

LAMPIRAN

Lampiran 1 Luaran Tugas Akhir

1. Tampilan Awal

Luaran yang dihasilkan merupakan desain *job order costing* menggunakan Ms. *Excel*, sehingga akan memudahkan Bawang *Catering* Kabanjahe menentukan harga jual atas dasar biaya produksi. Pada tampilan awal desain *job order costing* terdapat menu home yang memuat 11 menu pada desain ini.



2. Tampilan Profile

Pada tampilan kedua terdapat profile perusahaan seperti informasi nama usaha, nama pemilik, tahun berdiri, visi dan misi dari Bawang *Catering* Kabanjahe.

The image shows a screenshot of the "2. PROFILE BAWANG CATERING KABANJAHE" screen. The title is at the top in a black box with a pink arrow pointing to the right. Below the title, the following information is displayed:

- Nama Usaha : Bawang *Catering*
- Nama Pemilik : Rosmita Br Sembiring
- Bidang Usaha : Jasa Tata Boga
- Tahun Berdiri : 2009
- Visi Dan Misi :
 - Visi
 - 1. Sebagai jasa penyedia makanan yang terkenal di seluruh Kabupaten Karo
 - 2. *Catering* yang menyediakan makanan sehat yang berkualitas dengan harga yang terjangkau
 - Misi
 - 1. Bawang *Catering* mempunyai misi untuk memperluas usaha catering di Kabupaten Karo
 - 2. Mampu melayani semua pesanan yang masuk dengan memberikan pelayanan yang terbaik

3. Tampilan Data Penjualan

Pada tampilan data penjualan terdapat jumlah pesanan yang dipesan oleh pelanggan. Data penjualan yang dikumpulkan yaitu dari Januari-Juni 2022, total penjualan selama 6 bulan adalah sebanyak 97.000 porsi

3. PENJUALAN



Data Penjualan Januari-Juni 2022								
No	Menu	Januari	Februari	Maret	April	Mei	Juni	Total
1	Rendang	1.500 Porsi	1.500 Porsi	4.500 Porsi	1.000 Porsi	4.000 Porsi	5.000 Porsi	17.500 Porsi
2	Ayam Goreng	4.500 Porsi	1.500 Porsi	2.000 Porsi	7.500 Porsi	5.000 Porsi	5.500 Porsi	26.500 Porsi
3	Ayam Ciper	1.500 Porsi	3.500 Porsi	1.500 Porsi	2.500 Porsi	2.000 Porsi	4.500 Porsi	15.500 Porsi
4	Ayam Rica-Rica	5.500 Porsi	3.000 Porsi	3.000 Porsi	3.500 Porsi	3.500 Porsi	5.000 Porsi	23.500 Porsi
5	Arsik	3.000 Porsi	1.500 Porsi	2.000 Porsi	1.500 Porsi	4.500 Porsi	2.000 Porsi	14.500 Porsi
	Total	16.000 Porsi	11.000 Porsi	13.000 Porsi	16.000 Porsi	19.000 Porsi	22.000 Porsi	97.000 Porsi

4. Tampilan Daftar Menu

Gambar di atas merupakan tampilan daftar menu pada *Desain Job Order Costing* Pada Bawang *Catering*. Harga jual setiap menu pada Bawang *Catering* sudah ditentukan berdasarkan metode *mark up*.

4. DAFTAR MENU

No	Menu	Paket	Harga
1	Rendang	Nasi, Sayur dan Air Gelas	Rp 19.031
2	Ayam Goreng	Nasi, Sayur dan Air Gelas	Rp 17.053
3	Ayam Ciper	Nasi, Sayur dan Air Gelas	Rp 15.005
4	Ayam Rica-Rica	Nasi, Sayur dan Air Gelas	Rp 16.005
5	Arsik	Nasi, Sayur dan Air Gelas	Rp 17.028

5. Tampilan Kartu Pembelian

Pada menu kartu pembelian terdapat informasi tentang menu yang dipesan, nama pemesan, jumlah pesanan dan lain sebagainya. Setiap menu memiliki kartu pembelian makanan yang berbeda-beda.

5. KARTU PEMBELIAN MAKANAN

KARTU PEMBELIAN MAKANAN PADA BAWANG CATERING KABANJAHE	
No Pesanan	:
Nama Pemesan	:
Jenis Pesanan	: Rendang
Jumlah Pesanan (Porsi)	: 1000
Harga Jual	:
Laba	: 30.50%
Tanggal Pesanan	:

KARTU PEMBELIAN MAKANAN PADA BAWANG CATERING KABANJAHE	
No Pesanan	:
Nama Pemesan	:
Jenis Pesanan	: Ayam Goreng
Jumlah Pesanan (Porsi)	: 1000
Harga Jual	:
Laba	: 35.00%
Tanggal Pesanan	:

KARTU PEMBELIAN MAKANAN PADA BAWANG CATERING KABANJAHE	
No Pesanan	:
Nama Pemesan	:
Jenis Pesanan	: Ayam Ciper
Jumlah Pesanan (Porsi)	: 1000
Harga Jual	:
Laba	: 33.55%
Tanggal Pesanan	:

6. Tampilan Biaya Bahan Baku

Pada tampilan biaya bahan baku terdapat informasi tentang biaya bahan baku yang dibutuhkan untuk setiap pesanan pelanggan. Kuantitas bahan baku yang digunakan untuk setiap pesanan memiliki perbedaan

Biaya Bahan Baku Menu Rendang							Biaya Bahan Baku Menu Ayam Goreng								
No	Nama Bahan Baku	Bahan/ Po	Kuantitas	Satuan	Harga (Satuan)	Biaya/Porsi	Total	No	Nama Bahan Baku	Bahan/ Po	Kuantitas	Satuan	Harga (Satuan)	Biaya/Porsi	Total
Biaya Karbohidrat								Biaya Karbohidrat							
1	Beras	0,15	150	Kg	Rp 13.000	Rp 1.950	Rp 1.950.000	1	Beras	0,15	150	Kg	Rp 13.000	Rp 1.950	Rp 1.950.000
Biaya Protein								Biaya Protein							
1	Daging Sapi	0,05	50	Kg	Rp 120.000	Rp 6.000	Rp 6.000.000	1	Minyak Goreng	0,048	48	Kg	Rp 20.000	Rp 960	Rp 960.000
Biaya Bahan Sayuran								Biaya Bahan Memasak							
1	Daging Cincang	0,015	15	Kg	Rp 38.000	Rp 570	Rp 570.000	1	Protein	0,1	100	Kg	Rp 35.000	Rp 3.500	Rp 3.500.000
2	Wortel	0,01	10	Kg	Rp 6.000	Rp 60	Rp 60.000	1	Biaya Protein						Rp 3.500.000
3	Kentang	0,04	40	Kg	Rp 10.000	Rp 400	Rp 400.000	1	Bahan Sayuran						
4	Buncis	0,01	10	Kg	Rp 8.000	Rp 80	Rp 80.000	1	Tahu	0,15	150	Buah	Rp 1.000	Rp 150	Rp 150.000
Biaya Bumbu Rendang								2	Tempe	0,02	20	Kg	Rp 5.000	Rp 100	Rp 100.000
1	Cabe Merah	0,001	1	Kg	Rp 80.000	Rp 80	Rp 80.000	3	Kacang Panjang	0,03	30	Kg	Rp 8.000	Rp 240	Rp 240.000
2	Cabe Rawit	0,002	2	Kg	Rp 50.000	Rp 100	Rp 100.000	4	Terong Telunjuk	0,01	10	Kg	Rp 10.000	Rp 100	Rp 100.000
3	Bawang Merah	0,002	2	Kg	Rp 45.000	Rp 90	Rp 90.000	Biaya Bahan Sayuran							
4	Bawang Putih	0,003	3	Kg	Rp 20.000	Rp 60	Rp 60.000	Bumbu Ayam Goreng							
5	Jahe	0,002	2	Kg	Rp 20.000	Rp 40	Rp 40.000	1	Bawang Merah	0,003	3	Kg	Rp 45.000	Rp 135	Rp 135.000
6	Kunyit	0,002	2	Kg	Rp 20.000	Rp 40	Rp 40.000	2	Bawang Putih	0,004	4	Kg	Rp 20.000	Rp 80	Rp 80.000
7	Kemiri	0,0025	2,5	Kg	Rp 50.000	Rp 125	Rp 125.000	3	Jahe	0,002	2	Kg	Rp 20.000	Rp 40	Rp 40.000
8	Ketumbar	0,001	1	Kg	Rp 25.000	Rp 25	Rp 25.000	4	Lengkuas	0,01	10	Kg	Rp 10.000	Rp 100	Rp 100.000
9	Daan Salam	0,03	30	Bungkus	Rp 500	Rp 15	Rp 15.000	5	Kunyit	0,0025	2,5	Kg	Rp 20.000	Rp 50	Rp 50.000
10	Sereh	0,00125	1,25	Kg	Rp 12.000	Rp 15	Rp 15.000	6	Kemiri	0,002	2	Kg	Rp 50.000	Rp 100	Rp 100.000
11	Serunding	0,0025	2,5	Kg	Rp 30.000	Rp 75	Rp 75.000	7	Ketumbar	0,002	2	Kg	Rp 25.000	Rp 50	Rp 50.000
12	Santan Kental	0,05	50	Bungkus	Rp 5.000	Rp 250	Rp 250.000	Biaya Bumbu Ayam Goreng							
13	Daan Jeruk Purut	0,05	50	Bungkus	Rp 500	Rp 25	Rp 25.000	1	Bumbu Tauco						
Biaya Bumbu Rendang								1	Cabe Hijau	0,01	10	Kg	Rp 45.000	Rp 450	Rp 450.000
1	Bawang Merah	0,0012	1,2	Kg	Rp 45.000	Rp 54	Rp 54.000	2	Bawang Merah	0,003	3	Kg	Rp 45.000	Rp 135	Rp 135.000
2	Bawang Putih	0,0012	1,2	Kg	Rp 20.000	Rp 24	Rp 24.000	3	Bawang Putih	0,003	3	Kg	Rp 20.000	Rp 60	Rp 60.000

7. Tampilan Biaya Tenaga Kerja

Pada tampilan biaya tenaga kerja terdapat biaya tenaga kerja langsung yang dihitung dalam proses produksi, tabel biaya tenaga kerja untuk setiap pesanan dipisah-pisahkan.

7. BIAYA TENAGA KERJA								
Biaya Tenaga Kerja Untuk Menu Rendang								
No	Keterangan	Penggunaan TK/Porsi	Upah(Jam/Kg)	Jumlah Tk	Kuantitas(Kg/Jam)	Biaya/Porsi	Total	
Biaya Tenaga Kerja Langsung								
1	Upah Juru Masak Nasi		Rp 2,000	1	150	Rp 300	Rp 300,000	
2	Upah Juru Masak Lauk&Pauk	0.004	Rp 20,000	4	5	Rp 400	Rp 400,000	
3	Upah Asisten Juru Masak	0.006	Rp 10,000	6	10	Rp 600	Rp 600,000	
Total							Rp 1,300	Rp 1,300,000
Biaya Tenaga Kerja Untuk Menu Ayam Goreng								
No	Keterangan	Penggunaan TK/Porsi	Upah(Jam/Kg)	Jumlah Tk	Kuantitas(Kg/Jam)	Biaya/Porsi	Total	
Biaya Tenaga Kerja Langsung								
1	Upah Juru Masak Nasi		Rp 2,000	1	150	Rp 300	Rp 300,000	
2	Upah Juru Masak Lauk&Pauk	0.003	Rp 20,000	3	5	Rp 300	Rp 300,000	

8. Tampilan Biaya Overhead Pabrik

Pada menu biaya overhead pabrik terdapat biaya bahan penolong, beban penyusutan aktiva tetap, beban utilitas, beban perlengkapan, dan estimasi kerugian. Pada menu biaya overhead pabrik terdapat biaya bahan penolong, beban penyusutan aktiva tetap, beban utilitas, beban perlengkapan, dan estimasi kerugian

8. BIAYA OVERHEAD PABRIK																																																																													
1. Biaya Bahan Penolong																																																																													
<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">No</th> <th rowspan="2">Nama Bahan Penolong</th> <th colspan="2">Mencac</th> <th colspan="2">Rendang</th> <th colspan="2">Mencac</th> <th colspan="2">Ayam Goreng</th> </tr> <tr> <th>Bahan/Portsi</th> <th>Keaktifan</th> <th>Satuan</th> <th>Bahan/Portsi</th> <th>Bahan/Portsi</th> <th>Bahan/Portsi</th> <th>Keaktifan</th> <th>Satuan</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Dam. Sop</td> <td>0,001</td> <td>1</td> <td>Ka</td> <td>Rp. 15.000</td> <td>Rp. 15</td> <td>Rp. 15.000</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Dam. Panti</td> <td>0,001</td> <td>1</td> <td>Ka</td> <td>Rp. 15.000</td> <td>Rp. 15</td> <td>Rp. 15.000</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Garam</td> <td>0,002</td> <td>2</td> <td>Paku/Bungkus</td> <td>Rp. 25.000</td> <td>Rp. 50</td> <td>Rp. 50.000</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Keayutap. Rans</td> <td>0,001</td> <td>1</td> <td>Ember/pc</td> <td>Rp. 5.000</td> <td>Rp. 5</td> <td>Rp. 5.000</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="5">Total</td> <td></td> <td>Rp. 110</td> <td>Rp. 110.000</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>										No	Nama Bahan Penolong	Mencac		Rendang		Mencac		Ayam Goreng		Bahan/Portsi	Keaktifan	Satuan	Bahan/Portsi	Bahan/Portsi	Bahan/Portsi	Keaktifan	Satuan	1	Dam. Sop	0,001	1	Ka	Rp. 15.000	Rp. 15	Rp. 15.000			2	Dam. Panti	0,001	1	Ka	Rp. 15.000	Rp. 15	Rp. 15.000			3	Garam	0,002	2	Paku/Bungkus	Rp. 25.000	Rp. 50	Rp. 50.000			4	Keayutap. Rans	0,001	1	Ember/pc	Rp. 5.000	Rp. 5	Rp. 5.000			Total						Rp. 110	Rp. 110.000		
No	Nama Bahan Penolong	Mencac		Rendang		Mencac		Ayam Goreng																																																																					
		Bahan/Portsi	Keaktifan	Satuan	Bahan/Portsi	Bahan/Portsi	Bahan/Portsi	Keaktifan	Satuan																																																																				
1	Dam. Sop	0,001	1	Ka	Rp. 15.000	Rp. 15	Rp. 15.000																																																																						
2	Dam. Panti	0,001	1	Ka	Rp. 15.000	Rp. 15	Rp. 15.000																																																																						
3	Garam	0,002	2	Paku/Bungkus	Rp. 25.000	Rp. 50	Rp. 50.000																																																																						
4	Keayutap. Rans	0,001	1	Ember/pc	Rp. 5.000	Rp. 5	Rp. 5.000																																																																						
Total						Rp. 110	Rp. 110.000																																																																						
2. Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung																																																																													
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="5">Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung Untuk Mencac Rendang</th> <th colspan="5">Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung Untuk Mencac Ayam Goreng</th> </tr> <tr> <th>No</th> <th>Keterangan</th> <th>Jumlah Tenaga Kerja</th> <th>Upah/Hari</th> <th>Jumlah Hari Kerja</th> <th>Bahan/Portsi</th> <th>Total</th> <th>Jumlah Tenaga Kerja</th> <th>Upah/Hari</th> <th>Jumlah Hari Kerja</th> <th>Bahan/Portsi</th> <th>Total</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Upah Supir</td> <td>1</td> <td>Rp. 100.000</td> <td>1</td> <td>Rp. 100</td> <td>Rp. 100.000</td> <td>1</td> <td>Rp. 100.000</td> <td>1</td> <td>Rp. 100</td> <td>Rp. 100.000</td> </tr> <tr> <td colspan="5">Total</td> <td></td> <td>Rp. 100</td> <td>Rp. 100.000</td> <td></td> <td></td> <td>Rp. 100</td> <td>Rp. 100.000</td> </tr> </tbody> </table>										Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung Untuk Mencac Rendang					Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung Untuk Mencac Ayam Goreng					No	Keterangan	Jumlah Tenaga Kerja	Upah/Hari	Jumlah Hari Kerja	Bahan/Portsi	Total	Jumlah Tenaga Kerja	Upah/Hari	Jumlah Hari Kerja	Bahan/Portsi	Total	1	Upah Supir	1	Rp. 100.000	1	Rp. 100	Rp. 100.000	1	Rp. 100.000	1	Rp. 100	Rp. 100.000	Total						Rp. 100	Rp. 100.000			Rp. 100	Rp. 100.000																						
Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung Untuk Mencac Rendang					Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung Untuk Mencac Ayam Goreng																																																																								
No	Keterangan	Jumlah Tenaga Kerja	Upah/Hari	Jumlah Hari Kerja	Bahan/Portsi	Total	Jumlah Tenaga Kerja	Upah/Hari	Jumlah Hari Kerja	Bahan/Portsi	Total																																																																		
1	Upah Supir	1	Rp. 100.000	1	Rp. 100	Rp. 100.000	1	Rp. 100.000	1	Rp. 100	Rp. 100.000																																																																		
Total						Rp. 100	Rp. 100.000			Rp. 100	Rp. 100.000																																																																		
3. Beban Perlengkapan																																																																													
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="5">Beban Perlengkapan Untuk Mencac Rendang</th> <th colspan="5">Beban Perlengkapan Untuk Mencac Ayam Goreng</th> </tr> <tr> <th>No</th> <th>Keterangan</th> <th>Jumlah</th> <th>Upah/Hari</th> <th>Jumlah Hari Kerja</th> <th>Bahan/Portsi</th> <th>Total</th> <th>Jumlah</th> <th>Upah/Hari</th> <th>Jumlah Hari Kerja</th> <th>Bahan/Portsi</th> <th>Total</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="5">Total</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>										Beban Perlengkapan Untuk Mencac Rendang					Beban Perlengkapan Untuk Mencac Ayam Goreng					No	Keterangan	Jumlah	Upah/Hari	Jumlah Hari Kerja	Bahan/Portsi	Total	Jumlah	Upah/Hari	Jumlah Hari Kerja	Bahan/Portsi	Total	Total																																													
Beban Perlengkapan Untuk Mencac Rendang					Beban Perlengkapan Untuk Mencac Ayam Goreng																																																																								
No	Keterangan	Jumlah	Upah/Hari	Jumlah Hari Kerja	Bahan/Portsi	Total	Jumlah	Upah/Hari	Jumlah Hari Kerja	Bahan/Portsi	Total																																																																		
Total																																																																													

9. Tampilan Biaya Administrasi dan Umum

Pada menu administrasi dan umum terdapat informasi biaya alat tulis, biaya telepon yang digunakan untuk setiap pesanan. Sehingga biaya administrasi dan umum akan dibagi dengan kuantitas pesanan.

9. BIAYA ADMINISTRASI DAN UMUM						
Biaya Administrasi Dan Umum Menu Rendang				Biaya Administrasi Dan Umum Menu Ayam Goreng		
No	Keterangan	Harga	Kuantitas	Total	Kuantitas Pesanan	Biaya
						Januari-Juni 2022
1	Buku	Rp. 5.000	12	Rp. 60.000	134	Rp. 447,76
2	Kwitansi	Rp. 3.000	8	Rp. 24.000	134	Rp. 179,10
3	Stempel	Rp. 20.000	2	Rp. 40.000	134	Rp. 298,51
4	Bantalan Stempel	Rp. 15.000	2	Rp. 30.000	134	Rp. 223,88
5	Tinta Stempel	Rp. 5.000	2	Rp. 10.000	134	Rp. 74,63
6	Pulpen	Rp. 1.000	12	Rp. 12.000	134	Rp. 89,55
7	Biaya Telepon	Rp. 100.000	6	Rp. 600.000	134	Rp. 4.477,61
Total				Rp. 776.000		Rp. 5.791

10. Tampilan Laporan Laba Rugi

Laporan laba rugi gabungan memuat informasi tentang total biaya produksi untuk kelima menu pada Bawang *Catering*. Sehingga akan memudahkan Bawang *Catering* untuk membebaskan biaya pesanan kepada pelanggan.

LAPORAN LABA RUGI GABUNGAN MENU PADA BAWANG CATERING KABANJAHE							
Menu Makanan Bawang Catering Kabanjahe							
Keterangan	Jumlah Porsi Pesanan	Rendang	Ayam Goreng	Ayam Cibera	Ayam Rica-Rica	Arsik	Total
Penjualan		Rp 19.030.767	Rp 17.052.746	Rp 15.005.405	Rp 16.005.442	Rp 17.028.079	Rp 84.122.438
Biaya Variabel							
Biaya Bahan Baku		Rp 10.257.200	Rp 8.710.000	Rp 7.535.000	Rp 8.199.000	Rp 9.136.500	Rp 43.837.700
Biaya Tenaga Kerja		Rp 1.300.000	Rp 1.000.000	Rp 800.000	Rp 1.000.000	Rp 1.000.000	Rp 5.100.000
Biaya Overhead Pabrik		Rp 1.612.480	Rp 1.508.980	Rp 1.507.980	Rp 1.523.980	Rp 1.508.980	Rp 7.662.401
Total Biaya Variabel		Rp 13.169.680	Rp 11.218.980	Rp 9.842.980	Rp 10.722.980	Rp 11.645.480	Rp 56.600.101
Margin Kontribusi		Rp 5.861.086	Rp 5.833.766	Rp 5.162.425	Rp 5.282.462	Rp 5.382.599	Rp 27.522.337
Direct Fixed Cost							
Upah Supir		Rp 100.000	Rp 100.000	Rp 100.000	Rp 100.000	Rp 100.000	Rp 500.000
Estimasi Kerugian		Rp 300.000	Rp 300.000	Rp 300.000	Rp 300.000	Rp 300.000	Rp 1.500.000
Total Direct Fixed Cost		Rp 400.000	Rp 400.000	Rp 400.000	Rp 400.000	Rp 400.000	Rp 2.000.000
Laba Operasional		Rp 5.461.086	Rp 5.433.766	Rp 4.762.425	Rp 4.882.462	Rp 4.982.599	Rp 25.522.337
Common Fixed Cost							
Beban Penyusutan Aset Tetap							Rp 2.346.875
Biaya Administrasi dan Umum							Rp 28.955
Laba Operasi		Rp 5.461.086	Rp 5.433.766	Rp 4.762.425	Rp 4.882.462	Rp 4.982.599	Rp 23.146.507

Lampiran 2 Foto Penelitian

