**TUGAS AKHIR**

**SISTEM AKUNTANSI PERSEDIAAN BAHAN MAKANAN**

**PADA ARYADUTA KARAWACI MANADO**

*Diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan*

*dalam menyelesaikan pendidikan diploma tiga pada*

*Program Studi Diploma III Akuntansi*

*Oleh*

PINKAN TAMBENGI

NIM 15041044



**KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI**

**POLITEKNIK NEGERI MANADO**

**JURUSAN AKUNTANSI**

**PROGRAM STUDI D III AKUNTANSI**

**2018**

**DAFTAR ISI**

HALAMAN SAMPUL i

HALAMAN JUDUL ii

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING iii

LEMBAR PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN iv

DAFTAR RIWAYAT HIDUP v

ABSTRAK vi

KATA PENGANTAR vii

DAFTAR ISI x

DAFTAR TABEL xii

DAFTAR GAMBAR xiii

DAFTAR LAMPIRAN xiv

BAB I PENDAHULUAN

* 1. Latar Belakang 1
	2. Rumusan Masalah 2
	3. Tujuan Penelitian 2
	4. Manfaat Penelitian 2
	5. Metode Analisa Data 3
	6. Deskripsi Umum Aryaduta Karawaci Manado 3

BAB II SISTEM AKUNTANSI PERSEDIAAN BAHAN MAKANAN PADA ARYADUTA KARAWACI MANADO

* 1. Landasan Teori 9
	2. Praktek Sistem Akuntansi Persediaan Bahan Makanan pada Aryaduta Karawaci Manado 28
	3. EvaluasiPraktek Sistem Akuntansi Persediaan Bahan Makanan pada Aryaduta Karawaci Manado 35

BAB III PENUTUP

* 1. Kesimpulan 37
	2. Saran 37

DAFTAR PUSTAKA

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN (BERMATERAI)

LEMBAR ASISTENSI REVISI TUGAS AKHIR

LAMPIRAN

**BAB I**

**PENDAHULUAN**

1. **Latar Belakang**

Dalam era globalisasi ini banyak masalah yang timbul di berbagai kalangan, begitu pula di dunia industri. Dalam operasional suatu perusahaan industri, seperti ini tidak terlepas dari peranan komponen-komponen perusahaan yaitu persediaan.

Aryaduta Karawaci Manado merupakan perusahaan yang bergerak dibidang pelayanan jasa hotel, yang menyediakan berbagai fasilitas salah satunya *Food & Beverage* Restoran Cakrawala. Restoran Cakrawala bukan hanya untuk tamu yang menginap tapi juga bagi siapa saja yang ingin menikmatinya. Dengan adanya fasilitas ini dapat membantu kelancaran operasional perusahaan.

Untuk itu perusahaan harus mampu mengelola persediaan khususnya persediaan bahan makanan yang dimiliki sebaik mungkin yang sesuai dengan kebijakan dan prosedur manajemen perusahaan tersebut. Agar dapat terlaksananya penyelenggaraan persediaan tersebut dengan teratur, dan adanya yang bertanggungjawabatasmasing-masingbagian yang sesuaidenganprosedur yang adadalamsistemakuntansiperusahaantersebut.

Bagi perusahaan khususnya Aryaduta Karawaci Manado yang terjadi apabila pengelolaan persediaan tidak sesuai maka perusahaan akan mengalami kerugian atau resiko bahwa perusahaan tidak menjalankan prosedur, untuk itu perlu penelitian yang seksama untuk menyatakan bahwaa pakah perusahaan tersebut khususnya Aryaduta Karawaci Manado sudah menerapkan system persediaan yang baik.

Dalam perusahaan khususnya dunia perhotelan peranan restoran merupakan salah satu faktor yang memiliki peranan yang cukup besar dalam menunjang kegiatan operasional hotel. Oleh karena itu sistem pengadaan bahan makanan sangat diperlukan guna kelancaran operasional hotel. Melihat begitu pentingnya peranan suatu persediaan serta tujuan pengelolaan Persediaan ialah untuk memiliki jumlah Persediaan berkualitas yang cukup dalam melayani kebutuhan pelanggan.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka penulis tertarik untuk mengambil judul tugas akhir yaitu **“SISTEM AKUNTANSI PERSEDIAAN BAHAN MAKANAN PADA ARYADUTA KARAWACI MANADO”.**

* 1. **Rumusan Masalah**

Bagaimana Sistem Akuntansi Persediaan Bahan Makanan pada Aryaduta Karawaci Manado ?.

1. **Tujuan Penelitian**

Untuk mengetahui Bagaimana Sistem Akuntansi Persediaan Bahan Makanan pada Aryaduta Karawaci Manado.

* 1. **Manfaat Penelitian**
1. Menjadi bahan masukan kepada perusahaan untuk membuat perbaikan dalam kinerja keuangan perusahaan yang lebih baik dari sebelumnya.
2. Sebagai bahan masukan untuk pengembangan kurikulum di Jurusan Akuntansi program studi Diploma III Akuntansi khususnya mata kuliah Sistem Akuntansi Perusahaan.
3. Menambah pengalaman, wawasan dan pengetahuan kepada penulis tentang Sistem Akuntansi Persediaan.
4. **Metode Analisis Data**

Metode analisis data yang penulis gunakan untuk penelitian di Aryaduta Karawaci Manado yaitu metode analisis deskriptif komparatif, yaitu menggambarkan menguraikan dan menjelaskan tentang Sistem Akuntansi Persediaan Bahan Makanan pada Aryaduta Karawaci Manado dengan teori yang ada.

* 1. **Deskripsi Umum Aryaduta Karawaci Manado**
1. **Gambaran Umum Perusahaan**

Aryaduta Manado terletak di Jln. Pierre Tendean No. 22 Boulevard Manado 95111 Kelurahan Wenang Utara Kecamatan Wenang.Sebelum diambil-alih oleh Group Lippo per tanggal 1 January 2011 hotel ini bernama The Ritzy Hotel.

Aryaduta Karawaci Manado merupakan hotel ke-9 dari seluruh hotel yang berada dalam pengelolaan PT Lippo Karawaci, dibawah kepemimpinan Bpk. James Riady. Delapan lainnya yaitu : Aryaduta Jakarta, Aryaduta Semanggi, Aryaduta Lippo Village (Tangerang), Aryaduta Bandung, Aryaduta Medan, Aryaduta Pekanbaru, Aryaduta Palembang, dan Aryaduta Makassar.

Nama Arya Duta diambil dari bahasa Sansekerta : Arya (besar) Duta (utusan).Letak yang strategis di pusat kota Manado dan jarak yang relatif dekat dengan bandara internasional Sam Ratulangi (30 menit waktu tempuh) merupakan salah satu keunggulan Aryaduta Manado dalam pengembangan bisnis.

Memiliki 11 lantai yang didukung oleh panorama laut, gunung & kota, manjadikan Aryaduta Manado sebagai *city hotel* dengan nuansa *resort.*

Dengan visi *“ to Create a Globally Competitive Iconic Indonesian Hotel Brand”*

**Fasilitas**

1. Room

Jumlah kamar yang dimiliki adalah 207 kamar, dengan tipe sebagai berikut :

1. Deluxe Sea View 156 Kamar
2. Junior Suite 15 Kamar
3. Suite 2 Kamar
4. Suite Balcony 3 Kamar
5. Executive Suite 3 Kamar
6. President Suite 2 Kamar
7. Apartement 7 Kamar
8. Food & Beverage
9. Cakrawala Restaurant

Dibuka setiap hari mulai pukul 6.00 – 22.30. Cakrawala Restaurant bukan hanya untuk tamu yang menginap tapi juga bagi siapa saja yang ingin menikmati sajian berkelas dengan harga kompetitif.Menyajikan menu internasional dari *Western Food, Chinese Food,* maupun *Indonesian Food*, disertai *Live Music* ditambah dengan keramahan para *service person* merupakan keunggulan Cakrawala Restaurant.

1. Lounge Bar
2. In-Room Dining (Room Service)
3. Barbeque Dinner (Setiap hari Sabtu mulai pukul 19.00 di Beranda Cakrawala)
4. Siloam Café
5. Function Room
6. Bunaken Room (Bunaken 1, Bunaken 2)
7. Siladen Room (Siladen 1, Siladen 2)
8. Ball Room (1,2,3)
9. Talaud Room (1 dan 2)
10. Grand Ball Room
11. VIP Cakrawala
12. Laundry & Dry Cleaning Service
13. Swimming Pool
14. Fitness Center
15. **Struktur Organisasi Aryaduta Manado Khususnya *Department Accounting***

**Gambar 1.1**

**Struktur Organisasi Aryaduta Karawaci Manado**

**CHASIER**

**JOLIE**

**ACC RECEIVABLE**

**MICHAEL**

**ACC PAYABLE**

**LEFRANT**

**COST ACC**

**YUDITH HATTAM**

**MANAGER ACC & FINANCE**

**RENDY JONG**

**FINANCE SECTION**

**PAULINA**

**ACC SECTION HEAD**

**FRANGKY**

*Sumber: Aryaduta Karawaci Manado Tahun 2018*

TugasdanWewenangKerjadalam*Accounting Department* :

1. *Manager Accounting & Finance*

Bertanggungjawab atas kelancaran operasional di *Accounting Department* yang menyangkut kegiatan proses pencatatan, penyusutan laporan keuangan, dan pengendalian, atau pengawasan seluruh laporan baik yang menyangkut aspek keuangan maupun operasional , serta menyusun anggaran perusahaan, melaksanakan tugas-tugas lain yang diberikan *General Manager* di *Accounting Department*.

1. *Accounting Section Head*

Bertanggungjawab atas kelancaran operasional di *General Accounting Section* yang menyangkutkegiatan proses pencatatan, khususnya dalam penyusunan laporan keuangan serta membantu *Accounting and Finance Manager* dalam menyusun anggaran perusahaan, dan melaksanakan tugas-tugas lain yang diberikanoleh *Accounting and Office Manager*, serta mewakili tugas-tugas *Accounting and Office Manager* apabila tidak ditempat.

1. *Finance Section*

Bertanggungjawab memastikan perusahaan selalu menjalankan kaidah dan prosedur yang sesuai dengan prinsip-prinsip akuntansi, keuangan dan ketentuan pajak yang berlaku dengan melakukan pengawasan dan pencatatan seluruh transaksi keuangan ke dalam jurnal perusahaan sesuai kaidah dan prinsip yang berlaku.

1. *Cost Accounting*

Bertanggungjawab dalam kelancaran operasional yang menyangkut pengendalian dan pengawasan harga pokok penjualan *(Cost of Good Sold)* dan biaya *(Expenses)* dari seluruh *Department.* Serta juga bertanggungjawab atas penerimaan barang penyimpanan dan pengeluaran barang.

1. *Accounting Payable*

Bertanggungjawab atas penelitian dan pencatatan semuautang-utang perusahaan dan menyiapkan pembayarannya yaitu *Accounting Payable* voucer sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

1. *Accounting Receivable*

Bertanggungjawab atas kelancaran penagihan atau pengutipan piutang perusahaan.

1. *Chasier*

Bertanggungjawab atas penerimaan uang tunai maupun cek serta deposito ke bank atau *Owning Company* berikut pencatatannya dan pembayaran tunai dari *House Bank*, membayar kembali *(reimbur sement)* pembayaran tunai yang telah dilakukan.