

**ANALISIS PENGENDALIAN *INTERN* HARGA POKOK
MINUMAN DI FOUR POINTS by SHERATON BALI, KUTA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh

Luh Made Widi Pradnyani

NIM 2015713065

**PROGRAM STUDI ADMINISTRASI BISNIS
JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

**ANALISIS PENGENDALIAN *INTERN* HARGA POKOK
MINUMAN DI FOUR POINTS by SHERATON BALI, KUTA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh

Luh Made Widi Pradnyani

NIM 2015713065

**PROGRAM STUDI ADMINISTRASI BISNIS
JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TUGAS AKHIR

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Luh Made Widi Pradnyani
NIM : 2015713065
Prodi/Jurusan : D3 Administrasi Bisnis, Jurusan Administrasi
Bisnis

Dengan ini menyatakan bahwa naskah Tugas Akhir saya dengan judul:

**“Analisis Pengendalian *Intern* Harga Pokok Minuman di Four Points
by Sheraton Bali, Kuta”**

adalah memang benar asli karya saya. Dengan ini saya juga menyatakan bahwa dalam naskah Tugas Akhir ini tidak terdapat karya orang lain yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar di suatu perguruan tinggi, dan atau sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah Tugas Akhir ini dan disebutkan pada daftar pustaka.

Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan menerima sanksi akademis dalam bentuk apapun.

Badung, 25 Agustus 2023

Yang menyatakan,



Luh Made Widi Pradnyani
NIM. 2015713065




Lembar Persetujuan dan Pengesahan


**ANALISIS PENGENDALIAN INTERN HARGA POKOK
MINUMAN DI FOUR POINTS BY SHERATON BALI, KUTA**


Tugas akhir ini diajukan guna memenuhi syarat untuk memperoleh Ijazah Diploma Tiga
Program Studi Administrasi Bisnis pada Jurusan Administrasi Bisnis
Politeknik Negeri Bali

LUH MADE WIDI PRADNYANI
NIM. 2015713065

Badung, 25 Agustus 2023
Disetujui oleh,

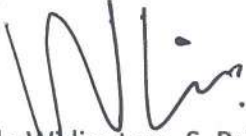
Nama Penguji	Tanda Tangan
Ketua Dosen Penguji, I Wayan Wirga, S.E., MBA NIP. 196107261988111001	
Dosen Penguji 1, Kadek Jemmy Waciko, S.Pd., M.Sc., Ph.D. NIP. 198104122005011001	
Dosen Penguji 2, Made Ayu Jayanti Prita Utami, S.S.T.Ak., M. Si NIP. 199206132019032023	

Dosen Pembimbing 1,

(I Wayan Wirga, S.E., MBA)
NIP. 196107261988111001

Dosen Pembimbing 2,

(Putu Adriani Prayustika, S.E., M.M)
NIP. 198406082015042002

Disahkan oleh,
Jurusan Administrasi Bisnis
Ketua,

(Nyoman Indah Kusuma Dewi, SE, MBA., Ph.D)
NIP. 196409291990032003

Diketahui oleh,
Program Studi Administrasi Bisnis
Ketua,

(I Made Wdiantara, S. Psi., M. Si)
NIP. 197902182003121002

PRAKATA

Puji Syukur saya panjatkan kepada Ida Sang Hyang Widhi Wasa karena berkat Asung Kertha Waranugraha-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan tugas akhir ini. Tugas Akhir yang berjudul **“Analisis Pengendalian *Intern* Harga Pokok Minuman di Four Points by Sheraton Bali, Kuta”** ini dimaksudkan untuk melengkapi tugas dan merupakan syarat lulus diploma (D3) program studi Administrasi Bisnis jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Bali untuk memperoleh gelar ahli madya.

Penyelesaian tugas akhir ini berjalan lancar berkat bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini saya menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M. eCom selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali
2. Nyoman Indah Kusuma Dewi, SE., MBA., Ph. D selaku Ketua Jurusan Administrasi Bisnis, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan pengarahan dan petunjuk dalam menyelesaikan studi di Politeknik Negeri Bali.
3. I Made Widiantara, S. Psi., M. Si selaku Ketua Prodi D3 Administrasi Bisnis yang selalu memberikan semangat dan petunjuk pelaksanaan selama menjalankan tugas akhir ini.

4. Ni Nyoman Teristiyani Winaya, SE., M.M, selaku Koordinator Praktek Kerja Lapangan Prodi Administrasi Bisnis yang memberikan pengarahannya serta dengan sabar membimbing mahasiswa/i selama menjalankan training dan pengumpulan data.
5. I Wayan Wirga, S.E., MBA, selaku Dosen Pembimbing I yang telah berkenan meluangkan waktunya dan dengan sabar telah memberikan bimbingan dan masukan serta motivasi sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik.
6. Putu Adriani Prayustika, S.E., M.M, selaku Dosen Pembimbing II yang telah berkenan meluangkan waktu, tenaga, pikiran dan mengarahkan penulis dengan sabar selama menyusun tugas akhir ini.
7. Ibu Pradewi, Kakak Apsari Imaniarti, Kakak Adi Muliawan, Kakak Yogo Suryadana, Bapak Dian, Kakak Sridewi selaku senior tempat penulis melakukan kegiatan Praktek Kerja Lapangan sekaligus tempat penelitian tugas akhir ini yang telah memberikan *support* dan bantuan untuk mengumpulkan data.
8. Keluarga tercinta Bapak dan Ibu, Drs. I Made Widia dan Luh Made Sudiani, serta kakak Luh Putu Widiani atas dukungan dan doanya yang tulus dan tiada hentinya selama menempuh studi di Jurusan Administrasi Bisnis, Politeknik Negeri Bali.
9. Sahabat dan kawan sepermainan, Gita Prastyana, Ariska Dwi, Savitri Erawati, Febi Trisnabudi, Jnana Candra, Vinna, Desak, Yossi,

Sweca, Anin atas ilmu dan pengalaman yang dibagi selama masa perkuliahan dan penyusunan tugas akhir ini.

10. Seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu karena berbagai keterbatasan, atas perhatian, dukungan, bantuan dan motivasinya selama ini.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih kurang dari kesempurnaan, hal ini dikarenakan keterbatasan yang dimiliki penulis. Namun penulis meyakini bahwa tugas akhir ini tidak akan berhasil disusun tanpa bimbingan dan pengarahan dari berbagai pihak. Penulis berharap semoga tugas akhir ini bermanfaat bagi pihak-pihak yang berkepentingan.

Badung, Agustus 2023



Penulis

JURUSAN ADMINISTRASI ISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	.
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TUGAS AKHIR	i
LEMBAR PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN	ii
PRAKATA.....	iii
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Pokok Masalah.....	11
C. Tujuan Penelitian.....	11
D. Manfaat Penelitian.....	11
1. Bagi Mahasiswa	12
2. Bagi Hotel	12
3. Bagi Politeknik Negeri Bali	12
E. Metode Penelitian.....	13
1. Lokasi Penelitian.....	13
2. Objek Penelitian.....	13
3. Data Penelitian	13
BAB II LANDASAN TEORI	19
A. Pengertian Analisis	19
B. Pengertian Sistem Dan Prosedur	20
C. Pengertian Pengendalian Intern	21
D. Pengendalian Biaya	23
E. Harga Pokok Minuman.....	24
1. Pengertian Harga Pokok Minuman	24
2. Jenis Minuman.....	25
F. Pengendalian Harga Pokok Minuman	27
G. Tahapan Dalam Pengendalian Harga Pokok Minuman.....	28
1. Par Stocked Bar.....	29
2. Penerimaan Dan Penyimpanan	29

3. Pemeliharaan.....	30
4. Standard Bartending	30
H. Pengertian Flowchart	36
BAB III GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN.....	39
A. Sejarah Perusahaan.....	39
B. Bidang Usaha.....	41
1. Fasilitas Kamar	42
2. Fasilitas Restaurant Dan Bar	47
3. Fasilitas Penunjang Lainnya	52
C. Struktur Organisasi Dan Uraian Jabatan	56
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	65
A. Kebijakan Perusahaan	65
B. Analisis Dan Interpretasi Data	67
1. Prosedur Penyimpanan Minuman	70
2. Prosedur Pengeluaran Minuman	71
3. Prosedur Penjualan Minuman.....	72
4. Pengendalian Intern Terhadap Harga Pokok Minuman	80
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	86
A. Simpulan	86
B. Saran	87
DAFTAR PUSTAKA	89
LAMPIRAN TUGAS AKHIR	91

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1	Deluxe Pool View.....	42
Gambar 3. 2	Deluxe Lagoon View.....	43
Gambar 3. 3	Deluxe Lagoon Access	44
Gambar 3. 4	Leisure Suite.....	44
Gambar 3. 5	Family Suite.....	46
Gambar 3. 6	The Best Brew	47
Gambar 3. 7	Wrapped Restaurant.....	48
Gambar 3. 8	Eatery Restaurant.....	49
Gambar 3. 9	Vertigo Roof Top Bar.....	50
Gambar 3. 10	Meeting Room	51
Gambar 3. 11	Organization Chart Finance Department	58



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

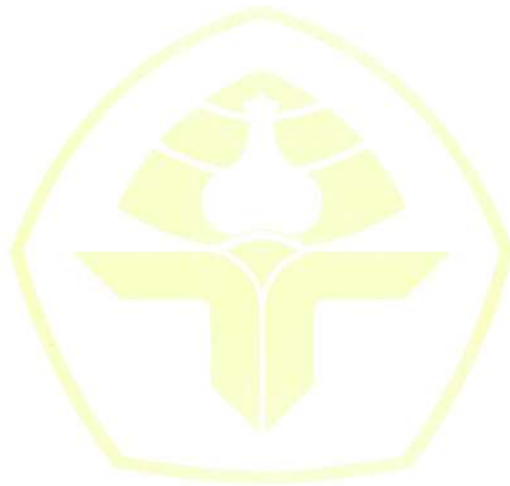
Tabel 1.1 Perbandingan <i>Standard Beverage Cost</i> dengan <i>Actual Beverage Cost</i> Terhadap <i>Beverage Sales</i> Januari – Desember 2022	6
Tabel 2.1 Simbol data <i>flowchart</i> sistem	37
Tabel 3.1 Room Type pada Four Points by Sheraton Bali, Kuta	42
Tabel 4.1 Perbandingan Teori Menurut Wiyasha dengan Aktual Penyimpanan Minuman	73
Tabel 4.2 Perbandingan Teori Menurut Wiyasha dengan Aktual Pengeluaran Minuman.....	76
Tabel 4.3 Perbandingan Teori Menurut Wiyasha dengan Aktual Penjualan Minuman.....	78



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran I : Daftar Pertanyaan untuk Wawancara
- Lampiran II : Dokumentasi proses wawancara dan kegiatan training
- Lampiran III : Dokumentasi observasi di lapangan
- Lampiran IV : Dokumentasi *Training Report Activity*



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pulau Bali merupakan salah satu pulau di Indonesia yang memiliki keanekaragaman budaya, adat istiadat serta keindahan alam yang masih alami dan menjadi ikon dari pariwisata di Indonesia, hal ini di dukung dengan tersedianya sarana dan prasarana bagi wisatawan. Tersedianya sarana prasarana yang baik, diharapkan dapat meningkatkan jumlah kunjungan wisatawan yang datang ke Bali dan mampu memberikan sumbangan devisa bagi Negara Indonesia. Bali terus mengembangkan semua potensi yang ada untuk meningkatkan kepariwisataan agar tetap menjadi pusat pariwisata di Nusantara maupun Mancanegara. Beberapa potensi pariwisata yang terus dikembangkan di Bali saat ini adalah berbagai akomodasi seperti *hotel, villa, restaurant, bar* dan *spa*, serta didukung dengan peningkatan kualitas pelayanan terhadap tamu.

Hotel sebagai perusahaan komersil selalu berusaha memenuhi segala kebutuhan tamu yang nantinya diharapkan mendapat timbal balik yang sesuai berupa keuntungan yang maksimal. Menurut *American Hotel and Motel Associations (AHMA)* dalam jurnal (Soewarno, Hudiyani & Sugiarti, 2021), hotel didefinisikan sebagai

tempat yang menyediakan akomodasi, makanan dan minuman dan layanan lainnya, untuk disewakan kepada orang-orang serta tamu yang ingin tinggal sementara waktu.

Adapun beberapa fasilitas yang sangat penting untuk menunjang keberhasilan dalam peningkatan sebuah hotel adalah *restaurant* dan *bar*. Kedua fasilitas ini sangatlah membantu pihak hotel untuk memenuhi kebutuhan tamu yang utama yaitu makanan dan minuman. Oleh karena itu setiap hotel berusaha untuk menjadikan *restaurant* dan *bar* mereka yang terbaik diantara hotel-hotel yang ada di sekitarnya. Semakin terkenal sebuah *restaurant* dan *bar*, semakin banyak pula transaksi yang terjadi dan berdampak positif bagi hotel. Selain pendapatan kamar hotel, sumber lainnya yang dapat menunjang yaitu pendapatan dari penjualan makanan dan minuman yang tersedia di hotel baik itu *bar*, *restaurant* maupun paket menginap.

Four Points by Sheraton Bali, Kuta memiliki 3 Bar yaitu *The Best Brew*, *Vertigo Rooftop Bar* dan *Wrapped Bar* yang masing – masing memiliki karakteristik yang berbeda. *The Best Brew* sendiri mengunggulkan *beer* lokal sebagai wujud nyata dari salah satu *core value* yaitu *honest*. *Vertigo Rooftop Bar* lebih menonjolkan *Roof Top Swim-Up Bar & Sun Lounge* yang berlokasi di lantai enam yang menyajikan berbagai *cocktail* ataupun *mocktail*. Sedangkan *Wrapped bar* merupakan tempat yang tepat untuk *quick bite*,

menikmati gelato, kopi yang enak, *wine*, beranekaragam *pastry* serta permainan *billiard*. Konsep yang menghadirkan minuman di lokasi yang *cozy* ini menarik perhatian para wisatawan untuk sekedar *chill and relax* sepanjang berada hotel. Seluruh *outlet* ini memberikan kontribusi *beverage sales* yang cukup tinggi setiap tahunnya.

Four Points by Sheraton Bali, Kuta dalam upaya mencapai tingkat keuntungan yang efektif dan efisien memiliki bagian *Cost Control* yang berada di bawah *Accounting Department*. Bagian ini bertugas mengawasi dan mengendalikan biaya-biaya yang timbul agar tidak menyimpang dari standar yang telah disepakati. Bagian *Cost Control* bekerjasama secara langsung dengan bagian pembelian, penerimaan, penyimpanan, pengeluaran, dan penjualan di hotel karena bagian-bagian tersebut merupakan bagian yang paling memegang kunci dari proses pengendalian biaya pada suatu hotel. Salah satu biaya yang perlu diperhatikan adalah harga pokok minuman. Produk minuman berbeda dengan makanan yang memerlukan proses pengolahan agar bisa dikonsumsi, sedangkan minuman siap pakai tanpa adanya pengolahan agar bisa dikonsumsi, maka dari itu sistem pengawasan yang dilakukan berbeda tidak terlalu detail dan ketat seperti produk makanan.

Menurut Mulyadi (2016:129) pengendalian *intern* meliputi struktur organisasi, metode dan ukuran-ukuran yang dikoordinasi untuk menjaga kekayaan organisasi, mengecek ketelitian dan

keandalan data akuntansi, mendorong efisiensi dan mendorong dipatuhinya kebijakan manajemen.

Pengendalian *intern* terhadap minuman harus dijalankan dengan baik dan efektif sehingga dapat menekan harga pokok minuman. Dengan menekan harga pokok minuman, diharapkan perusahaan dapat memperoleh keuntungan yang maksimal. Menurut Wiyasha (2014:10) kisaran persentase harga pokok minuman yang dijual antara 25-30 % dari penjualan. Sedangkan manajemen Four Points by Sheraton Bali, Kuta adalah sebesar 28% dengan presentase *beverage cost* yang ditetapkan, maka diperlukan pengendalian pada pengadaan minuman. Melakukan pengendalian pengadaan minuman ini penting karena dapat mempengaruhi biaya yang dikeluarkan serta pendapatan yang diterima.

Beverage Cost adalah harga pokok dari semua bahan minuman yang digunakan. Harga pokok minuman dapat langsung dikompensasikan dengan penjualan minuman yang terjadi. Dalam mengatur penggunaan bahan pokok minuman perlu pengawasan yang tepat agar tidak terjadi biaya minuman yang dikeluarkan lebih tinggi daripada penjualan. Adapun penyebab dari adanya *cost* yang tinggi terjadi yaitu: Pertama, pengendalian fungsi pembelian, harga pokok minuman ditentukan oleh fungsi pembelian, ini digunakan untuk mencari dan mengadakan perjanjian dalam penentuan harga dengan *supplier* untuk hotel. Namun dalam pemilihan *supplier*,

bagian *purchasing* hanya mementingkan harga termurah yang ditawarkan dan kurang mementingkan aspek lainnya. Kedua, pengendalian fungsi penyimpanan dan pengeluaran bahan, tanggung jawab atas persediaan bahan minuman berada pada *Receiving* dan *Cost Control* yang berwenang untuk mengelola aktivitas operasional. Setiap pengambilan dan penyerahan kunci gudang harus dicatat dibuku yang di khususkan untuk minuman dan di setuju oleh pihak berwenang (Kepala Bagian). Kurangnya tempat penyimpanan minuman bisa membuat kualitas minuman menjadi kurang baik dikonsumsi karena penyimpanan minuman tersebut harus berada di ruangan yang sesuai dan suhu yang ditentukan.

Dalam penelitian yang dilakukan di Four Points by Sheraton Bali, Kuta, terjadi pengendalian minuman yang menyimpang, dimana bagian *purchasing* kurang melakukan *inventory beverage* secara berkala, hal ini memicu banyaknya minuman yang memiliki tanggal kadaluarsa dekat dan susah untuk dijual. Selain itu, proses pengambilan minuman yang terkadang tidak menggunakan *store requisition* (formulir permintaan) barang, yang menyebabkan data yang diterima dengan barang fisik memiliki jumlah yang berbeda.

Berikut akan ditampilkan tabel perbandingan antara *beverage sales* dengan *beverage cost* pada periode Januari sampai dengan Desember 2022 di *bar* yang terdapat di Four Points by Sheraton Bali, Kuta.

Tabel 1. 1

Perbandingan Standard Beverage Cost dengan Actual Beverage Cost
Terhadap Beverage Sales Januari – Desember 2022

Bulan	Beverage Sales			Beverage Cost			Beverage Cost (%)		
	Budget	Actual	Variance	Budget	Actual	Variance	Budget	Actual	Variance
	(RP)	(RP)	(RP)	(RP)	(RP)	(RP)	%	%	%
Januari	202,679,479.00	186,236,794.82	(16,442,684.18)	56,750,253.00	62,875,697.04	6,125,444.04	28.00%	33.76%	-5.76%
Februari	185,608,199.00	248,296,606.42	62,688,407.42	51,970,295.00	73,226,601.55	21,256,306.55	28.00%	29.49%	-1.49%
Maret	216,315,888.00	224,256,592.53	7,940,704.53	60,568,448.00	71,929,060.67	11,360,612.67	28.00%	32.07%	-4.07%
April	213,238,704.00	213,927,952.77	689,248.77	59,706,838.00	75,201,511.41	15,494,673.41	28.00%	35.15%	-7.15%
Mei	211,803,059.00	272,351,781.72	60,548,722.72	59,304,857.00	76,122,323.02	16,817,466.02	28.00%	27.95%	0.05%
Juni	239,440,293.00	292,798,583.24	53,358,290.24	67,043,281.00	81,111,040.67	14,067,759.67	28.00%	27.70%	0.30%
Juli	252,664,247.00	279,417,847.48	26,753,600.48	70,745,991.00	94,045,729.52	23,299,738.52	28.00%	33.66%	-5.66%
Agustus	261,217,970.00	351,486,220.79	90,268,250.79	73,141,031.00	97,818,615.25	24,677,584.25	28.00%	27.83%	0.17%
September	243,068,190.00	338,497,668.99	95,429,478.99	68,059,093.00	94,119,000.60	26,059,907.60	28.00%	27.80%	0.20%
Oktober	207,075,132.00	422,530,929.31	215,455,797.31	57,981,037.00	125,636,675.21	67,655,638.21	28.00%	29.73%	-1.73%
November	201,304,234.00	378,426,695.18	177,122,461.18	56,365,185.00	113,688,914.46	57,323,729.46	28.00%	30.04%	-2.04%
Desember	208,025,437.00	266,807,220.57	58,781,783.57	58,247,123.00	77,492,575.34	19,245,452.34	28.00%	29.04%	-1.04%
Total	2,642,440,832.00	3,475,034,893.82	832,594,061.82	739,883,432.00	1,043,267,744.74	303,384,312.74			
Average	220,203,402.67	289,586,241.15	69,382,838.49	61,656,952.67	86,938,978.73	25,282,026.06	28.00%	30.35%	-2.35%

Sumber: *Cost Control Four Points* by Sheraton Bali, Kuta (data diolah)

Berdasarkan tabel 1.1 dapat dilihat bahwa persentase aktual minuman dengan standar harga pokok yang telah dibuat oleh manajemen mengalami ketidak stabilan setiap bulannya. Manajemen Four Points by Sheraton Bali, Kuta menetapkan standar harga pokok minimum sebesar 28% dengan toleransi sebesar 1% hingga 2%. Untuk toleransi sebesar 2% perlu dipertimbangkan oleh pihak *cost control*. Hal ini dapat di perkuat dengan teori Wiyasha (2014:18), yang menyatakan bahwa pada tahapan pelaksanaan manajemen menerapkan ukuran baku. Pada saat melaksanakan semua ukuran baku dimaksud, ditentukan toleransi penyimpangan

yang terjadi dan lazimnya adalah 1 %. Namun pada kenyataannya berdasarkan dari data tersebut diketahui terjadi selisih sebesar 2,35% yang artinya terjadi penyimpangan 1,35% dari standar toleransi pihak manajemen.

Tabel 1.1 memperlihatkan bahwa pada tahun 2022 rata-rata target pendapatan minuman di Four Points by Sheraton Bali, Kuta mengalami kenaikan, tetapi tidak diimbangi dengan biaya yang terjadi. Jika dilihat pada bulan Januari penjualan yang terjadi sebesar Rp 186.236.794,82 dimana manajemen menargetkan penjualan sebesar Rp 202.679.479 terjadi selisih sebesar (Rp 16.442.684,18). Dengan tidak tercapainya target penjualan tidak diimbangi dengan biaya yang terjadi, dimana pada bulan Januari biaya minuman yang terjadi sebesar Rp 62.875.697,04 sedangkan manajemen menargetkan Rp 56.750.253, terjadi selisih sebesar Rp 6.125.444,04 atau 5,76%. Pada bulan Juli biaya minuman yang terjadi sebesar Rp 94.045.729,52 sedangkan manajemen menargetkan Rp 70.745.991, terjadi selisih sebesar Rp 23.299.738,52 atau 5,66%. Selain harga pokok minuman yang melampaui standar yang telah ditetapkan sebesar 2,35%, penggunaan bahan minuman yang ditargetkan mengalami kenaikan yang dianggap tidak menguntungkan karena kenaikan penjualan tidak diikuti dengan penggunaan bahan minuman yang tepat.

Agar harga pokok minuman terkendali, semua aktivitas seperti pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan penjualan harus terkendali dengan baik dan berada di bawah pengawasan yang sesuai dengan *Standard Operating Procedure* (SOP). Proses pembelian minuman harus sesuai dengan permintaan dari gudang. Agar barang yang dibeli menjadi tepat dan dapat digunakan sesuai kebutuhan perlu diadakan pendekatan kepada *supplier* sehingga mendapatkan harga yang murah dan mempunyai kualitas yang baik. Four Points by Sheraton Bali, Kuta hal tersebut belum dilakukan sehingga harga yang seharusnya didapat lebih rendah jadi tidak tercapai, hal ini mengidentifikasi harga pokok minuman akan menjadi meningkat.

Dalam proses penerimaan minuman, hal yang harus diperhatikan adalah mengecek keadaan fisik dari minuman tersebut dan memperhatikan tanggal kedaluwarsa. Memperhatikan tanggal kedaluwarsa sangat penting untuk menghindari terjadinya minuman yang melewati tanggal kedaluwarsa dalam kurun waktu yang berdekatan dengan waktu penerimaan. Penerimaan minuman di Four Points by Sheraton Bali, Kuta tidak dilakukan secara efektif, dimana diduga kurang adanya pengecekan terhadap tanggal kedaluwarsa yang terdapat di minuman, sehingga banyaknya minuman dengan tanggal kedaluwarsa yang dekat masih dapat diterima, sehingga diidentifikasi akan terjadi barang yang rusak

sebelum digunakan, selain itu minuman dengan kondisi fisik yang rusak juga diidentifikasi biaya menjadi meningkat karena minuman tidak laku dijual.

Proses penyimpanan minuman terdapat dua sistem penyimpanan yaitu sistem *Last in First Out (LIFO)* dan *First in First Out (FIFO)*. Pada sistem *LIFO* minuman yang terakhir dimasukan adalah minuman yang pertama kali dikeluarkan sedangkan pada sistem *FIFO*, minuman yang pertama dimasukan ke gudang adalah minuman yang pertama dikeluarkan. Di Four Points by Sheraton Bali, Kuta menggunakan sistem *Last in First Out (LIFO)* namun pada kenyataan, sistem tersebut diduga tidak dijalankan dengan baik, dimana minuman yang lebih lama masuk justru tidak dikeluarkan lebih awal, diidentifikasi banyak minuman yang mengalami kerusakan yang akhirnya membawa dampak terhadap peningkatan biaya minuman.

Dalam proses pengeluaran minuman harus disertai dengan formulir permintaan minuman dari gudang atas persetujuan kepala departemen. Pada kenyataannya diduga terjadi permintaan minuman dari *bar* tanpa formulir dari gudang dengan alasan bahwa barang sangat dibutuhkan atau terkadang form yang disertakan tidak berisi tanda tangan (persetujuan) dari kepala departemen. Pengeluaran minuman tanpa disertai formulir dari gudang sangat

merugikan dan berdampak pada pencatatan karena tidak disertai dengan bukti permintaan minuman dari gudang.

Penjualan minuman yang mengikuti standar akan sangat membantu dalam memberikan kontribusi dalam pendapatan minuman, dan sebaliknya apabila dijual tanpa mengikuti standar akan mengakibatkan biaya meningkat tetapi tidak disertai dengan pendapatan yang terjadi. Ketidaksesuaian mengikuti standar dalam penjualan minuman seperti tidak mengikuti resep baku, gelas baku dan takaran yang telah disepakati oleh pihak hotel akan mengakibatkan peningkatan biaya minuman.

Penelitian ini merupakan kelanjutan dari penelitian sebelumnya, dengan topik yang sama yaitu tentang Analisis Pengendalian *Intern* Harga Pokok Minuman, penelitian sebelumnya dilakukan pada tahun 2016 oleh I Putu Ari Darmawan dengan topik Analisis Pengendalian *Intern* Harga Pokok Minuman Harris Hotel Bukit Jimbaran. Penelitian sebelumnya permasalahan yang dibahas terlalu luas dimana permasalahan itu meliputi pembelian, penerimaan, penyimpanan, pengeluaran dan penjualan dengan menggunakan teori dari (Ed McCarron 2010, Wiyasha 2006, Ninemeier 2005). Pengendalian *intern* harga pokok minuman pada penelitian sebelumnya yang diterapkan oleh hotel yang telah diteliti adalah menyimpang, dikarenakan prosedur yang diterapkan hotel belum sesuai dengan teori yang digunakan. Dalam penelitian

sekarang, peneliti akan mencoba melanjutkan dan mengembangkan penelitian sebelumnya di Four Points by Sheraton Bali, Kuta dengan permasalahan yang meliputi penyimpanan, pengeluaran dan penjualan dengan menggunakan teori yang di kemukakan oleh (Wiyasha:2014)

Dilihat dari latar belakang masalah tersebut, maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengendalian *intern* harga pokok minuman di Four Points by Sheraton Bali, Kuta.

B. Pokok Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian adalah: “Bagaimanakah Analisis Pengendalian *Intern* Harga Pokok Minuman di Four Points by Sheraton Bali, Kuta?”

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini didasarkan pada rumusan masalah di atas yaitu untuk mengetahui pengendalian *intern* pada harga pokok minuman pada tahun 2022 dan mencari solusi atas masalah tersebut.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi pihak-pihak yang terkait di dalamnya. Adapun manfaat-manfaat tersebut diantaranya:

1. Bagi Mahasiswa

Disamping salah satu syarat dalam menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Bali. Penelitian ini diharapkan untuk memperdalam pemahaman, wawasan, dan ilmu pengetahuan mengenai masalah yang diteliti. Dapat digunakan juga sebagai bahan perbandingan antara ilmu dan teori yang telah dipelajari dengan masalah nyata yang ada di industri, sehingga mahasiswa mampu untuk menganalisis masalah serta dapat memberikan solusi dari permasalahan yang terjadi dari pengalaman yang dilakukan, melalui pengetahuan yang telah diperoleh.

2. Bagi Hotel

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan menjadi bahan pertimbangan serta masukan bagi manajemen *Accounting Department* khususnya di *section Purchasing Four Points by Sheraton Bali, Kuta* dalam mengambil keputusan pembelian barang di masa yang akan datang bisa lebih terkendali dan dapat membawa perubahan yang lebih baik bagi pihak hotel.

3. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil penelitian ini diharapkan mampu menjadi sumber referensi bagi seluruh civitas akademika Politeknik Negeri Bali baik itu dosen, pegawai, maupun mahasiswa yang akan

melakukan penelitian sejenis serta sebagai tolak ukur keberhasilan mahasiswa dalam mengimplementasikan teori-teori yang telah didapatkan selama menempuh Pendidikan (perkuliahan) di kampus Politeknik Negeri Bali.

E. Metode Penelitian

Metode Penelitian dikelompokkan berdasarkan objek dan lokasi penelitian, jenis dan sumber data, teknik pengumpulan data serta teknik analisis data.

1. Lokasi Penelitian

Lokasi Penelitian ini di Four Points by Sheraton Bali, Kuta yang terletak di Kawasan Legian-Kuta Bali, Indonesia

Nama Hotel : Four Points by Sheraton Bali, Kuta

Alamat : Jalan Benesari, Banjar Pengabetan, Kec. Kuta

Telepon : +62 361-8496606

Fax : +62 361-8496607

Email : fourpoints.balikuta@fourpoints.com

Website : <http://www.fourpointsbalikuta.com/>

Company : Marriot Internasional Inc. + Starwood

2. Objek Penelitian

Yang menjadi objek penelitian adalah difokuskan pada bagian *accounting department* mengenai pengendalian *intern* harga pokok minuman di Four Points by Sheraton Bali, Kuta

3. Data Penelitian

a. Jenis Data

1. Data Kualitatif

Menurut Sugiyono (2018:213), Data kualitatif merupakan data berupa kalimat, kata atau gambar. Menganut asas *filsafat positpositivisme* maka data kualitatif juga disebut data artistik karena data yang didapatkan adalah data yang cenderung kurang terpola dan bersifat naturalistik yaitu bersifat alamiah dan apa adanya. Data dalam penelitian ini meliputi informasi tentang hotel dan fasilitas Four Points by Sheraton Bali, Kuta.

2. Data Kuantitatif

Menurut Sugiyono (2018:13), Data kuantitatif merupakan metode penelitian yang berlandaskan *positivistic* (data konkrit), data penelitian berupa angka-angka yang akan diukur menggunakan statistik sebagai alat uji penghitungan, berkaitan dengan masalah yang diteliti untuk menghasilkan suatu kesimpulan. Data ini meliputi *standard beverage cost*, *actual beverage cost*, dan *beverage sales* di Four Points by Sheraton Bali, Kuta periode 2022.

b. Sumber Data

1. Data Primer

Menurut Sugiyono (2018:456), Data primer adalah sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data. Data dikumpulkan sendiri oleh peneliti langsung dari sumber pertama atau tempat objek penelitian dilakukan. Data primer dalam penelitian ini berupa wawancara yang dilakukan secara langsung dengan *Cost Control* di Four Points by Sheraton Bali, Kuta yang berhubungan dengan objek yang diteliti.

2. Data Sekunder

Menurut Sugiyono (2018:456), Data sekunder adalah sumber data yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data, misalnya lewat orang lain atau lewat dokumen. Dalam penelitian ini dapat berupa data tabel *beverage sales dan beverage cost* di Four Points by Sheraton Bali, Kuta pada periode 2022

c. Teknik Pengumpulan Data

Teknik Pengumpulan Data merupakan cara mengumpulkan data yang dibutuhkan untuk menjawab rumusan masalah penelitian.

1. Wawancara

Menurut Sugiyono (2016:157), Wawancara adalah teknik pengumpulan data apabila peneliti ingin melakukan studi pendahuluan untuk menemukan permasalahan yang harus diteliti, dan juga apabila peneliti ingin melakukan studi hal-hal dari responden yang lebih mendalam dan jumlah respondennya sedikit/kecil. Wawancara dalam penelitian ini kepada dua orang yaitu *Cost Control dan Purchasing*.

2. Observasi

Menurut Sugiyono (2018:384), Observasi merupakan teknik pengumpulan data yang mempunyai ciri yang spesifik bila dibandingkan dengan teknik yang lain. Observasi juga tidak terbatas pada orang, tetapi juga objek-objek alam yang lain. Observasi dalam penelitian ini yakni dengan melaksanakan program *on the job training* di Four Points by Sheraton Bali, Kuta.

3. Dokumentasi

Menurut Sugiyono (2018:476), Dokumentasi adalah suatu cara yang digunakan untuk memperoleh data dan informasi dalam bentuk buku,

arsip, dokumen, tulisan angka dan gambar yang berupa laporan serta keterangan yang dapat mendukung penelitian. Dalam penelitian ini berupa *beverage cost* dan *beverage sales* yang diperoleh dari perhitungan bulanan harga pokok minuman di Four Points by Sheraton Bali, Kuta pada tahun 2022.

d. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik analisis kualitatif. Menurut Mukhtar (2013:10), metode analisis deskriptif kualitatif adalah metode yang digunakan peneliti untuk menemukan pengetahuan atau teori terhadap penelitian pada satu waktu tertentu.

Teori harga pokok minuman menurut Wiyasha (2014:34) menyatakan bahwa harga yang seharusnya terjadi untuk jenis minuman ringan dan *bir*, harga pokok baku untuk setiap botol adalah harga pokok untuk isi minuman ringan dan *bir* yang dibayar kepada pihak *supplier*. Sedangkan untuk minuman keras, pendekatan yang dilakukan untuk menentukan harga pokok adalah dengan takaran baku.

Untuk membantu dalam menganalisis, maka konsep atau teori yang digunakan berdasarkan atas aktivitas fungsi menurut Wiyasha (2014:18) diantaranya adalah:

1. Penyimpanan adalah proses menyimpan minuman yang diterima oleh petugas penerimaan yang kemudian akan disimpan di gudang minuman yang disesuaikan dengan suhu ruangan tertentu. Agar mudah dikendalikan, setiap jenis minuman yang disimpan di gudang harus memiliki kartu barang. Kartu barang digunakan sebagai alat bantu dalam hal pencatatan jumlah minuman yang masuk dan keluar dari gudang.
2. Pengeluaran adalah proses keluarnya minuman dari gudang yang dilakukan bila ada permintaan oleh pihak bar dengan formulir permintaan barang gudang atau *store requisition*. Formulir permintaan barang gudang harus ditandatangani oleh pejabat yang berwenang di bar (*manajer atau asisten manajer bar*).
3. Untuk penjualan minuman prosedur pengendalian lebih ditekankan pada takaran baku harga pokok minuman, data aktual akan dibandingkan dengan teori yang dikemukakan Wiyasha (2014:160) takaran baku minuman merupakan ukuran baku yang digunakan untuk mengendalikan harga pokok minuman aktual. Takaran baku minuman merupakan takaran yang seharusnya diberikan kepada pelanggan setiap kali satu porsi suatu jenis minuman terjual.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan paparan dan analisis data pada bab sebelumnya yang telah diuraikan maka kesimpulan yang didapat yaitu bahwa sistem pengendalian intern harga pokok minuman di Four Points by Sheraton Bali, Kuta berjalan dengan kurang baik dan maksimal sesuai dengan SOP (*Standard Operating Procedure*) yang ditetapkan. Adapun penyebab tingginya harga pokok minuman tersebut terlihat pada penyimpanan, pengeluaran dan penjualan yaitu:

1. Pada proses penyimpanan yang menyebabkan tingginya harga pokok minuman adalah *inventory perpetual* yang berjalan kurang baik, dimana dalam hal ini tidak terjadi pencatatan minuman yang keluar dari gudang dan terkadang tidak melakukan pemberian label pada botol minuman tertentu yang menyebabkan kenaikan *beverage cost*.
2. Pada proses pengeluaran minuman yang menyebabkan tingginya harga pokok adalah bartender seringkali meminta minuman menggunakan store requisition tanpa disertai

dengan tanda tangan pihak yang berwenang seperti bar manager atau asisten bar manager. Dan pengembalian botol kosong ke store tidak lengkap dan ada beberapa botol yang pecah atau rusak.

3. Pada proses penjualan yang menyebabkan tingginya harga pokok minuman adalah setiap pemberian minuman bartender kurang memperhatikan ketentuan SOP (*Standard Operating Procedure*) dalam hal takaran baku, gelas baku, takaran resep, sehingga minuman campuran tersebut baik kualitas maupun kuantitasnya tidak terkontrol hal ini menyebabkan banyaknya tambahan biaya diakibatkan kelebihan takaran.

B. Saran

Berdasarkan simpulan yang telah diambil, saran yang dapat diberikan pada pihak hotel agar harga pokok serta penjualan minuman mencapai target yang diinginkan adalah sebagai berikut:

1. Di dalam proses penyimpanan sistem *inventory* harus dilaksanakan secara teliti, sehingga tidak akan terjadi kehilangan minuman atau kurangnya stok minuman tanpa ada penjelasan yang pasti. Pemberian label pada minuman harus dapat diterapkan, sehingga pihak *cost control* dapat melacak minuman yang dijual langsung dan yang digunakan untuk operasional bar. Hal tersebut dapat mempermudah pihak *cost control* saat menghitung *cost* pada saat *physical inventory*.

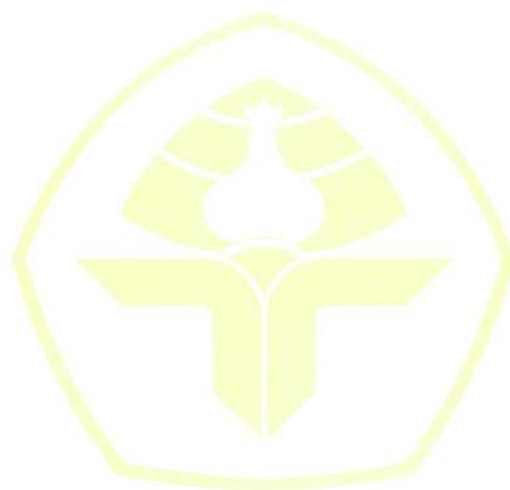
2. Di dalam proses pengeluaran *Storekeeper* seharusnya lebih tegas dan teliti dalam mengeluarkan minuman yang diminta oleh pihak bar, jika ada *storeroom requisition* yang tidak sesuai, sebaiknya *storekeeper* tidak langsung mengeluarkan minuman dari gudang. *Manager bar* harus memberikan suatu arahan dan kontrol terhadap pihak yang akan mengembalikan botol kosong ke *store*. Sehingga pihak hotel tidak akan mengeluarkan biaya tambahan untuk membeli botol dan tempat botol kosong yang baru ke pihak *supplier*
3. Di dalam proses penjualan minuman *manager bar* dan *bar supervisor* seharusnya melakukan kontrol kepada bartender secara ketat mengenai kedisiplinan dalam pembuatan minuman campuran agar tetap sesuai dengan standar yang sudah ditetapkan.

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Azhar Susanto. 2013. *Sistem Informasi Akuntansi, -Struktur-Pengendalian- Resiko-Pengembangan*. Lingga Jaya, Bandung: Perdana
- Coca-Cola Distribution, PT Supplier. Personal Interview. Prosedur penerimaan barang (10 Juni 2023)
- E-Journal. "Zaki Baridwan". <https://repository.uir.ac.id/3478/> (Diakses 19 Juni 2023)
- Mukhtar. 2013. *Metode Praktis Penelitian Deskriptif Kualitatif*. Jakarta: Referensi. (GP Press Group)
- Mulyadi. 2021. *Jurnal Ilmu Manajemen & Bisnis*. Universitas Pendidikan Indonesia: Pascasarjana
- Repository. "American Hotel and Motel Associates." <https://parador-hotels.com/blog/Apa-Arti-dari-Hotel> (Diakses 19 Juni 2023)
- Repository. "UnasRepository." <http://repository.unas.ac.id/5486/3/BAB%20II.pdf> (Diakses 20 Juni 2023)
- Repository. "Harahap". <http://portaluniversitasquality.ac.id:55555/1611/4/BAB%20II.pdf> (Diakses 19 Juni 2023)
- Repository. "Noval". <http://ejournal.unkhair.ac.id/index.php/trust/article/view/5860> (Diakses 19 Juni 2023)
- Repository. "Palcomtech." <http://repo.palcomtech.ac.id/id/eprint/245/2/BAB%20II.pdf> (Diakses 26 Juni 2023)
- Soewirjo, Herdi S. Darmo. 2021. *Teori & Praktik Akuntansi Perhotelan*. Yogyakarta: Andi.
- Sugiyono. 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Weygandt, dkk. 2013. *Accounting Principles*. Edisi kesepuluh. International student version: John Wiley & Sons, Inc
- Wiyasha, IBM. 2011. *F&B Control Untuk Hotel & Restoran*. Yogyakarta: Andi.
- Wiyasha, IBM. 2014. *Akuntansi Manajemen untuk Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi.

- Wiyasha, IBM. 2015. *Akuntansi Perhotelan Penerapan Uniform System of Accounts for the Lodging Industry*. Yogyakarta: Andi.
- Wiyasha, IBM. 2018. *Akuntansi Manajemen untuk Hotel dan Restoran Edisi Kedua*. Yogyakarta: Andi.
- Yulianto, Atun and Ani Wijayanti. 2021. *Pengendalian Biaya; Untuk Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Expert.



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI