**BAB I**

**PENDAHULUAN**

1. **Latar Belakang Masalah**

Industri perhotelan merupakan bagian dari industri pariwisata yang memiliki arti penting terutama bila dikaji dari aspek ekonomi, keberadaan suatu hotel memberikan dampak ekonomis yang berarti bagi masyarakat di sekitarnya. Dengan adanya hotel, penduduk dapat bekerja langsung sebagai karyawan hotel yang bersangkutan, dapat pula sebagai penunjang operasional hotel dengan berperan sebagai rekanan hotel. Industri perhotelan dengan aktivitas jasa, pelayanan, penginapan, restoran, dan jasa lainya sangat bergantung pada suatu aset lancar yaitu persediaan. Persediaan dalam industri perhotelan dapat berupa bahan makanan, minuman, dan bahan dipakai habis atau dalam industri perhotelan persediaan ini disebut *food and beverage* dan *operating supplies*.

Persediaan sangat berperan penting dalam kegiatan oprasional pada industri perhotelan selain memperlancar atau mempermudah jalannya kegiatan oprasioanal perusahaan, juga salah satu aset untuk mendapat keuntungan atau laba. Untuk mendapatakan keuntungan atau laba yang maksimal pada perusahaan khususnya pada indusri perhotelan maka persediaan harus dikelola dengan baik agar persediaan tetap stabil sesuai rencana. Persediaan sangat rentan terhadap kerusakan, penyelewengan, dan pencurian maka perlu diadakan pengamanan untuk mencegah terjadinya kerusakan, penyelewengan, pencurian dan tindakan penyimpangan lainnya. Pengendalian intern yang baik dan efektif bertujuan menjaga kekayaan perusahaan serta pemberian informasi mengenai persediaan agar lebih terpercaya.

Pengendalian intern persediaan dapat dilakukan dengan melakukan tindakan pengamanan untuk mencegah terjadinya kerusakan, penyelewengan, dan tindakan penyimpangan lainya. Pemasukan persediaan yang tidak benar, lalai untuk mencatat permintaan, bahan dan barang yang dikeluarkan tidak sesuai pesanan, dan semua kemungkinan lainnya dapat menyebabkan catatan persediaan berbeda dengan persediaan yang sebenarnya ada di gudang. Untuk itu, diperlukan pemeriksaan persediaan secara periodik atas catatan persediaan dengan perhitungan yang sebenarnya. Periode perhitungan fisik pada perusahaan berbeda-beda, dimana perhitungan fisik persediaan bisa dilakukan setahun sekali, sebulan sekali, dan sehari sekali.

Hotel Gran Puri Manado adalah perusahaan industri perhotelan berbintang empat yang bergerak di bidang jasa pelayanan, penginapan, restoran, dan jasa lainya. Dalam membantu kelancaran operasional hotel maka perlu adanya persediaan, persediaan pada Hotel Gran Puri manado dapat berupa bahan makanan, minuman, dan bahan dipakai habis. Persediaan makanan dapat diklasifikasikan menjadi bahan makanan seperti sayur, buah, daging, ikan, dan bahan makanan lainya dan persediaan minuman dapat diklasifikasikan menjadi minuman ringan, minuman keras, bir, anggur, *champagne* dan persediaan minuman lainya. Sedangkan bahan dipakai habis meliputi persediaan alat-alat tulis, formulir yang digunakan untuk tujuan pelaporan oprasional kantor depan, dan persediaan yang dibutukan dalam penginapan hotel.

Karena cukup banyak persediaan yang ada dikhawatirkan akan terjadi tindakan penyalahgunaan, penyelewengan, kerusakan, dan pencurian. Jika terjadi penyalahgunaan yang mengakibatkan jumlah persediaan terlalu banyak atau terlalu sedikit maka dapat menghambat kegiatan oprasional hotel yang berakibat kerugian perusahaan, karena kuantitas dan jenis persediaan yang disimpan teralalu banyak akan memperbesar biaya penyimpanan dan pemeliharaan persediaan. Sebaliknya jika persediaan terlalu kecil dikhawatirkan tidak mampu memenuhi permintaan setiap departement yang membutukan persediaan untuk kelancaran oprasional hotel. Oleh karena itu keseimbangan persediaan harus dijaga agar tidak terlalu tinggi dan tidak terlalu rendah. Selain itu, pengendalian intern atas persediaan dimulai pada saat barang diterima, penyimpanan, sampai saat barang-barang yang siap untuk dijual (Makisurat dkk, 2014).

Pengendalian intern atas persediaan pada Hotel Gran Puri Manado masih terdapat berbagai masalah dimana keahlian dan pengetahuan oleh karyawan tidak sesuai dengan bagian pekerjaan yang di tempati khusunya pada *accounting department,* sehingga tugas dan tanggung jawab tidak dilakukan dengan benar. Ditemukan banyak kerusakan pada persediaan akibat kelalaian dan kurang perhatian terhadap fungsi gudang pada bahan makan seperti sayur-sayuran, buah-buahan, ikan, daging, juga bahan makanan dan minuman dalam kemasan yang telah kadarluarsa, pada bahan dipakai habis tempat peyimpanan tidak teratur dan tidak tertata rapi. Sering terjadi keterlambatan kedatangan bahan dari supplier. Tidak terpenuhinya permintaan barang/bahan dari departement yang membutukan dikarenanakan s*tock* persediaan yang kurang atau telah habis mengakibatkan kegiatan dioprasional terhambat. Terjadi kesalahan pencatatan pada sistem komputer dalam pengunaan persediaan. Dari beberapa masalah tersebut dapat dilihat bahwa pengelolaan dan pengawasan persediaan yang dilakukan belum efisien.

Jika hal tersebut berlangsung secara terus menerus, dan tidak ada penanganan lebih lanjut dari pihak manajemen perusahaan untuk menangani dan menyelesaikan hal tersebut maka pengelolaaan persediaan dan kegiatan oprasional hotel tidak akan berjalan secara efektif. Mengingat bahwa persediaan merupakan hal yang penting bagi perusahaan, untuk itu diperlukan pengendalian intern yang baik dalam upaya meningkatkan efektifitas, efisiensi dan juga melindungi aktiva dan kekayaan hotel. Berdasarkan pertimbangan permasalahan tersebut peneliti tertarik untuk mengangkat hal tersebut dalam karya tulis ilmiah dalam bentuk tugas akhir dengan judul **“Analisis Pengendalian Intern atas Persediaan *Food and Beverage* dan *Operating Supplies* Dalam Upaya Meningkatkan Efektivitas dan Efisiensi pada Hotel Gran Puri Manado”**

1. **Rumusan masalah**

Berdasarkan uraiaan latar belakang yang telah dikemukakan sebelumnya, maka peneliti merumuskan masalah dalam bentuk pernyataan sebagai berikut :

1. Bagaimana penerapan pengendalian intern atas persediaan *food and* *beverage* dan *operating supplies* pada Hotel Gran Puri Manado?
2. Apakah pengendalian intern atas persediaan *food and* *beverage* dan *operating supplies* pada Hotel Gran Puri Manado sudah berjalan dengan efektif dan efisien?
3. **Tujuan Penelitian**
4. Untuk mengetahui penerapan pengendalian intern atas persediaan *food and* *beverage* dan *operating supplies* pada Hotel Gran Puri Manado,
5. Untuk mengetahui apakah pengendalian intern atas persediaan *food and* *beverage* dan *operating supplies* pada Hotel Gran Puri Manado sudah berjalan dengan efektif dan efisien.
6. **Kegunaan Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memperoleh manfaat, antara lain :

1. Bagi Hotel Gran Puri Manado.

Memberikan sumbangan masukan bagi manajemen yang berguna untuk memperbaiki kebijakan perusahaan atas pengendalian internal persediaan.

1. Bagi peneliti

Memperdalam pengetahuan di bidang akuntansi, khususnya tentang analisis pengendalian internal persediaan yang ada dalam industri perhotelan.

1. Bagi pihak lain

Sebagai bahan acuan bagi peneliti lainya yang akan melakukan ataupun yang akan melanjutkan penelitian sesuai dengan judul tugas akhir ini.