
Pelatihan Perhitungan Harga Pokok Produksi Bagi Usaha Raja Burger dan Kebab

Metyria Imelda Hutabarat¹, Junaidi², Saleh Sitompul³

¹STMIK Methodist Binjai

²STAMI Murni Sadar

³Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi ITMI

E-mail: metyriaimelda@gmail.com¹, junaidi23375@gmail.com², jokowiahmad44@gmail.com³

Article History:

Received: 08 Mei 2023

Revised: 15 Mei 2023

Accepted: 16 Mei 2023

Keywords: harga pokok produksi, usaha mikro

Abstract: Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di kelompok usaha Raja Burger dan Kebab. Kegiatan ini bertujuan memberikan pelatihan akuntansi biaya. Banyaknya masyarakat di berbagai bidang yang belum mengetahui akan pemahaman harga pokok produksi disebabkan belum disosialisasikan dengan masif kepada masyarakat, sehingga masih ada yang belum memahaminya. Pembahasan tentang harga pokok produksi merupakan informasi yang berguna bagi usaha kaum muda dalam menjalankan usahanya. Menentukan harga pokok produksi diperlukan agar memiliki pengetahuan dalam mengelola biaya. Kegiatan PKM pelatihan harga pokok produksi telah dilaksanakan dengan baik, para peserta pelatihan antusias untuk mengikuti kegiatan ini. Adanya pelatihan ini diharapkan kinerja bisnis dalam menjalankan usaha Raja Burger dan Kebab ini dapat semakin berkembang.

PENDAHULUAN

Usaha kecil yang dikelola oleh kaum muda dengan membuka tempat-tempat usaha berjualan tidak dapat dipungkiri memiliki peranan memajukan sektor perekonomian mikro. Kuliner kebab dan burger bukan makanan asing lagi bagi masyarakat Indonesia. Kebab dikenal makanan yang berasal dari Timur Tengah. Kebab merupakan perpaduan daging, sosis, nugget, sayur-sayuran, telur, mayonaise, margarin dan aneka saus. Burger merupakan perpaduan roti, daging, sayuran, telur dan saus. Kebab dan burger bagi warga kota Medan telah banyak menjamur di berbagai tempat di Medan. Aktivitas masyarakat Medan yang sibuk membuat kebutuhan *fast food* digemari, di samping budaya konsumsi kuliner dan kebiasaan makan atau mencicipi jenis makanan bervariasi sangat disukai oleh seluruh lapisan masyarakat.

Peluang usaha bisnis kebab dan burger memiliki prospek pendapatan yang dapat menciptakan lapangan kerja dan pastinya akan mengurangi tingkat pengangguran. Pendapatan dari penjualan dapat memperkerjakan beberapa karyawan. Beberapa tempat di sepanjang jalan yang sama, usaha ini ada terdapat tiga sampai lima usaha yang sama, sebagai bukti usaha ini disukai pasar.

Kondisi khalayak sasaran kegiatan pengabdian masyarakat ini secara khusus belum pernah mengetahui adanya perhitungan harga pokok produksi, yaitu mitra kegiatan tidak pernah mendengar, tidak menerima ulasan dan tidak mengetahui adanya perhitungan harga pokok produksi, untuk setiap pendapatan yang diterima serta masih minimnya pengetahuan masyarakat usaha muda di berbagai bidang untuk memahami harga pokok produksi. Menurut (Satriani & Kusuma, 2020) manfaat mempelajari akuntansi biaya adalah timbulnya perasaan sadar biaya (*cost awareness*), karena semakin tinggi kemampuan mengelola biaya maka akan semakin baik produk dan jasa yang ditawarkan pada konsumen baik dari sisi harga maupun kualitas.

Harga pokok (biaya) produksi merupakan biaya yang diperlukan untuk memproses suatu produk. Menentukan harga pokok produksi diperlukan agar memiliki pengetahuan dalam mengelolah biaya (Putri, Supono, & Bakti, 2022). Biaya produksi terdiri atas biaya bahan, tenaga kerja dan *overhead* (Widyastuti & Mita, 2018); (Setiadi, Saerang, & Runtu, 2014). Perhitungan yang benar akan menghasilkan harga pokok penjualan yang tepat dimana selanjutnya akan dapat ditetapkan harga jual yang tepat pula, sehingga nantinya mampu menghasilkan laba yang sesuai dengan yang diharapkan (Widyastuti & Mita, 2018). Harga pokok produksi bukan hanya bertujuan untuk menentukan harga jual, tetapi juga dapat mengevaluasi apakah usaha produksi yang dijalankan telah efisien (Putri et al., 2022). Pemahaman perhitungan harga pokok produksi belum disosialisasikan secara aktif kepada setiap lapisan masyarakat kaum muda, sehingga kaum muda usaha mikro ini belum mengetahui dan memahaminya. Sosialisasi yang dilakukan hanya berkisar kepada lembaga pendidikan beberapa jurusan. Sosialisasi belum menyebar masyarakat kawula muda lainnya sehingga PKM pelatihan harga pokok produksi sangat perlu dilakukan bagi usaha Raja Kebab & Burger.

METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di kelompok usaha Raja Kebab dan Burger Medan. Adapun mitra dari kegiatan pengabdian masyarakat ini yakni usaha Raja Kebab dan Burger Medan terletak di kelurahan Sudirejo II, kecamatan Medan Kota tepatnya di Jalan Sisingamangaraja Kota Medan.

Metode-metode pelaksanaan pengabdian dapat dirinci sebagai berikut:

1. Metode Perencanaan.

Metode perencanaan sebagai tahapan awal dari kegiatan. Tim pengabdian berkomunikasi dengan pemilik usaha mitra untuk menjalin kerjasama. Komunikasi dan wawancara tentang kondisi, kebutuhan atau kesulitan yang dialami. Mendiskusikan rencana, jadwal pelaksanaan, mempersiapkan materi pelatihan PKM dan kelengkapan-kelengkapan lainnya yang dibutuhkan selama kegiatan sosialisasi seperti peralatan PKM, kamera, dokumen administrasi, dan konsumsi peserta. Setelah komunikasi disepakati dengan pihak pemilik usaha, para tim pengabdian survei lokasi untuk melaksanakan kegiatan pengabdian berupa wawancara untuk pelatihan perhitungan harga pokok produksi. Selanjutnya menyampaikan surat permohonan jadwal pelaksanaan pengabdian serta merancang materi pelatihan yang akan disampaikan nantinya.

2. Metode Pelaksanaan.

Memberikan surat pengantar untuk hari dan waktu pelaksanaan pengabdian di Raja Kebab dan Burger Medan. Tim pengabdian juga mempersiapkan materi yang akan dibagikan ke seluruh peserta, membuat daftar kehadiran, kamera untuk dokumentasi dan juga konsumsi ke seluruh peserta yang berperan. Pelaksanaan pengabdian dengan mengadakan sosialisasi berupa pelatihan perhitungan harga pokok produksi, pentingnya pengetahuan dalam

memahami adanya perhitungan harga pokok produksi kebab dan burger. Materi yang disajikan meliputi pengertian harga pokok produksi. Hal-hal dasar pengelolaan keuangan yang terkait dengan bagaimana menentukan harga pokok produksi (HPP) dan berapa harga jual yang seharusnya serta komponen-komponen terkait yang diperhitungkan (Sumantika & Prakosa, 2022).

3. Metode Diskusi dan Tanya Jawab.

Pelaksanaan pelatihan penghitungan harga pokok produksi dengan memberikan contoh-contoh kasus dan melatih harga pokok produksi kebab dan burger bagi pemilik dan pekerja usaha Raja Kebab & Burger untuk dapat menyelesaikan penghitungan soal harga pokok produksi kebab dan burger. Narasumber dapat langsung menanggapi pertanyaan atau cerita yang disampaikan peserta, sedangkan peserta lain juga dapat ilmu baru baik dari materi yang disampaikan oleh narasumber ataupun pertanyaan yang diajukan oleh peserta.



Gambar 1. Bahan Pembuatan Kebab dan Burger

4. Metode Simulasi

Metode simulasi sangat perlu dan penting diberikan kepada para peserta pelatihan untuk memberikan kesempatan mempraktekkan secara mandiri materi pelatihan yang diperoleh. Tujuannya setiap mitra pemilik bagi pemilik dan pekerja usaha Raja Kebab & Burger untuk dapat menyelesaikan penghitungan soal harga pokok produksi kebab dan burger yang dijual. Pembicara tidak hanya memberikan penjelasan mengenai materi tetapi juga melakukan sharing pengalaman mereka kepada para peserta yang hadir. Hal ini dilakukan agar peserta pelatihan dapat lebih memahami maksud dan tujuan dari teori yang diberikan dan mempermudah mereka dalam mengimplementasikannya di usaha mereka (Prihantari et al., 2022)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pelatihan telah dilakukan pada tanggal 3 Mei 2023 pukul 12.00 sampai dengan 15.00 wib. Adapun subjek mitra dari kegiatan pengabdian ini adalah pemilik dan pekerja usaha Raja Kebab dan Burger yang dihadiri peserta 11 orang. Pada tahap pelaksanaan ini metode yang digunakan dimulai dengan metode ceramah yaitu dengan menyampaikan pemaparan teori-teori dan praktik bagaimana caranya dan hal-hal yang perlu diperhatikan dalam menghitung harga pokok produksi dan memperoleh harga jual.

Pemilik dan pekerja usaha Raja Kebab dan Burger ini belum pernah mendengar, belum mengenal dan belum mengetahui serta belum memahami teori mengenai penghitungan soal harga pokok produksi. Setelah metode ceramah yaitu metode diskusi yang merupakan komunikasi dua

arah melalui tanya jawab dari peserta atas materi yang belum dipahami dan kurang dimengerti (Mulyani, Gunawan, & Nurkhamid, 2021). Para pemilik dan pekerja masih belum memiliki pengetahuan dan belum mengerti dengan baik dasar penghitungan soal harga pokok produksi, sehingga belum dapat mempraktekkan mengenai perhitungan penghitungan soal harga pokok produksi secara benar. Pelatihan ini dilaksanakan dengan memadukan unsur teori dan praktik. Hal ini ditujukan untuk lebih meningkatkan pemahaman mitra. Konsep teori diberikan dengan menggunakan metode ceramah dimana pemateri menjelaskan dengan bantuan media *hand-out* dan mitra memperhatikan penjelasan dari pemateri (Homan, Hamdani, & Willy, 2021).

Metode terakhir dilakukan dengan simulasi pelatihan yang menitikberatkan pada kemampuan peserta pengabdian. Rumus yang digunakan untuk menghitung harga pokok produksi yaitu harga pokok produksi = biaya bahan baku + biaya tenaga kerja + biaya overhead.



Gambar 2. Proses Penjualan Kebab dan Burger

Setiap peserta mencoba untuk menganalisa dengan diberikan tugas oleh pemateri menghitung harga pokok produksi kebab atau burger serta menentukan kisaran pendapatan yang diperoleh dari usaha tersebut. Setelah selesai semua tugasnya dilanjutkan dengan beberapa peserta mempresentasikan hasil tugas. Dalam sesi ini peserta dihibau memberikan pertanyaan, kritik, saran, maupun komentar agar pemahaman perhitungan harga pokok produksi dapat direalisasikan.

Tabel 1. Perhitungan Harga Pokok Produksi Kebab

Biaya Bahan Baku Per Bulan		
Nama Bahan	Jumlah	Harga (Rp)
Tortila kebab 24 cm	170 pcs	255.000
Daging ayam	3 kg	60.000
Sosis	5 kg	70.000
Beef daging	3 kg	60.000
Telur	170 pcs	272.000
Sayur selada	4 kg	35.000
Bawang bombay	1 kg	20.000
Margarin	6 kg	80.000
Mayonaice	2 kg	30.000
Sauce cabe sasa	2 kg	75.000
Sauce tomato	2 kg	70.000
Timun	4 kg	21.000
Tomat	4 kg	17.000
Jumlah biaya bahan baku		1.065.000
Biaya tenaga kerja		1.000.000
Biaya overhead		500.000

Jumlah harga pokok produksi		2.565.000
Jumlah produksi	170 pcs	

Dalam kegiatan tersebut, para peserta diberikan sosialisasi penghitungan soal harga pokok produksi. Pengetahuan ini diperlukan supaya usaha kaum muda masa sekarang ini dapat dengan benar menghitung harga pokok produksi melalui penjualan usaha sendiri. Tim pengabdian mendapati materi ini sangat pas diberikan kepada usaha kaum muda agar memiliki bekal pengetahuan untuk mengembangkan cabang usaha apabila dari antara pekerja ingin menjadi pemilik usaha kebab dan burger ini.



Gambar 3. Pelaksanaan PKM

KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan harga pokok produksi bermanfaat bagi peserta. Dampak yang dihasilkan untuk para peserta antusias mengetahui yang harga pokok produksi, pekerja mengetahui dirinya sebagai tenaga kerja termasuk dalam harga pokok produksi dan mempelajari adanya perhitungan biaya *overhead* pabrik. Para peserta sangat bersemangat dalam mengikuti materi kegiatan ini, yang mana melalui kegiatan pelatihan ini para peserta memiliki pengetahuan, pemahaman dan mampu mengerti lingkup harga pokok produksi, serta melaksanakan cara penghitungan langsung harga pokok produksi penjualan usaha kebab dan burger, sehingga dapat dipraktekkan dan diaplikasikan saat berkeinginan menghitung harga pokok produksi usaha sejenis.

DAFTAR REFERENSI

- Homan, H. S., Hamdani, D., & Willy, S. (2021). Pelatihan Perhitungan Harga Pokok Produksi, Harga Jual Dan Strategi Pemasaran Bagi Perajin Tas Ransel Di Desa Sangkan Hurip Kabupaten Bandung. *Dharma Bhakti Ekuitas*, 5(2), 529–534. <https://doi.org/10.52250/p3m.v5i2.356>
- Mulyani, S., Gunawan, B., & Nurkhamid, M. (2021). Pelatihan Perhitungan Harga Pokok Produksi Bagi Umkm Kabupaten Pati. *Jurnal Dharma Bhakti Ekuitas*, 05(02), 529–534.
- Prihantari, G. A. P. E. D., Manuaba, I. B. P., Harthawan, I. G. N. P., Handayani, I. A. R. P., Junitasari, P. D. K., & Premayanti, K. P. (2022). *Pelatihan Peningkatan Skill Pelaku UMKM Dan Pengembangan Potensi Ekonomi UMKM Di Desa Wisata Bengkel Tabanan*. 2(2), 169–174.
- Putri, D. P. S., Supono, I., & Bakti, P. (2022). Pelatihan Harga Pokok Produksi Untuk Meningkatkan Pengelolaan Usaha. *Abdi Laksana : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*,

-
- 3(1), 178–182. Retrieved from <http://openjournal.unpam.ac.id/index.php/JAL/article/view/17076>
- Satriani, D., & Kusuma, V. V. (2020). Perhitungan harga pokok produksi dan harga pokok penjualan terhadap laba penjualan. *Jurnal Ilmiah MEA (Manajemen, Ekonomi, Dan Akuntansi)*, 4(2), 438. Retrieved from <https://journal.universitassuryadarma.ac.id/index.php/jtin/article/view/645>
- Setiadi, P., Saerang, D. P. E., & Runtu, T. (2014). Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Penentuan Harga Jual pada CV. Minahasa Mantap Perkasa. *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi*, 14(2), 70–81.
- Sumantika, A., & Prakosa, A. (2022). Pelatihan Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Pemasaran Pada Kelompok Usaha Keripik Khas Bantul Yogyakarta. *Joong-Ki: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 267–272.
- Widyastuti, I., & Mita, D. (2018). Akuntansi Perhitungan Harga Pokok Penjualan Dengan Metode Pesanan Untuk Menentukan Harga Jual. *Jurnal Moneter*, 5(1), 74–85. Retrieved from <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/moneter/article/view/3232>