MUSYTARI
ISSN : 3025-9495
Neraca Akuntansi Manajemen, Ekonomi
Vol 25 No 9 Tahun 2026

ANALISIS PENGENDALIAN INTERNAL PENGADAAN BAHAN MAKANAN DI HOTEL H

Ni Kadek Vina Listya Dewi[1], I Putu Arnawa[2], Ni Luh Riska Yusmarisa[3]
Program Studi Manajemen Akuntansi Hospitaliti, Politeknik Pariwisata Bali
kadekvinalistyadewi@gmail.com, putu.arnawa61@gmail.com

Abstract

This study aims to analyze the implementation of internal control in the food procurement process at H Hotel based on the COSO Framework. This research employed a descriptive qualitative approach, with data collected through interviews, observations, and documentation. The research informants consisted of the Purchasing Manager and Receiving Supervisor. The analysis focused on five components of internal control: control environment, risk assessment, control activities, information and communication, and monitoring activities. The results indicate that internal control has generally been implemented, but is not yet fully optimal. Weaknesses in the control environment include the absence of specific procurement training and the overlapping functions of receiving and cost control. Risk assessment is also not conducted formally and systematically, resulting in a relatively reactive approach to risk management. Meanwhile, control activities, information and communication, and monitoring have been implemented through authorization, verification, systems, interdepartmental coordination, and periodic evaluations.

***Keywords**: Internal Control, Food Procurement, COSO Framework, Hotel.*

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan pengendalian internal pada proses pengadaan bahan makanan di Hotel H berdasarkan *COSO Framework*. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan data yang diperoleh melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Informan penelitian terdiri atas *Purchasing Manager* dan *Receiving Supervisor*. Analisis dilakukan berdasarkan lima komponen pengendalian internal, yaitu lingkungan pengendalian, penilaian risiko, aktivitas pengendalian, informasi dan komunikasi, serta kegiatan pemantauan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengendalian internal secara umum telah diterapkan, tetapi belum sepenuhnya optimal. Lingkungan pengendalian masih memiliki kelemahan berupa belum tersedianya pelatihan khusus pengadaan

Article history
Received: Agustus 2026
Reviewed: Agustus 2026
Published: Agustus 2026

Plagirism checker no 80
Copyright : author
Publish by : musytari



This work is licensed under a creative commons attribution-noncommercial 4.0 international license

MUSYTARI
ISSN : 3025-9495
Neraca Akuntansi Manajemen, Ekonomi
Vol 25 No 9 Tahun 2026

dan adanya perangkapan fungsi *receiving* dengan *cost control*. Penilaian risiko juga belum dilakukan secara formal dan sistematis sehingga penanganan risiko masih cenderung reaktif. Sementara itu, aktivitas pengendalian, informasi dan komunikasi, serta pemantauan telah berjalan sesuai prinsip *COSO* melalui otorisasi, verifikasi, penggunaan sistem, koordinasi antarbagian, dan evaluasi berkala.

Kata kunci: Pengendalian Internal, Pengadaan Bahan Makanan, *COSO Framework*, Hotel.

1. Pendahuluan

Pariwisata merupakan salah satu industri yang terus mengalami perkembangan dan didukung oleh berbagai sektor, seperti akomodasi, makanan dan minuman, serta objek wisata (1, 2). Salah satu sektor pendukung utama pariwisata adalah industri perhotelan yang berperan dalam menyediakan akomodasi dan pelayanan bagi wisatawan. Bali sebagai salah satu destinasi wisata dunia mengalami perkembangan industri perhotelan yang cukup pesat seiring dengan meningkatnya kunjungan wisatawan (3). Kondisi tersebut menjadikan pengelolaan operasional hotel, termasuk pelayanan *Food and Beverage*, perlu dilakukan secara efektif untuk mendukung kepuasan wisatawan dan keberlanjutan usaha hotel (4).

Departemen *Food and Beverage* memiliki peran penting dalam operasional hotel karena menyediakan makanan dan minuman sekaligus memberikan kontribusi terhadap pendapatan hotel (2, 5). Kelancaran operasional departemen tersebut sangat bergantung pada ketersediaan bahan makanan yang sesuai dengan kebutuhan, baik dari segi kualitas maupun kuantitas (6). Oleh karena itu, proses pengadaan bahan makanan perlu didukung oleh sistem pengendalian internal yang memadai agar proses perencanaan, pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan pengeluaran bahan dapat berjalan sesuai prosedur.

Pengendalian internal merupakan seperangkat kebijakan, prosedur, dan aktivitas yang dirancang untuk menjaga aset, mencegah kecurangan, serta menjamin keandalan proses operasional dan pelaporan (7). Berdasarkan *COSO Framework* 2013, pengendalian internal terdiri atas lima komponen, yaitu lingkungan pengendalian, penilaian risiko, aktivitas pengendalian, informasi dan komunikasi, serta kegiatan pemantauan (7). Penerapan kelima komponen tersebut penting dalam pengadaan bahan makanan karena kelemahan pengendalian dapat menyebabkan keterlambatan, ketidaksesuaian barang, kerusakan bahan, maupun potensi penyimpangan.

H merupakan hotel berbintang empat yang memiliki aktivitas *Food and Beverage* cukup tinggi. Tingginya kebutuhan bahan makanan dalam kegiatan sarapan, restoran, dan *room service* menuntut proses pengadaan yang efektif dan terkendali. Namun, berdasarkan pengamatan awal, masih ditemukan beberapa kendala, seperti keterlambatan pengiriman dari *supplier* serta ketidaksesuaian bahan yang diterima dengan *purchase order*, baik dari segi kualitas maupun kuantitas. Kondisi tersebut menyebabkan barang harus diretur dan dapat menghambat penyelesaian laporan penerimaan apabila barang pengganti belum dikirim oleh *supplier*.

Permasalahan tersebut sejalan dengan penelitian Jayasmara et al. (2022) yang menemukan adanya kelemahan dalam prosedur pengadaan bahan makanan yang berpotensi menimbulkan penyimpangan (8). Berdasarkan kondisi tersebut, penelitian ini dilakukan untuk menganalisis penerapan pengendalian internal dalam proses pengadaan bahan makanan di H berdasarkan komponen *COSO*, sekaligus mengidentifikasi aspek pengendalian yang masih perlu ditingkatkan.

2. Tinjauan Pustaka

Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu menunjukkan bahwa pengendalian internal dalam pengadaan bahan makanan berperan penting dalam menjaga kelancaran operasional hotel. Irawan et al. (2022) menemukan bahwa pengendalian internal pengadaan bahan makanan di Hotel X Canggu Bali belum berjalan efektif, terutama pada tahap pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan pengeluaran (9). Jayasmara et al. (2022) juga menemukan bahwa meskipun penerapan pengendalian pada prosedur pengadaan di "S" Kuta Resort sudah cukup baik, masih terdapat kelemahan dalam *market survey*, pemeriksaan *standard purchase specification*, pengaturan suhu penyimpanan, penerapan *FIFO*, dan pencatatan persediaan (8).

Martha (2022) menunjukkan adanya keterlambatan pengiriman dan ketidaksesuaian barang dengan *Purchase Order* (PO), sedangkan Arisuta (2022) menemukan kurangnya ketelitian dalam pemeriksaan bahan serta belum optimalnya penerapan *FIFO* (10,11). Rizal & Kasmita (2022) juga menemukan adanya permintaan barang yang belum mengikuti prosedur dan keterlambatan kedatangan barang (12). Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa pengadaan bahan makanan membutuhkan pengendalian yang baik pada setiap tahapan untuk mengurangi risiko kesalahan, keterlambatan, kerusakan, dan penyimpangan.

Pengendalian Internal Berdasarkan *COSO Framework*

Pengendalian internal merupakan proses yang dijalankan oleh dewan direksi, manajemen, dan personel organisasi untuk memberikan keyakinan memadai atas tercapainya tujuan operasional, pelaporan, dan kepatuhan (13). Mulyadi (2023) menyatakan bahwa pengendalian internal berfungsi menjaga keamanan aset, menjamin keakuratan informasi akuntansi, meningkatkan efisiensi operasional, serta mendukung kepatuhan terhadap kebijakan organisasi.

Coso Framework merupakan kerangka pengendalian internal yang terdiri atas lima komponen yang saling berkaitan, yaitu *control environment*, *risk assessment*, *control activities*, *information and communication*, dan *monitoring activities* (7). *Control environment* berkaitan dengan integritas, nilai etika, struktur organisasi, tanggung jawab, dan akuntabilitas. *Risk assessment* mencakup identifikasi dan analisis risiko yang dapat menghambat pencapaian tujuan organisasi. *Control activities* berupa kebijakan dan prosedur untuk memastikan arahan manajemen dilaksanakan. *Information and communication* memastikan tersedianya informasi yang relevan serta komunikasi yang efektif antarbagian, sedangkan *monitoring activities* dilakukan untuk memastikan pengendalian berjalan secara berkelanjutan (7).

Pengadaan Bahan Makanan

Pengadaan bahan makanan dalam industri perhotelan meliputi beberapa tahapan, yaitu pembelian (*Purchasing*), penerimaan (*Receiving*), penyimpanan (*Storing*), dan pengeluaran (*Issuing*) (15). Setiap tahapan memiliki fungsi dan tanggung jawab yang berbeda sehingga diperlukan koordinasi serta pengendalian yang memadai.

Pada tahap *Purchasing*, pengadaan harus mempertimbangkan kualitas, kuantitas, harga, ketepatan waktu, dan keandalan pemasok (16). Dittmer & Keefe (2009) menjelaskan bahwa standar pembelian meliputi spesifikasi kualitas, kuantitas, dan harga. *Standard purchase specification* digunakan sebagai acuan untuk memastikan bahan yang dibeli sesuai dengan karakteristik dan kebutuhan hotel (17).

Tahap *Receiving* bertujuan memastikan barang yang diterima sesuai dengan dokumen pemesanan. Pemeriksaan meliputi kuantitas, kualitas, harga, serta kelengkapan dokumen penerimaan (17). Setelah diterima, bahan makanan harus segera dipindahkan ke tempat penyimpanan yang sesuai untuk menjaga kualitasnya.

Pada tahap *Storing*, bahan makanan disimpan berdasarkan karakteristiknya untuk mencegah kerusakan, pemborosan, dan kehilangan (17). Bahan makanan umumnya diklasifikasikan menjadi *perishables*, seperti sayur, buah, daging, ikan, telur, dan keju yang

memerlukan penyimpanan dengan suhu tertentu, serta *groceries* berupa bahan kering seperti beras, gula, minyak, kopi, dan teh yang disimpan pada tempat sejuk dan kering.

Selanjutnya, tahap *Issuing* merupakan proses pengeluaran bahan makanan dari tempat penyimpanan untuk digunakan dalam kegiatan produksi. Pengeluaran bahan dari gudang perlu didukung dokumen permintaan agar jumlah dan penggunaan bahan dapat dikendalikan (17). Dengan demikian, pengendalian pada setiap tahapan pengadaan diperlukan untuk memastikan bahan tersedia dalam jumlah dan kualitas yang sesuai serta mengurangi risiko penyimpangan.

Flowchart Sistem Pembelian

Flowchart merupakan bagan yang menggambarkan urutan kegiatan, aliran dokumen, serta pihak-pihak yang terlibat dalam suatu sistem. Mulyadi (2023) menjelaskan bahwa *flowchart* dapat membantu memahami sistem pembelian melalui alur permintaan pembelian, pemesanan kepada pemasok, penerimaan barang, hingga pencatatan transaksi (14). Penggambaran alur tersebut juga menunjukkan pemisahan fungsi antara bagian gudang, pembelian, dan penerimaan yang mendukung pengendalian internal.

Kerangka Pemikiran

Menurut Sugiyono (2023), kerangka berpikir merupakan model konseptual yang menjelaskan hubungan antara teori dan aspek yang diteliti. Penelitian ini menganalisis pengendalian internal pengadaan bahan makanan di H berdasarkan lima komponen *COSO*, yaitu *control environment*, *risk assessment*, *control activities*, *information and communication*, dan *monitoring activities*. Analisis dilakukan terhadap tahapan pengadaan yang meliputi *Purchasing*, *Receiving*, *Storing*, dan *Issuing* melalui data hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil analisis digunakan untuk menggambarkan penerapan pengendalian internal serta mengidentifikasi aspek yang masih perlu ditingkatkan dalam proses pengadaan bahan makanan di Hotel H.

3. Metodologi Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif untuk menganalisis penerapan pengendalian internal dalam proses pengadaan bahan makanan di Hotel H. Penelitian dilaksanakan pada Februari–Mei 2026. Fokus penelitian diarahkan pada lima komponen *COSO Framework* (2013), yaitu lingkungan pengendalian, penilaian risiko, aktivitas pengendalian, informasi dan komunikasi, serta pemantauan (7).

Data yang digunakan terdiri atas data primer dan sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara dan observasi terhadap pihak yang terlibat langsung dalam pengadaan bahan makanan, khususnya *Purchasing Manager* dan *Receiving Supervisor*. Data sekunder diperoleh dari dokumen pendukung seperti *Standard Operating Procedure* (SOP), struktur organisasi, *Purchase Order* (PO), dan *invoice* (18).

Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Wawancara digunakan untuk memperoleh informasi secara mendalam mengenai proses pengadaan dan penerapan pengendalian internal, sedangkan observasi dilakukan dengan mengamati secara langsung aktivitas pengadaan bahan makanan. Dokumentasi digunakan untuk melengkapi informasi melalui penelaahan dokumen yang berkaitan dengan proses pengadaan (18).

Analisis data dilakukan secara interaktif berdasarkan Miles dan Huberman dalam Sugiyono (2023), yang meliputi pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan dan verifikasi (18). Data yang diperoleh kemudian dikelompokkan berdasarkan lima komponen *COSO Framework* dan dianalisis dengan membandingkan hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi untuk memperoleh gambaran mengenai efektivitas penerapan pengendalian internal pada setiap tahapan pengadaan bahan makanan.

4. Hasil dan Pembahasan

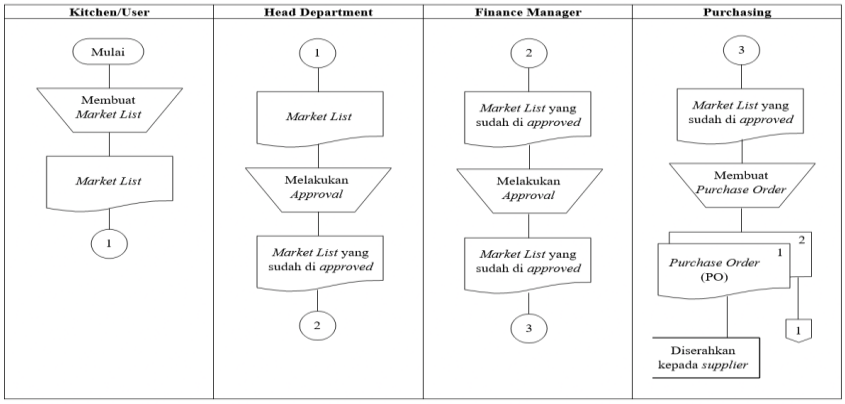
Proses Pengadaan Bahan Makanan di Hotel H

Pengadaan bahan makanan di Hotel H terdiri atas empat tahapan utama, yaitu pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan pengeluaran. Setiap tahapan melibatkan fungsi yang berbeda dan didukung oleh dokumen serta adanya sistem.

Pembelian

Proses pembelian diawali dengan pembuatan *market list* oleh pihak *kitchen*/*user* sesuai kebutuhan operasional. Dokumen tersebut memperoleh persetujuan *Head Chef* dan *Finance Manager* sebelum diserahkan kepada *Purchasing* untuk dibuatkan *Purchase Order* (PO). PO selanjutnya dikirim kepada *supplier* sebagai dasar pemesanan.

MUSYTARI
ISSN : 3025-9495
Neraca Akuntansi Manajemen, Ekonomi
Vol 25 No 9 Tahun 2026

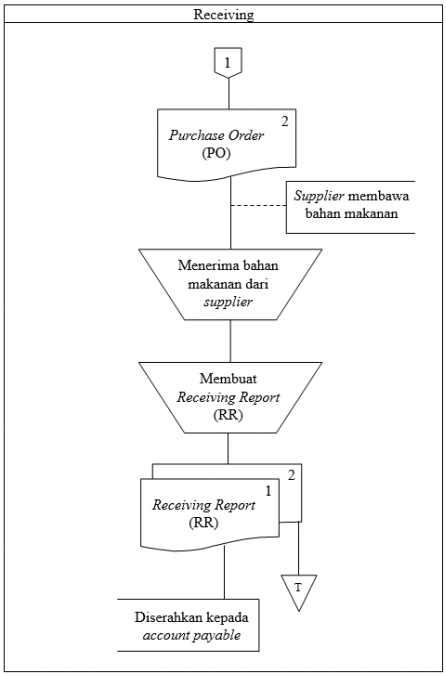


Gambar 1 Alur Proses Pembelian Bahan Makanan di Hotel H

Gambar 1 menunjukkan adanya tahapan persetujuan sebelum pembelian dilakukan. Alur tersebut mencerminkan pemisahan fungsi antara *user*, pihak pemberi persetujuan, dan *Purchasing*, sehingga dapat mengurangi risiko pembelian yang tidak sesuai kebutuhan atau anggaran.

Penerimaan

Penerimaan dilakukan oleh bagian *Receiving* dengan mencocokkan barang yang datang dengan PO dan *invoice*. Pemeriksaan meliputi jenis, jumlah, kualitas, kondisi, suhu, dan tanggal kedaluwarsa bahan makanan. Setelah dinyatakan sesuai, barang diserahkan kepada *kitchen/user* dan *Receiving* membuat *receiving report* sebagai bukti penerimaan.



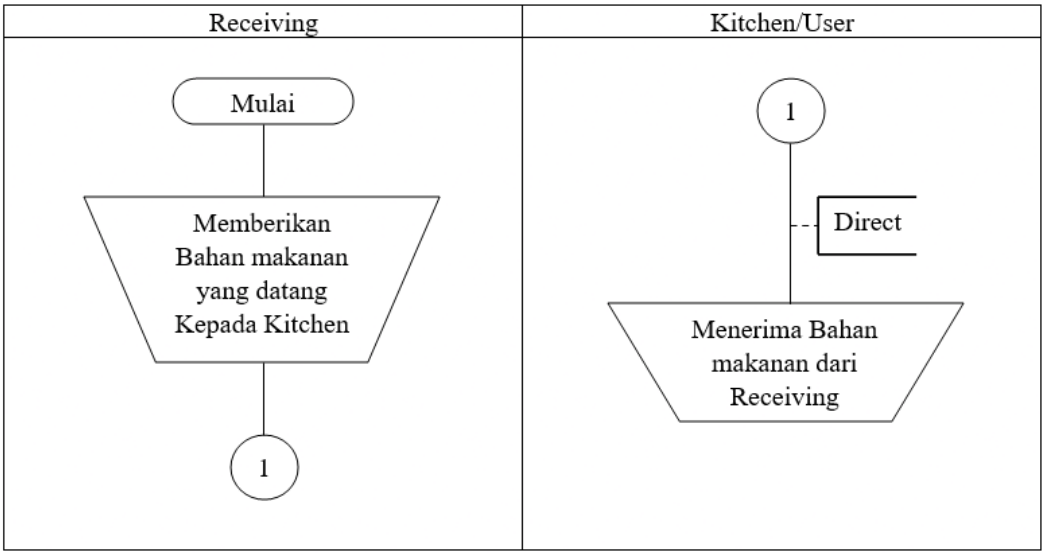
MUSYTARI
ISSN : 3025-9495
Neraca Akuntansi Manajemen, Ekonomi
Vol 25 No 9 Tahun 2026

Gambar 2 Alur Penerimaan Bahan Makanan di Hotel H

Gambar 2 memperlihatkan bahwa *Receiving* menjadi fungsi pengendalian utama pada saat barang masuk. Pemeriksaan fisik dan dokumen dilakukan sebelum barang diterima, sedangkan *receiving report* menjadi dokumen pendukung pencatatan dan proses pembayaran kepada *supplier*.

Penyimpanan dan Pengeluaran

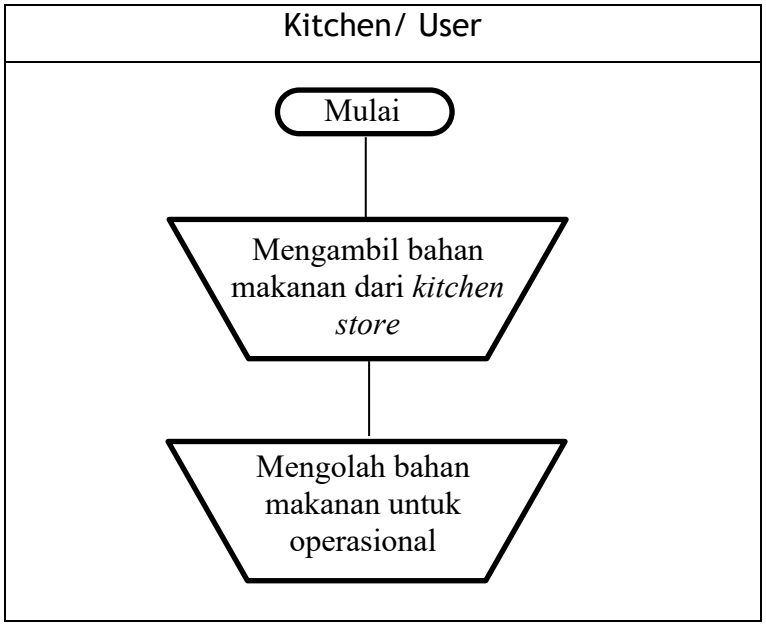
Hotel H menerapkan sistem *direct* dalam pengelolaan bahan makanan. Setelah diterima dan diperiksa, bahan makanan langsung diserahkan kepada *kitchen* untuk digunakan dalam kegiatan operasional. Bahan yang masih tersisa disimpan sesuai karakteristiknya pada *chiller*, *freezer*, atau *dry storage*. Untuk bahan yang tersisa, pihak *kitchen* menerapkan metode *First In First Out* (FIFO).



Gambar 3 Alur Penyimpanan Bahan Makanan di Hotel H

Gambar 3 menunjukkan bahwa sebagian besar bahan makanan tidak melalui *general store*, melainkan langsung digunakan oleh *kitchen*. Bahan yang belum habis digunakan disimpan pada area yang sesuai dengan karakteristik bahan. Penerapan FIFO pada bahan yang tersisa dapat membantu menjaga kualitas serta mengurangi risiko kerusakan dan kedaluwarsa.

Pada tahap pengeluaran, bahan makanan yang diterima langsung menjadi *cost* dan digunakan oleh *kitchen*. Karena menggunakan sistem *direct*, pengeluaran tidak memerlukan *Store Requisition* (SR) maupun pencatatan pengeluaran dari gudang.



Gambar 4 Alur Pengeluaran Bahan Makanan di H

Gambar 4 menunjukkan bahwa pengeluaran bahan berlangsung secara langsung dari proses penerimaan menuju *kitchen*. Pengendalian penggunaan bahan dilakukan oleh pihak *kitchen* melalui pemantauan pemakaian dan penerapan FIFO terhadap bahan yang masih tersisa.

Penerapan Pengendalian Internal Berdasarkan *COSO Framework*

Hasil penelitian dianalisis berdasarkan lima komponen pengendalian internal *COSO Framework*, yaitu lingkungan pengendalian, penilaian risiko, aktivitas pengendalian, informasi dan komunikasi, serta pemantauan.

Lingkungan Pengendalian (*Control Environment*)

Hasil wawancara menunjukkan bahwa proses pengadaan telah menjunjung integritas dan etika sesuai dengan aturan yang ada. Pengawasan dilakukan melalui mekanisme persetujuan *market list* sebum penerbitan PO serta pemisahan tugas antara *user*, *Purchasing*, dan *Receiving*. Namun, masih ditemukan beberapa kelemahan, yaitu struktur organisasi yang belum optimal, adanya perangkapan fungsi pada *Receiving* dan *Cost Control*, serta belum tersedianya pelatihan khusus pengadaan dan penerimaan bahan makanan secara berkala.

Temuan ini menunjukkan bahwa lingkungan pengendalian telah diterapkan, tetapi aspek kompetensi dan pemisahan fungsi masih perlu diperkuat agar sesuai dengan prinsip *COSO*.

Penilaian Risiko (*Risk Assessment*)

Risiko utama yang ditemukan meliputi keterlambatan pengiriman, perubahan harga, ketidaksesuaian kualitas bahan, serta perbedaan harga antara PO dan *invoice*. Hotel telah melakukan evaluasi *supplier*, koordinasi, dan proses retur untuk mengurangi risiko tersebut. Namun, identifikasi dan penilaian risiko masih dilakukan secara informal dan belum didukung metode atau dokumentasi yang terstruktur.

Kondisi tersebut menunjukkan bahwa pengendalian risiko telah dilakukan secara operasional, tetapi belum sepenuhnya terdokumentasi sebagai bagian dari sistem manajemen risiko yang sistematis.

Aktivitas Pengendalian (*Control Activities*)

Aktivitas pengendalian diterapkan melalui prosedur persetujuan *market list*, penerbitan PO, pemeriksaan barang berdasarkan PO dan *invoice*, serta pencatatan melalui sistem SCM. Pada proses penerimaan, *Receiving* melakukan pemeriksaan jenis, jumlah, kualitas, kondisi, suhu, dan tanggal kedaluwarsa.

Meskipun demikian, masih terdapat kondisi tertentu ketika barang diterima sebelum PO diterbitkan karena kebutuhan mendesak. Selain itu, ketidaksesuaian barang terkadang baru diketahui setelah dilakukan *input* ke dalam sistem sehingga membutuhkan koordinasi dan proses retur. Dengan demikian, aktivitas pengendalian telah berjalan, tetapi masih terdapat celah yang perlu diperbaiki.

Informasi dan Komunikasi (*Information and Communication*)

Informasi kebutuhan bahan makanan disampaikan melalui *market list* dari *kitchen* kepada *Purchasing* dan menjadi dasar penerbitan PO. Komunikasi antarbagian juga dilakukan ketika terjadi ketidaksesuaian barang untuk menyelesaikan proses retur atau penggantian kepada *supplier*. Sistem SCM digunakan untuk mendukung pencatatan dan penyimpanan informasi pengadaan.

Namun, komunikasi dan pencatatan terkait retur terkadang mengalami keterlambatan sampai barang pengganti diterima. Kondisi tersebut dapat menghambat penyelesaian pencatatan penerimaan sehingga diperlukan koordinasi yang lebih cepat antara *Receiving*, *Purchasing*, dan *supplier*.

Pemantauan (*Monitoring*)

Pemantauan dilakukan melalui audit internal setiap enam bulan, pemeriksaan dokumen penerimaan, evaluasi proses pengadaan, serta evaluasi terhadap *supplier*. Apabila ditemukan ketidaksesuaian, masalah dilaporkan kepada pihak terkait untuk ditindaklanjuti melalui koordinasi dengan *Purchasing*, *Receiving*, *supplier*, maupun manajemen.

Penerapan pemantauan tersebut menunjukkan bahwa hotel telah memiliki mekanisme evaluasi terhadap pengadaan bahan makanan. Namun, hasil pemantauan perlu didokumentasikan dan ditindaklanjuti secara konsisten agar perbaikan pengendalian dapat dilakukan secara berkelanjutan.

PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi terhadap *Purchasing Manager* dan *Receiving Supervisor*, penerapan pengendalian internal pada proses pengadaan bahan makanan di Hotel H dianalisis menggunakan lima komponen *COSO Framework*, yaitu lingkungan pengendalian, penilaian risiko, aktivitas pengendalian, informasi dan komunikasi, serta pemantauan.

Pada lingkungan pengendalian, hotel telah menerapkan nilai integritas dan etika melalui kepatuhan terhadap *SOP*, serta keterlibatan *Finance Manager* dalam proses *approval market list*. Pembagian tugas antara *kitchen*, *purchasing*, dan *receiving* juga telah ditetapkan. Namun, penerapannya belum sepenuhnya optimal karena pelatihan khusus terkait pengadaan bahan makanan belum tersedia dan masih terdapat perangkapan fungsi *receiving* dengan *cost control*. Kondisi tersebut berpotensi mengurangi independensi pengawasan dan meningkatkan risiko kesalahan dalam penerimaan maupun pengendalian biaya.

Pada penilaian risiko, hotel telah mengenali beberapa risiko, seperti keterlambatan pengiriman, perubahan harga, ketidaksesuaian kualitas dan kuantitas barang, serta perbedaan antara *purchase order* (PO) dan *invoice*. Hotel juga melakukan *market survey* secara berkala untuk mengantisipasi perubahan harga. Namun, identifikasi risiko masih dilakukan berdasarkan pengalaman dan permasalahan yang muncul di lapangan serta belum didukung prosedur dan dokumentasi risiko yang formal. Dengan demikian, komponen ini belum sepenuhnya optimal karena pengelolaan risiko cenderung bersifat reaktif.

Pada aktivitas pengendalian, penerapan pengendalian telah berjalan melalui proses otorisasi sebelum penerbitan PO, pemeriksaan barang oleh *receiving*, serta pencocokan barang dengan PO dan *invoice*. Adanya penggunaan sistem juga mendukung pencatatan dan penelusuran dokumen pengadaan. Selain itu, *briefing* harian dan *monthly meeting* digunakan

untuk mengevaluasi pelaksanaan kegiatan. Meskipun demikian, dalam kondisi tertentu barang dapat diterima sebelum PO diterbitkan dan ketidaksesuaian barang terkadang baru diketahui setelah proses *input* ke dalam sistem, sehingga masih diperlukan penguatan pengendalian pada kondisi khusus tersebut.

Pada informasi dan komunikasi, proses pengadaan didukung oleh *market list*, PO, *invoice*, dan adanya sistem. Komunikasi internal dilakukan antara *kitchen*, *purchasing*, *receiving*, dan *Finance Manager*, sedangkan komunikasi eksternal dilakukan dengan *supplier*, terutama terkait pengiriman, retur, dan penggantian barang. Penerapan tersebut telah mendukung ketersediaan informasi yang relevan, meskipun masih ditemukan keterlambatan pencatatan retur pada sistem.

Pada pemantauan, hotel melakukan *briefing* harian, *monthly meeting*, evaluasi supplier, serta audit internal setiap enam bulan. Setiap ketidaksesuaian yang ditemukan ditindaklanjuti melalui koordinasi antara bagian terkait dan *supplier*. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan pemantauan telah berjalan dan mampu menjadi dasar perbaikan terhadap permasalahan yang ditemukan.

5.Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa penerapan pengendalian internal pada proses pengadaan bahan makanan di Hotel H secara umum telah berjalan sesuai *COSO Framework*, tetapi belum sepenuhnya optimal. Komponen lingkungan pengendalian telah diterapkan melalui *SOP*, persetujuan manajemen, dan audit internal, namun masih terdapat kelemahan berupa belum adanya pelatihan khusus pengadaan serta perangkapan fungsi *receiving* dan *cost control*. Penilaian risiko telah dilakukan terhadap berbagai risiko pengadaan, tetapi belum didukung mekanisme identifikasi dan mitigasi yang formal serta terdokumentasi sehingga masih bersifat reaktif.

Sementara itu, aktivitas pengendalian, informasi dan komunikasi, serta kegiatan pemantauan telah diterapkan sesuai indikator *COSO*. Pengendalian didukung oleh proses otorisasi dan verifikasi, penggunaan sistem ,komunikasi antarbagian dan *supplier*, serta evaluasi melalui *briefing*, *monthly meeting*, dan audit internal. Dengan demikian, penguatan pemisahan fungsi, kompetensi khusus pengadaan, serta sistem penilaian risiko perlu dilakukan agar efektivitas pengendalian internal dalam proses pengadaan bahan makanan dapat lebih optimal.

DAFTAR PUSTAKA

[1] I. G. B. R. Utama, *Pengantar Industri Pariwisata*, 2nd ed. Yogyakarta: Deepublish, 2016.

[2] Mariana and Y. Abrian, "Analisis pengadaan barang kebutuhan *Food and Beverage* Departemen di Kyriad Hotel Bumiminang Kota Padang," *Jurnal Kajian Pariwisata dan Bisnis Perhotelan*, vol. 1, no. 3, pp. 101–109, 2020, doi: 10.24036/jkpbp.v3i1.16172.

[3] L. Falentina and P. A. A. Wasita, "Analisis sistem pengendalian internal penerimaan barang pada Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian," *Seminar Ilmiah Nasional Teknologi, Sains, dan Sosial Humaniora (SINTESA)*, vol. 7, pp. 709–714, 2025, doi: 10.36002/snts.v7i.3654.

[4] B. Amadeus, S. B. W. Subali, and P. A. Kusumawardhani, "The effect of destination image, tourist satisfaction, perceived value, and perceived service quality on tourist loyalty at Bali's Seminyak Beach," 2024, doi: 10.2991/978-94-6463-244-6_69.

[5] F. Romadhon, "Analisis komparasi struktur organisasi *food and beverage department* di hotel berdasarkan kelas bintang hotel," *Jurnal Kepariwisataan dan Hospitalitas*, vol. 8, no. 2, pp. 198–210, 2024. [Online]. Available: https://ojs.unud.ac.id/index.php/jkh/article/view/120446

[6] T. T. Wuwur, I. M. Darmayasa, and I. K. Sirna, "Analysis of food and beverage cost control at the ONE Legian Hotel period 2022–2024," *JAKADARA: Jurnal Ekonomika Bisnis dan Humaniora*, vol. 5, no. 1, pp. 43–56, 2026.

[7] J. S. McNally, *The 2013 COSO Framework & SOX Compliance: One Approach to an Effective Transition*. Montvale, NJ: Institute of Management Accountants, 2013.

[8] M. D. Jayasmara, T. Damayanti, and A. A. I. M. Septiviari, "Analisis efektivitas pengendalian pada prosedur pengadaan bahan makanan di 'S' Kuta Resort," *Journal of Accounting and Hospitality*, vol. 1, no. 1, pp. 49–58, 2022, doi: 10.52352/jah.v1i1.981.

[9] P. F. B. Irawan, T. Damayanti, and C. Susanti, "Analisis efektivitas pengendalian internal pengadaan bahan makanan terhadap tingginya food cost di Hotel 'X'," *Journal of Accounting and Hospitality*, vol. 1, no. 1, pp. 38–48, 2022, doi: 10.52352/jah.v1i1.980.

[10] I. W. P. A. Martha, "Analisis penerapan *standard purchase specification* pengadaan bahan pangan *kitchen* The Edge Villa Resort Uluwatu," *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, vol. 1, no. 11, pp. 2958–2972, 2022, doi: 10.22334/paris.v1i11.206.

[11] I. K. Arisuta, "Penerapan pengadaan bahan makanan di dapur The Cakra Hotel Bali," *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, vol. 1, no. 12, pp. 3437–3451, 2022, doi: 10.22334/paris.v1i12.

[12] G. Rizal and K. Kasmita, "Analisis pengadaan barang kebutuhan *Food and Beverage Department* oleh *Purchasing* di Pangeran Beach Hotel Padang," *Jurnal Kajian Pariwisata dan Bisnis Perhotelan*, vol. 2, no. 2, pp. 135–142, 2021, doi: 10.24036/jkpbp.v2i2.29572.

[13] M. E. A. Everson *et al.*, *Internal Control—Integrated Framework: Executive Summary*. Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission, 2013.

[14] Mulyadi, *Sistem Akuntansi*, ed. 4. Jakarta: Salemba Empat, 2023.

[15] I. B. M. Wiyasha, *F & B Cost Control untuk Hotel dan Restoran*, ed. 2. Yogyakarta: Andi Offset, 2011.

[16] R. N. Nugraha *et al.*, "Peranan *Purchasing Department* dalam operational in hotels," *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, vol. 9, no. 24, pp. 637–646, 2023.

[17] P. R. Dittmer and D. Keefe, *Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls*, 9th ed. Canada: John Wiley & Sons, Inc., 2009.

[18] Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta, 2023.