

PELATIHAN PENENTUAN HARGA POKOK PENJUALAN PRODUK KULINER BAGI MAHASISWA/ I STT DIAKONOS

Elsa Imelda¹, Marella Ajeng Maharani² & Paulina Frigia Rante³

¹Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Tarumanagara Jakarta
Email: elsai@fe.untar.ac.id

²Program Studi Sarjana Akuntansi, Universitas Tarumanagara Jakarta
Email: marella.125214027@stu.untar.ac.id

³Program Studi Sarjana Akuntansi, Universitas Tarumanagara Jakarta
Email: paulina.125214033@stu.untar.ac.id

ABSTRACT

Merdeka Belajar Kampus Merdeka which was launched by the Ministry of Education and Culture has been going on for several years, starting from the world of higher education. One of MBKM's goals is to facilitate students in developing their potential according to their talents through experiential learning programs with flexible pathways. STT Diakonos has students majoring in Christian Religious Education and Theology. However, this does not rule out the possibility for students to develop other talents and interests. By having knowledge other than that required by the curriculum, if students have graduated they can also seek additional income apart from evangelistic service or teaching to which they are called. Currently, culinary arts has become a place to find additional income that is the quickest way to start a business. STT Diakonos students have a passion for selling culinary products to the campus and local residents but don't know how to start a business. This PKM activity will accompany students to calculate the cost of goods sold and determine the selling price of the culinary products they produce. Practical teaching method was used in class. After the training activity, STT Diakonos students applied it to their culinary products by calculating the cost price and selling price. Students also started accepting orders for products developed by local farmers.

Key words: *cost of goods sold, culinary, selling price, practicum*

ABSTRAK

Merdeka Belajar Kampus Merdeka yang dicanangkan Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan telah berlangsung beberapa tahun, dimulai dari dunia pendidikan tinggi. Salah satu tujuan MBKM adalah memfasilitasi mahasiswa dalam mengembangkan potensi yang dimiliki sesuai dengan bakatnya melalui program experiential learning dengan jalur yang fleksibel. STT Diakonos memiliki mahasiswa dengan jurusan Pendidikan Agama Kristen dan Teologia. Namun tidak menutup kemungkinan mahasiswa untuk mengembangkan minat bakat lainnya. Dengan bermodalkan ilmu selain dari yang diwajibkan kurikulum, jika mahasiswa telah lulus juga dapat mencari penghasilan tambahan selain dari pelayanan penginjilan atau guru yang menjadi panggilan mereka. Saat ini kuliner menjadi ajang pencarian tambahan penghasilan yang paling cepat memungkinkan untuk dimulai bisnisnya. Mahasiswa STT Diakonos memiliki passion ingin menjual produk kuliner ke kampus dan penduduk setempat namun tidak mengetahui caranya bagaimana memulai usaha. Kegiatan PKM kali ini akan mendampingi mahasiswa untuk menghitung harga pokok penjualan dan menentukan harga jual dari produk kuliner yang mereka hasilkan. Metode pengajaran dengan menggunakan praktikum. Setelah kegiatan pelatihan, mahasiswa STT Diakonos mengaplikasikan dalam produk kuliner mereka dengan menghitung harga pokok dan harga jual. Mahasiswa juga mulai menerima order pesanan produk hasil pengembangan petani lokal.

Kata kunci: harga pokok penjualan, kuliner, harga jual, praktikum

1. PENDAHULUAN

Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi membawa dampak besar bagi dunia pendidikan khususnya pendidikan tinggi. Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) merupakan salah satu produk kurikulum yang memasukkan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi. Mahasiswa dapat memiliki keahlian dengan menguasai berbagai ilmu sesuai dengan bidang yang diminati agar dapat bersaing di dunia global khususnya dunia industri 4.0. Kebijakan MBKM memberikan hak tidak hanya kepada mahasiswa namun juga kepada perguruan tinggi. Perguruan tinggi dapat memiliki hak otonomi untuk memasukkan materi yang dianggap memiliki nilai tambah bagi mahasiswa dengan total 20-40sks.

Pendidikan tinggi teologi juga merupakan salah satu institusi pendidikan tinggi yang dapat mengadopsi MBKM. Tuju dkk (2022) berpendapat bahwa perguruan tinggi berpendidikan agama Kristen juga dapat mengadopsi MBKM untuk memperkaya pengalaman belajar mahasiswa. Demikian pula di Sekolah Tinggi Teologia Diakonos (STTD) berpendapat bahwa mahasiswa perlu dibekali pengetahuan lainnya di luar kurikulum inti. STTD memiliki dua program studi, yaitu teologi dan pendidikan. Pelayanan menjadi Hamba Tuhan dan guru agama menjadi target utama mahasiswa setelah lulus. Namun dengan adanya pengetahuan dan keahlian lain, pelayanan dan pekerjaan mereka dapat didukung dengan bidang lainnya. Misalnya penambahan pendapatan jika mereka dapat menjual produk wirausaha. Saat ini masalah yang dihadapi adalah minimnya anggaran makan untuk mahasiswa yang 90% tinggal di asrama. Mereka tidak mendapatkan asupan protein yang mencukupi. Sehingga timbul ide di kalangan mahasiswa untuk menjual produk kuliner hasil petani lokal. Selain dapat membantu para petani lokal, mereka pun mendapatkan hasil yang nantinya akan menambah anggaran makan di asrama.

MBKM terdiri dari 9 aktivitas yang dapat dipilih. Yaitu kewirausahaan, mengajar di satuan pendidikan, studi independen, penelitian, magang, membangun desa, bela negara, pertukaran pelajar, proyek kemanusiaan. Magang sudah ada di dalam kurikulum STTD. Saat ini telah ada sekolah tinggi teologia lainnya yang juga memasukkan kewirausahaan ke dalam kurikulum mereka. STTD sedang mempertimbangkannya dan saat ini mengundang tim PKM Untar untuk membawakan materi kewirausahaan kuliner. Tim PKM Untar yang terdiri dari anggota di bidang akuntansi akan membawakan materi perhitungan harga pokok penjualan. Perhitungan harga pokok penjualan menjadi penting karena menjadi dasar penentuan harga jual produk.

2. METODE PELAKSANAAN PKM

Metode praktikum akan dipakai untuk pelatihan kali ini. Praktek pertama adalah membuat produk kuliner yang mengusung bahan baku dari produk lokal. Praktek kedua adalah menghitung harga pokok penjualan dari hasil produk di praktek pertama. Sebelum praktek, tim PKM telah menerangkan materi contoh perhitungan harga pokok produk kuliner. Kegiatan pelatihan dimulai dari survei kebutuhan mahasiswa STTD. Setelah itu tim menyiapkan bahan dan materi. Saat pelatihan hari pertama, tim PKM menjelaskan materi perhitungan harga pokok terlebih dahulu. Pelatihan dengan menggunakan Microsoft Excel dan memakai 1 resep kue bolu seperti tertera di bawah ini.

Tabel 1

Perhitungan Harga Pokok Penjualan Marmer Cake

No	Jenis	Resep	Satuan	Harga beli	Jumlah beli	Satuan beli	Harga pokok
1	Telur	6	butir	32.000	15	butir	12.800
2	Maizena	10	gram	5.000	100	gram	500
3	Susu bubuk	10	gram	5.000	27	gram	1.852
4	Tepung terigu	150	gram	14.000	1000	gram	2.100
5	Susu kental manis	2	sdm	2.000	4	sdm	1.000
6	Gula halus	180	gram	25.000	1000	gram	4.500
7	Mentega	270	gram	12.000	200	gram	16.200
8	Gas						3.000
9	Penyusutan peralatan						3.000
TOTAL							44.952

Setelah itu, hari kedua mahasiswa langsung praktek pembuatan makanan yang telah mereka kerjakan per kelompok. Hiryanto (2017) menjelaskan bahwa pedagogi adalah seni mengajar. Banyak teknik pedagogi dan mengajar saat ini dan semuanya itu bertujuan untuk meningkatkan hasil pembelajaran siswa didik. Suparno (2007) menjelaskan bahwa metode praktikum adalah metode mengajar yang mengajak siswa melakukan kegiatan percobaan untuk membuktikan atau untuk menguji teori yang telah dipelajari memang memiliki kebenaran. Nasution (2010) menjelaskan bahwa praktikum adalah cara yang tepat untuk mengkongkretkan materi. Dapat disimpulkan bahwa metode praktikum merupakan suatu cara di mana siswa melakukan percobaan dan mendapatkan pengalaman pribadi untuk membuktikan sendiri sesuatu pertanyaan ataupun hipotesis yang dipelajari sehingga dapat mengembangkan sikap ilmiah dalam diri siswa.

Selanjutnya adalah perhitungan harga pokok penjualan berdasarkan hasil dari makanan mereka. Mahasiswa dihadapkan pada jenis kuliner yang ingin mereka produksi. Dari resep makanan tersebut, langsung dipraktikkan di Microsoft Excel untuk menentukan harga pokok penjualan. Menurut Dewi dan Kristanto (2015) biaya produksi memiliki unsur: (a) Bahan baku langsung; (b) Tenaga kerja langsung; dan (c) Biaya overhead lainnya (bahan baku tidak langsung, tenaga kerja tidak langsung dan biaya lainnya yang terjadi di pabrik). Dari biaya produksi ini akan disesuaikan dengan barang yang benar-benar selesai produksi dan terjual di periode tersebut sehingga mendapatkan harga pokok penjualan. Jika telah mendapatkan harga pokok penjualan, maka akan ditentukan persentase laba yang diinginkan untuk menentukan harga jual.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tim PKM bersama-sama dengan mahasiswa membahas terlebih dahulu produk lokal yang bisa diangkat untuk menjadi bahan dasar produk kuliner. Beberapa produk yang dihasilkan dari mahasiswa STTD yang mengembangkan produk lokal adalah: (a) Kue kering kacang berbahan kacang hasil petani kacang setempat; (b) Kue kering nastar berbahan tepung mocaf hasil olahan singkong petani setempat; (c) Minuman kelapa soda berasal dari pohon kelapa yang banyak juga ditanam oleh petani setempat; (d) Pisang Jerit merupakan pisang goreng dengan sambal khas NTT (Nusa Tenggara Timur); dan e) Bolu kukus berbahan dasar tepung mocaf singkong.

Pada tahapan awal ini, mahasiswa membuat proposal kewirausahaan bentuk sederhana di power point. Proposal terdiri dari: (a) Nama Usaha; (b) Jenis Usaha; (c) Latar belakang; (d) Target pasar; (e) Produk; dan (f) *E-flyer* produk untuk pemasaran. Setelah mendapatkan resep kuliner dibantu tim PKM, mahasiswa membuat produk makanan yang telah direncanakan. Berikut foto kegiatan praktek membuat makanan.

Gambar 1

Praktek Membuat Makanan



Setelah praktek menghitung, mereka akan menyelesaikan proposal yang tadi dengan menambahkan point terakhir berupa perhitungan harga pokok penjualan serta penentuan harga jual sehingga dapat memprediksi perolehan laba. Kemudian mahasiswa mempresentasikan hasil kelompok masing-masing. Berikut adalah foto presentasi

Gambar 2
Presentasi perhitungan HPP



Gambar 3
Hasil Produk Nastar Cassava dan e-Flyer



Tabel 2
Perhitungan Harga Pokok Penjualan Nastar Cassava

Harga Pokok.			
RESEP			
180 gr tepung mocaf	26.000	1000 gr	4.680
2 BUTIR PUTIH TELUR	5.000	2 butir	5.000
16 GRAM MAIZENA	5.000	100 GR	800
25 GRAM SUSU BUBUK	4.000	38 GR	2.632
100 GRAM MENTEGA	8.000	200 GR	4.000
250 GRAM SELAI NANAS	20.000	250 GR	20.000
50 GRAM MARGARIN	8.500	200 GR	2.125
35 GRAM GULA HALUS	9.000	210 GR	1.500
GAS , TOPLES, DLL	10.000		10.000
TOTAL			50.737
PEMBULATAN			51.000
HASIL			2 toples
HARGA POKOK PENJUALAN PER TOPLES			25.500
HARGA JUAL PER TOPLES			45.000
LABA PER TOPLES			19.500
PRESENTASI LABA TERHADAP PENJUALAN			43,33%

4. KESIMPULAN

Siswa yang mengikuti pelatihan sangat merasakan manfaat pelatihan ini. Setelah mahasiswa diberikan kuesioner kepuasan kegiatan pelatihan ini. Hasil pengolahan kuesioner: (a) Materi mengenai perhitungan harga pokok penjualan telah dikuasai (16,67% cukup, 50% baik; 33,33% sangat baik); (b) Pemahaman masak menggunakan bahan baku lokal (20% baik; 80% sangat baik); dan (c) Pemahaman cara membuat proposal kewirausahaan (10% cukup; 53,33% baik; 36,67% sangat baik)

Ucapan Terima Kasih (*Acknowledgement*)

Terima kasih kepada LPPM Untar, STT Diakonos dan seluruh tim yang telah mendukung kegiatan ini.

REFERENSI

- Dewi, Sofia Prima dan Septian Bayu Kristanto (2015), Akuntansi Biaya, InMedia
- Hiryanto (2017) Pedagogi, Andragogi, dan Heutagogi Serta Implikasinya Dalam Pemberdayaan Masyarakat, *Dinamika Pendidikan* Vol XXII No 1 Mei 2017, hal 65
- Nasution, S. P. S., Tri, J., & Berti, Y. 2010. Efektivitas Pembelajaran berbasis Praktikum terhadap Keterampilan Proses Sains dan Sikap Ilmiah Siswa. Artikel. Bandar Lampung: Universitas Lampung.
- Suparno, P. 2007. Metodologi Pembelajaran Fisika: Konstruktivistik & Menyenangkan. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.
- Tuju, Rifky Serva; Din Wahyudin; Laksmi Dewi (2022) , Mekanisme Implementasi MBKM Pada Program Studi di Perguruan Tinggi Agama Kristen, Logon Zoes *Jurnal Teologi, Sosial dan Budaya* Vol 5 No 1 Februari