

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI</b> .....	<b>iii</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>iv</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>x</b>

### **BAB I PENDAHULUAN**

1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian .....	3
1.4 Manfaat Penelitian .....	3
1.5 Batasan dan Ruang Lingkup Masalah.....	4

### **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

2.1 Pengertian Biaya.....	5
2.2 Klasifikasi Biaya.....	6
2.3 Biaya Relevan.....	9
2.4 Manfaat Penggunaan Biaya Relevan .....	11
2.5 Pengambilan Keputusan.....	12
2.6 Menerima atau Menolak Pesanan Khusus .....	15
2.7 Laba Diferensial.....	16
2.8 Penelitian Terdahulu .....	17
2.9 Kerangka Pikir .....	20

### **BAB III METODOLOGI PENELITIAN**

3.1	Tempat Waktu Penelitian .....	22
3.2	Metode Penelitian .....	22
3.3	Jenis dan Sumber Data .....	22
3.3.1	Jenis Data .....	22
3.3.2	Sumber Data .....	22
3.4	Teknik Pengumpulan Data .....	23
3.5	Teknik Analisa Data .....	24

### **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

4.1	Gambaran Umum Obyek Penelitian .....	25
4.1.1	Sejarah Singkat <i>Annie Bakery and Cake</i> .....	25
4.1.2	Struktur Organisasi <i>Annie Bakery and Cake</i> .....	26
4.1.3	Tugas dan Tanggung Jawab .....	27
4.1.4	Proses Produksi .....	27
4.2	Pembahasan Hasil Penelitian .....	34
4.2.1.	Perhitungan Biaya Produksi Pada <i>Annie Bakery and Cake</i> .....	27
4.2.1.1	Kapasitas Produksi <i>Annie Bakery and Cake</i> .....	34
4.2.1.2	Biaya Bahan Baku Langsung <i>Annie Bakery and Cake</i> .....	35
4.2.1.3	Biaya Tenaga Kerja Langsung <i>Annie Bakery and Cake</i> .....	38
4.2.1.4	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik <i>Annie Bakery and Cake</i> .....	40
4.3	Biaya Relevan Dalam Kapasitas Menerima atau Menolak Pesanan Khusus .....	49

**BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

5.1 Kesimpulan.....52  
5.2 Saran .....52

**DAFTAR PUSTAKA.....54**



## DAFTAR TABEL

Tabel Penelitian Terdahulu .....	17
Tabel 4.1 Kapasitas Produksi Roti Manis Isi Tahun 2019 .....	34
Tabel 4.2 Biaya Bahan Baku Langsung Roti Manis Isi Tahun 2019.....	38
Tabel 4.3 Biaya Tenaga Kerja Langsung Dalam Produksi Roti Manis Isi Tahun 2019.....	39
Tabel 4.4 Biaya Reparasi dan Pemeliharaan Aktiva Tetap Tahun 2019.....	43
Tabel 4.5 Biaya Penyusutan Aktiva Tetap Tahun 2019 .....	44
Tabel 4.6 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Kapasitas Tahun 2019.....	45
Tabel 4.7 Kalkulasi Biaya Produksi Tahun 2019 .....	46
Tabel 4.8 Biaya Relevan dan Tidak Relevan Untuk Keputusan Menerima atau Menolak Pesanan Khusus Tahun 2019.....	47
Tabel 4.9 Volume Penjualan Roti Manis Isi Bulan Januari s/d Desember 2019.....	48
Tabel 4.10 Perhitungan Laba Diferensial Pada Pesanan Khusus Selama Tahun 2019.....	49
Tabel 4.11 Perhitungan Laba Rugi Dengan Metode <i>Variable Costing</i> (Sebelum Menerima Pesanan Khusus) Tahun 2019.....	50
Tabel 4.12 Perhitungan Laba Rugi Dengan Metode <i>Variable Costing</i> (Setelah Menerima Pesanan Khusus) Tahun 2019.....	51

## DAFTAR GAMBAR

Gambar Skema Kerangka Berfikir .....	21
Gambar 4.1 Struktur Organisasi <i>Annie Bakery and Cake</i> .....	26
Gambar 4.2 Proses Produksi Roti Manis Isi .....	33

