

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada era globalisasi saat ini pariwisata di Indonesia cukup potensial dengan keindahan alam, keragaman dan keunikan budaya. Hal tersebut berpengaruh terhadap bisnis perhotelan di Indonesia. Sehingga banyak hotel yang mulai berdiri pada kota-kota besar di Indonesia. Tidak hanya itu saja, bisnis pariwisata yang meningkat juga mempengaruhi pendapatan devisa negara.

Secara umum, hotel adalah suatu jenis usaha yang menggunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman serta penunjang jasa lainnya yang dapat dikelola secara perseorangan maupun perseroan (Keputusan Menteri Parpostel no Km 94/HK103/MPPT 1987). Penunjang jasa lainnya yang dapat diberikan oleh hotel seperti fasilitas ruang meeting serta kolam renang. Hotel tidak hanya seperti yang diketahui banyak orang sebagai penyedia jasa, melainkan hotel juga bergerak di bidang manufaktur serta dagang.

Oleh karena banyaknya bidang usaha yang dikerjakan hotel menyebabkan banyak persediaan yang dikelola. Persediaan adalah pos-pos aktiva yang dimiliki perusahaan untuk dijual dalam operasi bisnis normal atau barang yang akan digunakan atau dikonsumsi dalam produksi barang yang akan dijual (Kieso, Weygandt dan Warfield, 2014:358). Persediaan memiliki berbagai macam fungsi yaitu untuk diolah kembali menjadi makanan atau minuman, persediaan yang dijual kepada *customer* serta

persediaan perlengkapan kantor. Besar kecilnya persediaan sangat tergantung pada fasilitas yang dimiliki, jumlah kamar dan tingkat perputaran persediaan. Dengan banyaknya fungsi dari persediaan tersebut maka diperlukannya sistem informasi akuntansi yang baik pula.

Sistem informasi akuntansi merupakan sebuah subsistem dari sistem informasi manajemen, dimana subsistem tersebut menyediakan informasi akuntansi dan keuangan, bersamaan dengan informasi lainnya dalam proses transaksi akuntansi yang rutin (Rama dan Jones, 2006:12). Dalam sistem informasi akuntansi terutama dalam penggunaan teknologi informasi memiliki pengaruh yang cukup signifikan terhadap proses bisnis terutama dalam bisnis perhotelan. “Proses bisnis merupakan urutan aktivitas yang dilaksanakan oleh suatu bisnis untuk memperoleh, menghasilkan serta menjual barang atau jasa” (Rama dan Jones, 2011:3). Oleh sebab itu, proses bisnis yang berjalan dengan baik adalah salah satu bentuk kinerja yang penting agar bisnis dapat dikenal dan berkembang di masyarakat.

Persediaan yang merupakan bagian dari aset dengan sifatnya yang liquid dan berperan penting dalam kelangsungan aktivitas dalam hotel. Karena sifatnya yang liquid tersebut, persediaan yang masuk dan keluar dari gudang memerlukan pengawasan serta pencatatan yang akurat. Selain itu persediaan haruslah dikelola dengan baik, tidak boleh terlalu banyak maupun terlalu sedikit. Jika persediaan banyak dan penggunaannya jarang maka berakibat terjadinya kerusakan persediaan. Sebaliknya, jika persediaan terlalu sedikit, ketika suatu departemen membutuhkan dan *stock* yang ada di gudang tidak mencukupi maka akan menghambat aktivitas departemen yang membutuhkan. Contohnya dapat dilihat dalam

departemen *food and beverage*, jika persediaan tidak tersedia ketika dibutuhkan maka akan mengakibatkan penjualan di restaurant mengalami penurunan serta dapat berdampak pada kepuasan customer.

Yang sering terjadi adalah ketika barang keluar dari gudang tanpa persetujuan kepala departemen. Dalam hal ini persetujuan tidak hanya otorisasi pada dokumen melainkan otorisasi pada sistem sesuai dengan nomor pada *Store Requisition*. Jika barang keluar dari gudang tanpa persetujuan maka terjadi selisih pencatatan antara *bin card* dengan total barang yang ada pada sistem. Proses pengambilan barang digudang dimulai dengan pembuatan *Store Requisition* (SR) oleh departemen yang sedang membutuhkan dan telah disetujui oleh kepala departemen. Dokumen tersebut diserahkan kepada *storekeeper* untuk pengambilan barang dan diarsip oleh *storekeeper*.

Persediaan merupakan aset yang sangat penting dan memiliki sifat rentan terhadap kerusakan maupun pencurian sehingga diperlukannya pengendalian internal atas persediaan. Pengendalian internal juga bertujuan menghasilkan informasi yang berhubungan dengan persediaan secara akurat. Kerusakan yang terjadi diakibatkan dari proses pembelian barang yang tidak terkontrol. Sementara itu terjadi selisih terhadap perhitungan fisik barang dengan pencatatan yang ada. Hal tersebut terjadi akibat kelalaian dalam pencatatan persediaan ketika persediaan tersebut masuk ataupun keluar. Dimana kelalaian tersebut dilakukan akibat kurang berjalannya fungsi pemisahan tugas antara *storekeeper* dan *receiving*.

Mengingat sangat pentingnya persediaan bagi suatu hotel dalam peningkatan pengendalian internal serta pentingnya sistem informasi

akuntansi terkait persediaan maka penulis memilih judul “Evaluasi Sistem Informasi Akuntansi Dan Pengendalian Internal Persediaan Pada Hotel I”.

1.2 Ruang Lingkup

Dalam penulisan dan pengerjaan laporan magang ini terdapat beberapa cakupan pembahasan yang dibatasi oleh ruang lingkup dalam melakukan penelitian dan pembahasannya yaitu sebagai berikut:

1. Mengevaluasi kegiatan operasi serta dokumen dan formulir yang berkaitan dengan sistem informasi akuntansi persediaan.
2. Mengevaluasi sistem pengendalian internal yang berhubungan dengan persediaan.

1.3 Manfaat

1.3.1 Bagi Mahasiswa

1. Untuk memenuhi salah satu persyaratan guna mencapai gelar sarjana akuntansi di Fakultas Bisnis Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
2. Meningkatkan keterampilan dan pemahaman tentang peranan sistem informasi akuntansi dan pengendalian internal pada sistem persediaan hotel x.
3. Mengevaluasi dan mencari solusi atas suatu masalah yang terjadi dengan menjembatani antara teori yang diterima selama proses perkuliahan dengan dunia kerja.

1.3.2 Bagi Perusahaan

1. Membantu perusahaan dalam menyelesaikan tugas dan pekerjaan sehari-hari terkait persediaan.
2. Hasil laporan penulis dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan atau masukan dalam perbaikan sistem informasi akuntansi dan pengendalian internal pada persediaan.
3. Memudahkan proses pengawasan terkait persediaan sehingga berjalan lancar sesuai dengan prosedur.

1.4 Sistematika Penulisan

BAB 1 : PENDAHULUAN

Bab ini berisi tentang latar belakang, ruang lingkup, manfaat dan sistematika penulisan. Bab ini menjelaskan tentang keadaan persediaan yang ada pada hotel I. Selain itu pada bab ini terdapat macam-macam masalah yang timbul pada persediaan yang ada pada hotel dan bagaimana proses berjalannya pengendalian internal pada hotel.

BAB 2 : TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisikan macam-macam landasan teori dan kerangka berpikir. Landasan teori berisikan teori-teori yang mendasari dan berkaitan dengan isi laporan ini. Kerangka berpikir berisikan masalah-masalah yang akan dibahas serta akibat dan solusi dari timbulnya masalah tersebut.

BAB 3 : METODE PENELITIAN

Bab ini berisikan desain penelitian, jenis data dan sumber data, alat dan metode pengumpulan data, objek magang dan prosedur analitis. Bab ini menjelaskan tentang penelitian deskriptif dengan jenis data kualitatif. Data

tersebut dikumpulkan dengan metode observasi, wawancara serta dokumentasi dengan persediaan sebagai objek utama pada hotel I. Prosedur analitis diperlukan untuk proses dalam analisis data yang telah diperoleh.

BAB 4 : ANALISIS DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisikan gambaran umum hotel, struktur organisasi, *job description*, deskripsi data, analisis data dan pembahasan. Gambaran umum berisikan sejarah singkat dari hotel I sebagai gambaran proses bisnis untuk pembaca. Deskripsi data berisikan data-data yang diperoleh dari hasil observasi, wawancara dan dokumentasi antara lain *Standard Operating Process* (SOP), prosedur yang berjalan beserta *flowchart* yang diolah dari prosedur yang ada serta macam-macam dokumen yang ada pada hotel I terkait persediaan. Analisis data berisikan analisis dari data yang telah diperoleh berupa penjelasan secara lengkap mengenai permasalahan beserta solusi. Pembahasan berisikan perbaikan SOP, perbaikan prosedur dan *flowchart* serta pembuatan formulir baru sesuai dengan analisis yang telah dilakukan. Selain itu terdapat pembahasan lain-lain sebagai tambahan untuk perbaikan prosedur pada hotel I.

BAB 5 : KESIMPULAN DAN SARAN

Bab terakhir pada lapiran ini berisikan simpulan, keterbatasan dan saran. Simpulan berisikan kesimpulan dari pokok bahasan hasil observasi. Keterbatasan berisikan keterbatasan apa saja yang dialami penulis saat melakukan observasi. Saran diberikan oleh penulis sebagai masukan untuk perbaikan sistem informasi akuntansi dan pengendalian internal pada hotel I.