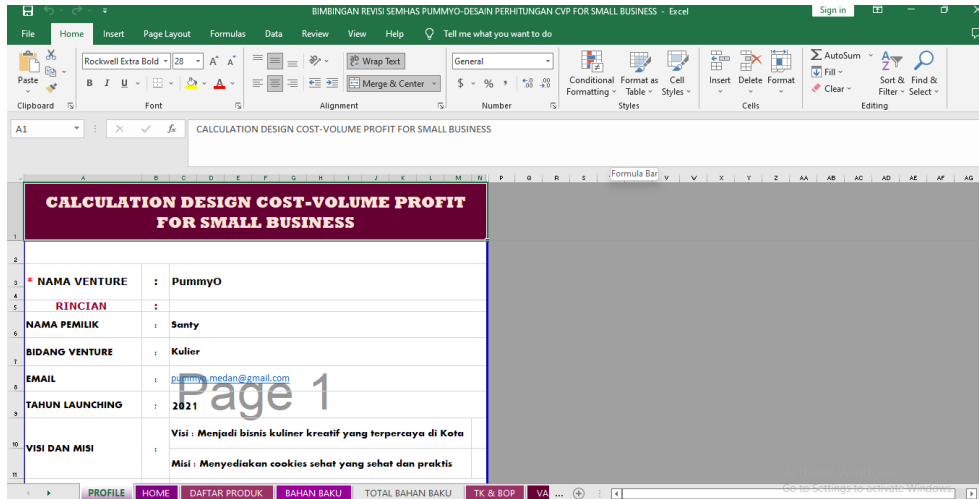


LAMPIRAN

Lampiran 1. Luaran Tugas Akhir

Luaran dari tugas akhir ini merupakan desain perhitungan *cost-volume profit* menggunakan program *microsoft excel*. Berikut tampilan dari desain desain perhitungan *cost-volume profit*:

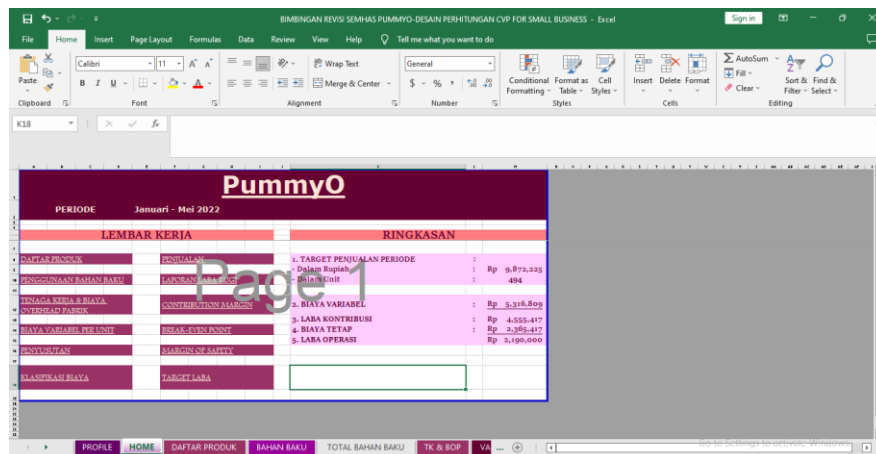
1. Tampilan Awal



Tampilan Awal Desain Perhitungan *Cost-Volume Profit*

Tampilan awal dari menu desain perhitungan *Cost-Volume Profit* berisikan informasi tentang profil dari ventura, berapa target laba yang diinginkan serta masa periode perhitungan. Pada menu awal terdapat poin-poin yang dapat langsung terhubung ke sheet selanjutnya, seperti informasi nama ventura, periode perhitungan hingga target laba yang diinginkan.

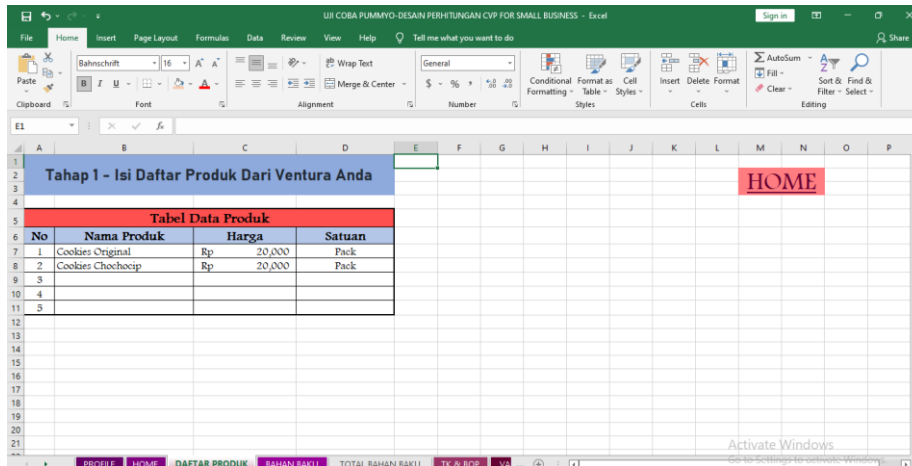
2. Menu Home



Tampilan Menu **HOME**

Menu *home* berisikan lembar kerja dari desain perhitungan *Cost-Volume Profit*. Pada menu *home* terdapat 12 menu yang dapat terhubung langsung ke masing-masing lembar kerjanya. Tak hanya itu menu *home* juga berisikan ringkasan yang nantinya akan otomatis terisi berapa total penjualan dan jumlah target laba yang harus dicapai setelah mengisi keseluruhan data.

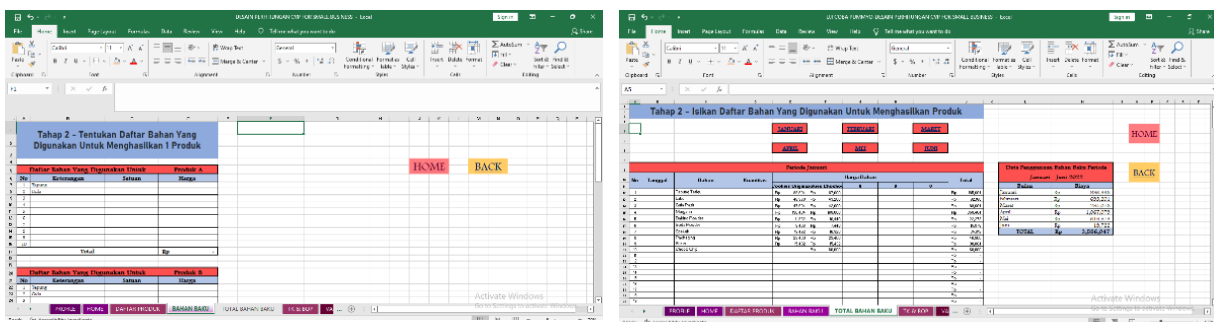
3. Menu Daftar Produk



Tampilan Menu Daftar Produk

Menu daftar produk bertujuan untuk mencatat produk apa saja yang dimiliki oleh suatu ventura. Pada tabel ini terdiri dari tabel nama produk, harga produk serta satuan dari produk yang dimiliki ventura. Setiap nama produk dan harga akan terinput otomatis pada tabel-tabel di menu selanjutnya.

4. Menu Bahan Baku

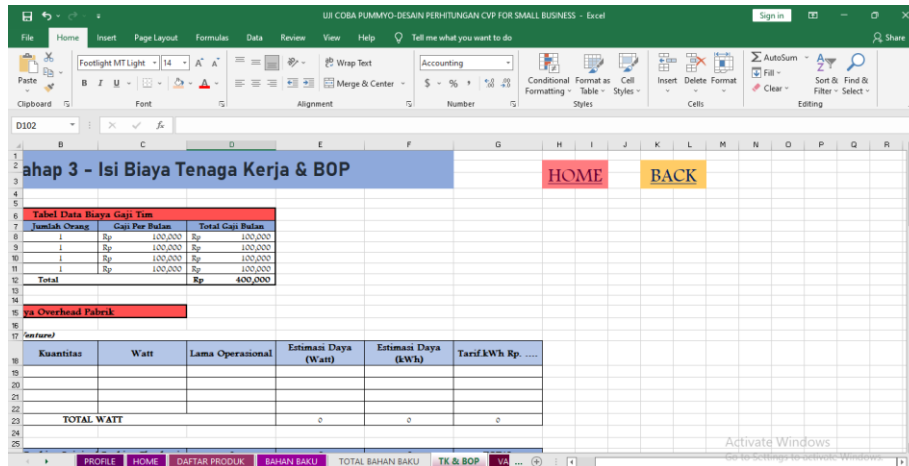


Tampilan Menu Bahan Baku

Menu bahan baku bertujuan untuk mencatat berapa biaya bahan baku yang dikeluarkan untuk satu unit produk, kemudian di sheet berikutnya, tersedia menu total bahan baku yang dikeluarkan dalam periode waktu yang dihitung oleh ventura. Setiap tabel bahan baku terdiri dari tanggal pembelian bahan baku, bahan baku yang digunakan, kuantitas

bahan baku yang digunakan, serta harga yang dikeluarkan untuk produksi. Setiap total bahan baku akhir bulan akan terinput otomatis di tabel rekapitulasi penggunaan bahan baku.

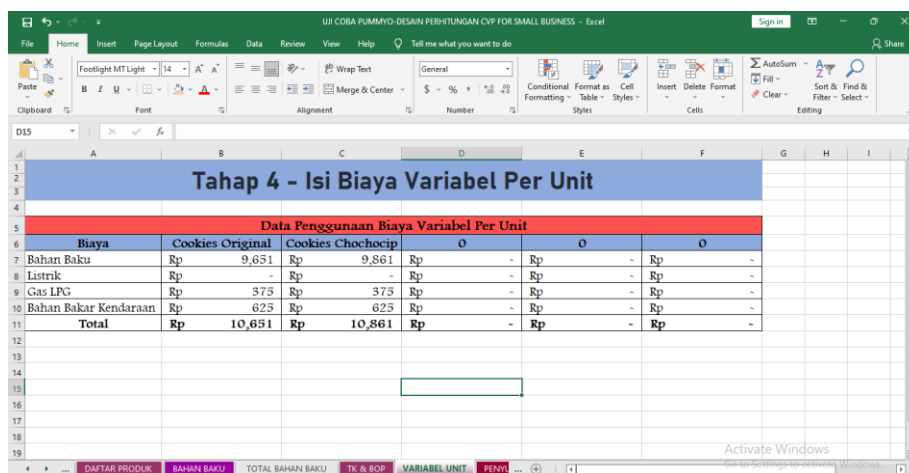
5. Menu Tenaga Kerja dan Biaya *Overhead* Pabrik



Tampilan Menu Tenaga Kerja dan *Overhead* Pabrik

Menu tenaga kerja dan Biaya *overhead* pabrik bertujuan untuk mengetahui total biaya tenaga kerja atau gaji tim ventura dan berapa biaya yang dikeluarkan untuk biaya *overhead* pabrik seperti biaya listrik, gas, bahan bakar kendaraan dan sebagainya. Total dari biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik akan otomatis terinput ke menu biaya variabel per unit.

6. Menu Biaya Variabel Per Unit



Tampilan Menu Biaya Variabel Per Unit

Menu biaya variabel per unit bertujuan untuk mengetahui berapa biaya variabel yang digunakan ventura per unit untuk masing-masing produk. Total dari biaya variabel akan terinput di menu klasifikasi biaya secara otomatis.

7. Menu Penyusutan

Data Penyusutan Aktiva Tetap						
Jenis Aktiva Tetap	Kuantitas	Harga Per Unit	Harga Perolehann	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan Pertahun	Penyusutan per Bulan
Oven	1	Rp 1,800,000	Rp 1,800,000	2	Rp 690,000	Rp 84,167
Timbangan	1	Rp 69,000	Rp 69,000	1	Rp 69,000	Rp 5,750
Ayakan Tepung	2	Rp 47,000	Rp 94,000	1	Rp 94,000	Rp 7,833
Baskom Adonan	2	Rp 32,000	Rp 64,000	1	Rp 64,000	Rp 5,333
TOTAL PENYUSUTAN					Rp 877,000	Rp 73,083

Tampilan Menu Biaya Variabel Per Unit

Menu penyusutan bertujuan untuk mengetahui jumlah penyusutan atas aktiva tetap ventura atau alokasi sistematis yang dapat disusutkan dari suatu aktiva selama umur manfaatnya.

8. Menu Klasifikasi Biaya

Kiwayadi (2016:17) menjabarkan klasifikasi biaya berdasarkan perilaku biaya sebagai berikut:

Biaya Tetap (*fixed cost*) merupakan biaya yang totalnya tetap tanpa dipengaruhi oleh perubahan *output driver* aktivitas dalam batas relevan tertentu, sedangkan biaya per unit berubah berbanding terbalik dengan perubahan *output driver* aktivitas. Biaya tetap juga sering disebut dengan biaya kapasitas karena biaya ini timbul dalam rangka penyediaan kapasitas ventura, seperti fasilitas, peralatan guna kelangsungan operasional ventura.

Biaya Variabel (*variable cost*) adalah biaya yang totalnya berubah secara proporsional terhadap perubahan *output driver* aktivitas, sedangkan biaya per unitnya tetap dalam batas relevan tertentu. Semakin tinggi *output driver* aktivitas, semakin rendah total biayanya. Jika tidak ada aktivitas, tidak akan ada biaya

Biaya	Periode Januari - Mei 2022					TOTAL
	Januari	Februari	Maret	April	Mei	
Bahan Baku	Rp 936,396	Rp 693,067	Rp 254,027	Rp 1,067,365	Rp 615,454	Rp 3,566,509
Listrik	Rp -	Rp -	Rp -	Rp -	Rp -	Rp -
Gas LPG	Rp 36,000	Rp 26,625	Rp 9,750	Rp 40,875	Rp 23,625	Rp Aktiva 136,875

Tampilan Menu Klasifikasi Biaya

Menu klasifikasi biaya bertujuan untuk menginput biaya tetap dan biaya variabel yang digunakan oleh ventura dalam menghasilkan produk. Total dari biaya tetap dan biaya variabel akan terinput otomatis pada menu-menu berikutnya, seperti menu laporan laba rugi dan rumus perhitungan target laba.

9. Menu Penjualan

Produk	Periode		Januari - Mei 2022			TOTAL
	Januari	Februari	Maret	April	Mei	
Cookies Original	45	33	11	37	27	156
Cookies Cheococcp	45	33	15	72	36	209
0						0
0						0
TOTAL	96	71	26	109	63	365

Produk	Periode		Januari - Mei 2022			TOTAL
	Januari	Februari	Maret	April	Mei	
Cookies Original	Rp 960,000	Rp 660,000	Rp 220,000	Rp 740,000	Rp 340,000	Rp 3,120,000
Cookies Cheococcp	Rp 960,000	Rp 760,000	Rp 300,000	Rp 1,440,000	Rp 720,000	Rp 4,180,000
0	Rp -	Rp -	Rp -	Rp -	Rp -	Rp -
0	Rp -	Rp -	Rp -	Rp -	Rp -	Rp -
TOTAL	Rp 1,920,000	Rp 1,420,000	Rp 520,000	Rp 2,180,000	Rp 1,260,000	Rp 7,300,000

Tampilan Menu Penjualan

Menu penjualan bertujuan untuk mendata berapa penjualan unit dan penjualan rupiah yang terjadi pada ventura. Yang kemudian akan terinput secara otomatis di laporan laba rugi dan rumus dalam menu target laba.

10. Menu Laporan Laba Rugi

	Periode		Januari - Mei 2022			TOTAL
	Januari	Februari	Maret	April	Mei	
Rp	1,920,000	1,420,000	520,000	2,180,000	1,260,000	7,300,000
Rp	1,032,396	764,067	280,027	1,176,565	678,434	3,931,509
Rp	887,604	655,933	239,973	1,003,435	581,546	3,368,491
Rp	473,083	473,083	473,083	473,083	473,083	2,365,417
Rp	414,521	182,850	-Rp 233,110	Rp 530,352	Rp 108,463	Rp 1,003,074

Tampilan Menu Laporan Laba Rugi

Pada menu laporan laba rugi, data yang telah diinput ventura pada menu sebelumnya akan terakumulasi dan menghasilkan transaksi pada ventura yang berupa kerugian maupun laba.

11. Menu *Contribution Margin*

Menurut Dewi, Dian Ratna Kusumala, dkk (2017), margin kontribusi adalah alat yang digunakan untuk membantu menganalisis tingkat keuntungan produksi. Semakin besar kontribusi yang diperoleh maka semakin besar pula laba yang diperoleh.

Produk	Data Rata-Rata Kontribusi Margin		Total		Biaya Variabel Per Unit		Total		Januari - Mei 2022	
	Penjualan Dalam Unit	Harga Jual Per Unit	Total Penjualan	Total Biaya Variabel Per Unit	Total Biaya Variabel	Total Margin Kontribusi	Margin Kontribusi Per Unit	Rasio	Margin Kontribusi	Margin Kontribusi
Cookies Original	156	Rp 20,000	Rp 3,120,000	Rp 10,651	Rp 1,661,896	Rp 1,458,444	9349	47%		
Cookies Chochochip	209	Rp 20,000	Rp 4,180,000	Rp 10,861	Rp 2,269,949	Rp 1,910,051	9,189	46%		
0	0	Rp -	Rp -	Rp -	Rp -	Rp -	#DIV/0!	#DIV/0!		
0	0	Rp -	Rp -	Rp -	Rp -	Rp -	#DIV/0!	#DIV/0!		
0	0	Rp -	Rp -	Rp -	Rp -	Rp -	#DIV/0!	#DIV/0!		
Total	365		Rp 7,300,000		Rp 3,931,845	Rp 3,868,495	9228,73425	46%		

Tampilan Menu *Contribution Margin*

Menu *Contribution Margin* tabel yang berisikan nama produk, total penjualan dalam unit dan rupiah sudah otomatis terinput dari menu yang sudah diisi sebelumnya. Menu ini bertujuan untuk melihat berapa persen rasio dari margin kontribusi yang dimiliki ventura untuk mengetahui tingkat keuntungan produksi ventura. Semakin besar kontribusi margin maka laba yang diperoleh akan semakin besar.

12. Menu *Break-Even Point*

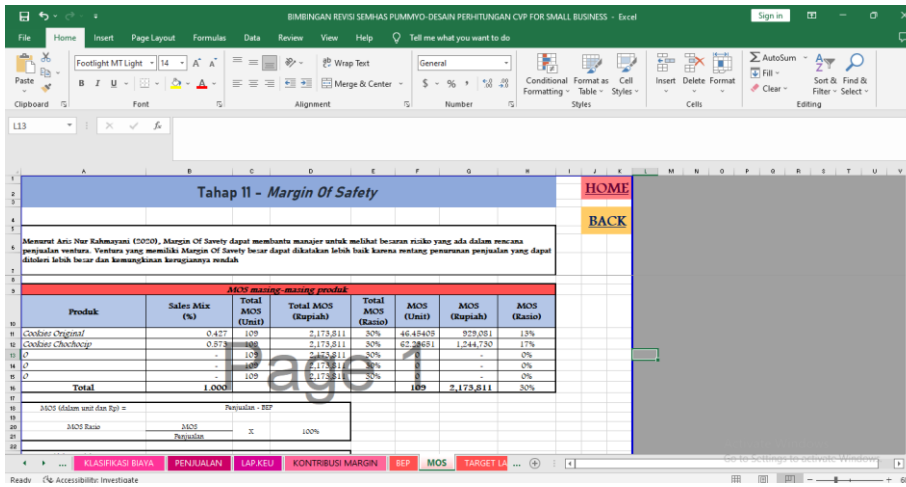
Tujuan dari perhitungan Break-Even Point (BEP) yaitu untuk melihat seberapa besar penjualan minimal yang sebaiknya diusahakan agar ventura berada di kondisi tidak laba dan tidak rugi sehingga penjualan tersebut mampu menutupi biaya variable (variable cost) dan biaya tetap (fixed cost).

Produk	Sales Mix (%)	Total Titik Impas	Titik Impas Masing-Masing Produk	Harga Jual (Rp)	Titik Impas Dalam Rupiah
Cookies Original	0.427	256	110	Rp 20,000	Rp 2,190,919
Cookies Chochochip	0.573	256	147	Rp 20,000	Rp 2,955,270
0	0.000	256	0	Rp -	-
0	0.000	256	0	Rp -	-
0	0.000	256	0	Rp -	-
Total	1	256	256	Rp	Rp 5,136,189

Tampilan Menu *Break-Even Point*

Menu BEP bertujuan untuk menunjukkan berapa besar titik impas yang dimiliki ventura, dikarenakan perhitungan dilakukan selama periode satu semester, maka perhitungan BEP menggunakan margin kontribusi rata-rata tertimbang. Dalam menu BEP terdapat tabel perhitungan rata-rata tertimbang untuk unit penjualan masing-masing produk, untuk mencari rata-rata tersebut dilakukan pembauran penjualan produk (*sales mix*).

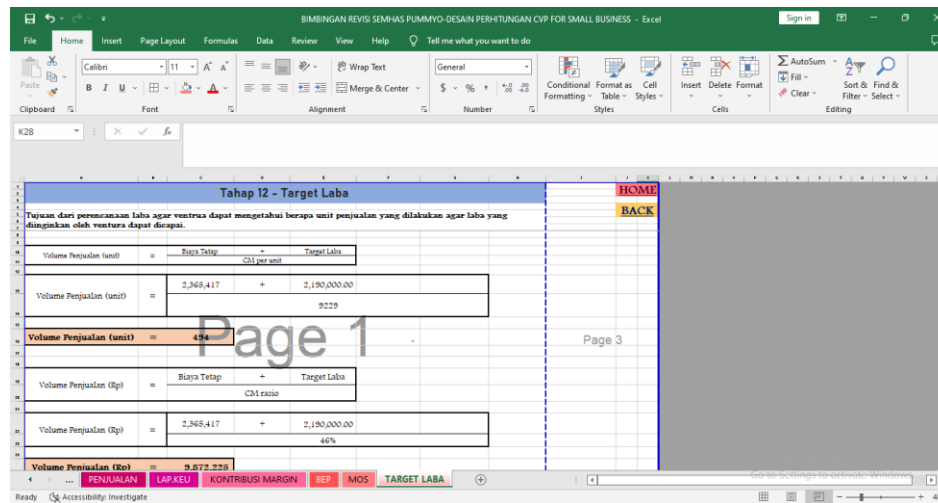
13. Menu Margin Of Safety



Tampilan Menu Margin Of Safety

Menu Margin Of Safety berisi perhitungan untuk batas keamanan dan rasio batas keamanan penjualan produk pada ventura, tabel dan rumus perhitungan pada menu Margin Of Safety akan terisi otomatis mengikuti data yang telah diinput pada menu-menu sebelumnya. Seperti berapa besaran sales mix sudah otomatis terinput dari menu BEP dan rumus perhitungan memerlukan data penjualan juga sudah terinput otomatis dari menu penjualan.

14. Menu Target Laba



Tampilan Menu Target Laba

Tujuan dari menu target laba adalah untuk melihat serta mengetahui berapa unit penjualan dan atau penjualan rupiah yang harus dilakukan pada periode berikutnya agar mendatka laba sesuai dengan perencanaan ventura

Lampiran 2. Daftar Pertanyaan dan Jawaban Wawancara PummyO

1. Kapan PummyO Berdiri?

Tahun 2021

2. Apa Tujuan Berdirinya PummyO ?

Mewujudkan kebebasan dalam mengemil tanpa harus banyak mengkhawatirkan masalah kesehatan dan lainnya.

3. Bagaimana Sejarah Terbentuknya PummyO?

Ketika kami mendapatkan bahwa banyak orang yang sebenarnya suka ngemil namun membatasi kegiatan tersebut ataupun bahkan berhenti ngemil karena berbagai masalah kesehatan seperti panas dalam, kenaikan berat badan, dll yang dapat diakibatkan oleh ngemil.

4. Apa Visi & Misi Dari PummyO?

Visi : Menjadi bisnis makanan kreatif yang terpercaya di Medan.

Misi : Menyediakan makanan yang sehat, nikmat, dan praktis.

5. Ada Berapa Personel Team PummyO, dan Tanggung Jawabnya di Bidang Apa?

CEO : Santy

CFO : Synta

CTO : Tih Sio Lih

CMO : Stivani

6. Apakah PummyO Melakukan Pencatatan Akuntansi?

Hanya pencatatan sederhana secara manual.

7. Produk Apa Yang Dihasilkan PummyO?

Cookies sehat berbahan dasar labu dengan 2 variant, yaitu *cookies original* dan *cookies chocochip*

8. Dalam satu kali produksi, berapa volume produksi yang dihasilkan?

1 minggu 3 kali produksi, 1 kali produksi sekitar 4 pack, 1 pack *cookies original* berisi 17 pcs *cookies*. 1 pack *cookies chocochip* berisi 15 pcs *cookies*,

9. Apa Saja Bahan Baku Yang Digunakan Dalam Proses Produksi PummyO?

Labu, tepung, gula, margarin, chochocip, bumbu spekuk.

10. Berapa Biaya Bahan Baku Yang Dikeluarkan Dalam Proses Produksi PummyO?

Lampiran 3

11. Bagaimana Cara Memperoleh Bahan Baku PummyO?

Kami masih membeli dari pasar, dan belum mempunyai supplier tetap. Karena bahan baku yang kami butuhkan masuk termasuk jumlah kecil.

12. Biaya Lain Apa Saja Yang Dikeluarkan Untuk Memperoleh Bahan Baku PummyO?

Biaya transportasi atau bahan bakar kendaraan Rp. 15,000/Minggu

Biaya Gas LPG 3kg/2 Minggu Rp. 18,000

13. Apakah ada bahan baku tidak langsung yang digunakan?

Biaya kemasan Rp. 488/unit, dan stiker Rp. 322/unit

14. Berapa Gaji Tim PummyO?

Rp. 100,000 per bulan

15. Berapa harga jual produk PummyO?

Rp. 20,000 per pack

16. Dalam 1 Minggu Berapa Unit Produk Yang Terjual?

10 – 15 pack

17. Berapa Omzet Perminggu?

Kurang lebih Rp. 250.000

18. Biaya bahan baku lain-lain apa yang dikeluarkan?

Lampiran 5

19. Bagaimana Perlakuan untuk produk yang rusak atau cacat?

Dijadikan untuk bahan eksperimen ketahanan produk, tester, dll.

20. Apa saja aset yang dimiliki PummyO?

Oven Hock, Timbangan, Baskom Adonan, Ayakan Tepung.

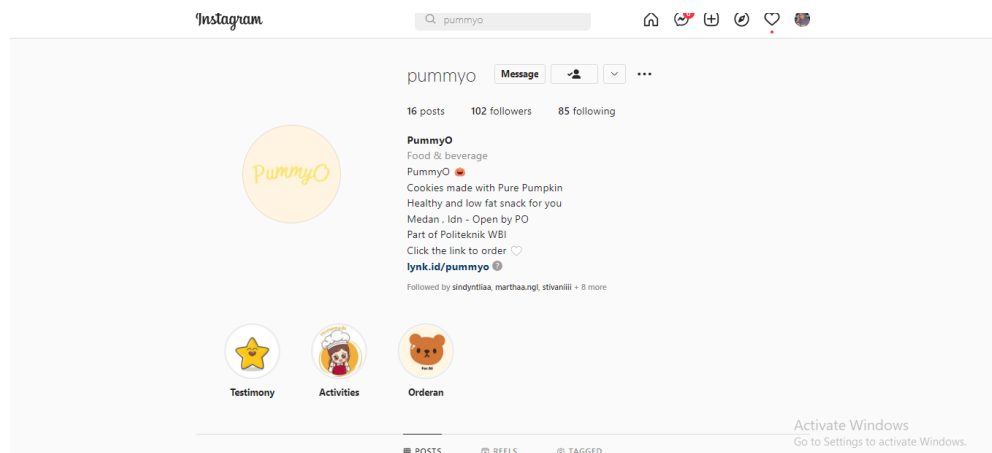
21. Berapa Nominal Perolehan Aset PummyO?

Lampiran 6

22. Berapa Target Laba Yang Diinginkan Untuk Periode Selanjutnya?

Naik 30%

Lampiran 3. Ventura Rintisan PummyO



<https://www.instagram.com/pummyo/>

Lampiran 4

		COOKIES ORIGINAL		COOKIES CHOCOCHIP	
	harga per unit (Rp)	20000		20000	
	produk per minggu (unit)	12 (pack)		12 (pack)	
	Unit per produksi	4 (pack)	1 (pack)	4 (pack)	1 (pack)
BBL	Tepung Terigu	Rp 8,217	Rp 2,054	Rp 7,250	Rp 1,813
	Labu	Rp 4,080	Rp 1,020	Rp 3,600	Rp 900
	Gula	Rp 3,967	Rp 992	Rp 3,500	Rp 875
	Margarin	Rp 15,867	Rp 3,967	Rp 14,000	Rp 3,500
	Baking Powder	Rp 986	Rp 247	Rp 870	Rp 218
	Soda Powder	Rp 703	Rp 176	Rp 620	Rp 155
	Bumbu SPEKUK	Rp 1,541	Rp 385	Rp 1,360	Rp 340
	Chocochip			Rp 5,000	Rp 1,250
TOTAL BAHAN BAKU LANGSUNG		Rp 35,361	Rp 8,840	Rp 36,200	Rp 9,050
BBTL	Packaging	Rp 1,950	Rp 488	Rp 1,950	Rp 488
	Stiker	Rp 1,286	Rp 322	Rp 1,286	Rp 322
TOTAL BAHAN BAKU TDK LANGSUNG		Rp 3,236	Rp 809	Rp 3,236	Rp 809
TOTAL BAHAN BAKU LANGSUNG & BAHAN BAKU TDK LANGSUNG		Rp 38,597	Rp 9,651	Rp 39,436	Rp 9,861

Lampiran 5

DATA LAMA PROSES Pengerjaan per hari produksi (menit)

KEGIATAN	COOKIES ORIGINAL	COOKIES CHOCOCHIP	TOTAL
PENGADONAN	20	20	40
PENCETAKAN	60	65	125
OVEN	80	80	160
FINISHING	30	30	60
TOTAL	190	195	385

Lampiran 6

DATA LAMA PENGGUNAAN GAS LPG per hari produksi (menit)

BIAYA	COOKIES ORIGINAL	COOKIES CHOCOCHIP	TOTAL
GAS LPJ	80	80	160

DATA LAMA PENGGUNAAN GAS LPG per hari produksi (rupiah)

BIAYA	COOKIES ORIGINAL	COOKIES CHOCOCHIP	TOTAL
GAS LPJ	1,500	1,500	3,000

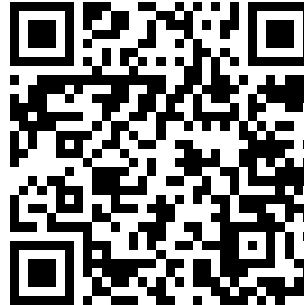
Lampiran 7**DATA PENYUSUTAN AKTIVA TETAP**

Jenis Aktiva Tetap	Kuantitas	Harga Per Unit	Harga Perolehann	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan Pertahun	Penyusutan per Bulan
Oven	1	1,300,000	1,300,000	2	650,000	54,167
Timbangan	1	69,000	69,000	1	69,000	5,750
Ayakan Tepung	2	47,000	94,000	1	94,000	7,833
Baskom Adonan	2	32,000	64,000	1	64,000	5,333
TOTAL PENYUSUTAN					877,000	73,083

DATA PENGGUNAAN BIAYA VARIABEL PER UNIT

BIAYA	COOKIES ORIGINAL	COOKIES CHOCOCHIP
Bahan Baku	9,651	9,861
Bahan Bakar Kendaraan	625	625
Gas LPG	375	375
Total	10,651	10,861

Lampiran 7 Akses Desain Perhitungan *Cost-Volume Profit* Pada Ventura Rintisan PummyO



<https://bit.ly/Desain-CVP-VenturePummyO>

Lampiran 8 Akses Desain Perhitungan *Cost-Volume Profit* Untuk Ventura



<https://bit.ly/Desain-CVP-ForSmallBusiness-ByCantika>