



## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR ISTILAH.....	viii
ABSTRACT.....	ix
INTISARI.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Batasan Masalah.....	4
1.4 Tujuan Penelitian.....	5
1.5 Manfaat Penelitian.....	5
1.6 Sistematika Penulisan.....	6
1.7 Kerangka Penulisan.....	7
BAB II GAMBARAN UMUM PENULISAN.....	8
2.1 GAMBARAN UMUM.....	8
2.1.1 Gambaran perusahaan.....	8
2.1.2 Visi dan Misi Bean's Lab Coffee.....	9
2.1.3. Struktur Organisasi.....	10
2.2. Tinjauan Pustaka.....	11
2.2.1. Pengertian Kos Produk.....	11
2.2.2. Fungsi Penentuan Kos Produk.....	12
2.2.3. Dasar Perhitungan Kos Produk.....	13
2.2.4. Pengertian kopi <i>single origin</i> .....	16
2.3 Metodologi Penulisan.....	16
2.3.1 Jenis dan sumber data.....	16



2.3.2	Teknik Pengumpulan Data.....	17
2.3.3	Metode Analisis Data.....	18
BAB II Analisa dan Pembahasan .....		20
3.1.	Analisis data.....	20
3.1.1.	Harga Biji Kopi.....	20
3.1.2.	Biaya <i>overhead</i> . .....	21
3.1.3.	Harga Pokok Produksi .....	22
3.2.	Temuan .....	24
3.2.1.	Kelebihan .....	24
3.2.2.	Kelemahan .....	24
3.3.	Pembahasan.....	25
3.3.1.	Perhitungan Biaya Bahan Baku .....	25
3.3.2.	Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung .....	28
3.3.3.	Perhitungan Biaya <i>Overhead</i> .....	29
3.3.4.	Perhitungan Biaya Pokok Produksi .....	30
3.3.5.	Perbandingan Harga Pokok Produksi antara Perusahaan dan Penulis....	32
3.3.6.	Simulasi perhitungan laba kotor produk kopi <i>single origin</i> .....	35
BAB IV Kesimpulan dan Saran .....		38
4.1.	Kesimpulan .....	38
4.2.	Saran .....	39
DAFTAR PUSTAKA.....		



## DAFTAR GAMBAR

1.1 Kerangka Penulisan .....	7
2.1 Strukur organisasi Bean's Lab Coffee. ....	10
2.2 Unsur Kos Produk dengan Pendekatan <i>Full Costing</i> .....	14
2.3 Unsur Kos Produk dengan Pendekatan <i>Variable Costing</i> . ....	15



## DAFTAR TABEL

3.1 Harga Kopi <i>Single Origin</i> .....	21
3.2 Biaya <i>Overhead</i> .....	22
3.3 Harga Pokok Produksi Kopi <i>Single Origin</i> .....	23
3.4 Perhitungan Biaya Pokok Bahan Baku Sesungguhnya.....	26
3.5 Perhitungan Bahan Baku Kopi Per Cup.....	27
3.6 Perhitungan Biaya Air Dan Gula .....	27
3.7 Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung.....	28
3.8 Perhitungan Biaya <i>Overhead</i> .....	29
3.9 Perhitungan Harga Pokok Produksi Kopi <i>Single Origin</i> .....	30
3.10 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi .....	33
3.11 Penjualan Kopi <i>Single Origin</i> Bulan Maret 2015 .....	35
3.12 Perhitungan Laba Kotor Penjualan Kopi <i>Single Origin</i> .....	36
3.13 Perbandingan Laba Kotor Penjualan Kopi <i>Single Origin</i> .....	37