

BAB I

Pendahuluan

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara dengan banyak pulau dan banyak penduduk yang menetap di negara ini, banyak pula tempat wisata yang ada di negara Indonesia ini, bahkan di kota-kota kecil sekalipun memiliki tempat wisata yang bisa untuk dikunjungi. Yogyakarta merupakan salah satu tujuan wisata favorit wisatawan domestik maupun wisatawan mancanegara di Indonesia. Yogyakarta mempunyai banyak tujuan wisata baru yang selalu menarik bagi para wisatawan untuk mengunjungi Yogyakarta. Tingkat kunjungan wisatawan pada tahun Pada Bulan Januari 2023 tercatat 3.883 kunjungan wisatawan mancanegara ke D.I. Yogyakarta melalui Bandara Internasional Yogyakarta. TPK hotel berbintang Bulan Januari 2023 berada pada angka 58,21 persen dan hotel non bintang sebesar 9,75 persen, kondisi tersebut berimplikasi positif terhadap perekonomian daerah dan kesejahteraan masyarakat.

Tingginya angka wisatawan yang datang ke Yogyakarta, berdampak pada berkembangnya industri pariwisata yang berada di Yogyakarta. Menurut Undang- Undang nomor 10 tahun 2009, industri pariwisata adalah kumpulan usaha pariwisata yang saling terkait dalam rangka menghasilkan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dalam penyelenggaraan pariwisata. Industri tersebut seperti seperti jasa angkutan, perhotelan, jasa penyedia makanan merupakan beberapa contoh industri yang sedang berkembang di Yogyakarta saat ini.

Industri perhotelan adalah salah satu industri pariwisata yang sedang berkembang pesat di Yogyakarta. Pesatnya perkembangan industri ini dapat dilihat dari banyaknya pembangunan hotel-hotel baru yang berada di Yogyakarta. Hal ini menyebabkan

perusahaan-perusahaan yang bergerak di industri jasa ini harus bersaing ketat untuk tetap mempertahankan konsumennya serta mempertahankan kelangsungan hidup perusahaan. Persaingan yang ketat, menuntut setiap perusahaan perhotelan untuk dapat memberikan pelayanan terbaik kepada para konsumennya. Banyak upaya yang dilakukan pihak hotel memberikan pelayanan terbaik kepada para konsumen, salah satunya memberikan jasa penyedia makanan dan minuman.

Penyedia makanan dan minuman yang berkualitas dari pihak hotel kepada para konsumennya tentu berpengaruh kepada kepuasan para konsumen. Layanan penyedia makanan dan minuman yang baik dari pihak hotel, bisa menjadi pemasukan lain yang cukup besar selain dari jasa penyewaan kamar. Pengelolaan penyedia makanan dan minuman yang tepat bagi pihak hotel akan membantu pihak hotel untuk memperoleh laba yang optimal, maka dari itu aktivitas operasional dibidang ini harus memiliki pengendalian yang tepat agar bisa berjalan dengan efektif dan efisien. Pengendalian yang baik untuk aktifitas penyedia makanan dan minuman ini bertujuan untuk menghindari terjadinya kesalahan maupun kecurangan yang mungkin bisa terjadi oleh pihak internal perusahaan maupun pihak eksternal. Kesalahan dan kecurangan yang mungkin terjadi dapat berakibat pada kerugian bagi pihak perusahaan.

Pengendalian internal pada aktivitas pembelian bahan makanan bertujuan untuk menjaga entitas dari risiko kecurangan yang mungkin terjadi, serta menjamin ketelitian dan keandalan data akuntansi pada prosedur pembelian bahan makanan. Pengendalian internal ini tidak hanya untuk pegawai hotel saja melainkan juga orang luar atau pihak eksternal yang terlibat di dalam proses transaksi pembelian bahan makanan ini, supaya kualitas terjamin dengan baik dan sesuai dengan yang diinginkan. Perlu diperhatikan juga dalam menerapkan pengendalian internal dalam hal mengawasi transaksi pembelian bahan makanan ini memerlukan informasi mendalam dan harus melakukan pengawasan di tiap

transaksi terjadi supaya berjalan dan bisa diterapkan dengan baik. Jika pengendalian internal pada hotel tersebut tidak diterapkan dengan baik maka pasti akan terjadi kecurangan atau kesalahan yang terjadi pada transaksi tersebut, dan jika kecurangan atau kesalahan tersebut terjadi maka bisa membuat hotel tersebut mengalami sebuah kerugian yang bisa didapat dan tidak mendapatkan kepuasan dari konsumen.

Kegiatan transaksi pembelian bahan makanan di hotel merupakan kegiatan yang memerlukan pengawasan dan ketelitian yang ekstra agar mencegah terjadinya kecurangan dalam proses transaksi pembelian bahan makanan. Maka dari itu diperlukan sistem pengendalian yang dirancang dengan baik supaya kegiatan transaksi pembelian bahan makanan bisa dilakukan dan sesuai dengan yang dibutuhkan oleh hotel supaya bisa mendapatkan keuntungan dari pelayanan di bidang penyediaan bahan makanan. Aktivitas pengendalian internal dirancang untuk mencapai sebuah tujuan yang akan dicapai oleh hotel tersebut, pengendalian internal yang dirancang oleh pihak manajer hotel ini dapat menjaga kekayaan dan kewajiban hotel tersebut, menjamin ketelitian dan keandalan data akuntansi dalam proses pembelian bahan baku makanan.

Hotel Royal Malioboro by Aston adalah hotel berbintang 4 yang tentunya memiliki berbagai macam fasilitas dalam hal penyediaan bahan baku makanan. letaknya di tengah kota yogyakarta yaitu di Jl. Pasar Kembang No. 29 , Jalan Malioboro, Yogyakarta, Provinsi Yogyakarta, Indonesia, 55271.

Sistem pengendalian internal pada perusahaan juga harus secara rutin dilakukan evaluasi. Hasil dari evaluasi nantinya akan membantu perusahaan untuk memperbaiki sistem pengendalian internal yang dimiliki perusahaan agar menjadi lebih baik. Evaluasi dilakukan agar sistem pengendalian internal yang ada di perusahaan tetap bisa mencegah kesalahan dan kecurangan yang berakibat ada kerugian yang materiil bagi perusahaan.

Maka berdasarkan kondisi tersebut, peneliti tertarik untuk mengambil judul. “ANALISIS SISTEM PENGENDALIAN INTERNAL PADA SIKLUS PEMBELIAN BAHAN BAKU MAKANAN DI HOTEL ROYAL MALIOBORO by ASTON”(Study kasus pada hotel Royal Malioboro by Aston)

1.2 Rumusan Masalah

Proses pembelian yang dilakukan pihak hotel harus terjamin kualitasnya, untuk itu perlu bagi pihak hotel untuk memilih dan menetapkan standar yang jelas bagi pihak supplier agar tujuan yang sudah dibuat oleh manajer hotel bisa didapat atau diraih untuk menghidupkan bisnisnya di bidang perhotelan. Selain itu juga perlu adanya evaluasi yang dilakukan secara rutin untuk menilai apakah pengendalian internal yang dibuat sudah dilaksanakan dengan baik untuk menghindari risiko kecurangan atau kesalahan yang menyebabkan kerugian pada hotel tersebut. Proses pembelian ini merupakan bagian dari fungsi bisnis pembelian seperti pembuatan order pembelian, penerimaan barang dan jasa, serta pengakuan utang.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah : Apakah pendalian internal siklus pembelian bahan baku makanan pada Hotel Royal Malioboro sudah efektif?

1.3 Batasan Masalah

Batasan Masalah dalam penelitian ini adalah hanya membahas analisis sistem pengendalian internal siklus pembelian bahan baku makanan pada Hotel Royal Malioboro.

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah pengendalian internal pada proses pembelian bahan baku makanan yang ada pada hotel Royal Malioboro sudah berjalan dengan efektif.

1.5 Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian yang dilakukan diharapkan dapat memberi manfaat sebagai berikut:

1. Bagi Hotel Royal Malioboro by Aston

Dapat menjadi masukan bagi pihak hotel tentang kelemahan atau kekurangan pengendalian internal pada proses pembelian bahan baku makanan dan sebagai bahan pertimbangan untuk memperbaiki kelemahan atau kekurangan yang ada pada pengendalian internal.

2. Bagi Penulis

Penelitian ini diharapkan penulis bisa menerapkan teori-teori yang sudah diajarkan dalam perkuliahan dan sebagai bahan referensi bagi peneliti selanjutnya mengenai analisis sistem pengendalian pembelian.

1.6 Metode Penelitian

- 1) Teknik Pengumpulan Data

- a) Wawancara

Pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengajukan pertanyaan-pertanyaan terkait dengan pembelian bahan baku makanan mulai dari permintaan pembelian, penerimaan barang, dan pengakuan kewajiban kepada

bagian-bagian yang berhubungan dengan fungsi pembelian bahan baku makanan pada Hotel Royal Malioboro.

b) Observasi

Observasi dilakukan dengan cara melakukan pengamatan langsung di Hotel Royal Malioboro dalam proses pembelian bahan baku makanan.

c) Inspeksi

Inspeksi dilakukan dengan melakukan pemeriksaan dokumen- dokumen Hotel Royal Malioboro yang terkait dengan proses pembelian bahan baku makanan mulai dari permintaan pembelian sampai pencatatan kewajiban.

2) Metode Analisis Data

Langkah-langkah yang dilakukan untuk menganalisis data adalah :

1. Memahami prosedur pengendalian internal. Untuk mendapatkan pemahaman ini digunakan tiga prosedur sebagai berikut:

a) Wawancara

b) Observasi

c) Inspeksi

2. Mengidentifikasi salah saji potensial.

Pemahaman mengenai lima elemen pengendalian internal yang telah didapat dijadikan sebagai dasar untuk mengidentifikasi salah saji potensial yang bisa terjadi didalam perusahaan.

3. Mengidentifikasi pengendalian yang diperlukan.

Mengidentifikasi pengendalian apa yang diperlukan untuk dapat mencegah atau mendeteksi salah saji potensial yang bisa terjadi didalam perusahaan.

4. Melakukan pengujian pengendalian

Pengujian ini dilakukan untuk menilai efektivitas pengendalian internal. Pengujian ini meliputi pemilihan sampel dan inspeksi atas dokumen-dokumen yang terkait, mengajukan pertanyaan pada karyawan atau pejabat yang berwenang, melakukan observasi pelaksanaan prosedur pengendalian.

5. Mengevaluasi bukti dan menetapkan risiko.

Untuk mengambil kesimpulan atas efektivitas pengendalian intern dilakukan langkah-langkah sebagai berikut:

- 1) Menggolongkan bukti-bukti yang diperoleh ke setiap asersi laporan keuangan.
- 2) Melakukan penilaian terhadap bukti-bukti yang ada dengan cara:
 - a. Bukti-bukti yang diperoleh dari hasil pemilihan sampel diuji dengan menggunakan *attribute sampling* karena penelitian ini akan menganalisis efektivitas *system* pengendalian internal. Model *attribute sampling* yang dipilih adalah *stop or go attribute sampling*. Pengendalian intern dinilai efektif jika tingkat deviasi yang ditemukan sama atau kurang dari tingkat yang diharapkan $AUPL$ (*Achieved Upper Precision Limit*) \leq $DUPL$ (*Desired Upper Precision Limit*).
 - b. Bukti-bukti yang diperoleh bukan dari hasil sampling, penilaian efektivitas akan dinilai berdasarkan hasil pemahaman diperoleh peneliti melalui permintaan keterangan kepada karyawan yang berwenang atas fungsinya, inspeksi dokumen, dan observasi pelaksanaan prosedur.