



PELATIHAN PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA USAHA AYAM KIRANI DAN AYAM GORENG SAUS DEPOK

Ferry Santoso¹, Endang Wulandari^{2*}
Program studi Akuntansi, Universitas Sahid^{1,2}
ferry_santoso@usahid.ac.id¹, wulandariendang12@gmail.com^{2*}

Abstrak

Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat pada usaha ayam kirani dan usaha ayam saus adalah untuk memberikan pelatihan dan pendampingan mitra dalam menghitung harga pokok produksi agar dapat menentukan harga jual. Permasalahan yang dihadapi oleh usaha ayam kirani dan usaha ayam saus saat ini adalah kurangnya pengetahuan dan kemampuan dalam menghitung harga pokok produksi ayam sehingga penetapan harga jual ditentukan berdasar harga pasar disekitar lokasi mitra. Ketidakmampuan mitra menentukan harga pokok produksi dan harga jual menyebabkan usaha ayam kiran dan ayam saus tidak dapat menghitung laba rugi dan melakukan manajemen keuangan. Untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh mitra, diberikan pelatihan perhitungan harga pokok produksi ayam kirani dan usaha ayam saus. Target dari kegiatan ini adalah agar mitra ini bisa melakukan perhitungan harga pokok produksi ayam, hingga selanjutnya dapat menghitung dan menentukan harga jual dengan tepat.

Kata kunci : Harga pokok produksi, Harga jual, Laba, Rugi

Abstract

The purpose of this community service activities in the kirani chicken business and chicken sauce business is to provide training and assistance to partners in calculating the cost of production in order to determine the selling price. The problem faced by the kirani chicken business and the sauce chicken business at this time is the lack of knowledge and ability to calculate the cost of chicken production so that the selling price is determined based on the market price around the partner location. The inability of partners to determine the cost of goods produced and the selling price causes the kiran chicken and chicken sauce businesses to be unable to calculate profit and loss and carry out financial management. To overcome the problems faced by the partners, training was given on calculating the cost of production of kirani chicken and chicken sauce business. The target of this activity is that these partners can calculate the cost of chicken production, so that they can calculate and determine the selling price appropriately.

Keywords: Cost of production, Sales price, Profit, Loss

1. Pendahuluan

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) selama ini sering dipandang sebelah mata dari segi ukuran dan besaran perputaran usaha. Pada kenyataannya, UMKM Merupakan sektor yang memegang peranan penting dalam perekonomian di Indonesia. (Widiatmoko et al., n.d.) mengungkapkan bahwa UMKM memegang peranan penting sebagai sektor yang potensial dan penjaga stabilitas perekonomian Secara umum, mengingat usaha kecil dan menengah mempunyai keterlibatan yang sangat tinggi terhadap angkatan kerja dan peningkatan kesejahteraan rakyat. Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) menjadi wadah yang baik bagi penciptaan lapangan pekerjaan yang direncanakan baik oleh pemerintah, swasta, dan pelakunya usaha perorangan (Halim, 2020).

Salah satu masalah mendasar yang dihadapi oleh para pelaku UMKM adalah kurangnya kemampuan dalam bidang akuntansi termasuk melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan benar (Widiatmoko et al., 2020). Bagi UMKM kalkulasi penentuan harga pokok merupakan suatu hal yang sangat penting, oleh sebab itu harga pokok tersebut hendaknya disusun secara tepat dan rasional dalam arti kata bahwa biaya-biaya yang dibebankan sebagai harga pokok dapat menunjukkan hal yang wajar, atau dengan kata lain bahwa unsur-unsur harga pokok sendiri dapat dialokasikan sesuai dengan fungsinya masing-masing (Hutagaol et al., 2022). Masalah yang dialami oleh pengusaha UMKM bersifat multidimensi yang artinya bahwa UMKM pada umumnya memiliki banyak permasalahan (Maghfirah et al., 2016). Salah satu masalah yang sering dihadapi UKM adalah kurangnya kemampuan dalam bidang akuntansi termasuk dalam menghitung harga pokok produksi (Widiatmoko et al., n.d.).

Kegiatan abdimas ini dilaksanakan pada 2 mitra yaitu UKM penjual ayam goreng “Kirani” dan UKM penjual ayam goreng saus yang merupakan produk waralaba. Pemilik dari kedua usaha ini masih bersaudara dan menjual produk yang sama yaitu ayam goreng, dan berada dalam 1 lokasi yang sama. UKM ayam kirani dan ayam saus berada di Depok tepatnya berada ditengah-tengah area kost mahasiswa kampus Universitas Indonesia dan Universitas Gunadarma, sehingga dapat disimpulkan segmen pasarnya adalah mahasiswa. .Selama ini mitra belum pernah menghitung harga pokok produksi dan harga pokok penjualan. Harga jual ayam yang mereka tetapkan hanya berdasar harga pasar ayam goreng disekitar lokasi mereka berjualan.

Pemilik UMKM kuliner selama ini belum bisa melakukan pengklasifikasian biaya yang termasuk kategori tetap maupun tidak tetap dan tidak mengetahui biaya- biaya yang termasuk kedalam biaya overhead (Nurazizah et al., 2015). Biaya overhead pabrik (BOP) adalah semua biaya produksi selain biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung atau dengan kata lain semua biaya dikeluarkan oleh perusahaan terdiri dari biaya bahan tak langsung, biaya tenaga kerja tak langsung, dan biaya-biaya produksi lainnya yang tidak secara mudah dapat ditelusuri secara langsung pada proses produksi (Halim, 2020). Tidak diperhitungkannya biaya overhead dalam menentukan harga pokok produksi membuat harga pokok produksi tidak akurat. Biaya overhead terdiri dari pemakaian fasilitas untuk mengolah barang berupa mesin, alat-alat, tempat kerja dan lainnya yang merupakan diluar dari bahan dan tenaga kerja langsung (Haryanto, 2018).

Dari wawancara awal didapatkan fakta bahwa Usaha Ayam Kirani dan Saus belum bisa mengklasifikasikan biaya yang bersifat tetap maupun yang bersifat variable dan belum mengetahui biaya-biaya apa saja yang termasuk kedalam biaya overhead. Perhitungan harga jual yang selama ini belum mempertimbangkan harga Pokok Produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik (Horngren, 2018).

Tujuan kegiatan abdimas pada kedua mitra ini adalah untuk membantu proses perhitungan harga pokok produksi dalam menetapkan harga jual yang tepat (Maghfirah et al., 2016).



Gambar 1. Situasi dan Kondisi Mitra



Gambar 2. Harga Jual Ayam Kirani

Permasalahan yang dihadapi UKM Ayam kirani dan Ayam Saus adalah mereka tidak pernah menghitung berapa sebenarnya laba/rugi yang mereka dapatkan sebenarnya, karena mereka belum bisa menghitung berapa harga pokok produksi dan harga pokok penjualan ayam secara tepat. Laba atau Rugi diperoleh dari (Penjualan – Harga Pokok Penjualan) – Biaya² operasional) (Prasetyo & Wulandari, 2020)

Pada tahap observasi awal ditemukan fakta bahwa penentuan harga jual ayam ditentukan hanya berdasarkan “metode kira” tanpa didukung perhitungan yang tepat. Harga jual ayam kirani yang ditetapkan adalah sebagai berikut :

Nasi + ayam = Rp. 10.000

Nasi + ayam + tahu/tempe = Rp, 15.000

Dari harga diatas, berarti harga tempe/tahu sebesar Rp.5000. tentu saja ini cukup mahal jika dibanding harga nasi + ayam yang Cuma Rp. 10.000. Hal ini menunjukkan bahwa UMKM ayam kirani belum mengerti cara perhitungan penetapan harga jual



Gambar 3. Harga Promo Ayam

Harga yang ditawarkan usaha ayam saus sebesar Rp.10.000 untuk waktu tertentu yaitu pukul 15.00 wib–17.00 wib dan harga Rp. 15.000 diluar waktu tersebut, tanpa mengetahui apa dasar penetapan waktu yang dipilih. Penentuan harga jual tanpa mempertimbangkan harga pokok produksi juga menunjukkan bahwa usaha ayam saus belum dapat menghitung harga pokok produksi dan harga pokok penjualan ayam secara tepat, yang dapat berakibat pada perhitungan laba/ rugi usaha.

2. Bahan dan Metode

Dalam tahap awal, dilakukan survei lapangan terhadap mitra yaitu UMKM Ayam Kirani dan Ayam Saus yang berlokasi di Depok. Hasil survei menunjukkan UMKM tersebut tidak memiliki pencatatan apalagi perhitungan harga pokok produksi atas makanan dan minuman yang dijual. Para pelaku UMKM menetapkan harga jual berdasarkan harga yang “pantas” dan “umum” tanpa mengetahui biaya produksi dan laba yang didapat.

Berdasarkan permasalahan tersebut, tim PKM menawarkan solusi permasalahan dengan memberikan pelatihan dan pendampingan kepada mitra dalam proses perhitungan harga pokok produksi. Terdapat 2 metode perhitungan harga pokok produksi berdasarkan jenis produksi yang dilakukan, yaitu (1) metode harga pokok pesanan (*job order costing*) dan (2) metode harga pokok proses (*process costing*) (Horngren, 2010). Pelaku UMKM Ayam Kirani dan ayam Saus merupakan pedagang kuliner yang memproduksi makanan/minuman yang jenisnya serupa dan identik setiap hari. Produksi yang dilakukan oleh pedagang tersebut termasuk dalam kategori *process costing*, dimana unit produk atau jasa yang identik atau serupa diproduksi dalam jumlah besar.

Selain untuk penentuan harga jual, perhitungan harga pokok produksi diperlukan untuk menetapkan kebijakan terkait efektifitas dan efisiensi produksi. Para pelaku UMKM dapat mengevaluasi apakah proses produksi yang berlangsung sudah efektif dan efisien dengan mengidentifikasi biaya produksi yang terjadi. Kegiatan abdimas kami

menawarkan untuk membantu menghitung harga pokok produksi dan harga pokok penjualan pada usaha ayam kirani dan usaha ayam saus, sehingga kedua mitra bisa menetapkan berapa sesungguhnya harga jual yang harus ditetapkan, sehingga laba atau rugi dapat dihitung secara tepat.

Tahapan yang dilaksanakan dalam kegiatan ini adalah sebagai berikut::

1. Proses Pre-Test pengetahuan mengenai Harga pokok Penjualan, Harga jual dan LabaRugi
2. Proses pemberian pengetahuan dasar mengenai Harga pokok Penjualan, Harga jual dan Laba (Rugi)
3. Proses pendampingan dalam perhitungan Harga pokok Penjualan, Harga jual dan Laba (Rugi).
4. Proses evaluasi dan monitoring

3. Hasil dan Pembahasan

Hasil

Kegiatan diawali dengan pengadaan Pre-test untuk mengetahui kemampuan mitra terkait dengan komponen biaya produksi, perhitungan harga pokok produksi, penentuan harga jual dan perhitungan rugi laba. Pre-test dilaksanakan dengan pembagian kuesioner berskala likert untuk mengetahui tingkat pengetahuan mitra.

Tabel 1. Hasil Pre-test

| Point Pertanyaan dalam Pretest | Bobot Jawaban | |
|--|----------------------|-----------|
| Pengetahuan Mengenai Komponen Biaya Produksi | | |
| - Pengetahuan Biaya Bahan Baku | 2 | |
| - Pengetahuan Biaya Tenaga Kerja Langsung | 2 | |
| - Pengetahuan Biaya Overhead | 1 | |
| Jumlah | | 5 |
| Pengetahuan Perhitungan Harga Pokok Produksi | | 2 |
| Pengetahuan Penentuan Harga Jual | | 2 |
| Pengetahuan Perhitungan Laba Rugi | | 1 |
| Total | | 10 |

Sumber: Data yang diolah, 2024

Dari hasil pre-test diketahui bahwa dari skala 1-5, tingkat pemahaman mitra menenai komponen biaya produksi cukup rendah yang ditunjukkan dengan skor 2 untuk pengetahuan biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung serta skor 1 untuk biaya overhead. Selain rendahnya pengetahuan mengenai komponen biaya produksi, pengetahuan perhitungan harga pokok produksi, harga jual dan laba rugi mitra juga cukup rendah dengan hasil bervariasi dari 1-2. Dari hasil tersebut menunjukkan, program pelatihan perhitungan harga pokok produksi sudah tepat diberikan kepada mitra sebagai upaya mendukung peningkatan usaha mitra.

Pembahasan

Tahap selanjutnya yang dilakukan dalam kegiatan ini adalah proses identifikasi biaya-biaya produksi terkait dengan usaha kuliner ayam kirani. Proses identifikasi dilakukan dengan wawancara dan observasi langsung terhadap mitra untuk mendapatkan biaya-biaya yang terkait dengan biaya produksi. Hasil identifikasi biaya produksi didapatkan data komponen biaya yang terkait dengan proses produksi ayam kirani sebagai berikut:

Tabel 2. Jenis Biaya

| Kategori | Biaya |
|------------------------------------|----------------------------------|
| Bahan Baku | Ayam |
| | Bumbu |
| Biaya Tenaga Kerja Langsung | Gaji pemilik sekaligus Pengelola |
| Biaya Overhead | LPG |
| | Minyak Goreng |
| | Biaya Overhad lainnya |

Setelah proses identifikasi biaya produksi, dilakukan pelatihan dan perhitungan harga pokok produksi ayam dengan mengidentifikasi jumlah biaya yang dibutuhkan untuk memproduksi 1 potong ayam:

Tabel 3. Perhitungan Harga Pokok Produksi Ayam Goreng

| Kategori | Biaya | Keterangan | Jumlah |
|------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|------------------|
| Bahan Baku | Ayam | per potong (1/4) | Rp 8,750 |
| | Bumbu | per potong (1/4) | Rp 400 |
| Tenaga Kerja Langsung | Gaji pemilik sekaligus pengelola | per potong (1/4) | Rp 1,000 |
| Biaya Overhead | LPG | asumsi LPG 3 KG => 3 hr | Rp 133 |
| | Minyak Goreng | asumsi minyak 4 liter = 1 hari | Rp 1,200 |
| | Biaya Overhad lainnya | per potong (1/4) | Rp 1,000 |
| TOTAL BIAYA PRODUKSI | | | Rp 12,483 |

Selain perhitungan harga pokok produksi, diberikan pelatihan dan edukasi perhitungan harga jual dengan 3 metode yang biasa digunakan untuk menetapkan harga jual usaha kuliner. Perhitungan harga jual dengan 3 metode tersebut adalah sebagai berikut:

1 **Menentukan Margin Pricing yang diinginkan**

$$\text{Harga Pokok} = 12,483$$

| | | |
|-----------------------------|---|--------|
| Margin Profit yg Diharapkan | = | 20% |
| Profit | = | 2,497 |
| Harga Jual | = | 14,980 |
| Harga Jual (Pembulatan) | = | 15,000 |

2 Mempertimbangkan Harga Kompetitor/Pesaing

Harga Jual = Harga Pesaing ± Penyesuaian

Penyesuaian dilakukan dengan memperhatikan kelebihan dan kekurangan produk kita

3 Harga bundling

Harga bundling adalah penetapan harga yang lebih murah untuk penjualan produk dengan jumlah tertentu

| | | |
|-------------------------------------|---|--------|
| Harga Jual 1 Ayam | = | 15,000 |
| Harga Jual 2 Ayam | = | 30,000 |
| Diskon Paket Bundling | = | 2,500 |
| Harga Jual Paket Berdua lebih Hemat | = | 27,500 |



Gambar 4. Dokumentasi Kegiatan Pengabdian Masyarakat

Tabel 4. Hasil Post-test

| Point Pertanyaan dalam Pretest | Bobot Jawaban | |
|--|----------------------|-----------|
| Pengetahuan Mengenai Komponen Biaya Produksi | | |
| - Pengetahuan Biaya Bahan Baku | 5 | |
| - Pengetahuan Biaya Tenaga Kerja Langsung | 5 | |
| - Pengetahuan Biaya Overhead | 3 | |
| Jumlah | | 13 |
| Pengetahuan Perhitungan Harga Pokok Produksi | | 3 |
| Pengetahuan Penentuan Harga Jual | | 4 |
| Pengetahuan Perhitungan Laba Rugi | | 3 |
| Total | | 10 |

Sumber: Data yang diolah, 2024

Hasil *post-test* menunjukkan setelah dilakukan pendampingan dan pelatihan identifikasi biaya produksi, perhitungan harga pokok produksi, penentuan harga jual dan perhitungan laba rugi, pengetahuan mitra semakin meningkat. Peningkatan pengetahuan diharapkan dapat mendukung perkembangan usaha mitra dalam menentukan strategi produksi dan penjualan yang akan berdampak pada peningkatan laba.

4. Kesimpulan

Usaha kuliner Ayam Kirani dan Ayam Saus sebagai salah satu Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) yang bergerak di bidang kuliner, masih belum dapat mengidentifikasi dan menghitung biaya produksi dengan benar. Penentuan harga jual tidak berdasarkan perhitungan yang jelas tetapi hanya dengan menyesuaikan harga jual ayam pada umumnya.

Kegiatan pengabdian Masyarakat ini dilakukan membantu UMKM Ayam Kirani dan Ayam Saus mengidentifikasi biaya produksi, menghitung harga pokok produksi, hingga penentuan harga jual produk Ayam Kirani dan Ayam Saus. Dengan proses identifikasi biaya produksi yang tepat serta Perhitungan harga pokok produksi, Usaha Kuliner Ayam Kirani dan Ayam Saus dapat menentukan harga jual yang tepat sesuai dengan laba yang diinginkan. Usaha Kuliner Ayam Kirani dan Ayam Saus dapat menetapkan harga jual yang kompetitif sehingga dalam jangka panjang dapat meningkatkan laba. Tanpa adanya manajemen keuangan yang didukung dengan laporan keuangan, maka arah bisnis sebuah perusahaan akan sulit diketahui dan dikendalikan (Santoso & Wulandari, 2023).

5. Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat Universitas Sahid yang telah memberi dukungan pembiayaan terhadap kegiatan ini sesuai dengan surat perjanjian penugasan pelaksanaan Hibah Internal Pengabdian Kepada Masyarakat Batch XV semester gasal 2023/2024 Nomor : 89.18/USJ-11/H.54/2023.

6. Daftar Pustaka

- Halim, A. (2020). *Pengaruh Pertumbuhan Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Kabupaten Mamuju*. 1(2).
- Haryanto, W. (2018). Analisis Pembebanan Biaya Overhead Terhadap Harga Jual Waroeng Ibu Noeng Di Bekasi. *Jurnal Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi Komputer*, 4(1). www.Bsi.Ac.Id
- Horngren. (2018). *Cost Accounting* (16th Ed.). Pearson Education.
- Hutagaol, L. H., Novianti, N., & Bhuana, K. W. (2022). Penentuan Dan Perhitungan Harga Pokok Produksi Serta Penyusunan Laporan Keuangan. *Progresif: Jurnal Pengabdian Komunitas Pendidikan*, 2(2), 51–61. <https://doi.org/10.36406/Progresif.V2i2.712>
- Maghfirah, M., Syam, F., Akuntansi, J., Ekonomi, F., & Bisnis, D. (2016). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Penerapan Metode Full Costing Pada Umkm Kota Banda Aceh. In *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi (Jimeka)* (Vol. 1, Issue 2).
- Nurazizah, A. L., Topowijono, & Dwiatmanto. (2015). Analisis Biaya Standar Sebagai Alat Pengendali Biaya Produksi (Studi Pada Perusahaan Meubel “Wijayanti”). *Jurnal Administrasi Bisnis*, 25(1).
- Prasetyo, M., & Wulandari, E. (2020). *Pengantar Akuntansi Penebar Media Pustaka* (Vol. 1). Penebar Media Pustaka.
- Santoso, F., & Wulandari, E. (2023). Pelatihan Pencatatan Dan Pelaporan Keuanganberbasis Sak Emkm Pada Klinik Pratama Gigi Orchid. In *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sabangka*.
- Widiatmoko, J., Goreti Kentris Indarti, M., Puspitasari, E., Setyo Hadi, S., Ekonomika Dan Bisnis, F., & Stikubank Semarang, U. (N.D.). Pendampingan Penyusunan Harga Pokok Produksi Bagi Pelaku Umkm Di Kota Semarang. *Jurnal Pkm: Pengabdian Kepada Masyarakat*, 03(02).