

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Surabaya merupakan salah satu kota metropolitan terbesar kedua di Indonesia. Surabaya juga menjadi salah satu pusat bisnis, industri, pendidikan, dan juga pariwisata. Hal tersebut membuat banyak pengunjung dari berbagai daerah atau kota untuk berkunjung ke Surabaya. Dengan kenaikan pengunjung yang pesat di Surabaya memberikan peluang bagi hotel–hotel di Surabaya, beberapa hotel banyak melakukan penawaran fasilitas yang ada di dalamnya seperti ruang meeting, kolam renang, ballroom, pusat kebugaran, dan transportasi.

Didalam hotel terdapat banyak siklus yang terjadi didalamnya salah satunya adalah siklus pembelian di Hotel. Pada umumnya semua siklus yang terjadi di Hotel didukung oleh kemajuan teknologi dan informasi yang berkembang maka di dalam hotel juga harus memiliki sistem pengendalian internal yang efisien dan juga efektif, sehingga dapat mendukung berjalannya operasional perusahaan dengan baik. Maka dengan adanya pengendalian internal maka semua sistem didalam hotel akan terkendali dengan baik. Menurut Mulyadi (2010:163) Sistem pengendalian internal meliputi struktur organisasi, metode, dan ukuran–ukuran yang dikoordinasikan untuk menjaga kekayaan organisasi, mengecek

ketelitian dan keandalan data akuntansi, mendorong efisiensi dan mendorong dipatuhinya kebijakan manajemen. Sedangkan menurut COSO (Rama dan Jones 2011:13) sistem pengendalian internal merupakan suatu proses yang melibatkan dewan komisaris, manajemen, dan personil lain, yang dirancang untuk memberikan keyakinan memadai tentang pencapaian tiga tujuan yaitu, efektivitas dan efisiensi operasi, keandalan pelaporan keuangan, dan kepatuhan terhadap hukum dan peraturan yang berlaku. Secara umum sistem pengendalian di dalam pembelian hotel sangat diperlukan karena dengan adanya pengendalian internal, maka semua sistem pembelian bisa dikontrol oleh manajemen. Dengan adanya sistem pengendalian juga bisa membantu manajemen untuk lebih terkontrol apakah semua prosedur pembelian hotel telah dilakukan oleh bagian pembelian yang ada di hotel. Tujuan dari pengendalian internal juga untuk menjaga kualitas barang yang akan dihasilkan untuk melayani kepuasan tamu hotel.

Hotel Ciputra World Surabaya adalah salah satu hotel baru bintang lima di Surabaya, yang menawarkan fasilitas tempat tinggal, makanan, dan minuman yang berkualitas tinggi. Hotel ini baru 3 tahun berdiri di Surabaya, yang memiliki fasilitas 212 kamar, dimana banyak fasilitas yang ditawarkan seperti kolam renang, pusat kebugaran, spa, *executive lounge*, dan masih banyak lagi fasilitas-fasilitas lain yang ditawarkan didalamnya. Untuk meningkatkan kualitas yang tinggi atas fasilitas dan penawaran yang di berikan

Hotel kepada tamu maka di dalamnya ada kegiatan-kegiatan pendukung yang di lakukan oleh hotel untuk membuat tamu lebih senang dan nyaman untuk tinggal di dalam hotel. Selain pelayanan yang diberikan, Hotel Ciputra World juga memiliki salah satu restoran yang bernama *The gallery Restaurant* yang menawarkan berbagai menu masakan yang bisa dinikmati oleh para tamu baik makanan khas dari Indonesia, Asian, Eropa, Barat, dan Jepang. Cita rasa makanan yang disajikan juga harus memiliki kualitas yang tinggi, maka dari itu pihak hotel harus teliti dan cermat dalam memilih menu makanan dan juga bahan-bahan yang akan digunakan oleh hotel.

Maka untuk mempertahankan kualitas yang ada semua bahan-bahan makanan yang dibeli selalu *fresh*. Semua jenis bahan makanan yang dibeli harus dibeli sesuai dengan standar penyediaan bahan baku mentah hotel berbintang lima. Misalnya, daging sapi yang *fresh* harus baru, dagingnya harus kenyal, masih mengeluarkan darah segar, dan warna daging tidak boleh kehitaman. Semua itu berlaku untuk ikan, daging, ayam yang akan dibeli oleh bagian pembelian hotel yang akan digunakan di dalam *The gallery restaurant*.

Semua kegiatan pembelian barang yang dilakukan akan diterima oleh bagian penerimaan hotel sebelum diberikan kepada bagian dapur untuk diolah. Dimana semua barang yang ada dicek terlebih dahulu apakah sesuai dengan pesanan yang diminta oleh

hotel, kualitas barang yang dikirim, jika barang tidak memenuhi kualitas maka barang tersebut akan langsung dikembalikan kepada *supplier*. Dan juga bagian penerimaan khususnya untuk menerima buah-buahan maka bagian penerimaan akan menimbang buah, lalu memotong satu untuk mencoba apakah rasanya manis atau tidak. Demikian prosedur yang dilakukan di dalam hotel memerlukan pengendalian internal yang baik untuk pembelian bahan-bahan yang akan digunakan.

Semua kegiatan pembelian yang terjadi didalam hotel semuanya dilakukan oleh bagian pembelian, dimana bagian ini bertugas untuk mencari *supplier* dengan harga terbaik dan juga kualitas terbaik untuk menjadi bahan baku keperluan masakan untuk hotel, bagian pembelian di dalam hotel bukan saja menyediakan barang-barang yang dibutuhkan oleh dapur tetapi juga menyediakan segala kebutuhan operasional yang diperlukan hotel. Maka dengan semua prosedur yang ada bagian pembelian harus mengikuti semua standar yang telah ditetapkan oleh hotel agar dapat mempertahankan kualitas dan cita rasa dari makanan yang akan disajikan kepada tamu yang ada di hotel.

1.2 Ruang Lingkup

Pemegang melakukan pembahasan pengendalian internal pembelian Hotel Ciputra World Surabaya. Pembelian yang melingkupi semua kegiatan pembelian di dalam hotel, terutama

kegiatan pembelian yang dilakukan sehari–hari oleh hotel untuk pembelian bahan–bahan kebutuhan *The gallery restaurant*.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Manfaat Akademik

Mahasiswa sebagai pemegang di Hotel Ciputra world Surabaya dapat mengambil pengalaman, wawasan, menambah ilmu pengetahuan di bidang pembelian hotel dimana semua kegiatan yang dilakukan didala pembelian hotel harus sesuai dengan standart pembelian hotel berbintang lima. Dan pemegang juga mengerti bahwa pengendalian internal di dalam kegiatan pembelian sangat penting untuk dilakukan jadi bukan hanya sekedar teori yang dipelajari tetapi pemegang bisa mengetahui bagaimana praktek dalam melakukan pengendalian internal di dalam Hotel.

2. Manfaat Praktik

Hasil penelitian ini diharapkan bisa berguna bagi Hotel Ciputra World Surabaya dimana penelitian ini menjelaskan bahwa sistem pengendalian internal di dalam pembelian sangat penting untuk membantu kegiatan yang terjadi di dalam hotel.

1.4 Sistematika Penulisan

Penulisan studi praktik kerja ini dibagi menjadi lima bab, berikut ini merupakan susunan sistematika penulisan:

BAB 1: PENDAHULUAN

Pada bab ini adalah pengantar untuk dapat memasuki bab-bab selanjutnya, dimana bab ini berisikan latar belakang masalah, ruang lingkup, manfaat, dan sistematika penulisan terkait dengan siklus pengendalian internal pada siklus pembelian.

BAB 2: TINJAUAN PUSTAKA

Pada bab ini berisikan tentang penjelasan-penjelasan landasan teori yang digunakan oleh pemegang didalam laporan diantaranya teori utama seperti pengendalian internal dan teori pendukung lainnya diantaranya, sistem informasi akuntansi, teori tentang siklus pembelian hotel, dokumen pendukung pembelian hotel, teori pengendalian internal pada siklus pembelian, pengendalian internal pada siklus pembelian hotel, dan juga kerangka berpikir yang akan digunakan oleh pemegang sebagai acuan untuk dapat membuat laporan.

BAB 3: METODE PENELITIAN

Pada bab ini menjelaskan tentang metode penelitian yang digunakan oleh pemegang, jenis dan sumber data, alat dan metode pengumpulan data, objek magang serta semua prosedur-prosedur yang dilakukan sebagai acuan dalam pembuatan laporan magang

BAB 4: ANALISIS DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini merupakan bab dimana semua akan dibahas didalam bab ini yang akan menjelaskan tentang gambaran umum dari hotel, struktur organisasi siklus pembelian, struktur organisasi hotel,

job description, dan dokumen-dokumen yang terkait dengan prosedur siklus pembelian. Dalam bab ini juga berisi tentang analisis yang telah dilakukan oleh pemegang atas dasar pengendalian internal yaitu pengendalian organisasi, pengendalian anggaran, pengendalian pemilihan pemasok, pengendalian pemesanan barang, pengendalian penerimaan barang, pengendalian otorisasi, pengendalian keamanan gudang, dan pengendalian akuntansi dan administrasi gudang.

BAB 5: SIMPULAN, KETERBATASAN, DAN SARAN

Pada bab ini merupakan bab terakhir dari laporan yang berisi tentang kesimpulan dan analisis yang dilakukan oleh pemegang, keterbatasan pemegang pada saat melakukan pembuatan laporan magang, dan saran yang disampaikan oleh pemegang kepada Hotel Ciputra World Surabaya dalam pengendalian internal pada siklus pembelian.