



## Pendampingan Penghitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual pada UMKM Burger Salsabila

Yohanna Thresia Nainggolan<sup>1</sup>, Anindha Zalwana Putri<sup>2</sup>, Lisdawati<sup>3</sup>,  
Nurzhahratul Lailiah<sup>4</sup>, Olivya Ananda<sup>5</sup>, Ferica Christinawati Putri<sup>6</sup>

Program Studi Akuntansi, Universitas Borneo Tarakan

e-mail: [yohannathresia@borneo.ac.id](mailto:yohannathresia@borneo.ac.id)

### Abstrak

UMKM memiliki kontribusi yang besar untuk kondisi ekonomi di Indonesia, namun masih banyak pelaku usaha yang mengalami kesulitan dalam pengelolaan keuangan, terutama dalam menghitung Harga Pokok Produksi secara akurat. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan untuk mendampingi pemilik UMKM Burger Salsabila di Kota Tarakan terkait perhitungan HPP. Metode yang digunakan adalah partisipatif, dengan melibatkan pemilik usaha dalam setiap tahapan kegiatan, mulai dari persiapan hingga evaluasi. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa sebelumnya pelaku usaha menentukan harga jual produk hanya berpatokan pada harga pasar tanpa melakukan perhitungan terperinci terhadap seluruh biaya yang muncul selama proses produksi. Setelah diberikan pelatihan dan pendampingan, pemilik usaha mampu menghitung HPP secara lebih komprehensif dan akurat. Menghitung HPP secara akurat memungkinkan pemilik usaha memahami susunan biaya produksi dengan lebih jelas serta mendukung penetapan harga jual yang seimbang guna memperoleh keuntungan yang diinginkan.

**Kata Kunci:** *UMKM, Harga Pokok Produksi, Biaya Produksi, Penetapan Harga Jual.*

### Abstract

MSMEs play a significant role in Indonesia's economy development, however, many small business owners still struggle with managing their finances, especially in calculating the Cost of Goods Manufactured (COGM) correctly. This community service activity aimed to help the owner of Burger Salsabila, an MSME located in Tarakan City, in calculating COGM. The method used is participatory, involving the business owner in every stage of the activity, from preparation to evaluation. The outcome of the program indicated that previously, the business owner set the selling price of products solely based on market prices without thoroughly calculating the costs incurred during the production process. After receiving training and mentoring, the business owner was able to calculate COGM more comprehensively and accurately. Accurate COGM calculations have provided a better understanding of production cost structures and helped in setting appropriate selling prices to achieve the expected profit.

**Kata Kunci:** *MSMEs, Cost of Goods Manufactured, Production Cost, Pricing Strategy.*

## PENDAHULUAN

Sektor Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki kontribusi yang besar dalam mendorong perkembangan ekonomi di Indonesia (Hasnawati et al., 2023). Data dari Kementerian Koperasi dan UKM pada Desember 2024 menunjukkan bahwa ada sekitar 65,5 juta UMKM di Indonesia, atau 99,9% hampir seluruh pelaku usaha nasional berasal dari sektor ini. Kontribusi UMKM terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) nasional juga cukup besar, yaitu sekitar 61% dengan nilai mencapai Rp9.300 triliun. Tidak hanya itu, sektor UMKM juga menyerap sekitar 97% tenaga kerja di Indonesia, sehingga perannya sangat penting dalam menopang perekonomian nasional (Hasnawati et al., 2023; Yustitia & Adriansah, 2022).

Meskipun UMKM memiliki peran yang besar, pada kenyataannya masih banyak pelaku UMKM yang menghadapi berbagai hambatan dalam menjalankan dan mengelola usahanya. Lemahnya kemampuan akuntansi dasar menjadi salah satu hambatan umum dalam pengelolaan keuangan oleh UMKM (Yustitia & Adriansah, 2022). Kurangnya pemahaman dalam menghitung Harga Pokok Produksi (HPP) merupakan salah satu hambatan yang sering dihadapi oleh pelaku UMKM. Padahal, perhitungan HPP sangat diperlukan agar pelaku usaha dapat mengetahui secara pasti besarnya keuntungan yang didapatkan dan pelaku usaha dapat menentukan harga jual secara rasional dan menguntungkan (Hasanah et al., 2020).

Menurut (Widyastuti Indria, 2018) Harga Pokok Produksi merupakan keseluruhan biaya yang dikeluarkan selama proses pembuatan produk, dimulai dari penggunaan bahan mentah hingga produk siap dipasarkan. Dalam perhitungannya, HPP mencakup beberapa unsur biaya penting seperti bahan baku, upah tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik (Sari et al., 2023). Perhitungan HPP ini berguna sebagai dasar dalam menetapkan harga jual, menghitung laba, mengontrol pengeluaran, serta menentukan harga pokok produk secara jelas (Widiatmoko et al., 2020).

Salah satu contoh UMKM yang menghadapi kendala tersebut adalah Burger Salsabila, sebuah usaha rumahan yang berdiri sejak tahun 2021 dan berlokasi di Jl. Tanjung Pasir, Kelurahan Mamburungan, Kota Tarakan, Kalimantan Utara. Permasalahan ini kami temukan secara langsung melalui hasil observasi awal dan wawancara sederhana yang kami lakukan saat menjajaki lokasi pengabdian masyarakat. Usaha ini dijalankan oleh Bapak Amran bersama keluarganya dan menyediakan tiga jenis produk makanan berat, yaitu burger, kebab, dan roti gembong dengan berbagai varian rasa. Meskipun usaha ini telah berjalan selama beberapa tahun, penetapan harga jual masih dilakukan secara sederhana, yaitu berdasarkan harga pasar dan menyesuaikan dengan kondisi ekonomi masyarakat di wilayah sekitarnya, tanpa mempertimbangkan secara rinci seluruh biaya produksi yang dikeluarkan. Hal ini terjadi karena keterbatasan pemahaman pemilik usaha mengenai komponen-komponen

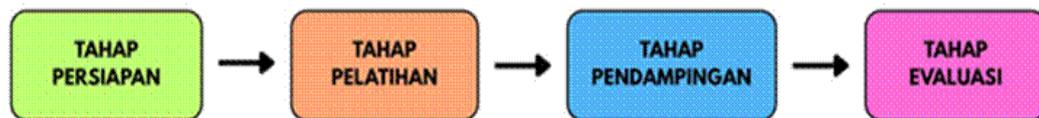
penyusun HPP. Hal ini menyebabkan pemilik usaha belum mengetahui secara pasti besarnya keuntungan yang diperoleh dari setiap produk yang dijual.

Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk memberikan pendampingan berupa pelatihan sederhana kepada pemilik usaha Burger Salsabila dalam menghitung Harga Pokok Produksi (HPP). Melalui pelatihan ini, diharapkan pemilik usaha dapat memahami secara lebih baik mengenai biaya yang dikeluarkan dalam setiap produk, sehingga dapat menentukan harga jual secara lebih tepat. Dengan demikian, usaha dapat berkembang secara lebih teratur, laba usaha dapat diketahui dengan jelas, dan pengambilan keputusan bisnis di masa depan menjadi lebih mudah dan terarah.

## METODE

Pendekatan yang diterapkan dalam kegiatan pengabdian ini adalah metode partisipatif, yang melibatkan pemilik usaha Burger Salsabila yang bernama Pak Amran sebagai responden utama serta sasaran kegiatan. UMKM ini dipilih berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang menunjukkan permasalahan mendasar berupa kesalahan dalam menentukan harga jual karena tidak mempertimbangkan biaya produksi secara menyeluruh. Pendekatan ini dipilih untuk memastikan bahwa pemilik UMKM Burger Salsabila terlibat langsung dalam setiap tahap pelatihan, sehingga dapat memperoleh pemahaman dan pelatihan yang tepat mengenai cara perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) yang dilakukan secara manual.

Tahapan kegiatan dibagi menjadi empat, pertama tahap persiapan, kemudian tahap pelatihan, dilanjutkan dengan tahap pendampingan, dan terakhir tahap evaluasi.



Gambar 1. Alur Kegiatan Pengabdian

1. Tahap persiapan: merupakan langkah awal yang penting sebelum pelatihan dilaksanakan. Hal ini dilakukan untuk memastikan kelancaran pelaksanaan seluruh kegiatan pelatihan sesuai dengan kebutuhan pemilik UMKM.
2. Tahap pelatihan: dilakukan secara tatap muka agar pemahaman pemilik usaha lebih maksimal, diawali dengan pemaparan materi mengenai cara menghitung HPP secara manual, lalu dilanjutkan dengan diskusi agar pemilik usaha dapat bertanya dan memperdalam pemahamannya.
3. Tahap pendampingan: adalah kelanjutan dari pelatihan yang bertujuan untuk memastikan bahwa pemilik UMKM benar-benar mampu menerapkan materi yang telah disampaikan.

4. Tahap evaluasi: merupakan tahap terakhir yang dilakukan untuk mengukur keberhasilan suatu kegiatan. Evaluasi ini bertujuan untuk memastikan bahwa UMKM tidak hanya memahami konsep secara teori, tetapi juga mampu menerapkannya secara praktis dalam kegiatan usaha sehari-hari.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan awal dimulai dengan proses pengumpulan data melalui wawancara dan langsung di lokasi usaha UMKM Burger Salsabila. Pengumpulan data ini difokuskan pada pemahaman pemilik usaha terhadap proses penentuan harga jual produk, terutama dalam hal perhitungan Harga Pokok Produksi.



Gambar 2. Tahap Wawancara

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi di UMKM Burger Salsabila mengenai perhitungan Harga Pokok Produksi, ditemukan bahwa pemilik usaha masih menghitung biaya produksi hanya berdasarkan bahan baku, tanpa mempertimbangkan komponen biaya lainnya seperti biaya transportasi, kemasan, dan upah tenaga kerja. Selain itu, terdapat beberapa bahan yang digunakan untuk lebih dari satu jenis produk, seperti gas dan mentega, sehingga pemilik usaha masih bingung dalam menentukan alokasi biaya produksinya untuk masing-masing produk secara tepat.

Pada saat pelatihan, pendamping memberikan pemaparan materi terkait pentingnya pencatatan biaya dan dasar-dasar perhitungan HPP agar dapat menentukan harga jual yang tepat. Dalam pemaparan tersebut, pendamping juga mengajarkan cara menentukan alokasi biaya untuk bahan yang digunakan dalam lebih dari satu produk, seperti mentega, saus, dan mayonaise agar perhitungan biaya produksi untuk masing-masing produk menjadi lebih akurat. Selain itu, dijelaskan pula cara penentuan biaya overhead pabrik (BOP), yaitu dengan mengidentifikasi biaya-biaya tidak langsung seperti gas dan kemasan, lalu mengalokasikannya secara wajar berdasarkan jumlah produk yang dihasilkan atau frekuensi penggunaan dalam proses produksi.



Gambar 3. Tahap Pelatihan

Untuk membantu pelaku usaha dalam menentukan total biaya produksi serta menetapkan harga jual yang sesuai, digunakan rumus sederhana perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP). Rumus ini disesuaikan dengan kondisi UMKM dan mencakup seluruh komponen biaya yang relevan. Adapun rumus dasar yang digunakan adalah:

$$\text{Harga Pokok Produksi: } \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Total unit yang dihasilkan}}$$

Dengan mengetahui HPP, pelaku usaha dapat menghitung harga jual yang wajar agar usaha tetap memperoleh keuntungan. Pada sesi ini, pendamping juga menjelaskan bahwa rata-rata pengambilan keuntungan yang umum digunakan dalam usaha mikro adalah sekitar 30% hingga 60% dari HPP, tergantung pada jenis produk dan kondisi pasar. Adapun rumus dasar yang digunakan adalah:

$$\text{Harga jual: } \text{HPP} + (\text{HPP} \times \text{persentase keuntungan yang diinginkan})$$

Untuk membantu pemilik memahami materi yang disampaikan, pendamping memberikan salah satu contoh kasus yaitu cara menghitung HPP pada produk burger varian original. Pada tahap ini, pemilik usaha dilibatkan secara aktif, dan pada sesi diskusi, pemilik usaha diberi kesempatan untuk bertanya dan mendiskusikan pengalaman yang selama ini dijalani dalam menetapkan harga jual. Di bawah ini disajikan hasil perhitungan Harga Pokok Produksi untuk produk burger varian original:

Tabel 1. Perhitungan HPP Produk Burger

Harga Pokok Produksi (HPP)							
No	Uraian	Volume	Satuan	Harga		Total	
<b>A Bahan Baku</b>							
1	Roti Burger	12	Pcs	Rp	3.000	Rp	36.000
2	Daging	12	Pcs	Rp	3.000	Rp	36.000
3	Sayur Selada	1	Ikat	Rp	14.000	Rp	14.000
4	Timun	1	Pcs	Rp	5.000	Rp	5.000
5	Tomat	2	Pcs	Rp	1.250	Rp	3.750

6	Saus pedas	1	Bks	Rp	16.235	Rp	16.235
7	Mayonnaise	300	gr	Rp	11.294	Rp	11.294
8	Mentega	100	gr	Rp	3.000	Rp	3.000
					Total	Rp	124.029
<b>B Biaya Overhead</b>							
1	Gas			Rp	18.750	Rp	18.750
2	Kemasan	12	Pcs	Rp	400	Rp	4.800
3	Bungkus kertas	12	Lbr	Rp	200	Rp	2.400
4	Transportasi	1	Ltr	Rp	12.000	Rp	12.000
					Total	Rp	37.950
<b>C Tenaga Kerja</b>							
1	Gaji Karyawan	1		Rp	10.000	Rp	10.000
					Total	Rp	10.000
Total biaya produksi						Rp	171.979
Total unit yang diproduksi							12 Pcs
Harga Pokok Produksi						Rp	14.332
Margin keuntungan (30%)						Rp	4.299
Harga jual						Rp	18.631

Setelah pemilik usaha mengetahui cara menghitung HPP, selanjutnya masuk pada tahap pendampingan. Salah satu produk unggulan dari usaha Bapak Amran adalah roti gembong. Pada tahap ini, pendamping membantu pemilik usaha untuk menghitung Harga Pokok Produksi roti gembong dengan mempraktikkan langsung alokasi biaya bahan baku, tenaga kerja, dan overhead pabrik yang digunakan dalam produksi tersebut. Berikut hasil perhitungan Harga Pokok Produksi roti gembong:

Tabel 2. Perhitungan HPP Produk Roti Gembong

Harga Pokok Produksi (HPP)							
No	Uraian	Volume	Satuan	Harga		Total	
<b>A Bahan Baku</b>							
1	Roti	15	Pcs	Rp	12.000	Rp	180.000
2	Coklat	150	gr	Rp	1.133	Rp	16.995
3	Mentega	150	gr	Rp	3.750	Rp	3.750
					Total	Rp	200.745
<b>B Biaya Overhead</b>							
1	Gas			Rp	23.438	Rp	23.438
2	Kemasan	15	ktk	Rp	1.000	Rp	15.000
3	Transportasi	1	Ltr	Rp	12.000	Rp	12.000
					Total	Rp	50.438
<b>C Tenaga Kerja</b>							
1	Gaji Karyawan	1		Rp	12.500	Rp	12.500
					Total	Rp	12.500

Total biaya produksi	Rp	263.683
Total unit yang diproduksi		15 pcs
Harga Pokok Produksi	Rp	17.579
Margin keuntungan (30%)	Rp	5.274
Harga jual	Rp	22.853

Setelah melalui tahap pendampingan, di mana pemilik usaha dibimbing untuk menghitung Harga Pokok Produksi (HPP) produk burger, pemilik usaha mendapatkan pemahaman yang lebih jelas mengenai struktur biaya yang timbul dari proses produksi. Melalui perhitungan yang dilakukan, yang mencakup alokasi biaya bahan baku, tenaga kerja, dan overhead pabrik, pemilik usaha dapat mengevaluasi kembali apakah harga jual yang selama ini diterapkan sudah mencakup seluruh biaya yang diperlukan.

Berdasarkan hasil perhitungan, diketahui bahwa HPP roti gembong sebesar Rp17.579 per unit. Sementara itu, harga jual yang selama ini diterapkan adalah Rp20.000, yang menunjukkan bahwa margin keuntungan masih berada di bawah estimasi ideal. Hal ini disebabkan oleh belum diperhitungkannya beberapa komponen biaya penting yang ternyata memberikan kontribusi signifikan terhadap total biaya produksi. Setelah melihat hasil perhitungan tersebut, pemilik usaha mulai mempertimbangkan dua opsi utama yaitu menaikkan harga jual produk menjadi Rp23.000 agar sesuai dengan struktur biaya dan margin keuntungan yang diharapkan, atau mencari alternatif bahan baku yang lebih ekonomis tanpa mengorbankan kualitas produk, agar tetap dapat mempertahankan harga jual saat ini. Dengan adanya pendampingan ini, pelaku usaha menjadi lebih memahami pentingnya pencatatan biaya dan penetapan harga yang sesuai, sehingga dapat menunjang keberlanjutan pengelolaan usaha.



Gambar 4. Tahap Pendampingan

Berdasarkan hasil pengabdian yang dilakukan, ditemukan bahwa pelaku usaha Burger Salsabila belum sepenuhnya memahami pentingnya pencatatan biaya secara menyeluruh dalam penentuan Harga Pokok Produksi (HPP). Hal ini

sejalan dengan temuan dari Erika Yustitia dan Adriansah (2021), yang menyatakan bahwa masih banyak pelaku usaha yang belum mengetahui tentang HPP dan harga jual akibat minimnya pendampingan dan edukasi. Namun, pendekatan yang digunakan dalam pengabdian ini lebih menekankan pada keterlibatan aktif pelaku usaha dalam praktik langsung penghitungan biaya dan diskusi terbuka terkait strategi harga.

## SIMPULAN

Hasil dari kegiatan pengabdian masyarakat yang diimplementasikan di UMKM Burger Salsabila menunjukkan bahwa pendampingan dalam perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) memberikan kontribusi positif terhadap peningkatan pemahaman pemilik usaha dalam aspek pengelolaan keuangan. Melalui proses pelatihan dan pendampingan, pelaku usaha yang sebelumnya hanya menetapkan harga jual berdasarkan harga pasar kini telah mampu melakukan perhitungan HPP secara menyeluruh dengan memasukkan seluruh unsur biaya produksi. Kemampuan ini memungkinkan pemilik usaha menetapkan harga jual yang lebih akurat dan logis, serta membuat keputusan bisnis yang lebih tepat untuk menjaga keberlangsungan usaha. Sebagai langkah lanjutan, disarankan agar UMKM senantiasa melakukan pencatatan keuangan secara sistematis dan rutin, serta melakukan peninjauan harga jual secara berkala agar tetap kompetitif di pasar.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ananda Febriana Syafitri. (2025). *UMKM Berkelanjutan Kunci Masa Depan Ekonomi Indonesia*. Perbanas Institute. <https://perbanas.id/2025/01/30/umkm-berkelanjutan-kunci-masa-depan-ekonomi-indonesia/>
- Fahriani, D., Risda Zubaidah, T., Tiara Kusuma Wardani, A., Nur Fitriana, R., Syahrul Mubarak, M., & Dwi Adeliyah, N. (2024). Artikel Nusantara Entrepreneurship and Management Review Strategi Penentuan Harga Pokok Penjualan untuk Meningkatkan Daya Saing UMKM. *Nemr*, 2(1), 25-31. <https://journal.unusida.ac.id/index.php/nemr/>
- Hamdah, D. F. L., Fadilah, R. A., & 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.
- Hasanah, N., Yusuf, M., Pahala, I., & Sakina, R. N. T. (2020). Why The Quality Of Financial Is Important For SME? *Academy of Entrepreneurship Journal*, 27(2), 1-10.
- Hasnawati, H., Wahyuni, I., Lestari, A., Dewi, R. R., & Ariani, M. (2023). Pelatihan Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) dan Penyusunan Laporan Laba Rugi Bagi Komunitas UMKM di Provinsi Lampung. *Empowerment: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(01), 60-68. <https://doi.org/10.25134/empowerment.v6i01.6826>
- Mustika, I., Ferdila, F., Khadijah, K., & Sumardin, S. (2024). Pelatihan Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Menentukan Harga Jual Produk Pada UMKM Kuliner di Kelurahan Bengkong Sadai Kota Batam. *I-Com:*

- Indonesian Community Journal*, 4(1), 543-550.  
<https://doi.org/10.33379/icom.v4i1.4115>
- Nasihin, I., Lasmini, L., Imroatul Fatihah, D., & Purwandari, D. (2024). Pendampingan dan Pelatihan Penentuan Harga Pokok Produksi Pastel Mini UMKM Rizki Kanaya. *Jurnal Pengabdian Dan Peningkatan Mutu Masyarakat (Janayu)*, 5(1), 1-11. <https://doi.org/10.22219/janayu.v5i1.30728>
- Sari, N., Vidyasari, R., & Listiawati, R. (2023). Perhitungan Harga Pokok Pesanan Dalam Penetapan Harga Jual Produk Ekspor Pt Locatani Agro Indonesia. *Ekonomi & Bisnis*, 22(1), 74-82. <https://doi.org/10.32722/eb.v22i1.5768>
- Widiatmoko, J., Indarti, M. G. K., Puspitasari, E., & Hadi, S. S. (2020). Pendampingan Penyusunan Harga Pokok Produksi bagi Pelaku UMKM di Kota Semarang. *Jurnal PkM Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 206. <https://doi.org/10.30998/jurnalpkm.v3i2.6324>
- Widiya, A., Anggraini, L. D., Ratu, M. K., & Purnamasari, E. D. (2022). Pendampingan Penentuan Harga Pokok Penjualan (Hpp) Dan Harga Jual Pada Umkm Kerupuk Dan Kemplang Desa Lembak Kabupaten Muara Enim. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6(3), 1462. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v6i3.10457>
- Widyastuti Indria, D. M. (2018). Akuntansi Perhitungan Harga Pokok Penjualan Dengan Metode Pesanan Untuk Menentukan Harga Jual. *Jurnal Moneter*, V(1), 74-85. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/moneter/article/view/3232>
- Yustitia, E., & Adriansah, A. (2022). Pendampingan Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) dan Harga Jual pada UMKM di Desa Sawahkulon. *Jumat Ekonomi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 1-9. [https://doi.org/10.32764/abdimas\\_ekon.v3i1.2506](https://doi.org/10.32764/abdimas_ekon.v3i1.2506)