

PERANCANGAN DAN PEMBUATAN APLIKASI PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE *PROCESS COSTING* PADA TOKO ROTI “MON DELICE BOULANGERIE”

Vania Christina Harjono¹, Alexander Setiawan², Yulia³

Program Studi Teknik Informatika Fakultas Teknologi Industri Universitas Kristen Petra

Jl. Siwalankerto 121 – 131 Surabaya 60236

Telp. (031) – 2983455, Fax. (031) - 8417658

E-mail: phanz_cute@yahoo.com¹, alexander@petra.ac.id², yulia@petra.ac.id³

ABSTRAK: Toko Mon Delice Boulangerie adalah sebuah toko yang bergerak dalam industri roti. Pada saat ini pencatatan data yang ada pada Toko Mon Delice Boulangerie ini masih dilakukan secara manual. Perhitungan harga pokok produksi juga masih dilakukan secara manual dan hanya mencakup perhitungan bahan baku yang digunakan saja, sedangkan biaya overhead dan tenaga kerja belum dimasukkan ke dalam perhitungan. Perhitungan harga pokok produksi secara manual tersebut tentu akan menimbulkan banyak kendala dan mempengaruhi keuntungan yang akan didapatkan bagi toko.

Berdasarkan latar belakang permasalahan tersebut, maka dirancang sistem perhitungan Harga Pokok Produksi. Proses perancangan sistem dari aplikasi ini melalui beberapa tahap, dimulai dengan melakukan survey sistem produksi toko roti, analisa data dan merancang *Data Flow Diagram* dan *Entity Relationship Diagram* dari aplikasi yang akan dibuat. Proses pembuatannya menggunakan *Microsoft Visual Studio .Net 2005* sebagai bahasa pemrogramannya dan *Microsoft SQL Server* sebagai *database*. Perhitungan harga pokok produksi dilakukan dengan menggunakan metode *Process Costing*.

Hasil yang diperoleh dari aplikasi yang telah dibuat antara lain, dapat menyimpan seluruh data yang berkaitan dengan proses produksi, pembelian bahan baku, penjualan roti, perhitungan harga pokok produksi secara otomatis, serta kartu stok yang dapat terupdate secara otomatis.

Kata kunci: Harga Pokok Produksi, *Process Costing*, Toko Roti

ABSTRACT: *Mon Delice Boulangerie is a store that working on bakery industry. Nowadays, recording data on Mon Delice Boulangerie is still done in manual way. The calculation of production cost price is still calculated manually and that calculation only include that can only includes the cost of materials that is used, while overheads and labor costs have not been included to the calculation. The calculation of the cost of goods manufactured in the manual way would have caused a lot of problems and will affect the benefits for the store.*

Based on background of that problem, it is designed a system to calculate the cost of production. The process of application system design through several stages, beginning with survey production system of the bakery, data analysis and designing Data Flow Diagram and Entity Relationship Diagram of the application that will be made. The author used Microsoft Visual Studio .Net 2005 as the programming tool and Microsoft SQL Server as the

database of the program. The calculation of the cost of goods manufactured is using Process Costing method.

Results that obtained from the application that have been made are able to store all data related to the production, purchasing materials, sales of breads, the calculation of cost of goods manufactured that is calculated automatically, and stock card that can be updated automatically.

Keywords: *Cost of Goods Manufactured, Process Costing, Bakery*

1. PENDAHULUAN

Seiring dengan berkembangnya perekonomian global dan lingkungan bisnis yang sangat cepat, persaingan bisnis yang timbul dalam bidang usaha baik perusahaan maupun toko semakin ketat. Oleh sebab itu, penentuan harga pokok produksi merupakan sebuah faktor yang diperlukan dalam sebuah bidang usaha agar dapat mengatasi persaingan yang terjadi.

Keakuratan dalam penentuan harga pokok produksi sangatlah penting dan akan mempengaruhi harga jual sebuah produk. Tinggi rendahnya harga pokok produksi juga akan berpengaruh pada tinggi rendahnya harga jual produk.

Apabila harga pokok produksi terlalu tinggi, maka harga jual juga akan tinggi. Demikian juga sebaliknya, apabila harga pokok rendah, maka harga jual produk juga akan rendah. Hal ini akan berpengaruh pada keuntungan dan kerugian yang akan didapatkan oleh bidang usaha tersebut.

Demikian juga yang terjadi pada salah toko Mon Delice Boulangerie. Toko ini bergerak dalam bidang industri roti. Toko ini melayani penjualan dan menerima order dari *customer* baik dalam skala kecil maupun skala besar. Setiap harinya, toko ini memproduksi roti hanya satu kali. Perhitungan harga pokok produksi pada toko ini dilakukan secara manual dan hanya berupa perkiraan kasar saja. Penghitungan harga pokok produksi hanya memperhitungkan biaya produksi tanpa menambahkan biaya *overhead* dan biaya tenaga kerja. Hal ini tentu akan menimbulkan beberapa dampak bagi toko dan akan mempengaruhi keuntungan yang akan didapatkan.

Untuk mengatasi permasalahan tersebut, maka pada penelitian ini dibuat aplikasi sistem perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *process costing*. Hal ini bertujuan agar sistem dapat membantu toko dalam memperoleh informasi yang akurat dan tepat serta dapat membantu untuk menentukan harga pokok produksi yang tepat.

2. AKUNTANSI BIAYA

2.1 Pengertian Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan penyajian biaya pembuatan dan penjualan produk atau jasa, dengan cara-cara tertentu, penafsiran terhadapnya. Objek kegiatan akuntansi biaya adalah biaya. [2]

2.2 Biaya

Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu.[2] Ada 4 unsur pokok dalam definisi biaya tersebut diatas:

- Biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi
- Diukur dalam satuan uang
- Yang telah terjadi atau yang secara potensial akan terjadi
- Pengorbanan tersebut untuk tujuan tertentu

3. HARGA POKOK PRODUKSI

3.1 Pengertian Harga Pokok Produksi

Dalam produksi suatu barang terdapat dua jenis biaya, yaitu biaya produksi dan biaya non produksi.[2] Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi. Sedangkan biaya non produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan non produksi, yaitu meliputi bahan baku dan tenaga kerja tidak langsung.

Harga pokok produksi terdiri dari unsur biaya produksi berikut ini:

- Bahan baku langsung (*direct material costs*)**
Biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku yang berhubungan langsung dengan produk yang dihasilkan oleh pabrik. Bahan baku merupakan bahan dasar yang dipakai untuk membentuk produk jadi yang diolah dalam perusahaan. Bahan baku ini dapat diperoleh dari pembelian atau pengolahan sendiri.
- Biaya tenaga kerja langsung (*direct labor costs*)**
Biaya yang dikeluarkan untuk membayar tenaga kerja yang berhubungan langsung dari pengolahan bahan baku menjadi produk jadi selama proses produksi.
- Biaya *overhead* pabrik (*manufacture overhead costs*)**
Biaya *overhead* pabrik adalah semua biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Beberapa elemen biaya *overhead* pabrik antara lain: biaya bahan pembantu, biaya tenaga kerja tak langsung, biaya listrik pabrik, maupun biaya lain-lain yang ditentukan perusahaan sebagai biaya *overhead* pabrik.

3.2 Metode Harga Pokok Proses

Sesuai dengan sifat proses produksi suatu perusahaan, maka proses pengumpulan data biaya produksi dalam penentuan harga pokok produksi dapat dikelompokkan menjadi dua metode, yaitu metode Harga Pokok Pesanan dan metode Harga Pokok Proses.[1]

Metode harga pokok proses adalah metode pengumpulan harga pokok produk di mana biaya dikumpulkan untuk setiap satuan waktu tertentu, misalnya bulan, semester, tahun.[3] Pada metode harga pokok proses perusahaan menghasilkan produk yang homogen, bentuk produk bersifat standar, dan tidak tergantung spesifikasi yang diminta oleh pembeli.

Tujuan produksi untuk mengisi persediaan yang selanjutnya akan dijual kepada pembeli, oleh karena sifat produk homogen dan bentuknya standar maka kegiatan produksi dapat dilakukan secara kontinyu atau terus menerus. Jumlah total biaya pada harga

pokok proses dihitung setiap akhir periode dengan menjumlah semua elemen biaya yang dinikmati produk dalam satuan waktu yang bersangkutan. Untuk menghitung biaya, jumlah total biaya produksi pada satuan waktu tertentu dibagi jumlah produk yang dihasilkan pada satuan waktu yang sama.

3.3 Metode Average

Metode *average* mengalokasikan harga barang yang tersedia untuk dijual merupakan harga yang dihitung dari rata – rata barang yang ada dalam suatu periode. [4]

4. DESAIN SISTEM

4.1 Analisis Kebutuhan Pemakai

Dari analisis permasalahan di atas, dapat disebutkan bahwa sistem yang dibutuhkan perusahaan sebagai berikut:

- Sistem pencatatan data baik transaksi pembelian, penjualan, biaya – biaya yang berpengaruh pada harga pokok produksi, dan kartu stok yang terkomputerisasi, sehingga memudahkan dalam melakukan pencatatan data dan dapat meminimalisasi kesalahan pencatatan data yang dilakukan oleh *user*
- Pencatatan stok bahan baku dengan menggunakan metode *average* dan adanya peringatan apabila stok bahan baku yang tersedia telah mencapai batas minimum ketersediaan stok.
- Sistem yang dapat memberikan informasi perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *process costing* dari setiap barang yang telah diproduksi
- Sistem yang dapat menghasilkan laporan – laporan yang menunjang dan dibutuhkan oleh toko.

4.2 Data Flow Diagram (DFD)

Data Flow Diagram (DFD) merupakan suatu diagram yang digunakan untuk menggambarkan ataupun mendokumentasikan sistem dalam sebuah perusahaan, baik sistem yang sudah ada ataupun sistem baru yang akan direncanakan. Pembuatan DFD ini bertujuan agar user dapat memahami sistem dalam sebuah perusahaan secara terstruktur dan jelas. DFD mempunyai level – level untuk mengetahui seberapa detail proses dalam sebuah sistem. Semakin besar level – levelnya, maka proses dalam sebuah sistem akan semakin detail dan rinci.

4.2.1 DFD Context Diagram

DFD *Context Diagram* memberikan gambaran umum dari sistem yang akan dibuat. Dalam context diagram tersebut terdapat tiga *external entity* yang memberikan *input* dan *output* kepada sistem, yaitu:

- Customer* melakukan pembelian roti dan pemesanan roti. Data pesanan roti beserta *customer* yang melakukan transaksi dimasukkan ke dalam sistem.
- Supplier* menerima order pembelian dan retur pembelian dari toko roti Mon Delice Boulangerie. Barang yang telah dibeli masuk ke dalam sistem.
- Owner* memberikan order jumlah roti yang akan dihasilkan setiap harinya dan meminta laporan – laporan yang ada dalam sistem. Data jumlah roti per hari, overhead, dan resep roti masuk ke dalam sistem.

4.2.2 DFD Level 0

Pada tahap ini, akan digambarkan lebih detail garis besar dari proses – proses yang akan terjadi dalam sistem. Ada 5 proses yang ada, yaitu: pembelian, penjualan, produksi, pembuatan laporan dan pencatatan *overhead*. Desain DFD *Level 0* dapat

dilihat pada Gambar 1 Dalam DFD Level 0 tersebut terdapat lima proses, yaitu:

- a) Proses 1 – Pembelian
Proses pembelian menerima *input* data *supplier* dan melakukan *output* pesanan pembelian ke *supplier*. Setelah pesanan pembelian telah dikirim oleh *supplier*, maka pada proses pembelian akan memasukkan data bahan baku yang baru ke *database* apabila barang yang dipesan sesuai dengan pesanan pembelian. Proses pembelian meliputi retur pembelian apabila barang yang dipesan tidak sesuai, pencatatan hutang dan pembayaran hutang. Proses pembelian juga dilakukan apabila stok bahan baku yang tersedia di dalam gudang telah mencapai batas minimum.
- b) Proses 2 - Penjualan
Proses penjualan meliputi pemesanan roti yang dilakukan oleh *customer*, penjualan roti berdasarkan stok roti yang tersedia, dan penjualan roti basi sebagai pakan ternak. Proses penjualan menerima *input* berupa data *customer* dan menghasilkan *output* berupa data transaksi penjualan, pesanan penjualan, dan penjualan pakan ternak. Proses ini juga mempengaruhi pengurangan stok roti pada *database* bahan jadi.
- c) Proses 3 - Produksi
Proses produksi menerima *input* dari *database* resep adonan dan resep roti serta dilakukan berdasarkan Surat Perintah Kerja. Proses produksi juga dilakukan berdasarkan data pesanan *customer*. Proses ini meliputi pencatatan bahan baku yang digunakan, sisa bahan baku yang digunakan, pencatatan stok hasil adonan dan hasil produksi, dan biaya – biaya *overhead* dalam produksi. Pada proses ini akan dilakukan perhitungan harga pokok produksi untuk setiap roti yang telah diproduksi berdasarkan jumlah roti yang diproduksi setiap harinya.
- d) Proses 4 - Pembuatan Laporan
Proses pembuatan laporan menerima *input* dari *database* penjualan, pembelian, penjualan pakan ternak, kartu stok, dan harga pokok produksi. *Output* yang dihasilkan adalah laporan penjualan, pembelian, harga pokok produksi, laba rugi dan produksi yang akan diberikan kepada *owner*.
- e) Proses 5 – Pencatatan Overhead
Proses pencatatan overhead menerima *input* berupa data *overhead* yang diberikan oleh *owner* dan akan menghasilkan output berupa data *overhead* yang akan digunakan dalam proses produksi untuk perhitungan harga pokok produksi.

4.2.3 DFD Level 1

Pada tahap ini, akan digambarkan dengan lebih rinci dari proses – proses yang ada di dalam sistem. Di dalam proses Produksi terjadi pengolahan data-data yang berkaitan dengan proses produksi. Pada proses Produksi terdapat enam proses, yaitu: pembuatan catatan perintah produksi, proses pembuatan adonan, proses pembuatan roti, perhitungan harga pokok produksi, *maintenance* data resep adonan, dan *maintenance* data resep roti. Dalam DFD level 1 produksi terdapat enam proses, yaitu:

- a) Proses 3.1. Pembuatan Catatan Perintah Produksi

Proses pembuatan catatan perintah produksi menerima *input* dari *database* pesanan penjualan yang telah jatuh tempo dan perintah dari *owner* berupa jumlah roti yang akan diproduksi pada hari tersebut. Produksi dilakukan berdasarkan perintah *owner* dan pesanan penjualan dari *customer*. Catatan perintah produksi akan disimpan ke dalam *database*. Produksi roti pada toko roti ini akan dilakukan sesuai dengan catatan perintah produksi setiap harinya.

- b) Proses 3.2. Proses Pembuatan Adonan
Proses pembuatan adonan menerima *input* dari *database* resep adonan, *database* perintah produksi dan *database* bahan baku yang akan digunakan. Proses pembuatan adonan dimulai berdasarkan dengan perintah produksi yang diberikan pada hari tersebut. Hasil adonan yang telah dibuat dan sisa bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatan adonan akan dimasukkan ke dalam *database* dan mempengaruhi kartu stok.
- c) Proses 3.3. Proses Pembuatan Roti
Proses pembuatan roti menerima *input* dari *database* resep roti dan *database* bahan baku berupa adonan roti yang akan digunakan dalam proses pembuatan roti.. Hasil roti yang telah dibuat akan dimasukkan ke dalam *database* dan mempengaruhi kartu stok.
- d) Proses 3.4. Perhitungan Harga Pokok Produksi
Proses perhitungan harga pokok produksi menerima input dari *database* kartu stok berupa harga bahan baku yang digunakan dalam proses produksi dan *database overhead*. Perhitungan nilai harga pokok produksi akan mempengaruhi harga jual bahan baku. Metode inventori yang digunakan dalam proses perhitungan harga pokok produksi yaitu Average, harga bahan baku yang tersedia merupakan harga rata – rata dari bahan baku yang ada.
- e) Proses 3.5. *Maintenance* Data Resep Adonan
Proses *maintenance* data resep adonan menerima *input* dari *owner* berupa resep adonan dan dapat melakukan perubahan data resep adonan. *Output* yang dihasilkan ialah berupa data resep adonan yang disimpan didalam *database*.
- f) Proses 3.6. *Maintenance* Data Resep Roti
Proses *maintenance* data resep roti menerima *input* dari *owner* berupa resep roti dan dapat melakukan perubahan data resep roti. *Output* yang dihasilkan ialah berupa data resep roti yang disimpan didalam *database*.

4.3 Entity Relationship Diagram (ERD)

Entity Relationship Diagram merupakan tahap desain terakhir sebelum mengimplementasikan sebuah program. Dengan adanya *Entity Relationship Diagram* maka dapat dilihat tabel – tabel yang ada dalam sebuah *database* dan relasi yang ada diantara tabel – tabel tersebut. *Entity Relationship Diagram* juga merupakan bagian yang penting karena mencakup keseluruhan dari sistem yang dibuat. Dalam pembuatan *Entity Relationship Diagram* terdapat dua bagian, yaitu *conceptual* data model dan *physical* data model. *Entity Relationship Diagram* dalam bentuk *conceptual* data model dapat dilihat pada Gambar 2.

5. IMPLEMENTASI

5.1 Pembelian Bahan Baku

Proses perhitungan harga pokok produksi diawali dengan proses pembelian bahan baku yang dibutuhkan dalam proses produksi untuk menghasilkan suatu produk. Proses pembelian bahan baku diawali dengan proses pemesanan bahan baku kepada *supplier* seperti pada Gambar 3.

Bhn Baku	Satuan	Konversi	Jumlah	Harga	Sub Total
TEPUNG TERIGU	KG	1000	10	6.000	60.000
TELUR AYAM	KG	1000	5	13.000	65.000
GULA HALUS	KG	1000	5	5.500	27.500

Gambar 3. Form Pemesanan Bahan Baku

Contoh studi kasus diatas adalah pada tanggal 22 Oktober 2012, toko roti melakukan transaksi pemesanan bahan baku kepada *supplier* “Prima Food & Bakery Swalayan” dengan rincian pemesanan pembelian sebagai berikut :

- Tepung ayam sebanyak 10 kilogram dengan harga Rp 6.000,00/kilogram
- Telur ayam sebanyak 5 kilogram dengan harga Rp 13.000,00/kilogram
- Gula halus sebanyak 5 kilogram dengan harga Rp 8.000,00/kilogram

Setelah bahan baku yang dipesan telah datang, maka gudang akan memasukkan data barang sesuai dengan nota pembelian dan barang yang telah diterima dari *supplier*. Pada tanggal 23 Oktober 2012, toko roti telah menerima bahan baku yang telah dipesan kepada *supplier* pada tanggal 22 Oktober 2012 dengan nomor nota pesanan “PB00003”. Pada kasus ini, jenis pembayaran pada pembelian bahan baku ini adalah “Hutang” dengan tanggal jatuh tempo yaitu “28 Oktober 2012”. Proses pengujian pembelian bahan baku dapat dilihat pada Gambar 4.

Apabila data pembelian bahan baku telah ditambahkan, maka kartu stok bahan baku yang bersangkutan juga akan berubah. Tampilan kartu stok bahan baku “Gula Halus” setelah pembelian dapat dilihat pada. Contoh kartu stok bahan baku yaitu “gula halus” dapat dilihat pada Gambar 5.

Bhn Baku	Satuan	Konversi	Jumlah	Harga	Sub Total
TEPUNG TERIGU	KG	1000	10	6.000	60.000
TELUR AYAM	KG	1000	5	13.000	65.000
GULA HALUS	KG	1000	5	5.500	27.500

Gambar 4. Form Pembelian Bahan Baku

No.	Tgl Kartu	No Nota	Awal	Masuk	Keluar	Akhir	Hrg Trans	Hrg AVG
212	16-04-2012	BL00004	0,00	1.000,00	0,00	1.000,00	4	4
210	20-04-2012	BL00003	1.000,00	1.000,00	0,00	2.000,00	5	4
199	23-04-2012	BL00002	2.000,00	5.000,00	0,00	7.000,00	5	4

Gambar 5. Kartu Stok Bahan Baku

5.2 Biaya Overhead

Form *Overhead* digunakan untuk memasukkan biaya – biaya yang berkaitan dengan proses produksi. Pencatatan biaya *overhead* dilakukan dalam periode bulan.

5.3 Produksi

Proses produksi dimulai dengan membuat perintah produksi terlebih dahulu. Perintah produksi dibuat sebagai acuan bagi *baker* untuk melaksanakan produksi. Perintah Produksi dapat dilihat pada Gambar 6. Untuk mengetahui apakah menu perintah produksi ini dapat berfungsi dengan baik, maka akan dilakukan pengujian dengan menggunakan contoh studi kasus. Contoh studi kasus tersebut adalah pada tanggal 25 Oktober 2012, *owner* memberikan perintah untuk memproduksi beberapa roti dengan rincian sebagai berikut dengan nomor perintah produksi “PP0001”:

- Roti Classic Choco sebanyak 70 buah
- Roti Classic Choco Cheese sebanyak 20 buah
- Roti Classic Cheese sebanyak 70 buah
- Roti Cheese Me Up sebanyak 20 buah

Dalam produksi adonan, biaya *overhead* belum dibebankan. Biaya *Overhead* baru akan dibebankan pada produksi roti. Contoh detail perhitungan dalam produksi adonan roti secara manual dapat dilihat pada Gambar 8.

Nama Barang	Jumlah	Harga Terakhir	BahanBaku	Overhead	HPP @ Roti	SubTotal
CLASSIC CHOCO	70	0	807	1.867	2.674	187.180
CLASSIC CHEESE	70	0	728	1.867	2.595	181.650
CLASSIC CHOCO CHEESE	20	0	672	1.867	2.539	50.780
CHEESE ME UP	20	0	729	1.867	2.596	51.920

Gambar 6. Form Perintah Produksi

Proses produksi terdiri dari 2 macam proses yaitu produksi adonan dan produksi roti. Produksi adonan digunakan untuk memproduksi adonan roti sesuai dengan perintah produksi, sedangkan produksi roti digunakan untuk menghasilkan sebuah roti. Pada produksi adonan, biaya *overhead* belum dibebankan. Biaya *overhead* akan dibebankan pada saat produksi roti. Produksi adonan dapat dilihat pada Gambar 7.

Nama Bahan	Satuan	Resep	Nilai Bahan	Harga	Subtotal
TEPING TERIGU	GR	25	3.750	18	37.500
GULA	GR	9	1.350	5	6.750
MENTEGA PUTIH	GR	3	450	5	2.250
SUSU BUBUK	GR	1	150	7	1.050
RAGI INSTAN	GR	1	75	12	900
TELUR AYAM	GR	5	750	13	9.750
AIR	MG	15	2.250	5	11.250
VANILI BUBUK	GR	0	30	5	150

Gambar 7. Form Produksi Adonan

Contoh studi kasus diatas adalah pada tanggal 25 Oktober 2012, *baker* melakukan produksi adonan dengan nomor produksi "PA000002" berdasarkan perintah produksi "PP0001" yang telah diberikan *owner*. Pada produksi adonan ini, untuk memproduksi 180 buah roti yang masing – masing terdiri dari satu biji adonan roti, maka diperlukan adonan sebanyak 180 biji. Namun pada produksi ini, *user* hanya membutuhkan 150 kali resep adonan untuk dapat membuat 180 biji adonan. Pada produksi adonan, perhitungan harga adonan per biji akan muncul secara otomatis. Harga 1 biji adonan roti dalam produksi ini adalah Rp 387,00. Adonan pada proses produksi adonan selanjutnya akan digunakan dalam produksi roti.

Resep Adonan		Nilai BOM	Total Bahan	Rp/Unit	Total Harga Bahan
Nama Bahan	Satuan				
Tepung terigu	gr	25	3750	Rp10,00	Rp37.500,00
Gula	gr	9	1350	Rp5,00	Rp6.750,00
Mentega putih	gr	3	450	Rp5,00	Rp2.250,00
Susu bubuk	gr	1	150	Rp7,00	Rp1.050,00
Ragi Instan	gr	0,5	75	Rp12,00	Rp900,00
Telur Ayam	gr	5	750	Rp13,00	Rp9.750,00
Air	mg	15	2250	Rp5,00	Rp11.250,00
Vanili Bubuk	gr	0,2	30	Rp5,00	Rp150,00
Produksi 180 biji adonan					Rp69.600,00
Resep Adonan :		150 kali	Harga per biji		Rp386,67

Gambar 8. Perhitungan Manual Produksi Adonan

Pada produksi roti, harga pokok produksi setiap roti akan dihitung secara otomatis. Harga pokok produksi dihitung dengan menjumlah biaya *overhead* dan biaya bahan baku yang digunakan dalam proses produksi. Produksi roti dapat dilihat pada Gambar 9.

Nama Barang	Jumlah	Harga Terakhir	BahanBaku	Overhead	HPP @ Roti	SubTotal
CLASSIC CHOCO	70	0	807	1.867	2.674	187.180
CLASSIC CHEESE	70	0	728	1.867	2.595	181.650
CLASSIC CHOCO CHEESE	20	0	672	1.867	2.539	50.780
CHEESE ME UP	20	0	729	1.867	2.596	51.920

Gambar 9. Form Produksi Roti

Contoh studi kasus tersebut adalah pada tanggal 25 Oktober 2012, *baker* melakukan produksi roti dengan nomor produksi "PR000001" berdasarkan perintah produksi "PP0001" yang telah diberikan *owner*. Sebelum melakukan produksi roti, *user* harus melakukan produksi adonan terlebih dahulu seperti pada pengujian sebelumnya. Hal ini dikarenakan pada produksi roti dibutuhkan adonan roti sesuai dengan resep roti.

Pada produksi roti ini, *user* memilih perintah produksi terlebih dahulu seperti pada kasus ini, *user* melakukan perintah produksi dengan nomor perintah produksi "PP0001". Setelah memilih nomor perintah produksi, maka perhitungan harga pokok produksi setiap roti akan terhitung secara otomatis oleh program. Pada menu produksi ini, akan muncul beberapa rincian bahan baku, *overhead* dan harga pokok produksi tiap rotinya.

Proses produksi baik produksi adonan maupun produksi roti akan mempengaruhi stok bahan baku dan stok bahan jadi . Stok bahan baku yang digunakan dalam proses produksi akan

berkurang, sedangkan stok bahan jadi roti yang telah diproduksi akan bertambah. Kartu stok bahan baku setelah produksi dapat dilihat pada Gambar 10. Kartu stok bahan jadi setelah produksi dapat dilihat pada Gambar 11.

Gambar 10. Kartu Stok Bahan Baku setelah Produksi

Nama Bahan : SUSU BUBUK

Stok : 2520

No.	Tgl Kartu	No Nota	Awal	Masuk	Keluar	Akhir	Hrg Trans	Hrg AVG
202	25-Okt-2012	BLU0003	0,00	3.000,00	0,00	3.000,00	8	8
217	25-Okt-2012	FR000001	3.000,00	0,00	150,00	2.850,00	7	8
232	25-Okt-2012	FR000001	2.850,00	0,00	210,00	2.640,00	7	8
238	25-Okt-2012	FR000001	2.640,00	0,00	40,00	2.600,00	7	8
245	25-Okt-2012	FR000001	2.600,00	0,00	80,00	2.520,00	7	8

Nama Bahan : CLASSIC CHOCO

Stok : 70

No.	Tgl Kartu	No Nota	Awal	Masuk	Keluar	Akhir	Hrg Trans	Hrg AVG
19	25-Okt-2012	FR000001	0,00	70,00	0,00	70,00	2.674	2.674

Gambar 11. Kartu Stok Bahan Jadi setelah Produksi

5.4 Laporan – Laporan

Dari hasil pengolahan data, sistem dapat menghasilkan beberapa laporan – laporan yang berkaitan dengan perhitungan harga pokok produksi. Laporan – laporan tersebut dapat dilihat pada Gambar 12 sampai dengan Gambar 14.

Men Delice Boulangerie
Jl. W.R. Supratman C3 kav 6
MALANG
0341 - 340887

29-Nov-2012

Laporan Harga Pokok Produksi

ID Produksi : PR000001
Nama Roti : CLASSIC CHOCO
Tanggal : 2012-10-25

BAHAN BAKU	Rp807,00
GAJI PE GAWAI	Rp1.667,00
GAS	Rp50,00
LISTRUK	Rp117,00
PENTUSUTAN MESIN	Rp33,00
Harga Pokok Produksi per Roti :	Rp 2.674,00

Gambar 12. Laporan Harga Pokok Produksi

Jl. W.R. Supratman C3 kav 6
MALANG
0341 - 340887

Laporan Varians

ID Produksi : PR000001
Nama Roti : CLASSIC CHOCO

Nama Bahan	Aktual			Standard			Varian Total	Varian Qty	Varian Harga
	Qty	Rp/Unit	Total	Qty	Rp/Unit	Total			
TEPUNG TERIGU	10	Rp 6,00	Rp 60,00	10	Rp 10,00	Rp 100,00	Rp 40,00	Rp 0,00	Rp 40,00
GULA	7	Rp 7,00	Rp 49,00	7	Rp 5,00	Rp 35,00	Rp 14,00	Rp 0,00	Rp 14,00
MENTEGA PUTIH	1	Rp 12,00	Rp 12,00	1	Rp 5,00	Rp 5,00	Rp 7,00	Rp 0,00	Rp 7,00
BUBUK COCLAT	5	Rp 18,00	Rp 90,00	5	Rp 6,00	Rp 30,00	Rp 60,00	Rp 0,00	Rp 60,00
AIR	50	Rp 5,00	Rp 250,00	50	Rp 5,00	Rp 250,00	Rp 0,00	Rp 0,00	Rp 0,00
VANILI BUBUK	0	Rp 3,00	Rp 0,00	0	Rp 5,00	Rp 0,00	Rp 14,70	Rp 0,00	Rp 0,00
ADONAN ROTI	1	Rp 387,00	Rp 148.789,00	1	Rp 387,00	Rp 387,00	Rp 148.382,00	Rp 0,00	Rp 0,00
TEPUNG TERIGU	10	Rp 6,00	Rp 60,00	10	Rp 10,00	Rp 100,00	Rp 40,00	Rp 0,00	Rp 40,00
GULA	7	Rp 7,00	Rp 49,00	7	Rp 5,00	Rp 35,00	Rp 14,00	Rp 0,00	Rp 14,00
MENTEGA PUTIH	1	Rp 12,00	Rp 12,00	1	Rp 5,00	Rp 5,00	Rp 7,00	Rp 0,00	Rp 7,00

Gambar 13. Laporan Varians Bahan Baku

Men Delice Boulangerie
Jl. W.R. Supratman C3 kav 6
MALANG
0341 - 340887

03-Jan-2013

Laporan Laba Rugi

Tanggal	Modal Pokok	Pendapatan
04-Des-2012	387.910	540.000
05-Des-2012	188.154	331.000
06-Des-2012	905.713	1.022.000
07-Des-2012	296.158	452.000
08-Des-2012	326.981	264.000
09-Des-2012	813.135	950.000
10-Des-2012	179.110	250.000
17-Des-2012	61.390	75.000
Total Modal :	3.158.551	
Total Pendapatan :		3.884.000

Gambar 14. Laporan Laba Rugi

4. DAFTAR PUSTAKA

- [1] Hansen, Mowen. (2003). *Management accounting*. Ohio: South-Western.
- [2] Mulyadi. (2007). *Akuntansi biaya* (5th Ed). Yogyakarta: Unit Penerbit dan Percetakan Akademi Manajemen Perusahaan YKPN.
- [3] Supriono, RA. (1999). *Akuntansi biaya: Pengumpulan biaya dan penentuan harga pokok buku 1* (2nd ed.), Yogyakarta: BPFE.
- [4] Weygandt, Jerry J., Kieso, Donald E. & Kimmel, Paul D. (2007). *Accounting Principles Eight Edition*. John Wiley & Sons, Inc.