

**ANALISIS SISTEM AKUNTANSI PERSEDIAAN BAHAN
MAKANAN PADA SIX SENSES ULUWATU**



POLITEKNIK NEGERI BALI

OLEH:

**LUH KOMANG INTAN ARI SANTIKA DEWI
NIM. 2015613086**

**PROGRAM STUDI DIII AKUNTANSI
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

**ANALISIS SISTEM AKUNTANSI PERSEDIAAN BAHAN
MAKANAN PADA SIX SENSES ULUWATU**



POLITEKNIK NEGERI BALI

OLEH:

**LUH KOMANG INTAN ARI SANTIKA DEWI
NIM. 2015613086**

**PROGRAM STUDI DIII AKUNTANSI
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH

Saya mahasiswa Program Studi Diploma III Akuntansi

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Luh Komang Intan Ari Santika Dewi

NIM : 2015613086

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Tugas Akhir:

Judul : Analisis Sistem Akuntansi Persediaan Bahan Makanan Pada Six

Senses Uluwatu

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

2. Ketut Nurhayanti, S.Pd.H., M.Pd.H

Tanggal Uji : 16 Agustus 2023

Tugas Akhir yang ditulis merupakan karya sendiri dan orisinil, bukan merupakan plagiat atau saduran 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.



Luh Komang Intan Ari Santika Dewi
NIM 2015613086

ANALISIS SISTEM AKUNTANSI PERSEDIAAN BAHAN MAKANAN PADA SIX SENSES ULUWATU

Nama : Luh Komang Intan Ari Santika Dewi
NIM : 2015613086

Tugas Akhir Ini Diajukan Guna Memenuhi Salah Satu Syarat
Untuk Menyelesaikan Program Pendidikan Diploma III
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,



Ketut Nurhavanti, S.Pd.H., M.Pd.H
NIP. 198709282015042003

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

Disahkan Oleh :

Jurusan Akuntansi

Ketua



I Made Sudana, SE., M.Si
NIP. 196412281990031001



**ANALISIS SISTEM AKUNTANSI PERSEDIAAN BAHAN
MAKANAN PADA SIX SENSES ULUWATU**

Telah Diuji dan Dinyatakan Lulus Ujian Pada:


Tanggal 16 bulan Agustus tahun 2023

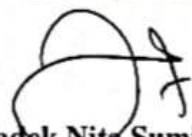
PANITIA PENGUJI

KETUA:

- 
- 
1. **Ni Nengah Lasmini, S.S.T.Ak., M.Si.**
NIP. 199109102020122004

ANGGOTA:

- 
2. **Ni Komang Urip Krisna Dewi, S.E., M.Acc.**
NIP 199510112022032015

- 
3. **Kadek Nita Sumiari, S.S.T., M.Si.**
NIP 199007222019032012

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, tugas akhir dapat diselesaikan. Penulisan tugas akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat mencapai gelar Diploma di Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali.

Penulis menyadari bahwa penyelesaian tugas akhir ini tidak terlepas dari banyak pihak yang telah memberikan bantuan serta dukungan yang sangat besar. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih sedalam-dalamnya kepada para pihak:

1. Bapak I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom., selaku Direktur Politeknik Negeri Bali
2. Bapak I Made Sudana, SE., M.Si., selaku Ketua Jurusan Akuntansi
3. Ibu Ni Made Wirasyanti Dwi Pratiwi, SE., M.Agb., Ak, selaku Ketua Program Studi Program Diploma III Akuntansi
4. Ibu Ni Nengah Lasmini, S.S.T.Ak., M.Si., sebagai dosen pembimbing I dan Ketut Nurhayanti, S.Pd.H., M.Pd.H., sebagai dosen pembimbing II yang telah memberikan semangat, bimbingan, dorongan, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik.
5. Bapak I Nengah Kinsan dan Ibu Ni Luh Gede Dunianti, orang tua tercinta dan keluarga yang telah memberikan doa dan penuh pengorbanan telah memberikan dukungan dan perhatian dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
6. Seluruh pihak *Accounting Department* di Six Senses Uluwatu yang telah memberikan kesempatan penulis untuk menggali informasi/pengambilan data untuk mendukung penyelesaian tugas akhir ini.

7. Teman-teman kelas VIA D3 Akuntansi yang bersedia sharing dan memberikan dukungan serta motivasi dalam penyusunan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan tugas akhir ini masih banyak hal relevan yang belum diungkap secara utuh karena keterbatasan kemampuan, waktu, dan pengalaman penulis. Namun demikian, tugas akhir ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi semua pihak yang berkepentingan.

Badung, 2023



Luh Komang Intan Ari Santika Dewi

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

Judul: Analisis Sistem Akuntansi Persediaan Bahan Makanan Pada Six Senses Uluwatu

ABSTRAK

Luh Komang Intan Ari Santika Dewi

Pendapatan dari penjualan makanan merupakan pendapatan terbesar kedua di Six Senses Uluwatu. Namun *food cost* seringkali lebih tinggi dari yang ditetapkan manajemen sehingga akan berpengaruh terhadap pencapaian target laba hotel. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penyebab tingginya *food cost* jika dilihat dari penerapan sistem akuntansi persediaan bahan makanan di Six Senses Uluwatu periode Januari 2022-Desember 2022. Teknik analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik analisis deskriptif kualitatif. Penelitian dilakukan dengan melakukan observasi antara teori dengan kenyataan yang terjadi pada bagian-bagian terkait dengan menggunakan *observation checklist*. Bagian yang terkait dengan sistem akuntansi persediaan bahan makanan yang terdiri beberapa bagian, seperti bagian *purchasing*, *receiving*, *store*, dan *issuing*. Berdasarkan analisis data yang dilakukan, menunjukkan adanya penyimpangan yang disebabkan oleh prosedur dalam sistem akuntansi persediaan bahan makanan belum diterapkan dengan baik. Pembelian bahan makanan belum berpedoman pada *standard purchase specification* dan bagian penerimaan kurang memperhatikan kualitas barang yang diterima secara menyeluruh. Pada bagian penyimpanan bahan makanan, penerapan metode FIFO (*First In First Out*) belum dilakukan dan pengeluaran bahan makanan dilakukan tanpa *store requisition form*. Hasil analisis ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi pihak Six Senses Uluwatu dalam mengoptimalkan sistem akuntansi persediaan bahan makanan sehingga dapat meminimalisir terjadinya penyimpangan *food cost*.

Kata Kunci: Sistem Akuntansi, Persediaan, Bahan Makanan, *Food Cost*.

Title: Analisis Sistem Akuntansi Persediaan Bahan Makanan Pada Six Senses Uluwatu

ABSTRACT

Luh Komang Intan Ari Santika Dewi

Revenue from food sales is the second largest revenue at Six Senses Uluwatu. However, food costs are often higher than those set by management so that it will affect the achievement of hotel profit targets. This study aims to determine the causes of high food costs when viewed from the application of the food inventory accounting system at Six Senses Uluwatu for the period January-December 2022. The analysis technique used in this research is qualitative descriptive analysis technique. The research was conducted by making observations between theory and reality that occurred in the relevant parts using an observation checklist. Parts related to the food inventory accounting system consisting of several parts, such as purchasing, receiving, store, and issuing. Based on the data analysis conducted, it shows that there are deviations caused by procedures in the food inventory accounting system that have not been implemented properly. The purchase of food ingredients has not been guided by the standard purchase specification and the receiving section does not pay attention to the quality of the goods received as a whole. In the food storage section, the application of the FIFO (First In First Out) method has not been carried out and the release of food is carried out without a store requisition form. The results of this analysis are expected to provide benefits for Six Senses Uluwatu in optimizing the food inventory accounting system so as to minimize food cost deviations.

Keywords: Accounting System, Inventory, Foodstuff, Food Cost.

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN SAMPUL DEPAN	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	iv
HALAMAN PENETAPAN PANITIA PENGUJI	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Manfaat Penelitian	6
BAB II LANDASAN TEORI	9
2.1 Penelitian Terdahulu	9
2.2 Pengertian Analisis	12
2.3 Pengertian Sistem.....	13
2.4 Pengertian Sistem Akuntansi	14
2.5 Sistem Akuntansi Persediaan	17
2.6 Pengendalian Internal.....	29
2.7 Bahan Makanan.....	31
2.8 Pengertian Harga Pokok Makanan.....	33
2.9 Standard dan Actual Food Cost.....	34
2.10 Kerangka Pikir Penelitian	36
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	40
3.1 Lokasi dan Objek Penelitian	40
3.2 Jenis Data, Sumber Data, dan Metode Pengumpulan Data.....	40
3.3 Teknik Analisis Data.....	42

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	44
4.1 Data dan Hasil Pengolahan Data Penelitian.....	44
4.2 Hasil Analisis dan Pembahasan	57
4.3 Interpretasi Hasil Penelitian	73
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	78
5.1 Kesimpulan	78
5.2 Saran	80
DAFTAR PUSTAKA.....	82
LAMPIRAN-LAMPIRAN	84



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 1.1 Perbandingan Standard Food Cost dengan Actual Food Cost Periode Januari-Desember 2022	4
Tabel 2.1 Simbol Bagan Alir.....	16
Tabel 4.1 Analisis Kesenjangan Antara Konsep dan Kenyataan Standar Pembelian Bahan Makanan di Six Senses Uluwatu.....	59
Tabel 4.2 Analisis Kesenjangan Antara Konsep dan Kenyataan Standar Penerimaan Bahan Makanan di Six Senses Uluwatu	63
Tabel 4.3 Analisis Kesenjangan Antara Konsep dan Kenyataan Standar Penyimpanan Bahan Makanan di Six Senses Uluwatu	68
Tabel 4.4 Analisis Kesenjangan Antara Konsep dan Kenyataan Standar Pengeluaran Bahan Makanan di Six Senses Uluwatu	72



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Berpikir	39
Gambar 4.1 Logo Six Senses Uluwatu.....	45
Gambar 4.2 Struktur Organisasi Finance Department.....	46
Gambar 4.3 Bagan Alir Prosedur Pembelian Bahan Makanan	52
Gambar 4.4 Bagan Alir Prosedur Penerimaan Bahan Makanan	54
Gambar 4.5 Bagan Alir Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan.....	55
Gambar 4.6 Bagan Alir Prosedur Pengeluaran Bahan Makanan.....	56



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1. Sistem Materials Control	84
Lampiran 2. Outstanding Market List	84
Lampiran 3. Receiving Journal	85
Lampiran 4. Purchase Order Receiving	86
Lampiran 5. SOP Purchasing	87
Lampiran 6. SOP receiving	88
Lampiran 7. Contoh Purchase Request Daily Market List.....	89
Lampiran 8. Contoh Purchase Order Daily Market List	90
Lampiran 9. Contoh Invoice Penerimaan Barang	91
Lampiran 10. Monthly Reconciliation Food Cost.....	92
Lampiran 11. Pertanyaan untuk Wawancara.....	104



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia memiliki potensi yang sangat besar dalam sektor pariwisata, khususnya pulau Bali. Keistimewaan pulau Bali terletak pada keanekaragaman dan keunikan budaya dan adat istiadat yang dimiliki masyarakat setempat yang ditunjang dengan keramahan dari penduduknya. Melihat besarnya potensi untuk menunjang kegiatan pariwisata di Bali, maka diperlukan adanya fasilitas-fasilitas kepariwisataan seperti: sarana akomodasi, makanan dan minuman, biro perjalanan serta fasilitas jasa pariwisata lainnya.

Dalam buku Pengantar Manajemen Hospitality yang ditulis oleh (Hermawan dkk., 2018), hotel adalah suatu industri atau usaha jasa yang dikelola secara komersial. Sedangkan menurut (Bagyono, 2014), hotel adalah jenis akomodasi yang dikelola secara komersil dan profesional, disediakan bagi setiap orang untuk mendapatkan pelayanan penginapan makan dan minuman serta pelayanan lainnya. Selain sarana akomodasi, fasilitas juga sangat penting dalam menunjang keberhasilan sebuah hotel yaitu restoran dan bar. Kedua fasilitas ini sangat membantu pihak hotel untuk memenuhi kebutuhan tamu yang utama (selain tempat berteduh, menginap ataupun tinggal) yaitu makanan dan minuman. Oleh karena itu, setiap hotel berusaha untuk menjadikan restoran dan bar mereka menjadi yang terbaik diantara hotel-hotel yang ada di sekitarnya. Semakin lengkapnya fasilitas dan mutu pelayanan suatu restoran atau bar pada hotel, maka hotel tersebut akan menjadi semakin

baik dan menjadi rekomendasi tamu/pelanggan.

Six Senses Uluwatu adalah hotel yang berada di kawasan Uluwatu. Pendapatan dari penjualan makanan merupakan sumber pendapatan terbesar kedua di Six Senses Uluwatu. Sekitar 35% pendapatan di Six Senses Uluwatu merupakan pendapatan dari penjualan makanan. Informasi mengenai *food cost* sangat penting bagi manajemen dalam pengendalian biaya dan kualitas makanan. Hotel mendapat keuntungan maksimal dari penjualan makanan, dan *food cost* dalam industri perhotelan merupakan salah satu biaya yang penting untuk dikendalikan diantara biaya-biaya yang lain. Pengendalian ini melibatkan sistem akuntansi persediaan bahan makanan yang terdiri dari beberapa bagian mulai dari bagian pembelian, penerimaan, penyimpanan, pengeluaran, hingga proses produksi. Pengendalian biaya dilakukan agar biaya bahan makanan yang dikeluarkan sesuai dengan anggaran biaya atau bahkan lebih sedikit dari anggaran yang sudah ditetapkan. Hal ini bertujuan untuk membatasi pemborosan sehingga hotel akan mendapatkan keuntungan yang maksimal.

Bagian pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan pengeluaran bahan makanan di dalam suatu hotel merupakan bagian-bagian yang berkaitan satu sama lain (Eka, 2021). Bagian-bagian tersebut harus bekerja sesuai dengan sistem dan prosedur yang telah ditetapkan oleh manajemen, sehingga dapat meminimalisir penyimpangan besaran *food cost* yang terjadi. *Cost control* atau pengendalian biaya merupakan salah satu bagian yang berada dalam *Finance Department* (Yusita, 2019). Peran *cost control* adalah merencanakan,

mendesain, mengawasi, mengkoordinasikan dan menyediakan laporan serta memberikan saran yang dapat membantu pimpinan perusahaan dalam mengambil keputusan (Uhis&Manossoh, 2018). *Cost control* harus memahami keadaan perusahaan, memiliki pengetahuan yang cukup dalam bidang akuntansi dan memiliki pandangan yang luas.

Pihak *cost control* dapat bekerja sama secara langsung dengan pihak pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan pengeluaran di hotel karena ada saling keterkaitan satu sama lain dalam pengendalian biaya. Sebelum menentukan harga pokok makanan, pihak restoran atau bar perlu menetapkan *standard food cost* (standar harga pokok makanan) yang menjadi acuan dalam menetapkan harga pokok makanan yang akan dijual. Kemudian yang perlu dilakukan adalah membandingkan *actual food cost* (biaya makanan sesungguhnya) dengan *standard food cost* yang telah ditentukan. Jika *actual food cost* lebih besar dari pada *standard food cost* maka perlu diselidiki apa saja penyebab dan segera dilakukan perbaikan untuk mengendalikan situasi seperti ini.

Berikut ini disajikan tabel 1.1 mengenai perbandingan antara *standar food cost* dengan *actual food cost* periode Januari sampai dengan Desember 2022 di *Six Senses Uluwatu*.

Tabel 1.1 Perbandingan *Standard Food Cost* dengan *Actual Food Cost* Periode Januari- Desember 2022

Bulan	Standard Food Cost		Actual Food Cost		Variance	
Januari	Rp 241.029.088	29,00%	Rp 271.581.289	32,68%	Rp (30.552.201)	-3,68%
Februari	Rp 152.017.073	29,00%	Rp 170.815.166	32,59%	Rp (18.798.093)	-3,59%
Maret	Rp 300.001.451	29,00%	Rp 299.946.688	28,99%	Rp 54.763	0,01%
April	Rp 296.195.247	29,00%	Rp 328.940.136	32,21%	Rp (32.744.889)	-3,21%
Mei	Rp 489.683.470	29,00%	Rp 566.551.926	33,55%	Rp (76.868.456)	-4,55%
Juni	Rp 466.698.843	29,00%	Rp 497.745.404	30,93%	Rp (31.046.561)	-1,93%
Juli	Rp 924.812.962	29,00%	Rp 999.771.035	31,35%	Rp (74.958.073)	-2,35%
Agustus	Rp 1.493.067.888	29,00%	Rp 1.693.859.806	31,09%	Rp (200.791.918)	-2,09%
September	Rp 1.251.474.980	29,00%	Rp 1.264.427.369	29,30%	Rp (12.952.389)	-0,30%
Oktober	Rp 1.478.224.979	29,00%	Rp 1.539.517.574	29,06%	Rp (61.292.596)	-0,06%
November	Rp 915.811.523	29,00%	Rp 946.592.886	29,05%	Rp (30.781.363)	-0,05%
Desember	Rp 1.348.772.176	29,00%	Rp 1.465.708.637	31,51%	Rp (116.936.461)	-2,51%
Total	Rp 9.357.789.678		Rp 10.045.457.917		Rp (687.668.238)	
Rata-rata	Rp 779.815.807	29,00%	Rp 837.121.493	31,03%	Rp (57.305.687)	-2,03%

Sumber: *Cost controller* Six Senses Uluwatu Tahun 2022 (Data Sekunder Diolah)

Berdasarkan Tabel 1.1 dapat dilihat bahwa antara *actual food cost* dengan *standard food cost* yang telah dibuat oleh pihak hotel mengalami ketidakstabilan tiap bulannya. Manajemen Six Senses Uluwatu menetapkan standar harga pokok makanan sebesar 29% dengan toleransi penyimpangan selisih sebesar 1%. Hal ini diperkuat dengan pendapat (Wiyasha, 2010), yang mengatakan bahwa pada tahap pelaksanaan manajemen dan seluruh karyawan menerapkan ukuran-ukuran baku. Pada saat melaksanakan semua ukuran baku yang dimaksud, ditentukan toleransi penyimpangan yang terjadi. Toleransi penyimpangan atas ukuran baku ditentukan dalam persentase lazimnya adalah sebesar 1%.

Namun pada kenyataannya berdasarkan data pada tabel 1.1 dapat dilihat adanya rata-rata selisih sebesar 2,03% yang artinya menyimpang 1,03% dari

standar toleransi pihak manajemen. Total harga pokok makanan yang dianggarkan pada periode tahun 2022 sebesar Rp9.357.789.678,00 sedangkan harga pokok makanan yang terjadi adalah sebesar Rp10.045.457.917,00 sehingga terjadi selisih Rp687.668.238,00.

Keadaan tersebut tentu sangat tidak baik bagi operasional hotel, karena termasuk pemborosan. Semakin tinggi *actual food cost* terhadap *standard food cost* akan berdampak pada keuntungan yang diperoleh, mengingat pendapatan dari penjualan makanan merupakan pendapatan terbesar kedua di Six Senses Uluwatu. Penyebab *food cost* lebih tinggi dari yang ditetapkan manajemen diduga disebabkan oleh sistem akuntansi persediaan bahan makanan yang masih belum berjalan dengan baik. Sistem akuntansi persediaan bahan makanan melibatkan beberapa bagian diantaranya, bagian pembelian, bagian penerimaan, bagian penyimpanan, dan bagian pengeluaran. Selain persediaan bahan makanan, yang menyebabkan tingginya *food cost* yaitu faktor produksi. Namun dalam penelitian ini, yang akan menjadi fokus pembahasan yaitu mengenai tingginya *food cost* dari segi sistem akuntansi persediaan bahan makanan, hal lain yang menyebabkan tingginya *food cost* seperti faktor saat bahan tersebut diolah oleh *kitchen* tidak dibahas dalam penelitian ini.

Berdasarkan uraian diatas, maka dapat dijadikan dasar untuk mengangkat permasalahan dalam bentuk penelitian dengan judul **“Analisis Sistem Akuntansi Persediaan Bahan Makanan Pada Six Senses Uluwatu”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan tersebut, maka yang menjadi rumusan masalah adalah:

1. Bagaimana penerapan sistem akuntansi persediaan bahan makanan pada Six Senses Uluwatu?
2. Bagaimana pengaruh penerapan sistem akuntansi persediaan bahan makanan terhadap *food cost* pada Six Senses Uluwatu?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dilaksanakan penelitian ini adalah untuk menganalisis penerapan sistem akuntansi persediaan bahan makanan dan pengaruhnya terhadap *food cost* pada Six Senses Uluwatu.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi mahasiswa

Diharapkan penelitian ini dapat dijadikan sebagai sarana untuk menerapkan teori-teori yang diperoleh selama masa perkuliahan serta mampu mengidentifikasi masalah dan mencoba untuk memberikan solusi dalam memecahkan masalah yang dihadapi khususnya dalam hal sistem akuntansi persediaan bahan makanan serta pengaruhnya terhadap *food cost*.

1.4.2 Bagi Politeknik Negeri Bali

Memberikan tambahan informasi yang sewaktu-waktu bisa digunakan sebagai bahan referensi maupun sumbangan pemikiran untuk penelitian khususnya dalam hal sistem akuntansi persediaan bahan makanan.

1.4.3 Bagi Six Senses Uluwatu

Hasil penelitian ini diharapkan berguna bagi pihak hotel sebagai bahan masukan terhadap pengambilan kebijakan dalam upaya memaksimalkan penerapan sistem akuntansi persediaan bahan makanan.



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan analisis dan uraian pembahasan pada bab sebelumnya, dapat disimpulkan bahwa penerapan sistem akuntansi persediaan bahan makanan di Six Senses Uluwatu belum sepenuhnya berjalan dengan baik sehingga dapat mempengaruhi besaran *food cost*.

1. Terdapat beberapa unsur-unsur sistem akuntansi yang digunakan seperti formulir-formulir dan jurnal. Metode pencatatan persediaan yang diterapkan adalah metode *direct*. Namun, dilihat dari segi prosedur yang dilakukan oleh fungsi-fungsi yang terkait, terdapat kesenjangan antara konsep dan kenyataan yang terjadi di lapangan mengenai sistem akuntansi persediaan bahan makanan di Six Senses Uluwatu, sehingga otomatis akan berpengaruh terhadap pencatatan persediaan dan mempengaruhi besaran *food cost* yang dikeluarkan. Terdapat prosedur dari masing-masing bagian yang belum diterapkan sesuai dengan konsep yang dikemukakan oleh Dittmer dan Keefe (2009).

Sistem akuntansi persediaan bahan makanan pada bagian pembelian (*Purchasing*) belum sepenuhnya diterapkan dengan baik, hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan pihak *purchasing* mengenai pentingnya mematuhi tugas dan tanggung jawab sesuai dengan *standard purchase specification* mengakibatkan sistem pembelian bahan makanan tidak berjalan dengan baik terutama pada saat terjadinya *high season*,

sehingga hal tersebut akan berpengaruh terhadap barang yang diterima menjadi tidak baik juga.

Kemudian sistem akuntansi persediaan bahan makanan pada bagian penerimaan (*Receiving*) juga belum sepenuhnya diterapkan dengan baik. *Receiving* kurang memperhatikan kualitas barang yang datang secara menyeluruh dan tidak memberi label tanggal pada wadah barang yang mudah rusak.

Sedangkan penerapan sistem akuntansi persediaan bahan makanan pada bagian penyimpanan (*Storing*) juga belum berjalan dengan baik. Kurangnya keamanan terhadap ruang penyimpanan, seperti tidak adanya *closed circuit television (CCTV)*, kurangnya pengawasan oleh pihak *store* seperti tidak tercantumnya umur dan harga pada barang, serta penataan yang kurang baik yang tidak menggunakan sistem *first in first out (FIFO)* sehingga dapat menyebabkan beberapa barang yang disimpan rusak dan melampaui batas kedaluwarsa sebelum digunakan untuk proses produksi.

Terakhir adalah sistem akuntansi persediaan bahan makanan pada bagian pengeluaran (*Issuing*). Pengeluaran bahan makanan di Six Senses Uluwatu sudah berjalan dengan baik pada proses pengeluaran langsung (*direct*). Namun pada proses pengeluaran dari gudang belum terlaksana dengan baik karena pengambilan bahan makanan oleh pihak *kitchen* tidak menggunakan *requisition form*.

2. Penerapan sistem akuntansi persediaan bahan makanan yang belum diterapkan dengan baik di masing-masing bagian akan berpengaruh

terhadap besaran *food cost* yang terjadi. Kurangnya pengetahuan pihak *purchasing* mengenai pentingnya mematuhi tugas dan tanggung jawab sesuai dengan *standard purchase specification* berpengaruh terhadap tingginya *food cost* karena pembelian yang tidak sesuai akan menyebabkan barang yang diterima juga tidak sesuai, dan menyebabkan barang yang diterima dalam keadaan rusak atau dengan kualitas yang kurang baik sehingga harus dilakukan pembelian kembali. Ditambah lagi bahan makanan yang mudah rusak tidak diberikan *meat tag* saat penyimpanan. Apabila barang rusak maka pihak *kitchen* akan merequest kembali sehingga akan menambah *food cost*. Sistem pengeluaran yang belum berjalan dengan baik juga menyebabkan tingginya *food cost*. Banyak barang rusak karena metode FIFO tidak diterapkan dengan baik, selain itu pengeluaran tanpa adanya *requisition form* menyebabkan pengeluaran bahan makanan tidak terkontrol dan menyebabkan tingginya *food cost*.

5.2 Saran

Berdasarkan analisis data dan kesimpulan mengenai sistem akuntansi persediaan bahan makanan di Six Senses Uluwatu, maka dapat diberikan beberapa saran bagi pihak-pihak terkait, yakni:

- a. Bagian *purchasing* sebaiknya selektif dalam memilih *supplier* saat proses pembelian bahan makanan dan selalu berpedoman pada *standard purchase specification* yang ditetapkan.
- b. Bagian *receiving* hendaknya melakukan pengecekan secara detail mengenai kualitas bahan makanan yang diterima sehingga seluruh barang diterima

dalam keadaan yang baik. Apabila terkendala waktu, *receiving* sebaiknya menghubungi *kitchen department* untuk membantu proses pengecekan bahan makanan tersebut. Selain itu, sebaiknya *receiving* mencari pengetahuan mengenai *meat tag* dan mengusulkan pemberian *meat tag* kepada pihak terkait.

- c. Proses penyimpanan dan penataan bahan makanan dengan metode FIFO sebaiknya dilakukan secara lebih optimal sehingga bahan makanan yang disimpan tidak sampai melampaui batas kedaluwarsa. Keamanan ruang penyimpanan juga perlu ditingkatkan sehingga tidak sembarangan orang boleh masuk.
- d. Proses pengeluaran bahan makanan harus selalu berpedoman pada standar pengeluaran bahan makanan yang ditetapkan. Sebaiknya pihak *kitchen* dapat mengontrol pengeluaran bahan makanan dengan membawa *requisition form* sehingga tidak terjadi penyelewengan dalam pengambilan bahan makanan yang dibutuhkan.
- e. Manajemen sebaiknya melakukan evaluasi secara rutin terkait dengan permasalahan seperti ini agar pencapaian target laba perusahaan lebih maksimal.
- f. Saran yang dapat penulis sampaikan untuk penelitian selanjutnya yaitu dapat meneliti sistem akuntansi persediaan bahan makanan meliputi seluruh departemen yang terkait.

DAFTAR PUSTAKA

- Arisuta, I. K. (2022). *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis the cakra hotel bali Implementation of procurement food ingredients in the cakra hotel bali*. 01(12), 3437–3451.
- Bagaskara, B. (2020). Penerapan Sistem Akuntansi Persediaan Bahan Baku Pada Ub Coffee. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa FEB*, 1–17. <https://jimfeb.ub.ac.id/index.php/jimfeb/article/view/7173>
- Bagyono. (2014). *Teori dan Praktik: Hotel Front Office*. Alfabeta.
- Bartono. (2005). *Analisis Food Product*. Andi.
- Darminto, D. P. (2002). *Analisis Laporan Keuangan Hotel* (3rd ed.). Andi.
- Dittmer, P. R. and Keefe, J. D. (2009). *Principles of Food, Beverage & Labor Cost Control* (9th ed.). John Wiley & Sons, Inc.
- Eka. (2021). Pembelian Persediaan Hotel. *Universitas Udayana*.
- Esterlin Uhise, Hendrik Manossoh, I. G. S. (2018). Analisis Peranan Cost Controller Dalam Pengendalian Biaya Operasional dan Pendapatan Operasional Pada Hotel Mercure Manado Tateli Beach Resort. *Riset Akuntansi Going Concern*, 620.
- Febri, P., Irawan, B., Damayanti, T., & Susanti, C. (2022). *Analisis Efektivitas Pengendalian Internal Pengadaan Bahan Makanan Terhadap Tingginya Food Cost di Hotel “ X .”* 1(1), 38–48. <https://doi.org/10.52352/jah.v1i1.980>
- Feinstein dan Stefanelli. (2008). *Purchasing*. John Wiley & Sons, Inc.
- Gultom, J. Y., Ariani, N. M., & Sri Aryanti, N. N. (2019). Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Bahan Makanan Di Kitchen Hotel The Patra Resort And Villas Bali. *Jurnal Kepariwisata Dan Hospitalitas; Vol 3 No 1 (2019): VOL 3 NO 1 2019*, 3(1), 158–176.
- Harnanto. (2017). *Akuntansi Biaya*. Andi.
- Hary Hermawan, E. B. dan F. H. (2018). *Pengantar Manajemen Hospitality*. Nasya Expanding Management.
- Hery. (2014). *Pegendalian Akuntansi dan Manajemen*. Kencana Prenada Group.
- I Made Kerta Wijaya, & Ni Luh Putu Sri Widhiastuty. (2021). Pengendalian Food Cost Oleh Cost Controller Pada Papillon Echo Beach Canggu. *Journal of Tourism and Interdisciplinary Studies*, 1(2), 82–92. <https://doi.org/10.51713/jotis.v1i2.58>
- Kumala, I. (2022). *Analisis Pengendalian Intern Pengadaan Bahan makanan di Hotel X*. Politeknik Pariwisata Bali.
- M Gavinda Khoiru Dzikri. (2022). *ANALISIS PENERAPAN SISTEM AKUNTANSI PERSEDIAAN BAHAN BAKU PADA UD. KEJAYA HANDICRAFT OLEH-*

OLEH KHAS BANYUWANGI [Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember]. [http://digilib.uinkhas.ac.id/17288/1/SKRIPSI M Gavinda Khoiru Dzikri %28E20183074%29 revisi sidang 3.pdf](http://digilib.uinkhas.ac.id/17288/1/SKRIPSI_M_Gavinda_Khoiru_Dzikri_%28E20183074%29_revisi_sidang_3.pdf)

- Mardi. (2014). *Sistem Informasi Akuntansi*. Ghakia Indonesia.
- Mulyadi. (2016). *Sistem Informasi Akuntansi*. Salemba Empat.
- Ninemeier, J. D. (2004). *Planning and Control for Food and Beverage Operation* (6th ed.). Education Institute of The American Hotels and Lodging Association.
- Nyoman, N., Ivon, E., Luh, N., Sri, P., & Pradyani, P. (2022). *Analisis Pengendalian Biaya Food And Beverage Pada Hotel Villa Lumbang Seminyak*. 5, 69–75.
- Polancik, G. (2009). *Empirical Research Method Poster*. Erlangga.
- Putu Suciwati, D. (2015). *Buku Ajar Sistem Akuntansi*. Politeknik Negeri Bali.
- Soekresno. (2001). *Manajemen food and beverage service hotel*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sofjan Assauri. (2016). *Manajemen Pemasaran*. Rajawali.
- Suarsana, N. (2017). *Siklus pengadaan barang : aplikasi di perhotelan dan restoran* (1 ed.). Graha Ilmu.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*. Alfabeta.
- Supardi. (2013). *Aplikasi Statistika dalam Penelitian*. Change Publication.
- Weygandt, Kimmel, D. (2012). *Financial Accounting : IFRS Edition -2/E*.
- Widiyono, S. S. dan. (2013). *Metodologi Penelitian Sosial untuk Penulisan Skripsi dan Tesis*. In Media.
- Wiyasha, I. B. M. (2010). *Akuntansi Perhotelan* (1st ed.). Andi.
- Yusita, H. (2019). *Analisis Penerapan Cost Control Dalam efisiensi Biaya di PT Mega Persada Indonesia*. 111–140.