

Pendampingan Penyusunan Laporan Harga Pokok Produksi Pempek Sentosa

Maria Maria¹, Yevi Dwitayanti¹, Desi Indriasari¹, Nurhasanah Nurhasanah¹,
Rabbiyati Ningsi¹

¹Politeknik Negeri Sriwijaya

Jl. Srijaya Negara Bukit Besar Palembang, Indonesia

Korespondensi: mariamardjuki@polsri.ac.id

ABSTRAK

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Sentosa Palembang mengolah dan menjual aneka pempek. UMKM Sentosa belum menghitung Harga Pokok Produksi (HPP) yang menjadi basis penentuan harga jual. Selama ini, pemilik usaha menentukan biaya produksi hanya menggunakan taksiran sehingga belum mencerminkan biaya yang sesungguhnya. Untuk itu, dilakukan kegiatan penyuluhan dan pendampingan penentuan HPP di UMKM tersebut. Kegiatan dilakukan dengan pendekatan partisipatif. Dengan adanya kegiatan ini, pada akhirnya pemilik usaha dapat mengetahui dan menyusun laporan HPP pembuatan pempek sehingga harga jual dan capaian laba yang diinginkan pun terukur.

Kata kunci: UMKM, harga pokok produksi, pempek

ABSTRACT

Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) Sentosa Palembang process and sell various pempek. As a business that carries out production activities, Sentosa MSMEs require calculating the Cost of Goods Produced (COGS) which is the basis for determining the selling price. This has not been done by MSMEs Pempek Sentosa. So far, business owners determine production costs using only estimates so that they have not reflected the proper conditions. For this reason, counseling and assistance in determining COGS in MSMEs are carried out. With this activity, business owners can find out the costs incurred for making pempek so that the selling price and the desired profit achievement are measured

Key Words: MSMEs, cost of goods produced, pempek

DOI: <https://doi.org/10.55983/empjcs.v1i6.317>



©2022 by the authors. This is an open access article distributed under the CC BY SA license
<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0>

PENDAHULUAN

Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) merupakan basis penentuan harga jual produk. Dalam penetapan harga jual, harus diketahui besarnya biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi barang tersebut (Chrisna:2018). Perhitungan HPP kurang tepat akan memengaruhi laba/rugi yang diperoleh sehingga perhitungan HPP secara tepat pada suatu usaha tentu harus diupayakan. Hubungan ini diperoleh jika harga jual ditetapkan dibawah HPP, maka perusahaan akan rugi dan sebaliknya jika harga jual melebihi dari HPP, maka perusahaan akan mengalami keuntungan. Pada perusahaan skala kecil seperti UMKM, pengendalian biaya tidak terlalu sulit dilakukan, mengingat pengelompokan biaya masih relatif sedikit (Fadilah & Lubis :2020).

UMKM penggerak ekonomi dan telah terbukti meningkatkan pertumbuhan ekonomi nasional (Candraningrat et al., 2021; Khourouh et al., 2020; Putra, 2018), salah satu penggerak perekonomian yang tangguh (Wiralestari et al, 2018) serta mendorong ekonomi berkelanjutan (Purwanti & Fatmawati, 2021). UMKM dapat mengurangi kesenjangan ekonomi (Falentina & Resosudarmo, 2019), berkontribusi dalam mengurangi pengangguran di Indonesia (Maria et al., 2022). Pelaku usaha lebih fokus pada produksi dan memasarkan produknya sehingga kurang perhatian terhadap pencatatan/ pelaporan biaya produksi maupun pelaporan keuangan. Hal ini dikarenakan penyusunan laporan tersebut dianggap bukan suatu hal penting.

UMKM Pempek Sentosa Palembang (sebagai mitra) merupakan perusahaan yang mengolah dan menjual makanan aneka pempek. Pempek merupakan salah satu kuliner tradisional kota Palembang (Karneta:2013, Purwanti, et al:2018, Meryansumayeka,et al:2019). Pengolahan pempek (Suryaningrum dan Muljanah:2009), selain diversifikasi mengolah ikan, juga memberikan *value added* pada produk siap saji serta meningkatkan peluang usaha. Hal ini sejalan dengan hasil penelitian Megawan, et al (2021), di masa pandemi, bisnis pempek berjalan dengan baik dan mendapatkan pertumbuhan spesifik dalam laba dan pelanggan.

UMKM Pempek Sentosa Palembang didirikan oleh Abdul Rozik pada tahun 2012. Usaha ini sudah memiliki Surat Izin UMKM berdasarkan Peraturan Pemerintah No. 24/2018 dengan nomor induk berusaha 0220302701868. Usaha ini berlokasi di Jalan Ahmad Yani Depan Kantor Pertamina Pemasaran MOR 2 Kel 14 Ulu Kec Seberang Ulu II Palembang. Pempek Sentosa menjual martabak kuah kari dan aneka pempek: pempek lenjer kecil, pempek telur kecil, pempek adaan, pempek kulit, dan pempek tahu dengan bahan baku ikan dan tepung sagu (tapioka). Varian pempek yang paling dominan diminati para konsumen yaitu pempek lenjer kecil, pempek telur kecil, dan pempek adaan. Dari survei awal, didapati informasi bahwa UMKM Pempek Sentosa Palembang belum pernah menghitung/menyusun laporan HPP dan kalkulasi atas biaya produksi belum dilakukan.

Berdasarkan uraian sebelumnya, maka tim pelaksana kegiatan ingin berbagi pengetahuan dan terlibat secara langsung dalam penyusunan HPP di UMKM pempek Sentosa. Seraca rinci, masalah yang dihadapi UMKM pempek Sentosa:

1. UMKM belum menjustifikasi unsur-unsur biaya produksi sehingga belum menghitung HPP pempek.
2. Penentuan harga jual pempek sesuai tingkat laba yang diinginkan belum mencerminkan perhitungan yang akurat karena HPP belum diketahui.

METODE

Kegiatan pendampingan penyusunan HPP pempek terlaksana atas keingintahuan pemilik usaha pempek Sentosa untuk keberlanjutan usahanya dalam jangka panjang. Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian ini menggunakan pendekatan partisipatif. Pendekatan partisipatif, sebuah pendekatan pendampingan yang ditujukan agar mitra dapat menyelesaikan masalah yang dihadapi (Mustanir et al. 2019). Dalam hal ini partisipatif diperuntukkan bagi UMKM Sentosa (mitra) dalam menetapkan HPP dan harga jual pempek yang diinginkan.

Kegiatan dilakukan dalam tiga tahap:

1. UMKM Sentosa dan tim pelaksana melakukan *brainstorming* penghitungan HPP, sehingga mitra menerima pentingnya sebuah laporan HPP.
2. Pembuatan laporan HPP oleh tim sebagai ilustrasi sederhana, dibekali dengan konsep dasar akuntansi biaya untuk membantu mitra dalam membuat laporan HPP. Partisipasi mitra, mempraktikkan pembuatan HPP.
3. Monitoring dan evaluasi keberhasilan kegiatan, dilakukan secara bertahap untuk semua aktivitas.

Untuk mencapai tujuan kegiatan pengabdian, maka dilakukan:

- a. Pembimbingan, bersifat penyampaian materi tentang unsur harga pokok produksi, penghitungan laba berdasarkan data yang dimiliki mitra.
- b. Diskusi, pemilik/pengelola UMKM menyampaikan permasalahan yang dihadapi dan bersama tim pelaksana (penulis) mencari solusinya.
- c. Pendampingan, mempraktikkan keterampilan menyusun laporan HPP secara langsung didampingi oleh tim pelaksana kegiatan pengabdian.



Gambar 1. Pelatihan penghitungan dan penyusunan HPP, pemilik usaha dan ketua tim pelaksana kegiatan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Perhitungan HPP dengan pendekatan *full costing* memasukkan semua biaya produksi secara rinci dan jelas. UMKM Sentosa selama ini menghitung bahan baku dan upah pekerja saja sedangkan biaya listrik, air, terkait dengan proses produksi dan bahan bakar belum dibebankan kedalam biaya produksi. Dengan demikian pembebanan biaya produksi yang dihitung UMKM Sentosa lebih rendah dibanding kondisi yang semestinya. Penghitungan HPP

pempek dibatasi untuk tiga jenis: pempek telur kecil, adaan dan lenjer kecil dikarenakan jenis ini yang paling diminati konsumen.

1) Klasifikasi Biaya Produksi

Dalam satu hari, UMKM Sentosa memproduksi 650 pempek telur kecil, 650 pempek adaan, dan 650 pempek lenjer kecil. Usaha ini bekerja setiap hari selama 30 hari dalam sebulan.

a) Biaya Bahan Baku Langsung

Berikut penulis sajikan pengklasifikasian biaya bahan baku yang dibuat perusahaan untuk produksi 650 pempek telur, 650 pempek adaan, dan 650 pempek lenjer kecil (tabel 1).

b) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi dibutuhkan tenaga kerja yang memiliki keterampilan dan kemampuan dalam proses pengolahannya. Daftar biaya tenaga kerja langsung untuk memproduksi pempek telur kecil, pempek adaan, dan pempek lenjer kecil dalam satu hari (@650 unit) dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 1. Daftar Bahan Baku

No.	Pempek Telur Kecil	Satuan	Kuantitas	Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Ikan Giling	Kg	xx	xxx	1.400.000
2	Sagu	Kg	xx	xxx	147.000
3	Telur	Kg	xx	xxx	70.000
4	Air	Liter	xx	xxx	1.000
Jumlah biaya					1.618.000
No.	Pempek Adaan	Satuan	Kuantitas	Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Ikan Giling	Kg	xx	xxx	1.000.000
2	Sagu	Kg	xx	xxx	5.000
3	Daun bawang	Kg	xx	xxx	112.000
4	Minyak goreng	Liter	xx	xxx	120.000
5	Air	Liter	xx	xxx	750
Jumlah biaya					1.237.750
No.	Pempek Lenjer Kecil	Satuan	Kuantitas	Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
1.	Ikan Giling	Kg	14	100.000	1.400.000
2.	Sagu	Kg	10,5	14.000	147.000
3.	Air	Liter	1,25	14.000	1.000
Jumlah biaya					1.548.000

Catatan: kuantitas dan harga satuan tidak untuk dipublikasikan

Tabel 2. Upah Tenaga Kerja Langsung

Bagian	Pekerja	Tarif/Hari (Rp)	Jumlah (Rp)
Pengadonan	2 orang	50.000	100.000

c) Biaya Overhead Pabrik

Informasi dari pemilik usaha, UMKM Pempek Sentosa Palembang belum menghitung biaya overhead pabrik. Biaya ini terdiri dari biaya bahan baku dan tenaga kerja tidak langsung, serta biaya bahan bakar.

- Biaya Bahan Baku Tidak Langsung

UMKM Pempek Sentosa Palembang belum menghitung biaya bahan baku tidak langsung ke dalam biaya produksi. Biaya dimaksud adalah garam. Biaya garam (0,28 kg x Rp10.000 x 3 jenis pempek) dengan total Rp8.400.

- Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung

Upah karyawan yang tidak terlibat langsung dalam pembuatan pempek, namun membantu usaha yaitu bagian perebusan dan penggorengan. Biaya tersebut ditampilkan dalam tabel 3.

Tabel 3. Daftar Tenaga Kerja Tidak Langsung (650 unit @ pempek)

No	Bagian	Pekerja	Tarif/Hari (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Perebusan	4 orang	50.000	200.000
2	Penggorengan	2 orang	50.000	100.000
TOTAL				300.000

- Biaya Bahan Bakar

Biaya gas dibutuhkan @ 650 unit pempek telur kecil, adaan dan lenjer kecil sebanyak 3 tabung gas @ Rp25.000.

2) Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP)

HPP pempek telur kecil, pempek adaan, dan pempek lenjer kecil untuk @ 650 unit:

Tabel 4. Laporan harga Pokok Produksi

UMKM PEMPEK SENTOSA Laporan Harga Pokok Produksi Untuk Pempek 650 unit (per hari)			
Pempek (per jenis produksi)			
Rincian Biaya	Telur Kecil	Adaan	Lenjer Kecil
Biaya Bahan Baku Langsung	Rp 1.618.000	Rp 1.237.750	Rp 1.548.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 33.333	Rp 33.333	Rp 33.334
Biaya Overhead Pabrik:			
Biaya Bahan Baku Tidak Langsung	Rp 2.800	Rp 2.800	Rp 2.800
Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	Rp 100.000	Rp 100.000	Rp 100.000
Biaya Gas	Rp 25.000	Rp 25.000	Rp 25.000
Total Biaya Overhead Pabrik	Rp 127.800	Rp 127.800	Rp 127.800
Harga Pokok Produksi	Rp 1.779.133	Rp 1.398.883	Rp 1.709.134
Harga Pokok Produksi per Unit	Rp 2.737,1276	Rp 2.152,1276	Rp 2.629,4369

Perhitungan Harga Jual

Berdasarkan HPP, maka pemilik usaha dapat menentukan harga jual yang diinginkan untuk masing-masing jenis pempek dimaksud. Dengan menghitung HPP tiga jenis pempek ini maka dapat diprediksi omset per bulannya. Demikian pula pemilik UMKM ini dapat menghitung jenis produk-produknya yang lain. Memang, kelihatannya sederhana dan nilai yang dihitung juga tidak material. Namun, kosep akuntansi biaya yang dipahami tidak menutup kemungkinan untuk lebih fokus ke suatu produk tertentu yang jadi produk andalannya. Pada akhirnya diharapkan UMKM Sentosa dapat berkembang menjadi usaha skala menengah.

SIMPULAN

Dengan adanya pengklasifikasian biaya produksi, maka pelaku usaha dapat menyusun laporan HPP secara rinci. Selanjutnya laporan ini dijadikan dasar penetapan harga jual sesuai

dengan margin kontribusi yang diinginkan. Dari hasil kegiatan pendampingan ini, UMKM Sentosa dapat membuat laporan HPP selama satu bulan atau beberapa periode tertentu.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pimpinan Politeknik Negeri Sriwijaya, bapak Abdul Rozik selaku pemilik UMKM Pempek Santosa Palembang dan bapak Ahmad Arifin Wanda atas kerja samanya sehingga kegiatan ini dapat diselenggarakan dengan baik.

REFERENSI

- Candraningrat, I. R., Abundanti, N., Mujiati, N. W., Erlangga, R., & Jhuniantara, I. M. G. (2021). The role of financial technology on development of MSMEs. *Accounting*, 7(1), 225–230. <https://doi.org/10.5267/j.ac.2020.9.014>
- Chrisna, H. (2018). Analisis Manajemen Persediaan dalam Memaksimalkan Pengendalian Internal Persediaan pada Pabrik Sepatu Ferradini Medan. *Jurnal Akuntansi Bisnis dan Publik*, 8(2), 82–92.
- Fadilah, N., & Lubis, H. P. (2020). Analisis Pengendalian Biaya Produksi untuk Memaksimalkan Laba Produk Olahan Dodol Bengkel. *Jumant*, 12(1), 116–128.
- Falentina, A. T., & Resosudarmo, B. P. (2019). The impact of blackouts on the performance of micro and small enterprises: Evidence from Indonesia. *World Development*, 124, 104635. <https://doi.org/10.1016/J.WORLDDEV.2019.104635>
- Karneta, R. (2015). Difusivitas Panas dan Umur Simpan Pempek Lenjer. *JTEP Jurnal Keteknikan Pertanian*. Vol 1. No. 1, Oktober. Hal.131-141.
- Khouroh, U., Sudiro, A., Rahayu, M., & Indrawati, N. K. (2020). The mediating effect of entrepreneurial marketing in the relationship between environmental turbulence and dynamic capability with sustainable competitive advantage: An empirical study in Indonesian MSMEs. *Management Science Letters*, 10(3), 709–720. <https://doi.org/10.5267/j.msl.2019.9.007>.
- Maria, M., Choiruddin, C., Dwitayanti, D., Indriasari, D. (2022). Rancang Bangun Pelaporan Keuangan Berbantuan Aplikasi SI APIK. *Empowerment: Jurnal Pengabdian Masyarakat* Volume 1 Nomor 4, Juli. Hal 592-601.
- Megawan, K. C., Karmagatri, M., Bahri, R. S., and Lusia, E. (2021). Traditional Food Business Surviving Strategy During the Covid-19 Pandemic in Indonesia: A Case Study of a Small Traditional Food business-Pempek MINIAMPERA. *Proceedings of the International Conference on Industrial Engineering and Operations Management*. Sao Paulo, Brazil, April 5 - 8, Pg. 2234-2240.
- Meryansumayeka, Putri, R. I. I., Zulkardi. 2019. How Students Learn Fraction Through Pempek Lenjer Context. *Journal of Physics: Conference Series*. The 3rd Sriwijaya University Learning and Education International Conference, IOP Publishing.
- Mustanir, A., Hamid, H., & Syarifuddin, R. N. (2019). Pemberdayaan Kelompok Masyarakat Desa Dalam Perencanaan Metode Partisipatif. In *Jurnal MODERAT* (Vol. 5).
- Purwanti, I. F., Titah, H. S., Tangahu, B. V., Kurniawan, S. B. (2018). Design and Application of Wastewater Treatment Plant for “Pempek” Food Industry, Surabaya, Indonesia.

- International Journal of Civil Engineering and Technology (IJCIET)*. Volume 9, Issue 13, pp. 1751-1765.
- Purwanti, L., & Fatmawati, D. S. A. (2021). The meaning of financial accounting standards for micro, small and medium entities (SAK EMKM) during the covid-19 pandemic. *Estudios de Economia Aplicada*, 39(12). <https://doi.org/10.25115/eea.v39i12.6001>.
- Putra, Y. M. (2018). Pemetaan Penerapan Standar Akuntansi Keuangan EMKM pada UMKM di Kota Tangerang Selatan. *Profita: Komunikasi Ilmiah Akuntansi dan Perpajakan*, 11(2), 201–217. <https://doi.org/10.22441/profita.2018.v11.02.004>.
- Suryaningrum, T. D. dan Muljanah I. (2009). Prospek Pengembangan Usaha Pengolahan Pempek Palembang. *Squalen*, Vol. 4 No. 1, Hal. 31-40.
- Wiralestari, Edy Firza, dan Fitrini Mansur.(2018). Pelatihan Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Full Costing sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Pempek pada UMKM Pempek Masayu 212. *Jurnal Karya Abdi Masyarakat*, Volume 2 Nomor 1 Januari – Juni 2018. Hal. 46-52.