

TUGAS AKHIR

**ANALISIS PENERAPAN SISTEM AKUNTANSI PEMBELIAN
FOOD AND BEVERAGE PADA HOTEL MERUSAKA
NUSA DUA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**NAMA : I PUTU ADITYA PRATAMA
NIM : 2215613122**

**PROGRAM STUDI D3 AKUNTANSI
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI
2025**

ANALISIS PENERAPAN SISTEM AKUNTANSI PEMBELIAN FOOD AND BEVERAGE PADA HOTEL MERUSAKA NUSA DUA

I PUTU ADITYA PRATAMA

2215613122

(Program Studi D3 Akuntansi, Politeknik Negeri Bali)

ABSTRAK

Setiap industri jasa, khususnya pada bidang pengelolaan makanan dan minuman, sistem yang diterapkan dalam aktivitas pengadaan bahan baku memegang peranan penting dalam mendukung kelancaran operasional. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sistem akuntansi pembelian dan bagaimana penerapan sistem akuntansi pembelian *food and beverage* pada Hotel Merusaka Nusa Dua. Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sistem akuntansi pembelian di Hotel Merusaka telah berjalan sesuai prosedur yang meliputi pengajuan permintaan pembelian persetujuan berjenjang, pemilihan *vendor*, hingga pencatatan dalam sistem Power Pro Hotel System. Namun, ditemukan permasalahan utama, yaitu adanya pembelian darurat yang dilakukan di luar sistem formal tanpa dokumen pendukung, serta tidak adanya evaluasi berkala terhadap efektivitas sistem dan kinerja *vendor*. Hal ini berisiko terhadap pencatatan dan efisiensi pengelolaan anggaran. Dengan demikian, diperlukan pembentukan prosedur pembelian darurat yang terstandarisasi serta pelaksanaan evaluasi sistem secara rutin untuk meningkatkan efektivitas dan pengendalian internal dalam proses pembelian *food and beverage*.

Kata Kunci: Sistem Akuntansi, Pembelian, Food and Beverage, Hotel, Power Pro System, Pengendalian Internal.

***ANALYSIS OF THE IMPLEMENTATION OF THE FOOD AND
BEVERAGE ACCOUNTING SYSTEM AT HOTEL
MERUSAKA NUSA DUA***

I PUTU ADITYA PRATAMA
2215613122

(*Diploma III Accounting Study Program, Departement of Accounting,
Bali State Polytechnic*)

ABSTRACT

Every service industry, especially in the field of food and beverage management, the System applied in raw material procurement activities plays an important role in supporting operational smoothness. This paper aims to determine the purchasing accounting System and how the food and beverage purchasing accounting System is applied at Hotel Merusaka Nusa Dua. The research method used is a qualitative approach with data collection techniques through observation, interviews, and documentation. The results of the study indicate that the purchasing accounting System at Hotel Merusaka is operating in accordance with procedures, including the submission of purchase requests, hierarchical approval, vendor selection, and recording in the Power Pro Hotel System. However, a major issue was identified: emergency purchases made outside the formal System without supporting documentation, as well as the absence of regular evaluations of the System's effectiveness and vendor performance. This poses risks to record-keeping and budget management efficiency. Therefore, it is necessary to establish standardized emergency purchase procedures and conduct routine System evaluations to enhance effectiveness and internal control in the food and beverage purchasing process.

Keywords: Accounting System, Purchasing, Food and Beverage, Hotel, Power Pro System, Internal Control.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL DEPAN	i
ABSTRAK	ii
HALAMAN PRASYARAT GELAR AHLI MADYA.....	iv
HALAMAN SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH....	v
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	vi
HALAMAN PENETAPAN KELULUSAN.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Kesenjangan	3
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Standar Aktivitas	5
B. Praktik Baik Aktivitas	10
BAB III METODE PENULISAN.....	13
A. Lokasi/Tempat dan Waktu Aktivitas	13
B. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	13
BAB IV PEMBAHASAN.....	16
A. Deskripsi Objek Penulisan	16
B. Deskripsi Aktivitas	17
C. Pembahasan.....	26
BAB V PENUTUP	29
A. Simpulan	29
B. Saran.....	30
DAFTAR PUSTAKA.....	31
LAMPIRAN.....	32

DAFTAR TABEL

Tabel 1 1 Data Pembelian Darurat Diluar Daily Market list.....	2
Table 2 1 Simbol Bagan Alir	9
Tabel 4.1 Sistem Akuntansi.....	23



DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1 Flowchart Sistem Akuntansi Pembelian *Food and beverage* di Hotel
Merusaka Nusa Dua 19



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Purchase Order	33
Lampiran 2: Purchase Receiving Report	34
Lampiran 3: Invoice	35
Lampiran 4: Invoice Cash	36
Lampiran 5: <i>Market list</i>	37
Lampiran 6: Daftar Pertanyaan dan Hasil Wawancara	38



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dalam industri jasa, khususnya pada bidang pengelolaan makanan dan minuman, sistem yang diterapkan dalam aktivitas pengadaan bahan baku memegang peranan penting dalam mendukung kelancaran operasional. Setiap hari, berbagai pihak terkait menjalankan prosedur mulai dari permintaan, pemesanan, hingga penerimaan bahan makanan dan minuman, yang seluruhnya terintegrasi dalam satu sistem yang terstruktur. Proses ini menuntut koordinasi yang baik agar seluruh kebutuhan operasional dapat terpenuhi secara optimal.

Sistem yang berjalan tidak hanya berperan dalam memastikan ketersediaan bahan baku, tetapi juga mendukung efisiensi dalam proses pencatatan keuangan perusahaan. Selain itu, penerapan sistem yang tepat pada setiap tahapan aktivitas pengadaan turut berkontribusi dalam meningkatkan akuntabilitas serta kualitas layanan kepada pelanggan.

Kegiatan pembelian yang dilakukan setiap hari menuntut adanya sistem yang mampu mengatur alur permintaan, pemesanan, penerimaan, dan pencatatan secara efisien. Dalam setiap langkah proses ini memiliki peran yang penting untuk memastikan kelancaran operasional dan ketersediaan bahan baku sesuai dengan kebutuhan pihak hotel. Selain itu,

penerapan sistem yang baik juga mendukung terciptanya transparansi dan akuntabilitas dalam pengelolaan keuangan perusahaan.

Dalam kegiatan sehari-hari adanya pemesanan yang dilakukan diluar *daily market list*, Hal ini menyebabkan pemesanan tidak sesuai dengan harapan pihat *kitchen* ataupun restoran, sehingga bagian *purchasing* harus mengembalikan dan memesankan kembali barang kepada pihak *supplier*.

Dalam pembelian darurat di luar *daily market list*, terkadang terjadi masalah dengan kesesuaian produk dan spesifikasi yang dipesan. Pada beberapa kasus, beberapa produk masih bisa sepenuhnya dikembalikan kepada *vendor*, tetapi ada beberapa barang yang tidak dapat dikembalikan sehingga menimbulkan kerugian bagi pihak hotel. Sebagai ilustrasi, berikut data pembelian darurat yang terjadi pada periode pengamatan :

Tabel 1 1 Data Pembelian Darurat Diluar Daily Market list

Nama Barang	Ukuran yang Dibutuhkan	Ukuran yang Dikirim	Bisa Dikembalikan	Tidak Dikembalikan	Harga
Daging Tenderloin Australia	2 Kg potongan tipis seragam	2 Kg potongan tebal & tidak seragam	2 kg	0 kg	Rp 450.000,00
Udang Vaname Jumbo	1 kg ukuran 40-50 ekor/kg	1 kg ukuran 60-70 ekor/kg	0 kg	1 kg	Rp 60.000,00
Strawberry Impor	1 kg buah merah cerah diameter 3-4 cm	1 kg buah pucat diameter 2-3 cm	0 kg	1 kg	Rp 75.000,00
Cokelat Couverture Belgia	0.5 kg blok utuh	0.5 kg Blok meleleh	0.5 kg	0 kg	Rp 90.000,00
Salmon Fillet Norwegia	0.5 fillet utuh tanpa tulang	0.5 kg fillet tipis & terdapat duri	0 kg	0.5 kg	Rp 120.000,00

Sumber: Hotel Merusaka Nusa Dua

Kerugian yang diperkirakan dari barang yang tidak dapat dikembalikan selama periode tersebut mencapai Rp 255.000, dengan kerugian terbesar berasal dari barang-barang yang mudah rusak seperti udang dan salmon. Fakta ini memperkuat pentingnya menerapkan kerangka pengendalian yang lebih ketat dan menangkap dalam proses pembelian darurat agar sistem akuntansi pembelian beroperasi secara optimal dengan risiko kerugian minimal.

Berdasarkan hal tersebut, penulis menyusun kajian “Analisis Penerapan Sistem Akuntansi Pembelian *Food and beverage* pada Hotel Merusaka Nusa Dua” yang dilatarbelakangi pentingnya sistem akuntansi yang berjalan baik dan terstruktur.

B. Rumusan Kesenjangan

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dikemukakan rumusan masalah yaitu:

1. Bagaimanakah sistem akuntansi pembelian *food and beverage* yang diterapkan di Hotel Merusaka Nusa Dua?
2. Bagaimanakah penerapan sistem akuntansi pembelian *food and beverage* pada Hotel Merusaka Nusa Dua?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

1. Tujuan Penulisan

Berdasarkan rumusan kesenjangan tersebut di atas, adapun tujuan dari penulisan ini adalah:

- a. Untuk mengetahui sistem akuntansi pembelian *food and beverage* pada Hotel Merusaka Nusa Dua.
- b. Untuk mengetahui penerapan sistem akuntansi pembelian *food and beverage* pada Hotel Merusaka Nusa Dua.

2. Manfaat Penulisan

Manfaat penulisan ini mencakup kegunaan bagi Mahasiswa, Politeknik negeri Bali dan perusahaan sebagai berikut:

a. Bagi Hotel Merusaka

Penulisan ini diharapkan dapat memberikan masukan yang bermanfaat tentang bagaimana sistem pembelian untuk pengadaan *food and beverage* yang diterapkan hotel yang berhubungan langsung dengan departemen *purchasing*.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Penulisan ini diharapkan dapat dipergunakan sebagai bahan untuk menilai kemampuan mahasiswa dalam memecahkan masalah yang terjadi di dunia industri dan dapat dipergunakan sebagai bahan referensi untuk penelitian yang sama.

c. Bagi Mahasiswa

Penulisan ini diharapkan dapat membantu mahasiswa mengetahui dan menambah wawasan mengenai departemen *purchasing* menerapkan sistem *market list* dalam pembelian bahan makanan pada departemen *food and beverage* di Hotel Merusaka Nusa Dua.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil pembahasan diambil kesimpulan bahwa Sistem akuntansi dari hotel Merusaka Nusa dua sebagai berikut:

1. Sistem akuntansi pembelian *food and beverage* yang diterapkan di Hotel Merusaka Nusa Dua telah dijalankan secara sistematis dan sesuai dengan prosedur operasional standar. Proses pembelian dimulai dari pengajuan *Purchase request* (PR) atau *Market list* (ML) oleh user department, disusul dengan persetujuan berjenjang oleh HOD, *Cost Controller*, *Financial Controller*, hingga General Manager, lalu diproses menjadi *Purchase Order* oleh bagian *purchasing*. Seluruh proses ini tercatat dalam sistem Power Pro Hotel System yang mendukung transparansi, efisiensi, dan akuntabilitas.
2. Penerapan sistem akuntansi pembelian *food and beverage* pada praktiknya berjalan baik, dan terstruktur, namun belum sepenuhnya konsisten dalam situasi tertentu. Pembelian darurat masih sering dilakukan di luar sistem formal, tanpa PR/ML dan tanpa persetujuan, serta dilakukan secara tunai. Selain itu, belum terdapat evaluasi rutin terhadap efektivitas sistem dan kinerja *vendor*, sehingga potensi penyimpangan sulit dideteksi secara dini. Hal ini menunjukkan bahwa

sistem yang berjalan belum sepenuhnya mampu mengatasi kondisi non-standar atau darurat.

B. Saran

Berdasarkan simpulan yang telah dijelaskan, maka penulis mengajukan dua saran sebagai bahan pertimbangan bagi pihak manajemen:

1. Manajemen hotel sebaiknya menyusun dan menerapkan prosedur pembelian darurat yang tertulis dan baku. Prosedur ini tetap harus mengandung unsur pengendalian internal seperti minimal persetujuan dua pihak dan pencatatan ke dalam sistem sesegera mungkin, untuk memastikan setiap transaksi tetap akuntabel dan terdokumentasi dengan baik.
2. Pihak hotel perlu melakukan evaluasi berkala terhadap sistem pembelian dan *vendor*. Evaluasi ini penting untuk mengukur efektivitas penerapan sistem akuntansi, mengetahui kekurangan dalam implementasi, serta mengantisipasi risiko yang dapat muncul akibat kualitas *vendor* yang menurun atau prosedur yang tidak berjalan sesuai standar. Evaluasi rutin juga menjadi dasar untuk pengambilan keputusan strategis dalam perbaikan sistem ke depan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anam, Syaiful. (2024). *Pentingnya Sistem Akuntansi Dalam Pengelolaan Pembelian Perlengkapan Perusahaan*. Vokasi Universitas Airlangga. <https://vokasi.unair.ac.id/pentingnya-sistem-akuntansi-dalam-pengelolaan-pembelian-perlengkapan-perusahaan/>.
- Hardani. (2020). *Metode Penelitian Kualitatif Dan Kuantitatif*. Yogyakarta: Pustaka Ilmu Grup.
- Kriyantono, R. (2020). *Teknik Praktis Riset Komunikasi*. Jakarta: Kencana.
- Laudon, K C. (2020). *Management Information Systems: Managing the Digital Firm*. Bandung: Pearson.
- Mariana. (2021). Analisis Pengadaan Barang Kebutuhan Food and beverage Departemen Di Kyriad. *Jurnal Kajian pariwisata dan Bisnis Perotelan* 1(2): 1–8.
- Mulyadi. (2016). *Sistem Informasi Akuntansi*. Yogyakarta: Salemba Empat.
- Mulyadi & Rahmawati, S. (2022). Evaluasi Sistem Informasi Akuntansi Pembelian Pada Industri Perhotelan. *Jurnal Sistem Informasi dan Akuntansi* 5(2): 110–20.
- Pamungkasari, Shandra Agusti, and Sari Andayani. (2024). Analisis Sistem Pengendalian Internal Pada Siklus Pembelian Di Departemen Food and beverage Product. *Nikamabi* 3(2): 10–19.
- Soemarso, S R. (2020). *Akuntansi Suatu Pengantar*. Jakarta: Salemba Empat.
- Wildana, F N. (2017). Analisis Sistem Pengendalian Persediaan Atas Barang Dagang Pada CV.Sumber Alam Sejahtera Tegal. *Jurnal Monex* 6(2): 252–55.
- Wulandira, A S. (2023). Sistem Pembelian Kredit Untuk Food and beverage Pada Best Western Plus Kemayoran Hotel. *Jurnal Akrab Juara* 1(2): 178–88.