

Submitted 2nd June 2022
Published 30th June 2022

ANALISIS *GOOD CORPORATE GOVERNANCE* PADA PENGADAAN BAHAN MAKANAN DI FAME HOTEL SUNSET ROAD BALI

I Ketut Sudarsana¹, Ni Kadek Shinta Dewi²

¹²Politeknik Pariwisata Bali, Indonesia

kadekshintadewi@gmail.com ¹

ABSTRACT

The smooth operation of Fame Hotel Sunset Road Bali is an important thing that can affect the increase in guest satisfaction, therefore the hotel must have the ability to provide all the needs of guests. Procurement of foodstuffs plays an important role in providing materials and hotel operational needs. Management must be able to choose suppliers who can cooperate in meeting the operational needs of the hotel in accordance with the standards set by the hotel. The problem formulation of this research is how to apply good corporate governance in the procurement of foodstuffs at the Fame Hotel Sunset Road Bali and with the aim of knowing the implementation of good corporate governance in the procurement of foodstuffs at the Fame Hotel Sunset Road Bali. The data analysis technique used in this research is descriptive qualitative obtained from interviews, observations, and documentation. This research is supported by five principles from practices of Good Corporate Governance which are regulated by the Decree of the BUMN Kep-117/ M-MBU/2002 chapter II article 3, there are transparency, accountability, responsibility, independence, and fairness. The results showed that the implementation of good corporate governance in the procurement of food ingredients at the Fame Hotel Sunset Road Bali has not gone well. The purchase of food ingredients has not been based on the standard purchase specification. The receiving section in receiving foodstuffs only looks at the quality of the food from the outside. The arrangement and placement of foodstuffs in the warehouse is not in accordance with storage governance and the first in first out method when expenditure is not applied.

Keywords: *Good Corporate Governance, Procurement of Foodstuffs*

ABSTRAK

Kelancaran aktivitas operasional Fame Hotel Sunset Road Bali merupakan hal penting yang dapat mempengaruhi peningkatan kepuasan tamu, oleh karena itu hotel harus memiliki kesanggupan untuk menyediakan segala kebutuhan tamu. Pengadaan bahan makanan memegang peran penting dalam menyediakan bahan dan kebutuhan operasional

hotel. Manajemen harus mampu memilih supplier yang dapat bekerjasama dalam memenuhi kebutuhan operasional hotel sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh hotel. Rumusan masalah dari penelitian ini adalah bagaimanakah penerapan good corporate governance pada pengadaan bahan makanan di Fame Hotel Sunset Road Bali dan dengan tujuan untuk mengetahui penerapan good corporate governance pada pengadaan bahan makanan di Fame Hotel Sunset Road Bali. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif yang diperoleh dari wawancara, observasi, dan dokumentasi. Penelitian ini ditunjang dengan lima prinsip dari praktik Good Corporate Governance yang diatur dengan Keputusan Menteri BUMN Kep-117/M-MBU/2002 bab II pasal 3 yakni transparansi, akuntabilitas, pertanggungjawaban, kemandirian, dan kewajaran. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan good corporate governance pada pengadaan bahan makanan di Fame Hotel Sunset Road Bali belum berjalan dengan baik. Pembelian bahan makanan belum berdasarkan standard purchase specification. Bagian penerimaan dalam menerima bahan makanan hanya melihat kualitas bahan makanan dari tampilan luar saja. Penataan dan penempatan bahan makanan digudang belum sesuai dengan tata kelola penyimpanan dan metode first in first out saat pengeluaran tidak diterapkan.

Kata Kunci: *Good Corporate Governance, Pengadaan Bahan Makanan*

PENDAHULUAN

Industri pariwisata merupakan salah satu industri yang mempengaruhi perekonomian dunia, ini dibuktikan dengan banyaknya negara-negara di dunia yang mencoba mengembangkan industri pariwisatanya sehingga dapat mendorong perkembangan industri-industri yang lain. Salah satu Negara yang mengandalkan industri pariwisata sebagai ujung tombak perekonomian adalah Indonesia. Pariwisata memberikan andil yang cukup besar, karena merupakan salah satu sumber devisa Negara. Indonesia merupakan Negara yang mempunyai sumber daya alam yang sangat banyak dan memiliki keindahan alam yang tidak dimiliki oleh Negara lain.

Pulau Bali merupakan destinasi pariwisata favorit wisatawan. Bali dengan segala keindahan alam dan budayanya telah mampu membuat masyarakat dunia menciptakan suatu ungkapan “*See Bali Before You Die*”. Pulau Bali terkenal dengan memiliki kebudayaan yang sangat kental, diantaranya upacara-upacara yang dilakukan oleh penduduknya, keindahan alam, cuaca yang hangat dan keramah-tamahan masyarakat juga merupakan faktor pendorong wisatawan untuk datang ke Bali.

Fame Hotel Sunset Road Bali terletak di Jalan Sunset Road no.9 Legian, Kuta, Kabupaten Badung, Bali. Hotel ini berdiri sejak 18 Desember 2016. Fame Hotel Sunset Road Bali merupakan salah satu properti yang dimiliki oleh PT. *Paramount Enterprise International*. Selain itu Fame Hotel Sunset Road Bali juga bernaung di bawah *Parador Hotel Management*. Hotel ini memiliki 90 kamar dengan 2 jenis kamar yaitu *superior with balcony* dan *superior without balcony*.

Accounting Department terdiri dari beberapa section yaitu *store, receiving, purchasing, cost control, general cashier, account payable, account receivable* dan *income audit*. Tugas dari *accounting department* adalah mengolah data dan memberikan laporan kepada manajemen untuk dijadikan informasi sebagai sarana dalam pengambilan keputusan. Pengawasan terhadap prosedur operasional suatu perusahaan dilaksanakan untuk mengetahui apakah tugas telah dilaksanakan dengan baik dari masing-masing bagian di *accounting department*. Tata kelola terhadap pengadaan bahan makanan dilaksanakan guna meningkatkan efisiensi dan efektifitas dalam proses produksi yang nantinya akan berpengaruh pada biaya makanan dan laporan yang akan dihasilkan.

Berikut adalah gambaran mengenai kinerja di bagian pengadaan bahan makanan di Fame Hotel Sunset Road Bali, maka diberikan tabel mengenai Realisasi Pembelian, Pemakaian, dan Kerusakan bahan makanan di Fame Hotel Sunset Road Bali, pada Januari 2020 sampai dengan Desember 2020.

Tabel 1.1 : Realisasi Pembelian, Pemakaian, dan Kerusakan Bahan Makanan di Fame Hotel Sunset Road Bali Periode Januari – Desember 2020

[Sumber: *Finance Department* Fame Hotel Sunset Road Bali]

Bulan	Realisasi Pembelian (Rp)	Pemakaian (Rp)	Kerusakan (Rp)	Persentase (%)
Januari	61,295,077	60,349,788	945,289	1.54
Februari	67,976,155	66,996,949	979,206	1.44
Maret	56,505,943	55,546,108	959,835	1.70
April	52,509,779	51,706,374	803,405	1.53
Mei	51,100,462	50,081,853	1,018,609	1.99
Juni	50,597,501	49,831,173	766,328	1.51
Juli	57,532,940	56,634,787	898,153	1.56

Agustus	66,156,655	65,293,593	863,062	1.30
September	65,999,406	65,048,965	950,441	1.44
Oktober	73,879,021	73,045,351	833,670	1.13
November	71,798,384	70,587,848	1,210,536	1.69
Desember	78,698,692	77,726,534	972,158	1.24
Total	754,050,016	742,849,324	11,200,692	18.07
Rata-rata	62,837,501	61,904,110	933,391	1.51

Tabel 1.1 memberi informasi mengenai kerusakan bahan makanan selama tahun 2020 di Fame Hotel Sunset Road Bali. Jumlah kerusakan makanan pada tahun 2020 sebesar Rp 11,200,692 dengan rata rata sebesar Rp 933,391 dan rata-rata persentase sebesar 1.51%. Angka persentase kerusakan bahan makanan telah melebihi batas toleransi yang telah ditetapkan oleh manajemen perusahaan yaitu sebesar 1%.

Permasalahan yang terjadi pada pengadaan bahan makanan dapat dimonitor dengan cara menetapkan *good corporate governance*. Penerapan *good corporate governance* merupakan langkah penting untuk membangun dan memulihkan kepercayaan pihak yang berkepentingan terhadap perusahaan. Perusahaan yang menjalankan *good corporate governance* secara baik dan berkelanjutan memiliki nilai lebih bila dibandingkan dengan perusahaan yang tidak atau belum menjalankan *good corporate governance*.

METODE PENELITIAN

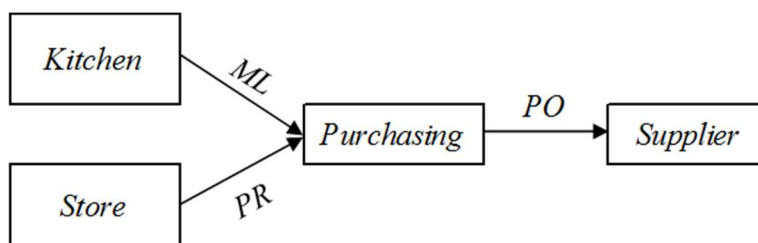
Penelitian ini dilakukan di Fame Hotel Sunset Road Bali. Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu wawancara, observasi, dan dokumentasi. Berdasarkan pokok masalah yang telah dipaparkan mengenai penerapan *good corporate governance* pada pengadaan bahan makanan, maka digunakan teknik analisis data dalam penelitian ini yaitu deskriptif kualitatif. Menurut Satori dan Komariah (2014: 22), teknik analisis deskriptif kualitatif yaitu suatu pendekatan penelitian yang mengungkap situasi sosial tertentu dengan mendeskripsikan kenyataan secara benar, dibentuk oleh kata-kata berdasarkan teknik pengumpulan dan analisis data yang relevan yang diperoleh dari situasi yang alamiah. Dengan menguraikan unsur-unsur data dan mengacu pada teori yang berhubungan dengan *good corporate governance* pada bagian pengadaan bahan makanan di Fame Hotel Sunset Road Bali, adapun teori-teori yang digunakan berdasarkan atas prinsip *good*

corporate governance menurut Keputusan Menteri BUMN Kep-117/M/MBU/2002 bab II pasal 3 yaitu transparansi, kemandirian, akuntabilitas, pertanggungjawaban, dan kewajiban.

HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Deskripsi Data

a. Prosedur Pembelian Bahan Makanan



Gambar 3.1 : Prosedur Pembelian Bahan Makanan

[Sumber : *Finance Department Fame Hotel Sunset Road Bali*]

Keterangan :

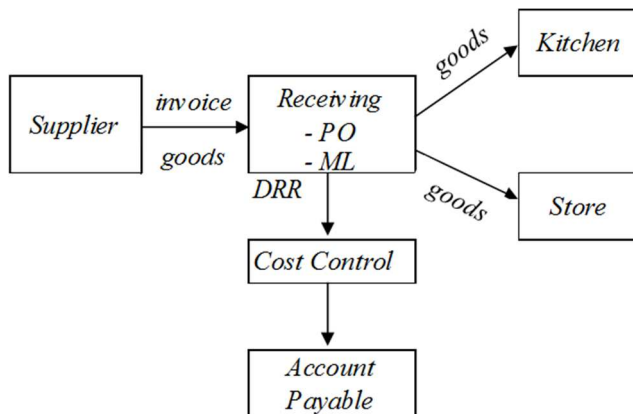
ML : *Market List*

PR : *Purchase Requisition*

PO : *Purchase Order*

Berdasarkan Gambar 3.1 diatas, dijelaskan prosedur pembelian bahan makanan di Fame Hotel Sunset Road Bali. Pemesanan bahan makanan terbagi menjadi dua bagian yaitu pemesanan dari pihak *kitchen* dan *store*. Pihak *kitchen* akan memesan bahan makanan yang bersifat *perishable* sedangkan pihak *store* akan memesan bahan makanan yang bersifat *non-perishable*. *Kitchen* akan membuat *market list* yang harus disetujui oleh *Department Head*. Selanjutnya *market list* akan diberikan pada pihak *purchasing* yang akan diproses dan dibuatkan *purchase order*, kemudian memesannya ke *supplier*. Begitu juga dengan *store* akan membuat *purchase requisition* yang harus disetujui oleh *Department Head* lalu *purchase requisition* tersebut diberikan ke *purchasing* untuk diproses menjadi *purchase order*. *Purchase order* tersebut harus ditandatangani terlebih dahulu oleh *purchasing*, *financial controller* dan *general manager*. Setelah lengkap dengan tanda tangan maka *purchasing* akan memesannya ke *supplier*.

b. Prosedur Penerimaan Bahan Makanan



Gambar 3.2 : Prosedur Penerimaan Bahan Makanan

[Sumber : *Finance Department Fame Hotel Sunset Road Bali*]

Keterangan :

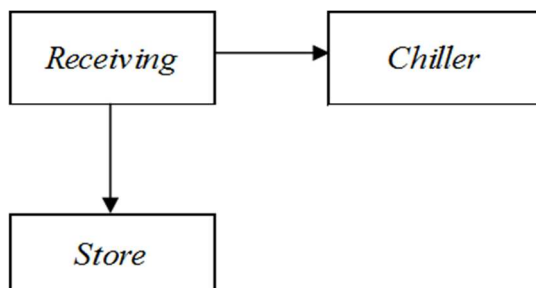
ML : *Market List*

PO : *Purchase Order*

DRR : *Daily Receiving Report*

Berdasarkan Gambar 3.2 diatas, dijelaskan prosedur penerimaan bahan makanan di Fame Hotel Sunset Road Bali. Bahan makanan yang dibawa oleh *supplier* akan diterima oleh bagian *receiving* yang akan disesuaikan dengan *purchase order* (*PO*) maupun *invoice*. Bahan makanan yang bersifat *perishable* akan langsung dibawa ke *kitchen*. Sedangkan yang bersifat *non-perishable* akan disimpan di *dry store*.

c. Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan

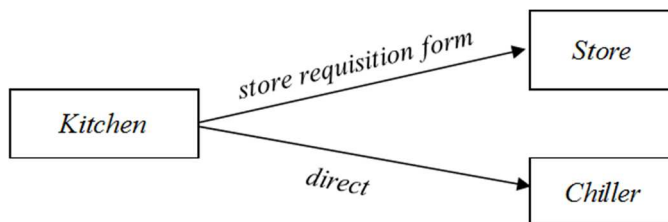


Gambar 3.3 : Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan

[Sumber : *Finance Department Fame Hotel Sunset Road Bali*]

Berdasarkan Gambar 3.3 diatas, dijelaskan prosedur penyimpanan bahan makanan di Fame Hotel Sunset Road Bali. Bahan makanan yang diterima oleh *receiving* berupa bahan makanan segar atau *perishable* akan langsung dibawa ke *kitchen* untuk diproduksi atau tempat penyimpanan (*chiller*), sedangkan untuk bahan makanan *non-perishable* akan dibawa ke gudang untuk disimpan dengan rapi dan teratur oleh *storekeeper*.

d. Prosedur Pengeluaran Bahan Makanan



Gambar 3.4 : Prosedur Penerimaan Bahan Makanan

[Sumber : *Finance Department* Fame Hotel Sunset Road Bali]

Berdasarkan Gambar 3.4 diatas, dijelaskan prosedur pengeluaran bahan makanan di Fame Hotel Sunset Road Bali. Aktivitas pengeluaran bahan makanan dibedakan menjadi dua yaitu *direct* dan *store*. Pengeluaran bahan makanan yang bersifat *daily* seperti sayuran dan buah-buahan langsung dikeluarkan setelah penerimaan sehingga *kitchen* tidak perlu membuat *store requisition form* pada saat ada permintaan pengeluaran. Permintaan pengeluaran bahan makanan yang disimpan di gudang hanya dapat dilakukan apabila pihak *kitchen* telah membuat *store requisition form* yang sesuai dengan kebutuhan operasional untuk produksi dan sudah ditandatangani oleh *department head*. *Store requisition form* akan diserahkan kepada *storekeeper* untuk dilakukan proses pengeluaran barang.

e. Prinsip – Prinsip *Good Corporate Governance*

Corporate Governance yang didasarkan pada perspektif hubungan keagenan diharapkan sebagai suatu cara yang bisa memecahkan masalah dalam pengelolaan dan pertanggungjawaban pada perusahaan modern. *Corporate Governance* diperlukan untuk mengendalikan perilaku pengelola perusahaan agar bertindak tidak hanya menguntungkan dirinya sendiri tetapi menguntungkan pemilik perusahaan. Penerapan praktik *good corporate governance* pada BUMN di Indonesia, diatur dengan Keputusan Menteri BUMN Kep-117/M-MBU/2002 bab II pasal 3. Prinsip – prinsip *good corporate governance* tersebut dikaitkan dalam pengadaan bahan makanan yakni:

- a. Transparansi, yaitu keterbukaan dalam melaksanakan proses pengambilan keputusan dan mengemukakan informasi material yang relevan mengenai perusahaan. Perusahaan memberikan informasi mengenai *Standard Operational Procedure (SOP)* yang wajib dijalankan oleh seluruh karyawan.
- b. Kemandirian, yaitu suatu keadaan dimana perusahaan dikelola secara profesional tanpa benturan kepentingan dan pengaruh atau tekanan dari pihak manapun.
- c. Akuntabilitas, yaitu kejelasan fungsi, pelaksanaan dan tanggung jawab organisasi sehingga pengelolaan perusahaan terlaksana dengan efektif. Pihak - pihak yang berhubungan dengan pengadaan bahan makanan harus mengetahui betul apa saja yang menjadi kewajibannya.
- d. Pertanggungjawaban, yaitu kesesuaian di dalam pengelolaan perusahaan terhadap peraturan dan prinsip – prinsip korporasi yang sehat. Semua pihak harus mempertanggungjawabkan setiap masalah pengadaan bahan makanan yang tidak sesuai dengan prosedur perusahaan.
- e. Kewajaran (*fairness*), yaitu keadilan dan kesetaraan berdasarkan perjanjian dan peraturan perundang-undangan.

3.2 Pembahasan

Teori yang dikemukakan oleh Keputusan Menteri BUMN Kep 117/M-MBU/2002 bab II pasal 3 mengenai prinsip-prinsip good corporate governance digunakan sebagai analisis pengadaan bahan makanan di Fame Hotel Sunset Road Bali tersaji pada Tabel 3.1 di bawah ini:

Tabel 3.1: Analisis Prinsip – Prinsip *Good Corporate Governance* Pada Pengadaan Bahan Makanan Berdasarkan Teori dan Kenyataan di Fame Hotel Sunset Road Bali

[Sumber: Hasil Penelitian]

No	Prinsip – Prinsip <i>Good Corporate Governance</i> (Keputusan Menteri BUMN Kep-117/M-MBU/2002 bab II pasal 3)	Kenyataan dalam Pengadaan Bahan Makanan	Dampak
1.	Transparansi adalah keterbukaan dalam melaksanakan proses pengambilan keputusan serta dalam mengemukakan	Pembelian,	Semua pihak yang terkait dapat mengetahui

	informasi material dan relevan mengenai perusahaan.	<i>Purchasing</i> memiliki <i>details supplier</i> lengkap mulai dari data perusahaan sampai dengan <i>item</i> dan <i>price</i> .	informasi <i>supplier</i> dan pasar harga.
		Penerimaan, <i>Receiving</i> menerima dan memastikan apakah barang yang datang harga dan kuantitasnya sesuai dengan <i>PO</i> , memeriksa masa kadaluarsanya, serta mengkoordinasikan barang yang tidak datang setiap hari kepada <i>purchasing</i> .	Barang yang datang sesuai dengan <i>PO</i> dan memiliki masa kadaluarsa yang sesuai dengan intensitas konsumsi, serta barang yang belum datang dapat di <i>follow up</i> segera.
		Penyimpanan, <i>Storekeeper</i> memberikan informasi secara transparan kepada <i>user</i> mengenai <i>stock item</i> yang ada di dalam <i>store</i> .	<i>User</i> dapat memperkirakan lama waktu penggunaan bahan makanan.
		Pengeluaran, <i>Storekeeper</i> mengeluarkan barang sesuai dengan permintaan <i>user</i> yang tercantum dalam <i>store requisition form</i> .	Barang yang keluar dapat dikontrol dan mempermudah kelancaran operasional.
2.	Akuntabilitas adalah kejelasan fungsi, pelaksanaan dan pertanggungjawaban organisasi sehingga pengelolaan perusahaan terlaksana dengan efektif.	Pembelian, Hanya <i>purchasing</i> yang memiliki wewenang dalam pemilihan <i>supplier</i> saat pembelian hari itu, namun	Perusahaan tidak mendapatkan <i>competitive price</i> .

		terkadang <i>user</i> memesan langsung tanpa melalui pihak <i>purchasing</i> .	
		Penerimaan, <i>Receiving</i> membuat <i>DRR</i> (<i>daily receiving report</i>) dan memberikan nya kepada <i>cost controller</i> .	<i>Cost controller</i> dapat dengan mudah memonitor setiap pembelian <i>item</i> .
		Penyimpanan, <i>Storekeeper</i> kurang memperhatikan <i>minimum stock</i> .	Terjadinya pembelian mendadak ketika barang dibutuhkan.
		Pengeluaran, <i>Storekeeper</i> kurang teliti dalam memperhatikan masa kadaluarsa setiap barang.	Terdapat bahan makanan yang rusak.
3.	Pertanggungjawaban adalah kesesuaian di dalam pengelolaan perusahaan terhadap peraturan dan prinsip korporasi yang sehat.	Pembelian, <i>Purchasing</i> hanya memesan item berdasarkan <i>Market List</i> yang telah diotorisasi oleh <i>department head</i> dan diproses menjadi <i>Purchase Order</i> , namun terkadang <i>user</i> memesan langsung tanpa melalui pihak <i>purchasing</i> .	Adanya pembengkakan biaya pembelian.

		Penerimaan, <i>Receiving</i> bertanggung jawab untuk menginformasikan dan memfollow-up ke <i>user</i>.	Membantu kelancaran operasional <i>user</i>.
		Penyimpanan, <i>Storekeeper</i> menata dan menempatkan bahan makanan yang datang lebih awal tidak di paling depan melainkan dibelakang.	Dapat menyebabkan kerusakan bahan makanan.
		Pengeluaran, <i>Storekeeper</i> tetap mengeluarkan <i>item</i> walaupun tidak ada otorisasi <i>department head</i>.	<i>Storekeeper</i> dan <i>cost controller</i> kesulitan dalam memonitor arus perputaran barang.
4.	Kemandirian adalah suatu keadaan dimana perusahaan dikelola secara profesional tanpa benturan kepentingan dan pengaruh atau tekanan dari pihak manapun.	Pembelian, Pemilihan <i>supplier</i> dilakukan berdasar kebutuhan <i>user</i> dan <i>competitive price</i>.	<i>Supplier</i> terpilih tidak memiliki kepentingan ganda.
		Penerimaan, Barang yang masuk dan diterima oleh <i>receiving</i> harus sesuai kuantitas yang tercantum dalam <i>PO</i>.	Mencegah terjadinya kesalahan dalam penerimaan barang.

		Penyimpanan, <i>Supplier</i> seharusnya tidak diberikan akses untuk menyimpan langsung <i>item</i> ke <i>store</i> atau <i>chiller</i> .	Bahan makanan bertumpuk dan rusak karena tidak sesuai dengan metode penyimpanan yang seharusnya.
		Pengeluaran, <i>User</i> tidak diperbolehkan untuk mengambil <i>item</i> apabila belum mendapatkan otorisasi dari <i>department head</i> , namun <i>storekeeper</i> tetap mengeluarkan <i>item</i> .	Adanya kemungkinan bahan makanan yang diambil melebihi dari yang dibutuhkan dari seharusnya sehingga menimbulkan pemborosan.
5.	Kewajaran adalah keadilan dan kesetaraan berdasarkan perjanjian dan peraturan perundang – undangan.	Pembelian, <i>Purchasing</i> memilih <i>supplier</i> berdasarkan harga yang kompetitif dengan cara membandingkan kewajaran harga antara harga di pasar dan harga di beberapa <i>supplier</i> , namun disaat <i>urgent</i> barang tidak tersedia di <i>supplier</i> sering kali <i>purchasing</i> atau <i>user</i> membeli ke pasar atau supermarket terdekat.	Harga bahan makanan berbeda jauh dengan apa yang sudah disepakati oleh pihak <i>purchasing</i> dan <i>supplier</i> yang telah bekerjasama dengan hotel.
		Penerimaan, <i>Receiving</i> membuat <i>DRR</i> belum sesuai dengan kedatangan <i>supplier</i> .	<i>Supplier</i> mengalami keterlambatan pembayaran.

		Penyimpanan, <i>Storekeeper</i> membuat <i>slow moving item report</i> .	Membuat <i>user</i> lebih waspada akan barang yang memiliki perputaran rendah.
		Pengeluaran, <i>Storekeeper</i> membuat jadwal pengambilan barang.	Pengambilan barang menjadi cepat dan efektif.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah disajikan, maka beberapa hal yang dapat disimpulkan adalah sebagai berikut:

1. Transparansi, proses pengadaan bahan makanan dari pembelian, penerimaan, penyimpanan, pengeluaran sudah mengikuti prinsip *good corporate governance* dengan baik.
2. Akuntabilitas, proses penerimaan bahan makanan sudah mengikuti prinsip *good corporate governance* dengan baik, sedangkan saat proses pembelian, penyimpanan dan pengeluaran bahan makanan masih harus meningkatkan akuntabilitasnya.
3. Pertanggungjawaban, proses penerimaan bahan makanan sudah mengikuti prinsip *good corporate governance* dengan baik, sedangkan proses pembelian, penyimpanan dan pengeluaran masih harus meningkatkan pertanggungjawaban.
4. Kemandirian, proses pengadaan bahan makanan pada bagian pembelian dan penerimaan sudah mengikuti prinsip *good corporate governance* dengan baik, sedangkan proses penyimpanan dan pengeluaran masih harus meningkatkan kemandiriannya.
5. Kewajaran, proses pengadaan bahan makanan pada bagian penyimpanan dan pengeluaran sudah mengikuti prinsip *good corporate governance* dengan baik, sedangkan proses pembelian dan penerimaan masih harus meningkatkan kewajaran.

PERNYATAAN PENGHARGAAN

Penulis menyadari bahwa terselesaikannya skripsi ini tidak lepas dari doa, motivasi, bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu dalam kesempatan ini penulis menyampaikan rasa hormat dan ucapan terima kasih kepada:

1. Drs. Ida Bagus Putu Puja, M.Kes., selaku Direktur Politeknik Pariwisata Bali.
2. Dr. I Ketut Surata, M.Sc., selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata Bali.
3. I Made Rumadana, SE., M.Par., selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Bali.
4. I Dewa Ayu Rai Sumariati, SE., M.Si., selaku Koordinator Program Studi Manajemen Akuntansi Hospitaliti.
5. I Ketut Sudarsana, SE., MM., selaku pembimbing I yang telah banyak memberikan motivasi, bimbingan, dan waktu kepada penulis, sehingga penulisan skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik.
6. I Putu Arnawa, SE., MM., selaku pembimbing II yang telah banyak memberikan motivasi, bimbingan, dan waktu kepada penulis, sehingga penulisan skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik.
7. Bapak dan Ibu Dosen serta seluruh tenaga pendidik Politeknik Pariwisata Bali yang telah memberikan bekal ilmu pengetahuan dan membantu penulis selama masa perkuliahan.
8. Seluruh manajemen Fame Hotel Sunset Road Bali yang telah bersedia memberikan pengalaman dan bantuan demi kelancaran penelitian penulis.
9. Kedua orang tua tercinta, Bapak I Nyoman Wirawan dan Ibu Ni Luh Putu Suati atas doa, motivasi, saran, dukungan moril dan materil yang tidak terbatas setiap saat.
10. I Gusti Rai Putra Julang Hadinata yang selalu memberikan semangat, bantuan, kritik dan saran kepada penulis.
11. Teman – teman Manajemen Akuntansi Hospitaliti Angkatan 2017 yang selalu memberikan semangat dan bantuan kepada penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Bartono, PH. Dan Ruffino E.M. 2005. *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi.
- Dittmer, Paul dan J. Desmod Keefe III. 2009. *Principles of Food, Beverage and Labor Cost Controls*. New Jersey: Jhon Wiley & Sons. Inc.
- Forum for Corporate Governance in Indonesia (FCGI). 2003. *Corporate Governance: Tantangan dan Kesempatan bagi Komunitas Bisnis Indonesia*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Ikhsan, Arfan dan Prianthara, Ida Bagus Teddy. 2008. *Sistem Akuntansi Perhotelan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Indriantoro, Nur dan Bambang Supomo. 2013. *Metodologi Penelitian Bisnis Untuk Akuntansi dan Manajemen*. Yogyakarta: BPFE.
- Organization of Economics Co-Operation & Development (OECD). 1999. *OECD Principle of Corporate Governance*. Perancis: OECD Publication.
- Rangkuti, Freddy. 2015. *Teknik Membedah Kasus Bisnis Analisis SWOT*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Rustam, Bambang Rianto. 2017. *Manajemen Risiko: Prinsip, Penerapan, dan Penelitian*. Jakarta: Salemba Empat.
- Satori, Djam'an dan Aan Komariah. 2014. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Sedarmayanti, M.Pd., APU. Prof. Dr. 2007. *Good Governance (Kepemerintahan yang Baik) dan Good Corporate Governance (Tata Kelola Perusahaan yang Baik)*. Bandung: Mandar Maju.
- Suarsana, Nyoman. 2007. *Siklus Pengadaan Barang*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Administrasi*. Bandung: Alfabeta.
- _____. 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Tersiana, Andra. 2018. *Metode Penelitian*. Yogyakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wiyasha, IBM. 2006. *F&B Cost Control untuk Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi.

_____. 2010. *Akuntansi Perhotelan - Penerapan Uniform System of Accounts for The Lodging Industry*. Yogyakarta: Andi.