

## **ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN PADA HOTEL X DI SENGIGI LOMBOK**

**I Gusti Ayu Yunita Putri<sup>1</sup>**

[yunitaptr03@gmail.com](mailto:yunitaptr03@gmail.com)

<sup>1</sup>Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mataram

**Ni Putu Swasthyas Putriasih<sup>2</sup>**

[thyaniputuswasthyas@gmail.com](mailto:thyaniputuswasthyas@gmail.com)

<sup>2</sup>Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mataram

**Novia Rizki<sup>3</sup>**

[noviarizki@unram.ac.id](mailto:noviarizki@unram.ac.id)

<sup>3</sup>Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mataram

### **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis proses pengendalian persediaan di Hotel X, sebuah hotel bintang lima di kawasan wisata Senggigi, Lombok Barat. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif untuk mengetahui peran receiving dalam prosedur penerimaan, pengeluaran barang dan mengelola persediaan di Gudang dalam menunjang operasional hotel X. Data dalam penelitian ini dikumpulkan melalui observasi lapangan dan wawancara dengan pihak-pihak terkait di hotel, khususnya bagian receiving. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Hotel X menerapkan metode Economic Order Quantity (EOQ) untuk meminimalkan biaya penyimpanan dan menghindari kelebihan atau kekurangan persediaan serta menggunakan teori stewardship untuk memberikan pemahaman awal terhadap proses keluar masuk barang gudang. Pengendalian persediaan dilakukan secara terkoordinasi mulai dari bagian receiving, purchasing, hingga level manajemen atas, serta menggunakan sistem pencatatan bin card dan aplikasi Power Pro untuk mendukung akurasi data stok. Pengelompokan persediaan dilakukan berdasarkan departemen seperti food & beverage, housekeeping, dan engineering guna meningkatkan efisiensi. Sistem pengendalian yang diterapkan terbukti efektif dalam menjaga kelancaran operasional hotel dan mendukung pelayanan kepada tamu secara optimal.

**Kata Kunci:** Economic Order Quantity, Hotel, Pengendalian Persediaan, Sistem Informasi, stewardship

### **ABSTRACT**

*This study aims to analyze the inventory control process at Hotel X, a five-star hotel in the Senggigi tourist area, West Lombok. This study uses a qualitative approach to determine the role of receiving in the procedure of receiving, issuing goods and managing inventory in the warehouse in supporting the operations of Hotel X. Data in this study were collected through field observations and interviews with related parties at the hotel, especially the receiving department. The results of the study indicate that Hotel X applies the Economic Order Quantity (EOQ) method to minimize storage costs and avoid excess or shortage of inventory and uses stewardship theory to provide an initial understanding of the process of incoming and outgoing goods in the warehouse. Inventory control is carried out in a coordinated manner starting from the receiving, purchasing, to the upper management level, and uses a bin card recording system and the Power Pro application to support the accuracy of stock data. Inventory grouping is carried out based on departments such as food & beverage, housekeeping, and engineering to increase efficiency. The control system implemented has proven effective in maintaining smooth hotel operations and supporting optimal guest service.*

**Keywords:** Economic Order Quantity, Hotel, Inventory Control, Information System, stewardship

## PENDAHULUAN

Industri perhotelan adalah salah satu industri yang berperan penting dalam perkembangan ekonomi dan dunia pariwisata Indonesia. Secara umum hotel di definisikan sebagai bangunan perusahaan atau usaha yang menyediakan jasa penginapan, makanan, minuman bagi tamu dan juga di sertai dengan fasilitas lainnya (Uhise et al., 2018). Hotel identik dengan tempat menginap, namun selain menawarkan penginapan, hotel juga seringkali menawarkan fasilitas mereka seperti kolam renang, spa dan restoran. Sehingga terdapat beberapa pusat pendapatan pada hotel.

Seluruh pusat pendapatan ini, memiliki bahan baku atau persediaan sendiri yang mereka atur dan kendalikan untuk menghasilkan barang atau jasa yang dijual kepada pelanggan. Bahan baku yang telah menipis akan ajukan kepada bagian purchase order agar bagian purchase order melakukan pemesanan kepada supplier. Hal ini merupakan proses umum yang terjadi hampir di seluruh hotel. Terdapat formulir yang disediakan untuk memberikan rincian barang yang dibutuhkan dengan jenis dan jumlah sesuai dengan yang dibutuhkan. Dengan demikian, masing-masing pusat pendapatan harus melakukan kontrol dan perhitungan sendiri atas jumlah persediaan mereka agar tidak ada kelebihan dan kekurangan stok.

Menurut Fitriana et al., (2024), operasional hotel dapat berfungsi secara efektif karena memerlukan persediaan yang cukup sesuai prosedur dan ketentuan yang berlaku pada perusahaan. Persediaan di bidang perhotelan salah satunya terdiri dari makanan, minuman atau yang disebut dengan persediaan guest supplies. Persediaan stock barang tentu sangat berpengaruh pada pelayanan dan operasional hotel, dimana barang tidak boleh terlalu banyak dan tidak boleh terlalu sedikit.

Dalam pengendalian persediaan barang yang ada di Gudang sering menimbulkan masalah berupa selisih *stock*. Hal ini sering terjadi karena adanya ketidak sesuaian dalam pengelolaan data persediaan yang ada di Gudang (Sabilla & Mahendra, 2022). Pengelolaan data persediaan biasanya dilakukan oleh departemen receiving.

Hotel X telah melakukan pengendalian persediaan dengan baik sehingga kecurangan dan kesalahan hampir tidak pernah terjadi. Hal ini dapat menjadi solusi bagi hotel lain untuk dapat mengendalikan persediaannya terutama saat proses masuk dan keluarnya barang, atau mulai dari pemesanan hingga barang tersebut terdistribusi di seluruh bagian yang ada di hotel. Sehingga, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tentang proses pemesanan dan penerimaan barang serta mengidentifikasi pengendalian persediaan yang ada di hotel X.

Pengelolaan stok yang tepat tidak hanya berfungsi untuk memastikan barang selalu tersedia, tetapi juga sebagai cara untuk meningkatkan efisiensi dalam operasi hotel. Salah satu pendekatan yang dipakai dalam pengendalian stok adalah metode Economic Order Quantity (EOQ). Penerapan metode EOQ untuk mengelola persediaan minuman di Hotel X dapat mengoptimalkan jumlah pemesanan, sehingga biaya penyimpanan dan pemesanan bisa ditekan secara efektif (Kristina, 2024). Oleh karena itu, penggunaan metode ini berkontribusi pada stabilitas operasional hotel dan mengurangi risiko kelebihan atau kekurangan persediaan barang.

Keberhasilan dalam mengelola persediaan sangat dipengaruhi oleh seberapa baik sistem pengendalian internal berfungsi. Dalam pelaksanaannya, pengendalian yang efektif meliputi penerapan prosedur ketat dalam proses penerimaan dan pengeluaran barang dari gudang, yang mencakup pencatatan yang tepat dan dokumentasi yang menyeluruh. Seringkali, perbedaan antara catatan dan kondisi sebenarnya di lapangan timbul akibat lemahnya dokumentasi untuk pengeluaran barang atau ketidakaturan dalam mengikuti prosedur standard. Menjelaskan bahwa penerapan pengendalian internal yang konsisten, seperti pemisahan tugas yang tegas dan

penggunaan dokumen resmi seperti permohonan penyimpanan, sangat penting untuk menghindari perbedaan stok dan memastikan akurasi data persediaan (Yanti et al., 2023).

Dengan sistem pengendalian stok yang sesuai, baik lewat metode kuantitatif seperti EOQ maupun dengan meningkatkan prosedur internal, hotel dapat mempertahankan kelancaran operasional dengan efisien. Manajemen yang baik terhadap persediaan akan mempercepat dan memfokuskan layanan, yang pada akhirnya memberikan dampak positif terhadap kepuasan pelanggan dan citra hotel secara keseluruhan. Oleh karena itu, pengendalian stok yang tepat sangat penting dalam mendorong perkembangan dan daya saing hotel di tengah kompetisi industri yang semakin ketat. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengevaluasi efektivitas sistem pengendalian persediaan di hotel serta mengkaji penerapan metode EOQ dalam pengelolaan stok guna meningkatkan efisiensi operasional dan mencegah selisih persediaan.

## **TINJAUAN LITERATUR**

### **Teori Stewardship**

Teori stewardship merupakan sebuah teori yang menjelaskan bahwa manajer sebuah perusahaan merupakan pelayan (steward) yang akan melaksanakan tugasnya mengelola perusahaan demi kepentingan organisasi dan principal atau pemegang saham (Donaldson & Davis, 1991). Dalam teori stewardship, pengelola sebuah organisasi akan memiliki motivasi untuk menjalankan tugas dan fungsinya demi kepentingan organisasi dan pemegang saham. Pengelola akan menganggap pendelegasian wewenang yang dilakukan oleh pemilik untuk mengelola perusahaan sebagai sebuah amanah yang harus dijaga dan dilaksanakan dengan penuh tanggung jawab dan integritas yang tinggi (Ainun, 2021).

Dalam penelitian ini menggunakan grand teori stewardship untuk memberikan pemahaman awal terhadap proses keluar masuk barang gudang. Penerapan Teori Stewardship menjadi penting, karena mendorong setiap individu yang terlibat dalam siklus pengadaan dan pengelolaan persediaan untuk bertindak sebagai pelayan organisasi yang bertanggung jawab, menjaga kepercayaan, dan mengelola sumber daya dengan integritas demi kepentingan bersama dan kelangsungan operasional hotel.

### **Pengertian Persediaan**

Persediaan merujuk pada aset berupa barang yang disediakan untuk mendukung aktivitas penjualan, atau komponen yang digunakan dalam proses produksi dan pelayanan jasa (Sabilla & Mahendra, 2022). Secara umum persediaan merupakan barang dagangan yang dibeli dari perusahaan lain, kemudian disimpan untuk dijual kembali dalam operasi normal perusahaan (Wildana & Sediya Utami, 2017). Persediaan barang membutuhkan waktu untuk memenuhi kebutuhan pengadaan barang supaya tersedia demi memenuhi kebutuhan konsumen (Sabilla & Mahendra, 2022).

### **Metode Pengendalian Persediaan**

Terdapat beberapa metode yang umumnya digunakan dalam pengendalian persediaan perusahaan.

1. Economic Order Quantity (EOQ)

Economic Order Quantity (EOQ) berarti jumlah unit barang/bahan yang harus dipesan setiap kali mengadakan pemesanan agar biaya-biaya yang berkaitan dengan pengadaan persediaan minimal, atau jumlah unit pembelian yang paling optimal (Bambang Ismaya & Suseno, 2022).

2. Reorder Point (ROP)

Reorder Point atau titik pemesanan ulang merupakan titik dimana suatu persediaan menyentuh jumlah tertentu sehingga harus dilakukan pemesanan ulang (Alfaridz, 2024).

3. Just In Time (JIT)  
JIT merupakan sistem produksi yang komprehensif dan sistem manajemen persediaan dimana bahan baku dibeli dan diproduksi sebanyak yang dibutuhkan serta digunakan pada saat yang tepat dalam setiap proses produksi (Sidharta & Josephine, 2017).
4. Metode ABC (Activity-Based Classification)  
Metode ABC merupakan suatu sistem pengklasifikasi sediaan dimana presentase terkecil dari produk meliputi sebagian besar dari nilai sediaan. metode ABC merupakan salah satu metode kontemporer yang diperlukan manajemen modern untuk meningkatkan kualitas dan output, menghilangkan waktu aktivitas yang tidak menambah nilai, mengefisienkan biaya, dan meningkatkan kontrol terhadap kinerja perusahaan (Farida et al., 2017).

### **Pengendalian Keluar Masuk Barang**

Proses keluar masuk barang (*in-out goods*) merupakan bagian penting dalam pengelolaan persediaan. pengendalian internal yang baik dalam proses penerimaan dan pengeluaran barang dapat mencegah kecurangan dan kerugian bagi hotel. Penelitian mereka di Hotel & Conventions Gubeng Surabaya menunjukkan bahwa pengawasan yang ketat terhadap arus barang masuk dan keluar dapat meningkatkan efisiensi operasional (Manengkey, 2014).

### **Sistem Pengendalian Internal di Industri Perhotelan**

Sistem pengendalian internal yang efektif diperlukan untuk menjaga integritas data persediaan dan mencegah penyalahgunaan. Secara umum, pengendalian internal merupakan bagian dari masing-masing sistem yang dipergunakan sebagai prosedur dan pedoman operasional perusahaan atau organisasi tertentu. Perusahaan atau organisasi pada umumnya menggunakan pengendalian internal untuk mengerahkan, mengawasi dan mengukur sumber daya organisasi sebagai upaya mencegah terjadinya penyimpangan dalam mencapai tujuan perusahaan atau organisasi tersebut (Claudia et al., 2019).

## **METODE PENELITIAN**

### **Jenis Penelitian**

Penelitian ini merupakan jenis penelitian kualitatif. Bila ditinjau dari tujuan dan sifatnya penelitian ini bersifat deskriptif dengan menggunakan metode analisis. Menurut Syahrizal & Jailani (2023) penelitian deskriptif adalah metode penelitian yang berusaha menggambarkan objek atau subjek yang diteliti sesuai dengan apa adanya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui peran receiving dalam prosedur penerimaan dan pengeluaran barang dan mengelola persediaan di Gudang dalam menunjang operasional hotel X.

### **Waktu dan tempat**

Penelitian ini dilakukan disalah satu hotel Bintang 5 di Kawasan Wisata Senggigi, Lombok Barat dan merupakan hotel milik Badan Usaha Milik Negara (BUMN). Penelitian ini dilaksanakan sejak bulan Maret – Mei Tahun 2025.

### **Prosedur Penelitian**

Mengidentifikasi masalah, menentukan objek penelitian, penyusunan proposal penelitian, pengumpulan data melalui wawancara dan pengamatan, menganalisis dan mengolah data, kemudian memperoleh hasil penelitian, lalu ditarik kesimpulan dan memberikan saran.

### **Metode Analisis**

Penelitian kualitatif adalah jenis studi yang mencoba memahami fenomena secara metodis melalui penggunaan analisis deskriptif dan *interpretative*. Penelitian yang

menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang dapat diamati; pendekatannya diarahkan pada latar dan individu secara *holistic*. Penelitian deskriptif tidak bertujuan untuk menguji hipotesis tertentu, tetapi hanya menggambarkan “apa adanya” tentang sesuatu variabel, gejala atau keadaan (Zellatifanny & Mudjiyanto, 2018).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam menjalankan operasional sebuah hotel, terutama hotel berbintang seperti Hotel X di Senggigi, pengelolaan persediaan menjadi aspek krusial untuk memastikan layanan berjalan lancar dan tamu merasa puas. Setiap tahapan, mulai dari proses pengadaan hingga penyaluran barang ke masing-masing departemen, membutuhkan sistem koordinasi yang tertata rapi dan dapat dipertanggungjawabkan. Oleh karena itu, penerapan **Teori Stewardship** menjadi relevan, karena teori ini menekankan pentingnya rasa tanggung jawab secara moral dan profesional dari setiap individu yang terlibat dalam proses tersebut. Teori ini menganggap bahwa setiap anggota organisasi akan menjalankan tugasnya sebagai pelayan (*steward*) yang menjaga kepentingan perusahaan dengan cara yang jujur, transparan, dan penuh integritas.

Penerapan teori ini dapat dilihat secara menyeluruh pada lima tahapan utama dalam siklus pengelolaan persediaan di Hotel X. Mulai dari tahap persediaan, pemesanan, barang datang, pencatatan, hingga barang keluar.

### Jenis-Jenis Persediaan dalam Hotel X

Dalam dunia perhotelan tentu membutuhkan persediaan untuk menunjang operasional hotel. Dalam dunia perhotelan jenis-jenis barang di kelompokkan menjadi persediaan makanan dan minuman (*food & beverage*), persediaan *housekeeping*, persediaan *maintenance* (*enggenering*), dan persediaan oprasional lainnya. Pembagian persediaan ini membantu pengelolaan stok agar lebih teratur dan efisien.

Persediaan makanan & minuman adalah hal yang sangat utama dalam oprasional hotel untuk menunjang aktivitas dapur dan restoran yang melayani kebutuhan konsumsi para tamu. Jenis-jenis persediaan di hotel X sangatlah beragam mulai dari bahan makanan yang mudah rusak seperti sayur-sayuran, buah-buahan, daging dan produk olahan susu, sedangkan terdapat juga bahan makanan yang lebih tahan lama seperti makanan kaleng, tepung, beras, kopi dll. Tentu dari perbedaan tersebut perlakuan dalam penyimpanan bahan makanan juga berbeda dari yang di simpan di *cool room* untuk bahan segar, dan gudang kering tetapi dengan suhu yang sudah di tentukan untuk menghindari kerusakan barang dan serangga. Untuk produk sayuran hotel x mendatangkan sayur setiap harinya agar kualitas dan kesegaran sayuran dapat terjamin, ketika sayuran ini datang maka langsung akan di serahkan ke bagian kitchen untuk segera di olah.

Persediaan *Housekeeping* dibutuhkan dalam oprasional hotel untuk menjaga kebersihan, kenyamanan, dan kerapian area kamar hotel. Jenis persediaan linen (Seprai, handuk, dan sarung bantal), amenitis (sabun, sampo, sikat gigi, tisu, sandal), dan alat kebersihan (cairan pembersih, sapu, pel, dan *vacumm cleaner*, *garbage bag*). Department *housekeeping* sangatlah berperan penting dalam menjaga kualitas pelayanan kamar kepada kepada tamu. Persediaan yang tidak memadai dapat mengganggu kelancaran operasional dan pelayanan yang buruk, sementara stock yang berlebihan dapat menyebabkan *over budget* pada department *housekeeping*.

Persediaan *maintenance* (*enggenering*) merupakan jenis persediaan untuk menunjang kegiatan pemeliharaan, perbaikan, dan perawatan seluruh fasilitas dihotel. Department *engineering* yang bertanggung jawab untuk mengelola persediaan dari seluruh sistem bangunan seperti perlistrikan, air, ac, dan peralatan teknisi lainnya agar tetap berfungsi dengan baik. Persediaan *maintenance* meliputi lampu, kabel, cat, alat pertukangan, ac, lampu dengan

berbagai ukuran, sekring dan masih banyak lagi. Ketersediaan persediaan yang memadai dapat mempercepat perbaikan dan mencegah gangguan operasional hotel.

### Proses Pemesanan

Bagian *Receiving* akan tetap mengecek barang stock di gudang setiap harinya, jika terdapat stock barang yang mulai menipis maka harus segera dilakukan pemesanan untuk memastikan kelangsungan operasional tetap berjalan lancar. Selain mengecek barang yang ada di gudang, bagian *Receiving* juga menerima permintaan dari masing-masing departemen yang memiliki persediaan yang menipis dimana departemen tersebut juga harus memberikan informasi jumlah barang sejenis yang tersedia, sehingga tidak akan terjadi kelebihan persediaan jika barang yang dipesan datang. *Receiving* harus membuat PR (*purchase request*) sebagai dasar pemesanan atas barang yang akan dipesan. PR (*purchase request*) ini nantinya akan di serahkan kepada bagian *Purchasing* untuk di tentukan harga dan vendor mana yang akan membawa barang pesannya. PR (*purchase request*) ini harus di *approved* oleh *Departement Head, Purchasing Manager, Asst. DOF, dan General Manager* barulah setelah itu dapat dibuatkan PO (*Purchase Order*) yang harus di *Approved* oleh *Purchasing Manager, Asst. DOF, dan General Manager*. Jika PO (*Purchase Order*) sudah selesai di *Approved* barulah Departemen *Purchasing* menghubungi vendor melalui WA agar barang segera bisa di datangkan. Pada proses pemesanan ini banyak sekali bagian yang terlibat dalam pengendalian, mulai dari manajemen level bawah sampai manajemen level atas sehingga kekeliruan sangat minim terjadi.

### Proses Kedatangan Barang

Setelah barang di pesan oleh *Departement Purchasing* estimasi kedatangan barang pesanan kurang lebih satu minggu tetapi disesuaikan juga dengan kebutuhan pemakaian barang. Ketika barang datang langsung diterima oleh *Receiving* dengan mengecek *quantity* dan kondisi barang apakah layak untuk di terima atau malah terjadi kerusakan. Dasar dari penerimaan barang adalah PO (*Purchase Order*) yang dicocokkan dengan nota yang di bawa oleh vendor saat penyerahan barang. Jika semuanya sesuai maka nota diberikan tanda pengesahan berupa stempel dan nomor rotor.

Namun, jika ditemukan ketidaksesuaian seperti barang rusak, jumlah kurang, atau tidak sesuai spesifikasi, maka akan dibuat laporan dan barang bisa dikembalikan atau ditindaklanjuti oleh tim *purchasing* ke supplier. Proses ini penting untuk menjaga kualitas persediaan hotel, memastikan barang yang digunakan sesuai standar.

Lain halnya dengan barang MI (*Market List*) yang dibeli secara rutin yang bersifat segar, mudah rusak, dan memiliki masa penyimpanan pendek. Barang-barang ini umumnya digunakan untuk operasional harian hotel, terutama di bagian *food & Beverage*. Contoh barang MI (*Market List*) yaitu sayur mayor, buah-buahan, daging, ikan, unggas, telur, produk susu. Karena mudah rusak, pembelian barang market list dilakukan harian atau beberapa kali seminggu sesuai kebutuhan dan jumlah tamu. Permintaan dibuat berdasarkan menu dan stok yang tersedia. Proses pembeliannya lebih cepat namun tetap mengikuti prosedur agar kualitas dan kesegaran terjaga, sehingga hotel dapat menyajikan makanan dan minuman terbaik untuk tamu.

### Proses Pencatatan

Saat barang telah diterima oleh *receiving*, maka diletakkan sesuai dengan tempat penyimpanannya dan dilakukan pencatatan jumlah barang dan nomor PO (*Purchase Order*) pada *bin card*. *Bin card* merupakan kartu stock barang persediaan yang digunakan untuk

mencatat keluar – masuknya barang di gudang. *Bin card* ini memudahkan bagian gudang dalam mengatur persediaan yang dilihat dari frekuensi barang tersebut keluar / dibutuhkan.

Pencatatan pada *bin card* juga memudahkan Cost Controller dalam melakukan inventory setiap akhir bulan dalam hal mengawasi keluar masuknya barang setiap department. Selain itu, *bin card* juga berfungsi sebagai alat kontrol fisik yang membantu dalam mencocokkan data pada sistem dengan data fisik, sehingga meminimalkan risiko kehilangan, kesalahan pencatatan, atau penyalahgunaan barang di gudang. Sistem yang digunakan oleh hotel X adalah Aplikasi *Power Pro*.

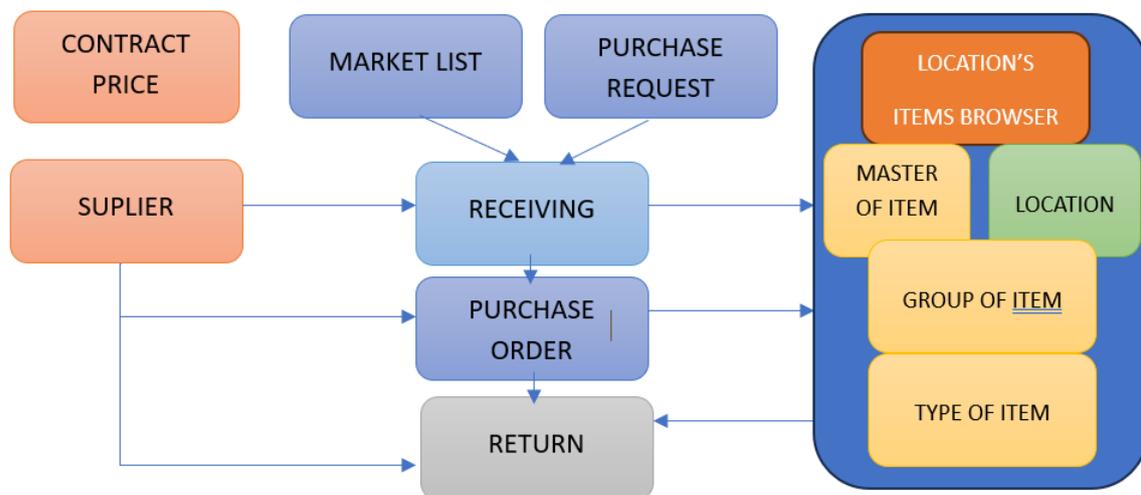
### Proses Barang Menuju Departemen

Barang yang keluar dari gudang karena permintaan dari departemen lain yang membutuhkan barang tersebut untuk operasional harian, seperti housekeeping, engineering, front office, kitchen, atau food & beverage service. Dasar pengeluaran barang tersebut adalah SR (*Store Requisition*), di dalam dokumen SR (*Store Requisition*) terdapat jenis barang serta *Quantity*. Setelah formulir diterima dan disetujui, petugas gudang akan menyiapkan barang sesuai permintaan dan mencatat pengeluaran tersebut ke dalam **bin card** dan di proses pada sistem *Power Pro*. Pencatatan ini mencakup tanggal, no SR, Departemen yang mengambil barang, dan *Quantity*.

Proses ini memastikan bahwa pengeluaran barang tercatat dengan jelas dan akurat. Dengan sistem permintaan dan pencatatan yang tertib, gudang dapat menjaga ketersediaan stok, memantau penggunaan barang di tiap departemen, dan membantu pengawasan biaya operasional secara keseluruhan.

### Pengendalian Persediaan oleh Hotel X

Pengendalian Persediaan di hotel X utamanya dijalankan oleh bagian *Receiving*, namun didukung pula oleh bagian lainnya, seperti *Purchasing*, *Departement Head*, bahkan oleh *General Manager*. Dalam setiap proses mulai dari pemesanan barang hingga barang diterima oleh departemen, hotel X telah melakukan pengendalian sesuai dengan SOP yang ada.



**Gambar 1. Pengendalian Barang oleh Bagian Receiving**

Gambar 1 menjelaskan secara ringkas pencocokan yang dilakukan oleh bagian receiving ketika permintaan departemen diterima hingga barang datang. Dalam sistem pengelolaan persediaan, proses dimulai dari **Contract Price** dan **Supplier** sebagai sumber utama barang

dan penentuan harga berdasarkan kontrak yang telah disepakati. Informasi dari kedua komponen ini menjadi dasar bagi bagian pembelian untuk memproses **Purchase Order (PO)**. Sebelum pembuatan PO, terdapat dua jalur permintaan, yaitu melalui **Market List**, yang umumnya berisi kebutuhan barang segar harian seperti sayur dan buah, serta **Purchase Request**, yaitu permintaan barang dari masing-masing departemen yang membutuhkan untuk keperluan operasional. Kedua permintaan ini akan dikompilasi dan diverifikasi untuk kemudian diproses dalam bentuk PO dan dikirimkan kepada supplier.

Setelah PO dikirim, proses dilanjutkan dengan tahap **Receiving**, di mana barang yang dikirim oleh supplier diterima dan diperiksa oleh bagian penerimaan (receiving section). Pemeriksaan ini meliputi kuantitas, kualitas, serta kesesuaian dengan PR, PO, Nota, dan Surat jalan. Apabila ditemukan ketidaksesuaian, kerusakan, atau barang tidak layak pakai, maka barang tersebut akan dikembalikan melalui proses **Return** kepada supplier, disertai dengan laporan ketidaksesuaian. Barang yang telah diterima kemudian dicatat dan diproses pada sistem *Power Pro*.

Dari metode pengendalian persediaan yang ada, Hotel X menggunakan sistem *Economic Order Quantity (EOQ)* dimana mereka melakukan pemesanan ketika barang/bahan sudah berada pada jumlah unit minimal yang ditetapkan. Hal ini terbukti dapat menghemat biaya penyimpanan terutama untuk barang dengan penyimpanan ekstra seperti *frozen food* dan barang dengan ukuran besar sehingga membutuhkan tempat yang lebih luas. Selain itu, tidak terdapatnya biaya kerugian akibat rusaknya barang yang terlalu banyak.

## KESIMPULAN

Hotel X mengelompokkan persediaan menjadi *food & beverage*, *housekeeping*, *maintenance (engineering)*, dan persediaan operasional lainnya, masing-masing dengan penanganan penyimpanan yang spesifik. Ketersediaan stok yang memadai sangat penting sedangkan kekurangan persediaan mengganggu operasional dan pelayanan. Proses pemesanan dimulai dari *Receiving* yang membuat *Purchase Request (PR)* saat stok menipis, diserahkan ke *Purchasing* untuk penetapan harga dan vendor, serta memerlukan berbagai persetujuan sebelum *Purchase Order (PO)* dibuat.

Saat barang datang, *Receiving* mengecek kondisi dan Quantity sesuai PO. Pengeluaran barang dari gudang berdasarkan *Store Requisition (SR)* dari departemen yang membutuhkan, Pencatatan barang keluar dilakukan pada *bin card* yang berfungsi sebagai kartu stok fisik untuk mencatat keluar masuknya barang dan diproses pada sistem *Power Pro* agar tidak terjadi selisih antara *bin card* dan sistem. Pencatatan ini memudahkan *cost controller* dalam melakukan inventory setiap akhir bulan dalam hal mengawasi keluar masuknya barang setiap department.

Hotel X menggunakan metode *Economic Order Quantity (EOQ)* dalam mengendalikan jumlah persediaannya. Pengendalian persediaan ini membutuhkan kerjasama dari pihak-pihak hotel yang terkoordinasi mulai dari pembelian, penerimaan, penyimpanan dan pengeluaran. Pengendalian internal dilakukan agar biaya pembelian bahan makanan yang dihabiskan sesuai dengan anggaran biaya atau bahkan kurang dari anggaran yang telah ditetapkan.

## REFERENSI

- Ainun, M. B. (2021). Metafor Kerapan Sapi dalam Tata Kelola Perusahaan dari Sudut Pandang Teori Stewardship. *Pamator Journal*, 14(2), 95–100. <https://doi.org/10.21107/pamator.v14i2.10801>
- Alfaridz, A. M. F. (n.d.). *Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pisang Menggunakan Metode EOQ dengan Mempertimbangkan Masa Kedaluarsa dan Pemberian Diskon*.

- Bambang Ismaya, Y., & Suseno, S. (2022). Analisis Pengendalian Bahan Baku Ubi Jalar Menggunakan Metode Economic Order Quantity (EOQ) Dan H-Sin Rau PT. Galih Estetika Indonesia. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Industri Terapan*, 1(2), 123–130. <https://doi.org/10.55826/tmit.v1i1.37>
- Claudia, S. S. D., Pontoh, W., & Walandouw, S. K. (2019). *ANALYSIS OF THE INTERNAL CONTROL SYSTEM OF CASH RECEIPTS AT GRAN PURI HOTELS MANADO*.
- Donaldson, L., & Davis, J. H. (1991). Stewardship Theory or Agency Theory: CEO Governance and Shareholder Returns. *Australian Journal of Management*, 16(1), 49–64. <https://doi.org/10.1177/031289629101600103>
- Farida, I., Sunandar, S., & Hetika, H. (2017). ANALISIS PENGGUNAAN METODE ACTIVITY BASED COSTING (ABC) DALAM MENENTUKAN SUMBANGAN PEMBINAAN PENDIDIKAN (SPP) PADA POLITEKNIK HARAPAN BERSAMA. *Media Riset Akuntansi, Auditing & Informasi*, 17(1), 17–30. <https://doi.org/10.25105/mraai.v17i1.1790>
- Fitriana, S., Miswaty, M., & Anam, H. (2024). EVALUASI SISTEM PENGENDALIAN INTERNAL PADA SISTEM INFORMASI AKUNTANSI PERSEDIAAN BARANG HABIS PAKAI (STUDI KASUS PADA HOTEL X). *Jurnal GeoEkonomi*, 15(1.2024), 371–380. <https://doi.org/10.36277/geoekonomi.v15i1.2024.461>
- Kristina, N. K. V. (2024). *ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BEVERAGE DENGAN METODE ECONOMIC ORDWR QUANTITY (EOQ) DI HOTEL “X.”*
- Manengkey, N. (2014). *ANALISIS SISTEM PENGENDALIAN INTERN PERSEDIAAN BARANG DAGANG DAN PENERAPAN AKUNTANSI PADA PT. CAHAYA MITRA ALKES*.
- Sabilla, A., & Mahendra, D. (2022). SISTEM INFORMASI PERSEDIAAN BARANG DENGAN SAFETY STOCK. *Journal of Information System and Computer*, 2(1), 32–35. <https://doi.org/10.34001/jister.v1i2.265>
- Sidharta, J., & Josephine, S. (2017). *Perbandingan System Economic Order Quantity dan Sistem Just In Time terhadap Efisiensi Biaya Bahan Baku pada PT. Tricitra Agri Perdana*. 2.
- Syahrizal, H., & Jailani, M. S. (2023). Jenis-Jenis Penelitian Dalam Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif. *Jurnal QOSIM Jurnal Pendidikan Sosial & Humaniora*, 1(1), 13–23. <https://doi.org/10.61104/jq.v1i1.49>
- Uhise, E., Manossoh, H., & Suwetja, I. G. (2018). ANALISIS PERANAN COST CONTROLLER DALAM PENGENDALIAN BIAYA OPERASIONAL DAN PENDAPATAN OPERASIONAL PADA HOTEL MERCURE MANADO TATELI BEACH RESORT. *GOING CONCERN: JURNAL RISET AKUNTANSI*, 13(02). <https://doi.org/10.32400/gc.13.02.19921.2018>
- Wildana, F. N., & Sediya Utami, E. U. (2017). ANALISIS SISTEM PENGENDALIAN PERSEDIAAN ATAS BARANG DAGANG PADA CV. SUMBER ALAM SEJAHTERA TEGAL. *Monex Journal Research Accounting Politeknik Tegal*, 6(2). <https://doi.org/10.30591/monex.v6i2.596>
- Yanti, N. L. D., Lasmini, N. N., & Suprpto, P. A. (2023). Analisis Pengendalian Internal Penerimaan dan Pengeluaran Barang Persediaan Gudang pada Harris Hotel & Residences Riverview Kuta. *Jurnal Inovasi Ekonomi dan Keuangan*, 1(2), 68–80. <https://doi.org/10.58982/jike.v1i2.561>

Zellatifanny, C. M., & Mudjiyanto, B. (2018). TIPE PENELITIAN DESKRIPSI DALAM ILMU KOMUNIKASI. *Diakom : Jurnal Media dan Komunikasi*, 1(2), 83–90.  
<https://doi.org/10.17933/diakom.v1i2.20>