INTISARI

Dalam penelitian ini bertujuan untuk memberikan evaluasi perancangan sistem pengendalian manajemen agar badan usaha dapat berjalan efektif dan mencapai target yang diinginkan badan usaha. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dan merupakan applied research dengan objek penelitian yaitu bagian operasional restaurant "K Sushi" di Surabaya yang bergerak dalam menyediakan berbagai makanan Jepang. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah narasumber yang terdiri dari pemilik dan karyawan bagian cheff serta karyawan bagian pelayan. Selain itu, dengan melakukan metode observasi secara langsung di tempat restaurant ketika kondisi sedang sepi dan ramai yaitu ketika weekend dan weekdays.

Hasil evaluasi yang dilakukan dalam penelitian ini menunjukan bahwa permasalahan yang dialami oleh pihak restaurant disebabkan karena pihak internal restaurant baik dari karyawan dan pemilik restaurant. Dari hasil penelitian ini, peneliti menemukan control problem atau masalah- masalah yang terjadi pada restaurant "K Sushi" dan melakukan analisis penyebab dan seberapa besar dampak yang timbul dari masalah- masalah yang terjadi di restaurant "K Sushi". Permasalahan yang terjadi di Restaurant "K Sushi" secara umum adalah lack of directions, motivational problems, dan personal limitations. Hal tersebut disebabkan karena lemahnya perancangan sistem pengendalian manjamen yang berjalan di restaurant "K Sushi". Kelemahan perancangan sistem pengendalian manajemen di restaurant "K Sushi" terletak pada control system tightness, dimana setiap bentuk pengendalian dapat dikatakan masih kurang ketat. Sehingga peneliti memberikan perancangan sistem pengendalian manajemen yang efektif bagi restaurant "K Sushi" dengan meningkatkan control system tightness pada masing- masing bentuk pengendalian guna meningkatkan kinerja karyawan supaya dapat mencapai target yang diinginkan oleh badan usaha.

Kata kunci: Sistem Pengendalian Manajemen, Restaurant, control problem dan control system tightness.