



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
I PENDAHULUAN	10
1.1 Latar Belakang	10
1.2 Rumusan Masalah	11
1.3 Tujuan	11
1.4 Manfaat	11
II TINJAUAN PUSTAKA	13
2.1 Pengertian Usaha Kecil Menengah	13
2.2 Pengertian Akuntansi Biaya	14
2.3 Pengertian Biaya dan Penggolongannya	14
2.4 Harga Pokok Produksi	16
2.5 Elemen Biaya Produksi	17
2.6 Penentuan Harga Pokok Produksi	18
2.7 Titik Impas (<i>Break Even Point</i>)	20
III METODE PRAKTIK KERJA LAPANGAN	21
3.1 Lokasi dan Waktu Praktik Kerja Lapangan	21
3.2 Teknik Pengumpulan Data	21
IV KEADAAN UMUM UKM NUSADA KOPI	23
4.1 Sejarah UKM Nusada Kopi	23
4.2 Visi Misi UKM Nusada Kopi	23
4.3 Struktur Organisasi UKM Nusada Kopi	24
4.4 Tugas dan Wewenang	24
V PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PRODUK BEST SELLER DENGAN MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING PADA UKM NUSADA KOPI	26
5.1 Proses Produksi pada UKM Nusada Kopi	26
5.2 Biaya – Biaya yang Dibebankan pada UKM Nusada Kopi	27
5.3 Perhitungan Harga Pokok Produksi UKM Nusada Kopi	34
5.4 Perhitungan dan Analisis Titik Impas (<i>Break Even Point</i>)	42
VI SIMPULAN DAN SARAN	47
6.1 Simpulan	47
6.2 Saran	47
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN	50
RIWAYAT HIDUP	55

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

DAFTAR TABEL

1	Tabel 1 Pengeluaran Biaya Bahan Baku	28
2	Tabel 2 Pengeluaran Biaya Tenaga Kerja Langsung	29
3	Tabel 3 Pengeluaran Biaya Overhead Pabrik	31
4	Tabel 4 Biaya Depresiasi	32
5	Tabel 5 Penjualan UKM Nusada Kopi	34
6	Tabel 6 Biaya Bahan Baku Kopi Susu Nusada	35
7	Tabel 7 Biaya Bahan Baku <i>Choco Latte Iced</i>	35
8	Tabel 8 Biaya Bahan Baku <i>Vietnam Drip</i>	35
9	Tabel 9 Biaya Bahan Baku <i>Rosella Tea Iced</i>	36
10	Tabel 10 Biaya Bahan Baku <i>Matcha Latte Iced</i>	36
11	Tabel 11 Biaya Bahan Baku <i>Lemon Tea Iced</i>	36
12	Tabel 12 Biaya Bahan Baku <i>Red Velvet Iced</i>	36
13	Tabel 13 Biaya Bahan Baku <i>V60</i>	36
14	Tabel 14 Biaya Bahan Baku <i>Cafe Latte Iced</i>	37
15	Tabel 15 Biaya Bahan Baku <i>Japanese Style</i>	37
16	Tabel 16 Biaya Bahan Baku <i>French Fries</i>	37
17	Tabel 17 Biaya Bahan Baku Singkong Goreng	37
18	Tabel 18 Biaya Bahan Baku Getuk Goreng	37
19	Tabel 19 Biaya Bahan Baku Burger	37
20	Tabel 20 Biaya Tenaga Kerja Langsung per Produk	38
21	Tabel 21 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik per Produk Selama Bulan Maret 2021	40
22	Tabel 22 Harga Pokok Produksi Setiap Unit Produk	41
23	Tabel 23 Rincian Harga Pokok Produksi	41
24	Tabel 24 Biaya Tetap pada Bulan Maret 2021	42
25	Tabel 25 Biaya Tetap Per Unit	42
26	Tabel 26 Rincian Biaya Tetap per Unit Produk	43
27	Tabel 27 Rincian Biaya Variabel	43
28	Tabel 28 Biaya Variabel bulan Maret 2021	44
29	Tabel 29 Perhitungan Nilai Paket Produk	45

DAFTAR GAMBAR

1	Gambar 1 Struktur Organisasi UKM Nusada Kopi	24
---	--	----

DAFTAR LAMPIRAN

1	Lampiran 1 Penjualan UKM Nusada Kopi Bulan Maret 2021	51
2	Lampiran 2 Harga Pokok Produksi per Unit Produk Secara Rinci	51
3	Lampiran 3 Jumlah Terjual Setiap Produk	52
4	Lampiran 4 Menu Nusada Kopi	52
5	Lampiran 5 Kopi Susu Nusada	53
6	Lampiran 6 Daftar Pertanyaan Wawancara	53
7	Lampiran 7 Biaya Tetap bulan Maret 2021	54
8	Lampiran 8 Kesimpulan Harga Pokok Produksi Setiap Unit Produk	54