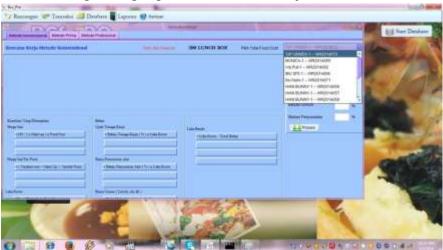
## MEMBUAT DAFTAR RANCANGAN HARGA

## 1. METODE KONVENSIONAL

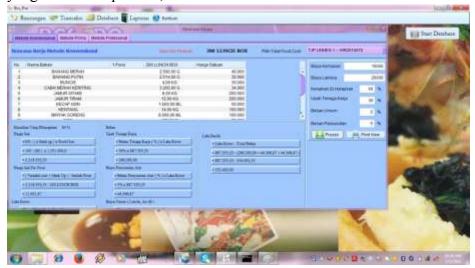
Rancangan harga menggunakan metode konvensional hanya dapat diaplikasikan untuk usaha katering kelas kecil atau masih usaha rumahan, karena dalam metode ini perhitungannya masih kasar dengan menentukan kenaikan harga jual. Biaya-biaya produksi selain *food cost* di diambilkan berdasarkan penentuan berapa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

Berikut langkah-langkah pengerjaan dalam software BCS Pro:

a. Klik "rancangan harga" pada icon rencana kerja. Pilih bar "metode konvensional"



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



c. Untuk dijadikan laporan rencana kerja, klik print

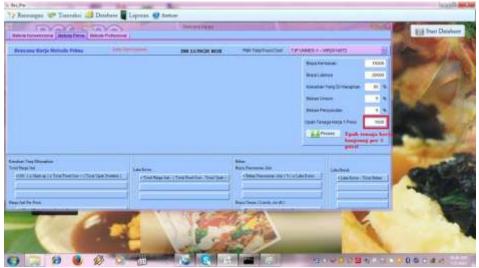


## 2. METODE PRIMA

Rancangan harga menggunakan metode prima hanya dapat diaplikasikan untuk usaha katering kelas menengah kebawah atau masih usaha rumahan, karena dalam metode ini perhitungannya masih kasar dengan menentukan kenaikan harga jual. Metode ini hamper sama dengan metode konvensional. Tetapi upah tenaga kerjanya lebih rill dengan menetapkan upah per porsi. Biaya-biaya produksi selain *food cost* di masih diambilkan berdasarkan penentuan berapa persen dari laba kotor.

Berikut langkah-langkah pengerjaan dalam software BCS Pro:

a. Pilih bar "metode prima" di pojok kiri atas. Pilih total food cost dari pesanan dengan klik tanda panah ke bawah. Isi data-data yang ada, maka akan mucul tab berikut :



b. yang membedakan pada metode ini yakni upah tenaga kerja diinput dengan jumlah harga upah per porsi. Klik proses dan print.

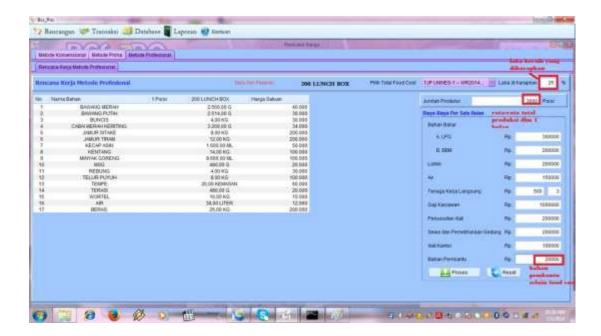


## 3. METODE PROFESIONAL (Biaya langsunng-tak langsung)

Rancangan harga menggunakan metode Profesional sudah dapat diaplikasikan untuk usaha katering kelas menengah keatas, karena dalam metode ini perhitungannya sudah menggunakan perincian biaya langsung-tidak langsung sehingga lebih terperinci. Kenaikan laba yang diharapkan disini merupakan laba bersih, tidak terpotong biaya-biaya lagi seperti metode sebelumnya.

Berikut langkah-langkah pengerjaan dalam software BCS Pro:

a. Pilih bar "metode profesional" di pojok kiri atas. Pilih total food cost dari pesanan dengan klik tanda panah ke bawah. Isi data-data yang ada, maka akan mucul tab berikut:



b. Klik "prses" dan print untuk laporan rancangan harga

