

## 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.