

ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN *FOOD AND BEVERAGE* PADA COURTYARD SEMINYAK BALI RESORT



POLITEKNIK NEGERI BALI

NAMA : EKA PUTRI AGUSTINA

NIM : 2115613119

PROGRAM STUDI DIPLOMA III AKUNTANSI

JURUSAN AKUNTANSI

POLITEKNIK NEGERI BALI

BADUNG

2024

ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN *FOOD AND BEVERAGE* PADA COURTYARD SEMINYAK BALI RESORT



POLITEKNIK NEGERI BALI

NAMA : EKA PUTRI AGUSTINA

NIM : 2115613119

PROGRAM STUDI DIPLOMA III AKUNTANSI

JURUSAN AKUNTANSI

POLITEKNIK NEGERI BALI

BADUNG

2024

SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama Lengkap : Eka Putri Agustina
NIM : 2115613119
Program Studi : D3 Akuntansi

Menyatakan bahwa sesungguhnya Tugas Akhir:

Judul : Analisis Pengendalian Persediaan *Food and Beverage*
Pada Courtyard Seminyak Bali Resort
Pembimbing : 1. Made Dana Saputra, SE., M.Ak
2. Ni Made Mega Abdi Utami, S.Tr.Akt.,M.Ak
Tanggal Uji : 19 Agustus 2024

Tugas Akhir yang ditulis merupakan karya sendiri dan orisinal, bukan merupakan kegiatan plagiat 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, 31 Juli 2024



Eka Putri Agustina
NIM 2115613119

**ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN *FOOD AND BEVERAGE*
PADA COURTYARD SEMINYAK BALI RESORT**

Eka Putri Agustina

2115613119

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:

DOSEN PEMBIMBING I

DOSEN PEMBIMBING II



Made Dana Saputra, SE., M.Ak
NIP. 197603242009121001



Ni Made Mega Abdi Utami, S.Tr,Akt.,M.Ak
NIP. 202111003

JURUSAN AKUNTANSI



I Made Bagiada, SE., M.Si., Ak
NIP. 197512312005011003

**ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN *FOOD AND BEVERAGE*
PADA COURTYARD SEMINYAK BALI RESORT**

Telah Diuji Dan Dinyatakan Lulus Ujian Pada:

Tanggal 19 Bulan Agustus Tahun 2024

PANITIA PENGUJI

KETUA :



1. Made Dana Saputra, SE., M.Ak
NIP. 197603242009121001

ANGGOTA :



2. Ni Nengah Lasmini, S.S.T.Ak., M.Si
NIP. 199109102020122004



3. Ni Made Ayu Dyahjanti, S.E. Ak., M.Si
NIP. 197902242006042002

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur dipanjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa (Ida Sang Hyang Widi Wasa) karena atas atau berkat dan rahmat-Nya penyusunan tugas akhir yang berjudul Analisis Pengendalian Persediaan *Food and Beverage* pada Courtyard Seminyak Bali Resort dapat terselesaikan pada waktu yang diharapkan. Penulisan tugas akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat mencapai Sarjana Vokasi Akuntansi di Politeknik Negeri Bali.

Penulis menyadari bahwa penyelesaian tugas akhir ini tidak terlepas dari banyak pihak yang telah memberikan bantuan serta dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom., selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan menuntut pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Bapak I Made Bagiada, SE., M.Si., Ak., selaku Ketua Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan motivasi serta arahan dalam penyusunan tugas akhir ini.
3. Ibu Ni Nengah Lasmimi, S.S.T.Ak., M. Si, selaku Sekretaris Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan pengarahan dalam penyusunan tugas akhir ini.
4. Ibu Ni Made Wirasyanti Dwi Pratiwi, S.E., M.Agb., Ak., selaku Ketua Program Studi Diploma III Akuntansi yang telah memberikan pengarahan dalam penyusunan tugas akhir ini.

5. Made Dana Saputra, SE.,M,Ak, selaku Pembimbing I yang telah meluangkan banyak waktu untuk memberikan petunjuk dan bimbingan, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan tugas akhir ini tepat pada waktunya.
6. Ni Made Mega Abdi Utami, S.Tr,Akt.,M.Ak, selaku Pembimbing II yang telah meluangkan banyak waktu untuk memberikan petunjuk dan bimbingan sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini tepat pada waktunya.
7. Seluruh dosen dan staf Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Bali yang sudah memberikan ilmu dan saran pembelajaran selama menjadi mahasiswa di Politeknik Negeri Bali.
8. Seluruh karyawan yang ada di Courtyard Seminyak Bali Resort yang telah membantu memberikan data serta informasi yang diperlukan dalam penyusunan tugas akhir ini.
9. Orang tua, saudara, dan seluruh keluarga besar yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang selalu memberikan dukungan kepada penulis selama penyusunan tugas akhir ini

Dalam penyusunan tugas akhir ini, penulis telah berusaha menyusun dengan baik walaupun penulis juga menyadari masih terdapat banyak kekurangan dalam tugas akhir ini. Untuk itu penulis mengharapkan saran dan kritik dari semua pihak yang tentunya bersifat membangun guna menyempurnakan tugas akhir ini yang nantinya bisa bermanfaat bagi pembaca. Akhir kata diucapkan terima kasih kepada

seluruh pihak yang telah membantu dalam penyelesaian tugas akhir ini, diharapkan dapat memberikan manfaat bagi semua pihak yang berkepentingan.

Badung, 31 Juli 2024

Eka Putri Agustina



ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN FOOD AND BEVERAGE PADA COURTYARD SEMINYAK BALI RESORT

ABSTRAK

EKA PUTRI AGUSTINA

Persediaan sangat berpengaruh kepada tingkat penjualan perusahaan sehingga perusahaan harus mengontrol persediaan agar dapat melakukan penjualan dengan baik. Kekurangan persediaan pada perusahaan dapat menyebabkan berkurangnya pendapatan perusahaan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pemesanan *food & beverage* yang paling optimal, untuk mengetahui kuantitas persediaan pengaman minimum *food & beverage*, untuk mengetahui kuantitas persediaan *food & beverage* untuk melakukan pemesanan kembali, dan untuk mengetahui kuantitas pemesanan maksimum persediaan *food & beverage* yang harus disediakan pada tahun 2023 oleh Courtyard Seminyak Bali Resort. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah jenis data metode penelitian kuantitatif, yang menjadi objek penelitian yaitu Pengendalian persediaan *food & beverage* dengan analisis menggunakan metode EOQ, Persediaan pengaman (*safety stock*), Pembelian maksimum (*maximum stock*), Pembelian Kembali (*Reorder Point*) dan Total Biaya Persediaan (TIC). Hasil analisis menunjukkan bahwa pengendalian persediaan *food & beverage* dengan metode EOQ lebih efisien dibandingkan dengan pengendalian persediaan yang dilakukan oleh Courtyard Seminyak Bali Resort. Saran yang dapat diberikan ialah perusahaan perlu mempertimbangkan pengendalian persediaan dengan metode EOQ.

Kata Kunci: Pengendalian Persediaan *Food & Beverage*, *Safety Stock*, *Maximum Inventory*, *Reorder Point*, *Total Inventory Cost*.

**ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN FOOD AND BEVERAGE
PADA COURTYARD SEMINYAK BALI RESORT**

ABSTRACT

EKA PUTRI AGUSTINA

Inventory is very influential on the level of company sales so that companies must control inventory in order to make sales well. Lack of inventory in the company can cause a decrease in company revenue. This study aims to determine the optimal order of food & beverage, to determine the minimum safety stock quantity of food & beverage, to determine the quantity of food & beverage inventory to reorder and to determine the maximum order quantity of food & beverage supplies that must be provided in 2023 by Courtyard Seminyak Bali Resort. The type of data used in this research is the type of quantitative research method data. The object of this research is Food & beverage inventory control with data analysis using the EOQ method, Safety Stock, Maximum purchase, repurchase and Total Inventory Cost (TIC). The result of the analysis show that the inventory control of food & beverage using the EOQ method is more efficient than the inventory control carried out by Courtyard Seminyak Bali Resort. The suggestion that can be given is that the company needs to consider inventory control using the EOQ method.

Keywords: *Inventory control raw of materials, EOQ, Safety Stock, Maximum Inventory, Reorder Point, Total Inventory Cost.*

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL DEPAN	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH	iii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	iv
HALAMAN PENETAPAN PANITIA PENGUJI.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK	ix
ABSTRACT	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR RUMUS.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Pembatasan Masalah	6
1.4 Tujuan Penelitian.....	6
1.5 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II LANDASAN TEORI	8
2.1 Landasan Teori dan Penelitian Terdahulu.....	8
2.2 Kerangka Pikir.....	18
BAB III METODELOGI.....	21
3.1 Lokasi dan Objek Penelitian.....	21
3.2 Jenis Data, Sumber Data dan Metode Pengumpulan Data	21
3.3 Kerangka/Metode Pengolahan dan Teknik Analisis Data	22
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	26
4.1 Data dan Hasil Pengolahan Data	26
4.2 Hasil Analisis dan Pembahasan	45
BAB V KESIMPULAN.....	54
5.1 Simpulan.....	54
5.2 Saran	55
DAFTAR PUSTAKA.....	55

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 1. 1 Daftar Persediaan <i>Food & Beverage</i> Tahun 2023	5
Tabel 4. 1 Kebutuhan Persediaan Food & Beverage Tahun 2023	27
Tabel 4. 2 Biaya Pemesanan Persediaan Food & Beverage Tahun 2023	28
Tabel 4. 3 Biaya Penyimpanan Persediaan Food & Beverage Tahun 2023	29
Tabel 4. 4 Kuantitas Pemesanan, Frekuensi Pembelian, dan Jangka Waktu.....	30
Tabel 4. 5 Kuantitas Pemesanan, Frekuensi Pembelian, dan Jangka Waktu.....	35
Tabel 4. 6 Persediaan Minimum (Safety Stock) Tahun 2023	37
Tabel 4. 7 Persediaan Maksimum (Maximum Stock) Tahun 2023	38
Tabel 4. 8 Titik Pemesanan Kembali (Reorder Point) Tahun 2023	39
Tabel 4. 9 Total Biaya Persediaan Food & Beverage Sebelum.....	42
Tabel 4. 10 Total Biaya Persediaan Food & Beverage Sesudah	45
Tabel 4. 11 Perbandingan Pengendalian Persediaan Food & Beverage.....	46
Tabel 4. 12 Perbandingan Pengendalian Persediaan Food & Beverage.....	47
Tabel 4. 13 Perbandingan Pengendalian Persediaan Food & Beverage.....	49
Tabel 4. 14 Perbandingan Pengendalian Persediaan Food & Beverage.....	50
Tabel 4. 15 Perbandingan Biaya Persediaan Food & Beverage Tahun 2023	52

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2. 1 Kerangka Konseptual Analisis Pengendalian Persediaan	20



DAFTAR RUMUS

Rumus	Halaman
1. <i>Economi Order Quantity</i> (EOQ)	23
2. <i>Minimum Stok</i> (<i>Safety Stock</i>).....	24
3. <i>Maksimum Stok</i> (<i>Maximum Srok</i>).....	24
4. <i>Reorder Point</i>	24
5. <i>Total Inventory Cost</i> (TIC)	24



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN

Lampiran 1 Daftar Persediaan Gula Pasir 1kg Tahun 2023	56
Lampiran 2 Daftar Persediaan Kerupuk Udang 1kg Tahun 2023	60
Lampiran 3 Daftar Persediaan Sababay Wine Black 750ml Tahun 2023	61
Lampiran 4 Daftar Persediaan Gordon Gin 750ml Tahun 2023	62
Lampiran 5 Kuantitas Pemesanan, Frekuensi, Jangka Waktu Pemesanan 2023...	63
Lampiran 6 Daftar Harga per Unit Persediaan Tahun 2023	64
Lampiran 7 Lead Time Persediaan Food & Beverage Tahun 2023	65
Lampiran 8 Biaya Penyimpanan Tahun 2023	66
Lampiran 9 Biaya Penyimpanan Tahun 2023	67



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Perkembangan industri pariwisata yang mengalami perkembangan dan pertumbuhan yang sangat pesat khususnya di Bali. Bali merupakan salah satu pulau yang terdapat di Indonesia dan merupakan salah satu tujuan favorit para wisatawan untuk menikmati liburan karena keindahan alamnya, budaya, tradisi, serta adat istiadatnya. Oleh sebab itu banyak destinasi yang terdapat di Bali yang tentunya diperlukan sarana dan prasarana untuk menambah kenyamanan bagi wisatawan. Adapun salah satu sarana dan prasarana yang menunjang kegiatan pariwisata adalah hotel.

Menurut Noviasuti & Cahyadi (2020) Hotel merupakan salah satu usaha yang dikelola secara komersil dan bertujuan untuk memberikan pelayanan yang terbaik bagi para tamu atau wisatawan yang menginap di hotel. Dimana hotel selain menyediakan akomodasi berupa pelayanan penginapan, hotel juga menyediakan pelayanan berupa spa, makanan, minuman, *swimmingpool*, *show* dan berbagai jenis pelayanan lainnya. Dimana untuk menjaga hubungan baik antara wisatawan dengan pihak hotel maka diperlukan biaya yang akan dikeluarkan oleh hotel agar segala aktivitas berjalan dengan lancar.

Hotel juga memiliki tujuan yaitu untuk memperoleh keuntungan. Tujuan tersebut dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor, salah satunya

adalah kelancaran produksi. Dimana manajemen yang baik memiliki fungsi yang sangat penting dalam kegiatan perusahaan agar nantinya berjalan efektif dan perusahaan mampu memperoleh laba yang optimal. Perusahaan yang bergerak dalam bidang perhotelan memandang persediaan merupakan aktiva perusahaan yang penting dalam upaya untuk meningkatkan modal kerja.

Pengendalian Persediaan merupakan salah satu kegiatan yang sangat penting di dalam sebuah perusahaan karena persediaan ini nantinya akan berpengaruh terhadap biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan serta kelancaran kegiatan operasional perusahaan. Oleh sebab itu semua perusahaan perlu mengadakan pengendalian persediaan dengan tujuan untuk menekan biaya dan untuk memaksimalkan laba dalam waktu tertentu. Terkait dengan hal tersebut, maka terdapat beberapa permasalahan yang timbul dalam pengendalian persediaan seperti banyaknya jumlah barang yang harus dipesan dalam setiap kali melakukan pembelian, dimana waktu yang tepat dilakukannya pemesanan kembali, banyaknya jumlah barang yang harus selalu ada dalam persediaan agar nantinya kegiatan operasional perusahaan tidak terganggu, serta jumlah maksimum kuantitas barang dalam persediaan yang diperlukan, karena kelebihan persediaan juga akan mengakibatkan kerugian perusahaan karena menyebabkan pengendapan modal yang akan menimbulkan biaya lebih karena timbulnya biaya inventori untuk barang yang menumpuk dalam gudang. Hal tersebut tentu akan merugikan perusahaan, maka dari

itu untuk menghindari terjadinya kekurangan dan kelebihan persediaan perusahaan harus melakukan pengendalian persediaan dan menerapkan suatu metode tertentu yang dapat mengatasi permasalahan tersebut.

Pengendalian persediaan tersebut dapat dihitung dengan metode EOQ (*Economic Order Quantity*) sebagai metode pengendalian produksi perusahaan mampu menyeimbangkan biaya pemesanan dengan biaya penyimpanan. Metode EOQ menurut Haryatia (2023) merupakan volume pembelian yang paling ekonomis untuk dilaksanakan pada setiap kali pembelian. Pembelian dalam jumlah kecil dapat mengakibatkan meningkatnya biaya pengiriman dan memungkinkan terjadinya kekurangan persediaan yang lebih besar, sedangkan pembelian dalam jumlah besar dapat beresiko tingginya biaya penyimpanan, biaya pemeliharaan, terjadinya kerusakan barang dan kehilangan. Maka dapat disimpulkan bahwa perlu ditentukan besaran pembelian yang ekonomis atau keseimbangan pembelian.

Courtyard Seminyak Bali Resort merupakan salah satu hotel bintang 5 yang berlokasi di Jalan Camplung Tanduk Dhyana Pura No. 103, Seminyak, Kuta, Badung, Bali. Selain menyediakan beberapa tipe kamar, hotel ini juga didukung oleh fasilitas penunjang seperti *restaurant, bar, meeting room, spa, fitness center, kids club, swimming pool*. Maka dari itu, selain pendapatan utama perusahaan yang berasal dari penjualan kamar, Courtyard Seminyak Bali Resort juga mendapatkan pendapatan melalui penjualan *food and beverage*. Dimana bahan baku *food and*

beverage disimpan dalam bentuk persediaan yang nantinya akan diolah oleh bagian yang bersangkutan.

Pengendalian persediaan *food and beverage* pada Courtyard Seminyak Bali Resort belum dilakukan secara maksimal karena masih berdasarkan perkiraan. Pembelian berdasarkan perkiraan ini dapat menyebabkan kurang tepatnya jumlah ketersediaan barang yang ada di gudang dengan dengan jumlah kebutuhan barang yang sesungguhnya. Hal ini terbukti dengan adanya kelebihan barang akan mengakibatkan munculnya risiko kerusakan barang dan peningkatan biaya.

Courtyard Seminyak Bali Resort memiliki permintaan yang sudah diketahui dan cukup konstan dengan rata-rata permintaan pada gula pasir 1kg sebesar 58kg/bulan, kerupuk udang sebanyak 50kg/bulan, sababay wine black 750ml sebanyak 20 botol/bulan, dan gordon gin 750ml sebanyak 23 botol/bulan. Waktu tunggu antara pemesanan dan penerimaan persediaan perusahaan diketahui paling lama 2 hari. Dan harga pemesanan selalu sama, serta diketahuinya biaya pemesanan dan biaya penyimpanan dalam satu tahun dan telah disepakati. Dari data tersebut, Courtyard Seminyak Bali Resort sebaiknya menerapkan metode EOQ dikarenakan metode ini bertujuan untuk menentukan ukuran pemesanan paling ekonomis dengan menggunakan aspek biaya pemesanan dan biaya penyimpanan persediaan (Susanti & Kalalo, 2023).

Persediaan yang paling sering digunakan selama periode 2023 dapat dilihat pada Tabel 1.1.

Tabel 1. 1
Courtyard Seminyak Bali Resort
Daftar Persediaan *Food & Beverage*
Tahun 2023

Nama Barang	Pembelian	Pemakaian
Gula Pasir 1kg	701 kg	687 kg
Kerupuk Udang 1kg	596 kg	548 kg
Sababay Wine Black 750ml	244 botol	225 botol
Gordon Gin 750ml	276 botol	261 botol

Sumber: Courtyard Seminyak Bali Resort 2023 (data diolah)

Dari tabel diatas dapat dilihat kondisi persediaan yang kurang stabil karena pembeliannya dilakukan berdasarkan perkiraan yang dapat mengakibatkan terjadinya kelebihan persediaan. Dari total pembelian persediaan bahan baku ini, jumlah biaya pemesanan sebesar Rp. 672/pesanan dan biaya penyimpanan Rp. 12.600.000. Dalam penggunaan EOQ dapat menurunkan biaya tersebut menjadi lebih rendah.

Berdasarkan latar belakang di atas, terlihat betapa pentingnya melakukan pengendalian persediaan *food & beverage*, dan penulis tertarik untuk membahas lebih jauh ke dalam laporan tugas akhir dengan judul “Analisis Pengendalian Persediaan *Food and Beverage* pada Courtyard Seminyak Bali Resort”

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimanakah pengendalian persediaan *food and beverage* dengan menggunakan metode EOQ pada Courtyard Seminyak Bali Resort?

2. Apakah pengendalian persediaan dengan metode EOQ dapat meminimalkan biaya persediaan pada Courtyard Seminyak Bali Resort jika dibandingkan dengan biaya persediaan sebelum menerapkan metode EOQ?

1.3 Pembatasan Masalah

Batasan ruang lingkup permasalahan ini terbatas pada pengendalian persediaan *food and beverage* yang terdiri dari empat macam jenis *food and beverage* yaitu Gula Pasir 1kg, Kerupuk Udang 1kg, Sababay Wine Black 750 ml, dan Gordon Gin 750ml.

1.4 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengendalian persediaan *food and beverage* yang ekonomis dengan menggunakan metode EOQ pada Courtyard Seminyak Bali Resort.
2. Untuk mengetahui pengendalian persediaan *food and beverage* dengan metode EOQ dapat meminimalkan biaya persediaan pada Courtyard Seminyak Bali Resort jika dibandingkan dengan biaya persediaan sebelum menerapkan EOQ.

1.5 Manfaat Penelitian

1. Bagi Mahasiswa

Dari penelitian ini diharapkan mahasiswa dapat mengaplikasikan dan membandingkan ilmu mengenai pengendalian persediaan yang telah diperoleh di bangku kuliah dengan kenyataan yang dilakukan di

lapangan dan menambah wawaasan mahasiswa tentang pengendalian persediaan tersebut pada hotel.

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

Dengan hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan baru untuk meningkatkan wawasan dan dapat dijadikan referensi bagi yang akan melakukan penelitian yang sejenis.

3. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan pikiran kepada pihak manajemen perusahaan dalam mengendalikan biaya persediaan.



BAB V

KESIMPULAN

5.1 Simpulan

Kesimpulan yang dapat ditarik dari pembahasan pada BAB IV sebelumnya tentang pengendalian persediaan *food & beverage* pada Courtyard Seminyak Bali Resort, yaitu:

1. Pengendalian persediaan *food & beverage* dengan metode EOQ pada Courtyard Seminyak Bali Resort menghasilkan perbedaan kuantitas dan frekuensi. Perbandingan kuantitas dan frekuensi pembelian sebelum dan sesudah menerapkan metode EOQ menunjukkan bahwa terjadi penurunan jumlah perpesanan serta peningkatan frekuensi pembelian pada persediaan *food & beverage* Gula Pasir 1kg, Kerupuk Udang 1kg, Sababay Wine Black 750ml, Gordon Gin 750ml. Penerapan metode EOQ juga membantu perusahaan dalam menetapkan jumlah persediaan pengaman, jumlah persediaan maksimum, serta titik pemesanan kembali yang berguna untuk memaksimalkan pengendalian persediaan.
2. Pengendalian persediaan *food & beverage* dengan metode EOQ terbukti dapat menurunkan biaya persediaan pada perusahaan jika dibandingkan dengan biaya persediaan sebelum menerapkan metode EOQ.

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan kepada Courtyad Seminyak Bali Resort sebagai berikut:

Perusahaan sebaiknya melakukan pengadaan persediaan berdasarkan kebutuhan dengan jumlah persediaan pengaman, jumlah persediaan maksimum, serta titik pemesanan kembali untuk memaksimalkan pengendalian persediaannya sehingga perusahaan dapat menjamin kelancaran kegiatan operasional melalui ketersediaan bahan. Dan perusahaan sebaiknya menerapkan metode EOQ dalam melakukan pengendalian persediaan, karena metode ini terbukti dapat meminimalkan biaya persediaan tahunan melalui persediaan yang optimal.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrahman Ahmad, B. S. (2019). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Menggunakan Metode Economic Order Quantity Pada Usaha Kecil dan Menengah (UKM) Dodik Bakery. *Jurnal Riset Akuntansi Terpadu*, 96-103.
- Assauri. (2016). *Manajemen Operasi Produksi*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Astawa, K. (2019). Metode Economic Order Quantity Untuk Meminimalkan Biaya Persediaan di Bali Taum Resort . *Jurnal Ilmu Terapan Akuntansi, Keuangan, dan Pajak*, 41-45.
- Hansen. (2012). *Management Accounting* . Jakarta: Salemba Empat.
- Haryatia, S. I. (2023). Penerapan Metode Economic Order Quantity (EOQ) untuk Sitem Informasi Persediaan Bahan Baku .
- Heizer, R. (2015). *Manajemen Operasi Keberlangsungan dan Rantai Pasokan Buku 2*. Jakarta: Salemba Empat.
- Horngren. (2012). *Akuntansi Biaya Dengan Penekanan Manajerial*. Jakarta.
- Jacobs, R. &. (2016). *Manajemen Operasi dan Rantai Pasokan Buku 2, Edisi 14*. Jakarta: Salemba Empat.
- Kieso. (2018). *Akuntansi Keuangan Menengah, Volume 2*. Jakarta: Salemba Empat.
- Martini, R. (2021). Penilaian Persediaan Barang Dagang Berdasarkan SAK EMKM Banyuasin. *Jurnal Bisnis, Manajemen, dan Ekonomi*, 1-11.
- Nina Noviasuti, D. A. (2020). Peran Reservasi Dalam Meningkatkan Pelayanan Terhadap Tamu Di Hotel Novotel Lampung. *Jurnal Nusantara*.
- Ratnaningsih. (2021). Penerapan Metode Economic Order Quantity (EOQ) Untuk Meningkatkan Efisiensi Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada CV Syahdika. *Jurnal Perspektif*.
- Sugiyono. (2013). *Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R & D*. Bandung: Alfabeta.
- Susanti, M. K. (2023). Analisis Penerapan Metode Economic Order Quantity Sebagai Upaya Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada UD Imanuel Tompasso Baru. *Manajemen Bisnis dan Keuangan Korporat*, 112-127.

Syamsudin. (2011). *Konsep Aplikasi Dalam Perencanaan, Pengawasan, dan Pengambilan Keputusan*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.

Tridinanti. (2024). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Metode Economic Order Quantity (EOQ) Pada The Arista Hotel . *Journal Of Economic, Accounting and Manajerial*, 403-416.



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI