

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
PERNYATAAN LULUS DARI TIM PENILAI	iii
PERNYATAAN KEASLIAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
ABSTRAK.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Ruang Lingkup Penulisan	5
1.5 Manfaat Penulisan.....	5
1.6 Sistematika Penulisan	6
BAB II LANDASAN TEORI.....	8
2.1 Pengertian Umum Akuntansi Biaya.....	8
2.2 Pengertian Umum dan Konsep Biaya.....	9
2.3 Konsep Harga Pokok Produksi	13
2.4 Pengertian dan Konsep Metode <i>Full Costing</i>	14
2.5 Pengertian dan Konsep Metode <i>Direct Costing</i>	15
BAB III METODE DAN PEMBAHASAN	17
3.1 Metode Pengumpulan Data.....	17
3.1.1 Studi Kepustakaan	17
3.1.2 Wawancara.....	17
3.2 Gambaran Umum Objek Penulisan	17
3.2.1 Profil dan Sejarah Singkat Usaha	17
3.2.2 Visi dan Misi Perusahaan.....	19
3.2.3 Struktur Organisasi	19

3.2.4 Kegiatan Usaha	20
3.3 Kebijakan Akuntansi Biaya	28
3.3.1 Kebijakan Pencatatan Biaya	28
3.3.2 Kebijakan Perhitungan Biaya	29
3.3.3 Volume Penjualan	34
3.4 Pembahasan Hasil	36
3.4.1 Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi	36
3.4.2 Analisis Perbandingan Harga Pokok Produksi	64
3.4.3 Analisis Dampak Kenaikan atau Penurunan Harga Bahan Baku dan Dampak Metode <i>Full Costing</i> dan <i>Direct Costing</i> Terhadap Harga Pokok Produksi	69
BAB IV SIMPULAN	72
DAFTAR PUSTAKA	76
LAMPIRAN	78
SURAT RISET	141
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	142

DAFTAR TABEL

Tabel III. 1 Bahan dan Biaya Yang Dibeli Setiap 2 Hari Sekali.....	21
Tabel III. 2 Rincian Biaya Bahan Baku yang Mengalami Perubahan Harga	22
Tabel III. 3 Rincian Biaya Bahan Baku Nasi Boks Tahun 2021	27
Tabel III. 4 Biaya Bahan Baku Produksi Abon Ayam Tahun 2021.....	30
Tabel III. 5 Biaya Bahan Baku Produksi Nasi Boks Tahun 2021.....	31
Tabel III. 6 Biaya Tenaga Kerja Langsung Tahun 2021.....	32
Tabel III. 7 Biaya <i>Overhead</i> Tahun 2021	33
Tabel III. 8 Rincian Data Penjualan Bulanan Periode Tahun 2021	35
Tabel III. 9 Harga Pokok Produksi Abon Ayam Per Unit 2021	39
Tabel III. 10 Rincian Keuntungan Abon Ayam per Unit Tahun 2021.....	41
Tabel III. 11 Harga Pokok Produksi Nasi Boks Kemasan Rp30.000,00 per Unit	44
Tabel III. 12 Keuntungan Nasi Boks Kemasan Rp30.000,00 Tahun 2021.....	45
Tabel III. 13 Biaya Produksi Abon Ayam Metode <i>Full Costing</i>	48
Tabel III. 14 Keuntungan Abon Ayam per Unit Metode <i>Full Costing</i>	49
Tabel III. 15 Biaya Produksi Nasi Boks Kemasan Rp30.000,00 Metode <i>Full Costing</i>	51
Tabel III. 16 Keuntungan Nasi Boks Kemasan Rp30.000,00 per Unit Metode <i>Full Costing</i>	53
Tabel III. 17 Biaya Produksi Nasi Boks Kemasan Rp100.000,00 Metode <i>Full Costing</i>	54
Tabel III. 18 Biaya Produksi Abon Ayam Metode <i>Direct Costing</i>	57
Tabel III. 19 Keuntungan Abon Ayam per Unit Metode <i>Direct Costing</i>	58

Tabel III. 20 Biaya Produksi Nasi Boks Kemasan Rp30.000,00 Metode <i>Direct Costing</i>	60
Tabel III. 21 Keuntungan Nasi Boks Kemasan Rp30.000,00 per Unit Metode <i>Direct Costing</i>	62
Tabel III. 22 Biaya Produksi Nasi Boks Kemasan Rp100.000,00 Metode <i>Direct Costing</i>	63
Tabel III. 23 Perbandingan Harga Pokok Produksi Per Unit	66
Tabel III. 24 Perbandingan Persentase Keuntungan Per Unit.....	67

DAFTAR GAMBAR

Gambar II. 1 Rumus Harga Pokok Produksi Metode <i>Full Costing</i>	14
Gambar II. 2 Struktur Laba Rugi Metode <i>Full Costing</i>	15
Gambar II. 3 Rumus Harga Pokok Produksi Metode <i>Direct Costing</i>	16
Gambar II. 4 Struktur Laba Rugi Metode <i>Direct Costing</i>	16
Gambar III. 1 Struktur Organisasi Usaha Dapur Bu Imas.....	19
Gambar III. 2 Grafik Harga Daging Ayam dan Minyak Goreng	23
Gambar III. 3 Proses Pemberian Bumbu.....	24
Gambar III. 4 Proses Memasak Abon Ayam	25
Gambar III. 5 Grafik Harga Pokok Produksi Abon Ayam Per Unit	40
Gambar III. 6 Grafik Persentase Keuntungan Abon Ayam Tahun 2021	42
Gambar III. 7 Grafik Harga Pokok Produksi Abon Ayam Per Unit Dengan 3 Metode.....	65
Gambar III. 8 Grafik Harga Pokok Produksi Nasi Boks Kemasan Rp30.000,00 Per Unit Dengan 3 Metode	66
Gambar III. 9 Laporan Laba Rugi Sebelum Analisis.....	68
Gambar III. 10 Laporan Laba Rugi Metode <i>Full Costing</i> Setelah Analisis.....	68
Gambar III. 11 Laporan Laba Rugi Metode <i>Direct Costing</i> Setelah Analisis	69

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Pertanyaan Wawancara.....	78
Lampiran 2 Rincian Bahan Baku Abon Per Bulan	79
Lampiran 3 Rincian Bahan Baku Nasi Boks Per Jenis Masakan.....	85
Lampiran 4 Perhitungan Penyusutan Peralatan dan Kendaraan	93
Lampiran 5 Perhitungan Harga Pokok Produksi Abon Ayam Per Unit Setiap Bulan Metode <i>Full Costing</i>	94
Lampiran 6 Perhitungan Harga Pokok Produksi Abon Ayam Per Unit Tahun 2021 Metode <i>Full Costing</i>	106
Lampiran 7 Perhitungan Harga Pokok Produksi Nasi Boks Kemasan Rp30.000,00 Per Unit Setiap Bulan Metode <i>Full Costing</i>	107
Lampiran 8 Perhitungan Harga Pokok Produksi Nasi Boks Kemasan Rp30.000,00 Per Unit Tahun 2021 Metode <i>Full Costing</i>	115
Lampiran 9 Perhitungan Harga Pokok Produksi Nasi Boks Kemasan Rp100.000,00 Per Unit Tahun 2021 Metode <i>Full Costing</i>	116
Lampiran 10 Perhitungan Harga Pokok Produksi Abon Ayam Per Unit Setiap Bulan Metode <i>Direct Costing</i>	117
Lampiran 11 Perhitungan Harga Pokok Produksi Abon Ayam Per Unit Tahun 2021 Metode <i>Direct Costing</i>	129
Lampiran 12 Perhitungan Harga Pokok Produksi Nasi Boks Kemasan Rp30.000,00 Per Unit Setiap Bulan Metode <i>Direct Costing</i>	130
Lampiran 13 Perhitungan Harga Pokok Produksi Nasi Boks Kemasan Rp30.000,00 Per Unit Tahun 2021 Metode <i>Direct Costing</i>	138

Lampiran 14 Perhitungan Harga Pokok Produksi Nasi Boks Kemasan	
Rp100.000,00 Per Unit Tahun 2021 Metode <i>Direct Costing</i>	139
Lampiran 15 Produk Abon Ayam	140
Lampiran 16 Produk Nasi Boks	140