



PENENTUAN HARGA PRODUK PADA NASI GORENG MAS TOPAN DI KECAMATAN CIKOKOL

Vol 3 (2) 2024: 1924-1928

<http://openjournal.unpam.ac.id/index.php/PSM/index>

ISSN: 2830-7747; e-ISSN: 2830-5353



Penentuan Harga Produk pada Nasi Goreng Mas Topan di Kecamatan Cikokol

Naufal Alifudin Saputra, Rainaldi Satria Akbar

¹ Affiliations, ² Affiliations, ³ Affiliations

* Corresponding author: e-mail: naufal.gunners2003@gmail.com

INFO ARTIKEL	ABSTRAK
<p>Diterima April 2024 Disetujui Mei 2024 Diterbitkan Juni 2024</p> <p>Kata Kunci: Harga, Nasi Goreng .</p>	<p>Penentuan harga produk merupakan strategi kunci yang dilakukan dalam berbisnis. Harga jual suatu produk mempengaruhi persaingan pasar, harga juga mempengaruhi pendapatan dan laba bersih sebuah usaha. Harga produk pada warung nasi goreng Mas Topan sebesar Rp.12.000 per porsi berbeda dengan warung nasi goreng yang lain seperti, nasi goreng Saroha, nasi goreng bang Lukman, nasi goreng ibu Ani, yang menjual sebesar Rp.13.000-18.000. Keunggulan warung nasi goreng Mas Topan dilihat dari banyaknya jumlah konsumen yang datang ke warung nasi goreng Mas Topan, dibanding dengan warung nasi goreng lainnya. Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana penentuan harga produk pada warung nasi goreng Mas Topan di kecamatan Cikokol, Kota Tangerang. Menurut Tjiptono penentuan harga merupakan tugas kritis yang menunjang keberhasilan operasional organisasi profit maupun non profit. Harga merupakan satu-satunya unsur bauran pemasaran memberikan pendapatan bagi organisasi. Namun, keputusan mengenai harga tidak mudah dilakukan. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif yang bertujuan untuk mengetahui penentuan harga produk warung nasi goreng Mas Topan di kecamatan Cikokol, Kota Tangerang . Subjek dalam penelitian terdiri dari 3 kelompok yaitu pak Topan Ismail sebagai pemilik warung nasi goreng Mas Topan Nur Jannah, Wahidah, Mariani sebagai karyawan warung nasi goreng Mas Topan, dan Roslina, Fitri Adilah, Rusman dan Lisna sebagai konsumen warung nasi goreng Mas Topan di Cikokol. Metode pengumpulan data yang dilakukan melalui teknik observasi, wawancara, dan dokumentasi. Teknik observasi dilakukan observasi langsung ke lapangan, dan wawancara dilakukan dengan terstruktur dengan menggunakan pedoman wawancara. Analisis data dilakukan dengan cara reduksi data, penyajian data, dan conclusion drawing (verifikasi). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penentuan harga produk pada warung nasi goreng mas Topan tidak terlalu mahal sehingga mudah di jangkau oleh</p>

konsumen. Warung nasi goreng Mas Topan menggunakan metode taksiran. Dalam metode taksiran warung nasi goreng naroyal tetap memperhatikan tiga hal yaitu penentuan harga pokok produksi (HPP), perbandingan dengan para pesaing dan pengambilan profit.

ABSTRACT

Keywords:

Price Fried Rice

Determining product prices is a key strategy in doing business. The selling price of a product affects market competition, price also affects the revenue and net profit of a business. The product price at the Mas Topan fried rice stall is IDR 12,000 per portion, which is different from other fried rice stalls such as Saroha fried rice, Bang Lukman fried rice, Ibu Ani's fried rice, which are sold for IDR 13,000-18,000. The superiority of the Mas Topan fried rice stall can be seen from the number of consumers who come to the Mas Topan fried rice stall, compared to other fried rice stalls. The aim of this research is to find out how product prices are determined at the Mas Topan fried rice stall in Cikokol sub-district, Tangerang City. According to Tjiptono, determining prices is a critical task that supports the operational success of profit and non-profit organizations. Price is the only element of the marketing mix that provides revenue for the organization. However, decisions regarding price are not easy to make. This research is a qualitative study which aims to determine the price determination of Mas Topan fried rice stall products in Cikokol sub-district, Tangerang City. The subjects in the research consisted of 3 groups, namely Mr. Topan Ismail as the owner of the Mas Topan fried rice stall, Nur Jannah, Wahidah, Mariani as an employee of the Mas Topan fried rice stall, and Roslina, Fitri Adilah, Rusman and Lisna as consumers of the Mas Topan fried rice stall in Cikokol. Data collection methods were carried out through observation, interviews and documentation techniques. The observation technique is direct observation in the field, and interviews are conducted in a structured manner using an interview guide. Data analysis was carried out by means of data reduction, data presentation, and drawing conclusions (verification). The results of this research show that determining product prices at the Mas Topan fried rice stall is not too expensive so it is easily accessible to consumers. The Mas Topan fried rice stall uses the estimation method. In the estimation method for the Naroyal fried rice stall, three things are still considered, namely determining the cost of production (COGS), comparison with competitors and profit taking.

PENDAHULUAN

Pendahuluan harus menggambarkan dengan jelas latar belakang penelitian. Ini juga mendefinisikan kebaruan penelitian. Dalam Pendahuluan, Penulis harus menyatakan tujuan karya/penelitian di akhir bagian pendahuluan. Sebelum tujuan, Penulis harus memberikan latar

Harga bahan baku seperti beras, minyak goreng, bumbu-bumbu, dan tambahan seperti telur atau daging akan memengaruhi harga akhir nasi goreng. Fluktuasi harga bahan baku ini bisa disebabkan oleh faktor-faktor seperti musim, ketersediaan, dan kondisi pasar. Penetapan harga nasi goreng juga dipengaruhi oleh lokasi usaha. Di daerah yang lebih elit atau memiliki biaya sewa yang tinggi, harga nasi goreng mungkin lebih tinggi untuk menutupi biaya operasional. Sementara itu, di daerah yang lebih murah, harga mungkin lebih rendah. Jika terdapat banyak penjual nasi goreng di suatu area, harga cenderung lebih kompetitif karena persaingan antarpenjual dapat memaksa harga tetap rendah agar tetap bersaing. Penjual yang menawarkan nasi goreng dengan kualitas lebih tinggi atau variasi yang lebih banyak mungkin akan mematok harga lebih tinggi dibandingkan dengan yang lainnya.

KAJIAN LITERATUR

Mengurai tentang prinsip-prinsip utama dari konsep keilmuan atau batasan-batasan, norma-norma yang berhubungan dengan variabel penelitian. Teori tersebut terdiri dari *grand theory*, *middle theory* dan *applied theory* serta hubungan atau pengaruh antar variabel. Kajian teoritis yang digunakan adalah sumber sekunder dan primer. Penggunaan sumber sekunder atau buku teks (*text book*) tidak melebihi 40% dari total jumlah referensi.

METODE

Dalam penelitian mengenai Nasi Goreng ini kami melakukan survey dan observasi di beberapa tempat dicikokol dan kami melakukan analisis terhadap penentuan harga pada Nasi Goreng Mas Topan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Salah satu keputusan yang sulit dihadapi suatu perusahaan atau pedagang adalah menetapkan harga. Menurut Ricky W dan Ronald J Elbert mengemukakan bahwa, “Penetapan harga jual adalah proses penentuan apa yang akan diterima suatu perusahaan dalam penjualan produknya.” Mulyadi dalam bukunya menyatakan bahwa, “Pada prinsipnya harga jual harus dapat memenuhi biaya penuh ditambah dengan laba yang wajar. Harga jual sama dengan biaya produksi. harga sebuah produk mempengaruhi biaya faktor-faktor produksi, tenaga kerja, tanah dan modal. Jadi harga adalah alat pengukur dasar sebuah sistem ekonomi karena harga mempengaruhi alokasi faktor-faktor produksi. Upah kerja yang tinggi memikat tenaga kerja, tingkat bunga yang tinggi menarik modal dan seterusnya.

Bisnis penjualan nasi goreng merupakan salah satu bisnis yang menjanjikan, dikarenakan memang makanan ini merupakan makanan yang banyak disukai dan digandrungi oleh masyarakat Indonesia, dari mulain anak-anak hingga orang dewasa. Oleh karena itu, bisnis nasi goreng banyak dibidik oleh para pelaku usaha di kalangan para pebisnis. Bisnis ini juga memiliki tingkat persaingan yang ketat.





Bahan baku adalah bahan utama yang dipakai warung nasi goreng Naroyal untuk menghasilkan jenis produk. Bahan baku yang digunakan warung nasi goreng Naroyal sangatlah mengutamakan kebersihan, kesegaran dan tentunya kehalalan dalam pemilihan bahan pokok mulai dari pemilihan bahan seperti beras 2 karung ukuran 25 kg, telur, bawang, kerupuk, cabe, timun, kol, tomat, kecap manis, minyak goreng dan bumbu penyedap rasa seperti,roico, lada dan garam

B. Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja merupakan harga yang dibayarkan dalam rangka pemakaian dan pemanfaatan sumber daya manusia. Biaya ini timbul akibat pemakaian biaya tenaga kerja pegawai dalam memproses bahan baku menjadi suatu produk yang siap ditawarkan. Warung nasi goreng Mas Topan memberikan upah Rp. 1.000.000/bulan kepada pegawainya. Pemberian upah ini akan menggunakan biaya yang digunakan sebagai elemen pembentukan harga pokok produksi (HPP).

c. Biaya Operasional

Penentuan harga pokok produksi (HPP) pada warung nasi goreng Mas Topan juga ditentukan oleh biaya operasional yang terdiri dari pembayaran air dan listrik. Biaya operasional ini merupakan hal yang patut diperhatikan karena jumlah yang tidak sama setiap bulannya, maka biasanya biaya ini dihitung dari rata-rata biaya operasional tiap bulannya.

Menurut Mas Topan selaku pemilik warung nasi goreng Ketiga biaya tersebut harus diperhatikan. Hal ini ditunjukkan untuk mempermudah dalam mengetahui dan menghitung biaya tersebut agar terbentunya harga pokok produksi (HPP) yang tepat. Harga pokok produksi (HPP) sangatlah penting karena menjadi dasar dalam penentuan harga sebuah produk, dengan demikian harus dilaksanakan dengan benar.

KESIMPULAN

Bisnis penjualan nasi goreng merupakan salah satu bisnis yang menjanjikan, dikarenakan memang makanan ini merupakan makanan yang banyak disukai dan digandrungi oleh masyarakat Indonesia, dari mulai anak-anak hingga orang dewasa. Oleh karena itu, bisnis nasi goreng banyak dibidik oleh para pelaku usaha di kalangan para pebisnis. Bisnis ini juga memiliki tingkat persaingan yang ketat. Para penjual Nasi Goreng menjual masakannya dengan harga yang berbeda-beda. Penentuan harga harus didasarkan pada bahan baku ataupun biaya-biaya lain dalam pembuatan Nasi Goreng.

REFERENSI

Verner, I., Massarwe, K., & Bshouty, D. (2019). Development of Competencies for Teaching Geometry through an Ethnomathematical Approach. *Journal of Mathematical Behavior*,

56(1), 1–14. <https://doi.org/10.1016/j.jmathb.2019.05.002> Wibowo, A., & Gunawan. (2015). Pendidikan Karakter Berbasis Kearifan Lokal di Sekolah: Konsep, Strategi, dan Implementasi (I). Yogyakarta: Pustaka Pelajar. Yudiwinata, H. P., & Handoyo, P. (2014). Permainan Tradisional dalam Budaya dan Perkembangan Anak. *Jurnal Paradigma*, 2(3), 1–5. Retrieved from <http://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/paradigma/article/view/9088>