

ABSTRAK

Rindu Putri Sehati (2013), ANALISIS PENGHITUNGAN HARGA MENU BERDASARKAN HARGA POKOK PADA PRODUK PIZZA DI CAFE KOPI PROGO, Pembimbing Prof. Dr. H. Eeng Ahman, MS. dan Woro Priatini, S.Pd., M.Si.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui analisis penghitungan harga menu yang tepat berdasarkan harga bahan baku pada produk pizza di *Cafe Kopi Progo*. Metode yang digunakan adalah kualitatif. Populasi yang digunakan adalah menu-menu di *Cafe Kopi Progo* periode selama satu tahun. Sampel yang digunakan adalah menu kategori *pizza* di *Cafe Kopi Progo*. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis penghitungan Harga Pokok menggunakan pendekatan *ready to cook (RTC)*. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah dengan observasi, wawancara dan studi kepustakaan.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa harga pokok menu pizza berkisar antara 17,42% - 45,45%

Kata kunci: Harga menu, Harga Pokok, harga bahan baku

ABSTRACT

Rindu Putri Sehati (2013), ANALYSIS CALCULATION MENU PRICE BASED OF PROCUREMENT OF RAW MATERIALS IN PIZZA PRODUCT AT KOPI PROGO CAFE, Supervising Prof. Dr. H. Eeng Ahman, MS. and Woro Priatini, S.Pd., M.Si.

The purpose of this research is knowing calculation sales menu based of procurement of raw materials in pizza product at Kopi Progo Cafe. Methods in use qualitative. A population that in use in research is a menu's at Kopi Progo Cafe. A sample use in research is pizza menu category. Analysis of data research is calculation procurement of raw materials by using the approach ready to cook (RTC). Technical data in observation, interview, and do study literature.

The result of this research shows that food cost pizza menu ranged between 17,42% - 45,45% of the sales price.

Keywords: Sales Price, procurement of raw materials, food cost