif pula kepada rumah makan yang bersangkutan. Pemberian kompensasi juga memberikan kepuasan bagi para karyawan, ketika karyawan merasa puas mereka berusaha keras untuk berkontribusi lebih sehingga kecil kemungkinan mereka akan melakukan tindakan *fraud*.
7. Dari data diatas menunjukkan bahwa identifikasi dan analisis perubahan signifikan ini tidak menjadi perhatian khusus bagi pemilik usaha. Beberapa rumah makan merasa sudah nyaman di zona yang sedang mereka geluti sekarang, sehingga pemilik rumah makan merasa tidak terlalu mementingkan adanya analisis perubahan signifikan. Meskipun, saat ini banyak sekali menu-menu baru yang sedang *trend*, tetapi hal ini tetap tidak menjadi kecemasan bagi beberapa pemilik rumah makan. Beberapa pemilik menganggap bahwa ketika mereka mengikuti *trend* yang *booming* pada saat tertentu, maka mereka harus mengeluarkan biaya tambahan berupa pelatihan karyawan dan agar mampu menyajikan masakan menu yang sedang *trend*.
8. Pada data diatas menunjukkan bahwa rumah makan yang ada di Singkawang dan sekitarnya belum memikirkan mengenai pengendalian risiko dengan penilaian risiko pada rumah makan mereka. Hal ini karena mereka menilai risiko dari para pesaing yang ada bukan menjadi suatu hambatan bagi mereka, tetapi merupakan suatu motivasi bagi pengembangan usaha rumah makan mereka, sehingga dengan begitu setiap pemilik rumah makan akan memberikan yang terbaik untuk konsumen atau pelanggan mereka.
9. Dari data yang diperoleh menunjukkan bahwa otoritas transaksi yang terdapat pada rumah makan yang ada di singkawang dan sekitar nya masih sangat rendah. Beberapa rumah makan di Singkawang melakukan kegiatan transaksi oleh satu orang saja. Biasanya hanya diurus oleh pihak keluarga, hal ini dikarenakan keluarga dapat dianggap sebagai perwakilan pemilik dalam membantu mengontrol usaha mereka. Adanya peran keluarga dalam otoritas transaksi dapat mengurangi resiko konflik, hal ini karena tentunya pemilik mengenai dan mengetahui sifat dari keluarga mereka, sehingga dapat meminimalisir konflik atau masalah yang mungkin akan terjadi.
10. Pemisahan akan fungsi pencatatan, penyimpanan dan otorisasi masih rendah pada penerapan rumah makan yang ada di Singkawang dan sekitarnya. Hal ini karena pemilik rumah makan menilai jika diterapkan pemisahan akan fungsi pencatatan, penyimpanan dan otorisasi maka akan memerlukan biaya yang lebih dalam memberikan gaji yang ahli dalam bidangnya, apalagi di Singkawang SDM yang ahli sangat minim menjadi salah satu faktor sulitnya melakukan pemisahan fungsi pencatatan, penyimpanan dan otorisasi tersebut.
11. Dari data diatas, menunjukkan bahwa rata- rata rumah makan yang ada di Singkawang dan sekitarnya sudah memiliki kesadaran yang tinggi atas penggunaan dokumen dan

pencatatan pada rumah makan mereka. Pencatatan dokumen seperti pencatatan pendapatan, pengeluaran dan penggajian dianggap penting karena dokumen tersebut dapat menjadi bahan evaluasi atau perbaikan bagi pemilik rumah makan, sehingga kedepannya rumah makan akan berjalan dengan lebih sistematis atau tertata karena telah melakukan evaluasi dari sebelumnya.

12. Dari data diatas, dapat diketahui bahwa rumah makan yang ada di Singkawang dan sekitarnya masih minim akan pembuatan dan penegakan aturan dan kebijakan untuk rumah makan mereka. Pemilik rumah makan tidak membuat aturan secara resmi (tertulis) pada rumah makan mereka, tetapi dengan menggunakan penyampaian secara lisan kepada karyawan nya.
13. Dari data yang diperoleh, menunjukan bahwa pencatatan aset masih minim di lakukan oleh rumah makan yang ada di Singkawang dan sekitarnya, karena menurut pemilik rumah makan bahwa mereka tidak perlu melakukan pencatatan aset pada rumah makan mereka selain karena sulit menemukan karyawan yang ahli dalam bidang pencatatan. beberapa pemilik rumah makan juga tidak terlalu mementingkan pencatatan aset, karena ketika terjadi kerusakan pada aset yang terdapat di rumah makan tersebut, pemilik usaha hanya perlu mengganti aset tersebut dengan yang baru tanpa melakukan pencatatan.
14. Dari data yang diperoleh menunjukan bahwa beberapa pemilik rumah makan masih belum terlalu melakukan pembatasan akses ke aset karena beberapa rumah makan di Singkawang dan sekitarnya karyawan saling membantu satu sama lain dalam bekerja. Beberapa pemilik rumah makan memperkerjakan karyawan dengan tugas yang merangkap dan tanpa memikirkan pembatasan aset.
15. Dari data yang di dapat menunjukan bahwa rumah makan yang ada di singkawang dan sekitar nya masih minim nya pengendalian akan perlindungan catatan dan dokumen. Hal ini dikarenakan beberapa rumah makan tidak menggunakan catatan atau dokumen dan juga pemilik usaha merasa bahwa perlindungan dokumen tidak terlalu diperhatikan, karena mereka tidak melakukan pemeriksaan catatan atau dokumen secara berkala. Kadang kala catatan dan dokumen hanya sebagai arsip untuk konsumen yang memerlukannya.
16. Dari data yang diperoleh menunjukan bahwa rumah makan yang ada di Singkawang dan sekitarnya telah melakukan pemeriksaan oleh manajemen, supaya pemilik bisa langsung mengontrol langsung aktivitas rumah makan, dan jika ada masalah usaha rumah makan bisa segera diatasi.
17. Dari data yang diperoleh, menunjukan bahwa aktivitas pengendalian pada pemeriksaan Analitis khususnya pada rumah makan yang ada di Singkawang masih belum diterapkan oleh pemilik rumah makan. Hal ini, dikarenakan beberapa pemilik rumah makan tidak melakukan pemeriksaan pada catatan dokumen atau transaksi, karena menurut beberapa pemilik rumah makan mereka tidak perlu melakukan pemeriksaan lagi karena mereka sudah mempercayai keluarga atau karyawan yang bekerja di rumah makan mereka, dan ada beberapa pemilik juga menilai jika mereka melakukan pemeriksaan analitis maka memerlukan waktu yang cukup lama sehingga tidak efektif bagi pemilik rumah makan.
18. Dari data yang diperoleh, menunjukan bahwa rumah makan yang ada di Singkawang dan sekitarnya masih belum melakukan aktivitas pengendalian pada rekonsiliasi catatan di rumah makan mereka. Hal ini dikarenakan, menurut beberapa pemilik rumah makan mereka tidak mengetahui pentingnya pengendalian rekonsiliasi catatan bagi rumah makan mereka. Selain itu, menurut beberapa pemilik juga merasa perlu adanya orang yang ahli dalam pembuatan rekonsiliasi catatan, sehingga akan menyebabkan adanya biaya tambahan. Untuk menghindari pengeluaran biaya tersebut, maka beberapa pemilik rumah makan memutuskan untuk tidak melakukan rekonsiliasi catatan.

19. Dari data yang diperoleh, menunjukkan bahwa rumah makan yang ada di Singkawang masih rendahnya penerapan perbandingan antara fisik dan catatan. Hal ini dikarenakan aktivitas pada rumah makan sudah telah dijaga oleh orang kepercayaan pemilik rumah makan dan beberapa pemilik rumah makan sudah mempercayai karyawannya dalam bekerja, dengan begitu pemilik tidak lagi melakukan perbandingan antara fisik dan catatan.
20. Dari data diatas, bahwa informasi pengendalian intern masih rendah bagi rumah makan yang ada di Singkawang dan sekitar nya. Di mana beberapa pemilik belum terlalu mengkomunikasikan informasi pengendalian intern kepada para karyawannya. Namun, ketika terjadi kecurangan, pihak pemilik rumah makan baru memberikan informasi kepada karyawan tentang informasi pengendalian intern.
21. Dalam rumah makan yang ada di Singkawang dan sekitarnya telah menerapkan komunikasi internal dalam usaha rumah makan. Komunikasi internal dapat terjadi antara pemilik dengan karyawan atau karyawan dengan karyawan yang lain. Menurut pemilik rumah makan komunikasi internal menjadi penting untuk menghindari adanya miss-communication antara karyawan maupun dengan pemilik rumah makan. Komunikasi internal juga dapat membentuk hubungan timbal balik yang baik antar pihak internal dalam rumah makan tersebut, dan juga bisa meminimalisir terjadinya *fraud* pada karyawan yang bekerja di rumah makan
22. Dari data yang didapat bahwa pemilik rumah makan sudah mulai menerapkan komunikasi eksternal pada rumah makan mereka. Beberapa rumah makan beranggapan bahwa komunikasi eksternal sangat memberikan dampak positif bagi rumah makan. Salah satunya adalah dapat meningkatkan reputasi atau nama baik dari rumah makan tersebut, hal ini karena komunikasi eksternal yang dilakukan bersama konsumen dapat menjadi bahan intropeksi bagi rumah makan karena konsumen dapat menyampaikan saran atau masukan secara lebih terbuka kepada pemilik rumah makan. Komunikasi eksternal juga dapat memberikan kesan yang baik untuk menjalin kerjasama bukan hanya dengan konsumen tetapi juga kepada supplier, dan masyarakat.
23. Dari data yang di dapat bahwa rumah makan yang ada di Singkawang dan sekitarnya sudah mulai melakukan evaluasi melekat dan evaluasi terpisah pada usaha rumah makan mereka. Pemilik selalu mengawasi kegiatan yang berlangsung di rumah makan tersebut dan dengan adanya CCTV memudahkan pemilik dalam melakukan pengontrolan di rumah makan nya tanpa harus ada di tempat. dengan adanya CCTV merupakan salah satu pencegahan akan terjadi kecurangan (*fraud*).
24. Dari data yang diperoleh tersebut, diketahui bahwa pelaporan kelemahan pengendalian intern pada rumah makan di Singkawang dan sekitarnya masih kurang diterapkan. Hal ini karena dari ke 30 rumah makan tersebut menyatakan bahwa pada usaha rumah makan mereka jarang terjadi kecurangan atau *fraud*, dan kalau pun ada itu terjadi dalam skala kecil, sehingga pelaporan kelemahan ini tidak menjadi persoalan yang penting.

5. KESIMPULAN

Dari ke 30 rumah makan yang diteliti, menunjukkan bahwa aktivitas pengendalian intern masih kurang diperhatikan oleh pemilik rumah makan. Pengendalian aktivitas UMKM di rumah makan meliputi integritas dan nilai etis, filosofi dan gaya operasi manajemen, sumber daya manusia, identifikasi dan analisis risiko, penilaian risiko *fraud*, identifikasi dan analisis perubahan signifikan, integritas aktivitas pengendalian risiko dan penilaian risiko, otoritas atas transaksi, pemisahan fungsi pencatatan, penyimpanan, dan otoritas, pembuatan dan penegakan aturan dan kebijakan, pencatatan aset yang akurat, pembatasan aset yang akurat, pembatasan akses ke aset, perlindungan catatan dan dokumen, pemeriksaan analitis,

rekonsiliasi catatan, perbandingan antara fisik dan catatan, informasi pengendalian intern, dan pelaporan kelemahan pengendalian intern, Yang mana masing- masing rumah makan masih belum menjalankan aktivitas tersebut karena persentase nya masih di bawah 50 %.

Tetapi aktivitas pengendalian seperti otoritas dan tanggung jawab, penggunaan dokumen dan catatan, pemeriksaan oleh manajemen, komunikasi intern, komunikasi eksternal, serta evaluasi melekat dan terpisah telah diimplementasikan dengan cukup baik karena nilai persentase diatas 50%.

Namun, secara keseluruhan dari hasil penelitian yang diperoleh menunjukkan bahwa dari ke 24 indikator pengendalian tersebut, belum diaplikasikan dengan baik pada rumah makan di Singkawang dan sekitarnya. Hal ini dapat terjadi karena sebagian pemilik rumah makan belum memiliki kesadaran akan pentingnya pengendalian intern dalam mengontrol rumah makan yang dikelola.

6. SARAN

- 6.1. Penerapan filosofi dan gaya operasi manajemen sebaiknya dijalankan oleh pemilik rumah makan, dimana pemilik harus menerapkan apa yang boleh dan tidak boleh dilakukan oleh seorang karyawan, karena dengan diterapkan hal ini maka dapat membuat karyawan mengetahui sejauh mana diri mereka harus terlibat dalam rumah makan terkait sebagai seorang karyawan.
- 6.2. Sebaiknya pemilik rumah makan yang ada di Singkawang dan sekitarnya dapat melakukan identifikasi dan analisis risiko, identifikasi dan analisis perubahan signifikan. Indikator-indikator tersebut dilakukan agar pihak pemilik rumah makan dapat bersaing dengan para pesaing. Jika pemilik selalu berada di zona nyaman mereka, maka hal ini akan berdampak tidak baik pada perkembangan rumah makan tersebut, karena rumah makan akan cenderung stagnan dan tidak memiliki keinginan untuk berubah ke arah yang lebih baik.
- 6.3. Alangkah baiknya jika pemilik melakukan pengecekan ulang akan transaksi dan penilaian risiko *fraud*, karena aktivitas ini bisa meminimalisir terjadinya hal-hal yang tidak diinginkan. Selain itu, pemilik juga harus tanggap dan cepat dalam menyelesaikan *fraud* yang terjadi, walaupun dalam hal kecil. Karena lama kelamaan kesalahan kecil yang terjadi akan menjadi besar apabila dibiarkan.
- 6.4. Pelaporan kelemahan pengendalian intern sebaiknya diterapkan oleh rumah makan, karena dengan begitu pemilik bisa mengetahui permasalahan yang ada dalam rumah makan mereka, dengan adanya pelaporan yang diterapkan oleh pemilik rumah makan, pemilik bisa menilai sejauh mana kinerja karyawan pada pekerjaan mereka dan jika ada kekeliruan maka akan segera diatasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Coso. 2006, *Internal control over financial reporting – guidance for smaller public companies, Volume II, Guidance*.
- Diana , Anastasia dan Lilis, Setiawati . 2011, *Sistem Informasi Akuntansi*. Andi Offset, Yogyakarta.
- Jusup, Al Haryono. 2011. *Dasar-dasar Akuntansi. Edisi Ketujuh*. Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi YKPN, Yogyakarta.
- Sujawrweni, V. Wiratna, 2014. *Metodologi Penelitian*. Pustaka Baru Press, Yogyakarta.
- , 2015. *Sistem Akuntansi*. Pustaka Baru Press, Yogyakarta.
- Sunyoto , Danang. 2016. *Metode Penelitian Akuntansi*, Reflika Aditama, Bandung.
- Sutabri, Tata. 2012. *Analisis Sistem Informasi* , CV Andi Offset, Yogyakarta.
- TM Books. 2015. *Sistem Informasi akuntansi*. CV Andi Offset, Yogyakarta.
- Wardiyanta.2010. *metode Penelitian Pariwisata*. CV Andi Offset, Yogyakarta.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah.
- <https://www.onoini.com/pengertian-umkm-kriteria-klasifikasi-contoh/>. Diakses mei 2020.
- <https://www.ojk.go.id/sustainable-finance/id/peraturan/undang-undang/Pages/Undang-Undang-Republik-Indonesia-Nomor-20-Tahun-2008-Tentang-Usaha-Mikro,-Kecil,-dan-Menengah.aspx>. Diakses mei 2020.
- www.peuyeumcipatat.blogspot.com
- www.ojk.go.id