

**ANALISIS SISTEM PENGENDALIAN INTERNAL PADA  
SIKLUS PEMBELIAN BAHAN BAKU MAKANAN DI HOTEL  
ROYAL MALIOBORO BY ASTON**

( Study kasus pada hotel Royal Malioboro by Aston )



Diajukan oleh :

**Dominico Nixon Verdy Rajendra**

**190425020**

**FAKULTAS BISNIS DAN EKONOMIKA**

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI**

**UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA**

**2023**

# HALAMAN PERSETUJUAN

HALAMAN PERSETUJUAN

SKRIPSI

ANALISIS SISTEM PENGENDALIAN INTERNAL PADA  
SIKLUS PEMBELIAN BAHAN BAKU MAKANAN DI HOTEL  
ROYAL MALIOBORO BY ASTON

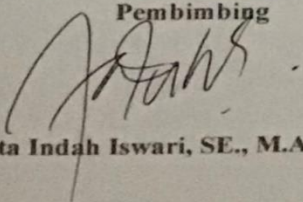
Disusun oleh :

Dominico Nixon Verdy Rajendra

190425020

Telah dibaca dan disetujui oleh :

Pembimbing

  
Tabita Indah Iswari, SE., M.Acc.Ak.

12 Juni 2023

## HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi  
ANALISIS SISTEM PENGENDALIAN INTERNAL PADA SIKLUS PEMBELIAN  
BAHAN BAKU MAKANAN DI HOTEL ROYAL MALIOBORO BY ASTON  
(Study Kasus pada Hotel Royal Malioboro by ASTON)

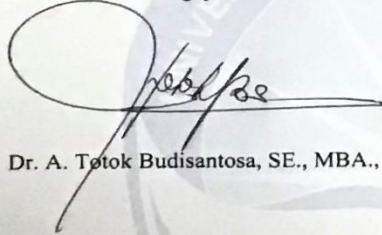
Yang dipersiapkan dan disusun oleh

Dominico Nixon Verdy Rajendra  
NPM : 190425020

Telah dipertahankan di depan panitia penguj pada tanggal 14 Juli 2023 dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima sebagai salah satu persyaratan untuk mencapai gelar Derajat Sarjana Akuntansi (S1) Program Studi Akuntansi

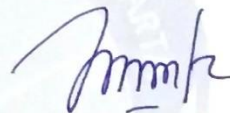
### SUSUNAN PANITIA PENGUJI

Ketua Panitia Penguji



Dr. A. Totok Budisantosa, SE., MBA., AK., CA

Anggota Panitia Penguji



Dr. Nuritomo, M.Acc



Tabita Indah Iswari, SE., M.Acc.,  
AK., CA

Yogyakarta, 14 Juli 2023  
Dekan Fakultas Bisnis dan Ekonomika  
Universitas Atma Jaya Yogyakarta



Drs. Budi Suprpto, MBA., Ph.D.

FAKULTAS BISNIS  
DAN EKONOMIKA  
UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA

## **PERNYATAAN**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini dengan sesungguhnya menyatakan bahwa skripsi dengan judul :

### **ANALISIS SISTEM PENGENDALIAN INTERNAL PADA SIKLUS PEMBELIAN BAHAN BAKU MAKANAN DI HOTEL ROYAL MALIOBORO BY ASTON**

benar-benar hasil karya saya sendiri. Ide, pernyataan, maupun kutipan baik langsung maupun tidak langsung yang bersumber dari tulisan atau ide orang lain dinyatakan secara tertulis dalam skripsi ini dalam catatan dan daftar Pustaka. Apabila di kemudian hari terbukti bahwa saya melakukan plagiasi sebagai atau seluruhnya dari skripsi ini, maka gelar dan ijazah yang saya peroleh dinyatakan batal dan akan saya kembalikan kepada Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Yogyakarta 25 Mei 2023

Yang menyatakan

Dominico Nixon Verdy Rajendra

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur peneliti ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat, bimbingan, dan penyertaanNya yang selalu senantiasa menyertai peneliti sehingga dapat menyelesaikan skripsi yang merupakan syarat dalam memperoleh gelar Sarjana Ekonomi Program Studi Akuntansi Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Selama penyusunan skripsi yang berjudul “ Analisi Sistem Pengendalian Internal Pada Siklus Pembelian Bahan Baku Makanan di Hotel Royal Malioboro”, dan banyak pihak yang membantu peneliti untuk Menyusun skripsi ini, maka dari itu pada kesempatan kali ini peneliti mengucapkan terimakasih kepada :

1. Tuhan Yesus Kristus yang selalu membimbing, memberkati, dan menyertai peneliti dalam Menyusun skripsi ini.
2. Bapak, Mamah, Mas Dio, Mbak Ela yang selalu mendukung serta memberikan motivasi dan ilmu kepada peneliti selama penyusunan skripsi ini.
3. Ibu Tabita Indah Iswari, SE., M.Acc.Ak. selaku dosen pembimbing yang dengan penuh kesabaran membimbing, memberikan arahan, dan mendampingi peneliti dalam Menyusun skripsi ini.
4. Bapak Setiadi Agus P. selaku Chief Accountant Hotel Royal Malioboro yang telah bersedia membantu dan menerima peneliti untuk melakukan penelitian.
5. Bapak Wahyu Kuncara, Bapak Ragil, dan Bapak Rais selaku bagian Purchasing, Cost Control, dan Receiving, yang telah bersedia untuk diwawancarai, serta meluangkan waktu untuk membantu peneliti untuk memahami prosedur pembelian.
6. Maria Ernita Listyowati sebagai orang yang selalu mendukung, memberikan motivasi selama penyusunan skripsi ini.

7. Tasya, Jessica, Meydita, Dodit, Hino, Ivan, Nochi sebagai teman diskusi dalam penyusunan skripsi ini.

Peneliti menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna dan memiliki banyak kesalahan. Oleh karena itu peneliti sangat mengharapkan adanya kritik dan saran yang membangun untuk perbaikan skripsi ini. Untuk mengakhiri penelitian ini, semoga bantuan serta kebaikan orang dibalik lancarnya proses pembuatan skripsi ini dibalas kebaikannya oleh Tuhan Yang Maha Esa.



Yogyakarta, 26 Mei 2023

Penulis

Dominico Nixon Verdy Rajendra

## MOTO

Tak Perlu Khawatir Akan Bagaimana Alur Cerita Pada Jalan Ini,  
Perankan Saja, Tuhan Ialah Sutradaranya.



## DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
MOTO.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
Abstrak.....	xiii
BAB I.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Batasan Masalah.....	4
1.4 Tujuan Penelitian.....	5
1.5 Manfaat Penelitian.....	5
1.6 Metode Penelitian.....	5
BAB II.....	8
2.1 Audit.....	8
2.1.1 Definisi Audit.....	8
2.1.2 Jenis-Jenis Audit.....	8
2.1.3 Audit Berbasis Risiko.....	9
2.2 Pengendalian Internal.....	10
2.2.1 Pengertian Pengendalian Internal.....	10
2.2.2 Tujuan Pengendalian Internal.....	11
2.2.3 Komponen Pengendalian Internal.....	12
2.2.4 Faktor-faktor Penghambat Sistem Pengendalian Internal.....	13
2.2.5 Memahami Pengendalian Internal.....	14
2.2.6 Mengevaluasi Pengendalian Internal.....	16
2.3 Pembelian.....	18
2.3.1 Pengertian Pembelian.....	18
2.3.2 Pengendalian Risiko.....	19
2.3.3 Golongan Transaksi dalam Siklus Pembelian dan Pembayaran.....	21
2.3.4 Fungsi-Fungsi Bisnis dan Dokumen Serta Catatan Dalam Siklus Pembelian dan Pembayaran.....	22



2.4	Klasifikasi Asersi-Asersi.....	25
2.4.1	Asersi-Asersi Tentang Golongan Transaksi dan Kejadian .....	26
2.4.2	Asersi-Asersi Tentang Saldo Akhir Akun.....	26
2.4.3	Asersi-Asersi Tentang Penyajian dan Pengungkapan.....	27
2.5	Attribute Sampling.....	28
2.5.1	Fixed-sample-size attribute sampling .....	28
2.5.2	Stop-or-go sampling.....	28
2.5.3	Discovery sampling.....	30
<b>BAB III</b>	.....	<b>31</b>
3.1	Profil Perusahaan .....	31
3.2	Visi dan Misi Hotel Royal Malioboro.....	32
3.3	Struktur Organisasi .....	32
3.4	Fasilitas Hotel Royal Malioboro by Aston .....	34
3.5	Prosedur Pembelian Bahan Baku Makanan .....	35
3.5.1	Dokumen-Dokumen Pembelian Bahan Baku Makanan.....	35
3.5.2	Department-Department yang Terkait dengan Prosedur Pembelian.....	37
3.5.3	Sistem VHP (Visual Hotel Program).....	39
3.5.4	Prosedur Pembelian Bahan Baku Makanan pada Hotel Royal Malioboro.....	40
3.6	Bagan Alur Pembelian Bahan Baku Makanan di Hotel Royal Malioboro.....	42
<b>BAB IV</b>	.....	<b>46</b>
4.1	Memahami Pengendalian Internal pada Hotel Royal Malioboro.....	46
4.1.1	Komponen Pengendalian Internal .....	47
4.2	Identifikasi Salah Saji Pengendalian yang Diperlukan dan Pengujian Pengendalian .....	54
4.3	<i>Sampling</i> Pengujian Pengendalian .....	58
<b>BAB V</b>	.....	<b>67</b>
5.1	Kesimpulan .....	67
5.2	Implikasi Penelitian .....	68
5.3	Keterbatasan Penelitian.....	68
5.4	Saran .....	68
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	.....	<b>70</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Tabel Salah Saji Potensial
Tabel 4.1	Table Salah Saji, Pengendalian, Hasil Pengujian Pengendalian Internal pada Siklus Pembelian Bahan Baku Makanan di Hotel Royal Malioboro
Tabel 4.2	Dokumen dan Attribute yang diteliti
Tabel 4.3	Hasil dari Pengujian Purchase Order
Tabel 4.4	Hasil pengujian Nota atau Faktur
Tabel 4.5	Hasil Pengujian Daily Receiving Report



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Struktur Organisasi

Gambar 3.2 Bagan Alur Pembelian Bahan Baku Makanan di Hotel Royal Malioboro



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Surat Keterangan Penelitian di Hotel Royal Malioboro by ASTON

Lampiran 2: Kuesioner Pengendalian Internal

Lampiran 3: Purchase Order

Lampiran 4: Nota atau faktur

Lampiran 5: Daily Receiving Report



## **Abstrak**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis tentang proses kegiatan pembelian bahan baku makanan di Hotel Royal Malioboro apakah telah efektif atau belum. Data yang digunakan oleh peneliti yaitu data primer. Data dari skripsi ini diperoleh peneliti melalui kegiatan wawancara, observasi dan inspeksi dokumen-dokumen yang terkait dalam proses pembelian bahan baku makanan.

Pengujian yang dilakukan oleh peneliti dalam skripsi ini adalah uji kepatuhan pengendalian internal terhadap pembelian bahan baku makanan dan uji komponen pengendalian internal. Uji kepatuhan pengendalian internal dilakukan untuk mengetahui apakah pengendalian internal yang dilakukan oleh Hotel Royal Malioboro telah dipatuhi. Uji komponen dilakukan untuk mengetahui apakah pengendalian internal yang dilakukan oleh Hotel Royal Malioboro sudah berjalan dengan baik

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa pengendalian internal siklus pembelian bahan baku makanan pada hotel Royal Malioboro sudah efektif.

Kata kunci : Pengendalian internal, pembelian bahan baku makanan pada hotel.