

**ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM RANGKA PENENTUAN
HARGA JUAL MAKANAN PADA PAPA TOMS CAFE
DI BANDARLAMPUNG**

LAPORAN HASIL KERJA PRAKTEK STUDENT MOBILITY



Disusun Oleh :

RHEGITA INDAH PURNAMA SARI

(1612120203)

JURUSAN AKUNTANSI

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

INSTITUT INFORMATIKA DAN BISNIS DARMAJAYA

2019

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN HASIL KERJA PRAKTEK

**ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM RANGKA PENENTUAN
HARGA JUAL MAKANAN PADA PAPA TOMS CAFE
DI BANDARLAMPUNG**

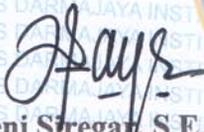
Oleh :

Rhegita Indah Purnama Sari

1612120203

Telah memenuhi syarat untuk diterima

Menyetujui,



Nolitani Siregar, S.E.,Akt., M.S.Ak.,CA Muhammad Dwiyan Aditiya, S.Pd.,M.Pd

NIK. 00420702

NIK. 14011016

Mengetahui,

Ketua Jurusan Akuntansi



Anik Irawati, S.E, M.Sc

NIK.01170305



RIWAYAT HIDUP

1. Identitas

Nama : Rhegita Indah Purnama Sari
NPM : 1612120203
Jurusan : S-1 Akuntansi
Tempat Tanggal Lahir : Bandarlampung, 28 Juni 1998
Agama : Islam
Jenis Kelamin : Perempuan
Alamat : Jl. Raja Tihang RT.21 LK.I No.37 Tj. Senang Bdl
Umur : 21 tahun
Status : Belum Menikah
Kewarganegaraan : Indonesia
Email : rhegitaindah70@gmail.com
No.Telp : 0896-1852-1507

2. Riwayat Pendidikan

- a. 2006 : TK Taruna Jaya
- b. 2007-2012 : SDN 2 Perumnas Way Halim Bandar Lampung
- c. 2011-2013 : SMPN 29 Bandar Lampung
- d. 2014-2016 : SMAN 5 Bandar Lampung
- e. 2016-sekarang : Institut Informatika dan Bisnis Darmajaya

Dengan ini menyatakan bahwa semua keterangan yang saya sampaikan di atas adalah benar.

Bandar Lampung, 03 Oktober 2019



Rhegita Indah Purnama Sari

NPM. 1612120203

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Kerja Praktek ini. Laporan ini disusun berdasarkan hasil Kerja Praktek dan syarat khusus guna menyelesaikan pendidikan di Intitut Informatika dan Bisnis Darmajaya. Adapun judul yang diangkat dalam laporan ini adalah **“ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM RANGKA PENENTUAN HARGA JUAL MAKANAN PADA PAPA TOMS CAFE DI BANDARLAMPUNG”**. Selain itu juga tidak terlepas dari dukungan berbagai pihak, untuk itu pada kesempatan ini kami ucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Ir.Firmansyah YA., MBA.,M. Sc selaku Rektor IIB Darmajaya.
2. Bapak Dr. RZ. Abdul Aziz, M.T., selaku Wakil Rektor I IIB Darmajaya.
3. Bapak Ronny Nazar, S.E, M.M., selaku Wakil Rektor II IIB Darmajaya.
4. BapakMuprihanThaib, S.Sos., M.M selaku Wakil Rektor III IIB Darmajaya.
5. Ibu Anik Irawati, SE.,M.Sc selaku Ketua Jurusan Akuntansi yang telah memberikan bimbingan, waktu dan saran selama penulisan laporan Kerja Praktek ini.
6. Ibu Nolita Yeni Siregar, S.E.,Akt.,M.S.Ak.,CA selaku dosen pembimbing yang telah sabar memberikan bimbingan serta motivasi untuk mengerjakan laporan ini.
7. Mr. Muhammad Dwiyana Aditiya, S.Pd.,M.Pd., selaku Director International Office IIB Darmajaya yang selalu memberikan semangat serta dorongan untuk tidak takut mencoba.
8. Kak Sherli Trisnawati, selaku Accademic Affair International Office IIB Darmajaya dan Semua Team International Office IIB Darmajaya yang selalu membantu dan memberikan semangat.
9. Kedua orang tua dan seluruh keluarga yang banyak memberikan dorongan baik moral maupun materil dalam menjalani perkuliahan di kampus tercinta IIB Darmajaya.
10. Bang Thomas, selaku pemilik Papa Toms Cafe yang telah banyak membantu dalam penyusunan dan penyelesaian laporan Kerja Praktek ini.
11. Teman-teman Student Mobility Program dan semua pihak yang telah membantu dan member semangat dalam penyelesaian laporan Kerja Praktek ini.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan kritik dan saran untuk kesempurnaan laporan ini. Atas kritik dan sarannya, saya mengucapkan terima kasih.

Bandar Lampung, 03 Oktober 2019

Penulis,



Rhegita Indah Purnama Sari
NPM. 1612120203

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL

HALAMAN PENGESAHANii

RIWAYAT HIDUPiii

PRAKATAiv

DAFTAR ISIvi

DAFTAR TABELvii

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang 1

1.2 Ruang Lingkup KP 3

1.3 Manfaat dan Tujuan 4

 1.3.1 Manfaat 4

 1.3.2 Tujuan 4

1.4 Waktu dan Tempat Pelaksanaan 5

 1.4.1 Waktu Pelaksanaan 5

 1.4.2 Tempat Pelaksanaan 5

1.5 Sistematika Penulisan 5

BAB II GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

2.1 Sejarah Perusahaan 7

2.2 Visi dan Misi Perusahaan 7

 2.2.1 Visi Perusahaan 7

 2.2.2 Misi Perusahaan 7

2.3 Bidang Usaha/Kegiatan Utama Perusahaan 7

2.4 Lokasi Perusahaan 8

2.5 Struktur Organisasi	9
-------------------------------	---

BAB III PERMASALAHAN PERUSAHAAN

3.1 Analisa Permasalahan yang Dihadapi Perusahaan	11
3.1.1 Temuan Masalah.....	11
3.1.2 Perumusan Masalah.....	11
3.1.3 Kerangka Pemecahan Masalah.....	12
3.2 Landasan Teori	13
3.2.1 Pengertian Biaya.....	13
3.2.2 Pengertian Biaya Produksi.....	14
3.2.3 Pengertian Harga.....	14
3.2.4 Pengertian Harga Jual.....	15
3.3 Metode yang digunakan	15
3.4 Rancangan Program yang akan dibuat	15

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil	19
4.2 Pembahasan	26

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan	27
5.2 Saran	27

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.4 Denah Lokasi Tempat Kerja Praktek.....	8
Gambar 2.5 Struktur Organisasi Tempat Kerja Praktek.....	9

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Daftar Rincian Harga Bahan Baku.....	19
Tabel 4.2 Rincian Harga Makanan.....	20
Tabel 4.3 Data Harga Jual Makanan, Harga Pokok Produk dan Pendapatan Kotor.....	24

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada era globalisasi sekarang ini pertumbuhan ekonomi semakin pesat. Dengan semakin banyaknya perusahaan yang besar dan berkembang maka persaingan juga semakin ketat, sehingga setiap perusahaan harus meningkatkan kualitas pada produk yang dihasilkannya.

Suatu perusahaan dalam menjalankan usahanya berpacu pada tujuan perusahaan yaitu untuk mempengaruhi laba yang optimal. Hal ini lumrah karena dengan laba suatu perusahaan dapat mempertahankan dan memperluas usahanya. Selain itu keberhasilan perusahaan sering kali dinilai dari tingkat laba yang dihasilkan. Karena dengan laba tersebut, perusahaan akan memiliki kemampuan untuk berkembang dan tetap mampu mempertahankan eksistensi perusahaan. Untuk dapat menghasilkan laba, perusahaan memiliki cara yang dapat ditempuh yaitu menaikkan harga jual ataupun dengan menekan biaya produksi dalam pengelolaan produk yang dihasilkan. Namun dengan menaikkan harga jual dapat menyebabkan konsumen lari ke produk pesaing yang memiliki harga jual lebih murah dengan kualitas produk yang sama sedangkan menekan biaya produksi yang tidak terkendali akan menyebabkan harga pokok terlalu tinggi yang akhirnya akan menurunkan daya saing produk dan dapat menurunkan laba. Maka biaya produksi harus dicatat dengan baik dan teliti sehingga pihak perusahaan dapat menghitung pengeluaran biaya secara tepat untuk memproduksi suatu produk.

Pentingnya biaya produksi memerlukan perhatian khusus karena biaya produksi merupakan biaya dari seluruh biaya yang dikeluarkan perusahaan. Perusahaan dituntut untuk menghasilkan produk yang baik dan harga yang dapat bersaing. Keberhasilan perusahaan tergantung pada kemampuan manajemen di dalam mengambil keputusan. Agar perusahaan dapat berjalan dengan baik, maka pihak manajemen memerlukan informasi yang dapat dipercaya sebagai dasar mengambil keputusan. Agar perusahaan dapat berjalan dengan baik, maka pihak manajemen memerlukan informasi yang dapat dipercaya sebagai dasar pengambilan keputusan. Kelangsungan hidup dan perkembangan perusahaan merupakan tujuan utama yang ingin diwujudkan bagi setiap perusahaan. Sehingga perlu membuat strategi dan memerlukan informasi dan memadai guna kelangsungan tumbuh kembangnya perusahaan dimasa yang akan datang. Perkembangan dan keadaan kehidupan masyarakat saat

ini bisa dilihat salah satunya melalui kenaikan dan kurang stabilnya harga-harga barang bahan pokok khususnya di bagian pangan. Hal ini mengakibatkan persaingan diantara para pengusaha, terutama para pemilik usaha rumahan seperti pengusaha khususnya cafe yang berkembang pesat saat ini.

Setiap usaha harus mampu bersaing dalam persaingan usaha cafe. Pemilik dituntut untuk menghasilkan produk yang bermutu tinggi dengan harga jual yang kompetitif untuk mencapai persaingan di dalam usaha. Penetapan harga jual yang kompetitif tidaklah mudah. Harga jual ditentukan oleh permintaan dan penawaran konsumen. Sulit bagi penjual untuk memperoleh harga jual yang stabil. Jumlah pesaing yang memasuki pasar, selera konsumen, harga jual produk pesaing merupakan beberapa faktor yang mempengaruhi pembentukan harga jual. Faktor yang memungkinkan yang dapat digunakan oleh manajemen dalam membentuk harga jual adalah biaya. Biaya memberikan batas bawah harga jual produk yang akan dipasarkan, contohnya pada usaha cafe atau tempat makan yang sudah lebih maju, informasi biaya ini terlihat pada perhitungan harga pokok produk yang menceminkan total biaya yang digunakan untuk memproduksi suatu produk.

Dalam usaha memenangkan minat di mata pembeli, pihak manajemen perlu mengetahui dan melakukan perbaikan melalui kebijakan pemilik usaha, dalam hal biaya yang sudah dikeluarkan tetapi juga berapa biaya yang seharusnya yaitu melalui penetapan biaya-biaya dan juga biaya yang aktual. Pemilik usaha harus menghasilkan produk dengan kualitas yang baik untuk dapat diterima di pasaran, agar dapat memenangkan persaingan terutama dengan usaha yang sejenis. Untuk itu pengusaha harus senantiasa melakukan langkah-langkah kebijakan cafe atau rumah makan melalui suatu anggaran biaya produksi yang sangat berpengaruh terhadap harga perolehan dan harga jual produk. Langkah-langkah tersebut dapat terlaksana dengan baik, maka akan membantu tercapainya biaya produksi efisien yang nantinya akan memberikan harga jual yang memuaskan bagi perusahaan dan pelanggan.

1.2 Ruang Lingkup Kerja Program KP

Kerja praktek merupakan kegiatan mahasiswa yang dilakukan di masyarakat maupun di perusahaan atau instansi untuk mengaplikasikan ilmu yang diperoleh dan melihat relevansinya di masyarakat maupun melalui jalur pengembangan diri dengan mendalami bidang ilmu tertentu dan aplikasinya. Kerja praktek adalah penerapan pelajaran yang telah ada dilingkungan fakultas, kemudian dipraktekkan di lapangan dalam hal ini dunia kerja nyata. Kegiatan masing-masing berisikan unsur-unsur pendidikan dan penelitian. Pendidikan dilakukan dengan cara memperkenalkan mahasiswa dengan dunia kerja yang diperkenalkan secara langsung oleh orang yang sudah berpengalaman di bidang tersebut. Kerja Praktek adalah suatu mata kuliah dengan 4 SKS dan wajib dilaksanakan oleh mahasiswa S1 yang telah memenuhi syarat tertentu serta menyelesaikan SKS yang telah ditentukan. Selain hal tersebut, kerja praktek juga wajib dikarenakan muatan kerja praktek itu sendiri dalam kurikulum pendidikan merupakan tuntutan di era globalisasi dan kompetensi lulusan perguruan tinggi.

Dunia usaha membutuhkan sumber daya manusia yang berkualitas, jujur, memuaskan, cerdas, pintar, serta mempunyai latar belakang pendidikan yang baik, maka dalam hal ini kampus Institut Informatika dan Bisnis Darmajaya Lampung menjadikan program kerja praktek ini menjadi keharusan bagi mahasiswa yang ingin menyelesaikan bidang studinya. Program yang telah direncanakan pihak kampus untuk dapat menghasilkan dan menciptakan hubungan timbal balik antar dunia usaha sebagai pencipta kesempatan kerja dengan dunia pendidikan sebagai penyedia tenaga kerja terdidik selain itu juga dalam magang diupayakan agar mahasiswa benar-benar mengerti tentang tanggungjawab yang harus dilaksanakan dalam dunia kerja.

1.3 Manfaat dan Tujuan

1.3.1 Manfaat

1. Bagi Mahasiswa

- Dapat mengetahui lebih jauh realita ilmu yang telah diterima diperkuliahan dengan kenyataan di lapangan.
- Mendapatkan pengalaman kerja dan berinteraksi dengan orang lain.
- Memperdalam dan meningkatkan keterampilan dan kreativitas diri dalam lingkungan yang sesuai dengan disiplin ilmu yang dimilikinya.
- Dapat menyiapkan langkah-langkah yang diperlukan untuk menyesuaikan diri dalam lingkungan kerja di masa mendatang.
- Menambah wawasan, pengetahuan dan pengalaman selaku generasi yang dididik untuk siap terjun langsung di masyarakat khususnya di lingkungan kerja.

2. Bagi Fakultas

Sebagai bahan evaluasi kurikulum yang telah diterapkan, serta menemukan penyesuaiannya dengan kebutuhan tenaga kerja yang kompeten dalam bidangnya.

3. Bagi Instansi

Sebagai sarana kerjasama antara perusahaan dengan fakultas ekonomi dan bisnis Institut Informatika dan Bisnis Darmajaya dimasa yang akan datang.

1.3.2 Tujuan

- Untuk memenuhi syarat mata kuliah Praktek Kerja Lapangan.
- Menambah wawasan dan pengalaman kerja sebagai bekal kerja di dunia bisnis sesuai dengan keahlian yang dimiliki.
- Meningkatkan pemahaman mahasiswa mengenai praktek dalam dunia kerja sehingga dapat memberikan bekal kepada mahasiswa untuk terjun langsung ke lapangan.

1.4 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

1.4.1 Waktu Pelaksanaan

Praktek Kerja Lapangan dilaksanakan selama satu bulan mulai tanggal 20 Agustus sampai 20 September 2019.

1.4.2 Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Lapangan dilaksanakan di salah satu cafe terkenal di Bandarlampung yaitu Papa Toms.

1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dibuat agar dapat memperoleh gambaran yang menyeluruh serta mempermudah pemahaman atas penelitian. Sistematika pembahasan penelitian ini dapat dibagi menjadi lima bab dengan sistematika sebagai berikut:

BAB I : PENDAHULUAN

Bab ini merupakan pendahuluan yang membahas tentang latar belakang penulisan penelitian. Selain itu dibahas juga tentang perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, waktu pelaksanaan penelitian serta sistematika penulisan.

BAB II : GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

Bab ini berisi sejarah perusahaan, visi dan misi, bidang usaha/kegiatan perusahaan, lokasi perusahaan dan struktur organisasi perusahaan yang relevan mengenai papa toms cafe.

BAB III : PERMASALAHAN PERUSAHAAN

Bab ini membahas analisa permasalahan yang dihadapi perusahaan yang berisi temuan masalah, perumusan masalah, kerangka pemecahan masalah. Memberikan pula penjelasan tentang landasan teori, metode yang digunakan, dan rancangan program yang akan dibuat.

BAB IV : HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini peneliti menjelaskan hasil dan pembahasan mengenai analisis biaya produksi dalam rangka penentuan harga jual makanan pada Papa Toms Cafe di Bandarlampung.

BAB V : SIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisi simpulan dan saran yang dikemukakan penulis dari hasil penelitian yang dilakukan untuk kemudian dapat digunakan sebagai masukan bagi pembaca pada umumnya.

BAB II

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

2.1. Sejarah Perusahaan

Papa Toms merupakan mini cafe yang terletak di daerah way halim, Bandarlampung. Sudah dibentuk 9 tahun yang lalu, tepatnya pada pertengahan tahun 2012. Cafe ini merupakan usaha keluarga yang didirikan oleh Bapak Thomas dan Ibu Tina yang mengusung nuansa klasik pada interior bangunan cafe milik mereka. Usaha ini awalnya merupakan ide kreatif yang muncul dan saran dari warga sekitar tempat tinggal mereka untuk bagaimana membuka usaha tempat makan, karna pada masa itu belum banyak tempat makan yang berdiri di daerah tersebut.

2.2. Visi dan Misi Perusahaan

2.2.1 Visi Perusahaan

Menjadi pusat kuliner yang populer menyediakan perpaduan masakan barat dan tradisional, digemari oleh orang tua dan disenangi remaja.

2.2.2 Misi Perusahaan

1. Menjadi tempat nongkrong anak muda dengan hotspot free wifi
2. Menyediakan masakan yang cocok di lidah remaja masa kini dan juga cocok dengan selera asal tradisional.
3. Selalu berinovasi menyediakan menu-menu terhits masa kini dikalangan anak muda.

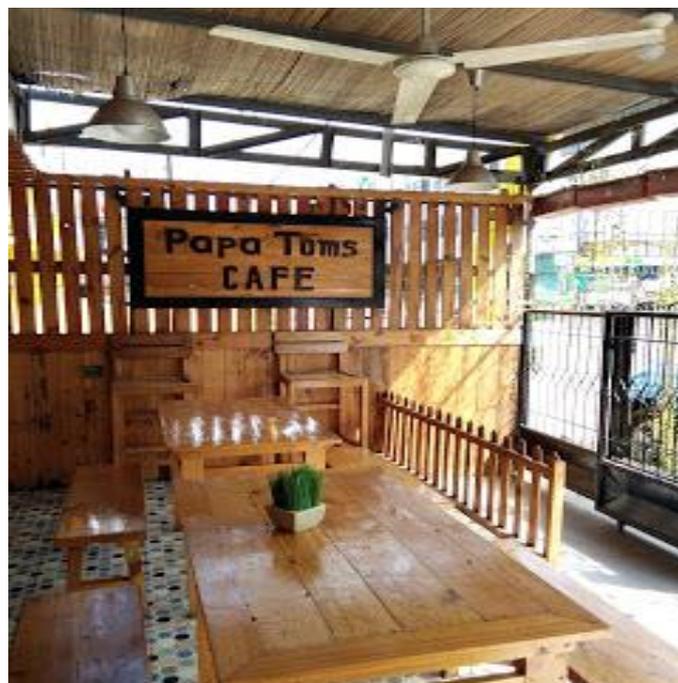
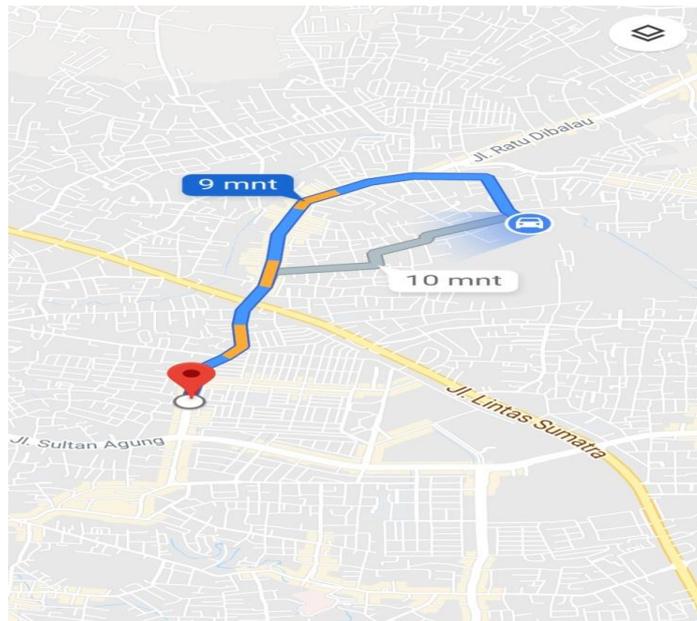
2.3. Bidang Usaha/ Kegiatan Utama Perusahaan

Bidang usaha ini merupakan bidang usaha dibidang kuliner, dimana menyediakan berbagai jenis makanan mulai dari masakan barat hingga masakan tradisional. Sehingga segala kalangan mulai dari usia muda sampai tua menyukai cita rasa makanan tersebut.

2.4. Lokasi Perusahaan

Pelaksanaan Kerja Praktek ini dilakukan di Papa Toms Cafe Bandarlampung, dengan lokasi pada gambar di bawah ini:

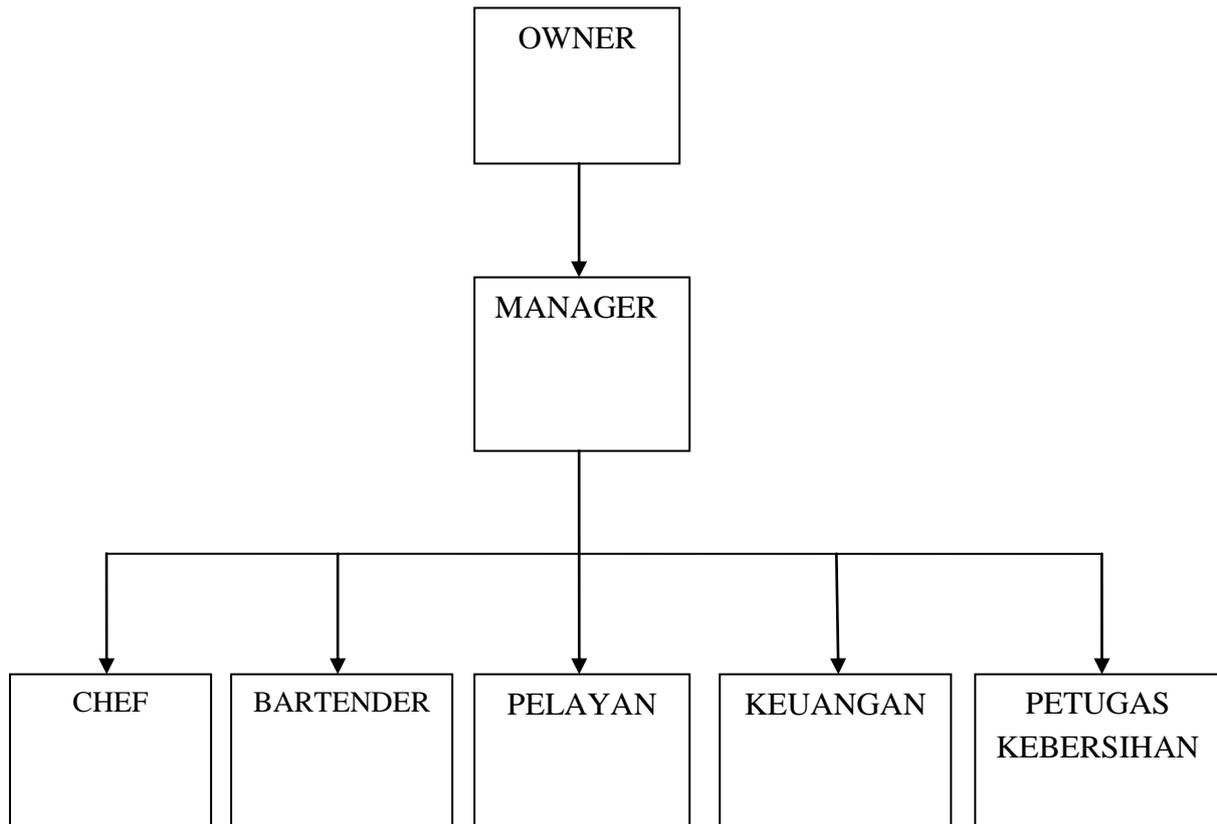
Gambar 2.4: Denah Lokasi Tempat Kerja Praktek



2.5. Struktur Organisasi

Struktur Organisasi Papa Toms Cafe Bandarlampung, terlihat pada gambar di bawah ini:

Gambar 2.5: Struktur Organisasi Tempat Kerja Praktek



Keterangan :

1. Owner merupakan pemilik usaha.
2. Manager adalah seorang pelaku yang mengatur, mengarahkan, mengendalikan dan mengkoordinasikan bawahannya untuk mencapai tujuan organisasi yang efektif dan efisien.
3. Chef / juru masak adalah orang yang menyiapkan makanan untuk disantap.
4. Bartender adalah seorang yang bertugas untuk menyiapkan minuman dibalik meja pesanan.
5. Pelayan adalah orang yang melayani pengunjung yang datang. Pelayan mencatat pesanan dan kemudian membawa makanan atau minuman ke meja pemesanan.
6. Keuangan adalah orang yang mengatur keuangan suatu perusahaan secara efisien dan efektif.
7. Petugas Kebersihan adalah orang yang membersihkan meja makan setelah makanan dan minuman habis tersantai pengunjung.

BAB III

PERMASALAHAN PERUSAHAAN

3.1. Analisa Permasalahan yang Dihadapi Perusahaan

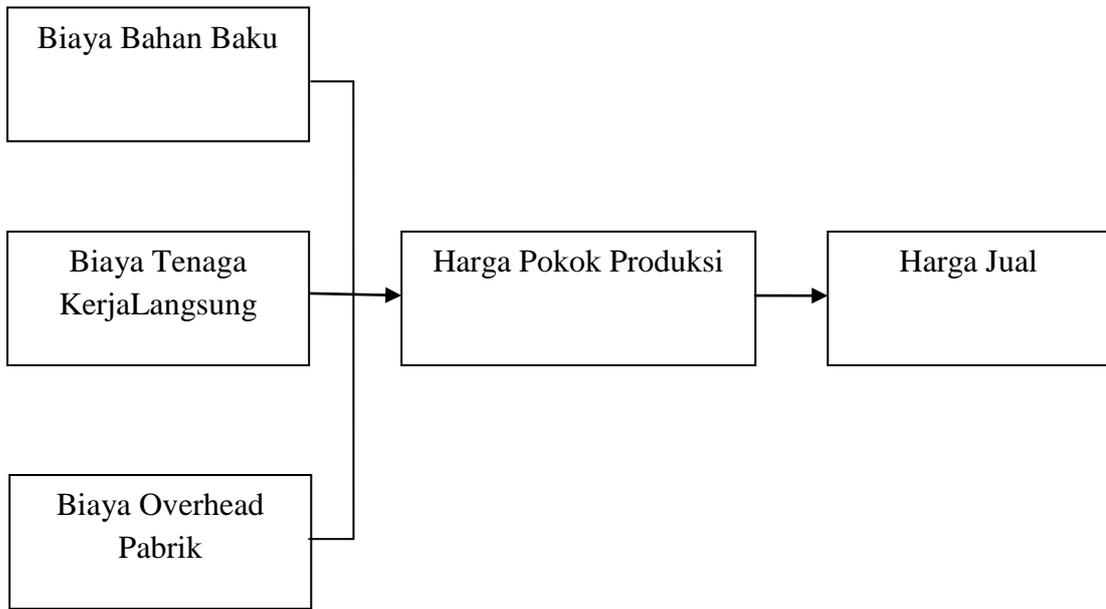
3.1.1. Temuan Masalah

Biaya produksi adalah salah satu bagian penentu harga pokok produk dari Papa Toms Cafe sekaligus mengetahui penentuan harga dan dapat menentukan seberapa besar pengembalian modal yang sudah dikeluarkan sehingga menghasilkan laba. Papa Toms Cafe sebagai usaha tempat makan juga tidak terlepas dari masalah pencapaian laba dan pengembalian modal. Papa Toms Cafe mengalami kondisi keuangan yang kurang stabil bahkan dapat mencapai hasil yang belum maksimal. Biaya yang telah dikeluarkan ini seharusnya dipakai sebagai elemen perhitungan pembentukan harga pokok produksi dan penentuan harga jual. Sebaiknya pemilik Papa Toms Cafe mempertahankan dan meningkatkan usaha dengan sebaik mungkin dan berinovasi jika ingin usaha tetap bertahan sebagai tempat makan yang maju.

3.1.2. Perumusan Masalah

Berdasarkan masalah yang telah diuraikan diatas, penulis merumuskan permasalahan yang akan diteliti yaitu : “ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM RANGKA PENENTUAN HARGA JUAL MAKANAN PADA PAPA TOMS CAFE DI BANDARLAMPUNG.”

3.1.3.Kerangka Pemecahan Masalah



3.2. Landasan Teori

3.2.1 Pengertian Biaya

Di dalam pelaksanaan proses produksi tidak terlepas dari biaya. Karena biaya merupakan salah satu variable yang penting sebagai tolak ukur perusahaan dalam mengoperasikan usahanya, dan sebagai penentuan laba yang diharapkan oleh perusahaan. Di dalam standar akuntansi, biaya digunakan sebagai perencanaan dan pengendalian, pengertian kualitas dan efisiensi, serta pembuatan keputusan yang bersifat rutin maupun strategis dalam perusahaan. Biaya mempengaruhi harga karena harga biaya mempengaruhi penawaran, biaya dapat membantu perusahaan dalam memutuskan tingkat output yang akan memaksimalkan laba operasi. Adapun pengertian biaya menurut para ahli adalah sebagai berikut.

Menurut Dunia dan Abdullah (2012), yaitu biaya adalah pengeluaran atau nilai pengorbanan untuk memperoleh barang atau jasa yang berguna untuk masa depan yang akan datang, atau mempunyai manfaat melebihi satu periode akuntansi. Menurut Siregar dkk (2014), yaitu biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh barang atau jasa yang diharapkan memberikan manfaat sekarang atau masa yang akan datang. Menurut Mulyadi (2015), biaya adalah pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi, sedang terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu.

3.2.2 Pengertian Biaya Produksi

Biaya produksi adalah sebagai atau keseluruhan faktor produksi yang dikorbankan dalam proses produksi untuk menghasilkan suatu produk barang. Dalam rencana kegiatan perusahaan, biasanya biaya produksi dihitung berdasarkan jumlah produk yang sudah siap jual. Biaya produksi disebut juga ongkos produksi. Secara umum, biaya produksi di definisikan sebagai keseluruhan biaya yang dikorbankan atau dikeluarkan untuk menghasilkan produk hingga produk itu siap dijual sampai dipasaran ataupun langsung ke tangan konsumen. Biaya produksi dapat meliputi unsur-unsur sebagai berikut :

- a. Bahan baku atau bahan dasar termasuk bahan setengah jadi.
- b. Bahan pembantu atau bahan penolong.
- c. Uang modal, sewa, upah tenaga kerja karyawan.

- d. Penyusutan peralatan produksi.
- e. Biaya penunjang seperti biaya angkut, biaya administrasi, biaya pemeliharaan, biaya listrik, biaya keamanan dan asuransi.
- f. Biaya pemasaran seperti biaya iklan.
- g. Pajak.

Adapun definisi biaya produksi menurut Mulyadi (1995), biaya produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Menurut Hansen dan Mowen (2002), biaya produksi adalah biaya yang berkaitan dengan pembuatan barang dan penyediaan jasa. Menurut M. Narafin (2009), biaya produksi adalah semua biaya yang berkaitan dengan produk (barang) yang diperoleh, dimana didalamnya terdapat unsur biaya produk berupa biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.

3.2.3 Pengertian Harga

Harga adalah nilai uang yang harus dibayarkan oleh konsumen kepada penjual atas barang atau jasa yang dibelinya. Dengan kata lain, harga adalah nilai suatu barang yang ditentukan oleh penjual. Menurut Kotler dan Armstrong (2001), pengertian harga adalah sejumlah uang yang dibebankan terhadap suatu produk (barang dan jasa), atau jumlah nilai yang harus dibayar konsumen demi mendapatkan manfaat dari produk tersebut. Menurut Imamul Arifin (2007), pengertian harga adalah kompensasi yang harus dibayar konsumen demi memperoleh produk barang atau jasa. Menurut Joko Untoro (2010), definisi harga adalah kemampuan yang dimiliki suatu barang dan jasa, yang dinyatakan dalam bentuk uang. Menurut Samsul Ramli (2003), pengertian harga adalah nilai relatif yang dimiliki oleh suatu produk. Nilai tersebut bukanlah indikator pasti yang menunjukkan besarnya sumber daya yang dibutuhkan untuk menghasilkan produk.

3.2.4 Pengertian Harga Jual

Harga Jual adalah sejumlah kompensasi (uang ataupun barang) yang dibutuhkan untuk mendapatkan sejumlah kombinasi barang dan jasa. Perusahaan selalu menetapkan harga produknya dengan harapan produk tersebut laku terjual dan boleh memperoleh laba yang maksimal. Menurut Hansen Mowen (2001), mendefinisikan harga jual adalah jumlah moneter yang dibebankan oleh suatu unit usaha kepada pembeli atau pelanggan atas barang atau jasa yang dijual atau diserahkan. Menurut Mulyadi (2001), pada prinsipnya harga jual harus dapat menutupi biaya penuh ditambah dengan laba yang wajar. Harga jual sama dengan biaya produksi ditambah mark-up. Dari definisi diatas dapat disimpulkan bahwa harga jual adalah sejumlah biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi suatu barang atau jasa ditambah persentase laba yang diinginkan perusahaan, karena itu untuk mencapai laba yang diinginkan oleh perusahaan salah satu cara yang dilakukan untuk menarik minat konsumen adalah dengan cara menentukan harga yang tepat untuk produk yang terjual. Harga yang tepat adalah harga yang sesuai dengan kualitas produk suatu barang dan harga tersebut dapat memberikan kepuasan terhadap konsumen.

3.3. Metode yang digunakan

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian deskriptif. Penelitian Deskriptif adalah penelitian terhadap fenomena atau populasi tertentu yang diperoleh oleh peneliti dari subjek berupa individu, organisasional, industri atau perspektif yang lain.

3.4. Rancangan Program yang akan dibuat

3.4.1. Prosedur Penelitian

1. Survei objek penelitian
2. Mengambil data dan wawancara
3. Membandingkan dan mengolah data informasi perusahaan dengan dasar teori yang digunakan.

3.4.2. Sumber Data

Untuk melengkapi kegiatan ini, data yang dikumpulkan dipakai sebagai bahan penyusun laporan adalah :

1. Data Primer

Data primer adalah data yang dikumpulkan sendiri dari perusahaan dengan diperoleh melalui keterangan dan penjelasan dari perusahaan yang berhubungan dengan penelitian di dalam laporan ini.

2. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh dari bahan-bahan yang tersedia di buku, sumber lain, atau observasi langsung dengan penelitian ini.

3.4.3. Teknik Pengumpulan Data

Dalam proses penelitian dan penulisan laporan ini, penulis menggunakan teknik pengumpulan data adalah sebagai berikut :

1. Wawancara, yaitu suatu teknik pengumpulan data dengan melaksanakan tanya jawab langsung kepada pemilik dan pegawai yang mempunyai wewenang untuk memberikan data dan informasi yang diperlukan dalam penulisan. Dengan metode, penulis mengadakan tanya jawab langsung kepada pemilik Papa Toms Cafe baik secara formal maupun non formal dalam permasalahan yang akan dibahas dalam judul laporan yaitu analisis biaya produksi dalam rangka penentuan harga jual makanan pada Papa Toms Cafe.
2. Observasi, yaitu teknik pengumpulan data yang mengadakan pengamatan secara langsung atau seksama pada pelaksanaan operasi perusahaan atau instansi dalam hal ini yaitu Papa Toms Cafe untuk mendapatkan data yang objektif dan sistematis. Dengan metode observasi, penulis melakukan pengamatan langsung dengan melihat beberapa kegiatan yang dilakukan oleh Papa Toms Cafe terutama mengenai proses produksi.

3. Dokumentasi, yaitu cara pengumpulan data melalui peninggalan tertulis berupa arsip dan foto serta gambar yang berhubungan dengan laporan. Dengan dokumentasi, penulis melakukan pengumpulan data berupa catatan atau laporan perusahaan yang berhubungan dengan masalah yang diteliti. Dokumen dari perusahaan dapat memberikan gambaran mengenai keadaan perusahaan seperti laporan biaya produksi. Dengan dokumen yang di peroleh dari Papa Toms Cafe dapat menjadi bahan dan bukti untuk memperkuat penjelasan terhadap bahan atau masalah yang diteliti.

BAB IV HASIL PEMBAHASAN

4.1. Hasil

Usaha tempat makan di Indonesia khususnya di Bandarlampung menawarkan potensi dan peluang besar. Saat ini dengan kebutuhan masyarakat akan makanan yang bisa dibeli tanpa masak sendiri semakin meningkat. Papa toms cafe semakin tertarik dalam mengembangkan usaha seperti merenovasi tempat usaha dan menambah fasilitas sehingga dapat menambah minat masyarakat untuk membeli, serta mencapai pendapatan yang lebih baik dikarenakan ramai pengunjung.

Inovasi terus dilakukan pihak Papa Toms Cafe dalam mengembangkan hasil makanan dimana saat ini bahan baku yang ada memiliki variasi harga beli sehingga beberapa hasil produksi yang mengalami kenaikan harga jual. Potensi pengembangan produk juga lebih luas ditambah dengan adanya produk-produk makanan ringan yang dijual kembali sehingga menambah minat pembeli serta bahan baku yang lebih baik.

Untuk mengetahui daftar rincian biaya bahan baku Papa Toms Cafe dapat dilihat pada **tabel 4.1** berikut :

Jenis Bahan	Jumlah	Harga
Ayam	10 kg	Rp. 350.000
Daging	15 kg	Rp. 1. 800.000
Cumi	8 kg	Rp. 275.000
Udang	7 kg	Rp. 275.000
Telur	15 kg	Rp. 310.000
Mie	100 pcs	Rp. 360.000
Kwetiau	100 pcs	Rp. 250.000
Beras	250 kg	Rp. 2.250.000
Minyak Goreng	150 L	Rp. 1.875.000
Bumbu Dapur	-	Rp. 1.500.000

Dalam menentukan harga jual produksi tersebut pihak cafe tidak melakukan perhitungan yang khusus hanya berdasarkan perkiraan keuntungan dan biaya yang dikeluarkan secara manual. Begitu pula dengan harga pokok produk, Papa Toms Cafe hanya menjelaskan bahwa harga pokok produk yang dihasilkan dihitung berdasarkan bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung, biaya karyawan dan biaya lainnya. Dari hasil penelitian maka disimpulkan data penjualan Papa Toms Cafe tahun 2019 dapat dilihat pada tabel :

Tabel 4.2 Rincian Harga Makanan

Nama Makanan	Harga Makanan
Nasi Ayam Bakar	Rp. 19.000
Nasi Ayam Geprek Terasi	Rp. 19.000
Nasi Ayam Geprek Granat-Bom-Nuklir	Rp. 18.000
Nasi Ayam Gebuk	Rp. 16.000
Nasi Ayam Gebuk Mozza	Rp. 23.000
Nasi Telor Krispi Pi	Rp. 12.000
Nasi Telor Ceplok Plok	Rp. 10.000
Nasi Bakar Ayam Suwir Pedas	Rp. 19.000
Nasi Bakar Cumi Nendang	Rp. 23.000
Nasi Bakar Nelayan Bom	Rp. 25.000
Nasi Bakar Cumi Asin	Rp. 25.000
Nasi Tongseng Ayam	Rp. 20.000
Nasi Tongseng Sapi	Rp. 25.000
Nasi Tongseng Kambing	Rp. 28.000
Ayam Serbu Original	Rp. 10.000
Ayam Serbu Krispi	Rp. 10.000

- Nasgor-Mie-Kwetiaw

Migor /Nasgor-ku	Rp. 15.000
Kwetiau Goreng Petok-Petok	Rp. 18.000
Nasgor Gerobak Kampung	Rp. 19.000
Nasgor /Migor/Kwetiau Papa	Rp. 23.000
Nasgor /Migor Level-an	Rp. 23.000
Nasgor /Migor/Kwetiau Bakar Granat	Rp. 24.000
Nasgor /Migor/Kwegor Sapi	Rp. 24.000
Nasgor /Migor/Kwegor Ayam Bakar/Geprek/Ayam Laos Cabe Ijo	Rp. 22.000
Nasgor /Migor/Kwegor Pete Teri	Rp. 19.000
Nasgor /Migor/Kwegor Cumi Pete	Rp. 24.000
Nasgor /Migor/Kwegor Ayam Sambal Matah	Rp. 23.000
Naskungor (Nasi Kuning Goreng)	Rp. 22.000
Nasgor Kambing	Rp. 30.000
Nasgor Karnivor	Rp. 30.000
Kwetiau Papa Kuah	Rp. 23.000

- Rice Bowl

Ati Cabe Ijo	Rp. 16.000
Balado/Rendang Jengkol	Rp. 18.000
Ayam Krispi Saus Asam Manis/Lada Hitam/Mentega	Rp. 19.000
Ayam Bistik Mentega	Rp. 19.000
Cumi Krispi Sambal Matah/Asam Manis	Rp. 23.000
Cumi Pete Pedas	Rp. 22.000
Cumi Cabe Ijo	Rp. 22.000
Nelayan Cabe Ijo	Rp. 22.000
Udang Tempura Saus Lada Hitam	Rp. 23.000
Oseng Granat Cumi Kikil	Rp. 22.000
Sapi Lada Hitam/Cabe Ijo/Teriyaki	Rp. 25.000
Cumi Cabe Ijo vs Balado Jengkol	Rp. 26.000

- Indobowl

Indobowl Cumi Cabe Ijo	Rp. 17.000
Indobowl Cumi Pete	Rp. 17.000
Indobowl Jengkol Balado	Rp. 17.000
Indobowl Ayam Krispi Saus Mentega/Lada Hitam	Rp. 15.000
Indobowl Ayam Keju Gebuk	Rp. 18.000.
Indobowl Cumi Udang Cabe Ijo	Rp. 17.000
Indobowl Sapi Lada Hitam/Cabe Ijo	Rp. 18.000
Indobowl Ati Cabe Ijo	Rp. 15.000
Indobowl Oseng Cumi Kikil	Rp. 18.000
Indobowl Ayam Gebuk	Rp. 16.000
Indobowl Original Ayam Geprek	Rp. 16.000
Indobowl Udang/Cumi Cabe Ijo vs Balado Jengkol	Rp. 19.000

- Dessert

Nama Makanan	Harga Makanan
Sop Durian Original	Rp. 18.000
Sop Durian Mabok	Rp. 25.000
Ais Kepal Milo Original	Rp. 15.000
Ais Kepal Milo Mabok	Rp. 20.000
Bro Manggo	Rp. 25.000
Pokat Kocok	Rp. 18.000
Es Krim Goreng Krezs	Rp. 15.000
Pisang Goreng Float	Rp. 20.000

- Street Snack

Nama Makanan	Harga Makanan
Pisgor Coco/Lebay Keju	Rp. 16.000
Batman Burger	Rp. 20.000
Iron Man Burger	Rp. 18.000
Tiram Crispy	Rp. 13.000
Mendoan	Rp. 15.000

Onion Ring	Rp. 15.000
France Fries	Rp. 15.000
Angry Chicken	Rp. 18.000
Sosis Bakar	Rp. 18.000
Enoki	Rp. 16.000

- Drink

Nama Minuman	Harga Minuman
Sweet Choco	Rp. 13.000
Milkshake Choco/Taro/Milo	Rp. 18.000
Milshake Milo	Rp. 18.000
Leci/Black Currant	Rp. 18.000
Lemon Tea	Rp. 8.000
Monster Orange	Rp. 10.000
Thai Tea	Rp. 15.000
Thai Tea Choco/Milo	Rp. 18.000

- Coffee

Nama Minuman	Harga Minuman
Espresso	Rp. 8.000
Vietnam Drip	Rp. 12.000
Kopi Tubruk	Rp. 8.000
Latte	Rp. 15.000
Cappucino	Rp. 18.000
Kopi Papa	Rp. 20.000
Kopi Lanang	+ Rp. 2.000

Berikut ini adalah data harga jual makanan, harga pokok produk, dan pendapatan kotor Papa Toms Cafe tahun 2019 :

Tabel 4.3 Data Harga Jual Makanan, Harga Pokok Produk, Pendapatan Kotor Papa Toms Cafe tahun 2019 (per bulan)

Harga Jual Makanan	Jumlah Penjualan dalam 30 hari	Harga Satuan/Porsi	Total Harga
Nasi Ayam Bakar	120	Rp. 19.000	Rp. 2.280.000
Nasi Ayam Geprek Terasi	125	Rp. 19.000	Rp.2.375.000
Nasi Ayam Geprek Granat-Bom-Nuklir	125	Rp. 18.000	Rp.2.250.000
Nasi Ayam Gebuk	100	Rp. 16.000	Rp.1.600.000
Nasi Ayam Gebuk Mozza	75	Rp. 23.000	Rp.1.725.000
Nasi Telor Krispi Pi	160	Rp. 12.000	Rp.1.920.000
Nasi Telor Ceplok Plok	250	Rp. 10.000	Rp.2.500.000
Nasi Bakar Ayam Suwir Pedas	300	Rp. 19.000	Rp.5.700.000
Nasi Bakar Cumi Nendang	325	Rp. 23.000	Rp.7.475.000
Nasi Bakar Nelayan Bom	325	Rp. 25.000	Rp.8.125.000
Nasi Bakar Cumi Asin	220	Rp. 25.000	Rp.5.500.00
Nasi Tongseng Ayam	150	Rp. 20.000	Rp.3.000.000
Nasi Tongseng Sapi	150	Rp. 25.000	Rp.3.750.000
Nasi Tongseng Kambing	150	Rp. 28.000	Rp.4.200.000
Ayam Serbu Original	250	Rp. 10.000	Rp.2.500.000
Ayam Serbu Krispi	250	Rp. 10.000	Rp.2.500.000
Migor /Nasgor-ku	180	Rp. 15.000	Rp.2.700.000
Kwetiau Goreng Petok-Petok	185	Rp. 18.000	Rp.3.330.000
Nasgor Gerobak Kampung	160	Rp. 19.000	Rp.3.040.000
Nasgor /Migor/Kwetiau Papa	155	Rp. 23.000	Rp.3.565.000
Nasgor /Migor Level-an	175	Rp. 23.000	Rp.4.025.000
Nasgor /Migor/Kwetiau Bakar Granat	200	Rp. 24.000	Rp.4.800.000
Nasgor /Migor/Kwegor Sapi	200	Rp. 24.000	Rp.4.800.000

Nasgor /Migor/Kwegor Ayam Bakar/Geprek/Ayam Laos Cabe Ijo	200	Rp. 22.000	Rp.4.400.00
Nasgor /Migor/Kwegor Pete Teri	200	Rp. 19.000	Rp.3.800.000
Nasgor /Migor/Kwegor Cumi Pete	125	Rp. 24.000	Rp.3.000.000
Nasgor /Migor/Kwegor Ayam Sambal Matah	125	Rp. 23.000	Rp.2.875.000
Naskungor (Nasi Kuning Goreng)	55	Rp. 22.000	Rp.1.210.000
Nasgor Kambing	145	Rp. 30.000	Rp.4.350.000
Nasgor Karnivor	185	Rp. 30.000	Rp.5.550.000
Kwetiau Papa Kuah	165	Rp. 23.000	Rp.3.795.000
Ati Cabe Ijo	115	Rp. 16.000	Rp.1.840.000
Balado/Rendang Jengkol	65	Rp. 18.000	Rp.1.170.000
Ayam Krispi Saus Asam Manis/Lada Hitam/Mentega	150	Rp. 19.000	Rp.2.850.000
Ayam Bistik Mentega	195	Rp. 19.000	Rp.3.705.000
Cumi Krispi Sambal Matah/Asam Manis	235	Rp. 23.000	Rp.5.405.000
Cumi Pete Pedas	345	Rp. 22.000	Rp.7.590.000
Cumi Cabe Ijo	255	Rp. 22.000	Rp.5.610.000
Nelayan Cabe Ijo	315	Rp. 22.000	Rp.6.930.000
Udang Tempura Saus Lada Hitam	125	Rp. 23.000	Rp.2.875.000
Oseng Granat Cumi Kikil	100	Rp. 22.000	Rp.2.200.000
Sapi Lada Hitam/Cabe Ijo/Teriyaki	350	Rp. 25.000	Rp.8.750.000
Cumi Cabe Ijo vs Balado Jengkol	225	Rp. 26.000	Rp.5.850.000
Indobowl Cumi Cabe Ijo	275	Rp. 17.000	Rp.4.675.000
Indobowl Cumi Pete	230	Rp. 17.000	Rp.3.910.000
Indobowl Jengkol Balado	150	Rp. 17.000	Rp.2.550.000
Indobowl Ayam Krispi Saus Mentega/Lada Hitam	145	Rp. 15.000	Rp.2.175.000
Indobowl Ayam Keju Gebuk	175	Rp. 18.000.	Rp.3.150.000
Indobowl Cumi Udang Cabe Ijo	170	Rp. 17.000	Rp.2.890.000
Indobowl Sapi Lada Hitam/Cabe Ijo	170	Rp. 18.000	Rp.3.060.000
Indobowl Ati Cabe Ijo	185	Rp. 15.000	Rp.2.775.000

Indobowl Oseng Cumi Kikil	170	Rp. 18.000	Rp.3.060.000
Indobowl Ayam Gebuk	145	Rp. 16.000	Rp.2.320.000
Indobowl Original Ayam Geprek	135	Rp. 16.000	Rp.2.160.000
Indobowl Udang/Cumi Cabe Ijo vs Balado Jengkol	135	Rp. 19.000	Rp.2.565.000

4.2. Pembahasan

Pada penelitian usaha tempat makan Papa Toms Cafe sama seperti usaha tempat makan lain pada umumnya, orientasinya adalah untuk mencapai tujuan perusahaan yaitu menghasilkan laba yang maksimal bagi perusahaan. Untuk memenuhi hal tersebut, maka perusahaan perlu menjalankan berbagai fungsi mulai dari proses produksi hingga ke fungsi akuntansi. Seperti yang dijelaskan sebelumnya, bahwa fungsi akuntansi memegang peranan penting dalam penciptaan laporan keuangan yang bermutu dan dapat digunakan sebagai dasar pengambilan keputusan manajemen perusahaan maupun pihak luar yang berkepentingan dengan perusahaan. Sebelum melakukan penentuan harga jual perusahaan terlebih dahulu menentukan perencanaan karena perencanaan adalah suatu cara bertindak yang ditetapkan terlebih dahulu dalam mengambil suatu keputusan dengan mempertimbangkan alternatif-alternatif yang tersedia.

Papa Toms Cafe membuat perencanaan dengan mengontrol biaya terkendalikan yaitu : biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Dalam menyusun rencana produksi ini biaya-biaya tersebut harus disusun berdasarkan data historis dengan penyesuaian-penyesuaian yang dibutuhkan di periode mendatang. Dalam menyusun rencana biaya bahan baku pihak Papa Toms Cafe melakukan survei dan tinjauan langsung dalam membeli dan menyediakan bahan. Untuk biaya tenaga kerja pihak Papa Toms membayar biaya tenaga kerja per-bulan agar biaya dapat terkendali.

Pada overhead pabrik hanya beberapa hal tertentu yang dapat dikendalikan seperti penggunaan bahan perlengkapan dapur, biaya kebersihan, biaya listrik, dan lain-lain serta tentunya biaya tersebut sudah terestimasi oleh pihak tempat makan. Setelah rencana diterapkan lalu dilakukan pengendalian, pihak Papa Toms Cafe melakukan penetapan harga jual produksi setiap bulannya agar terkendali.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Biaya produksi Papa Toms Cafe dan analisis pada aktivitas operasi terlihat jelas, sehingga menggambarkan kestabilan keuangan dimana pengusaha mampu mendanai sejumlah aktivitas-aktivitas tempat makan. Hal ini menjelaskan pentingnya Papa Toms Cafe untuk menyusun suatu laporan keuangan. Selain berfungsi menunjukkan suatu laporan keuangan dalam perusahaan, penerapan laporan keuangan juga berfungsi untuk menunjukkan siap tidaknya kondisi perusahaan dimasa yang akan datang. Dari hasil penelitian diatas dapat dilihat bahwa Papa Toms Cafe mengalami kondisi keuangan stabil bahkan dapat mencapai hasil yang maksimal dan membuka peluang usaha yang baik di masa yang akan mendatang.

5.2. Saran

Pembahasan yang telah disajikan diatas, dapat dikemukakan beberapa saran yang dapat bermanfaat untuk meningkatkan kinejra usaha Papa Toms Cafe dan mencapai tujuan yang telah ditetapkan :

1. Perusahaan dalam hal ini perlu menganalisis kondisi keuangan secara berkelanjutan dengan menerapkan laporan keuangan sebagai dasar pengambilan keputusan dan perkembangan keuangan usaha. Hal ini dikarenakan keputusan yang berhubungan dengan keuangan sangat penting dalam menjaga kestabilan operasional usaha dimasa yang akan datang.
2. Dalam perusahaan, karyawan dibagian administrasi dan keuangan harus lebih aktif dan bertanggungjawab akan keberlangsungan posisi keuangan perusahaan, dengan lebih maksimal menjalankan fungsi akuntansi di bidangnya, yaitu dengan membuat laporan keuangan secara detail yang menjelaskan penerimaan dan pengeluaran kas serta berbagai aktifitas perusahaan yang mempengaruhi kas.

DAFTAR PUSTAKA

- Carter, Wiliam K, 2009, *Akuntansi Biaya 1*, Salemba Empat. Edisi 14. Jakarta.
- Garrison, 2008, *Akuntansi Manajerial* edisi II. Buku 1 Salemba Empat. Jakarta.
- Hansen, Don R, dan Marryanne M Mowen. 2007, *Manajerial Accounting* 8th edition, Thomson South –Western, Australia.
- Hongren, Datar, dan George Foster. 2008, *Akuntansi Biaya* Jilid I Edisi kesebelas, PT Indeks, Jakarta.
- Lambajang, Amelia. 2013, *Analisis Perhitungan Biaya Produksi Menggunakan Metode Variable Costing*.
- Milton F. Usry, Carter W.K. 2006, *Cost Accouting; Akuntansi Biaya*, Edisis 13, Salemba Empat, Jakarta.
- Mulyadi . 2012, *Akuntansi Biaya*, UPP STIM YKPN, Edisi 5. Yogyakarta.
- Reeve, J, Warren, Cuchac, J, Wahyuni, 2008. *Principles of accounting (Indonesia adaptation)*. Cengage Learning Asia, Singapura.
- Supriyono, 2011, *Akuntansi Manajemen*, Raja Gravindo Persada, Jakarta.
- Surjadi, Lukman, 2013, *Akuntansi Biaya*, Penerbit Indeks, Jakarta.

LAMPIRAN

1. Dokumentasi selama Kerja Praktek di Papa Toms Cafe Bandarlampung



Foto bersama pemilik Papa Toms Cafe, Bang Thomas

2. Dokumentasi selama Student Mobility Program di Bangkok, Thailand



Persembahan Tari Tradisional Indonesia pada acara kampus RMUTK



Menampilkan Tari Merak dari Jawa Tengah, Indonesia



Foto bersama ketua PPI Thailand, Bapak Irwan Rahadi



Foto setelah pertunjukkan tari tradisional



Foto bersama penari Thailand



Acara perpisahan untuk mahasiswa pertukaran pelajar dari Indonesia



Foto di dalam gedung kelas kampus RMUTK



Foto di depan kampus RMUTK



Foto di gerbang kampus RMUTK



Foto di ruang kelas kampus RMUTK



Foto di mading kampus RMUTK



Foto bersama teman sekelas di kampus RMUTK



Foto bersama teman sekelas di kampus RMUTK