



Hitung Harga Pokok Penjualan & Harga Jual biar bisa tetap untung walau ikut promo!

Mau ikut promo tapi takut rugi? Makanya, sebelum ikut promo kita hitung dulu Harga Pokok Penjualan (HPP) tiap menu dan tentukan Harga Jual (HJ), biar nggak rugi!

Contoh Perhitungan HPP:

Contoh Nama Menu: Paket Ayam Geprek							
No	Bahan	Harga Bahan	Berat	Satuan	Berat per Porsi	Harga Bahan per Porsi	Total HPP
0	Nama Bahan	Harga Pembelian Bahan	Netto (Berat Bersih) Bahan	Satuan	Berat yang dibutuhkan/porsi	Harga Bahan/Berat Netto x Berat per Porsi	Jumlahkan seluruh Harga Bahan per Porsi
1	Beras	50,000	5,000	gram	150	1,500	11,450
2	Ayam Fillet	55,000	1,000	gram	100	5,500	
3	Cabe	50,000	1,000	gram	50	2,500	
4	Timun	15,000	1,000	gram	50	750	
5	Lunch Paper Box	1,200	1	buah	1	1,200	
6							
7							
8							

Nama Menu:							
No	Bahan	Harga Bahan	Berat	Satuan	Berat per Porsi	Harga Bahan per Porsi	Total HPP
0	Nama Bahan	Harga Pembelian Bahan	Netto (Berat Bersih) Bahan	Satuan	Berat yang dibutuhkan/porsi	Harga Bahan/Berat Netto x Berat per Porsi	Jumlahkan seluruh Harga Bahan per Porsi
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							

Jika kamu bisa mengakses aplikasi Google Sheets, kamu bisa juga coba versi otomatisnya di HP-mu dengan mengunjungi link:

gjk.id/tabelhitunghpp

Setelah semua menu dihitung HPP-nya, sekarang waktunya kita tentukan HJ yang tahan banting, supaya resto bisa ikut promo dan tetap untung! Cek halaman 2, untuk cara hitung HJ.