DAFTAR ISI

ABSTRAK i

ABSTRACT ii

[KATA PENGANTAR iii](#bookmark10)

[DAFTAR ISI v](#bookmark23)

[DAFTAR TABEL viii](#bookmark62)

[DAFTAR GAMBAR ix](#bookmark65)

[DAFTAR LAMPIRAN x](#bookmark68)

BAB I PENDAHULUAN 1

1. [Latar Belakang Masalah 1](#bookmark72)
2. [Identifikasi Masalah 5](#bookmark77)
3. [Batasan Masalah 5](#bookmark83)
4. [Rumusan Masalah 5](#bookmark88)
5. [Tujuan Penelitian 5](#bookmark93)
6. [Manfaat Penelitian 6](#bookmark98)

[BAB II TINJAUAN PUSTAKA 7](#bookmark102)

1. Landasan Teori 7
2. Akuntansi Persediaan 7
3. [Penilaian Persediaan 12](#bookmark131)
4. [PSAK No. 14 Tahun 2018 18](#bookmark148)
5. [Penelitian Terdahulu 18](#bookmark182)
6. Kerangka Konseptual 24

BAB III METODOLOG PENELITIAN 27

* 1. [Desain Penelitian 27](#bookmark191)
	2. Subjek dan Objek Penelitian 27
		1. [Subjek Penelitian 27](#bookmark204)
		2. Objek Penelitian 27
	3. Lokasi dan Waktu Penelitian 28
		1. Lokasi Penelitian 28
		2. [Waktu Penelitian 28](#bookmark217)
	4. [Teknik Pengumpulan Data 28](#bookmark222)
	5. [Teknik Analisis Data 29](#bookmark230)

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN 32

1. Hasil Penelitian 32
2. Sejarah A&W Restaurant 32
3. [Visi, Misi, Motto dan Budaya 34](#bookmark246)
4. [Struktur Organisasi A&W Restaurant 36](#bookmark272)
5. [Tugas dan Wewenang 37](#bookmark277)
6. [Persediaan Bahan Baku A&W Restaurant 41](#bookmark356)
7. [Akuntansi Persediaan A&W Restaurant 44](#bookmark363)
8. Pembahasan 48
9. Penerapan Penerapan Sistem Pengukuran Persediaan

A&W Restaurant berdasarkan PSAK 14 48

1. [Penerapan Sistem Pengukuran Persediaan A&W](#bookmark419)

Restaurant berdasarkan PSAK 14 54

1. Penerapan Sistem Persediaan Pengakuan Sebagai

beban A&W Restaurant berdasarkan PSAK 14 56

1. [Penerapan Sistem Pengungkapan Persediaan AW](#bookmark422)

Restaurant Berdasarkan PSAK 14 57

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 58

1. [Kesimpulan 58](#bookmark427)
2. [Saran 59](#bookmark434)

[DAFTAR PUSTAKA 61](#bookmark439)

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Penelitian Terdahulu 20

Tabel 3.1. Jadwal Kegiatan Penelitian 28

Tabel 4.1. Persediaan Bahan Baku A&W Restaurant 42

[Tabel 4.2. Neraca A&W Restaurant 47](#bookmark403)

Tabel 4.3. Laporan Laba Rugi 47

Tabel 4.4. Perbedaan Sistem Pencatatan Persediaan 48

Tabel 4.5. Beban Pokok Penjualan 49

Tabel 4.6. Biaya Operasi Usaha 50

Tabel 4.7. Beban Pokok Penjualan Berdasarkan PSAK No. 14 51

Tabel 4.8. Biaya Operasi Usaha PSAK No. 14 51

Tabel 4.9. Laporan Laba Rugi Berdasarkan PSAK No. 14 52

Tabel. 4.10. Perbedaan Sistem Pengukuran Persediaan 54

Tabel. 4.11 Perbedaan Sistem Pengakuan Sebagai Beban 56

Tabel. 4.12 Perbedaan Sistem Pengungkapan Sebagai Beban 57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Kerangka Konseptual 26

Gambar 4.1. Struktur Organisasi 37

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Daftar Pertanyaan Wawancara 63

Lampiran 2 Hasil Wawancara 64

Lampiran 3 Dokumentasi Catatan Inventory Restaurant 66

Lampiran 4 PSAK No. 14 Revisi 2018 67