

**EVALUASI PENGENDALIAN INTERNAL  
PADA “TRIFENA CATERING SERVICE” DALAM RANGKA  
MENINGKATKAN EFEKTIFITAS  
DALAM SIKLUS PENDAPATAN**

**Priskila Kristiana**

Fakultas Bisnis dan Ekonomika Jurusan Akuntansi  
priskila.kristiana@icloud.com

**Aurelia Carina Sutanto, S.E., M.Ak.**

Jurusan Akuntansi / Fakultas Bisnis dan Ekonomika  
aurelia@accountingubaya.com

**Senny Harindahyani, S.E., M.Ak., Ak., CA.**

Jurusan Akuntansi / Fakultas Bisnis dan Ekonomika  
senny.h@staff.ubaya.ac.id

**Abstrak** - Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana pengendalian internal yang diterapkan dapat mengatasi masalah dan risiko-risiko yang muncul dalam badan usaha. Dalam menjalankan sebuah bisnis, badan usaha tidak terlepas dari permasalahan. Seperti halnya pada badan usaha Trifena Catering Service di Mojokerto, permasalahan terjadi pada dua aktivitas utamanya, yaitu pada katering pesta dan katering karyawan. Tujuan penelitian ini untuk meningkatkan efektifitas dalam siklus pendapatan pada Trifena Catering Service di Mojokerto dengan cara mengevaluasi pengendalian internalnya dengan kerangka pengendalian internal COSO.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan menggunakan objek penelitian berupa badan usaha katering yaitu Trifena Catering Service. Hasil penelitian yang diperoleh dalam badan usaha ini terlihat bahwa badan usaha jasa dalam skala menengah ini masih memiliki pengendalian internal yang lemah. Badan usaha memahami apa yang menjadi masalah dan risikonya, tetapi belum mampu mengatasi masalah dan risiko-risiko yang muncul secara maksimal.

Kata Kunci : Pengendalian Internal, COSO *framework*, Efektivitas, Siklus Pendapatan

**Abstract** - *The objective of this research is to determine how internal controls are implemented can overcome the problems and risks that appear in a business entity. In a business, certainly can't be separate of problems. As well as Trifena Catering Service in Mojokerto, there are problems on two main activities, namely in catering for party and catering for employees. The purpose of this research is to improve the effectiveness of the revenue cycle on Trifena Catering Service in Mojokerto by means of internal control design with internal control framework by COSO.*

*This study used a qualitative approach using an object of research in the form of business entity that is Trifena Catering Service. The results obtained in these enterprises shows that the agency services business in this intermediate scale still has a weak internal control. Business entities understand what the problems and risks, but has not been able to overcome the problems and risks that appear to maximally.*

**Keywords** : *Internal Control, COSO framework, Effectiveness, Revenue Cycle*

## **PENDAHULUAN**

Sejak dulu hingga sekarang makanan menempati urutan pertama dalam memenuhi kebutuhan manusia. Perilaku seseorang dalam memilih makanan sangat subjektif. Menurut Marwanti (2000) ada tiga faktor yang mempengaruhi seseorang dalam memilih makanan yaitu : 1) lingkungan keluarga, tempat seseorang hidup dan dibesarkan; 2) lingkungan diluar sistem sosial keluarga yang mempengaruhi langsung kepada dirinya maupun keluarganya; 3) dorongan yang berasal dalam diri atau disebut faktor internal. Untuk memenuhi kebutuhannya, masing-masing individu mempunyai cara sendiri. Ada yang mengolah sendiri, bahkan ada juga yang menggunakan jasa penyedia makanan yaitu catering.

Menurut Powerbuzz Online (2013) permintaan terhadap jasa catering terus meningkat selama bertahun-tahun. Pemicunya adalah semakin meningkatnya jumlah rumah tangga berpendapatan tinggi, angka pernikahan dan acara perusahaan. Bahkan sekarang banyak perusahaan yang menggunakan jasa catering untuk melayani makan siang, dan pertemuan makan malam guna membangun citra dan meningkatkan penjualan perusahaan mereka. Tentunya gaya hidup ini memberikan peluang bagi bisnis catering

Dalam menjalankan sebuah usaha catering tentu tidak terlepas dari adanya permasalahan yang ada di dalam badan usaha tersebut. Sama seperti halnya yang terjadi di Trifena Catering Service. Trifena catering Service merupakan badan usaha yang bergerak di jasa catering dan berdomisili di kota Mojokerto. Badan usaha ini melayani berbagai bentuk pemesanan, mulai dari nasi kotak, tumpeng, catering pesta, hingga yang terbaru yaitu melayani catering karyawan kantor. Tidak dapat dipungkiri Trifena Catering Service juga mengalami masalah yang harus dihadapi dan diatasi

Permasalahan yang ada dalam catering pesta maupun catering karyawan menjadi hambatan tersendiri bagi pihak Trifena Catering Service karena dapat mempengaruhi keberlangsungan bisnis yang sudah di bangun lama. Untuk mengatasi hal tersebut, badan usaha perlu menerapkan pengendalian internal yang baik dan didukung oleh sumber daya manusia yang didalamnya agar prosedur

pengendalian internal tidak akan sia-sia dan berguna bagi badan usaha demi meningkatkan efektifitas dalam siklus pendapatannya.

## **METODE PENELITIAN**

Tujuan penelitian ini adalah *explanatory research* dengan menggunakan pendekatan kualitatif. Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan efektifitas dalam siklus pendapatan pada Trifena Catering Service di Mojokerto dengan cara mengevaluasi pengendalian internalnya. Selain itu, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana evaluasi pengendalian internal yang dibuat dapat mengatasi risiko-risiko yang muncul dalam badan usaha.

Teori yang digunakan dalam penelitian ini adalah teori pengendalian internal berdasarkan kerangka pengendalian internal COSO. Teori ini digunakan karena teori tersebut dianggap relevan dan sesuai dengan topik yang dibahas dalam penelitian ini. Data yang diambil dan digunakan dalam penelitian ini adalah data yang terkait dengan permasalahan terkait siklus pendapatan. Penelitian ini akan mengemukakan permasalahan dan rekomendasi yang relevan mengenai evaluasi pengendalian internal yang sesuai bagi Trifena Catering Service dalam rangka meningkatkan efektifitas dalam siklus pendapatan.

### **Main Research Question:**

Bagaimana evaluasi pengendalian internal yang sesuai bagi Trifena Catering Service dalam rangka meningkatkan efektifitas dalam siklus pendapatan?

### **Mini Research Question:**

1. Bagaimana siklus pendapatan Trifena Catering Service?
2. Apa sajakah permasalahan yang ada pada siklus pendapatan Trifena Catering Service terkait dengan efektifitas?
3. Bagaimana pengendalian internal yang sesuai bagi Trifena Catering Service berdasarkan kerangka pengendalian internal COSO?
4. Bagaimana evaluasi pengendalian internal yang telah dibuat dapat meningkatkan efektifitas ?

Metode pengumpulan data yang akan digunakan oleh peneliti adalah sebagai berikut:

1. Observasi. Analisis secara langsung ke lapangan untuk mengumpulkan data yang lebih komplit yang diperlukan dari badan usaha Trifena Catering Service.
2. *Interview*. Dilakukan peneliti dengan harapan mendapat informasi dan data yang tidak didapat dari metode pengumpulan data lain. *Interview* dilakukan kepada pemilik dan karyawan *Interview* dilakukan dengan metode *semi structured interview*.
3. Dokumentasi. Dilakukan dengan menganalisis semua dokumen yang telah dikumpulkan untuk menganalisis pengendalian internal Trifena Catering Service.

Untuk sumber data yang digunakan oleh peneliti dalam melakukan penelitian ini adalah:

1. Orang/pelaku. Sumber data dari pelaku di badan usaha ini meliputi pemilik dan karyawan baik pada katering pesta dan katering karyawan.
2. Hasil *Interview* dan observasi serta analisis dokumen. Sumber data ini dibuat untuk mengevaluasi pengendalian internal pada siklus pendapatan yang sesuai untuk badan usaha tersebut.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Trifena Catering Service merupakan badan usaha yang bergerak di bidang jasa dan melayani pemesanan katering pesta serta pemesanan katering karyawan. Dalam kegiatan operasionalnya, tentu ada masalah yang dihadapi oleh pihak katering. Permasalahan yang ada saat ini pada dasarnya sudah diatasi oleh pemilik tetapi belum terasa hasilnya.

Peneliti memberikan rekomendasi dengan memberikan evaluasi pengendalian internal di masing-masing kegiatan operasional badan usaha, baik pada katering pesta maupun katering karyawan. Evaluasi pengendalian internal ini dibuat berdasarkan hasil wawancara/*interview* dengan pemilik, karyawan yang menangani pesanan katering pesta, dan karyawan yang menangani pesanan katering karyawan.

Berikut merupakan evaluasi pengendalian internal berdasarkan kerangka pengendalian internal COSO:

*1. Control Environment*

- Mengenai kode etik dan etika

Tidak ada kode etik dan nilai etika badan usaha secara tertulis di badan usaha ini. Peneliti memberikan rekomendasi yaitu perusahaan sebaiknya membuat kode etik secara tertulis mengenai peraturan kerja dengan tujuan agar karyawan dapat mengetahui secara jelas aturan mengenai kode etik dan nilai etika yang berlaku dalam badan usaha.

Rekomendasi ini efektif karena dengan adanya kode etik dan nilai etika secara tertulis, karyawan mengetahui secara jelas aturan dan nilai-nilai etika yang berlaku di badan usaha sehingga karyawan dapat menghindari hal-hal negatif diluar ketentuan kode etik tertulis. Melalui rekomendasi di atas, masalah yang terjadi diharapkan mampu diatasi sehingga kegiatan operasional badan usaha dapat berjalan dengan baik dan tujuan badan usaha tercapai.

- Mengenai struktur organisasi, jalur pelaporan, otoritas, dan tanggung jawab

Tidak ada kebijakan-kebijakan tertulis atau aturan yang jelas sehingga dapat menyebabkan kekacauan dalam bekerja. Kekacauan menyebabkan tidak lancarnya kegiatan operasional dan memperburuk suasana pekerjaan. Oleh karena itu, peneliti memberikan rekomendasi yaitu pemilik membuat kebijakan dan aturan tertulis secara jelas mengenai aturan pekerjaan dan pembagian tugas masing-masing karyawan. Selain itu pemilik juga mengurangi intensitas dalam memberikan tanda pengingat untuk karyawannya. Rekomendasi ini efektif karena bertujuan agar karyawan dapat bekerja secara mandiri sesuai dengan job desk masing-masing tanpa timbul kekacauan dalam kegiatan operasional.

Masalah dalam pertanggung jawaban yaitu badan usaha menyadari bahwa harga paket yang ditawarkan bukanlah harga yang murah sehingga badan usaha tersebut berkomitmen untuk memberikan makanan yang berkualitas baik dan memberikan pelayanan yang memuaskan sebagai bentuk tanggung jawab badan usaha kepada konsumen.

- Menunjukkan komitmen untuk berkompetensi

Pemilik tidak terlalu memperhatikan tingkat pendidikan para bawahannya, hanya saja untuk penyelesaian pekerjaan tidak dapat dipungkiri karyawan dengan lulusan SMA/SMK lebih luwes dan terampil dalam menyelesaikan pekerjaannya. Pemilik sebaiknya fokus menerima karyawan dengan lulusan SMA/SMK tetapi tidak tertutup kemungkinan bahwa pendidikan dibawah lulusan SMA/SMK tidak mempunyai kompetensi sebaik lulusan SMA/SMK.

Rekomendasi ini tentu membantu badan usaha untuk mencapai tujuannya secara efektif. Rekomendasi ini efektif karena dengan rekomendasi tersebut badan usaha mendapatkan karyawan yang terampil, terlatih dan berkompeten. Rekomendasi tersebut juga memudahkan pemilik untuk fokus dalam pencapaian tujuan badan usaha.

Pemilik badan usaha juga fokus terhadap kemampuan masing-masing karyawan dalam mempromosikan catering dan memberikan pelayanan yang baik kepada semua konsumen Trifena Catering Service. Rekomendasi yang dapat diberikan oleh peneliti yaitu pemilik badan usaha dapat melakukan penilaian terhadap kinerja masing-masing karyawan. Semakin banyak promosi yang dibuat hingga mendatangkan konsumen, dapat berpengaruh terhadap nilai karyawan dan karyawan akan mendapatkan reward. Hal tersebut berpengaruh terhadap siklus pendapatan badan usaha. Rekomendasi ini efektif karena dengan rekomendasi ini pemilik mengetahui seberapa besar tanggung jawab karyawan terhadap pekerjaannya.

- Kebijakan dan praktik sumber daya manusia yang terkait dengan karyawan yang kompeten, dapat dipercaya dan memiliki kemampuan pada bidangnya masing-masing

Pemilik memberikan kepercayaan kepada karyawan yang berkompeten dan lamanya karyawan tersebut bekerja. Peneliti memberikan rekomendasi yaitu sebaiknya pemilik badan usaha memberikan tanggung jawab kepada karyawan yang berkompeten yang tidak hanya dilihat dari lamanya karyawan bekerja karena lamanya karyawan bekerja tidak menentukan karyawan tersebut berkompeten. Pemilik juga dapat mempertimbangkan karyawan baru yang mempunyai kinerja baik dan berkompetensi dengan memberikan arahan atau bimbingan kepada karyawan tersebut dalam bekerja.

Rekomendasi ini efektif karena dengan memilih karyawan yang berkompoten untuk diberi tanggung jawab dapat terhindar dari adanya hambatan dalam kegiatan operasional sehingga tujuan badan usaha tercapai.

## 2. *Risk Assesment*

Adanya kemungkinan terjadinya risiko dalam badan usaha menuntut badan usaha untuk melakukan pengendalian internal. Risiko yang mungkin muncul antara lain :

- Risiko keracunan makanan yang bisa saja muncul karena kelalaian karyawan dalam membersihkan sayuran ataupun dalam proses memasak.
- Risiko penyelewengan yang dapat dilakukan oleh siapapun pada badan usaha tersebut

Risiko-risiko tersebut tentu dapat berdampak pada kelangsungan hidup badan usaha (*going concern*) karena dua risiko tersebut merupakan risiko yang cukup krusial dalam badan usaha. Jika terjadi keracunan makanan, tentu badan usaha tidak lagi mendapat kepercayaan dari masyarakat sehingga tujuan badan usaha tidak tercapai. Begitu juga dengan risiko fraud, semakin banyak kerugian akibat dari penyelewengan tersebut mengakibatkan perusahaan mengalami kerugian dan tidak mencapai tujuan badan usaha. Oleh karena itu rekomendasi yang dapat diberikan oleh peneliti yaitu melakukan pencegahan dan pengawasan dengan melakukan segala persyaratan mengenai hygiene dalam pengolahan makanan sesuai dengan standar pada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011. Untuk risiko fraud, pemilik harus bersikap sigap dan tegas dalam mengantisipasi terjadinya risiko fraud yang mungkin akan terjadi, diantaranya dengan memberikan punishment dalam bentuk pengurangan gaji atau pemutusan hubungan kerja kepada pelaku fraud.

Rekomendasi ini efektif karena dengan menanggulangi risiko tersebut, kepercayaan konsumen meningkat dan meminimalisir kerugian badan usaha.

## 3. *Control Activities*

Kegiatan operasional badan usaha ini ada pada aktivitas katering pesta dan katering karyawan. Dimana terdapat permasalahan pada masing-masing

aktivitas. Rekomendasi yang diberikan peneliti pada permasalahan aktivitas katering pesta yaitu :

- Bekerja sama dengan pemimpin pesta (ketua konsumsi) untuk mengatur ritme penyajian atau pengisian makanan sehingga dapat memperpanjang waktu habis makanan.
- Jumlah piring yang disajikan ditambah atau dilebihkan 10% dari total jumlah pesanan untuk membuktikan bahwa piring tersebut sudah sesuai dengan tamu yang hadir (hanya untuk mengukur makanan yang disajikan itu cukup). Aktivitas ini harus sudah sesuai dengan kesepakatan konsumen

Rekomendasi tersebut patut dipertimbangkan untuk diterapkan dalam jalannya aktivitas katering pesta karena dengan rekomendasi tersebut pemilik badan usaha dapat menyelesaikan permasalahan yang ada. Rekomendasi tersebut tentu efektif karena dapat membantu mengatasi masalah yang terjadi di lapangan secara tepat, mudah diterapkan dan membawa manfaat yang nyata bagi badan usaha seperti dapat mengurangi *complain* dari konsumen. Penyelesaian masalah lewat rekomendasi tersebut juga bertujuan untuk dapat menambah kepercayaan pelanggan dan masyarakat lain yang ingin memesan katering serta dengan bertambahnya pelanggan tentu akan meningkatkan pendapatan badan usaha sehingga tujuan badan usaha tercapai.

Pada aktivitas katering karyawan, ditemukan masalah seperti adanya *complain* dari para karyawan pihak konsumen yang tidak mengetahui harga menu karyawan dan meminta menu yang lebih bervariasi. Selain itu, adanya karyawan kurang bijaksana dalam menggunakan kupon. Rekomendasi yang diberikan peneliti yaitu:

- Pihak katering dapat melaporkan kepada pihak manajemen mengenai masalah tersebut agar pihak manajemen menghimbau para karyawannya untuk lebih bijak dalam penggunaan kupon. Selain itu kupon tersebut pada akhirnya diuangkan dan jika tidak ditukar, akan berpengaruh pada jumlah pendapatan pihak katering.

- Dalam hal pemberian makanan secara cuma-cuma oleh karyawan Trifena, sebaiknya pemilik Trifena melakukan sidak secara berkala untuk mengawasi kinerja karyawan. Selain itu pemilik dapat memberikan teguran hingga punishment terhadap karyawan yang melakukan hal tersebut, serta meminta kerja sama dengan pihak manajemen untuk memberikan teguran kepada karyawannya yang menukar makanan tanpa menggunakan kupon dan memberikan arahan kepada semua karyawan untuk lebih bijak menggunakan kupon makan.
- Pihak catering seharusnya dapat meminta kerja sama dengan pihak manajemen perusahaan untuk menempelkan jadwal menu di kantin yang sudah ditandatangani oleh pihak manajemen sehingga dapat diketahui oleh seluruh karyawan perusahaan

Rekomendasi dari permasalahan tersebut juga patut dipertimbangkan dalam aktivitas catering karyawan. Tidak dipungkiri, pendapatan pada catering karyawan juga tidak sedikit. Oleh karena itu dengan adanya rekomendasi tersebut, peneliti berharap agar rekomendasi tersebut dapat diimplementasikan dalam jalannya aktivitas catering pesta.

Rekomendasi ini efektif karena rekomendasi ini dapat mendisiplinkan karyawan Trifena dan karyawan dari pihak konsumen untuk lebih bijak dalam penggunaan kupon. Selain itu karyawan dari pihak konsumen juga mengetahui bahwa menu yang ada sudah disepakati oleh pihak manajemen dan pihak catering.

Pada akhirnya melalui rekomendasi tersebut, diharapkan para karyawan dapat menggunakan kupon sebaik mungkin dan dapat memahami jika menu yang sudah dibuat telah dirancang seturut dengan persetujuan pihak manajemen. Oleh karena itu, dengan adanya rekomendasi ini permasalahan badan usaha dapat terselesaikan dan tujuan badan usaha tercapai.

#### *4. Information and Communication*

Penyampaian informasi pada badan usaha ini berlangsung cukup baik. Informasi dari pemilik disampaikan kepada masing-masing ketua regu dalam

setiap bagiannya. Pemilik badan usaha juga sering mengkomunikasikan terkait pengendalian internal. Salah satu bentuknya yaitu dalam bentuk lisan yang kemudian disampaikan kepada masing-masing bagian yang berisi tentang kebijakan dan prosedur setiap aktivitas. Pada bagian ini, peneliti memberikan rekomendasi yaitu ketua pelaksana dapat melakukan briefing bersama bawahannya demi kelancaran kegiatan operasional.

Komunikasi merupakan kunci dalam bersosialisasi. Oleh karena itu demi tercapainya tujuan badan usaha secara maksimal, ketua pelaksana dapat memberikan briefing mengenai rencana kerja pada waktu tersebut. Selain itu, *briefing* tersebut juga menjadi evaluasi kerja untuk masing-masing karyawan agar lebih memaksimalkan kinerja mereka dalam bekerja. Rekomendasi ini efektif karena dengan melakukan briefing karyawan mengetahui apa yang harus dilakukan sesuai dengan aturan kerja yang berlaku.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

Berdasarkan temuan, analisis, serta kelemahan-kelemahan yang terdapat pada Trifena Catering Service secara langsung dapat memberikan kerugian bagi badan usaha dalam jangka pendek maupun dalam jangka panjang. Dalam badan usaha terdapat dampak negatif yang dapat merugikan badan usaha yaitu tidak adanya kode etik, nilai etika, hingga *job description* secara tertulis membuat karyawan dapat semena-mena dalam bekerja. Selain itu, tidak adanya *job description* dapat menyebabkan kekacauan dalam bekerja, kurang terampilnya karyawan dalam bekerja dapat menyebabkan hambatan dalam kegiatan operasional badan usaha, Risiko fraud akan merugikan badan usaha seperti risiko keracunan makanan, cara pemilik mengatasi dan memprediksi pesanan konsumen yang tidak menyatakan secara terbuka mengenai pesanan serta permasalahan pada catering karyawan akan berdampak bagi siklus pendapatan Trifena Catering Service karena kupon yang ada akan diuangkan.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dan dianalisis dengan hasil pustaka, maka peneliti memberikan beberapa rekomendasi yang dapat dipertimbangkan oleh badan usaha, yaitu pemilik dapat membuat kode etik dan nilai etika, serta *job description* secara tertulis dan jelas, pemilik dapat

mempertimbangkan pendidikan karyawan pada saat perekrutan meskipun hal tersebut tidak menjamin tetapi pemilik dapat mengutamakan latar belakang pendidikan karyawan karena kinerja yang lebih baik. Dalam mengatasi risiko *fraud* yang bisa dilakukan oleh siapa saja, pemilik dapat berlaku tegas seperti memberikan *punishment* hingga pemutusan hubungan kerja bagi para pelaku fraud. Selain itu dalam risiko keracunan makanan, pemilik dapat mengendalikan risiko tersebut dengan melakukan pencegahan dan pengawasan dengan melakukan segala persyaratan mengenai hygiene dalam pengolahan makanan sesuai dengan standar pada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011. Pada catering pesta pemilik dapat bekerja sama dengan para panitia acara seperti memperpanjang waktu jeda makanan dan pada catering karyawan, pemilik dapat memberikan sanksi kepada karyawannya dalam penyalahgunaan kupon dan bekerja sama dengan pihak manajemen perusahaan untuk menghimbau serta memberikan teguran bagi karyawannya.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Adisasmita, Rahardjo (2011). *Pengelolaan Pendapatan dan Anggaran Daerah*. Graha Ilmu : Yogyakarta.
- Arens, Alvin A, Randal J.E dan Mark S.B. (2003). *Auditing dan Pelayanan Verifikasi, Pendekatan Terpadu*. Jilid 1, Edisi Kesembilan. Penerbit PT. Indeks. Jakarta.
- Bayangkara, IBK. 2008. *Audit Manajemen: Prosedur dan Implementasi*. Jakarta: Salemba Empat.
- Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission. (2013). *COSO Internal Control Integrated Framework Executive Summary*. (online). ([http://www.coso.org/documents/coso%202013%20icfr%20executive\\_summary.pdf](http://www.coso.org/documents/coso%202013%20icfr%20executive_summary.pdf) diakses pada 4 Juni 2014)
- Daily Social, 2014. *Berry Kitchen Membawa Bisnis Catering secara Online* (online), (<http://dailysocial.net/post/berrykitchen-membawa-bisnis-katering-ke-ranah-online> diakses pada 2 Juni 2014)

- KPMG, (2013). *COSO Internal Control – Integrated Framework*. KPMG International.
- Mardiasmo, 2002. *Akuntansi Sektor Publik*. Yogyakarta: Andi.
- Mardiasmo. 2004. *Akuntansi Sektor Publik*, Yogyakarta: Andi Yogyakarta.
- Marwanti. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta: Adicita
- Peluang Usaha, 2014. *Peluang Usaha - Katering* (online), (<http://www.peluangusaha.web.id/2008/03/peluang-usaha-katering.html> diakses pada 3 Juni 2014)
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang *Higiene Sanitasi Jasaboga*.
- Powerbuzz, 2013. *Bagaimana memulai Bisnis Catering Rumahan* (online), (<http://www.marketing.co.id/bagaimana-memulai-bisnis-katering-rumahan/> diakses pada 23 Juni 2014)
- Sawalqa, Fawzi Al & Qtish, Atala, (2012). *Internal Control and Audit Program Effectiveness: Empirical Evidence from Jordan*. Canadian Center of Science and Education.
- Sawyer, dkk. 2003. *The Practice of Modern Internal Auditing*. Edisi 5.
- Tampubolon, Robert. 2005. *Risk and Systems – based Internal Auditing*. Jakarta : Elex Media Komputindo
- Umar, Husein. 2001. *Manajemen Risiko Bisnis : Pendekatan Finansial dan Nonfinansial*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama