

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
PERNYATAAN.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
ABSTRACT.....	xi
ABSTRAKSI.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	2
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	2
BAB II LANDASAN TEORI.....	4
A. Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM).....	4
B. Restoran.....	6
C. Akuntansi Biaya.....	7
D. Penghitungan Harga Pokok Produksi.....	11
E. Elemen Biaya Produksi.....	12
F. Metode Pengumpulan Biaya Produksi.....	14

G. Penentuan Biaya Produksi	16
BAB III PEMBAHASAN.....	20
A. Tinjauan Umum.....	20
1. Profil Perusahaan.....	20
2. Struktur Organisasi.....	21
3. Bidang Usaha.....	25
B. Pembahasan.....	27
1. Metode Penelitian.....	27
2. Hasil Pengumpulan Data dan Informasi.....	28
3. Analisa Data.....	35
BAB IV PENUTUP.....	41
A. Kesimpulan.....	41
B. Saran.....	41

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Struktur Cafe “K’ Surabaya.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 3.2 Logo Caffe	21
Gambar 3.3 Cappuccino Latte.....	25
Gambar 3.4 <i>Mind blue Smoothies</i>	25
Gambar 3.5 <i>The Weekend Vibes Smoothies</i>	26
Gambar 3.6 <i>Avocado Smoothies</i>	26
Gambar 3.7 <i>Spaghetti Bolognese</i>	Error! Bookmark not defined.
Gambar 3.8 <i>French Fries Cheese Sauce</i>	26
Gambar 3.9 <i>Fish & Chips</i>	26
Gambar 3.10 <i>Spaghetti Marinara</i>	26

DAFTAR TABEL

Tabel 3.0 Cara Menghitung Biaya Variabel.....	19
Tabel 3.1 Data Pembelian Bahan Baku Pembuatan Minuman.....	29
Tabel 3.2 Data Pembelian Bahan Baku Pembuatan Makanan.....	31
Tabel 3.3 Data Perolehan Biaya Pembelian Bahan Baku Awal.....	33
Tabel 3.4 Biaya Tenaga Kerja Langsung untuk Bagian Bar dan Kitchen.....	37
Tabel 3.5 Biaya Depresiasi BOP	40
Tabel 3.6 Biaya Bulan Januari Yang di Keluarkan Oleh Cafe “K” Surabaya.....	40