

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Tugas Akhir	2
1.4 Kontribusi/Manfaat Tugas Akhir.....	3
BAB II. DASAR TEORI.....	4
2.1 Tinjauan Pustaka	4
2.1.1 Pengertian Biaya dan Konsep Biaya	4
2.1.2 Klasifikasi Biaya	4
2.1.3 Harga Pokok Produksi.....	6
2.1.4 Penentuan Harga Pokok Produksi.....	7
2.1.5 Pengertian Harga Jual.....	8
2.1.6 Penentu Harga Jual	8
2.1.7 <i>Cost-Plus Pricing</i>	9
2.1.8 Penerapan <i>Markup</i>	9
2.2 Penelitian Terdahulu	10
BAB III. METODOLOGI.....	14
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	14
3.2 Jenis Penelitian	14
3.3 Tahapan Penelitian	14
3.4 Jenis Data, Alat/Bahan	15
3.5 Pengumpulan Data.....	16
3.6 Metode Analisis.....	17
3.7 Pengambilan Kesimpulan.....	17
BAB IV. DESAIN DAN SISTEM.....	18
4.1 Keadaan Umum Objek Penelitian	18

4.1.1	Gambaran Umum dan Sejarah	18
4.2	Keadaan Awal Sistem atau Produk	19
4.2.1	Produk dan Harga Jual Produk	19
4.2.2	Penjualan Dalam Unit dan Penjualan Dalam Rupiah.....	21
4.3	Proses Penyusunan Desain	27
4.4	Deskripsi Hasil	27
BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN	28
5.1	Prosedur Pengujian.....	28
5.1.1	Analisis Data	28
5.1.2	Analisis <i>Cost-Plus Pricing</i>	28
5.2	Hasil Analisis.....	58
BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN	60
6.1	Kesimpulan	60
6. 2.	Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	62
LAMPIRAN	64

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1. Penelitian Terdahulu.....	10
Tabel 3. 1. Jadwal Pelaksanaan Penelitian	14
Tabel 4. 1. Data Produk dan Harga Jual Produk Makanan.....	20
Tabel 4. 2. Data Produk dan Harga Jual Produk Minuman.....	20
Tabel 4. 3. Data Penjualan dalam Unit Produk Makanan	22
Tabel 4. 4. Data Penjualan dalam Unit Produk Minuman	22
Tabel 4. 5. Data Penjualan Dalam Rupiah Produk Makanan.....	24
Tabel 4. 6. Data Penjualan Dalam Rupiah Produk Minuman	24
Tabel 5. 1. Daftar Biaya Menurut Plano Coffee Shop	28
Tabel 5. 2. Daftar Harga Bahan Baku Makanan	28
Tabel 5. 3. Daftar Harga Bahan Baku Minuman	29
Tabel 5. 4. Daftar Resep Makanan.....	30
Tabel 5. 5. Daftar Resep Sanger, Sanger Mini, Espresso	30
Tabel 5. 6. Daftar Resep Long Black, Cappucino, Caramel Machiato	31
Tabel 5. 7. Daftar Resep Cafe Latte, Coffee Mocha, Es Kopi Aren, Plano Ice Japanese, Es Kopi Soda	31
Tabel 5. 8. Daftar Resep Green Tea, Tea Tarik, Tea.....	32
Tabel 5. 9. Daftar Resep Lemon Tea, Tea Hazelnut, Tea Vanilla, Pour Over (V60) Full Wash.....	33
Tabel 5. 10. Daftar Resep Pour Over (V60) Wine, Tubruk, Kopi Pandan	34
Tabel 5. 11. Daftar Resep Kopi Hazelnut, Kopi Caramel, Kopi Vanilla	34
Tabel 5. 12. Daftar Resep Chocolate, Chocolate Hazelnut, Chocolate Vanilla	35
Tabel 5. 13. Daftar Resep Chocolate Caramel, Chocolate Pandan, Matcha.....	36
Tabel 5. 14. Daftar Resep Red Velvet, Taro Milkshake, dan Air Mineral	36
Tabel 5. 15. Daftar Penyusutan Aset Menggunakan Metode Garis Lurus	37
Tabel 5. 16. Daftar Biaya Bahan Baku	39
Tabel 5. 17. Daftar Biaya Gaji	40
Tabel 5. 18. Daftar Biaya Gaji Berdasarkan Jenis	40
Tabel 5. 19. Daftar Biaya Gaji Air Mineral.....	41
Tabel 5. 20. Daftar Biaya Overhead	41
Tabel 5. 21. Daftar Biaya Langsung	42
Tabel 5. 22. Daftar Biaya Tidak Langsung.....	42
Tabel 5. 23. Daftar Alokasi Biaya	43
Tabel 5. 24. Daftar Alokasi Biaya Berdasarkan Jenis Produk	43
Tabel 5. 25. Total Biaya Langsung dan Tidak Langsung Makanan Menurut CPP	45
Tabel 5. 26. Daftar Harga Jual Makanan Menurut CPP	45
Tabel 5. 27. Total Biaya Langsung, BB Penolong, Kemasan, dan Gaji Minuman Menurut CPP.....	46
Tabel 5. 28. Total Biaya Tidak Langsung Minuman Menurut CPP.....	47
Tabel 5. 29. Daftar Harga Jual Minuman Menurut CPP	50
Tabel 5. 30. Daftar Perbandingan Harga Jual Menurut CPP dan Menurut Plano Coffee Shop	53
Tabel 5. 31 Daftar Perbandingan Harga Jual Minuman Menurut CPP dengan Kompetitor	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1. Alur Penelitian	15
Gambar 4. 1. Struktur Organisasi Plano Coffee Shop	19

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Luaran Tugas Akhir	64
Lampiran 2. Daftar Pertanyaan	70
Lampiran 3. Lokasi Usaha.....	71