

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

NAMA :

KELAS :

Judul : Perhitungan harga jual makanan fungsional

Tujuan : Peserta didik dapat menganalisis komponen-komponen yang termasuk dalam perhitungan harga jual makanan fungsional

Langkah kerja:

Bacalah materi tentang perhitungan harga jual makanan fungsional yang ada i buku paket Prakarya hal. 269-277, kemudian kerjakan soal berikut!

A. Pasangkanlah istilah-istilah tentang aspek keuangan perencanaan usaha makanan fungsional berikut dengan uraian penjelasannya yang sesuai!

Harga Pokok Produksi	Harga yang harus dibayarkan pembeli untuk mendapatkan barang tersebut
Biaya tetap	Jumlah penerimaan uang yang didapatkan setelah dipotong total biaya
Biaya variabel	Biaya yang dikeluarkan yang jumlahnya tetap setiap bulannya
Harga Jual	Harga dimana jika dijual dengan harga tersebut, produsen tidak untung dan juga tidak rugi
Pendapatan bersih	Jumlah penerimaan uang yang didapatkan sebelum dipotong total biaya
Penerimaan kotor	Biaya yang dikeluarkan bisa berubah sesuai dengan jumlah produksi

B. Lengkapilah isian wacana tentang perencanaan wira usaha makanan fungsional berikut!

Pada tahap awal berwirausaha diperlukan suatu _____ berisi tahapan yang harus dilakukan dalam menjalankan suatu usaha. Tahapan tersebut terdiri atas: pemilihan jenis usaha, nama dan lokasi perusahaan. Perizinan adalah hal yang wajib dimiliki, misalnya _____ dari kantor pajak, akta notaris, _____ dari dinas perindustrian serta pendaftaran merk dari departemen kehakiman. Sumber daya manusia merupakan salah satu faktor keberhasilan usaha, aspek _____ mencakup tentang peralatan yang digunakan, bahan baku bahan kemasan, sementara aspek _____ mencakup investasi alat dan mesin, biaya tetap dan tidak tetap, perhitungan HPP, harga jual, penerimaan kotor dan pendapatan bersih.