

**IMPLEMENTASI PENGHITUNGAN HARGA POKOK DAN  
PENINGKATAN PRODUKTIFITAS UMKM RUMAH MAKAN “AYAM  
TIKTOK” TEMBALANG SEMARANG**

**Jati Handayani<sup>1</sup>, M. Rois<sup>2</sup>, Hartono<sup>3</sup>, Lardin Korawijayanti<sup>4</sup>, Siti Arbainah<sup>5</sup>,  
M. Th. Heni Widyarti<sup>6</sup>, Nikmatuniayah<sup>7</sup>, Rikawati<sup>8</sup>, Zulaika Putri  
Rokhimah<sup>9</sup>, Septian Yudha Kusuma<sup>10</sup>.**

<sup>1-10</sup>Jurusan Akuntansi, Polines, Jl. Prof. Sodarto, SH Tembalang, Semarang, 50275  
[Jatihandayani1203@gmail.com](mailto:Jatihandayani1203@gmail.com)

**Abstrak:** Pandemi Covid 19 menjadikan Usaha Mikro Ayam Tik Tok penjualan turun sangat tajam hingga 70 persen. Dengan keterbatasan pengetahuan manajemen wirausaha di bidang keuangan, produksi dan pemasaran, upaya bangkit kembali dari keterpurukan dapat ditempuh melalui berbagai alternatif sesuai kebutuhan yang urgen. Permasalahan yang dihadapi Warung Makan Ayam Tik Tok adalah menentukan harga pokok produksi dengan kemasan baru, sarana promosi tidak representatif. Metode Pelaksanaan adalah pelatihan dan pendampingan implementasi penghitungan harga pokok produksi, kemasan produk ramah lingkungan, pemasaran dan produksi pada Usaha Mikro Ayam Tik Tok guna. Hasil yang diperoleh adalah penentuan HPP yang memadai dan kemasan produk yang layak jual. Diharapkan setelah pelatihan ini penjualan produk meningkat, terutama dengan adanya penjualan online via go food.

**Kata Kunci: Usaha Mikro, HPP produksi, Kemasan Ramah Lingkungan**

**Abstract:** The Covid 19 pandemic has made the Tik Tok Chicken Micro Business sales drop very sharply by up to 70 percent. With limited knowledge of entrepreneurial management in finance, production and marketing, efforts to bounce back from adversity can be pursued through various alternatives according to urgent needs. The problem faced by Tik Tok Chicken Restaurant is to determine the cost of production with new packaging, the means of promotion are not representative. The method of implementation is training and assistance in the implementation of calculating the cost of production, packaging of environmentally friendly products, marketing and production at the Micro Chicken Tik Tok Guna Business. The results obtained are the determination of adequate HPP and product packaging that is worth selling. It is hoped that after this training, product sales will increase, especially with online sales via go food.

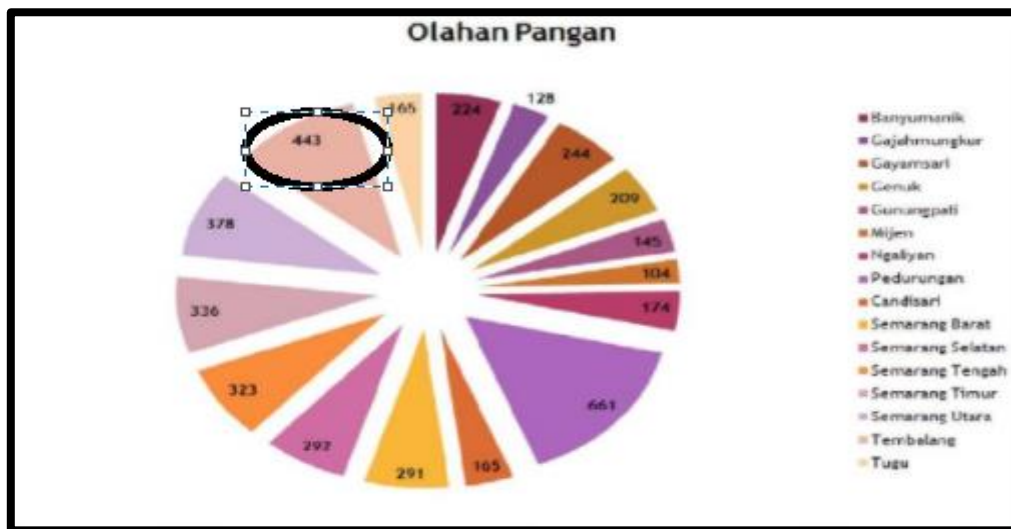
*Keywords: Micro Enterprises, Cost of Production, Eco Friendly Packaging*

**PENDAHULUAN**

Bulusan merupakan salah satu kelurahan di Kecamatan Tembalang. Kecamatan Tembalang terdiri dari 12 Kelurahan. Di Kecamatan Tembalang terdapat 3 perguruan Tinggi Negeri (UNDIP, POLINES dan POLTEKES serta satu universitas swasta Universitas Pandanaran. Kehadiran Undip di Tembalang memang olahan pangan merupakan usaha terbanyak di kecamatan Tembalang terdapat 443 umkm yang bergerak

mengubah wajah kawasan ini. Banyak perbedaan yang kini muncul karena berbagai alasan. Kondisi jalanan kini makin ramai. Pertokoan, perumahan, dan kawasan bisnis juga terus berkembang termasuk UMKM dibidang pengolahan pangan. Usaha peng

dbidang pengolahan pangan (Wahyudi dkk, 2019) sebagaimana dalam gambar 1 berikut ini.



Gambar 1. Jenis Usaha Olahan Pangan Per Kecamatan

Sumber: Wahyudi, Eko & Utomo, Agus & Mariana, Novita. (2019).

UMKM memiliki peran sangat besar dan signifikan dalam membantu meningkatkan kesejahteraan sebagai wadah pemberdayaan masyarakat. “UKM memiliki peran

masyarakat khususnya terhadap penyerapan tenaga kerja profesional yang relevan sebagai wadah dalam strategis dalam upaya pemerintah memerangi kemiskinan melalui

P-ISSN : 2830-3636

penciptaan lapangan kerja” (Arbainah, 2016). UMKM di Kecamatan tembalang tersebar di 12 Kelurahan termasuk Bulusan yang merupakan lokasi Mitra “Ayam Tiktok” sebagai sasaran objek pengabdian ini.

Mitra Warung Makan “Ayam Tiktok” berlokasi di di Jalan Gondang Timur I nomor 16B Bulusan, Kecamatan Tembalang Kota Semarang Jawa Tengah 50272. Usaha mikro skala rumah tangga ini merupakan warung nasi dengan lauk ayam goreng dan ayam bakar sudah berproduksi mulai tahun 2018, Jam buka tempat usaha 08.00 pagi sampai 21.00 malam. Tempat usaha berukuran 6x6m<sup>2</sup>. Kondisi lantai separuh keramik

separuh lantai semen. Fasilitas Ruang usaha terdiri dari 6 meja untuk lesehan, 2 kursi panjang, tikar. Sedangkan untuk peralatan dapur terdiri dari termos nasi, magic com, kulkas, 3 kompor gas, panci presto 2 (rusak 1). Bidang usaha adalah olahan makanan makanan yang terdiri dari ayam goreng presto dan ayam bakar yang merupakan menu baru yang ditawarkan kepada konsumen dan baru berjalan 2 minggu serta jajanan pasar (risol, arem arem, apem, dan lapis). Adapun lokasi dan kondisi Warung Makan Ayam Tik Tok sebagai Mitra sebagaimana dalam Gambar 2 berikut ini.



Gambar 2. Lokasi dan Kondisi Warung Makan Ayam Tik Tok

## Aspek Produksi Ayam Tik Tok Semarang

Dari hasil pemaparan dalam kondisi Mitra bahwa produk Rumah Makan Ayam Tik Tok memproduksi paket nasi dengan menu ayam goreng dan bakar dengan berbagai macam pilihan sambal yaitu sambel terasi, sambal matah, sambal ijo dan sambal pecak.









Rumah makan ayam tiktok perhari menghabiskan 5 kg ayam untuk mulai dari Rp.13.000,- sampai dengan Rp.25.000,-. Isi paket sangat variatif tergantung pilihan paket yang di inginkan diantaranya salah satu paket yang tersedia terdiri dari ayam, nasi, sambel, lalapan, keremesan. Omzet kotor rumah makan ayam tiktok sebelum pandemi Rp.25.000.000,- sedangkan ketika pandemi terjadi penurunan omset sebanyak 70% di masa pandemi.

Untuk menjaga kualitas hasil produksi, standar bahan baku yang digunakan untuk membuat ayam Makan Ayam Tik Tok Semarang menjalankan proses produksi sesuai gambar 3 berikut ini

produksi, pesanan rata rata yang diterima per hari 40 box. Paket yang tersedia terdiri dari Paket sambal matah, paket ayam paha presto, nasi goreng ayam, nasi goreng tiktok dan lain sebagainya (daftar menu dapat dilihat secara online di gofood maupun grabfood). Harga per box untuk paket yang tersedia sangat variatif

tiktok semarang sebanyak 70 potong ayam dengan berat per potong 2,25 ons. Untuk menjaga kelangsungan bahan baku yang siap diolah. Pemesanan ayam dari pemasok di lakukan 2-3 hari sekali dengan sekali order. Jumlah pemesanan mencapai 30 - 40 ekor. Harga 1satu ekor ayam Rp.25.000,- dengan komposisi potong 4 tanpa kepala dan ampela ati. Komposisi bumbu tertentu.

Dalam menjalankan usahanya, Rumah

Tahapan	Gambar	Aktivitas
1		Dipotong jadi 4 bagian tanpa ati dan ampela @ 2,25 ons dicuci bersih
2		Masukkan dalam panci sebanyak 70 potong tanpa bumbu ditambah 2 liter air
3		Direbus dengan panci presto selama 10 menit
4		Setelah matang dikeluarkan dari panci diberi bumbu yang sudah diracik dan diungkep dulu kurang lebih 60 menit agar bumbu merasuk terus direbus selama 30 menit
5		Setelah direbus ayam yang sudah berbumbu ditiriskan dan siap digoreng atau dibakar bila ada orderan
6		Proses penggorengan ayam
7		Ayam dalam kemasan Sterofom siap dikirim (go food)
8		Ayam yang sudah dikemas sesuai pesanan goreng atau bakar serta sambel terasi/matah/ pecak

Gambar 3 Proses Produksi Ayam Tik Tok

Berdasar proses produksi tersebut peralatan produksi yang digunakan untuk mengolah Ayam Tik Tok

antara lain panci presto, kompor gas, wajan penggorengan, serok dan sodet,



Gambar 4 Sebagian Peralatan Produksi Yang diperlukan

Saat ini peralatan produksi panci presto yang dipunyai ada yang rusak 1 buah. Dalam kondisi pandemic tidak mengganggu proses produksi yang ada. Namun dalam kondisi normal yang omsetnya bisa lebih dari 100 paket bisa terganggu kelancaran proses produksinya. Sehingga diperlukan penggantian panci presto. Ayam Tik Tok mendapat pasokan bahan baku ayam dari pedagang ayam potong . Kerombong yang digunakan rusak sehingga

dikhawatirkan bisa mengganggu pasokan bahan baku. Untuk itu diberikan support kepada pemasok berupa kerombong motor untuk kelancaran pasokan bahan baku.

### Aspek Pemasaran

Pemasaran produk ayam tiktok yang sudah dijalankan melalui media online diantaranya gofood, grabfood, google ads, instagram, link sebagai alat pembayaran elektronik. Target

P-ISSN : 2830-3636

pasar yang sudah disasar saat ini mencakup Tembalang, Ungaran, Kagok, Mangunharjo, Tandang. Sebagai salah satu sarana promosi di rumah makan Ayam Tik Tok, spanduk yang terpasang berukuran kecil dan hanya terpasang disalah satu sudut sehingga kurang dapat dilihat oleh masyarakat yang mencari lokasi rumah makan tersebut juga keadaannya sudah mulai memudar dan diperlukan perubahan spanduk (MMT) dengan ukuran 3,5 X 1 untuk meningkatkan pemasaran.

Kemasan produk ayam Tik tok menggunakan stylofoam. Penggunaan keasan ini menjadikan ada konsumen yang complain karena dianggap tidak ramah lingkungan. Masukan dari konsumen yang merupakan perhatian kepada Ayam Tik Tok direspon baik oleh pemilik Warun Makan Ayam Tik Tok dengan adanya rencana ganti kemasan yang lebih representative dan ramah lingkungan, Untuk itu diperlukan adanya desain dan bantuan cetak perdana dari hasil desain tersebut untuk memastikan bahwa desain benar benar representatif sesuai kebutuhan pasar untuk memuaskan konsumen.

Pada umumnya usaha mikro dalam operasinya tidak menggunakan atau mengaplikasikan pengetahuan tentang manajemen usaha baik dari segi manajemen keuangan, manajemen produksi maupun manajemen pemasaran. Sebagaiman disampaikan juga oleh Evi Linawati dan MI Mitha Dwi Restuti dalam Jurnal UNISSULA (2015) bahwa UMKM termasuk didalamnya usaha mikro menghadapi berbagai kendala atau masalah antara lain disebabkan rendahnya tingkat pendidikan, pelatihan usaha, pengalaman manajerial, kurangnya pemahaman teknologi informasi dan kurangnya keandalan karakteristik laporan keuangan. Untuk itu diperlukan adanya berbagai macam supporting pengetahuan dalam bentuk pelatihan atau pendampingan tertentu yang mendesak untuk diberikan sesuai kendala yang dihadapi usaha mikro tersebut secara bertahap. Pengemasan produk yang digunakan ayam tiktok menggunakan steroform dengan label berupa sticker, rumah makan ini berencana mengubah pengemasan produknya dengan menggunakan kemasan kardus ramah lingkungan dengan memperhatikan faktor kesehatan. Ukuran yang akan



digunakan dalam pengemasan adalah 18cm x 12cm dengan estimasi harga Rp.800/pcs (kardus polos) selain itu diperlukan kertas pelapis dengan estimasi harga Rp.20.000 - Rp.30.000,. Berkenaan dengan penggunaan kemasan baru perlu diberi pelatihan dan pendampingan penghitungan Harga Pokok Produksi, dan Pelatihan Pentingnya Kemasan Produk Ramah Lingkungan

**Permasalahan Mitra**

Mitra “Ayam Tik Tok” dalam masa pandemik tidak bisa berproduksi optimal. Meskipun letaknya strategis dan rasa ayamnya yang telah terstandar karena ukuran ayamnya,

proses pembuatannya dan bumbunya terukur dengan pasti. Target pasar yang disasar adalah para mahasiswa, namun karena pandemi saat ini konsumen yang sebagian besar mahasiwa sedang tidak berdomisili disana sehingga mengalami penurunan omset penjualan ‘Ayam Tik Tok mengalami penurunan drastis hingga 70%. Diharapkan dalam beberapa waktu kedepan penjualan dapat kembali normal dan rencana akan memproduksi ayam frozen serta mengganti kemasan dari steroform menjadi kemasan kardus menjadi lebih menarik dan lebih sehat untuk di konsumsi.

**Tabel 1. Permasalahan dan Solusi yang Ditawarkan**

No.	Keadaan	Permasalahan Yang Timbul	Pemecahan Masalah
1	Aspek Produksi	1. Belum adanya perhitungan harga pokok produksi untuk menentukan harga jual produk	1. Pendampingan penghitungan harga pokok produksi “ Ayam Tik Tok Semarang
		2. Kondisi peralatan untuk proses produksi kurang layak	2. Pendampingan penyediaan alat produksi antara lain panci presto sebagai alat produksi utama dan kerombong untuk
		3. Terbatasnya muatan atas pengiriman dari pemasok atas bahan produksi utama	



No.	Keadaan	Permasalahan Yang Timbul	Pemecahan Masalah
			pemasok bahan utama produksi ayam Tik Tok Semarang
2	Aspek Pemasaran	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengemasan masih menggunakan styrofoam dan stiker</li> <li>2. Spanduk hanya dapat dilihat dari satu arah sehingga tidak maksimal dalam promosi</li> </ol>	Pendampingan untuk untuk pengemasan dengan desain baru menggunakan kardus yang ramah lingkungan dan pengadaan MMT sebagai sarana promosi

Sumber: Hasil Wawancara

### Tujuan dan Manfaat

Tujuan yang akan dicapai dalam kegiatan pengabdian ini adalah: Memberikan pengetahuan tentang Harga Pokok Produksi dan Arti Pentingnya Kemasan Produk Ramah Lingkungan, Pendampingan Penghitungan Harga Pokok Produksi, dan Pemberian bantuan peralatan guna menunjang kegiatan produksi dan pemasaran.

### METODE PELAKSANAAN

Berdasarkan kesepakatan antara tim pengabdian masyarakat dengan Mitra adalah sebagai berikut: (1) Pelatihan dan pendampingan harga pokok produksi. (2) Pelatihan dan pendampingan kemasan produk ramah lingkungan (3) Pemberian bantuan panci presto, kerombong, MMT dan kemasan produk ramah lingkungan.

Prosedur yang dilaksanakan melalui tahapan sebagai berikut: **Tahap Persiapan**, yaitu

mempersiapkan materi dan pembicara untuk memberikan pelatihan dan pendampingan harga pokok produksi. Pertama mempersiapkan pengadaan abantuan barang berupa: panic presto, kerombong, MMT, kemasan produk ramah lingkungan. Kedua, melakukan komunikasi dan koordinasi dengan mitra dan tim untuk pelaksanaan Kegiatan yang akan dilaksanakan tanggal 13 Nopember 2021 untuk mempersiapkan tempat, peserta dan peralatan yang diperlukan untuk kegiatan pelaksanaan. Selanjutnya mempersiapkan sarana dan prasarana pendukung pelaksanaan kegiatan

#### **Tahap Pelaksanaan:**

- a. Pelatihan dan Pendampingan harga pokok Produksi dan kemasan produk ramah lingkungan
- b. Pemberian bantuan panic presto, kerombong, MMT dan kemasan produk ramah lingkungan
- c. Penandatanganan berita acara

serah terima bantuan barang kepada Mitra

#### **Tahap Evaluasi Kegiatan**

Evaluasi Kegiatan dilakukan diawal di saat proses dan diakhir kegiatan:

- a. Pada tahap awal dilakukan dengan wawancara pada saat survey diketahui bahwa Mitra belum menerapkan perhitungan harga pokok produksi karena belum memahami hal tersebut, berkaitan dengan rencana penggantian kemasan baru Mitra belum tahu bagaimana membuat desain dan keterbatasan biaya pengadaan
- b. Pada saat pelaksanaan kegiatan dilakukan presensi dan dialog setelah penyampaian materi untuk melihat pemahaman dan kesungguhan Mitra dalam mengikuti pelatihan
- c. Di tahap akhir dilakukan diskusi untuk mengetahui respon Mitra terhadap pelaksanaan kegiatan pengabdian yang telah dilakukan.

#### **Rencana Kegiatan pelaksanaan**

- a. Melaksanakan Pelatihan dan Pendampingan Harga pokok produksi serta kemasan produk ramah lingkungan.
- b. Dilanjutkan dengan pemberian bantuan panic presto, kerombong,

P-ISSN : 2830-3636

MMT dan kemasan produk ramah lingkungan

- c. Melaksanakan diskusi diakhir acara untuk mengetahui permasalahan Mitra yang perlu dicarikan solusi untuk disuslkan pada kegiatan di masa dating
- d. Pemantauan dilakukan untuk memastikan aplikasi teknologi yang diberikan

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat sesuai dengan kesepakatan tim dan Mitra dilaksanakan akan pada tanggal 13 Nopember 2921 di tempat Mitra yaitu Warung Makan Ayam Tik Tok di Jl. Gondang Timur I no. 16 B Kelurahan Bulusan Kecamatan Tembalang Kota Semarang. Tujuan Pelaksanaan kegiatan ini adalah:

- a. Menyampaikan pengetahuan dan pendampingan tentang harga pokok produksi dan kemasan produk ramah lingkungan
- b. Memberikan bantuan peralatan produksi dan pemasaran berupa: panci presto, kerombong, kemasan baru yang ramah lingkungan,

dan MMT

Pelaksanaan kegiatan telah dilaksanakan pada tanggal 13 Nopember 2021 dimulai dari pukul 09.00 WIB samapi dengan selesai, dengan program sebagai berikut:

- a. Pelatihan Harga Pokok Produksi disampaikan oleh Hamida Damayanti, mahasiswa kelas KP3A Program Studi Keuangan dan Perbankan. Melalui pelatihanini diterangkan tentang konsep dan biaya-biaya yang dihitung dlam menentukan harga pokok produksi seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead
- b. Pendampingan aplikasi penghitungan harga Pokok Produksi oleh ibu Dra; Lardin Korawijayanti, SE, MM. Mitra diberi tutorial menggunakan aplikasi exceel unyk menghitung harga poko produksi dengan kemasan baru
- c. Penyampaian pengetahuan tentang pentingnya kemasan Produk oleh Aliyah Nurhimah

mahasiswa Kelas KP3A Program Studi Keuangan dan Perbankan

- d. Penyerahan bantuan barang berupa peralatan produksi dan pemasaran yaitu: Panci Presto merk Kirin 10 liter; Kerombong motor ukuran medium anyaman plastik; MMT ukuran 3,5 x 1,5 sebanya 2 buah ; dan Kemasan baru produk ramah lingkungan sebanyak 100 lembar.

Kegiatan pengabdian berlangsung dengan lancar ata kerjasama yang baik antara tim pengabdian masyarakat bersama Mitra Warung Makan Ayam Tik Tok sebagai mitra sasaran binaan P3M Polines. Semuan bantuan barang sudah diserahkan dalam keadaan bagus. Penandatanganan barang dilakukan bersama antara tim pengabdian Masyarakat dan Mitra .



Gambar 5. Foto Bersama sebelum Berangkat dari kampus menuju objek

Foto Kegiatan di tempat Mitra sebelum memulai kegiatan Pelatihan dan Pendampingan



Gambar 6. Foto Bersama siap melaksanakan Kegiatan Di tempat Mitra



Hamida Damayanti menyampaikan materi Harga Pokok Produksi



Aliyah Nurhimah menyampaikan materi pentingnya kemasan Produk



Pendampingan oleh ibu Dra. Lardin Korawijayanti, SE, MM

Gambar 7 Kegiatan Pelatihan dan Pendampingan



Kemasan produk ramah lingkungan yang sudah di bentuk

### HASIL PELAKSANAAN PROGRAM

Kegiatan pengabdian yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan mitra Ayam Tik Tok diperoleh hasil:

a. Mitra memahami pentingnya penghitungan harga pokok

produksi yang dapat diaplikasikan dalam penentuan harga baru dengan penggantian kemasan produk ramah lingkungan

b. Proses Produksi tidak terganggu lagi dikala kondisi normal

P-ISSN : 2830-3636

- kembali dengan adanya bantuan alat produksi sebagai pengganti yang rusak
- c. Mitra bisa memenuhi harapan konsumen untuk menggunakan kemasan produk ramah lingkungan
  - d. Sarana promosi MMT sudah lebih representatif sehingga mudah dicari karena dapat dilihat dengan jelas

Kegiatan ini memberikan manfaat bagi Mitra sekaligus Polines. Bagi mitra selain mendapat tambahan pengetahuan yang berupa pelatihan dan pendampingan juga mendapatkan bantuan barang yang dapat mensupport kegiatan produksi dikala

kondisi normal dan dapat memenuhi harapan konsumen untuk memberikan pelayanan terbaiknya menggunakan kemasan produk ramah lingkungan. Bagi Polines dapat lebih membaaur ke masyarakat dengan berpartisipasi langsung dalam kegiatan yang berhubungan dengan pemenuhan kegiatan usaha mereka, sehingga Polines lebih dikenal masyarakat. Dari kegiatan pelatihan dan pendampingan ini mitra merasakan besar manfaatnya dan berharap dilain waktu bisa untuk diajukan lagi dalam kegiatan berikutnya. Dari hasil monev diperoleh informasi bahwa penjualan sudah mulai meningkat dan bantuan barang sudah digunakan

### Penentuan Harga Pokok Produksi Ayam Tik Tok

1.	BIAYA BAHAN :	Unit	Satuan	Harga/unit (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)	
	a. Ayam	0,225	kg	25.000	5.625	
	b. Bumbu ayam	0,0166	kg	25.000	415	
	c. Nasi	1	paket	3.000	3.000	
	d. Lalapan	1	paket	1.000	1.000	
	e. Minyak Goreng	0,033	liter	25.000	825	
	f.sambal	1	paket	2.000	2.000	
	<b>JUMLAH BIAYA BAHAN</b>					12.865



2.	BIAYA TENAGA KERJA :	Jumlah	Satuan	Upah/Gaji	Jumlah Biaya (Rp)	
	a. Tenaga Kerja Langsung	1	resep	140	140	
	b. Tenaga Kerja Tidak Langsung	1	dos	600	600	
	<b>JUMLAH BIAYA TENAGA KERJA</b>					740
3.	BIAYA OVERHEAD	Unit	Satuan	Harga/unit (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)	
	a. Biaya Listrik	1	resep	60	60	
	b. Biaya Pajak Bumi Bangunan	1	resep	66	66	
	c. Biaya Telepon	1	resep	43	43	
	d. Gas	1	resep	210	210	
	e. Biaya Penyusutan	1	paket	62	62	
	<b>JUMLAH BIAYA PRODUKSI LAIN</b>					441
	<b>JUMLAH BIAYA PRODUKSI PER DOS NASI AYAM</b>					<b>14.046</b>
	<b>HARGA JUAL</b>					<b>14.000</b>

Perhitungan harga pokok dihitung dari biaya produksi sebagai berikut: Biaya bahan, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Biaya bahan meliputi: Ayam, beras, sayur, bumbu, dan minyak goreng. Biaya tenaga kerja meliputi biaya tenaga kerja langsung, dan biaya tenaga kerja tidak langsung. Biaya tenaga kerja langsung adalah tenaga yang memberi jasa pengerjaan bahan menjadi barang jadi secara langsung. Sedangkan biaya tenaga kerja tidak

langsung adalah biaya tenaga kerja yang tidak dapat diidentifikasi secara langsung. Sedangkan yang disebut sebagai biaya overhead pabrik adalah biaya listrik, biaya telepon, biaya penyusutan, biaya PBB, dan Gas.

Untuk menghitung harga pokok dihitung dari total biaya bahan, ditambah biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik. Sedangkan harga jual ditentukan dari harga pokok yang dihitung ditambah biaya komersial, ditambah laba

P-ISSN : 2830-3636

yang diinginkan. Biaya komersial itu sendiri merupakan biaya pemasaran, dan biaya administrasi dan umum. Biaya pemasaran dipisah dari biaya produksi karena tidak terkait langsung dengan biaya produksi.

### **KESIMPULAN**

Usaha Mikro Rumah Makan Ayam Tik Tok yang memproduksi Ayam Goreng / Bakar dengan berbagai menu sambal ini bertambah pengetahuan dan kompetensinya dalam mengelola usahan berkaitan dengan penghitungan harga pokok produksi. Disamping itu Usaha Mikro ini peduli dengan lingkungan dengan penggunaan kemasan produk ramah lingkungan. Peduli dengan konsumen, tidak khawatir untuk menghadapi produksi dikala kondisi normal kembali dengan adanya bantuan peralatan yang menunjang kegiatan

### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Ucapan terimakasih ditujukan kepada P3M yang telah menyetujui program ini, dan memperoleh program Dana DIPA Politeknik Negeri Semarang. Atas selesainya kegiatan ini ucapan terimakasih ditujukan pula pada mitra UMKM Rumah Makan Ayam Tiktok

produksi.

Dari hasil monitoring diketahui bahwa bantuan peralatan yang diberikan dapat berfungsi dengan baik. Omset penjualan mulai meningkat. Hal ini menunjukkan bahwa dimasa yang akan datang usaha ini masih bisa untuk dikembangkan

Saran yang dapat disampaikan kepada Mitra:

- a. Menerapkan pengetahuan Harga pokok produksi dalam menghitung harga produk dengan kemaan baru atau bila terdapat perubahan yang fundamental
- b. Merawat dengan bantuan yang diberikan dengan cara menggunakan peralatan sesuai prosedur dan peruntukannya agar perawatan awet dan tidak mudah rusak.

Tembalang Semarang. Kegiatan ini hasil kerja sama Tim Pengabdian Masyarakat Pratama dan P3M Politeknik Negeri Semarang.

**REFERENSI**

Arbainah, dkk. 2016. Strategi Pengembangan Usaha Industri Mikro Pengolahan Makanan Ringan Desa Wisata Jambearum Kabupaten Kendal. Hasil Penelitian Tidak di Publikasikan. P3M. Polines.

Linawati, Evi; Restuti MI Mitha Dwi, Unissula, IISN 2302 - 9791. Voi. 2 No. 1 May 2015

Wahyudi, Eko & Utomo, Agus & Mariana, Novita. 2019. Pengelompokan Jenis Usaha Umkm Kota Semarang Dalam Rangka Proses Pembinaan Dan Pendampingan Untuk Pengembangan Usaha Dengan Teknik Data Mining. Jurnal Dinamik, 24(1) hal 13-20.

<http://kectembalang.semarangkota.go.id/geografis-penduduk>  
diakses tanggal 26 maret 2019 pkl 10.00 wib.

[https://semarangterkini.wordpress.com/2017/02/27/kelurahan-bulusan-kecamatan-](https://semarangterkini.wordpress.com/2017/02/27/kelurahan-bulusan-kecamatan-tembalang-kota-semarang/)

[tembalang-kota-semarang/](#)

diakses tanggal 23 Maret pukul 1. 32