

## **BAB IV**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **IV.1 Tampilan Hasil**

Berikut adalah tampilan hasil dan pembahasan dari rancang bangun sistem aplikasi produksi bubuk coklat pada PT. Cocoa Venture Indonesia berbasis client server.

##### **IV.1.1 Form Menu Login**

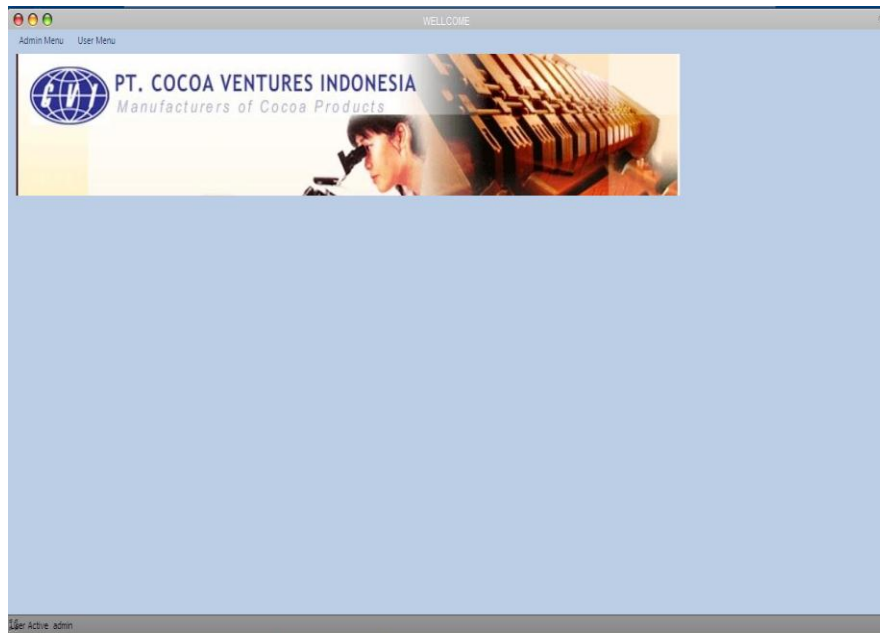
Form login ini merupakan halaman untuk dapat masuk ke sistem dan mengoperasikannya.



**Gambar IV.1 Form Login**

##### **IV.1.2 Form Menu Utama**

Form menu utama ini merupakan halaman utama masuk kedalam sistem



**Gambar IV.2. Form Menu Utama**

### IV.1.3 Form Input Bahan Mentah

Form input bahan mentah ini bertujuan untuk menginput data mengenai bahan mentah. Seperti terlihat pada gambar IV.3 berikut:

ID Bahan	Nama Bahan	Satuan	HargaPerSatua	StokGudang
B-001	Pasta Coklat No.1	gr	1000	3000000

**Gambar IV.3. Form Input Bahan Mentah**

#### IV.1.4 Form Input Karyawan

Form input karyawan ini bertujuan untuk menginput data mengenai karyawan. Seperti terlihat pada gambar IV.4 berikut:

ID Karyawan	Nama Karyawan	ID Bagian
KRY-0001	Surya	BAG-0001

**Gambar IV.4. Form Input Karyawan**

#### IV.1.5 Form Input BOP

Form input BOP ini bertujuan untuk menginput data mengenai BOP. Seperti terlihat pada gambar IV.5 berikut:

KodeBOP	JenisBOP
BOP-0001	Biaya Listrik
BOP-0002	Biaya Air
BOP-0003	Biaya Mesin

**Gambar IV.5. Form Input BOP**

#### IV.1.6. Form Input Bagian

Form input bagian ini bertujuan untuk menginput data mengenai bagian.

Seperti terlihat pada gambar IV.6 berikut:



IDBagian	Bagian	GajiHarian
BAG-0001	Penggilingan	60000

**Gambar IV.6. Form Input Bagian**

#### IV.1.7 Form Input Produk Dan Komposisi Bahan

Form input produk dan komposisi bahan ini bertujuan untuk menginput data mengenai produk dan komposisi bahan. Seperti terlihat pada gambar IV.7 berikut:



FormInputProduk

PT. COCOA VENTURES INDONESIA  
Manufacturers of Cocoa Products

Simpan Edit Hapus Update Keluar

Kode Produk : CCA-0001 Tambah Data Kemasan :

Nama Produk :

KodeProduk	NamaProduk	Kemasan
CCA-0001	Cocoa Beter	1 Kg

**Komposisi Bahan**

KodeProduk	IDBahan	NamaBahan	Jumlah
CCA-0001	B-001	Pasta Coklat No. 1	100

**Gambar IV.7 Form Produk Dan Komposisi Bahan**

#### IV.1.8 Tampilan Input Produksi

Form input produksi ini bertujuan untuk menginput data mengenai produksi. Seperti terlihat pada gambar IV.8 berikut:

**PT. COCOA VENTURES INDONESIA**  
Manufacturers of Cocoa Products

Simpan Edit Hapus Update Keluar

No DI Production: CCD-201408-0001  
 Tanggal Mulai: 2014-08-18  
 Tanggal Selesai: 2014-08-21  
 Lama Produksi: 3  
 Kode Produk: CCA-0001  
 Jumlah Produksi: 6  
 Total Biaya Bahan: 1125000  
 Total Biaya Pekerja/Hari: 180000  
 Total Biaya Pekerja: 540000  
 Total BOP: 300000  
 Total HPP: 1965000  
 HPP Per Produk: 327500

**Penggunaan Bahan Mentah**

NoDIProduction	IDBahan	NamaBahan	HargaPerSatua	Jumlah	SubTotal
CCD-201408...	B-001	Bijik Cocoa	10000	5	50000
CCD-201408...	B-002	Lemak Cacao	5000	50	250000
CCD-201408...	B-003	Sugar/Gula	11000	75	825000

**Penggunaan Karyawan**

NoDIProduction	IDKaryawan	NamaKaryawan	GajiHarian
CCD-201408...	KRY-0001	Suya	60000
CCD-201408...	KRY-0002	Anto	60000
CCD-201408...	KRY-0003	Puta	60000

**BOP**

NoDIProduction	KodeBOP	JenisBOP	BiayaBOP
CCD-201408...	BOP-0001	penggilingan	100000
CCD-201408...	BOP-0002	Pengeingan	100000
CCD-201408...	BOP-0003	Pengemasan	100000

**Gambar IV.8 Form Input Produksi**

#### IV.1.9 Laporan Bahan Baku

Laporan bahan mentah ini bertujuan untuk menampilkan semua data bahan baku yang ada. Seperti terlihat pada gambar IV.9 berikut

**PT. COCOA VENTURES INDONESIA**  
LAPORAN BAHAN BAKU

ID Bahan	Nama Bahan	Satuan	Harga Per Satuan	Stok Gudang
B-001	Bijik Cocoa	kg	10.000,00	30
B-002	Lemak Cacao	kg	5.000,00	0
B-003	Sugar/Gula	kg	11.000,00	25

Medan, 2014-08-  
 Disyahkan oleh, Pimpinan  
 Dicetak oleh, Admin Produksi

Current Page No.: 1 Total Page No.: 1 Zoom Factor: 100%

**Gambar IV.9 Laporan Bahan Baku**

#### IV.1.10 Laporan Komposisi bahan

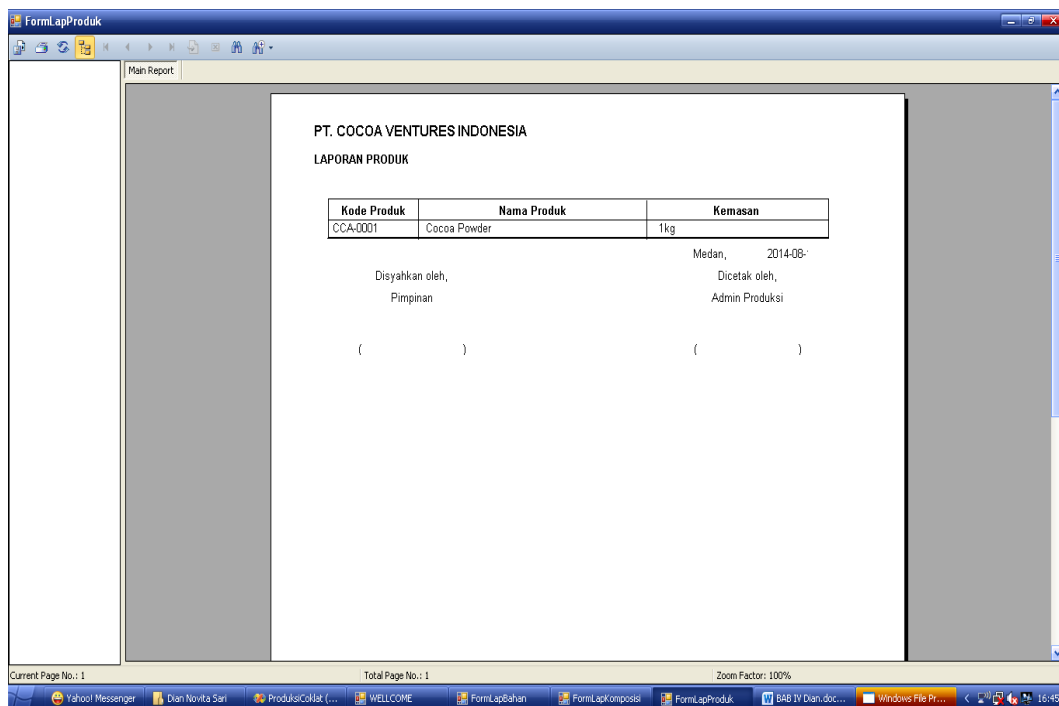
Laporan produk ini bertujuan untuk menampilkan semua data komposisi bahan yang ada. Seperti terlihat pada gambar IV.10 berikut:

ID Bahan	Nama Bahan	Jumlah
B-001	Bijik Cocoa	1
B-002	Lemak Cacao	5
B-003	Sugar/Gula	1

**Gambar IV.10 Laporan Komposisi bahan**

#### IV.1.11 Laporan Produk

Laporan komposisi ini bertujuan untuk menampilkan semua data produk yang ada. Seperti terlihat pada gambar IV.11 berikut:



**Gambar IV.11 Laporan Produk**

#### **IV.1.12. Laporan LapProduksi**

Laporan karyawan ini bertujuan untuk menampilkan semua data lap produksi yang ada. Seperti terlihat pada gambar IV.12. berikut:

FormLapProduksi

Main Report

PT. COCOA VENTURES INDONESIA  
LAPORAN PRODUKSI BUBUK COKLAT

Bulan Produksi 2014-Agustus

No Of Production	Tgl Mulai Produksi	Tgl Selesai Produksi	Lama Produksi	Kode Produk	Jml Produksi	Biaya Bahan	Biaya Pekerja	BOP	Total HPP
CCD-201408-0001	2014-08-18	2014-08-21 14	3	CCA-0001	5	1.125.000,00	0,00	0,00	1.125.000,00

Total HPP Rp. 1.125.000,00

Disahkan oleh,  
Pimpinan

Medan,  
Dicetak oleh,  
Admin Produksi

( ) ( )

Current Page No.: 1 Total Page No.: 1 Zoom Factor: 100%

**Gambar IV.12 LapProduksi**

#### IV.1.13. Laporan Bagian

Laporan bagian ini bertujuan untuk menampilkan semua data bagian yang ada. Seperti terlihat pada gambar IV.13. berikut:

FormLapBagian

Main Report

PT. COCOA VENTURES INDONESIA  
LAPORAN BAGIAN

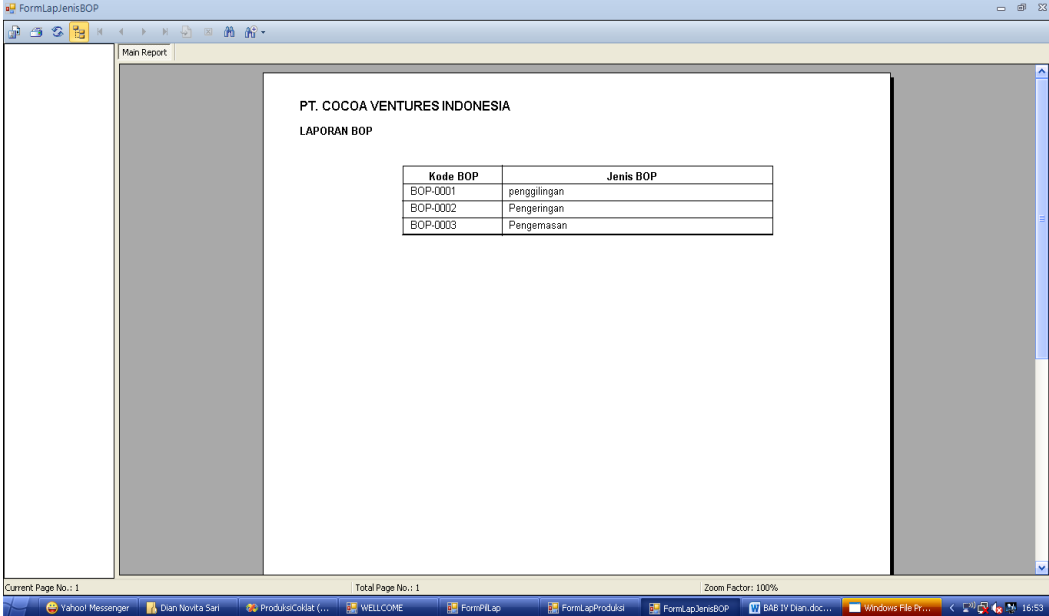
ID Bagian	Bagian	Gaji Harian
BAG-0001	Penggilingan	60.000,00
BAG-0002	pengemasan	60.000,00
BAG-0003	pengeringan	60.000,00

Current Page No.: 1 Total Page No.: 1 Zoom Factor: 100%

**Gambar IV.13. Laporan Bagian**

#### IV.1.14. Laporan BOP

Laporan BOP ini bertujuan untuk menampilkan semua data BOP yang ada. Seperti terlihat pada gambar IV.14. berikut:



Kode BOP	Jenis BOP
BOP-0001	penggilingan
BOP-0002	Pengerangan
BOP-0003	Pengeramasan

**Gambar IV.14. Laporan Bagian**

#### IV.1.15 Form Input Karyawan

Form input karyawan ini bertujuan untuk menginput data mengenai karyawan. Seperti terlihat pada gambar IV.15 berikut:

ID Karyawan	Nama Karyawan	ID Bagian	Bagian
KRY-001	Surya	BAG-001	Penggilangan
KRY-002	Atta	BAG-002	pengemasan
KRY-003	Pitra	BAG-003	pengeraman

**Gambar IV.15 Laporan Karyawan**

#### IV.1.16. Tampilan Form Pil Lap Produksi

Sebelum menampilkan laporan produksi, Sebelum laporan ditampilkan, terlebih dahulu harus memilih kriteria yang akan ditampilkan seperti pada gambar IV.16.

**Gambar IV.16 Tampilan Form Pil Lap Produksi**

Setelah kategori laporan diinputkan, maka akan muncul laporan produksi berdasarkan kriteria yang diinputkan seperti gambar IV.17.

PT. COCOA VENTURES INDONESIA  
LAPORAN PRODUKSI BUBUK COKLAT

Bln Produksi

No LP/Produksi	Tgl	Kode Prod	Nama Prod	Jl. Prod	Jumlah Prod	Brg Bhn	Brg Reup	Brg Ombak	HPP	Brg Jst Ck	Brg Resapan	Brg Kernal	Tdr HPP
Total HPP Rp.													

6/22/2014

Current Page No.      Total Page No.      Zoom Factor: 75%

**Gambar IV.17 Tampilan Laporan Produksi**

## IV.2 Pembahasan

Dalam pembangunan pengolahan data produksi bubuk coklat pada PT. Cocoa Venture Indonesia ini, penulis menggunakan bahasa pemrograman *VB. Net 2008* dan menggunakan *MySql* sebagai databasenya. Perintah-perintah yang ada pada program yang penulis buat juga cukup mudah untuk dipahami karena pemakai hanya perlu mengklik tombol-tombol yang sudah tersedia sesuai kebutuhan.

Alasan di atas dapat menjadi tujuan untuk meningkatkan efektivitas kerja dan bisa lebih memaksimalkan sumber daya yang terkait dengan pengolahan data produksi bubuk coklat pada PT. Cocoa Venture Indonesia ini.

### **IV.3 Kelebihan Dan Kekurangan Sistem Yang Dirancang**

Adapun yang menjadi kelebihan dari sistem yang akan dirancang yaitu :

1. Dengan adanya sistem ini proses penginputan data produksi bubuk coklat pada PT. Cocoa Venture Indonesia bisa lebih cepat dan baik.
2. Proses pendataan produksi bubuk coklat bisa dilakukan sekaligus dan menghasilkan laporan produksi bubuk coklat yang akurat.
3. Sistem ini memberi gambaran kepada pihak yang membutuhkan informasi tersebut dengan pembahasan yang ada.

Adapun kekurangan dari program yang penulis rancang ini antara lain :

1. Aplikasi ini hanya berlaku untuk proses produksi bubuk coklat pada PT. Cocoa Venture Indonesia saja.
2. Belum adanya sistem keamanan yang baik dalam perancangan sistem ini.