

BAB IV

DESKRIPSI PEKERJAAN

Deskripsi Kerja Praktik menggambarkan tahapan-tahapan bagaimana penulis merancang sistem yang akan digunakan oleh perusahaan. Tahapan awal yang dilakukan adalah Tahap perencanaan tentang informasi yang diperlukan oleh Restoran Alamanda Agrowisata, kemudian menganalisis kebutuhan informasi dengan wawancara, observasi, dan studi pustaka. Setelah itu penulis melanjutkan ke tahap analisis bisnis dengan melakukan analisis proses bisnis, identifikasi masalah, dan analisis kebutuhan fungsional. Tahap ketiga adalah tahap desain sistem yang memiliki tahapan berupa pembuatan diagram IPO, *sysflow*, *context diagram*, *data flow diagram*, *conceptual process model* (cdm), *business process model* (pdm), struktur tabel. Tahap terakhir pada perancangan ini adalah tahap implementasi yang mempunyai tahapan kebutuhan sistem dan *user interface*.

4.1 Perencanaan

Tahap Perencanaan yaitu tahap awal dari pembuatan Rancang Bangun Aplikasi Penentuan Harga Pokok Penjualan (HPP) Pada Restoran Alamanda Agrowisata. Data dan informasi diperoleh dari berbagai sumber pengumpulan data yang digunakan sebagai bahan penyusunan laporan dan perancangan aplikasi yang akan dibuat dengan mempelajari data dan informasi yang didapat. Teknik pengumpulan data yang digunakan sebagai bahan laporan Kerja Praktik ini adalah sebagai berikut :

1. Observasi

Teknik Observasi ini dilakukan dengan cara mengamati secara langsung proses yang terjadi pada restoran alamanda agrowisata. Pengumpulan data dengan cara observasi ini dilakukan untuk mendapatkan informasi dan data yang dapat membantu dalam perancangan sistem penentuan harga pokok penjualan.

2. Wawancara

Wawancara dilakukan kepada bagian *Food & Beverage* yang memiliki tanggung jawab dalam pengolahan rumah makan pada agrowisata. Wawancara ini bertujuan untuk mengumpulkan informasi-informasi yang dibutuhkan untuk dapat membantu merancang bangun sistem yang mampu menangani permasalahan penentuan harga pokok penjualan pada restoran alamanda agrowisata.

3. Studi Kepustakaan

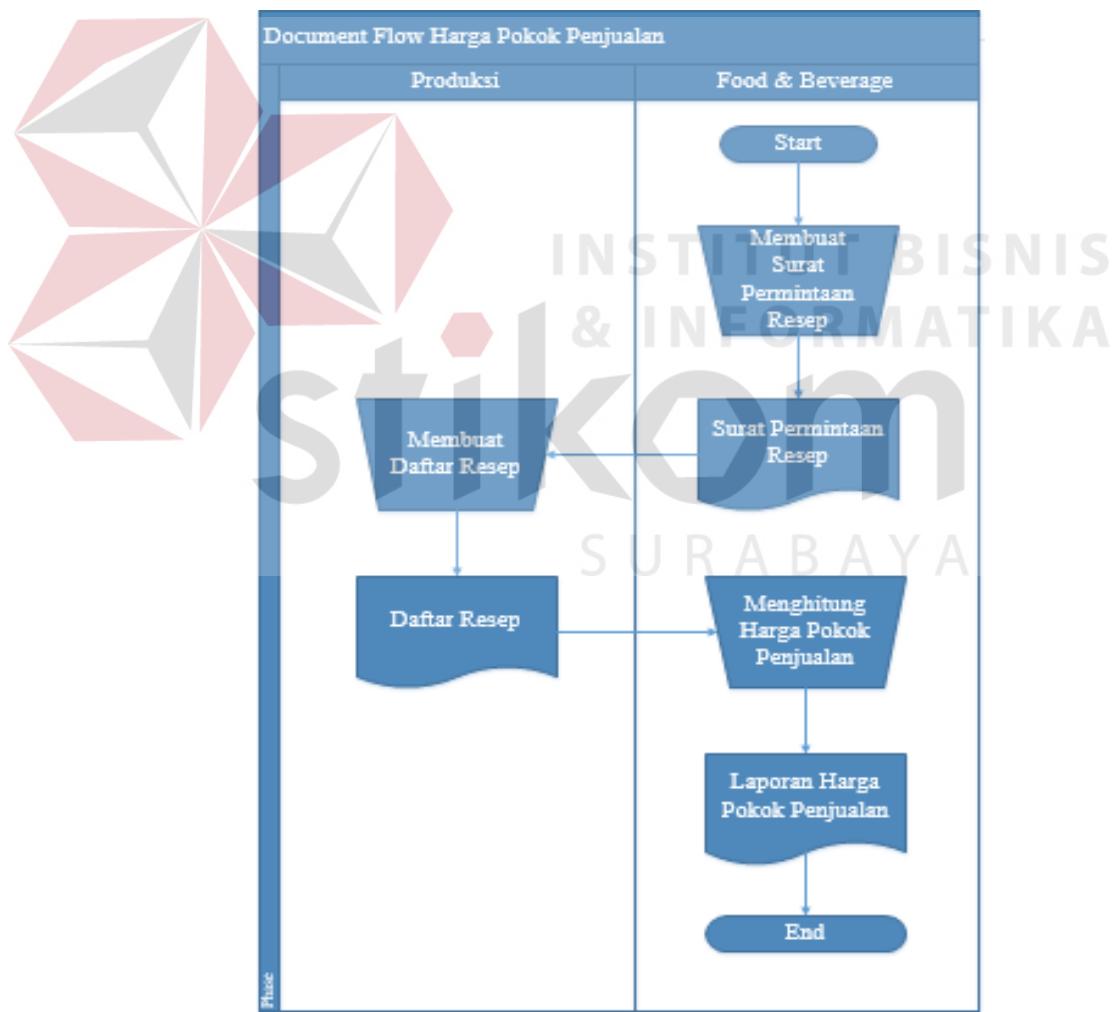
Studi kepustakaan ini berguna dalam mencari informasi dan berbagai sumber *literature* yang berhubungan dan mendukung dalam proses merancang bangun aplikasi harga pokok penjualan.

4.2 Analisis Bisnis

Pada tahap analisis ini akan dilakukan analisa terhadap proses bisnis yang terjadi saat ini pada Restoran Alamanda Agrowisata dengan mengidentifikasi permasalahan, kendala yang dialami, dan melakukan observasi mengenai data-data yang dibutuhkan untuk pengembangan sistem. Adapun tahapan analisis yaitu analisis proses bisnis, identifikasi masalah, dan analisis kebutuhan fungsional.

4.2.1 Proses Bisnis

Proses penentuan harga pokok penjualan pada restoran alamanda berawal dari permintaan yang dilakukan oleh *Food & Beverage* kepada bagian produksi yang melakukan pembuatan resep berdasarkan bahan baku yang dibutuhkan pada setiap menu yang tersedia pada restoran alamanda, setelah *Food & Beverage* menerima daftar resep, restoran alamanda melakukan perhitungan untuk menentukan harga pokok penjualan. Proses ini akan digambarkan menggunakan *Document Flow* seperti pada gambar 4.3.



Gambar 4.3 Document Flow Harga Pokok Penjualan

4.2.2 Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah dilakukan dengan mengamati proses penentuan harga pokok penjualan, menentukan masalah dan proses penentuan harga. Dalam penentuan harga pokok penjualan, restoran alamanda masih menggunakan perhitungan manual dan belum menggunakan sistem untuk pengolahan data. Data-data pendukung untuk menentukan harga pokok penjualan didapat dari aplikasi penjualan dan laporan pembelian bahan baku.

Berdasarkan uraian di atas, permasalahan yang dibahas yaitu tentang penentuan harga pokok penjualan restoran alamanda pada PT. Kusuma Agrowisata. Sistem yang dirancang yaitu meliputi tentang penentuan harga pokok penjualan berdasarkan beberapa menu yang tersedia, pembuatan *form master* data, dan pembuatan laporan.

Tabel 4.1 Permasalahan, Dampak, dan Solusi

Permasalahan	Dampak	Solusi
Pada proses saat ini, <i>Food & Beverage</i> harus meminta data resep pada bagian produksi sebelum melakukan perhitungan harga pokok	Jika ada perubahan resep dan bahan baku, <i>Food & Beverage</i> harus meminta data resep baru dan menunggu data resep keluar sebelum melakukan perhitungan harga pokok terbaru	Membangun dan mengimplementasikan aplikasi penentuan harga pokok penjualan yang dapat menyediakan seluruh informasi penunjang yang diperlukan untuk melakukan perhitungan harga pokok
Pada proses yang berjalan saat ini, restoran alamanda masih menggunakan perhitungan secara manual sehingga tingkat kesalahan dalam menghitung masih cukup besar	Proses perhitungan saat ini jika mengalami salah hitung dapat mengakibatkan kerugian pada restoran alamanda	Membangun dan mengimplementasikan aplikasi penentuan harga pokok penjualan yang dapat melakukan perhitungan secara komputerisasi dengan metode perhitungan <i>average</i> yang lebih cepat dan tepat

4.2.3 Analisis Kebutuhan Fungsional

Kebutuhan fungsional merupakan suatu kebutuhan untuk pelayanan sistem yang harus disediakan dan bagaimana sistem berinteraksi dengan pengguna sistem, seperti apa saja yang dapat dilakukan pengguna dalam sistem. Aplikasi penentuan harga pokok penjualan pada restoran alamanda harus mampu memenuhi kebutuhan fungsionalitas sebagai berikut :

1. Fungsi Pengelolahan *Master* Kategori

Kebutuhan fungsi pengelolahan *master* kategori untuk dapat melakukan pengelolahan data kategori dapat dilihat pada tabel 4.2.

Tabel 4.2 Fungsi Pengelolahan *Master* Kategori

Nama Fungsi	Pengelolahan <i>Master</i> Kategori	
Pengguna	<i>Food & Beverage</i>	
Deskripsi	Fungsi ini merupakan kegiatan yang dilakukan untuk mengelola data <i>master</i> kategori untuk disimpan, diubah, atau dihapus.	
Kondisi Awal	Data <i>Master</i> Kategori	
Alur Normal	Aksi	Respon Sistem
	Memasukkan, mengubah, dan menghapus data	
	1. Pengguna memilih menu <i>master</i> kategori.	Sistem akan menampilkan halaman <i>master</i> .
	2. Pengguna mengisi data kategori pada <i>form master</i> dan memilih tombol <i>insert</i> .	Sistem akan melakukan penambahan data ke <i>database</i> .
	3. Pengguna memilih tombol ubah atau hapus.	Sistem akan melakukan pengubahan data ke <i>database</i> atau menghapus data yang dipilih dari <i>database</i> .
Kondisi Akhir	Fungsi ini mengelola data <i>master</i> kategori	

2. Fungsi Pengelolahan *Master Item*

Kebutuhan fungsi pengelolahan *master item* untuk dapat melakukan pengelolahan data item dapat dilihat pada tabel 4.3.

Tabel 4.3 Fungsi Pengelolahan *Master Item*

Nama Fungsi	Pengelolahan <i>Master Item</i>	
Pengguna	<i>Food & Beverage</i>	
Deskripsi	Fungsi ini merupakan kegiatan yang dilakukan untuk mengelola data <i>master item</i> untuk disimpan, diubah, atau dihapus.	
Kondisi Awal	Data <i>Master Item</i>	
Alur Normal	Aksi	Respon Sistem
	Memasukkan, mengubah, dan menghapus data	
	1. Pengguna memilih menu <i>master item</i> .	Sistem akan menampilkan halaman <i>master</i> .
	2. Pengguna mengisi data item pada <i>form master</i> dan memilih tombol <i>insert</i> .	Sistem akan melakukan penambahan data ke <i>database</i> .
Kondisi Akhir	3. Pengguna memilih tombol ubah atau hapus.	Sistem akan melakukan pengubahan data ke <i>database</i> atau menghapus data yang dipilih dari <i>database</i> .
	Fungsi ini mengelola data <i>master item</i>	

3. Fungsi Pengelolahan *Master Chef*

Kebutuhan fungsi pengelolahan *master chef* untuk dapat melakukan pengelolahan data chef dapat dilihat pada tabel 4.4.

Tabel 4.4 Fungsi Pengelolahan *Master Chef*

Nama Fungsi	Pengelolahan <i>Master Chef</i>	
Pengguna	<i>Food & Beverage</i>	
Deskripsi	Fungsi ini merupakan kegiatan yang dilakukan untuk mengelola data <i>master chef</i> untuk disimpan, diubah, atau dihapus.	
Kondisi Awal	Data <i>Master Chef</i>	
Alur Normal	Aksi	Respon Sistem
	Memasukkan, mengubah, dan menghapus data	

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengguna memilih menu <i>master chef</i>. 	Sistem akan menampilkan halaman <i>master</i> .
	<ol style="list-style-type: none"> 2. Pengguna mengisi data chef pada <i>form master</i> dan memilih tombol <i>insert</i>. 	Sistem akan melakukan penambahan data ke <i>database</i> .
	<ol style="list-style-type: none"> 3. Pengguna memilih tombol ubah atau hapus. 	Sistem akan melakukan pengubahan data ke <i>database</i> atau menghapus data yang dipilih dari <i>database</i> .
Kondisi Akhir	Fungsi ini mengelola data <i>master chef</i>	

4. Fungsi Pengelolahan *Master Resep*

Kebutuhan fungsi pengelolahan *master resep* untuk dapat melakukan pengelolahan data resep dapat dilihat pada tabel 4.5.

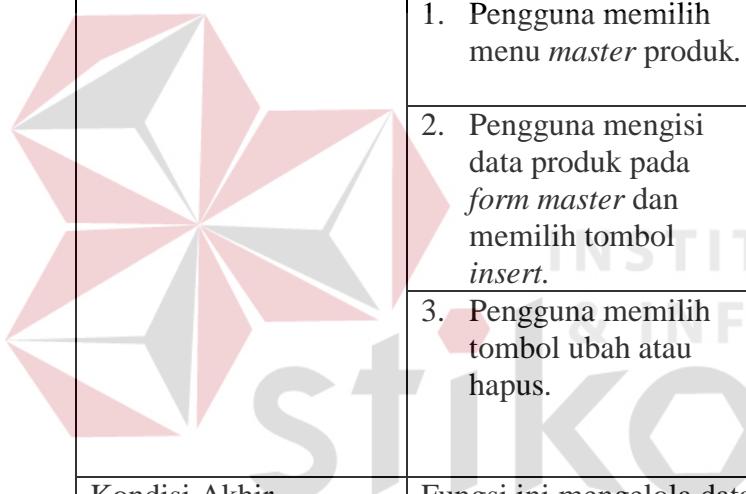
Tabel 4.5 Fungsi Pengelolahan *Master Resep*

Nama Fungsi	Pengelolahan <i>Master Resep</i>	
Pengguna	<i>Food & Beverage</i>	
Deskripsi	Fungsi ini merupakan kegiatan yang dilakukan untuk mengelola data <i>master resep</i> untuk disimpan, diubah, atau dihapus.	
Kondisi Awal	Data <i>Master Resep</i>	
Alur Normal	Aksi	Respon Sistem
	Memasukkan, mengubah, dan menghapus data	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengguna memilih menu <i>master resep</i>. 	Sistem akan menampilkan halaman <i>master</i> .
	<ol style="list-style-type: none"> 2. Pengguna mengisi data resep pada <i>form master</i> dan memilih tombol <i>insert</i>. 	Sistem akan melakukan penambahan data ke <i>database</i> .
	<ol style="list-style-type: none"> 3. Pengguna memilih tombol ubah atau hapus. 	Sistem akan melakukan pengubahan data ke <i>database</i> atau menghapus data yang dipilih dari <i>database</i> .
Kondisi Akhir	Fungsi ini mengelola data <i>master resep</i>	

5. Fungsi Pengelolahan *Master* Produk

Kebutuhan fungsi pengelolahan *master* produk untuk dapat melakukan pengelolahan data produk dapat dilihat pada tabel 4.6.

Tabel 4.6 Fungsi Pengelolahan *Master* Produk

Nama Fungsi	Pengelolahan <i>Master</i> Produk	
Pengguna	<i>Food & Beverage</i>	
Deskripsi	Fungsi ini merupakan kegiatan yang dilakukan untuk mengelola data <i>master</i> produk untuk disimpan, diubah, atau dihapus.	
Kondisi Awal	Data <i>Master</i> Produk	
	Aksi	Respon Sistem
	Memasukkan, mengubah, dan menghapus data	
	1. Pengguna memilih menu <i>master</i> produk.	Sistem akan menampilkan halaman <i>master</i> .
	2. Pengguna mengisi data produk pada <i>form master</i> dan memilih tombol <i>insert</i> .	Sistem akan melakukan penambahan data ke <i>database</i> .
	3. Pengguna memilih tombol ubah atau hapus.	Sistem akan melakukan pengubahan data ke <i>database</i> atau menghapus data yang dipilih dari <i>database</i> .
Kondisi Akhir	Fungsi ini mengelola data <i>master</i> produk	

6. Fungsi Penerimaan

Kebutuhan fungsi penerimaan untuk dapat melakukan penambahan data bahan baku yang diterima serta perhitungan harga pokok penjualan dapat dilihat pada tabel 4.7.

Tabel 4.7 Fungsi Penerimaan

Nama Fungsi	Penerimaan
Pengguna	<i>Food & Beverage</i>
Deskripsi	Fungsi ini merupakan kegiatan yang dilakukan untuk menambah data bahan baku sebagai penunjang perhitungan harga pokok penjualan.
Kondisi Awal	Data Pembelian Item

Alur Normal	Aksi	Respon Sistem
	Memasukkan, mengubah, dan menghapus data	
	1. Pengguna memilih menu transaksi penerimaan.	Sistem akan menampilkan halaman penerimaan.
	2. Pengguna mengisi data pada <i>form</i> penerimaan dan memilih tombol <i>insert</i> .	Sistem akan melakukan penambahan data ke <i>database</i> .
	3. Pengguna memilih tombol ubah atau hapus.	Sistem akan melakukan pengubahan data ke <i>database</i> atau menghapus data yang dipilih dari <i>database</i> .
Kondisi Akhir	Fungsi ini mengelola data penerimaan	

7. Fungsi Pengeluaran

Kebutuhan fungsi pengeluaran untuk dapat melakukan penjualan atau pengeluaran produk serta perhitungan harga pokok penjualan dapat dilihat pada tabel 4.8.

Tabel 4.8 Fungsi Pengeluaran

Nama Fungsi	Pengeluaran	
Pengguna	<i>Food & Beverage</i>	
Deskripsi	Fungsi ini merupakan kegiatan yang dilakukan untuk melakukan pengeluaran produk sebagai penunjang perhitungan harga pokok penjualan.	
Kondisi Awal	Data Produk	
Alur Normal	Aksi	Respon Sistem
	1. Pengguna memilih menu transaksi pengeluaran.	Sistem akan menampilkan halaman pengeluaran.
	2. Pengguna mengisi data pada <i>form</i> penerimaan dan memilih tombol masuk.	Sistem akan melakukan penambahan data ke <i>listview</i> .
	3. Pengguna ingin membatalkan pesanan yang sudah ditambahkan pada <i>listview</i> , pengguna	Sistem akan menghapus data yang tercentang pada <i>listview</i> .

	memilih tombol batal.	
	4. Pengguna memilih tombol proses.	Sistem akan melakukan penambahan data berdasarkan data-data yang ada pada <i>listview</i> ke dalam <i>database</i> .
Kondisi Akhir	Fungsi ini melakukan proses pengeluaran produk	

8. Fungsi Perhitungan Harga Pokok Penjualan

Kebutuhan fungsi perhitungan harga pokok penjualan adalah salah satu sub proses dari proses penerimaan bahan baku dan pengeluaran produk. Untuk melakukan fungsi ini harus dipacu dengan melakukan proses penerimaan dan pengeluaran yang dapat dilihat pada tabel 4.9.

Tabel 4.9 Fungsi Perhitungan Harga Pokok Penjualan

Nama Fungsi	Perhitungan Harga Pokok Penjualan	
Pengguna	<i>Food & Beverage</i>	
Deskripsi	Fungsi ini merupakan sub proses dari penerimaan bahan baku dan pengeluaran produk yang dilakukan untuk melakukan perhitungan harga pokok penjualan.	
Kondisi Awal	-	
Alur Normal	Aksi	Respon Sistem
	1. Pengguna memilih menu transaksi penerimaan.	Sistem akan menampilkan halaman penerimaan.
	2. Pengguna mengisi data pada <i>form</i> penerimaan dan memilih tombol <i>insert</i> .	Sistem akan melakukan perhitungan harga pokok penjualan.
	3. Pengguna memilih menu transaksi pengeluaran.	Sistem akan menampilkan halaman pengeluaran.
	4. Pengguna memilih tombol proses.	Sistem akan melakukan penambahan data berdasarkan data-data yang ada pada <i>listview</i> ke dalam <i>database</i> dan melakukan perhitungan harga penjualan.

Kondisi Akhir	Fungsi ini melakukan proses perhitungan harga pokok penjualan
---------------	---

9. Fungsi Pembuatan Laporan Penerimaan

Kebutuhan fungsi pembuatan laporan yang dapat menampilkan laporan penerimaan berdasarkan periode tanggal penerimaan bahan baku dapat dilihat pada tabel 4.10.

Tabel 4.10 Fungsi Pembuatan Laporan Penerimaan

Nama Fungsi	Pembuatan Laporan Penerimaan	
Pengguna	<i>Food & Beverage</i>	
Deskripsi	Fungsi ini merupakan kegiatan yang dilakukan untuk pembuatan laporan penerimaan berdasarkan periode tanggal penerimaan bahan baku.	
Kondisi Awal	Data Penerimaan	
Alur Normal	Aksi	Respon Sistem
	1. Pengguna memilih menu <i>report</i> Penerimaan.	Sistem akan menampilkan halaman penerimaan.
	2. Pengguna memilih periode tanggal dan memilih tombol tampil.	Sistem akan menampilkan laporan penerimaan dengan <i>crystal report</i> dengan melihat data-data dari <i>database</i> .
Kondisi Akhir	Fungsi ini menampilkan laporan penerimaan	

10. Fungsi Pembuatan Laporan Pengeluaran

Kebutuhan fungsi pembuatan laporan yang dapat menampilkan laporan pengeluaran berdasarkan periode tanggal pengeluaran produk dapat dilihat pada tabel 4.11.

Tabel 4.11 Fungsi Pembuatan Laporan Pengeluaran

Nama Fungsi	Pembuatan Laporan Pengeluaran
Pengguna	<i>Food & Beverage</i>
Deskripsi	Fungsi ini merupakan kegiatan yang dilakukan untuk pembuatan laporan pengeluaran berdasarkan periode tanggal pengeluaran produk.

Kondisi Awal	Data Pengeluaran	
Alur Normal	Aksi	Respon Sistem
	1. Pengguna memilih menu <i>report</i> Pengeluaran.	Sistem akan menampilkan halaman pengeluaran.
Kondisi Akhir		Fungsi ini menampilkan laporan pengeluaran

11. Fungsi Pembuatan Laporan HPP

Kebutuhan fungsi pembuatan laporan yang dapat menampilkan laporan harga pokok penjualan berdasarkan produk-produk apa saja yang dijual pada restoran alamanda dapat dilihat pada tabel 4.12.

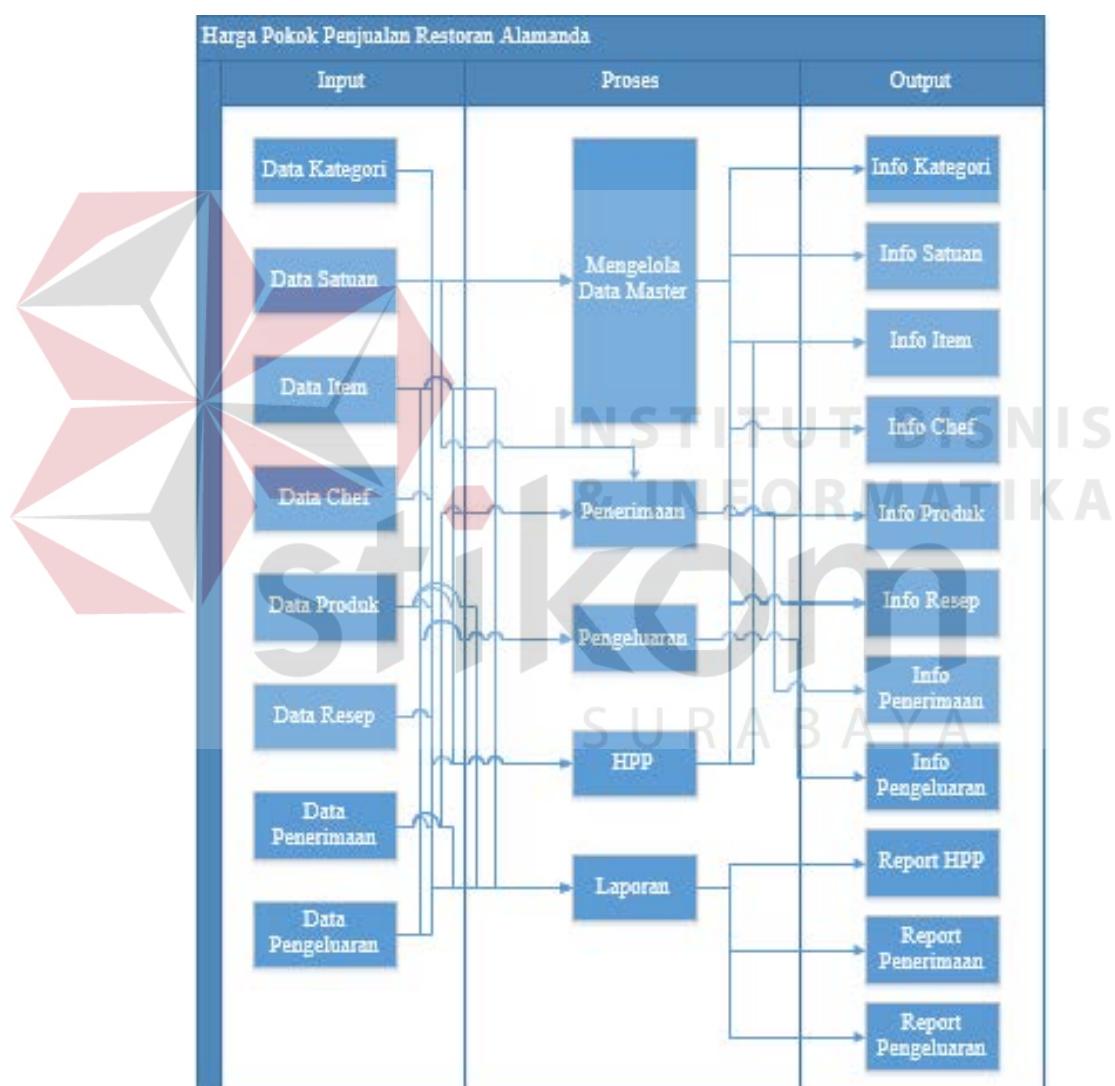
Tabel 4.12 Fungsi Pembuatan Laporan HPP

Nama Fungsi	Pembuatan Laporan HPP	
Pengguna	<i>Food & Beverage</i>	
Deskripsi	Fungsi ini merupakan kegiatan yang dilakukan untuk pembuatan laporan harga pokok penjualan berdasarkan produk-produk yang tersedia.	
Kondisi Awal	Data Produk	
	Aksi	Respon Sistem
Alur Normal	1. Pengguna memilih menu <i>report</i> Harga Pokok Penjualan.	Sistem akan menampilkan halaman harga pokok penjualan.
	2. Pengguna memilih tombol tampil.	Sistem akan menampilkan laporan harga pokok penjualan dengan <i>crystal report</i> dengan melihat data-data dari <i>database</i> .
Kondisi Akhir	Fungsi ini menampilkan laporan harga pokok penjualan	

4.3 Desain Sistem

4.3.1 Diagram IPO

Bagian ini adalah Diagram Input Proses Output dari Aplikasi Penentuan Harga Pokok Penjualan Pada Restoran Alamanda Agrowisata. Pada IPO ini, menggambarkan proses secara keseluruhan dari sistem yang dibuat. Diagram IPO dapat dilihat pada Gambar 4.4.

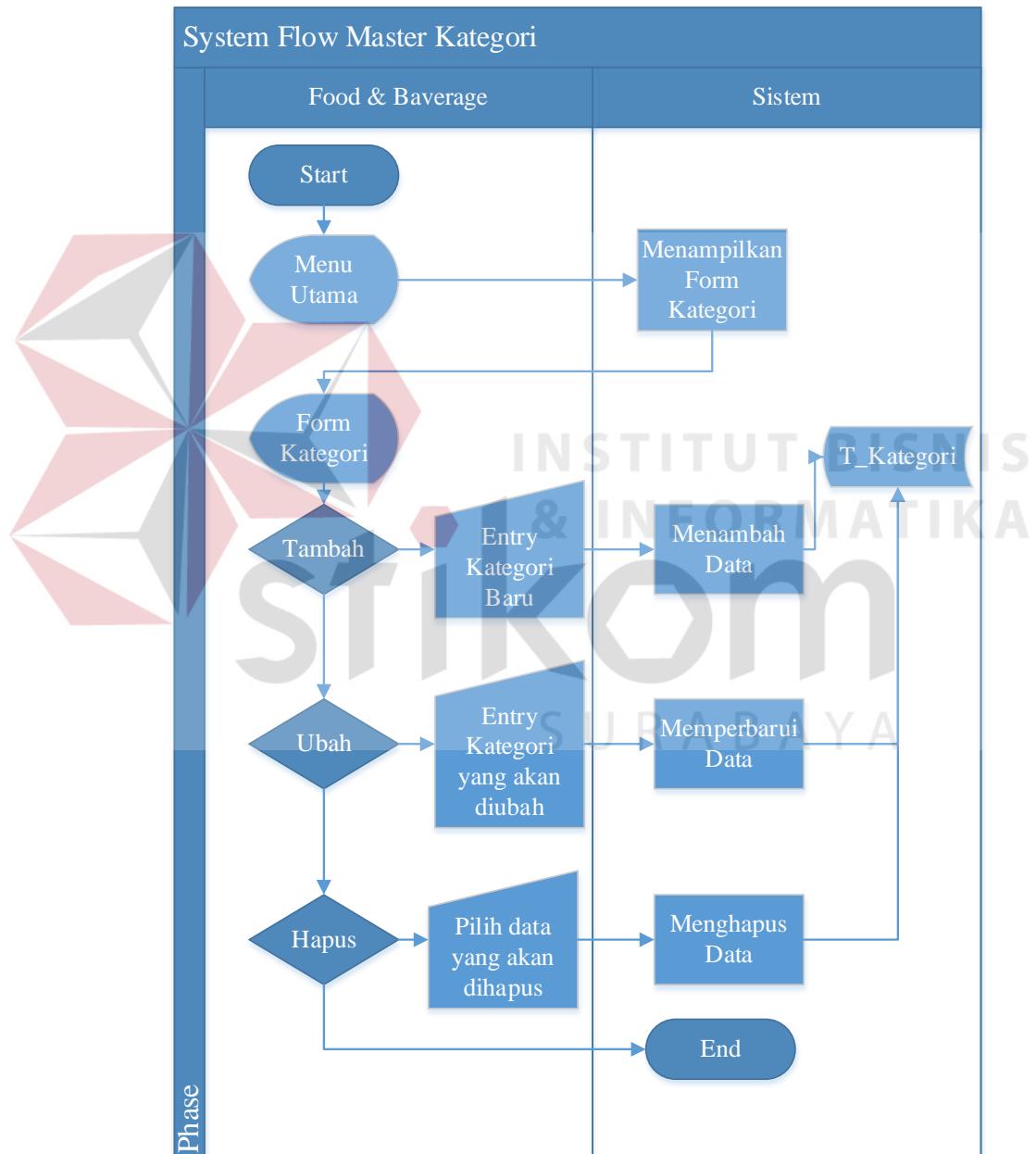


Gambar 4.4 Diagram IPO

4.3.2 System Flow

A. System Flow Master Kategori

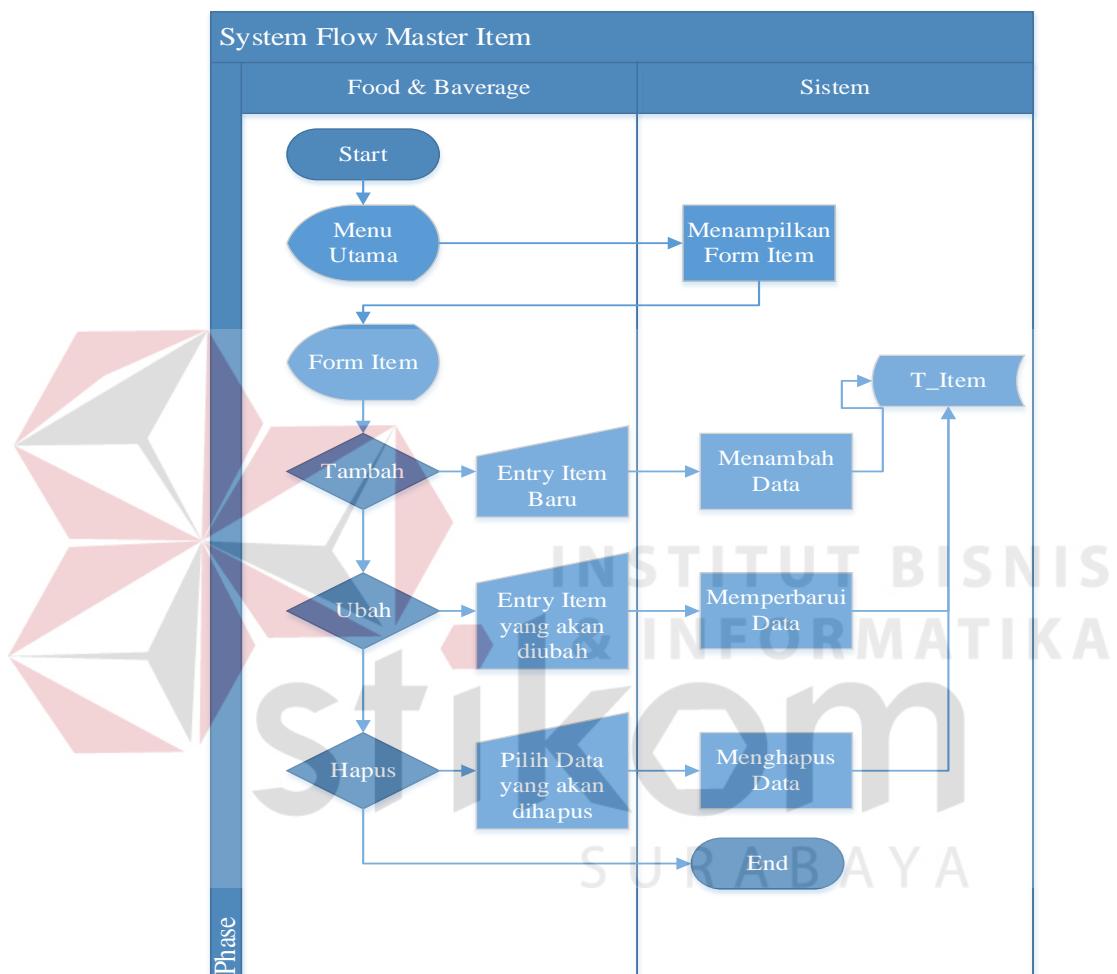
System Flow pengelolaan data *master* kategori merupakan alur proses mengelola tabel kategori yang ada pada sistem. Dimana tampilan *system flow* *master* kategori seperti pada gambar 4.5.



Gambar 4.5 System Flow Master Kategori

B. System Flow Master Item

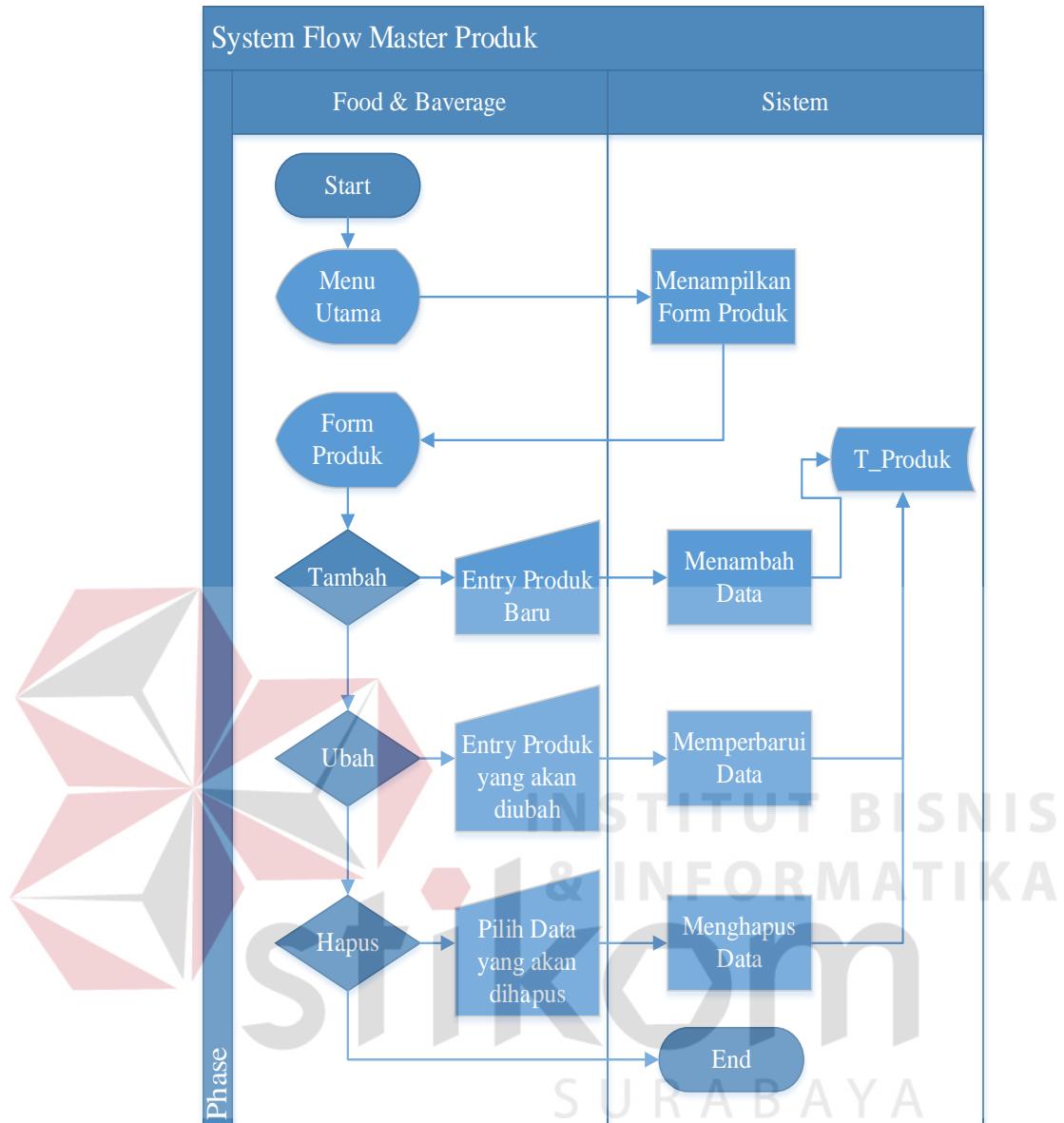
System Flow pengelolaan data *master item* merupakan alur proses mengelola tabel item yang ada pada sistem. Dimana tampilan *system flow master item* seperti pada gambar 4.6.



Gambar 4.6 System Flow Master Item

C. System Flow Master Produk

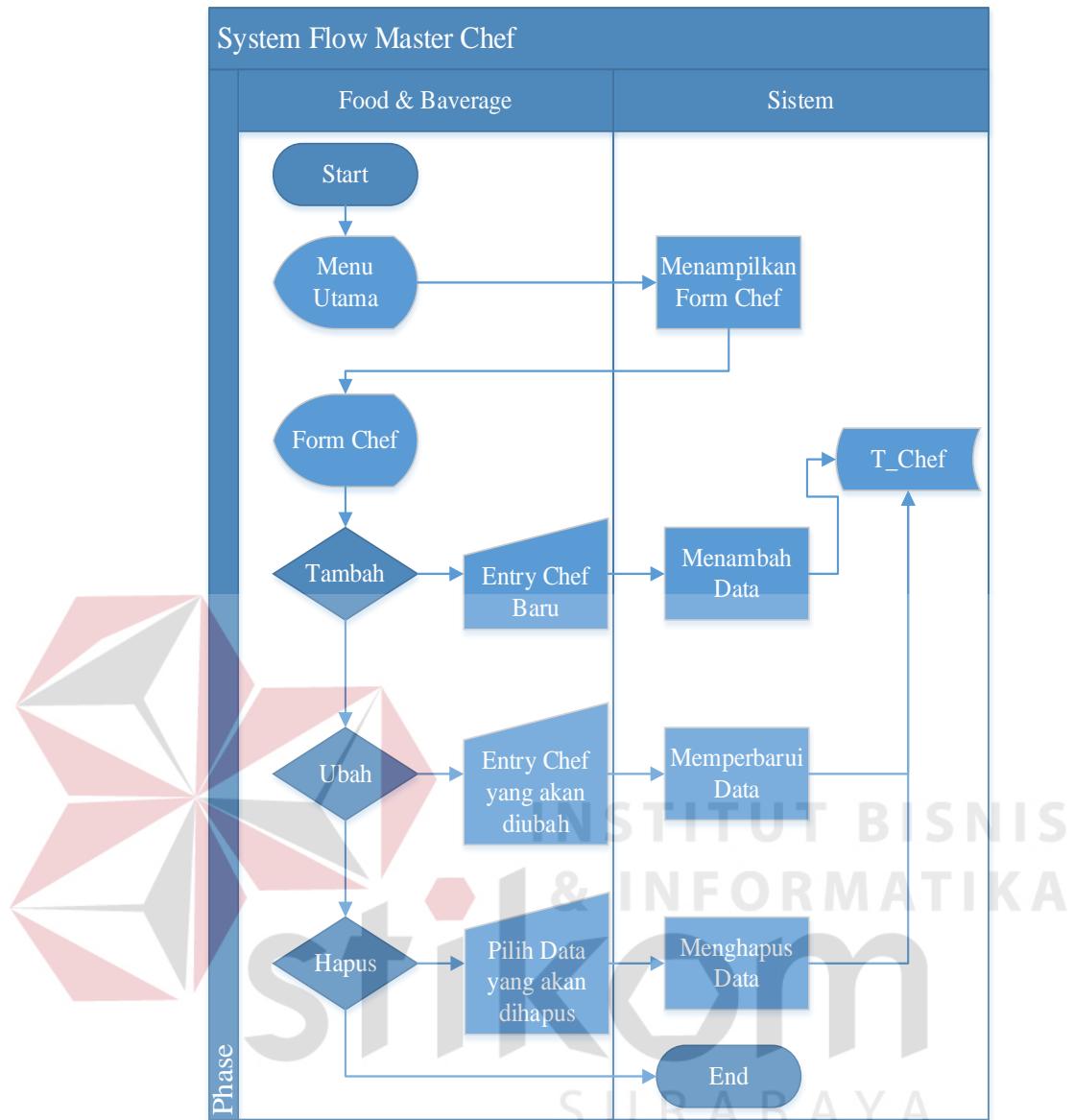
System Flow pengelolaan data *master produk* merupakan alur proses mengelola tabel produk yang ada pada sistem. Dimana tampilan *system flow master produk* seperti pada gambar 4.7.



Gambar 4.7 System Flow Master Produk

D. ***System Flow Master Chef***

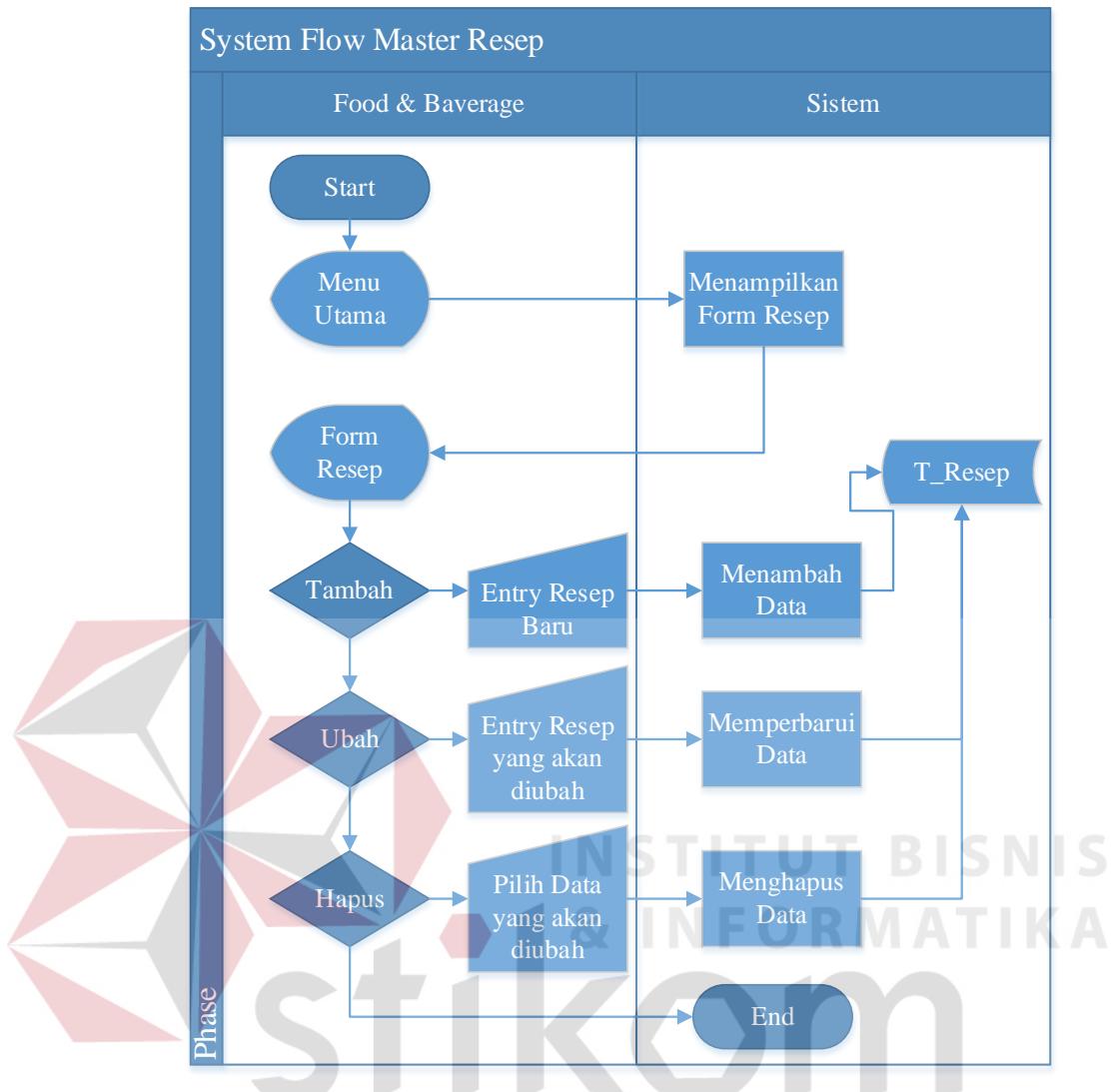
System Flow pengelolaan data *master chef* merupakan alur proses mengelola tabel chef yang ada pada sistem. Dimana tampilan *system flow master chef* seperti pada gambar 4.8.



Gambar 4.8 System Flow Master Chef

E. **System Flow Master Resep**

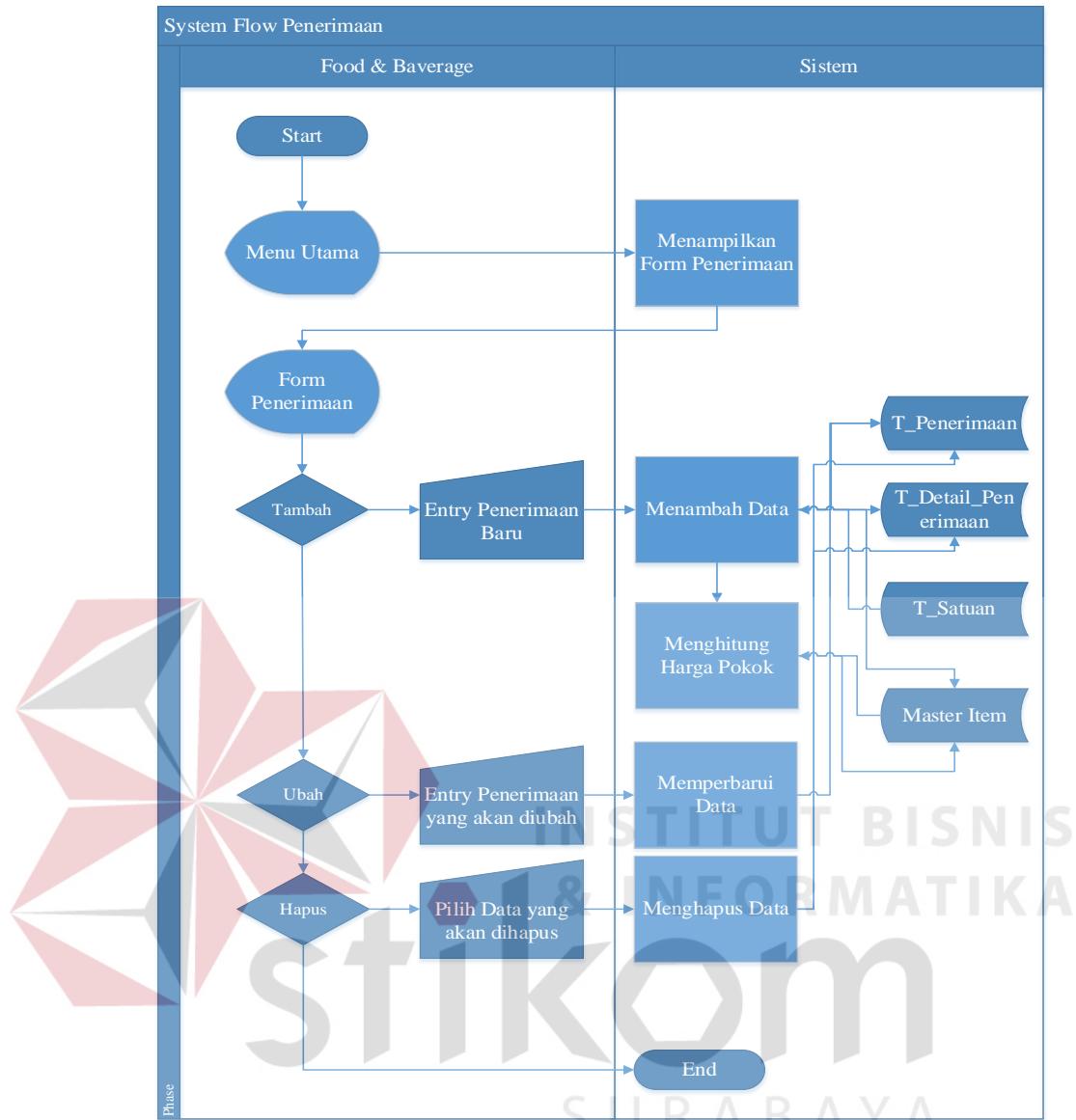
System Flow pengelolaan data *master* resep merupakan alur proses mengelola tabel resep yang ada pada sistem. Dimana tampilan *system flow master* resep seperti pada gambar 4.9.



Gambar 4.9 System Flow Master Resep

F. System Flow Penerimaan

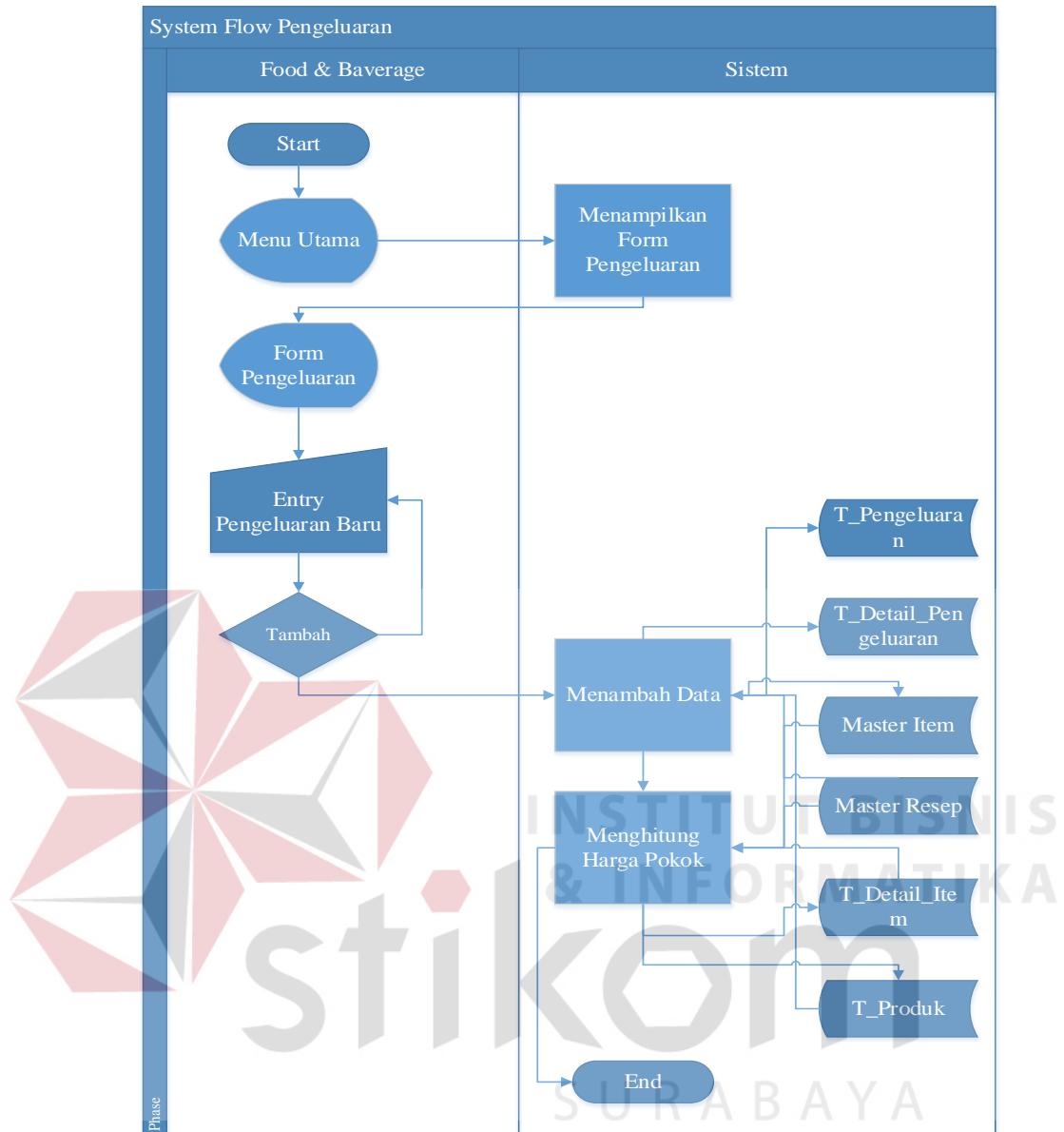
System Flow penerimaan merupakan penjelasan tentang proses penerimaan bahan baku dan perhitungan harga pokok berdasarkan perhitungan *average* yang digunakan pada sistem. Rancangan *system flow* penerimaan ini menghasilkan gambaran sistem seperti pada gambar 4.10.



Gambar 4.10 System Flow Penerimaan

G. System Flow Pengeluaran

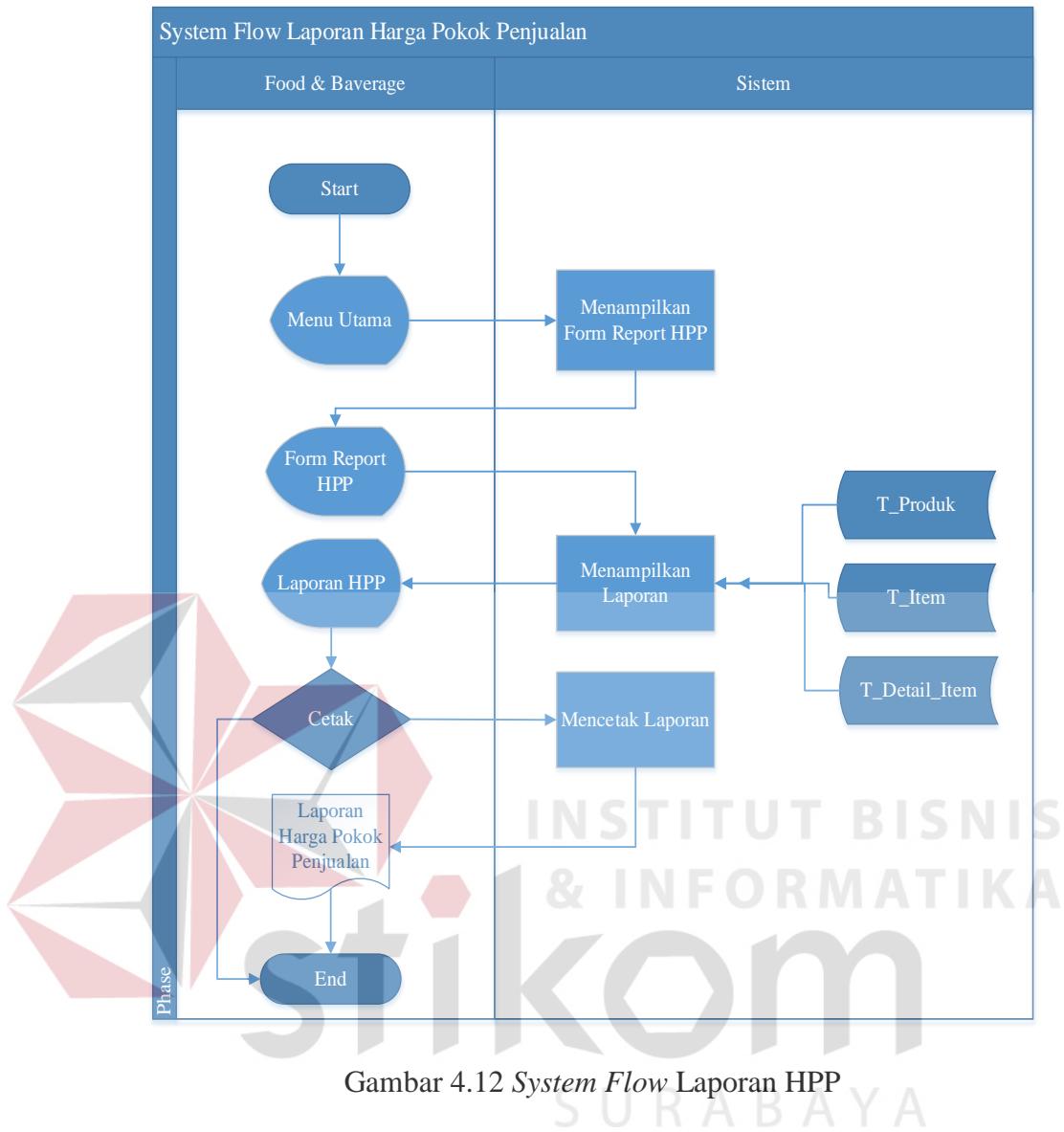
System Flow pengeluaran merupakan penjelasan tentang proses penjualan produk menurut bahan baku apa saja yang digunakan dan perhitungan harga pokok berdasarkan perhitungan *average* yang digunakan pada sistem. Rancangan *system flow* pengeluaran ini menghasilkan gambaran sistem seperti pada gambar 4.11.



Gambar 4.11 System Flow Pengeluaran

H. System Flow Laporan HPP

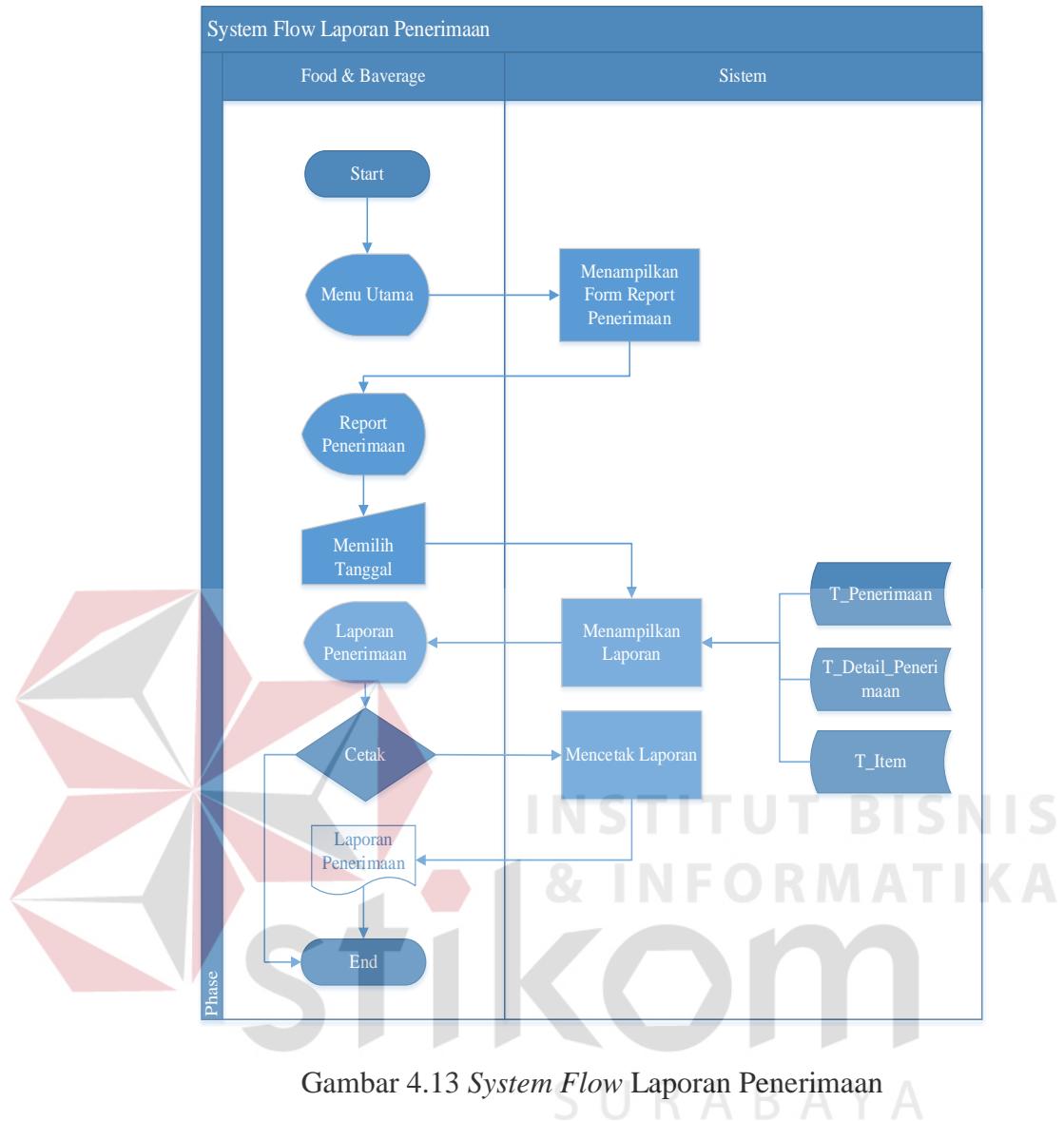
System Flow pembuatan laporan HPP merupakan penjelasan tentang proses pembuatan laporan harga pokok yang diambil dari tabel produk, item, dan resep. Rancangan *system flow* pembuatan laporan HPP ini menghasilkan gambaran sistem seperti pada gambar 4.12.



Gambar 4.12 System Flow Laporan HPP

I. System Flow Laporan Penerimaan

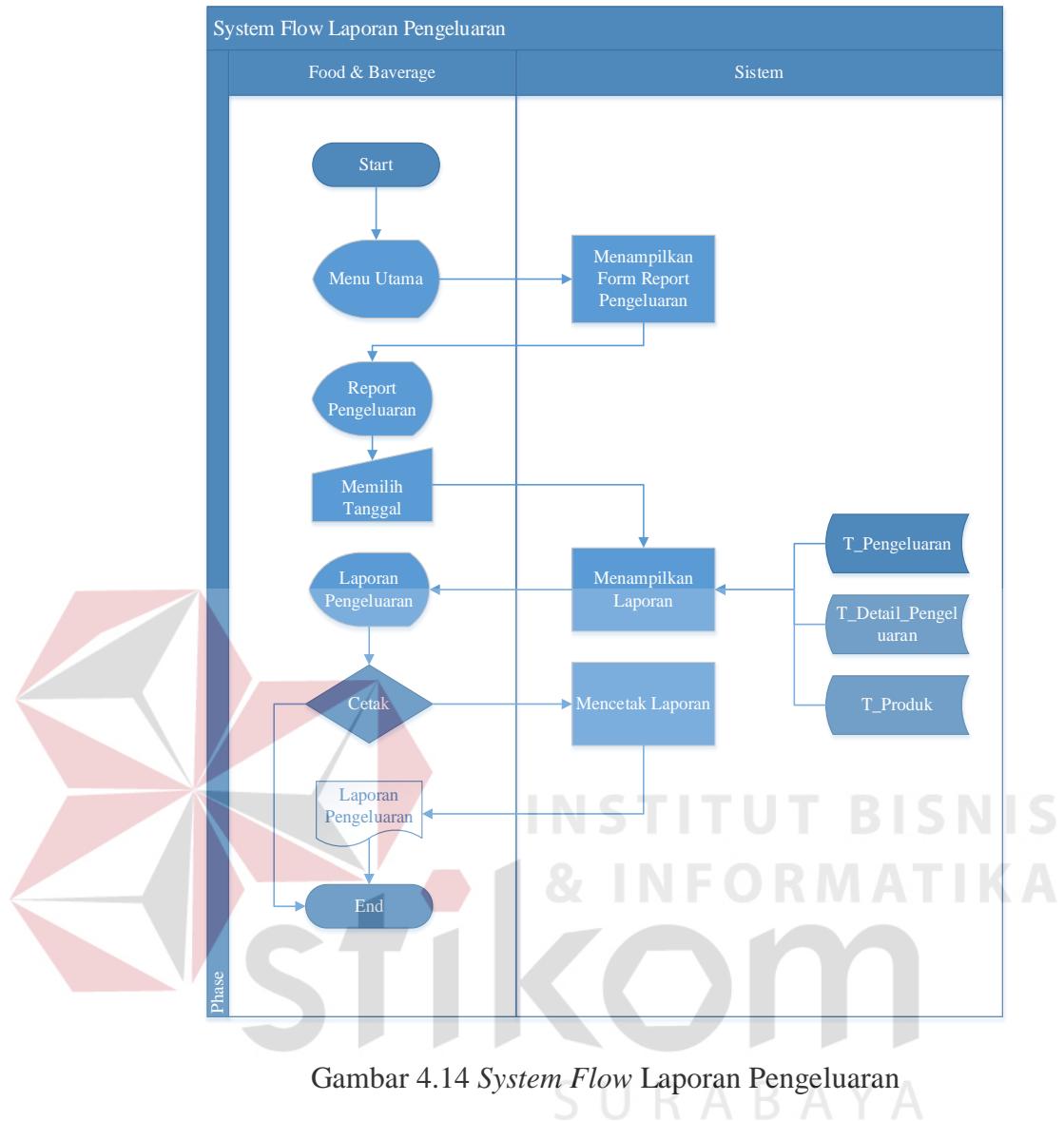
System Flow pembuatan laporan penerimaan merupakan penjelasan tentang proses pembuatan laporan penerimaan bahan baku yang diambil dari tabel penerimaan, detail_penerimaan, dan item. Rancangan *system flow* pembuatan laporan penerimaan ini menghasilkan gambaran sistem seperti pada gambar 4.13.



Gambar 4.13 System Flow Laporan Penerimaan

J. System Flow Laporan Pengeluaran

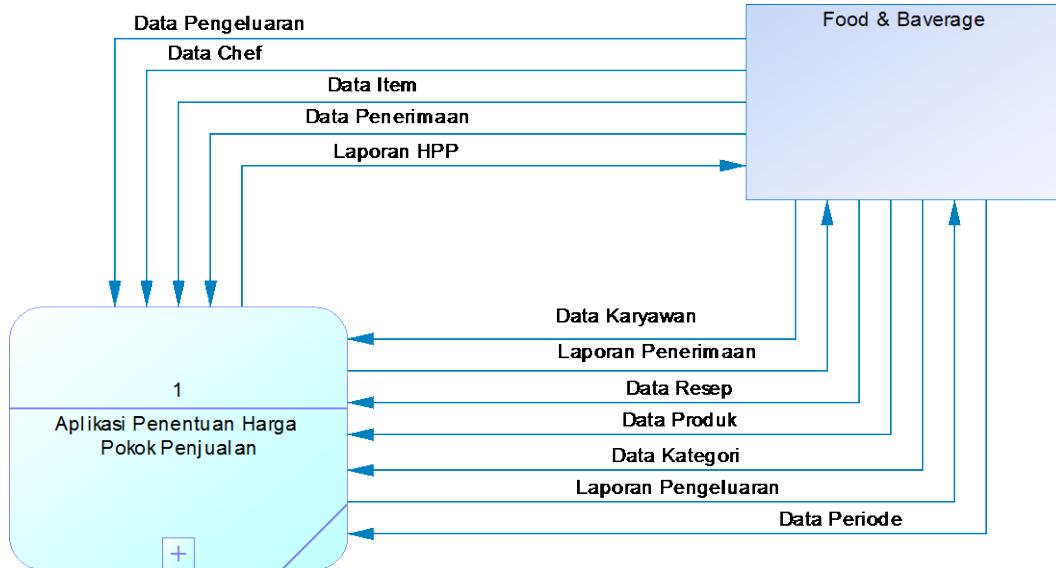
System Flow pembuatan laporan pengeluaran merupakan penjelasan tentang proses pembuatan laporan pengeluaran bahan baku yang diambil dari tabel pengeluaran, detail_pengeluaran, dan produk. Rancangan *system flow* pembuatan laporan pengeluaran ini menghasilkan gambaran sistem seperti pada gambar 4.14.



Gambar 4.14 System Flow Laporan Pengeluaran

4.3.3 Context Diagram

Context Diagram adalah diagram yang menggambarkan keseluruhan alur sistem dan sebagai gambaran menyeluruh dari *data flow diagram*. Dapat dilihat pada *context diagram* mengenai gambaran umum dari aplikasi penentuan harga pokok penjualan. *Context diagram* pada sistem ini ditunjukkan pada gambar 4.15.



Gambar 4.15 Context Diagram

Terdapat eksternal *entity* pada *context diagram* yaitu *Food & Beverage*. Pada *entity Food & Beverage* akan memberikan beberapa masukan berupa data chef, item, kategori, produk, penerimaan bahan baku, dan resep.

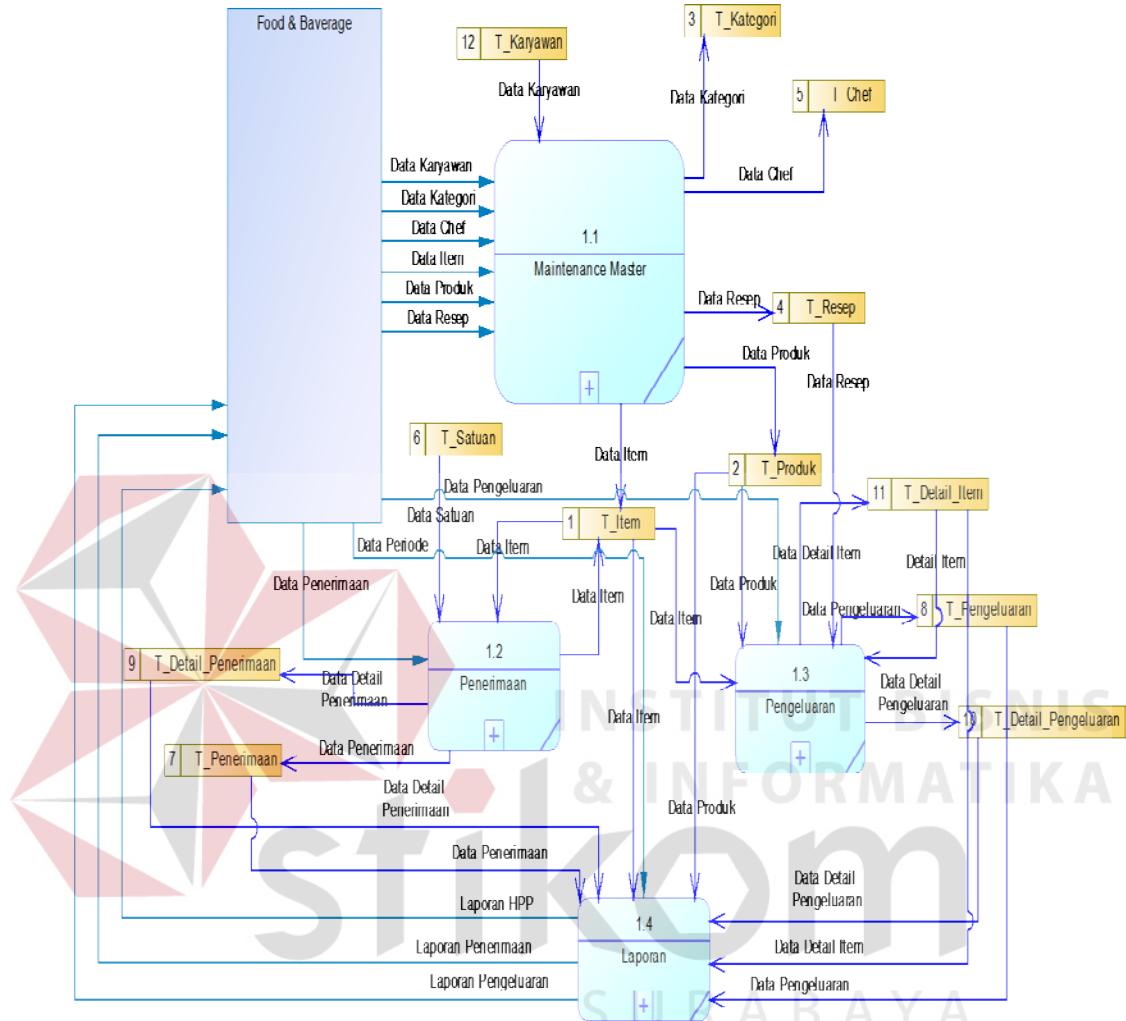
Data Flow Diagram adalah gambaran seluruh kegiatan yang terdapat pada sistem secara jelas. Selain itu, *data flow diagram* juga mampu menggambarkan komponen dan aliran data yang terdapat pada sistem.

4.3.4 Data Flow Diagram

A. Data Flow Diagram level 0

Pada Gambar 4.16 menjelaskan *Data Flow Diagram* level 0 keseluruhan proses yang ada pada sistem yaitu pengelolaan data *master*, penerimaan bahan baku (item), perhitungan harga pokok penjualan dan laporan. Data *master* ini digunakan untuk mendukung proses perhitungan harga pokok penjualan seperti data bahan baku (item), data resep, dan data produk. Sehingga dengan beberapa data tersebut

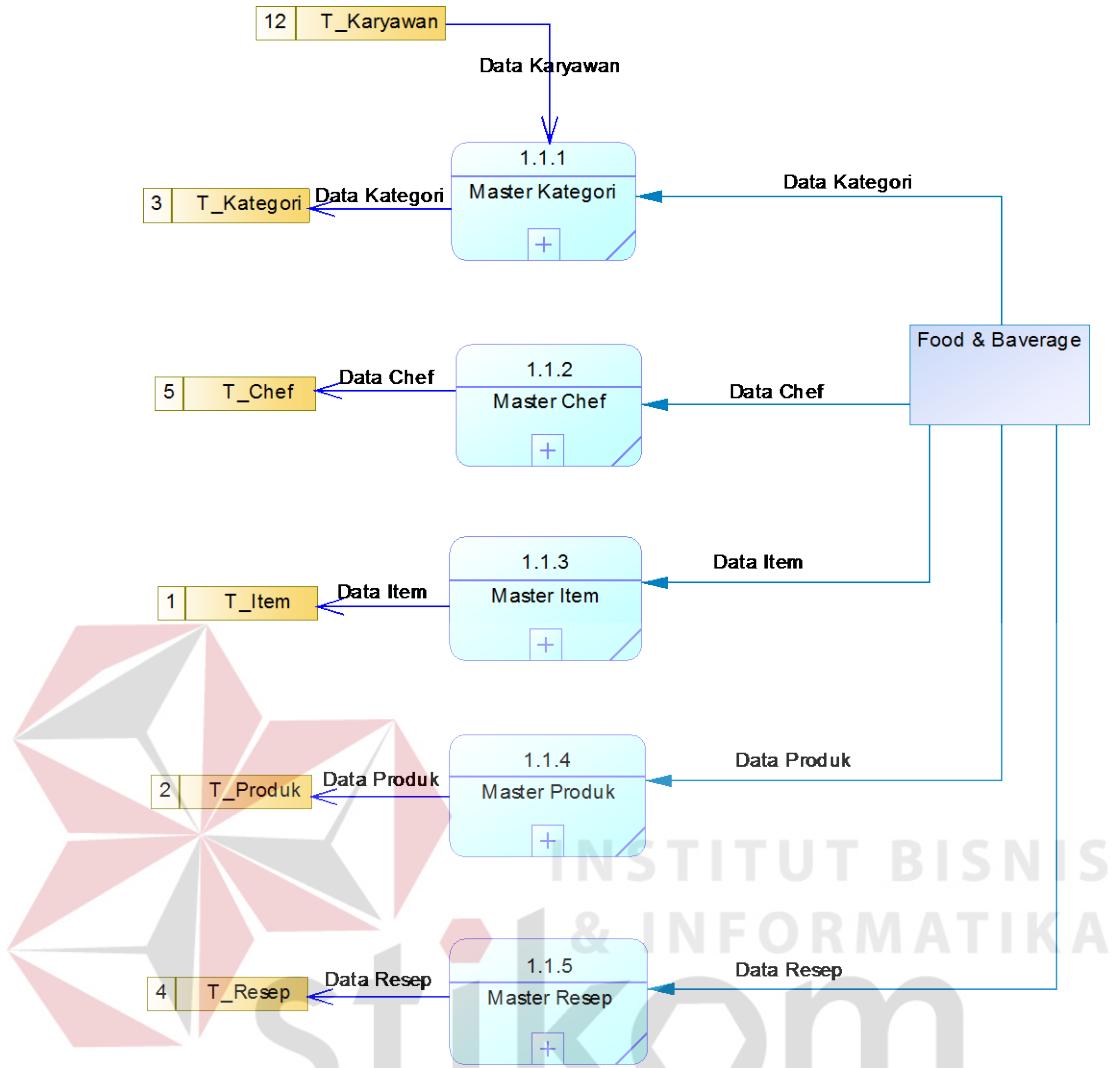
dapat menghasilkan laporan harga pokok penjualan pada masing-masing menu yang akan di sajikan pada restoran Alamanda Agrowisata.



Gambar 4.16 Data Flow Diagram level 0

B. Data Flow Diagram level 1 Maintenance Master

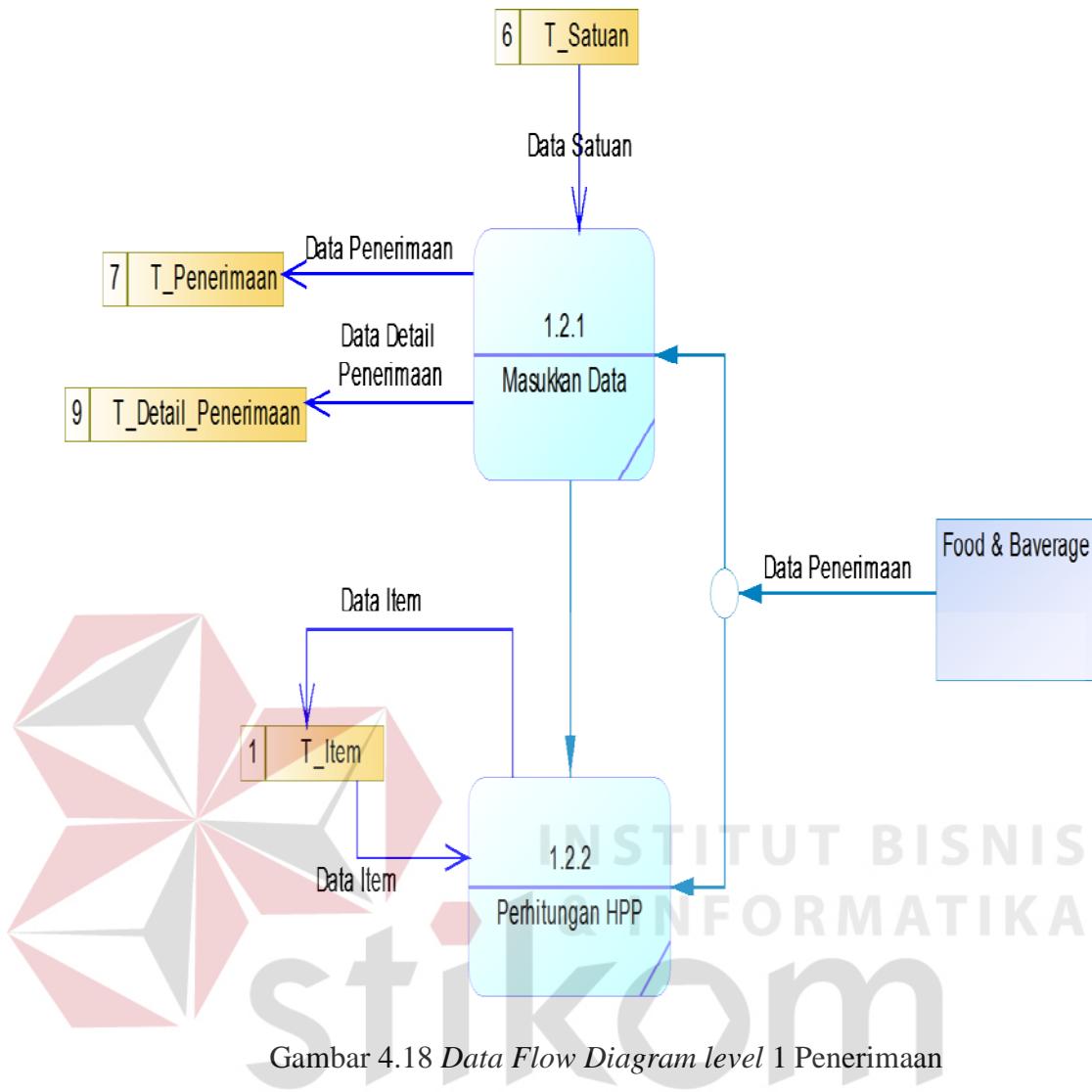
Pada Gambar 4.17 menjelaskan *Data Flow Diagram level 1* adalah turunan dari *Data Flow Diagram level 0*. DFD *level 1* ini membahas tentang proses pengelolaan data *master chef*, *master kategori*, *master item*, *master produk*, dan *master resep*.



Gambar 4.17 Data Flow Diagram level 1 Maintenance Master

C. Data Flow Diagram level 1 Penerimaan

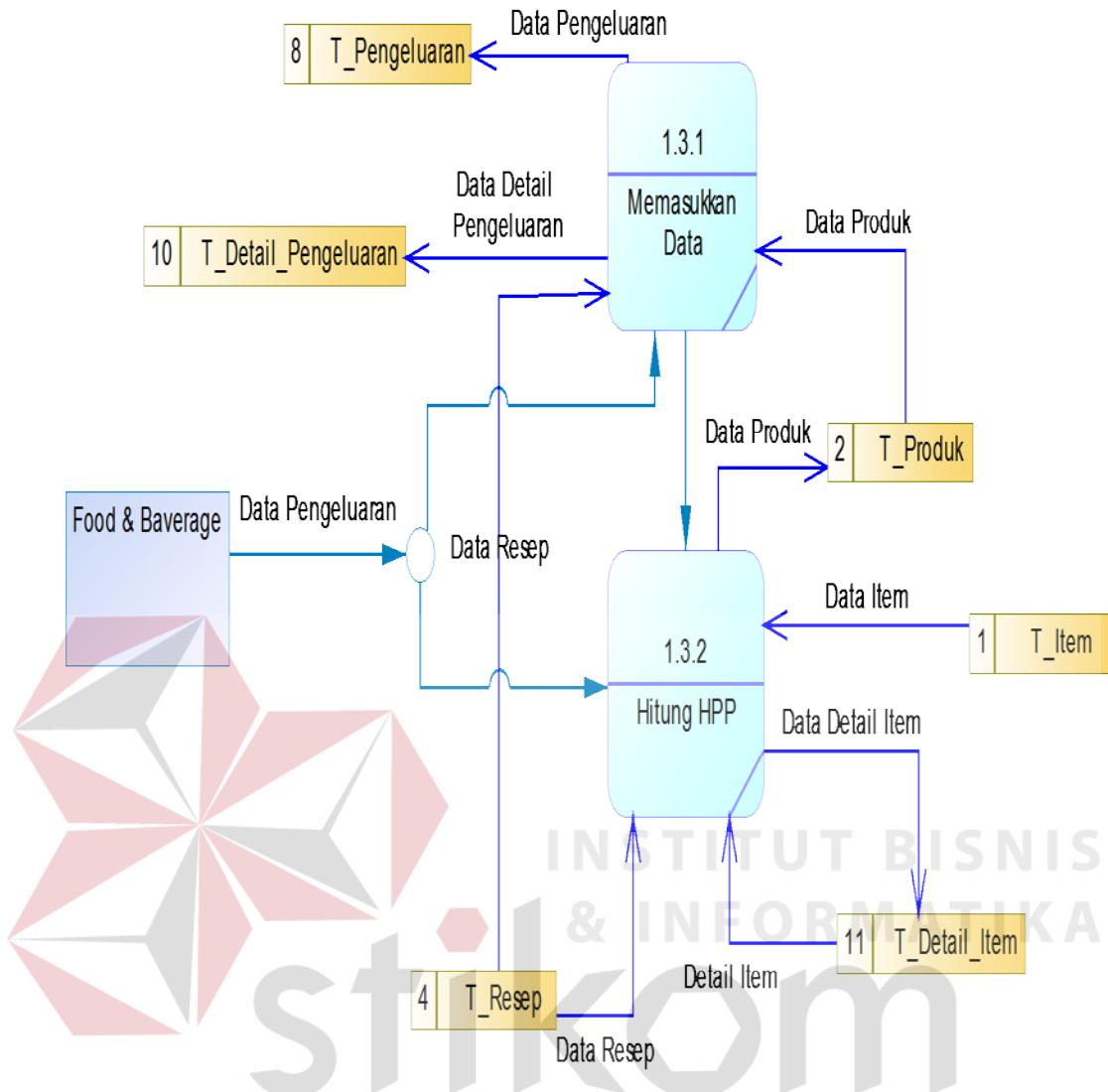
Pada Gambar 4.18 menjelaskan *Data Flow Diagram level 1 Penerimaan* adalah turunan dari *Data Flow Diagram level 0*. *Data Flow Diagram level 1* ini membahas tentang proses penyimpanan data dan perhitungan harga pokok penjualan. Pada proses penyimpanan wajib memilih satuan apa yang dipilih saat melakukan transaksi. Proses perhitungan harga pokok penjualan mengacu pada data item, data resep, dan data detail resep.



Gambar 4.18 *Data Flow Diagram level 1 Penerimaan*

D. Data Flow Diagram level 1 Pengeluaran

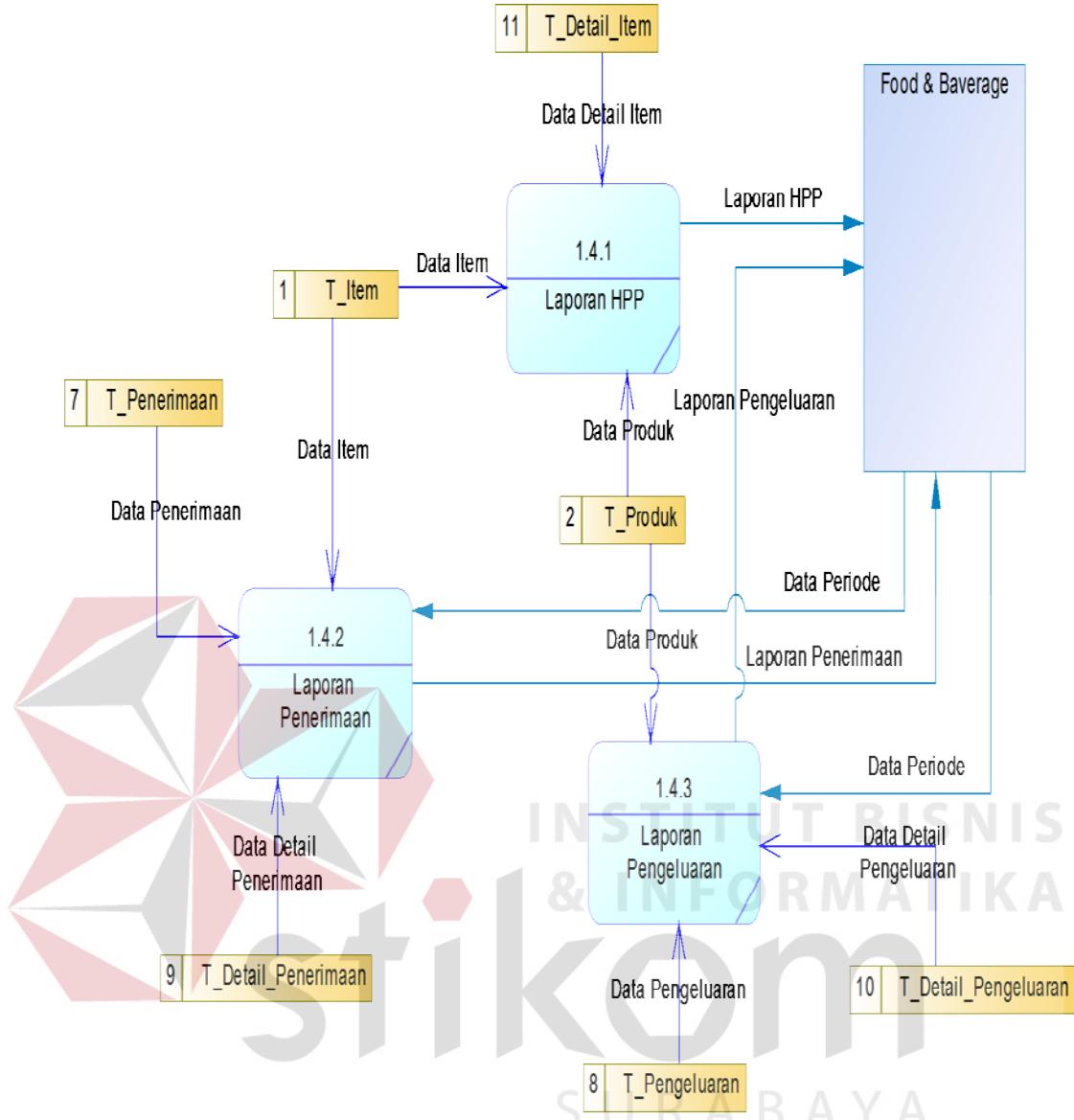
Pada Gambar 4.19 menjelaskan *Data Flow Diagram level 1 Pengeluaran* adalah turunan dari *Data Flow Diagram level 0*. *Data Flow Diagram level 1* ini membahas tentang proses pengeluaran produk dan perhitungan harga pokok penjualan. Pada proses pengeluaran produk, sistem melakukan pencatatan setiap transaksi yang keluar. Proses perhitungan harga pokok penjualan pada



Gambar 4.19 Data Flow Diagram level 1 Pengeluaran

E. Data Flow Diagram level 1 Laporan

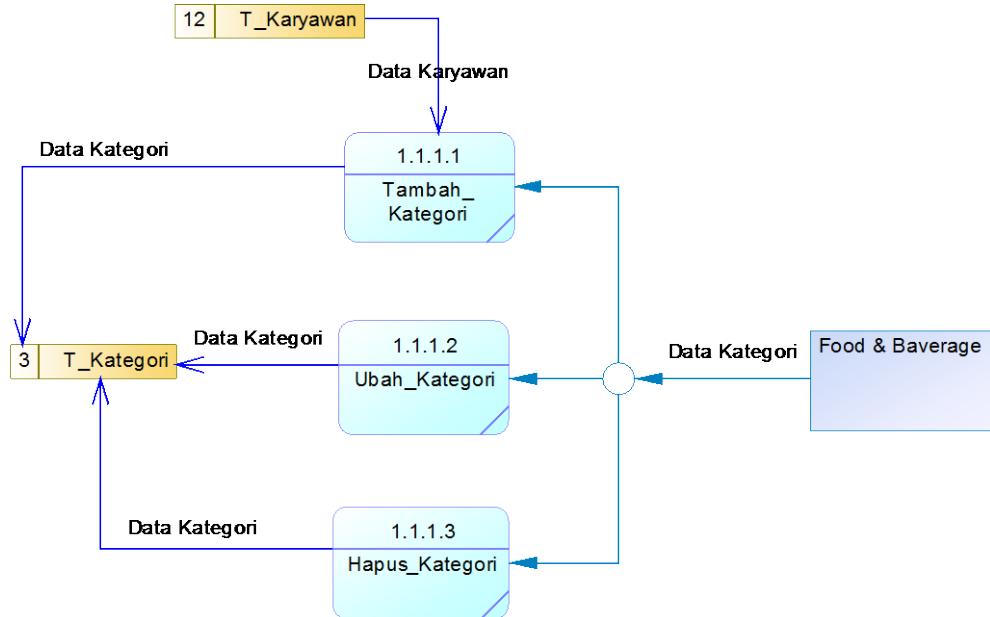
Pada Gambar 4.20 menjelaskan *Data Flow Diagram level 1 laporan* adalah turunan dari *Data Flow Diagram level 0*. DFD level 1 ini membahas tentang proses pembuatan laporan harga pokok penjualan dan laporan penerimaan beserta laporan pengeluaran yang menjadi bahasan utama dari rancangan sistem ini.



Gambar 4.20 Data Flow Diagram level 1 Laporan

F. Data Flow Diagram level 2 Master Kategori

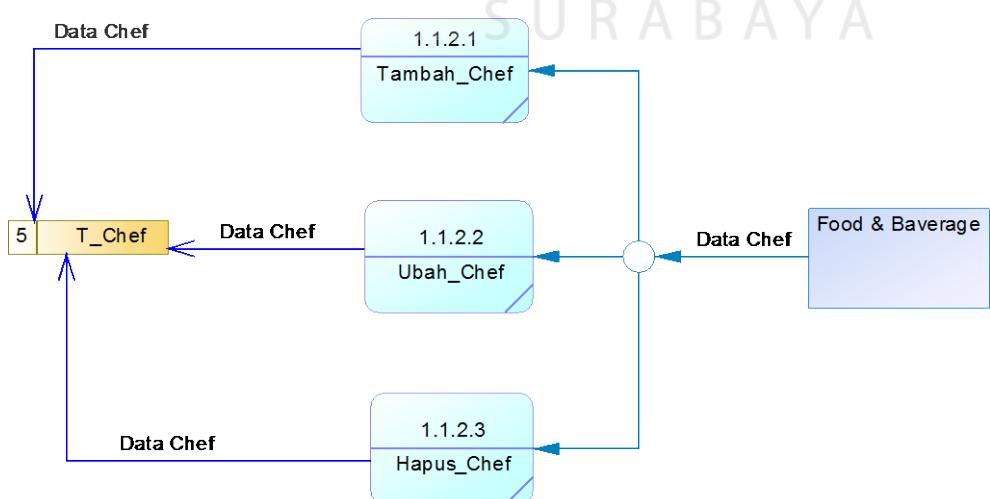
Pada Gambar 4.21 menjelaskan *Data Flow Diagram* level 2 master kategori adalah turunan dari *Data Flow Diagram* level 1. DFD level 2 ini membahas tentang proses tambah kategori, ubah kategori, dan hapus kategori untuk pengelolaan data dari rancangan sistem ini.



Gambar 4.21 Data Flow Diagram level 2 Master Kategori

G. Data Flow Diagram level 2 Master Chef

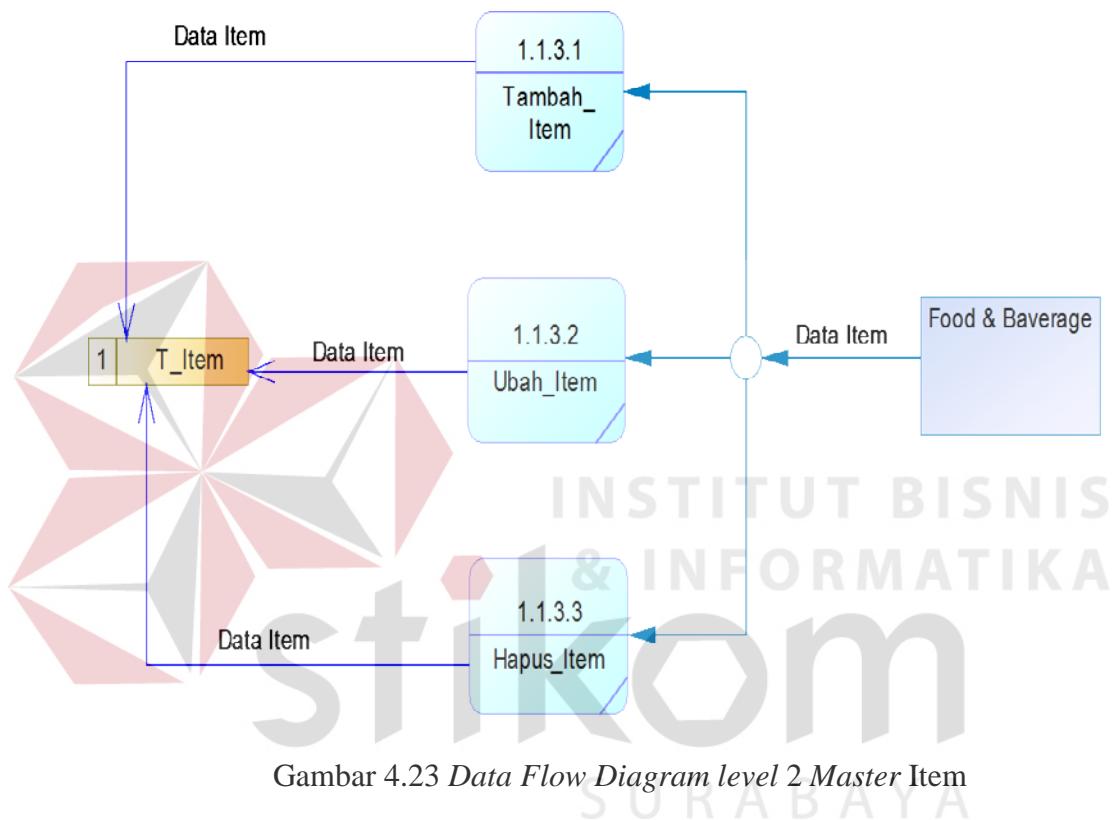
Pada Gambar 4.22 menjelaskan Data Flow Diagram level master chef adalah turunan dari Data Flow Diagram level 1. DFD level 2 ini membahas tentang proses tambah chef, ubah chef, dan hapus chef untuk pengelolaan data dari rancangan sistem ini.



Gambar 4.22 Data Flow Diagram level 2 Master Chef

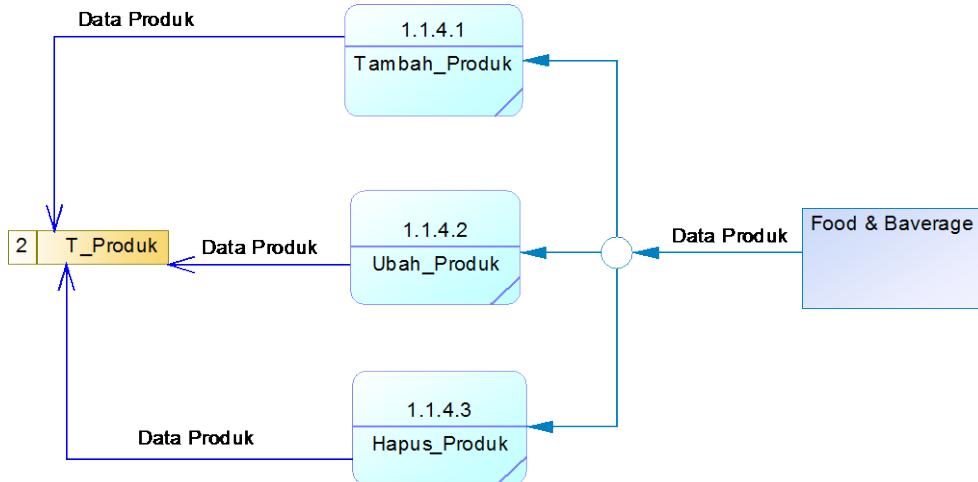
H. Data Flow Diagram level 2 Master Item

Pada Gambar 4.23 menjelaskan *Data Flow Diagram level master* item adalah turunan dari *Data Flow Diagram level 1*. DFD *level 2* ini membahas tentang proses tambah item, ubah item, dan hapus item untuk pengelolaan data dari rancangan sistem ini.



I. *Data Flow Diagram level 2 Master Produk*

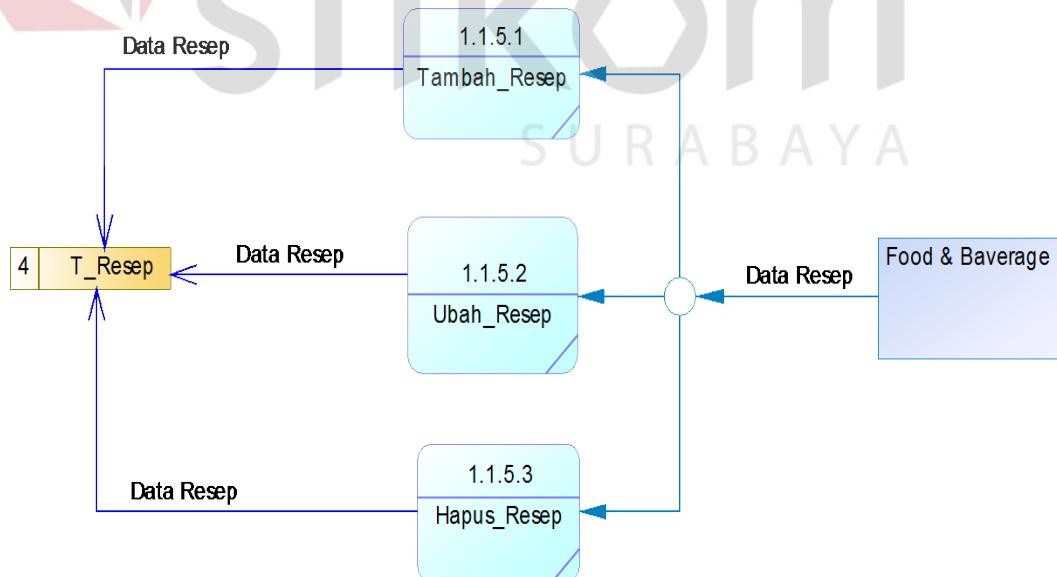
Pada Gambar 4.24 menjelaskan *Data Flow Diagram level master* produk adalah turunan dari *Data Flow Diagram level 1*. DFD level 2 ini membahas tentang proses tambah produk, ubah produk, dan hapus produk untuk pengelolaan data dari rancangan sistem ini.



Gambar 4.24 *Data Flow Diagram level 2 Master Produk*

J. Data Flow Diagram level 2 Master Resep

Pada Gambar 4.25 menjelaskan *Data Flow Diagram level master resep* adalah turunan dari *Data Flow Diagram level 1*. DFD level 2 ini membahas tentang proses tambah resep, ubah resep, dan hapus resep untuk pengelolaan data dari rancangan sistem ini.



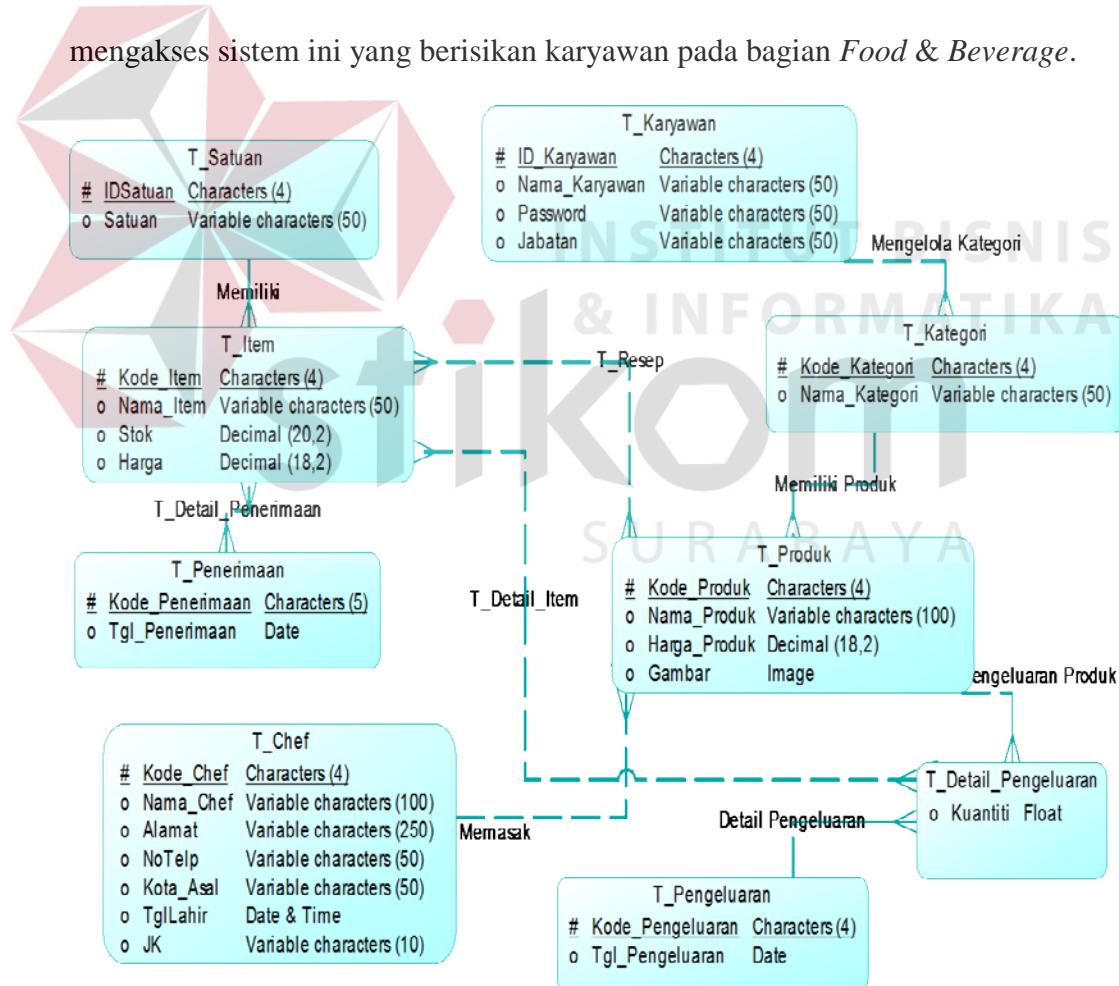
Gambar 4.25 *Data Flow Diagram level 2 Master Resep*

4.3.5 Perancangan Database

Pada tahap perancangan *database* ini dilakukan penyusunan struktur basis data berupa *Entity Relationship Diagram* (ERD). ERD dibagi menjadi dua, yaitu *Conceptual Data Model* (CDM) dan *Physical Data Model* (PDM).

A. Conceptual Data Model (CDM)

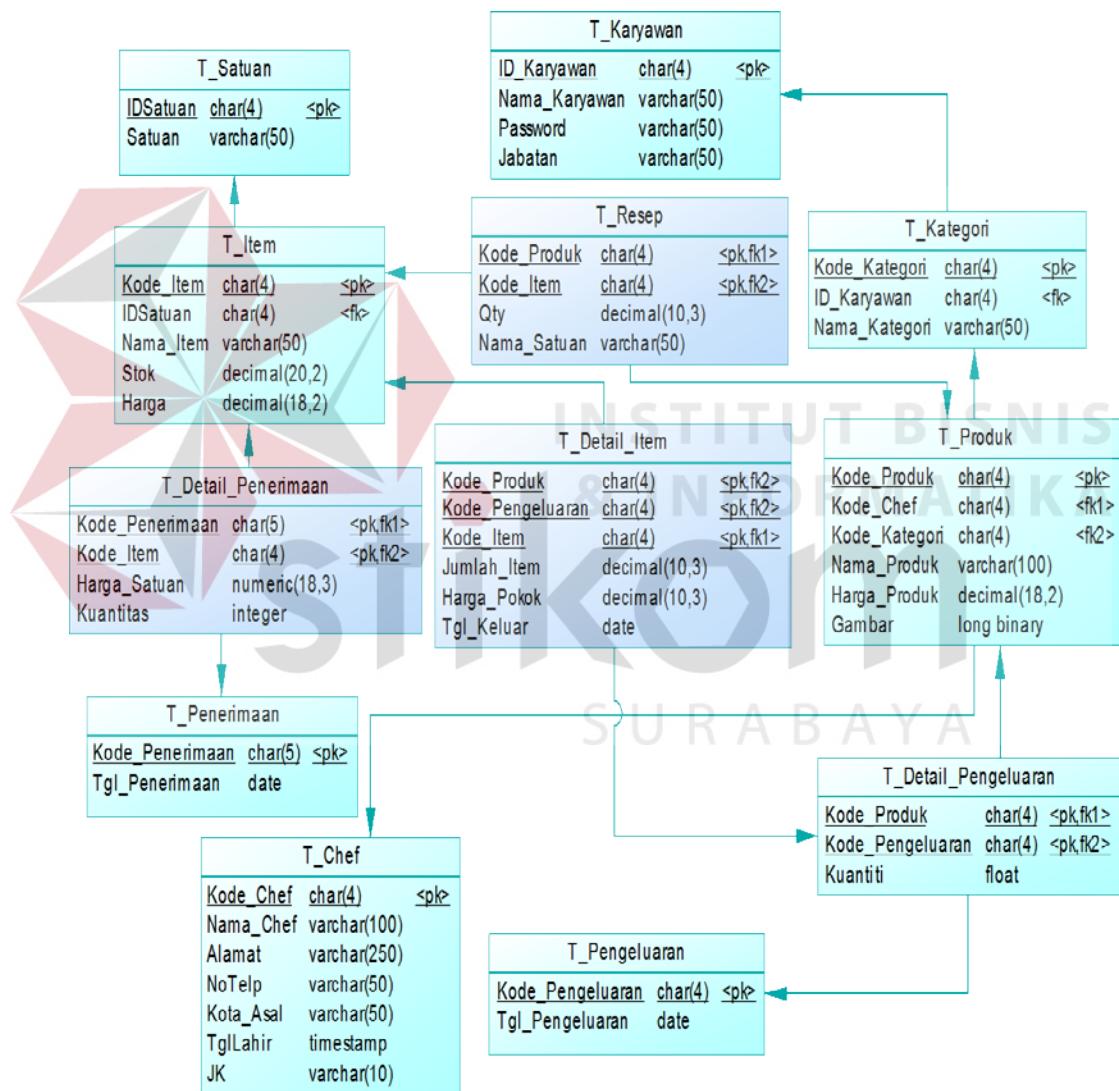
Pada Gambar 4.26 menjelaskan tentang CDM yang terdiri dari delapan tabel yang saling berhubungan. Pada salah satu tabel yaitu tabel karyawan, tabel ini berdiri sendiri karena hanya berfungsi sebagai data-data yang dapat terhubung atau mengakses sistem ini yang berisikan karyawan pada bagian *Food & Beverage*.



Gambar 4.26 Conceptual Data Model (CDM)

B. Physical Data Model (PDM)

Pada bagian ini menjelaskan tentang *Physical data model* yaitu hasil *generate* dari *Conceptual data model* yang telah dibuat sebelumnya. Pada tabel yang memiliki hubungan many to many setelah dilakukan generate akan menghasilkan tabel baru yaitu pada kasus ini ada tabel Detail_Resep dan Detail Produk. Lebih jelasnya dapat dilihat pada Gambar 4.27.



Gambar 4.27 Physical Data Model (PDM)

C. Struktur Tabel

Struktur tabel Harga Pokok Penjualan sebagai berikut :

1. Nama Tabel : T_Karyawan
- Primary Key : ID_Karyawan
- Foreign Key : -
- Fungsi : Menyimpan data-data *user* yang dapat mengakses sistem yaitu karyawan *Food & Beverage* pada restoran alamanda agrowisata.

Tabel 4.13 Tabel Karyawan

No	Nama Field	Constraint	Type	Length
1	ID_Karyawan	<i>Primary Key</i>	Char	4
2	Nama_Karyawan		Varchar	50
3	Password		Varchar	50
4	Jabatan		Varchar	50

2. Nama Tabel : T_Produk
- Primary Key : Kode_Produk
- Foreign Key : T_Chef.Kode_Chef, T_Kategori.Kode_Kategori
- Fungsi : Menyimpan data-data produk yang dijual pada restoran alamanda agrowisata.

Tabel 4.14 Tabel Produk

No	Nama Field	Constraint	Type	Length
1	Kode_Produk	<i>Primary Key</i>	Char	4
2	Kode_Chef	<i>Foreign Key</i>	Char	4
2	Kode_Kategori	<i>Foreign Key</i>	Char	4
3	Nama_Produk		Varchar	100
4	Harga_Produk		Decimal	(18,2)
5	Gambar		Image	

3. Nama Tabel : T_Item
- Primary Key : Kode_Item
- Foreign Key : T_Satuan.IDSatuan
- Fungsi : Menyimpan data-data item atau bahan baku yang dipergunakan dalam pembuatan pada masing-masing menu yang ada pada restoran alamanda.

Tabel 4.15 Tabel Item

No	Nama Field	Constraint	Type	Length
1	Kode_Item	Primary Key	Char	4
2	IDSatuan	Foreign Key	Char	4
3	Nama_Item		Varchar	50
4	Stok		Decimal	(20,2)
5	Harga		Decimal	(18,2)

4. Nama Tabel : T_Chef
- Primary Key : Kode_Chef
- Foreign Key : -
- Fungsi : Menyimpan data-data Chef yang bekerja pada restoran alamanda.

Tabel 4.16 Tabel Chef

No	Nama Field	Constraint	Type	Length
1	Kode_Chef	Primary Key	Char	4
2	Nama_Chef		Varchar	100
3	Alamat		Varchar	250
4	NoTelp		Varchar	50
5	Kota_Asal		Varchar	50
6	TglLahir		Datetime	
7	JK		Varchar	10

5. Nama Tabel : T_Kategori
 Primary Key : Kode_Kategori
 Foreign Key : T_Karyawan.ID_Karyawan
 Fungsi : Menyimpan jenis-jenis kategori

Tabel 4.17 Tabel Kategori

No	Nama Field	Constraint	Type	Length
1	Kode_Kategori	Primary Key	Char	4
2	ID_Karyawan	Foreign Key	Char	4
3	Nama_Kategori		Varchar	50

6. Nama Tabel : T_Resep
 Primary Key : T_Produk.Kode_Produk, T_Item.Kode_Item
 Foreign Key : T_Produk.Kode_Produk, T_Item.Kode_Item
 Fungsi : Menyimpan data-data resep

Tabel 4.18 Tabel Resep

No	Nama Field	Constraint	Type	Length
1	Kode_Produk	PK,FK	Char	4
2	Kode_Item	PK,FK	Char	4
3	Qty		Decimal	(10,3)
4	Nama_Satuan		Varchar	50

7. Nama Tabel : T_Satuan
 Primary Key : IDSatuan
 Foreign Key : -
 Fungsi : Menyimpan macam-macam satuan bahan baku

Tabel 4.19 Tabel Satuan

No	Nama Field	Constraint	Type	Length
1	IDSatuan	Primary Key	Char	4
2	Satuan		Varchar	50

8. Nama Tabel : T_Detail_Item
- Primary Key : T_Produk.Kode_Produk,
T_Pengeluaran.Kode_Pengeluaran, T_Item.Kode_Item
- Foreign Key : T_Produk.Kode_Produk,
T_Pengeluaran.Kode_Pengeluaran, T_Item.Kode_Item
- Fungsi : Menyimpan data-data bahan baku apa saja yang digunakan berdasarkan produk tertentu

Tabel 4.20 Tabel Detail Item

No	Nama Field	Constraint	Type	Length
1	Kode_Produk	PK, FK	Char	4
2	Kode_Pengeluaran	PK, FK	Char	4
3	Kode_Item	PK, FK	Char	4
4	Jumlah_Item		Decimal	(10,3)
5	Harga_Pokok		Decimal	(10,3)
6	Tgl_Keluar		Date	

9. Nama Tabel : T_Detail_Penerimaan
- Primary Key : T_Penerimaan.Kode_Penerimaan, T_Item.Kode_Item
- Foreign Key : T_Penerimaan.Kode_Penerimaan, T_Item.Kode_Item
- Fungsi : Menyimpan data-data detail penerimaan bahan baku dan sebagai pendukung untuk menentukan harga pokok.

Tabel 4.21 Tabel Detail Penerimaan

No	Nama Field	Constraint	Type	Length
1	Kode_Penerimaan	PK, FK	Char	5
2	Kode_Item	PK, FK	Char	4
3	Harga_Satuan		Numeric	(18,3)
4	Kuantitas		Int	

10. Nama Tabel : T_Penerimaan
 Primary Key : Kode_Penerimaan
 Foreign Key : -
 Fungsi : Menyimpan data-data penerimaan bahan baku dan sebagai pendukung untuk menentukan harga pokok.

Tabel 4.22 Tabel Penerimaan

No	Nama Field	Constraint	Type	Length
1	Kode_Penerimaan	Primary Key	Char	5
2	Tgl_Penerimaan		Date	

11. Nama Tabel : T_Pengeluaran
 Primary Key : Kode_Pengeluaran
 Foreign Key : -
 Fungsi : Menyimpan data-data pengeluaran beserta tanggal pengeluaran dan sebagai pendukung untuk menentukan harga pokok.

Tabel 4.23 Tabel Pengeluaran

No	Nama Field	Constraint	Type	Length
1	Kode_Pengeluaran	Primary Key	Char	4
2	Tgl_Pengeluaran		Date	

12. Nama Tabel : T_Detail_Pengeluaran
 Primary Key : T_Prod.Kode_Prod,
 T_Pengeluaran.Kode_Pengeluaran
 Foreign Key : T_Pengeluaran.Kode_Pengeluaran,
 T_Prod.Kode_Prod
 Fungsi : Menyimpan data-data detail pengeluaran produk dan bahan baku dan sebagai pendukung untuk menentukan harga pokok.

Tabel 4.24 Tabel Detail Pengeluaran

No	Nama Field	Constraint	Type	Length
1	Kode_Produk	PK, FK	Char	4
2	Kode_Pengeluaran	PK, FK	Char	4
3	Kuantiti		Float	

4.4 Implementasi

4.4.1 Kebutuhan Sistem

Dalam pengembangan aplikasi yang sesuai dengan spesifikasi kebutuhan, maka dibutuhkan lingkungan operasi sebagai berikut :

A. Sistem Operasi

Sistem operasi ini dipilih karena dibutuhkan suatu component Windows 7 atau lebih.

B. Visual Basic

Visual Basic digunakan untuk merancang dan menulis susunan kode agar dapat membangun aplikasi penentuan harga pokok penjualan pada restoran alamanda agrowisata.

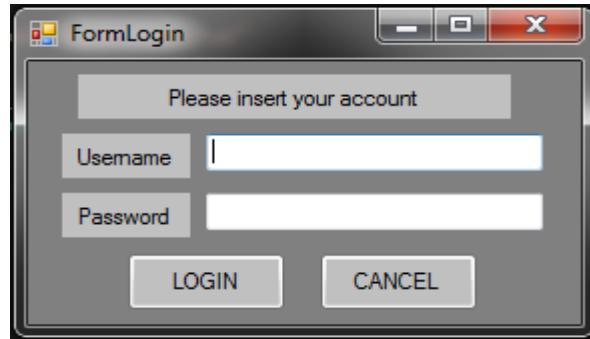
C. Database Sql Server

Database ini dipilih karena mendukung terhadap aplikasi yang akan dibangun.

4.4.2 User Interface

A. Form Login

Form Login adalah *form* tampilan awal dari aplikasi yang nantinya akan dijalankan. Pada *form* ini, *user* harus memasukkan nama dan *password* kemudian menekan tombol *login*. Jika ingin keluar, tekan tombol close. Tampilan dapat dilihat pada gambar 4.28.



Gambar 4.28 Form Login

B. Menu Utama

Menu Utama ini digunakan untuk memilih menu yang akan digunakan.

Halaman ini terdiri dari beberapa menu seperti *File*, *Master*, *Transaksi*, dan *Report*.

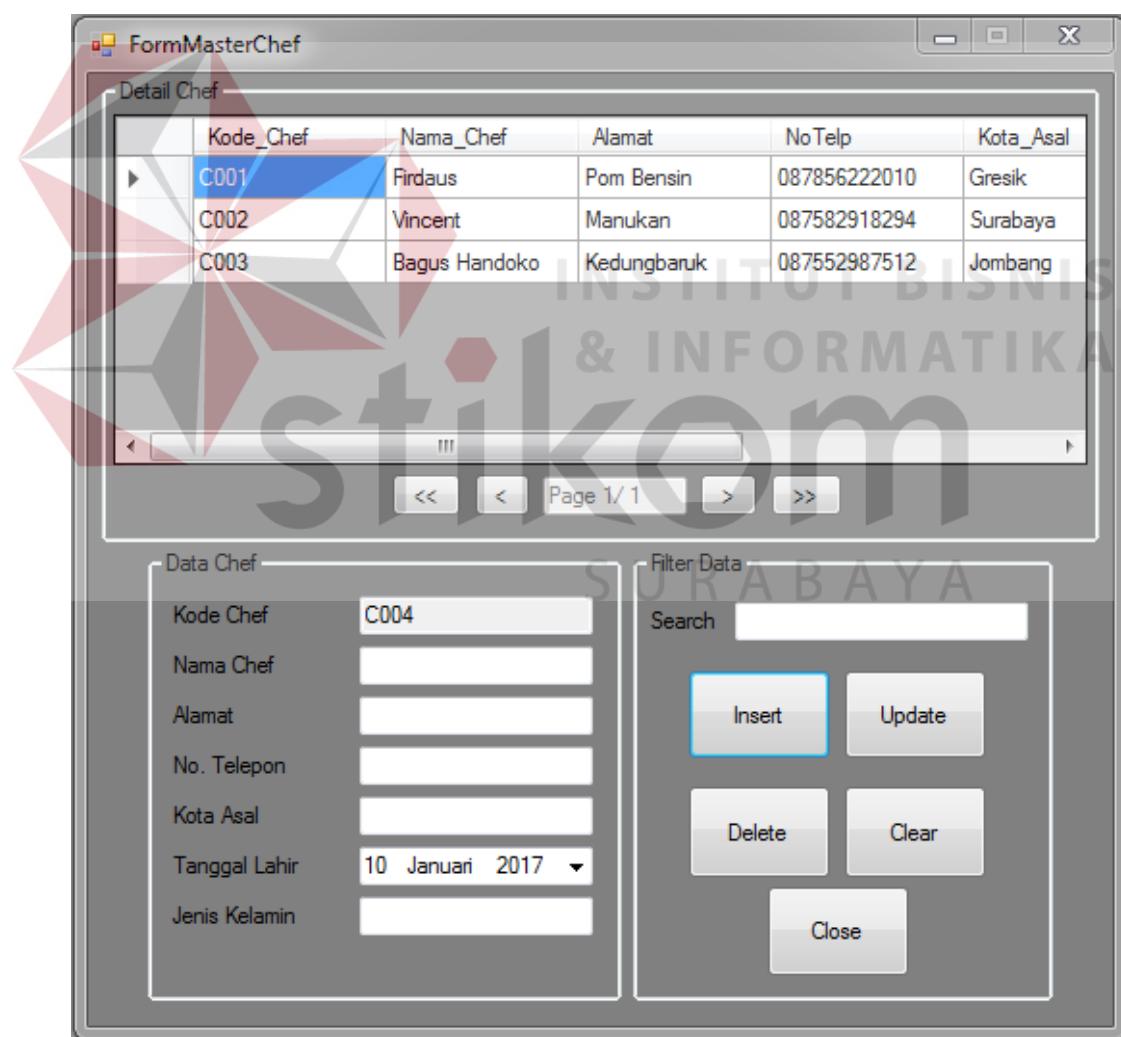
Tampilan dapat dilihat pada gambar 4.29.



Gambar 4.29 Menu Utama

C. Form Master Chef

Pada *form master chef* ini berfungsi untuk pencatatan data-data chef yang bekerja pada restoran alamanda agrowisata. *Form* ini mempunyai beberapa fungsi yaitu tombol *insert* untuk memasukkan data ke dalam *database* pada tabel chef, tombol *update* untuk memasukkan data jika ada perubahan pada data sebelumnya, tombol *delete* untuk melakukan penghapusan data, tombol *clear* untuk menghapus data-data pada *textbox*, tombol *close* untuk menutup *form*, dan ada pula *textbox* untuk pencarian data. Tampilan dapat dilihat pada gambar 4.30.



Gambar 4.30 Form Master Chef

D. Form Master Item

Pada *form master item* ini berfungsi untuk pencatatan data-data *item* atau bahan baku yang digunakan untuk membuat beberapa menu pada restoran alamanda agrowisata. *Form* ini mempunyai beberapa fungsi yaitu tombol *insert* untuk memasukkan data ke dalam *database* pada tabel *item*, tombol *update* untuk memasukkan data jika ada perubahan pada data sebelumnya, tombol *delete* untuk melakukan penghapusan data, tombol *clear* untuk menghapus data-data pada *textbox*, tombol *close* untuk menutup *form*, dan ada pula *textbox* untuk pencarian data. Tampilan dapat dilihat pada gambar 4.31.

The screenshot shows the 'FormMasterItem' application window. At the top, there's a title bar with the window title. Below it is a section titled 'Detail Item' containing a grid table with columns: Kode_Item, IDSatuan, Nama_Item, Stok, and Harga. The grid contains 8 rows of data. Below the grid is a navigation bar with buttons for '<<', '<', 'Page 1/2', '>', and '>>'. Underneath the grid is a 'Filter Data' section with a 'Search' input field and five buttons: 'Insert' (highlighted in blue), 'Update', 'Delete', 'Clear', and 'Close'. At the bottom is a 'Data Item' section with four input fields: 'Kode Item' (I016), 'Satuan' (G/L), 'Nama Item' (empty), 'Harga' (empty), and 'Qty' (empty).

Kode_Item	IDSatuan	Nama_Item	Stok	Harga
I001	S004	Telur	6700,00	20,00
I002	S004	Nasi	18500,00	16,00
I003	S004	Bawang Merah	1958,00	16,00
I004	S004	Bawang Putih	1937,00	16,00
I005	S004	Gula	18480,00	52,00
I006	S004	Garam	1994,00	12,00
I007	S004		10010,00	65,00
I008	S004			

Gambar 4.31 Form *Master Item*

E. Form Master Kategori

Pada *form master* kategori ini berfungsi untuk pencatatan data-data kategori sebagai pembeda antar jenis-jenis menu yang di jual pada restoran alamanda agrowisata. *Form* ini mempunyai beberapa fungsi yaitu tombol *insert* untuk memasukkan data ke dalam *database* pada tabel kategori, tombol *update* untuk memasukkan data jika ada perubahan pada data sebelumnya, tombol *delete* untuk melakukan penghapusan data, tombol *clear* untuk menghapus data-data pada *textbox*, tombol *close* untuk menutup *form*, dan ada pula *textbox* untuk pencarian data. Tampilan dapat dilihat pada gambar 4.32.

The screenshot shows the 'FormMasterKategori' application window. At the top, there's a title bar with the window title. Below it is a section titled 'Detail Kategori' containing a data grid. The grid has columns for 'Kode_Kategori', 'ID_Karyawan', and 'Nama_Kategori'. The data shown is:

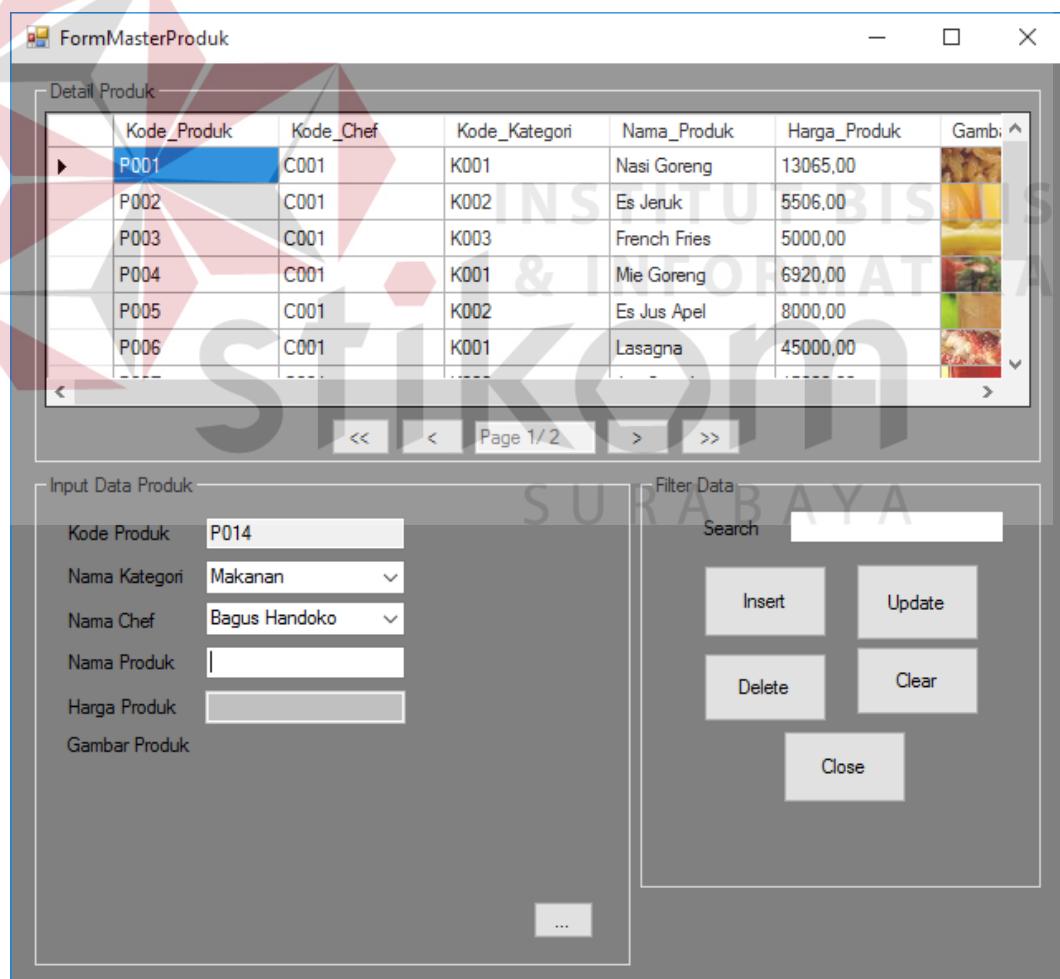
	Kode_Kategori	ID_Karyawan	Nama_Kategori
▶	K001	KW01	Makanan
	K002	KW01	Minuman
	K003	KW01	Snack

Below the grid is a navigation bar with buttons for page navigation: '<<', '<', 'Page 1/1', '>', and '>>'. Underneath the grid is a 'Filter Data' section with a 'Search' input field and five buttons: 'Insert', 'Update', 'Delete', 'Clear', and 'Close'. At the bottom, there's a 'Data Kategori' section with two input fields: 'Kode Kategori' (containing 'K004') and 'Nama Kategori' (empty).

Gambar 4.32 Form *Master Kategori*

F. Form Master Produk

Pada *form master* produk ini berfungsi untuk pencatatan data-data menu yang di jual pada restoran alamanda agrowisata. *Form* ini mempunyai beberapa fungsi yaitu tombol *insert* untuk memasukkan data ke dalam *database* pada tabel produk, tombol *update* untuk memasukkan data jika ada perubahan pada data sebelumnya, tombol *delete* untuk melakukan penghapusan data, tombol *clear* untuk menghapus data-data pada *textbox*, tombol *close* untuk menutup *form*, dan tombol membuka *folder* untuk *upload* gambar, dan ada pula *textbox* untuk pencarian data. Tampilan dapat dilihat pada gambar 4.33.



Gambar 4.33 Form *Master* Produk

G. Form Master Resep

Pada *form master* resep ini berfungsi untuk pencatatan data-data resep dan beberapa bahan baku yang digunakan pada resep tersebut. *Form* ini mempunyai beberapa fungsi yaitu tombol proses untuk menambah data ke *database* pada tabel resep, tombol batal untuk menghapus data pada *listview*, tombol *clear* untuk menghapus data-data pada *textbox*, tombol *update* untuk memasukkan data jika ada perubahan pada data sebelumnya, tombol *delete* untuk melakukan penghapusan data, tombol *close* untuk menutup *form*, dan ada pula *textbox* untuk pencarian data.

Tampilan dapat dilihat pada gambar 4.34.

Tabel Resep

	Kode_Produk	Kode_Item	Qty	Nama_Satuan
▶	P001	I001	100,000	G/L
	P001	I002	500,000	G/L
	P001	I003	14,000	G/L
	P001	I004	21,000	G/L
	P001	I006	2,500	G/L

<< < Page 1 / 2 > >>

Filter Data
Search
Update Delete

Data Resep

Nama Produk: Nasi Goreng

Bahan Baku

Nama Item	Telur	Quantity		Satuan	G/L
Kode Item					

Masuk Batal Proses Clear Close

Detail Bahan Baku

Kode Item	Nama Item	Quantity	Nama Satuan
<input type="checkbox"/> I001	Telur	100,000	G/L
<input type="checkbox"/> I002	Nasi	500,000	G/L
<input type="checkbox"/> I003	Bawang Merah	14,000	G/L
<input type="checkbox"/> I004	Bawang Putih	21,000	G/L
<input type="checkbox"/> I006	Garam	2,500	G/L
<input type="checkbox"/> I008	Mentega	45,000	G/L
<input type="checkbox"/> I009	Kecap Manis	20,000	G/L
<input type="checkbox"/> I011	Ayam	100,000	G/L

Gambar 4.34 Form *Master Resep*

H. Form Penerimaan

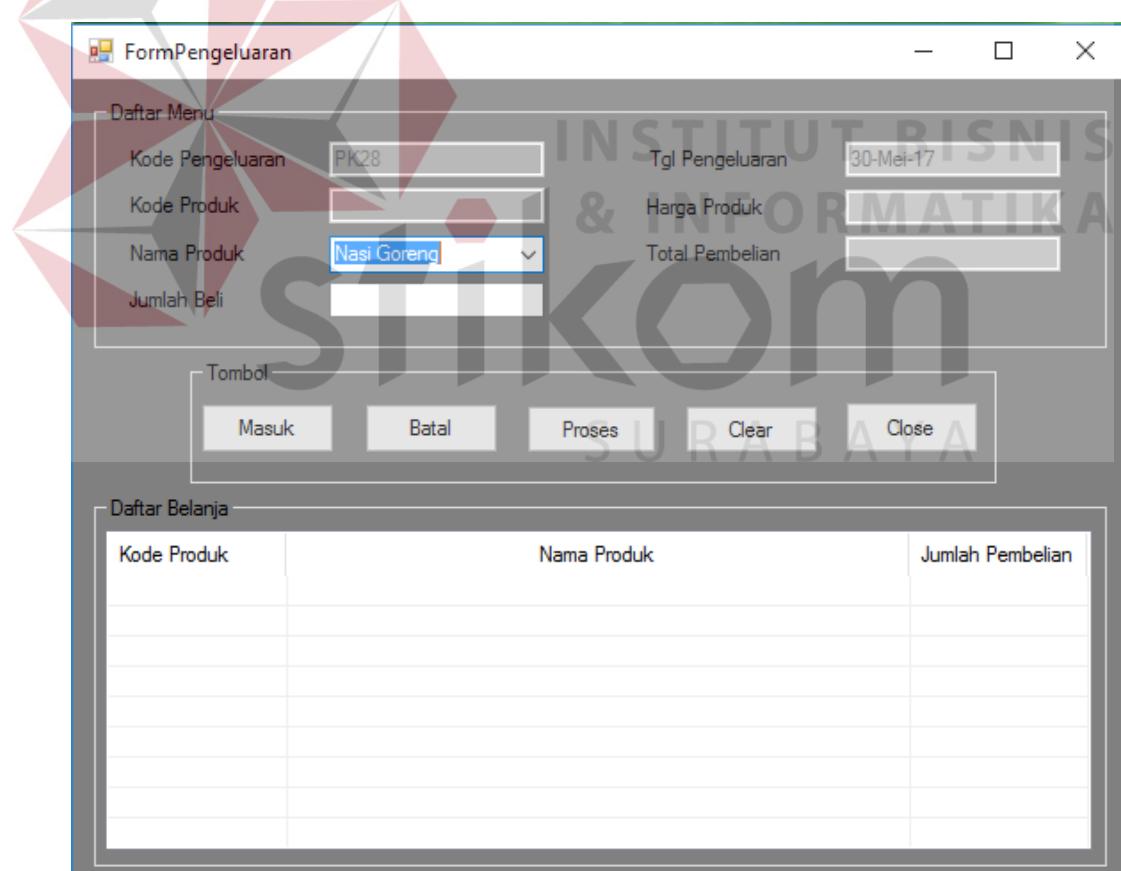
Pada *form* penerimaan ini berfungsi untuk pencatatan data-data penerimaan bahan baku pada restoran alamanda agrowisata. *Form* ini mempunyai beberapa fungsi yaitu tombol *insert* untuk memasukkan data ke dalam *database* pada tabel penerimaan, tombol *update* untuk memasukkan data jika ada perubahan pada data sebelumnya, tombol *delete* untuk melakukan penghapusan data, tombol *clear* untuk menghapus data-data pada *textbox*, tombol *close* untuk menutup *form*, dan ada pula *textbox* untuk pencarian data. Tampilan dapat dilihat pada gambar 4.35.

The screenshot shows the 'FormPenerimaan' application window. At the top, there is a title bar with the window title. Below it is a section titled 'Detail Penerimaan' containing a table with columns 'Kode_Penerimaan' and 'Tgl_Penerimaan'. The table lists seven entries from PN001 to PN007, all dated 10/05/2017. To the right of the table is a vertical scroll bar. Below the table are navigation buttons: '<<', '<', 'Page 1 / 7', '>', and '>>'. Underneath these buttons is a 'Filter Data' label and a 'Search' input field. At the bottom of this section are five buttons: 'Insert' (highlighted in blue), 'Update', 'Delete', 'Clear', and 'Close'. The main area below this section is divided into two parts: 'Data Penerimaan' on the left and 'Data Bahan Baku' on the right. The 'Data Penerimaan' section contains fields for 'Kode Penerimaan' (PN062), 'Tanggal Terima' (Selasa, 30 Mei), 'ID Satuan' (KG), 'Harga Beli' (empty), 'Kuantitas' (empty), and 'Harga/Item' (empty). The 'Data Bahan Baku' section contains fields for 'Kode Item' (Telur), 'Harga/Item' (empty), and 'Stok' (empty).

Gambar 4.35 Form Penerimaan

I. Form Pengeluaran

Pada *form* pengeluaran ini berfungsi untuk pencatatan data-data resep dan bahan baku apa saja yang digunakan untuk pembuatan menu makanan pada restoran alamanda agrowisata. *Form* ini mempunyai beberapa fungsi yaitu tombol masuk untuk memasukkan data yang telah di *input*-kan ke dalam *listview*, tombol batal untuk menghapus *row* pada baris *listview*, tombol proses untuk memasukkan data ke dalam *database* pada tabel resep dan detail resep serta mengupdate kuantiti pada tabel item, tombol *clear* untuk menghapus semua isi dari *textbox* maupun *combobox*, tombol *close* untuk menutup form ini, dan ada pula *textbox* untuk pencarian data. Tampilan dapat dilihat pada gambar 4.36.



Gambar 4.36 Form Pengeluaran

J. Report Harga Pokok Penjualan

Pada *report* harga pokok penjualan ini menampilkan seluruh produk yang dijual beserta dengan bahan-bahan apa saja yang digunakan dalam pembuatan. Dari masing-masing bahan baku yang dikeluarkan diketahui harga per bahannya sehingga dapat melihat total pengeluaran bahan baku yang menjadi harga jual per produk. Tampilan dapat dilihat pada gambar 4.37.

Laporan Harga Pokok Penjualan Restoran Alamanda Agrowisata		
Nama Produk	Nama Bahan	Harga Jual
Ayam Bakar Kecap	Nasi	8.000,00
		<u> </u> 8.000,00
Es Jeruk	Air Gula Jeruk	26,00 2.080,00 3.400,00 <u> </u> 5.506,00
Mie Goreng	Garam Gula	1.200,00 5.720,00 <u> </u> 6.920,00
Nasi Goreng	Ayam Bawang Merah Bawang Puth Garam Kecap Manis Mentega Nasi Telur	1.500,00 224,00 336,00 30,00 300,00 675,00 8.000,00 2.000,00 <u> </u> 13.065,00
Grand Total:		33.491,00

Gambar 4.37 *Report* Harga Pokok Penjualan

K. Report Penerimaan

Pada *report* penerimaan ini menampilkan informasi tanggal penerimaan bahan baku, kode dan nama bahan baku atau nama item, harga satuan saat melakukan penerimaan, kuantiti penerimaan bahan baku. Tampilan dapat dilihat pada gambar 4.38.

Laporan Penerimaan Restoran Alamanda Agrowisata					
Note : <u>Satuan yang digunakan adalah Gram / Liter</u>				Tanggal : 02/06/2017	
Kode Penerimaan	Tanggal Terima	Kode Item	Nama Item	Harga_Satuan	Kuantitas
PN042	28-Mei-2017	I002	Nasi	11,00	5.000
				11,00	5.000,00
PN043	28-Mei-2017	I002	Nasi	16,00	5.000
				16,00	5.000,00
PN045	29-Mei-2017	I005	Gula	60,00	1.000
				60,00	1.000,00
PN046	29-Mei-2017	I005	Gula	70,00	1.000
				70,00	1.000,00
PN047	29-Mei-2017	I005	Gula	80,00	1.000
				80,00	1.000,00
PN048	29-Mei-2017	I005	Gula	90,00	1.000
				90,00	1.000,00
PN049	29-Mei-2017	I005	Gula	100,00	1.000
				100,00	1.000,00
PN050	30-Mei-2017	I005	Gula	50,00	1.000
				50,00	1.000,00
PN051	30-Mei-2017	I005	Gula	60,00	1.000

Gambar 4.38 *Report* Penerimaan

L. Report Pengeluaran

Pada *report* pengeluaran ini menampilkan informasi tanggal pengeluaran, kode produk, nama produk, kuantiti yang dibeli, dan total harga. Tampilan dapat dilihat pada gambar 4.39.

Laporan Pengeluaran Restoran Alamanda Agrowisata					
Kode Pengeluaran	Tgl Keluar	Kode Produk	Nama Produk	Kuantiti	Total Harga
PK17	2017-05-29	P002	Es Jeruk	1,00	5.506,00
				1,00	5.506,00
PK18	2017-05-29	P002	Es Jeruk	1,00	5.506,00
				1,00	5.506,00
PK19	2017-05-29	P002	Es Jeruk	1,00	5.506,00
				1,00	5.506,00
PK20	2017-05-29	P002	Es Jeruk	1,00	5.506,00
				1,00	5.506,00
PK21	2017-05-29	P002	Es Jeruk	1,00	5.506,00
				1,00	5.506,00
PK22	2017-05-29	P002	Es Jeruk	1,00	5.506,00
				1,00	5.506,00
PK23	2017-05-29	P002	Es Jeruk	1,00	5.506,00
				1,00	5.506,00
PK24	2017-05-29	P002	Es Jeruk	1,00	5.506,00
				1,00	5.506,00
PK25	2017-05-29	P002	Es Jeruk	1,00	5.506,00
				1,00	5.506,00
PK26	2017-05-29	P002	Es Jeruk	1,00	5.506,00
				1,00	5.506,00
PK27	2017-05-29	P002	Es Jeruk	1,00	5.506,00
				1,00	5.506,00
PK28	2017-06-02	P001	Nasi Goreng	1,00	13.065,00
PK28	2017-06-02	P002	Es Jeruk	1,00	5.506,00
				2,00	18.571,00
Grand Total:				13,00	79.137,00

Gambar 4.39 *Report* Pengeluaran