
ANALISIS PENGENDALIAN INTERN TERHADAP PERSEDIAAN BAHAN MAKANAN DI HOTEL MELIA BALI VILLAS & SPA RESORT

I Putu Arnawa

Sekolah Tinggi Pariwisata (STP) Nusa Dua Bali

I putu_arnawa @yahoo.com

ABSTRACT

This Research is meant to know how observation system applied by Hotel Melia Bali Villas & Spa Resort to acceptance procedure, depository and expenditure of food-stuff. As for is technics of research the used Technics of Descriptif Comparability that is by comparing among existing theory with fact in execution of goodness at part of acceptance, depository, and expenditure of food-stuff. From result of this research find 1). The happening of deviation among theory with execution of goodness part of acceptance, depository, and part of outflow of goods or food-stuff, 2). Totally there are damage above 1% from specified tolerance range that is 1%. 3). Existence of deviation indication in good procedure at acceptance procedure, Depository and Outflow of goods or food-stuff, this matter because weakening of observation intern in each shares, so that cause the happening of damage of Food-Stuff which high enough. As for type deviation of procedure that happened are following : Less accurate to acceptance pursuant to Note Purchase Order, do not use Standard of Purchase Specification, Depository Method take no account of classification of materials, and Outflow of goods or food-stuff without Store Room Requisition and without method of FIFO which have been specified. So that generate damage of materials, so that cause purchasing anggagaran become to mount, sale of natural food of degradation, and advantage of ever greater company

Keywords: *Purchasing, Depository, Expenditure of material and Internal Control*

ABSTRAK

Penelitian ini dimaksudkan untuk mengetahui bagaimana sistem pengawasan yang diterapkan oleh Hotel Melia Bali Villas & Spa Resort terhadap prosedur penerimaan, penyimpanan dan pengeluaran bahan makanan. Adapun tehnik penelitian yang digunakan adalah Tehnik Diskriptif komparatif yaitu dengan membandingkan antara teori yang ada dengan kenyataan dalam pelaksanaan baik pada bagian penerimaan, penyimpanan, dan pengeluaran bahan makanan. 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 Pengeluaran barang atau bahan makanan, hal ini karena lemahnya pengawasani ntern 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 menimbulkani kerusakan bahan, sehingga

menyebabkan anggagaran pembelian menjadi meningkat, penjualan makanan mengalami penurunan, dan keuntungan perusahaan semakin besar.

Kata Kunci: Pembelian, Penyimpanan, Pengeluaran bahan dan Pengendalian Intern.

I. PENDAHULUAN

Latar Belakang

Industri perhotelan merupakan industri jasa yang unik. Salah satu keunikan dari usaha jasa ini adalah perputaran penjualan yang cepat dengan unit penjualan relative kecil, komdisi ini menyebabkan terajadnya sikap dalam mengambil ke-bijakan dalam penentuan penjualan dengan penentuan harga poko makanan yang berbeda-beda. Penentuan harga pokok ma-kanan di industry perhotelan dihitung atau ditentukan dari semua harga bahan makanan hyang digunakanutnuk mem-produksi makanan, sesuai dengan reep bahan makanan tersbut. Haarga pokok makanan ini dapat dikompensasikan langsung dengan harga jual makanan. Implikasi dari batasan harga pokok makanan adalah bahwa semua biaya-biaya selain bahan makanan yang diolah menjadi makanan seperti air, listrik, tenaga kerja penyusutan peralatan tidak dibebankan pada makanan.

Harga pokok makanan di Industri perhotelan dapat dibedakan menjadi Harga pokok bahan makanan baku (*Standard food cost*) dan harga pokok makanan actual (*actual food cost*). Harga pokok makanan baku merupakan hatrga pokok yang dihitung dengan menerapkan harga pokok pada resep baku makanan yang bersangkutan, sedanagkan harga poko makanan actual adalah harga pokok makanan yang benar-benar terjadi untuk memproduksi makanan untuk suatu periode. Umumnya harga pokok makanan actual ditentukan setiap periode akhir bulan dan akhir tahun. Harga poko makanan actual ditentukan dengan mengadakan perhitungan secara fisik bahan makanan yang masih ada. Formula yang diterapkan untuk menentukan harga pokok makanan aktual adalah nilai persediaan awal ditambah pembelian yang terjadai pada periode tersebut dan dikurang dengan persediaan akhir, hasil tersebut akan menghasilkan Harga pokok makanan.

Tabel 1. Persentase Tingkat Kerusakan Bahan Makanan di Hotel Melia Bali Villas & Spa Resort Januari – Desember 2012

January	218,833,855	758,398,263	977,232,118	519,077,856	458,154,262	449,770,039	8,384,223	1.86
February	261,038,928	784,173,722	1,045,212,650	639,893,867	405,318,783	399,845,554	5,473,229	1.33
March	399,845,554	891,691,475	1,291,537,029	918,077,281	373,459,748	366,676,237	6,783,511	1.85
April	366,676,237	910,853,757	1,277,529,994	1,016,860,322	260,669,672	256,589,892	4,079,780	1.59
May	256,589,892	985,290,907	1,241,880,799	997,268,251	244,612,548	242,574,918	2,037,630	0.84
June	242,574,918	968,565,551	1,211,140,469	949,293,399	261,847,070	257,850,388	3,996,682	1.55
July	257,850,388	1,038,610,032	1,296,460,420	1,058,876,984	237,583,436	234,372,532	3,210,904	1.37
August	234,372,532	1,244,563,212	1,478,935,744	1,236,095,777	242,839,967	240,602,365	2,237,602	0.93
September	240,602,365	1,173,682,833	1,414,285,198	1,142,966,976	271,318,222	266,311,565	5,006,657	1.88
October	266,311,565	868,554,602	1,134,866,167	907,131,623	227,734,544	226,646,640	1,087,904	0.48
November	226,646,640	794,854,309	1,021,500,949	799,996,990	221,503,959	219,754,078	1,749,881	0.80
December	221,503,959	758,398,263	979,902,222	718,863,294	261,038,928	258,245,811	2,793,117	1.08
Total / year	3,192,846,833	11,177,636,926	14,370,483,759	10,904,402,620	3,466,081,139	3,419,240,019	46,841,120	1.56
Average / month	266,070,569	931,469,744	1,197,540,313	908,700,218	288,840,095	284,936,668	3,903,427	1.30

Sumber data: Cost Controller Hotel Melia Bali Villas & Spa Resort (data diolah)

Besaran harga pokok makanan biasanya ditentukan dalam persentase (%), yaitu harga pokok makanan dibandingkan dengan penjualan makanan, sedangkan harga pokok makanan merupakan yang dibagi atau pembilang, besaran harga pokok makanan dari hotel ke hotel lain pada umumnya tidak sama, hal ini disebabkan oleh jenis atau kelas hotel, segmen pasar, dan tingkat pengendalian harga pokok makanan yang diterapkan oleh hotel yang bersangkutan juga berbeda-beda, dengan kata lain bahwa besaran harga pokok makanan merupakan interaksi antara jenis hotel, segmen pasar hotel dan tingkat pengendalian hotel yang bersangkutan.

Pengendalian persediaan bahan makanan di Hotel Melia Bali Villas & Spa Resort mempunyai peranan penting, karena persediaan bahan makanan mempunyai pengaruh dalam penentuan kelancaran kegiatan operasional. Persediaan bahan makanan yang terlalu banyak akan menimbulkan biaya yang tinggi seperti biaya penyimpanan, sedangkan apabila persediaan bahan makanan kurang dari yang seharusnya maka akan menimbulkan masalah dalam operasional.

Persediaan bahan makanan mempunyai risiko tinggi atas kerusakan dan kerugian akibat dari sistem penerimaan, penyimpanan dan pengeluaran barang yang kurang baik. Indikasi dari pengendalian intern yang kurang baik adalah tingginya kerusakan bahan makanan yang terjadi dibandingkan dengan standar yang ditetapkan oleh pihak manajemen Hotel Melia Bali Villas & Spa Resort yaitu maksimum 1 % per bulan.

Adapun persentase kerusakan bahan makanan yang terjadi di Hotel Melia Bali Villas & Spa Resort periode Januari sampai dengan Desember 2012 dapat dilihat pada tabel 1 dibawah ini:

Berdasarkan data pada tabel 1 di atas dapat dilihat adanya kerusakan bahan makanan dengan tingkat kerusakan rata-rata per bulannya 1.30 % atau Rp 3.903.427,00 (tiga juta sembilan ratus tiga ribu empat ratus dua puluh tujuh rupiah). Sedangkan tingkat toleransi kerusakan bahan makanan yang ditetapkan di Hotel Melia Bali Villas & Spa Resort adalah sebesar 1 % dari total konsumsi setiap bulannya. Hal ini sesuai dengan yang ditetapkan oleh Michael C. Coltman (1980:101) yang mengemukakan bahwa perbedaan yang normal antara catatan *inventory* pada buku dengan kenya-taan adalah tidak lebih dari 1 % dibandungkan dengan jumlah persediaan selama satu bulan. Dengan demikian tingkat kerusakan bahan makanan yang terjadi melebihi jumlah tingkat toleransi yang ditetapkan oleh manajemen Hotel Melia Bali Villas & Spa Resort.

Berdasarkan hasil pengamatan awal yang dilakukan menunjukkan bahwa dugaan sementara dari penyebab terjadinya kerusakan bahan makanan adalah belum optimalnya pengendalian intern terhadap persediaan bahan makanan di Hotel Melia Bali Villas & Spa Resort.

Oleh karena itu peneliti termotivasi untuk melakukan penelitian mengenai prosedur pengendalian intern terhadap persediaan bahan makanan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian tersebut di atas, maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah

1. “Bagaimanakah pengendalian intern terhadap persediaan bahan makanan di Hotel Melia Bali Villas & Spa Resort”?
2. Faktor-faktor apa yang menyebabkan kerusakan bahan-bahan makanan di Hotel Melia Bali Villas & Spa Resort?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitiannya adalah:

1. Untuk mengetahui cara pengendalian intern terhadap persediaan bahan makanan di Hotel Melia Bali Villas & Spa Resort.
2. Untuk mengetahui factor-faktor yang menyebabkan kerusakan bahan-bahan makanan di Hotel Melia Bali Villa & Spa Resort.

II. KAJIAN PUSTAKA

A. Pengendalian Intern

Pengendalian intern dapat ditinjau dalam arti luas dan arti yang sempit. Menurut Zaki Baridwan (2002:13), bahwa: “Pengendalian intern dalam arti sempit adalah pengecekan, penjumlahan, baik penjumlahan mendatar (*cross footing*) maupun penjumlahan menurun (*footing*)”.

Menurut *American Institute of Certified Public Accountants* (AICPA) (dalam Zaki Baridwan, 2002:13), mengatakan bahwa:

“Pengendalian intern dalam arti luas adalah pengendalian yang meliputi struktur organisasi dan semua cara-cara, alat-alat yang dikoordinasikan yang digunakan perusahaan dengan tujuan untuk menjaga kea-manan harga milik perusahaan, memeriksa ketelitian dan kebenaran data akuntansi, memajukan efisiensi dalam operasi, yang membantu menjaga dipatuhinya manaje-men yang telah ditetapkan”.

Sedangkan menurut Mulyadi (2001: 165), mengatakan bahwa:

“Pengendalian intern adalah struktur organisasi, metode dan ukuran-ukuran yang dikoordinasikan untuk menjaga kekayaan organisasi, mengecek ketelitian dan kean-dalan data akuntansi, mendorong efisiensi dan mendorong dipatuhinya kebijaksanaan manajemen”.

B. Tujuan Pengendalian Intern

Menurut Zaki Baridwan (2002:13), mengatakan bahwa suatu pengendalian intern yang baik itu akan berguna untuk:

1. Menjaga harga milik suatu organisasi
2. Memeriksa ketelitian dan kebenaran data akuntansi
3. Memajukan efisiensi dalam beroperasi
4. Membantu menjaga agar tidak ada yang menyimpang dari kebijaksanaan mana-jemen yang ditetapkan terlebih dahulu.

Untuk memenuhi tujuan-tujuan di atas, terdapat beberapa elemen yang merupakan ciri-ciri pokok dari suatu pengendalian intern. Elemen pokok pengendalian intern tersebut meliputi:

1. Suatu struktur organisasi yang dapat memisahkan tanggung jawab dan fungsional.
2. Secara tepat. Struktur organisasi yang tepat bagi suatu perusahaan belum tentu baik bagi perusahaan yang lain. Menyusun struktur perusahaan harus bersifat fleksibel dalam artian memungkinkan adanya penyesuaian-penyesuai-an tanpa harus mengadakan perubahan total.

Adanya struktur organisasi ini, maka dapat dilihat adanya pembagian tugas dan tanggung jawab masing-masing bagian dan adanya pemisahan fungsi-fungsi opera-sional.

1. Sistem wewenang dan prosedur pembukuan
Sistem wewenang dan prosedur pembukuan dalam suatu perusahaan merupakan alat bagi manajemen untuk mengadakan pengawasan terhadap operasi dan transaksi-transaksi yang terjadi dan juga untuk mengklarifikasi data akuntansi dengan tepat.
2. Praktik-praktik yang sehat
Praktik yang sehat adalah setiap pegawai dalam suatu perusahaan melakukan tugasnya sesuai dengan prosedur yang berlaku, misalnya bagian akuntansi akan mencatat utang setelah menerima dan memeriksa dokumen-dokumen pendukung transaksi pembelian surat pembelian, laporan penerimaan barang dan faktur dari penjual.
3. Pegawai yang cakap
Tingkat kecakapan pegawai mempengaruhi sukses tidaknya suatu pengendalian intern. Apabila suatu struktur organisasi telah disusun dengan prosedur-prosedur yang baik, tetapi tidak diimbangi dengan kecakapan para karyawan sesuai dengan syarat-syarat yang dibutuhkan, maka pengendalian intern juga tidak akan berhasil dengan baik. Jadi para karyawan harus memiliki kemampuan untuk melaksanakan tugas dan tanggung jawab yang dibebankan kepada mereka.

C. Kelemahan pengendalian intern

Pengertian dan tujuan dari pengendalian intern seperti yang telah diuraikan di atas, maka akan diuraikan pula mengenai kelemahan pengendalian intern menurut Zaki Baridwan (1994:15), yaitu:

“Dengan adanya sistem pengendalian intern di dalam perusahaan tidak berarti bahwa semua kemungkinan terjadi

kesalah-an atau kecurangan dapat dihindarkan, sebab bagaimanapun juga tetap ada batas-batas tertentu yang tidak memungkinkan pengendalian intern dilaksanakan secara maksimal”.

Lebih lanjut dijelaskan batas-batas tertentu yang tidak memungkinkan pengendalian intern dilaksanakan secara maksimal apabila terjadi:

1. Persekongkolan (*collusion*)
Pengendalian intern yang telah disusun dengan cermat yang disertai pemisahan fungsi secara tepat akan berarti bila dalam pelaksanaannya terjadi persekongkolan.
Untuk menghindari hal tersebut perlu ditetapkan peraturan dan sanksi yang ketat, diadakan giliran tugas dan larian menjalankan tugas yang mempunyai hubungan kekeluargaan.
2. Biaya
Salah satu tujuan pengendalian intern adalah agar pelaksanaan tugas dilakukan secara efisien serta mencegah tindakan yang dapat merugikan perusahaan. Oleh sebab itu pengendalian intern perlu dibentuk dalam perusahaan. Dampak dari pembentukan pengendalian intern pengeluaran biaya yang jumlahnya tidak sedikit.
Karena masalah tersebut harus dipertimbangkan sampai sejauh mana pengendalian intern tersebut dapat memberikan manfaat dibandingkan besarnya biaya yang dikeluarkan.
3. Kelemahan manusia
Pengendalian intern yang sudah disusun dengan cermat seringkali kurang dapat berfungsi seperti apa yang diharapkan. Hal ini sering diakibatkan oleh kelemahan petugas pelaksana yang lalai, kurang teliti dalam melaksanakan tugasnya

sehingga secara tidak sadar melakukan kesalahan yang seharusnya tidak perlu terjadi.

Dari uraian di atas dapat disimpulkan bahwa tidak ada sistem yang dapat mencegah terjadinya segala macam bentuk kecurangan, hal ini disebabkan karena faktor biaya dan persekongkolan baik antara karyawan maupun antara karyawan dengan pihak luar.

D. Persediaan Bahan Makanan

Menurut Freddi Rangkuti (1995:1) mengatakan bahwa:

“Persediaan adalah sebagai suatu aktifitas yang meliputi barang-barang untuk di jual dalam suatu periode usaha tertentu atau persediaan barang-barang yang masih dalam pengerjaan proses produksi ataupun persediaan bahan baku yang menunggu penggunaannya dalam suatu proses produksi”. Sehingga dapat disimpulkan bahwa persediaan merupakan barang-barang yang selalu harus ada sebelum diperlukan dengan tujuan untuk dijual atau dikonsumsi, persediaan ini meliputi persediaan barang dasar, persediaan dalam proses, dan persediaan barang jadi.

E. Tujuan Diadakannya Persediaan

Menurut Freddy Rangkuti (1995:7), menyebutkan bahwa tujuan diadakannya persediaan dalam suatu perusahaan yaitu:

1. Untuk menjaga kontinuitas perusahaan
2. Menghindari penyimpanan yang berlebihan guna mencegah over investment dan barang yang membusuk
3. Menjaga jangan sampai terjadi kerugian akibat waktu penyerahan dan menghemat biaya pemesanan
4. Untuk membuat perencanaan pembelian barang yang optimal

5. Menjaga agar kebutuhan barang dapat seimbang dan purchase seimbang dengan inventory store system

6. Untuk Mencegah *slow moving items*.

Bahan Makanan yang baik adalah bahan makanan yang bermutu serta kebersihannya terjamin dan diolah dengan memenuhi persyaratan yang ditentukan dalam ilmu kesehatan, yang akan menghasilkan hidangan yang bernilai tinggi. Bahan dasar makanan tersebut harus dalam keadaan segar, serta terjamin kesehatannya dengan sistem penyimpanan bahan yang melalui syarat atau ketentuan seperti suhu udara, kebersihan tempat dan ruangan penyimpanan.

F. Prosedur Penerimaan Bahan Makanan

Prosedur penerimaan yang benar menurut Jack D. Ninemeier (1983:258), adalah:

There are seven steps in good receiving that the receiver should obey:

1. *Inspect incoming product against purchase record or a purchase order*
2. *Inspect incoming product against standard specification, a primary responsibility of receiving clerk is to confirm that the quality of the incoming met minimum standard established by standard specification*
3. *Inspect incoming product against the delivery incise*
4. *Accept the product*
5. *Marking and tagging*
6. *Move the product to storage for quality and security reasons*
7. *Complete the receiving clerk's daily report*

Kutipan di atas dapat diartikan sebagai berikut: bahwa ada tujuh langkah yang harus dilaksanakan dengan benar oleh bagian penerimaan dalam menerima bahan

makanan agar mendapat hasil yang baik yaitu:

1. Pemeriksaan nota pesanan pembelian
Setiap transaksi pembelian barang harus dibuatkan nota pesanan pembelian (*Purchase Order*) yang mana *Purchase Order* ini dibuat oleh bagian pembelian.
2. Pemeriksaan standar spesifikasi
Langkah ini sangat sulit untuk dilaksanakan petugas penerimaan barang karena menyangkut pemeriksaan kualitas suatu barang yang nantinya akan diolah. Apabila barang-barang yang di kirim sudah disesuaikan dengan nota pesanan pembelian dan benar, maka tugas selanjutnya dari bagian penerimaan adalah memeriksa kualitas dari barang-barang tersebut apakah telah sesuai dengan standar spesifikasi yang sudah ditetapkan.
3. Pemeriksaan nota pengiriman
Pada saat bahan-bahan sampai ke departemen atau ke bagian penerimaan biasanya perusahaan akan menerima faktur dari pihak penjual. Faktur ini akan digunakan untuk memeriksa barang yang datang. Jika tidak ada kesalahan, maka petugas penerimaan barang akan menandatangani nota tersebut, tetapi jika ada kesalahan, maka seharusnya rekanan memperbaikinya dan mengisi paraf di sebelahnya. Faktur penerimaan yang dibawa oleh *supplier* merupakan dasar dalam penagihan pembayaran.
4. Penerimaan bahan makanan
Barang diterima oleh bagian penerimaan dan sudah sesuai dengan kebutuhan, baik kualitas maupun kuantitasnya, maka bagian penerimaan membuat laporan penerimaan barang (*memorandum invoice*).

5. Kartu persediaan daging (*meat tag*)
Kartu persediaan daging (*meat tag*) ini sangat penting karena merupakan alat kontrol terhadap daging dan ikan yang mana bahan makanan ini mempunyai nilai beli yang tinggi. Penerimaan terhadap barang ini dilakukan secara teliti dan berhati-hati.
6. Pendistribusian bahan makanan
Barang yang telah diterima harus segera dimasukkan ke gudang penyimpanan untuk menghindari pencurian dan para karyawan dan untuk mempertahankan kualitas bahan makanan.
7. Membuat laporan harian penerimaan bahan makanan
Bagian penerimaan selanjutnya membuat rekapitulasi penerimaan barang yaitu *daily receiving report* yang sumber datanya berasal dan *memorandum invoice*

G. Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan berfungsi untuk menjaga kualitas bahan. Bahan-bahan makanan yang telah diterima oleh bagian penerimaan akan disertai dengan laporan penerimaan barang (*memorandum invoice*) yang akan digunakan dasar pengisian kartu barang (*bincard*).

Setiap bahan makanan memiliki kartu barang (*bincard*) yang fungsinya untuk mencatat jumlah bahan makanan yang masuk ke gudang, dikeluarkan dari gudang dan jumlah bahan yang tersisa, juga akan membantu petugas gudang untuk mengetahui kondisi barang serta memudahkan didalam pengadaan pemesanan bahan-bahan makanan yang sudah mendekati *minimum stock*.

Pengendalian intern terhadap persediaan bahan makanan harus

dilaksana-kan dengan sebaik-baiknya oleh petugas gudang dengan mengikuti prosedur yang benar dan tepat yang tujuannya untuk mencegah terjadinya kerusakan persediaan bahan makanan yang tersimpan di gudang.

Adapun tehnik penyimpanan perse-diaan bahan makanan yang efektif menurut Jack D. Ninemeier (1983:135), adalah:

The important think for effectively technical food control for storage to prevent spoilage are:

- a. *Food must be rotated*
- b. *Food must be stored at proffer temperature and humidity*
- c. *Food must be stored in clean store area*
- d. *Effective storage practies require proffer ventilation and air circulation*

Kutipan di atas dapat diartikan se-bagai berikut: hal penting dalam efektifitas teknik pengawasan makanan dalam hal penggudangan, penyimpanan untuk mence-gah kerusakan adalah:

- a. Bahan makanan harus diputar dan dirotasi.
- b. Bahan makanan harus disimpan pada suhu tertentu dan kelembaban yang sesuai.
- c. Bahan makanan harus disimpan di gudang penyimpanan yang bersih.
- d. Kebersihan penyimpanan membutuhkan ventilasi dan sirkulasi udara.

Salah satu faktor terpenting dalam prosedur penyimpanan bahan makanan terutama untuk bahan makanan perishable adalah suhu atau temperatur ruang penyi-mpanan. Bahan makanan yang akan disim-pan memiliki klasifikasi yang berbeda, maka pengaturan temperatur tempat penyimpanan bahan makanan harus diperhatikan dan disesuaikan dengan sifat fisik bahan makanan tersebut sehingga

dengan pengaturan suhu atau temperatur dan kelembaban yang tepat untuk setiap bahan makanan akan dapat meningkatkan keawetan atau daya tahan bahan makanan tersebut selama proses penyimpanan.

The National Institute for the Food Service Industry (1997:72), mengatakan bahwa:

“The storeroom can be told in three part. It revolves around three keeping areas of major importance (1) refrigerated storage for short team holding of perishable item, (2) freezer storage for longer term keeping, (3) dry storage for the some what longer holding of less perishable item each storage are has its own particular sanitation requitments”.

Kutipan di atas dapat diartikan bahwa gudang penyimpanan dapat dibagi dalam tiga area penyimpanan yaitu: (1) *refri-gerated storage* untuk penyimpanan semua bahan makanan perishable dalam jangka waktu simpan pendek, (2) *frozen storage* untuk penyimpanan bahan makanan *perishable* dalam jangka waktu simpan lama, (3) *dry storage* untuk penyimpanan bahan makanan *non perishable* atau *groceries*.

1. *Refrigerator storage*

Temperatur atau suhu yang diperlukan untuk ruangan penyimpanan ini berkisar antara $0^{\circ}7,2^{\circ}$ C dan akan lebih baik jika temperatur untuk setiap jenis makanan yang tersimpan di sini dibedakan untuk setiap jenis bahan seperti di bawah ini:

- a) *Meat and poultry* disimpan pada temperatur $0^{\circ}\text{C}-22^{\circ}\text{C}$
- b) *Fish* disimpan pada temperatur $(-1,1^{\circ}\text{C})-1,1^{\circ}\text{C}$
- c) *Eggs* disimpan pada temperatur $4,4^{\circ}\text{C}-7,2^{\circ}\text{C}$;

d) *Fruits and vegetables* disimpan pada temperatur 4,4°C-7,2°C

2. Frozen Storage

Temperatur atau suhu yang digunakan untuk semua jenis bahan yang tersimpan di sini pada umumnya sama yaitu berkisar antara -23,30°C samapai -17,7°C. Daging beku (*frozen meat* atau *poultry*) yang disimpan pada suhu ini kualitasnya masih bisa bertahan dalam jangka waktu 12 bulan. Sedang untuk *frozen fish*, pada suhu ini kualitas daging ikan dapat bertahan selama 3-bulan.

3. Dry storage

Temperatur atau suhu yang digunakan di sana adalah berkisar antara 15,6°C-21,1°C. Jenis penyimpanan ini adalah untuk menyimpan bahan-bahan seperti *dry goods, non perishable/ groceries*. Pada suhu ini bahan makanan akan dapat bertahan kualitasnya selama kurang lebih setahun atau lebih.

Kebersihan Gudang Penyimpanan Persediaan Bahan Makanan. Kebersihan dan kerapian tempat penyimpanan harus tetap dijaga dimulai dari kebersihan pribadi petugas gudang, alat-alat penyimpanan dan kebersihan tempat penyimpanan

Perlindungan terhadap keamanan tempat penyimpanan dilakukan untuk men-cegah persediaan makanan tetap terjaga dari pencurian.

Menurut Dittmer dan Griffin (1980: 93), ada beberapa hal yang harus diperhatikan dalam hal keamanan yaitu:

- a. *Food should never be stored in a mooner that permits pilferage*
- b. *To make a schedule to issuing goods from storage*
- c. *Storage keys is keep by the storekeeper or security if the storekeeper was out*

of duty. To issuing goods from storage must be supervise by security

Terjemahannya adalah:

- a. Gudang atau tempat penyimpanan harus dirancang sedemikian rupa sehingga mempersulit pencurian barang.
- b. Jadwal pengeluaran persediaan bahan makanan harus ditentukan
- c. Kunci gudang disimpan hanya oleh petugas gudang atau petugas keamanan pada saat petugas gudang bebas tugas. Apabila petugas gudang tidak ada, maka pengambilan barang dilakukan dengan pengawasan petugas keamanan.

H. Prosedur Pengeluaran Bahan Makanan

Pengeluaran barang dari gudang ke bagian lainnya dilakukan apabila ada permintaan dari bagian tersebut untuk kepentingan produksi. Pelaksanaannya dengan menunjuk salah seorang atau lebih petugasnya datang ke gudang dengan membawa *storeroom requisition* yang sudah ditandatangani oleh petugas yang berwenang.

Selanjutnya petugas gudang akan menyiapkan bahan-bahan yang diminta sesuai dengan *storeroom requisition*. Prosedur harus tetap memperhatikan metode pengeluaran yang benar agar tidak menimbulkan kerugian bagi perusahaan

Menurut Adji Tartib (1990:47), bahwa prosedur pengeluaran barang di gudang adalah:

- a. Menyiapkan bukti permintaan barang yang diajukan departemen yang bersangkutan meliputi jenis dan jumlah satuan barang diminta

- b. Menyediakan barang sesuai dengan jenis dan jumlah yang tercantum pada tanda bukti permintaan barang
- c. Mendistribusikan tanda bukti permintaan barang yang sudah ditandatangani oleh petugas gudang yang telah diberi wewenang kepada bagian *cost control*, gudang dan ke bagian yang menggunakan barang itu sendiri.

I. Pengendalian Persediaan Bahan

Makanan

Pengendalian persediaan bahan makanan merupakan suatu bentuk pengawasan terhadap persediaan bahan makanan agar tidak terjadi penyimpangan dari kebijaksanaan manajemen atas persediaan bahan makanan yang telah ditetapkan terlebih dahulu di dalam suatu perusahaan.

Pengendalian bahan makanan yang disimpan di tempat penyimpanan dapat dilakukan dengan mengadakan pencatatan persediaan bahan makanan yang disimpan. Menurut Bruno Meizel (1980:45), bahwa pelaksanaan pencatatan persediaan bahan makanan yang disimpan, dapat dilakukan dengan menggunakan metode:

1. *Perpatual inventory*

Usaha untuk menjaga kesinambungan dan keakuratan catatan dari seluruh kegiatan persediaan bahan makanan di gudang secara harian. Kegiatan ini dilakukan dengan melakukan pencatatan terhadap barang yang diterima dan dikeluarkan oleh petugas gudang lalu dijumlahkan dengan hasil kegiatan *perpatual inventory book* yang disimpan oleh petugas pengendalian biaya dan *bin card* yang berada di gudang. Cara mencatat adalah dengan menambahkan persediaan yang diterima pada hari tersebut dengan total hari kemarin dan dikurangi dengan persediaan yang

didistribusikan ke seksi-seksi yang membutuhkan.

2. *Physical inventory*

Dilakukan secara berkala dengan mengadakan pemeriksaan detail terhadap bahan-bahan persediaan. Pemeriksaan ini dilakukan di gudang dan di area produksi. Hasil kegiatan ini dicatat ke dalam buku catatan gudang (*store room inventory book*).

3. *Daily physical inventory*

Usaha memperkecil kemungkinan kehilangan atas bahan persoalan, petugas pengendalian biaya mempersiapkan suatu catatan mengenai persediaan yang ada di area produksi untuk membuat perhitungan dan pencatatan fisik dari jumlah persediaan sebagai petugas pengendalian biaya melakukan terhadap beberapa persediaan bahan makanan secara acak dan minimal mengadakan *physical inventory* setidaknya satu kali dalam satu bulan guna meminimalkan perbedaan tersebut.

Pada kenyataannya, sering terjadi perbedaan jumlah barang secara fisik dengan catatannya. Untuk meyakinkan tidak terjadinya perbedaan dan keakuratan catatan, petugas pengendalian biaya harus mengadakan pemeriksaan terhadap beberapa persediaan bahan makanan secara acak yaitu persediaan barang yang memiliki perputaran tinggi dan nilai tinggi dengan mengadakan *physical inventory* setidaknya 2 kali dalam sebulan.

III. METODE PENELITIAN

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi, wawancara dan studi dokumentasi. Sedangkan teknik analisa data menggunakan teknik analisis “deskriptif kualitatif” yaitu teknik analisis yang menguraikan dahulu permasalahan yang ada kemudian membandingkan dengan

teori yang berhubungan sehingga dapat ditarik kesimpulan/keputusan yang dapat diterima secara logis. Teori yang digunakan dalam Penulisan ini antara lain:

1. Prosedur Penerimaan Barang
2. Prosedur Penyimpanan Banrang
3. Prosedur Pengeluaran Barang

IV. PEMBAHASAN

A. Analisis Data

1. Analisis prosedur Penerimaan Bahan Makanan

Peranan bagian penerimaan sangat penting dalam menentukan masuknya bahan-bahan makanan yang berkualitas sehingga diperlukan suatu penanganan khusus untuk menghindari masuknya bahan makanan yang tidak sesuai dengan standar yang diinginkan, tetapi bagian penerimaan barang (*receiving clerk*) kurang memahami dan mengetahui tentang kualitas suatu bahan makanan karena petugas *receiving* latar belakang pendidikannya hanya sampai pada sekolah menengah pertama. Yang mengakibatkan petugas ini tidak mengetahui spesifikasi yang baik dari suatu bahan makanan dalam memeriksa bahan makanan. Hal tersebut berakibat pada ketidaksesuaian antara barang atau bahan makanan yang dikirim dengan barang atau bahan makanan yang diminta Hotel Melia Bali Villas & Spa Resort Oleh sebab itu, petugas penerima harus mengetahui tentang:

- a. Mutu spesifikasi untuk produk
- b. Mutu yang diisyaratkan
- c. Mengetahui tindakan yang harus dilakukan jika ada suatu masalah dengan kedatangan kiriman barang seperti menerima barang yang tidak sesuai dengan jenis dan banyaknya barang yang dipesan.

Bagian penerimaan (*receiving*) dalam melakukan tugasnya kurang mengadakan pengawasan terhadap rekanan yang menimbang ataupun menghitung bahan makanan. Petugas penerimaan kadang percaya saja jumlah yang disebutkan oleh rekanan. Dan dalam pemeriksaan terhadap kualitas bahan makanan yang diterima tidak menggunakan daftar spesifikasi pembelian bahan makanan (*Standard Purchase Specification*). Bagian dapur yang memiliki pengetahuan yang tentang bahan makanan *perishable* tidak ikut membantu dalam memeriksa kualitas bahan yang diterima. Padahal bagian ini yang paling mengetahui kualitas bahan makanan yang baik. Hal ini dapat mengakibatkan bahan makanan yang tidak berkualitas akan diterima tanpa disadari oleh bagian penerimaan (*receiving*). Kualitas yang kurang baik akan menimbulkan terjadinya kerusakan bahan makanan. Berikut disajikan analisis penerimaan bahan makanan sesuai table 2.

2. Analisis prosedur Penyimpanan bahan makanan

Dalam penyimpanan bahan makanan petugas gudang tidak melakukan pengklasifikasian bahan makanan sesuai dengan jenis, sifat dan temperturnya sehingga bahan makanan cepat rusak dan turunnya kualitas suatu bahan makanan. Adapun penyebabnya yaitu kurang diperhatikannya cara menempatkan atau meletakkan bahan makanan *perishable* pada fasilitas pendingin yang ada. Bahan makanan seperti daging ikan dan keju ditempatkan menjadi satu tanpa ada pemisahan letak penyimpanan. Proses penyimpanan di gudang Hotel Melia Bali dibandingkan dengan teori *The National Institute for The Food Service Industry* (1997:72), yang dianjurkan mengenai penetapan temperatur untuk masing-masing jenis bahan makanan di Hotel Melia Bali :

a) Sayuran dan buah segar

Untuk menyimpan sayur dan buah ditempatkan dalam satu tempat penyimpanan dimana suhu yang ditetapkan antara 7°C-10°C. Penetapan temperatur tersebut terjadi perbedaan dengan teori yang dianjurkan yaitu untuk sayur dan buah berada dalam suhu 4,4°C-7,2°C karena ditempatkan pada suhu yang lebih tinggi (kurang dingin) dapat menyebabkan sayur dan buah lebih cepat rusak.

b) Daging dan ikan segar

Daging dan ikan segar seharusnya dibedakan penetapan suhu atau temperatur-nya. Tetapi petugas gudang di

Hotel Melia Bali menetapkan suhu yang sama ke-duanya. Suhu yang ditetapkan berada da-lam -11°C. Penetapan suhu tersebut tidak sesuai karena menurut teori temperatur ya-ng dianjurkan adalah 0°C - 22°C untuk da-ging segar dan (-1,1°C)-1,1 °C untuk ikan segar. Penempatan daging segar dan ikan pada suhu yang tidak sesuai (-11°C) akan menyebabkan pembekuan yang sangat keras dan memerlukan waktu yang lebih lama untuk mencairkannya sebelum dipro-ses. Berikut pada table 3 disajikan analisis penyimpanan bahan makanan sebagai berikut:

Tabel 2. Perbandingan antara Teori Prosedur Penerimaan Bahan Makanan Di Hotel Melia Bali Villas & Spa Resort

No	Teori Penerimaan	Senyatanya	Seharusnya	Akibat/ Pengaruh
1	Periksa kedatangan barang dan sesuaikan dengan nota pesanan pembelian barang	Petugas penerimaan tidak mengecek kedatangan barang dengan teliti yaitu tidak mencocokkan kebenaran barang dengan nota pesanan pembelian	Dalam melaksanakan tugasnya petugas penerimaan bahan makanan harus memeriksa barang sesuai dengan jenis yang tertera pada <i>purchase order</i>	Kesalahan bahan makanan yang diterima
2	Periksa kedatangan barang dan sesuaikan dengan standar spesifikasi, tugas utama dari petugas penerimaan adalah menentukan apakah kualitas barang tersebut datang sesuai dengan keinginan perusahaan dengan standar spesifikasi	Petugas penerimaan tidak menggunakan standar spesifikasi. Pengecekan kualitas bahan makanan, petugas hanya melihat sepintas saja tidak memeriksa secara fisik	Standar spesifikasi merupakan landasan utama bagian penerimaan dalam mengecek kualitas bahan makanan	Bahan makanan yang diterima kualitasnya kurang baik
3	Periksa kedatangan barang dan sesuaikan dengan data pengiriman	Pemeriksa nota pengiriman bahan makanan sudah sesuai dengan ketentuan yang ada	Data yang ada pada nota pengiriman harus sesuai dengan kenyataan bahan makanan yang dikirim.	-
4	Terima barang	Petugas penerimaan bahan makanan terhadap rekanan yang menimbang ataupun menghitung bahan makanan kadang percaya dengan jumlah yang disebutkan oleh rekanan <i>supplier</i>	Pengecekan kualitas dan penghitungan bahan makanan harus diawasi oleh petugas penerimaan untuk meyakinkan kebenaran jumlah bahan makanan yang diterima	Terjadi kekurangan jumlah bahan makanan yang sudah diterima
5	Menandai atau menamai sesuai dengan jenis dan tanggal kedatangan barang	Dalam penerimaan bahan makanan, seperti jenis daging tidak menggunakan kartu persediaan daging (<i>meat tag</i>)	Membuat kartu persediaan daging (<i>meat tag</i>) untuk bahan makanan daging dan ikan segar	Petugas gudang tidak mengetahui yang mana daging yang disimpan terlebih dahulu karena tidak ada informasi atau petunjuk kapan daging tersebut datang

6	Memindahkan barang-barang ke gudang untuk menjaga kualitas dan alasan keamanan	Dalam mendistribusikan bahan makanan dibantu oleh rekanan supplier	Seharusnya bagian penerimaan langsung mendistribusikan bahan makanan yang sudah diterima dibantu oleh petugas gudang	Sering terjadi rekanan menukarkan bahan makanan yang sudah diterima atau juga rekanan mengambil lagi barang yang seharusnya disimpan
7	Menyelesaikan laporan harian penerimaan barang	Akhir tugasnya bagian penerimaan membuat laporan penerimaan bahan makanan (<i>Daily Receiving Report</i>)	Untuk bahan makanan yang langsung digunakan maka petugas penerimaan pada akhir tugasnya akan membuat laporan harian penerimaan bahan makanan (<i>Daily Receiving Report</i>)	-

Sumber: Hasil Analisis

Tabel 3. Perbandingan antara Teori Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Di Hotel Melia Bali Villas & Spa Resort

No	Teori Penyimpanan	Senyatanya	Seharusnya	Akibat/ Pengaruh
1	Bahan makanan harus tetap berputar	Terjadinya penggabungan antara bahan makanan yang mudah rusak (<i>perishable</i>) dengan bahan makanan yang tidak mudah rusak (<i>non perishable</i>)	Bahan makanan yang bersifat <i>perishable</i> , penyimpanannya tidak boleh digabung dengan bahan makanan yang bersifat <i>non perishable</i>	Bahan makanan lebih mudah rusak dan turunnya kualitas suatu bahan makanan karena terjadinya pencampuran aroma
2	Makanan harus disimpan pada suhu dan kelembaban yang tepat	Bahan makanan tidak disimpan sesuai dengan <i>temperature</i> penyimpanan, seperti Sayuran dan buah disimpan dengan suhu 7°C-10°C, daging segar disimpan dengan suhu 11°C	Menyimpan bahan makanan sesuai dengan <i>temperature</i> seperti: a. sayur dan buah 4,4°C-7,2°C. b. Daging dan ikan segar - Daging segar 0°C-22°C - Ikan segar (1°- (-1°C)	a. Sayur dan buah mudah busuk dan kulitnya cepat mengkerut b. daging dan ikan segar cepat rusak karena terjadinya pembekuan suhu 11°C
3	Makanan harus disimpan dalam tempat yang bersih	Penempatan bahan makanan pada rak-rak penyimpanan kurang diperhatikan, seperti rak-rak penyimpanan tidak diatur sehingga menyebabkan sayur-sayuran kadang diletakan begitu saja dilantai	Tempat penyimpanan bahan makanan harus diatur dengan baik dan dijaga kebersihannya	Bahan makanan mudah rusak dan membusuk
4	Penyimpanan yang efektif harus memperhatikan ventilasi dan sirkulasi udara	Petugas gudang kurang memperhatikan kebersihan gudang pendingin dan kurangnya pengecekan terhadap bahan makanan yang telah busuk akibatnya gudang pendingin menimbulkan bau tidak sedap	Petugas harus selalu menjaga kebersihan gudang, terutama pada ruangan pendingin dan setiap gudang harus ada ventilasi sehingga ada sirkulasi udara yang baik.	Tejadinya penumpukan bunga es dan timbulnya bau tidak sedap dari bahan makanan yang telah rusak sehingga mempengaruhi kualitas bahan makanan yang lain

Sumber : Hasil Analisis

3. Analisis Prosedur Pengeluaran Bahan Makanan

Sistem pengeluaran barang yang diterapkan sebenarnya sudah sesuai dengan kaidah teori yang ada, tetapi dalam

pelaksanaannya masih terjadi penyimpangan dimana pada saat bagian pengolahan bahan makanan (*kitchen*) mengambil bahan makanan sendiri tanpa membawa *store room requisition* sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan. Ini disebabkan karena adanya permintaan mendadak dari para tamu atau kekurangan *stock* bahan makanan di *kitchen*, sehingga bahan makanan yang keluar tidak dapat diawasi dengan baik yang menyebabkan tingginya kehilangan bahan makanan.

Disamping prosedur penerimaan dan penyimpanan yang disampaikan di atas, yang perlu diperhatikan adalah bahan makanan yang digunakan agar selalu dapat

berputar dengan baik. Metode pengeluaran atau perputaran barang di Hotel Melia Bali menggunakan metode *FIFO (First In First Out)* yaitu bahan makanan yang terlebih dahulu datang harus disimpan paling luar atau yang pertama datang nantinya akan diambil lebih dulu. Namun pada kenyataan metode tersebut kurang diperhatikan dan tidak dilaksanakan dengan baik, baik dari pihak penyimpanan barang ataupun pihak yang membutuhkan barang sehingga bahan makanan yang didatangkan ke gudang oleh petugas gudang diletakkan begitu saja tergantung tempat yang tersisa. Berikut data analisis Pengeluaran bahan makanan pada table 4.

Tabel 4. Perbandingan antara Teori Prosedur Pengeluaran Bahan Makanan Menurut Adji Tartib dengan Data Di Hotel Melia Bali Villas & Spa Resort

No	Teori Penyimpanan	Senyatanya	Seharusnya	Akibat/ Pengaruh
1	Menyiapkan bukti permintaan barang yang diajukan oleh departemen yang bersangkutan meliputi jenis dan jumlah barang yang diminta	Bagian <i>kitchen</i> mengambil makanan sendiri tanpa membawa <i>Store Room Requisition</i> ini disebabkan karena adanya permintaan mendadak dari tamu	Menggunakan <i>Store Room Requisition</i> pada saat mengambil bahan makanan di gudang	Bahan makanan yang keluar tidak dapat diawasi dengan baik
2	Mengeluarkan barang sesuai dengan jenis dan jumlah barang yang tertera pada tanda bukti permintaan barang	Petugas gudang dalam mengeluarkan bahan makanan tidak memperhatikan metode FIFO	Menggunakan metode <i>FIFO (First In First Out)</i> pada saat mengeluarkan bahan makanan	Tingkat perputaran bahan makanan menjadi lambat
3	Mendistribusikan tanda bukti permintaan barang yang sudah ditandatangani terlebih dahulu oleh petugas yang diberi wewenang kepada bagian pengendalian biaya, bagian gudang dan ke bagian yang menggunakan barang tersebut.	Petugas pengambil barang sudah mendistribusikan <i>Store Room Requisition</i> dengan baik	Mengeluarkan barang menggunakan <i>Store Room Requisition</i> harus dibuat rangkap 3 dan distribusikan kepada <i>bagian cost control, store dan kitchen</i>	-

Sumber: Hasil Analisis

V. SIMPULAN DAN SARAN

Dari hasil pembahasan yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan proses pengendalian intern bahan makanan pada Hotel Melia Bali Villas & Spa Resort belum dilaksanakan dengan baik, hal ini terjadi dikarenakan oleh beberapa hal seperti:

1. Prosedur penerimaan bahan makanan kurang optimal. Bagian penerimaan tidak memeriksa secara teliti bahan makanan sesuai dengan nota pesanan pembelian (*Purchase Order*), dan tidak mengunakannya *SPS (Standard Purchase Specification)* dalam memeriksa kualitas bahan makanan, akibat-

- nya kontrol kualitas bahan makanan kurang baik.
2. Bagian penyimpanan tidak memperhatikan pengklasifikasian bahan makanan, sesuai dengan jenis barang atau bahan makanan dan penggunaan suhu yang benar sehingga menyebabkan tingginya kerusakan bahan makanan.
 3. Di dalam melakukan pengeluaran barang atau bahan makanan, bagian *kitchen* sering meminta secara lisan atau tanpa *Store Room Requisition* sehingga menyebabkan bahan makanan yang keluar tidak tercatat di dalam *bin card* dan mengakibatkan jumlah per-sediaan bahan makanan yang ada tidak sesuai dengan catatan yang ada pada *bin card*.
 4. Penerapan sistem FIFO (*First In First Out*) untuk pengeluaran bahan makanan tidak dijalankan dengan baik sehingga perputaran barang menjadi lambat dan menyebabkan kerusakan bahan ma-kanan.
 5. Kebersihan gudang kurang baik. Pe-tugas gudang kurang menjaga ke-bersihan gudang sehingga masih ba-nyak debu, kotoran maupun binatang seperti tikus, kecoa dan serangga yang dapat merusak bahan makanan itu sendiri.

DAFTAR PUSTAKA

- Albert, Carl H, *Food and Beverage Controls, The Educational Institute of the American Hotel & Motel Associattion, 1407 South Harrison Road, East Lansing Michigan 48826,1973*
- Bambang Hartadi, *Sistem Pengendalian Intern*, Edisi ke 3, Yogyakarta: BPFE Universitas Gajah Mada, 1999
- Bernard Davis & Sally Stone, *Food & Beverage Management, 2 nd Edition Butteworth-Heinemann, London, England, 1991*
- Cote, Raymond., 1987. *Understanding Hospitality Accounting I and II, Educational Institute of AHMA*
- Guilding, Cris, 2002. *Financial Management for Hospitality Decision Makers, Butterworth Heineman*
- Heyes, David K. and Lynn M.Huffman.1985, *Menu Analipsis: A Better Way, Cornell Hotel and Restaurant Administration Quartely, Volume 25 Number 4:64-70*
- Ninemeir, Jack D. 1995, *Food and Beverage Management, Education- al Institute of AHMA*



