

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
SURAT PERNYATAAN	v
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
ABSTRAK.....	1
ABSTRACT.....	1
PENDAHULUAN	2
a. Latar Belakang	2
b. Tujuan Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	4
Manajemen Keuangan	4
Harga Pokok Produksi.....	4
Harga Jual.....	5
Laba.....	5
KERANGKA PEMIKIRAN.....	5
METODE PENELITIAN.....	6
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	6
Hasil Penelitian	6
1. Perhitungan Harga Pokok Produksi Yang Telah Dilakukan Oleh UMKM Sayapku	6
a. Bahan Baku.....	6
b. Bahan Penolong.....	7
c. Biaya Gas.....	7
d. Biaya Bahan Nasi	7
e. Biaya Kemasan	7
f. Biaya Tenaga Kerja.....	8
g. Biaya Overhead Pabrik.....	8

h. Rekapitulasi Biaya.....	8
2. Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode <i>Full Costing</i>	9
a. Bahan Baku.....	9
b. Bahan Penolong.....	9
c. Biaya Gas.....	10
d. Biaya Bahan Nasi	10
e. Biaya Kemasan	10
f. Biaya Tenaga Kerja.....	10
g. Biaya Overhead Pabrik.....	11
h. Biaya Depresiasi	11
i. Rekapitulasi Biaya.....	12
3. Perhitungan Harga Pokok Dalam Menentukan Harga Jual Pada UMKM Sayapku	13
a. Penentuan Harga Jual menurut UMKM	13
b. Menentukan Harga jual dengan Metode <i>Cost Plus Pricing</i>	13
Pembahasan	13
1. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut UMKM Sayapku	13
2. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode Full Costing.....	14
3. Perhitungan Harga Pokok Dalam Menentukan Harga Jual Pada UMKM Sayapku .	14
KESIMPULAN DAN IMPLIKASI.....	14
Kesimpulan.....	14
Implikasi	15
DAFTAR PUSTAKA.....	15
LAMPIRAN.....	12

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Data Pendapatan dan Penjualan UMKM Sayapku	2
Tabel 2. Harga Jual UMKM Sayapku	3
Tabel 3. Biaya Bahan Baku	6
Tabel 4. Biaya Bahan Penolong.....	7
Tabel 5. Biaya Gas.....	7
Tabel 6. Biaya Bahan Nasi.....	7
Tabel 7. Biaya Kemasan untuk Satu Porsi.....	8
Tabel 8. Biaya Tenaga Kerja.....	8
Tabel 9. Biaya Overhead Pabrik.....	8
Tabel 10. Rekapitulasi Biaya	9
Tabel 11. Biaya Bahan Baku	9
Tabel 12. Biaya Bahan Penolong.....	9
Tabel 13. Biaya Gas.....	10
Tabel 14. Biaya Bahan Nasi.....	10
Tabel 15. Biaya Kemasan untuk Satu Porsi.....	10
Tabel 16. Biaya Tenaga Kerja	11
Tabel 17. Biaya Overhead Pabrik.....	11
Tabel 18. Biaya Depresiasi	11
Tabel 19. Perhitungan Jumlah Porsi Perhari.....	12
Tabel 20. Biaya Depresiasi Perporsi.....	12
Tabel 21. Rekapitulasi Biaya	12
Tabel 22. Rekapitulasi Biaya Menurut UMKM dan Metode Full Costing.....	13

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Paradigma Penelitian.....	4
------------------------------------	---



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. <i>Letter Of Acceptance</i>	16
Lampiran 2. Hasil Uji Turnitin	17
Lampiran 3. Kartu Bimbingan	18
Lampiran 4. Sertifikat TOEFL.....	20
Lampiran 5. Sertifikat <i>Conference</i>	21
Lampiran 6. Sertifikat Uji Kompetensi.....	22
Lampiran 7. Bukti SKPI	23
Lampiran 8. Surat Pengajuan Penelitian.....	24
Lampiran 9. Daftar Pertanyaan	25
Lampiran 10. Hasil Wawancara.....	27
Lampiran 11. Dokumentasi Wawancara.....	30
Lampiran 12. Perhitungan Perbandingan.....	31
Lampiran 13. Daftar Riwayat Hidup	35

