

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
UCAPAN TERIMA KASIH	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xiv
BAB I. PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	6
1.3. Tujuan Penelitian	6
1.4. Manfaat Penelitian	7
BAB II. KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS	
2.1. Tinjauan Pustaka	8
2.1.1. Menu	8
2.1.1.1. Jenis-Jenis Menu	9
2.1.1.2. Fungsi dan Kegunaan Menu	11
2.1.2. Restoran	12
2.1.2.1. Jenis-Jenis Restoran	13

2.1.3. Bahan Baku	17
2.1.3.1. Jenis Bahan Baku	17
2.1.3.2. Cara Pemilihan Bahan Baku	19
2.1.3.3. Cara Penyimpanan Bahan Baku	23
2.1.4. Harga Pokok Makanan	26
2.1.4.1. Definisi dan Tujuan Harga Pokok Makanan	26
2.1.4.2. Harga Pokok Makanan	26
2.1.4.3. Penghitungan <i>Standard Yield</i> dan <i>Cost Factor</i>	30
2.1.5. Harga Bahan Baku Penentu Harga Jual	32
2.2. Penelitian Terdahulu	34
2.3. Kerangka Pemikiran	35
BAB III. OBJEK DAN METODE PENELITIAN	
3.1. Objek Penelitian	38
3.2. Metode Penelitian	38
3.3. Operasionalisasi Variabel	39
3.4. Populasi dan Sampel	40
3.4.1. Populasi	40
3.4.2. Sampel	40
3.5. Teknik Pengumpulan Data	41
3.6. Teknik Analisis Data	42
3.6.1. Penghitungan Harga Pokok Menggunakan Pendekatan Standard Yield Bahan Baku	42

BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1. Gambaran Umum Penelitian	44
4.2. Analisis Harga Pokok <i>Pizza</i>	45
4.2.1. <i>Pizza Dough</i>	45
4.2.2. <i>Pizza Del Fungo</i>	47
4.2.3. <i>Pizza Pepperoni</i>	54
4.2.4. <i>Pizza Meat Lovers</i>	60
4.2.5. <i>Pizza Kopro Supreme</i>	67
4.2.6. <i>Pizza Cheesse</i>	75
4.2.7. <i>Pizza Banana Cinnamon's</i>	80
4.3. Penghitungan Harga Pokok Menu <i>Pizza</i>	88
4.3.1. Harga Pokok <i>Pizza Dough</i>	88
4.3.2. Harga Pokok <i>Pizza Topping</i>	90
4.4. Pembahasan	94
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1. Kesimpulan	96
5.2. Saran	97
DAFTAR PUSTAKA	98
LAMPIRAN	
RIWAYAT PENDIDIKAN	