

INTISARI

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan guna menjelaskan bagaimana sistem pengendalian hasil yang tepat untuk diterapkan pada rumah makan “x”. Objek penelitian yang digunakan merupakan badan usaha yang bergerak di bidang produksi makanan dan minuman. Hasil penelitian menunjukkan bahwa masih terdapat beberapa kekurangan dan kelemahan dari sistem pengendalian hasil yang diterapkan. Dapat dilihat dari operasional badan usaha, badan usaha kurang memperhatikan sistem pengendalian hasil sehingga penerapan sistem pengendalian hasil kurang sesuai dengan keadaan badan usaha. Dengan adanya beberapa kekurangan dan kelemahan tersebut maka tentu saja akan memberikan dampak kepada kinerja yang diberikan karyawan.

Kata kunci: sistem pengendalian hasil, dan kinerja.

ABSTRACT

This research has purpose to explain about performance control system that suitable for restaurant “x”. The object of this reseach was a business entitiy which products food and drink. The result from this research showed that there are still many shortcomings and weaknesses from performance result control system that has applied. From business entity’s operating activity, business entity gives less attention to their control system performance so it gives affect to their result control system that has applied. With some shortcomings and weaknesses will give some impacts to performance that given from the workers.

Keywords: result control system, and performance.