

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
PERNYATAAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
ABSTRAKSI	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II LANDASAN TEORI	6
A. Pajak Secara Umum	6
1. Pengertian Pajak.....	6
2. Fungsi Pajak.....	9
3. Asas Pemungutan Pajak	10
4. Tata Cara Pemungutan Pajak	12

B. Pajak Daerah	13
1. Pengertian Pajak Daerah	13
2. Ciri-Ciri Pajak Daerah.....	14
3. Jenis dan Tarif Pajak	15
C. Pajak Restoran	16
1. Pengertian Pajak Restoran.....	16
2. Objek Pajak dan Bukan Objek Pajak Restoran.....	16
3. Subjek Pajak dan Wajib Pajak Restoran	17
4. Dasar Pengenaan dan Cara Perhitungan Pajak Restoran	17
BAB III PEMBAHASAN	20
A. Tinjauan Umum.....	20
1. Profil Perusahaan	20
2. Visi dan Misi Perusahaan.....	23
3. Struktur Organisasi Perusahaan	24
4. Deskripsi Pekerjaan.....	25
5. Bidang Usaha	34
B. Pembahasan	35
1. Metode Penelitian.....	35
2. Metode Pengumpulan Data.....	35
3. Hasil Penelitian	37
BAB IV PENUTUP	45
A. Kesimpulan.....	46
B. Saran	46

DAFTAR PUSTAKA48

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 <i>Omzet</i> Penjualan Restoran Mak Nyuss	19
Tabel 3.1 Data <i>Omzet</i> Penjualan Setiap Bulan.....	37

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Struktur Organisasi Historica Café	24
Gambar 3.2 Surat Ketetapan Pajak Daerah.....	38
Gambar 3.3 Surat Pemberitahuan Pajak Daerah	39
Gambar 3.4 Promo 20% Pasta Bulan Januari 2018	41
Gambar 3.5 Promo <i>Buy One Get One</i> Bulan Februari dan Maret 2018	42
Gambar 3.6 Promo <i>Coffee Monday</i> Bulan Januari sampai Mei 2018.....	43
Gambar 3.7 Promo Paket Arisan Bulan April 2018.....	43
Gambar 3.8 Promo Paket Iftar Bulan Mei 2018.....	44
Gambar 3.9 <i>Bill</i> Historica Cafe	45