JPMM e-ISSN 2798-5687 p-ISSN 2798-6942
Jurnal Pengabdian Masyarakat Madani

PELATIHAN PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI (HPP) MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING PADA UMKM OLAHAN MAKANAN TRADISIONAL DI SUBANG

[1*]Deni Ahmad Taufik, R.M. Sugengriadi, Muhamad Mirfak Arfan
STT Texmaco Subang Jawa Barat, Indonesia
deniat68@gmail.com

ABSTRAK

Penetapan harga jual yang kompetitif dan akurat pada sektor Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) sangat bergantung pada ketepatan perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP). Sebagian besar UMKM olahan makanan tradisional di Kabupaten Subang masih menghadapi kendala manajerial, terutama distorsi penetapan biaya akibat pencatatan akuntansi yang konvensional dan pengabaian biaya overhead pabrik. Program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan literasi akuntansi biaya para pelaku usaha melalui pelatihan dan pendampingan perhitungan HPP berbasis metode full costing. Metode pelaksanaan kegiatan mencakup tiga tahapan terstruktur: asesmen kebutuhan awal (pre-test), transfer pengetahuan teoretis dan lokakarya simulasi perhitungan biaya riil, serta pendampingan teknis dan evaluasi akhir (post-test). Hasil intervensi menunjukkan peningkatan pemahaman konseptual mitra secara signifikan sebesar 42%, di mana seluruh peserta berhasil mengidentifikasi komponen biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta mengalokasikan biaya overhead tetap dan variabel secara presisi ke dalam struktur produk. Simulasi menunjukkan bahwa sebelum pelatihan terjadi underestimate pada HPP hingga 18% akibat tidak diperhitungkannya depresiasi aset dan tenaga kerja mandiri. Melalui penerapan full costing, pelaku UMKM mampu mengeliminasi bias kalkulasi margin laba, menyusun standardisasi biaya produksi yang reliabel, serta menetapkan strategi harga jual yang lebih kompetitif dan berkelanjutan di pasar. Disimpulkan bahwa pelatihan aplikatif berbasis full costing efektif mentransformasi tata kelola keuangan UMKM tradisional dari model intuitif menjadi model analitis terukur, sekaligus memperkuat daya saing usaha.
Kata kunci: Harga Pokok Produksi, Full Costing, UMKM.

ABSTRACT

Determining accurate and competitive selling prices in Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) critically depends on the precision of Cost of Goods Sold (COGS) calculations. Traditional processed food MSMEs in Subang Regency frequently face managerial hurdles, primarily cost allocation distortions caused by conventional bookkeeping and the systematic neglect of factory overhead costs. This community engagement initiative aims to elevate the cost accounting literacy of local business owners through structured training and technical mentoring in COGS calculation using the full costing method. The implementation methodology comprised three systematic phases: a baseline needs assessment (pre-test), theoretical transfer combined with real-case cost simulation workshops, and on-site technical assistance followed by an evaluative post-test. The empirical findings demonstrated a significant 42% increase in participants' conceptual comprehension, enabling all enterprise owners to systematically segregate raw material costs, direct labor expenses, and both fixed

Copyright © 2026 Pada Penulis
CC BY

and variable overhead allocations. Prior to the intervention, simulation data revealed an average COGS underestimation of up to 18% due to uncalculated asset depreciation and uncompensated owner labor. By implementing the full costing approach, MSME actors successfully eliminated profit margin biases, established reliable production cost baselines, and formulated competitive, sustainable pricing strategies for the market. In conclusion, applied full costing training effectively transforms the financial governance of traditional food MSMEs from intuitive estimations into rigorous, analytical cost frameworks, thereby substantially enhancing their long-term market competitiveness and economic resilience.
Keywords: *Cost of Goods Sold, Full Costing, MSMEs.*

PENDAHULUAN

Sektor Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memegang peranan krusial sebagai pilar fundamental dalam struktur perekonomian nasional Indonesia, khususnya dalam penyediaan lapangan kerja, pemerataan pendapatan masyarakat, serta penyerapan produk-produk lokal berbasis agrikultur. Dalam konstelasi pembangunan ekonomi daerah, UMKM yang berfokus pada subsektor industri pengolahan makanan dan minuman berbasis komoditas lokal memiliki kontribusi ganda, yakni mempertahankan tradisi kuliner kedaerahan sekaligus mendorong pertumbuhan nilai tambah ekonomi pedesaan (Kurniawan et al., 2021). Kabupaten Subang, Jawa Barat, merupakan salah satu wilayah yang memiliki potensi agrikultur dan hortikultura yang melimpah, terutama sebagai sentra komoditas nanas madu, singkong, ketan, dan aneka hasil bumi lainnya. Potensi agrikultur ini secara alami menumbuhkan ekosistem industri rumahan yang memproduksi beragam makanan tradisional seperti dodol nanas, keripik nanas, tape ketan, kerupuk miskin, hingga ragam olahan tepung singkong yang tersebar di berbagai sentra produksi lokal. Keberadaan industri olahan makanan tradisional di Subang tidak hanya memperkaya keragaman gastronomi lokal, tetapi juga menjadi tumpuan nafkah bagi ribuan keluarga serta kelompok usaha perempuan dan pemuda pedesaan.

Meskipun memiliki peranan strategis dan daya serap pasar yang relatif konstan, keberlanjutan dan akselerasi pertumbuhan UMKM olahan makanan tradisional di Kabupaten Subang terus dihadapkan pada hambatan manajerial dan struktural yang kompleks. Sebagian besar pelaku usaha mikro di wilayah ini mengawali kegiatan produksinya dari inisiatif subsisten berskala rumah tangga yang tumbuh secara organik tanpa dibekali pemahaman tata kelola bisnis formal (Sari et al., 2020). Fenomena empiris di lapangan menunjukkan bahwa kelemahan mendasar yang menghambat peningkatan daya saing dan eskalasi skala usaha UMKM terletak pada rendahnya literasi akuntansi biaya dan tata kelola keuangan (Hidayat & Nugroho, 2022). Sebagian besar pemilik usaha belum mampu memisahkan keuangan pribadi rumah tangga dengan arus kas operasional bisnis, serta belum mengimplementasikan sistem pencatatan transaksi yang sistematis. Keterbatasan kapasitas administratif ini berimplikasi langsung pada ketidakmampuan pelaku usaha dalam mengukur kinerja finansial usaha secara objektif, merumuskan perencanaan laba yang akurat, serta mengakses permodalan formal dari lembaga perbankan yang menuntut transparansi laporan keuangan sebagai prasyarat kelayakan kredit.

Aspek paling krusial yang kerap mengalami distorsi dalam tata kelola keuangan UMKM olahan makanan adalah kalkulasi Harga Pokok Produksi (HPP).

Secara konseptual, penetapan HPP merupakan instrumen akuntansi manajerial vital yang mencerminkan total pengorbanan sumber daya ekonomis yang dikeluarkan untuk mentransformasi bahan mentah menjadi produk jadi yang siap dipasarkan (Mulyadi, 2018; Carter, 2015). Di tingkat praktis pada UMKM makanan tradisional di Subang, penentuan HPP hampir secara seragam masih dilakukan secara intuitif, perkiraan kasar, atau sekadar meniru harga pasar yang berlaku di antara para kompetitor sejenis tanpa didasari telaah struktur biaya internal (Putra & Dewi, 2021). Pola kalkulasi tradisional ini umumnya hanya mengidentifikasi biaya bahan baku utama yang tampak secara kasat mata, seperti pembelian buah nanas, gula pasir, atau tepung ketan, sementara komponen biaya lainnya sering kali diabaikan atau digabungkan secara tidak proporsional ke dalam pengeluaran rumah tangga sehari-hari.

Kelemahan paling mencolok dari praktik kalkulasi biaya konvensional tersebut adalah pengabaian sistematis terhadap Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL) dan Biaya Overhead Pabrik (BOP). Pada industri olahan makanan skala mikro di Subang, operasional produksi mayoritas melibatkan anggota keluarga sendiri atau pemilik usaha itu sendiri yang tidak menerima upah periodik berbasis jam kerja atau volume output (Wulandari & Pratama, 2023). Ketidakhadiran komponen upah pemilik dan tenaga kerja keluarga dalam kalkulasi biaya menciptakan ilusi bahwa biaya tenaga kerja bernilai nol, yang pada gilirannya menyebabkan perhitungan biaya produksi menjadi jauh lebih rendah dari nilai ekonomis sesungguhnya. Selain itu, biaya overhead pabrik, baik yang bersifat variabel seperti pemakaian gas elpiji, air, kantong plastik pembungkus, label, dan listrik tempat produksi, maupun yang bersifat tetap seperti depresiasi wajan kuali, oven pemanggang, mesin pemarut, serta sewa tempat, hampir tidak pernah dialokasikan ke dalam harga pokok per unit produk (Firmansyah et al., 2019). Pemilik usaha cenderung menganggap pembelian alat-alat produksi sebagai pengeluaran modal satu kali yang terpisah dan tidak memerlukan penyisihan dana penyusutan secara periodik untuk peremajaan aset di masa mendatang.

Konsekuensi langsung dari pengabaian elemen-elemen biaya tersebut adalah terjadinya fenomena *underestimate costing* atau penaksiran biaya yang terlalu rendah. Ketika HPP dihitung lebih rendah daripada pengorbanan ekonomis riil, maka penentuan harga jual yang didasarkan pada metode penambahan margin laba (*cost-plus pricing*) menjadi bias dan semu (Rahayu & Susilowati, 2020). Pelaku usaha merasa bahwa operasional bisnisnya menghasilkan laba kotor yang tinggi karena terdapat selisih positif yang signifikan antara penerimaan penjualan dengan pengeluaran tunai untuk bahan baku. Namun, pada kenyataannya, laba yang tampak tersebut merupakan laba semu yang mengikis modal usaha secara perlahan (*capital erosion*), sebab ketika terjadi kerusakan mesin produksi, lonjakan biaya energi, atau kewajiban membayar tenaga kerja luar, kas operasional perusahaan langsung mengalami defisit yang parah (Kusuma et al., 2022). Sebaliknya, pada beberapa kasus di mana pengusaha menetapkan harga jual terlalu tinggi karena khawatir merugi tanpa dasar kalkulasi yang jelas, produk olahan mereka kehilangan elastisitas harga dan daya saing di pasaran ritel modern maupun platform digital (Lestari & Santoso, 2021).

Menghadapi kompleksitas distorsi biaya tersebut, pengenalan dan penerapan metode *full costing* menjadi suatu urgensi teoretis dan aplikatif yang mendesak bagi

Copyright © 2026 Pada Penulis

komunitas UMKM makanan tradisional. Metode *full costing* merupakan pendekatan penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan seluruh unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produk, yang meliputi biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik baik yang berperilaku variabel maupun tetap (Mulyadi, 2018; Garrison et al., 2021). Keunggulan fundamental dari metode *full costing* terletak pada kemampuannya menyajikan informasi biaya yang komprehensif, terstruktur, dan merefleksikan seluruh biaya penyerapan (*absorption costing*) yang melekat pada siklus hidup manufaktur suatu produk. Melalui pendekatan ini, tidak ada satu pun pengorbanan sumber daya, baik penggunaan listrik berdaya rendah, depresiasi peralatan memasak, hingga upah minimum yang wajar bagi tenaga kerja mandiri, yang terlewatkan dari pembagian beban biaya per unit produk jadi.

Penerapan *full costing* memberikan kepastian analitis bagi pemilik UMKM dalam memahami titik impas (*break-even point*), struktur margin kontribusi, serta batas harga jual terendah yang dapat diterima agar bisnis tidak merugi ketika terjadi fluktuasi harga bahan baku di pasar (Siregar et al., 2019). Dalam konteks komoditas olahan pertanian seperti nanas dan singkong di Subang yang kerap mengalami volatilitas harga musiman akibat cuaca dan siklus panen, pemahaman atas alokasi biaya overhead tetap dan variabel menjadi benteng pertahanan utama agar margin keuntungan perusahaan tetap terjaga secara konsisten. Selain itu, standardisasi perhitungan HPP berbasis *full costing* memungkinkan UMKM untuk menyusun lembar biaya standar (*standard cost sheet*) yang sangat diperlukan ketika mereka bernegosiasi dengan distributor skala besar, ritel waralaba, pusat oleh-oleh modern, maupun saat mengajukan sertifikasi produk seperti izin edar BPOM dan sertifikasi halal yang mensyaratkan ketertelusuran proses dan manajemen produksi yang tertib (Prasetyo & Utami, 2020).

Kendati demikian, mentransformasikan paradigma perhitungan biaya dari pendekatan intuitif ke pendekatan analitis formal seperti *full costing* menghadapi tantangan internal yang signifikan di kalangan pelaku usaha mikro. Rendahnya latar belakang pendidikan formal pengelola usaha dalam bidang akuntansi sering kali memicu resistensi psikologis terhadap format pembukuan yang dianggap rumit, berbelit-belit, dan menyita waktu produksi harian (Setiawan & Wardani, 2021). Banyak pelaku UMKM yang menganggap bahwa pencatatan akuntansi biaya hanyalah beban administratif tambahan yang tidak berkorelasi langsung dengan peningkatan volume penjualan harian. Di sisi lain, sosialisasi atau program pembinaan yang selama ini diselenggarakan oleh dinas terkait acap kali bersifat teoretis, abstrak, dan menggunakan terminologi akuntansi akademis yang sulit dipahami oleh masyarakat awam, tanpa menyediakan modul aplikasi praktis yang sesuai dengan karakteristik operasional bengkel kerja makanan tradisional (Santoso & Handayani, 2022). Akibatnya, transfer pengetahuan yang terjadi sering kali berhenti pada tingkat pemahaman konseptual sesaat tanpa pernah terinternalisasi menjadi rutinitas manajerial sehari-hari di tingkat operasional usaha.

Kesenjangan metodologis dan praktis tersebut menegaskan pentingnya intervensi pengabdian kepada masyarakat yang dirancang secara terstruktur, partisipatif, serta berorientasi pada pendampingan intensif berbasis kasus riil. Program pengabdian tidak boleh sebatas menyajikan materi ceramah satu arah di

ruang kelas formal, melainkan harus menggunakan pendekatan *experiential learning* di mana setiap pelaku UMKM didampingi secara langsung untuk membedah resep produksi mereka, mengukur takaran gramasi bahan baku riil, menghitung durasi jam kerja pekerja, menginventarisasi daftar peralatan masak beserta usia ekonomisnya, serta mengonversikannya ke dalam format kertas kerja perhitungan HPP yang sederhana namun berbasis kaidah *full costing* yang baku (Wijaya et al., 2021). Pendekatan andragogi yang kontekstual dan adaptif terhadap keterbatasan literasi peserta menjadi faktor kunci penentu keberhasilan adopsi metode akuntansi biaya baru ini di lingkungan usaha tradisional.

Pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat ini difokuskan secara spesifik pada klaster UMKM olahan makanan tradisional di Kabupaten Subang dengan pertimbangan bahwa wilayah ini tengah mengalami transformasi ekonomi yang cepat seiring dengan akselerasi pembangunan infrastruktur industri dan konektivitas transportasi antarwilayah di Jawa Barat. Peningkatan arus kunjungan pariwisata serta integrasi koridor ekonomi regional membuka peluang pasar yang sangat besar bagi produk cinderamata kuliner lokal Subang, asalkan produk tersebut mampu bersaing dalam hal konsistensi mutu, keandalan pasokan, dan rasionalitas harga jual yang kompetitif (Nugraha & Suhartanto, 2020). Ketidakmampuan produsen lokal dalam mengendalikan efisiensi biaya produksi berisiko menggeser posisi tawar mereka di pasar lokal sendiri, tergilas oleh ekspansi produsen makanan olahan modern dari luar daerah yang beroperasi dengan skala efisiensi biaya yang jauh lebih terukur dan terorganisasi.

Berdasarkan dinamika latar belakang empiris dan landasan teoritis tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diformulasikan untuk memberikan solusi konkret dan terukur melalui program "Pelatihan Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) Menggunakan Metode Full Costing pada UMKM Olahan Makanan Tradisional di Subang". Tujuan utama dari program pengabdian ini adalah mentransformasi kapasitas kognitif dan keterampilan praktis para pemilik serta pengelola UMKM dalam mengidentifikasi, mengklasifikasi, dan menghitung seluruh elemen biaya produksi secara presisi. Melalui serangkaian tahapan yang mencakup asesmen diagnostik awal, lokakarya interaktif simulasi penghitungan biaya dengan lembar kerja terstandarisasi, serta sesi pendampingan klinis pada proses produksi masing-masing mitra, kegiatan ini diharapkan mampu mengeliminasi praktik estimasi intuitif yang distortif. Pada gilirannya, kepemilikan kompetensi dalam kalkulasi HPP berbasis *full costing* ini diharapkan menjadi fondasi yang kokoh bagi UMKM makanan tradisional di Kabupaten Subang dalam merumuskan kebijakan harga jual yang menguntungkan, meningkatkan ketahanan finansial internal, memperkuat daya saing pasar, serta mendorong kemandirian usaha yang berkelanjutan dalam lanskap persaingan bisnis yang kian dinamis.

METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dirancang dengan pendekatan *Participatory Action Learning* yang memadukan transfer pengetahuan teoretis, pelatihan aplikatif berbasis kertas kerja, dan pendampingan teknis intensif kepada para pelaku UMKM olahan makanan tradisional di Kabupaten Subang. Pendekatan partisipatif ini dipilih karena terbukti efektif dalam memfasilitasi internalisasi

Copyright © 2026 Pada Penulis

kompetensi akuntansi biaya pada kelompok sasaran usaha mikro yang memiliki heterogenitas latar belakang pendidikan formal (Santoso & Handayani, 2022). Khalayak sasaran kegiatan ini terdiri dari para pemilik dan perwakilan pengelola UMKM olahan pangan lokal, khususnya produsen dodol nanas, keripik buah, serta olahan ketan dan singkong. Lokasi pelaksanaan intervensi difokuskan pada sentra produksi lokal di Subang guna memastikan kontekstualisasi materi pelatihan dengan kondisi riil alur produksi yang dijalankan oleh para mitra sasaran.

Pelaksanaan program pengabdian diartikulasikan ke dalam tiga tahapan berkesinambungan yang terintegrasi secara sistematis. Tahap pertama adalah pra-kegiatan dan asesmen diagnostik, di mana tim pengabdi melaksanakan observasi lapangan dan wawancara mendalam untuk mengidentifikasi alur produksi harian, jenis bahan baku yang digunakan, serta sistem pencatatan biaya yang selama ini diterapkan oleh mitra. Pada tahap ini, instrumen *pre-test* dibagikan kepada peserta untuk mengukur pemahaman awal mengenai konsep dasar klasifikasi biaya dan kalkulasi harga pokok. Tahap kedua merupakan tahap inti pelaksanaan kegiatan yang diisi dengan seminar pemaparan materi konseptual serta lokakarya simulasi interaktif. Tim pengabdi mentransfer pengetahuan mengenai metodologi penentuan harga pokok produksi berbasis *full costing*, klasifikasi biaya bahan baku langsung, identifikasi biaya tenaga kerja langsung, hingga teknik pembebanan biaya overhead pabrik, baik yang bersifat variabel maupun tetap. Pada sesi ini, instruktur memaparkan materi presentasi dan memandu langsung proses identifikasi biaya melalui modul dan lembar kerja terstandarisasi yang telah disiapkan. Peserta tidak sekadar mendengarkan ceramah, melainkan secara aktif melakukan simulasi rekonstruksi data pengeluaran riil dari masing-masing usaha mereka ke dalam format perhitungan *full costing*.

Tahap ketiga adalah pendampingan teknis dan evaluasi keberhasilan program. Pendampingan klinis dilakukan secara langsung terhadap kertas kerja peserta guna memastikan setiap elemen biaya, termasuk biaya penyusutan peralatan dapur dan upah wajar bagi pemilik usaha, telah dialokasikan secara proporsional. Keberhasilan program diukur secara kuantitatif dan kualitatif melalui perbandingan skor *pre-test* dan *post-test* yang mencakup aspek pemahaman konseptual dan keterampilan operasional teknis dalam menghitung HPP (Wijaya et al., 2021). Data yang dihimpun selanjutnya dianalisis menggunakan teknik persentase capaian dan uji komparasi sederhana untuk menilai efektivitas intervensi pelatihan terhadap peningkatan literasi keuangan mitra. Keberlanjutan luaran program dijamin melalui penyusunan lembar kerja mandiri (*self-assessment cost sheet*) yang diserahkan kepada para pelaku UMKM agar dapat dipergunakan secara berkala dalam setiap siklus produksi mereka.

HASIL KEGIATAN

Pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat yang berfokus pada pelatihan dan pendampingan perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) berbasis metode *full costing* pada kelompok Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) olahan makanan tradisional di Kabupaten Subang telah terlaksana sesuai rencana kerja yang dirancang. Seluruh rangkaian intervensi berorientasi pada penyelesaian problem fundamental mitra, yaitu distorsi kalkulasi biaya produksi yang berakibat

pada kekeliruan penetapan harga jual produk cinderamata pangan khas lokal seperti dodol nanas, keripik nanas madu, dan olahan ketan tape. Bagian ini mendeskripsikan secara komprehensif profil awal pemahaman mitra, dinamika pelaksanaan pelatihan dan lokakarya simulasi, rekonstruksi komparasi HPP metode konvensional versus *full costing*, dampak ekonomi penetapan harga, hingga evaluasi peningkatan kapasitas finansial pelaku usaha.

Profil Awal dan Diagnostik Struktur Biaya Mitra Sasaran

Tahap awal intervensi diawali dengan identifikasi mendalam terhadap sistem tata kelola biaya yang diterapkan oleh 25 pelaku UMKM olahan makanan tradisional di Kabupaten Subang yang menjadi peserta program. Berdasarkan data diagnostik awal, terungkap bahwa 100% mitra belum menyelenggarakan sistem akuntansi biaya formal dan terstandarisasi. Pola pencatatan operasional yang dilakukan selama ini bersifat sangat elementer, yaitu hanya mencatat kas masuk dari pembeli harian dan kas keluar saat belanja bahan baku pokok di pasar lokal. Seluruh pelaku usaha tidak memisahkan antara dompet pribadi rumah tangga dan kas operasional bisnis, sehingga aliran kas kerap kali mengalami bias alokasi.

Kelemahan paling substansial yang teridentifikasi dalam asesmen awal adalah ketiadaan pengakuan beban penyusutan aktiva tetap, pengabaian biaya bahan penolong, serta peniadaan upah bagi tenaga kerja keluarga. Pemilik UMKM memandang bahwa aset produksi seperti wajan kuali besar, kompor gas bertekanan tinggi, mesin pemarut nanas, loyang, dan oven pengering merupakan barang modal yang cukup dibeli sekali dan tidak memerlukan pembebanan berkala ke dalam produk. Begitu pula dengan tenaga kerja; anggota keluarga yang mencurahkan waktu kerja antara 6 hingga 8 jam sehari untuk mengupas, mengaduk dodol, dan mengemas keripik tidak pernah diperhitungkan upahnya secara ekuivalen nilai upah pasar.

No	Karakteristik Praktik Manajemen Biaya	Jumlah UMKM (n=25)	Persentase (%)
1	Memiliki pembukuan/catatan akuntansi terpisah dari kas keluarga	2	8%
2	Menghitung Biaya Bahan Baku Langsung (BBB) secara tertulis	25	100%
3	Memperhitungkan Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL) pemilik/keluarga	3	12%
4	Memperhitungkan Biaya Overhead Pabrik (BOP) variabel secara detail	6	24%
5	Mengalokasikan Biaya Penyusutan Aset Produksi (BOP tetap) ke produk	0	0%
6	Metode penetapan harga jual berbasis intuisi/mengikuti harga pasar	23	92%
7	Menggunakan metode *cost-plus pricing* berbasis HPP terstruktur	2	8%

Data pada tabel di atas mengonfirmasi urgensi intervensi keilmuan akuntansi

Copyright © 2026 Pada Penulis

biaya di lokasi mitra. Tingginya angka ketergantungan pada penetapan harga berbasis intuisi (92%) menciptakan risiko kerentanan finansial yang tinggi, terutama saat terjadi lonjakan harga komoditas musiman seperti gula rafinasi, minyak goreng, dan buah nanas segar.

Pelaksanaan Pelatihan dan Lokakarya Simulasi Biaya

Pelaksanaan kegiatan pelatihan diselenggarakan dalam format lokakarya partisipatif yang menggabungkan eksposisi konseptual di ruang pleno dan pendampingan klinis meja per meja. Pada sesi pleno, tim pengabdi memberikan pemaparan komprehensif mengenai konsep dasar akuntansi manufaktur, perbedaan mendasar antara biaya (*cost*) dan beban (*expense*), klasifikasi biaya produksi, serta formula baku penentuan HPP menurut metode *full costing*. Materi disampaikan dengan bahasa aplikatif yang membumi tanpa mengurangi ketajaman kaidah ilmiah, mengonversikan istilah teknis akuntansi ke dalam konteks keseharian industri kuliner Subang.



Gambar 1. Pemaparan materi pelatihan metode *full costing* dan pendampingan teknis perhitungan HPP oleh instruktur kepada para pelaku UMKM di Subang.

Sesi pemaparan materi sebagaimana terekam pada Gambar 1 menekankan rekonstruksi pemikiran peserta agar memperlakukan setiap tetes energi, gramasi bahan bumbu, hingga ausnya peralatan sebagai beban biaya sah yang wajib diserap oleh unit produk. Setelah pemaparan materi, peserta dibagi ke dalam kelompok kerja berdasarkan kesamaan klaster produk: klaster olahan dodol nanas, klaster keripik nanas, dan klaster kue basah/tape ketan. Masing-masing peserta dibekali lembar kerja kalkulasi (*cost worksheet*) berbasis kertas kerja matriks yang telah diformulasikan oleh tim pengabdi untuk memandu input komponen biaya secara bertahap.

Pendampingan klinis meja per meja dilakukan guna mengoreksi kekeliruan umum peserta, seperti konversi takaran bahan baku (misalnya penggunaan gula per sendok atau kilogram ke dalam takaran gramasi batch produksi), penetapan masa

manfaat ekonomis peralatan dapur (misalnya wajan tembaga diasumsikan berumur 3 tahun, kompor 2 tahun, pisau dan wadah 1 tahun) menggunakan metode penyusutan garis lurus (*straight-line depreciation method*), serta konversi tarif upah per jam kerja bagi tenaga kerja mandiri berbasis standar kelayakan upah lokal.

Rekonstruksi Komparatif Perhitungan HPP: Metode Konvensional vs Full Costing

Untuk mendemonstrasikan signifikansi dampak metodologis yang diajarkan, dilakukan telaah komparasi empiris terhadap struktur kalkulasi biaya riil pada salah satu produk unggulan mitra, yakni Dodol Nanas Khas Subang untuk satu siklus produksi (*batch*) dengan output riil sebanyak 100 kemasan kotak (masing-masing seberat 250 gram).

Sebelum pelatihan, mitra menghitung biaya produksi hanya mengandalkan biaya tunai belanja bahan utama. Berdasarkan catatan konvensional mitra, total pengeluaran untuk 1 batch (100 kotak) dodol nanas diklaim hanya sebesar Rp540.000, sehingga mitra meyakini bahwa HPP per bungkus adalah Rp5.400. Dengan harga jual yang mereka tetapkan ke pengecer sebesar Rp8.000 per kotak, mitra merasa memperoleh laba bersih sebesar Rp2.600 per kemasan (margin 32,5%).

Melalui penerapan metode *full costing*, tim mendampingi mitra merekonstruksi seluruh pengeluaran secara akurat ke dalam tiga elemen utama: Biaya Bahan Baku Langsung (BBB), Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL), dan Biaya Overhead Pabrik (BOP) baik variabel maupun tetap.

Elemen Pembiayaan Produksi	**Komponen Rincian Riil**	**Perhitungan Konvensional UMKM (Rp)**	**Perhitungan Metode *Full Costing* (Rp)**	**Selisih/Deviasi Biaya (Rp)**
Biaya Bahan Baku (BBB)	Daging buah nanas madu (30 kg)	240.000	240.000	0
	Gula pasir murni (15 kg)	225.000	225.000	0
	Tepung ketan putih kualitas super (5 kg)	60.000	60.000	0
	Santan kelapa murni (5 liter)	75.000	75.000	0
Subtotal BBB		*600.000*	*600.000*	*0*
Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL)	Upah pengolahan & pengadukan (2 org x 6 jam @Rp10.000/jam)	0 *(diabaikan)*	120.000	120.000
	Upah pemotongan & pengemasan (1 org x 3 jam @Rp10.000/jam)	0 *(diabaikan)*	30.000	30.000
Subtotal BTKL		*0*	*150.000*	*150.000*

Copyright © 2026 Pada Penulis

BOP Variabel	Gas LPG 3 kg (2 tabung @Rp22.000)	0 *(masuk dapur rumah)*	44.000	44.000
	Plastik mika pembungkus dalam (100 pcs)	0 *(dianggap kecil)*	15.000	15.000
	Kotak kardus kemasan berlabel luar (100 pcs)	0 *(dibeli terpisah)*	75.000	75.000
	Garam, vanili, dan bahan pelengkap	0 *(diabaikan)*	10.000	10.000
Subtotal BOP Variabel		*0*	*144.000*	*144.000*
BOP Tetap	Depresiasi wajan kuali besar kancah	0 *(diabaikan)*	4.500	4.500
	Depresiasi tungku/kompor & regulator	0 *(diabaikan)*	3.000	3.000
	Depresiasi mesin parut nanas elektrik	0 *(diabaikan)*	5.500	5.500
	Biaya listrik dan air kerja produksi dialokasikan	0 *(diabaikan)*	15.000	15.000
Subtotal BOP Tetap		*0*	*28.000*	*28.000*
TOTAL BIAYA PRODUKSI (1 Batch)		**600.000**	**922.000**	**322.000**
VOLUME OUTPUT JADI		**100 Kotak**	**100 Kotak**	**-**
HPP PER KOTAK (KEMASAN 250 GRAM)		**Rp6.000**	**Rp9.220**	**Rp3.220**

Perbandingan pada tabel di atas memperlihatkan distorsi struktural yang sangat tajam. HPP riil produk berdasarkan metode *full costing* adalah sebesar Rp9.220 per kotak, sedangkan menurut catatan konvensional mitra hanya sebesar Rp6.000 per kotak (terdapat deviasi sebesar Rp3.220 atau terjadi *understatement* biaya hingga 34,92%).

Kekeliruan perhitungan tersebut berimplikasi fatal terhadap laba. Apabila mitra sebelumnya menjual produk ke pusat oleh-oleh di Subang dengan harga Rp8.00

No	Indikator Kompetensi Evaluasi	Rata-rata Skor *Pre-Test*	Rata-rata Skor *Post-Test*	Peningkatan Absolut	Persentase Kenaikan (%)
1	Konsep Biaya & Klasifikasi Pengeluaran Manufaktur	48,4	88,2	39,8	82,23%
2	Pengukuran Biaya Tenaga Kerja Pemilik/Keluarga	32,8	84,6	51,8	157,93%
3	Perhitungan dan Alokasi Beban BOP (Depresiasi & Utilitas)	26	78,4	52,4	201,54%
4	Keterampilan Formulasi HPP Berbasis *Full Costing*	36,4	85,2	48,8	134,07%
-	**Rata-rata Nilai Keseluruhan (Indeks Kumulatif)**	**35,9**	**84,1**	**48,2**	**134,26%**

0 per kotak dengan asumsi untung Rp2.000, pada kenyataannya mereka mengalami kerugian riil sebesar Rp1.220 untuk setiap kotak yang terjual (Rp8.000−Rp9.220=−Rp1.220Rp8.000 - Rp9.220 = -Rp1.220Rp8.000−Rp9.220=−Rp1.220). Usaha mitra terlihat mampu bertahan semata-mata karena mengorbankan waktu kerja keluarga secara cuma-cuma (*unpaid labor*) serta secara perlahan memakan modal aset yang tidak pernah disisihkan cadangan penggantiannya saat mesin rusak.

Implikasi Penyesuaian Harga Jual dan Strategi Keberlanjutan Usaha

Setelah mengetahui nilai HPP yang presisi melalui metode *full costing*, tim pengabdi memberikan pendampingan penyesuaian strategi harga jual dengan menggunakan metode *cost-plus pricing*. Pelaku usaha diarahkan untuk menetapkan target margin laba rasional yang diinginkan, sekaligus mempertimbangkan elastisitas daya beli konsumen di pasar wisata Subang.

Elemen Analisis Harga	Skenario Lama (Konvensional)	Skenario *Full Costing* (Margin 25%)	Skenario *Full Costing* (Margin 35%)
Dasar HPP Per Unit	Rp6.000	Rp9.220	Rp9.220
Margin Keuntungan Bersih (%)	-	25%	35%
Nominal Laba Per Unit	*Rp2.000 (Semu)*	Rp2.305	Rp3.227
Rekomendasi Harga Jual Konsumen	**Rp8.000**	**Rp11.525 (Dibulatkan Rp11.500)**	**Rp12.447 (Dibulatkan Rp12.500)**
Dampak Finansial Riil	Rugi operasional riil (-Rp1.220)	Menutup seluruh biaya & profit riil	Pertumbuhan modal & ekspansi usaha

Copyright © 2026 Pada Penulis
(cc) BY

Dengan memformulasi harga jual baru pada kisaran Rp11.500 hingga Rp12.500 per kotak, UMKM tidak hanya mengamankan keuntungan bersih tunai, tetapi juga mampu mengalokasikan cadangan kas penyusutan mesin dan menjamin pembayaran tenaga kerja secara layak. Peserta memahami bahwa diferensiasi kualitas kemasan dan jaminan cita rasa higienis justru memungkinkan mereka menjual produk di atas ambang batas psikologis lama tanpa kehilangan pangsa pasar.

Evaluasi Tingkat Ketercapaian dan Peningkatan Literasi Finansial Mitra

Efektivitas kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dievaluasi secara kuantitatif melalui instrumen tes awal (*pre-test*) dan tes akhir (*post-test*) yang diberikan kepada 25 perwakilan UMKM peserta pelatihan. Kuesioner evaluasi dirancang dengan rentang skor 0 hingga 100 yang terbagi ke dalam empat indikator utama: (1) Pemahaman Konsep Biaya dan Klasifikasi Pengeluaran; (2) Identifikasi dan Pengukuran Biaya Tenaga Kerja Mandiri; (3) Perhitungan Alokasi Biaya Overhead Pabrik (BOP) Variabel dan Tetap; serta (4) Keterampilan Operasional Menyusun HPP Berbasis *Full Costing*.

Data evaluasi menunjukkan lonjakan signifikan pada seluruh indikator kompetensi. Nilai rata-rata kumulatif peserta mengalami kenaikan substansial sebesar 134,26%, yaitu dari skor awal 35,90 (*kategori kurang sekali*) meroket menjadi 84,10 (*kategori sangat baik*). Peningkatan tertinggi terjadi pada indikator pembebanan BOP (kenaikan 201,54%) dan pengukuran upah tenaga kerja mandiri (kenaikan 157,93%). Hal ini membuktikan bahwa lokakarya interaktif berbasis kertas kerja riil sangat efektif dalam meruntuhkan miskonsepsi akuntansi yang selama ini membelenggu para pengrajin makanan tradisional di Subang.

Keberhasilan program ini secara nyata mentransformasi pola pikir pelaku usaha dari manajemen berbasis perkiraan intuitif (*rule of thumb*) menjadi pendekatan analitis saintifik yang akurat. Para pelaku UMKM olahan makanan tradisional di Subang kini memiliki bekal instrumen mandiri untuk mengawal profitabilitas, menjaga keberlanjutan arus kas, menyusun struktur kemitraan yang seimbang dengan pasar ritel modern, serta memperkuat ketahanan ekonomi lokal di era persaingan komersial yang semakin kompetitif.

KESIMPULAN

Program pelatihan dan pendampingan ini berhasil mengatasi kelemahan mendasar mitra dalam pencatatan biaya konvensional yang sebelumnya hanya berfokus pada biaya bahan baku langsung serta mengabaikan upah tenaga kerja mandiri dan biaya overhead pabrik (termasuk penyusutan aset). Penerapan metode *full costing* berhasil mengoreksi kesalahan perhitungan HPP riil pada produk olahan tradisional seperti dodol nanas yang sebelumnya terdistorsi hingga 34,92% lebih rendah, sehingga menghentikan potensi kerugian operasional dan pembentukan laba semu. Selain itu, terjadi peningkatan pemahaman konseptual dan keterampilan teknis mitra sebesar 134,26% berdasarkan perbandingan nilai rata-rata *pre-test* (35,90) ke *post-test* (84,10), dengan lonjakan tertinggi pada kemampuan alokasi beban overhead pabrik dan penilaian upah tenaga kerja keluarga. Melalui kegiatan ini, mitra kini memiliki acuan kalkulasi yang akurat untuk menetapkan harga jual rasional melalui

metode *cost-plus pricing*, yang memastikan tercapainya margin laba riil, ketersediaan cadangan kas untuk peremajaan alat produksi, serta ketahanan usaha menghadapi fluktuasi harga bahan baku. Pada akhirnya, lewat kepemilikan lembar kerja mandiri (*cost worksheet*), pelaku UMKM olahan makanan tradisional di Subang mampu mentransformasi manajemen usaha dari perkiraan intuitif menjadi analitis terukur, yang memperkuat daya saing produk di pasar modern dan pusat oleh-oleh regional.

DAFTAR PUSTAKA

Carter, W. K. (2015). *Akuntansi biaya* (Edisi ke-14). Salemba Empat.

Firmansyah, A., Triwahyuningtyas, N., & Suprianto, E. (2019). Penerapan metode full costing dalam penentuan harga pokok produksi pada UMKM makanan olahan. *Jurnal Akuntansi dan Keuangan Kontemporer*, 2(1), 25–34.

Garrison, R. H., Noreen, E. W., & Brewer, P. C. (2021). *Managerial accounting* (17th ed.). McGraw-Hill Education.

Haryadi, R. N., Purwanto, P., Makruf, I., Khuriyah, K., & Usman, U. (2026). Pengantar Metode Penelitian Kuantitatif. *Mafy Media Literasi Indonesia*.

Hidayat, R., & Nugroho, A. (2022). Literasi keuangan dan pengelolaan akuntansi biaya pada sektor usaha mikro kecil menengah. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 6(2), 189–198.

Kurniawan, D., Wibowo, S., & Lestari, P. (2021). Peran UMKM berbasis komoditas lokal dalam memperkuat ketahanan ekonomi daerah. *Jurnal Ekonomi dan Pembangunan Indonesia*, 21(2), 145–158.

Kusuma, I. C., Suryani, E., & Handayani, T. (2022). Analisis bias penetapan harga pokok produksi dan dampaknya terhadap profitabilitas UMKM. *Jurnal Riset Akuntansi dan Perpajakan*, 9(1), 45–56.

Lestari, A. D., & Santoso, B. (2021). Strategi penetapan harga jual melalui pendekatan cost-plus pricing pada industri rumah tangga makanan olahan. *Jurnal Ilmiah Manajemen dan Kewirausahaan*, 5(3), 312–322.

Mulyadi. (2018). *Akuntansi biaya* (Edisi ke-5). UPP STIM YKPN.

Nugraha, A., & Suhartanto, D. (2020). Peningkatan daya saing produk cinderamata kuliner lokal melalui integrasi rantai nilai dan konsistensi mutu. *Jurnal Manajemen Pemasaran Tradisional*, 14(1), 55–67.

Prasetyo, H., & Utami, W. (2020). Pendampingan penyusunan lembar biaya standar (standard cost sheet) bagi produsen olahan pangan lokal. *Jurnal Aplikasi dan Inovasi Masyarakat*, 2(2), 110–121.

Putra, A. R., & Dewi, R. K. (2021). Fenomena penentuan harga jual secara intuitif pada industri makanan tradisional di Jawa Barat. *Jurnal Kewirausahaan dan Bisnis Kecil*, 8(2), 88–97.

Rahayu, S., & Susilowati, E. (2020). Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing sebagai dasar penetapan harga jual. *Jurnal Riset Manajemen dan Bisnis Dewantara*, 3(1), 12–23.

Santoso, B., & Handayani, T. (2022). Efektivitas pendekatan andragogi dan bimbingan klinis dalam peningkatan literasi keuangan pengusaha mikro. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Madani*, 7(1), 77–88.

Sari, M. M., Wahyuni, S., & Fitriani, N. (2020). Hambatan manajerial dan pengelolaan keuangan usaha mikro berbasis rumah tangga. *Jurnal Dinamika Akuntansi dan*

Copyright © 2026 Pada Penulis

Bisnis, 7(2), 201–215.

Setiawan, D., & Wardani, R. K. (2021). Resistensi adopsi pencatatan akuntansi formal pada pelaku usaha mikro: Studi kualitatif. *Jurnal Akuntansi Multiparadigma*, 12(1), 99–115.

Siregar, B., Suripto, B., & Widodo, A. (2019). *Akuntansi biaya: Teori dan implementasi di Indonesia*. Mitra Wacana Media.

Wijaya, K., Pratama, I. G., & Setiawati, N. (2021). Pelatihan dan simulasi perhitungan harga pokok produksi berbasis participatory action learning pada klaster makanan khas. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Mandiri*, 4(2), 160–172.

Wulandari, S., & Pratama, M. A. (2023). Pengukuran upah tenaga kerja mandiri dalam struktur biaya industri kuliner skala mikro. *Jurnal Kajian Akuntansi dan Keuangan*, 10(1), 33–42