

Peran Chief Accountant dalam Mengontrol Pengadaan Bahan Makanan di Adiwana Suweta Hotel

Ketut Krisna Dewi, Moch. Nur Efendi, Bondan Pambudi

Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional, Denpasar, Indonesia

Krisnadewi0503@gmail.com

Abstract. Controlling the procurement of food ingredients has an important role, because it influences the smooth running of operational activities. This study aims to determine: 1) the duties and responsibilities of the Chief Accountant in controlling the procurement of food ingredients in Adiwana Suweta. 2) Chief Accountant's constraints in controlling the procurement of food ingredients in Adiwana Suweta. 3) Chief Accountant's strategy in controlling the procurement of food ingredients at Adiwana Suweta Hotel. Data collection techniques used in the form of interviews, documentation, and observation. The data analysis technique used is descriptive qualitative analysis where the data is not in the form of numbers but information. The results show that: The duties and responsibilities of the chief accountant at Adiwana Suweta have carried out their role in controlling food ingredients according to hotel standards, in addition to the role of the chief accountant in controlling the procurement of food ingredients, the role in controlling food ingredients, making cash reports. flow, as well as profit and loss reports are also included. Constraints faced by the chief accountant in controlling the procurement of food ingredients, namely in the search for suppliers who sell imported goods that affect cash flow. The strategy carried out by the chief accountant is to find alternative suppliers to establish good cooperation, control the entry and exit of goods by carrying out inventory of goods at the end of each month.

Keywords: chief accountant, Procurement of Foodstuffs, Controlling

1 Pendahuluan

Industri perhotelan sudah berdiri dan berkembang di Indonesia dari masa penjajahan colonial Belanda dengan berdirinya sebuah hotel di Jakarta yaitu hotel Der Nederlanden, industri perhotelan merupakan salah satu kontributor devisa terbesar bagi negara Indonesia. Berdasarkan pernyataan tersebut diatas, maka unsur terpenting dari Hotel yaitu tersedianya kamar untuk menginap bagi para tamu serta tempat makan dan minum dan disertai dengan pelayanannya. Industri perhotelan sebagai salah satu penunjang industri pariwisata yang bersifat komersial, Tentunya akan melakukan usaha dalam menjual jasa pelayanan yang nantinya bertujuan untuk mendapatkan keuntungan melalui sumber pendapatan yang dimiliki oleh Hotel tersebut.

Berdasarkan pernyataan tersebut, unsur penting dari Hotel yaitu tersedianya kamar untuk menginap bagi para tamu beserta tempat makan dan minum dengan dan disertai dengan pelayanannya. Industri perhotelan sebagai salah satu penunjang industri pariwisata yang bersifat komersial, Tentunya akan melakukan usaha dalam menjual jasa pelayanan yang nantinya bertujuan untuk mendapatkan keuntungan melalui sumber pendapatan yang dimiliki oleh Hotel tersebut. Kabupaten Gianyar merupakan daerah yang ada di sebelah selatan dari kota Denpasar. Kabupaten Gianyar terkenal karena memiliki banyak jenis objek wisata, mulai dari wisata alam, kuliner, dan juga wisata seni dan budaya (baliglory, 2020). Jenis wisata yang paling banyak diminati adalah wisata seni dan budaya yang masih dilestarikan oleh masyarakat dan pelaku-pelaku wisata di Kabupaten Gianyar hingga saat ini. Terdapat satu daerah di Kabupaten Gianyar yang paling diminati oleh wisatawan ialah Ubud.

Pengadaan bahan makanan merupakan suatu kegiatan menyediakan bahan-bahan makanan sesuai dengan kebutuhan yang terdiri dari pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan. (Achlaq, 2011). Berkaitan dengan barang dan bahan, untuk kelancaran operasionalnya maka dibutuhkan prosedur proses pengadaan barang berjalan secara efektif dan efisien. Dalam masa *new normal* ini pengadaan bahan makanan harus sangat diperhatikan, bisa dilihat dari tingkat hunian hotel yang naik turun yang menyebabkan banyaknya bahan makanan yang terbuang akibat pengadaan bahan makanan yang kurang baik (Ramli dkk, 2020). Dalam penelitian ini, peneliti mengambil ‘‘Adiwana Suweta Hotel’’ sebagai objek penelitian. adiwana suweta hotel telah menerapkan pengadaan bahan makanan namun masih ditemukan beberapa masalah yang timbul dan terjadi selama proses pengadaan bahan makanan di adiwana suweta, diantaranya adalah pihak food and beverage department membeli bahan secara berlebihan tanpa mengecek terlebih dahulu bahan makanan yang tersedia. Sehingga hal ini bisa berdampak pada kualitas bahan makanan yang disimpan sebelumnya. Hal tersebut akan menyebabkan terjadinya over-purchase dalam proses pengadaan bahan makanan serta berdampak pada harga pokok makanan terhadap operasional hotel. Adanya keterlambatan dalam pengiriman bahan makanan dari pihak supplier, jumlah yang datang tidak sesuai dengan napa yang disorder, beberapa hal tersebut akan menyebabkan terjadinya hambatan dalam proses operasional hotel.

2 Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan data deskriptif kuantitatif dimana data tidak berbentuk angka melainkan berupa penjelasan dari hasil penelitian yang diteliti. Penelitian ini menggunakan sumber data primer dimana data yang dikumpulkan lalu diolah. Data kualitatif merupakan data yang berbentuk uraian terperinci, dokumentasi kusus dan kutipan langsung. Data dikumpulkan, tanpa berniat untuk mencocokkan dengan kategori baku yang sudah ditetapkan sebelumnya. Dalam penelitian ini *deskriptif kualitatif* dapat berupa keterangan dari *General Cashier*, *Chef*, *Purchasing* dan *Supplier* tentang peran *Chief Accountant* dalam mengontrol pengadaan bahan makanan di Adiwana Suweta Hotel. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk untuk mengungkap fakta,

variabel dan situasi secara langsung yang terjadi pada saat penelitian dilaksanakan dengan menceritakan keadaan yang sebenarnya tanpa melebih-lebihkan.

3 Pembahasan

Chief Accountant merupakan bagian dari department accounting yang ada di hotel, dimana chief accountant di Adiwana Suweta merupakan bagian terpenting dalam kelancaran operasional hotel karena chief accountant mengatur dan mengontrol jalannya keuangan baik uang masuk maupun uang keluar. Peran chief accountant di Adiwana Suweta yaitu pembuatan laporan, mengontrol kas arus masuk dan keluar, memutuskan segala bentuk yang berhubungan dengan price list, harga kontrak dengan supplier, dan pembuatan skema untuk salary, pengajuan hingga pelaporan terakhir di report P&L. Jadi semua mencakup terkait dengan report tersebut ada juga laporan yang Namanya cash plow yang setiap bula kita laporkan kondisi perusahaan seperti apa dan mengatur strategi untuk dana yang keluar. Setiap tahunnya ada pelaporan penyusunan budget dan pelaporan pajak masa.

3.1 Tugas dan tanggung jawab *Chief Accountant* dalam mengontrol pengadaan bahan makanan.

Wawancara ini dilakukan dengan narasumber yaitu Chief Accountant Ibu Gandawati, Chef dan Purchasing. Tujuan dilakukan wawancara ini yaitu untuk mendapatkan informasi mengenai bagaimana peran Chief Accountant dalam pengadaan bahan makanan di Adiwana Suweta. Selain wawancara studi dokumen berupa data inventory food and beverage, food spoil, data complimentary, fb purchase requisition, fb transfer, dan running cost food and beverage. Dari hasil data wawancara maka diperoleh mengetahui bagaimana peran seorang Chief Accountant dalam mengontrol pengadaan bahan makanan di Adiwana Suweta agar mampu meminimalkan kesalahan yang mungkin terjadi dan meminimalkan food cost. Dalam pengadaan bahan makanan semua memiliki aturan dan sop masing-masing. Hal pertama yang harus dilakukan yaitu mencari supplier. Mencari supplier dilakukan oleh purchasing namun tetap atas approval dari chief accountant. Saat sudah mendapat supplier harus ada yang Namanya pengajuan. Proposal dari supplier kepada purchasing yang nantinya akan diperiksa oleh chief accountant kemudian melakukan penawaran. Apabila harga yang didapat sudah sesuai dengan kebutuhan maka Kerjasama hotel dan supplier berjalan. Penyimpanan bahan makanan dapat dilakukan setelah proses penerimaan oleh purchasing dari supplier yang telah selesai diperiksa dan diverifikasi dengan benar sesuai dengan jumlah dan kualitasnya. Tujuan yang diinginkan dalam proses penyimpanan bahan makanan digudang yaitu menekan mungkingterjadinya kerusakan bahan makanan pada saat penyimpanan.

Pengeluaran bahan harus sesuai dengan kebutuhan supaya bahan tidak terbuang sia-sia. Proses pengeluaran bahan makanan dari gudang baru akan bisa dilakukan, apabila pada saat ada permintaan pengeluaran dari outlet disertai dengan bukti yang

akurat bahwa memang benar bahan tersebut dikeluarkan untuk keperluan operasional hotel. Pengeluaran bahan makanan dapat dibedakan menjadi dua yaitu pengeluaran yang bersifat direct dan pengeluaran store. Untuk dapat meminimalkan *food cost* pada hotel, maka peran dari *chief accountant* sangat penting dalam mengontrol pengadaan bahan makanan. Karena peran *Chief Accountant* dalam hal ini mengecek *food spoil*, mengecek laporan *inventory*, mengecek *complimentary*, dari data inilah yang akan menentukan hasil dari pada *food cost* setiap bulannya. Apabila cost tinggi maka akan membuat perusahaan rugi dan peran *chief accountant* dalam mengontrol pengadaan bahan makanan dianggap gagal atau belum maksimal. Beliau juga mengatakan proses terpenting dalam pengadaan bahan makanan yaitu standar sop dalam *stock* barang, *occupancy*, karena apabila *occupancy* kecil namun persediaan bahan sangat banyak maka itu akan meningkatkan *food cost* dan membuat pekerjaan tidak maksimal. Dapat disimpulkan bahwa tugas dan tanggung jawab *chief accountant* adalah mengontrol keluar masuknya uang, pengontrolan pengadaan bahan makanan guna untuk meminimalkan *food cost* dan membuat report tiap bulannya.

3.2 Kendala *Chief Accountant* dalam mengontrol pengadaan bahan makanan

Dalam penyampaian Ibu Gandawati selaku *Chief Accountant* di Adiwana Hotel, situasi pandemi membuat kebanyakan supplier tidak dapat memberikan sistem kredit. Dalam beberapa hal, mendapatkan sistem kredit dari supplier merupakan langkah maju dalam kematangan perusahaan. Ini membuat perusahaan memiliki keistimewaan dan juga tanggung jawab baru. Sebagai *Chief Accountant*, Ibu Gandawati berfokus pada apa dan bagaimana memasarkan, membeli, dan menjual. Tetapi ada elemen lain yang penting untuk kesuksesan perusahaan seperti manajemen keuangan perusahaan. Tetap fokus pada apa yang harus lakukan dan selebihnya memaksimalkan manajemen untuk membantu memaksimalkan profitabilitas dan pertumbuhan perusahaan. Dapat disimpulkan bahwa kendala *chief accountant* dalam mengontrol pengadaan bahan makanan adalah susah mencari supplier yang menjual barang impor dan supplier tidak menerima sistem kredit karena masa new normal yang susah untuk mutar keuangan, hal ini berpengaruh dengan arus kas (cash flow). Namun yang paling penting adalah bagaimana cara memaksimalkan profit dan pertumbuhan perusahaan.

3.3 Strategi *Chief Accountant* dalam mengontrol pengadaan bahan makanan

Berdasarkan wawancara dengan Ibu Gandawati selaku *Chief Accountant* di Adiwana Hotel, diperoleh strategi *Chief Accountant* dalam mengontrol pengadaan bahan makanan sebagai berikut :

1. Ada beberapa hal yang harus diperhatikan untuk menjalin Kerjasama dengan supplier http://etheses.iainkediri.ac.id/1588/3/931310914_BAB 2.pdf:
 - a. Kualitas
 - b. Pelayanan
 - c. Harga
 - d. Lokasi
 - e. Kebijakan persediaan *supplier*

- f. Fleksibilitas
- b. Kontrol stok barang (Inventory Control)
- Seiring berjalannya waktu Ilmu pengetahuan dan teknologi menjadi berkembang dengan cepat, di salah satunya ada di bidang teknologi sistem informasi. Perkembangan ini sangat mempengaruhi kegiatan suatu perusahaan dalam menjalani pekerjaannya dikarenakan perkembangan pengolahan data yang sudah bisa di lihat jelas banyaknya penggunaan teknologi komputer yang di mana kegiatan-kegiatan perusahaan menjadi lebih meningkatkan efektifitas dan efisiensi dalam melakukan proses kerja. Di suatu perusahaan di perlukannya kegiatan yang namanya sistem inventory control untuk mengatasi masalah pengadaan stok bahan dan jumlah stok barang untuk operasional yang ada. Sistem inventory control tersebut mengatur pengelolaan stok barang mulai dari bahan baku, pengeluaran bahan baku dari hasil produksi, dan pengeluaran barang jadi hasil jual. Kesalahan dalam pengelolaan stok barang bisa mengakibatkan kerugian pada perusahaan. Hal ini dikarenakan inventory control yang nantinya akan bermanfaat untuk melancarkan proses pengelolaan stok barang pada sebuah perusahaan tersebut. Sistem informasi yang berjalan di perusahaan nantinya akan mempermudah proses pemasukan dan pengeluaran data barang yang lebih akurat.

4 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dipaparkan mengenai peran *chief accountant* dalam mengontrol pengadaan bahan makanan, maka dapat diambil kesimpulan :

1. Peranan *chief accountant* dalam pengadaan bahan makanan di Adiwana Suweta sudah sangat baik yaitu mulai dari menangani *supplier*, mengontrol keluar masuknya uang, meminimalkan *food cost* setiap bulannya di masing – masing departemen yang ada di hotel, dan membuat *report profit and loss* dengan sangat baik.
2. Kendala yang dihadapi *chief accountant* yaitu dalam pencarian *supplier* yang menjual barang impor yang berpengaruh pada arus kas (*cash flow*), Karena semenjak *pandemic* hingga memasuki masa *new normal* sangatlah sulit untuk mencari *supplier* yang bisa menerima kredit.
3. Strategi yang dilakukan Ibu Gandawati selaku *chief accountant* yaitu mencari *supplier* alternatif untuk menjalin kerjasama yang baik, mengontrol keluar masuknya barang dengan baik, dan dengan cara melakukan *inventory stock* barang setiap bulannya.

5 Referensi

1. Akuntansi, Program Studi, Fakultas Ekonomi, and Universitas Pakuan.2018. “Peranan Pengendalian Internal Pembelian Persediaan Bahan Pokok Makanan Terhadap Efektivitas Pembelian Pada Pt Hotel Properti Internasional.”
2. Bali, Glory. 2016. “Kabupaten Gianyar - Bali, Indonesia.” : <http://www.id.baliglory.com/2016/10/gianyar-bali.h>.

3. Bora, M Ansyar, and Vidi Nugroho. 2018. "Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Makanan Di Restoran Hotel XXX." 3(1): 53–62.
4. Budiyasa, I. K. G., A. M. Putra, and F. M. Suarka. 2018. "Analisis Pengendalian Biaya Food and Beverage Pada Harris Hotel Raya Kuta Bali." *Jurnal Kepariwisata Dan Hospitalitas* 2.3: 135–54.
5. Feri, soni okta. 2018. "pengaruh harga dan kualitas pelayanan terhadap keputusan tamu hotel menginap DI HOTEL KARMILA BANDUNG." : <http://repository.unpas.ac.id/33519/>.