

PENETAPAN HARGA POKOK PRODUKSI ROTI MANIS PADA PELATIHAN OPEN MENU KEWIRAUSAHAAN BAGI KSM-LSM AMANAH

Lily Rahmawati Harahap^{1*}, Ellys², Rahmi Aryanti³, R.Y.Effendi⁴

Universitas IBA, Palembang, Indonesia^{1,2,3,4}

lilyharahap@iba.ac.id^{*}

Abstrak

Dalam rangka meningkatkan kesehatan masyarakat, salah satu hal yang perlu dilakukan Pemerintah adalah memastikan ketersediaan dan kecukupan pangan yang bergizi serta aman dikonsumsi. Baik itu pangan dalam bentuk bahan mentah maupun pangan dalam bentuk siap saji, keduanya harus memenuhi standar kualitas dan gizi yang baik. Jika pangan yang tersedia berupa bahan mentah, maka diperlukan keterampilan masyarakat dalam mengolahnya agar tetap bernutrisi dan aman dikonsumsi. Salah satu contoh pengolahan bahan mentah adalah mengolah tepung terigu menjadi roti manis yang tidak hanya memiliki cita rasa yang disukai masyarakat, tetapi juga dapat diperkaya dengan tambahan bahan bergizi seperti susu, telur, atau biji-bijian untuk meningkatkan nilai gizinya. Pengabdian kepada masyarakat ini memberikan pelatihan serta implementasi penetapan harga pokok produksi roti manis pada pelatihan open menu kewirausahaan bagi KSM-LSM Amanah. Metode yang dilakukan adalah dengan memberikan pelatihan menghitung biaya yang dikeluarkan dari bahan mentah menjadi produk roti serta menghitung laba yang akan diperoleh. Hasil yang diperoleh adalah keterampilan para anggota KSM-LSM dalam menghitung berapa harga produk roti manis yang akan dijual sehingga mereka memperoleh laba yang diinginkan.

Kata Kunci: Harga Pokok, Produksi Roti Manis, Kewirausahaan.

Abstract

In order to improve public health, one of the things the Government needs to do is ensure the availability and sufficiency of food. Whether it is food in the form of raw ingredients or food in the form of finished products. If the available food is in the form of raw materials, then community skills are needed to process it. One of the methods used is processing raw flour into sweet bread. This community service provides training and implementation of the cost price determination for sweet bread production in the open menu entrepreneurship training for KSM-LSM Amanah. The method used was to provide training on calculating the costs incurred from raw materials to the final bread product, as well as calculating the profit that would be obtained. The result obtained is the skills of KSM-LSM members in calculating the price of sweet bread products to be sold so that they can achieve the desired profit.

Keywords: *Cost Price, Production of Sweet Bread, Entrepreneurship*

PENDAHULUAN

Keterampilan yang dimiliki oleh masyarakat merupakan salah satu modal bergeraknya perekonomian. Dengan kata lain, bergeraknya perekonomian suatu negara merupakan hasil

kerja dari pemerintah yang didukung oleh partisipasi seluruh masyarakat, dengan tujuan umum dari hasil kerja tersebut adalah kesejahteraan masyarakat (*wellbeing society*). Partisipasi masyarakat yang dimaksud tidak hanya dilakukan oleh masyarakat dengan keahlian tertentu, usia tertentu, gender tertentu, tetapi dilakukan oleh seluruh lapisan masyarakat sesuai dengan kemampuan yang dimiliki.

Pelatihan open menu kewirausahaan yang ditawarkan oleh Dirjen Cipta Karya Kementerian Pekerjaan Umum dan Perumahan Rakyat, khususnya bagi pelaku UMKM binaan Program Peningkatan Penghidupan Masyarakat Berbasis Komunitas (PPMK) program KOTAKU atau *National Slum Upgrading Project* (NSUP) merupakan salah satu kegiatan dalam rangka menggerakkan perekonomian masyarakat. Pelatihan open menu kewirausahaan adalah salah satu model pelatihan dalam pendidikan luar sekolah. Pengembangan pelatihan model ini dimaksudkan untuk menghasilkan pribadi-pribadi yang memiliki jiwa wirausaha, yang dapat digali dan dikembangkan. Seorang wirausaha bisa membandingkan kegiatan kewirausahaan dengan situasi yang ada dan mungkin akan memilih kegiatan kewirausahaan (Nanda dan Saifuddin, 2021).

Adapun prosedur dari pelatihan open menu kewirausahaan ini adalah dengan cara mengetahui terlebih dahulu apa yang menjadi minat para peserta untuk dijadikan pelatihan. Pelaksanaan pelatihan yang sesuai dengan minat peserta diharapkan mampu memberi semangat berwirausaha yang lebih kepada para peserta. Program pelatihan yang dilakukan kali ini adalah pelatihan kewirausahaan membuat aneka roti manis dengan aneka bentuk dan isi. Selain dilatih untuk mengolah bahan-bahan pembuat roti menjadi aneka roti manis dengan aneka bentuk dan isi tersebut, yang menjadi inti pelatihan ini adalah para peserta diberi pelatihan untuk memahami dan mampu menghitung harga pokok produksi aneka roti manis tersebut. Mulyadi (2015) menyebutkan bahwa harga pokok produksi adalah semua biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu barang atau jasa selama periode yang bersangkutan. Informasi harga pokok produksi penting diketahui guna: 1) menentukan harga jual produk, 2) memantau realisasi biaya produksi, 3) menghitung laba atau rugi secara periodik, 4) menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan pada neraca (Mulyadi, 2015).

Tujuan pelatihan pemahaman pentingnya menghitung harga pokok produksi adalah agar para peserta mengetahui dengan pasti berapa harga jual yang sesuai untuk produk yang dihasilkan dan memperoleh keuntungan. Ada kalanya karena ketidaktahuan bagaimana cara menetapkan harga pokok produksi, produsen hanya memperoleh titik pulang pokok atau bahkan kerugian setelah produk terjual. Hal ini perlu dihindari dalam rangka kegiatan produksi dan pemasaran yang berkelanjutan. Dengan berkelanjutannya kegiatan produksi dan pemasaran berarti produsen berpotensi memperoleh tambahan pendapatan. Bertambahnya pendapatan yang diterima akan mampu meningkatkan kesejahteraan keluarga produsen dan berdampak positif bagi meningkatnya kesejahteraan masyarakat.

Profil LKM AMANAH

Lembaga Keswadayaan Masyarakat (LKM) adalah lembaga pimpinan kolektif dari suatu himpunan masyarakat warga di tingkat kelurahan/desa dengan peran utama sebagai

dewan pengambilan keputusan proses pengambilan keputusan secara partisipatif. LKM juga berfungsi menggalang potensi dan sumber daya dalam upaya menanggulangi berbagai persoalan pembangunan di wilayah desa/ kelurahan. Serta merupakan jembatan penghubung aspirasi warga ke pemerintahan desa/ kelurahan dan memperjuangkan kebutuhan warga di tingkat desa/ kelurahan dalam musbangdes/ kelurahan (Depdagri, 2009).

LKM AMANAH adalah lembaga yang dipimpin secara otonom, independen yang diprakarsai dan dibentuk langsung oleh warga masyarakat 10 Ilir, dengan tujuan untuk melakukan pemberdayaan masyarakat, mengatasi bersama masalah masyarakat khususnya masalah kemiskinan, menumbuhkan kembali ikatan dan solidaritas agar saling bekerjasama demi kebaikan dan kesejahteraan masyarakat. LKM AMANAH dibentuk tanggal 22 Juni 2019 yang berkedudukan di Kelurahan 10 Ilir Kecamatan Ilir Timur Dua, Kota Palembang.

Adapun visi dari LKM AMANAH adalah menciptakan masyarakat Amanah yang makmur, adil dan sejahtera dengan menjunjung tinggi nilai-nilai kemanusiaan dan kemandirian. Sedangkan misi yang diemban mencakup: 1) meningkatkan kualitas sumber daya manusia dengan adanya penyuluhan dan pelatihan masyarakat, 2) menumbuhkan kepedulian, 3) menumbuhkan kepercayaan antar warga masyarakat, 4) menanggulangi permasalahan kemiskinan, 5) meningkatkan kesejahteraan masyarakat, 6) memperluas lapangan pekerjaan, 7) meningkatkan kesehatan, dan 8) meningkatkan produktifitas hasil pertanian.

Secara umum tugas LKM adalah mengorganisir dan mensinergikan segenap potensi masyarakat/warga agar mampu mandiri dan berkelanjutan dalam mengatasi masalah kemiskinan secara musyawarah. Rembuk warga dilaksanakan dimulai dari kelompok masyarakat yang kecil (RT/RW) dengan melibatkan seluruh masyarakat. Kedudukan antar anggota LKM adalah setara sehingga tidak ada satupun anggota LKM yang memiliki hak istimewa atau diistimewakan.



Gambar 1. Logo LKM Amanah

Target dan Luaran

Berdasarkan KBBI (2016), target didefinisikan sebagai sasaran (batas ketentuan dan sebagainya) yang telah ditetapkan untuk dicapai. Sedangkan luaran merupakan hasil apa yang bisa ditunjukkan, diberikan. Target dan luaran yang dimaksudkan dalam kegiatan PPM sesi ini adalah sebagai berikut:

Target dan Luaran Peserta Pelatihan

Target:

- a) Para peserta pelatihan memahami dan mampu mengolah aneka roti manis dengan aneka bentuk dan aneka isi.
- b) Para peserta pelatihan dapat mengetahui, memahami serta mampu menghitung harga pokok produksi aneka roti manis dengan aneka bentuk dan aneka isi.
- c) Para peserta pelatihan memiliki potensi sebagai salah satu unsur dalam menggerakkan dan meningkatkan perekonomian masyarakat.
- d) Para peserta pelatihan diharapkan dapat berwirausaha dan menghasilkan tambahan pendapatan setelah mengikuti pelatihan ini.

Luaran:

- a) Para peserta pelatihan telah memahami dan telah mampu mengolah aneka roti manis dengan aneka bentuk dan aneka isi.
- b) Para peserta pelatihan telah dapat mengetahui, memahami serta telah mampu menghitung harga pokok produksi aneka roti manis dengan aneka bentuk dan aneka isi.
- c) Para peserta pelatihan telah memiliki potensi sebagai salah satu unsur dalam menggerakkan dan meningkatkan perekonomian masyarakat.
- d) Para peserta pelatihan telah meniatkan diri untuk berwirausaha dan menghasilkan tambahan pendapatan setelah mengikuti pelatihan ini.

Target dan Luaran Bagi Narasumber

Target:

- a) Melaksanakan pelatihan penetapan harga pokok produksi aneka roti manis dengan aneka bentuk dan aneka isi yang meliputi pengertian, tujuan, metode serta cara menghitung dan praktek membuat aneka roti manis bagi peserta pelatihan yang berasal dari LKM AMANAH Kelurahan 10 Ilir.
- b) Memberikan nilai tambah pengetahuan bagi para peserta pelatihan dalam membuat aneka roti manis dengan aneka bentuk dan aneka isi yang berpotensi menghasilkan tambahan pendapatan.
- c) Memberikan nilai tambah pengetahuan dan kemampuan para peserta pelatihan untuk menghitung harga pokok produksi aneka roti manis dengan aneka bentuk dan aneka isi.
- d) Mendorong para peserta untuk menjadi wirausaha yang berpotensi menghasilkan tambahan pendapatan
- e) Publikasi di Jurnal Ilmiah
- f) Menyusun dan menerbitkan Modul maupun Buku Ajar dalam bentuk *chapter* berkaitan dengan penetapan harga pokok produksi aneka roti manis.

Luaran:

- a) Telah terlaksananya pelatihan penetapan harga pokok produksi aneka roti manis dengan aneka bentuk dan aneka isi yang meliputi pengertian, tujuan, metode serta cara menghitung dan praktek membuat aneka roti manis bagi peserta pelatihan yang berasal dari LKM AMANAH Kelurahan 10 Ilir.

- b) Telah bertambahnya pengetahuan para peserta pelatihan dalam membuat aneka roti manis dengan aneka bentuk dan aneka isi yang berpotensi menghasilkan tambahan pendapatan..
- c) Telah bertambahnya pengetahuan dan kemampuan para peserta pelatihan menghitung harga pokok produksi aneka roti manis dengan aneka bentuk dan aneka isi.
- d) Para peserta pelatihan telah berniat untuk menjadi wirausaha yang berpotensi menghasilkan tambahan pendapatan
- e) Publikasi di Jurnal Ilmiah sedang dalam proses.
- f) Penyusunan dan penerbitan Modul maupun Buku Ajar dalam bentuk *chapter* berkaitan dengan penetapan harga pokok produksi aneka roti manis.

METODE

Rencana untuk melakukan kegiatan PPM ini telah diagendakan sejak 3 bulan sebelumnya, dan ditindaklanjuti dengan melakukan pertemuan dan diskusi beberapa kali baik secara daring maupun tatap muka. Pertemuan dan diskusi dihadiri oleh Ibu Siti Fadila, S.Pd selaku Senior Faskel Korkot I, Bapak Ir. Firmansyah selaku Koordinator LKM AMANAH, Ibu Ellys, SE., MP selaku Provider serta Ibu Dr. Lily Rahmawati Harahap, SE., MM sebagai wakil dari para narasumber. Pertemuan dan diskusi dilakukan untuk menyamakan persepsi tentang pelatihan open menu yang akan dilakukan., yang berkaitan dengan waktu, materi, target, luaran dan peserta yang akan mengikuti pelatihan open menu tersebut. Setelah berhasil menyamakan persepsi, maka pelaksanaan pelatihan open menu dimulai.

Metode pelaksanaan PPM dimulai dengan memberikan pemaparan materi yang berkaitan dengan Penetapan Harga Pokok Produksi Roti Manis pada Pelatihan Vokasional Kewirausahaan Bagi KSM-LKM AMANAH Kelurahan 10 Ilir Palembang. Paparan yang mencakup 12 slide. Materi pelatihan disampaikan secara sistematis melalui 12 slide, yang mencakup pengenalan konsep produk roti, pemilihan bahan baku, perhitungan biaya produksi, hingga penentuan harga jual yang tepat. Dengan memahami metode full costing, peserta diharapkan mampu menghitung seluruh komponen biaya produksi secara akurat, sehingga dapat mengelola usaha dengan lebih efisien dan memperoleh keuntungan yang optimal. Pelatihan ini mendapat respon positif dari peserta, yang menunjukkan antusiasme tinggi dalam memahami materi yang disampaikan.

Profil Fakultas Ekonomi Universitas IBA

Dalam pengembangan kearifan lokal suatu daerah, peran serta Perguruan Tinggi sebagai mitra adalah hal penting untuk melaksanakan transfer ilmu pengetahuan dan teknologi. FE Universitas IBA merupakan salah satu lembaga yang menjadi motor kegiatan Tridarma Perguruan Tinggi yang mencakup pendidikan, penelitian dan pengabdian di Sumatera Selatan khususnya kota Palembang. Untuk kegiatan PPM, selama 4 tahun berturut-turut (semester ganjil 2018/2019, semester ganjil 2019/2020, semester ganjil 2020/2021, semester ganjil 2021/2022) FE Universitas IBA mendapat kepercayaan untuk menyelenggarakan dan sekaligus sebagai kelompok narasumber Pelatihan Vokasional Kelompok Swadaya Masyarakat bekerjasama dengan *Business Development Center* (BDC) Sriwijaya Palembang, Gabungan Kelompok Tani (Gapoktan) dan Lembaga Keswadayaan Masyarakat (LKM).

Pada semester ganjil 2018/2019 pelatihan vokasional dilakukan dengan berfokus

kepada Pelatihan Rencana Bisnis (*Business Plan*) serta Pelatihan Manajemen Keuangan. Para peserta diberikan materi secara teori sebesar 50% dan praktek sebesar 50%, baik secara tertulis maupun secara digital (menggunakan aplikasi siApik). Pada semester ganjil 2019/2020 pelatihan vokasional dilakukan dengan berfokus pada Pelatihan Inovasi Rasa Kemplang, Pelatihan Motif, Teknik Ikatan dan Pewarnaan Jumputan, serta Pelatihan Teknologi Kemasan. Untuk pelatihan yang kedua ini juga melibatkan para ahli dari multidisiplin ilmu (pertanian, kesehatan, ekonomi, tata boga, tata busana, pemasaran, keuangan), yang berasal dari instansi pemerintah, praktisi serta akademisi. Peserta diberikan materi secara teori sebesar 30% dan praktek sebesar 70%.

Selain kegiatan tersebut di atas, para Dosen didampingi Mahasiswa melakukan kegiatan PPM, baik secara kelompok maupun secara perorangan sesuai dengan tingkat keilmuan yang dimiliki dan kebutuhan masyarakat. Pada semester ganjil 2020/2021 Fakultas Ekonomi Universitas IBA Palembang melakukan kegiatan PPM yang bermitra dengan Gabungan Kelompok Petani Marjasuma kelurahan Sukamulya mencakup transfer ilmu dan teknologi dalam hal: 1) penetapan harga jual produk, 2) produksi produk serta 3) nilai tambah produk. Selain itu di semester ganjil 2020/2021 yang sama, Fakultas Ekonomi bekerjasama dengan Fakultas Teknik yang diberikan kepercayaan oleh program Kotaku Kementerian PUPR, melakukan pelatihan vokasi pembuatan bahan bangunan paving blok. Pelatihan dilakukan selama 4 hari, diikuti oleh 40 peserta yang berasal dari 11 kelurahan di kota Palembang.

Untuk semester ganjil 2021/2022 Fakultas Ekonomi Universitas IBA Palembang kembali melakukan kegiatan PPM yang bermitra dengan Lembaga Keswadayaan Masyarakat (LKM) AMANAH Kelurahan 10 Ilir mencakup produksi aneka roti manis dengan aneka bentuk dan aneka isi serta bagaimana menetapkan harga pokok produksi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan PPM antara Fakultas Ekonomi (FE) Universitas IBA Palembang bekerjasama dengan LKM AMANAH sebagai mitra dilaksanakan selama 2 hari berturut-turut yaitu pada hari Jumat, 3 September 2021 dan hari Sabtu, 4 September 2021. Dengan peserta sebanyak 20 orang yang terdiri dari para ibu, kegiatan ini bertempat di Sekretariat LKM AMANAH, Jalan Slamet Riyadi Lorong Karangkuang Darat, Kelurahan 10 Ilir, Kecamatan Ilir Timur Dua, Kota Palembang.

Kegiatan hari pertama (Jumat, 3 September 2021) dimulai pada pukul 08.00 wib sd 16.00 wib. Diawali dengan acara pembukaan yang dihadiri oleh Bapak Azuan Rizal, SE., M.Si selaku Plt. Lurah Kelurahan 10 Ilir, Senior Faskel Korkot 1, Koordinator LKM AMANAH, Provider, dan para Narasumber beserta Instruktur dan Mahasiswa. Setelah kegiatan formal selesai, selanjutnya Narasumber beserta Mahasiswa memberikan kuesioner dalam bentuk pre-test kepada para peserta untuk diisi. Pengisian pre-test dimaksudkan untuk mengetahui seberapa besar pengetahuan para peserta tentang pengolahan aneka roti manis dengan aneka bentuk dan aneka isi dan penetapan harga produksi sebelum dilakukan pelatihan.



Gambar 2. Pemberian Materi Kepada LKM Amanah

Setelah selesai melakukan pengisian kuesioner, Narasumber memberikan paparan tentang penetapan harga pokok produksi. Pemaparan materi menggunakan infokus yang ditampilkan dalam bentuk *power point*. Pemaparan selesai dilakukan kemudian dilanjutkan dengan diskusi dan sesi tanya jawab antara Narasumber (Dosen) dengan para peserta pelatihan. Beberapa pertanyaan yang diajukan antara lain tentang apa yang dimaksud dengan harga pokok produksi, bagaimana menghitung harga pokok produksi jika produsen merangkap sekaligus pekerja, contoh dari apa yang dimaksud dengan bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya tidak langsung.

Kegiatan selanjutnya adalah praktek membuat aneka roti manis dengan aneka bentuk dan aneka isi serta belajar menghitung harga pokok produksi. Instruktur memberikan bahan-bahan yang diperlukan kepada masing-masing peserta sesuai dengan resep yang telah dibagikan. Bahan-bahan tersebut adalah: 1) 200 gram tepung terigu protein tinggi, 2) 50 gram tepung terigu protein sedang, 3) 7,5 gram ragi instan, 4) $\frac{1}{2}$ sdt garam halus, 5) 110 air (hangat atau dingin), 6) 50 gram susu cair untuk olesan, 7) 30 gram margarine, 8) 50 gram gula pasir, 9) 2 sdm susu bubuk, 10) 1 butir telur, 11) 7,5 gram bread improved.



Gambar 3. Proses Pembuatan Roti

Praktek hari kedua para peserta pelatihan membuat roti sobek karakter serta menghitung harga pokok produksi. Roti sobek karakter adalah bentuk roti yang menyerupai beberapa karakter kartun. Adapun bahan-bahan yang diperlukan adalah sama persis dengan yang dibagikan pada hari pertama. Dari besaran jumlah bahan yang diperlukan serta harga bahan baku pembuat roti tersebut, para peserta mampu menghitung harga pokok produksi masing-masing produk aneka roti manis dengan aneka bentuk dan aneka isi yang dihasilkan.



Gambar 4. Tampilan Roti yang Sudah Dibuat

Sebelum berakhirnya pelatihan di hari kedua tersebut, para peserta kembali dibagikan kuesioner untuk diisi. Kuesioner ini dimaksudkan untuk mengetahui seberapa besar pengetahuan dan ketrampilan yang diperoleh peserta setelah mengikuti pelatihan selama 2 hari. Kuesioner ini disebut dengan post-test.

PEMBAHASAN

Penetapan Harga Pokok Produksi

Salah satu indikator meningkatnya kesejahteraan masyarakat dapat dilihat dari sisi pendapatan yang diperoleh. Semakin tinggi pendapatan yang diperoleh, semakin baik kesejahteraan. Upaya untuk menaikkan pendapatan antara lain dengan membuka usaha dan menghasilkan produk (berwirausaha). Kegiatan wirausaha merupakan suatu kegiatan yang memerlukan keberanian, kreatifitas, inovasi dan memiliki karakter tidak mudah menyerah. Menurut Drucker (1996) wirausaha adalah sebuah kemampuan untuk membuat atau menciptakan sesuatu yang baru dan berbeda. Sedangkan Sambara, Tangaran, dan Rasinan (2023) menyebutkan wirausaha adalah seorang yang berjiwa pemberani, yang berani mengambil risiko untuk membuka sebuah usaha di berbagai kesempatan yang ada.

Bagi wirausahawan yang ingin menghasilkan suatu produk, pengetahuan tentang bagaimana menetapkan harga pokok produksi merupakan suatu keniscayaan. Pengertian harga pokok produksi menurut Harun, Manosoh, dan Latjandu (2023) adalah semua biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu barang atau jasa selama periode bersangkutan. Raiborn dan Kinney (2011) menyebutkan harga pokok produksi sebagai total produksi biaya barang-

barang yang telah selesai dikerjakan dan ditransfer ke dalam persediaan barang jadi selama sebuah periode. Dari kedua pengertian tersebut, dapat dijelaskan bahwa harga pokok produksi adalah semua biaya langsung dan tidak langsung yang dikeluarkan untuk proses produksi sehingga barang atau jasa tersebut siap untuk dijual.

Untuk membentuk harga pokok produksi, ada beberapa unsur yang perlu diperhatikan yaitu: 1) biaya bahan baku langsung (*raw material cost*) adalah besarnya nilai bahan baku yang dimasukkan ke dalam proses produksi untuk diubah menjadi barang jadi, 2) biaya tenaga kerja langsung (*direct labor cost*) adalah besarnya biaya yang terjadi untuk menggunakan tenaga kerja karyawan dalam mengerjakan proses produksi, 3) biaya overhead pabrik (*manufacturer overhead cost*) adalah biaya-biaya yang terjadi di pabrik selain biaya bahan baku maupun biaya tenaga kerja langsung (Oktari dan Yanuarmawan, 2022).

Menghitung Harga Pokok Produksi

Untuk menghitung harga pokok produksi terdapat 2 pendekatan yang dapat dipilih yaitu (Firmansyah et al., 2023; Nafisah et al., 2021):

1. *Full Costing*, penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi yang terdiri dari bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik yang bersifat variabel maupun tetap.
2. *Variable Costing*, penentuan harga pokok produksi dengan hanya memperhitungkan biaya-biaya produksi yang masih bersifat variabel.

Dengan menghitung harga pokok produksi tersebut, maka akan dapat diketahui harga pokok dari produk yang dihasilkan, dimana rumusnya secara umum adalah: $\text{Harga pokok} = \text{biaya bahan baku} + \text{biaya tenaker} + \text{biaya overhead pabrik}$. Jika produk yang dihasilkan lebih dari 1, maka untuk menghitung harga pokok per unit adalah semua biaya produksi dibagi jumlah produk yang dihasilkan.

Manfaat Penetapan Harga Pokok Produksi

Beberapa manfaat yang diperoleh produsen dengan menetapkan harga pokok produksi adalah (Fadli dan Ramayanti, 2020; Zulfiar et al., 2023):

1. Menentukan harga jual produk.
Perhitungan biaya produksi adalah untuk jangka waktu tertentu dengan maksud agar diperoleh informasi biaya produksi per unit produk. Dimana biaya produksi per unit merupakan salah satu data yang dipertimbangkan diantara biaya lain yang seharusnya dikeluarkan dalam pelaksanaan rencana produksi tersebut.
2. Menentukan realisasi produksi
Jika manajemen telah menentukan rencana produksi untuk jangka waktu tertentu, maka diperlukan informasi berapa biaya produksi sesungguhnya yang dikeluarkan.
3. Menghitung laba-rugi secara periodic
Dengan menghitung harga pokok produksi dapat diketahui apakah kegiatan produksi dan pemasaran perusahaan mampu menghasilkan laba bruto atau malah mengalami rugi bruto secara periodik. Dengan demikian akan diketahui kontribusi produk dalam menutupi biaya non produksi.

4. Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses.

Manajemen perlu melakukan catatan biaya produksi tiap periode yang bertujuan menentukan biaya produksi yang melekat pada produk. Data ini diperlukan dalam rangka membuat pertanggungjawaban keuangan periodik dalam bentuk neraca dan laporan laba-rugi.

Rencana Tahap Berikutnya

Dengan berakhirnya pelatihan open menu kewirausahaan memilih topik penetapan harga pokok produksi roti manis, rencana kerjasama selanjutnya adalah memberikan pelatihan berkelanjutan kepada para peserta anggota LKM AMANAH. Hal ini didasari oleh Surat Perjanjian Kerjasama (SPK) antara Fakultas Ekonomi Universitas IBA dengan LKM AMANAH. SPK tersebut memberikan manfaat bagi LKM AMANAH berupa perolehan pengetahuan dalam bentuk teori ilmu kewirausahaan, pengelolaan keuangan, pengembangan pemasaran dan pemberdayaan sumber daya manusia dari sisi teknologi digital. Demikian juga halnya manfaat yang diperoleh civitas Fakultas Ekonomi Universitas IBA secara khusus dan bagi civitas Universitas IBA secara umum, baik bagi Dosen dalam bentuk PPM maupun bagi Mahasiswa dalam bentuk studi lapangan di bidang kewirausahaan yang mencakup pengelolaan keuangan, pengembangan pemasaran serta pemberdayaan sumber daya manusia dari sisi teknologi digital.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dari uraian dan penjelasan beberapa bab terdahulu di atas dapat disimpulkan bahwa:

1. Kegiatan open menu kewirausahaan aneka roti manis dengan aneka bentuk dan aneka isi pada LKM AMANAH Kelurahan 10 Ilir Kota Palembang telah terlaksana dengan lancar dan sesuai rencana.
2. Pelatihan yang menekankan pengetahuan tentang penetapan harga pokok produksi aneka roti manis dengan aneka bentuk dan aneka isi memberikan pengetahuan kepada para peserta cara menghitung harga akhir produk roti manis tersebut hingga siap dipasarkan.
3. Para peserta pelatihan telah mampu menghitung harga pokok produksi serta harga pokok produk siap dijual. Dengan bertambahnya kemahiran dalam menghitung, para peserta mempunyai niat yang kuat untuk berwirausaha di bidang kuliner roti manis.

Saran

Beberapa saran yang diberikan pasca pelatihan open menu kewirausahaan menetapkan harga pokok produksi Roti Manis adalah:

1. Para peserta diharapkan terbiasa untuk selalu menetapkan harga pokok produksi untuk produk yang dihasilkan dan akan dipasarkan
2. Dengan menghitung seluruh biaya yang dikeluarkan termasuk tenaga kerja diri sendiri, akan memudahkan peserta untuk memahami berapa harga yang sesuai untuk memasarkan produknya. Sehingga diperlukan waktu untuk tetap belajar menghitung harga pokok produksi dari setiap produk yang dihasilkan.

3. Rencana kegiatan pelatihan yang berkelanjutan dengan topik yang saling mendukung (pengelolaan keuangan, pengembangan pemasaran dan pemberdayaan sumber daya manusia dari sisi teknologi) diharapkan dapat terealisasi. Dengan demikian semakin lebar kesempatan anggota LKM AMANAH untuk mengembangkan diri dengan semakin luasnya pengetahuan yang telah diperoleh.

Ucapan Terima Kasih

Disampaikan kepada:

1. Dirjen Cipta Karya Kementerian Pekerjaan Umum dan Perumahan Rakyat
2. Program KOTAKU
3. Ketua LKM Amanah dan Anggota 10 Ilir Palembang
4. Senior Faskel Korkot I, Ibu Siti Fadila, S.Pd
5. Koordinator LKM Amanah, Ibu Ellys, SE., MP
6. Ketua para narasumber, Ibu Dr. Lily Rahmawati Harahap, SE., MM
7. Plt. Lurah Kelurahan 10 Ilir, Bpk Azuan Rizal, SE., M.Si
8. Universitas IBA
9. Ketua LPPM Universitas IBA
10. Dekan Fakultas Ekonomi Universitas IBA
11. Rekan Dosen
12. Para Mahasiswa

REFERENSI

- Auliya Dewi Oktari, & Dion Yanuarmawan. (2022). Analisis Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual Produk (Studi Ukm Jamur Crispy Fck). *Jurnal Akuntansi Dan Ekonomi Bisnis*, 11(1), 47–65. <https://doi.org/10.33795/jaeb.v11i1.152>
- Depdagri. (2009). *Petunjuk Teknis Pembentukan Lembaga Keswadayaan Masyarakat (LKM) PAMSIMAS* (D. B. P. Daerah (ed.)). Perpustakaan AMPL.
- Fadli, I., & Rizka ramayanti. (2020). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing (Studi Kasus Pada UKM Digital Printing Prabu). *Jurnal Akuntansi Kajian Ilmiah Akuntansi (JAK)*, 7(2), 148–161. <https://doi.org/10.30656/jak.v7i2.2211>
- Firmansyah, D., Hari Mulyadi, & Dwinanto Priyo Susetyo. (2023). Penentuan Harga Jual: Harga Pokok Produksi dan Ekspektasi Laba. *JKBM (Jurnal Konsep Bisnis Dan Manajemen)*, 9(2), 202–215. <https://doi.org/10.31289/jkbm.v9i2.8808>
- Harun, M., Manosoh, H., & Latjandu, L. D. (2023). Analysis Of Production Costs Using the Variable Costing Method In Determining the Cost Of Production Per Type Of Product at UD Lyvia Nusa Boga. *Going Concern : Jurnal Riset Akuntansi*, 18(2 SE-Articles), 78–87. <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/gc/article/view/49932>
- Nafisah, N., Dientri, A. M., Darmayanti, N., Winarno, W., & Hairudin, H. (2021). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dan Variable Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Produk. *J-Macc : Journal of Management and Accounting*, 4(1), 1–15. <https://doi.org/10.52166/j-macc.v4i1.2400>

- Nanda, A. Y., & Saifuddin, M. (2021). Analisis Perbandingan Minat Berwirausaha Dan Bekerja Sebagai Karyawandi Masa Pandemi Covid-19 (Studi Kasus Mahasiswa ProdiManajemen UIN Sunan Ampel Surabaya). *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis (EK&BI)*, 4(1), 418–425. <https://doi.org/10.37600/ekbi.v4i1.250>
- Raiborn, A. C., & Kinney, R. M. (2011). *Akuntansi Biaya, Dasar dan Pengembangan* (Edisi Tuju). Salemba Empat.
- Sambara, K., Tangaran, B., & Rasinan, D. (2023). Sosialisasi Kewirausahaan Untuk Meningkatkan Minat Berwirausaha Masyarakat Di Desa Pute Mata, Luwu Utara. *BEGAWA: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 82–86. <https://doi.org/10.62667/begawe.v1i2.32>
- Zulfiar, E., Zulkarnaini, Z., Mawaddah, N., Safaruddin, S., Sa'diyah, H., & Busra, B. (2023). Pelatihan Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Umkm Dj And Cake Cookies Lhokseumawe. *Jurnal Vokasi*, 7(2), 140. <https://doi.org/10.30811/vokasi.v7i2.4071>