

PENDAMPINGAN PRODUKSI DAN PENERAPAN LAPORAN KEUANGAN PADA KELOMPOK PENGRAJIN SEKAR MELATI TEMANGGUNG

Mardinawati, Ulfah Hidayati, Eka Murtiasri, M.Noor Ardiansah, Agus Suwondo

Jurusan Akuntansi, Politeknik Negeri Semarang

Kata kunci:

Sekar Melati,
HPP,
makanan ringan

Abstrak

Mitra pada Program Pengabdian Masyarakat ini adalah Kelompok Pengrajin Makanan Ringan Sekar Melati Temanggung. Tujuan dari program pengabdian adalah untuk meningkatkan jumlah produk makanan ringan, meningkatkan omset penjualan, meningkatkan pendapatan anggota kelompok, meningkatkan ketrampilan dalam menyusun laporan harga pokok produksi (HPP) dan Laba Rugi. Permasalahan yang dihadapi mitra adalah jumlah hasil produksi belum maksimal, karena alat produksi terbatas, biaya produksi dan data penjualan hanya dicatat secara manual, harga jual belum dihitung berdasarkan besarnya harga pokok penjualan (HPP) dan pengemasan masih sederhana. Dari permasalahan tersebut solusi adalah diadakan pengadaan peralatan produksi berupa 1 (satu) buah alat cetak stik, 3 (tiga) buah kompor, 2 (dua) buah wajan dan 1 (satu) buah alat sealer. Selain pengadaan alat, diadakan pelatihan dan praktek penyusunan laporan keuangan berupa laporan harga pokok produksi (HPP) dan laporan Laba Rugi terkomputerisasi, serta pengemasan produk. Metode yang digunakan adalah praktek menggunakan peralatan produksi, praktek menyusun laporan harga pokok produksi (HPP) dan laporan laba rugi menggunakan aplikasi Microsoft Excel, praktek packing, dan pendampingan. Luaran dalam program ini adalah meningkatkan jumlah produksi sebesar 15%, meningkatkan omzet penjualan sebesar 15% per bulan, mampu menyusun laporan harga pokok produksi (HPP) dan laporan laba rugi terkomputerisasi .

Corresponding Author:

Mardinawati

Jurusan Akuntansi, Politeknik Negeri Semarang, Jl. Prof. Soedarto, SH., No.1, Semarang, 50275

E-mail: watimardina@yahoo.co.id

PENDAHULUAN

Desa Gesing Temanggung yang terkenal dengan penghasil kopi, terdapat kelompok masyarakat di Desa Gesing yang menekuni bidang makanan ringan. Adapun kelompok masyarakat tersebut terdiri dari ibu-ibu rumah tangga yang tidak memiliki kegiatan rutin. Kelompok tersebut mulai bergabung pada tahun 2019 yang merupakan kumpulan dari 3 (tiga) pengrajin makanan ringan. Ketiga pengrajin bergabung pada

kelompok yang bernama “Kelompok Sekar Melati”. Kelompok Sekar Melati yang berdiri sejak tahun 2013 hanya bergerak di bidang pengelolaan kopi, yang anggotanya tersebar di beberapa dukuh Di Desa Gesing.

Mitra pada kegiatan Program Pengabdian Masyarakat ini adalah Kelompok Pengrajin Makanan Ringan Sekar Melati, yang diketuai oleh Ibu Rodhiyah. Kelompok Sekar Melati, mempunyai dua bidang usaha yaitu makanan ringan dan kopi. Kelompok Pengrajin Makanan Ringan Sekar Melati memproduksi 6 jenis makanan yang diproduksi oleh 3 (tiga) orang pengrajin, yaitu Cabe-crispy diproduksi oleh Ibu Titin Subiyati, klatak, stik bawang, stik talas, keripik talas diproduksi oleh Ibu Suprapti dan keripik pisang diproduksi oleh Ibu Sri Wahyuni. Ke enam jenis makanan tersebut sebagian besar memanfaatkan bahan baku dari hasil pertanian desa setempat. Adapun bahan baku antara lain cabe rawit, ketela pohong, pisang raja dan talas yang semuanya banyak dijumpai di daerah tersebut. Sedangkan untuk bahan-bahan lainnya semua tersedia di toko-toko.

Peralatan yang digunakan untuk membuat produk makanan ringan masih memakai peralatan dapur di rumah tangga masing-masing. Kelompok belum mempunyai peralatan khusus untuk usaha makanan ringan ini. Peralatan khusus seperti alat cetak stik bawang harus pinjam jika pada waktunya mau produksi stik bawang, sehingga waktu produksi tidak dilakukan setiap hari.

Kelompok Sekar Melati masih mempunyai kendala dalam menetapkan harga jual. Mereka belum menetapkan berdasarkan hasil perhitungan dari harga pokok produksi (HPP). Selain itu pengrajin belum menghitung besarnya laba rugi yang diperoleh dari kegiatan masing-masing usahanya. Informasi laporan keuangan sangat diperlukan bagi kelompoknya dalam menentukan kebijakan lebih lanjut.

Hasil produk makanan ringan dapat dilihat pada gambar 1, kondisi mitra dapat dilihat pada gambar 2



Gambar 1: Makanan ringan belum kemasan

Sumber: Dokumentasi kegiatan



Gambar 2: proses produksi

Sumber: Dokumentasi kegiatan

Tujuan dari kegiatan ini adalah mampu meningkatkan kuantitas hasil produk, kualitas hasil pembungkus makanan ringan serta mampu menyusun HPP dan laporan Laba Rugi menggunakan aplikasi Microsoft Excel

Berdasarkan latar belakang, maka permasalahan yang ada pada Mitra adalah belum memiliki peralatan khusus untuk produksi makanan ringan. Keterbatasan alat menjadi kendala bagi mitra sehingga tidak dapat berproduksi secara maksimal. Hasil produk makanan ringan masih dibungkus dengan menggunakan plastik sederhana. Mitra belum mampu menyusun laporan Laba Rugi dan Harga Pokok Produksi (HPP) secara terkomputerisasi. Sehingga mitra belum dapat memperoleh informasi keuangan secara cepat, tepat dan akurat.

METODE

Berdasarkan permasalahan di atas, maka metode pendekatan yang akan digunakan adalah antara lain: Praktek menggunakan alat-alat produksi berupa alat cetak stik bawang, wajan dan kompor yang khusus untuk memproduksi makanan ringan. Praktek pengemasan produk menggunakan plastik berlabel dan alat sealer. Harapan dari metode praktek hasil produk dalam kemasan menjadi lebih rapi dan berlabel.

Tim telah menyiapkan alat produksi untuk ketiga kelompok makanan dan alat sealer yang dapat membantu kelancaran proses produksi sehingga produk siap dipasarkan.

Peserta diberi pelatihan dan praktek di bidang manajemen dan keuangan. Sedemikian pentingnya pencatatan harga pokok produksi ini pada usaha yang bergerak di bidang manufaktur. Proses produksi makanan ringan membutuhkan bahan baku, bahan penolong, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead. Untuk itu melalui kegiatan pengabdian ini telah dilakukan pelatihan dan praktek menyusun HPP yang hasilnya digunakan untuk menentukan harga jual. Selain menyusun laporan HPP dalam pelatihan dan praktek juga akan dilanjutkan dengan menyusun laporan Laba Rugi (LR). Praktek menyusun laporan tersebut menggunakan bantuan aplikasi Microsoft Excel. Microsoft Excel dapat digunakan untuk menyusun laporan HPP dan Laporan Penjualan dengan mudah (Hidayat, 2013). Tujuan disusun laporan keuangan adalah memberikan informasi keuangan tentang entitas pelaporan yang berguna bagi investor sekarang dan investor potensial, pemberi pinjaman, dan kreditor lainnya untuk membuat keputusan. (Warsono; 2013).

Tim beserta mitra mendata kebutuhan bahan baku, tenaga kerja serta biaya lainnya untuk setiap jenis produk makanan ringan. Data biaya produksi dimasukkan ke dalam form menggunakan aplikasi Microsoft excel yang sudah disiapkan oleh tim. Hasil akhir dari input data tersebut akan diperoleh nilai HPP setiap produk makanan ringan. Hasil perhitungan HPP kemudian ditambah dengan prosentase margin keuntungan yang diinginkan, maka akan menjadi harga jual. Mitra memberikan data penjualan yang diinputkan pada form yang telah disiapkan oleh Tim, maka akan diperoleh Laba Rugi usaha.

Tim program pengabdian masyarakat akan mendampingi mitra selama program berlangsung. Pedampingan dilakukan pada proses produksi semua jenis makanan ringan yang dihasilkan dan teknik penyusunan laporan HPP dan laporan Laba Rudi. Selain itu dilakukan pendampingan proses packing dalam kemasan plastik ukuran eceran (1/4 kg,

½ kg dan 1 kg).

HASIL KEGIATAN

Mitra dalam pengabdian masyarakat adalah Kelompok Pengrajin Sekar Melati yang memproduksi makanan ringan. Mitra berasal dari Desa Gesing Kandangan Temanggung. Kegiatan awal berupa koordinasi antara Tim dengan Ketua kelompok. Kegiatan kedua dilaksanakan pada hari Sabtu tanggal 18 Juni 2022. Peserta terdiri dari 3 anggota kelompok yang memproduksi tiga jenis makanan ringan yaitu masing-masing memproduksi cabe crispy, stik bawang dan keripik pisang/keripik talas. Peserta yang lainnya 3 orang yang dilatih mengelola laporan keuangan yang didampingi dengan ketua kelompok. Dari pihak Tim terdiri dari 5 orang dan 2 mahasiswa yang mendampingi dalam praktek menyusun laporan keuangan.

Kegiatan kedua diawali dengan menyerahkan peralatan produksi ke Mitra, berupa 3 (tiga) kompor, 2 (dua) wajan ukuran diameter 45 cm, 1 (satu) alat cetak stik dan 1 alat sealer. Peralatan produksi tersebut untuk memperlancar proses produksi, agar tidak terganggu dengan kegiatan pada rumah tangganya masing-masing, sehingga dapat meningkatkan jumlah produksi. Karena peralatan pokok sudah terpenuhi sehingga terpisah dengan peralatan yang digunakan untuk keperluan rumah tangga.

Bahan baku utama yang bukan berasal dari hasil tanaman setempat yaitu berupa terigu, minyak goreng dan bahan lain, telah disiapkan oleh tim dari Polines, sedangkan bahan baku yang dapat diperoleh dari desa setempat, disiapkan oleh kelompok pengrajin masing-masing. Kegiatan berikutnya praktek membuat stik terigu menggunakan alat cetak stik, serta praktek membuat produk makanan ringan seperti keripik pisang, talas dan cabe crispy menggunakan peralatan dari Tim. Setelah keempat jenis makanan selesai digoreng (stik terigu, cabe crispy, keripik pisang dan talas) kemudian dipacking menggunakan plastic dengan ukuran tebal dan dilengkapi stiker serta ditutup dengan alat sealer yang telah disediakan oleh Tim. Hasil makanan yang sudah dipacking terdapat pada gambar 7.

Di Bidang manajemen keuangan peserta diberi pelatihan dan praktek menyusun laporan keuangan berupa laporan harga pokok produksi (HPP) dan laporan Laba Rugi menggunakan Aplikasi Microsoft Excel. Pada dasarnya pengrajin membutuhkan hasil informasi keuangan dari kegiatan usaha, yang akan digunakan untuk pengambilan keputusan, hal tersebut diperoleh dari hasil penyusunan laporan keuangan yang telah

buat. Pada industri manufaktur informasi harga pokok produksi (HPP) mutlak dibutuhkan dalam rangka untuk menentukan harga jual yang akan ditetapkan. Dunia dan Abdullah, (2012:24) dalam Danang, mengemukakan bahwa biaya produksi adalah biaya-biaya yang terjadi sehubungan dengan kegiatan manufaktur. Adapun biaya produksi pada perusahaan manufaktur terdiri dari tiga kategori jenis, yaitu: bahan baku langsung (direct material), tenaga kerja langsung (direct labor), dan biaya overhead pabrik (BOP).

Harga pokok produksi (HPP) digunakan sebagai penentu harga jual produk makanan dari kelompok pengrajin, sehingga HPP harus dihitung secara tepat. Proses produksi dimulai dari menyiapkan bahan baku berupa tepung terigu, minyak, bahan dasar lainnya seperti pisang, talas, telur, dan cabe. Selain bahan baku juga terdapat bahan penolong yang harus didisiapkan. Besar biaya proses produksi tersebut yang akan dilaporkan menjadi HPP yang akan dipakai sebagai penentu harga jual. Harga Jual Menurut Lasena (2013), harga jual adalah sejumlah biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi suatu barang atau jasa ditambah dengan persentase laba yang diinginkan perusahaan, karena itu untuk mencapai laba yang diinginkan oleh perusahaan salah satu cara yang dilakukan untuk menarik minat konsumen adalah dengan cara menentukan harga yang tepat untuk produk yang terjual. Jadi harga jual merupakan harga pokok produksi suatu produk ditambah dengan persentase laba yang diinginkan. Harga jual harus ditentukan secara rinci dan detail, agar harga yang akan disampaikan kepada konsumen dapat bersaing.

Mulyadi (2010:17) menyatakan bahwa metode penentuan harga pokok produksi adalah cara perhitungan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi. Unsur harga pokok produksi meliputi biaya bahan baku, bahan pembantu, dan tenaga kerja.

Kegiatan pengabdian masyarakat kepada Kelompok Pengrajin Makanan ringan Sekar Melati, berupa praktek membuat makanan ringan menggunakan peralatan produksi yang disiapkan oleh Tim. Selain di bidang produksi, telah dilatih dan praktek menyusun laporan keuangan berupa Harga Pokok Produksi dan laba Rugi (LR), serta pelatihan mengemas produk menggunakan plastic berlabel yang sudah disiapkan.

Melalui penambahan alat produksi yang telah diterima, maka dapat menaikkan kapasitas produksi sebanyak 15%. Selain itu dengan kemasan yang lebih rapi juga dapat menaikkan kenaikan omzet sebesar 10%.

Gambar kegiatan dan hasil produk dapat dilihat pada gambar 3-7 dibawah. Sedangkan hasil praktek penyusunan laporan HPP dan Laba Rugi produk Cabe Crispy adalah sebagai berikut:



Gambar 3: hasil produk siap dipasarkan

Sumber: Dokumentasi kegiatan



Gambar 4: serah terima alat produksi

Sumber: Dokumentasi kegiatan



Gambar 5: Praktek packing

Sumber: Dokumentasi kegiatan



Gambar 6: foto bersama mitra

Sumber: Dokumentasi kegiatan



Gambar 7: pendampingan penyusunan lap keuangan

Sumber: Dokumentasi kegiatan

Sekar Melati			
PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI			
PRODUK		: CABE CRISPY	
BIAYA BAHAN BAKU			
a.	Cabe 5 kg @ 30.000	Rp.	150.000
b.	Tepung beras 4 kg x @ 13.000	Rp.	52.000
c.	minyak 3 lt x @ 20.000	Rp.	60.000
d.		0 Rp.	-
e.		0 Rp.	-
f.	Bahan pembantu	Rp.	20.000
g.		Rp.	
TOTAL BIAYA BAHAN BAKU			Rp. 282.000
BIAYA TENAGA KERJA LANGSUNG			
a.	produksi/hari	Rp.	-
b.		0 Rp.	-
c.	15.000/kg x 5 kg	Rp.	75.000
d.		Rp.	
TOTAL BIAYA TENAGA KERJA LANGSUNG			Rp. 75.000
BIAYA OVERHEAD PABRIK			
a.	gas	Rp.	8.000
b.	Plastik	Rp.	5.000
c.	Biaya overhead pabrik-penyusutan	Rp.	-
d.	Biaya overhead pabrik-penyusutan	Rp.	146
e.	Biaya overhead pabrik-penyusutan	Rp.	182
TOTAL BIAYA OVERHEAD PABRIK			Rp. 13.146
TOTAL BIAYA PRODUKSI			Rp. 370.146
JUMLAH UNIT PRODUKSI			5
HARGA POKOK PRODUKSI PER UNIT			Rp. 74.029
HARGA JUAL PER UNIT			
125% dari HPP			Rp. 96.238

Sekar Melati			
LAPORAN LABA RUGI			
TAHUN 2022			
PENDAPATAN			
Hasil Penjualan	Rp.	481.190	
Diskon Penjualan	Rp.		
Pendapatan lain	Rp.		
TOTAL PENDAPATAN			Rp. 481.190
HARGA POKOK PENJUALAN			
Persediaan Awal	Rp.	-	
Harga Pokok Produksi	Rp.	370.146	
Persediaan Akhir	Rp.	-	
			Rp. - 370.146
LABA KOTOR			Rp. 111.044
BIAYA-BIAYA			
BIAYA ADMINISTRASI			
a. Administrasi	Rp.	-	
b.	0 Rp.	-	
c.	0 Rp.	-	
BIAYA PEMASARAN			
a. Promosi	Rp.	-	
b. Komisi Sales	Rp.	-	
c.	0 Rp.	-	
TOTAL BIAYA-BIAYA			Rp. -
LABA BERSIH			Rp. 111.044

SIMPULAN

Kelompok Pengrajin Makanan Sekar Melati Gesing terbantu dengan adanya program penerapan teknologi laporan keuangan. Mitra memperoleh ketrampilan dalam menyusun laporan keuangan berupa HPP dan Laba Rugi menggunakan aplikasi Microsoft excel. Mitra mampu meningkatkan jumlah produksi serta kualitas kemasan produk makanan ringan. Melalui kemasan berlabel lebih menarik konsumen. Melalui kegiatan ini, rata-rata produksi ketiga jenis makanan ringan terdapat kenaikan sebesar 15%., sedangkan omset penjualan rata-rata meningkat sebanyak 10%.

Saran yang dapat disampaikan setelah kegiatan ini adalah bahwa pengrajin untuk dapat mengoptimalkan produksi, meningkatkan kualitas produk serta pengemasannya, agar bisa bersaing dengan produk lain. Kegiatan yang akan datang sebaiknya sudah memasukan model pemasaran digital.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Dunia, Firdaus Ahmad., Abdullah, Wasilah. 2012. Akuntansi Biaya. Edisi Kedua. Salemba Empat. Jakarta
- [2] Hidayat, Taufik. 2013. Membuat Aplikasi Excel Untuk UKM. Mediakita. Jakarta

- [3] Lasena, Sitti Rahmi.. “Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada PT. Dimembe Nyiur Agripro”. Jurnal EMBA, Vol. 1, No. 3, ISSN: 2303-1174, (2013): h. 585- 592.
- [4] Mulyadi. 2010. Akuntansi Biaya. Unit penerbit dan percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN. Yogyakarta.
- [5] Warsono, Sony. 2013. Akuntansi Pengantar Adaptasi IFRS. AB Publisher