

Pelatihan Penghitungan Harga Jual dan Harga Pokok Makanan di Desa Bungaraya – Siak - Riau

Devita Gantina^{*}, Anita Swantari, Fachrul Husain habibie
Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti

* devita@stptrisakti.ac.id

Abstract

Training in calculating the selling price and cost of food in Bungaraya village, Siak district. The purpose of this community service activity is to provide training and counseling on how to calculate the cost of food and the sale price of food to be sold by communities around the Ecotourism Bungaraya regency of Siak, Riau. The training method uses the classical method by way of presentation, discussion and question and answer, and through practice so that participants can better understand the material that has been given. The material: (1) Understanding and use of Food Cost, (2) how to calculate the cost of food, (3) Selling prices in accordance with surrounding market prices. the training shows that with this training the participants have skills in calculating the cost of food and calculating the selling price of food

Keywords: *Food Cost; Selling Price*

Abstrak

Pelatihan penghitungan harga jual dan harga pokok makanan di desa Bungaraya kabupaten Siak. Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah untuk Memberikan pelatihan dan penyuluhan bagaimana menghitung harga pokok makanan dan harga penjualan makanan untuk dijual oleh masyarakat disekitar Agro ekowisata Bungaraya kab Siak, Riau. Metode pelatihan dengan menggunakan metode klasik dengan cara presntasi, diskusi dan tanya jawab serta melalukan parktik agar peserta dapat lebih memahami materi yang telah diberikan. Materinya antara lain : (1) Pengertian dan kegunaan dari *Food Cost*, (2) cara menghitung harga pokok makanan, (3) Harga Jual yang sesuai dengan harga pasar disekitar. pelatihan menunjukan bahwa dengan adanya pelatihan ini para peserta memiliki keterampilan dalam mengitung harga pokok makanan dan menghitung harga jual makanan.

Kata Kunci: *Food Cost; Selling Price*

PENDAHULUAN

Kecamatan Bungaraya yang terletak di Kabupaten Siak, memiliki potensi yang cocok dikembangkan sebagai obyek agrowisata. Wilayah kecamatan ini memiliki panorama alam yang indah dengan view bintang sawah dan daerah tepian Sungai Siak, dua faktor yang dapat menyediakan berbagai “*something to see*” oleh wisatawan. Kampung-kampung dikecamatan ini juga merupakan wilayah yang subur dengan sumber air yang mencukupi, memiliki hamparan sawah yang menawan serta bentang alam perkebunan dan pertanian hortikultura yang potensial sebagai tempat tracking. Dapat dikatakan secara umum bahwa kondisi fisik dasar beserta potensi pertanian yang dimiliki sangat mendukung dan memudahkan untuk dikemas sebagai kegiatan agrowisata yang didukung oleh kondisi alam untuk kegiatan ekowisata.

Kecamatan Bungaraya memiliki berbagai tempat wisata andalan, salah satunya adalah dibangunnya objek wisata Agrowisata Bungaraya yang dalam pembangunannya bekerjasama dengan Belantara Foundation. Dengan luasnya hamparan sawah yang terbentang, serta dengan keramahtamahan masyarakat sekitar menjadikan lokasi ini layak diperhitungkan dalam menarik wisatawan. Kecamatan Bungaraya memiliki aneka ragam jenis tanaman pertanian. Tanaman tersebut selain mendatangkan hasil dari panen juga memiliki potensi lain untuk dikembangkan menjadi wisata pertanian. Untuk meningkatkan kunjungan wisata di kabupaten Siak, berbagai kegiatan agenda kepariwisataan telah dibuat oleh pemerintah. Bukan hanya di tingkat kabupaten saja, namun juga ditingkat kecamatan dan kampung. Sejalan dengan visi pemerintah yang menjadikan kabupaten Siak sebagai destinasi wisata di Sumatera. Salah satunya adalah didirikannya Agrowisata di desa Bungaraya.

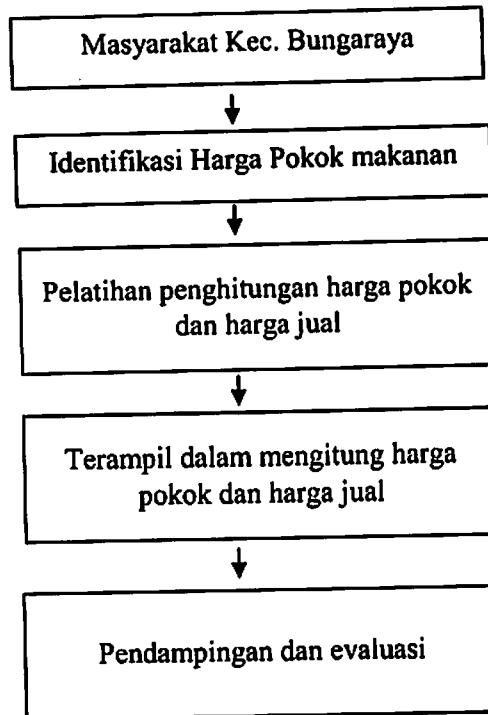
Pembukaan area untuk Agrowisata Bungaraya ini bertujuan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat melalui Pariwisata. Dalam pelaksanaannya, di agrowisata Bungaraya belum terlihat adanya panganan yang dibuat oleh masyarakat sebagai oleh-oleh untuk pengunjung yang datang. Oleh karena itu, Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti bekerja sama dengan Belantara Foundation mencoba memberikan berbagai pelatihan kepada masyarakat agar masyarakat dapat menjual berbagai makanan khas daerah setempat sebagai oleh-oleh untuk wisatawan yang datang. Pelatihan penghitungan harga jual dan penentuan harga pokok makanan, diharapkan dapat memberikan wawasan kepada masyarakat tentang bagaimana menghitung harga jual supaya masyarakat mendapatkan keuntungan yang sesuai dengan yang diharapkan.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan yang digunakan adalah sebagai berikut:

- a. Kegiatan 1: Peserta diberikan materi tentang apa itu harga pokok makanan dan bagaimana perhitungan harga pokok makanan.
- b. Kegiatan 2: Peserta pelatihan diberikan materi bagaimana menentukan harga jual dari makanan yang telah diproduksi.
- c. Kegiatan 3: Peserta dibagi kedalam beberapa kelompok untuk mempraktikkan bagaimana menghitung harga pokok makanan dan harga jualnya dari resep makanan yang diberikan, disesuaikan dengan harga yang ada di pasar sekitar.

Subjek dalam penelitian ini adalah masyarakat sekitar agrowisata Bungaraya. Objek dalam penelitian ini adalah harga pokok makanan dan harga jual dalam menerapkan penentuan harga jual untuk makanan yang di produksi sebagai oleh-oleh khas di Kecamatan Bungaraya kabupaten Siak Propinsi Riau. Skema program pelatihan dan pendampingan digambarkan pada gambar 1:



Gambar 1. Skema Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan perhitungan harga pokok dan harga jual makanan untuk masyarakat ini dilakukan pada bulan Oktober 2019 bertempat di Wisma Nipah di kecamatan Bungaraya kabupaten Siak propinsi Riau dengan mendatangkan tim dosen dari Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti. Adapun alur kegiatan pelatihan untuk masyarakat ini adalah :

1. Tahap Persiapan

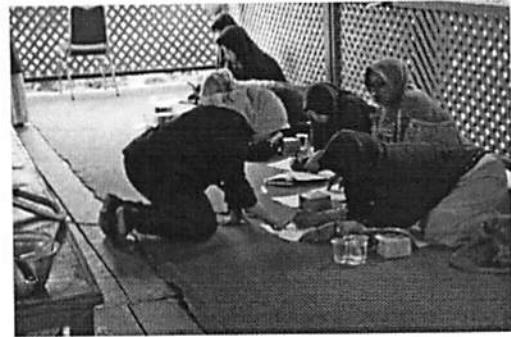
Pada tahapan persiapan, yang dilakukan adalah : melakukan koordinasi dengan perwakilan masyarakat desa bungaraya sebagai informasi awal, menyiapkan materi, menyiapkan perlengkapan dan bahan admininstrasi yang diperlukan untuk kegiatan pelatihan agar kegiatan berjalan sesuai target dan tujuan.

2. Tahap pelaksanaan

Kegiatan yang dilakukan adalah memberikan materi tentang harga pokok dan penjualan makanan dengan cara presentasi dan tanya jawab. Selanjutnya adalah peserta praktik menghitung harga popok dan penjualan dari resep makanan yang diberikan sesuai dengan harga pasar yang ada di sekitar.

3. Tahap evaluasi

Kegiatan ini yaitu membahas apakah harga pokok dan harga jual makanan yang telah dibuat secara bersama-sama apakah sudah sesuai dengan materi yang diberikan atau tidak.



Narasumber (Devita Gantina, M.Par) sedang memberikan paparan tentang menghitung harga bahan pokok makanan dan harga jual

Peserta aktif berdiskusi dan bertanya saat menghitung harga pokok makanan dan harga jual.

Gambar 2. Dokumentasi kegiatan Pelatihan

Tujuan dan fungsi menghitung harga pokok makanan dan harga jual makanan: (1) untuk mengetahui harga pokok makanan yang akan kita jual (2) Untuk menghitung serta menentukan harga jual dari makanan yang telah di produksi, (3) memperturunkan keuntungan yang diinginkan. (3) Untuk menghitung berapa biaya yang dikeluarkan untuk tenaga kerja dan bahan bakar. (4) untuk memberikan standar perhitungan dari harga jual makanan yang telah diproduksi.

Dalam kegiatan pelatihan menghitung harga pokok makanan dan harga jual ini masih banyak peserta yang masih belum tahu bagaimana sebaiknya menentukan harga jual. Sehingga para peserta sangat aktif dalam mengikuti pelatihan ini. Sebagian banyak peserta belum mengetahui dan memahami apa itu *Food Cost*. Sebelum menghitung food cost, para peserta terlebih dahulu menghitung kebutuhan bahan untuk satu resep makanan disesuaikan dengan harga makanan sesuai dengan harga pasar. Dalam kegiatan ini para peserta saling menginformasikan harga – harga bahan makanan yang ada dipasar, setelah itu peserta dapat mengetahui harga pokok makanan tersebut.

Kendala yang dihadapi saat pelatihan yaitu karena pesertanya adalah bukan dari kalangan muda sehingga memerlukan proses yang lama dalam mengaplikasikan rumus menghitung harga kebutuhan makanan sesuai dengan rumus yang telah diberikan. Akan tetapi peserta selalu berdiskusi dan bertanya secara aktif apabila ada hal yang tidak mereka pahami.

Kegiatan selanjutnya adalah evaluasi dari kegiatan yang telah dilakukan. Masing – masing mempresentasikan hasil tugasnya yaitu menyampaikan berapa harga pokok dan harga jual dari makanan yang dibuat, dengan memberikan masukan dan saran dari peserta yang lainnya.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yaitu pelatihan perhitungan harga pokok makanan dan harga jual pada masyarakat sekitar Agrowisata Bungaraya kecamatan Bungaraya kabupaten Siak Propinsi Riau berjalan dengan lancar. Setelah dilaksanakan kegiatan diketahui ternyata masyarakat belum mengetahui dan memahami mengenai perhitungan harga pokok dan harga penjualan makanan. Peserta selama ini menentukan harga jual dengan estimasi, saat ini mitra telah bisa menyesuaikan dengan perhitungan harga pokok makanan dan harga jual. Peserta telah bisa menyusun harga pokok makanan dengan benar.

Masyarakat hendaknya selalu menghitung dan menentukan harga pokok makanan yang akan dijual agar dapat menghitung laba dan biaya lain dengan lebih baik. Perhitungan harga pokok makanan bisa juga diterapkan oleh masyarakat dalam kehidupan sehari-hari untuk berbagai produk yang mereka jual.

DAFTAR PUSTAKA

- Purnamawati, I. G. A., Yuniarta, G. A., & Diatmika, I. P. G. (2017). Pelatihan Dan Pendampingan Penyusunan Harga Pokok Penjualan Berdasarkan Metode Akuntansi Pada Usaha Tenun. In *Seminar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat* (Vol. 2, pp. 196-201).
- Wiralestari, W., Firza, E., & Mansur, F. (2018). Pelatihan Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Full Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Pempek pada UMKM Pempek Masayu 212. *Jurnal Karya Abdi Masyarakat*, 1(1), 67-70.
- Yohana, C. (2014). Pelatihan Mengelola Keuangan Sederhana Bagi Pengusaha Kecil di Desa Cibadak. *Sarwahita*, 11(2), 46-52.
- Profil Desa Bungaraya Kec. Bungaraya Kab. Siak Prop. Riau. (2019). Diakses pada November 16, 2019 dari Setara Jambi: <https://www.setarajambi.org/berita/detail/profil-desa-bungaraya-kec-bungaraya-kab-siak-prop-riau>