

**ANALISIS *BREAK EVEN POINT* (BEP) UNTUK PERENCANAAN LABA  
PADA ILHAM BAKERY PRABUMULIH SUMATERA SELATAN**



**LAPORAN AKHIR**

**Dibuat Untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Pendidikan Diploma III  
Pada Jurusan Administrasi Bisnis Program Studi Administrasi Bisnis  
Politeknik Negeri Sriwijaya**

**Disusun Oleh**

**Triana Agustin  
0615 3060 1182**

**JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS  
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA  
PALEMBANG  
2018**

**ANALISIS *BREAK EVEN POINT* (BEP) UNTUK PERENCANAAN LABA  
PADA ILHAM BAKERY PRABUMULIH SUMATERA SELATAN**



**Dibuat Untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Pendidikan Diploma III  
Pada Jurusan Administrasi Bisnis Program Studi Administrasi Bisnis  
Politeknik Negeri Sriwijaya**

**Oleh:**

**Triana Agustin  
0615 3060 1182**

**Menyetujui,**

**Pembimbing I,**

**Elisa, S.E., M.S.i  
NIP 196010141989032003**

**Palembang, Agustus 2018  
Pembimbing II,**

**Purwati, S.E., M.M.  
NIP 196507111988032002**

**Mengetahui,  
Ketua Jurusan Administrasi Bisnis**

**Dr. A. Jalaluddin Sayuti, S.E., M.Hum.Res.M.  
NIP 196008061989101001**



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI

POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA

Jalan Srijaya Negara Bukit Besar, Palembang 30139

Telp. 0711-353414 Fax. 0711-355918

Website: www.polsri.ac.id , E-mail: info@polsri.ac.id



## SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Triana Agustin  
NPM : 0615 3060 1182  
Jurusan/Program Studi : Administrasi Bisnis / Administrasi Bisnis  
Mata Kuliah : Manajemen Produksi dan Operasi  
Judul Laporan Akhir : Analisis *Break Even Point* (BEP) untuk  
Perencanaan Laba pada Ilham Bakery Prabumulih  
Sumatera Selatan

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Laporan Akhir yang saya buat dengan judul sebagaimana tersebut di atas beserta isinya merupakan hasil penelitian saya sendiri.
2. Laporan Akhir ini bukanlah plagiat/salinan dari Laporan Akhir milik orang lain.
3. Apabila Laporan Akhir saya terbukti plagiat/salinan dari Laporan Akhir milik orang lain, saya sanggup menerima sanksi berupa pembatalan Laporan Akhir beserta konsekuensinya.

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

Palembang, 4 Juni 2018

Yang membuat pernyataan,



Triana Agustin

NPM 0615 3060 1182

## LEMBAR PENGESAHAN


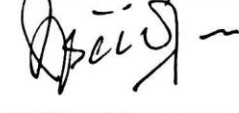
Nama Mahasiswa : Triana Agustin  
NIM : 0615 3060 1182  
Jurusan/Program Studi : Administrasi Bisnis/Administrasi Bisnis  
Judul Laporan Akhir : Analisis Break Even Point (BEP) untuk Perencanaan  
Laba pada Ilham Bakery Prabumulih Sumatera  
Selatan

Telah dipertahankan dihadapan Dewan Penguji Ujian Laporan Akhir  
Jurusan Administrasi Bisnis  
Dan dinyatakan LULUS

Pada hari: Senin

Tanggal: 6 Agustus 2018

### TIM PENGUJI

No.	Nama	Tanda Tangan	Tanggal
1.	<u>Nirwan Rasyid, S.E., M.M.</u> Ketua	 _____	<u>6 Agustus 2018</u>
2.	<u>Lisnini, S.E., M.Si.</u> Anggota	 _____	<u>6 Agustus 2018</u>

## MOTTO DAN PERSEMBAHAN

### **Motto:**

*“Maka sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan, sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan”*

*-Q.S. Al-Insyirah: 5-6-*

*“Don't lose the faith, keep praying, keep trying!”*

*-Unknown-*

### ***Penulis persembahkan kepada:***

- *Kedua Orang Tuaku tercinta*
- *Saudara-saudaraku tersayang*
- *Almamaterku Polstri*

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Laporan Akhir dengan judul “**Analisis *Break Even Point* (BEP) pada Ilham Bakery Prabumulih Sumatera Selatan**”.

Tujuan penyusunan Laporan Akhir ini untuk mengetahui perhitungan *Break Even Point* (BEP) pada produk roti yang dihasilkan Ilham Bakery Prabumulih Sumsel dan mengetahui seberapa besar volume penjualan yang harus dilakukan untuk mencapai laba yang diinginkan, serta untuk memenuhi persyaratan menyelesaikan pendidikan diploma III pada jurusan Administrasi Bisnis program studi Administrasi Bisnis di Politeknik Negeri Sriwijaya.

Penulis menyadari bahwa Laporan Akhir ini masih banyak terdapat kekurangan dan masih jauh dari kesempurnaan baik segi penyajian maupun segi pembahasannya. Hal ini di karenakan keterbatasan kemampuan dan ilmu yang penulis miliki. Untuk itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran dari pembaca yang bersifat membangun demi perbaikan di masa yang akan datang.

Akhir kata penulis ucapkan terima kasih atas bantuan dan dorongan dari berbagai pihak yang telah membantu dalam penyusunan laporan ini.

Palembang, Juli 2018

Penulis

## UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena penulis dapat menyelesaikan laporan akhir ini tepat pada waktunya. Penulis menyadari bahwa penulisan laporan akhir ini tidak akan berjalan dengan baik dan lancar tanpa bantuan, bimbingan, pengarahan, dan motivasi dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Ing. Ahmad Taqwa, MT., selaku Direktur Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.
2. Bapak A. Jalaluddin Sayuti, S.E., M.Hum. Res.M., selaku Ketua Jurusan Administrasi Bisnis.
3. Bapak Divianto, S.E., M.M., selaku Sekretaris Jurusan Administrasi Bisnis.
4. Ibu Elisa, S.E., M.Si., selaku Dosen Pembimbing I Laporan Akhir yang telah memotivasi, mengarahkan dan membimbing penulis dalam penyelesaian laporan ini.
5. Ibu Purwati, S.E., M.M., selaku Dosen Pembimbing II Laporan Akhir yang telah memotivasi, mengarahkan dan membimbing penulis dalam penyusunan laporan ini.
6. Ilham Bakery Prabumulih Sumatera Selatan yang menjadi objek penelitian penulis, khususnya kepada Ibu Rika yang telah memberikan informasi, masukan dan saran terkait dengan penyusunan laporan ini.
7. Seluruh Dosen dan Staff Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.
8. Kedua orang tua saya tercinta (Bapak Hasbi dan Ibu Hazami) yang telah memberikan dan mencurahkan segalanya dalam bentuk doa, dukungan dan materi.
9. Keluarga Besar Hasbi (Yuk Anggi, Aa' Sandi, Yuk Dwik, Ranti, Arifah, dan Iki) yang telah memberikan dukungan dan materi serta doa.
10. Teman seperjuangan di jurusan Administrasi Bisnis khususnya kelas 6 NB.

11. Sahabat sepenanggungan yang selalu ada dikala suka dan duka (Nyak, Nia, Iza, Irna, Taqin, dan Tian).
12. Semua pihak yang turut membantu dalam proses menyelesaikan Laporan Akhir ini.

Semoga amal baik yang telah diberikan kepada penulis mendapatkan imbalan dari Tuhan Yang Maha Esa. Penulis berharap semoga laporan yang dibuat dapat bermanfaat bagi kita semua,

Palembang, Juli 2018

Penulis



## ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perhitungan *Break Even Point* (BEP) pada Ilham Bakery Prabumulih dan juga jumlah volume penjualan yang harus dicapai. Jenis data yang digunakan adalah data primer dan sekunder yang diperoleh melalui wawancara langsung dan studi pustaka. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa Ilham Bakery Prabumulih belum pernah mengetahui mengenai perhitungan BEP yang bisa digunakan untuk perencanaan laba. Volume penjualan bolu gulung pada tahun 2015-2017 terus mengalami penurunan, sementara produk lainnya seperti roti tawar dan roti sobek mengalami kenaikan. Berdasarkan masalah tersebut penulis memberikan beberapa saran untuk Ilham Bakery Prabumulih, yaitu membuat klasifikasi antara biaya variabel dan biaya tetap, menggunakan perhitungan BEP setiap tahunnya sehingga dapat diketahui volume penjualan minimal, membuat perencanaan laba untuk tahun berikutnya, dan melakukan penekanan terhadap biaya produksi dari tahun sebelumnya.

***Kata kunci: Break Even Point, Perencanaan Laba***

## **ABSTRACT**

*The purpose of this research are to find out about the calculation of Break Even Point (BEP) at Ilham Bakery Prabumulih and also th amount of sales volume that most be achieved. The types of data used are primary and secondary data obtained through direct interview and library research. The result of this research indicated that Ilham Bakery Prabumulih never know about the calculation of BEP can be used for profit planning. The sales volume of Bolu Gulung on 2015-2017 was decreased while the others product sch as Roti Tawar and Roti Sobek was increased. Based on that problem the author/writers give some suggestion for Ilham Bakery Prabumulih, there are to make classify between variable cost and fixed cost, using BEP calculation annually so can be known the minimum of sales volume, make a profit planning for next years, and putting emphasis on production costs from the previous year.*

**Key words: Break Even Point, Profit Planning**

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PESETUJUAN LAPORAN AKHIR .....</b>	<b>ii</b>
<b>SURAT PERNYATAAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....</b>	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>ix</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xviii</b>

### **BAB I PENDAHULUAN**

1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Ruang Lingkup Pembahasan.....	3
1.4 Tujuan dan Manfaat Penelitian .....	4
1.4.1 Tujuan .....	4
1.4.2 Manfaat .....	4
1.5 Metodologi Penelitian.....	5
1.5.1 Ruang Lingkup Penelitian .....	5
1.5.2 Jenis dan Sumber Data.....	5
1.5.3 Teknik Pengumpulan Data.....	6
1.5.4 Metode Analisis Data.....	7

### **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

2.1 Kewirausahaan.....	9
2.2 Manajemen Produksi dan Operasi .....	9
2.3 Perencanaan Kapasitas.....	9
2.3.1 Pengertian Perencanaan Kapasitas .....	9
2.3.2 Jenis-jenis Perencanaan Kapasitas .....	10
2.3.3 Metode Perencanaan Kapasitas.....	10

2.3.4	Perhitungan Perencanaan Kapasitas.....	10
2.4	Biaya .....	11
2.4.1	Pengertian Biaya .....	11
2.4.2	Penggolongan Biaya.....	11
2.5	<i>Break Even Point</i> (BEP) .....	11
2.5.1	Pengertian Analisis <i>Break Even Point</i> (BEP) .....	11
2.5.2	Rumus <i>Break Even Point</i> (BEP) .....	12
2.5.3	Rumus <i>Break Even Point</i> (BEP) Multiproduk.....	13
2.5.4	Kegunaan Analisis <i>Break Even Point</i> (BEP) .....	15
2.5.5	Keterbatasan Analisis <i>Break Even Point</i> (BEP).....	15
2.6	<i>Contribution Margin</i> (CM).....	16
2.7	Perencanaan Penjualan.....	16
2.8	Perencanaan Laba .....	17
2.9	Hubungan antara <i>Break Even Point</i> dengan Tingkat Pejualan dan Laba.....	17

### **BAB III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN**

3.1	Sejarah Singkat Perusahaan.....	18
3.2	Visi dan Misi Perusahaan .....	18
3.2.1	Visi Perusahaan .....	18
3.2.2	Misi Perusahaan.....	19
3.3	Struktur Organisasi .....	19
3.4	Uraian Tugas.....	20
3.5	Macam-macam Produk yang diproduksi.....	22
3.6	Daftar Jumlah Karyawan dan Gaji Karyawan Perbulan.....	24
3.7	Volume Penjualan 3 (tiga) tahun terakhir.....	25
3.8	Komposisi Produk .....	25
3.8.1	Komposisi Pembuatan Roti Tawar .....	25
3.8.2	Komposisi Pembuatan Roti Sobek .....	26
3.8.3	Komposisi Pembuatan Bolu Gulung .....	26
3.9	Biaya Bahan Baku yang dikeluarkan Per Unit .....	27
3.10	Peralatan-peralatan dan Biaya dalam Pembuatan Produk .....	29
3.11	Proses Pembuatan Produk .....	31
3.11.1	Proses Pembuatan Roti Tawar .....	31
3.11.2	Proses Pembuatan Roti Sobek .....	32
3.11.3	Proses Pembuatan Bolu Gulung .....	34

### **BAB IV PEMBAHASAN**

4.1	Klasifikasi Biaya Ilham Bakery Prabumulih Sumsel Tahun 2015-2017 .....	36
4.2	Analisis <i>Break Even Point</i> (BEP) dalam Unit Produk dan Rupiah Produk Ilham Bakery Prabumulih Sumsel Tahun 2015-2017 .....	49
4.2.1	Analisis <i>Break Even Point</i> (BEP) Produk Roti Ilham Bakery Prabumulih Sumsel Tahun 2015.....	49

4.2.2 Analisis Break Even Point (BEP) Produk Roti Ilham Bakery Prabumulih Sumsel Tahun 2016.....	60
4.2.3 Analisis Break Even Point (BEP) Produk Roti Ilham Bakery Prabumulih Sumsel Tahun 2017.....	71
4.3 Perhitungan Break Even Point Atas Dasar Perencanaan Laba yang diinginkan Tahun 2018.....	83

## **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

5.1 Kesimpulan.....	88
5.2 Saran.....	88

<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>89</b>
-----------------------------	-----------

## **LAMPIRAN**

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 2.1 Model Dasar Analisis <i>Break Even</i> .....	12
Gambar 3.1 Struktur Organisasi Ilham Bakery Prabumulih Sumsel .....	20
Gambar 3.2 Roti Tawar.....	22
Gambar 3.3 Roti Sobek.....	23
Gambar 3.4 Bolu Gulung .....	24
Gambar 3.5 Proses Pembuatan Roti Tawar.....	31
Gambar 3.6 Proses Pembuatan Roti Sobek.....	32
Gambar 3.7 Proses Pembuatan Bolu Gulung.....	34
Gambar 4.1 Grafik <i>Break Even Point</i> (BEP) Roti Tawar pada Ilham Bakery Prabumulih Sumsel Tahun 2015 .....	55
Gambar 4.2 Grafik <i>Break Even Point</i> (BEP) Roti Sobek pada Ilham Bakery Prabumulih Sumsel Tahun 2015 .....	57
Gambar 4.3 Grafik <i>Break Even Point</i> (BEP) Bolu Gulung pada Ilham Bakery Prabumulih Sumsel Tahun 2015.....	59
Gambar 4.4 Grafik <i>Break Even Point</i> (BEP) Roti Tawar pada Ilham Bakery Prabumulih Sumsel Tahun 2016 .....	66
Gambar 4.5 Grafik <i>Break Even Point</i> (BEP) Roti Sobek pada Ilham Bakery Prabumulih Sumsel Tahun 2016 .....	68
Gambar 4.6 Grafik <i>Break Even Point</i> (BEP) Bolu Gulung pada Ilham Bakery Prabumulih Sumsel Tahun 2016.....	70
Gambar 4.7 Grafik <i>Break Even Point</i> (BEP) Roti Tawar pada Ilham Bakery Prabumulih Sumsel Tahun 2017 .....	77
Gambar 4.8 Grafik <i>Break Even Point</i> (BEP) Roti Sobek pada Ilham Bakery Prabumulih Sumsel Tahun 2017 .....	79
Gambar 4.9 Grafik <i>Break Even Point</i> (BEP) Bolu Gulung pada Ilham Bakery Prabumulih Sumsel Tahun 2017.....	81

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
Tabel 1.1 Tingkat Penjualan Pabrik Ilham Bakery Prabumulih Sumsel Tahun 2015-2017 .....	2
Tabel 2.1 Analisis Pulang Pokok untuk Multiproduk.....	15
Tabel 3.1 Daftar Jumlah Karyawan Ilham Bakery Prabumulih Sumsel ....	24
Tabel 3.2 Daftar Jumlah Gaji Karyawan Perbulan Tahun 2017 Ilham Bakery Prabumulih Sumsel.....	25
Tabel 3.3 Tingkat Penjualan Pabrik Ilham Bakery Prabumulih Tahun 2015-2017 .....	25
Tabel 3.4 Biaya Bahan Pembuatan Roti Tawar Tahun 2017 Ilham Bakery Prabumulih .....	27
Tabel 3.5 Biaya Bahan Pembuatan Roti Sobek Tahun 2017 Ilham Bakery Prabumulih .....	28
Tabel 3.6 Biaya Bahan Pembuatan Bolu Gulung Tahun 2017 Ilham Bakery Prabumulih.....	29
Tabel 3.7 Biaya Peralatan Ilham Bakery Prabumulih.....	29
Tabel 3.8 Perhitungan Biaya Tetap Selama Tahun 2017 yang dikeluarkan Ilham Bakery Prabumulih .....	30
Tabel 4.1 Biaya Peralatan Ilham Bakery Prabumulih.....	37
Tabel 4.2 Perhitungan Biaya Tetap yang dikeluarkan Ilham Bakery Prabumulih Sumsel .....	37
Tabel 4.3 Perhitungan Biaya Tetap Tahun 2015 Ilham Bakery Prabumulih	38
Tabel 4.4 Perhitungan Biaya Tetap Tahun 2016 Ilham Bakery Prabumulih	38
Tabel 4.5 Perhitungan Biaya Tetap Tahun 2017 Ilham Bakery Prabumulih	39
Tabel 4.6 Biaya Tetap Tahun 2015-2017 Ilham Bakery Prabumulih Sumsel.....	40
Tabel 4.7 Klasifikasi Biaya Variabel Roti Tawar Tahun 2015 Ilham Bakery Prabumulih Sumsel .....	41
Tabel 4.8 Klasifikasi Biaya Variabel Roti Tawar Tahun 2016 Ilham Bakery	

	Prabumulih Sumsel .....	41
Tabel 4.9	Klasifikasi Biaya Variabel Roti Tawar Tahun 2017 Ilham Bakery Prabumulih Sumsel .....	42
Tabel 4.10	Klasifikasi Biaya Variabel Roti Tawar Tahun 2015-2017 Ilham Bakery Prabumulih Sumsel.....	42
Tabel 4.11	Klasifikasi Biaya Variabel Roti Sobek Tahun 2015 Ilham Bakery Prabumulih Sumsel .....	43
Tabel 4.12	Klasifikasi Biaya Variabel Roti Sobek Tahun 2016 Ilham Bakery Prabumulih Sumsel .....	44
Tabel 4.13	Klasifikasi Biaya Variabel Roti Sobek Tahun 2017 Ilham Bakery Prabumulih Sumsel .....	45
Tabel 4.14	Klasifikasi Biaya Variabel Roti Sobek Tahun 2015-2017 Ilham Bakery Prabumulih Sumsel.....	45
Tabel 4.15	Klasifikasi Biaya Variabel Bolu Gulung Tahun 2015 Ilham Bakery Prabumulih Sumsel.....	46
Tabel 4.16	Klasifikasi Biaya Variabel Bolu Gulung Tahun 2016 Ilham Bakery Prabumulih Sumsel.....	47
Tabel 4.17	Klasifikasi Biaya Variabel Bolu Gulung Tahun 2017 Ilham Bakery Prabumulih Sumsel.....	47
Tabel 4.18	Klasifikasi Biaya Variabel Bolu Gulung Tahun 2015-2017 Ilham Bakery Prabumulih Sumsel.....	48
Tabel 4.19	Biaya Variabel Per Unit Tahun 205-2017 Ilham Bakery Prabumulih Sumsel .....	48
Tabel 4.20	Analisis <i>Break Even Point</i> Produk-produk Roti Ilham Bakery Prabumulih Sumsel Tahun 2015 .....	50
Tabel 4.21	Perhitungan Biaya dalam Penjualan Roti Tawar Tahun 2015 ...	53
Tabel 4.22	Perhitungan Biaya dalam Penjualan Roti Sobek Tahun 2015 ...	56
Tabel 4.23	Perhitungan Biaya dalam Penjualan Bolu Gulung Tahun 2015	58
Tabel 4.24	Analisis <i>Break Even Point</i> Produk-produk Roti Ilham Bakery Prabumulih Sumsel Tahun 2016 .....	61
Tabel 4.25	Perhitungan Biaya dalam Penjualan Roti Tawar Tahun 2016...	64



Tabel 4.26	Perhitungan Biaya dalam Penjualan Roti Sobek Tahun 2016 ...	67
Tabel 4.27	Perhitungan Biaya dalam Penjualan Bolu Gulung Tahun 2016	69
Tabel 4.28	Analisis <i>Break Even Point</i> Produk-produk Roti Ilham Bakery Prabumulih Sumsel Tahun 2017 .....	72
Tabel 4.29	Perhitungan Biaya dalam Penjualan Roti Tawar Tahun 2017 ...	75
Tabel 4.30	Perhitungan Biaya dalam Penjualan Roti Sobek Tahun 2017 ...	78
Tabel 4.31	Perhitungan Biaya dalam Penjualan Bolu Gulung Tahun 2017	80
Tabel 4.32	Perhitungna Break Even Point (BEP) pada Ilham Bakery Prabumulih Sumsel Tahun 2015-2017 .....	82
Tabel 4.33	Laba yang Diperoleh Ilham Bakery Prabumulih Sumsel dengan Menggunakan Perhitungan Break Even Point Tahun 2015-2107	84
Tabel 4.34	Laba yang Diharapkan Ilham Bakery Prabumulih pada Tahun 2018.....	85
Tabel 4.35	Perhitungan Biaya Tetap Tahun 2018 Ilham Bakery Prabumulih	87

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1 Permohonan Surat Pengantar Pengambilan Data
- Lampiran 2 Izin Pengambilan Data
- Lampiran 3 Daftar Wawancara dengan Pemilik Ilham Bakery Prabumulih  
Sumsel
- Lampiran 4 Lembar Kunjungan Mahasiswa
- Lampiran 5 Lembar Kesepakatan Laporan Akhir Pembimbing I
- Lampiran 6 Lembar Kesepakatan Laporan Akhir Pembimbing II
- Lampiran 7 Lembar Bimbingan Laporan Akhir Pembimbing I
- Lampiran 8 Lembar Bimbingan Laporan Akhir Pembimbing II
- Lampiran 9 Lembar Rekomendasi Ujian Laporan Akhir
- Lampiran 10 Lembar Revisi Ujian Laporan Akhir
- Lampiran 11 Lembar Persetujuan Revisi Laporan Akhir