

LAMPIRAN HASIL WAWANCARA

Identitas Responden

Nama : Hj. Hadilah

Jabatan : Pemilik Toko Isma Al Bani

Jenis Usaha : Produksi makanan ringan (rengginang khas Madura)

Lama Usaha : ± 10 tahun

No	Pertanyaan	Jawaban
1	Bagaimana pengendalian persediaan bahan baku dan barang jadi di toko ini?	"Kalau di sini, saya sendiri yang mengawasi. Bahan baku seperti beras ketan, kelapa, dan bumbu saya yang pesan langsung ke pemasok langganan. Barang datang, langsung saya cek jumlahnya sama kualitasnya. Di gudang, hanya saya dan satu karyawan yang pegang kunci. Barang keluar untuk produksi juga saya catat manual di buku. Kalau barang jadi, biasanya saya hitung tiap sore setelah proses produksi selesai."
2	Apakah ada pembagian tugas yang jelas untuk mengelola persediaan?	"Ya, tapi belum tertulis resmi. Ada yang bagian produksi, ada yang bagian mengemas, ada yang mengantar ke pembeli. Untuk stok, tetap saya yang kontrol, karena kalau karyawan yang pegang semua, takutnya ada selisih atau hilang."
3	Bagaimana cara pencatatan persediaan di sini?	"Saya masih catat manual di buku stok. Kalau bahan baku datang, saya tulis tanggal, jumlah, dan harganya. Kalau keluar untuk produksi, saya coret jumlahnya di buku. Nggak pakai komputer, karena saya belum paham caranya. Tapi saya sudah kepikiran untuk belajar supaya pencatatan lebih rapi."
4	Apakah pencatatan sudah sesuai dengan SAK EMKM?	"Kalau dibilang sesuai standar, mungkin belum sepenuhnya. Saya nggak memisahkan biaya pembelian, ongkos angkut, dan biaya lain secara detail. Pokoknya yang saya catat itu jumlah barang dan harga beli. Nanti sisanya baru saya hitung kira-kira pas bikin laporan bulanan."
5	Metode apa yang digunakan untuk menilai persediaan?	"Saya hitung berdasarkan harga beli terakhir. Misalnya kemarin beli beras ketan 1 kg Rp15.000, ya stok yang masih ada saya nilai segitu. Jadi kalau harga bahan naik atau turun, nilai stok juga ikut berubah. Belum pernah saya coba metode lain."
6	Apakah sering mengalami masalah dalam menilai persediaan?	"Sering, apalagi kalau harga bahan baku naik mendadak. Misalnya pas musim hujan, harga beras ketan bisa naik, jadi stok yang ada nilainya juga ikut naik. Kadang bikin bingung kalau mau hitung harga pokok penjualan."

No	Pertanyaan	Jawaban
7	Berapa rata-rata pemakaian bahan baku per hari?	"Kalau lagi banyak pesanan, bisa habis 400–500 kg beras ketan per hari. Kalau pesanan biasa, sekitar 300 kg. Jadi kalau salah hitung stok, bisa repot karena bahan baku habis sebelum waktu produksi selesai."



DOKUMENTASI









Yayasan Bina Patria Nusantara
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADEWI MALANG
FAKULTAS EKONOMI

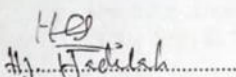
Jl. Telaga Warna Tlogomas Malang, 65144,-Indonesia Telp. 0341-565500; Fax 0341-565522
 Program Studi : AKUNTANSI, MANAJEMEN

SURAT JALAN PENELITIAN UNTUK TUGAS AKHIR/ SKRIPSI

Nomor : /TB- FE /DL-420 /03/2025

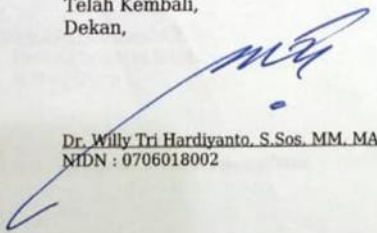
1.	Pejabat yang berwenang memberi tugas :	Dr. Willy Tri Hardiyanto, S.Sos, MM, MAP Jabatan Dekan Fakultas : FAKULTAS EKONOMI
2.	Mahasiswa yang ditugaskan	NOER HAYATI NIM : 2020120053 MANAJEMEN
3.	Judul Penelitian / Skripsi	ANALISIS PENERAPAN METODE SISTEM PENGENDALIAN INTERNT, PENCATATAN DAN PENILAIAN PERSEDIAAN BARANG (STUDI KASUS TOKO ISMA AL BANI)
4.	Tujuan	TOKO ISMA AL BANI Jln. Simpang Tiga Haji Sufyan Kearah Timur. Dusun Batu Jaran Timur Kec, Pragaan Daya Kab. Sumenep KODE POS 69465
5.	Lamanya Tugas : Tanggal Berangkat Tanggal Kembali	 27/Mar/2025 30/Apr/2025

Telah Datang,
 Pimpinan Instansi,

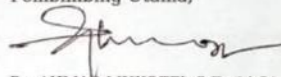

 Dr. Willy Tri Hardiyanto, S.Sos, MM, MAP

Telah diberikan dengan keterangan bahwa perjalanan tersebut diatas benar dilakukan atas tugasnya dan semata-mata untuk kepentingan studi dalam waktu yang telah di tentukan.

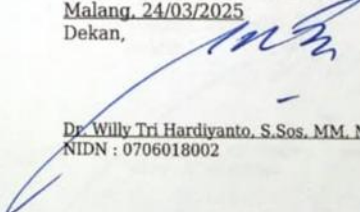
Telah Kembali,
 Dekan,


 Dr. Willy Tri Hardiyanto, S.Sos, MM, MAP
 NIDN : 0706018002

Mengetahui,
 Pembimbing Utama,


 Dr. AHMAD MUKOFFI, S.E., M.SA

Malang, 24/03/2025
 Dekan,


 Dr. Willy Tri Hardiyanto, S.Sos, MM, MAP
 NIDN : 0706018002