SULUH : Jurnal Abdimas Vol. 6 No. 2 (Februari 2025) hal: 237 – 244 p-ISSN: 2686-1127
Website: http://journal.univpancasila.ac.id/index.php/SULUH e-ISSN: 2686-3448

PENENTUAN HARGA JUAL PRODUK USAHA "*NGEMIL BERKAH*" DENGAN PENDEKATAN HPP

Khoirul Fuad[1*], Winarsih[2], Retno Tri Handayani[3], Farah Aida Ahmad Nadzri[4]

[1,2] Program Studi Akuntansi, Universitas Islam Sultan Agung, Semarang, Indonesia.
[3] Program Studi Akuntansi, Universitas Muria Kudus, Kudus, Indonesia.
[4] Accounting Research Institute, Universiti Teknologi MARA (UiTM), Shah Alam, Malaysia.

Artikel
Diterima : 16 Januari 2025
Disetujui : 10 Februari 2025
Terbit : 27 Februari 2025

*Email: khoirulfuad@unissula.ac.id

Abstrak

UMKM sampai saat ini memang masih menjadi sebuah primadona usaha bagi keberlanjutan perekonomian di Indonesia, kemampuannya bertahan di Tengah ketidakstabilan perekonomian tidak diragukan lagi semenjak era Krisis 1998 sampai sekarang, akan tetapi saat ini ada beberapa permasalahan yang masih dihadapi salah satunya adalah proses penentuan harga pokok produksi (HPP) yang belum sesuai. Adakalanya harga pokok produksinya lebih murah dari harga pasar dan juga sebaliknya, hal inilah yang menjadi kendala dari berkembangnya UMKM pada persaingan bisnis mereka. Pemilik UMKM Ngemil Berkah memiliki kesulitan dalam menentukan HPP sehingga penentuan harga jual produknya ke konsumen masih belum jelas, padahal idealnya tinggi rendahnya harga pokok produksi akan sangat mempengaruhi tingkat pendapatan yang akan diterima kemudian hari, sehingga apabila penentuan HPP ini tidak tepat maka penentuan laba yang akan diterima oleh UMKM juga akan salah. Oleh sebab itu, tim pengabdian membantu secara langsung untuk menghitung HPP sampai dengan penentuan harga jual, sehingga kepastian dari harga produknya bisa terlihat. Hasil dari kegiatan ini terlihat bahwa UMKM Ngemil Berkah secara langsung bisa mempraktekan proses perhitungan tersebut dalam jangka waktu yang cepat dan tepat.

Kata Kunci: Harga Jual, Ngemil Berkah, HPP.

Abstract

MSMEs play a vital role in Indonesia's economy, but they face challenges such as improper determination of the cost of goods produced (HPP). This leads to difficulties in setting selling prices and affects the competitiveness of MSMEs. Ngemil Berkah, an MSME, faced similar issues in determining the cost of goods sold (COGS), resulting in unclear pricing for their products. Incorrect determination of COGS can lead to inaccurate profit calculations. In response, a service team helped Ngemil Berkah calculate COGS and determine the selling price, providing clarity in product pricing. The results of this assistance showed that Ngemil Berkah was able to quickly and accurately carry out the calculation process. This highlights the importance of proper COGS determination for MSMEs' future income and reflects the significance of support in helping MSMEs overcome their challenges.

Keywords**:** *Selling Price, Ngemil Berkah, COGS.*

PENDAHULUAN

Usaha mikro merupakan jenis badan usaha secara perorangan yang memiliki aset atau kekayaan bersih kurang dari Rp. 50 juta dan penjualan per tahun tidak lebih dari Rp 300 juta (Sunarwati et al., 2024). Sampai saat ini usaha mikro masih sulit untuk berkembang dengan tingkat kestabilan yang tinggi, hal ini imbas dari sulitnya memperoleh pembiayaan yang terjangkau dari pemerintah (Putra & Haes, 2022). Fakta menunjukkan bahwasanya UMKM merupakan tulang punggung perekonomian di Indonesia, hal ini bisa dilihat dari kemampuannya dalam menyerap tenaga kerja yang belum tertampung di sektor lainnya, bahkan penyerapan tersebut sudah mampu menyentuh angka lebih dari 97% (Kristiawati et. al., 2020). Akan tetapi kemampuan UMKM dalam menampung penyerapan tenaga kerja belum bisa diiringi dengan pesat dan tingginya angka penjualan dari produk yang dihasilkan oleh UMKM itu sendiri (Widiatmoko et al., 2020). Permasalahan tersebut disebabkan oleh adanya ketidakmampuan secara mendasar yang dihadapi pelaku UMKM yaitu lemahnya pengetahuan dan kemahiran akuntansi utamanya dalam melakukan sebuah perhitungan mengenai harga pokok produksi dengan tepat dan benar sesuai standar akuntansi yang ada, permasalahan ini pun didukung dari hasil penelitian yang dilakukan oleh (Yuliyanti & Saputra, 2017). Secara rinci penyebab dari permasalahan ini didasari oleh adanya kemampuan yang kurang dari pelaku UMKM dalam hal penggolongan biaya, maka jadinya adalah adanya biaya – biaya yang belum atau tidak diperhitungkan dalam harga pokoknya seperti biaya penyusutan serta biaya tenaga kerja yang berasal dari aktivitas oleh pemilik sendiri (Nurlela & Rangkuti, 2017).

Ngemil berkah yaitu usaha homemade di bidang kuliner berupa aneka macam makanan ringan atau camilan. Usaha “Ngemil Berkah” didirikan pada tahun 2022 oleh Ika Zuliani Novita. Lokasi usaha Ngemil Berkah yaitu berada di rumah pemilik usaha di Jalan Punthadewa Rt.04/Rw.02 Pasir, Mijen, Demak. Target pasar usaha Ngemil Berkah adalah semua kalangan baik dari anak-anak sampai orang dewasa, laki-laki maupun perempuan, dari kalangan atas, kalangan menengah, maupun kalangan bawah. Nama “Ngemil Berkah” merupakan singkatan dari Ngemil Sambil Bersedekah. Alasan usaha ini diberi nama “Ngemil Berkah” karena adanya harapan usaha ini tidak hanya memberikan profit saja tetapi juga membawa keberkahan untuk banyak orang, baik untuk pemilik usaha, keluarga, warga desa sekitar, konsumen, dan masyarakat indonesia. Salah satu jalan untuk membawa keberkahan dari usaha ini adalah pada setiap pembelian camilan di “Ngemil Berkah” 10% keuntungan uang hasil pembelian per-unitnya akan didonasikan. Oleh sebab itu, usaha Ngemil Berkah memiliki tagline “Banyak Ngemil Banyak Pahala” yang berarti semakin banyak membeli produk di Ngemil Berkah maka akan semakin banyak donasi yang diberikan, sehingga semakin banyak pula pahala yang akan diperoleh oleh pemilik usaha dan harapannya bisa membawa keberkahan pada produk yang dihasilkan serta kehidupan pemiliknya di dunia maupun diakhirat kelak.

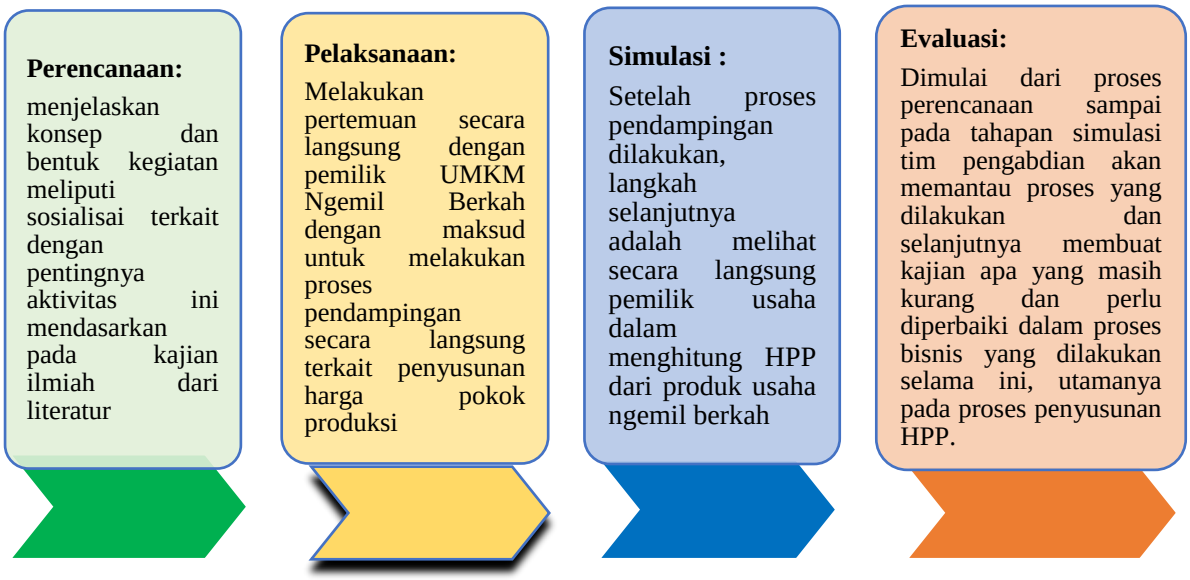
Produk Ngemil Berkah baru memiliki 2 produk yaitu Basreng (Bakso Goreng) dan Kulpia (Kripik kulit lumpia). Basreng ini merupakan modifikasi dari produk stik tahu yang awalnya

menggunakan bahan baku tahu, di sini pemilik menggantinya dengan bahan baku dari bakso ikan atau bakso sapi yang digoreng dengan menggunakan bumbu dapur seperti daun jeruk, cabai, dan lain sebagainnya. Jika biasanya basreng di iris bulat, di Ngemil Berkah pemilik ingin membuat basreng dengan irisan panjang seperti stik tahu atau stik keju. Kemudian untuk produk Kulpia merupakan modifikasi dari produk keripik kaca yang awalnya terbuat dari bahan baku tepung tapioka, di sini pemilik menggantinya dengan bahan baku kulit lumpia yang dibuat keripik dengan cara dipotong kotak - kotak kecil lalu digoreng dan diberi bumbu dapur serta daun jeruk. Biasanya kulit lumpia digunakan untuk membuat martabak atau pisang coklat, tetapi di Ngemil Berkah pemilik memproduksi kulit lumpia menjadi keripik. Basreng dan Kulpia memiliki 2 varian rasa yaitu original dan pedas.

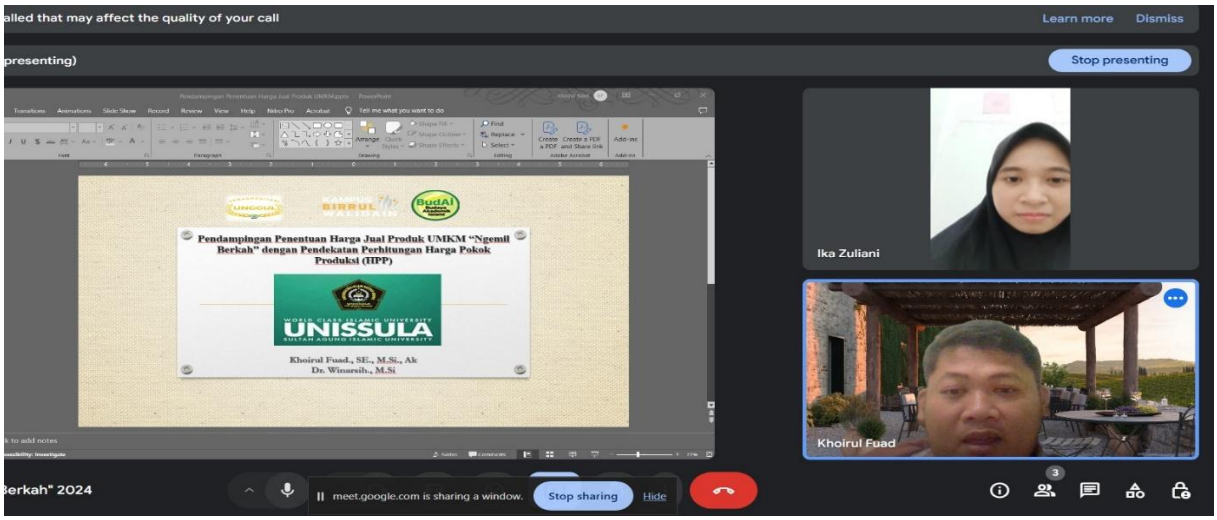
Saat ini, permasalahan yang dihadapi oleh mitra adalah belum dilakukannya metode perhitungan harga pokok produksi (HPP), padahal hal ini sangat penting karena harga produksi ini sangat berpengaruh terhadap penentuan harga jual selanjutnya. Ketidakakuratan dalam perhitungan harga pokok produksi akan menyebabkan penentuan harga jual yang mungkin terlalu rendah dan bisa jadi terlalu tinggi, tentunya kedepannya akan memberikan berdampak pada proses perhitungan laba yang belum akurat, kebanyakan UMKM juga hanya mampu memperhitungkan biaya bahan baku sebagai komponen biaya produksi (Fujianti et al., 2021), maka dari itu pendampingan dalam bentuk pengabdian masyarakat ini dirasa merupakan sebuah hal yang sangat perlu dilakukan agar perkembangan usaha ini bisa lebih baik lagi kedepannya. Penentuan harga pokok produksi yang tepat dipengaruhi oleh perhitungan biaya produksi dan berbagai akumulasi biaya; informasi ini selanjutnya akan digunakan untuk menentukan harga jual yang akan diberikan kepada konsumen, yang pada dasarnya merupakan tujuan utama sebuah usaha, yaitu menghasilkan laba (Kumbara et al., 2022), (Yustitia & Adriansah, 2022), (Astri & Ella Mulyantie, 2021), (Friyani et. al., 2020). Selain itu penekanan pada komponen biaya operasional akan mampu menambahkan margin peningkatan harga jualnya (Satriani & Kusuma, 2020).

METODE

Dalam pelaksanaan pengabdian ini, kami menggunakan metode langsung ke lokasi pengabdian serta bertemu online melalui aplikasi *google meet* (gambar 2) dengan memberikan beberapa alur tahapan pelaksanaan kegiatan ini. Pertama, diawali dengan mendapatkan informasi tentang tempat UMKM melakukan aktivitas kegiatannya dan melihat proses pengolahan produk dari barang mentah menjadi makanan matang. Selain itu, kami melakukan wawancara awal tentang proses pengelolaan keuangan dan perhitungan harga pokok produksi yang telah dilakukan. Dari proses ini, kami merasa perlu untuk memberikan masukan, pendampingan, dan pelatihan agar UMKM dapat mengatasi masalah yang dihadapi saat ini. Berikut merupakan gambaran dan alur kerja dari kegiatan pengabdian yang kami lakukan:



Gambar 1. Alur proses pengabdian



Gambar 2. Proses pendampingan dan pelatihan dengan owner ngemil berkah

Pada gambar 3 berikut ini ditampilkan produk – produk yang dihasilkan oleh usaha ngemil berkah yang terdiri dari Basreng (Bakso Goreng) dan Kulpia (Kripik kulit lumpia) yang dijadikan objek pelatihan dan pengabdian ini.



Gambar 3. Produk basreng dan kulpia

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses perhitungan harga pokok produksi dan harga jual produk

Proses penentuan harga pokok produksi merupakan tujuan utama dari pengabdian masyarakat ini, berikut akan disajikan tabel 1 perhitungannya dari salah satu produk yang dihasilkan dari UMKM Ngemil Berkah yaitu produk basreng:

Tabel 1. Perhitungan harga pokok produksi basreng (bakso goreng) 10 Pcs x 80 Gr

Keterangan	Item	Satuan	Harga	Harga/pcs
Biaya Bahan Baku				
Bakso Ikan	26	Pcs	Rp 23.000	Rp 2.300
Tepung Terigu	6	Sdm	Rp 1.500	Rp 150
Cabe Kering Kasar	8	Sdm	Rp 8.000	Rp 800
Cabe Kering Halus	4	Sdm	Rp 4.000	Rp 400
Daun Jeruk	30	Lbr	Rp 750	Rp 1.500
Bawang Putih	1	Sdt	Rp 450	Rp 45
Penyedap Rasa	1	Sdt	Rp 450	Rp 45
Garam	1	Sdt	Rp 300	Rp 30
Biaya Tenaga Kerja				
BTKL (Biaya Tenaga Kerja Langsung)	10	Pcs	Rp 10.000	Rp 1.000
Biaya Overhead				
Minyak Goreng	½	Liter	Rp 7.000	Rp 700
Gas Elpiji		Pcs	Rp 3.000	Rp 300
Standing Pouch	10	Pcs	Rp 4.000	Rp 400
Sticker Produk	10	Pcs	Rp 5.000	Rp 500
Total Biaya Produksi			Rp 67.450	Rp 6.745

Sumber: data diolah, 2024

Mendasarkan pada tabel 1 diatas terkait dengan total harga pokok produksi pada produk basreng sebanyak 10 pcs dengan berat bersih 80gr per unit dalam sekali produksi membutuhkan biaya sebesar Rp 67.450 dan untuk harga pokok produksi per unit dari basreng sebesar Rp 6.745. hasil perhitungan ini terdiri dari total biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung serta biaya overhead pabrik. Setelah proses perhitungan HPP dilakukan maka proses selanjutnya adalah menentukan harga jual pada produk basreng ini untuk dipasarkan, penentuan harga jual ini bertujuan untuk mengetahui estimasi harga yang layak dijual dan laba yang akan diperoleh. Pada tabel 2 berikut ini akan disertakan proses perhitungan harga jual dari produk basreng pada UMKM Ngemil Berkah.

Tabel 2. Perhitungan harga jual produk basreng (bakso goreng)

Keterangan	HPP Per Pcs	Harga Jual Per Pcs	Laba Per Pcs
Basreng (Bakso Goreng 80 Gr)	Rp 6.745	Rp 9.000	Rp 2.255

Sumber: data diolah, 2024

Pada tabel 2 diatas terlihat bahwa dari HPP yang sudah diperoleh pada perhitungan sebelumnya di tabel 1 maka dilanjutkan dengan menentukan harga jual yang layak, harga jual yang layak ini diperoleh dari survey secara random pada produk – produk makanan ringan sejenis yang diedarkan dipasaran agar mampu bersaing, hal ini juga atas dasar pertimbangan produk baru yang dibuat oleh

UMKM Ngemil berkah. Dari hasil perhitungan tersebut laba dari setiap penjualan per pcs bisa diketahui secara pasti sehingga meminimalisir tingkat kerugian dimasa mendatang.

Analisis Sebelum dan Sesudah Intervensi

Pada tabel 3 berikut memberikan sebuah gambaran terkait dengan rangkaian kegiatan pengabdian sebelum dan sesudah adanya pendampingan berikut ini:

Tabel 3. Target penyelesaian luaran

No	Unsur Materi	Sebelum Pelatihan	Setelah Pelatihan
1	Pemberian Materi dan dasar penentuan Harga pokok produksi dan harga jual produk basreng dan kulpia	Sekilas pernah mengetahui	Mengetahui dasar dan panduan terkait HPP dan penentuan harga jual
2	Pencatatan rinci pengadaaan bahan baku sampai bahan jadi dan siap untuk dijual	Belum sepenuhnya dicatat	Mampu mencatat sesuai panduan yang ada
3	Kesadaran akan manfaat dan efek penyusunan HPP dan penentuan harga jual bagi UMKM	Masih belum diperhatikan secara detail	Mengerti akan pentingnya pencatatan HPP serta penentuan harga jual produk dan selanjutnya berkenan melakukan proses tersebut secara kontinue

Sumber: data diolah, 2024

Komponen utama yang dihasilkan dari pelatihan dan pendampingan kepada UMKM Ngemil Berkah membantu mereka memahami pengetahuan terkait penyusunan Harga Pokok Produksi (HPP) dan secara mandiri menyusun HPP dari tahap awal yaitu perhitungan harga pokok sampai tahap akhir yaitu penentuan HPP dari produk ngemil berkah serta penentuan harga jual, hasil ini sejalan pula dengan temuan dari (Sudarmaji et al., (2023). Aspek kedua adalah kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini membantu UMKM Ngemil Berkah mendapatkan pemahaman yang lebih baik tentang praktik penyusunan HPP serta penentuan harga jual produk pada usaha ngemil berkah. Hasil ini juga didukung oleh peneliti lain yaitu Nugraeni et al., (2023) bahwa pelatihan dan pendampingan penentuan HPP mampu meningkatkan pengetahuan dan tidak mengalami kerugian apabila terjadi proses penjualan.

SIMPULAN

Kesimpulan

Tujuan dari pengabdian masyarakat ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan tentang penentuan Harga Pokok Produksi bagi UMKM Ngemil Berkah di Kabupaten Demak melalui pelatihan dan pendampingan proses penentuan HPP sampai dengan penentuan harga jual dari produk yang dimiliki. Hal ini kedepannya diharapkan akan mampu meningkatkan aspek penentuan harga jual yang pasti dan akan berimbas pada margin keuntungan yang jelas. Bagi UMKM, edukasi ini merupakan pengetahuan tentang penentuan HPP yang tepat dan evaluasi penentuan bahan baku serta bahan lainnya secara mandiri oleh pelaku UMKM. Hal ini penting mengingat pertumbuhan ekonomi yang

sangat pesat di Indonesia yang didorong oleh sektor UMKM dan penyerapan tenaga kerja yang cukup besar. Akan tetapi saat ini, UMKM masih belum menerapkan proses secara penuh dalam penentuan HPP bagi setiap produk yang mereka hasilkan.

Saran

Saran dan harapan yang besar dari kami tim pengabdian masyarakat UNISSULA agar aktivitas ini memberikan dampak nyata bagi pelaku UMKM khususnya Ngemil Berkah agar bisa secara mandiri dan konsisten dalam proses produksi usaha mereka dari mulai menentukan bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead pabrik serta biaya – biaya lainnya sehingga HPP bisa diketahui dengan pasti. Adapun tantangan yang dihadapi dalam proses pengabdian masyarakat ini adalah masih minimnya tingkat kesadaran bagi pelaku UMKM terhadap kepedulian dalam menghitung secara spesifik terhadap barang produksinya, hal ini didasari anggapan bahwa usahanya masih bersifat kecil dan masih belum terlalu sulit untuk menghitung tingkat margin yang akan mereka dapatkan, padahal sepengamatan tim pengabdian ada beberapa komponen biaya yang terlewatkan tidak dimasukkan dalam perhitungan biaya produksi usaha ini. Kedepannya kami berharap bisa menindaklanjuti kegiatan pengabdian ini dengan tema lain yaitu pendampingan peningkatan penjualan, pemasaran dan modifikasi produk untuk memenuhi kebutuhan konsumen pada digital era.

DAFTAR PUSTAKA

Astri, & Ella Mulyantie. (2021). Analisis Penerapan Metode Full Costing dan Variabel Costing sebagai Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Penentuan Harga Jual. *Nusantara Hasana Journal*, *1*(4), 121–128.

Friyani, Rita; Yuliana, Yuliana; Wiralestari, Wiralestari; Hernando, Riski; Olimsar, F. (2020). Praktek Akuntansi Manajemen Terkait Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dan Variabel Costing Pada Home Industry Kue Tradisional Wulan. *Jurnal Karya Abadi*, *4*(1), 98–101.

Fujianti, L., Budi Astuti, S., & Ramadhan Putra Yasa, R. (2021). Perhitungan Harga Pokok Produksi (Cost) Hasil Produk Inovatif UMKM Desa Kemuning Ngargoyoso Jawa Tengah. *SULUH: Jurnal Abdimas*, *2*(2), 89–96. https://doi.org/10.35814/suluh.v2i2.1902

Kristiawati, Endang; Wulandari, R. (2020). Pelatihan dan Pendampingan Perhitungan Biaya Produksi Bagi Usaha Mikro di Desa Rasau Jaya 3 Kabupaten Kubu Raya. *Al-Khidmah*, *3*(2), 1–5. https://doi.org/10.1201/9781315274508-20

Kumbara, V. B., Bayu Putra, R., & Fitri, H. (2022). Penerapan Metode Full Costing Pada Perhitungan Harga Pokok Produksi Sebagai Penentuan Harga Jual Pada Umkm Home Industry Tahu. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara (JPMN)*, *2*(2), 1–7. https://doi.org/10.35870/jpmn.v2i2.563

Nugraeni, N., Setyadi, D. L., Malik, H. A., & Wahyudi, A. (2023). Pembuatan Pakan Ternak Fermentasi Silase Untuk Penentuan Hpp ternak. *SULUH: Jurnal Abdimas*, *4*(2), 148–155.

Nurlela, & Rangkuti, C. (2017). *Analisis Perbandingan Metode Penentuan Harga Pokok* (Vol. 06, Issue 01, pp. 69–72).

Putra, M. A., & Haes, P. E. (2022). Pencegahan Kredit Macet Melalui Proses Negosiasi Dengan Debitur Pt Bank Maybank Indonesia Tbk Cabang Denpasar. *JAPI (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia)*, *7*(2), 225–230. https://doi.org/10.33366/japi.v7i2.3764

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. https://journal.universitassuryadarma.ac.id/index.php/jtin/article/view/645

Sudarmaji, E., Nawasiah, N., Hendratni, T. W., Astuti, B., & Keiko, A. (2023). Menghitung Angka :

Mengoptimalkan Margin Keuntungan Melalui Strategi HPP dan Harga Jual. *SULUH: Jurnal Abdimas*, *5*(2), 261–268.

Sunarwati, Novi; Sa'diyah, Halimatus; Roosmawarni, Anita; Virana, T. A. (2024). Pendampingan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing pada UMKM Camilan Anugerah. *HUMANISM*, *5*(1), 15–25.

Widiatmoko, J., Indarti, M. G. K., Puspitasari, E., & Hadi, S. S. (2020). Pendampingan Penyusunan Harga Pokok Produksi bagi Pelaku UMKM di Kota Semarang. *Jurnal PkM Pengabdian Kepada Masyarakat*, *3*(2), 206. https://doi.org/10.30998/jurnalpkm.v3i2.6324

Yuliyanti, Y., & Saputra, R. (2017). Analisis Harga Pokok Produksi Roti Berdasarkan Metode Full Costing dan Variable Costing. *Jurnal Online Insan Akuntan*, *2*(2), 229–236. http://ejournal-binainsani.ac.id/index.php/JOIA/article/view/642

Yustitia, E., & Adriansah, A. (2022). Pendampingan Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) dan Harga Jual pada UMKM di Desa Sawahkulon. *Jumat Ekonomi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, *3*(1), 1–9. https://doi.org/10.32764/abdimas_ekon.v3i1.2506

.