



Jurnal Lentera Karya Edukasi

Journal homepage:

<http://ejournal.upi.edu/index.php/lentera/index>



Pendampingan Pengelolaan Biaya Produksi melalui Metode Harga Pokok Produksi pada UMKM Jus Kantin Bestie

Panji Hamonangan S.^{1*}, Farhan Vidiawan², Wesley Zepanya S.³, Lukmanul Hakim H.⁴, Akbar Hanifah A. P.⁵, Dwi Alya A. P.⁶, Nanang Alamsyah⁷, Intan Novita Dewi⁸, Tyas Eka Kurnia⁹

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9} Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jakarta

E-mail: 2410312041@mahasiswa.upnvj.ac.id

ABSTRACT

The Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) in the food and beverage sector often face difficulties in calculating the Cost of Goods Manufactured (COGM). Jus Kantin Bestie MSME at UPNVJ determined selling prices based only on raw material estimates and market prices without systematic COGM calculations, causing production costs and profit margins to be unclear. This community service activity aimed to assist the business owner in identifying production cost components, calculating COGM systematically, and determining product profit margins through education, training, and mentoring. Using the full costing method, calculations were conducted for Mango Juice, Mango Smoothie, and Donuts. Results showed that all products generated positive profit margins, with Donuts having the highest margin at 27.38%. However, undercosting was identified due to unpaid owner labor and the absence of equipment depreciation costs.

ABSTRAK

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di sektor makanan dan minuman sering menghadapi kesulitan dalam menghitung Harga Pokok Produksi (HPP). UMKM Jus Kantin Bestie selama ini menetapkan harga jual berdasarkan perkiraan biaya bahan baku dan harga pasar tanpa perhitungan HPP yang sistematis, sehingga biaya produksi dan margin keuntungan belum diketahui secara pasti. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan membantu

ARTICLE INFO

Article History:

Submitted/Received 19 Jan 2026

First Revised 2 February 2026

Accepted 10 March 2026

First Available online 1 April 2026

Publication Date 1 April 2026

Keyword:

Cost of Goods Manufactured, full costing, MSME, production cost management, profit margin

Kata Kunci:

Harga Pokok Produksi, *full costing*, UMKM, manajemen biaya produksi, margin laba

pelaku usaha mengidentifikasi komponen biaya produksi, menghitung HPP secara sistematis, serta mengetahui margin keuntungan produk melalui pendidikan, pelatihan, dan pendampingan. Metode full costing diterapkan pada produk Jus Mangga, Smoothie Mangga, dan Donat. Hasil menunjukkan seluruh produk menghasilkan margin keuntungan positif, dengan Donat memiliki margin tertinggi sebesar 27,38%. Namun, ditemukan undercosting akibat biaya tenaga kerja pemilik dan penyusutan peralatan yang belum diperhitungkan. Secara keseluruhan, kegiatan ini meningkatkan pemahaman pelaku usaha dalam menghitung HPP secara mandiri.

Copyright © 2026 Universitas Pendidikan Indonesia

1. PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu sektor yang memiliki peran penting dalam perekonomian Indonesia. Selain berkontribusi terhadap pertumbuhan ekonomi, UMKM juga mampu menciptakan lapangan kerja serta menjadi sumber pendapatan bagi masyarakat. Meskipun demikian, masih banyak UMKM yang menghadapi berbagai kendala dalam pengelolaan usaha, terutama pada aspek pencatatan dan pengelolaan keuangan. Permasalahan tersebut dapat memengaruhi kemampuan pelaku usaha dalam mengambil keputusan yang tepat terkait operasional maupun pengembangan usaha.

Salah satu aspek penting dalam pengelolaan usaha adalah perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP). HPP merupakan seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi yang meliputi biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead produksi. Informasi mengenai HPP sangat penting karena menjadi dasar dalam menentukan harga jual produk, menghitung laba usaha, serta mengevaluasi efisiensi proses produksi (Purwanto & Watini, 2020). Perhitungan HPP yang akurat memungkinkan pelaku usaha menetapkan harga jual yang kompetitif sekaligus memperoleh keuntungan yang sesuai dengan biaya yang telah dikeluarkan (Astuti et al., 2020).

Penelitian dan kegiatan pendampingan yang dilakukan oleh Saputra et al. (2023) menunjukkan bahwa banyak pelaku UMKM belum melakukan perhitungan HPP secara tepat. Kesalahan yang sering terjadi antara lain tidak memasukkan biaya overhead produksi, kurangnya pencatatan biaya produksi, serta penentuan harga jual yang hanya berdasarkan harga pasar. Akibatnya, pelaku usaha tidak dapat mengetahui biaya produksi yang sebenarnya sehingga berisiko menetapkan harga jual yang terlalu rendah atau terlalu tinggi. Melalui kegiatan pendampingan, pelaku UMKM terbukti mampu meningkatkan pemahaman mengenai komponen biaya produksi dan melakukan perhitungan HPP secara lebih akurat sehingga dapat mengoptimalkan strategi harga jual dan meningkatkan daya saing usaha.

Selain perhitungan biaya produksi, kemampuan mengelola keuangan juga menjadi faktor penting dalam keberlangsungan UMKM. Nurjanah et al. (2022) menjelaskan bahwa pengelolaan keuangan yang baik dipengaruhi oleh tingkat literasi keuangan dan sikap keuangan pelaku usaha. Semakin baik pemahaman pelaku usaha terhadap konsep keuangan, semakin baik pula kemampuan mereka dalam melakukan perencanaan, pengendalian, dan pengambilan keputusan keuangan. Pengelolaan keuangan yang efektif dapat membantu pelaku UMKM mengetahui kondisi usaha secara lebih akurat, mengendalikan pengeluaran, serta meningkatkan keberlanjutan usaha dalam jangka panjang (Nurjanah et al., 2022).

Berdasarkan hasil observasi awal dan wawancara dengan pelaku usaha, UMKM Jus Kantin Bestie merupakan usaha minuman yang menjual berbagai varian jus dan makanan ringan di lingkungan kantin UPN Veteran Jakarta dengan tingkat permintaan yang cukup baik. Dalam menjalankan usahanya, pelaku UMKM telah menentukan harga jual produk berdasarkan perkiraan biaya bahan baku dan harga pasar di sekitar kantin. Namun, pelaku usaha belum pernah melakukan perhitungan HPP secara rinci sehingga belum diketahui secara pasti besaran biaya produksi, laba, dan margin keuntungan dari setiap produk yang dijual. Selain itu, biaya pendukung seperti penggunaan listrik, air, kemasan, dan biaya operasional lainnya belum diperhitungkan secara sistematis ke dalam biaya produksi.

Permasalahan tersebut menyebabkan pelaku usaha mengalami kesulitan dalam mengetahui keuntungan usaha secara akurat dan melakukan evaluasi terhadap harga jual produk. Padahal, informasi mengenai biaya produksi dan margin keuntungan sangat dibutuhkan sebagai dasar pengambilan keputusan usaha dan perencanaan pengembangan bisnis di masa mendatang. Oleh karena itu, diperlukan kegiatan pendampingan yang dapat

membantu pelaku usaha mengidentifikasi seluruh komponen biaya produksi serta menghitung HPP secara sistematis sesuai kondisi usaha yang dijalankan.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan melalui pendampingan pengelolaan biaya produksi menggunakan metode Harga Pokok Produksi pada UMKM Jus Kantin Bestie UPN Veteran Jakarta. Kegiatan ini bertujuan untuk membantu pelaku usaha mengidentifikasi komponen biaya produksi, melakukan perhitungan HPP secara sederhana dan sistematis, serta mengetahui besaran laba dan margin keuntungan dari produk yang dijual. Melalui kegiatan ini diharapkan pelaku UMKM dapat meningkatkan pemahaman mengenai pentingnya perhitungan biaya produksi dan pengelolaan keuangan dalam mendukung pengambilan keputusan usaha yang lebih efektif serta keberlanjutan usaha di masa depan.

2. METODE

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada UMKM Jus Kantin Bestie dilakukan melalui pendekatan pendidikan masyarakat, pelatihan, dan pendampingan. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman pelaku usaha mengenai pengelolaan biaya produksi serta perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) secara sederhana dan sistematis. Metode pendidikan masyarakat dilakukan melalui penyampaian materi terkait pentingnya perhitungan HPP dalam menentukan laba dan margin keuntungan usaha. Selanjutnya, metode pelatihan dilakukan dengan memberikan contoh perhitungan biaya produksi dan HPP berdasarkan kondisi usaha yang dijalankan oleh mitra. Adapun metode pendampingan dilakukan secara langsung dalam proses identifikasi komponen biaya produksi, perhitungan HPP, hingga analisis margin keuntungan produk.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian dilakukan dalam beberapa tahapan. Tahap pertama yaitu observasi dan identifikasi masalah melalui wawancara langsung dengan pelaku UMKM untuk mengetahui kondisi usaha, proses produksi, penentuan harga jual, serta kendala yang dihadapi dalam pengelolaan biaya produksi. Tahap kedua yaitu sosialisasi mengenai konsep Harga Pokok Produksi (HPP), komponen biaya produksi, dan pentingnya perhitungan laba usaha bagi keberlanjutan UMKM.

Tahap ketiga yaitu praktik perhitungan HPP. Pada tahap ini, peneliti melakukan identifikasi biaya bahan baku, biaya pendukung, dan biaya operasional yang digunakan dalam proses produksi tiga menu utama, yaitu Jus Mangga, Smoothie Mangga, dan Donat. Selanjutnya dilakukan perhitungan total biaya produksi, harga pokok produksi per produk, serta perhitungan laba dan margin keuntungan berdasarkan harga jual yang telah diterapkan oleh pelaku usaha.

Tahap terakhir yaitu evaluasi dan pendampingan akhir. Evaluasi dilakukan dengan melihat pemahaman pelaku usaha terhadap proses perhitungan HPP dan kemampuan dalam menentukan laba usaha secara mandiri. Melalui kegiatan ini diharapkan pelaku UMKM mampu memahami pentingnya pengelolaan biaya produksi dan menerapkan perhitungan HPP sebagai dasar evaluasi usaha secara berkelanjutan.



Gambar 1. Alur pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada Masyarakat

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada UMKM Jus Kantin Bestie dilaksanakan melalui lima tahapan terstruktur: observasi dan identifikasi masalah, sosialisasi materi HPP, praktik perhitungan HPP, pendampingan dan diskusi, serta evaluasi kegiatan. Seluruh tahapan dirancang secara berkesinambungan agar pelaku usaha tidak hanya memahami konsep HPP secara teoritis, tetapi juga mampu menerapkannya secara langsung pada kondisi usaha yang dijalankan. Berikut diuraikan hasil dan analisis mendalam dari setiap komponen perhitungan yang diperoleh selama proses pendampingan.

Tabel 1. Biaya Bahan Baku Jus Mangga

BIAYA BAHAN BAKU JUS MANGGA				
Nama Bahan	Volume	Satuan	Harga Satuan	Total
Mangga	148	Kg	Rp25.000	Rp3.700.000
Susu Kental Manis	6	Kaleng	Rp15.000	Rp90.000
Air Mineral (Galon)	20	Pcs	Rp7.000	Rp140.000
Kemasan Cup + Sedotan	600	Pcs	Rp600	Rp360.000
Tutup Press	600	Pcs	Rp23	Rp13.800
Es batu	24	Bal	Rp24.000	Rp576.000
Total Biaya Bahan Baku Jus Mangga				Rp4.879.800

Tabel 2. Biaya Bahan Baku Smoothie Mangga

BIAYA BAHAN BAKU SMOOTHIE MANGGA				
Nama Bahan	Volume	Satuan	Harga Satuan	Total
Mangga	47	Kg	Rp25.000	Rp1.175.000
Susu Kental Manis	2	Kaleng	Rp15.000	Rp30.000
Keju	23	Batang	Rp13.500	Rp310.500
Pengembang	1	Paket	Rp24.000	Rp24.000
Susu Dancow	8	Sachet	Rp5.000	Rp40.000
Air Mineral (Galon)	20	Pcs	Rp7.000	Rp140.000
Kemasan Cup + Sedotan	150	Pcs	Rp600	Rp90.000
Tutup Press	150	Pcs	Rp23	Rp3.450

Es batu	6	Bal	Rp24.000	Rp144.000
Total Biaya Bahan Baku Smoothie Mangga				Rp1.956.950

Tabel 3. Biaya Bahan Baku Donat

BIAYA BAHAN BAKU DONAT				
Nama Bahan	Volume	Satuan	Harga Satuan	Total
Donat Frozen	45	Bungkus	Rp19.000	Rp855.000
Gula Halus	8	Bungkus	Rp7.000	Rp56.000
Minyak	12	Liter	Rp22.000	Rp264.000
Mika	320	Pcs	Rp160	Rp51.200
Tusukan	320	Pcs	Rp45	Rp14.400
Total Biaya Bahan Baku Donat				Rp1.240.600

Berdasarkan hasil identifikasi pada Tabel 1, 2, dan 3, ditemukan pola struktur biaya bahan baku yang berbeda secara signifikan di antara ketiga produk utama UMKM Jus Kantin Bestie. Perbedaan ini berdampak langsung pada profitabilitas masing-masing produk dan mengungkap sejumlah risiko yang belum disadari oleh pelaku usaha.

Pada produk Jus Mangga (Tabel 1), komponen mangga mendominasi struktur biaya bahan baku dengan proporsi 75,37% (Rp3.700.000 dari total Rp4.909.800). Tingkat ketergantungan pada satu komoditas tunggal yang sangat tinggi ini menciptakan risiko konsentrasi bahan baku yang signifikan. Apabila harga mangga mengalami kenaikan 10%, total biaya bahan baku Jus Mangga akan meningkat sekitar Rp370.000 per bulan, yang setara dengan penurunan margin keuntungan dari 24,06% menjadi sekitar 20,69% apabila harga jual tidak disesuaikan. Komponen es batu sebesar Rp576.000 (11,73%) dan kemasan sebesar Rp373.800 (7,61%) merupakan biaya non-buah terbesar yang bersifat variabel mengikuti volume produksi. Temuan ini konsisten dengan hasil kajian Haliza et al. (2023) pada UMKM minuman Es Teh Nusantara, di mana bahan baku utama juga mendominasi lebih dari 70% struktur biaya produksi dan menjadi komponen yang paling sensitif terhadap perubahan harga pasar.

Pada produk Smoothie Mangga (Tabel 2), profil bahan baku memperlihatkan diversifikasi yang lebih tinggi. Mangga hanya menyumbang 48,12% (Rp1.175.000 dari Rp2.441.950), sementara komponen dairy yaitu keju (Rp310.500), susu kental manis (Rp120.000), dan susu Dancow (Rp150.000) secara agregat menyumbang 23,77%. Diversifikasi ini mengurangi risiko ketergantungan pada satu komoditas, namun menambah kompleksitas rantai pasokan dan meningkatkan biaya bahan baku per unit. Dengan kapasitas produksi hanya 150 pcs per bulan, biaya bahan baku per unit Smoothie Mangga menjadi jauh lebih tinggi secara proporsional, yang merupakan salah satu faktor penekan margin keuntungan produk ini (Pasapan, Pusung, dan Maradesa, 2023). Sugiarto, Lestari, dan Susanto (2024) dalam studi HPP pada usaha minuman kopi menemukan pola serupa bahwa produk dengan volume produksi rendah namun komposisi bahan baku beragam cenderung memiliki HPP per unit yang lebih tinggi dan margin yang lebih rentan.

Pada produk Donat (Tabel 3), strategi penggunaan Donat Frozen sebagai bahan baku utama senilai Rp855.000 (68,92% dari total Rp1.240.600) mencerminkan pendekatan semi-finished goods procurement yang terbukti efisien. Strategi ini memangkas kompleksitas proses produksi karena pelaku usaha tidak perlu menyediakan bahan baku dasar secara terpisah. Biaya kemasan Donat hanya sebesar Rp65.600 (5,29%), lebih rendah dibandingkan proporsi kemasan pada produk minuman (7,61% untuk Jus Mangga). Kondisi ini berkontribusi langsung pada tingginya margin keuntungan Donat meskipun harga jualnya paling rendah (Thenu, Manossoh, dan Runtu, 2021).

Tabel 4. Biaya Tenaga Kerja

BIAYA TENAGA KERJA				
Nama Bahan	Volume	Satuan	Harga Satuan	Total
Owner	9	Jam/Hari	Rp0	Rp0
Karyawan	9	Jam/Hari	Rp1.500.000	Rp1.500.000
Total Biaya Tenaga Kerja				Rp1.500.000

Tabel 4 memperlihatkan bahwa total biaya tenaga kerja UMKM Jus Kantin Bestie adalah Rp1.500.000 per bulan, bersumber dari gaji satu karyawan, sementara kontribusi pemilik yang bekerja 9 jam per hari tercatat Rp0. Temuan ini mengindikasikan adanya undercosting yang sistematis dalam perhitungan HPP.

Dalam perspektif akuntansi biaya, waktu dan tenaga pemilik yang dicurahkan dalam operasional usaha seharusnya diperlakukan sebagai implicit labor cost. Apabila nilai kontribusi pemilik disetarakan dengan Upah Minimum Provinsi DKI Jakarta tahun 2024 sebesar Rp5.067.381 per bulan, terdapat biaya tenaga kerja tidak tercatat senilai lebih dari Rp5 juta per bulan. Kondisi ini menyebabkan nilai HPP berpotensi understated dan margin keuntungan yang dilaporkan berpotensi lebih tinggi dari nilai riilnya (Wicaksono dan Anwar, 2023). Khaerunnisa dan Pardede (2021) menemukan pola serupa pada UMKM makanan di mana biaya tenaga kerja pemilik yang tidak diperhitungkan menyebabkan HPP terlihat lebih rendah 15% hingga 30% dari nilai riilnya. Fadli dan Ramayanti (2020) juga mengungkap bahwa pada UKM Digital Printing Prabu, selisih antara perhitungan HPP perusahaan dengan metode full costing yang komprehensif mencapai Rp829 per unit, yang sebagian besar disebabkan oleh biaya overhead dan tenaga kerja yang belum diperhitungkan.

Tabel 5. Biaya *Overhead* Jus Mangga

BIAYA OVERHEAD JUS MANGGA					
Jenis Biaya Overhead	Bulan 1 (Rp)	Bulan 2 (Rp)	Bulan 3 (Rp)	Rata - rata/Bulan (Rp)	
Listrik (PLN)	150.000	150.000	150.000	150.000	
Gas LPG 3 kg	-	-	-	0	
Sewa Tempat	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	
Total Biaya Overhead Jus Mangga				Rp1.650.000	

Tabel 6. Biaya *Overhead Smoothie* Mangga

BIAYA OVERHEAD SMOOTHIE MANGGA					
Jenis Biaya Overhead	Bulan 1 (Rp)	Bulan 2 (Rp)	Bulan 3 (Rp)	Rata - rata/Bulan (Rp)	
Listrik (PLN)	150.000	150.000	150.000	150.000	
Gas LPG 3 kg	-	-	-	0	
Sewa Tempat	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	
Total Biaya Overhead Smoothie Mangga				Rp1.650.000	

Tabel 7. Biaya *Overhead Donat*

BIAYA OVERHEAD DONAT					
Jenis Biaya Overhead	Bulan 1 (Rp)	Bulan 2 (Rp)	Bulan 3 (Rp)	Rata - rata/Bulan (Rp)	
Listrik (PLN)	150.000	150.000	150.000	150.000	

Gas LPG 3 kg	150.000	150.000	155.000	151.667
Sewa Tempat	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000
Total Biaya Overhead Donat				Rp1.801.667

Hasil pada Tabel 5, 6, dan 7 mengungkap temuan analitis paling krusial dalam kegiatan pendampingan ini, yaitu perbedaan beban overhead per unit yang sangat signifikan di antara ketiga produk akibat perbedaan volume produksi.

Meskipun biaya sewa tempat (Rp1.500.000) dan listrik (Rp150.000) identik untuk Jus Mangga dan Smoothie Mangga, beban overhead per unit yang ditanggung kedua produk berbeda secara drastis. Jus Mangga menanggung overhead Rp2.750 per unit (Rp1.650.000 dibagi 600 pcs), sedangkan Smoothie Mangga menanggung overhead Rp11.000 per unit (Rp1.650.000 dibagi 150 pcs). Selisih ini mencapai empat kali lipat semata-mata karena perbedaan volume produksi, bukan karena perbedaan biaya overhead aktual. Inilah akar penyebab utama rendahnya margin Smoothie Mangga (12,96%) dibandingkan Jus Mangga (24,06%) meski keduanya menggunakan bahan baku utama yang sama. Syukurilah, Rahma, dan Maula (2023) menemukan fenomena serupa pada UMKM minuman franchise, di mana produk dengan volume rendah menanggung beban biaya tetap per unit yang jauh lebih besar dan menghasilkan margin yang lebih rendah.

Untuk produk Donat, total overhead Rp1.801.667 per bulan menghasilkan beban per unit Rp5.630 (Rp1.801.667 dibagi 320 pcs). Tambahan biaya gas LPG rata-rata Rp151.667 per bulan untuk penggorengan tidak menurunkan margin secara signifikan karena volume produksi Donat (320 pcs) lebih dari dua kali lipat Smoothie Mangga (150 pcs). Selain itu, komponen overhead seperti penyusutan peralatan dapur, peralatan makan, dan transportasi tercatat Rp0 di ketiga produk karena pelaku usaha tidak memiliki data nilai awal dan umur ekonomis peralatan. Jika penyusutan diperhitungkan, HPP seluruh produk akan meningkat dan margin aktual akan lebih rendah dari yang tercatat (Marisya, 2022). Pomantow, Tinangon, dan Runtu (2021) dalam studinya pada RM Ayam Goreng Krispy Dahar menemukan selisih HPP antara perhitungan perusahaan dan full costing komprehensif yang disebabkan justru oleh tidak diperhitungkannya biaya penyusutan dan transportasi, dua komponen yang sama-sama tidak diperhitungkan pada UMKM Jus Kantin Bestie.

Tabel 8. HPP dan Hasil Perhitungan Margin Produk Jus Mangga

Nama Bahan	Total
Harga Jual	Rp11.000
HPP	Rp8.343
Laba	Rp2.657
Margin Keuntungan	24,15%

Tabel 9. HPP dan Hasil Perhitungan Margin Produk Smoothie Mangga

Nama Bahan	Total
Harga Jual	Rp16.000
HPP	Rp13.886
Laba	Rp2.114
Margin Keuntungan	13,21%

Tabel 10. HPP dan Hasil Perhitungan Margin Produk Donat

Nama Bahan	Total
Harga Jual	Rp6.000
HPP	Rp4.419

Laba	Rp1.581
Margin Keuntungan	26,36%



Gambar 2. Perbandingan HPP dan Harga Jual

Hasil akhir pada Tabel 8, 9, dan 10 menggambarkan kondisi profitabilitas ketiga produk secara komprehensif. Seluruh produk menghasilkan margin positif, mengindikasikan bahwa penetapan harga jual yang selama ini dilakukan secara intuitif sudah cukup tepat dalam menutupi biaya produksi yang diperhitungkan.

Produk Donat mencatatkan margin tertinggi 27,38% (laba Rp1.643 dari harga jual Rp6.000 dengan HPP Rp4.357). Capaian ini didorong oleh biaya bahan baku per unit paling rendah melalui strategi semi-finished goods, volume produksi yang memadai (320 pcs/bulan), dan proses produksi sederhana. Apabila volume penjualan Donat ditingkatkan 20% menjadi 384 pcs, laba total meningkat dari sekitar Rp525.760 menjadi Rp630.912 per bulan tanpa perubahan HPP yang berarti.

Produk Jus Mangga menempati posisi kedua dengan margin 24,06% (laba Rp2.647 dari harga jual Rp11.000 dengan HPP Rp8.353). Dengan volume tertinggi (600 pcs/bulan), Jus Mangga menjadi kontributor laba absolut terbesar: laba total mencapai sekitar Rp1.588.200 per bulan, jauh melampaui Donat (sekitar Rp525.760) maupun Smoothie Mangga (sekitar Rp311.100). Temuan ini menegaskan bahwa persentase margin tidak dapat dijadikan satu-satunya indikator kinerja produk; laba kontribusi total harus dipertimbangkan bersama-sama (Nugrahaningsih, 2024).

Produk Smoothie Mangga mencatatkan margin terendah 12,96% (laba Rp2.074 dari harga jual Rp16.000 dengan HPP Rp13.926). Margin yang tipis ini meninggalkan ruang sangat terbatas untuk menghadapi kenaikan harga bahan baku. Sebagai simulasi: apabila harga mangga naik 15% menjadi Rp28.750 per kg, biaya per unit meningkat sekitar Rp1.175, menekan margin dari 12,96% menjadi sekitar 5,63%, sangat mendekati titik impas. Kondisi ini menempatkan Smoothie Mangga sebagai produk paling rentan terhadap volatilitas harga komoditas (Panggiarti, Sarfiah, dan Laut, 2023).

4. DISKUSI

4.1. Implikasi Struktural Biaya Tetap terhadap HPP dan Margin

Salah satu temuan paling kritis dari hasil perhitungan ini adalah dominannya peran biaya tetap, khususnya sewa tempat (Rp1.500.000 per bulan), dalam membentuk HPP masing-masing produk. Sewa tempat menyumbang 90,91% dari total overhead Jus Mangga dan Smoothie Mangga, serta 83,26% dari overhead Donat. Struktur biaya dengan fixed cost yang sangat dominan ini menciptakan hubungan yang sangat sensitif antara volume produksi dan HPP per unit (Pasapan, Pusung, dan Maradesa, 2023).

Implikasi praktisnya sangat nyata pada Smoothie Mangga. Apabila volume produksi Smoothie Mangga dinaikkan dari 150 pcs menjadi 300 pcs per bulan, overhead per unit turun dari Rp11.000 menjadi Rp5.500, sehingga HPP berkurang Rp5.500 dan margin melonjak dari 12,96% menjadi sekitar 47,34% tanpa perubahan harga jual. Analisis sensitivitas ini membuktikan bahwa peningkatan volume penjualan Smoothie Mangga adalah strategi paling efisien untuk mendorong profitabilitas tanpa perlu menaikkan harga atau memangkas kualitas bahan baku. Syukurilah, Rahma, dan Maula (2023) melaporkan bahwa pada UMKM minuman franchise, peningkatan volume produksi 50% mampu menurunkan HPP per unit rata-rata 23% akibat penyebaran beban biaya tetap yang lebih merata. Haliza et al. (2023) juga menegaskan bahwa pada UMKM minuman, pemahaman mengenai struktur biaya tetap dan variabel merupakan dasar pengambilan keputusan harga yang rasional dan berkelanjutan.

4.2. Undercosting dan Risiko Distorsi Informasi Keuangan

Temuan mengenai biaya tenaga kerja pemilik bernilai Rp0 dan ketiadaan penyusutan peralatan mengindikasikan undercosting yang sistematis. Undercosting terjadi ketika produk tidak dibebani seluruh biaya yang sesungguhnya dikonsumsi dalam proses produksinya, menghasilkan HPP lebih rendah dari nilai riil dan margin tampak lebih tinggi dari aktualnya. Distorsi informasi ini berbahaya karena mendorong keputusan bisnis yang tidak mencerminkan kondisi keuangan sesungguhnya (Wicaksono dan Anwar, 2023).

Pomantow, Tinangon, dan Runtu (2021) menemukan pada RM Ayam Goreng Krispy Dahar bahwa selisih HPP antara perhitungan perusahaan dan metode full costing komprehensif disebabkan justru oleh tidak diperhitungkannya biaya penyusutan dan transportasi, dua komponen yang juga absen pada UMKM Jus Kantin Bestie. Fadli dan Ramayanti (2020) pada UKM Digital Printing Prabu mengonfirmasi bahwa penerapan full costing menghasilkan HPP yang lebih tinggi Rp829 per unit dibandingkan perhitungan perusahaan, yang menunjukkan bahwa pendekatan intuitif pelaku usaha secara konsisten menghasilkan underestimasi biaya. Khaerunnisa dan Pardede (2021) menambahkan bahwa pada UMKM makanan, ketidaklengkapan komponen biaya dalam perhitungan HPP berpotensi mengakibatkan pelaku usaha menetapkan harga jual yang tidak cukup mengakomodasi seluruh biaya jangka panjang, yang mengancam keberlanjutan usaha.

4.3. Relevansi Metode Full Costing bagi UMKM Sektor Kuliner

Pendampingan ini menerapkan pendekatan full costing yang membebaskan seluruh biaya produksi, baik variabel maupun tetap, ke dalam nilai HPP. Pilihan metode ini tepat karena menghasilkan HPP komprehensif, sesuai standar pelaporan keuangan yang berlaku, dan lebih mudah diaplikasikan oleh pelaku UMKM tanpa latar belakang akuntansi dibandingkan activity-based costing yang lebih kompleks.

Thenu, Manossoh, dan Runtu (2021) membuktikan bahwa full costing menghasilkan nilai HPP lebih akurat dibandingkan metode sederhana pelaku usaha, dengan selisih signifikan akibat biaya overhead yang sebelumnya tidak diperhitungkan. Marisyah (2022) juga menemukan temuan serupa pada UMKM Tempe Pak Rasman, di mana penerapan full costing mengungkap bahwa harga jual yang ditetapkan secara intuitif sudah menutup biaya produksi meskipun tanpa disadari pelaku usaha. Kondisi paralel ditemukan pada UMKM Jus Kantin Bestie: harga jual intuitif ternyata sudah berada di atas HPP, namun tanpa data HPP yang akurat, pelaku usaha tidak dapat memverifikasi ini secara objektif maupun melakukan evaluasi strategis yang bermakna. Sugiarto, Lestari, dan Susanto (2024) dalam studi pada usaha minuman kopi juga menyimpulkan bahwa penerapan full costing membantu pelaku usaha memahami struktur biaya secara lebih transparan dan menjadi dasar penetapan harga yang lebih terukur.

4.4. Strategi Optimasi Portofolio Produk Berbasis Data HPP

Hasil HPP dan margin membuka peluang analisis portofolio yang sebelumnya tidak mungkin dilakukan tanpa data akurat. Berdasarkan Tabel 8, 9, dan 10, dapat dikonstruksi profil strategis masing-masing produk dari dua dimensi: margin per unit dan laba kontribusi total.

Donat memiliki margin tertinggi (27,38%) dengan laba total sekitar Rp525.760 per bulan: strategi optimalnya adalah peningkatan volume penjualan. Jus Mangga memiliki margin baik (24,06%) dengan laba total tertinggi sekitar Rp1.588.200 per bulan: prioritas strategisnya adalah menjaga stabilitas biaya bahan baku mangga melalui diversifikasi pemasok, mengingat ketergantungan 75,37% pada satu komoditas. Smoothie Mangga dengan margin terendah (12,96%) dan laba total hanya sekitar Rp311.100 memerlukan intervensi ganda: peningkatan volume penjualan untuk menurunkan beban overhead per unit dan evaluasi ulang komposisi bahan baku dairy yang menyumbang 23,77% biaya bahan baku. Khaerunnisa dan Pardede (2021) mengemukakan bahwa analisis portofolio berbasis HPP seperti ini memungkinkan pelaku UMKM mengidentifikasi produk yang paling berkontribusi pada keberlanjutan usaha dan yang memerlukan evaluasi harga atau efisiensi biaya.

Nugrahaningsih (2024) menegaskan bahwa penggunaan informasi akuntansi manajemen, termasuk data HPP, berkorelasi positif dengan kinerja UMKM karena memungkinkan pengambilan keputusan berbasis data. Panggiarti, Sarfiah, dan Laut (2023) menambahkan bahwa UMKM yang menerapkan akuntansi manajemen secara konsisten lebih mampu merespons perubahan kondisi pasar secara adaptif dibandingkan yang bergantung pada intuisi semata. Dengan memiliki data HPP yang terstruktur, UMKM Jus Kantin Bestie telah menapaki langkah pertama yang krusial menuju pengelolaan usaha yang lebih berorientasi keberlanjutan.

4.5. Pemberdayaan UMKM melalui Literasi Biaya Produksi

Dari perspektif yang lebih luas, kegiatan pendampingan ini menghasilkan transformasi pengetahuan yang merupakan bentuk perubahan sosial relevan dalam pemberdayaan UMKM. Purba et al. (2023) dalam kegiatan pendampingan penentuan harga pokok produksi (HPP) bagi UMKM Kota Bogor menemukan bahwa pelaku usaha yang mengikuti pendampingan mengalami peningkatan pemahaman dan kemampuan dalam menghitung biaya produksi, harga pokok produksi, serta harga pokok penjualan secara lebih sistematis sebagai dasar penetapan harga jual. Yustitia dan Adriansah (2022) dalam kegiatan pendampingan HPP pada UMKM di Desa Sawahkulon juga melaporkan bahwa perubahan perilaku manajerial yang paling signifikan adalah kesadaran pelaku usaha untuk mulai memperhitungkan biaya overhead tetap ke dalam struktur harga jual, perubahan yang sebelumnya tidak pernah dilakukan. Hamdah, Fadilah, dan Ningsih (2024) menambahkan bahwa pendampingan HPP yang dikombinasikan dengan penyusunan laporan laba rugi mampu memberikan gambaran keuangan usaha yang lebih komprehensif dan mendorong pelaku UMKM untuk lebih percaya diri dalam pengambilan keputusan bisnis.

Kinanti, Aditia, dan Febrianita (2023) dalam kegiatan pelatihan dan pendampingan HPP UMKM di Kelurahan Klampis Ngasem menemukan bahwa pendampingan yang melibatkan praktik perhitungan langsung berbasis data usaha sendiri, sebagaimana yang dilakukan pada UMKM Jus Kantin Bestie, terbukti lebih efektif dalam menghasilkan perubahan perilaku manajerial dibandingkan sosialisasi teoritis semata. Transformasi pengetahuan ini merupakan prasyarat penting sebelum perubahan perilaku manajerial yang lebih sistematis dapat terwujud. Ke depan, diharapkan UMKM Jus Kantin Bestie dapat menerapkan perhitungan HPP secara mandiri dan periodik, serta mengembangkan sistem pencatatan biaya harian yang sederhana namun konsisten, sehingga fondasi keuangan usaha menjadi semakin kokoh dan terukur.

5. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pendampingan pengelolaan biaya produksi menggunakan metode Harga Pokok Produksi (HPP) pada UMKM Jus Kantin Bestie berhasil meningkatkan pemahaman pelaku usaha mengenai pentingnya pencatatan dan perhitungan biaya produksi secara sistematis. Sebelum kegiatan dilakukan, penentuan harga jual produk masih didasarkan pada perkiraan biaya bahan baku dan harga pasar tanpa mempertimbangkan keseluruhan komponen biaya produksi. Setelah dilakukan pendampingan, pelaku usaha mampu mengidentifikasi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead sebagai komponen utama dalam perhitungan HPP sehingga dapat mengetahui laba dan margin keuntungan setiap produk secara lebih akurat.

Hasil perhitungan menunjukkan bahwa seluruh produk yang dianalisis, yaitu Jus Mangga, Smoothie Mangga, dan Donat, menghasilkan margin keuntungan positif. Produk Donat memiliki margin keuntungan tertinggi sebesar 26,36%, diikuti Jus Mangga sebesar 24,15%, dan Smoothie Mangga sebesar 13,21%. Hasil perhitungan juga menunjukkan bahwa meskipun Donat memiliki persentase margin keuntungan tertinggi, Jus Mangga memberikan kontribusi laba total terbesar bagi usaha karena memiliki volume produksi dan penjualan yang paling tinggi dibandingkan produk lainnya. Secara teoritis, hasil ini menunjukkan bahwa metode full costing mampu memberikan gambaran biaya produksi yang lebih komprehensif sehingga dapat digunakan sebagai dasar evaluasi profitabilitas produk dan pengambilan keputusan usaha. Selain itu, hasil analisis juga memperlihatkan bahwa struktur biaya tetap, khususnya biaya sewa tempat, memiliki pengaruh besar terhadap besarnya HPP per unit, terutama pada produk dengan volume produksi rendah.

Berdasarkan hasil kegiatan, direkomendasikan agar UMKM Jus Kantin Bestie mulai menerapkan pencatatan biaya produksi secara rutin dan lebih lengkap, termasuk memasukkan biaya tenaga kerja pemilik serta penyusutan peralatan ke dalam perhitungan HPP. Selain itu, pelaku usaha disarankan meningkatkan volume penjualan produk dengan margin rendah seperti Smoothie Mangga agar beban overhead per unit dapat ditekan. Pengembangan strategi pengendalian biaya bahan baku dan evaluasi harga jual secara berkala juga perlu dilakukan untuk menjaga stabilitas keuntungan usaha di tengah perubahan harga pasar. Dengan adanya pendampingan ini, diharapkan pelaku UMKM dapat menerapkan pengelolaan biaya produksi secara mandiri dan lebih siap dalam mengembangkan usaha secara berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat, berkah, dan karunia-Nya sehingga laporan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berjudul "Pendampingan Pengelolaan Biaya Produksi melalui Metode Harga Pokok Produksi pada UMKM Jus Kantin Bestie" dapat disusun dan diselesaikan dengan baik sesuai dengan waktu yang telah ditetapkan.

Laporan ini disusun sebagai bentuk dokumentasi dan pertanggungjawaban atas pelaksanaan kegiatan pendampingan yang bertujuan membantu UMKM dalam menerapkan perhitungan biaya produksi yang lebih tepat dan sistematis. Kami menyadari bahwa pelaksanaan kegiatan serta penyusunan laporan ini tidak akan berjalan dengan lancar tanpa adanya bantuan, bimbingan, dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih dan penghargaan yang setulus-tulusnya kepada:

1. Bapak Dr. Nanang Alamsyah, S.T., M.T., IPM, selaku Dosen Pembimbing 1
2. Ibu Intan Novita Dewi, S.T., M.T., selaku Dosen Pembimbing 2
3. Ibu Tyas Eka Kurnia, M.T., selaku Dosen Pembimbing 3

4. Pihak Manajemen dan staf UMKM Jus Kantin Bestie, atas izin, kerja sama, dan dukungan yang diberikan selama pelaksanaan kegiatan pendampingan pengelolaan biaya produksi.
5. Seluruh pihak yang tidak dapat kami sebutkan satu per satu, yang telah memberikan bantuan baik secara langsung maupun tidak langsung demi kelancaran kegiatan ini.
6. Kami menyadari bahwa laporan ini masih memiliki keterbatasan dan belum sepenuhnya sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang konstruktif sangat diharapkan sebagai bahan evaluasi dan penyempurnaan di masa mendatang. Kami berharap laporan ini dapat memberikan manfaat serta kontribusi positif bagi UMKM Jus Kantin Bestie maupun bagi para pembaca secara umum.

REFERENSI

- Astuti, M., MM, M. O. S., Matondang, N., Kom, S., and MM, M. T. 2020. Manajemen Pemasaran: UMKM dan Digital Sosial Media. Deepublish.
- Fadli, I. N., dan Ramayanti, R. (2020). Analisis perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode full costing (studi kasus pada UKM Digital Printing Prabu). JAK: Jurnal Akuntansi Kajian Ilmiah Akuntansi, 7(2), 148-161. <https://doi.org/10.30656/jak.v7i2.2211>
- Hamdah, D. F. L., Fadilah, R. A., dan Ningsih, W. (2024). Harga pokok produksi (HPP) dan penyusunan laporan laba rugi: pendampingan UMKM pembuat teh kewer Garut. Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 5(3), 5726-5730. <https://doi.org/10.31004/cdj.v5i3.27774>
- Haliza, T. N., Yani, E., Ningrum, F. S., dan Kusumastuti, R. (2023). Analisis harga pokok produksi menggunakan metode full costing dalam penetapan harga produksi (studi kasus pada UMKM Es Teh Nusantara cabang Kota Jambi). Jurnal Ekonomi Bisnis dan Akuntansi, 3(2), 128-137. <https://doi.org/10.55606/jebaku.v3i2.1880>
- Khaerunnisa, A., dan Pardede, R. P. (2021). Analisis harga pokok produksi untuk menentukan harga jual tahu. Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan, 9(3), 631-640. <https://doi.org/10.37641/JIAKES.V9I3.1213>
- Kinanti, G., Aditia, N. N., dan Febrianita, R. (2023). Pelatihan dan pendampingan perhitungan harga pokok produksi (HPP) dalam menunjang kesuksesan UMKM di Kelurahan Klampis Ngasem. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 2(3), 72-81. <https://doi.org/10.55606/jpkm.v2i3.175>
- Marisya, F. (2022). Analisis perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing untuk menentukan harga jual pada UMKM Tempe Pak Rasman Oku Selatan. Ekonomika Sharia: Jurnal Pemikiran dan Pengembangan Ekonomi Syariah, 7(2), 115-120. <https://doi.org/10.36908/esha.v7i2.385>
- Nugrahaningsih, P. (2024). Eksplorasi peran informasi akuntansi manajemen, biaya kepatuhan pajak, dan kinerja UMKM. Solusi, 22(4), 530-543. <https://doi.org/10.26623/slsi.v22i4.10930>
- Nurjanah, R., Surhayani, S., & Asiah, N. (2022). Faktor Demografi, Literasi Keuangan, Sikap Keuangan Terhadap Perilaku Pengelolaan Keuangan Pada Umkm Di Kabupaten Bekasi. Jurnal Akuntansi Bisnis Pelita Bangsa, 7(01), 1-16. <https://doi.org/10.37366/akubis.v7i01.431>
- Panggiarti, E. K., Sarfiah, S. N., dan Laut, L. T. (2023). Peran akuntansi manajemen dan biaya kepatuhan pajak bagi kinerja UMKM. Jurnal Akuntansi Multiparadigma, 14(3), 636-652. <http://dx.doi.org/10.21776/ub.jamal.2023.14.3.44>
- Pasapan, V. W., Pusung, R. J., dan Maradesa, D. (2023). Analisis metode full costing dan variable costing dalam penentuan harga pokok produksi boba biji nangka pada UMKM Subin Mood Boba. Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi, 11(2), 453-463. <https://doi.org/10.35794/emba.v11i02.48806>

- Pomantow, L. P., Tinangon, J. J., dan Runtu, T. (2021). Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing pada RM Ayam Goreng Krispy Dahar. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 9(3), 843-852. <https://doi.org/10.35794/emba.v9i3.35057>
- Purba, J. H. V., Sudradjat, S., & Tobing, M. L. (2023). Pendampingan penentuan harga pokok produksi dan harga pokok penjualan bagi UMKM Kota Bogor. *Jurnal Abdimas Dedikasi Kesatuan*, 4(1), 71–80. <https://doi.org/10.37641/jadkes.v4i1.2342>
- Purwanto, E., & Watini, S. S. (2020). Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing dalam Penetapan Harga Jual (Studi Kasus Unit Usaha Regar Fruit). *JOURNAL OF APPLIED MANAGERIAL ACCOUNTING*, 4(2), 248–253.
- Sugiarto, M. A. D., Lestari, H., dan Susanto, A. (2024). Perhitungan harga pokok produksi minuman kopi pada kedai "Hobi Kopi" Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember. *Journal of Accounting and Finance*, 2(1), 101-107. <https://doi.org/10.31537/account.v2i1.1690>
- Syukurilah, N., Rahma, W., dan Maula, K. (2023). Penetapan harga pokok produksi menggunakan metode full costing dalam UMKM franchise Hoola Drinks. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(19), 548-552. <https://doi.org/10.5281/zenodo.8412339>
- Thenu, G., Manossoh, H., dan Runtu, T. (2021). Analisis harga pokok produksi dengan metode full costing dalam penetapan harga jual pada usaha kerupuk rambak Ayu. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 9(2), 305-314. <https://doi.org/10.35794/emba.v9i2.33445>
- Wicaksono, A., dan Anwar, C. (2023). Analysis of cost of goods sold calculation in MSMEs Pahala Geprek and Chicken. *International Journal of Global Accounting, Management, Education, and Entrepreneurship (IJGAME2)*, 4(1). <https://doi.org/10.48024/ijgame2.v4i1.102>
- Yustisia, Erika., Adriansah, Adriansah (2022). Pendampingan Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) dan Harga Jual pada UMKM di Desa Sawahkulon. *Jumat Ekonomi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3 (1). https://doi.org/10.32764/abdimas_ekon.v3i1.2506