

Pendampingan Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) sebagai Upaya Evaluasi Harga Jual pada UMKM Nasi Goreng Gondrong Limo

Muhammad Alfaiq Buandra¹, Rahma Devika², Aulia I.S. Chandradiningrat³, Farrel Hadrian Putra⁴, Jihaan Fadillah⁵, Nanang Alamsyah⁶, Intan Novita Dewi⁷, Tyas Eka Kurnia⁸
^{1,2,3,4,5,6,7,8}Jurusan Teknik Industri, UPN Veteran Jakarta

2410312003@mahasiswa.upnvj.ac.id, 2410312019@mahasiswa.upnvj.ac.id,
0312025@mahasiswa.upnvj.ac.id, 2410312032@mahasiswa.upnvj.ac.id,
2410312033@mahasiswa.upnvj.ac.id, nanang.a@upnvj.ac.id, intan.dewi@upnvj.ac.id,
tyasekakurnia@upnvj.ac.id

Info Artikel

Riwayat Artikel:

Diterima: Juni 2026

Direvisi: Juli 2026

Diterbitkan: September 2026

Keywords:

Cost of Goods Sold
Selling Price
Product Costing
UMKM Culinary
Cost Analysis

ABSTRACT

UMKM in the culinary sector play a vital role in driving the local economy, yet most business owners still face challenges in systematic cost management. Frequently, the determination of selling prices is merely based on daily estimations without calculating the actual production expenses. As an effort to address this issue, this community service activity was conducted to analyze the Cost of Goods Manufactured (COGM) calculation as a basis for evaluating the selling price at Nasi Goreng Gondrong Limo MSME. The method used was a descriptive case study approach based on Participatory Action Research (PAR), applying a product costing approach through a spreadsheet tool. The results showed that the COGM per portion for Nasi Goreng Biasa was Rp14,733, Mie Goreng Biasa was Rp14,333, and Kwetiau Goreng Biasa was Rp14,833. The current selling price of Rp17,000 was found to be appropriate as it covered all production cost components and generated reasonable profits. Furthermore, based on an apple-to-apple competitor analysis with Pondok Selera 72 in Kukusan, the partner's selling price was categorized as highly competitive in the market. Through this assistance activity, the partner could comprehend their business cost structure systematically rather than relying on daily estimations.

Copyright © 2026 JRCE.

Korespondensi:

Muhammad Alfaiq Buandra,
UPN Veteran Jakarta,
Jl. Pondok Labu Raya, Cilandak, Jakarta Selatan, DKI Jakarta, Indonesia 12450
2410312003@mahasiswa.upnvj.ac.id

1. PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran penting dalam perekonomian Indonesia karena mampu menyerap tenaga kerja, menggerakkan ekonomi masyarakat, dan menjadi sumber pendapatan bagi banyak pelaku usaha. Perhatian pemerintah terhadap UMKM terlihat melalui Peraturan Pemerintah Nomor 7 Tahun 2021 tentang Kemudahan, Perlindungan, dan Pemberdayaan Koperasi dan UMKM [1]. Peran tersebut juga diperkuat oleh data Kementerian Koperasi dan UKM yang dikutip Direktorat Jenderal Perbendaharaan, bahwa jumlah UMKM di Indonesia mencapai sekitar 64,2 juta unit, berkontribusi sebesar 61,07% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB), serta menyerap sekitar 97% dari total tenaga kerja nasional [2].

Salah satu sektor UMKM yang dekat dengan kebutuhan masyarakat adalah usaha kuliner. Usaha ini memiliki karakteristik khusus karena tidak hanya menjual produk, tetapi juga mengolah bahan baku menjadi makanan siap konsumsi. Badan Pusat Statistik mencatat bahwa pada tahun 2024 terdapat sekitar 5,28 juta usaha penyediaan makanan dan minuman di Indonesia [3]. Jumlah tersebut menunjukkan bahwa sektor kuliner memiliki peluang besar, tetapi juga menghadapi persaingan yang ketat. Di sisi lain, pelaku industri mikro dan kecil masih menghadapi kendala pada aspek modal, sumber daya manusia, manajemen, dan legalitas usaha [4]. Dalam praktiknya, kendala manajemen pada UMKM kuliner sering terlihat dari pencatatan biaya yang belum teratur dan penentuan harga jual yang masih berdasarkan perkiraan.

Penentuan harga jual seharusnya tidak hanya mengikuti harga pasar, tetapi juga mempertimbangkan biaya produksi yang benar-benar dikeluarkan. Dalam akuntansi biaya, biaya produksi umumnya terdiri dari biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* produksi [5]. Informasi biaya tersebut penting karena dapat digunakan sebagai dasar pengambilan keputusan, terutama dalam menentukan harga jual, mengendalikan biaya, dan mengevaluasi kinerja usaha [6]. Oleh karena itu, pelaku UMKM perlu memahami struktur biaya agar harga jual yang ditetapkan tidak merugikan usaha.

Harga Pokok Produksi (HPP) merupakan informasi penting yang digunakan untuk mengetahui besarnya biaya yang dikeluarkan dalam menghasilkan suatu produk sampai siap dijual. Salah satu metode yang dapat digunakan dalam perhitungan HPP adalah metode *full costing*, yaitu metode yang memasukkan seluruh komponen biaya produksi, baik biaya langsung maupun tidak langsung. Penelitian Agustin, Wijayanti, dan Muntiah menunjukkan bahwa metode perhitungan yang berbeda dapat menghasilkan nilai HPP yang berbeda, sehingga dapat memengaruhi dasar penentuan harga jual [7]. Penelitian Zuhendra dan Oktaria juga menunjukkan bahwa metode *full costing* membantu UMKM menghitung biaya produksi secara lebih menyeluruh karena memasukkan biaya bahan baku, tenaga kerja, dan *overhead* [8].

Beberapa penelitian terdahulu menunjukkan bahwa UMKM masih sering belum menghitung seluruh biaya produksi secara lengkap. Azizah dan Cahyani menemukan bahwa perhitungan HPP pada UMKM Warung Makan Parkiran lebih rendah dibandingkan hasil perhitungan metode *full costing* karena belum memasukkan seluruh biaya tenaga kerja dan *overhead* [9]. Temuan serupa juga terlihat pada penelitian UMKM Donat X, yang menunjukkan bahwa HPP yang digunakan pelaku usaha belum mencerminkan biaya aktual karena biaya tenaga kerja langsung belum dimasukkan dalam perhitungan [10]. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa pencatatan biaya yang kurang lengkap dapat membuat pelaku usaha keliru dalam menilai keuntungan.

Selain metode perhitungan, media pencatatan juga berperan dalam membantu UMKM menyusun biaya produksi secara lebih rapi. Putri, Subarman, dan Supono merancang perhitungan HPP berbasis Excel dengan metode *full costing* agar laporan biaya produksi dapat disusun secara sistematis [11]. Rivandi, Ananda, Meirina, Umar, dan Putra juga menjelaskan bahwa penggunaan Excel dapat membantu pelaku usaha mencatat biaya bahan baku, tenaga kerja, dan *overhead* secara lebih terstruktur serta mengurangi risiko kesalahan perhitungan [12]. Dengan demikian, *spreadsheet* dapat menjadi alat bantu sederhana yang sesuai untuk UMKM karena mudah digunakan dan fleksibel.

Dalam kegiatan pengabdian masyarakat, pendampingan perhitungan HPP tidak hanya bertujuan menghasilkan angka, tetapi juga membantu mitra memahami bagaimana biaya usahanya terbentuk. Rahmadani et al. menunjukkan bahwa pelatihan dan pendampingan HPP dapat meningkatkan kemampuan mitra dalam menyusun harga pokok produksi dan laporan keuangan sederhana [13]. Febriansyah et al. juga menjelaskan bahwa pelatihan penentuan HPP dan strategi harga dapat meningkatkan pemahaman pelaku UMKM dalam menghitung biaya produksi serta menentukan harga jual yang lebih sesuai dengan kondisi pasar [14].

Mitra dalam kegiatan ini adalah UMKM Nasi Goreng Gondrong Limo yang berlokasi di Jl. Pinang Dua, Kecamatan Limo, Depok. Usaha ini bergerak di bidang kuliner jalanan dan telah menjalankan aktivitas produksi makanan siap saji sejak tahun 1995 berdasarkan hasil wawancara awal. Saat ini, UMKM tersebut memiliki empat orang pegawai dan menjual berbagai menu, seperti nasi goreng, mie goreng, kwetiau, serta variasi menu lainnya. Kegiatan ini berfokus pada tiga produk, yaitu Nasi Goreng Biasa, Mie Goreng Biasa, dan Kwetiau Goreng Biasa, karena ketiganya diproduksi secara rutin dan memiliki struktur bahan baku yang dapat ditelusuri per porsi. UMKM Nasi Goreng Gondrong Limo dipilih karena memenuhi karakteristik objek pengabdian, yaitu merupakan UMKM nyata, memiliki pegawai, menjual lebih dari tiga jenis produk, dan melakukan aktivitas pengolahan makanan. Selain itu, beberapa menu menggunakan bahan yang sama, seperti

telur, ayam, sawi, bumbu halus, kecap, minyak, penyedap rasa, timun, kerupuk, dan pembungkus, tetapi tetap memiliki bahan utama yang berbeda. Nasi Goreng Biasa menggunakan beras, Mie Goreng Biasa menggunakan mie kuning, sedangkan Kwetiau Goreng Biasa menggunakan kwetiau basah. Kondisi tersebut membuat pendekatan *product costing* relevan digunakan karena biaya perlu dihitung untuk masing-masing produk.

Berdasarkan hasil wawancara awal, mitra belum melakukan pencatatan biaya dan penjualan secara sistematis. Pemilik usaha belum selalu menghitung jumlah penjualan per menu secara rinci dan lebih berfokus pada habisnya stok bahan baku harian. Selain itu, biaya tenaga kerja dan biaya pendukung seperti gas, listrik, air, transportasi belanja, kemasan, serta perawatan peralatan juga belum dialokasikan secara jelas ke setiap produk. Kondisi ini menyebabkan pemilik belum memiliki gambaran lengkap mengenai biaya produksi per porsi. Berdasarkan permasalahan tersebut, kegiatan ini bertujuan untuk membantu UMKM Nasi Goreng Gondrong Limo dalam mengidentifikasi, mengelompokkan, dan menghitung biaya produksi menjadi HPP per produk secara sistematis. Pendampingan dilakukan melalui penyusunan data biaya ke dalam *spreadsheet*, pengelompokan biaya bahan baku, tenaga kerja, dan *overhead*, serta alokasi biaya bersama ke tiga produk yang dianalisis. Hasil kegiatan ini diharapkan dapat menjadi dasar evaluasi harga jual dan membantu mitra mengelola biaya produksi secara lebih terarah.

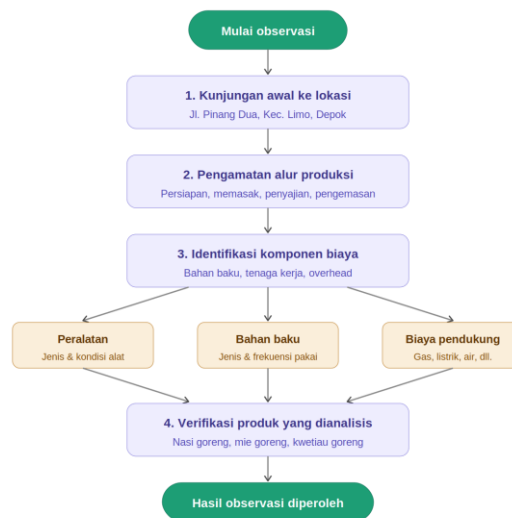
2. METODE PENELITIAN

Kegiatan ini menggunakan pendekatan deskriptif dengan bentuk pengabdian masyarakat berbasis studi kasus pada UMKM Nasi Goreng Gondrong Limo. Pendekatan deskriptif digunakan karena kegiatan ini bertujuan menggambarkan kondisi aktual mitra, mengidentifikasi komponen biaya produksi, menghitung Harga Pokok Produksi (HPP), serta memberikan rekomendasi berdasarkan hasil perhitungan. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi langsung, wawancara, dokumentasi, dan pengolahan data biaya menggunakan *spreadsheet*. Pendekatan studi kasus dipilih karena objek kegiatan hanya berfokus pada satu UMKM, sehingga proses pengumpulan dan analisis data dapat dilakukan secara lebih mendalam sesuai kondisi usaha mitra [15].

Strategi pengabdian yang digunakan dalam kegiatan ini mengarah pada pendekatan *Participatory Action Research* (PAR). Pendekatan PAR menempatkan mitra sebagai pihak yang ikut terlibat dalam proses identifikasi masalah, pengumpulan informasi, penyusunan solusi, dan refleksi atas hasil kegiatan [16]. Dalam konteks kegiatan ini, mitra tidak hanya menjadi objek pengamatan, tetapi juga menjadi sumber informasi utama mengenai aktivitas produksi, penggunaan bahan baku, sistem kerja pegawai, biaya harian, serta kebiasaan penentuan harga jual. Oleh karena itu, kegiatan ini dilakukan melalui kerja sama antara tim pengabdian/mahasiswa dan pihak UMKM agar hasil perhitungan HPP sesuai dengan kondisi nyata usaha.

Kegiatan dilaksanakan di UMKM Nasi Goreng Gondrong Limo yang berlokasi di Jl. Pinang Dua, Kecamatan Limo, Depok. Pihak yang terlibat dalam kegiatan ini adalah tim mahasiswa sebagai pelaksana observasi dan analisis, pemilik atau pengelola usaha sebagai narasumber utama, serta pegawai UMKM sebagai pihak yang membantu menjelaskan aktivitas operasional harian. Bentuk keterlibatan mitra meliputi pemberian informasi mengenai profil usaha, menu yang dijual, bahan baku yang digunakan, pola belanja bahan, upah tenaga kerja, biaya operasional, serta dokumentasi kegiatan. Pendampingan dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu observasi, wawancara, dokumentasi, pengumpulan data biaya, identifikasi produk, alokasi biaya, perhitungan HPP, dan analisis harga kompetitor.

2.1. Tahapan Observasi



Gambar 1. Tahapan Observasi pada UMKM Nasi Goreng Gondrong Limo

Observasi dilakukan secara langsung pada lokasi usaha untuk memahami alur produksi, kondisi tempat usaha, aktivitas pegawai, serta proses pengolahan produk. Pada tahap ini, tim mengamati bagaimana produk dibuat mulai dari persiapan bahan, proses memasak, penyajian, hingga pengemasan produk. Observasi juga dilakukan untuk melihat jenis peralatan yang digunakan, bahan baku yang sering dipakai, serta biaya pendukung yang muncul selama proses produksi.

Tahap observasi penting dilakukan karena data biaya dalam UMKM kuliner tidak selalu tersedia dalam bentuk catatan tertulis. Sebagian informasi hanya dapat dipahami dengan melihat langsung kegiatan usaha, misalnya penggunaan gas, pemakaian minyak, kebutuhan kemasan, dan pembagian kerja pegawai. Melalui observasi, tim dapat memperoleh gambaran awal mengenai komponen biaya yang perlu dimasukkan dalam perhitungan HPP. Observasi juga membantu memastikan bahwa produk yang dipilih benar-benar diproduksi secara rutin dan dapat dianalisis berdasarkan data yang tersedia.

Hasil observasi awal menunjukkan bahwa Nasi Goreng Gondrong Limo merupakan usaha kuliner jalanan yang melakukan proses produksi makanan siap saji. Aktivitas produksi dilakukan setiap hari dengan sistem belanja bahan secara harian. Produk yang dijual cukup beragam, tetapi beberapa bahan baku digunakan secara berulang pada berbagai menu, seperti telur, ayam, sawi, bumbu halus, kecap, minyak, penyedap rasa, timun, kerupuk, dan pembungkus. Kondisi tersebut menjadi dasar bahwa perhitungan HPP perlu dilakukan per produk agar biaya masing-masing menu dapat diketahui dengan lebih jelas.

2.2. Tahapan Wawancara dan Dokumentasi

Wawancara dilakukan secara langsung kepada pihak UMKM untuk memperoleh informasi yang tidak dapat diperoleh hanya melalui observasi. Wawancara bersifat semi-terstruktur, yaitu tim menyiapkan beberapa pertanyaan utama, tetapi tetap memberi ruang bagi narasumber untuk menjelaskan kondisi usaha secara lebih bebas. Cara ini digunakan agar informasi yang diperoleh tidak hanya berupa angka, tetapi juga mencakup kebiasaan usaha, pola belanja, dan alasan di balik pengambilan keputusan operasional.

Pertanyaan wawancara mencakup profil usaha, tahun berdiri, jumlah pegawai, menu yang dijual, harga jual, produk yang paling banyak diminati, pola penjualan harian, jumlah hari operasional dalam satu bulan, biaya bahan baku, sistem upah pegawai, dan biaya pendukung usaha. Informasi tersebut digunakan untuk menyusun gambaran umum mitra dan menjadi dasar penyusunan data biaya. Wawancara juga digunakan untuk memahami apakah mitra telah melakukan pencatatan biaya secara sistematis atau masih mengandalkan perkiraan dan kebiasaan harian.

Selain wawancara, dokumentasi dilakukan dalam bentuk foto lokasi usaha, foto menu, foto produk, dan foto bersama mitra UMKM. Dokumentasi diperlukan sebagai bukti pelaksanaan kegiatan pengabdian serta sebagai pelengkap data profil mitra. Dokumentasi juga membantu memperkuat deskripsi mengenai kondisi usaha, jenis produk yang dianalisis, dan aktivitas produksi yang diamati. Dengan adanya dokumentasi, kegiatan pengabdian tidak hanya berbasis perhitungan, tetapi juga menunjukkan adanya interaksi langsung antara tim dan mitra.

2.3. Pengumpulan Data Biaya Produksi

Data biaya produksi dikumpulkan dengan mengelompokkan biaya ke dalam tiga komponen utama, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead*. Pengelompokan ini mengacu pada konsep akuntansi biaya, di mana biaya produksi umumnya terdiri atas bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya produksi tidak langsung atau *overhead* [5], [6]. Pengumpulan data dilakukan berdasarkan hasil wawancara, observasi, daftar harga bahan, estimasi pemakaian bahan per porsi, serta data pembelian harian yang diperoleh dari mitra.

Biaya bahan baku dihitung berdasarkan jenis bahan yang digunakan untuk setiap produk, jumlah pemakaian per porsi, harga satuan, dan total biaya pemakaian. Pada kegiatan ini, bahan baku yang diidentifikasi meliputi bahan utama dan bahan pelengkap. Untuk Nasi Goreng Biasa, bahan utama yang digunakan antara lain beras, telur ayam, daging ayam, sawi hijau, bumbu halus, kecap, minyak, penyedap rasa, timun, kerupuk, dan kertas pembungkus. Untuk Mie Goreng Biasa, bahan yang digunakan meliputi mie kuning, telur ayam, daging ayam, sawi hijau, kol, bumbu halus, kecap, minyak, penyedap rasa, timun, kerupuk, dan kertas pembungkus. Sementara itu, Kwetiau Goreng Biasa menggunakan kwetiau basah, telur ayam, daging ayam, sawi hijau, kol, bumbu halus, kecap, minyak, penyedap rasa, timun, kerupuk, dan kertas pembungkus.

Biaya tenaga kerja dikumpulkan berdasarkan jumlah pegawai dan sistem upah yang berlaku. Berdasarkan hasil wawancara awal, UMKM memiliki dua orang pegawai dengan upah harian sebesar Rp150.000 per orang. Dengan demikian, total biaya tenaga kerja harian dihitung dari jumlah pegawai dikalikan upah per hari. Biaya tenaga kerja kemudian dialokasikan ke produk yang dianalisis karena pegawai tidak hanya memproduksi satu jenis menu, melainkan membantu seluruh aktivitas produksi dan penjualan.

Biaya *overhead* dikumpulkan dari biaya pendukung yang diperlukan dalam kegiatan produksi, tetapi tidak dapat ditelusuri secara langsung ke satu produk tertentu. Biaya tersebut meliputi gas LPG, listrik, air, transportasi belanja, serta biaya peralatan dan perawatan. Dalam perhitungan HPP, biaya *overhead* tetap perlu diperhitungkan karena biaya tersebut ikut mendukung proses produksi. Jika biaya *overhead* tidak dimasukkan, HPP dapat menjadi lebih rendah dari kondisi biaya yang sebenarnya [7], [9]. Oleh karena itu, seluruh biaya pendukung yang relevan dikumpulkan dan dialokasikan ke produk berdasarkan dasar alokasi yang dianggap paling logis.

2.4. Identifikasi Produk dan Penentuan Dasar Alokasi Biaya

Produk yang dianalisis dalam kegiatan ini adalah Nasi Goreng Biasa, Mie Goreng Biasa, dan Kwetiau Goreng Biasa. Ketiga produk tersebut dipilih karena merupakan menu yang diproduksi secara rutin dan menggunakan beberapa bahan baku yang saling beririsan. Selain itu, ketiga produk tersebut memiliki bahan utama yang berbeda sehingga dapat menunjukkan perbedaan struktur biaya antar produk.

Pendekatan yang digunakan dalam identifikasi biaya adalah *product costing*, karena perhitungan dilakukan untuk mengetahui HPP pada masing-masing produk. Pendekatan ini sesuai digunakan ketika produk yang dianalisis memiliki karakteristik bahan dan jumlah produksi yang berbeda, sehingga biaya perlu ditelusuri atau dialokasikan ke setiap jenis produk. Dalam kegiatan ini, biaya bahan baku langsung dihitung berdasarkan pemakaian bahan per porsi. Sementara itu, biaya tenaga kerja dan *overhead* diperlakukan sebagai biaya bersama yang perlu dialokasikan ke masing-masing produk.

Dasar alokasi biaya tenaga kerja dan *overhead* ditentukan berdasarkan proporsi volume produksi atau penjualan harian dari masing-masing produk. Dasar ini dipilih karena aktivitas produksi UMKM bersifat harian, produk dibuat secara rutin, dan data waktu kerja per produk belum tersedia secara rinci. Dengan menggunakan proporsi volume, produk yang diproduksi atau terjual dalam jumlah lebih besar akan menerima alokasi biaya tenaga kerja dan *overhead* yang lebih besar. Dasar alokasi ini digunakan agar pembagian biaya bersama lebih mudah dipahami oleh mitra dan tetap mencerminkan aktivitas produksi yang terjadi. Rumus dasar alokasi yang digunakan adalah sebagai berikut:

$$\text{Proporsi alokasi produk} = \frac{\text{Jumlah porsi produksi tertentu}}{\text{Total seluruh produk yang dianalisis}} \quad (1)$$

Setelah proporsi alokasi diperoleh, biaya tenaga kerja dan *overhead* dialokasikan dengan rumus:

$$\text{Alokasi biaya} = \text{Proporsi alokasi produk} \times \text{Total biaya bersama}. \quad (2)$$

Dengan metode tersebut, total biaya produksi setiap produk terdiri dari biaya bahan baku langsung ditambah alokasi biaya tenaga kerja dan alokasi biaya *overhead*. Penggunaan dasar alokasi ini bersifat sederhana, tetapi sesuai untuk kondisi UMKM yang belum memiliki pencatatan jam kerja, penggunaan energi, atau waktu produksi secara detail.

2.5. Perhitungan Harga Pokok Produksi

Perhitungan HPP dilakukan setelah seluruh data biaya bahan baku, tenaga kerja, dan *overhead* dikumpulkan. Tahap pertama adalah menghitung total biaya bahan baku harian untuk setiap produk

berdasarkan jumlah porsi yang diproduksi atau dijual. Tahap kedua adalah menghitung biaya tenaga kerja harian berdasarkan jumlah pegawai dan upah harian. Tahap ketiga adalah menghitung biaya *overhead* harian berdasarkan biaya gas, listrik, air, transportasi belanja, serta peralatan dan perawatan. Tahap keempat adalah mengalokasikan biaya tenaga kerja dan *overhead* ke masing-masing produk berdasarkan proporsi volume.

Metode perhitungan yang digunakan mengacu pada konsep *full costing*, yaitu seluruh biaya produksi dimasukkan dalam perhitungan HPP. Metode ini digunakan karena mampu memberikan gambaran biaya yang lebih lengkap dibandingkan perhitungan yang hanya memasukkan biaya bahan baku. Beberapa penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa penggunaan *full costing* dapat membantu UMKM mengetahui biaya produksi secara lebih menyeluruh dan menghindari penetapan harga jual yang terlalu rendah karena ada biaya yang belum diperhitungkan [7], [8], [9], [10]. Rumus umum yang digunakan dalam perhitungan HPP adalah sebagai berikut:

$$TBP = BBB + BTK + BOH \quad (3)$$

- *TBP* : Total biaya produksi produk
- *BBB* : Biaya bahan baku
- *BTK* : Biaya tenaga kerja
- *BOH* : Biaya overhead

Kemudian HPP per porsi dihitung dengan rumus:

$$HPP \text{ per porsi} = \frac{\text{Total biaya per produksi}}{\text{Jumlah porsi produk}} \quad (4)$$

Perhitungan dilakukan menggunakan *spreadsheet* agar setiap komponen biaya dapat disusun secara rapi, mudah diperiksa, dan dapat diperbarui apabila terdapat perubahan harga bahan atau jumlah penjualan. Penggunaan *spreadsheet* dipilih karena sesuai dengan kebutuhan UMKM yang membutuhkan alat bantu sederhana, fleksibel, dan mudah dipahami. Penelitian sebelumnya juga menunjukkan bahwa penggunaan Excel atau *spreadsheet* dapat membantu UMKM menyusun perhitungan HPP secara lebih sistematis serta mengurangi risiko kesalahan hitung [11], [12].

Hasil perhitungan HPP kemudian dibandingkan dengan harga jual yang berlaku pada UMKM. Perbandingan ini dilakukan untuk mengetahui apakah harga jual saat ini sudah mampu menutup biaya produksi atau masih perlu dievaluasi. Jika HPP mendekati atau bahkan melebihi harga jual, maka mitra perlu mempertimbangkan upaya perbaikan, seperti pengendalian biaya bahan baku, pengaturan porsi, efisiensi biaya *overhead*, atau penyesuaian harga jual.

2.6. Analisis Kompetitor

Analisis kompetitor dilakukan untuk membandingkan harga jual produk UMKM dengan harga jual usaha sejenis di sekitar lokasi. Analisis ini bertujuan mengetahui posisi harga Nasi Goreng Gondrong Limo dibandingkan dengan harga pasar. Dalam penentuan harga jual, pelaku usaha tidak hanya perlu memperhatikan biaya produksi, tetapi juga perlu mempertimbangkan harga kompetitor agar produk tetap dapat diterima konsumen dan tidak kehilangan daya saing [14].

Data harga kompetitor dikumpulkan melalui observasi sederhana terhadap usaha sejenis yang menjual menu nasi goreng, mie goreng, atau kwetiau di Depok. Informasi harga dapat diperoleh melalui daftar menu, platform pemesanan makanan, atau pengamatan langsung pada lokasi usaha pesaing. Produk kompetitor yang dibandingkan dipilih berdasarkan kemiripan jenis produk, ukuran porsi, dan segmen konsumen. Analisis dilakukan dengan membandingkan tiga komponen utama, yaitu harga jual UMKM, harga jual kompetitor, dan selisih harga. Selisih harga dihitung dengan rumus:

$$\text{Selisih harga} = \text{Harga jual UMKM} - \text{Harga jual kompetitor} \quad (5)$$

Apabila harga jual UMKM lebih rendah dari kompetitor, maka harga tersebut dapat menjadi keunggulan dari sisi keterjangkauan, tetapi tetap harus dipastikan bahwa harga tersebut sudah menutup HPP. Apabila harga jual UMKM lebih tinggi dari kompetitor, maka perlu dilihat apakah terdapat nilai tambah yang diberikan, seperti rasa, porsi, lokasi, pelayanan, atau kualitas bahan. Sementara itu, apabila harga jual UMKM relatif sama dengan kompetitor, maka fokus evaluasi dapat diarahkan pada efisiensi biaya agar margin keuntungan tetap terjaga.

Hasil analisis kompetitor digunakan sebagai pelengkap perhitungan HPP. Dengan demikian, rekomendasi yang diberikan kepada mitra tidak hanya berdasarkan biaya internal, tetapi juga mempertimbangkan kondisi harga pasar. Pendekatan ini diharapkan dapat membantu mitra menentukan harga jual yang lebih rasional, kompetitif, dan sesuai dengan struktur biaya produksi yang sebenarnya.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini dilakukan pada UMKM Nasi Goreng Gondrong Limo yang berlokasi di Jl. Pinang Dua, Kecamatan Limo, Depok. Kegiatan penelitian dilakukan melalui observasi langsung, wawancara, dokumentasi, dan pengumpulan data biaya produksi untuk menganalisis perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) pada beberapa produk utama UMKM. Fokus penelitian diarahkan pada produk Nasi Goreng Biasa, Mie Goreng Biasa, dan Kwetiau Goreng Biasa karena ketiga produk tersebut diproduksi secara rutin dan memiliki penggunaan bahan baku yang dapat dianalisis secara langsung. Melalui kegiatan ini, dilakukan identifikasi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead sebagai dasar evaluasi harga jual produk pada UMKM.

3.1. Profil UMKM dan produk yang Dianalisis

UMKM Nasi Goreng Gondrong Limo merupakan usaha kuliner jalanan yang berlokasi di Jl. Pinang Dua, Kecamatan Limo, Depok. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, usaha ini telah beroperasi sejak tahun 1995 dan bergerak dalam penjualan makanan siap saji seperti nasi goreng, mie goreng, dan kwetiau goreng. Dalam menjalankan kegiatan usahanya, UMKM ini memiliki empat orang pegawai yang membantu proses produksi dan pelayanan konsumen setiap harinya. Sistem produksi dilakukan secara harian dengan pembelian bahan baku yang disesuaikan dengan kebutuhan penjualan.



Gambar 2. Kegiatan observasi pada UMKM Nasi Goreng Gondrong Limo

Tabel 1 Profil Singkat UMKM

Keterangan	Informasi
Nama UMKM	Nasi Goreng Gondrong Limo
Lokasi	Jl. Pinang Dua, Limo, Depok
Bidang Usaha	Kuliner
Tahun Berdiri	1995
Jumlah Pegawai	4 orang

Dalam penelitian ini, produk yang dianalisis difokuskan pada tiga menu utama, yaitu Nasi Goreng Biasa, Mie Goreng Biasa, dan Kwetiau Goreng Biasa. Ketiga produk tersebut dipilih karena diproduksi secara rutin dan memiliki penggunaan bahan baku yang dapat dianalisis dalam perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP). Selain itu, seluruh produk memiliki harga jual yang sama sehingga menarik untuk dianalisis dari sisi struktur biaya produksinya.

Tabel 2 Produk yang Dianalisis

Produk	Harga Jual	Keterangan
Nasi Goreng Biasa	Rp17.000	Produk utama
Mie Goreng Biasa	Rp17.000	Produk utama
Kwetiau Goreng Biasa	Rp17.000	Produk utama

Hasil observasi menunjukkan bahwa beberapa bahan baku digunakan secara bersamaan pada berbagai menu, seperti telur, ayam, sawi, bumbu halus, kecap, minyak goreng, penyedap rasa, timun, kerupuk, dan pembungkus. Namun, setiap produk tetap memiliki bahan utama yang berbeda, yaitu beras pada nasi goreng, mie kuning pada mie goreng, dan kwetiau basah pada kwetiau goreng. Kondisi tersebut menjadi dasar dilakukannya analisis perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) menggunakan pendekatan *product costing* untuk mengetahui biaya produksi masing-masing produk secara lebih jelas.

3.2. Identifikasi dan Pengumpulan Data Biaya

Tahap identifikasi dan pengumpulan data biaya dilakukan melalui observasi langsung dan wawancara dengan pemilik UMKM Nasi Goreng Gondrong Limo. Kegiatan ini bertujuan untuk memperoleh informasi mengenai komponen biaya yang digunakan dalam proses produksi serta membantu pelaku usaha memahami struktur biaya produksi secara lebih sistematis. Data yang dikumpulkan meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead produksi pada menu Nasi Goreng Biasa, Mie Goreng Biasa, dan Kwetiau Goreng Biasa.

Berdasarkan hasil observasi, proses produksi dilakukan setiap hari dengan sistem pembelian bahan baku secara harian sesuai kebutuhan penjualan. Beberapa bahan baku digunakan secara bersama pada berbagai menu, seperti telur, ayam, sawi, bumbu halus, kecap, minyak goreng, penyedap rasa, timun, kerupuk, dan pembungkus. Selain itu, terdapat bahan utama yang berbeda pada masing-masing produk, yaitu beras pada nasi goreng, mie kuning pada mie goreng, dan kwetiau basah pada kwetiau goreng.

Tabel 3 Pengelompokan Data Biaya Produksi

No	Jenis Biaya	Keterangan
1	Biaya Bahan Baku	Beras, mie kuning, kwetiau, telur, ayam, sawi, bumbu halus, kecap, minyak goreng, dan bahan pelengkap lainnya
2	Biaya Tenaga Kerja	Upah pegawai yang terlibat dalam proses produksi
3	Biaya Overhead	Gas LPG, listrik, air, pembungkus, kerupuk, dan biaya pendukung lainnya

Dalam penelitian ini, metode yang digunakan adalah *product costing* dengan pendekatan *full costing*, yaitu seluruh biaya produksi dimasukkan ke dalam perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP). Data biaya yang telah dikumpulkan kemudian diolah menggunakan *spreadsheet* sebagai dasar dalam proses perhitungan HPP pada masing-masing produk.

Tabel 4 Ringkasan Biaya Bahan Baku Produk

Produk	Total Biaya Bahan Baku
Nasi Goreng Biasa	Rp 517.500
Mie Goreng Biasa	Rp 277.500
Kwetiau Goreng Biasa	Rp 348.000

Selain biaya bahan baku, pengumpulan data juga dilakukan terhadap biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* produksi. Biaya tenaga kerja meliputi upah pegawai yang membantu proses produksi dan pelayanan konsumen, sedangkan biaya *overhead* mencakup penggunaan gas LPG, listrik, air, serta biaya pendukung lainnya selama kegiatan produksi berlangsung. Seluruh data biaya tersebut kemudian digunakan sebagai dasar dalam proses analisis dan perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) pada masing-masing produk UMKM Nasi Goreng Gondrong Limo.

3.3. Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP)

Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) dilakukan menggunakan metode *full costing*, yaitu seluruh biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead dimasukkan ke dalam perhitungan biaya produksi. Metode ini digunakan untuk mengetahui total biaya produksi secara lebih rinci sehingga UMKM dapat menentukan harga jual yang lebih tepat dan memperoleh keuntungan yang sesuai. Berdasarkan hasil pengumpulan data, biaya bahan baku menjadi komponen biaya terbesar dalam proses produksi karena digunakan setiap hari sesuai jumlah pesanan konsumen. Selain itu, biaya tenaga kerja dan biaya overhead seperti gas LPG, listrik, air, dan pembungkus juga turut mempengaruhi total biaya produksi pada masing-masing produk.

Tabel 5 Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP)

Komponen Biaya	Nasi Goreng Biasa	Mie Goreng Biasa	Kwetiau Goreng Biasa
Total Biaya Bahan Baku	Rp517.500	Rp277.500	Rp348.000
Biaya Bahan Baku per Unit	Rp11.500	Rp11.100	Rp11.600
Biaya Overhead per Unit	Rp156	Rp156	Rp156
Biaya Tenaga Kerja per Unit	Rp2.000	Rp2.000	Rp2.000
HPP per Unit	Rp13.656	Rp13.256	Rp13.756
Harga Jual per Unit	Rp17.000	Rp17.000	Rp17.000
Keuntungan per Unit	Rp3.344	Rp3.744	Rp3.244

Hasil perhitungan menunjukkan bahwa produk Kwetiau Goreng Biasa memiliki HPP tertinggi sebesar Rp13.756 per unit, sedangkan produk Mie Goreng Biasa memiliki HPP terendah sebesar Rp13.256 per unit. Perbedaan tersebut dipengaruhi oleh penggunaan bahan baku utama pada masing-masing produk. Produk Kwetiau Goreng Biasa memiliki biaya bahan baku lebih tinggi karena penggunaan kwetiau basah sebagai bahan utama, sedangkan Mie Goreng Biasa memiliki biaya bahan baku yang relatif lebih rendah dibandingkan produk lainnya. Sementara itu, HPP Nasi Goreng Biasa berada di antara keduanya, yaitu sebesar Rp13.656 per unit.

Berdasarkan hasil analisis, seluruh produk masih memberikan keuntungan pada setiap penjualan karena harga jual yang diterapkan lebih tinggi dibandingkan nilai HPP per unit. Produk Mie Goreng Biasa memberikan keuntungan terbesar sebesar Rp3.744 per unit, sedangkan produk Kwetiau Goreng Biasa memberikan keuntungan terkecil sebesar Rp3.244 per unit. Adapun Nasi Goreng Biasa memberikan keuntungan sebesar Rp3.344 per unit. Dengan adanya perhitungan HPP ini, UMKM dapat mengetahui struktur biaya produksi secara lebih rinci sehingga penentuan harga jual dapat dilakukan secara lebih terukur dan tidak hanya berdasarkan perkiraan atau mengikuti harga pasar di sekitar lokasi usaha.

3.4. Perbandingan Harga Jual dengan Kompetitor

Perbandingan harga jual dilakukan untuk mengetahui posisi harga produk UMKM Nasi Goreng Gondrong Limo dibandingkan dengan usaha sejenis yang dinilai sebanding (*apple-to-apple*). Berdasarkan pendekatan tersebut, penelitian ini menetapkan Pondok Selera 72 yang berlokasi di Kukusan, Depok, sebagai kompetitor pembanding utama. Perbandingan ini bertujuan untuk melihat secara lebih objektif dan valid apakah harga jual yang diterapkan oleh mitra masih kompetitif di pasaran.

Tabel 6 Perbandingan Harga Jual dengan Kompetitor

Produk	Harga Jual UMKM	Rata-rata Harga Kompetitor	Selisih Harga	Keterangan
Nasi Goreng Biasa	Rp17.000	Rp18.000	Rp1.000 lebih murah	Kompetitif
Mie Goreng Biasa	Rp17.000	Rp18.000	Rp1.000 lebih murah	Kompetitif
Kwetiau Goreng Biasa	Rp17.000	Rp18.500	Rp1.500 lebih murah	Kompetitif

Berdasarkan hasil perbandingan, harga jual produk pada UMKM Nasi Goreng Gondrong Limo masih berada pada kategori kompetitif karena memiliki harga yang relatif lebih rendah jika disandingkan langsung dengan Pondok Selera 72 di Kukusan selaku kompetitor yang sebanding (*apple-to-apple*). Selisih harga tersebut menunjukkan bahwa UMKM tetap mampu bersaing secara efektif di pasaran tanpa harus mengorbankan margin keuntungan yang diperoleh dari setiap produk yang dijual.

Selain itu, hasil perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) menunjukkan bahwa harga jual sebesar Rp17.000 mampu menutupi seluruh biaya produksi dan memberikan keuntungan pada setiap porsi produk. Kondisi tersebut membuktikan bahwa penetapan harga jual pada UMKM telah dinilai tepat, baik berdasarkan perhitungan struktur biaya produksi internal maupun hasil perbandingan eksternal dengan kompetitor yang memiliki karakteristik usaha serupa.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan analisis yang telah dilakukan pada UMKM Nasi Goreng Gondrong Limo, perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) telah disusun secara sistematis menggunakan metode *product costing*. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa produk Kwetiau Goreng Biasa memiliki HPP tertinggi sebesar Rp13.756 per unit dengan keuntungan terkecil sebesar Rp3.244 karena dipengaruhi oleh tingginya biaya bahan baku utama. Sementara itu, produk Mie Goreng Biasa memiliki nilai HPP terendah sebesar Rp13.256 dengan keuntungan terbesar mencapai Rp3.744 per unit, dan Nasi Goreng Biasa memiliki HPP sebesar Rp13.656 dengan keuntungan sebesar Rp3.344 per unit. Secara keseluruhan, penetapan harga jual aktual sebesar Rp17.000 untuk ketiga produk tersebut dinilai sudah tepat karena mampu menutupi seluruh komponen biaya produksi sekaligus memberikan margin keuntungan bagi pelaku usaha.

Melalui analisis kompetitor di sekitar wilayah Limo, Depok, harga jual yang diterapkan oleh mitra

juga dikategorikan kompetitif di pasaran karena memiliki selisih lebih murah Rp1.000 untuk menu nasi goreng dan mie goreng, serta lebih murah Rp1.500 untuk menu kwetiau goreng dibandingkan harga kompetitor yang dianalisis. Refleksi dari kegiatan pengabdian ini menunjukkan bahwa penggunaan alat bantu spreadsheet terbukti membantu mitra mengatasi kendala ketiadaan pencatatan biaya yang rapi sehingga struktur biaya usaha kini dapat dipahami secara lebih terstruktur dan tidak lagi mengandalkan perkiraan semata. Sebagai rekomendasi, pelaku usaha disarankan untuk secara konsisten memanfaatkan instrumen pencatatan tersebut guna mengantisipasi fluktuasi harga bahan baku dan melakukan evaluasi harga jual secara berkala. Selain itu, pengembangan selanjutnya dapat diarahkan pada analisis biaya untuk menu lainnya yang dijual oleh UMKM serta peningkatan pengelolaan keuangan dan strategi pemasaran yang lebih komprehensif.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas kelancaran pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat hingga penyusunan artikel ini dapat diselesaikan dengan baik. Penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Jurusan Teknik Industri, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta, atas dukungan akademik, fasilitas, serta bimbingan yang telah diberikan selama proses perkuliahan dan pelaksanaan kegiatan ini. Penulis juga mengucapkan terima kasih yang tulus kepada pemilik serta seluruh pegawai UMKM Nasi Goreng Gondrong Limo yang berlokasi di Kecamatan Limo, Depok, selaku mitra pengabdian, atas keterbukaan, keramahan, dan kerja sama yang luar biasa dalam memberikan data serta informasi operasional usaha selama tahapan observasi dan wawancara dilakukan. Akhir kata, apresiasi tinggi juga disampaikan kepada rekan-rekan anggota Kelompok 5 serta seluruh pihak yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran untuk saling membantu demi mensukseskan seluruh rangkaian kegiatan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Pemerintah Republik Indonesia, "Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 2021 tentang Kemudahan, Pelindungan, dan Pemberdayaan Koperasi dan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah," 2021. [Online].
- [2] Direktorat Jenderal Perbendaharaan Kementerian Keuangan Republik Indonesia, "UMKM Hebat, Perekonomian Nasional Meningkatkan," 2024. [Online].
- [3] Badan Pusat Statistik, "Statistik Penyediaan Makanan Minuman 2024," Jakarta: Badan Pusat Statistik, 2025. [Online].
- [4] Badan Pusat Statistik, "Profil Industri Mikro dan Kecil 2024," Jakarta: Badan Pusat Statistik, 2025.
- [5] C. Drury, *Management and Cost Accounting*, 11th ed. Andover: Cengage Learning, 2021.
- [6] S. M. Datar and M. V. Rajan, *Horngren's Cost Accounting: A Managerial Emphasis*, 17th ed. Harlow: Pearson, 2021.
- [7] N. F. Agustin, I. Wijayanti, and N. S. Muntiah, "Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing, Variable Costing, dan Activity Based Costing sebagai Dasar Penentuan Harga Jual," *Liquidity*, vol. 11, no. 2, 2022, doi: <https://doi.org/10.32546/lq.v11i2.1783>
- [8] Zulhendra and D. Oktaria, "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing pada UMKM Titin Taylor," *Jurnal Akademi Akuntansi Indonesia Padang*, vol. 5, no. 2, pp. 358–371, 2026, doi: <https://doi.org/10.31933/zxxkpg46>
- [9] S. U. Azizah and N. P. D. Cahyani, "Analisis Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing untuk Menentukan Harga Jual pada UMKM Warung Makan Parkiran," *Kompeten: Jurnal Ilmiah Ekonomi dan Bisnis*, vol. 2, no. 5, pp. 808–813, 2024, doi: <https://doi.org/10.57141/kompeten.v2i5.110>
- [10] "Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual dengan Menggunakan Metode Full Costing di UMKM Donat X," *SAINTEK: Jurnal Ilmiah Sains dan Teknologi Industri*, 2024. [Online]. Available: <https://journal.ukmc.ac.id/index.php/jsti/article/view/1810>
- [11] D. P. S. Putri, K. Subarman, and I. Supono, "Perancangan Harga Pokok Produksi UMKM Kacang Bawang Metode Full Costing Berbasis Excel," *Briliant: Jurnal Riset dan Konseptual*, vol. 8, no. 1, pp. 252–260, 2023, doi: <https://doi.org/10.28926/briliant.v8i1.1108>

-
- [12] M. Rivandi, F. Ananda, E. Meirina, D. Umar, and G. H. Putra, "Perhitungan HPP Secara Praktis dan Akurat dengan Excel: Solusi Bagi Pengusaha Dapur Tahu," *Abdira: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, vol. 5, no. 2, pp. 55–62, 2025. [Online]. Available: <https://abdira.org/index.php/abdira/article/view/588>
- [13] Rahmadani, N. Soraya, S. B. Siahaan, M. A. Jazuli, T. M. Sulaiman, D. Anisa, M. F. A. Nasution, A. L. Munawar, M. Y. Aunhanief, and A. A. Fachrani, "PKM Pelatihan dan Pendampingan Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Pengelolaan Keuangan Serta Peningkatan Penjualan Menggunakan Digital Marketing," *JURPIKAT: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, vol. 5, no. 4, pp. 1260–1274, 2024, doi: <https://doi.org/10.37339/jurpikat.v5i4.2005>
- [14] E. Febriansyah, H. Dhayan, C. Martya, A. Azwani, T. R. L. Gaol, R. C. L. Pascasia, F. A. Lestari, and S. I. Zultami, "Pelatihan Penentuan Harga Pokok Produksi dan Strategi Penetapan Harga," *IJTIMA': Jurnal Pengabdian Masyarakat*, vol. 2, no. 1, pp. 21–30, 2025, doi: <https://doi.org/10.25299/ijtima.2025.21752>
- [15] J. W. Creswell and J. D. Creswell, *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches*, 6th ed. Thousand Oaks, CA: SAGE Publications, 2023. [Online]. Available: <https://uk.sagepub.com/en-gb/eur/research-design/book270550>
- [16] F. Cornish, N. Breton, U. Moreno-Tabarez, J. Delgado, M. Rua, A. de-Graft Aikins, and D. Hodgetts, "Participatory Action Research," *Nature Reviews Methods Primers*, vol. 3, no. 34, 2023, doi: <https://doi.org/10.1038/s43586-023-00214-1>