

LAMPIRAN

Lampiran 1. Wawancara Kepada Pemilik Catering Ashidiq Food



Lampiran 2. Tempat Produksi



Lampiran 3. Draft Wawancara Kepada Pemilik Catering Ashidiq Food

No	Pertanyaan	Jawaban
1.	Kapan usaha <i>Catering Ashidiq Food</i> mulai di jalankan?	Sekitar tahun 2010. Awalnya hanya menerima dan memproduksi kue pasar saja setiap harinya. Namun sekitar tahun 2015 mulai menerima pesanan nasi kotak untuk acara-acara besar.
2.	Biasanya berapa pesanan yang sering di pesan untuk nasi kotak? dan apa setiap hari juga ada pesanan?	Rata-rata perhari nya sekitar 60 porsi dan hampir setiap hari juga ada pesanan nasi kotak.
3.	Untuk harga nasi kotaknya berkisar harga berapa?	Harga tergantung pembeli mau nya berapa , tapi saya tetapkan harga per porsi seharga Rp25.000 sampai Rp35.000. kebanyakan sih orang nya memesan yang porsi Rp25.000.
4.	Dalam satu porsi kotak nasi dengan harga minimal Rp25.000 dan maksimal Rp35.000, biasanya terdiri dari apa saja di dalamnya?	Porsi Rp25.000 biasanya ayam bakar, sambal lalapan, telur asin, sambal kentang, dan nasi sedangkan dengan porsi Rp35.000 terdiri dari ayam kremes, telur balado, mie goreng, capcai, dan nasi porsi banyak. Porsi ini yang paling umum di pesan.
5.	Pernah menerima minimal dan maksimal berapa porsi dalam sekali pesanan?	Pernah menerima paling sedikit 20 dengan harga Rp25.000 dan paling banyak 500 porsi dengan harga yang sama.
6.	Untuk perhitungan harga Pokok Peroduksi nya dan dalam menetapkan harga jual apakah <i>Catering Ashidiq Food</i> sudah melakukan perhitungan menggunakan metode akuntansi?	Belum, tidak juga setiap pesanan kami hitung HPP nya tapi kami biasa menghitungnya hanya dengan menggunakan perhitungan sederhana.

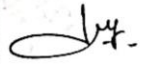
		Dengan menjumlah semua biaya yang di keluarkan seperti beli bahan baku, biaya tenaga kerja nya, sama biaya kemasan.
7.	Untuk penetapan harga jual nya?	Kami sih terserah orang mau pesan di harga berapa, tapi kami batasin dengan harga minimal Rp25.000 semua nya dan tidak boleh kurang.

Lampiran 4. Buku Bimbingan Tugas Akhir

KARTU BIMBINGAN TUGAS AKHIR

DOSEN PEMBIMBING I

Nama : Regita Imelia Susanti
 NIM : 22030069
 Program Studi : D3 Akuntansi
 Judul Tugas Akhir : Analisis Penerapan Metode Full Costing Dalam
 Perhitungan Harga Pokok produksi untuk
 Penetapan Harga Jual pada catering Ashidig Food
 Pembimbing I : Anita Karunia, S.E., M.Si

No	Hari/ Tanggal	Materi Bimbingan	Paraf Pembimbing I/II
1)	17/03/2025	Pengajuan judul TA pertama	
2)	17/03/2025	Pengajuan judul TA dan Acc judul	
3)	19/03/2025	Pengajuan perubahan judul TA dan Acc judul baru	
4)	23/04/2025	Bimbingan proposal I ; revisi latar belakang, kerangka berpikir, dan sistematika penulisan, dan Penambahan bab 3	
5)	02/05/2025	Bimbingan proposal II ; revisi kerangka berpikir dan sistematika penulisan.	
6)	08/05/2025	Bimbingan proposal III ; revisi sedikit.	
7)	09/05/2025	Bimbingan proposal IV ; Acc proposal.	
8)	01/07/2025	Bimbingan TA I ;	

No	Hari/ Tanggal	Materi Bimbingan	Paraf Pembimbing I/II
9)	2/7 2024	Bimbingan TA II	
10)	2/7 2024	Bimbingan TA III	
11)	8/7 2024	Bimbingan TA IV	
12)	16/7 2024	Bimbingan TA V	

KARTU BIMBINGAN TUGAS AKHIR

DOSEN PEMBIMBING II

Nama : Regita Imella Susanti
 NIM : 22030069
 Program Studi : D3 Akuntansi
 Judul Tugas Akhir : Analisis Penerapan Metode Full costing Dalam
 perhitungan Harga Pokok produksi untuk penetapan
 Harga jual pada catering Ashidig Food
 Pembimbing II : Fitri Amaliyah, SE, M.Ak, Ak

No	Hari/ Tanggal	Materi Bimbingan	Paraf Pembimbing I/II
1)	11/03/2025	Pengajuan judul TA dan Acc Judul	
2)	19/03/2025	Pengajuan judul TA baru dan Acc Judul	
3)	14/05/2025	Bimbingan I; Revisi sistematika Penulisan dan Latar belakang	
4)	19/05/2025	Bimbingan II; Revisi latar belakang, tambahan penjelasan, Batasan masalah	
5)	26/5/2025	Batasan Masalah & latar Belakang	
6)	8/7/25	- Batasan Masalah - Hasil Analisis - Pembahasan - Kesimpulan - Saran	
7)	10/7/25	Batasan Masalah & Hasil Analisis	
8)	11/7/25	- Hasil Analisis & Pembahasan	
9)	14/7/2025	Acc TA	