

**PERJANJIAN PELAKSANAAN
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT SKEMA PORTOFOLIO
PERIODE I TAHUN ANGGARAN 2024
NOMOR: 0303-Int-KLPPM/UNTAR/IV/2024**

Pada hari ini Jumat tanggal 5 bulan Maret tahun 2024 yang bertanda tangan dibawah ini:

1. Nama : Ir. Jap Tji Beng, MMSI., M.Psi., Ph.D., P.E., M.ASCE
Jabatan : Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat selanjutnya disebut **Pihak Pertama**
2. Nama : Elsa Imelda, SE, M.Si, Ak, CA
NIDN/NIDK : 0308077703
Jabatan : Dosen Tetap
Bertindak untuk diri sendiri dan atas nama anggota pelaksana pengabdian:
 - a. Nama dan NIM : Marella Ajeng Maharani [125214027]
 - b. Nama dan NIM : Paulina Frigia Rante [125214033]selanjutnya disebut **Pihak Kedua**

Pihak Pertama dan **Pihak Kedua** sepakat mengadakan Perjanjian Pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat Skema Portofolio Periode I Tahun 2024 Nomor **0303-Int-KLPPM/UNTAR/IV/2024** Tanggal **5 April 2024** sebagai berikut:

Pasal 1

- (1). **Pihak Pertama** menugaskan **Pihak Kedua** untuk melaksanakan Pengabdian "**Pelatihan Penentuan Harga Pokok Penjualan Produk Kuliner Bagi Mahasiswa/i STT Diakonos**"
- (2). Besaran biaya yang diberikan kepada **Pihak Kedua** sebesar Rp 7.500.000,- (tujuh juta lima ratus ribu rupiah) diberikan dalam 2 (dua) tahap masing-masing sebesar 50%. Tahap I diberikan setelah penandatanganan Perjanjian ini dan Tahap II diberikan setelah **Pihak Kedua** mengumpulkan **luaran wajib berupa artikel dalam jurnal nasional dan luaran tambahan, laporan akhir dan poster.**

Pasal 2

- (1) **Pihak Kedua** diwajibkan mengikuti kegiatan monitoring dan evaluasi sesuai dengan jadwal yang ditetapkan oleh **Pihak Pertama**.
- (2) Apabila terjadi perselisihan menyangkut pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat ini, kedua belah pihak sepakat untuk menyelesaikannya secara musyawarah. Demikian Perjanjian ini dibuat dan untuk dilaksanakan dengan tanggungjawab.

Pihak Pertama



Ir. Jap Tji Beng, MMSI., M.Psi., Ph.D.,
P.E., M.ASCE

Pihak Kedua



Elsa Imelda, SE, M.Si, Ak, CA

Lembaga

- Pembelajaran
- Kemahasiswaan dan Alumni
- Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat
- Penjaminan Mutu dan Sumber Daya
- Sistem Informasi dan Database

Fakultas

- Ekonomi dan Bisnis
- Hukum
- Teknik
- Kedokteran
- Psikologi
- Teknologi Informasi
- Seni Rupa dan Desain
- Ilmu Komunikasi
- Program Pascasarjana

**LAPORAN AKHIR
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT YANG DIAJUKAN
KE LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADAMASYARAKAT**



**PELATIHAN PENENTUAN HARGA POKOK PENJUALAN PRODUK KULINER BAGI
MAHASISWA/I STT DIAKONOS**

Disusun oleh:
Elsa Imelda, SE, M.Si, Ak, CA (0308077703/10101018)
125214027 Marella Ajeng Maharani
125214033 Paulina Frigia Rante

**PROGRAM STUDI S1 AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS TARUMANAGARA
JAKARTA
JULI 2024**

HALAMAN PENGESAHAN LAPORAN AKHIR PKM
Periode II/Tahun 2023

1. Judul PKM : Pelatihan Penentuan Harga Pokok Penjualan
Produk Kuliner Bagi Mahasiswa/i STT
Diakonos
2. Nama Mitra PKM : **Sekolah Tinggi Teologia Diakonos**
3. Dosen Pelaksana :
- A. Nama dan Gelar : Elsa Imelda, SE, M.Si, Ak, CA
- B. NIDN/NIK : 0308077703/10101018
- C. Jabatan/Gol. : Lektor
- D. Program Studi : S1 Akuntansi
- E. Fakultas : Ekonomi dan Bisnis
- F. Bidang Keahlian : Akuntansi Keuangan
- H. Nomor HP/Tlp : 08561048049
4. Mahasiswa yang Terlibat
- A. Jumlah Anggota : 2 orang
(Mahasiswa)
- B. Nama & NIM Mahasiswa 1 : 125214027 Marella Ajeng Maharani
- C. Nama & NIM Mahasiswa 2 : 125214024 Paulina Frigia Rante
- D. Nama & NIM Mahasiswa 3 :
- E. Nama & NIM Mahasiswa 4 :
5. Lokasi Kegiatan Mitra :
- A. Wilayah Mitra : Jl Arwana 1 Blok K no.2 Jembatan Dua
- B. Kabupaten/ Kota : Jakarta Barat
- C. Provinsi : DKI Jakarta
6. Metode Pelaksanaan : Luring
7. Luaran yang dihasilkan : Jurnal
8. Jangka Waktu Pelaksanaan : Maret-Juli
9. Biaya yang disetujui : Rp. 7.500.000

Jakarta, Juli 2024

Menyetujui,
Ketua LPPM

Ir. Jap Tji Beng, MMSI., M.Psi., Ph.D.,
P.E., M.ASCE

Pelaksana



Elsa Imelda, SE, M.Si, Ak, CA
0308077703/10101018

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	1
HALAMAN PENGESAHAN.....	2
DAFTAR ISI.....	3
RINGKASAN PROPOSAL.....	4
BAB I PENDAHULUAN.....	5
BAB II SOLUSI PERMASALAHAN.....	7
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	9
BAB V ANGGARAN DAN JADWAL.....	10
DAFTAR PUSTAKA.....	14

RINGKASAN

Merdeka Belajar Kampus Merdeka yang dicanangkan Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan telah berlangsung beberapa tahun, dimulai dari dunia pendidikan tinggi. Salah satu tujuan MBKM adalah memfasilitasi mahasiswa dalam mengembangkan potensi yang dimiliki sesuai dengan bakatnya melalui program experiential learning dengan jalur yang fleksibel. STT Diakonos memiliki mahasiswa dengan jurusan Pendidikan Agama Kristen dan Teologia. Namun tidak menutup kemungkinan mahasiswa untuk mengembangkan minat bakat lainnya. Dengan bermodalkan ilmu selain dari yang diwajibkan kurikulum, jika mahasiswa telah lulus juga dapat mencari penghasilan tambahan selain dari pelayanan penginjilan atau guru yang menjadi panggilan mereka. Saat ini kuliner menjadi ajang pencarian tambahan penghasilan yang paling cepat memungkinkan untuk dimulai bisnisnya. Mahasiswa STT Diakonos memiliki passion ingin menjual produk kuliner ke kampus dan penduduk setempat namun tidak mengetahui caranya bagaimana memulai usaha. Kegiatan PKM kali ini akan mendampingi mahasiswa untuk menghitung harga pokok penjualan dan menentukan harga jual dari produk kuliner yang mereka hasilkan. Metode pengajaran dengan praktikum

Kata kunci: harga pokok penjualan, kuliner, harga jual, praktikum

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Analisis Situasi

Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) adalah sebuah inovasi yang dibuat oleh Kemendikbudristek dan diluncurkan sebuah kebijakan untuk mentransformasi sistem Pendidikan tinggi di Indonesia untuk menghasilkan lulusan yang lebih relevan. MBKM bertujuan mendorong mahasiswa menguasai berbagai keilmuan yang berguna untuk memasuki dunia kerja.

Terdapat delapan kegiatan Merdeka Belajar Kampus Merdeka yang dapat diikuti mahasiswa:

1. Magang Bersertifikat
2. Studi Independen Bersertifikat
3. Pertukaran Mahasiswa
4. Mengajar di Satuan Pendidikan
5. Riset atau Penelitian
6. Proyek Kemanusiaan
7. Wirausaha Merdeka
8. Membangun Desa / KKN Tematik³

Mahasiswa di STT Diakonos memiliki keinginan untuk berwirausaha khususnya di bidang kuliner dengan memanfaatkan potensi penduduk Banyumas. Tim PKM dengan ketua yang juga memiliki usaha di bidang kuliner dapat membimbing mahasiswa tersebut untuk memulai usaha kuliner. Ketua tim PKM juga sebagai pengajar akuntansi akan memberikan penyuluhan berupa penentuan harga pokok penjualan dan harga jual.

Walaupun saat ini mahasiswa jauh berada di Banyumas, pada semester 4 ini mereka diharuskan melakukan magang. Saat magang di Jakarta, mereka akan dikumpulkan di Gereja Kristen Injili Indonesia (GKII) di Jembatan Dua untuk mendapatkan penyuluhan materi dari tim PKM Untar.

Di Banyumas terdapat petani dan yang ditanam beraneka ragam seperti singkong, pisang, kacang dan kelapa yang cukup banyak. Ide mahasiswa yang berwirausaha adalah dengan memakai sumber daya alam yang tersedia di Banyumas. Saat ini terdapat ide untuk memberdayakan singkong dan kelapa untuk dijadikan usaha kuliner.

Mahasiswa akan diberikan waktu terlebih dahulu untuk membuat proposal makanan yang ingin dihasilkan dari singkong atau tanaman lainnya. Setelah mereka datang ke Jakarta, tim PKM akan merealisasikannya dengan praktek langsung dan menghitung harga pokok serta harga jual. Sehingga diharapkan produk langsung dapat dijual di Jakarta.

1.2 Permasalahan Mitra dan Tujuan Kegiatan PKM

Mahasiswa STT Diakonos memiliki semangat berwirausaha namun tidak ada sumber daya di STT Diakonos untuk pengajar kewirausahaan dan pengajar akuntansi atau keuangan. Mereka tidak mengerti manajemen di awal untuk berwirausahaan dan bagaimana menentukan harga produk yang mereka hasilkan.

Peta jalan PKM yang ada di Rencana Induk Penelitian dan PKM Untar pada tema ke-6 bidang multidisiplin termasuk Akuntansi, menjelaskan bahwa adanya kegiatan untuk mendorong Kewirausahaan berkelanjutan. Untuk menjalankan wirausaha, pelaku bisnis wajib memahami pencatatan yang baik untuk menghasilkan laporan keuangan yang kemudian akan dianalisis guna pengambilan keputusan usaha. Topik PKM dalam rencana induk juga mengkhususkan pada institusi pendidikan. Oleh karena itu pelatihan jurnal perusahaan jasa di STT Diakonos ini merupakan hal yang sejalan dengan peta jalan PKM yang telah dicanangkan.

1.3 Uraikan keterkaitan topik dengan Peta Jalan PKM yang ada di Rencana Induk Penelitian dan PKM Untar

Peta jalan PKM yang ada di Rencana Induk Penelitian dan PKM Untar pada tema ke-6 bidang multidisiplin termasuk Akuntansi, menjelaskan bahwa adanya kegiatan untuk mendorong Kewirausahaan berkelanjutan. Untuk menjalankan wirausaha, pelaku bisnis wajib memahami pencatatan yang baik untuk menghasilkan laporan keuangan yang kemudian akan dianalisis guna pengambilan keputusan usaha. Topik PKM dalam rencana induk juga mengkhususkan pada institusi pendidikan. Oleh karena itu pelatihan jurnal perusahaan jasa di STT Diakonos ini merupakan hal yang sejalan dengan peta jalan PKM yang telah dicanangkan.

BAB 2

SOLUSI PERMASALAHAN DAN LUARAN

2.1 Solusi Permasalahan

Suparno (2007) menjelaskan bahwa metode praktikum adalah metode mengajar yang mengajak siswa melakukan kegiatan percobaan untuk membuktikan atau untuk menguji teori yang telah dipelajari memang memiliki kebenaran. Nasution (2010) menjelaskan bahwa praktikum adalah cara yang tepat untuk mengkongkretkan materi. Dapat disimpulkan bahwa metode praktikum merupakan suatu cara di mana siswa melakukan percobaan dan mendapatkan pengalaman pribadi untuk membuktikan sendiri sesuatu pertanyaan ataupun hipotesis yang dipelajari sehingga dapat mengembangkan sikap ilmiah dalam diri siswa.

Mahasiswa dihadapkan pada jenis kuliner yang ingin mereka produksi. Dari resep makanan tersebut, langsung dipraktekkan di Microsoft Excel untuk menentukan harga pokok penjualan. Menurut Dewi dan Kristanto (2015) biaya produksi memiliki unsur:

1. Bahan baku langsung
2. Tenaga kerja langsung
3. Biaya overhead lainnya (bahan baku tidak langsung, tenaga kerja tidak langsung dan biaya lainnya yang terjadi di pabrik)

Dari biaya produksi ini akan disesuaikan dengan barang yang benar-benar selesai produksi dan terjual di periode tersebut sehingga mendapatkan harga pokok penjualan. Jika telah mendapatkan harga pokok penjualan, maka akan ditentukan persentase laba yang diinginkan untuk menentukan harga jual.

2.2 Luaran Kegiatan

No.	Jenis Luaran	Keterangan
Luaran Wajib		
1	Publikasi ilmiah pada jurnal ber ISSN atau	
2	Prosiding dalam temu ilmiah	v
Luaran Tambahan (wajib ada)		
1	Hak Kekayaan Intelektual (HKI) atau	v
2	Teknologi Tepat Guna (TTG) atau	
3	Model/Purwarupa(Prototip)/KaryaDesain/Seni atau	
4	Buku ber ISBN atau	
5	Produk Terstandarisasi	

BAB 3

METODE PELAKSANAAN

3.1 Langkah-langkah/Tahapan pelaksanaan

Kegiatan pelatihan dimulai dari survei kebutuhan mahasiswa STTD. Setelah itu tim menyiapkan bahan dan materi. Saat pelatihan hari pertama, tim PKM menjelaskan materi perhitungan harga pokok terlebih dahulu. Pelatihan dengan menggunakan Microsoft Excel dan memakai 1 resep kue bolu seperti tertera d bawah ini.

Tabel 1

Perhitungan Harga Pokok Penjualan Marmer Cake

No	Jenis	Resep	Satuan	Harga beli	Jumlah beli	Satuan beli	Harga pokok
1	Telur	6	butir	32.000	15	butir	12.800
2	Maizena	10	gram	5.000	100	gram	500
3	Susu bubuk	10	gram	5.000	27	gram	1.852
4	Tepung terigu	150	gram	14.000	1000	gram	2.100
5	Susu kental manis	2	sdm	2.000	4	sdm	1.000
6	Gula halus	180	gram	25.000	1000	gram	4.500
7	Mentega	270	gram	12.000	200	gram	16.200
8	Gas						3.000
9	Penyusutan peralatan						3.000
	TOTAL						44.952

Setelah itu, hari kedua mahasiswa langsung praktek pembuatan makanan yang telah mereka kerjakan per kelompok. Hiryanto (2017) menjelaskan bahwa pedagogi adalah seni mengajar. Banyak teknik pedagogi dan mengajar saat ini dan semuanya itu bertujuan untuk meningkatkan hasil pembelajaran siswa didik. Suparno (2007) menjelaskan bahwa metode praktikum adalah metode mengajar yang mengajak siswa melakukan kegiatan percobaan untuk membuktikan atau untuk menguji teori yang telah dipelajari memang memiliki kebenaran. Nasution (2010) menjelaskan bahwa praktikum adalah cara yang tepat untuk mengkongkretkan materi. Dapat disimpulkan bahwa metode praktikum merupakan suatu cara di mana siswa melakukan percobaan dan mendapatkan pengalaman pribadi untuk membuktikan sendiri sesuatu pertanyaan ataupun hipotesis yang dipelajari sehingga dapat mengembangkan sikap ilmiah dalam diri siswa.

Selanjutnya adalah perhitungan harga pokok penjualan berdasarkan hasil dari makanan mereka. Mahasiswa dihadapkan pada jenis kuliner yang ingin mereka produksi. Dari resep makanan tersebut, langsung dipraktekkan di Microsoft Excel untuk menentukan harga pokok penjualan. Menurut Dewi dan Kristanto (2015) biaya produksi memiliki unsur:

4. Bahan baku langsung
5. Tenaga kerja langsung
6. Biaya overhead lainnya (bahan baku tidak langsung, tenaga kerja tidak langsung dan biaya lainnya yang terjadi di pabrik)

Dari biaya produksi ini akan disesuaikan dengan barang yang benar-benar selesai produksi dan terjual di periode tersebut sehingga mendapatkan harga pokok penjualan. Jika telah mendapatkan harga pokok penjualan, maka akan ditentukan persentase laba yang diinginkan untuk menentukan harga jual.

3.2 Partisipasi mitra dalam kegiatan PKM

Mitra berpartisipasi dalam menyediakan siswa/i untuk diberikan pelatihan. Mitra juga menyediakan tempat dan waktu untuk kegiatan kurikuler siswa/i

3.3 Uraian kepakaran dan tugas masing-masing anggota tim (termasuk mahasiswa).

Dosen memiliki keahlian di bidang akuntansi keuangan. Mahasiswa yang ikut serta dalam tim merupakan mahasiswa Akuntansi. Mahasiswa membuat soal kasus dan direview oleh dosen. Saat pelatihan, dosen menerangkan sekilas terlebih dahulu dan memandu pelatihan di awal. Mahasiswa membagikan dan mengumpulkan kuesioner.

BAB 4

HASIL DAN LUARAN YANG DI CAPAI

Tim PKM bersama-sama dengan mahasiswa membahas terlebih dahulu produk lokal yang bisa diangkat untuk menjadi bahan dasar produk kuliner. Beberapa produk yang dihasilkan dari mahasiswa STTD yang mengembangkan produk lokal adalah:

1. Kue kering kacang berbahan kacang hasil petani kacang setempat
2. Kue kering nastar berbahan tepung mocaf hasil olahan singkong petani setempat
3. Minuman kelapa soda berasal dari pohon kelapa yang banyak juga ditanam oleh petani setempat
4. Pisang Jerit merupakan pisang goreng dengan sambal khas NTT (Nusa Tenggara Timur)
5. Bolu kukus berbahan dasar tepung mocaf singkong

Pada tahapan awal ini, mahasiswa membuat proposal kewirausahaan bentuk sederhana di power point. Proposal terdiri dari:

1. Nama Usaha
2. Jenis Usaha
3. Latar belakang
4. Target pasar
5. Produk
6. E-flyer produk untuk pemasaran

Setelah mendapatkan resep kuliner dibantu tim PKM, mahasiswa membuat produk makanan yang telah direncanakan. Berikut foto kegiatan praktek membuat makanan

Gambar 1
Praktek Membuat Makanan



Setelah praktek menghitung, mereka akan menyelesaikan proposal yang tadi dengan menambahkan

point terakhir berupa perhitungan harga pokok penjualan serta penentuan harga jual sehingga dapat memprediksi perolehan laba. Kemudian mahasiswa mempresentasikan hasil kelompok masing-masing. Berikut adalah foto presentasi

Gambar 2
Presentasi perhitungan HPP



Gambar 3
Hasil Produk Nastar Cassava dan e-Flyer

Nastar cassava
kue nastar merupakan salah satu hidangan favorit saat lebaran atau acara perayaan hari-hari besar. Selain karena bentuknya yang mungil rasa nanas yang segar juga menciptakan cita rasa yang unik dibanding kue kering lainnya. Dan juga menggunakan bahan dasar tepung cassava (tepung singkong) yang bermanfaat untuk kesehatan karena rendah karbon dan bahan bakunya mudah didapat.

Tabel 2
Perhitungan Harga Pokok Penjualan Nastar Cassava

Harga Pokok.

RESEP			
180 gr tepung mocaf	26.000	1000 gr	4.680
2 BUTIR PUTIH TELUR	5.000	2 butir	5.000
16 GRAM MAIZENA	5.000	100 GR	800
25 GRAM SUSU BUBUK	4.000	38 GR	2.632
100 GRAM MENTEGA	8.000	200 GR	4.000
250 GRAM SELAI NANAS	20.000	250 GR	20.000
50 GRAM MARGARIN	8.500	200 GR	2.125
35 GRAM GULA HALUS	9.000	210 GR	1.500
GAS , TOPLES, DLL	10.000		10.000
TOTAL			50.737
PEMBULATAN			51.000
HASIL			2 toples
HARGA POKOK PENJUALAN PER TOPLES			25.500
HARGA JUAL PER TOPLES			45.000
LABA PER TOPLES			19.500
PRESENTASI LABA TERHADAP PENJUALAN			43,33%

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 KESIMPULAN

Siswa yang mengikuti pelatihan sangat merasakan manfaat pelatihan ini. Setelah mahasiswa diberikan kuesioner kepuasan kegiatan pelatihan ini. Hasil pengolahan kuesioner:

- a. Materi mengenai perhitungan harga pokok penjualan telah dikuasai (16,67% cukup, 50% baik; 33,33% sangat baik)
- b. Pemahaman masak menggunakan bahan baku lokal (20% baik; 80% sangat baik)
- c. Pemahaman cara membuat proposal kewirausahaan (10% cukup; 53,33 baik; 36,67% sangat baik)

5.2 SARAN

Mengembangkan produk lokal untuk dijual di daerah selain Banyumas seperti Jakarta, sehingga dapat meningkatkan pangsa pasar. Dan juga penjualan secara online.

DAFTAR PUSTAKA

Dewi, Sofia Prima dan Septian Bayu Kristanto (2015), Akuntansi Biaya, InMedia

Hiryanto (2017) Pedagogi, Andragogi, dan Heutagogi Serta Implikasinya Dalam Pemberdayaan Masyarakat, *Dinamika Pendidikan* Vol XXII No 1 Mei 2017, hal 65

Nasution, S. P. S., Tri, J., & Berti, Y. 2010. Efektivitas Pembelajaran berbasis Praktikum terhadap Keterampilan Proses Sains dan Sikap Ilmiah Siswa. Artikel. Bandar Lampung: Universitas Lampung.

Suparno, P. 2007. Metodologi Pembelajaran Fisika: Konstruktivistik & Menyenangkan. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.

Tuju, Rifky Serva; Din Wahyudin; Laksmi Dewi (2022) , Mekanisme Implementasi MBKM Pada Program Studi di Perguruan Tinggi Agama Kristen, *Logon Zoes Jurnal Teologi, Sosial dan Budaya* Vol 5 No 1 Februari