

DAFTAR ISI

Halaman Sampul Luar.....	i
Halaman Sampul Dalam	ii
Persetujuan Pembimbing.....	iii
Pengesahan Penguji.....	iv
Motto	v
Persembahan	vi
Kata Pengantar	vii
Daftar Isi.....	ix
Daftar Tabel	xi
Daftar Gambar.....	xii
Daftar Lampiran	xiii
Abstrak	xiv
BAB I : PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Fokus Penelitian	7
C. Tujuan Penelitian.....	7
D. Identifikasi Penelitian dan Batasan Masalah.....	8
E. Manfaat Penelitian.....	8
F. Penegasan Istilah	10
G. Sistematika Penulisan Skripsi	12
BAB II : KAJIAN PUSTAKA.....	14
A. Akuntansi Biaya	14
B. Biaya.....	16
C. Biaya Pokok Produksi	18
D. Harga Jual.....	21
E. UMKM	27
F. Penelitian Terdahulu.....	29
G. Kerangka Berfikir.....	34

BAB III : METODE PENELITIAN	37
A. Pendekatan Penelitian dan Jenis Penelitian.....	37
B. Lokasi Penelitian	38
C. Kehadiran Peneliti	38
D. Data dan Sumber Data.....	39
E. Teknik Pengumpulan Data	40
F. Teknik Analisis Data	41
G. Pengecekan Kebasahan Temuan	42
H. Tahap-Tahap Penelitian.....	43
BAB IV : HASIL PENELITIAN	48
A. Paparan Data.....	48
B. Temuan Penelitian	70
BAB V : PEMBAHASAN	73
A. Perhitungan Biaya Pokok Produksi dengan Metode <i>Full Costing</i> pada UMKM Bakpia Al-Fattah	73
B. Penentuan Harga Jual berdasarkan Perhitungan Biaya Pokok Produksi dengan Metode <i>Full Costing</i> pada UMKM Bakpia Al-Fattah	96
BAB VI : PENUTUP	120
A. Kesimpulan.....	120
B. Saran.....	121
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN-LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel	Hal.
1.1 Daftar Aset Tetap UMKM Bakpia Al-Fattah & Cookies	6
4.1 Biaya Bahan Baku Bakpia Basah UMKM Bakpia Al-Fattah	52
4.2 Biaya Tenaga Kerja Langsung UMKM Bakpia Al-Fattah	54
4.3 Biaya Listrik UMKM Bakpia Al-Fattah	55
4.4 Perhitungan Biaya Pokok Produksi UMKM Bakpia Al-Fattah	58
4.5 Kuantitas setiap Varian Isi Bakpia	59
5.1 Biaya Bahan Baku Langsung UMKM Bakpia Al-Fattah	75
5.2 Alokasi Jam Kerja Langsung	78
5.3 Biaya Tenaga Kerja Langsung Metode <i>Full Costing</i>	79
5.4 Biaya Bahan Penolong	80
5.5 Biaya Gas / LPG	82
5.6 Biaya Tenaga Kerja Langsung	84
5.7 Biaya Penyusutan	86
5.8 Biaya Listrik Berdasarkan Varian Rasa	88
5.9 Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode <i>Full Costing</i>	90
5.10 Penentuan Harga Jual dengan Metode <i>Cost Plus Pricing</i>	97
5.11 Perbandingan Perhitungan HPP dalam menentukan Harga Jual menurut UMKM Bakpia Al-Fattah dan menurut metode <i>Cost Plus Pricing</i> dengan Pendekatan <i>Full Costing</i>	100
5.12 Biaya Bahan Baku Berdasarkan Varian Rasa	103
5.13 Biaya TKL Berdasarkan Varian Rasa	105
5.14 Biaya Listrik Berdasarkan Varian Rasa	107
5.15 Biaya Pokok Produksi Berdasarkan Varian Rasa	109
5.16 Perbandingan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Varian Rasa	111

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Hal.
2.1 Kerangka Berpikir.....	34
4.1 Catatan Harian Biaya Bahan Baku.....	51
4.3 Catatan Biaya Bahan Baku Utama Produksi 1 hari	61
4.4 Catatan Biaya Bahan Penolong.....	63
5.1 Harga Jual Bakpia Basah UMKM Bakpia Al-Fattah.....	97

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Pedoman Observasi

Lampiran 2 : Transkrip Wawancara

Lampiran 3 : Surat Permohonan Izin Penelitian

Lampiran 4 : Surat Keterangan Penelitian dari UMKM Bakpia Al-Fattah

Lampiran 5 : Deskripsi Usaha Mikro Kecil dan Menengah Bakpia Al-Fattah

Lampiran 6 : Kartu Kendali Bimbingan Skripsi

Lampiran 7 : Surat Pernyataan Keaslian Tulisan

Lampiran 8 : Dokumentasi

Lampiran 9 : Daftar Riwayat Hidup