

LAMPIRAN

No	Pertanyaan	Y/T	Keterangan
A	Lingkungan pengendalian		
	<p>Integritas dan nilai etika</p> <p>Apakah perusahaan memiliki aturan tertulis yang harus ditaati oleh setiap karyawan?</p>	Tidak	Peraturan sudah dibuat. Tetapi jika peraturan tertulis tidak ada. Jadi tidak ada aturan yang mengikat karyawan.
	Apakah aturan tertulis tersebut sudah dikomunikasikan secara langsung oleh atasan kepada seluruh personel?	Tidak	Karena belum ada peraturan tertulis
	Apakah perusahaan memberikan insentif atau bonus secara berkala kepada karyawan atas target yang telah dipenuhi?	Ya	Insentif dan bonus diberikan, tetapi target belum ditentukan kepada karyawan seperti crew warung. Jika dalam manajemen middle – top sudah ada target.
	Apakah perusahaan memberikan jatah cuti kepada masing masing karyawan?	Ya	Cuti diberikan setahun 12x

	Apakah pernah terjadi ada karyawan yang dikeluarkan dari perusahaan karena bertindak tidak jujur?	Ya	Pernah, tetapi jarang.
	Apakah perusahaan pernah mengeluarkan karyawan yang bertindak asusila dalam melakukan pekerjaannya? Jika pernah, konsekuensi apa yang dilakukan oleh manajemen terhadap oknum tersebut?	Tidak	Pernah ada tindakan asusila tetapi hanya verbal dan mendapat Surat Peringatan dan teguran keras.
	Apakah pemilik OTI sering berinteraksi secara langsung dengan manajemen dan karyawan?	Ya	Tetapi dengan seiring berkembangnya perusahaan dan bertambahnya jumlah outlet, pemilik sudah mulai jarang datang ke warung dan diwakilkan oleh manajer area.
	<p>Komitmen terhadap kompetensi</p> <p>Apakah perusahaan menempatkan karyawan sesuai dengan keahlian masing masing?</p>	Ya	Tetapi tidak sedikit karyawan crew warung yang masih tidak begitu kompeten dalam menjalankan tugasnya.

	Apakah jenjang karir di OTI jelas?	Ya	Walaupun terbilang kecil
	Apakah diperbolehkan adanya kebebasan karyawan untuk melakukan inovasi sesuai dengan jabatannya?	Ya	Kebebasan yang terbatas dan terkontrol, dan pastinya harus ada persetujuan dengan beberapa pihak.
	Apakah perusahaan membuat anggaran setiap tahun?	Tidak	Belum ada anggaran tahunan. Tetapi baru akan direncanakan.
	Apakah manajemen harus bertindak sesuai dengan anggaran yang telah ditetapkan?	Tidak	Karena belum ada anggaran tahunan
	Struktur organisasi dan pembagian wewenang		
	Apakah ada struktur organisasi yang jelas?	Ya	Sudah dibuat dan sudah jelas.
	Apakah karyawan mengerti tentang struktur organisasi perusahaan?	Ya	Struktur organisasi ditampilkan di setiap warung

Apakah perusahaan memiliki bagian pengendalian internal?	Ya	Ada, tetapi pengendalian internal disini hanya sebagai QC produk makanan dan minuman.
Apakah pembagian tugas sudah tertata secara jelas?	Ya	Middle – top jelas, manajemen outlet sudah ada. Middle – bawah belum. Masih ada yang serabutan saling back up.
Apakah perusahaan memiliki visi dan misi?	Ya	Ada
Apakah karyawan mengetahui visi perusahaan?	Tidak	Belum, visi hanya tertulis tetapi tidak dihafal.
Apakah karyawan mengetahui misi perusahaan?	Tidak	Belum, misi sudah tertulis tetapi tidak dihafal.
Apakah perusahaan memiliki tujuan jangka panjang?	Ya	Pasti ada. Tujuannya agar selalu berkembang.
Apakah perusahaan memiliki tujuan jangka pendek?	Ya	
Apakah karyawan mengetahui tujuan jangka panjang dan pendek tersebut?	Ya	<i>Supervisor</i> – top sudah, <i>supervisor</i> ke bawah belum
Apakah perusahaan memiliki prosedur penerimaan karyawan yang jelas?	Ya	Sudah jelas.

	Apakah dilakukan pelatihan secara berkala kepada seluruh pegawai terkait operasional perusahaan?	Ya	Tetapi tidak menyeluruh, hanya bagian mana yang kira kira dibutuhkan adanya pelatihan.
	Apakah dilakukan evaluasi menyeluruh secara berkala yang melibatkan pemilik, manajemen, dan karyawan?	Ya	Setiap 3 bulan sekali.
B	Penilaian risiko		
	Apakah manajemen / bagian pengendalian internal sudah melakukan identifikasi risiko operasional berdasarkan frekuensi dan dampaknya?	Tidak	Tidak melakukan identifikasi. Karena pengendalian internal disini hanya bertugas sebagai QC (Quality Control) menu makanan dan minuman
	Apakah ada kegiatan evaluasi karyawan secara berkala?	Ya	Ada, tetapi tidak terorganisir dalam hal waktu.
	Apakah pernah terjadi kebakaran di dapur?	Ya	1 fryer terbakar. Tapi tidak sampai besar
	Apakah pernah terjadi padam listrik?	Ya	pernah
	Apakah pernah terjadi bocor pada salah satu atap bangunan?	Ya	pernah

	Apakah pernah terjadi pencurian bahan baku di gudang?	Ya	Lebih ke pengambilan stok sisa bahan baku. Tetapi tidak dengan jumlah yang besar.
	Apakah pernah terjadi bahan baku yang membusuk di gudang/lemari es?	Ya	Gudang outlet, karena setiap hari barang selalu diambil dari gudang utama dan baru disuplai ke gudang outlet
	Apakah pernah terjadi kekosongan bahan baku tertentu di gudang?	Ya	Gudang outlet
	Apakah pernah terjadi kualitas bahan baku dari pemasok tidak sesuai harapan?	Ya	Tetapi bisa dikembalikan.
	Apakah perusahaan memiliki cadangan pemasok apabila pemasok utama ternyata tidak bisa memasok barang pada suatu waktu?	Ya	ada
	Apakah pernah terjadi keluhan dari pelanggan?	Ya	Pasti ada

	Apakah pernah ada pelanggan yang tidak membayar?	Tidak	Karena pembayaran di awal sebelum makanan datang.
	Apakah pernah terjadi pelanggan yang membayar tidak sesuai angka yang tertera di nota?	Ya	Missed communication dari kasir
	Apakah pernah terjadi petugas kasir yang salah menghitung baik mencetak tagihan pembayaran maupun kesalahan memberi kembalian terhadap seorang konsumen?	Ya	Tetapi jarang
	Apakah pernah terjadi pencurian barang konsumen?	Tidak	
	Apakah pernah terjadi pencurian barang inventaris perusahaan?	Tidak	
	Apakah pernah terjadi partner yang melanggar kesepakatan kontrak dengan pihak perusahaan?	Tidak	Belum ada

	Apakah pernah terjadi kualitas sajian makanan tidak sesuai dengan standar yang telah disepakati sebelumnya?	Ya	pernah
	Apakah pernah terjadi konsumen yang mengeluh tentang higienitas makanan?	Ya	Ya pernah
C	Aktivitas Pengendalian		
	Apakah gudang penyimpanan / lemari es sudah dilengkapi dengan pengatur suhu?	Ya	Pasti ada
	Apakah dilakukan inventarisasi peralatan dan perlengkapan secara berkala?	Tidak	Baru akan menuju kesana
	Apakah persediaan bahan baku telah dilakukan pemeriksaan dan penghitungan secara berkala?	Ya	Di Awal warung buka dan pada saat jam closing.
	Apakah ada alat pemadam kebakaran di dapur?	Ya	Sudah ada 1 tiap warung.

	Apakah ada usaha antisipatif untuk menghadapi bila sewaktu waktu ada bagian atap yang bocor?	Ya	Biasa dengan ember dan rutin dipel jika lantai basah
	Apakah ada genset atau semacamnya yang dapat berfungsi ketika seketika listrik padam?	Ya	Ada.
	Apakah ada respon yang nyata terhadap keluhan yang disampaikan oleh konsumen?	Ya	Keluhan langsung ditindaklanjuti.
	Apakah ada cara khusus untuk menjaga higienitas dari sajian restoran?	Tidak	gloves sudah pake, pakai capitan untuk mengambil ayam, tetapi untuk kebersihan keringat dan rambut belum.
	Apakah ada sistem reward and punishment sebagai konsekuensi dari kinerja karyawan?	Ya	Ada.
D	Informasi dan Komunikasi		
	Apakah ada laporan keuangan bulanan?	Ya	Ada.
	Apakah ada laporan produksi secara berkala? (harian, mingguan, bulanan)	Ya	Ada.

	Apakah ada laporan penjualan secara berkala? (harian, mingguan, bulanan)	Ya	Ada.
	Apakah perusahaan menggunakan software tertentu yang menyimpan database perusahaan?	Ya	Exel.
E	Pemantauan		
	Apakah OTI pernah diaudit oleh satuan audit internal tertentu?	Tidak	Belum pernah
	Apakah pemilik dan manajemen pernah terjun langsung melihat aktivitas operasional perusahaan?	Ya	Membantu operasional saat ramai pengunjung.
	Apakah ada evaluasi pengendalian internal yang dilakukan oleh pemilik?	Ya	Biasanya diwakilkan oleh manajer area atau supervisor

No	Pertanyaan	Y/T	Keterangan
A	Lingkungan pengendalian		
	Integritas dan nilai etika	Tidak	Peraturan sudah dibuat. Tetapi jika peraturan tertulis tidak ada.

	Apakah perusahaan memiliki aturan tertulis yang harus ditaati oleh setiap karyawan?		Jadi tidak ada aturan yang mengikat karyawan.
	Apakah aturan tertulis tersebut sudah dikomunikasikan secara langsung oleh atasan kepada seluruh personel?	Tidak	Karena belum ada peraturan tertulis
	Apakah perusahaan memberikan insentif atau bonus secara berkala kepada karyawan atas target yang telah dipenuhi?	Ya	Insentif dan bonus diberikan, tetapi target belum ditentukan kepada karyawan seperti crew warung. Jika dalam manajemen middle – top sudah ada target.
	Apakah perusahaan memberikan jatah cuti kepada masing masing karyawan?	Ya	Cuti diberikan setahun 12x
	Apakah pernah terjadi ada karyawan yang dikeluarkan dari perusahaan karena bertindak tidak jujur?	Ya	Pernah, tetapi jarang.

	Apakah perusahaan pernah mengeluarkan karyawan yang bertindak asusila dalam melakukan pekerjaannya? Jika pernah, konsekuensi apa yang dilakukan oleh manajemen terhadap oknum tersebut?	Tidak	Pernah ada tindakan asusila tetapi hanya verbal dan mendapat Surat Peringatan dan teguran keras.
	Apakah pemilik OTI sering berinteraksi secara langsung dengan manajemen dan karyawan?	Ya	Tetapi dengan seiring berkembangnya perusahaan dan bertambahnya jumlah outlet, pemilik sudah mulai jarang datang ke warung dan diwakilkan oleh manajer area.
	Komitmen terhadap kompetensi Apakah perusahaan menempatkan karyawan sesuai dengan keahlian masing masing?	Ya	Tetapi tidak sedikit karyawan crew warung yang masih tidak begitu kompeten dalam menjalankan tugasnya.
	Apakah jenjang karir di OTI jelas?	Ya	Walaupun terbilang kecil

	Apakah diperbolehkan adanya kebebasan karyawan untuk melakukan inovasi sesuai dengan jabatannya?	Ya	Kebebasan yang terbatas dan terkontrol, dan pastinya harus ada persetujuan dengan beberapa pihak.
	Apakah perusahaan membuat anggaran setiap tahun?	Tidak	Belum ada anggaran tahunan. Tetapi baru akan direncanakan.
	Apakah manajemen harus bertindak sesuai dengan anggaran yang telah ditetapkan?	Tidak	Karena belum ada anggaran tahunan
	Struktur organisasi dan pembagian wewenang		
	Apakah ada struktur organisasi yang jelas?	Ya	Sudah dibuat dan sudah jelas.
	Apakah karyawan mengerti tentang struktur organisasi perusahaan?	Ya	Struktur organisasi ditampilkan di setiap warung
	Apakah perusahaan memiliki bagian pengendalian internal?	Ya	Ada, tetapi pengendalian internal disini hanya sebagai QC produk makanan dan minuman.

Apakah pembagian tugas sudah tertata secara jelas?	Ya	Middle – top jelas, manajemen outlet sudah ada. Middle – bawah belum. Masih ada yang serabutan saling back up.
Apakah perusahaan memiliki visi dan misi?	Ya	Ada
Apakah karyawan mengetahui visi perusahaan?	Tidak	Belum, visi hanya tertulis tetapi tidak dihafal.
Apakah karyawan mengetahui misi perusahaan?	Tidak	Belum, misi sudah tertulis tetapi tidak dihafal.
Apakah perusahaan memiliki tujuan jangka panjang?	Ya	Pasti ada. Tujuannya agar selalu berkembang.
Apakah perusahaan memiliki tujuan jangka pendek?	Ya	
Apakah karyawan mengetahui tujuan jangka panjang dan pendek tersebut?	Ya	<i>Supervisor</i> – top sudah, <i>supervisor</i> ke bawah belum
Apakah perusahaan memiliki prosedur penerimaan karyawan yang jelas?	Ya	Sudah jelas.

	Apakah dilakukan pelatihan secara berkala kepada seluruh pegawai terkait operasional perusahaan?	Ya	Tetapi tidak menyeluruh, hanya bagian mana yang kira kira dibutuhkan adanya pelatihan.
	Apakah dilakukan evaluasi menyeluruh secara berkala yang melibatkan pemilik, manajemen, dan karyawan?	Ya	Setiap 3 bulan sekali.
B	Penilaian risiko		
	Apakah manajemen / bagian pengendalian internal sudah melakukan identifikasi risiko operasional berdasarkan frekuensi dan dampaknya?	Tidak	Tidak melakukan identifikasi. Karena pengendalian internal disini hanya bertugas sebagai QC (Quality Control) menu makanan dan minuman
	Apakah ada kegiatan evaluasi karyawan secara berkala?	Ya	Ada, tetapi tidak terorganisir dalam hal waktu.
	Apakah pernah terjadi kebakaran di dapur?	Ya	1 fryer terbakar. Tapi tidak sampai besar
	Apakah pernah terjadi padam listrik?	Ya	pernah
	Apakah pernah terjadi bocor pada salah satu atap bangunan?	Ya	pernah

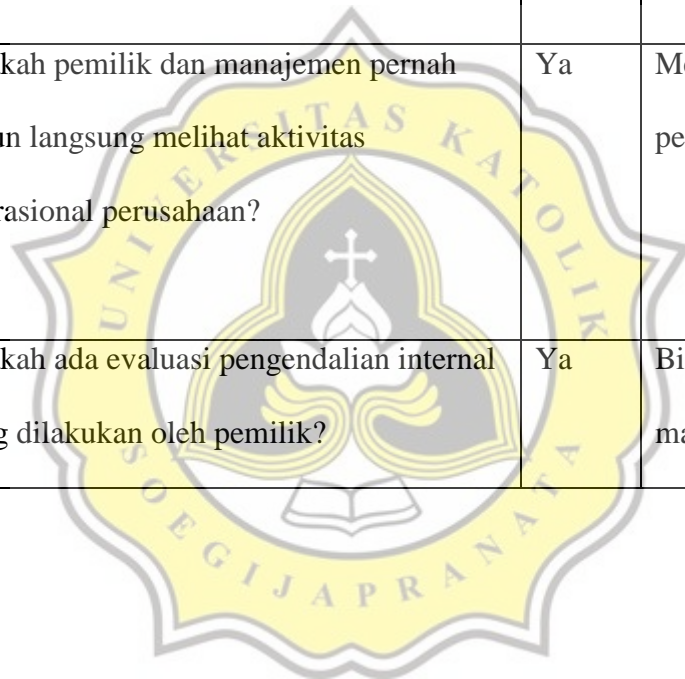
Apakah pernah terjadi pencurian bahan baku di gudang?	Ya	Lebih ke pengambilan stok sisa bahan baku. Tetapi tidak dengan jumlah yang besar.
Apakah pernah terjadi bahan baku yang membusuk di gudang/lemari es?	Ya	Gudang outlet, karena setiap hari barang selalu diambil dari gudang utama dan baru disuplai ke gudang outlet
Apakah pernah terjadi kekosongan bahan baku tertentu di gudang?	Ya	Gudang outlet
Apakah pernah terjadi kualitas bahan baku dari pemasok tidak sesuai harapan?	Ya	Tetapi bisa dikembalikan.
Apakah perusahaan memiliki cadangan pemasok apabila pemasok utama ternyata tidak bisa memasok barang pada suatu waktu?	Ya	ada
Apakah pernah terjadi keluhan dari pelanggan?	Ya	Pasti ada
Apakah pernah ada pelanggan yang tidak membayar?	Tidak	Karena pembayaran di awal sebelum makanan datang.

	Apakah pernah terjadi pelanggan yang membayar tidak sesuai angka yang tertera di nota?	Ya	Missed communication dari kasir
	Apakah pernah terjadi petugas kasir yang salah menghitung baik mencetak tagihan pembayaran maupun kesalahan memberi kembalian terhadap seorang konsumen?	Ya	Tetapi jarang
	Apakah pernah terjadi pencurian barang konsumen?	Tidak	
	Apakah pernah terjadi pencurian barang inventaris perusahaan?	Tidak	
	Apakah pernah terjadi partner yang melanggar kesepakatan kontrak dengan pihak perusahaan?	Tidak	Belum ada
	Apakah pernah terjadi kualitas sajian makanan tidak sesuai dengan standar yang telah disepakati sebelumnya?	Ya	pernah

	Apakah pernah terjadi konsumen yang mengeluh tentang higienitas makanan?	Ya	Ya pernah
C	Aktivitas Pengendalian		
	Apakah gudang penyimpanan / lemari es sudah dilengkapi dengan pengatur suhu?	Ya	Pasti ada
	Apakah dilakukan inventarisasi peralatan dan perlengkapan secara berkala?	Tidak	Baru akan menuju kesana
	Apakah persediaan bahan baku telah dilakukan pemeriksaan dan penghitungan secara berkala?	Ya	Di Awal warung buka dan pada saat jam closing.
	Apakah ada alat pemadam kebakaran di dapur?	Ya	Sudah ada 1 tiap warung.
	Apakah ada usaha antisipatif untuk menghadapi bila sewaktu waktu ada bagian atap yang bocor?	Ya	Biasa dengan ember dan rutin dipel jika lantai basah

	Apakah ada genset atau semacamnya yang dapat berfungsi ketika seketika listrik padam?	Ya	Ada.
	Apakah ada respon yang nyata terhadap keluhan yang disampaikan oleh konsumen?	Ya	Keluhan langsung ditindaklanjuti.
	Apakah ada cara khusus untuk menjaga higienitas dari sajian restoran?	Tidak	gloves sudah pake, pakai capitan untuk mengambil ayam, tetapi untuk kebersihan keringat dan rambut belum.
	Apakah ada sistem reward and punishment sebagai konsekuensi dari kinerja karyawan?	Ya	Ada.
D	Informasi dan Komunikasi		
	Apakah ada laporan keuangan bulanan?	Ya	Ada.
	Apakah ada laporan produksi secara berkala? (harian, mingguan, bulanan)	Ya	Ada.
	Apakah ada laporan penjualan secara berkala? (harian, mingguan, bulanan)	Ya	Ada.

	Apakah perusahaan menggunakan software tertentu yang menyimpan database perusahaan?	Ya	Exel.
E	Pemantauan		
	Apakah OTI pernah diaudit oleh satuan audit internal tertentu?	Tidak	Belum pernah
	Apakah pemilik dan manajemen pernah terjun langsung melihat aktivitas operasional perusahaan?	Ya	Membantu operasional saat ramai pengunjung.
	Apakah ada evaluasi pengendalian internal yang dilakukan oleh pemilik?	Ya	Biasanya diwakilkan oleh manajer area atau supervisor





6.63% PLAGIARISM
APPROXIMATELY

0.92% IN QUOTES

Report #13196463

51 BAB I PENDAHULUAN 1.1 Latar Belakang Dunia bisnis

kuliner dewasa ini semakin bergairah di Semarang. Saat ini mulai muncul rumah makan atau restoran yang menawarkan tema dan konsep yang bervariasi. Mereka semua bersaing untuk menarik konsumen agar menjatuhkan pilihan kuliner ke rumah makan mereka. Mulai dari warung makan yang menawarkan menu makanan yang beragam dan unik sampai menawarkan konsep desain interior warung makan tersebut. Harga yang ditawarkan setiap warung makan atau restoran pun juga bervariasi mulai dari model kaki lima dengan harga yang terjangkau sampai model eksklusif atau fine dining dengan harga yang dapat mencapai ratusan ribu untuk satu menu nya. Bisnis kuliner ini banyak diminati oleh pengusaha di Semarang karena makanan merupakan kebutuhan pokok setiap manusia dan semakin lama jumlah manusia di dunia juga semakin bertambah banyak. Hal ini mengisyaratkan bahwa cakupan pasar bagi bisnis kuliner dewasa ini semakin besar dari aspek kuantitas pasar. Hal tersebut dapat