

HARGA POKOK PRODUKSI PADA UMKM
“WARUNG MAKAN BAKMI JAWA MBAK YANTI”



LAPORAN KULIAH KERJA USAHA

Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Syarat Program Studi Strata 1 Akuntansi
Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Surakarta

Disusun oleh

ADE ANDRI SETYANINGSIH

20220001

PROGRAM STUDI AKUTANSI
SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI SURAKARTA
2023

LAPORAN KULIAH KERJA USAHA

HARGA POKOK PRODUKSI PADA UMKM “WARUNG MAKAN BAKMI JAWA MBAK YANTI”

Disusun oleh:

Ade Andri Setyaningsih

20220001

Telah disetujui dan disahkan dengan baik oleh Pembimbing Laporan Kuliah Kerja
Usaha, guna melengkapi persyaratan untuk dapat menempuh mata kuliah
Tugas Akhir

Program Studi Akuntansi

Surakarta, 17 Mei 2023

Mengetahui,

Dosen Pembimbing



Ismunawan S.E., M.Si.

NIDN: 0621027402

Kepala Program Studi Akuntansi



Astuning Saharsini, S.E., M.Acc

NIDN: 0606129102

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji dan syukur kehadiran Allah SWT, karena berkat petunjuk dan hidayahNya Laporan Kuliah Kerja Usaha (KKU) Program Studi Akutansi STIE Surakarta tahun 2023 dapat diselesaikan sesuai dengan jadwal yang ditentukan.

Laporan Kuliah Kerja Usaha (KKU) Program Studi Akutansi STIE Surakarta merupakan laporan pertanggungjawaban dan penjabaran mengenai kegiatan-kegiatan yang disesuaikan dengan kondisi dan diimplementasikan pada suatu bidang usaha (UMKM).

Sebagai salah satu Mata Kuliah yang menjadi syarat untuk dapat melanjutkan Tugas Akhir, maka kegiatan beracuan dengan ilmu-ilmu yang telah diperoleh di perkuliahan sehingga dapat membantu permasalahan yang mungkin akan terjadi di tempat usaha (UMKM).

Dengan tersusunnya Laporan ini diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi dan pembelajaran bersama baik dari Mahasiswa maupun Pelaku usaha untuk lebih berinovasi dan selalu meningkatkan kualitas suatu usaha sehingga dapat memperoleh hasil yang lebih maksimal.

Surakarta, 17 Mei 2023



Ade Andri Setyaningsih .

NIM. 20220001

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL / COVER DALAM	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
LAPORAN KULIAH KERJA USAHA	1
A. LATAR BELAKANG	1
B. BIDANG KERJA DAN KEGIATAN	2
C. POKOK MASALAH	3
D. PEMBAHASAN.....	4
E. KESIMPULAN DAN SARAN.....	10
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Halaman
Table 1. Daftar Menu dan Harga.....	3
Tabel 2. Biaya Bahan Baku Nasi Goreng	4
Tabel 3. Biaya Tenaga Kerja per Bulan untuk Nasi Goreng.....	5
Tabel 4. Biaya Overload Pabrik per Bulan untuk Nasi Goreng.....	5
Tabel 5. Biaya Bahan Baku Mie	6
Tabel 6. Biaya Tenaga Kerja per Bulan untuk Mie	6
Tabel 7. Biaya Overload Pabrik per Bulan untuk Mie.....	7
Tabel 8. Biaya Bahan Baku Capjae	7
Tabel 9. Biaya Tenaga Kerja per Bulan untuk Capjae.....	8
Tabel 10. Biaya Overload Pabrik per Bulan untuk Capjae	8
Tabel 11. Perbandingan Harga Jual	9

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Warung Makan Bakmi Jawa Mbak Yanti	2

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Logbook Mahasiswa

Lampiran 2. Lembar Konsultasi Dosen Pembimbing

Lampiran 3. Dokumentasi Kegiatan

Lampiran 4. Nilai Kuliah Kerja Usaha (KKU)

Lampiran 5. Daftar Hadir Mahasiswa STIE Surakarta Kegiatan Kuliah Kerja
Usaha (KKU)

LAPORAN KULIAH KERJA USAHA

A. LATAR BELAKANG

Warung Makan Bakmi Jawa Mbak Yanti berlokasi di Jalan Raya Delanggu-Juwiring, Gatak, Delanggu, Klaten depan Stasiun Delanggu. Warung makan berdiri sejak 12 Januari 2017. Warung Makan Bakmi Jawa Mbak Yanti merupakan warung makan chinese food yang disajikan dengan citarasa nusantara. Warung makan memiliki menu yang cukup banyak olahan nasi, bakmi dan capjoe dengan aneka pola masakan mulai dari goreng, goreng basah, nyemek, dan kuah.

Saat ini di area sekitar lokasi banyak usaha yang sejenis, sehingga persaingan di pasar sangat tinggi. Diperlukan strategi dan metode yang tepat agar produknya dapat tetap bersaing dengan produk kompetitor dan tetap menghasilkan keuntungan atau laba. Selama ini Warung Makan Bakmi Jawa Mbak Yanti belum melakukan perhitungan Harga Pokok Produksi. Oleh karena itu saya tertarik untuk menentukan Harga Pokok Produksinya.

Harga pokok produksi merupakan biaya-biaya yang berhubungan dengan proses produksi baik secara langsung maupun tidak langsung. Penentuan harga pokok produksi merupakan cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produk digunakan metode pendekatan yaitu full costing.

Perusahaan yang menghasilkan suatu produk dalam proses produksinya memerlukan informasi mengenai berapa besar jumlah biaya yang digunakan dalam menghasilkan produk-produk tersebut dan sekaligus diharapkan dapat menghitung dan menentukan harga pokok penjualan yang tepat dalam produk yang dihasilkan sehingga tanpa adanya penentuan harga pokok produksi per unit perusahaan akan mengalami kesulitan di dalam menentukan harga jual produk yang dihasilkan.



Gambar 1. Warung Makan Bakmi Jawa Mbak Yanti

B. BIDANG KERJA DAN KEGIATAN

Sebagai mahasiswa yang melakukan kegiatan magang guna memenuhi Mata Kuliah “Kuliah Kerja Usaha” pada semester 6, saya menempati posisi sebagai kasir di Warung Makan Bakmi Jawa Mbak Yanti. Adapun beberapa tugas yang saya lakukan antara lain menerima pesanan, mencatat pesanan yang selanjutnya diserahkan kepada bagian masak, menerima pembayaran, dan mencatat hasil penjualan.

Sebagai mahasiswa yang ingin mengetahui Harga Pokok Produksi di Warung Makan Bakmi Jawa Mbak Yanti, saya melakukan analisa perhitungan biaya biaya yang dibutuhkan untuk menentukan Harga Pokok Produksi di Warung Makan Bakmi Jawa Mbak Yanti, selain itu saya juga membuat format perhitungan biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead.

Sebelum membuat format Harga Pokok Produksi saya menjelaskan terlebih dahulu kepada pemilik usaha apa itu Harga Pokok Produksi dan biaya biaya apa saja yang dibutuhkan untuk menentukan Harga

Pokok Produksi. Dalam menentukan Harga Pokok Produksi diperlukan biaya biaya seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik. Setelah mengetahui biaya biaya tersebut saya menjelaskan apa itu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead kepada pemilik usaha agar kegiatan pembuatan format perhitungan biaya berjalan dengan lancar dan pemilik usaha juga mengerti. Untuk membuat format perhitungan biaya dalam menentukan HPP saya mencatat semua biaya yang ada di UMKM tersebut dan mengklasifikasikannya kedalam biaya bahan baku, biaya tenaga kerja atau biaya overhead.

C. POKOK MASALAH

Setelah melakukan pengamatan selama kegiatan Kuliah Kerja Usaha di UMKM Warung Makan Bakmi Jawa Mbak Yanti, yang menjadi pokok masalah di UMKM ini adalah tidak adanya perhitungan Harga Pokok Produksi yang dijadikan sebagai acuan harga jual. Setelah saya lakukan wawancara ternyata pemilik usaha menentukan harga jual hanya berdasarkan hasil asumsi dan harga pasaran normal di UMKM sekitarnya. Hal ini disebabkan karena kurang pahamnya pemilik usaha terhadap penentuan harga pokok produksi berdasarkan ketentuan yang ada.

Tabel 1. Daftar Menu dan Harga
UMKM Warung Makan Bakmi Jawa Mbak Yanti

No	Menu Topping	Olahan	Harga
1	Nasi Goreng Ati		12.000
2	Nasi Goreng Ayam		12.000
3	Nasi Goreng Sosis		12.000
4	Nasi Goreng Bakso		12.000
5	Nasi goreng Keraton		12.000
6	Nasi Goreng Selimut		12.000
7	Bakmi Ati	Goreng/Goreng Basah/Nyemek/Kuah	12.000
8	Bakmi Ayam	Goreng/Goreng Basah/Nyemek/Kuah	12.000
9	Bakmi Sosis	Goreng/Goreng Basah/Nyemek/Kuah	12.000

10	Bakmi Bakso	Goreng/Goreng Basah/Nyemek/Kuah	12.000
11	Capcay Ati	Goreng/Goreng Basah/Nyemek/Kuah	12.000
12	Capcay Ayam	Goreng/Goreng Basah/Nyemek/Kuah	12.000
13	Capcay Sosis	Goreng/Goreng Basah/Nyemek/Kuah	12.000
14	Capcay Bakso	Goreng/Goreng Basah/Nyemek/Kuah	12.000

D. PEMBAHASAN

Berdasarkan pokok masalah yang ada dapat kita bahas untuk perhitungan harga Pokok Produksi :

1. Harga Pokok Produksi Nasi Goreng

Tabel 2. Biaya Bahan Baku Nasi Goreng

Biaya Bahan Baku (2400 Porsi)					
No	Nama Bahan	kuantitas	Satuan	Harga	Jumlah
1	Beras	300	Kg	Rp 12.500	Rp 3.750.000
2	Telur	150	Kg	Rp 25.000	Rp 3.750.000
3	Bawang	20	Kg	Rp 20.000	Rp 400.000
4	Minyak Goreng	30	Liter	Rp 17.000	Rp 510.000
5	Minyak Wijen	6	botol	Rp 45.000	Rp 270.000
6	Minyak Ikan	12	botol	Rp 35.000	Rp 420.000
7	Garam 250gr	24	bungkus	Rp 4.500	Rp 108.000
8	Penyedap rasa 100gr	48	bungkus	Rp 5.000	Rp 240.000
9	Toping	2400	porsi	Rp 1.000	Rp 2.400.000
10	Gas	30	tabung	Rp 18.500	Rp 555.000
11	Cabe Merah	24	Kg	Rp 60.000	Rp 1.440.000
12	Cabe Rawit	12	Kg	Rp 65.000	Rp 780.000
13	Kobis	60	Kg	Rp 7.500	Rp 450.000
14	Timun	30	Kg	Rp 8.000	Rp 240.000
15	Daun Pisang	48	ikat	Rp 10.000	Rp 480.000
16	Kertas Minyak	24	Pak	Rp 25.000	Rp 600.000
17	Staples	3	Pak	Rp 4.000	Rp 12.000
18	Plastik Tenteng	25	Pak	Rp 7.000	Rp 175.000
					Rp 16.580.000

Tabel 3. Biaya Tenaga Kerja per Bulan untuk Nasi Goreng

Biaya Tenaga Kerja /bulan					
No	Keterangan	Kuantitas	Satuan	Harga	Jumlah
1	Karyawan Pagi	1	Orang	Rp 900.000	Rp 900.000
2	Karyawan Siang	2	Orang	Rp 1.300.000	Rp 2.600.000
3	Karyawan Malam	1	Orang	Rp 1.560.000	Rp 1.560.000
					Rp 5.060.000

Tabel 4. Biaya Overload Pabrik per Bulan untuk Nasi Goreng

Biaya Overhead Pabrik / bulan		
No	Keterangan	Harga
1	Sewa Tempat	Rp. 1.250.000
2	Biaya LAT	Rp 500.000
3	Biaya Keamanan	Rp 15.000
4	Biaya Kebersihan	Rp 40.000
		Rp 1.805.000

Perhitungan :

Biaya Bahan Baku : Rp. 16.580.000

Biaya Tenaga Kerj Langsung : Rp. 5.060.000

Biaya Overhead Pabrik : Rp. 1.805.000

Jumlah : Rp. 23.445.000

Harga Pokok Per Unit = Rp. 23.445.000 / 2.400 Porsi

= Rp. 9.769

Harga Jual Per Unit (Pemilik usaha menginginkan laba 25%)

= Harga Pokok Per Unit / (100% - presentase laba yang diinginkan)

= Rp. 9.769 / (100% - 25%)

= Rp.9.769 / 75%

= Rp. 13.025

2. Harga Pokok Produksi Mie

Tabel 5. Biaya Bahan Baku Mie

Biaya Bahan Baku (2400 Porsi)					
No	Nama Bahan	Kuantitas	Satuan	Harga	Jumlah
1	Mie	60	Pak	Rp 90.000	Rp 5.400.000
2	Telur	150	Kg	Rp 25.000	Rp 3.750.000
3	Bawang	20	Kg	Rp 20.000	Rp 400.000
4	Minyak Goreng	30	Liter	Rp 17.000	Rp 510.000
5	Minyak Wijen	6	Botol	Rp 45.000	Rp 270.000
6	Minyak Ikan	12	Botol	Rp 35.000	Rp 420.000
7	Garam 250gr	24	bungkus	Rp 4.500	Rp 108.000
8	Penyedap rasa 100gr	48	bungkus	Rp 5.000	Rp 240.000
9	Toping	2400	Porsi	Rp 1.000	Rp 2.400.000
10	Gas	30	tabung	Rp 18.500	Rp 555.000
11	Sawi Hijau	60	Kg	Rp 9.000	Rp 540.000
12	Kobis	60	Kg	Rp 7.500	Rp 450.000
13	Daun Bawang/ Loncang	30	Ikat	Rp 5.000	Rp 150.000
14	Timun	30	Kg	Rp 8.000	Rp 240.000
15	Bawang Goreng	5	Kg	Rp 80.000	Rp 400.000
16	Daun Pisang	48	Ikat	Rp 10.000	Rp 480.000
17	Kertas Minyak	24	Pak	Rp 25.000	Rp 600.000
18	Staples	3	Pak	Rp 4.000	Rp 12.000
19	Plastik Tenteng	25	Pak	Rp 7.000	Rp 175.000
					Rp 17.100.000

Tabel 6. Biaya Tenaga Kerja per Bulan untuk Mie

Biaya Tenaga Kerja /bulan					
No	Keterangan	Kuantitas	Satuan	Harga	Jumlah
1	Karyawan Pagi	1	Orang	Rp 900.000	Rp 900.000
2	Karyawan Siang	2	Orang	Rp 1.300.000	Rp 2.600.000
3	Karyawan Malam	1	Orang	Rp 1.560.000	Rp 1.560.000
					Rp 5.060.000

Tabel 7. Biaya Overload Pabrik per Bulan untuk Mie

Biaya Overhead Pabrik / bulan		
No	Keterangan	Harga
1	Sewa Tempat	Rp. 1.250.000
2	Biaya LAT	Rp 500.000
3	Biaya Keamanan	Rp 15.000
4	Biaya Kebersihan	Rp 40.000
		Rp 1.805.000

Perhitungan :

Biaya Bahan Baku : Rp. 17.100.000

Biaya Tenaga Kerj Langsung : Rp. 5.060.000

Biaya Overhead Pabrik : Rp. 1.805.000

Jumlah : Rp. 23.965.000

Harga Pokok Per Unit = Rp. 23.965.000 / 2.400 Porsi

= Rp. 9.985

Harga Jual Per Unit (Pemilik usaha menginginkan laba 25%)

= Harga Pokok Per Unit / (100% - presentase laba yang diinginkan)

= Rp. 9.985 / (100% - 25%)

= Rp.9.985 / 75%

= Rp. 13.313

3. Harga Pokok Produksi Capjae

Tabel 8. Biaya Bahan Baku Capjae

Biaya Bahan Baku (2400 Porsi)					
No	Nama Bahan	Kuantitas	Satuan	Harga	Jumlah
1	Terigu	300	Kg	Rp 11.500	Rp 3.450.000
2	Telur	169	Kg	Rp 25.000	Rp 4.225.000
3	Bawang	20	Kg	Rp 20.000	Rp 400.000
4	Minyak Goreng	60	liter	Rp 17.000	Rp 1.020.000
5	Minyak Wijen	6	botol	Rp 45.000	Rp 270.000
6	Minyak Ikan	12	botol	Rp 35.000	Rp 420.000
7	Garam 250gr	24	bungkus	Rp 4.500	Rp 108.000
8	Penyedap rasa 100gr	48	bungkus	Rp 5.000	Rp 240.000
9	Topping	2400	porsi	Rp 1.000	Rp 2.400.000
10	Gas	30	tabung	Rp 18.500	Rp 555.000
11	Sawi Hijau	60	Kg	Rp 9.000	Rp 540.000
12	Wortel	30	Kg	Rp 12.500	Rp 375.000
13	Kobis	60	Kg	Rp 7.500	Rp 450.000
14	Daun Bawang/ Loncang	30	Ikat	Rp 5.000	Rp 150.000
15	Timun	30	Kg	Rp 8.000	Rp 240.000
16	Bawang Goreng	5	Kg	Rp 80.000	Rp 400.000
17	Daun Pisang	48	Ikat	Rp 10.000	Rp 480.000
18	Kertas Minyak	24	Pak	Rp 25.000	Rp 600.000
19	Staples	3	pak	Rp 4.000	Rp 12.000
20	Plastik Tenteng	25	Pak	Rp 7.000	Rp 175.000
					Rp16.510.000

Tabel 9. Biaya Tenaga Kerja per Bulan untuk Capjae

Biaya Tenaga Kerja /bulan					
No	Keterangan	Kuantitas	Satuan	Harga	Jumlah
1	Karyawan Pagi	1	Orang	Rp 900.000	Rp 900.000
2	Karyawan Siang	2	Orang	Rp 1.300.000	Rp 2.600.000
3	Karyawan Malam	1	Orang	Rp 1.560.000	Rp 1.560.000
					Rp 5.060.000

Tabel 10. Biaya Overload Pabrik per Bulan untuk Capjae

Biaya Overhead Pabrik / bulan		
No	Keterangan	Harga
1	Sewa Tempat	Rp. 1.250.000
2	Biaya LAT	Rp 500.000
3	Biaya Keamanan	Rp 15.000
4	Biaya Kebersihan	Rp 40.000
		Rp 1.805.000

Perhitungan :

Biaya Bahan Baku : Rp. 16.510.000

Biaya Tenaga Kerj Langsung : Rp. 5.060.000

Biaya Overhead Pabrik : Rp. 1.805.000

Jumlah : Rp. 23.375.000

Harga Pokok Per Unit = Rp. 23.375.000 / 2.400 Porsi

= Rp. 9.740

Harga Jual Per Unit (Pemilik usaha menginginkan laba 25%)

= Harga Pokok Per Unit / (100% - presentase laba yang diinginkan)

= Rp. 9.740 / (100% - 25%)

= Rp. 9.740 / 75%

= Rp. 12.987

Berdasarkan perhitungan diatas dengan laba yang diinginkan 25% maka pemilik usaha harus menjual dagangannya dengan harga Rp. 13.500 / porsi (Pembulatan harga tertinggi). Tetapi pada aslinya pemilik usaha hanya menjual dengan harga Rp. 12.000 / porsi.

Tabel 11. Perbandingan Harga Jual

No	Jenis Produk	Harga Jual Per Porsi UMKM	Harga Jual Per Porsi Menurut Teori	Selisih
1	Olahan Nasi Goreng	Rp 12.000	Rp 13.025	-Rp 1.025
2	Olahan Mie	Rp 12.000	Rp 13.313	-Rp 1.313
3	Olahan Capjae	Rp 12.000	Rp 12.987	-Rp 987

Dari tabel tersebut menunjukkan bahwa setiap selisih harga jual antara UMKM dengan teori disebabkan karena pemilik usaha membuat harga jual berdasarkan asumsi dan harga pasaran sekitar.

E. KESIMPULAN DAN SARAN

Setelah dilakukan perhitungan dengan mempertimbangkan Harga bahan baku, harga sewa tenaga kerja, dan biaya overload pabrik maka didapatkan hasil berupa harga jual per porsi yang ditetapkan UMKM belum mencukupi untuk mencapai laba yang diinginkan. Oleh karena itu, sangat disarankan untuk pemilik usaha menyesuaikan kembali harga ataupun porsi yang akan dijual sehingga memperoleh laba sesuai dengan yang diinginkan.

LAMPIRAN
LOGBOOK MAHASISWA

Nama : Ade Andri Setyaningsih
NIK : 20220001
Program Studi : Akutansi
Judul : HARGA POKOK PRODUKSI PADA UMKM
“WARUNG MAKAN BAKMI JAWA MBAK YANTI”

No	Hari/Tanggal	Kegiatan
1	Rabu/1 Februari 2023	1. Menerima Pesanan 2. Mencatat orderan 3. Menerima Pembayaran 4. Melakukan Pencatatan Hasil Penjualan
2	Kamis/2 Februari 2023	1. Menerima Pesanan 2. Mencatat orderan 3. Menerima Pembayaran 4. Melakukan Pencatatan Hasil Penjualan
3	Jumat/3 Februari 2023	1. Menerima Pesanan 2. Mencatat orderan 3. Menerima Pembayaran 4. Melakukan Pencatatan Hasil Penjualan
4	Sabtu/4 Februari 2023	1. Menerima Pesanan 2. Mencatat orderan 3. Menerima Pembayaran 4. Melakukan Pencatatan Hasil Penjualan
5	Senin/6 Februari 2023	1. Menerima Pesanan 2. Mencatat orderan 3. Menerima Pembayaran

		4. Melakukan Pencatatan Hasil Penjualan
6	Selasa/7 Februari 2023	1. Menerima Pesanan 2. Mencatat orderan 3. Menerima Pembayaran 4. Melakukan Pencatatan Hasil Penjualan
7	Rabu/8 Februari 2023	1. Menerima Pesanan 2. Mencatat orderan 3. Menerima Pembayaran 4. Melakukan Pencatatan Hasil Penjualan
8	Kamis/9 Februari 2023	1. Menerima Pesanan 2. Mencatat orderan 3. Menerima Pembayaran 4. Melakukan Pencatatan Hasil Penjualan
9	Jumat/10 Februari 2023	1. Menerima Pesanan 2. Mencatat orderan 3. Menerima Pembayaran 4. Melakukan Pencatatan Hasil Penjualan
10	Sabtu/11 Februari 2023	1. Menerima Pesanan 2. Mencatat orderan 3. Menerima Pembayaran 4. Melakukan Pencatatan Hasil Penjualan
11	Senin/13 Februari 2023	1. Menerima Pesanan 2. Mencatat orderan 3. Menerima Pembayaran 4. Melakukan Pencatatan Hasil Penjualan
12	Selasa/14 Februari 2023	LIBUR
13	Rabu/15 Februari 2023	1. Menerima Pesanan 2. Mencatat orderan

		3. Menerima Pembayaran 4. Melakukan Pencatatan Hasil Penjualan
14	Kamis/16 Februari 2023	1. Menerima Pesanan 2. Mencatat orderan 3. Menerima Pembayaran 4. Melakukan Pencatatan Hasil Penjualan
15	Jumat/17 Februari 2023	1. Menerima Pesanan 2. Mencatat orderan 3. Menerima Pembayaran 4. Melakukan Pencatatan Hasil Penjualan
16	Sabtu/18 Februari 2023	1. Menerima Pesanan 2. Mencatat orderan 3. Menerima Pembayaran 4. Melakukan Pencatatan Hasil Penjualan
17	Senin/20 Februari 2023	1. Menerima Pesanan 2. Mencatat orderan 3. Menerima Pembayaran 4. Melakukan Pencatatan Hasil Penjualan
18	Selasa/21 Februari 2023	1. Menerima Pesanan 2. Mencatat orderan 3. Menerima Pembayaran 4. Melakukan Pencatatan Hasil Penjualan
19	Rabu/22 Februari 2023	1. Menerima Pesanan 2. Mencatat orderan 3. Menerima Pembayaran 4. Melakukan Pencatatan Hasil Penjualan
20	Kamis/23 Februari 2023	1. Menerima Pesanan 2. Mencatat orderan 3. Menerima Pembayaran 4. Melakukan Pencatatan Hasil Penjualan

21	Jumat/24 Februari 2023	1. Menerima Pesanan 2. Mencatat orderan 3. Menerima Pembayaran 4. Melakukan Pencatatan Hasil Penjualan
22	Sabtu/25 Februari 2023	1. Menerima Pesanan 2. Mencatat orderan 3. Menerima Pembayaran 4. Melakukan Pencatatan Hasil Penjualan
23	Senin/27 Februari 2023	1. Menerima Pesanan 2. Mencatat orderan 3. Menerima Pembayaran 4. Melakukan Pencatatan Hasil Penjualan
24	Selasa/28 Februari 2023	1. Menerima Pesanan 2. Mencatat orderan 3. Menerima Pembayaran 4. Melakukan Pencatatan Hasil Penjualan
25	Rabu/1 Maret 2023	1. Menerima Pesanan 2. Mencatat orderan 3. Menerima Pembayaran 4. Melakukan Pencatatan Hasil Penjualan
26	Kamis/2 Maret 2023	1. Menerima Pesanan 2. Mencatat orderan 3. Menerima Pembayaran 4. Melakukan Pencatatan Hasil Penjualan
27	Jumat/3 Maret 2023	1. Menerima Pesanan 2. Mencatat orderan 3. Menerima Pembayaran 4. Melakukan Pencatatan Hasil Penjualan
28	Sabtu/4 Maret 2023	1. Menerima Pesanan 2. Mencatat orderan

		3. Menerima Pembayaran 4. Melakukan Pencatatan Hasil Penjualan
29	Senin/6 Maret 2023	1. Menerima Pesanan 2. Mencatat orderan 3. Menerima Pembayaran 4. Melakukan Pencatatan Hasil Penjualan
30	Selasa/7 Maret 2023	1. Menerima Pesanan 2. Mencatat orderan 3. Menerima Pembayaran 4. Melakukan Pencatatan Hasil Penjualan
31	Rabu/8 Maret 2023	1. Menerima Pesanan 2. Mencatat orderan 3. Menerima Pembayaran 4. Melakukan Pencatatan Hasil Penjualan
32	Kamis/9 Maret 2023	1. Menerima Pesanan 2. Mencatat orderan 3. Menerima Pembayaran 4. Melakukan Pencatatan Hasil Penjualan
33	Jumat/10 Maret 2023	1. Menerima Pesanan 2. Mencatat orderan 3. Menerima Pembayaran 4. Melakukan Pencatatan Hasil Penjualan
34	Sabtu/11 Maret 2023	1. Menerima Pesanan 2. Mencatat orderan 3. Menerima Pembayaran 4. Melakukan Pencatatan Hasil Penjualan
35	Senin/13 Maret 2023	1. Menerima Pesanan 2. Mencatat orderan 3. Menerima Pembayaran 4. Melakukan Pencatatan Hasil Penjualan

36	Selasa/14 Maret 2023	1. Menerima Pesanan 2. Mencatat orderan 3. Menerima Pembayaran\ 4. Melakukan Pencatatan Hasil Penjualan
37	Rabu/15 Maret 2023	1. Menerima Pesanan 2. Mencatat orderan 3. Menerima Pembayaran 4. Melakukan Pencatatan Hasil Penjualan
38	Kamis/16 Maret 2023	1. Menerima Pesanan 2. Mencatat orderan 3. Menerima Pembayaran 4. Melakukan Pencatatan Hasil Penjualan
39	Jumat/17 Maret 2023	1. Menerima Pesanan 2. Mencatat orderan 3. Menerima Pembayaran 4. Melakukan Pencatatan Hasil Penjualan
40	Sabtu/18 Maret 2023	1. Menerima Pesanan 2. Mencatat orderan 3. Menerima Pembayaran 4. Melakukan Pencatatan Hasil Penjualan
41	Senin/20 Maret 2023	1. Menerima Pesanan 2. Mencatat orderan 3. Menerima Pembayaran 4. Melakukan Pencatatan Hasil Penjualan
42	Selasa/21 Maret 2023	1. Menerima Pesanan 2. Mencatat orderan 3. Menerima Pembayaran 4. Melakukan Pencatatan Hasil Penjualan
43	Rabu/22 Maret 2023	LIBUR

44	Kamis/23 Maret 2023	LIBUR
45	Jumat/24 Maret 2023	LIBUR
46	Sabtu/25 Maret 2023	LIBUR
47	Senin/27 Maret 2023	1. Menerima Pesanan 2. Mencatat orderan 3. Menerima Pembayaran 4. Melakukan Pencatatan Hasil Penjualan
48	Selasa/28 Maret 2023	1. Menerima Pesanan 2. Mencatat orderan 3. Menerima Pembayaran 4. Melakukan Pencatatan Hasil Penjualan
49	Rabu/29 Maret 2023	1. Menerima Pesanan 2. Mencatat orderan 3. Menerima Pembayaran 4. Melakukan Pencatatan Hasil Penjualan
50	Kamis/30 Maret 2023	1. Memberikan penjelasan ke pemilik usaha perihal penjelasan Harga Pokok Poduksi 2. Bertanya tentang bahan baku yang digunakan 3. Mencatat bahan baku yang digunakan 4. Bertanya perihal tempat usaha 5. Bertanya perihal pengeluaran biaya LAT 6. Bertanya tentang jumlah karyawan 7. Mencatat jumlah karyawan dan gaji perbulan
51	Jumat/31 Maret 2023	1. Membuat format Harga Pokok Produksi

LEMBAR KONSULTASI DOSEN PEMBIMBING

Nama : Ade Andri Setyaningsih
NIK : 20220001
Program Studi : Akutansi
Judul : HARGA POKOK PRODUKSI PADA UMKM
"WARUNG MAKAN BAKMI JAWA MBAK YANTI"
Dosen Pembimbing : Ismunawan S.E., M.Si.

No	Hari/Tanggal	Keterangan	TTD
1	Rabu/ 29 Maret 2023	Merevisi laporan yang dibuat	
2	Kamis/ 30 Maret 2023	Membuat Judul Baru	
3	Senin/ 17 April 2023	Revisi tata tulis	



SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI SURAKARTA
(STIE SURAKARTA)

Jl. Slamet Riyadi No.473, Makamhaji Telp. (0271) 717785, Fax. (0271) 724810
www.stiesurakarta.ac.id

KARTU BIMBINGAN KULIAH KERJA USAHA

Nama : Ade Andri Setyaningsih
NIM : 20220001
Semester : 6

Program Studi : S1 Akuntansi
Strata/Jenjang : S1
Angkatan : 2020

NO.	TANGGAL BIMBINGAN	JENIS BIMBINGAN	JUDUL BIMBINGAN	ISI BIMBINGAN	TANGGAPAN DOSEN PA	STATUS
1	4 April 2023	PENDAHULUAN	Harga Pokok Produksi Pada UMKM Bakmi Jawa mbak Yanti	Berisi tentang latar belakang umkm	pada latar belakang tambahkan masalah yang dihadapi tempat magang sesuai dengan tema anda	Selesai
2	4 April 2023	AKTIVITAS LAPANGAN	Harga Pokok Produksi pada UMKM Bakmi Jawa Mbak Yanti	Pemilihan tempat magang dilakukan oleh saya sendiri dan bertempat di gatak delanggu klaten	tempat magang, dibebaskan mahasiswa bisa pilih	Selesai
3	4 April 2023	ISI	Harga Pokok Produksi Pada UMKM Bakmi Jawa Mbak Yanti	Setelah melakukan pengamatan selama kegiatan Kuliah Kerja Usaha di UMKM Warung Makan Bakmi Jawa Mbak Yanti, yang menjadi pokok masalah di UMKM ini adalah tidak adanya perhitungan Harga Pokok Produksi yang dijadikan sebagai acuan harga jual. Setelah saya lakukan wawancara ternyata pemilik usaha menentukan harga jual hanya berdasarkan hasil asumsi dan harga pasaran normal di UMKM sekitarnya. Hal ini disebabkan karena kurang pahamiya pemilik usaha terhadap penentuan harga pokok produksi berdasarkan ketentuan yang ada.	oke , silahkan didiskripsikan, lihat pedoman	Selesai
4	4 April 2023	PENUTUP	Harga Pokok Produksi Pada UMKM Bakmi Jawa Mbak Yanti	Setelah dilakukan perhitungan dengan mempertimbangkan Harga bahan baku, harga sewa tenaga kerja, dan biaya overload pabrik maka didapatkan hasil berupa harga jual per porsi yang ditetapkan UMKM belum mencukupi untuk mencapai laba yang diinginkan. Oleh karena itu, sangat disarankan untuk pemilik usaha menyesuaikan kembali harga ataupun porsi yang akan dijual sehingga memperoleh laba sesuai dengan yang diinginkan.	diskripsikan secara rinci point - point sesuai dengan masalah dan solusinya	Selesai
5	4 April 2023	ACC	Harga Pokok Produksi pada UMKM Bakmi Jawa Mbak Yanti	Acc	Lengkapi dari cover depan sampai dengan lampiran	Selesai

Surakarta, 16 May 2023
Pembimbing Kuliah Kerja Usaha

Ismunawan S.E.,M.Si.

DOKUMENTASI KEGIATAN

Nama : Ade Andri Setyaningsih
 NIK : 20220001
 Program Studi : Akutansi
 Judul : HARGA POKOK PRODUKSI PADA UMKM
 “WARUNG MAKAN BAKMI JAWA MBAK YANTI”

No	Keterangan	Foto
1	Tempat Usaha (Tampak Depan)	 

2	Kenampakan Stasiun dari Warung	
3	Menjadi Kasir	
4	Melayani Pembeli	

5	Kenampakan Tempat Makan	 A photograph showing a person from behind, sitting at a white table in a food stall. The person is wearing a grey denim jacket and light-colored pants. They are looking at a menu board on the wall. The menu board is red and white, listing various food items such as 'CAPCAY REBUS', 'CAPCAY NYEME', 'CAPCAY GOREN', 'CA CAY GOREN', 'CAPCAY SPESIA', 'NASI GORENG A', 'NASI GORENG A', 'NASI GORENG S', 'NASI GORENG E', 'NASI GORENG S', 'NASI GORENG K', 'NASI GORENG S', 'NASI GORENG', 'NASI GORENG', and 'NASI GORENG P'. There is also a small poster on the wall with the number '16' and a photo of a woman. A green container with food is on the table.
6	Proses Masak	 A photograph showing a person from the side, cooking at a food stall. The person is wearing a pink long-sleeved shirt and a blue apron. They are using a knife to cut food on a cutting board. The stall has various ingredients and cooking equipment, including a large pot, a bowl of eggs, and a basket of vegetables. The background shows a street with buildings and a car.