

Rancang Bangun Aplikasi Laporan Keuangan Pada Dhani Bakery

Antok Supriyanto¹ Mochammad Arifin²

¹Program Studi S1-Manajemen, Universitas Dinamika, email: <u>antok@dinamika.ac.id</u> ²Program Studi S1-DKV, Universitas Dinamika,email: <u>marifin@dinamika.ac.id</u>

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 cara 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.

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

Tabel 2 Kebutuhan Pengguna

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.

KODE MESIN	MS01	
NAMA_MESIN	MIXER	*
DAYA_MESIN		350
UNIT		1
	Tambah Data Hap	us Data Simpan Dat

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.

KODE_PRODUK	PD001 🗘
NAMA_PRODUK	DONAT GULA
HARGA_PRODUK	Rp2.000
Та	ambah Data Hapus Data Simpan Da

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.

TANGGAL	31/01/2	2020
KODE_UPAH	UPO01	
KODE_PEGAWAI	PGW01	~
KODE_PRODUK	PD004	~
JUMLAH_HARI_KERJA	26	
ALOKASI_BTKL		10
TARIF	Rp1.600	.000
Tamb	ah Data Har	us Data Simpan Data

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.

TANGGAL	31/01/2020
KODE_BEBAN	B001
KODE_AKUN	6101 ~
NAMA_BEBAN	BEBAN PULSA
NILAI_BEBAN	Rp50.000
Та	ambah Data Hapus Data Simpan Data

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



is or plates		NECOLOS		res		text rormatting
B PEMBELIAN						
Tanggal +	No_Pembe •	Kode_Bah •1	HARGA +	Kuantitas •	Satuan	Kode_Perr
01/01/2020	PB001	BB001	Rp7.200	500	KG	PMS01
01/01/2020	PB001	BB002	Rp1.500	200	BUTIR	PMS01
01/01/2020	PB001	BB003	Rp25.000	120	KG	PMS01
01/01/2020	PB001	BB004	Rp24	10.000	GR	PMS01
01/01/2020	PB001	BB005	Rp6	2.000	GR	PMS01
01/01/2020	PB008	BP001	Rp40	10000	GR	PMS04
01/01/2020	PB008	BP002	Rp13	10000	GR	PMS04
01/01/2020	PB008	BP003	Rp18	10.000	GR	PMS04
01/01/2020	PB009	BP004	Rp18	10.000	GR	PMS05
01/01/2020	PB009	BP005	Rp45	6.000	GR	PMS05
02/01/2020	PB002	BB006	Rp115	1.000	GR	PMS02
02/01/2020	PB002	BB007	Rp16	30.000	GR	PMS02
02/01/2020	PB002	BB008	Rp29	20.000	ML.	PMS02
02/01/2020	PB002	BB009	Rp500	250	LITER	PMS02
03/01/2020	PB003	BB010	Rp28	2.000	GR	PMS03
03/01/2020	PB003	BB011	Rp12	15.000	GR	PMS03
03/01/2020	PB003	BB012	Rp14	50.000	GR	PMS03
03/01/2020	PB003	BB013	Rp22	15.000	GR	PMS03
08/01/2020	PB004	BB002	Rp1500	200	BUTIR	PMS01
10/01/2020	PB005	BB002	Rp1.500	300	BUTIR	PMS01
19/01/2020	PB006	BB002	Rp1.500	300	BUTIR	PMS01

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.

TANGGAI	-	NO PENIUA-I	KODE PR -	KUAN •	HARGA JUAL -	KODE PELAN
04/01/	2020	001	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	1.8		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.

1		····· /			
2	TANGGAL -1	KODE_BAHAN -	KODE_PRODUK -1	JUMLAH_TER -1	SATUAN ·
	01/01/2020	B001	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	BB004	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

KODE_PRODUK •	KODE_MESIN -r	HASIL_PRODUKS ·	GOLONGAN_DASAR_T ·	KODE_PEG/ ·
PD001	MS01	780	R1/2200	PGW02
PD001	MS01	780	R1/2200	PGW01
PD001	MS03	780	R1/2200	PGW01
PD001	MS03	780	R1/2200	PGW02
PD002	MS01	2340	R1/2200	PGW02
PD002	MS01	2340	R1/2200	PGW01
PD002	MS03	2340	R1/2200	PGW02
PD002	MS03	2340	R1/2200	PGW01
PD003	MS01	468	R1/2200	PGW02
PD003	MS01	468	R1/2200	PGW01
PD003	MS03	468	R1/2200	PGW02
PD003	MS03	468	R1/2200	PGW01
PD004	MS01	1040	R1/2200	PGW02
PD004	MS01	1040	R1/2200	PGW01
PD004	MS02	1040	R1/2200	PGW01
PD004	MS02	1040	R1/2200	PGW02
PD005	MS01	520	R1/2200	PGW02
PD005	MS01	520	R1/2200	PGW01
PD005	MS02	520	R1/2200	PGW01
PD005	MS02	520	R1/2200	PGW02
RL001		5200		

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	DNAT GULA	88001	TEPUNG TERIGU	17 KG	Rp7.200	Rp122.400 PD001
01/01/2020	DONAT GULA	88002	TELUR	85 BUTIR	Rp1.500	Rp127.500 PD001
01/01/2020	DONAT GULA	88003	GULA	4 KG	Rp25.000	Rp100.000 PD001
01/01/2020	DONAT GULA	88004	RAGI (PRIME)	283 GR	Rp24	Rp6.792 PD001
01/01/2020	DONAT GULA	88005	GARAM	85 GR	Rp6	Rp510 PD001
01/01/2020	DONAT GULA	88006	VANILI	28 GR	Rp115	Rp3.220 PD001
01/01/2020	DONAT GULA	B8007	SUSU BUBUK	1130 GR	Rp16	Rp18.080 PD001
01/01/2020	DONAT GULA	88008	SUSU CAIR	678 ML	Rp29	Rp19.662 PD001
01/01/2020	DONAT GULA	88009	AIR	8 L	Rp500	Rp4.000 PD001
01/01/2020	DONAT GULA	88010	PENGEMPUK (IF)	85 GR	Rp29	Rp2.465 PD001
01/01/2020	DONAT GULA	88011	MENTEGA KUNING	2543 GR	Rp12	Rp30.516 PD001
01/01/2020	DONAT GULA	B8013	BUTTER	565 GR	Rp22	Rp12.430 PD001
Tetal						8-447 676

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*.

1	-			1					(-				1.00					pa - P	-	ί.	
1		TANGGAL	÷	NAMA_P	RODUK	•	KODE	UPAH	• NA	MA	PE(+	ALOKASI	BTKL -		TAR	IF	,	KODE	PRODUK	•	TOTAL BTK -
5		81/01/20	20	DNAT GU	JLA		UP004		KHJ	4IRU	IL 👘		1	8	1	Rp1.60	0.00	0 PD001			Rp128.000
		31/01/20	20	DONAT GU	JLA		UP010		AR				1	8		Rp1.60	0.00	D PD001			Rp128.000

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*.

TANGGAL · NAMA_PRODUK ·	KODE_BAHAN -	NAMA_BAHAN ·	JUMLAH_TERF · SAT	UAN + HARG/ -	TOTAL -
01/01/2020	BP003	GULA HALUS	7800 GR	Rp18	Rp140.400
01/01/2020 DONAT GULA	BP004	SELAI	7800 GR	Rp18	Rp140.400
01/01/2020 DONAT GULA	BP006	KERDUS	780 DUS	Rp200	Rp156.000
Tetal					B-436 800

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
	Tota						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*

	19	CTAIPEMAKAAAN_EPP	P0001)	(F	FT)TARIF_USTRIK(PD00	1) 150 6	DBIAYA(P000)				
		TANGGAL ·	KODE_F	R .	NAMA_PRODL +	KODE ·	NAMA_BIAYA ·	PERKIRAAN_LE +	ALOK +	NILAL BIAY/ +	TOTAL BIAYA 🔸
5		31/01/2020	001		DONAT GULA	BOT18	BIAYA SEWA TOKO	BOP TETAP	8	Rp2.083.333	Rp166.667
		31/01/2020	PD001		DONAT GULA	BOT19	BY, DEP MIXER	BOP TETAP	8	Rp150.000	Rp12.000
		31/01/2020	PD001		DONAT GULA	BOT20	BY, DEP PENCETAK DONAT	BOP TETAP	21	Rp66.667	Rp14.000
		31/01/2020	PD001		DONAT GULA	BOT21	BY. DEP PENGGORENG DO	BOP TETAP	21	Rp50.000	Rp10.500
		31/01/2020	PD001		DONAT GULA	BOT22	BY, DEP, SPD MOTOR	BOP TETAP	8	Rp266.667	Rp21.333
		31/01/2020	PD001		DONAT GULA	BOT28	BIAYA LISTRIK	BOP TETAP	8	Rp759.475	Rp60.758
		31/01/2020	PD001		DONAT GULA	BOV14	BIAYA LPG	BOP VARIABLE	8	Rp270.000	Rp21.600
		31/01/2020	PD001		DONAT GULA	BOV17	KANTONG PLASTIK	BOP VARIABLE	8	Rp400.000	Rp32.000
		31/01/2020	PD001		DONAT GULA	BOV18	BIAYA MINYAK	BOP VARIABLE	21	Rp240.000	Rp50.400
											D 000 050

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.

1	127		from / C. otherwicks	99 1 I III I I I I I I I I I I I I I I I			
		KODE_PR 🝷	NAMA_PRODUK -	SumOfTOTAL -	SumOfTOTAL BT -	TOTALBC -	TOTAL HPP 🔻
9		PD001	DONAT GULA	Rp447.575	Rp256.000	Rp832.256	Rp1.535.831

Gambar 31 Uji Coba Perhitungan HPP

_		_					
	NAMA_PRODUK	٠	TOTAL HPP 🔹	AvgOfAvgC •	HPP PER PRODUK •	HARGA_JUAL •	LABA PER PROE •
	DONAT GULA		Rp1.535.831	780	Rp1.969	Rp2.000	Rp31

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.

		TOKOI	HANI BAKER	Ŧ				
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	Rg300.000 PMS01			
BAHAN BAKU	GULA	Rp25.000	120	KG	Rp3.000.000 PMS01			
BAHAN BAKU	RAGI (PRIME)	Rp24	10.000	GR	Rp240.000 PMS01			
BAHANBAKU	GARAM	Rp6	2.000	GR	Rp12.000 PMS01			
BAHAN PENOLONG	BUTTER CREAM	Rp40	10000	GR	Rg-400.000 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	WUEN	Rp45	6.000	GR	Rg270.000 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.

		TOKO REKAP PE	DHANI BAKERY MBELIAN BAHAN				
TANGGAL	NO_PEHBELIAN	JENIS_BABAN	NAHA_BAHAJ	HARGA	EUANTITAS	SATUAN	TOTAL PENBELIAN
01/01/2020	PB109	BAHAN PENOLONG	WIEN	Rp45	6.000	GR.	Rp270.000
01/01/2020	PB001	BAHANBARU	TELUR	Rp1.500	200	BUTR	Rp300.000
01/01/2020	PB001	BAHAN BAKU	GULA	Rp25.000	120	KG	Pp3.000.000
01/01/2020	PB001	BAHAN BARU	RAGI (PRIME)	Ep24	10.000	GR.	Rp340.000
01/01/2020	PB001	BAHAN BAKU	QARAM	Rp5	2.000	GR.	Rp12.000
01/01/2020	PBM	BAHAN PENOLONG	BUTTER CREAM	Ep41	10000	CR.	Rp-100.000
01/01/2020	PBM	BAHAN PENOLONG	MESES	Ep13	10000	GR	Rp130.000

Gambar 34 Rekap Pembelian Bahan

Laporan Penjualan Produk

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

	TOK(Lapora	DHANI BAKE an Penjualan Prod	RY uk	
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.

	TOKO DHANI BAKERY							
		REKAP PENJUALAN	PRODUK					
TANGGAL	NO_PENJUALAN	NAMA_PRODUK	HARGA_PRODUK	KUANTITAS	TOTAL PENJUALAN			
04/01/2020	PJ001	DONAT GULA	Rp2.000	10	Rp20.000			
04/01/2020	PJ001	DONAT MESES	Rp2.000	40	Rp80.000			
04/01/2020	PJ002	DONAT MINI (6)	Rp7.500	1	Rp7.500			
04/01/2020	PJ002	ROTI TAWAR BULAT	Rp8.500	20	Rp170.000			
04/01/2020	PJ002	ROTI TAWAR KOTAK	Rp9.500	13	Rp123.500			

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	RY		
		BIAYA BAHAN BAI	εu		
KANA_PEODUE	XAMA_BABAN	JUNLAH	SATUAN	BARGA	TOTAL
DONAT GULA	TEPUNG TERUGU	17	KG	Rp7.200	Rp122.400
DONAT OULA	TELUR	85	BUTIR	Rp1.500	Rp127.500
DONAT OULA	GULA	4	EG	Rp25.000	Rp100:000
DONAT OULA	RAGE (PRIME)	283	CR.	Rp34	Rp6.792
DONAT GULA	GARAM	85	GR	896	Ep 500
DONAT GULA	VANILI	23	GR	Rp115	Rg3.220
DONAT GULA	SUSU BUBLIK	1130	GR.	Rp06	Rp13.080
DONAT GULA	SUSU CAIR	61	ML.	Rp29	Rp19.662
DONAT GULA	AIR	8	1	Rp 550	Rp4.000
DONAT OULA	PENGEMPUK (F)	15	œ.	Rp29	Rp2.465
DONAT OULA	MENTEGA KUNING	2543	GR	Rp12	Rp30.516
DONAT GULA	BUTTER	565	GR	Rp22	Rp12.430
TOTAL BLAYA 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		
L	aporan 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 B	AHAN PE	1	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 TET AP	BIAYA SEWA TOKO	8	Rp2.083.333	Rp166.667		
DONAT GULA	BOP TETAP	BY. DEP MIXER	8	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	8	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_MESEV	TOTAL_DAYA	TARIF DASAR	TOTAL TARIF LISTRIK		
PD001	DONAT GULA	MS01	350	2275,00	Rp1.467	Rp 3.337		
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.

	TOKO DHANI BAKERY						
HAR	HARGA POKOK PRODUKSI 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 aplikasi 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 <u>Les</u>	Proses	Output yang diharapkan					
Uji <u>coba perhitungan</u>	Menghitung biaya	Biaya bahan baku					
biaxa bahan baku	bahan baku						
R	erhitungan biaya bahan	baku					
Contoh: DONAT GULA							
<u>Biaya Bahan</u> Baku: Total	<u> Pemakaian</u> * Harga <u>Beli</u>						
a) <u>Tepung Terigu</u> (1)	7 kg * Rp 7.200 = Rp 122.	400)					
b) Telur (85 butir * F	Rp 1.500 = Rp 127.500)						
c) Gula (4 KG * Rp.	Gula (4 KG * Rp 25.000 = Rp 100.000)						
d) Ragi (PRIME) (28	33 Gr * Rp 24 = Rp 6.792)						
e) Garam (85 Gr * R	p 6 = Rp 510)						
f) Yanili (28 Gr * R	o 115 = Rp 3.220)						
g) Susu <u>Bubuk</u> (1130) Gr * Rp 16 = 18.080)						
h) Susu Çair (678 M	l * Rp 29 = Rp 19.662)						
i) Air (8 Liter * Rp :	500 = Rp 4.000)						
j) Pengempuk (85 G	r * Rp 29 = Rp 2.465)						
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	Total BBB Rp 447.575						

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

	1. Sec. 1. Sec. 1.																
TANGGAL	+ NA	MA	PRODUK ·	KODE	BAHL -	NAMA,	BAHAN		JUML -	SATU/ -	HARGA	PER	SAT +	TOTA	L	KODE	
01/01/2	2020	NAT	GULA	BBOOS		TEPUNG	TERIGU		17	KG		R	7.200	R¢	122.40	D PDOD	1
01/01/3	2020 DO	NAT	GULA	88002		TELUR			85	BUTIR		R	1.500	Rp	127.50	0 PD00	Ł
01/01/2	2020 DO	NAT	GULA	BB003		GULA			4	KG		Rpi	15.000	Rp	100.00	0 PD00	£.
01/01/2	2020 DO	NAT	GULA	88004		RAGI (P	RIME)		283	GR			Rp24		Rp6.79	2 PD00	£
01/01/2	2020 DO	NAT	GULA	88005		GARAM			85	GR			Rp6		Rp51	D PDOD	£.
01/01/7	2020 00	NAT	GULA	BBODE		VANILI			28	GR			Rp115		Rp3.22	0 PDOD	ŧ.
01/01/2	2020 DO	NAT	GULA	BB007		SUSU BI	UBUK		1130	GR			Rp16	5	p18.08	0 PDOD	1
01/01/2	2020 000	NAT	GULA	88008		SUSU CA	AIR		678	ML.			Rp29		p19.66	2 PD00	£.
01/01/2	2020 DO	NAT	GULA	BB009		AIR			8	L			Rp500		Rp4.00	D PDOD	1
01/01/2	2020 00	NAT	GULA	B8010		PENGEN	APUK (IF)		85	GR			Rp29		Rp2.46	S PDOD	ŝ.
01/01/2	2020 DO	NAT	GULA	BB011		MENTER	GA KUNI	٧G	2543	GR			Rp12		p30.51	5 PD00	£.
01/01/7	2020 DO	NAT	GULA	BB013		BUTTER			565	GR			Rp22	1	p12.43	0 PD00	Ē
T	otal													Re	447.57	5	

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					
Uji coba perhitungan biaya tenaga kerja langsung	Menghitung biaya tenaga kerja langsung	Biaya Tenaga Kerja Langsung					
Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung							
Contoh: Biaya Tenaga Kerja Langs	Contoh: Biaya Tenaga Kerja Langsung = Alokasi btkl (%) * Upah Karyawan						
a) Ari (2% * Rp.1.600.000 = Rp 32.000) b) Khairal (2% * Rp.1.600.000 = Rp 32.000) Total BTKL Rp 64.000							

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

kon solumb



TANGGAL ·	NAMA_PRODUK •	KODE_UPAH ·	NAMA_PEC •	ALOKASI_ •	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
Total							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 biay bahan penolong	Menghitung Biaya bahan penolong	Biaya bahan penolong						
Perhitungan biaya bahan penolong								
Contoh: Biaya Bahan Peno	Contoh: Biaya Bahan Penolong: Total Pemakaian * Harga Beli							
a) Gula (7.800 GR *	Rp 18 = Rp 140.400)							
b) Selai (7.800 GR *	Rp 18 = Rp 140.400)							
c) Kerdus (780 dus * Rp 200 = Rp 156.000)								
Total Bahan Pen	olong	Rp 438.000						

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

TANGGAL · NAMA_PROD	UK · KODE_BAHA	N · NAMA_BAHAN	· JUMLAH_TERF ·	SATUAN	HARG/ ·	T
01/01/2020 DNAT GUL	A BP003	GULA HALUS	7800	GR	Rp18	
01/01/2020 DONAT GUL/	A BP004	SELAI	7800	GR	Rp18	
01/01/2020 DONAT GULA	A 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

Contractory of the local data		Manufacture and a second se		
	Nama Tes	Proses	Output yang diharapkan	
Uji co	ba perhitungan Tarif	Menghitung Tarif Listrik	Tarif Listrik	
	Listrik			
		Perhitungan Tarif Listrik		
Contoh	Total Daya = Waktu	* Watt * Unit		
	Tarif = (Total Daya	:1.000) * Tarif Per KWh		
a)	Tarif Listrik Mixer (7	Jam * 350 *1 unit = 2.450)		
	((2.450 :1.000) * Rp	1.467 = Rp 3.594)		
b)	Tarif Listrik Mesin P	encetak Donat		
	(7 jam * 300 *1 unit = 2.100)			
	((2.100:1.000) * Rp 1			
	Total Tarif Listrik	Rp 6.675		

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

Com	- h				1:1	Taulf
Tot	tal					Rp6.675
PD001	DONAT GULA	M503	300	2100,00	Rp1.467	Rp3.081
PD001	DONAT GULA	MS01	350	2450,00	Rp1.467	Rp3.594
KODE_	NAMA_PRODUK	· KODE_ME! ·	DAYA_MESIN ·	TOTAL_DAYA ·	TARIF_DASAR_P +	TOTAL TARIF L +

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 Per	hitungan Ma	inual Biaya
Manual Tax	Deserve	Outrast sure a 1th sure has

Nama Tes	Proses	Output yang diharapkan					
Uji coba perhitungan biaya	Menghitung biaya	Biaya					
	Perhitungan biaya						
Contoh: DONAT GULA							
Biaya: Alokasi Btkl (%) * Nil:	ai biaya						
 a) By. Sewa Toko (2%) 	*Rp 2.083.333 = Rp 41.667)						
b) By. Dep Mixer (2% *	^e Rp 150.000 = Rp 3.000)						
c) By. Dep.Pencetak Do	nat (21% Rp 66.667 = Rp 14.	000)					
d) By. Dep.Penggoreng	Donat (21% * Rp 50.000 = R	p 10.500)					
 e) By. Dep. Spd Motor 	(2% * Rp 266.667 = Rp 5.333)					
f) By. LPG (2% * Rp 2)	70.000 = Rp 5.400)						
g) By. Listrik (2% * Rp	759.475 = Rp 15.190)						
h) Kantong Plastik (2%)	* Rp 400.000 = Rp 8.000)						
i) Biaya Minyak (21%)	* Rp 240.000= Rp 50.400)						
Total Biaya		Rp 153.490					

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

TANGGAL .	KODE_PR -	NAMA_PRODL -	KODE .	NAMA_BIAYA •	PERKIRAAN_LE -	ALOK .	NILAI_BIAY/ ·	TOTAL BIAYA .
31/01/2020	001	DONAT GULA	BOT18	BIAYA SEWA TOKO	BOP TETAP	2	Rp2.083.333	Rp41.667
31/01/2020	PD001	DONAT GULA	BOT19	8Y. DEP MIXER	BOP TETAP	2	Rp150.000	Rp3.000
31/01/2020	PD001	DONAT GULA	BOT20	BY. DEP PENCETAK DONAT	BOP TETAP	21	Rp66.667	Rp14.000
31/01/2020	PD001	DONAT GULA	BOT21	BY. DEP PENGGORENG DO	BOP TETAP	21	Rp50.000	Rp10.500
31/01/2020	PD001	DONAT GULA	BOT22	BY, DEP, SPD MOTOR	BOP TETAP	2	Rp266.667	Rp5.333
31/01/2020	PD001	DONAT GULA	BOT28	BIAYA LISTRIK	BOP TETAP	2	Rp759.475	Rp15.190
31/01/2020	PD001	DONAT GULA	BOV14	BIAYA LPG	BOP VARIABLE	2	Rp270.000	Rp5.400
31/01/2020	PD001	DONAT GULA	BOV17	KANTONG PLASTIK	BOP VARIABLE	2	Rp400.000	Rp8.000
31/01/2020	PD001	DONAT GULA	BOV18	BIAYA MINYAK	BOP VARIABLE	21	Rp240.000	Rp50.400
Total								Rp153,490

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
---------	-------------	-------	----------	--------

Nama Tes	Proses	Output yang diharapkan
Uji coba perhitungan Biaya	Menghitung Biaya	Biaya Overhead Pabrik
Overhead Pabrik	Overhead Pabrik	
P	erhitungan Biaya Overhead I	Pabrik
Contoh:		
(Total BOP = Total Biaya Bah	an Penolong + Tarif Listrik +	Total Biaya)
Nama Produk: Donat Gula		
Total Biaya Bahan Penolong	Rp 436.800	
Tarif Listrik	Rp 6.675	
Total Biaya	Rp 153.490	
Total BOP	Rp 596.964	

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

KODE_PR -	NAMA_PRODUK -	SumOfTOTAL •	SumOfTOTAL TARI -	SumOfTOT -	TOTALBOP ·
PD001	DONAT GULA	Rp436.800	Rp6.675	Rp153.490	Rp596.964

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 diharapkar
Uji coba perhitungan H	arga Menghitung Harga Pok	ok Harga Pokok Produksi
Pokok Produksi	Produksi	-
	Perhitungan Harga Pokok	Produksi
Contoh:		
(Harga Pokok Produksi	= Total BBB + Total BTKL + T	otal BOP)
Nama Produk: Donat Gu	ıla	
Total BBB	Rp 447.575	
Total BTKL	Rp 64.000	
Total BOP	Rp 596.964	

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

 KODE_PR
 NAMA_PRODUK
 SumOfTOTAL
 SumOfTOTAL BT
 TOTALBOP
 TOTAL HPI

 PD001
 DONAT GULA
 Rp447.575
 Rp64.000
 Rp596.964
 Rp1.10

Gambar 50 Perhitungan Aplikasi HPP

Berdasarkan perhitungan yang telah dicoba perhitungan HPP secara manual sebesar 1.108.539 yaitu Rp 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				
Per	hitungan Harga Pokok Produ	aksi/pcs			
Contoh:					
(HPP/pcs = HPP: Hasil Produ	k)				
Nama Produk: Donat Gula (H	arga Jual = Rp 2.000)				
 Total HPP = R₁ 	1.108.539 / 780				
HPP/pcs = Rg	1.421				
 Laba /Rugi = Rg = Rg 	p 2.000 – Rp 1.421 5 579				

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

	TOKO DHANI BAKERY		
HARGA POKOK PRODUKSI DONAT GULA			
NAMA_PRODUK	DONAT GULA		
TOTAL BBB	Rp447.575		
TOTAL BTKL	Rp64.000		
TOTALBOP	Rp596.964		
TOTAL HPP	Rp1.108.539		
HASIL PRODUK:	780		
HPP PER PRODUK	Rp1.421		
HARGA JUAL	Rp2.000		
LABA PER PRODUK	Rp579		
KETERANGAN	LABA		

Gambar 51 Perhitungan Aplikasi HPP/pcs

Berdasarkan perhitungan yang telah dicoba perhitungan HPP/pcs secara manual yaitu sebesar Rp Rp 579 dan perhitungan pokok harga 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.



TOKO DHANI BAKERY LAPORAN LABA RUGI			Senin, 14 September 20
PERIODE : JANUARI 2020			04.16
ana	PENDAPATAN	PENGELUARAN	TOTAL
DONAT GULA	Rp1.560.000		
DONAT MESES	Rg-4.680.000		
XONAT MINI (6)	Rp585.000		
10TI TAWAR BULAT	Rp8.540.000		
ROTI TAWAR KOTAK	Rp4.940.000		
	PENUALAN		Rp30.605.00
DONAT GULA		Rp1.108.539	
DONAT MESES		Rp2.841.515	
DONAT MINI (6)		Rp597.913	
ROTI TAWAR BULAT		Rp7.537.473	
ROTI TAWAR KOTAK		Rp4.097.194	
	HARGA POKOK PRODUT	CSI	Rp16.182.63
	LABA KOTOR (PENUALA)	S - HPP)	Rp4.4223
BEBAN PULSA		Rp25.000	
BEBAN IKLAN		Rp50.000	
BEBAN TRANSPORT		Rp40.000	
BEBAN GAJI (PENJAGA T	OK0)	Rp500.000	
	Rp615.0		
L	Rp3.807.1		
	LABA		



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.

4. 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.