

PENDAMPINGAN PELAKU UMKM NASI DAUN JERUK DALAM PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI

Helwis Vierzy Togatorop¹, Aldi Kurniawan², Jihan Al Amin³, Muhammad Nurul Fahri⁴, Dwika Azra Syahirah⁵

helwisvierzytogatorop@gmail.com¹, aldiikurniawan2021@gmail.com²,

anto91573@gmail.com³, muhammadnurulfahri232@gmail.com⁴, dwikaazras@gmail.com⁵

Universitas Simalungun^{1,2,3,4}, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi (STIE) Sultan Agung⁵

Abstrak

UMKM memiliki peranan penting dalam mendukung perekonomian daerah, termasuk pada sektor kuliner di Kota Pematangsiantar. Salah satu aspek utama dalam pengelolaan usaha kuliner adalah perhitungan harga pokok produksi (HPP) yang digunakan sebagai dasar penetapan harga jual. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan memberikan pendampingan kepada pelaku UMKM Nasi Daun Jeruk agar mampu menghitung HPP secara lebih tepat dan terstruktur. Kegiatan dilaksanakan pada 18 Mei 2026 dengan metode pendampingan partisipatif melalui observasi, wawancara, penyampaian materi, dan praktik langsung perhitungan HPP. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pelaku UMKM sebelumnya telah menghitung HPP dan menggunakannya sebagai dasar dalam menentukan harga jual produk. Pelaku usaha juga melakukan pencatatan biaya produksi setiap hari untuk menyesuaikan perubahan biaya selama proses produksi. Meski demikian, masih terdapat kendala berupa kenaikan harga bahan baku yang tidak stabil sehingga memengaruhi biaya produksi dan penetapan harga jual. Melalui pendampingan ini, pelaku UMKM memperoleh pemahaman yang lebih baik mengenai pentingnya pencatatan biaya produksi secara rinci serta perhitungan HPP yang lebih akurat. Kegiatan ini berdampak positif terhadap kemampuan pelaku usaha dalam mengelola biaya produksi, menentukan harga jual, dan menjaga keberlangsungan usaha di tengah persaingan bisnis kuliner.

Kata Kunci:UMKM, Harga Pokok Produksi, Pendampingan, Biaya Produksi, Usaha Kuliner.

Abstract

Micro, Small, and Medium Enterprises play an important role in strengthening the regional economy, including the culinary sector in Pematangsiantar City. One important element in managing a culinary business is the calculation of the Cost of Goods Manufactured (COGM), which serves as the basis for determining selling prices. This community service activity was designed to assist the Nasi Daun Jeruk MSME in calculating COGM more accurately and systematically. The activity was carried out on May 18, 2026, using a participatory assistance method through observation, interviews, material delivery, and direct practice in calculating COGM. The results showed that the MSME owner had already been calculating COGM and using it as a reference in setting product prices. The owner also recorded production costs daily to adjust to changing expenses during production. However, unstable increases in raw material prices remained a challenge and affected production costs as well as pricing decisions. Through this assistance, the MSME owner gained a better understanding of the importance of detailed cost recording and more precise COGM calculation. Overall, the activity had a positive impact on the owner's ability to manage production costs, set selling prices, and sustain the business amid culinary market competition.

Keywords: MSMEs, Cost Of Goods Manufactured, Mentoring, Production Costs, Culinary Business.

PENDAHULUAN

UMKM memegang peranan penting dalam mendorong pertumbuhan ekonomi daerah, termasuk di Kota Pematangsiantar. Sebagai salah satu kota strategis di Provinsi Sumatera Utara, Pematangsiantar mengalami perkembangan yang cukup pesat di sektor usaha kuliner. Perkembangan ini didorong oleh meningkatnya kebutuhan

masyarakat terhadap makanan yang praktis, cepat saji, dan terjangkau. Salah satu UMKM yang bergerak di bidang tersebut adalah Nasi Daun Jeruk, yang fokus pada produksi dan penjualan makanan cepat saji. Usaha ini memiliki pasar yang cukup luas, mulai dari pelajar hingga masyarakat umum. Dalam menjalankan usahanya, UMKM dituntut untuk mampu mengelola biaya produksi secara efisien agar tetap kompetitif dan mampu bertahan dalam jangka panjang.

Salah satu hal penting dalam pengelolaan usaha adalah perhitungan harga pokok produksi (HPP). Menurut Mulyadi, HPP adalah seluruh biaya yang dikeluarkan untuk mengubah bahan baku menjadi produk jadi yang siap dijual, yang mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Perhitungan HPP menjadi dasar dalam menentukan harga jual serta mengukur efisiensi dan keuntungan usaha. Karena itu, ketepatan dalam menghitung biaya produksi sangat diperlukan agar pelaku usaha dapat menentukan harga jual yang sesuai dan memperoleh laba yang optimal.

Dalam praktiknya, pelaku UMKM masih sering mengalami kesulitan dalam menghitung HPP secara akurat, terutama dalam mengalokasikan biaya overhead pabrik (BOP). BOP merupakan biaya tidak langsung yang muncul selama proses produksi, seperti listrik, air, gas, penyusutan peralatan, dan biaya operasional lainnya. Umumnya, pelaku usaha masih menggunakan cara sederhana atau perkiraan dalam mengalokasikan biaya tersebut sehingga hasil perhitungan HPP menjadi kurang tepat. Kondisi ini dapat berdampak pada penetapan harga jual yang kurang optimal dan menurunkan efisiensi usaha.

Untuk mengatasi permasalahan tersebut, diperlukan pendampingan kepada pelaku UMKM agar memahami perhitungan harga pokok produksi secara lebih sistematis dan terstruktur. Salah satu metode yang dapat digunakan adalah departementalisasi biaya overhead pabrik, yaitu metode yang mengelompokkan biaya ke dalam departemen tertentu sehingga alokasinya lebih proporsional sesuai aktivitas produksi. Melalui pendampingan akuntansi biaya ini, diharapkan pelaku UMKM Nasi Daun Jeruk dapat memahami pentingnya pencatatan biaya produksi secara rinci dan mampu menerapkan perhitungan HPP dengan lebih tepat dalam kegiatan usahanya.

Pendampingan ini dilakukan sebagai bentuk pengabdian kepada masyarakat untuk meningkatkan kemampuan pelaku UMKM dalam mengelola biaya produksi secara efisien. Dengan memahami perhitungan HPP yang baik, pelaku usaha diharapkan mampu menentukan harga jual secara lebih akurat, mengontrol pengeluaran usaha, serta meningkatkan keberlangsungan dan daya saing usaha di tengah berkembangnya bisnis kuliner.

METODE PENELITIAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berjudul Pendampingan Pelaku UMKM Nasi Daun Jeruk dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi dilaksanakan pada 18 Mei 2026. Kegiatan ini bertujuan membantu pelaku UMKM memahami dan menerapkan perhitungan HPP secara tepat agar dapat menentukan harga jual yang lebih efektif dan memperoleh laba yang optimal.

Metode yang digunakan adalah pendampingan partisipatif, yaitu metode yang melibatkan pelaku UMKM secara aktif dalam setiap tahap kegiatan. Dalam metode ini, tim pelaksana berperan sebagai fasilitator yang memberikan arahan, penjelasan, dan praktik langsung terkait perhitungan HPP.

Tabel 1. Tahapan Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian

Tahap Kegiatan	Waktu Pelaksanaan	Uraian Kegiatan
Observasi UMKM	18 Mei 2026	Observasi proses produksi lantak dan wawancara dengan pelaku UMKM untuk mengidentifikasi permasalahan, khususnya perhitungan harga pokok produksi (HPP).
Pendampingan Perhitungan HPP	19 Mei 2026	Pendampingan langsung kepada pelaku UMKM mengenai komponen HPP yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead produksi serta simulasi perhitungan HPP berdasarkan data produksi aktual.
Evaluasi	Setelah Pendampingan	Evaluasi dilakukan melalui diskusi langsung untuk mengetahui tingkat pemahaman pelaku UMKM serta kesiapa dalam menerapkan perhitungan HPP secara mandiri.



Gambar 1. Observasi Nasi Daun Jeruk

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan kegiatan pendampingan yang dilakukan pada UMKM Nasi Daun Jeruk pada 18 Mei 2026, diketahui bahwa pelaku usaha memang telah melakukan perhitungan HPP dalam menjalankan usahanya. Perhitungan tersebut digunakan sebagai dasar dalam menentukan harga jual produk. Hal ini menunjukkan bahwa pelaku usaha sudah memiliki kesadaran akan pentingnya pengelolaan biaya produksi dalam bisnis kuliner.

Dalam wawancara dan diskusi, pelaku UMKM menjelaskan bahwa harga jual produk ditentukan berdasarkan total biaya produksi yang dikeluarkan selama proses pembuatan Nasi Daun Jeruk. Biaya tersebut mencakup bahan baku, tenaga kerja, serta biaya pendukung lainnya. Pelaku usaha juga mencatat biaya produksi setiap hari agar dapat mengetahui pengeluaran yang terjadi selama proses produksi. Pencatatan harian ini dilakukan supaya harga jual bisa disesuaikan dengan kondisi biaya yang terus berubah.

Tabel 2. Perhitungan Harga Pokok Produksi Nasi Daun Jeruk

Komponen Biaya	Keterangan	Biaya (Rp)
Bahan Baku Utama	Beras, daun jeruk, bawang putih, margarin	Rp 350.000
Bahan Tambahan	Garam, micin, gula dan bahan penunjang	Rp 150.000
Tenaga Kerja	Upah tenaga kerja	Rp 300.000
Overhead Produksi	Bahan bakar, Gas, Penyusutan alat	Rp 75. 000

Total Biaya Produksi		Rp 875.000
-----------------------------	--	-------------------

Dengan total biaya produksi sebesar Rp 875.000 dan dengan contoh 100 produk siap jual, maka diperoleh Harga Pokok Produksi (HPP) sebesar :
Rumus HPP :

$$\text{HPP} = \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Jumlah Produk}} \times \text{produk} = \frac{875.000}{100} \times \text{produk} = \text{Rp8.750}$$

Jadi:

- HPP per porsi = Rp8.750
- Harga jual per porsi = Rp12.000

Laba per produk

Rp12.000 – Rp8.750 = Rp3.250, Maka Total keuntungan per porsi Rp3.250



Gambar 2. Produk Nasi Daun Jeruk

Walaupun pelaku UMKM Nasi Daun Jeruk telah rutin melakukan perhitungan HPP, mereka masih dihadapkan pada kendala signifikan yaitu fluktuasi harga bahan baku yang sulit diprediksi dan kadang melonjak tajam. Perubahan harga komoditas pokok seperti beras, ayam, minyak goreng, cabai, dan berbagai bumbu dapur membuat komponen biaya variabel bergerak secara cepat, sehingga total biaya produksi menjadi tidak stabil dari waktu ke waktu. Kondisi ini memaksa pelaku usaha untuk sering meninjau dan menyesuaikan HPP agar margin tetap terjaga, namun penyesuaian harga jual harus dilakukan dengan hati-hati supaya tidak menurunkan daya beli pelanggan dan mengurangi volume penjualan.

Selain itu, pengusaha mengalami kesulitan dalam mengestimasi dan menetapkan biaya bahan pendukung seperti gas, air, dan listrik karena pengeluarannya tidak konsisten setiap periode. Biaya overhead ini bisa berubah karena musim, frekuensi produksi, atau efisiensi penggunaan peralatan, sehingga alokasi BOP menjadi tantangan—apabila dialokasikan terlalu rendah, HPP akan meremehkan total biaya; apabila dialokasikan terlalu tinggi, harga jual bisa menjadi kurang kompetitif. Ketidakpastian pada kedua aspek—harga bahan baku variabel dan fluktuasi BOP—membutuhkan pendekatan pengelolaan biaya yang lebih fleksibel dan pencatatan rinci agar keputusan penetapan harga dapat lebih responsif dan berbasis data.

Untuk mengurangi dampak ketidakstabilan tersebut, pelaku usaha perlu menerapkan strategi pengadaan yang adaptif, memperbaiki metode pencatatan dan alokasi BOP (mis. memisahkan biaya tetap dan variabel serta menggunakan rata-rata bergerak atau alokasi per jam produksi), serta membangun cadangan modal kerja untuk menutup lonjakan biaya mendadak. Pendekatan ini membantu menjaga akurasi HPP sambil memberi ruang bagi penetapan harga jual yang realistis dan berkelanjutan tanpa mengorbankan daya saing di pasar.

Dari hasil pendampingan, pelaku UMKM menyampaikan bahwa perhitungan HPP sangat penting dalam kegiatan usaha. Melalui HPP, pelaku usaha dapat mengetahui total biaya produksi dengan lebih jelas sehingga harga jual dapat ditetapkan dengan lebih tepat. Selain itu, HPP juga membantu dalam mengontrol pengeluaran, memperkirakan laba, dan mendukung keberlangsungan usaha di tengah fluktuasi harga bahan baku.

Secara umum, kegiatan pendampingan ini memberi manfaat positif bagi UMKM Nasi Daun Jeruk dalam meningkatkan pemahaman tentang pentingnya pencatatan dan perhitungan HPP secara rutin dan terstruktur. Dengan penerapan HPP yang baik, pelaku usaha diharapkan dapat mengelola keuangan usaha secara lebih efektif dan menjaga stabilitas usaha di tengah persaingan bisnis kuliner.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pendampingan yang dilaksanakan pada UMKM Nasi Daun Jeruk tanggal 18 Mei 2026, dapat disimpulkan bahwa pelaku UMKM telah memahami pentingnya perhitungan HPP dalam menjalankan usaha. HPP digunakan sebagai dasar dalam menentukan harga jual produk agar usaha tetap memperoleh keuntungan yang sesuai. Pelaku usaha juga telah melakukan pencatatan dan perhitungan biaya produksi setiap hari untuk menyesuaikan kondisi biaya yang terus berubah.

Namun, dalam pelaksanaannya, pelaku UMKM masih menghadapi kendala berupa kenaikan harga bahan baku yang sering terjadi dan cenderung tidak stabil. Kondisi ini memengaruhi biaya produksi sehingga pelaku usaha perlu melakukan penyesuaian harga jual secara berkala. Melalui kegiatan pendampingan ini, pelaku UMKM memperoleh pemahaman yang lebih baik mengenai pentingnya pencatatan biaya produksi secara rinci dan terstruktur.

Secara keseluruhan, kegiatan pendampingan memberikan dampak positif bagi UMKM Nasi Daun Jeruk dalam meningkatkan kemampuan menghitung HPP secara lebih tepat. Dengan penerapan perhitungan HPP yang baik, diharapkan pelaku usaha dapat mengelola biaya produksi secara efektif, menetapkan harga jual secara akurat, serta menjaga keberlangsungan dan perkembangan usaha di tengah persaingan bisnis kuliner.

Saran

Pertama, perbaiki pencatatan biaya dengan format harian sederhana yang memisahkan bahan baku utama, bahan tambahan, tenaga kerja, dan overhead; catat kuantitas, harga per satuan, dan total tiap item agar perhitungan HPP per batch dan per porsi menjadi akurat. Terapkan perhitungan HPP secara berkala (mingguan atau bulanan sesuai kebutuhan) dan pisahkan BOP tetap dan variabel, gunakan alokasi sederhana (mis. per batch atau jam operasional) supaya dampak perubahan volume produksi mudah terlihat.

Kedua, atasi fluktuasi harga bahan baku lewat strategi pengadaan: beli stok lebih besar saat harga turun bila penyimpanan dan modal memungkinkan, jalin hubungan dengan beberapa pemasok, dan siapkan alternatif substitusi bahan yang tetap menjaga kualitas. Tetapkan kebijakan harga jual yang responsif berbasis markup minimal atas HPP dan buat mekanisme penyesuaian harga bila HPP melewati ambang tertentu; kombinasikan dengan promosi paket untuk menjaga daya beli konsumen tanpa memangkas margin.

Ketiga, manfaatkan alat sederhana seperti template Excel/Google Sheets untuk

otomatisasi perhitungan HPP, adakan pelatihan singkat bagi karyawan tentang pencatatan dan resep standar untuk konsistensi bahan per porsi, serta siapkan cadangan modal kerja untuk menutup kenaikan biaya tak terduga. Jika Anda mau, saya bisa langsung buat template Excel HPP dan contoh SOP pencatatan yang siap dipakai.

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, D., Priyanza, P., & Wibowo, D. (n.d.). ANALISIS PERHITUNGAN HPP SEBAGAI PENENTU HARGA JUAL MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING.
- Anggreani, S., & Adnyana, I. G. S. (2020). Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada UKM Tahu AN Anugrah. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 8(1), 9–16. <https://doi.org/10.37641/jiakes.v8i1.290>
- Charly Marlinda, Ranti Utami, Rachmad Chartady, Putri Dwi Novrina, & Novica Indriaty. (2025). Pendampingan Penentuan Harga Pokok Produksi (Hpp) Dan Harga Jual Pada Umkm Di Desa Busung. *Jurnal Pengabdian Mandiri*, 4(7), 735–744. <https://doi.org/10.53625/jpm.v4i7.11017>
- Dewi, N. S., & Wicaksono, A. (2023). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Coklat Klasik di Goo 99 Lippo Plaza Sidoarjo. *Measurement Jurnal Akuntansi*, 17(2), 166–172. <https://doi.org/10.33373/mja.v17i2.5794>
- Di, C., Eka, C. V., & Tabalong, J. (2025). ISSN: 2723-0937 DOI. 10.35722/japb <https://jurnal.stiatabalong.ac.id/index.php/JAPB>. 8, 2182–2193.
- Kasmir, K. 2014. *Kewirausahaan*. Jakarta: PT RajaGrafindo Persada, hlm. 125.
- Mulyadi, M. 2015. *Akuntansi Biaya*. Edisi ke-5. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN, hlm. 125.
- Mutmainah, G. N., Irvi, A., & Husna, N. (2026). Pendampingan Perhitungan Harga Pokok Produksi pada UMKM Kripik Singkong dan Pisang Anugrah. 3(12), 7315–7320.
- Satriani. (2020). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Harga Pokok Penjualan Terhadap Laba Penjualan. *Jurnal Ilmiah Manajemen Ekonomi Dan Akuntansi*, 4(2), 1–21.
- Supriyono. 2011. *Akuntansi Biaya: Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok*. Yogyakarta: BPFE, hlm. 12.