

ANALISIS PENGENDALIAN INTERNAL *PROCUREMENT BEVERAGE* DI HOTEL “SBR”

Ni Ketut Trisna Kusuma Dewi¹, Luh Nyoman Tri Lilasari^{2*},
I Gusti Ngurah Agung Wiryanata³

^{1,2,3} Manajemen Akuntansi Hospitaliti, Politeknik Pariwisata Bali

Correspondence		
Email: trililasari_ila@ppb.ac.id	No. Telp: -	
Submitted 01 August 2026	Accepted 10 August 2026	Published 12 August 2026

;

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengendalian internal *procurement beverage* di hotel SBR. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara, observasi dan dokumentasi. Analisis data dilakukan dengan membandingkan kondisi yang ditemukan di lapangan dengan lima komponen pengendalian internal *Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission* (COSO), yaitu lingkungan pengendalian, penilaian risiko, aktivitas pengendalian, informasi dan komunikasi, serta pemantauan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa secara umum pengendalian internal pada proses *procurement beverage* telah diterapkan dengan baik. Penerapan tersebut terlihat dari adanya struktur organisasi yang jelas, pembagian tugas yang memadai, prosedur pengadaan yang telah ditetapkan, komunikasi yang berjalan dengan baik antarbagian, serta pemantauan yang dilakukan secara berkelanjutan melalui kegiatan pengawasan dan evaluasi terhadap proses *procurement beverage*. Pada komponen penilaian risiko masih ditemukan kelemahan terkait pencatatan barang *free of charge* (FOC) yang belum dilakukan secara konsisten. Kondisi tersebut menyebabkan ketidakakuratan data persediaan dan berpotensi menimbulkan penyalahgunaan barang. Temuan ini menunjukkan bahwa masih terdapat risiko ketidaksesuaian antara stok fisik dan data persediaan yang tercatat dalam proses *procurement beverage*.

Kata kunci: Hotel, Pengadaan Minuman, Pengendalian Internal

ABSTRACT

This study aims to analyze the internal control of beverage procurement at Sofitel Bali Nusa Dua Beach Resort. The research method used is qualitative descriptive with data collection techniques through interviews, observations and documentation. Data analysis was carried out by comparing the conditions found in the field with the five internal control components of the Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission (COSO), namely the control environment, risk assessment, control activities, information and communication, and monitoring. The research results show that in general internal control in the beverage procurement process has been applied well. The implementation can be seen from the existence of a clear organizational structure, adequate division of tasks, established procurement procedures, good communication between sections, and continuous monitoring through supervision and evaluation of the beverage procurement process. In the risk assessment component there are still weaknesses related to the recording of free of charge goods (FOC) that have not been carried out consistently. This condition causes inaccuracy of inventory data and has the potential to cause misuse of goods. This finding shows that there is still a risk of mismatch between physical stock and inventory data recorded in the beverage procurement process.

Keyword : Beverage Procurement ,Hotel, Internal Control

PENDAHULUAN

Hotel merupakan akomodasi yang menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman, serta pelayanan lainnya bagi masyarakat umum (Erianto, 2022). Salah satu departemen yang berperan penting dalam operasional hotel adalah *Food & Beverage Department*, yang sekaligus menjadi salah satu sumber pendapatan hotel. Kelancaran operasional departemen tersebut didukung oleh proses *procurement* yang bertujuan memastikan ketersediaan barang sesuai kebutuhan, jumlah, waktu, dan standar yang ditetapkan. *Procurement* merupakan proses memperoleh barang atau jasa untuk menunjang kegiatan operasional perusahaan (Setiawati, 2025). Dalam pelaksanaannya, pengadaan meliputi proses pembelian, penerimaan, penyimpanan, pencatatan, dan pengeluaran barang yang memerlukan pengendalian internal agar dapat meminimalkan pemborosan, kehilangan, dan ketidaksesuaian persediaan (Rizki *et al.*, 2025).

Pengendalian internal diperlukan untuk memastikan seluruh proses pengadaan berjalan sesuai prosedur dan menghasilkan informasi persediaan yang akurat. Menurut Adikoesomo dalam Dewi *et al.* (2020), pengendalian internal mencakup rencana organisasi, metode, dan tindakan yang dikoordinasikan untuk menjaga efisiensi operasional serta memastikan kepatuhan terhadap kebijakan perusahaan. Dalam konteks persediaan, pengendalian internal mencakup penerimaan, penyimpanan, pencatatan, dan pengeluaran barang. Penelitian Ardianti (2023) menunjukkan bahwa sistem akuntansi pembelian dan pengendalian internal *Food & Beverage* belum sepenuhnya sesuai dengan unsur sistem akuntansi pembelian kredit. Sementara itu, Arnawa (2014) menemukan adanya perbedaan antara teori dan pelaksanaan pada proses penerimaan, penyimpanan, dan pengeluaran bahan makanan akibat lemahnya pengawasan internal.

SBR merupakan hotel berbintang lima yang berada di kawasan Nusa Dua, Bali, dan memiliki aktivitas operasional yang tinggi, termasuk penyelenggaraan berbagai *event*. Kondisi tersebut menyebabkan kebutuhan pengadaan barang dan jasa relatif tinggi. Proses *procurement* di hotel meliputi *purchase request*, *purchase order* (PO), penerimaan barang, penyimpanan di *store*, pencatatan, hingga pembayaran (Putri *et al.*, 2024).

Permasalahan ditemukan pada proses penerimaan dan pencatatan *beverage*, khususnya barang *free of charge* (FOC). Berdasarkan data *Accounting Department* SBR, terdapat perbedaan antara *quantity* pada PO, *invoice*, dan *system* dengan jumlah barang secara *actual/physique*. Dari keseluruhan barang yang dianalisis, *quantity* pada PO, *invoice*, dan *system* tercatat sebanyak 210 *bottle*, sedangkan jumlah fisik mencapai 239 *bottle*. Selisih 29 *bottle* tersebut berasal dari barang FOC yang diberikan *supplier* sebagai tambahan tanpa dikenakan biaya.

Perbedaan tersebut dapat dilihat pada Tabel 1

Tabel 1
Rekapan Ketidaksesuaian *Quantity* dalam *Item Free Of Charge* (FOC) pada *Store Beverage*

Item Name	Purchase Order			Invoice			System			Actual/Physique			Variance		Remarks
	Qty	Price	Amount	Qty	Price	Amount	Qty	Price	Amount	Qty	Price	Amount	Qty	Amount	
Gin, East Indies, archipelago, 70cl	36	420.000	15.120.000	36	420.000	15.120.000	36	420.000	15.120.000	42	360.000	15.120.000	6	2.160.000	Different Price & Qty
Gin, Gilbey's, 70cl	48	214.775	10.309.200	48	214.775	10.309.200	48	214.775	10.309.200	52	198.254	10.309.200	4	793.015	Different Price & Qty
Aperitif, Aperol, 1lt	24	500.000	12.000.000	24	500.000	12.000.000	24	500.000	12.000.000	28	428.571	12.000.000	4	1.714.286	Different Price & Qty
Rum, Nusa Cana, Spiced, 70cl	36	270.000	9.720.000	36	270.000	9.720.000	36	270.000	9.720.000	42	231.429	9.720.000	6	1.388.571	Different Price & Qty
Rum, Bacardi, light, 75cl	36	279.000	10.044.000	36	279.000	10.044.000	36	279.000	10.044.000	42	239.143	10.044.000	6	1.434.857	Different Price & Qty
Red wine, Barton&Guestier, reserve varietal, cabernet sauvignon, 2021, 75cl	30	266.640	7.999.200	30	266.640	7.999.200	30	266.640	7.999.200	33	242.400	7.999.200	3	727.200	Different Price & Qty
Total	210	1.950.415	65.192.400	210	1.950.415	65.192.400	210	1.950.415	65.192.400	239	1.699.797	65.192.400	29	8.217.930	

Sumber: *Accounting Departement SBR (Data Diolah)*

Ketidaksesuaian tersebut terjadi karena barang FOC yang diterima tidak selalu dicatat atau diposting oleh bagian *receiving* ke dalam sistem persediaan. Kondisi ini menyebabkan jumlah persediaan dalam sistem tidak mencerminkan kondisi fisik sebenarnya dan berpotensi menghambat proses monitoring, menimbulkan kesalahan laporan persediaan, serta menurunkan efektivitas pengendalian internal. Oleh karena itu, diperlukan pengendalian yang memadai pada proses penerimaan dan pencatatan barang, terutama melalui koordinasi antara bagian *purchasing*, *receiving*, dan *store*. Pengendalian tersebut dapat dianalisis berdasarkan lima komponen COSO, yaitu *Control Environment*, *Risk Assessment*, *Control Activities*, *Information and Communication*, dan *Monitoring*.

Berdasarkan permasalahan tersebut, penelitian ini berfokus pada pengendalian internal *procurement beverage* pada proses penerimaan dan pencatatan barang di SBR, khususnya dalam menangani ketidaksesuaian pencatatan barang *free of charge* (FOC).

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada Februari–Mei 2026 di hotel SBR dengan menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif. Data yang digunakan berupa data primer dan sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara dengan bagian *Purchasing*, *Receiving*, dan *Storekeeper* serta observasi langsung terhadap proses *procurement beverage*, sedangkan data sekunder diperoleh dari dokumen terkait seperti *purchase requisition*, *purchase order* (PO), *invoice*, kartu stok, *store requisition*, serta literatur dan penelitian terdahulu. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi.

Analisis data mengacu pada lima komponen pengendalian internal COSO, yaitu *control environment*, *risk assessment*, *control activities*, *information and communication*, dan *monitoring*. Data dianalisis melalui tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan untuk mengetahui penerapan pengendalian internal pada proses *procurement beverage* di hotel SBR.

HASIL DAN PEMBAHASAN

HASIL PENELITIAN

Hasil penelitian diperoleh melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi dengan pihak *Purchasing*, *Receiving*, dan *Storekeeper*. Data penelitian mencakup proses *procurement beverage* dan penerapan pengendalian internal pada hotel SBR. Proses *procurement* meliputi permintaan barang, pemesanan kepada *supplier*, penerimaan, penyimpanan, dan pengeluaran barang. Pada tahap penerimaan, barang diperiksa berdasarkan *purchase order* (PO), *invoice*, dan dokumen pendukung sebelum dicatat ke dalam sistem dan diserahkan kepada *Store*.

Prosedur *Procurement Beverage* di hotel SBR

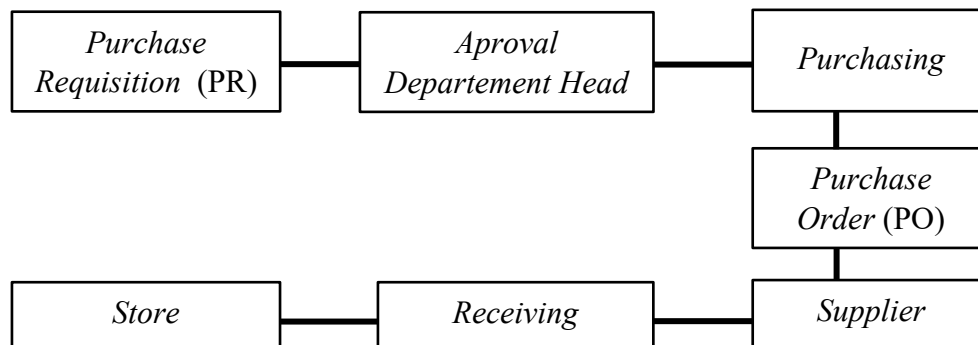
Data yang telah dikumpulkan dari hasil wawancara dan observasi pada bagian pembelian, penerimaan dan gudang. Adapun proses yang dilakukan dalam kegiatan *procurement* di hotel SBR yaitu :

1. Pembelian Bahan Minuman di SBR

Sebelum melakukan pemesanan barang bagian pembelian memastikan bahwa *Supplier* teregistrasi dalam *system* yang diterapkan di hotel SBR. Data dan dokumen yang diperlukan untuk melakukan pendaftaran *supplier* agar memastikan keaslian barang yaitu NPWP (Nomor Pokok Wajib Pajak), NPPBKC (Nomor Pokok Pengusaha Barang Kena Cukai), SIUP (Surat Izin Usaha Perdagangan), *Guarantee Letter* (Surat Jaminan), serta kewajiban menandatangani *procurement charter*, jika data dan dokumen telah lengkap selanjutnya meminta persetujuan

dari *purchasing manager*, kepada departemen *user*, *director of finance*. Selanjutnya dilakukan proses registrasi *supplier* pada sistem pembelian.

Proses pembelian bahan minuman di hotel SBR dimulai dari adanya permintaan dari *user*. Berikut disajikan bagan mengenai proses pembelian bahan minuman yang terjadi di hotel SBR.



Sumber : Finance Deparment SBR

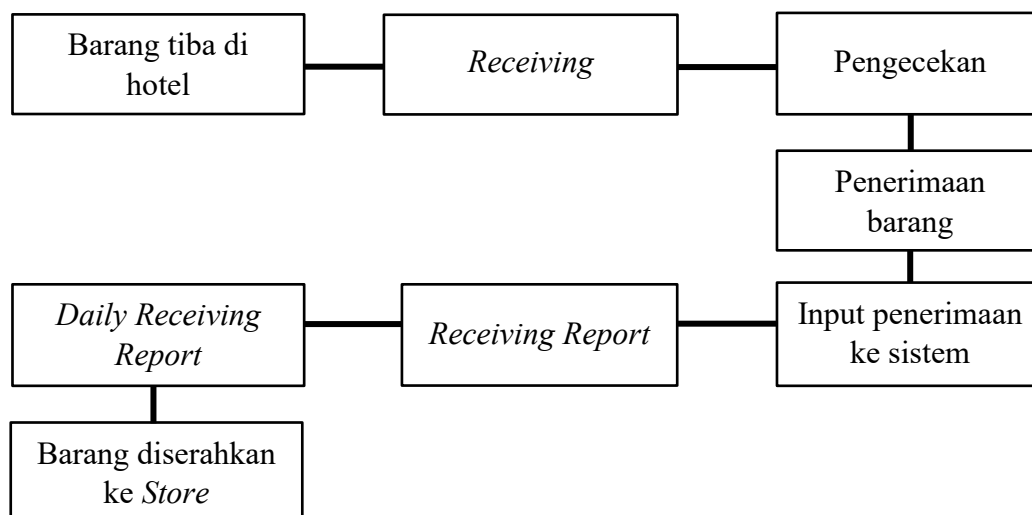
Gambar 1
Proses Pembelian Bahan Minuman

Pembelian bahan minuman diawali oleh *user* dengan membuat *purchase requisition* melalui sistem dengan mencantumkan item, jumlah pesanan, tanggal kedatangan, dan catatan jika diperlukan. *Purchase requisition* kemudian diperiksa dan disetujui oleh *department head* untuk memastikan kesesuaiannya dengan kebutuhan operasional dan anggaran. Setelah disetujui, dokumen diteruskan kepada *purchasing* untuk diverifikasi berdasarkan kelengkapan dokumen, spesifikasi, jumlah kebutuhan, dan *supplier* guna memastikan proses pengadaan berjalan sesuai prosedur secara efektif dan efisien.

Pembuatan *purchase order* dapat dilakukan jika *purchase requisition* telah disetujui oleh bagian pembelian dan *departement head*, untuk pembelian minuman *purchase requisition* perlu juga disetujui sampai *director of finance* dan *general manager*. *purchase order* dikirimkan ke *supplier* melalui *email*. Bagian penerimaan menerima *purchase order report* untuk membantu memeriksa barang yang tiba pada hari berikutnya.

2. Penerimaan Bahan Minuman di SBR

Proses penerimaan bahan minuman di hotel SBR dimulai dari adanya kedatangan barang ke hotel SBR.



Sumber : Finance Department SBR

Gambar 2

Proses Penerimaan Minuman

Penerimaan bahan minuman dimulai saat barang tiba dan diperiksa oleh *Receiving* berdasarkan kualitas, jumlah, harga, serta kesesuaian dengan *purchase order* (PO) dan *invoice*. Dokumen yang diperiksa meliputi PO, *invoice*, faktur pajak, dan CK-6 untuk minuman beralkohol. Ketidaksesuaian barang dikoordinasikan dengan *supplier* dan dapat ditolak atau diretur menggunakan *return form*. Barang yang sesuai kemudian diterima, disahkan oleh *Receiving*, dan diinput ke dalam sistem untuk menghasilkan *receiving report* yang bersama *invoice* diserahkan kepada bagian pembayaran pada akhir *shift*.

3. Penyimpanan Bahan Minuman di SBR

SBR tidak memiliki gudang penyimpanan bahan makanan, namun terdapat *store* untuk menyimpan minuman. Proses penyimpanan minuman yang telah diterima oleh bagian penerimaan selanjutnya disimpan pada *store* yang telah disediakan. Minuman yang tiba di *store* diperiksa terlebih dahulu kesesuaiannya dengan *purchase order*. Minuman yang telah sesuai akan dicatat jumlahnya pada kartu stok.

Petugas gudang dapat mengeluarkan minuman jika terdapat *store room requisition*. *User* membuat *store room requisition* dengan memilih *item* pada sistem, jumlah barang dan departemen. *Store room requisition* perlu persetujuan dari kepala departemen *user* dan penjaga gudang. Setelah mendapatkan persetujuan petugas gudang menyiapkan minuman yang sesuai dengan *store room requisition*. *User* perlu menunjukkan *store room requisition* kepada petugas gudang saat mengambil minuman. Minuman yang telah dikeluarkan dicatat pada kartu stok yang disediakan. Setiap akhir bulan dilaksanakan *inventory* untuk memeriksa jumlah minuman yang tersedia pada gudang dan jumlah minuman yang tercatat.

Berdasarkan data Accounting Department, jumlah barang pada PO, *invoice*, dan *system* tercatat sebanyak 210 *bottle*, sedangkan jumlah *actual/physique* sebanyak 239 *bottle*. Selisih 29 *bottle* berasal dari item FOC yang diberikan *supplier*. Barang FOC tersebut terdiri atas *Gin East Indies Archipelago* 70cl sebanyak 6 *bottle*, *Gilbeys* 70cl sebanyak 4 *bottle*, *Aperitif Aperol* 1lt sebanyak 4 *bottle*, *Rum Nusa Cana Spiced* 70cl sebanyak 6 *bottle*, *Rum Bacardi Light* 75cl sebanyak 6 *bottle*, dan *Red Wine Barton & Guestier* 75cl sebanyak 3 *bottle*. Kondisi ini terjadi karena barang FOC yang diterima tidak seluruhnya diposting ke dalam sistem oleh bagian *Receiving*.

Tabel 2. Rekapitan Ketidaksesuaian Quantity Item Free of Charge (FOC) pada *Store Beverage*

Indikator	Kenyataan di Hotel	Analisis
Gin East Indies Archipelago 70cl	6 bottle	FOC diterima tetapi tidak seluruhnya tercatat dalam sistem.
Gilbeys 70cl	4 bottle	FOC diterima tetapi tidak seluruhnya tercatat dalam sistem.
Aperitif Aperol 1lt	4 bottle	FOC diterima tetapi tidak seluruhnya tercatat dalam sistem.

Rum Nusa Cana Spiced 70cl	6 bottle	FOC diterima tetapi tidak seluruhnya tercatat dalam sistem.
Rum Bacardi Light 75cl	6 bottle	FOC diterima tetapi tidak seluruhnya tercatat dalam sistem.
Red Wine Barton & Guestier 75cl	3 bottle	FOC diterima tetapi tidak seluruhnya tercatat dalam sistem.
Total	29 bottle	Menimbulkan selisih antara stok fisik dan system.

Sumber: Data penelitian, diolah (2026).

Temuan tersebut menunjukkan bahwa jumlah *actual/physique* lebih besar daripada jumlah yang tercatat pada PO, *invoice*, dan *system*. Selisih terjadi karena adanya barang FOC yang secara fisik diterima hotel, tetapi tidak seluruhnya masuk ke pencatatan persediaan. Akibatnya, data *inventory* pada sistem belum sepenuhnya menggambarkan kondisi fisik barang yang tersedia di *Store*. Selain itu, hasil penelitian menunjukkan bahwa pengendalian internal *procurement beverage* telah didukung oleh pembagian tugas antara *Purchasing*, *Receiving*, dan *Store*, penggunaan dokumen serta SOP, koordinasi antarbagian, dan kegiatan *monitoring* persediaan.

PEMBAHASAN

Pembahasan penelitian didasarkan pada lima komponen pengendalian internal menurut *Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission* (COSO), yaitu lingkungan pengendalian (*control environment*), penilaian risiko (*risk assessment*), aktivitas pengendalian (*control activities*), informasi dan komunikasi (*information and communication*), serta pemantauan (*monitoring*). Berdasarkan hasil wawancara dan observasi, secara umum pengendalian internal *procurement beverage* telah diterapkan, namun masih terdapat kelemahan pada pengendalian risiko dan pencatatan barang FOC.

Penerapan Komponen Lingkungan Pengendalian (*Control Environment*)

Lingkungan pengendalian merupakan dasar dalam penerapan pengendalian internal karena mencerminkan komitmen organisasi terhadap integritas, etika, struktur organisasi, pembagian tugas, serta kompetensi sumber daya manusia. Pada proses *procurement beverage*, komponen ini terlihat dari penerapan SOP, pemisahan fungsi, serta penempatan karyawan sesuai tanggung jawabnya.

Tabel 3. Penerapan Komponen Pengendalian Internal Lingkungan Pengendalian *Procurement Beverage*

Indikator	Kenyataan di Hotel	Analisis
Integritas dan etika serta kepatuhan terhadap prosedur	Karyawan menjalankan SOP dan menggunakan dokumen <i>procurement</i> seperti PR, PO, RR, <i>invoice</i> , dan SR.	Menunjukkan adanya komitmen terhadap integritas, etika, dan kepatuhan prosedur.
Struktur dan pembagian tugas	<i>Purchasing</i> , <i>Receiving</i> , dan <i>Store</i> memiliki tugas dan tanggung jawab yang berbeda.	Pemisahan fungsi mendukung segregation of duties dan mengurangi

		risiko penyalahgunaan wewenang.
Praktik sumber daya manusia	Karyawan ditempatkan sesuai bidang dan memperoleh arahan serta pelatihan terkait prosedur kerja.	Mendukung kompetensi karyawan dalam menjalankan tugas <i>procurement beverage</i> .

Sumber: Data penelitian, diolah (2026).

Hasil tersebut menunjukkan bahwa lingkungan pengendalian telah diterapkan dengan baik. Kepatuhan terhadap SOP dan penggunaan dokumen pada setiap tahapan *procurement* memberikan dasar pengendalian yang jelas. Pemisahan tugas antara *Purchasing*, *Receiving*, dan *Store* juga telah mendukung prinsip segregation of duties karena tidak terdapat satu bagian yang mengendalikan seluruh proses pengadaan. Selain itu, pelatihan dan arahan kepada karyawan mendukung kemampuan dalam menjalankan tugas sesuai tanggung jawab. Dengan demikian, lingkungan pengendalian telah menjadi dasar yang memadai dalam mendukung efektivitas *procurement beverage*, meskipun pelaksanaannya tetap perlu diperkuat pada tahap penerimaan dan pencatatan *free of charge* (FOC).

Penerapan Komponen Penilaian Risiko (*Risk Assessment*)

Penilaian risiko dilakukan untuk mengidentifikasi dan menganalisis risiko yang dapat menghambat pencapaian tujuan *procurement*. Dalam penelitian ini, risiko yang ditemukan antara lain keterlambatan pengiriman, ketidaksesuaian jumlah atau kondisi barang, kesalahan pencatatan persediaan, serta *free of charge* (FOC) yang tidak terposting ke dalam sistem.

Tabel 4. Penerapan Komponen Pengendalian Internal Penilaian Risiko *Procurement Beverage*

Indikator	Kenyataan di Hotel	Analisis
Identifikasi risiko <i>procurement beverage</i>	Hotel mengidentifikasi risiko keterlambatan pengiriman, ketidaksesuaian barang, barang rusak, dan kesalahan pencatatan persediaan.	Menunjukkan adanya kesadaran terhadap risiko yang dapat mengganggu kelancaran <i>procurement</i> .
Analisis risiko	Ditemukan FOC yang diterima tetapi tidak diposting ke dalam sistem persediaan.	Berpotensi menyebabkan selisih stok, ketidakakuratan laporan, dan barang sulit ditelusuri melalui sistem.
Perubahan sistem informasi	Karyawan memperoleh pelatihan dan pendampingan ketika terjadi perubahan sistem.	Membantu mengurangi risiko kesalahan pencatatan dan keterlambatan informasi.

Sumber: Data penelitian, diolah (2026).

Pada komponen ini, hotel telah melakukan identifikasi terhadap berbagai risiko *procurement*. Namun, penilaian risiko belum sepenuhnya optimal karena risiko *free of charge* (FOC) belum dikendalikan secara konsisten pada tahap penerimaan. *free of charge* (FOC) yang tidak diposting menyebabkan jumlah persediaan dalam sistem lebih rendah daripada jumlah fisik dan dapat mengganggu keandalan laporan *inventory*. Kondisi tersebut juga dapat menyulitkan penelusuran apabila barang digunakan atau dipindahkan tanpa dokumen yang

tercermin dalam sistem. Oleh karena itu, *free of charge* (FOC) perlu diperlakukan sebagai bagian dari risiko penerimaan yang harus diidentifikasi, diperiksa, dan dicatat sejak barang tiba di hotel. Sementara itu, pelatihan ketika terjadi perubahan sistem telah membantu mengurangi risiko kesalahan penggunaan sistem.

Penerapan Komponen Aktivitas Pengendalian (*Control Activities*)

Aktivitas pengendalian mencakup kebijakan dan prosedur yang digunakan untuk memastikan tindakan pengendalian dilaksanakan. Pada *procurement beverage*, aktivitas tersebut meliputi otorisasi dan verifikasi transaksi, pemisahan tugas, penerapan SOP, serta penggunaan teknologi informasi.

Tabel 5. Penerapan Komponen Pengendalian Internal Aktivitas Pengendalian *Procurement Beverage*

Indikator	Kenyataan di Hotel	Analisis
Otorisasi dan verifikasi transaksi	PR, PO, dan SR memperoleh persetujuan pihak berwenang; PO, RR, invoice, dan laporan stok diperiksa.	Membantu memastikan transaksi sah dan sesuai prosedur.
Pemisahan tugas <i>procurement beverage</i>	Purchasing melakukan pengadaan, Receiving melakukan pemeriksaan dan penerimaan, sedangkan Store menyimpan dan mengeluarkan barang.	Mengurangi risiko kesalahan dan penyimpangan karena tanggung jawab tidak terpusat pada satu pihak.
SOP <i>procurement beverage</i>	Proses pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan pengeluaran mengikuti SOP.	Menjamin proses berjalan konsisten dan terdokumentasi.
Pengendalian teknologi dan informasi	Sistem digunakan untuk <i>procurement</i> , penerimaan, persediaan, dan penyimpanan riwayat transaksi.	Mendukung pengendalian, tetapi keakuratan tetap bergantung pada kelengkapan input.

Sumber: Data penelitian, diolah (2026).

Aktivitas pengendalian telah berjalan melalui otorisasi, verifikasi dokumen, pemisahan fungsi, SOP, dan penggunaan sistem informasi. Dokumen PR, PO, SR, RR, invoice, dan laporan stok memungkinkan transaksi ditelusuri dan diperiksa. Pemisahan tugas juga telah memperjelas tanggung jawab masing-masing bagian. Namun, penggunaan sistem belum sepenuhnya menjamin keakuratan data apabila seluruh barang yang diterima tidak dimasukkan ke dalam sistem. Temuan FOC menunjukkan adanya celah pada tahap penerimaan, sehingga *Receiving* perlu memastikan bahwa setiap barang yang diterima, termasuk barang tambahan tanpa biaya, memiliki bukti penerimaan dan pencatatan yang jelas.

Penerapan Komponen Informasi dan Komunikasi (*Information and Communication*)

Informasi dan komunikasi berfungsi mendukung koordinasi antarbagian serta menyediakan informasi yang relevan dan tepat waktu bagi pengambilan keputusan. Pada *procurement beverage*, komunikasi berlangsung antara *Purchasing*, *Receiving*, *Store*, *user department*, dan *supplier*.

**Tabel 6. Penerapan Komponen Pengendalian Internal Informasi dan Komunikasi
*Procurement Beverage***

Indikator	Kenyataan di Hotel	Analisis
Ketersediaan informasi relevan dan tepat waktu	<i>Purchasing</i> berkoordinasi dengan <i>supplier</i> , <i>Receiving</i> , <i>Store</i> , dan <i>user</i> mengenai kebutuhan, status pemesanan, kedatangan, dan persediaan.	Mendukung keputusan pembelian serta mengurangi risiko keterlambatan dan kekurangan stok.
Komunikasi internal	<i>Purchasing</i> , <i>Receiving</i> , <i>Store</i> , dan <i>user</i> berkoordinasi terkait kebutuhan, pemesanan, penerimaan, dan kondisi persediaan.	Mendukung koordinasi dan meminimalkan kesalahan akibat miskomunikasi.
Komunikasi eksternal	<i>Purchasing</i> berkomunikasi dengan <i>supplier</i> mengenai ketersediaan, harga, spesifikasi, jadwal pengiriman, dan FOC.	Mendukung kesesuaian barang dan penyelesaian ketidaksesuaian.

Sumber: Data penelitian, diolah (2026).

Informasi dan komunikasi telah berjalan melalui koordinasi internal maupun eksternal. Informasi mengenai kebutuhan barang, pemesanan, kedatangan, dan kondisi persediaan digunakan dalam perencanaan dan pengendalian *procurement*. Apabila ditemukan ketidaksesuaian, *Purchasing*, *Receiving*, dan *Store* melakukan *cross-check* terhadap dokumen dan berkoordinasi untuk menyelesaikan masalah. Komunikasi dengan *supplier* juga penting dalam memastikan pemberian FOC diketahui dan didukung oleh informasi yang jelas. Namun, informasi mengenai FOC perlu diteruskan hingga tahap pencatatan sistem agar tidak berhenti pada komunikasi atau dokumen penerimaan saja.

Penerapan Komponen Pemantauan (*Monitoring*)

Pemantauan dilakukan untuk memastikan proses *procurement* berjalan sesuai prosedur dan untuk mendeteksi kesalahan atau penyimpangan. *Monitoring* pada hotel dilakukan oleh masing-masing bagian melalui pengecekan stok, pemeriksaan dokumen, evaluasi proses, serta tindak lanjut atas temuan.

Tabel 7. Penerapan Komponen Pengendalian Internal Pemantauan *Procurement Beverage*

Indikator	Kenyataan di Hotel	Analisis
Pemantauan dan pengawasan <i>procurement beverage</i>	Masing-masing bagian melakukan monitoring untuk meminimalkan risiko.	Membantu memastikan proses berjalan sesuai prosedur dan mendeteksi penyimpangan sejak dini.
Evaluasi secara berkala	Dilakukan melalui pengecekan stok, pemeriksaan dokumen transaksi, dan peninjauan proses <i>procurement</i> .	Menilai efektivitas pengendalian dan menjadi dasar perbaikan.

Tindak lanjut atas temuan	Perbedaan stok atau kesalahan pencatatan ditindaklanjuti melalui pengecekan ulang, koreksi data, dan koordinasi dengan pihak terkait atau <i>supplier</i> .	Menunjukkan adanya upaya perbaikan dan pencegahan agar kesalahan tidak berulang.
---------------------------	---	--

Sumber: Data penelitian, diolah (2026).

Pemantauan telah dilakukan secara berkelanjutan melalui pengecekan stok, pemeriksaan dokumen, dan evaluasi proses *procurement*. *Store* melakukan pencocokan antara stok fisik dan sistem untuk mendeteksi selisih, sedangkan bagian terkait melakukan pengecekan ulang dan koreksi apabila ditemukan ketidaksesuaian. Monitoring tersebut berperan penting dalam menemukan selisih FOC yang tidak tercatat. Namun, munculnya kembali perbedaan antara stok fisik dan sistem menunjukkan bahwa monitoring perlu diperkuat pada tahap penerimaan, khususnya melalui rekonsiliasi FOC secara rutin. Dengan demikian, pemantauan tidak hanya berfungsi menemukan kesalahan setelah terjadi, tetapi juga mendorong tindakan pencegahan agar ketidaksesuaian pencatatan tidak berulang.

Secara keseluruhan, pengendalian internal *procurement beverage* di hotel SBR telah diterapkan melalui kelima komponen COSO. Lingkungan pengendalian, aktivitas pengendalian, informasi dan komunikasi, serta monitoring telah mendukung pelaksanaan *procurement*. Kelemahan utama terdapat pada penilaian risiko dan pengendalian pencatatan FOC. Selisih 29 bottle antara data sistem dan kondisi fisik menunjukkan perlunya penguatan prosedur penerimaan, kewajiban mencatat seluruh FOC ke dalam sistem, serta rekonsiliasi rutin antara data sistem dan stok fisik.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian mengenai pengendalian internal *procurement beverage* di hotel SBR berdasarkan kerangka *Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission* (COSO), dapat disimpulkan bahwa pengendalian internal secara umum telah diterapkan dengan baik. Pada komponen lingkungan pengendalian (*control environment*), penerapan ditunjukkan melalui komitmen terhadap integritas dan etika, pembagian tugas yang jelas, serta praktik sumber daya manusia yang mendukung kegiatan operasional.

Pada penilaian risiko (*risk assessment*), hotel telah melakukan identifikasi dan analisis terhadap risiko yang berkaitan dengan proses *procurement* dan persediaan. Namun, pengendalian terhadap risiko pencatatan barang masih perlu ditingkatkan, khususnya untuk mencegah terjadinya ketidaksesuaian antara stok fisik dan sistem. Aktivitas pengendalian (*control activities*) telah diterapkan melalui otorisasi dan verifikasi transaksi, pemisahan tugas, penerapan SOP, serta penggunaan sistem informasi yang mendukung keandalan proses *procurement beverage*.

Pada komponen informasi dan komunikasi (*information and communication*), tersedianya informasi yang relevan dan tepat waktu serta komunikasi antara Purchasing, Receiving, Store, dan *supplier* telah mendukung kelancaran proses *procurement*. Sementara itu, pemantauan (*monitoring*) dilakukan melalui *stock opname*, pemeriksaan kesesuaian stok fisik dengan sistem, serta evaluasi dan tindak lanjut apabila ditemukan ketidaksesuaian. Dengan demikian, kelima komponen COSO telah diterapkan dalam pengendalian internal *procurement beverage*, meskipun aspek penilaian risiko dan pencatatan persediaan masih perlu diperkuat.

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian, hotel disarankan memperkuat pengelolaan risiko dalam proses *procurement beverage*, khususnya terkait penerimaan barang *free of charge* (FOC), dengan memastikan seluruh barang FOC teridentifikasi dan tercatat dalam sistem. Koordinasi antara bagian *purchasing*, *receiving*, dan *store* juga perlu ditingkatkan untuk meminimalkan ketidaksesuaian antara stok fisik dan data sistem. Penelitian selanjutnya disarankan mengembangkan kajian pada proses *procurement* lainnya, seperti *food*, agar diperoleh gambaran yang lebih komprehensif mengenai pengendalian internal dalam pengadaan di industri perhotelan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardianti, N. K. M., Suciwati, D. P., & Mandia, I. N. (2023). Analisis sistem akuntansi pembelian untuk pengadaan food and beverage pada Jimbaran Bay Beach Resort and Spa. Politeknik Negeri Bali.
- Arnawa, I. (2014). Analisis pengendalian intern terhadap persediaan bahan makanan di Hotel Melia Bali Villas & Spa Resort. *Jurnal Ilmiah Hospitality Management*, 4(2), 41–56.
- Dewi, L. G. K., Dewi, N. L. P. S., & Putri, P. A. K. D. (2020). Analisis pengendalian intern persediaan barang dagang dan penerapan akuntansi pada PT Indahwati Sari. *Widya Akuntansi dan Keuangan*, 16–1.
- Dwiastuti, P. M. M., Sukmarani, W., Untara, U., & Chandra, Y. I. (2023). Analisis penerapan sistem pengendalian internal pada PT. SISFOMEDIKA Yogyakarta. *Jurnal Esensi Infokom: Jurnal Esensi Sistem Informasi dan Sistem Komputer*, 7(2), 86–92. <https://doi.org/10.55886/infokom.v7i2.764>
- Erianto. (2022). Food and beverage promotion strategy in efforts to attract hotel guests (Case study on Hotel Horison and Prime Hotel Kualanamu). *Jurnal Akomodasi Agung*, (1).
- Feinstein, A. H., & Stefanelli, J. M. (2012). *Purchasing: Selection and procurement for the hospitality industry* (8th ed.). John Wiley & Sons, Inc.
- Ginting, & Sihombing. (2024). Pengaruh interpersonal communication dan core values AKHLAK terhadap prestasi kerja karyawan (Studi pada Bank Tabungan Negara KC Medan). *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10(22), 64–76. <https://doi.org/10.5281/zenodo.14513715>
- Irawan, P., Damayanti, T., & Susanti, C. (2022). Analisis efektivitas pengendalian internal pengadaan bahan makanan terhadap tingginya food cost di Hotel “X.” *Journal of Accounting and Hospitality*, 1(1), 38–48. <https://doi.org/10.52352/jah.v1i1.980>
- Noviastuti, N., & Astuti, I. W. (2021). [Judul artikel perlu disesuaikan dengan artikel asli]. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Perhotelan*, 4(1).
- Nurjannah, E. F., & Andayani, S. (2024). Analisis sistem pengendalian internal terhadap persediaan barang operational engineering pada HARRIS Hotel & Conventions Gubeng Surabaya. *Jurnal Ilmiah Akuntansi dan Teknologi*, 16(1), 1–10. <https://jurnal.ubd.ac.id/index.php/akunto>
- Putri, K. A. T. M., Wiryanata, W., & Tuwi, I. W. (2024). Implementation of procurement with just in time method at the Stones Legian Bali Autograph Collection Hotels. *Indonesian Journal of Banking and Financial Technology*, 2(4), 347–360. <https://doi.org/10.55927/fintech.v2i4.11264>
- Rizki, N., Agustiningsih, W., & Priyambodo, V. K. (2025). Analisis pengendalian internal terhadap pendapatan hotel: Studi kasus Hotel XYZ Lombok. *Indo-Fintech*

- Intellectuals: Journal of Economics and Business, 5(3), 5864–5875.
<https://doi.org/10.54373/ifijeb.v5i3.3634>
- Sawitri, N. W. D. (2024). Efektivitas pengendalian internal procurement di Le Meridien Bali Jimbaran. Politeknik Pariwisata Bali.
- Setiawati, N. (2025). Analisis sistem informasi akuntansi pembelian dalam pengadaan bahan baku food and beverage berdasarkan COSO framework pada Hotel Raffles Bali. Politeknik Negeri Bali.
- Sugiyono. (2023). Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D. Alfabeta.
- Trisnasari, N. (2020). Analisis pengendalian intern persediaan bahan makanan pada food and beverage department di Hotel Eastparc Yogyakarta. Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA.
- VanDerbeck, E. J. (2010). Principles of cost accounting (15th ed.). South-Western Cengage Learning