

PROSEDUR INVENTARISASI BARANG PADA BAGIAN KITCHEN DI MELKA EXCELSIOR HOTEL

Oleh :

Kadek Indah Dwi Martha Sari

Jurusan Akuntansi Program Diploma III, FEB Undiksha

arbei_maniez@yahoo.co.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan (1) untuk mengetahui prosedur inventarisasi barang pada bagian *kitchen* di Melka Excelsior Hotel dan (2) untuk mengetahui standar-standar prosedur inventarisasi barang pada bagian *kitchen* di Melka Excelsior Hotel. Penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif. Subjek penelitian ini adalah pihak *Purchasing, Receiving, User, Storage* dan *Supplier* yang ada di hotel. Data tentang prosedur inventarisasi didapat menggunakan metode observasi, wawancara, dan dokumentasi. Data dianalisis secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) prosedur inventarisasi barang pada bagian *kitchen* di Melka Excelsior Hotel belum memadai karena masih adanya kelemahan yaitu pemesanan barang yang dilakukan mengalami gangguan karena *human error* dan sistem yang sering *error*, sering terjadi pembelian yang mendadak dan terkadang melakukan pemaksaan terhadap *supplier* berkaitan dengan pengadaan barang. (2) standar inventarisasi barang sudah cukup baik namun sering terjadi permasalahan berkaitan dengan proses pencatatan dan kurangnya *controlling* dari pihak *purchasing* dalam menjalankan tahapan-tahapan yang ada sehingga menyebabkan kehilangan barang. Hal ini menunjukkan pentingnya *controlling* bagi pihak-pihak yang terkait dalam prosedur dan standar inventarisasi barang sehingga mendukung untuk kelancaran proses produksi.

Kata Kunci : Prosedur, Standar Inventarisasi dan barang

Abstract

This study aims (1) to know the inventory procedure of goods on kitchen at Melka Excelsior Hotel and (2) to determine standards of inventory procedure of goods on kitchen at Melka Excelsior Hotel . This research is descriptive qualitative research . The subjects were the Purchasing , Receiving , Users , Storage and Supplier in the hotel . Data on inventory procedures obtained using the method of observation , interviews , and documentation . Data were analyzed by descriptive method. The result showed that (1) the inventory procedure of goods in the kitchen at Melka Excelsior Hotel is not adequate because there are still weaknesses , ordering goods interference experience due to human error and system error often, incidental purchases happen frequently and sometimes do coercion to suppliers relating to the procurement of goods . (2) the inventory standard of goods is quite good but common problems associated with a lack of recording process and controlling from purchasing parties in carrying out the exist stages that cause the loss of the goods. This shows the importance of controlling for the parties involved in the procedures and standards that support the inventory of goods for a smooth production process.

Keywords : Procedures , Standards Inventory and goods

Pendahuluan

Salah satu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau keseluruhan bagian untuk jasa pelayanan penginapan, penyedia makanan dan minuman serta jasa lainnya bagi masyarakat umum yang dikelola secara komersil (Keputusan Menteri Parpostel no Km 94/HK103/MPPT 1987) adalah hotel. Kesuksesan sebuah usaha perhotelan sangatlah ditentukan oleh untung-ruginya usaha itu dijalankan. Untuk menentukan untung-rugi sebuah usaha itu sangatlah dipengaruhi oleh baik-buruknya *income* dan *outcome* hotel tersebut. Bila dilihat dari segi *outcome* sebuah hotel, yang sangat berhubungan dengan bagaimana cara mengeluarkan dana agar *outcome* tetap lebih kecil dari pada *income*, dalam hal ini *outcome* diartikan sebagai pengeluaran dana dari pihak hotel untuk mendapatkan barang atau bahan dalam proses produksi yang dilakukan. Proses produksi yang dimaksud adalah proses penjualan makanan dan minuman yang terjadi di bagian *kitchen*. Di dalam bagian *kitchen*, dalam hal ini menyangkut proses

pengadaan atau pembelian barang, penerimaan, penyimpanan, permintaan. Pengadaan barang tersebut sangat berhubungan dengan besar-kecilnya pengeluaran yang dilakukan oleh hotel tersebut.

Kegiatan pengadaan barang-barang hotel tidak dapat dipisahkan dengan proses produksi atau kegiatan operasional hotel yang berlangsung setiap hari. Dalam proses pengadaan barang tersebut perlu diadakan pengendalian (pengawasan) yang dimulai sejak barang-barang dipesan, diterima, disimpan dan dikeluarkan untuk dipergunakan dalam proses produksi untuk dijual oleh hotel. Besar kecilnya persediaan akan sangat tergantung dari fasilitas yang dimiliki hotel, tingkat hunian kamar, dan tingkat perputaran (*turn over*) barang itu sendiri. Bagi sebuah hotel, persediaan mempunyai arti khusus dimana dari persediaan dapat diketahui kelancaran operasional usaha, tingkat liquiditas sebuah usaha dan bahkan dapat dipakai mengukur besar kecilnya laba yang diharapkan. Bahkan dalam rangka untuk memudahkan membuat

laporan (*cost reconciliation*), persediaan barang-barang ini dibuatkan suatu rekening yang diberi nama “Rekening Inventory” (Reja Arjana, 2008).

Proses pengawasan atau proses pengendalian merupakan suatu usaha dari pimpinan hotel untuk mengarahkan seluruh aktifitas kegiatan hotel agar apa yang telah direncanakan dapat berjalan dengan baik dan benar atau minimal menghindari terjadinya penyimpangan-penyimpangan yang mungkin terjadi dalam proses operasional hotel. Dalam hal pengadaan barang ini, menurut aturan yang ada hanya boleh dilakukan oleh masing-masing dari kepala bagian (*Departement Head*). (Reja Arjana, 2008).

Untuk membuat perencanaan pengadaan barang atau bahan yang optimal dalam sebuah hotel, maka perlu diadakannya inventarisasi barang (*inventory*). Dalam proses penyimpanan barang (inventarisasi) tersebut perlu bagi orang-orang yang berkecimpung dalam bidangnya untuk mengetahui bagaimana barang-barang itu disimpan agar tidak mudah

mengalami kerusakan atau bahkan tercemar.

Adapun standar bahan baku yang dapat dibedakan inventarisasi yaitu :

- a. Bahan makanan tidak tahan lama (*Perishables*) adalah bahan makanan segar yang memiliki waktu simpan yang relatif pendek, seperti : ikan, sayur dan buah-buahan.
- b. Bahan makanan tahan lama (*Non Perishables*) adalah barang atau bahan yang memiliki jangka waktu simpan cukup lama karena bahan atau barang ini memiliki ketahanan tersendiri apabila disimpan.

Selain kesuksesan sebuah usaha perhotelan diperhitungkan dari segi untung-ruginya industri tersebut, yang sangat menentukan adalah dari segi pelayanan kepada tamu. Tujuan daripada industri perhotelan itu adalah *guest satisfaction*, bagaimana pelaku perhotelan harus bisa melayani tamu hingga tamu itu merasa puas dengan pelayanan yang diberikan. Dalam hal ini di bagian *kitchen* yaitu bagian penjualan makanan dan minuman kepada tamu. Pada bagian ini

dibutuhkan strategi-strategi bagaimana *menghandle* produksi makanan agar pekerjaan yang dilakukan bisa selesai seefektif dan seefisien mungkin untuk memberikan pelayanan yang memuaskan kepada tamu. Dalam memproduksi makanan dan minuman dibutuhkan barang-barang yang menunjang kelancaran proses produksi tersebut, maka dari itu dibutuhkan bagaimana melakukan sistem inventaris yang menyangkut prosedur dan standar inventarisasi yang baik agar barang yang dibutuhkan untuk proses produksi itu ada pada saat akan digunakan.

Penting dalam memenuhi standar-standar prosedur yang dijalankan oleh pihak-pihak yang berkepentingan di hotel pada saat proses pengadaan barang itu dilakukan karena hal ini menyangkut pada lancarnya proses produksi yang dijalankan oleh pihak *user*. Standar-standar prosedur yang dimaksud adalah melakukan proses pemesanan pembelian yang sesuai dengan alur yaitu dimulai dari pihak *user*. Pihak *user* ini dimaksud adalah departemen pengguna barang itu sendiri dalam hal ini *kitchen*. Dalam

memesan bahan makanan yang diperlukan, pihak harus melalui pihak *purchasing* terlebih dahulu. Segala macam pembelian yang diadakan di hotel harus dilakukan oleh pihak *purchasing*, minimal pihak *purchasing* tahu barang apa saja yang dibeli oleh pihak *user*, dalam hal ini kaitannya adalah agar pihak *receiving* mudah menerima barang karena adanya *purchase order* dari *purchasing* ke *supplier*, selanjutnya barang itu akan diterima kembali oleh pihak *user*. Demikian halnya bagi *user* sangat penting untuk memahami prosedur pemesanan dan *controlling* yang harus dijalankannya untuk kepentingan produksi.

Prosedur dan standar-standar inventarisasi barang pada bagian *kitchen* ini penting untuk diteliti agar nantinya masalah yang ditemukan dapat dicarikan bagaimana solusi yang tepat ataupun strategi yang digunakan agar proses produksi bisa dilakukan seefisien mungkin.

Berdasarkan dari latar belakang tersebut diatas, maka dari pada itu penulis berminat melakukan penelitian terhadap prosedur dan standar

Indah Dwi Martha Sari

inventarisasi di bagian *kitchen* pada Melka Excelsior Hotel.

Berdasarkan latar belakang masalah maka rumusan masalah diantaranya: (1) Bagaimana Prosedur Inventarisasi Barang pada bagian *Kitchen* di Melka Excelsior Hotel?, dan (2) Apa saja Standar-Standar Prosedur Inventarisasi Barang pada bagian *Kithen* di Melka Excelsior Hotel?.

Metode Penelitian

Penelitian ini difokuskan pada permasalahan tentang prosedur dan standar inventarisasi barang pada departemen *kitchen* di Melka Excelsior Hotel, Singaraja Bali. Dalam hal ini membahas secara khusus mengenai bagaimana prosedur dan standar inventarisasi barang yang tepat dilakukan, agar nantinya dapat meningkatkan kualitas *service* yang diberikan kepada tamu. Pihak-pihak yang berperan penting dalam hal ini adalah pihak *kitchen*, *supplier*, *purchasing*, dan *receiving* serta *storage* yang bertugas.

Adapun data yang digunakan pada saat penelitian adalah Deskriptif Kualitatif yaitu penelitian dan

pengamatan yang memiliki tujuan memberikan gambaran atau penjelasan mengenai prosedur dan standar inventarisasi barang yang baik dijalankan di bagian *kitchen* guna meningkatkan efisiensi produksi dalam proses penyediaan dalam proses penyediaan makanan dan minuman kepada tamu.

Subjek penelitian ini adalah :

(1) Pihak *Chef* yang mengetahui jalannya proses produksi dan masalah yang terjadi di outlet dalam proses produksi, kaitannya dengan inventarisasi barang di outletnya sendiri, (2) Pihak *Purchasing*, sebagai informan yang bertugas menjalankan proses pemesanan, pembelian, serta penawaran barang ke pihak *supplier* (*vendor*), untuk mendapatkan informasi sekaligus memahami bagaimana sebenarnya prosedur dari pemesanan barang yang dilakukan, (3) Pihak *Receiving*, sebagai informan yang bertugas menjalankan proses penerimaan barang yang dilakukan di hotel, (4) Pihak penerima barang di *kitchen*, sebagai perwakilan dari *user* dalam menandatangani kedatangan barang sekaligus menyimpan barang

Indah Dwi Martha Sari

yang datang, (5) Pihak *Head Store*, sebagai informan dalam hal *inventory* barang yang ada di gudang.

Sedangkan untuk objek penelitian ini adalah tentang fakta mengenai proses pengadaan, penerimaan, penyimpanan, permintaan, yang dilakukan pihak *kitchen* dalam pengolahan makanan dan minuman, prosedur dan standar inventarisasi barang yang terjadi di Melka Excelsior Hotel Singaraja, Bali. Dalam penelitian ini teknik pengumpulan data yang digunakan adalah dengan 3 metode yaitu: (1) Observasi. Cara ini dilakukan dengan cara meninjau secara langsung ke lokasi yang dipilih untuk melakukan penelitian, dengan berpedoman pada aspek lokasi, proses, benda, serta perilaku manusia itu sendiri. Lokasi yang dimaksud adalah di Melka Excelsior Hotel yang diteliti tepatnya pada bagian *kitchen*. Melalui peninjauan langsung ke lokasi dilakukan penelitian berdasarkan masalah yang teliti berdasarkan proses daripada pengadaan, penerimaan, penyimpanan, permintaan, prosedur dan standar inventarisasi barang yang dilakukan. Berdasarkan proses itulah

penelitian dapat dilakukan berdasarkan benda atau barang yang diadakan di hotel, baik itu dari proses pengadaan ataupun penyimpanannya yang sesuai dengan jenis barang. Benda yang dikaji adalah barang-barang yang menjadi permasalahan di hotel terkait dengan prosedur dan standar inventarisasi yang dijalankan.

Aspek terakhir adalah perilaku, sangatlah penting untuk menjalankan perilaku manusianya yang mendukung jalannya proses daripada prosedur inventarisasi tersebut. Dalam hal ini yang berperan sebagai pelakunya adalah pihak-pihak yang digunakan sebagai subjek penelitian yaitu pelaku produksi, *purchasing*, *receiving*, beserta *store* itu sendiri. Adanya standar, penting untuk menjalankan perilaku-prilaku yang baik dalam suatu proses menurut pada prosedur yang ada. Hal inilah yang sangat menunjang kelancaran proses daripada penggunaan barang pada saat produksi. (2) Wawancara. Tanya jawab antara pewawancara dengan narasumber untuk meminta keterangan atau pendapat mengenai masalah yang terjadi kaitannya dengan prosedur dan

standar inventarisasi barang di hotel. Narasumber yang dimaksud adalah orang-orang yang berperan sebagai informan penting dalam penelitian ini yang turut memberikan paparan mengenai prosedur dan standar inventarisasi yang dijalankan oleh pihak hotel, yaitu Bapak Trisna sebagai selaku pihak *purchasing*, Bapak Ketut sebagai pihak *receiving*, Bapak Ardi selaku penerima barang di *kitchen* dan sebagai perwakilan persetujuan penerimaan barang dari *outlet*, serta Ibu Relia selaku *Head Store* selaku informan dari *inventory* yang terjadi di *store*. Wawancara yang digunakan adalah wawancara berstruktur, yaitu wawancara secara terencana yang berpedoman pada daftar pertanyaan yang telah disiapkan sebelumnya. Pedoman wawancara terlampir. (3) Dokumentasi. Dalam penelitian ini peneliti mengambil dokumentasi dalam bentuk tulisan dan karya yaitu mengambil dokumentasi dalam bentuk data yang ada dan foto-foto yang diambil dalam proses pengambilan data.

PEMBAHASAN

Tujuan utama pendirian suatu hotel adalah untuk mencari keuntungan atau laba, dalam proses pencapaian tujuan tersebut kegiatan operasional suatu hotel tidak akan bisa terlepas dari adanya proses produksi dalam hal ini menyangkut pengadaan barang-barang hotel. Untuk membuat perencanaan barang atau bahan yang optimal dalam sebuah hotel, maka perlu diadakan inventarisasi barang. Inventarisasi barang merupakan barang yang disimpan untuk operasional, dijual dan bahkan untuk dikonsumsi yang tersimpan di gudang setiap hotel yang sewaktu-waktu siap digunakan.

Melka Excelsior Hotel yang bergerak dibidang perhotelan, dimana hotel ini sudah memakai sistem komputerisasi dan manual dalam menjalankan prosedur dan standar inventarisasi ini.

Adapun beberapa pihak yang berperan penting dalam menjalankan prosedur inventarisasi barang yang ada di hotel ini adalah sebagai berikut :

1. User

User adalah pihak yang paling berperan penting dalam melakukan prosedur inventarisasi barang. Tugas

daripada *user* ini adalah mengecek barang kebutuhan yang sudah akan mencapai *minimum level*, membuat *market list* (data pembelian) setiap harinya yang nantinya akan dikirim ke pihak *purchasing* untuk melakukan pembelian barang ke *supplier*, menerima barang yang akan digunakan setiap hari yang datang ke hotel, dan menerima pembelian langsung (*direct order*), serta tugas daripada pihak *user* adalah melakukan permintaan barang ke *Stroreroom* dengan menggunakan PO (*Purchase order*). Dalam melakukan inventarisasi barang, pihak *user* harus melakukan pengecekan terlebih dahulu mengenai barang-barang apa saja yang sudah mendekati titik nol yang dibutuhkan untuk hari berikutnya atau bahkan 1 minggu berikutnya, yang berdasarkan pada lama barang itu akan datang dari jangka waktu pemesanan yang akan dilakukan (*lead time*).

2. *Purchasing*

Purchasing adalah salah satu pihak yang bertugas dalam segala pembelian barang di hotel baik itu pembelian melalui pihak *supplier*

atau pembelian langsung ke *market*.

Dalam memilih *supplier* yang baik perlu adanya usaha bagi *purchasing* untuk mengetahui karakter daripada *supplier* itu sendiri, usaha yang dilakukan oleh pihak *purchasing* untuk mengenal *supplier* yang menguntungkan bagi hotel adalah dengan cara datang ke lokasi dimana *supplier* itu tinggal. Pada saat itulah pihak *purchasing* bisa menilai dari segi fisik terlebih dahulu yaitu dari kebersihan, produk atau sampel barang yang akan dijual ke hotel, jarak tempat *supplier* dengan hotel, serta mengadakan perjanjian yang disepakati yaitu waktu, harga dan kualitas.

3. *Receiving*

Receiving adalah salah satu pihak yang bertugas menerima barang yang dipesan oleh pihak *purchasing* ke *supplier* serta memeriksa barang yang akan datang secara kuantitas, serta tugas dari *receiving* adalah membuat laporan harian (*daily report*) yang digunakan untuk nantinya sebagai laporan barang-barang yang sudah diterima dan akan ditandatangani oleh

chef, selanjutnya akan diserahkan ke *cost control* untuk cek ulang dan mencocokkan antara *PO* dan *invoice*.

4. *Supplier*

Supplier adalah salah satu pihak yang menjual barang-barang keperluan hotel yang sudah mendapat izin terlebih dahulu dari pihak hotel. *Supplier* inilah yang menerima pesanan dan pembelian yang dilakukan pihak *purchasing* kemudian akan membawa barang-barang tersebut ke hotel dan akan diterima oleh pihak *receiving*.

5. *Pihak Storage*

Tugas daripada seorang yang bertugas di bagian *store* yaitu menyiapkan barang-barang untuk operasional hotel yang termasuk di dalamnya adalah Departemen *Kitchen*. Barang-barang atau bahan makanan baik itu bahan mentah, setengah jadi ataupun barang siap pakai yang mempunyai jangka waktu simpan relatif lama adalah barang *storage*. Barang-barang yang disiapkan oleh pihak *storage* adalah barang-barang keperluan semua departemen. Adapun jenis-jenis *storage* yang ada di hotel ini adalah :

- a. *General store*: tempat penyimpanan barang-barang *supplies* ataupun barang-barang keperluan masing-masing departemen khususnya *kitchen*. Biasanya barang keperluan *kitchen* yang disimpan disini adalah berjenis plastik *wrap*, *tissue*, *note bill* dan lainnya.
- b. *Daily store* : tempat penyimpanan barang-barang yang digunakan setiap hari dan tempatnya ada pada departemen masing-masing termasuk *kitchen*. Barng-barang yang disimpan adalah barang yang berjenis sayuran dan buah-buahan.
- c. *Dry store* : gudang tempat penyimpanan bahan makanan kalengan berjenis kecap, saos, dan bahan-bahan lainnya.
- d. *Refrigerator* adalah tempat penyimpanan barang-barang seperti susu, sirup dan minuman lainnya.
- e. *Frizer* adalah tempat penyimpanan sekaligus tempat untuk membekukan bahan makanan.

Indah Dwi Martha sari

Hasil penelitian dapat menerangkan langkah-langkah prosedur inventarisasi melalui *market list* :

1. Langkah awal bermula dari pihak user membuat *market list* untuk pembelanjaan esok hari yang harus disetujui oleh *Head Departemen* yaitu *chef*, tujuannya adalah untuk mengetahui dan untuk mengontrol *cost* daripada pembelanjaan *departemen*. Bila pembelanjaan melebihi daripada perkiraan *chef* yang berdasarkan pada *tingkat occupany* (hunian kamar hotel), maka pembelanjaan akan dikurangi, begitu pula sebaliknya. Setelah itu *market list* akan dibawa ke pihak *purchasing*.
2. Pihak *purchasing* akan melakukan permintaan penawaran kepada pihak *supplier* berdasarkan *best pricing*, *best delivery*, dan *best quality*. Setelah itu pihak *purchasing* akan melakukan persetujuan ke *chef* bahwa barang yang dipesan oleh pihak *user* itu ada atau tidak, memperlihatkan harga barang serta kualitas dari barang tersebut, jika sudah disetujui oleh *chef*, pihak *purchasing* akan membeli barang tersebut dari pihak *supplier* berdasarkan *purchase order* dengan melalui proses *approval* terlebih dahulu ke *purchase manager*.
3. Pihak *supplier* akan mengirim barang-barang yang telah dipesan oleh hotel berdasarkan pada *purchase order* yang dikirim oleh pihak *purchasing*. *Supplier* akan membawa barang-barang tersebut dengan membawa *invoice* (rangkap 3) sebagai tanda bukti penerimaan barang oleh hotel yang nantinya akan dilegalisir oleh pihak *receiving*.
4. Dalam melakukan proses penerimaan barang di hotel, pihak *receiving* akan didampingi oleh seorang pihak user yang berfungsi sebagai perwakilan daripada penerimaan barang pada *departemen* yang dituju

Indah Dwi Martha sari

dalam hal ini *kitchen*. Dimana pihak perwakilan *user* ini bertugas memeriksa barang secara kualitas dan menandatangani tanda penerimaan barang. Sedangkan pihak *purchasing* memeriksa barang secara kuantitas dan akan mencocokkan harga barang antara yang ada di *purchase order* dengan *invoice* (rangkap 3) yang dibawa oleh pihak *supplier*, setelah itu *invoice* akan dilegalisir oleh pihak *receiving*, *receiving* akan membawa 2 rangkap daripada *invoice*.

5. Setelah barang diterima selanjutnya akan disimpan ditempat masing-masing yang akan dikoordinasi oleh pihak *user*, jika barang itu disimpan di *kitchen*. Jika barang itu merupakan barang *store*, maka barang tersebut akan disimpan di *storeroom* yang akan dikoordinasi oleh pihak *storage*.

Prosedur Inventarisasi Barang Melalui Pembelian Langsung (*Direct Order*)

Prosedur inventarisasi barang melalui pembelian langsung (*direct order*) merupakan sistem order barang yang dilakukan oleh pihak *user* ke bagian *purchasing* kemudian *supplier* yang terlebih dahulu disetujui oleh *head department*. Barang-barang yang diorder ini adalah barang-barang yang tidak distok di gudang atau *store*.

Dapat diterangkan langkah-langkah prosedur inventarisasi melalui *direct order* :

1. Pihak *user* dari *outlet* yang bersangkutan akan membuat *purchase request* yang akan dikirim ke bagian *purchasing*, dengan terlebih dahulu mendapat persetujuan dari *head department* yaitu *chef*. *User* adalah pihak yang terkuat dibandingkan dengan yang lainnya. Hal ini dikarenakan oleh pihak *user* sebagai pemeran utama dalam inventarisasi barang ini.

Indah Dwi Martha sari

2. Pihak *purchasing* akan mengorder barang tersebut ke pihak *supplier* atas persetujuan dari *purchase manager* dengan melalui proses permintaan penawaran terlebih dahulu dengan membuat *purchase order* dan dikirim ke *supplier*.
3. Pihak *supplier* akan mengirimkan barang yang dipesan tersebut ke hotel dengan membawa *invoice* sebagai tanda bukti penerimaan.
4. Barang tersebut akan diterima oleh bagian *receiving* dengan berpedoman pada *purchase order* dan pihak *receiving* akan melakukan legalisir *invoice* yang dibawa oleh *supplier*, kemudian barang tersebut akan dibawa ke pihak *outlet* yang bersangkutan.

Prosedur inventarisasi barang pada bagian *kitchen* di Melka Excelsior Hotel meliputi catatan pembelanjaan (*market list*) dan pembelian langsung (*direct order*).
Prosedur inventarisasi yang ada di

hotel ini tercermin dalam laporan harian yang telah disusun sesuai dengan bukti-bukti transaksi yang tersedia. Misalnya bukti PO (*purchase order*), bukti laporan serah terima barang, bukti invoice, bukti kartu stok dan bukti lainnya. Sehingga dalam hal ini, pola kebijakan masing-masing *departement* sangat berpengaruh terhadap kelancaran kegiatan inventarisasi barang serta proses pencatatan akuntansinya.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dan dibandingkan dengan teori yang ada, bahwa prosedur inventarisasi barang pada bagian *kitchen* belum memadai dimana terdapat kelemahan yang terjadi pada Melka Excelsior Hotel. Kelemahan itu antara lain :

- a. Pada saat pemesanan barang dari pihak *user* ke *purchasing* sering mengalami gangguan.
- b. Sering terdapat pembelian secara mendadak
- c. Pihak *user* terkadang melakukan pemaksaan terhadap pihak *supplier* dalam hal pengadaan barang yaitu bawang merah.

Indah Dwi Martha sari

Berikut ini akan diuraikan masing-masing kelemahan tersebut:

- a) Pada saat pemesanan barang dari pihak *user* ke *purchasing* sering mengalami gangguan. Disebabkan karena *purchase request* yang dikirim ke pihak *purchasing* dari *user* sering tidak masuk ke sistem komputer, sehingga menyebabkan barang-barang yang dipesan dari pihak *user* tidak dipesan ke *supplier* oleh pihak *purchasing* itu sendiri. Penyebabnya dikarenakan oleh sistem yang ada sering *error*. Untuk menghindari hal tersebut, maka masing-masing departemen harus melakukan komunikasi ganda ke pihak *purchasing* sehingga setelah melakukan order, pihak *user* harus memastikan terlebih dahulu apakah order yang dilakukan sudah masuk atau tidak. Sehingga dengan adanya komunikasi tersebut, akan sangat membantu dalam proses inventarisasi barang.
- b) Sering terdapat pembelian secara mendadak.

Dalam pembelian akan dilakukan oleh pihak *purchasing*, baik itu pemesanan melalui *supplier* ataupun membeli langsung ke pasar. Apabila barang yang dipesan oleh hotel di *supplier* tidak ada maka pemesanan akan dilakukan secara mendadak, pihak *purchasing* akan berusaha membeli langsung ke pasar. Pihak *purchasing* memiliki uang tersendiri (*house bank*) yang digunakan untuk pembelian barang-barang yang mendadak. Uang yang digunakan itu akan dikembalikan nantinya kepada pihak *accounting* dengan syarat ada *invoice* yang digunakan sebagai bukti pembayaran barang pembelian keluar.

- c) Pihak *user* terkadang melakukan pemaksaan terhadap pihak *supplier* dalam hal pengadaan barang yaitu bawang merah.

Kejadian ini timbul pada saat departemen *kitchen*

Indah Dwi Martha sari

mengorder barang ke bagian *user* untuk membeli bawang merah sebagai bumbu pelengkap masakan. Peneliti mengamati masalah ini terjadi karena pada saat pihak *user* telah mengorder barang ke *supplier*, namun terjadi masalah pada *supplier* yang tidak bisa mencarikan bawang merah yang dikarenakan pada saat itu sulit dicari dan harganya mahal. Selanjutnya pihak *user* memaksa pertanggungjawaban yang sesuai dengan awal perjanjian pemesanan yang telah dibuat terhadap *supplier* agar diadakannya bawang merah harus ada pada saat itu juga. Hal ini merupakan masalah yang sangat riskan bagi *supplier* karena tidak bisa memenuhi keinginan *user*. Sedangkan pihak *user* harus mempertimbangkan dan berkoordinasikan kepada departemen *kitchen* secepatnya bila barang yang sudah dipesan ada atau tidak.

Dalam hal standar-standar yang dilakukan di Melka Excelsior Hotel, sudah cukup baik, dilihat dari adanya kerja sama pada masing-masing departemen. Hal ini terbukti dengan digunakannya formulir PO (*purchase order*) dan formulir serah terima barang yang digunakan pada masing-masing departemen pada saat pengorderan barang. Meskipun demikian sering terjadi permasalahan yang timbul karena kesalahan atau kekeliruan terkait dengan standar-standar inventarisasi barang pada bagian *kitchen* ini. Adapun permasalahan tersebut berkaitan dengan proses pencatatan akuntansinya. Kegiatan pencatatan merupakan dasar bagi setiap manajemen untuk mengadakan pengawasan terhadap operasi dan transaksi-transaksi yang terjadi. Pada Melka Excelsior Hotel, pencatatannya sudah sesuai dengan teori yang ada. Namun pada kenyataannya sering terjadi kehilangan barang yang terjadi karena pihak *purchasing* lupa mencatat barang yang keluar di kartu serah terima barang, sedangkan penerima barang sudah mengambil

Indah Dwi Martha sari

barangnya. Untuk menghindari hal itu, yang dilakukan adalah pihak *purchasing* akan segera mengingat dan langsung mencatat di kartu stok barang-barang yang telah diorder dan barang-barang yang dikeluarkan dari gudang.

Penutup

Berdasarkan pada pembahasan sebelumnya, mengenai prosedur dan standar inventarisasi barang di Melka Excelsior Hotel, maka dapat ditarik suatu kesimpulan yaitu: (1) Prosedur inventarisasi barang pada bagian *kitchen* di Melka Excelsior Hotel belum memadai karena masih adanya kelemahan yaitu pemesanan barang yang dilakukan mengalami gangguan karena *human error* dan sistem yang *error*, sering terjadi pembelian yang mendadak dan terkadang melakukan pemaksaan terhadap supplier berkaitan dengan pengadaan barang sehingga mengakibatkan proses produksi menjadi tidak lancar, dan (2) Standar-standar yang dilakukan pada Melka Excelsior Hotel sudah cukup baik namun sering terjadi permasalahan berkaitan dengan proses pencatatan dan kurangnya

controlling dari pihak *purchasing* dalam menjalankan tahapan-tahapan yang sehingga menyebabkan kehilangan barang.

Berdasarkan hasil penelitian yang didapatkan, adapun hal-hal yang disarankan kepada setiap departemen yang terkait dalam prosedur dan standar inventarisasi barang yaitu sebagai berikut: (1) Kepada pihak *user* agar dalam mengurus inventarisasi barang semua staf harus ikut terlibat dalam mengontrol segala barang yang akan diinventarisasikan, yang nantinya akan dipergunakan sebagai bahan produksi guna memperlancar proses produksi yang dilakukan. Sehingga dalam melakukan order ke pihak *purchasing* bisa terencana, tidak dengan cara mendadak, (2) Kepada pihak *user* dalam melakukan sistem order ke bagian *purchasing*, agar melakukan komunikasi ganda, artinya dalam mengorder barang dengan menggunakan *market list* melalui sistem, ada baiknya setelah melakukan order pihak *user* memastikan kembali kepada pihak *purchasing* tentang masuk atau tidaknya orderan. Begitu juga halnya

Indah Dwi Martha sari

antara *purchasing* dengan *supplier*, dan (3) Kepada pihak *storage* agar lebih teliti dalam mengontrol *inventory* yang ada, khususnya untuk barang-barang yang diperlukan untuk proses produksi, yang nantinya akan berdampak terhadap *service* kepada tamu.

Daftar Rujukan

Albers, Carl H. 1979, *Food and Beverage Cost Planning and Control Procedures*, Michigan : American Hotel & Motel Association.

Ismail Masya, Kamarudin, Ibnu Syamsi, dkk. 2009. *Definisi Prosedur*. (online) : <http://www.researchgate.com/doc/aces; 24 juni 2010>

Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi No. KM 37/PW.340/MPP7.68 tentang definisi hotel. Jakarta : PT. Raja Grafindo Persada.

Keputusan Menteri Parpostel No. Km 94/HK103/MPPT 1987 tentang hotel. 1990. Jakarta : PT. Raja Grafindo Persada.

Keputusan Menteri Perhubungan No. Pm 10 IPW 301/phb.77.

tanggal 12 Desember 1977 pengertian hotel. Jakarta : PT. Raja Grafindo Persada.

Muhammad Ali, Amin Widjaja, dkk. 2000. *Pengertian Prosedur*. (online) : <http://www.id.shvoong.com/writing-and-speaking/presenting/2061462>

Reja Arjana & Made Mentra 2008, *Pengendalian Biaya Hotel, Buku Satu*, Denpasar : penerbit KPN Werdhi Wisata.

Richard J. Tersine 1979, *Materials Management and Inventory System*, Elsevier. North