

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL</b> .....	i
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	ii
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	iii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	iv
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	v
<b>SURAT PERNYATAAN KEASLIAN</b> .....	vii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	viii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	x
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xi
<b>ABSTRAKSI</b> .....	xii
<b>ABSTRACT</b> .....	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	2
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian .....	2
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Prosedur .....	4
1. Pengertian Prosedur .....	4
2. Karakteristik Prosedur .....	5
3. Manfaat Prosedur .....	5

B. Penerimaan Barang .....	6
C. Bahan Baku .....	7
1. Pengertian .....	7
2. Jenis-jenis Bahan Baku .....	8
D. Prosedur Penerimaan Bahan Baku .....	8
1. Pembelian .....	8
2. Pemakaian .....	14
3. Penyimpanan .....	17

### **BAB III PEMBAHASAN**

A. Tinjauan Umum .....	18
1. Awal Terbentuknya Restoran Mie Mapan Kartini .....	18
2. Visi dan Misi Perusahaan .....	19
3. Struktur Organisasi .....	21
4. Bidang Usaha .....	23
B. Pembahasan .....	23

### **BAB IV PENUTUP**

A. Kesimpulan .....	28
B. Saran .....	28

<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	30
-----------------------------	----

### **LAMPIRAN**

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Prosedur Pembelian .....	9
Gambar 2.2 Prosedur Permintaan dan Pengeluaran Barang .....	16
Gambar 3.1 Restoran Mie Mapan Kartini .....	20
Gambar 3.2 Struktur Organisasi Mie Mapan Kartini.....	21
Gambar 3.3 <i>Flow Chart</i> Prosedur Penerimaan Bahan Baku.....	24

## **LAMPIRAN**

Lampiran 1 Kartu Bimbingan