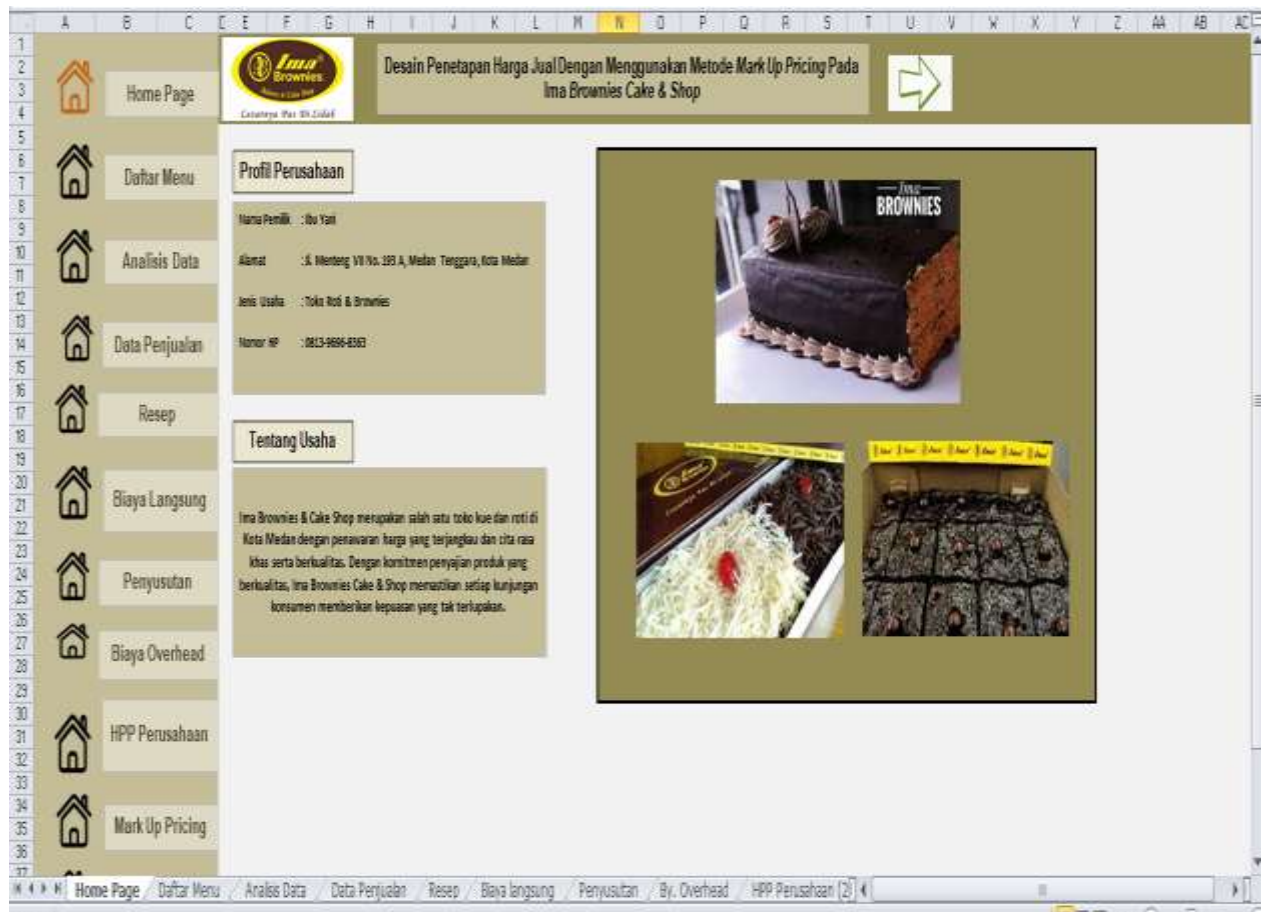


LAMPIRAN

Lampiran 1. Luaran

Luaran Yang Dihasilkan

Luaran yang dihasilkan dalam penelitian ini adalah desain kertas kerja Ms. Excel mengenai penetapan harga jual dengan menggunakan metode *Mark Up Pricing*.



1. Tampilan Awal

Tampilan awal dari desain *Mark Up Pricing* berisikan tentang nama perusahaan dan daftar menu yang terhubung langsung ke sheet masing-masing. Pada tampilan menu didesain formal dengan penggunaan warna yang berbeda agar memudahkan pengguna.

Desain Penetapan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Mark Up Pricing Pada Ima Brownies Cake & Shop											
Data Produk dan Harga Jual Jenis Kue 2022			Data Produk dan Harga Jual Jenis Roti 2022			Produk Best Seller 2022		No	Keterangan	Harga Jual 2022	
No	Keterangan	Harga Jual 2022	No	Keterangan	Harga Jual 2022	Keterangan	Harga Jual 2022				
1	Cip Panjang	Rp 30.000	1	Roti Kuning 5	Rp 3.000	Cip Panjang	Rp 30.000	1	Cip Panjang	Rp 30.000	
2	Seres Panjang	Rp 32.000	2	Roti Kuning 5	Rp 5.000	Blondi Besar	Rp 42.000	2	Seres Panjang	Rp 32.000	
3	Spesial	Rp 38.000	3	Roti Kuning 10	Rp 10.000	Sponge B	Rp 32.000	3	Spesial	Rp 38.000	
4	Suke Panjang	Rp 38.000	4	Sobek 10	Rp 10.000	Tawar Petak	Rp 12.000	4	Suke Panjang	Rp 38.000	
5	Cip Kecil	Rp 16.000	5	Sobek 15	Rp 13.000	Tawar Belang	Rp 15.000	5	Cip Kecil	Rp 16.000	
6	Seres Kecil	Rp 17.000	6	Sobek 15	Rp 15.000			6	Seres Kecil	Rp 17.000	
7	Keju Kecil	Rp 22.000	7	Sobek 20	Rp 12.000			7	Keju Kecil	Rp 22.000	
8	Suke Kecil	Rp 22.000	8	Roti 4000	Rp 4.000			8	Suke Kecil	Rp 22.000	
9	Kulrus Coklat	Rp 40.000	9	Roti 5000	Rp 5.000			9	Kulrus Coklat	Rp 40.000	
10	Kulrus Pandan	Rp 45.000	10	Roti 6000	Rp 6.000			10	Kulrus Pandan	Rp 45.000	
11	Kulrus Keju	Rp 45.000	11	Roti 7000	Rp 7.000			11	Kulrus Keju	Rp 45.000	
12	Blondi Besar	Rp 42.000	12	Tawar Petak	Rp 12.000			12	Blondi Besar	Rp 42.000	
13	Blondi Panjang	Rp 35.000	13	Tawar Belang	Rp 15.000			13	Blondi Panjang	Rp 35.000	
14	FC Besar	Rp 42.000	14	Tawar Isi	Rp 20.000			14	FC Besar	Rp 42.000	
15	FC Panjang	Rp 26.000	15	Selai Skyrava	Rp 6.000			15	FC Panjang	Rp 26.000	
16	Bika Ambon	Rp 65.000	16	Selai Strawberry	Rp 10.000			16	Bika Ambon	Rp 65.000	
17	Bolu Gubang	Rp 40.000	17	BF 90	Rp 90.000			17	Bolu Gubang	Rp 40.000	
18	Cake Black B	Rp 40.000	18	Tart 85	Rp 85.000			18	Cake Black B	Rp 40.000	
19	Cake Black P	Rp 30.000	19	Tart 75	Rp 75.000			19	Cake Black P	Rp 30.000	
20	Sponge B	Rp 32.000	20	Tart 60	Rp 60.000			20	Sponge B	Rp 32.000	
21	Sponge P	Rp 25.000	21	Tart 65	Rp 65.000			21	Sponge P	Rp 25.000	
22								22	Lapis Lent	Rp 85.000	
23								23	Cake Mamer	Rp 38.000	

2. Daftar Menu

Daftar menu berisikan data produk kue dan roti selama periode enam bulan dari bulan Juli- Desember 2022 dan juga berisikan produk terlaris pada *Ima Brownies Cake & Shop* yang mana menjadi fokus penelitian ini.

Desain Penetapan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Mark Up Pricing Pada Ima Brownies Cake & Shop

Analisis Data

Biaya Berdasarkan Ketidakefektifan

KETERANGAN	Cip Panjang	Blondi Besar	Sponge B	Tawar Petak	Tawar Belang	
Qty Terjual 6 Bulan	1.604	1.190	1.121	2.939	1.688	
Biaya Langsung	Biaya Bahan Baku	34.793.078	35.740.524	17.551.981	28.233.851	18.603.137
	Biaya Tenaga Kerja	4.116.516	4.275.833	3.088.738	3.017.067	2.166.047
Total Biaya Langsung		38.914.594	40.016.357	20.640.719	31.250.918	20.769.184
Biaya Tidak Langsung	Biaya Penyusutan	613.724	637.446	457.513	449.809	322.932
	Biaya Listrik	2.819.531	2.938.516	2.181.875	2.066.484	1.483.594
	Biaya Gas	2.388.406	2.459.953	1.785.575	1.735.847	1.246.219
	Biaya Air	451.125	468.563	1.824.000	338.638	237.375
Total Biaya Tidak Langsung		6.252.786	6.494.478	6.148.963	4.580.778	3.289.119
Biaya Operasional	Kasir	1.308.263	1.358.831	975.270	958.049	688.388
Total		46.475.643	47.889.466	27.744.131	36.792.645	24.747.690

Pengelompokkan Biaya

Jenis Biaya	Total
Biaya Bahan Baku	134.936.851
Biaya Tenaga Kerja	16.844.000

Jenis Biaya	Total
Biaya Penyusutan	2.491.424
Biaya Listrik	11.400.000
Biaya Gas	9.576.000
Biaya Air	3.311.700

3. Analisis Data

Pada menu ini berisikan biaya langsung, biaya tidak langsung, dan biaya operasional yang ada pada Ima *Brownies Cake & Shop*. Dimana biaya tersebut berguna untuk menghitung harga jual menggunakan metode *Mark Up-Pricing*.

Desain Penetapan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Mark Up Pricing Pada Ima Brownies Cake & Shop				1. Data Penjualan (Unit)							2. Data Penjualan (Rp)		
KETERANGAN	HARGA JUAL	Total Penjualan (Unit) /6 Bulan	Total Penjualan (Rp) /6Bulan	Keterangan	Penjualan 2022						Keterangan	Juli	Ag
					Juli	Aug	Sept	Okt	Nov	Des			
Cip Panjang	Rp 30.000	1604	Rp 48.120.000	Cip Panjang	255	222	222	280	263	362	Cip Panjang	7.650.000	
Blondi Besar	Rp 42.000	1190	Rp 49.980.000	Seres Panjang	78	53	85	84	62	88	Seres Panjang	2.496.000	
Sponge B	Rp 32.000	1121	Rp 35.872.000	Spesial	84	65	91	83	73	78	Spesial	3.192.000	
Tawar Petai	Rp 12.000	2939	Rp 35.268.000	Suke Panjang	20	11	26	19	28	24	Suke Panjang	760.000	
Tawar Belang	Rp 15.000	1688	Rp 25.320.000	Cip Kecil	101	118	98	96	81	105	Cip Kecil	1.616.000	
Total 6 Bulan		6938	Rp194.560.000	Seres Kecil	18	25	31	25	25	19	Seres Kecil	306.000	
				Keju Kecil	15	16	27	28	31	29	Cheju Kecil	330.000	
				Sake Kecil	7	13	14	8	4	8	Suke Kecil	154.000	
				Kukus Collate	137	126	115	141	130	185	Kukus Coldat	5.480.000	
				Kukus Pandan	89	90	91	95	75	113	Kukus Pandan	4.005.000	
				Kukus Keju	37	40	33	36	39	54	Kukus Keju	1.665.000	
				Blondi Besar	208	190	169	213	180	230	Blondi Besar	8.736.000	
				Blondi Panjang	0	0	0	0	0	1	Blondi Panjang	-	
				FC Besar	91	102	68	68	57	101	FC Besar	3.822.000	
				FC Panjang	0	0	0	0	0	0	FC Panjang	-	
				Bika Ambon	84	63	76	88	36	128	Bika Ambon	5.460.000	
				Bolu Gulung	41	44	47	71	62	83	Bolu Gulung	1.640.000	
				Cake Black B	46	75	64	55	50	123	Cake Black B	1.840.000	
				Cake Black D	2	2	2	2	2	2	Cake Black D	30.000	
Alokasi keseluruhan Penjualan dengan Produk Best Seller													
	Produk Best Seller												
	Total Penjualan Semua Produk												

4. Daftar Penjualan

Pada menu daftar penjualan berisikan daftar kue dan roti yang terjual pada periode Juli- Desember 2022.

Biaya Bahan Baku/Unit					Daftar Pemakaian Harga Bahan Baku				
Cip Panjang	Jumlah	Satuan	Harga	No	Nama	Satuan	Isi	Harga	
Biaya Bahan Baku Langsung :									
Tepung Segitiga	500 gr	0,5 Kg	4.500	1	Tepung Segitiga	Gram	1000	Rp 9.000	
Tepung Susu	100 gr	0,1 Kg	1.600	2	Tepung Caltra	Gram	1000	Rp 20.000	
Pengembang	0,5 sdt	0,05 Kg	2.000	3	Mentega	Gram	1000	Rp 20.000	
Coklat Cair	100 gr	0,1 Kg	7.000	4	Pengembang	Gram	1000	Rp 40.000	
Telur	3 butir	3 butir	3.300	5	Telur	Butir	30	Rp 33.000	
Gula	5 sdm	0,075 Kg	675						
Total Pemakaian Bahan Baku			19.075						
Total Produksi			1.604						
Total 6 Bulan			30.596.300						
Biaya Bahan Baku Tidak Langsung :				6	Tepung Susu	Gram	1000	Rp 16.000	
Kotak Kue			1.575.667						
Alas Kue			2.626.111						
Total Pemakaian Bahan Baku Tidak Langsung			4.201.778						
Total Biaya Bahan Baku Cip Panjang			34.798.078	7	Gula	Gram	1000	Rp 9.000	
				8	Coklat Cair	Gram	1000	Rp 70.000	
				9	Ragi	Gram	1000	Rp 50.000	
				10	Pisang Barangan	Buah	18	Rp 15.000	
				11	Minyak Makan	ml	1000	Rp 20.000	
				12	Tepung Maizena	Gram	1000	Rp 17.500	
				13	TEB	bottol	36	Rp 8.000	
				14	Susu Cair	ml	1000	Rp 20.000	

5. Resep

Pada menu resep berisikan tentang pemakaian bahan baku per produk untuk masing- masing kue dan roti.

Desain Penetapan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Mark Up Pricing Pada Ima Brownies Cake & Shop											
Biaya Bahan Baku Langsung Tahun 2022											
No	Menu Best Seller	Harga									
1	Cip Panjang	30.596.300									
2	Blondi Besar	31.376.333									
3	Sponge B	14.418.863									
4	Tawar Petak	28.067.450									
5	Tawar Belang	18.483.600									
Total		122.942.546									
Biaya Tenaga Kerja Langsung Tahun 2022											
No	Nama	Jumlah pekerja	Harga (Rp) / Satuan	Total Biaya TKL 16 Bulan	Persentase Alokasi Biaya	Alokasi Biaya TKL 16 Bulan	Cip Panjang	Blondi Besar	Sponge B	Tawar Petak	Tawar Belang
1	Cheff	1	3.000.000	18.000.000	38%	6.840.000	1.691.719	1.757.109	1.261.125	1.239.891	890.156
2	Assisten Cheff	1	1.800.000	10.800.000	38%	4.104.000	1.025.031	1.054.266	756.675	743.334	534.094
3	Penolong dapur	2	1.250.000	15.000.000	38%	5.700.000	1.409.766	1.464.258	1.050.938	1.033.242	741.797
Total				43.800.000		16.644.000	4.116.516	4.275.633	3.068.738	3.017.067	2.166.047

6. Biaya Langsung

Pada menu biaya langsung terdiri dari perhitungan biaya bahan baku untuk produk cip panjang, blondi besar, sponge b, tawar petak dan tawar belang dan juga berisikan tentang biaya tenaga kerja langsung yang berfungsi untuk menentukan anggaran perusahaan, catatan keuangan dan akuntansi perusahaan.

Penyusutan (Garis Lurus)											
Keterangan	Kuantitas	Tahun Perolehan	Masa Pakai	Masa Terpakai	Harga Per Unit	Harga Perolehan	Persentase Alokasi Biaya	Alokasi Harga Perolehan	Penyusutan /Tahun	Penyusutan /Bulan	Penyusutan /6 Bulan
Gedung	1	2004	25	18	300.000.000	300.000.000	38%	114.000.000	4.560.000	380.000	2.280.000
Stelling	5	2018	8	4	8.950.000	44.750.000	38%	17.005.000	2.125.625	177.135	1.062.813
Kulkas Tar	3	2016	8	6	8.000.000	24.000.000	38%	9.120.000	1.140.000	95.000	570.000
Oven	5	2021	8	1	9.000.000	45.000.000	38%	17.100.000	2.137.500	178.125	1.068.750
Mesin Pemotong Roti	2	2020	4	2	4.000.000	8.000.000	38%	3.040.000	760.000	63.333	380.000
Mixer Jumbo	5	2019	4	3	3.800.000	19.000.000	38%	7.220.000	1.805.000	150.417	902.500
Loyang Panjang	55	2020	4	2	20.000	1.100.000	38%	418.000	104.500	8.708	52.250
Proofer/ Pengebang Roti	3	2019	4	3	1.500.000	4.500.000	38%	1.710.000	427.500	35.625	213.750
TOTAL						446.350.000		169.613.000	13.060.125	1.088.344	6.530.063

7. Penyusutan

Pada menu ini berisikan tentang penyusutan atas aset yang dimiliki oleh *Ima Brownies Cake & Shop* yang berguna untuk mengetahui penurunan nilai aset secara bertahap.

Desain Penetapan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Mark Up Pricing Pada
Ima Brownies Cake & Shop



Biaya Overhead									
Biaya Overhead	Total /6 bulan	Persentase Alokasi Biaya	Alokasi /6 Bulan	Cip Panjang	Blondi Besar	Sponge B	Tawar Petak	Tawar Belang	
Biaya Penyusutan	6.530.063	38%	2.481.424	613.724	637.446	457.513	449.809	512.992	
Biaya Listrik	30.000.000	38%	11.400.000	2.819.531	2.928.516	2.101.875	2.066.494	1.483.584	
Biaya Gas	25.200.000	38%	9.576.000	2.368.406	2.459.953	1.765.575	1.735.847	1.246.239	
Biaya Air	4.800.000	38%	1.824.000	451.125	468.563	1.824.000	330.638	297.375	
TOTAL				6.252.786	6.494.478	6.148.963	4.582.778	3.290.119	

Biaya Operasional	Biaya Operasional Gaji Kasir			
	Jumlah /6 Bulan	Persentase Alokasi Biaya	Alokasi /6 Bulan	Total By. Operasional Gaji Kasir /6 Bulan
Cip Panjang	13.920.000	38%	5.289.600	1.308.263
Blondi Besar	13.920.000	38%	5.289.600	1.358.831
Sponge B	13.920.000	38%	5.289.600	975.270
Tawar Petak	13.920.000	38%	5.289.600	958.849
Tawar Belang	13.920.000	38%	5.289.600	688.388

8. Biaya Overhead

Pada menu ini berisikan tentang biaya overhead setiap produk yang berfungsi untuk menyusun rencana anggaran perusahaan.

Desain Penetapan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Mark Up Pricing Pada Ima Brownies Cake & Shop

Harga Pokok Produksi

BIAYA	Cip Panjang	Blondi Besar	Sponge B	Tawar Petak	Tawar Belang
Biaya Bahan Baku	34.798.078	35.740.524	17.551.161	28.233.951	18.603.137
Biaya Tenaga Kerja	4.116.516	4.275.633	3.068.738	3.017.067	2.166.047
Biaya Overhead Pabrik	6.252.786	6.494.478	6.148.963	4.582.778	3.290.119
Biaya Produksi	45.167.380	46.510.635	26.768.861	35.833.796	24.059.303
Biaya Operasional :					
Gaji Kasir	1.308.263	1.358.831	975.270	968.849	688.388
Total Biaya	46.475.643	47.869.466	27.744.131	36.792.645	24.747.690
Jumlah Produksi (Unit)	1.604	1.190	1.121	2.939	1.688
Total Biaya /Unit	28.975	40.226	24.749	12.519	14.661

9. HPP Perusahaan

Pada menu ini berisikan tentang biaya HPP setiap produk yang berfungsi untuk mengetahui keuntungan setiap harga produk.

Desain Penetapan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Mark Up Pricing Pada Ima Brownies Cake & Shop						
Daftar Harga Jual Menurut Mark Up Pricing						
KETERANGAN	Cip Panjang	Blonde Besar	Sponge B	Tawar Petak	Tawar Belang	
Qty Terjual Enam Bulan	1.604	1.190	1.121	2.939	1.688	
Biaya Langsung	Biaya Bahan Baku	34.798.078	31.376.333	14.418.863	28.057.450	18.483.600
	Biaya Tenaga Kerja	4.116.516	4.275.633	3.068.738	3.017.067	2.166.047
Biaya Tidak Langsung	Biaya Penyusutan	613.724	637.446	457.513	449.809	322.932
	Biaya Listrik	2.819.531	2.928.516	2.101.875	2.096.484	1.483.594
	Biaya Gas	2.368.406	2.459.953	1.765.575	1.735.847	1.246.219
	Biaya Air	451.125	468.563	1.824.000	330.638	237.375
Biaya Operasional	Kasir	1.308.263	1.358.631	975.270	958.849	688.388
TOTAL BIAYA	46.477.247	43.506.465	24.612.954	36.629.083	24.629.842	
LABA YANG DIHARAPKAN (%)	6%	6%	6%	6%	6%	
LABA YANG DIHARAPKAN (Rp)	2.788.635	2.610.388	1.476.777	2.197.745	1.477.791	
CPP / ENAM BULAN	49.265.882	46.116.853	26.089.731	38.826.828	26.107.632	
CPP / UNIT	30.714	38.754	23.274	13.211	15.467	

10. Mark Up Pricing

Pada menu ini berisikan tentang perhitungan *Mark Up Pricing* atas produk kue dan roti yang berfungsi untuk mengetahui harga jual yang telah ditambahkan dengan laba yang diharapkan.

Desain Penetapan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Mark Up Pricing Pada Ima Brownies Cake & Shop					
Perbandingan Harga Jual Menurut Mark Up Pricing & Menurut Ima Brownies Cake & Shop					
Keterangan	Harga Jual Sebelum Mark Up Pricing (Rp)	Harga Jual Setelah Mark Up Pricing (Rp)	Selisih	Status	
Cip Panjang	30.000	30.714	714	UNDERPRICED	
Blondi Besar	42.000	38.754	- 3.246	OVERPRICED	
Sponge B	32.000	23.274	- 8.726	OVERPRICED	
Tawar Petak	12.000	13.211	1.211	UNDERPRICED	
Tawar Belang	15.000	15.467	467	UNDERPRICED	
Perbandingan Harga Jual Menurut CPP dan Menurut Kompetitor					
Keterangan	Harga Jual Sebelum Mark Up Pricing (Rp)	Harga Jual Setelah Mark Up Pricing (Rp)	Harga Jual Kompetitor	Selisih	Status
Cip Panjang	30.000	30.714	40.000	- 9.286	OVERPRICED
Blondi Besar	42.000	38.754	37.000	- 1.754	UNDERPRICED
Sponge B	32.000	23.274	30.000	- 6.726	OVERPRICED
Tawar Petak	12.000	13.211	15.000	- 1.789	OVERPRICED
Tawar Belang	15.000	15.467	18.000	- 2.533	OVERPRICED

11. Perbandingan

Pada menu perbandingan ini merupakan tahap akhir dari luaran kertas kerja Ms. Excel. Dimana dalam menu ini bertujuan mencari harga jual yang sebenarnya setelah menggunakan metode *Mark Up Pricing*.

Lampiran 2. Daftar Pertanyaan

1. Bagaimana sejarah berdirinya *Ima Brownies Cake & Shop* dan kapan berdirinya?
2. Apakah Gedung milik sendiri atau sewa? Berapa biaya nya?
3. Peralatan atau mesin apa saja yang dipakai?
4. Bagaimana pembelian persediaan bahan baku?
5. Apa saja bahan baku dan biayanya?
6. Berapa biaya tenaga kerjanya dan apa saja tugas karyawan?
7. Berapa biaya listrik perbulan?
8. Bagaimana proses produksi?
9. Berapa laba yang diinginkan?
10. Bagaimana penetapan harga jual?

Lampiran 3. Lokasi Usaha

