BAB IV

PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

4.1 Gambaran Umum Perusahaan

Maraville coffee didirikan pada tahun 2017, yang berlokasi di Gang Siti Sonya No. 1 B Jln. Kaliurang KM. 5,5 Caturtunggal, Depok, Sleman Yogyakarta. Maraville Coffee memiliki produk unggulan yaitu monokrom yang terbuat dari campuran kopi espresso ditambah dengan powder charcoal dan susu vanilla yang disajikan dalam keadaan dingin. Maraville Coffee buka setiap hari dimulai dari jam 10 pagi hingga jam 12 malam. Dibagi menjadi 2 shift kerja, 3 orang pekerja (2 barista, 1 cook helper) pada siang hari dan 5 orang pekerja (3 barista, 2 cook helper) pada malam hari.

Berikut adalah deskripsi singkat mengenai profil UKM Maraville Coffee:

- A. Nama UKM : Maraville Coffee
- B. Pemilik saat ini : Ahmad Syihabuddin Zankie
 - Julianto Arief
 - Satrio Utomo
 - Anggata Arief
 - Rio Luwinardo
- C. Lokasi : Gang Siti Sonya No. 1 B Jln. Kaliurang KM. 5,5 Caturtunggal, Depok, Sleman Yogyakarta
- D. Tanggal Berdiri : 3 Maret 2017
- E. Jumlah Karyawan : 9 orang
- F. Line of business : Food and Beverage
- G. Produk yang dihasilkan : Produk olahan kopi

4.2 Pengumupalan Data

Dalam penelitian ini data yang digunakan adalah data penerimaan bahan baku, data konsumsi bahan baku pada tahun 2017. Selain data pembelian dan pemakaian bahan baku, pada penelitian ini dibutuhkan juga *lead time* dan nilai *service level*. Berikut adalah data-data yang dibutuhkan dalam penelitian:

4.2.1. Lead Time

Lead time untuk masing-masing bahan baku berbeda-beda sesuai dengan kemampuan *supplier* dapat memenuhi kebutuhan UKM Maraville Coffee. Berikut adalah tabel mengenai *lead time* untuk bahan baku yang termasuk dalam kategori A dan dipakai di UKM Maraville Coffee yang merupakan *lead time* dari tahun sebelumnya:

No	Bahan Baku	Lead Time (hari)	Lead Time (bulan)
1	Kopi Houseblend	2	0,067
2	Kopi Single Origin	2	0,067
3	Fresh Milk	2	0,067
4	Powder Matcha	7	0,233
5	Powder Purple	7	0,233
6	Powder Red Velvet	7	0,233
7	Powder Chocolate	7	0,233
8	Powder Chorcoal	7	0,233
9	Syrup Hazelnut	3	0,100
10	Syrup Vanilla	3	0,100
11	Syrup Caramel	3	0,100
12	Syrup Lychee	3	0,100
13	Syrup Orange	3	0,100
14	Syrup Blue	3	0,100
15	Syrup Peppermint	3	0,100
16	Susu Kental Manis	1	0,033
17	Ice Cream	1	0,033
18	Teh	1	0,033
19	Soda	1	0,033
20	Buah Lemon	1	0,033
21	Air Mineral	2	0,067

Tabel 4. 1. Lead Time Bahan Baku Persediaan

Nilai *service level* menunjukan kemampuan perusahaan dalam memenuhi kebutuhannya (Hasian, 2012) dalam hal ini adalah persediaan bahan baku pada UKM Maraville Coffee. Nilai *service level* yang ditetapkan oleh perusahaan adalah 80%. Berarti nilai persediaan yang didapat dari nilai *service level* ini akan mampu memenuhi ketersediaan produk sebesar 80% dengan resiko produk yang tidak terpenuhi sebesar 20%. Nilai *service level* sebesar 80% adalah 0.835 (dicari dengan tabel Z). (Tabel Z terlampir)

4.2.3. Pembelian Bahan Baku

				Bah	an Baku			
Bulan	Kopi Houseblend	Kopi Single Origin	Fresh Milk	Powder Matcha	Powder Purple	Powder Red Velvet	Powder Chocolate	Powder Chorcoal
Januari	-	-	-	-	-	-	-	-
Februari	-	-	-	-	-	-	-	-
Maret	22.000	4.000	212.000	3.000	3.000	4.000	6.000	3.000
April	25.000	5.500	277.000	3.500	0	6.000	6.000	1.000
Mei	25.000	6.000	227.000	3.000	0	2.500	5.000	1.000
Juni	25.000	6.200	222.000	3.000	1.000	1.500	5.000	1.000
Juli	23.000	5.000	215.000	8.000	0	1.000	7.000	1.000
Agustus	26.000	6.500	244.000	0	1.000	3.000	5.000	1.000
September	25.000	6.200	235.000	3.500	500	1.000	5.000	1.000
Oktober	27.500	5.500	240.000	3.000	2.000	2.000	5.000	1.000
November	25.500	5.200	235.000	4.000	0	0	5.000	1.000
Desember	24.000	5.000	229.000	3.000	0	2.000	8.000	1.000
Total	248.000	55.100	2.336.000	34.000	7.500	23.000	57.000	12.000
Rata-rata	24.800	5.510	233.600	3.400	750	2.300	5.700	1.200
Max	27.500	6.500	277.000	8.000	3.000	6.000	8.000	3.000
Min	22.000	4.000	212.000	0	0	0	5.000	1.000
STDEV	1531,16	750,48	18404,11	1940,79	1034,14	1719,17	1059,35	632,46

Tabel 4. 2.	Pembelian	Persediaan	Bahan	Baku	2017

		Bahan Baku											
Bulan	Syrup Hazelnut	Syrup Vanilla	Syrup Caramel	Syrup Lychee	Syrup Orange	Syrup Blue	Syrup Peppermint	Susu Kental Manis					
Januari	-	-	-	-	-	-	-	-					
Februari	-	-	-	-	-	-	-	-					
Maret	1.500	1.500	1500	750	750	1500	750	9.250					
April	750	750	750	750	0	750	0	9.250					
Mei	1.500	1.500	1500	750	750	1500	0	11.100					
Juni	750	750	750	1500	0	750	750	11.100					
Juli	750	750	750	750	750	1500	0	7.400					
Agustus	750	750	750	1500	0	1500	750	9.250					
September	1.500	1.500	1500	750	750	750	0	9.250					
Oktober	750	750	750	750	0	1500	750	9.250					
November	750	750	750	1500	750	1500	0	9.250					
Desember	750	750	750	750	0	750	0	9.250					
Total	9.750	9.750	9.750	9.750	3.750	12.000	3.000	94.350					
Rata-rata	975	975	975	975	375	1.200	300	9.435					
Max	1.500	1.500	1.500	1.500	750	1.500	750	11.100					
Min	750	750	750	750	0	750	0	7.400					
STDEV	362,28	362,28	362,28	362,28	395,28	387,30	387,30	1050,15					

Tabel 4. 3. Pembelian Persediaan Bahan Baku 2017

Dular			Baha	n Baku					
Bulan	Ice Cream	Teh	Soda	Buah Lemon	Air Mineral				
Januari	-	-	-	-	-				
Februari	-	-	-	-	-				
Maret	16.000	120	156	2000	96				
April	24.000	80	180	2500	72				
Mei	16.000	100	204	3000	96				
Juni	24.000	100	216	2500	72				
Juli	16.000	140	240	3500	96				
Agustus	16.000	120	216	3000	120				
September	16.000	180	216	3000	72				
Oktober	24.000	100	204	2500	96				
November	16.000	140	216	3000	72				
Desember	16.000	120	192	2500	96				
Total	184.000	1.200	2.040	27.500	888				
Rata-rata	18.400	120	204	2.750	89				
Max	24.000	180	240	3.500	120				
Min	16.000	80	156	2.000	72				
STDEV	3864,37	28,28	23,32	424,92	16,20				

Tabel 4. 4. Pembelian Persediaan Bahan Baku 2017

4.2.4. Konsumsi Bahan Baku

				Bahan Ba	aku pada 2017			
Bulan	Kopi Houseblend	Kopi Single Origin	Fresh Milk	Powder Matcha	Powder Purple	Powder Red Velvet	Powder Chocolate	Powder Chorcoal
Januari	-	-	-	_	-	-	-	-
Februari	-	-	-	-	-	-	-	-
Maret	21.720	4.000	211.500	2.860	700	1.720	5.700	880
April	24.860	5.300	276.900	3.040	660	7.380	5.400	1.000
Mei	24.660	5.860	226.650	2.880	880	1.500	5.480	1.220
Juni	24.780	6.160	221.700	2.780	1.000	1.360	4.980	1.560
Juli	22.840	4.940	214.950	4.240	740	1.180	5.140	920
Agustus	25.900	6.560	243.900	3.800	900	1.540	5.580	1.460
September	24.740	6.040	234.600	3.540	500	1.500	5.340	1.060
Oktober	27.500	5.460	239.100	2.740	800	1.340	4.940	1.340
November	25.300	5.200	234.600	4.040	480	1.600	4.460	1.300
Desember	23.740	4.960	228.600	3.400	680	1.540	5.580	1.200
Total	246.040	54.480	2.332.500	33.320	7.340	20.660	52.600	11.940
Rata-rata	24.604	5.448	233.250	3.332	734	2.066	5.260	1.194
Max	27.500	6.560	276.900	4.240	1.000	7.380	5.700	1.560
Min	21.720	4.000	211.500	2.740	480	1.180	4.460	880
STDEV	1593,20	740,88	18448,58	553,79	167,61	1873,20	381,23	227,85

Tabel 4. 5. Konsumsi Persediaan Bahan Baku 2017

		Bahan Baku pada 2017											
Bulan	Syrup Hazelnut	Syrup Vanilla	Syrup Caramel	Syrup Lychee	Syrup Orange	Syrup Blue	Syrup Peppermint	Susu Kental Manis					
Januari	-	-	-	-	-	-	-	-					
Februari	-	-	-	-	-	-	-	-					
Maret	1.155	1.155	1.155	645	330	900	120	7.980					
April	930	930	930	780	300	1.050	255	8.880					
Mei	1.080	1.080	1.080	825	240	1.275	345	10.470					
Juni	855	855	855	1.020	420	1.125	330	10.680					
Juli	780	780	780	1.095	405	1.305	435	8.280					
Agustus	915	915	915	1.020	330	1.290	315	8.850					
September	1.125	1.125	1.125	1.080	375	1.290	300	8.970					
Oktober	810	810	810	705	435	1.260	225	10.170					
November	645	645	645	1.140	420	1.095	270	8.970					
Desember	1.065	1.065	1.065	945	345	1.020	240	8.580					
Total	9.360	9.360	9.360	9.255	3.600	11.610	2.835	91.830					
Rata-rata	936	936	936	926	360	1.161	284	9.183					
Max	1.155	1.155	1.155	1.140	435	1.305	435	10.680					
Min	645	645	645	645	240	900	120	7.980					
STDEV	167,66	167,66	167,66	174,94	62,45	142,51	83,80	930,42					

Tabel 4. 6. Konsumisi Bahan Baku 2017

D-1		Bal	han Bak	u pada 2017						
Bulan	Ice Cream	Teh	Soda	Buah Lemon	Air Mineral					
Januari	-	-	-	-	-					
Februari	-	-	-	-	-					
Maret	15.300	105	150	1.995	85					
April	17.400	81	182	2.385	76					
Mei	17.600	98	200	2.685	83					
Juni	19.300	97	215	2.895	72					
Juli	17.300	145	241	3.240	105					
Agustus	19.800	122	214	2.955	108					
September	16.900	176	221	3.045	80					
Oktober	19.800	94	202	2.625	88					
November	14.800	145	213	2.925	82					
Desember	17.400	122	192	2.550	107					
Total	175.600	1.185	2.030	27.300	886					
Rata-rata	17.560	119	203	2.730	89					
Max	19.800	176	241	3.240	108					
Min	14.800	81	150	1.995	72					
STDEV	1710,88	29,45	24,75	362,08	13,25					

Tabel 4. 7. Konsumisi Bahan Baku 2017

4.3 Pengolahan Data

Berikut adalah hasil pengolahan data-data yang dilakukan dalam penelitian:

4.3.1. Klasifikasi ABC

Terdapat 3 bahan baku yang termasuk dalam kategori A pada bahan baku UKM *coffee shop* Maraville yang telah diklasifikasikan menggunakan metode ABC. Tabel dibawah ini menunjukan bahan baku yang termasuk dalam kategori A yang ditandai dengan warna hijau, kategori B di tandai dengan warna kuning dan kategori C ditandai dengan warna merah. Masing-masing kategori dianalisis dengan memperhitungkan tingkat krisis, ketersediaan dan pemakaian oleh UKM coffee shop Maraville.

No	Nama	Satuan	Kuantitas Pemakaian	Volume	Harga (/satuan)		Total	Persentase	% Kumulatif	Kategori
1	Kopi Houseblend	gram	20	246.040	Rp 300	R	p 73.812.000	31,25909193	31,25909193	А
2	Fresh Milk	ml	150	2.332.500	Rp 25	R	p 58.312.500	24,69511459	55,95420652	А
3	Kopi Single Origin	gram	20	54.480	Rp 750	R	p 40.860.000	17,30404943	73,25825595	А
4	Powder Chocolate	gram	20	52.600	Rp 280	R	p 14.728.000	6,237250121	79,49550607	В
5	Powder Matcha	gram	20	33.320	Rp 280	R	p 9.329.600	3,951048936	83,44655501	В
6	Powder Red Velvet	gram	20	20.660	Rp 280	R	p 5.784.800	2,449840067	85,89639507	В
7	Soda	botol	1	2.030	Rp 2.700	R	p 5.481.000	2,321181961	88,21757703	В
8	Ice Cream	gram	100	175.600	Rp 25	R	p 4.390.000	1,859147748	90,07672478	В
9	Powder Chorcoal	gram	20	11.940	Rp 280	R	p 3.343.200	1,415832062	91,49255684	В
10	Teh	pcs	1	1.185	Rp 2.500	R	p 2.962.500	1,254607108	92,74716395	В
11	Susu Kental Manis	ml	30	91.830	Rp 30	R	p 2.754.900	1,166689324	93,91385328	В
12	Air Mineral	Botol	1	886	Rp 2.500	R	p 2.215.000	0,938043795	94,85189707	С
13	Powder Purple	gram	20	7.340	Rp 280	R	p 2.055.200	0,870369123	95,7222662	С
14	Syrup Blue	ml	15	11.610	Rp 175	R	p 2.031.750	0,860438141	96,58270434	С
15	Syrup Hazelnut	ml	15	9.360	Rp 175	R	p 1.638.000	0,693686563	97,2763909	С
16	Syrup Vanilla	ml	15	9.360	Rp 175	R	p 1.638.000	0,693686563	97,97007746	С
17	Syrup Caramel	ml	15	9.360	Rp 175	R	p 1.638.000	0,693686563	98,66376402	С
18	Syrup Lychee	ml	15	9.255	Rp 175	R	p 1.619.625	0,685904823	99,34966885	С
19	Syrup Orange	ml	15	3.600	Rp 175	R	p 630.000	0,266802524	99,61647137	С
20	Syrup Peppermint	ml	15	2.835	Rp 175	R	p 496.125	0,210106988	99,82657836	С
21	Buah Lemon	gram	15	27.300	Rp 15	R	p 409.500	0,173421641	100	С
			TOTAL			R	p 236.129.700	100		

Tabel 4. 8. Pengklasifikasian ABC pada Persediaan Bahan Baku

4.3.2. Perhitungan Inventory Turnover

Pada data yang telah didapat maka kita dapat mengetahui rasio perputaran persediaan dengan perhitungan sebagai berikut : (perhitungan terlampir)

No	Bahan Baku	ITO	Long Time (dalam 1 Tahun)
1	Powder Red Velvet	18	20,7
2	Powder Chocolate	24	15,3
3	Syrup Peppermint	34	10,6
4	Syrup Lychee	37	9,8
5	Ice Cream	42	8,7
6	Syrup Hazelnut	48	7,6
7	Syrup Vanilla	48	7,6
8	Syrup Caramel	48	7,6
9	Syrup Orange	48	7,6
10	Syrup Blue	60	6,1
11	Susu Kental Manis	73	5,0
12	Powder Purple	92	4,0
13	Powder Matcha	98	3,7
14	Teh	158	2,3
15	Kopi Single Origin	176	2,1
16	Kopi Houseblend	251	1,5
17	Buah Lemon	273	1,3
18	Powder Chorcoal	398	0,9
19	Soda	406	0,9
20	Air Mineral	886	0,4
21	Fresh Milk	1333	0,3

Tabel 4. 9. Perhitungan Inventroy Turnover

4.3.3. Perhitungan *Min-Max Stock*

1. Bahan Baku Kopi Houseblend

Diketahui stok awal bahan baku Kopi Houseblend 2017 adalah 2.000 gram dengan *lead time* 2 hari atau 0,067 bulan. Untuk perhitungan persediaan tahun 2018 adalah sebagai berikut:

1.1. Stok akhir 2018

Stok akhir 2018 = (Total penerimaan – Total konsumsi) + Stok awal tahun = (248.000 gram – 246.040 gram) + 0 gram = 1.960 gram 1.2. Safety Stock (SS) = Persediaan Minimum (Min)

Safety Stock (Min) = z x stdv pemakaian x $\sqrt{0,167}$

= 0,835 x 1593,2 x $\sqrt{0,067}$

= 340 gram.

1.3. Persediaan Maksimum

Maksimum Inventory = 2 (Rata-Rata Konsumsi x Lead Time) + Safety Stock

= 2 (24.604 gram x 0,067 bulan) + 340 gram

= 3.640 gram

1.4. Reorder Point (ROP)

ROP = Safety Stock + (Lead time x Rata-rata Konsumsi)

= 340 gram + (0,067 bulan x 24.604 gram)

= 2.000 gram

1.5. Order Quantity (Q)

Q = 2 x Rata-Rata Konsumsi x Lead Time

 $= 2 \times 24.604 \text{ gram} \times 0,067 \text{ bulan}$

= 3.300 gram

1.6. Pemesanan yang dilakukan selama 1 tahun (F)

= 246.040 gram/ 3.300 gram

= 75 kali.

2. Bahan Baku Kopi Single Origin

Diketahui stok awal bahan baku Kopi Single Origin 2017 adalah 1.000 gram dengan *lead time* 2 hari atau 0,067 bulan. Untuk perhitungan persediaan tahun 2018 adalah sebagai berikut:

2.1. Stok akhir 2018

Stok akhir 2018 = (Total penerimaan – Total konsumsi) + Stok awal tahun = (55.100 gram – 54.480 gram) + 0 gram = 620 gram 2.2. Safety Stock (SS) = Persediaan Miniimum (Min) Safety Stock (Min) = z x stdv pemakaian x $\sqrt{0,067}$ = 0,835 x 740,88 x $\sqrt{0,067}$ = 160 gram. 2.3. Persediaan Maksimum

2.5. Perseulaan waksimum

Maksimum Inventory = 2 (Rata-Rata Konsumsi x Lead Time) + Safety Stock

= 2 (5.448 gram x 0,067 bulan) + 160 gram

= 890 gram

2.4. Reorder Point (ROP)

ROP = *Safety Stock* + (*Lead time* x Rata-rata Konsumsi)

= 160 gram + (0,067 bulan x 5.448 gram)

= 525 gram

- 2.5. Order Quantity (Q)
- Q = 2 x Rata-Rata Konsumsi x Lead Time
 - $= 2 \times 5.448 \text{ gram} \times 0,067 \text{ bulan}$

= 730 gram

- 2.6. Pemesanan yang dilakukan selama 1 tahun (F)
- F = Total konsumsi / Q
 - = 54.480 gram/ 730 gram

= 75 kali.

3. Bahan Baku Fresh milk

Diketahui stok awal bahan baku Fresh Milk 2017 adalah 36.000 gram dengan *lead time* 2 hari atau 0,067 bulan. Untuk perhitungan persediaan tahun 2018 adalah sebagai berikut: 3.1. Stok akhir 2018

Stok akhir 2018 = (Total penerimaan – Total konsumsi) + Stok awal tahun = (2.336.000 ml – 2.332.500 ml) + 0 ml = 3.500 ml 3.2. Safety Stock (SS) = Persediaan Minimum (Min) Safety Stock (Min) = z x stdv pemakaian x $\sqrt{0,067}$ = 0,835 x 18.448,58 x $\sqrt{0,067}$

= 4.000 ml

3.3. Persediaan Maksimum

Maksimum Inventory = 2 (Rata-Rata Konsumsi x Lead Time) + Safety Stock

= 2 (233.250 ml x 0,067 bulan) + 4.000 ml

= 35.300 ml

3.4. Reorder Point (ROP)

ROP = *Safety Stock* + (*Lead time* x Rata-rata Konsumsi)

= 4.000 + (0,067 bulan x 233.250 ml)

= 19.600 ml

3.5. Order Quantity (Q)

Q = 2 x Rata-Rata Konsumsi x *Lead Time*

 $= 2 \ge 233.250 \text{ ml} \ge 0.067 \text{ bulan}$

= 32.000 ml

3.6. Pemesanan yang dilakukan selama 1 tahun (F)

- F = Total konsumsi / Q
 - = 2.332.500 ml / 32.000 ml

= 75 kali.

4.3.4. Aplikasi Form Inventory

x∎	🔒 🐬 👌 :	÷					aplikasiFr	ominventory
FI	LE HOME IN	ISERT PAG	E LAYOUT	FORMULA	S DATA	REVIEW	VIEW	DEVELOPER
-	🖳 👗 Cut	Calibri	~ 11	- A ⁺ A ⁺	= _	æ	Wran Test	6
	Copy -	Calibit		· A A	- =		E. Mah lext	G
Pas	te 💉 Format Painter	В <i>I</i> <u>U</u>	• 🖽 •	🖄 - 🗛 -	$\equiv \equiv \equiv$	€≣ ¥≣	🟥 Merge & Co	anter 👻 🦉
	Clipboard	5	Font	Gi		Alignm	ient	5
113	× :	× ~ J	ç,					
	А	В		с	D	E	F	G
1	Kode Barang 💌	Nan	ia 🔻	Awal 💌	Masuk 💌	Keluar	🖌 🖌 🗸 Akhir 🔻	ITO 💌
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								-
23								
		-			-			
4	BAHA	N_BAKU	/lasuk K	eluar	+			
REAL	DY 🔠							

1. Pembuatan Worksheet keseluruhan bahan baku pada Microsoft Excel.

Gambar 4. 1. Worksheet Bahan Baku

2. Pembuatan Worksheet masuk.

x∎		5 -	¢-, ∓			apli	kasiFromlr	ivento	ry - Excel (Pr	oduct Acti
FI	ILE	HOM	IE INS	SERT	PAGE L	AYOUT	FOR	MULA	DATA	REVIE
Pas	ste Cli	6 Cut ∃ Copy Forma ipboard	* t Painter	Times N B I	ew Ro	ma v 1	12 • A	A .	= <mark>=</mark> =	איץ ד אין איין דיייייייייייייייייייייייייייייי
A2		-	1:5	< 🗸	f_{x}					
		Δ		R			C		D	
1	т-	nggal	t Kod	Baran		Nam	Baran		Jumlah M	[acul x
2	1.4	inggar	. Kou	e Daran		Туаша	a Daranş	1	ouman iv.	rasur ·
2			-							
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										
22										
23										
24					1					
	4		BAHAN	LBAKU	Ma	suk	Keluar		+	
REA	.DY	1								

Gambar 4. 2 Worksheet Masuk

3. Pembuatan Worksheet keluar



Gambar 4. 3. Worksheet Keluar

3. Mengaktifkan *Ribbon Developer* dengan cara klik file, lalu pilih *Option* seperti gambar di bawah ini.



Gambar 4. 4. Option

4. Lalu pilih Customize Ribbon lalu centang bagian DEVELOPER

aplikasiFre	ominventory	- Microsoft Exce	el		
Excel Options				?	×
Customize the Ribbon. Formulas Proofing Save Language Advanced Customize Ribbon Cuick Access Toolbar Trust Center Trust Center Cuick Access Toolbar Trust Center Delete Sheet Columns Email Delete Sheet Columns Delete Sheet Columns Email Delete Sheet Columns Email Pool Cuick access Toolbar Fill Color Fort Color Fort Size	× * * * *	Lativ	Customize the Ribbon: Main Tabs Main Tabs B ⊆ Home B ⊆ Inset B ⊆ Portu B ⊆ Code B ⊆ Add-Ins B ⊂ Modify B ⊆ Madd-Ins B ⊂ Modify B ⊆ Add-Ins B ⊂ Modify B ⊆ Add-Ins	?	×
Format Painter Format Painter A Increase Font Size Insert Cells ∫r Insert Function Insert Sheet Columns	>		New Tab New Group Renag	<u>n</u> e	
Macros Macros Merce 8: Center	¥		Imgort/Export • 0		
				1	

Gambar 4. 5. Ribbon DEVELOPER

Aktivasi tab developer ini dimaksudkan untuk mengaktifkan fasilitas visual basic yang terdapat dalam program Microsoft Office Excel untuk proses pembuatan dan menjalankan macro.

5. Klik Ribbon Developer lalu pilih Visual Basic di pojok atas kiri



Gambar 4. 6. Visual Basic

6. Apabila yang dilingkari merah pada gambar dibawah ini tidak muncul, maka klik *Project Explorer* dan *Properties Window* seperti gambar dibawah ini



Gambar 4. 7. Project & Properties

2	Micros	oft Vis	ual Basio	c for App	lications -	Book1 - [UserFo	rm (Usei	rForm)]		
-8	<u>F</u> ile	<u>E</u> dit	<u>V</u> iew	<u>I</u> nsert	F <u>o</u> rmat	<u>D</u> ebug	<u>R</u> un	<u>T</u> ools	<u>A</u> dd-Ins	<u>W</u> indow	<u>H</u> elp
	-		ХÞ	18. AA	10 61	► II		😫 ا ک	🖀 😽 🛪		
Projec	t - VB	AProje	ct		×				Project Evol	orer (Ctrl+	 ถ
_						UserFor	mi		Fioject Expi		V [

Gambar 4. 8. Project Explorer

۱ 춤	Vicros	oft Vis	ual Basio	c for App	lications -	Book1 - [UserFo	rm (User	Form)]		
-8	<u>F</u> ile	<u>E</u> dit	<u>V</u> iew	Insert	F <u>o</u> rmat	<u>D</u> ebug	<u>R</u> un	<u>T</u> ools	<u>A</u> dd-Ins	<u>W</u> indow	<u>H</u> elp
	•		Х 🗅	18. AA	10 61	> 10		2 📚 [🖀 😽 🛪		
Projec	t - VB	4Proje	ct		×	UserFor	 m1	10000000000	Propertie	es Window	(F4)

Gambar 4. 9. Properties Window

7. Klik kanan pada *Sheet1* yang terdapat pada *VBAProject* yang ditandai dengan lingkaran merah, kemudian pilih *Insert* lalu klik *UserForm*.



Gambar 4. 10. UserForm

8. Klik & geser Label yang ditandai dengan lingkaran merah ke arah layout UserForm1.



Gambar 4. 11. Label layout UserForm

9. Klik & geser *CommandButton* yang ditandai dengan lingkaran merah ke arah *layout UserForm1*



Gambar 4. 12. CommandButton layout UserForm

10. Buat Label dan CommandButton seperi gambar dibawah ini



Gambar 4. 13. Pembuatan Label dan Command Button

11. Klik dua kali pada CommandButton yang telah dibuat, lalu masukan perintah untuk menjalankannya seperti gambar dibawah ini.



Gambar 4. 14. Memasukan Perintah CommandButton

Apabila sudah membuat *Form Inventory* untuk bahan baku keluar di *Worksheet Keluar*, maka ulangi proses nomer 7 hingga proses nomer 11 diatas untuk membuat Form Inventory untuk bahan baku masuk di *Worksheet Masuk*.

12. Contoh apabila menjalankan tidak mengisi Tanggal yang telah dibuat.

Form Invento	ory Keluar		×
	Inventori Keluar		
Tanggal - Kode Bar Jumlah K	Microsoft Excel Tanggal Tidak Boleh Kosong	×	
MASU	ОК		L I

Gambar 4. 15. Tidak boleh mengosongkan tanggal

13. Pembuatan tombol otomatis untuk memunculkan *Form Inventory* yang telah dibuat. Klik *Ribbon INSERT* lalu klik *Shapes*, klik & geser *Rounded Rectangle* pada Workbook, kemudian atur ukurannya dan tuliskan kata yang akan digunakan.



Gambar 4. 16. Shapes

14. Agar tombol bisa digunakan, maka masukan perintah dengan klik kanan pada *Shapes* yang telah dibuat lalu pilih *Assign Macro* seperti gambar dibawah.



Gambar 4. 17. Assign Macro

15. Tuliskan nama pada Macro name: lalu klik New setelah menuliskan nama.

Assign Macro	?	×
Macro name:		
ambilDataMasuk	N	ew
^	Rec	ord
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
Macros in: All Open Workbooks		
Description		
ОК	Ca	ncel

Gambar 4. 18. Macro name

16. Setelah proses nomer 15 maka akan keluar tampilan seperti gambar dibawah ini. Kemudian masukan perintah agar tombol bisa berfungsi sehingga *Form Inventory* dapat digunakan.



Gambar 4. 19. Perintah untuk mengaktifkan tombol

x∎	🗄 5 · 👌	Ŧ				aplikasiFr	omInvent	ory - Exe	el (Prod	luct Activa	tion Failed)								? 📧	- 6	5 ×
FILE	HOME IN	ISERT PAGE LAYOUT	FORMU	LAS DATA	REVIEW	/ VIEW	DEVELOP	PER												Sign	n in 🔍
Paste	K Cut E Copy → Kormat Painter	Calibri • 11 B I U •	• A A		≫ €≣ +≘	🖶 Wrap Text	enter *	Genera	۱ %	▼ 00.0.00 0.€ 00.	Conditiona Formatting	Format a	as Cell Styles •	e III Insert	Delete	Format	∑ AutoSu ↓ Fill + Clear +</td <td>m * AZ Sort & Filter</td> <td>k Find &</td> <td></td> <td></td>	m * AZ Sort & Filter	k Find &		
	Clipboard	- Font		G.	Alignm	ient	5		Number	G		Styles			Cells			Editing			^
17	- :	× √ fr																			~
		-																			
	A Kada Damara	B	C	D	E	F Alubia I	G	-	-	1	J	K	L	N	1	N	0	Р	Q	F	R 🔺
2	Roue Barang	Koni Houseblend	Awai •				#DIV/0	* 1													
3	B002	Kopi Single Origin	0	0	0	0	#DIV/0		(
4	B003	Fresh Milk	0	0	0	0	#DIV/0	1			Data Masuk										
5	B004	Powder Matcha	0	0	0	0	#DIV/0	1													
6	B005	Powder Purple	0	0	0	0	#DIV/0	1 Er	rm Inve	ntori Masi	ık			×							
7	B006	Powder Red Velvet	0	0	0	0	#DIV/0	!			-			^							
8	B007	Powder Chocolate	0	800	0	800	_	0		Inven	tori Masuk			- 84							
9	B008	Powder Chorcoal	0	0	0	0	#DIV/0	!	-	_		_		- 11							
10	B009	Syrup Hazelnut	0	0	0	0	#DIV/0	<u> </u>	ariyyai		5			- 84							
11	B010	Syrup Vanilla	0	0	0	0	#DIV/0	! к	ode Bara	ng 📊	B007	_		- 11							
12	B011	Syrup Caramel	0	0	0	0	#DIV/0	£ .,	umlah Ma	euk 🗔	aad	_		- 11							
13	B012	Syrup Lychee	0	0	0	0	#DIV/0	! *			BOOL			- 11							
14	B013	Syrup Orange	0	0	0	0	#DIV/0							- 84							
15	B014	Syrup Blue	0	0	0	0	#DIV/0		MASUK	AN DATA		KELU	JAR	- 84							
17	B015	Syrup Peppermini	0	0	0	0	#DIV/0				·			- 84							
10	B010 B017	Joe Cream	0	0	0	0	#DIV/0														
19	B018	Teh	0	0	0	0	#DIV/0	1													
20	B019	Soda	0	0	0	0	#DIV/0														
21	B020	Buah Lemon	0	0	0	0	#DIV/0	1													
22	B021	Air Mineral	0	0	0	0	#DIV/0	ι.													
23																					
24																					
4	BAHA	N_BAKU Masuk	Keluar	(+)								4									•
READ	/ 🔚			<u> </u>												F	# B	呵 -—	- 1	-+	100%

17. Contoh memasukan data pada aplikasi Form Inventory

Gambar 4. 20. Contoh menjalankan aplikasi

Kemudian di Worksheet Masuk otomatis langsung terisi.

x∄	5.0			aplikasiFromIn	iventory -	Excel (Produ	ct Activatio	n Failed)			TABLE T	DOLS									? 📧	_	a x
FILE	HOME	INSERT	PAGE L/	AYOUT FOR	MULAS	DATA	REVIEW	VIEW	DEVELO	OPER	DESIG	GN										Sig	n in 🔍
Paste	K Cut Copy → Format F Clipboard	Painter B	s New Ror 7 <u>U</u> ≁	ma • 12 • A			P → E E +E E Alignmen	P Wrap Text Merge & C	Center –	Gene	ral % * Numbe	* *.0 .00 r G	Conditiona Formatting	al Format a • Table * Styles	s Cell Styles •	e III Insert	Delete Cells	Format	∑ AutoSur ↓ Fill + ℓ Clear +	m * AZT Sort 8 Filter *	Find & Select •		^
D2	-	: × .	f.	800																			~
02			74	000																			
	A	В	_	С	-)	E	F		G	н	1	J	K		L	М	N	0	Р		Q 🔺
1	Tanggal -	Kode B:	arang 💌	Nama Ba	rang	Jumlah	Masuk																
2	5	B00	/	Powder Choo	olate	80	0																
4																							
5																							
6																							
7																							
8																							
9																							
10																							
11																							
12																							
13																							
14																							
15																							
16																							
17																							
18																							
19																							
20																							
21																							
22																							
23																							
24																							
23																							
4	•	BAHAN_BAKU	Mas	Keluar	+									4									Þ
READ	/ 🔠																	1	II II	<u> </u>	-	-+	100%

Gambar 4. 21. Worksheet Masuk

18. Masukan perintah =*VLOOKUP*(..;..;..) untuk mengetahui nama barang yang telah dimasukan menggunakan aplikasi *Form Inventory* seperti gambar dibawah ini.

X∄	🗄 ५ - त	≥~ ÷	aplikasiFromInventory	- Excel (Product Activation	Failed)		TAB	E TOOLS								? 📧	- 8 ×
FIL	E HOME	INSERT PAG	E LAYOUT FORMULAS	DATA REVIEW	VIEW	DEVELO	PER D	ESIGN									Sign in
Past	Cut En Copy →	Times New P	Roma • 12 • A* A*	= - * * - *	Vrap Te o Aerge 80	xt ℓ Center →	General	▼ 0.0.00	Condition	al Format a	Is Cell	Ensert	Delete Forma	T AutoSur ↓ Fill → Clear →	n * Arv Sort &	x Find &	
	Clipboard	5	Font G	Alignment		r.	Nur	iber í	Formatting	Styles	Styles *		Cells		Editing	* Select *	^
										,							
C2	Ŧ	: × √ f:	=VLOOKUP([@[Kod	le Barang]];tblBahanBak	:u;2) —												~
	Α	В	С	D	Е	F	G	н	1	J	к	L	M	N	0	Р	Q 🔺
1	Tanggal 💌	Kode Barang	💌 Nama Barang 💌	Jumlah Keluar 💌				•									
2	1	B001	Kopi Houseblend	246.040				•									
3	1	B002	Kopi Single Origin	54.480		-1/	100		[@[۲	odo	Dar	and	11+thl	Dahar	Pak	11.2	
4	1	B003	Fresh Milk	2.332.500		-v	100	KUP		oue	Dai	ang]],toi	Dallal	IDan	.u,zj	
5	1	B004	Powder Matcha	33.320													
6	1	B005	Powder Purple	7.340													
7	1	B006	Powder Red Velvet	20.660													
8	1	B007	Powder Chocolate	52.600													
9	1	B008	Powder Chorcoal	11.940													
10	1	B009	Syrup Hazelnut	9.360													
11	1	B010	Syrup Vanilla	9.360													
12	1	B011	Syrup Caramel	9.360													
13	1	B012	Syrup Lychee	9.255													
14	1	B013	Syrup Orange	3.600													
15	1	B014	Syrup Blue	11.610													
16	1	B015	Syrup Peppermint	2.835													
17	1	B016	Susu Kental Manis	91.830													
18	1	B017	Ice Cream	175.600													
19	1	B018	Teh	1.185													
20	1	B019	Soda	2.030													
21	1	B020	Buah Lemon	27.300													
22	1	B021	Air Mineral	886													
23																	
24																	-
4	> E	BAHAN_BAKU	Aasuk Keluar 🤆)						•							Þ
READ	v 🔚													# 	m		+ 100%

Gambar 4. 22. VLOOKUP

19. Masukan perintah = *sumifs(...;...;..)* untuk dikolom masuk dan kolom keluar, untuk mengotomatiskan perhitungan.

×∎	. 5. 2.	∓ aplik	asiFromInve	ntory - Excel (Pi	oduct Activa	tion Failed)		TABLE TOOLS									? 📧	- 6	×
FILE	HOME	INSERT PAGE LAYOUT	FORM	JLAS DATA	REVIEW	VIEW	DEVELOPER	DESIGN										Sign	in 🍳
Paste	X Cut En Copy →	Calibri • 1 B I U •	1 - А́			🖶 Wrap Text	enter - 😨 .	nber •	Conditional	Format as	Cell	e Insert	Delete Fo	, rmat	∑ AutoSum ↓ Fill +	Sort	* #1 & Find &		
Ŧ	Clipboard	For Fort		6	Alianm	ent	G.	Number	Formatting	* lable *	Styles *	Ŧ	Cells	*	Cicai ·	Filter Editina	* Select *		~
D2	* :	X V Jx =SU	MIFS(tblw	lasuk[Jumlah	Masuk];tbl/	Masuk[Nama	Barang];[@N	ama])											×
	А	В	С	D	E	F	G	н	J	к	L	N	1	N	0	р	Q	R	A
1	Kode Barang	💌 Nama 💌	Awal 🔻	Masuk 💌	Keluar 💌	 Akhir 	ITO 🔻												
2	B001	Kopi Houseblend	0	248.000	246.040	1.960	251												
3	B002	Kopi Single Origin	0	55.100	54.480	620	176												
4	B003	Fresh Milk	0	2.336.000	2.332.500	3.500	1.333		Data Masuk										
5	B004	Dowdar Matcha	n	24 nnn	23 33N	200	00 -												
6	B005	-CUMAICC	1+61	Mar	LF L.	na la b	Mag	ا ا ا ا ا	Mag	Jahr	Lava		Dare		-1.10	ML.		1\	
-	B000	=5010111-5	וומז)	viasu	KJJU	mian	Mas	ukj;tD	wasi	ukji	van	na i	Bala	m	21;10	νNa	ama		
8	B007		`												0			•1	
10	B009	Syrum Hazelmut	0	9.750	9.360	390	48												
11	B010	Syrup Vanilla	0	9.750	9.360	390	48												
12	B011	Syrup Caramel	0	9.750	9.360	390	48												
13	B012	Syrup Lychee	0	9.750	9.255	495	37												
14	B013	Syrup Orange	0	3.750	3.600	150	48												
15	B014	Syrup Blue	0	12.000	11.610	390	60												
16	B015	Syrup Peppermint	0	3.000	2.835	165	34												
17	B016	Susu Kental Manis	0	94.350	91.830	2.520	73												
18	B017	Ice Cream	0	184.000	175.600	8.400	42												
19	B018	Teh	0	1.200	1.185	15	158												
20	B019	Soda	0	2.040	2.030	10	406												
21	B020	Buah Lemon	0	27.500	27.300	200	273												
22	B021	Air Mineral	0	888	886	2	886												
23															tivoto M				
24															tivate W				Ŧ
-	BA	HAN_BAKU Masuk	Keluar	(+)						4				-96	to settings	to activ	rate Wind	iows.	Þ
READY	1 10													I	= .		- 1	+	100%

Gambar 4. 23. Perintah SUMIFS Masuk

x∎	5.0.	∓ aplik	asiFromInve	ntory - Excel (P	roduct Activa	tion Failed)		TABLE TOOLS						? 📧	×
FIL	E HOME	INSERT PAGE LAYOUT	FORM	JLAS DATA	REVIEW	VIEW	DEVELOPER	DESIGN							Sign in 🔍
Past	K Cut Copy ~ Format Painte	Calibri • 1 B I U • H •	<u>1</u> А́ А́	• ≡ ≡ =	: ≫ • : ::::::::::::::::::::::::::::::::	🖶 Wrap Text	Center - 😭	umber ▼ 2 • % • • 0.00	Conditional For Formatting * T	rmat as Cell able * Styles *	Insert Dele	te Format	∑ AutoSum ↓ Fill ~ Clear ~	Sort & Find & Filter * Select	
	Clipboard	ra Font		Gi .	Alignm	ent	Fai	Number 5	Styl	es	Ce	ls	Ec	liting	~
E2	* :	× √ f _x =su	JMIFS(tblK	eluar[Jumlah	Keluar];tbli	Keluar[Nama	Barang];[@I	Nama])							*
	A	В	с	D	E	F	G	н	J	K L	м	N	0	P Q	R
1	Kode Barang	🔹 Nama 💌	Awal 💌	Masuk 💌	Keluar 🔹	🖌 🛛 Akhir 💌	ITO 💌								
2	B001	Kopi Houseblend	0	248.000	246.040	1.960	251								
3	B002	Kopi Single Origin	0	55.100	54.480	620	176								
4	B003	Fresh Milk	0	2.336.000	2.332.500	3.500	1.333		Data Masuk						
5															_
6	-61	INALES /+b	JK ol	huarf	Luna I	ah K	ملينو	elithIKe	Juar	Jama	Dar	mal	(ON	amall	
7	-30	JIVIIFS[LL	ire	iuai į.	unn	diiN	eruai	ij,toike	ruarti	VdIIId	Ddlo	an R1	,[@N	amaj	
8															_
9	D000	C T 1		0.750	0.000	00	550								
10	B009	Syrup Hazelnut	0	9.750	9.360	390	48								
11	B010	Syrup Vanilla	0	9.750	9.300	390	48								
12	BOIL	Syrup Caramei	0	9.750	9.300	390	48								
14	B012	Syrup Lycnee	0	2 750	2 600	495	37								
16	B013	Syrup Orange	0	12,000	11 610	200	40								
16	B014	Syrup Dapparmint	0	3,000	2 835	165	24								
17	B016	Susu Kental Manie	0	94,350	91,830	2 520	72								
18	B017	Ice Cream	0	184,000	175,600	8.400	42								
19	B018	Teh	0	1.200	1.185	15	158								
20	B019	Soda	0	2.040	2.030	10	406								
21	B020	Buah Lemon	0	27.500	27.300	200	273								
22	B021	Air Mineral	0	888	886	2	886								
23															
24													ctivate Wii		
4	BAH	AN_BAKU Masuk	Keluar	÷					÷ •			Ge	to Settings t	o activate Wir	idows.
READ	Y 🔚		1	-									# E U		+ 100%

Gambar 4. 24. Perintah SUMIFS Keluar

Setelah memberi perintah pada kolom masuk dan keluar, selanjutnya memberi perintah sederhana pada kolom akhir untuk menghitung sisa bahan baku yang tersedia.

XI	5.0.	≠ apliki	asiFromInver	itory - Excel (Pr	oduct Activa	tion Failed)		TABLE TO	OOLS									? 📧	_	8	×
FIL	HOME IN	ISERT PAGE LAYOUT	FORMU	LAS DATA	REVIEW	VIEW	DEVELOPER	DESIG	IN										Si	gn in	
Ċ	K Cut B Copy →	Calibri - 1	1 · A /	. = = _	ð? -	🖶 Wrap Text	N	lumber	*	≠			•	*		∑ AutoSur ↓ Fill +	m č Az	#			
Paste	📌 Format Painter	B I <u>U</u> -	<u></u> - A	• = = =	€E €E	🗒 Merge & Ce	nter - 🧣	- % ,	00, 0. 00 →0	Formatting	il Formata ∗ Table∗	s Cell Styles ▼	Insert T	Delete F	ormat +	🧶 Clear 🗝	Sort Filte	& Find & ▼ Select ▼			
	Clipboard	5 Font		G.	Alignm	ent	5	Numbe	r G		Styles			Cells			Editing				^
F2	• :	× / fr -[6	مرا+[@	Masukl-[@Ko	luarl																¥
				nasang rene			~														
	A	В	с	D	E	F	G	~	1	J	К	L	N	1	N	0	P	Q		R	- H
1	Kode Barang	Nama 💌	Awal 👻	Masuk 💌	Keluar 1	Akhir 🔻	110 -														
2	B001 B002	Kopi Fiousebiend	0	248.000	54 480	1.900	251														
4	B002 B003	Fresh Milk	0	2.336.000	2.332.500	3 500	1 333	*		Data Masul	<i>.</i>										
5	B004	Powder Matcha	0	34.000	33.320	680	98														
6	B005	Powder Purple	0	7.500	7.340	160	92	=[(ຉAຑ	/al1+	@N	lasu	k]-[@k	(elu	uarl					
7	B006	Powder Red Velvet	0	23.000	20.660	2.340	18		_		<u> </u>			<u> </u>							
8	B007	Powder Chocolate	0	57.000	52.600	4.400	24		(
9	B008	Powder Chorcoal	0	12.000	11.940	60	398			Data Kelua											
10	B009	Syrup Hazelnut	0	9.750	9.360	390	48														
11	B010	Syrup Vanilla	0	9.750	9.360	390	48														
12	B011	Syrup Caramel	0	9.750	9.360	390	48														
13	B012	Syrup Lychee	0	9.750	9.255	495	37														
14	B013	Syrup Orange	0	3.750	3.600	150	48														
15	B014	Syrup Blue	0	12.000	11.610	390	60														
16	B015	Syrup Peppermint	0	3.000	2.835	165	34														
1/	B016	Susu Kental Manis	0	94.350	91.830	2.520	/3														
10	B017	Teb	0	1 200	1 185	8.400	42														
20	B018	Soda	0	2.040	2 030	10	406														
21	B020	Buah Lemon	0	27,500	27.300	200	273														
22	B021	Air Mineral	0	888	886	2	886														
23																					Ш
24																tivate V	Vindov				
4	BAHA	N BAKU Masuk	Keluar	(+)							∢				Go	to Setting	is to acti	rate Wind	lows.	D	
READ	/ 🔚			<u> </u>	-		-	-							Ħ	I II	m	- 1		+ 10	00%

Gambar 4. 25. Perintah Perhitungan Akhir

20. Masukan perintah perhitungan ITO untuk mengetahui perputaran yang terjadi selama periode yang telah ditentukan.

×∎	5.0		asiFromInve	ntory - Excel (P	roduct Activat	ion Failed)		TABLE TOO	LS									? 📧	_	8	×
FILE	HOME	INSERT PAGE LAYOUT	FORM	JLAS DATA	REVIEW	VIEW	DEVELOPER	DESIGN											Si	ign in	
Paste •	X Cut I⊡ Copy → ✓ Format Pair	Calibri • 1 B I U • .	1 • A .			Wrap Text	enter -	umber	• 00 000 C Fa	onditional rmatting ~	Format as Table *	Cell Styles •	e III Insert	Delete F	Format	∑ AutoSu ↓ Fill + ℓ Clear +	m * AZ Sort Filter	& Find & Select			
	Clipboard	G Font		G	Alignme	int	Gil	Number	Gil		Styles			Cells			Editing				^
G2	T	$\times \checkmark f_x = [a]$	Keluar]/(([@Awal]+[@	Akhir])/2) -		~														~
	А	В	С	D	E	F	G	н	1	J	к	L	M		N	0	Р	Q		R	
1	Kode Baran	g 🕶 🛛 Nama 💌	Awal 💌	Masuk 💌	Keluar 💌	Akhir 💌	ITO 🔻														
2	B001	Kopi Houseblend	0	248.000	246.040	1.960	251														
3	B002	Kopi Single Origin	0	55.100	54.480	620	176														
4	B003	Fresh Milk	0	2.336.000	2.332.500	3.500	1.333	•	Dat	a Masuk											
5	B004	Powder Matcha	0	-			_		-												
6	B005	Powder Purple	0	=[@	Kelua	ar1/(([@A	wall	+[@,	Akh	ir1)/	2)									
7	B006	Powder Red Velvet	0	100			i C		ne.			-/									
8	B007	Powder Chocolate	0	57.000	52.600	4.400	24														
9	B008	Powder Chorcoal	0	12.000	11.940	60	398		Dat	a Keluar											
10	B009	Syrup Hazelnut	0	9.750	9.360	390	48														
11	B010	Syrup Vanilla	0	9.750	9.360	390	48														
12	B011	Syrup Caramel	0	9.750	9.360	390	48														
13	B012	Syrup Lychee	0	9.750	9.255	495	37														
14	B013	Syrup Orange	0	3.750	3.600	150	48														
15	B014	Syrup Blue	0	12.000	11.610	390	60														
16	B015	Syrup Peppermint	0	3.000	2.835	165	34														
17	B016	Susu Kental Manis	0	94.350	91.830	2.520	73														
18	B017	Ice Cream	0	184.000	175.600	8.400	42														
19	B018	Teh	0	1.200	1.185	15	158														
20	в019	Soda	0	2.040	2.030	10	406														
21	B020	Buah Lemon	0	27.500	27.300	200	2/3														
22	в021	Air Mineral	0	866	886	2	886														
23																					
4																	vindov				Ŧ
4	► BA	HAN_BAKU Masuk	Keluar	+						÷ 4						to setting	is to activ	race with	20W6.	Þ	
READ	Y 🔚														1	I I	<u> </u>	- 1		+ 10	00%

Gambar 4. 26. Perintah Perhitungan ITO

21. Berikut cara menyimpan (Save) form yang telah dibuat.



Klik File Ribbon lalu pilih Save as

Gambar 4. 27. Save File

Setelah itu ganti *Save as Type:* yang dilingkari merah dengan *Excel Macro-Enabled Workbook*



Gambar 4. 28. Save as Type

21. Berikut cara penyelesaian apabila form tidak bisa dijalankan.



Klik File Ribbon lalu pilih Option

Gambar 4. 29. Option Trust Center

Kemudian pilih Trust Center dan klik Trust Center Settings...



Gambar 4. 30. Trust Center Settings

Lalu setelah masuk ke *Trust Center Settings...*, klik *Marco Settings <u>lalu</u> pilih Disable all macros with notification* dan centang *Trust Access to the VBA project model*. Setelah itu klik *Ok*.



Gambar 4. 31. Macro Setting