

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN

PERNYATAAN

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	7
1.3 Tujuan Dan Manfaat Penelitian	7
1.3.1 Tujuan Penelitian	7
1.3.2 Manfaat Penelitian	8

BAB II KAJIAN PUSTAKA

2.1 Kajian Pustaka	9
2.1.1 Pengertian Pariwisata.....	9
2.1.2 Wisata Kuliner	10
2.1.3 Bakso.....	11
2.1.4 Restoran	11
2.1.5 Manajemen Operasi Dan Produksi	14
2.1.5.1 Pengertian Manajemen Operasi Dan Produksi	14
2.1.6 Perencanaan	15
2.1.6.1 Pengertian Perencanaan.....	15
2.1.7 Biaya	16
2.1.7.1 Pengertian Biaya.....	16
2.1.7.2 Klasifikasi Biaya	16
2.1.7.3 Metode Pemisahan Biaya	18
2.1.8 Analisis <i>Break Even Point</i> (BEP).....	20
2.1.8.1 Pengertian BEP.....	20
2.1.8.2 Persyaratan Analisis BEP	21

2.1.8.3 Tujuan Analisis BEP	22
2.1.8.4 Asumsi Keterbatasan Analisis BEP.....	23
2.1.8.5 Metode Perhitungan BEP	25
2.1.8.6 Diagram BEP.....	26
2.1.8.7 Perubahan-Perubahan Yang Mempengaruhi BEP.....	27
2.1.9 Penjualan Minimal (<i>Minimum Sales</i>)	30
2.1.10 <i>Margin Of Safety (MOS)</i>	31
2.1.11 Penjualan	31
2.1.11.1 Pengertian Penjualan	31
2.1.11.2 Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Penjualan.....	32
2.1.12 Laba	34
2.1.12.1 Pengertian Laba	34
2.1.12.2 Perencanaan Laba.....	35
2.2 Kerangka Pemikiran.....	35
2.3 PenelitianTerdahulu	38
2.4 Hipotesis	39
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Objek Penelitian.....	40
3.2 Metode Penelitian	40
3.3 Operasional Variabel.....	41
3.4 Populasi danSampel	43
3.5 Jenis Dan Sumber Data	43
3.6 Teknik Pengumpulan Data	44
3.7 Teknik AnalisisData	45
3.7.1 Analisis <i>Break Event Point (BEP)</i>	46
3.7.2 Perhitungan BEP Sebagai Dasar Perencanaan	
Volume Penjualan Dan Laba	47
3.7.2.1 Perhitungan Penjualan Minimal	47
3.7.2.2 Perhitungan <i>Margin Of Safety (MOS)</i>	47
3.7.2.2 Perhitungan Target Laba	48
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
4.1 Hasil Penelitian	49

4.1.1 Sejarah Singkat Perusahaan	49
4.1.2 Lokasi Perusahaan	50
4.1.3 Visi dan Misi Perusahaan	51
4.1.4 Logo Perusahaan	51
4.1.5 Struktur Organisasi Perusahaan	52
4.2 Pembahasan Dan Analisis Data	53
4.2.1 Pertumbuhan Biaya Operasional	54
4.2.1.1 Pertumbuhan Biaya Variabel Per Kuartal Periode Tahun 2014-2015	55
4.2.1.2 Pertumbuhan Biaya Tetap Per Kuartal Periode Tahun 2014-2015	55
4.2.2. Pertumbuhan Penjualan Per Kuartal Periode Tahun 2014-2015	58
4.2.3 Perhitungan BEP	59
4.2.3.1 BEP Kuartal I	60
4.2.3.2 BEP Kuartal II	61
4.2.3.3 BEP Kuartal III	62
4.2.3.4 BEP Periode 2014-2015	64
4.2.4 Perhitungan BEP Sebagai Dasar Perencanaan Penjualan Dan Laba	66
4.2.4.1 Penentuan Penjualan Minimal	66
4.2.4.2 Penentuan <i>Margin Of Safety</i>	67
4.2.4.2 Penentuan Perencanaan Target Laba	68
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Simpulan	70
5.2 Saran	72
DAFTAR PUSTAKA	73
LAMPIRAN	
RIWAYAT HIDUP	

DAFTAR TABEL

1.1	Rekapitulasi Data Kunjungan Wisatawan Yang Datang Ke Bandung Pada Tahun 2010-2014	2
1.2	Pendapatan Makanan BBA Per-kuartal Agustus 2014-Juli 2015	4
2.1	Penelitian Terdahulu	38
3.1	Operasional Variabel.....	42
4.1	Biaya Variabel Per-Kuartal Periode Agustus 2014- Juli 2015	54
4.2	Biaya Tetap Per-Kuartal Periode Agustus 2014- Juli 2015	56
4.3	Biaya Operasional Per-Kuartal Periode Agustus 2014- Juli 2015.....	57
4.4	Pertumbuhan Biaya Operasional Per-Kuartal Periode Agustus 2014- Juli 2015	57
4.5	Penjualan Selama Per-Kuartal Periode Agustus 2014- Juli 2015	59
4.6	Pertumbuhan Penjualan (%)	59
4.7	Pertumbuhan BEP Per-Kuartal Periode Agustus 2014- Juli 2015.....	63
4.8	Bukti Perhitungan BEP Periode Agustus 2014- Juli 2015.....	65
4.9	Perbandingan BEP Dengan Penjualan Periode Agustus 2014- Juli 2015	65
4.10	Penjualan Minimal	66
4.11	<i>Margin Of Safety</i> (MOS)	67
4.12	Perbandingan Laba Target dan Laba Aktual	68
4.13	Target Laba Periode 2015-2016.....	69

DAFTAR GAMBAR

1.3	Grafik Pertumbuhan Biaya Operasional Agustus 2014-Juli 2015	5
2.1	Diagram BEP	26
2.2	Diagram Titik Impas	28
2.3	Diagram Titik Impas	29
2.4	Diagram Titik Impas	29
2.5	Diagram Titik Impas	30
2.6	Kerangka Pemikiran.....	37
4.1	Peta Lokasi Perusahaan.....	51
4.2	Logo Perusahaan	51
4.3	Struktur Organisasi	52

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor

- 1 Daftar Harga Jual Menu Baso Bintang Avon
- 2 Biaya Operasional Baso Bintang Avon
- 3 Aktual Order Baso Bintang Avon
- 4 Operasional Perhitungan BEP
- 5 Operasional Perhitungan Penjualan Minimal
- 6 Operasional Perhitungan *Margin Of Safety* (MOS)
- 7 Operasional Perhitungan Perencanaan Laba
- 8 Pembuktian BEP, Laba Aktual, dan Target Laba
- 9 Aset Dan Kategori Produk Baso Bintang Avon
- 10 Menu Dan *Selling Price* Baso Bintang Avon
- 11 Dokumentasi Penelitian
- 12 Surat Pernyataan Penelitian
- 13 Lembar Bimbingan Skripsi
- 14 Surat Keterangan
- 15 Instrumen Penelitian