



**DESAIN SISTEM INFORMASI AKUNTANSI PADA SIKLUS PRODUKSI
DI CAFE “PERCAYA KOPI” KOTA AMBON**

**ACCOUNTING INFORMATION SYSTEM DESIGN IN THE PRODUCTION CYCLE AT
CAFE “PERCAYA KOPI” AMBON CITY**

**Ester Debora Rieuwpassa^{1*}, Ingrid Saleh², Muthia Rizkianti Ode³, Jihan Sartika Bulandari⁴,
Nadya Astrid Kunu⁵, Abdul Malik Masi⁶, Prisela Tanate⁷, Sakina Rumalean⁸, Vivin Wance⁹,
Jumila Rumalean¹⁰**

^{1,2,3,...,10} Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Pattimura, Ambon Maluku, Indonesia
Email: deborarieuwpassa@gmail.com , salehingrit@gmail.com , muthiaode87@gmail.com ,
jihansartikabulandari24@gmail.com , nadyaastridkunu@gmail.com , Malikmasi06@gmail.com ,
sakinarumalean25@gmail.com , vivinwance@gmail.com , jumilarumalean1@gmail.com

Abstrak: Desain Sistem Infomasi usaha adalah aspek yang sangat krusial dalam hal operasional usaha. Namum terkadang beberapa usaha kecil maupun menengah belum mampu mendesain sistemnya secara mandiri. Oleh karena itu, pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk membantu Cafe Percaya Kopi dalam mendesain sistem informasi dengan menggunakan metode *service learning*. Metode *service learning* merupakan metode yang menggabungkan kegiatan akademik dan pelayanan nyata kepada masyarakat. Prosesnya meliputi observasi, wawancara, dan perancangan Sistem Informasi Akuntansi Siklus Produksi dengan menggunakan aplikasi Microsoft Office Visio. Hasil pengabdian ini adalah berupa Data Flow Diagram dan Flowchart yang diberikan kepada usaha dengan tujuan untuk mempermudah pemilik Cafe Percaya Kopi dan karyawannya untuk mengerti alur siklus produksi serta mendeteksi ancaman dan kecurangan yang dapat terjadi. Hasil desain ini juga menunjukkan bahwa sistem yang baik sangat diperlukan untuk membantu usaha dalam meningkatkan efektivitas operasionalnya. Hal ini dapat mendukung keberlanjutan dan juga pengembangan sebuah tempat usaha.

Kata Kunci: Sistem Informasi Akuntansi, DFD, Flowchart, Siklus Produksi

Abstract: *Business Information System Design is a very crucial aspect in terms of business operations. But sometimes some small and medium-sized businesses have not been able to design their systems independently. Therefore, this community service aims to assist Cafe Percaya Kopi in designing information systems using the service learning method. The service learning method is a method that combines academic activities and real service to the community. The process includes observations, interviews, and designing a Production Cycle Accounting Information System using the Microsoft Office Visio application. The results of this service are in the form of Data Flow Diagrams and Flowcharts provided to businesses with the aim of making it easier for Cafe Percaya Kopi owners and employees to understand the flow of the production cycle and detect threats and fraud that can occur. The results of this design also show that a good system is needed to help businesses improve their operational effectiveness. This can support the sustainability and development of a place of business.*

Keywords: *Accounting Information System, DFD, Flowchart, Production Cycle*

Article History:

Received	Revised	Published
20 Mei 2025	10 Juli 2025	15 Juli 2025

Pendahuluan

Kopi sudah menjadi bagian dari gaya hidup masyarakat Indonesia, baik di kota besar maupun daerah. Tidak hanya sebagai minuman, kopi juga menjadi alasan utama banyak orang berkumpul di cafe untuk bersosialisasi atau bekerja. Fenomena ini mendorong pertumbuhan bisnis cafe kopi yang semakin pesat di berbagai daerah. Namun di balik ramainya bisnis cafe kopi, masih banyak pelaku usaha yang menghadapi tantangan dalam mengelola siklus produksi. Pengelolaan yang kurang optimal bisa berdampak pada kualitas kopi, efisiensi operasional, dan kepuasan pelanggan. Hasil observasi langsung yang kami lakukan di Cafe Percaya Kopi ini, menunjukkan bahwa setiap tahapan produksi membutuhkan perhatian khusus agar kualitas kopi tetap terjaga dan konsumen merasa puas dengan pelayanan yang diberikan. Semakin kompleksnya permintaan pasar dan persaingan yang ketat, pelaku usaha dituntut untuk lebih cermat dalam merencanakan dan mengendalikan produksi. Hal ini menjadi tantangan bagi perusahaan maupun pelaku usaha kecil menengah untuk mengatur kapasitas produksi, memilih metode produksi yang tepat, serta memastikan kualitas produk yang dihasilkan tetap terjaga.

Tujuan dari proyek ini adalah untuk memberikan pemahaman yang mendalam tentang proses produksi yang efisien dan akurat dalam Cafe Percaya Kopi, serta menganalisis siklus produksi pada Cafe Percaya Kopi dan memberikan pemahaman yang lebih baik. Pengabdian ini juga bertujuan untuk merancang Data Flow Diagram dan Flowchart yang menggambarkan langkah-langkah dan pengambilan keputusan dalam siklus produksi Cafe Percaya Kopi.

Metode

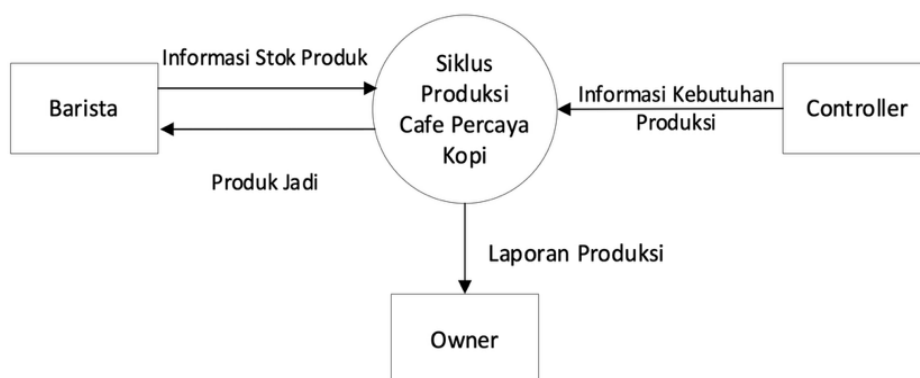
Objek dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah Cafe Percaya Kopi, dengan menggunakan metode *Service Learning*. Metode *Service Learning* merupakan metode yang menggabungkan kegiatan akademik dengan pelayanan nyata kepada masyarakat. Tujuan dari metode ini bukan hanya untuk memahami teori, tetapi juga menerapkannya langsung di lapangan. Dalam metode yang diterapkan ini memiliki beberapa tahapan yaitu;

- 1) Pengumpulan data dan informasi
Dilakukan observasi dan wawancara langsung bersama pemilik cafe. Dengan turun langsung ke lokasi usaha, bertanya mengenai informasi-informasi yang dibutuhkan serta untuk melihat bagaimana aktivitas yang berlangsung pada saat meyangrai biji kopi dan membuat minuman kopi.
- 2) Mengidentifikasi data dan informasi
Menganalisis informasi-informasi penting yang sudah ada, kemudian merancang alur proses yang terjadi pada saat kegiatan produksi berlangsung. Dengan analisis data dan informasi yang baik, diharapkan dapat membantu manajemen dalam membuat keputusan yang lebih baik untuk meningkatkan kinerja perusahaan.
- 3) Mendesain Sistem Informasi menggunakan *Microsoft Office Visio*
Membuat desain struktur Sistem Informasi Akuntansi dalam bentuk Diagram Konteks, Data Flow Diagram, serta Flowchart untuk siklus produksi dengan menggunakan *Microsoft Office Visio*.

Hasil dan Pembahasan

Cafe Percaya Kopi merupakan salah satu usaha mikro kecil menengah (UMKM) yang bergerak di bidang kuliner, khususnya penyediaan biji kopi. Cafe ini didirikan oleh Muhammad Iqbal Nurdin pada bulan Februari tahun 2024, yang berlokasi di Jl. Dr. Leimena, Poka, Kec. Teluk Ambon, Kota Ambon, Maluku. Lebih tepatnya disamping pasar buah, sekitaran Bundaran Poka Kota Ambon. Cafe ini buka setiap hari dari jam 09.00-23.00 WIT (*Weekend s/d 00.00 WIT*). Pangsa pasar yang dimiliki oleh cafe ini termasuk lua, karena selain menjual kopi siap saji, mereka juga menjadi pemasok biji kopi sangrai ke beberapa cafe lain di Kota Ambon. Tidak hanya sebagai minuman, kopi juga menjadi alasan utama banyak orang berkumpul di cafe untuk bersosialisasi atau bekerja. Hal ini mendorong pertumbuhan bisnis cafe kopi yang semakin pesat di berbagai daerah, terkhususnya di Kota Ambon. Namun di balik ramainya bisnis cafe kopi, masih banyak pelaku usaha yang menghadapi tantangan dalam mengelola siklus produksi. Hasil observasi langsung yang kami lakukan di Cafe Percaya Kopi ini, menunjukkan bahwa setiap tahapan produksi membutuhkan perhatian khusus agar kualitas kopi tetap terjaga dan konsumen merasa puas dengan pelayanan yang diberikan. Pengendalian produksi juga merupakan proses untuk memantau dan mengatur jalannya produksi agar sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan. Pengendalian yang efektif, membuat perusahaan dapat memastikan bahwa proses produksi berjalan sesuai dengan target yang telah ditentukan, serta mengidentifikasi dan mengatasi masalah yang muncul selama proses produksi berlangsung. Berikut ini adalah hasil desain sistem informasi untuk Cafe Percaya Kopi.

Diagram Konteks



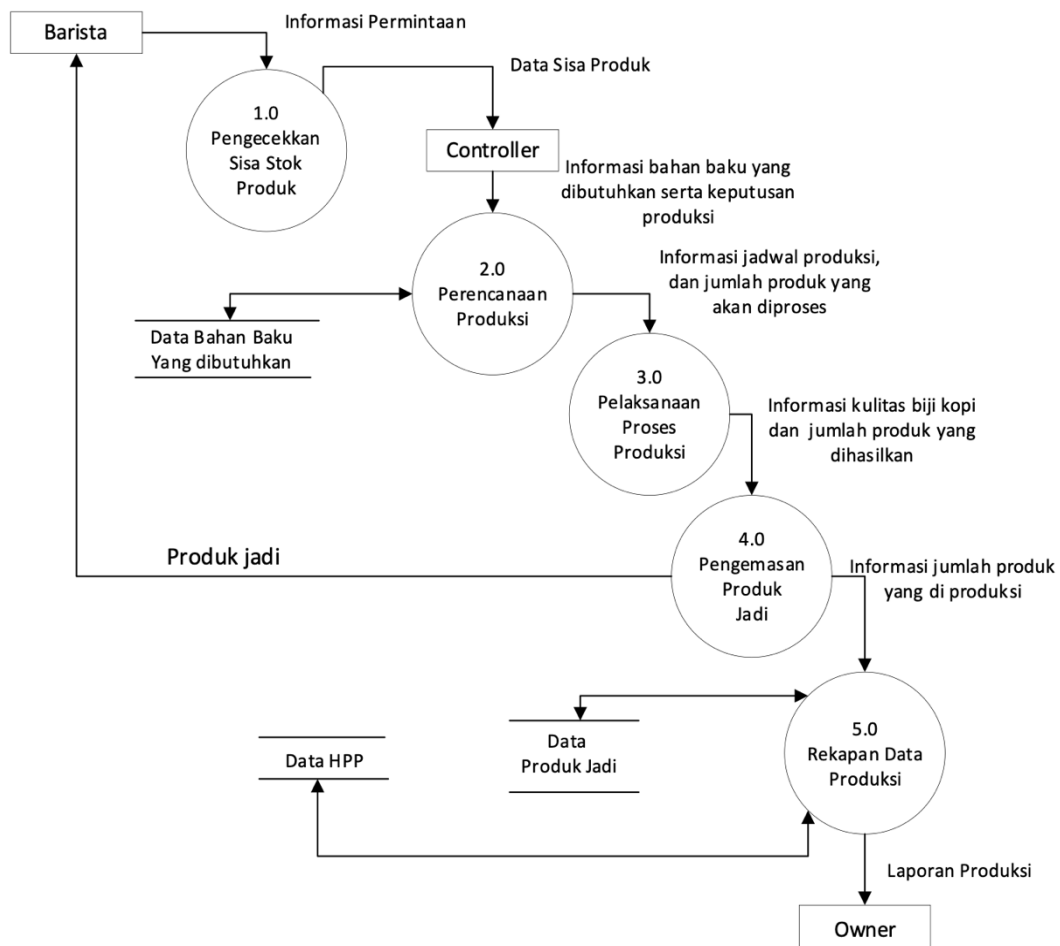
Gambar 1. Diagram Konteks

Diagram Konteks dari Cafe Percaya Kopi adalah representasi visual yang menunjukkan sistem "Siklus Produksi Cafe Percaya Kopi" sebagai entitas pusat yang berinteraksi dengan tiga entitas eksternal atau entitas diluar siklus produksi yaitu Barista, Controller, dan Owner. Dalam Diagram Konteks ini, sistem "Siklus Produksi Cafe Percaya Kopi" dijelaskan sebagai entitas pusat yang digambarkan dalam bentuk lingkaran, dan garis batas diagram menunjukkan batas antara sistem internal dan entitas eksternal yang berinteraksi langsung dengannya. Arah panah yang ada pada diagram konteks dan juga dfd dibawah nanti, menunjukkan alur informasi yang mengalir dari entitas ke bagian siklus produksi maupun sebaliknya.

Diagram konteks di atas menjelaskan proses produksi di mulai dari barista sebagai penjaga cafe, yang tugasnya mengecek stok produk biji kopi apakah masih banyak atau sudah berkurang. Jika berkurang, maka barista akan memberikan informasi stok produk ke controller

selaku penghubung antara barista dengan siklus produksi. Sehingga siklus produksi akan memulai proses produksi serta mengirim produk yang sudah jadi ke barista, sesuai dengan informasi yang di terima. Kemudian bagian siklus produksi akan mengirimkan laporan hasil produksi ke owner, sebagai pertanggungjawaban atas terlaksananya kegiatan produksi tersebut.

Diagram Flow Diagram Level 0



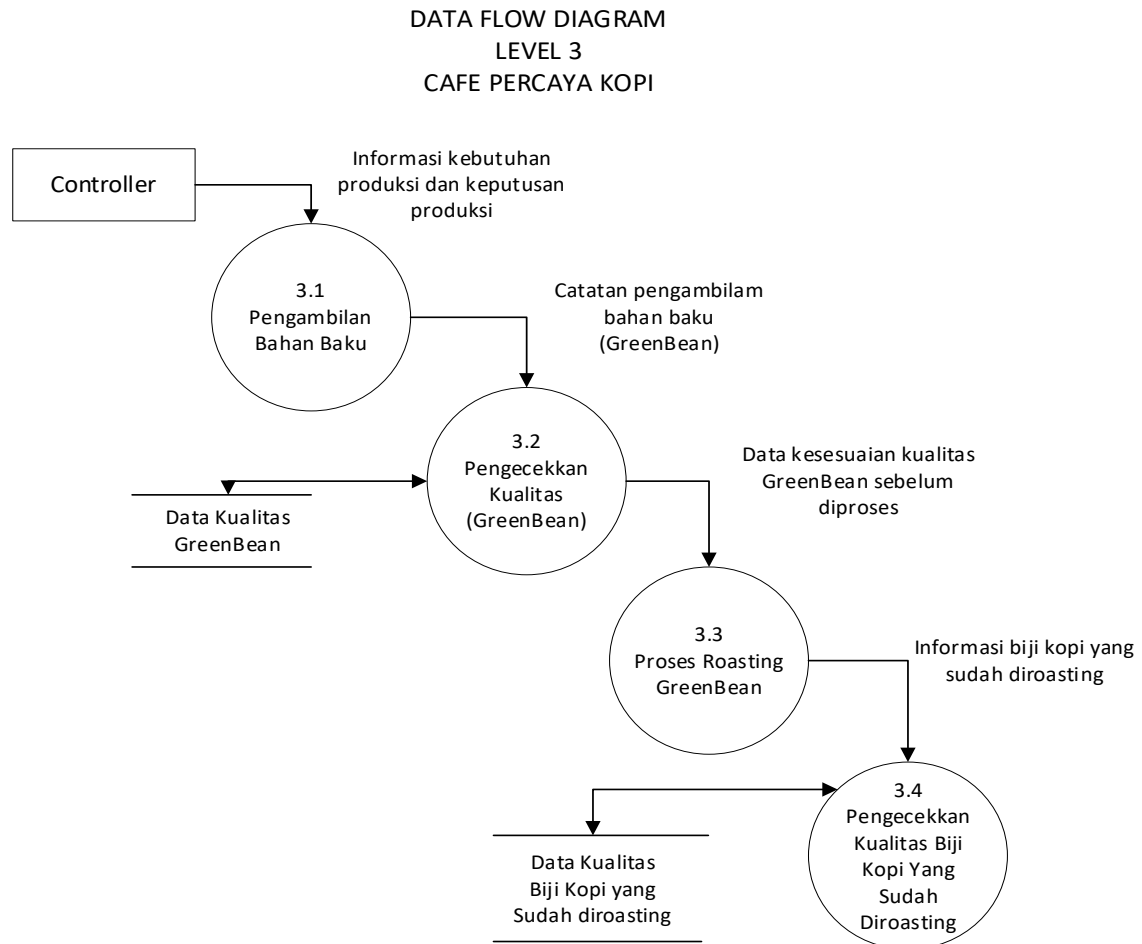
Gambar 2. DFD Level 0

Diagram level 0 di atas menjelaskan bahwa proses produksi yang di mulai dari barista yang melakukan pengecekan sisa stok produk, mengalir informasi permintaan, kemudian di lanjutkan ke *controller* dan menghasilkan data sisa stok produk. Setelah itu, *controller* membuat perencanaan produksi dan meneruskan informasi tersebut kepada bagian siklus produksi. Pada proses tersebut, mengalir informasi data bahan baku yang dibutuhkan serta keputusan produksi yang dimana ada terdapat data yang disimpan, yaitu data bahan baku yang dibutuhkan. Selanjutnya dilakukan proses pelaksanaan produksi atau pengolahan bahan baku, yang mengalirkan informasi jadwal produksi dan jumlah produk yang akan diproses.

Kemudian berlanjut ke proses pengemasan produk dan menghasilkan informasi kualitas biji kopi dan jumlah produk yang dihasilkan, sehingga menghasilkan produk jadi yang akan

diserahkan pada barista sebagai stok persediaan biji kopi. Setelah itu, dilanjutkan pada proses akhir yaitu rekapan data produksi yang mengalirkan informasi jumlah produk yang sudah di produksi, serta memunculkan data yang disimpan yaitu data produk jadi dan data HPP, yang mana data HPP ini sudah mencakup Biaya Bahan Baku, Biaya Tenaga Kerja Langsung, dan Biaya Overhead Pabrik.

Data Flow Diagram Level 3



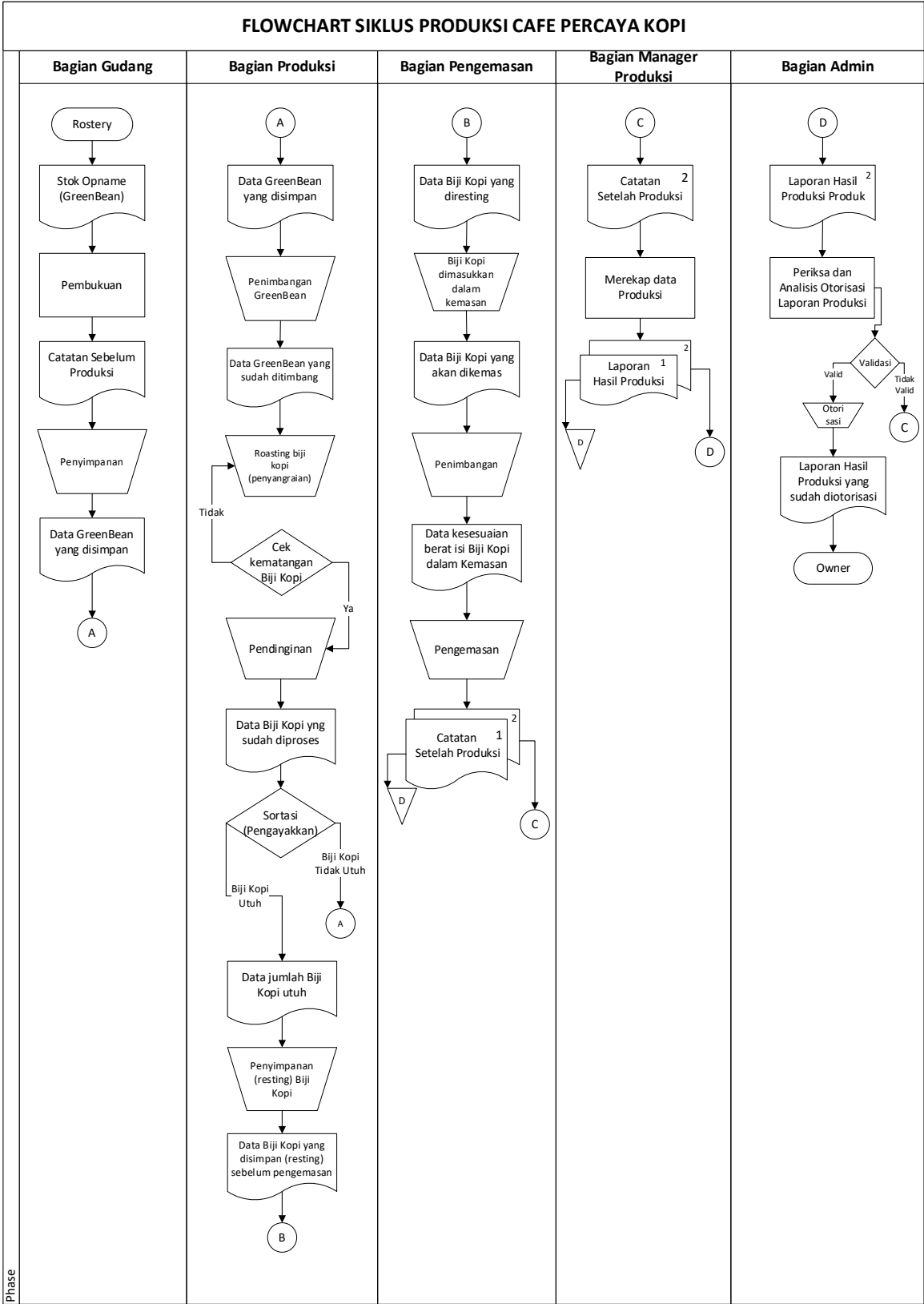
Gambar 3. DFD Level 3

Data Flow Diagram (DFD) Level 3 merupakan diagram yang memecah salah satu proses dari DFD Level 0 menjadi sub-proses yang lebih detail untuk memberikan pemahaman yang lebih mendalam tentang bagaimana proses spesifik dalam siklus produksi Cafe Percaya Kopi dilaksanakan. Bagian ini dipecah menjadi empat sub-proses yang saling berurutan dan terkait, dimulai dari pengambilan bahan baku, pengecekan kualitas awal, proses *roasting*, hingga pengecekan kualitas akhir.

Setiap sub-proses memiliki peran penting dalam memastikan kualitas produk akhir yang dihasilkan. Keberadaan dua *data store* dalam diagram yaitu "Data Kualitas GreenBean" dan "Data Kualitas Biji Kopi yang Sudah diroasting", menunjukkan bahwa sistem memiliki

mekanisme penyimpanan standar kualitas yang digunakan sebagai acuan dalam proses pengecekan kualitas pada tahap yang berbeda. Dengan menggunakan DFD Level 3, manajemen Cafe Percaya Kopi dapat memiliki pandangan yang lebih terperinci tentang operasi produksi internal dan dapat mengidentifikasi peluang untuk perbaikan proses, optimalisasi kualitas, atau peningkatan efisiensi pada setiap tahapan produksi.

Flowchart



Gambar 4. Flowchart Siklus Produksi

Pada Flowchart ini terbagi dalam lima (5) bagian, yaitu bagian gudang, bagian produksi, bagian pengemasan, bagian manajer produksi dan bagian admin.

1. Bagian Gudang

Pada bagian ini diawali dengan terminalisasi seorang *rostery* yang menginput data berupa stok opname *greenbean* atau jumlah biji kopi hijau yang akan diproses nanti. *Rostery* adalah seseorang yang akan berperan langsung pada proses *roasting* biji kopi. Setelah itu *rostery* membuat pembukuan yang berisi sisa stok biji kopi yang ada, jumlah biji kopi yang akan diproduksi, jumlah *greenbean* yang diambil, dan menghasilkan output berupa catatan sebelum produksi. Setelah menghasilkan output, bagian *rostery* lanjut menyimpan *greenbean* yang akan diproses dalam suhu ruang, hingga waktunya untuk diproses. Dan proses penyimpanan ini dilakukan secara manual, sehingga memakai simbol operasi manual yang berbentuk seperti trapesium. Kemudian setelah melakukan proses penyimpanan, muncul output baru berupa data *greenbean* yang sudah disimpan. Terdapat simbol konektor dalam halaman, berbentuk lingkaran dan berisi huruf A, B, C, D dan E. Simbol ini berfungsi untuk menghubungkan kolom pertama dengan kolom selanjutnya jika masih berada dalam halaman yang sama.

2. Bagian Produksi

Pada bagian ini, *rostery* menginput data *greenbean* yang disimpan dan kemudian akan masuk pada proses *meroasting*. Dilanjutkan dengan proses manual yaitu, menimbang *greenbean*. Menimbang *greenbean* diperlukan untuk mengecek kesesuaian berat yang akan diproses sesuai permintaan. Setelah itu, muncul output berupa data *greenbean* yang sudah ditimbang. Selanjutnya masuk pada bagian *meroasting greenbean* tersebut secara manual, tetapi menggunakan mesin sendiri. Setelah melalui proses *roasting*, ada terdapat pengambilan keputusan berupa pengecekan tingkat kematangan yang menggunakan simbol keputusan berbentuk seperti belah ketupat. Jika kematangan sesuai dengan standarnya, maka akan berlanjut kebagian proses manual yaitu pendinginan. Tetapi jika ada biji kopi yang kematangannya belum sesuai, harus kembali lagi untuk diroasting. Setelah proses pendinginan, muncul output yaitu data biji kopi yang sudah diproses. Selanjutnya akan kembali dilakukan pengambilan keputusan lagi, berupa pengayakkan biji kopi yang utuh dan tidak utuh. Jika biji kopi tersebut utuh, maka akan berlanjut menjadi sebuah output berupa data jumlah biji kopi yang utuh. Tetapi jika ada terdapat biji kopi yang tidak utuh, maka itu akan kembali pada bagian awal lagi. Setelah itu, ada proses manual menyimpan biji kopi dengan suhu ruang (*resting*) sebelum waktunya untuk dikemas nanti. Akhir pada bagian produksi yaitu, output berupa data biji kopi yang disimpan sebelum pengemasan.

3. Bagian Pengemasan

Bagian ini memulai dengan menginput data yaitu, data biji kopi yang *diresting*. Setelah melalui proses *resting*, dilanjutkan dengan proses manual memasukan biji kopi dalam kemasan. Setelah itu, muncul output berupa data biji kopi yang akan dikemas. Kemudian dilanjutkan dengan proses manual berupa penimbangan berat isi biji kopi, dan menghasilkan output berupa data kesesuaian berat isi biji kopi dalam kemasan. Proses terakhir pada bagian pengemasan adalah pengemasan produk, dan menghasilkan output berupa 2 dokumen yaitu catatan setelah produksi. Dokumen yang pertama disimpan pada bagian kemasan dengan simbol file dokumen kertas yang berbentuk segitiga terbalik. Simbol ini mengindikasikan file urutan berdasarkan tanggal, karena itu simbol tersebut berisi huruf D yang berarti *date* atau tanggal. Kemudian dokumen yang kedua akan berlanjut ke bagian manajer produksi.

4. Bagian Manajer Produksi

Bagian ini dimulai dengan menginput dokumen kedua catatan setelah produksi, dan dilanjutkan dengan proses komputerisasi yaitu merekap data produksi. Dalam rekapan data produksi, berisi tentang semua output dokumen yang muncul dari bagian *rostery* hingga bagian pengemasan. Setelah proses komputerisasi selesai, bagian manajer produksi menghasilkan output berupa 2 dokumen kertas yaitu, laporan hasil produksi. Laporan hasil produksi pertama disimpan pada bagian manajer produksi, dan dokumen yang kedua akan dilanjutkan ke bagian admin untuk diotorisasi.

5. Bagian Admin

Bagian admin memulai dengan menginput data berupa dokumen kedua laporan hasil produksi produk, kemudian dilanjutkan dengan proses komputerisasi yaitu periksa dan analisis serta otorisasi laporan produksi. Pada bagian proses komputerisasi, terdapat pengambilan keputusan yaitu validasi. Jika laporan tersebut tidak valid maka akan dikembalikan kepada bagian manajer produksi untuk diperbaiki ulang, dan jika laporan tersebut valid maka akan dilanjutkan untuk menghasilkan sebuah output berupa dokumen kertas laporan hasil produksi produk yang sudah diotorisasi. Laporan hasil produksi produk yang sudah diotorisasi tersebut akan diserahkan kepada owner, sebagai pertanggungjawaban atas terlaksananya proses produksi produk.

Kesimpulan

Dari hasil pengabdian kami pada Cafe Percaya Kopi, dapat kami simpulkan bahwa strategi pengelolaan operasional, relasi, pemasaran fleksibilitas serta kualitas produk itu memiliki peran yang sangat penting dalam mendukung perkembangan usaha. Proses produksi yang mencakup *meroasting* biji kopi secara mandiri, dapat membuktikan bahwa Cafe Percaya Kopi memiliki kemampuan untuk membuat kopi dengan kualitas terbaik yang diolah sendiri. Cafe Percaya Kopi juga membuktikan bahwa mereka mempunyai daya tarik tersendiri bagi para peminat kopi untuk dapat mencoba cita rasa dari biji kopi mereka. Walaupun cafe ini baru berdiri setahun, tetapi peluang untuk cafe ini menjadi sebuah cafe yang besar dapat tercapai dengan adanya terus peningkatan operasional cafe, inovasi menu baru sesuai *trend* ataupun keluaran varian ciptaan sendiri serta perluasan jaringan pemasaran.



Gambar 5-6. Dokumentasi Bersama Admin dan Owner Cafe Percaya Kopi.

Ucapan Terima Kasih

Tim mengucapkan terima kasih kepada seluruh karyawan Cafe Percaya Kopi, terkhususnya kakak Rustam Amir sebagai Admin dan Kakak Muhammad Iqbal Nurdin sebagai Owner Cafe Percaya Kopi, yang telah memberikan kesempatan bagi kami untuk mengobservasi dan mewawancarai mengenai proses pembuatan kopi serta menjadikan Cafe Percaya Kopi sebagai objek pengabdian kami. Kami juga berterima kasih kepada Ibu Paskanova Christi Gainau, S.E., M.Ak., sebagai dosen yang memberikan tugas serta menjadi dosen pembimbing kami dalam mengerjakan tugas proyek pengabdian kepada masyarakat ini. Terima kasih juga kami sampaikan kepada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Jurusan Akuntansi Universitas Pattimura, yang telah memberikan kami izin dan kesempatan untuk belajar dan melaksanakan proyek kami di luar lingkungan universitas. Terima kasih juga kepada semua anggota kelompok, yang sudah berusaha bekerja sama untuk menuntaskan proyek ini dengan baik dan tepat waktu. Terima kasih juga kami berikan kepada keluarga kami masing-masing, yang sudah mendukung kami untuk menyelesaikan tugas proyek ini dengan baik dan lancar.

Referensi

- A. Apriani., A.B. Setiawan., & F. Susandra. (2024). Analisis Penerapan Sistem Informasi Akuntansi Dan Pengendalian Internal Terhadap Siklus Produksi Pada PT. Hj Busana Indah . *Jurnal Ekonomi Manajemen*, 1-12.
- Ariel C F Rieuwpassa., Julius Kwartus Tunjangan., Jhon Bryan Ngilyaubun., Aprilian J Unawekly., & Orlando Limasana. (2024). Analisis Sistem Informasi Akuntansi Siklus Produksi Pada Abon Ikan Yanain. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 137-142.
- Astrin Kusumawardani., & Ema Sri Mulyati. (2017). Pengaruh Implementasi Sistem Informasi Akuntansi Produksi Dan Pengendalian Produksi Terhadap Kelancaran Proses Produksi PT. ABC. *Jurnal Indonesia Membangun*, 32-45.
- Devira Larasati., & Hwihanus. (2023). Peran Sistem Informasi Akuntansi Aktivitas Pengendalian Dan Siklus Produksi Dalam Perusahaan Manufaktur. *Jurnal Kajian dan Penalaran Ilmu Manajemen*, 101-112.
- Firja Sabban., Fika Asriani Tuah., Fani Sunarti Siladja., Usdawati., Nourma Juniar Amrin., Salbia Syifa Sopaheluwakan., Norma Dina Ramadhani Pelupessy., Jamila Bugis., Riska Monika Batmomolin. (2023). Analisis Sistem Informasi Akuntansi Siklus Produksi Pada Usaha Mebel Ayu. *Jurnal Ilmiah Dan Karya Mahasiswa*, 81-90.
- S.Inayah., S.Hambani., & A.J. Aziz. (2023). Analisis Penerapan Sistem Informasi Akuntansi pada Siklus Produksi: Studi Kasus pada PT. Pampas Indonesia-Sukabumi. *Jurnal Ekonomi, Manajemen dan Akuntansi*, 143-157.
- Khoiriyah, Y. (2018). Analisis Sistem Informasi Akuntansi Atas Siklus Produksi Pada PT. Kreasi Prima Printing Jakarta. *Jurnal Gema Ekonomi*, 1153-1169.
- Martina Karelauw., Ayu Septiany Korsely., Grasela Devana Tahya., Melvati Faumasa., Agusthinus Matulesy., & Verrel Gabriel Liklikwatil. (2024). Analisis Sistem Informasi

Akuntansi Siklus Produksi Pada Usaha Lima Jaya. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 131-136.

Meldy Amelia Seleky., Nur Lela Bahta., Siti Pratiwi Riry., Irawati Teapon., Revelino Jacob Tumury., & Diana Lumapuy. (2024). Analisis Sistem Informasi Akuntansi Atas Siklus Produksi Pada Usaha Tahu Ude Sumber Rejeki (Pabrik Tahu). *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*., 770-773.

Putry Ayu Oktaviana J., Andi Marlinah., & Fitri. (2023). Penerapan Sistem Informasi Akuntansi Dalam Meningkatkan Supply Chain Managemenet Pada Holland Bakery Makassar. *Jurnal Manajemen dan Akuntansi*, 192-202.

Ralahu., F. Y., & Joy H Keriapy., A. T. (2024). Analisis Sistem Informasi Akuntansi Siklus Produksi Pada Baileo Cafe. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 747-752.

Safri. (2025). Dampak Perkembangan Teknologi Terhadap Sistem Informasi Akuntansi. *Jurnal Bisnis dan Akuntansi Unsurya* , 43-51.

Tarissa Nur Noviana., Idang Nurodin., & Evi Martaseli. (2023). Penerapan Sistem Informasi Akuntansi Dalam Siklus Produksi. *Jurnal Riset Akuntansi*, 300-309.

Vivian, V., & Harahap, S. N. (2024). Analisis Pengendalian Internal pada Siklus Produksi: Studi Kasus pada Perusahaan Bidang Fabrikasi dan Alat Transportasi. *Jurnal Ilmiah Manajemen, Ekonomi, & Akuntansi*, 389-400.

Yohana Esfrensa Millenia Indah Simatupang., Sulistyodewi Nur Wiyono., Elly Raskimayati., & Pandi Pardian . (2021). Penerapan Pengendalian Kualitas (Quality Control) Pada Proses Produksi Kopi Robusta. *Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 961-972 .