



Pelatihan Penentuan Harga Pokok Penjualan Thai Cuisine dengan Metode *Full Costing*

Oktafiana Akmal

Program Studi Akuntansi Perpajakan, Politeknik Cendana, Indonesia

E-mail : oktafianaakmal19@gmail.com

Doi : <https://doi.org/10.37339/jurpikat.v6i1.2218>

Info Artikel:

Diterima :

18-12-2024

Diperbaiki :

21-12-2024

Disetujui :

21-12-2024

Kata Kunci: UMKM, Harga Pokok Penjualan, HPP, Full Costing

Abstrak: Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki posisi yang sangat penting dalam perekonomian Indonesia. Selain menjadi pilar utama yang menopang ekonomi nasional, UMKM memberikan kontribusi signifikan terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) dan berperan besar dalam menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat. Peningkatan jumlah UMKM perlu diimbangi dengan peningkatan kualitas kinerja keuangannya. Banyak pelaku UMKM cenderung menentukan harga produk hanya berdasarkan harga pasar tanpa mempertimbangkan biaya produksi, yang mengakibatkan keuntungan yang diperoleh tidak optimal. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan edukasi dan pelatihan mengenai cara menghitung HPP secara tepat menggunakan metode full costing. Diharapkan para pelaku UMKM yang sebelumnya kurang memahami konsep akuntansi dalam penentuan HPP dapat lebih mengerti dan mampu menerapkan perhitungan HPP, sehingga mereka dapat mengoptimalkan keuntungan tanpa mengabaikan daya beli masyarakat.

Abstract: *Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) have a very important position in the Indonesian economy. Apart from being the main pillar that supports the national economy, MSMEs make a significant contribution to Gross Domestic Product (GDP) and play a big role in creating jobs for the community. The increase in the number of MSMEs needs to be balanced with an increase in the quality of their financial performance. Many MSME players tend to determine product*

Keywords: MSMEs, Cost of Goods Sold, COGS, Full Costing

prices based only on market prices without considering production costs, which results in suboptimal profits. This activity aims to provide education and training on how to calculate COGS correctly using the full costing method. It is hoped that MSME players who previously did not understand accounting concepts in determining COGS can better understand and be able to apply COGS calculations, so that they can optimize profits without ignoring people's purchasing power.

Pendahuluan

Keberadaan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) tidak dapat dipisahkan dari kehidupan masyarakat. Bahkan, dari sudut pandang global, UMKM diakui memiliki peran yang sangat penting dalam pembangunan ekonomi suatu negara, baik di negara maju maupun negara berkembang (Hanim & MS. Noorman, 2018). Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki posisi yang sangat penting dalam perekonomian Indonesia. Selain menjadi pilar utama yang menopang ekonomi nasional, UMKM memberikan kontribusi signifikan terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) dan berperan besar dalam menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat (Piliang, 2024). UMKM memainkan peran penting dalam pemulihan ekonomi Indonesia setelah krisis moneter tahun 1997. Kontribusi UMKM terhadap ekonomi nasional sangat besar, mencakup penyerapan tenaga kerja, perolehan devisa, dan peningkatan Produk Domestik Bruto (PDB). Berdasarkan data Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian (2022), UMKM menyumbang 60,5% terhadap PDB dan menyediakan sekitar 96,9% dari total lapangan pekerjaan nasional. Di Indonesia, UMKM juga mendominasi struktur usaha, dengan proporsi mencapai 99% dari seluruh unit usaha yang ada (Kementerian Koperasi, 2022).

Pada tahun 2022, data menunjukkan jumlah unit Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Indonesia dikelompokkan berdasarkan sektor industri. Sebagian besar UMKM berada di sektor makanan, dengan total mencapai 1.592.318 unit. Sektor pakaian jadi berada di urutan berikutnya dengan 594.912 unit, diikuti oleh sektor kayu dan produk dari kayu serta gabus yang mencapai 608.531 unit. Di sektor lainnya, jumlah unit UMKM beragam, meliputi sektor farmasi, peralatan listrik, hingga jasa perbaikan dan pemasangan mesin serta peralatan lainnya (Yolanda, 2024),

Tabel 1. Data Jumlah UMKM Menurut Sektor Pada Tahun 2022

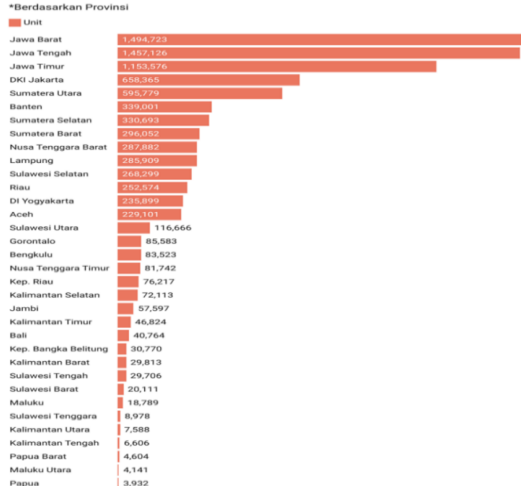
Sektor	KBLI (Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia)	Jumlah Unit
Makanan	KBLI 10	1.592.318
Minuman	KBLI 11	102.535
Pengolahan Tembakau	KBLI 12	196.621
Tekstil	KBLI 13	303.485
Pakaian Jadi	KBLI 14	594.912
Kulit, Barang dari Kulit dan Alos Kaki	KBLI 15	60.760
Kayu, Barang dari Kayu dan Gabus, Barang Anyaman dari Rotan, Bambu dan sejenisnya	KBLI 16	608.531
Kertas dan Barang dari Kertas	KBLI 17	5.207
Percetakan dan Reproduksi Media Rekaman	KBLI 18	31.272
Bahan Kimia dan Barang dari Bahan Kimia	KBLI 20	31.767
Farmasi, Produk Obat Kimia dan Obat Tradisional	KBLI 21	18.336
Karet, Barang dari Karet dan Plastik	KBLI 22	6.213
Barang Galian Bukan Logam	KBLI 23	218.095
Logam Dasar	KBLI 24	7.857
Barang Logam bukan Mesin dan Peralatannya	KBLI 25	129.856
Komputer, Barang Elektronik dan Optik	KBLI 26	639
Peralatan Listrik	KBLI 27	1.949
Mesin dan Perlengkapan YTDL	KBLI 28	3.092
Kendaraan Bermotor, Trailer dan Semi Trailer	KBLI 29	3.439
Alat Angkut Lainnya	KBLI 30	6.376
Furnitur	KBLI 31	148.627
Pengolahan Lainnya	KBLI 32	261.636
Jasa Reparasi dan Pemasangan Mesin dan Peralatan	KBLI 33	5.705

Sumber: (Badan Pusat Statistik, 2024)

Grafik jumlah Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Indonesia selama tahun 2022 menunjukkan keragaman sektor industri yang menjadi fokus usaha di berbagai daerah. Data ini menggambarkan peran penting UMKM dalam struktur ekonomi nasional, serta kontribusi mereka dalam penciptaan lapangan kerja dan mendukung pertumbuhan ekonomi yang inklusif. Pembangunan ekonomi menjadi prioritas utama untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan mencapai pertumbuhan yang berkesinambungan (Yolanda, 2024). Dalam hal ini, peran Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) sangat penting dan memiliki nilai strategis (Haura'nisa, 2023). UMKM berperan sebagai motor utama pembangunan ekonomi karena kemampuannya dalam menyerap tenaga kerja, mendistribusikan manfaat pembangunan, serta memberikan kontribusi besar terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) (Yolanda, 2024).

Jumlah UMKM di Indonesia Sepanjang 2022

*Berdasarkan Provinsi



Sumber: (Badan Pusat Statistik, 2024)

Gambar 1. Grafik jumlah UMKM di Indonesia sepanjang 2022

Peningkatan jumlah UMKM perlu diimbangi dengan peningkatan kualitas kinerja keuangannya. Sayangnya, hanya sebagian kecil UMKM yang berhasil meningkatkan aspek keuangan mereka. Hal ini disebabkan oleh rendahnya kesadaran pelaku UMKM akan pentingnya pengelolaan keuangan yang baik (Fatwitawati, 2021). Pelaku UMKM seharusnya menyadari bahwa pengelolaan keuangan adalah proses yang terstruktur untuk menghasilkan laporan keuangan yang penting. Laporan tersebut sangat diperlukan untuk mendukung pengambilan keputusan yang tepat terkait dengan usaha yang mereka jalankan (Bevi Libraeni et al., 2022).

Banyak pelaku UMKM cenderung menentukan harga produk hanya berdasarkan harga pasar tanpa mempertimbangkan biaya produksi, yang mengakibatkan keuntungan yang diperoleh tidak optimal (Kosasih et al., 2018). Menetapkan harga jual berdasarkan pada Harga Pokok Penjualan (HPP), yang mencakup semua biaya yang diperlukan dalam proses mengolah bahan mentah (raw material) hingga menjadi barang jadi (finished goods), sangat penting untuk memastikan harga yang tepat dan keuntungan yang maksimal. HPP ini mencakup biaya produksi seperti bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead lainnya yang terkait dengan produksi (Wardoyo, 2016). Perhitungan biaya harus dilakukan dengan cermat dan teliti. Ketidaktepatan dalam memahami atau menetapkan biaya dapat mempengaruhi kesalahan dalam menentukan harga jual yang tepat, yang pada akhirnya berdampak pada keuntungan yang diperoleh (Haryanto, 2018). Oleh karena itu, penting bagi pelaku UMKM untuk mendapatkan pelatihan dalam menghitung HPP, yang akan menjadi dasar dalam menetapkan harga jual, sambil tetap memperhatikan kemampuan beli masyarakat (Devi Marchaeni & Wafa, 2023).

Sasaran dari kegiatan pelatihan ini adalah Ibu Novita Rizki, pemilik usaha kue mochi yang berlokasi di Duwet 2, Banjarharjo, Kalibawang, Kulon Progo. Sebelumnya, pelatihan serupa terkait perhitungan harga pokok penjualan telah dilakukan pada berbagai sektor, termasuk UMKM di bidang laundry (Devi Marchaeni & Wafa, 2023). Diharapkan melalui pelatihan ini, para pelaku UMKM mampu mengoptimalkan keuntungan mereka dengan tetap mempertimbangkan tingkat daya beli masyarakat.

Metode

Analisis deskriptif digunakan dalam perhitungan Harga Pokok Penjualan (HPP) untuk membantu menjelaskan dan menggambarkan proses perhitungan HPP kepada para pelaku UMKM. Dalam praktiknya, terdapat dua pendekatan utama yang dapat diterapkan, yakni metode full costing dan metode variable costing (Devi Marchaeni & Wafa, 2023). Metode full costing merupakan cara untuk menghitung biaya produksi dengan memasukkan seluruh elemen biaya yang terkait dalam proses

produksi. Elemen biaya tersebut meliputi bahan baku, tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik, baik yang bersifat tetap maupun variabel (Melati et al., 2022). Metode variable costing menghitung biaya produksi dengan memperhitungkan hanya biaya-biaya yang berubah sesuai dengan volume produksi, seperti biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik yang bersifat variabel (Melati et al., 2022). Pelatihan ini menggunakan metode full costing. Keunggulan dari metode ini adalah kemampuannya untuk mencakup semua komponen biaya dalam perhitungan HPP, sehingga dianggap lebih menyeluruh dan mampu menunjukkan seluruh pengeluaran yang terjadi selama proses produksi (Effendi & Tambunan, 2024). Namun, kekurangan metode full costing adalah harga jual yang dihasilkan cenderung lebih tinggi dibandingkan metode variable costing. Hal ini karena metode ini mengasumsikan bahwa konsumen bersedia membayar berapa pun untuk mendapatkan produk yang diinginkan. Oleh karena itu, metode full costing lebih cocok digunakan pada sektor produksi kebutuhan pokok masyarakat secara umum. (Effendi & Tambunan, 2024).

Pelaksanaan pelatihan penentuan HPP pada usaha produksi thai cuisine dibagimenjadi tiga tahapan, yaitu:

1. Tahap Perencanaan

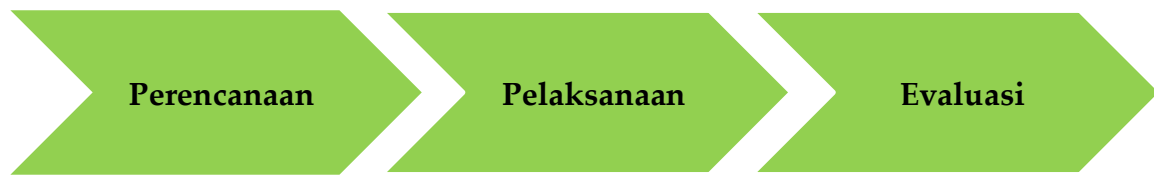
Tahapan ini mencakup berbagai langkah yang dilakukan sebelum pelaksanaan kegiatan pelatihan, seperti mengatur jadwal pertemuan dengan Ibu Rusma Yusuf sebagai pemilik UMKM, mempersiapkan perlengkapan yang diperlukan selama pelatihan, serta menyiapkan materi yang akan digunakan dalam pelatihan.

2. Tahap Pelaksanaan

Kegiatan akan dilaksanakan Pada hari Sabtu, 26 Oktober 2024 Pada Pukul 09.00 WIB. Berlokasi di Rumah Pondok Mansion, Namorambe-Deli Serdang Regency, Kab. Deli Serdang. Tahapan ini meliputi membawa semua perlengkapan yang diperlukan selama pelatihan dan mengunjungi tempat pembuatan thai cuisine. Di dalamnya juga dilakukan sesi wawancara mengenai produk serta pemahaman pelaku UMKM tentang HPP, dokumentasi kegiatan produksi, dan memberikan pelatihan tentang cara menghitung HPP kepada pelaku UMKM.

3. Tahap Evaluasi

Ini adalah tahap akhir yang melibatkan evaluasi terhadap seluruh proses pelatihan serta penyusunan laporan mengenai pelatihan yang telah diberikan kepada pelaku UMKM. Selain itu, tahap ini juga mencakup pengumpulan masukan dan kendala yang dihadapi oleh pelaku UMKM selama pelatihan, dengan harapan dapat menjadi dasar untuk perbaikan di pelatihan berikutnya.



Gambar 2. Diagram Metode Pelaksanaan Pelatihan Harga Pokok Penjualan

Hasil dan Pembahasan

Pelatihan ini dilaksanakan terkait dengan kendala yang dihadapi oleh pelaku UMKM, yaitu pelaku UMKM belum bisa menghitung harga pokok thai cuisine yang diproduksi dan pelaku UMKM belum paham proses penentuan harga pokok penjualan sampai dengan menghitung harga jual sehingga dapat mengetahui laba kotor yang diharapkan.

Berdasarkan kendala yang telah diidentifikasi kemudian dilakukan pelatihan penentuan HPP sehingga pelaku UMKM mengetahui berapa persen laba kotor yang diharapkan atas kue mochi yang akan dijual. Rencana pemberian materi pelatihan penentuan HPP thai cuisine, ditampilkan pada Tebl 2.:

Tabel 2. Pelatihan Penentuan Harga Pokok Penjualan

Tahap	Waktu	Materi
1.	30 Menit	Wawancara terkait produk dan pengetahuan pelaku UMKM tentang HPP, dan menjelaskan pentingnya mengetahui HPP
2.	60 Menit	Turut serta membuat Thai Cuisine yang biasa diproduksi
3.	30 Menit	Mempelajari cara menentukan harga pokok penjualan
4.	15 Menit	Sesi diskusi

Beberapa tahap dalam menghitung HPP Thai Cuisine, antara lain:

1. Identifikasi Biaya

Data terkait seluruh biaya produksi Thai Cuisine disampaikan oleh pelaku UMKM ketika wawancara. Rumah produksi milik pribadi sehingga tidak ada biaya sewa, menggunakan air sumur sehingga tidak ada biaya air bersih, dan diasumsikan bahwa dalam satu kali produksi menghasilkan 20 box Thai Cuisine.

a. Biaya Bahan Baku (BBB)

Tabel 3. Tabel Biaya Bahan Baku

Nama Bahan	Konversi	Harga Beli	Harga / Satuan	Total
Laksa Kering	800 gram	Rp 25.000,-/1 kg	Rp 25,-	Rp 20.000,-
Ikan kembung	500 gram	Rp 40.000,-/ 1 kg	Rp 40,-	Rp 20.000,-
Bawang Merah	250 gram	Rp 35.000,-/ 1 kg	Rp 35,-	Rp 8.750,-
Santan	500 gram	Rp 21.000,- / 1 kg	Rp 21,-	Rp 10.500,-
Bawang Putih	200 gram	Rp 15.000,- / 1 kg	Rp 15,-	Rp 3.000,-
Jahe	100 gram	Rp 12.500,-/ 500 gram	Rp 25,-	Rp 2.500,-
Kunyit	100 gram	Rp 15.000,- / 500 gram	Rp 30,-	Rp 3.000,-
Sereh	200 gram	Rp 9.000,- / 500 gram	Rp 18,-	Rp 3.600,-
Belacan	20 gram	Rp 10.000,-/ 100 gram	Rp 10,-	Rp 2.000,-
Cabai Rawit	250 gram	Rp 15.000,- / 500	Rp 32,-	Rp 7.500,-
Cabai Merah	150 gram	Rp 16.000,- / 500	Rp 30,-	Rp 4.800,-
Asam Gelugur	50 gram	Rp 13.500,- / 100	Rp 135,-	Rp 6.750,-
Jeruk Limau	100 gram	Rp 12.500,- / 500	Rp 25,-	Rp 2.500,-
Tauge	500 gram	Rp 11.000,- / 1 kg	Rp 11,-	Rp 5.500,-
Timun	200 gram	Rp 17.000,- / 1 kg	Rp 17,-	Rp 3.400,-
Kacang Panjang	300 gram	Rp 18.000,- / 1 kg	Rp 18,-	Rp 5.400,-
Thai Basil	150 gram	Rp 15.000,- / 1 kg	Rp 15,-	Rp 2.250,-
Garam	20 gram	Rp 4.000,- / 150 gram	Rp 27,-	Rp 540,-
Gula	20 gram	Rp 8.500,- / 500 gram	Rp 17,-	Rp 800,-
Penyedap	15 gram	Rp 27.000,- / 500 gram	Rp 54,-	Rp 810,-
Sarung Tangan	2 pcs	Rp 5.000,- / 100 pcs	Rp 50,-	Rp 100,-
Sterofoam	20	Rp 25.500,- / 100 pcs	Rp 255,-	Rp 5.100,-
Plastik	20	Rp 18.000,- / 100 pcs	Rp 180,-	Rp 3.600,-
Total Keseluruhan				Rp 122.400,-

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL)

Karena produksi dikerjakan sendiri tanpa menggunakan karyawan, maka

ditentukan jasa sebesar Rp 20.000,- / produksi.

c. Biaya Overhead Pabrik (BOP)

1) Kulkas

Daya Kulkas 80 Watt x 24 Jam = 1.92 kWh

Tarif Listrik per kWh daya 450 VA = Rp 415/kWh

Menghitung Biaya Listrik Kulkas per Hari = 1.92 kWh x Rp

415/kWh Biaya Listrik Kulkas = Rp 797,- / hari

2) Gas, Menggunakan LPG 3 Kg dengan harga Rp 20.000,- / tabung yang dapat bertahan hingga satu bulan. Jika diasumsikan jumlah hari sebanyak 31 hari maka biaya gas sebesar Rp 645,- / hari.

2. Menghitung Harga Pokok Produksi (HPP)

Tabel 2. Tabel HPP per Produksi

Biaya Bahan Baku (BBB)	Rp 122.400,-
Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL)	Rp 20.000,-
Biaya Overhead Pabrik (BOP)	Rp 1.442,-
HPP per Produksi	Rp 143.842,-

Berdasarkan perhitungan HPP yang telah dilaksanakan secara seksama, diketahui biaya yang dikeluarkan untuk satu kali produksi yang menghasilkan Thai Cuisine adalah Rp 143.842,-. Sedangkan Thai Cuisine dijual dengan harga Rp 15.000,- /Box. Maka laba kotor yang diperoleh adalah Rp 156.158,-/produksi.



Gambar 3. Pelaksanaan Pengabdian



Gambar 4. Proses Pembuatan



Gambar 5. Hasil Produksi Thai Cuisine

Kesimpulan.

Pengabdian masyarakat ini ditujukan kepada pelaku UMKM melalui kunjungan untuk ikut serta dalam proses produksi kue mochi dan memberikan pemahaman mengenai cara menghitung Harga Pokok Penjualan (HPP). Setelah mengikuti pelatihan, pelaku UMKM menjadi lebih sadar akan pentingnya perhitungan HPP, yang dapat digunakan sebagai dasar untuk pengambilan keputusan dalam kegiatan produksi yang mereka jalankan.

Ucapan Terima Kasih

Pelaksana pelatihan menyampaikan terima kasih kepada Ibu Rusma Yusuf, pemilik UMKM produsen kue mochi, atas waktu dan usaha yang telah diberikan untuk mendukung kelancaran pelaksanaan pengabdian masyarakat ini.

Referensi

- Badan Pusat Statistik. (2024). Laporan Tahunan ULMKM. Badan Pusat Statistik.
- Bevi Libraenli, L. G., Desmayanli, N. M. M. R., Waas, D. V., Willdahlia, A. G., Mahendra, G. S., Wardanli, N. W., & Cipta Nulgraha, P. G. S. (2022). Pelatihan Penentuan Harga Pokok Penjualan pada Toko Kule Dapur Friska. *JULPIKAT (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 3(2), 255–265. <https://doi.org/10.37339/julrpikat.v3i2.973>
- Devi Marchaenli, N. K. F., & Wafa, Z. (2023). Pendampingan Pembulatan Lomor Inklusif Berusaha dan Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada ULMKM. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Indonesia (JPKMI)*, 3(1), 88–96. <https://doi.org/10.55606/jpkmi.v3i1.1284>
- Effendi, Y., & Tambunan, D. S. (2024). Analisis Biaya Produksi Dengan Variabel Costing Dalam Menentukan Harga Jual Emping Melinjo. 10, 179–187.
- Fatwitawati, R. (2021). Usaha Mikro Kecil. Diambil Dari <https://www.bps.go.id/subject/35/Usaha-Mikrokecil.html#subjectViewTab1> Pada Tanggal, 16(48), 225–229.
- Hanlim, L., & MS. Looman. (2018). ULMKM (Usaha Mikro, Kecil, & Menengah) & BENLULK-BENLULK USAHA.
- Haryanto, W. (2018). Analisis Pembebanan Biaya Overhead Terhadap Harga Jual Waroeng Ibul Di Bekasi. *Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi Komputer*, 4(1), 137–142.
- Haulanisa, S. I. (2023). Perilaku Hukuk Ciptakan Peluang Bagi ULMKM Pada Perdagangan Bebas Dalam Menghadapi Resesi Global. *Majalah Hukum Nasional*, 53(2), 223–241. <https://mhnl.bphnl.go.id>
- Kementerian Koperasi, dan UL. R. I. (2022). Statistik ULMKM.
- Kosasih, E., Yulniawati, A., Sulryaputra, V., & Limijaya, A. (2018). Model Perhitungan Harga Pokok Ulnit Perusahaannya. *Jurnal ASET (Akademi Riset)*, 9(2), 1. <https://doi.org/10.17509/jaset.v9i2.9219>
- Melati, L. S. A., Saputra, G., Najiyah, F., & Asas, F. (2022). Perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode Full Costing untuk penetapan harga jual produk pada CV. Silvi MNL Paradilla Parenan. *Owner*, 6(1), 632–647. <https://doi.org/10.33395/owner.v6i1.611>
- Pilian, L. H. (2024). Public Administration Journal Vol. 8 No. 1 (2024) ULMKM PENGGERAK RODA PEREKONOMIAN NASIONAL. 8(1), 1–8.
- Wardoyo, D. (2016). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Penentuan Harga Jual Atas Produk (Studi Kasus Pada PT Dasa Winidul Agung). *Jurnal Riset Manajemen Dan Bisnis (JRMB) Fakultas Ekonomi UINLIAT*, 1(2), 183–190. <https://media.neliti.com/media/publications/259318-analisis-perhitungan-harga-pokok-produks-fe512a39.pdf>
- Yolanda, C. (2024). Peran Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah (ULMKM) Dalam Pengembangan Ekonomi Indonesia. *Jurnal Manajemen Dan Bisnis*, 2(3), 170–186. <https://doi.org/10.36490/jmdb.v2i3.1147>