



EDUKASI PENGHITUNGAN *FOOD COST* NASI GUDEG PASAR LARIS

Enrico Joseph Immanuel Winata¹ & Hendro Lukman²

¹Program Studi Sarjana Akuntansi, Universitas Tarumanagara Jakarta
Email: enrico.125230036@stu.untar.ac.id

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

ABSTRACT

Cost is one of the most important things for a business. In manufacturing companies, costs can be categorized into direct material costs, direct labor costs, overhead costs, and other operational expenses. One example of a manufacturing business is culinary enterprise. It has the cost of raw food materials as its main cost component. referred to as food cost. A healthy food cost proportion is 40% of its selling price at maximum, so that other production and operational costs can be covered while still generating profit. The calculation of food cost can be utilized to evaluate the profitability of a menu. In this community service project (PKM), the PKM team educated the calculation of food cost to a traditional culinary enterprise, "Nasi Gudeg Pasar Laris", as the partner of this project, with their main menu "Nasi Gudeg Komplit". Then, the PKM team gathered secondary data from the partner, detailing what raw food materials are required and how much each of them costs. Next, the team calculated the food cost of the menu. The result indicated that the food cost proportion of the menu exceeded the healthy range significantly. Based on the result, strategic advices were offered to the partner on how to reduce the food cost proportion. Furthermore, training on food cost calculation was also provided so that in the future they can implement it again independently other menus to evaluate their profitability.

Keywords: *Food cost, traditional culinary, profitability, cost management, MSMEs*

ABSTRAK

Biaya adalah salah satu hal terpenting yang dimiliki suatu bisnis. Pada perusahaan manufaktur, biaya dapat dikelompokkan menjadi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead*, dan beban operasional lainnya. Salah satu contoh perusahaan manufaktur adalah usaha kuliner. Komponen biaya utamanya adalah biaya bahan baku makanan, yang disebut dengan istilah *food cost*. Proporsi *food cost* yang sehat paling tinggi 40% dari harga jualnya, sehingga biaya produksi dan operasional lainnya masih dapat tertutupi dan tetap menghasilkan keuntungan. Perhitungan *food cost* dapat digunakan untuk mengevaluasi profitabilitas dari suatu menu. Pada kegiatan ini, tim PKM memberikan edukasi mengenai perhitungan *food cost* kepada salah satu usaha kuliner tradisional, yaitu Nasi Gudeg Pasar Laris, sebagai mitra PKM. Mitra memiliki menu utama, yaitu Nasi Gudeg Komplit. Setelah memberikan edukasi kepada mitra, tim PKM mengumpulkan data bahan baku pengolahan Nasi Gudeg Komplit, lalu memantau harga pasar masing-masing bahan baku tersebut. Kemudian, dilakukan perhitungan *food cost* pada menu tersebut, dengan hasil proporsi *food cost* terhadap harga jual melewati batas sehat maksimum secara signifikan. Berdasarkan hasil tersebut, diberikan saran mengenai strategi apa yang harus diambil untuk mengurangi proporsi *food cost* kepada mitra. Lalu, diberikan juga pelatihan kepada mitra agar kedepannya mitra bisa menerapkan kembali perhitungan *food cost* pada menu lainnya untuk mengevaluasi profitabilitasnya.

Kata kunci; *Food cost, kuliner tradisional, profitabilitas, pengelolaan biaya, UMKM*

1. PENDAHULUAN

Dalam menjalankan suatu usaha, biaya merupakan salah satu faktor utama yang menentukan bagaimana keberlangsungan suatu usaha. Biaya merupakan nilai uang dari sumber daya yang dikorbankan atau dilepaskan untuk mencapai tujuan tertentu (Datar & Rajan, 2021). Dengan mengeluarkan biaya, suatu usaha dapat memastikan bahwa operasional usaha mereka bisa berjalan dengan baik, menghasilkan produk yang diinginkan, dan menghasilkan pendapatan atas produk yang mereka tawarkan.

Pada perusahaan manufaktur, suatu usaha memproduksi suatu produk dari bahan mentah menjadi barang jadi atau yang memiliki nilai tambah, Pada perusahaan manufaktur, biaya yang dikeluarkan dapat dikelompokkan menjadi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead*, serta beban operasional lainnya (Garrison *et. al.*, 2018). Semua biaya di atas merupakan faktor

yang krusial dalam melakukan perhitungan biaya produksi. Biaya produksi itu ibarat nafas kehidupan bagi suatu usaha manufaktur, termasuk usaha kuliner. Dalam usaha kuliner, salah satu aspek biaya yang paling mencolok adalah biaya bahan baku dari makanan atau minuman itu sendiri, di samping biaya-biaya lainnya seperti biaya tenaga kerja, biaya listrik, biaya sewa, dan lain sebagainya.

Industri kuliner saat ini merupakan salah satu sektor bisnis yang sangat menjanjikan. Makanan merupakan salah satu kebutuhan primer manusia. Tak heran, industri kuliner tidak pernah mati, dan akan terus berkembang seiring bertambahnya populasi masyarakat. Permintaan yang selalu konsisten ini menarik banyak pelaku usaha untuk membuka usaha kuliner, baik dalam skala kecil, seperti kedai dan warung makan, bahkan hingga yang berskala besar, seperti restoran dan hotel (Sholeh & Idris, 2024). Bisnis makanan tidak hanya menawarkan potensi keuntungan yang besar, tetapi juga keberlanjutan usaha yang terjaga, mengingat kebutuhan manusia akan makanan tidak akan pernah habis. Volume penjualan yang umumnya besar pada usaha kuliner dapat menghasilkan keuntungan yang menjanjikan, sekalipun produk memiliki *margin* keuntungan per unit yang terbilang kecil.

Seiring dengan besarnya daya tarik yang dimiliki oleh bisnis kuliner, semakin banyak bermunculan UMKM yang bergerak dalam bidang kuliner. Namun, banyak sekali pelaku usaha kuliner yang tidak melakukan perhitungan atas biaya produksi produk usahanya. Menghitung biaya produksi merupakan hal yang sangat penting bagi suatu usaha kuliner, karena perlu untuk melakukan perencanaan biaya sebelum menjalankan usaha tersebut. Selain itu, menghitung biaya produksi juga dapat membantu proses pengendalian dan pengambilan keputusan dalam usaha tersebut (Wuryandini & Husain, 2025). Tanpa perhitungan biaya yang tepat, suatu usaha bisa saja mengalami kerugian yang bahkan tidak diketahui oleh pelaku usaha, sehingga usaha tetap saja dilanjutkan walaupun menghasilkan kerugian secara terus-menerus.

Untuk memastikan agar usaha dapat berjalan dengan menguntungkan dan berkelanjutan, penting untuk melakukan perhitungan biaya produksi. Salah satu cara untuk mengevaluasi profitabilitas dari suatu usaha kuliner adalah dengan melakukan perhitungan *food cost*. *Food cost* adalah seluruh biaya produksi yang dikeluarkan oleh suatu usaha untuk memperoleh bahan baku dari makanan, yang kemudian akan diolah menjadi makanan siap saji, sehingga tidak termasuk biaya produksi lainnya seperti biaya upah, biaya listrik, biaya sewa, dan lain sebagainya. *Food cost* merupakan biaya variabel, yang mana nominalnya akan bergantung pada volume produksi dan penjualan. Sehingga, hal ini akan menjadi sesuatu yang sangat penting dalam menentukan harga jual produk tersebut. Untuk menjaga profitabilitas dari produk tersebut, maka tingkat *food cost* yang aman bernilai paling tinggi 40% dari harga jualnya (Andjelia & Lukman, 2024). Ini dikarenakan banyaknya biaya-biaya lain yang harus tertutupi dengan tetap memastikan bahwa usaha masih dalam tingkat yang menguntungkan. Selain itu, kebanyakan bahan baku makanan memiliki sifat tidak tahan lama, sehingga biasanya bahan-bahan sisa akan dibuang, dan dapat menyebabkan risiko kerugian apabila penjualan yang terjadi berada jauh di bawah harapan pelaku usaha. Apabila *food cost* berada di atas rentang tersebut, maka usaha sebaiknya menaikkan harga jual produk atau memangkas biaya bahan baku tanpa mengurangi kualitas produk secara signifikan. Sebaliknya, jika *food cost* terlalu rendah, ini menjadi indikasi adanya *markup* yang terlalu tinggi, yang dapat mengakibatkan lesunya penjualan akibat harga jual yang kurang terjangkau.

Nasi Gudeg Pasar Laris, mitra PKM ini, merupakan usaha kuliner tradisional yang melakukan kegiatan usahanya di Pasar Laris Palm Paradise, Kalideres, Jakarta Barat. Menu utama yang ditawarkan disini adalah Nasi Gudeg Komplit, dengan komponen nasi, gudeg angka, ayam suwir kuah opor, telur rebus, tahu/tempe bacem, krecek kulit sapi, dan dilengkapi dengan sambal merah.



Usaha ini telah berdiri lebih dari delapan tahun, dan selama ini Nasi Gudeg Komplit masih menjadi menu favorit pelanggan di usaha ini. Bahkan, tak jarang pelanggan melakukan pesanan dalam jumlah besar untuk suatu acara. Hal ini menunjukkan potensi usaha makanan tradisional asal Yogyakarta ini yang sangat menjanjikan.

Selama usaha ini berjalan, perhitungan keuntungan yang dilakukan masih hanya secara kasar mengurangkan pendapatan dengan biaya produksi dan operasional. Selain itu, selama lebih dari delapan tahun berdiri, usaha belum mengalami perkembangan bisnis yang signifikan. Padahal, jumlah penjualan yang dilakukan setiap harinya tidak sedikit. Permasalahan utama yang dihadapi oleh mitra adalah belum melakukan perhitungan biaya produksi makanan. Alhasil, agak sulit untuk mengetahui bagaimana profitabilitas dari usaha ini. Seharusnya, dengan tingkat penjualan yang cukup tinggi akan menghasilkan laba yang cukup besar. Maka dari itu, dapat disimpulkan bahwa permasalahan utama yang dihadapi mitra adalah perhitungan biaya yang kurang tepat dan memadai.

Mitra memiliki satu menu utama yang paling banyak diminati oleh para pelanggan, yaitu menu Nasi Gudeg Komplit. Nasi gudeg merupakan makanan tradisional khas dari Daerah Istimewa Yogyakarta. Menu ini menyajikan nasi putih, dengan lauk utamanya yaitu gudeg. Gudeg merupakan lauk olahan yang berbahan dasar buah nangka muda (gori). Usaha ini menggunakan gudeg kering sebagai lauk utamanya. Untuk mengolah nangka muda menjadi gudeg kering yang siap disajikan, diperlukan untuk melakukan beberapa langkah pengolahan, yaitu pengupasan kulit, pemotongan, pemberian air dan bumbu, hingga pada akhirnya dilakukan pemasakan dalam waktu yang cukup lama (sekitar 12 jam) hingga benar-benar kering (Sari, 2025). Proses pemasakan yang cukup lama ini dilakukan untuk menghasilkan gudeg kering dengan kadar air yang lebih sedikit dan lebih manis dibandingkan dengan gudeg basah, sehingga menghasilkan gudeg yang lebih awet dan tahan lama (Kurniawati & Marta, 2021).

Bahan dasar gudeg, yaitu sayur nangka muda, memiliki kandungan gizi yang berkhasiat untuk Kesehatan. Setiap 100 gram daging nangka muda mengandung energi sebesar 57 kal, 246,5 mg kalium, 45 mg kalsium, 29 mg fosfor, 9 mg vitamin C, serta mengandung serat sebanyak 8,3 g (Ayu *et. al.*, 2020). Kadar serat yang cukup tinggi ini memiliki beberapa khasiat untuk kesehatan, seperti mengontrol berat badan, penanggulangan penyakit diabetes, mencegah kanker usus besar, mengurangi tingkat kolesterol, dan mencegah penyakit kardiovaskuler (Agsya *et. al.*, 2025).

Selain lauk utama gudeg kering, menu ini juga dilengkapi beberapa lauk pelengkap, salah satunya yang menjadi favorit para pelanggan adalah sambal goreng krecek yang terkenal dengan cita rasanya yang gurih dan pedas. Sambal goreng krecek terbuat dari bahan dasar kerupuk kulit sapi yang dimasak dengan santan, cabai, bawang merah, bawang putih, serta bumbu-bumbu lainnya. Krecek kulit sapi mengandung karbohidrat sebanyak 3,3%, protein 72,4%, lemak 20,2%, air 2,7%, dan abu 1,4% (Arifan *et. al.*, 2018). Kadar protein yang tinggi ini didukung dengan menggunakan santan dalam pengolahan, yang dapat meningkatkan kadar protein dalam makanan, meskipun tidak dengan signifikan (Mandjurungi *et. al.*, 2022). Protein memiliki fungsi membangun dan memperbaiki jaringan tubuh, produksi enzim dan hormon yang mengatur berbagai proses fisiologis dalam tubuh (Rofidah *et. al.*, 2024).

Selain gudeg dan sambal goreng krecek, terdapat beberapa lauk pelengkap lainnya seperti telur rebus, ayam suwir, tahu/tempe bacem, dan dilengkapi dengan sambal. Telur merupakan sumber protein hewani yang sangat baik, terutama pada bagian putih telur (Jannah *et. al.*, 2025). Selain telur, terdapat sumber protein hewani lainnya, yaitu daging ayam suwir. Daging ayam

mengandung kadar air sebesar 74,86 %, protein sebesar 23,20 %, lemak sebesar 1,65 %, mineral sebesar 0,98 %, dan kalori sebanyak 114 kkal (Gultom *et. al.*, 2023). Sementara, tempe dan tahu yang merupakan olahan fermentasi kacang kedelai memiliki kandungan zat besi, asam folat dan vitamin B12. Kadar zat besi dan asam folat dalam tubuh berperan terhadap pembentukan hemoglobin. Selain itu, asam folat juga berperan dalam pematangan sel darah merah. Vitamin B12 juga berperan dalam sintesis hemoglobin dan sel darah merah (Pinasti *et. al.*, 2020). Seluruh lauk tersebut disajikan dengan nasi putih sebagai sumber karbohidrat utama yang merupakan makanan pokok masyarakat Indonesia. Cita rasa nasi gudeg yang nikmat dan beragam serta khasiatnya yang melimpah untuk kesehatan menjadikan nasi gudeg sebagai salah satu makanan tradisional sehat yang diminati oleh masyarakat.

Berdasarkan kondisi yang dihadapi mitra, tim PKM berinisiatif untuk memberikan edukasi kepada mitra tentang penerapan perhitungan *food cost* pada menu utama Nasi Gudeg Komplit. Kegiatan edukasi ini diharapkan dapat memperluas wawasan mitra dalam hal manajemen biaya dalam usaha kuliner untuk mengevaluasi profitabilitas dan kelangsungan usahanya. Edukasi ini diharapkan juga dapat membantu mitra untuk mengenali biaya yang dimiliki, serta menjadikan informasi biaya sebagai dasar pengambilan keputusan strategis dalam menjaga profitabilitas usaha.

2. METODE PELAKSANAAN PKM

Pelaksanaan PKM ini dimulai dengan perencanaan awal untuk menemukan pelaku usaha yang bersedia menjadi mitra. Pada artikel ini, usaha yang menjadi mitra adalah Nasi Gudeg Pasar Laris dengan menu utama yang akan menjadi objek perhitungan akuntansi biaya *food cost* pada menu Nasi Gudeg Komplit. Setelah mitra bersedia untuk menjadi objek dari artikel ini, hal pertama yang tim PKM lakukan adalah melakukan pemaparan kepada mitra mengenai konsep akuntansi biaya, harga pokok produksi, serta biaya makanan (*food cost*). Tahap pelaksanaan PKM ini dibagi menjadi dua, yaitu tahap perencanaan dan pelaksanaan

Tahap Perencanaan

Pada tahap perencanaan, tim PKM mempersiapkan materi edukasi yang akan diberikan kepada mitra setelah menghimpun informasi dan wawasan dari berbagai sumber kredibel, seperti buku dan jurnal, sebagai berikut.

1. Akuntansi biaya

Akuntansi biaya merupakan salah satu cabang ilmu akuntansi yang mempelajari cara pencatatan, pengukuran dan melaporkan mengenai informasi biaya atau beban yang digunakan penentuan harga pokok dari “suatu produk” yang diproduksi dan harga jual dan nilai persediaan barang dagang yang akan dijual (Rusdiyanto, dkk, 2024). Akuntansi biaya sangat penting untuk melacak dan menganalisis biaya yang berkaitan dengan aktivitas organisasi yang menghasilkan barang atau jasa. Akuntansi biaya memainkan peran krusial dalam manajemen keuangan dan pengambilan keputusan yang efektif di setiap organisasi (Vitalya & Muda, 2021). Akuntansi biaya merupakan alat manajemen yang menolong perusahaan menentukan margin laba (Alhabeeb et al., 2022). Adapun biaya adalah nilai uang dari seluruh sumber daya yang dikorbankan untuk menghasilkan sesuatu. Dalam suatu usaha, menghitung biaya merupakan hal yang sangat penting dalam menentukan bagaimana profitabilitas dari produk tersebut. Sehingga, dengan informasi biaya yang akurat bisa dijadikan dasar pengambilan keputusan strategis bagi suatu usaha.

2. Harga pokok produksi

Salah satu konsep dasar dari akuntansi biaya adalah harga pokok produksi, yang umumnya dijumpai pada perusahaan manufaktur. Harga pokok produksi adalah semua biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi untuk mengolah bahan baku menjadi barang jadi siap jual.



Harga pokok produksi meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik (Thomas & Kalalo, 2022). Setiap jenis produk memiliki komponen HPP yang bervariasi. Tujuan perhitungan HPP adalah menghitung laba kotor yang dihasilkan setelah mengurangkan nilai penjualan dengan harga pokok produksi dari barang yang terjual. Laba kotor yang diperoleh masih harus dikurangi beban operasional untuk memperoleh laba operasi.

3. *Food cost*

Dalam usaha kuliner, produk yang ditawarkan berupa makanan. Untuk menghasilkan makanan yang siap saji, diperlukan untuk mengeluarkan beberapa biaya produksi, seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya sewa peralatan/tempat, dan lain sebagainya. Namun, terdapat satu biaya yang pasti dimiliki oleh setiap usaha kuliner, yaitu biaya bahan baku. Setiap usaha kuliner pasti memulai operasionalnya dengan membeli bahan baku, kemudian mengolahnya dengan cara yang berbeda-beda untuk setiap jenis makanan. Oleh karena itu, Biaya bahan baku (*food cost*) menjadi biaya yang secara universal dimiliki oleh setiap usaha kuliner. Perhitungan *food cost* dapat dilakukan dengan menghitung bahan baku apa saja yang diperlukan untuk mengolah suatu produk makanan, kemudian membandingkannya dengan harga jual dari produk makanan tersebut. Adapun untuk menghitung *food cost* dapat dilakukan dengan perhitungan sebagai berikut:

$$\text{Food Cost} = \frac{\text{Biaya bahan baku per porsi}}{\text{Harga jual per porsi}} \times 100\%$$

Umumnya persentase *food cost* yang baik berada di bawah 40% dari harga jualnya. Hal ini dapat diartikan sedikitnya 60% dari hasil penjualan digunakan untuk menutupi biaya-biaya lainnya seperti upah tenaga kerja, sewa *outlet*, biaya listrik/air, dan lain sebagainya, dengan tetap menghasilkan laba yang diharapkan. Dengan menerapkan perhitungan *food cost*, pelaku usaha dapat melakukan pengendalian biaya bahan baku agar dapat meningkatkan profitabilitas dari produk makanan yang dijual.

Tahap Pelaksanaan

Setelah mitra mendapatkan pemaparan materi, tim PKM melanjutkan ke tahap pelaksanaan.

1. Memberikan pemaparan materi, Pada tahap ini tim PKM memperkenalkan kepada mitra mengenai teori akuntansi biaya, harga pokok produksi, dan *food cost*. Diharapkan setelah pemaparan materi, mitra dapat lebih mengerti bagaimana perhitungan biaya pada usaha kuliner dan bagaimana cara menerapkannya untuk mengevaluasi profitabilitas menu; dan
2. Memberikan pelatihan perhitungan *food cost*, Selanjutnya, tim PKM memberikan ilustrasi perhitungan *food cost* pada salah satu menu yang dijual oleh mitra, yaitu Nasi Gudeg Komplit. Tim PKM meminta informasi bahan baku apa saja yang diperlukan untuk mengolah menu Nasi Gudeg Komplit kepada mitra. Lalu, tim PKM akan memantau harga pasar dari setiap bahan baku untuk membuat asumsi mengenai harga beli dari masing-masing bahan baku. Kemudian data yang diperoleh akan dirangkum untuk menentukan biaya bahan baku per porsinya, atau disebut juga *food cost*, bersama dengan mitra.

Setelah *food cost* per porsi ditemukan, dilanjutkan dengan mengevaluasi bagaimana profitabilitas menu tersebut, mengedukasikan konsep *food cost* kepada mitra, dan mengkomunikasikan kepada mitra mengenai keputusan apa yang harus diambil kedepannya untuk melindungi profitabilitas dari usaha tersebut. Tujuan akhir dari PKM ini adalah supaya mitra dapat mengenal perhitungan *food cost* serta menerapkannya dalam usaha yang dijalankan, sehingga berpotensi dapat menjadi alat untuk meningkatkan profitabilitas dari usaha tersebut.

Gambar 1

Usaha kuliner Nasi Gudeg Pasar Laris dan menu utamanya Nasi Gudeg Komplit

**3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Dikarenakan komponennya yang cukup banyak dan beragam, perhitungan *food cost* akan terdiri dari beberapa komponen berbeda. Tim PKM telah melakukan pengumpulan data dengan menanyakan kepada mitra bahan dasar apa saja yang diperlukan untuk diolah menjadi satu porsi Nasi Gudeg Komplit, serta memantau harga pasar dari masing-masing bahan baku untuk menentukan asumsi harga beli. Berdasarkan informasi dari mitra, bahan dasar dibeli di pasar, yang harganya cenderung berubah-ubah. Oleh karena itu, tim PKM memutuskan untuk mengambil harga sekitar 10% di atas harga pasar rata-rata, untuk melindungi perhitungan *food cost* dari ketidakstabilan harga. Pengumpulan data yang dilakukan oleh tim PKM dengan mitra berhasil dilakukan, yang hasilnya telah tim PKM rangkum bersama dengan mitra pada tabel di bawah ini.

Tabel 1

Perhitungan biaya bahan baku untuk satu porsi nasi gudeg komplit

Bahan Baku Nasi Gudeg Komplit	Kuantitas*	Harga Beli* (Rp)	Total Harga* (Rp)
Beras premium	100 g	20.000/kg	2.000
Nangka (bahan gudeg)	100 g	16.000/kg	1.600
Santan (untuk opor dan krecek)	25 mL	20.000/200 mL	2.500
Telur	½ butir	30.000/16 butir	937,50
Tahu	1 potong	700/potong	700
Krecek	20 g	21.000/200 g	2.100
Daging ayam suwir (dada)	1/16 potong	20.000/potong	1.250
Sambal	1 sendok sayur	1.000/sdk sayur	1.000
TOTAL BIAYA BAHAN BAKU			12.087,50

* *Data merupakan asumsi*

Berdasarkan perhitungan *food cost* yang telah dilakukan, biaya bahan baku yang diperlukan untuk mengolah satu porsi Nasi Gudeg Komplit adalah sebesar Rp 12.087,50. Dengan asumsi harga jual Rp 25.000 per porsinya, maka dapat dilakukan perhitungan persentase *food cost* dari harga jual sebagai berikut.

$$\text{Food Cost} = \frac{\text{Rp } 12.087,50}{\text{Rp } 25.000,00} \times 100\% = 48,35\%$$

Perhitungan di atas menunjukkan hasil, yaitu *food cost* pada menu Nasi Gudeg Komplit diperkirakan sebesar 48,35% dari harga jualnya. Angka ini lebih tinggi dibandingkan dengan batas proporsi *food cost* yang sehat, yaitu di bawah 40%. Artinya, biaya bahan baku masih terlalu besar jika dibandingkan dengan harga jualnya. Sehingga, ada risiko terjadinya kerugian akibat masih



adanya biaya-biaya lain yang harus dibayarkan. Pada usaha mitra, biaya selain bahan baku berupa biaya tenaga kerja, biaya sewa *outlet*, biaya air dan listrik, biaya pengiriman pesanan, dan lain sebagainya.

Rekomendasi strategi pengelolaan *food cost* untuk mitra

Untuk menjaga profitabilitas usaha, tim PKM mengedukasikan konsep *food cost* serta mengkomunikasikan hasil perhitungan di atas beserta interpretasinya kepada mitra. Tim PKM juga memberikan pelatihan kepada mitra agar kedepannya bisa menerapkan kembali perhitungan *food cost* pada menu lainnya ataupun jika ada perubahan pada menu yang sudah ada. Berdasarkan perhitungan yang telah dilakukan, tim PKM menyarankan mitra untuk menurunkan proporsi *food cost* terhadap harga jual. Untuk itu, terdapat dua opsi yang dapat dilakukan, sebagai berikut.

1. Meningkatkan harga jual, Jika mitra ingin mempertahankan kualitas dan porsi dari menu tersebut, maka mitra dapat menaikkan harga jual menu hingga setidaknya Rp 30.000 per porsi. Ini perlu untuk dilakukan agar proporsi *food cost* terhadap harga jual berada pada kisaran yang aman, yaitu di bawah 40%. Namun, menerapkan strategi ini memiliki risiko yang cukup besar, yaitu berkurangnya permintaan dari pelanggan akibat kenaikan harga yang cukup besar, sebesar minimal 20% dibandingkan dengan harga sebelumnya.
2. Melakukan efisiensi bahan baku, Jika mitra ingin mempertahankan harga jual untuk mempertahankan permintaan dari pelanggan, maka mitra dapat melakukan efisiensi biaya dengan mengurangi kuantitas bahan baku yang digunakan, atau dengan membeli bahan baku dengan harga yang lebih murah. Contohnya, untuk menghemat biaya pembelian beras, maka dapat dilakukan efisiensi dengan menggunakan 80% beras premium dan 20% beras curah. Selain itu, di saat harga komoditas bahan baku makanan naik, seperti saat menjelang Hari Raya Idul Fitri, mitra dapat mengurangi porsi dari beberapa bahan baku yang dinilai mengalami kenaikan harga yang cukup signifikan. Agar mencapai rentang persentase *food cost* yang sehat, yaitu di bawah 40%, maka mitra perlu untuk mengurangi biaya bahan baku hingga setidaknya Rp 10.000 per porsinya.

4. KESIMPULAN

Menerapkan perhitungan *food cost* merupakan hal yang penting untuk menjaga profitabilitas dari suatu usaha kuliner. Di tengah banyaknya bermunculan UMKM baru yang bergerak di bidang kuliner, diperlukan edukasi kepada para pelaku usaha mengenai konsep *food cost*. Berdasarkan perhitungan yang telah tim PKM lakukan dengan partisipasi aktif dari mitra, menu Nasi Gudeg Komplit yang saat ini menjadi menu utama dan favorit pelanggan memiliki proporsi *food cost* yang lebih tinggi dari rentang persentase yang sehat. Oleh karena itu, tim PKM memberikan rekomendasi untuk menurunkan proporsi *food cost* yang dapat dilakukan dengan dua cara, yaitu meningkatkan harga jual atau mengurangi biaya bahan baku. Mitra menerima dengan baik masukan yang diberikan, dan akan mempertimbangkan untuk menerapkannya.

Tim PKM juga telah memberikan pelatihan kepada mitra untuk melakukan perhitungan *food cost* agar kedepannya mitra dapat mengevaluasi profitabilitas jika terjadi perubahan-perubahan di masa depan yang mungkin terjadi seperti perubahan *food cost*, ataupun jika mitra ingin mengevaluasi profitabilitas menu lainnya. Tim PKM berharap edukasi yang telah diberikan bisa menjadi masukan yang bermanfaat bagi mitra sehingga mitra dapat mengambil keputusan yang terbaik untuk menjaga kelangsungan dan profitabilitas dari usaha yang dijalankan. Tim PKM juga berharap kegiatan PKM bertema edukasi *food cost* perlu digalakkan untuk diedukasikan kepada UMKM kuliner lainnya.

Ucapan Terima Kasih (*Acknowledgement*)

Tim PKM mengucapkan terima kasih kepada penanggung jawab usaha mitra atas kerjasamanya sepanjang proses edukasi, yang dimulai dari pemaparan materi, pengumpulan data, penyajian hasil, hingga pelatihan perhitungan *food cost* kepada mitra. Selama berjalannya edukasi, mitra selalu mendengarkan dengan baik serta dengan senang hati memberikan informasi yang tim PKM butuhkan. Tim PKM juga ingin mengucapkan terima kasih kepada Ketua Program Studi S1 Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Tarumanagara atas dukungan dan bantuan yang telah diberikan sepanjang kegiatan PKM berlangsung.

REFERENSI

- Alhabeeb, O, K, A., Dhahi, A., & Abdullah, K, J. (2022). Key factors and perspectives in cost accounting with real-time patterns. *South Asian Journal of Social Sciences and Humanities*, 3(5), 103-113. <https://doi.org/10.48165/sajssh.2022.3508>
- Agasya, E.A., Alia, N.H., Yusuf, Y., Ariani, A., Saulanda, I., & Effendy, D.S. (2025). Meningkatkan pengetahuan konsumsi serat dikalangan mahasiswa menggunakan media audio dan visual. *Jurnal Ilmu Kesehatan dan Gizi*, 3(1), 62-67. <https://doi.org/10.55606/jig.v3i1.3401>
- Andjelia & Lukman, H. (2024). Menghitung dan mengelola *food cost*: Kunci meningkatkan profitabilitas merek usaha "SQUIRICE". *Jurnal Serina Abdimas*, 2(4), 1596-1602. <https://doi.org/10.24912/jsa.v2i4.33308>
- Arifan, F., Adhy, S., & Afifah, D.N. (2018). Analisis kandungan gizi kerupuk rambak kulit kerbau dengan pemberian label informasi gizi dan alat tepat guna sebagai peningkatan produktifitas di desa penaggulan Kecamatan Pegandon Kabupaten Kendal. *Proceeding SNKPPM 2018*, 1(1).
- Ayu, D. F., Sormin, D. S., & Rahmayuni (2020). Karakteristik mutu dan sensori nugget ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) dan nangka (*Artocarpus heterophyllus*) muda. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 12(2), 40-48. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v12i2.15638>
- Datar, S.M. & Rajan, M.V. (2021). *Horngren's cost accounting: A managerial emphasis (17th ed.)*. Pearson Education Limited.
- Garrison, R.H., Noreen, E.W., & Brewer P. C. (2018). *Managerial accounting (16th ed.)*. McGraw-Hill Education.
- Gultom, R., Ilmania, L.A., Rinca, K.F., Bollyn, Y.M.F., Luju, M.T., & Achmadi, P.C. (2023). Evaluasi penambahan tepung buah pare (*Momordica charantia*) sebagai imbuhan pakan terhadap kualitas fisik dan kimia daging ayam pedaging. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 11(2), 82-93. <https://dx.doi.org/10.23960/jipt.v11i2.p82-93>
- Jannah, I.N., Suroto, A., & Asmara, D. (2025). Pemanfaatan nangka muda sebagai bahan isian inovatif pada produk dimsum. *Tamasya: Jurnal Pariwisata Indonesia*, 2(3), 133-142. <https://doi.org/10.62383/tamasya.v2i3.633>
- Kinney, M.R. & Raiborn, C.A. (2011). *Cost accounting: Foundations and evolutions (8e ed.)*. South-Western Cengage Learning.
- Kurniawati, L.S.,M.W. & Marta, R.F. (2021). Menelisik sejarah gudeg sebagai alternatif wisata dan citra Kota Yogyakarta. *Sejarah dan Budaya*, 15(1), 26-35. <https://doi.org/10.17977/um020v15i12021p26>
- Mandjurungi, S., Rumondor, D.B.J., Tinangon, M.R., & Sondakh, E.H.B. (2022). Pengaruh penggunaan santan kelapa terhadap sifat kimia produk abon berbahan baku daging ayam petelur afkir. *Zootec*, 42(1), 9-14. <https://doi.org/10.35792/zot.42.1.2022.38517>
- Pinasti, L., Nugraheni, Z., & Wiboworini, B. (2020). Potensi tempe sebagai pangan fungsional dalam meningkatkan kadar hemoglobin remaja penderita anemia. *Jurnal AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 5(1), 19-26. <http://dx.doi.org/10.30867/action.v5i1.192>



-
- Rofidah, K., Putriana, N., Roqimah, A.G.C., & Arini, L.D.D. (2024). Membangun kesehatan dari dalam dengan menu sehat berprotein tinggi. *Jurnal Ilmu Kesehatan dan Gizi (JIG)*, 2(3), 6-19. <https://doi.org/10.55606/jig.v2i3>
- Sari, I.P. (2025). Gudeg and kimchi: Exploring the uniqueness of traditional javanese and korean cuisine. *Jurnal Manner*, 4(1), 24-30. <https://doi.org/10.59193/jmn.v4i1.364>
- Sholeh, M.I. & Idris (2024). Keberlanjutan Bisnis Kuliner di Tengah Dinamika Pasar: Pengalaman Albarokah Chicken. *Jurnal Dinamika Bisnis dan Kewirausahaan*, 1(1), 47-56. <https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/jdbk/article/download/23869/11489>
- Rusdiyanto, Asyik, N, F., & Syamlan, A, F. (2024) *Akuntansi biaya teori dan praktek di Indonesia*. PT. Literasi Nusantara Abadi Grup.
- Thomas, G.C. & Kalalo, M.Y.B. (2022). Analisis harga pokok penjualan dalam menetapkan harga jual pada Stela Cake and Bakery Airmadidi. *Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum (Ekonomi, Sosial, Budaya, dan Hukum)*, 6(1), 749-760. <https://ejournal.unsrat.ac.id/v2/index.php/lppmekosobudkum/article/download/43673/38634>
- Vitayala, F, L., & Muda, I. (2021). Cost accounting: Its use with information technology systems, *International Journal of Multidisciplinary Research and Growth Evaluation*, 2 (1), 289-293. <https://www.allmultidisciplinaryjournal.com/uploads/archives/601A8672F3D7C1612351090.pdf>
- Wuryandini, A.R. & Husain, S. P. (2025). Implementasi perhitungan harga pokok produksi bagi pelaku usaha kuliner desa pariwisata. *Jurnal Pelayanan Masyarakat*, 2(2), 135-140. <https://doi.org/10.62951/jpm.v2i2.1877>