

PELATIHAN PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI KERIPIK PARE: PENDEKATAN AKUNTANSI BIAYA PADA KELOMPOK WANITA TANI KANAAN DESA MANUSAK KECAMATAN KUPANG TIMUR KABUPATEN KUPANG

Maria Bano¹, Santhy Chamdra², Bayu Mahendra³, Maximilian M.J. Kapa⁴

^{1,2,3,4} Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Nusa Cendana, Kupang, Nusa Tenggara Timur
e-mail: maria.bano@staf.undana.ac.id

Abstrak

Artikel ini membahas pelatihan perhitungan harga pokok produksi keripik pare sebagai makanan siap saji dari pare (*Momordica charantia*). Keripik pare merupakan makanan ringan yang mulai banyak diminati karena manfaatnya bagi kesehatan. Dalam rangka memastikan kelayakan usaha, penting untuk mendalami perhitungan harga pokok produksi secara langsung. Pelatihan ini menggunakan pendekatan akuntansi biaya, meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead*. Hasil Pelatihan ini berdampak pada peningkatan pemahaman terkait biaya yang harus ditanggung dalam proses pengolahan hingga produksi keripik pare serta implikasinya terhadap penentuan harga jual.

Kata kunci: Akuntansi Biaya, Biaya Produksi, Harga Pokok Produksi, Keripik Pare

Abstract

This article discusses training in calculating the cost of production of bitter melon chips as a ready-to-eat food from bitter melon (*Momordica charantia*). Bitter melon chips are a snack that is becoming increasingly popular because of its health benefits. In order to ensure business feasibility, it is important to delve deeper into calculating the cost of production directly. This training uses a cost accounting approach, including raw material costs, labor costs and overhead costs. The results of this training have an impact on increasing understanding regarding the costs that must be borne in the processing and production of bitter melon chips and the implications for determining selling prices.

Keywords: Bitter Melon Chips, Cost Accounting, Cost of Production, Production Costs

PENDAHULUAN

Kelompok Wanita Tani Kanaan (KWTK) memiliki lahan dan sumber daya alam yang cukup baik untuk pengembangan beberapa jenis tanaman hortikultura. Salah satu diantaranya adalah tanaman pare yang buahnya berwarna hijau dan berasa pahit (Rintyani *et al.* 2020). Sejauh ini, penjualan pare pada kenyataannya belum dapat meningkatkan penghasilan keluarga dikarenakan pare kurang disukai masyarakat karena rasanya pahit, dan harga jualnya sering berfluktuasi dan bahkan sangat rendah. Untuk meningkatkan selera konsumen akan pare maka perlu diolah lebih lanjut menjadi keripik.

Keripik pare merupakan makanan ringan yang berasal dari bahan dasar pare. Keripik Pare termasuk produk olahan pangan yang memiliki potensi pasar cukup besar, terutama di kalangan konsumen yang peduli dengan kesehatan. Pare memiliki rasa pahit namun dibalik rasa itu terdapat kasiat dalam menjaga kadar gula darah, sehingga akhir-akhir ini pare banyak dicari konsumen yang menginginkan makanan sehat.

Namun, untuk menjaga keberlanjutan usaha, perlu dilakukan perhitungan yang cermat terhadap harga pokok produksinya dan pada kenyataannya anggota KWTK belum memiliki ketrampilan dalam pencatatan keuangan dengan baik khususnya dalam menghitung biaya produksi pokok. Akibatnya, anggota KWTK mengalami kesulitan dalam menentukan harga jual yang mana harga jual ditetapkan tanpa memperhitungkan biaya produksi secara rinci.

Harga pokok produksi (HPP) adalah total biaya yang dikeluarkan oleh produsen untuk memproduksi suatu barang, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead. Tujuan utama dari perhitungan HPP adalah untuk mengetahui besarnya biaya yang diperlukan dalam proses produksi agar dapat menetapkan harga jual yang kompetitif di pasar.

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dilakukan di KWT Kanaan yang beralamat di Desa Manusak Kecamatan Kupang Timur Kabupaten Kupang. Kegiatan pengolahan keripik pare telah dilakukan kelompok ini sejak Covid 19 melanda seluruh wilayah NTT termasuk Desa Manusak. Perhitungan Harga Jual selama ini ditetapkan mengikuti harga bahan baku, saja tanpa menghitung biaya tenaga kerja, dan biaya overhead. Atas dasar itu, dilakukan pendampingan dan pelatihan pada

semua anggota KWTK tentang cara perhitungan harga pokok produksi pada produksi keripik pare. Perhitungan dan penentuan harga pokok dalam menghitung margin penjualan, dan penentuan harga jual.

Permasalahan yang dianggap penting oleh para anggota maupun ketua Kelompok Wanita Tani Kanaan adalah ketidakmampuan mereka dalam menilai secara akurat biaya produksi bersama dan biaya yang terkait dengan produksi sampingan bagi usaha yang telah mereka jalankan. Melihat tantangan dan kesulitan yang mereka hadapi, maka penting untuk melaksanakan suatu inisiatif pengabdian kepada masyarakat yang bertujuan untuk memberikan bantuan dalam menentukan biaya produksi bagi KWTK tersebut. Program ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, pemahaman, dan keterampilan yang dapat dimanfaatkan oleh anggota KWTK dalam kegiatan usaha sehari-hari.

METODE

1. Tempat dan Waktu

Kegiatan pendampingan ini dilaknakan di rumah ketua kelompok wanita tani Kanaan yang terletak di Desa Manusak, Kupang Timur Kabupaten Kupang, Pada Tanggal 11 Mei 2024

2. Metode Pengabdian

Metode pada kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah *Focus Group Discussion (FGD)*. Kegiatan ini diikuti oleh semua anggota kelompok yang dibagi dalam kelompok-kelompok kecil didampingi oleh para narasumber berjumlah tiga orang serta dibantu oleh lima orang mahasiswa.

3. Edukasi

Kegiatan ini dimaksudkan untuk memberikan informasi dan mendorong terjadinya perubahan perilaku kelompok wanita tani tersebut. Pendekatan ini diterapkan karena temuan dari wawancara awal, yang menunjukkan bahwa kelompok tersebut tidak terlibat dalam kegiatan pengembangan karena kurangnya pemahaman mengenai konsep pengembangan. Mereka mengungkapkan kebingungan mereka mengenai pengemasan, kualitas, dan peningkatan nilai. Oleh karena itu, dilakukan inisiatif edukasi kepada kelompok wanita tani mengenai prosedur yang diperlukan untuk melaksanakan kegiatan yang diuraikan dalam *Focus Group Discussion (FGD)*. Diharapkan penyebaran informasi akan melampaui sekadar pemahaman kognitif, yang pada akhirnya memengaruhi perilaku (psikomotorik) dan memfasilitasi penerapan praktis.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang diimplementasikan pada KWTK adalah pelatihan dan Pendampingan Perhitungan Harga pokok Produksi keripik pare bagi anggota KWTK berlangsung di kediaman ketua kelompok wanita tani. Hasil survei awal menunjukkan ada beberapa masalah yang dihadapi mitra (KWTK) yakni:

- a) Kurangnya pemahaman mengenai pentingnya perhitungan harga pokok.
- b) Rendahnya pengetahuan dan kemampuan tentang biaya yang harus dikeluarkan agar dapat berproduksi dengan baik dan optimal. Selain itu KWKT juga masih kesulitan untuk melakukan pencatatan transaksi terkait ke dalam buku catatan.
- c) Belum melakukan perhitungan secara rinci terkait HPP dan masih mengalami kendala dalam penentuan harga produk yang dapat bersaing dipasaran.

Pelaksanaan kegiatan terdiri atas pelatihan dan pendampingan, dengan uraian berikut ini.

1. Pelatihan

Pelatihan pada sesi pertama berkaitan dengan pelatihan pengolahan keripik pare oleh pendamping (nara sumber) kepada 30 orang anggota kelompok wanita tani Kanaan. Kegiatan pelatihan telah dilaksanakan telah dilakukan sebagaimana terlihat pada gambar berikut:



Foto 5. Proses pencampuran bahan kering (tepung)

Foto 6. Proses pemerataan pare pada tepung.

Foto 7. Proses Pengorengan

Foto 8. Proses pendinginan produk.

Foto 9. Pengemasan Produk

Foto 10. Hasil Produk Keripik Pare

Dilaksanakan menjelaskan modul yang menjelaskan mengenai biaya-biaya yang membangun HPP atau harga pokok produksi. Selanjutnya tim pengabdian melakukan diskusi dua arah agar dapat memahami edukasi yang diberikan secara komprehensif. Penjelasan modul dilakukan secara bertahap agar pengertian dan pola berpikir KWKT mulai terbentuk. Tim pengabdian kemudian melakukan beberapa pengujian terkait biaya-biaya yang diperlukan untuk memproduksi keripik pare. Pada sesi pelatihan kedua diisi dengan mempraktikkan perhitungan harga pokok produksi, dengan tujuan agar para anggota KWKT mampu mengimplementasikan metode perhitungan tersebut pada usaha mereka.

2. Pendampingan

Kegiatan pendampingan dilakukan dengan maksud untuk memastikan KWKT dapat mengimplementasikan proses perhitungan biaya-biaya yang diperlukan untuk membangun HPP secara detail. Tim pengabdian memberikan bentuk pendampingan baik secara langsung di lapangan atau menggunakan metode daring.

Pelatihan Perhitungan Harga Pokok Produksi sebagai berikut:

a. Komponen Perhitungan Harga Pokok Produksi

Secara umum, harga pokok produksi terdiri dari tiga komponen utama, yaitu:

1. Biaya Bahan Baku Langsung

Biaya yang dihitung pada biaya bahan baku ini adalah biaya dikeluarkan untuk pembelian atau pengadaan bahan utama yang digunakan dalam proses produksi suatu produk. Biaya ini meliputi biaya pembelian bahan baku yang digunakan langsung dalam proses pembuatan keripik pare, seperti pare mentah, minyak goreng, bumbu, dan bahan pengawet (jika diperlukan). Komponen ini biasanya menjadi bagian terbesar dari total biaya produksi.

- Pare mentah: sebanyak 1 kg dengan harga Rp 10.000/kg
- Minyak goreng: Rp 20.000/liter
- Bawamg Putih: 1 bungkus @Rp 5.000
- Tepung beras 0,5 kg @ Rp 7.000
- Bumbu dan telur ayam 1 butir @ Rp 3.500

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Pada perhitungan biaya tenaga kerja langsung, perhitungan yang digunakan adalah biaya yang dikeluarkan untuk membayar pekerja yang bekerja dalam memproses keripik pare hingga siap

dipasarkan yaitu, pekerja yang bertugas mengolah, menggoreng dan mengemas keripik pare. Biaya ini dihitung berdasarkan upah per jam atau per hari.

a. Upah pekerja 2 orang: Rp 100.000/hari

3. Biaya Overhead Pabrik

Biaya ini mencakup biaya yang harus dikeluarkan agar proses produksi dapat berjalan dengan lancar, seperti biaya listrik, gas, sewa tempat, dan penyusutan mesin. Biaya ini bersifat tidak langsung karena tidak dapat dikaitkan langsung dengan satu unit produk tertentu.

a. Listrik: Rp 50.000/bulan

b. Minyak Tanah: Rp 20.000/bulan

c. Biaya Penyusutan: Rp 50.000/bulan

b. Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi

Untuk menghitung harga pokok produksi keripik pare, dapat digunakan pendekatan Penetapan harga berdasarkan Margin sebagai berikut:

1. Biaya Bahan Baku Langsung

Misalnya, untuk menghasilkan 1 kg keripik pare diperlukan 2 kg pare mentah, 0,5 liter minyak goreng, dan 2 kemasan bumbu. Maka perhitungan biaya bahan baku langsung adalah sebagai berikut:

a. Pare mentah = $1\text{ kg} \times \text{Rp } 10.000 = \text{Rp } 10.000$

b. Minyak goreng = $0,5\text{ liter} \times \text{Rp } 20.000 = \text{Rp } 10.000$

c. Bumbu = $2\text{ kemasan} \times \text{Rp } 1.000 = \text{Rp } 2.000$

d. Telur I butir = Rp 2.500

Total biaya bahan baku langsung = $\text{Rp } 10.000 + \text{Rp } 10.000 + \text{Rp } 2.000 = \text{Rp } 24.500$

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Jika satu pekerja dapat memproduksi 10 kg keripik dalam sehari dengan upah Rp 100.000, maka biaya tenaga kerja per kg keripik adalah:

a. Biaya tenaga kerja langsung per kg = $\text{Rp } 100.000 \div 10\text{ kg} = \text{Rp } 10.000$

3. Biaya Overhead Pabrik

Jika total biaya overhead (listrik, minyak tanah, penyusutan) per bulan adalah Rp 180.000 dan produksi dalam sebulan mencapai 300 kg, maka biaya overhead per kg adalah:

a. Biaya overhead per kg = $\text{Rp } 180.000 \div 300\text{ kg} = \text{Rp } 600$

c. Perhitungan Total Harga Pokok Produksi (HPP)

Berdasarkan komponen-komponen di atas, perhitungan harga pokok produksi untuk 1 kg keripik pare adalah:

a. Biaya bahan baku langsung = Rp 24.500

b. Biaya tenaga kerja langsung = Rp 10.000

c. Biaya overhead = Rp 600

Total HPP per kg keripik pare = $\text{Rp } 24.500 + \text{Rp } 10.000 + \text{Rp } 600 = \text{Rp } 35.100$

d. Penentuan Harga Jual

Dengan diketahuinya perhitungan harga pokok produksi, maka tahap selanjutnya adalah menentukan harga jual. Umumnya perusahaan akan menambahkan margin keuntungan untuk menetapkan harga jual. Jika diinginkan margin keuntungan sebesar 30%, maka harga jual per kg keripik pare adalah:

a. Harga jual = Harga pokok produksi + (Margin \times Harga pokok produksi)

b. Harga jual = $\text{Rp } 35.100 + (30\% \times \text{Rp } 35.100) = \text{Rp } 35.100 + \text{Rp } 10.530 = \text{Rp } 45.630 / \text{kg}$.

SIMPULAN

Perhitungan harga pokok produksi sangat penting dalam menentukan keberlanjutan bisnis keripik pare. Berdasarkan analisis yang dilakukan, harga pokok produksi per kilogram keripik pare adalah Rp 35.100. Dengan menambahkan margin keuntungan sebesar 30%, harga jual yang ideal adalah Rp 45.630 per kg. Perhitungan ini dapat disesuaikan dengan perubahan harga pasaran bahan baku, upah harian tenaga kerja, serta biaya overhead yang ditanggung.

UCAPAN TERIMAKASIH

Kami selaku tim pengabdian mengucapkan banyak terima kasih kepada Kelompok Wanita Tani Kanaan Desa Manusak yang telah menerima kami dengan baik dan mengikuti seluruh rangkaian acara

pengabdian kepada masyarakat secara tertib. Kami juga berterimakasih kepada Universitas Nusa Cendana tempat kami mengabdikan dan menimba ilmu. Kepada Fakultas Pertanian dan Program Studi Agribisnis kami ucapkan terimakasih atas dukungan pembiayaan, dukungan moral dan fasilitas lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Hansen, Don R., dan Mowen, Maryanne M. (2013). *Cost Management: Accounting and Control*. Cengage Learning.
- Karyono, Masrifah, I. 2022. Pemberdayaan SDM Desa Wangunharja Dalam Pengembangan Ukm Kripik Pare. *J-Abdi*, Vol.1, No.8. 1981-1986.
- Mulyadi. (2014). *Akuntansi Biaya*. Salemba Empat.
- Rintyarna, B, S. Qodariyah, N. 2020. Inovasi Produk Pare Menjadi Aneka Olahan Pare. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Ipteks*, 6 (1), 67-72
- Suprabowo, I., Wulan Noviani, dan Cahyo Setiadi Ramadhan, 2022. Peningkatan Kualitas Produk Kripik Pare di Desa Poncosari Kepanewon Srandakan, Bantul Melalui Program Re-branding. *Jurnal Warta LPM*, Vol. 25, No. 4, 556-565.
- Turnip, et al, E.O.P., 2024. Pendampingan Perhitungan Harga Pokok Produk Bersama Dan Harga Pokok Produk Sampingan Terhadap Struktur Biaya Pada Usaha Kripik Lila Di Pematang Siantar, Sumatera Utara. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara (JPKMN)*. Vol. 5 No. 2, 2538-2543.