

Input Inventory Ereto		
Praktikan	Aslab	
Nama: xxxx Nim: xxxx	Annur Hangga Prihadi	065001800028

PRAKTIKUM 2

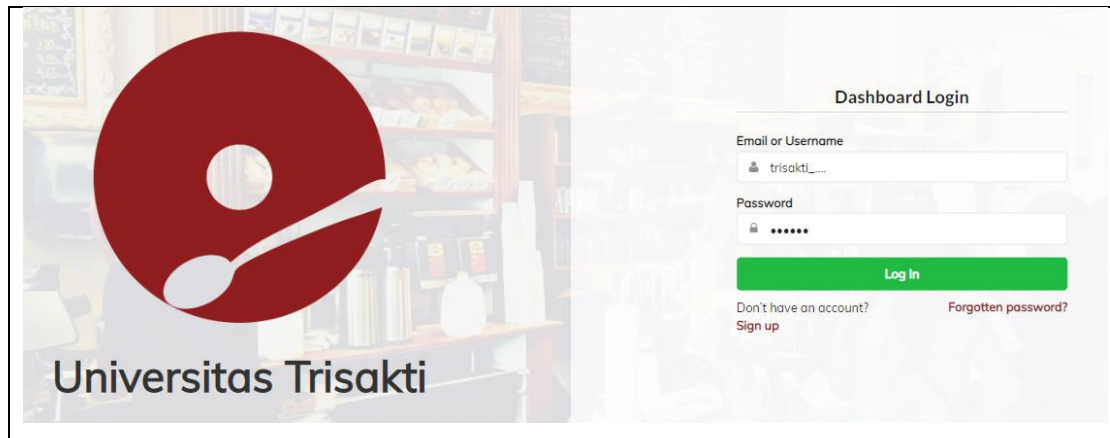
PROSES BISNIS ACCOUNTING AND FINANCE

Topik pertemuan praktikum ke-dua adalah input data inventory ke dalam aplikasi Ereto.

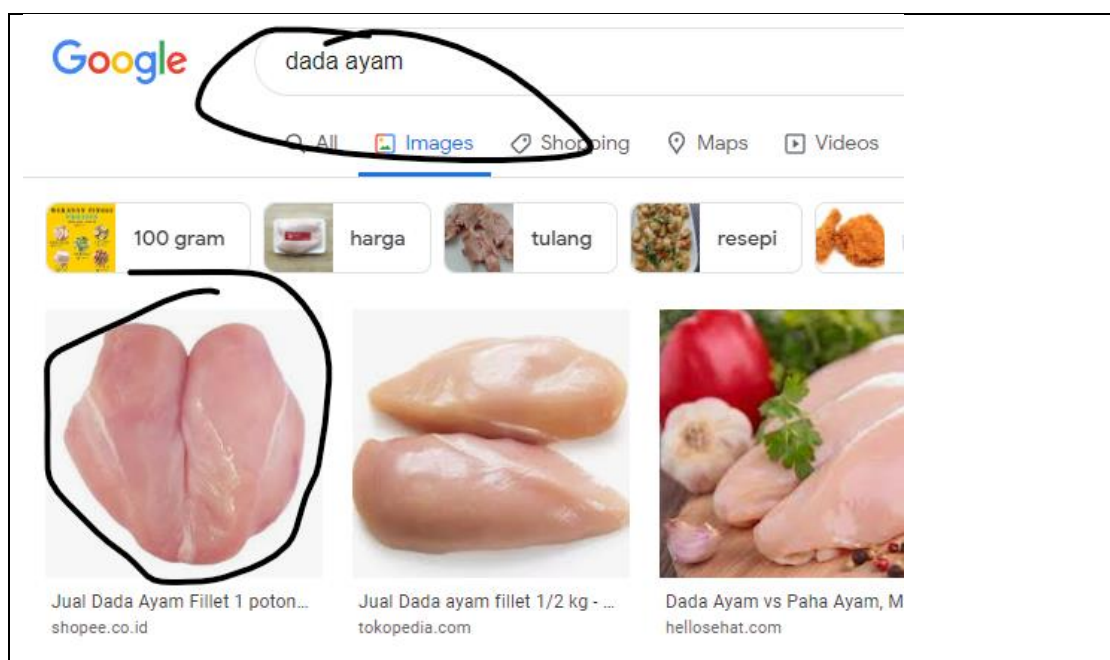
Latihan

Input Data Inventory

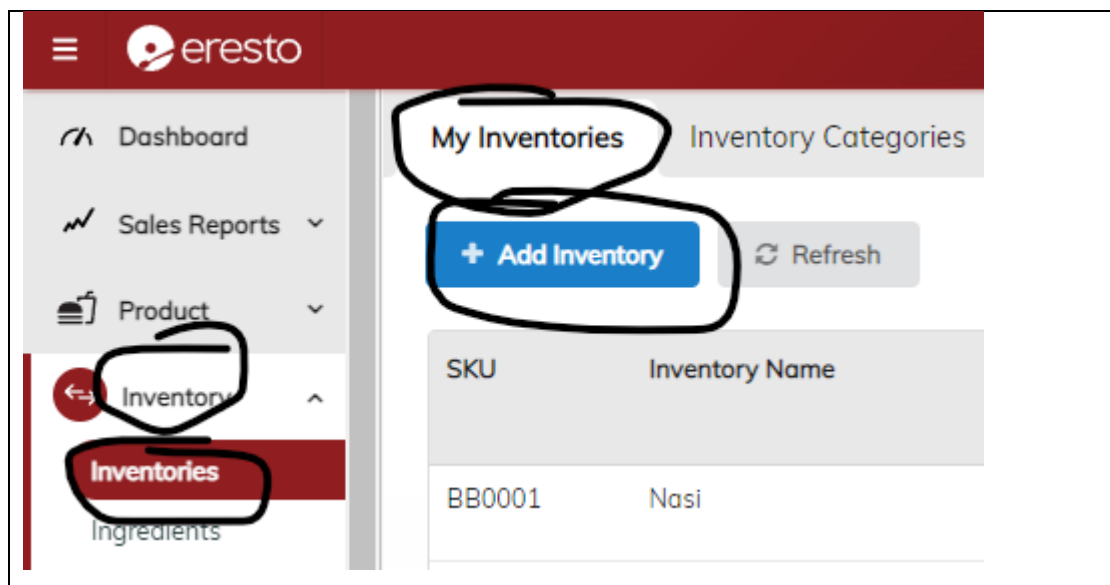
1. Login ke dalam aplikasi Ereto



2. Tentukan barang/bahan dari produk anda yang akan anda masukkan ke dalam aplikasi dan unduh gambar barang/bahan tersebut



3. Masuk ke dalam fitur Inventory > Inventories > My Inventories > Add Inventory



4. Input beberapa data dengan ketentuan berikut

Inventory Name	Isi dengan nama barang/bahan
SKU	Isi dengan Nim anda
UPC	Kosongkan saja
Perishable	Checklist perishable jika barang/bahan mudah rusak atau basi
Inventory Type	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pilih Raw Materials jika barang/bahan merupakan bahan mentah yang digunakan untuk diolah lebih lanjut 2. Pilih Semi Finished Goods jika barang/bahan merupakan bahan setengah jadi yang akan diproses kembali 3. Pilih Finished Goods jika barang/bahan merupakan bahan hasil produksi yang telah selesai menjadi barang jadi 4. Pilih Other Inventory jika barang/bahan merupakan bahan selain produksi
Inventory Category	Pilih Inventory Category yang tersedia dan sesuai dengan barang/bahan anda
Inventory Description	Isi dengan deskripsi barang/bahan anda

Select Picture	Isi dengan gambar barang/bahan yang telah anda unduh sebelumnya
Stock Unit	Pilih satuan unit barang/bahan anda
Use Custom Recipe Unit	Checklist Use Custom Recipe Unit jika anda ingin mengonversi unit stock ke unit recipe
Use Custom Purchase Unit	Checklist Use Custom Purchase Unit jika anda ingin mengonversi unit pembelian ke unit stock
Stock Warning Setup	<p>1. Minimum Quantity</p> <p>Isi dengan jumlah minimum persediaan barang/bahan, jika persediaan di bawah Minimum Quantity akan diberi label warna merah di stock card</p> <p>2. Recommended Quantity</p> <p>Isi dengan jumlah persediaan barang/bahan yang direkomendasikan, jika persediaan di bawah Recommended Quantity akan diberi label warna kuning di stock card</p>
Choose Divisions	Pilih Universitas Trisakti
Accounting Setup	<div> <div>▼ Persediaan 103-1000</div> <div>Persediaan Bahan Baku 103-1001</div> <div>Persediaan Barang 1/2 Jadi 103-1002</div> <div>Persediaan Barang Jadi 103-1003</div> <div>Persediaan Barang Lainnya 103-1004</div> <div>Inventory Transfer 103-2001</div> <div>Deposit to Vendor 103-2002</div> </div> <p>Silakan pilih salah satu dari akun Persediaan di atas yang sesuai dengan Inventory Type yang anda pilih sebelumnya</p>

Suppliers	<div>1. Select Supplier</div> <div>Isi Universitas Trisakti</div> <div>2. Price</div> <div>Isi dengan harga pembelian barang/bahan anda</div>
-----------	---

Setelah input lalu pilih **Create Inventory**

Create New Inventory

065001800028 | Dada Ayam Setup

Maximize

Cancel

Inventory Name

Dada Ayam Setup

SKU

065001800028

UPC

Universal Product Code..

Inventory Type

Raw Materials

Perishable

Inventory Category

Bahan Baku

Inventory Description

Lorem Ipsum Dolor Sit Amet

Inventory Image

Units

Stock Unit

Kilogram

Use Custom Recipe Unit

Recipe Unit

Gram

Stock to Recipe Unit Conversion

1000

Explanation

1 Kilogram = 1000 Gram

Use Custom Purchase Unit

Purchase Unit

Dus

Purchase to Stock Unit Conversion

10

Explanation

1 Dus = 10 Kilogram

* Changes in units and conversions will not affect previous transactions.

Stock Warning Setup

Minimum Quantity

Inventory below this minimum quantity will be highlighted in red

10

kg

Recommended Quantity

Inventory below this recommended quantity will be highlighted in yellow

20

kg

* Applies to all outlets and warehouses.

Inventory Availability

Choose Divisions

Universitas Trisakti

Select all

Accounting Setup

Account

Persediaan Bahan Baku

Suppliers

Universitas Trisakti

220.000

/ Dus

Add New

Create Inventory

5. Tampilan setelah input data inventory berhasil

My Inventories

Inventory Categories

Units

All

+ Add Inventory

Refresh

Find Inventory..

byName

Import

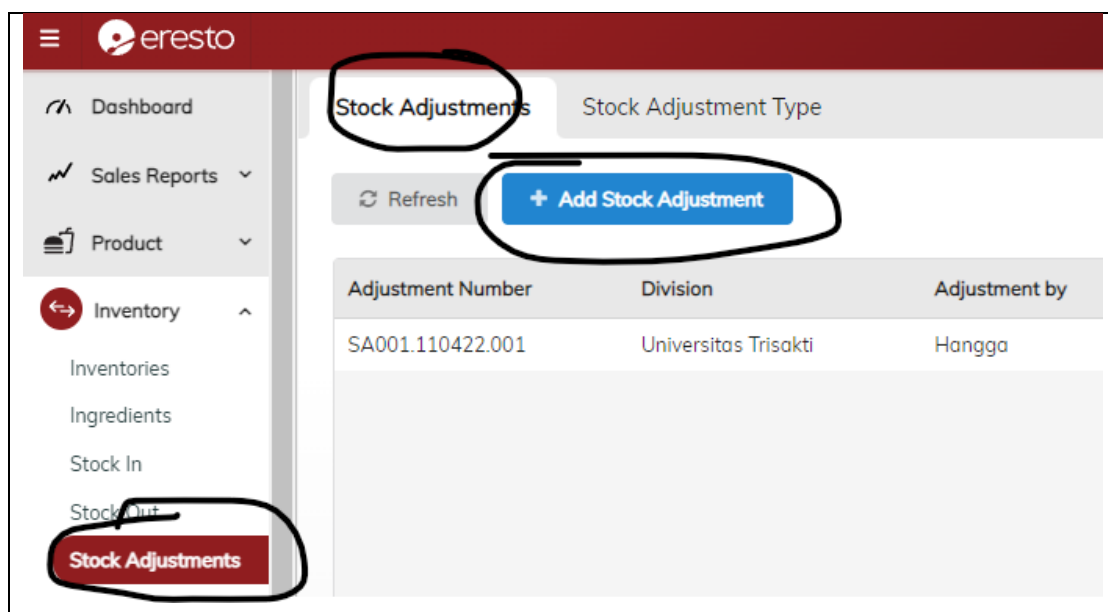
Export

Open Filter

SKU	Inventory Name	Category	Inventory Type	Stock Unit	Ingredient Unit	Ingredient Unit Conversion	Purchase Unit	Purchase Unit Conversion	UPC	Account
06500180001	Dada Ayam Setup	Bahan Baku	Raw materials	kg	g	1000	Dus	10	-	Persediaan Bahan Baku
BB0001	Nasi	Bahan Baku	Raw materials	kg	g	1000	kg	1	-	Persediaan Bahan Baku
065001800028	Dada Ayam Test	Bahan Baku	Raw materials	kg	g	1000	kg	1	-	Persediaan Bahan Baku

Menambah stok barang/bahan

1. Pilih Inventory > Stock Adjustments > Stock Adjustmetns > Add Stock Adjustments



eresto

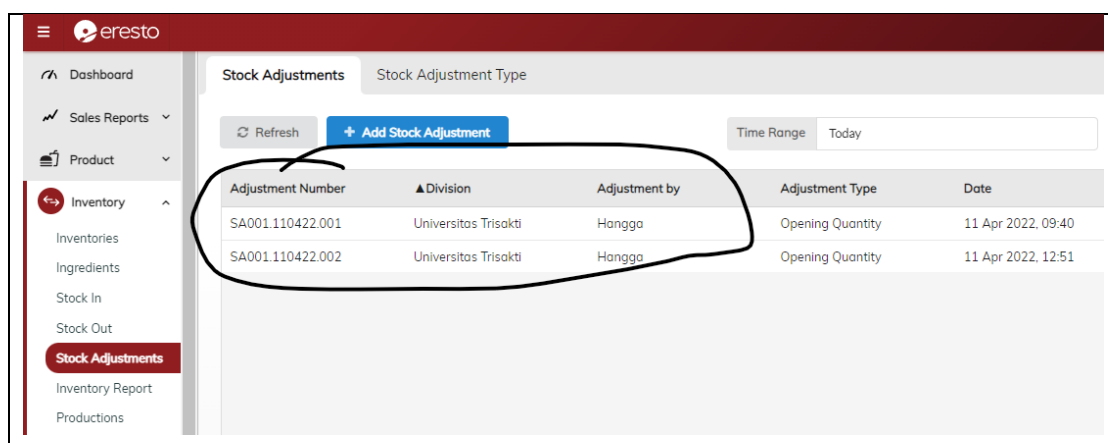
Dashboard Sales Reports Product Inventory Stock In Stock Out **Stock Adjustments**

Stock Adjustments Stock Adjustment Type

Refresh + Add Stock Adjustment

Adjustment Number	Division	Adjustment by
SA001.110422.001	Universitas Trisakti	Hangga

Tampilan setelah berhasil input data stock



eresto

Dashboard Sales Reports Product Inventory Stock In Stock Out **Stock Adjustments** Inventory Report Productions

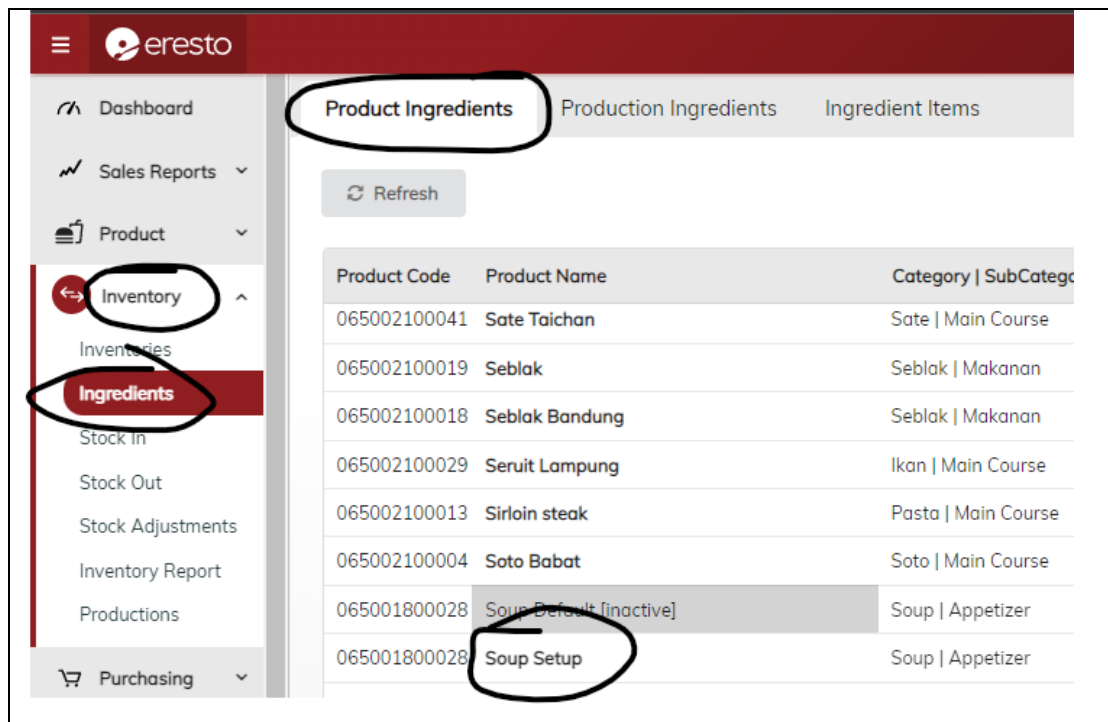
Stock Adjustments Stock Adjustment Type

Refresh + Add Stock Adjustment Time Range Today

Adjustment Number	Division	Adjustment by	Adjustment Type	Date
SA001.110422.001	Universitas Trisakti	Hangga	Opening Quantity	11 Apr 2022, 09:40
SA001.110422.002	Universitas Trisakti	Hangga	Opening Quantity	11 Apr 2022, 12:51

Menambah bahan pada produk

1. Pilih Inventory > Ingredients > Product Ingredients > Pilih produk anda > Edit Ingredients



2. Input beberapa data dengan ketentuan berikut

Show cost based on	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pilih Average Cost untuk menggunakan nilai HPP berdasarkan nilai rata-rata persediaan barang/bahan 2. Pilih Last Purchase Cost untuk menggunakan nilai HPP berdasarkan nilai pembelian terakhir
Inventory	Isi dengan barang/bahan inventory untuk membuat produk anda
Quantity	Isi dengan jumlah unit barang/bahan untuk membuat produk anda
Cost/Stock Unit	Tampilan biaya per stock unit
Cost Estimation	Tampilan total biaya Inventory yang digunakan tiap resep

Add Ingredients Item	Klik Add Ingredients Item untuk menambah bahan lainnya
Total Cost	Tampilan HPP
Product Sell Price	Tampilan harga jual produk
Profit Margin	Tampilan keuntungan penjualan produk

Setelah input lalu pilih **Save Updates**

Edit Product Ingredients
Soup Setup

Show cost based on :
Average Cost

Inventory Ingredients

#	Inventory	Quantity	Cost / Stock Unit	Cost Estimation
1.	Dada Ayam Setup	300 g	Rp0 / kg	Rp0
2.	Nasi	300 g	Rp0 / kg	Rp0

Add Ingredient Item

Save Updates

3. Tampilan setelah berhasil mengisi bahan baku produk

Product Code	Product Name	Category SubCategory	Classification	Ingredients	General Price	Avg Cost	Avg Cost %
065001800028	Soup Default [inactive]	Soup Appetizer	Food	N/A	N/A	N/A	N/A
065001800028	Soup Setup	Soup Appetizer	Food	2	Rp14,500	Rp9,000	62.07%