

PENDAMPINGAN PERHITUNGAN BIAYA PRODUKSI DAN PENINGKATAN KUALITAS PRODUK PADA KWT PUTRI MANGGAL

**Amanita Novi Yushita, Ponty Sya'banto Putra Hutama, Isroah,
Eko Putri Setiani, Endra Murti Sagoro**

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Negeri Yogyakarta

E-mail: amanitanovi@uny.ac.id

Abstrak

Kegiatan ini bertujuan untuk: (1) memberikan pemahaman mengenai pentingnya melakukan perhitungan biaya produksi; dan (2) meningkatkan kualitas produk melalui teknik pengolahan untuk optimalisasi produksi bakso goreng (basreng) tulang lele. Selanjutnya, studi ini menerapkan lima tahapan secara sistematis dalam melaksanakan kegiatan pendampingan. Khalayak sasaran yang terpilih adalah Kelompok Wanita Tani (KWT) Putri Manggal, di Temanggal, Purwomartani, Kalasan, Sleman sebanyak dua puluh lima orang. Hasil pelaksanaan kegiatan PkM adalah: (1) Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini dapat terlaksana dengan lancar dan baik; (2) Kegiatan pendampingan ini berhasil meningkatkan wawasan peserta terkait perhitungan biaya produksi untuk meningkatkan keuntungan penjualan bakso goreng tulang lele pada KWT Putri Manggal; (3) Peserta termotivasi untuk meningkatkan kualitas produksi dengan teknik pengolahan yang efektif untuk meningkatkan produksi bakso goreng tulang lele.

Kata kunci: biaya produksi; kualitas produk; KWT; UMKM.

Abstract

This activity aims to: (1) provide an understanding of the importance of calculating production costs; and (2) improving product quality through processing techniques to optimize the production of fried meatballs (basreng) with catfish bones. Furthermore, this study systematically applies five stages in carrying out mentoring activities. The selected target audience was the Putri Manggal Women's Farming Group (KWT), in Temanggal, Purwomartani, Kalasan, Sleman, totaling twenty-five people. The results of implementing PkM activities are: (1) Community Service Activities (PkM) can be carried out smoothly and well; (2) This mentoring activity succeeded in increasing participants' insight regarding calculating production costs to increase profits from selling fried catfish bone meatballs at KWT Putri Manggal; (3) Participants are motivated to improve production quality with effective processing techniques to increase the production of fried catfish bone meatballs.

Key words: production costs; product quality; KWT; SMEs..

1. PENDAHULUAN

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di Indonesia merupakan salah satu ujung tombak perekonomian di Indonesia. Sektor UMKM berperan penting dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan pemerataan pendapatan masyarakat. UMKM saat ini menjadi penyokong utama gerakan perekonomian di Indonesia. Perkembangan jumlah UMKM dari tahun ke tahun terus mengalami peningkatan, tetapi hanya dari sisi jumlahnya saja (Martha et al., 2023). Lebih lanjut, dilihat dari sudut pandang finansial hanya sedikit UMKM yang telah melihat hasil kinerja keuangan mereka mengalami perkembangan. Hal ini tidak terlepas dari belum adanya kesadaran pelaku UMKM akan pentingnya pengelolaan keuangan bagi usahanya, padahal menjadi suatu

hal yang penting untuk mencatat segala pemasukan dan pengeluaran usaha setiap hari untuk memataunya dengan baik (Dewi, 2023; Supriyono et al., 2021).

Pengelolaan keuangan merupakan bagian yang penting bagi kemajuan perusahaan. Bisnis UMKM yang keuangannya dikelola dan diinformasikan dengan transparan dan akurat akan memberikan dampak positif bagi bisnis itu sendiri. Apabila setiap pengusaha melakukan ini, maka ada harapan besar untuk menjadikan usaha yang semula kecil menjadi skala menengah bahkan menjadi sebuah usaha besar. UMKM yang terlibat dalam pengelolaan keuangan akan mendapatkan manfaat diantaranya: (1) dapat mengetahui cara menentukan hasil kinerja keuangan perusahaan; (2) dapat mengetahui, memilah, dan memisahkan harta perusahaan dan harta pemilik; (3) dapat mengetahui posisi dana baik sumber maupun tujuan penggunaannya; (4) dapat membuat anggaran yang tepat; (5) mengetahui cara menghitung pajak; dan (6) dapat menentukan arus kas selama periode tertentu (Dewi, 2023; Muttaqien et al., 2022; Supriyono et al., 2021).

Salah satu upaya untuk mendukung pengelolaan keuangan yang baik adalah perhitungan biaya produksi pada setiap produk yang dihasilkan. Perhitungan biaya produksi merupakan biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan selama proses manufakturing atau pengelolaan dengan tujuan menghasilkan produk yang siap dipasarkan (Yusnaini et al., 2020). Perhitungan biaya produksi ini akan dilakukan mulai dari awal pengolahan hingga barang jadi dan siap untuk dijual. Manfaat dari proses penentuan biaya produksi adalah: (1) menentukan jumlah biaya produksi dengan tepat; (2) Mengendalikan biaya dengan tepat; (3) Menentukan harga jual produk, dan (4) Menghitung laba rugi. Peningkatan efisiensi biaya produksi ini bisa berhasil salah satunya dengan analisis biaya kualitas (Rosdiana et al., 2020).

Lebih lanjut, kualitas produksi juga perlu diperhatikan oleh para pengelola UMKM sehingga dapat terus meningkat dan memenuhi harapan konsumen. Kualitas produk merupakan suatu kemampuan produk dalam melakukan fungsi-fungsinya (Astuti et al., 2021). Kemampuan tersebut meliputi daya tahan, kehandalan, ketelitian, yang diperoleh produk dengan secara keseluruhan. Manfaat peningkatan kualitas produk antara lain: (1) Meningkatkan minat konsumen untuk membeli produk; (2) Meningkatkan reputasi perusahaan; (3) Meningkatkan pangsa pasar; dan (4) Meningkatkan keuntungan perusahaan (Tirtayasa et al., 2021). Satar and Israndi (2019) juga menyimpulkan bahwa kualitas bahan baku dan efisiensi biaya produksi secara signifikan berpengaruh positif terhadap kualitas produk. Promosi penjualan dan juga kualitas produk nantinya juga akan meningkatkan loyalitas konsumen dan akhirnya akan meningkatkan penjualan (Kotler, 2017; Lestari & Iswati, 2021).

Salah satu UMKM yang perlu dikembangkan adalah Kelompok Wanita Tani (KWT) Putri Manggal yang memproduksi olahan hasil perikanan yang terdiri dari olahan daging dan olahan tulang. KWT tersebut berlokasi di kawasan Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Meskipun hasil produksi dari KWT tersebut belum termasuk dalam skala industri besar, tetapi minat pasar sangatlah tinggi. Permintaan terhadap hasil olahan ikan tersebut akan jauh meningkat pada saat bulan Ramadan/Puasa dan Hari Raya. Setelah beroperasi mulai bulan Februari 2021, usaha ini memiliki omset 2-3 juta per bulan dan diharapkan bisa meningkat dengan cara memperluas pangsa pasar baru. Produk ini biasanya banyak dikonsumsi pada bulan puasa dan lebaran juga untuk oleh-oleh saat mudik, sedangkan pada hari biasa relatif stabil.

Berdasarkan dari hasil observasi pendahuluan kepada pengelola KWT Putri Manggal, organisasi ini belum melakukan perhitungan biaya produksi atas produk yang dihasilkannya. Harga pokok penjualan diperoleh berdasarkan perkiraan yang diperoleh dari pengalaman Mitra KWT Putri Manggal, selama melakukan proses produksi. Hal ini lebih dikarenakan adanya kerumitan dalam metode formulasi biaya produksi bagi Mitra KWT Putri Manggal. Kualitas produk bakso goreng (basreng) dari tulang lele yang dihasilkan selama ini masih kurang baik karena dari proses pengolahan masih sederhana yaitu dengan cara mengiris bakso tersebut secara manual sehingga menghasilkan ukuran irisan produk tersebut tidak sama besarnya. Oleh karena

itu, studi ini bertujuan untuk memberikan pemahaman mengenai biaya produksi dan peningkatan kualitas produk KWT Putri Manggal.

Hansen et al. (2021) mendefinisikan biaya sebagai kas atau nilai setara kas yang dikorbankan untuk mendapatkan barang atau jasa yang diharapkan memberi manfaat saat ini atau masa di masa depan bagi organisasi. Biaya dikatakan sebagai setara kas karena sumber nonkas dapat ditukar dengan barang atau jasa yang diinginkan. Produksi adalah suatu kegiatan untuk menciptakan atau menghasilkan atau menambah nilai guna terhadap suatu barang atau jasa untuk memenuhi kebutuhan oleh orang atau badan (produsen).

Dengan kata lain, biaya produksi memaknai semua biaya dan sumber ekonomis yang dikeluarkan selama proses produksi untuk menghasilkan suatu produk dari bahan baku menjadi barang jadi. Adistika (2007) mengemukakan bahwa biaya produksi adalah biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual.

Lebih lanjut, Hansen et al. (2021) menguraikan tiga unsur biaya produksi, yaitu: biaya bahan baku; biaya tenaga kerja langsung; dan biaya overhead pabrik. Pertama, biaya bahan baku dapat terdiri dari dua hal, yaitu bahan baku dan bahan baku penolong. Bahan baku sendiri mempunyai definisi yaitu bahan-bahan yang merupakan komponen utama yang membentuk keseluruhan dari produk jadi. Sedangkan bahan baku penolong adalah bahan yang digunakan dalam proses produksi yang nilainya kecil dan tidak dapat diidentifikasi dalam produk jadi (Hansen et al., 2021; Rosdiana et al., 2020).

Kedua, biaya tenaga kerja langsung memaknai biaya yang dikeluarkan untuk membayar tenaga kerja utama yang langsung berhubungan dengan produk yang diproduksi dari bahan baku mentah menjadi barang jadi (Mutiara, 2022). Jasa yang dihasilkan dapat ditelusuri secara langsung pada produk dan upahnya merupakan bagian yang besar dalam memproduksi barang. Ketiga, Biaya overhead pabrik (BOP) adalah semua biaya produksi selain bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung atau dengan kata lain semua biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan terdiri dari biaya bahan tak langsung, biaya tenaga tak langsung, dan biaya-biaya produksi lainnya yang tidak secara mudah dapat ditelusur secara langsung pada proses produksi. BOP ini sering juga disebut sebagai biaya produksi tidak langsung karena tidak dapat langsung dibebankan ke dalam satu produk (Mutiara, 2022; Rosdiana et al., 2020; Yusnaini et al., 2020).

Metode penentuan harga pokok produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi dalam memperhitungkan biaya ke dalam harga pokok produksi terdapat dua pendekatan, yaitu: *full costing* dan *variable costing* (Boyd, 2022; Noviasari & Alamsyah, 2020). Pertama, metode *full costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik berperilaku variabel maupun tetap. Harga pokok produksi yang dihitung dengan pendekatan *full costing* terdiri dari unsur harga pokok produksi, yaitu: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variabel dan biaya overhead pabrik tetap (Purwanto, 2020).

Kedua, *variabel costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel. Harga pokok produk yang dihitung dengan pendekatan *variable costing* terdiri dari unsur harga pokok produksi variabel (Hansen et al., 2021; Hardiyanto, 2021).

Lebih lanjut, perhitungan biaya produksi dapat mempengaruhi tingkat nilai jual suatu produk. Penentuan nilai jual produk merupakan langkah krusial dalam mengelola bisnis. Harga yang tepat dapat mempengaruhi daya saing, profitabilitas, dan citra merek (Hasibuan, 2023). Studi ini berpendapat bahwa optimalisasi biaya produksi mampu memberikan penetapan harga jual yang relevan terhadap persaingan pasar (Hasibuan, 2023; Kotler, 2017; Sukaris et al., 2022).

Menurut Kotler (2017), produk adalah segala sesuatu yang dapat ditawarkan ke pasar untuk menarik perhatian, perolehan, penggunaan, atau konsumsi yang mungkin dapat memuaskan

pelanggan. Jika didefinisikan secara luas, produk juga termasuk servis, acara, orang, tempat atau campuran dari variabel diatas. Anggelina and Rastini (2019) mengungkapkan bahwa semakin tinggi tingkat kualitas, maka akan semakin tinggi tingkat kepuasan yang dirasakan oleh konsumen, dengan tingginya kepuasan yang dirasakan konsumen maka konsumen akan merekomendasikan produk kepada orang lain. Menurut Isfahila and Fatimah (2018), kualitas produk adalah tingkat mutu yang diharapkan dan pengendalian keragaman dalam mencapai mutu tersebut untuk memenuhi kebutuhan konsumen. Dari definisi diatas, dapat disimpulkan bahwa kualitas produk adalah karakter atau sifat yang dimiliki oleh sebuah produk yang dapat memenuhi kebutuhan atau keinginan dari seseorang.

Kualitas produk adalah kondisi fisik, fungsi dan sifat suatu produk baik barang atau jasa berdasarkan tingkat mutu yang diharapkan seperti durabilitas, reliabilitas, ketepatan, kemudahan pengoperasian, reparasi produk serta atribut produk lainnya dengan tujuan memenuhi dan memuaskan kebutuhan konsumen atau pelanggan. Kualitas produk merupakan salah satu kunci persaingan diantara pelaku usaha yang ditawarkan kepada konsumen. Konsumen selalu ingin mendapatkan produk yang berkualitas sesuai dengan harga yang dibayar, walaupun terdapat sebagian masyarakat yang berpendapat bahwa, produk yang mahal adalah produk yang berkualitas. Jika hal itu dapat dilaksanakan oleh perusahaan, maka perusahaan tersebut akan dapat tetap memuaskan para konsumen dan dapat menambah jumlah konsumen.

Khusuma and Utomo (2021) mengungkapkan bahwa dimensi kualitas produk yang baik antara lain dapat ditinjau dari kinerja, keandalan, keistimewaan tambahan, kesesuaian dengan spesifikasi, daya tahan, kemampuan melayani, estetika, dan kualitas yang dipersepsikan. Kualitas produk dipercaya dapat meningkatkan kepuasan pelanggan dan loyalitas pelanggan (Hasibuan, 2023; Kotler, 2017; Pratiwi & Sugiarto, 2010).

2. METODE PELAKSANAAN

Khalayak sasaran yang terpilih adalah Kelompok Wanita Tani (KWT) Putri Manggal sebanyak 30 Orang. Penetapan sasaran ini merupakan upaya untuk membantu KWT Putri Manggal dapat mengoptimalkan biaya produksi dengan baik agar terhindar dari kerugian dan mampu mengembangkan usahanya. Selain itu, kegiatan ini juga dapat meningkatkan kualitas produk dengan teknik pengolahan yang efektif untuk meningkatkan produksi bakso goreng dari tulang lele. Hal ini dimaksudkan untuk meningkatkan produksi bakso goreng menjadi lebih optimal dengan melakukan variasi proses pengolahan bakso goreng yang lebih efektif dan efisien tetapi dapat meningkatkan produksi dan nilai jual.

Studi ini melaksanakan kegiatan PkM menggunakan lima tahapan pendekatan, yaitu: observasi awal, persiapan dan koordinasi, pelaksanaan pelatihan, pelaksanaan pendampingan, dan evaluasi. Lebih lanjut, empat metode secara sistematis juga diterapkan untuk mendukung tahapan kegiatan sebagai berikut.

Pertama pemberian pelatihan melalui metode ceramah, peserta diberikan pemahaman terkait pentingnya melakukan perhitungan biaya produksi untuk UMKM. Langkah pertama ini diselenggarakan selama 3 jam oleh tim pengabdian. Kedua, penerapan diskusi terkait dengan proses bisnis dan permasalahan terkait. Peserta pelatihan diberikan kesempatan untuk mendiskusikan permasalahan yang berkaitan dengan perhitungan biaya produksi dan teknik pengolahan produk pada KWT Putri Manggal yang selama ini dihadapi. Langkah ketiga diselenggarakan selama 4 jam. Ketiga, melaksanakan praktik, peserta melakukan praktik melakukan perhitungan biaya produksi secara sederhana. Serta melakukan praktik teknik pengolahan membuat bakso goreng yang efektif dan efisien yang dapat menghasilkan produk yang berkualitas. Langkah kedua diselenggarakan selama 8 jam. Keempat, pelaksanaan pendampingan, peserta pelatihan yaitu KWT Putri Manggal diberikan pendampingan secara

berkala agar mampu melakukan perhitungan biaya produksi dengan benar serta teknik pengolahan produk dengan baik.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) berupa Pendampingan Perhitungan Biaya Produksi dan Peningkatan Kualitas Produk pada Kelompok Wanita Tani Putri Manggal di Temanggal, Purwomartani, Kalasan, Sleman. Kegiatan ini terdiri dari beberapa tahapan yakni tahap observasi awal, persiapan dan koordinasi pelaksanaan kegiatan bersama dengan KWT Putri Manggal, pemaparan dan sosialisasi, dan tahap pendampingan.

Lima tahapan dalam metodologi penelitian telah berjalan dengan semestinya, yang terurai sebagai berikut. Tahap pertama kegiatan PkM ini adalah tim pengabdian melakukan observasi awal. Tujuan observasi awal ini adalah untuk mengetahui keadaan riil khalayak yang ingin dikembangkan. Sasaran peserta dalam kegiatan pendampingan ini adalah Kelompok Wanita Tani (KWT) di Kabupaten Sleman sebanyak 25 orang. Berdasarkan observasi awal diketahui bahwa para pengelola KWT Putri Manggal ini masih belum melakukan perhitungan biaya produksi yang baik dan benar sehingga belum bisa diketahui keuntungan ataupun kerugian dari bisnis/usaha yang dijalankan. Selain itu, KWT Putri Manggal belum dapat mengembangkan variasi produk dari tulang lele. Untuk membantu KWT Putri Manggal dalam membuat sistem perhitungan biaya produksi serta peningkatan kualitas produk, maka tim pengabdian menyusun kegiatan pendampingan Perhitungan Biaya Produksi dan Peningkatan Kualitas Produk di KWT Putri Manggal.

Tahap kedua kegiatan PkM adalah persiapan dan koordinasi pelaksanaan kegiatan bersama dengan KWT Putri Manggal. Tahapan ini dilakukan untuk memastikan bahwa kegiatan PkM dapat berjalan dengan lancar dan maksimal. Tahap ketiga dilanjutkan dengan melakukan pemaparan materi terkait perhitungan biaya produksi dan peningkatan kualitas produk. Adapun susunan acaranya adalah mulai dari registrasi peserta, pembukaan, pemaparan materi, diskusi dan penutupan. Pada kegiatan ini peserta diberikan motivasi untuk melakukan perhitungan biaya produksi serta meningkatkan kualitas produk dalam kegiatan usahanya. Secara keseluruhan, kegiatan dapat berjalan dengan baik dan lancar.



Gambar 1 Pemaparan Materi dan Diskusi

Tahap ke empat adalah praktik perhitungan biaya produksi dan praktik pembuatan bakso goreng dari tulang lele. Di sini perwakilan dari pengelola KWT Putri Manggal diberi pelatihan untuk menghitung biaya produksi mulai dari menganalisis biaya produksi sampai dengan langkah-langkah proses perhitungan biaya produksi. Pada praktik proses produksi pembuatan bakso goreng tulang lele langsung didampingi oleh narasumber yang ahli dalam bidangnya. Narasumber memberikan resep serta mempraktikkan bagaimana mengolah bakso goreng dengan teknik pengolahan yang efektif yang nanti dapat meningkatkan hasil produksi serta dapat meningkatkan penjualan. Praktik produksi pembuatan bakso goreng dari tulang lele dimulai dari proses pengolahan bahan utama dari tulang lele yang diblender dan kemudian dicampur dengan

tepung tapioka dan bumbu-bumbu. Kemudian bahan tersebut dicampur dan dibentuk memanjang dan kemudian direbus. Setelah sekitar 30 menit direbus kemudian diangkat dan didinginkan. Langkah selanjutnya adalah memotong dan kemudian dijemur sampai kering. Langkah terakhir adalah menggoreng.

Pada tahap ke lima, adalah tahap evaluasi dari kegiatan praktik perhitungan biaya produksi dan praktik proses produksi pembuatan bakso goreng tulang lele. Kemudian sebagai tindak lanjut atas tahapan pemaparan serta sosialisasi materi dan praktik, tim PkM memberikan pendampingan dan membantu KWT tidak hanya terbatas pada mengaplikasikan materi dan praktik yang telah diperoleh secara berkala agar KWT mampu menerapkan perhitungan biaya produksi dan mampu meningkatkan kualitas produk pembuatan bakso goreng dari tulang lele. Pendampingan ini dilakukan dengan memanfaatkan media sosial berupa Group WhatsApp untuk terus menjalin komunikasi yang baik dengan khalayak sasaran. Melalui Group WhatsApp ini, PKWT maupun Tim PkM dapat berkolaborasi untuk memajukan potensi usaha KWT Putri Manggal.

3.1 Optimalisasi Perhitungan Biaya Produksi

Bagi pelaku usaha pada bisnis UMKM pasti akan memikirkan bagaimana cara terbaik untuk menghemat biaya produksi. Penghematan ini berguna untuk meminimalisir biaya operasional. Dengan demikian keuntungan bisnis atau usaha yang didapatkan akan menjadi lebih besar. Biaya produksi merupakan seluruh biaya yang harus dikeluarkan untuk memproduksi suatu barang atau produk. Biaya produksi yang tidak terkendali akan menyebabkan harga pokok terlalu tinggi, yang selanjutnya akan menurunkan daya saing produk dan akhirnya dapat menurunkan laba. Untuk itu biaya produksi harus dicatat dengan baik dan dihitung dengan benar sehingga dapat menghasilkan harga pokok produk yang tepat. Dengan demikian perusahaan dapat menetapkan harga jual yang kompetitif, yang dapat mengoptimalkan laba sekaligus memenuhi tuntutan konsumen.

Cara menghitung biaya produksi adalah dengan mengakumulasi seluruh biaya dari awal pengolahan hingga barang jadi. KWT Putri Manggal dalam melakukan produksi bakso goreng tulang lele belum menerapkan perhitungan biaya produksi dengan benar. Selama ini mereka hanya berfokus pada bagaimana berproduksi tanpa memikirkan berapa biaya yang mereka keluarkan dan apakah sudah memberikan keuntungan atau belum.

KWT Putri Manggal menyadari bahwa dalam suatu bisnis biaya produksi sangat penting karena tanpa adanya biaya yang cukup maka akan berdampak pada terganggunya proses produksi dalam suatu bisnis. Mengetahui biaya produksi juga digunakan untuk menentukan harga jual suatu barang. Perlu diketahui jika biaya operasi berbeda dengan biaya operasional. Biaya produksi berguna untuk mendukung kelancaran dalam proses produksi barang hingga barang siap untuk dijual. Sementara, biaya operasional berguna untuk mendukung jalannya suatu bisnis serta tidak berpengaruh secara langsung pada proses produksi. Biaya produksi mempunyai 3 komponen yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik.



Gambar 2 Praktik dan Pendampingan Perhitungan Biaya Produksi

Melalui kegiatan PkM ini, tim melakukan pendampingan dalam melakukan perhitungan biaya produksi. Pada kegiatan ini disampaikan materi mulai dari melakukan analisis biaya produksi yaitu dengan mengidentifikasi semua biaya yang terkait dengan produksi produk termasuk bahan baku, tenaga kerja, biaya overhead. Selain itu juga harus melakukan perhitungan untuk mendapatkan gambaran yang akurat tentang jumlah yang harus dikeluarkan untuk setiap unit produk. Selain itu KWT Putri Manggal juga harus memahami pasar dan kompetitor dengan mempelajari pasar dengan cermat untuk mengetahui harga yang biasa diberlakukan pada produk sejenis serta mengetahui nilai tambah produk dibandingkan dengan pesaing, kekuatan dan kelemahan pesaing dalam harga.

Kegiatan PkM ini sangat membantu anggota KWT Putri Manggal dalam meningkatkan motivasi mereka untuk membuat perhitungan biaya produksi dalam usaha mereka sehingga dapat diketahui berapa keuntungan yang diterima dari hasil produksi pembuatan bakso goreng tukang ikan. Dalam pelatihan ini juga dijelaskan kepada anggota KWT Putri Manggal tentang peran penting melakukan perhitungan biaya produksi sehingga dapat meningkatkan motivasi kepada KWT Putri Manggal agar menerapkan perhitungan biaya produksi dalam kegiatan usaha KWT Putri Manggal sehingga dapat meningkatkan keuntungan penjualan.

3.2 Meningkatkan Kualitas Produk Bakso Goreng (Basreng) Tulang Lele

Produksi dalam sebuah organisasi pabrik atau tempat usaha merupakan inti yang paling dalam, serta spesifik. Dalam sistem produksi modern terjadi suatu proses transformasi nilai tambah yang mengubah input bahan mentah menjadi output sebuah produk yang dapat dijual di pasar dengan harga yang kompetitif. Kebutuhan untuk menekan biaya produksi, meningkatkan kualitas produksi, meningkatkan produktivitas, dan menciptakan sebuah produk baru menjadi stimultan yang mendorong teknologi untuk melakukan terobosan-terobosan dan penemuan-penemuan baru.

Proses produksi pembuatan bakso goreng yang selama dilakukan di KWT Putri Manggal adalah setelah membentuk adonan bakso goreng yang terdiri dari tulang lele yang sudah diblender, tepung tapioka, bumbu-bumbu, dan air panas kemudian adonan dibentuk bulat lonjong dan kemudian digoreng. Setelah digoreng, adonan tadi kemudian didinginkan dan kemudian diiris tipis-tipis. Pada proses pengirisan ini membutuhkan waktu dan tenaga karena adonan yang keras, hal ini membuat proses produksi kurang efektif. Proses pengirisan ini langsung diatas wajan yang sudah berisi minyak panas.



Gambar 3 Praktik dan Pendampingan Peningkatan Kualitas Produk

Dari proses produksi pembuatan bakso goreng tulang lele, anggota KWT Putri Manggal mengeluh terkait dengan proses produksi yang selama ini berjalan cukup sulit dan membutuhkan banyak tenaga. Karena ada kendala terkait dengan teknik pengolahan bakso goreng tulang lele, maka tim PkM memberikan pemahaman terkait dengan peningkatan kualitas produk pada pembuatan bakso goreng tulang lele di KWT Putri Manggal, tim PkM memberikan paparan materi sederhana terkait dengan contoh resep bakso goreng dengan teknik pengolahan yang efektif yang diharapkan dapat meningkatkan efisiensi produksi. Hal tersebut direspon dengan baik oleh peserta pelatihan melalui diskusi atas paparan yang telah dilakukan. Kemudian, sebagai bentuk tindak lanjut atas kegiatan pelatihan, dengan melakukan praktik produksi pembuatan bakso goreng tulang lele dengan menggunakan resep dan teknik pengolahan yang efisien. Kemudian dilakukan pendampingan.

Dengan adanya pendampingan melalui pelatihan terkait dengan teknik pengolahan bakso goreng diharapkan KWT Putri Manggal dalam melakukan proses produksi pembuatan bakso goreng dari tulang lele dapat meningkatkan kualitas bakso goreng tulang lele yang diproduksi sehingga nanti dapat meningkatkan hasil produksi dan meningkatkan penjualan. Dengan teknik pengolahan yang tepat diharapkan nantinya dapat meningkatkan pendapatan bagi KWT Putri Manggal.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan yang telah dilakukan, studi ini menyimpulkan dua hal utama sebagai berikut.

- a. Pelatihan dan pendampingan mampu memberikan pemahaman mengenai pentingnya melakukan perhitungan biaya produksi bagi produk KWT Putri Manggal.
- b. Pelatihan dan pendampingan mampu meningkatkan kualitas produk melalui teknik pengolahan untuk optimalisasi produksi bakso goreng (basreng) tulang lele.

DAFTAR PUSTAKA

- Adistika, R. (2007). Peranan Anggaran sebagai Alat Pengawasan Biaya Produksi pada PT Mutifa Medan.
- Angelina, N. W. D. R., & Rastini, N. M. (2019). Peran nilai pelanggan memediasi pengaruh citra merek dan kualitas pelayanan terhadap kepuasan pelanggan.
- Astuti, R., Ardila, I., & Lubis, R. R. (2021). Pengaruh Promosi Dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian Sepatu Merek Converse. *Jurnal AKMAMI (Akuntansi Manajemen Ekonomi)*, 2(2), 204-219.
- Boyd, K. W. (2022). *Cost accounting for dummies*: John Wiley & Sons.

- Dewi, S. R. (2023). Upgrading Tata Kelola Keuangan Bagi UMKM Terintegrasi Dengan Financial Digital. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 135-147.
- Hansen, D. R., Mowen, M. M., & Heitger, D. L. (2021). *Cost management*: Cengage Learning.
- Hardiyanto, D. D. (2021). PENGAMBILAN KEPUTUSAN MENERIMA ATAU MENOLAK PESANAN PADA PABRIK TAHU PAK TOHARI.
- Hasibuan, R. (2023). *Pengantar Bisnis*: Absolute Media.
- Isfahila, A., & Fatimah, F. (2018). Pengaruh Harga, Desain, Serta Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen. *Jurnal Sains Manajemen Dan Bisnis Indonesia*, 8(2).
- Khusuma, D. T., & Utomo, H. (2021). Pengaruh Dimensi Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen Venice Pure Aesthetic Clinic Salatiga. *Among Makarti*, 13(2).
- Kotler, P. (2017). Customer value management. *Journal of creating value*, 3(2), 170-172.
- Lestari, N. I., & Iswati, H. (2021). PENGARUH KUALITAS PRODUK UKM DAN MEDIA SOSIAL TERHADAP MINAT BELI ULANG DENGAN KEPUASAAN PELANGGAN SEBAGAI VARIABEL INTERVENING. *Kurs: Jurnal Akuntansi, Kewirausahaan dan Bisnis*, 6(1), 24-40.
- Martha, L., Dewi, A. S., Mayliza, R., Putra, I., & Lidya, A. (2023). Pelatihan Laporan Keuangan UMKM pada Budidaya Madu lebah di Kota Padang. *ARSY: Jurnal Aplikasi Riset kepada Masyarakat*, 3(2), 117-121.
- Mutiara, I. (2022). MANAJEMEN PRODUKSI USAHA BALADO STICK CUCUMBER SKIN DALAM MENINGKATKAN KUALITAS PRODUK KREATIVITAS MAHASISWA PERBANKAN.
- Muttaqien, F., Cahyaningati, R., Rizki, V. L., & Abrori, I. (2022). Pembukuan Sederhana Bagi UMKM. *Indonesia Berdaya*, 3(3), 671-680.
- Noviasari, E., & Alamsyah, R. (2020). Peranan perhitungan harga pokok produksi pendekatan full costing dalam menentukan harga jual dengan metode cost plus pricing. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 8(1), 17-26.
- Pratiwi, D. I., & Sugiarto, P. H. (2010). Analisis pengaruh harapan pelanggan, kualitas produk, kepuasan pelanggan terhadap loyalitas pelanggan internet flash unlimited di Semarang.
- Purwanto, E. (2020). Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual. *Journal of Applied Managerial Accounting*, 4(2), 248-253.
- Rosdiana, Y. M., Iriyadi, I., & Wahyuningsih, D. (2020). Pendampingan peningkatan efisiensi biaya produksi UMKM Heriyanto melalui analisis biaya kualitas. *Jurnal Abdimas Dedikasi Kesatuan*, 1(1), 1-10.
- Satar, M., & Israndi, A. (2019). Pengaruh kualitas bahan baku dan efisiensi biaya produksi terhadap kualitas produk pada CV. Granville. *Akurat| Jurnal Ilmiah Akuntansi FE UNIBBA*, 10(3), 89-101.
- Sukaris, S., Ernawati, E., Rahim, A. R., Arwantini, K. F. P., & Fitria, N. L. (2022). Sosialisasi Pembukuan Sederhana Dan Penentuan Harga Jual Produk Pada Umkm Desa Betoyoguci. *DedikasiMU: Journal of Community Service*, 4(3), 349-357.
- Supriyono, E., Sumarta, N. H., & Narulitasari, D. (2021). Pengelolaan Keuangan Keluarga pada Ibu Rumah Tangga Pemilik Umkm Sebagai Masyarakat Terdampak Covid-19 di Kelurahan Kauman, Surakarta. *Budimas: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 109-115.
- Tirtayasa, S., Lubis, A. P., & Khair, H. (2021). Keputusan pembelian: sebagai variabel mediasi hubungan kualitas produk dan kepercayaan terhadap kepuasan konsumen. *Jurnal Inspirasi Bisnis Dan Manajemen*, 5(1), 67-86.
- Yusnaini, Y., Dewi, K., Burhanudin, B., Hakiki, A., & Meirawati, E. (2020). Pelatihan dan Pendampingan Penyusunan Laporan Harga Pokok Produksi pada Badan Usaha Milik Desa di Desa Kerinjing, Kabupaten Ogan Ilir. *Sricommerce: Journal of Sriwijaya Community Services*, 1(2), 63-68.