

ANALISIS PENGENDALIAN INTERNAL PADA PENGADAAN *BEVERAGE* DI HOTEL A BALII Kadek Agus David Wardana Putra^{1*}, I Putu Arnawa², Luh Nyoman Tri Lilasari³^{1,2,3} Program Studi Manajemen Akuntansi Hospitaliti, Politeknik Pariwisata Balie-mail: davidwardana16@gmail.com***Abstract**

This study aims to analyze the implementation of internal control in the beverage procurement process at Hotel A Bali based on the five components of Internal Control according to COSO, namely the control environment, risk assessment, control activities, information and communication, and monitoring. This study employed a descriptive qualitative method. Data were collected through interviews, observations, and documentation of the procurement process involving Purchasing, Cost Control, Receiving, and Storekeeper. Data analysis was conducted through data collection, data reduction, data presentation, and conclusion drawing and verification. The results showed that internal control over beverage procurement had generally been implemented effectively and systematically. The control environment was supported by standard operating procedures, clear division of duties and authority, and hierarchical authorization. Risk assessment was conducted to identify sudden requests, delivery delays, price discrepancies, and mismatches in beverage quantity and specifications, although several discrepancies were still found. Control activities were supported by segregation of duties and proper transaction documentation. Information and communication were strengthened through the use of FutureLog, while monitoring was conducted through transaction evaluation and supplier performance assessment. Improvements are still needed in demand planning and supplier coordination to minimize procurement discrepancies and strengthen the effectiveness of internal control.

Keywords: *internal control, beverage procurement, COSO, Purchasing, FutureLog*

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan pengendalian internal pada proses pengadaan *beverage* di Hotel A Bali berdasarkan lima komponen *Internal Control* menurut COSO, yaitu lingkungan pengendalian, penilaian risiko, aktivitas pengendalian, informasi dan komunikasi, serta pemantauan. Penelitian menggunakan metode deskriptif kualitatif. Data diperoleh melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi terhadap proses pengadaan yang melibatkan *Purchasing, Cost Control, Receiving, dan Storekeeper*. Analisis data dilakukan melalui tahap pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, serta penarikan dan verifikasi kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengendalian internal pada pengadaan *beverage* secara umum telah berjalan cukup efektif dan sistematis. Lingkungan pengendalian didukung oleh SOP, pembagian tugas dan wewenang yang jelas, serta otorisasi berjenjang. Penilaian risiko telah dilakukan terhadap permintaan

Article history

Received: September 2026

Reviewed: September 2026

Published: September 2026

Plagiarism checker no 80

Copyright : author

Publish by : musytari



This work is licensed under a [creative commons attribution-noncommercial 4.0 international license](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

mendadak, keterlambatan pengiriman, ketidaksesuaian harga, kuantitas, dan spesifikasi barang, meskipun masih ditemukan beberapa ketidaksesuaian. Aktivitas pengendalian didukung oleh pemisahan fungsi dan dokumentasi transaksi. Informasi dan komunikasi diperkuat melalui penggunaan *FutureLog*, sedangkan pemantauan dilakukan melalui evaluasi transaksi dan kinerja *supplier*. Perbaikan diperlukan pada perencanaan kebutuhan dan koordinasi dengan *supplier*.

Kata kunci: pengendalian internal, pengadaan *beverage*, COSO, *Purchasing*, *FutureLog*

1. Pendahuluan

Industri pariwisata merupakan salah satu sektor yang memberikan kontribusi besar terhadap pertumbuhan ekonomi dan menjadi salah satu sumber devisa negara (Farhan et al., 2025). Perkembangan pariwisata di Bali tidak terlepas dari industri perhotelan yang berperan dalam memberikan pelayanan kepada wisatawan. Hotel sebagai perusahaan jasa memiliki berbagai kegiatan operasional yang membutuhkan sistem pengendalian internal untuk menjamin efektivitas dan efisiensi operasional, keandalan pelaporan, serta kepatuhan terhadap peraturan yang berlaku (Noviastuti & Cahyadi, 2020; Pamungkasari & Andayani, 2024).

Pengendalian internal merupakan salah satu faktor penting dalam mendeteksi dan mencegah potensi kecurangan serta memastikan kegiatan organisasi berjalan sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan (Santini, 2021; Suryantari, 2023). Salah satu kerangka pengendalian internal yang banyak digunakan adalah *Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission* (COSO), yang terdiri atas lima komponen, yaitu *control environment*, *risk assessment*, *control activities*, *information and communication*, serta *monitoring* (Sobel et al., 2020). Penerapan pengendalian internal juga penting dalam aktivitas pengadaan karena berkaitan dengan pengendalian biaya, ketepatan barang, serta koordinasi antarbagian (Christanta et al., 2022). Pengendalian yang efektif diperlukan untuk meminimalkan risiko ketidaksesuaian barang, perbedaan harga dan jumlah antara dokumen pemesanan dengan faktur, serta lemahnya koordinasi dalam proses pengadaan (Rahayu & Arnawa, 2023).

Penelitian Parmiasih (2023) menunjukkan bahwa sistem pengendalian internal pada pembelian bahan baku sebagian besar telah sesuai dengan unsur-unsur pengendalian internal. Sementara itu, Pamungkasari dan Andayani (2024) menekankan bahwa pengendalian internal diperlukan untuk memberikan jaminan terhadap pencapaian tujuan organisasi dan mencegah terjadinya kecurangan. Supriyono (2018) juga menunjukkan bahwa pengendalian internal yang kuat pada proses pengadaan barang dan jasa di sektor perhotelan dapat meningkatkan efisiensi operasional dan mengurangi potensi kerugian akibat kecurangan.

Dalam praktiknya, proses pengadaan *beverage* di Hotel A Bali masih menghadapi beberapa permasalahan, seperti keterlambatan *purchase approval* yang berdampak pada keterlambatan pemesanan kepada *vendor*, serta ketidaksesuaian antara spesifikasi barang yang dipesan dengan barang yang diterima, baik dari segi merek, kuantitas, maupun kualitas. Kondisi tersebut menunjukkan adanya potensi kesenjangan antara prosedur pengendalian internal dengan pelaksanaannya dan dapat berdampak terhadap biaya serta kelancaran operasional *Food and Beverage*. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengetahui dan menganalisis pengendalian internal pada pengadaan *beverage* di Hotel A Bali.

2. Kajian Pustaka

Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu digunakan sebagai landasan empiris dalam menganalisis pengendalian internal pada proses pengadaan di industri perhotelan. Trisnasari (2020) menganalisis pengendalian intern persediaan bahan makanan pada *Food and Beverage Department* di Hotel Eastparc Yogyakarta dan menunjukkan pentingnya sistem serta prosedur pengendalian untuk menjaga ketersediaan dan kualitas persediaan. Pamungkasari dan Andayani (2024) meneliti sistem pengendalian internal pada siklus pembelian di *Food and Beverage Product* dan menekankan pentingnya pengendalian untuk mendukung efektivitas operasional serta mencegah kecurangan.

Dewi (2025) menemukan adanya kesenjangan antara penerapan pengendalian internal dengan praktik ideal dalam pengadaan bahan makanan di Hilton Bali Resort, salah satunya keterlambatan *purchase requisition*. Sawitri (2024) menunjukkan bahwa pengendalian internal *procurement* di Hotel Xy Jimbaran tergolong efektif, meskipun masih terdapat kelemahan dalam pemisahan tugas dan pengawasan prosedur. Christanta (2022) membahas efektivitas pengendalian internal dalam pengelolaan *food cost* di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali, sedangkan Parmiasih (2023) mengevaluasi sistem pengendalian internal atas pembelian bahan baku *Food and Beverage* di Prama Sanur Beach Bali. Penelitian-penelitian tersebut memiliki kesamaan dalam membahas pengendalian internal pada proses pembelian atau pengadaan di hotel, sedangkan penelitian ini secara khusus berfokus pada pengadaan *beverage* di Hotel A Bali.

Pengendalian Internal

Pengendalian internal merupakan sistem yang digunakan perusahaan untuk melindungi aset, mengawasi kegiatan operasional, serta meminimalkan risiko kesalahan dan kecurangan (Santini, 2021; Sujarweni et al., 2024). Mulyadi (2016) menjelaskan bahwa pengendalian internal mencakup struktur organisasi, metode, dan ukuran-ukuran yang digunakan untuk menjaga kegiatan perusahaan agar berjalan sesuai tujuan serta mendorong kepatuhan terhadap kebijakan manajemen. Pengendalian internal bertujuan menjaga aset organisasi, memastikan keakuratan informasi akuntansi, meningkatkan efisiensi operasional, dan mendorong kepatuhan terhadap kebijakan perusahaan (Mulyadi, 2016; Sujarweni & Utami, 2015).

Komponen Pengendalian Internal

Penelitian ini menggunakan kerangka *Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission* (COSO) yang terdiri atas lima komponen pengendalian internal, yaitu *control environment*, *risk assessment*, *control activities*, *information and communication*, dan *monitoring* (COSO, 2013).

1. *Control*

Environment

Lingkungan pengendalian menjadi dasar pelaksanaan pengendalian internal yang mencakup integritas dan nilai etika, kompetensi sumber daya manusia, struktur organisasi, pembagian wewenang dan tanggung jawab, serta keterlibatan dan pengawasan manajemen.

2. *Risk*

Assessment

Penilaian risiko merupakan proses identifikasi dan analisis risiko yang dapat menghambat pencapaian tujuan organisasi. Komponen ini mencakup penetapan tujuan, identifikasi dan analisis risiko, penilaian risiko kecurangan, serta penentuan respons terhadap risiko.

3. *Control*

Activities

Aktivitas pengendalian merupakan kebijakan dan prosedur untuk memastikan bahwa

kegiatan organisasi berjalan sesuai ketentuan. Dalam proses pengadaan, aktivitas ini meliputi otorisasi dan persetujuan, pemisahan tugas, serta pengendalian dokumen dan pencatatan.

4. *Information* and *Communication*
Informasi dan komunikasi diperlukan untuk memastikan tersedianya informasi yang relevan, akurat, lengkap, dan tepat waktu. Komunikasi dilakukan secara internal antarbagian maupun secara eksternal dengan pihak seperti *supplier* dan *vendor*.
5. *Monitoring*
Pemantauan dilakukan untuk memastikan pengendalian internal berjalan secara efektif. Pemantauan dapat berupa evaluasi berkelanjutan maupun evaluasi terpisah serta dilanjutkan dengan tindakan korektif terhadap kelemahan yang ditemukan (COSO, 2013).

Pengadaan *Beverage*

Pengadaan merupakan rangkaian kegiatan untuk memperoleh barang atau jasa sesuai kebutuhan organisasi dengan mempertimbangkan kualitas, kuantitas, harga, dan waktu pengiriman (Wicaksono, 2016; Christopher et al., 2007). Dalam operasional hotel, pengadaan *beverage* mencakup minuman beralkohol dan nonalkohol yang digunakan untuk mendukung pelayanan *Food and Beverage*.

Proses pengadaan melibatkan beberapa tahapan, mulai dari permintaan pembelian, pemilihan *vendor*, permintaan dan negosiasi harga, pembuatan *bid comparison*, pembuatan kontrak, penerbitan pesanan pembelian, hingga *monitoring* (Utojo, 2019). Mulyadi (2016) juga menjelaskan tahapan pembelian yang meliputi permintaan pembelian, permintaan penawaran dan pemilihan pemasok, penerbitan pesanan pembelian, penerimaan barang, pencatatan, dan distribusi pembelian.

Pihak yang Terlibat dalam Pengadaan

Pengadaan *beverage* melibatkan beberapa bagian yang memiliki tugas dan tanggung jawab berbeda. *Purchasing* bertanggung jawab dalam proses pemilihan pemasok, negosiasi, dan pemesanan barang (Nugraha et al., 2023). *Receiving* bertugas menerima dan memeriksa barang berdasarkan jenis, jumlah, mutu, dan spesifikasi yang tercantum dalam dokumen pemesanan (Utojo, 2019; Saputri & Wahyuningsih, 2024). *Storekeeper* bertanggung jawab terhadap penyimpanan dan pengelolaan persediaan, termasuk pengecekan jumlah dan mutu serta pelaksanaan *stock taking* (Rohman & Bhakti, 2023; Utojo, 2019). Sementara itu, *user department* berperan mengajukan *Purchase Request* (PR) sesuai kebutuhan operasional dan memperoleh persetujuan dari pihak yang berwenang (Utojo, 2019).

Kerangka Pemikiran

Kerangka pemikiran penelitian ini didasarkan pada lima komponen COSO, yaitu *control environment*, *risk assessment*, *control activities*, *information and communication*, dan *monitoring*. Kelima komponen tersebut digunakan untuk menganalisis pelaksanaan pengendalian internal pada setiap tahapan pengadaan *beverage*, mulai dari pengajuan kebutuhan, pemilihan *vendor*, pemesanan, penerimaan, hingga penyimpanan barang di Hotel A Bali.

3. Metodologi Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif untuk menganalisis sistem pengendalian internal pada pengadaan *beverage* di Hotel A Bali. Objek penelitian adalah pengendalian internal pada proses pengadaan *beverage*, dengan lokasi penelitian di Hotel A

Bali, Sawangan, Nusa Dua. Penelitian dilaksanakan selama empat bulan. Data yang digunakan berupa data kualitatif yang diperoleh dari aktivitas pengadaan *beverage* serta informasi dari pihak yang terlibat dalam proses tersebut (Sugiyono, 2024).

Sumber data terdiri atas data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara, observasi langsung, dan dokumentasi dengan pihak *Purchasing*, *Receiving*, *Cost Control*, dan *Storekeeper*. Data sekunder diperoleh dari dokumen pendukung proses pengadaan, seperti *Purchase Request* (PR) dan *Purchase Order* (PO) (Sugiyono, 2019). Wawancara dilakukan untuk memperoleh informasi mengenai prosedur dan pelaksanaan pengadaan, observasi dilakukan dengan mengamati proses pengadaan secara langsung, sedangkan dokumentasi digunakan untuk melengkapi dan memperkuat data penelitian (Sugiyono, 2021; Sugiyono, 2024).

Analisis data dilakukan secara deskriptif kualitatif melalui tahapan pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, serta penarikan dan verifikasi kesimpulan (Sugiyono, 2019, 2024). Keabsahan data diperkuat melalui triangulasi dengan membandingkan hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi. Analisis pengendalian internal mengacu pada kerangka *Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission* (COSO), yang meliputi lima komponen, yaitu *control environment*, *risk assessment*, *control activities*, *information and communication*, dan *monitoring* (COSO, 2013). Kelima komponen tersebut digunakan untuk mengidentifikasi kesesuaian penerapan pengendalian internal, kelemahan, risiko, dan peluang perbaikan pada proses pengadaan *beverage* di Hotel A Bali.

4. Hasil & Pembahasan

4.1 Hasil

4.1.1 Gambaran Umum Objek Penelitian

Hotel A Bali merupakan *luxury resort* yang mengangkat unsur budaya Indonesia melalui arsitektur, desain interior, serta penggunaan berbagai unsur seni dan kerajinan lokal. Resort ini memiliki 475 kamar, *suite room*, dan vila eksklusif dengan fasilitas restoran, bar, dan *lounge* yang mendukung kegiatan operasional *food and beverage*. Pengelolaan operasional hotel didukung oleh *Finance Department* yang memiliki beberapa bagian dengan tugas dan wewenang yang berbeda, termasuk *Purchasing*, *Cost Control*, *Receiving*, *Storekeeper*, *Account Payable*, dan bagian terkait lainnya.

Dalam proses pengadaan *beverage*, *Purchasing* bertanggung jawab menindaklanjuti permintaan pembelian dari *user department*, melakukan pemesanan kepada *supplier*, serta membuat dan mengarsipkan *purchase order* (PO). *Receiving* bertugas menerima dan memeriksa barang berdasarkan PO dan surat jalan, meliputi kuantitas, kualitas, spesifikasi, kondisi fisik, dan masa kedaluwarsa. Selanjutnya, *Storekeeper* bertanggung jawab menyimpan dan mengelola persediaan *beverage*, melakukan pencatatan barang masuk dan keluar, menjaga kondisi penyimpanan, serta melakukan *stock opname*. *Cost Control* berperan dalam mengawasi penggunaan dan biaya *food and beverage*, sedangkan *Account Payable* melakukan verifikasi dokumen sebelum pembayaran kepada *supplier*. Pembagian tugas tersebut menunjukkan adanya pemisahan fungsi dalam proses pengadaan.

4.1.2 Paparan Hasil Pengendalian Internal pada Pengadaan *Beverage*

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi, pengendalian internal pada pengadaan *beverage* di Hotel A Bali dianalisis berdasarkan lima komponen *Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission* (COSO), yaitu lingkungan pengendalian, penilaian risiko, aktivitas pengendalian, informasi dan komunikasi, serta pemantauan. Hasil

penelitian menunjukkan bahwa kelima komponen tersebut telah diterapkan dan secara umum mendukung efektivitas proses pengadaan *beverage*.

1. Lingkungan Pengendalian

Lingkungan pengendalian pada proses pengadaan *beverage* ditunjukkan melalui penerapan integritas dan nilai etika, struktur organisasi, pembagian tugas, serta kejelasan wewenang dan tanggung jawab. Setiap bagian memiliki fungsi yang berbeda dalam proses pengadaan, mulai dari pengajuan kebutuhan oleh *user department*, proses pembelian oleh *Purchasing*, pemeriksaan barang oleh *Receiving*, penyimpanan oleh *Storekeeper*, hingga pengawasan biaya oleh *Cost Control*. Proses pengadaan juga melibatkan otorisasi dari pihak yang memiliki kewenangan sebelum transaksi dilanjutkan.

Hotel juga mendukung kompetensi karyawan melalui pengarahan dan pelatihan yang berkaitan dengan tugas masing-masing. Struktur organisasi dan pemisahan fungsi tersebut membantu mengurangi risiko kesalahan maupun penyalahgunaan wewenang dalam proses pengadaan. Dengan demikian, lingkungan pengendalian telah memberikan dasar yang cukup baik bagi pelaksanaan pengadaan *beverage* secara tertib dan terarah.

2. Penilaian Risiko

Hasil penelitian menunjukkan bahwa hotel telah mengidentifikasi beberapa risiko yang dapat terjadi dalam proses pengadaan *beverage*. Risiko tersebut antara lain permintaan barang secara mendadak, perbedaan harga antara PO dan faktur, keterlambatan pengiriman, serta ketidaksesuaian kuantitas, kualitas, merek, dan spesifikasi barang yang diterima.

Risiko tersebut ditangani melalui proses pemeriksaan dan pencocokan dokumen serta koordinasi antarbagian. Apabila ditemukan ketidaksesuaian barang, pihak *Receiving* melakukan klarifikasi dan berkoordinasi dengan *Purchasing* untuk ditindaklanjuti kepada *supplier*. Identifikasi dan penanganan risiko tersebut membantu mencegah kesalahan dalam penerimaan barang dan mengurangi kemungkinan kerugian operasional maupun finansial bagi hotel.

3. Aktivitas Pengendalian

Aktivitas pengendalian diterapkan melalui otorisasi berjenjang dan pemisahan fungsi dalam setiap tahapan pengadaan. Pengajuan kebutuhan dilakukan melalui *purchase requisition*, kemudian diproses oleh *Purchasing* menjadi PO setelah memperoleh persetujuan sesuai kewenangan. Barang yang dikirim *supplier* diperiksa oleh *Receiving* dengan membandingkan barang fisik dengan PO dan dokumen pengiriman. Barang yang telah diterima selanjutnya diserahkan kepada *Storekeeper* untuk disimpan sesuai karakteristik dan ketentuan penyimpanan.

Pengendalian juga dilakukan melalui pencocokan dokumen antara PO, dokumen penerimaan, dan faktur sebelum proses pembayaran dilakukan oleh *Account Payable*. Pemisahan fungsi tersebut menunjukkan bahwa pihak yang mengajukan kebutuhan, melakukan pembelian, menerima barang, menyimpan persediaan, dan memproses pembayaran tidak berada pada fungsi yang sama. Kondisi ini mendukung transparansi dan akuntabilitas serta mengurangi risiko kesalahan dan kecurangan dalam pengadaan *beverage*.

4. Informasi dan Komunikasi

Informasi dan komunikasi dalam proses pengadaan *beverage* didukung oleh penggunaan sistem *FutureLog*. Sistem tersebut membantu mengintegrasikan informasi pengadaan dari proses permintaan, pemesanan, hingga penerimaan barang. Penggunaan

sistem juga mempermudah penyampaian informasi antarbagian dan memungkinkan status transaksi dipantau secara lebih cepat.

Selain melalui sistem, komunikasi dilakukan melalui koordinasi antara *user department*, *Purchasing*, *Receiving*, *Cost Control*, dan *Storekeeper*, terutama ketika terdapat perubahan kebutuhan atau ketidaksesuaian barang. Dokumentasi transaksi yang tersimpan dalam sistem juga menyediakan *audit trail* yang dapat digunakan untuk menelusuri proses pengadaan. Dengan demikian, informasi dan komunikasi telah mendukung kelancaran koordinasi serta pengawasan terhadap transaksi pengadaan *beverage*.

5. Pemantauan

Pemantauan dilakukan melalui evaluasi terhadap pelaksanaan pengadaan dan kinerja *supplier*. Aspek yang diperhatikan meliputi ketepatan waktu pengiriman, kesesuaian barang yang diterima, serta adanya ketidaksesuaian dalam proses pengadaan. Laporan ketidaksesuaian dan masukan dari *user department* menjadi bahan evaluasi bagi pihak terkait dan manajemen.

Pemantauan juga dilakukan melalui pemeriksaan persediaan oleh *Storekeeper* melalui *stock opname* serta pengawasan biaya oleh *Cost Control*. Hasil pemantauan dapat digunakan sebagai dasar untuk melakukan tindak lanjut apabila ditemukan permasalahan dan sebagai bahan pertimbangan dalam mengevaluasi *supplier*. Dengan adanya pemantauan secara berkala, pengendalian terhadap pengadaan *beverage* dapat terus diperbaiki sesuai dengan kebutuhan operasional hotel.

Secara keseluruhan, hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan lima komponen COSO pada pengadaan *beverage* di Hotel A Bali telah berjalan cukup efektif. Lingkungan pengendalian didukung oleh struktur organisasi dan pemisahan tugas yang jelas, penilaian risiko dilakukan terhadap berbagai kemungkinan ketidaksesuaian dan keterlambatan, aktivitas pengendalian diterapkan melalui otorisasi dan pemeriksaan dokumen, informasi dan komunikasi didukung oleh sistem *FutureLog*, sedangkan pemantauan dilakukan melalui evaluasi *supplier*, pemeriksaan persediaan, dan tindak lanjut atas ketidaksesuaian. Penerapan tersebut secara keseluruhan mendukung kelancaran proses pengadaan, meningkatkan akuntabilitas, serta mengurangi risiko kesalahan dalam pengadaan *beverage*.

4.2 Pembahasan

Berdasarkan hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi, pengendalian internal pada pengadaan *beverage* di Hotel A Bali secara umum telah diterapkan dengan baik. Analisis dilakukan menggunakan lima komponen pengendalian internal COSO (2013), yaitu lingkungan pengendalian, penilaian risiko, aktivitas pengendalian, informasi dan komunikasi, serta pemantauan. Penerapan kelima komponen tersebut terlihat dalam pembagian tugas, prosedur otorisasi, pemeriksaan barang, penggunaan sistem *FutureLog*, serta evaluasi terhadap proses pengadaan dan kinerja *supplier*.

4.2.1 Lingkungan Pengendalian

Lingkungan pengendalian merupakan dasar bagi penerapan pengendalian internal karena mencerminkan komitmen manajemen terhadap integritas, etika, kompetensi, struktur organisasi, serta pembagian wewenang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Hotel A Bali telah menerapkan lingkungan pengendalian melalui SOP, pelatihan karyawan, struktur organisasi yang jelas, pemisahan fungsi, dan persetujuan berjenjang. Hasil perbandingan dengan komponen COSO disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Analisis Lingkungan Pengendalian pada Pengadaan *Beverage* Menurut COSO

Sub Komponen	Indikator	Kenyataan	Hasil Analisis
Komitmen terhadap integritas dan nilai etika	Penerapan kode etik dan standar perilaku kerja	Karyawan bekerja berdasarkan SOP	Sudah sesuai karena SOP mencerminkan komitmen terhadap integritas dan etika
Komitmen terhadap kompetensi SDM	Pengetahuan dan pelatihan yang sesuai	Hotel memberikan pelatihan secara berkala	Sudah sesuai karena pelatihan meningkatkan kompetensi karyawan
Struktur organisasi dan pembagian wewenang	Tugas dan wewenang antarbagian jelas	<i>Purchasing, Cost Control, Receiving, dan Storekeeper</i> memiliki tugas yang berbeda	Sudah sesuai karena pemisahan tugas mengurangi risiko konflik kepentingan dan penyalahgunaan wewenang
Partisipasi manajemen dalam pengawasan	Manajemen aktif mengawasi pengadaan	Permintaan pembelian memperoleh persetujuan <i>Head of Department, Cost Control</i> atau <i>Accounting</i> , dan <i>General Manager</i> sesuai kewenangan	Sudah sesuai karena memperkuat pengawasan penggunaan anggaran

Sumber: Data diolah dari hasil wawancara dan observasi primer, 2026.

Berdasarkan Tabel 1, lingkungan pengendalian telah sesuai dengan prinsip COSO. Penerapan SOP dan standar perilaku mendukung integritas, sedangkan pelatihan meningkatkan kompetensi karyawan. Pemisahan fungsi antara *user department, Purchasing, Receiving*, dan *Storekeeper* juga menunjukkan penerapan *segregation of duties*. Selain itu, persetujuan berjenjang menunjukkan keterlibatan manajemen dalam mengawasi penggunaan anggaran dan kebutuhan pengadaan.

4.2.2 Penilaian Risiko

Penilaian risiko dilakukan untuk mengidentifikasi risiko yang dapat menghambat kelancaran pengadaan *beverage*. Hasil penelitian menemukan risiko berupa permintaan mendadak, keterlambatan pengiriman, perubahan harga, serta ketidaksesuaian kuantitas dan kualitas barang. Perbandingan hasil penelitian dengan COSO disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Analisis Penilaian Risiko pada Pengadaan *Beverage* Menurut COSO

Sub Komponen	Indikator	Kenyataan	Hasil Analisis
Identifikasi risiko	Hotel mampu mengenali risiko pengadaan	Ditemukan permintaan mendadak, harga faktur tidak sesuai PO, dan barang tidak sesuai spesifikasi	Belum sepenuhnya sesuai karena masih ditemukan ketidaksesuaian harga dan spesifikasi

Penilaian dan respons risiko	Evaluasi tindakan korektif risiko	dan atas	Dilakukan klarifikasi kepada <i>supplier</i> , pelaporan ketidaksesuaian, dan evaluasi <i>supplier</i>	Sudah sesuai karena terdapat tindakan respons terhadap risiko
------------------------------	-----------------------------------	----------	--	---

Sumber: Data diolah dari hasil wawancara dan observasi primer, 2026.

Tabel 2 menunjukkan bahwa hotel telah mampu mengidentifikasi risiko dan memberikan respons terhadap permasalahan yang terjadi. Namun, masih ditemukannya perbedaan harga antara PO dan faktur serta barang yang tidak sesuai spesifikasi menunjukkan bahwa pengendalian risiko belum sepenuhnya optimal. Klarifikasi kepada *supplier*, pemeriksaan barang, dan evaluasi *supplier* menjadi tindakan yang dilakukan untuk mengurangi dampak risiko tersebut. Evaluasi *supplier* juga penting untuk memastikan kualitas, ketepatan waktu, dan kestabilan harga pada pengadaan berikutnya.

4.2.3 Aktivitas Pengendalian

Aktivitas pengendalian diwujudkan melalui kebijakan dan prosedur yang mengatur proses pengadaan mulai dari pengajuan kebutuhan sampai penerimaan dan pencatatan barang. Hasil analisis aktivitas pengendalian berdasarkan COSO disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Analisis Aktivitas Pengendalian pada Pengadaan Beverage Menurut COSO

Sub Komponen	Indikator	Kenyataan	Hasil Analisis
Prosedur otorisasi dan persetujuan	Pengadaan memperoleh persetujuan berwenang	PR disetujui <i>Head of Department, Cost Control</i> atau <i>Accounting</i> , dan <i>General Manager</i> sebelum PO diterbitkan	Sudah sesuai karena otorisasi dilakukan secara berjenjang
Pemisahan tugas	Tugas pengajuan, pembelian, penerimaan, dan penyimpanan dibedakan	<i>User</i> mengajukan kebutuhan, <i>Purchasing</i> melakukan pembelian, <i>Receiving</i> menerima, dan <i>Storekeeper</i> menyimpan	Sudah sesuai karena memenuhi prinsip <i>segregation of duties</i>
Dokumentasi dan pencatatan	Transaksi terdokumentasi secara lengkap	PR, PO, dokumen penerimaan, dan faktur dicatat melalui <i>FutureLog</i>	Sudah sesuai karena transaksi terdokumentasi dan dapat ditelusuri

Sumber: Data diolah dari hasil wawancara dan observasi primer, 2026.

Berdasarkan Tabel 3, aktivitas pengendalian telah berjalan sesuai dengan prinsip COSO. Otorisasi berjenjang memastikan pengadaan dilakukan berdasarkan kebutuhan dan kewenangan yang berlaku. Pemisahan tugas antara pihak yang mengajukan, membeli, menerima, dan menyimpan barang dapat mengurangi risiko kesalahan maupun penyalahgunaan wewenang. Pemeriksaan fisik oleh *Receiving* terhadap jumlah, jenis, kualitas, kondisi kemasan, dan tanggal kedaluwarsa juga menjadi pengendalian penting sebelum barang dicatat sebagai persediaan. Dokumentasi melalui *FutureLog* memperkuat keterlacakan setiap transaksi.

4.2.4 Informasi dan Komunikasi

Informasi dan komunikasi diperlukan untuk memastikan informasi pengadaan tersedia secara akurat dan tepat waktu bagi pihak yang berkepentingan. Hotel menggunakan *FutureLog* untuk mendukung proses pengajuan, persetujuan, pemesanan, penerimaan, dan pencatatan transaksi. Hasil analisis disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Analisis Informasi dan Komunikasi pada Pengadaan Beverage Menurut COSO

Sub Komponen	Indikator	Kenyataan	Hasil Analisis
Penyampaian informasi antarbagian	Informasi pemesanan dan penerimaan disampaikan secara jelas dan tepat waktu	Koordinasi <i>user department, Purchasing, Cost Control, Receiving,</i> dan <i>Storekeeper</i> didukung <i>FutureLog</i>	Sudah sesuai karena mendukung koordinasi dan kelancaran pengadaan
Sistem informasi	Sistem mendukung proses pengadaan secara internal dan eksternal	<i>FutureLog</i> digunakan untuk PR, persetujuan, PO, penerimaan, persediaan, dan pembayaran	Sudah sesuai karena data terintegrasi dan transaksi dapat dipantau secara <i>real-time</i>

Sumber: Data diolah dari hasil wawancara dan observasi primer, 2026.

Tabel 4 menunjukkan bahwa penggunaan *FutureLog* telah mendukung informasi dan komunikasi dalam proses pengadaan. Sistem tersebut mempermudah pertukaran informasi antarbagian dan memungkinkan status transaksi dipantau secara *real-time*. Dokumentasi PR, PO, dokumen penerimaan, dan faktur juga menghasilkan *audit trail* yang dapat digunakan untuk penelusuran transaksi. Selain sistem, komunikasi dilakukan melalui email, laporan, dan koordinasi antarbagian untuk menangani perubahan harga, keterlambatan pengiriman, maupun ketidaksesuaian barang.

4.2.5 Pemantauan

Pemantauan dilakukan untuk memastikan pengendalian internal tetap berjalan dan dapat diperbaiki apabila ditemukan kelemahan. Pada pengadaan *beverage*, pemantauan dilakukan melalui evaluasi *supplier*, pemeriksaan transaksi, laporan ketidaksesuaian, dan masukan dari *user department*. Hasil analisis disajikan pada Tabel 5.

Tabel 5. Analisis Pemantauan pada Pengadaan Beverage Menurut COSO

Sub Komponen	Indikator	Kenyataan	Hasil Analisis
Evaluasi berkala	Evaluasi efektivitas pengendalian dan kinerja <i>supplier</i>	<i>Purchasing</i> dan <i>Cost Control</i> mengevaluasi ketepatan waktu, kualitas, harga, dan kemampuan <i>supplier</i>	Sudah sesuai karena evaluasi membantu meningkatkan kinerja <i>supplier</i>
Pertimbangan manajemen	Hasil <i>monitoring</i> digunakan dalam pengambilan keputusan	Laporan ketidaksesuaian, evaluasi <i>supplier</i> , dan masukan <i>user department</i> digunakan dalam evaluasi	Sudah sesuai karena hasil <i>monitoring</i> menjadi dasar pengambilan keputusan

Sumber: Data diolah dari hasil wawancara dan observasi primer, 2026.

Berdasarkan Tabel 5, pemantauan telah diterapkan secara aktif melalui evaluasi *supplier* dan penggunaan laporan operasional. Evaluasi meliputi ketepatan waktu pengiriman, kualitas, kesesuaian harga dan jumlah, serta kemampuan *supplier* memenuhi kebutuhan hotel. Apabila ditemukan perbedaan harga antara PO dan faktur atau ketidaksesuaian barang, pihak terkait melakukan koordinasi dan klarifikasi dengan *supplier*. Hasil pemantauan kemudian digunakan sebagai bahan pertimbangan dalam mempertahankan atau meninjau kembali kerja sama dengan *supplier*.

4.2.6 Evaluasi Pengendalian Internal pada Pengadaan *Beverage*

Berdasarkan keseluruhan hasil analisis, penerapan lima komponen COSO pada pengadaan *beverage* di Hotel A Bali secara umum telah berjalan efektif. Lingkungan pengendalian didukung oleh struktur organisasi dan pemisahan fungsi yang jelas. Penilaian risiko telah dilakukan melalui identifikasi dan respons terhadap berbagai risiko pengadaan, meskipun masih ditemukan perbedaan harga antara PO dan faktur serta ketidaksesuaian spesifikasi barang. Aktivitas pengendalian diperkuat dengan otorisasi berjenjang, pemeriksaan fisik, pemisahan tugas, dan dokumentasi transaksi.

Penggunaan *FutureLog* mendukung informasi dan komunikasi dengan mengintegrasikan proses pengadaan dan menyediakan *audit trail*. Sementara itu, pemantauan dilakukan melalui evaluasi *supplier*, pemeriksaan transaksi, dan tindak lanjut terhadap ketidaksesuaian. Temuan tersebut sejalan dengan konsep COSO (2013) yang menempatkan kelima komponen sebagai satu kesatuan dalam mendukung tercapainya tujuan pengendalian internal.

Meskipun demikian, masih terdapat kendala berupa permintaan *beverage* secara mendadak dari *user department* dan perubahan harga dari *supplier*. Permintaan mendadak dapat menyebabkan keterlambatan pemesanan dan meningkatkan risiko kekurangan persediaan, sedangkan perubahan harga dapat menimbulkan perbedaan antara PO dan faktur. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa pengendalian internal telah berjalan, tetapi masih diperlukan perbaikan terutama dalam perencanaan kebutuhan, kedisiplinan pengajuan permintaan, serta komunikasi dengan *supplier*. Secara keseluruhan, pengendalian internal yang diterapkan telah mendukung efektivitas, efisiensi, transparansi, dan akuntabilitas pengadaan *beverage* di Hotel A Bali.

5. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi serta analisis menggunakan lima komponen pengendalian internal COSO, dapat disimpulkan bahwa pengendalian internal pada pengadaan *beverage* di Hotel A Bali secara umum telah berjalan cukup efektif dan sistematis. Hasil simpulan berdasarkan masing-masing komponen adalah sebagai berikut:

1. Lingkungan Pengendalian
Hotel telah menerapkan integritas dan etika kerja, struktur organisasi dan pembagian tugas yang jelas, SOP, sistem persetujuan berjenjang, serta pelatihan karyawan. Pemisahan fungsi antara *Purchasing*, *Cost Control*, *Receiving*, dan *Storekeeper* mendukung terciptanya lingkungan pengendalian yang baik.
2. Penilaian Risiko
Hotel telah mengidentifikasi risiko berupa permintaan mendadak, keterlambatan pengiriman, ketidaksesuaian harga antara PO dan faktur, serta ketidaksesuaian kualitas

dan kuantitas *beverage*. Risiko ditindaklanjuti melalui klarifikasi, pemeriksaan barang, evaluasi *supplier*, dan laporan ketidaksesuaian. Namun, masih ditemukan perbedaan harga dan spesifikasi barang sehingga aspek penilaian risiko masih perlu diperkuat.

3. Aktivitas Pengendalian
Pengadaan telah didukung otorisasi berjenjang, verifikasi, pemisahan tugas, serta dokumentasi melalui PR, PO, dokumen penerimaan, dan faktur. Prosedur tersebut membantu memastikan transaksi dilakukan sesuai kebutuhan, kewenangan, dan kebijakan hotel.
4. Informasi dan Komunikasi
Penggunaan *FutureLog* mendukung proses pengadaan secara terintegrasi, mulai dari permintaan, persetujuan, pemesanan, penerimaan, hingga pencatatan barang. Komunikasi melalui sistem, email, dan koordinasi antarbagian membantu mempercepat penyampaian informasi dan mengurangi risiko kesalahan komunikasi.
5. Pemantauan
Pemantauan dilakukan melalui evaluasi transaksi, pemeriksaan dokumen dan barang, evaluasi kinerja *supplier*, serta tindak lanjut atas permasalahan yang ditemukan. Penggunaan *FutureLog* dan laporan operasional membantu manajemen melakukan pengawasan dan pengambilan keputusan.

DAFTAR PUSTAKA

- Christanta, M., Widhaharthana, I. P. E., & Febrianto, I. G. A. (2022). Analisis pengendalian internal dalam upaya mengelola *food cost* selama masa pandemi Covid-19 di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali. *Jurnal Syntax Transformation*, 11(2), 142-152. <https://doi.org/10.52352/jbh.v11i2.767>
- Christopher, E., Pybus, C., & Rediker, M. (2007). *Many middle passages: Forced migration and the making of the modern world*. University of California Press.
- Dewi, N. K. P. (2025). *Analisis pengendalian internal terhadap pengadaan bahan makanan di Hilton Bali Resort* [Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali].
- Farhan, R. D., Ariningsih, E. P., & Prasaja, M. G. (2025). Pengaruh *social media marketing* dan *destination image* terhadap *visit decision* dengan *visit intention* sebagai variabel intervening (Studi pada pengunjung Sagara View). *Volatilitas Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 7(2), 121-167.
- Mulyadi. (2016). *Sistem informasi akuntansi*. Salemba Empat.
- Noviastuti, N., & Cahyadi, D. A. (2020). Peran reservasi dalam meningkatkan pelayanan terhadap tamu di Hotel Novotel Lampung. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Perhotelan)*, 3, 1-7.
- Nugraha, R. N., et al. (2023). *Food and beverage management purchase Kartika One Hotel*. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(25), 760-770. <https://doi.org/10.5281/zenodo.10435300>
- Pamungkasari, S. A., & Andayani, S. (2024). Analisis sistem pengendalian internal pada siklus pembelian di Departemen *Food and Beverage Product*. *Nikambi*, 2(1), 1-10.
- Parmiasih, N. N. (2023). Analisis sistem akuntansi pembelian bahan baku *food & beverage* pada Prama Sanur Beach. *Hita Akuntansi dan Keuangan*, 2(1), 145-155.
- Rahayu, N. K. R., & Arnawa, I. P. (2023). Analisis pengendalian internal prosedur penerimaan dan pengeluaran barang di Hotel X. *Journal of Accounting and Hospitality*, 1(2), 74-84. <https://doi.org/10.52352/jah.v1i2.1152> (Ejournal PPB)

- Santini, N. K. M., & Wati, N. W. A. E. (2021). Pengaruh efektivitas pengendalian internal, budaya organisasi dan ketaatan aturan akuntansi terhadap kecenderungan kecurangan akuntansi dalam pelaporan pendapatan untuk pajak hotel. *Hita Akuntansi dan Keuangan*, 2(2), 223-241. <https://doi.org/10.32795/hak.v2i2.1541> (E-Journal Universitas Hindu Indonesia)
- Saputri, E. A., & Wahyuningsih, T. (2024). Strategi pengendalian internal dalam prosedur *receiving* dan *store request* di Nava Hotel Tawangmangu. *Mabha Jurnal*, 5(2), 74-82. <https://doi.org/10.70018/mb.v5i2.86>
- Sawitri, N. W. D. (2024). Efektivitas pengendalian internal *procurement* di Hotel Xy Jimbaran. *Journal Akuntansi dan Manajemen*, 3(2), 121-189.
- Sekaran, U., & Bougie, R. (2016). *Research methods for business: A skill building approach*. Wiley.
- Sobel, P. J., Murdock, D. C., Thomson, J. C., & Miller, P. K. (2020). *The Institute of Internal Auditors (IIA) preface COSO board members*.
- Sofwan, S. V., & Khairani. (2024). Pengaruh pengendalian internal persediaan bahan baku dan pengendalian kualitas terhadap kelancaran proses produksi. *Akurat: Jurnal Ilmiah Akuntansi*, 15(3), 103-116.
- Sugiyono. (2019). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D* (Edisi 3). Alfabeta.
- Sugiyono. (2021). *Metode penelitian pendidikan kuantitatif, kualitatif, kombinasi R&D penelitian pendidikan*. Alfabeta.
- Sugiyono. (2024). *Metodologi penelitian kuantitatif dan kualitatif R&D*. Alfabeta.
- Sujarweni, V. W., & Utami, L. R. (2015). Analisis dampak pembiayaan dana bergulir KUR (Kredit Usaha Rakyat) terhadap kinerja UMKM (Studi kasus di Daerah Istimewa Yogyakarta). *Jurnal Bisnis dan Ekonomi*, 22(1), 23-78.
- Sujarweni, V. W., Jaya, I. M. L. Ertha, & Utami, L. R. (2024). *Household accounting: Tata kelola keuangan rumah tangga sejahtera dan mandiri di Yogyakarta*. *Jurnal PKM: Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(5), 553-560.
- Sundari, D., & Mulyadi, J. M. V. (2018). Kompetensi pengelola anggaran, pemanfaatan teknologi informasi, sistem pengendalian internal dan akuntabilitas laporan keuangan di Kementerian Pertahanan Indonesia. *Jurnal Akuntansi: Transparansi dan Akuntabilitas*, 2(1), 26-36.
- Suryantari, P. E. (2023). *Analisis sistem pengendalian internal pembelian barang (purchasing) pada Primera Hotel Seminyak* (Vol. 6).
- Trisnasari, N. C. N. D. (2020). *Analisis pengendalian intern persediaan bahan makanan pada Food and Beverage Department di Hotel Eastparc Yogyakarta* [Doctoral dissertation, STP AMPTA Yogyakarta].
- Utojo, H. I. (2019). *Manajemen pengadaan barang dan jasa*. Deepublish.
- Wicaksono, H. (2016). Evaluasi fungsi *purchasing* dalam proses pengadaan barang di Swiss-Bel Hotel Pondok Indah. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 2(3), 196-212.