

**ANALISIS SISTEM PENGENDALIAN INTERNAL
TERHADAP PERSEDIAAN BAHAN MAKANAN DAN
MINUMAN DI HOTEL LE MERIDIEN BALI JIMBARAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

OLEH:

Vita Corisa

NIM. 2015613009

**D3 AKUNTANSI
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI
JIMBARAN**

2023

**ANALISIS SISTEM PENGENDALIAN INTERNAL
TERHADAP PERSEDIAAN BAHAN MAKANAN DAN
MINUMAN DI HOTEL LE MERIDIEN BALI JIMBARAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

OLEH:

Vita Corisa

NIM. 2015613009

**D3 AKUNTANSI
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI
JIMBARAN**

2023

SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama Lengkap : Vita Corisa
NIM : 2015613009
Program Studi : Diploma III Akuntansi

Menyatakan bahwa sesungguhnya Tugas Akhir:

Judul : Analisis Sistem Pengendalian Internal Terhadap Persediaan
Bahan Makanan dan Minuman di Hotel Le Meridien Bali
Jimbaran
Pembimbing : Ni Nengah Lasmini, S.S.T.Ak., M.Si.
I Ketut Suwintana, S.Kom.,M.T.
Tanggal Uji : Sabtu, 21 Agustus 2023

Tugas akhir ini yang ditulis merupakan karya sendiri dan orisinal, bukan merupakan plagiat atau saduran karya pihak lain serta belum pernah diajukan sebagai syarat atau sebagai bagian dari syarat untuk memperoleh gelar ahli madya dari perguruan tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 21 Agustus 2023



Vita Corisa

**ANALISIS SISTEM PENGENDALIAN INTERNAL
TERHADAP PERSEDIAAN BAHAN MAKANAN DAN
MINUMAN DI HOTEL LE MERIDIEN BALI JAIMBARAN**

NAMA : Vita Corisa

NIM : 2015613009

Tugas Akhir ini Diajukan Guna Memenuhi Salah Satu Syarat untuk
Menyelesaikan Program Pendidikan Diploma III Akuntansi pada
Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali

Disetujui Program Studi Diploma III Akuntansi

Pembimbing I

(Ni Nengah Lasmini, S.S.T.Ak., M.Si.)

NIP 199109102020122004

Pembimbing II

(I Ketut Suwantana, S.Kom., M.T.)

NIP 198906222014042001

Disahkan Oleh:

Jurusan Akuntansi

Ketua



(I Made Sudana, S.E., M.Si.)

NIP 196112281990031001

TUGAS AKHIR

ANALISIS SISTEM PENGENDALIAN INTERNAL TERHADAP PERSEDIAAN BAHAN MAKANAN DAN MINUMAN DI HOTEL LE MERIDIEN BALI JAIMBARAN

Telah Diuji Dan Dinyatakan Lulus Ujian Pada:

21 Agustus 2023

PANITIA PENGUJI

KETUA :



1. Ni Nengah Lasmini, S.S.T.Ak., M.Si.

NIP 199109102020122004

ANGGOTA :



2. I.G.A. Oka Sudiadnyani, SE.,M.Si.,Ak.

NIP 197611082002122001



3. Drs. I Made Sumartana., M.Hum

NIP 196201091989031001

KATA PENGANTAR

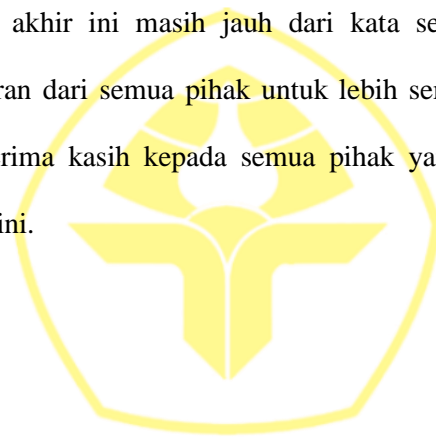
Puji syukur dipanjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya penyusunan tugas akhir yang berjudul “Analisis Sistem Pengendalian Internal Terhadap Persediaan Bahan Makanan dan Minuman di Hotel Le Meridien Bali Jimbaran” dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Diploma III pada Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali.

Penyusunan tugas akhir ini memperoleh banyak bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, diucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom., selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan fasilitas dan sarana penunjang yang disediakan selama mengikuti perkuliahan di Politeknik Negeri Bali.
2. Bapak I Made Sudana, S.E., M.Si., selaku Ketua Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan pengarahan dan bimbingan dalam menyusun tugas akhir ini.
3. Bapak I Made Bagiada, S.E., M.Si., Ak., selaku Sekretaris Jurusan Akuntansi yang telah banyak memberikan pengarahan kepada penulis.
4. Ibu Ni Made Wirasyanti Dwi Pratiwi, S.E., M.Agb., Ak., selaku Ketua Program Studi Diploma III Akuntansi yang telah memberikan pengarahan dan bimbingan dalam menyusun tugas akhir ini.
5. Ibu Ni Nengah Lasmini, S.S.T.Ak, M.Si., selaku dosen pembimbing I yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan dan memberi banyak petunjuk serta nasihat guna menyelesaikan tugas akhir ini.

6. Bapak I Ketut Suwintana, S.Kom., M.T., selaku dosen pembimbing II yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan dan memberi banyak petunjuk serta nasihat guna menyelesaikan tugas akhir ini.
7. Seluruh staf Hotel Le Meridien Bali Jimbaran yang juga membantu memberikan data dan informasi yang diperlukan dalam penyusunan tugas akhir ini.
8. Orang tua, saudara, serta semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah membantu memberikan informasi dan dukungan selama penyusunan tugas akhir ini.

Penyusunan tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, diharapkan kritik dan saran dari semua pihak untuk lebih sempurnanya tugas akhir ini. Akhir kata diucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyelesaian tugas akhir ini.



Badung, Juli 2023

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI Vita Corisa

**ANALISIS SISTEM PENGENDALIAN INTERNAL TERHADAP
PERSEDIAAN BAHAN MAKANAN DAN MINUMAN DI HOTEL LE
MERIDIEN BALI JIMBARAN**

ABSTRAK

Vita Corisa

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sistem pengendalian internal terhadap persediaan bahan makanan dan minuman di Hotel Le Meridien Bali Jimbaran. Sistem Pengendalian Intern (SPI) merupakan faktor yang menentukan keandalan laporan keuangan, kepatuhan terhadap hukum dan peraturan yang berlaku dan efisiensi dan efektifitas operasi perusahaan. Persediaan merupakan salah satu hal yang penting bagi kelancaran operasional oleh itu diperlukan adanya pengendalian internal yang baik terutama sistem persediaan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode pendekatan kualitatif, yaitu analisis deskriptif dengan metode pengumpulan data obeservasi, wawancara dan dokumentasi. Hasil dari penelitian pada hotel Le Meridien Bali Jimbaran bahwa sistem pengendalian internal atas persediaan bahan makanan dan minuman yang diterapkan oleh Hotel Le Meridien Bali Jimbaran secara keseluruhan sudah memadai, namun masih terdapat beberapa yang tidak sesuai dengan unsur-unsur pengendalian internal secara teori diantaranya masih terdapat perangkapan fungsi oleh beberapa bagian, kurangnya pengawasan dalam gudang persediaan, jika hal tersebut terus berlangsung tentunya akan mengakibatkan kerugian bagi perusahaan karena kehilangan, kerusakan maupun penyalahgunaan persediaan.

Kata kunci : Persediaan, pengendalian internal, Analisis, Sistem

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

**ANALYSIS OF INTERNAL CONTROL SYSTEM OF FOOD AND
BEVERAGE SUPPLY IN HOTEL LE MERIDIEN BALI JIMBARAN**

ABSTRACT

Vita Corisa

This study aims to determine the internal control system for food and beverage supplies at Le Meridien Bali Jimbaran Hotel. The Internal Control System (SPI) is a factor that determines the summary of financial statements, compliance with applicable laws and regulations and the efficiency and effectiveness of the company's operations. Inventory is one of the things that is important for smooth operations, therefore it is necessary to have good internal control, especially the inventory system. The method used in this study is a qualitative approach method, namely descriptive analysis with observation data collection methods, interviews and documentation. The results of research at the Le Meridien Bali Jimbaran Hotel that the internal control system for the supply of food and beverages implemented by the Le Meridien Bali Jimbaran Hotel as a whole is adequate, but there are still some that are not in accordance with the elements of internal control in theory, some of which are still Protection of functions by several parts, lack of supervision in the inventory warehouse, if this continues it will certainly result in losses for the company due to loss, damage and inventory protection.

Keywords: Inventory, internal control, analysis, system

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL DEPAN	i
HALAMAN SAMPUL DEPAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PENETAPAN PANITIA PENGUJI	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	8
1.3 Tujuan Penelitian	8
1.4 Manfaat Penelitian	8
BAB II	10
KAJIAN TEORI	10
2.1. Penelitian Terdahulu	10
2.2. Kerangka Pikir Peneliti	12
2.3. Persediaan	14
2.4. Tujuan Diadakannya Persediaan	14
2.5. Sistem Pengendalian Internal	15
2.6. Tujuan Sistem Pengendalian Internal	17
2.7. Unsur-Unsur Sistem Pengendalian Internal	19
2.8. Sistem Pengendalian atas Persediaan.....	20
2.9. Prosedur Penerimaan Bahan Makanan dan Minuman	21
2.10. Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan.....	23
2.11. Prosedur Pengeluaran Bahan Makanan dan Minuman	26
BAB III	26
METODE PENELITIAN	26
3.1 Lokasi dan Objek Penelitian	26
3.2 Jenis dan Sumber Data dan Metode Pengumpulan Data	26
3.3 Metode pengolahan data dan Teknik analisis data.....	28

BAB IV	31
HASIL DAN PEMBAHASAN	31
4.1. Data dan Hasil Pengolahan Data.....	31
4.2. Hasil Analisis dan Pembahasan	43
4.3. Intrepretasi Hasil Penelitian	57
BAB V	61
SIMPULAN DAN SARAN	61
5.1 Kesimpulan	61
5.2 Saran	62
DAFTAR PUSTAKA	64
LAMPIRAN	65



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 <i>Stock Opname</i> Persediaan <i>Dry Food</i> Hotel Le Meridien Bali	6
Tabel 1. 2 <i>Stock Opname</i> Persediaan <i>Beverage</i> Hotel Le Meridien Bali	7
Tabel 4. 1 Hasil Analisis Unsur Struktur Organisasi	46
Tabel 4. 2 Hasil Analisis Unsur Sistem Wewenang	47
Tabel 4. 3 Hasil Analisis Unsur Praktik yang Sehat	48
Tabel 4. 4 Hasil Analisis Unsur Karyawan yang Berkualitas	49
Tabel 4. 5 Analisis Perbandingan Teori Penyimpanan <i>Food and Beverage</i> ...	56



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Pikir Peneliti	13
Gambar 4. 1 Struktur Organisasi Hotel Le Meridien Bali Jimbaran.....	33
Gambar 4. 2 Flowchart Permintaan Pembelian Persediaan	52
Gambar 4. 3 Flowchart Pemesanan Barang	53
Gambar 4. 4 Flowchart Penerimaan Barang	54



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Rangkuman Hasil Wawancara.....	65
Lampiran 2 Dokumen Purchase Requisition	68
Lampiran 3 Dokumen Purchase Order.....	69
Lampiran 4 Daily Receiving Report	70
Lampiran 5 Dokumentasi Penyimpanan Beverage	71
Lampiran 6 Dokumentasi Persediaan Beverage	72
Lampiran 7 Dokumentasi Penyimpanan Persediaan.....	73
Lampiran 8 Dokumentasi Penyimpanan Persediaan.....	74



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Seiring perkembangan teknologi yang semakin canggih berdampak positif bagi pertumbuhan ekonomi diseluruh sektor industri. Perkembangan teknologi ini memicu persaingan yang semakin ketat diantara para pelaku bisnis. Sektor industri pariwisata merupakan sektor yang juga berkembang dengan pesat dan cepat, dengan perkembangan tersebut bisnis perhotelan sebagai bagian dari industri pariwisata juga turut berkembang di Pulau Bali.

Hotel merupakan suatu bidang usaha yang menyediakan fasilitas jasa penginapan sebagai tempat beristirahat bagi para wisatawan yang sedang berwisata maupun mengadakan pertemuan di dalam dan luar kota. Selain jasa penginapan, hotel juga dapat dimanfaatkan sebagai tempat tujuan untuk berlibur dan juga tempat hiburan bagi keluarga. Semakin meningkat dan berkembangnya usaha perhotelan di Pulau Bali menjadikan para pegiat bisnis mencari cara agar dapat unggul dalam persaingan. (James, 2020.)

Hotel Le Meridien Bali Jimbaran adalah salah satu hotel yang sudah cukup dikenal di Pulau Bali, namun meskipun demikian Hotel Le Meridien Bali Jimbaran terus berbenah diri dan berupaya untuk meningkatkan performa serta memberikan pelayanan yang terbaik bagi setiap wisatawan. Ditengah persaingan bisnis yang semakin pesat Hotel Le Meridien Bali Jimbaran senantiasa memberikan kepuasan bagi setiap wisatawan, salah satunya dengan memenuhi segala kebutuhan wisatawan yang berkaitan

dengan fasilitas hotel dengan segala bentuk pelayanannya. Secara umum penilaian tamu ataupun wisatawan terhadap usaha perhotelan adalah mengenai fasilitas yang ditawarkan oleh manajemen hotel. (Arnawa, 2014)

Hotel Le Meridien Bali Jimbaran telah menyediakan fasilitas terbaik dan lengkap bagi para wisatawan, diantaranya adalah pelayanan *room service* selama 24 jam, *spa*, *fitness center*, *meeting room*, kolam renang, *juice bar*, serta *bamboo café* yang menyediakan berbagai macam makanan dan minuman. Dengan tersedianya berbagai fasilitas tersebut tentunya membutuhkan biaya yang tidak sedikit sehingga pihak manajemen diharapkan dapat menggunakan fasilitas yang dimiliki dengan sebaik-baiknya untuk mendapatkan keuntungan.

Perusahaan atau bisnis yang di bangun pasti memiliki tujuan yang sama dalam mengelola aset perusahaan yaitu untuk mencapai laba yang optimal. Dengan laba yang optimal maka operasional perusahaan dapat terus berjalan dan berkembang. Tujuan perusahaan akan tercapai apabila disertai dengan perencanaan yang matang serta implementasi yang nyata di lapangan. Penetapan pengendalian yang optimal terhadap pengelolaan aset perusahaan adalah sesuatu hal yang mutlak untuk dilakukan dalam rangka pencapaian target dan rencana yang telah ditetapkan.

Salah satu pengendalian yang sangat penting dilakukan dalam perusahaan adalah pengendalian internal persediaan. Menurut Mulyadi (2017:129) sistem pengendalian internal meliputi struktur organisasi, metode dan ukuran-ukuran yang dikoordinasikan untuk menjaga aset

organisasi, mengecek ketelitian dan keandalan data akuntansi, mendorong efisiensi dan mendorong dipatuhinya kebijakan manajemen. Proses pengendalian persediaan diawali dari pemesanan persediaan, penerimaan, penyimpanan hingga pengeluaran persediaan dari dalam gudang. Sistem pengendalian persediaan diharapkan dapat mencegah terjadinya kerugian perusahaan karena kehilangan, kerusakan maupun penyalahgunaan persediaan.

Apabila penerapan sistem pengendalian tidak optimal maka hal itu akan menyebabkan kekeliruan ataupun kesalahan dalam merencanakan jumlah stok persediaan dalam gudang, adapun dampak kesalahan perencanaan ini mengakibatkan jumlah persediaan berlebihan sehingga berdampak pada dana penyimpanan yang sangat besar, begitu juga apabila stok persediaan kurang, proses produksi juga akan terhambat.

Persediaan bahan baku makanan dan minuman rentan terhadap resiko yang tinggi atas setiap kerusakan dan kerugian yang mungkin bisa diakibatkan sejak proses menerima barang, menyimpan, hingga mengeluarkan barang yang kurang baik. Maka dengan adanya penerapan pelaksanaan fungsi pengendalian yang baik tentunya akan bermanfaat untuk mendapatkan pengelolaan persediaan yang efektif dalam suatu perusahaan. Menurut (Maulana 2019) pengendalian internal adalah metode yang berguna bagi manajemen untuk menjaga kekayaan organisasi, meningkatkan efektivitas dan efisiensi kinerja. Secara umum tujuan sistem pengendalian internal yang diterapkan dalam perusahaan adalah untuk mencegah adanya

penyalahgunaan sistem serta menolong supaya kegiatan operasional perusahaan terarah dengan baik. Dengan adanya pengendalian internal yang baik dalam pengelolaan persediaan, tentunya pimpinan perusahaan akan mendapatkan informasi penting tentang bagaimana upaya-upaya yang akan dilakukan untuk menunjang efektivitas serta efisiensi perusahaan dalam mengelola persediaan, begitu juga dalam mengarahkan tim yang dipimpinnya di dalam perusahaan.

Hotel Le Meridien Bali Jimbaran memiliki persediaan dalam gudang yang meliputi alat tulis kantor, perlengkapan *housekeeping* serta bahan baku makanan dan minuman yang akan diproduksi. Persediaan ini merupakan aset yang sangat penting untuk kelancaran operasional hotel sehingga diperlukan adanya pengendalian internal yang baik. Estimasi atau perkiraan jumlah persediaan yang harus disiapkan dalam gudang sangatlah dibutuhkan dalam kegiatan perusahaan, karena faktor persediaan berpengaruh secara langsung terhadap perolehan laba perusahaan.

Menurut (Kansil et al. 2019) apabila biaya yang dikeluarkan untuk persediaan terlalu besar maka akan berdampak pada biaya penyimpanan yang cukup besar juga sebaliknya apabila perusahaan tidak memiliki persediaan yang cukup, akan menimbulkan pemborosan dana untuk pembelian barang yang tidak tersedia serta proses produksi menjadi terkendala. Dalam situasi seperti itu pihak manajemen sangat disarankan untuk menerapkan pengendalian internal terhadap pengelolaan persediaan secara efektif dan efisien.

Pada Hotel Le Meridien Bali Jimbaran pendapatan jasa kamar memberikan kontribusi kurang lebih 65% dari total pendapatan pada hotel. Sedangkan Penjualan makanan dan minuman (Food and Beverage Revenue) yang memberikan kontribusi kurang lebih 35% kisaran presentase harga pokok sangat tergantung pada jenis kelas hotel dan restaurant serta target laba yang ditentukan oleh pihak management. Produk hotel seperti makanan dan minuman adalah salah satu faktor yang tidak luput dari penilaian, dan dalam bisnis perhotelan produk makanan dan minuman yang dihasilkan sangat mempengaruhi tingkat laba yang akan diperoleh.

Secara umum Hotel Le Meridien Bali Jimbaran memiliki sistem persediaan yang sudah baik, namun masih ditemukan kelemahan dalam pengendalian internalnya yaitu, beberapa stok barang di gudang kadang-kadang tidak tersedia ketika akan diproduksi oleh *kitchen* departemen, hal ini berdampak buruk terhadap kelancaran proses produksi, masalah lainnya adalah pencatatan kartu persediaan tidak update sehingga pada saat dilakukan *inventory* bulanan, jumlah fisik barang berbeda dengan yang tercatat di kartu persediaan, selain itu adanya perangkapan tugas yang dilakukan oleh bagian penerimaan barang sekaligus merangkap sebagai bagian pembelian, serta belum tersedianya kamera CCTV di dalam gudang penyimpanan sehingga aktivitas keluar masuknya barang dan karyawan ke gudang tidak terpantau.

Berdasarkan tabel 1.1 *Stock Opname* Persediaan *Dry Food* Hotel Le Meridien Bali pada bulan Maret 2023 menunjukkan beberapa barang yang

mengalami selisih antara kartu persediaan dan jumlah fisik persediaan. Hotel Le Meridien Bali Jimbaran tidak melakukan perhitungan fisik setiap akhir bulan untuk bahan-bahan makanan seperti daging dan lain-lain. Berdasarkan observasi awal selisih persediaan terjadi karena sering terjadi penggunaan persediaan yang diperlukan secara mendesak sehingga bagian *kitchen* sendiri yang langsung mengambil persediaan digudang tanpa pengawasan bagian gudang. Hal ini mengindikasikan bahwa sistem pengendalian internal persediaan belum dijalankan dengan baik. Jika hal ini terus terjadi maka akan meningkatkan biaya bahan makanan.

Tabel 1. 1 Stock Opname Persediaan Dry Food Hotel Le Meridien Bali

LAPORAN STOCK OPNAME KITCHEN STORE					
Department		: Kitchen Group			
Category		: Food			
Clasification		: Groceries		31-03-23	
KODE	ITEM	UNIT	JUMLAH		
			KARTU STOCK	FISIK	SELISIH
L0000126492	Coconut Milk/Sun Kara	PK	15	15	0
L0000146465	Baked Bean Heinz	CAN	23	20	3
L0000131774	MSG Ajinomoto	PK	10	7	3
L0000217719	Pasta Rigate La Fonte	PK	19	19	0
L0000474600	Terasi Udang	PK	25	20	5
L0000549182	Bihun Jagung	PK	25	23	2
L0002256901	Garlic Powder	PK	12	12	0
L0000174409	Salt Dolphin	Pk	5	5	0
L0001186397	Icing Sugar Fiesta	PK	21	18	3
L0002215326	Totole	PK	12	11	1
L0000720810	Tepung Bumbu Kobe	PK	3	0	3
L0000176755	Sauce Raja Rasa	BTL	10	8	2
L0000432961	Sauce Oyster Panda	BTL	3	3	0
L0000544610	Kerupuk Udang	PK	11	8	3
L0000176830	Gula Putih	PK	5	4	1

Sumber: Data Sekunder, Hotel Le Meridien Bali Jimbaran 2023

Hotel Le Meridien Bali Jimbaran sudah melakukan perhitungan fisik setiap akhir bulan untuk persediaan minuman. Berdasarkan tabel 1.2 *Stock Opname* Persediaan *Baverage* Hotel Le Meridien Bali pada bulan Maret 2023 menunjukkan beberapa barang yang mengalami selisih antara kartu persediaan dan jumlah fisik persediaan. Berdasarkan observasi awal selisih persediaan terjadi karena tidak jarang terjadi pesanan mendadak yang dilakukan oleh tamu sehingga pada saat mengambil barang tidak dilakukan *update* pada kartu persediaan. Hal ini mengindikasikan bahwa sistem pengendalian internal persediaan belum dijalankan dengan baik. Jika hal ini terus terjadi maka akan meningkatkan biaya pembelian minuman.

Tabel 1. 2 Stock Opname Persediaan Beverage Hotel Le Meridien Bali

LAPORAN STOCK OPNAME FB STORE					
Department		: FB Departement			
Category		: Beverage			
Store		: Bamboo Chic		31/03/2023	
KODE	ITEM	UNIT	JUMLAH		
			KARTU STOCK	FISIK	SELISIH
L0000123438	Beer Bintang 330 ml	Btl	24	18	6
L0000123454	Cognac Martell	Btl	0	0	0
L0000123459	Gin Tanqueray	Btl	0,5	0,6	-0,1
L0000123526	Blue Curacao	Btl	0,25	1,3	-1,05
L0000123527	Balimoon Lychee	Btl	0,85	1,05	-0,2
L0000123528	Liqueur Triple	Btl	1,15	1,9	-0,75
L0000148992	Chivas Regal 12	Btl	0,65	0,75	-0,1
L0000149008	JW Black Label	Btl	0,6	0,65	-0,05
L0000149009	JW Blue Label	Btl	0,5	0,5	0
L0000149011	JW Red Label	Btl	0,8	0,9	-0,1
L0000149027	Myers Dark	Btl	0,8	0,3	0,5
L0000149040	Vodka Absolut	Btl	0,7	0,9	-0,2
L0000149058	Tequila Jose Gold	Btl	0,5	0,6	-0,1
L0000149059	Tequila Olmeca	Btl	0,6	0,9	-0,3
L0000149066	Liquer Angostura	Btl	0	0	0

Sumber: Data Sekunder, Hotel Le Meridien Bali Jimbaran 2023

Apabila terjadinya selisih stok kurang maupun lebih pada Hotel Le Meridien Bali Jimbaran yang akan mengakibatkan perusahaan mengalami resiko kerugian, baik itu kerugian secara material ataupun waktu yang mengurangi efisiensi dan efektifitas kinerja karyawan karena karyawan harus menyediakan waktunya kembali untuk menganalisis dengan mengulang histori ketika mencari selisih pada kartu stok.

Berdasarkan permasalahan yang terjadi di Hotel Le Meridien Bali Jimbaran maka dilakukan penelitian dengan judul “**Analisis Sistem Pengendalian Intern Terhadap Persediaan Bahan Makanan dan Minuman Di Hotel Le Meridien Bali Jimbaran**”

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian tersebut diatas, maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah. Bagaimana sistem pengendalian internal terhadap persediaan bahan makanan dan minuman di Hotel Le Meridien Bali Jimbaran?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitiannya adalah untuk mengetahui sistem pengendalian internal terhadap persediaan bahan makanan dan minuman di Hotel Le Meridien Bali Jimbaran.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Mahasiswa

Sebagai sarana untuk meningkatkan pengetahuan yang sudah dimiliki dan dapat mengaplikasikan serta membandingkan antara teori

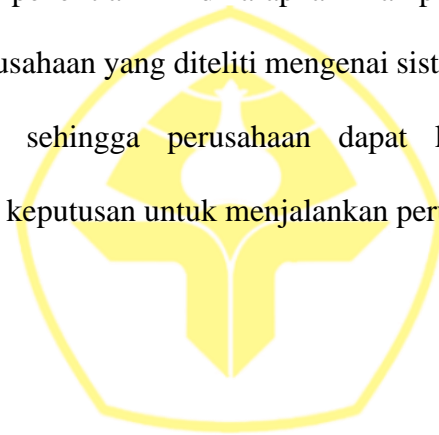
yang telah diperoleh selama menempuh perkuliahan dengan yang ada di lapangan.

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

Dengan hasil penelitian ini diharapkan menjadi bahan baru untuk meningkatkan wawasan dan dijadikan referensi untuk bagi yang membutuhkannya.

3. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini diharapkan mampu memberikan informasi kepada perusahaan yang diteliti mengenai sistem pengendalian internal persediaan, sehingga perusahaan dapat lebih baik lagi dalam mengambil keputusan untuk menjalankan perusahaan.



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Sistem pengendalian internal atas persediaan bahan makanan dan minuman yang diterapkan oleh Hotel Le Meridien Bali Jimbaran secara keseluruhan sudah memadai, namun masih terdapat beberapa yang tidak sesuai dengan unsur-unsur pengendalian internal secara teori. Struktur organisasi pada Hotel Le Meridien Bali Jimbaran masih terdapat perangkapan fungsi oleh beberapa bagian. Hal ini terlihat pada fungsi pengecek merangkap sebagai fungsi pemegang kartu penghitungan dan fungsi penghitung merupakan karyawan dari fungsi gudang.

Pada sistem otorisasi daftar hasil penghitungan fisik persediaan ditandatangani oleh fungsi penghitung, seharusnya ditandatangani oleh Ketua Penghitung Fisik sehingga terhindar dari kesalahan terhadap penghitungan fisik persediaan. Praktik yang sehat telah diterapkan oleh perusahaan. Dokumen-dokumen pada perusahaan sudah bernomor urut dan tercetak. Perusahaan juga telah menggunakan peralatan dan metode yang baik melalui komputerisasi dan manual sehingga terjamin ketelitiannya. Mutu karyawan telah sesuai dengan tanggung jawabnya. Calon karyawan yang mendaftar telah memenuhi kriteria perusahaan yang kemudian akan dilakukan seleksi secara objektif dan dilakukan pelatihan lebih lanjut karyawan. Prosedur penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di hotel Le Meridien Bali Jimbaran belum sesuai dengan teori penerimaan. Tidak jarang petugas

penerimaan tidak menggunakan standar spesifikasi. Pengecekan kualitas bahan makanan, petugas hanya melihat sepintas saja tidak memeriksa dengan teliti, ini akan mengakibatkan bahan makanan yang diterima kualitasnya kurang baik, kemasan rusak, hingga produk yang sudah lewat tanggal expired. Hal tersebut tentunya menjadi salah satu faktor yang menyebabkan kerusakan persediaan. Prosedur penyimpanan bahan makanan di hotel Le Meridien Bali Jimbaran belum sesuai dengan teori penyimpanan

5.2 Saran

Berdasarkan analisis dan pembahasan dalam penelitian ini, saran bagi manajemen untuk perbaikan sistem pengendalian internal persediaan di Hotel Le Meridien Bali Jimbaran. Hasil analisis sistem pengendalian persediaan barang dagang di Hotel Le Meridien Bali Jimbaran menunjukkan bahwa masih ditemukan kelemahan dan penyebabnya pada sistem pengendalian internal persediaan barang dagang.

- a. Terdapat perangkapan tugas dan wewenang. Hal ini terjadi karena usaha meningkatkan efisiensi manajemen, hendaknya manajemen memperjelas fungsi dan wewenang masing-masing pegawai sehingga tidak ada perangkapan tugas dan wewenang.
- b. Ukuran gudang kurang memadai. Hal ini terjadi karena kebutuhan barang yang tidak sebanding dengan kapasitas gudang. Akan lebih baik jika manajemen memperbesar kapasitas gudang agar semua persediaan barang dagang dapat masuk ke gudang. Selain itu, penataan persediaan barang dagang juga perlu diperhatikan agar barang dapat tersimpan dengan baik

dan proses pengambilan persediaan dapat dilakukan dengan mudah. Hal tersebut dapat dilakukan dengan membuat rak-rak penyimpanan dan persediaan disimpan sesuai dengan kategori masing-masing persediaan.

- c. Akses ke gudang bisa dipegang banyak orang. Hal ini terjadi karena alasan mempercepat kerja pegawai. Manajemen hendaknya membatasi akses gudang hanya untuk pegawai bagian gudang yang boleh masuk gudang.



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Toto Suwarsa, SE. , Ak. , MM. , & M. Andre Yudha Fannuri. (2021). Analisis Sistem Pembelian Kredit Bahan Baku Spring Bed Pada PT. Cahaya Buana Furindotama. *JURNAL AKUNTANSI*, 14(1).
- Siti Julia Anggrayati, & Syaharman (2022). *Analisis Sistem Pengendalian Intern Terhadap Persediaan Pt. Tirta Raya Abadi Medan*
- Ima Nurlaili, & Andy Kurniawan. (2021). *Analisis Sistem Informasi Akuntansi Pembelian Dan Persediaan Pada Swalayan Subur.*
- Liza Mutiana, & Yossi Diantimala. (2017). *Pengaruh Sistem Pengendalian Intern, Teknologi Informasi, Kualitas Sumber Daya Manusia Dan Komitmen Organisasi Terhadap Kualitas Laporan Keuangan*
- Putra, I. N. (2020). Sistem Penerimaan Kas dari Penjualan Tunai UMKM Cartridge.
- Patric Huwae (2019). *Analisis Sistem Pengendalian Intern Terhadap Persediaan Food And Beverage Dan Operating Supplies Pada Sintesa Peninsula Hotel Manado*
- Ayu Dwi Yulianthi, & Ni Wayan Wahyu Astuti. (2019). *Analisis Sistem Pengendalian Internal Pada Siklus Pembelian*
- Mega Agustriani (2017). *Analisis Sistem Pengendalian Intern Persediaan Barang Dagangan Untuk Menjaga Keamanan Harta Kekayaan Perusahaan Pada Minimarket Indomaret Bambang Utoyo Palembang.*
- Vicencia Bellia (2020). *Analisis Efektivitas Sistem Pengendalian Internal Siklus Pembelian Pada Cavinton Hotel Yogyakarta*
- Nazula Choiriyah Nugroho Dwi Trisnasari (2020). *Analisis Pengendalian Intern Persediaan Bahan Makanan Pada Food And Beverage Department Di Hotel Eastparc Yogyakarta*