

# Rancang Bangun Aplikasi Laporan Keuangan Pada Dhani Bakery

# Antok Supriyanto<sup>1</sup> Mochammad Arifin<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Program Studi S1-Manajemen, Universitas Dinamika, email: <a href="mailto:antok@dinamika.ac.id">antok@dinamika.ac.id</a></a>
<sup>2</sup>Program Studi S1-DKV, Universitas Dinamika, email: <a href="mailto:marifin@dinamika.ac.id">marifin@dinamika.ac.id</a>

#### Abstrak

Salah satu usaha kuliner yang dilakukan oleh Dhani Bakery adalah produksi aneka roti dan sistem transaksi yang saat ini dilakukan adalah transaksi penjualan produk roti dan transaksi pembelian bahan baku, kedua transaksi tersebut dalam kegiatan sehari-hari masih dilakukan dengan pencatatan menggunakan buku atau secari kertas, hal seperti ini bisa membuat resiko hilang, rusak, dan kehilangan. maka kegiatan seperti ini akan berdampak Dhani Bakery tidak memiliki catatan arsip dan historical. Permasalahan lain adalah Dhany Bakery belum bahkan tidak menentukan harga pokok produksi (HPP), dan saat menghitung laba hanya berdasarkan total penjualan dikurangi total pembelian. Kemudian saat melakukan produksi Dhany Bakey tidak memperhitungkan biaya lain, sehingga perhitungan laba yang dihasilkan belum memenuhi kondisi yang sesungguhnya. Permasalahan-permasalahan tersebut dapat diselesaikan dengan membangun aplikasi penentuan harga pokok produksi dan laporan keuangan. Aplikasi ini menggunakan metode SDLC model waterfall dari Presman Adapun metode HPP menggunakan full costing. Aplikasi ini dapat melakukan pencatatan penjualan, pembelian, perhitungan biaya bahan baku, perhitungan tenaga kerja langsung, perhitungan biaya overhead pabrik, HPP dan aplikasi ini dapat mengetahui biaya apa saja yang digunakan, dan berapa besar pendapatan yang didapatkan. Output aplikasi tersebut adalah laporan pembelian, laporan penjualan, laporan biaya bahan baku, laporan biaya bahan penolong, laporan biaya overhead pabrik, laporan tenaga kerja langsung, laporan harga pokok produksi, laporan penjualan serta rekap penjualan...

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi; Metode Full Costing; Model Waterfall

#### Abstract

One of the culinary businesses carried out by Dhani Bakery is the production of various breads and the transaction system currently being carried out is the sale of bakery products and the purchase of raw materials, both transactions in daily activities are still carried out by recording using a book or piece of paper, like this can create a risk of loss, damage, and loss, then activities like this will have an impact Dhani Bakery does not have archival and historical records. Another problem is Dhany Bakery has not even determined the cost of goods manufactured (HPP), and when calculating profit it is only based on total sales minus total purchases. Then when doing production, Dhany Baky does not take into account other costs, so the calculation of the resulting profit does not meet the actual conditions. These problems can be solved by building an application for determining the cost of production and financial reports. This application uses the SDLC waterfall model from Presman. The HPP method uses full costing. This application can record sales, purchases, calculate raw material costs, calculate direct labor, calculate factory overhead costs, HPP and this application can find out what costs are used, and how much income is earned. The output of the application is a purchase report, sales report, raw material cost report, auxiliary material cost report, factory overhead cost report, direct labor report, cost of goods manufactured report, sales report and sales recap.

Keywords: Cost of Production; Full Costing Method; Sales Report; Waterfall Model.



#### **PENDAHULUAN**

Proses bisnis dalam Dhani Bakery kegiatan sehari-hari adalah melakukan produksi berbagai macam Roti dengan vang aktivitas dilakukan adalah pembelian bahan baku dan pencatatan penjualan produk Roti. Dalam transaksi penjualannya, Dhani Bakery melakukan mencatat penjualan dengan menuliskan pada buku tulis dimulai mencatat tanggal transaksi, jenis roti serta total penjualan hingga beberapa baris. Begitu juga penncatatan pembelian dengan cara yang sama yaitu mulai tanggal pembelian, bahan baku yang dibeli, jumlah atau kuantitas, harga bahan yang dibeli, serta total pembelian.

Aktivitas Dhani Bakery tersebut diatas memiliki resiko yang besar jika hal ini dibiarkan begitu saja. Misalkan pada transaksi penjualan yang dilakukan saat ini hanya mencatat total penjualan produk sehingga Dhani Bakery belum bisa mengetahui secara jelas dan pasti produk jumlah produk yang terjual. dan Pencatatan seperti ini jika secara terus menerus dilakukan tidak dapat mengetahui histori dan tidak dapat melakukan prediksi untuk kedepan terutama tentang rencana pengembangan kedepan.

Selama ini Dhani *Bakery* untuk perhitungan laba yang diperoleh, Dhani Bakery menggunakan cara tradisional vaitu hasil penjualan dikurangi dengan pengeluaran dari pembelian bahan baku . hal seperti ini akan menghasilkan perhitungan laba yang kurang tepat. Dhany Bakery juga tidak melakukan ketetapan terhadap biaya produksi yang diperlukan dalam menentukan harga pokok produksi, yang mestinya harga pokok produksi itu ditentukan dengan tepat sehinggan akan mudah mengetahui kondisi usaha produksi roti ini mengalami laba ataupun rugi. Berikut adalah laba

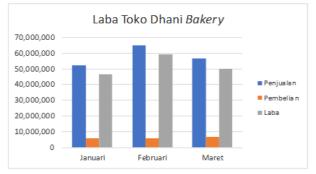
yang diperoleh Toko Dhani Bakery:

Tabel 1 Data Penjualan, Pembelian, dan Laba

No.	Periode	Penjualan	Pembelian	Laba
1.	Januari	Rp 52.288.500	Rp 5.590.000	Rp 46.698.500
2.	Februari	Rp 65.092.850	Rp 5.641.000	Rp 59.451.850
3.	Maret	Rp 56.659.500	Rp 6.705.000	Rp 49.954.500

Tabel diatas adalah kondisi Dhani Bakery saat ini dan jika dicermati dengan teliti maka dapat diketahui bahwa perhitungan laba didapatkan dari hasil penjualan pada bulan Januari dikurangi dengan pembelian yang dikeluarkan untuk bahan baku.

Hal ini menunjukan bahwa Permasalahan yang telah terjadi ini membutuhan suatu solusi berupa aplikasi akuntansi berbasis desktop dengan bantuan *Microsoft Access* yaitu Aplikasi Penentuan Harga Pokok Produksi dan Pembuatan Laporan Keuangan Laba Rugi pada Dhani Bakery. Metode yang digunakan untuk menentukan harga pokok produksi adalah menggunakan metode *full costing*.

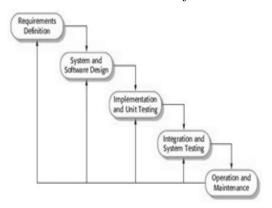


Gambar 1. Grafik Laba

#### **METODE**

Metode penelitian yang dipakai pada pembuatan aplikasi ini mengacuh pada metode tahapan dari Software Development Life Cycle (SDLC) dengan mengunakan model Waterfall. Menurut Sommerville (2011), Waterfall Model merupakan salah satu model dari SDLC. Model ini merupakan dasar dari aktivitas proses vang terdiri dari spesifikasi, pengembangan, validasi, evolusi dan semua proses itu direpresentasikan dalam

tahapan proses yang terpisah seperti spesifikasi kebutuhan, perancangan perangkat lunak, implementasi, pengujian, dan pemeliharaan. Berikut adalah tahapan metode SDLC model *Waterfall*.



Gambar 2 SDLC model Waterfall

#### **Analisis Kebutuhan**

Analisis kebutuhan sistem ini digunakan untuk menjelaskan segala kebutuhan yang diperlukan oleh sistem. Hasil dari analisis kebutuhan sistem ini digunakan untuk memperbaiki permasalahan yang sedang terjadi.

#### Kebutuhan Pengguna

Kebutuhan fungsi menjelaskan mengenai fungsi terkait yang ada pada sistem. Kebutuhan fungsi terdiri dari dua yaitu kebutuhan proses dan kebutuhan informasi. Kebutuhan proses merupakan semua proses yang dilakukan di dalam sistem. Sedangkan kebutuhan informasi adalah semua informasi yang dihasilkan dari semua proses yang ada dalam sistem.

Tabel 2 Kebutuhan Pengguna

PENGGUNA	KEBUTUHAN	KEBUTUHAN	KEBUTUHAN
	FUNGSI	DATA	INFORMASI
Manager	Pencatatan	Nota Pembelian	Lap.Transaksi
	Transaksi		Pembelian (printout)
	Pembelian		Transaksi
			Pembelian(database)
	Perhitungan Biaya	Resep produk	Lap. Biaya Bahan
	Bahan Baku	2. Transaksi	Baku
		Pembelian (database)	
	Perhitungan Biaya	Form Biaya Tenaga	Lap. Biaya Tenaga
	Tenaga Kerja	Kerja Langsung	Kerja Langsung
	Langsung		
	Perhitungan Biaya	1. Form BOP:	Lap. Biaya Overhead
	Overhead Pabrik	- bahan penolong	Pabrik
		- tarif listrik - biaya	
	Perhitungan	1.Biaya Bahan Baku	Lap. Harga Pokok
	Harga Pokok	2.Biaya Tenaga Kerja	Produksi
	Produksi (metode	Langsung	
	Full costing)	3. Overhead Pabrik	
	Penentuan Harga	Keuntungan yang	Lap. Perhitungan
	Jual	diinginkan	Harga Jual (print-out)
		2.Harga Pokok	Lap. Perhitungan
		Produksi	Harga Jual (Database)
Admin	Perhitungan	List Beban	Lap.BebanOperasional
	BebanOperasional	Operasional	
Penjaga	Transaksi	Perhitungan Harga	Lap.Transaksi
Toko	Penjualan	Jual(Database)	Penjualan

Tahapan berikutnya adalah desain Input, Proses dan Output (IPO) terkait desain aplikasi, yaitu sebagai berikut:

IPO tersebut merupakan Proses yang dibutuhkan dalam membuat aplikasi penentuan HPP dan pembuatan laporan keuangan laba rugi adalah:

- 1. Pencatatan Transaksi Pembelian
- 2. Perhitungan Biaya Bahan Baku
- 3. Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung
- 4. Perhitungan Biaya Overhead Pabrik
  - a. Biaya bahan penolong = jumlah pemakaian bahan penolong x harga
  - b. Sumber Daya yang Digunakan:
    Total Daya=unit x watt x lama
    penggunaan dan Tarif
    Listrik=(TotalDaya/1000) x Tarif
    per kwh
  - c. Biaya lain-lain:
    Biaya Penyusutan=(unit x harga perolehan) /umur ekonomis
    Hasil perhitungan diatas berupa data biaya
    overhead pabrik.
- 5. Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP)

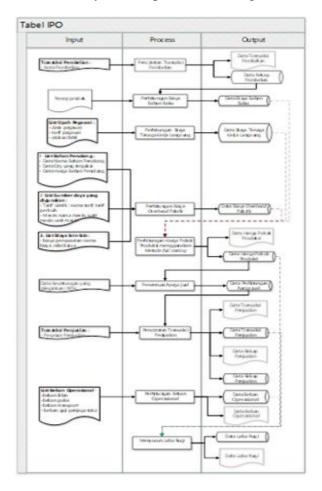
Perhitungan harga pokok produksi ini menggunakan metode *full costing* 



### dengan rumus:

HPP=biaya bahan baku + biaya tenaga kerja langsung + biaya overhead pabrik

- 6. Penentuan Harga Jual
- 7. Pencatatan Transaksi Penjualan
- 8. Perhitungan Beban Operasional
- 9. Menyusun Laporan Laba Rugi

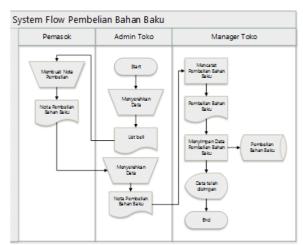


Gambar 3 IPO Aplikasi

Langkah berikutnya mendesain System Flowchart, System flow adalah alur sistem baru yang dirancang untuk pembuatan aplikasi serta menjelaskan mengenai urutan dari prosedur yang ada didalam sebuah sistem.

# System flow pembelian bahan baku

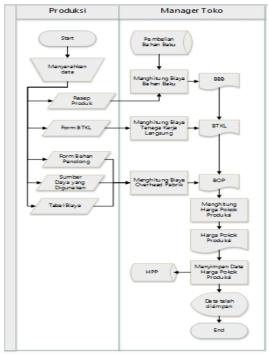
System Flow ini dimulai dari admin Dhany Bakery menyerahkan list pembelian kepada pemasok, selanjutnya pemasok menyerahkan nota pembelian bahan baku kepada bagian admin, yang kemudian dilanjutkan ke manager toko. Dari nota pembelian yang ada kemudian dilakukan proses pencatatan pembelian bahan baku, setelah proses pencatatan akan menghasilkan data pembelian bahan baku, kemudian disimpan sebagai database pembelian bahan baku.



Gambar 4 System Flow Pembelian Bahan Baku

# System Flow Penentuan harga pokok produksi

System Flow ini dimulai dari bagian produksi memberikan data berupa resep produksi, form Biaya Tenaga kerja tidak langsung (BTKL), form bahan penolong, sumber daya yang digunakan, serta tabel penyusutan. biaya Data tersebut diserahkan kepada manager toko kemudian diproses menjadi data perhitungan Biaya Bahan Baku (BBB), BTKL, dan Biaya Overhead Pabrik (BOP).

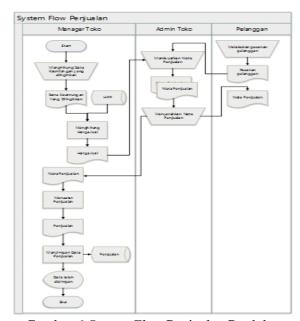


Gambar 5 System Flow Perhiungan HPP

Selanjutnya data perhitungan tersebut diproses untuk menghitung harga pokok produksi. Hasil dari proses perhitungan harga pokok produksi tersebut kemudian disimpan sebagai dalam tabel *database* harga pokok produksi. Gambar *system flowchart* perhitungan harga pokok produksi pada gambar 5.

## System flow penjualan Produk

System flow ini dimulai dari pemilik menghitung data keuntungan yang diinginkan dan database harga pokok produksi. Data tersebut diproses untuk menghitung harga jual. Setelah proses tersebut akan menghasilkan data perhitungan harga jual yang nantinya akan digunakan sebagai harga untuk transaksi penjualan. Proses selanjutnya yaitu melakukan transaksi penjualan yang dimulai dari pelanggan menyerahkan pesanan pelanggan kepada bagian admin, selanjutnya bagian admin akan membuatkan nota penjualan yang akan diserahkan kepada pelanggan dan kepada manager toko. Nota penjualan yang diserahkan kepada manager toko akan digunakan untuk proses pencatatan penjualan, dari proses tersebut menghasilkan data penjualan yang akan disimpan sebagai database penjualan.



Gambar 6 System Flow Penjualan Produk

#### HASIL DAN PEMBAHASAN

Implementasi Sistem

Setelah mengetahui spesifikasi minimum yang dibutuhkan, maka implementasi sistem yang akan dijalankan harus sesuai dengan kebutuhan yang telah ditetapkan pada perancangan sistem. Detail cara menggunakan aplikasi ini akan dijelaskan pada bagian dibawah ini.

Sebelum user akan menggunakan aplikasi, maka user diwajibkan untuk melakukan login terlebih dahulu. Pada saat login user harus memasukkan user dan password yang telah dimiliki



### Halaman Login



Gambar 7 Halaman Login

Jika user berhasil login, maka akan muncul notifikasi login sukses. Setelah user berhasil login maka akan muncul halaman *home*, tampilan *home* dapat dilihat pada:

#### Menu Master

Dalam menu *master* ini berisi kumpulan menu yang bertujuan untuk *maintenance* data yang dibutuhkan untuk penentuan harga pokok produksi dan penyusunan laporan keuangan. Pada menu master terdapat sub menu seperti pemasok, data bahan, jenis bahan, akun, mesin, tarif dasar listrik, produk, pegawai, data upah, pelanggan, biaya, dan beban.

## **Sub Menu Pemasok**

Sub menu akun digunakan untuk maintenance data pemasok, ketika pengguna memilih menu pemasok maka akan muncul tampilan halaman pemasok dengan tampilan awal terdapat tabel daftar pemasok dalam aplikasi. Berikut merupakan tampilan halaman akun



Gambar 8. *Maintenance* Pemasok Jika pengguna ingin menghapus bahan maka harus memilih tombol hapus, untuk tambah data memilih tombol tambah data.

serta tombol simpan digunakan untuk simpan. Selanjutnya data yang telah disimpan akan muncul pada daftar tabel pemasok.

#### **Sub Menu Data Bahan**

Sub menu bahan digunakan untuk maintenance data bahan, ketika pengguna memilih menu akun maka akan muncul tampilan halaman bahan dengan tampilan awal terdapat tabel daftar bahan dalam aplikasi. Berikut merupakan tampilan halaman data bahan



Gambar 9 Maintenance Data Bahan

Jika pengguna ingin menghapus bahan maka harus memilih tombol hapus, untuk tambah data memilih tombol tambah data, serta tombol simpan digunakan untuk simpan. Selanjutnya data yang telah disimpan akan muncul pada daftar tabel data bahan.

#### **Sub Menu Jenis Bahan**

Sub menu jenis bahan digunakan untuk *maintenance* data jenis bahan, ketika pengguna memilih menu jenis bahan maka akan muncul tampilan jenis bahan. Berikut tampilan *maintenance* jenis bahan.



Gambar 10 Maintenance Jenis Bahan



Jika pengguna ingin menghapus jenis bahan maka harus memilih tombol hapus, untuk tambah data memilih tombol tambah data, serta tombol simpan digunakan untuk simpan. Selanjutnya data yang telah disimpan akan muncul pada daftar tabel jenis bahan.

#### Sub Menu Akun

Sub menu bahan digunakan untuk maintenance akun, ketika pengguna memilih menu akun, maka akan muncul tampilan halaman akun dengan tampilan awal terdapat tabel daftar akun dalam aplikasi. Berikut merupakan tampilan halaman akun.



Gambar 11 Maintenance Akun

Jika pengguna ingin menghapus akun maka harus memilih tombol hapus, untuk tambah data memilih tombol tambah data, serta tombol simpan digunakan untuk simpan. Selanjutnya data yang telah disimpan akan muncul pada daftar tabel akun.

#### **Sub Menu Mesin**

Sub menu bahan digunakan untuk maintenance mesin, ketika pengguna memilih menu mesin, maka akan muncul tampilan halaman mesin dengan tampilan awal terdapat tabel daftar mesin dalam aplikasi. Berikut merupakan tampilan halaman mesin.



Gambar 12 Maintenance Mesin

Jika pengguna ingin menghapus mesin maka harus memilih tombol hapus, untuk tambah data memilih tombol tambah data, serta tombol simpan digunakan untuk simpan. Selanjutnya data yang telah disimpan akan muncul pada daftar tabel mesin.

#### F. Sub Menu Tarif Dasar Listrik

Sub menu bahan digunakan untuk *maintenance* tarif dasar listrik, ketika pengguna memilih menu tarif dasar listrik, maka akan muncul tampilan halaman tarif dasar listrik dengan tampilan awal terdapat tabel daftar tarif dasar listrik dalam aplikasi. Berikut merupakan tampilan halaman tarif dasar listrik.



Gambar 13 Maintenance Listrik

Jika pengguna ingin menghapus tarif listrik maka harus memilih tombol hapus, untuk tambah data memilih tombol tambah data, serta tombol simpan digunakan untuk simpan. Selanjutnya data yang telah disimpan akan muncul pada daftar tarif dasar listrik.



#### **Sub Menu Produk**

Sub menu bahan digunakan untuk maintenance produk, ketika pengguna memilih menu produk, maka akan muncul tampilan halaman produk dengan tampilan awal terdapat tabel daftar produk dalam aplikasi. Berikut merupakan tampilan halaman produk.



Gambar 14 Maintenance Produk

Jika pengguna ingin menghapus produk maka harus memilih tombol hapus, untuk tambah data memilih tombol tambah data, serta tombol simpan digunakan untuk simpan. Selanjutnya data yang telah disimpan akan muncul pada daftar produk

#### **Sub Menu Pegawai**

Sub menu bahan digunakan untuk maintenance pegawai, ketika pengguna memilih menu pegawai, maka akan muncul tampilan halaman pegawai dengan tampilan awal terdapat tabel daftar pegawai dalam aplikasi. Berikut merupakan tampilan halaman pegawai.



Gambar 15 Maintenance Pegawai

Jika pengguna ingin menghapus pegawai maka harus memilih tombol hapus, untuk tambah data memilih tombol tambah data, serta tombol simpan digunakan untuk simpan. Selanjutnya data yang telah disimpan akan muncul pada daftar tabel pegawai.

## Sub Menu Data Upah

Sub menu bahan digunakan untuk maintenance data upah, ketika pengguna memilih menu data upah, maka akan muncul tampilan halaman data upah dengan tampilan awal terdapat tabel daftar data upah dalam aplikasi. Berikut merupakan tampilan halaman data upah.



Gambar 16 Maintenance Upah

Jika pengguna ingin menghapus data upah maka harus memilih tombol hapus, untuk tambah data memilih tombol tambah data, serta tombol simpan digunakan untuk simpan. Selanjutnya data yang telah disimpan akan muncul pada daftar tabel data upah.

# Sub Menu Pelanggan

Sub menu bahan digunakan untuk *maintenance* pelanggan, ketika pengguna memilih menu pelanggan, maka akan muncul tampilan halaman pelanggan dengan tampilan awal terdapat tabel daftar pelanggan dalam aplikasi. Berikut tampilan halaman pelanggan.





Gambar 17 Maintenance Pelanggan

Jika pengguna ingin menghapus pelangan maka harus memilih tombol hapus, untuk tambah data memilih tombol tambah data, serta tombol simpan digunakan untuk simpan. Selanjutnya data yang telah disimpan akan muncul pada daftar tabel pelanggan.

# Sub Menu Biaya

Sub menu bahan digunakan untuk *maintenance* biaya, ketika pengguna memilih menu biaya, maka akan muncul tampilan halaman biaya dengan tampilan awal terdapat tabel daftar biaya dalam aplikasi. Berikut merupakan tampilan halaman biaya.



Gambar 18 *Maintenance* Biaya

Jika pengguna ingin menghapus biaya maka harus memilih tombol hapus, untuk tambah data memilih tombol tambah data, serta tombol simpan digunakan untuk simpan. Selanjutnya data yang telah disimpan akan muncul pada daftar tabel biaya.

#### Sub Menu Beban

Sub menu bahan digunakan untuk maintenance pelanggan, ketika pengguna memilih menu pelanggan, maka akan muncul tampilan halaman pelanggan dengan tampilan awal terdapat tabel daftar pelanggan dalam aplikasi. Berikut merupakan tampilan halaman pelanggan.



Gambar 19 Maintenance Beban

Jika pengguna ingin menghapus beban maka harus memilih tombol hapus, untuk tambah data memilih tombol tambah data, serta tombol simpan digunakan untuk simpan. Selanjutnya data yang telah disimpan akan muncul pada daftar tabel beban.

### Menu Pencatatan Transaksi

Menu pencatatan transaksi merupakan kumpulan menu yang digunakan untuk mencatat kegiatan transaksi yang dilakukan. Pada menu pencatatan transaksi terdapat terdapat transaksi pembelian bahan, transaksi penjualan dan transaksi produksi.

#### **Sub Menu Pembelian Bahan**

Sub menu pembelian bahan digunakan untuk mengetahui inputan yang terjadi di dalam transaski pembelian bahan. Inputan dari transaksi pembelian akan digunakan untuk mengetahui total pemakaian bahan dan laporan pembelian bahan



embe - Kode_Bah -1  1	Rp7.200 Rp1.500 Rp25.000 Rp24 Rp6	200 120 10.000	KG BUTIR KG GR	PMS01 PMS01 PMS01 PMS01 PMS01
1 BB002 1 BB003 1 BB004 1 BB005 8 BP001	Rp1500 Rp25.000 Rp24 Rp6	200 120 10.000	BUTIR KG GR	PMS01 PMS01
1 BB003 1 BB004 1 BB005 8 BP001	Rp25.000 Rp24 Rp6	120 10.000	KG GR	PMS01
1 BB004 1 BB005 8 BP001	Rp24 Rp6	10.000	GR	
1 BB005 8 BP001	Rp6			PMS01
8 BP001		2 000		
	Po40		GR	PMS01
8 BP002	RD40	10000	GR	PMS04
	Rp13	10000	GR	PMS04
8 BP003	Rp18	10.000	GR	PMS04
9 BP004	Rp18	10.000	GR	PMS05
9 BP005	Rp45	6.000	GR	PMS05
2 BB006	Rp115	1.000	GR	PMS02
2 BB007	Rp16	30.000	GR	PMS02
2 BB008	Rp29	20.000	ML	PMS02
2 BB009	Rp500	250	LITER	PMS02
3 BB010	Rp28	2.000	GR	PMS03
3 BB011	Rp12	15.000	GR	PMS03
3 BB012	Rp14	50.000	GR	PMS03
3 BB013	Rp22	15.000	GR	PMS03
4 BB002	Rp1500	200	BUTIR	PMS01
5 BB002	Rp1.500	300	BUTIR	PMS01
6 BB002	Rp1.500	300	BUTIR	PMS01
	3 BB012 3 BB013 4 BB002 5 BB002 6 BB002	3 BB012 Rp14 3 BB013 Rp22 4 BB002 Rp1500 5 BB002 Rp1500	3 BB012 Rp14 50 000 3 BB013 Rp22 15 000 4 BB002 Rp1500 200 5 BB002 Rp1500 300 6 BB002 Rp1500 300	3 BB012 Rp14 50 000 GR 3 BB013 Rp22 15 000 GR 8 BB002 Rp1500 200 BUTIR 5 BB002 Rp1500 300 BUTIR 6 BB002 Rp1500 300 BUTIR

Gambar 20 Pembelian Bahan

## Sub Menu Penjualan Produk

Sub menu penjualan produk digunakan untuk mengetahui inputan yang terjadi di dalam transaski penjualan produk. Inputan dari transaksi penjualan akan digunakan untuk mengetahui total penjualan produk.

TANGGAL -	NO_PENJUA -	KODE_PR -	KUAN -	HARGA_JUAL -	KODE_PELAN
04/01/2020	<b>001</b>	PD001	10	Rp2.000	PLG001
04/01/2020	PJ001	PD002	40	Rp2.000	PLG001
04/01/2020	PJ002	PD003	1	Rp7.500	PLG002
04/01/2020	PJ002	PD004	20	Rp8.500	PLG002
04/01/2020	PJ002	PD005	13	Rp9.500	PLG002
04/01/2020	PJ003	RL001	50	Rp2.000	PLG003
04/01/2020	PJ003	RL002	15	Rp2.000	PLG003
04/01/2020	PJ004	RL003	23	Rp2.000	PLG004
04/01/2020	PJ005	RL004	15	Rp2.000	PLG005
04/01/2020	PJ005	RL005	5	Rp2.000	PLG005
04/01/2020	PJ006	RL006	2	Rp2.000	PLG006
04/01/2020	PJ006	RL007	10	Rp2.000	PLG006
04/01/2020	PJ006	RL008	18	Rp2.000	PLG006
04/01/2020	PJ007	RL009	99	Rp2.000	PLG007
04/01/2020	PJ008	RL011	73	Rp2.500	PLG008
04/01/2020	PJ009	RL012	40	Rp2.500	PLG009
04/01/2020	PJ009	RL013	100	Rp2.500	PLG009
04/01/2020	PJ010	RL014	50	Rp2.500	PLG010
04/01/2020	PJ010	RL015	20	Rp2.500	PLG010
04/01/2020	PJ010	RL019	6	Rp6.000	PLG010
Total	10		13829		

Gambar 21 Penjualan Bahan

## Sub Menu Detail Pemakaian Bahan

Sub menu detail pemakaian bahan digunakan untuk mengetahui masukkan yang digunakan untuk mengetahui biaya bahan baku. Transaksi ini digunakan untuk menyusun laporan harga pokok produksi.

Z TANGGAL ◀	KODE_BAHAN +	KODE_PRODUK →	JUMLAH_TER →	SATUAN -
01/01/2020	3001	PD001	17	KG
01/01/2020	BB001	PD002	51	KG
01/01/2020	BB001	PD003	10	KG
01/01/2020	BB001	PD004	243	KG
01/01/2020	BB001	PD005	121	KG
01/01/2020	BB002	PD001	85	BUTIR
01/01/2020	BB002	PD002	254	BUTIR
01/01/2020	BB002	PD003	51	BUTIR
01/01/2020	BB002	PD004	347	BUTIR
01/01/2020	BB002	PD005	173	BUTIR
01/01/2020	BB003	PD001	4	KG
01/01/2020	BB003	PD002	13	KG
01/01/2020	BB003	PD003	3	KG
01/01/2020	BB003	PD004	61	KG
01/01/2020	BB003	PD005	30	KG
01/01/2020	BB004	PD001	283	GR
01/01/2020	BB004	PD002	848	GR
01/01/2020	BB004	PD003	170	GR
24/01/2020	BB004	PD004	3467	GR
01/01/2020		PD005	1733	GR

Gambar 22 Detail Pemakaian Bahan

#### Sub Menu Detail Pemakaian Mesin

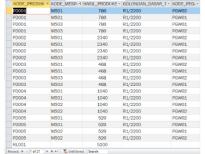
Sub menu detail pemakaian mesin digunakan untuk mengetahui masukkan yang digunakan untuk mengetahui tarif listrik mesin yang digunakan saat produksi. Transaksi ini digunakan untuk menyusun laporan harga pokok produksi.

_					,	
	KODE_PRODUK -	KODE_MESIN •	LAMA_PAK/ •	HASIL_PRODUK •	DAYA_MESIN •	TOTAL_DAYA +
	PD001	MS01	6	780	350	2275,00
	PD001	MS03	6	780	300	1950,00
	PD002	MS01	6	2340	350	2275,00
	PD002	MS03	6	2340	300	1950,00
	PD003	MS01	6	468	350	2275,00
	PD004	MS01	13	1040	350	4550,00
	PD004	MS02	13	1040	300	3900,00
	PD005	MS01	13	520	350	4550,00
	PD005	MS02	13	520	300	3900,00
×			0	0	0	0.00

Gambar 23 Detail Pemakaian Mesin

## Sub Menu Detail Kegiatan Produksi

Sub menu detail kegiatan produksi digunakan untuk mengetahui masukkan yang digunakan untuk mengetahui transaksi produksi. Transaksi ini digunakan untuk menyusun laporan harga pokok produksi



Gambar 24 Detail Kegiatan Produksi

# Menu Perhitungan Harga Pokok Produksi

Dalam menu perhitungan harga pokok produksi ini terdiri dari beberapa menu *master* yang telah dibuat sebelumnya. Dalam menu ini data yang dimasukkan ke dalam tabel diisi dengan menggunakan *query*. Jadi saat mengisi tabel, maka *query* apa saja yang dibutuhkan untuk membuat *input data*, maka nanti akan otomatis terisi sendiri. Karena sebelumnya telah diinputkan melalui menu master



# Uji Coba Perhitungan Biaya Bahan Baku

Sebelum melakukan perhitungan harus mengabungkan tabel bahan, jenis bahan, pemakaian bahan, dan produk untuk membuat *query* 

TANGGAL .	NAMA_PRODUK	. KODE_BAHA .	NAMA_BAHAN .	JUML -	SATU/ -	HARGA_PER_SAT -	TOTAL	- KODE
01/01/2020	ONAT GULA	88001	TEPUNG TERIGU	17	KG	Rp7.200	Rp122.4	00 PD001
01/01/2020 D	ONAT GULA	88002	TELUR	85	BUTIR	Rp1.500	Rp127.50	00 PD001
01/01/2020 D	ONAT GULA	88003	GULA	4	KG	Rp25.000	Rp100.0	00 PD001
01/01/2020 D	ONAT GULA	BB004	RAGI (PRIME)	283	GR	Rp24	Rp6.75	92 PD001
01/01/2020 D	ONAT GULA	88005	GARAM	85	GR	Rp6	Rp5	10 PD001
01/01/2020 D	ONAT GULA	88006	VANILI	28	GR	Rp115	Rp3.2	20 PD001
01/01/2020 D	ONAT GULA	BB007	SUSU BUBUK	1130	GR	Rp16	Rp18.00	80 PD001
01/01/2020 D	ONAT GULA	88008	SUSU CAIR	678	ML	Rp29	Rp19.66	62 PD001
01/01/2020 D	ONAT GULA	88009	AIR	8	L	Rp500	Rp4.0	00 PD001
01/01/2020 D	ONAT GULA	88010	PENGEMPUK (IF)	85	GR	Rp29	Rp2.46	55 PD001
01/01/2020 D	ONAT GULA	88011	MENTEGA KUNING	2543	GR	Rp12	Rp30.51	16 PD001
01/01/2020 D	ONAT GULA	BB013	BUTTER	565	GR	Rp22	Rp12.4	30 PD001
Total							Rp447.5	75

Gambar 25 Hasil Uji Coba Biaya Bahan Baku

Uji coba perhitungan biaya bahan baku ini dibutuhkan untuk mengetahui apakah hasil perhitungan yang ada dalam aplikasi sesuai dengan perhitungan manual yang sudah dilakukan.

## Uji Coba Biaya Tenaga Kerja Langsung

Sebelum melakukan perhitungan harus menggabungkan tabel data upah, pegawai dan produk untuk membuat *query*.

	-							/-						fee.					100		-	1		
Ē		TANGGAL	• N/	MA_PRODU	JK →	KODE	UPAH	- 1	LAMA	_PE(	•	ALOKASI	BTKL	•	TAE	RIF			K	DDE	PRODU	( -	TOTAL BTK	
×		31/01/202	(CE)N	AT GULA		UP004		8	HAIR	RUL				8		Rp	1.60	0.00	O PD	001			Rp128.00	0
		31/01/202	O DON	AT GULA		UP010		A	RI					8		Rp	1.60	0.00	O PD	001			Rp128.00	0

Gambar 26 Uji Coba Biaya Tenaga Kerja Langsung

Uji coba perhitungan biaya tenaga kerja langsung ini dibutuhkan untuk mengetahui apakah hasil perhitungan yang ada dalam aplikasi sesuai dengan perhitungan manual yang sudah dilakukan.

# Uji Coba Biaya *Overhead* Pabrik Bahan Penolong

Sebelum melakukan perhitungan harus mengabungkan tabel data bahan, detail pemakaian bahan, dan produk untuk membuat *query*.



Gambar 27 Uji Coba Biaya Bahan Penolong

Uji coba perhitungan biaya penolong ini dibutuhkan untuk mengetahui apakah hasil perhitungan yang ada dalam aplikasi sesuai dengan perhitungan manual sudah dilakukan.

## Tarif Listrik

Sebelum melakukan perhitungan harus mengabungkan *query* tarif dasar listrik, detail pemakaian mesin, mesin, dan produk untuk membuat *query*.

			_				
	KODE_PRODUK •	NAMA_PRODUK	KODE_MES +	DAYA_MESIN •	TOTAL_DAYA •	TARIF_DASAR_P +	TOTAL TARIF L •
	PD001	DONAT GULA	MS01	350	2275,00	Rp1.467	Rp3.337
	PD001	DONAT GULA	MS03	300	1950,00	Rp1.467	Rp2.861
	Total						Rp6.198

Gambar 28 Uji Coba Perhitungan Tarif Listrik

Uji coba perhitungan biaya penolong ini dibutuhkan untuk mengetahui apakah hasil perhitungan yang ada dalam aplikasi sesuai dengan perhitungan manual yang sudah dilakukan.

# Biaya

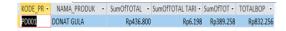
Sebelum melakukan perhitungan harus mengabungkan *query* biaya dan produk untuk membuat *query* 



Gambar 29 Uji Coba Perhitungan Biaya

Uji coba perhitungan biaya ini dibutuhkan untuk mengetahui apakah hasil perhitungan yang ada dalam aplikasi sesuai dengan perhitungan manual yang sudah dilakukan.

Sebelum melakukan perhitungan harus mengabungkan *query* pemakaian bahan penolong, tarif listrik, dan biaya untuk membuat *query*.



Gambar 30 Uji Coba Biaya *Overhead* Pabrik

Uji coba perhitungan biaya *overhead* pabrik ini dibutuhkan untuk mengetahui apakah hasil perhitungan yang ada dalam aplikasi sesuai dengan perhitungan manual yang sudah dilakukan



## Uji Coba Perhitungan HPP

Sebelum melakukan perhitungan harus menggabungkan query total pemakaian bahan baku, total biaya tenaga kerja langsung dan total biaya *overhead* pabrik untuk membuat query harga pokok produksi.



Gambar 31 Uji Coba Perhitungan HPP



Gambar 32 Uji Coba HPP Per Produk

Uji coba perhitungan harga pokok produksi ini dibutuhkan untuk mengetahui apakah hasil perhitungan yang ada dalam aplikasi sesuai dengan perhitungan manual yang sudah dilakukan.

Menu laporan digunakan untuk mengetahui laporan yang sudah dilakukan ketika melakukan transaksi. Dalam menu laporan ini terdiri dari beberapa laporan yaitu laporan pembelian bahan, laporan penjualan produk, laporan biaya bahan baku, laporan biaya tenaga kerja langsung, laporan biaya *overhead* pabrik, laporan harga pokok produksi. Gambar full dapat dilihat pada lampiran 5

## Laporan Pembelian Bahan

Dalam laporan pembelian bahan ini berisi nama bahan, nama bahan, harga, kuantitas, satuan, dan total pembelian.

		TOKO D	HANI BAKER	¥								
LAPORAN PEMBELIAN BAHAN												
		PERIODE:	JANUARI 20	20								
JENIS_BAHAN	NAMA_BAHAN	HARGA	Kuantitas	Satuan	TOTAL PEMBELIAN Kode_Pemasok							
BAHANBAKU	TEPUNG TERIGU	Rp7.200	500	KG	Rp3.600.000 PMS01							
BAHAN BAKU	TELUR	Rp1.500	200	BUTIR	Pp300.000 PMS01							
BAHANBAKU	GULA	Rp25.000	120	KG	Rp3.000.000 PMS01							
BAHANBAKU	RAGI (PRIME)	Rp24	10.000	GR.	Rp240.000 PMS01							
BAHAN BAKU	GARAM	<b>₽</b> рб	2.000	GR.	Rp12.000 PMS01							
BAHAN PENOLONG	BUTTER CREAM	Rp40	10000	GR	Rp400.000 PMS04							
BAHAN PENOLONG	MESES	Rp13	10000	GR.	Rp130.000 PMS04							
BAHAN PENOLONG	GULA HALUS	Rp18	10.000	GR.	Rp180.000 PMS04							
BAHAN PENOLONG	SELAI	Rp18	10.000	GR	Rg180.000 PMS05							
BAHAN PENOLONG	WIDEN	Rp45	6.000	GR.	Rp270.000 PMS05							

Gambar 33 Laporan Pembelian Bahan

#### Rekap Pembelian Bahan

Dalam laporan rekap pembelian bahan ini berisi tanggal beli, no beli, jenis bahan, nama bahan, harga, kuantitas, satuan dan total pembelian.



Gambar 34 Rekap Pembelian Bahan

## Laporan Penjualan Produk

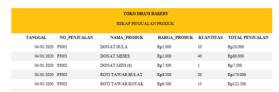
Dalam laporan penjualan ini berisi kode produk, nama produk, harga, produk, kuantitas, dan total.

TOKO DHANI BAKERY Laporan Penjualan Produk											
KODE_PRODUK	NAMA_PRODUK	HARGA PRODUK	KUANTITAS	TOTAL							
PD001	DONAT GULA	Rp2.000	780	Rp1.560.000							
PD002	DONAT MESES	Rp2.000	2340	Rp4.680.000							
PD003	DONAT MINI (6)	Rp7.500	78	Rp585.000							
PD004	ROTI TAWAR BULAT	Rp8.500	1040	Rp8.840.000							
PD005	ROTI TAWAR KOTAK	Rp9.500	520	Rp4.940.000							
RL001	ROTI STRAWBERRY	Rp2.000	190	Rp380.000							
RL002	ROTI NANAS	Rp2.000	151	Rp302.000							
RL003	ROTI MELON	Rp2.000	150	Rp300.000							

Gambar 35 Laporan Penjualan Produk

## Rekap Penjualan Produk

Dalam laporan rekap penjualan ini berisi tanggal, nomor penjualan, nama produk, harga, kuantitas dan total penjualan.



Gambar 36 Rekap Penjualan Produk

## Laporan Biaya Bahan Baku

Laporan biaya bahan baku berisi nama produk, bahan, jumlah, satuan, harga dan total.

		TOKO DHANI BAKE BIAYA BAHAN BAI DONAT GULA			
NANA_PRODUE	NAMA_BAHAN	JUNLAH	SATUAN	BARGA	TOTAL
DONAT GULA	TEPUNG TERMU	17	EG	Rp7.200	Rp122.400
DONAT GULA	TELUR	85	BUTER	Rp1.500	Rp121.500
DONAT GULA	GULA	4	EG	Rp25.000	Rp100:000
DONAT GULA	RAGE (PRIME)	283	GR.	Ep24	Fp6.792
DONAT GULA	GARAM	85	GR.	8p6	Ep500
DONAT GULA	VANILI	28	GR.	Rp115	Rp3.220
DONAT GULA	SUSUBURIX	1130	GR.	Rp55	Rp43.000
DONAT GULA	SUSU CAIR	618	ML	Rp29	Rp19.662
DONAT GULA	AIR	8	L	Rp500	Rp4.000
DONAT GULA	PENGEMBUK (IF)	85	CE.	Ep29	Rp2.465
DONAT GULA	MENTEGA KUNENG	2543	GR.	Rp12	Rp30.516
DONAT GULA	BUTTER	565	GR.	Ep22	Rp12.430
TOTAL BIAYA BAI	HAN BAKU DONAT GULA				Rp447.575

Gambar 37 Laporan Biaya Bahan Baku

# Laporan Biaya Tenaga Kerja Langsung

Dalam laporan biaya tenaga kerja langsung berisi nama produk, nama pegawai, alokasi tarif dan total btkl.

	TOKO DHANI BAKERY				
Laporan Alokasi Keseluruhan					
NAMA_PRODUK	HASIL_PRODUKSI	ALOKASI			
DONAT GULA	780	8			
DONAT MESES	2340	23			
DONAT MINI (6)	468	5			
ROTI STRAWBERRY	5200	50			
ROTI TAWAR BULAT	1040	10			
ROTI TAWAR KOTAK	520	5			
TOTAL	10348	101			

Gambar 38 Laporan Alokasi BTKL

TOKO DHANI BAKERY							
BIAYA TENAGA KERJA LANGSUNG							
DONAT GULA							
NAMA_PRODUK	NAMA_PEGAWAI	ALOKASI	TARIF	TOTAL BTKL			
DONAT GULA	KHAIRUL	8	Rp1.600.000	Rp128.000			
DONAT GULA	ARI	8	Rp1.600.000	Rp128.000			
TOTAL BIAYA TEN	Rp256.000						

Gambar 39 Laporan Biaya Tenaga Kerja Langsung

## Laporan Biaya Bahan Penolong

Dalam laporan biaya bahan penolong ini berisi nama bahan, jumlah pakai, satuan, harga dan total bahan penolong.

TOKO DHANI BAKERY							
BIAYA BAHAN PENOLONG							
DONAT GULA							
NAMA_PRODUK	NAMA_BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA	TOTAL		
DONAT GULA	GULA HALUS	7800	GR	Rp18	Rp140.400		
DONAT GULA	SELAI	7800	GR	Rp18	Rp140.400		
DONAT GULA	KERDUS	780	DUS	Rp200	Rp156.000		
	TOTAL BIAYA BAHAN PENOLONG				Rp436.800		

Gambar 40 Laporan Biaya Bahan Penolong

## Laporan Biaya

Setelah mengetahui total biaya bahan penolong maka selanjutnya dapat diketahui biaya (*variable* dan tetap). Biaya variable dan tetap dapat diketahui dengan mengalokasikan penggunaan biaya untuk

masing-masing produk. Dalam biaya ini berisi nama produk, perkiraan, nama biaya, alokasi, nilai biaya, total biaya.

TOKO DHANI BAKERY							
Laporan Alokasi Biaya Untuk Produk Donat							
NAMA_PRODUK	Biaya Bahan Baku	ALOKASI_BIAYA					
DONAT GULA	Rp447.575	21					
DONAT MESES	Rp1.366.860	65					
DONAT MINI (6)	Rp282.241	13					
TOTAL KESELURUHAN	Rp2.096.676	99					

Gambar 41 Laporan Alokasi Biaya untuk Produk Donat

	TOKO DHANI BAKERY							
BIAYA								
NAMA_PRODUK	PERKIRAAN_LEVEL_1	NAMA_BIAYA	ALOKASI	NILAI_BIAYA	TOTAL BIAYA			
DONAT GULA	BOP TETAP	BIAYA SEWA TOKO	8	Rp2.083.333	Rp166.667			
DONAT GULA	BOP TETAP	BY. DEP MIXER	\$	Rp150.000	Rp12.000			
DONAT GULA	BOP TETAP	BY, DEP PENCETAK DONAT	21	Rp66.667	Rp14.000			
DONAT GULA	BOP TETAP	BY. DEP PENGGORENG DONAT	21	Rp50.000	Rp10.500			
DONAT GULA	BOP TETAP	BY. DEP. SPD MOTOR	8	Rp266.667	Rp21.333			
DONAT GULA	BOP TETAP	BIAYA LISTRIK	\$	Rp759.475	Rp60.758			
DONAT GULA	BOP VARIABLE	BIAYA LPG	8	Rp270.000	Rp21.600			
DONAT GULA	BOP VARIABLE	KANTONG PLASTIK	8	Rp400.000	Rp32.000			
DONAT GULA	BOP VARIABLE	BIAYA MINYAK	21	Rp240.000	Rp50.400			
TOTAL BIAYA					Rp389.258			

Gambar 42 Laporan Biaya

#### Laporan Biaya Tarif Listrik

Biaya tarif listrik ini digunakan untuk mengetahui berapa daya listrik yang terpakai pada saat memproduksi sebuah produk. Laporan biaya tarif listrik ini terdiri dari kode produk, nama produk, kode mesin, daya mesin, tarif dasar dan total tarif listrik.

TOKO DHANI BAKERY Laporan Tarif Listrik Donat Gula								
KODE_PRODUK	NAMA_PRODUK	KODE_MESIN	DAYA_MESIN	TOTAL_DAYA	TARIF DASAR	TOTAL TARIF LISTRIK		
PD001	DONAT GULA	MS01	350	2275,00	Rp1.467	Rp3.337		
PD001	DONAT GULA	MS03	300	1950,00	Rp1.467	Rp2.861		
TOTAL						Rp6.198		

Gambar 43 Laporan Biaya Tarif Listrik

#### Laporan Biaya Overhead Pabrik

Setelah mengetahui total biaya bahan penolong dan total biaya (variable dan tetap) maka biaya overhead pabrik diketahui. Biaya overhead pabrik diketahui dengan menjumlahkan biaya bahan penolong dan biaya. Biaya overhead pabrik ini berisi nama produk, total bahan penolong, total tarif listrik, total biaya dan total biaya overhead pabik.

	TOKO DHANI BAKERY
	BIAYA OVERHEAD PABRIK
	DONAT GULA
NAMA_PRODUK	DONAT GULA
BIAYA BAHAN PENOLONG	Rp436.800
TARIFL ISTRIK	Rp6.198
BIAYA	Rp389.258
TOTALBOP	Rp832.256

Gambar 38 Biaya Overhead Pabrik

## Laporan Harga Pokok Produksi

Setelah mengetahui total biaya bahan baku, total biaya tenaga kerja langsung dan total biaya overhead pabrik maka harga pokok produksi juga dapat diketahui dengan menjumlahkan seluruh komponen tersebut.

<b>711</b> 0	TOKO DHANI BAKERY  HARGA POKOK PRODUKSI DONAT GULA				
		IKSI DONAT GULA			
NAMA_PRODUK	DONAT GULA				
TOTAL BBB	Rp447.575				
TOTAL BTKL	Rp256.000				
TOTALBOP	Rp832.256				
TOTAL HPP	Rp1.535.831				
HASIL PRODUK:	780				
HPP PER PRODUK	Rp1.969				
HARGA JUAL	Rp2.000				
LABA PER PRODUK	Rp31				
KETERANGAN	LABA				

Gambar 44 Laporan Harga Pokok Produksi

Dari hasil uji coba yang telah dilakukan akan mampu menghasilkan perhitungan BBB, BTKL, dan BOP yang digunakan untuk menghasilkan perhitungan hpp. kemudian harga pokok produksi digunakan untuk mengetahui harga dasar yang akan ditambahkan dengan keuntungan, kemudian harga tersebut akan digunakan sebagai harga jual produk. Setelah mampu menghasilkan perhitungan maka aplikasi dapat menghasilkan laporan yang terdiri dari laporan pembelian, laporan biaya bahan baku, laporan biaya tenaga kerja langsung, laporan biaya overhead pabrik, laporan harga pokok produksi, laporan penjualan. Sebagai contoh perhitungan akan dipakai pada produk Donat Gula. Pada tabel 1 berisi perhitungan secara manual biaya bahan baku pada produk donat gula.

Tabel 3 Manual Biaya Bahan Baku

Nama Teg	Proses	Output yang diharapkan							
Uji soba perhitungan	Menghitung biaya	Biaya bahan baku							
biaya bahan baku	biaya bahan baku bahan baku								
8	Perhitungan biaya bahan baku								
Contoh: DONAT GULA	Contoh: DONAT GULA								
Biaya Bahan Baku: Total	<u>Pemakaian</u> * Harga <u>Beli</u>								
a) Tepung Terigu (17	7 kg * Rp 7.200 = Rp 122.	400)							
b) Telur (85 butir * F	Rp 1.500 = Rp 127.500)								
c) Gula (4 KG * Rp :	25.000 = Rp 100.000)								
d) Ragi (PRIME) (28	d) Ragi (PRIME) (283 Gr * Rp 24 = Rp 6.792)								
e) Garam (85 Gr * R	p 6 = Rp 510)								
<ul> <li>f) <u>Vanili</u> (28 Gr * R<sub>I</sub></li> </ul>	o 115 = Rp 3.220)								
g) Susu Bubuk (1130	Gr * Rp 16 = 18.080)								
h) Susu Çair (678 M	(* Rp 29 = Rp 19.662)								
i) Air (8 Liter * Rp :	$500 = Rp \ 4.000)$								
j) Pengempuk (85 G	j) Pengempuk (85 Gr * Rp 29 = Rp 2.465)								
k) Mentega Kuning (	k) Mentega Kuning (2543 Gr * Rp 12 = Rp 30.516)								
1) Mentega Putih (0	Gr * Rp 22 = Rp 0)								
m) Butter (565 Gr * F	Rp 22 = Rp 12.430)								
Total BBB		Rp 447.575							

Berdasarkan perhitungan secara manual total biaya bahan baku untuk pembuatan donat gula yaitu sebesar Rp 447.575

TANGGAL .	NAMA_	PRODUK -	KODE_BAHF -	NAMA_BAHAN -	JUML -	SATU/ -	HARGA_PER_SAT -	TOTAL		KODE	ä
01/01/2020	DNAT	GULA	BB001	TEPUNG TERIGU	17	KG	Rp7.200	Rp123	400	PD00	ü
01/01/2020	DONAT	GULA	BB002	TELUR	85	BUTIR	Rp1.500	Rp127	,500	PD00	i
01/01/2020	DONAT	GULA	BB003	GULA	4	KG	Rp25.000	Rp100	0.000	PDOD	ı
01/01/2020	DONAT	GULA	BB004	RAGI (PRIME)	283	GR	Rp24	Rpt	.792	PD00	£
01/01/2020	DONAT	GULA	BB005	GARAM	85	GR	Rp6	R	p\$10	PD00	1
01/01/2020	DONAT	GULA	BB006	VANILI	28	GR	Rp115	Rp?	.220	PD00	í.
01/01/2020	DONAT	GULA	BB007	SUSU BUBUK	1130	GR:	Rp16	Rp18	080.3	PD00	1
01/01/2020	DONAT	GULA	BB008	SUSU CAIR	678	ML.	Rp29	Rp15	.662	PD00	i.
01/01/2020	DONAT	GULA	BB009	AIR	- 8	L	Rp500	Rp4	.000	PD00	ı
01/01/2020	DONAT	GULA	BB010	PENGEMPUK (IF)	85	GR	Rp29	Rp2	.465	PDOO	į.
01/01/2020	DONAT	GULA	BB011	MENTEGA KUNING	2543	GR	Rp12	Rp30	1.516	PD00	4
01/01/2020	DONAT	GULA	BB013	BUTTER	565	GR	Rp22	Rp12	430	PD00	į.
Total								Bn441			

Gambar 45 Perhitungan BBB

Berdasarkan perhitungan yang telah dilakukan. Perhitungan bahan baku secara manual total biaya bahan baku sebesar Rp 447.575 dan perhitungan yang dilakukan oleh aplikasi total BBB sebesar Rp 447.575 Dapat ditarik kesimpulan bahwa aplikasi dapat memberikan informasi biaya bahan baku sesuai dengan perhitungan manual.

Perhitungan selanjutnya yaitu menghitung biaya tenaga kerja langsung produk donat gula.

Tabel 4 Perhitungan Manual BTKL

	Nama Tes	Proses	Output yang diharapkan					
	coba perhitungan biaya enaga kerja langsung	Menghitung biaya tenaga kerja langsung	Biaya Tenaga Kerja Langsung					
Contoh	Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung  Contoh: Biaya Tenaga Kerja Langsung = Alokasi bikl (%) * Upah Karyawan							
a) b)								

Berdasarkan perhitungan secara manual total BTKL untuk pembuatan donat gula yaitu sebesar Rp 64.000



TANGGAL .	NAMA PRODUK -	WORE HEALT	NIABAR DEC	AL OWARL	TARIF .	WORE DOG	TOTAL
TANGGAL	NAMA_PRODUK .	KODE_UPAH .	NAMA_PEC .	ALUKASI_ •	TARIF *	KODE_PRO •	TOTAL
31/01/2020	DNAT GULA	UP004	KHAIRUL	2	Rp1.600.000	PD001	R
31/01/2020	DONAT GULA	UP010	ARI	2	Rp1,600,000	PD001	R
Tota					.,		R

Gambar 46 Perhitungan Aplikasi BTKL

Berdasarkan perhitungan yang telah dilakukan. Perhitungan bahan baku secara manual total biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp 64.000 dan perhitungan yang dilakukan oleh aplikasi total biaya tenaga kerja lagsung sebesar Rp 64.000. Dapat ditarik kesimpulan bahwa aplikasi dapat memberikan informasi BTKL sesuai perhitungan manual.

Perhitungan selanjutnya yaitu menghitung BOP yang terdiri dari biaya bahan penolong, tarif listrik, dan biaya yang bersangkutan dengan produk donat gula pada toko Dhani Bakery.

Tabel 5 Biaya Bahan Penolong

Nama Tes	Proses	Output yang diharapkan				
Uji coba perhitungan biaya bahan penolong	Menghitung Biaya bahan penolong	Biaya bahan penolong				
Perhitungan biaya bahan penolong						
Contoh: Biaya Bahan Penolong: Total Pemakaian * Harga Beli						
Contoh: Biaya Bahan Penolor	ig: Total Pemakaian * Harga E	Beli				
Contoh: Biaya Bahan Penolor a) Gula (7.800 GR * Rp		3eli				
,	18 = Rp 140.400)	3eli				
a) Gula (7.800 GR * R <sub>I</sub>	o 18 = Rp 140.400) o 18 = Rp 140.400)	3eli				

Berdasarkan perhitungan secara manual total biaya bahan penolong untuk pembuatan donat gula yaitu sebesar Rp 436.800

TANGGAL - NAMA PRODUK	KODE_BAHAN -	NAMA_BAHAN	· JUMLAH_TERF ·	SATUAN	· HARG/ ·	TO
01/01/2020 DNAT GULA	BP003	GULA HALUS	7800	GR	Rp18	
01/01/2020 DONAT GULA	BP004	SELAI	7800	GR	Rp18	
01/01/2020 DONAT GULA	BP006	KERDUS	780	DUS	Rp200	

Gambar 47 Perhitungan Aplikasi Biaya BahanPenolong

Berdasarkan perhitungan yang telah dilakukan. Perhitungan bahan penolong secara manual total biaya bahan penolong sebesar Rp 436.800 dan perhitungan yang dilakukan oleh aplikasi total biaya bahan penolong sebesar Rp 436.800 Dapat ditarik kesimpulan bahwa aplikasi dapat memberikan informasi biaya bahan penolong sesuai dengan perhitungan manual.

Tabel 6 Perhitungan Manual Tarif Listrik

Berdasarkan perhitungan manual total tarif listrik untuk produk donat gula sebesar Rp 6.675

KODE .	NAMA_PRODUK -	KODE_MES .	DAYA_MESIN .	TOTAL_DAYA .	TARIF_DASAR_P +	TOTAL TARIF L -
PD001	DONAT GULA	MS01	350	2450,00	Rp1.467	Rp3.594
PD001	DONAT GULA	M503	300	2100,00	Rp1.467	Rp3.081
Total						Rp6.675

Gambar 47 Perhitungan Aplikasi Tarif Listrik

Berdasarkan perhitungan yang telah dilakukan. Perhitungan tarif listrik secara manual total biaya tarif listrik sebesar Rp 6.675 dan perhitungan yang dilakukan oleh aplikasi total tarif listrik sebesar Rp 6.675 Dapat ditarik kesimpulan bahwa aplikasi dapat memberikan informasi tarif listrik sesuai dengan perhitungan manual.

Tabel 7 Perhitungan Manual Biaya

Nama Tes	Proses	Output yang diharapkan			
Uji coba perhitungan biaya	Menghitung biaya	Biaya			
Perhitungan biaya					
Contoh: DONAT GULA					
Biaya: Alokasi Btkl (%) * Nilai biaya					
<ul> <li>a) By. Sewa Toko (2% *Rp 2.083.333 = Rp 41.667)</li> </ul>					
b) By. Dep Mixer (2% * Rp 150.000 = Rp 3.000)					
<li>c) By. Dep.Pencetak Do</li>	nat (21% Rp 66.667 = Rp 14.	000)			
	Donat (21% * Rp 50.000 = R				
	2% * Rp 266.667 = Rp 5.333				
f) By. LPG (2% * Rp 2)					
g) By. Listrik (2% * Rp 759.475 = Rp 15.190)					
<ul> <li>Kantong Plastik (2% * Rp 400.000 = Rp 8.000)</li> </ul>					
	Rp 240.000= Rp 50.400)				
Total Biava		Rp 153.490			

Berdasarkan perhitungan manual total biaya untuk membuat produk donat gula yiaitu sebesar Rp 153.490

Rp41.667	Rp2.083.333	2	BOP TETAP	BIAYA SEWA TOKO	BOT18	DONAT GULA	0001	31/01/2020
Rp3.000	Rp150.000	2	BOP TETAP	BY. DEP MIXER	BOT19	DONAT GULA	PD001	31/01/2020
Rp14.000	Rp66.667	21	BOP TETAP	BY. DEP PENCETAK DONAT	BOT20	DONAT GULA	PD001	31/01/2020
Rp10.500	Rp50.000	21	BOP TETAP	BY, DEP PENGGORENG DO	BOT21	DONAT GULA	PD001	31/01/2020
Rp5.333	Rp266.667	2	BOP TETAP	BY, DEP, SPD MOTOR	BOT22	DONAT GULA	PD001	31/01/2020
Rp15.190	Rp759.475	2	BOP TETAP	BIAYA LISTRIK	BOT28	DONAT GULA	PD001	31/01/2020
Rp5.400	Rp270.000	2	BOP VARIABLE	BIAYA LPG	BOV14	DONAT GULA	PD001	31/01/2020
Rp8.000	Rp400.000	2	BOP VARIABLE	KANTONG PLASTIK	BOV17	DONAT GULA	PD001	31/01/2020
Rp50.400	Rp240.000	21	BOP VARIABLE	BIAYA MINYAK	BOV18	DONAT GULA	PD001	31/01/2020
Rp153.490								Total

Gambar 48 Perhitungan Biaya

Berdasarkan perhitungan yang telah dilakukan. Perhitungan biaya secara manual total biaya yang digunakan sebesar Rp 153.490 dan perhitungan yang dilakukan oleh aplikasi total biaya juga Rp 153.490. Dapat ditarik kesimpulan bahwa aplikasi



dapat memberikan informasi biaya sesuai dengan perhitungan manual.

Tabel 8 Perhitungan Biaya Overhead Pabrik

Proses	Output yang diharapkan					
Menghitung Biaya	Biaya Overhead Pabrik					
Perhitungan Biaya Overhead Pabrik						
(Total BOP = Total Biaya Bahan Penolong + Tarif Listrik + Total Biaya)						
-	•					
Rp 436.800						
Rp 6.675						
Rp 153.490						
Rp 596,964						
	Menghitung Biaya Overhead Pabrik rhitungan Biaya Overhe in Penolong + Tarif Listu Rp 436.800 Rp 6.675 Rp 153.490					

Berdasarkan perhitungan manual biaya *overhead* pabrik untuk donat gula sebesar Rp 596.964



Gambar 49 Biaya Overhead Pabrik

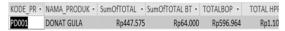
Berdasarkan perhitungan yang telah dilakukan perhitungan biaya *overhead* pabrik secara manual yaitu sebesar Rp 596.964 dan perhitungan biaya *overhead* pabrik menggunakan aplikasi yaitu senilai Rp 596.964. Dapat ditarik kesimpulan bahwa aplikasi dapat memberikan informasi perhitungan BOP sesuai dengan perhitungan manual.

Perhitungan biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik digunakan untuk menghitung harga pokok produk donat gula.

Tabel 9 Perhitungan Manual HPP

Nama Tes		Proses	Output yang diharapkan
Uji coba perhitungan Ha	arga Meng	hitung Harga Pokok	Harga Pokok Produksi
Pokok Produksi	-   -	Produksi	-
	Perhitung	an Harga Pokok Pro	luksi
Contoh:			
	= Total BBB +	Total BTKL + Total I	BOP)
(Harga Pokok Produksi		+ Total BTKL + Total I	BOP)
(Harga Pokok Produksi Nama Produk: Donat Gu			BOP)
(Harga Pokok Produksi : Nama Produk: Donat Gu Total BBB Total BTKL	ıla	75	3OP)
(Harga Pokok Produksi : Nama Produk: Donat Gu Total BBB	ıla Rp 447.57	75 00	3OP)

Berdasarkan perhitungan manual harga pokok produksi untuk produk donat gula sebesar Rp 1.108.539



Gambar 50 Perhitungan Aplikasi HPP

Berdasarkan perhitungan yang telah dicoba perhitungan HPP secara manual yaitu sebesar Rp 1.108.539 dan perhitungan harga pokok produksi menggunakan aplikasi yaitu sebesar Rp 1.108.539. Dapat ditarik kesimpulan bahwa aplikasi memberikan informasi perhitungan **HPP** sesuai dengan perhitungan manual.

Tabel 10 Perhitungan Manual HPP/pcs

Nama Tes	Proses	Output yang diharapkan					
Uji coba perhitungan Harga	Menghitung Harga Pokok	Harga Pokok Produksi/pcs					
Pokok Produksi/pcs	Produksi/pcs						
Perhitungan Harga Pokok Produksi/pcs							
Contoh:							
(HPP/pcs = HPP: Hasil Produ	(HPP/pcs = HPP: Hasil Produk)						
	Nama Produk: Donat Gula (Harga Jual = Rp 2.000)						
Total HPP = R	p 1.108.539 / 780						
$HPP/pcs = R_1$	= Rp 1.421						
<ul> <li>Laba/Rugi = Rp 2.000 - Rp 1.421</li> </ul>							
= R <sub>1</sub>	579						

Berdasarkan perhitungan manual harga pokok produksi untuk produk donat gula sebesar Rp 579.



Gambar 51 Perhitungan Aplikasi HPP/pcs

Berdasarkan perhitungan yang telah perhitungan HPP/pcs secara dicoba manual yaitu sebesar Rp Rp 579 dan perhitungan harga pokok produksi menggunakan aplikasi yaitu sebesar Rp 579. Dapat ditarik kesimpulan bahwa aplikasi dapat memberikan informasi perhitungan HPP/pcs sesuai dengan perhitungan manual.

Selain dapat menghasilkan perhitungan harga pokok produksi, aplikasi juga dapat menghasilkan laporan keuangan yang berupa laba rugi 5 produk, sebagai berikut.



Gambar 52 Laporan Laba Rugi 5 produk

Fungsi dari laporan penjualan yaitu untuk mengetahui berapa produk yang terjual serta produk apa saja yang terjual.

Evaluasi ini berisi hasil uji coba pada aplikasi penentuan harga pokok produksi dan pembuatan laporan keuangan pada Toko Dhani Bakery. Berikut merupakan hasil evaluasi pada aplikasi sebagai berikut:

- 1. Perhitungan yang dilakukan oleh aplikasi mengenai biaya bahan baku telah sesuai dan menghasilkan perhitungan yang sesuai dengan hasil perhitungan manual. Pada hasil perhitungan manual diperoleh biaya bahan baku yaitu Rp 447.575 dan uji coba sistem sebesar Rp 447.575.
- 2. Perhitungan yang dilakukan oleh aplikasi mengenai biaya tenaga kerja langsung telah sesuai dan menghasilkan perhitungan yang sesuai dengan hasil perhitungan manual. Pada hasil perhitungan manual diperoleh biaya tenaga kerja langsung yaitu Rp 64.000 dan uji coba sistem sebesar Rp 64.000.
- 3. Perhitungan yang dilakukan oleh aplikasi mengenai biaya *overhead* pabrik telah sesuai dan menghasilkan perhitungan yang sesuai dengan hasil perhitungan manual. Pada hasil perhitungan manual diperoleh biaya *overhead* pabrik yaitu Rp 596.964

- dan uji coba sistem sebesar Rp 596.964.
- Perhitungan yang dilakukan oleh aplikasi mengenai harga pokok produksi telah sesuai dan menghasilkan perhitungan yang sesuai dengan hasil perhitungan manual. Pada hasil perhitungan manual diperoleh perhitungan harga pokok produksi yaitu Rp 1.108.539 dan uji coba sistem sebesar Rp 1.108.539

#### KESIMPULAN

Berdasarkan uji coba dan evaluasi sistem pada Aplikasi Penentuan Harga Pokok Produksi dan Laporan Keuangan (laba rugi) Toko Dhani Bakery, maka dapat disimpulkan aplikasi telah menghasilkan laporan harga pokok produksi yang meliputi laporan biaya bahan baku, laporan biaya tenaga kerja langsung, dan laporan biaya overhead pabrik. Selain itu juga dapat menghasilkan laporan penjualan, laporan pembelian bahan, dan laporan laba rugi untuk 5 produk. Lalu aplikasi ini dapat menghasilkan informasi pemakaian biaya bahan penolong, biaya variable maupun biaya tetap.

#### DAFTAR PUSTAKA

- (IAI), I. A. I. (2016). Standar Akuntansi Keuangan Entitas Tanpa Akuntabilitas Publik (SAK ETAP). Jakarta: Dewan Standar Akuntansi Keuangan Ikatan Akuntan Indonesia.
- A.S, R., & Shalahuddin, M. (2015). Rekayasa Perangkat Lunak Terstruktur dan Berorientasi Objek. Bandung: Informatika Bandung.
- Bastian, Bustami, & Nurlela. (2010). Akuntansi Biaya. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Bustami. (2009). Akuntansi Biaya . Jakarta : Mitra Wacana Media.
- Griffin, & Ebert. (2007). Bisnis edisi kedelapan jilid satu(Terjemahan). Jakarta: Erlangga.



- Horngern. (2008). Akuntansi Biaya. Jakarta: Indeks.
- Jogiyanto. (2005). Analisa dan Desain Sistem Informasi : Pendekatan Terstruktur dan Praktik Aplikasi Bisnis. Yogyakarta: Andi.
- Kristanto, & Andri. (2011). Sistem Informasi dan Aplikasinya. Yogyakarta: Gava Media.
- Mulyadi. (2012). Akuntansi Biaya. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Mursyidi. (2010). Akuntansi Biaya . Bandung: Refika Aditama.

- Pressman. (2010). Rekayasa Perangkat Lunak : Pendekatan Praktisi. Yogyakarta: Andi.
- Salman, K. R. (2013). Akuntansi Biaya Pendekatan Product Costing. Jakarta Barat: Akademia Permata.
- Soemarso. (2007). Akuntansi Suatu Pengantar. Jakarta: Salemba Empat.
- Sommerville. (2011). Software Engineering (Rekayasa Perangkat Lunak). Jakarta : Erlangga.