

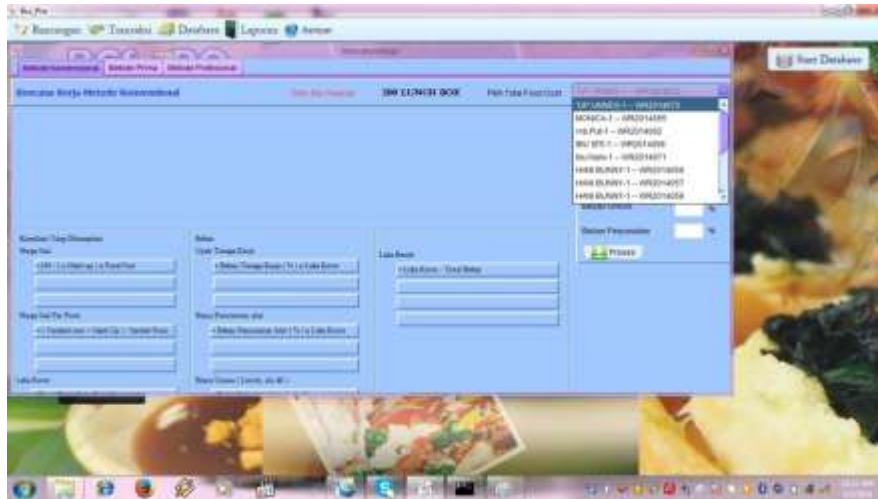
MEMBUAT DAFTAR RANCANGAN HARGA

1. METODE KONVENSIONAL

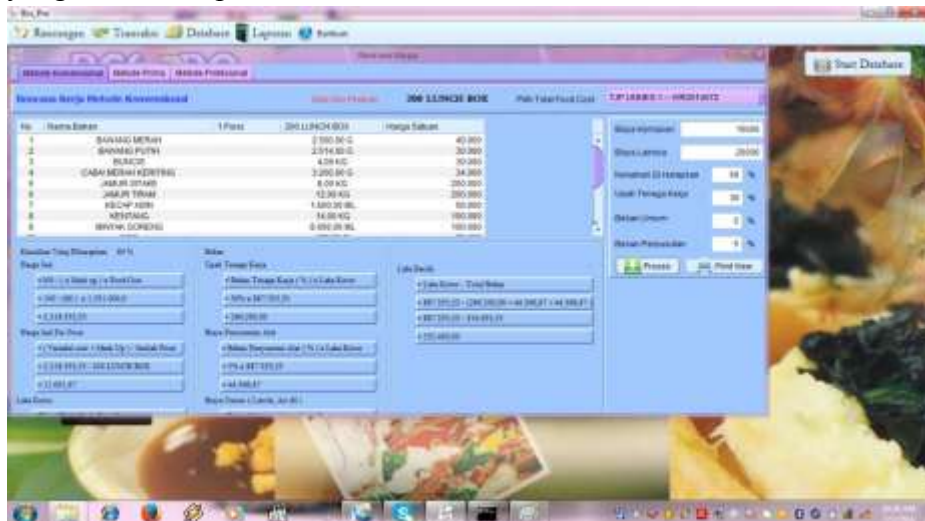
Rancangan harga menggunakan metode konvensional hanya dapat diaplikasikan untuk usaha catering kelas kecil atau masih usaha rumahan, karena dalam metode ini perhitungannya masih kasar dengan menentukan kenaikan harga jual. Biaya-biaya produksi selain *food cost* di diambilkan berdasarkan penentuan berapa persen dari laba kotor.

Berikut langkah-langkah pengerjaan dalam software BCS Pro :

- Klik “rancangan harga” pada icon rencana kerja. Pilih bar “metode konvensional”



- Pilih total food cost dari pesanan dengan klik tanda panah ke bawah. Isi data-data yang ada. Klik “proses”, maka akan muncul tab berikut :



- Untuk dijadikan laporan rencana kerja, klik print

b. Klik “proses” dan print untuk laporan rancangan harga

