EKOMA : Jurnal Ekonomi, Manajemen, Akuntansi
Vol.5, No.6, September 2026

# Analisis Sistem Informasi Akuntansi Pembelian Food and Beverage Pada Hotel Aryaduta Manado

**Rudiyanto Ndau[1], Opa Mustopa[2], Anneke Marie Kaunang[3]**
[1,2,3] Politeknik Negeri Manado, Indonesia
E-mail : rudindau@gmail.com [1], mustopadjuma2017@gmail.com [2], annekekaunang8@gmail.com [3]

**Article History:**
Received: 19 Juni 2026
Revised: 18 Agustus 2026
Accepted: 06 September 2026

**Keywords:** *Sistem Informasi Akuntansi, Pembelian, Food and Beverage, Pengendalian Internal, COSO.*

***Abstract:*** *Sistem informasi akuntansi pembelian memiliki peran penting dalam mendukung kelancaran pengadaan bahan makanan dan minuman pada operasional hotel. Penelitian ini dilakukan pada Hotel Aryaduta Manado untuk menganalisis penerapan sistem informasi akuntansi pembelian food and beverage berdasarkan kerangka pengendalian internal COSO. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Data dianalisis menggunakan model interaktif Miles dan Huberman yang meliputi reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sistem informasi akuntansi pembelian food and beverage telah diterapkan melalui prosedur yang terstruktur mulai dari pengajuan kebutuhan barang, pemesanan, penerimaan, penyimpanan, hingga pembayaran kepada pemasok. Proses tersebut didukung oleh penggunaan dokumen yang lengkap, pembagian tugas yang jelas, serta penerapan lima komponen pengendalian internal COSO, yaitu lingkungan pengendalian, penilaian risiko, aktivitas pengendalian, informasi dan komunikasi, serta pemantauan. Meskipun masih terdapat kendala berupa keterlambatan pengiriman barang dan ketidaksesuaian barang dengan pesanan, secara keseluruhan sistem yang diterapkan telah berjalan dengan baik dan mampu mendukung efektivitas proses pembelian serta kelancaran operasional hotel.*

## PENDAHULUAN

Pertumbuhan sektor wisata yang sangat cepat mendorong munculnya berbagai usaha baru di bidang akomodasi, termasuk hotel. Setiap hotel harus bersaing secara ketat karena industri perhotelan terus berkembang dan bertambah. Di sisi lain, perusahaan juga dituntut memperkuat pengendalian internal agar kegiatan operasional dapat berjalan efektif dan efisien sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan.

Kualitas layanan hotel sangat dipengaruhi oleh pengelolaan operasional yang baik, termasuk dalam kegiatan pembelian. Sistem akuntansi pembelian membantu manajemen memperoleh informasi mengenai kebutuhan barang, seperti jenis, jumlah, kualitas, dan harga. Oleh karena itu, proses pengadaan harus dilakukan secara efektif dan efisien untuk mendukung kelancaran operasional hotel, dengan fungsi pembelian sebagai bagian yang berperan penting dalam pemenuhan kebutuhan perusahaan.

sistem akuntansi pembelian merupakan sistem yang digunakan perusahaan untuk mengelola proses pengadaan berbagai kebutuhan operasional, seperti bahan baku, bahan pendukung, perlengkapan kantor, dan aset tetap. Sistem ini berfungsi untuk mengidentifikasi kebutuhan pembelian, melakukan pemesanan kepada pemasok, serta mencatat penerimaan barang yang diterima. Selain itu, sistem akuntansi pembelian juga mencatat penambahan persediaan dan timbulnya kewajiban atau utang yang akan dibayarkan sesuai dengan waktu yang telah disepakati. (Nathania 2022)

Hotel Aryaduta Manado merupakan perusahaan jasa yang menyediakan layanan penginapan dan berupaya memenuhi kebutuhan bahan baku, terutama untuk makanan yang berkualitas tinggi, demi menciptakan pengalaman kuliner yang memuaskan bagi tamu. Aktivitas pembelian di hotel ini mencakup bahan, perlengkapan, makanan dan minuman, serta kebutuhan operasional lainnya. Penelitian ini memusatkan perhatian pada pengadaan makanan karena kegiatan tersebut dilakukan secara rutin dalam operasional hotel. Namun, dalam pelaksanaannya masih terdapat sejumlah kendala, seperti keterlambatan pengiriman barang yang tidak sesuai dengan waktu yang tercantum pada pesanan. Permasalahan lain yang sering muncul adalah ketidaksesuaian antara jumlah pembelian dengan kebutuhan operasional, yang dapat menyebabkan kelebihan stok *(overstock)* atau kekurangan stok *(stockout)*. Kelebihan stok berpotensi menimbulkan pemborosan karena bahan makanan tidak dapat digunakan sebelum masa layaknya habis, sedangkan kekurangan stok dapat menghambat pelayanan kepada tamu hotel. Selain itu, kondisi penyimpanan yang kurang memadai juga dapat mempercepat kerusakan bahan makanan, sehingga menimbulkan kerugian bagi perusahaan.

Dengan adanya karakteristik tersebut, sistem akuntansi pembelian bahan makanan dituntut tidak hanya mampu mencatat transaksi secara akurat, tetapi juga harus mampu mendukung pengendalian persediaan secara efektif agar kualitas bahan tetap terjaga, meminimalkan pemborosan, serta meningkatkan efisiensi operasional hotel. Hal ini menunjukkan kurangnya koordinasi antara bagian pemesan, pengguna, dan akuntansi. Masalah lain yang muncul adalah hilangnya atau tidak tersedianya bukti pembelian secara kredit, yang menyebabkan kesalahan pencatatan antara bagian pembelian dan penerimaan ketika proses pembayaran dilakukan.

Mengenai industri perhotelan, pengelolaan pembelian bahan makanan merupakan salah satu aspek penting yang berpengaruh langsung terhadap kelancaran operasional, kualitas pelayanan serta pengendalian biaya. Bahan makanan memiliki karakteristik mudah rusak, membutuhkan pengelolaan persediaan yang tepat, serta melibatkan transaksi rutin dengan berbagai pemasok, sehingga memerlukan sistem akuntansi pembelian yang terstruktur. Apabila sistem tersebut tidak berjalan sesuai prosedur, maka dapat menimbulkan risiko seperti pemborosan biaya, kesalahan pencatatan, ketidaksesuaian harga, hingga potensi kecurangan. Oleh karena itu, melakukan penelitian pada Hotel Aryaduta Manado menjadi penting untuk mengevaluasi apakah sistem akuntansi pembelian bahan makanan telah sesuai dengan teori dan standar operasional yang berlaku. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai efektivitas pengendalian internal, mengidentifikasi kelemahan yang ada, serta memberikan rekomendasi perbaikan guna meningkatkan efisien dan akuntabilitas dalam proses

pembelian bahan makanan di hotel tersebut.

Penelitian (Nathania 2022) menunjukkan bahwa sistem akuntansi pembelian pada hotel telah berjalan secara terstruktur dan didukung sistem komputerisasi, namun masih ditemukan kelemahan pada proses penerimaan barang yang berpotensi memengaruhi efektivitas pengendalian internal. Sementara itu, penelitian (Andhaniwati 2024) mengungkapkan bahwa penerapan sistem akuntansi pembelian belum sepenuhnya efektif dan efisien karena adanya kendala dalam pelaksanaan SOP serta faktor sumber daya manusia. Kedua penelitian tersebut menunjukkan bahwa sistem akuntansi pembelian memiliki peran penting dalam mendukung kelancaran operasional hotel, khususnya dalam pengelolaan pengadaan barang.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu bagaimana penerapan sistem informasi akuntansi pembelian *food & beverage* pada Hotel Aryaduta Manado. Penetapan batasan masalah dalam penelitian ini bertujuan untuk menjaga fokus pembahasan agar tidak meluas dan tetap relevan dengan tujuan penelitian yang ingin dicapai. Oleh karena itu, penulis membatasi ruang lingkup kajian hanya pada mekanisme dan penerapan sistem pembelian *food & beverage* secara kredit yang diterapkan di Hotel Aryaduta Manado. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan sistem informasi akuntansi pembelian *food and beverage*.

## LANDASAN TEORI

### Sistem Informasi Akuntansi

Sistem Informasi Akuntansi (SIA) merupakan sistem yang di rancang untuk mengumpulkan, mencatat, mengolah, dan menyajikan informasi keuangan untuk mendukung pengambilan keputusan dalam suatu organisasi. Menurut penelitian terbaru, SIA adalah sistem yang mengintegrasikan teknologi informasi dengan praktik akuntansi untuk mengumpulkan, memproses, menyimpan, dan melaporkan data keuangan secara efisien (Mukhsin et al. 2024). Sistem Informasi Akuntansi (SIA) merupakan sistem yang bertujuan menyediakan informasi keuangan yang akurat, relevan, dan tepat waktu untuk mendukung pengambilan keputusan serta pengelolaan aktivitas bisnis. Menurut Mulyadi (2016), tujuan SIA meliputi penyediaan informasi bagi pengelolaan kegiatan usaha, perbaikan kualitas dan penyajian informasi yang dihasilkan sistem, peningkatan pengendalian akuntansi dan pengawasan internal guna menjamin keandalan informasi serta perlindungan aset perusahaan, dan efisiensi dalam pencatatan akuntansi. Dalam pelaksanaannya, SIA terdiri atas enam komponen utama yang saling terintegrasi, yaitu manusia (pengguna sistem), prosedur dan instruksi, data, perangkat lunak, infrastruktur teknologi, serta pengendalian internal dan keamanan. Keterkaitan antar komponen tersebut memungkinkan sistem menghasilkan informasi yang akurat, andal, dan dapat dipercaya dalam mendukung operasional perusahaan. (B. N. T. K. Dewi 2022)

### Sistem Informasi Akuntansi Pembelian

Menurut Mulyadi dalam penelitian (Az Zahro et al. 2025), sistem akuntansi pembelian merupakan salah satu subsistem akuntansi yang dirancang untuk mencatat, memantau, dan mengendalikan seluruh kegiatan pengadaan barang maupun jasa yang dibutuhkan dalam operasional perusahaan, sehingga proses pembelian dapat berjalan secara efektif dan sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan. Sedangkan menurut penelitian (Aisyahani 2021) Sistem Informasi Akuntansi Pembelian merupakan sistem yang digunakan untuk mengelola transaksi pembelian barang, baik secara tunai maupun kredit, dalam suatu perusahaan. Sistem ini berfungsi sebagai sarana penyampaian informasi yang mendukung komunikasi antarbagian, memberikan informasi yang diperlukan oleh manajemen, serta menyediakan data yang akurat sebagai dasar dalam proses pengambilan keputusan terkait kegiatan pembelian.

Sistem akuntansi pembelian merupakan rangkaian kegiatan yang terstruktur untuk mengelola proses pengadaan barang atau jasa dalam perusahaan. Menurut Mulyadi dalam penelitian (Hidayati 2021) dan (Yudianto 2021), sistem ini mencakup beberapa prosedur utama, yaitu permintaan pembelian, permintaan penawaran harga dan pemilihan pemasok, penerbitan order pembelian, penerimaan barang, pencatatan utang, serta distribusi pembelian untuk penyusunan laporan manajemen. Pelaksanaan prosedur tersebut didukung oleh berbagai dokumen seperti surat permintaan pembelian, surat permintaan penawaran harga, surat order pembelian, laporan penerimaan barang, surat perubahan order pembelian, dan bukti kas keluar. Selain itu, sistem pembelian melibatkan beberapa fungsi yang saling berkaitan, yaitu fungsi produksi, gudang, pembelian, penerimaan barang, dan akuntansi, yang masing-masing bertanggung jawab dalam perencanaan kebutuhan, pengadaan, penerimaan, penyimpanan, serta pencatatan transaksi pembelian guna memastikan kelancaran operasional dan pengendalian internal perusahaan (Putri and Suhatmi 2022)

**Sistem Pembelian Kredit**

Menurut jurnal (Yusuf et al. 2021) sistem pembelian kredit adalah metode pembelian barang yang dilakukan dengan pembayaran secara tertunda sesuai jangka waktu yang telah disepakati antara pembeli dan pemasok. Dalam sistem ini, barang diterima terlebih dahulu oleh pembeli, sedangkan pelunasan dilakukan pada waktu yang telah ditentukan. Namun, penerapan pembelian kredit dapat menimbulkan risiko kredit, yaitu risiko yang terjadi apabila pihak debitur tidak mampu melunasi seluruh atau sebagian kewajibannya atau melakukan pembayaran melewati batas waktu yang telah ditetapkan, sehingga berpotensi menimbulkan kerugian bagi perusahaan.

**Food & Beverage Dalam Industri Perhotelan**

Berdasarkan penelitian (K. I. R. Dewi and Andayani 2024), *food and beverage department* merupakan salah satu departemen yang terdapat dalam industri perhotelan yang bertanggung jawab atas penyediaan dan pelayanan makanan serta minuman kepada konsumen. Departemen ini berperan dalam mengelola seluruh kegiatan yang berkaitan dengan penyajian makanan dan minuman guna memenuhi kebutuhan serta kepuasan tamu hotel. Sedangkan menurut (Suardana and Suriansyah 2024) *food and beverage department* merupakan bagian dalam organisasi hotel yang bertanggung jawab untuk mengolah, menyiapkan, dan menyajikan makanan serta minuman kepada tamu. Selain itu, departemen ini juga memiliki tugas untuk menangani pembersihan peralatan makan dan area pelayanan setelah digunakan oleh pelanggan. *Food and beverage department* merupakan salah satu departemen utama dalam hotel yang memliki peran terhadap peningkatan kepuasan tamu serta pendapatan operasional hotel (Romadhon 2024). Menurut peneliti, departemen ini memiliki peran yang sangat strategis karena bertanggung jawab atas penyediaan dan pelayanan makanan serta minuman yang menjadi salah satu faktor penting dalam menunjang kualitas layanan hotel.

**Sistem Pengendalian Internal**

Sistem pengendalian internal merupakan serangkaian kebijakan, prosedur, dan mekanisme yang diterapkan oleh organisasi untuk memastikan seluruh aktivitas operasional berjalan secara efektif, efisien, dan sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan. Sistem ini berfungsi untuk meminimalkan risiko terjadinya kesalahan maupun Tindakan kecurangan serta menjaga keamanan dan perlindungan aset organisasi. Menurut (COSO (Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission) 2013), pengendalian internal dibangun atas lima komponen utama, yaitu lingkungan pengendalian, penilaian risiko, aktivitas pengendalian, informasi dan komunikasi, serta pemantauan.

Pengendalian internal merupakan serangkaian kebijakan dan prosedur yang diterapkan organisasi untuk mencegah serta mendeteksi kesalahan dan kecurangan, sekaligus memastikan kegiatan operasional berjalan sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan. Penerapan pengendalian internal yang efektif dapat membantu organisasi mengurangi risiko, meningkatkan akuntabilitas, serta mendukung transparansi dalam pelaksanaan aktivitas operasional (Pamungkasari and Andayani 2024). Menurut COSO (2013), pengendalian internal memiliki tujuan untuk menjamin efektivitas dan efisiensi operasional, keandalan pelaporan keuangan, serta kepatuhan terhadap peraturan yang berlaku. Untuk mencapai tujuan tersebut, pengendalian internal dibangun atas lima komponen utama yang saling berkaitan, yaitu lingkungan pengendalian, penilaian risiko, aktivitas pengendalian, informasi dan komunikasi, serta aktivitas pemantauan.

## METODE PENELITIAN

### Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif, dimana peneliti melakukan penelitian dengan observasi dan terjun langsung ke lapangan pada saat dilakukannya proses penelitian untuk memahami fenomena sosial atau perilaku secara mendalam dan rinci. Penelitian bertujuan untuk mendiskripsikan sistem analisis akuntansi pembelian dalam upaya meningkatkan profitabilitas perusahaan.

Metode penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang digunakan untuk memahami dan menggambarkan suatu fenomena atau peristiwa yang terjadi secara alami. Dalam penelitian ini, peneliti berperan langsung sebagai instrumen utama dalam mengumpulkan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Data yang diperoleh berupa informasi deskriptif yang kemudian dianalisis secara mendalam untuk memahami makna, karakteristik, dan kondisi yang terjadi di lapangan, sehingga dapat memberikan pemahaman yang lebih jelas mengenai objek yang diteliti (Sugiyono 2022).

### Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Hotel Aryaduta Manado, yang berlokasi di Jalan Piere Tendean (Boulevard, No.22, Wenang Utara, Kec. Wenang, Kota Manado, Sulawesi Utara 95111. Penelitian ini dilakukan dalam jangka waktu kurang lebih 4 (empat) Bulan terhitung mulai dari tanggal 18 Agustus 2025 – 18 Desember 2025.

### Sumber Data

Sumber data dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder:

Data Primer

Data ini dikumpulkan melalui wawancara dengan pihak-pihak yang terkait dalam proses pembelian dan selain itu data primer juga diperoleh melalui observasi langsung terhadap prosedur pembelian.

Data Sekunder

Dalam penelitian ini di dapatkan dari buku, artikel, dan jurnal yang berhubung atau sangkut paut dengan penelitian ini.

### Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan meliputi wawancara, observasi, dokumentasi:

### Wawancara

Wawancara dilakukan dengan pihak-pihak yang terlibat dalam proses pembelian *food and beverage* untuk memperoleh informasi mengenai prosedur pembelian, penggunaan dokumen, serta penerapan pengendalian.

### Observasi

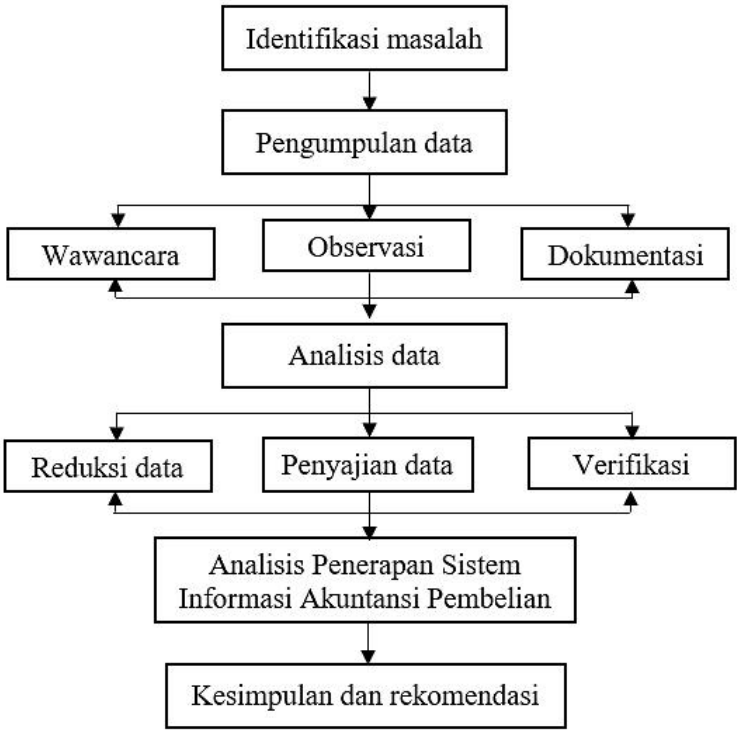
Observasi dilakukan dengan mengamati secara langsung proses pembelian *food and beverage* mulai dari pengajuan *Purchase Requisition* (PR), pembuatan *Purchase Order* (PO), penerimaan barang, penyimpanan barang, hingga pencatatan dan pembayaran kepada pemasok.

**Dokumentasi**

Dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan dan mempelajari dokumen yang berkaitan dengan proses pembelian *food and beverage*, seperti *Purchase Requisition* (PR), *Purchase Order* (PO), *Invoice*, dan *Receiving Report*.

**Teknik Analisis Data**

Penelitian ini menggunakan teknik analisis data kualitatif dengan model analisis interaktif yang dikemukakan oleh Miles dan Huberman dalam (Sugiyono 2022). Analisis data dilakukan secara berkelanjutan sejak proses pengumpulan data berlangsung, yang meliputi tiga tahapan utama, yaitu reduksi data (data *reduction*), penyajian data (data *display*), dan penarikan kesimpulan atau verifikasi (*conclusion drawing/verification*). Model ini digunakan untuk membantu peneliti menganalisis data secara sistematis sehingga dapat memperoleh kesimpulan yang sesuai dengan tujuan penelitian.




**Gambar 1. Diagram Alur Penelitian**

## HASIL DAN PEMBAHASAN

**Hasil Penelitian**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi di Hotel Aryaduta Manado, diperoleh informasi bahwa hotel telah menerapkan sistem informasi akuntansi pembelian *food and beverage* yang digunakan untuk mengelola pengadaan bahan makanan dan minuman guna mendukung kegiatan operasional hotel. Sistem ini bertujuan untuk memastikan ketersediaan bahan baku sesuai dengan kebutuhan operasional, baik dari segi jumlah, kualitas, harga, maupun ketepatan waktu pengadaan sehingga aktivitas pelayanan kepada tamu dapat berjalan dengan lancar.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pembelian *food and beverage* dilaksanakan melalui prosedur yang terstruktur dan melibatkan beberapa fungsi yang saling berkaitan, yaitu *User Department*, *Purchasing Department*, *Receiving Department*, *Store Department*, dan *Accounting Department*. Proses pembelian diawali dengan pengajuan kebutuhan barang melalui *Purchase Requisition* (PR) oleh *User Department* berdasarkan kebutuhan operasional dan kondisi persediaan yang tersedia. Selanjutnya, *Purchasing Department* melakukan proses pengadaan dengan memilih *supplier* yang sesuai dan menerbitkan *Purchase Order* (PO). Barang yang diterima kemudian diperiksa oleh *Receiving Department* untuk memastikan kesesuaian jumlah, kualitas, dan spesifikasi dengan pesanan yang telah dibuat. Setelah melalui proses pemeriksaan, barang disimpan oleh *Store Department* dan seluruh transaksi diverifikasi serta dicatat oleh *Accounting Department* sebelum dilakukan pembayaran kepada *supplier*. Selain itu, hasil penelitian menunjukkan bahwa setiap transaksi pembelian didukung oleh penggunaan dokumen yang lengkap, seperti *Purchase Requisition*, *Purchase Order*, *Invoice*, dan *Receiving Report*. Dokumen-dokumen tersebut berfungsi sebagai bukti transaksi sekaligus alat pengendalian yang membantu perusahaan dalam melakukan pengawasan, pencatatan, dan penelusuran transaksi pembelian. Penggunaan dokumen yang memadai juga mendukung tersedianya informasi yang akurat bagi manajemen dalam pengambilan keputusan.

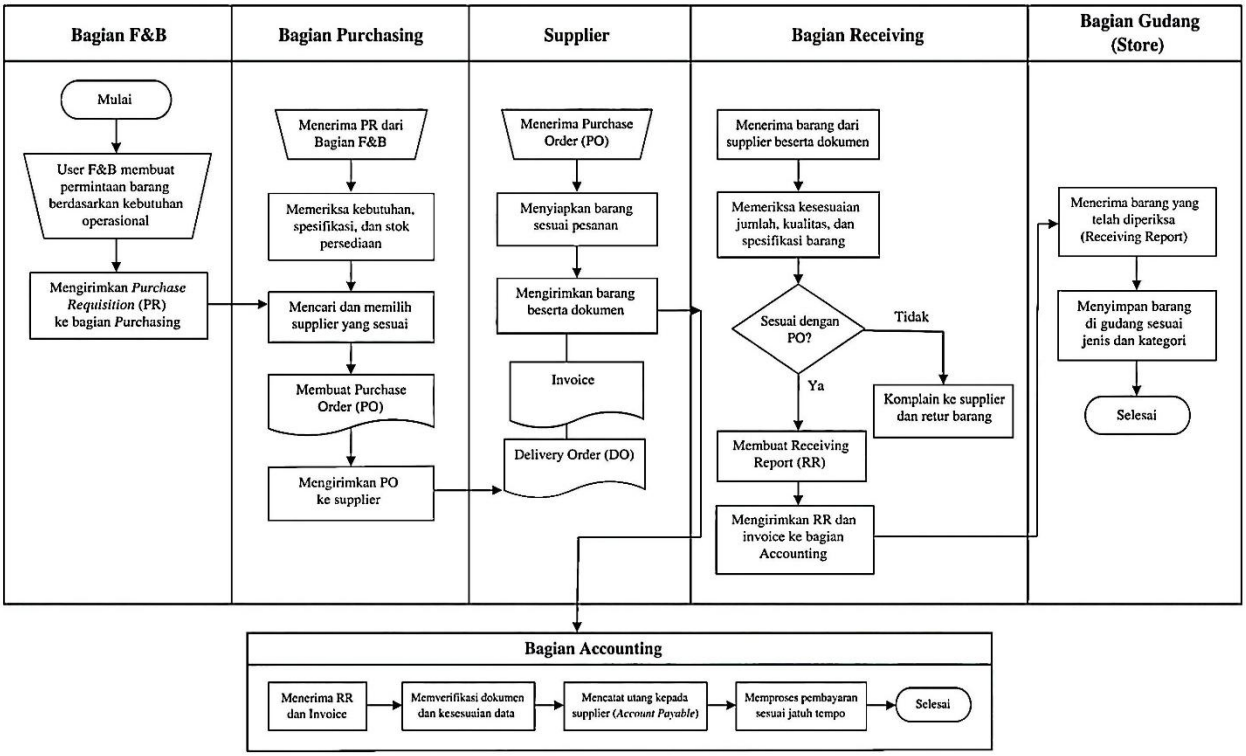
Dari aspek pengendalian internal, hasil penelitian menunjukkan bahwa Hotel Aryaduta Manado telah menerapkan pengendalian internal dalam sistem informasi akuntansi pembelian *food and beverage*. Penerapan pengendalian tersebut terlihat dari adanya pembagian tugas dan tanggung jawab yang jelas antarbagian, proses otorisasi dalam setiap transaksi pembelian, pemeriksaan barang yang diterima, penggunaan dokumen yang terintegrasi, serta pengawasan yang dilakukan oleh manajemen dan audit internal. Penerapan pengendalian ini bertujuan untuk meminimalkan risiko kesalahan, kecurangan, maupun penyalahgunaan wewenang dalam proses pembelian. Meskipun secara umum sistem pembelian telah berjalan dengan baik, penelitian ini masih menemukan beberapa kendala dalam pelaksanaannya. Kendala yang ditemukan antara lain keterlambatan pengiriman barang dari *supplier*, ketidaksesuaian barang yang diterima dengan pesanan, risiko kesalahan atau kehilangan dokumen pembelian, serta ketergantungan pada *supplier* tertentu untuk beberapa jenis bahan makanan dan minuman. Namun demikian, pihak hotel telah melakukan berbagai upaya pengendalian dan koordinasi dengan supplier untuk meminimalkan dampak dari permasalahan tersebut sehingga tidak mengganggu kelancaran operasional hotel secara keseluruhan.

**Pembahasan**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan sistem informasi akuntansi pembelian *food and beverage* pada Hotel Aryaduta Manado berdasarkan kerangka pengendalian internal COSO. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sistem pembelian telah diterapkan melalui prosedur yang terstruktur mulai dari pengajuan kebutuhan barang, pemesanan kepada *supplier*, penerimaan dan pemeriksaan barang, hingga proses pencatatan dan pembayaran. Proses tersebut didukung oleh penggunaan dokumen yang lengkap, seperti *Purchase Requisition* (PR), *Purchase Order* (PO), *Invoice*, dan *Receiving Report*, serta pembagian tugas yang jelas antarbagian sehingga membantu meminimalkan kesalahan dalam transaksi pembelian.

Berdasarkan kerangka COSO, Hotel Aryaduta Manado telah menerapkan lima komponen pengendalian internal, yaitu lingkungan pengendalian, penilaian risiko, aktivitas pengendalian, informasi dan komunikasi, serta pemantauan. Lingkungan pengendalian tercermin dari adanya struktur organisasi dan pemisahan tugas yang jelas. Penilaian risiko dilakukan dengan mengidentifikasi berbagai risiko yang dapat menghambat proses pembelian, seperti

keterlambatan pengiriman barang dan ketidaksesuaian barang dengan pesanan. Aktivitas pengendalian diterapkan melalui proses otorisasi, pemeriksaan barang, serta verifikasi dokumen sebelum pembayaran dilakukan. Sementara itu, informasi dan komunikasi didukung oleh penggunaan dokumen yang terintegrasi, sedangkan pemantauan dilakukan melalui pengawasan manajemen dan audit internal. Meskipun sistem yang diterapkan telah berjalan dengan baik, penelitian ini masih menemukan beberapa kendala, seperti keterlambatan pengiriman barang dari *supplier* dan ketidaksesuaian barang yang diterima dengan pesanan. Kendala tersebut berpotensi memengaruhi ketersediaan bahan baku yang dibutuhkan dalam operasional hotel. Oleh karena itu, diperlukan peningkatan koordinasi dengan *supplier*, evaluasi pemasok secara berkala, serta penguatan pengawasan terhadap proses pembelian agar efektivitas sistem dapat terus ditingkatkan. Secara keseluruhan, penerapan sistem informasi akuntansi pembelian *food and beverage* pada Hotel Aryaduta Manado telah berjalan dengan baik dan didukung oleh pengendalian internal yang sesuai dengan komponen COSO. Sistem tersebut mampu mendukung kelancaran proses pengadaan, menyediakan informasi yang dibutuhkan manajemen, serta membantu meningkatkan efektivitas operasional hotel.




**Gambar. 2 Bagan Alur Pembelian *Food and Beverage***

## SARAN

Berdasrkan hasil Penelitian, Hotel Aryaduta Manado disarankan untuk meningkatkan koordinasi dengan pemasok agar keterlambatan pengiriman dan ketidaksesuaian barang dapat diminimalkan. Selain itu, pemeriksaan barang saat penerimaan perlu dilakukan lebih teliti serta didukung dengan dokumentasi pembelian yang lengkap dan tertata dengan baik. Pengendalian persediaan *food and beverage* juga perlu ditingkatkan untuk mengurangi risiko kelebihan stok, kekurangan stok, dan kerusakan bahan makanan. Peneliti selanjutnya diharapkan dapat

mengembangkan penelitian ini dengan objek atau metode yang berbeda agar diperoleh hasil yang lebih komprehensif.

## KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sistem informasi akuntansi pembelian *food and beverage* pada Hotel Aryaduta Manado telah berjalan sesuai prosedur dan didukung oleh komponen pengendalian internal COSO. Namun, masih terdapat kendala berupa keterlambatan pengiriman, ketidaksesuaian barang, dan dokumentasi yang belum optimal. Oleh karena itu, hotel perlu meningkatkan koordinasi dengan pemasok, pengawasan penerimaan barang, serta pengendalian persediaan untuk mendukung efektivitas proses pembelian.

## DAFTAR REFERENSI

Aisyahani, Indyani. 2021. "SISTEM INFORMASI AKUNTANSI PERENCANAAN PEMBELIAN PERLENGKAPAN PADA PT BOGOR RAYA DEVELOPMENT." https://eprints.unpak.ac.id/1208/1/Indyani Aisyahani-081018012-Sistem Informasi Akuntansi Perencanaan Pembelian Perlengkapan pada PT Bogor Raya Development %282%29.pdf.

Andhaniwati, Shofiyah NursholikahErry. 2024. "Analisis Sistem Akuntansi Pembelian Barang Di Whiz Residence." *Economic Reviews Journal* 3(4): 1311–17. doi:10.56709/mrj.v3i4.437.

Az Zahro, L. A., A. O. Febiona, N. T. Nadifa, E. A. A. Pramesti, M. A. Maulana, and A. L. Yuwono. 2025. "Analisis Sistem Akuntansi Pembelian Pada Toko Ritel Modern: Studi Kasus Indomaret." *Indonesian Journal of Sustainability Policy and Technology* 3(1): 1–10. doi:10.61656/ijospat.v3i1.319.

*COSO (Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission)*. 2013. Internal Control - Integrated framework. New York: AICPA.

Dewi, Brigita Nindi Tri Kurnia. 2022. "ANALISIS SIKLUS PRODUKSI DAN PELAPORAN SERTA PENGENDALIAN INTERN CV. DECORUS." (8.5.2017): 2003–5. http://eprints.pknstan.ac.id/id/eprint/1481.

Dewi, Kadek Indri Restika, and Ni Luh Henny Andayani. 2024. "STRATEGI PEMASARAN PADA FOOD AND BEVERAGE SERVICE DEPARTMENT HOTEL BANYUALIT SPA ' N RESORT DALAM MENINGKATKAN PENJUALAN." 7(2): 15–23.

Hidayati, Nurul. 2021. "Tinjauan Prosedur Pembelian Barang Di Bagian Purchasing Pada PT CDP." : 1–16.

Mukhsin, Mukhsin, Achmad Tavip Junaedi, Suhardjo Suhardjo, Nicholas Renaldo, and Muhammad Pringgo Prayetno. 2024. "The Role and Effectiveness of Accounting Information Systems in Modern Organizations: A Comprehensive Analysis." *Business Management and Accounting (ICOBIMA* 2(2): 362–67. https://doi.org/10.35145/icobima.v2i2.4389.

Nathania. 2022. "Analisis Sistem Akuntansi Pembelian Pada Hotel Swiss Belinn Tunjungan Surabaya." (Ml): 1–6.

Pamungkasari, Shandra Agusti, and Sari Andayani. 2024. "Analisis Sistem Pengendalian Internal Pada Siklus Pembelian Di Departemen Food And Beverage Product." *Nikamabi* 3(2): 10–19. doi:10.31253/ni.v3i2.3173.

Putri, Retno Karunia, and Erna Chotidjah Suhatmi. 2022. "Prosedur Sistem Pembelian Dan Pemanasan Pelanggan Pada Pt Semester Indah-Indah." *Seminar Nasional & Call For Paper Hubisintek* .

Romadhon, Fahmi. 2024. "Analisis Komparasi Struktur Organisasi Food and Beverage Department Di Hotel Berdasarkan Kelas Bintang Hotel." 8(2): 198–210.

Suardana, I Ketut, and Sendri Suriansyah. 2024. "Upaya Meningkatkan Profesionalisme Waiter Dan Waitress Dalam Mencapai Keberhasilan Operasional Food And Beverage Service Dan Kepuasan Pelanggan Di Restaurant Mawar Saron Grand Puri Saron Boutique Hotel Yogyakarta." 7(2).

Sugiyono. 2022. *METODE PENELITIAN KUALITATIF (Untuk Penelitian Bersifat: Eksploratif, Enterpretif, Interaktif Dan Konstruktif)*. Yogyakarta: Alfabeta Bandung.

Yudianto, Antonius. 2021. "ANALISIS PENGENDALIAN INTERN SISTEM AKUNTANSI PEMBELIAN KREDIT SPARE PART PADA PT MMS." : 2017.

Yusuf, Arif Maulana, Yeny Rostiani, Rahmat Gunawan, and Renanda Claudia. 2021. "Implementasi Pembelian Kredit Bahan Baku Material Menggunakan Aplikasi MYOB Accounting V18 Pada PT Mitra Metal Sejati." *is The Best Accounting Information Systems and Information Technology Business Enterprise this is link for OJS us* 6(1): 1–15. doi:10.34010/aisthebest.v6i1.4524.