

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
<i>ABSTRACT</i> .....	xii
BAB I .....	1
PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penulisan.....	4
1.4 Manfaat Penulisan.....	5
1.5 Skema Penulisan .....	5
BAB II.....	7
GAMBARAN UMUM PENULISAN .....	7
2.1 Gambaran Umum Perusahaan.....	7
2.1.1 Profil Industri Tahu Bu Suratmi .....	7
2.1.2 Proses Produksi.....	8
2.2 Tinjauan Pustaka .....	12
2.2.1 Pengertian Analisis.....	12
2.2.2 Pengertian Biaya.....	12
2.2.3 Penggolongan Biaya.....	13
2.2.4 Harga Pokok Produksi .....	15
2.2.5 Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi .....	15
2.2.6 Metode Penentuan Biaya Produksi .....	16
2.2.7 Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi .....	18
2.3 Metodologi Penelitian .....	18
2.3.1 Jenis Penelitian .....	19
2.3.2 Jenis dan Sumber Data.....	19
2.3.3 Teknik Pengumpulan Data .....	20
2.4 Alur Penelitian .....	21
BAB III .....	23
ANALISIS DAN PEMBAHASAN .....	23
3.1 Penentuan Harga Pokok Produksi yang Dilakukan Perusahaan .....	23
3.1.1 Perhitungan Tahu Putih dengan Metode Perusahaan .....	25
3.1.2 Perhitungan Tahu Sayur dengan Metode Perusahaan .....	26
3.2 Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode <i>Full Costing</i> .....	27

3.2.1	Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu Putih dengan Metode <i>Full Costing</i> .....	33
3.2.2	Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu Sayur dengan Metode <i>Full Costing</i> .....	34
3.3	Pembahasan.....	35
3.3.1	Perbedaan antara Metode yang Dilakukan Perusahaan dan Metode <i>Full Costing</i> .....	35
3.3.2	Pengaruh Perbedaan Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi terhadap Laba Kotor.....	37
BAB IV .....		40
KESIMPULAN DAN SARAN.....		40
4.1	Kesimpulan .....	40
4.2	Saran.....	41
DAFTAR PUSTAKA .....		42
LAMPIRAN.....		43