

ABSTRAK

ANALISIS STRATEGI PENETAPAN HARGA JUAL DITINJAU DARI HARGA POKOK PRODUKSI PADA PERUSAHAAN ALIFF CATERING

Latar belakang utama penelitian ini adalah adanya kerugian yang dialami oleh Aliff Catering periode 2015 – 2016. Masalah yang ada pada aliff catering adalah penetapan harga pokok produksi dan bahan baku yang hanya menggunakan perhitungan dan penetapan harga berdasarkan pada asumsi, oleh karena itu penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mendapatkan cara dan metode penetapan harga pokok produksi serta harga jual yang tepat. Metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah kualitatif deskriptif. Proses pengambilan data pada penelitian ini menggunakan wawancara semi terstruktur dan observasi. Metode penentuan subjek penelitian ini menggunakan *purposive sampling* yang terdiri atas dua pemilik bisnis sejenis dan satu ahli di bidang kuliner. Objek dari penelitian ini adalah penetapan harga pokok produksi dan harga jual pada nasi kotak Aliff Catering. Penelitian ini bertujuan mendapatkan metode penetapan harga pokok produksi dan harga jual terhadap produk nasi kotak Aliff Catering. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa metode penetapan harga pokok produksi yang digunakan adalah *variable costing* dan metode yang digunakan untuk harga jual nasi kotak Aliff Catering adalah *competitive based pricing*.

Kata kunci: Harga Pokok produksi, Harga Jual, *Variable Costing*, *Competitive Based Pricing*

ABSTRACT

PRICING STRATEGY ANALYSIS BASED ON THE PRODUCTION COST OF *ALIFF CATERING*

The background of this study was the loss suffered by *Aliff Catering* between 2015 and 2016. One of the causes of the loss was because the company determined their production and raw material costs using assumptions. Hence, the purpose of this study is to determine the right pricing strategy for the company. This research is a descriptive qualitative research with semi-structured interview and observation as data collection methods. Purposive sampling is used to select the research subjects, which consist of two owners of similar business and a culinary expert. The objects of this study involve determining the production cost and selling price for *Aliff Catering's* rice box. Research results suggest that variable-based pricing should be used to determine the production cost, while competition-based pricing is used to determine the selling price of *Aliff Catering's* rice box.

Keywords: *Production cost, Selling price, Variable-based pricing, Competition-based pricing*

