



LAMPIRAN

Lampiran 1. Pedoman Wawancara

Daftar wawancara terkait Analisis Pengendalian Internal Dan Upaya Pencegahan Potensi Kecurangan Akuntansi Pada Lesong *Hotel And Restaurant*.

Nama : Nyoman Witama

Jabatan : Pemilik Lesong *Hotel And Restaurant*

Usia : 52 Tahun

Tanggal : 17 mei 2019

Pukul : 13:10 wita

1. Bagaimana sejarah berdirinya Lesong *Hotel And Restaurant* ?

Jawaban : Awalnya saya adalah seorang karyawan yang bekerja di puri lumbung hotel, dengan kemampuan saya yang dibidang memiliki potensi lebih akhirnya saya diberikan kesempatan untuk melanjutkan pendidikan saya selama satu tahun dan dibiayai oleh hotel tempat saya bekerja. Setelah saya menyelesaikan pendidikan saya kembali lagi bekerja di puri lumbung dan bertemu dengan seorang wisatawan asing yang kebetulan saat itu berkunjung ke desa munduk dan menginap di hotel tempat bekerja saya dulu, wisatawan asing tersebut bernama lukas , lukas sangat mempercayai saya untuk membangun sebuah proyek hotel kecil atau dengan kata lain *homestay*. Dimana lukas sendiri meminjamkan modalnya kepada saya dengan harapan setelah *homestay* tersebut berjalan maka saya akan mengembalikan modal tersebut kepadanya dengan cara mencicil. Setelah proyek tersebut berjalan banyak perhitungan yang diluar dari perencanaan awal, sehingga banyak modal yang di keluarkan oleh lukas dan perencanaan awal yang hanya membuat sebuah *homestay* menjadi hotel dengan

restaurant yang memiliki luas sekitar 15 are. Nama lesong hotel sendiri diambil dari nama pegunungan yang ada di desa ini yaitu gunung lesong. Dimana gunung tersebut dikatakan gunung lesong karna gunung tersebut mirip dengan benda yang digunakan untuk menumbuk atau dengan kata lain “*lesung*”. Nah dapat dilihat bahwa pelang lesong hotel sendiri terdapat gambar pegunungan-pegunungan karena disini pemandangannya bisa dilihat banyak pegunungan atau bukit-bukit yang tinggi dan juga dihiasi adanya sawah-sawah yang luas membuat suasana disini sangat asri dan sangat disukai oleh wisatawan asing.

2. Bagaimana Pengawasan yang telah anda lakukan sebagai pemilik hotel dalam pengelolaan Lesong *Hotel And Restaurant*?

Jawaban : Dengan cara mengamati seluruh kegiatan hotel dari pelayanan hotel, keuangan hotel, dan juga produk makanan dan minuman yang dijual disini. Kadang saya juga ikut terjun dalam melayani tamu yang berkunjung disini. Dimana lesong hotel inikan terbilang hotel kecil jadi saya masih dapat mengawasi setiap aktivitas disini dengan mudah.

3. Apakah Terdapat job description yang jelas mengenai wewenang dan tanggung jawab setiap posisi dalam perusahaan?

Jawaban : Ada, setiap karyawan memiliki tugasnya masing-masing disini dan disini saya juga sebagai pemilik selalu membantu karyawan sambil mengawasi, nanti dapat dilihat pada job description yang sudah ada.

4. Apakah benar pernah terjadi penurunan pendapatan yang sangat signifikan?

Jawaban : Ya benar, hal tersebut terjadi akibat kurangnya pengawasan saya pada saat itu yang sangat mempercayai manajer sebelumnya dan juga lemahnya sistem pengendalian internal pada hotel ini sehingga seseorang dapat dengan mudah melakukan penyimpangan dalam hal keuangan.

5. Apa saja kebijakan yang dirumuskan terkait pengelolaan keuangan pada Lesong *Hotel And Restaurant* yang bertujuan untuk mengurangi potensi kecurangan akuntansi?

Jawaban : Kebijakan yang saya ambil setelah adanya kejadian tersebut yang pertama membagi tugas dalam hal keuangan yang memiliki resiko rentan sekali terhadap penyimpangan yaitu dengan memisahkan tugas dalam pencatatan keuangan dan penerimaan maupun pengeluaran uang karena sebelumnya keuangan di tangani oleh satu orang dimana orang tersebut menerima uang yang masuk dan mencatatnya sendiri hal ini tentu saja dapat memicu adanya kecurangan. Selain itu semakin berkembangnya jaman orang-orang sudah tidak peduli terhadap pendidikan moral. Padahal hal itu juga dapat memicu terjadinya penyimpangan yang diakibatkan oleh kurangnya pendidikan moral. Dalam ajaran agama hindu pendidikan moral bersumber pada konsep *Tri Kaya Parisudha* artinya tiga perilaku manusia berupa pikiran, perkataan, dan perbuatan yang harus disucikan atau harus dikontrol agar tidak melakukan perbuatan yang tidak baik, berpikir yang tidak baik, dan berkata ataupun mengajak orang untuk hal yang tidak baik. Tujuan saya menerapkannya konsep *Tri Kaya Parisudha* sebagai pengendalian internal salah satunya yaitu meningkatkan kualitas sumber daya manusia yang tercermin melalui kemampuan berpikir,berkomunikasi,

dan berperilaku, adanya keterbukaan atau transparansi pada setiap karyawan, dan juga mencegah terjadinya penyimpangan yang dapat merugikan.

6. Apakah dengan menerapkan konsep *Tri Kaya Parisudha* sudah dapat mengurangi potensi kecurangan akuntansi pada Lesong *Hotel And Restaurant* ? dan bagaimana cara anda mengetahui bahwa konsep *Tri Kaya Parisudha* dapat mengurangi potensi kecurangan akuntansi ?

Jawaban: sejauh ini kebijakan pengendalian internal berlandaskan konsep *Tri Kaya Parisudha* saya amati sudah terlaksana dengan baik. Dengan adanya ajaran *Tri Kaya Parisudha* dalam pengendalian internal perusahaan dapat menghasilkan sumber daya manusia yang berkualitas tercermin dari cara berpikir, berkomunikasi, dan berperilaku dengan adanya pikiran yang baik maka akan menghasilkan komunikasi yang baik dalam bekerja dan melaksanakan pekerjaan dengan jujur dan terbuka sehingga dapat mencegah adanya potensi kecurangan akuntansi yang dapat merugikan perusahaan. Dengan memiliki sumber daya manusia yang berkualitas dalam bekerja maka akan berpengaruh terhadap perkembangan perusahaan.

7. Bagaimanakah cara pengimplementasian pengendalian internal berlandaskan *Tri kaya parisudha* dalam upaya pencegahan potensi kecurangan akuntansi? Sesuai dengan komponen-komponen dari pengendalian internal ?

Jawaban : Ajaran *Tri Kaya Parisudha* dapat diimplementasikan atau diterapkan sesuai dengan komponen-komponen pengendalian internal yaitu yang pertama Lingkungan Pengendalian Organisasi diimplementasikan

dengan cara : (1) Menanamkan nilai-nilai kesopanan (sopan santun), (2) Menanamkan kepada manajer maupun karyawan untuk mengendalikan diri, dan juga menanamkan nilai-nilai moral, 3) Kebijakan terhadap sumber daya manusia pada Lesong *Hotel and Restaurant* mengharuskan dalam bekerja yang kompeten dan professional , yang tercermin melalui cara berkomunikasi, berperilaku, dan juga berpikir. 4) Pemisahan Tugas berdasarkan bagian-bagian yang ada. 5) Etika budaya kerja. Komponen yang kedua yaitu penilaian resiko dengan cara memahami setiap karakter karyawan setelah itu melakukan pengawas dan pemberian arahan yang intensif terkait dengan pelaksanaan kebijakan pengendalian internal berlandaskan konsep *Tri Kaya Parisudha* kepada karyawan yang memang memiliki karakter kurang baik sehingga dengan hal tersebut dapat membimbing karyawan untuk melaksanakan kebijakan dan juga mencegah terjadinya potensi kecurangan. Komponen ketiga, aktivitas pengendalian terlihat dari : a) Ada berbagai macam wujud dokumen dan catatan, mulai dari dokumen yang berupa *soft copy* dan *hard copy*; b) Pengecekan laporan keuangan dan tinjauan kinerja oleh pemilik hotel, manajer hotel, dan karyawan lainnya. Hal ini dilakukan untuk dapat saling mengoreksi apabila adanya kejanggalaan maupun kesalahan yang secara sengaja maupun tidak disengaja sehingga terwujudnya transparan dan c) Persetujuan pengeluaran kas dalam hal membeli peralatan hotel, maupun untuk kebutuhan *restaurant*. Persetujuan ini terjadi sebelum dan setelah terjadinya transaksi dan digunakan untuk mendeteksi transaksi yang tanpa persetujuan pemilik hotel. Komponen keempat adalah informasi dan komunikasi.

Informasi mengacu pada sistem akuntansi pada Lesong *Hotel and Restaurant*. Dan komunikasi tercermin dari cara berkomunikasi dalam melayani pelanggan. Komponen terakhir adalah pengawasan yang dilakukan oleh pemilik hotel dan dibantu oleh manajer hotel dengan cara membuat sistem pelaporan yang rutin, menggunakan sistem akuntansi online., menentukan jadwal pertemuan rutin, melakukan inspeksi mendadak, dan memberikan *reward/apresiasi* kepada karyawan yang memiliki kinerja bagus. Dengan menerapkan kearifan lokal yang berkonsep *Tri Kaya Parisudha*, maka akan tercapainya sebuah kedamaian dan kenyamanan dalam bekerja

8. Apa saja yang menjadi hambatan dalam pengimplementasian pengendalian internal berlandaskan *Tri kaya parisudha* dalam upaya pencegahan potensi kecurangan akuntansi?

Jawaban : Hambatan-hambatannya datang dari masing-masing individu yaitu pada faktor sosial budayanya. Sosial budaya merupakan prilaku atau kebiasaan manusia dalam kehidupan sehari-hari. Prilaku atau kebiasaan-kebiasaan hidup manusia akan berpengaruh terhadap penanaman nilai-nilai etika yang terkandung dalam *Tri Kaya Parisudha*. Seseorang yang tumbuh di lingkungan masyarakat yang memiliki tata karma bermasyarakat yang baik, memiliki sopan santun dan memiliki sikap saling menghargai, tentu anak tersebut juga akan terbiasa melihat dan melakukan perilaku-perilaku yang baik. Demikian juga, seseorang yang dibesarkan di lingkungan keluarga yang kondisinya kurang baik, tentu juga akan cenderung mengarah ke hal-hal negative, dan juga faktor lingkungan yang berpengaruh terhadap

proses penanaman nilai-nilai etika yang terkandung dalam *Tri Kaya Parisudha*. Pada faktor sosial budaya telah disinggung tentang kebiasaan masyarakat maupun keluarga yang dapat mempengaruhi penanaman nilai-nilai etika. Misalkan dari teman bergaul, jika seseorang mempunyai teman bergaul yang baik, maka akan mendorong orang tersebut membentuk karakter yang baik pula, yang nantinya akan lebih memudahkan untuk melaksanakan ajaran *Tri Kaya Parisudha*. Namun jika seseorang pergaulannya kurang baik, maka orang tersebut juga akan membentuk kepribadian yang kurang baik. Hal ini kan sangat mempengaruhi karakter seseorang yang nantinya akan dibawa ketempat kerja.

9. Bagaimanakah langkah-langkah yang digunakan untuk mengatasi hambatan dalam implementasi pengendalian internal berlandaskan *Tri Kaya Parisudha* sebagai upaya mencegah potensi kecurangan akuntansi pada Lesong *Hotel And Restaurant*?

Jawaban : Dengan cara melakukan pendekatan yang intensif kepada karyawan sehingga kita dapat memahami karakter dan menilai kinerja karyawan apabila memang karyawan tersebut memiliki karakter kurang baik maka saya akan melakukan pengawasan yang lebih intensif kepada karyawan tersebut dan memberikan arahan-arahan yang dapat memotivasi karyawan untuk bekerja yang baik sehingga apabila hal tersebut dilakukan secara terus menerus karyawan akan memahami tentang kebijakan pengendalian internal yang diterapkan pada hotel dengan begitu secara tidak langsung kesadaran dirinya akan tumbuh dan mempercayai setiap apapun yang dilakukannya akan ada hasil dari perbuatannya. Selain itu juga dapat

dilakukan dengan pengenalan latar belakang pada saat merekrut karyawan baru. Apabila karyawan yang memiliki kinerja yang bagus dan disiplin dalam bekerja saya biasanya memberikan apresiasi melalui bonus, makan-makan, dan jalan-jalan (*tirta yatra*) yang belum saya jalankan pada tahun kemarin mungkin tahun ini akan saya laksanakan.



Nama : Putu Willy Suputra

Jabatan : Manajer Lesong Hotel And Restaurant

Usia : 26 Tahun

Tanggal : 18 mei 2019

Pukul : 11:20 wita

1. Sejak kapan bapak sebagai manajer Lesong *Hotel And Restaurant* dan bagaimana struktur organisasi Lesong *Hotel And Restaurant*?

Jawaban : Saya menjadi manager di Lesong *Hotel And Restaurant* kurang lebih sudah 1 tahun lebih semenjak manager lama diberhentikan. Kalau mengenai struktur organisasi Lesong *Hotel And Restaurant* sudah terperinci dengan rapi untuk filenya bisa saya berikan nanti.

2. Apakah benar pernah terjadi penurunan pendapatan yang sangat signifikan?

Jawaban : Mengenai hal tersebut memang pernah terjadi, kalau tidak salah itu terjadi pada tahun 2016 Karena disebabkan oleh beberapa hal seperti penyimpangan yang dilakukan oleh manajer terdahulu, lalu lemahnya pengendalin internal, dan juga dalam pengelolaan keuangannya hotel masih menggunakan sistem manual sehingga mudah di manipulasi, namun masalah tersebut sudah dapat dipecahkan oleh pemilik Lesong *Hotel and Restaurant* seperti adanya kebijakan baru yang dibuat dari kesepakatan bersama.

3. Bagaimana tanggapan anda sebagai manajer terhadap kasus kecurangan tersebut?

Jawaban : Menurut saya hal itu sangat tidak baik, dimana disini kita sebagai manajer atau seseorang yang dipercaya sebagai pemimpin atau pedoman

bagi setiap karyawan malah melakukan hal tidak patut dicontoh. Apalagi telah merugikan perusahaan yang telah menggaji kita dan merugikan karyawan yang ada dibawah kita. Dengan adanya kasus tersebut saya juga dapat belajar bahwa jangan pernah menghancurkan kepercayaan seseorang kepada kita dengan melakukan hal yang dapat merugikan diri sendiri, perusahaan, dan juga karyawan yang ada di bawah kita. Karna apabila kita sudah tidak dipercayai pada satu perusahaan maka perusahaan lain juga tidak mau menerima.

4. Apa saja kebijakan yang dirumuskan terkait pengelolaan keuangan pada Lesong *Hotel And Restaurant* yang bertujuan untuk mengurangi potensi kecurangan akuntansi?

Jawaban: Sesuai dengan kebijakan yang telah diambil oleh pemilik hotel setelah adanya kejadian tersebut yang pertama membagi tugas dalam hal keuangan yang memiliki resiko rentan sekali terhadap penyimpangan yaitu dengan memisahkan tugas dalam pencatatan keuangan dan penerimaan maupun pengeluaran uang dan menambahkan kearifan lokal dalam melandasi pengendalian internal di hotel ini, dimana *Tri Kaya Parisudha* sangat cocok diterapkan mengingat ajaran tersebut memiliki ajaran tentang etika yang setiap orang harus berpikir yang baik, berbuat yang baik dan juga berkata yang baik dengan melakukan hal tersebut akan terciptanya transparansi atau keterbukaan dalam bekerja dan dapat mencegah terjadinya hal-hal yang tidak baik.

5. Apakah dengan menerapkan konsep *Tri Kaya Parisudha* sudah dapat mengurangi potensi kecurangan akuntansi pada Lesong *Hotel And*

Restaurant ? dan bagaimana cara anda mengetahui bahwa konsep *Tri Kaya Parisudha* dapat mengurangi potensi kecurangan akuntansi ?

Jawaban : Kebijakan tersebut sudah terealisasi dengan baik, dari adanya ajaran *Tri Kaya Parisudha* dalam pengendalian internal pada *Lesong Hotel and Restaurant* dapat menjalin kerjasama antar karyawan yang baik, terlihat dari cara berpikir yang positif maka akan menghasilkan komunikasi yang baik, dan juga melaksanakan pekerjaan dengan jujur dan terbuka sehingga dapat mencegah adanya potensi kecurangan akuntansi yang merugikan hotel. Dengan terjalinnya kerjasama yang baik dalam melayani pelanggan maka akan membuat pelanggan tersebut merasa puas terhadap pelayanan hotel, hal ini dapat mempengaruhi peningkatan kunjungan tamu pada *Lesong Hotel and Restaurant* dan secara tidak langsung mempengaruhi juga pendapatan hotel. Adapun sedikit hambatan dalam pelaksanaannya namun masih bisa diatasi.

6. Bagaimanakah cara pengimplementasian pengendalian internal berlandaskan *Tri kaya parisudha* dalam upaya pencegahan potensi kecurangan akuntansi?

Jawaban : “Saya sebagai manajer mengimplementasikan atau melaksanakannya dengan selalu bertutur kata yang baik dan sopan kepada semua orang baik kepada atasan, karyawan, maupun pelanggan agar tidak menyinggu orang lain, selalu memperlakukan semua karyawan dengan adil baik dalam peneguran apabila melakukan kesalahan maupun pemberian upah atau gaji. Semua karyawan disini dapat melihat laporan keuangan, jadi semua karyawan dapat melihatnya dan mengecek gaji ataupun upah yang

akan mereka dapatkan sesuai dengan kehadiran dan bonus-bonus yang mereka dapatkan dengan hal tersebut kita dapat saling terbuka dan saling mengoreksi atau memberi pendapat apabila ada kesalahan, selalu berpikir positif dalam menjalankan tugas saya sebagai manajer agar tidak melakukan hal yang menyimpang dan dapat merugikan diri saya sendiri maupun perusahaan.

7. Apa saja yang menjadi hambatan dalam pengimplementasian pengendalian internal berlandaskan *Tri kaya parisudha* dalam upaya pencegahan potensi kecurangan akuntansi?

Jawaban : Sebenarnya banyak hal yang menjadi hambatan baik itu dari faktor internal maupun faktor eksternal dalam menjalankan kebijakan tersebut namun yang paling berpengaruh terhadap pemicunya kecurangan adalah faktor internal atau dari dalam diri seseorang dimana masih rendahnya kesadaran dari masing-masing karyawan terhadap pelaksanaan ajaran *Tri kaya parisudha*. Tidak itu saja, karakter setiap karyawan juga menjadi pemicu terjadinya kecurangan dimana karakter seseorang dapat terpengaruh oleh faktor eksternal atau lingkungan sekitarnya baik dalam pergaulannya, maupun lingkungan keluarganya.

8. Bagaimanakah langkah-langkah yang digunakan untuk mengatasi hambatan dalam implementasi pengendalian internal berlandaskan *Tri Kaya Parisudha* sebagai upaya mencegah potensi kecurangan akuntansi pada Lesong *Hotel And Restaurant*?

Jawaban : Langkah untuk mengatasi hambatan dari kebijakan tersebut yaitu yang pertama dari faktor internal dengan cara mempelajari setiap

perilaku/sifat karyawan, setelah mengetahui perilaku setiap karyawan lalu memberikan arahan-arahan melalui pertemuan kepada semua staff karyawan sehingga apabila ini dilakukan secara intens akan menumbuhkan kesadaran diri tentang pentingnya ajaran *Tri Kaya Parisudha* dalam melakukan tugas masing-masing, dengan hal tersebut karyawan juga dapat memahami mana hal yang baik dan buruk yang dapat di jadikan pedoman dan tidak terpengaruh oleh hal-hal negative dari lingkungan sekitar. Apabila karyawan memiliki kinerja yang bagus maka hotel akan memberikan semacam apresiasi melalui bonus atau acara makan malam melalui hal itu kita juga dapat menumbuhkan rasa cinta kasih atau rasa saling memiliki.



Nama : Made Ardita

Jabatan : General accounting (mencatat semua aktivitas dalam perusahaan)

Usia : 23 Tahun

Tanggal : 17 mei 2019

Pukul : 16:00 wita

1. Sistem akuntansi apa yang digunakan Lesong *Hotel And Restaurant* dalam pencatatan setiap transaksi?

Jawaban : ada sistem akuntansi manualnya dan juga komputer. Dalam memberikan nota disini masih menggunakan nota manual dalam pemberian bill pembelanjaan di restaurant maupun penyewaan kamar. Lalu nota tersebut akan di input ke dalam formula yang telah tersedia disini dan secara otomatis formula tersebut yang akan mengatur pemasukan dan pengeluaran keuangan disini dan tidak dapat diubah.

2. Apakah benar pernah terjadi penurunan pendapatan yang sangat signifikan?

Jawaban : benar, hal tersebut dikarenakan kurangnya pengawasan terhadap sistem pengendalian internal terhadap keuangan di hotel ini sehingga manajer tersebut dengan mudah melakukan penyimpangan.

3. Apakah anda merasakan akibat dari kasus tersebut?

Jawaban : akibat dari kasus itu dimana para karyawan termasuk saya diberhentikan sampai keuangan hotel membaik dulu saya disini sebagai front office. Karyawan yang bekerja disini hanya beberapa orang saja dan mengambil pekerjaan yang lebih dan tidak sesuai dengan tugasnya

misalnya, bagian keuangan merangkap menjadi front office sekaligus dan kitchen sekaligus menjadi pelayan menghantarkan makanan.

4. Bagaimana pendapat anda dengan kebijakan yang sekarang di Lesong *Hotel And Restaurant*?

Jawaban : kebijakan sekarang sudah lebih baik dari sebelumnya dimana disini semua karyawan diperlakukan dengan adil dan kita juga saling terbuka agar kita semua nyaman dalam bekerja dan melaksanakan tugas masing-masing tanpa ada rasa tidak enak yang dapat mengganggu kita dalam menjalankan pekerjaan.

5. Bagaimanakah cara pengimplementasian pengendalian internal berlandaskan *Tri kaya parisudha* dalam upaya pencegahan potensi kecurangan akuntansi?

Jawaban : Sebagai seorang karyawan yang diberi tugas sebagai general accounting (pencatatan keuangan) pada Lesong *Hotel and Restaurant*. Saya pengimplementasikan pengendalian internal yang berlandaskan konsep *Tri Kaya Parisudha* dengan cara bekerja yang jujur baik dalam melakukan pencatatan, memasukkan transaksi-transaksi tanpa adanya kesalahan yang disengaja, menjalin hubungan yang baik kepada semua karyawan dengan cara bertutur kata yang sopan dan mengendalikan diri agar tidak berpikir negatif dalam bekerja sehingga memicu adanya penyimpangan yang merugikan diri sendiri maupun hotel.

6. Apa saja yang menjadi hambatan dalam pengimplementasian pengendalian internal berlandaskan *Tri kaya parisudha* dalam upaya pencegahan potensi kecurangan akuntansi?

Jawaban : hambatannya yaitu dalam memasukan setiap transaksi dimana nota dapat terselip maupun dihilangkan tanpa sengaja yang tidak diketahui sehingga menimbulkan ketidak sesuaian antara fisik dan catatannya, terjadinya ketersinggungan terhadap sesama karyawan hal inikan sudah biasa dimanapun pastinya akan pernah saja terjadi perselisihan.

7. Bagaimanakah langkah-langkah yang digunakan untuk mengatasi hambatan dalam implementasi pengendalian internal berlandaskan *Tri Kaya Parisudha* sebagai upaya mencegah potensi kecurangan akuntansi pada Lesong *Hotel And Restaurant*?

Jawaban : langkah yang digunakan untuk dapat mengetahui bahwa nota tersebut hilang yaitu dengan membuat nota yang berisi nomor nota sehingga apabila tidak sesuai urutannya maka terlihat bahwa ada nota yang hilang, untuk perselisihan terhadap teman kerja maka lebih pada pengendalian diri sendiri agar teman tidak tersinggung kepada ucapan kita maupun perlakuan kita atau saling mengalah dan menyadari bahwa apabila terjadi masalah di tempat kerja maka pekerjaan akan tidak efektif.

Nama : Luh Wilarida
Jabatan : *General cashier* (menerima dan mengeluarkan kas)
Usia : 30 Tahun
Tanggal : 18 mei 2019
Pukul : 14:05 wita

1. Apakah pernah terjadi kesalahan dalam penerimaan dan pengeluaran kas?

Jawaban : pernah, beberapa kali salah satunya dalam menulis nota bill yang akan dilunasi oleh pelanggan dimana pelanggan tersebut telah melakukan perjalanan di sekitar daerah sini dengan menggunakan guide sedangkan guide sudah menulis pada buku melakukan perjalanan dan saya tidak mencatat pada nota tersebut sehingga pembayarannya kurang.

2. Apakah benar pernah terjadi penurunan pendapatan yang signifikan?

Jawaban : benar, penurunan pendapat tersebut diakibatkan terjadinya penyimpangan atau dengan kata lain korupsi oleh manajer terdahulu dimana pada saat itu saya menjadi accounting disini sendiri dan saya diberi kelonggaran dalam bekerja oleh manajer seperti saya diberikan untuk menjemput anak saya sekolah, saya bisa meminta ijin kapanpun, saya tidak ada pikiran bahwa dia akan melakukan hal tersebut karena dia seorang manajer yang bertanggungjawab pada hotel ini dan pemilik hotel juga sangat mempercayainya karena memang manajer tersebut bekerja dengan baik .

3. Apakah anda merasakan akibat dari kasus tersebut?

Jawaban : akibatnya saya melakukan pekerjaan yang lebih atau dengan kata lain saya disini bekerja dengan merangkap menjadi front office dengan gaji

yang sama karena beberapa karyawan diberhentikan sampai keuangan hotel membaik.

4. Bagaimana pendapat anda dengan kebijakan yang sekarang di Lesong *Hotel And Restaurant*?

Jawaban : kebijakan yang sekarang sangat baik dimana disini semuanya terbuka tanpa ada yang ditutupi sehingga kita dapat mengoreksi maupun berpendapat apabila ada kesalahan dan semua karyawan disini diperlakukan adil.

5. Bagaimanakah cara pengimplementasian pengendalian internal berlandaskan *Tri kaya parisudha* dalam upaya pencegahan potensi kecurangan akuntansi?

Jawaban : Dengan bekerja yang jujur baik dalam menerima maupun mengeluarkan kas, mengendalikan diri agar tidak berpikir negatif dalam bekerja sehingga melakukan hal-hal yang tidak diinginkan dengan berpikir yang positif maka kita akan melakukan hal yang baik dan juga berbicara yang baik.

6. Apa saja yang menjadi hambatan dalam pengimplementasian pengendalian internal berlandaskan *Tri kaya parisudha* dalam upaya pencegahan potensi kecurangan akuntansi?

Jawaban : hambatanya dalam melakukan pencatatan nota sering terjadinya kesalahan sehingga terjadi kurangnya penerimaan kas yang mengakibatkan selisih antara fisik dan pencatatannya, sering terjadi ketersinggungan terhadap sesama karyawan yang kemungkinan timbul karna salah ucap maupun karena lelah bekerja mungkin saja membuat orang cepat marah.

7. Bagaimanakah langkah-langkah yang digunakan untuk mengatasi hambatan dalam implementasi pengendalian internal berlandaskan *Tri Kaya Parisudha* sebagai upaya mencegah potensi kecurangan akuntansi pada Lesong *Hotel And Restaurant*?

Jawaban : dengan lebih teliti dalam mencatat nota bill agar tidak terjadi kesalahan, untuk perselisihan antar teman kerja dengan cara melihat situasi teman apakah memang sedang baik ataukah tidak sehingga tidak membuat teman tersebut marah maupun badmood.



Nama : Made Bella Putri

Jabatan : *Fronnd office* (pelayanan penjualan kamar dan makanan, minuman)

Usia : 22 Tahun

Tanggal : 18 mei 2019

Pukul : 15:00 wita

1. Apakah benar pernah terjadi penurunan pendapatan yang signifikan pada Lesong *Hotel And Restaurant*?

Jawaban : benar, terjadinya penurunan pendapat tersebut dikarenakan manajer terdahulu menggelapkan uang hotel dan kurangnya pengawasan dari pemilik

2. Apakah anda merasakan akibat dari kasus tersebut?

Jawaban : sangat merasakan dimana saya dulu bekerja disini menjadi pelayan restaurant dank karena kasus itu saya dan beberapa teman saya sempat diberhentikan.

3. Bagaimana pendapat anda dengan kebijakan yang sekarang di Lesong *Hotel And Restaurant*?

Jawaban : kebijakan sekarang sudah bagus semua karyawan disini diperlakukan sama atau adil dan juga saling terbuka satu sama lain.

4. Bagaimanakah cara pengimplementasian pengendalian internal berlandaskan *Tri kaya parisudha* dalam upaya pencegahan potensi kecurangan akuntansi?

Jawaban : Sebagai seorang karyawan (*front office*) saya mengimplementasikan dengan cara bertutur kata yang baik dan sopan karena kita kan bekerja di hotel jadi harus belajar bagaimana bertutur kata yang sopan kepada tamu yang datang, bersikap yang jujur dalam bekerja, dan berpikir positif dengan pikiran yang baik maka kita akan dapat bertutur

kata yang baik dan melakukan hal yang baik sehingga tidak terjadi kesalahan dalam bekerja.

5. Apa saja yang menjadi hambatan dalam pengimplementasian pengendalian internal berlandaskan *Tri kaya parisudha* dalam upaya pencegahan potensi kecurangan akuntansi?

Jawaban : hambatannya yaitu dengan sesama karyawan saja dimana kan kita disini sama sama bekerja dengan manusia dan manusia tidak luput dari kesalahan jadi pasti pernah saja melakukan kesalahan yang akhirnya menyinggu satu sama lain baik dari perkataan, berperilaku kita terhadap teman itu bisa saja terjadi.

6. Bagaimanakah langkah-langkah yang digunakan untuk mengatasi hambatan dalam implementasi pengendalian internal berlandaskan *Tri Kaya Parisudha* sebagai upaya mencegah potensi kecurangan akuntansi pada Lesong *Hotel And Restaurant*?

Jawaban : saling menjaga persaan teman saling dengan begitu kita tidak akan menyinggu persaan teman yang mungkin tidak ingin bercanda maupun situasinya sedang tidak baik.

Nama : Kadek Delly Artha

Jabatan : Karyawan

Usia : 26 Tahun

Tanggal : 17 mei 2019

Pukul : 17:00 wita

1. Apakah benar pernah terjadi penurunan pendapatan yang signifikan pada Lesong *Hotel And Restaurant*?

Jawaban : benar, terjadinya penurunan pendapat tersebut dikarenakan manajer terdahulu melakukan penyalahgunaan uang hotel dan kurangnya pengawasan dari pemilik karena pemilik sangat mempercayai manajer tersebut.

2. Apakah anda merasakan akibat dari kasus tersebut?

Jawaban : saya sangat merasakan, karena saya hanya memiliki satu pekerjaan ini saja dimana saya dulu bekerja disini menjadi housekeeping dan karena kasus itu saya dan beberapa teman saya sempat diberhentikan.

3. Bagaimana pendapat anda dengan kebijakan yang sekarang di Lesong *Hotel And Restaurant*?

Jawaban : kebijakan sekarang sudah bagus semua karyawan disini diperlakukan sama atau adil dan juga saling terbuka satu sama lain.

4. Bagaimanakah cara pengimplementasian pengendalian internal berlandaskan *Tri kaya parisudha* dalam upaya pencegahan potensi kecurangan akuntansi?

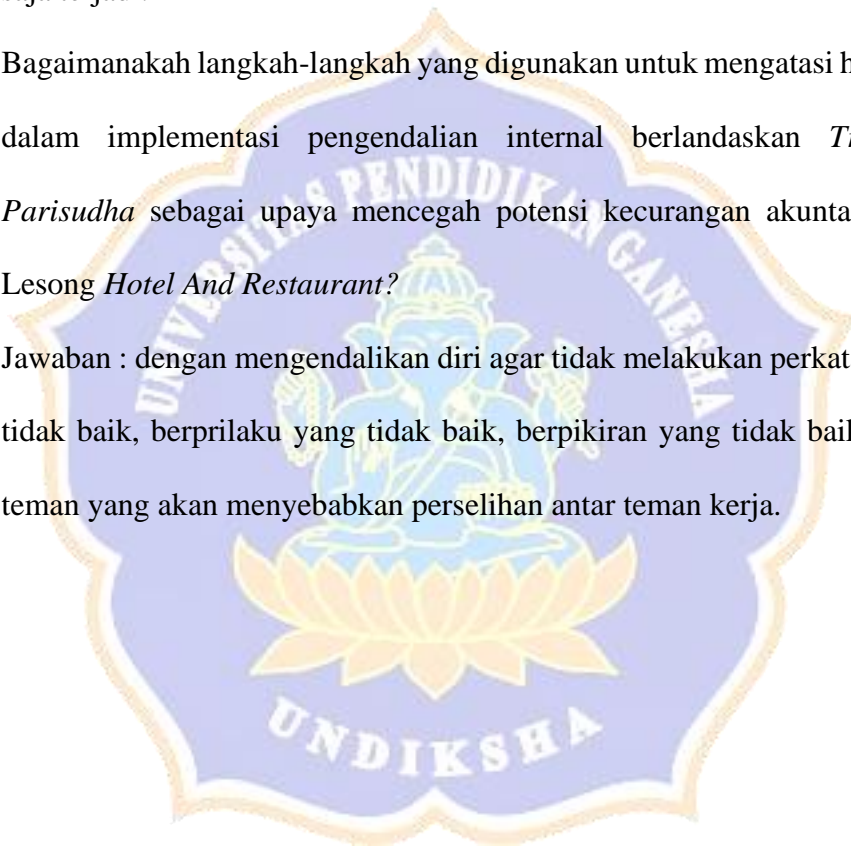
Jawaban : Sebagai seorang karyawan (housekeeping) disini saya melakukannya dengan cara bertutur kata yang baik dan sopan kepada karyawan lain maupun atasan, bersikap yang jujur dalam bekerja, dan berpikir positif maka kita akan dapat berkomunikasi dan berperilaku yang baik juga sehingga tidak terjadi kesalahan dalam bekerja.

5. Apa saja yang menjadi hambatan dalam pengimplementasian pengendalian internal berlandaskan *Tri kaya parisudha* dalam upaya pencegahan potensi kecurangan akuntansi?

Jawaban : hambatannya yaitu dengan sesama karyawan saja dimana pernah sering terjadi kesalah pahaman sesama karyawan yang akhirnya menyinggu satu sama lain baik dari perkataan, berperilaku kita terhadap teman itu bisa saja terjadi.

6. Bagaimanakah langkah-langkah yang digunakan untuk mengatasi hambatan dalam implementasi pengendalian internal berlandaskan *Tri Kaya Parisudha* sebagai upaya mencegah potensi kecurangan akuntansi pada Lesong *Hotel And Restaurant*?

Jawaban : dengan mengendalikan diri agar tidak melakukan perkataan yang tidak baik, berperilaku yang tidak baik, berpikiran yang tidak baik kepada teman yang akan menyebabkan perselisihan antar teman kerja.



Lampiran 2. Visi, Misi dan Tujuan Lesong *Hotel and restaurant*.

Lesong *Hotel and Restaurant*

Visi, Misi, dan Tujuan

VISI

Menjadikan Lesong *Hotel and Restaurant* perusahaan jasa yang mengedepankan kearifan lokal sebagai landasan Pengendalian Internal guna menciptakan sumber daya manusia yang professional dalam menjalankan tugas dan memajukan perusahaan serta membantu program pemerintahan untuk meningkatkan dunia pariwisata.

MISI

1. Melestarikan dan mengedepankan budaya bali "*Tri Kaya Parisudha*" dalam menjalankan setiap aktivitas perusahaan.
2. Menjadikan Lesong *Hotel and Restaurant* pilihan utama para wisatawan
3. Menjadikan Lesong *Hotel and Restaurant* standar penginapan hotel berbintang.
4. Mengembangkan sumber daya manusia yang professional, berkualitas, dan berwawasan.
5. Berkontribusi pada pembangunan bali yang berbasis pariwisata kebudayaan.
6. Berkontribusi pada pembangunan perekonomian dengan tetap menjaga dan melestarikan lingkungan.

TUJUAN

1. Terwujudnya transparansi pada setiap kegiatan perusahaan yang dapat mencegah adanya tindakan kecurangan.
2. Memperoleh suatu keuntungan dan pendapatan dari perusahaan untuk mengsejahterakan pemilik dan tenaga kerja.
3. Memperoleh kepercayaan yang optimal dari pelanggan, sehingga dengan adanya kepercayaan yang diberikan diharapkan perusahaan dapat lebih berkembang.

Lampiran 3. Laporan keuangan Lesong *Hotel and Restaurant* dari tahun 2017-2018

1. LAPORAN KEUANGAN Lesong *Hotel and Restaurant* 2017

	January	February	March	April	May	June	July	August	September	October	November	December	Total
100 Other Income	279	259	258	218	0	0	0	0	0	0	0	14770	15784
102 Transfer Income	2678	3174	4710	8642	7329	8499	13179	12670	12484	3815	5970	2226	85376
121 Hotel	32850	33820	27809	62166	65481	68037	88465	101408	86960	68160	51907	11910	698873
122 Restaurant	19549	21701	14252	36321	31458	34077	44573	46177	35214	32710	25079	5633	346744
123 Bicycle Rental, KLX, Hlux	700	600	650	1700	3000	850	2520	1175	2900	2360	2875	100	19330
124 Service Income	315	336	205	345	415	240	2411	1012	560	392	559	84	6874
125 Shop Income	0	0	375	40	0	1250	0	0	0	0	0	0	1665
200 Other Expenses	718	696	867	1441	761	878	940	1195	1084	1262	900	833	11575
201 Shop spending	0	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	50
220 Maintenance and Construction	20	0	14336	10511	3330	0	10370	0	645	981	2385	5239	47817
221 Bicycle maintenance	3959	815	0	100	245	190	0	2250	0	830	0	25	8414
222 Motor Vehicles and Gasoline	301	200	800	600	475	200	615	1760	493	1110	350	6720	13624
223 Garden and Rice Fields	910	905	70	0	100	850	400	0	0	308	100	167	3810
230 Office and Administration	395	747	422	419	915	500	222	365	613	475	1388	2523	8984
231 Marketing	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
232 Commissions	3330	2735	3015	6002	6263	8013	7532	11665	8976	5488	5360	1829	70208
250 Tools and Equipment	0	2192	627	0	30	445	0	0	0	0	0	843	4137
251 Kitchen Equipment	36	240	161	380	0	395	10	1018	0	400	325	0	2965
260 Salaries	10720	10970	10590	17780	17760	18410	21210	22170	20140	17300	15320	11510	193880
261 Staff	6000	6000	6000	3250	3900	4500	4500	6881	4690	3500	3500	3000	55721
262 Staff Loan	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	29000
270 Food	9357	10679	8856	17426	18744	18458	25548	26728	16325	17887	10004	4162	184174
280 Consumable Materials, Laundry	2152	1758	1923	4715	1886	3495	3088	2369	3521	2092	1931	1312	30242
290 Water, electricity, Gas, Wifi etc.	3313	1647	2134	2646	2442	2047	3391	2500	2978	1793	2060	1750	28701
291 Taxes	3900	3900	3100	7480	7200	7300	9950	10900	9012	7500	7600	1300	79142
240 Private	11000	25000	7000	125387	0	0	0	0	0	0	0	2607	170994
299 Transfer Payment	2678	3174	4710	8642	7329	8499	13179	12670	12484	3815	5970	2226	85376
Inflow	53693	56716	43549	100790	100354	104454	137969	149772	125434	103622	80420	32497	1089270

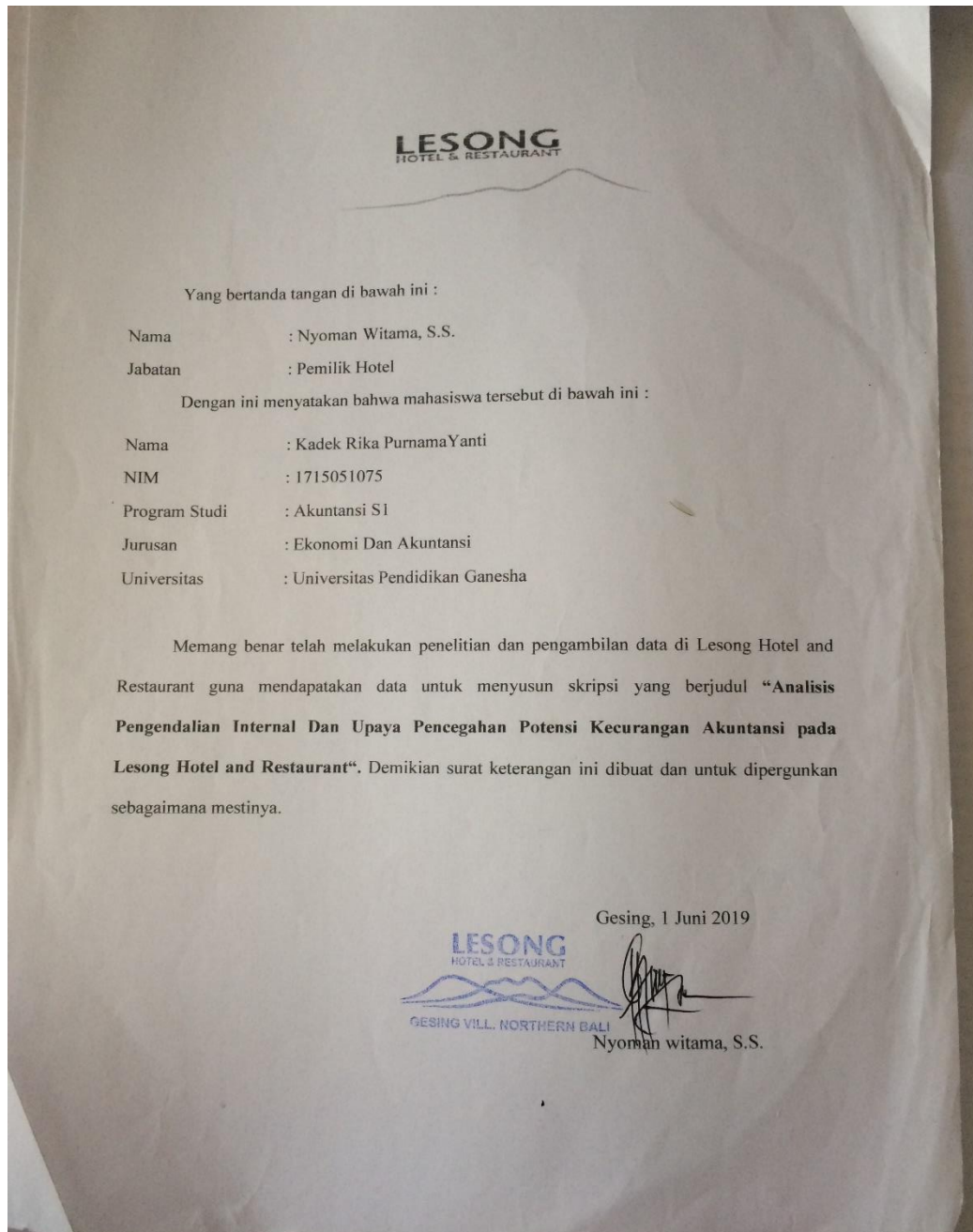
	January	February	March	April	May	June	July	August	September	October	November	December	Total
232 Commissions	3330	2735	3015	6002	6263	8013	7532	11665	8976	5488	5360	1829	70208
250 Tools and Equipment	0	2192	627	0	30	445	0	0	0	0	0	843	4137
251 Kitchen Equipment	36	240	161	380	0	395	10	1018	0	400	325	0	2965
260 Salaries	10720	10970	10590	17780	17760	18410	21210	22170	20140	17300	15320	11510	193880
261 Staff	6000	6000	6000	3250	3900	4500	4500	6881	4690	3500	3500	3000	55721
262 Staff Loan	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	29000
270 Food	9357	10679	8856	17426	18744	18458	25548	26728	16325	17887	10004	4162	184174
280 Consumable Materials, Laundry	2152	1758	1923	4715	1886	3495	3088	2369	3521	2092	1931	1312	30242
290 Water, electricity, Gas, Wifi etc.	3313	1647	2134	2646	2442	2047	3391	2500	2978	1793	2060	1750	28701
291 Taxes	3900	3900	3100	7480	7200	7300	9950	10900	9012	7500	7600	1300	79142
240 Private	11000	25000	7000	125387	0	0	0	0	0	0	0	2607	170994
299 Transfer Payment	2678	3174	4710	8642	7329	8499	13179	12670	12484	3815	5970	2226	85376
Inflow	53693	56716	43549	100790	100354	104454	137969	149772	125434	103622	80420	32497	1089270
Outflow	45111	43534	52901	72750	64051	65681	87776	89801	68477	60926	51223	70743	772444
Revenue	8582	13182	9352	28040	36303	38773	50193	59971	56957	42696	29197	37716	316826
Transfer (should be Zero)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Flow to CH Account	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Flow to Private	11000	25000	7000	125387	0	0	0	0	0	0	0	2607	6
17500 Cash Saldo End of Month	847	1285	4989	3528	941	7460	6795	1918	5994	6502	915	6	6
294459 Bank Saldo End of Month	308694	296438	286360	180496	219386	251640	302498	367346	421127	462415	497199	457785	

2. LAPORAN KEUANGAN Lesong Hotel and Restaurant 2018

Overview Year 2018	January	February	March	April	May	June	July	August	September	October	November	December	Total
100 Other Income	419	380	380	400	130	150	194	119	312	354	371	382	3580
102 Transfer Income	3853	6196	3345	6380	7444	12030	9828	27285	12052	16309	2243	2478	109481
121 Hotel	31434	33765	28803	44561	46753	71211	97301	98226	92119	69316	31798	20767	662644
122 Restaurant	17918	21885	20900	23824	20923	31485	45524	49208	37522	29173	19274	9705	327442
123 Bysycle Rental, PLX, Hilux	724	200	100	1100	70	1200	1900	1900	200	1750	350	300	8844
124 Service Income	236	623	430	375	325	795	500	1290	628	370	242	148	5943
125 Shop Income	0	0	0	0	0	0	300	0	0	0	0	0	300
200 Other Expenses	597	930	1140	930	635	625	840	795	500	500	600	510	13107
201 Shop Spending	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
220 Maintenance and Construction	1943	600	21811	13083	5865	310	890	405	0	0	385	435	45447
221 Bysycle maintenance	0	0	265	0	235	80	0	0	0	0	0	0	580
222 Motor Vehicles and Gasoline	625	894	1280	100	500	1205	600	528	932	370	657	6187	13778
223 Garden and Rice Fields	168	0	75	0	375	85	455	75	0	0	0	0	1293
230 Office and Administration	447	689	608	683	427	470	868	863	658	539	510	1037	7809
231 Marketing	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
232 Commissions	2450	1734	1077	4128	6672	6177	8099	9963	11240	8013	3446	2235	65234
250 Tools and Equipment	0	3046	3020	3546	1360	0	7084	3427	83	0	0	0	15585
251 Kitchen Equipment	113	389	0	5856	4972	0	7084	3427	83	0	0	0	196300
260 Salaries	12520	13710	12540	14870	14860	16800	23240	22840	20900	18050	13670	12380	41900
261 Staff	3000	3000	3500	3500	3500	3500	3500	4400	3500	3500	3500	3500	3500
262 Staff Loan	9700	18000	3000	19700	6000	0	0	0	0	0	0	0	0
270 Food	9334	11236	7975	17717	17485	15070	23092	25009	16728	13931	8798	3199	170036
280 Consumable Materials, Laundry	2191	1116	1677	3164	11191	2517	2562	2634	3122	2222	4173	1427	37886
290 Water, electricity, Gas, Wifi etc	1945	8505	1708	2623	1718	2173	2205	2644	1989	3003	5782	2641	38976
291 Taxes	5975	5910	4800	6909	8111	7482	10394	11079	9570	7881	3628	2321	78930
240 Private	0	0	0	291720	0	0	0	0	0	0	0	0	291720
289 Transfer Payment	3153	6165	3345	6390	7444	12030	9828	27286	12052	16309	2243	2478	109481
Inflow	59325	56633	47399	70260	68207	104988	145669	150793	130781	100963	48135	30489	1004402
Outflow	49518	69633	58276	67389	69336	56499	89009	89337	68902	61269	49148	49382	746954
Revenue	797	13206	11967	12871	1129	48399	60910	65456	61979	39684	2987	9993	257508
Transfer (should be Zero)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Flow to CH Account	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Flow to Private	0	5400	0	291720	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Cash Saldo End of Month	518	35	1461	10096	2947	17343	11987	3561	12968	16721	13386	4945	41334
457785 Bank Saldo End of Month	457980	449057	427964	148080	146190	189103	246969	319951	372583	408364	414596	413334	

Overview Year 2018	January	February	March	April	May	June	July	August	September	October	November	December	Total
220 Maintenance and Construction	1943	600	21811	13083	5865	310	890	405	0	0	385	435	45447
221 Bysycle maintenance	0	0	265	0	235	80	0	0	0	0	0	0	580
222 Motor Vehicles and Gasoline	625	894	1280	100	500	1205	600	528	932	370	657	6187	13778
223 Garden and Rice Fields	168	0	75	0	375	85	455	75	0	0	0	0	1293
230 Office and Administration	447	689	608	683	427	470	868	863	658	539	510	1037	7809
231 Marketing	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
232 Commissions	2400	1734	1077	4128	6672	6177	8099	9963	11240	8013	3446	2235	65234
250 Tools and Equipment	0	3046	3020	3546	1360	0	7084	3427	83	0	0	0	15585
251 Kitchen Equipment	113	389	0	5856	4972	0	7084	3427	83	0	0	0	196300
260 Salaries	12520	13710	12540	14870	14860	16800	23240	22840	20900	18050	13670	12380	41900
261 Staff	3000	3000	3500	3500	3500	3500	3500	4400	3500	3500	3500	3500	3500
262 Staff Loan	9700	18000	3000	19700	6000	0	0	0	0	0	0	0	0
270 Food	9334	11236	7975	17717	17485	15070	23092	25009	16728	13931	8798	3199	170036
280 Consumable Materials, Laundry	2191	1116	1677	3164	11191	2517	2562	2634	3122	2222	4173	1427	37886
290 Water, electricity, Gas, Wifi etc	1945	8505	1708	2623	1718	2173	2205	2644	1989	3003	5782	2641	38976
291 Taxes	5975	5910	4800	6909	8111	7482	10394	11079	9570	7881	3628	2321	78930
240 Private	0	0	0	291720	0	0	0	0	0	0	0	0	291720
289 Transfer Payment	3153	6165	3345	6390	7444	12030	9828	27286	12052	16309	2243	2478	109481
Inflow	59325	56633	47399	70260	68207	104988	145669	150793	130781	100963	48135	30489	1004402
Outflow	49518	69633	58276	67389	69336	56499	89009	89337	68902	61269	49148	49382	746954
Revenue	797	13206	11967	12871	1129	48399	60910	65456	61979	39684	2987	9993	257508
Transfer (should be Zero)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Flow to CH Account	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Flow to Private	0	5400	0	291720	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Cash Saldo End of Month	518	35	1461	10096	2947	17343	11987	3561	12968	16721	13386	4945	41334
457785 Bank Saldo End of Month	457980	449057	427964	148080	146190	189103	246969	319951	372583	408364	414596	413334	
Saldo Mula End of Month	460000	434016	426605	367893	369722	0	244395	333511	413910	405334	420677	424496	
Difference	22021	-6341	-359	2178	2273	0	-2050	12561	41228	-2370	5352	11803	

Lampiran 4. Surat izin penelitian pada Lesong *Hotel and Restaurant*



Lampiran 5. Nota yang digunakan pada Lesong Hotel and Restaurant

LESONG
HOTEL & RESTAURANT

lesonghotel@gmail.com
+62 859 65 944 522 / +62 81916 114 969
www.lesonghotel.com
Gesing Village - Northern Bali

GUEST CHECK
No. 002053

DATE	WAITER	TABLE	PERSON
10/6	Wila	2	2
11	Soda Water	15.000	30.000
11	Grilled Chicken	75.000	150.000
1	Ice cream		20.000
Name : # Red			200.000
Signature :			

LESONG
HOTEL & RESTAURANT

lesonghotel@gmail.com
+62 859 65 944 522 / +62 81916 114 969
www.lesonghotel.com
Gesing Village - Northern Bali

GUEST BILL No : 000858 # Red # 31

Rodrigo Nures
9-12/06/2019

Date	Voucher No.	Description	Charge	Credit	Balance
9/6	-	Room	740.000		
	1998	Restaurant	205.000		945.000
10/6	-	Room	740.000		
	2053	Restaurant	200.000		940.000
Remarks :			Signature :		
			Charge to :		
			Address :		
			Approved by :		

Lampiran 6. Foto dokumentasi wawancara dengan pemilik hotel, manajer dan karyawan pada Lesong *Hotel and Restaurant*.

