

UNIVERSITAS HKBP NOMMENSEN  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS  
MEDAN – INDONESIA

Dengan ini diterangkan bahwa Skripsi Sarjana Ekonomi Program Strata Satu (S1)  
dari mahasiswa:

Nama : Calvin Fransiskus Nababan

Npm : 20510156

Program Studi : Akuntansi

Judul Skripsi : Analisis Sistem Pengendalian Intern Persediaan  
Pada Singapore City Hotel Batu Bara

Telah diterima dan terdaftar pada Fakultas Ekonomi Universitas HKBP  
Nommensen Medan. Dengan diterimanya Skripsi ini, maka telah dilengkapi  
syarat-syarat akademik untuk menempuh Ujian Skripsi guna menyelesaikan studi.

Sarjana Ekonomi Program Studi Strata Satu (S1)

Program Studi Akuntansi

Pembimbing Utama



Mei Hotma Mafuti Munte, S.E., M.Si

Pembimbing Pendamping



Hendrik E.S Sarnosis SF,AK., MAk,CA



Dean

Dr. E. Hamonangan Sihombing, S.E., M.Si

Ketua Program Studi



Dr. L. Manatap Berhana Lambita Gus, S.E., M.Si, Ak, CA

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Seiring dengan berkembangnya teknologi saat ini, dapat memberi dampak positif bagi pertumbuhan ekonomi diseluruh sektor industri. Perkembangan teknologi ini memicu persaingan yang semakin ketat diantara para pelaku bisnis. Sektor industri pariwisata merupakan sektor yang juga berkembang dengan pesat dan cepat. Dengan perkembangan tersebut bisnis perhotelan sebagai bagian dari industri pariwisata juga turut berkembang. Hotel merupakan suatu bidang usaha yang menyediakan fasilitas jasa penginapan bagi para wisatawan yang sedang berwisata maupun mengadakan pertemuan di dalam dan luar kota. Selain jasa penginapan, hotel juga dapat dimanfaatkan sebagai tempat tujuan untuk berlibur dan juga tempat hiburan bagi keluarga. Persediaan dalam industri hotel dapat berupa makanan, minuman, dan bahan habis pakai. Untuk dapat mencapai tujuan yang diinginkan, pihak hotel diharapkan mampu menggunakan fasilitas yang ada dan mengelola persediaan guna untuk mendapatkan keuntungan. Dalam pengelolaan persediaan yang efektif, maka diperlukan adanya pengendalian intern persediaan.

Pengendalian intern persediaan merupakan suatu kebijakan dan prosedur yang dilakukan perusahaan untuk melindungi persediaan dari segala tindakan kecurangan, pemborosan dan penyalahgunaan. Menurut COSO (*Committee of Sponsoring Organization of The Treadway Commission*) sistem pengendalian intern merupakan suatu proses yang melibatkan dewan komisaris, manajemen,

dan personal lain, yang dirancang untuk memberikan keyakinan memadai tentang pencapaian tiga tujuan berikut ini, yaitu:

- a. Efektivitas dan efisiensi operasi,
- b. Keandalan pelaporan keuangan,
- c. Kepatuhan terhadap hukum dan peraturan yang berlaku.

Persediaan merupakan salah satu asset lancar yang sangat vital dalam kegiatan operasi suatu bisnis. Sebagian besar modal usaha dapat berupa persediaan sehingga aktivitas operasi bisa terganggu apabila pengendalian intern dan pengelolaan persediaan kurang baik.

Singapore City Hotel merupakan perusahaan industri perhotelan yang berada di Batu Bara dan bergerak dibidang pelayanan, penginapan, restoran dan jasa lainnya. Singapore City Hotel menyediakan berbagai fasilitas terbaik bagi para wisatawan, diantaranya adalah *room service*, kolam renang, *meeting room*, *bar* dan *cafe and resto* yang menyediakan berbagai makanan dan minuman. Dengan adanya berbagai fasilitas tersebut, Singapore City Hotel tentunya membutuhkan biaya yang cukup banyak. Maka dari itu, Singapore City Hotel diharapkan dapat menggunakan fasilitas yang dimiliki sebaik-baiknya guna untuk mendapatkan keuntungan. Dalam menjalankan operasional hotel maka diperlukan adanya persediaan. Persediaan pada Singapore City Hotel dapat berupa makanan, minuman dan bahan habis pakai. Namun pada penelitian ini, peneliti hanya berfokus pada persediaan bahan makanan dan minuman. Persediaan bahan makanan pada Singapore City Hotel seperti sayur-sayuran, buah, daging, ikan dll., dibelanjakan langsung oleh bagian logistik ke pasar terdekat. Secara umum,

Singapore City Hotel sudah memiliki sistem persediaan yang sudah baik, namun masih ditemukan adanya kelemahan dan hal tersebut yang menjadi alasan peneliti untuk melakukan penelitian di Singapore City Hotel dimana pencatatan persediaan pada Singapore City Hotel tidak *update* sehingga pada saat dilakukan pencatatan *inventory* bulanan, jumlah fisik barang berbeda dengan yang tercatat di kartu persediaan.

**Tabel 1.1**  
**Stock Opname Persediaan Kitchen**

<b>LAPORAN STOCK OPNAME KITCHEN</b>					
<i>Department : Kitchen Group</i>					
<i>Category : Food</i>					
<i>Clasification : Groceries</i>					
<b>No.</b>	<b>Item</b>	<b>Unit</b>	<b>Jumlah</b>		
			<b>Kartu Stock</b>	<b>Fisik</b>	<b>Selisih</b>
1	Sosis	pax	26	25	1
2	Jamur Kaleng	Kaleng	11	10	1
3	Nutrijell Jeruk	pcs	28	25	3
4	gula putih	kg	6,5	6	0,5
5	kerupuk putih	bks	7	6	1
6	Mie Lidi	bks	14	13	1
7	Tepung putri	bks	51	50	1
8	Kerupuk udang	bks	13	12	1
9	Royco Ayam	bks	17	15	2
10	Kunyit bubuk	bks	189	187	2
11	Agar-agar walet	pcs	31	30	1

Berdasarkan tabel 1.1 Kartu Stock Opname Persediaan Singapore City Hotel pada bulan April 2024 menunjukkan beberapa barang yang mengalami selisih antara kartu persediaan dan jumlah fisik persediaan. Adanya selisih persediaan menandakan bahwa adanya persediaan yang hilang. Singapore City Hotel tidak melakukan perhitungan fisik setiap akhir bulan untuk bahan-bahan makanan

seperti daging, ikan, dll. melainkan akan dibelanjakan pada setiap kali dibutuhkan atau sesuai dengan yang dibutuhkan. Oleh karena itu, departemen *kitchen* melakukan belanja tambahan atau belanja harian sesuai dengan yang dibutuhkan. Berdasarkan observasi awal, adanya kehilangan persediaan atau selisih persediaan terjadi akibat seringnya penggunaan persediaan yang diperlukan secara mendesak sehingga bagian *kitchen* sendiri yang langsung mengambil persediaan digudang tanpa adanya pengawasan dari bagian gudang. Jika hal ini terus terjadi maka akan meningkatkan biaya bahan makanan. Untuk itu diperlukan pengendalian intern yang baik dan efektif yang bertujuan untuk menjaga kekayaan perusahaan serta pemberian informasi mengenai persediaan.

Berdasarkan latar belakang di atas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian lebih lanjut dengan membahasnya dalam tulisan skripsi yang berjudul: **Analisis Sistem Pengendalian Intern Persediaan Pada Singapore City Hotel Batu bara.**

## **1.2 Rumusan masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan sebelumnya maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah; **“Apakah sistem pengendalian intern persediaan pada Singapore City Hotel Batu Bara sudah efektif?”**

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah; **untuk mengetahui keefektifan sistem pengendalian intern terhadap persediaan pada Singapore City Hotel Batu Bara.**

### **1.4 Ruang Lingkup Penelitian**

Penelitian ini hanya menjelaskan bagaimana sistem pengendalian intern terhadap persediaan pada Singapore City Hotel Batu Bara. Adapun ditetapkannya ruang lingkup dan fokus penelitian ini dikarenakan keterbatasan sumber daya yang dimiliki penulis dalam melaksanakan penelitian.

### **1.5 Manfaat Penelitian**

Manfaat yang diharapkan dapat diperoleh dari penelitian ini adalah antara lain:

#### **1.5.1 Manfaat Teoritis**

Dapat menjadi bahan referensi dan sumber informasi bagi peneliti yang ingin melakukan penelitian lebih lanjut mengenai Analisis Sistem Pengendalian Intern Persediaan Pada Singapore City Hotel Batu Bara.

#### **1.5.2 Manfaat Praktis**

1. Bagi manajemen Hotel diharapkan dapat menjadi bahan masukan untuk dapat membangun kinerja menjadi semakin baik. Pengendalian intern terhadap persediaan juga diharapkan dapat menjadikan sistem pengendalian intern perusahaan yang lebih baik dari yang sebelumnya dan juga disiplin kerja.

2. Untuk menambah wawasan dan pemahaman mengenai penerapan pengendalian intern terhadap persediaan yang dilakukan di Singapore City Hotel batu Bara.

## **BAB II**

### **LANDASAN TEORI**

#### **2.1 Pengendalian Intern**

##### **2.1.1 Pengertian Pengendalian Intern**

Pengendalian intern terdiri atas semua perencanaan, metode serta prosedur yang ditetapkan oleh manajemen dalam rangka untuk mengamankan harta perusahaan serta mencegah terjadinya kerusakan persediaan, pemakaian persediaan oleh *customer* lebih dari yang dibutuhkan dan penggunaan persediaan yang tidak diotorisasi. Pengendalian intern ialah suatu proses yang memberikan jaminan memadai mengenai tujuan dalam suatu aktivitas operasi, pelaporan, dan ketaatan.

Munte (2018) mengatakan bahwa: “Pengendalian intern adalah suatu proses untuk mencapai tujuan tertentu atau merupakan rangkaian tindakan yang menjadi bagian yang tidak dapat terpisahkan. Keandalan sistem pengendalian internal harus dilandasi dengan karakteristik dari sistem tersebut yaitu dengan adanya pendelegasian wewenang kepada petugas tertentu untuk menyetujui transaksi telah disetujui oleh petugas yang berwenang, adanya penyelenggaraan akuntansi sedemikian rupa sehingga mudah di cek, adanya pendelegasian secara fisik yang tepat termasuk penjagaan terhadap aktiva yang dimiliki, adanya verifikasi secara periodik terhadap eksistensi aktiva yang dicatat, mempunyai pegawai yang cakap, mempunyai kemampuan dan pelatihan yang cukup sesuai dengan tugas dan tanggung jawab masing-masing, serta adanya pemisahan fungsi



penyimpanan aktiva dari fungsi pencatatan dan dari pelaksanaan transaksi yang bersangkutan.

### 2.1.2 Pengendalian Intern Menurut Framework COSO (*Committee of Sponsoring Organization of The Treadway Commission*)

Menurut COSO (*Committee of Sponsoring Organization of The Treadway Commission*) sistem pengendalian intern merupakan suatu proses yang melibatkan dewan komisaris, manajemen, dan personal lain, yang dirancang untuk memberikan keyakinan memadai tentang pencapaian tiga tujuan berikut ini, yaitu:

- d. Efektivitas dan efisiensi operasi,
- e. Keandalan pelaporan keuangan,
- f. Kepatuhan terhadap hukum dan peraturan yang berlaku.

### 2.1.3 Tujuan Pengendalian Intern

Menurut COSO tujuan pengendalian intern memiliki tujuan sebagai berikut:

#### a. Tujuan Operasi

Tujuan ini berkaitan dengan efektivitas dan efisiensi operasi entitas, termasuk tujuan kinerja operasional dan keuangan, dan perlindungan aset terhadap kerugian.

#### b. Tujuan Pelaporan

Tujuan ini berkaitan dengan pelaporan keuangan dan non-keuangan internal dan eksternal keuangan dan non-keuangan internal dan eksternal dan dapat mencakup keandalan, ketepatan waktu, transparansi, atau

persyaratan lain yang ditetapkan oleh regulator, pembuat standar yang diakui, atau kebijakan-kebijakan entitas.

c. Tujuan Kepatuhan

Tujuan ini berkaitan dengan kepatuhan terhadap hukum dan peraturan yang tunduk pada hukum dan peraturan yang berlaku.

#### **2.1.4 Komponen Pengendalian Intern**

Ada lima Komponen unsur-unsur pengendalian intern berdasarkan *framework* COSO sebagai berikut:

1. Lingkungan Pengendalian

Lingkungan pengendalian adalah seperangkat standar, proses, dan struktur yang menyediakan dasar untuk melaksanakan pengendalian internal di seluruh organisasi. Dewan direksi dan manajemen senior menetapkan kebijakan di tingkat atas mengenai pentingnya pengendalian internal dan standar perilaku yang diharapkan.

Ada lima prinsip yang berkaitan dengan Lingkungan Pengendalian:

- a. Organisasi menunjukkan komitmen terhadap integritas dan nilai-nilai etika.
- b. Dewan direksi menunjukkan independensi dari manajemen dan melakukan pengawasan terhadap pengembangan dan kinerja pengendalian internal.
- c. Manajemen menetapkan, dengan pengawasan dewan direksi, struktur, jalur pelaporan, dan wewenang dan tanggung jawab yang tepat dalam mencapai tujuan.

- d. Organisasi menunjukkan komitmen untuk menarik, mengembangkan, dan mempertahankan individu-individu yang kompeten yang selaras dengan tujuan.
- e. Organisasi meminta pertanggungjawaban individu atas tanggung jawab pengendalian internal mereka dalam mencapai tujuan.

## 2. Penaksiran Risiko

Penilaian risiko melibatkan proses yang dinamis dan berulang untuk mengidentifikasi dan menganalisis risiko dalam mencapai tujuan entitas, membentuk dasar untuk menentukan bagaimana risiko-risiko tersebut harus dikelola. Manajemen mempertimbangkan kemungkinan perubahan dalam lingkungan eksternal dan dalam model bisnisnya sendiri yang dapat menghalangi kemampuannya untuk mencapai mencapai tujuan-tujuannya.

Ada empat prinsip yang berkaitan dengan Penilaian Risiko:

- a. Organisasi menetapkan tujuan dengan kejelasan yang cukup untuk memungkinkan identifikasi dan penilaian risiko yang berkaitan dengan tujuan.
- b. Organisasi mengidentifikasi risiko terhadap pencapaian tujuan di seluruh seluruh entitas dan menganalisis risiko sebagai dasar untuk menentukan bagaimana risiko harus dikelola.
- c. Organisasi mempertimbangkan potensi kecurangan dalam menilai risiko terhadap pencapaian tujuan.
- d. Organisasi mengidentifikasi dan menilai perubahan yang dapat berdampak signifikan terhadap sistem pengendalian internal.

### 3. Aktivitas Pengendalian

Aktivitas pengendalian adalah tindakan yang ditetapkan oleh kebijakan dan prosedur untuk membantu memastikan bahwa arahan manajemen untuk memitigasi risiko terhadap pencapaian tujuan telah dilaksanakan. Kegiatan pengendalian dilakukan pada semua tingkat entitas dan pada berbagai tahapan dalam proses bisnis, dan lingkungan teknologi.

Ada tiga prinsip yang berkaitan dengan Aktivitas Pengendalian:

- a. Organisasi memilih dan mengembangkan aktivitas pengendalian yang berkontribusi pada mitigasi risiko terhadap pencapaian tujuan ke tingkat yang dapat diterima.
- b. Organisasi memilih dan mengembangkan aktivitas pengendalian umum atas teknologi untuk mendukung pencapaian tujuan.
- c. Organisasi menerapkan aktivitas pengendalian melalui kebijakan yang menetapkan apa yang diharapkan dan prosedur yang menerapkan kebijakan ke dalam tindakan.

### 4. Informasi dan Komunikasi

Informasi diperlukan bagi entitas untuk melaksanakan tanggung jawab pengendalian internal dalam mendukung pencapaian tujuannya. Komunikasi terjadi baik secara internal maupun eksternal dan menyediakan informasi yang dibutuhkan organisasi untuk melaksanakan kegiatan pengendalian internal sehari-hari. Komunikasi memungkinkan personel untuk memahami tanggung jawab

pengendalian internal dan pentingnya tanggung jawab tersebut bagi pencapaian tujuan.

Ada tiga prinsip yang berkaitan dengan Informasi dan Komunikasi:

- a. Organisasi memperoleh atau menghasilkan dan menggunakan informasi yang relevan dan berkualitas untuk mendukung berfungsinya komponen-komponen pengendalian internal lainnya.
- b. Organisasi secara internal mengkomunikasikan informasi, termasuk tujuan dan tanggung jawab untuk pengendalian internal, yang diperlukan untuk mendukung berfungsinya komponen pengendalian internal lainnya.
- c. Organisasi berkomunikasi dengan pihak eksternal mengenai hal-hal yang mempengaruhi fungsi komponen pengendalian internal lainnya.

#### 5. Kegiatan Pemantauan (monitoring)

Evaluasi yang sedang berlangsung, evaluasi terpisah, atau kombinasi keduanya digunakan untuk memastikan apakah masing-masing dari lima komponen pengendalian internal, termasuk pengendalian prinsip-prinsip dalam setiap komponen, ada dan berfungsi. Temuan-temuan dievaluasi dan kekurangannya dikomunikasikan secara tepat waktu, dengan hal-hal yang serius dilaporkan kepada manajemen senior dan Dewan Komisaris.

Ada dua prinsip yang berkaitan dengan Kegiatan Pemantauan:

- a. Organisasi memilih, mengembangkan, dan melakukan evaluasi yang sedang berlangsung dan/atau terpisah untuk memastikan apakah

komponen-komponen pengendalian internal ada dan berfungsi dengan baik.

- b. Organisasi mengevaluasi dan mengkomunikasikan kekurangan pengendalian internal secara tepat waktu kepada pihak-pihak yang bertanggung jawab untuk mengambil tindakan korektif, termasuk manajemen senior dan dewan direksi, sebagaimana mestinya.

### **2.3 Pengendalian Intern persediaan**

Setiap perusahaan harus mampu mengendalikan persediaannya dengan baik agar proses operasi dalam perusahaan tersebut berjalan lancar. Menurut Assauri sebagaimana yang dikutip oleh Rosa Indah et al(2017) bahwa:

**pengendalian persediaan merupakan salah satu kegiatan dari urutan kegiatan kegiatan yang berhubungan erat satu sama lain dalam seluruh operasi produksi perusahaan sesuai dengan apa yang direncanakan lebih dahulu baik waktu, jumlah, maupun biayanya.**

### **2.4 Fungsi dan tujuan Pengendalian Intern Persediaan**

#### **1. Fungsi Pengendalian Intern Persediaan**

Menurut Kurniawan sebagaimana yang dikutip oleh Nur Daud & Nuraini (2017) ada tujuh (7) fungsi pengendalian persediaan yaitu:

1. Menyediakan informasi kepada manajemen mengenai keadaan persediaan.
2. Mempertahankan tingkat persediaan yang ekonomis

3. Menyediakan persediaan dalam jumlah yang secukupnya untuk menjaga jangan sampai produksi terhenti bila suatu saat *supply* tidak dapat menyerahkan pesanan tepat waktu.
4. Mengalokasikan ruang penyimpanan barang yang diproses serta barang jadi.
5. Memungkinkan bagian penjualan beroperasi dalam berbagai tingkatan melalui penyediaan barang jadi.
6. Meningkatkan pemakaian bahan dengan tersedianya keuangan.
7. Merencanakan penyediaan kontrak jangka panjang berdasarkan program produksi.

## 2. Tujuan Pengendalian Intern Persediaan

Menurut Assauri sebagaimana yang dikutip oleh Nur Daud & Nuraini (2017) ada tiga (3) tujuan pengendalian intern persediaan yaitu:

- a. Menjaga jangan sampai perusahaan kehabisan persediaan sehingga dapat mengakibatkan terhentinya proses produksi.
- b. Menjaga agar bentukan persediaan oleh perusahaan tidak terlalu besar atau berlebih-lebihan, sehingga biaya-biaya yang timbul dari persediaan tidak terlalu besar.
- c. Menjaga agar pembelian kecil-kecilan dapat dihindari karena ini akan berakibat biaya pemesanan menjadi besar.

## 2.5 Hasil Penelitian Terdahulu

Untuk rekapitulasi keseluruhan jurnal penelitian terdahulu yang bertujuan dalam membantu peneliti untuk melakukan penelitian akan disajikan pada tabel 2.1 dibawah ini.

**Tabel 2.1**  
**Rekapitulasi Penelitian Terdahulu**

No	Peneliti	Judul	Metode Penelitian	Hasil Penelitian
1	Corisa (2023)	Analisis sistem pengendalian internal terhadap persediaan bahan makanan dan minuman di hotel le meridien bali jimbaran	Metode pendekatan kualitatif	Hasil dari penelitian pada hotel Le Meridien Bali Jimbaran bahwa sistem pengendalian internal atas persediaan bahan makanan dan minuman yang diterapkan oleh Hotel Le Meridien Bali Jimbaran secara keseluruhan sudah memadai, namun masih terdapat beberapa yang tidak sesuai dengan unsur-unsur pengendalian internal secara teori diantaranya masih terdapat perangkapan fungsi oleh beberapa bagian, kurangnya pengawasan dalam gudang persediaan, jika hal tersebut terus berlangsung tentunya akan mengakibatkan kerugian bagi perusahaan karena kehilangan, kerusakan maupun penyalahgunaan persediaan
2.	Arnawa (2014)	Analisis pengendalian intern terhadap persediaan bahan makanan di hotel melia bali villas & spa resort	Deskriptif komparatif	Dari hasil penelitian ini menemukan 1). Terjadinya penyimpangan antara teori dengan pelaksanaan baik dibagian penerimaan, penyimpanan, dan bagian pengeluaran barang atau bahan makanan, 2). Secara total terdapat kerusakan diatas 1 % dari batas toleransi yang ditetapkan yaitu 1 %. 3). Adanya indikasi penyimpangan di dalam prosedur baik pada prosedur penerimaan, Penyimpanan dan



				<p>Pengeluaran barang atau bahan makanan, hal ini karena lemahnya pengawasannya di masing-masing bagian, sehingga menyebabkan terjadinya kerusakan Bahan makanan yang cukup tinggi. Adapun jenis penyimpangan prosedur yang terjadi adalah sebagai berikut: Kurang teliti terhadap penerimaan berdasarkan Nota Pesanan Pembelian, tidak menggunakan Standard Purchase Specification, Metode penyimpanan tidak memperhatikan pengklasifikasian bahan, dan Pengeluaran barang atau bahan makanan tanpa Store Room Requisition dan tanpa metode FIFO yang telah ditetapkan. Sehingga menimbulkan kerusakan bahan, sehingga menyebabkan anggaran pembelian menjadi meningkat, penjualan makanan mengalami penurunan, dan keuntungan perusahaan semakin besar.</p>
3.	Setiawan (2016)	Analisis sistem pengendalian internal persediaan bahan baku pada rumah makan rempah pelangi	Metode Deskriptif	<p>Dalam penelitian ini diketahui pengendalian internal dalam Restaurant Rempah Pelangi cukup efektif, di mana ada pembagian fungsi antara masuk dan keluar barang. Ada pemantauan persediaan di berkala oleh logistik dalam kegiatan “stok opname”.</p>
4.	Anggraini (2021)	Pengaruh penerapan sistem informasi akuntansi terhadap pengelolaan pengendalian persediaan pada saka hotel medan	Penelitian asosiatif	<p>Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa secara parsial penerapan sistem informasi akuntansi berpengaruh positif dan signifikan terhadap pengelolaan pengendalian persediaan.</p>
5.	Trisnasari	Analisis	Deskriptif	<p>Hasil penelitian menunjukkan bahwa telah dilaksanakan dengan baik,</p>

	(2020)	pengendalian intern persediaan bahan makanan pada food and beverage department di hotel eastparc yogyakarta	Kualitatif	mulai dari proses pengisian barang, proses penentuan par stock tiap barang, proses pengisian barang, proses pencatatan barang, perputaran persediaan barang, dan manajemen tetap menjaga kebersihan, mengecek keadaan barang, maupun mengecek suhu penyimpanan yang berguna untuk menjaga kondisi barang tetap dalam keadaan baik.
6.	Rinawati & Wasita (2023)	Analisis sistem pengendalian internal penerimaan barang pada hotel pandawa all suit	Deskriptif Kualitatif	Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa sistem pengendalian internal pada proses penerimaan barang sudah berjalan dengan baik namun masih memiliki kelemahan seperti, bagian receiving yang tidak menggunakan surat order pembelian sebagai dasar penerimaan barang yang menyebabkan sering terjadi barang yang diterima jumlah dan jenisnya tidak sesuai dengan purchasing order/daily market list.
7.	Dalimunthe (2021)	Pengaruh penerapan sistem informasi akuntansi terhadap pengelolaan Pengendalian persediaan pada kareem hotel medan	Asosiatif kausal	Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa secara parsial penerapan sistem informasi akuntansi berpengaruh positif dan signifikan terhadap pengelolaan pengendalian persediaan
8.	Yanti et al(2023)	Analisis pengendalian internal penerimaan dan Pengeluaran barang persediaan gudang pada Harris hotel & residences riverview kuta	metode kualitatif deskriptif	Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa sistem penerimaan persediaan barang gudang sesuai dengan teori dan kaidah yang ada. Namun, prosedur pengeluaran barang persediaan Gudang belum sepenuhnya sesuai dengan teori dan kaidah yang ada. Terlihat dari prosedur Pengeluaran barang gudang tanpa adanya store requisition secara fisik yang diotorisasi oleh head departemen, serta pencetakan

				<p>dokumen tersebut dilakukan Setelah <i>inventory oleh store keeper</i>. Selain itu, sistem pengendalian internal dalam Prosedur penerimaan dan pengeluaran barang persediaan belum sepenuhnya dijalankan. Terlihat dari adanya perangkapan antara <i>receiving, store keeper</i>, dan <i>Cost control</i>. Karyawan yang terlibat dalam persediaan gudang kurang bertanggung jawab dan teliti dalam menjaga persediaan gudang diperlukan tindakan evaluasi dan Perbaikan dalam prosedur pengeluaran barang persediaan serta implementasi Sistem pengendalian internal yang lebih efektif untuk memastikan ketepatan dan keandalan pengeluaran serta menjaga persediaan gudang dengan baik.</p>
9.	Biandari (2021)	Perancangan sistem pengendalian internal persediaan barang guest supplies pada department housekeeping di hotel xyz	Deskriptif kualitatif	<p>Perusahaan berskala kecil hingga menengah menghadapi suatu tantangan dalam menerapkan sistem pengendalian internal yang efektif. Hal ini dikarenakan perusahaan berskala kecil hingga menengah memiliki sumber daya terbatas sehingga seringkali mengenyampingkan fungsi pengendalian internal. Hotel XYZ pun tidak luput dari hal tersebut sehingga memunculkan suatu kelemahan dalam penerapan efektivitas pengendalian internal Hotel XYZ jika dibandingkan dengan acuan pengendalian internal berdasarkan COSO, yaitu:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pada komponen lingkungan pengendalian, kelemahan yang menonjol terutama adalah kebijakan, peraturan, dan prosedur yang kurang</li> </ol>

				<p>formal, belum didokumentasikan dan tidak dikomunikasikan secara memadai kepada seluruh karyawan.</p> <p>2. Kelemahan pengendalian yang menonjol pada penaksiran risiko adalah terhadap risiko kecurangan dan fraud.</p> <p>3. Pada komponen aktivitas pengendalian, kelemahan yang menonjol adalah pengadaan dokumen, pemisahan tugas dan wewenang yang kurang memadai.</p> <p>4. Pada komponen informasi dan komunikasi, informasi yang diberikan tidak dapat dipertanggungjawabkan karena tidak ada laporan atas persediaan barang guest supplies secara tulisan manual maupun terkomputerisasi.</p> <p>5. Pada komponen pemantauan, kelemahan pengendalian yang menonjol adalah pemantauan secara periodik atas efektivitas pengendalian intern perusahaan.</p>
10	Saragi & Setyorini (2014)	Analisis pengendalian persediaan bahan baku daging dan ayam dengan menggunakan metode economic order quantity (eoq) pada restoran steak ranjang bandung	Metode deskriptif kualitatif	<p>Hasil penelitian dengan menggunakan Economic Order Quantity (EOQ) dapat menghemat total biaya pada bahan baku daging sebesar Rp Rp6.978.550 dan sebesar Rp7.619.588 pada bahan baku ayam. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, diperoleh beberapa kesimpulan sebagai berikut :</p> <p>1. Kuantitas pemesanan bahan baku yang optimal menurut Economic Order Quantity (EOQ) selama bulan Juni 2013 sampai dengan bulan Mei 2014 di Restoran Steak Ranjang Bandung lebih besar dari kebijakan perusahaan dengan frekuensi pemesanan yang lebih kecil dari kebijakan perusahaan. Dengan menggunakan metode EOQ, kuantitas pemesanan bahan baku daging sebesar 9.907kg dengan frekuensi pemesanan 98</p>

				<p>kali sedangkan kebijakan perusahaan sebesar 9.300 kg dengan frekuensi 357 kali dan pada pemesanan bahan baku ayam dengan menggunakan metode EOQ mendapat kuantitas pemesanan sebesar 6.839 kg dengan frekuensi 83 kali sedangkan dengan kebijakan perusahaan sebesar 6.245kg dengan frekuensi 357 kali.</p> <p>2. Biaya total persediaan dengan menggunakan Metode EOQ pada bahan baku daging sebesar Rp3.346.850, sedangkan dengan kebijakan perusahaan menghasilkan sebesar Rp10.325.400. Sehingga didapat keuntungan dengan menggunakan EOQ yang menghasilkan Total Cost yang lebih murah dibandingkan dengan yang dimiliki perusahaan dengan selisih sebesar Rp6.978.550.</p>
11.	Andika (2020)	Analisa sistem pengendalian intern atas persediaan bahan baku pada california fried chicken (cfc)	Metode penelitian kuantitatif Deskriptif	Berdasarkan hasil penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa salah satu fungsi yang terpenting dari suatu perusahaan adalah perencanaan dan pengendalian dengan mengatur sedemikian rupa agar menjamin kelancaran proses produksi meliputi, pembelian bahan, besarnya biaya pemesanan, persediaan pengaman dan jumlah persediaan yang boleh ada digudang.
12.	Sari (2013)	Penerapan Pengendalian Internal Persediaan	Pendekatan deskriptif kualitatif	Dari hasil penelitian disimpulkan bahwa pengendalian internal persediaan pada Food and Beverage sudah baik, dimana adanya pemisahan fungsi-fungsi terkait dengan penerimaan dan pengeluaran persediaan, terdapat wewenang untuk otorisasi setiap terjadi transaksi, pengawasan terhadap

				persediaan juga dilakukan dengan baik melalui kegiatan stock opname, dan pemeriksaan atas kinerja.
13.	Nur Daud & Nuraini (2017)	Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Produksi Wilton Kualasimpang	Metode Kuantitatif	Pengendalian persediaan yang dilakukan perusahaan pada prinsipnya bertujuan untuk melakukan pesanan sejumlah kebutuhan untuk beberapa waktu tertentu (sesuai <i>lead time</i> ). Dalam melakukan pengendalian persediaan bahan baku, roti Wilton Kualasimpang melakukan pemesanan secara kontinu berdasarkan pengalaman pada waktu lampau dalam jumlah yang cukup besar yang dapat menjamin kontinuitas produksi perusahaan.

**Sumber:** Penelitian Terdahulu

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### 3.1 Desain Penelitian

Pada penelitian ini peneliti menggunakan pendekatan kualitatif. Penelitian kualitatif artinya jenis penelitian yang penemuannya tidak diperoleh berdasarkan prosedur statistik atau berbagai macam bentuk hitungan lainnya, namun diperoleh dengan cara memahami dan menafsirkan makna suatu peristiwa interaksi tingkah laku manusia pada situasi tertentu menurut sudut pandang peneliti sendiri. Penelitian kualitatif bertujuan untuk memahami, mencari makna dibalik data, untuk mendeteksi kebenaran, baik kebenaran empiris sensual, dan empiris logis Indriantoro & Supomo (2017).

#### 3.2 Jenis Dan Sumber Data

Penelitian ini menggunakan jenis data primer dan data sekunder.

1. Data primer merupakan data yang diperoleh secara langsung dari sumber asli dan tidak melalui perantara Indriantoro & Supomo (2017).
2. Data sekunder merupakan merupakan sumber data penelitian yang diperoleh peneliti secara tidak langsung melalui media perantara tetapi diperoleh dan dicatat pihak lain.

Maka pada penelitian ini sumber data primer diperoleh dari hasil wawancara yang dilakukan langsung kepada Komisaris, *Chief Accounting*, *Assistant Food and Beverage Manager*, *supervisor logistic* dan *Assistant supervisor logistic*.

### 3.3 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan wawancara. Peneliti melakukan wawancara langsung kepada Komisaris, *Chief Accounting*, *Assistant Food and Beverage Manager*, *supervisor logistic* dan *Assistant supervisor logistic*. Dengan wawancara terstruktur ini responden diberi pertanyaan, dan pengumpul data mencatatnya. Hasil dari wawancara ini akan digunakan untuk mengetahui apakah pengendalian intern persediaan pada perusahaan telah berjalan dengan efektif.

### 3.4 Metode Analisis Data

Untuk menganalisis data penelitian ini, teknik berikut digunakan:

#### a. Metode Deskriptif

Metode deskriptif adalah suatu pendekatan untuk meneliti suatu objek. Dalam metode ini, data yang dikumpulkan disusun, ditafsirkan, dan analisis untuk memberikan deskripsi, gambaran sistematis, aktual, dan akurat tentang fakta-fakta, karakteristik, dan hubungan antara fenomena yang diselidiki. Ini akan menggambarkan tentang sistem pengendalian intern persediaan pada Singapore city Hotel.

Peneliti melampirkan beberapa daftar pertanyaan mengenai persediaan pada Singapore City Hotel. Untuk keperluan interpretasi hasil jawaban yang dikumpulkan dari hasil wawancara dengan menggunakan daftar pertanyaan, maka pilihan jawaban yang disajikan adalah Ada dan Tidak dimana jawaban Ada=1 dan Tidak=0. Untuk menghitung persentase jawaban yang diperoleh dengan menggunakan rumus Champion (1990) sebagai berikut:



$$\text{Persentase} = \frac{\sum \text{Butir yang mendapatkan jawaban "Ya"}}{\sum \text{Butir yang diterapkan}} \times 100\% = ?\%$$

Berdasarkan perhitungan tersebut dapat ditarik kesimpulan seberapa besar penerapan yang dilakukan oleh perusahaan menurut *range persentase index* yang diterapkan metode Champion (1990) dalam bukunya yang berjudul *Basic Statistic For Social Research* sebagai berikut:

**Tabel 3.1 Range Presentase Index**

<b>Persentase</b>	<b>Kriteria</b>
0% - 25%	Penerapan tidak efektif ( <i>No association or low association</i> )
26% - 50%	Penerapan kurang efektif ( <i>Moderately low association</i> )
51% - 75%	Penerapan cukup efektif ( <i>Moderately high association</i> )
76% - 100%	Penerapan efektif sampai sangat efektif ( <i>High association/strength up to perfect</i> )