

## 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 LAMPIRAN.....	x
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penulisan .....	5
1.4 Ruang Lingkup Penulisan.....	5
1.5 Manfaat Penulisan .....	6
1.6 Sistematika Penulisan .....	7
<b>BAB II LANDASAN TEORI.....</b>	<b>9</b>
2.1 Konsep Biaya.....	9
2.1.1 Pengertian Biaya.....	9
2.1.2 Objek dan Klasifikasi Biaya .....	10
2.2 Konsep <i>Cost Volume Profit Analysis (CVP Analysis)</i> .....	11
2.2.1 Pengertian <i>CVP Analysis</i> .....	11
2.2.2 Formulasi di dalam <i>CVP Analysis</i> .....	12
<b>BAB III METODE DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>15</b>
3.1 Metode Pengumpulan Data.....	15
3.1.1 Metode Studi Literatur.....	15
3.1.2 Metode Penelitian Lapangan .....	15
3.2 Gambaran Umum Toko Dapur Anti .....	16
3.2.1 Profil Usaha .....	16
3.2.2 Proses Bisnis.....	17
3.2.3 Kebijakan Akuntansi .....	19
3.3 Pembahasan Hasil.....	19
3.3.1 Identifikasi dan Klasifikasi Biaya.....	20
3.3.2 Perhitungan Perencanaan Laba Toko Dapur Anti .....	26

3.3.3 Implementasi Metode CVP <i>Analysis</i> pada Toko Dapur Anti.....	27
3.3.4 Perbandingan Perhitungan.....	30
BAB IV SIMPULAN DAN SARAN.....	33
4.1 Simpulan.....	33
4.2 Saran.....	34
DAFTAR PUSTAKA.....	36
LAMPIRAN.....	38
SURAT RISET.....	52
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	53

## DAFTAR TABEL

Tabel I-1 Perkembangan Data Usaha Mikro, Kecil, Menengah (UMKM) dan Usaha Besar (UB) Tahun 2018-2019.....	2
Tabel III-1 Data Penjualan Juni s.d. Desember 2021.....	20
Tabel III-2 Rincian Biaya Tetap .....	21
Tabel III-3 Alokasi Biaya Tetap ke Masing-Masing Produk.....	22
Tabel III-4 Biaya Variabel Brownies Panggang (Besar) .....	23
Tabel III-5 Biaya Variabel Brownies Panggang (Kecil).....	23
Tabel III-6 Biaya Variabel Kue Ulang Tahun.....	24
Tabel III-7 Biaya Variabel Pie Buah.....	24
Tabel III-8 Biaya Variabel Pie Brownies.....	25
Tabel III-9 Biaya Variabel Dessert Box.....	25
Tabel III-10 Biaya Variabel Dorayaki .....	25
Tabel III-11 Perhitungan Harga Jual dan Laba oleh Toko Dapur Anti.....	26
Tabel III-12 Perhitungan Harga Jual yang Seharusnya.....	28
Tabel III-13 Perhitungan Pendapatan Total .....	28
Tabel III-14 Perhitugan Marjin Kontribusi .....	29
Tabel III-15 Perhitungan Marjin Kontribusi Perunit .....	30
Tabel III-16 Perhitungan Rasio Marjin Kontribusi.....	30
Tabel IV-1 Harga Jual dan Selisih Laba dengan Implementasi CVP <i>Analysis</i> .....	34

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Rincian Data Biaya.....	38
Lampiran 2 Tarif Listrik.....	42
Lampiran 3 Tarif Air.....	43
Lampiran 4 Daftar Pertanyaan Wawancara .....	44
Lampiran 5 Perbandingan Perhitungan.....	45
Lampiran 6 Dokumentasi Produk dan Proses Produksi.....	49