

ABSTRAK

Dalam pertumbuhan ekonomi dan implementasi globalisasi ekonomi dunia dewasa ini, banyak perusahaan yang berupaya dalam persaingan perebutan pasar dan sekaligus dalam menciptakan metode, teknik, dan pendekatan sistem. Dan keadaan seperti ini merupakan tugas dan tanggung jawab seorang pimpinan perusahaan menjalankan usahanya untuk mencapai tujuan yang ditentukan sebelumnya. Sistem pengendalian intern merupakan sistem yang dibutuhkan oleh pihak Satelit dalam mencapai tujuan selain laba juga meningkatkan mutu pelayanannya selain itu juga sistem pengendalian intern juga dapat membantu pihak hotel dalam mengamankan dan menjaga seluruh kekayaan hotel.

Penulis melakukan penelitian pada Hotel Satelit yang ada di departemen *food and beverage*. Dari hasil penelitian yang mana penulis lakukan bahwa sistem pengendalian yang ada di departemen *food and beverage* sudah diterapkan dengan baik, meskipun demikian masih ada kekurangan yang perlu diperbaiki jika tidak diperbaiki akan menimbulkan masalah bagi departemen *food and beverage* yang mana berkaitan dengan pelayanan tersebut. Kekurangan yang ada bahwa dalam departemen makan dan minum didapati perangkapan fungsi yang dilakukan *manager food and beverage* dengan bagian *marketing food and beverage* yang dikarenakan kekurangannya pegawai, antara *banquet waiters* dan tim pelaksana yang mana kurang optimalnya *banquet spv* yang mengarahkan bagian tugas sehingga yang terjadi serabutan dalam bekerja, tanggung jawab semua dipegang oleh meneger *food and beverage*, tidak ada otorisasi dari *sous chief* terhadap dokumen *equipment requestion* dan dokumen tersebut hanya dibuat rangkap satu, tidak ada otorisasi dari *banquet Spv* terhadap *banquet check*, masih ada dokumen yang digunakan tidak bernomor urut cetak, tidak adanya perbedaan mengenai formulir mengenai *banquet event order* yang diberikan pada ME, *House keeping*, *Art*, *Security*, dengan dapur, *manager food and beverage*, *Head food and beverage*, dan *banquet*.

Dengan demikian dapat disimpulkan oleh penulis dari penyusunan skripsi ini, bahwa adanya kelemahan yang terjadi pada departemen *food and beverage* yang berkaitan dengan sistem pengendalian intern yaitu struktur organisasi, sistem otorisasi dan prosedur pencatatan serta prosedur pelayanan *food and beverage*. Oleh sebab itu pihak hotel satelit perlu memperbaiki sistem pengendalian internnya supaya sistem tersebut dapat diterapkan secara layak sehingga kecurangan – kecurangan dapat dihindari dan sekaligus pelayanan dapat ditingkatkan dengan mutu yang lebih baik.