



## PELATIHAN PENETAPAN HARGA POKOK PRODUKSI KUE KERING UMKM MIKKOOKIES

Rousilita Suhendah<sup>1</sup>, Kelvin<sup>2</sup>, dan Callista Vieoletta<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Akuntansi, Universitas Tarumanagara Jakarta  
Email: rousilitas@fe.untar.ac.id

<sup>2</sup>Program Studi Akuntansi, Universitas Tarumanagara Jakarta  
Email: kelvin.125210191@stu.untar.ac.id

<sup>3</sup>Program Studi Akuntansi, Universitas Tarumanagara Jakarta  
Email: callista.125210062@stu.untar.ac.id

### ABSTRACT

*The home industry of pastries as part of micro, small, and medium enterprises is in more demand today because it can increase income for them because many people have liked pastry as a snack or dish for some time. However, many MSME owners do not understand the calculation and determination of the cost of production for each cookie they produce. They only set the manufacturing cost based on more money spent buying raw materials. This results in manufacturing costs and the cost of goods manufactured set to be lower than the calculation of production costs and cost of goods manufactured according to cost accounting. The imposition of a low cost of production can result in calculating profits that are too large. Some MSMEs may think they can earn large profits, but it is false. If this continues to happen, it could disrupt the continuity of themselves. The training on determining the cost of production carried out by the Community Service team at UMKM Mikkookies in Bogor found differences in the manufacturing costs according to MSME and cost accounting. MSMEs set the cost of production of pastries per jar at IDR 39,375, whereas according to accounting, the cost of production should have been IDR. 51,844. This difference occurs because the calculation of production costs does not include labor costs and factory overhead costs. After this training, MSME owners can calculate the cost of good manufacture so that our team of Community Service can carry out properly.*

**Keywords:** Manufacturing Costs, Cost of Goods Manufactured, Profit, MSME.

### ABSTRAK

*Home industri kue kering sebagai bagian dari usaha mikro kecil dan menengah banyak diminati saat ini karena usaha ini dapat meningkatkan pendapatan bagi pemilik usahanya karena banyak orang menyukai kue kering sebagai kudapan atau hidangan untuk saat-saat tertentu. Namun banyak pemilik UMKM ini yang belum memahami perhitungan dan penetapan harga pokok produksi untuk setiap kue kering yang diproduksi. Pemilik UMKM ini hanya menetapkan harga pokok produksi berdasarkan jumlah uang yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku kue. Ini mengakibatkan biaya produksi dan harga pokok produksi yang ditetapkan menjadi lebih rendah, daripada perhitungan biaya produksi dan harga pokok produksi menurut akuntansi biaya. Pembebanan harga pokok produksi yang rendah ini dapat mengakibatkan perhitungan laba yang terlalu besar. Sebagian UMKM mungkin beranggapan bahwa UMKM dapat memperoleh laba yang besar, namun kenyataannya berkebalikan dengan yang sebenarnya terjadi. Jika ini terus terjadi maka di masa depan dapat mengganggu kelangsungan UMKM itu sendiri. Pelatihan penetapan harga pokok produksi yang dilakukan oleh tim PKM di UMKM Mikkookies di Bogor menemukan ada perbedaan dalam perhitungan biaya produksi menurut akuntansi dan perhitungan UMKM. UMKM menetapkan harga pokok produksi kue kering per toples sebesar Rp.39.375, sedangkan menurut akuntansi seharusnya harga pokok produksi sebesar Rp. 51.844. Perbedaan ini terjadi karena perhitungan biaya produksi tidak memasukkan biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik. Setelah dilakukannya pelatihan ini, maka pemilik UMKM dapat mengerti perhitungan harga pokok produksi yang benar sehingga tujuan pelaksanaan kegiatan PKM pun dapat terlaksana dengan baik.*

**Kata kunci:** Biaya Produksi, Harga Pokok Produksi, Laba, UMKM

## 1. PENDAHULUAN

Semua orang pasti mengenal istilah kue. Jika ditilik asal usul kata kue berasal dari kata kueh (Bahasa Cina dengan dialek Hokkien). Kata kueh tersebut diserap ke dalam Bahasa Indonesia menjadi kue. Kue merupakan makanan ringan yang hampir sama dengan istilah kudapan yang terbuat dari beraneka ragam bahan makanan dengan bentuk dan jenis yang bermacam-macam. Kue sering dibedakan berdasarkan cita rasanya yaitu manis, gurih dan asin. Kue dapat digolongkan berdasarkan kadar airnya, yaitu ada kue basah dan kue kering. Kue basah

merupakan satu istilah jenis kue yang memiliki tekstur lembut, empuk dan relatif basah. Kue basah pada umumnya memiliki umur penyimpanan yang pendek karena kue basah memiliki kadar air yang tinggi dibandingkan jenis kue lainnya. Kue basah biasanya ditujukan untuk menyebutkan kue tradisional yang terbuat dari tepung beras, gula, dan santan yang memiliki keawetan tidak tahan lama dan cepat basi. Kue kering merupakan jenis kue yang memiliki tekstur keras, renyah, memiliki kandungan air lebih sedikit, dan memiliki keawetan yang lebih lama.

Kue kering juga disebut cookies atau kukis, koekje (Belanda) yang artinya kue kecil, atau keks atau plzchen (Jerman), amaretti atau biscotti (Italia) memiliki sejarah awal pada abad ketujuh yaitu pada saat gula pertama kali ditemukan di Asia Selatan, yang menyebar luas hingga ke Persia (<https://www.kompas.com/tren/read/2021/05/04/094000265/sejarah-kue-kering-resep-resep-unik-yang-tercipta-secara-tak-sengaja>). Penemuan gula ini membuat ruang dapur kekaisaran pada waktu itu dapat membuat bermacam-macam sajian manis pastry dan kue-kue basah. Resep pastry ini kemudian menyebar cepat hingga ke Eropa. Penemuan resep kue yang menyebar begitu cepat, dan dinikmati produknya oleh banyak orang, membuat banyak usaha kue yang bermunculan. Usaha kue tersebut dapat digolongkan menjadi usaha besar, sedang dan kecil. *Home industries* yang tergolong usaha kecil banyak didirikan dengan mengungkap resep tradisional jaman dulu untuk menarik minat konsumen agar membeli produk kue yang dihasilkan.

*Home industries* ini pada dasarnya adalah jenis usaha yang dapat dibedakan menjadi perusahaan jasa, perusahaan dagang dan manufaktur (Suhendah et al, 2022 ). Sebagai bagian dari usaha kecil dan menengah, hampir sebagian besar usaha kecil yang membuat kue kering ataupun kue basah masih menganut sistem tradisional dalam mengelola usaha kue yang diproduksinya. *Home industries* ini kebanyakan terdiri dari pengusaha kecil dan menengah yang berupa usaha keluarga dan rumahan. Sebagai usaha kecil dan menengah, *home industri* ini dapat mengurangi jumlah pengangguran yang ada di sekitar usaha itu berada, dan membuka lapangan usaha bagi tenaga kerja sekitarnya. Usaha *home industry* ini memiliki tujuan untuk memperoleh laba atau keuntungan yang tinggi dengan jumlah beban atau biaya yang lebih rendah. Untuk mendapatkan laba yang besar dengan biaya yang rendah ini, maka setiap usaha harus memiliki satu kebijakan dalam menetapkan harga pokok produksi dan penentuan harga jual.

*Home industries* kue kering atau basah yang merupakan bagian UMKM adalah jenis usaha yang dapat digolongkan ke dalam usaha manufaktur. Menurut Warren dan Taylor (2019) jenis usaha manufaktur adalah suatu usaha yang mengolah bahan baku menjadi barang jadi melalui proses produksi. *Home industries* kue yang mengolah bahan baku berupa tepung terigu, telur, gula dan sebagainya yang melalui proses produksi menjadi kue basah atau kue kering merupakan usaha produksi yang berskala kecil, dan menengah. Bila dilihat dari proses kegiatan produksi kue kering atau kue basah, maka penetapan harga pokok produksi kue kering atau kue basah adalah hal yang amat penting dalam usaha rumahan yang membuat kue. Penetapan harga pokok produksi kue kering ini dapat dikumpulkan atas dasar pesanan maupun atas dasar proses.

Jika usaha rumahan yang membuat kue kering ataupun kue basah ini setiap hari untuk memenuhi kebutuhan masyarakat akan kue maka pengumpulan harga pokok produksi dapat berdasarkan atas proses. Metode harga pokok proses adalah suatu metode yang mengumpulkan biaya produksi untuk setiap proses produksi dalam jangka waktu tertentu. Namun jika pembuatan kue kering ataupun kue basah ini dilakukan hanya pada saat ada pesanan, maka pengumpulan harga pokok produksi menggunakan pesanan. Metode harga pokok pesanan adalah suatu metode yang menghitung biaya produksi yang terjadi dan dikumpulkan untuk setiap pesanan.



Harga pokok produksi per unit adalah dihitung dengan cara membagi total biaya produksi yang terjadi untuk masing-masing pesanan dibagi dengan jumlah unit produk yang dipesan. Pesanan pelanggan yang satu akan berbeda dengan dengan pesanan pelanggan lainnya (Suhendah et al, 2021). Ini berarti perhitungan biaya produksi kue kering atau kue basah akan berbeda untuk setiap pesanan pelanggan.

Hongren et al (2018) menyatakan bahwa perhitungan harga pokok produksi dapat dibedakan menjadi dua yaitu harga pokok produksi atas dasar pesanan dan harga pokok produksi atas dasar proses. Harga pokok produksi atas dasar pesanan adalah suatu metode perhitungan harga pokok produksi yang mengumpulkan semua biaya produksi yang terjadi untuk setiap pesanan menghitung biaya produksi untuk setiap pesanan. Perhitungan harga pokok produksi per pesanan per unit dihitung dengan membagi semua biaya produksi untuk tiap-tiap pesanan, dengan jumlah unit produk yang dipesan. Harga pokok produksi atas dasar proses adalah suatu metode perhitungan harga pokok produksi yang mengumpulkan biaya produksi untuk setiap proses produksi dalam waktu tertentu. Perhitungan harga pokok produksi atas dasar proses ini dihitung dengan cara membagi semua biaya produksi selama waktu tertentu, dengan jumlah produk yang dihasilkan dalam jangka waktu tersebut (Mowen et al, 2016).

Perhitungan harga pokok produksi dalam UMKM dapat dibedakan menjadi beberapa pokok biaya yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik (Wardi & Putri, 2021). Harga pokok penjualan (HPP) merupakan biaya yang diperlukan untuk proses pengolahan bahan mentah yang mengalami proses produksi menjadi barang jadi (Wardoyo, 2016). UMKM yang dapat menghitung harga pokok penjualan dengan benar, maka UMKM tersebut dapat menentukan harga jual, tingkat laba, pengendalian biaya, dan penentuan harga pokok produk (Sylvia, 2018). Perhitungan harga pokok produksi dibuat dengan menentukan biaya produksi terlebih dahulu. Perhitungan biaya produksi adalah penggabungan semua elemen biaya produksi (Dariana, 2020). Biaya produksi terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik (Bangun, et al 2023). Keakuratan dan ketepatan perhitungan biaya produksi harus dilaksanakan dengan benar. Perhitungan biaya overhead pabrik juga harus mencakup semua biaya kegiatan produksi baik yang dapat ditelusuri langsung maupun tidak dapat ditelusuri secara langsung kepada setiap produk yang dibuat. Perhitungan biaya overhead pabrik ini menjadi kendala bagi penerapan perhitungan harga pokok produksi yang terjadi di UMKM. Ini disebabkan karena biaya overhead pabrik dapat berbeda-beda karena produksi suatu produk yang dapat berbeda, pada saat dilaksanakan pada waktu dan tempat yang berbeda (Haryanto, 2018). Jika UMKM kurang memahami perhitungan dan penetapan biaya overhead maka UMKM menanggung risiko dalam menentukan harga jual.

Mikkookies adalah suatu usaha rumahan yang bergerak dalam usaha pembuatan pesanan kue kering dan bolu/cake yang meliputi nastar, kastengel, putri salju, sagu keju, semprit, bolu jadul coklat atau keju, bolu marmer chocochip, bolu kopi, dan beberapa kue lainnya. Mikkookies menempati usahanya di sebuah rumah yang berlokasi di Kompleks Binamarga Blok F No 2, Gunung Putri, Bogor. Selain membuat pesanan bolu dan kue kering, Mikkookies memiliki usaha lainnya yaitu membuat aksesoris dari batu-batuan dan manik-manik yang terdiri dari gelang, dan kalung. Usaha Mikkookies ini merupakan diversifikasi usaha aksesoris sebagai usaha sampingan yang dapat meningkatkan penghasilan dari usaha UMKM yang dikelolanya. Pemilik usaha UMKM ini piawai dalam seni fotografi, sehingga produk yang dibuatnya baik itu aksesoris maupun kue kering didokumentasikan lebih menarik. Ini membuat produk yang dibuatnya dapat terjual habis. Selain memiliki keunikan cita rasa dalam produk kue kering dan bolu yang dibuat dari resep jadul, kemasan produk pun memiliki kekhasan tersendiri. Kue kering dan bolu yang

digemari oleh pelanggan Mikkookies adalah nastar, putri salju, dan bolu kopi. Isian kue kering yang terbuat dari bahan makanan dengan mutu terbaik, menjadikan sebuah kudapan yang menggugah selera konsumen. Berikut ini adalah beberapa foto kue kering yang dibuat oleh Mikkookies seperti pada Gambar 1.

### Gambar 1

*Produk Kue kering dan Bolu Mikkookies*



Pembuatan kue kering yang diproduksi oleh Mikkookies ini terdiri dari banyak biaya yang terjadi. Dalam konsep akuntansi biaya, dijabarkan bahwa biaya produksi terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Selama ini UMKM Mikkookies masih menghitung biaya dalam membuat kue kering yang terdiri dari biaya bahan baku, dan biaya tenaga kerja, dan biaya lain-lain. Biaya overhead pabrik belum dimasukkan sebagai komponen biaya dalam menentukan harga pokok produksi pada usaha Mikkookies ini. Mikkookies belum menghitung dan mengklasifikasi biaya overhead pabrik pada waktu menentukan harga dari kue kering yang dibuatnya. Biaya penyusutan aktiva tetap masih belum dimasukkan ke dalam komponen biaya produksi, demikian pula penggolongan biaya bahan baku dan biaya bahan penolong belum diklasifikasikan dengan tepat. UMKM Mikkookies belum menghitung biaya produksi kue kering dengan menambahkan biaya overhead pabrik. Tidak dimasukkannya biaya overhead pabrik ke dalam biaya produksi akan mempengaruhi penetapan harga jual produk kue kering dan penentuan laba UMKM.

Dari observasi dan wawancara yang dilakukan oleh tim PKM dengan pemilik *home industri* kue kering Mikkookies dan analisis situasi yang dilakukan oleh tim, maka tim PKM mengumpulkan beberapa gambaran permasalahan yang dihadapi oleh pemilik usaha kue kering Mikkookies yang dapat dirangkum sebagai berikut :

- a. Mikkookies belum dapat menghitung harga pokok produksi kue kering. Penetapan harga pokok produksi dihitung atas dasar taksiran harga pasar produk kue sejenis di pasaran.
- b. Perhitungan harga jual produk kue dihitung atas dasar harga pasar kue
- c. Perhitungan harga pokok produksi dihitung dengan melihat kas yang dikeluarkan.
- d. Biaya overhead pabrik tidak dimasukkan dalam perhitungan biaya produksi dalam membuat kue. Perhitungan biaya produksi yang terjadi hanya mencakup biaya bahan baku dan biaya lain-lain yang dihitung dengan kas.
- e. Biaya penyusutan aktiva tetap sebagai biaya overhead pabrik belum dimasukkan dalam perhitungan harga pokok produksi.
- f. Penggolongan biaya bahan baku dan biaya bahan penolong belum tepat digolongkan.



## 2. METODE PELAKSANAAN PKM

Tahapan kegiatan PKM ini dilakukan secara hybrid yaitu luring dan daring melalui media video whatsapp, zoom yang dilakukan secara sistematis dan terjadwal yang dibagi dalam dua kali pertemuan. Kegiatan PKM ini dilakukan dua kali, dimana pada pertemuan pertama akan dijelaskan terlebih dahulu tentang biaya produksi, pengumpulan biaya produksi dari kegiatan proses produksi serta biaya yang dikeluarkan untuk membuat kue kering, dan cara menghitung harga pokok produksi. Pertemuan kedua akan dijelaskan perhitungan biaya produksi kue kering sampai dengan penetapan harga jual produk kue kering.

Tahapan pelaksanaan kegiatan PKM pada UMKM Mikkookies berupa pelatihan yang dimulai dengan penjelasan mengenai biaya produksi, serta menghitung biaya produksi pada awal pertemuan kegiatan PKM. Kegiatan pelatihan kedua adalah menjelaskan dan memaparkan tentang perhitungan biaya produksi kue kering dan perhitungan harga pokok penjualan dan laba yang diinginkan. Setelah pemilik Mikkookies memahami materi yang diberikan, maka Tim PKM Untar akan membantu menghitung biaya produksi salah satu kue kering yang dibuat oleh UMKM ini. Diharapkan setelah pemilik UMKM ini mengetahui perhitungan harga pokok produksi dari salah satu kue kering yang dibuatnya, mereka dapat menghitung harga pokok produksi kue lainnya. .

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan penetapan harga pokok produksi kue kering yang dilakukan oleh Tim PKM dengan mitra PKM Mikkookies adalah dengan mentransfer pengetahuan mengenai pengenalan akan biaya produksi yang perlu dipahami oleh pemilik dalam menghitung biaya produksi dan penetapan harga jual produk. Perhitungan biaya produksi yang digunakan untuk menetapkan harga jual akan mempermudah UMKM Mikkookies dalam menghitung laba atau keuntungan yang diperoleh dari setiap kue kering yang diproduksi. UMKM dan perusahaan seringkali mengalami masalah dalam pengambilan keputusan dalam menentukan harga jual produk (Santioso et al, 2020)

Tahapan awal yang dilakukan oleh tim PKM adalah mengenalkan biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Berdasarkan penggolongan jenis biaya produksi tersebut, lalu dibedakan menjadi biaya yang bersifat variabel dan biaya tetap atas dasar perilaku biaya. Setelah pemilik UMKM memahami penggolongan biaya produksi dan perilaku biaya, maka tim PKM akan mengajak pemilik UMKM untuk menggolongkan jenis biaya yang terjadi pada saat UMKM membuat kue kering. Contoh kue kering yang akan diambil sebagai sampel untuk dalam mengidentifikasi biaya serta menghitung biaya produksi yang terjadi adalah nastar keju. Tim PKM berharap dengan mencontohkan langsung perhitungan biaya produksi kue kering nastar, pemilik UMKM dapat menghitung biaya produksi untuk kue kering yang lain. Berikut ini adalah contoh penggolongan biaya produksi (Tabel 1) dan perhitungan harga pokok produksi untuk pembuatan kue nastar 1 kg (Tabel 2).

**Tabel 1.**

*Penggolongan Biaya Produksi Kue Nasar Keju*

*Sumber : data diolah*

No	Alat dan Bahan	Penggolongan Biaya	Perilaku Biaya
1	Oven	Biaya overhead pabrik	Biaya Tetap
2	Kompor	Biaya overhead pabrik	Biaya Tetap
3	Wajan	Biaya overhead pabrik	Biaya Tetap
4	mixer	Biaya overhead pabrik	Biaya Tetap
5	Wadah	Biaya overhead pabrik	Biaya Tetap

6	loyang	Biaya overhead pabrik	Biaya Tetap
7	Sendok/spatula	Biaya overhead pabrik	Biaya Tetap
8	Pisau	Biaya overhead pabrik	Biaya Tetap
9	Nampan dan serbet	Biaya overhead pabrik	Biaya Tetap
10	Parutan	Biaya overhead pabrik	Biaya Tetap
11	Mangkok	Biaya overhead pabrik	Biaya Tetap
12	Ayakan	Biaya overhead pabrik	Biaya Tetap
13	Sodet	Biaya overhead pabrik	Biaya Tetap
14	Tabung gas	Biaya overhead pabrik	Biaya Tetap
15	Peralatan lain	Biaya overhead pabrik	Biaya Tetap
16	Toples	Biaya overhead pabrik	Biaya variabel
17	Pita	Biaya overhead pabrik	Biaya variabel
18	Kertas kue	Biaya overhead pabrik	Biaya variabel
19	Tepung terigu	Biaya bahan baku	Biaya variabel
20	Wisman	Biaya bahan baku	Biaya variabel
21	Mentega	Biaya bahan baku	Biaya variabel
22	Gula halus	Biaya bahan baku	Biaya variabel
23	Susu bubuk	Biaya bahan baku	Biaya variabel
24	Telur	Biaya bahan baku	Biaya variabel
25	Keju	Biaya bahan baku	Biaya variabel
26	Gas	Biaya bahan baku	Biaya variabel
27	Nanas	Biaya bahan baku	Biaya variabel
28	Gula pasir	Biaya bahan baku	Biaya variabel
29	Kayu manis	Biaya bahan baku	Biaya variabel
30	Garam	Biaya bahan baku	Biaya variabel
31	Cengkeh	Biaya bahan baku	Biaya variabel
32	Tenaga kerja	Biaya tenaga kerja langsung	Biaya variabel

Dari Tabel 1 pada pembuatan kue nastar keju yang dibuat oleh UMKM ini digolongkan menjadi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Selama ini UMKM Mikkookies hanya penggolongan biaya berdasarkan bahan baku saja, tanpa menggolongkan biaya overhead pabrik dan biaya tenaga kerja langsung yang membuat kue nastar yaitu pemilik sendiri. Setelah dibuat Tabel 1, tim PKM menghitung biaya overhead pabrik yang digolongkan sebagai biaya tetap yang ada pada Tabel 2.

**Tabel 2.**

*Perhitungan Biaya Overhead Pabrik Per Hari*

*Sumber : data diolah*

No	Alat	Harga Rp	Umur Ekonomis (bulan)	Biaya Depresiasi (Rp/hari)
1	Oven	1.500.000	48	1.042
2	Kompor	600.000	48	417
3	Wajan	50.000	48	35
4	Mixer	350.000	60	194
5	Wadah	60.000	48	42
6	loyang	200.000	60	111
7	Sendok/spatula	15.000	36	14
8	Pisau	50.000	36	46
9	Nampan dan serbet	40.000	36	37
10	Parutan	25.000	36	23
11	Mangkok	10.000	36	9
12	Ayakan	30.000	36	28
13	Sodet	50.000	36	46



	Tabung gas	300.000	60	83
15	Peralatan lain	90.000	36	83
<b>Biaya Tetap per hari</b>				<b>2.210</b>

Biaya overhead pabrik yang selama ini tidak dihitung dalam perhitungan biaya produksi untuk kue nastar, dari Tabel 2 diperoleh biaya overhead pabrik berupa biaya penyusutan/depresiasi sebesar Rp. 2.210. Meskipun dalam jumlah nominal tidak terlalu signifikan, tetapi dalam perhitungan biaya produksi tetap harus dihitung agar dapat diketahui berapa total biaya produksi yang terjadi dalam pembuatan kue nastar keju. Biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik sebagai biaya variabel dalam produksi kue nastar ada pada Tabel 3. Tabel 3 menunjukkan biaya bahan baku untuk pembuatan 1 kilogram nastar adalah sebesar Rp 158.000, biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp. 150.000, dan biaya overhead pabrik variabel sebesar Rp. 52.700, Tenaga kerja langsung yang membuat kue nastar keju ini adalah pemilik sendiri yang pada saat perhitungan harga jual kue kering nastar ini, pemilik tidak memasukkannya sebagai biaya dalam perhitungan biaya produksi.

**Tabel 3.**

*Perhitungan Biaya Bahan Baku, Biaya Tenaga Kerja*

*Sumber : data diolah*

No	Alat dan Bahan, serta Takaran	Harga (Rp per satuan)	Biaya produksi
1	Tepung terigu (700 gr)	15.000 per kg	10.500
2	Wisman (250 gr)	220.000 per kg	55.000
3	Mentega (250 gr)	72.000 per kg	18.000
4	Gula halus (100 gr)	20.000 per kg	2.000
5	Susu bubuk (4 sendok teh)	1.000 per sachet	4.000
6	Telur (8 butir/0,5 kg)	29.000 per kg	14.500
7	Keju (100 gr)	140.000 per kg	14.000
8	Gas	20.000 per tabung 3 kg	5.000.
9	Nanas (4 buah)	7.500 per buah	30.000
10	Gula pasir (250gr)	13.250 per kg	3.500
11	Kayu manis (3 batang)	2.000 kantong kecil	500
12	Garam (1 sendok teh)	5.000 per 250 gr	500
13	Cengkeh ( 3 batang)	2.000 kantong kecil	500
14	Biaya upah harian UMR Jakarta	150.000 per hari	150.000
15	Toples (1 kilo dapat menjadi 7 toples ukuran 500 gr)	5.000 per toples	35.000
16	Pita	4.500 per rol 12 m	4.500
17	Kertas kue (1 kilo 270 pc)	22.000 (450 piecec)	13.200
<b>Total biaya bahan baku, tenaga kerja langsung dan overhead pabrik</b>			<b>360.700</b>

Perhitungan biaya produksi untuk membuat 1 kilogram kue nastar keju seperti pada Tabel 4 adalah sebesar Rp 362.910 yang terdiri dari biaya bahan baku Rp 158.000, biaya tenaga kerja langsung Rp. 150.000, biaya overhead pabrik variabel Rp. 52.700, dan biaya overhead pabrik tetap sebesar Rp 2.210. Pembuatan 1 kilogram nastar keju tersebut akan dimasukkan ke dalam toples ukuran 500 gram dengan terlebih dahulu nastar tersebut dialasi kertas kue sehingga diperoleh kue nastar keju sebanyak 7 toples. Perhitungan biaya produksi untuk setiap toples nastar keju seperti pada Tabel 4 adalah sebesar Rp.51.844.

**Tabel 4.**

*Biaya Produksi Pembuatan 1 kg Nastar Keju*

*Sumber : data diolah*

Biaya Produksi

Jumlah (Rp)

Biaya Bahan Baku	158.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	150.000
Biaya Overhead Pabrik Variabel	57.700
Biaya Overhead Pabrik Tetap	2.210
Total Biaya Produksi	362.910
Total biaya produksi per toples	51.844

Setelah perhitungan biaya produksi untuk nastar diperoleh, maka dapat dihitung berapa keuntungan yang diperoleh oleh UMKM Mikkookies. Untuk menghitung laba atau keuntungan yang diperoleh, maka total penjualan dari nastar keju tersebut akan dikurangi dengan harga pokok produksi yang menjadi harga pokok penjualan. Dari Tabel 4 di atas diketahui bahwa biaya produksi untuk nastar keju ini adalah sebesar Rp. 362.910. Pemilik UMKM Mikkookies menjual setiap 1 toples nastar keju berukuran toples 500 mg dengan harga sebesar Rp. 120.000. Total penjualan yang diperoleh adalah sebesar Rp. 840.000, setelah dikurangi harga pokok penjualan, seperti yang terlihat pada Tabel 5. maka diperoleh laba kotor sebesar Rp 477.090.

**Tabel 5.**

*Perhitungan Laba/Rugi Nastar Keju*

*Sumber : data diolah*

	Akun	Jumlah (Rp)
Penjualan ( 7xRp. 120.000)		840.000
Harga Pokok Penjualan		362.910
Laba Kotor		477.090

Perhitungan biaya produksi menurut pemilik UMKM pada Tabel 6 hanya memasukkan biaya bahan baku yang dikeluarkan atas dasar kas yang digunakan untuk membeli bahan-bahan tersebut, bukan atas dasar bahan baku yang digunakan. Total biaya produksi menurut pemilik UMKM adalah sebesar Rp.275.625 Harga pokok produksi untuk 1 toples nastar keju menurut pemilik adalah sebesar Rp.39.375. Sedangkan dari Tabel 4 di atas biaya produksi per unit adalah sebesar RP. 51.844. Ini berarti UMKM Mikkookies menetapkan harga pokok produksi untuk nastar keju per toples lebih rendah, karena tidak memasukkan biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik tetap.

**Tabel 6.**

*Perhitungan Biaya Produksi Menurut UMKM*

*Sumber : data diolah*

No	Alat dan Bahan	Harga (Rp per satuan)	Biaya produksi
1	Tepung terigu	15.000 per kg	15.000
2	Wisman	220.000 per kg	55.000
3	Mentega	72.000 per kg	18.000
4	Gula halus	20.000 per kg	10.000
5	Susu bubuk	1.000 per sachet	4.000
6	Telur	29.000 per kg	14.500
7	Keju	140.000 per kg	35.000
8	Gas	20.000 per tabung 3 kg	20.000.
9	Nanas	7.500 per buah	30.000
10	Gula pasir	13.250 per kg	6.625
11	Kayu manis	2.000 kantong kecil	2.000
12	Garam	5.000 per 250 gr	2.000
13	Cengkeh	2.000 kantong kecil	2.000
14	Toples (7 buah)	5.000 per toples	35.000



15	Pita	4.500 per rol 12 m	4.500
16	Kertas kue (1 kilo 270 pc)	22.000 (450 piecec)	22.000
<b>Total Biaya Produksi</b>			275.625
<b>Biaya Produksi per toples</b>			39.375

Menurut pemilik UMKM, laba yang diperoleh adalah sebesar Rp. 564.375 (Rp.840.000-Rp275.625). Perbedaan perolehan laba tersebut karena pemilik UMKM tidak memasukkan biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik yang berupa peralatan pembuat kue dalam biaya produksi. Perbedaan lainnya adalah karena pemilik menghitung semua biaya bahan baku atas dasar kas yang dikeluarkan, bukan atas dasar bahan baku yang dipakai menurut standar akuntansi. Perbedaan perhitungan laba tersebut dapat dilihat pada Tabel 7. Pada Tabel 7 menunjukkan bahwa laba menurut pemilik UMKM lebih besar daripada laba yang dihitung menurut standar akuntansi. Terdapat selisih sebesar Rp. 87.285 pada laba yang diperoleh..

**Tabel 7.**  
*Perbedaan Perhitungan Laba/Rugi Nastar Keju*  
*Sumber : data diolah*

Akun	Jumlah (Rp) Menurut Standar Akuntansi	Jumlah (Rp) Menurut pemilik UMKM
Penjualan ( 7xRp. 120.000)	840.000	840.000
Harga Pokok Penjualan	362.910	275.625
Laba Kotor	477.090	564.375

#### 4. KESIMPULAN

Pelatihan penetapan harga pokok produksi untuk kue kering yang dilakukan oleh tim PKM di tempat mitra PKM membuat pemilik UMKM kue kering Mikkookies dapat memahami biaya produksi, menggolongkan biaya produksi dan menghitung biaya produksi yang menjadi harga pokok produksi. Dari hasil pelatihan tersebut pemilik UMKM dapat menghitung keuntungan yang diperoleh dari usahanya untuk satu produk kue kering yang dijual. Setelah pelatihan dilakukan oleh tim PKM, maka dapat dihitung biaya produksi 1 kilogram nastar keju dengan total biaya produksi yang menjadi harga pokok produksi sebesar Rp. 362.910. Pemilik UMKM juga mengerti dan memahami bahwa perhitungan biaya produksi selama ini yang dihitung atas dasar estimasi harga pasar tidak memperhitungkan biaya overhead pabrik dan biaya tenaga kerja. Pemilik UMKM yang tidak menggolongkan biaya overhead pabrik menyebabkan tidak dilakukannya biaya depresiasi, padahal peralatan produksi untuk membuat kue kering tersebut adalah aktiva tetap, yang digunakan dalam proses produksi yang akan habis masa manfaatnya jika digunakan. Pemilik juga menggolongkan biaya bahan penolong ke dalam biaya bahan baku dan belum mampu mengalokasikan biaya tenaga kerja. Akibat tidak dimasukkannya biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik, membuat adanya perbedaan perhitungan biaya produksi dan harga pokok produksi. Pemilik juga membebankan semua biaya bahan bakuyang terjadi berdsar kas yang digunakan untuk membeli bahan bahan untuk pembuat kue, bukan atas dasar bahan baku yang digunakan.

#### Ucapan Terima Kasih (*Acknowledgment*)

Tim PKM berterima kasih atas kelancaran kegiatan PKM ini yang telah mendapatkan bantuan pendanaan dari Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Tarumanagara. Ucapan terimakasih kami tujukan untuk Ketua LPPM dan Rektor Universitas Tarumanagara, serta Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis, juga kepada Mitra UMKM

Mikkookies yang telah mengizinkan Tim PKM Untar untuk melakukan kegiatan ini serta pihak-pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah memberikan bantuannya demi kelancaran pelaksanaan kegiatan ini

## REFERENSI

- Dariana, D. (2020). Penetapan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Kain Tenun Songket Melayu. *Jurnal Akuntansi Syariah (JAS)*, 4(2), 258–270. <https://doi.org/10.46367/jas.v4i2.247>
- Bangun, N., Natsir, K., & Ngadiman, N. (2023). Pelatihan Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Kelompok UMKM di Kelapa Dua Tangerang. *Jurnal Bakti Masyarakat Indonesia*, 6(2), 321–328. <https://doi.org/10.24912/jbmi.v6i2.26340>
- Haryanto, W. (2018). Analisis Pembebanan Biaya Overhead Terhadap Harga Jual Waroeng Ibu Noeng di Bekasi. *Jurnal Ilmu Pengetahuan dan Teknologi Komputer (JITK)*, 4(1), Agustus, 137-142. Retrieved from <https://ejournal.nusamandiri.ac.id/index.php/jitk/article/view/594>
- Hongren, C.T., Datar S., Datar S.M., Rajan M.V., & Rajan M. (2018). *Cost accounting: a managerial Emphasis* (16th ed). Pearson.
- Mowen, M.M., Hansen, D.R., & Heitger, D.L.(2016). *Cornerstones of managerial accounting* (6th ed.). Cengage Learning.
- Santioso, L., Salim, S., Daryatno, A. B., & Bangun, N.(2020). Variable Costing Sebagai Alternatif Costing Untuk Meningkatkan Kualitas Keputusan Penentuan Harga Produk. *Jurnal Bakti Masyarakat Indonesia*, 2(2). <https://doi.org/10.24912/jbmi.v2i2.7265>
- Suhendah, R., Christiawati N, I., Rangga, A., & Christie, T. (2021). Pelatihan Akuntansi Biaya Untuk Menghitung Harga Pokok Baju Tenun Pada UMKM Go Nads. *Jurnal Bakti Masyarakat Indonesia*, 4(3). <https://doi.org/10.24912/jbmi.v4i3.13516>
- Suhendah, R., Angela Raisa, Imelda Rani, Justine Evangeline, & Jesslyn Amanda. (2022). Pelatihan Sistem Penjurnalan Perusahaan Dagang Bagi Peserta Didik Kelas XI SMA Ricci 1. *Jurnal Bakti Masyarakat Indonesia*, 5(1), 159–166. <https://doi.org/10.24912/jbmi.v5i1.18419>
- Sylvia, R. (2018). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing dan Variabel Costing Pada Tahu Mama Kokom Kotabaru. *Jurnal Ekonomi dan Manajemen*, 12(1), 53–59. <https://journals.umkt.ac.id/index.php/JEM/article/view/72>
- Wardi, J., & Putri, G. E. (2021). Bimtek Harga Pokok Penjualan Produk Bank Sampah Berkah Abadi Limbungan Rumbai Pekanbaru. *Jurnal Diklat Review*, 5(2), 130–133. <https://doi.org/10.35446/diklatreview.v5i2.622>
- Wardoyo, D. U. (2016). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Penentuan Harga Jual Atas Produk (Studi Kasus Pada Pt Dasa Windu Agung). *Jurnal Riset Manajemen dan Bisnis (JRMB) Fakultas Ekonomi UNIAT*, 1(2), 183–190. <https://doi.org/10.36226/jrmb.v1i2.23>
- Warren, C& Tayler W.B.(2019). *Managerial Accounting* (15th Ed). Cengage Learning. <https://www.kompas.com/tren/read/2021/05/04/094000265/sejarah-kue-kering-resep-resep-unik-yang-tercipta-secara-tak-sengaja>