

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
SURAT PERNYATAAN SELESAI PENELITIAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN PEMBIMBING	iv
LEMBAR PENGESAHAN PENGUJI	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
MOTTO	vii
KATA PENGANTAR	viii
ABSTRAK	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Batasan Masalah	4
1.4. Tujuan Penelitian	4
1.5. Manfaat Penelitian	4
1.6. Sistematika Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Kajian Induktif	6
2.2. Kajian Deduktif	10
2.2.1 Produk	10
2.2.2 Sistem Produksi	11
2.2.3 Persediaan	12
2.2.4 Jenis-jenis Persediaan	14
2.2.5 Fungsi-fungsi Persediaan	14
2.2.6 Biaya-biaya Persediaan	15
2.2.7 Harga Pokok Produksi	16
2.2.8 Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi	18
2.2.9 Ketidakpastian (<i>Uncertainty</i>)	19
2.2.10 <i>Newsboy Problem</i>	21
2.2.11 Perhitungan <i>Newsboy Problem</i>	22

BAB III METODE PENELITIAN	24
3.1. Objek Penelitian	24
3.2. Jenis Data	24
3.3. Pengumpulan Data	25
3.4. Teknik Pengolahan Data	25
3.5. Alur Penelitian	26
BAB IV PENGOLAHAN DATA.....	28
4.1 Informasi Umum Perusahaan	28
4.1.1 Alur Produksi.....	29
4.1.2 Struktur Organisasi	31
4.1.3 Produk.....	32
4.2 Pengumpulan Data	33
4.2.1 Harga pokok produksi.....	33
4.3 Pengolahan Data.....	37
4.3.1 Kuantitas Produksi Optimal Coklat Pisang	37
4.3.2 Kuantitas Produksi Optimal <i>Volcano</i>	40
4.3.3 Kuantitas Produksi Optimal Abon.....	43
4.3.4 Kuantitas Produksi Optimal <i>Cheese Floss</i>	47
4.3.5 Kuantitas Produksi Optimal <i>Sosis Cup</i>	50
4.3.6 Kuantitas Produksi Optimal <i>Choco Marbel</i>	53
BAB V PEMBAHASAN.....	57
5.1 Harga pokok produksi	57
5.2 Kuantitas Produksi Optimal	58
5.3 <i>Expected profit</i>	59
5.4 Rekomendasi	60
BAB VI PENUTUP	62
6.1 Kesimpulan	62
6.2 Saran.....	62
DAFTAR PUSTAKA	64
LAMPIRAN.....	66

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Jumlah Unit Usaha Roti, Kue dan sejenisnya di DIY Tahun 2014	2
Tabel 1. 2 Jumlah Retur 14 Januari – 31 Januari 2019	3
Tabel 4. 1 Jam Operasional Kerja	29
Tabel 4. 2 Komposisi Adonan	29
Tabel 4. 3 Jumlah Produk Roti Manis	32
Tabel 4. 4 Harga Komopisi Per Resep	33
Tabel 4. 5 Biaya Overhead Pabrik	34
Tabel 4. 6 Biaya Tenaga Kerja Langsung	34
Tabel 4. 7 Bahan Baku Penolong	35
Tabel 4. 8 Harga Pokok Produksi Adonan Dasar	35
Tabel 4. 9 Harga Pokok Produksi Roti Pisang Coklat	35
Tabel 4. 10 Harga Pokok Produksi Roti Manis <i>Volcano</i>	36
Tabel 4. 11 Harga Pokok Produksi Abon	36
Tabel 4. 12 Harga Pokok Produksi <i>Cheese Floss</i>	36
Tabel 4. 13 Harga Pokok Produksi <i>Sosis Cup</i>	37
Tabel 4. 14 Harga Pokok Produksi <i>Choco Marbel</i>	37
Tabel 4. 15 Probabilitas Kumulatif Pisang Coklat Hari Senin	37
Tabel 4. 16 Kuantitas Produksi Optimal Roti Pisang Coklat	40
Tabel 4. 17 <i>Expected profit</i> Roti Pisang Coklat	40
Tabel 4. 18 Probabilitas Kumulatif Roti <i>Volcano</i> Hari Senin	41
Tabel 4. 19. Kuantitas Produksi Optimal Roti <i>Volcano</i>	43
Tabel 4. 20 <i>Expected profit Volcano</i>	43
Tabel 4. 21 Probabilitas Kumulatif Roti Abon Hari Senin	44
Tabel 4. 22 Kuantitas Produksi Optimal Roti Abon	46
Tabel 4. 23 <i>Expected profit</i> Roti Abon	46
Tabel 4. 24 Probabilitas Kumulatif Roti <i>Cheese Floss</i> Hari Senin	47
Tabel 4. 25 Kuantitas Produksi Optimal Roti <i>Cheese Floss</i>	49
Tabel 4. 26 <i>Expected profit</i> Roti <i>Cheese Floss</i>	49
Tabel 4. 27 Probabilitas Kumulatif <i>Sosis Cup</i> Hari Senin	50
Tabel 4. 28 Kuantitas Produksi Optimal Roti <i>Sosis Cup</i>	52
Tabel 4. 29 <i>Expected profit</i> Roti <i>Sosis Cup</i>	53
Tabel 4. 30 Probabilitas Kumulatif Roti <i>Choco Marbel</i> Hari Senin	53
Tabel 4. 31 Kuantitas Produksi Optimal Roti <i>Choco Marbel</i>	55
Tabel 4. 32 <i>Expected profit</i> Roti <i>Choco Marbel</i>	56
Tabel 5. 1 Selisih Perhitungan Harga Pokok Produksi	58
Tabel 5. 2 Rata-Rata Produksi Optimal Per Minggu	58
Tabel 5. 3 Rata-Rata <i>Expected profit</i> Per Minggu	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Alur Penelitian	26
Gambar 4. 1 peta lokasi Hani Bakery & Cake.....	28
Gambar 4. 2 Alur produksi	29
Gambar 4. 3 struktur organisasi.....	31

