

**PENGENDALIAN PENGADAAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU
MAKANAN
DI PATRA SEMARANG HOTEL & CONVENTION**

TUGAS AKHIR



Disusun oleh:

Muhammad Tristan Adyatmaja

NIM. 49402000032

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA (D-III) AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI**

**PENGENDALIAN PENGADAAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU
MAKANAN
DI PATRA SEMARANG HOTEL & CONVENTION**

TUGAS AKHIR

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat
Untuk Gelar Ahli Madya Akuntansi



Disusun oleh:

Muhammad Tristan Adyatmaja

NIM. 49402000032

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA (D-III) AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI**

PERNYATAAN ORISINALITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Muhammad Tristan Adyatmaja

NIM : 49402000032

Program Studi : D-III Akuntansi

Fakultas : Ekonomi

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : “PENGENDALIAN PENGADAAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU MAKANAN DI PATRA SEMARANG HOTEL & CONVENTION”

merupakan hasil karya sendiri (bersifat original), bukan merupakan tiruan atau duplikasi dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan benar.

Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia untuk dicabut gelar yang telah saya peroleh.

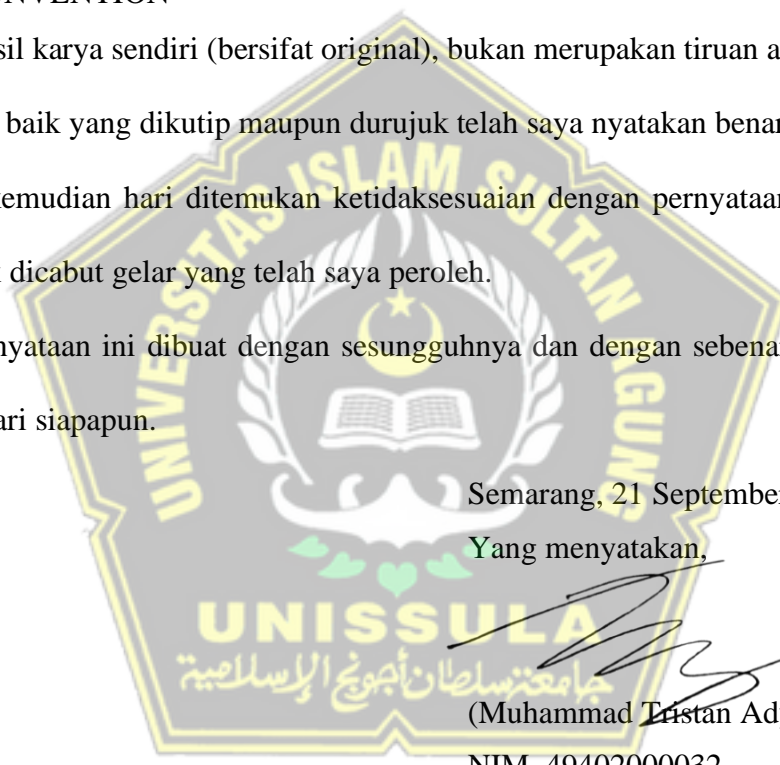
Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya tanpa ada paksaan dari siapapun.

Semarang, 21 September 2023

Yang menyatakan,

(Muhammad Tristan Adyatmaja)

NIM. 49402000032



HALAMAN PENGESAHAN

Tugas akhir ini diajukan oleh:

Nama : Muhammad Tristan Adyatmaja

NIM : 49402000032

Program Studi : DIII Akuntansi

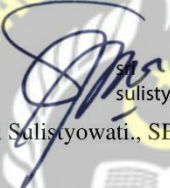
Judul Tugas Akhir : Pengendalian Pengadaan Persediaan Bahan Baku

Makanan Di Patra Semarang Hotel & Convention

Semarang, 5 September 2023

Menyetujui,

Dosen Pembimbing


2023.09.05
20:43:36
sulistyowati_+0700

Sri Sulistyowati., SE., M.Si, CIISA



HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir ini diajukan oleh:

Nama : Muhammad Tristan Adyatmaja
NIM : 49402000032
Program Studi : DIII Akuntansi
Judul Tugas Akhir : Pengendalian Pengadaan Bahan Baku Makanan
Di Patra Semarang Hotel & Convention

Telah berhasil di pertahankan di hadapan penguji dan diterima sebagai bagian persyaratannya yang diperlukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Akuntansi pada Program Studi DIII Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Islam Sultan Agung Semarang.

Samarang, 21 September 2023


Penguji 2,

Penguji 1,


(Dian Essa, SE., M.Si)
NIK. 211421031


(Sri Sulistyoyati, SE., M.Si, CHISA)
NIK. 211403017


Mengesahui,
Ketua Program Studi D-III Akuntansi
Fakultas Ekonomi UNISSULA


(Ahmad Rudi Yulianto, SE., M.Si, Ak)
NIK. 211415028

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat serta hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir yang berjudul “Pengendalian Pengadaan Persediaan Bahan Baku Makanan Di Patra Semarang Hotel & Convention”.

Penulisan laporan tugas akhir ini bertujuan untuk mengetahui sistem pengendalian intern pengadaan aset tetap di Dinas Perumahan dan Kawasan Permukiman Kota Semarang. Selain itu laporan tugas akhir ini disusun dalam rangka memenuhi salah satu syarat guna menyelesaikan pendidikan D-III Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Islam Sultan Agung Semarang.

Dalam penulisan laporan ini, penulis telah melibatkan banyak pihak yang telah membantu dan mendukung. Untuk itu pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Heru Sulisty, S.E., M.Si., selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Islam Sultan Agung Semarang
2. Bapak Ahmad Rudi Yuliyanto, S.E., M.Si., Ak, selaku kepala jurusan D-III Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Islam Sultan Agung Semarang.
3. Ibu Sri Sulistyowati., Se., M.Si, Ciisa, selaku dosen pembimbing
4. Ibu Ira Setyowati selaku Supervisor Logistic Patra Semarang Hotel & Convention
5. Seluruh karyawan Patra Semarang Hotel & Convention yang telah membantu penulis selama melakukan observasi secara langsung.
6. Bapak dan Ibu saya yang selalu mendoakan dan memberi dukungan dalam pembuatan dan menyelesaikan tugas akhir ini.
7. Fahma, Kezia, Lukman, Rangga, Shofa, Annas, Rindo yang selalu memberi saya bantuan, semangat, dan dorongan kepada saya.

8. Serta semua pihak yang telah membantu baik secara langsung maupun tidak langsung yang tidak bisa disebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih terdapat banyak kekurangan. Besar harapan penulis untuk menerima kritik dan saran demi penyempurnaan laporan tugas akhir ini. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pihak-pihak yang berkepentingan.

Semarang, Agustus 2023
Penulis

Muhammad Tristan Adyatmaja
NIM. 49402000032



ABSTRAK

Pengendalian persediaan bahan baku perlu diperhatikan cukup besar dikarenakan anggaran yang dikeluarkan cukup besar. Pengendalian pengadaan persediaan bahan baku makanan pada patra semarang hotel & convention mengacu pada pada teori *Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission* (COSO) yang memiliki 5 unsur pengendalian yaitu Lingkungan pengendalian (Control Environment), Penilaian resiko (Risk Assesment), Informasi & komunikasi (Information and Communication), Kegiatan pengendalian (Control Activities), Pemantauan (Monitoring).

Penelitian ini dalam tugas akhir ini menggunakan metode deskriptif dengan data yang diperoleh dari wawancara dengan pihak terkait di patra semarang hotel & convention, dokumentasi, observasi, analisis data

Hasil pengamatan dan wawancara tersebut menunjukkan, kurang adanya kesadaran staff atau karyawan yang kurang mematuhi prosedur pengendalian yang ada seperti Seperti pada saat melakukan pengambilan barang yang ada di departemen logistic tidak menggunakan list barang yang sudah disediakan.

ABSTRACT

Control of raw material inventory needs to be considered quite large because the budget spent is quite large. Control of the procurement of food raw material supplies at Patra Semarang Hotel & Convention refers to the theory of the Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission (COSO) which has 5 control elements, namely Control Environment, Risk Assesment, Information & Communication, Control Activities, Monitoring.

This research in this final project uses a descriptive method with data obtained from interviews with related parties at Patra Semarang Hotel & Convention, documentation, observation, data analysis

The results of these observations and interviews show that there is a lack of awareness of staff or employees who do not comply with existing control procedures such as when taking goods in the logistics department does not use the list of goods that have been provided.



DAFTAR ISI

<i>PERNYATAAN ORISINALITAS</i>	<i>iii</i>
<i>HALAMAN PENGESAHAN</i>	<i>iv</i>
<i>HALAMAN PENGESAHAN</i>	<i>v</i>
<i>KATA PENGANTAR</i>	<i>vi</i>
<i>ABSTRAK</i>	<i>viii</i>
<i>ABSTRACT</i>	<i>ix</i>
<i>DAFTAR ISI</i>	<i>x</i>
<i>BAB I PENDAHULUAN</i>	<i>1</i>
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
<i>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</i>	<i>5</i>
2.1 Persediaan	5
2.1.1 Pengertian Persediaan	5
2.1.2 Fungsi persediaan	5
2.1.3 Jenis Persediaan	6
2.1.4 Tujuan persediaan	7
2.2 Pengendalian	8
2.2.1 Pengertian pengendalian	8
2.2.2 Tujuan pengendalian	9
2.3 Pengadaan	10
2.3.1 Pengertian Pengadaan	10

2.3.2	Fungsi Pengadaan	10
BAB III METODE PENELITIAN.....		12
3.1	Jenis penelitian.....	12
3.2	Objek Penelitian.....	12
3.3	Metode Pengumpulan Data.....	12
3.3.1	Observasi.....	12
3.3.2	Wawancara.....	12
3.3.3	Dokumentasi	13
3.3.4	Analisis Data	13
BAB IV HASIL PENGAMATAN DAN PEMBAHASAN.....		14
4.1	Gambaran Umum Perusahaan.....	14
4.1.1	Sejarah Singkat Patra Semarang Hotel & Convention.....	14
4.1.2	Visi Misi Dan Nilai Integritas Patra Semarang Hotel & Convention	15
4.1.3	Struktur Organisasi Patra Semarang Hotel & Convention	16
4.2	Hasil pengamatan dan Pembahasan	21
4.2.1	Jenis bahan baku makanan Patra Semarang Hotel & Convention	21
4.3	Prosedur pengadaan bahan baku makanan Patra Semarang Hotel & Convention	22
4.3.1	Bagian Bagian Yang Terkait Dalam Proses Pembelian bahan baku makanan Patra Semarang Hotel & Convention.....	22
4.3.2	Dokumen yang dibutuhkan	23
4.3.3	Proses Pengadaan Bahan Baku	23
4.4	Identifikasi Kendala dalam Pengadaan bahan baku makanan di Patra Semarang Hotel & Convention menggunakan pendekatan COSO Framework.....	25
4.3.4	Flowchart Prosedur Pengadaan Bahan Baku Makanan	27

BAB V PENUTUP 28

5.1. Kesimpulan..... 28

5.2. Saran 28

DAFTAR PUSTAKA..... 29



BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Hotel adalah Salah satu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau keseluruhan bagian untuk jasa pelayanan penginapan, penyedia makanan dan minuman serta jasa lainnya bagi masyarakat umum yang dikelola secara komersil. Definisi dan pengertian hotel secara umum adalah perusahaan atau badan usaha akomodasi yang menyediakan pelayanan jasa penginapan, penyedia makanan dan minuman serta fasilitas jasa lainnya bagi tamu yang datang, baik mereka yang bermalam di hotel tersebut ataupun mereka yang hanya menggunakan fasilitas tertentu yang dimiliki hotel itu atau bisa dibilang semua pelayanan itu diperuntukkan bagi masyarakat umum.

Selain menyediakan jasa penginapan, hotel juga menyediakan fasilitas lain seperti makanan dan minuman bagi tamu yang datang serta mempunyai fasilitas jasa lainnya. Yang mana semua fasilitasnya juga di peruntukkan bagi masyarakat umum.

Di Patra Semarang Hotel & Convention sendiri, departemen Food & Beverage memberikan pendapatan sebesar 60% dari pendapatan keseluruhan operasional layanan di Patra Semarang Hotel & Convention, baik itu dari event yang diadakan di Patra Semarang Hotel & Convention maupun dari restoran dan café.

Pengadaan bahan baku makanan merupakan faktor yang sangat penting bagi

kegiatan produksi dan distribusi makanan di hotel itu sendiri. Departemen purchasing merupakan bagian yang sangat penting untuk mendukung kegiatan operasional ini. Seluruh kegiatan pembelian barang termasuk bahan baku untuk makanan dilakukan oleh departemen purchasing.

Mengingat pentingnya persediaan bahan baku dan biaya yang harus dialokasikan, maka perusahaan perlu melakukan pengendalian pengadaan persediaan bahan baku baik untuk proses produksi maupun untuk perencanaan proses produksi berikutnya agar persediaan bahan baku tidak terlalu besar ataupun terlalu sedikit sehingga dapat mengakibatkan terjadinya peningkatan biaya persediaan serta terjadinya kekurangan atau kehabisan persediaan dan mengurangi potensi terjadinya kesalahan dalam melakukan pengadaan bahan baku. Pengendalian pengadaan persediaan bahan baku ini akan menghasilkan jumlah pembelian bahan baku yang tepat waktu dan tepat jumlah.

Pengendalian pengadaan persediaan bahan baku makanan pada patra Semarang hotel & convention dilakukan oleh departemen purchasing. Namun, untuk tempat penyimpanan bahan baku itu sendiri terdapat di departemen main kitchen yang ada di patra Semarang hotel & convention dengan menggunakan chiller. Terdapat beberapa jenis bahan baku yang disimpan di departemen main kitchen, antara lain vegetables, meat and fish, fruit, dan lain lain.

Dalam kegiatan pengadaan bahan baku sendiri pihak purchasing menggunakan sistem kontrak dan berlangganan dengan beberapa vendor. Pengadaan persediaan bahan baku perusahaan dilakukan departemen purchasing dengan meramalkan permintaan bahan baku berdasarkan data historis permintaan

departemen ,main kitchen kemudian digunakan untuk menentukan penjadwalan kedatangan bahan baku dalam 1 periode (bulan).

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, peneliti kemudian tertarik untuk Oleh karena melakukan penelitian terhadap pengendalian pengadaan persediaan bahan baku makanan di patra semarang hotel & convention adalah yang terutama untuk melakukan analisis terkait prosedur pengadaan bahan baku makanan, dan juga untuk mengevaluasi pengendalian juga kendala yang terjadi pada kegiatan pengadaan bahan baku tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

Dengan adanya latar belakang sebagaimana yang telah diuraikan oleh penulis, maka penulis mengacu pada rumusan masalah berikut ini :

1. Bagaimana prosedur pengendalian pengadaan persediaan bahan baku makanan di Patra Semarang Convention & Hotel.
2. Kendala yang terkait dengan persediaan bahan baku makanan yang terjadi di Patra Semarang Convention & Hotel.

1.3 Tujuan

1. Untuk mengetahui dan menganalisis alur prosedur pengendalian pengadaan persediaan bahan baku makanan di Patra Semarang Hotel & Convention
2. Evaluasi kendala terkait pengendalian pengadaan persediaan bahan baku makanan yang terjadi di Patra Semarang Convention & Hotel.

1.4 Manfaat

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan mampu menjadi bahan evaluasi dan pengembangan ilmu pengetahuan di bidang pengendalian bahan baku produksi khususnya bagi industri perhotelan.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi perusahaan

Dapat menjadi gambaran untuk evaluasi tentang prosedur pengendalian persediaan bahan baku makanan di Patra Semarang Hotel & Convention terkait kendala dan solusinya.

b. Bagi penulis

Untuk menambah wawasan dan pengetahuan penulis, dan penulis mendapatkan pengalaman yang dapat diterapkan dalam dunia kerja



BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Persediaan

2.1.1 Pengertian Persediaan

Persediaan adalah suatu aktiva yang meliputi barang-barang milik perusahaan dengan maksud untuk dijual dalam satu periode usaha yang normal, termasuk barang yang dalam pengerjaan / proses produksi menunggu masa penggunaannya pada proses produksi (Prasetyo, 2006:65).

Persediaan adalah sejumlah barang jadi , bahan baku, bahan dalam proses yang dimiliki perusahaan dagang dengan tujuan untuk dijual atau diproses lebih lanjut". Kesimpulannya adalah bahwa persediaan merupakan suatu istilah yang menunjukkan segala sesuatu dari sumber daya yang ada dalam suatu proses yang bertujuan untuk mengantisipasi terhadap segala kemungkinan yang terjadi baik karena adanya permintaan maupun ada masalah lain (Rudianto, 2008:236).

2.1.2 Fungsi persediaan

Persediaan bahan baku yang dimiliki perusahaan mempunyai fungsi tersendiri bagi perusahaan yang dapat berguna di masa depan. Handoko (2015:335-336) perusahaan melakukan penyimpanan persediaan barang karena berbagai fungsi, yaitu:

- a. Fungsi Decoupling Fungsi penting persediaan adalah memungkinkan operasi-operasi perusahaan internal dan eksternal mempunyai kebebasan (independensi). Persediaan decouples ini memungkinkan

perusahaan dapat memenuhi permintaan langganan tanpa menunggu supplier.

- b. Fungsi Economics Lot Sizing Melalui penyimpanan persediaan, perusahaan dapat memproduksi dan membeli sumber-sumber daya dalam kuantitas yang dapat mengurangi biaya-biaya per unit. Dengan persediaan lot size ini akan mempertimbangkan penghematan-penghematan.
- c. Fungsi Antisipasi Sering perusahaan menghadapi fluktuasi permintaan yang dapat diperkirakan dan diramalkan berdasar pengalaman atau data masa lalu. Disamping itu, perusahaan juga sering dihadapkan pada ketidakpastian jangka waktu pengiriman barang kembali sehingga harus dilakukan antisipasi untuk cara menanggulangnya.

2.1.3 Jenis Persediaan

Menurut Render dan Heizer (2005), berdasarkan proses manufakturnya persediaan dibagi menjadi empat jenis, yaitu:

- a. Persediaan bahan baku (raw material inventory). Adalah persediaan yang dibeli tetapi tidak diproses. Persediaan ini dapat digunakan untuk mendecouple (memisahkan) para pemasok dari proses produksi.
- b. Persediaan barang setengah jadi (working in process inventory). Adalah bahan baku atau komponen yang sudah mengalami beberapa perubahan tetapi belum selesai. Adanya work in process disebabkan

oleh waktu yang dibutuhkan untuk membuat sebuah produk (disebut siklus waktu). Mengurangi siklus waktu berarti mengurangi persediaan.

- c. Persediaan pemeliharaan, perbaikan dan operasi (maintenance, repair, operating, MRO). Pemeliharaan, perbaikan, operasi digunakan untuk menjaga agar permesinan dan proses produksi tetap produktif. MRO tetap ada karena kebutuhan dan waktu pemeliharaan dan perbaikan beberapa peralatan tidak diketahui.
- d. Persediaan barang jadi (finished goods inventory). Adalah produk yang sudah selesai dan menunggu pengiriman. Barang jadi bisa saja disimpan karena permintaan pelanggan dimasa depan tidak diketahui.

2.1.4 Tujuan persediaan

Terdapat tujuh tujuan penting dari persediaan, yaitu sebagai berikut (Zulfikarijah, 2005) :

1. Fungsi ganda. Fungsi utama persediaan adalah memisahkan proses produksi dan distribusi. Pada saat penawaran atau permintaan item tidak teratur, maka mengamankan persediaan merupakan keputusan terbaik
2. Mengantisipasi adanya inflasi. Persediaan dapat mengantisipasi perubahan harga dan inflasi, penempatan persediaan kas dalam bank merupakan pilihan yang tepat untuk pengendalian investasi.
3. Memperoleh diskon terhadap jumlah persediaan yang dibeli.

4. Menjaga adanya ketidakpastian. Dalam sistem persediaan, terdapat ketidakpastian dalam hal : permintaan, penawaran, dan waktu tunggu. Persediaan pengaman barang jadi akan mengantisipasi terjadinya lonjakan permintaan untuk menyesuaikan kebutuhan pelanggan. Persediaan bahan baku mengantisipasi ketidakpastian pengiriman oleh penjual (supplier) dan persediaan barang setengah jadi (work in process) juga harus dijaga untuk mengantisipasi terjadinya perubahan penjadwalan yang cepat.
5. Menjaga produksi dan pembelian yang ekonomis dengan menentukan ukuran lot pembelian dengan mempertimbangkan waktu tunggu.
6. Mengantisipasi perubahan permintaan dan penawaran.
7. Memenuhi kebutuhan secara terus menerus. Persediaan dipengaruhi oleh keputusan lokasi pabrik, secara teknis persediaan bergerak diantara tahapantahapan produksi dan didalam pabrik dapat juga di klasifikasikan dalam persediaan transit. Kadangkala persediaan transit ini juga disebut dengan pipa saluran persediaan karena berada dalam distribusi pipa saluran.

2.2 Pengendalian

2.2.1 Pengertian pengendalian

Menurut Sakinah, K. (2015:226) bahwa pengendalian internal adalah proses yang dijalankan untuk menyediakan jaminan yang memadai atas tujuan-tujuan

pengendalian yang telah dicapai. Sebuah proses yang menyebar ke seluruh aktivitas pengoperasian perusahaan dan menjadi bagian integral dari aktivitas manajemen. Menurut Arens, A.A (2013:370) bahwa sistem pengendalian internal adalah kebijakan dan prosedur yang telah dirancang untuk bisa memberikan manajemen kepastian yang layak bahwa perusahaan telah mencapai tujuan dan sasarnya. Kebijakan ini sering disebut sebagai pengendalian dan secara kolektif untuk membentuk pengendalian internal atas entitas tersebut. Sehingga dari beberapa pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa pengendalian internal adalah suatu aktivitas berupa prosedur-prosedur yang dilakukan untuk memberikan keyakinan yang layak terhadap suatu kegiatan yang dilakukan agar tidak menyimpang dengan yang seharusnya

2.2.2 Tujuan pengendalian

Berikut adalah beberapa tujuan dari pengendalian internal dalam sebuah perusahaan.

1. Untuk memastikan kegiatan perusahaan berjalan sesuai kebijakan yang telah berlaku.
2. Untuk menjaga aset atau keuangan dalam sebuah perusahaan.
3. Untuk mencapai tujuan dari perusahaan yang sebelumnya telah ditetapkan.
4. Untuk menghasilkan laporan keuangan yang akurat dan tepat.
5. Untuk mencegah kerugian yang terjadi pada sumber daya perusahaan.
6. Untuk memastikan sudah dipatuhinya kebijakan yang ditetapkan oleh manajemen perusahaan.
7. Untuk mendorong efektivitas dan efisiensi kegiatan operasional perusahaan.

2.3 Pengadaan

2.3.1 Pengertian Pengadaan

Pengertian pengadaan barang/jasa menurut Studi dalam Rossita et al., (2014) mencakup penjelasan dari dari seluruh proses sejak awal perencanaan, persiapan, perijinan, penentuan pemenang lelang hingga tahap pelaksanaan dan proses administrasi pengadaan barang, pekerjaan atau jasa (jasa konsultasi teknis, jasa konsultasi keuangan, jasa konsultasi hukum atau jasa lainnya). Margertha dalam Fiqran, dkk (2015) persediaan merupakan sejumlah bahan/barang yang disediakan oleh perusahaan baik berupa barang jadi, bahan mentah, maupun bahan dalam proses yang disediakan untuk menjaga kelancaran operasi perusahaan guna memenuhi kebutuhan konsumen setiap waktu”.

2.3.2 Fungsi Pengadaan

1. Menghilangkan risiko keterlambatan datangnya barang atau bahan-bahan yang dibutuhkan oleh perusahaan.
2. Mengadakan persediaan (stok) bahan-bahan yang dihasilkan secara musiman sehingga dapat digunakan bila bahan itu tidak ada dalam pasaran.
3. Memperlancar operasi perusahaan.
4. Mengoptimalkan penggunaan mesin pabrik atau perusahaan.
5. Memberikan pelayanan kepada pelanggan sebaik-baiknya.



BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Jenis penelitian

Jenis pelaksanaan magang yang dilakukan oleh peneliti ialah dengan metode deskriptif, yaitu dimana peneliti menganalisis data untuk permasalahan variable mandiri tanpa membuat sebuah perbandingan atau menghubungkan dengan variable lainnya. Metode deskriptif merupakan metode yang hanya mengumpulkan, menyusun, mengklarifikasi dan menafsirkan sehingga dapat memenuhi gambaran yang jelas mengenai masalah yang ada

3.2 Objek Penelitian

Objek yang menjadi pembahasan dalam penelitian ini adalah pengendalian pengadaan persediaan bahan baku makanan di Patra Semarang Convention & Hotel

3.3 Metode Pengumpulan Data

3.3.1 Observasi

Metode ini dilakukan dengan cara pengamatan secara langsung mengenai proses pengadaan persediaan bahan baku yang ada di Patra Semarang Hotel & Convention. Observasi yang dilakukan yaitu, mengamati, memperhatikan, menyaksikan suatu proses dengan menggunakan alat indera, atau merekam hasil pengamatannya dengan catatan atau alat bantu lainnya.

3.3.2 Wawancara

Wawancara Metode ini dilakukan dengan cara bertanya secara langsung dengan pihak yang terkait, dalam hal ini departemen head purchasing untuk mendapatkan informasi yang dibutuhkan penulis.

3.3.3 Dokumentasi

Metode ini digunakan untuk mendapatkan dokumen-dokumen atau lampiran seperti nota ataupun tanda terima yang ada di Patra Semarang Hotel & Convention agar dapat menunjang kebenaran dan keakuratan keterangan di dalam laporan magang ini.

3.3.4 Analisis Data

Dalam penelitian ini penulis menggunakan teknik analisis data dengan metode analisis deskriptif, yaitu data yang diperoleh dari laporan keuangan Patra Semarang Hotel & Convention selama tahun 2022.



BAB IV

HASIL PENGAMATAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Perusahaan

4.1.1 Sejarah Singkat Patra Semarang Hotel & Convention

Patra Semarang Hotel & Convention dibangun pada tahun 1974. Hotel patra jasa semarang berlokasi di candi baru di salah satu sisi bukit semarang dari hotel ini memiliki view ke pelabuhan tanjung mas gunung ungaran dan berjarak sekitar 10 menit dari pusat kota semarang dan sekitar 20 menit dari bandara ahmad Yani. Hotel bintang 4 ini memiliki 146 jumlah kamar dengan berbagai macam pilihan. Hotel patra jasa memiliki 121 kamar yang luas dan 25 villa mewah. Patra Semarang Convention Hotel Semarang. Bandara Achmad Yani bisa dijangkau dalam 20 menit berkendara.

Patra Semarang Hotel & Convention merupakan hotel bintang 4 dengan tarif terjangkau. Masing-masing kamar hotel dilengkapi dengan kamar mandi pribadi, AC, kulkas, TV, mini bar, dan brankas untuk menyimpan barang. Pada tahun 1972 Pertamina yang merupakan perusahaan minyak nasional membangun guesthouse di Pantai Kuta Selatan yang ditujukan untuk para pekerja Pertamina. Ternyata PT Pertamina sudah sejak 17 Juli 1974 mendirikan anak usaha Patra Jasa yang bergerak di bidang perhotelan termasuk juga penyewaan kantor residensial dan beberapa bisnis lainnya. Wisata Jateng Hotel Patra Jasa Semarang kental nuansa Jawa terletak

di lereng bukit favorit para pebisnis dari hotel yang terletak di bukit ini juga bisa melihat pelabuhan tanjungmas semarang dari kejauhan.

4.1.2 Visi Misi Dan Nilai Integritas Patra Semarang Hotel & Convention

Visi

Menjadi perusahaan terdepan di industry property, hospitality dan Multi Services

Misi

Membangun bisnis berkelanjutan yang stabil dan mengimplementasikan good corporate governance, good social, good quality management, dan juga mengelola manajemen resiko dan keuangan

Adapun patra semarang memiliki 6 nilai integritas

1. Memegang teguh kepercayaan yang diberikan
2. Terus belajar dan mengembangkan kapabilitas
3. Saling peduli dan menghargai perbedaan
4. Berdedikasi dan mengutamakan kepentingan bangsa dan negara
5. Terus berinovasi dan antusias dalam menggrakkan ataupun menghadapi perubahan
6. Membangun Kerjasama yang sinergis

4.1.3 Struktur Organisasi Patra Semarang Hotel & Convention



Adapun deskripsi tugas jabatan dari masing masing departemen Patra Semarang Hotel & Convention

1. Financial Controller

- Menyusun budget dan anggaran hotel
- Bertanggung jawab terhadap pengendalian seluruh biaya yang dikeluarkan oleh masing-masing department hotel
- Melakukan survey harga barang di pasar untuk menentukan harga dasar barang tersebut
- Menyetujui pembelian barang dengan bekerja sama dengan bagian purchasing
- Melakukan pengecekan order pembelian dan market list
- Memastikan semua barang yang diterima sesuai dengan price list
- Menentukan harga standart barang agar tidak terjadi over cost
- Mengawasi keluar masuk barang lengkap dengan dokumennya
- Membuat laporan (item mana yang menguntungkan dan yang tidak)
- Melaksanakan proses inventory setiap bulan
- Menganalisa keperluan yang dirasa butuh untuk mendukung jalannya usaha
- Melakukan monitoring dan audit internal terhadap strategi dan procedure yang di lakukan
- Melakukan evaluasi demi meningkatkan kinerja perusahaan

2. Chief Accounting

- Bertanggung jawab untuk memastikan laporan keuangan dan pajak bulanan serta tahunan sudah dibuat dengan baik
- Memastikan ketersediaan daily budget
- Memastikan transaksi keuangan dan pajak perusahaan telah divalidasi
- Memastikan segala aturan yang telah diterapkan sudah diaplikasikan
- Memastikan terpantainya sistem akuntansi dan pajak perusahaan
- Memastikan data keuangan telah dikelola dengan baik
- Memastikan prosedur pelaporan OJK telah dilaksanakan dengan baik

3. Logistic Manager

- Seorang Manager Logistik bertugas untuk membuat perencanaan pengadaan barang dan proses distribusinya
- Melakukan pengawasan dan mengontrol kegiatan operasional gudang
- Mereka juga akan menjadi pemimpin bagi semua staff logistik
- Mengawasi dan mengontrol semua barang yang ada di gudang sesuai dengan Standar Operasional Perusahaan (SOP)
- Melakukan pengecekan pada barang yang diterima sesuai dengan Standar Operasional Perusahaan (SOP)

- Melakukan monitoring pelaksanaan pembuatan dokumen pengiriman barang, sehingga pesanan dapat terpenuhi dengan cepat dan tepat waktu

4. Purchasing Supervisor

- Bertanggung jawab atas pembelian dan pembelian ulang atas persediaan, makanan dan minuman serta permintaan secara umum untuk hotel
- Menemukan vendor atau supplier yang tepat dan paling ekonomis, serta tepat waktu
- Mengumpulkan data untuk system permintaan pembelian yang paling efisien, meyakinkan total pembelian dan waktu pengiriman barang
- Bertanggung jawab terhadap system pelaksanaan penerimaan dan penyimpanan barang sesuai dengan standard manajemen yang berlaku
- Mengumpulkan penawaran untuk semua barang yang ada di persediaan maupun tidak seperti yang diminta, setelah menyeleksi pemasok (minimal tiga pemasok untuk perbandingan)
- Mengkoordinasikan dan menyelesaikan semua permintaan pembelian, mendapatkan harga dan syarat-syarat pembelian, menyerahkannya kepada financial controller atau accounting manager dan general manager untuk persetujuan
- Mendistribusikan surat perintah pembelian barang, menghubungi pemasok dan diberikan surat perintah pembelian, dengan tanggal pengiriman yang akan dibicarakan lebih rinci dan setuju

- Mengarsip semua surat perintah pembelian barang dan korespondensi lainnya
- Menjawab dan memberikan dokumen pendukung kepada bagian accounting yang sehubungan dengan surat tagihan, pembelian dan urusan lainnya secara umum
- Menetapkan harga berdasarkan penawaran, catalog, daftar harga penjualan, permintaan pelelangan etc
- Mengembangkan dan mengimplementasikan anggaran pembelian tahunan
- Mendukung dalam mencapai g.o.p yang diinginkan melalui pembatasan biaya yang telah ditetapkan oleh manajemen
- Memformulasikan dan mengarahkan penerapan kebijakan dan strategi pembelian
- Bertanggung jawab secara sistematis atas penggunaan formulir yang berhubungan dengan pembelian yaitu: Purchase Request, Purchase Order, Store Requisition, Bin Card dll dalam pelaksanaannya sesuai dengan standard peraturan dan prosedur sesuai dengan yang telah ditetapkan.

4.2 Hasil pengamatan dan Pembahasan

4.2.1 Jenis bahan baku makanan Patra Semarang Hotel & Convention

1. Makanan Cepat Rusak/Layu (Perishable)

Bahan makanan yang termasuk perishable adalah: sayur-sayuran, buah-buahan, bumbu-bumbu segar (fresh herb) seperti: bawang merah, bawang putih, cabai, green pepper, red pepper, onion, white cabbage, leeks, lettuce, tomato, bayam, sayuran hijau, dan jenis sayuran lainnya yang mudah rusak. Jenis bahan makanan perishable hanya bisa bertahan paling lama tiga hari, sehingga dalam proses penyimpanannya memerlukan ruangan khusus yang bersuhu antara 13 derajat sampai dengan 16 derajat selsius. Ruangan gudang untuk menyimpan jenis makanan perishable ini disebut dengan chilled room.

2. Makanan Jenis Dairy Product

Yang termasuk bahan makanan jenis dairy product adalah: telur, susu dan atau yang dibuat dari bahan susu misalnya ice cream, keju, yoghurt, fresh cream dan lain sebagainya. Untuk bahan makanan jenis dairy product, umurnya juga relatif pendek yaitu berkisar 1 sampai 2 minggu (sesuai dengan informasi yang dicantumkan pada kemasan) sehingga dalam proses pembelian bahan makanan ini, diperlukan ketelitian khusus dengan melihat tanggal kadaluarsa (*expired date*) dari jenis makanan yang dibeli, pada bungkus atau kemasannya. Bahan-bahan makanan jenis ini disimpan pada suhu/temperatur khusus, sama seperti bahan makanan jenis perishable yaitu pada suhu 13 derajat sampai dengan 16 derajat selsius (chilled room).

3. Makanan Jenis Sembako (Groceries)

Groceries adalah sebutan untuk kelompok bahan makanan grosir/sembako seperti: tepung terigu, beras, kacang-kacangan, kecap, saos, bahan-bahan kue, jenis-jenis mie, minyak goreng, bumbu dalam botol atau kaleng, dan lain sebagainya. Penyimpanan bahan makanan jenis groceries tidak diperlukan suhu atau temperatur udara yang khusus, artinya jenis barang ini bisa disimpan pada temperatur yang normal atau sejuk antara 25 derajat selsius sampai dengan 35 derajat selsius. Barang-barang jenis ini ditempatkan pada rak-rak seperti layaknya di mall atau supermarket dengan pengelompokan sesuai dengan jenis dan ukuran barangnya masing-masing.

4.3 Prosedur pengadaan bahan baku makanan Patra Semarang Hotel & Convention

4.3.1 Bagian Bagian Yang Terkait Dalam Proses Pembelian bahan baku makanan Patra Semarang Hotel & Convention

1. F&B Departement

Bagian ini adalah yang membuat daftar bahan baku yang dibutuhkan untuk melakukan kegiatan produksi. Departemen ini biasanya memberikan dokumen berupa market list (ML) yang berisi kebutuhan bahan baku.

2. Purchasing Departement

Bagian ini bertugas untuk melakukan pemesanan bahan baku yang diperlukan oleh F&B Departemen ke vendor terkait.

3. Acoounting Departement

Departemen ini yang bertugas melakukan pembayaran dan mengarsipkan data seperti nota pembelian.

4. Cost Control

Departemen ini bertugas untuk mengetahui, meminimalkan, dan juga mengontrol biaya pengeluaran.

5. General Manager

Memberikan persetujuan akhir dari proses pembelian.

4.3.2 Dokumen yang dibutuhkan

1. Purchase requisition (PR)

formulir yang mencatat permintaan pembelian barang yang biasanya disiapkan gudang atau departemen outlet atas dasar persediaan minimum.

2. Market List (ML)

formulir yang mencatat pemesanan pemesanan barang untuk kebutuhan operasional hotel.

3. Receiving Record (RR)

Suatu dokumen yang dibuat oleh departemen penerimaan pada waktu barang-barang yang berwujud diterima, menunjukkan uraian dari barang-barang, kuantitas yang diterima, tanggal penerimaan dan data relevan yang lain.

4. Nota Pembelian

Dokumen yang berisi daftar psanan yang dipesan oleh pihak purchasing yang diberikan oleh vendor sebagai bukti bahwa barang yang dipesan sudah diterima dan sesuai dengan jumlah barang dan jenis barang yang dipesan.

4.3.3 Proses Pengadaan Bahan Baku

1. Pemesanan dilakukan, apabila ada permintaan dari bagian F&B Departement.

2. Pihak F&B departemen membuat *Market List (ML)*, didalamnya

dicantumkan apa saja yang dibutuhkan, dan berapa banyak dalam bentuk satuan.

3. Jika sudah selesai, dimintakan tandatangan Executive Chef. Setelah dari Executive Chef, tandatangan dimintakan kebagian Cost Control, untuk mengetahui dan meminimalkan, juga mengontrol pengeluaran biaya, setelah dari Cost Control untuk mengetahui barang apa saja dan berapa banyak yang dibutuhkan.
4. Setelah tandatangan dari cost control , maka *Market List (ML)* dapat dibawa ke Purchasing untuk dibuatkan Purchase Request dan dibawa ke general manager untuk di setujui oleh General Manager.
5. Setelah disetujui oleh General Manager, pihak purchasing melakukan pemesanan barang kepada vendor. Pemesanan dilakukan melalui telepon, oleh admin Purchasing kepada Vendor.
6. Keesokan hari, bila barang sudah datang, maka diterima oleh bagian Logistik, dicocokkan barang yang dipesan sesuai dengan Purchase Request, nota, dan barang yang dikirim oleh vendor. Dan, ditimbang sesuai yang dengan yang dipesan, dicek bila ada kekeliruan.
7. Barang yang sudah sesuai disimpan oleh departemen F&B. Jika ada barang yang tidak sesuai dengan pesanan maka vendor akan langsung mengganti barang sesuai dengan pesanan yang sudah tertulis.
8. Tagihan pembelian diserahkan kepada departemen accounting untuk dilakukan pembayaran. Pembayaran dilakukan secara transfer.
9. Setelah itu tagihan diserahkan kepada departemen logistic untuk dibuatkan

receiving record dan diserahkan kepada General Manager untuk diketahui bahwa barang sudah diterima dan dibayarkan.

4.4 Identifikasi Kendala dalam Pengadaan bahan baku makanan di Patra Semarang Hotel & Convention menggunakan pendekatan COSO Framework

Untuk mengidentifikasi kendala terkait dengan pengadaan Pengadaan bahan baku makanan di Patra Semarang Hotel & Convention peneliti menganalisis sistem pengendalian Internal Patra Semarang Hotel & Convention dengan mengacu pada framework yang dikembangkan oleh Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission (COSO) atau yang dikenal dengan nama COSO Framework. Internal Control COSO Framework yang terdiri dari 5 komponen. Internal Control COSO Framework merupakan kerangka konsep pengendalian yang terintegrasi. Tujuannya untuk menciptakan keefektifan dan efisiensi aktivitas kegiatan perusahaan (COSO, 2013)..Adapun hasil analisis COSO adalah sebagai berikut:

1. Lingkungan pengendalian (Control Environment)

Yaitu pengendalian yang ada di organisasi meliputi sikap manajemen dan para karyawan Patra Semarang Hotel & Convention. Namun pada kasus ini yang terkait dengan dengan pengadaan bahan baku terkadang masih kurang kesadaran tentang mematuhi prosedur yang ada. Seperti pada saat melakukan pengambilan barang yang ada di departemen logistic tidak menggunakan list barang yang sudah disediakan.

2. Penilaian resiko (Risk Assesment)

Berdasarkan pengamatan pada aktivitas pengadaan bahan baku makanan yang dilakukan Patra Semarang Hotel & Convention terdapat beberapa penilaian resiko yaitu, terdapat ketidaksesuaian barang yang dikirimkan dengan market list yang sdah dibuat.

3. Informasi & komunikasi (Information and Communication)

Patra Semarang Hotel & Convention mempunyai system informasi sendiri dalam menjalankan operasionalnya yang berisi tentang kegiatan sehari-hari, okupansi kamar, event yang sedang diadakan, pembelian barang, dan lain-lain. Mereka mempunyai system informasi yang bernama RHAPSODY yang dimana system tersebut seluruh kegiatan Perusahaan bisa diakses oleh petinggi pusat yang berada di Jakarta.

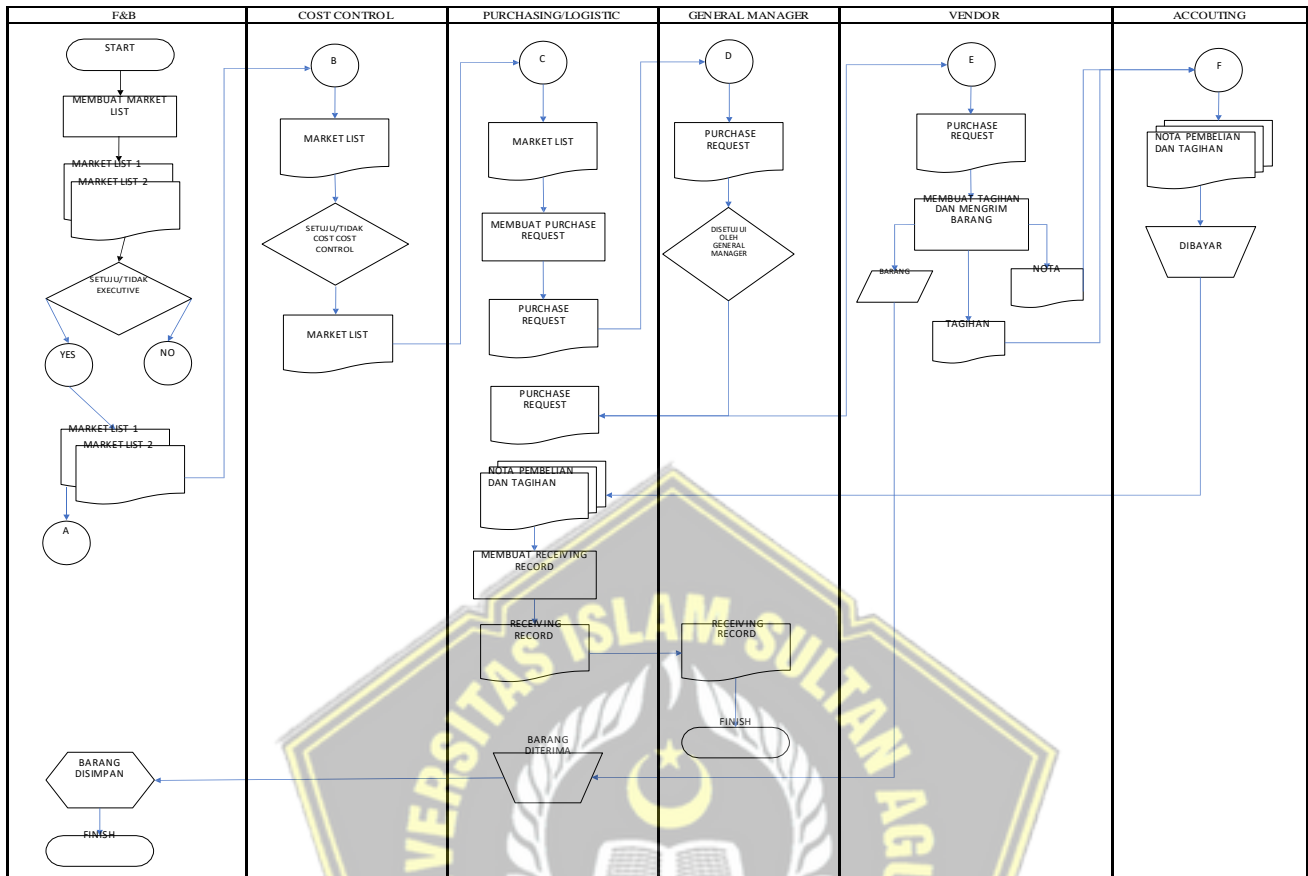
4. Kegiatan pengendalian (Control Activities)

Untuk kegiatan pengendalian dalam pengendalian persediaan bahan baku terdapat dokumen berupa BIN CARD yang berisi jumlah stock barang yang terdapat di logistic. Adapun, setiap akhir bulan departemen losgitik melakukan pengecekan stock barang yang ada di logistic.

5. Pemantauan (Monitoring)

Monitor secara efektif melalui penilaian khusus atau sejalan dengan usaha manajemen. Demi mendukung kegiatan pengendalian Patra Semarang Hotel & Convention mempunyai Satuan Pengawasan Internal. Selain itu, pemantauan juga dilakukan oleh PPATK dan KPK.

4.3.4 Flowchart Prosedur Pengadaan Bahan Baku Makanan



BAB V PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis mengenai pengendalian pengadaan persediaan bahan baku makanan di Patra Semarang Hotel & Convention, maka penulis dapat mengambil kesimpulan sebagai berikut. Penerapan pengendalian pengadaan persediaan bahan baku makanan di Patra Semarang Hotel & Convention belum berjalan dengan baik sepenuhnya. Contohnya, sebagaimana dari uraian pembahasan diketahui bahwa di lingkungan pengendalian (control environment) masih kurang adanya kesadaran staff atau karyawan yang kurang mematuhi prosedur yang ada seperti. Selain itu, pengambilan barang yang ada di departemen logistic tidak menggunakan list barang yang sudah disediakan.

5.2. Saran

Saran penulis untuk pengendalian pengadaan persediaan bahan baku makanan di Patra Semarang Hotel & Convention adalah perlu adanya peraturan atau sanksi tegas untuk staff atau karyawan yang tidak mematuhi prosedur pengambilan barang dengan menggunakan list pengambilan barang yang sudah di sediakan di setiap departemen agar tidak terjadi kekeliruan dalam perhitungan stock barang yang ada di logistic pada setiap akhir bulan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aryadi, H., & Wahyuni, W. (2019). Jurnal Akuntansi dan Manajemen. *Jurnal Akuntansi dan Manajemen*, 16(02), 225–238.
- Aviana, P. M. S. (2012). Penerapan Pengendalian Internal Dalam Sistem Informasi Akuntansi Berbasis Komputer. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Akuntansi*, 1(4), 8.
- Bakhtiar, S., Tahir, S., & Hasni, R. A. (2013). Analisa Pengendalian Kualitas Dengan Menggunakan Metode Statistical Quality Control (SQC). *Malikussaleh Industrial Engineering Journal*, 2(1), 29–36.
- BETHAM, A. A. A., HIPAN, N., & FALITY, F. (2019). Analisis Yuridis Prosedur Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah Serta Perlindungan Hukum Terhadap Pelaku Pengadaan Barang/Jasa. *Jurnal Yustisiabel*, 3(2), 191.
- Dewi, S. P. (2017). Pengaruh Pengendalian Internal Dan Gaya Kepemimpinan Terhadap Kinerja Karyawan Spbu Yogyakarta. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 1(9), 1689–1699.
- Faza, V. M., Setyowati, A., & Utomo, B. (2021). Peran Sistem Pengendalian Manajemen Dalam Penerapan Strategi Relationship Marketing Azizah Konveksi Di Desa Jatirunggo Kec. Pringapus. *Jurnal Manajemen dan Profesional*, 2(1), 1–11.
- Maisaroh, Y., Sholihin, M. R., & Farhana, S. (2019). Analisis Pengendalian Internal Persediaan Barang Dagang Pada Cv Pp Lumajang. *Prosiding Seminar Nasional & Call For Paper, 2002*, 161–167.
- Manajemen, P., Ekonomi, F., Lamongan, U. I., & Berganda, R. L. (2019). 273-509-1-Ce. 4(3), 1069–1084.
- Munawaroh, S. (2006). Perancangan Sistem Informasi Persediaan Barang. *Jurnal Teknologi Informasi DINAMIK*, XI(2), 124–133.
- Natalia, B. (2021). Analisis Sistem Informasi Akuntansi Penggajian Untuk Meningkatkan Efektivitas Pengendalian Internal Pada PT GAMMA UTAMA SEJATI. *Business Management, Economic, and Accounting National Seminar*, 2(1), 766–780.
- Prasetyo, H., Nugroho, M. T., & Pujiarti, A. (2006). Pengembangan Model Persediaan Bahan Baku Dengan Mempertimbangkan Waktu. *Jurnal Ilmiah*

Teknik Industri, 115–122.

- Rosalina, A., Setiawan, A. ., Anwar, S., & Lasmana, A. (2022). Evaluasi Sistem Pengendalian Intern Terhadap Siklus Pembelian Bahan Baku. *Jurnal Akunida*, 8(2), 154–163.
- Setiyanto, R., Nurmaesah, N., & Rahayu, N. S. A. (2019). Perancangan Sistem Informasi Persediaan Barang Studi Kasus di Vahncollections. *Jurnal Sisfotek Global*, 9(1), 137–142.
- Sugiyah, S., & Nurhidayati, N. (2019). Prosedur Pengadaan Barang Impor Produk sepatu Di PT Sinar Pratama Agung Jakarta. *Jurnal Akuntansi dan Manajemen*, 16(02), 267–286.
- White, R. C. (2019). Curriculum Innovation A celebration of classroom practic. \, 53(9), 7–22.
- Wijayanti, P., & Sunrowiyati, S. (2019). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku guna Memperlancar Proses Produksi dalam Memenuhi Permintaan Konsumen pada UD Aura Kompos. *Jurnal Penelitian Manajemen Terapan (PENATARAN)*, 4(2), 179–190.
- Wulandari, M., & Djoko, K. (2012). Evaluasi Sistem Informasi Akuntansi pada Prosedur Pembelian Bahan Baku. *Jurnal Akuntansi dan sistem Teknologi Informasi*, 9(1), 55–64.

