



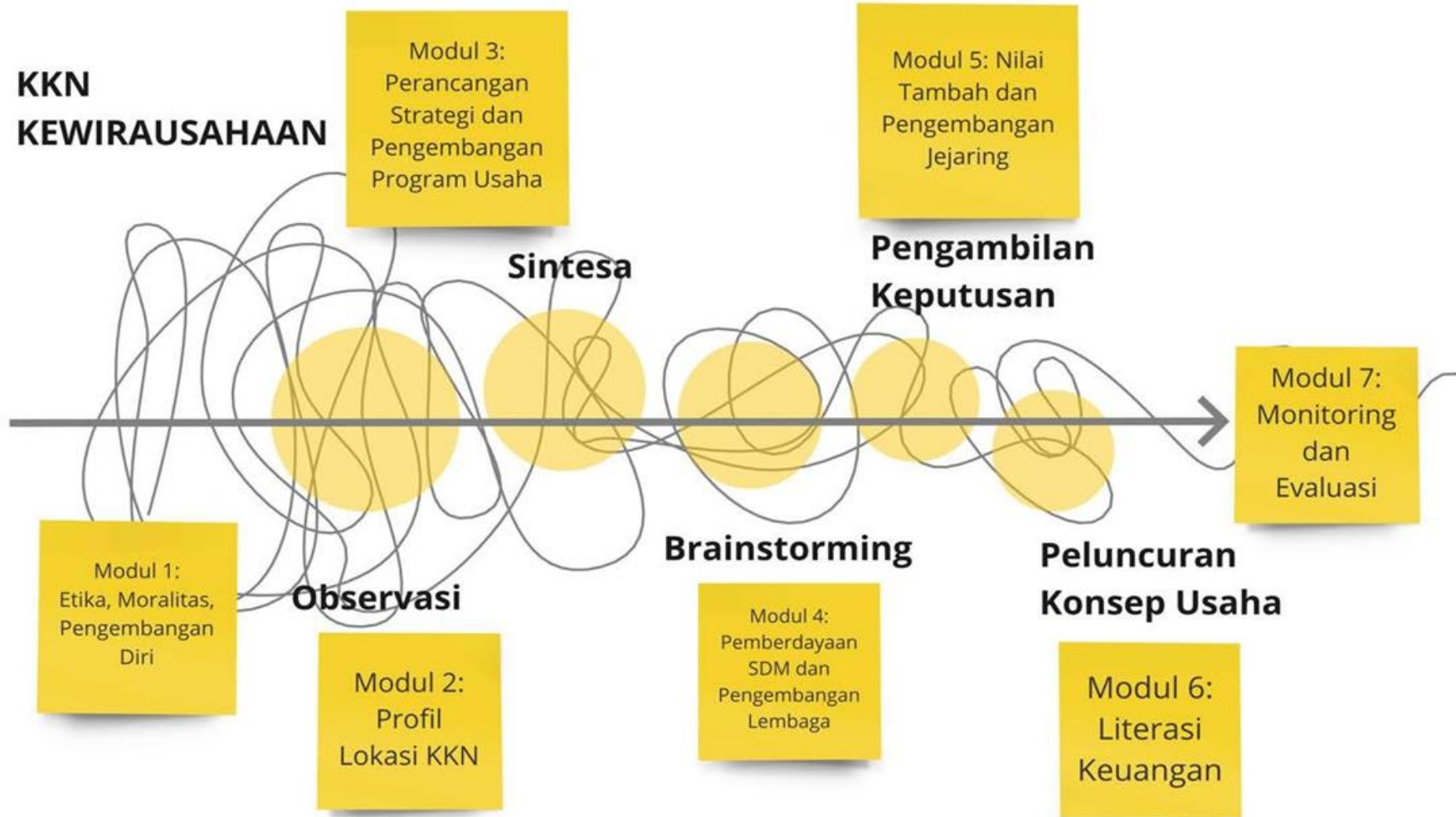
MEMBANGUN

# LITERASI KEUANGAN

Disusun oleh:  
Fanji Wijaya, S.Kom., M.M

# MODUL PANDUAN

**KKN  
KEWIRAUSAHAAN**





**Harga**

**X**

**Kuantitas**

# Revenue = Pendapatan

Revenue Streams Pendapatan dari hasil  
penjualan

# Cost = Pengeluaran

Biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi produk tersebut

# Fixed Cost

Biaya yang dikeluarkan dan tidak bergantung pada biaya Produksi, seperti biaya sewa Gedung atau gaji pegawai

## Fixed Cost

Sewa Gedung  
Gaji pegawai

## Variable Cost

Biaya yang dikeluarkan dan bergantung besaran produksi

## Bahan

Biaya Promosi  
Biaya Produksi  
Bahan Mentah

# Break Even Poin atau “Baik Modal”

Saat pemasukan sama dengan pengeluaran  
waktu memulai bisnis

$$\text{COST} = \text{REVENUE}$$



# Payback Periode

Jangka Waktu Mencapai BreakEven Point

# Skema Pendanaan Bank



## Perhitungan Modal Awal

MODAL AWAL (I)					
BIAYA PERALATAN & PERLENGKAPAN					
No	Nama	Jumlah		Harga	Total
1	Oven	2	unit	Rp 3,500,000	Rp 7,000,000
2	Tabung gas	4	unit	Rp 450,000	Rp 1,800,000
3	Spatula	4	unit	Rp 40,000	Rp 160,000
4	Gilingan	2	unit	Rp 35,000	Rp 70,000
5	Cetakan kue	2	unit	Rp 5,000	Rp 10,000
6	Baskom adonan	2	unit	Rp 60,000	Rp 120,000
7	Hand-Mixer	2	unit	Rp 525,000	Rp 1,050,000
8	Pisau kue	2	unit	Rp 45,000	Rp 90,000
TOTAL (A)					Rp 10,300,000

MODAL AWAL (II)			
BIAYA LAIN-LAIN			
No	Nama	Keterangan	Harga
1	Promosi	Brosur dan banner	Rp 1,000,000
2	Sewa tempat	1 tahun	Rp 18,000,000
3	Biaya risiko	Untuk jaga-jaga	Rp 5,000,000
4	Biaya bahan baku dan produksi awal	Bahan baku dan pekerja	Rp 10,000,000
TOTAL (B)			Rp 34,000,000
MODAL AWAL (A+B)			Rp 44,300,000

# Menghitung Biaya Produksi (HPP)

## Biaya Produksi

- Biaya-biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan bahan baku menjadi produk (Mulyadi, 2005).
- Merupakan biaya tidak tetap, yaitu besaran biaya tergantung jumlah produk yang dibuat.
- Biasa disebut harga pokok produksi atau HPP.

## Tiga komponen HPP

Biaya Bahan Baku  
Langsung (BBBL)

diperlukan untuk produksi dan tidak  
dapat digantikan bahan lain.

Biaya Tenaga Kerja  
Langsung (BTKL)

Biaya pekerja yang dikeluarkan untuk  
melakukan produksi

Biaya Pendukung

Dikeluarkan untuk semua hal diluar  
bahan baku & tenaga kerja

# CONTOH

## Usaha Kue Kering Putri Salju

## Perhitungan Biaya Produksi

BIAYA PRODUKSI PER ADONAN (I)					
BAHAN BAKU LANGSUNG					
No	Nama	Jumlah		Harga per satuan	Total
1	Butter	0.20	Kg	Rp 42,000	Rp 8,400
2	Butter Triangle	0.30	Kg	Rp 200,000	Rp 60,000
3	Telur	3.00	Kg	Rp 1,500	Rp 4,500
4	Terigu	0.70	Kg	Rp 9,000	Rp 6,300
5	Kacang mete	0.30	Kg	Rp 150,000	Rp 45,000
6	Milk powder	0.20	Kg	Rp 100,000	Rp 20,000
7	Gula Halus	0.50	Kg	Rp 16,000	Rp 8,000
TOTAL (C)					Rp 152,200

Dari perhitungan tabel diatas, didapat besar HPP per stoples adalah Rp.52.800. Besar HPP dapat berubah-ubah seiring perubahan harga bahan baku, tenaga kerja, dan pendukung.



BIAYA PRODUKSI PER ADONAN (II)					
TENAGA KERJALANGSUNG					
No	Nama	Jumlah		Harga per satuan	Total
1	Pekerja	1.00	orang	Rp 30,000	Rp 30,000
TOTAL (D)					Rp 30,000
BIAYA PRODUKSI PER ADONAN (III)					
PENDUKUNG					
No	Nama	Jumlah		Harga per satuan	Total
1	Gas 12kg	0.10		Rp 130,000	Rp 13,000
2	Stoples	4.00	Buah	Rp 4,000	Rp 16,000
TOTAL (E)					Rp 29,000

HPP (C+D+E)		Rp	211,200
Jumlah produk(stoples) yang dihasilkan			4
HPP per 1 stoples		Rp	52,800

## Harga Jual

Besarnya harga yang akan **dibebankan kepada konsumen** yang diperoleh atau dihitung dari **biaya produksi ditambah biaya non-produksi dan laba yang diharapkan.**

- Pada praktiknya, perhitungan **HPP** sudah mencakup biaya **non-produksi** juga.
- Dalam menentukan harga jual, **cara terbaik yaitu dengan melihat harga dipasar atau kompetitor** untuk produk sejenis.
- Dengan mengacu pada harga dipasar untuk produk sejenis, maka produk yang dijual akan mempunyai kesempatan yang sama untuk terjual.

*Rumus perhitungan*

*Harga jual = HPP + keuntungan*

**CONTOH : Usaha kue kering putrisalju**

**Tabel Harga Jual Dan Perhitungan Keuntungan Kotor**

<b>HPP per stoples 500 gram</b>	<b>Rp 52,800</b>
<b>Harga jual per stoples 500 gram</b>	<b>Rp 90,000</b>
<b>Keuntungan kotor per stoples</b>	<b>Rp 37,200</b>

## Biaya Operasional

- Biaya selain biaya produksi dan bersifat tetap,
- Besar biaya tidak tergantung jumlah produksi.
- Dikeluarkan setiap bulan untuk mendukung berjalannya suatu usaha, seperti listrik, air, dan lain- lain.

BIAYA OPERASIONAL PER BULAN		
No	Nama	Harga per satuan
1	Listrik	Rp 500,000
2	Air	Rp 500,000
3	Aqua, dll	Rp 200,000
TOTAL		Rp 1,200,000

## Menghitung Biaya Operasional

### CONTOH : Usaha kue kering putri salju

Jenis biaya operasional tidak terbatas pada tiga jenis yang berada pada tabel.

Jika terdapat jenis biaya lain yang bersifat tetap, maka dapat dimasukkan dalam perhitungan, seperti biaya internet, pembantu, atau telepon.

- Perhitungan untuk menutup biaya operasional
- Menghitung jumlah produk yang harus terjual untuk menutup biaya operasional.
- Disebut BEP,, suatu keadaan dimana pengusaha tidak mengalami kerugian dan juga tidak mengalami keuntungan.
- Rumus perhitungan
- $\text{Beb Operasional (jumlah)} =$
- $\frac{\text{total biaya operasional}}{\text{keuntungan kotor}}$

### Perhitungan BEP Operasional

$$\text{BEP Operasional (jumlah)} = \frac{\text{Rp. 1.200.000}}{\text{Rp. 37.200}} = 33 \text{ stoples}$$

## Menghitung Balik Modal

Pada tahap ini dihitung jumlah produk yang harus terjual untuk menutup modal awal yang dikeluarkan.

- ***Rumus perhitungan***

$$\text{BEP Modal Awal} = \frac{\text{Total Biaya Modal Awal}}{\text{Keuntungan Kotor}}$$





## **CONTOH : Usaha kue kering putri salju** **Perhitungan BEP Modal Awal**

$$\text{BEP Modal Awal (jumlah)} = \frac{\text{Rp. 44.300.000}}{\text{Rp. 37.200}} = 1.191 \text{ stoples}$$

Perhitungan BEP modal dapat juga dilakukan untuk mengetahui waktu yang dibutuhkan sampai terjadi BEP.

### ***Rumus perhitungan***

$$\text{BEP Modal Awal (Waktu)} = \frac{\text{Total Biaya Modal Awal}}{\text{Rata – rata keuntungan}}$$

\*contoh perhitungan akan dibahas pada bahasan berikutnya.

## Target Produksi, Penjualan & Perkiraan Laba Kotor

Dalam menjalankan suatu usaha, pelaku usaha harus memiliki target produksi dan penjualan, agar usaha dapat lebih terarah.

**Contoh : Usaha Kue Kering Putri Salju**  
**Tabel Target Produksi, Penjualan, Dan Perkiraan Laba Kotor**

Bulan	Jumlah stoples	HPP	Keuntungan kotor	Biaya operasional	Keuntungan bersih
1	100	Rp 5,280,000	Rp 3,720,000	Rp 1,200,000	Rp 2,520,000
2	110	Rp 5,808,000	Rp 4,092,000	Rp 1,200,000	Rp 2,892,000
3	120	Rp 6,336,000	Rp 4,464,000	Rp 1,200,000	Rp 3,264,000
4	130	Rp 6,864,000	Rp 4,836,000	Rp 1,200,000	Rp 3,636,000
5	140	Rp 7,392,000	Rp 5,208,000	Rp 1,200,000	Rp 4,008,000
6	150	Rp 7,920,000	Rp 5,580,000	Rp 1,200,000	Rp 4,380,000
7	160	Rp 8,448,000	Rp 5,952,000	Rp 1,200,000	Rp 4,752,000
8	170	Rp 8,976,000	Rp 6,324,000	Rp 1,200,000	Rp 5,124,000
9	180	Rp 9,504,000	Rp 6,696,000	Rp 1,200,000	Rp 5,496,000
10	190	Rp 10,032,000	Rp 7,068,000	Rp 1,200,000	Rp 5,868,000
11	200	Rp 10,560,000	Rp 7,440,000	Rp 1,200,000	Rp 6,240,000
12	200	Rp 10,560,000	Rp 7,440,000	Rp 1,200,000	Rp 6,240,000
Rata-rata keuntungan					Rp 4,535,000

- Perhitungan pada tabel diatas adalah nilai total, misal pada kolom HPP bulan ke-1, maka nilai tercantum  
= Rp. 52.800,- x 100 = Rp.5.208.000,-
- Perhitungan BEP Modal Awal

$$\text{BEP Modal Awal (Waktu)} = \frac{\text{Rp. 44.300.000}}{\text{Rp 4.535.000}} = 9,7 \text{ bulan}$$

## THE FINANCIAL MANAGEMENT CANVAS

NAMA USAHA;

JENIS PRODUK;

**A**

MODAL AWAL		BIAYA PRODUKSI		
BIAYA PERLENGKAPAN (A)	BIAYA LAIN-LAIN (B)	BAHAN BAKU LANGSUNG (C)	TENAGA KERJA LANGSUNG (D)	PENDUKUNG (E)
<i>Menentukan jenis peralatan, jumlah, harga dan total kebutuhan</i>	<i>Menentukan jenis modal lainnya, keterangan dan harganya</i>	<i>Menentukan jenis bahan baku langsung, jumlah dan harga per satuan dan totalnya</i>	<i>Menentukan jenis tenaga kerja langsung yang dibutuhkan, jumlah, biaya yang dibutuhkan dan totalnya</i>	<i>Menentukan jenis biaya pendukung, jumlah dan harga per satuan dan totalnya</i>
TOTAL A	TOTAL B	TOTAL C	TOTAL D	TOTAL E
TOTAL MODAL AWAL		F = HARGA POKOK PRODUKSI (F) = C+D+E		

JUMLAH UNIT YANG INGIN DIHASILKAN (G) ISI DISINI.....	HPP PER 1 PRODUK (H) = F/G	JUMLAH % KEUNTUNGAN YANG INGIN DIHASILKAN (I) = %	HARGA JUAL PER KEMASAN (J) = H + (H X I)	KEUNTUNGAN KOTOR PER KEMASAN (K) = J - H

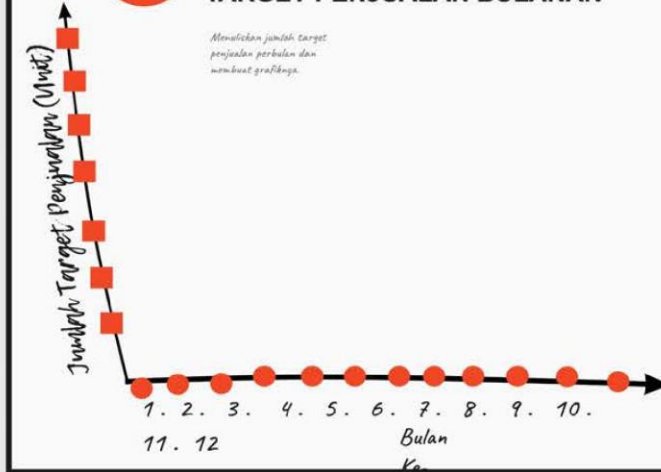
BIAYA OPERASIONAL PER BULAN (L)	TOTAL L	BEP OPERASIONAL (JUMLAH) (M) = L/K	TOTAL M	BEP MODAL AWAL (N) = (TOTAL A+B)/RATA2 KEUNTUNGAN	TOTAL N
<i>Biaya operasional per bulan yang dikeluarkan</i>		<i>Titik impas berapa, jumlah unit yang harus tercapai titik impas</i>		<i>Titik impas berapa, jumlah uang modal yang kembali sehingga mencapai titik impas</i>	

**C**

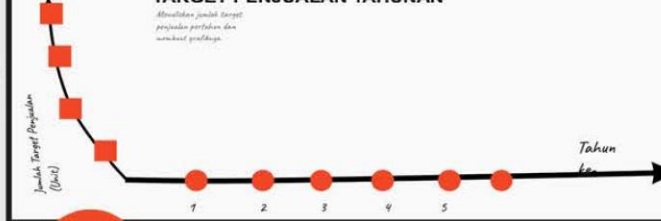
PENCATATAN	DEBIT	KREDIT	SALDO	TANGGAL	NO NOTA	DIBAYARKAN KE/DITERIMA DARI	KEPERLUAN

**B**

### TARGET PENJUALAN BULANAN



### TARGET PENJUALAN TAHUNAN



**D**

### ALOKASI DANA

Zakat    Ditabung    Pribadi    Hutang

(c) Diana Sari & Dwi Purnomo 2019



# TERIMA KASIH

# SEMOGA BERMANFAAT

