

DAFTAR ISI

Halaman

KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR BAGAN	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
DAFTAR ISTILAH	x
INTISARI.....	xi
<i>ABSTRACT</i>	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	5
1.4 Sistematika Penulisan.....	6
1.5 Batasan Masalah.....	7
1.6 Kerangka Penulisan	8
BAB II GAMBARAN UMUM PENULISAN	9
2.1 Kondisi Umum Perusahaan	9
2.1.1 Profil UMKM Pamuji	9
2.1.2 Proses Produksi Keripik Lele.....	10
2.2 Tinjauan Pustaka	12
2.2.1 Landasan Teori.....	12
2.2.1.1 Biaya.....	12
2.2.1.2 Klasifikasi Biaya	12
2.2.1.3 Harga Pokok Produksi.....	16
2.2.1.4 Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi.....	16
2.2.1.5 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi	18
2.2.1.6 Metode Alokasi Biaya Produk Bersama	19
2.2.1.7 Penentuan Harga Jual	21
2.2.1.8 Penentuan Harga Jual Metode <i>Cost Plus Pricing</i>	22

2.2.1.9	Menentukan Persentase <i>Markup</i>	24
2.2.2	Penelitian Terdahulu	26
2.3	Metodologi Penulisan	30
2.3.1	Jenis Penelitian	30
2.3.2	Jenis Data	30
2.3.3	Sumber Data	30
2.3.4	Metode Pengumpulan Data	31
2.3.5	Teknik Analisis Data	32
BAB III ANALISIS DAN PEMBAHASAN		33
3.1	Analisis	33
3.1.1	Klasifikasi Biaya	34
3.1.2	Alokasi Biaya Bersama	45
3.2	Pembahasan	51
3.2.1	Penentuan Harga Pokok Produksi	51
3.2.2	Penentuan Harga Jual	55
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN		63
4.1	Kesimpulan	63
4.2	Saran	64
DAFTAR PUSTAKA		66
LAMPIRAN		68

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1 Penelitian Terdahulu	29
Tabel 2 Biaya Bahan Baku.....	35
Tabel 3 Biaya Tenaga Kerja Langsung.....	35
Tabel 4 Biaya Bahan Penolong	37
Tabel 5 Biaya Bahan Bakar	37
Tabel 6 Biaya Listrik.....	38
Tabel 7 Biaya Kemasan	39
Tabel 8 Daftar Aktiva Tetap	40
Tabel 9 Biaya Penyusutan Aktiva Tetap Produksi Bersama.....	42
Tabel 10 Biaya Pemasaran	44
Tabel 11 Daftar Harga Keripik Lele	47
Tabel 12 Alokasi Biaya Bersama menggunakan Metode Nilai Realisasi Bersih (NRV).....	49
Tabel 13 Biaya Pemasaran dan Dasar Alokasi	56
Tabel 14 Tarif Alokasi Biaya Pemasaran.....	56
Tabel 15 Alokasi Biaya Pemasaran.....	57
Tabel 16 ROI Setiap Produk	59

DAFTAR BAGAN

	Halaman
Bagan 1 Tahap Pembuatan Keripik Lele	10
Bagan 2 Proses Produksi Keripik Lele.....	33

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Gambar Proses Pemotongan Daging	68
Lampiran 2 Gambar Potongan Daging	68
Lampiran 3 Gambar Potongan Kulit Lele	69
Lampiran 4 Gambar Potongan Sirip Lele	69
Lampiran 5 Gambar Proses Penepungan	70
Lampiran 6 Gambar Proses Penggorengan	70
Lampiran 7 Gambar Proses Penirisan	71
Lampiran 8 Gambar Mesin Pengering Minyak	71
Lampiran 9 Gambar Keripik Daging setelah Ditiriskan	72
Lampiran 10 Gambar Keripik Kulit setelah Ditiriskan	72
Lampiran 11 Gambar Keripik Sirip setelah Ditiriskan	73
Lampiran 12 Gambar Produk Keripik Daging Lele	73
Lampiran 13 Gambar Keripik Kulit Lele	74
Lampiran 14 Gambar Keripik Sirip Lele	74