

Analisis Ketepatan Waktu Proses Receiving Nota Kesistem Visual Hotel Program (VHP) pada Hotel Horison Seminyak

Eufrasia Clara Ratrigis^{1*}, Rai Gina Artaningrum²

¹²Program Studi Akuntansi, Fakultas Bisnis Pariwisata Pendidikan dan Humaniora, Universitas Dhyana Pura, JL. Raya Padang Luwih Tegaljaya Dalung Kuta Utara, Bali, Indonesia

Corresponding Author: 22111501023@undhirabali.ac.id

ABSTRAK

Laporan ini bertujuan untuk menganalisis ketepatan waktu untuk mereceiving nota ke sistem agar dapat memastikan bahwa supplier yang mengirimkan barang sesuai dengan pesanan. Receiving nota sangat penting untuk setiap perusahaan agar mencegah tujuan keterlambatan dalam pemulihan barang yang hilang, retur barang, hingga pelunasan utang ke supplier atau vendor. Prosedur receiving nota ini dimulai dari proses penerimaan barang, periksa apakah produk tidak rusak, catat item yang di terima, dan nota di receiving tujuannya agar ada dokumen tertulis sebagai bukti atau tanda bahwa barang tersebut sudah di terima atau rincian transaksi atau tagihan yang harus dibayarkan. Setiap proses ini dilakukan dengan kehati-hatian dan teliti guna memastikan setiap nota yang di receiveing sesuai dengan nota. Hasil analisis menunjukkan bahwa proses yang tepat dan teliti dapat meningkatkan efisiensi operasional dan mengurangi resiko selisih stock barang di store. Oleh karena itu, analisis yang tepat dalam pencatatan sistem perlu dilakukan agar pembayaran dapat berjalan dengan lancar, mengurangi risiko, dan menjaga kesehatan keuangan.

Kata Kunci: *rate, penerimaan barang, receiveing nota*

1. Pendahuluan

Yoeti (1985) menyatakan bahwa daya tarik wisata yaitu segala sesuatu menjadi daya tarik bagi orang untuk mengunjungi suatu daerah tertentu. Nyoman S Pendit (1994) mendefinisikan daya tarik wisata sebagai segala sesuatu yang menarik dan bernilai untuk dilihat dan dikunjungi oleh wisatawan. Suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus, Sulastiyono (2011).

Hotel merupakan suatu bentuk bangunan, lambang, perusahaan atau badan usaha akomodasi yang menyediakan pelayanan jasa penginapan, penyediaan makanan dan minuman serta fasilitas jasa lainnya, dimana semua pelayanan itu diperuntukkan bagi masyarakat umum, baik mereka yang bermalam di hotel tersebut ataupun mereka yang hanya mengenakan fasilitas tertentu yang dimiliki hotel.

Hotel adalah salah satu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa pelayanan, penginapan, makan dan minum, serta jasa umum lainnya yang di kelola secara komersial. Menurut Sujatno(2008) wisatawan yang berkunjung ke hotel tidak sekedar menginap, tetapi juga melakukan berbagai kegiatan seperti rekreasi,relaksasi, kuliner, melihat pertunjukkan seni budaya, belanja, hingga aktivitas pendidikan.

Hotel sebagai suatu industri jasa, usaha perhotelan dalam menyelenggarakan

pelayanannya harus didukung oleh sarana dan fasilitas yang memadai, antara lain fasilitas penginapan, ruang tamu, tempat parkir, makan dan minum, rekreasi, perlengkapan telekomunikasi, tenaga kerja, dan lain-lain. Sehingga usaha perhotelan menjadi usaha komersial yang mampu mendapatkan keuntungan yang sebesar-besarnya, sekaligus menunjang pembangunan negara dimana hotel itu berada.

Dalam menunjang pembangunan negara usaha perhotelan dapat berperan aktif dalam berbagai hal antara lain meningkatkan industri rakyat, menciptakan lapangan kerja, membantu usaha pendidikan latihan, meningkatkan pendapatan daerah atau negara, meningkatkan devisa negara dan meningkatkan hubungan antara bangsa. Pada dasarnya dalam pengelolaan makanan diberbagai institusi dapat menyediakan makanan yang berkualitas tinggi, pelayanan cepat dan serta ramah, fasilitas cukup dan nyaman, serta standar kebersihan dan sanitasi yang tinggi.

Receiving merupakan salah satu bagian dari accounting departmen yang bertanggung jawab terhadap penerimaan barang di hotel. Bartono (2005) menyatakan staff receiving berkewajiban untuk menerima, memeriksa barang, atau bahan olahan yang datang dan diserahkan oleh pemasok atas pesanan dari bagian pembelian.

Pada prinsipnya semua barang yang masuk ke hotel untuk keperluan operation harus melalui bagian receiving, guna pendataan dan kontrol yang diperlukan. Adapun tujuan utama dari penerimaan barang-barang adalah mendapatkan barang-barang yang berkualitas dan jumlah yang sesuai dengan pesanan dan harga yang di catat.

2. Metode

Metode pengumpulan data pada Kegiatan Praktek Kerja Lapangan menggunakan metode deskriptif kualitatif yang dilakukan dengan menggunakan cara sebagai berikut:

a. Wawancara

Metode wawancara adalah suatu teknik pengumpulan data dengan cara melakukan tanya jawab langsung antara pewawancara (interviewer) dengan narasumber. Pada penelitian ini, penulis melakukan wawancara dapat menghasilkan informasi yang akurat, mendalam, dan objektif. Penulis melakukan wawancara dengan staff accounting Hotel Horison Ultima Seminyak di bagian store.

b. Dokumentasi

Metode dokumentasi adalah teknik pengumpulan data dengan menganalisis atau melihat dokumen yang dibuat oleh subjek atau orang lain. Dokumen yang dimaksud bisa berupa buku, arsip, dokumen, tulisan angka, gambar, laporan, dan keterangan. Penulis melakukan analisis data yang tercatat di sistem *Visual Hotel Program* (VHP).

3. Hasil dan Pembahasan

PT. Metropolitan Land Tbk. (Metland) dibentuk pada tanggal 16 Februari 1994 dan mulai beroperasi pada tanggal 28 Oktober 1994. Sejak berdirinya Metland fokus pada bisnis pengembangan perumahan dan bangunan komersial. Kesuksesan Metland hari ini tidak lain adalah karena kepuasan konsumen, produk-produk berkualitas, manajemen yang profesional serta terjalannya kerjasama yang baik di lingkungan anak perusahaan dan mitra bisnisnya.

Sejak tahun 2004 perusahaan investasi Singapura yaitu Reco Newtown Pte.Ltd bergabung dalam perseroan, ini merupakan fakta bahwa meningkatnya kepercayaan dari para Stakeholder. Di Tahun yang sama Metland memperoleh Sertifikat ISO 9001:2000, sebuah pengakuan resmi atas sistem manajemen mutu yang telah sesuai dengan standar internasional.

Pada 12 Desember 2012, Metland memperluas portofolionya dengan mendirikan Hotel Horison Seminyak. Hotel ini memiliki 154 kamar dan terletak di Jl. Arjuna Gang Raja No.1, Seminyak, Badung. Horison Ultima Seminyak adalah hotel terbaik di Seminyak Bali dengan 153 kamar di kawasan paling ramai di Seminyak, dirancang untuk melayani wisatawan rekreasi dan bisnis. Horison Seminyak Hotel adalah salah satu hotel yang dekat dengan pantai karena hanya 5 menit berjalan kaki ke klub pantai gratis kami di pantai Double Six yang terkenal dengan matahari terbenam yang menakjubkan.

Nikmati sinar matahari di siang hari di dek berjemur di puncak gedung, platform sempurna untuk menyaksikan matahari terbenam di Seminyak. Dalam beberapa langkah, terdapat pilihan bersantap mulai dari kafe terbuka hingga santapan mewah serta butik terkenal, toko suvenir, dan pusat tawar-menawar. Di malam hari, beberapa bar dan klub terbaik di Bali berjarak dekat.

Di hotel bergaya modern minimalis di Seminyak ini, tamu akan dapat mengenal budaya lokal Bali karena beragam pertunjukan budaya tersedia di hotel. Horison Ultima Seminyak Hotel Bali menawarkan pengalaman Bali melalui pilihan aktivitas in-house untuk liburan Anda yang luar biasa, termasuk pelajaran menari Bali dan musik Bali yang disebut "Rindik" dan juga Bali Home untuk penggunaan busana adat Bali. Kegiatan in-house dipersiapkan secara teratur dan sesekali untuk memberi tahu Anda lebih banyak tentang budaya kami.

Satu-satunya di Bali, Horison Ultima Seminyak Hotel menawarkan setiap tamunya kesempatan untuk berfoto gratis dengan kostum Bali dan suvenir cantik gratis berupa aksara asli Bali untuk kenangan yang benar-benar unik. Hotel memiliki accounting departmen accounting yang bertanggung jawab terhadap penerimaan barang di hotel.

Bartono (2005) menyatakan staff receiving berkewajiban untuk menerima, memeriksa barang, atau bahan olahan yang datang dan diserahkan oleh pemasok atas pesanan dari bagian pembelian. Pada prinsipnya semua barang yang masuk ke hotel untuk keperluan operation harus melalui bagian receiving, guna pendataan dan kontrol yang diperlukan. Adapun tujuan utama dari penerimaan barang-barang adalah mendapatkan barang-barang yang berkualitas dan jumlah yang sesuai dengan pesanan dan harga yang di catat.

Receiving juga harus mengadakan pengawasan dan ketelitian di saat barang-barang tersebut datang dan diserahkan oleh pemasok. Menurut Endar Sugiarto, dkk (1997) bahwa "Pengawasan pada hakikatnya merupakan usaha memberikan petunjuk kepada para pelaksana agar mereka selalu bertindak sesuai dengan rencana". Petugas receiving diharapkan mampu membatasi tindakan-tindakannya dalam mencapai tujuan sehingga tidak menyimpang dari rencana, dan akan berjalan pada garisnya bila ada aturan yang jelas dan dipercaya.

Peranan receiving di Hotel Horison seminyak adalah dengan mencocokkan semua barang-barang yang datang di hotel sesuai dengan orderan dan didukung oleh purchase order atau Daily Market List. Menulis receiving report untuk semua barang-barang yang datang di hotel kemudian memberikan cap pada faktur atau receiving report dan tanda tangan bila barang telah diterima.

Hotel Horison Ultima Seminyak memiliki Kitchen atau dapur, terutama dalam bisnis seperti restoran, katering, atau hotel, membutuhkan vendor sayur karena Dalam industri makanan, ada standar kesehatan dan keamanan yang harus dipatuhi. Vendor yang andal biasanya sudah memahami regulasi tersebut, sehingga dapur bisa lebih yakin bahwa bahan baku yang digunakan aman dan memenuhi standar.

Dengan bekerja sama dengan vendor sayur, dapur dapat fokus pada operasional utama, yakni memasak dan menyajikan makanan berkualitas kepada pelanggan. Memiliki hubungan kerja sama dengan vendor sayur yang dapat dikatakan saling membutuhkan satu sama lain. Secara umum, tidak ada salah satu pihak yang mengalami kerugian karena kerjasama ini antara dua belah pihak jelas dan pelayanan yang diberikan sesuai dengan jadwal yang telah disepakati.

Tabel 1. Nota vendor

qty	Description	Price	Total
1	Kelapa parut	20.000	20.000
1	Daun salam	3.000	3.000
11.4	Honey melon	15.000	171.000
3	Mangga	30.000	90.000
9.4	Pepaya	11.000	63.400
10	Nanas	7.000	70.000
1	Pisang kepok	40.000	40.000
2	Salak pondoh	25.000	50.000
2	Tepung cakra	17.000	34.000
18	Semangka merah	12.000	216.000
9.8	Semangka kuning	15.000	147.000
2 pac	Agar-agar swallow	65.000	130.000
1 pac	Tepung maizena	15.000	15.000
2	Buncis	20.000	40.000
2	Long bean	20.000	40.000
2	Tauge	20.000	40.000
3	Kol	10.000	30.000
TOTAL			1.199.400

Dalam sistem Visual Hotel Program terdapat perbedaan pada receivingan nota di sistem Visual Hotel Program (VHP). Terdapat perbedaan dimana nota yang diberikan vendor beda dengan yang di input di sistem VHP.

Tabel 2. Nota receiving di sistem VHP

UD. TULUS	11020							Direct pchas
FR	2	08	PINEAPPLE	PCS	8.000	25	200.000	I241010055(4665)
UD. TULUS	11020							Direct Pchas
FR	2	09	PISANG KEPOK	KG	18.000	2	36.000	I241010055(4665)
UD. TULUS	11020							Direct Pchas
FR	2	13	SALAK PONDOH	KG	20.000	9	180.000	I241010055(4665)
UD. TULUS	11020							Direct Pchas
FR	2	16	WATER MELON	KG	13.000	50,8	660.400	I241010055(4665)
UD. TULUS	11020							Direct Pchas
FR	2	37	YELLOW	KG	15.000	43,1	646.500	I241010055(4665)
UD. TULUS	11040							Direct Pchas
FR	2	01	AGAR-AGAR	PACK	70.000	1	70.000	I241010055(4665)
UD. TULUS	11040							Direct Pchas
FR	2	15	BLACK OLIVE	CAN	60.000	1	60.000	I241010055(4665)
UD. TULUS	11040							Direct Pchas
FR	2	22	CERES	PACK	45.000	0,3	13.500	I241010055(4665)
UD. TULUS	11040							Direct Pchas
FR	2	43	FRENCH	CAN	40.000	1	40.000	I241010055(4665)
UD. TULUS	2	11040	MUSTARD	CAN	55.000	0,5	27.500	I241010055(4665)
			KEMIRI CLEAN	KG				Direct Pchas

FR		55						I241010055(4665)
UD. TULUS		11040						Direct Pchas
FR	2	58	LEA & PERRINS	BTL	75.000	1	75.000	I241010055(4665)
UD. TULUS		11041	CHILI SAUCE					Direct Pchas
FR	2	04	SACHET	PACK	13.000	6	78.000	I241010055(4665)
UD. TULUS		11041	PAPRIKA					Direct Pchas
FR	2	21	POWDER @500	CAN	90.000	1	90.000	I241010055(4665)
UD. TULUS		11041	KERUPUK					Direct Pchas
FR	2	73	UDANG	KG	30.000	1	30.000	I241010055(4665)
UD. TULUS		11042	KWETIAUW					Direct Pchas
FR	2	42	BASAH	PACK	11.000	3	33.000	I241010055(4665)
UD. TULUS		11042	Mashed potato					Direct Pchas
FR	2	45	powder	Pack	90.000	1	90.000	I241010055(4665)
-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTAL						146,7	2.329.900	

Jika dilihat dari dua perhitungan nota pada tabel 1 dan tabel 2, diketahui terdapat perbedaan dimana terjadinya selisih perhitungan sebesar IDR 40.0000. Hal ini dapat diketahui bahwa adanya perubahan harga dari vendor, sedangkan di sistem masih tetap menggunakan harga yang lama. Dari kedua nota yang dibuat berdasarkan perhitungan dari vendor dan sistem di atas, hal ini dapat menyebabkan kerugian. Hal ini menunjukkan bahwa perubahan harga dapat mempengaruhi total hasil akhir dari vendor akan berbeda dengan total hasil akhir yang di sistem hotel akan berbeda.

4. Kesimpulan

Berdasarkan Praktek Kerja Lapangan selama enam bulan di Hotel Horison Ultima Seminyak yang telah diuraikan sebelumnya, maka dapat ditarik simpulan bahwa Kegiatan Praktek Kerja Lapangan yang dilaksanakan di Hotel Horison Ultima Seminyak dengan melakukan pengamatan, kemudian mempelajari dan mengerjakan tugas yang diberikan berkaitan dengan dengan bidang akuntansi. Kegiatan Praktek Lapangan yang dilakukan di Hotel Horison Ultima Seminyak sangat berkaitan dengan teori-teori maupun praktek yang dilakukan pada dunia perkuliahan di Universitas Dhyana Pura.

Dalam kegiatan Praktek Kerja Lapangan yang dilaksanakan di departemen finance, khususnya pada bagian purchasing dan receiving yang ada di Hotel Horison Ultima seminyak sudah berjalan dengan sangat baik. Hotel horison memiliki kerja sama dengan beberapa pihak vendor. Hal ini membuat terjadinya perbedaan harga antara pihak vendor yang menyebabkan terjadinya selisih pada saat receiving nota kesistem VHP. Hal ini dijumpai pada saat pihak hotel dalam hal ini Finance Departemen khususnya pada bagian receiving yang memiliki tanggung jawab dalam pemeriksaan dan receiving barang kesistem. Terjadinya perbedaan harga disebabkan oleh perubahan harga dari vendor, akan menyebabkan selisih harga dengan pihak hotel.

5. Daftar Rujukan

- A. Yoeti, (1985) Pemasaran Pariwisata. Bandung: Angkasa
- Nyoman. S. Pendit, Ilmu Pariwisata-Sebuah Pengantar Perdana, PT. Pradnya Paramita, 1994 (mendefinisikan daya tarik wisata sebagai segala sesuatu yang menarik dan bernilai)
- Sulastiyono. (2011), Manajemen Penyelenggaraan Hotel Alfabeta (Suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang)
- Sujatno (2008), wisatawan yang berkunjung ke hotel tidak sekedar menginap, tetapi

juga melakukan berbagai kegiatan seperti rekreasi,relaksasi, kuliner.
Bartono (2005), staff receiving berkewajiban untuk menerima, memeriksa barang,
atau bahan olahan yang datang.