

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
DAFTAR ISTILAH	xiii
INTISARI.....	xiv
<i>ABSTRACT</i>	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	8
1.3 Tujuan Penelitian.....	8
1.5 Manfaat Penelitian.....	9
1.6 Kerangka Penelitian	10
1.7 Sistematika Penelitian.....	11
BAB II GAMBARAN UMUM PENULISAN.....	13
2.1 Kondisi Umum.....	13
2.1.1. Profil UMKM Bakpia Pathok 145.....	13
2.1.2. Logo Bakpia Pathok 145.....	14
2.1.3. Visi Misi Bakpia Pathok 145	15
2.1.4. Sejarah UMKM Bakpia Pathok 145	15

2.1.5.	Struktur Organisasi	17
2.1.6.	Produk	18
2.2.	Proses Produksi Bakpia	19
2.2.1	Pengadaan Bahan Baku	19
2.2.2.	Penanganan/Penyimpanan Bahan Baku	19
2.2.3.	Sarana Produksi	21
2.2.4.	Proses Produksi	24
2.3.	Landasan Teori	28
2.3.1.	Akuntansi Biaya	28
2.3.2.	Biaya	28
2.3.3.	Harga Pokok Produksi	29
2.3.4.	Manfaat Penetapan Harga Pokok Produksi	29
2.3.5.	Metode Penetapan Harga Pokok Produksi	30
2.3.6.	Tarif Pembebanan Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Unit Produksi	31
2.3.7.	Persediaan	32
2.3.8.	Pengendalian Persediaan	33
2.3.9.	Sistem Pengendalian Persediaan	33
2.3.10.	Pengertian Microsoft Excel dan Macro Excel	34
2.3.11.	Informasi Akuntansi (SIA)	35
2.3.12.	Sistem Informasi	35
2.3.13.	Database	36
2.4.	Penelitian Terdahulu	37
2.5.	Perbedaan Dengan Penelitian Terdahulu	38
2.6.	Metodologi Penelitian	38
2.6.1.	Jenis Data Penelitian	38
2.6.2.	Sumber Data Penelitian	39

2.6.3.	Teknik Pengumpulan Data Penelitian.....	39
2.6.4.	Metode Analisis Data Penelitian.....	40
BAB III ANALISIS DAN PEMBAHASAN		42
3.1.	Analisis	42
3.2.	Pembahasan	50
3.2.1.	Mengidentifikasi Biaya Produksi.....	50
3.2.2.	Biaya Bahan Baku Langsung.....	52
3.2.3.	Biaya Tenaga Kerja Langsung.....	55
3.2.4.	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik.....	57
3.2.5.	Sistem Penentuan Harga Pokok Produksi dengan metode <i>Full Costing</i>	64
3.2.6.	Perbandingan dan Perbedaan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing dengan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Perhitungan Bakpia Pathok 145.....	80
3.2.7.	Sistem Manajemen Persediaan Bahan Baku dan Barang Jadi Bakpia Pathok 145	84
3.2.8.	Anggaran dan Realisasi Laporan Rugi Laba Bulanan Produk Bakpia	95
3.2.9.	Pembahasan Penerapan Perancangan Sistem Berbasis <i>Microsoft Excel</i>	109
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....		129
4.1.	Kesimpulan	129
4.2.	Saran	131
DAFTAR PUSTAKA.....		133
LAMPIRAN		138

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1. Komposisi Bahan baku tiap biji.....	44
Tabel 3. 2. Biaya HPP masing-masing Varian rasa dan isi menurut Bakpia Pathok 145.....	45
Tabel 3. 3. Harga Bahan Baku	48
Tabel 3. 4. Biaya Produksi	50
Tabel 3. 5. Perhitungan Biaya Bahan Baku	53
Tabel 3. 6. Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung.....	56
Tabel 3. 7. Perhitungan Biaya Depresiasi Aset Tetap Bangunan	57
Tabel 3. 8. Perhitungan Biaya Depresiasi Aset Tetap Peralatan Produksi.....	59
Tabel 3. 9. Perhitungan Biaya Depresiasi Aset Tetap.....	60
Tabel 3. 10. Perhitungan Biaya Tenaga Kerja tak Langsung.....	61
Tabel 3. 11. Perhitungan Biaya Listrik	61
Tabel 3. 12. Perhitungan Biaya telepon dan internet	62
Tabel 3. 13. Perhitungan Biaya Gas.....	62
Tabel 3. 14. Perhitungan Biaya Overhead Pabrik.....	63
Tabel 3. 15. Perhitungan Biaya Bahan Baku Langsung.....	65
Tabel 3. 16. Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung.....	68
Tabel 3. 17. Perhitungan Biaya Lain-Lain.....	70
Tabel 3. 18. Perhitungan Biaya Tenaga Kerja tak Langsung.....	73
Tabel 3. 19. Perhitungan Total Biaya Overhead Pabrik.....	75
Tabel 3. 20. Perhitungan HPP metode full costing untuk bakpia rasa kacang hijau isi 15	76
Tabel 3. 21. Selisih Perhitungan HPP menurut Bakpia Pathok 145 dengan Metode fullcosting.....	82
Tabel 3. 22. Tabel Katalog Persediaan Barang Dagang.....	85
Tabel 3. 23. Tabel Produksi Barang Dagang	88
Tabel 3. 24. Tabel Barang Dagang Terjual	91
Tabel 3. 25. Tabel Persediaan Bahan Baku.....	93
Tabel 3. 26. Tabel Persediaan Bahan Baku.....	95

Tabel 3. 27. Laporan Anggaran Rugi Laba bulan desember menurut Bakpia Pathok 145.....	96
Tabel 3. 28. Perhitungan anggaran penjualan bulan desember dan HPP bulanan menurut Bakpia Pathok 145.....	98
Tabel 3. 29. Laporan Realisasi Rugi Laba bulan desember menurut Bakpia Pathok 145.....	100
Tabel 3. 30. Laporan Realisasi Penjualan bulan desember menurut Bakpia Pathok 145.....	102
Tabel 3. 31. Laporan Anggaran Rugi Laba bulan desember metode full costing	104
Tabel 3. 32. Laporan Anggaran Penjualan bulan desember metode full costing	106

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Kerangka Penelitian	10
Gambar 2. 1. Logo Perusahaan	14
Gambar 2. 2. Struktur Organisasi Perusahaan	17
Gambar 3. 1 Sistem Perhitungan Biaya Bahan Baku	111
Gambar 3. 2. Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Tak Langsung.....	112
Gambar 3. 3. Perhitungan Biaya Lain-lain.....	113
Gambar 3. 4. Sistem Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Tak Langsung.....	114
Gambar 3. 5. Contoh Sistem Perhitungan Harga Pokok Produksi metode Full Costing.....	115
Gambar 3. 6. Katalog Persediaan Barang yang just in time.....	116
Gambar 3. 7. Sistem Penjualan Barang Dagang.....	117
Gambar 3. 8. Sistem Produksi Barang Dagang.....	118
Gambar 3. 9. Basis Data Persediaan Bahan baku.....	119
Gambar 3. 10. Perhitungan Restock Bahan Baku.....	120
Gambar 3. 11. Laporan Anggaran Rugi Laba Produk Bakpia.....	121
Gambar 3. 12. Laporan Anggaran Rugi Laba Produk Bakpia.....	122
Gambar 3. 13. Laporan Anggaran Penjualan Produk Bakpia	123
Gambar 3. 14. Laporan Realisasi Penjualan Produk Bakpia.....	124
Gambar 3. 15. Laporan Anggaran Laba Rugi Produk Bakpia.....	125
Gambar 3. 16. Laporan Realisasi Laba Rugi Produk Bakpia.....	126
Gambar 3. 17. Laporan Anggaran Penjualan Produk Bakpia.....	127
Gambar 3. 18. Laporan Realisasi Penjualan Produk Bakpia.....	128

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Daftar Menu Produk Bakpia Pathok 145.....	138
Lampiran 2 Produk Bakpia Pathok 145	139
Lampiran 3 Manual <i>Book</i>	1

DAFTAR ISTILAH

BBB:	Biaya Bahan Baku
BOP:	Biaya Overhead Pabrik
BTKL:	Biaya Tenaga Kerja Langsung
<i>CoGM:</i>	<i>Cost of Goods Manufactured</i>
HPP:	Harga Pokok Produksi
<i>MSME:</i>	<i>Micro, Small, and Medium Enterprise</i>
UMKM:	Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah