



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

SKRIPSI TERAPAN

PERANCANGAN SISTEM *JOB ORDER COSTING* UNTUK PENENTUAN HARGA JUAL PESANAN (STUDI KASUS UMKM KUE FYM)



Disusun oleh:

Silva Ahya La Vasya/2104431021

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI KEUANGAN
PROGRAM PENDIDIKAN SARJANA TERAPAN
JURUSAN AKUNTANSI POLITEKNIK NEGERI JAKARTA
TAHUN 2025**



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

SKRIPSI TERAPAN

PERANCANGAN SISTEM *JOB ORDER COSTING* UNTUK PENENTUAN HARGA JUAL PESANAN (STUDI KASUS UMKM KUE FYM)



Disusun sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan
dari Politeknik Negeri Jakarta

Disusun oleh:
Silva Ahya La Vasya/2104431021

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI KEUANGAN
PROGRAM PENDIDIKAN SARJANA TERAPAN
JURUSAN AKUNTANSI POLITEKNIK NEGERI JAKARTA
TAHUN 2025**



LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Silva Ahya La Vasya

NIM : 2104431021

Program Studi : Akuntansi Keuangan

Jurusan : Akuntansi

Menyatakan bahwa yang tertulis di dalam Skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri bukan jiplakan (plagiasi) karya orang lain baik sebagian atau seluruhnya. Pendapat, gagasan, atau temuan orang lain yang terdapat di dalam Skripsi ini telah saya kutip dan saya rujuk sesuai dengan etika ilmiah. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Depok, 09 Juli 2025



Silva Ahya La Vasya

NIM. 2104431021

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta

2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi ini diajukan oleh:

Nama : Silva Ahya La Vasya
NIM : 2104431021
Program Studi : Akuntansi Keuangan
Judul Skripsi : Perancangan Sistem *Job Order Costing* untuk Penentuan Harga Jual Pesanan (Studi Kasus UMKM Kue FYM)

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Akuntansi Keuangan Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Jakarta.

DEWAN PENGUJI

Ketua Penguji : Ridwan Zulpi Agha, S.E., M.Ak., CPIA
Anggota Penguji : Nedsal Sixpria, S.E., Ak., M.M.

DISAHKAN OLEH KETUA JURUSAN AKUNTANSI

Ditetapkan di : Depok
Tanggal : 09 Juli 2025



Ketua Jurusan Akuntansi

Dr. Bambang Waluyo, S.E., Ak., CA., M.Si.

NIP. 197009131999031002



LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG SKRIPSI

Nama : Silva Ahya La Vasya
NIM : 2104431021
Jurusan / Program Studi : Akuntansi / Akuntansi Keuangan
Judul Skripsi : Perancangan Sistem *Job Order Costing* untuk
Penentuan Harga Jual Pesanan (Studi Kasus
UMKM Kue FYM)

Disetujui oleh Pembimbing

Nedsal Sixpria, S.E., Ak., M.M.
NIP. 196012311990031020

POLITEKNIK
NEGERI

Diketahui Oleh
KPS Akuntansi Keuangan

Herbirowo Nugroho, S.E., M.Si.
NIP. 197202221999031003

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadirat Allah Swt. yang telah menganugerahkan nikmat, rahmat, dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul “Perancangan Sistem *Job Order Costing* untuk Penentuan Harga Jual Pesanan (Studi Kasus UMKM Kue FYM)” ini dengan baik dan tepat waktu. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan pada program studi Akuntansi Keuangan di Politeknik Negeri Jakarta.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis mendapatkan bantuan, bimbingan, dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Kedua orang tua penulis, yaitu Bapak Ahmad Yani dan Ibu Erpina yang telah memberikan segala bentuk dukungan, bantuan, dan doa dengan penuh cinta dan kasih sayang yang tulus. Tanteli, Ma Oli, Arya, dan Ifka yang turut memberikan bantuan dan motivasi kepada penulis.
2. Pihak UMKM Kue FYM yang telah bersedia menjadi subjek penelitian, meluangkan waktu untuk wawancara, dan menyediakan data-data yang dibutuhkan dalam penyusunan skripsi ini.
3. Bapak Nedsal Sixpria, S.E., M.M. selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan arahan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini.
4. Bapak Herbirowo Nugroho, S.E., M.Si. selaku Ketua Program Studi Akuntansi Keuangan Politeknik Negeri Jakarta.
5. Bapak Dr. Bambang Waluyo, S.E., Ak., M.Si. selaku Ketua Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Jakarta.
6. Seluruh civitas Akuntansi Politeknik Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu dan bantuan yang sangat berharga selama penulis berkuliah di Politeknik Negeri Jakarta.
7. Teman-teman terdekat dan yang terkasih yang selalu memberi semangat dan saling bertukar pikiran.
8. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah memberikan doa, dukungan, dan bantuan dalam penyusunan skripsi ini.



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Demikian yang dapat saya sampaikan. Mohon maaf apabila skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran guna menyempurnakan skripsi ini. Penulis sangat berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat kepada setiap orang yang membacanya.

Depok, 09 Juli 2025


Silva Ahya La Vasya



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademis Politeknik Negeri Jakarta, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Silva Ahya La Vasya
NIM : 2104431021
Program Studi : Akuntansi Keuangan
Jurusan : Akuntansi
Jenis Karya : Skripsi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Jakarta **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-exclusive Royalty-Free Right)** atas karya ilmiah saya yang berjudul:

“Perancangan Sistem *Job Order Costing* untuk Penentuan Harga Jual (Studi Kasus UMKM Kue FYM)”

Dengan hak bebas royalti non eksklusif ini Politeknik Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmedia atau mengformatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan skripsi saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Depok

Pada Tanggal : 09 Juli 2025

Yang menyatakan

(Silva Ahya La Vasya)



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Perancangan Sistem *Job Order Costing* untuk Penentuan Harga Jual (Studi Kasus UMKM Kue FYM)

Silva Ahya La Vasya
Program Studi Akuntansi Keuangan

ABSTRAK

UMKM Kue FYM mengalami permasalahan dalam sistem perhitungan beban pokok produksi saat ini. Perhitungan beban pokok produksi saat ini dilakukan secara manual dengan metode sederhana yang hanya memuat biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Hal ini membuat perhitungan beban pokok produksi dan harga jual pesanan menjadi tidak akurat karena belum memperhitungkan biaya *overhead* pabrik. Permasalahan tersebut mendasari penelitian ini yang bertujuan untuk merancang, menguji, menyimulasikan, dan mengevaluasi sistem *job order costing* berbasis Google Sheets. Penelitian ini dilakukan dengan pendekatan kualitatif deskriptif dan studi kasus untuk merancang sistem sesuai dengan kebutuhan UMKM Kue FYM. Hasil pengujian dengan *Black Box Testing* menunjukkan bahwa semua menu—Form, List, Laporan, dan Kalkulator BOP—berfungsi dengan baik. Hasil simulasi menunjukkan masih ada kendala, yaitu respon sistem melambat ketika koneksi tidak stabil serta rumus pada Form Job Cost Sheet/Form JOC dan Laporan Harga Pokok Produksi dapat diubah secara manual. Namun, permasalahan perubahan rumus secara manual sudah ditangani. Hasil evaluasi sistem menggunakan *PIECES Framework* menunjukkan bahwa sistem mempunyai kelemahan yang harus diperbaiki meliputi respon sistem melambat ketika koneksi tidak stabil, hasil hitung Kalkulator BOP dan Penyusutan Perbulan harus disalin manual ke isian form yang tersedia, pengembangan tampilan sistem dan fitur-fitur yang ada di dalam sistem.

Kata Kunci: Sistem Perhitungan, Beban Pokok Produksi, *Job Order Costing*, Harga Jual, Biaya *Overhead* Pabrik, *Black Box Testing*, *PIECES Framework*



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Design of Job Order Costing System for Determining Selling Price (Case Study of UMKM Kue FYM)

Silva Ahya La Vasya

Bachelor of Applied Financial Accounting Study Program

ABSTRACT

UMKM Kue FYM is currently facing issues with its cost of goods manufactured calculation system. The existing method is done manually using a simple approach that only includes direct material and labor costs. It's results in inaccurate cost of goods manufactured and selling price calculations due to the exclusion of factory overhead costs. This issue forms the basis of this study, which aims to design, test, simulate, and evaluate a job order costing system using Google Sheets. The study uses a descriptive qualitative approach and a case study method to design the system to the needs of UMKM Kue FYM. Black Box Testing results indicate that all menus—Form, List, Reports, and Overhead Calculator—function correctly. The simulation reveals obstacles such as slow system response under unstable internet connections and the manual editability of formulas in the Form Job Cost Sheet/Form JOC and Cost of Goods Manufactured Report. However, the issue with manual formula changes has been resolved. System evaluation using the PIECES Framework shows several weaknesses, including system response delays during poor connectivity, the need to manually copy results from the FOH Calculator and Monthly Depreciation into the forms, and the need for improved user interface and system features.

Keywords: : *Calculation System, Cost of Goods Manufactured, Job Order Costing, Selling Price, Factory Overhead Costs, Black Box Testing, PIECES Framework*

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

DAFTAR ISI

SKRIPSI TERAPAN.....	i
SKRIPSI TERAPAN.....	i
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG SKRIPSI	iv
KATA PENGANTAR.....	v
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	vii
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang Penelitian	1
1.2. Rumusan Masalah Penelitian	3
1.3. Pertanyaan Penelitian	4
1.4. Tujuan Penelitian.....	5
1.5. Manfaat Penelitian.....	5
1.6. Sistematika Penulisan Skripsi	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1. Landasan Teori	7
2.1.1 Beban Pokok Produksi.....	7
2.1.2 <i>Job Order Costing</i> (Harga Pokok Pesanan).....	8
2.1.3 <i>Job Cost Sheet</i> (Kartu Harga Pokok Pesanan).....	8
2.1.4 Sistem Pembebanan Biaya Produksi dengan Metode <i>Job Order Costing</i>	9
2.1.5 Dasar Penentuan Tarif Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	9
2.1.6 Dasar Penentuan Tarif Biaya Tenaga Kerja Langsung.....	10
2.1.7 Penentuan Harga Jual Berbasis Biaya (<i>Cost Plus Pricing</i>)	10
2.1.8 Sistem Informasi Akuntansi.....	11
2.1.9 Google Sheets	12
2.1.10 <i>System Development Life Cycle</i> (SDLC).....	12
2.1.11 Model <i>Waterfall</i>	13
2.1.12 <i>Black Box Testing</i>	13
2.1.13 <i>PIECES Framework</i>	14
2.2. Penelitian Terdahulu	15
2.3. Kerangka Pemikiran	17
BAB III METODE PENELITIAN	18
3.1. Jenis Penelitian	18
3.2. Subjek dan Objek Penelitian	18
3.3. Metode Pengambilan Sampel.....	18
3.4. Jenis dan Sumber Data Penelitian	18
3.5. Metode Pengumpulan Data Penelitian	19



3.6. Metode Analisis Data	19
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	22
4.1. Gambaran Umum UMKM Kue FYM	22
4.2. Sistem Perhitungan Beban Pokok Produksi untuk Penentuan Harga Jual Pesanan UMKM Kue FYM Selama Ini.....	23
4.3. Perancangan Sistem <i>Job Order Costing</i> Menggunakan <i>Google Sheets</i>	27
4.3.1 Analisis Kebutuhan Sistem	27
4.3.2 Desain Sistem	28
4.3.3 Implementasi Desain Sistem (Perancangan).....	35
4.4. Pengujian Kelayakan Sistem <i>Job Order Costing</i> Menggunakan <i>Google Sheets</i> pada UMKM Kue FYM dengan <i>Black Box Testing</i>	44
4.5. Simulasi Sistem <i>Job Order Costing</i> Menggunakan <i>Google Sheets</i> pada UMKM Kue FYM.....	78
4.6. Evaluasi PIECES terhadap Sistem <i>Job Order Costing</i> Menggunakan <i>Google Sheets</i> pada UMKM Kue FYM	91
BAB V PENUTUP	97
5.1. Simpulan.....	97
5.2. Saran	98
DAFTAR PUSTAKA.....	99
LAMPIRAN.....	102

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**



DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Dasar Penentuan Tarif Biaya Overhead Pabrik	10
Tabel 2. 2 Dasar Penentuan Tarif Biaya Tenaga Kerja Langsung	10
Tabel 2. 3 Penelitian Terdahulu	15
Tabel 4. 1 Biaya Bahan Baku	24
Tabel 4. 2 Biaya Bahan Baku Perunit	25
Tabel 4. 3 Tarif Biaya Tenaga Kerja Langsung	25
Tabel 4. 4 Harga Pokok Produksi Selama Ini	26
Tabel 4. 5 Harga Jual Selama Ini	26
Tabel 4. 6 Persentase Alokasi BOP ke Proses Produksi	29
Tabel 4. 7 Estimasi Biaya Overhead Pascabayar	31
Tabel 4. 8 Data Penyusutan Aset Tetap	31
Tabel 4. 9 Data Bahan Penolong/Kemasan	32
Tabel 4. 10 Estimasi Unit Produksi	32
Tabel 4. 11 Tarif Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	33
Tabel 4. 12 Test Case dan Hasil Pengujian File Sistem JOC	45
Tabel 4. 13 Test Case dan Hasil Pengujian Menu Awal	46
Tabel 4. 14 Test Case dan Hasil Pengujian Form Produk	47
Tabel 4. 15 Test Case dan Hasil Pengujian List Produk	50
Tabel 4. 16 Test Case dan Hasil Pengujian Form Bahan Baku	52
Tabel 4. 17 Test Case dan Hasil Pengujian List Bahan Baku	55
Tabel 4. 18 Test Case dan Hasil Pengujian Form Tenaga Kerja Langsung	56
Tabel 4. 19 Test Case dan Hasil Pengujian List Tenaga Kerja Langsung	58
Tabel 4. 20 Test Case dan Hasil Pengujian Form Overhead Pabrik	60
Tabel 4. 21 Test Case dan Hasil Pengujian List Overhead Pabrik	62
Tabel 4. 22 Test Case dan Hasil Pengujian Form Resep	64
Tabel 4. 23 Test Case dan Hasil Pengujian List Resep	66
Tabel 4. 24 Test Case dan Hasil Pengujian Form Job Cost Sheet/Form JOC	67
Tabel 4. 25 Test Case dan Hasil Pengujian List Job Cost Sheet/List JOC	71
Tabel 4. 26 Test Case dan Hasil Pengujian Kalkulator BOP	72
Tabel 4. 27 Test Case dan Hasil Pengujian Laporan Harga Pokok Produksi (Bulanan)	74
Tabel 4. 28 Test Case dan Hasil Pengujian Laporan Harga Pokok Produksi (Setahun)	76
Tabel 4. 29 Test Case dan Hasil Pengujian Ringkasan Laba Kotor	77
Tabel 4. 30 Beban Pokok Produksi dengan Biaya Overhead Pabrik	79
Tabel 4. 31 Harga Jual dengan Biaya Overhead Pabrik	82

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Pemikiran	17
Gambar 4. 1 Flowchart Penentuan Tarif Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	28
Gambar 4. 2 <i>Flowchart</i> Sistem <i>Job Order Costing</i> berbasis Google Sheets	34
Gambar 4. 3 Perancangan Menu	35
Gambar 4. 4 Perancangan Kalkulator BOP	36
Gambar 4. 5 Perancangan Form Produk	36
Gambar 4. 6 Perancangan List Produk	37
Gambar 4. 7 Perancangan Form Bahan Baku	37
Gambar 4. 8 Perancangan List Bahan Baku	38
Gambar 4. 9 Perancangan Form Tenaga Kerja Langsung	38
Gambar 4. 10 Perancangan List Tenaga Kerja Langsung	39
Gambar 4. 11 Perancangan Form <i>Overhead</i> Pabrik	39
Gambar 4. 12 Perancangan List <i>Overhead</i> Pabrik	40
Gambar 4. 13 Perancangan Form Resep	40
Gambar 4. 14 Perancangan List Resep	41
Gambar 4. 15 Perancangan Form <i>Job Cost Sheet/Form JOC</i>	41
Gambar 4. 16 Perancangan List <i>Job Cost Sheet/List JOC</i>	42
Gambar 4. 17 Perancangan Laporan Harga Pokok Produksi (Bulanan)	42
Gambar 4. 18 Perancangan Laporan Harga Pokok Produksi (Setahun)	43
Gambar 4. 19 Perancangan Ringkasan Laba Kotor	43
Gambar 4. 20 Tampilan File Sistem <i>Job Order Costing</i>	44
Gambar 4. 21 Tampilan Menu Awal	45
Gambar 4. 22 Tampilan Form Produk	46
Gambar 4. 23 Tampilan List Produk	49
Gambar 4. 24 Tampilan Form Bahan Baku	51
Gambar 4. 25 Tampilan List Bahan Baku	54
Gambar 4. 26 Tampilan Form Tenaga Kerja Langsung	56
Gambar 4. 27 Tampilan List Tenaga Kerja Langsung	58
Gambar 4. 28 Tampilan Form <i>Overhead</i> Pabrik	59
Gambar 4. 29 Tampilan List <i>Overhead</i> Pabrik	62
Gambar 4. 30 Tampilan Form Resep	63
Gambar 4. 31 Tampilan List Resep	65
Gambar 4. 32 Tampilan Form <i>Job Cost Sheet/Form JOC</i>	67
Gambar 4. 33 Tampilan List <i>Job Cost Sheet/List JOC</i>	70
Gambar 4. 34 Tampilan Kalkulator BOP	72
Gambar 4. 35 Tampilan Laporan Harga Pokok Produksi (Bulanan)	74
Gambar 4. 36 Tampilan Laporan Harga Pokok Produksi (Setahun)	75
Gambar 4. 37 Tampilan Ringkasan Laba Kotor	76
Gambar 4. 38 Pemberian Akses kepada UMKM Kue FYM	78
Gambar 4. 39 Input data produk pada Form Produk	82
Gambar 4. 40 Daftar produk yang sudah tersimpan	82
Gambar 4. 41 Input data bahan baku pada Form Bahan Baku	83
Gambar 4. 42 Daftar bahan baku yang sudah tersimpan	83
Gambar 4. 43 Input data tenaga kerja langsung pada Form Tenaga Kerja Langsung	84

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Gambar 4. 44 Daftar tenaga kerja langsung yang sudah tersimpan.....	84
Gambar 4. 45 Menghitung Estimasi Biaya Pascabayar Perbulan dan Estimasi Unit Produksi Perbulan pada Menu Kalkulator BOP	85
Gambar 4. 46 Input Data Overhead Pabrik pada Menu Form Overhead Pabrik ..	85
Gambar 4. 47 Daftar overhead pabrik yang sudah tersimpan	85
Gambar 4. 48 Input Data Resep pada Menu Form Resep.....	86
Gambar 4. 49 Daftar resep yang sudah tersimpan	86
Gambar 4. 50 Input Pesanan pada Menu Form Job Cost Sheet/Form JOC	87
Gambar 4. 51 Perhitungan Beban Pokok Produksi dan Harga Jual Pesanan pada Menu Form Job Cost Sheet/Form JOC	87
Gambar 4. 52 Daftar job cost sheet yang sudah tersimpan	87
Gambar 4. 53 Laporan Harga Pokok Produksi Bulan April 2025.....	88
Gambar 4. 54 Laporan Harga Pokok Produksi Bulanan Diunduh	88
Gambar 4. 55 Laporan Harga Pokok Produksi Tahun 2025	89
Gambar 4. 56 Laporan Harga Pokok Produksi Setahun Diunduh	89
Gambar 4. 57 Ringkasan Laba Kotor Perbulan	89
Gambar 4. 58 Ringkasan Laba Kotor Tiap Produk Total (Kiri) dan Perunit (Kanan).....	90
Gambar 4. 59 Ringkasan Laba Kotor Setahun (Pilihan Bulan Dikosongkan).....	90

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Pengujian Akses Data	102
Lampiran 2 Pengujian Menu Awal	103
Lampiran 3 Pengujian Form Produk	104
Lampiran 4 Pengujian List Produk	107
Lampiran 5 Pengujian Form Bahan Baku	109
Lampiran 6 Pengujian List Bahan Baku	112
Lampiran 7 Pengujian Form Tenaga Kerja Langsung	114
Lampiran 8 Pengujian List Tenaga Kerja Langsung	117
Lampiran 9 Pengujian Form Overhead Pabrik	119
Lampiran 10 Pengujian List Overhead Pabrik	123
Lampiran 11 Pengujian Form Resep	125
Lampiran 12 Pengujian List Resep	128
Lampiran 13 Pengujian Form Job Cost Sheet/Form JOC	130
Lampiran 14 Pengujian List Job Cost Sheet/List JOC	135
Lampiran 15 Pengujian Kalkulator BOP	138
Lampiran 16 Pengujian Laporan Harga Pokok Produksi (Bulanan)	141
Lampiran 17 Pengujian Laporan Harga Pokok Produksi (Setahun)	143
Lampiran 18 Pengujian Ringkasan Laba Kotor	144
Lampiran 19 Dokumentasi Wawancara Data Awal	146
Lampiran 20 Dokumentasi Wawancara Evaluasi PIECES	158
Lampiran 21 Dokumentasi Observasi	163
Lampiran 22 Bukti Pembayaran BOP, Pembelian Bahan Baku, dan Penjualan Kue	164
Lampiran 23 Dokumentasi Data Aset Tetap	165
Lampiran 24 Dokumentasi Data Alokasi Overhead ke Proses Produksi	166
Lampiran 25 Evaluasi Waktu Perhitungan Sistem dan Perhitungan Manual	167
Lampiran 26 Evaluasi Keamanan Google Sheets	169
Lampiran 27 Evaluasi Akurasi Perhitungan Manual dengan Perhitungan Sistem	171
Lampiran 28 Hasil Uji Validitas Data	173
Lampiran 29 Surat Pernyataan Penerimaan Sistem oleh UMKM Kue FYM	174

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Penelitian

Menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 2021 tentang Kemudahan, Perlindungan, dan Pemberdayaan Koperasi dan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah menjelaskan bahwa Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri yang dilakukan oleh orang perorangan/badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria modal paling banyak Rp 10.000.000.000,00 dan kriteria omset paling banyak Rp 50.000.000.000,00. Menurut Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil Menengah Republik Indonesia (2022), sektor UMKM menyumbang lebih dari 60.5% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) Nasional dan menyerap sekitar 96.9% tenaga kerja dengan membuka lapangan pekerjaan sebesar 99.9% di seluruh Indonesia. Kontribusi ini menjadikan UMKM sebagai tulang punggung ekonomi nasional, terutama dalam menciptakan lapangan kerja dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Dengan demikian, keberadaan dan keberlangsungan UMKM sangat krusial bagi pertumbuhan ekonomi yang inklusif.

Meskipun kontribusinya signifikan, masih banyak UMKM yang menghadapi tantangan dalam pengelolaan biaya produksi yang berdampak pada kesalahan dalam penentuan harga jual dan pada gilirannya dapat memengaruhi profitabilitas usaha. Penelitian oleh Supriyadi (2020) menunjukkan bahwa banyak UMKM mengalami kerugian karena kurangnya pemahaman tentang manajemen biaya, sehingga mereka tidak dapat mengambil keputusan yang tepat terkait harga jual.

Secara sederhana, penentuan harga jual berbasis beban pokok produksi dapat dilakukan dengan metode *cost plus pricing*. Menurut Garrison, Noreen, & Brewer (2020), *cost plus pricing* adalah proses penentuan harga jual dengan cara menghitung biaya produksi, memutuskan besaran laba yang diinginkan, kemudian menetapkan harga jual. Untuk menentukan harga jual yang tepat, perhitungan beban pokok produksi sebagai basis penentuan harga jual harus akurat. Penelitian oleh Nadia (2021), menunjukkan bahwa UMKM salah dalam menentukan harga jual



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

dengan metode *cost plus pricing* akibat dari perhitungan beban pokok produksi sebagai basis penentuan harga jual tidak akurat.

Untuk menghasilkan beban pokok produksi yang akurat, perhitungan beban pokok produksi harus memuat tiga unsur utama. Menurut Purwanti (2023), beban pokok produksi terdiri dari tiga unsur utama, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung merupakan biaya yang terkait langsung dalam proses produksi. Sedangkan biaya *overhead* pabrik merupakan biaya yang tidak langsung terkait dengan proses produksi. Agar perhitungan beban pokok produksi menjadi akurat, diperlukan metode yang tepat sesuai dengan kebutuhan perusahaan. Berdasarkan cara pengolahan produk, Arfah & Zurlaini (2023) menjelaskan terdapat dua metode yang dapat digunakan dalam perhitungan beban pokok produksi, yaitu metode *process costing* atau metode *job order costing*. Metode *process costing* digunakan untuk perusahaan yang memproduksi produk yang seragam dan kegiatan produksinya berkesinambungan. Sedangkan metode *job order costing* digunakan untuk perusahaan yang memproduksi produk berdasarkan pesanan dan kegiatan produksinya terputus-putus.

Namun, masih banyak UMKM yang belum menggunakan metode perhitungan beban pokok produksi yang akurat. Dalam artian, perhitungan beban pokok produksi belum memuat semua unsur beban pokok produksi. Penelitian oleh Ilma, et al. (2023), menunjukkan bahwa UMKM yang diteliti belum akurat dalam menghitung beban pokok produksi karena menggunakan metode sederhana yang hanya memperhitungkan biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung tanpa memuat biaya *overhead* pabrik. Hal tersebut disebabkan oleh pelaku UMKM yang kesulitan dalam menghitung beban pokok produksi menggunakan metode yang memuat semua unsur biaya produksi mencakup biaya *overhead* pabrik yang pehitungannya tidak sederhana. Biaya *overhead* pabrik sulit untuk diidentifikasi secara fisik pada produk karena tidak terkait langsung dengan proses produksi.

Pada era modern saat ini, kesulitan dalam menghitung beban pokok produksi karena pehitungannya yang tidak sederhana dapat diatasi dengan memanfaatkan sistem informasi akuntansi. Menurut Usman, et al. (2024), sistem informasi akuntansi (SIA) adalah infrastruktur yang terdiri dari komponen-komponen



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

teknologi informasi, prosedur, dan manusia yang berkolaborasi untuk mengumpulkan, memproses, menyimpan, dan menyajikan informasi keuangan secara efisien dan akurat. Penelitian oleh Azahra & Supriyati (2022), telah berhasil melakukan perancang sistem perhitungan beban pokok produksi yang terkomputerisasi. Perancangan sistem tersebut membantu UMKM dalam menghitung beban pokok produksi yang memuat semua unsur biaya produksi mencakup biaya bahan, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik secara cepat dan akurat.

Salah satu contoh nyata UMKM yang menghadapi tantangan serupa dalam perhitungan beban pokok produksi untuk penentuan harga jual adalah UMKM Kue FYM. UMKM Kue FYM melakukan kegiatan usaha dengan memproduksi dan menjual kue berdasarkan pesanan dari pelanggan (*job order*). Selama ini, Perhitungan beban pokok produksi atas produknya tersebut menggunakan perhitungan biaya produksi sederhana tanpa memperhitungkan biaya *overhead* pabrik. Kemudian harga jual pesanan ditentukan dengan cara menambahkan biaya produksi dengan laba yang diinginkan. Namun, perhitungan beban pokok produksi sederhana tidak akurat sehingga berdampak pada harga jual yang tidak tepat. UMKM Kue FYM juga masih menghitung secara manual sehingga perhitungan beban pokok produksi yang akurat sulit dilakukan. Perhitungan manual rentan akan kesalahan hitung dan membutuhkan waktu yang lama.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Perancangan Sistem *Job Order Costing* untuk Penentuan Harga Jual Pesanan (Studi Kasus UMKM Kue FYM)**” untuk membantu memberikan solusi bagi UMKM Kue FYM. Dengan menggunakan metode *job order costing* dan memanfaatkan teknologi informasi, diharapkan dapat mempermudah UMKM Kue FYM dalam menghitung beban pokok produksi setiap pesanan kue secara akurat untuk menetapkan harga jual yang tepat.

1.2. Rumusan Masalah Penelitian

UMKM Kue FYM adalah UMKM yang melakukan kegiatan usaha dengan memproduksi dan menjual kue berdasarkan pesanan dari pelanggan (*job order*). UMKM Kue FYM menentukan harga jual dengan menjadikan beban pokok



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

produksi sebagai basis penentuan harga jual ditambah besaran laba yang diinginkan. Namun, perhitungan beban pokok produksi yang menjadi basis penentuan harga jual tidak akurat. Hal tersebut karena UMKM Kue FYM menggunakan perhitungan beban pokok produksi sederhana secara manual yang hanya memuat biaya bahan dan biaya tenaga kerja tanpa memuat biaya overhead pabrik. Penggunaan sistem manual membuat perhitungan beban pokok produksi yang memuat semua komponen biaya produksi sulit dilakukan karena rentan akan kesalahan hitung dan membutuhkan waktu yang lama. Hal ini berdampak pada penentuan harga jual yang tidak tepat dan akan membawa UMKM Kue FYM pada kerugian usaha. Oleh sebab itu, UMKM Kue FYM membutuhkan sistem perhitungan beban pokok produksi yang tepat.

Berdasarkan rumusan masalah di atas, pada penelitian ini dilakukan perancangan sistem job order costing menggunakan Google Sheets untuk membantu UMKM Kue FYM dalam menghitung beban pokok produksi dan menentukan harga jual pesanan. Google Sheets dipilih karena mudah diakses, tidak memerlukan biaya, dan tidak memerlukan keahlian khusus yang tinggi. Metode job order costing dipilih karena sesuai dengan karakteristik produksi UMKM Kue FYM dan memperhitungkan semua komponen biaya produksi. Penelitian ini berfokus pada perhitungan beban pokok produksi pesanan sampai pesanan selesai diproduksi. Biaya bahan dan biaya tenaga kerja langsung dibebankan sesuai pemakaian aktual, sedangkan biaya overhead pabrik dibebankan sesuai tarif yang ditentukan dimuka. Biaya overhead pabrik ditentukan berdasarkan tarif dimuka karena informasi biaya overhead pabrik aktual belum tersedia saat pesanan selesai diproduksi.

1.3. Pertanyaan Penelitian

Berdasarkan rumusan yang telah diuraikan di atas, adapun pertanyaan penelitian yaitu sebagai berikut:

1. Bagaimana perhitungan beban pokok produksi untuk penentuan harga jual pesanan pada UMKM Kue FYM selama ini?
2. Bagaimana perancangan dan pengujian kelayakan sistem menggunakan *black box testing* terhadap sistem *job order costing* untuk penentuan harga jual pesanan pada UMKM Kue FYM?



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

3. Bagaimana simulasi dan evaluasi sistem menggunakan *PIECES framework* terhadap sistem *job order costing* untuk penentuan harga jual pesanan pada UMKM Kue FYM?

1.4. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan dan pertanyaan penelitian yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui perhitungan beban pokok produksi untuk penentuan harga jual pesanan pada UMKM Kue FYM selama ini.
2. Merancang dan menguji kelayakan sistem menggunakan black box testing terhadap sistem *job order costing* untuk penentuan harga jual pesanan pada UMKM Kue FYM.
3. Mendeskripsikan hasil simulasi dan evaluasi sistem menggunakan *PIECES framework* terhadap sistem *job order costing* untuk penentuan harga jual pesanan pada UMKM Kue FYM.

1.5. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini dibagi menjadi dua yaitu manfaat praktis dan manfaat teoritis sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Manfaat teoritis dari penelitian ini adalah dapat menambah pengetahuan mengenai sistem perhitungan beban pokok produksi dengan metode *job order costing* untuk penentuan harga jual pesanan. Serta dapat menjadi referensi bagi peneliti selanjutnya yang ingin meneliti topik yang terkait dengan topik penelitian ini.

2. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi solusi bagi UMKM Kue FYM dalam menghitung beban pokok produksi yang akurat menggunakan metode *job order costing* untuk menentukan harga jual yang tepat dengan mudah.



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

1.6. Sistematika Penulisan Skripsi

Sistematika penulisan penelitian ini yaitu disusun dengan 5 (lima) bab di dalamnya, antara lain:

Bab I : Pendahuluan

Bab ini menjelaskan tentang latar belakang penelitian, rumusan masalah, pertanyaan penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan penelitian.

Bab II : Tinjauan Pustaka

Bab ini menguraikan tentang landasan teori yang mendasari dan relevan dengan penelitian ini, hasil penelitian terdahulu yang berkaitan, dan kerangka pemikiran dari penelitian ini.

Bab III : Metode Penelitian

Bab ini menjelaskan tentang jenis penelitian, objek penelitian, metode pengambilan sampel, jenis dan sumber data penelitian, metode pengumpulan data penelitian, dan metode analisis data yang diterapkan dalam penelitian ini.

Bab IV : Hasil Penelitian dan Pembahasan

Bab ini menyajikan gambaran umum subjek penelitian, proses penelitian, dan hasil dari penelitian ini.

Bab V : Penutup

Bab ini memuat tentang kesimpulan dari penelitian ini dan saran dari penulis untuk pihak -pihak yang bersangkutan.

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

BAB V PENUTUP

5.1. Simpulan

Setelah dilakukan penelitian tentang perancangan sistem perhitungan beban pokok produksi metode *job order costing* berbasis Google Sheets untuk penentuan harga jual pada UMKM Kue FYM diperoleh kesimpulan:

1. Sistem perhitungan beban pokok produksi UMKM Kue FYM selama ini menggunakan metode sederhana yang hanya memperhitungkan biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung tanpa biaya *overhead* pabrik. Kemudian, harga jual ditentukan dengan metode *cost plus pricing* yaitu menambahkan beban pokok produksi dengan laba yang diinginkan. Perhitungan beban pokok produksi dan harga jual hanya dilakukan sekali saat pertama kali menentukan harga jual sehingga tidak ada catatan terkait beban pokok produksi dan harga jual. Sistem perhitungan manual yang digunakan selama ini menyebabkan perhitungan beban pokok produksi dan harga jual yang tidak akurat karena belum memperhitungkan biaya *overhead* pabrik. Ketiadaan pencatatan atas beban pokok produksi dan harga jual membuat UMKM Kue FYM tidak mengetahui berapa harga pokok produksi dan laba kotor yang didapatkan. Hal tersebut membuat UMKM Kue FYM kesulitan memajemen biaya.
2. Sistem perhitungan beban pokok produksi metode *job order costing* ini dirancang menggunakan Google Sheets untuk membantu mempermudah UMKM Kue FYM dalam menghitung dan mencatat harga pokok produksi untuk penentuan harga jual secara otomatis. Tersedia menu Form Produk, Form Bahan Baku, Form Tenaga Kerja Langsung, Form Overhead Pabrik, Form Job Cost Sheet/Form JOC, Kalkulator BOP, Laporan Harga Pokok Produksi (Bulanan), Laporan Harga Pokok Produksi (Tahunan), dan menu List untuk masing-masing Form. Hasil uji kelayakan sistem menggunakan metode *black box testing* dengan teknik *equivalence class testing* menunjukkan bahwa sistem berjalan dengan baik dan siap untuk digunakan. Pengujian telah memberikan bukti bahwa sistem beroperasi sesuai harapan sesuai dengan *test case* yang sudah ditetapkan, baik dari segi *input* data, proses data, dan *output* data.



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

3. Hasil simulasi sistem *job order costing* berbasis Google Sheets secara keseluruhan berjalan sesuai harapan dan dapat diterima oleh pengguna sistem, tetapi ada sedikit kendala. Kendala terletak pada keterlambatan respon sistem ketika koneksi tidak stabil serta isi rumus pada Form Job Cost Sheet/Form JOC dan Laporan Harga Pokok Produksi dapat diubah secara manual. Namun, permasalahan pada Form Job Cost Sheet/Form JOC dan Laporan Harga Pokok Produksi sudah ditangani. Hasil evaluasi sistem menggunakan metode PIECES secara keseluruhan menunjukkan hasil yang cukup baik. Namun, ada beberapa kelemahan yang perlu diperbaiki yaitu respon sistem yang melambat ketika koneksi tidak stabil, hasil hitung Kalkulator BOP dan Penyusutan Perbulan harus disalin manual ke isian form yang tersedia, pengembangan tampilan sistem dan fitur-fitur yang ada di dalam sistem.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini dan kesimpulan yang telah diuraikan, berikut ini beberapa saran dari peneliti:

1. Bagi UMKM Kue FYM

Untuk UMKM Kue FYM, diharapkan sistem *job order costing* berbasis Google Sheets ini dapat mempermudah dan mempercepat perhitungan beban pokok produksi, penentuan harga jual, pembuatan laporan harga pokok produksi dan ringkasan laba kotor. Diharapkan pula sistem ini dapat digunakan dalam jangka panjang. Selain itu, disarankan agar UMKM Kue FYM berkomitmen untuk mencatat transaksinya secara rutin pada sistem ini. Hal tersebut dapat membantu UMKM Kue FYM dalam meningkatkan kualitas informasi.

2. Bagi Peneliti Selanjutnya

Untuk peneliti selanjutnya, diharapkan dapat memperbaiki kelemahan yang ada di dalam evaluasi sistem serta mengembangkan sistem *job order costing* di UMKM Kue FYM sampai tahap penyesuaian biaya *overhead* pabrik aktual. Selain itu, disarankan agar dapat mengembangkan sistem informasi akuntansi yang ada di UMKM Kue FYM untuk meningkatkan pengelolaan usaha yang lebih terintegrasi dan informasi yang lebih lengkap dan akurat.



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurachman, E., & Arifiani, L. (2022). *Panduan Praktis Teknik Penelitian yang Beretika*. Surabaya: Scopindo Media Pustaka. Diambil kembali dari <https://books.google.co.id/books?id=TliKEAAAQBAJ&lpg=PR1&pg=PR1#v=onepage&q&f=false>
- Accurate Indonesia. (2023, October 5). *Harga*. Dipetik June 27, 2025, dari [accurate.id: https://accurate.id/harga/](https://accurate.id/harga/)
- Afrizal, Amin, M., Adisuputra, Nadia, Firdaus, R., Wargianto, . . . Suhardi. (2022). *Pengantar Bisnis*. Jakarta: Publica Indonesia Utama. Diambil kembali dari <https://books.google.co.id/books?id=MTSzEAAAQBAJ&lpg=PR4&pg=PR1#v=onepage&q&f=false>
- Akmal, M. M. (2023, July 24). *YouTube*. Dipetik June 27, 2025, dari Tutorial SI APIK UMKM Manufaktur: <https://youtu.be/ySdU76Wpzig?feature=shared>
- Arfah, Y., & Zurlaini, A. (2023). *Buku Ajar Akuntansi Biaya*. Padangsidempuan: PT Inovasi Pratama Internasional. Diambil kembali dari <https://ipinternasional.com/wp-content/uploads/2024/07/AKUNTANSI-BIAYA-.pdf>
- Artaningsih, N. P., Utami, N. W., & Alam, H. S. (2023). Analisis Kepuasan Pengguna Sistem Informasi Menggunakan Metode Pieces Framework (Studi Kasus Startup Panak.Id). *Jurnal Informatika Teknologi dan Sains (Jinteks)*, 191-201. doi:<https://doi.org/10.51401/jinteks.v5i1.2274>
- Azahra, S. N., & Supriyati. (2022). Perancangan Sistem Informasi Akuntansi Harga Pokok Produksi Berdasarkan Job Order Costing. *Accounting Information Systems and Information Technology Business Enterprise*, 46-60. doi:<https://doi.org/10.34010/aisthebest.v7i1.7095>
- Christian, L., Rostianingsih, S., & Adipranata, R. (2016). Aplikasi Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada PT. X Menggunakan Metode Job Order Costing. Diambil kembali dari <https://perpus.petra.ac.id/catalog/digital/detail?id=36524>
- Dewi, S. R. (2021). *Akuntansi Biaya*. Sidoarjo: Umsida Press. doi:<https://doi.org/10.21070/2019/978-623-6833-85-8>
- Garrison, R. H., Noreen, E. W., & Brewer, P. C. (2020). *Akuntansi Manajerial* (Edisi 14 ed.). Jakarta: Salemba Empat.
- Google Cloud. (2024, November 27). *Compliance Reports Manager*. Dipetik June 20, 2025, dari Google Cloud: <https://cloud.google.com/security/compliance/iso-27018>
- Google LLC. (2024, Desember 21). *Ringkasan Google Apps Script*. Diambil kembali dari Google Workspace: <https://developers.google.com/apps-script/overview?hl=id>
- Hari, K. K., Kainama, M. S., Corrina, F., Maelani, P., Purba, A. P., Kusumawaty, M., . . . Welly. (2023). *Akuntansi Biaya*. Padang: CV Gita Lentera. Diambil kembali dari <https://books.google.co.id/books?id=QYjlEAAAQBAJ&lpg=PP1&pg=PP1#v=onepage&q&f=false>
- Hidayatullah, S., Alvianna, S., Estikowati, Rachmawati, I. K., Waris, A., Aristanto, E., & Patalo, R. G. (2023). *Metodologi Penelitian Pariwisata*. Ponorogo:



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

- Uwais Inspirasi Indonesia. Diambil kembali dari <https://books.google.co.id/books?id=Z4ezEAAAQBAJ&lpg=PP1&pg=PP1#v=onepage&q&f=false>
- Ilma, L. F., Anggraini, A., Ayunnida, V., Wahyu, S., & Anjarwati, P. (2023). Penerapan Metode Job Order Costing dalam Menentukan Harga Jual Produk Ayam Geprek pada UMKM Dapur Ma'kol. *Jurnal Mahasiswa Manajemen, Bisnis, Entrepreneurship*, 51-61. Diambil kembali dari <https://journal.unita.ac.id/index.php/jimbien/article/view/1102>
- Jurnal.id. (2023, September 9). *Harga*. Dipetik June 27, 2025, dari jurnal.id: <https://www.jurnal.id/id/harga/>
- Kementerian Koperasi dan UKM Republik Indonesia. (2022, September 20). *Gambaran UMKM Indonesia*. Diambil kembali dari Tableau Public: https://public.tableau.com/app/profile/kumkmdalamangka/viz/2_aGambaranUMKMIndonesia/Dashboard1
- Manglik, R. (2024). *Software Testing and Quality Assurance*. Lucknow: EduGorilla Publication. Diambil kembali dari <https://books.google.co.id/books?id=Dfc4EQAAQBAJ&lpg=PP1&pg=PP1#v=onepage&q&f=false>
- Nadia, W. (2021). Analisis Penentuan Harga Jual dengan Metode Cost Plus Pricing pada Usaha Mekar Sari. Diambil kembali dari <https://repo.stie-pembangunan.ac.id/id/eprint/1103/1/16622153.pdf>
- Nordeen, A. (2021, October 31). *Software Testing*. PublishDrive. Diambil kembali dari https://www.kobo.com/ww/en/ebook/learn-software-testing-in-24-hours?srsltid=AfmBOop1xAKSGMLB_YggPub7_e8K7XM5-iFFyFCnECsoMyk0LTZ9FAfk
- Nurhanifah, S., & Indah, D. R. (2023). Evaluasi Kepuasan Pengguna pada Sistem Informasi Akademik (SIMAK) Universitas Sriwijaya dengan Menggunakan Metode PIECES Framework. *Jurnal Sistwm Informasi dan Teknologi Informasi*, 339-345.
- Pemerintah Republik Indonesia. (2021). Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 2021. Dalam *Kemudahan, Perlindungan, dan Pemberdayaan Koperasi dan Usaha Mikro, Kecil, Menengah*. Jakarta: Kementerian Sekretariat Negara Republik Indonesia. Diambil kembali dari <https://peraturan.bpk.go.id/Details/161837/pp-no-7-tahun-2021>
- Purwanti, A. (2023). *Akuntansi Manajemen*. Jakarta: Salemba Humanika.
- Rismadewi, I., Setiawan, A., & Purnama, C. (2013). Perancangan dan Pembuatan Aplikasi Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Process Costing pada Toko Han's Bakery. Diambil kembali dari <https://www.neliti.com/publications/106087/perancangan-dan-pembuatan-aplikasi-perhitungan-harga-pokok-produksi-dengan-metod>
- Santoso, Apriyanto, Susilo, A., Sutiyono, Rosmalina, Mukaromah, S., . . . Tamsir, N. (2025). *Buku Ajar Pengantar Sistem Informasi*. Jambi: PT Sonpedia Publishing Indonesia. Diambil kembali dari <https://books.google.co.id/books?id=uDxHEQAAQBAJ&lpg=PR1&hl=id&pg=PR1#v=onepage&q&f=false>
- Sudarmi, Suparmi, Seran, A. M., & Haryanti, C. S. (2025). *Akuntansi Biaya*. Jambi: PT Sonpedia Publishing Indonesia. Diambil kembali dari <https://books.google.co.id/books?id=LmpQEQAQBAJ&newbks=1&new>



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

bks_redir=0&lpg=PA91&dq=Akuntansi%20Biaya%20sudarmi&pg=PA91#v=onepage&q=Akuntansi%20Biaya%20sudarmi&f=false

Supriyadi, A. (2020). Analisis Pengaruh Manajemen Biaya Terhadap Profitabilitas Usaha Mikro Kecil dan Menengah di Kota Semarang. *Jurnal Ekonomi Modernisasi*, 135-145.

Syah, R. N. (2023). Perancangan Sistem Informasi Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Job Order Costing pada Sabrina Bordir & Collection. Diambil kembali dari <https://eprints.utdi.ac.id/9899/>

Ulum, M., & Rahmawati, D. (2020). *Kewirausahaan Berbasis Teknologi 4.0*. Malang: Media Nusa Kreatif. Diambil kembali dari <https://books.google.co.id/books?id=kQdMEAAAQBAJ&lpg=PP1&pg=P1#v=onepage&q&f=false>

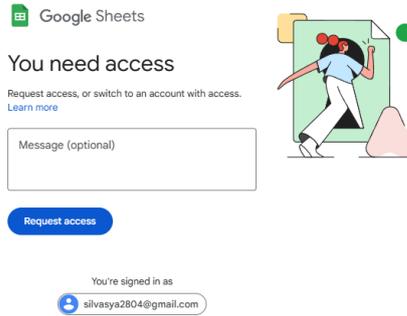
Usman, E., Nafisa, L., Nainggolan, Y. T., Dewi, P. P., Dithisari, I., Tantra, I. W., . . . Darnawati. (2024). *Sistem Informasi Akuntansi*. Badung: Intelektual Manifes Media. Diambil kembali dari <https://books.google.co.id/books?id=UT0PEQAAQBAJ&lpg=PP1&pg=P1#v=onepage&q&f=false>

Wicaksono, Y. (2023). *Panduan Lengkap Excel dan Google Sheets untuk Pemula*. Jakarta: Elex Media Komputindo. Diambil kembali dari https://books.google.co.id/books?id=VLPBEAAAQBAJ&newbks=1&newbks_redir=0&lpg=PA11&dq=Panduan%20Lengkap%20Excel%20dan%20Google%20Sheets%20untuk%20Pemula%20yudhy&pg=PA11#v=onepage&q=Panduan%20Lengkap%20Excel%20dan%20Google%20Sheets%20untuk%20Pemula%20yudhy&

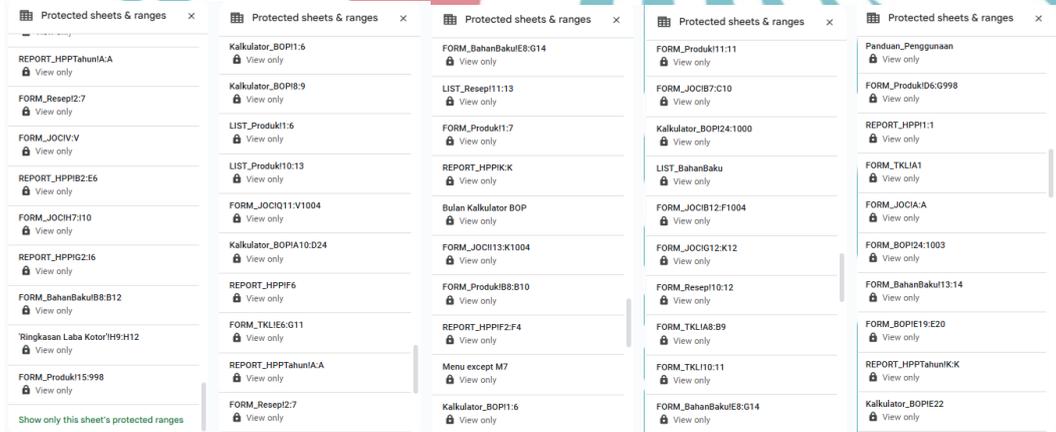
**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**

LAMPIRAN

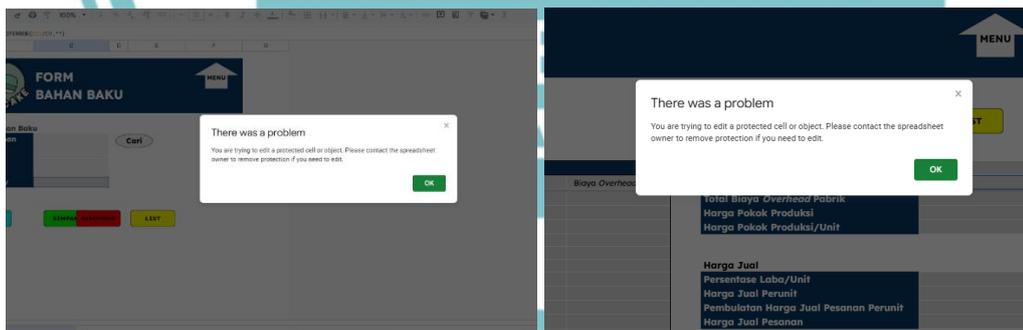
Lampiran 1 Pengujian Akses Data



AD01 – Penolakan sistem saat dibuka oleh akun yang tidak diotorisasi



AD02 - Bukti proteksi sel



AD02 – Sistem memberikan peringatan ketika sel yang di proteksi diubah (Foto hanya dilampirkan 3 dari banyaknya hasil pengujian proteksi sel)

Hak Cipta :

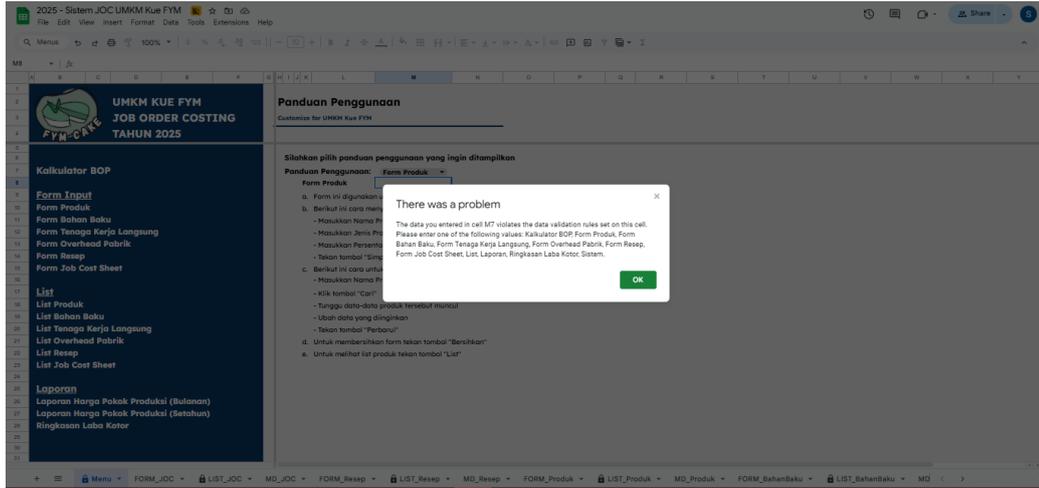
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



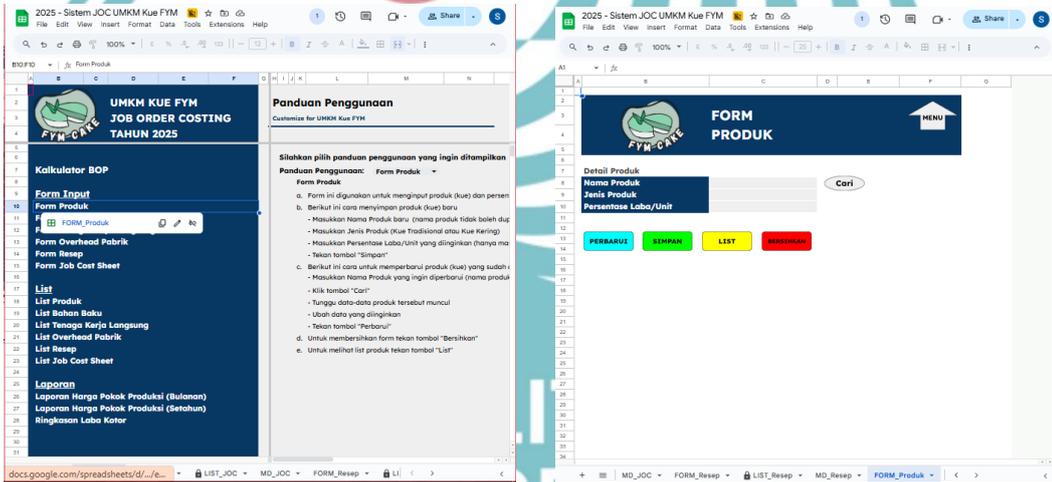
Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

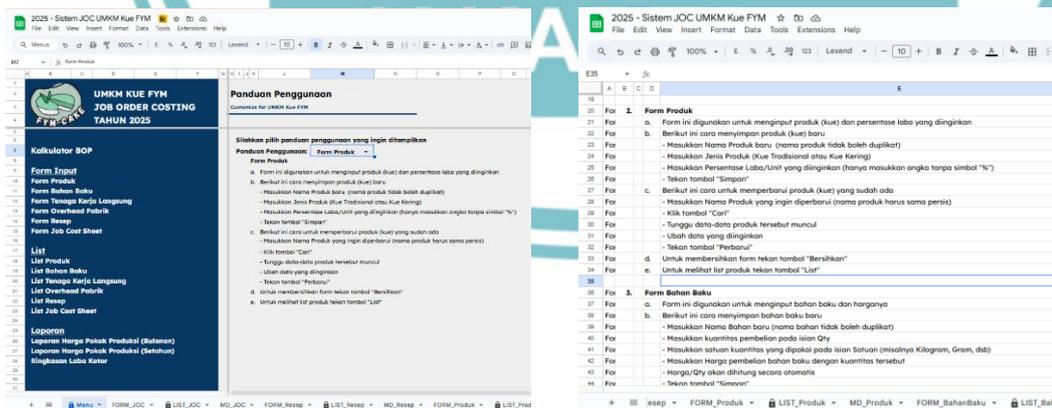
Lampiran 2 Pengujian Menu Awal



M01 – Input manual ditolak dan memberikan pesan peringatan



M02 – Menu yang dipilih berhasil terbuka



M03 – Panduan Penggunaan berhasil ditampilkan sesuai master data Panduan Penggunaan



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 3 Pengujian Form Produk

The screenshot shows the 'FORM PRODUK' interface with the following data entered:

Detail Produk	
Nama Produk	Kue
Jenis Produk	Kue Tradisional
Persentase Laba/Unit	45.00%

Buttons: PERBARUI, SIMPAN, LIST, BERSIHKAN

FP01 – Valid jika huruf atau simbol

The screenshot shows the 'FORM PRODUK' interface with an error message displayed:

There was a problem
Harus diisi dengan huruf!

Buttons: PERBARUI, SIMPAN, LIST, BERSIHKAN

FP01 – Menolak angka dan memberikan pesan peringatan

The screenshot shows the 'FORM PRODUK' interface with the following data entered:

Detail Produk	
Nama Produk	Kue
Jenis Produk	Kue Tradisional
Persentase Laba/Unit	45.00%

Buttons: PERBARUI, SIMPAN, LIST, BERSIHKAN

FP02 – Valid jika angka

The screenshot shows the 'FORM PRODUK' interface with an error message displayed:

There was a problem
Harus diisi dengan angka!

Buttons: PERBARUI, SIMPAN, LIST, BERSIHKAN

FP02 – Menolak jika huruf atau simbol dan memberikan pesan peringatan

The screenshot shows the 'FORM PRODUK' interface with a success message displayed:

Produk berhasil disimpan!

Buttons: PERBARUI, SIMPAN, LIST, BERSIHKAN

FP03 – Pesan data berhasil tersimpan



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

	A	B	C	D
1	Nama Produk	Jenis Produk	Persentase Laba/Unit	
2	Kue Srikaya	Kue Tradisional	5.00%	
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				

FP03 – Data tersimpan di MD_Produk

FP04 – Tombol “Cari” berhasil memanggil data produk dari *master data*

FP05 – Pesan data berhasil diperbarui

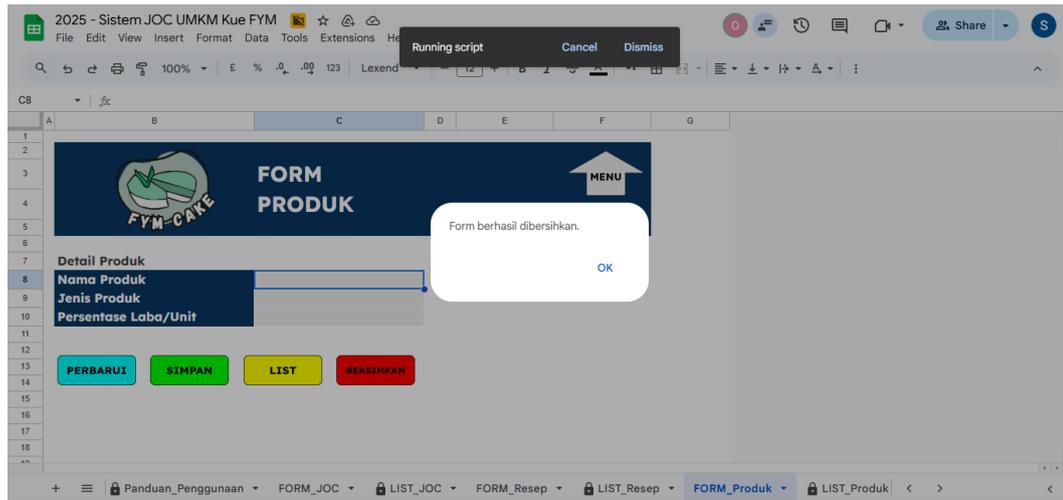
	A	B	C	D
1	Nama Produk	Jenis Produk	Persentase Laba/Unit	
2	Kue Srikaya	Kue Tradisional	10.00%	
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

FP05 – Data diperbarui di MD_Produk

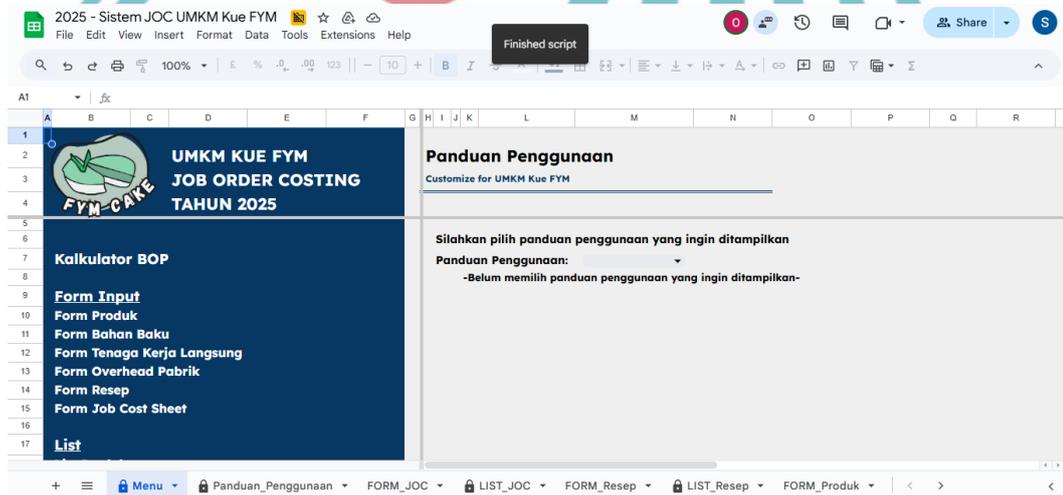


Hak Cipta :

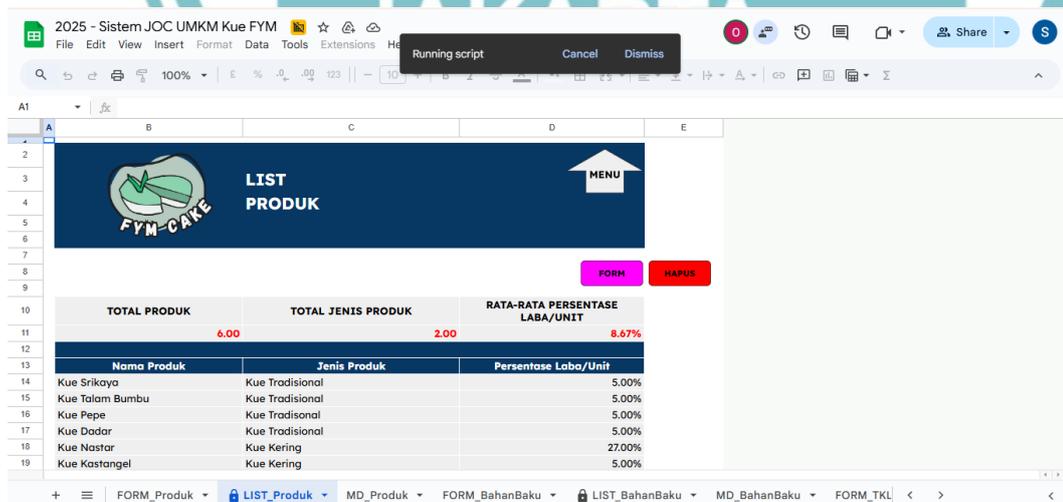
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



FP06 – Tombol “Bersihkan” berhasil membersihkan form dan memberikan pesan form berhasil dibersihkan



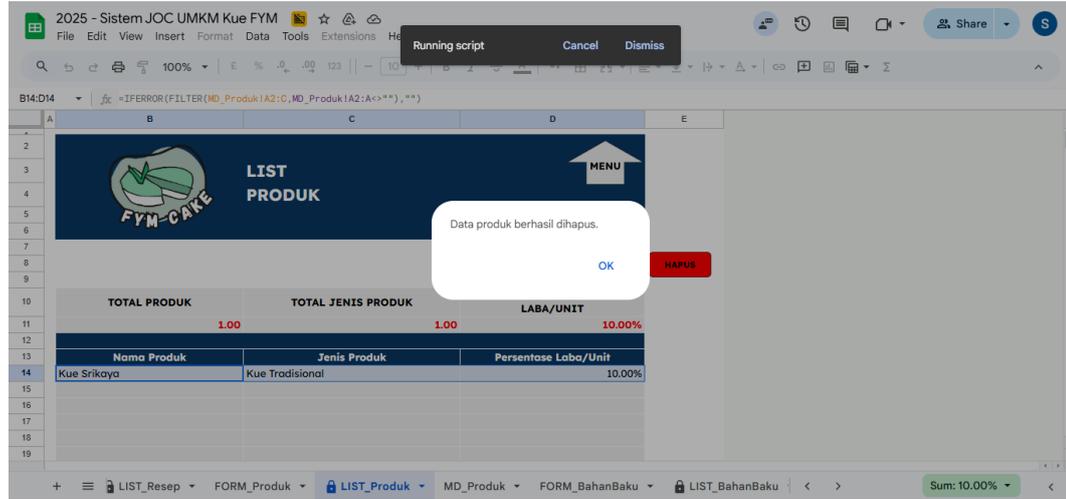
FP07 – Tombol “Menu” berhasil membuka Menu Awal



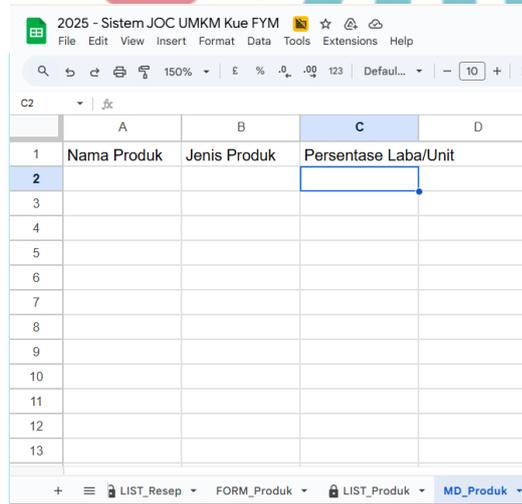
FP08 – Tombol “List” berhasil membuka List Produk



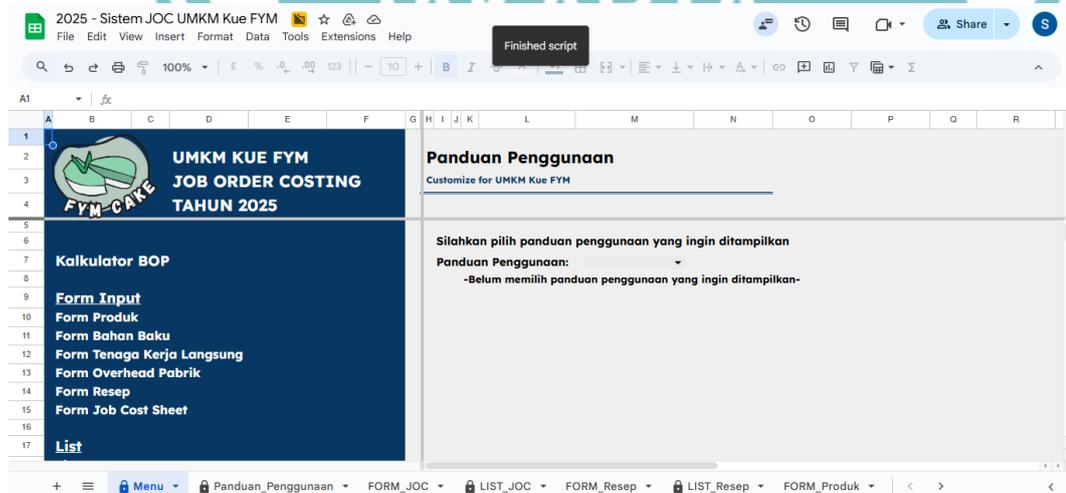
Lampiran 4 Pengujian List Produk



LP01 – Data terhapus dari List Produk



LP01 – Data terhapus dari MD_Produk



LP02 – Tombol “Menu” berhasil membuka Menu Awal

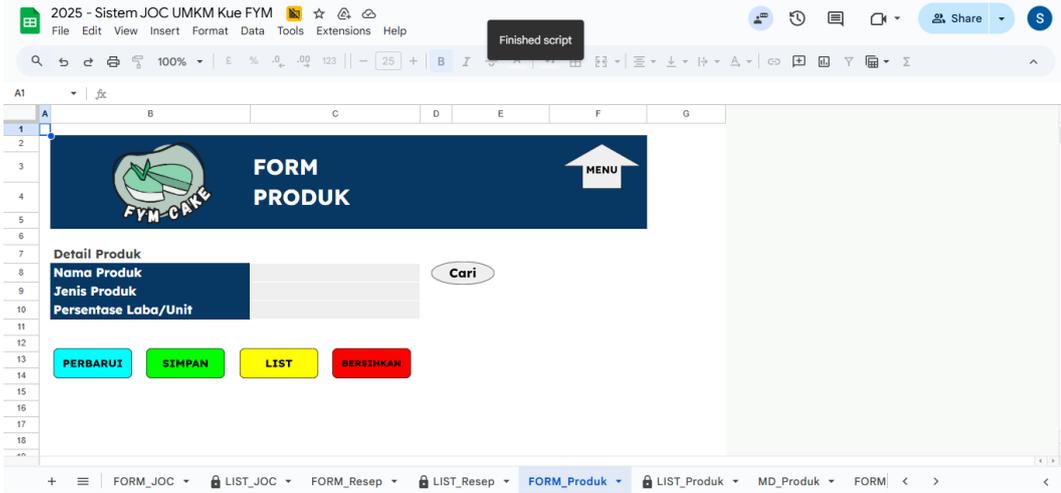
Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

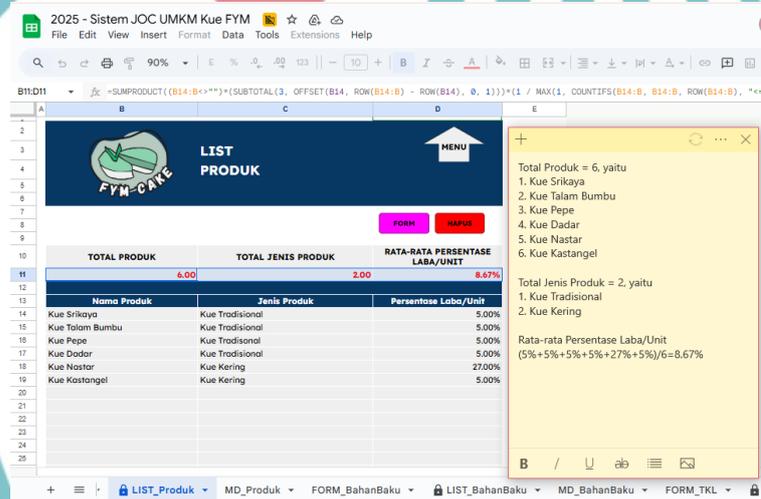


Hak Cipta :

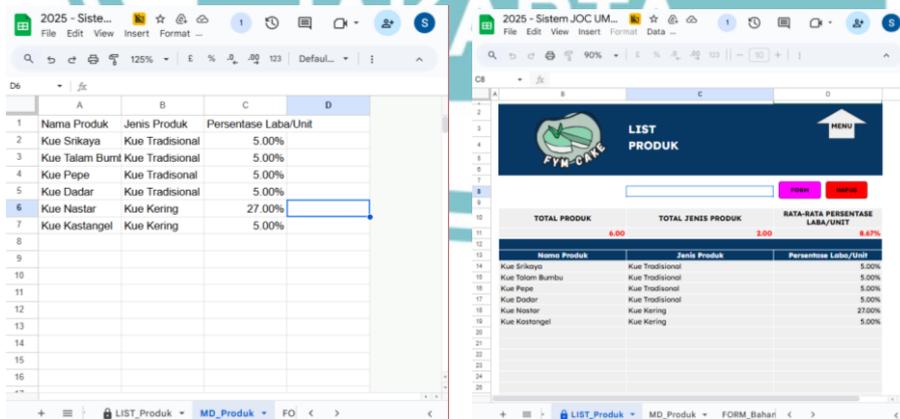
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



LP03 – Tombol “Form” berhasil membuka Form Produk



LP04 – Perhitungan sistem akurat sama dengan perhitungan manual

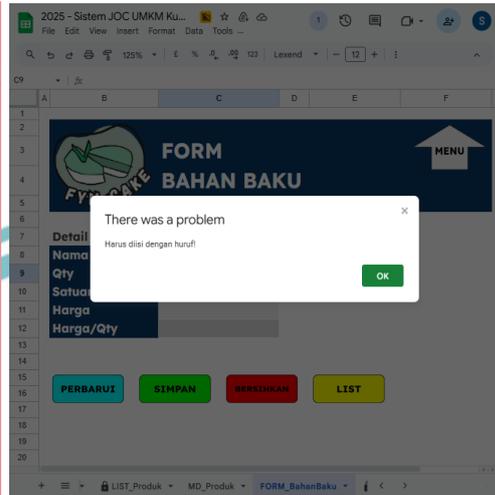
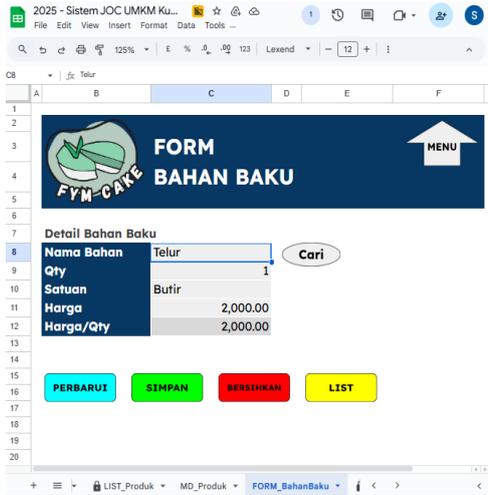


LP05 – Semua data produk di MD_Produk ditampilkan di List Produk

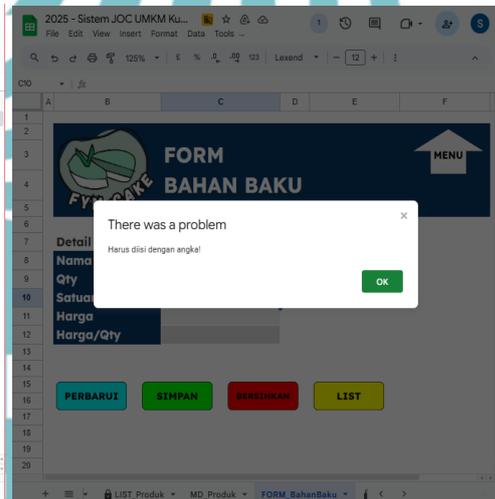
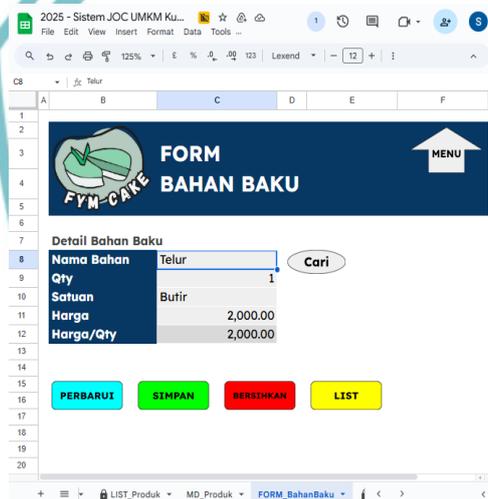


Lampiran 5 Pengujian Form Bahan Baku

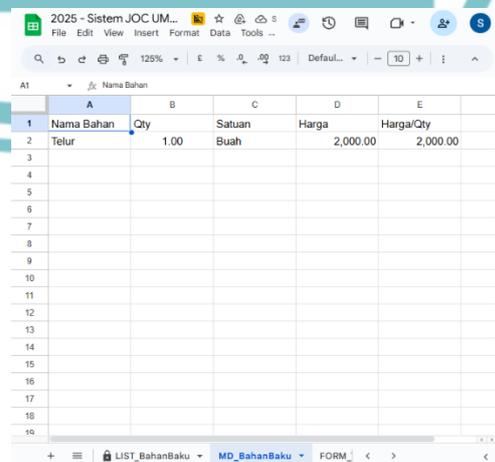
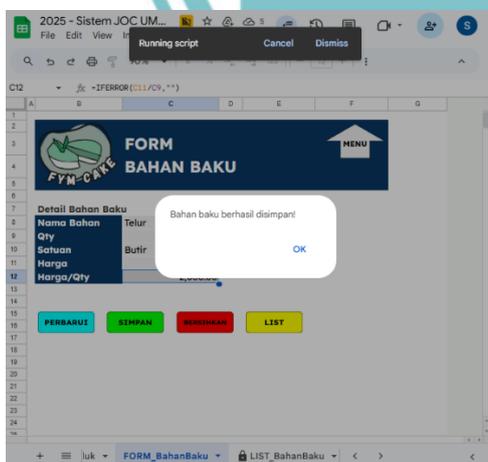
- Hak Cipta :**
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
 2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



FB01 – Valid jika diisi huruf atau simbol dan menolak jika diisi angka



FB02 – Valid jika diisi angka dan menolak jika diisi huruf atau simbol dan memberikan pesan peringatan

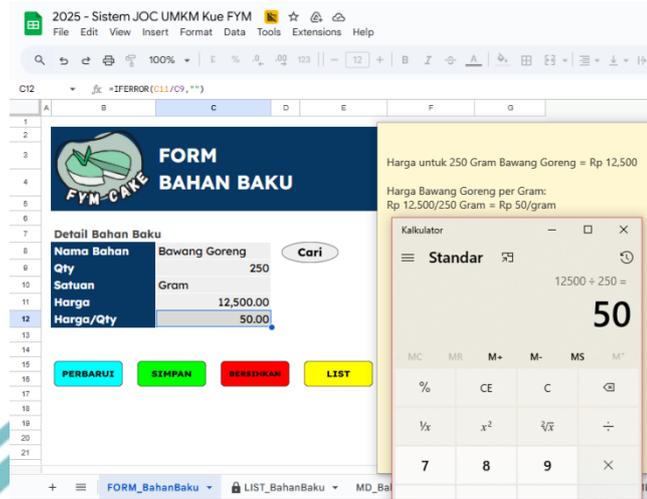


FB03 – Pesan data berhasil tersimpan dan data disimpan di sheet MD_BahanBaku

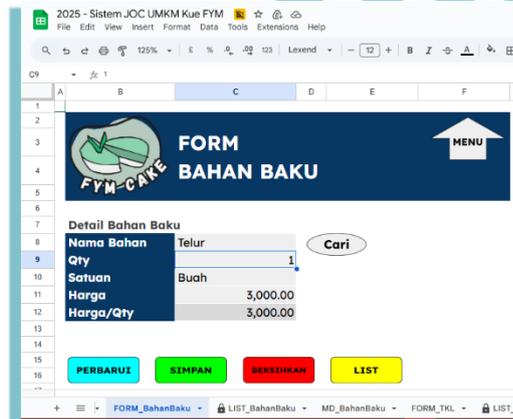


Hak Cipta :

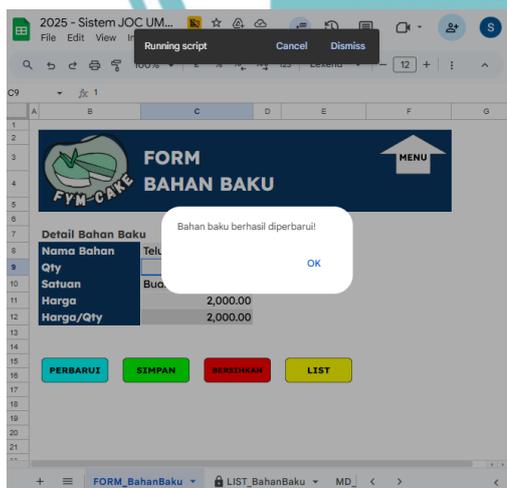
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



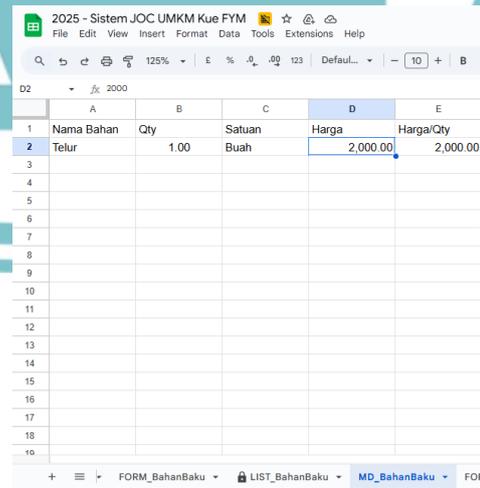
FB04 – Perhitungan sistem akurat sama dengan perhitungan manual



FB05 – Tombol “Cari” berhasil memanggil data bahan baku *master data*



FB06 – Pesan data berhasil diperbarui

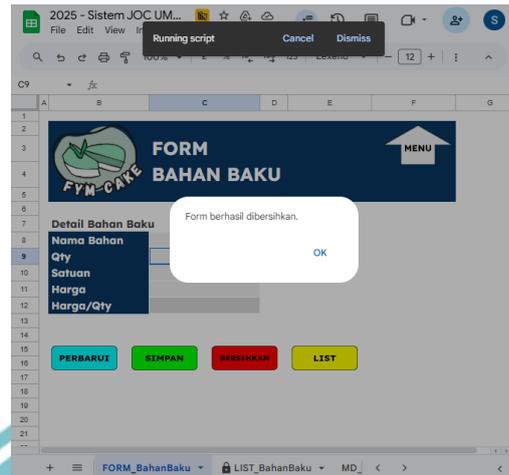


FB06 – Data bahan baku diperbarui di MD_BahanBaku



Hak Cipta :

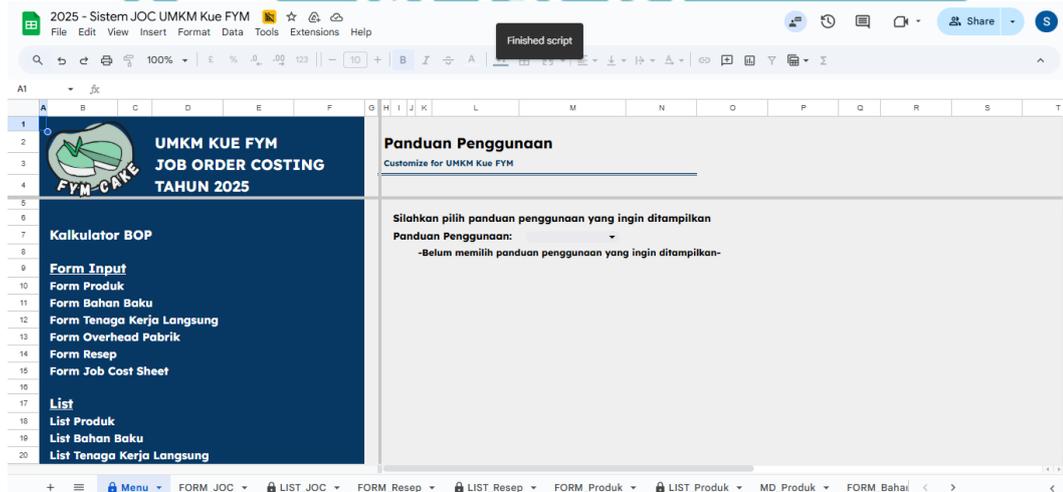
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



FB07 – Tombol “Bersihkan” berhasil membersihkan form dan memberikan pesan form berhasil dibersihkan

TOTAL BAHAN BAKU		JUMLAH BAHAN BAKU	TOTAL SATUAN	TOTAL HARGA	RATA-RATA HARGA/QT/
22.00		5,362.25	4.00	257,500.00	5,259.45
Nama Bahan	Qty	Satuan	Harga	Harga/Qty	
Telur	1	Buah	2,000.00	2,000.00	
Kuning Telur	1	Burir	2,000.00	2,000.00	
Kelapa	1	18,000.00	18,000.00		
Santan Kelapa	1	Buah	18,000.00	18,000.00	
Bawang Goreng	250	Gram	12,500.00	50.00	
Daun Pandan	5	Lembar	2,000.00	400.00	
Gula Halus	250	Gram	12,500.00	50.00	
Gula Merah	1000	Gram	15,000.00	15.00	
Gula Putih	0.25	Kilogram	5,000.00	20,000.00	
Garum	250	Gram	12,000.00	48.00	

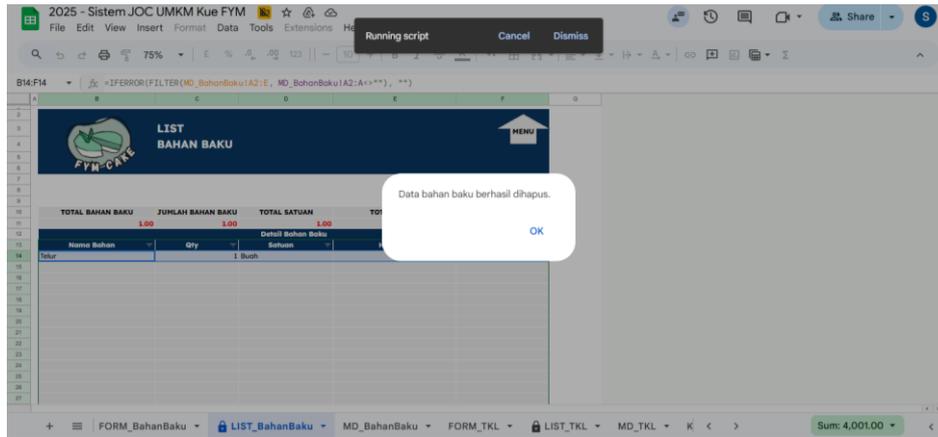
FB08 – Tombol “List” berhasil membuka List Bahan Baku



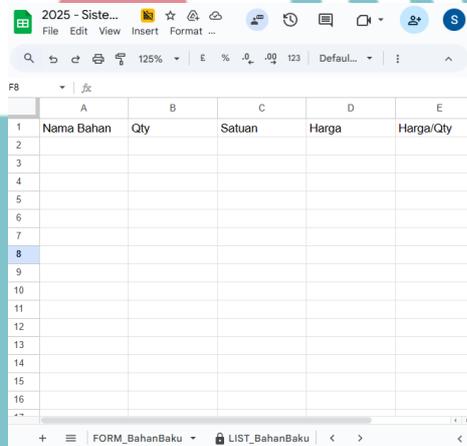
FB09 – Tombol “Menu” berhasil membuka Menu Awal



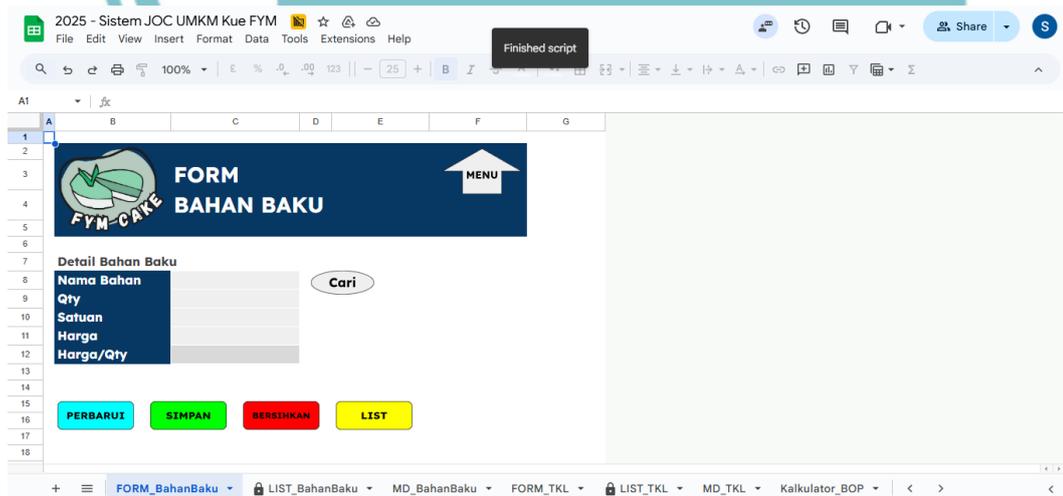
Lampiran 6 Pengujian List Bahan Baku



LB01 – Data terhapus dari List Bahan Baku



LB01 – Data terhapus dari MD_BahanBaku



LB02 – Tombol “Form” berhasil membuka Form Bahan Baku

Hak Cipta :

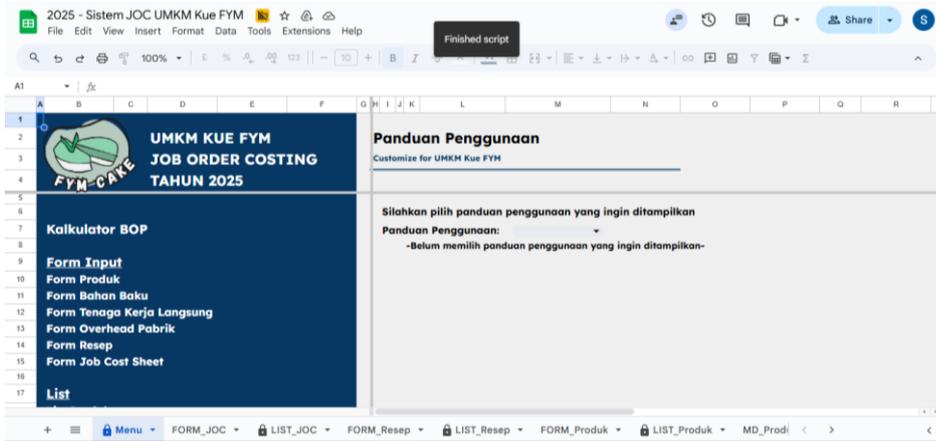
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



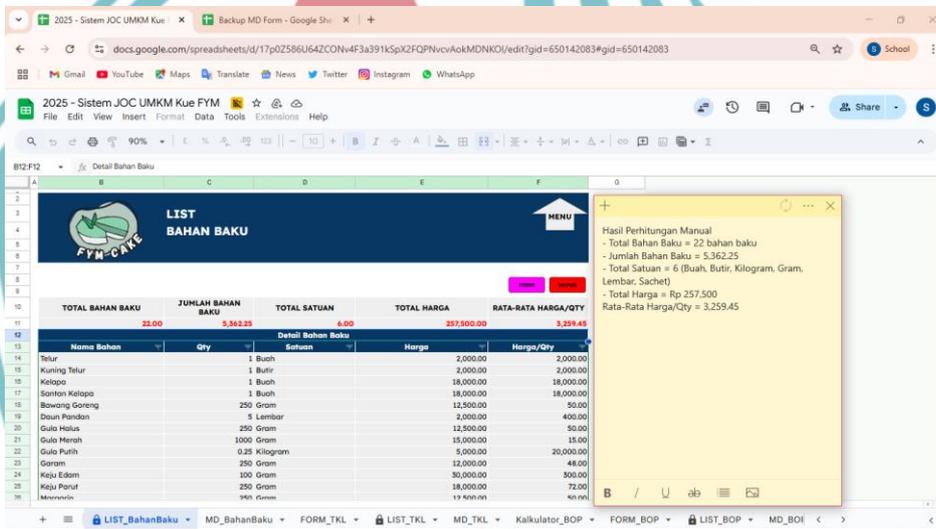
Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

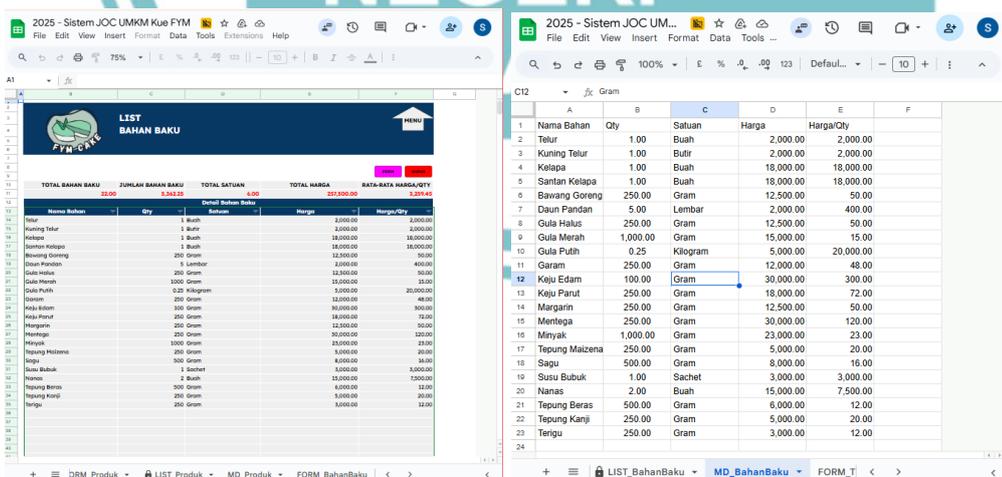
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



LB03 – Tombol “Menu” berhasil membuka Menu Awal



LB04



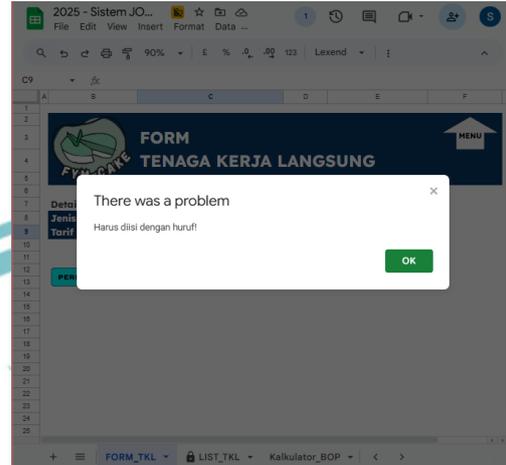
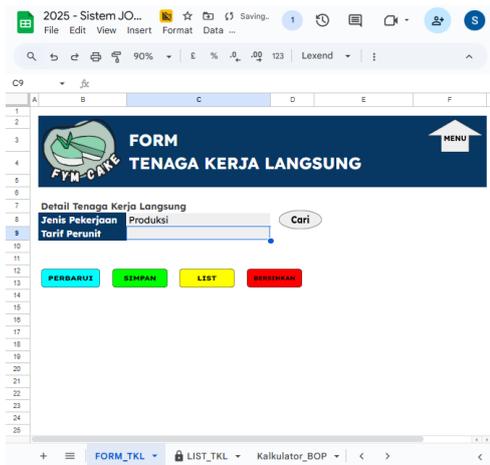
LB05 – Semua data bahan baku di MD_BahanBaku ditampilkan di List Bahan Baku



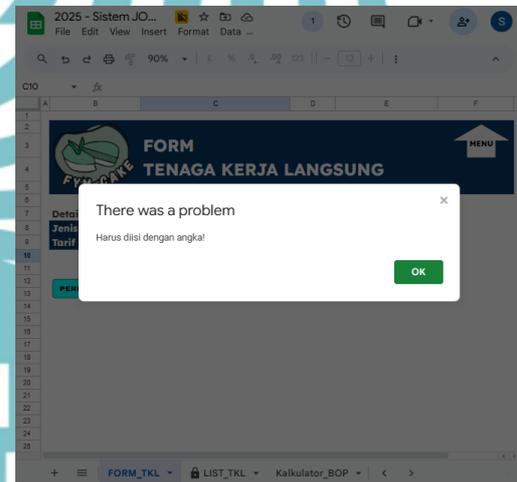
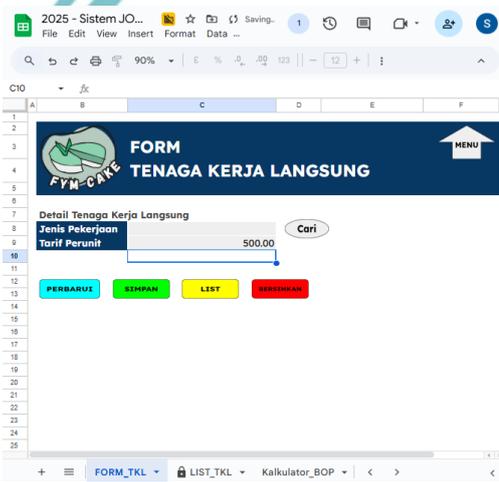
Lampiran 7 Pengujian Form Tenaga Kerja Langsung

Hak Cipta :

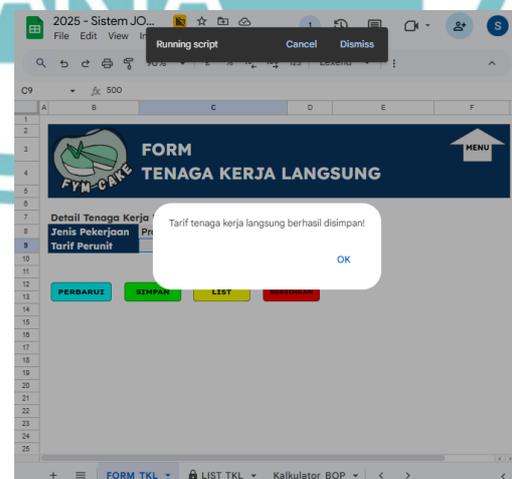
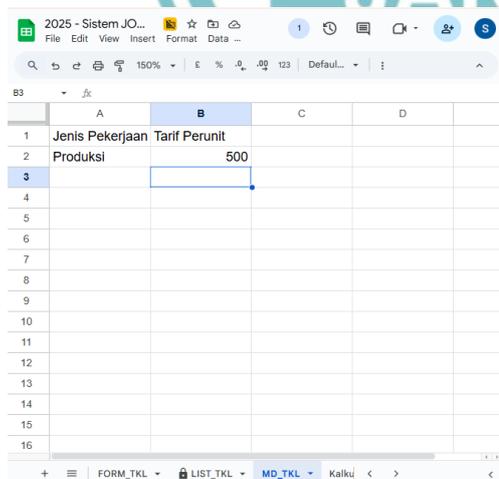
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



FT01 – Valid jika diisi dengan huruf atau simbol dan menolak jika diisi dengan angka serta memberikan pesan peringatan



FT02 – Valid jika diisi dengan angka dan menolak jika diisi dengan huruf atau simbol serta memberikan pesan peringatan

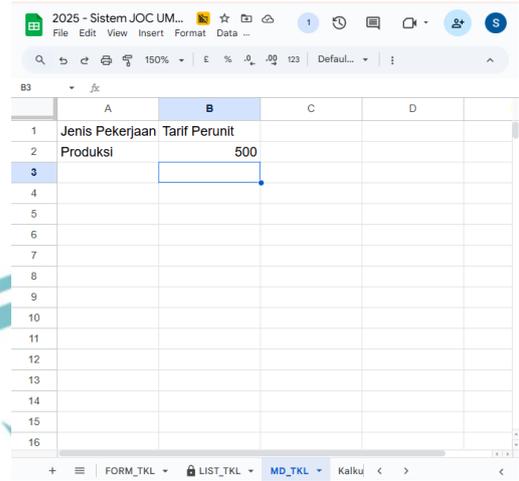
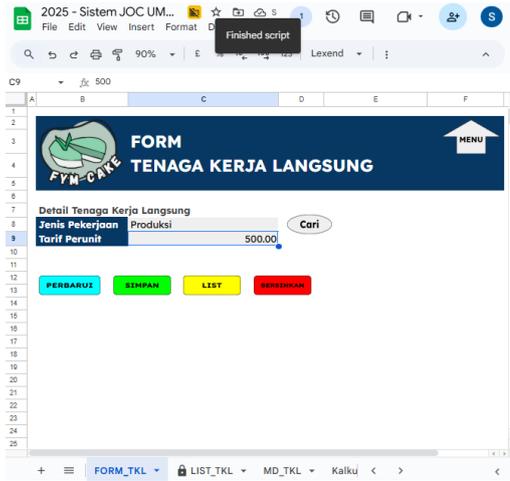


FT03 – Data tenaga kerja langsung berhasil disimpan di MD_TKL dan memberikan pesan data berhasil disimpan

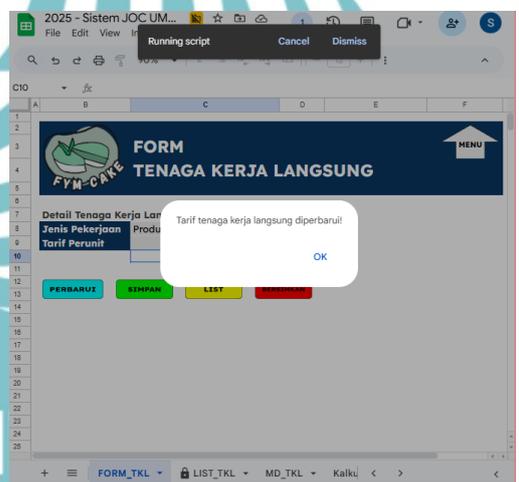
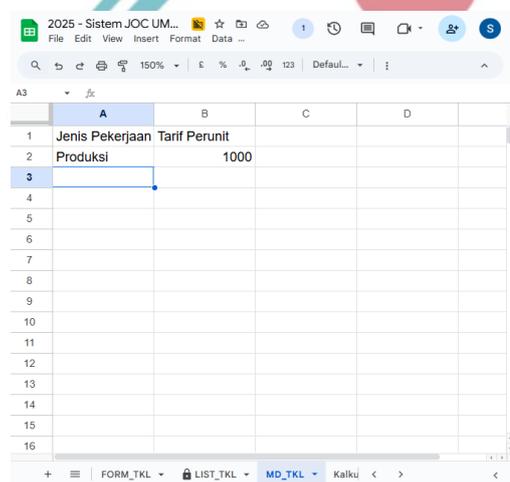


Hak Cipta :

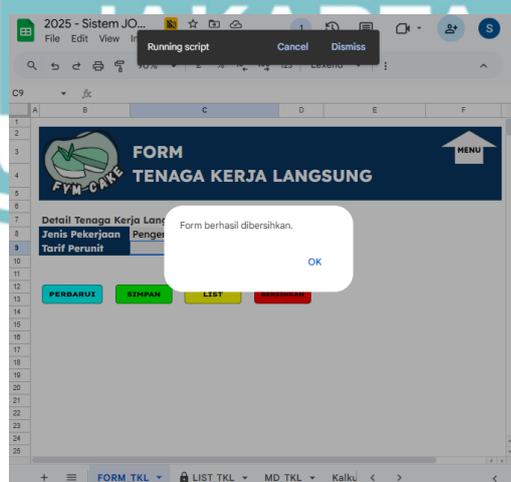
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



FT04 - Tombol “Cari” berhasil memanggil data tenaga kerja langsung dari *master data*



FT05 – Tombol “Perbarui” berhasil data di MD TKL dan memberikan pesan data berhasil diperbarui

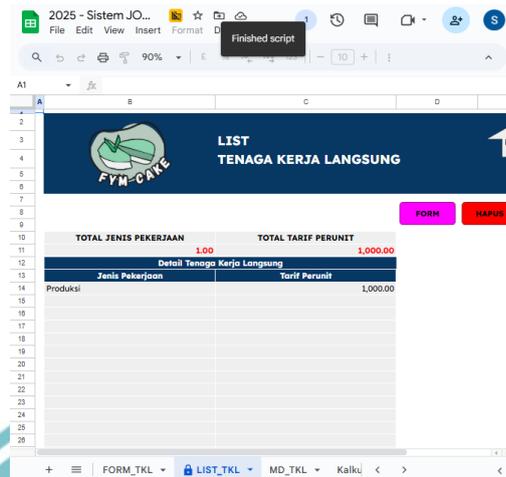


FT06 – Tombol “Bersihkan” berhasil membersihkan form dan memberikan pesan form berhasil dibersihkan

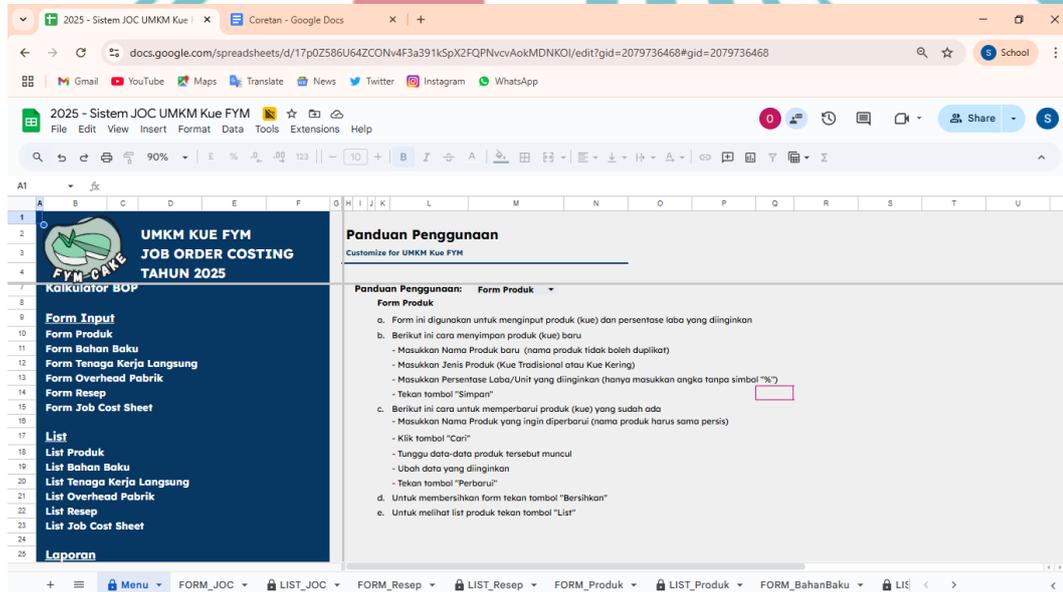


Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



FT07 – Tombol “List” berhasil membuka List Tenaga Kerja Langsung



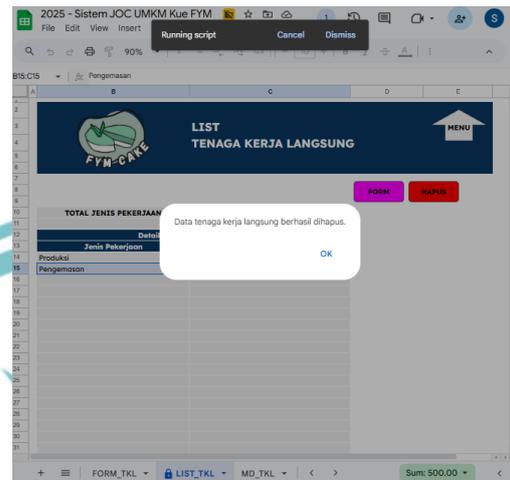
FT08 – Tombol “Menu” berhasil membuka Menu Awal



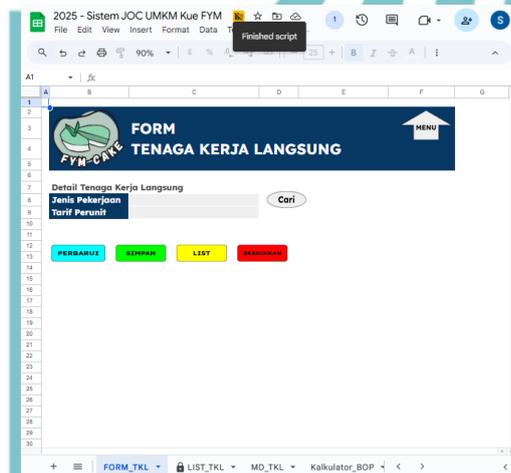
Lampiran 8 Pengujian List Tenaga Kerja Langsung

- Hak Cipta :**
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

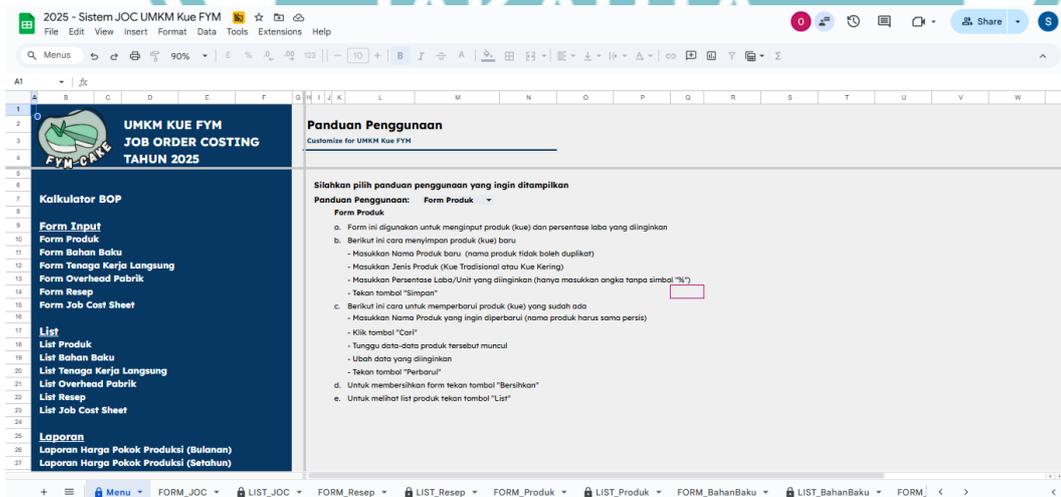
	A	B	C	D
1	Jenis Pekerjaan	Tarif Perunit		
2	Produksi	500		
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				



LT 01 – Tombol “Hapus” berhasil menghapus data tenaga kerja langsung dari MD_TKL dan memberikan pesan data berhasil dihapus



LT02 – Tombol “Form” berhasil membuka Form Tenaga Kerja Langsung



LT03 – Tombol “Menu” berhasil membuka Menu Awal



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

TOTAL JENIS PEKERJAAN		TOTAL TARIF PERUNIT
2.00		1,000.00
Detail Tenaga Kerja Langsung		
Jenis Pekerjaan	Tarif Perunit	
Produksi	500.00	
Pengemasan	500.00	

LT04 – Total Jenis Pekerjaan dan Total Tarif Perunit sama dengan perhitungan manual

Jenis Pekerjaan	Tarif Perunit
Produksi	500
Pengemasan	500

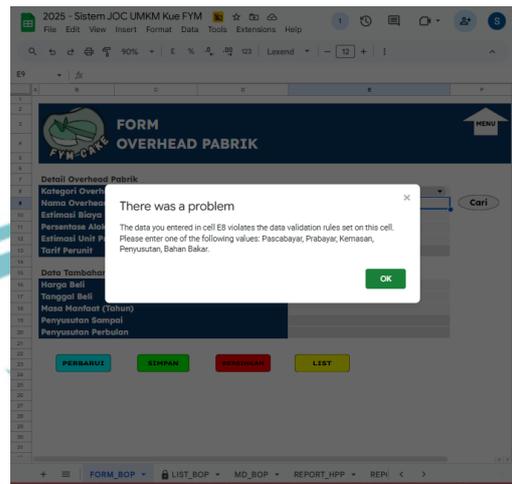
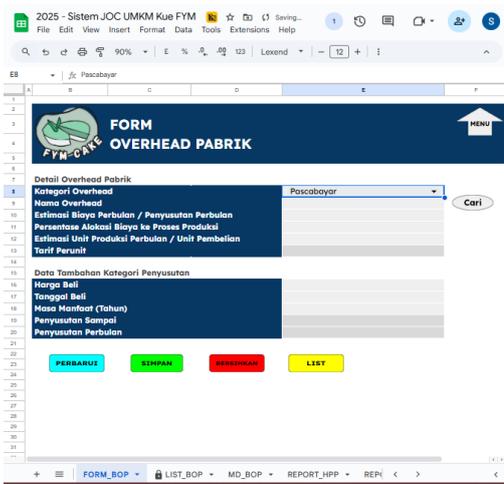
LT05 – Semua data di MD_TKL ditampilkan di List Tenaga Kerja Langsung



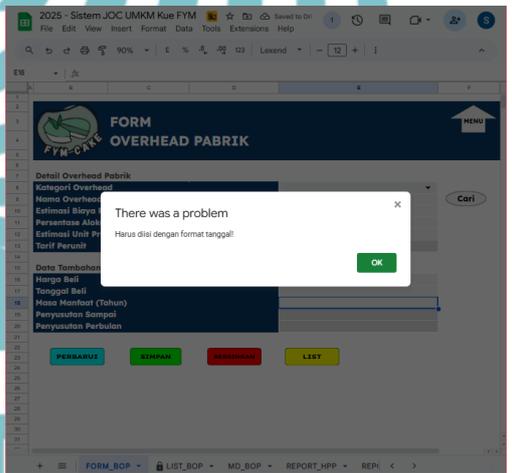
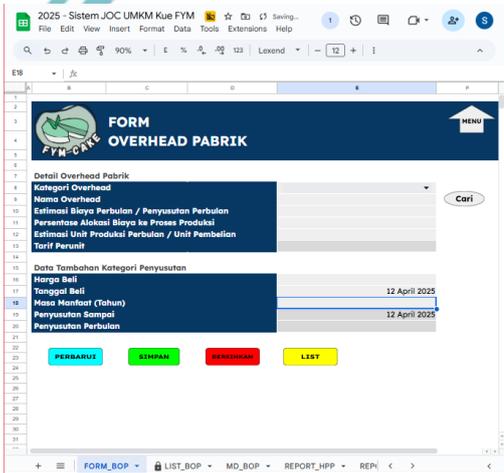
Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

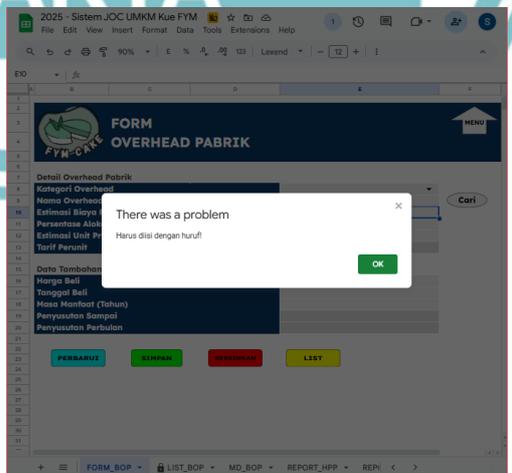
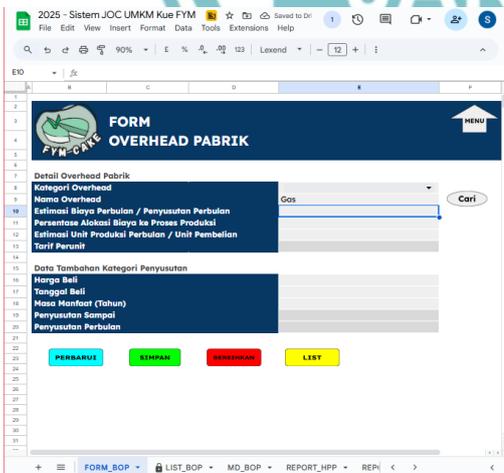
Lampiran 9 Pengujian Form Overhead Pabrik



FO01 – Valid jika dipilih melalui *drop-down list* dan menolak *input* manual serta memberikan pesan peringatan



FO02 – Valid jika diisi dengan format tanggal dan menolak *input* selain tanggal serta memberikan pesan peringatan



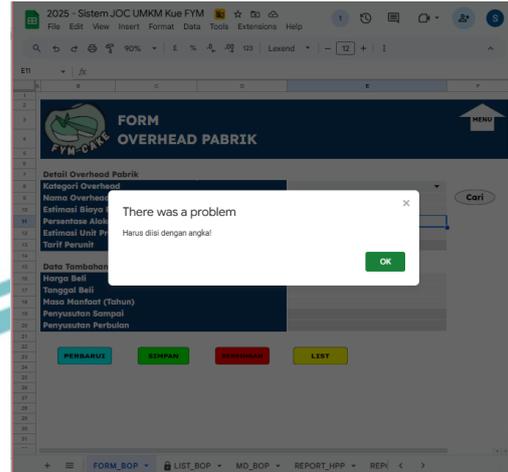
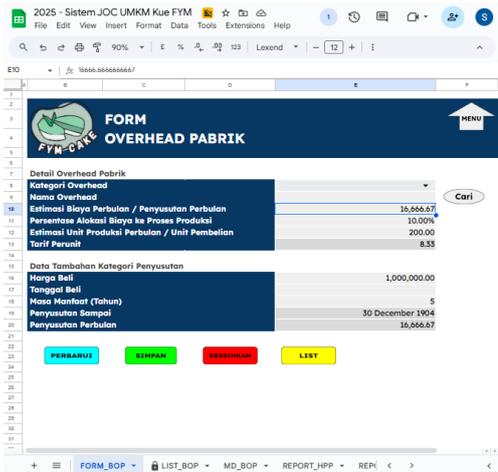
FO03 – Valid jika diisi dengan huruf atau simbol dan menolak jika diisi dengan angka serta memberikan pesan peringatan



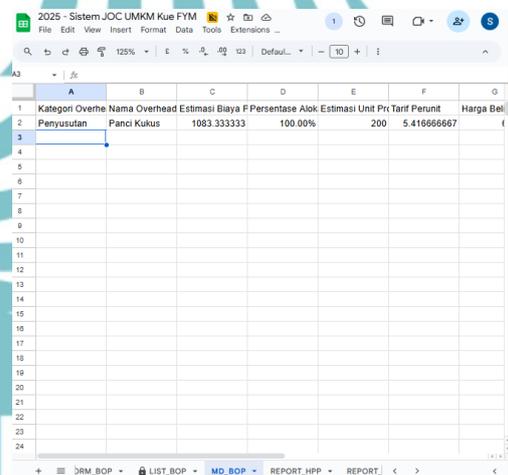
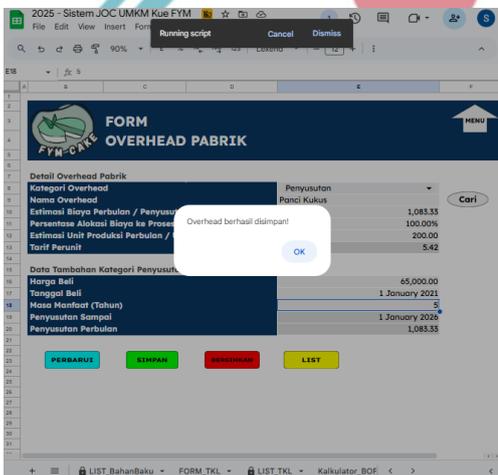
Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

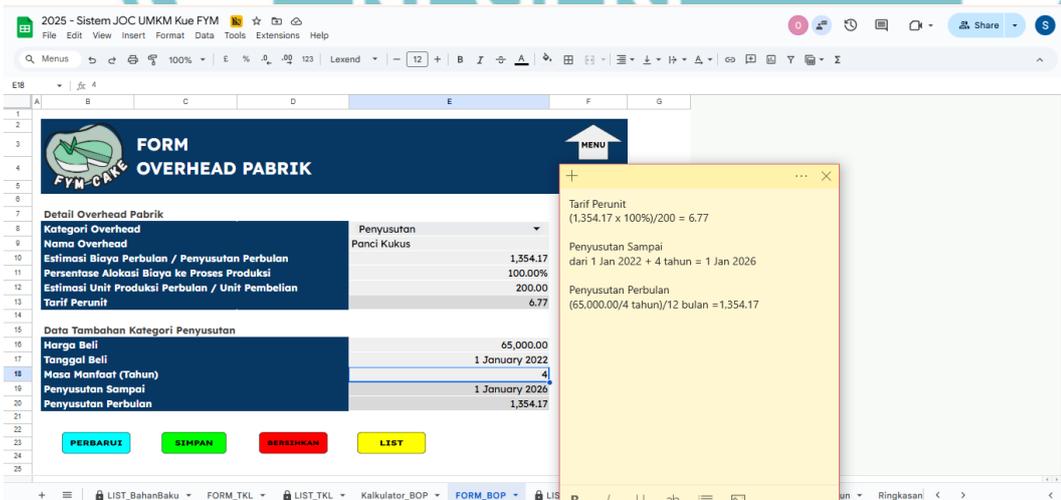
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



FO04 – Valid jika diisi dengan angka dan menolak jika diisi dengan huruf atau simbol serta memberikan pesan peringatan



FO05 – Pesan data berhasil disimpan dan data tersimpan di MD_BOP



FO06 – Hasil perhitungan sistem sama dengan perhitungan manual



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Detail Overhead Pabrik	
Kategori Overhead	Penyusutan
Nama Overhead	Panci Kukus
Estimasi Biaya Perbulan / Penyusutan	1,554.17
Persentase Alokasi Biaya ke Proses Produksi	100.00%
Estimasi Unit Produksi Perbulan / Unit Pembelian	200.00
Tarif Perunit	6.77

FO07 – Tombol “Cari” berhasil memanggil data dari *master data*

Kategori Overhead	Nama Overhead	Estimasi Biaya Perbulan / Penyusutan	Persentase Alokasi Biaya ke Proses Produksi	Estimasi Unit Produksi Perbulan / Unit Pembelian	Tarif Perunit	Harga Beli
Penyusutan	Panci Kukus	1354.166667	100.00%	200	6.770833335	

FO08 – Tombol “Perbarui” berhasil memperbarui data di MD_BOP dan memberikan pesan data berhasil diperbarui

FO09 – Tombol “Bersihkan” berhasil membersihkan form



Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

TOTAL KATEGORI OVERHEAD	TOTAL OVERHEAD	TOTAL ESTIMASI BIAYA PERBULAN	RATA-RATA PERSENTASE ALOKASI BIAYA KE PROSES PRODUKSI	RATA-RATA ESTIMASI UNIT PRODUKSI PERBULAN	TOTAL TARIF PERUNIT	TOTAL HARGA BELI	TANGGAL TERAKHIR PEMBELAN PERALATAN	RATA-RATA HARGA MANFAAT (TAHUN)	TANGGAL TERAKHIR PENYUSUTAN PALING DEKAT	RATA-RATA PENYUSUTAN PERBULAN
	4.00	13.00	904.693.73%	687.69	3.732.42	3.079.000.00	1 January 2023	60.29	1 January 2025	1.424.76

Kategori Overhead	Nama Overhead	Persentase Biaya Perbulan / Penyusutan Perbulan	Persentase Alokasi Biaya ke Proses Produksi	Estimasi Unit Produksi/ Perbulan/ Unit Produksi	Tarif Perunit	Harga Beli	Tanggal Beli	Harga Manfaat (tahun)	Penyusutan Sempit	Penyusutan Perbulan
Preproduksi	Lubrik & Air	205.000.00	30.00%	200.00	300.00	300.00				
Bahan Baku	Gula	40.000.00	300.00%	200.00	200.00	200.00				
Kemasan	Mika Kecil	7.000.00	300.00%	100.00	70.00	70.00				
	Mika Besing	12.000.00	300.00%	100.00	120.00	120.00				
	Tempor	34.000.00	300.00%	12.00	1.000.00	1.000.00				
Penyusutan	Mesin	2.083.55	300.00%	200.00	10.42	200.000.00	1 January 2025	8.00	1 January 2025	2.083.55
Penyusutan	Peranti Kulkas	2.654.27	300.00%	200.00	13.27	200.000.00	1 January 2021	4.00	1 January 2025	2.654.27
Penyusutan	Wolular	438.87	300.00%	200.00	2.09	20.000.00	1 January 2023	4.00	1 January 2024	438.87
Penyusutan	Peranti Kulkas	1.254.27	300.00%	200.00	6.27	150.000.00	1 January 2021	4.00	1 January 2024	1.254.27
Penyusutan	Oven tangkring	1.875.00	300.00%	200.00	4.38	180.000.00	1 January 2021	8.00	1 January 2024	1.875.00
Penyusutan	Mesin Air	750.00	300.00%	200.00	0.38	180.000.00	1 January 2019	20.00	1 January 2020	750.00
Penyusutan	Tempor	750.00	300.00%	200.00	6.18	180.000.00	1 January 2019	20.00	1 January 2020	750.00

FO10 – Tombol “List” berhasil membuka List Overhead Pabrik

**UMKM KUE FYM
JOB ORDER COSTING
TAHUN 2025**

- Kalkulator BOP
- Form Input
- Form Produk
- Form Bahan Baku
- Form Tenaga Kerja Langsung
- Form Overhead Pabrik
- Form Resep
- Form Job Cost Sheet
- List
- List Produk
- List Bahan Baku
- List Tenaga Kerja Langsung
- List Overhead Pabrik
- List Resep
- List Job Cost Sheet
- Laporan
- Laporan Harga Pakok Produksi (Bulanan)
- Laporan Harga Pakok Produksi (Setahun)
- Ringkasan Laba Kotor

Panduan Penggunaan
Customize for UMKM Kue FYM

Silahkan pilih panduan penggunaan yang ingin ditampilkan

Panduan Penggunaan: Form Produk

Form Produk

- Form ini digunakan untuk menginput produk (kue) dan persentase laba yang diinginkan
- Berikut ini cara menyimpan produk (kue) baru
 - Masukkan Nama Produk baru (nama produk tidak boleh duplikat)
 - Masukkan Jenis Produk (Kue Tradisional atau Kue Kering)
 - Masukkan Persentase Laba/Unit yang diinginkan (hanya masukkan angka tanpa simbol "%")
 - Teakan tombol "Simpan"
- Berikut ini cara untuk memperbarui produk (kue) yang sudah ada
 - Masukkan Nama Produk yang ingin diperbarui (nama produk harus sama persis)
 - Klik tombol "Cari"
 - Tunggu data-data produk tersebut muncul
 - Ubah data yang diinginkan
 - Teakan tombol "Perbarui"
- Untuk membersihkan form tekan tombol "Bersihkan"
- Untuk melihat list produk tekan tombol "List"

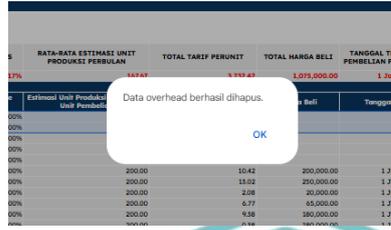
FO11 – Tombol “Menu” berhasil membuka Menu Awal



Lampiran 10 Pengujian List Overhead Pabrik

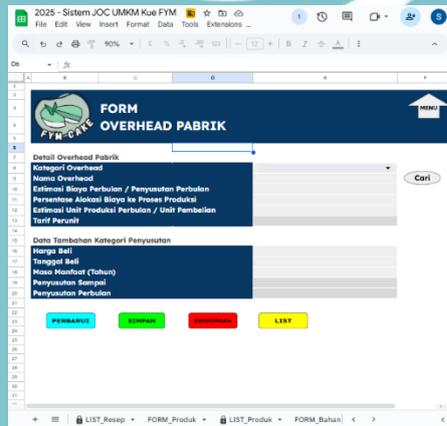
Hak Cipta :

1. Diarangi mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Diarangi mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

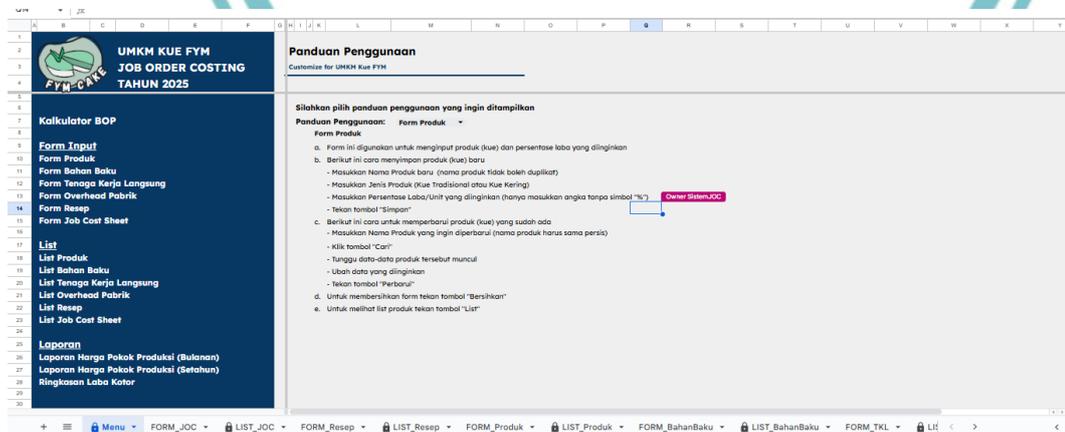


Kategori Overhe	Nama Overhead	Estimasi Biaya	F Persentase Alok	Estimasi Unit Pr	Tarif Perunit	Harga Beli	Tanggal Beli	Masa Manfaat (1	Penyusutan San	Penyusutan Perbulan	
2	Kemasan	Mika Kecil	7000	100.00%	100	70					
3	Kemasan	Mika Sedang	12000	100.00%	100	120					
4	Kemasan	Toples	36000	100.00%	12	3000					
5	Penyusutan	Mixer	2083.333333	100.00%	200	10.41666667	200000	1 January 2023	8	1 January 2031	2083.333333
6	Penyusutan	Kompom	2604.166667	100.00%	200	13.02083333	250000	1 January 2017	8	1 January 2025	2604.166667
7	Penyusutan	Whisker	416.666667	100.00%	200	2.083333333	20000	1 January 2023	4	1 January 2028	416.666667
8	Penyusutan	Panci Kukus	1354.166667	100.00%	200	6.770833333	65000	1 January 2021	4	1 January 2025	1354.166667
9	Penyusutan	Oven Tangkring	1875	100.00%	200	9.375	180000	1 January 2021	8	1 January 2029	1875
10	Penyusutan	Mesin Air	750	10.00%	200	0.375	180000	1 January 2015	20	1 January 2035	750
11	Penyusutan	Dapur	750	10.00%	200	0.375	180000	1 January 2010	20	1 January 2030	750

LO01 – Tombol “Hapus” berhasil menghapus data dari MD_BOP dan memberikan pesan data berhasil dihapus



LO02 – Tombol “Form” berhasil membuka Form Overhead Pabrik



LO03 – Tombol “Menu” berhasil membuka Menu Awal



Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

The screenshot shows the 'LIST DATA OVERHEAD PABRIK TAHUN 2025' window. At the top, there is a summary table with the following data:

TOTAL KATEGORI OVERHEAD	TOTAL OVERHEAD	TOTAL ESTIMASI BIAYA PERUBAHAN	RATA-RATA PERSENTASE ALOKASI BIAYA KE PROSES PRODUKSI	RATA-RATA ESTIMASI UNIT PRODUKSI PERUBAHAN / UNIT PEMBELAN	TOTAL TARIF PERUNIT	TOTAL HARGA BELI	TANGGAL TERAKHIR PEMBELAN PERALATAN	RATA-RATA MASA MANFAAT (TAHUN)	TANGGAL TERAKHIR PENYUSUTAN PALING DEKAT	RATA-RATA PENYUSUTAN PERUBAHAN
5.00	14.00	4.938.253.83	67.24%	172.29	3.890.42	903.940.000.00	1 January 2023	11.88	1 January 2026	471.471.35

Below the table is a 'Detail Overhead Pabrik' section. A yellow box highlights the 'Hasil perhitungan manual' (Manual Calculation Results) window, which contains the following data:

Total Kategori Overhead = 5 Total Overhead = 14 Rata-rata persentase alokasi ke produksi = 67.24%
 Rata-rata estimasi unit produksi/ unit pembelian = 172.29 Total tarif perunit = 3.890.42 Total harga beli = 903.940.000
 Tanggal terakhir pembelian peralatan = 1 Jan 2023 rata-rata masa manfaat (tahun) = 11.88 Tgl terakhir penyusutan plg dekat = 1 Jan 2026 Rata-rata penyusutan perbulan = 471.471.35

LO04 – Perhitungan informasi di header list oleh sistem sama dengan perhitungan manual

This screenshot shows the detailed list of overhead items. The table includes columns for 'Kategori Overhead', 'Nama Overhead', 'Estimasi Biaya Perbulan / Penyusutan Perbulan', 'Persentase Alokasi Biaya ke Proses Produksi', 'Estimasi Unit Produksi Perbulan / Unit Pembelian', 'Tarif Perunit', 'Harga Beli', 'Tanggal Beli', 'Masa Manfaat (Tahun)', 'Penyusutan Sempit', and 'Penyusutan Perbulan'.

Kategori Overhead	Nama Overhead	Estimasi Biaya Perbulan / Penyusutan Perbulan	Persentase Alokasi Biaya ke Proses Produksi	Estimasi Unit Produksi Perbulan / Unit Pembelian	Tarif Perunit	Harga Beli	Tanggal Beli	Masa Manfaat (Tahun)	Penyusutan Sempit	Penyusutan Perbulan	
14	Pascabayar	Listrik & Air	200.000.00	30.00%	200.00	300.00					
15	Bahan Bakar	Gas	40.000.00	300.00%	200.00	200.00					
16	Kemasan	Mika Kecil	7.000.00	300.00%	100.00	70.00					
17	Kemasan	Mika Sedang	12.000.00	300.00%	100.00	120.00					
18	Kemasan	Toples	36.000.00	300.00%	12.00	3.000.00					
19	Penyusutan	Mixer	3.333.33	300.00%	200.00	16.66666667	20.000.00	1 January 2023	5.00	1 January 2028	3.333.33
20	Penyusutan	Kompor	2.083.33	300.00%	200.00	10.41666667	250.000.00	1 January 2017	10.00	1 January 2027	2.083.33
21	Penyusutan	Whisker	333.33	300.00%	200.00	1.666666667	20.000.00	1 January 2023	5.00	1 January 2028	333.33
22	Penyusutan	Panci Kukus	1.083.33	300.00%	200.00	5.416666667	65.000.00	1 January 2021	5.00	1 January 2026	1.083.33
23	Penyusutan	Oven Tangkring	1.500.00	300.00%	200.00	7.500.000.00	180.000.00	1 January 2018	10.00	1 January 2028	1.500.00
24	Penyusutan	Mesin Air	8.125.00	0.13%	200.00	0.0528125	195.000.00	1 January 2015	20.00	1 January 2035	8.125.00
25	Penyusutan	Dapur	3.750.000.00	0.05%	200.00	9.375	90.000.000.00	1 January 2010	20.00	1 January 2030	3.750.000.00
26	Penyusutan	Toren Air	5.312.50	0.13%	200.00	0.03453125	127.500.00	1 January 2015	20.00	1 January 2035	5.312.50
27	Prabayar	Wifi	271.445.00	11.00%	200.00	149.29475					

This screenshot shows the detailed list of overhead items in a spreadsheet format. The table includes columns for 'Kategori Overhead', 'Nama Overhead', 'Estimasi Biaya Perbulan / Penyusutan Perbulan', 'Persentase Alokasi Biaya ke Proses Produksi', 'Estimasi Unit Produksi Perbulan / Unit Pembelian', 'Tarif Perunit', 'Harga Beli', 'Tanggal Beli', 'Masa Manfaat (Tahun)', 'Penyusutan Sempit', and 'Penyusutan Perbulan'.

Kategori Overhead	Nama Overhead	Estimasi Biaya Perbulan / Penyusutan Perbulan	Persentase Alokasi Biaya ke Proses Produksi	Estimasi Unit Produksi Perbulan / Unit Pembelian	Tarif Perunit	Harga Beli	Tanggal Beli	Masa Manfaat (Tahun)	Penyusutan Sempit	Penyusutan Perbulan	
1	Pascabayar	Listrik & Air	200000	30.00%	200	300					
2	Bahan Bakar	Gas	40000	100.00%	200	200					
3	Kemasan	Mika Kecil	7000	100.00%	100	70					
4	Kemasan	Mika Sedang	12000	100.00%	100	120					
5	Kemasan	Toples	36000	100.00%	12	3000					
6	Penyusutan	Mixer	3333.333333	100.00%	200	16.66666667	20000	1 January 2023	5	1 January 2028	3333.333333
7	Penyusutan	Kompor	2083.333333	100.00%	200	10.41666667	250000	1 January 2017	10	1 January 2027	2083.333333
8	Penyusutan	Whisker	333.3333333	100.00%	200	1.666666667	20000	1 January 2023	5	1 January 2028	333.3333333
9	Penyusutan	Panci Kukus	1083.333333	100.00%	200	5.416666667	65000	1 January 2021	5	1 January 2026	1083.333333
10	Penyusutan	Oven Tangkring	1500	100.00%	200	7.5	180000	1 January 2018	10	1 January 2028	1500
11	Penyusutan	Mesin Air	8125	0.13%	200	0.0528125	1950000	1 January 2015	20	1 January 2035	8125
12	Penyusutan	Dapur	3750000	0.05%	200	9.375	900000000	1 January 2010	20	1 January 2030	3750000
13	Penyusutan	Toren Air	5312.5	0.13%	200	0.03453125	1275000	1 January 2015	20	1 January 2035	5312.5
14	Prabayar	Wifi	271445	11.00%	200	149.29475					

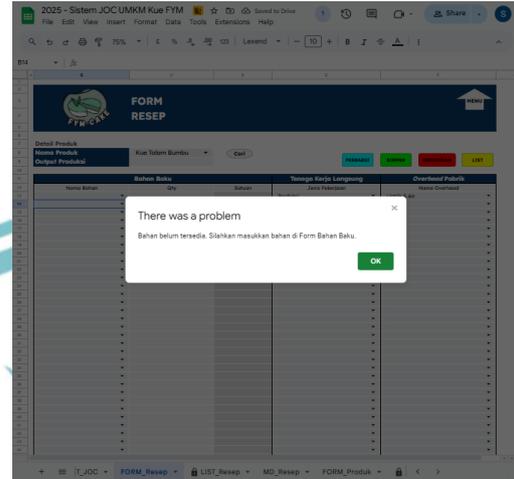
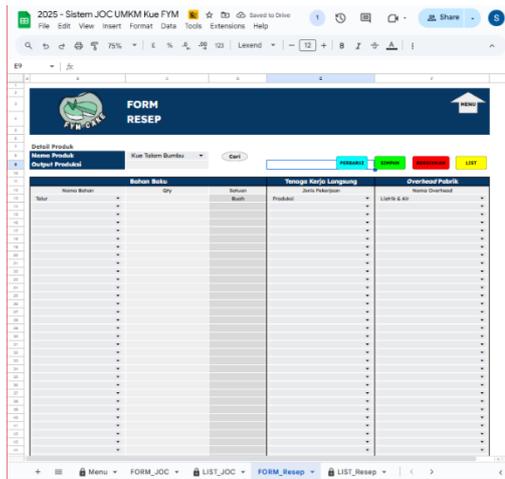
LO05 – List Overhead Pabrik menampilkan semua data di MD_BOP



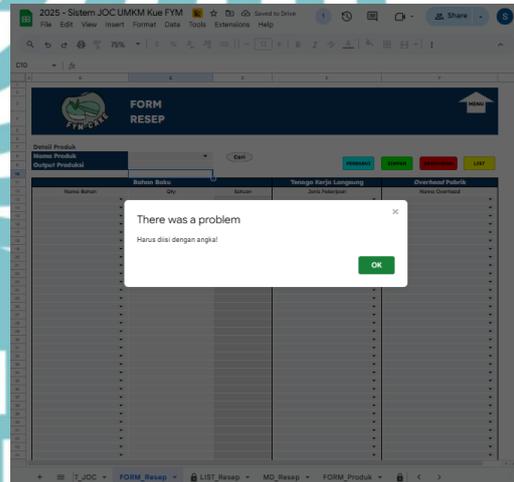
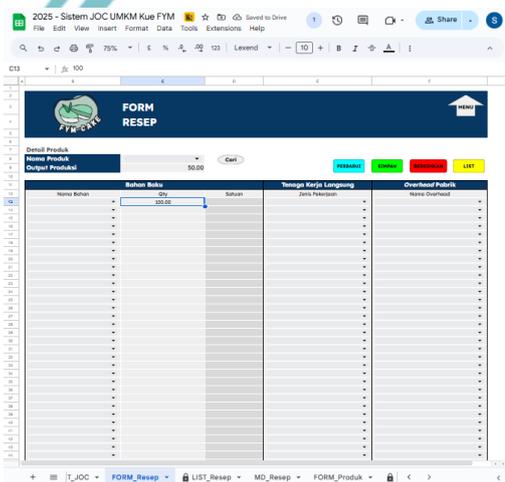
Lampiran 11 Pengujian Form Resep

Hak Cipta :

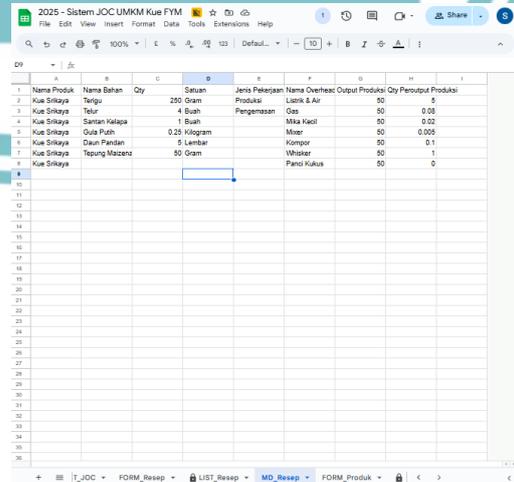
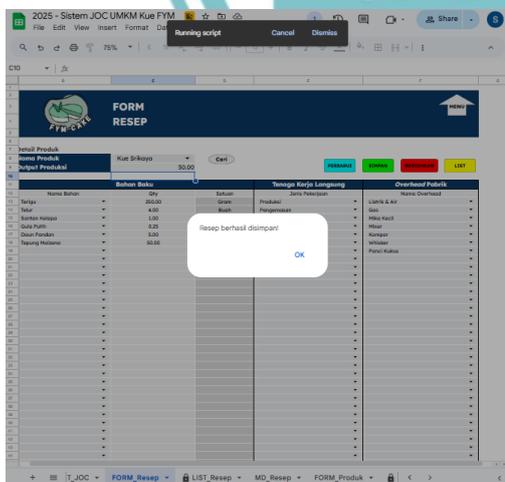
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



FR01 – Valid jika dipilih melalui *drop-down list* dan menolak *input* manual serta memberikan pesan peringatan



FR02 – Valid jika diisi dengan angka dan menolak jika diisi dengan huruf atau simbol serta memberikan pesan peringatan



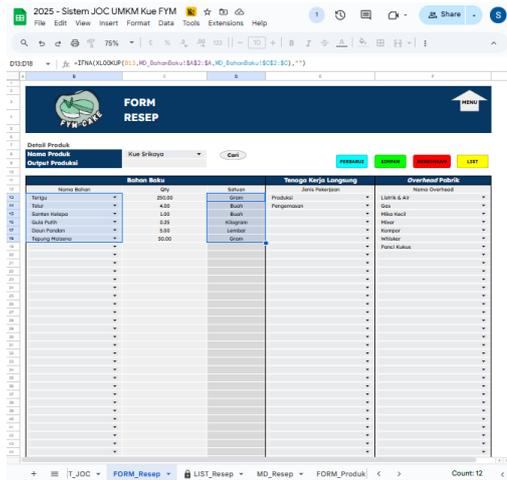
FR03 – Pesan data berhasil disimpan dan data tersimpan di MD_Resep



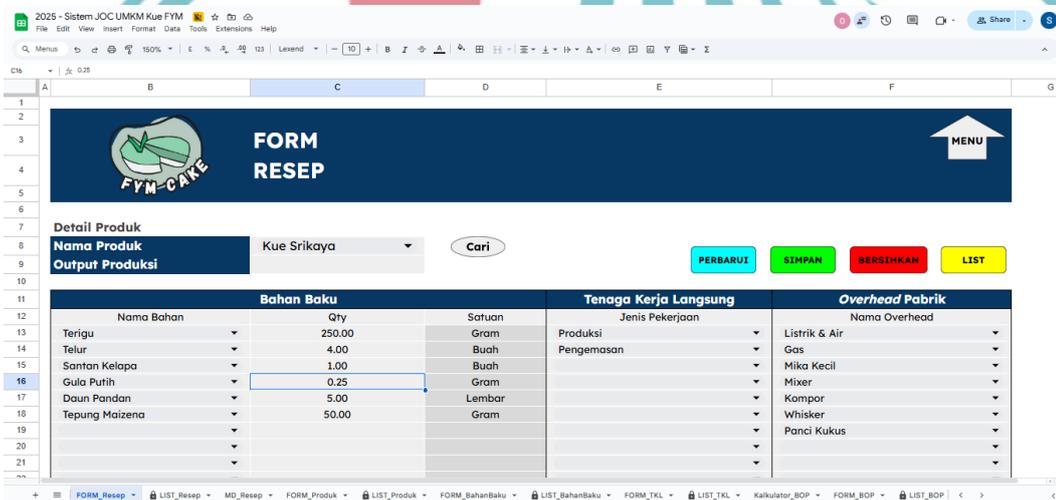
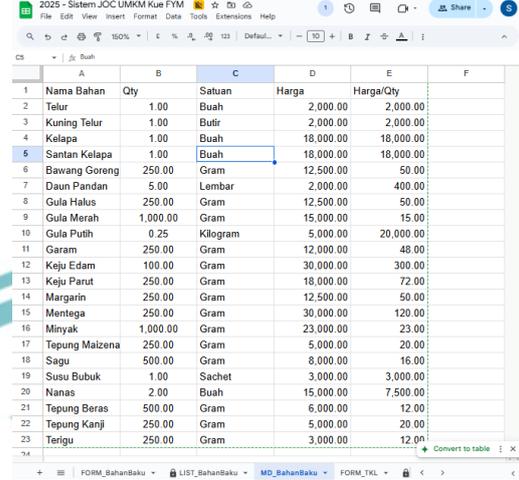
Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

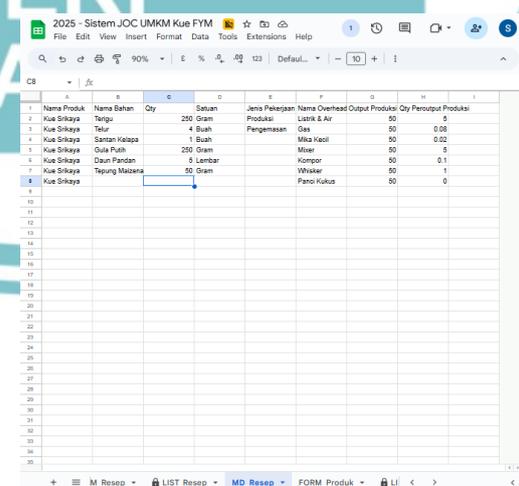
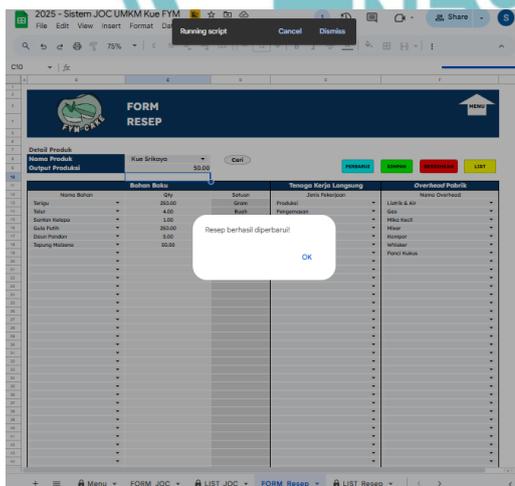
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



FR04 – Data satuan terpenggil dari master data dengan tepat



FR05 – Tombol “Cari” berhasil memanggil data dari master data

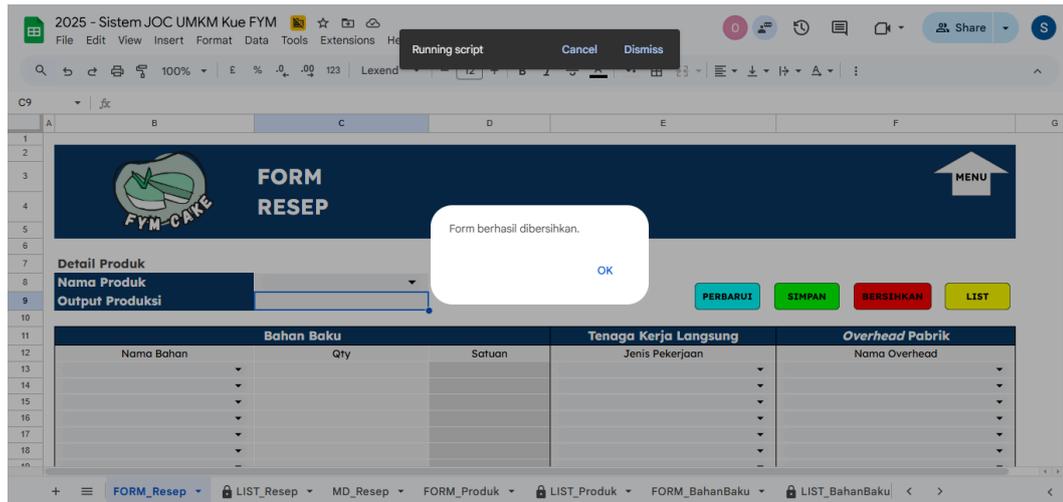


FR06 – Pesan data berhasil diperbarui dan data diperbarui di MD_Resep

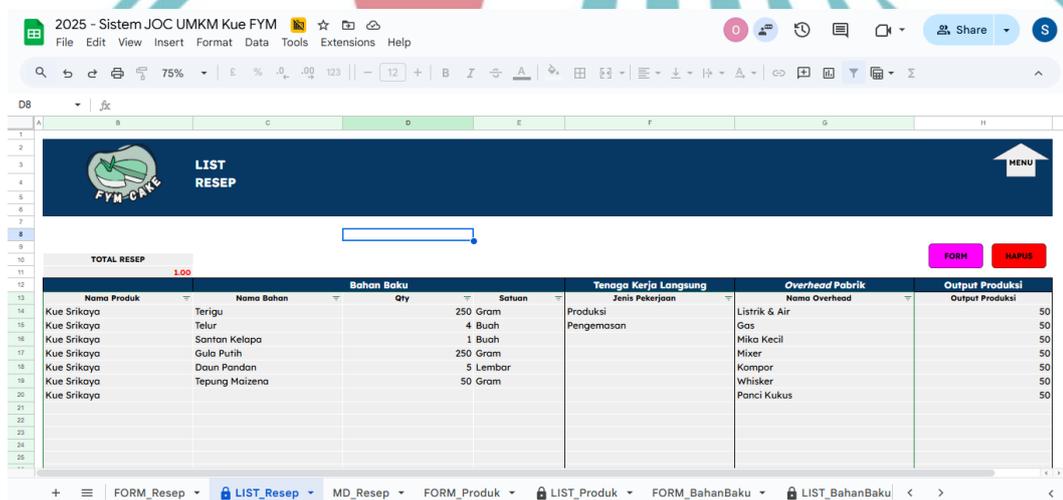


Hak Cipta :

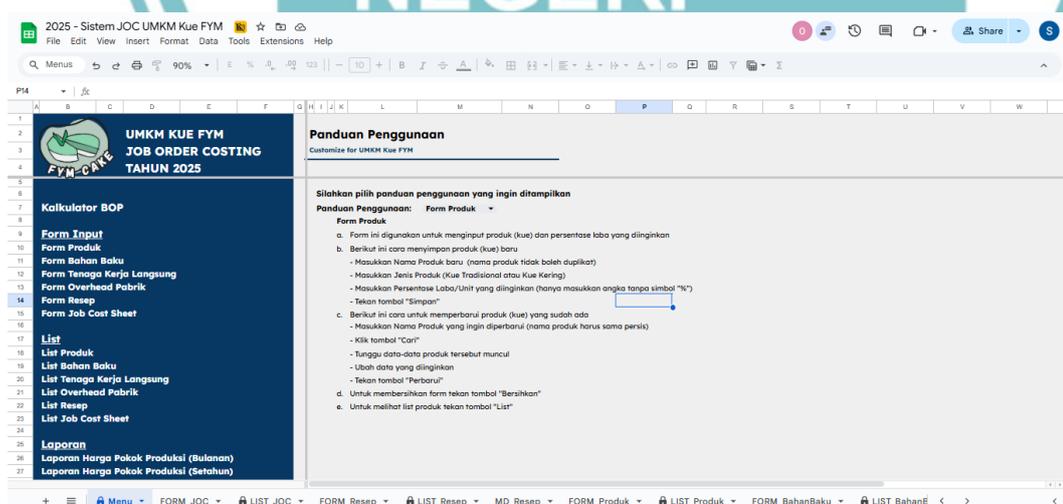
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



FR07 – Tombol “Bersihkan: berhasil membersihkan form



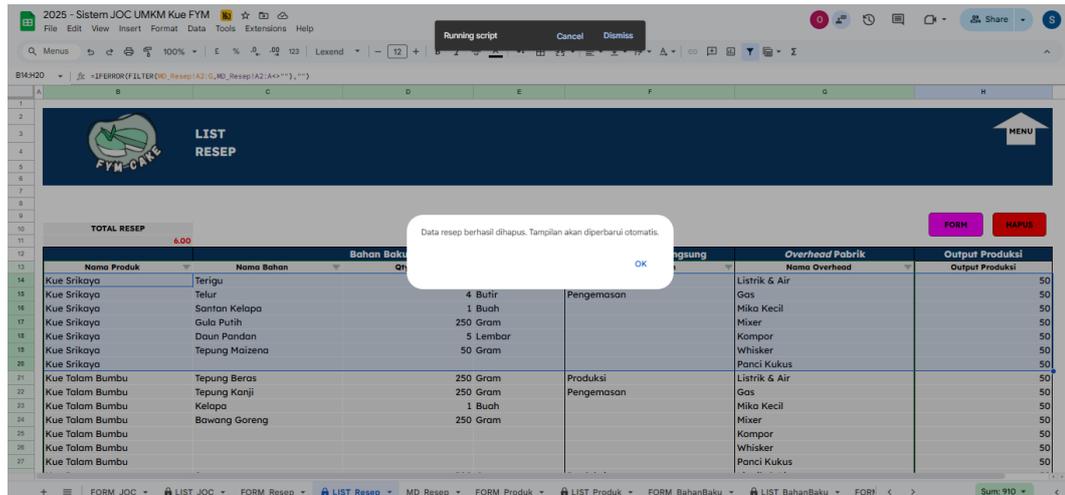
FR08 – Tombol “List” berhasil membuka List Resep



FR09 – Tombol “Menu” berhasil membuka Menu Awal

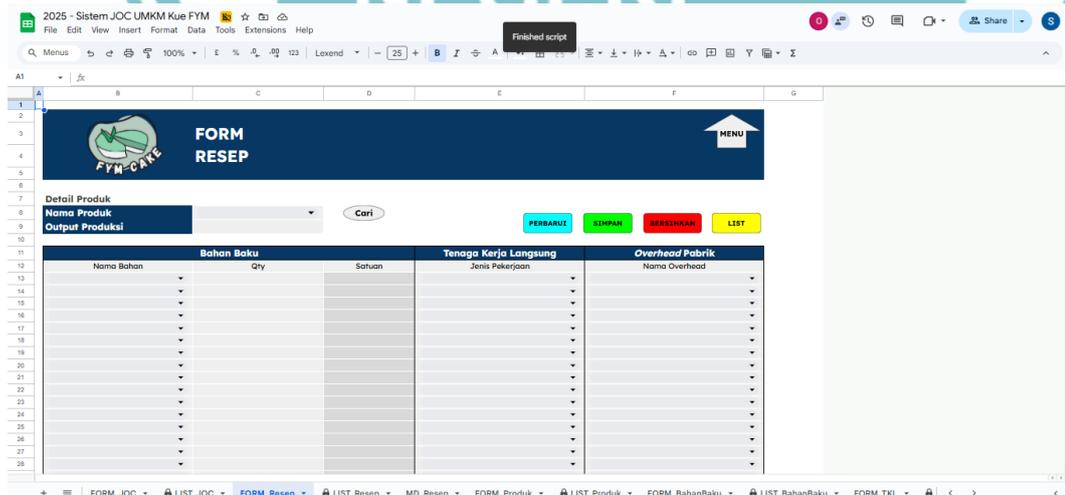


Lampiran 12 Pengujian List Resep



1	A	B	C	D	E	F	G	H	I
2	Nama Produk	Nama Bahan	Qty	Satuan	Jenis Pekerjaan	Nama Overhead	Output Produksi	Qty	Peroutput Produksi
3	Kue Talam Bunt	Tepung Beras	250	Gram	Produksi	Listrik & Air	50	5	
4	Kue Talam Bunt	Tepung Kanji	250	Gram	Pengemasan	Gas	50	5	
5	Kue Talam Bunt	Kelapa	1	Buah		Mika Kecil	50	0.02	
6	Kue Talam Bunt	Bawang Goreng	250	Gram		Mixer	50	5	
7	Kue Talam Bumbu					Kompom	50	0	
8	Kue Talam Bumbu					Whisker	50	0	
9	Kue Talam Bumbu					Panci Kukus	50	0	
10	Kue Pepe	Sagu	500	Gram	Produksi	Listrik & Air	50	10	
11	Kue Pepe	Terigu	250	Gram	Pengemasan	Gas	50	5	
12	Kue Pepe	Santan Kelapa	1	Buah		Mika Kecil	50	0.02	
13	Kue Pepe	Gula Putih	500	Gram		Mixer	50	10	
14	Kue Pepe					Kompom	50	0	
15	Kue Pepe					Whisker	50	0	
16	Kue Pepe					Panci Kukus	50	0	
17	Kue Dadar	Terigu	500	Gram	Produksi	Listrik & Air	35	14.28571429	
18	Kue Dadar	Kelapa	1	Buah	Pengemasan	Gas	35	0.02857142857	
19	Kue Dadar	Gula Merah	300	Gram		Mika Sedang	35	8.571428571	
20	Kue Dadar	Telur	1	Butir		Mixer	35	0.02857142857	
21	Kue Dadar	Sauu	30	Gram		Kompom	35	0.8571428571	

LR01 – Pesan data berhasil dihapus dan data terhapus dari MD_Resep



LR02 – Tombol “Form” berhasil membuka Form Resep

Hak Cipta :

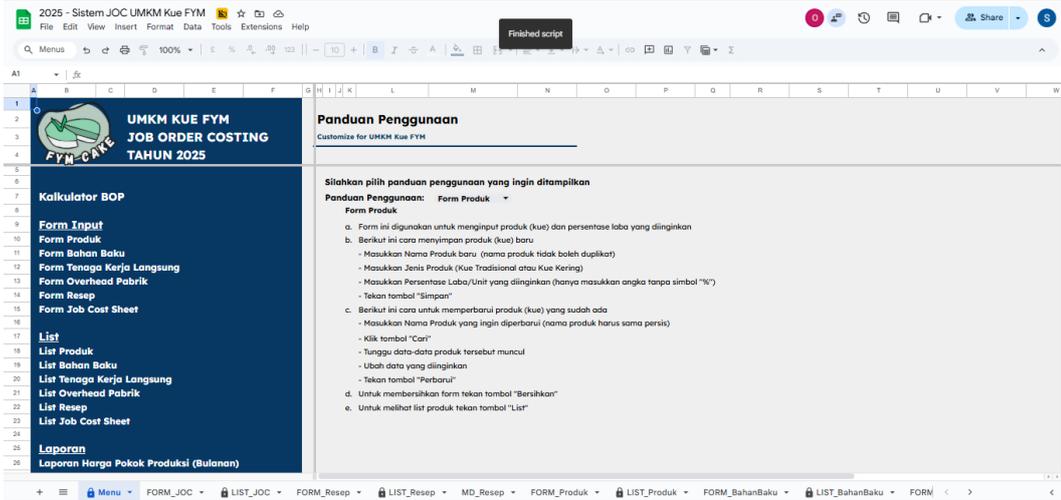
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



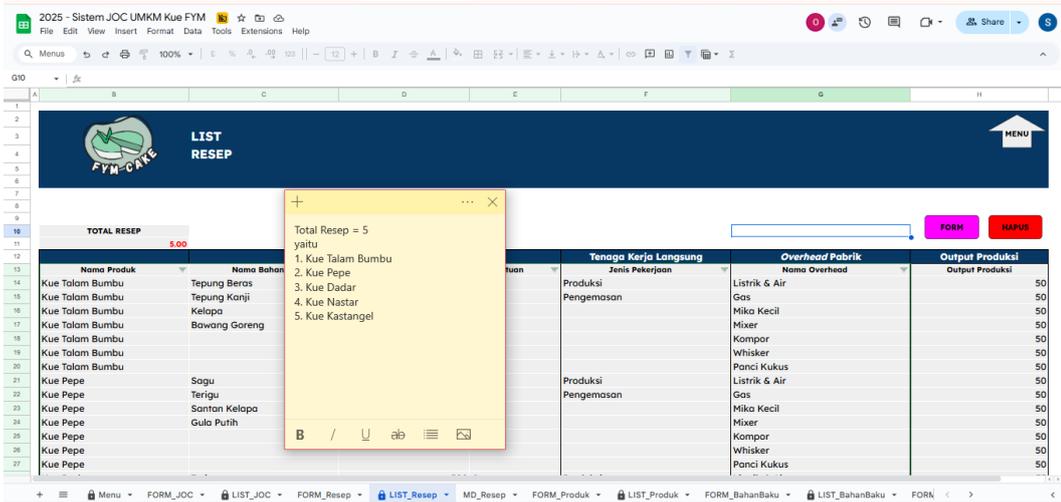
Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

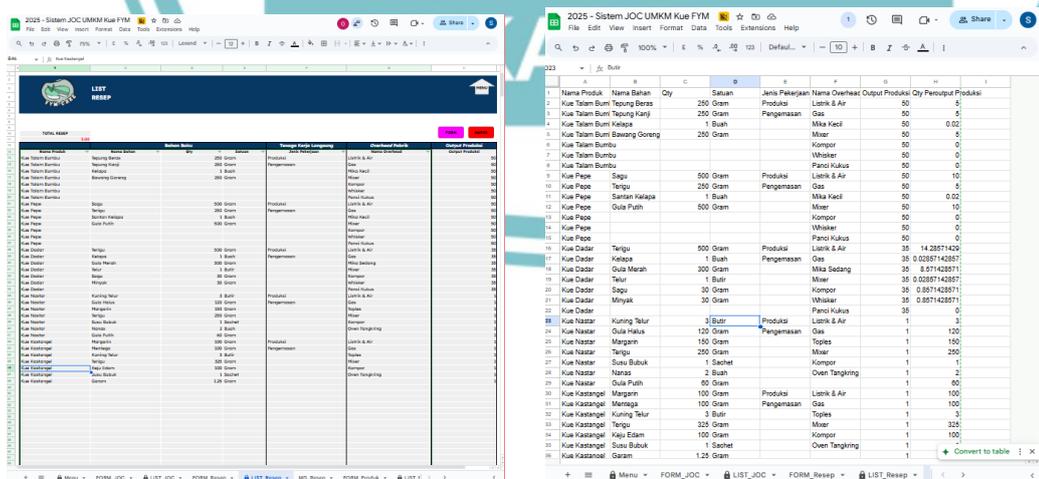
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



LR03 – Tombol “Menu” berhasil membuka Menu Awal



LR04 – Total Resep yang dihitung oleh sistem sama dengan perhitungan manual

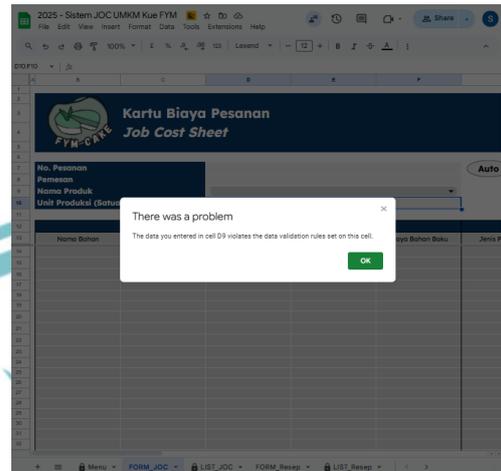
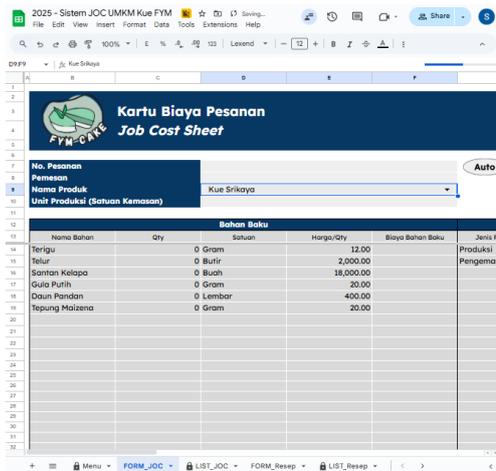


LR05 – List Resep menampilkan semua data di MD_Resep

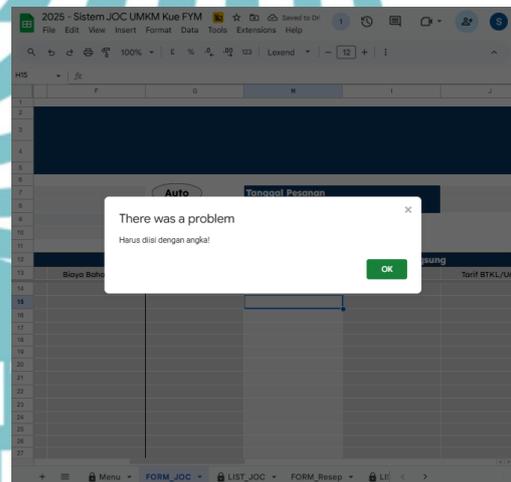
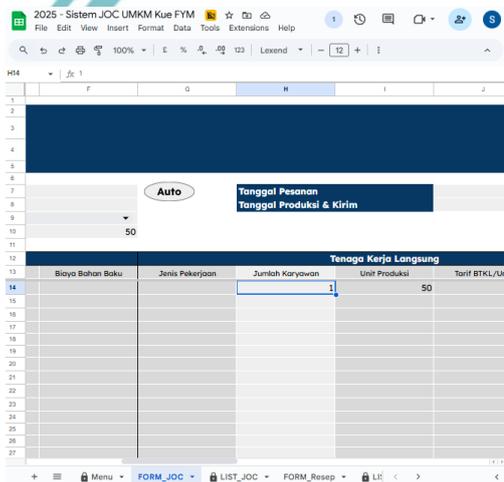


Lampiran 13 Pengujian Form Job Cost Sheet/Form JOC

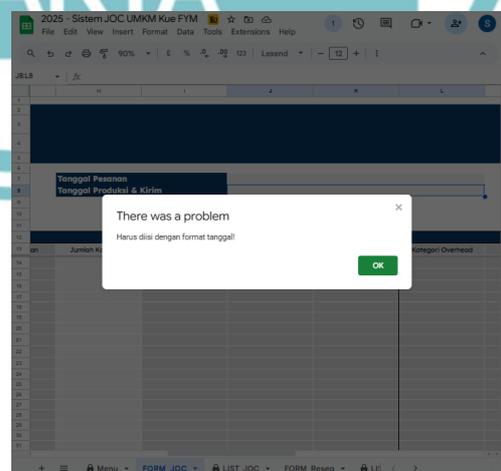
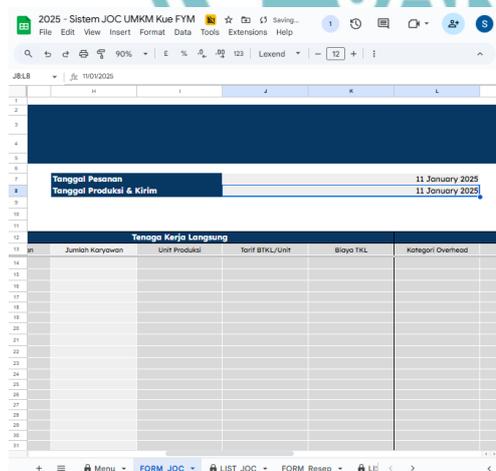
- Hak Cipta :**
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
 2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



FJ01 – Valid jika dipilih dari drop-down list dan menolak input manual serta memberikan pesan peringatan



FJ02 – Valid jika diisi dengan angka dan menolak input huruf atau simbol serta memberikan pesan peringatan



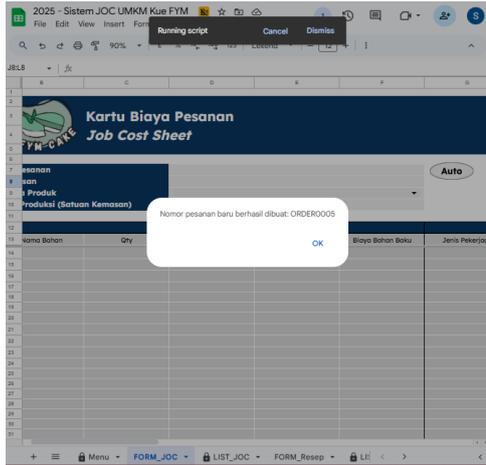
FJ03 – Valid jika diisi dengan tanggal dan menolak input yang buka tanggal serta memberikan pesan peringatan



Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

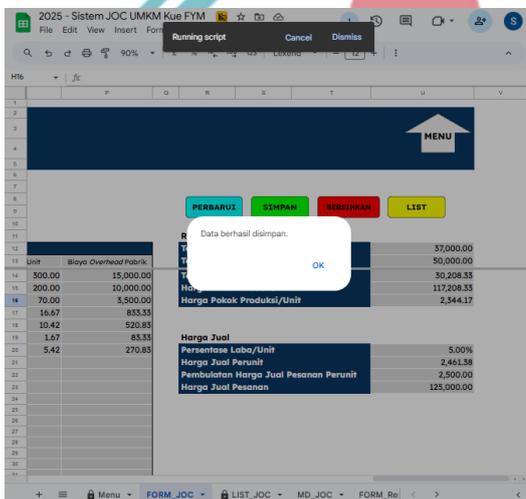
Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



No. Pesanan	Nama Pemesan	Nama P. Unit	Tanggal Pesanan	Tanggal Prodi	Nama Bahan	Satuan	Harga/Qty
ORDER0003	Mook Ira	Kue Telo	25 April 2025	27 April 2025	Teuping Beras	250 Gram	12
ORDER0003	Mook Ira	Kue Talem Bumbu	25 April 2025	27 April 2025	Kelapa	280 Gram	20
ORDER0003	Mook Ira	Kue Talem Bumbu	25 April 2025	27 April 2025	Bawang Gore	250 Gram	18000

FJ04 – No. Pesanan dihasilkan secara otomatis dan tidak duplikat



No. Pesanan	Nama Pemesan	Nama P. Unit	Tanggal Pesanan	Tanggal Prodi	Nama Bahan	Satuan	Harga/Qty
ORDER0002	Ibu Vina	Kue Dadar	4 March 2025	10 March 2021	Kelapa	1 Buah	18000
ORDER0002	Ibu Vina	Kue Dadar	4 March 2025	10 March 2021	Gula Merah	200 Gram	15
ORDER0002	Ibu Vina	Kue Dadar	4 March 2025	10 March 2021	Telur	1 Butir	2000

FJ05 – Pesan data berhasil disimpan dan data disimpan di MD_JOC

No. Pesanan	Nama Pemesan	Nama P. Unit	Tanggal Pesanan	Tanggal Prodi	Nama Bahan	Satuan	Harga/Qty
ORDER0001	Bu Imas	Kue Srikaya	1 April 2025	5 April 2025	Telur	4 Butir	2000
ORDER0001	Bu Imas	Kue Srikaya	1 April 2025	5 April 2025	Santan Kelapa	1 Buah	18000
ORDER0001	Bu Imas	Kue Srikaya	1 April 2025	5 April 2025	Gula Putih	0.25 Kilogram	20000

FJ06 – Data muncul otomatis



Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Bahan Baku		Tenaga Kerja Langsung				Overhead Pabrik					
Qty	Satuan	Harga/Qty	Biaya Bahan Baku	Jenis Pekerjaan	Jumlah Karaywan	Tarif BTKL/Unit	Biaya TKL	Kategori Overhead	Nama Overhead	Unit Produk	Tarif BO
250	Gram	12,00	3,000.00	Produksi		50		Pascabayar	Listrik & Air	50	
4	Bulir	2,000.00	8,000.00	Pengemasan			500.00	Bahan Bakar	Gas		
1	Buah	18,000.00	18,000.00					Kemasan	Mika Kecil		
250	Gram	20,00	5,000.00					Penyusutan	Mixer		
5	Lembar	400.00	2,000.00					Penyusutan	Kompor		
50	Gram	20,00	1,000.00					Penyusutan	Whisker		
								Penyusutan	Panci Kukus		

FJ07 – Data muncul otomatis

Hasil Perhitungan Manual
 Biaya TKL
 Produksi (1 x 50 x 500 = 25,000)
 Pengemasan (1 x 50 x 500 = 25,000)

Hasil Perhitungan Manual
 Listrik & Air (50 x 300 = 15,000)
 Gas (50 x 200 = 10,000)
 Mika Kecil (50 x 70 = 3,500)
 Mixer (50 x 16.67 = 833.33)
 Kompor (50 x 10.42 = 520.83)
 Whisker (50 x 1.67 = 83.33)
 Panci Kukus (50 x 5.42 = 270.83)

FJ08 – Perhitungan sistem sama dengan perhitungan manual

Hasil Perhitungan Manual
Ringkasan Biaya
 Total Biaya Bahan Baku (3,000+8,000+18,000+5,000+2,000+1,000 = 37,000)
 Total BTKL (25,000+25,000 = 50,000)
 Total BOP (15,000+10,000+3,500+833.33+520.83+83.33+270.83 = 30,208.33)
 HPP (37,000+50,000+30,208.33 = 117,208.33)
 HPP/Unit (117,208.33/50 = 2,344.17)

Harga Jual
 Persentase Laba/Unit (5%)
 Harga Jual Perunit (5% x 2,344.17 = 2,461.38)
 Pembulatan Harga Jual Perunit (2,500)
 Harga Jual Pesanan (50 x 2,500 = 125,000)

Ringkasan Biaya

Total Biaya Bahan Baku	37,000.00
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung	50,000.00
Total Biaya Overhead Pabrik	30,208.33
Harga Pakok Produksi	117,208.33
Harga Pakok Produksi/Unit	2,344.17

Harga Jual

Persentase Laba/Unit	5.00%
Harga Jual Perunit	2,461.38
Pembulatan Harga Jual Pesanan Perunit	2,500.00
Harga Jual Pesanan	125,000.00

FJ09 – Perhitungan sistem sama dengan perhitungan manual



Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Bahan Baku		Tenaga Kerja Langsung								
Nama Bahan	Qty	Satuan	Harga/Qty	Biaya Bahan Baku	Jenis Pekerjaan	Jumlah Karyawan	Unit Produksi	tarif BTKL/Unit	Biaya TKL	Kategori Overhead
Telur	250	Gram	12,00	3.000,00	Produksi	1	50	500,00	25.000,00	Pascabayar
Telur	4	Bulir	2.000,00	8.000,00	Pengemasan	1		500,00	25.000,00	Bahan Bakar
Santan Kelapa	1	Buah	18.000,00	18.000,00						Kemasan
Gula Putih	250	Gram	20,00	5.000,00						Penyusutan
Daun Pandan	5	Lembar	400,00	2.000,00						Penyusutan
Tapung Maizena	50	Gram	20,00	1.000,00						Penyusutan

FJ10 – Data job cost sheet yang sudah disimpan terpanggil dari master data

Ringkasan Biaya	
Total Biaya Bahan Baku	37.000,00
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung	50.000,00
Total Biaya Overhead Pabrik	30.208,33
Harga Pokok Produksi	117.208,33
Harga Pokok Produksi/Unit	2.344,17
Harga Jual	
Persentase Laba/Unit	5,00%
Harga Jual Perunit	2.461,38
Pembulatan Harga Jual Pesanan Perunit	2.500,00
Harga Jual Pesanan	125.000,00

ORDER	BU	IMAS	KUE	SRK	50	1 April 2025	5 April 2025	Telur	250 Gram	12	3000	Produksi	1	50	1000	50000	Pascabayar	Listrik & Air	50	300	15000
ORDER0001	BU	IMAS	KUE	SRK	50	1 April 2025	5 April 2025	Telur	250 Gram	12	3000	Produksi	1	50	1000	50000	Pascabayar	Listrik & Air	50	300	15000
ORDER0001	BU	IMAS	KUE	SRK	50	1 April 2025	5 April 2025	Telur	4 Bulir	2000	8000	Pengemas	1		1000	50000	Bahan Bakar	Gas	200	200	10000
ORDER0001	BU	IMAS	KUE	SRK	50	1 April 2025	5 April 2025	Santan Kelapa	1 Buah	18000	18000							Kemasan	Mika Kecil	70	3500
ORDER0001	BU	IMAS	KUE	SRK	50	1 April 2025	5 April 2025	Gula Putih	0,25 kilogram	20000	5000							Penyusutan	Mixer	18.89888887	833.3333333
ORDER0001	BU	IMAS	KUE	SRK	50	1 April 2025	5 April 2025	Daun Pandan	5 Lembar	400	2000							Penyusutan	Kompor	10.41888887	520.9333333
ORDER0001	BU	IMAS	KUE	SRK	50	1 April 2025	5 April 2025	Tapung Maizena	50 Gram	20	1000							Penyusutan	Whisker	1.89888887	83.3333333
ORDER0001	BU	IMAS	KUE	SRK	50	1 April 2025	5 April 2025											Penyusutan	Panci Kukus	2.708333333	135.4166667
ORDER0005	BU	IMAS	KUE	SRK	50	1 April 2025	5 April 2025	Telur	250 Gram	12	3000	Produksi	1	50	500	25000	Pascabayar	Listrik & Air	50	300	15000
ORDER0005	BU	IMAS	KUE	SRK	50	1 April 2025	5 April 2025	Telur	4 Bulir	2000	8000	Pengemas	1		500	25000	Bahan Bakar	Gas	200	200	10000
ORDER0005	BU	IMAS	KUE	SRK	50	1 April 2025	5 April 2025	Santan Kelapa	1 Buah	18000	18000							Kemasan	Mika Kecil	70	3500
ORDER0005	BU	IMAS	KUE	SRK	50	1 April 2025	5 April 2025	Gula Putih	250 Gram	20	5000							Penyusutan	Mixer	18.89888887	833.3333333
ORDER0005	BU	IMAS	KUE	SRK	50	1 April 2025	5 April 2025	Daun Pandan	5 Lembar	400	2000							Penyusutan	Kompor	10.41888887	520.9333333
ORDER0005	BU	IMAS	KUE	SRK	50	1 April 2025	5 April 2025	Tapung Maizena	50 Gram	20	1000							Penyusutan	Whisker	1.89888887	83.3333333
ORDER0005	BU	IMAS	KUE	SRK	50	1 April 2025	5 April 2025											Penyusutan	Panci Kukus	2.708333333	135.4166667

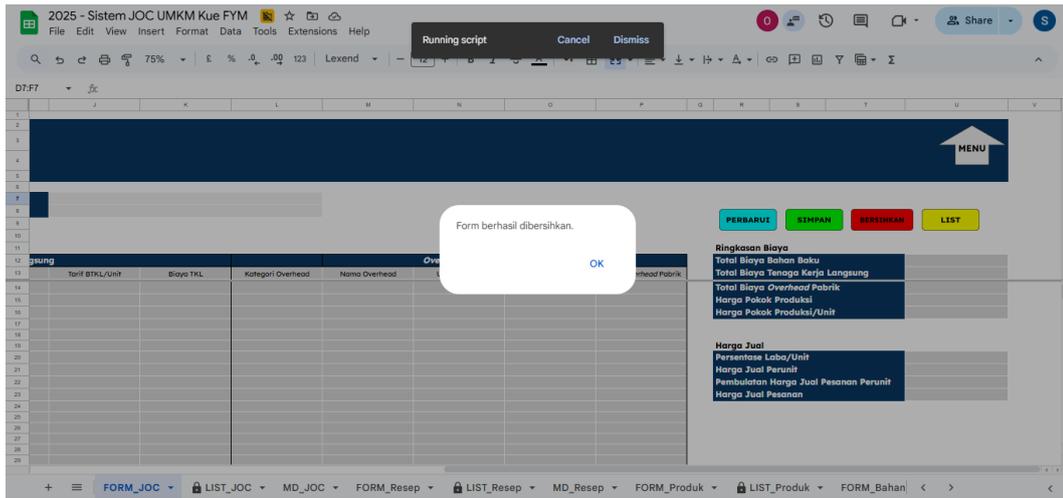
FJ11 – Pesan data berhasil diperbarui dan data diperbarui di MD_JOC



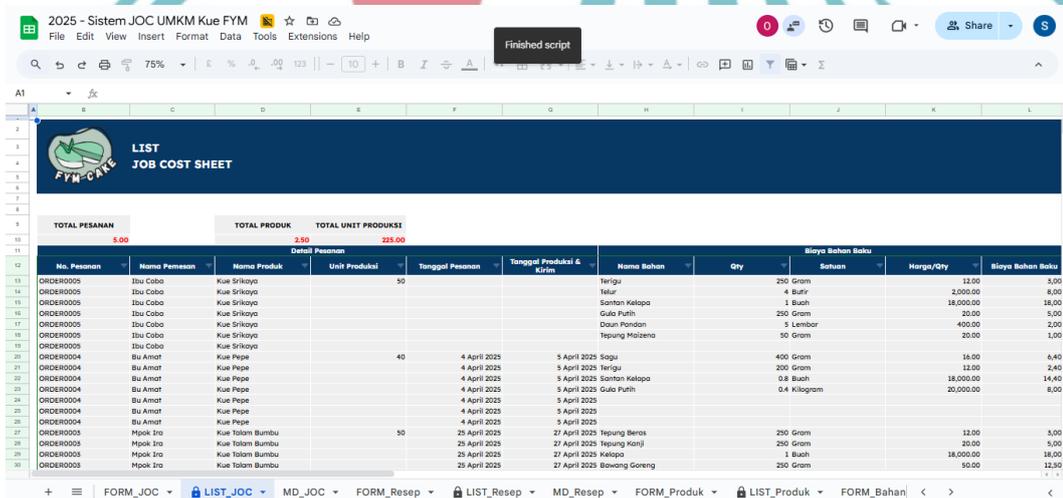
Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

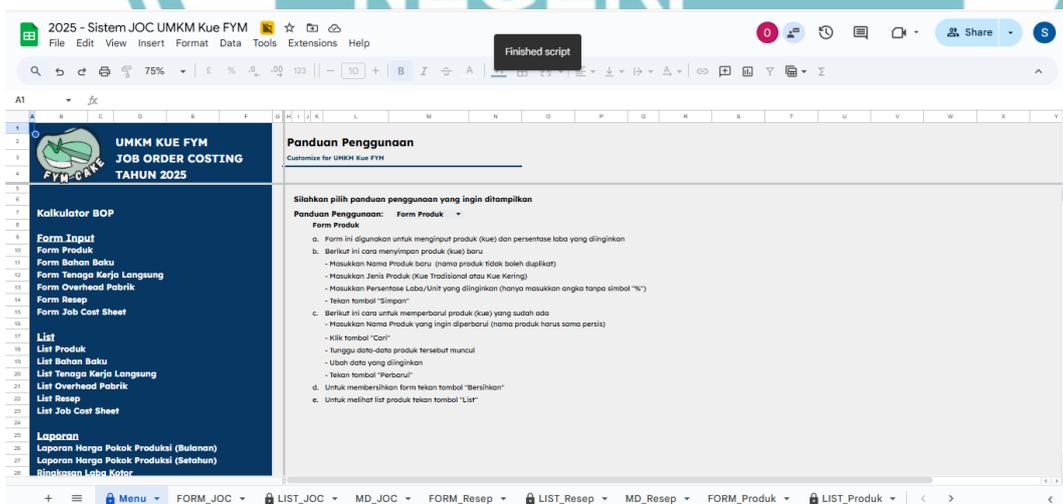
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



FJ12 – Tombol “Bersihkan” berhasil membersihkan form



FJ13 – Tombol “List” berhasil membuka List Job Cost Sheet/List JOC



FJ14 – Tombol “Menu” berhasil membuka Form Menu



Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 14 Pengujian List Job Cost Sheet/List JOC

- Hak Cipta :**
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
 2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

NO	NYA BAHAN	JUMLAH BTKL	JUMLAH BOP	JUMLAH BIAYA PESANAN	TOTAL HARGA JUAL PESANAN
9	175,370.00	310,000.00	137,213.54	422,583.54	454,500.00

ORDER	Bahan	Total Biaya Tenaga Kerja Langsung	Ringkasan Biaya	Harga Pokok Produksi	Marga Pokok Produksi	Marga Pokok	Marga Pokok Perunit	Pembulatan Harga Jual Pesanan Perunit	Harga Jual Pesanan
ORDER003	Mpok Ira	37,000.00	50,000.00	30,208.33	117,208.33			2,461.38	2,500.00

LJ01 – Pesan data berhasil dihapus dan data dihapus dari MD_JOC

Bahan Baku				Tenaga Kerja Langsung						
Nama Bahan	Qty	Satuan	Harga/Qty	Biaya Bahan Baku	Jenis Pekerjaan	Jumlah Karyawan	Unit Produksi	Tarif BTKL/Unit	Biaya TKL	Kategori C

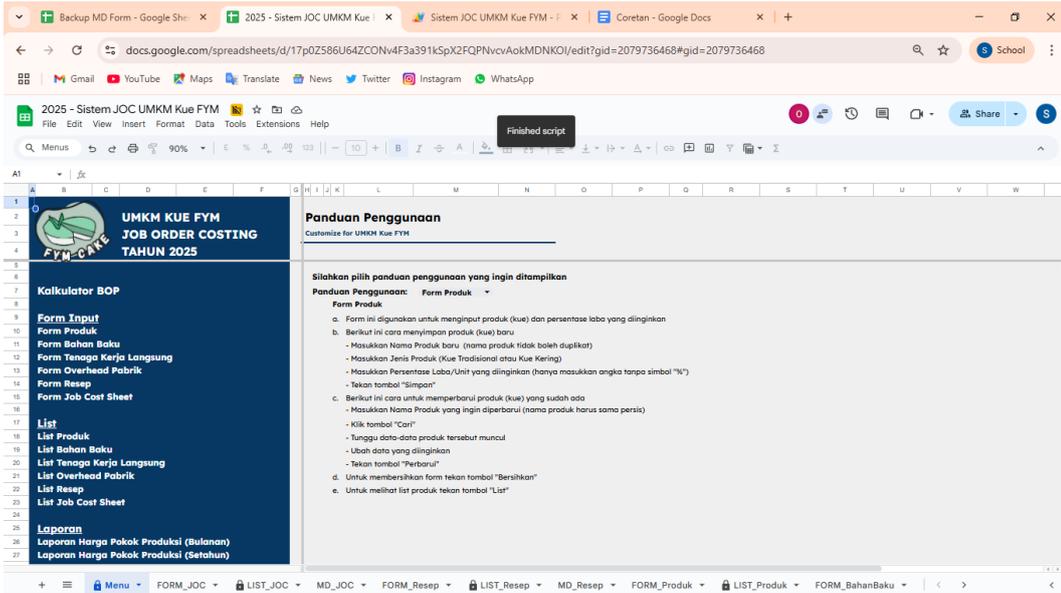
LJ02 – Tombol “Form” berhasil membuka Form Job Cost Sheet/Form JOC



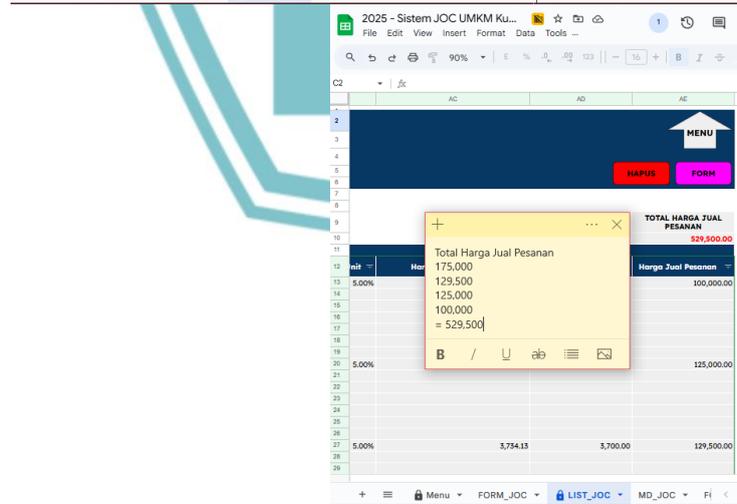
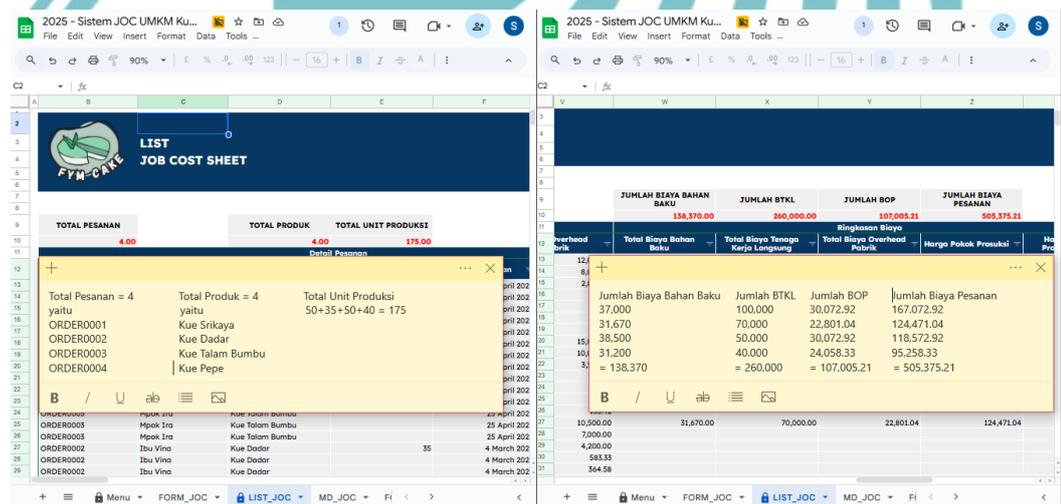
Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



LJ03 – Tombol “Menu” berhasil membuka Menu Awal



LJ04 – Hasil perhitungan header list oleh sistem sama dengan perhitungan manual



Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

2025 - Sistem JOC UMMK Kue FYM

File Edit View Insert Format Data Tools Extensions Help

2027 | 35000

LIST JOB COST SHEET

TOTAL PESANAN		TOTAL PRODUK		TOTAL UNIT PRODUKSI							
4,00		4,00		135,00							
No. Pesanan	Nama Pesanan	Nama Produk	Unit Produk	Tanggal Pesanan	Tanggal Produksi	Nama Bahan	Qty	Satuan	Harga/Qty	Biaya Bahan Baku	Zerbu Pelejarjan
ORDR0004	Bu Ampt	Kue Pepe	40	4 April 2025	5 April 2025	Soga	400	Gram	18,00	7,200,00	Produksi
ORDR0004	Bu Ampt	Kue Pepe		4 April 2025	5 April 2025	Terigu	200	Gram	12,00	2,400,00	Pengemasan
ORDR0004	Bu Ampt	Kue Pepe		4 April 2025	5 April 2025	Santan Kelapa	0,8	Buah	18,000,00	14,400,00	
ORDR0004	Bu Ampt	Kue Pepe		4 April 2025	5 April 2025	Gula Putih	0,4	Kilogram	20,000,00	8,000,00	
ORDR0004	Bu Ampt	Kue Pepe		4 April 2025	5 April 2025						
ORDR0003	Mpak Irs	Kue Talam Bumbu	50	25 April 2025	27 April 2025	Teupung Beras	250	Gram	12,00	3,000,00	Produksi
ORDR0003	Mpak Irs	Kue Talam Bumbu		25 April 2025	27 April 2025	Teupung Kanji	250	Gram	18,00	4,500,00	Pengemasan
ORDR0003	Mpak Irs	Kue Talam Bumbu		25 April 2025	27 April 2025	Terigu	1	Buah	18,000,00	18,000,00	
ORDR0003	Mpak Irs	Kue Talam Bumbu		25 April 2025	27 April 2025	Bawang Goreng	250	Gram	12,00	3,000,00	
ORDR0003	Mpak Irs	Kue Talam Bumbu		25 April 2025	27 April 2025						
ORDR0003	Mpak Irs	Kue Talam Bumbu		25 April 2025	27 April 2025						
ORDR0003	Mpak Irs	Kue Talam Bumbu		25 April 2025	27 April 2025						
ORDR0002	Ibu Vina	Kue Dodot	35	4 March 2025	10 March 2025	Terigu	500	Gram	12,00	6,000,00	Produksi
ORDR0002	Ibu Vina	Kue Dodot		4 March 2025	10 March 2025	Kelapa	1	Buah	18,000,00	18,000,00	Pengemasan
ORDR0002	Ibu Vina	Kue Dodot		4 March 2025	10 March 2025	Gula Merah	300	Gram	15,00	4,500,00	
ORDR0002	Ibu Vina	Kue Dodot		4 March 2025	10 March 2025	Sagu	1	Buah	2,000,00	2,000,00	
ORDR0002	Ibu Vina	Kue Dodot		4 March 2025	10 March 2025	Soga	30	Gram	18,00	540,00	
ORDR0002	Ibu Vina	Kue Dodot		4 March 2025	10 March 2025	Minyak	30	Gram	20,00	600,00	
ORDR0001	Bu Ines	Kue Sirikaya	50	1 April 2025	5 April 2025	Terigu	250	Gram	12,00	3,000,00	Produksi

2025 - Sistem JOC UMMK Kue FYM

File Edit View Insert Format Data Tools Extensions Help

2027 | 35000

DETAIL PESANAN

No. Pesanan	Nama Pesanan	Nama Produk	Unit Produk	Tanggal Pesanan	Tanggal Produksi	Nama Bahan	Qty	Satuan	Harga/Qty	Biaya Bahan Baku	Zerbu Pelejarjan
ORDR0004	Bu Ampt	Kue Pepe	40	4 April 2025	5 April 2025	Soga	400	Gram	18,00	7,200,00	Produksi
ORDR0004	Bu Ampt	Kue Pepe		4 April 2025	5 April 2025	Terigu	200	Gram	12,00	2,400,00	Pengemasan
ORDR0004	Bu Ampt	Kue Pepe		4 April 2025	5 April 2025	Santan Kelapa	0,8	Buah	18,000,00	14,400,00	
ORDR0004	Bu Ampt	Kue Pepe		4 April 2025	5 April 2025	Gula Putih	0,4	Kilogram	20,000,00	8,000,00	
ORDR0004	Bu Ampt	Kue Pepe		4 April 2025	5 April 2025						
ORDR0003	Mpak Irs	Kue Talam Bumbu	50	25 April 2025	27 April 2025	Teupung Beras	250	Gram	12,00	3,000,00	Produksi
ORDR0003	Mpak Irs	Kue Talam Bumbu		25 April 2025	27 April 2025	Teupung Kanji	250	Gram	18,00	4,500,00	Pengemasan
ORDR0003	Mpak Irs	Kue Talam Bumbu		25 April 2025	27 April 2025	Terigu	1	Buah	18,000,00	18,000,00	
ORDR0003	Mpak Irs	Kue Talam Bumbu		25 April 2025	27 April 2025	Bawang Goreng	250	Gram	12,00	3,000,00	
ORDR0003	Mpak Irs	Kue Talam Bumbu		25 April 2025	27 April 2025						
ORDR0003	Mpak Irs	Kue Talam Bumbu		25 April 2025	27 April 2025						
ORDR0003	Mpak Irs	Kue Talam Bumbu		25 April 2025	27 April 2025						
ORDR0002	Ibu Vina	Kue Dodot	35	4 March 2025	10 March 2025	Terigu	500	Gram	12,00	6,000,00	Produksi
ORDR0002	Ibu Vina	Kue Dodot		4 March 2025	10 March 2025	Kelapa	1	Buah	18,000,00	18,000,00	Pengemasan
ORDR0002	Ibu Vina	Kue Dodot		4 March 2025	10 March 2025	Gula Merah	300	Gram	15,00	4,500,00	
ORDR0002	Ibu Vina	Kue Dodot		4 March 2025	10 March 2025	Sagu	1	Buah	2,000,00	2,000,00	
ORDR0002	Ibu Vina	Kue Dodot		4 March 2025	10 March 2025	Soga	30	Gram	18,00	540,00	
ORDR0002	Ibu Vina	Kue Dodot		4 March 2025	10 March 2025	Minyak	30	Gram	20,00	600,00	
ORDR0001	Bu Ines	Kue Sirikaya	50	1 April 2025	5 April 2025	Terigu	250	Gram	12,00	3,000,00	Produksi

2025 - Sistem JOC UMMK Kue FYM

File Edit View Insert Format Data Tools Extensions Help

2027 | 35000

DETAIL PESANAN

No. Pesanan	Nama Pesanan	Nama Produk	Unit Produk	Tanggal Pesanan	Tanggal Produksi	Nama Bahan	Qty	Satuan	Harga/Qty	Biaya Bahan Baku	Zerbu Pelejarjan
ORDR0004	Bu Ampt	Kue Pepe	40	4 April 2025	5 April 2025	Soga	400	Gram	18,00	7,200,00	Produksi
ORDR0004	Bu Ampt	Kue Pepe		4 April 2025	5 April 2025	Terigu	200	Gram	12,00	2,400,00	Pengemasan
ORDR0004	Bu Ampt	Kue Pepe		4 April 2025	5 April 2025	Santan Kelapa	0,8	Buah	18,000,00	14,400,00	
ORDR0004	Bu Ampt	Kue Pepe		4 April 2025	5 April 2025	Gula Putih	0,4	Kilogram	20,000,00	8,000,00	
ORDR0004	Bu Ampt	Kue Pepe		4 April 2025	5 April 2025						
ORDR0003	Mpak Irs	Kue Talam Bumbu	50	25 April 2025	27 April 2025	Teupung Beras	250	Gram	12,00	3,000,00	Produksi
ORDR0003	Mpak Irs	Kue Talam Bumbu		25 April 2025	27 April 2025	Teupung Kanji	250	Gram	18,00	4,500,00	Pengemasan
ORDR0003	Mpak Irs	Kue Talam Bumbu		25 April 2025	27 April 2025	Terigu	1	Buah	18,000,00	18,000,00	
ORDR0003	Mpak Irs	Kue Talam Bumbu		25 April 2025	27 April 2025	Bawang Goreng	250	Gram	12,00	3,000,00	
ORDR0003	Mpak Irs	Kue Talam Bumbu		25 April 2025	27 April 2025						
ORDR0003	Mpak Irs	Kue Talam Bumbu		25 April 2025	27 April 2025						
ORDR0003	Mpak Irs	Kue Talam Bumbu		25 April 2025	27 April 2025						
ORDR0002	Ibu Vina	Kue Dodot	35	4 March 2025	10 March 2025	Terigu	500	Gram	12,00	6,000,00	Produksi
ORDR0002	Ibu Vina	Kue Dodot		4 March 2025	10 March 2025	Kelapa	1	Buah	18,000,00	18,000,00	Pengemasan
ORDR0002	Ibu Vina	Kue Dodot		4 March 2025	10 March 2025	Gula Merah	300	Gram	15,00	4,500,00	
ORDR0002	Ibu Vina	Kue Dodot		4 March 2025	10 March 2025	Sagu	1	Buah	2,000,00	2,000,00	
ORDR0002	Ibu Vina	Kue Dodot		4 March 2025	10 March 2025	Soga	30	Gram	18,00	540,00	
ORDR0002	Ibu Vina	Kue Dodot		4 March 2025	10 March 2025	Minyak	30	Gram	20,00	600,00	
ORDR0001	Bu Ines	Kue Sirikaya	50	1 April 2025	5 April 2025	Terigu	250	Gram	12,00	3,000,00	Produksi

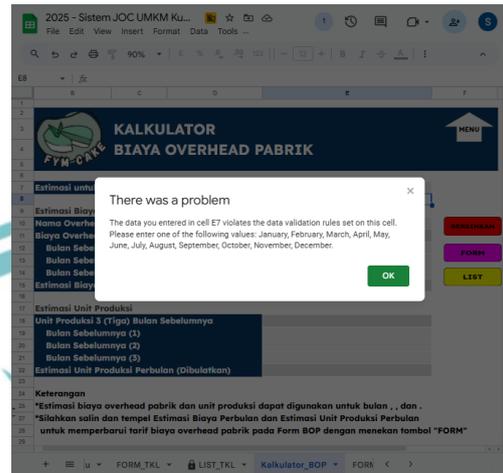
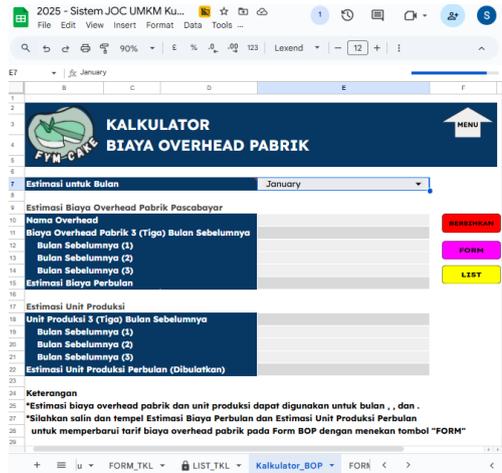
LJ05 – List Job Cost Sheet/List JOC menampilkan semua data di MD_JOC



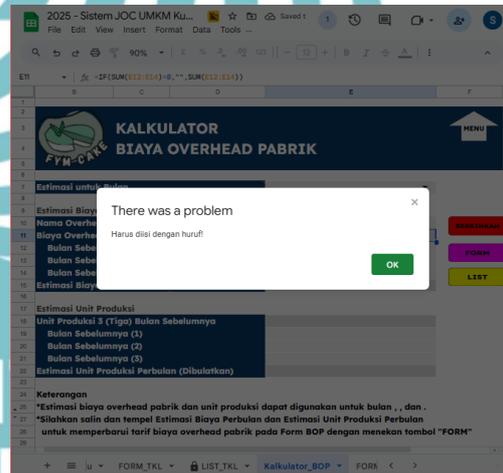
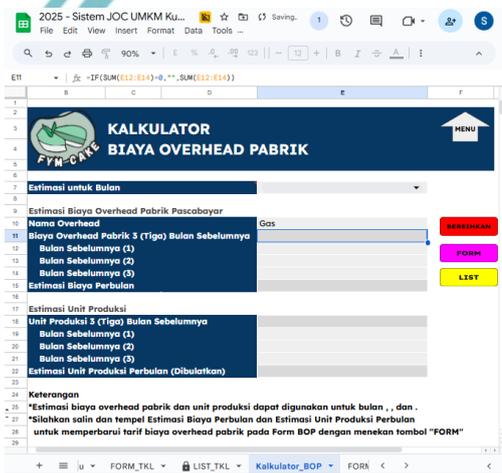
Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

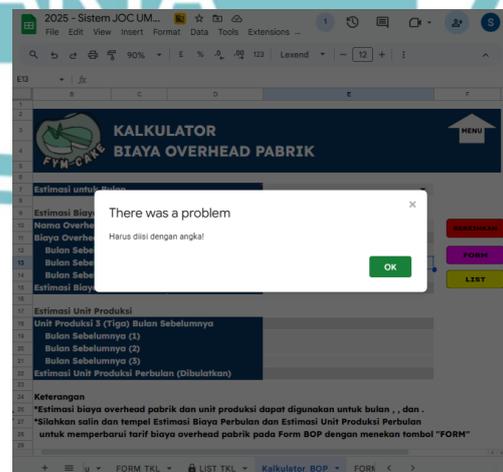
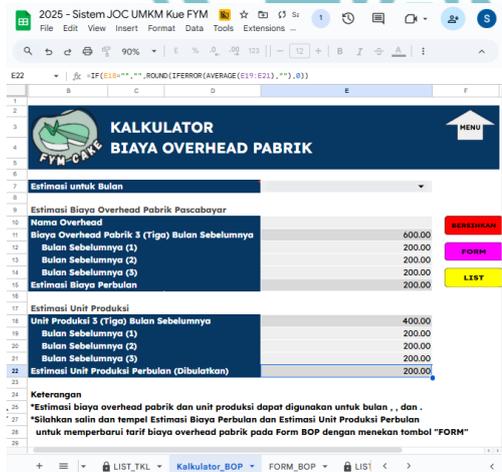
Lampiran 15 Pengujian Kalkulator BOP



KB01 – Valid jika dipilih melalui *drop-down list* dan menolak *input* manual serta memberikan pesan peringatan



KB02 – Valid jika diisi dengan huruf atau simbol dan menolak *input* angka serta memberikan pesan peringatan

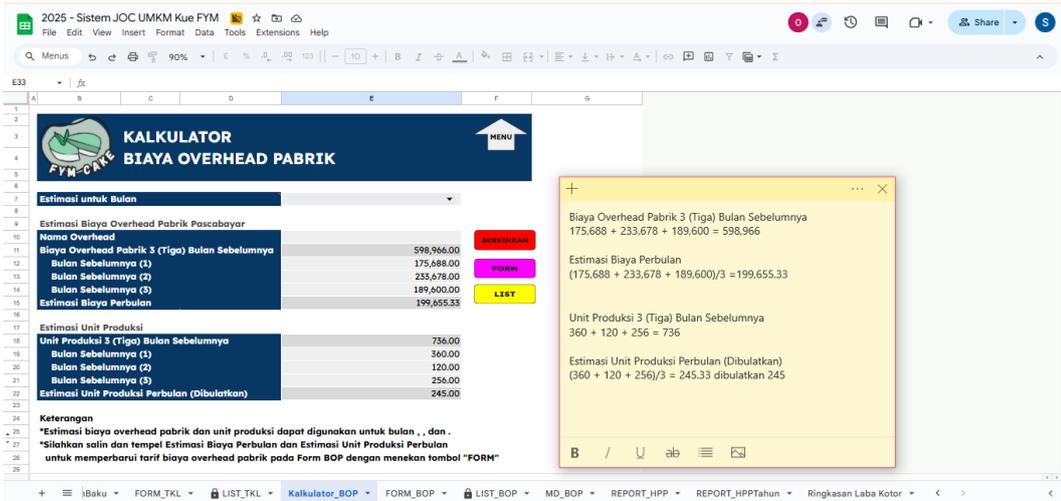


KB03 – Valid jika diisi dengan angka dan menolak *input* huruf atau simbol serta memberikan pesan peringatan

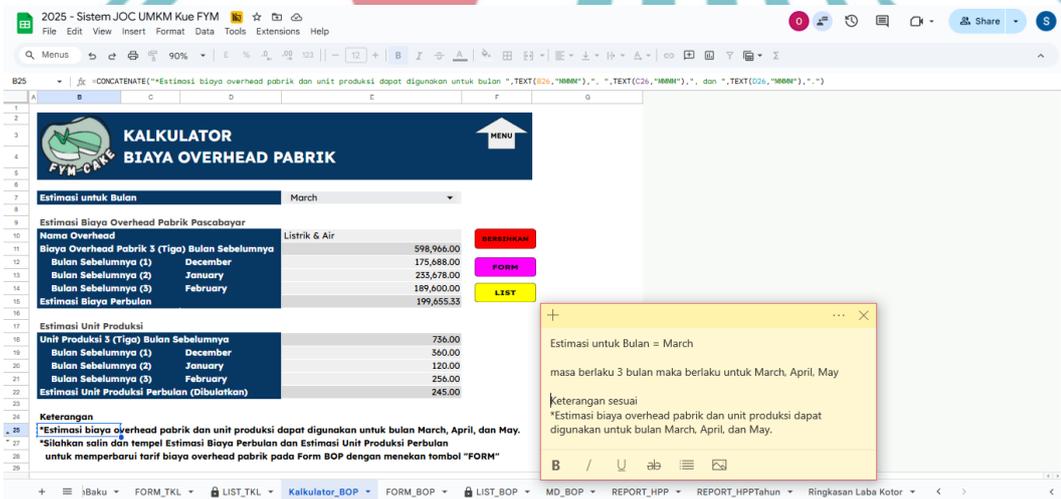


Hak Cipta :

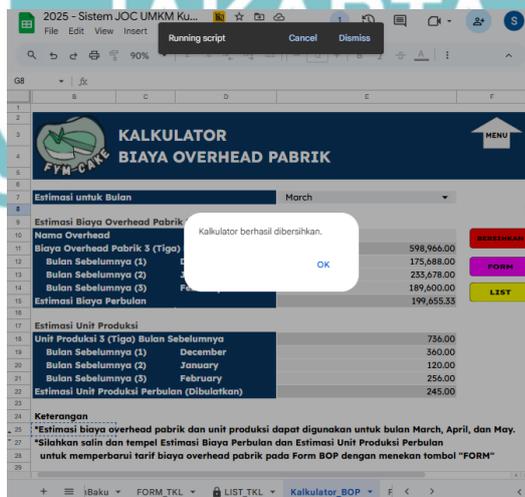
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



KB04 – Perhitungan sistem sama dengan perhitungan manual



KB05 – Informasi yang dihasilkan dari sistem sama dengan informasi yang dihasilkan secara manual



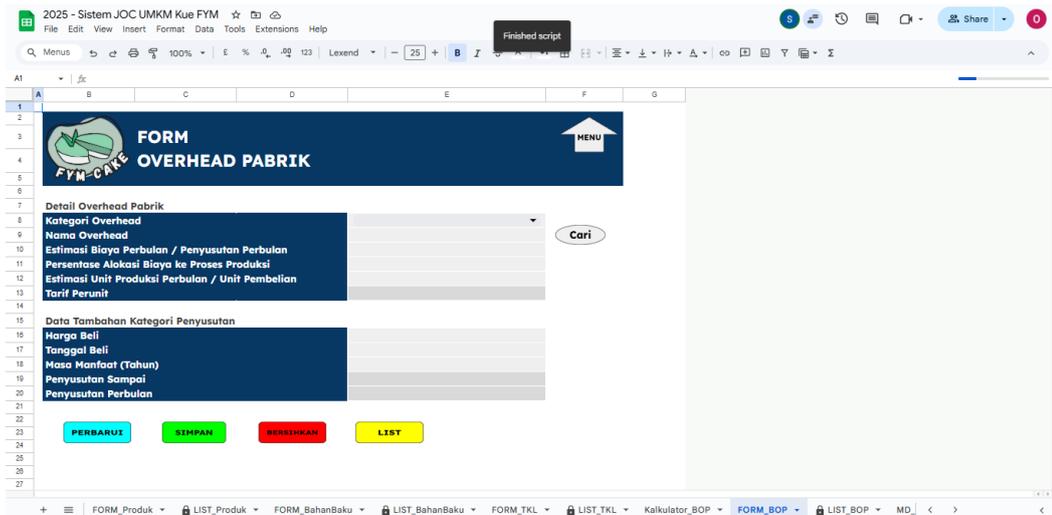
KB06 – Tombol “Bersihkan” berhasil membersihkan Kalkulator BOP



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengizinkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

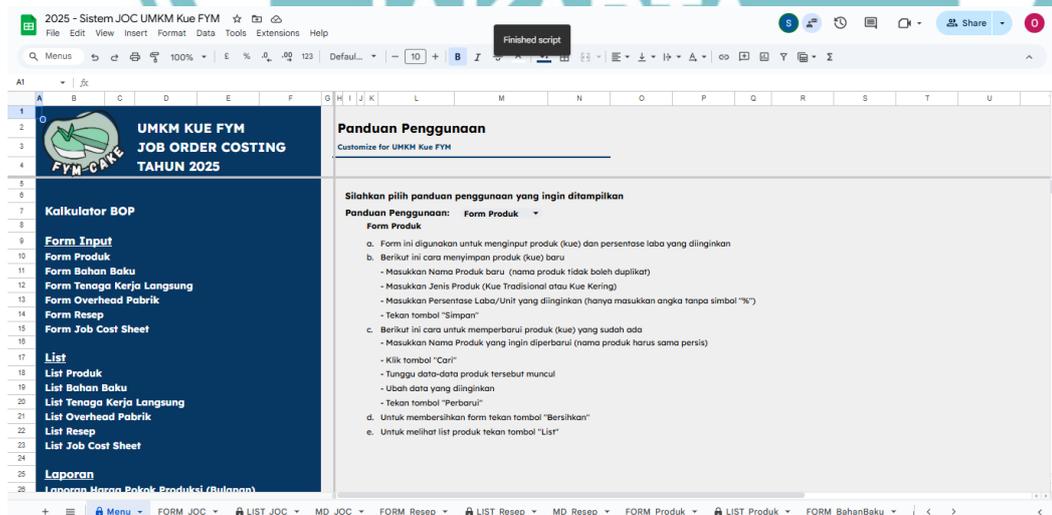


KB07 – Tombol “Form” berhasil membuka Form Overhead Pabrik

TOTAL KATEGORI OVERHEAD	TOTAL OVERHEAD	TOTAL ESTIMASI BIAYA PERBULAN	RATA-RATA PERSENTASE ALOKASI BIAYA KE PROSES PRODUKSI	RATA-RATA ESTIMASI UNIT PRODUKSI PERBULAN / UNIT PEMBELIAN	TOTAL TARIF PERUNIT	TOTAL HARGA BELI	TANGGAL TERAKHIR PEMBELIAN PERALATAN
5.00	14.00	4,538,215.83	67.24%	172.29	3,890.42	903,940,000.00	1 January 2023

Kategori Overhead	Nama Overhead	Estimasi Biaya Perbulan / Penyusutan Perbulan	Persentase Alokasi Biaya ke Proses Produksi	Estimasi Unit Produksi Perbulan / Unit Pembelian	Tarif Perunit	Harga Beli	Tanggal Beli
Pasobayar	Listrik & Air	200,000.00	30.00%	200.00	300.00	200.00	
Bahan Bakar	Gas	40,000.00	100.00%	200.00	200.00	200.00	
Kemasan	Mika Kecil	7,000.00	100.00%	100.00	70.00	100.00	
Kemasan	Mika Sedang	12,000.00	100.00%	100.00	120.00	100.00	
Kemasan	Toples	36,000.00	100.00%	12.00	3,000.00	12.00	
Penyusutan	Mixer	3,533.33	100.00%	200.00	16.67	200,000.00	1 January 2025
Penyusutan	Kompor	2,083.33	100.00%	200.00	10.42	250,000.00	1 January 2017
Penyusutan	Whisker	533.33	100.00%	200.00	1.67	20,000.00	1 January 2023
Penyusutan	Panci Kukus	1,083.33	100.00%	200.00	5.42	65,000.00	1 January 2021
Penyusutan	Oven Tangkring	1,500.00	100.00%	200.00	7.50	180,000.00	1 January 2018
Penyusutan	Mesin Air	8,125.00	0.13%	200.00	0.05	1,950,000.00	1 January 2015
Penyusutan	Dapur	5,750,000.00	0.05%	200.00	9.38	900,000,000.00	1 January 2010
Penyusutan	Toren Air	5,312.50	0.13%	200.00	0.03	1,275,000.00	1 January 2015
Prabayar	Wifi	271,445.00	11.00%	200.00	149.29		

KB08 – Tombol “List” berhasil membuka List Overhead Pabrik

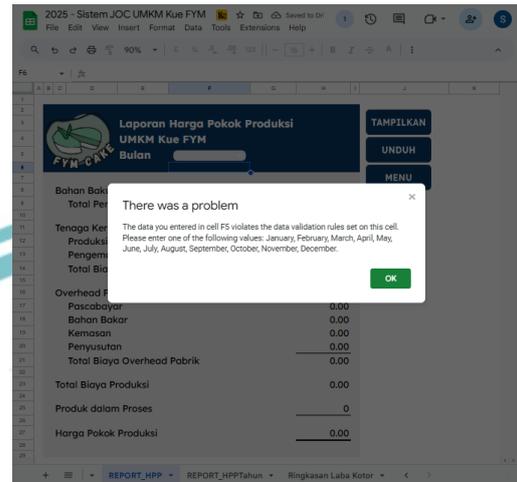


KB09 – Tombol “Menu” berhasil membuka Menu Awal

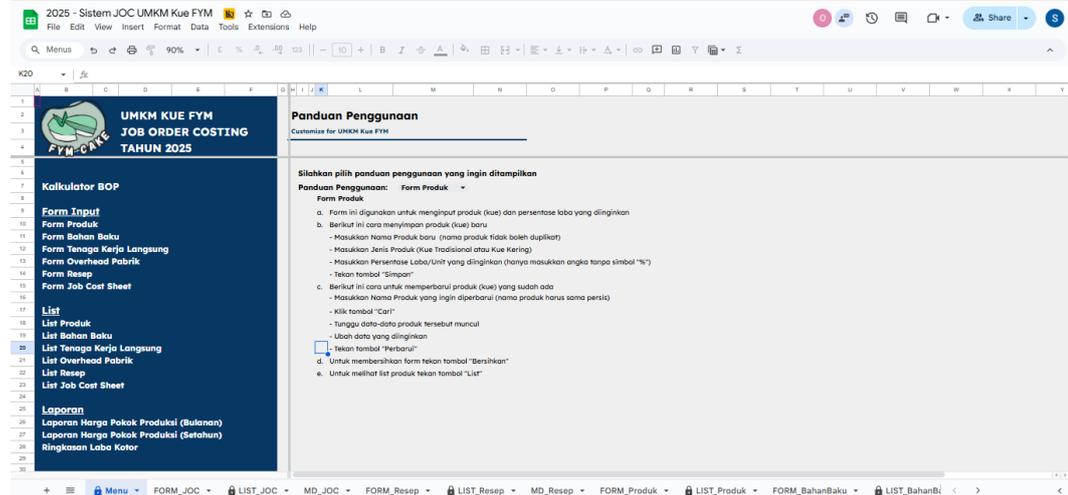


Lampiran 16 Pengujian Laporan Harga Pokok Produksi (Bulanan)

Laporan Harga Pokok Produksi UMKM Kue FYM Bulan: March	
Bahan Baku	
Total Pemakaian Bahan Baku	31,670.00
Tenaga Kerja Langsung	
Produksi	35,000.00
Pengemasan	35,000.00
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung	70,000.00
Overhead Pabrik	
Pascabayar	10,500.00
Bahan Bakar	7,000.00
Kemasan	4,200.00
Penyusutan	1,101.04
Total Biaya Overhead Pabrik	22,801.04
Total Biaya Produksi	124,471.04
Produk dalam Proses	0
Harga Pokok Produksi	124,471.04



LHB01 – Valid jika dipilih melalui *drop-down list* dan menolak *input* manual serta memberikan pesan peringatan



LHB02 – Tombol “Menu” berhasil membuka Menu Awal

Hak Cipta :

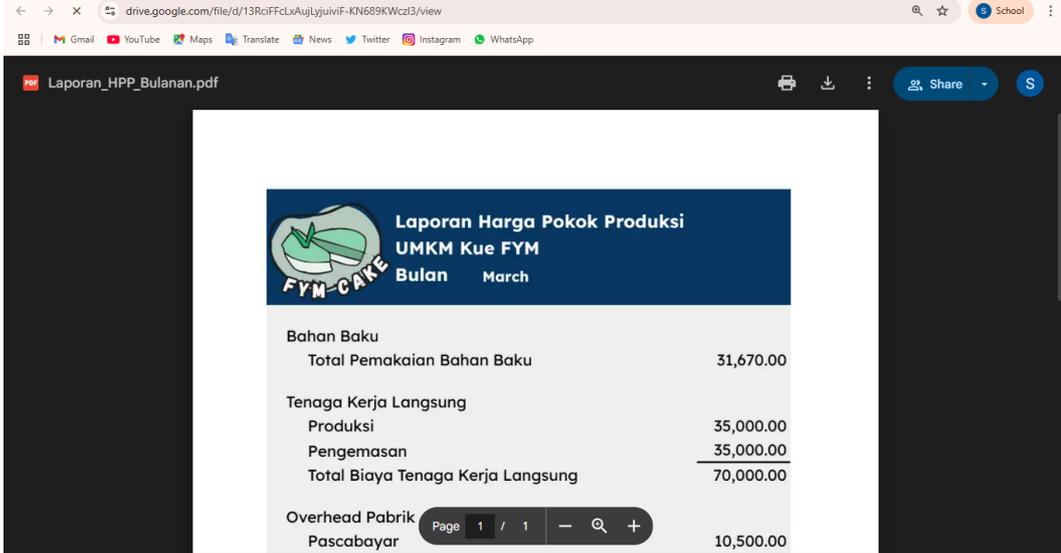
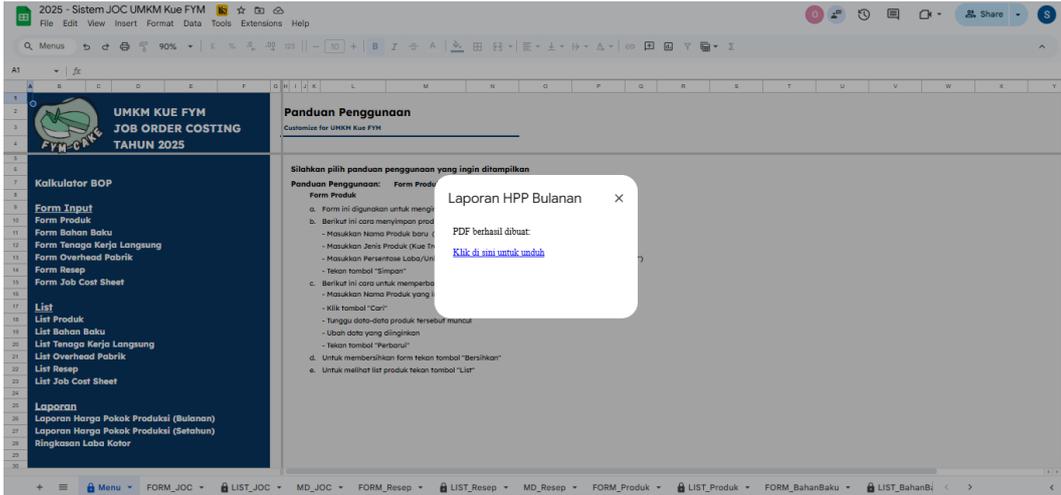
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



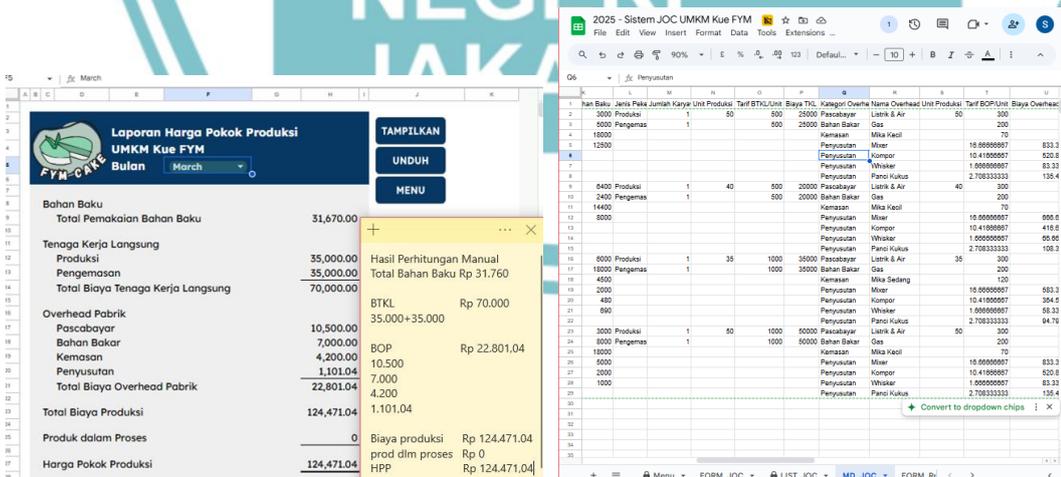
Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



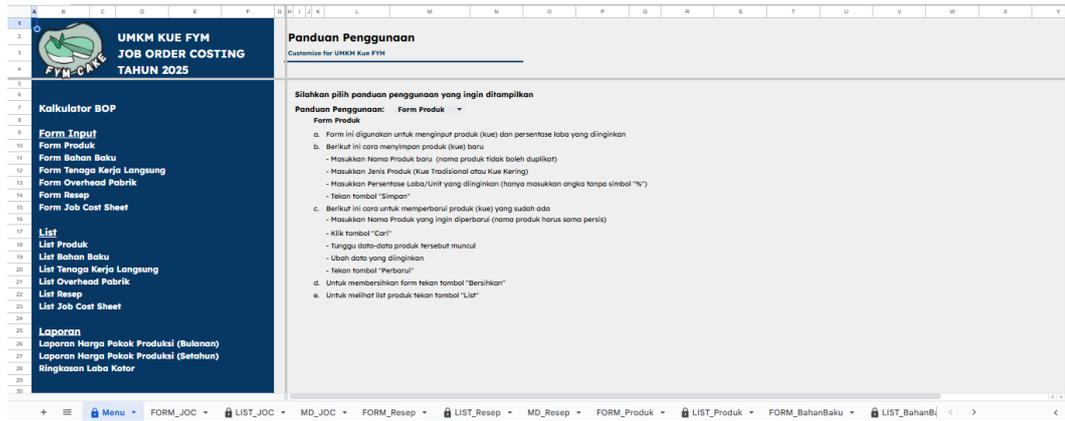
LHB03 – Tombol “Unduh” berhasil mengunduh laporan dalam bentuk PDF



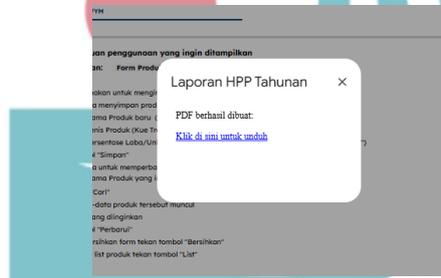
LHB04 – Laporan menampilkan unsur-unsur informasi yang akurat dengan lengkap



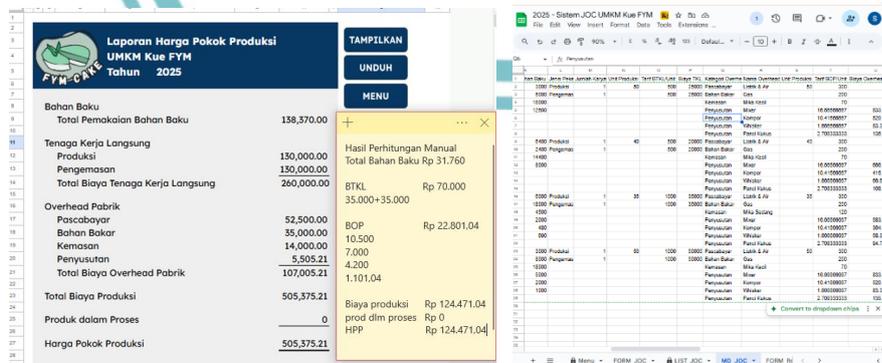
Lampiran 17 Pengujian Laporan Harga Pokok Produksi (Setahun)



LHS01 – Tombol “Menu” berhasil membuka Menu Awal



LHS02 – Tombol “Unduh” berhasil mengunduh laporan dalam bentuk PDF



LHS03 – Laporan menampilkan unsur-unsur informasi yang akurat dengan lengkap

Hak Cipta :

- Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
- Dilarang mengizinkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 18 Pengujian Ringkasan Laba Kotor

Ringkasan Laba Kotor Per-Bulan

Bulan	April	
Total Penjualan	400,000.00	
Total Harga Pokok Produksi	380,904.17	
Laba Kotor	19,095.83	

Ringkasan Laba Kotor Per-Produk

Nama Produk	Kue Dadar	Bulan	April	
Total Penjualan	129,500.00	Total Penjualan/Unit		3,700.00
Total Harga Pokok Produksi	124,471.04	Total Harga Pokok Produksi/Unit		3,556.32
Laba Kotor	5,028.96	Laba Kotor/Unit		143.68

TOTAL PESANAN 4.00 **TOTAL PRODUK** 4.00 **TOTAL UNIT PRODUKSI** 175.00

No. Pesanan	Nama Produk	Unit Produksi	Tanggal Produksi & Kirim	Bulan Produksi & Kirim	Harga Pokok Produksi	Harga Pokok Produksi/Unit	Harga Jual Perunit	Harga Jual Pesanan
ORDER0003	Kue Talam Bumbu	50	27 April 2025	April	118,572.92	2,371.46	2,500.00	125,000.00
ORDER0003	Kue Talam Bumbu		27 April 2025	April				
ORDER0003	Kue Talam Bumbu		27 April 2025	April				
ORDER0003	Kue Talam Bumbu		27 April 2025	April				
ORDER0003	Kue Talam Bumbu		27 April 2025	April				
ORDER0003	Kue Talam Bumbu		27 April 2025	April				
ORDER0003	Kue Talam Bumbu		27 April 2025	April				
ORDER0004	Kue Pepe	40	5 April 2025	April	95,258.35	2,381.46	2,500.00	100,000.00
ORDER0004	Kue Pepe		5 April 2025	April				
ORDER0004	Kue Pepe		5 April 2025	April				
ORDER0004	Kue Pepe		5 April 2025	April				
ORDER0004	Kue Pepe		5 April 2025	April				
ORDER0004	Kue Pepe		5 April 2025	April				
ORDER0004	Kue Pepe		5 April 2025	April				
ORDER0004	Kue Pepe		5 April 2025	April				

There was a problem
The data you entered in cell D9 violates the data validation rules set on this cell.

RLK01 – Valid jika dipilih melalui *drop-down list* dan menolak *input* manual serta memberikan pesan peringatan

Ringkasan Laba Kotor Per-Bulan

Bulan	April	
Total Penjualan	529,500.00	
Total Harga Pokok Produksi	505,375.21	
Laba Kotor	24,124.79	

Ringkasan Laba Kotor Per-Produk

Nama Produk	Kue Srikaya	Bulan	April	
Total Penjualan	0.00	Total Penjualan/Unit		0.00
Total Harga Pokok Produksi	0.00	Total Harga Pokok Produksi/Unit		0.00
Laba Kotor	0.00	Laba Kotor/Unit		0.00

TOTAL PESANAN 4.00 **TOTAL PRODUK** 4.00 **TOTAL UNIT PRODUKSI** 175.00

No. Pesanan	Nama Produk	Unit Produksi	Tanggal Produksi & Kirim	Bulan Produksi & Kirim	Harga Pokok Produksi	Harga Pokok Produksi/Unit	Harga Jual Perunit	Harga Jual Pesanan
ORDER0003	Kue Talam Bumbu	50	27 April 2025	April				
ORDER0003	Kue Talam Bumbu		27 April 2025	April				
ORDER0003	Kue Talam Bumbu		27 April 2025	April				
ORDER0003	Kue Talam Bumbu		27 April 2025	April				
ORDER0003	Kue Talam Bumbu		27 April 2025	April				
ORDER0003	Kue Talam Bumbu		27 April 2025	April				
ORDER0003	Kue Talam Bumbu		27 April 2025	April				
ORDER0003	Kue Talam Bumbu		27 April 2025	April				
ORDER0003	Kue Talam Bumbu		27 April 2025	April				
ORDER0003	Kue Talam Bumbu		27 April 2025	April				
ORDER0004	Kue Pepe	40	5 April 2025	April				
ORDER0004	Kue Pepe		5 April 2025	April				
ORDER0004	Kue Pepe		5 April 2025	April				
ORDER0004	Kue Pepe		5 April 2025	April				
ORDER0004	Kue Pepe		5 April 2025	April				
ORDER0004	Kue Pepe		5 April 2025	April				
ORDER0004	Kue Pepe		5 April 2025	April				
ORDER0004	Kue Pepe		5 April 2025	April				

Manual Calculation: Total Pesanan = 4 (yaitu ORDER0001, ORDER0002, ORDER0003, ORDER0004); Total Produk = 4; Total Unit Produksi = 50 + 35 + 50 + 40 = 175

RLK02 – Hasil perhitungan laba kotor dan *header list* oleh sistem sama dengan hasil perhitungan manual

- Hak Cipta :**
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
 2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 19 Dokumentasi Wawancara Data Awal



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS,
DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI JAKARTA

Jalan Prof. DR. G.A. Siwabessy, Kampus UI, Depok 16425
Telepon (021) 7270036, Hunting, Fax (021) 7270034
Laman: <http://www.pnj.ac.id>. Pos-el: humas@pnj.ac.id

NOTULENSI WAWANCARA

Hari/Tanggal : 23 April 2025
Waktu : 13.00 - 16.00
Tempat : Rumah pemilik UMKM kue FYM
Agenda : 1. Profil perusahaan
2. kebutuhan sistem
3. sistem saat ini
4. Penentuan tarif BOP

Peserta Wawancara

Pewawancara : Silva Ahya La Vasya
Narasumber : Nurfauziah (Pemilik UMKM kue FYM)

Pedoman Wawancara

—Terlampir—

Hasil Wawancara

—Terlampir—

Tertanda,	
 Pewawancara: Silva Ahya La Vasya	 Narasumber: Nurfauziah



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran Notulensi Wawancara Data Awal



Dokumentasi foto saat wawancara

Pertanyaan terkait Profil Perusahaan

1. Bisakah Anda ceritakan sejarah dan profil UMKM Kue FYM?
 - ➔ Usaha ini saya mulai dari sebelum Covid, sekitar 2018-an. Awalnya saya Cuma bikin risol aja dijualin ke anak sekolah. Terus baru deh saya mulai coba terima pesanan kue-kue tradisional dan kue lebaran (kue kering) dibantu suami saya.
2. Bagaimana kegiatan usaha yang dilakukan UMKM Kue FYM?
 - ➔ Kegiatan sih di bidang makanan yaa, bikin kue. Kalau ada yang pesan nanti saya bikin. Atau saya posting nih di status WA, nanti ada yang pesan. Kalau sudah jadi bisa diambil, bisa kita antar ke rumahnya. Produk apa saja yang diproduksi oleh UMKM Kue FYM?
Pertanyaan tambahan: ada waktu operasionalnya tidak Bu? Kayak hari dan jam bukanya Bu?
➔ Sebenarnya ga ada yaa. Tapi kalau buat posting-posting atau jam bikinnya palingan jam 10.00 WIB – 19.00 WIB kali yaa. Banyak juga yang pesen malem-malem atau pagi-pagi. Harinya juga saya bisa nerima hari apa saja kecuali saya lagi berhalangan baru saya bilang ga bisa.
3. Produk apa saja yang diproduksi oleh UMKM Kue FYM? Dan berapa harga jualnya?
 - ➔ Saya bikinnya kue-kue tradisional, kayak kue talam bumbu, kue dadar, kue pepe, kue srikaya. Kalau lebaran nerima pesenan kue lebaran kayak nastar, kastangel. Kalau harga sih yaa kita masih Rp 2.000,00 kue talam, srikaya, dadar, sama Rp 2.500,00/pcs kue pepe. Nastar Rp 60.000,00



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

kastangel Rp 75.000 pertoples. Menurut pernyataan dari pemilik UMKM Kue FYM, harga jualnya tersebut masih di bawah harga yang ditetapkan oleh pedagang kue lain di sekitarnya yang kini berkisar Rp 2.500,00 - Rp 3.000,00/pcs dan Rp 75.000,00 - Rp 100.000,00/toples. Padahal sekarang pada jual Rp 2.500 an ke atas. Kue lebaran bisa 75 sampe 100. Tapi kita mah yaa takut pelanggannya lari.

Pertanyaan tambahan: itu berapa lama Bu masing-masing proses produksinya?

→ Rata-rata 2-4 jam. Lamanya karena nunggu kue dingin supaya ga hancur saat dilepas dari cetakan.

4. Bagaimana proses pemesanan dari pelanggan?

→ Ya itu, nanti saya terima pesanan, palingan pada nge-WA saya. Mau pesen apa, berapa, buat hari apa.

Pertanyaan tambahan: Kalau proses pembayaran gimana Bu? Kalau diantar ada biaya antarnya ga?

→ Nanti bayar klo udah jadi aja. Transfer boleh, COD boleh. Kalau dianter sih kita kalau jauh banget baru tambah biaya untuk uang bensin. Tapi jarang sih, karena kebanyakan pada ambil sendiri dan kalau anter juga dekat.

5. Berapa banyak karyawan yang bekerja di UMKM Kue FYM?

→ Saya sama suami aja sih. Cuma suami ga ikutan bikin kue nya, bantu bantu aja dia bungkus, nganter. Saya yang bikin kue. Tapi karena suami kerja, jadi bantu nya kalau lagi libur aja.

Pertanyaan terkait Sistem Selama Ini

1. Bagaimana sistem perhitungan beban pokok produksi setiap pesanan kue? (misalnya metode dan sistem perhitungan)

→ Biaya produksi sederhana aja sih, bahan tambah tenaga kerja. Sistemnya masih pake coret-coretan, diitung pake kalkulator.

Pertanyaan tambahan: Itu diitung setiap kali ada pesanan terus dicatat atau gimana Bu?

→ Itu saya itung sekali aja dan saya ga punya catatan-catatan.



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Pertanyaan tambahan: Berarti kalau misalkan harga bahan naik itu tetep sama biaya produksinya bu?

→ Paling kalau naiknya tinggi, itu saya baikin harga jual sedikit.

Pertanyaan tambahan: Berarti ibu pernah menaikkan harga jual?

→ Pernah, harga jual dulu dan sekarang itu berubah. Dulu sempet 1.500, naik harga bahan jadi naik-naik sampe ke sekarang 2.000. Buat mengakali harganya ga terlalu mahal, itu dikecilin ukuran kuenya. Karena kalau harga mahal takut pada kabur pembeli.

2. Unsur biaya apa saja yang dimasukkan dalam perhitungan saat ini? (misalnya bahan baku, tenaga kerja, overhead)

→ Bahan bakunya, tenaga nya. Kalau *overhead* saya gatau yaa, belum pernah hitung itu juga karena agak repot ngitungnya.

3. Bagaimana cara menentukan biaya bahan baku, tarif biaya tenaga kerja langsung, biaya bahan penolong, penyusutan peralatan dan bangunan, listrik, air, dan biaya overhead lain?

→ Kalau bahan baku kan tinggal tulis kita pake berapa, harganya berapa. Tenaga kerja saya ambil untuk Rp 1.000 aja per pcs, ntar laba produknya saya tambah lagi kalau misal masih terjangkau harganya. *Overhead* tadi memang saya tidak hitung ya.

4. Apa saja bahan baku (resep) yang digunakan untuk memproduksi masing-masing produk kue?

→ Untuk masing-masing kue yaa. Yang pertama kue srikaya, pakai terigu $\frac{1}{4}$ kg. Telur $\frac{1}{4}$ kg 4 butir, santan kelapa dari kelapa asli 1 buah, gula putih $\frac{1}{4}$ kg, daun pandan 5 lbr, tepung maizena 50 gr. Terus talem bumbu pake tepung beras dan kanjir $\frac{1}{4}$ kg, kelapa 1 buah, bawang goreng $\frac{1}{4}$ kg. Kue pepe pake sagu $\frac{1}{2}$ kg, terigu $\frac{1}{4}$ kg, santan dari kelapa 1 buah, gula putih $\frac{1}{2}$ kg. Kue dadar terigu $\frac{1}{2}$ kg, kelapa 1 buah, gula merah 300 gr, telur 1 btr, sagu 2sdm, minyak 2 sdm. Nastar pakai kuning telur 3, gula halus 8 sdm, margarin 150 gr, terigu $\frac{1}{4}$ gr, susu bubuk 1 bks, nanas 2 buah, gula putih 4 sdm. Kastangel, margarin 100gr, mentega 100gr, terigu 325 gr, keju edam 100 gr, keju parut 150 gr, susu bubuk 1 bks, garam $\frac{1}{4}$ sdt. Nastar sama kastangel dapet 1 toples, dadar 35 pcs, sisanya dapet 50pcs.



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

5. Harga untuk masing-masing bahan bakunya berapa ya Bu?
 - Terigu $\frac{1}{4}$ kg 3rb, telur 1 btr 2rb, kelapa 1 18rb, bawang $\frac{1}{4}$ kg 12.5rb, daun pandan 5 lbr 2rb, gula halus $\frac{1}{4}$ kg 12.5rb, gula merah 1 kg 15rb, gula putih 1.4 kg 5rb, garam $\frac{1}{4}$ kg 12.000, keju edam 100 gr 30rb, keju parut 250gr 18rb, margarin 250 gr 30rb, mentega 250gr 23rb, minyak 1 kg 23rb, tepung maizena 250gr 5rb, sagu $\frac{1}{2}$ kg 8rb, susu bubuk 1 bks 3rb, nanas 2 15, tepung beras 1.2 kg 6rb, tepung kanji 250 gr 5rb
6. Berapa lama biasanya waktu yang dibutuhkan untuk menghitung biaya per pesanan?
 - Kalau ngitung rinci itu lama, karena kan kita itung manual pake kalkulator, makenya berapa gram, harganya berapa gram. Makanya kita cuma itung sekali itu aja, ga berkali-kali karena repot kalau harus terus terusan.

Pertanyaan tambahan: Berarti ibu ga ada catetan terkait biaya produksi, harga jual, dan sebagainya yaa Bu?

 - Tidak ada
7. Apakah setiap bulan sistem saat ini dapat menghasilkan laporan harga pokok produksi?
 - Kita ngerjain manual, ga ada catetan, jadi buat menghasilkan laporan itu susah dan ga memungkinkan.

Pertanyaan tambahan: Berarti untuk melihat laporan biaya, manajemen biaya itu gimana Bu?

 - Itu yang sulit
8. Apakah sistem saat ini sering muncul kesalahan perhitungan?
 - Kesalahan paling pas hitung aja, salah ketik angka di kalkulator, salah tulis takaran.
9. Bagaimana proses pencatatan biaya dan pesanan dilakukan?
 - Biaya diitung pas mau nentuin harga jual aja, selebihnya ga ada catatan. Pesanan dicatet aja di buku atau di WA.
10. Apa kendala utama yang dihadapi selama proses perhitungan biaya secara manual?
 - Kendala pas hitung aja salah salah ketik angka.
11. Bagaimana cara menentukan harga jual untuk setiap pesanan kue?



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

→ Harga jual saya dari biaya yang tadi saya hitung, saya tambah keuntungan. Tapi jangan sampe terlalu mahal biar masih terjangkau.

Pertanyaan tambahan: keuntungannya berapa persen yaa Bu untuk masing-masing produk?

→ Ga pake persen. Kalau yang kue pasar (kue tradisional) itu ambil seribu per pcs nya, kue lebaran (kue kering) itu nastar 20.000 an per toples, kastangel palingan 10.000 an per toples karena bahannya agak mahal dan gamau harga jualnya kemahalan jadi ambil dikit aja.

Pertanyaan terkait Kebutuhan Sistem

1. Apakah menurut Anda metode *job order costing* cocok diterapkan di UMKM Kue FYM? Jika tidak, mungkin bisa deskripsikan metode yang Anda inginkan?

→ Saya gatau metode itu.

Pertanyaan tambahan: Jadi *job order costing* itu cocok untuk industri yang memproduksi berdasarkan pesanan dari pelanggan. Nanti beban pokok produksi atau biaya produksinya dihitung berdasarkan pemakaian bahan baku, tenaga kerja, dan overhead pabrik yang dibebankan ke tiap-tiap pesanan. Contoh misalkan pesanan kue srikaya pelanggan A maunya pake bahan premium, sedangkan pelanggan B pake bahan biasa aja, nahh perhitungan biaya bahan bakunya pasti beda sesuai dengan apa yang dipesan. Ada juga metode lain misalkan *process costing* itu cocok untuk industri yang memproduksi secara terus menerus, berkelanjutan, dan produknya homogen. Contohnya ada pabrik susu. Susunya masuk, terus pabrik memproduksi susu lewat 3 tahap estafet: Tahap 1: Susu masuk, disaring dan dibersihkan. Tahap 2: Susu dipanasin biar bersih (namanya pasteurisasi). Tahap 3: Susu dimasukin ke botol/kardus buat dijual. Nanti biaya dari masing-masing tahap itu dijumlahin kemudian dibagi dengan hasil unit produksi untuk menentukan berapa biaya produksi perunit nyaa. Saya saranin *job order costing* karena lebih cocok dan efisien buat kegiatan produksi Ibu. Menurut Ibu gimana?

→ Iyaudah, *job order costing* aja



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

2. Fitur apa saja yang diharapkan ada dalam sistem perhitungan beban pokok produksi?

→ Yang penting mah ada menu itung biaya produksi dan harga jual yang bisa otomatis gitu.

Pertanyaan tambahan: Kalau ada menu produk buat input kue dan persentase labanya, terus input bahan baku, input tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik gitu menurut ibu gimana? Soalnya itu harus nyambung gitu supaya bisa otomatis saat hitung biaya produksi Bu. Tapi nanti ada panduan penggunaannya di menu kok Bu.

→ Ya gapapa yang penting masih bisa saya pahami nantinya.

3. Bagaimana fitur penginputan data bahan, tenaga kerja langsung, dan overhead yang diharapkan?

→ Saya berharapnya yang jangan susah susah aja lah. Oiya itu bahan baku bisa input harga berarti ya?

Jawaban peneliti/pewawancara: Bisa ibu

Pertanyaan tambahan: Ohiya Bu, itu nanti akan ada menu resep dlu buat input resep yang diperlukan dalam produksi kue, nanti isinya bahan-bahan, tenaga kerja, sama overheadnya, tapi untuk nama bahan, tenaga kerja dan overheadnya itu tinggal pilih aja karena sudah dimasukkan ke form masing-masing. Baru nanti ada otomatisasi ke form biaya produksinya Bu. Apakah ada masalah kalau harus input manual dulu Bu?

→ Hmm, yaudah nanti coba dulu aja gimana caranya. Saya ga masalah kalau harus input dulu baru terotomatisasi, karena emang kayak gitu kan bisar bisa otomatis.

4. Bagaimana sistem pembebanan biaya bahan baku yang akan diterapkan?

→ Langsung aja jumlahin bahan-bahan yang dipakai pas produksi

5. Bagaimana penerapan tarif tenaga kerja langsung yang akan diterapkan?

→ Kayak tadi 1.000 per pcs, kalau yang ini beda lagi atau gimana?

Jawaban peneliti/pewawancara: sama ibu, berarti 1.000 per pcs yaa bu

Pertanyaan tambahan: Kan produknya itu ada yang dihitungnya per unit dan pertoples yaa bu. Nahh, buat yang pertoples kan kemasannya bakal 1 unit kehitungnya untuk beberapa buah kue. Kalau saran saya tenaga kerjanya



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

pisah jenis jadi produksi dan pengemasan supaya yang pengemasan bisa lebih akurat bu, jadinya produksi dihitung 500, pengemasan 500. Bagaimana bu?

→ Boleh, tapi nanti ga akan jadi lebih rumit dan salah itung kan ya?

Jawaban peneliti/pewawancara: Kalau dari perhitungan saya engga sih bu, di sini kan perunitnya kita anggap perkemasan, klo kue pasar (kue tradisional) itu kan 1 buah kue, 1 kemasan. Sedangkan kue lebaran (Kue Kering) itu beberapa buah nastar (contoh) itu 1 toples. Jadi hitungan unit di sini kita anggap 1 unit = 1 bungkus.

→ Gak apa seperti itu.

6. Bagaimana penerapan tarif overhead pabrik yang akan diterapkan? (misalnya bahan penolong, biaya tenaga kerja tidak langsung, listrik, air, penyusutan peralatan dan bangunan)

Pertanyaan tambahan: Ini maksudnya kayak nanti ibu mau bahan penolong, biaya tenaga kerja tidak langsung, listrik, air, penyusutan peralatan dan bangunan itu tarifnya bagaimana?

→ Saya kurang paham overhead pabrik

Pertanyaan tambahan: Jadi ini ada beberapa cara penerapan tarif overhead bu, ada yang pake jam mesin, jam tenaga kerja, dan unit produksi, nahh saya saranin untuk pakai unit produksi karena kalau pakai jam mesin atau jam tenaga kerja itu akan ribet nanti itung lamanya jam mesin dan tenaga kerja. Bagaimana ibu?

→ Unit produksi aja supaya saya ga perlu itung jam.

Pertanyaan tambahan: Kalau untuk overhead pastinya itu ada listrik & air, itu berapa yaa bu sebulan?

→ Palingan biasanya itu 200ribuan sih sebulan

Pertanyaan tambahan: Itu hanya untuk memproduksi kue atau untuk kegiatan sehari-hari juga Bu?

→ Untuk kegiatan sehari hari juga pakai itu, kita ga pisah listrik.

Pertanyaan tambahan: Berarti kalau untuk ke proses produksi, listrik kepakai berapa yaa bu? Bisa persen bisa angkanyaa bu kira kira.

→ Kalau dilihat dari penggunaan sih, biasanya lebih banyak pemakaian untuk kegiatan sehari-hari yaa. Ada tv, lampu, ngisi air juga banyakan untuk



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

kegiatan sehari-hari. Alat buat bikin kue cuma mixer yang pakai listrik. Oven pun pakai kompor bukan pakai listrik.

Pertanyaan tambahan: untuk ngisi air berarti pake listrik juga yaa Bu?

→ Iya pake mesin air yang dicetek listrik.

Pertanyaan tambahan: Berarti bayar air udah termasuk ke dalam bayar listrik yaa Bu?

→ Iya sudah termasuk

Pertanyaan tambahan: Kalau listrik ini pascabayar yaa Bu? Maksudnya dipakai dulu baru kita bayar sesuai penggunaan kita?

→ Iya

Pertanyaan tambahan: Sebulan biaya listrik berapa kira-kira Bu?

→ Rp 200.000 an biasanya

Pertanyaan tambahan: Kalau gas nya berarti untuk produksi kue sebulan bisa ganti berapa kali bu?

→ Bisa 2 kali itu buat produksi kue aja

Pertanyaan tambahan: Itu 2 kali ganti ga dipake buat masak sehari-hari bu?

→ Engga karena kita takut pas masak kue tiba tiba gas abis, jadi kita pisah gas nya

Pertanyaan tambahan: Itu berapa harganya bu gas?

→ 1 nya 20ribu

Pertanyaan tambahan: Kalau bahan penolong ada ga bu? Kayak kemasan atau solatip atau yang lain bu?

→ Ada kemasan kita ada 3 pakenya. Mika yang kecil, yang sedang, sama toples buat nastar dan kastangel

Pertanyaan tambahan: Itu harga berapa dan dapet berapa unit bu?

→ Mika kecil 7.000 dapet 100 pcs, mika sedang 12.000, 100 pcs, toples 36.000 dapet 12 toples

Pertanyaan tambahan: itu nanti kue mana yang pakai kemasan mana bu?

→ Toples buat nastar dan katangel. Mika kecil buat srikaya, talam, pepe. Yang sedang buat dadar.

Pertanyaan tambahan: Kalau peralatan itu pakai apa aja bu?



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

→ Pakai mixer, whisker yang buat kocok telur, kompor gas, panci kukus, sama oven, tapi ovennya bukan yang pakai listrik, oven tangkring pakai gas.

Pertanyaan tambahan: Oke ibu. Berarti saya nanti minta tolong untuk rinciin overhead pabrik apa aja yang ada dan itu dipakainya untuk produksi kue yang mana apakah boleh Bu? Misalkan kue srikaya pakainya apa alatnya, dsb bu

→ Boleh. Srikaya pakai mixer, whisker, panci kukus. Talam pakai mixer, whisker, panci kukus. Kue pepe dan dadar juga sama. Nastar kastangel pakai mixer, oven tangkring.

Pertanyaan tambahan: Sama sekalian untuk tanggal beli dan harganya boleh Bu?

→ Kalau itu saya lupa, tahun nya paling inget dikit dikit

Pertanyaan tambahan: Kalau harga pakai harga pasar aja gapapa Ibu?

→ Gapapa

Pertanyaan tambahan: Ibu kalau boleh tau ini Ibu tinggal di sini sudah dari tahun berapa yaa Bu? Rumahnya sewa atau milik sendiri Ibu? Buat hitung penyusutan bangunan nantinya Bu

→ Udah dari 2010 di sini. Ga sewa ini milik sendiri

Pertanyaan tambahan: Kalau harga bangunan rumah kira-kira berapa ya Bu?

→ Saya kurang tau

Pertanyaan tambahan: Ini berarti Ibu bangun sendiri yaa bu?

→ Ga dibangun sendiri, sudah ada dari dulu peninggalan orang tua. Cuma saya baru tempatin ini sekitar 2010/2011 an.

7. Bagaimana proses penentuan harga jual yang akan diterapkan?

Pertanyaan tambahan: ini maksudnya jika nanti ibu mau ubah cara penentuan harga jual, kan kata ibu tadi seribu per pcs, masih tetap mau seribu per pcs atau gimana?

→ Tetep segitu aja, gapapa ambil untung dikit.

Pertanyaan tambahan: Tapi bu, kan nanti saya akan tambahin unsur biaya overhead pabrik, kalau nanti ternyata malah kemahalan bagaimana Bu? Atau ibu mau liat dulu hasil perhitungan setelah biaya overhead pabrik nanti ibu liat baiknya gimana?

→ Boleh dihitung dlu, nanti kasih tau aja ke saya ya



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

8. Fitur apa yang paling penting agar sistem bisa membantu dalam pengambilan keputusan (misalnya analisis laba/rugi)?
 - Yang penting tadi saya ada hitung biaya produksi otomatis. Yang penting juga bisa liat berapa biaya produksi dan keuntungan penjualan saya gitu
 Pertanyaan tambahan: Kayak laporan harga pokok produksi gitu yaa bu. Seeperti yang ini (menunjukkan gambar laporan harga pokok produksi)?
 - Iya seperti itu bisa keliatan biaya produksinya berapa
9. Apakah UMKM memiliki perangkat lunak atau perangkat lain yang perlu diintegrasikan dengan sistem baru?
 - Saya belum pernah pakai aplikasi apa-apa
10. Apakah ada kendala atau keterbatasan dalam penggunaan Google Sheets yang membutuhkan laptop dan jaringan internet yang perlu diperhatikan?
 - Itu ga masalah, saya ada laptop dan wifi di rumah.
 Pertanyaan tambahan: Kalau untuk wifi, di sini dipake oleh berapa perangkat Bu?
 - Cuma 4 hp aja
 Pertanyaan tambahan: Kira-kira pemakaiannya berapa giga yaa Bu masing-masing hp itu?
 - Itu gatau
 Pertanyaan tambahan: Kan Ibu pasti beli paket data yaa Bu, nah itu kalau Ibu ga pake wifi tapi pake paket data, sebulan yang berapa giga Bu kira kira?
 - Kalau saya belinya yang sebulan 20GB
 Pertanyaan tambahan: Wah lumayan banyak yaa Bu. Itu biasanya buat apa Bu?
 - Biasa buka FB, youtube. Tapi kalau sekarang jarang beli karena ada wifi. Paket data buat WA aja kalau lagi di luar.
 Pertanyaan tambahan: Biaya wifi sebulan itu kira kira berapa ya Bu?
 - Rp 270.000 an
 Pertanyaan tambahan: Ohh, wifi ini sama seperti pada umumnya kan ya Bu? Bayar dulu baru kita bisa pakai?
 - Iya sama aja



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Pertanyaan terkait Penentuan Tarif Biaya *Overhead* Pabrik

1. Apa saja yang termasuk ke dalam biaya overhead pabrik? (misal bahan penolong, biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya listrik dan air, penyusutan peralatan dan bangunan)

→ Bahan penolong itu tadi yang kemasannya yaa? Itu yang tadi mika kecil Rp 7.000 100 pcs, sedang Rp 12.000 100 pcs, sama toples Rp 36.000 selusin. Kalau tenaga kerja ambil 500 perpcs. Biaya listrik biasanya 200an, peralatan itu yang mixer, whisker, kompor, panci kukus, oven tangkring. Bangunan rumah aja sih adanya ini.

Pertanyaan tambahan: Wifi itu nanti saya masukkan yaa Bu?

→ Iya kalau memang terkait boleh masukkan

Pertanyaan Tambahan: Untuk isi air itu pake air sumur atau toren Bu?

→ Pakai toren

Pertanyaan tambahan: Berarti masuk juga mesin jet pump nya dan toren nya ya Bu? Karena kan dipakai untuk produksi juga kan airnya Bu?

→ Boleh, tapi pakai air cuma untuk bikin santan aja sih

2. Berapa besar masing-masing biaya overhead pabrik dalam sebulan?

→ Harganya yang saya sebutin tadi, paling beda biaya listrik

Pertanyaan tambahan: Tadi toren dan mesin airnya berapa Bu harganya?

→ Toren 500an sepertinya, mesin air 1,4 atau 1,5 jutaan

3. Apakah masing-masing biaya overhead pabrik tersebut digunakan bersamaan dengan kebutuhan rumah sehari-hari?

→ Iya itu dipakai untuk sehari-hari juga kecuali peralatan bikin kue nya

4. Berapa estimasi total unit kue yang diproduksi dalam sebulan?

→ Paling 200an sih, ga terlalu banyak. Kalau ada acara sekitar rumah itu banyak pesanan.

Pertanyaan tambahan: Kalau boleh tau bu dari Januari, Februari, Maret itu masing-masing berapa yaa Bu kira-kira unit produksinya?

→ 200an, maret lebih banyak sekitar 250an alhamdulillah banyak orderan bulan puasa mendekati lebaran.



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 20 Dokumentasi Wawancara Evaluasi PIECES



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS,
DAN TEKNOLOGI

POLITEKNIK NEGERI JAKARTA

Jalan Prof. DR. G.A. Siwabessy, Kampus UI, Depok 16425
Telepon (021) 7270036, Hunting, Fax (021) 7270034
Laman: <http://www.pnj.ac.id>, Pos-el: humas@pnj.ac.id

NOTULENSI WAWANCARA

Hari/Tanggal : 7 Juni 2025
Waktu : 15.30 - 16.30 WIB
Tempat : Rumah Pemilik UMKM Kue FYM
Agenda : Evaluasi PIECES

Peserta Wawancara

Pewawancara : Silva Ahya La Vasya
Narasumber : Nur Fauziah (Pemilik UMKM Kue FYM)

Pedoman Wawancara

—Terlampir—

Hasil Wawancara

—Terlampir—

Tertanda,	
 Pewawancara: Silva Ahya La Vasya	 Narasumber: Nur Fauziah



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran Notulensi Wawancara



Dokumentasi foto saat wawancara

Pertanyaan terkait indikator *Performance* (Kinerja)

1. Apakah semua menu dalam sistem berjalan lancar tanpa error?
 - ➔ Menunya tidak *error*, bisa digunakan semua
2. Apakah sistem memproses perhitungan beban pokok produksi dan harga jual dengan waktu yang relatif cepat?
 - ➔ Perhitungannya otomatis jadi cepat. Tapi, ketika sinyal *wifi* tidak bagus, sistemnya jadi agak lama

Pertanyaan terkait indikator *Information* (Informasi)

1. Apakah sistem menghasilkan informasi yang sesuai dengan yang dibutuhkan? (meliputi informasi beban pokok produksi, harga jual, laporan harga pokok produksi, dan laba kotor)
 - ➔ Sesuai, saya bisa lihat biaya produksi, harga jual, dan laporannya
2. Apakah sistem memuat semua unsur biaya produksi dan tidak salah hitung harga jual?
 - ➔ Masuk semua, saya percaya itu hitungan benar karena sudah otomatis kan

Pertanyaan terkait indikator *Economics* (Ekonomi)

1. Apakah sistem memakan biaya yang murah dengan manfaat yang sebanding?
 - ➔ Biaya cuma pake *wifi* dan itu ga besar, kayak gratis aja berasanya. Manfaat menurut saya sebanding, saya bisa catet biaya produksi saya dan tau laba kotornya. Bantu harga jual dan bisa liat laporan harga pokok produksi.
- Pertanyaan tambahan: Jadi bisa ngelola biaya produksi gitu yaa Bu?
- ➔ Iyaa



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

2. Apakah ada sistem lain yang lebih murah dan lebih bermanfaat dibandingkan sistem ini?

→ Saya kurang tau sistem lain. Kalau manfaat, sistem ini ya bermanfaat dan saya ga perlu keluar biaya.

Pertanyaan tambahan: Kalau pakai sistem lain keluar tenaga dan waktu buat nyari, terus kalau bikin sendiri juga keluar biaya pengembangan aplikasi gitu yaa Bu yaa?

→ Iyaa betul, enak ini aja terima jadi

Pertanyaan terkait indikator *Control and Security* (Kontrol dan Keamanan)

1. Apakah ada batasan hak akses terhadap akun yang tidak diotorisasi?

Maksudnya Ibu akses pakai akun yang bukan akun UMKM ini, bisa ga Bu?

Maaf Ibu kita boleh coba langsung kali yaa Bu pakai akun pribadi Ibu nanti buka file sistemnya? (Mencoba mengakses sistem dengan akun pribadi pemilik UMKM Kue FYM)

→ Ohiya ga bisa ini kalau pakai akun lain

2. Apakah sistem memiliki validasi input data untuk mencegah kesalahan input data? Misalkan kayak ibu masukkinnya huruf di kolom biaya, kayak salah ketik gitu Bu

→ Ada, saat saya salah masukkin itu keluar peringatan

3. Apakah sistem memiliki kontrol untuk memastikan data yang dimasukkan sudah lengkap sebelum memproses perintah? Ini waktu simulasi, Ibu lupa isi gitu ada peringatan untuk melengkapi isi ga Bu?

→ Ini ada, saya kadang lupa isi bagian jumlah karyawan atau unit produksi di resep itu pas simulasi kita

4. Apakah integrasi data antar menu dan master data yang diperlukan dalam sistem berjalan dengan baik?

Ini maksudnya misalkan ibu isi *job cost sheet*, udah pencet produk nanti data resepnya semua keluar. Contoh lagi saat kita cari resep yang udah diismpen, terus pas diklik cari itu muncul data resepnya



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

→ Ada seperti itu, nanti data otomatis muncul. Tapi yang menu Kalkulator BOP itu ga bisa disimpan, yang penyusutan perbulan juga ga otomatis di tarif overhead perbulan.

5. Apakah tombol-tombol dalam sistem berfungsi dengan baik?

→ Iya tombol bisa semua

6. Apakah sistem memungkinkan melakukan perubahan tampilan pada *output* untuk mendukung *output* yang lengkap dan akurat?

Ini *outputnya* laporan harga pokok produksi dan ringkasan laba kotor bu. Kayak kita pas simulasi itu laporannya pas diklik “tampilkan” nanti dia menyesuaikan isinya, tapi ga bisa kalau kita ketik manual isinya?

→ setelah klik tampilkan nanti berubah isinya, datanya menyesuaikan, jadi menurut saya laporannya lengkap dan akurat

7. Apakah data dalam sistem bisa bocor, dicuri, rusak, atau hilang?

→ bocor atau dicuri sepertinya ga bisa karena dibuka pake akun pribadi saya aja ga bisa yaa

8. Apakah data dalam sistem dapat dicadangkan?

Ini maksudnya kayak, ibu bisa memulihkan data yang ga sengaja kehapus gitu, bisa ga bu?

→ Kalau itu pakai undo saya

Pertanyaan terkait indikator *Efficiency* (Efisien)

1. Apakah sistem ini menghemat waktu dan biaya dalam perhitungan beban pokok produksi dibandingkan dengan sistem sebelumnya?

→ Sebelumnya saya ga ada aplikasi, manual aja.

Kalau manual berapa lama bu hitungnya?

→ Cepet sih, tinggal itung totalan biayanya aja

Itu setiap kali ada pesanan Bu?

→ Sekali aja kalau kue itu belum pernah dijual

Berarti kaalau misalkan dibandingin nih, menghitung dan mencatat beban pokok produksi secara manual atau pakai sistem aplikasi setiap kali ada pesanan itu menurut ibu lebih cepet yang mana?

→ Cepet pakai aplikasi, kalau manual perlu di tulis

2. Apakah sistem ini memungkinkan pengeluaran biaya yang lebih murah dibandingkan sistem sebelumnya?

→ Seperti yang saya bilang tadi, sebelumnya saya ga ada sistem Kalau manual ada biayanya Bu?

→ Pulpen buku aja, paling sekitar 5rb

Pertanyaan tambahan: Jika dibandingkan hitung dan catat hpp dan harga jual setiap kali ada pesanan dengan sistem atau manual, biayanya lebih murah mana Bu?

→ Murah sistem, karena kalau manual butuh kertas lebih banyak dan tempat penyimpanan yang aman

Pertanyaan terkait indikator *Service (Layanan)*

1. Apakah sistem ini mudah digunakan?
2. Apakah sistem ini lebih mudah digunakan dibandingkan dengan sistem/aplikasi lain?

→ Lumayan mudah

→ Aplikasi lain saya ga tau

Ini ada bu contohnya, ada Accurate (lihat contoh di YouTube)

Gimana Bu menurut ibu lebih mudah yang mana?

→ Menu nya lebih banyak yaa, menurut saya lebih mudah sistem yang dari kamu

3. Apakah sistem ini mendukung proses perhitungan beban pokok produksi dan harga jual?

→ Mendukung, jadi tinggal masukin aja nanti otomatis terhitung. Bisa untuk melihat laporan harga pokok produksi dan laba kotor, jadi saya tau keuntungannya berapa atau malah rugi

4. Bisakah anda memberikan kritik dan saran terkait sistem ini?

→ Tampilannya kalau bisa lebih diperbaiki lagi dan sarannya nanti diupgrade sistemnya, supaya lebih berkembang sistemnya, berkembang fitur-fiturnya.



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 21 Dokumentasi Observasi

Observasi Sistem Perhitungan Selama Ini



Kue papp 50 pcs	
Bahan :	
- sagu	8.000
- terigu	3.000
- santan	10.000
- gula	10.000
	<hr/>
	39.000 : 50
Biaya bahan / pcs 780	
harga benaga	1000 +
	<hr/>
	1.780
Laba	1.000 +
	<hr/>
	2780
harga jual	25.000

Perhitungan beban pokok produksi dan harga jual selama ini beserta contoh perhitungan

Observasi Proses Produksi



Proses produksi kue

Observasi Penerapan Sistem Baru



Simulasi sistem baru

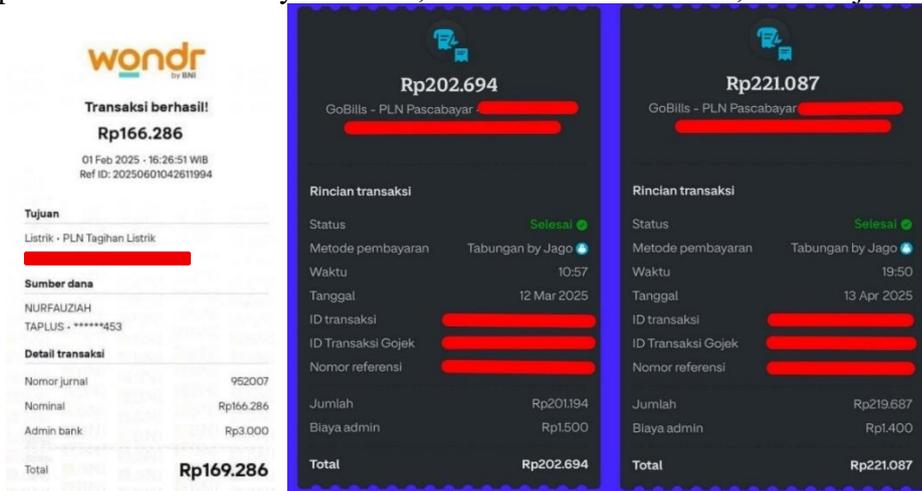


© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

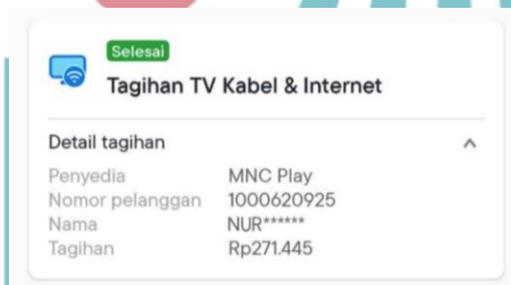
Lampiran 22 Bukti Pembayaran BOP, Pembelian Bahan Baku, dan Penjualan Kue

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Pembayaran listrik & air pascabayar bulan Januari-Maret 2025



Pembayaran wifi prabayar tiap bulan

NOTA NO.	BARANG	HARGA	JUMLAH	Jumlah Rp.
8/3/2025	1 kg gula merah	15.000,-		05.000,-
	1/4 gula	8.000,-		
5/4/2025	1/4 terigu	3000,-		24.000,-
	1/4 gula pasir	5.000,-		
	1/4 telur	3000,-		
	1 MARISSA	5.000,-		
7/4/2025	1/4 telur	8.000,-		84.500,-
	1/4 gula halus	12.000,-		
	1/4 gula pasir	5.000,-		
	1 Margarin	30.000,-		
	1 Mentega	20.000,-		
	2 susu bubuk (DANON)	5.000,-		

Bon pembelian bahan

3/25	Lia = Nastar, 1	Kirim 5/25
4	= Kastagel, 1	4
7/25	lyah = Nastar, 1	Kirim 9/25
4	"	4
8/25	Pikoh = Nastar, 1	Kirim 9/25
4	MPO xni = Kastagel, 1	Kirim 9/25
15/25	Titin = Datar 85,	Kirim 19/25
4	DEWI = Srikaya 80,	Kirim 19/25
21/25	Vina = Pepe 30,	Kirim 22/25
4		4
26/25	Hj. Ros = pepe 50, Datar 50,	Kirim 28/25
4		4

Transaksi penjualan kue bulan April 2025 untuk simulasi sistem



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 23 Dokumentasi Data Aset Tetap

Dokumentasi Data Aset Tetap Produksi

Nama Aset Tetap	Tanggal Beli	Harga Beli/ Harga Pasar	Masa Manfaat
Dapur	2010	240.000.000	20 Tahun
Mesin Air	2016	1.400.000	10 Tahun
Mika Kecil <i>catuanku</i>	2022	25.000	9 Tahun
Mika Sedang <i>kyang</i>	2022	25.000	4 Tahun
Toples timbangan	2022	95.000	9 tahun.
Mixer	2023	138.500	5 Tahun
Kompor	2017	250.000	10 Tahun
Whisker	2023	35.000	4 Tahun
Panci Kukus	2021	65.000	5 Tahun
Oven Tangkring	2018	180.000	8 Tahun
Toren Air	2016	550.000	10 Tahun

tambah
sarat
observasi

Keterangan:

1. Tanggal Beli yang tidak diingat secara spesifik, boleh hanya dituliskan tahun beli. Tanggal beli akan ditetapkan menjadi tanggal awal tahun beli.
2. Harga Beli/Harga Pasar diisi dengan harga beli aset tetap jika masih ingat atau diisi dengan harga pasar aset tetap pada tahun beli yang didapatkan dari internet.
3. Masa manfaat disesuaikan dengan masa manfaat wajar aset tetap berdasarkan kesepakatan antara pemilik UMKM Kue FYM dan peneliti.

Tertanda, UMKM Kue FYM	Peneliti
 Pemilik UMKM Kue FYM	 Silva Ahya La Vasya

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Lampiran 24 Dokumentasi Data Alokasi *Overhead* ke Proses Produksi

Dokumentasi Data Alokasi *Overhead* Pabrik ke Proses Produksi

Overhead pabrik yang juga digunakan untuk kegiatan non-produksi ditentukan persentase alokasi ke proses produksi dengan data-data yang didokumentasikan oleh UMKM Kue FYM berdasarkan kegiatan Januari-Maret 2025 sebagai berikut:

Dapur	80m ² x 3jt
Harga rumah (gunakan harga pasar jika tidak diketahui harga pastinya)	Rp. 240.000.000
Luas bangunan rumah	80m ²
Luas dapur	4,24m ²
Frekuensi pemakaian dapur untuk proses produksi (berapa jam perbulan, boleh jam perhari dikalikan 30 hari) 24 Jam x 30 Hari	720 jam
Listrik & Air	
Pemakaian listrik perbulan (dalam Kwh)	
Tarif listrik/kWh	1.300 VA
Alat produksi yang menggunakan listrik (tuliskan watt/daya listrik alat tersebut dan digunakan berapa jam dalam sebulan untuk proses produksi, boleh jam perhari dikalikan 30 hari)	
- Mixer 120 wat x 1 Jam x 30 Hari = 3.600	
- Mesin Air 250 wat x 1 Jam x 30 Hari = 7.500	
Mesin Air	
Berapa liter penggunaan air dalam sebulan (boleh liter perhari dikali 30 hari) 500 liter x 30 Hari	15.000 liter
Berapa liter pemakaian air dalam sebulan untuk proses produksi (boleh liter perhari dikalikan 30 hari) 6x4 x 500 ml santan 6, Pandan 4.	5.000 ml
Internet/Wifi	
Perangkat yang menggunakan wifi	4
Pemakaian wifi perbulan untuk seluruh perangkat (dalam GB, boleh pemakaian 1 perangkat dikalikan jumlah perangkat 20x4	80GB

Toren Air = 500 liter

Tertanda, UMKM Kue FYM	Peneliti
 Pemilik UMKM Kue FYM	 Silva Ahya La Vasya

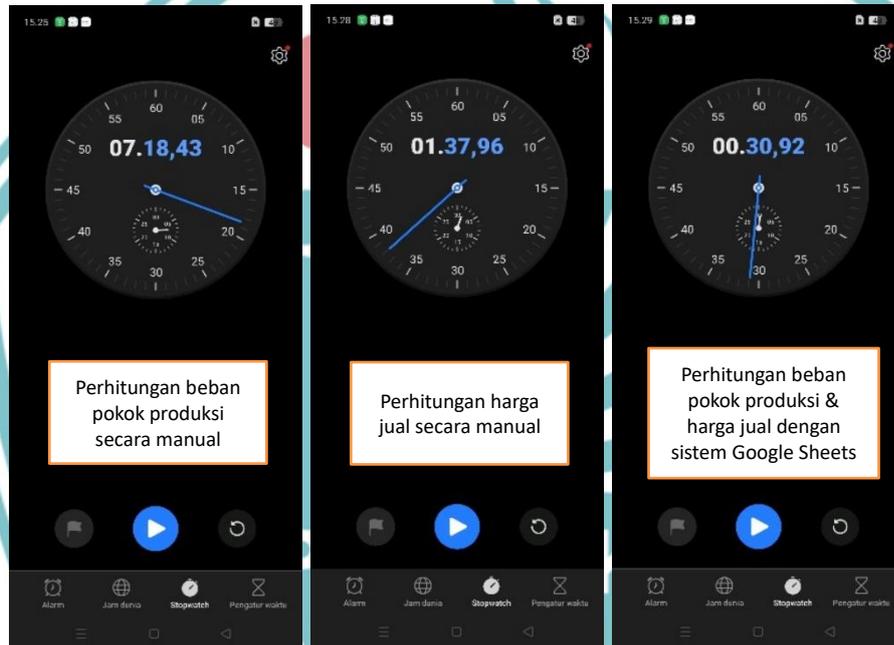
Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 25 Evaluasi Waktu Perhitungan Sistem dan Perhitungan Manual



Perbandingan waktu perhitungan beban pokok produksi secara manual dengan perhitungan menggunakan sistem

JAKARTA

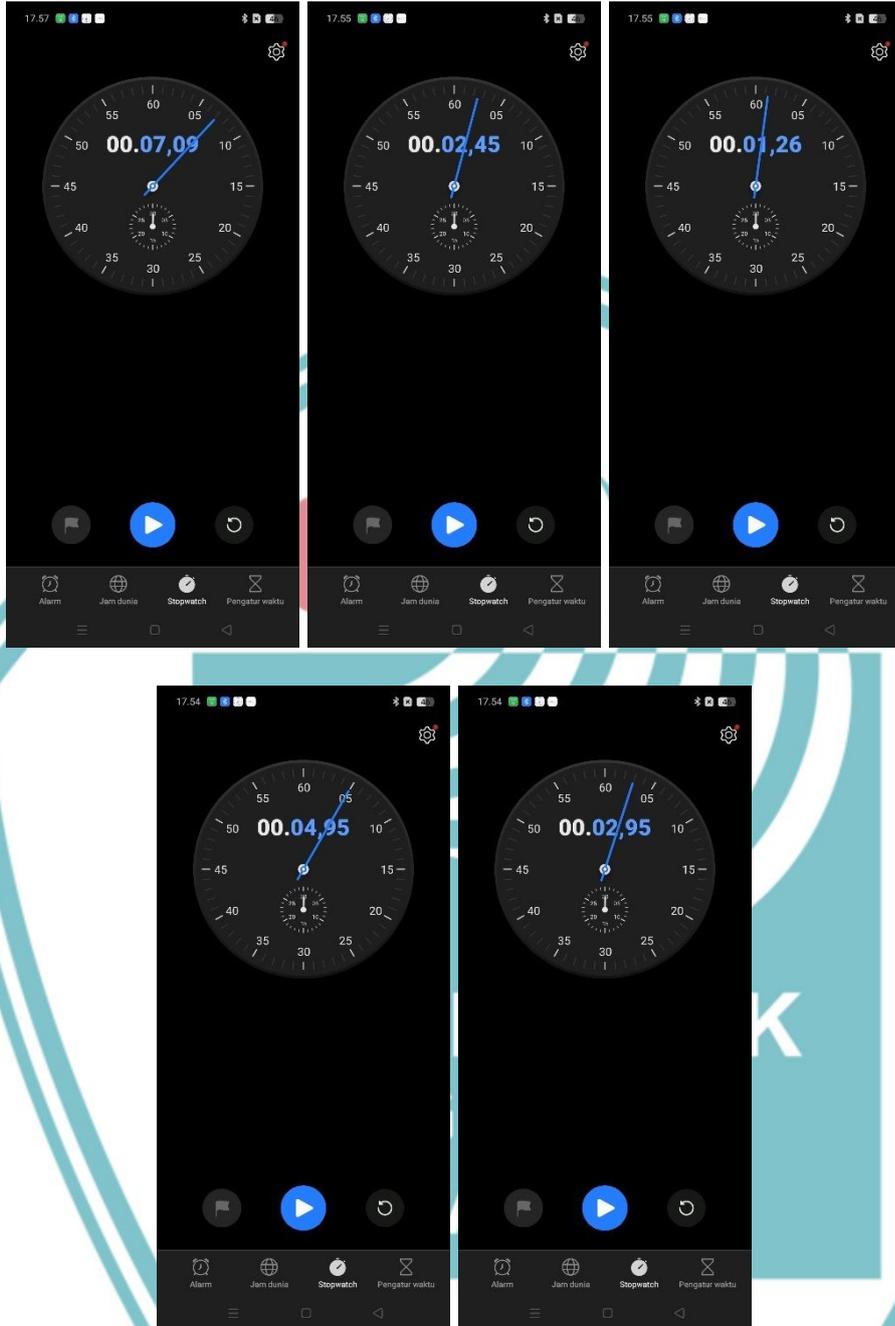
Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Respon time sistem saat sinyal stabil dengan sampel perintah pada Form Job Cost Sheet/Form JOC

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta





Lampiran 26 Evaluasi Keamanan Google Sheets



You need access

Request access, or switch to an account with access.
[Learn more](#)

Message (optional)

Request access



You're signed in as

silvasya2804@gmail.com

Kemungkinan pencurian, kebocoran, atau kerusakan data oleh pihak luar

The screenshot shows a Google Drive interface with a spreadsheet titled "LIST DATA OVERHEAD PABRIK TAHUN 2025". The spreadsheet contains data on overhead costs and production unit estimates. The version history on the right shows multiple versions of the document, with the current version being from 25 June, 16:10, owned by "SILVA AHYA LA VASYA Mahasiswa PNJ".

TOTAL KATEGORI OVERHEAD	TOTAL OVERHEAD	TOTAL ESTIMASI BIAYA PERBULAN	RATA-RATA PERSENTASE ALOKASI BIAYA KE PROSES PRODUKSI	RATA-RATA ESTIMA PRODUKSI PERBLU UNIT PEMBELI
5.00	14.00	618.963.17	65.87%	

Detail Overhead Pabrik				
Kategori Overhead	Nama Overhead	Estimasi Biaya Perbulan / Penyusutan Perbulan	Persentase Alokasi Biaya ke Proses Produksi	Estimasi Unit Produksi Unit Pembelian
Pascabayar	Listrik & Air	167.689.00	2.63%	
Bahan Bakar	Gas	40.000.00	100.00%	
Kemasan	Mika Kecil	7.000.00	100.00%	
Kemasan	Mika Sedang	12.000.00	100.00%	
Kemasan	Toples	36.000.00	100.00%	
Penyusutan	Mixer	2.308.33	100.00%	
Penyusutan	Kompor	2.083.33	100.00%	

Pencadangan data dalam sistem

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta

2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

DocuSign Envelope ID: F07801AC-3737-4191-8B64-0B37005BB7F5

Certificate



Certificate number: 2016-005b

Certified by EY CertifyPoint since: April 15, 2016

Based on certification examination in conformity with defined requirements in ISO/IEC 17021-1:2015 and ISO/IEC 27006:2015/A1:2020, the Information Security Management System as defined and implemented by

Google LLC*

located in Mountain View, California, United States of America is compliant with the requirements as stated in the standard:

ISO/IEC 27018:2019

Issue date of certificate: May 10, 2024

Re-issue date of certificate: November 27, 2024

Expiration date of certificate: May 14, 2027

Last certification cycle expiration date: May 14, 2024

EY CertifyPoint will, according to the certification agreement dated May 23, 2022, perform surveillance audits and acknowledge the certificate until the expiration date noted above or the expiration of the corresponding ISO/IEC 27001:2022 certification with certificate number 2012-001b.

**The certification is applicable for the assets, services and locations as described in the scoping section at the back of this certificate, with regard to the specific requirements for information security as stated in the Statement of Applicability, dated July 17, 2024.*

DocuSigned by:

Jatin Sehgal

3DADC33CF8943C...

J. Sehgal | Director, EY CertifyPoint

This certificate is not transferable and remains the property of Ernst & Young CertifyPoint B.V., located at Antonio Vivaldistraat 150, 1083 HP, Amsterdam, the Netherlands. Any dispute relating to this certificate shall be subject to Dutch law in the exclusive jurisdiction of the court in Rotterdam. The content must not be altered and any promotion by employing this certificate or certification body quality mark must adhere to the scope and nature of certification and to the conditions of contract. Given the nature and inherent limitations of sample-based certification assessments, this certificate is not meant to express any form of assurance on the performance of the organization being certified to the referred ISO standard. The certificate does not grant immunity from any legal/regulatory obligations. All rights reserved. © Copyright.

Page 1 of 9

Digital version

Sertifikat ISO/IEC 27018 tentang *privacy and security controls for public-cloud service providers*



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 27 Evaluasi Akurasi Perhitungan Manual dengan Perhitungan Sistem

- Hak Cipta :**
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
 2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Perhitungan beban pokok produksi Perunit setelah ditambah BOP

Produk	Manual (Rp)	Sistem (Rp)	Selisih
① kue coklat Bahan bahan baku perunit BTEL perunit BOP perunit - listrik air - gas - muka keaj - mixer - kompor - whisker - panci kukus - dapur - wifti - mesin air - oven air - alat ukur kue - timbangan kue HPP	770 1.000 195,16	770 1.000 195,16	0 0 0
② kue dalam bumbu Bahan bahan baku perunit BTEL perunit BOP perunit - listrik air - gas - muka keaj - mixer - kompor - whisker - panci kukus - alat ukur kue - timbangan kue - dapur - wifti HPP	770 1.000 195,13	770 1.000 195,4	0 0 0,01

Perhitungan beban pokok produksi Perunit setelah ditambah BOP

Produk	Manual (Rp)	Sistem (Rp)	Selisih
③ kue pefe Bahan bahan baku perunit BTEL perunit BOP perunit - listrik air - gas - muka keaj - mixer - kompor - whisker - panci kukus - dapur - wifti - mesin air - oven air - alat ukur kue - timbangan kue HPP	770 1.000 195,16	770 1.000 195,16	0 0 0
④ kue dadar Bahan bahan baku perunit BTEL perunit BOP perunit - listrik air - gas - muka keaj - mixer - kompor - whisker - panci kukus - dapur - wifti - mesin air - oven air - alat ukur kue - timbangan kue HPP	770 1.000 195,13	770 1.000 195,4	0 0 0,01

Perhitungan beban pokok produksi Perunit setelah ditambah BOP

Produk	Manual (Rp)	Sistem (Rp)	Selisih
⑤ kue nastar Bahan bahan baku perunit BTEL perunit BOP perunit - listrik air - gas - toples - mixer - kompor - oven banyuwangi - dapur - wifti - logang - timbangan kue HPP	41.900 1.000 3.905,42	41.900 1.000 3.905,43	0 0 0,01
⑥ kue kastengel Bahan bahan baku perunit BTEL perunit BOP perunit - listrik air - gas - toples - mixer - kompor - oven banyuwangi - dapur - wifti - logang - timbangan HPP	70.780 1.000 3.905,42	70.780 1.000 3.905,43	0 0 0,01

Perhitungan beban pokok produksi perunit

Perhitungan harga jual perunit setelah BOP + pembulatan ke atas

Produk	% Laba	HPP (Rp)	Harga jual (Rp)	dibulatkan	sis, km	selisih
① kue coklat	10%	2.215,16	2.436,68	2.500	2.500	0
② kue dalam bumbu	10%	2.215,13	2.436,64	2.500	2.500	0
③ kue pefe	30%	2.255,16	2.931,71	3.000	3.000	0
④ kue dadar	15%	2.429,99	2.794,53	3.000	3.000	0
⑤ kue nastar	10%	46.105,42	50.721,96	65.000	65.000	0
⑥ kue kastengel	5%	75.165,42	78.923,69	79.000	79.000	0

Perhitungan harga jual perunit



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Laporan Harga Pokok Produksi bulan April 2025

	Manual (Rp)	Sistem (Rp)	Selisih
Bahan baku			
Total pemakaian bahan baku	513.692,86	513.692,86	0
Tenaga kerja langsung			
produksi	110.500	110.500	0
Pememasan	110.500 +	110.500 +	0
Total BTKL	221.000	221.000	0
Overhead pabrik			
Pasca bayar	4.491,51	4.491,52	0,01
Bahan bakar	40.737,31	40.737,33	0,02
Kemasan	37.300	37.300	0
Penyusutan	13.598,68	13.598,68	0
Prabayar	30.713,42	30.713,44	0,02
Total OOP	126.840,92	126.840,96	0,04
Total biaya produksi	861.533,78	861.533,82	0,04
Produk dalam proses	0	0	0
Harga Pokok Produksi	861.533,78	861.533,82	0,04

Laporan Harga Pokok Produksi tahun 2025

	Manual (Rp)	Sistem (Rp)	Selisih
Bahan baku			
Total pemakaian bahan baku	513.692,86	513.692,86	0
Tenaga kerja langsung			
produksi	110.500	110.500	0
Pememasan	110.500 +	110.500 +	0
Total BTKL	221.000	221.000	0
Overhead pabrik			
Pasca bayar	4.491,51	4.491,52	0,01
Bahan bakar	40.737,31	40.737,33	0,02
Kemasan	37.300	37.300	0
Penyusutan	13.598,68	13.598,68	0
Prabayar	30.713,42	30.713,44	0,02
Total OOP	126.840,92	126.840,96	0,04
Total Biaya Produksi	861.533,78	861.533,82	0,04
Produk dalam proses	0	0	0
Harga Pokok Produksi	861.533,78	861.533,82	0,04

Perhitungan laporan harga pokok produksi

Ringkasan Laba Kotor

Arl produk	Manual (Rp)	Sistem (Rp)	Selisih
Arl produk Perbulan April 2025			
Total penjualan	1.052.000	1.052.000	0
Total Harga Pokok produksi	861.533,78	861.533,82	0,04
Labar kotor Perunit	190.466,22	190.466,18	0,04
Arl Produk tahun 2025			
Total penjualan	1.052.000	1.052.000	0
Total Harga Pokok produksi	861.533,78	861.533,82	0,04
Labar kotor Perunit	190.466,22	190.466,18	0,04
Perproduk bulan April 2025			
Contohnya: Master			
Total penjualan	195.000	195.000	0
Total Harga Pokok produksi	138.316,29	138.316,29	0
Labar kotor Perunit	56.683,71	56.683,71	0,03
Perproduk bulan April 2025/unit			
Contohnya: Master			
Total penjualan	65.000	65.000	0
Total Harga Pokok produksi	46.105,43	46.105,43	0
Labar kotor produksi	18.894,57	18.894,57	0

Perhitungan laba kotor

Lampiran 28 Hasil Uji Validitas Data

Uji validitas data dilakukan dengan triangulasi metode, waktu, dan teori. Triangulasi metode dengan membandingkan dan mencocokkan data yang didapatkan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Triangulasi waktu dilakukan dengan pengumpulan data yang sama di waktu yang berbeda. Triangulasi teori dilakukan dengan membandingkan hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi dengan teori yang relevan. Berikut ini hasil uji validitas data.

No.	Data	Metode			Waktu	Teori
		Wawancara	Observasi	Dokumentasi		
1.	Perhitungan beban pokok produksi selama ini	✓	✓		✓	
2.	Perhitungan harga jual selama ini	✓	✓		✓	✓
3.	Biaya bahan baku selama ini	✓	✓	✓		
4.	Biaya tenaga kerja langsung selama ini	✓	✓	✓		
5.	Unsur <i>overhead</i> pabrik	✓	✓	✓	✓	✓
6.	Biaya <i>overhead</i> pabrik	✓	✓	✓	✓	
7.	Pengendalian hak akses, <i>input</i> data, proses data, dan <i>output</i> data	✓	✓	✓	✓	✓
9.	Keamanan sistem	✓	✓	✓		
10.	Kinerja dan waktu respon sistem	✓	✓			
11.	Perbandingan biaya dan kemudahan dengan sistem/aplikasi sejenis	✓	✓	✓		

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta





Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 29 Surat Pernyataan Penerimaan Sistem oleh UMKM Kue FYM

SURAT PERNYATAAN

PENERIMAAN APLIKASI SISTEM *JOB ORDER COSTING* BERBASIS GOOGLE SHEETS

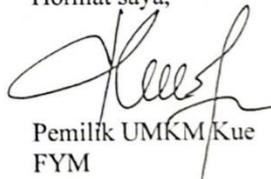
Dengan ini, UMKM Kue FYM menyatakan bahwa telah menerima aplikasi sistem *job order costing* berbasis Google Sheets yang dibuat oleh:

Nama : Silva Ahya La Vasya
 NIM : 2104431021
 Program Studi : D4 Akuntansi Keuangan
 Instansi : Politeknik Negeri Jakarta

Aplikasi ini telah disesuaikan dengan kebutuhan UMKM Kue FYM untuk mendukung proses perhitungan beban pokok produksi dan penentuan harga jual pesanan.

Demikian surat ini dibuat sebagai bukti penerimaan aplikasi dan akan digunakan sebagaimana mestinya.

Hormat saya,


 Pemilik UMKM Kue
 FYM