

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pariwisata adalah kegiatan perjalanan yang dilakukan untuk sementara waktu dari suatu tempat ke tempat lain dengan tujuan rekreasi, bersantai, dan menikmati pengalaman baru yang melibatkan perencanaan tertentu dalam memastikan kebutuhan dan keinginan perjalanan terpenuhi. Menurut (Utama, 2015) Kegiatan pariwisata mencakup penyediaan jasa pariwisata, penyediaan atau perusahaan objek dan daya tarik wisata, usaha tujuan pariwisata, dan usaha lain yang terkait.

Bandung merupakan kota yang memiliki daya tarik budaya dan pariwisata sehingga membuat kota Bandung banyak dikunjungi oleh wisatawan, baik wisatawan lokal dan wisatawan asing. Dalam mendukung kegiatan berwisata, para wisatawan membutuhkan tempat untuk beristirahat yaitu seperti penginapan, kamar, ataupun hotel. Dengan demikian, industri perhotelan berkembang pesat, termasuk hotel berbintang dan *non*-bintang dalam menunjang kebutuhan wisatawan akan tempat tinggal yang nyaman.

Industri perhotelan mempunyai peran penting dalam pertumbuhan ekonomi pariwisata di Indonesia karena menyediakan akomodasi bagi setiap individu yang melakukan perjalanan dari tempat tinggalnya. Menurut Putri (2018) Hotel merupakan sebuah tempat menginap yang dikelola secara komersial dengan menyediakan makanan dan minuman, serta kamar untuk umum yang disewakan

dalam jangka waktu tertentu. Berdasarkan SK Menteri Pariwisata, Pos, dan Telekomunikasi No. KM 37/PW. 340/MPPT-86 Hotel adalah jenis akomodasi yang menawarkan penginapan, makanan dan minuman, serta layanan tambahan lainnya. Berdasarkan penjelasan tersebut, hotel adalah salah satu akomodasi yang mampu memenuhi kebutuhan tamu dalam kegiatan wisata atau bepergian dengan menyediakan pelayanan atas kamar, makanan, minuman serta layanan lainnya.

Makanan adalah salah satu pelayanan yang diberikan oleh hotel dalam bentuk produk. Dalam membuat makanan yang berkualitas dibutuhkan bahan baku makanan yang tepat. Bahan baku makanan merupakan barang yang dibeli dan digunakan untuk menciptakan sebuah makanan kemudian dijual kepada tamu tanpa mengalami proses pengolahan terlebih dahulu. Berdasarkan sifatnya, bahan baku makanan dibedakan menjadi dua jenis yaitu *perishable* dan *non-perishable*. Bahan baku makanan *perishable* merupakan bahan makanan yang mudah busuk sedangkan *non-perishable* adalah bahan baku makanan yang tahan lama. Menurut Firdaus (2019) Persediaan bahan baku sangat penting untuk operasi bisnis karena mempengaruhi kelancaran operasionalnya. Proses persediaan harus dilakukan dengan cermat dengan memperhatikan jumlah maupun kualitas yang sesuai pada target produksi yang telah direncanakan oleh *user*.

Pengadaan bahan baku makanan *perishable* di hotel dilakukan oleh bagian *Purchasing* sebagai *purchase center* yang berfokus pada kualitas bahan baku makanan dan ketepatan waktu tersedianya bahan baku makanan. Kegiatan pembelian bahan baku makanan *perishable* merupakan langkah awal yang

paling penting dalam proses produksi makanan. Maka persediaan bahan baku makanan *perishable* harus diatur oleh bagian *Purchasing* agar tidak berlebih maupun kurang karena kedua kondisi tersebut dapat merugikan hotel dan berpotensi mengganggu kelancaran operasionalnya.

Pengendalian internal adalah suatu tindakan yang dibuat oleh perusahaan yang bertujuan untuk melindungi aset, menjaga keakuratan serta keandalan dari data akuntansi serta meningkatkan efisiensi dan menjaga kepatuhan *staff* pada kebijakan yang dibuat. Menurut Maruta (2016) Struktur organisasi, teknik, dan metrik yang digunakan untuk menjaga kekayaan, mengecek ketelitian, dan mendorong kepatuhan adalah semua bagian dari pengendalian internal. Dengan demikian, tujuan pengendalian internal untuk menjaga kekayaan hotel, menganalisis keandalan, ketelitian, kebenaran data, dan menjaga dipatuhinya kebijakan-kebijakan perusahaan.

Menurut *Committee of Sponsoring Organizations of Treadway Commission's* (2013) Terdapat 5 komponen yang membantu perusahaan dalam menerapkan praktik pengendalian internal dengan efektif. Komponen-komponen tersebut terdiri dari lingkungan pengendalian, penilaian risiko, aktivitas pengendalian, informasi dan komunikasi, serta pemantauan. Perilaku menyimpang dapat merugikan hotel terutama selama proses pembelian bahan baku makanan berlangsung.

Hotel Courtyard by Marriott Bandung Dago adalah hotel bintang empat yang menyediakan berbagai fasilitas dan pelayanan dalam memenuhi kebutuhan tamu termasuk kebutuhan atas makanan dan minuman. Dengan

demikian, dalam membuat sebuah makanan dibutuhkan bahan baku makanan yang tersedia pada waktu untuk menunjang proses produksi pembuatan makanan tersebut. Hotel Courtyard by Marriott Bandung Dago mengawali pembelian bahan baku makanan pada bagian *Purchasing* dalam mempermudah proses pembelian bahan baku makanan. Maka dari itu, Hotel Courtyard by Marriott Bandung Dago membentuk sistem pembelian bahan baku makanan *perishable* yang akan diolah menjadi sebuah produk.

Dalam proses pembelian bahan baku makanan *perishable*, Hotel Courtyard by Marriott Bandung Dago masih menghadapi kendala keterlambatan kedatangan bahan baku makanan *Perishable* di dominasi oleh vendor sayuran. Keterlambatan tersebut terjadi karena barang yang di order kosong pada saat hari yang sudah ditetapkan kedatangannya. Hal ini terjadi dikarenakan *user* terlambat dalam membuat *Purchase Request* sehingga menyebabkan bagian *Purchasing* terlambat untuk mengirimkan *Purchase Order* kepada vendor. Kondisi ini mengarah kepada sistem komunikasi internal yang masih kurang baik antara bagian *Purchasing* dengan *user*.

Berikut adalah data keterlambatan kedatangan bahan baku makanan *perishable* yang terjadi pada Hotel Courtyard by Marriott Bandung Dago dalam periode tahun 2023.

**TABEL 1****KATERLAMBATAN KEDATANGAN VENDOR SAYURAN**

<b>No</b>	<b>Bulan</b>	<b>Frekuensi Kedatangan</b>	<b>Frekuensi Keterlambatan</b>	<b>Rata-Rata Keterlambatan</b>
1	Januari	186	2	4 Jam
2	Februari	168	1	3 Jam
3	Maret	279	1	2 Jam
4	April	270	1	24 Jam
5	Mei	217	1	3 Jam
6	Juni	210	2	4 Jam
7	Juli	248	2	2 Jam
8	Agustus	186	1	3 Jam
9	September	210	1	3 Jam
10	Oktober	270	1	2 Jam
11	November	240	1	4 Jam
12	Desember	403	2	8 Jam

Sumber: Hotel Courtyard by Marriott Bandung Dago, 2023 (diolah oleh penulis)

Berdasarkan data diatas, setiap bulan Hotel Courtyard by Marriott Bandung Dago masih mengalami keterlambatan kedatangan bahan baku makanan *perishable*. Apabila keterlambatan terus berkelanjutan akan mengganggu sistem pengendalian internal operasional *Purchasing* dalam proses pembelian dan melanggar kebijakan dalam pembelian. Keterlambatan ini menyebabkan bagian *Purchasing* melakukan pembelian darurat dengan mencari vendor lain sebagai alternatif diluar dari prosedur yang sudah dibuat sehingga berpotensi dalam peningkatan biaya operasional.

Berdasarkan penjelasan diatas, maka diperlukan penelitian tentang pengendalian internal dalam pembelian bahan baku makanan *perishable* yang diterapkan oleh Hotel Courtyard by Marriott Bandung Dago. Oleh karena itu, penulis ingin melakukan penelitian dengan judul “**Analisis Pengendalian Internal Dalam Siklus Pembelian Bahan Baku Makanan *Perishable* Di Hotel Courtyard by Marriott bandung Dago**”.

## **B. Fokus Penelitian**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, penulis membuat keputusan dengan memfokuskan penelitian ini pada pengendalian internal dalam siklus pembelian bahan baku makanan *perishable* sebagai berikut:

1. Bagaimana siklus pembelian bahan baku makanan *perishable* pada Hotel Courtyard by Marriott Bandung Dago?
2. Bagaimana pengendalian internal dalam pembelian bahan baku makanan *perishable* di Hotel Courtyard by Marriott Bandung Dago?

3. Apakah ada kelemahan pada pengendalian internal dalam siklus pembelian bahan baku makanan *perishable* di Hotel Courtyard by Marriott Bandung Dago?

### **C. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan penulis melakukan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui alur siklus pembelian bahan baku makanan *perishable* di Hotel Courtyard by Marriott Bandung Dago.
2. Mengetahui sistem pengendalian internal dalam persediaan bahan baku makanan *perishable* di Hotel Courtyard by Marriott Bandung Dago.
3. Menganalisa kelemahan sistem pengendalian internal dalam siklus pembelian bahan baku makanan *perishable* pada Hotel Courtyard by Marriott Bandung Dago.

### **D. Manfaat Penelitian**

Berdasarkan latar belakang, fokus penelitian, dan tujuan dari penelitian, penulis berharap melalui hasil penelitian ini dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak terutama dalam konteks pengendalian internal dalam siklus pembelian bahan baku makanan *perishable* di hotel. Berikut adalah manfaat dari penelitian ini dilakukan:

1. Bagi Penulis

Selama proses penelitian, penulis mendapatkan pemahaman dan meningkatkan wawasan serta pengetahuan lebih dalam tentang pengendalian internal dalam siklus pembelian bahan baku makanan *perishable* di industri perhotelan.

## 2. Bagi Pembaca

- a. Penelitian ini diharapkan mampu memberi pemahaman kepada para pembaca tentang pentingnya pengendalian internal dalam siklus pembelian bahan baku makanan *perishable* di bidang perhotelan.
- b. Melalui penelitian ini diharapkan bisa menjadi sumber referensi kepada penulis lainnya yang akan melakukan penelitian dengan masalah yang serupa.

## 3. Bagi Hotel

- a. Penelitian ini membantu hotel dalam mengevaluasi dan mengidentifikasi kekuatan dan kelemahan terkait pengendalian internal dalam pembelian bahan baku makanan *perishable* sebagai dasar perbaikan.
- b. Memberikan rekomendasi kepada hotel dan mempertimbangkan dalam upaya meningkatkan pengendalian internal terkait pembelian bahan baku makanan *perishable*.