

ANALISIS SISTEM PENGENDALIAN INTERNAL PENERIMAAN BARANG PADA KAYUMANIS JIMBARAN PRIVATE ESTATE & SPA

Usulan penelitian ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyusun Proyek Akhir Program Studi Sarjana Terapan Manajemen Bisnis Internasional, Jurusan Administrasi Bisnis, Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

Diajukan Oleh :

NI MADE BULAN DIAH PITALOKA

NIM. 2115744109

PROGRAM STUDI MANAJEMEN INTERNASIONAL

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS

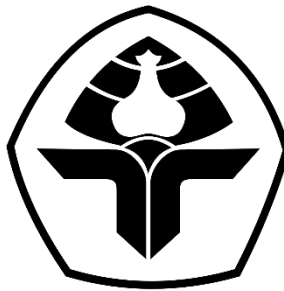
POLITEKNIK NEGERI BALI

BADUNG

2025

ANALISIS SISTEM PENGENDALIAN INTERNAL PENERIMAAN BARANG PADA KAYUMANIS JIMBARAN PRIVATE ESTATE & SPA

Usulan penelitian ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyusun Proyek Akhir
Program Studi Sarjana Terapan Manajemen Bisnis Internasional, Jurusan Administrasi
Bisnis, Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

Diajukan Oleh :

NI MADE BULAN DIAH PITALOKA

NIM. 2115744109

PROGRAM STUDI MANAJEMEN INTERNASIONAL

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS

POLITEKNIK NEGERI BALI

BADUNG

2025

ABSTRAC

This study aims to analyze the effectiveness of the internal control system in the goods receipt process at Kayumanis Jimbaran Private Estate & Spa using the COSO framework as the basic for evaluation. The background of this research is based on the problems that occurred during 2024, namely the increasing frequency of over-ordering and spoilage of food stocks caused by weak coordination between departments and not optimal internal verification methods with data collection techniques through interviews, observation, and documentation, and triangulation is carried out to obtain strong data validity.

The results show that the implementation of the components of the control environment, risk assessment, control activities, information and communication, and monitoring activities has been running in most aspects. However, a number of weaknesses were found, especially in the integration of information between departments, the ineffectiveness of preventive evaluation, and the lack of a structured reporting system. This shows that the existence of a formal internal control system is not enough without consistent and synergistic implementation. Thus, this study recommends strengthening the documentation system, improving staff training, and establishing a more effective cross-departmental communication mechanism to minimize the risk of waste and improve operational efficiency. The findings are expected to contribute both theoretically and practically to the development of internal control in the hospitality industry.

Keyword: internal control system, goods receipt, COSO, operational efficiency, hospitality industry.

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

Lembar Persetujuan dan Pengesahaan	i
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	ii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA PROYEK AKHIR	iii
ABSTRAC	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Manfaat Penelitian.....	7
1.4.1 Manfaat Teoritis	7
1.4.2 Manfaat Praktis	7
BAB II.....	9
LANDASAN TEORI.....	9
2.1 Telaah Teori	9
2.1.1 Teori Manajemen Rantai Pasok (Supply Chain Management)	9
2.1.2 Sistem Pengendalian Internal	10
2.1.3 Sistem Penerimaan Barang.....	13
2.2 Penelitian Terdahulu	16
2.3 Kerangka Teoritis.....	27
BAB III.....	28
METODE PENELITIAN	28
3.1 Tempat Penelitian	28
3.2 Obyek Penelitian	28
3.3 Jenis Data.....	28

3.4	Sumber Data	29
3.5	Teknik Pengumpulan Data.....	31
3.6	Teknik Analisis Data.....	36
3.7	Jadwal Penelitian	39
3.8	Sistematika penulisan	40
BAB IV		41
HASIL DAN PEMBAHASAN		41
4.1	Gambaran Umum	41
4.1.1	Sejarah Perusahaan.....	41
4.1.2	Visi dan Misi Perusahaan	42
4.1.3	Bidang Perusahaan	43
4.1.4	Struktur Organisasi.....	46
4.2	Hasil dan Pembahasan	48
4.2.1	Implementasi sistem pengendalian internal penerimaan barang di Kayumanis Jimbaran <i>Private Estate & Spa</i> selama tahun 2024	48
4.2.2	Kelemahan-kelemahan dalam sistem pengendalian internal penerimaan barang yang menyebabkan terjadinya pemesanan berlebihan dan pembusukan stok di Kayumanis Jimbaran <i>Private Estate & Spa</i>	79
4.2.3	Langkah-langkah yang dapat diterapkan untuk meningkatkan efektivitas sistem pengendalian internal penerimaan barang di Kayumanis Jimbaran <i>Private Estate & Spa</i>	82
4.2.4	Pembahasan	86
4.3	Implikasi Penelitian	90
4.3.1	Implikasi Teoritis	91
4.3.2	Implikasi Praktis	92
BAB V		96
SIMPULAN DAN SARAN		96
5.1	Kesimpulan	96
5.2	Saran	97
DAFTAR PUSTAKA		101
LAMPIRAN		103

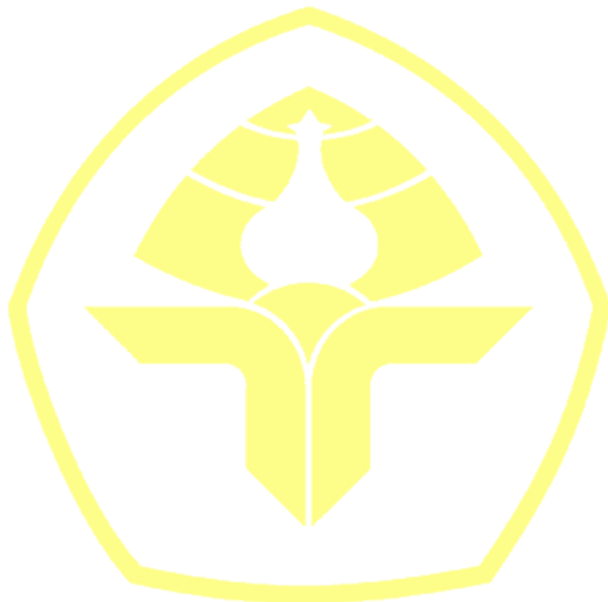
DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Kesalahan order dari pihak kitchen.....	2
Tabel 1. 2 Total Harga Barang Tahun 2024.....	3
Tabel 1. 3 Anggaran Pengadaan Barang Kitchen Tahun 2024.....	4
Tabel 3 1 Karakteristik Informan	29
Tabel 3 2 Jadwal Penelitian.....	39
Tabel 3 3 Sistematika Penulisan.....	40
Tabel 4. 1 Triangulasi Hasil Wawancara Komponen Lingkungan Pengendalian	49
Tabel 4. 2 Triangulasi Hasil Wawancara Komponen Penilaian Risiko.	53
Tabel 4. 3 Triangulasi Hasil Wawancara Aktivitas Pengendalian	56
Tabel 4. 4 Triangulasi Hasil Wawancara Komponen Informasi dan Komunikasi.	59
Tabel 4. 5 Triangulasi Hasil Wawancara Komponen Aktivitas Pemantauan	62
Tabel 4. 6 Hasil Observasi	65
Tabel 4. 7 Triangulasi Teknik.....	75

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

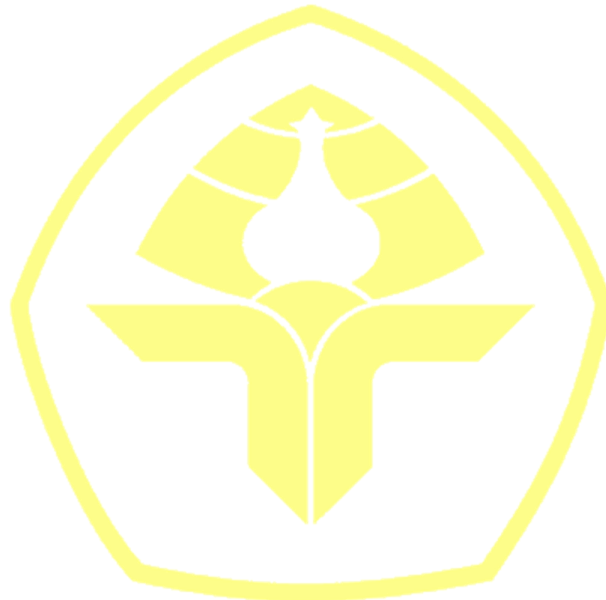
Gambar 4. 1 SOP Penerimaan Barang	71
Gambar 4. 2 Purchase Order (PO)	74
Gambar 4. 3 Receiving Record	74



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Konsultasi Bimbingan.....	103
Lampiran 2 Instrumen Wawancara	105
Lampiran 3 Instrumen Observasi.....	107
Lampiran 4 Transkrip Wawancara.....	110
Lampiran 5 Dokumentasi Wawancara	118
Lampiran 6 Riwayat Hidup.....	119
Lampiran 7 Standart Operating Prosedur (SOP) Penerimaan Barang	120
Lampiran 8 Surat Keterangan Penggunaan Karya Mahasiswa	122



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bali sebagai salah satu destinasi wisata terpopuler di dunia, memiliki industri perhotelan yang berkembang pesat. Dengan beragam pilihan akomodasi dari hotel bintang lima hingga villa pribadi, Bali menarik jutaan wisatawan setiap tahunnya. Dalam situasi seperti ini, pengelolaan hotel yang efektif sangat penting untuk menjaga kepuasan pelanggan dan menjaga keberlanjutan bisnis.

Salah satu aspek krusial dalam pengelolaan hotel adalah Sistem Pengendalian Internal (SPI), yang berfungsi untuk mengatur dan mengawasi berbagai proses operasional. Sistem pengendalian internal di hotel mencakup berbagai elemen, termasuk pengelolaan keuangan, pengadaan barang, manajemen inventaris, dan layanan pelanggan. Sistem Pengendalian Internal (SPI) yang efektif tidak hanya membantu dalam meminimalkan risiko operasional tetapi juga memastikan kepatuhan terhadap regulasi yang berlaku. Kemampuan hotel untuk menerapkan Sistem Pengendalian Internal yang efektif dapat menjadi kunci untuk mempertahankan keunggulan kompetitif di Bali, di mana persaingan sangat ketat.

Kayumanis Jimbaran *Private Estate & Spa* merupakan salah satu akomodasi mewah di Kawasan Jimbaran, Bali yang menawarkan konsep villa eksklusif dengan layanan premium. Sebagai properti yang mengusung standar kualitas tinggi, pengelolaan operasional yang efisien menjadi sangat penting termasuk dalam hal penerimaan dan pengelolaan barang yang digunakan untuk

mendukung kegiatan operasional hotel, khususnya untuk departement Food and Beverage.

Namun, selama tahun 2024 Kayumanis Jimbaran *Private Estate & Spa* menghadapi permasalahan signifikan terkait sistem pengendalian internal dalam proses penerimaan barang. Fenomena yang terjadi adalah meningkatnya jumlah pembelian dan penerimaan barang yang tidak sesuai dengan kebutuhan aktual operasional. Permasalahan ini terutama disebabkan oleh kesalahan pemesanan dari pihak kitchen yang memesan bahan makanan seperti buah dan sayuran dalam jumlah yang jauh melebihi kebutuhan. Akibatnya, terjadi penumpukan stok yang berujung pada pembusukan bahan makanan tersebut karena tidak dapat digunakan tepat waktu.

Tabel 1. 1 Kesalahan order dari pihak kitchen

No	<u>Tanggal</u>	<u>Nama Barang</u>	<u>Jumlah Seharusnya (kg)</u>	<u>Jumlah Dipesan (kg)</u>	Selisih
1	18/09/2024	<u>Tomat</u>	8 kg	12 kg	4kg
2	23/09/2024	<u>Peapaya</u>	10 kg	16 kg	6 kg
4	03/10/2024	<u>Kentang</u>	10 kg	20 kg	10 kg
5	18/10/2024	Apel	5 kg	10 kg	5 kg
6	02/11/2024	Pisang Kepok	5 kg	15 kg	10 kg
7	15/11/2024	<u>Cabai merah</u>	10 kg	20 kg	10 kg
8	29/11/2024	Wortel	10 kg	25 kg	15 kg
9	25/12/2024	<u>Semangka</u>	10 kg	20 kg	10 kg
10	31/12/2024	<u>Peapaya</u>	8 kg	16 kg	8 kg

Dapat dilihat dari tabel 1.1 menunjukkan adanya peningkatan jumlah barang yang dipesan dibandingkan dengan jumlah yang seharusnya. Peningkatan ini

ditunjukkan oleh kolom “selisih” yang menunjukkan jumlah tambahan yang dipesan dibandingkan dengan perkiraan awal.

Tabel 1. 2 Total Harga Barang Tahun 2024

BULAN	TOTAL
JAN	Rp.50.000.000
FEB	Rp.52.000.000
MAR	Rp.55.060.000
APR	Rp.59.262.400
MEI	Rp.61.447.648
JUN	Rp.64.791.077
JUL	Rp.69.382.720
AGS	Rp.71.770.374
SEP	Rp.77.858.892
OKT	Rp.88.087.603
NOV	Rp.91.896.364
DES	Rp.94.680.819

Sumber : Finance Departement Kayumanis Jimbaran tahun 2024

Dapat dilihat dari tabel 1.2 total harga pembelian dan penerimaan barang untuk stok food di kitchen tersebut, dimana terjadi peningkatan yang cukup tinggi dari bulan September hingga desember 2024. Yang dimana jika dilihat dari jumlah persentasenya meningkat dari lima persen hingga limabelas persen.

Fenomena ini semakin diperkuat oleh data anggaran pengadaan barang yang menunjukkan adanya selisih yang cukup signifikan antara anggaran dengan realisasi pembelian.

Tabel 1. 3 Anggaran Pengadaan Barang Kitchen Tahun 2024

ANGGARAN PENGADAAN BARANG KITCHEN TAHUN 2024			
Bulan	Anggaran (Rp)	Realisasi Pengadaan (Rp)	Selisih
Januari	Rp 48.000.000,00	Rp 50.000.000,00	Rp 2.000.000,00
Februari	Rp 50.000.000,00	Rp 52.000.000,00	Rp 2.000.000,00
Maret	Rp 52.000.000,00	Rp 55.060.000,00	Rp 3.060.000,00
April	Rp 55.000.000,00	Rp 59.262.400,00	Rp 4.262.400,00
Mei	Rp 58.000.000,00	Rp 61.447.648,00	Rp 3.447.648,00
Juni	Rp 60.000.000,00	Rp 64.791.007,00	Rp 4.791.077,00
Juli	Rp 62.000.000,00	Rp 69.382.720,00	Rp 7.382.720,00
Agustus	Rp 65.000.000,00	Rp 71.770.374,00	Rp 6.770.374,00
Septemb	Rp 70.000.000,00	Rp 77.858.892,00	Rp 7.858.892,00
Oktober	Rp 75.000.000,00	Rp 88.087.603,00	Rp 13.087.603,00
Novembe	Rp 78.000.000,00	Rp 91.896.364,00	Rp 13.896.364,00
Desembe	Rp 80.000.000,00	Rp 94.680.819,00	Rp 14.680.819,00

Sumber : Finance Departement Kayumanis Jimbaran tahun 2024

Dalam tabel 1.3, realisasi pengadaan barang pada kitchen cenderung melebihi anggaran setiap bulannya, dengan peningkatan paling tajam terjadi pada bulan oktober hingga desember yaitu sebesar tujuhbelas persen hingga delapanbelas persen. Hal ini menjadi indikator bahwa terdapat ketidakefisienan dalam proses perencanaan dan pelaksanaan pengadaan barang yang dapat berdampak langsung pada keuangan hotel.

Situasi ini diperparah dengan kurangnya komunikasi dan koordinasi antar department terkait. Departement purchasing cenderung langsung memproses permintaan dari kitchen tanpa melakukan verifikasi mengenai kewajaran jumlah pesanan. Sementara itu, bagian receiving tidak melakukan pengecekan menyeluruh terhadap kesesuaian barang yang diterima dengan kebutuhan operasional hotel. Hal ini menunjukkan adanya kelemahan dalam sistem pengendalian internal yang berdampak pada pemborosan sumber daya dan kerugian finansial bagi perusahaan.

Selain berpotensi menyebabkan kerugian finansial akibat pembusukan bahan makanan, kelebihan order (*over-ordering*) juga berpotensi menimbulkan risiko sanksi, baik secara internal maupun eksternal. Dari sisi internal, perusahaan dapat

menerapkan sanksi administrative kepada staf yang lalai, seperti teguran tertulis, pembinaan ulang, atau pengurangan insentif sesuai kebijakan perusahaan. Dari sisi eksternal, jika pembelian barang melebihi kapasitas penyimpanan dan berujung pada pembuangan bahan makanan dalam jumlah besar, hal ini dapat dianggap sebagai pelanggaran terhadap standar operasional hotel berbintang dan regulasi pengelolaan limbah. Pelanggaran tersebut berpotensi memicu peringatan atau denda dari instansi terkait, yang pada akhirnya dapat memengaruhi citra perusahaan di mata tamu dan publik.

Ketika sistem pengendalian internal lemah, seperti yang terjadi di Kayumanis Jimbaran *Private Estate & Spa* risiko operasional meningkat dan dapat menyebabkan berbagai permasalahan. Selain kerugian finansial akibat pembusukan bahan makanan, situasi ini juga berpotensi mempengaruhi kualitas layanan kepada tamu jika tidak segera diatasi. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis sistem pengendalian internal dalam proses penerimaan barang di Kayumanis Jimbaran *Private Estate & Spa* guna meningkatkan efisiensi operasional dan meminimalkan kerugian akibat kesalahan dalam pengelolaan persediaan. Berdasarkan latar belakang dan fenomena yang telah diuraikan, penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul “ANALISIS SISTEM PENGENDALIAN INTERNAL PENERIMAAN BARANG PADA KAYUMANIS JIMBARAN *PRIVATE ESTATE & SPA*”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang dikemukakan, maka dapat diidentifikasi beberapa hal sebagai berikut :

- 1) Bagaimana implementasi sistem pengendalian internal penerimaan barang di Kayumanis Jimbaran *Private Estate & Spa* selama tahun 2024?
- 2) Apa saja kelemahan dalam sistem pengendalian internal penerimaan barang yang menyebabkan terjadinya pemesanan berlebihan dan pembusukan stok di Kayumanis Jimbaran *Private Estate & Spa*?
- 3) Bagaimana langkah – langkah yang dapat diterapkan untuk meningkatkan efektivitas sistem pengendalian internal penerimaan barang di Kayumanis Jimbaran *Private Estate & Spa*?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan penelitian yang hendak dicapai adalah sebagai berikut :

- 1) Untuk mengetahui implementasi sistem pengendalian internal penerimaan barang di Kayumanis Jimbaran *Private Estate & Spa*.
- 2) Untuk mengetahui apa saja kelemahan dalam sistem pengendalian internal penerimaan barang yang menyebabkan terjadinya pemesanan berlebihan dan pembusukan stok di Kayumanis Jimbaran *Private Estate & Spa*.

- 3) Untuk mengetahui langkah – langkah apa saja yang dapat diterapkan untuk meningkatkan efektivitas sistem pengendalian internal penerimaan barang di Kayumanis Jimbaran *Private Estate & Spa*.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini dibagi menjadi dua manfaat, yaitu manfaat teoritis dan juga manfaat praktis sebagai berikut :

1.4.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi teoritis dengan memperkaya literatur akademis tentang implementasi sistem pengendalian internal dalam industri perhotelan. Melalui studi kasus di Kayumanis Jimbaran *Private Estate & Spa*, penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan kerangka konseptual yang menjelaskan hubungan kritis antara koordinasi departement (kitchen, purchasing, dan receiving), proses verifikasi, dan efektivitas pengendalian persediaan. Temuan penelitian ini juga memperdalam pemahaman teoritis bagaimana sistem.

1.4.2 Manfaat Praktis

a. Bagi Perusahaan

Kegunaan Proyek Akhir ini diharapkan dapat memberi manfaat maupun masukan kepada pihak perusahaan untuk memperbaiki sistem pengendalian internal dalam proses penerimaan barang, khususnya pada departement F&B. Rekomendasi yang dihasilkan dapat membantu manajemen dalam mengimplementasikan langkah – langkah perbaikan

yang konkret untuk mengatasi masalah pemesanan berlebihan dan pembusukan stok bahan makanan, sehingga dapat mengoptimalkan penggunaan anggaran dan mengurangi kerugian finansial.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Kegunaan Proyek Akhir ini sebagai sumber informasi baru untuk para dosen dan mahasiswa Politeknik Negeri Bali dan bahan masukan baru atau referensi untuk memperkaya bahan bacaan yang ada di perpustakaan Politeknik Negeri Bali.

c. Bagi Penulis

Kegunaan Proyek Akhir ini untuk menambah pengetahuan serta wawasan mengenai pengendalian sistem internal dalam proses penerimaan barang di *Kayumanis Jimbaran Private Estate & Spa*, serta sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Diploma IV Program Studi D4 Manajemen Bisnis Internasional Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Bali.

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan mengenai sistem pengendalian internal penerimaan barang di Kayumanis Jimbaran *Private Estate & Spa*, menunjukkan adanya implementasi yang cukup baik secara umum, namun dengan beberapa celah signifikan yang menghambat efektivitas operasional. Penelitian ini menemukan bahwa berbagai komponen kerangka COSO, seperti lingkungan pengendalian, aktivitas pengendalian, dan aktivitas pemantauan telah diterapkan dengan adanya pemisahan tugas dan prosedur verifikasi barang yang konsisten. Namun, meskipun hotel telah memiliki struktur dan budaya kerja yang mendukung pengendalian internal, masih terdapat ruang besar untuk peningkatan guna mencapai efisiensi maksimal dan meminimalkan kerugian.

Kemudian kelemahan utama yang teridentifikasi dalam sistem pengendalian internal terletak pada kurangnya validasi kebutuhan, komunikasi antar departemen yang belum optimal, dan integrasi sistem informasi yang terbatas. Terjadinya pemesanan berlebihan dan pembusukan stok bahan makanan seperti buah dan sayuran disebabkan oleh kesalahan pemesanan dari pihak kitchen yang tidak sesuai dengan kebutuhan aktual, serta kurangnya verifikasi oleh departemen pembelian dan penerimaan. Selain itu, sistem informasi yang ada belum sepenuhnya terintegrasi dengan data pemakaian bahan aktual dari kitchen sehingga menghambat analisis

preventif dan prediksi kebutuhan yang akurat. Hal ini diperparah dengan pendekatan penilaian risiko yang cenderung reaktif daripada proaktif, serta aktivitas pemantauan yang masih terbatas pada pemeriksaan dokumen dan kepatuhan prosedur standar tanpa fokus pada evaluasi efektivitas sistem secara menyeluruh.

Untuk meningkatkan efektivitas sistem pengendalian internal penerimaan barang, langkah-langkah strategis yang direkomendasikan mencakup penguatan prosedur validasi kebutuhan barang dengan melibatkan data pemakaian sebelumnya dan perkiraan jumlah tamu, serta penyusunan SOP dan *checklist* penerimaan barang yang lebih rinci dan terdokumentasi. Selain itu, peningkatan sistem informasi dan integrasi data antar departemen, khususnya antara kitchen, purchasing, dan receiving menjadi krusial untuk mendukung pengambilan Keputusan berbasis data dan analisis prediktif. Implementasi komunikasi dua arah yang efektif dan umpan balik yang terstruktur antar departemen akan meminimalkan risiko pemborosan dan meningkatkan efisiensi operasional secara keseluruhan. Dengan demikian, perbaikan yang komprehensif pada aspek-aspek ini akan secara signifikan memperkuat pengendalian internal dan mendukung keberlanjutan operasional Kayumanis Jimbaran *Private Estate & Spa*.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan saran yang dapat penulis berikan untuk meningkatkan sistem pengendalian internal penerimaan

barang di Kayumanis Jimbaran *Private Estate & Spa* dibagi menjadi dua yaitu saran teoritis dan saran praktis.

a. Saran Teoritis

Secara teoritis, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi dalam pengembangan kajian mengenai penerapan sistem pengendalian internal, khususnya pada sektor perhotelan. Penelitian ini menggarisbawahi pentingnya integrasi antara proses pengadaan dan penerimaan barang dengan pengendalian internal berbasis lima komponen COSO, yang mencakup *control environment, risk assemsment, control activities, information and communication*, serta *monitoring activities*.

b. Saran Praktis

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, penulis memberikan saran praktis untuk meningkatkan sistem pengendalian internal penerimaan barang di Kayumanis Jimbaran Private Estate & Spa, khususnya pada implementasi pengadaan barang, seperti saran berikut ini.

Perusahaan perlu melakukan validasi kebutuhan lebih akurat dengan menerapkan metode *demand forecasting* yang mempertimbangkan data historis pemakaian bahan, menu yang akan diproduksi, dan perkiraan okupansi tamu. Prinsip *Just In Time purchasing* perlu diterapkan untuk menghindari penumpukan stok dan meminimalkan risiko pembusukan

bahan makanan. Setiap *Purchase Request* sebaiknya disertai dengan analisis kebutuhan yang dapat dipertanggungjawabkan, termasuk perbandingan antara permintaan saat ini dan rata-rata pemakaian sebelumnya.

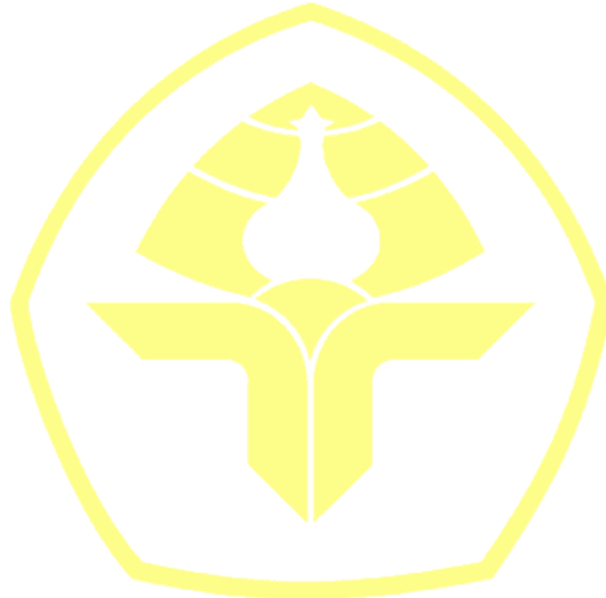
Koordinasi rutin antar departemen harus ditingkatkan melalui rapat mingguan antara kitchen, purchasing, receiving, dan accounting untuk membahas rencana pengadaan dan penyesuaian kebutuhan. Saluran komunikasi formal seperti sistem pesan internal yang terdokumentasi juga perlu ditetapkan untuk menghindari miskomunikasi.

Perusahaan disarankan mengembangkan sistem informasi pengadaan terintegrasi, misalnya perangkat lunak inventaris atau ERP sederhana yang menghubungkan *Purchase Request*, *Purchase Order*, *Receiving Report*, dan stok gudang secara real-time, dilengkapi dengan fitur peringatan otomatis jika jumlah pesanan melebihi batas wajar atau anggaran yang telah ditentukan.

Dalam proses penerimaan barang, checklist rinci harus diterapkan untuk memeriksa kuantitas, kualitas, tanggal kedaluwarsa, dan kesesuaian harga dengan *Purchase Order*. Verifikasi silang harus dilakukan oleh staf receiving dengan saksi dari departemen pemesan untuk meningkatkan transparansi.

Perusahaan juga perlu memberikan edukasi dan pelatihan rutin kepada staf yang terlibat dalam pengadaan dan penerimaan barang, termasuk

materi tentang lima komponen COSO untuk meningkatkan kesadaran pentingnya pengendalian internal. Identifikasi risiko pengadaan harus dilakukan secara berkala, meliputi risiko *overstock*, keterlambatan pengiriman, dan kualitas barang yang tidak sesuai, dengan strategi mitigasi seperti penentuan pemasok alternatif. Audit internal siklus penerimaan dan pengadaan barang harus dilaksanakan secara teratur dengan KPI yang jelas, sehingga hasilnya dapat menjadi dasar perbaikan SOP secara berkelanjutan.



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Abdussamad, Z. (2021). *Metode penelitian kualitatif*. Makassar: Syakir Media Press.
- Aan. (2014). *Metodologi penelitian kualitatif: Teori dan praktik*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Arens, A. A., Elder, R. J., & Beasley, M. S. (2017). *Auditing and assurance services: An integrated approach* (16th ed.). Boston: Pearson.
- Azzahra, B. N. I., Prasetyanti, D., & Wijayanti, S. (2024). Analisis sistem pengendalian internal persediaan dalam usaha meminimalisir tingkat kehilangan stok barang pada Toko Boys Tamiya Cabang Surabaya. *Jurnal Akuntansi dan Bisnis*, 12(2), 45–58.
- Bodnar, G. H., & Hopwood, W. S. (2013). *Accounting information systems* (11th ed.). Boston: Pearson.
- Chopra, S., & Meindl, P. (2016). *Supply chain management: Strategy, planning, and operation* (6th ed.). Boston: Pearson.
- Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission (COSO). (2013). *Internal control—Integrated framework*. Durham, NY: AICPA.
- Dopson, L. R., & Hayes, D. K. (2015). *Food and beverage cost control* (6th ed.). New Jersey: John Wiley & Sons.
- Hariyanti, T. P., Suharto, A., & Widiastuti, R. (2022). Analisis sistem pengendalian internal persediaan barang dagang pada Mini Market BUMDes Mulia Mandiri. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 8(1), 78–92.
- Hayes, D. K., & Ninemeier, J. D. (2016). *Hotel operations management* (3rd ed.). Boston: Pearson.
- Heizer, J., & Render, B. (2017). *Operations management* (12th ed.). Boston: Pearson.
- Kasavana, M. L., & Brooks, R. M. (2016). *Managing front office operations* (10th ed.). Michigan: Educational Institute of the American Hotel & Lodging Association.
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldana, J. (2014). *Qualitative data analysis: A methods sourcebook* (3rd ed.). Thousand Oaks, CA: SAGE Publications.
- Moleong, L. J. (2017). *Metodologi penelitian kualitatif* (edisi revisi). Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Mulyadi. (2016). *Sistem akuntansi* (4th ed.). Jakarta: Salemba Empat.

- Nazir, M. (2014). *Metode penelitian*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Pamungkarisari, S. A., Rahayu, S., & Widodo, T. (2024). Analisis sistem pengendalian internal pada siklus pembelian di Departemen Food and Beverage Product. *Jurnal Manajemen Perhotelan*, 15(3), 112–127.
- Pera Risti Anisa, Sari, D. M., & Kurniawan, A. (2023). Analisis penerapan sistem pengendalian internal atas persediaan barang dagang pada PT. Indomarco Prismatama Cabang Bogor 1. *Jurnal Akuntansi Manajemen*, 11(4), 203–218.
- Romney, M. B., & Steinbart, P. J. (2018). *Accounting information systems* (14th ed.). Boston: Pearson.
- Stutts, A. T., & Wortman, J. F. (2006). *Hotel and lodging management: An introduction* (2nd ed.). New Jersey: John Wiley & Sons.
- Sugiyono. (2016). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2017). *Metode penelitian bisnis: Pendekatan kuantitatif, kualitatif, kombinasi, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2018). *Metode penelitian kuantitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Syahfitri, A., Rahman, M., & Putri, L. A. (2024). Analisis sistem pengendalian internal atas sistem penggajian dan pengupahan karyawan. *Jurnal Akuntansi Syariah*, 9(2), 89–104.

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI