

## Perhitungan Harga Pokok Produksi Produk Usaha Rumahan Bagi Ibu-Ibu Pembinaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Di Desa Nifalo'o Lauru Kecamatan Gido Kabupaten Nias Sumatera Utara

Natalia Laoli<sup>1</sup>, Wan Riang Zega<sup>2</sup>, Mujur Kurniawati Daeli<sup>3</sup>, Hamid Rinaldo Zebua<sup>4</sup>, Serniati Zebua<sup>5</sup>, Kurniawan Sarototonafu Zai<sup>6</sup>, Tri Hartati Sukartini Hulu<sup>7</sup>, Noviza Asni Waruwu<sup>8</sup>, Sophia Molinda Kakisina<sup>9</sup>, Dedi Irawan Zebua<sup>10</sup>, Nanny Artatina Bu'ulolo<sup>11</sup>, Fakta Solala Zebua<sup>12</sup>, Aferi Aman Telaumbanua<sup>13</sup>, Intan Permata Hati Hulu<sup>14</sup>, Perlindungan Faebudodo Hulu<sup>15</sup>

<sup>1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15</sup> Universitas Nias

Email: [natalialaoli03@gmail.com](mailto:natalialaoli03@gmail.com)<sup>1</sup>, [wanriangzega@gmail.com](mailto:wanriangzega@gmail.com)<sup>2</sup>, [mujurkurniawati@gmail.com](mailto:mujurkurniawati@gmail.com)<sup>3</sup>, [hamidrinaldozebua@gmail.com](mailto:hamidrinaldozebua@gmail.com)<sup>4</sup>, [sernizebua97@gmail.com](mailto:sernizebua97@gmail.com)<sup>5</sup>, [kurniawans.zai@unias.ac.id](mailto:kurniawans.zai@unias.ac.id)<sup>6</sup>, [tryhulu21@gmail.com](mailto:tryhulu21@gmail.com)<sup>7</sup>, [noivnoiv11@gmail.com](mailto:noivnoiv11@gmail.com)<sup>8</sup>, [molindasophia@gmail.com](mailto:molindasophia@gmail.com)<sup>9</sup>, [dedizebua8@gmail.com](mailto:dedizebua8@gmail.com)<sup>10</sup>, [nannyartatinabl@gmail.com](mailto:nannyartatinabl@gmail.com)<sup>11</sup>, [faktasolala@gmail.com](mailto:faktasolala@gmail.com)<sup>12</sup>, [aferiaman.tel@gmail.com](mailto:aferiaman.tel@gmail.com)<sup>13</sup>, [intanhulu@gmail.com](mailto:intanhulu@gmail.com)<sup>14</sup>, [perlinhl@gmail.com](mailto:perlinhl@gmail.com)<sup>15</sup>

### ARTICLE HISTORY

Received [08 Juni 2025]  
Revised [10 Juli 2025]  
Accepted [12 Juli 2025]

### KEYWORDS

Calculation of Cost of Production, Family Welfare Development (PKK).

This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license



### ABSTRAK

Perhitungan harga pokok produksi (HPP) merupakan salah satu aspek penting dalam keberhasilan usaha kecil, terutama bagi usaha rumahan seperti produksi kue. Artikel ini membahas pentingnya pengelolaan biaya produksi yang akurat dalam usaha kecil, dengan fokus pada proses perhitungan HPP untuk produk kue seperti Brownies Kukus dan Bolu Pisang. Dalam pengabdian kepada masyarakat di Desa Nifalo'o Lauru, tim pengabdian dari Prodi Akuntansi Universitas Nias memberikan pelatihan tentang cara menghitung HPP yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK dalam mengelola biaya produksi, menentukan harga jual yang kompetitif, dan memastikan keuntungan yang optimal. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa meskipun terdapat tantangan dalam penerapan perhitungan HPP oleh peserta yang belum berpengalaman, mereka berhasil memahami konsep perhitungan dan mengaplikasikannya dalam usaha rumahan mereka. Melalui sosialisasi ini, diharapkan para peserta dapat mengelola usaha mereka dengan lebih efisien dan berkelanjutan, serta mencapai keuntungan yang lebih optimal.

### ABSTRACT

Calculation of production cost (COGS) is one of the important aspects in the success of small businesses, especially for home businesses such as cake production. This article discusses the importance of accurate production cost management in small businesses, focusing on the COGS calculation process for cake products such as Steamed Brownies and Banana Cake. In community service in Nifalo'o Lauru Village, the service team from the Accounting Study Program, Nias University provided training on how to calculate COGS consisting of raw material costs, labor costs, and overhead costs. This training aims to improve the knowledge and skills of PKK mothers in managing production costs, determining competitive selling prices, and ensuring optimal profits. The results of this activity show that although there are challenges in implementing COGS calculations by inexperienced participants, they managed to understand the calculation concept and apply it in their home businesses. Through this socialization, it is hoped that participants can manage their businesses more efficiently and sustainably, and achieve more optimal profits.

## PENDAHULUAN

Harga pokok produksi memiliki peranan yang sangat penting dalam perusahaan, dikarenakan harga pokok produksi merupakan salah satu faktor yang sangat berpengaruh terhadap penentuan harga jual dasar dari sebuah produk. Selain itu, penentuan harga pokok produksi digunakan untuk menentukan besarnya keuntungan yang diperoleh dalam suatu perusahaan. Dengan demikian, perhitungan untuk harga pokok produksi harus dilakukan secara tepat dan juga teliti (Dwi Poetra, 2019). Tujuan dibentuknya suatu usaha adalah untuk mencapai laba yang maksimal dengan pengeluaran biaya yang minimal. Salah satu masalah yang sering dihadapi perusahaan manufaktur yaitu dalam penentuan harga jual produk karena harga jual yang terlalu tinggi akan menurunkan daya beli konsumen, sebaliknya harga jual yang rendah dapat mempengaruhi pendapatan perusahaan, yang artinya berpengaruh terhadap laba dan kinerja perusahaan. (Satriani & Kusuma, 2020) Usaha kecil dalam bidang produksi kue memerlukan perhitungan harga pokok produksi yang akurat untuk menentukan harga jual yang kompetitif dan memastikan keuntungan yang optimal. Harga pokok produksi kue terdiri dari beberapa komponen, seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead. Oleh karena itu, perhitungan harga pokok produksi kue yang akurat sangat penting untuk kesuksesan usaha kecil. Dalam mata kuliah *Pengabdian kepada Masyarakat*, salah satu bentuk pengabdian yang bisa dilakukan adalah memberikan pelatihan kewirausahaan kepada masyarakat, terutama dalam bidang kuliner. Salah satu keterampilan yang dapat diajarkan adalah membuat dan menghitung harga pokok produksi kue, seperti **Brownies Kukus** dan

**Bolu Pisang**, perhitungan HPP ini hanya untuk 5 kue, 5 kue brownies dan 5 bolu pisang. Harga pokok produksi adalah elemen penting untuk mengukur nilai keberhasilan dari perusahaan manufaktur maupun dagang. Penetapan harga pokok produksi harus dilakukan perusahaan karena merupakan hal yang penting untuk menentukan harga jual produk (Dwi Poetra, 2019) Menurut (Suparyanto dan Rosad (2015, 2020) "Harga Pokok Produksi (HPP) adalah biaya-biaya yang digunakan selama proses produksi dimana biaya-biaya tersebut terdiri dari biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan BOP". Menghitung harga pokok produksi sangat penting bagi Ibu-Ibu PKK Di Desa Nifalo'o Luru yang ingin memulai usaha. Dengan mengetahui berapa biaya produksi, mereka bisa menentukan harga jual yang tepat dan mengelola keuangan usahanya dengan baik.

### **Masalah**

Masalah yang timbul terkait perhitungan harga pokok produksi (HPP) produk usaha rumahan bagi ibu-ibu PKK di Desa Nifalo'o, Luru bisa melibatkan beberapa hal. Terdapat beberapa masalah yang timbul antara lain:

1. Kurangnya Pengetahuan tentang Akuntansi, Banyak ibu rumah tangga yang menjalankan usaha rumahan mungkin tidak memiliki pengetahuan yang cukup tentang cara menghitung harga pokok produksi dengan benar. Hal ini bisa mengarah pada kesalahan dalam menghitung biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead lainnya, yang dapat mempengaruhi harga jual produk dan keuntungan yang didapat.
2. Pengalokasian Biaya, Kesulitan dalam membedakan antara biaya tetap dan biaya variabel bisa menjadi masalah. Misalnya, biaya listrik, sewa, atau alat produksi yang digunakan bisa jadi sulit untuk dibagi antara produk yang berbeda, terutama jika mereka memproduksi berbagai macam barang.
3. Pencatatan yang kurang tepat, Seringkali dalam usaha rumahan, pencatatan keuangan dan biaya produksi tidak dilakukan dengan teratur. Hal ini bisa membuat Ibu-ibu PKK sulit untuk mengetahui berapa biaya yang sesungguhnya dikeluarkan dalam produksi barang, serta menyulitkan perhitungan harga pokok yang akurat.
4. Kesulitan Menghitung Biaya Tenaga Kerja, Jika usaha melibatkan kerja manual atau part-time dari anggota keluarga atau masyarakat sekitar, menghitung upah yang adil dan proporsional bisa menjadi tantangan. Hal ini bisa berpengaruh pada penentuan harga pokok produksi yang sebenarnya.

Solusi untuk mengatasi masalah tersebut, Tim Pengabdian Kepada masyarakat Prodi Akuntansi Universitas Nias melakukan sosialisasi dan praktik mengenai dasar perhitungan Harga Pokok Produksi untuk ibu-ibu PKK di Desa Nifalo'o Luru. Dengan adanya kegiatan ini bisa meningkatkan pemahaman bagi Ibu-ibu PKK tentang pentingnya perhitungan harga pokok produksi yang akurat agar usaha rumahan mereka lebih menguntungkan dan berkelanjutan.

## **METODE**

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah sosialisasi, yang merupakan proses penyampaian informasi atau pengetahuan kepada Ibu-ibu PKK untuk memberikan pemahaman mengenai Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP). Dalam konteks perhitungan harga pokok produksi produk usaha rumahan bagi ibu-ibu PKK di Desa Nifalo'o, Luru, sosialisasi dilakukan untuk memperkenalkan dan mengajarkan pentingnya pengelolaan biaya produksi yang baik dan benar. Sosialisasi dapat diartikan sebagai setiap aktivitas yang ditujukan untuk memberitahukan membujuk atau mempengaruhi masyarakat untuk tetap menggunakan produk dan jasa yang dihasilkan itu. Kemudian, Dalam kaitannya dengan kegiatan sosialisasi yang dimaksud adalah suatu proses memberitahukan dan mempengaruhi masyarakat untuk selalu memanfaatkan jasa-jasa yang ditawarkan. (Amalana, 2018). Tujuan utama sosialisasi ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan ibu-ibu PKK tentang cara perhitungan harga pokok produksi yang akurat. Dengan pemahaman yang tepat, mereka bisa menghitung biaya produksi secara lebih efisien, yang dapat membantu mereka dalam menentukan harga jual produk dan memaksimalkan keuntungan. Berikut penjelasan detail mengenai metode sosialisasi ini:

1. Tahapan Sosialisasi yang dilakukan :
  - a. Mempersiapkan Materi, Sosialisasi dimulai dengan persiapan materi yang berkaitan dengan harga pokok produksi. Materi ini mencakup pengertian HPP, komponen biaya (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead), serta cara menghitungnya.

**326 |** Natalia Laoli, Wan Rieng Zega, Mujur Kurniawati Daeli, Hamid Rinaldo Zebua, Serniati Zebua, Kurniawan Sarototonafo Zai, Tri Hartati Sukartini Hulu, Noviza Asni Waruwu, Sophia Molinda Kakisina 9, Dedi Irawan Zebua, Nanny Artatina Bu'ulolo, Fakta Solala Zebua, Aferiaman Telaumbanua, Intan Permata Hati Hulu, Perlindungan Faebuadodo Hulu; *Perhitungan Harga Pokok Produksi Produk...*

- b. Pelaksanaan Sosialisasi, Sosialisasi dilakukan dengan cara tatap muka melalui pertemuan atau pelatihan kelompok. Materi diberikan dengan cara yang mudah dipahami, menggunakan contoh-contoh praktis yang relevan dengan usaha rumahan yang mereka jalankan.
  - c. Untuk mempermudah pemahaman Perhitungan HPP, dilakukan praktik langsung mengenai cara menghitung harga pokok produksi. Ibu-ibu PKK dilibatkan dalam proses perhitungan secara praktis menggunakan data yang mereka miliki dari usaha masing-masing.
2. Metode Penyampaian
    - a. Presentasi, Penyampaian materi dilakukan dengan presentasi singkat yang diikuti dengan sesi tanya jawab untuk memastikan pemahaman.
    - b. Diskusi, Ibu-ibu PKK diberi kesempatan untuk berdiskusi, berbagi pengalaman, dan membahas kendala yang mereka hadapi dalam perhitungan biaya produksi.

Metode sosialisasi ini diharapkan dapat meningkatkan keterampilan dan pengetahuan ibu-ibu PKK di Desa Nifalo'o dalam mengelola usaha rumahan mereka secara lebih terstruktur, dengan fokus pada perhitungan biaya produksi yang tepat. Dengan begitu, mereka bisa mengelola usaha mereka dengan lebih baik dan menghindari kerugian yang disebabkan oleh pengelolaan biaya yang tidak efisien.

### Tujuan Menghitung Harga Pokok Produksi

Tujuan penetapan harga pokok produksi yaitu selain untuk memenuhi keperluan pelaporan ekstern dalam hal penilaian persediaan dan penentuan laba, manajer membutuhkan data harga pokok produksi untuk pedoman pengambilan keputusan mengenai harga dan strategi produk. Informasi harga pokok produksi yang dihitung untuk jangka waktu tertentu bermanfaat bagi manajemen untuk menentukan harga jual produk; Memantau realisasi biaya produksi; Menghitung laba atau rugi periodik; Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca (Statistik, 2023). Jadi, dapat disimpulkan bahwa tujuan dan dalam penentuan harga pokok produksi yaitu sebagai dasar dalam penetapan harga jual, sebagai pemantauan biaya produksi secara nyata, serta untuk menentukan laba atau rugi suatu produk. Berikut penjelasannya :

#### 1. Menentukan Harga Jual Produk

Keputusan penentuan harga jual sangat penting, karena selain mempengaruhi laba yang ingin dicapai perusahaan juga mempengaruhi kelangsungan hidup perusahaan. Oleh karena itu dalam menentukan harga jual produk, tidak dapat dilakukan sekali saja tetapi harus selalu dievaluasi dan disesuaikan dengan kondisi yang sedang dihadapi perusahaan (Whiting, 1986).

Jika perusahaan tidak mengetahui berapa total nilai harga pokok produksi, maka perusahaan akan sulit dalam menghitung dan menentukan harga jual produk.

Oleh karena itu, perusahaan harus mengetahui apa saja komponen serta biaya dalam proses produksi sebagai tahapan awal untuk menentukan harga jual agar mendapatkan keuntungan.

#### 2. Pemantauan Biaya Produksi Secara Nyata

Selanjutnya, biaya produksi yang telah direncanakan akan dianalisis, apakah sudah sesuai dengan rencana atau masih ada lebih/kurang?

Jika terjadi selisih, perusahaan dapat mencari tahu penyebabnya agar kedepannya dapat membuat keputusan lebih baik dalam kegiatan produksi.

#### 3. Perhitungan Laba Rugi Secara Berkala

Tujuan dari mengetahui berapa nilai harga pokok produksi adalah untuk memastikan apakah kegiatan produksi dan pemasaran dalam periode tersebut mampu menghasilkan keuntungan atau malah menimbulkan kerugian untuk perusahaan.

### Unsur – Unsur Penting Dalam Menghitung HPP

#### 1. Biaya Bahan Baku

Pengertian secara umum mengenai bahan baku merupakan bahan mentah yang menjadi dasar pembuatan suatu produk yang mana bahan tersebut dapat diolah melalui proses tertentu untuk dijadikan wujud yang lain (Baku & Persediaan, n.d.). Contohnya, tepung terigu, telur, mentega dll.

#### 2. Biaya Tenaga Kerja

Menurut (Adolph, 2016) "Biaya tenaga kerja merupakan salah satu biaya yang dikeluarkan oleh sebuah perusahaan untuk tenaga kerja sebagai balas jasa atas apa yang telah diberikan".

Jadi Biaya tenaga kerja merupakan unsur yang sudah ditetapkan di awal melalui sistem upah atau gaji yang diberikan kepada karyawan. Melalui sistem penggajian, perusahaan dapat mengukur kebutuhan tenaga kerja untuk melakukan proses produksi. Sehingga, biaya ini juga dapat dibebankan dalam perhitungan HPP.

### 3. Biaya Overhead Pabrik

Biaya overhead pabrik (BOP) adalah biaya produksi selain bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Biaya overhead pabrik didefinisikan sebagai bahan tidak langsung, buruh tidak langsung, dan biaya-biaya lainnya yang tidak secara mudah diidentifikasi atau dibebankan langsung pada suatu pekerjaan (Ii, 1995).

BOP merupakan Biaya yang tidak secara langsung terkait dengan produk yang dihasilkan. Biaya overhead meliputi biaya-biaya yang diperlukan untuk menjalankan bisnis secara umum, seperti biaya sewa, biaya listrik, biaya air dan lain-lain.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Perhitungan Harga Pokok Produksi

#### Contoh Perhitungan HPP (Kue Brownies)

#### Menghitung Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku adalah salah satu komponen penting dalam perhitungan biaya produksi karena bahan-bahan tersebut menjadi bahan dasar dalam pembuatan produk akhir. Pengelolaan biaya bahan baku yang efisien adalah kunci untuk mengoptimalkan profitabilitas dan efisiensi operasional suatu perusahaan (Whiting, 1986). Berikut contoh perhitungan harga pokok untuk produk kue brownis, bahan baku yang digunakan yaitu :

**Tabel 1 Perhitungan Harga Pokok Untuk Produk Kue Brownis**

Bahan – Bahan	Jumlah	Harga (Rp)
Tepung Terigu	120 gram	5.000
Telur	2 butir	4.000
Gula Pasir	100 gram	4.000
Chocolatos	2 bungkus	4.000
Susu Frisian Flag	2 sachet	4.000
Baking Powder & Soda	1/2 sdm	1.000
Vanilla	1 bungkus	1.000
minyak	100 ml	1.300
Misis	1 sdm	500
Air	150 ml	500
Tepung Susu	1 sdm	500
<b>Total biaya bahan baku</b>		<b>25.800</b>

Nah, kita sudah menemukan harga pokok bahan di atas: Rp 25.800 untuk 1 kue brownis. Ini adalah harga pokok dari proses beli, produksi, hingga jadi. Besaran ini masih bisa ditambahkan atau dikurangkan dengan komponen-komponen yang lain. Dalam rumus umumnya, cara menghitung HPP melibatkan

#### **Harga Pokok Produksi + Persediaan Barang di Awal – Persediaan Barang di Akhir**

Namun karena dalam kasus usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) sering kali persediaan barang di awal dan akhir bulan tidak dimasukkan, untuk memudahkan perhitungan maka kita tetapkan Harga Pokok Produksi sebesar Rp 25.800, yang artinya Harga Pokok Penjualan untuk 1 buah kue brownis adalah sebesar Rp 25.800.

#### Menghitung Biaya Tenaga Kerja

Tenaga kerja adalah usaha fisik atau mental yang dikeluarkan karyawan untuk mengolah produk. Biaya tenaga kerja adalah harga yang dibebankan untuk penggunaan tenaga kerja manusia tersebut (Iii et al., n.d.) Biaya tenaga kerja merupakan upah yang dibayarkan kepada pekerja atau karyawan yang terlibat langsung dalam pembuatan kue brownis. Biaya tenaga kerja dalam contoh ini yaitu untuk perhitungan 1 karyawan.

#### Tabel 2. Biaya Tenaga Kerja

**328** | Natalia Laoli, Wan Rieng Zega, Mujur Kurniawati Daeli, Hamid Rinaldo Zebua, Serniati Zebua, Kurniawan Sarototonafo Zai, Tri Hartati Sukartini Hulu, Noviza Asni Waruwu, Sophia Molinda Kakisina 9, Dedi Irawan Zebua, Nanny Artatina Bu'ulolo, Fakta Solala Zebua, Aferiaman Telaumbanua, Intan Permata Hati Hulu, Perlindungan Faebuadodo Hulu; *Perhitungan Harga Pokok Produksi Produk...*

Keterangan	Jumlah
Upah harian	Rp24.000
Jumlah jam kerja	6 jam
Upah per jam	Rp 4.000
Hari kerja/Bulan	26 Hari
<b>Total upah/Bulan</b>	<b>Rp 624.000</b>

### Menghitung Biaya Overhead ( biaya lain-lain)

Tidak seperti bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung, overhead pabrik merupakan bagian yang tidak terlihat dari produk jadi. Tidak ada bukti permintaan bahan baku atau kartu jam kerja karyawan yang mengindikasikan jumlah overhead yang digunakan oleh suatu pesanan atau produk. Meskipun demikian, overhead juga merupakan bagian dari biaya produksi yang sama pentingnya dengan biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung (Firdaus et al., 2011). BOP dalam kasus ini yaitu sebagai berikut.

**Tabel 3. Overhad**

Biaya lain - lain	Jumlah
Gas	Rp. 18.000
<b>Total biaya Overhead</b>	<b>Rp. 18.000</b>

### Keterangan:

Pemakaian Gas untuk 1 kue adalah Rp 500

Hitung Total Biaya Produksi

$$\text{Total biaya produksi} = \text{Biaya Bahan Baku} + \text{Biaya Tenaga Kerja} + \text{Biaya Overhead}$$

Jadi, total biaya produksi yaitu :

$$\text{Rp } 25.800 + \text{Rp}624.000 + \text{Rp. } 18.000 = \text{Rp } 667.800$$

### Perhitungan Laba

Laba atau keuntungan menjadi salah satu tujuan utama perusahaan dalam menjalankan aktivitasnya. Laba yang diperoleh perusahaan digunakan untuk berbagai kepentingan, salah satunya untuk meningkatkan kesejahteraan perusahaan tersebut. Laba memegang peranan penting bagi sebuah perusahaan karena laba merupakan alat untuk mengukur keberhasilan dalam suatu usaha. Laba yang berkualitas saat ini dapat menentukan bagaimana kinerja dari suatu perusahaan dan juga akan mempengaruhi laba perusahaan tersebut di masa mendatang. (Ummah, 2019). Berikut adalah tabel pembukuan untuk kue *Brownies Kukus* dan *Bolu Pisang*, beserta perhitungan laba yang bisa dihasilkan jika harga jualnya diketahui. Laba harian kue Brownies kukus:

**Tabel 4. Perhitungan Laba**

Komponen	Perhitungan	Nilai(Rp)
Harga Jual Per Kue	50.000	50.000
Harga Pokok Per Kue	25.800	25.800
Laba Per Kue	50.000 – 25.800	24.200
Total Laba Harian	5 kue x 24.500	121.000

**Laba harian untuk 5 kue *Brownies Kukus* terjual: Rp 121.000**

Rumusnya:

$$\text{Laba Kotor} = \text{Harga Jual} - \text{Harga Pokok Produksi}$$

Laba kotor ini menunjukkan keuntungan yang diperoleh sebelum memperhitungkan biaya lain seperti biaya pemasaran, administrasi, atau pajak.

### Misalnya:

Jika harga jual kue *Bolu Pisang* adalah **Rp. 50.000** dan harga pokok produksinya adalah Rp 25.800, Maka, laba per Kue= Rp 50.000– Rp 25.800= Rp 24.200

Laba Rp.24.200 ini adalah keuntungan kotor yang diperoleh dari setiap penjualan satu kue.

Hasil dalam perhitungan harga pokok produksi kue Brownies diatas, ditemukan beberapa komponen biaya yang harus diperhitungkan untuk menghitung total biaya produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead.

1. Biaya Bahan Baku

Total biaya bahan baku yang digunakan untuk membuat satu kue Brownies adalah Rp 25.800. Biaya ini mencakup pembelian bahan-bahan seperti tepung terigu, telur, gula pasir, chocolatos, susu, baking powder, dan lainnya.

2. Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja untuk satu karyawan yang bekerja selama 6 jam sehari dengan upah harian Rp 24.000, menghasilkan biaya tenaga kerja bulanan sebesar Rp 624.000. Dengan asumsi waktu kerja yang terlibat untuk satu kue Brownies relatif kecil, biaya tenaga kerja untuk satu kue lebih proporsional terhadap jumlah karyawan dan waktu yang dihabiskan

3. Biaya Overhead

Biaya overhead untuk gas yang digunakan dalam proses produksi sebesar Rp 500 per kue, dengan total biaya overhead bulanan sebesar Rp 18.000.

4. Total Biaya Produksi

Setelah menjumlahkan semua biaya tersebut, total biaya produksi untuk satu kue Brownies adalah Rp 667.800. Ini mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead.

5. Perhitungan Laba

Dengan harga jual kue Brownies sebesar Rp 50.000, laba kotor yang diperoleh dari penjualan satu kue adalah Rp 24.200. Jika dalam satu hari terjual 5 kue, maka total laba harian yang diperoleh adalah Rp 121.000. Dari hasil perhitungan di atas, dapat dilihat bahwa perhitungan harga pokok produksi (HPP) menjadi salah satu komponen penting dalam menentukan keuntungan dari usaha kue Brownies.

Berikut adalah beberapa hal yang dapat dipelajari dari hasil tersebut:

1. Pentingnya Pengelolaan Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku yang relatif besar yaitu Rp 25.800 per kue menunjukkan bahwa pengelolaan bahan baku menjadi kunci untuk mengontrol harga pokok produksi. Pengusaha perlu melakukan pembelian yang efisien dan memperhatikan kualitas bahan agar tidak mengorbankan kualitas produk.

2. Peran Tenaga Kerja dalam Biaya Produksi

Biaya tenaga kerja sebesar Rp 624.000 per bulan menjadi komponen yang cukup signifikan, terutama jika jumlah karyawan atau jam kerja lebih banyak. Dalam hal ini, pengusaha perlu mempertimbangkan efisiensi waktu kerja agar biaya tenaga kerja tidak melonjak terlalu tinggi.

3. Biaya Overhead yang Perlu Diperhitungkan

Meskipun biaya overhead (seperti gas) terhitung lebih kecil, pengusaha tetap perlu memperhitungkan biaya ini dalam perhitungan harga pokok produksi agar tidak terjadi kerugian. Pengelolaan overhead yang cermat akan memberikan keuntungan lebih besar.

4. Strategi Penentuan Harga Jual dan Keuntungan

Dalam hal ini, harga jual kue Brownies adalah Rp 50.000, dengan laba kotor per kue sebesar Rp 24.200. Ini menunjukkan bahwa margin keuntungan cukup baik. Namun, pengusaha perlu terus memantau persaingan harga di pasar dan biaya produksi untuk memastikan keuntungan yang optimal.

5. Pengaruh Penjualan Terhadap Laba

Laba kotor yang dihitung berdasarkan penjualan kue Brownies menunjukkan pentingnya volume penjualan. Dengan asumsi terjual 5 kue per hari, total laba harian mencapai Rp 121.000. Oleh karena itu, memperbanyak jumlah penjualan dengan strategi pemasaran yang tepat akan memberikan dampak besar terhadap keuntungan keseluruhan.

Dengan analisis ini, perhitungan harga pokok produksi (HPP) yang meliputi biaya bahan baku, tenaga kerja, dan overhead sangat penting untuk menentukan harga jual yang menguntungkan dalam usaha kue Brownies. Dengan memahami komponen biaya ini dan melakukan pengelolaan yang efisien, pengusaha dapat memaksimalkan keuntungan serta menjaga kelangsungan usaha. Oleh karena itu, pengawasan yang cermat terhadap setiap aspek biaya akan berkontribusi pada kesuksesan dan daya saing produk di pasar. Kegiatan PKM yang dilaksanakan di Desa Nifalo'o Luauru dilaksanakan untuk mencapai tujuan yang diharapkan yaitu dengan memberikan pemahaman kepada para peserta terkait pembuatan pembukuan, perhitungan Laba, dan perhitungan harga pokok produksi, telah terlaksana dengan proses sebagai berikut :

1. Kegiatan pembukaan meliputi kata sambutan dan perkenalan antara pihak tim PKM dan peserta/Masyarakat di Desa Nifalo'o Lauru.

**330** | Natalia Laoli, Wan Rieng Zega, Mujur Kurniawati Daeli, Hamid Rinaldo Zebua, Serniati Zebua, Kurniawan Sarototonafo Zai, Tri Hartati Sukartini Hulu, Noviza Asni Waruwu, Sophia Molinda Kakisina 9, Dedi Irawan Zebua, Nanny Artatina Bu'ulolo, Fakta Solala Zebua, Aferiaman Telaumbanua, Intan Permata Hati Hulu, Perlindungan Faebuadodo Hulu; *Perhitungan Harga Pokok Produksi Produk...*

2. Pemaparan materi tentang Perhitungan Harga Pokok Produksi serta melaksanakan Praktek Pembuatan Kue.
3. Membuka ruang diskusi sebagai evaluasi pemahaman atas materi yang disampaikan.

Kegiatan ini berhasil memberikan pemahaman kepada Ibu-ibu PKK di Desa Nifalo'o Luru dalam Pembuatan Pembukuan, Perhitunga Laba, Perhitungan Harga Pokok Produksi suatu Produk, Perhitungan Pendapatan Dan Pengeluaran. sehingga Ibu-ibu PKK dapat lebih Mudah mencapai target dalam membuka usaha, dari kecil menjadi usaha yang besar. Yang menjadi tantangan selama pelaksanaan kegiatan ini adalah beberapa peserta belum memiliki pengalaman atau keterampilan yang cukup dalam penerapan perhitungan harga pokok produksi (HPP), yang dapat mempengaruhi kualitas hasil proyek PKM. Menghadapi tantangan-tantangan ini memerlukan ketekunan, kerja sama tim yang solid, dan kemampuan untuk beradaptasi serta menyelesaikan masalah secara kreatif. Proses belajar dan penyesuaian diri dengan hal-hal baru ini bisa menjadi tantangan besar bagi Tim, adanya perbedaan tingkat pemahaman peserta namun dapat diatasi dengan menyampaikan materi dengan sederhana dan mudah dipahami.



**Gambar 1. Dokumentasi Kegiatan Sosialisasi**

## KESIMPULAN DAN SARAN

Dapat disimpulkan bahwa harga pokok produksi merupakan semua biaya yang telah dikorbankan dalam proses produksi atau kegiatan mengubah bahan menjadi produk jadi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Biaya- biaya yang tidak berhubungan dengan unit yang masuk dalam penentuan harga pokok produksi merupakan biaya non produksi (Li & Produksi, 2013). Perhitungan harga pokok produksi kue usaha kecil adalah proses mengidentifikasi dan mengukur biaya yang terkait dengan produksi kue. Biaya-biaya yang harus diperhitungkan dalam perhitungan harga pokok produksi kue usaha kecil adalah:

1. Biaya bahan baku (bahan-bahan yang digunakan dalam produksi kue)  
Biaya bahan baku merupakan suatu komponen penting dari biaya produksi. Biaya bahan baku adalah seluruh biaya untuk memperoleh bahan sampai dengan bahan siap untuk digunakan yang meliputi harga bahan, ongkos angkut, penyimpanan dan lain-lain (Mauliddiyah, 2021).
2. Biaya tenaga kerja (upah yang dibayarkan kepada pekerja)  
Tenaga kerja merupakan usaha fisik atau mental yang dikeluarkankaryawan untuk mengolah produk. Biaya tenaga kerja adalah harga yang dibebankan untuk penggunaan tenaga kerja manusia tersebut (lii et al., n.d.).
3. Biaya overhead Pabrik  
Biaya overhead pabrik atau BOP adalah biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Biaya tersebut antara lain biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja tidak langsung, penyusutan aktiva tetap pabrik, biaya sewa gedung, biaya listrik, biaya pemeliharaan dan lain sebagainya (Hulu, 2015).

Dalam perhitungan harga pokok produksi kue usaha kecil, harus dilakukan secara akurat dan efektif untuk memastikan keuntungan yang optimal. Berikut adalah rumus perhitungan harga pokok produksi kue usaha kecil:  $\text{Harga Pokok Produksi (HPP)} = \text{Biaya Bahan Baku} + \text{Biaya Tenaga Kerja} + \text{Biaya Overhead}$

Tujuan penetapan harga pokok produksi yaitu selain untuk memenuhi keperluan pelaporan ekstern dalam hal penilaian persediaan dan penentuan laba, manajer membutuhkan data harga pokok produksi

untuk pedoman pengambilan keputusan mengenai harga dan strategi produk. Informasi harga pokok produksi yang dihitung untuk jangka waktu tertentu bermanfaat bagi manajemen untuk Menentukan harga jual produk; Memantau realisasi biaya produksi; Menghitung laba atau rugi periodik; Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca. (Statistik, 2023). Beberapa manfaat Perhitungan harga pokok produksi kue usaha kecil, antara lain:

1. Membantu menentukan harga jual yang kompetitif
2. Membantu memastikan keuntungan yang optimal
3. Membantu membuat keputusan yang tepat tentang produksi dan investasi

Dengan demikian, perhitungan harga pokok produksi kue usaha kecil sangat penting untuk kesuksesan usaha kecil dalam bidang produksi kue.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Keberhasilan kegiatan ini telah terlaksana dengan baik berkat dukungan dari beberapa pihak terkait, untuk itu kami sebagai tim pelaksana menyampaikan penghargaan dan ucapan terimakasih kepada :

1. Ibu Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Nias yang telah memberikan izin untuk melaksanakan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Nias.
2. Bapak Kepala Desa Nifalo'o Lauru yang telah memberi izin dan penyediaan tempat serta fasilitas ruangan yang diperlukan dalam kegiatan ini.
3. Ibu Sophia Molinda Kakisina, S.E., M.Sc selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan dan bimbingan untuk kesuksesan penyelenggaraan kegiatan ini.
4. Bapak/ibu dosen dan rekan mahasiswa Akuntansi yang telah berkenan meluangkan waktu mengikuti kegiatan sosialisasi.

## DAFTAR PUSTAKA

- Amalana, A. (2018). Metode Sosialisasi. *Hilos Tensados*, 1, 1–476.
- Baku, A. P. B., & Persediaan, P. (n.d.). *BAB II LANDASAN TEORI A. Persediaan Bahan Baku 1. Pengertian Persediaan*. 11–38.
- Dwi Poetra, R. (2019). BAB II Tinjauan Pustaka BAB II TINJAUAN PUSTAKA 2.1. 1–64. *Gastronomía Ecuatoriana y Turismo Local*, 1(69), 5–24.
- Firdaus, R. P. A., Husaini, A., & Wi Endang, M. G. (2011). Penentuan Tarif Biaya Overhead Pabrik (BOP) Standar dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi. *Jurnal Universitas Brawijawa*, 7.
- Hulu, Y. (2015). Biaya Overhead Pabrik [BOP]. *Academia.Edu*. [https://www.academia.edu/12762001/Biaya\\_Overhead\\_Pabrik\\_BOP\\_](https://www.academia.edu/12762001/Biaya_Overhead_Pabrik_BOP_)
- Ii, B. A. B. (1995). "Accounting is a service activity. Its function is to provide quantitative information, primarily financial in nature, about economic entities that is intended to be useful in making economic decisions – in making reasoned choices among alternative course. 10–31.
- Ii, B. A. B., & Produksi, A. H. P. (2013). *Bab li Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual*. 20–51.
- Iii, B. A. B., Setelah, T. I. U., & Tenaga, B. (n.d.). *Bab iii akuntansi biaya tenaga kerja*. 1–8.
- Maulididyah, N. L. (2021). No 主観的健康感を中心とした在宅高齢者における健康関連指標に関する共分散構造分析Title. 6.
- 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.
- Statistik, B. P. (2023). Kabupaten Karawang Dalam Angka 2023. *Badan Pusat Statistik*, 03(17), 335.
- Suparyanto dan Rosad (2015). (2020). Harga Pokok Produksi. *Suparyanto Dan Rosad (2015, 5(3), 248–253*.
- Ummah, M. S. (2019). No 主観的健康感を中心とした在宅高齢者における健康関連指標に関する共分散構造分析Title. *Sustainability (Switzerland)*, 11(1), 1–14. <http://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/RED2017-Eng-8ene.pdf?sequence=12&isAllowed=y%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.regsciurbeco.2008.06.005%0Ah> [https://www.researchgate.net/publication/305320484\\_SISTEM\\_PEMBETUNGAN\\_TERPUSAT\\_STRATEGI\\_MELESTARI](https://www.researchgate.net/publication/305320484_SISTEM_PEMBETUNGAN_TERPUSAT_STRATEGI_MELESTARI)
- Whiting, E. (1986). Current cost. *A Guide to Business Performance Measurements*, 172–187.

**332** | Natalia Laoli, Wan Rieng Zega, Mujur Kurniawati Daeli, Hamid Rinaldo Zebua, Serniati Zebua, Kurniawan Sarototonafo Zai, Tri Hartati Sukartini Hulu, Noviza Asni Waruwu, Sophia Molinda Kakisina 9, Dedi Irawan Zebua, Nanny Artatina Bu'ulolo, Fakta Solala Zebua, Aferiaman Telaumbanua, Intan Permata Hati Hulu, Perlindungan Faebudodo Hulu; *Perhitungan Harga Pokok Produksi Produk...*