

PENGEMBANGAN APLIKASI PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DAN PEMBUATAN LAPORAN KEUANGAN PADA TOKO DHANI BAKERY

Nerissa Arviana Rahmani ¹⁾ Mochammad Arifin ²⁾ Lilis Binawati ³⁾

Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Program Studi S1 Akuntansi

Universitas Dinamika

Jl. Raya Kedung Baruk 98 Surabaya, 60298

Email : 1)nerissarach@gmail.com 2)marifin@dinamika.ac.id 3)lilis@dinamika.ac.id

Abstract: *Toko Dhani Bakery is a culinary business that produces various kinds of bread. Currently, the company only records sales and purchases manually in writing books. Manual recording has risks such as dirty, damaged, and even lost. This results in the company not having historical records. The company also has not determined the cost of goods manufactured and in calculating the company's profit it is only based on total sales minus total purchases. The company does not calculate other costs incurred during production activities, so that the calculation of the resulting profit is not in accordance with the actual company conditions. Based on these problems, an application for determining the cost of goods manufactured and financial reports has been made. Making this application uses the waterfall method SDLC while for the calculation of the cost of production using the full costing method. This application can record sales, purchases, calculation of raw material costs, calculation of direct labor, calculation of factory overhead costs, calculation of cost of production and preparation of financial reports, namely sales reports. From this application, you can find out what costs are incurred, how much costs are incurred, and how much income is obtained. The result of this application is that it can generate purchase reports, sales reports, raw material cost reports, auxiliary material cost reports, factory overhead reports, direct labor reports, cost of goods manufactured reports, sales reports and sales recaps.*

Keywords: *Cost of Production, Full Costing Method, Sales Report, Microsoft Access, Waterfall Model.*

Toko Dhani Bakery adalah bisnis yang memproduksi olahan tepung menjadi aneka bakery, cake dan roti. Toko Dhani Bakery buka setiap hari dan jam operasionalnya yaitu pukul 06.30 – 21.00 wib.

Proses bisnis yang ada pada Toko Dhani Bakery adalah pencatatan penjualan dan pencatatan pembelian. Dalam melakukan pencatatan penjualan, toko Dhani hanya mencatat penjualannya kedalam buku penjualan dengan cara mencatat tanggal transaksi serta total penjualan yang dilakukan oleh pelanggan. Selain itu dalam melakukan pencatatan pembelian, toko Dhani mencatat pembeliannya kedalam buku pembelian dengan cara mencatat tanggal pembelian, bahan yang dibeli, kuantitas, harga bahan yang dibeli, serta total pembelian.

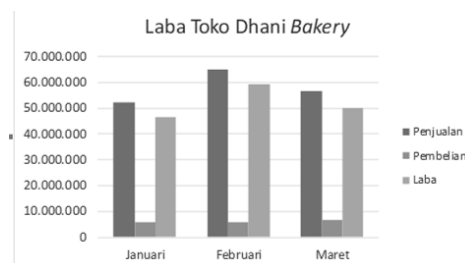
Pencatatan yang dilakukan Toko Dhani Bakery ini masih dilakukan secara manual yaitu dicatat kedalam buku tulis biasa. Pencatatan penjualan hanya mencatat total penjualan sehingga Toko Dhani tidak mengetahui secara pasti produk dan jumlah produk yang terjual. Dampak dari permasalahan ini adalah kondisi buku catatan dalam keadaan kotor, lusuh, robek dan bahkan hilang, sehingga toko dhani tidak memiliki catatan *historical*.

Selain itu Toko Dhani Bakery dalam memperhitungkan laba yang diperoleh, perusahaan hanya menggunakan cara yang tradisional yaitu penjualan dikurangi dengan pembelian bahan baku. Sehingga perhitungan laba yang dihasilkan belum tepat. Perusahaan juga belum menetapkan biaya produksi yang

digunakan untuk menghitung harga pokok produksi. Seharusnya perhitungan harga pokok produksi yang tepat dapat mempermudah untuk mengetahui kondisi perusahaan dalam keadaan laba atau rugi. Berikut adalah laba yang diperoleh Toko Dhani Bakery:

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

Gambar 1 Data Penjualan, Pembelian, dan Laba



Gambar 2 Grafik Laba

Berdasarkan tabel diatas maka dapat diketahui penjualan pada bulan Januari sebesar Rp 52.288.500 dikurangi dengan pembelian sebesar Rp 5.590.000 maka laba yang diperoleh perusahaan sebesar Rp 46.698.500. Sedangkan penjualan pada bulan Februari sebesar Rp 65.092.850 dikurangi dengan pembelian sebesar Rp 5.641.000 maka laba yang di dapat sebesar Rp 59.451.850.

Pada bulan Maret terjadi penjualan sebesar Rp 56.659.500 dikurangi dengan pembelian sebesar Rp 6.705.000 sehingga laba yang diperoleh sebesar Rp 49.954.500.

Dari permasalahan diatas dapat diketahui bahwa Toko Dhani Bakery masih melakukan pencatatan secara manual yang dapat beresiko kotor, lusuh, rusak bahkan hilang. Selanjutnya Toko Dhani belum memiliki perhitungan biaya produksi yang digunakan untuk menghitung harga pokok produksi. Serta belum memiliki laporan laba rugi yang dapat mencerminkan kondisi yang sebenarnya pada toko Dhani Bakery.

Berdasarkan permasalahan yang telah disebutkan, ditawarkan sebuah solusi berupa aplikasi akuntansi berbasis desktop dengan bantuan Microsoft Access yaitu Aplikasi Penentuan Harga Pokok Produksi dan Pembuatan Laporan Keuangan pada Toko Dhani Bakery. Metode yang digunakan untuk menentukan harga pokok produksi adalah menggunakan metode full costing.

Metode full costing ini digunakan karena seluruh biaya produksi yang bersifat tetap maupun variable itu diperhatikan dalam proses penentuan harga pokok produksi. Jika harga pokok produksi telah selesai ditentukan, maka penulis berharap Toko Dhani Bakery dapat membuat laporan serta rekap penjualan guna mendukung untuk pembuatan laporan laba rugi dengan bantuan aplikasi Microsoft access.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang dipakai pada pembuatan aplikasi ini dengan tahapan Input Proses dan Output. Untuk membuat aplikasi penentuan HPP dan pembuatan laporan keuangan melalui tahapan sebagai berikut

1. Menyusun Pembelian
Tahap ini dilakukan dengan cara menginputkan transaksi pembelian bahan baku dan bahan penolong.
2. Menyusun Perhitungan Biaya Bahan Baku
Tahap ini dilakukan dengan cara menginputkan transaksi pembelian bahan baku. Perhitungan bahan baku yaitu dengan cara mengalikan total pemakaian bahan baku dengan harga beli.
Biaya Bahan Baku = $\sum total\ pemakaian\ bahan\ baku\ x\ harga\ beli...a)$
3. Menyusun Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung
Tahap ini dilakukan dengan cara menginputkan alokasi btkl dan upah pegawai
BTKL = $\sum alokasi\ btkl\ (\%)\ x\ upah\ pegawai...b)$
4. Menyusun Perhitungan Bahan Overhead Pabrik
Tahap ini dilakukan dengan cara menghitung :
Biaya Bahan Penolong = $\sum total\ pemakaian\ bahan\ penolong\ x\ harga\ beli...c)$
Tarif listrik mesin =
Total daya =

$$\sum waktu\ x\ watt\ x\ unit.....d)$$

$$Tarif =$$

$$\sum (Total\ daya:1.000)\ x\ tarif\ per\ kwh.....e)$$

$$Biaya =$$

$$\sum alokasi(\%)\ x\ nilai\ biaya\f)$$

$$BOP =$$

$$\sum Biaya\ Bahan\ Penolong\ +\ Tarif\ listrik\ +\ Biaya.....g)$$

5. Menyusun perhitungan Harga Pokok Produksi
Tahap ini dilakukan dengan cara menjumlah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik.

$$HPP =$$

$$\sum By.\ bahan\ baku\ +\ By.\ Tenaga\ Kerja\ Langsung\ +\ By.\ Overhead\ Pabrik.....h)$$

6. Membuat Laporan Keuangan
Tahap ini digunakan untuk mengetahui hasil penjualan produk.

HASIL DAN PEMBAHASAN

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 1 Perhitungan Manual Biaya Bahan Baku

Nama Tes	Proses	Output yang diharapkan
Uji coba perhitungan biaya bahan baku	Menghitung biaya bahan baku	Biaya bahan baku
Perhitungan biaya bahan baku		
Contoh: DONAT GULA		
Biaya Bahan Baku: Total Pemakaian * Harga Beli		
a)	Tepung Terigu (17 kg * Rp 7.200 = Rp 122.400)	
b)	Telur (85 butir * Rp 1.500 = Rp 127.500)	
c)	Gula (4 KG * Rp 25.000 = Rp 100.000)	
d)	Ragi (PRIME) (283 Gr * Rp 24 = Rp 6.792)	
e)	Garam (85 Gr * Rp 6 = Rp 510)	
f)	Vanili (28 Gr * Rp 115 = Rp 3.220)	
g)	Susu Bubuk (1130 Gr * Rp 16 = 18.080)	
h)	Susu Cair (678 ml * Rp 29 = Rp 19.662)	
i)	Air (8 Liter * Rp 500 = Rp 4.000)	
j)	Emulgator (85 Gr * Rp 29 = Rp 2.465)	
k)	Mentega Komings (2543 Gr * Rp 12 = Rp 30.516)	
l)	Mentega Putih (0 Gr * Rp 22 = Rp 0)	
m)	Butter (565 Gr * 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_BAHU	NAMA_BAHAN	JUML	SATU	HARGA_PER_SAT	TOTAL	KODE
01/01/2020	DONAT GULA	BB001	TEPUNG TERIGU	17	KG	Rp7.200	Rp122.400	PD001
01/01/2020	DONAT GULA	BB002	TELUR	85	BUTIR	Rp1.500	Rp127.500	PD001
01/01/2020	DONAT GULA	BB003	GULA	4	KG	Rp25.000	Rp100.000	PD001
01/01/2020	DONAT GULA	BB004	RAGI (PRIME)	283	GR	Rp24	Rp6.792	PD001
01/01/2020	DONAT GULA	BB005	GARAM	85	GR	Rp6	Rp510	PD001
01/01/2020	DONAT GULA	BB006	VANILI	28	GR	Rp115	Rp3.220	PD001
01/01/2020	DONAT GULA	BB007	SUSU RBUK	1130	GR	Rp16	Rp18.080	PD001
01/01/2020	DONAT GULA	BB008	SUSU CAIR	678	ML	Rp29	Rp19.662	PD001
01/01/2020	DONAT GULA	BB009	AIR	8	L	Rp500	Rp4.000	PD001
01/01/2020	DONAT GULA	BB010	PENGEMPUK (F)	85	GR	Rp29	Rp2.465	PD001
01/01/2020	DONAT GULA	BB011	MENTEGA KUNING	2543	GR	Rp12	Rp30.516	PD001
01/01/2020	DONAT GULA	BB013	BUTTER	565	GR	Rp22	Rp12.430	PD001
Total							Rp447.575	

Gambar 1 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 2 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: $\text{Biaya Tenaga Kerja Langsung} = \text{Alokasi btkl} (\%) * \text{Upah Karyawan}$		
a) Ari (8% * Rp 1.600.000 = Rp 128.000)		
b) Khairul (8% * Rp 1.600.000 = Rp 128.000)		
Total BTKL		Rp 256.000

Berdasarkan perhitungan secara manual total BTKL untuk pembuatan donat gula yaitu sebesar Rp 256.000

TANGGAL	NAMA_PRODUK	KODE_UPAH	NAMA_PEC	ALOKASI	TARIF	KODE_PRO	TOTAL BTKL
31/01/2020	DONAT GULA	UP004	KHAIIRUL	8	Rp1.600.000	PD001	Rp128.000
31/01/2020	DONAT GULA	UP010	ARI	8	Rp1.600.000	PD001	Rp128.000
Total							Rp256.000

Gambar 2 Perhitungan Aplikasi BTKL

Berdasarkan perhitungan yang telah dilakukan. Perhitungan bahan baku secara manual total biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp 256.000 dan perhitungan yang dilakukan oleh aplikasi total biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp 256.000. Dapat ditarik kesimpulan bahwa aplikasi dapat memberikan informasi BTKL sesuai dengan 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 3 Perhitungan Manual 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: $\text{Biaya Bahan Penolong} = \text{Total Pemakaian} * \text{Harga Beli}$		
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 Penolong		Rp 438.000

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_TERRI	SATUAN	HARGI	TOTAL
01/01/2020	DONAT GULA	BP003	GULA HALUS	7800	GR	Rp18	Rp140.400
01/01/2020	DONAT GULA	BP004	SELAJ	7800	GR	Rp18	Rp140.400
01/01/2020	DONAT GULA	BP006	KERDUS	780	DUS	Rp200	Rp156.000
Total							Rp436.800

Gambar 5 Perhitungan Aplikasi Biaya Bahan Penolong

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 4 Perhitungan Manual Tarif Listrik

Nama Tes	Proses	Output yang diharapkan
Uji coba perhitungan Tarif Listrik	Menghitung Tarif Listrik	Tarif Listrik
Perhitungan Tarif Listrik		
Contoh: $\text{Total Daya} = \text{Waktu} * \text{Watt} * \text{Unit}$ $\text{Tarif} = (\text{Total Daya} : 1.000) * \text{Tarif Per KWh}$		
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 Pencetak Donat (7 jam * 300 * 1 unit = 2.100) (2.100 : 1.000) * Rp 1.467 = Rp 3.080		
Total Tarif Listrik		Rp 6.675

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	MS03	300	2100,00	Rp1.467	Rp3.081
Total						Rp6.675

Gambar 7 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 5 Perhitungan Manual Biaya

Nama Tes	Proses	Output yang diharapkan
Uji coba perhitungan biaya	Menghitung biaya	Biaya
Perhitungan biaya		
Contoh: DONAT GULA $\text{Biaya} = \text{Alokasi Btkl} (\%) * \text{Nilai biaya}$		
a) By. Sewa Toko (8% * Rp 2.083.333 = Rp 166.667)		
b) By. Dep Mixer (8% * Rp 150.000 = Rp 12.000)		
c) By. Dep. Pencetak Donat (21% Rp 66.667 = Rp 14.000)		
d) By. Dep. Penggoreng Donat (21% * Rp 50.000 = Rp 10.500)		
e) By. Dep. Spd Motor (8% * Rp 266.667 = Rp 21.333)		
f) By. LPG (8% * Rp 270.000 = Rp 21.600)		
g) By. Listrik (8% * Rp 759.475 = Rp 60.758)		
h) Kantong Plastik (8% * Rp 400.000 = Rp 32.000)		
i) Biaya Minyak (21% * Rp 240.000 = Rp 50.400)		
Total Biaya		Rp 389.258

Berdasarkan perhitungan manual total biaya untuk membuat produk donat gula yaitu sebesar Rp 389.258

TANGGAL	KODE_PR	NAMA_PROD	KODE	NAMA_BIAYA	PERKIRAAN_LE	ALOK	NILAI_BIAY	TOTAL_BIAYA
31/01/2020	3001	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
Total								Rp389.258

Gambar 8 Perhitungan Aplikasi Perhitungan Biaya

Berdasarkan perhitungan yang telah dilakukan. Perhitungan biaya secara manual total biaya yang digunakan sebesar Rp 389.258 dan perhitungan yang dilakukan oleh aplikasi total biaya juga Rp 389.258. Dapat ditarik kesimpulan bahwa aplikasi dapat memberikan informasi biaya sesuai dengan perhitungan manual.

Tabel 6 Perhitungan Biaya Overhead Pabrik

Nama Tes	Proses	Output yang diharapkan
Uji coba perhitungan Biaya Overhead Pabrik	Menghitung Biaya Overhead Pabrik	Biaya Overhead Pabrik
Perhitungan Biaya Overhead Pabrik		
Contoh: (Total BOP = Total Biaya Bahan Penolong + Tarif Listrik + Total Biaya) Nama Produk: Donat Gula Total Biaya Bahan Penolong Rp 436.800 Tarif Listrik Rp 6.675 Total Biaya <u>Rp 389.258</u> Total BOP Rp 832.733		

Berdasarkan perhitungan manual total biaya overhead pabrik untuk donat gula sebesar Rp 832.733

KODE_PR	NAMA_PRODUK	SumOfTOTAL	SumOfTOTAL TARI	SumOfTOT	TOTALBOP
PD001	DONAT GULA	Rp436.800	Rp6.675	Rp389.258	Rp832.733

Gambar 9 Perhitungan Aplikasi Biaya Overhead Pabrik

Berdasarkan perhitungan yang telah dilakukan perhitungan biaya overhead pabrik secara manual yaitu sebesar Rp 832.733 dan perhitungan biaya overhead pabrik menggunakan aplikasi yaitu senilai Rp 832.733. 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 7 Perhitungan Manual HPP

Nama Tes	Proses	Output yang diharapkan
Uji coba perhitungan Harga Pokok Produksi	Menghitung Harga Pokok Produksi	Harga Pokok Produksi
Perhitungan Harga Pokok Produksi		
Contoh: (Harga Pokok Produksi = Total BBB + Total BTKL + Total BOP) Nama Produk: Donat Gula Total BBB Rp 447.575 Total BTKL Rp 256.000 Total BOP Rp 832.733 Harga Pokok Produksi Rp 1.536.308		

Berdasarkan perhitungan manual harga pokok produksi untuk produk donat gula sebesar Rp 1.536.308.

KODE_PRC	NAMA_PRODUK	SumOfTOTAL	SumOfTOTAL BTKL	TOTALBOP	TOTAL HPP
PD001	DONAT GULA	Rp447.575	Rp256.000	Rp1.240.803	Rp1.94

Gambar 10 Perhitungan Aplikasi HPP

Berdasarkan perhitungan yang telah dicoba perhitungan HPP secara manual yaitu sebesar Rp 1.536.308 dan perhitungan harga pokok produksi menggunakan aplikasi yaitu sebesar Rp 1.536.308. Dapat ditarik kesimpulan bahwa aplikasi dapat memberikan informasi perhitungan harga pokok produksi sesuai dengan perhitungan manual.

Tabel 7 Perhitungan Manual HPP/pcs

Nama Tes	Proses	Output yang diharapkan
Uji coba perhitungan Harga Pokok Produksi/pcs	Menghitung Harga Pokok Produksi/pcs	Harga Pokok Produksi/pcs
Perhitungan Harga Pokok Produksi/pcs		
Contoh: (HPP/pcs = HPP: Hasil Produk) Nama Produk: Donat Gula (Harga Jual = Rp 2.000) • Total HPP = Rp 1.536.308 / 780 HPP/pcs = Rp 1.969,62 • Laba /Rugi = Rp 2.000 - Rp 1.969,62 = Rp 30		

Berdasarkan perhitungan manual harga pokok produksi untuk produk donat gula sebesar Rp 1.969,62.

TOKO DHANI BAKERY	
HARGA POKOK PRODUKSI DONAT GULA	
NAMA_PRODUK	DONAT GULA
TOTAL BBB	Rp447.575
TOTAL BTKL	Rp256.000
TOTALBOP	Rp832.733
TOTAL HPP	Rp1.536.308
HASIL PRODUK:	780
HPP PER PRODUK	Rp1.970
HARGA JUAL	Rp2.000
LABA PER PRODUK	Rp30
KETERANGAN	LABA

Gambar 11 Perhitungan Aplikasi HPP/pcs

Berdasarkan perhitungan yang telah dicoba perhitungan HPP/pcs secara manual yaitu sebesar Rp Rp 1.969,62 dan perhitungan harga pokok produksi menggunakan aplikasi yaitu sebesar Rp Rp 1.969,62. Dapat ditarik kesimpulan bahwa aplikasi dapat memberikan informasi perhitungan harga pokok produksi/pcs sesuai dengan perhitungan manual.

Selain dapat menghasilkan perhitungan harga pokok produksi, aplikasi juga dapat menghasilkan laporan keuangan yang berupa laporan penjualan, sebagai berikut.

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
RL004	ROTI BLUEBERRY	Rp2.000	181	Rp362.000
RL005	ROTI COKELAT	Rp2.000	220	Rp440.000
RL006	ROTI KELAPA	Rp2.000	225	Rp450.000
RL007	PIA KISMIS	Rp2.000	152	Rp304.000
RL008	COKLAT KISMIS	Rp2.000	222	Rp444.000
RL009	CANTIK MANIS	Rp2.000	274	Rp548.000

Gambar 12 Laporan Penjualan

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 uji coba manual diperoleh biaya bahan baku yaitu Rp 447.575 dan perhitungan dari sistem 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 uji coba manual diperoleh biaya bahan baku yaitu Rp 256.000 dan perhitungan dari sistem Rp 256.000
 3. Perhitungan yang dilakukan oleh aplikasi mengenai biaya overhead pabrik telah sesuai dan menghasilkan perhitungan yang sesuai dengan hasil perhitungan manual. Pada hasil uji coba manual diperoleh biaya overhead pabrik yaitu Rp 832.256 dan perhitungan dari sistem Rp 832.256
 4. Perhitungan yang dilakukan oleh aplikasi mengenai harga pokok produksi telah sesuai dan menghasilkan perhitungan yang sesuai dengan hasil perhitungan manual. Pada hasil uji coba manual diperoleh harga pokok produksi yaitu Rp 1.535.831 dan perhitungan dari sistem Rp 1.535.831

KESIMPULAN

Dari hasil implementasi, uji coba dan evaluasi sistem pada Aplikasi Penentuan Harga Pokok Produksi dan Laporan Keuangan Pada 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 terdapat laporan penjualan, dan laporan pembelian bahan. Lalu aplikasi ini dapat menghasilkan informasi pemakaian biaya bahan penolong, biaya variable maupun biaya tetap.

RUJUKAN

- (A.S, R., & Shalahuddin, M. (2015). *Rekayasa Perangkat Lunak Terstruktur dan Berorientasi Objek*. Bandung: Informatika Bandung.
- Bustami. (2009). *Akuntansi Biaya*. Jakarta : Mitra Wacana Media.
- Horngern. (2008). *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Indeks.
- Kautsar Riza Salman, S. (2013). *Akuntansi Biaya Pendekatan Product Costing*. Jakarta Barat: Akademia Permata.
- Mulyadi. (2010). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen.
- Mulyadi. (2012). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Mursyidi. (2010). *Akuntansi Biaya*. Bandung: Refika Aditama.

Republik Indonesia. (2002). *Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2002 tentang Sistem Nasional Penelitian, Pengembangan dan Penerapan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*. Indonesia.

Sommerville. (2011). *Software Engineering (Rekayasa Perangkat Lunak)*. Jakarta : Erlangga.

Subroto, B. (2015). *Membuat Program Akuntansi dengan MS Access VBA*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.

Sulistiyowati, L. (2010). *Panduan Praktis Memahami Analisis Laporan Keuangan*. Jakarta: Elex Media Komputindo.

Wiratna Sujarweni. (2015). *Sistem Akuntansi*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press..