

## DAFTAR ISI

Halaman

<b>RINGKASAN .....</b>	<b>i</b>
<b>SUMMARY .....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR SKEMA .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GRAFIK .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xi</b>

### **I. PENDAHULUAN**

1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	5
1.3 Tujuan Penelitian .....	6
1.4 Kegunaan Penelitian .....	6

### **II. TINJAUAN PUSTAKA**

2.1 Telaah Penelitian Terdahulu .....	7
2.2 Tinjauan Tentang Kentang .....	9
2.2.1 Klasifikasi Kentang .....	9
2.2.2 Varietas Kentang .....	11
2.2.3 Standar Mutu Kentang Segar .....	13
2.2.4 Keripik Kentang .....	13
2.2.5 Prosedur Pembuatan Keripik Kentang .....	14
2.3 Konsep Biaya .....	18
2.3.1 Pengertian Biaya .....	18
2.3.2 Klasifikasi Biaya .....	19
2.3.3 Biaya Produksi .....	21
2.3.4 Penetapan Harga Jual Berbasis Biaya .....	22
2.4 Perencanaan Laba.....	23
2.5 Respon Akuntansi Manajemen .....	24
2.6 Metode <i>Target Costing</i> .....	25
2.5.1 Pengertian <i>Target Costing</i> .....	25
2.5.2 Prinsip <i>Target Costing</i> .....	26
2.5.3 Karakteristik <i>Target Costing</i> .....	28
2.5.4 Tahap Penerapan <i>Target Costing</i> .....	28
2.5.5 Prosedur Penerapan <i>Target Costing</i> .....	29
2.5.7 Margin Kontribusi .....	30

### **III. KERANGKA PEMIKIRAN**

3.1 Kerangka Pemikiran.....	31
3.2 Hipotesis .....	34



3.3 Batasan Masalah .....	34
3.4 Definisi Operasional .....	34
<b>IV. METODE PENELITIAN</b>	
4.1 Metode Penentuan Lokasi dan Waktu .....	37
4.2 Metode Penentuan Responden .....	37
4.3 Metode Pengumpulan Data .....	37
4.4 Metode Analisis Data .....	39
<b>V. HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
5.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	42
5.1.1 Tata Letak dan Lokasi Penelitian .....	42
5.1.2 Sejarah Umum Perusahaan .....	42
5.1.3 Visi Misi dan Tujuan Perusahaan .....	43
5.1.4 Struktur Organisasi .....	44
5.1.5 Tenaga Kerja .....	45
5.1.6 Produk CV Cita Mandiri .....	47
5.1.7 Tahapan Proses Produksi Keripik Kentang .....	49
5.2 Analisis Penentuan Biaya Standar .....	52
5.2.1 Total Produksi, Volume Penjualan dan Harga Jual .....	52
5.2.2 Biaya Bahan Baku Langsung .....	54
5.2.3 Biaya Tenaga Kerja Langsung .....	55
5.2.4 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik .....	56
5.2.5 Biaya NonProduksi .....	58
5.2.6 Perhitungan Biaya Keseluruhan per Kemasan .....	59
5.2.7 Perhitungan Laba-Rugi .....	59
5.3 Analisis Penerapan <i>Target Costing</i> .....	62
5.4 Perbandingan Hasil analisis .....	64
5.5 Analisis rekayasa Nilai .....	65
<b>VI. KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
6.1 Kesimpulan .....	71
6.2 Saran .....	72
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	73
<b>LAMPIRAN .....</b>	77

**DAFTAR TABEL**

<b>Nomor Teks</b>	<b>Halaman</b>
1. Data Produksi Kentang di Indonesia .....	2
2. Jumlah UKM di Kota Batu .....	3
3. Kandungan Gizi Kentang .....	11
4. Standar Mutu Kentang Segar .....	13
5. Syarat Mutu Keripik Kentang .....	14
6. Definisi Operasional .....	34
7. Standar Seragam Karyawan .....	47
8. Jenis Keripik dan Stik CV CitaMandiri .....	48
9. Biaya Bahan Baku Langsung .....	55
10. Biaya <i>Overhead</i> Pabrik .....	57
11. Biaya Non-Produksi .....	59
12. Perhitungan Biaya Keseluruhan Per kemasan .....	60
13. Perhitungan Laba-Rugi .....	61
14. Margin Laba Keripik Kentang .....	62
15. Perhitungan Margin Laba dengan Metode Target Costing .....	64
16. Perbandingan Biaya Total per Kemasan .....	65
17. Perbandingan Total Biaya Tradisional dan Target Costing .....	65
18. Biaya Keseluruhan Sebelum dan Sesudah Rekayasa Nilai .....	69



## DAFTAR SKEMA

Nomor	Teks	Halaman
1.	Kerangka Pemikiran .....	33
2.	Struktur Organisasi CV Cita Mandiri .....	44
3.	Proses Produksi Keripik Kentang CV Cita Mandiri .....	51



**DAFTAR GRAFIK**

**Nomor**

**Halaman**

**Teks**

- |  |    |
|--|----|
| 1. Total Produksi Kentang CV Cita Mandiri 2015 .....           | 52 |
| 2. Volume Penjualan Keripik Kentang CV Cita Mandiri 2015 ..... | 53 |



**DAFTAR LAMPIRAN**

<b>Nomor</b>	<b>Teks</b>	<b>Halaman</b>
1.	Total Produksi Per Kemasan .....	78
2.	Volume Penjualan Per Kemasan .....	78
3.	Perhitungan Laba Rugi Metode Biaya Standar .....	79
4.	Biaya Per Kemasan Sebelum dan Setelah Rekayasa Nilai .....	80
5.	Perhitungan Laba Rugi Setelah Rekayasa Nilai .....	81
6.	Biaya Kemasan Tanpa Zipper .....	82
7.	Dokumentasi Penelitian .....	83

