

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>ii</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>vi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Perumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan Tugas Akhir .....	2
1.4. Kontribusi Tugas Akhir.....	2
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>3</b>
2.1. Pengertian Akuntansi Manajemen.....	3
2.2. Pengertian Akuntansi Biaya .....	3
2.3. Pengertian Biaya .....	4
2.4. Klasifikasi Biaya.....	4
2.5. Analisis Break Event Point (BEP) .....	5
2.6. Manfaat Break Event Point (BEP) .....	6
2.7. Target Laba .....	6
2.8. Penelitian Terdahulu .....	9
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	<b>15</b>
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian .....	15
3.2. Tahapan Penelitian .....	15
3.3. Jenis Data, Alat/Bahan.....	15
3.4. Teknik Pengumpulan Data .....	15
3.5. Strategi Penelitian .....	16
<b>BAB IV DESAIN DAN SISTEM</b> .....	<b>17</b>
4.1. Keadaan Umum Objek Penelitian .....	17
4.2. Keadaan Awal Sistem atau Produk .....	17
4.3. Proses Penyusunan Desain.....	18
4.4. Deskripsi Desain Baru.....	19
<b>BAB V PENGUJIAN DAN ANALISIS</b> .....	<b>20</b>
5.1. Analisis Data .....	20
5.2. Target Laba CV.ABC.....	30
5.3. Pembahasan.....	32
<b>BAB VI KESIMPULAN DAN REKOMENDASI</b> .....	<b>33</b>
6.1. Kesimpulan .....	33
6.2. Rekomendasi Penerapan.....	33
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>35</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Penelitian Terdahulu .....	9
Tabel 4.1. Data Penjualan Menu Unggul CV.ABC Periode Januari-Juni 2025.....	17
Tabel 4.2. Data Penjualan 7 Menu Keunggulan CV.ABC .....	18
Tabel 5.1. Data Biaya Variabel Per Porsi CV.ABC .....	20
Tabel 5. 2. Data Biaya Variable Cost .....	24
Tabel 5. 3. Data Biaya Tetap Periode Januari-Juni 2025.....	24
Tabel 5. 4. Data Biaya Tetap Per Porsi .....	25
Tabel 5. 5. Perhitungan Margin Kontribusi (Porsi).....	25
Tabel 5. 6. Perhitungan Total Margin Kontribusi.....	26
Tabel 5. 7. Perhitungan Rasio Margin Kontribusi .....	26
Tabel 5. 8. Perhitungan BEP (Porsi) .....	27
Tabel 5. 9. Perhitungan BEP (Rupiah).....	27
Tabel 5. 10. Perhitungan Margin Of Safety.....	28
Tabel 5. 11. Perhitungan Shut Down Point .....	29
Tabel 5. 12. Perhitungan Laba Operasi .....	29
Tabel 5. 13. Perhitungan Degree Of Operating Leverage .....	30
Tabel 5. 14 Target Laba untuk menu yang untung.....	30
Tabel 5. 15 Perhitungan Target Laba (Porsi).....	31
Tabel 5. 16. Perhitungan Target Laba (Rupiah).....	31

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Kerangka Berpikir.....	14
------------------------------------	----