

EFEKTIVITAS PENGENDALIAN INTERNAL PROCUREMENT DI HOTEL XY JIMBARAN

Ni Wayan Devi Sawitri ¹⁾, Anak Agung Istri M. Septiviari ²⁾, I Gusti Ngurah Agung Wiryanata ³⁾

Program Studi Manajemen, Akuntansi Hospitaliti
Politeknik Pariwisata Bali

Correspondence		
Email:	No. Telp:	
Submitted 5 Oktober 2024	Accepted 8 Oktober 2024	Published: 15 Oktober 2024

ABSTRACT

The procurement process is not spared from acts of fraud or implementation that does not follow applicable standards. Internal control is a way to help companies reduce the occurrence of fraud, so it needs to be implemented properly. Internal control in the procurement of food and beverage ingredients to be implemented properly and carried out continuously can reduce the occurrence of risks. The purpose of this study is to determine the effectiveness of internal procurement control on food and beverages at XY Jimbaran Hotel. The type of data used in this study is qualitative data analysed in a qualitative descriptive. Data collection is carried out by means of interviews, observations and documentation on food and beverage procurement activities. The results of the study show that the effectiveness of internal procurement control at Hotel XY Jimbaran is 84%, which shows that it is quite effective. However, there are several weaknesses that have been found, such as the existence of task traps and supervision in the implementation of work procedures that have not been carried out optimally.

Keywords: Internal control; Procurement; Food and beverage

ABSTRAK

Proses procurement atau pengadaan tidak luput dari adanya tindak kecurangan atau pelaksanaan yang tidak mengikuti standar yang berlaku. Pengendalian internal merupakan cara untuk membantu perusahaan dalam mengurangi terjadinya kecurangan, maka perlu dilaksanakan dengan baik. Pengendalian internal dalam procurement bahan makanan dan minuman untuk dilaksanakan dengan baik dan dilaksanakan secara terus menerus maka dapat mengurangi terjadinya risiko. Penelitian ini memiliki tujuan untuk mengetahui efektivitas pengendalian internal procurement pada bahan makanan dan minuman di Hotel XY Jimbaran. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data kualitatif yang dianalisis dengan cara deskriptif kualitatif. Pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara, observasi dan dokumentasi pada kegiatan procurement bahan makanan dan minuman. Hasil penelitian menunjukkan bahwa efektivitas pengendalian internal procurement di Hotel XY Jimbaran sebesar 84%, dimana menunjukkan cukup efektif. Namun terdapat beberapa kelemahan yang ditemukan seperti adanya perangkapan tugas serta pengawasan pada pelaksanaan prosedur kerja belum terlaksana dengan maksimal.

Kata kunci: Pengendalian internal; Procurement; Bahan makanan dan minuman

Pendahuluan

Perkembangan industri perhotelan dapat dilihat dengan semakin meningkatnya jumlah hotel di Bali. Salah satu jenis akomodasi yang banyak dijumpai adalah hotel. Menurut Peraturan Menteri Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif Nomor 4 Tahun 2021 “Usaha hotel adalah usaha penyediaan akomodasi secara harian berupa kamar-kamar di dalam 1 (satu) atau lebih bangunan, termasuk losmen, penginapan, pesanggrahan, yang dapat dilengkapi dengan jasa pelayanan makan dan minum, kegiatan hiburan dan/atau fasilitas lainnya”. Pengadaan atau procurement penting untuk dilakukan oleh seluruh perusahaan karena dapat menunjang kegiatan operasional perusahaan. Tidak hanya perusahaan namun hotel perlu melakukan pengadaan atau procurement untuk memperlancar kegiatan operasional hotel, seperti melakukan pengadaan minuman atau beverage untuk para tamu, pengadaan amenities tamu, pengadaan bahan makanan dan yang lain-lain. Kegiatan pengadaan pada sebuah hotel terdiri

dari bagian pembelian, penerimaan, penyimpanan dan pengeluaran bahan. Menurut Feinstein & Stefanelli (4:2012) memberikan penjelasan mengenai procurement yaitu: “Procurement atau pengadaan didefinisikan sebagai pertukaran yang teratur dan sistematis antara penjual dengan pembeli. Proses merupakan proses memperoleh barang dan jasa, termasuk semua kegiatan yang terkait dengan menentukan jenis produk yang dibutuhkan, melakukan pembelian, menerima dan menyimpan pengiriman dan mengelola kontrak pembelian”.

Pengadaan yang efektif praktik procurement yang baik dalam memaksimalkan nilai bagi perusahaan melalui pembelian barang dan jasa. Keberhasilan procurement berasal dari adanya persyaratan yang berisi kebutuhan yang diinginkan dan dapat disampaikan dan diterima dengan baik oleh pemasok. Persyaratan yang diperlukan yaitu spesifikasi barang, statement of work (lingkup ruang kerja), ketepatan waktu pengiriman, ketentuan harga dan pembayaran, metode pengiriman dan tujuan pengiriman (Sollish & Semanik, 2014). Berdasarkan pernyataan pendapat Sollish & Semanik, 2014 penentuan spesifikasi barang, lingkup kerja, ketepatan waktu pengiriman, metode pengiriman dan tujuan pengiriman perlu dicantumkan dalam dokumen yang digunakan untuk melakukan pengadaan barang atau jasa. Pembelian barang dan jasa yang tepat dan cermat dalam menentukan pemasok dapat memberikan kontribusi yang positif terhadap hotel dimana biaya yang dikeluarkan sesuai dengan anggaran, mengurangi terjadinya barang rusak, kehilangan barang dan barang tiba di tempat penerimaan tepat waktu.

Proses procurement atau pengadaan tidak luput dari adanya tindak kecurangan yang dapat terjadi seperti pencurian barang atau pelaksanaan yang tidak mengikuti standar yang berlaku. Hambani et al., (2020) memberikan pendapat bahwa jenis kecurangan procurement fraud merupakan kecurangan yang umum terjadi pada perusahaan pemerintah atau swasta, dimana kecurangan ini sulit untuk dibuktikan serta adanya pihak internal perusahaan yang ikut terlibat, maka perlu adanya tindakan pencegahan. Pengendalian internal merupakan cara untuk membantu perusahaan dalam mengurangi terjadinya kecurangan, maka perlu dilaksanakan dengan baik. Pengendalian internal dalam pengadaan barang penting untuk dilaksanakan dengan baik dan dilaksanakan secara terus menerus maka dapat mengurangi terjadinya risiko.

Menurut Adikoesomo dalam Dewi et al., (2020) memberikan penjelasan mengenai pengendalian internal yaitu “Pengendalian intern terdiri dari rencana dan metode yang digunakan perusahaan yang dilakukan secara terarah untuk memberikan perlindungan terhadap asset perusahaan, memeriksa keakuratan dan kepercayaan informasi untuk meningkatkan efisiensi dan kepatuhan karyawan dan manajemen terhadap kebijakan yang telah dibuat”. Berdasarkan penjelasan di atas maka pengendalian internal yang baik dan efektif dapat capai dengan bantuan dari berbagai pihak seperti staff, supervisor, manajer dan manajemen hotel.

Pada proses procurement bahan makanan dan minuman pada Hotel XY Jimbaran terlihat adanya tidak kesesuaian, yang mana terlihat terdapat beberapa pesanan belum dilengkapi dengan purchase order. Pemesahan yang belum dilengkapi dengan purchase order berdampak pada kegiatan penerimaan bahan makanan dan minuman karena tidak jarang ditemukan bahan makanan dan minuman yang telah diterima oleh bagian penerimaan namun tidak dapat di-input ke sistem. Hal ini terjadi karena bahan makanan dan minuman adanya perbedaan antara purchase order dengan nota. Perbedaan tersebut dapat dilihat pada nama item yang tertera, kuantitas bahan makanan atau minuman dan harga produk. Perbedaan kuantitas dan harga produk dapat menyebabkan terjadinya selisih total pembelian dimana perlunya penggantian nota dari supplier yang membutuhkan waktu yang tidak singkat, sehingga terjadi penundaan pencatatan data bahan makanan dan minuman yang diterima ke sistem

Terdapat penelitian terdahulu yang membahas mengenai pengendalian internal yaitu penelitian yang dilakukan oleh Oktavia et al. (2019) dengan judul “Efektivitas Pengendalian Internal Persediaan Barang Dagang Pada PT. Semestanustra Distrindo Lumajang”. Hasil yang didapat yaitu pengendalian internal persediaan barang dagang belum secara efektif karena terlihat adanya perbedaan jumlah antara pencatatan manual dan sistem, serta bagian gudang

tidak langsung mencatat jumlah barang dan pemeriksaan barang tidak dilakukan dengan maksimal. Penelitian yang dilakukan oleh Pramesti (2021) dengan judul “Analisis Pengendalian Intern Pengadaan Bahan Makanan Di Mercure Bali Legian” berdasarkan hasil penelitian kesimpulan yang diperoleh yaitu pengendalian internal belum terlaksana dengan baik karena beberapa kegiatan pengadaan belum sesuai dengan standar yang berlaku. Penelitian yang dilakukan oleh Ivana et al. (2021) dengan judul “Analisis Pengendalian Internal Dalam Upaya Pencegahan Kecurangan Akuntansi Pada Stock Gudang Fiya Baby Shop Kota Tegal” mendapatkan hasil bahwa pengendalian internal telah terlaksana dengan baik, tetapi terdapat kekurangan seperti adanya perangkapan tugas karyawan dan perbedaan jumlah barang actual dengan di sistem. Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan sebelumnya, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai efektivitas pengendalian internal pada procurement di Hotel XY Jimbaran. Penelitian mengenai pengendalian internal juga dilakukan oleh Panggalo et al. (2021) dengan judul “Evaluasi Pengendalian Intern Pengadaan Beras Pada Perusahaan Umum Badan Urusan Logistik Kantor Wilayah Sulawesi Utara Dan Gorontalo” Berdasarkan hasil penelitian, pengendalian internal pada pengadaan beras telah terlaksana dengan baik sesuai dengan komponen pengendalian internal COSO dan dapat dikatakan sudah efektif.

Penelitian mengenai efektivitas pengadaan dilakukan oleh Wiryanata (2022) dengan judul “Efektifitas Pengadaan Bahan Makanan dalam Penentuan Harga Jual”. Berdasarkan pembahasan dapat dilihat pengadaan bahan makanan belum terlaksana dengan baik dimana pembelian dilakukan berdasarkan loyalitas supplier serta pemeriksaan bahan makanan oleh bagian penerima kurang teliti dalam memeriksa kualitas dan kuantitas bahan makanan. Penelitian tersebut penelitian yang dilakukan oleh Aisyah et al. (2023) dengan judul “Analisis Efektivitas Peran Audit Internal Atas Pengendalian Persediaan Barang Dagang Pada PT. Aneka Ragam Engeneering”. Berdasarkan penelitian didapat temuan bahwa peran auditor internal atas persediaan barang dagang dikatakan belum cukup efektif. Hal tersebut terjadi karena komponen pada pengendalian internal belum terlaksana dengan maksimal seperti terjadinya kesalahan pencatatan atau tidak melakukan pemeriksaan sesuai dengan SOP. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui efektivitas pengendalian internal pada procurement bahan makanan dan minuman di Hotel XY Jimbaran. Penelitian ini diharapkan dapat membantu manajemen dalam mengambil keputusan atau mengevaluasi pelaksanaan pengendalian internal untuk mencegah terjadinya kecurangan.

Metode Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif yang bersifat deskriptif. Penelitian dilakukan disalah satu hotel di Jimbaran. Objek dalam penelitian ini adalah pengendalian internal dalam proses procurement bahan makanan dan minuman yang dimulai dari pembelian, penerimaan, penyimpanan dan pengeluaran barang. Jenis data yang digunakan pada penelitian ini adalah data kualitatif. Data kualitatif berupa kutipan, pendapat hasil wawancara, hasil kegiatan observasi atau dokumentasi. Penelitian ini menggunakan data yang bersumber dari data primer. Data primer yang digunakan dalam penelitian ini adalah data yang didapat dari hasil wawancara dan observasi dengan staff accounting. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara, observasi dan dokumentasi.

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini ialah analisis kualitatif dengan menggunakan pendekatan deskriptif. Teknik analisis kualitatif ialah mengolah dan menganalisis data-data yang terkumpul menjadi data yang sistematis, teratur, terstruktur, dan mempunyai makna. Menggambarkan sifat individu, suatu keadaan, suatu gejala dan kelompok tertentu merupakan tujuan dari penelitian deskriptif (Abubakar, 2021). Teknik analisis deskriptif kualitatif dilakukan dengan cara memaparkan data yang sebenarnya dengan teori atau konsep yang sudah dikemukakan oleh ahlinya.

Hasil dan Pembahasan

Data yang telah dikumpulkan dari hasil wawancara dan observasi pada bagian pembelian, penerimaan dan gudang. Adapun proses yang dilakukan dalam kegiatan pengendalian internal procurement di Hotel XY Jimbaran yaitu:

1. Pembelian Bahan Makanan dan Minuman di Hotel XY Jimbaran

Pembelian bahan makanan dan minuman dimulai oleh user membuat purchase requisition. Purchase requisition yang telah dibuat user selanjutnya akan diperiksa, disesuaikan dan diberi persetujuan oleh bagian pembelian. Setelah mendapatkan persetujuan bagian pembelian, purchase requisition selanjutnya diperiksa dan disetujui oleh departemen head. Pembuatan purchase order dapat dilakukan jika purchase requisition telah disetujui oleh bagian pembelian dan kepala departemen user, untuk pembelian minuman purchase requisition perlu disetujui sampai director of finance dan general manager. Purchase order selanjutnya diberikan kepada supplier dan bagian penerimaan barang.

2. Penerimaan Bahan Makanan dan Minuman di Hotel XY Jimbaran

Bagian penerimaan melakukan pemeriksaan terhadap kualitas, jumlah dan harga bahan makanan dan minuman dengan jumlah pada nota dan purchase order. Harga pada nota dan purchase order diperiksa untuk memastikan sesuai atau tidak dengan perjanjian. Dokumen yang dibutuhkan selama penerimaan barang yaitu purchase order, nota, faktur pajak, CK-6 (dokumen pelindung barang kena cukai) untuk minuman beralkohol. Jika terdapat barang yang tidak sesuai maka bagian penerimaan barang berhak untuk menolak atau meretur barang tersebut dengan membuat return form. Bahan makanan dan minuman yang telah sesuai diterima dengan diberi cap dan tandan tangan receiving, dicatat pada sistem dan dicetak receiving report. Bahan makanan yang telah didistribusikan kepada user perlu diminta tanda terima berupa tanda tangan dari kepala departemen user. Pada akhir shift bagian penerimaan membuat daily receiving report yang selanjutnya diserahkan kepada bagian pembayaran bersama dengan nota yang telah diterima.

3. Penyimpanan dan Pengeluaran Minuman di Hotel XY Jimbaran

Hotel XY Jimbaran tidak memiliki gudang penyimpanan khusus untuk bahan makanan, namun terdapat store untuk menyimpan minuman. Minuman yang telah diterima oleh bagian penerimaan selanjutnya disimpan pada store yang telah disediakan. Minuman yang tiba di store diperiksa terlebih dahulu kesesuaiannya dengan purchase order. Minuman yang telah sesuai akan dicatat jumlahnya pada kartu barang. Petugas gudang dapat mengeluarkan minuman jika terdapat store room requisition yang dibuat oleh user dari departemen yang bersangkutan. Store room requisition perlu persetujuan dari kepala departemen user dan penjaga gudang. Setelah mendapat persetujuan petugas gudang menyiapkan minuman yang sesuai dengan store room requisition. Minuman yang telah dikeluarkan dicatat pada kartu barang yang disediakan. Setiap akhir bulan dilaksanakan inventory untuk memeriksa jumlah minuman yang tersedia pada gudang dan jumlah minuman yang tercatat.

4. Pengendalian Internal Procurement di Hotel XY Jimbaran

a. Penerapan Komponen Lingkungan Pengendalian (Control Environment)

Menurut Agoes (162:2018) "Lingkungan pengendalian merupakan dasar bagi semua komponen pengendalian intern, menyediakan disiplin dan struktur". Pada Hotel XY Jimbaran Jimbaran mengenai integritas dan nilai etika yang telah dilaksanakan. Nilai-nilai etika ini telah terlaksana pada kegiatan procurement untuk memperlancar proses pembelian bahan makanan. Manajemen juga sanksi yang tegas kepada karyawan yang diketahui melakukan pelanggaran terhadap peraturan yang telah ditetapkan. Komitmen terhadap kompetensi belum dilaksanakan dengan baik. Pada pembelian barang terlihat pemesanan bahan makanan dilakukan belum sesuai dengan prosedur terlihat adanya pemesanan bahan makanan tanpa mengirimkan purchase order terlebih dahulu. Terlihat dokumen dari barang yang telah diterima belum lengkap karena terdapat perubahan nota.

Partisipasi komite audit telah terlaksana dimana setiap tahun auditor independen akan melakukan audit terhadap laporan keuangan serta pelaksanaan kebijakan dan prosedur yang berlaku. Mengenai struktur organisasi telah terlaksana, terlihat adanya struktur organisasi yang mendukung adanya pengendalian internal yang mencakup otorisasi yang perlu dilakukan pada setiap section dan memberikan informasi mengenai alur pelaporan dan informasi. Kebijakan dan praktik sumber daya manusia telah terlaksana dengan baik. Calon karyawan baru perlu melewati proses seleksi oleh HR dan kepala departemen yang bersangkutan serta adanya program pengembangan dan pelatihan bagi karyawan.

b. Penerapan Komponen Penilaian Risiko (Risk Assessment)

Agoes (162:2018) menjelaskan mengenai penilaian atau penaksiran risiko dimana “penaksiran risiko adalah identifikasi entitas dan analisis terhadap risiko yang relevan untuk mencapai tujuannya, membentuk suatu dasar untuk menentukan bagaimana risiko harus dikelola”. Penilaian risiko perlu dilakukan untuk memperhitungkan, mencegah dan mengurangi terjadinya kecurangan serta kesalahan yang terjadi pada kegiatan procurement. Pada komponen penilaian risiko terdapat dua indikator yaitu mengidentifikasi dan menilai risiko telah dilakukan. Identifikasi terhadap adanya risiko dilakukan oleh manajemen dengan menentukan tujuan pengendalian dan membentuk aktivitas pengendalian. Aktivitas pengendalian berupa prosedur yang terdapat pada bagian pembelian, bagian penerimaan dan bagian gudang. Penilaian risiko terlihat pada bagian pembelian melakukan penilaian atau evaluasi terhadap kinerja supplier serta melakukan inventory minuman setiap bulan.

c. Penerapan Komponen Aktivitas Pengendalian (Control Activities)

Pengendalian internal dalam komponen COSO, aktivitas pengendalian dilakukan dengan menetapkan dan melaksanakan kebijakan dan prosedur yang telah ditetapkan (Agoes, 2018). Penetapan prosedur dan kebijakan bertujuan untuk memastikan transaksi yang diproses telah dilaksanakan dengan lengkap dan akurat. Penilaian terhadap kinerja karyawan telah terlaksana, terlihat adanya penilaian kinerja yang dilakukan oleh kepala departemen setiap bulannya. Penilaian kinerja dapat meningkatkan kinerja karyawan dan melancarkan kegiatan operasional. Pemisahan tugas antar section belum terlaksana, terlihat adanya perangkapan tugas penerimaan dan petugas gudang yang dikerjakan oleh satu orang staff. Pengendalian fisik telah terlaksana, terlihat manajemen menetapkan dokumen yang dipergunakan untuk kegiatan pengadaan atau procurement, adanya inventory minuman yang dilakukan setiap bulannya serta pemeriksaan barang yang dibawa oleh supplier. Pengendalian informasi telah dilakukan dengan adanya kegiatan otorisasi yang dilakukan secara bertahap.

d. Pelaksanaan Komponen Informasi Dan Komunikasi (Information And Communication)

Pengendalian internal dalam konsep COSO, lingkup pengendalian perlu adanya sistem informasi dan komunikasi yang berfungsi untuk saling bertukar informasi yang diperlukan ke sesama pegawai perusahaan dan manajemen dalam rangka melaksanakan tanggung jawabnya (Agoes, 2018). Terdapat indikator penyampaian informasi yang relevan dan komunikasi telah terlaksana. Tersedianya sistem yang terkomputerisasi untuk membantu pertukaran informasi dan membantu proses pembelian, penerimaan dan pengelolaan minuman

e. Pelaksanaan Komponen Pemantauan (Monitoring)

Menurut COSO pemantauan terhadap proses pengendalian internal perusahaan secara teratur dan terus menerus perlu dilakukan (Agoes, 2018). Perusahaan dapat melakukan pemantauan kinerja, pelaporan pertanggung jawaban dan internal auditing. Penilaian terpisah telah terlaksana dimana adanya evaluasi mengenai kinerja supplier serta audit dari pihak eksternal. Namun evaluasi secara berkala pada section yang berkaitan belum terlaksana. Belum diterapkannya pengawasan secara langsung yang dilakukan oleh staff khusus untuk mengawasi kegiatan procurement khususnya pada penerimaan. Hal ini akan berdampak pada bahan makanan yang ditema dan dokumen pada penerimaan kurang lengkap. Adanya pertimbangan

manajemen dimana kepala departemen memberikan pengarahan dan peringatan jika terjadi kekeliruan atau kesalahan yang disengaja atau tidak.

5. Efektivitas Pengendalian Internal Procurement di Hotel XY Jimbaran

Efektivitas pengendalian internal COSO dianalisis dengan berdasarkan indikator dari komponen pengendalian internal. Efektivitas dianalisis dengan membandingkan seluruh indikator pengendalian dengan indikator pengendalian yang telah dilaksanakan. Efektivitas ditentukan berdasarkan dengan hasil persentase penilaian menurut Beni Pakei. Hasil persentase di bawah 60% dikatakan tidak efektif, jika persentase 60%-80% dikatakan kurang efektif. Hasil persentase 80%-90% dikatakan cukup efektif, jika persentase yang didapatkan 90%-100% dikatakan efektif. Hasil persentase yang didapat lebih dari 100% dikatakan sangat efektif (Pakei, 2016).

Berdasarkan pemaparan sebelumnya terdapat terdapat 15 indikator penilaian, terlihat 12 indikator yang telah terlaksana dengan baik, sedangkan terdapat 3 indikator yang belum dilaksanakan. Komponen lingkungan pengendalian mendapatkan hasil persentase sebesar 80% dapat dikatakan cukup efektif. Indikator pada komponen lingkungan pengendalian belum terlaksana seluruhnya kerana terdapat satu komponen yang belum terlaksana. Komponen penilaian risiko mendapatkan hasil 100%, dikatakan sangat efektif. Terdapat dua indikator dalam komponen penilaian risiko yaitu mengidentifikasi risiko dan penilaian risiko yang terlaksana dengan baik. Komponen aktivitas pengendalian mendapatkan hasil 75%, dikatakan kurang efektif. Terdapat empat indikator dalam komponen aktivitas, namun belum terdapat pemisahan tugas antar section. Komponen informasi dan komunikasi mendapatkan hasil 100%, dikatakan sangat efektif. Komponen pemantauan mendapatkan hasil 66 %, dikatakan kurang efektif. Terdapat tiga indikator dalam komponen pemantauan namun terdapat satu indikator belum terlaksana.

Berdasarkan hasil analisis komponen pengendalian internal procurement di Hotel XY Jimbaran dapat dikatakan cukup efektif, karena hasil perhitungan pelaksanaan komponen mendapatkan rata-rata hasil persentase sebesar 84%.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat ditarik kesimpulan bahwa efektivitas pengendalian internal procurement di Hotel XY Jimbaran sebesar 84%, dimana menurut Beni Pakei (2016) menunjukkan cukup efektif. Namun terdapat beberapa indikator dalam komponen pengendalian internal COSO belum terlaksana dengan maksimal yaitu: 1). Komponen lingkungan pengendalian (control environment) belum terlaksana dengan baik dimana kurangnya komitmen terhadap kompetensi. Namun komitmen terhadap integritas dan etika, partisipasi komite audit dan kebijakan dan praktik sumber daya manusia telah terlaksana. 2). Komponen pengendalian internal penilaian risiko (risk assessment) memiliki dua indikator yang telah terlaksana yaitu adanya identifikasi risiko dan penilaian risiko yang muncul pada kegiatan procurement bahan makanan dan minuman. 3). Komponen kegiatan pengendalian (control activities) belum terlaksana dengan baik, terlihat adanya perangkapan tugas antara bagian penerimaan dan petugas gudang yang menjadikan kinerja karyawan kurang maksimal. Namun adanya penilaian kinerja yang dilakukan oleh kepala departemen dan auditor, adanya pengendalian fisik dan pengendalian informasi. 4). Komponen informasi dan komunikasi (information and communication) telah terlaksana dimana indikator pada komponen informasi terlaksana dengan baik. Pelaksanaan komponen ini didukung dengan adanya sistem terkomputerisasi dan dokumen untuk memberikan informasi secara akurat dan tepat waktu. 5). Komponen pemantauan (monitoring) belum dilakukan dengan maksimal dimana pengawasan dan pemantauan secara langsung saat kegiatan procurement belum dilaksanakan. Namun adanya penilaian terpisah yang dilakukan oleh auditor eksternal dan adanya pertimbangan manajemen.

Referensi

- Agoes, S. (2018). *Auditing: Petunjuk Praktis Pemeriksaan Akuntan Oleh Akuntan Publik* (5ed). Jakarta: Salemba Empat.
- Aisyah, S., Andiko, R. G., & Marwan, M. P. (2023). "Analisis Efektivitas Peran Audit Internal atas Pengendalian Persediaan Barang Dagang pada PT. Aneka Ragam Engineering". *Proceeding Of National Conference On Accounting & Finance (NCAF)*, 5, 212–218. <https://doi.org/10.20885/ncaf.vol5.art25>
- Dewi, L. G. K., Dewi, N. L. P. S., & Putri, P. A. K. (2020). "Analisis Pengendalian Intern Persediaan Barang Dagang Dan Penerapan Akuntansi Pada PT. Indahwati Sari". *Jurnal Widya Akuntansi Dan Keuangan*, 2(1), 16–31. <https://doi.org/doi.org/10.32795/widyaakuntansi.v2i1.538>
- Feinstein, A. H., & Stefanelli, J. M. (2012). *Purchasing: Selection and Procurement for the Hospitality Industry* (8th ed.). New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Hambani, S., Warizal, W., Kusuma, I. C., & Ramadianti, R. (2020). "Analisis Faktor Yang Berpengaruh Terhadap Pencegahan Fraud Dalam Proses Pengadaan Barang/Jasa (Persepsi Pegawai Dinas Pemerintah Kota Bogor)". *Jurnal Akunida*, 6(2), 147–162. <https://doi.org/10.30997/jakd.v6i2.3569>
- Ilvana, Y., Sari, Y. P., & Kartika, D. (2021). "Analisis Pengendalian Internal Dalam Upaya Pencegahan Kecurangan Akuntansi Pada Stock Gudang Fiya Baby Shop Kota Tegal. Politeknik Harapan Bersama Tegal. <http://repository.poltekharber.ac.id/id/eprint/921>
- Oktavia, W. N., Yahdi, M., & Rizal, N. (2019). "Efektivitas Pengendalian Internal Persediaan Barang Dagang Pada PT. Semestanustra Distrindo Lumajang Wulan". *Jurnal Riset Akuntansi*, 1(4), 153–163.
- Pakei, B. (2016). *Efektivitas Pengelolaan Keuangan Daerah Di Era Otonomi (I)*. Jakarta: Penerbit Taushia.
- Panggalo, T. S., Nangoi, G. B., & Pusung, R. J. (2021). "Evaluasi Pengendalian Intern Pengadaan Beras pada Perusahaan Umum Badan Urusan Logistik Kantor Wilayah Sulawesi Utara dan Gorontalo". *Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum (Ekonomi, Sosial, Budaya, Dan Hukum)*, Vol. 5(1), 216–221.
- Pramesti, N. M. T. (2021). *Analisis Pengendalian Intern Pengadaan Bahan Makanan Di Mercure Bali Legian, tidak dipublikasikan*. Politeknik Pariwisata Bali.
- Sollish, F., & Semanik, J. (2014). *The Procurement and Supply Manager's Desk Reference*. In John Wiley & Sons, Inc (2 nd). New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Wiryanata, I. G. N. A. (2022). "Efektifitas Pengadaan Bahan Makanan dalam Penentuan Harga Jual. *Jurnal Gastronomi Indonesia*", 10(2), 108–117. <https://doi.org/10.52352/jgi.v10i2.1073>