

(1)(2)(3). Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi Bisnis & Pariwisata Universitas Hindu Indonesia
Jl. Sanggalangit, Penatih Denpasar Timur
Email: agungrai277@gmail.com

Hotels are accommodation providers that are expected to survive and develop their business by optimising their operational activities. Currently, Four Points Ungasan Hotel is facing problems in its purchasing function because some procedures have not been carried out properly, which has a significant impact on the high cost of purchases while affecting its food costs. Thus, food inventory control needs to be analysed. The purpose of this study was to determine the analysis of food inventory strategies at Four Points by Sheraton Ungasan Hotel Bali. This study uses a qualitative method with data validity testing using source triangulation to compare the results of interviews with the results of observations. The results showed that there were deviations in the procurement of food ingredients in purchasing, receiving and storing in practice did not carry out the SOP designed by the company. which has a significant impact on the high cost of purchases while affecting its food cost in 2022.

Keywords: *Purchasing, Control Strategy, Inventory*

Perkembangan kawasan pariwisata di Bali mulai bergerak kembali. Kini selain ITDC Nusa Dua, Ungasan juga menjadi kawasan yang tengah di lirik pemerintah untuk dilakukannya pengembangan. Dimulai dari komponen berupa akomodasi perhotelan dengan menyediakan segala pelayanannya. Perhotelan bersifat komersil melakukan usaha dalam menjual jasa dan pelayanan untuk mendapatkan keuntungan ataupun memperoleh laba secara berkelanjutan dan mampu menjadi pilihan terbaik diantara hotel-hotel disekitarnya. Dengan demikian, sebagai penyedia akomodasi untuk dapat bertahan dan melakukan pengembangan bisnis melalui pengoptimalan praktek/kegiatan operasionalnya. Perusahaan tidak mampu memperkuat posisi dalam menghadapi persaingan bisnis yang semakin luas jika tanpa didukung kegiatan operasional yang maksimal (Fitriannisa Putri et al., 2023). Oleh karena itu, manajemen dapat melakukan analisis terkait strategi pengendalian atas fungsi operasionalnya, guna memastikan kegiatan operasional sudah berjalan efisien dan efektif sesuai dengan standar yang ada dan strategi yang telah digunakan dan ditetapkan.

Strategi pengendalian merupakan perencanaan yang berfokus pada tujuan jangka panjang dalam mengatur sebuah instansi atau organisasi dan seluruh anggotanya dalam melaksanakan kegiatan dalam upaya mendukung perusahaan serta untuk mencapai target organisasi yang lebih

Pengadaan barang atau fungsi pembelian dalam divisi keuangan adalah kegiatan yang tergolong penting didalam operasional hotel untuk memperoleh barang-barang yang dibutuhkan dalam mendukung aktivitas operasional hotel itu sendiri (Rahmawati & Agustina, 2021). Peran bagian pembelian (*purchasing*), secara umum mencakup kegiatan yang dimulai dari pemilihan penyuplai (vendor), permintaan pembelian, pemrosesan *purchase order* (PO), penerimaan barang serta penyimpanan. Dalam hal ini, kegiatan yang tidak kalah penting dalam mengontrol biaya adalah melakukan pencatatan atas transaksi pembelian barang. Setiap divisi pengadaan barang memiliki Standar Operasional Prosedur masing-masing untuk menghindari resiko pembelian yang terjadi pada saat memesan barang, risiko yang umum terjadi pada fungsi pembelian yaitu barang datang tidak sesuai pesanan, permintaan pembelian yang sifatnya mendadak serta barang yang datang terlambat tidak sesuai estimasi pemesanan. (Martina & Kurniawan, 2020). Oleh sebab itu, perhatian manajemen hotel sebagai dukungan keberlanjutan hotel kedepannya dapat dilaksanakan dengan strategi pengendalian persediaan bahan makanan pada fungsi pembelian yang secara tidak langsung mempengaruhi *revenue* atau pendapatan hotel

70 | Hita Akuntansi dan Keuangan

Gambar 1.1 Grafik Pembelian Bahan Makanan



Berdasarkan latar belakang diatas, dapat diidentifikasi rumusan masalahnya, yaitu: Bagaimana analisis strategi pengendalian persediaan bahan makanan pada Hotel Four Points by Sheraton Ungasan Bali? Maka dari rumusan masalah tersebut, tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui analisis strategi pengendalian persediaan bahan makanan pada Hotel Four Points by Sheraton Ungasan Bali.

Teori Pengendalian yang menjadi landasan adalah teori (Wiyasha 2011) teori ini mendukung penelitian dengan menggambarkan secara optimal bagaimana pengendalian yang baik dengan cara menerapkan beberapa strategi yang ada. Strategi pengendalian merupakan perencanaan yang berfokus pada tujuan jangka panjang dalam mengontrol sebuah organisasi dan segenap anggotanya melaksanakan kegiatan yang diperlukan untuk mencapai tujuan organisasi secara efektif dan efisien dimana ada standar yang ditetapkan atau mendasari dalam menilai efisiensi pengendalian bahan makanan, antara lain: (1) Standar *Purchase Specification*, (2) Standar *Yield*, (3) Standar *Recipe*, (4) Standar *Portion Size*. (Djam'an Satori dan Aan Komariah 2014) analisis strategi merupakan upaya dalam memecahkan sebuah masalah ataupun kajian sehingga menjadi susunan yang jelas dan mudah ditangkap dan dimengerti inti permasalahannya. Darmianto (2019:15) menyebutkan analisis adalah sebuah penguraian pokok atas berbagai bagian serta hubungan dengan maksud mendapatkan pengertian dan pemahaman secara menyeluruh.

Menurut (Wiyasha 2011) dalam operasionalnya hotel memiliki standar terutama dalam standar yang ditetapkan setiap hotel berbeda beda tergantung kebijakan serta tingkatan hotel tersebut. Oleh sebab itu pihak manajemen hotel diharapkan mampu mengendalikan persediaan atau pengadaan bahan makanan mulai dari fungsi yang krusial yaitu bagian pembelian sehingga tidak melewati *budget* yang telah ditetapkan.

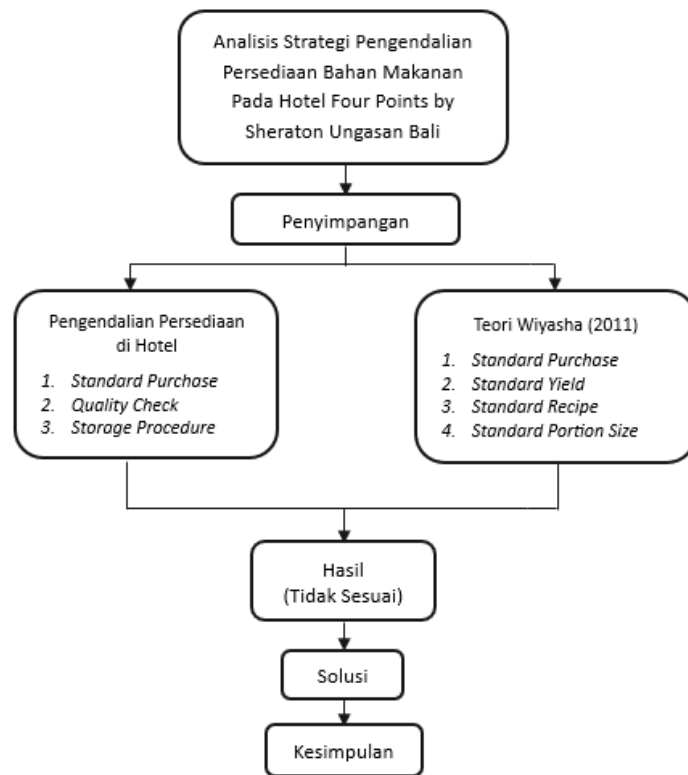
Penelitian yang dilakukan oleh (Trivena et al., 2022), hasil penelitian membuktikan bahwa pengendalian biaya pada hotel terutama *food and beverage* masih belum efektif terutama dalam pengadaan bahan makanan (*purchasing dan receiving*) kurang terkontrol. Penelitian Wijaya et al., 2021), hasil penelitian menunjukkan *food cost* juga mengalami permasalahan dikarenakan beberapa faktor salah satunya Pandemi Covid-19 yang lalu. Menyebabkan persentase *food cost* jauh melebihi standar yang manajemen tetapkan. Dan penelitian dari (Budiyasa 2018) hasil penelitian juga menunjukkan dimana food cost mengalami penyimpangan juga dikarenakan beberapa faktor salah satunya adalah pada fungsi pembelian.

Penelitian dengan jenis penelitian kualitatif digunakan pada penelitian ini. (Sugiyono 2019) menyampaikan bahwa metode penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang digunakan untuk meneliti dan mengkaji kondisi objek yang alamiah, dimana peneliti sebagai instrumen kunci, data dikumpulkan dengan triangulasi (gabungan dari wawancara semi terstruktur, observasi, serta dokumentasi).

Lokasi penelitian adalah Hotel Four Points by Sheraton Ungasan yang merupakan hotel bintang empat premier dengan brand *Marriot International*. Pemilihan hotel tersebut sebagai lokasi penelitian dimulai dengan adanya temuan penyimpangan biaya yang terjadi kemudian dipaparkan oleh Direktorat Keuangan pada saat itu yang menyebabkan Hotel Four Points Ungasan menjadi hotel dengan *food cost* tertinggi di Indonesia pada tahun 2022. Bagian pengadaan barang menjadi informan pada penelitian ini untuk mendapatkan gambaran yang sejelas jelasnya, dikarenakan mereka (*purchasing, receiving* dan *storekeeper*) yang menjadi pintu utama dalam upaya mengontrol biaya di hotel.

Selain itu, sebagai pembuktian dan sebagai uji kebenaran data yang dihimpun pada penelitian ini dilakukan dengan triangulasi sumber untuk memastikan keabsahan datanya dengan membandingkan hasil wawancara dan observasi. Sehingga nantinya ditemukan ketidaksesuaian yang menyebabkan permasalahan yang terjadi. Penelitian ini juga menggunakan metode dan konsep analisis dari (Miles, Huberman, 2014) dimana ada empat tahap melakukan analisis kualitatif untuk memastikan kredibilitas data-data yang dikumpulkan. Antara lain, (1) Pengumpulan data, (2) Reduksi data, (3) Penyajian data, (4) Penarikan kesimpulan.

Gambar 1 Desain Penelitian



HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Fungsi pembelian adalah bagian terpenting dalam konsep pengadaan barang terutama bahan makanan di hotel. Hotel dengan segala kompleksitasnya memiliki Standar Operasional Prosedur dalam berjalannya operasional hotel sehari-hari, dalam hal ini pengadaan barang khususnya fungsi pembelian dalam tugas mengontrol biaya tidak berjalan sesuai SOP yang berlaku. Sehingga dari hasil analisis dengan teknik wawancara, dokumentasi dan observasi pada Hotel Four Points by Sheraton Ungasan Bali terdapat suatu temuan penyimpangan pada strategi pengendalian persediaan bahan makanan, dimana temuan tersebut menunjukkan angka pembelian yang tidak terkontrol sesuai *forecast* manajemen. Hal tersebut menjadi faktor penyebab tingginya *food cost* hotel ditahun 2022.

Untuk mengetahui penyebab terjadinya penyimpangan *food cost* yang disebabkan oleh salah satu faktor yaitu bagian pengadaan barang pada Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan maka dilakukan analisis lebih lanjut strategi pengendalian persediaan bahan makanan melalui tahapan yaitu: (1) Tahap awal yang memfokuskan pada prosedur atau *flowchart* dalam proses pengadaan bahan makanan khususnya bagian pembelian, (2) Tahap *Review* menguji atau menganalisa kesesuaian prosedur dalam upaya mendukung pengendalian biaya oleh perusahaan

Dari Standar Operasional Prosedur (SOP) yang telah ditetapkan oleh Hotel Four Points by Sheraton Ungasan Bali terdapat beberapa temuan SOP yang belum dijalankan dengan baik oleh bagian pengadaan barang, sebagai berikut: (1) Terdapat pemesanan dan pembelian barang yang dilakukan tanpa menggunakan *purchase order* (PO). (2) Pemesanan barang food yang dilakukan oleh *kitchen* melebihi dari jumlah yang dibutuhkan. (3) Bagian penerimaan tidak mengetahui spesifikasi barang *food* (daging dan *seafood*) yang diterima, kadang juga menerima barang tanpa *Purchase Order* (PO). (4) Tidak dilakukan pencatatan atas persediaan barang *food* pada *food store*. (5) Penyimpanan bahan makanan tidak sesuai metode standar yang digunakan.

Dari hasil wawancara pada bagian *purchasing* untuk mengetahui penyebab tingginya pembelian bahan makanan yang berdampak pada *food cost*, pertanyaan yang diajukan peneliti kepada narasumber pun berkaitan dengan permasalahan yang terjadi. Terdapat dua temuan yang diperoleh melalui hasil wawancara yaitu: (1) Pembelian barang tanpa melalui PO. (2) Kuantitas barang tidak sesuai dengan *purchase order* (PO). Hal tersebut jika dibiarkan terus menerus dapat mengakibatkan tingginya biaya pembelian khususnya *food cost*. Karena biaya yang digunakan untuk pembelian tidak terkontrol oleh bagian *purchasing* sesuai *forecast budgeting* dari perusahaan. Selain itu, berakibat juga pada bertambahnya jumlah pembelian yang tidak diperlukan atau pemborosan pembelian sehingga dapat meningkatkan *food cost* dan *food waste*.

Selanjutnya yang terakhir, dari hasil wawancara bagian *store* dengan mengajukan beberapa pertanyaan terkait kebijakan penyimpanan di Hotel Four Points Ungasan. Terdapat temuan yaitu tidak ada atau tidak dilakukannya sistem pencatatan persediaan dalam *store food* serta metode penyimpanan FIFO yang di terapkan hotel juga tidak optimal dikarenakan wadah tidak memadai dan ukuran ruang penyimpanan *food* yang minim. Hal tersebut disebabkan karena tidak adanya

orang yang secara khusus dapat mengontrol persediaan di *store*. Selain itu, *user* yang mengambil barang tidak terdeteksi terkait jumlah pengambilan dapat menimbulkan *food waste* dan pembelian yang berlebihan, dan juga tata letak, wadah khusus dan metode penyimpanan juga belum dilaksanakan dengan baik. Hal tersebut menyebabkan bahan makanan tertimbun dan rusak tanpa melalui proses pengolahan yang berdampak pada *food cost* dan meningkatnya jumlah pembelian persediaan bahan makanan karena perputaran bahan makanan yang tidak berjalan dengan baik.

SIMPULAN DAN SARAN

Penelitian Analisis Strategi Pengendalian Bahan Makanan pada Hotel Four Points by Sheraton Ungasan Bali, membentuk kesimpulan bahwa tidak berjalannya prosedur pengadaan bahan makanan dengan baik mempengaruhi meningkatnya pengeluaran / pembelian bahan makanan. Adapun faktor - faktor penyebabnya yaitu: (1) Kuantitas dan harga barang atau bahan makanan yang datang tidak sesuai PO yang diterbitkan *purchasing*. (2) Bagian receiving atau penerimaan tidak paham dan tidak memiliki pengetahuan terkait spesifikasi barang yang diterima. (3) Tata letak penyimpanan bahan makanan tidak dilakukan sesuai metode yang berlaku sehingga barang banyak yang terbuang, menyebabkan pembelian ulang. Selain itu, tidak dilaksanakannya system pencatatan persediaan juga menjadi masalah. Temuan – temuan tersebut mempengaruhi tingkat ekonomisasi dikarenakan kurangnya control terhadap persediaan yang menimbulkan pembelian yang berlebihan.

Dari hasil penelitian maka dapat disarankan (1) Melaksanakan kegiatan pembelian sesuai SOP dimana pembelian seminim apapun dipastikan melalui PO agar fungsi pembelian dalam mengontrol biaya berjalan maksimal. (2) Menyediakan wadah khusus dan *labelling* untuk bagian penerimaan agar nantinya pada bagian *store* mudah dalam melaksanakan metode penyimpanan sesuai kebijakan hotel. (3) Menerapkan sistem pencatatan persediaan untuk mengontrol keluar masuknya barang dan memperhatikan tata letak penyimpanan bahan makanan sesuai metode FIFO.

DAFTAR PUSTAKA

- Budiyasa, I Ketut Gede. 2018. *Analisis Pengendalian Biaya Food and Beverage Pada Harris Hotel Raya Kuta Bali*.
- Djam'an Satori dan Aan Komariah. 2014. "Metodelogi Kualitatif."
- Elti Martina, Kitchen, and Budi Kurniawan. 2020. "Peranan Purchasing Dalam Menunjang Operasional." 6(1).
- Fitriannisa Putri, Gea, Poeti Nazura Gulfira, and Besty Priyandhini. 2023. 3 Journal of Indonesian Tourism and Policy Studies *PERANAN PURCHASING DALAM*

