



Pelatihan Pembuatan dan Perhitungan Harga Pokok Produksi Olahan Buah Mangga pada Masyarakat Desa

Nilawaty Yusuf¹

¹ Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Negeri Gorontalo, Jl. Jend. Sudirman No. 6 Kota Gorontalo, Gorontalo 96128, Indonesia

E-mail: nilawaty.yusuf@ung.ac.id¹

Article History:

Received: 13 – 11 – 2023

Revised: 23 – 11 – 2023

Accepted: 26 – 11 – 2023

Abstract:

Komoditas buah Mangga memiliki potensi dikembangkan menjadi berbagai produk olahan untuk digunakan masyarakat sebagai alternatif usaha. Kegiatan pengabdian ini bertujuan memberikan pelatihan membuat produk olahan Mangga dan pelatihan perhitungan harga pokok produksi olahan Mangga sebagai dasar penentuan harga jualnya. Kegiatan pengabdian ini menggunakan metode ceramah, diskusi dan latihan tentang pembuatan produk olahan makanan dari Mangga serta perhitungan harga pokok produksinya. Keberhasilan kegiatan ditunjukkan oleh sebagian besar peserta dapat membuat produk Dadar Gulung Tanpa Santan Kelapa Isi Vla Mangga dengan berbagai motif dadar gulung. Dan adanya peningkatan pengetahuan serta pemahaman peserta tentang metode penentuan harga pokok produksi olahan Mangga. Dengan berbagai inovasi dan kreatifitas yang dimiliki peserta harapan ke depannya produk olahan Mangga dapat menjadi alternatif usaha.

Keywords: Olahan Makanan Mangga, Harga Pokok Produksi, Ibu-Ibu PKK

Pendahuluan

Desa Ulanta merupakan salah satu desa di Kecamatan Suwawa Kabupaten Bone Bolango yang memiliki luas area sebesar 9,00 km² atau 25,25% dari persentase luas kecamatan (Badan Pusat Statistik Kabupaten Bone Bolango, 2021). Dengan luas wilayah tersebut maka dilihat dari bidang pertanian, pemerintah dan masyarakat Desa Ulanta memiliki potensi untuk membudidayakan dan memproduksi buah-buahan tahunan seperti Mangga. Mangga dapat dijadikan sebagai sumber daya lokal untuk peningkatan ekonomi masyarakat desa karena rasanya manis dan sedikit asam dengan kandungan gizi yang bermanfaat untuk kesehatan (Saputri, 2023).

Potensi luas lahan yang dimiliki belum sebanding dengan produksi buah lokal yang ada di Kecamatan Suwawa termasuk Desa Ulanta kurun waktu 2019 – 2020. Hasil produksi Mangga tahun 2019 sebanyak 28 kuintal, sedangkan pada tahun 2020 mengalami penurunan sebesar 0 kuintal (Badan Pusat Statistik Kabupaten Bone Bolango, 2021). Kondisi ini perlu menjadi perhatian dari pemerintah dan masyarakat Kecamatan Suwawa khususnya Desa Ulanta karena saat ini pemerintah Indonesia memfokuskan pembangunan nasional pada sektor pertanian yang tangguh, efisien dan terintegrasi (Wibowo, 2000).

Observasi selanjutnya dari Tim Pengabdian menunjukkan saat panen Mangga, masyarakat desa Ulanta menggunakan Mangga untuk konsumsi sendiri atau mereka menjual

Mangga segar secara langsung ke konsumen. Adapun olahan Mangga yang dibuat oleh masyarakat hanya berupa rujak Mangga. Seyogyanya, sumber daya lokal Mangga merupakan potensi bagi masyarakat khususnya ibu-ibu Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) untuk dibudidayakan dan dikembangkan menjadi bisnis olahan makanan yang memiliki nilai jual yang lebih dan higienis sehingga dapat meningkatkan pendapatan mereka.

Hal inilah yang mendorong Tim Pengabdian untuk melakukan pelatihan pemanfaatan buah Mangga menjadi makanan olahan dan pelatihan perhitungan harga pokok produksi dari makanan olahan tersebut. Tujuan dilaksanakan kegiatan pengabdian ini untuk membantu ibu-ibu PKK di desa tersebut dalam memperbaiki tingkat pendapatan keluarga melalui pemanfaatan buah Mangga sebagai produk olahan makanan dan peningkatan pengetahuan serta pemahaman tentang perhitungan harga pokok produksinya sebagai dasar dalam penentuan harga jual dari produk.

Metode

Kegiatan pelatihan diberikan kepada Ibu-ibu Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) yang terdapat di Desa Ulanta Kecamatan Suwawa Kabupaten Bone. Adapun metode yang digunakan dalam kegiatan pelatihan ini sebagai berikut:

1. Metode ceramah untuk menjelaskan materi berkaitan dengan alat dan bahan serta teknik yang digunakan dalam pelatihan pembuatan makanan olahan Mangga serta metode penentuan harga pokok produksi. Dan Tim pengabdian menjadi narasumber pada pelatihan ini.
2. Metode diskusi digunakan untuk memperdalam materi bahasan dalam bentuk tanya jawab perorangan.
3. Latihan digunakan untuk membuat produk makanan olahan Mangga sekaligus penerapan metode penentuan harga pokok produksinya. Latihan ini dibawah Tim Pengabdian.

Pelatihan dibagi dalam empat tahapan yaitu:

1. Tahap I.

Tim Pengabdian mempresentasikan materi terkait produk makanan olahan Mangga kepada peserta selama 15 menit

2. Tahap II.

Tim Pengabdian bersama peserta mempraktekan pembuatan makanan olahan Mangga kepada peserta dengan memanfaatkan waktu yang dialokasikan.

3. Tahap III.

Sebelum masuk pada tahap ini, Tim Pengabdian melakukan pretest kepada peserta untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan dan pemahaman mereka tentang penentuan harga pokok produksi. Selanjutnya Tim Pengabdian mempresentasikan materi terkait penentuan perhitungan harga pokok produksi makanan olahan Mangga selama 15 menit.

4. Tahap IV

Tim Pengabdian mensimulasikan perhitungan harga pokok produksi makanan olahan Mangga. Dan dilanjutkan dengan post-test untuk mengukur ketercapaian materi yang dilatihkan.

Indikator keberhasilan pelatihan ini ditetapkan sebesar 80 % peserta yang mengikuti kegiatan dapat membuat produk makanan olahan Mangga serta memiliki pengetahuan dan pemahaman terkait metode penentuan harga pokok produksi olahan Mangga sebagai dasar penentuan harga jualnya.

Hasil

Peserta yang ikut dalam kegiatan ini berjumlah 17 orang dari para ibu PKK Desa Ulanta Kecamatan Suwawa Kabupaten Bone Bolango Provinsi Gorontalo.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian dilakukan dalam beberapa tahapan yakni :

(1) Tahap penyajian materi tentang alat dan bahan yang digunakan serta teknik pembuatan produk makanan olahan Mangga.

Bahan :

Untuk Dadar Gulung :

- 200 Gram / 10 Sdm Tepung Terigu
- 40 Gram / 2 Sdm Tepung Tapioka / Kanji
- 20 Gram / 1 Sdm Gula Pasir
- ½ Sdt Garam Halus
- ½ Sdt Vanili (Tergantung Selera)
- 400 MI / 2 Gelas Pendek Air Matang
- ½ Sdt Pewarna Makanan
- 10 MI / 1 Sdm Minyak Goreng

Isian Vla Mangga :

- 1 Butir Kuning Telur
- 40 Gram / 2 Sdm Gula Pasir
- 25 MI / 2,5 Sdm Susu Kental Manis
- 50 MI / 5 Sdm Air Matang
- 40 Gram / 2 Sdm Maizena
- 1 Buah Mangga Matang

Adapun cara pembuatan produk makanan olahan Mangga “Dadar Gulung Tanpa Santan Kelapa Isi Vla Mangga disajikan berikut ini.

Pembuatan adonan Vla Mangga yakni cuci bersih Mangga, kupas dan potong-potong. Lalu masukan ke dalam blender, tambahkan air sedikit lalu blender menjadi jus. Selanjutnya tuangkan jus ke wadah dan masukkan gula pasir ke dalamnya, aduk rata. Campurkan telur dan susu kental, aduk rata. Tuangkan adonan tersebut ke atas wajan, masak dengan api kecil. Masukkan maizena yang telah dicampur air sedikit demi sedikit. Aduk terus hingga mengental dan matang

Pembuatan adonan Kulit untuk Dadar Gulung diawali dengan memasukkan tepung terigu,

tepung tapioka, gula dan garam ke dalam wadah. Aduk agar tercampur rata. Masukkan air sedikit demi sedikit sambil diaduk. Saring adonan tersebut agar tidak ada gumpalannya. Masukkan minyak goreng, aduk rata dan diamkan. Ambil adonan dan bagi menjadi beberapa bagian untuk diberi pewarna. Panaskan teflon dan teteskan adonan di atasnya. Tunggu matang lalu sisihkan. Lanjutkan sampai adonan habis. Tips untuk pembuatan kulit yang bervariasi dengan memasukkan terlebih dahulu adonan variasinya ke atas teflon, lalu adonan polosnya), masak hingga matang.

- (2) Tahapan demonstrasi pembuatan makanan olahan Mangga "Dadar Gulung Tanpa Santan Kelapa Isi Vla Mangga" dilakukan secara bersama-sama oleh Tim Pengabdian dan peserta. Keberhasilan dari pelatihan pembuatan makanan olahan Mangga ini terlihat dari 80 % peserta sangat antusias dalam bertanya dan mempraktekan pembuatan kue Dadar Isi Vla Mangga.
- (3) Dilanjutkan dengan tahapan pengisian kuesioner oleh peserta dan penyajian materi oleh Tim Pengabdian sebagai solusi jawaban atas pertanyaan-pertanyaan yang disajikan dalam kuesioner.
- (4) Tahapan Simulasi Perhitungan Harga Pokok Produksi "Dadar Gulung Tanpa Santan Kelapa Isi Vla Mangga".

Diawali dengan penyajian terkait Modal Investasi yang digunakan untuk memulai usaha produk makanan olahan Mangga disajikan pada tabel 1

Tabel. 1 . Modal Investasi

Biaya	Rincian	Jumlah
Kompor gas	1 buah	Rp 300.000
Isi tabung gas	1 buah	Rp 20.000
Telpon ukuran 16 cm	1 buah	Rp 60.000
Ayakan sedang	1 buah	Rp 10.000
Sendok makan	1 buah	Rp 5.000
Sendok teh	1 buah	Rp 2.500
Wadah plastik kecil	1 buah	Rp 10.000
Wadah plastic sedang	1 buah	Rp 15.000
Kayu pengoles	1 buah	Rp 5.000
Blender	1 buah	Rp 125.000
Total modal investasi		Rp 552.500

Sumber: Data olahan Tim Pengabdian, 2023

Simulasi perhitungan harga pokok produksi untuk satu kali produksi (durasi 1 hari) dengan menggunakan metode penentuan biaya produksi *full costing* yang disadur dari Mulyadi (2018). Hasil perhitungan harga pokok produksi yang disajikan pada Tabel 2 merupakan data hasil olahan dari Tim Pengabdian.

Tabel. 2 . Harga Pokok Produksi Dadar Gulung Tanpa Santan Kelapa Isi Vla Mangga (sekali produksi)

Biaya	Jumlah
Biaya bahan baku	Rp 3.500
Biaya tenaga kerja langsung	Rp 5.000
Biaya overhead pabrik variabel	Rp 10.440
Biaya overhead pabrik tetap	Rp 11.000
Harga pokok produksi	Rp 9.940

Sumber: Data olahan Tim Pengabdian, 2023

Besarnya harga pokok per sekali produksi yang dapat menghasilkan 20 buah kue olahan

mangga dapat dihitung dengan cara berikut.

Harga Pokok Produksi per potong dalam sekali produksi = $HPP / \text{Volume Produksi}$

Mengacu pada rumus di atas maka harga pokok produksinya = $\text{Rp } 29.940 / 20 \text{ buah kue olahan Mangga} = \text{Rp } 1.497$ yang dapat dibulatkan $\text{Rp } 1.500$ per buah untuk sekali produksi.

Keberhasilan kegiatan pengabdian ini terlihat dari hasil pre test dari para peserta terkait pengetahuan dan pemahaman perhitungan harga pokok produksi menunjukkan 45 %. Sedangkan hasil post test menunjukkan adanya kenaikan sebesar 81,37 % yang dapat diartikan bahwa peserta dapat mengetahui dan memahami penentuan harga pokok produksi “Dadar Gulung Tanpa Santan Kelapa Isi Vla Mangga” dengan baik.

Adapun dokumentasi dari pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dapat dilihat pada



Gambar. 1 Dokumentasi kegiatan

Diskusi

Pelatihan pemanfaatan buah Mangga sebagai Vla pada kue Dadar Gulung yang telah dilatihkan oleh Tim Pengabdian dapat dijadikan sebagai alternatif usaha oleh ibu-ibu PKK Desa Ulanta Kecamatan Suwawa sehingga animo masyarakat dalam membudidayakan buah Mangga serta buah-buah lainnya dan berusaha di bidang agroindustri bisa ditingkatkan. Hal ini sejalan dengan pernyataan Paramita, S. Muhlisin dan I Palawa (2018) bahwa sumber daya lokal selain Singkong, Pisang dan Ubi dapat dimanfaatkan oleh masyarakat menjadi produk makanan atau produk lainnya yang dapat dijual ke konsumen dengan nilai jual yang lebih baik.

Masyarakat dalam mengembangkan usahanya perlu dibekali pengetahuan, pemahaman dan kemampuan untuk menghitung harga pokok produksi sebagai dasar dalam penentuan harga jual dari produk yang dihasilkan. Agar ibu-ibu PKK dapat menentukan harga jual yang dapat bersaing di pasaran maka mereka perlu mengetahui informasi terkait biaya-biaya yang telah dikeluarkan untuk memproduksi makanan olahan tersebut. Hal ini selaras dengan pernyataan Mulyadi (2018) bahwa informasi terkait biaya dalam suatu usaha

bisnis dapat digunakan untuk proses perencanaan, pengendalian, dan pembuatan keputusan. Sehingga Tim Pengabdian pada tahapan kegiatan selanjutnya melakukan pelatihan perhitungan harga pokok produksi makanan olahan Mangga “Dadar Gulung Tanpa Santan Kelapa Isi Vla Mangga” menggunakan metode Full Costing dengan tujuan memudahkan pemahaman dan perhitungan dari para peserta. Dan penggunaan metode *Full Costing* lebih menguntungkan bagi perusahaan baik perusahaan besar maupun kecil karena metode ini membebaskan semua biaya yang mempengaruhi proses produksi, sehingga menghasilkan harga pokok produksi yang lebih akurat (Turang, Sifrid S Pangemanan dan Sherly Pinatik, 2022). Selanjutnya hasil dari simulasi perhitungan harga pokok produksi kue Dadar Gulung Isi Vla Mangga menunjukkan nilai sebesar Rp 1.500. Nilai ini menjadi acuan bagi peserta dalam menentukan harga jual per satuan kue yang diproduksi. Lebih lanjut hasil pengabdian dari Monza, dkk (2023) menunjukkan peserta pengabdian perlu meningkatkan kreativitas dan inovasi produk yang akan dijual dan perlu juga memperhatikan kemasaran dari produk yang dihasilkan. Dan hasil penelitian dari Ariningsih, dkk (2021) menunjukkan perlu adanya sinergi dari semua pihak baik petani (produsen), pedagang, maupun pemerintah daerah setempat maupun pemerintah pusat sebagai penentu kebijakan di bidang pemasaran untuk keberhasilan usaha masyarakat di bidang agribisnis ke depannya agar program pengabdian ini dapat terus berlanjut.

Kesimpulan

Mengacu pada hasil dan diskusi dapat disimpulkan bahwa:

1. Ibu-ibu PKK Desa Ulanta Kecamatan Suwawa yang ikut dalam pelatihan ini telah memiliki keterampilan dalam membuat produk makanan olahan Mangga “Dadar Gulung Tanpa Santan Kelapa Isi Vla Mangga”.
2. Adanya peningkatan pengetahuan dan pemahaman ibu-ibu PKK terkait penentuan harga pokok produksi makanan olahan Mangga.

Pengakuan/Acknowledgements

Tim Pengabdian mengucapkan terima kasih kepada Pemerintah Desa Ulanta Kecamatan Suwawa yang bersedia menjadi mitra pada pelaksanaan pengabdian ini. Ucapan terima kasih kami tujukan juga kepada Ibu-Ibu PKK Desa Ulanta yang bersedia menghadiri kegiatan. Dan ucapan terima kasih atas partisipasi sebagai pendamping kepada mahasiswa S1 Akuntansi Universitas Negeri Gorontalo atas nama Muhammad Farhan Ali.

Daftar Referensi

- Ariningsih, E., Ashari., Handewi P. S., Maulana, M., Kartika, S. S. (2021). Kinerja Agribisnis Mangga Gedong Gincu Dan Potensinya Sebagai Produk Ekspor Pertanian Unggulan. *Forum Penelitian Agri Ekonomi*. Vol 39. N0 1. Juli. 49 – 71.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Bone Bolango. 2021. Kecamatan Suwawa Dalam Angka

- Monza, D., Faris, S., Fikri, F., Muhammad S. M., Ibrahim, M. Z. (2023). Pelatihan Pengolahan Buah Mangga Pada Anak Remaja Di Kota Pekanbaru. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. Vol 2 No 2. Juni.
- Mulyadi. (2018). *Akuntansi Biaya*. Edisi 5. Yogyakarta. Unit Penerbit dan Pencetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen. YKPN.
- Paramita, S. M., Palawa, I. (2018). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Pemanfaatan Sumber Daya Lokal. Qardhul Hasan: *Media Pengabdian Kepada Masyarakat*. Vol 4 No 1.
- Saputri, R. K., Ulvina R., Ifa, K. N., Novi, A. S., Tia, M. (2023). Pelatihan Pengolahan Dan Analisis Usaha Mangga Kering (Dried Mango) Di Desa Sumberagung Kecamatan Banjarejo Kabupaten Blora. *Journal Of Research Application In Community Services* Vol 2 No 1. 9 - 14
- Turang, T. M., Sifrid S. P., Sherly, P. (2022). Penerapan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Kedai Kopi Pulang Manado. *Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum (Ekonomi, Sosial, Budaya dan Hukum)*. Vol 5 No2 Januari – Juni. Halaman 1111-1118.
- Wibowo, Rusdi. (2000). *Pertanian dan Pangan Bunga Rampai Pemikiran Menuju Ketahanan Pangan*. Jakarta. Pustaka Sinar Harapan.