

## 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
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 .....	6
1.6 Sistematika Penulisan .....	6
BAB II LANDASAN TEORI.....	8
2.1 Konsep Dan Klasifikasi Biaya .....	8
2.1.1 Konsep Biaya .....	8
2.1.2 Klasifikasi Biaya Hubungannya Dengan Produk.....	8
2.1.3 Klasifikasi Biaya Hubungannya Dengan Volume Produksi .....	9
2.2 Marjin Kontribusi Dan Optimalisasi Produksi.....	10
2.2.1 Marjin Kontribusi.....	10
2.2.2 Optimalisasi Produksi .....	11
2.3 Pemrograman Linear .....	11
2.3.1 Sejarah Pemrograman Linear .....	11
2.3.2 Pengertian Pemrograman Linear .....	13
2.3.3 Asumsi-asumsi Dasar Pemrograman Linear .....	14
2.3.4 Formulasi Model Pemrograman Linear .....	15
2.3.5 Metode-metode Pemrograman Linear.....	17
2.3.6 Penyelesaian Menggunakan Metode Grafik .....	18
BAB III METODE DAN PEMBAHASAN .....	20

3.1 Metode Pengumpulan Data .....	20
3.2 Gambaran Umum Objek Penulisan.....	21
3.2.1 Sejarah Usaha Bakso Barokah .....	21
3.2.2 Visi dan Misi Bakso Barokah .....	22
3.2.3 Struktur Organisasi Bakso Barokah .....	23
3.2.4 Kegiatan Produksi Bakso Barokah .....	24
3.2.5 Kebijakan Akuntansi Biaya Pada Bakso Barokah .....	26
3.3 Pembahasan Hasil .....	33
3.3.1 Analisa Tingkat Keuntungan Tiap Produk.....	33
3.3.2 Analisis Kebutuhan Sumber Daya .....	35
3.3.3 Penerpan Pemrograman Linear .....	41
 BAB IV SIMPULAN.....	 50
4.1 Simpulan .....	50
4.2 Saran.....	51
 DAFTAR PUSTAKA .....	 52
 LAMPIRAN.....	 54
 SURAT RISET .....	 71
 DAFTAR RIWAYAT HIDUP .....	 72

## **DAFTAR TABEL**

Table III.1 Rincian Penggunaan Bahan Baku Untuk Produksi Bakso.....	27
Table III.2 Rincian Penggunaan Bahan Baku Untuk Produksi Mie Ayam.....	28
Table III.3 Rincian Penggunaan Bahan Baku Untuk Membuat Kuah.....	28
Table III.4 Rincian Penggunaan Bahan Baku Langsung .....	29
Table III.5 Rincian Overhead Pabrik .....	30
Table III.6 Rincian Jumlah Produksi Bakso Barokah.....	31
Table III.7 Perhitungan Laba Kontribusi Produk Bakso Per Bulan.....	32
Table III.8 Perhitungan Laba Kontribusi Produk Mie Ayam Per Bulan.....	33
Table III.9 Produk Utama Bakso Barokah.....	33
Table III.10 Perhitungan Biaya Variabel Per Unit.....	34
Table III.11 Perhitungan Laba Kontribusi Per Unit.....	34
Table III.12 Perhitungan Constraint Bakso Besar.....	35
Table III.13 Perhitungan Constraint Bakso Kecil .....	36
Table III.14 Perhitungan Constraint Mie Telur.....	37
Table III.15 Perhitungan Constraint Kuah .....	37
Table III.16 Perhitungan Constraint Daging Ayam Semur.....	38
Table III.17 Perhitungan Constraint Mie Kuning .....	38
Table III.18 Perhitungan Constraint Bihun.....	39
Table III.19 Perhitungan Constraint Sawi Putih .....	39
Table III.20 Perhitungan Constraint Minyak Ayam .....	40
Table III.21 Perhitungan Constraint Daun Sop.....	40
Table III.22 Perhitungan Titik Koordinat .....	47

Table III.23 Titik Koordinat Pada Fungsi Yang Berpotongan.....	48
Table III.24 Memaksimalkan Fungsi Tujuan.....	49

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar II.1 Daerah yang Memenuhi Kendala .....	18
Gambar III.1 Struktur Organisasi Bakso Barokah .....	23
Gambar III.2 Fungsi Tujuan dan Fungsi Batasan .....	46
Gambar III.3 Feasible Area.....	48

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Transkrip Wawancara.....	54
Lampiran 2 Perhitungan Total Biaya Produksi.....	60
Lampiran 3 Dokumentasi Produksi Bakso Barokah.....	62