



# POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA

SK.NOMOR 1335/KPT/I/2018



## LEMBAGA PENJAMINAN MUTU

### DAFTAR TILIK AUDIT MUTU INTERNAL (AMI)

Nama Auditee : Inovasi  
Periode Semester : Ganjil  
Tahun Akademik : AMI 2024/2025 Ganjil  
Tanggal Audit : 6 - 28 Maret 2025  
Nama Auditor : Dodi Setiawan, S.Kom., M.S.I & Ellysa Holivia, S.Tr.Par

#### Standar 1

No	Pernyataan Standar	Referensi	Konfirmasi AMI TA 2023/2024	Hasil	Pertanyaan
1	penyusunan anggaran belanja makanan	SOP dan Pedoman	pedoman belum ada, masih menggunakan pengajuan ke bagian keuangan	Ketidaksesuaian	Pedoman penyusunan anggaran belanja makanan
2	penyusunan anggaran belanja makanan	SOP dan Pedoman	anggaran belanja makanan per bulan dan pembayaran/penyerahan uang oleh keuangan setiap minggu di hari Jum'at untuk belanja pada minggu depan, namun penyerahan uang fleksibel terkadang menggunakan uang pribadi sebelumnya pembelanjaan menggunakan uang pribadi hingga sebesar 10 jutaan (uang sudah kembali) saat ini menggunakan supplier untuk belanja makanan, sehingga pembayaran 1 bulan setelah belanja ke supplier petty cash di Inovasi sebesar 1 juta rupiah meskipun sudah kembali modal dan untung, biaya untuk belanja sedikit sulit untuk dikeluarkan	Ketidaksesuaian	SOP penyusunan anggaran belanja makanan
3	perencanaan menu	SOP dan Pedoman	belum ada pedoman, Perencanaan menu sesuai dengan stok bahan di inventory, kendala di fasilitas penyimpanan. set menu per minggu setiap hari jumat, belum ada dokumen pengesahan / approval dari organisasi terkait menu	Ketidaksesuaian	Pedoman perencanaan menu
4	perencanaan menu	SOP dan Pedoman	tidak ada SOP perencanaan menu, mengacu ISO 22000	Ketidaksesuaian	SOP perencanaan menu
5	pengadaan atau pembuatan bahan makanan	SOP dan Pedoman	selama bahan makanan masih dalam kondisi bagus/layak, tidak berbau dan berubah bentuk (berjamur) masih bisa dipakai untuk pembuatan bahan makanan belum pedoman yang mengatur Saran; dimasukkan SOP untuk menu makanan, penggunaan bahan-bahan makanan yang digunakan, layak atau tidak bahan makanan	Ketidaksesuaian	Pedoman pengadaan atau pembuatan bahan makanan
6	pengadaan atau pembuatan bahan makanan	SOP dan Pedoman	SOP belum ada, namun pembuatan bahan makanan mengacu pada buku resep (resep belum dibukukan/disahkan) ada quality control untuk pembuatan bahan makanan sampai menjadi makanan siap dimakan Permasalahan nasi yang keras, saran untuk menimbang beras dan air takaran untuk memasak nasi SOP masih dirancang akan diselesaikan pada bulan September 2024	Ketidaksesuaian	SOP pengadaan atau pembuatan bahan makanan

7	penerimaan dan penyimpanan bahan makanan	SOP dan Pedoman	belum ada, kendala di fasilitas penyimpanan, tempat penyimpanan belum optimal dan mengakibatkan bahan makanan rusak	Ketidaksesuaian	Pedoman penerimaan dan penyimpanan bahan makanan
8	penerimaan dan penyimpanan bahan makanan	SOP dan Pedoman	SOP dalam bentuk Draft, pembelian dan penerimaan serta penyimpanan bahan baku diwajibkan ada standar kualifikasi bahan baku harus ada	Ketidaksesuaian	SOP penerimaan dan penyimpanan bahan makanan
9	persiapan dan pemasakan makanan, penilaian, pengemasan	SOP dan Pedoman	pedoman belum ada, namun ada SOP SOP persiapan, pemasakan penilaian makanan menjadi 1 SOP SOP pengemasan	Ketidaksesuaian	Pedoman persiapan dan pemasakan makanan, penilaian, pengemasan
10	persiapan dan pemasakan makanan, penilaian, pengemasan	SOP dan Pedoman	SOP persiapan, pemasakan dan penilaian makanan menjadi 1 SOP SOP telah ada namun belum disahkan	Ketidaksesuaian	SOP persiapan dan pemasakan makanan
11	persiapan dan pemasakan makanan, penilaian, pengemasan	SOP dan Pedoman	SOP persiapan, pemasakan dan penilaian makanan menjadi 1 SOP SOP telah ada namun belum disahkan Penilaian makanan mengacu resep, namun operasional berdasarkan rasa oleh pihak dapur	Ketidaksesuaian	SOP penilaian makanan
12	persiapan dan pemasakan makanan, penilaian, pengemasan	SOP dan Pedoman	SOP telah ada namun belum disahkan	Ketidaksesuaian	SOP pengemasan makanan
13	distribusi atau penyajian makanan di tempat kerja	SOP dan Pedoman	alur distribusi belum ada	Ketidaksesuaian	Pedoman distribusi atau penyajian makanan di tempat kerja
14	distribusi atau penyajian makanan di tempat kerja	SOP dan Pedoman	SOP belum ada Distribusi makanan belum memiliki standar dalam aspek kualifikasi SDM, alur, kendaraan yg digunakan	Ketidaksesuaian	SOP distribusi atau penyajian makanan di tempat kerja

### Standar 3

No	Pernyataan Standar	Referensi	Konfirmasi AMI TA 2023/2024	Hasil	Pertanyaan
1	Kelengkapan dokumen administrasi di Bagian Inovasi	-	BPJS ketenagakerjaan untuk 2 juru masak telah ada, terdaftar sebagai karyawan YBR	Observasi	Salinan wajib lapor ketenagakerjaan
2	Kelengkapan dokumen administrasi di Bagian Inovasi	-	struktur organisasi telah ada namun belum ada pengesahan	Observasi	Struktur organisasi perusahaan
3	Kelengkapan dokumen administrasi di Bagian Inovasi	-	mengacu kepada Yayasan, karyawan terdaftar sebagai karyawan YBR	Observasi	Pernyataan pengelola catering untuk mentaati peraturan perundangan ketenagakerjaan
4	Kelengkapan dokumen administrasi di Bagian Inovasi	-	dokumen telah ada namun belum disahkan	Observasi	Job description
5	Kelengkapan dokumen administrasi di Bagian Inovasi	-	belum ada tata tertib, akan disusun lebih lanjut	Ketidaksesuaian	Buku tata tertib pengelola makanan (Grooming, Kebersihan alat yang digunakan)

### Standar 4

No	Pernyataan Standar	Referensi	Konfirmasi AMI TA 2023/2024	Hasil	Pertanyaan
1	Data Keuangan	-	prosedur pemotongan dari bagian keuangan untuk Inovasi belum terbuka, seperti pemotongan listrik, sewa station, gas, air, gaji juru masak. Pencatatan ada di bagian Keuangan PBC (pendapatan bersih) Pencatatan keuangan oleh Inovasi hanya pembayaran MBKM, daily worker, penggunaan uang belanja dan anggaran belanja dari bagian keuangan Belum ada sinkronisasi data antara Keuangan dan Inovasi	Ketidaksesuaian	Data Keuangan seperti jurnal, Trial Balance, Laba Rugi, Posisi Keuangan, Arus Kas
2	Data Keuangan	-	Pengajuan dari Inovasi per bulan untuk anggaran belanja, pencairan per minggu setiap hari Jum'at pengajuan biaya diserahkan ke Admin Inovasi untuk pembayaran invoice ke supplier, kemudian akan clearance ke bagian keuangan	Observasi	Proses pengajuan keuangan
3	Data Keuangan	-	Pemilihan supplier? berdasarkan harga bahan makanan yang termurah dan pengantaran ke Lagoi Saat ini ada 5 supplier yang pernah digunakan oleh Inovasi Halal dan kontrak dengan supplier Halal akan diarahkan untuk selanjutnya kepada supplier Kontrak supplier belum ada, ke depannya akan dibuatkan Legal PBC untuk Inovasi belum ada untuk saat ini	Observasi	Pertanyaan lainnya