

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>i</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>iii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>ix</b>
<b>BAB I. PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	3
1.3. Tujuan Tugas Akhir .....	3
1.4. Kontribusi Tugas Akhir .....	3
<b>BAB II. DASAR TEORI .....</b>	<b>5</b>
2.1. Harga Pokok Produksi (HPP).....	5
2.1.1. Definisi Harga Pokok Produksi (HPP).....	5
2.1.2. Unsur- Unsur Biaya Produksi .....	5
2.1.3. Biaya Operasional .....	6
2.1.4. Manfaat Harga Pokok Produksi .....	6
2.1.5. Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi .....	7
2.1.6. Metode Penentuan Harga Pokok Produksi.....	8
2.2. Harga Jual.....	9
2.2.1. Definisi Harga Jual.....	9
2.2.2. Unsur- Unsur Harga Jual .....	10
2.2.3. Penentuan Harga Jual .....	10
2.2.4. Tujuan Penentuan Harga Jual .....	11
2.2.5. Metode Mark Up Pricing .....	12
<b>BAB III. METODOLOGI.....</b>	<b>14</b>
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian .....	14
3.2. Metode Penelitian .....	14
3.3. Tahapan Penelitian .....	14
3.4. Jenis dan Sumber Data.....	15
3.5. Pengumpulan Data .....	15
3.6. Metode Analisis Data .....	16

3.7. Pengambilan Kesimpulan.....	17
<b>BAB IV. PROSEDUR DAN PENYUSUNAN.....</b>	<b>18</b>
4.1. Keadaan Umum Objek Penelitian .....	18
4.1.1. Gambaran Umum Dan Sejarah .....	18
4.2. Keadaan Awal Sistem atau Produk.....	20
4.2.1. Produk dan Harga Jual Produk.....	20
4.2.2. Penjualan Dalam Unit dan Penjualan Dalam Rupiah .....	23
4.2.3. Proses Penyusunan Desain .....	26
4.3. Deskripsi Hasil .....	26
<b>BAB V. PENGUJIAN DAN ANALISA .....</b>	<b>28</b>
5.1. Prosedur Pengujian.....	28
5.1.1. Analisis Data.....	28
5.1.2. Analisis Mark Up Pricing.....	29
5.2. Hasil Analisis.....	41
<b>BAB VI. KESIMPULAN DAN REKOMENDASI PENERAPAN .....</b>	<b>42</b>
6.1. Kesimpulan .....	42
6.2. Saran.....	42
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>43</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Jenis- Jenis Terlaris Ima <i>Brownies Cake &amp; Shop</i> .....	3
Tabel 3.1 Jadwal Pelaksanaan Penelitian .....	14
Tabel 4.1 Data Harga Jual Kue & Roti 2022 .....	20
Tabel 4.2 Jenis- Jenis Roti & Kue .....	22
Tabel 4.3 Data Penjualan Produk Roti & Kue 2022 .....	23
Tabel 5.1 Analisis Data .....	28
Tabel 5.2 Pemakaian Bahan Baku Produk Roti & Kue .....	29
Tabel 5.3 Biaya Bahan Baku Cip Panjang .....	30
Tabel 5.4 Biaya Bahan Baku Blondi Besar .....	30
Tabel 5.5 Biaya Bahan Baku Sponge B .....	31
Tabel 5.6 Biaya Bahan Baku Tawar Petak .....	31
Tabel 5.7 Biaya Bahan Baku Tawar Belang .....	33
Tabel 5.8 Biaya Tenaga Kerja.....	34
Tabel 5.9 Daftar Penyusutan Aset Menggunakan Metode Garis Lurus .....	34
Tabel 5.10 Biaya Bahan Baku Produk Roti & Kue 2022 .....	35
Tabel 5.11 Biaya Overhead .....	36
Tabel 5.12 Biaya Operasional Gaji Kasir .....	37
Tabel 5.13 Harga Pokok Produksi .....	37
Tabel 5.14 Daftar Biaya Langsung.....	38
Tabel 5.15 Daftar Biaya Tidak Langsung.....	38
Tabel 5.16 Biaya Operasional Gaji Kasir 2022 .....	38
Tabel 5.17 Daftar Harga Jual Menurut <i>Mark Up Pricing</i> .....	39

Tabel 5.18 Daftar Perbandingan Harga Jual Menurut Mark Up Pricing dan Menurut Ima <i>Brownies Cake &amp; Shop</i> .....	40
Tabel 5.19 Daftar Perbandingan Harga Jual Menurut Mark Up Pricing Dengan Kompetitor .....	41

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2.1 Kerangka Berfikir.....	13
Gambar 4.1 Struktur Organisasi .....	19