

**NASKAH PUBLIKASI**  
**SISTEM PENENTUAN HARGA PRODUK**  
**MENU MAKANAN DAN MINUMAN**  
**DENGAN METODE COST PLUS PRICING**

**Program Studi Informatika**



Disusun oleh:

**DERI YUSUP KEMBARA**  
5130411475

**PROGRAM STUDI INFORMATIKA**  
**FAKULTAS TEKNOLOGI INFORMASI DAN ELEKTRO**  
**UNIVERSITAS TEKNOLOGI YOGYAKARTA**  
**2020**

NASKAH PUBLIKASI  
SISTEM PENENTUAN HARGA PRODUK  
MENU MAKANAN DAN MINUMAN  
DENGAN METODE COST PLUS PRICING



Aditya Nugraha W., S.Kom., M.Cs.

21-10-2020  
E ( )

# SISTEM PENENTUAN HARGA PRODUK MENU MAKANAN DAN MINUMAN DENGAN METODE COST PLUS PRICING

**Deri Yusup Kembara**

*Program Studi Informatika, Fakultas Teknologi Informasi dan Elektro  
Universitas Teknologi Yogyakarta*

*Jl. Ringroad Utara Jombor Sleman Yogyakarta*

*E-mail : [deri.yusup.kembara@gmail.com](mailto:deri.yusup.kembara@gmail.com)*

## ABSTRAK

*Café merupakan usaha yang bergerak di bidang kuliner. Dalam melakukan kegiatan penjualan, Café perlu menentukan harga jual produk untuk mendukung perolehan keuntungan. Dulu proses penentuan harga produk pada Café dilakukan dengan memperkirakan atau mengikuti harga pasar, sehingga keuntungan yang diperoleh Café tidak maksimal. Saat ini hal itu tidak dilakukan lagi. Penelitian yang dilakukan oleh penulis menggunakan studi kasus Café dengan tujuan membantu Café dalam menentukan harga menu makanan dan minuman dengan menggunakan metode Cost Plus Pricing menggunakan pendekatan Full Costing. Metode Cost Plus Pricing merupakan cara untuk menentukan harga jual yang dilakukan dengan menambahkan laba atau markup pada jumlah biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi dan pemasaran, pada pendekatan Full Costing dasar menentukan harga jual melalui biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, overhead pabrik (variabel dan tetap), administrasi dan umum, serta pemasaran yang merupakan kegunaan dari taksiran total biaya. Hasil dari penelitian ini menunjukkan metode Cost Plus Pricing membantu Café dalam menentukan harga jual menu sesuai dengan keuntungan yang diinginkan. Sistem penentuan harga menu pada Café dengan metode Cost Plus Pricing dibangun dengan menggunakan bahasa pemrograman PHP dan mengintegrasikan MySQL sebagai pengelola basis data.*

*Kata kunci: Cost Plus Pricing, Full Costing, harga jual produk menu makanan dan minuman*

## 1. PENDAHULUAN

[1] Saat ini banyak perusahaan baru yang memiliki hasil produksi yang sama dengan hasil produksi Cafe. Keadaan ini memaksa tiap-tiap perusahaan berusaha semaksimal mungkin untuk menguasai pasar. Oleh karena itu, Cafe berusaha mencari jalan terbaik dalam menetapkan harga produk yang efektif dan tepat. Hal inilah yang mendorong Penulis untuk mengambil topik tentang penetapan harga produk menu yang ada pada Café, dengan harapan akan membantu masalah yang sedang dihadapi Cafe.

Sejumlah uang yang dibutuhkan untuk mendapatkan sejumlah barang beserta jasa-jasa tertentu atau kombinasi dari keduanya. Tujuan penetapan harga ada bermacam-macam yaitu, mencapai target pengembalian investasi atau tingkat penjualan neto suatu perusahaan, memaksimalkan

profit, alat persaingan terutama untuk perusahaan sejenis, menyeimbangkan harga itu sendiri dan sebagai penentu market share, karena dengan harga tertentu dapat di perkirakan kenaikan atau penurunan penjualannya. Faktor biaya merupakan faktor yang utama dalam menentukan harga jual, karena biaya menggambarkan batas minimum yang harus dipenuhi perusahaan agar tidak mengalami kerugian. Faktor-faktor yang mempengaruhi pembentukan harga jual barang atau jasa di pasar seperti selera konsumen, jumlah pesaing, yang memasuki pasar dan harga jual yang ditentukan pesaing merupakan faktor-faktor yang sulit diramalkan. Ada tiga metode yang dapat diambil oleh pihak manajemen dalam perencanaan dan pengambilan keputusan dalam menentukan harga jual, yaitu dengan metode *cost plus pricing* menggunakan pendekatan *full costing*, *variable costing*, metode *mark up pricing* dan metode penentuan harga oleh

produsen. Harga produk atau jasa merupakan komponen penting dalam penentuan daya saing suatu perusahaan. Sehingga harga produk atau jasa tidak boleh ditentukan dengan asal-asalan karena konsumen biasanya akan cenderung memilih harga yang lebih murah dan kualitasnya tinggi. Untuk dapat menetapkan harga produk atau jasa yang dapat bersaing di pasar, maka perusahaan harus memiliki informasi yang akurat tentang biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan produk atau jasa.

## 2. LANDASAN TEORI

### 2.1. Penentuan Harga Jual

[2] Dalam menentukan harga jual produk, biaya produksi per unit merupakan salah satu informasi yang dipertimbangkan disamping informasi biaya lain serta informasi non biaya. Untuk menaksir biaya produksi yang akan dikeluarkan dalam memproduksi produk dalam jangka waktu tertentu perlu dihitung unsur-unsur biaya berikut ini:

Taksiran biaya bahan baku	Rp xxx
Taksiran biaya tenaga kerja langsung	Rp xxx
Taksiran biaya overhead pabrik	<u>Rp xxx</u> +
Taksiran biaya produksi	Rp xxx

### 2.2. Cost Plus Pricing

[3] *Cost plus pricing* merupakan cara untuk menentukan harga jual yang dilakukan dengan menambahkan laba atau *markup* pada jumlah biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi dan pemasaran. Harga jual yang didasarkan pada perhitungan *cost plus pricing* dapat dilakukan perhitungan menggunakan rumus, yaitu :

Biaya Produksi

$$\mathbf{Biaya\ Produksi} = \mathbf{Biaya\ Bahan\ Baku} + \mathbf{Biaya\ Tenaga\ Kerja} + \mathbf{Biaya\ Overhead} + \mathbf{Biaya\ non\ Produksi} \quad (1)$$

Persentase Markup dengan Rumus :

$$\mathbf{Markup} = \frac{\mathbf{Biaya\ non\ Produksi} + (\mathbf{Laba} \times \mathbf{Biaya\ Produksi})}{\mathbf{Biaya\ Produksi}} \quad (2)$$

Harga Jual

$$\mathbf{Harga\ Jual} = \mathbf{Biaya\ Produksi} + (\mathbf{Markup} \times \mathbf{Biaya\ Produksi}) \quad (3)$$

Perhitungan taksiran biaya dapat dilakukan melalui dua pendekatan yaitu *full costing* dan *variable costing*. Pada pendekatan *full costing*, untuk dasar menentukan harga jual melalui biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, overhead pabrik (variabel dan tetap), administrasi dan umum, serta pemasaran yang merupakan kegunaan dari taksiran total biaya. Sedangkan pada pendekatan *variabel costing*, taksiran total biaya yang digunakan sebagai dasar menentukan harga jual meliputi biaya bahan baku, tenaga kerja

langsung, overhead pabrik variabel, administrasi dan umum, dan pemasaran.

### 2.3 Biaya

[3] Biaya atau *Cost* adalah kas atau ekuivalen kas yang dikorbankan untuk membeli barang atau jasa yang diharapkan akan memberikan manfaat bagi perusahaan saat sekarang atau untuk periode mendatang. Dalam akuntansi manajemen, istilah *cost* digunakan untuk berbagai kepentingan, yang disebut *different cost for different purposes*. Hal ini disebabkan adanya berbagai jenis *cost*, dan pengelompokannya bervariasi sesuai dengan kebutuhan manajemen.

### 2.4. Database

[4] Basis data terdiri dari 2 kata, yaitu Basis dan Data. Basis kurang lebih dapat diartikan sebagai gudang atau markas, tempat bersarang / berkumpul. Sedangkan Data adalah representasi fakta dunia nyata yang mewakili suatu objek seperti manusia (pegawai, siswa, pembeli, pelanggan), barang, hewan, peristiwa, konsep, keadaan, dan sebagainya, yang diwujudkan dalam bentuk angka, huruf, simbol, teks, gambar, bunyi atau kombinasinya.

## 3. METODOLOGI PENELITIAN

Dalam penelitian ini ada beberapa metode yang penulis gunakan. Metode penelitian terdiri dari metode pengumpulan data, analisis, perancangan, dan Implementasi serta pengujian.

### 3.1. Metode Pengumpulan Data

Beberapa Metode pengumpulan data yang penulis gunakan untuk memperoleh data yang dibutuhkan dalam pembuatan sistem yaitu :

- a. Pengamatan (Observasi)
 

Merupakan cara untuk mendapatkan data primer dengan langsung mengamati objek *Casta Cafe*. Adapun hasil pengamatan adalah Hasil dari observasi dilapangan penulis akan lebih memahami sistem yang akan dibangun secara menyeluruh dan Memperoleh data yang akan digunakan penulis dalam membangun sebuah Sistem.
- b. Studi Pustaka (Literatur)
 

Memfaatkan penelitian yang menggunakan metode *Cost Plus Pricing* sebelumnya sebagai referensi, baik itu dari buku, internet, makalah, jurnal dan penelitian lain yang berkaitan dengan penentuan harga jual menu makanan dan minuman.

### 3.2. Analisis Sistem

Dalam melakukan penentuan harga jual menu makanan dan minuman dengan metode *Cost Plus Pricing* (CPP) membutuhkan beberapa atribut atau kriteria-kriteria diantaranya nilai keuntungan yang diinginkan dalam satuan persen, total biaya bahan baku, total biaya tenaga kerja, total biaya tak terduga dan total biaya non produksi. Setelah melakukan proses perhitungan maka *output* yang akan ditampilkan yaitu harga jual menu makanan atau minuman.

## 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 4.1. Analisa Sistem

Dalam pembangunan sistem yang baru, diperlukan sebuah analisis terhadap sistem yang lama sebagai hasil dari proses pengumpulan data terhadap sistem tersebut. Hasil analisis kemudian dijadikan acuan untuk melakukan perancangan sistem baru yang dapat menyelesaikan permasalahan yang terjadi.

Setelah dilakukan analisis, penentuan harga produk menu makanan dan minuman yang dilakukan oleh Café masih dilakukan dengan mengikuti tren harga pasar atau dengan melakukan penentuan sendiri dengan acuan dari harga pasar, metode tersebut sangat tidak efektif karena keuntungan yang didapatkan menjadi tidak stabil karena harga yang ditetapkan tidak akurat.

### 4.2. Perancangan Sistem

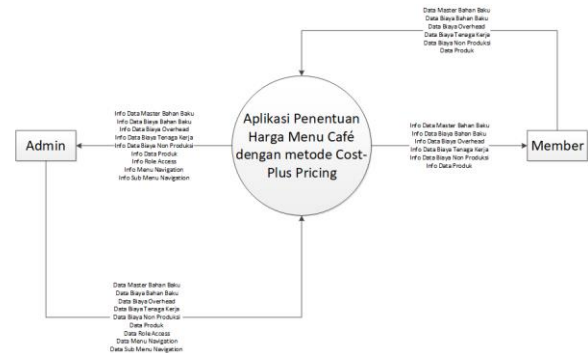
Perancangan sistem adalah rancangan proses pengelolaan data pada sistem penentuan harga jual menu makanan dan minuman dengan metode *Cost Plus Pricing* (CPP). Rancangan tersebut meliputi diagram konteks, diagram jenjang, diagram relasi entitas atau *Entity Relationship Diagram* (ERD), relasi antar tabel, struktur tabel, Diagram Alir Data (DAD).

#### 4.2.1. Rancangan DAD (Data Alir Diagram)

Pada perancangan system penentuan harga jual menu ini peneliti menggunakan DAD (Diagram Alir Data) yang akan dijabarkan sebagai berikut:.

#### 4.2.2. Diagram Konteks

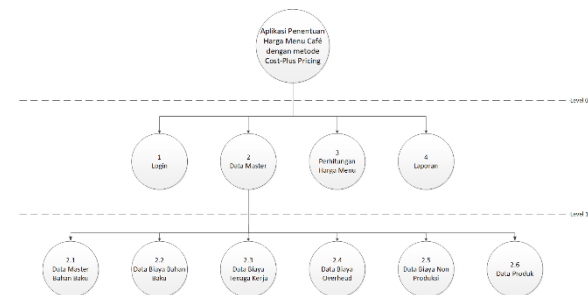
Diagram Konteks merupakan alur garis besar dari sistem penentuan harga jual menu makanan dan minuman dengan metode *Cost Plus Pricing* (CPP). Diagram ini menggambarkan proses interaksi antara member dan admin dengan sistem. Diagram konteks sistem penentuan harga jual menu makanan dan minuman dengan metode *Cost Plus Pricing* (CPP) ditunjukkan pada gambar 1.



Gambar 1: Diagram Konteks

#### 4.2.3. Diagram Jenjang

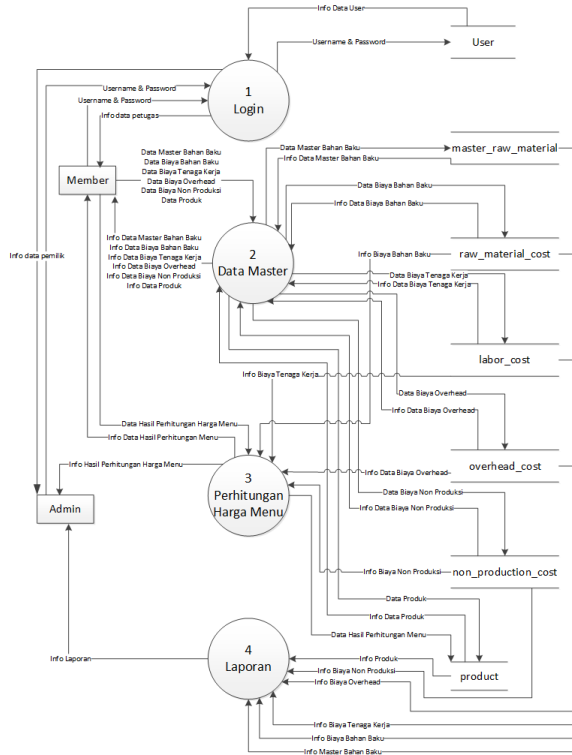
Diagram Jenjang menggambarkan seluruh fungsi-fungsi dari sistem penentuan harga jual menu makanan dan minuman dengan metode *Cost Plus Pricing* (CPP). Pada Diagram ini terdapat 2 level, pada level 1 terdapat proses *login*, pengelolaan data, perhitungan CPP dan laporan produk. Pada level 2 merincikan proses level 2, yaitu *login* pengelola data bahan baku, data biaya bahan baku, data biaya tenaga kerja, data biaya tak terduga dan data biaya non produksi. Diagram Jenjang sistem penentuan harga jual menu makanan dan minuman dengan metode *Cost Plus Pricing* (CPP) ditunjukkan pada gambar 2.



Gambar 2: Diagram Jenjang

#### 4.2.4. Diagram Alir Data Level 1

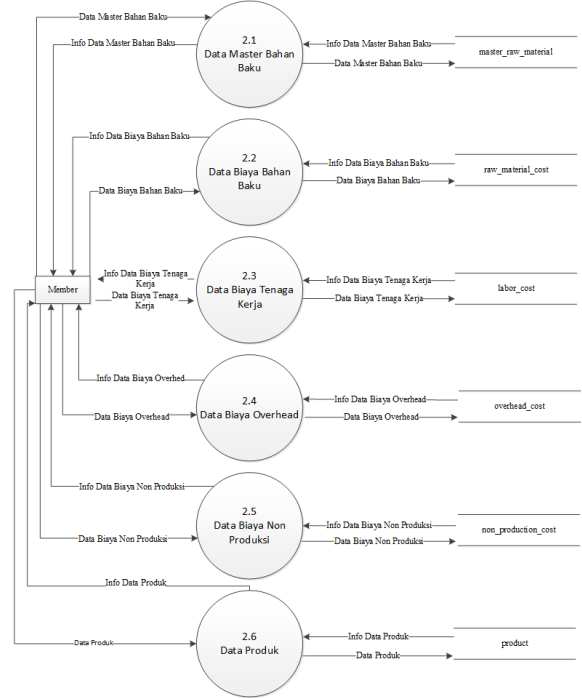
DAD level 1 pada sistem ini menggambarkan aliran data yang melibatkan seluruh pengguna atau entitas sistem penentuan harga jual menu makanan dan minuman dengan metode *Cost Plus Pricing* (CPP) yaitu pengelola sistem, member dan admin. Setiap pengguna memiliki interaksi masing-masing sesuai dengan hak akses yang dimiliki pengguna tersebut, data interaksi dari semua pengguna tersebut kemudian akan ditampung ke dalam tabel-tabel basis data. Untuk lebih detail akan digambarkan pada level-level selanjutnya. DAD level 1 sistem penentuan harga jual menu makanan dan minuman dengan metode *Cost Plus Pricing* (CPP) ditunjukkan pada gambar 3.



Gambar 3: Diagram Alir Data level 1

#### 4.2.5. Diagram Alir Data Level 2 Proses 2

DAD Level 2 proses 2 menggambarkan rancangan dari diagram arus data pada tingkat kedua level dua dari sistem penentuan harga menu makanan dan minuman Cafe yang akan dibangun pada penelitian ini. Pada level ini menjelaskan proses master data yaitu petugas melakukan *input* data master bahan baku, biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead*, dan biaya non produksi. DAD level 2 proses 2 sistem penentuan harga jual menu makanan dan minuman dengan metode *Cost Plus Pricing* (CPP) ditunjukkan pada gambar 4.

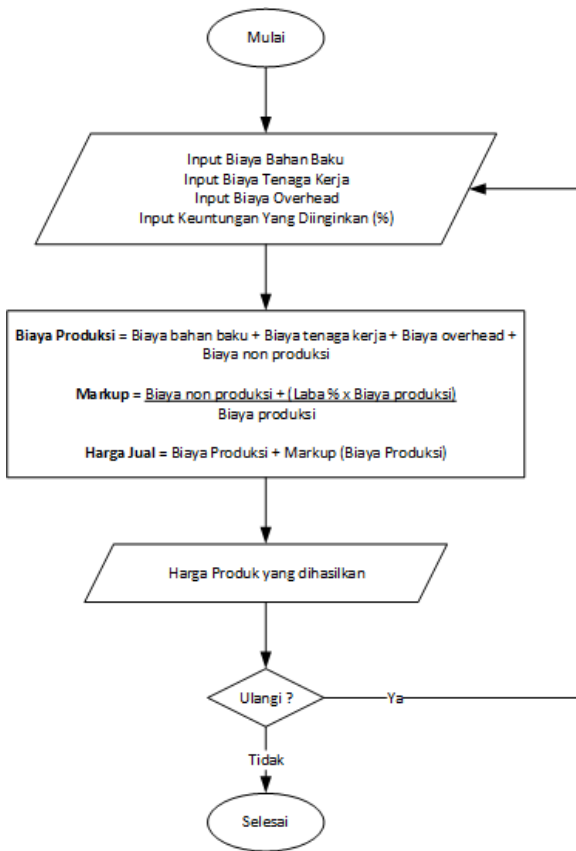


Gambar 4: Diagram Alir Data level 2 prose 2

#### 4.2.6. Flowchart Perhitungan Harga Jual

*Flowchart* ini menggambarkan alur proses perhitungan program sistem penentuan harga produk menu makanan dan minuman. Proses perhitungan dengan menggunakan metode *Cost Plus Pricing* dimulai dengan menyiapkan atau memasukkan data biaya bahan baku, data biaya tenaga kerja, data biaya *overhead*, data biaya non produksi, dan laba yang diharapkan. Setelah data diinputkan kemudian sistem akan mencari biaya produksi dari penjumlahan data biaya bahan baku, tenaga kerja, *overhead* dan non produksi. Kemudian sistem akan menghitung *markup* dari biaya non produksi ditambahkan laba dari biaya produksi dibagi dengan biaya produksi. Setelah biaya produksi dan *markup* didapatkan kemudian biaya produksi ditambahkan dengan *markup* yang di kali biaya produksi untuk mendapatkan harga produk. Alur perhitungan dapat dilihat pada gambar 5.





Gambar 5: Flowchart Perhitungan Harga Jual

### 4.3. Rancangan Basis Data

Tahap ini akan menjelaskan tentang basis data yang akan dibangun, meliputi struktur relasi antar entitas, struktur penyimpanan data, format data yang digunakan dan alur akses database pada perancangan aplikasi penjualan berbasis web.

#### 4.3.1. ERD (Entity Relationship Diagram)

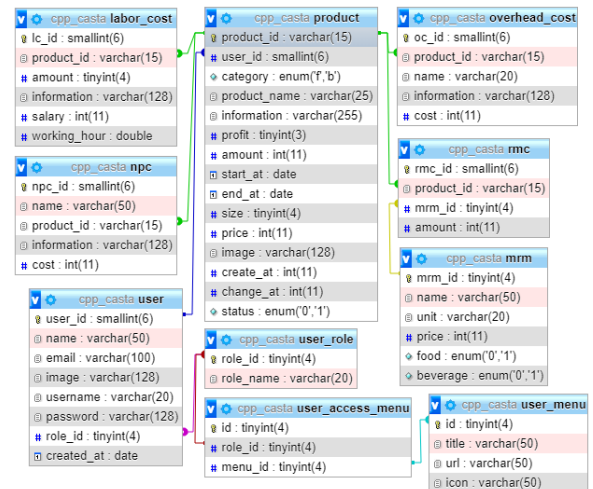
Entity Relationship Diagram (ERD) digunakan untuk menggambarkan atau membuat model relasi entitas basis data yang digunakan pada sistem penentuan harga menu makanan dan minuman dengan metode *Cost Plus Pricing*. Adapun ERD pada sistem penentuan harga menu makanan dan minuman dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6: Entity Relationship Diagram (ERD)

#### 4.3.2. Relasi Tabel

Relasi antar table digambarkan dengan garis-garis yang terhubung antar masing-masing tabel. Garis tersebut merupakan hubungan antara *primary key* dengan *foreign key* dari tabel. Adapun relasi antar tabel pada sistem penentuan harga menu makanan dan minuman dapat dilihat pada Gambar 7.



Gambar 7: Relasi tabel

## 5. IMPLEMENTASI SISTEM

Setelah melakukan perancangan pada bab sebelumnya, selanjutnya penulisan melanjutkan ke tahap implementasi pada bab ini. Pada proses implementasi ini akan dijelaskan mengenai perangkat keras (hardware) dan perangkat lunak (software) yang digunakan dalam membangun sistem ini, data-data yang digunakan, tampilan aplikasi dan potongan source code program untuk menampilkan halaman-halaman aplikasi penentuan harga jual produk menu makanan dan minuman dengan metode *Cost Plus Pricing* (CPP).

### 5.1. Pembahasan Sistem

Aplikasi penentuan harga jual produk menu makanan dan minuman dengan metode *Cost Plus Pricing* (CPP) dibuat berdasarkan hasil perancangan dan analisa sistem pada bab sebelumnya yang diimplementasikan dengan *Hypertext Markup Language* (HTML), *Cascading Style Sheet* (CSS), bahasa pemrograman *Hypertext Preprocessor* (PHP). Pengolahan basis data menggunakan MySQL (PHPMYAdmin) dengan *webserver* Apache / MySQL yang dijalankan pada *webbrowser* dengan *localhost*.

Berikut ini penulis akan menjabarkan perhitungan manual metode *Simple Additive Weighting* (SAW) pada aplikasi bursa kerja bidang teknologi informasi berbasis web.

#### 1. Perhitungan Penentuan Harga Jual Menu Hot Capcucino

Pada hal ini peneliti akan melakukan perhitungan harga produk dengan metode *cost plus pricing* pada menu hot capcucino. Adapun keterangan tentang biaya yang dikeluarkan dan proses perhitungannya adalah :

- Biaya bahan baku hot capcucino pada tabel 1

Tabel 1 Biaya Bahan Baku Hot Capcucino

No	Nama Bahan	Biaya
1	Air (150 ml)	Rp 750
2	Biji Kopi Robusta Temanggung (10 Gram)	Rp 1.000
3	Freshmilk Fullcreame (40 ml)	Rp 696
4	Gas (5 Menit)	Rp 105
5	Kompore	Rp 49
6	Grinder	Rp 58
7	Timbangan	Rp 14
8	Gelas	Rp 26
Total		Rp 2.698

Total biaya bahan baku yang di keluarkan selama proses produksi adalah Rp 2.698.

- Biaya tenaga kerja hot capcucino pada tabel 2

Tabel 2 Biaya Tenaga Kerja Hot Capcucino

No	Jumlah Pekerja	Gaji Bulanan	Jumlah
1	2	Rp.800.000	Rp.1.600.000
Total			Rp.1.600.000

Total biaya tenaga kerja pada proses produksi menu hot capcucino yang di keluarkan selama proses produksi adalah total biaya gaji karyawan (2 karyawan x Rp.800.000 karyawan/bulan = Rp.1.600.000 per bulan) dan kemudian di bagi dengan jumlah jam kerja karyawan dalam 1 bulan kerja (8 jam/hari x 26 hari/bulan = 208 jam/bulan) yaitu Rp. 7.692.

- Biaya overhead hot capcucino pada tabel 3

Tabel 1 Biaya Overhead Hot Capcucino

No	Nama Biaya	Keterangan	Biaya
1	Barang pecah	Akumulasi biaya barang pecah	Rp. 100.000
Total			Rp.100.000

Total biaya overhead pada proses produksi menu hot capcucino yang di keluarkan adalah total biaya overhead Rp.100.000 dibagi dengan jumlah jam operasional café atau toko (8 jam.hari x 30 hari/bulan = 240 jam/bulan) hasilnya adalah Rp.417.

- Biaya non produksi hot capcucino pada table 4

Tabel 1 Biaya Non Produksi Hot Capcucino

No	Nama Biaya	Keterangan	Biaya (Bulan)
1	Sewa Tempat	Sewa teampat termasuk listrik dan air	Rp 1.000.000
Total			Rp.1.000.000

Total biaya non produksi menu hot capcucino adalah total biaya non produksi Rp.1.000.000 dibagi dengan jumlah jam operasional café atau toko (8 jam/hari x 30 hari/bulan = 240 jam/bulan) hasilnya adalah Rp.4.167.



- Proses perhitungan implemmentasi rumus Laba yang diharapkan adalah 20%.

Biaya Produksi hot capcucino :	
Biaya Bahan Baku	Rp. 2.698,-
Biaya Tenaga Kerja	Rp. 7.692,-
Biaya Overhead	Rp. 4.17,-
Biaya Non Produksi	<u>Rp. 4.167,- +</u>
	Rp. 14.974,-

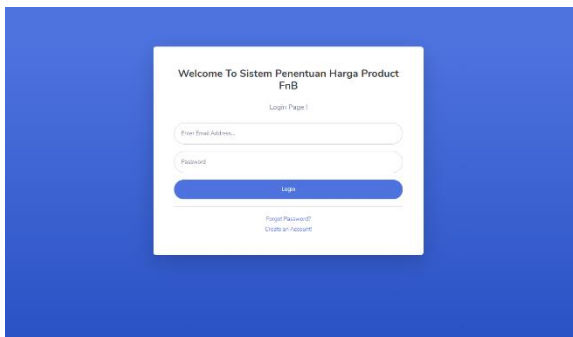
Perhitungan Markup menu hot capcucino :	
Biaya Non Produksi	Rp. 4.167,-
Labanya 20% dari biaya produksi	<u>Rp. 2.994,- +</u>
	Rp. 7.161,-
Biaya Produksi	<u>Rp. 14.974,- ÷</u>
Persentase Markup	0,4782(47,82 %)

Perhitungan Harga Menu hot capcucino :	
Biaya Produksi	Rp. 14.974,-
Markup 47,82 % x Rp. 14.974,-	<u>Rp. 7.160,- +</u>
Total Harga Jual	Rp. 22.134,-

Kesimpulan dari perhitungan diatas adalah total harga menu hot capcucino dengan menggunakan metode *cost plus pricing* adalah Rp. 22.134,-

### 5.2. Halaman Login

Halaman login merupakan sebuah halaman yang digunakan *user*, bertujuan untuk masuk ke dalam aplikasi utama. Tampilan halaman *login* pada aplikasi penentuan harga jual produk menu makanan dan minuman dengan metode *Cost Plus Pricing* (CPP) dapat dilihat pada gambar 8.

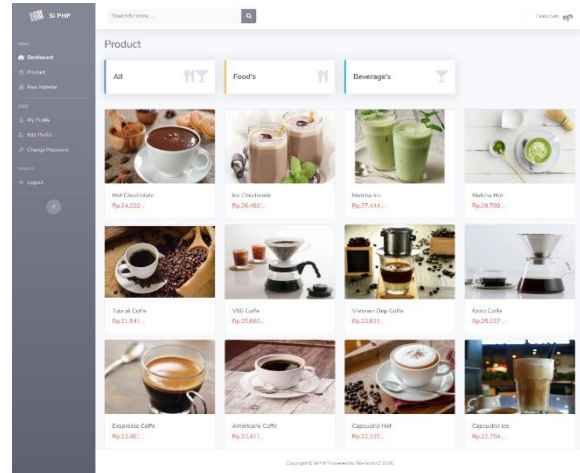


Gambar 8: Halaman Login

### 5.3. Halaman Dashboard

Halaman beranda adalah tampilan yang akan muncul pertamakali setelah pengguna memasukkan username dan password dengan benar. Didalam halaman beranda ini terdapat beberapa *button* diantaranya tombol *profile* yang berada di pojok kanan atas, tombol produk yang berfungsi menampilkan halaman daftar produk, tombol *raw material* yang berfungsi menampilkan halaman daftar bahan baku, tombol all yang berfungsi

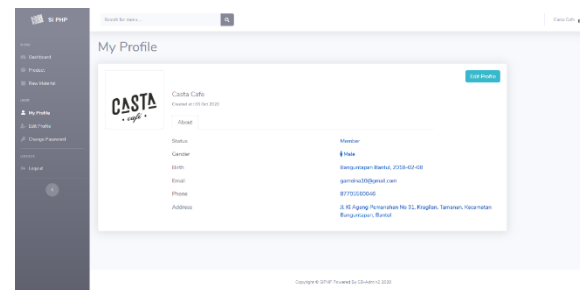
menampilkan semua produk yang telah dimasukkan, tombol food yang berfungsi menampilkan semua produk makanan, tombol beverage yang berfungsi menampilkan produk minuman, dan tombol logout yang berfungsi untuk mengakhiri sesi atau keluar dari aplikasi ini. Tampilan halaman *dashboard* pada aplikasi penentuan harga jual produk menu makanan dan minuman dengan metode *Cost Plus Pricing* (CPP) dapat dilihat pada gambar 9.



Gambar 9: Halaman Dashboard

### 5.4. Halaman Data Diri

Halaman data diri adalah halaman yang berisikan semua informasi data diri dari pengguna. Informasi yang terdapat pada halaman data diri berupa, nama, foto diri, status akses, status aktif sejak, jenis kelamin, tempat lahir, tanggal lahir, alamat *email*, nomor telepon dan alamat dari pengguna. Tampilan halaman data diri pada aplikasi penentuan harga jual produk menu makanan dan minuman dengan metode *Cost Plus Pricing* (CPP) dapat dilihat pada gambar 10.

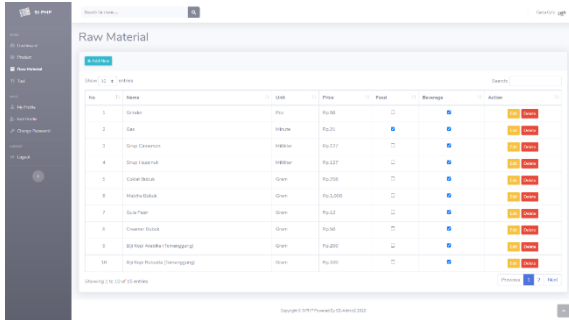


Gambar 10: Halaman Data Diri

### 5.5. Halaman Daftar Bahan Baku

Halaman daftar bahan baku adalah halaman yang berisikan semua bahan baku yang digunakan dalam pembuatan produk menu Café di mana terdapat tabel yang berisikan bahan baku yang digunakan dan tombol

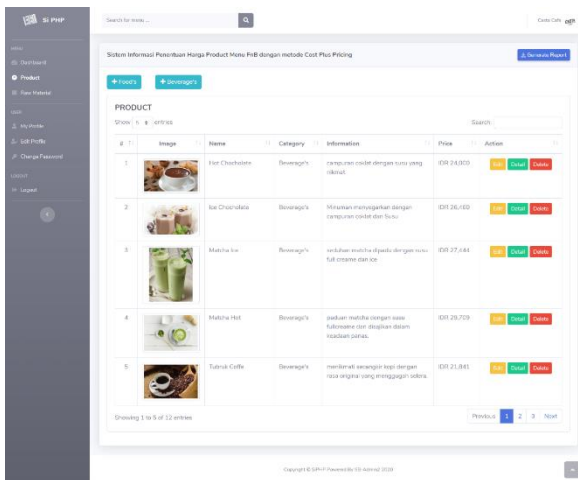
menambahkan bahan baku yang berfungsi untuk menambahkan data bahan baku. Tampilan halaman daftar bahan baku pada aplikasi penentuan harga jual produk menu makanan dan minuman dengan metode *Cost Plus Pricing* (CPP) dapat dilihat pada gambar 11.



Gambar 13: Halaman Daftar Bahan Baku

### 5.6. Halaman Daftar Produk

Halaman daftar produk adalah halaman daftar semua produk yang telah berhasil di masukkan oleh *staff*. Pada halaman daftar produk terdapat tabel yang berisi data semua produk yang telah dimasukkan oleh *staff*, tombol *food's* yang digunakan untuk menambahkan produk makanan, tombol *beverage's* yang digunakan untuk menambahkan produk minuman. Tampilan halaman daftar produk pada aplikasi penentuan harga jual produk menu makanan dan minuman dengan metode *Cost Plus Pricing* (CPP) dapat dilihat pada gambar 11.

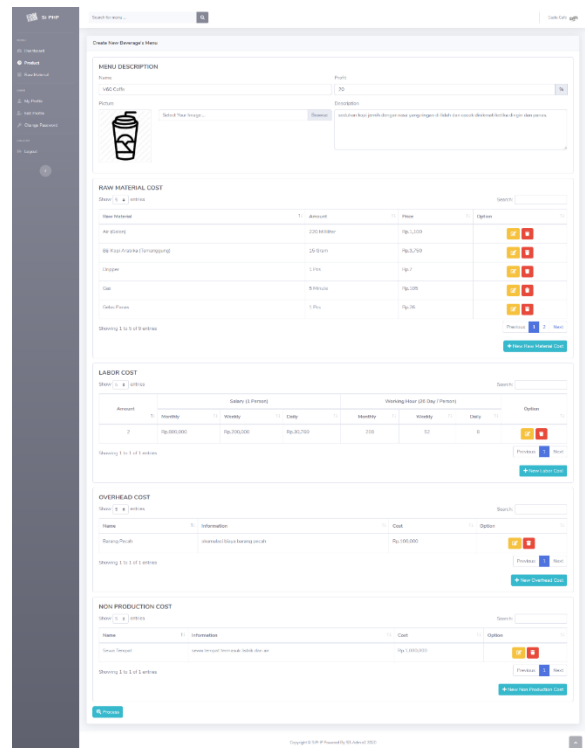


Gambar 11: Halaman Daftar Produk

### 5.7. Halaman Tambah Produk

Halaman form tambah produk adalah halaman dimana yang digunakan untuk menambahkan produk baru yang terdiri dari *textbox* tanggal mulai untuk menentukan tanggal mulai produk, *textbox* tanggal

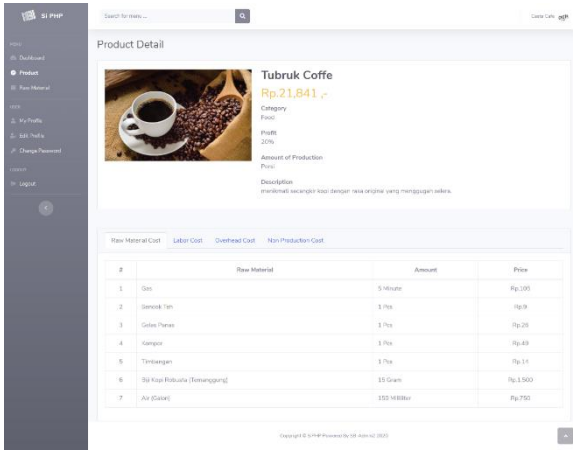
akhir untuk menentukan tanggal akhir produk, *textbox* nama produk untuk mengisi nama produk, *textarea* deskripsi produk untuk mendefinisikan produk, *upload file* untuk memasukkan gambar produk, *textbox profit* untuk memasukkan keuntungan yang diinginkan, *textbox amount* untuk memasukkan jumlah produksi yang diinginkan, tabel *raw material cost* untuk menampilkan bahan baku dan biaya bahan baku yang dikeluarkan, tombol *add raw material* untuk menambahkan bahan baku yang akan digunakan, tabel *labor cost* untuk menampilkan data tenaga kerja dan biaya tenaga kerja yang dikeluarkan, tombol *add labor* untuk menambahkan tenaga kerja yang dibutuhkan, tabel *overhead cost* untuk menampilkan data *overhead* dan biaya *overhead* yang dikeluarkan, tombol *add overhead* untuk menambahkan *overhead* yang dibutuhkan, tabel *non production cost* untuk menampilkan data non produksi dan biaya non produksi yang dikeluarkan, tombol *add non production cost* untuk menambahkan non produksi yang dibutuhkan, dan tombol *cost process* digunakan untuk menghitung harga produk. Tampilan halaman tambah produk pada aplikasi penentuan harga jual produk menu makanan dan minuman dengan metode *Cost Plus Pricing* (CPP) dapat dilihat pada gambar 12.



Gambar 12: Halaman Tambah Produk

### 5.8. Halaman Detail Produk

Halaman detail produk adalah halaman yang menampilkan detail rinci atau keterangan terperinci pada sebuah produk, meliputi nama sebuah produk, gambar produk, harga produk, keterangan sebuah produk, biaya dan bahan baku yang digunakan, biaya dan data tenaga kerja, biaya dan data overhead, dan biaya dan data non produksi yang digunakan. Tampilan halaman tambah produk pada aplikasi penentuan harga detail produk menu makanan dan minuman dengan metode *Cost Plus Pricing* (CPP) dapat dilihat pada gambar 13.



Gambar 13: Halaman Detail Produk

### 5.9. Halaman Laporan Produk

Halaman laporan produk adalah halaman yang menampilkan seluruh laporan data produk yang telah dimasukkan oleh petugas. Tampilan halaman laporan produk pada aplikasi penentuan harga jual produk menu makanan dan minuman dengan metode *Cost Plus Pricing* (CPP) dapat dilihat pada gambar 14.

**LAPORAN Harga PRODUK Food And Beverage**

No	Nama Produk	Keterangan	Harga
1	Capuccino Ise	seduhan kopi dengan dengan rasa yang menyegarkan dan juga cocok dikombinasi ketika panas saat.	Rp.22.754,-
2	Capuccino Hot	Capuccino adalah seduhan kopi vakiet dan dituangi dengan buihannya karena rasanya yang tidak terlalu kuat dan cocok untuk yang hot	Rp.22.135,-
3	Ameritiano Coffe	secangkir kopi panas yang memiliki body lebih ringan dan ringan, nikmat di sertakan dengan roti dan tement lera.	Rp.23.411,-
4	Espresso Coffe	seduhan kopi yang cocok bagi pecinta kopi dengan tingkat kemanisan yang rendah.	Rp.23.461,-
5	Klatto Coffe	kopi hitam adalah seduhan kopi dengan menyajikan sedikit ampas, dengan body medium	Rp.25.237,-
6	Vietnam Drip Coffe	minuman kopi dingin yang berasal dari Vietnam dan dibuat dengan cara menyeduh kopi lalu disempurkan ke dalam dan suhu rendah manis	Rp.22.831,-
7	V60 Coffe	seduhan kopi, penuh dengan rasa yang ringan di lidah dan cocok dikombinasi ketika dingin dan panas	Rp.25.640,-
8	Thaivra Coffe	menikmati secangkir kopi dengan rasa original yang menggugah selera.	Rp.21.941,-
9	Matcha Hot	perman matcha dengan susu fullcream dan disajikan dalam wadah panas	Rp.29.709,-
10	Matcha Ise	seduhan matcha dipadu dengan susu full cream dan ice	Rp.27.444,-
11	Ice Chocholate	Minuman menyegarkan dengan campuran coklat dan Susu	Rp.16.460,-
12	Hot Chocholate	campuran coklat dengan susu yang nikmat	Rp.24.096,-

Gambar 14: Halaman Laporan Produk

### 5.13. Pengujian Sistem

Pengujian merupakan bagian penting dalam membangun sistem. Pengujian dilakukan untuk memastikan sistem sesuai dengan yang direncanakan sebelumnya. Pengujian sistem penentuan harga jual produk menu makanan dan minuman dengan metode *Cost Plus Pricing* dilakukan dengan *black box testing*. Adapun Hasil pengujian pada sistem ini dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 5: Tabel Pengujian Black Box

Pengujian	Hasil Pengujian	Kesimpulan
Login User		Valid
Tambah Data		Valid
Edit data		Valid
Validasi hapus data		Valid
Hapus data		Valid
Tambah Product		Valid
Tambah Raw Mateial Cost		Valid
Tambah Labor Cost		Valid
Tambah overhead Cost		Valid
Tambah Non Production Cost		Valid

## 6. PENUTUP

### 6.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tugas akhir yang dilakukan penulis dengan judul Perancangan Dan Implementasi Aplikasi Penentuan Harga Menu Makanan dan Minuman Dengan Metode *Cost Plus Pricing* maka didapat kesimpulan sebagai berikut :

1. Metode *Cost Plus Pricing* dapat membantu pengguna dalam menentukan harga menu makanan maupun minuman, harga jual dapat diubah dengan mengurangi atau menambah jumlah persentase laba yang diharapkan.
2. Sistem mampu mengolah data biaya bahan baku, data biaya tenaga kerja, data biaya overhead dan data biaya non produksi menjadi sebuah informasi harga jual menu.
3. Output dari sistem ini berupa laporan harga menu untuk pemilik.

### 6.2. Saran

Setelah dilakukan penelitian Proyek Tugas Akhir ini maka penulis memberikan saran sebagai berikut :

1. Metode *cost-plus pricing* mengabaikan konsep elastisitas harga permintaan yang seharusnya bisa merubah harga jual, diharapkan adanya penelitian dengan metode lain sehingga dapat menanggulangi permasalahan tersebut.

2. Diharapkan dapat dikembangkan dengan penambahan fitur transaksi jual beli secara *online* dan dapat dilakukan pengembangan, penyempurnaan terhadap sistem, seperti halnya peningkatan keamanan terhadap sistem.
3. Diharapkan dapat dikembangkan dengan menambahkan fitur-fitur lupa password, tambah akun, searching menu dan pagination menu dashboard.

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] I. Gitosudarmo, Manajemen Pemasaran, Yogyakarta: BPFE-Yogyakarta, 2012.
- [2] E. Iryanie and M. Handayani, Akuntansi Biaya, Banjarmasin: POLIBAN PRESS, 2019.
- [3] Krismiaji and Y. A. Aryani, Akuntansi Manajemen, Yogyakarta: UPP STIM YKPN, 2019.
- [4] Fathansyah, Basis Data, Bandung: Informatika Bandung, 2018.