

SKRIPSI

ANALISIS SISTEM PENGENDALIAN INTERN TERHADAP PERSEDIAAN *FOOD AND BEVERAGE* DAN *OPERATING SUPPLIES* PADA SINTESA PENINSULA HOTEL MANADO

**Oleh :
Patric Huwae
NIM: 15 043 048**



**KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
POLITEKNIK NEGERI MANADO - JURUSAN AKUNTANSI
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN AKUNTANSI KEUANGAN
TAHUN 2019**

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI	ii
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	iii
PERNYATAAN ORISINALITAS SKRIPSI	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
RIWAYAT HIDUP	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3

BAB II LANDASAN TEORI

2.1 Pengendalian Internal	5
1. Pengertian Pengendalian	5
2. Sistem Pengendalian Intern	5
3. Tujuan Pengendalian Intern	6
4. Unsur Pengendalian Intern	7
5. Komponen Pengendalian Intern	10
6. Karakteristik Pengendalian Intern	13
7. Keterbatasan Pengendalian Intern	14
8. Pengendalian Intern Atas Persediaan	15
9. Prosedur Pengendalian Intern Penerimaan atas Pembelian Persediaan pada Perhotelan	17
10. Prosedur Pengendalian Intern Penggunaan Persediaan Pada	

Perhotelan	19
11. Pengertian Flowchart	20
2.2 Persediaan	21
1. Pengertian Persediaan	21
2. Jenis-jenis Persediaan	22
2.3 Pengertian Efektifitas.....	23
2.4 Tinjauan Penelitian Terdahulu.....	23
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Jenis Penelitian	25
3.2 Tempat dan Waktu Penelitian.....	25
3.3 Sumber Data	25
3.4 Teknik Pengumpulan Data.....	26
3.5 Teknik Analisis Data	26
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
4.1 Gambaran Umum.....	27
1. Sejarah Perusahaan.....	27
2. Lokasi Penelitian.....	28
3. Bidang Usaha	28
4. Visi dan Misi.....	28
5. Struktur Organisasi	29
6. Job Description.....	30
4.2 Hasil Penelitian	35
1. Aktivitas Operasional Perusahaan	35
2. Jenis Persediaan Sintesa Peninsula Hotel Manado	37
3. Prosedur Pengendalian Intern Terhadap Persediaan <i>Food</i> <i>and Beverage</i> dan <i>Operating Supplies</i>	38
4. Sistem Pengendalian Intern Sintesa Peninsula Hotel Manado	45
4.2 Analisis Sistem Pengendalian Intern Sintesa Peninsula Hotel Mando	53
BAB V KESIMPULAN DAN REKOMENDASI	
5.1 Kesimpulan	59
5.2 Rekomendasi.....	60

DAFTAR PUSTAKA	62
LAMPIRAN	

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Perkembangan industri perhotelan dikatakan dimulai pada tahun 1962. Industri hotel merupakan bagian dari industri pariwisata yang memiliki arti penting khususnya dalam memberikan dampak ekonomis yang berarti bagi masyarakat di sekitarnya. Dengan adanya hotel, penduduk dapat bekerja langsung sebagai karyawan dan dapat pula sebagai penunjang operasional dengan berperan sebagai rekanan hotel. Dampak sosial juga meningkat karena keberadaan hotel. Seperti peningkatan penghasilan penduduk meningkatkan taraf hidup sekaligus meningkatkan kondisi sosial mereka. Dari sisi penerimaan pemerintah, hotel memberikan masukan terutama untuk pajak. Persediaan dalam industri hotel dapat berupa makanan, minuman, dan bahan habis pakai atau dalam industri perhotelan persediaan dapat disebut *food and beverage* dan *operating supplies*.

Persediaan merupakan bagian yang berperan penting dalam kegiatan operasional hotel selain mempermudah jalannya operasional hotel juga merupakan aset untuk memperoleh laba. Untuk mendapatkan keuntungan atau laba yang maksimal maka persediaan harus dikelola dengan baik agar persediaan tetap stabil sesuai rencana.

Berdasarkan penelitian Anjas Adi Nata Rahmat (2017) tentang sistem pengendalian intern terhadap persediaan memberikan kesimpulan Risiko pada pelaksanaan kegiatan penerimaan persediaan BULOG Divre Sulut dan Gorontalo telah memiliki sistem yang baik yaitu dari permintaan sampai diterimanya persediaan di gudang, dimulai dari surat permintaan yang baik, bukti transaksi yang benar, perencanaan pengiriman persediaan, pemeriksaan persediaan, dan penyimpanan persediaan. Sehingga kelengkapan-kelengkapan persediaan dapat maximum jadi mengurangi risiko perusahaan. Informasi dan komunikasi, di BULOG Divre Sulut dan Gorontalo setiap bagian-bagiannya selalu diawasi atau dipantau oleh audit internal atau eksternal dan setiap kepala bagiannya masing-masing. Dengan tujuan agar kegiatan dapat berjalan dengan lancar tanpa ada

kecurangan. Pemantauan, di dalam BULOG Divre Sulut dan Gorontalo untuk mengurangi nilai kecurangan yang menyebabkan korupsi, kolusi dan nepotisme. Pihak BULOG selalu mengawasi dengan ketat setiap transaksi-transaksi yang diberikan terutama dalam kasus ini adalah bagian gudang persediaan yang akan dijual.

Sintesa Peninsula Hotel Manado adalah perusahaan industri perhotelan bintang lima yang bergerak di bidang jasa pelayanan, penginapan, restoran, dan jasa lainnya. Dalam membantu menjalankan operasional hotel maka perlu adanya persediaan. Persediaan pada Sintesa Peninsula Hotel Manado dapat berupa bahan makanan, minuman, dan bahan habis pakai. Persediaan bahan makanan dapat dibedakan menjadi dua yaitu, bahan makanan mudah rusak (*perishable*) dan bahan makanan yang tidak memerlukan kontrol suhu dan relatif stabil atau yang tidak mudah rusak (*non perishable*) dan bahan minuman seperti air mineral, minuman beralkohol dan minuman lainnya. Sedangkan bahan habis pakai seperti alat tulis, formulir untuk menunjang dalam pelaporan operasional hotel, dan persediaan yang dibutuhkan di dalam penginapan hotel.

Persediaan yang ada di Sintesa Peninsula Hotel Manado sangat rentan terhadap kerusakan, penyelewengan, dan pencurian maka perlu diadakan tindakan pengawasan untuk mencegah resiko dari tindakan tersebut. Untuk itu diperlukan pengendalian intern yang baik dan efektif bertujuan untuk menjaga kekayaan perusahaan serta pemberian informasi mengenai persediaan.

Pengendalian intern terhadap persediaan pada Sintesa Peninsula Hotel Manado masih terdapat berbagai masalah dimana keahlian dan pengetahuan karyawan tidak sesuai dengan bagian pekerjaan yang di tempati, sehingga tugas dan tanggung jawab tidak dilakukan dengan benar. Pada bahan habis pakai tempat penyimpanannya tidak teratur dikarenakan jumlah pesanan barang melebihi kapasitas gudang sehingga masih ada barang yang diletakan di depan gudang. Selain itu kurangnya karyawan mengakibatkan karyawan merangkap menjadi dua bagian yaitu bagian store dan bagian receiving yang mengakibatkan tidak teraturnya proses penyimpanan persediaan. Tidak terpenuhinya pemesanan persediaan dari department lain yang membutuhkan stok persediaan bahan makanan/minuman yang kurang atau habis mengakibatkan kegiatan operasional

menjadi tidak efektif. Sering terjadi keterlambatan kedatangan barang dan kurangnya barang yang dibawah dari supplier. Dari beberapa masalah tersebut dapat dilihat bahwa pengelolaan dan pengawasan persediaan yang dilakukan belum efektif. Jika hal tersebut terus berlangsung secara terus menerus, dan tidak ada penanganan dari pihak manajemen maka pengelolaan persediaan dan kegiatan operasional perusahaan tidak akan berjalan efektif. Mengingat persediaan merupakan aset lancar bagi perusahaan, untuk itu diperlukan pengendalian intern yang baik dalam upaya meningkatkan efektifitas dan juga melindungi aset dan kekayaan hotel.

Berdasarkan pemaparan diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Analisis Sistem Pengendalian Intern Terhadap Persediaan *Food and Beverage* dan *operating supplies* pada Sintesa Peninsula Hotel Manado.**

1.2. Rumusan Masalah

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

Bagaimana penerapan sistem pengendalian intern terhadap persediaan *food and beverage* dan *operating supplies* pada Sintesa Peninsula Hotel Manado apakah sudah efektif?

1.3. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini:

Untuk mengetahui penerapan serta efektifitas sistem pengendalian intern terhadap persediaan *food and beverage* dan *operating supplies* pada Sintesa Peninsula Hotel Manado

1.4. Manfaat Penelitian

Selain tujuan, hasil penelitian ini juga memiliki manfaat, antara lain:

1. Bagi Sintesa Peninsula Hotel

Memberikan masukan bagi manajemen untuk memperbaiki kebijakan perusahaan terhadap pengendalian intern persediaan.

2. Bagi Peneliti

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

3. Bagi Institusi

kiranya dapat menjadi bahan masukan untuk menambah pengetahuan tentang sistem pengendalian internal terhadap persediaan sesuai kurikulum yang ada.