

## **Analisis Pengendalian Internal Terkait Persediaan Barang dari Supplier Courtyard By Marriott Bali Seminyak Resort**

**I Kadek Kevin Julio<sup>1</sup>, Ni Luh Putu Sri Purnama Pradnyani<sup>2</sup>**

<sup>1,2</sup>Progran Studi Akuntansi, Falkutas Bisnis, Pariwisata, Pendidikan, dan Humaniora, Universitas Dhyana Pura, JL. Raya Padang Luh Tegaljaya Dalung Kuta Utara, Bali, Indonesia

\*Corresponding Author: [1221111501005@undhirabali.ac.id](mailto:1221111501005@undhirabali.ac.id)

### **ABSTRAK**

Persediaan merupakan salah satu aktiva penting yang dimiliki oleh perusahaan. Karena itu, harus dilakukan pengendalian internal yang baik untuk mengamankan persediaan dari tindakan pencurian, penyelewengan, dan kerusakan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengendalian internal terkait persediaan barang dari supplier di Courtyard By Marriott Bali Seminyak Resort. Latar belakang penelitian ini didasarkan pada pentingnya pengelolaan persediaan yang efisien untuk memastikan ketersediaan barang yang tepat waktu dan mendukung operasional hotel yang optimal. Tujuan utama dari penelitian ini adalah untuk menilai prosedur pengendalian yang ada, mulai dari penerimaan barang hingga distribusi, sesuai dengan standar operasional prosedur yang berlaku di hotel. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif. Pengumpulan data penelitian dilakukan dengan melalui wawancara dengan staf terkait dan observasi langsung terhadap praktik pengelolaan persediaan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengendalian internal yang diterapkan telah memberikan dampak positif terhadap efisiensi operasional. Rekomendasi dari penelitian ini mencakup perlunya pelatihan bagi staf mengenai prosedur pengendalian persediaan dan penggunaan teknologi informasi untuk memantau data secara real-time. Dengan langkah-langkah ini, diharapkan pengendalian internal dapat diperkuat, yang pada akhirnya akan meningkatkan efektivitas pengelolaan persediaan di Courtyard By Marriott Bali Seminyak Resort. Penelitian ini diharapkan menjadi referensi bagi pengelola hotel dalam menerapkan praktik pengendalian internal yang lebih baik.

**Kata kunci:** *pengendalian internal, persedian barang, supplier, pendekatan kualitatif*

### **1. Pendahuluan**

Dalam era persaingan bisnis yang semakin ketat, pengendalian internal yang efektif menjadi sangat penting, terutama dalam pengelolaan persediaan barang. Persediaan barang merupakan salah satu aset yang signifikan bagi perusahaan, terutama dalam industri perhotelan seperti Courtyard By Marriott Bali Seminyak Resort. Permasalahan yang sering muncul adalah bagaimana memastikan bahwa persediaan yang ada selalu dalam kondisi optimal, terhindar dari kerugian akibat pemborosan atau kehilangan, serta dapat memenuhi kebutuhan operasional secara tepat waktu.

Pengendalian yang dilaksanakan dengan optimal dapat membantu perusahaan untuk mencapai tujuan dari kegiatan yang telah ditetapkan sehingga tercapainya target dan tujuan yang diinginkan oleh perusahaan. Salah satu pengendalian yang terpenting dalam perusahaan adalah pengendalian internal. Mardi (2011) menyatakan pengendalian internal

merupakan suatu prosedur yang meliputi struktur organisasi serta semua proses dan ukuran-ukuran yang berguna untuk menjaga aset dalam suatu perusahaan atau organisasi. Pelaksanaan pengelolaan persediaan barang dagang di perusahaan sangat rentan terjadi adanya kerusakan barang dagang karena itu, dengan adanya pengendalian tentunya dapat mengawasi setiap kegiatan operasional dalam perusahaan sehingga dapat meminimalisir adanya kesalahan-kesalahan dan penyimpangan yang terjadi dalam perusahaan

Telaah pustaka menunjukkan bahwa pengendalian internal yang baik dapat meningkatkan efisiensi operasional dan mengurangi risiko kesalahan dalam pengelolaan persediaan. Menurut Arens, et al. (2019), pengendalian internal yang kuat tidak hanya melindungi aset perusahaan, tetapi juga meningkatkan akurasi laporan keuangan. Selain itu, penelitian oleh Kieso dan Weygandt (2020) menegaskan bahwa pengelolaan persediaan yang efektif dapat berkontribusi pada profitabilitas perusahaan.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis dan mengevaluasi sistem pengendalian internal terkait persediaan barang di Courtyard By Marriott Bali Seminyak Resort. Melalui penelitian ini, diharapkan dapat ditemukan solusi yang dapat meningkatkan efektivitas pengendalian internal serta memberikan manfaat bagi manajemen hotel dalam pengelolaan sumber daya yang lebih baik.

Dengan demikian, laporan ini diharapkan dapat memberikan kontribusi positif bagi pengembangan strategi pengendalian internal di industri perhotelan, khususnya dalam pengelolaan persediaan barang.

## **2. Metode**

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif untuk menganalisis pengendalian internal terkait persediaan barang di Courtyard By Marriott Bali Seminyak Resort. Pendekatan ini dipilih karena dapat memberikan pemahaman yang mendalam mengenai fenomena yang diteliti, serta memungkinkan peneliti untuk menggali informasi secara rinci dari berbagai sumber. Metode pengumpulan data dilakukan secara wawancara, observasi, dan dokumen terhadap data-data terkait.

## **3. Hasil Dan Pembahasan**

Marriott International, Inc. didirikan pada tahun 1927 oleh J. Willard Marriott dan istrinya, Alice Marriott, sebagai perusahaan kecil yang menjual bir ringan di sebuah restoran kecil di Washington, D.C. Dalam waktu singkat, restoran tersebut berkembang pesat, dan mereka membuka lebih banyak lokasi. Pada tahun 1957, Marriott mulai memasuki industri perhotelan dengan membuka hotel pertama mereka, Twin Bridges Motor Hotel, di Arlington, Virginia.

Sejak saat itu, Marriott terus berkembang dengan pesat, memperkenalkan konsep baru dalam perhotelan dan memperluas jaringan mereka ke berbagai lokasi di seluruh dunia. Pada tahun 1983, Marriott menjadi perusahaan publik dan terus melakukan ekspansi internasional dengan mengakuisisi berbagai merek hotel dan memperluas portofolio mereka.

### **a. Ekspansi dan Diversifikasi**

Selama dekade 1990-an dan 2000-an, Marriott terus melakukan akuisisi strategis, termasuk pembelian merek-merek terkenal seperti Renaissance Hotels, Residence Inn, dan Courtyard by Marriott. Merek Courtyard by Marriott diluncurkan pada tahun 1983, ditujukan untuk para pelancong bisnis yang mencari akomodasi yang nyaman dan terjangkau. Konsep ini terbukti sukses, dan Courtyard menjadi salah

satu merek utama dalam portofolio Marriott.

Saat ini, Marriott International mengoperasikan lebih dari 7.000 properti di lebih dari 130 negara di seluruh dunia, dengan berbagai merek yang mencakup segmen dari ekonomi hingga mewah. Marriott dikenal karena inovasi dalam pelayanan pelanggan dan komitmennya terhadap keberlanjutan serta tanggung jawab sosial.

b. Courtyard By Marriott Bali Seminyak Resort

Courtyard By Marriott Bali Seminyak Resort, yang dibuka pada tahun 2015, adalah salah satu dari sekian banyak properti Marriott yang menawarkan pengalaman menginap yang unik di Bali. Terletak di kawasan Seminyak yang populer, hotel ini dirancang dengan sentuhan modern dan menawarkan berbagai fasilitas, termasuk kolam renang, spa, restoran, dan akses langsung ke pantai. Hotel ini tidak hanya menarik bagi wisatawan, tetapi juga menjadi pilihan bagi pelancong bisnis yang mencari akomodasi dengan fasilitas lengkap dan pelayanan yang berkualitas. Dengan fokus pada kenyamanan dan pengalaman tamu, Courtyard By Marriott Bali Seminyak Resort telah berhasil membangun reputasi sebagai salah satu tujuan yang diidamkan di Bali.

c. Analisis Pengendalian Internal Terkait Persediaan Barang

Pengendalian internal adalah suatu sistem yang dirancang untuk melindungi aset, meningkatkan efisiensi operasional, dan memastikan kepatuhan terhadap prosedur yang telah ditetapkan. Di Courtyard By Marriott Bali Seminyak Resort, pengendalian internal yang baik terkait persediaan barang sangat penting untuk mendukung operasional hotel yang optimal dan menjaga kualitas layanan kepada tamu.

1) Proses Penerimaan dan Manajemen Inventaris

Proses penerimaan barang adalah tahap awal yang krusial dalam pengelolaan persediaan di Courtyard By Marriott. Setiap barang yang diterima dari supplier harus menjalani pemeriksaan menyeluruh untuk memastikan bahwa kualitas dan kuantitasnya sesuai dengan pesanan yang telah dibuat. Prosedur ini melibatkan pemeriksaan visual untuk mendeteksi kerusakan fisik, serta pengujian produk jika diperlukan, terutama untuk kategori barang yang sensitif seperti makanan dan minuman. Melalui langkah ini, hotel dapat meminimalkan risiko menerima barang yang tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan, yang dapat berdampak langsung pada kualitas layanan kepada tamu.

Dokumentasi yang akurat menjadi aspek penting dalam proses penerimaan. Setiap barang yang diterima harus dicatat dengan rinci dalam sistem manajemen inventaris, mencakup detail seperti tanggal penerimaan, jumlah barang, kondisi fisik, dan informasi tentang supplier. Dokumentasi ini tidak hanya penting untuk keperluan audit internal, tetapi juga untuk pelacakan inventaris di masa mendatang. Dengan catatan yang jelas, manajemen dapat dengan mudah mengidentifikasi pergerakan barang dan mengevaluasi kinerja supplier.

Pelatihan staf yang terlibat dalam proses penerimaan barang juga sangat penting. Staf perlu dilatih secara berkala untuk memahami prosedur dan standar yang berlaku, sehingga mereka dapat mendeteksi ketidaksesuaian dan mengambil tindakan yang tepat. Selain itu, penciptaan budaya kepatuhan di dalam organisasi sangat bergantung pada pemahaman staf mengenai pentingnya pengendalian internal. Menerapkan sistem kontrol ganda, di mana dua orang terlibat dalam proses verifikasi jumlah dan kualitas barang, dapat meningkatkan akurasi dan mengurangi kemungkinan kesalahan. Dengan sistem ini, setiap langkah dalam proses penerimaan dapat diawasi dan dibuktikan, menciptakan rasa tanggung jawab di antara staf.

Setelah penerimaan barang, manajemen inventaris yang efektif menjadi kunci untuk keberhasilan operasional. Penggunaan sistem manajemen inventaris berbasis perangkat

lunak yang terkomputerisasi memungkinkan pemantauan persediaan secara real-time. Sistem ini membantu manajemen dalam mengidentifikasi tingkat persediaan saat ini, memperkirakan kebutuhan masa depan, dan mengatur pengadaan barang dengan lebih efisien. Teknologi ini memungkinkan hotel untuk mengidentifikasi item yang cepat habis dan melakukan pengadaan lebih awal, sehingga menghindari kekurangan saat permintaan tinggi.

Analisis data yang dikumpulkan dari sistem manajemen juga sangat berharga. Data ini dapat dianalisis untuk mengidentifikasi pola penggunaan persediaan, seperti tren musiman, yang membantu manajemen mempersiapkan diri untuk fluktuasi permintaan. Dengan menggunakan perangkat lunak analitik yang canggih, hotel dapat memodelkan permintaan berdasarkan data historis dan tren pasar, sehingga meningkatkan akurasi peramalan. Penerapan metode pengelolaan stok FIFO (First In, First Out) juga penting, terutama untuk barang dengan masa kadaluarsa. Dengan menggunakan metode ini, barang yang lebih lama digunakan terlebih dahulu, mengurangi risiko pemborosan akibat barang yang kadaluarsa.

Untuk lebih meningkatkan efisiensi, hotel harus menetapkan tingkat minimum dan maksimum untuk setiap item di inventaris. Dengan adanya sistem peringatan otomatis yang memberi tahu manajemen saat stok mencapai batas minimum, hotel dapat melakukan pengadaan tepat waktu dan memastikan bahwa persediaan selalu tersedia untuk kebutuhan operasional.

## 2) Audit Internal dan Budaya Kepatuhan

Audit internal merupakan langkah penting dalam menjaga integritas sistem pengendalian internal. Melakukan audit secara berkala adalah cara yang efektif untuk memastikan bahwa semua prosedur pengendalian diikuti dan untuk mendeteksi kesalahan atau penyimpangan sebelum menjadi masalah yang lebih besar. Audit rutin tidak hanya mencakup pemeriksaan fisik terhadap persediaan untuk mencocokkan dengan catatan yang ada dalam sistem, tetapi juga evaluasi terhadap prosedur operasional yang diterapkan. Hasil dari audit ini harus ditindaklanjuti dengan tindakan perbaikan yang jelas dan terencana.

Penyusunan laporan audit yang merangkum temuan dan rekomendasi sangat penting untuk transparansi dan akuntabilitas. Dalam laporan tersebut, manajemen perlu menetapkan tanggung jawab bagi pihak yang terkait untuk menindaklanjuti rekomendasi, menciptakan sistem akuntabilitas yang kuat di dalam organisasi. Proses ini tidak hanya mendukung perbaikan berkelanjutan tetapi juga membangun kepercayaan di antara manajemen dan staf.

Budaya kepatuhan juga menjadi elemen kunci dalam pengendalian internal. Staf perlu menyadari pentingnya pengendalian internal dan dampaknya terhadap operasional hotel secara keseluruhan. Membangun budaya ini dapat dicapai melalui pelatihan yang efektif, komunikasi yang jelas tentang kebijakan dan prosedur, serta penguatan dari manajemen. Memastikan bahwa semua staf memahami kebijakan dan prosedur yang ada akan menciptakan lingkungan yang mendukung kepatuhan dan mengurangi risiko kesalahan.

Selain itu, integrasi feedback dari staf tentang sistem pengendalian yang ada juga penting. Dengan memberikan saluran bagi staf untuk mengemukakan pendapat atau kekhawatiran mereka, manajemen dapat mengidentifikasi area yang perlu diperbaiki dan meningkatkan semangat tim.

## 3) Tantangan dan Rekomendasi untuk Peningkatan

Meskipun sistem pengendalian internal di Courtyard By Marriott sudah baik, terdapat beberapa tantangan yang perlu diatasi. Fluktuasi permintaan yang bervariasi, terutama selama musim liburan, dapat menyulitkan pengelolaan persediaan. Dalam menghadapi tantangan ini, penting bagi hotel untuk menggunakan alat analisis data yang canggih untuk memprediksi permintaan dengan lebih akurat. Mengimplementasikan sistem berbasis AI

untuk analisis permintaan dapat membantu dalam meramalkan fluktuasi berdasarkan pola sebelumnya, sehingga manajemen dapat membuat keputusan yang lebih baik terkait pengadaan dan pengelolaan persediaan.

Komunikasi dengan supplier juga menjadi tantangan. Keterlambatan dalam pengiriman dari supplier dapat mengganggu rantai pasokan dan menyebabkan kekurangan barang. Untuk mengatasi masalah ini, penting untuk membangun hubungan yang baik dengan supplier serta memiliki sistem cadangan untuk mengatasi masalah pengiriman. Melakukan evaluasi berkala terhadap kinerja supplier juga dapat membantu dalam menjaga kualitas dan ketepatan waktu pengiriman.

Pengendalian biaya merupakan faktor kunci untuk menjaga profitabilitas. Evaluasi berkala terhadap kebijakan pengadaan dan mencari alternatif yang lebih murah tanpa mengorbankan kualitas adalah langkah penting yang harus dilakukan. Negosiasi kontrak yang lebih baik dengan supplier juga dapat menjadi strategi yang efektif untuk mendapatkan harga yang lebih kompetitif, sehingga mengurangi beban operasional.

Keamanan data dalam era digital juga menjadi perhatian utama. Sistem manajemen persediaan harus dilindungi dari akses yang tidak sah dan potensi kebocoran data. Mengimplementasikan keamanan siber yang kuat serta rutin melakukan audit keamanan dapat membantu melindungi informasi sensitif, yang sangat penting dalam menjaga reputasi dan kepercayaan pelanggan.

Berdasarkan analisis di atas, beberapa rekomendasi untuk meningkatkan pengendalian internal terkait persediaan barang di Courtyard By Marriott mencakup implementasi sistem Enterprise Resource Planning (ERP) yang terintegrasi. Sistem ERP dapat membantu dalam pengelolaan persediaan, keuangan, dan operasional secara lebih efisien, serta meningkatkan visibilitas dan kontrol atas persediaan. Pelatihan berkelanjutan bagi staf sangat penting untuk meningkatkan pemahaman mereka tentang pengendalian internal dan pentingnya akurasi dalam pencatatan inventaris. Pelatihan ini sebaiknya meliputi simulasi situasi nyata yang mungkin dihadapi staf, sehingga mereka lebih siap dalam menghadapi tantangan operasional.

Penggunaan teknologi canggih, seperti Internet of Things (IoT) untuk pemantauan persediaan secara otomatis, juga dapat meningkatkan efisiensi dan akurasi dalam pengelolaan stok. Sensor IoT dapat memberikan data real-time tentang tingkat persediaan, memungkinkan manajemen untuk mengambil keputusan yang lebih cepat dan tepat. Terakhir, membangun hubungan strategis dengan supplier dapat meningkatkan keandalan pasokan. Ini mencakup melakukan evaluasi berkala terhadap kinerja supplier dan bernegosiasi untuk mendapatkan syarat yang lebih baik.

#### **4. Simpulan**

Marriott International, dari awal berdirinya hingga kini, telah menjadi salah satu pelopor dalam industri perhotelan global. Dengan sejarah yang kaya dan komitmen terhadap inovasi, Marriott terus mengembangkan merek dan layanannya. Courtyard By Marriott Bali Seminyak Resort, sebagai bagian dari jaringan ini, mencerminkan nilai-nilai tersebut dengan menyediakan pengalaman menginap yang luar biasa bagi tamu.

Sistem pengendalian internal di Courtyard By Marriott Bali Seminyak Resort sangat penting untuk pengelolaan persediaan barang yang efisien. Proses penerimaan dan manajemen inventaris yang terkomputerisasi membantu meminimalkan risiko kerugian dan memastikan akurasi. Namun, hotel ini menghadapi tantangan seperti fluktuasi permintaan, keterlambatan dari supplier, dan pengendalian biaya.

Rekomendasi untuk meningkatkan sistem pengendalian internal mencakup analisis permintaan yang lebih akurat, penguatan komunikasi dengan supplier, dan evaluasi berkala

---

terhadap kebijakan pengadaan. Dengan langkah-langkah ini, Courtyard By Marriott Bali Seminyak Resort dapat lebih baik dalam mengelola persediaan dan meningkatkan profitabilitas.

## 5. Ucapan Terima Kasih

Penulisan Laporan Kerja Lapangan ini disusun dengan tujuan untuk memenuhi persyaratan Laporan Praktik Kerja Lapangan pada Program Studi Akuntansi Fakultas Bisnis, Pariwisata, Pendidikan dan Humaniora Universitas Dhyana Pura Bali. Dalam proses penulisan Laporan Praktek Kerja Lapangan, penulis telah menerima banyak bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Ibu Dr. Ni Luh Putu Sri Purnama Pradayani, SE., M.Si., Ak., CA., CSRS., CSRA selaku dosen pembimbing dalam pelaksanaan dan penyusunan Laporan Praktik Kerja Lapangan.
2. Bapak dan Ibu dosen serta seluruh staf dan karyawan Program Studi Akuntansi Fakultas Bisnis, Pariwisata, Pendidikan dan Humanioran Universitas Dhyana Pura Bali.

Seluruh Bapak/Ibu Departemen Finance Hotel Courtyard by Marriott Bali Seminyak Resort yang telah memberikan informasi yang diperlukan oleh penulis.

## 6. Daftar Rujukan

- Iska Pratiwi, A., & Styaningrum, F. (2021). Analisis Sistem Pengendalian Internal Dalam Pengelolaan Persediaan Barang Dagang. In *BISNIS & MANAJEMEN* (Vol. 11).
- Komala, R., Permata Hati, R., Mulyati, S., Studi Akuntansi, P., & Ekonomi, F. (2021). Analisis Pengendalian Internal Atas Persediaan Barang Dagang (Studi Kasus Alfamart Bengkong Indah Batam) Analysis Of Internal Control Of Merchandise Inventory (Case Study of Alfamart Bengkong Indah Batam). *Measurement*, 15, 40–45.
- Silviana Nelci Lero., & Henrikus Herdi ; Paulus Libu Lamawitak. (2024). Analisis Pengendalian Internal Persediaan. *Jurnal Accounting UNIPA*, 3.
- Hadi, S. (2020). Pengendalian Internal dalam Pengelolaan Persediaan: Teori dan Praktik. *Jurnal Akuntansi dan Keuangan*, 12(2), 59-72.
- Prasetyo, A., & Raharjo, K. (2021). Efektivitas Pengendalian Internal terhadap Kinerja Perusahaan: Studi pada Sektor Perhotelan. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 21(3), 102-115.
- Yulianto, F., & Susanto, H. (2022). Implementasi Sistem Pengendalian Internal dalam Pengelolaan Persediaan di Perusahaan Ritel. *Jurnal Studi Manajemen*, 18(1), 88-101.
- Widyastuti, S., & Handoko, R. (2023). Peran Audit Internal dalam Meningkatkan Pengendalian Persediaan di Sektor Perhotelan. *Jurnal Akuntansi dan Audit*, 14(4), 214-225.
- Kurniawan, E. (2023). Pengaruh Teknologi Informasi terhadap Pengendalian Internal dan Pengelolaan Persediaan di Hotel. *Jurnal Teknologi dan Manajemen*, 9(2), 133-145.