

# Pelatihan Penentuan Harga Pokok Produksi dan Pembukuan Usaha di Kampung Pia di Kelurahan Mindi Kecamatan Porong Kabupaten Sidoarjo

Totok Mardianto<sup>1</sup>, Shindu Hargo Dedali<sup>2</sup>, Manuel Aristo Surbakti<sup>3</sup>, Susilo Aji<sup>4</sup>, Nadya Ayu Oktaviyani<sup>5</sup>, Ahmad Junaidi<sup>6</sup>

<sup>1,2,3,4,5,6</sup> Universitas Teknologi Surabaya

\*Corresponding author

E-mail: manuel.aristo@utssurabaya.ac.id (Manuel Aristo Surbakti)\*

## Article History:

Received: Desember, 2024

Revised: Desember, 2024

Accepted: Desember, 2024

**Abstract:** *Pelatihan telah dilaksanakan dengan tujuan untuk meningkatkan kemampuan para pelaku UMKM dalam mengelola laporan keuangan dan menghitung harga pokok produksi. Bertempat di sentra industri Pia di desa Mindi, Kecamatan Porong, Sidoarjo, pelatihan ini dihadiri sekitar 25 pengusaha UMKM. Peserta mendapatkan materi melalui berbagai metode pembelajaran, termasuk presentasi, sesi diskusi, dan praktik secara langsung. Berdasarkan evaluasi yang dilakukan, para peserta menunjukkan kemajuan yang berarti dalam tiga aspek: pemahaman dasar-dasar akuntansi, keahlian mengoperasikan aplikasi keuangan, dan kesadaran akan pentingnya manajemen keuangan yang baik. Secara keseluruhan, inisiatif pelatihan ini berkontribusi positif dalam upaya pengembangan kualitas pengelolaan UMKM di wilayah Sidoarjo.*

## Kata Kunci:

Kampung Pia , Laporan Keuangan, Pelatihan dan Edukasi, UMKM

## Pendahuluan

Kelurahan Mindi, Kecamatan Porong, Sidoarjo, merupakan sebuah kawasan yang dikenal dengan sebutan Kampung Pia. Nama ini muncul karena sebagian besar penduduknya menjalankan industri rumahan berupa pembuatan kue pia skala mikro. Meski usaha-usaha ini sudah beroperasi selama puluhan tahun, hanya sedikit yang berhasil berkembang menjadi usaha skala menengah atau besar.

Pengembangan UMKM di kawasan ini memiliki peran vital dalam mendorong pertumbuhan ekonomi setempat. Sektor UMKM telah membuktikan ketangguhannya, terutama saat krisis ekonomi 1998, di mana sektor ini mampu bertahan sementara usaha-usaha berskala besar mengalami kejatuhan (Aziza et al., 2018). Para pengusaha pia di kawasan ini sebenarnya memiliki potensi untuk mengembangkan usahanya menjadi home industri yang lebih berkembang. Demikian

tersebut didukung oleh laporan Kementerian Departemen Pertanian periode tahun 2015 sampai dengan periode tahun 2018, yang mencatat peningkatan permintaan makanan pia di nagara Indonesia sebesar diperkirakan dua puluh lima prosen ( Biro pusat statistik dinas pertanian, Tahun 2018 ) .

Para pelaku UMKM menghadapi kendala dalam pemahaman keuangan yang terbatas, yang berdampak pada ketidaktepatan untuk menetapkan harga pokok produksi serta tidak disiplin dalam mencatat pembukuan usaha. Ikatan Akuntan Indonesia mendefinisikan Harga Pokok Produksi sebagai kalkulasi total dari biaya produksi , upah langsung, biaya tidak langsung, dengan mempertimbangkan *stock* permulaan serta akhir produk yang masih dalam pemrosesan produksi. Penetapan HPP memiliki beberapa tujuan penting: sebagai dasar penentuan tarif penjualan, alat pemerhati pembiayaan, kalkulasi rugi laba per periode, bersama penetapan nilai bahan baku jadi serta barang yang terdapat barang proses tercantum di dalam laporan neraca ( Mulyadi, 2005 ).

Perhitungan biaya produksi membutuhkan keakuratan tinggi, tetapi kondisi di Kampung Pia menunjukkan realitas yang berbeda. Sebagian besar pengusaha UMKM di sana masih belum memahami cara menghitung Harga Pokok Produksi dengan tepat. Situasi ini menjadi akar permasalahan yang dihadapi komunitas UMKM di Kelurahan Mindi, Kecamatan Porong, Sidoarjo. Untuk mengatasi hal tersebut, program pengabdian masyarakat ini dirancang dengan fokus pada tiga aspek: meningkatkan pemahaman tentang perhitungan Harga Pokok Produksi, memberikan pelatihan pembukuan dasar, dan memperkenalkan penggunaan blog sebagai media pemasaran bagi kelompok UMKM setempat. Kegiatan pengabdian masyarakat ini memiliki tiga program utama dengan target spesifik:

1. Pelatihan Perhitungan Harga Pokok Produksi.

Sasaran yang ingin dicapai:

- a. Peserta mampu mengidentifikasi komponen-komponen harga pokok produksi
- b. Peserta dapat melaksanakan kalkulasi harga pokok produksi secara akurat
- c. Peserta bisa menetapkan harga penjualan produk berdasarkan kalkulasi harga pokok produksi

## 2. Pelatihan Pemanfaatan Blog untuk Pemasaran

Sasaran yang ingin dicapai:

- a. Peserta dapat membuat dan mengelola akun email untuk keperluan blog
- b. Peserta mampu mengelola konten blog, termasuk mengupload dan mengedit informasi profil usaha, koran atau televisi, serta daftar produk yang dimiliki.

## 3. Pelatihan serta pendampingan administrasi usaha

Sasaran yang ingin dicapai:

- a. Peserta dapat memisahkan pencatatan keuangan pribadi dari keuangan usaha
- b. Peserta mampu membuat pembukuan usaha sesuai dengan standar akuntansi yang berlaku

Pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini dirancang sebagai upaya mengatasi tantangan pengembangan usaha yang ada. Program ini didasari pemahaman bahwa para pelaku UMKM sesungguhnya memerlukan proses edukasi yang efektif dan berkesinambungan untuk mengembangkan usaha mereka.

## Metode

Pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini mengikuti rangkaian tahapan sistematis, dimulai dari analisis kondisi sosial, penyusunan rencana program, implementasi rencana-rencana, sampai dengan penilaian guna memastikan keberlanjutannya. Program sosialisasi dan edukasi ini membagi peserta menjadi 2 group kelompok sasaran: kelompok UMKM yang sudah memiliki pemahaman dasar tentang manajemen keuangan, dan kelompok UMKM yang masih membutuhkan pengenalan mendasar tentang keuangan dan pembukuan usaha. Untuk mencapai target luaran yang diharapkan, program ini dilaksanakan dalam empat tahap operasional yang akan diuraikan sebagai berikut:

1. Tahap penyadaran melalui sosialisasi yang mencakup:
  - a. Pentingnya penetapan Harga Pokok Produksi (HPP)
  - b. Urgensi pembukuan sederhana
  - c. Pemanfaatan media *online* sebagai sarana promosi

2. Tahap peningkatan kemampuan teknis melalui pelatihan:
  - a. Metode perhitungan HPP
  - b. Teknik penyusunan pembukuan sederhana
3. Tahap pengenalan teknologi informasi:
  - a. Pelatihan pembuatan dan pengelolaan blog
4. Tahap pendampingan intensif:
  - a. Pembimbingan perhitungan HPP
  - b. Pendampingan penyusunan pembukuan usaha

Implementasi seluruh metode tersebut diharapkan dapat memacu semangat para pengusaha untuk mengembangkan bisnisnya. Dengan peningkatan kemampuan ini, mereka diharapkan mampu membangun daya saing yang lebih kuat terhadap produk serupa dari wilayah lain, yang pada akhirnya akan mendorong peningkatan kesejahteraan melalui pertumbuhan pendapatan usaha mereka.

## Hasil

Pelaksanaan dalam pembangunan di masyarakat tersebut diselenggarakan di kawasan Kelurahan Mindi, Kecamatan Porong, Kabupaten Sidoarjo. Lokasi kegiatan rencana – rencana tersebut dapat dilihat pada gambar berikut:



Gambar 1. Kegiatan lokasi KKN

Kegiatan pengabdian masyarakat telah dilaksanakan di Kelurahan Mindi, Porong, Sidoarjo dengan rincian aktivitas sebagai berikut:

Sesi pertama pelatihan diselenggarakan tanggal 4 November 2024, memfokuskan pada edukasi pembuatan laporan keuangan dasar untuk pelaku UMKM. Bertempat di Kampung Pia, pelatihan ini berhasil menghadirkan 18 pengusaha UMKM setempat. Agenda diawali dengan dialog interaktif untuk

menggali pemahaman peserta mengenai Harga Pokok Produksi (HPP).

Dilanjutkan dengan penyampaian materi dasar tentang elemen-elemen penting dalam perhitungan HPP, yang mencakup unsur variabel tiga yang penting yaitu: biaya *overhead*, biaya tenaga kerja langsung, biaya bahan baku. Para peserta juga mendapatkan penjelasan mengenai dampak penetapan HPP terhadap perolehan laba usaha.

Di bagian akhir, peserta diperkenalkan dengan konsep fundamental pembukuan usaha, dengan penekanan pada pentingnya memisahkan antara keuangan pribadi dan keuangan usaha.

Pelatihan tahap kedua dilangsungkan pada 11 November 2024 di lokasi yang sama yakni Kelurahan Mindi, Porong, Sidoarjo. Antusiasme peserta meningkat signifikan dengan kehadiran 33 orang, hampir dua kali lipat dari pertemuan sebelumnya. Fokus pembelajaran kali ini adalah teknik kalkulasi dan pengalokasian biaya bahan baku sama penetapan anggaran ongkos tenaga kerja langsung melalui komponen HPP. Sesi dimulai dengan aktivitas praktis di mana setiap pelaku UMKM mengidentifikasi bahan-bahan yang digunakan dalam produksi pia, meliputi tepung terigu, gula, margarin, garam, kacang hijau, kelapa, daun pandan, vanili, kuning telur, minyak goreng, air, serta gas LPG untuk proses pengovenan. Pemateri kemudian memberikan panduan rinci mengenai metode penentuan biaya tenaga kerja yang disesuaikan dengan durasi proses pembuatan pia.

Pelatihan tahap ketiga berlangsung pada 13 November 2024, bertempat di Kelurahan Mindi, Porong, Sidoarjo dengan partisipasi 21 pelaku UMKM. Agenda utama pertemuan ini difokuskan pada pembahasan Biaya *Overhead*. Hasil survei awal mengungkapkan fakta mengejutkan bahwa 97% peserta belum memahami konsep ongkos *overhead*, bahkan semua Usaha Mikro Kecil dan Menengah yang datang di acara tersebut, belum pernah memasukkan komponen ongkos pengeluaran tersebut di kalkulasi harga pokok produksi mereka. Menanggapi kondisi tersebut, pemateri menyajikan penjelasan komprehensif namun mudah dicerna tentang biaya *overhead*, disertai dengan contoh ilustrasi dan perhitungan yang disesuaikan dengan karakteristik usaha masing-masing peserta. Sesi kemudian dilanjutkan dengan praktik penghitungan HPP secara langsung untuk memberikan pengalaman nyata kepada para peserta.

#### A. Proses produksi

Proses pembuatan pia memerlukan serangkaian tahapan yang cermat

untuk menghasilkan cita rasa istimewa bagi pelanggan. Berikut langkah-langkah utamanya:

1. Penjemuran dan penyortiran kacang hijau untuk memastikan bahan baku bebas dari kutu dan memisahkan biji dari kulitnya;
2. Membelah kacang menjadi dua bagian, mencuci secara teliti, dan merendam untuk proses pemisahan;
3. Pengukusan kacang hijau hingga matang;
4. Menggiling kacang hijau hingga halus, kemudian mencampur dengan gula pasir menggunakan mixer;
5. Pembuatan kulit pia dengan mencampurkan antara air, tepung terigu, minyak goreng, gula pasir, lalu dicampur seluruh bahan tersebut di mesin mixer dan diuleni sampai mencapai tekstur yang tercampur rata;
6. Memanggang pia yang telah dibentuk;
7. Melakukan proses pengemasan sebagai tahap akhir.

Dalam menjaga kualitas produk, perusahaan menerapkan sistem pengawasan mutu menyeluruh yang mencakup seluruh proses, mulai dari pengelolaan bahan baku hingga pemeriksaan produk jadi. Pada tahap pengelolaan bahan baku, perusahaan tidak hanya memilih material dengan standar tinggi secara cermat, tetapi juga memastikan bahan-bahan tersebut disimpan dalam kondisi terbaik untuk menjaga mutunya. Selama proses produksi, pengawasan dilakukan secara menyeluruh di setiap tahap untuk memastikan konsistensi bentuk pia tetap terjaga. Pada tahap akhir, produk melewati proses seleksi berdasarkan sejumlah parameter kualitas, seperti tingkat kematangan yang sesuai (tidak gosong), penampilan visual yang menarik, serta memastikan produk tidak mengalami kerusakan seperti retak atau pecah.

#### B. Kalkulasi harga pokok produksi berdasarkan perusahaan

Pengeluaran hasil kinerja pia dapat dikelompokkan jadi tiga pengelompokan yang utama: biaya tenaga kerja, biaya bahan baku serta biaya *overhead* pabrik. Ongkos bahan baku meliputi pembelian bahan mentah, ongkos tenaga kerja termasuk juga biaya gaji pegawai. Sementara biaya *overhead* mencakup biaya operasional pabrik seperti listrik dan pemeliharaan mesin.

1. Biaya bahan baku. Ongkos pembelian tepung, gula, dan bahan-bahan lainnya merupakan komponen terbesar dari biaya bahan baku;
2. Biaya tenaga kerja, semua biaya/ongkos yang dianggarkan untuk proses kegiatan perusahaan dalam pembayaran tenaga kerja untuk memproduksi pia;
3. Biaya *overhead* pabrik yaitu ongkos yang tidak termasuk yang berhubungan sama operasional dalam kegiatan produksi Pia, tetapi menjadi pendukung kegiatan operasional pabrik keseluruhan. Contohnya biaya listrik, biaya pemeliharaan mesin, dan sebagainya.

Perhitungan biaya bahan baku merupakan aspek krusial untuk kegiatan produksi. Bahan mentah sebagai input yang pertama mengalami transformasi menjadi produk akhir melalui proses produksi yang melibatkan tenaga kerja dan faktor produksi lainnya. Bahan baku dapat dikelompokkan jadi bahan dasar dan material penolong. Komponen harga pokok bahan baku mencakup harga bersih pembelian, biaya transportasi, dan biaya penyimpanan.

Berikut ongkos bahan baku guna 500.000 butir Pia bulan Januari, bulan Februari, dan bulan Maret Tahun 2024.

Tabel 1. Biaya bahan baku

No	Anggapan Industriawan		Pendapat Penganalisaan	
	Material Utama	Total	Material Utama	Material Pembantu
Material Lapisan luar				
a	Bubuk Tapioka	Rp. 8.825.000	Rp. 8.825.000	-
b	Minyak Nabati	Rp. 1.095.000	Rp. 1.095.000	-
c	Gula pasir	Rp. 1.854.500	Rp. 1.854.500	-
d	Telur	Rp. 333.500	-	Rp. 333.500
e	Air	-	-	Rp. 85.000
Material isian				
a	Kacang Hijau	Rp. 9.087.000	Rp. 9.087.000	-
b	Minyak Nabati	Rp.1.506.000	Rp.1.506.000	-
c	Gula pasir	Rp. 3.381.700	Rp. 3.381.700	-
Jumlah	Rp. 26.082.700	Rp. 26.082.700	Rp. 26.082.700	Rp. 418.500

*Asal: Informasi berasal dari perajin Pia "Marhaen" Mindi, Porong Sidoarjo, 2024*

Analisis perbandingan antara perhitungan biaya bahan baku perusahaan dengan perhitungan berdasarkan teori akuntansi menunjukkan adanya selisih yang signifikan. Perhitungan perusahaan cenderung lebih tinggi. Hal ini disebabkan oleh tidak tepatnya dalam

mengklasifikasikan komponen biaya bahan dasar serta bahan pembantu semisal telur yang dikategorikan sebagai bahan pembantu, justru diperhitungkan sebagai bahan baku utama. Selain itu, biaya penggunaan air dalam proses produksi juga tidak diakui. Selayaknya ongkos pemakaian air tersebut sesungguhnya ditetapkan sebagai ongkos adalah sebagai berikut ini :

$$\text{Kalkulasi ongkos air 5 pia} = \frac{160.000}{5} = 32.000/\text{pia}$$

Lalu ongkos pemakaian air guna menghasilkan 500.000 biji pia untuk bulan Januari bulan Februari, bulan Maret tahun 2014 adalah :

$$= \text{Rp}32.000 \times 3 = \text{Rp. } 96.000$$

Jadi Biaya bahan baku + Biaya Bahan Penolong

$$= \text{Rp } 26.082.700 + \text{Rp } 418.500 : \text{Rp}2.208.450 = 12 \text{ Biji/kotak}$$

Jadi per kotak berisi 12 biji pia akan dijual dengan harga Rp 15.000,-



Gambar 2. Lokasi pembuatan Pia

Pertemuan ke empat dalam rangkaian sosialisasi berlangsung di Kampung Pia, Porong, Sidoarjo pada tanggal 14 November. Pertemuan yang dihadiri oleh 27 peserta ini difokuskan pada persiapan acara puncak sosialisasi yang akan dilaksanakan pada tanggal 15 November. Antusiasme warga terlihat dari permintaan tambahan undangan yang melebihi kuota yang telah ditentukan. Sesi tanya jawab yang interaktif menjadi momen bagi warga untuk mendalami materi-materi yang telah disampaikan sebelumnya.

Puncak acara sosialisasi dilaksanakan pada tanggal 16 November 2024 di Balai RW Kampung Pia, Porong. Sebanyak 57 peserta yang sebagian besar telah mengikuti rangkaian sosialisasi sebelumnya menghadiri acara ini. Materi sosialisasi mencakup pengenalan konsep harga pokok produksi, praktik pencatatan keuangan sederhana, serta pengenalan dan pelatihan penggunaan blog paguyuban UMKM. Acara ditutup dengan kegiatan pasar murah sebagai bentuk apresiasi atas partisipasi aktif masyarakat.



Gambar 3. Produk pia yang sudah jadi

## **Kesimpulan**

Program pendampingan dan pelatihan yang difokuskan pada edukasi pencatatan administrasi serta pembukuan juga menghitung harga pokok produksi harga pokok produksi dan pembukuan usaha di Kampung Pia telah mencapai tahap akhir. Melalui program ini, para pelaku UMKM yang sebelumnya kurang memahami konsep harga pokok produksi kini telah memiliki pemahaman yang lebih baik. Selain itu, mereka juga telah mulai menerapkan sistem pembukuan yang lebih teratur dan profesional. Dengan demikian, untuk pegiat Usaha Mikro Kecil dan Menengah bisa merekap dan menyusun lapara pelaku UMKM dapat menyusun laporan keuangan yang lebih akurat untuk mendukung pengembangan usaha mereka di masa mendatang, seperti pengajuan pinjaman modal ke lembaga keuangan.

## **Pengakuan/Acknowledgements**

Universitas Teknologi Surabaya, melalui tim pengabdian masyarakat, mengucapkan rasa penghargaan beribu terima kasih untuk semua kalangan yang sudah memberikan masukan untuk suksesnya implementasi rencana pelaksanaan

program pelatihan penyusunan laporan keuangan sederhana bagi UMKM di Kampung Pia, Kelurahan Mindi, Kecamatan Porong, Kabupaten Sidoarjo. Ucapan banyak penghargaan yang setinggi – tingginya kami haturkan untuk masyarakat Kampung Pia atas sambutan hangat dan dukungan penuh yang telah diberikan, serta kepada seluruh civitas akademika Universitas Teknologi Surabaya atas partisipasi aktif dan fasilitas yang telah disediakan. Kerja sama yang baik antara berbagai pihak telah menjadi kunci keberhasilan program ini.

## Daftar Referensi

- Aziza, N., Ekasari, R., Prasnowo, M. A., Setiawan, S., & Purnamasari, W. (2018). Pengembangan Kemampuan Enterpreneur Sebagai Upaya Meningkatkan Competitive Advantage UMKM di Desa Watu Golong Kec. Krian Kab. Sidoarjo. *Proceedings of Annual Conference on Community Engagement*, 2, 865–871.
- Ikatan Akuntan Indonesia, 2009, Standar Akuntansi Keuangan, Penerbit Salemba Empat, Jakarta.
- Mulyono, 2005. Akuntansi Biaya Edisi 5, UPP STIM YKPN Yogyakarta
- [http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/StatistikPertanian/2018/Konsumsi/Satistik\\_Konsumsi\\_Pangan\\_Tahun\\_1018/index.html#/126/zoomed](http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/StatistikPertanian/2018/Konsumsi/Satistik_Konsumsi_Pangan_Tahun_1018/index.html#/126/zoomed) diakses 25 Maret 2022