



Upaya Peningkatan Nilai Tambah dan Daya Simpan Ubi Ungu melalui Pelatihan Pengolahan dan Perhitungan Harga Pokok Produk

Ni Made Nike Zeamita Widiyanti^{1*}, Syarif Husni¹, Ni Made Wirastika Sari¹,
Eka Nurmindia Dewi Mandalika¹, Rifani Nur Sindy Setiawan¹, Anna Apriana Hidayanti¹

¹(Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Mataram, Mataram, Indonesia).

Article history:

Received: 7 Juni 2025
Revised: 10 Juni 2025
Accepted: 12 Juni 2025

**Corresponding Author:*

Ni Made Nike Zeamita Widiyanti,
Program Studi Agribisnis, Fakultas
Pertanian Universitas Mataram,
Mataram, Indonesia;
Email: zeamita@unram.ac.id

Abstract: Processing activities and calculating the cost of products is one of the most important activities carried out by farmers as an effort to increase income. The Maju Mandiri farmer women's group is one of the farmer women's groups in Batu Mekar Village, Lingsar District. This area is one of the purple sweet potato producing areas, but the results have not been maximally utilized through processing. The lack of farmer skills in calculating the cost of products is also a problem that can reduce farmers' profits. Therefore, this community service activity aims to increase the knowledge and skills of the Maju Mandiri women's group in processing purple sweet potatoes and calculating the cost of goods. This activity includes 4 stages with each method as follows: stage 1 through the socialization method, stage 2 through the demonstration method, stage 3 through the training method, and stage 4 evaluation. Through this activity, the service activity participants have gained knowledge and skills in processing sweet potatoes so as to produce added value, and understand the calculation of the cost of goods as an effort to reduce the risk of loss in setting the selling price of the product.

Keywords: cost_of_goods; value_added; processing; women_farmers; purple_sweet_potato

Abstrak: Kegiatan pengolahan dan menghitung harga pokok produk merupakan salah satu kegiatan yang sangat penting dilakukan petani sebagai upaya peningkatkan pendapatan. Kelompok wanita tani Maju Mandiri adalah salah satu kelompok wanita tani yang berada di Desa Batu Mekar Kecamatan Lingsar. Daerah ini merupakan salah satu daerah penghasil ubi ungu, namun hasilnya belum dimanfaatkan secara maksimal melalui proses pengolahan. Kurangnya keterampilan petani dalam menghitung harga pokok produk juga menjadi masalah yang dapat mengurangi keuntungan petani. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kelompok wanita tani Maju Mandiri dalam mengolah ubi ungu dan menghitung harga pokok produk. Kegiatan ini mencakup 4 tahapan dengan masing-masing metode sebagai berikut: tahap 1 melalui metode sosialisasi, tahap 2 melalui metode demonstrasi, tahap 3 melalui metode pelatihan, dan tahap 4 evaluasi. Melalui kegiatan ini peserta kegiatan pengabdian telah memperoleh pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah ubi sehingga menghasilkan nilai tambah, serta memahami perhitungan harga pokok produk sebagai upaya mengurangi resiko kerugian dalam menetapkan harga jual produk.

Kata kunci: harga_pokok_produk; nilai_tambah; pengolahan; wanita_tani; ubi_ungu

PENDAHULUAN

Kelompok mitra Maju Mandiri merupakan salah satu kelompok wanita tani (KWT) yang membudidayakan ubi ungu di Desa Baru Mekar Kecamatan Lingsar. KWT Maju Mandiri memiliki jumlah anggota sebanyak 20 orang petani. Kelompok Wanita Tani ini memiliki berbagai mata pencaharian salah satunya usaha tani ubi ungu. Ubi ungu yang dihasilkan petani hanya dijual dalam bentuk segar. Harga jual ubi jalar tergolong murah, terutama saat musim panen raya. Kegiatan pasca panen belum dilakukan oleh petani, sehingga pendapatan petani masih rendah. Oleh karena itu perlu adanya kegiatan pascapanen seperti pengolahan ubi jalar menjadi produk yang inovatif dan menghasilkan nilai tambah yang lebih tinggi. Hal ini dilakukan sebagai upaya untuk meningkatkan pendapatan petani. Kurangnya kegiatan pascapanen khususnya pengolahan ini disebabkan oleh kurangnya pengetahuan serta keterampilan petani dalam mengolah ubi jalar.

Sejauh ini, masyarakat lokal hanya mengolah ubi secara sederhana dengan cara direbus, dibakar ataupun digoreng, sehingga kurang memberikan variasi olahan ubi jalar (Rohayani et al., 2020). Variasi olahan ubi yang kurang inovatif menjadikan ubi jalar kurang diminati oleh masyarakat terutama kaum muda. Ubi jalar dapat diolah menjadi berbagai macam olahan menarik, seperti: mie, bolu, kripik, dan anekan kue kering lainnya (Pratiwi et al., 2014). Kegiatan pengolahan ini menjadi peluang besar bagi para petani untuk meningkatkannya. Kegiatan pengolahan ubi ungu terbukti memberikan dampak positif terhadap keterampilan dan pengetahuan (Yasa, 2024).

Lumpia merupakan salah satu jajanan tradisional yang digemari masyarakat. Lumpia biasanya diisi dengan sayuran dan daging ayam yang dilengkapi dengan saus sambalnya. Melalui kreatifitas dan inovasi, lumpia saat ini dapat diisi dengan berbagai isian manis, salah satunya ubi ungu. Lumpia ubi ungu ini memiliki daya simpan yang lama karena dapat disimpan dalam *freezer*. Hal ini menjadi peluang besar bagi petani untuk mendapatkan tambahan penghasilan melalui pengolahan ubi ungu dan daya simpan yang lebih lama dibandingkan jika menjual dalam bentuk yang segar.

Peningkatan nilai tambah melalui pengolahan tidak dapat memberikan dampak positif pada peningkatan pendapatan apabila tidak diikuti dengan perhitungan harga pokok produk yang tepat. Perhitungan harga pokok produk tidak pernah dilakukan petani akibat pengetahuan yang kurang mengenai hal tersebut. Sehingga dalam penentuan harga jual produknya sering kali berdasarkan perkiraan saja. Perhitungan harga pokok produk sangat penting untuk dilakukan untuk membantu dalam menentukan harga jual yang tepat, mengurangi resiko kerugian, menentukan daya saing produk, serta dapat mengukur profitabilitas usaha. Berdasarkan uraian di atas maka tujuan dari kegiatan pengabdian ini yaitu untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan kelompok wanita tani Maju Mandiri dalam mengolah ubi ungu serta menghitung harga pokok produk yang dihasilkan.

METODE

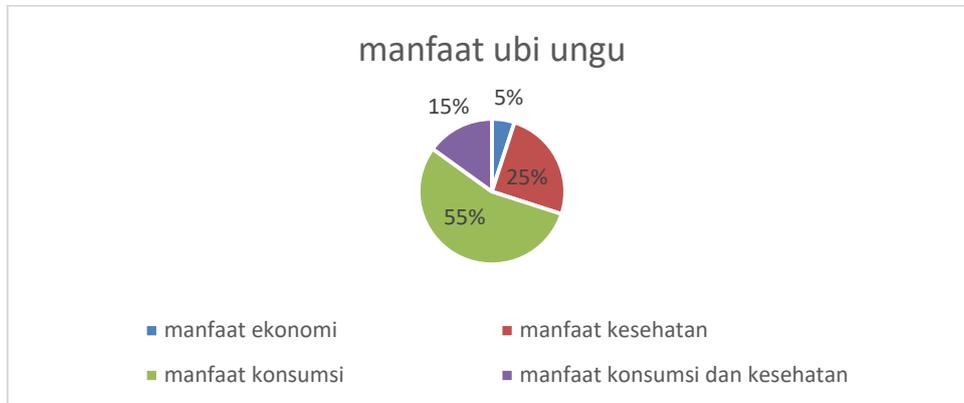
Pelatihan pengolahan ubi ungu dan perhitungan harga pokok produk ini dilaksanakan pada bulan Mei 2025. Sasaran pelatihan ini adalah Kelompok Wanita Tani Maju Mandiri di Dusun Punikan Desa Batu Mekar Kecamatan Lingsar. Jumlah peserta kegiatan sebanyak 20 orang. Kegiatan ini juga melibatkan mahasiswa sebanyak 2 orang dalam proses kegiatan pengabdian. Kegiatan ini dilakukan dengan beberapa tahapan dan metode yaitu:

1. Tahap 1 dengan metode sosialisasi, dimana ketua kegiatan pengabdian melakukan sosialisasi mengenai manfaat ubi ungu dari segi kesehatan dan manfaat secara ekonomi.
2. Tahap 2 dengan metode demonstrasi, dimana tim pengabdian memperagakan langsung dalam mengolah ubi ungu menjadi lumpia.
3. Tahap 3 dengan metode pelatihan, dimana peserta dilibatkan dalam proses pengolahan serta perhitungan harga pokok produk lumpia ubi ungu.
4. Tahap 4 melakukan evaluasi terhadap kegiatan pengabdian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini diawali dengan pemberian *pre test* kepada para peserta untuk mengetahui sejauh mana peserta memahami mengenai pengolahan ubi ungu dan perhitungan harga pokok produk. Berdasarkan hasil *pre test* mengenai manfaat ubi ungu, diperoleh data pada Gambar 1. Sebanyak 55% peserta hanya mengetahui

manfaat ubi ungu untuk dikonsumsi saja. Biasanya masyarakat mengonsumsi ubi ungu dengan cara direbus atau digoreng. Hanya 5% peserta yang menyadari bahwa ubi ungu memiliki manfaat secara ekonomi. Selain itu, 25% peserta mengetahui manfaat ubi ungu bagi kesehatan. Ubi ungu biasanya dijadikan sebagai obat maag bagi masyarakat sekitar. Ubi ungu dapat mencegah sakit maag dengan memiliki kandungan vitamin B kompleks, vitamin C, beta karoten, kalium, dan kalsium yang efektif untuk mengurangi peradangan pada lambung (Sofyana et al., 2023).



Gambar 1. Diagram Pengetahuan Peserta Mengenai Manfaat Ubi Ungu.

Pada kuesioner *pre test* juga menilai pengetahuan peserta mengenai perhitungan harga pokok produk. Berdasarkan hasil *pre test*, seluruh peserta tidak mengetahui manfaat serta perhitungan harga pokok produk. Selama menjalankan usaha tani, peserta hanya memperkirakan biaya-biaya yang dikeluarkan tanpa adanya upaya pencatatan keuangan sehingga tak jarang peserta mengalami kerugian karena menetapkan harga jual secara tidak tepat.

Tahap Sosialisasi

Pada tahapan sosialisasi, ketua tim pengabdian memberikan materi mengenai manfaat ubi ungu baik untuk kesehatan maupun manfaat secara ekonomi. Materi yang diberikan lebih ditekankan pada manfaat ekonomi dengan memberikan motivasi kepada para peserta. Pemberian motivasi diharapkan dapat membangkitkan rasa percaya diri dan keinginan berusaha mendapatkan pendapatan yang lebih baik dari sebelumnya. Materi tidak hanya terkait dengan teori namun juga diberikan contoh nyata pada perusahaan-perusahaan yang telah berhasil membangun bisnis berbasis pangan lokal seperti Lapis Bogor Sangkuriang yang pada tahun 2020 memiliki omzet hingga 46 miliar. Selain memberikan materi mengenai pengolahan ubi, ketua pengabdian juga memberikan materi mengenai perhitungan harga pokok produk. Para peserta sluruhnya belum memahami bagaimana cara menghitung harga pokok produk. Materi ini dimulai dari mengklasifikasikan biaya-biaya dalam perhitungan harga pokok produk, kemudian cara menetapkan harga jual sesuai dengan keuntungan yang diinginkan.



Gambar 2. Tahapan sosialisasi pengolahan ubi ungu dan perhitungan harga pokok produk.

Tahap Demonstrasi

Pada tahapan demonstrasi, tim pengabdian memperagakan dan menunjukkan cara mengolah ubi ungu menjadi lumpia ubi ungu. Proses yang lebih jelasnya dapat dilihat pada Gambar 3. Lumpia ubi ungu ini dapat dijual dalam bentuk matang ataupun frozen. Daya simpan lumpia ubi ungu ini hingga 1 bulan dalam freezer, sehingga memudahkan peserta dalam manajemen persediaan produk yang akan dijual. Alat, bahan dan proses pembuatan lumpia ubi ungu sebagai berikut:

1. Bahan:

- 1 kilogram ubi ungu
- 4 saset susu kental manis
- 80 lembar kulit lumpia
- 1 butir telur

Toping:

- 2 saset susu kental manis
- 1 batang keju parut

2. Alat-alat:

- Piring/mangkok
- Garpu
- Pisau
- Panci kukus
- Talenan
- Wajan
- Penjepit makanan

3. Proses pembuatan:

- Kupas dan cuci bersih ubi ungu, kemudian kukus hingga matang.
- Haluskan ubi ungu yang sudah matang dengan menggunakan garpu.
- Siapkan kulit lumpia, kemudian isi dengan ubi yang telah dihaluskan.
- Panaskan minyak dalam wajan, kemudian goreng hingga warna kecoklatan, angkat dan tiriskan.
- Taburi lumpia ubi dengan toping dan siap disajikan.



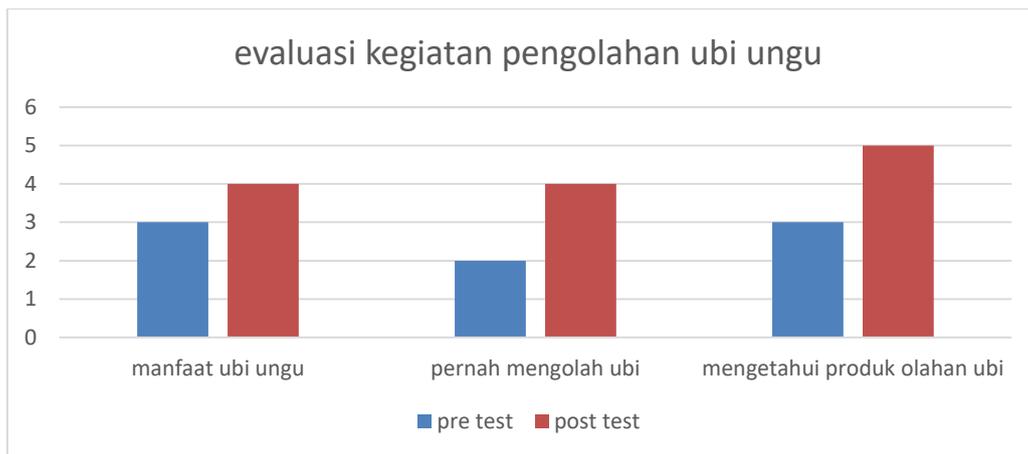
Gambar 3. Proses pembuatan lumpia ubi.

Tahap Pelatihan

Tahapan pelatihan pengolahan dan perhitungan harga pokok produk bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan serta keterampilan peserta dengan melibatkan langsung pada seluruh proses kegiatan. Setelah dilakukan demonstrasi cara pembuatan lumpia ubi, para peserta mencoba secara mandiri untuk membuat lumpia ubi ungu. Proses pengolahan yang tidak rumit membuat para peserta dengan mudah mengikuti instruksi yang telah diperagakan. Setelah pelatihan pembuatan lumpia, kemudian dilanjutkan dengan pelatihan perhitungan harga pokok produk. Metode perhitungan yang digunakan adalah metode *variable costing*, dimana metode ini menghitung harga pokok produk dengan memasukkan komponen biaya produksi yang sifatnya variabel. Contoh biaya tersebut yaitu: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik variabel. Berdasarkan perhitungan yang dilakukan secara bersama-sama didapatkan harga pokok produk sebesar Rp 1.138 per unit. Jika peserta menjual dengan harga Rp 1.500 per unit, maka akan mendapatkan keuntungan sebesar Rp 28.960 untuk satu kali resep.

Tahap Evaluasi

Pada tahapan evaluasi, tim pengabdian memberikan kuesioner *post test* untuk melihat perubahan baik keterampilan maupun pengetahuan peserta terhadap kegiatan yang telah dilaksanakan. Secara umum, kegiatan ini telah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta untuk mengolah ubi ungu. Manfaat ubi ungu yang diketahui peserta sebelum pelatihan lebih banyak mengenai manfaat secara kesehatan. Setelah pelatihan, peserta memahami bahwa ubi ungu tidak hanya bermfaat bagi kesehatan, namun juga bermfaat secara ekonomi. Secara lengkap evaluasi kegiatan pengolahan ubi ungu dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Diagram evaluasi pengolahan ubi ungu.

Perhitungan harga pokok produk belum pernah dilakukan oleh seluruh peserta, bahkan peserta tidak memahami klasifikasi biaya dalam menghitung harga pokok produk. Melalui pelatihan perhitungan harga pokok produk ini peserta telah memahami cara perhitungan dan klasifikasi biayanya. Tentunya pengetahuan ini tidak hanya diterapkan pada usaha lumpia ubi ungu, namun juga dapat diterapkan pada usahatani dan usaha lainnya yang dijalankan. Hasil evaluasi pada pelatihan perhitungan harga pokok prodduk dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Evaluasi Kegiatan Perhitungan Harga Pokok Produk.

No	Pemahaman terhadap materi pelatihan	Pre test			Post test	
		Ya	Cukup	Tidak	Ya	Cukup
1.	Saya mengetahui mengenai harga pokok produk			√	√	
2.	Saya mengetahui mengenai biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik			√		√
3.	Saya mengetahui cara mengklasifikasikan jenis-jenis biaya			√		√
4.	Saya bisa menghitung seluruh komponen harga pokok produk			√	√	
5.	Saya bisa menentukan harga jual sesuai dengan keuntungan yang diinginkan			√	√	

Secara umum kegiatan pengabdian ini dinilai secara baik oleh para peserta, hal ini terlihat dari antusias peserta dari awal kegiatan hingga akhir. Para peserta menilai kegiatan ini memberikan manfaat yang sangat baik

bagi motivasi mereka, memperluas pengetahuan serta keterampilan dalam melihat peluang usaha. Selain itu, para peserta menilai kegiatan ini dilaksanakan dengan tepat waktu dengan alur kegiatan yang terstruktur sehingga memudahkan peserta dalam memahami setiap materi yang diberikan. Para peserta berharap akan lebih banyak lagi kegiatan pengabdian mengenai pengolahan ubi ungu sebagai peluang usaha untuk meningkatkan pendapatannya.

Tabel 2. Hasil Evaluasi Kegiatan Pengabdian

Evaluasi kegiatan	Persentase Katagori (%)				
	1	2	3	4	5
Pelaksanaan pelatihan pengolahan ubi ungu dan perhitungan HPP	0	0	0	10	90
Penyampaian materi	0	0	0	20	80
Kebermanfaatan kegiatan pengabdian	0	0	0	5	85
Kegiatan secara keseluruhan	0	0	0	20	80

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian pengolahan ubi ungu dan perhitungan harga pokok produk secara umum telah berjalan dengan baik. Hal ini dapat terlihat pada peningkatan pengetahuan serta keterampilan peserta dalam mengolah ubi ungu menjadi lumpia. Selain itu peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta juga terlihat pada kegiatan perhitungan harga pokok produk dimana peserta yang awalnya tidak bisa menghitung harga pokok produk menjadi bisa.

Saran untuk kegiatan pengabdian selanjutnya perlu diadakan kegiatan pengolahan produk-produk pangan lokal agar petani dapat meningkatkan pendapatannya. Kejadiannya tidak hanya terbatas pada pengolahan namun hingga proses pemasarannya.

Daftar Pustaka

Pratiwi, IDPK., Suter, IK., Putra NK., Yusa, NM., Ni Wayan Wisaniyasa, NW., Hapsari NMI. 2014. Pelatihan Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Biskuit Di Desa Bukian Kecamatan Payangan Kabupaten Gianyar. Laporan Program Pengabdian Kepada Masyarakat. Fakultas Teknologi Pertanian universitas Udayana

Rohyani, I. S, Aryanti, E., Suropto., & Jupri, A. 2020. Diversifikasi Produk Olahan Pangan Lokal Ubi jalar Untuk Peningkatan Nilai Gizi Dan Perekonomian Keluarga Di Kelurahan Pejeruk Ampenan. Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA, 3(2)

Sofyana, N. N., Yanna, S., Zuhra, F., Eriani, D., Nurhayati, A., Malik, I., ... & Khadri, M. 2023. Pemanfaat Kearifan Pangan Lokal Ubi Ungu. *IKA BINA EN PABOLO: PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT*, 3(1), 19-25.

Yasa, I. 2024. *PERANCANGAN MEDIA PROMOSI BOLU GULUNG ASRINI* (Doctoral dissertation, Universitas Pendidikan Ganesha).