

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	iv
ABSTRAK	vii
PRAKATA	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Masalah.....	3
1.4 Kontribusi Tugas Akhir.....	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Desain.....	4
2.2 Biaya dan Akuntansi Biaya.....	4
2.3 Penggolongan Biaya.....	4
2.3.1 Penggolongan Biaya Berdasarkan Fungsi Pokok Perusahaan.....	4
2.3.2 Penggolongan Biaya Berdasarkan Perilakunya.....	6
2.4 Harga Pokok Produksi.....	6
2.5 Harga Pokok Pesanan (<i>Job Order Costing</i>).....	7
2.6 Kartu Harga Pokok Pesanan (<i>Job Order Cost Sheet</i>).....	8
2.7 Penentuan Harga Jual.....	10
2.8 Tinjauan Penelitian Terdahulu.....	11
BAB III. METODOLOGI	13
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	13
3.2 Jenis Penelitian.....	13
3.3. Tahapan Penelitian.....	13
3.4 Jenis Data, Alat, Bahan.....	13
3.5 Pengumpulan Data.....	14
3.6 Metode Analisis.....	14
3.7 Pengambilan Kesimpulan.....	15
BAB IV. DESAIN DAN SISTEM	16
4.1 Keadaan Umum Objek Penelitian.....	16
4.1.1 Visi dan Misi.....	16
4.1.2 Struktur Organisasi.....	16
4.1.3 Proses Produksi Makanan.....	18

4.1.4	Produksi Dan Penjualan	19
4.2.	Keadaan Awal Sistem atau Produk	20
4.3.	Proses penyusunan Desain.....	21
4.4.	Deskripsi Desain	21
BAB V.	PENGUJIAN DAN ANALISA.....	23
5.1	Prosedur Pengujian	23
5.1.1	Perhitungan Harga Jual Bawang <i>Catering</i>	23
5.1.2	Harga Pokok Produksi Berdasarkan Pesanan.....	23
5.2.	Hasil Pengujian.....	58
5.2.1	Biaya Produksi Berdasarkan <i>Job Order Costing</i>	58
5.2.2	Perhitungan Harga Pokok Produksi.....	58
5.2.3	Penentuan Harga Jual.....	59
5.3	Pembahasan	62
BAB VI.	KESIMPULAN DAN SARAN	63
6.1.	Kesimpulan	63
6.2.	Saran	63
DAFTAR PUSTAKA		64
LAMPIRAN		66

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kartu Biaya Pesanan	9
Tabel 3.1 Jadwal Pelaksanaan.....	13
Tabel 4.1 Data Penjualan.....	19
Tabel 4.2 Kuantitas Pesanan.....	20
Tabel 5.1 Harga Jual Makanan Kompetitor.....	23
Tabel 5.2 Biaya Bahan Baku Menu Rendang.....	24
Tabel 5.3 Biaya Tenaga Kerja Menu Rendang.....	25
Tabel 5.4 Biaya Bahan Penolong Menu Rendang.....	26
Tabel 5.5 Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung Menu Rendang.....	26
Tabel 5.6 Beban Perlengkapan Menu Rendang.....	27
Tabel 5.7 Beban Utilitas Menu Rendang.....	27
Tabel 5.8 Beban Penyusutan Aset Tetap Menu Rendang.....	28
Tabel 5.9 Estimasi Kerugian Menu Rendang.....	29
Tabel 5.10 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Menu Rendang.....	29
Tabel 5.11 Biaya Administrasi Dan Umum Menu Rendang.....	30
Tabel 5.12 Biaya Bahan Baku Menu Ayam Goreng.....	31
Tabel 5.13 Biaya Tenaga Kerja Menu Ayam Goreng.....	32
Tabel 5.14 Biaya Bahan Penolong Menu Ayam Goreng.....	33
Tabel 5.15 Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung Menu Ayam Goreng.....	33
Tabel 5.16 Beban Perlengkapan Menu Ayam Goreng.....	34
Tabel 5.17 Beban Utilitas Menu Ayam Goreng.....	34
Tabel 5.18 Beban Penyusutan Aset Tetap Menu Ayam Goreng.....	35
Tabel 5.19 Estimasi Kerugian Menu Ayam Goreng.....	36
Tabel 5.20 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Menu Ayam Goreng.....	36
Tabel 5.21 Biaya Administrasi Dan Umum Menu Ayam Goreng.....	37
Tabel 5.22 Biaya Bahan Baku Menu Ayam Ciper.....	38
Tabel 5.23 Biaya Tenaga Kerja Menu Ayam Ciper.....	39
Tabel 5.24 Biaya Bahan Penolong Menu Ayam Ciper.....	39
Tabel 5.25 Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung Menu Ayam Ciper.....	40
Tabel 5.26 Beban Perlengkapan Menu Ayam Ciper.....	40
Tabel 5.27 Beban Utilitas Menu Ayam Ciper.....	41
Tabel 5.28 Beban Penyusutan Aset Tetap Menu Ayam Ciper.....	42
Tabel 5.29 Estimasi Kerugian Menu Ayam Ciper.....	43
Tabel 5.30 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Menu Ayam Ciper.....	43
Tabel 5.31 Biaya Administrasi Dan Umum Menu Ayam Ciper.....	44
Tabel 5.32 Biaya Bahan Baku Menu Ayam Rica-Rica.....	45
Tabel 5.33 Biaya Tenaga Kerja Ayam Menu Rica-Rica.....	46
Tabel 5.34 Biaya Bahan Penolong Menu Ayam Rica-Rica.....	46
Tabel 5.35 Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung Menu Ayam Rica-Rica.....	47
Tabel 5.36 Beban Perlengkapan Menu Ayam Rica-Rica.....	47
Tabel 5.37 Beban Utilitas Menu Ayam Rica-Rica.....	48
Tabel 5.38 Beban Penyusutan Aset Tetap Menu Ayam Rica-Rica.....	49
Tabel 5.39 Estimasi Kerugian Menu Ayam Rica-Rica.....	50
Tabel 5.40 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Menu Ayam Rica-Rica.....	50

Tabel 5.41 Biaya Administrasi Dan Umum Menu Ayam Rica-Rica.....	51
Tabel 5.42 Biaya Bahan Baku Menu Arsik.....	52
Tabel 5.43 Biaya Tenaga Kerja Menu Arsik.....	53
Tabel 5.44 Biaya Bahan Penolong Menu Arsik.....	53
Tabel 5.45 Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung Menu Arsik.....	54
Tabel 5.46 Beban Perlengkapan Menu Arsik.....	54
Tabel 5.47 Beban Utilitas Menu Arsik.....	55
Tabel 5.48 Beban Penyusutan Aset Tetap Menu Arsik.....	56
Tabel 5.49 Estimasi Kerugian Menu Arsik.....	57
Tabel 5.50 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Menu Arsik.....	57
Tabel 5.51 Biaya Administrasi Dan Umum Menu Arsik.....	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Berpikir.....	12
Gambar 4.1 Struktur Organisasi.....	17
Gambar 4.2 Proses Produksi Nasi.....	18
Gambar 4.3 Proses Produksi Makanan.....	18

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Luaran Tugas Akhir	66
Lampiran 2 Foto Penelitian.....	71