

MENETAPKAN HARGA JUAL MAKANAN DENGAN STRATEGI *FOOD COST* PADA USAHA KULINER *ONE MORE*

Friscylla Natasya¹ & Hendro Lukman²

¹Program Studi Sarjana Akuntansi, Universitas Tarumanagara Jakarta
Email: friscylla.125220133@stu.untar.ac.id

²Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Tarumanagara Jakarta
Email: hendrol@fe.untar.ac.id

ABSTRACT

The challenge often faced by business operators in running their enterprises is how to manage production costs effectively to achieve optimal profitability. Production costs are one of the crucial factors that can affect the profits generated and the quality of the products offered. A way to control production costs is by detailing every expense incurred during the production process. One of the methods that culinary entrepreneurs can use to calculate their production costs is the food cost method. In the food cost approach, cost components are identified based on expenses directly related to production, necessitating accurate calculations of raw material usage. This is done to avoid errors in calculating production costs that could affect the profit margins of the business. By accurately calculating production costs, business operators can determine the appropriate selling price for each product they sell. In addition to ensuring they cover production costs while also achieving the desired profit margin by business actors. This PKM activity aims to implement production cost calculations for the culinary business One More, which sells and produces churros snacks using the food cost method, with the hope of assisting One More in improving its management of production costs and achieving optimal sales profits.

Keywords: *One More, Food Cost, Production Cost, Selling Price*

ABSTRAK

Tantangan yang sering dihadapi oleh pelaku usaha dalam menjalankan usahanya adalah cara mengelola biaya produksi yang efektif untuk mencapai profitabilitas yang optimal. Biaya produksi merupakan salah satu hal krusial yang dapat berpengaruh pada laba yang dihasilkan dan kualitas dari produk yang ditawarkan. Upaya yang dapat dilakukan untuk mengontrol biaya produksi adalah dengan merincikan setiap biaya yang dikeluarkan dalam produksi. Salah satu metode yang dapat dipakai pelaku usaha kuliner dalam memperhitungkan biaya produksinya adalah menggunakan metode food cost. Dalam pendekatan food cost, komponen biaya diidentifikasi berdasarkan biaya yang terkait langsung dengan produksi, maka dari itu juga diperlukan perhitungan atas penggunaan bahan baku dengan benar dan akurat. Hal ini dilakukan untuk menghindari kesalahan dalam perhitungan biaya produksi yang dapat berpengaruh terhadap tingkat laba yang dihasilkan oleh usaha. Dengan melakukan perhitungan yang akurat dalam biaya produksi, pelaku usaha dapat menentukan harga jual untuk setiap produk yang dijual dengan tepat. Sehingga, selain dapat menutupi biaya produksi, pelaku usaha juga memperoleh margin keuntungan yang diharapkan. Kegiatan PKM ini berusaha untuk menerapkan perhitungan biaya produksi pada usaha kuliner One More yang menjual dan memproduksi makanan ringan churros menggunakan metode food cost, yang diharapkan dapat membantu One More dalam meningkatkan pengelolaan dalam biaya produksi dan mencapai laba penjualan yang optimal.

Kata kunci: *One More, Biaya Makanan, Harga Pokok Produksi, Harga Jual*

1. PENDAHULUAN

Dalam dunia bisnis, optimalisasi laba merupakan satu dari tujuan utama yang ingin dicapai oleh setiap pelaku usaha. Laba yang maksimal tidak hanya mencerminkan kesehatan secara finansial dalam suatu usaha, tetapi juga memberikan peluang untuk pengembangan usaha yang lebih luas. Dalam mencapai target laba ini, setiap pelaku usaha perlu untuk mengembangkan dan menerapkan strategi serta kebijakan yang efektif untuk dapat bersaing di tengah-tengah perubahan yang terjadi di lingkungan bisnis.

Di era yang semakin maju, dinamika dalam bisnis mengalami perkembangan yang pesat dan beragam, yang menyebabkan terjadinya persaingan yang semakin intens, terutama dalam sektor makanan dan minuman. Peristiwa ini dapat terjadi oleh karena beberapa faktor, salah satunya

adalah kemudahan akses informasi melalui sosial media. Penggunaan media sosial yang semakin meluas dalam kehidupan sehari-hari memiliki dampak signifikan terhadap perilaku konsumen dalam memilih dan mengonsumsi suatu produk. Pelaku bisnis berlomba-lomba menciptakan inovasi dan kreasi baru dalam produk yang mereka tawarkan sebagai upaya dalam menarik minat konsumen. Namun, dalam proses pengembangan produk tersebut seringkali membutuhkan biaya dengan jumlah yang cukup besar dengan waktu yang terkadang cukup lama untuk bisa mendapatkan hasil dan kualitas yang diinginkan. Sehingga, diperlukan manajemen usaha yang baik untuk menciptakan pola efisiensi dan efektivitas dalam proses produksi.

Pengendalian efisiensi dan efektivitas dalam proses produksi dapat berpengaruh terhadap kemampuan suatu usaha dalam mencapai laba yang optimal. Dimana, biaya produksi seringkali menjadi faktor penentu yang mempengaruhi profitabilitas suatu perusahaan. Penting bagi pelaku bisnis untuk merancang strategi yang tepat, salah satunya adalah dengan cara meningkatkan nilai dari harga jual produk serta menekan pengeluaran biaya dalam produksi. Upaya ini dilakukan untuk mengurangi nilai harga pokok produksi, yang menjadi faktor penting dalam menentukan tingkat laba.

Untuk mencapai tujuan tersebut, usaha kuliner *One More* berusaha untuk menerapkan perhitungan terhadap harga pokok produksi masing-masing variasi produk yang ditawarkan. Harga pokok produksi (HPP) dapat didefinisikan sebagai akumulasi dari biaya yang digunakan suatu usaha dalam memproduksi, mencakup biaya yang berkaitan dengan bahan baku, tenaga kerja dan *overhead* pabrik. Menurut teori akuntansi biaya, memiliki pemahaman mengenai HPP memungkinkan pelaku usaha untuk menentukan harga jual yang bersaing tanpa mengorbankan margin keuntungan. Horngren *et al.* (2013), menjelaskan bahwa kunci dalam mengelola profitabilitas dalam suatu bisnis adalah pemahaman mengenai biaya. Pemahaman yang mendalam terhadap biaya atas barang yang diproduksi, dapat membantu pelaku usaha untuk melakukan penyesuaian guna memaksimalkan profitabilitas usaha secara keseluruhan (Maknun *et al.*, 2023).

Usaha *One More* merupakan jenis usaha yang bergerak di sektor kuliner yang menjual dan memproduksi makanan ringan *churros* khas Spanyol. Bahan yang digunakan dalam membuat *churros* mencakup tepung terigu, telur, gula, mentega dan air. Proses pembuatan produk yang melibatkan berbagai bahan baku dapat menjadi hambatan akibat fluktuasi harga yang sering terjadi terhadap harga bahan baku. Perubahan harga pada bahan baku dapat memberikan dampak signifikan pada HPP yang akan berpengaruh terhadap tingkat profitabilitas yang dihasilkan. Oleh karena itu, *One More* perlu membuat strategi yang baik untuk mengantisipasi dampak yang berkelanjutan terhadap profitabilitas usaha dengan bantuan perhitungan harga pokok produksi.

Dalam menghitung komponen biaya yang dilakukan untuk menentukan biaya dari suatu produksi pada sektor makanan dan minuman, salah satu metode yang dapat diterapkan oleh pelaku bisnis adalah pendekatan *food cost*. Biaya bahan makanan atau *Food cost* merupakan total dari biaya yang dikeluarkan dalam memperoleh bahan baku yang digunakan untuk membuat suatu hidangan makanan yang disajikan di sebuah bisnis kuliner (Rizka *et al.*, 2023). *Food cost* adalah harga pokok makanan, yang dihitung dari biaya bahan makanan yang dibutuhkan dalam memproduksi suatu menu di restoran (Safkaur, 2021). *Food cost* merupakan variabel penting dalam menentukan keuntungan dari usaha makanan (Minarizki & Frimayasa, 2023). Biaya ini mencakup pengeluaran untuk bahan baku utama, bahan tambahan, serta berbagai bahan lainnya yang diperlukan untuk menyajikan hidangan kepada konsumen. Dengan menggunakan metode ini, pelaku usaha dapat menghitung besar harga pokok produksi dengan mengakumulasikan pemakaian bahan baku yang digunakan dalam memproduksi makanan dan mengkalikannya dengan biaya per satuan masing-masing bahan tersebut (Wiyasha, 2006). Dengan menganalisis semua biaya yang terlibat dalam

proses produksi, pemilik usaha dapat lebih memahami struktur biaya dan merancang strategi harga yang lebih tepat, yang dimana harga jual yang ditetapkan mampu mencakup semua biaya-biaya lain yang digunakan dalam proses produksi dan dapat memperoleh laba yang diinginkan (Anugerah *et al*, 2017). Selain itu, pelaku usaha perlu untuk mempertimbangkan dan mengevaluasi apakah harga jual yang ditetapkan sebanding dengan nilai yang ditawarkan kepada konsumen.

Pengelolaan biaya menggunakan pendekatan *food cost* bertujuan untuk memastikan bahwa semua biaya yang dikeluarkan sejalan dengan tujuan yang sudah ditetapkan sebelumnya oleh pemilik usaha. Hal ini dilakukan untuk mencapai efisiensi dalam penggunaan biaya produksi *One More*, sehingga pemilik usaha dapat mengidentifikasi biaya-biaya yang sekiranya dapat dikurangi tanpa mengorbankan kualitas pada produk yang dihasilkan.

2. METODE PELAKSANAAN PKM

Pelaksanaan PKM dilakukan secara sistematis dan terstruktur dengan mengacu pada pendekatan *food cost*. Proses ini dilakukan secara mandiri dengan memanfaatkan *software Microsoft Excel*, yang digunakan untuk membantu menghitung harga pokok produksi. Pelaksanaan kegiatan ini berlangsung setelah usaha *One More* melakukan proses produksi yang dimulai dengan pengumpulan data terkait semua komponen biaya bahan yang terkait dengan produksi. Pemilik usaha akan menginput data-data biaya dan penggunaan bahan baku ke dalam tabel yang telah disiapkan dalam spreadsheet lengkap dengan formulanya, untuk menghitung *food cost* per produk dengan cepat dan akurat dengan mengalikan jumlah pemakaian bahan baku dengan biaya atas bahan baku yang digunakan dalam proses produksi.

Melalui hasil dari perhitungan tersebut, dapat digunakan pelaku usaha sebagai pedoman dalam menetapkan harga jual yang optimal. Penetapan harga jual ini tidak hanya berdasarkan biaya pokok produksi, tetapi juga mempertimbangkan harga pasar untuk produk sejenis serta nilai yang diberikan kepada konsumen. Dengan melakukan analisa terhadap harga pokok produksi yang telah dihitung dan membandingkannya dengan harga di pasaran, pemilik usaha dapat menetapkan harga jual yang lebih kompetitif dan memastikan bahwa harga jual yang ditetapkan dapat memberikan margin laba yang cukup memadai.

Evaluasi atas perhitungan harga pokok produksi dan dampaknya terhadap laba akan dilakukan secara berkala. Dengan mencatat hasil penjualan dan laba yang diperoleh setelah penetapan harga jual, pemilik dapat menilai efektivitas strategi harga yang diterapkan. Hasil dari kegiatan ini akan dirangkum dan dipublikasikan ke dalam sebuah laporan yang mencakup ringkasan dari kegiatan PKM yang telah dilakukan, analisis terhadap harga pokok produksi, serta rekomendasi untuk perbaikan di masa mendatang.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

One More adalah sebuah usaha kuliner yang memproduksi dan menjual makanan ringan *churros*. Usaha ini menghasilkan dua jenis produk, yaitu *churros savory* dan *churros sweet*. *Churros savory* merupakan menu *signature* dari *One More* yang menyajikan *churros* dengan bentuk *hot dog* sehingga dinamakan *ChuHot*. Untuk *churros sweet* merupakan *churros* berbentuk stik pada umumnya, namun *One More* memberikan dua varian rasa yaitu rasa *original* dan coklat, produk ini masing-masing dinamakan *Stick Churros Original* & *Stick Churros Choco*. Dengan demikian, biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi setiap jenis *churros* dapat bervariasi, tergantung pada komposisi bahan yang digunakan. Hal ini mengakibatkan terdapat perbedaan dalam menghitung harga pokok produksi untuk masing-masing varian produk yang tersedia. Maka dari itu, pemilik usaha perlu memiliki pemahaman yang mendalam terhadap biaya atas barang yang diproduksi

agar dapat melakukan penyesuaian guna memaksimalkan profitabilitas usaha secara keseluruhan (Maknun *et al*, 2023).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Setiadi (2014), harga jual dan realisasi biaya produksi sangat berpengaruh terhadap tingkat keberhasilan dalam mencapai laba yang optimum. Untuk itu setiap unit usaha perlu untuk melakukan perhitungan harga pokok produksi yang tepat dan akurat agar menghindari penentuan harga jual suatu produk yang kurang tepat. Dengan pemahaman tersebut, *One More* berusaha menerapkan perhitungan biaya produksi menggunakan pendekatan *food cost* yang dimana biaya produksi dapat dihitung melalui penggunaan bahan baku langsung yang berkaitan dalam memproduksi satu jenis produk *churros*. Bahan baku yang digunakan meliputi tepung *premix*, margarin, gula, air, serta tambahan bahan lainnya seperti sosis, coklat batangan, dan saus celup. Dengan demikian, perhitungan biaya resep dapat diperkirakan dengan mengetahui jumlah pemakaian dari berbagai komponen bahan baku tersebut. Jumlah pemakaian bahan baku kemudian dikalikan dengan biaya per masing-masing bahan, yang selanjutnya dijumlahkan menjadi satu biaya komponen bahan baku yang utuh.

Berdasarkan data biaya yang diperoleh dari usaha *One More*, maka biaya produksi per unit *churros* savory (Gambar 1) dapat dirincikan sebagai berikut: pemakaian bahan baku berupa tepung *premix* sebanyak 50 gram, margarin sebanyak 10 gram, telur sebanyak 1 butir, air sebanyak 80 ml, gula sebanyak 1 gram dan sosis sebanyak 1 buah dengan masing-masing harga per satuan ukuran bahan adalah Rp32.000, Rp30.000, Rp1.600, Rp1.000, Rp20.000, dan Rp2.000. Adapun biaya tersebut kemudian dikalkulasikan pada Tabel 1 untuk menghitung *food cost* dalam satu porsi *Churros Hot Dog*.

Gambar 1
Churros Hot dog (ChuHot).



Tabel 1
Food cost untuk memproduksi satu porsi Churros Hot dog (ChuHot)

Keterangan	Kebutuhan	Harga	Total Harga
Tepung <i>premix</i>	50 gram	32.000/kg	1.600
Margarin	10 gram	30.000/kg	300
Telur	1 butir	1.600/butir	1.600
Air	80 ml	1.000/liter	80
Gula	1 gram	20.000/kg	20
Sosis	1 buah	2.500/buah	2.500
FOOD COST			6.100

Adapun data biaya untuk pembuatan satu porsi *churros* sweet varian original (Gambar 2) dapat dirincikan sebagai berikut: pemakaian bahan baku berupa tepung *premix* sebanyak 60 gram, margarin sebanyak 15 gram, telur sebanyak 1 butir, air sebanyak 110 ml, gula sebanyak 3 gram dan saus celup sebanyak 10 gram, dengan masing-masing harga per satuan ukuran bahan adalah Rp32.000, Rp30.000, Rp1.600, Rp1.000 dan Rp55.000. Adapun biaya tersebut kemudian dikalkulasikan pada Tabel 2 untuk menghitung *food cost* dalam satu porsi *Stick Churros Original*.

Gambar 2
Stick Churros Original



Tabel 2
Food cost untuk memproduksi satu porsi Stick Churros Original.

Keterangan	Kebutuhan	Harga	Total Harga
Tepung <i>premix</i>	60 gram	32.000/kg	1.920
Margarin	15 gram	30.000/kg	450
Telur	1 butir	1.600/butir	1.600
Air	120 ml	1.000/liter	120
Gula	3 gram	20.000/kg	60
Saus celup	10 gram	55.000/kg	550
FOOD COST			4.700

Adapun data biaya untuk pembuatan satu porsi *churros* sweet varian choco (Gambar 3) dapat dirincikan sebagai berikut: pemakaian bahan baku langsung berupa tepung *premix* sebanyak 55 gram, margarin sebanyak 10 gram, telur sebanyak 1 butir, air sebanyak 100 ml, gula sebanyak gram, coklat batang sebanyak 15 gram dan saus celup sebanyak 10 gram, dengan masing-masing harga per satuan ukuran bahan adalah Rp32.000, Rp30.000, Rp18.500, Rp1.000, Rp80.000 dan Rp55.000. Adapun biaya tersebut kemudian dikalkulasikan pada Tabel 3 menghitung besaran *food cost* dalam satu porsi *Stick Churros Choco*.

Gambar 3
Stick Churros Choco.



Tabel 3
Food cost untuk memproduksi 1 porsi Stick Churros Choco.

Keterangan	Kebutuhan	Harga	Total Harga
Tepung <i>premix</i>	55 gram	32.000/kg	1.760
Margarin	10 gram	30.000/kg	300
Telur	1 butir	1.600/butir	1.600
Air	70 ml	1.000/liter	70
Gula	1 gram	20.000/kg	20
Coklat batang	15 gram	80.000/kg	1.200
Saus celup	10 gram	55.000/kg	550
FOOD COST			5.500

Setelah *food cost ini*, dengan mudah menentukan harga jual sesuai dengan laba yang diinginkan. Umumnya besarnya *food cost* berkisar 40%-50 % dari jual. Dalam menentukan harga jual. Besarnya Margin Laba ditetapkan dahulu sebagai target laba yang diinginkan oleh pengusaha. Pada umumnya, *food cost* dalam usaha kuliner, khususnya makanan berkisar 40%-60%. Dengan menerapkan perhitungan harga pokok produksi menggunakan pendekatan *food cost*, *One More* dapat dengan jelas mengidentifikasi komponen-komponen biaya yang terkait langsung dengan produk makanan yang dijual selama proses produksinya. Hal ini memungkinkan perhitungan dalam harga pokok produksi dilakukan dengan tepat dan lebih akurat, sehingga *One More* dapat menetapkan harga jual yang tepat untuk menggapai tingkat laba yang diinginkan menggunakan persentase dari margin laba yang diharapkan untuk setiap produk yang ditawarkan oleh *One More*, dengan rumus:

$$\text{Harga Jual} = \frac{\text{Food Cost}}{1 - \text{Margin Laba}}$$

Apabila *One More* menetapkan margin laba sebesar 70% untuk setiap unit produk yang terjual, maka nilai harga jual untuk masing-masing produk yang ditawarkan oleh *One More* dapat dikalkulasikan pada Tabel 4 berikut ini.

Tabel 4

Harga jual dari setiap produk One More.

Jenis Produk	Food Cost	Margin Laba	Harga Jual	Lab Kotor
Churros Hot dog (ChuHot)	6.100	70%	20.300	14.200
Stick Churros Original	4.700	70%	15.700	11.000
Stick Churros Choco	5.500	70%	18.300	12.800

Dapat dilihat dari perhitungan harga jual pada tabel diatas, dapat diperkirakan bahwa laba yang dihasilkan dari setiap unit produk *One More* yang terjual adalah sebesar 7/3 dari nilai food cost produknya. Melalui pendekatan *food cost* ini, pemilik usaha dapat mengetahui bahwa sebesar 30% dari penjualan produk *One More* digunakan untuk menutupi biaya produksi dan 70% lainnya dapat digunakan untuk menutupi biaya lain-lain yang dikeluarkan dalam menjalankan usaha seperti biaya tenaga kerja dan biaya overhead dengan memastikan pemilik usaha dapat memperoleh margin keuntungan yang diharapkan. Dengan menganalisis seluruh biaya yang terlibat dalam proses produksi, dapat membantu pemilik usaha untuk lebih memahami struktur biaya dan merancang strategi harga yang lebih tepat, yang dimana harga jual yang ditetapkan mampu mencakup semua biaya-biaya lain yang digunakan dalam proses produksi dan dapat memperoleh laba yang diinginkan (Anugerah *et al*, 2017).

4. KESIMPULAN

One More telah melakukan perhitungan *food cost* terhadap masing-masing produk yang diproduksi menggunakan jumlah pemakaian dan biaya bahan baku sebagai komponen dalam perhitungannya. Hasil dari perhitungan tersebut digunakan sebagai pedoman dalam menentukan harga jual produk dengan mempertimbangkan margin laba sebagai faktor pendukung untuk memastikan bahwa pemilik usaha dapat mencapai laba yang diharapkan. Selain itu, dengan melakukan perhitungan ini dapat membantu pemilik usaha untuk membuat keputusan yang lebih strategis dalam menjalankan usahanya, yang dapat meningkatkan efisiensi operasional dan mengoptimalkan laba usaha dari *One More* secara keseluruhan sehingga pemilik usaha dapat mencapai ke tingkat profitabilitas yang diinginkan.

Dari kegiatan ini, *One More* diharapkan dapat melakukan analisis dan menghitung *food cost* untuk setiap produk secara rutin, agar pemilik usaha dapat menetapkan harga jual yang tepat untuk mengantisipasi dampak dari fluktuasi bahan baku dan memberikan keuntungan yang maksimal bagi usaha.

Ucapan Terima Kasih (Acknowledgement)

Ucapan terima kasih disampaikan kepada LPPM Untar, dosen pembimbing, mitra kerja yang telah bekerja sama selama kegiatan ini berlangsung, dan kepada pihak-pihak lain yang sudah memberikan masukan dan dukungan yang sangat membantu dalam pengembangan kegiatan ini.

REFERENSI

- Anugerah, E. G., Wahyuni, N. I., & Mas' ud, I. (2017). Penerapan Target Costing dalam Pengelolaan Biaya Produksi untuk Optimalisasi Laba. *E-Journal Ekonomi Bisnis Dan Akuntansi*, 4(1), 19-23.
- Horngren, C. T., Sundem, G. L., & Stratton, W. O. (2013). *Introduction to Management Accounting*. Pearson.
- Maknun, M., Pramukti, A., & Pelu, M. F. A. (2023). Evaluasi Peran Target Costing dalam Manajemen Biaya Produksi (Studi Kasus CV GRV Interior). *SEIKO: Journal of Management & Business*, 6(2), 465-478.

- Minarizki, H., & Frimayasa, A. (2023). Pengaruh Food Cost, Purchasing and Inventory Terhadap Profitabilitas PÔ SupperKlab Jakarta. Madani: *Jurnal Ilmiah Multidisiplin Vol. 1 (7)*, 210-217
- Rizka, D., Hafid, F., Lewa, A. F., & Aslinda, W. (2023). Analisis Biaya Satuan (Unit Cost) Pada Penyelenggaraan Makanan Di Sekolah SMP/SMA Sukma Bangsa Sigi: Unit Cost Analysis on Food Organization at Sukma Bangsa Sigi Junior/Senior High School. Svasta Harena: *Jurnal Ilmiah Gizi*, 4(1), 34-40.
- Safkaur, O. (2021). Pengaruh Pengendalian Biaya, Fungsi Penjualan Terhadap Peningkatan Laba Perusahaan Bisnis Era Covid-19. *Jurnal Riset Akuntansi Dan Keuangan Vol. 9 (1)*, 535-552.
- Setiadi, P. (2014). Perhitungan harga pokok produksi dalam penentuan harga jual pada CV. Minahasa Mantap Perkasa. *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi*, 14(2).
- Wiyasha, I. B. M., & Suryantoro, F. S. (2006). *F & B cost control* untuk Hotel dan Restoran. Andi Offset.