

Analisis Sistem Pengendalian Internal Penerimaan Barang Pada Bali Mandira Beach Resort & Spa

I Putu Adit Dharma Pratama¹, Luh Diah Citra Resmi Cahyadi²

^{1,2}Program Studi Akuntansi, Fakultas Bisnis, Pariwisata, Pendidikan, dan Humaniora,
Universitas Dhyana Pura, JL Raya Padang luwih, Tegal jaya, Dalung, Kuta Utara, Badung,
Bali, Indonesia

*Email: 22111501025@undhirabali.ac.id

ABSTRAK

Industri perhotelan merupakan bagian dari industri pariwisata di Bali. Setiap perusahaan tentunya perlu menerapkan prinsip-prinsip sistem pengendalian internal. Dengan adanya pengendalian Internal perusahaan dapat memastikan bahwa seluruh barang yang diterima sesuai dengan pesanan, standar kualitas, dan kebutuhan operasional. Bali Mandira Beach Resort & Spa merupakan salah satu perusahaan yang sudah menerapkan sistem pengendalian internal yang baik. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah sistem pengendalian internal penerimaan barang pada Bali Mandira Beach Resort & Spa sudah berjalan dengan baik dan sesuai dengan standar operasional perusahaan. Metode penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif, dengan pengumpulan data melalui wawancara dan survey. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Bali Mandira Beach Resort & Spa telah menerapkan prosedur standar dalam penerimaan barang, Sebagai solusi, penelitian ini merekomendasikan penerapan sistem teknologi berbasis digital untuk mempermudah pencatatan, pengawasan, dan pelaporan, serta program pelatihan bagi staf terkait. Dengan penguatan sistem pengendalian internal, diharapkan efisiensi dan akurasi dalam proses penerimaan barang dapat meningkat, sehingga mendukung operasional perusahaan secara keseluruhan

Kata Kunci: Sistem Pengendalian Internal, Prosedur Penerimaan Barang, Efisiensi

1. Pendahuluan

Industri perhotelan merupakan bagian dari industri pariwisata di Bali. Keberadaan Hotel memberikan dampak ekonomi, karena dapat menyerap banyak lapangan pekerjaan, dan hal ini akan berimbas pada peningkatan taraf hidup masyarakat. Lancarnya kegiatan operasional termasuk usaha dibidang hotel tidak terlepas dari adanya sistem pengendalian internal, Sistem pengendalian internal merupakan bagian yang sangat penting dalam suatu perusahaan, karena dengan adanya sistem pengendalian internal perusahaan akan mencapai tujuan yang diharapkan, seperti terciptanya lingkungan pengendalian yang baik. Dengan

adanya penerapan sistem pengendalian internal yang baik diharapkan organisasi dapat mempertahankan eksistensinya dan melaksanakan setiap kegiatan secara efektif dan efisien sehingga tujuan yang telah ditetapkan bersama dapat tercapai secara konsisten (Florescia, 2020).

Sistem Pengendalian internal dapat menjadi strategi yang sesuai untuk mendukung sistem informasi akuntansi. Pengendalian internal adalah suatu proses yang dipengaruhi oleh sumber daya manusia dan sistem teknologi informasi yang dirancang dalam membantu organisasi mencapai tujuan tertentu. Pengendalian internal terdiri dari struktur organisasi, metode dan ukuran- ukuran yang dikoordinasikan untuk menjaga kekayaan organisasi, mengecek ketelitian dan keandalan data akuntansi, mendorong efisiensi dan mendorong dipatuhinya kebijakan manajemen (Mulyadi, 2017).

Penerimaan barang pada Bali Mandira Beach Resort & Spa dilakukan oleh receiving dan selanjutnya barang akan dimasukan ke dalam ruang penyimpanan sesuai dengan jenis barang. Ada 2 jenis barang yang di terima oleh receiving, yaitu bahan makanan dan barang operasional hotel. Penyimpanan bahan makanan dan minuman dibagi menjadi dua yaitu dry store dan beverage store sedangkan barang operasional hotel hanya memiliki 1 jenis. Dalam proses penerimaan barang harus dilakukan dengan teliti dan tidak boleh dilakukan secara sembarangan, tentunya setiap perusahaan pasti memiliki prosedur tersendiri, salah satunya seperti prosedur penerimaan dan pengeluaran barang yang diterapkan di Bali Mandira Beach Resort & Spa

Sistem pengendalian internal penerimaan barang yang baik akan menjamin barang yang dibeli memang dibutuhkan oleh perusahaan, baik jumlah dan kualitas sesuai yang ditentukan sehingga pembelian menjadi efektif dan efisien. Pada hotel Bali Mandira Beach Resort & Spa hal itu belum berjalan dengan baik. Dimana terjadi perbedaan antara jumlah atau jenis barang yang datang ke perusahaan

dengan barang yang dipesan ke supplier, hal ini mengakibatkan perusahaan melakukan pembelian kembali di penjual yang berbeda sehingga mengakibatkan perusahaan mengalami kerugian baik dari segi biaya, waktu dan tenaga.

2. Metode Penelitian

Adapun metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini, yaitu:

1) Wawancara

Pengumpulan data yang dilakukan dengan cara menanyakan langsung kepada atasan mengenai struktur organisasi, prosedur penerimaan barang, dan kendala lain yang dihadapi

2) Observasi

Observasi adalah salah satu Teknik pengumpulan data yang bersifat spesifik dibandingkan dengan pengumpulan data lainnya. Dalam kasus ini, penulis melakukan pengamatan di Bali Mandira Beach Resort & Spa Khususnya pada bagian Purchasing atau Receiving guna memperoleh informasi terkait permasalahan yang hendak diteliti.

3) Keterlibatan kerja

Sikap keterlibatan pekerjaan yaitu keterlibatan pekerjaan yang mengukur tingkatan sampai mana individu secara psikologis memihak pekerjaan mereka dan menganggap penting tingkat kerja yang dicapai sebagai bentuk penghargaan diri (Riyadi, 2018:53). Dalam melaksanakan Praktek Kerja Lapangan selama 6 bulan di Bali Mandira Beach Resort & Spa, penulis terlibat secara langsung dalam pekerjaan pada departemen Accounting.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Bali Mandira Beach Resort & Spa memiliki hubungan kerja sama dengan pihak supplier yang dapat dikatakan saling membutuhkan satu sama lain serta sama-sama mendapatkan keuntungan. Secara umum, tidak ada salah satu

pihak yang mengalami kerugian karena kerjasama ini. Selama hubungan kerjasama antara dua belah pihak jelas dan pelayanan yang diberikan sesuai dengan prosedur atau perjanjian yang telah dibuat bersama dalam bentuk kontrak yang dimiliki oleh pihak hotel dengan pihak supplier (Fachrudin, 2022). Namun, pihak hotel maupun pihak supplier dapat mengalami kerugian jika terjadi perbedaan jumlah barang yang diterima secara terus-menerus sehubungan dengan invoice yang diberikan kepada pihak hotel.

Pada Bali Mandira Beach Resort & Spa sudah memiliki prosedur penerimaan barang di mulai dari supplier yang datang membawa barang yang telah di pesan sebelumnya oleh bagian Purchasing. Ketika barang datang, bagian receiving wajib memeriksa kondisi dari barang yang disesuaikan dengan standar yang telah ditetapkan oleh manajemen hotel. Selain itu barang yang datang juga harus disesuaikan dengan purchase order (PO) baik dari segi jenis barang, jumlah atau berat barang dan harga dari barang tersebut. Jika bagian receiving tidak mengetahui jenis barang yang datang, pihak receiving akan ditemani oleh user. Ketika barang yang datang sudah sesuai dengan purchase order (PO), maka receiving dapat langsung menghubungi departemen yang membutuhkan barang tersebut. Jika barang tersebut adalah barang dari dry store dan beverage store maka barang tersebut akan langsung di masukan ke dalam ruang penyimpanan dan barang akan di tata oleh Storekeeper. Sedangkan, jika barang tersebut merupakan milik kitchen maka akan dilakukan penyimpanan didalam chiller dan freezer yang dimiliki oleh kitchen itu sendiri, barang-barangnya meliputi seperti sayur, buah, daging, susu, dan bahan makanan lainnya. Nota dan surat jalan yang diterima dari supplier harus dicap dan ditandatangani oleh receiving, dan supplier, kemudian pendistribusian nota yang. Selanjutnya receiving akan membuat receiving report (RR) yang kemudian akan di berikan kepada cost control.

Sistem pengendalian penerimaan barang pada Bali Mandira Beach Resort & Spa sudah berjalan cukup baik karena sebagian besar sesuai dengan prinsip sistem pengendalian internal dan SOP Penerimaan barang. Namun masih sering terjadi kesalahan dalam pembelian barang baik itu dari segi jumlah dan jenis barang, sehingga hal tersebut dapat merugikan perusahaan jika terjadi secara terus- menerus. Hal ini bisa terjadi karena kurangnya komunikasi karyawan pada departemen accounting khususnya bagian purchasing dan receiving yang dapat menimbulkan keributan.

4. KESIMPULAN

Bali Mandira Beach Resort & Spa memiliki kerjasama dengan berbagai pihak supplier atau vendor baik untuk pembelian secara tunai maupun kredit. Sistem pengendalian penerimaan barang atau persediaan merupakan hal yang sangat penting dilakukan oleh setiap perusahaan proses penerimaan barang meliputi pemeriksaan, verifikasi dan memastikan ketepatan jumlah barang, hal tersebut dilakukan agar kegiatan operasional perusahaan tetap berjalan dengan baik. Sistem pengendalian penerimaan barang pada Bali Mandira Beach Resort & Spa sudah berjalan cukup baik karena sebagian besar sesuai dengan prinsip sistem pengendalian internal dan SOP Penerimaan barang. Namun kurangnya komunikasi karyawan pada departemen accounting khususnya bagian purchasing dan receiving yang dapat menimbulkan keributan.

5. Ucapan Terima Kasih

Pada kesempatan ini tidak lupa penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang membantu dalam menyelesaikan laporan ini, oleh karena itu, penulis menyampaikan terima kasih kepada :

1. Ibu Dr. Ni Luh Putu Sri Purnama Pradnyani, S.E., M.Si., Ak., CA., CSRS., CSRA. selaku Ketua Program Studi Akuntansi (S1).
2. Ibu Luh Diah Citra Resmi Cahyadi, M.Si., S.E selaku Dosen Pembimbing dalam pelaksanaan dan penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan.
3. Bapak Made Ardana selaku Atasan yang telah membimbing penulis selama melakukan Praktek Kerja Lapangan di Bali Mandira Beach Resort & SPA.
4. Pimpinan dan seluruh karyawan di Bali Mandira Beach Resort & SPA yang telah memberikan izin dan telah membantu kelancaran dalam penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan.
5. Orang Tua dan Adik penulis yang selalu memberikan doa dan dukungan baik moral maupun materi kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktek Kerja Lapangan ini.

6. DAFTAR PUSTAKA

- Rahayu, N. K. (2023). Analisis Pengendalian Internal Prosedur Penerimaan Dan Pengeluaran Barang di Hotel X. *Journal of Accounting and Hospitality*, 74-84.
- Rinawati, N. L. (2023). Analisis Sistem Pengendalian Internal Penerimaan Barang Pada Hotel Pandawa All Suite. *Volume 6 tahun 2023*, 43-46.
- Subandi, F. (2021). Analisis Proses Alur Barang Masuk Dan Keluar Pada Gudang Fresh PT. Midi Utama Indonesia Tbk Cabang Pasuruan. *PT. Midi Utama Indonesia Tbk Pasuruan*.
- Yanti, N. L. (2023). Analisis Pengendalian Internal Penerimaan Dan Pengeluaran Barang Persediaan Gudang Pada Harris Hotel & Residences Riverview Kuta. *Jurnal Inovasi Ekonomi dan Keuangan*, Vol. 1, No.2, 2023, 68-80.