

SKRIPSI

**ANALISIS SISTEM PENGENDALIAN INTERNAL
TERHADAP PERSEDIAAN *FOOD AND BEVERAGE*
PADA HOTEL GRAN PURI MANADO**

Oleh:

GABRIELLA YULIANI KUMOWAL

NIM: 20 043 030



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI

POLITEKNIK NEGERI MANADO – JURUSAN AKUNTANSI

PROGRAM STUDI TERAPAN AKUNTANSI KEUANGAN

TAHUN 2024

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	I
LEMBAR PERSETUJUAN	II
LEMBAR PENGESAHAN	III
PERNYATAAN ORISINALITAS SKRIPSI	IV
RIWAYAT HIDUP	V
ABSTRACT	VI
ABSTRAK	VII
KATA PENGANTAR	VIII
DAFTAR ISI	X
DAFTAR TABEL	XIII
DAFTAR GAMBAR	XIV
DAFTAR LAMPIRAN	XV
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II LANDASAN TEORI	5
2.1 Sistem Pengendalian Internal	5
2.1.1 Pengertian Pengendalian Internal	5
2.1.2 Tujuan Pengendalian Internal	5
2.1.3 Komponen Pengendalian Internal	6
2.1.4 Keterbatasan Pengendalian Internal	9
2.1.5 Pengendalian Internal Atas Persediaan	10
2.2 Persediaan	11
2.2.1 Pengertian Persediaan	11
2.2.2 Jenis-jenis Persediaan	11
2.3 Efektivitas	11
2.4 Flowchart	12

2.5 Penelitian sebelumnya.....	15
2.6 Kerangka berpikir.....	19
BAB III METODE PENELITIAN	21
3.1 Jenis Penelitian.....	21
3.2 Tempat dan waktu penelitian.....	21
3.3 Sumber Data.....	22
3.4 Teknik Pengumpulan Data.....	22
3.5 Teknik Analisa Data.....	23
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	25
4.1 Gambaran Umum Perusahaan.....	25
4.1.1 Sejarah Hotel Gran Puri Manado	25
4.1.2 Lokasi Hotel Gran Puri Manado	26
4.1.3 Visi & Misi Hotel Gran Puri Manado.....	27
4.1.4 Struktur Organisasi Hotel Gran Puri Manado.....	28
4.1.5 Uraian Pekerjaan/ <i>Job Description</i>	28
4.1.6 Fasilitas Hotel Gran Puri Manado.....	31
4.2 Hasil Penelitian.....	35
4.2.1 Jenis-Jenis Persediaan yang ada di Hotel Gran Puri Manado	35
4.2.2 Prosedur Pengendalian Internal Persediaan <i>Food and Beverage</i> Hotel Gran Puri Manado.....	38
4.2.3 Flowchart yang disarankan	42
4.2.4 Fungsi/bagian yang terkait Sistem Pengelolaan Persediaan <i>Food and Beverage</i> Hotel Gran Puri Manado.....	43
4.2.5 Dokumen yang digunakan Sistem Pengelolaan Persediaan <i>Food and Beverage</i> Hotel Gran Puri Manado.....	45
4.2.6 Catatan Akuntansi yang digunakan Sistem Pengelolaan Persediaan <i>Food and Beverage</i> Hotel Gran Puri Manado	51

4.3 Hasil Pembahasan	52
4.3.1 Analisis Unsur-unsur Pengendalian Intern Persediaan <i>Food and Beverage</i> Hotel Gran Puri Manado dan menurut COSO (The <i>Commitee of Sponsoring Organizations of The Tradeway Commission</i>).....	52
4.3.2 Hasil Evaluasi.....	56
BAB V KESIMPULAN DAN REKOMENDASI	59
5.1 Kesimpulan.....	59
5.2 Rekomendasi.....	60
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN.....	63



BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Perkembangan industri perhotelan dimulai pada tahun 1962 dan merupakan bagian dari sektor pariwisata yang sangat penting karena berdampak besar pada ekonomi masyarakat di sekitarnya. Dengan adanya hotel, orang-orang dapat bekerja sebagai karyawan langsung atau membantu operasi hotel dengan bertindak sebagai rekanan. Keberadaan hotel juga memiliki dampak sosial yang lebih besar seperti peningkatan penghasilan penduduk yang meningkatkan taraf hidup dan kondisi sosial. Dari sisi penerimaan pemerintah, hotel memberikan masukan terutama untuk pajak. Dalam industri hotel persediaan dapat berupa makanan, minuman, dan bahan habis pakai. Di sisi lain, persediaan dalam industri perhotelan dapat disebut sebagai *food and beverage* dan *operating supplies*.

Persediaan merupakan bagian yang berperan penting dalam kegiatan operasional hotel selain sebagai penunjang dalam jalannya operasional hotel, persediaan juga merupakan salah satu aset untuk memperoleh keuntungan atau laba. Untuk memperoleh keuntungan atau laba yang maksimal dalam perusahaan khususnya dalam industri perhotelan maka persediaan harus dikelola dengan baik. Persediaan rentan terhadap kerusakan, penyelewengan, dan pencurian maka dari itu perlu diadakan pengamanan untuk mencegah terjadinya hal-hal yang tidak diinginkan tersebut.

Pengendalian internal persediaan sangat penting dilakukan dalam perusahaan. Sistem pengendalian intern atau disebut juga "*internal control*" adalah prosedur atau kebijakan yang meliputi struktur organisasi, teknik, dan sumber daya yang digunakan perusahaan untuk melindungi harta milik perusahaan, memastikan keakuratan dan kebenaran data akuntansi dan

mendorong penerapan kebijakan manajemen dan efisiensi. Sistem pengendalian internal yang handal dan efektif dapat memberikan informasi yang tepat bagi manajer maupun dewan direksi yang bagus untuk mengambil keputusan maupun kebijakan yang tepat untuk pencapaian tujuan perusahaan. (Kawetik et al., 2022)

Pengendalian Internal yang baik dan efektif dapat menjaga kekayaan perusahaan serta pemberian informasi mengenai persediaan menjadi lebih terpercaya, namun jika sistem pengendalian tidak digunakan dengan baik maka akan ada kekeliruan atau kesalahan dalam merencanakan jumlah stok persediaan dalam gudang. Kesalahan perencanaan ini dapat menyebabkan jumlah persediaan berlebihan yang menghabiskan banyak dana penyimpanan, dan kurangnya stok persediaan akan menghambat proses produksi.

Persediaan dalam gudang Hotel Gran Puri Manado termasuk alat tulis kantor, perlengkapan *housekeeping* dan bahan baku makanan dan minuman yang akan diproduksi. Persediaan ini menjadi aset yang sangat penting untuk menunjang operasional hotel sehingga pengendalian internal yang baik sangat diperlukan. Persediaan berpengaruh secara langsung pada perolehan laba perusahaan karena itu estimasi atau perkiraan jumlah persediaan yang harus disiapkan dalam gudang sangat penting untuk kegiatan bisnis.

Secara umum sistem persediaan Hotel Gran Puri Manado sangat baik, mencerminkan manajemen yang efisien dalam mengelola stok barang dan kebutuhan operasional. Sistem yang digunakan di Hotel Gran Puri Manado adalah HIS-IDS (*Hotel Information System-Intelligent Digital System*), sistem ini memastikan bahwa semua kebutuhan hotel mulai dari perlengkapan kamar hingga bahan makanan tersedia dalam jumlah yang memadai dan tepat waktu. Dengan menggunakan teknologi yang canggih dan prosedur yang terstandarisasi, Hotel Gran Puri Manado dapat meminimalkan pemborosan, mengoptimalkan penggunaan sumber daya, dan menjaga kepuasan tamu yang tinggi. Ini adalah cerminan dari dedikasi

hotel dalam memberikan pelayanan yang berkualitas dan pengalaman menginap yang memuaskan sesuai dengan slogan Hotel Gran Puri Manado yaitu *Experience Your Stay*.

Implementasi sistem persediaan yang ada di Hotel Gran Puri Manado kurang baik sehingga terdapat masalah dengan pengendalian internalnya seperti beberapa barang di gudang kadang-kadang tidak tersedia ketika akan diproduksi oleh *kitchen department* yang dapat menghambat proses produksi dan masalah lainnya adalah kartu persediaan tidak di-*update* sehingga pada saat *inventory* bulanan dilakukan, jumlah barang sebenarnya tidak sama dengan yang tercatat di kartu persediaan, kekurangan sumber daya manusia di bagian gudang (*store*) juga membuat kinerja di bagian *store* kurang efektif dan efisien selain itu adanya perangkapan tugas yang dilakukan oleh bagian *cost control* sekaligus merangkap sebagai bagian *receiving* membuat kinerja di bagian *cost control* dan bagian *receiving* tidak efektif dan efisien karena hanya ditanggung oleh satu orang karyawan saja.

Dengan melihat dan memperhatikan uraian-uraian di atas, maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul “Analisis Sistem Pengendalian Internal Terhadap Persediaan *Food and Beverage* pada Hotel Gran Puri Manado”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas dapat di tarik rumusan masalah dari penelitian ini adalah

1. Bagaimana penerapan sistem pengendalian internal terhadap persediaan *food and beverage* pada Hotel Gran Puri Manado?
2. Apakah sudah efektif dan efisien?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan pembahasan masalah yang telah diuraikan di atas, tujuan dari penulisan penelitian ini adalah

1. Untuk mengetahui penerapan sistem pengendalian internal terhadap persediaan *food and beverage* pada Hotel Gran Puri Manado.
2. Untuk mengetahui efektivitas dan efisiensi sistem pengendalian internal terhadap persediaan *food and beverage* pada Hotel Gran Puri Manado

1.4 Manfaat Penelitian

1. Manfaat bagi penulis

Hasil dari penelitian ini dapat menambah ilmu dan memperdalam pengetahuan dibidang akuntansi, khususnya tentang analisis pengendalian internal persediaan yang ada di industri perhotelan.

2. Manfaat bagi perusahaan

Hasil penelitian ini dapat membantu memberikan masukan bagi pihak manajemen dan pihak yang terkait untuk memperbaiki kebijakan perusahaan terhadap pengendalian internal persediaan.

3. Manfaat bagi akademik

Penelitian ini dapat dimanfaatkan sebagai materi pembelajaran untuk mahasiswa nantinya. Penelitian ini dapat memperkaya pemahaman mahasiswa tentang penerapan teori di dunia pekerjaan. Penelitian ini juga dapat menginspirasi untuk peneliti selanjutnya, baik bagi peneliti akademik maupun mahasiswa.