

**PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUK ROTI SEBAGAI
ALAT UNTUK MENENTUKAN HARGA JUAL PADA
PAUL & MOM BAKERY AND CAKE SHOP**



LAPORAN AKHIR

**Laporan ini disusun sebagai salah satu syarat
Menyelesaikan pendidikan Diploma III
Pada Jurusan Akuntansi Program Studi DIII Akuntansi**

Oleh :

DHYAH OKTARIANTI

061930500633

POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA

PALEMBANG

2022



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
JURUSAN AKUNTANSI

Jalan Sijaya Negara, Palembang 30139
Telp. 0711-353414 Fax 0711-355918
Website : www.polsri.ac.id E-mail :info@polsri.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Dhyah Oktarianti
NIM : 061930500633
Jurusan/Program Studi : Akuntansi/DIII Akuntansi
Judul laporan Akhir : Perhitungan Harga Pokok Produk Roti Sebagai
Alat Untuk Menentukan Harga Jual Pada Paul &
Mom Bakery And Cake Shop

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Laporan akhir ini saya buat dengan judul sebagaimana tersebut diatas beserta isinya merupakan hasil penulisan saya sendiri.
2. Laporan akhir tersebut bukanlah plagiat atau salinan laporan akhir milik orang lain.
3. Apabila laporan akhir ini dikemudian hari dinyatakan plagiat atau menyalin laporan akhir milik orang lain, maka saya bersedia menanggung konsekuensinya.

Demikianlah surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya untuk diketahui oleh pihak-pihak yang berkepentingan.

Palembang, 2022

Yang membuat pernyataan,



Dhyah Oktarianti

NPM 061930500633



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
JURUSAN AKUNTANSI**

Jalan Sriwijaya Negara, Palembang 30139
Telp. 0711-353414 Fax. 0711-355918



Web: <http://www.polisriwijaya.ac.id> E-mail: info@polisri.ac.id

LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN AKHIR

Nama : Dhyah Oktarianti
NIM : 061930500633
Jurusan : Akuntansi
Program Studi : DIII Akuntansi
Mata Kuliah : Akuntansi Biaya
Judul Laporan Akhir : Perhitungan Harga Pokok Produk Roti Sebzai Alat
Untuk Menentukan Harga Jual Pada Paul & Mom
Bakery And Cake Shop

Telah diuji pada Ujian Laporan Akhir tanggal 04 Agustus 2022

Dihadapan Tim Penguji Jurusan/ Program Studi Akuntansi

Politeknik Negeri Sriwijaya

Pembimbing I,

Sulaiman.S.E.,M.M
NIP 19 6103231990031001.

Palembang, 2022
Pembimbing II,

M. Husni Mubarak, S.E., M.Si., Ak.CA
NIP 197903162005011002

Mengetahui,
Ketua Jurusan Akuntansi

Dr. Evada Dewata, S.E., M.Si., Ak. CA., CMA.
NIP 19780622003122001



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
JURUSAN AKUNTANSI
Jalan Srijaya Negara Palembang 30139
Telp. 0711-353414 Ext :136 Pos El : akuntansi@politekniksriwijaya.ac.id

PELAKSANAAN REVISI LAPORAN AKHIR

Mahasiswa berikut,
Nama : Dhyah Oktarianti
No. Induk Mahasiswa : 061930500633
Jurusan/ Program Studi : Akuntansi/ DIII Akuntansi
Judul Laporan Akhir : Perhitungan Harga Pokok Produk Roti Sebagai Alat Untuk Menentukan Harga Jual Pada Paul & Mom Bakery And Cake Shop

Telah melaksanakan revisi terhadap Laporan Akhir yang diujikan pada hari Kamis Tanggal 4 Agustus 2022. Pelaksanaan revisi terhadap Laporan Akhir tersebut telah disetujui oleh Dosen Penguji yang memberikan revisi:

| No | Komentar | Nama Dosen Penguji*) | Tanggal | Tanda Tangan |
|----|---|--|---------------------|--------------|
| 1 | Perbaikan Pembahasan ,Tata Tulis laporan, dan Kutipan | Nelly Masnila, S.E., M. Si., Ak., CA NIP 196810141996012001 | 15/08/22 | |
| 2 | Perbaikan Pembahasan dan Kesimpulan | Henny Yulsiati, S.E., M. Ak NIP 196707171997022001 | 12/08 ²² | |
| 3 | Perbaikan Rumusan Masalah | Drs. Darul Amri, M.M NIP 196005201988111001 | 16/08 ²² | |
| 4 | Perbaikan Tata Tulis Laporan | Choiruddin, S.E., M. Si. NIP 197011052003121003 | 12/08 ²² | |

Palembang, Agustus 2022
Ketua penguji,

Nelly Masnila, S.E., M. Si., Ak., CA
NIP 196810141996012001

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Allah SWT, atas rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan akhir ini yang berjudul **“Perhitungan Harga Pokok Produk Roti Sebagai Alat Untuk Menentukan Harga Jual Pada Paul & Mom Bakery And Cake Shop”** tepat pada waktunya. Laporan akhir adalah sebagai salah satu syarat yang telah ditetapkan dalam menyelesaikan pendidikan Diploma III di Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.

Dalam menyelesaikan laporan akhir ini penulis telah berusaha semaksimal mungkin untuk dapat memberikan yang terbaik, akan tetapi penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisan laporan akhir ini. Hal ini terjadi karena keterbatasan kemampuan dan pengetahuan yang penulis miliki. Namun berkat bimbingan, petunjuk dan nasihat dari semua pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung laporan akhir ini dapat diselesaikan. Maka dari itu penulis ingin mengucapkan terimakasih sebesar-besarnya kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa atas semua rahmat yang penulis dapatkan.
2. Bapak DR. Dipl. Ing. Ahmad Taqwa, M.T. selaku Direktur Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.
3. Ibu Dr. Evada Dewata, S.E.,M.Si.,Ak.,CA., CMA. selaku Ketua Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.
4. Ibu Yuliana Sari, S.E., MBA.,Ak. selaku Sekretaris Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.
5. Bapak Sulaiman.,S.E.,M.M selaku Dosen Pembimbing pertama dan Bapak M.Husni Mubarak .,S.E.,M.Si.,Ak.,CA selaku Dosen Pembimbing kedua yang telah memberikan bimbingan dan saran yang berguna dalam menyelesaikan laporan akhir ini.
6. Bapak dan Ibu Dosen serta para Staf Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang yang selama ini telah memberikan Ilmu Pengetahuan kepada kami.

7. Bapak David selaku Owner Paul & Mom Bakery And Cake Shop yang telah mengizinkan dan membantu dalam pengambilan data untuk laporan akhir ini.
8. Bapak dan Ibu Dosen serta para Staf Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang yang selama ini telah memberikan Ilmu Pengetahuan kepada kami
9. Kedua orang tuaku, saudaraku dan keluarga besarku yang selalu memberikan dukungan, nasihat, semangat, serta doa untuk keberhasilanku dalam mengerjakan laporan akhir ini.
10. Terima kasih kepada sahabat saya baik yang dikuliah maupun diSMA yang telah membantu dan memberikan dukungan kepada saya.
11. Terima kasih kepada teman seperjuangan kelas 6 AC Angkatan 2019 yang saya sayangi
12. Terima kasih telah memberi dukungan,kebaikan,perhatian,dan kebijaksanaan dalam mendengarkan keluh kesah saya kepada orang yang saya sayangi.
13. Semua pihak yang telah membantu dan memberikan dorongan selama pengerjaan laporan kerja praktek ini agar dapat selesai tepat pada waktunya.

Akhir kata penulis menyampaikan maaf yang sebesar-besarnya apabila terdapat kekurangan dalam laporan akhir ini, karena kesempurnaan hanya milik Allah SWT, untuk itu segala kritik dan saran akan penulis terima dengan kerendahan hati. Penulis berharap semoga Allah SWT dapat melimpahkan rahmat-Nya kepada mereka dan membalas segala kebaikan dan pengorbanan yang diberikan kepada penulis dan semoga laporan akhir ini dapat bermanfaat bagi para pembaca, khususnya mahasiswa/i jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.

Palembang, Juli 2022

Penulis

ABSTRAK

PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUK ROTI SEBAGAI ALAT UNTUK MENENTUKAN HARGA JUAL PADA PAUL & MOM BAKERY AND CAKE SHOP (xvi+70 Halaman)

Dhyah Oktarianti, 2022

Email : dhyahoktarianti@gmail.com

Laporan akhir ini berjudul Perhitungan Harga Pokok Produk Roti Sebagai Alat Untuk Menentukan Harga Jual Pada Paul & Mom Bakery And Cake Shop. Penulis menggunakan data sekunder dalam penulisan akhir ini. Laporan akhir ini bertujuan untuk menghitung harga pokok produksi pada Paul & Mom Bakery And Cake Shop sebagai perusahaan manufaktur yang memproduksi makanan yaitu kue dan roti. Berdasarkan perhitungan harga pokok produksinya, perusahaan belum tepat mengklasifikasikan biaya yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead pabrik, daftar depresiasi aktiva tetap serta penyusutan asset. Selanjutnya akan dilakukan perbandingan perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan dengan metode full costing. Paul & Mom Bakery And Cake Shop belum tepat dalam menghitung Harga Pokok Produksi untuk harga jual roti sesuai dengan prinsip Akuntansi Biaya yang berlaku umum. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa perusahaan belum tepat dalam menghitung harga pokok produksi roti per bungkus. Perbedaan tersebut disebabkan karena perhitungan harga pokok produksi yang digunakan perusahaan masih sangat sederhana dan tidak mengikuti kaidah perhitungan Harga pokok produksi. Berdasarkan kesimpulan tersebut, penulis memberikan saran agar perusahaan mengklasifikasikan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead pabrik, depresiasi aktiva dan penyusutan asset secara rinci dan perusahaan menggunakan metode full costing dalam memperoleh laba yang lebih maksimal.

Kata kunci : Harga Pokok Produksi, Harga Jual

ABSTRACT

CALCULATION OF THE COST OF BREAD PRODUCTS AS A TOOL TO DETERMINE THE SELLING PRICE OF PAUL & MOM BAKERY AND CAKE SHOP (xvi+70 Page)

Dhyah Oktarianti, 2022

Email : dhyahoktarianti@gmail.com

This final report is entitled Calculation of Cost of Bread Products as a Tool to Determine Selling Prices at Paul & Mom Bakery And Cake Shop. The author uses secondary data in this final paper. This final report aims to calculate the cost of production at the Paul & Mom Bakery And Cake Shop as a manufacturing company that produces food, namely cakes and bread. Based on the calculation of the cost of production, the company has not properly classified costs, namely the cost of raw materials, costs of auxiliary materials, factory overhead costs, list of fixed asset depreciation and asset depreciation. Furthermore, a comparison of the calculation of the cost of production according to the company will be carried out using the full costing method. Paul & Mom Bakery And Cake Shop has not been precise in calculating the Cost of Production for the selling price of bread in accordance with generally accepted Cost Accounting principles. The calculation results show that the company has not been right in calculating the cost of production of bread per pack. The difference is due to the calculation of the cost of goods manufactured used by the company is still very simple and does not follow the rules of calculating the cost of production. Based on these conclusions, the authors suggest that companies classify the cost of raw materials, costs of auxiliary materials, factory overhead costs, asset depreciation and asset depreciation in detail and the company uses the full costing method in obtaining maximum profits.

Keywords: *Cost of Production, Selling Price*

MOTTO :

“Kemudian kami jadikan kamu, seluruh manusia, sebagai pengganti-pengganti mereka untuk menjadi pemimpin di bumi setelah mereka binasa, untuk kami lihat bagaimana kamu berbuat, kebaikan atau keburukan . Allah akan member pahala orang yang berbuat baik dan menghukum orang yang berbuat jahat.”

(QS: Yunus:14)

“Sabar itu sulit, tapi hadiahnya selangit”

(Penulis)

“Hidup adalah perjuangan yang indah, tidak apa-apa tidak menjadi sempurna, mimpikan yang ingin digapai dan buktikan dengan aksi”

(Penulis)

Kupersembahkan kepada:

- ❖ Papa dan Mama Tercinta*
- ❖ Kakak dan Adek*
- ❖ Dosen-dosen Tercinta di Jurusan Akuntansi*
- ❖ Sahabat seperjuangan*
- ❖ Teman-temanku khususnya kelas 6 AC*
- ❖ Almamaterk*

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|---|----------------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| SURAT PERNYATAAN | ii |
| HALAMAN PENGESAHAN..... | iii |
| HALAMAN PERNYATAAN REVISI..... | iv |
| HALAMAN MOTTO DAN PERSEMBAHAN | v |
| ABSTRAK | vi |
| ABSTRACT | vii |
| KATA PENGANTAR | viii |
| DAFTAR ISI..... | x |
| DAFTAR TABEL | xii |
| DAFTAR BAGAN..... | xv |
| DAFTAR LAMPIRAN | xvi |
| | |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| 1.1 Latar Belakang Permasalahan..... | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah | 4 |
| 1.3 Ruang Lingkup Pembahasan..... | 4 |
| 1.4 Tujuan dan Manfaat Penulisan..... | 4 |
| 1.4.1 Tujuan Penulisan | 4 |
| 1.4.2 Manfaat Penulisan | 5 |
| 1.5 Metode Pengumpulan Data | 5 |
| 1.5.1 Teknik Pengumpulan data | 5 |
| 1.5.2 Sumber Data | 6 |
| 1.6 Sistematika Penulisan | 7 |
| | |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA..... | 8 |
| 2.1 Pengertian dan Tujuan Akuntansi Biaya | 8 |
| 2.1.1 Pengertian Akuntansi Biaya..... | 8 |
| 2.1.2 Tujuan Akuntansi Biaya | 9 |
| 2.2 Pengertian, Objek, Klasifikasi Sistem Akuntansi Biaya | 9 |
| 2.2.1 Pengertian Biaya | 9 |
| 2.2.2 Objek Biaya | 10 |
| 2.2.3 Klasifikasi Biaya..... | 10 |
| 2.3 Faktor – factor Dalam Menentukan Biaya Depresiasi Aktiva Tetap | 13 |
| 2.4 Pengertian, Metode, Perhitungan, dan Penentuan Harga Pokok Produksi..... | 13 |
| 2.4.1 Pengertian Harga Pokok Produksi | 13 |
| 2.4.2 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi Biaya Produksi | 14 |
| 2.4.3 Perhitungan Harga Pokok Produk..... | 15 |

| | |
|---|-----------|
| 2.4.4 Penentuan Harga Pokok Produk..... | 15 |
| 2.5 Pengertian, Tujuan, dan Penentuan Harga Jual | 17 |
| 2.5.1 Pengertian Harga Jual | 17 |
| 2.5.2 Tujuan Harga Jual | 17 |
| 2.5.3 Penentuan Harga Jual..... | 18 |
| BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN..... | 19 |
| 3.1 Sejarah Singkat Perusahaan | 19 |
| 3.1.1 Sejarah Paul & Mom Bakery And Cake Shop..... | 19 |
| 3.2 Visi Dan Misi Paul & Mom Bakery And Cake Shop | 19 |
| 3.2.1 Visi..... | 19 |
| 3.2.2 Misi | 20 |
| 3.3 Makna Logo Perusahaan | 20 |
| 3.4 Struktur Organisasi Perusahaan dan Uraian Tugas..... | 20 |
| 3.4.1 Struktur Organisasi Perusahaan | 20 |
| 3.4.2 Pembagian Tugas | 22 |
| 3.5 Bahan dan Peralatan yang digunakan | 23 |
| 3.5.1 Bahan yang digunakan..... | 23 |
| 3.5.2 Peralatan yang digunakan | 24 |
| 3.6 Proses Produksi | 24 |
| 3.7 Hasil Produksi dan Pemasaran..... | 26 |
| 3.8 Pengolongan Biaya Menurut Perusahaan | 27 |
| 3.9 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan | 29 |
| BAB IV PEMBAHASAN..... | 38 |
| 4.1 Hasil | 38 |
| 4.1.1 Pengolongan Biaya | 38 |
| 4.1.2 Perhitungan Penyusutan..... | 45 |
| 4.1.3 Perhitungan Biaya Produksi Menurut Full Costing | 47 |
| 4.1.4 Perhitungan Harga Pokok Produk Roti per Bungkus | 56 |
| 4.1.5 Laporan Biaya Produksi..... | 60 |
| 4.2 Pembahasan..... | 63 |
| 4.2.1 Perbandingan HPP Produk Per Produksi | 63 |
| 4.2.2 Perbandingan HPP Produk per Unit | 67 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN | 69 |
| 5.1 Kesimpulan | 69 |
| 5.2 Saran | 70 |

DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

| | Halaman |
|---|----------------|
| Tabel 1.1 Jumlah dan Harga Jual Produk Maret Tahun 2022..... | 3 |
| Tabel 2.1 Kos Produksi Menurut Metode Full Costing | 14 |
| Tabel 2.2 Kos Produksi Menurut Metode Variabel Costing..... | 15 |
| Tabel 2.3 Menentukan Harga Jual Produk Metode Harga Pokok Proses | 15 |
| Tabel 3.1 Hasil produksi pada paul & Mom Bakery And Cake Shop Maret 2022 | 27 |
| Tabel 3.2 Daftar Gaji Karyawan pada Paul & Mom Bakery And Cake Shop. | 28 |
| Tabel 3.3 Daftar Lain-lain Paul & Mom Bakery And Cake Shop Maret 2022 | 29 |
| Tabel 3.4 Bahan Baku Roti Topping Marble pada Paul & Mom Bakery And Cake Shop Maret 2022 | 30 |
| Tabel 3.5 Biaya Tenaga Kerja Roti Topping Marble Pada Paul & Mom Bakery And Cake Shop Maret 2022 | 30 |
| Tabel 3.6 Biaya Lain-lain Roti Topping Marble pada Paul & Mom Bakery And Cake Shop Maret 2022 | 31 |
| Tabel 3.7 Komponen biaya Roti Topping Marble pada paul & Mom Bakery And Cake Shop Maret 2022 | 31 |
| Tabel 3.8 HPP Roti Topping Marble pada Paul & Mom Bakery And Cake Shop Maret 2022..... | 32 |
| Tabel 3.9 Bahan Baku Roti Topping Susu pada Paul & Mom Bakery And Cake Shop Maret 2022 | 32 |
| Tabel 3.10 Biaya Tenaga Kerja Roti Topping Susu Pada Paul & Mom Bakery And Cake Shop Maret 2022. | 33 |
| Tabel 3.11 Biaya Lain-lain Roti Topping Susu pada Paul & Mom Bakery And Cake Shop Maret 2022 | 33 |
| Tabel 3.12 Komponen Biaya Roti Topping Susu Pada Paul & Mom Bakery And Cake Shop Maret 2022 | 34 |
| Tabel 3.13 HPP Topping Susu pada Paul & Mom Bakery And Cake Shop Maret 2022..... | 34 |
| Tabel 3.14 Bahan Baku Roti Abon Sapi pada Paul & Mom Bakery And Cake Shop Maret 2022 | 35 |
| Tabel 3.15 Biaya Tenaga Kerja Roti Abon Sapi pada Paul & Mom Bakery And Cake Shop Maret 2022 | 35 |
| Tabel 3.16 Biaya Lain-lain Roti Abon Sapi pada Paul & Mom Bakery And Cake Shop Maret 2022 | 36 |
| Tabel 3.17 Komponen Biaya Roti Abon Sapi pada Paul & Mom Bakery And Cake Shop Maret 2022 | 36 |
| Tabel 3.18 HPP Roti Topping Marble pada Paul & Mom Bakery And Cake Shop Maret 2022 | 37 |
| Tabel 4.1 Penggolongan Biaya Bahan Baku Roti Topping Marble Menurut Teori dan Perusahaan 2022..... | 38 |

| | |
|--|----|
| Tabel 4.2 Penggolongan Biaya Tenaga Kerja Roti Topping Marble Menurut Teori dan Perusahaan 2022..... | 39 |
| Tabel 4.3 Penggolongan Biaya Overhead Roti Topping Marble Menurut Teori dan Perusahaan 2022..... | 40 |
| Tabel 4.4 Penggolongan Biaya Bahan Baku Roti Topping Susu Menurut Teori dan Perusahaan..... | 41 |
| Tabel 4.5 Penggolongan Biaya Tenaga Kerja Roti Topping Susu Menurut Teori dan Perusahaan 2022..... | 42 |
| Tabel 4.6 Penggolongan Biaya Overhead Roti Topping Susu Menurut Teori dan Perusahaan 2022..... | 42 |
| Tabel 4.7 Penggolongan Biaya Bahan Baku Roti Topping Abon Sapi Menurut Teori dan Perusahaan 2022..... | 43 |
| Tabel 4.8 Penggolongan Biaya Tenaga Kerja Roti Topping Abon Sapi Menurut Teori dan Perusahaan 2022..... | 44 |
| Tabel 4.9 Penggolongan Biaya Overhead Pabrik Roti Topping Abon Sapi Menurut Teori dan Perusahaan 2022..... | 44 |
| Tabel 4.10 Daftar Aktiva Tetap Paul & Mom Bakery And Cake Shop 2022.. | 45 |
| Tabel 4.11 Daftar Nilai Depresiasi Paul & Mom Bakery And Cake Shop 2022 | 46 |
| Tabel 4.12 Biaya Penyusutan Aktiva Tetap Roti Topping Marble pada Paul & Mom Bakery And Cake Shop Maret 2022 | 46 |
| Tabel 4.13 Biaya Penyusutan Aktiva Tetap Roti Topping Susu pada Paul & Mom Bakery And Cake Shop Maret 2022..... | 47 |
| Tabel 4.14 Biaya Penyusutan Aktiva Tetap Roti Abon Sapi pada Paul & Mom Bakery And Cake Shop Maret 2022..... | 47 |
| Tabel 4.15 Biaya Produksi Roti Topping Marble Menurut Full Costing 2022.. | 48 |
| Tabel 4.16 Biaya Produksi Roti Topping Susu Menurut Full Costing 2022.... | 50 |
| Tabel 4.17 Biaya Produksi Roti Abon Sapi Menurut Full Costing 2022 | 52 |
| Tabel 4.18 Perhitungan Harga Pokok Produksi per Bungkus Roti Topping Marble Menurut Full Costing 2022..... | 56 |
| Tabel 4.19 Perhitungan Harga Pokok Produksi per Bungkus Roti Topping Susu Menurut Full Costing 2022 | 57 |
| Tabel 4.20 Perhitungan Harga Pokok Produksi per Bungkus Roti Abon Sapi Menurut Full Costing 2022 | 58 |
| Tabel 4.21 Laporan Biaya Produksi Roti Topping Marble Menurut Full Costing 2022 | 60 |
| Tabel 4.22 Laporan Biaya Produksi Roti Topping Susu Menurut Full Costing 2022 | 61 |
| Tabel 4.23 Laporan Biaya Produksi Roti Abon Sapi Menurut Full Costing 2022 | 62 |
| Tabel 4.24 Perbandingan HPP Produk Per Produksi Roti Topping Marble Menurut teori dan Perusahaan 2022 | 63 |
| Tabel 4.25 Perbandingan HPP Produk Per Produksi Roti Topping Susu Menurut teori dan Perusahaan 2022 | 64 |
| Tabel 4.26 Perbandingan HPP Produk Per Produksi Roti Abon Sapi | |

| | |
|--|----|
| Menurut teori dan perusahaan 2022 | 66 |
| Tabel 4.27 HPP Produk Per Unit Menurut Teori dan Perusahaan 2022 | 67 |

DAFTAR BAGAN

| | Halaman |
|---|----------------|
| Bagan 3.1 Struktur Organisasi | 21 |
| Bagan 3.2 Tahapan Proses Produksi Roti dan Kue pada Paul & Mom Bakery And Cake Shop..... | 26 |

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

1. Surat Pengantar Pengambilan Data
2. Surat Izin Pengambilan Data
3. Surat Balasan Pengambilan Data
4. Surat Kesepakatan Bimbingan Laporan Akhir Pembimbing I
5. Surat Kesepakatan Bimbingan Laporan Akhir Pembimbing II
6. Kartu Konsultasi Pembimbing I
7. Kartu Konsultasi Pembimbing II
8. Lembar Kunjungan Mahasiswa
9. Hasil Wawancara
10. Daftar Produksi Paul & Mom Bakery And Cake Shop