

DAFTAR ISI

HALAMAN.JUDUL.....	i
HALAMAN.PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN.....	iv
UCAPAN TERIMA KASIH.....	v
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang Masalah.....	1
1.2. Perumusan Masalah.....	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	6
1.4. Motivasi Penelitian.....	6
1.5. Manfaat Penelitian.....	7
1.6. Sistematika Penulisan Proposal.....	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Penelitian Terdahulu.....	11
2.2 Penetapan Harga Jual.....	16
2.3 Metode Pembebanan Biaya.....	18
2.4 Time-Driven Activity- Based Costing.....	20
2.4.1. Pendekatan Time-Driven Activity-Based Costing.....	20
2.4.2. Langkah-langkah Dalam Perhitungan TDABC.....	21
2.4.3. Karakteristik Perusahaan Dengan Penerapan TDABC.....	24
BAB 3 RERANGKA KONSEPTUAL	
3.1 Pertanyaan Riset.....	29
3.2 Model Analisis.....	31
BAB 4 METODE PENELITIAN	
4.1 Pendekatan Penelitian.....	33

4.2	Jenis dan Sumber Data	33
4.3	Jenis dan Prosedur Pengumpulan Data	34
4.4	Teknik Analisis	35
BAB V ANALISA DAN PEMBAHASAN		
5.1	Gambaran Umum Hotel	37
5.2	Analisa Data	40
5.2.1	Unit Produksi dalam Proses Produksi Makanan	41
5.2.2	Unit Pendukung dalam Proses Produksi Makanan	52
5.3	Pembahasan	55
5.3.1	Penerapan TDABC	55
5.3.2	Perbandingan unit cost hotel dengan model TDABC	66
BAB 6 Kesimpulan Dan Saran		
6.1	Kesimpulan	68
6.2	Saran	69
DAFTAR PUSTAKA		
LAMPIRAN		

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Food Costing Sate.....	6
Tabel 3.1	Pertanyaan Riset.....	33
Tabel 5.1	Struktur Organisasi Main Kitchen.....	45
Tabel 5.2	Bahan Baku Nasi Goreng.....	47
Tabel 5.3	Bahan Baku Rawon.....	48
Tabel 5.4	Bahan Baku Sphageti Bolognaise	49
Tabel 5.5	Bahan Baku Club Sandwich	50
Tabel 5.6	Bahan Baku Sup Buntut.....	51
Tabel 5.7	Peralatan Kecil Main Kitchen.....	53
Tabel 5.8	Peralatan Besar Main Kitchen.....	53
Tabel 5.9	Penyusutan Peralatan Besar Kitchen.....	53
Tabel 5.10	Energy Costing.....	55
Tabel 5.11	Tenaga Kerja Tidak Langsung	56
Tabel 5.12	Bahan Pembantu Lainnya	57
Tabel 5.13	Biaya Operational Lainnya.....	58
Tabel 5.14	Tipe dan Jam Kerja Efektif Pegawai.....	60
Tabel 5.15	Practical Capacity Resource Used –Employee Working Time.....	62
Tabel 5.16	Capacity Cost Rate Per Activities untuk TKTL.....	63
Tabel 5.17	Kapasitas Praktis Tiap Aktivitas.....	64
Tabel 5.18	Unit Cost Nasi Goreng.....	65
Tabel 5.19	Unit Cost Rawon.....	66

Tabel 5.20	Unit Cost Sphageti.....	67
Tabel 5.21	Unit Cost Sandwich.....	68
Tabel 5.22	Unit Cost Sup Buntut.....	69
Tabel 5.23	Perbandingan Unit Cost Masing-Masing Makanan.....	70



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Metode Pembebanan Biaya	23
Gambar 3.1	Diagram Alur Pemikiran	32
Gambar 3.2	Metode Analisa TDABC.....	43



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Tabel Aktifitas Hotel X	1
Lampiran 2	Cost of performing activities nasi goreng.....	3
Lampiran 3	Cost of performing activities rawon.....	4
Lampiran 4	Cost of performing activities sphageti.....	5
Lampiran 5	Cost of performing activities club sandwich.....	6
Lampiran 6	Cost of performing activities sup buntut.....	7
Lampiran 7	Top five food and beverage sales production.....	8