

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
SURAT PERNYATAAN.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
<i>ABSTRACT</i>	ix
ABSTRAK.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan dan Mafaat Penelitian.....	4
BAB II LANDASAN TEORI.....	6
A. Prosedur.....	6
B. Persediaan.....	6
C. Biaya Persediaan.....	7
D. Metode Pencatatan.....	8
E. Metode Penilaian Persediaan	10
F. Prosedur Permintaan dan Pengeluaran Barang Gudang.....	12
G. Prosedur Pencatatan Persediaan Barang Dalam Proses.....	16
H. Perhitungan Fisik dan <i>Perpetual</i> Persediaan.....	17
BAB III PEMBAHASAN.....	20
A. Tinjauan umum.....	20
1. Profil Perusahaan.....	20
2. Strategi Perusahaan	21
3. Struktur organisasi Parisienne <i>Pastry Bakery Resto</i>	22
4. Bidang usaha.....	27
B. Pembahasan.....	28
1. Teknik Pengumpulan Data.....	28
2. Prosedur Pencatatan Barang Masuk dan Barang Keluar.....	30
BAB IV PENUTUP.....	40
A. Kesimpulan.....	40
B. Saran.....	40
DAFTAR PUSTAKA.....	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Prosedur Pencatatan Barang Masuk dan Barang Keluar	13
Gambar 3.1	Foto Depan Parisienne <i>Pastry Bakery</i> Resto	21
Gambar 3.2	Logo Parisienne <i>Pastry Bakery</i> Resto	21
Gambar 3.3	Struktur Organisasi Parisienne <i>Pastry Bakery</i> Resto	22
Gambar 3.4	Prosedur Pencatatan Barang Masuk	31
Gambar 3.5	Prosedur Pencatatan Barang Keluar ke Produksi	32
Gambar 3.6	Nota <i>Customer</i>	33
Gambar 3.7	Surat Perintah Kerja (Nota Untuk Gudang)	34
Gambar 3.8	Form Permintaan Barang Keluar	34
Gambar 3.9	Pengecekan Barang	35
Gambar 3.10	Form Permintaan Barang untuk <i>Purchasing</i>	35
Gambar 3.11	Form Barang Datang	36
Gambar 3.12	Kartu <i>Stock</i>	36
Gambar 3.13	Kartu <i>Stock</i> Resto (Form Barang Datang dan Barang Keluar Resto).	37
Gambar 3.14	Form Laporan Pencatatan Kepada Pimpinan	37