ABSTRAK

Dalam globalisasi ekonomi saat ini, banyak perusahaan yang melakukan persaingan dalam merebut pasar, termasuk perusahaan jasa yang dapat memberikan pendapatan daerah dan pendapatan nasional melalui program – program yang disusun untuk mencapai tujuan, adalah: tugas dan tanggung jawab manager atau pimpinan perusahaan. Perlunya peranan sistem dan prosedur yang baik untuk mengurangi dan mencegah kesalahan yang dilakukan oleh manager perusahaan, maka dibutuhkan suatu informasi yang aktual dan valid melalui sistem dan prosedur yang memiliki unsur pengendalian yang baik dalam mencapai tujuan perusahaan tersebut.

Penulis melaksanakan penelitian pada Hotel Satelit yang fungsi utamanya, adalah: memberi pelayanan kepada para tamu agar para tamu merasa nyaman dan puas dalam pelayanan tersebut. Dari hasil penelitian dan pembahasan yang dilakukan menunjukkan bahwa peranan sistem dan prosedur pembelian makanan dan minuman kurang memenuhi ciri–ciri pengendalian intern yang baik. Hal ini disebabkan adanya perangkapan fungsi dan kerancuan dalam pelaksanaan tugas antara bagian gudang dan bagian penerimaan, antara bagian penerimaan dan bagian pembelian, belum adanya formulir Purchase Order secara khusus dan semua formulir yang digunakan Hotel Satelit tidak bernomor urut tercetak, bagian Pembelian tidak memonitoring bahan makanan dan minuman yang diterima oleh bagian Penerimaan.

Demikian terjadi perangkapan fungsi dan kerancuan dalam pelaksanaan tugas dapat merugikan perusahaan. Oleh karena itu, Hotel Satelit perlu melakukan pemisahan fungsi secara jelas antara bagian gudang dengan bagian penerimaan, antara bagian penerimaan atau bagian gudang dengan bagian pembelian, antara bagian gudang dengan bagian hutang melalui *job description* yang jelas serta formulir yang bernomor urut tercetak untuk menghindari penyalahgunaan dalam melakukan transaksi – transaksi di hotel tersebut.

SURABAYA
PERPUSTAKAAN