

**SISTEM PENETAPAN HARGA POKOK PRODUKSI MAKANAN
PADA HOTEL SAHID JAYA SOLO MENGGUNAKAN
METODE *VARIABLE COSTING***

SKRIPSI



disusun oleh :
Wahyu Nugroho
18.12.0550

**PROGRAM SARJANA
PROGRAM STUDI SISTEM INFORMASI
FAKULTAS ILMU KOMPUER
UNIVERSITAS AMIKOM YOGYAKARTA
YOGYAKARTA
2022**

**SISTEM PENETAPAN HARGA POKOK PRODUKSI MAKANAN
PADA HOTEL SAHID JAYA SOLO MENGGUNAKAN
METODE *VARIABLE COSTING***

Skripsi

untuk memenuhi sebagian persyaratan
mencapai gelar Sarjana
pada Program Studi Sistem Informasi



disusun oleh :

Wahyu Nugroho

18.12.0550

**PROGRAM SARJANA
PROGRAM STUDI SISTEM INFORMASI
FAKULTAS ILMU KOMPUER
UNIVERSITAS AMIKOM YOGYAKARTA
YOGYAKARTA**

2022

PERSETUJUAN

SKRIPSI

**SISTEM PENETAPAN HARGA POKOK PRODUKSI MAKANAN
PADA HOTEL SAHID JAYA SOLO MENGGUNAKAN
METODE *VARIABLE COSTING***

yang dipersiapkan dan disusun oleh

Wahyu Nugroho

18.12.0550

telah disetujui oleh Dosen Pembimbing Skripsi
pada tanggal 29 September 2021

Dosen Pembimbing,

Wiwi Widayani, M.Kom

NIK. 190302272

PENGESAHAN

SKRIPSI

**SISTEM PENETAPAN HARGA POKOK PRODUKSI MAKANAN
PADA HOTEL SAHID JAYA SOLO MENGGUNAKAN
METODE *VARIABLE COSTING***

yang dipersiapkan dan disusun oleh

Wahyu Nugroho

18.12.0550

telah dipertahankan di depan Dewan Penguji
pada tanggal 19 Juli 2022

Susunan Dewan Penguji

Nama Penguji

Wiwil Widayani, M.Kom
NIK. 190302272

Heri Sismoro, M.Kom
NIK. 190302057

Ninik Tri Hartanti, M.Kom
NIK. 190302330

Tanda Tangan

Skripsi ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan
untuk memperoleh gelar Sarjana Komputer
Tanggal 24 Juli 2022

DEKAN FAKULTAS ILMU KOMPUTER

Hanif Al Fatta, S.Kom., M.Kom.
NIK. 190302096

PERNYATAAN

Saya yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : Wahyu Nugroho

NIM : 18.12.0550

Program Studi : Sistem Informasi

Judul Skripsi

"Sistem Penetapan Harga Pokok Produksi Makanan Pada Hotel Sahid Jaya Solo Menggunakan Metode *Variable Costing*"

Dengan ini menyatakan skripsi ini merupakan karya saya sendiri (ASLI), dan isi dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademis di suatu institusi pendidikan tinggi manapun, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis dan atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, 18 Agustus 2022



Wahyu Nugroho

NIM. 18.12.0550

MOTTO

"Jangan terlalu bergantung pada siapapun di dunia ini karena bayanganmu sendiri pun akan meninggalkanmu ketika kamu berada dalam kegelapan"

(Taymiyyah)

"Kamu tidak memiliki kendali atas apa yang dilakukan orang lain. Kamu hanya memiliki kendali atas apa yang kamu lakukan."

(A. J. Kitt)

"Ketika Anda memaafkan, Anda sama sekali tidak merubah masa lalu tetapi Anda yakin bisa merubah masa depan."

(Bernard Meltzer)



KATA PENGANTAR

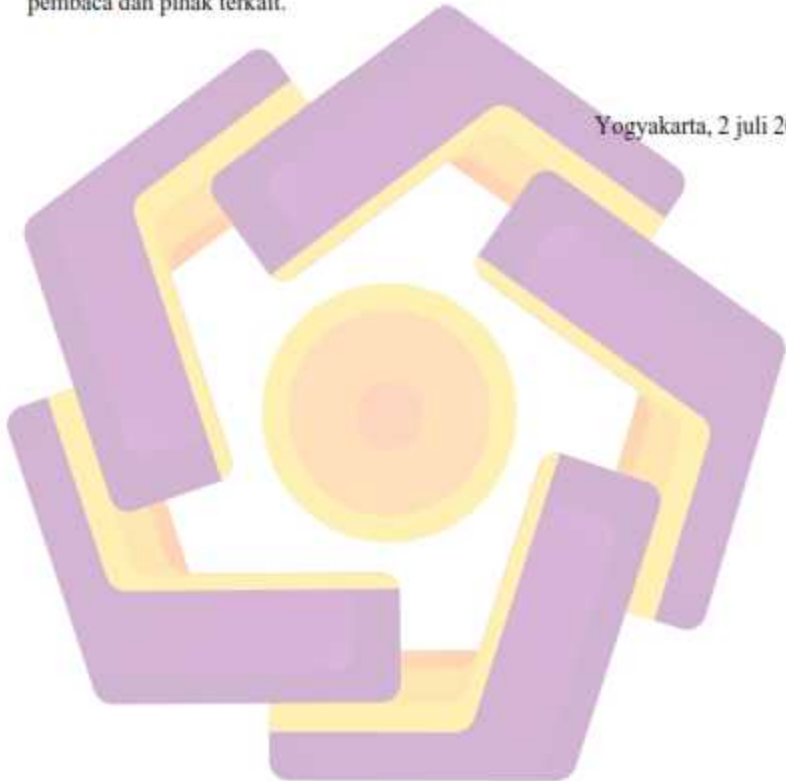
Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayahnya sehingga penulis mampu menyelesaikan skripsi dengan judul “Sistem Penetapan Harga Pokok Produksi Makanan, setudi kasus Hotel Sahid Jaya Solo Menggunakan Metode Variable Costing”. Disusun untuk memenuhi salah satu syarat untuk meraih gelar Sarjana Komputer pada Program Studi Sistem Informasi di Universitas Amikom Yogyakarta.

Dalam menyelesaikan skripsi ini peneliti banyak mendapatkan bantuan dan dorongan dari berbagai pihak. Oleh sebab itu penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Kedua orang tua yang telah memberikan doa dan dukungan kepada penulis sehingga skripsi ini bisa terselesaikan dengan maksimal dan tepat waktu.
2. Ibu Wiwi Widayani, M.kom, selaku dosen pembimbing, yang telah memberikan ilmu, bimbingan dan pengarahan kepada penulis untuk menyelesaikan laporan skripsi ini.
3. Bapak Eko Hery Purwanto selaku HRD (*human resources development*) pada Hotel Sahid Jaya Solo, yang telah memberikan informasi, pengarahan untuk penulis, terkait cara sistem kerja pada hotel untuk membantu penulis melakukan penelitian di lingkungan hotel.
4. Bapak Danang Kusharjanto selaku *Executive Chef* di Hotel Sahid Jaya Solo yang telah membantu memberikan informasi kepada penulis, terkait produksi menu makanan di hotel.
5. Bapak Heri Savandy Cibro selaku *Cost Control Food & Beverage* pada Hotel Sahid Jaya Solo, yang telah membantu memberikan informasi dan data kepada penulis, terkait pembiayaan / *cost* pada hotel .
6. Teman-teman grup kamsian yang telah membantu dan menyemangati penulis.

Penulis menyadari penulisan skripsi ini jauh dari kata kesempurnaan karena keterbatasan kemampuan dan pengalaman penulis. Sehingga penulis memohon maaf yang sebesar besarnya apabila dalam penulisan terdapat kekurangan baik dari segi penyusunan kalimat, penyajian kata maupun pemaparan materi yang kurang jelas. Semoga penulisan skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan pihak terkait.

Yogyakarta, 2 juli 2022



DAFTAR ISI

SKRIPSI.....	i
PERSETUJUAN.....	ii
PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN.....	iv
MOTTO.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
INTISARI.....	xvi
ABSTRACT.....	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Batasan Penelitian.....	3
1.4. Maksud dan Tujuan Penelitian.....	4
1.4.1. Maksud Penelitian.....	4
1.4.2. Tujuan Penelitian.....	4
1.5. Metode Penelitian.....	5
1.5.1. Metode Pengumpulan Data.....	6
1.5.1.1. Metode Wawancara.....	6
1.5.1.2. Metode Observasi.....	6
1.5.1.3. Metode Literatur.....	6
1.5.2. Metode Perancangan.....	7
1.5.3. Metode Implementasi dan Pengujian.....	7
1.6. Sistematika Penulisan.....	7
BAB II LANDASAN TEORI.....	9
2.1. Tinjauan Pustaka.....	9
2.2. Landasan Teori.....	11
2.2.1. Sistem Manufaktur.....	12
2.2.2. Biaya.....	12

2.2.2.1.	Pengertian Biaya	12
2.2.2.2.	Klasifikasi Biaya	12
2.2.3.	Harga Pokok Penjualan	13
2.2.4.	Harga Pokok Produksi	13
2.2.5.	Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi	13
2.2.5.1.	<i>Variable Costing</i>	13
2.2.6.	Konsep Dasar sistem	14
2.2.6.1.	Pengertian Sistem	14
2.2.6.2.	Karakteristik Sistem	14
2.2.7.	<i>Flowchart</i>	16
2.2.7.1.	Simbol <i>Flowchart</i>	16
2.2.8.	Metode Pengembangan Sistem	19
2.2.9.	Analisis Sistem	19
2.2.10.	Perancangan Sistem dan Database	20
2.2.10.1.	Diagram Konteks	20
2.2.10.2.	Data Flow Diagram (DFD)	20
2.2.10.3.	ERD	22
2.2.10.4.	Kardinalitas Relasi	23
2.2.11.	Konsep Basis Data	23
2.2.12.	<i>MySQL</i>	24
2.2.13.	Xampp	24
2.2.14.	<i>Hypertext Preprocessor (PHP)</i>	24
2.2.15.	<i>Javascript</i>	25
2.2.16.	Laravel	25
2.2.15.	Pengujian Sistem	27
2.2.15.1.	<i>Black Box Tesing</i>	27
BAB III ANALISIS DAN PERANCANGAN		28
3.1.	Gambaran Umum	28
3.2.	Alur Penelitian	29
3.3.	Analisis Masalah	30
3.3.1.	Analisis Sistem Berjalan	30
3.3.2.	Identifikasi Masalah	31
3.3.3.	Hasil Analisis	33

3.4.	Analisa kebutuhan Sistem	39
3.4.1.	Kebutuhan Fungsional	39
3.4.2.	Kebutuhan Non Fungsional	40
3.5.	Analisis Metode Perhitungan <i>Variable Costing</i>	41
3.6.	Perancangan Sistem	49
3.6.1.	DFD (<i>Data Flow Diagram</i>)	49
3.6.2.	ERD (<i>Entity Relationship Diagram</i>)	57
3.5.3.	Perancangan <i>User Interface</i>	65
BAB IV IMPLEMENTASI DAN PEMBAHASAN		76
4.1.	Implementasi <i>Database</i>	76
4.2.	Implementasi Aplikasi	81
4.3.	Pengujian Sistem	98
4.3.1.	Pengujian <i>Black Box</i>	98
4.3.2.	Pengujian Metode <i>Variable Costing</i>	110
4.4.	Pembahasan	111
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		113
5.1.	Kesimpulan	113
5.2.	Saran	113
DAFTAR PUSTAKA		115
LAMPIRAN		118

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Penelitian Terdahulu	9
Tabel 2. 2 Simbol-simbol Penghubung.....	16
Tabel 2. 3 Simbol-simbol Proses	17
Tabel 2. 4 Simbol Input-Output	18
Tabel 2. 5 Simbol DFD.....	20
Tabel 2. 6 Simbol-simbol ERD.....	22
Tabel 3. 1 Pengelompokkan Kendala Berdasarkan Proses.....	32
Tabel 3. 2 Analisis <i>Performance</i>	33
Tabel 3. 3 Analisis <i>Information</i>	34
Tabel 3. 4 Analisis <i>Economy</i>	35
Tabel 3. 5 Analisis <i>Control</i>	36
Tabel 3. 6 Analisis <i>Economy</i>	37
Tabel 3. 7 Analisis <i>Service</i>	38
Tabel 3. 8 Perhitungan makanan lumpia bengawan Solo	42
Tabel 3. 9 Perhitungan HPP Menu Dengan <i>Variable Costing</i>	44
Tabel 3. 10 <i>Event Order</i>	46
Tabel 3. 11 Entitas <i>User</i>	58
Tabel 3. 12 Entitas Kategori.....	59
Tabel 3. 13 Entitas Makanan.....	59
Tabel 3. 14 Resep.....	60
Tabel 3. 15 Entitas Bahan Baku.....	60
Tabel 3. 16 Entitas HPP.....	61
Tabel 3. 17 Entitas BTKL.....	61
Tabel 3. 18 Entitas BOP.....	62
Tabel 3. 19 Entitas <i>Cost</i>	62
Tabel 3. 20 Entitas Waktu.....	63
Tabel 3. 21 Entitas <i>Event</i>	63
Tabel 3. 22 Entitas <i>Event Makanan</i>	64
Tabel 4. 1 Pengujian <i>Black Box Login</i>	98

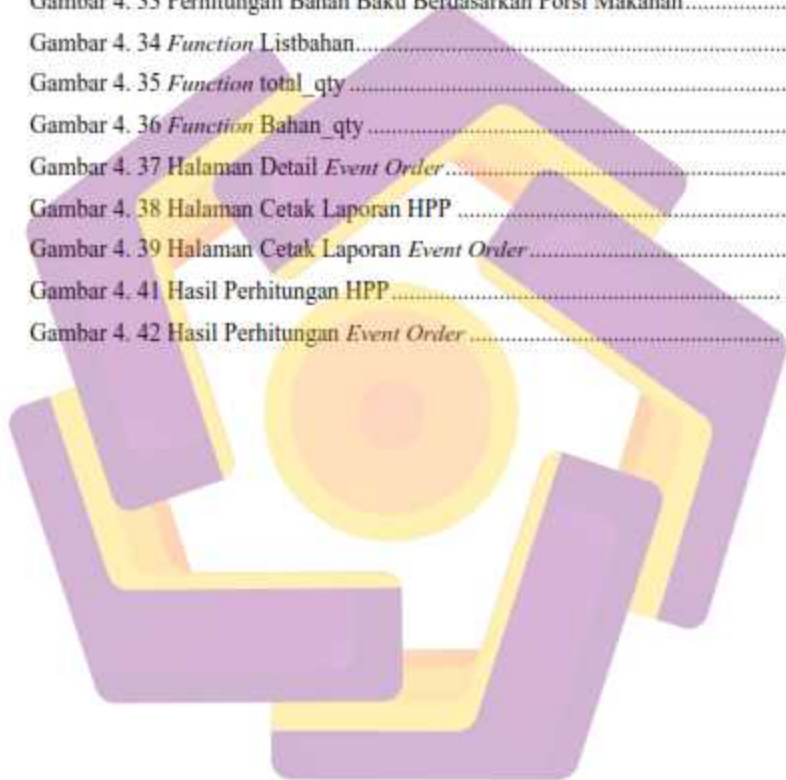
Tabel 4. 2 Pengujian <i>Black Box</i> Ubah <i>Username</i>	99
Tabel 4. 3 Pengujian <i>Black Box</i> Ubah <i>Password</i>	99
Tabel 4. 4 Pengujian <i>Black Box</i> Tambah Kategori	100
Tabel 4. 5 Pengujian <i>Black Box</i> Ubah Kategori	100
Tabel 4. 6 Pengujian <i>Black Box</i> Hapus Kategori	101
Tabel 4. 7 Pengujian <i>Black Box</i> Tambah Bahan Baku	101
Tabel 4. 8 Pengujian <i>Black Box</i> Ubah Bahan Baku	102
Tabel 4. 9 pengujian <i>Black Box</i> Hapus Bahan Baku	102
Tabel 4. 10 Pengujian <i>Black Box</i> Tambah Makanan	103
Tabel 4. 11 Pengujian <i>Black Box</i> Ubah Makanan	103
Tabel 4. 12 Pengujian <i>Black Box</i> Hapus Makanan	104
Tabel 4. 13 Pengujian <i>Black Box</i> Ubah BOP	104
Tabel 4. 14 Pengujian <i>Black Box</i> Ubah BTKL	104
Tabel 4. 15 Pengujian <i>Black Box</i> ubah <i>Cost</i>	105
Tabel 4. 16 Pengujian <i>Black Box</i> Tambah Waktu	105
Tabel 4. 17 Pengujian <i>Black Box</i> Ubah Waktu	106
Tabel 4. 18 Pengujian <i>Black Box</i> Hapus Waktu	106
Tabel 4. 19 Pengujian <i>Black Box</i> HPP	107
Tabel 4. 20 Pengujian <i>Black Box</i> <i>Event Order</i>	107
Tabel 4. 21 Pengujian <i>Black Box</i> Cetak HPP	109
Tabel 4. 22 Pengujian <i>Black Box</i> Cetak <i>Event Order</i>	109

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Perhitungan <i>Variable Costing</i>	14
Gambar 2. 2 Metode SDLC	19
Gambar 3. 1 Struktur Organisasi Hotel	28
Gambar 3. 2 <i>Flowchart</i> Alur Penelitian	30
Gambar 3. 3 Diagram Konteks	50
Gambar 3. 4 DFD <i>Level 1</i>	51
Gambar 3. 5 DFD <i>Level 2</i> Proses <i>Login</i>	52
Gambar 3. 6 DFD <i>Level 2</i> Proses 2 Olah Data <i>Kategori</i>	52
Gambar 3. 7 DFD <i>Level 2</i> Proses 3 Olah Data <i>User</i>	53
Gambar 3. 8 DFD <i>Level 2</i> Proses 4 Olah Data <i>Admin</i>	54
Gambar 3. 9 DFD <i>Level 2</i> Proses 5 Perhitungan HPP <i>Permakanan</i>	55
Gambar 3. 10 DFD <i>Level 2</i> Proses 6 Olah Data <i>Waktu</i>	56
Gambar 3. 11 DFD <i>Level 2</i> Proses 7 <i>Event Order</i>	56
Gambar 3. 12 DFD <i>Level 2</i> Proses 7 <i>Laporan</i>	57
Gambar 3. 13 ERD	58
Gambar 3. 14 <i>Interface Login</i>	65
Gambar 3. 15 <i>Interface Profile User</i>	65
Gambar 3. 16 <i>Interface Dashboard Home</i>	66
Gambar 3. 17 <i>Interface Kategori</i>	67
Gambar 3. 18 <i>Interface Bahan Baku</i>	67
Gambar 3. 19 <i>interface Tambah Bahan Baku</i>	68
Gambar 3. 20 <i>interface Makanan</i>	69
Gambar 3. 21 <i>Interface Tambah Makanan</i>	69
Gambar 3. 22 <i>Interface HPP</i>	70
Gambar 3. 23 <i>Interface Detail HPP</i>	70
Gambar 3. 24 <i>Interface Ubah BTKL</i>	71
Gambar 3. 25 <i>Interface Ubah BOP</i>	72
Gambar 3. 26 <i>Interface Ubah Cost</i>	72
Gambar 3. 27 <i>Interface Waktu Makan</i>	73

Gambar 3. 28 <i>Interface</i> Tambah <i>Event Order</i>	73
Gambar 3. 29 <i>Interface</i> <i>Detail Event Order</i>	74
Gambar 3. 30 <i>Interface</i> Cetak Laporan HPP	74
Gambar 3. 31 <i>Interface</i> Cetak Laporan <i>Event Order</i>	75
Gambar 4. 1 Database HPP	76
Gambar 4. 2 Relasi Tabel	76
Gambar 4. 3 Tabel <i>User</i>	77
Gambar 4. 4 Tabel <i>Kategori</i>	77
Gambar 4. 5 Tabel <i>Makanan</i>	77
Gambar 4. 6 Tabel <i>Resep</i>	78
Gambar 4. 7 Tabel <i>Bahanbaku</i>	78
Gambar 4. 8 Tabel <i>BTKL</i>	78
Gambar 4. 9 Tabel <i>BOP</i>	79
Gambar 4. 10 Tabel <i>Cost</i>	79
Gambar 4. 11 Tabel HPP	79
Gambar 4. 12 Tabel <i>Waktu</i>	80
Gambar 4. 13 Tabel <i>Eveent</i>	80
Gambar 4. 14 Tabel <i>Eveent_makanan</i>	81
Gambar 4. 15 Halaman <i>Login</i>	81
Gambar 4. 16 Halaman <i>Dashboard Home</i>	82
Gambar 4. 17 Halaman <i>Profile</i>	82
Gambar 4. 18 Halaman <i>Kategori</i>	83
Gambar 4. 19 Halaman <i>Bahan Baku</i>	83
Gambar 4. 20 Halaman <i>Tambah Baku</i>	84
Gambar 4. 21 Halaman <i>Makanan</i>	84
Gambar 4. 22 Halaman <i>Tambah Makanan</i>	85
Gambar 4. 23 Halaman HPP	85
Gambar 4. 24 Proses Penyimpanan Data <i>Resep</i>	86
Gambar 4. 25 Proses Perhitungan HPP	87
Gambar 4. 26 Proses Penyimpanan Data HPP	89
Gambar 4. 27 Halaman <i>Detail HPP</i>	90

Gambar 4. 28 Halaman Ubah BTKL	91
Gambar 4. 29 Halaman Ubah BOP	91
Gambar 4. 30 Halaman Ubah <i>Cost</i>	92
Gambar 4. 31 Halaman Waktu Makan.....	92
Gambar 4. 32 Halaman Tambah <i>Event Order</i>	93
Gambar 4. 33 Perhitungan Bahan Baku Berdasarkan Porsi Makanan.....	94
Gambar 4. 34 <i>Function</i> Listbahan.....	94
Gambar 4. 35 <i>Function</i> total_qty	94
Gambar 4. 36 <i>Function</i> Bahan_qty	95
Gambar 4. 37 Halaman Detail <i>Event Order</i>	96
Gambar 4. 38 Halaman Cetak Laporan HPP	97
Gambar 4. 39 Halaman Cetak Laporan <i>Event Order</i>	97
Gambar 4. 41 Hasil Perhitungan HPP.....	110
Gambar 4. 42 Hasil Perhitungan <i>Event Order</i>	111



INTISARI

Penentuan harga pokok produksi adalah hal yang sangat penting bagi perusahaan, untuk menentukan harga jual ke konsumen, jika dalam menentukan harga terlalu rendah maka akan mengakibatkan kerugian bagi perusahaan, dan berlaku untuk sebaliknya jika harga jual terlalu tinggi akan mengakibatkan turunnya permintaan konsumen. Dalam studi kasus Hotel Sahid Jaya, Solo penentuan harga pokok produksi masih dilakukan dengan menggunakan cara manual dan belum ada sebuah sistem yang digunakan untuk perhitungan harga pokok produksi. Tidak adanya sistem untuk melakukan perhitungan harga pokok produksi makanan yang dimiliki oleh Hotel Sahid Jaya Solo, menyebabkan perhitungan biaya bahan baku, overhead hotel dan biaya kerja langsung serta pembuatan rekap laporan yang berkaitan dengan perhitungan harga pokok produksi makanan untuk event order masih dibuat dalam perhitungan *Microsoft Excel*, sehingga hal ini kurang efisien dan sulit ditelusuri ketika akan membuat laporan.

Metode yang digunakan adalah metode *variable costing*. *Variable costing* merupakan suatu pendekatan penentuan harga pokok produksi yang hanya memasukan biaya produksi *variable* sebagai elemen harga pokok produksi.

Untuk mengatasi permasalahan yang ada, penulis mengusulkan adanya sistem penentuan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *variable costing* yang dapat membantu melakukan perhitungan harga produksi makanan pada hotel Sahid Jaya Solo, yang nantinya bisa memudahkan dalam perhitungan, dan pencarian data sehingga bisa dijadikan menjadi acuan untuk menentukan harga jual terbaik kepada konsumen secara lebih mudah, cepat, dan efisien.

Kata Kunci: Sistem, Harga, Produksi, Makanan, Hotel.

ABSTRACT

Determination of the cost of production is very important for the company, to determine the selling price to consumers, if the price is too low it will result in losses for the company, and vice versa if the selling price is too high it will result in a decrease in consumer demand. In the case study of the Sahid Jaya Hotel, Solo, the determination of the cost of production is still done manually and there is no system used for calculating the cost of production. the calculation of raw material costs, hotel overhead and direct labor costs as well as making a recap of reports relating to the calculation of the cost of food production for event orders are still made in Microsoft Excel calculations, so this is less efficient and difficult to trace when making reports.

The method used is the variable costing method. Variable costing is an approach to determining the cost of production that only includes variable production costs as an element of the cost of production. The method used is the variable costing method, Variable Costing is an approach to determining the cost of production that only includes variable production costs as an element of product cost.

To overcome the existing problems, the authors propose a system of determining the cost of production using the variable costing method that can help calculate the price of food production at the Sahid Jaya Solo hotel, which can later facilitate calculations, and search data so that it can be used as a reference for determining the best selling price to consumers more easily, quickly, and efficiently.

Keywords:- System, Price, Production, Food, Hotel.