

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
ABSTRACT	ii
ABSTRAKSI	iii
KATA PENGATAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I	
PENDAHULUAN.....	1 - 4
1.1 Latar belakang industri.....	1
1.2 Batasan Masalah	6
1.3 Rumusan Masalah	6
1.4 Tujuan Penelitian.....	7
1.5 Sistematika Penulisan.....	7
BAB II	
TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1 Definisi industri kuliner di Indonesia.....	6
2.2 Manajemen Keuangan.....	10
2.3 Laporan keuangan.....	9
2.3.1 manfaat laporan keuangan.....	9
2.3.2 jenis-jenis laporan keuangan.....	10
- Neraca.....	12
- Laba rugi.....	15
- Arus kas.....	15
2.4 Kinerja keuangan.....	13
2.5 Analisis Common Size.....	16
2.6 Rasio keuangan.....	17
2.6,1 Rasio profitabilitas.....	17
2.6.2 Rasio likuiditas.....	18
2.6.3 Rasio aktivitas.....	19

	a. perputaran persediaan.....	19
	b. perputaran utang.....	19
	c. modal kerja.....	19
	2.7 Efektivitas.....	20
	2.8 Pengertian Biaya.....	20
	2.9 Pengertian pengendalian.....	26
	2.10 Kerangka Analisis.....	29
BAB III	METODE PENELITIAN.....	31
	3.1 Jenis Penelitian.....	31
	3.2 Objek Penelitian.....	32
	3.3 Jenis Data.....	32
	3.4 Metode Pengumpulan Data.....	33
	3.5 Teknik pengumpulan Data.....	33
	3.6 Teknik Pengelola data.....	34
BAB IV	PROFIL USAHA.....	35
	4.1 Sejarah Perusahaan.....	35
	4.2 Visi dan Misi.....	36
	4.3 Struktur Organisasi.....	36
BAB V	ANALISA DAN PEMBAHASAN.....	38
	5.1 Hasil Inkubator.....	39
	5.2 Proses Bisnis.....	42
	5.3 Manajemen Keuangan.....	43
	5.4 Kinerja Keuangan.....	44
	5.5 Analisis Rasio	
	1. Rasio Profitabilitas.....	46
	2. Rasio beban usaha.....	46
	3. Rasio laba kotor.....	47
	4. Rasio likuiditas.....	49
	5.6 Siklus Operasi.....	50

5.6.1 Rasio Aktivitas jangka pendek.....	51
5.7 Pengelolaan Modal Kerja.....	53
5.8 Anggaran laporan laba rugi	55
5.9 Pengendalian Biaya.....	57
5.9.1 Rencana dan tindakan pengendalian biaya.....	59
5.9.1 <i>Monitoring</i> Pengendalian Biaya.....	60
5.10 Tindak lanjut Kinerja.....	61
BAB V	
KESIMPULAN DAN SARAN.....	64
5.1 Kesimpulan.....	64
5.2 Saran.....	65

DAFTAR GAMBAR

2.10 Kerangka Analisis.....	28
3.6 Gambar Teknik Pengelola Data.....	34
4.3 Struktur Organisasi.....	37
4.1 Gambar Lokasi Kemang Raya.....	38
4.3 Proses Produksi Dim Sum Festival.....	38
4.2 Gambar Proses Bisnis.....	43
5.5 Gambar Laporan Laba Rugi.....	48
5.5 Gambar Neraca.....	49

DAFTAR TABEL

5.1 Perhitungan keuangan.....	40
5.2 Tabel Anggaran Laba-rugi.....	52
5.6 Tabel modal Kerja.....	54
5.9 Tabel Biaya Bahan Baku.....	58
5.9 Tabel Beban Usaha.....	58
5.8 Tindak Lanjut Kinerja.....	60