

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>v</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vi</b>
<b>PRAKATA</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xi</b>
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	2
1.3. Tujuan TA .....	2
1.4. Kontribusi/ Manfaat TA .....	2
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>3</b>
2.1. Pengertian Biaya .....	3
2.2. Klasifikasi Biaya .....	3
2.3. Pengertian Variable Costing .....	6
2.4. Laporan Laba Rugi .....	6
2.5. Pengertian Titik Impas (Break Even Point / BEP) .....	7
2.6. Perhitungan Analisis Titik Impas (Break Even Point / BEP) .....	7
2.7. Pengertian Perencanaan Laba .....	8
2.8. Penelitian Terdahulu .....	9
2.9. Kerangka Berpikir .....	13
<b>BAB III. METODOLOGI</b> .....	<b>14</b>
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian .....	14
3.2. Jenis Penelitian .....	14
3.3. Tahapan Penelitian .....	14
3.4. Jenis Data .....	15
3.5. Pengumpulan Data .....	15
3.6. Metode Analisis .....	15
3.7. Pengambilan Kesimpulan .....	16
<b>BAB IV. DESAIN DAN SISTEM</b> .....	<b>17</b>
4.1. Keadaan Umum Obyek Penelitian .....	17
4.1.1. Klasifikasi Biaya Berdasarkan Perilaku .....	27
4.2. Keadaan Awal sistem atau produk .....	28

4.3. Proses penyusunan Desain .....	29
4.4. Deskripsi Desain Baru.....	29
<b>BAB V. PENGUJIAN DAN ANALISA .....</b>	<b>30</b>
5.1. Prosedur Pengujian.....	30
5.1.1. Variable Costing .....	30
5.2. Pembahasan.....	37
<b>BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>38</b>
6.1. Kesimpulan.....	38
6.2. Saran.....	38
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>39</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>40</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Penelitian Terdahulu .....	9
Tabel 3.1. Jadwal Pelaksanaan Kegiatan.....	14
Tabel 4.1. Data Produk dan Harga Jual Produk .....	19
Tabel 4.2. Data Penjualan Keseluruhan Produk Koppitomi Coffee .....	20
Tabel 4.3. Data Penjualan Dalam <i>Cup</i> .....	21
Tabel 4.4. Data Penjualan Dalam Rupiah.....	22
Tabel 4.5. Data Biaya Bahan Baku .....	23
Tabel 4.6. Data Biaya Tenaga Kerja .....	24
Tabel 4.7. Data Biaya Produksi.....	25
Tabel 4.8. Perhitungan Laba Rugi Segmen <i>Variable Costing</i> .....	26
Tabel 4.9. Data Biaya Variabel .....	27
Tabel 4.10. Data Biaya Tetap .....	28
Tabel 5.1. Perhitungan Laba Rugi Menggunakan Metode <i>Variable Costing</i> .....	30
Tabel 5.2. Perhitungan Margin Kontribusi.....	31
Tabel 5.3. Perhitungan Margin Kontribusi Rata-Rata Tertimbang.....	33
Tabel 5.4. Perhitungan Titik Impas Masing-Masing Jenis Produk Kopi.....	34
Tabel 5.5. Perhitungan Target Laba Masing-Masing Jenis Produk Kopi.....	36

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Kerangka Pemikiran.....	13
Gambar 4.1. Koppitomi Vol.1 J-City, J-Square E29 .....	17
Gambar 4.2. Koppitomi Vol.2 Stella Residence 3B .....	18
Gambar 4.3. Koppitomi Vol.3 Jalan Negara Sei Rampah .....	18
Gambar 4.4. Struktur Organisasi Koppitomi Coffee .....	19