

**ANALISIS PENGENDALIAN INTERN PERSEDIAAN BAHAN
MAKANAN PADA *FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT* DI HOTEL
EASTPARC YOGYAKARTA**

SKRIPSI



Oleh :

**NAZULA CHOIRIYAH NUGROHO DWI TRISNASARI
NO.MHS: 315100834**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2020

**ANALISIS PENGENDALIAN INTERN PERSEDIAAN BAHAN
MAKANAN PADA *FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT* DI HOTEL
EASTPARC YOGYAKARTA**

SKRIPSI



**Untuk memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Sains Terapan**

Disusun Oleh :

NAZULA CHOIRIYAH NUGROHO DWI TRISNASARI

NO.MHS: 315100834

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2020

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS PENGENDALIAN INTERN PERSEDIAAN BAHAN
MAKANAN PADA *FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT* DI HOTEL
EASTPARC YOGYAKARTA**

Oleh :

NAZULA CHOIRIYAH NUGROHO DWI TRISNASARI

NO.MHS: 315100834

Telah disetujui oleh


Pembimbing I

Pembimbing II


Drs. Budi Hermawan, MM.
NIDN : 0523036601


Yudi Setiaji, SH, MM.
NIDN : 0508066401

Mengetahui
Ketua Jurusan


Hermawan Prasetyanto, S. Sos, S.ST, M. Mpar.
NIDN : 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

**ANALISIS PENGENDALIAN INTERN PERSEDIAAN BAHAN
MAKANAN PADA *FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT* DI HOTEL
EASTPARC YOGYAKARTA**

SKRIPSI

Oleh
NAZULA CHOIRIYAH NUGROHO DWI TRISNASARI
NO.MHS: 315100834
Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji
dan Dinyatakan **LULUS**
Pada Tanggal : 29 Juli 2020

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Dr. Dra. Hj. Saryani, M.Si.
NIDN : 0517066001

Penguji II : Drs. Budi Hermawan, MM.
NIDN : 0523036601

Penguji III : Yudi Setiaji, SH, MM.
NIDN : 0508066401

(.....)

(.....)

(.....)

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta


Drs. Prihatno, MM.
NIDN. 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertandatangan dibawah ini

Nama : Nazula Choiriyah Nugroho Dwi Trisnasari

NIM : 315100834

Program Studi : D IV Pengelolaan Perhotelan

Judul Skripsi : ANALISIS PENGENDALIAN INTERN PERSEDIAAN
BAHAN MAKANAN PADA *FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT* DI
HOTEL EASTPARC YOGYAKARTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa, skripsi ini merupakan karya saya sendiri (ASLI), dan isi dalam skripsi ini tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi, dan sepanjang pengesyahan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau disebut oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam referensi. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa ini tidak benar, maka saya sanggup menerima hukuman/sangsi apapun sesuai peraturan yang berlaku.

Yogyakarta, 29 Juli 2020



Nazula Cheiriyah Nugroho Dwi Trisnasari

MOTTO

“Maka sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan”

(Q.S. Al Insyirah : 5)

”Mukmin yang kuat lebih baik dan lebih dicintai Allah daripada mukmin yang lemah, Namun keduanya tetap memiliki kebaikan. Bersemangatlah atas hal-hal yang bermanfaat bagimu. Minta tolonglah pada Allah, jangan engkau lemah.”

(HR Muslim)

“Pengetahuan tidak hanya didasarkan pada kebenaran saja, tetapi juga kesalahan”

(Carl Gustav Jung)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan mengucapkan syukur kepada Allah SWT atas anugerah dan nikmat-Nya, penulis persembahkan karya ini sebagai ungkapan cinta dan kasih penulis untuk :

1. Ketiga orang tua saya, alm. Bapak Syamsul Hidayat, almh. Ibu Tresnowati, dan Ibu Widiyanti Kurnianingsih yang selalu memberikan motivasi, doa, dan dukungan dalam pengerjaan skripsi ini.
2. Kakak saya, Ninda Anggraeni Ekawati beserta suami Dendi Ismi Sofian, dan adik saya, Nizar Mohammad Bintang Tri Pratama yang selalu memberikan dukungan dan doa dalam pengerjaan skripsi ini.
3. Seluruh keluarga besar yang selalu memberi dukungan, nasehat, dan doa.
4. Inneke Sulistyowati, Lailiza Luthfiyanti, dan teman-teman seperjuangan Jurusan Pengelolaan Perhotelan selama menempuh pendidikan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta
5. Semua pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu, terima kasih atas dukungan dan bantuannya.

KATA PENGANTAR

Penulis mengucapkan syukur kepada Allah SWT berkat rahmat-Nya, serta dengan usaha sepenuh hati, akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Program Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penulisan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh sebab itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada semua pihak yang berperan baik secara langsung maupun tidak langsung dalam menyelesaikan penulisan skripsi ini.

Ucapan terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya secara tulus dan ikhlas, penulis ucapkan kepada :

1. Bapak Drs. Budi Hermawan, MM. selaku Pembimbing I yang telah sabar membimbing dan memberikan arahan dalam penyusunan penulisan skripsi ini.
2. Bapak Yudi Setiaji, SH, MM. selaku Pembimbing II yang telah sabar dalam memberikan arahan, saran, dan bimbingan pada penulisan skripsi ini.
3. Ibu Dr. Dra. Hj. Saryani, M.Si. selaku Penguji Utama yang telah memberikan kesempatan kepada saya untuk menjelaskan isi skripsi saya secara keseluruhan.

4. Bapak Drs. Prihatno, MM. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bimbingan dan motivasi.
5. Bapak Hermawan Prasetyanto, S. Sos, S.ST, M. Mpar. selaku Ketua Jurusan Program Studi Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
6. Bapak Riza M. Hamdi selaku *Director of Human Resources* Hotel Eastparc Yogyakarta yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mengadakan penelitian.
7. Para informan penelitian dari *Accounting Department* dan *Kitchen* Hotel Eastparc Yogyakarta yang telah meluangkan waktu untuk menyampaikan berbagai informasi dan menjawab pertanyaan yang diajukan.
8. Semua pihak yang terlibat dan tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, yang telah memberikan bantuan, dukungan, dan doa kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.

Akhir kata penulis berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tidak lupa penulis berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian berikutnya.

Yogyakarta, 29 Juli 2020



Penulis

DAFTAR ISI

JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iv
MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
LAMPIRAN.....	xvii
ABSTRAK.....	xviii
<i>ABSTRACT</i>	xix
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Fokus Masalah	4
C. Batasan Masalah	4
D. Tujuan Penelitian	4
E. Manfaat Penelitian	5
BAB II.....	6
LANDASAN TEORI.....	6
A. Landasan Teori.....	6
1. Pengendalian Intern.....	6

a.	Pengertian Pengendalian Intern	6
b.	Gambaran Umum Pengendalian Intern.....	9
c.	Pentingnya Pengendalian Intern	9
2.	Sistem Pengendalian Intern Persediaan Bahan Makanan.....	10
a.	Persediaan Bahan Makanan	10
b.	Pengendalian Intern Terhadap Pengelolaan Persediaan	18
3.	Hubungan Pengendalian Intern Dengan Efektif dan Efisien Dalam Penyimpanan Bahan Makanan	29
B.	Kerangka Pemikiran.....	31
C.	Penelitian Terdahulu	32
BAB III	34
METODE PENELITIAN	34
A.	Metode Penelitian	34
B.	Lokasi Penelitian.....	34
C.	Teknik Cuplikan.....	35
D.	Sumber Data.....	35
E.	Teknik Pengumpulan Data.....	37
1.	Observasi.....	37
2.	Wawancara	37
3.	Dokumentasi.....	38
F.	Keabsahan Data.....	38
1.	Triangulasi Sumber	39
2.	Triangulasi Teknik	39
3.	Triangulasi Waktu	39
G.	Metode Analisis Data.....	39
1.	Data <i>Reduction</i> (Reduksi Data).....	40

2.	<i>Data Display</i> (Penyajian Data)	40
3.	<i>Conclusion Drawing / Verification</i>	41
H.	Alur Penelitian	41
BAB IV	43
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	43
A.	Deskripsi Objek Penelitian.....	43
1.	Gambaran Umum Hotel Eastparc Yogyakarta	43
2.	Visi dan Misi Hotel	44
a.	Visi.....	44
b.	Misi.....	44
c.	Tujuan.....	44
3.	Fasilitas-Fasilitas Umum di Hotel Eastparc Yogyakarta.....	45
a.	Kamar	45
b.	Restoran.....	50
c.	Ruang Acara dan Pertemuan	52
d.	Kecantikan dan Retrial	53
e.	<i>Kudalari Garden</i>	55
f.	<i>Fragile Garden</i>	55
g.	Kolam Renang	56
h.	Eastparc Trail.....	56
i.	Koi Pond.....	56
j.	<i>Children's Playground</i>	57
k.	<i>Workout Station</i>	57
l.	<i>Rooftop Farm</i>	58
4.	Struktur Organisasi Hotel	58

5.	Tugas dan Tanggung Jawab	60
	<i>a. Chief Executive Officer</i>	60
	<i>b. Director of Operation</i>	60
	<i>c. Director of Finance</i>	61
	<i>d. Assistant to the Director</i>	61
	<i>e. General Manager</i>	61
	<i>f. Executive Assistant Manager</i>	62
	<i>g. Accounting Director</i>	62
	<i>h. Food and Beverage Director</i>	62
	<i>i. Sales and Marketing Director</i>	63
	<i>j. Room Division Director</i>	63
	<i>k. Information Technology Director</i>	63
	<i>l. Human Resource Director</i>	64
6.	Struktur Organisasi Khusus <i>Accounting Department</i>	64
	<i>a. Financial Controller</i>	65
	<i>b. Chief Accountant</i>	67
	<i>c. Accountant</i>	67
	<i>d. Purchasing Manager</i>	67
	<i>e. Credit Manager</i>	68
	<i>f. Account Payable</i>	68
	<i>g. General Cashier</i>	68
	<i>h. Receiving</i>	68
	<i>i. Cost Control</i>	69
	<i>j. Storekeeper</i>	69
B.	Hasil Penelitian Dan Pembahasan	69

1. Sistem Pengendalian Persediaan Bahan Makanan di Hotel Eastparc	69
2. Pelaksanaan Pengelolaan Sistem dan Prosedur Pengendalian Persediaan Bahan Makanan di Hotel Eastparc	73
a. Pengisian/Pengadaan dan Pengambilan Barang	74
b. Penentuan Par Stock Tiap barang	87
c. Jumlah Pengisian barang	91
d. Pencatatan dan Penataan Barang	96
e. Perputaran Persediaan Barang	102
3. Standart Prosesdur	107
a. Prosedur Pengadaan Barang	108
b. Prosedur Penerimaan Bahan Makanan	111
c. Prosedur Penyimpanan	113
d. Prosedur Pengambilan Bahan Makanan	114
e. Prosedur Pencatatan	115
4. Efektif dan Efisien Dalam Sistem Pengendalian Barang	115
BAB V	117
KESIMPULAN DAN SARAN	117
A. Kesimpulan	117
B. Saran	119
DAFTAR PUSTAKA	120
LAMPIRAN	122
A. Surat Ijin Penelitian	122
B. Surat Balasan Penelitian	123
C. Lembar Bimbingan	124
D. Daftar Pertanyaan Wawancara	127
E. Hasil Wawancara	132

F. Dokumentasi Wawancara.....	158
-------------------------------	-----

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Suhu Penyimpanan Bahan Makanan	24
Tabel 4. 1 Suhu Penyimpanan	81

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Berpikir.....	31
Gambar 4. 1 Bangunan Bagian Depan Eastparc Hotel Yogyakarta.....	44
Gambar 4. 2 Deluxe Twin Room.....	46
Gambar 4. 3 Premier King Room.....	48
Gambar 4. 4 Executive Suite.....	49
Gambar 4. 5 Verandah Restoran.....	51
Gambar 4. 6 Verandah Alfresco.....	52
Gambar 4. 7 The Grand Ballroom.....	53
Gambar 4. 8 Retreat Spa.....	54
Gambar 4. 9 Bakpia Jogja Istimewa.....	55
Gambar 4. 10 Kolam Renang.....	56
Gambar 4. 11 Koi Pond.....	57
Gambar 4. 12 Workout Station.....	58
Gambar 4. 13 Struktur Organisasi Eastparc Hotel Yogyakarta.....	59
Gambar 4. 14 Struktur Organisasi Accounting Department.....	65
Gambar 4. 15 Visual Hotel Program.....	71
Gambar 4. 16 Siklus Pada Alur Persediaan Barang.....	108
Gambar 4. 17 Flowchart Pengadaan / Pembelian Barang.....	109
Gambar 4. 18 Diagram Penerimaan Bahan.....	112

LAMPIRAN

Lampiran 1	Surat Ijin Penelitian
Lampiran 2	Surat Balasan Penelitian
Lampiran 3	Lembar Bimbingan
Lampiran 4	Daftar Pertanyaan Wawancara
Lampiran 5	Hasil Wawancara
Lampiran 6	Dokumentasi Wawancara

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sistem dan prosedur pengendalian intern persediaan bahan makanan *perisable* dan *groceries*, serta mengetahui sistem pengendalian intern bahan makanan agar efektif dan efisien sehingga persediaan di bagian *store* pada Hotel Eastparc Yogyakarta khususnya bagian *perisable* dan *groceries* tidak menimbulkan barang cepat rusak dan barang yang tersedia saat dibutuhkan dapat segera dipenuhi.

Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif kualitatif yang mana jenis penelitian ini menggunakan cara dengan menggambarkan secara jelas dan rinci mengenai pengendalian intern persediaan bahan makanan pada Hotel Eastparc di Yogyakarta. Teknik cuplikan sampel pada penelitian ini adalah *purposive sampling*. Dengan teknik *cuplikan purposive sampling*, penulis dapat mengambil sampel dari sumber yang paling tahu dan menguasai tentang pengendalian intern bahan makanan pada hotel. Sehingga dalam penelitian ini sampel yang dipilih adalah *Chef De Cuisine* dan *Purchasing Manager*. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, wawancara, dan dokumentasi. Keabsahan data pada penelitian ini menggunakan triangulasi. Metode analisis data yang digunakan adalah data *reduction*, data *display*, dan *conclusion drawing / verification*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa telah dilaksanakan dengan baik, mulai dari proses pengisian barang, proses penentuan *par stock* tiap barang, proses pengisian barang, proses pencatatan barang, perputaran persediaan barang, dan manajemen tetap menjaga kebersihan, mengecek keadaan barang, maupun mengecek suhu penyimpanan yang berguna untuk menjaga kondisi barang tetap dalam keadaan baik.

Kata Kunci : Pengendalian Intern, Persediaan Bahan Makanan, *Food And Beverage Department*, Hotel Eastparc, Yogyakarta

ABSTRACT

This study aims to determine the system and procedure of internal control of perishable food supplies and groceries, as well as to know the internal control system of food ingredients to be effective and efficient so that the inventory in the store at Eastparc Hotel Yogyakarta especially the perishable and groceries parts do not cause perishable goods and goods that are easily available when needed can be immediately fulfilled.

The research method used is a qualitative descriptive study in which this type of research uses a way to describe clearly and in detail about the internal control of food supplies at Eastparc Hotel in Yogyakarta. The sampling technique in this study was purposive sampling. With a purposive sampling technique, the writer can take samples from the most knowledgeable sources and master the internal control of food ingredients in hotels. So in this study the sample chosen was Chef De Cuisine and Purchasing Manager. Data collection techniques used were observation, interview, and documentation. The validity of the data in this research uses triangulation. Data analysis methods used are data reduction, data display, and conclusion drawing / verification.

The results showed that it had been carried out properly, starting from the process of loading goods, the process of determining par stock of each item, the process of filling goods, the process of recording goods, inventory turnover, and management while maintaining cleanliness, checking the state of goods, and checking useful storage temperatures to maintain the condition of the goods remain in good condition.

Keywords: *Internal Control, Food Supply, Food and Beverage Department, Eastparc Hotel, Yogyakarta*

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

“Industri perhotelan adalah salah satu industri yang berperan penting dalam perkembangan ekonomi dan dunia pariwisata di Indonesia. Seperti yang kita ketahui secara umum hotel adalah seluruh atau sebagian bangunan yang digunakan untuk pelayanan kamar, makanan dan minuman serta rekreasi yang dikelola dengan tujuan komersial”. (Soewirjo, Herdi S. Darmo,2008). Hotel akan memberikan jasa pelayanan atau disebut *hospitality service* yang akan membuat tamu merasa seperti di rumah sendiri. Di dalam hotel terbagi atas beberapa *department* antara lain : *Front Office Department, Food and Beverage Department, Housekeeping Department, Accounting Department, Marketing Department, dan Security Department.*

Selain menyediakan jasa penginapan, salah satu layanan di dalam hotel yaitu pelayanan penyediaan makanan dan minuman atau sering dikenal sebagai *Food and Beverage Department*. Dalam menjalankan tugasnya *Food and Beverage Department* terbagi menjadi 2 (dua) bagian yang saling berkaitan satu sama lain yaitu *Food and Beverage Service* dan *Food and Beverage Product*. Dimana *Food and Beverage Service* merupakan departemen yang bertugas melayani penghidangan atau menghidangkan makanan kepada tamu, sedangkan *Food and Beverage*

Product merupakan departemen yang bertanggung jawab terhadap pengolahan makanan dan minuman yang dihidangkan kepada tamu.

Pelaksanaan operasional *Food And Beverage Department* sangat tergantung pada stok persediaan bahan yang dimiliki oleh departemen ini. Menurut Nyoman Suarsana (2007:76) dalam Bernard Davis & Sally Stone (1991), “Tujuan utama diadakannya persediaan barang (terutama persediaan bahan makanan) adalah untuk menambah keyakinan dalam pelayanan jika ada permintaan yang bersifat segera atau cepat akan bahan makanan untuk keperluan operasional perusahaan itu sendiri, untuk itu barang persediaan harus tetap tersedia setiap saat”. Persediaan akan kebutuhan barang-barang di *food and beverage department*, menuntut adanya standard prosedur penyimpanan barang yang layak dan baik. Prosedur mulai pada pemilihan bahan dan penggudangan merupakan proses penyimpanan yang harus dilakukan secara konsisten dan terstandar, selain prosedur evaluasi juga harus dilakukan.

Dalam menjamin kelangsungan proses operasional perusahaan dibutuhkan manajemen operasional yang baik. Manajemen operasional merupakan kegiatan manajemen yang meliputi perencanaan, organisasi, *staffing*, koordinasi, pengarahan dan pengawasan terhadap operasi perusahaan. Untuk memperoleh hasil yang diinginkan dalam hal jumlah produksi maka diperlukan adanya pelaksanaan produksi dan pengendalian produksi. Ketidaktepatan dalam pengadaan faktor produksi yang dimiliki

perusahaan akan menimbulkan pemborosan yang mengakibatkan kerugian finansial.

Pengendalian persediaan merupakan salah satu kegiatan yang sangat penting di dalam suatu perusahaan karena pengendalian ini akan berpengaruh terhadap biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan, efisiensi biaya, dan kelancaran produksi perusahaan. Persediaan (*inventory*) merupakan elemen penting bagi perusahaan, khususnya di bidang perhotelan dan industri, selain bidang tersebut persediaan juga berpengaruh pada fungsi bisnis terutama fungsi pemasaran (*marketing*) dan keuangan (*financial*).

Bagi dunia usaha perhotelan dan restoran akan berpikir bahwa jika hotel tidak menyiapkan persediaan bahan makanan, maka akan kesulitan dalam menjalankan operasional produksi makanan dan minuman untuk memenuhi kebutuhan tamu sebagai penyedia pelayanan jasa makanan dan minuman, sehingga kesempatan bagi usaha perhotelan atau restoran untuk meraih keuntungan yang seharusnya didapatkannya “hilang” begitu saja.

Atas dasar tersebut maka hotel maupun restoran selalu berusaha menyiapkan bahan makanan di dalam gudang sebagai barang persediaan, tentunya jumlah dan nilai dari barang persediaan ini harus disesuaikan dan diperhitungkan dengan tingkat hunian kamar (*room occupancy*) hotel maupun kebutuhan dalam penyajian makanan yang dibutuhkan.

Dengan adanya barang persediaan, dapat memperlancar operasional, juga dapat memberikan “*positif image*” bagi pelanggan bahwa hotel

tempat tamu menginap senantiasa mampu memenuhi permintaan atau pesanan mereka dan pasti dapat memberikan pelayanan yang layak dan memuaskan sesuai dengan yang diharapkan.

Berdasarkan uraian diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “**Analisis Pengendalian Intern Persediaan Bahan Makanan Pada *Food and Beverage Department* di Hotel Eastparc Yogyakarta**”.

B. Fokus Masalah

Berdasarkan uraian diatas proses persediaan bahan makanan menjadi proses pengendalian sebuah operasi usaha, maka penulis memiliki rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana gambaran proses sistem pengendalian persediaan bahan makanan di bagian *store* atau gudang pada hotel?
2. Bagaimana gambaran pengelolaan persediaan bahan makanan agar efektif dan efisien pada bagian *store* hotel?

C. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis membatasi masalah yang akan diteliti yaitu untuk menganalisa penerapan prosedur pengendalian intern persediaan bahan makanan *perisable* dan *groceries* yang terdapat pada *store*.

D. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian berdasarkan batasan masalah adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui sistem dan prosedur pengendalian intern persediaan bahan makanan *perisable* dan *groceries* di bagian *store* pada Hotel Eastparc Yogyakarta.
2. Untuk mengetahui sistem pengendalian intern bahan makanan agar efektif dan efisien sehingga persediaan di bagian *store* khususnya bagian *perisable* dan *groceries* tidak menimbulkan barang cepat rusak dan barang yang tersedia saat dibutuhkan dapat segera dipenuhi.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Penyusunan penelitian ini merupakan sarana untuk memenuhi tugas akhir yang merupakan ketentuan akademik untuk menempuh persyaratan kelulusan pada program D4 Pengelolaan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

2. Bagi Perusahaan yang Diteliti

Hasil kesimpulan dari penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan pertimbangan dan masukan bagi pemimpin perusahaan untuk melakukan perbaikan.

3. Bagi Pihak Ketiga

Diharapkan dapat menjadi bahan referensi untuk memahami tentang proses pengendalian intern persediaan bahan makanan pada bagian *store* sebuah hotel.