

PELATIHAN MENGHITUNG HPP PADA PELAKU UMKM KUE SUKADE DI DESA KOPI

Gita Juniarti ^{1*}, Noval Sufriyanto
Talani², Muhammad Akram
Mursalim³

^{1,2,3}Fakultas Ilmu Sosial, Universitas
Negeri Gorontalo

Article history

Received : 28 November 2022

Revised : 13 Januari 2023

Accepted : 18 Januari 2023

*Corresponding author

Email : ¹gita@ung.ac.id

No. doi:

<https://doi.org/10.24198/sawala.v4i1.43155>

ABSTRAK

Salah satu produk berbahan dasar aren adalah kue sucade. Kue tersebut merupakan makanan tradisional dari Provinsi Gorontalo. Awalnya, kue ini hanya dibuat oleh masyarakat untuk dikonsumsi sendiri. Ketika menjualnya, pelaku UMKM hanya menitipkan di kios, warung, dan pasar setempat. Oleh sebab itu, tujuan pengabdian ini adalah untuk menetapkan harga jual dari kue sucade yang dijual, sehingga pelaku UMKM dapat memperoleh keuntungan dari penjualan tersebut. Harapannya adalah pengetahuan pelaku UMKM meningkat tentang jumlah biaya yang harus dikeluarkan saat memproduksi suatu barang dan jasa. Pengabdian ini dilakukan di Desa Kopi, Kecamatan Bulango Utara, Kabupaten Bone Bolango. Hasil dari penghitungan tersebut dapat menjadi pertimbangan dari tempat usaha untuk menentukan harga jual produk yang akan dipasarkan. Komoditas di Desa Kopi adalah perkebunan aren, sehingga produk-produk berbahan dasar aren menjadi salah satu usaha yang dikembangkan oleh masyarakat di Desa Kopi. Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan Juli hingga September 2022 dengan sasaran pelaku UMKM kue sucade. Kegiatan ini dimulai dengan observasi dan wawancara, kemudian tahap pelatihan menghitung HPP yang diikuti oleh tiga pelaku UMKM, dan melakukan wawancara sebagai tahap evaluasi. Kegiatan ini berjalan dengan efektif karena para pelaku UMKM mengetahui tentang penghitungan HPP dari kue sucade.

Kata kunci: Pengabdian masyarakat, Desa Kopi, kue sucade, harga pokok produksi, bahan dasar aren

ABSTRACT

One of the palm-based products in Gorontalo Province is Sukade cake. Initially, this cake was only made by the people for their consumption. When selling it, MSME entrepreneurs only leave it at local kiosks, stalls, and markets. Therefore, this service aims to determine the selling price of the Sukade cakes that are sold so that entrepreneurs can benefit from the sale. This community service hopes that the knowledge of MSME entrepreneurs will increase the Costs of Good Sold (COGS). The community service was conducted in Kopi Village, North Bulango District, Bone Bolango Regency. The results of these calculations can be considered by the place of business to determine the selling price of the product to be marketed. The commodity in the Kopi Village is sugar palm plantations, so products made from palm are one of the businesses developed by the people in

the Kopi Village. This activity was carried out from July to September 2022 with the target of Sukade cake. This activity began with observation and interviews, then the training stage for calculating HPP was attended by three entrepreneurs, and conducting interviews as an evaluation stage. This activity ran effectively because MSME entrepreneurs knew about the HPP calculation from the Sukade cake.

Key word: Community development, Kopi Village, Sukade cakes, COSG, palm-based products

PENDAHULUAN

Setiap desa memiliki potensi, termasuk desa-desa di Kabupaten Bone Bolango, Provinsi Gorontalo. Potensi desa merupakan segenap sumber daya alam, serta sumber daya manusia yang dimiliki oleh desa tersebut. Potensi-potensi yang ada di desa atau di kelurahan merupakan potensi yang terdiri dari potensi sumber daya alam, sumber daya manusia, kelembagaan, serta sarana dan prasarana yang dapat dipergunakan untuk pembangunan dan pemberdayaan masyarakat. Potensi desa hadir sebagai sarana untuk meningkatkan investasi pada komoditas yang menjadi andalan desa tersebut (Zakki et al., 2017). Potensi dari komoditas di desa dapat menjadi modal dasar untuk melaksanakan pembangunan berkelanjutan, dimana pembangunan berkelanjutan itu memanfaatkan potensi dari desa tersebut.

Desa Kopi merupakan desa yang terletak di Kecamatan Bolango Utara, Kabupaten Bone Bolango, Provinsi Gorontalo. Meskipun desa ini memiliki nama kopi, tetapi komoditas utamanya bukan tanaman kopi, melainkan perkebunan aren. Tanaman aren memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi beragam produk yang dapat dikonsumsi maupun tidak. Produk utama dari tanaman aren sebagai hasil dari penyadapan nira bunga jantan, kemudian diolah untuk produk yang dapat dikonsumsi, seperti gula, minuman, cuka, alkohol, dan bahan makanan (Effendi, 2010). Sementara itu, energi bioethanol juga dapat memanfaatkan aren sebagai bahan dasarnya (Sebayang, 2016). Data yang diambil dari Dinas Perkebunan dan Peternakan menunjukkan bahwa

produktivitas aren di Kabupaten Bone Bolango mencapai 124 kg/ha. Sementara itu, produktivitas aren di Kabupaten Gorontalo Utara adalah 5 kg/ha dan produktivitas aren di Kabupaten Gorontalo adalah 36 kg/ha (Indrawanto, 2019). Hal ini menunjukkan, Kabupaten Bone Bolango memiliki produktivitas aren yang kaya secara kuantitas di Provinsi Gorontalo.

Hal itu juga didukung dengan jumlah petani aren yang ada di Kabupaten Bone Bolango. Di Kabupaten Gorontalo dan Kabupaten Gorontalo Utara, jumlah petani aren mencapai 579 orang dan 115 orang. Sementara itu, di Kabupaten Bone Bolango, jumlahnya mencapai 1.309 orang. Data ini juga menunjukkan bahwa petani di Kabupaten Bone Bolango berjumlah lebih banyak dibandingkan kabupaten-kabupaten lainnya (Indrawanto, 2019). Data di atas menunjukkan bahwa Kabupaten Bone Bolango merupakan salah satu desa yang memiliki keunggulan para petani aren dalam segi kuantitas. Hal ini juga didukung dari hasil wawancara dengan Kepala Desa Kopi. Ia mengatakan bahwa masyarakat di desa tersebut umumnya bekerja sebagai petani di perkebunan aren. Selain itu, mereka juga berjualan kebutuhan sehari-hari di pasar. Oleh sebab itu, masyarakat di Desa Kopi didorong oleh kepala desa tersebut untuk mengembangkan mata pencaharian lain, salah satunya menjadi pelaku UMKM.

Sejak tahun 2017, pemerintah daerah di Kabupaten Bone Bolango telah menggenjot produksi aren. Pemerintah telah membekali petani-petani di kabupaten tersebut berupa pelatihan

dalam menanam hingga memanen aren, kemudian memberikan fasilitas alat-alat teknologi yang mendukung proses dari menghasilkan aren berkualitas baik (Solihin, 2017). Desa Kopi pun merupakan salah satu desa yang berada di Kabupaten Bone Bolango dan desa tersebut memiliki perkebunan aren di dalamnya. Desa Kopi juga mengandalkan aren sebagai potensi andalan untuk menghasilkan produk berbahan dasar aren, seperti gula cair dan kue sukade.

Berdasarkan hasil observasi di Desa Kopi, terdapat tiga pelaku usaha kue sukade di desa tersebut. Selama ini, para pelaku usaha hanya menitipkan kue tersebut untuk dijual di pasar, kios, dan warung yang berada dalam lingkup desa tersebut. Hasil observasi juga menunjukkan bahwa delapan kue sukade dikemas di dalam plastik bening. Kue tersebut belum memiliki *brand* dan hanya diberikan kertas kuning yang bertuliskan "*Kue Sukade. gula aren, tepung, soda kue dan kacang tanah. Rp 10,000*".



Gambar 1. Tampilan kue sukade yang akan dijual

Berdasarkan wawancara awal, para pelaku UMKM dari kue sukade tersebut mulanya bekerja sebagai ibu rumah tangga yang berdomisili di Desa Kopi, Kecamatan Bulango Utara, Kabupaten Bone Bolango. Para perempuan di Desa Kopi memilih untuk mengolah gula cair dari air nira menjadi kue sukade, kemudian menjualnya hanya di kawasan Desa Kopi, seperti di kios dan pasar. Para perempuan di Desa Kopi didukung oleh keluarganya untuk bekerja di matapencaharian sebagai pendiri UMKM di Desa Kopi tersebut. Dukungan keluarga membuat para perempuan menentukan pilihan mereka sendiri (Sholeh & Juniarti, 2022), meskipun keuntungan yang diperoleh tidak menentu. Hasil wawancara juga menegaskan bahwa keuntungan yang diperoleh para pelaku usaha dari

menitipkan kue tersebut di warung, kios, dan pasar, berjumlah tidak menentu. Terlebih lagi, dalam hal keuangan, sangat sedikit UMKM yang berkembang dalam hal kinerja keuangan, dimana hal ini tidak terlepas dari minimnya pengetahuan tentang pentingnya pengelolaan keuangan perusahaan (Libraeni et al., 2022). Penelitian lain pun menuliskan bahwa masalah pengelolaan keuangan umum yang sering ditemui UMKM diantaranya adalah buruknya pencatatan transaksi dan kurangnya pengetahuan tentang penentuan harga produk (Febriyantoro et al., 2019).

Hasil dari observasi, wawancara dengan Kepala Desa Kopi dan para pelaku usaha kue sukade di Desa Kopi, dan temuan dari penelitian-penelitian terdahulu, mendorong tim abdimas untuk membuat pelatihan yang berkaitan dengan cara penghitungan HPP. Tujuan dari pelatihan tersebut menyasar pada pelaku UMKM kue sukade. Diharapkan, para pelaku UMKM dapat menentukan harga yang ideal untuk setiap biji dari kue sukade tersebut, serta mendapatkan keuntungan dari kue tersebut.

KAJIAN PUSTAKA

Makanan khas dari suatu daerah menjadi salah satu daya tarik untuk wisatawan yang datang ke desa penghasil makanan tersebut. Sebagai contoh, pempek sebagai makanan khas Palembang akan menjadi daya tarik dari kota tersebut. Para wisatawan mendatangi Palembang untuk beragam tujuan, salah satunya untuk mencicipi pempek sebagai ikon dari kota tersebut (Ningrum & Arriane, 2019). Begitu pula dengan Provinsi Gorontalo. Sebagai provinsi yang terletak di pesisir Sulawesi, makanan bernama tatake menjadi salah satu daya tarik wisatawan ke Provinsi Gorontalo. Makanan dari kerang bernama tatake yang menjadi ikon dari Desa Botutonu'o yang berada di Kabupaten Bone Bolango. Tatake menjadi populer karena makanan tersebut dari kerang yang ditemukan di pesisir pantai Botutonu'o (Noho et al., 2021).

Sebelum membentuk produk makanan dari bahan dasar aren menjadi *brand* dari Desa Kopi, pemerintah desa dan pelaku usaha desa tersebut perlu untuk

memulai konsep tentang tata Kelola wirausaha terlebih dahulu. Harga pokok produksi merupakan dasar dalam pengendalian dan pengambilan keputusan dari pelaku UMKM untuk menetapkan harga jual dari suatu produk. Apabila UMKM belum menentukan harga pokok produksi dan harga pokok penjualan, maka dalam jangka panjang, UMKM tersebut akan mengalami kerugian (Fadillah et al., 2021). Oleh sebab itu, langkah awal yang perlu diterapkan dalam pengelolaan wirausaha kuliner di Desa Kopi adalah menyampaikan materi tentang HPP kepada para pelaku usaha kue sukade.

Wisata kuliner dapat dikemas dengan strategi-strategi tertentu, sehingga kuliner dapat menjadi potensi desa untuk menjadi desa wisata. Desa Cililin di Kabupaten Bandung Barat menjalankan strategi dengan menjalankan atraksi proses pembuatan makanan tradisional dari Desa Cililin, yaitu wajit. Pembuatan makanan tersebut dilakukan dengan menunjukkan alat masak, cara membuat, serta menyampaikan cerita serta filosofi dari wajit Cililin tersebut (Sahabudin et al., 2019). Dengan demikian, para wisatawan akan mendapatkan pengalaman juga dari pembuatan wajit Cililin tersebut.

Gastronomi tidak hanya memiliki fungsi untuk menumbuhkan jumlah pengunjung di tempat wisata saja. Gastronomi memiliki fungsi sebagai identitas dari tempat tersebut. Dengan mengetahui kuliner yang menjadi ciri khas dari tempat tersebut, maka orang-orang dapat mengidentifikasi sejarah sekaligus budaya dari tempat tersebut (Durez & Khoo, 2015). Makanan lokal yang menjadi ciri khas dari suatu tempat pun dapat dinilai sebagai salah satu produk budaya yang ekonomis. 'Khas' dari suatu tempat itu dapat dilihat dari cara pengolahan makanan tersebut, komposisinya, dan cara menikmati makanan tersebut. Hal ini mampu memberikan nilai tambah pada makanan lokal tersebut dan berdampak pada penghasilan yang diterima oleh pelaku usaha (Widiastini et al., 2014). Kue sukade merupakan makanan tradisional yang menjadi ciri khas dari Provinsi Gorontalo (Tolinggi et al., 2020), sehingga makanan khas tersebut juga memiliki peluang

mendatangkan keuntungan untuk pelaku usaha.

Berdasarkan penjabaran di atas, kue sukade yang diproduksi oleh para pelaku UMKM di Desa Kopi memiliki peluang untuk meningkatkan pendapatan dari pengusaha mikro di desa tersebut. Para produsen dari kue sukade tersebut dapat melakukan pengendalian harga dan menentukan harga penjualan yang tepat, sehingga usaha kue sukade yang menjadi ciri kha dari Desa Kopi tersebut tidak gagal. Keuntungan jangka panjang tersebut tidak hanya berdampak pada pelaku usaha saja, tetapi juga berdampak pada Desa Kopi. Desa Kopi dapat dikembangkan menjadi desa kuliner yang menjadikan kue sukade dan makanan berbahan dasar aren sebagai ciri khas dari desa tersebut. Oleh sebab itu, langkah awal yang harus dilakukan adalah memperkenalkan HPP kepada para pelaku usaha terlebih dahulu. Langkah-langkah selanjutnya akan dilakukan pada pengabdian berikutnya, seperti tahap pengemasan kue sukade dan pendampingan dalam membuat izin di Dinas Perdagangan dan Industri, izin pada BPOM, dan izin untuk mendapatkan label halal.

METODE

Kegiatan pengabdian di Desa Kopi, Kecamatan Bulango Utara, Kabupaten Bone Bolango dilakukan pada bulan Juli hingga September 2022. Kegiatan yang dilakukan pada bulan Juli adalah tahap persiapan terlebih dahulu. Tahap persiapan tersebut dilakukan dengan cara observasi di lapangan terlebih dahulu. Observasi tersebut dimulai dari mengamati komoditas yang dimiliki oleh desa-desa yang terletak di Kabupaten Bone Bolango, salah satunya Desa Kopi. Selanjutnya, kegiatan wawancara juga dilakukan pada tahap persiapan. Wawancara tersebut dilakukan antara tim abdimas, kepala desa, dan para pelaku UMKM dari berbagai bidang. Kegiatan wawancara diperlukan untuk memperkuat hasil observasi yang dilakukan oleh tim abdimas terlebih dahulu. Hasil dari observasi dan wawancara tersebut menjadi dasar bagi tim abdimas untuk menentukan bentuk pengabdian yang dilaksanakan di Desa Kopi.

Tahap selanjutnya adalah tahap pelaksanaan pelatihan. Pelatihan ini akan diadakan secara berkala. Pada bulan Agustus 2022, pelatihan tersebut berupa penghitungan Harga Pokok Penjualan (HPP) dengan sasaran pelaku UMKM kue sukade di Desa Kopi. Pada tahap tersebut, tim abdimas melakukan pemaparan tentang HPP dan metode untuk menghitungnya. Di dalam penghitungan tersebut, terdapat tiga komponen biaya yang dihitung, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead (Gunawan et al., 2016).

Sementara itu, tahap terakhir adalah tahap evaluasi. Evaluasi merupakan tahap yang penting, untuk menentukan tentang keberhasilan dari suatu program. Hasil dari evaluasi tersebut dapat digunakan untuk meningkatkan atau mengembangkan program tersebut agar menjadi lebih baik lagi ke depannya (Herlinda, 2017). Tahap evaluasi pun akan dilakukan pada pelaku usaha di Desa Kopi untuk melihat perkembangan lebih lanjut tentang pemberian materi tentang HPP ini. Tahap evaluasi tersebut dilakukan pada September 2022.

HASIL

Pelatihan yang diberikan oleh tim abdimas kepada pelaku UMKM di Desa Kopi dilaksanakan selama bulan Agustus 2022 di Aula Kantor Kepala Desa Kopi di Kecamatan Bulango Utara Kabupaten Bone Bolango Provinsi Gorontalo. Salah satu kegiatan dari pelatihan tersebut adalah pelatihan penghitungan HPP. Penghitungan tersebut dimulai dari menghitung bahan dasar komposisi dari kue sukade, bahan-bahan lain untuk kemasan, biaya untuk tenaga kerja, biaya untuk alat-alat yang digunakan untuk membuat kue sukade, dan biaya lain yang dibutuhkan juga, seperti biaya listrik, air, dan gas atau minyak tanah. Pada akhir penghitungan tersebut, para pelaku usaha dapat mengetahui tentang keseluruhan dari total biaya yang dikeluarkan oleh mereka. Biaya merupakan produksi kue sukade yang dijual dalam satu minggu penjualan. Terlebih lagi, daya tahan dari kue sukade di dalam suhu ruang adalah dua belas hingga empat belas hari.

Kegiatan pelatihan tersebut diikuti oleh empat pelaku usaha kue sukade di

Desa Kopi, pelaku usaha keripik pisang, dan pemuda yang tergabung dalam organisasi Karang Taruna di Desa Kopi. Tujuannya adalah pelaku usaha kue sukade dan pelaku usaha lainnya dapat memahami tentang penghitungan harga produksi dalam satu periode tertentu. Untuk kegiatan jangka panjang, diharapkan kue sukade serta kuliner-kuliner lain yang diproduksi di desa tersebut dapat dipasarkan lebih luas lagi. Pemasaran dari kue sukade dan kuliner tersebut diharapkan bukan hanya di warung, kios, dan pasar yang berada di desa tersebut. Dengan demikian, nama Desa Kopi akan semakin dikenal oleh masyarakat di Provinsi Gorontalo secara luas, terutama sebagai desa yang memproduksi kue lokal khas Provinsi Gorontalo.

Pada tahap perencanaan, hasil dari observasi di Desa Kopi menunjukkan bahwa desa tersebut memiliki komoditas berupa perkebunan aren. Air nira dari buah aren tersebut diolah menjadi beragam produk makanan oleh pelaku UMKM di Desa Kopi, salah satunya kue sukade. Kue sukade merupakan produk yang paling banyak dihasilkan oleh para pelaku UMKM. Berdasarkan hasil wawancara antara tim abdimas dengan pelaku UMKM kue sukade, mereka dapat menghasilkan 1,000 buah kue dalam waktu satu hari. Sejumlah delapan kue sukade pun dibungkus dengan plastik transparan dan para pelaku UMKM menempelkan kertas bertuliskan, "Kue Sukade", dengan komposisi dan harganya di bagian depan plastik transparan tersebut. Selanjutnya, kue yang telah dikemas tersebut dijual di kios, warung, dan pasar yang berada di Desa Kopi dengan harga Rp 10,000 per bungkus.





Gambar 2. Kue sukade yang telah diproduksi, dikemas, dan akan dijual

Hasil dari observasi dan wawancara tersebut menjadi pembuka dari pelatihan tersebut. Pelatihan itu diisi dengan dialog antara tim abdimas dengan para pelaku UMKM terlebih dahulu mengenai bahan-bahan yang digunakan. Para pelaku UMKM kue sukade mengatakan bahwa bahan-bahan yang dibutuhkan mudah diperoleh di Desa Kopi. Bahan tersebut antara lain gula aren cair, tepung, soda kue, kacang tanah, dan telur. Selain itu, pelaku UMKM juga membutuhkan plastik transparan untuk membungkus. Label yang ditempelkan di bungkus kue tersebut berupa kertas yang digunting. Di dalam satu kertas tersebut, terdiri 15 label yang dapat digunting secara manual oleh para pelaku UMKM tersebut.

Sementara itu, alat yang digunakan untuk mengelola kue sukade. Alat tersebut berupa kompor gas, tabung gas, dandang, oven manual, baskom besar, wadah plastik, kuali, plastik besar untuk menutup adonan, dan cetakan. Alat-alat tersebut telah tersedia di rumah pelaku UMKM tersebut. Sementara itu, variabel pendukung yang digunakan oleh pelaku UMKM untuk satu kali produksi adalah antara lain bahan bakar gas, air, dan tenaga kerja sejumlah tiga orang. Para pelaku UMKM pun mengatakan bahwa mereka dapat memproduksi 1,000 buah kue dalam waktu satu hari, dimana 1,000 buah kue tersebut dapat dikemas menjadi 125 bungkus. Lokasi penjualannya pun di pasar, warung, dan kios di Desa Kopi.

Materi yang disampaikan pada pelatihan ini adalah penghitungan HPP dengan metode *full costing* atau menghitung seluruh biaya komponen produksi, dan juga metode *variable costing* atau menghitung harga pokok yang hanya memasukkan komponen biaya produksi yang bersifat variabel sebagai unsur bahan pokok saja. Artinya, yang dihitung hanya meliputi bahan baku, biaya tenaga kerja

langsung, dan biaya overhead (Wulandari et al., 2022). Pada materi tersebut, tim abdimas juga menyampaikan tentang manfaat dari HPP. Manfaat dari penentuan HPP tersebut antara lain dapat menentukan harga jual produk, realisasi biaya produksi, dan dapat menghitung laba atau rugi bruto pada periode tertentu. Dengan demikian, biaya produksi tersebut dihitung dalam jangka waktu tertentu untuk menghasilkan informasi biaya produksi untuk per satuan produk, sementara dalam penentuan harga jual produk, biaya produksi per unit juga patut untuk dipertimbangkan. Hal ini akan berdampak pada keuntungan yang diperoleh pelaku UMKM kue sukade, dimana usaha tersebut dilakukan untuk memenuhi persediaan kue sukade yang sesuai dengan jumlah konsumen.

Simulasi untuk menghitung pun dilakukan. Para pelaku UMKM menyebutkan bahan dasar dari kue sukade tersebut, sementara tim abdimas menggunakan takaran rata-rata dari pembuatan kue sukade pada umumnya. Sebagai contoh, untuk memproduksi 1,000 buah kue, para pelaku UMKM membutuhkan gula aren cair dengan takaran 12 liter, tepung terigu setengah karung, soda kue 500 gram, kacang tanah 3000 gram, telur satu peti, plastik bungkus 3 pak (satu pak berisi 35 lembar), dan kertas untuk mencetak merek kue sukade sejumlah 7 lembar. Di dalam setiap lembar kertas tersebut, tersedia 15 tulisan merek yang akan digunting secara manual. Bahan pokok yang dihabiskan untuk 1,000 buah kue kurang lebih menghabiskan dana sebesar Rp734,000. Sementara itu, untuk menghabiskan gas, listrik, air, dan tenaga kerja untuk satu kali produksi, pelaku UMKM menghabiskan kurang lebih Rp282,000. Artinya, dalam satu kali produksi, satu pelaku UMKM kue sukade menghabiskan bahan sebesar Rp1,016,000.



Gambar 3. Penjabaran tentang pelatihan HPP di Aula Kantor Kepala Desa di Desa Kopi, Kecamatan Bulango Utara, Kabupaten Bone Bolango

Simulasi tersebut dilakukan untuk meningkatkan pemahaman pelaku UMKM kue sukade di Desa Kopi untuk menghitung bahan dasarnya terlebih dahulu. Setelah mengetahui bahan dasar, maka langkah selanjutnya adalah menghitung HPP. Angka HPP tersebut diperoleh dari biaya produksi sebesar Rp1,016,000 dibagi dengan jumlah produknya, yaitu 1,000 buah. Artinya, satu biji dari kue sukade memiliki harga pokok produksi sebesar Rp1,016.

Selama ini, kue sukade tersebut dijual dengan harga Rp 10,000 per bungkus. Di dalam satu bungkus kue tersebut, pelaku usaha menjual delapan buah kue dalam satu bungkus. Hal ini menunjukkan bahwa satu buah kue dijual seharga Rp 1,250. Keuntungan yang diperoleh adalah Rp 1,250 dikurangi Rp 1,016, yaitu Rp 234 untuk satu buah kue. Di dalam satu bungkus kue, terdapat delapan buah kue, artinya Rp 234 dikalikan dengan delapan kue, sehingga keuntungan dari satu bungkus kue sukade mencapai Rp 1,872. Di dalam satu kali produksi, para pelaku usaha dapat menghasilkan 1,000 buah kue atau 125 bungkus kue dalam satu hari. Hal yang menjadi tantangan selanjutnya adalah bagaimana menjual 125 bungkus kue tersebut dalam satu hingga tiga hari, sehingga produksi kue sukade dapat terus dilaksanakan oleh para pelaku kue sukade tersebut. Hasil wawancara menunjukkan bahwa pendapatan dari pelaku usaha kue sukade tidak menentu, karena semua bergantung pada berapa bungkus kue sukade yang dibeli pada hari itu. Ditambah lagi, pelaku usaha harus berbagi untung dengan pemilik warung dan kios tempat mereka menitipkan kue tersebut.

Pada tanggal 2 September 2022, tim abdimas memberikan pertanyaan terkait peningkatan pengetahuan tentang HPP kepada para pelaku UMKM kue sukade di Desa Kopi. Pemberian pertanyaan ini berada pada tahap evaluasi. Pemberian pertanyaan tersebut dilakukan dengan cara wawancara langsung kepada para pelaku UMKM dan jawaban mereka dicatat untuk kepentingan evaluasi tersebut. Adapun dari hasil evaluasi menunjukkan bahwa pelaku UMKM mulai memahami tentang realisasi biaya produksi. Setelah menghitung HPP, mereka mulai menggunakan komoditas lokal berupa air nira dari buah aren yang dihasilkan di Desa Kopi sebagai bahan dasar dalam pembuatan kue sukade. Komoditas lokal tersebut digunakan untuk menekan harga bahan pokok. Hasil evaluasi juga menunjukkan bahwa pelaku UMKM di Desa Kopi membutuhkan pendampingan terkait hal-hal lain yang berhubungan dengan kue sukade tersebut. Sebagai contoh, pelaku UMKM juga membutuhkan pendampingan dalam pengurusan sertifikasi untuk produk panganan produksi rumahan yang layak untuk dijual. Pelaku UMKM kue sukade juga mengharapkan pendampingan dalam pengurusan label halal dan pengurusan nomor produk Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). Selain itu, pelaku UMKM juga membutuhkan pendampingan dalam membuat *branding* atau merek dari kue sukade yang dijual di Desa Kopi, serta desain kemasan yang layak, sehingga pelaku UMKM dapat menjual produk-produk kue sukade tersebut di luar Desa Kopi. Hal itu diharapkan agar pasar dari kue sukade tersebut semakin luas dan tidak hanya berada di kios, warung, dan pasar di Desa Kopi saja.

Dengan demikian, penetapan HPP tersebut mendorong para produsen kue sukade untuk mulai memikirkan komunikasi pemasaran. Komunikasi yang dibangun itu memiliki tujuan untuk menjual kue sukade di luar Desa Kopi. Kue sukade tidak hanya dinikmati oleh masyarakat di Desa Kopi saja, tetapi juga masyarakat di berbagai tempat di luar Desa Kopi sehingga produksi yang dilakukan oleh pelaku usaha dapat bersifat rutin. Manfaat dari perluasan pasar tersebut adalah kue sukade menjadi salah satu ikon kuliner di Desa Kopi, sehingga Desa Kopi

juga turut dikenal oleh masyarakat. Ikon makanan dapat menjadi daya tarik dari sebuah desa, seperti desa-desa di Gunungkidul yang dikenal dengan makanan tradisional berupa walang goreng (Agustina & Pinasti, 2019). Di sisi lain, menjadikan kue sukade sebagai ikon Desa Kopi juga dapat mempertahankan identitas bahwa kue sukade merupakan makanan khas dari Provinsi Gorontalo.

Terlebih lagi, jika memanfaatkan media sosial, masyarakat dapat mengenal tentang produk berupa kue sukade sebagai ikon kuliner dari Desa Kopi. Pelaku usaha dapat memanfaatkan media sosial seperti Instagram untuk memasarkan produk secara digital. Dengan demikian, pelaku UMKM dapat meningkatkan pendapatan dan menjadikan Instagram sebagai alternatif untuk memperkenalkan serta memasarkan produk (Ramadhani et al., 2022), termasuk produk berupa kue sukade yang menjadi ciri khas dari Desa Kopi.

PENUTUP

Kue sukade merupakan makanan tradisional di Gorontalo, sehingga kue sukade memiliki daya tarik dan nilai jual jika dikembangkan lebih baik lagi. Terlebih lagi, Desa Kopi di Kecamatan Bulango Utara, Kabupaten Bone Bolango, memiliki komoditas berupa perkebunan aren, dimana air nira dari aren tersebut merupakan bahan dasar dari kue sukade. Bahan dasar berupa gula aren tersebut dapat menciptakan rasa yang menjadi ciri khas panganan tersebut. Dengan demikian, kue sukade dapat menjadi potensi bagi desa tersebut untuk menarik para pengunjung.

Pelatihan tentang penghitungan HPP ini merupakan awal mula dari pelatihan-pelatihan selanjutnya. Pelatihan penghitungan HPP ini bertujuan untuk menetapkan harga yang ideal untuk penjualan kue sukade sehingga pelaku UMKM dapat memperoleh keuntungan dari penjualan produk panganan itu. Hasil dari pelatihan ini adalah pelaku UMKM kue sukade di Desa Kopi mengetahui tentang cara menghitung harga produksi dan menetapkan harga jual satu bungkus kue sukade berdasarkan hasil dari menghitung HPP tersebut.

Tahap-tahap selanjutnya guna mengembangkan Desa Kopi menjadi desa yang dikenal dengan kue sukade sebagai ikon dari desa tersebut, maka diperlukan pelatihan dan pendampingan lainnya. Sebagai contoh, masyarakat membutuhkan pendampingan untuk memperoleh sertifikasi terkait produksi makanan yang layak jual, izin BPOM, dan logo halal di produk kue tersebut. Pelaku UMKM juga membutuhkan pendampingan untuk menetapkan *branding* dari produk, melakukan desain kemasan yang baik dan menarik untuk kemasan kue sukade, dan pelatihan serta pendampingan untuk teknik pemasaran kue sukade tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, S. H., & Pinasti, I. S. (2019). Walang Goreng sebagai Ikon Wisata Kuliner Gunungkidul. *Dimensia: Jurnal Kajian Sosiologi*, 8(2), 149–164.
- Duruz, J., & Khoo, G. C. (2015). *Eating Together: Food, Space, and Identity in Malaysia and Singapor*. Rowman & Littlefield.
- Effendi, D. S. (2010). Prospek Pengembangan Tanaman Aren (*Arenga pinnata* Merr) Mendukung Kebutuhan Bioetanol di Indonesia. *Jurnal Perspektif*, 9(1), 36–46.
- Fadillah, S., Maemunah, M., & Hernawati, N. (2021). Pemahaman UMKM Terhadap Penentuan Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Penjualan. *Jurnal Kajian Akuntansi*, 22(2), 133–147.
- Febriyantoro, M. T., Harris, I., Sundiman, D., Pradana, M. R., & Lestari, E. (2019). Pelatihan Kewirausahaan dan Peningkatan Kualitas Manajemen dan Tata Kelola Keuangan Bagi Pelaku UMKM di Lingkungan PKK Tiban Global Batam. *Jurnal Abdimas BSI*, 2(2), 271–279.
- Gunawan, Kurnia, S., & Hasibuan, M. S. (2016). Analisis Perhitungan HPP Menentukan Harga Penjualan yang Terbaik untuk UKM. *Jurnal Teknovasi*, 3(2), 10–16.
- Hatibie, I. K., & Priyambodo, T. K. (2019). Nilai Historis Pada Makanan Tradisional Tiliaya Dalam Konteks Kebudayaan Gorontalo. *TULIP: Tulisan Ilmiah Pariwisata*, 2(1), 29–42.

- Herlinda. (2017). Evaluasi Implementasi Program Pengabdian Masyarakat Tematik Posdaya Berbasis Masjid Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. *Jurnal El-Riyasah*, 8(2), 47–56.
- Indrawanto, E. (2019, June 4). Potensi Pengembangan Gula Aren/Gula Merah. *Aren Indonesia*. <https://arenindonesia.wordpress.com/sentra-aren/gorontalo/>
- Libraeni, L. G. B., Desmayani, N. M. M. R., Waas, D. V., Wildahlia, A. G., Mahendra, G. S., Wardani, N. W., & Nugraha, P. G. S. C. (2022). Pelatihan Penentuan Harga Pokok Penjualan Pada Toko Kue Dapur Friska. *JURPIKAT (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 3(2), 255–265.
- Ningrum, D. P., & Ariane, L. (2019). Potensi Kuliner Pempek dalam Membangun Ikon Kota Palembang. *Mediakom: Jurnal Ilmu Komunikasi*, 3(2), 186–195.
- Noho, Y., Modjo, Meilinda. L., & Kadir, P. A. (2021). Makanan Lokal "Tatake" sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Desa Botutonu'o Kabupaten Bone Bolango. *Jurnal IDEAS: Pendidikan, Sosial, Dan Budaya*, 7(4), 243–250.
- Ramadhani, S. E. P. G., Supangkat, D. A., & Febrianita, R. (2022). Pemanfaatan Instagram untuk Meningkatkan Penjualan Produk UMKM pada Masa Pandemi. *Sawala: Jurnal Pengabdian Masyarakat Pembangunan Sosial, Desa Dan Masyarakat*, 3(1), 47–56.
- Sahabudin, A., Dienaputra, Reiza. D., & Nugraha, A. (2019). Pengembangan Potensi Atraksi Wisata Gastronomi di Desa Cililin Kabupaten Bandung Barat. *Jurnal Master Pariwisata (JUMPA)*, 6(1), 87–108.
- Sebayang, L. (2016). Keragaman Eksisting Tanaman Aren (*Arenga Pinnata Merr*) di Sumatera Utara: Peluang dan Potensi Pengembangannya. *Jurnal Pertanian Tropik*, 3(2), 133–138.
- Sholeh, M., & Juniarti, G. (2022). Studi Gender dalam Komunikasi Keluarga: Problematik yang Dihadapi Remaja Perempuan dalam Pengambilan Keputusan. *Jurnal IDEAS: Pendidikan, Sosial, Dan Budaya*, 8(1), 97–108.
- Solihin, A. (2017, Oktober). Bone Bolango Genjot Pengembangan Produksi Gula Aren. ANTARA News Gorontalo. <https://gorontalo.antaranews.com/berita/44970/bone-bolango-genjot-pengembangan-produksi-gula-aren>
- Tolinggi, S. N. R., Zainuddin, A., & Anto. (2020). Substitution of synthetic dye with secang wood solution in ku'u traditional cakes. *Jurnal Agercolere*, 2(2), 57–63.
- Widiastini, N. M. A., Arini, R. P., & Andiani, N. D. (2014). Pengemasan Makanan Lokal Sebagai Produk Wisata Kuliner di Bali. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 19(2), 121–131.
- Wulandari, E., Prasetyo, M. S., & Purwanti, T. (2022). Pengabdian kepada Masyarakat di Usaha Sepatu Mojo, Pelatihan Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) dalam Menentukan Harga Jual. *Budimas: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 1–7.
- Zakki, N., Isdiantoni, & Andini, I. Y. (2017). Analisis Potensi dan Tingkat Perkembangan Desa di Kabupaten Sumenep. *Jurnal Performance Bisnis & Akuntansi*, 7(1), 65–80.