

ANALISIS PENGENDALIAN INTERNAL PROSEDUR PENGADAAN BAHAN MAKANAN PADA HOTEL “CY” NUSA DUA BALI

I Putu Andika Wibawa, I Putu Arnawa, I Dewa Ayu Rai Sumariati
Program Studi Manajemen Akuntansi Hospitality, Politeknik Pariwisata Bali

Correspondence		
Email: andika.wibawa24@gmail.com	No. Telp:	
Submitted: 12 September 2026	Accepted: 21 September 2026	Published: 22 September 2026

Abstrak

Pengendalian internal berperan penting dalam mencegah dan mendeteksi terjadinya kecurangan dalam organisasi. Permasalahan yang sering terjadi dalam sistem pengadaan bahan makanan di Hotel “CY” Nusa Dua adalah ketidaksesuaian harga antara harga pada *Purchase Order* (PO) dengan harga pada *Daily Receiving Report* (DRR) dari *suplayer*. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengendalian internal prosedur pengadaan bahan makanan pada Hotel “CY” Nusa Dua. Penelitian menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data berupa wawancara, observasi, dan dokumentasi. Analisis dilakukan berdasarkan lima komponen pengendalian internal menurut COSO Framework, yaitu lingkungan pengendalian, penilaian risiko, aktivitas pengendalian, informasi dan komunikasi, serta pemantauan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengendalian internal prosedur pengadaan bahan makanan di Hotel “CY” Nusa Dua telah menerapkan lima komponen COSO dengan baik. *Control environment* didukung kode etik, SOP, struktur organisasi, pemisahan fungsi, dan komitmen manajemen. *Risk assessment* telah mengidentifikasi berbagai risiko yang ada. *Control activities* berjalan terstruktur melalui PR, PO, otorisasi, pemeriksaan barang, DRR, rekonsiliasi, dan pengendalian penyimpanan. *Information and communication* didukung sistem *procurement* terintegrasi dan komunikasi antarbagian. *Monitoring* dilakukan melalui audit internal, pemeriksaan rutin, *stock opname*, dan tindak lanjut temuan, meskipun evaluasi efektivitas sistem belum terdokumentasi secara khusus.

Kata kunci: COSO, Hotel, Pengadaan Bahan Makanan, Pengendalian Internal

Abstract

Internal control plays a vital role in preventing and detecting fraud within an organisation. A common problem in the food procurement system at the Hotel “CY” Nusa Dua is a discrepancy between the price stated on the Purchase Order (PO) and the price stated on the supplier’s Daily Receiving Report (DRR). This study aims to analyze the internal controls over the food procurement procedures at the Hotel “CY” Nusa Dua. The study employs a qualitative descriptive method, using data collection techniques such as interviews, observations, and documentation. The analysis was conducted based on the five components of internal control according to the COSO Framework, namely the control environment, risk assessment, control activities, information and communication, and monitoring. The results of the study indicate that the internal controls for food procurement procedures at the Hotel “CY” Nusa Dua have effectively implemented the five COSO components. The control environment is supported by a code of ethics, SOPs, organizational structure, segregation of duties, and management commitment. Risk assessment has identified various risks. Control activities are carried out in a structured manner through purchase requests (PRs), Purchase Orders (POs), authorizations, goods inspection, delivery receipt and receipt (DRR), reconciliation, and inventory controls. Information and communication are supported by an integrated procurement system and interdepartmental communication. Monitoring is conducted through internal audits, routine inspections, physical inventory counts, and follow-up on findings, although the evaluation of the system’s effectiveness has not been specifically documented.

Keywords: COSO, Hotel, Food Purchasing, Internal Control

PENDAHULUAN

Pengendalian internal merupakan serangkaian kebijakan dan prosedur yang dirancang untuk memastikan kegiatan operasional perusahaan berjalan sesuai tujuan organisasi, termasuk menjaga keandalan laporan keuangan, kepatuhan terhadap peraturan, serta efektivitas operasional perusahaan (Pamungkasari & Andayani, 2024). Pengendalian internal juga berperan penting dalam mencegah dan mendeteksi terjadinya kecurangan dalam organisasi.

Penerapan sistem pengendalian internal yang efektif dapat membantu perusahaan menjalankan aktivitas operasional secara konsisten sehingga tujuan perusahaan dapat tercapai dengan baik (Santini, 2021). Selain berkaitan dengan aspek akuntansi dan keuangan, pengendalian internal juga mencakup kepatuhan terhadap kebijakan perusahaan serta pengawasan terhadap setiap proses operasional. Salah satu kerangka pengendalian internal yang banyak digunakan adalah *framework Committee of Sponsoring Organizations (COSO)*. Kerangka COSO terdiri atas lima komponen utama, yaitu lingkungan pengendalian (*control environment*), penilaian risiko (*risk assessment*), aktivitas pengendalian (*control activities*), informasi dan komunikasi (*information and communication*), serta pemantauan (*monitoring*) (Sobel *et al.*, 2020).

Salah satu aktivitas operasional yang memerlukan pengendalian internal yang efektif adalah sistem pengadaan bahan makanan. Sistem pengadaan melibatkan berbagai proses seperti pemilihan pemasok, pemesanan barang, penerimaan barang, hingga proses pembayaran. Aktivitas tersebut memiliki risiko seperti kesalahan administrasi, manipulasi data, ketidaksesuaian barang yang diterima dengan pesanan, hingga keterlambatan pengadaan barang. Apabila tidak dikendalikan dengan baik, risiko tersebut dapat menghambat operasional hotel dan memengaruhi kondisi keuangan perusahaan (Sagala & Firdaus, 2024).

Pada operasional hotel, sistem pengadaan dilakukan secara tunai maupun kredit sesuai dengan kebutuhan perusahaan. Barang-barang yang dibeli umumnya digunakan untuk menunjang kegiatan operasional seluruh departemen, khususnya pada bagian *food and beverage*. Oleh karena itu, diperlukan sistem pengendalian internal yang efektif agar prosedur pengadaan berjalan sesuai prosedur dan mampu meminimalkan risiko kesalahan maupun kecurangan yang mungkin terjadi akibat kelalaian maupun kesalahan teknis.

Permasalahan yang sering terjadi dalam sistem pengadaan bahan makanan di Hotel "CY" Nusa Dua adalah ketidaksesuaian harga antara harga pada *Purchase Order* (PO) dengan harga pada *Daily Receiving Report* (DRR) dari *suplayer*. Perbedaan harga tersebut dapat terjadi karena adanya perubahan harga dari *suplayer*, kurangnya konfirmasi sebelum barang dikirim, maupun kesalahan pencatatan pada dokumen pengadaan. Kondisi ini dapat menyebabkan kerugian pada hotel, menghambat administrasi pembayaran, serta menunjukkan lemahnya pengendalian internal dalam sistem *Purchasing*. Oleh karena itu, diperlukannya pengawasan dan pengecekan yang lebih teliti terhadap kesesuaian harga pada setiap transaksi pengadaan bahan makanan agar proses operasional hotel dapat berjalan dengan efektif dan efisien.

Pengendalian internal dalam pengadaan bahan makanan memiliki peran penting dalam menjaga efektivitas dan efisiensi operasional hotel. Pengendalian tersebut meliputi pemeriksaan barang yang diterima, pengawasan kualitas dan harga barang, serta penerapan sistem akuntansi yang transparan dan akurat untuk meminimalkan kesalahan pencatatan maupun penyalahgunaan dana perusahaan. Ketiga aspek tersebut saling berkaitan dan menjadi bagian penting dalam mendukung pencapaian tujuan perusahaan. Penerapan pengendalian internal tersebut dapat dianalisis menggunakan kerangka COSO yang terdiri dari lima komponen utama, yaitu *control environment*, *risk assessment*, *control activities*, *information and communication*, serta *monitoring* (Sobel *et al.*, 2020).

METODE PENELITIAN

Periode penelitian ini berlangsung selama enam bulan, dimulai dari Januari 2025 hingga Juni 2026. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif karena fokus penelitian adalah untuk menganalisis penerapan sistem pengendalian internal dalam prosedur pengadaan pada lingkungan operasional hotel. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi wawancara, observasi, dan dokumentasi. Teknik analisis data dalam penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif, yang bertujuan untuk menggambarkan dan menjelaskan fenomena secara sistematis, faktual, dan akurat berdasarkan data yang diperoleh.

Proses analisis data dilakukan melalui empat tahap utama, yaitu pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.

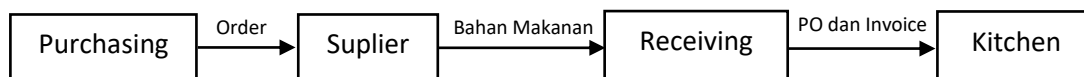
HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Pengendalian Internal Prosedur Pengadaan Bahan Makanan

Pengendalian internal atas bahan makanan diperlukan untuk memastikan bahwa prosedur pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan pengeluaran bahan berjalan secara efektif, efisien, serta sesuai dengan standar kualitas dan jumlah yang ditetapkan. Pengendalian ini juga bertujuan untuk mencegah pengadaan yang tidak diperlukan, penerimaan barang yang tidak sesuai pesanan, kerusakan bahan, kehilangan, pemborosan, dan penyalahgunaan persediaan. Pengendalian bahan makanan perlu diperhatikan karena bahan makanan memiliki karakteristik mudah rusak, memiliki masa kedaluwarsa, membutuhkan penyimpanan khusus, dan secara langsung memengaruhi *food cost*. Sistem pengendalian yang baik harus didukung oleh pembagian tugas, dokumen yang lengkap, pembatasan akses, pencatatan yang akurat, serta pengawasan secara berkala.

Berdasarkan hasil wawancara yang telah dilakukan dengan informan penelitian, diketahui bahwa hotel "CY" Nusa Dua Bali telah menerapkan pengendalian internal pada prosedur pengadaan bahan makanan yang meliputi prosedur pembelian, penerimaan barang, penyimpanan dan pengeluaran bahan makanan dapat dianalisis dengan kerangka COSO yang terdiri dari lima komponen utama, yaitu *control environment*, *risk assessment*, *control activities*, *information and communication*, serta *monitoring*.

Prosedur pengadaan dimulai dari identifikasi kebutuhan bahan makanan oleh bagian dapur atau *food and beverage*. Kebutuhan tersebut dituangkan dalam dokumen *Purchase Requisition* atau formulir permintaan pembelian.



Gambar 1. Prosedur Pengadaan Bahan Makanan

Sumber: Dokumen Hotel

Prosedur pembelian bahan makanan di Hotel "CY" Nusa Dua diawali dengan adanya permintaan bahan makanan dari bagian *Food and Beverage Product*. Permintaan tersebut dilakukan setelah *chef* melaksanakan *inventory* harian untuk mengetahui jumlah persediaan bahan makanan yang tersedia. Apabila stok bahan makanan telah mendekati batas minimum *stock*, *chef* akan mengajukan permintaan pembelian untuk memenuhi kebutuhan operasional. Selanjutnya, *chef* membuat *market list* yang berisi daftar bahan makanan beserta jumlah yang dibutuhkan. *Market list* tersebut kemudian diserahkan kepada bagian *Purchasing* untuk diproses lebih lanjut. Berdasarkan *market list* yang diterima, bagian *Purchasing* membuat *Purchase Requisition* (PR) sebagai dokumen permintaan pembelian dan selanjutnya membuat *Purchase Order* (PO) untuk melakukan pemesanan kepada *supplier*.

Analisis Unsur-unsur Pengendalian Internal

1. Penerapan *Control environment*

Control environment merupakan dasar penerapan pengendalian internal karena berkaitan dengan integritas, etika, kepemimpinan, struktur organisasi, kompetensi, pembagian wewenang, dan tanggung jawab karyawan.

Tabel 1 Penerapan Komponen Pengendalian Internal Lingkungan Pengendalian Pengadaan Bahan Makanan Menurut COSO

Sub Komponen Pengendalian Internal	Kenyataan di Hotel	Dampak yang Terjadi di Hotel	Hasil Analisis
Integritas dan Etika	Hotel menerapkan kode etik, SOP, dan kebijakan Marriott International. Staf <i>Purchasing</i> diwajibkan menjalankan proses pembelian secara transparan dan objektif serta dilarang menerima keuntungan pribadi dari <i>supplier</i> .	Meningkatkan integritas dan transparansi dalam proses pembelian serta mengurangi risiko penyalahgunaan hubungan dengan <i>supplier</i> .	Sesuai, karena penerapan kode etik dan larangan menerima keuntungan pribadi telah mendukung prinsip integritas dan etika.
Kebijakan dan Prosedur	Terdapat SOP yang mengatur proses permintaan pembelian, pembuatan PO, penerimaan barang, serta verifikasi dokumen.	Proses pembelian menjadi lebih terarah, terstruktur, dan memiliki pedoman yang jelas.	Sesuai, karena hotel telah memiliki dan menerapkan SOP dalam proses <i>procurement</i> .
Struktur Organisasi	Struktur organisasi <i>Purchasing, Receiving, Store</i> , dan <i>Accounting</i> telah jelas dan terdokumentasi.	Memudahkan pelaksanaan pekerjaan sesuai fungsi masing-masing dan mengurangi tumpang tindih pekerjaan.	Sesuai, karena struktur organisasi dan pembagian posisi telah terdokumentasi.
Pembagian Wewenang dan Tanggung Jawab	<i>Purchasing</i> bertanggung jawab terhadap pemesanan, <i>Receiving</i> menerima dan memeriksa barang, <i>Storekeeper</i> menyimpan dan mencatat persediaan, sedangkan <i>Accounting</i> menangani pencatatan/pembayaran.	Mengurangi risiko penyalahgunaan wewenang dan memperjelas tanggung jawab setiap bagian.	Sesuai, karena tugas dan tanggung jawab antarbagian telah dipisahkan dengan jelas.

Sub Komponen Pengendalian Internal	Kenyataan di Hotel	Dampak yang Terjadi di Hotel	Hasil Analisis
Kepemimpinan dan Komitmen Manajemen	Manajemen menerapkan persetujuan berjenjang, pemeriksaan dokumen, pengawasan penerimaan barang, dan audit.	Mendukung terlaksananya pengendalian internal secara konsisten dalam proses <i>procurement</i> .	Sesuai, karena manajemen menunjukkan komitmen terhadap pelaksanaan pengendalian internal.

Partisipasi pengawasan oleh manajemen terlihat dari keterlibatan *Purchasing Manager*, *Finance Department*, *Cost Control*, dan *Internal Audit* dalam memantau proses pengadaan bahan makanan. Pengawasan dilakukan melalui persetujuan berjenjang, pemeriksaan dokumen, pengawasan penerimaan barang, serta audit internal secara berkala. Kegiatan pengawasan tersebut membantu memastikan bahwa proses pengadaan bahan makanan dilaksanakan sesuai dengan standar operasional prosedur yang berlaku dan dapat mengidentifikasi potensi kesalahan maupun penyimpangan yang terjadi pada bagian *procurement*. Hotel juga telah memiliki struktur organisasi dan pembagian wewenang yang jelas dalam proses pengadaan bahan makanan. *Purchasing* bertanggung jawab terhadap pemesanan, *Receiving* menerima dan memeriksa barang, *Storekeeper* menyimpan dan mencatat persediaan, sedangkan *Accounting* menangani pencatatan dan pembayaran. Pembagian tugas yang jelas tersebut menciptakan pemisahan fungsi yang memadai sehingga dapat mengurangi risiko kesalahan, kecurangan, maupun duplikasi pekerjaan dalam proses pengadaan bahan makanan. Hasil penelitian ini sejalan dengan Sudarsana *et al.* (2025) yang menyatakan bahwa pada aspek lingkungan pengendalian (*control environment*), Anantara Uluwatu Bali Resort telah menunjukkan komitmen terhadap integritas dan nilai-nilai etika melalui penerapan kode etik, pelatihan, serta pemberian tindakan disipliner terhadap pelanggaran.

2. Penerapan *Risk assessment*

Komponen *risk assessment* berkaitan dengan identifikasi dan analisis risiko yang dapat menghambat pencapaian tujuan *procurement*. Berdasarkan hasil penelitian, risiko telah diidentifikasi oleh setiap bagian sesuai dengan tanggung jawabnya.

Tabel 2 Penerapan Komponen Pengendalian Internal Penilaian Risiko Pengendalian Pengadaan Bahan Makanan Menurut COSO

Sub Komponen Pengendalian Internal	Kenyataan di Hotel	Dampak yang Terjadi di Hotel	Hasil Analisis
Identifikasi Risiko	Hotel telah mengidentifikasi risiko berupa perubahan harga, keterlambatan pengiriman, ketidaksesuaian	Hotel dapat mengetahui risiko yang mungkin terjadi pada tahap pembelian,	Sesuai, karena risiko utama dalam proses <i>procurement</i> telah diidentifikasi.

Sub Komponen Pengendalian Internal	Kenyataan di Hotel	Dampak yang Terjadi di Hotel	Hasil Analisis
	kualitas dan jumlah barang, perbedaan harga PO dengan <i>invoice</i> , kerusakan, kehilangan, kedaluwarsa, dan selisih stok.	penerimaan, dan penyimpanan bahan makanan.	
Analisis Risiko	Risiko telah diketahui oleh masing-masing bagian, tetapi belum ditemukan dokumen khusus berupa matriks yang menunjukkan penilaian berdasarkan kemungkinan dan dampak risiko.	Risiko telah menjadi perhatian dalam kegiatan operasional, tetapi pengukuran tingkat risiko belum terdokumentasi secara formal.	Belum sepenuhnya sesuai, karena belum terdapat dokumentasi analisis risiko berdasarkan tingkat kemungkinan dan dampaknya.
Mitigasi Risiko	Hotel melakukan konfirmasi harga, memilih <i>supplier</i> terpercaya, memeriksa barang, mencocokkan dokumen, serta menolak barang yang tidak sesuai.	Mengurangi kemungkinan terjadinya kesalahan harga, kualitas, jumlah, dan ketidaksesuaian barang yang diterima.	Sesuai, karena terdapat prosedur untuk meminimalkan risiko pembelian dan penerimaan barang.
Evaluasi <i>Supplier/Vendor</i>	Pemilihan <i>supplier</i> dilakukan dengan mempertimbangkan harga, kualitas, ketersediaan, dan kemampuan <i>supplier</i> . Namun, belum ditemukan dokumen evaluasi vendor secara berkala.	Pemilihan <i>supplier</i> dapat dilakukan sesuai kebutuhan hotel, tetapi kinerja <i>supplier</i> belum terdokumentasi melalui evaluasi berkala.	Belum sepenuhnya sesuai, karena evaluasi vendor secara berkala belum terdokumentasi.

Komponen penilaian risiko berkaitan dengan identifikasi dan analisis risiko yang dapat menghambat pencapaian tujuan procurement. Risiko yang telah diidentifikasi oleh setiap bagian sesuai dengan tanggung jawabnya. Namun, analisis risiko belum sepenuhnya sesuai karena belum ditemukan dokumen berupa matriks yang menunjukkan penilaian berdasarkan kemungkinan dan dampak risiko. Meskipun risiko telah menjadi perhatian dalam kegiatan operasional, pengukuran tingkat risiko belum terdokumentasi secara formal. Hal ini

menunjukkan bahwa identifikasi risiko dilakukan pada seluruh tahapan procurement, mulai dari pembelian hingga penyimpanan persediaan, tetapi belum didukung oleh dokumentasi analisis risiko yang komprehensif. Selain itu, evaluasi *supplier*/vendor secara berkala juga belum terdokumentasi, sehingga kinerja *supplier* belum terpantau secara sistematis meskipun pemilihan *supplier* telah mempertimbangkan harga, kualitas, ketersediaan, dan kemampuan *supplier*. Hasil penelitian ini sejalan dengan Pamungkasari & Andayani (2024) yang menyatakan bahwa risiko seperti keterlambatan pengiriman, barang yang tidak sesuai spesifikasi, serta perbedaan harga antara *Purchase Order* dan *invoice* masih sering terjadi.

3. Penerapan *Control activities*

Control activities merupakan kebijakan dan prosedur yang dirancang untuk mengurangi risiko.

Tabel 3 Penerapan Komponen Pengendalian Internal Kontrol Aktivitas Pengendalian Pengadaan Bahan Makanan Menurut COSO

Sub Komponen Pengendalian Internal	Kenyataan di Hotel	Dampak yang Terjadi di Hotel	Hasil Analisis
Otorisasi Pembelian	Setiap pembelian diawali dengan <i>Purchase Requisition</i> yang disetujui <i>Department Head</i> . Selanjutnya PO dibuat dan memperoleh persetujuan <i>Purchasing Manager</i> sebelum dikirim kepada <i>supplier</i> .	Memastikan pembelian dilakukan berdasarkan kebutuhan dan telah mendapatkan persetujuan pihak berwenang.	Sesuai, karena pembelian telah melalui proses otorisasi berjenjang.
Pemisahan Fungsi	Fungsi <i>Purchasing</i> , <i>Receiving</i> , <i>Store</i> , dan <i>Accounting</i> dilakukan oleh bagian yang berbeda.	Mengurangi risiko kesalahan dan penyalahgunaan wewenang dalam proses pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan pembayaran.	Sesuai, karena fungsi pemesanan, penerimaan, penyimpanan, dan pencatatan/pembayaran telah dipisahkan.
Pemeriksaan Barang	<i>Receiving Staff</i> mencocokkan jumlah, kualitas, spesifikasi, dan harga barang	Mengurangi risiko penerimaan barang yang tidak sesuai	Sesuai, karena pemeriksaan barang dilakukan berdasarkan dokumen pendukung.

Sub Komponen Pengendalian Internal	Kenyataan di Hotel	Dampak yang Terjadi di Hotel	Hasil Analisis
	dengan PO serta <i>invoice</i> sebelum barang diterima.	pesanan atau standar hotel.	
Rekonsiliasi Dokumen	PO, <i>invoice</i> , dan <i>Daily Receiving Report</i> digunakan sebagai dasar pencocokan sebelum transaksi diproses lebih lanjut.	Meningkatkan keakuratan transaksi dan memudahkan penelusuran dokumen.	Sesuai, karena terdapat pencocokan antara dokumen pembelian dan penerimaan.
Pengendalian Dokumen	Dokumen pengadaan disimpan dalam sistem <i>procurement</i> dan dapat ditelusuri berdasarkan nomor transaksi. Dokumen fisik juga disusun berdasarkan jenis dan periode transaksi.	Dokumen lebih mudah ditemukan, ditelusuri, dan digunakan sebagai bukti transaksi.	Sesuai, karena dokumen pembelian telah disimpan secara terstruktur dan dapat ditelusuri.

Aktivitas pengendalian dalam *procurement* telah diterapkan dengan baik melalui penggunaan *Purchase Requisition* (PR), persetujuan *Department Head*, pembuatan *Purchase Order* (PO), persetujuan *Purchasing Manager*, pemeriksaan barang, pembuatan *Daily Receiving Report* (DRR), pencatatan barang masuk, serta penggunaan *Store Requisition* untuk pengeluaran bahan tertentu. Penerapan otorisasi berjenjang menunjukkan bahwa pengadaan tidak dapat dilakukan tanpa persetujuan pihak yang berwenang, sehingga memastikan pengadaan dilakukan berdasarkan kebutuhan dan telah mendapatkan persetujuan pihak berwenang. Pemisahan fungsi antara *Purchasing*, *Receiving*, *Store*, dan *Accounting* juga mengurangi risiko penyalahgunaan wewenang karena fungsi pemesanan, penerimaan, penyimpanan, dan pencatatan/pembayaran telah dipisahkan dengan jelas. Pemeriksaan barang berdasarkan PO dan *invoice* serta pencocokan PO, *invoice*, dan DRR menunjukkan bahwa hotel telah menerapkan pengendalian terhadap kesesuaian transaksi. Hasil penelitian ini sejalan dengan Fina *et al.* (2024) yang menyatakan bahwa dalam aspek aktivitas pengendalian (*control activities*), meskipun audit internal telah dilakukan setiap tahun, masih terdapat tumpang tindih tugas antara staf *Receiving* dan warehouse, serta antara bagian *Accounting* dan *cost control*.

4. Penerapan *Information and communication*

Informasi dan komunikasi diperlukan agar setiap pihak memahami kebutuhan, tanggung jawab, status persediaan, dan permasalahan yang muncul dalam proses *procurement*.

Tabel 4 Penerapan Komponen Pengendalian Internal Informasi dan Komunikasi
Pengendalian Pengadaan Bahan Makanan Menurut COSO

Sub Komponen Pengendalian Internal	Kenyataan di Hotel	Dampak yang Terjadi di Hotel	Hasil Analisis
Sistem Informasi	Hotel menggunakan sistem <i>procurement</i> yang terintegrasi antara <i>Purchasing</i> , <i>Receiving</i> , <i>Store</i> , dan <i>Accounting</i> .	Informasi transaksi dapat dicatat secara elektronik dan ditelusuri oleh bagian yang berkepentingan.	Sesuai, karena sistem informasi telah mendukung proses <i>procurement</i> secara terintegrasi.
Akurasi Data	Data transaksi dicatat dalam sistem dan memuat informasi <i>supplier</i> , barang, jumlah, harga, nomor PO, dan status penerimaan.	Mengurangi risiko kesalahan pencatatan dan menyediakan informasi transaksi yang lebih lengkap.	Sesuai, karena informasi pembelian dicatat secara lengkap dan akurat dalam sistem.
Akses Informasi	Pihak yang berkepentingan dapat mengakses informasi sesuai fungsi dan kewenangannya melalui sistem <i>procurement</i> .	Mempermudah bagian terkait memperoleh informasi yang dibutuhkan untuk melaksanakan tugas dan mengambil keputusan.	Sesuai, karena informasi pembelian dapat diakses oleh pihak terkait sesuai kewenangannya.
Pelaporan Masalah	Jika ditemukan ketidaksesuaian jumlah, kualitas, harga, atau waktu pengiriman, <i>Receiving</i> segera menghubungi <i>Purchasing</i> untuk dikonfirmasi kepada <i>supplier</i> .	Masalah dapat segera diketahui dan ditindaklanjuti sehingga mengurangi risiko penggunaan barang yang tidak sesuai.	Sesuai, karena komunikasi mengenai masalah penerimaan dilakukan secara tepat waktu.

Hotel telah menggunakan sistem *procurement* yang terintegrasi antara *Purchasing*, *Receiving*, *Store*, dan *Accounting*. Sistem tersebut memungkinkan transaksi dicatat secara elektronik dan dapat ditelusuri oleh pihak yang memiliki kewenangan, sehingga informasi transaksi dapat dicatat secara elektronik dan ditelusuri oleh bagian yang berkepentingan. Data transaksi dicatat dalam sistem dan memuat informasi *supplier*, barang, jumlah, harga, nomor PO, dan status penerimaan, sehingga mengurangi risiko kesalahan pencatatan dan menyediakan informasi transaksi yang lebih lengkap. Hasil penelitian ini sejalan dengan Sawitri *et al.* (2023) yang menyatakan bahwa komponen informasi dan komunikasi

(*information and communication*) telah terlaksana dimana indikator pada komponen informasi terlaksana dengan baik.

5. Penerapan *Monitoring*

Monitoring bertujuan memastikan bahwa pengendalian internal berjalan secara konsisten dan kelemahan yang ditemukan dapat segera diperbaiki.

Tabel 5 Penerapan Komponen Pengendalian Internal Pemantauan Pengendalian Pengadaan Bahan Makanan Menurut COSO

Sub Komponen Pengendalian Internal	Kenyataan di Hotel	Dampak yang Terjadi di Hotel	Hasil Analisis
Audit Internal	Audit internal dilakukan secara berkala oleh <i>Finance</i> dan Internal Audit terhadap dokumen dan aktivitas <i>procurement</i> .	Membantu mendeteksi ketidaksesuaian dalam proses pembelian dan memberikan dasar untuk melakukan perbaikan.	Sesuai, karena terdapat audit internal terhadap prosedur pembelian.
Inspeksi/Pemeriksaan Berkala	Pemeriksaan dilakukan terhadap dokumen pembelian, proses <i>Receiving</i> , pencatatan persediaan, serta kesesuaian data sistem dengan dokumen pendukung.	Membantu memastikan kegiatan <i>procurement</i> dan pencatatan persediaan berjalan sesuai prosedur.	Sesuai, karena pemeriksaan rutin terhadap sistem pembelian telah dilakukan.
Tindak Lanjut Temuan	Jika ditemukan ketidaksesuaian, dilakukan evaluasi dan perbaikan prosedur sesuai kebijakan perusahaan.	Temuan pengendalian dapat ditindaklanjuti sehingga kesalahan yang terjadi dapat diperbaiki.	Sesuai, karena terdapat tindakan perbaikan terhadap ketidaksesuaian yang ditemukan.
Evaluasi Sistem Pengendalian Internal	<i>Stock opname</i> , pemeriksaan, dan audit dilakukan secara berkala. Namun, belum ditemukan	Pengawasan terhadap aktivitas operasional telah berjalan, tetapi efektivitas keseluruhan sistem	Belum sepenuhnya sesuai, karena evaluasi menyeluruh terhadap efektivitas

Sub Komponen Pengendalian Internal	Kenyataan di Hotel	Dampak yang Terjadi di Hotel	Hasil Analisis
	dokumen khusus yang menunjukkan evaluasi menyeluruh dan berkala terhadap efektivitas sistem pengendalian internal <i>procurement</i> .	pengendalian belum dievaluasi secara terdokumentasi.	sistem pengendalian internal belum terdokumentasi.

Monitoring dilakukan melalui pengawasan oleh *Receiving Supervisor*, *Purchasing Manager*, *Finance Department*, *Cost Control*, dan *Internal Audit*. Pengawasan dilakukan melalui pemeriksaan dokumen, audit internal, pemeriksaan proses *Receiving*, serta *stock opname*. *Audit internal* dilakukan secara berkala oleh *Finance* dan *Internal Audit* terhadap dokumen dan aktivitas *procurement*, sehingga membantu mendeteksi ketidaksesuaian dalam proses pengadaan dan memberikan dasar untuk melakukan perbaikan. Namun, evaluasi menyeluruh terhadap efektivitas sistem pengendalian internal *procurement* belum terdokumentasi secara formal. Wahyuningsih (2024) menyatakan bahwa mulai dari kegiatan permintaan barang, mencari *supplier*, melakukan pemesanan, penerimaan pesanan hingga diserahkan kepada departemen terkait yang mengajukan permintaan barang. Hal ini juga sejalan dengan Pratama dan Cahyani (2025) yang menyatakan bahwa pada aspek aktivitas pemantauan (*monitoring activities*), evaluasi dilakukan setiap pagi melalui briefing secara langsung sebelum setiap shift dimulai.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa pengendalian internal prosedur pengadaan bahan makanan pada Hotel "CY" Nusa Dua Bali telah menerapkan lima komponen COSO. *Control environment* telah berjalan baik. *Risk assessment* telah diterapkan dengan mengidentifikasi risiko harga, kualitas, keterlambatan, jumlah, kerusakan, kehilangan, kedaluwarsa, dan selisih persediaan, meskipun dokumentasi analisis risiko dan evaluasi vendor masih perlu diperkuat. *Control activities* telah berjalan baik dan terstruktur dengan menggunakan PR, PO, pemeriksaan barang, DRR, penyesuaian dokumen, dan pengendalian penyimpanan. *Information and communication* telah diterapkan secara efektif dan juga *Monitoring* telah dilakukan melalui audit internal, pemeriksaan rutin, *stock opname*, dan tindak lanjut temuan.

SARAN

Pihak hotel diharapkan dapat mempertahankan pengendalian internal yang telah berjalan baik, khususnya penerapan kode etik, SOP pengadaan, pemisahan fungsi, otorisasi berjenjang, pemeriksaan barang, penggunaan sistem *procurement*, audit internal, dan *stock opname*. Pengendalian tersebut perlu diterapkan secara konsisten oleh seluruh bagian yang terlibat dalam proses *procurement*, yaitu *Purchasing*, *Receiving*, *Store*, *Kitchen*, *Finance*, *Accounting*, dan *Cost control*. Hotel juga disarankan untuk memperkuat dokumentasi penilaian risiko

dengan menyusun daftar risiko dan matriks risiko berdasarkan tingkat kemungkinan serta dampaknya. Selain itu, evaluasi *supplier* sebaiknya dilakukan secara berkala dengan menggunakan kriteria harga, kualitas, ketepatan waktu pengiriman, kelengkapan barang, dan kemampuan *supplier* dalam memenuhi standar hotel.

DAFTAR PUSTAKA

- Anas, M., Sukarana, M., & Machmury, A. (2020). Analisis Sistem Pengadaan Barang Operasional Pada Hotel Bukit Kenari di Parepare. *Pusaka: Journal of Tourism, Hospitality, Travel and Business Event*, 52-58.
- Annisa Sagala, & Rayyan Firdaus. (2024). Peran Sistem Pengendalian Internal dalam Meminimalkan Risiko pada Siklus Pembelian: Studi Kasus The Wing Es-Hotel. *Profit: Jurnal Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 3(4), 303–310. <https://doi.org/10.58192/profit.v3i4.2674>
- Francesco, I. M., & Hastuti, H. (2022). Pengaruh Penerapan E-Procurement Dan Sistem Pengendalian Internal Pemerintah Terhadap Pencegahan Fraud Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah (Survei pada Pejabat Pengadaan di Kota Cimahi). *Indonesian Accounting Research Journal*, 2(3), 237–243. <https://doi.org/10.35313/iarj.v2i3.4126>
- Habamenshi, V., & Nibeza, S. (2024). *Effectiveness of internal control systems on the performance of hospitality industry management: A case of Moriah Hill Resort*. *American Journal of Humanities and Social Sciences Research (AJHSSR)*, 8(7), 225–241. <https://www.ajhssr.com>
- Irawan, P. F. B., Damayanti, T., & Susanti, C. (2024). Analisis Efektivitas Pengendalian Internal Pengadaan Bahan Makanan Terhadap Tingginya Food Cost di Hotel “X”. *Journal of Accounting and Hospitality*, 1(1), 38-48.
- Jayasmara, M. D., Damayanti, T., & Septiviari, A. A. I. M. (2024). Analisis efektivitas pengendalian pada prosedur pengadaan bahan makanan di “S” Kuta Resort. *Journal of Accounting and Hospitality*, 1(1), 49-58.
- Pratama, I. P. A. D., & Cahyadi, L. D. C. R. (2024). Analisis Sistem Pengendalian Internal Penerimaan Barang Pada Bali Mandira Beach Resort & Spa. In *Seminar Ilmiah Nasional Teknologi, Sains, dan Sosial Humaniora (SINTESA)* (Vol. 7, pp. 439-444).
- Purnama, N. P. E., Yusmarisa, N. L. R., & Wiryanata, I. G. N. A. (2024). ANALISIS PENGENDALIAN INTERNAL SISTEM PEMBELIAN PADA HOTEL DI BALI . *Neraca: Jurnal Ekonomi, Manajemen Dan Akuntansi*, 3(2), 192–198. Retrieved from <https://jurnal.kolibi.org/index.php/neraca/article/view/3765>
- Saputra, M. A., & Novita, N. (2023). Sistem Pengendalian Internal Berdasarkan Coso Framework Pada Perusahaan Konstruksi. *Jurnal Riset Akuntansi Politala*, 6(1), 197-210.
- Sawitri, N. W. D., Septiviari, A. A. I. M., & Wiryanata, I. G. N. A. (2024). EFEKTIVITAS PENGENDALIAN INTERNAL PROCUREMENT DI HOTEL XY JIMBARAN. *Neraca: Jurnal Ekonomi, Manajemen Dan Akuntansi*, 3(2), 464–470. Retrieved from <https://jurnal.kolibi.org/index.php/neraca/article/view/3862>
- Setiyaviani, S. P. A., & Julian, L. (2023). Evaluasi lingkungan pengendalian dengan kerangka pengendalian internal COSO di KPP Pratama Jakarta Pesanggrahan. *Owner: Riset dan Jurnal Akuntansi*, 7(4), 3350-3364.
- Siregar, M. I. A. K., Rosari, D., & Taviani, T. (2023). Analysis Of The Purchasing Mechanism For The Procurement Process Of Housekeeping Department Goods At The Four Pointby Sheraton Hotel Medan. *Tourism, Hospitality And Culture Insights Journal*, 3(2).

Wahyuningsih, Sri (2024) *Prosedur Pengadaan Bahan Pangan oleh Divisi Purchasing di The Lerina Hotel Nusa Dua Bali*. Diploma thesis, Politeknik Negeri Bali.