

ABSTRAK

Tujuan manajemen dalam suatu perusahaan adalah memaksimalkan laba dari dana-dana yang ditanam dalam perusahaan serta melindungi aset-aset yang ada didalam perusahaan tersebut. Untuk itu diperlukannya suatu pengendalian manajemen agar perusahaan terhindar dari kerugian-kerugian yang tidak diinginkan.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisa sistem pengendalian intern atas persediaan bahan baku yang telah diterapkan oleh California Fried Chicken *Production* Surabaya. Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan pendekatan deskriptif.

Teknik pengumpulan data menggunakan data sekunder. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini berasal dari laporan inventory selama periode 1 Januari 2018 sampai dengan 31 Desember 2018. Pengumpulan data dilakukan dengan dokumentasi dan studi kepustakaan. Analisa data dengan menggunakan dengan analisa kebutuhan, analisa persediaan, analisa dan analisa pesanan kembali.

Berdasarkan hasil penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa salah satu fungsi yang terpenting dari suatu perusahaan adalah perencanaan dan pengendalian dengan mengatur sedemikian rupa agar menjamin kelancaran proses produksi. California Fried Chicken *Production* Surabaya. pembelian bahan baku yang paling optimal menurut metode EOQ pada tahun 2018 adalah gula 1017,879 kg, RB *concentrate* 179,215 gallon, tepung 346,159 kg, *seasoning chicken* 409 kg dan *seasoning strips* 172 kg. Besarnya biaya pemesanan pada California Fried Chicken *Production* sebesar Rp. 2.500.000. Persediaan pengaman atau *safety stock* yang harus ada pada tahun 2018. Pada tahun 2018 jumlah persediaan yang boleh ada digudang adalah gula 3841,749 kg, RB *concentrate* 267 gallon, tepung 3620 kg, *seasoning chicken* 865 kg, *seasoning strips* 253 kg

Kata Kunci : Sistem Pengendalian Intern, dan Persediaan Bahan Baku,EOQ