

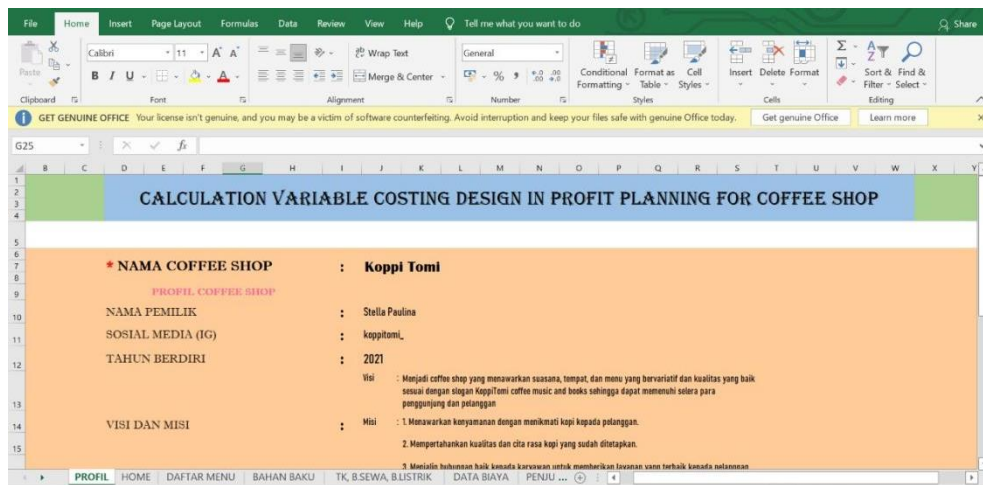
LAMPIRAN

Lampiran 1. Deskripsi Luaran Tugas Akhir

Desain *Variable Costing* Dalam Perencanaan Laba (Ms.Excel).

1. Tampilan Halaman Depan

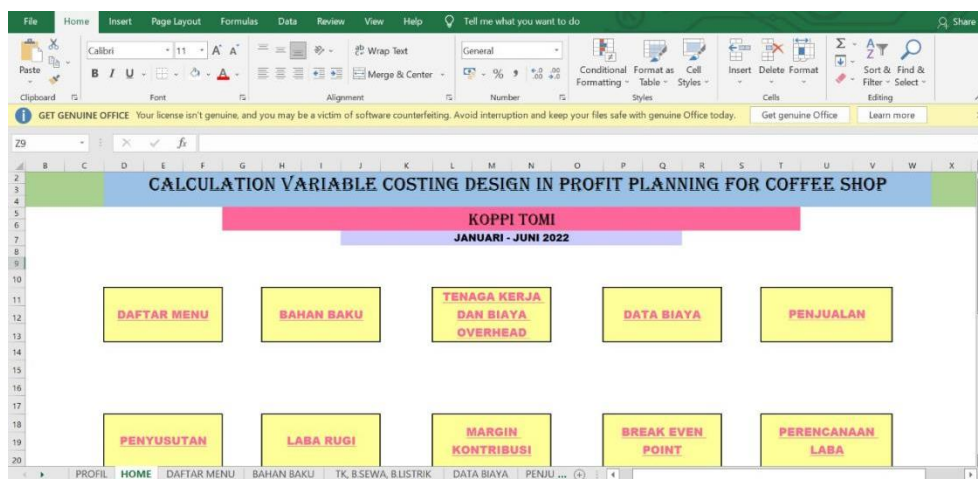
Halaman depan berisikan informasi tentang profil singkat pada Koppitomi Coffee, berisi mengenai nama pemilik, social media, visi dan misi, serta perencanaan laba yang di inginkan untuk periode berikutnya.



Tampilan Halaman Depan Desain *Variable Costing* Dalam Perencanaan Laba

2. Tampilan Home

Tampilan home berisi 10 menu lembar kerja desain *variable costing* dalam perencanaan laba Koppitomi dengan ringkas perencanaan laba dari penjualan dan jumlah biaya yang di keluarkan.



Tampilan Home

3. Tampilan Daftar Menu

Tampilan daftar menu harus di isi dengan menu yang di sediakan pada Koppitomi dengan jenis dan harga yang beragam. Tujuannya untuk menu selanjutnya yang bakal mengisi secara otomatis dpada produk yang tertera.

DAFTAR MENU			
No	Produk	Harga Jual (Rp)	
		Panas	Dingin
1	Koppitomi Coffee	23.000	25.000
2	Poptomi Coffee	22.000	24.000
3	Caramel Latte	24.000	26.000
4	Butterscotch		28.000
5	Sanger	18.000	20.000

Tampilan Daftar Menu

4. Tampilan Bahan Baku

Tampilan bahan baku berupa dengan mengisi bahan baku yang digunakan untuk menghasilkan 1 (satu) jenis produk dan total biaya bahan baku yang dikeluarkan setiap bulan untuk semua menu.

Menentukan bahan baku yang digunakan untuk menjadi 1 jenis kopi			
Daftar Bahan yang digunakan pada menu Koppitomi Coffee			
No	Nama Bahan Baku	Satuan	Harga
1	kopi	1kg	1.840
2	fresh milk	100ml	143,57
3	gula aren	10ml	10,90
4	creamers	1kg	10,00
5	lees tahu	1kg	80
6	gula	1kg	600
7	ladotan	1kg	70
8	plastik	1kg	80
Total bahan baku yang dingin			4.852
Total bahan baku yang panas			6.172

Total Biaya Bahan Baku yang digunakan pada laporan penjualan setiap bulan										
Kee	Koppitomi Coffee		Poptomi Coffee		Caramel Latte		Butterscotch		Sanger	
	Panas	Dingin	Panas	Dingin	Panas	Dingin	Panas	Dingin	Panas	Dingin
Januari	34.802	527.571	112.431	404.126		41.790	187.477	133.109		133.757
Februari	110.431	472.728	161.188	324.989	97.687	320.993	60.201	162.329	129.736	
Maret	115.431	541.829	140.539	513.141	10.405	345.605	93.739	113.109	176.308	
April	70.407	803.888	112.411	411.319	30.558	257.284	41.739	90.994	229.786	
Mei	101.524	520.719	11.725	351.447	115.706	381.723	100.434	181.501	143.002	
Juni	110.431	548.680	118.053	621.471	36.558	302.475	73.652	152.589	186.288	
Total Biaya Bahan Baku satu periode										

Tampilan Bahan Baku

5. Tampilan Biaya Tenaga kerja, Biaya Sewa Gedung, Biaya Listrik
 Tampilan tersebut mengisi seluruh biaya untuk mengetahui biaya tenaga kerja, biaya sewa gedung, biaya listrik, biaya lainnya yang dikeluarkan setiap bulan pada Koppitomi, dengan begitu seluruh biaya yang dikeluarkan bakal terinput otomatis pada data biaya.

Isi Biaya Tenaga Kerja, Biaya Sewa Gedung, dan Biaya Listrik,air,wifi

Tabel Biaya Tenaga kerja

	Januari	Februari	Maret	April	Mei	Juni
Biaya Gaji	1.950.000	1.950.000	1.950.000	1.950.000	1.950.000	1.950.000
	1.900.000	1.900.000	1.900.000	1.900.000	1.900.000	1.900.000
	1.800.000	1.800.000	1.800.000	1.800.000	1.800.000	1.800.000
	1.800.000	1.800.000	1.800.000	1.800.000	1.800.000	1.800.000
Total	7.450.000	7.450.000	7.450.000	7.450.000	7.450.000	7.450.000
	1.713.500	1.713.500	1.713.500	1.713.500	1.713.500	1.713.500

Tabel Biaya sewa gedung

	Januari	Februari	Maret	April	Mei	Juni
Biaya sewa gedung	2.500.000	2.500.000	2.500.000	2.500.000	2.500.000	2.500.000
	575.000	575.000	575.000	575.000	575.000	575.000

Tabel Biaya Listrik,air,wifi

	Januari	Februari	Maret	April	Mei	Juni

Tampilan Biaya Tenaga kerja, Biaya Sewa Gedung, Biaya Listrik, dan biaya lainnya.

6. Tampilan Data Biaya
 Tampilan data biaya merupakan keseluruhan biaya yang dikeluarkan pada Koppitomi, data biaya tersebut akan otomatis terinput untuk memperoleh laba rugi.

KLASIFIKASI BIAYA

Data Biaya Variabel
 Periode Januari - Juni 2022

Biaya	Januari	Februari	Maret	April	Mei	Juni	Total
Biaya Bahan baku	1.693.003	1.805.173	2.130.247	1.614.126	1.959.746	2.195.197	11.397.492

Data Biaya Tetap
 Periode Januari - Juni 2022

Biaya	Januari	Februari	Maret	April	Mei	Juni	Total
Biaya Gaji	1.713.500	1.713.500	1.713.500	1.713.500	1.713.500	1.713.500	10.281.000
Biaya Sewa Gedung	575.000	575.000	575.000	575.000	575.000	575.000	3.450.000
Biaya Listrik, air, wifi	488.400	416.040	483.081	431.458	488.087	509.793	2.901.868
Biaya Penyusutan	488.855	488.855	488.855	488.855	488.855	488.855	2.933.130
Total	3.260.764	3.193.395	3.260.436	3.208.813	3.265.442	3.377.148	19.565.998

Tampilan Data Biaya.

7. Tampilan Penjualan

Tampilan penjualan merupakan penjualan yang diperoleh pada setiap bulan dengan jumlah *Cup* produk maupun dengan jumlah rupiah,

The screenshot shows a spreadsheet with the following data:

PENJUALAN										
Data Penjualan (Unit) Periode Januari - Juni 2022										
Penjualan Per-unit	Jenis Produk									
	KoppiTomi Coffee		Pop Tomi Coffee		Caramel Latte		Butterscotch		Sanger	
Periode 2022	Panas (Cup)	Dingin (Cup)	Panas (Cup)	Dingin (Cup)	Panas (Cup)	Dingin (Cup)	Dingin (Cup)	Panas (Cup)	Dingin (Cup)	
Januari	14	77	20	80	10	28	41	36		306
Februari	20	89	18	57	16	52	9	50	39	330
Maret	20	82	25	90	5	56	14	41	53	386
April	11	56	20	76	6	42	14	28	39	292
Mei	15	76	6	62	19	62	15	58	49	362
Juni	20	83	21	109	6	49	11	47	56	402

Data Penjualan (Rupiah) Periode Januari - Juni 2022											
Penjualan (Rp)	Jenis Produk										
	KoppiTomi Coffee		PopTomi Coffee		Caramel Latte		Butterscotch		Sanger		TOTAL
Periode 2022	Panas	Dingin	Panas	Dingin	Panas	Dingin	Dingin	Panas	Dingin		

Tampilan Penjualan.

8. Tampilan Penyusutan

Tampilan penyusutan berupa asset yang dimiliki pada Koppitomi yang akan disusutkan dengan selama umur manfaatnya.

The screenshot shows a spreadsheet with the following data:

Tanggal	Keterangan	Nominal	Umur manfaat (Thn)	Penyusutan per bulan
30 January 2021	Mesin Espresso	15.500.000	4	322.917,00
30 January 2021	porta espresso	510.000	4	10.625,00
30 January 2021	grinder biji kopi	2.100.000	4	43.750,00
30 January 2021	kulkas	4.350.000	4	90.625,00
30 January 2021	milk jug	40.000	1	3.333,00
30 January 2021	tamping kopi	300.000	4	6.250,00
30 January 2021	gelas espresso	50.000	1	4.167,00
30 January 2021	timbangan	195.000	4	4.063,00
30 January 2021	container ampas kopi	150.000	4	3.125,00
				488.855,00

Umur manfaat penyusutan berdasarkan peraturan menteri keuangan Nomor 96/PMK.03/2009

Next
Back
Home

Tampilan Penyusutan.

9. Tampilan Laba Rugi

Tampilan laba rugi berisi mengenai laba yang dihasilkan pada Koppitomi selama periode yang telah ditentukan dengan total penjualan yang diperoleh, biaya variabel, dan biaya tetap yang telah di input pada tampilan data biaya.

LAPORAN LABA RUGI VARIABLE COSTING							
Laporan Laba Rugi Variable Costing Periode Januari - Juni 2022							
	Januari	Februari	Maret	April	Mei	Juni	TOTAL
Penjualan	7.109.000	7.617.000	8.986.000	8.829.000	8.377.000	9.305.000	48.223.000
Biaya Variabel	1.693.003	1.805.173	2.130.247	1.814.126	1.959.746	2.195.197	11.397.492
Margin Kontribusi	5.415.997	5.811.827	6.855.753	5.214.874	6.417.254	7.109.803	36.825.508
Biaya Tetap	3.280.764	3.193.395	3.280.436	3.208.813	3.265.442	3.377.148	19.565.998
Lab bersih	2.155.233	2.618.432	3.595.318	2.006.060	3.151.812	3.732.656	17.259.510

Tampilan Laba Rugi

10. Tampilan Margin Kontribusi

Tampilan margin kontribusi berisi jumlah produk, total penjualan dalam Cup maupun rupiah yang telah di input pada tampilan daftar menu dan tampilan penjualan, untuk memperoleh rasio margin yang dihasilkan pada Koppitomi dan mengetahui peningkatan pada keuntungan yang diperoleh pada periode yang di tentukan.

MARGIN KONTRIBUSI															
Baldric Siregar, Bambang Surtpto, dkk (2018:320) menyatakan margin kontribusi merupakan pendapatan penjualan dikurangi biaya variabel total. Pada titik impas, besarnya margin kontribusi sama dengan besarnya biaya tetap.															
Perhitungan Margin Kontribusi															
Produk	Penjualan dalam unit		Harga Jual per unit		Total Penjualan		Biaya Variabel Per Unit		Total Biaya Variabel		Total Margin Kontribusi		Margin Kontribusi per unit		Rasio Margin Kontribusi
	Panas	Dingin	Panas	Dingin	Panas	Dingin	Panas	Dingin	Panas	Dingin	Panas	Dingin	Panas	Dingin	
8 Koppitomi Coffee	100	443	23.000	25.000	2.300.000	11.075.000	6.772	6.852	677.157	3.035.246	1.622.843	8.039.754	16.228	18.148	71%
9 Postomi Coffee	110	474	22.000	24.000	2.420.000	11.376.000	5.622	5.702	618.373	2.702.544	1.801.627	8.673.456	16.378	18.298	74%
10 Caramel Latte	52	271	24.000	26.000	1.248.000	7.046.000	6.093	6.173	316.833	1.672.869	931.167	5.373.131	17.907	19.827	75%
11 Butterscotch		91		28.000		2.548.000		6.996		609.301		1.938.699		21.304	
12 Sanger	265	272	18.000	20.000	4.770.000	5.440.000	3.247	3.327	860.341	904.827	3.909.659	4.535.173	14.753	16.673	82%
13 Total	527	1551			10.738.000	37.485.000			2.472.704	8.924.788	8.265.296	28.560.212	15.684	18.414	77%

Tampilan Margin Kontribusi

11. Tampilan *Break Even Point (BEP)*

Tampilan *Break Even Point* berisi perhitungan titik impas yang diperoleh dalam *Cup* maupun dalam rupiah pada periode yang ditentukan, bertujuan untuk mengetahui berapa *Cup* yang harus terjual agar dikatakan impas.

BREAK EVEN POINT (BEP)

Titik impas (*break-even point*) ialah keadaan yang menunjukkan bahwa jumlah pendapatan yang diterima perusahaan (pendapatan total) sama dengan jumlah biaya yang dikeluarkan perusahaan (biaya total). Keadaan tersebut biasanya ditunjukkan dalam jumlah volume aktivitas (jumlah unit penjualan).

Perhitungan Margin Kontribusi Rate-Rata Tertimbang

Produk	Penjualan dalam unit		sales mix (%)		Margin Kontribusi per unit (Rp)		Margin Kontribusi Rate-Rata Tertimbang (Rp)	
	Panas	Dingin	Panas	Dingin	Panas	Dingin	Panas	Dingin
Koppitomi Coffee	100	443	0,190	0,286	16.228	18.148	3.079	5.184
Poptomi Coffee	110	474	0,209	0,306	16.378	18.298	3.419	5.592
Caramel Latte	52	271	0,099	0,175	17.907	19.827	1.767	3.464
Butterscotch		91		0,059		21.304		1.250
Sanger	265	272	0,503	0,175	14.753	16.673	7.419	2.924
Total	527	1551	1	1	65.267	94.252	15.684	18.414

BEP (Unit) Untuk Minuman panas: $\frac{\text{Biaya Tetap WACM}}{\text{Margin Kontribusi per unit}}$

BEP (Unit) Untuk Minuman Dingin: $\frac{\text{Biaya Tetap WACM}}{\text{Margin Kontribusi per unit}}$

Break Even Point (Unit) = $\frac{\text{Biaya Tetap WACM}}{\text{Margin Kontribusi}}$

Tampilan *Break Even Point (BEP)*.

12. Tampilan Perencanaan Laba

Tampilan tersebut berisi mengenai perencanaan laba yang diinginkan untuk periode berikutnya yang telah di tetapkan pada Koppitomi agar mengetahui target yang harus terjual dalam *Cup* maupun pendapatan dalam rupiah untuk seluruh produk.

PERENCANAAN LABA

Perencanaan laba merupakan jumlah laba yang ingin diperoleh perusahaan melalui berbagai aktivitas operasional yang mencakup kegiatan produksi dan penjualan di dalam suatu periode tertentu.

Target Laba Penjualan (Rp) untuk minuman panas

Penjualan (Rp) =	$\frac{\text{biaya tetap} + \text{Target Laba}}{\text{Rasio Margin Kontribusi}}$
Penjualan (Rp) =	$\frac{19.565.998 + 50.000.000}{77\%}$
Penjualan (Rp) =	90.377.853

Target Laba Penjualan (Rp) untuk minuman dingin

Penjualan (Rp) =	$\frac{\text{biaya tetap} + \text{Target Laba}}{\text{Rasio Margin Kontribusi}}$
Penjualan (Rp) =	$\frac{19.565.998 + 50.000.000}{76\%}$
Penjualan (Rp) =	91.304.694

Target Laba Penjualan (Unit) untuk minuman panas

Penjualan (Unit) =	$\frac{\text{Biaya Tetap} + \text{Target Laba}}{\text{Margin Kontribusi}}$
--------------------	--

Target Laba Penjualan (Unit) untuk minuman dingin

Penjualan (Unit) =	$\frac{\text{Biaya Tetap} + \text{Target Laba}}{\text{Margin Kontribusi}}$
--------------------	--

Tampilan Perencanaan Laba.

Lampiran 2. Daftar Pertanyaan dan Jawaban Wawancara Pada Koppitomi Coffee

1. Kapan Koppitomi Coffee berdiri?
Jawaban : untuk cabang pada j.city 1 April 2021 dan untuk 2 (dua) cabang lainnya 2 Desember 2021.
2. Apa konsep yang di buat pada Koppitomi Coffee?
Jawaban : Koppitomi memiliki konsep dengan Coffee, Music, and Books.
3. Bagaimana struktur organisasi pada Koppitomi Coffee?
Jawaban : Strukturnya sangat sederhana sebenarnya hanya ada pemilik atau *owner*, divisi keuangan, divisi teknologi, dan divisi *marketing*.
4. Apa visi dan misi yang dimiliki pada Koppitomi Coffe?
Jawaban : Visi :Menjadi *coffee shop* yang menawarkan suasana, tempat, dan menu yang bervariasi dan kualitas yang baik sesuai dengan slogan KoppiTomi *coffee music and books* sehingga dapat memenuhi selera para pengunjung dan pelanggan.
Misi :
 - 1) Menawarkan kenyamanan dengan menikmati kopi kepada pelanggan.
 - 2) Mempertahankan kualitas dan cita rasa kopi yang sudah ditetapkan.
 - 3) Menjalin hubungan baik kepada karyawan untuk memberikan layanan yang terbaik kepada pelanggan.
5. Apa nama 5 produk coffee yang paling diminati oleh pelanggan?
Jawaban : 5 (lima) produk *coffee* yang paling diminati yaitu ada signature coffee terdiri dari Koppitomi Coffee, Poptomi Coffee, Caramel Latte, Butterscotch, dan sanger.
6. Apakah Koppitomi Coffee melakukan pencatatan akuntansi?
Jawaban : saya melakukan pencatatan sederhana melalui excel, hanya mencatat pengeluaran dan pemasukan setiap bulannya.
7. Apa saja bahan baku yang digunakan dalam proses produksi pada Koppitomi Coffee?
Jawaban : Lampiran 3
8. Berapa biaya bahan baku yang digunakan dalam proses produksi pada Koppitomi Coffee?
Jawaban : Lampiran 3
9. Dalam satuan/kuantitas apa bahan baku yang digunakan pada Koppitomi Coffee?
Jawaban : Satuan yang digunakan gram (gr) dan mililiter (ml)
10. Apa saja bahan baku tidak langsung yang digunakan pada Koppitomi Coffee?
Jawaban : *Cup*, sedotan, dan plastic.
11. Berapa jumlah karyawan yang ada pada Koppitomi Coffee?
Jawaban : Jumlah keseluruhan karyawan Koppitomi ada 9 (sembilan) karyawan, 4 (empat) karyawan terletak pada Koppitomi Vol.1, 2 (dua) karyawan tereletak pada Koppitomi Vol.2, dan 3 karyawan terletak pada Koppitomi Vol.3.
12. Berapa gaji/upah karyawan per bulan pada Koppitomi Coffee?
Jawaban : Bagian kepala barista bergaji sebesar Rp.1.950.000, asisten kepala barista bergaji sebesar Rp. 1.900.000, dan barista bergaji sebesar Rp.1.800.000.
13. Berapa harga jual masing-masing produk pada Koppitomi Coffee?
Jawaban : Tabel 4.1.
14. Dalam satu bulan berapa *Cup* yang dijual pada Koppitomi Coffee?
Jawaban : Lampiran 4
15. Berapa peredaran omzet/bruto perbulan pada Koppitomi Coffee?

- Jawaban : Lampiran 5
16. Berapa pendapatan bersih per bulan pada Koppitomi Coffee?
Jawaban : Tabel 5.1
17. Apa saja asset yang dimiliki Koppitomi Coffee?
Jawaban : Lampiran 6
18. Berapa nominal perolehan asset pada Koppitomi Coffee?
Jawaban : Lampiran 6

Lampiran 3. Foto dengan pemilik



Lampiran 4. Data Biaya Bahan Baku

Daftar Bahan yang digunakan pada menu			Koppi Tomi Coffee
No	Nama Bahan Baku	Satuan	Harga
1	Kopi	16gr	1.840
2	Fresh milk	100ml	1631,57
3	gula aren	18ml	1530
4	creamer	15gr	1020
5	es batu	110gr	80
6	cup	1pcs	600
7	sedotan	1pcs	70
8	plastik	1pcs	80
9			
10			
Total bahan baku yang dingin			6.852
Total bahan baku yang panas			6.772
Daftar Bahan yang digunakan pada menu			Pop Tomi Coffee
No	Nama Bahan Baku	Satuan	Harga
1	Kopi	12gr	1.380
2	Fresh milk	100ml	1631,57
3	gula aren	13ml	1105
4	Gula Putih	5gr	75
5	creamer	10gr	680
6	es batu	110gr	80
7	cup	1pcs	600
8	sedotan	1pcs	70
9	plastik	1pcs	80
10			
Total bahan baku yang dingin			5.702
Total bahan baku yang panas			5.622
Daftar Bahan yang digunakan pada menu			Caramel Latte
No	Nama Bahan Baku	Satuan	Harga
1	Kopi	12gr	1.380
2	Fresh milk	100ml	1631,57
3	Sirup Caramel	18ml	1855,38
4	creamer	7gr	476
5	es batu	110gr	80
6	cup	1pcs	600
7	sedotan	1pcs	70
8	plastik	1pcs	80
9			
10			
Total bahan baku yang dingin			6.173
Total bahan baku yang panas			6.093
Daftar Bahan yang digunakan pada menu			Butterscotch
No	Nama Bahan Baku	Satuan	Harga
1	Kopi	12gr	1.380
2	Fresh milk	100ml	1631,57
3	Sirup Buttercoth	15ml	1615,38
4	creamer	13gr	884
5	Sirup rum	2ml	354,67
6	es batu	110gr	80
7	cup	1pcs	600
8	sedotan	1pcs	70
9	plastik	1pcs	80
10			
Total bahan baku yang dingin			6.696
Daftar Bahan yang digunakan pada menu			Sanger
No	Nama Bahan Baku	Satuan	Harga
1	Kopi	16gr	1.840
2	Susu Kental Manis	25gr	656,57
3	es batu	110gr	80
4	cup	1pcs	600
5	sedotan	1pcs	70
6	plastik	1pcs	80
7			
8			
9			
10			
Total bahan baku yang dingin			3.327
Total bahan baku yang panas			3.247

Total Biaya Bahan Baku										
	Koppitomi Coffee		Poptomi Coffee		Caramel Latte		Butterscotch	Sanger		Keseluruhan
	Panas	Dingin	Panas	Dingin	Panas	Dingin	Dingin	Panas	Dingin	
Januari	94.802	527.571	112.431	456.126		61.730	187.477	133.109	119.757	1.693.003
Februari	135.431	472.758	101.188	324.989	97.487	320.993	60.261	162.329	129.736	1.805.173
Maret	135.431	561.829	140.539	513.141	30.465	345.685	93.739	133.109	176.308	2.130.247
April	74.487	383.688	112.431	433.319	36.558	259.264	93.739	90.904	129.736	1.614.126
Mei	101.574	520.719	33.729	353.497	115.766	382.723	100.434	188.301	163.002	1.959.746
Juni	135.431	568.680	118.053	621.471	36.558	302.475	73.652	152.589	186.288	2.195.197
Total Biaya Bahan Baku satu periode										11.397.492

Lampiran 5. Data penjualan dalam Cup

Penjualan Per-unit	Jenis Produk										TOTAL
	KoppiTomi Coffee		Pop Tomi Coffee		Caramel Latte		Butterscotch	Sanger			
	Panas (Cup)	Dingin (Cup)	Panas (Cup)	Dingin (Cup)	Panas (Cup)	Dingin (Cup)	Dingin (Cup)	Panas (Cup)	Dingin (Cup)		
Januari	14	77	20	80		10	28	41	36	306	
Februari	20	69	18	57	16	52	9	50	39	330	
Maret	20	82	25	90	5	56	14	41	53	386	
April	11	56	20	76	6	42	14	28	39	292	
Mei	15	76	6	62	19	62	15	58	49	362	
Juni	20	83	21	109	6	49	11	47	56	402	

Lampiran 6. Data penjualan dalam rupiah

Penjualan (Rp)	Jenis Produk										TOTAL	TOTAL KESELURUHAN	ALOKASI BIAYA
	Koppitomi Coffee		Poptomi Coffee		Caramel Latte		Butterscotch	Sanger					
	Panas	Dingin	Panas	Dingin	Panas	Dingin	Dingin	Panas	Dingin				
Januari	322.000	1.925.000	440.000	1.920.000		260.000	784.000	738.000	720.000	7.109.000	32.849.400	22%	
Februari	460.000	1.725.000	396.000	1.368.000	384.000	1.352.000	252.000	900.000	780.000	7.617.000	31.590.500	24%	
Maret	460.000	2.050.000	550.000	2.160.000	120.000	1.456.000	392.000	738.000	1.060.000	8.986.000	37.699.000	24%	
April	253.000	1.400.000	440.000	1.824.000	144.000	1.092.000	392.000	504.000	780.000	6.829.000	28.817.000	24%	
Mei	345.000	1.900.000	132.000	1.488.000	456.000	1.612.000	420.000	1.044.000	980.000	8.377.000	41.584.000	20%	
Juni	460.000	2.075.000	462.000	2.616.000	144.000	1.274.000	308.000	846.000	1.120.000	9.305.000	41.701.000	22%	

Persentase alokasi biaya untuk menentukan biaya tetap penelitian :

Total Penjualan	Januari - Juni 2022			
	Seluruh Produk	persentase	5 jenis produk coffee	persentase
Januari	32.849.400	100%	7.109.000	22%
Februari	31.590.500	100%	7.617.000	24%
Maret	37.699.000	100%	8.986.000	24%
April	28.817.000	100%	6.829.000	24%
Mei	41.584.000	100%	8.377.000	20%
Juni	41.701.000	100%	9.305.000	22%
Rerata				23%

pada

Lampiran 7. Data asset yang di susutkan

Umur manfaat penyusutan berdasarkan peraturan menteri keuangan Nomor 96/PMK.03/2009

Tanggal	Keterangan	Nominal	Umur manfaat (Thn)	Penyusutan per bulan
30 January 2021	Mesin Espresso	15.500.000	4	322.917,00
30 January 2021	porta espresso	510.000	4	10.625,00
30 January 2021	grinder biji kopi	2.100.000	4	43.750,00
30 January 2021	kulkas	4.350.000	4	90.625,00
30 January 2021	milk jug	40.000	1	3.333,00
30 January 2021	tamping kopi	300.000	4	6.250,00
30 January 2021	gelas espresso	50.000	1	4.167,00
30 January 2021	timbangan	195.000	4	4.063,00
30 January 2021	container ampas kopi	150.000	4	3.125,00
				488.855,00

Lampiran 8. Akses Desain Variable Costing Dalam Perencanaan Laba

<https://bit.ly/Desain-Koppi-Tomi>

