

**PEMBERDAYAAN PRODUKSI DAN PENGELOLAAN KEUANGAN
USAHA MIKRO KUE TRADISIONAL “ LARIS “ DI MENUR
PUMPUNGAN KOTA SURABAYA**

Kunto Inggit Gunawan

Fakultas Ekonomi dan Bisnis,
Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya,
kunto@untag-sby.ac.id;

Mataji

Fakultas Ekonomi dan Bisnis,
Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya,
matadji@untag-sby.ac.id;

ABSTRAK

Sejak diberlakukannya Masyarakat Ekonomi Asean (MEA) pada akhir tahun 2015 seharusnya mendorong keseluruhan pelaku ekonomi tidak terkecuali UKM dan Usaha Mikro untuk berbenah diri dalam rangka meningkatkan kualitas produksi baik barang maupun jasa. Bila tidak dilakukan, maka Indonesia merupakan pasar “empuk” bagi negara Asean lainnya karena Indonesia memiliki penduduk terbesar (*population size*) di Asean, yakni tidak kurang 270-an juta jiwa penduduk. UKM dan Usaha Mikro yang merupakan pengejawantahan demokrasi ekonomi rakyat, menjadi sangat terpukul bila arus barang dan jasa begitu deras dari berbagai Negara Asean menyerbu pasar Indonesia. Menyadari yang demikian melakukan penguatan (*empowering*) terhadap UKM dan Usaha Mikro adalah sebuah keharusan dan keniscayaan untuk bisa menemukan jati diri bangsa yang memiliki *comparative advantage* dan *competitive advantage*. Kegiatan ini diawali dengan mengidentifikasi permasalahan yang ada dan selanjutnya dicarikan metode pemecahannya, metode yang digunakan adalah dengan memberikan pelatihan dan pendampingan. Hasil yang telah dicapai adalah adanya kemampuan usaha Kue Tradisional yang mengoptimalkan penjualannya dengan menggunakan bahan baku lokal. Dengan demikian Usaha Mikro Kue Tradisional “ laris “ dapat meningkatkan kemampuannya dibidang produksi dan manajemen usaha. Laporan keuangan merupakan hal yang tidak kalah penting dalam membangun usaha karena dengan adanya laporan keuangan yang bagus akan menunjukkan perkembangan usaha yang dapat dilihat dari laba bersih yang diperoleh. Adanya luaran tersebut sebagai indikasi peningkatan pemberdayaan usaha.

Kata kunci: *Pengembangan kualitas.*

A. PENDAHULUAN.

Sejak diberlakukannya Masyarakat Ekonomi Asean (MEA) pada akhir tahun 2015 seharusnya mendorong keseluruhan pelaku ekonomi tidak terkecuali UKM dan Usaha Mikro untuk berbenah diri dalam rangka meningkatkan kualitas produksi baik barang maupun jasa. Bila tidak dilakukan, maka Indonesia

merupakan pasar “empuk” bagi negara Asean lainnya karena Indonesia memiliki penduduk terbesar (*population size*) di Asean, yakni kurang lebih telah mencapai 270 juta jiwa penduduk.

UKM dan Usaha Mikro yang merupakan pengejawantahan demokrasi ekonomi rakyat, menjadi sangat terpukul bila arus barang dan jasa begitu derasnya dari berbagai Negara Asean menyerbu pasar Indonesia. Menyadari yang demikian melakukan penguatan (*empowering*) terhadap UKM dan Usaha Mikro adalah sebuah keharusan dan keniscayaan untuk bisa menemukan jati diri bangsa yang memiliki *comparative advantage* dan *competitive advantage*.

IbM merupakan salah satu media dalam rangka penguatan UKM dan Usaha Mikro. Untuk itu dalam usulan program IbM (Iptek bagi masyarakat) Kelompok Usaha Kue di Kampung Kue Tradisional di Menur pumpungan Surabaya, kami memilih: usaha kue Tradisional. Dimana bergerak dibidang produksi Kue khas Surabaya, yang selama ini lebih khas dikenal sebagai kue tradisional Surabaya.

Analisis Situasi Usaha Mikro Kue Tradisional Menur Pumpungan

Pemilik Usaha Mikro Kue Tradisional Menur Pumpungan dengan nama “Laris ” adalah Ibu Towila yang terletak di RT 03 Surabaya. Usaha ini didirikan sejak tahun 2010 dan bergerak pada bidang usaha pembuatan kue. Jenis kue yang dihasilkan meliputi:

- 1 Kue Lemper.
- 2 Kue Donat.
- 3 Kue Otok-otok.
- 4 Kue Bakpao.
- 5 Kue Lapis.
- 6 Kue Nagasari.
- 7 Kue Pastel.
- 8 Kue Onde-onde.

Usaha Mikro Menur Pumpungan yang menghasilkan produk kue memiliki nama “Laris”, adalah beralamatkan di Menur pumpungan RT 03 Surabaya, dimana usaha ini belum memiliki izin usaha.

Hasil produksi kue kering dan kue basah selama ini dipasarkan di Surabaya saja, dimana dipasarkan: Di Pasar Menur V Surabaya, Pasar Menur III Surabaya, Pasar manyar Surabaya, dan Pasar Klampis Semalang Surabaya.

Permintaan terhadap hasil produksi kue Usaha Mikro Menur Pumpungan dari tahun ketahunsemakin besar, namun karena keterbatasan alat produksi seperti *mixer* dan alat pengembang yang tidak memadai, sehingga Usaha Mikro ini kesulitan memperbanyak jumlah produksinya.

Selanjutnya berdasarkan hasil wawancara pengusul dengan mitra (Usaha Mikro Menur pumpungan) mengatakan bahwa produk kue basah Usaha Mikro ini bisa dikembangkan dan dipasarkan di wilayah Kecamatan Sukolilo dan sekitarnya. Untuk merintis ke arah sana disamping diperlukan penambahan mesin produksi, juga diperlukan penambahan ketrampilan pembuatan kue. Karena selama ini macam dan jenis kue yang dihasilkan jumlahnya terbatas.

Ibu Towila pemilik Usaha Mikro ini optimis jika peningkatan kualitas dan aneka macam jenis kue ditingkatkan, apalagi ada peningkatan perbaikan kemasan (selama ini masih menggunakan plastik) yakni kemasannya dalam bentuk box

dari kertas maka nilai jualnya cukup tinggi dan bisa dipasarkan di Toko Swalayan ternama misalnya Indomart, Alfamart dan lain-lain. Selain itu, Ibu Towila memiliki keyakinan yang kuat bahwa seiring dengan kemajuan IT, pemasaran kue yang dimilikinya bisa dipasarkan secara *online* mengingat hampir semua produk dewasa ini bisa dipasarkan secara *online*, tetapi untuk ketrampilan ini Ibu Towila tidak memilikinya.

Dari sisi manajemen, Usaha Mikro “Laris” merupakan usaha keluarga. Oleh karenanya Usaha ini menggunakan prinsip-prinsip manajemen yang belum baik. Misalnya belum ada pembukuan tentang keuangan usaha, masih belum memisahkan antara keuangan usaha dan keuangan pribadi. Ibu Towila pemilik Usaha Mikro ini mengharapkan bahwa usahanya memiliki pembukuan yang jelas dan terperinci tentang keuangan usaha mulai dari pengadaan bahan baku, biaya proses produksi (tenaga kerja, listrik, gas dan lain-lain) dan biaya pemasaran (ongkos pengiriman barang). Selain itu pemilik Usaha Mikro ini mengharapkan untuk dapat membuat laporan keuangan usaha, karena suatu usaha yang memiliki laporan keuangan usaha lebih diprioritaskan mendapatkan bantuan dari perusahaan yang memberikan bantuan CSR (*Corporate Social Responsibility*), disamping itu seringkali sebagai syarat untuk mendapatkan kredit dari lembaga pemberi pinjaman.

Persoalan Urgen Mitra

Mengacu pada analisis situasi diatas serta berdasarkan kesepakatan diskusi antara mitra dengan pengusul sebagai berikut:

1. Belum mampu membuat laporan keuangan yang baik sesuai dengan standar akuntansi Indonesia sehingga seringkali kesulitan dalam menentukan berapa laba bersih yang diperoleh dalam satu periode tertentu.
2. Perlu peningkatan kualitas produksi sehingga produk yang dihasilkan akan lebih baik terutama dalam hal rasa dan penampilannya untuk itu maka Perlu peningkatan kualitas produk dalam bentuk aneka macam produk, sehingga pilihan pembeli akan semakin banyak dan bila variannya semakin banyak maka semakin menarik bagi pembeli.

Tujuan Pengabdian

Tujuan Pengabdian ini adalah untuk mengembangkan kualitas usaha mikro kue tradisional “Laris” di timur Pumpungan Surabaya.

Manfaat Pengabdian

Adapun sebagai penerima manfaat dalam kegiatan ini adalah usaha mikro kue tradisional “Laris” di timur Pumpungan Surabaya sebagai kelompok sasaran dan Untag Surabaya sebagai pengejawantahan link match dunia pendidikan dan dunia usaha.

B. TARGET LUARAN.

Pemberdayaan Produksi untuk Produk Kue Yang Diminati Konsumen.

Adapun target luaran Usaha Mikro adalah aspek peningkatan pemasaran produk kue tradisional dengan mengutamakan pada pembuatan kemasan yang menarik, pemilihan bahan baku yang tepat dalam pembuatan kue, dan menambah varian produk yang dapat memenuhi permintaan pasarnya. Kue tradisional merupakan makanan ringan sehari-hari yang paling disukai oleh masyarakat baik

masyarakat golongan atas, menengah maupun bawah dan tidak juga tergantung kelompok usia tertentu.

Masyarakat Indonesia pada umumnya sangat menyukai jajanan tradisional dibandingkan dengan kue modern seperti : cake (kue kering), kabin, dll. Keberadaan kue tradisional sangat membantu masyarakat dalam memenuhi asupan gizi dari makanan selain nasi terutama kue yang bersih dan sehat serta berharga murah karena sesuai dengan kondisi perekonomian Indonesia sebagai besar ada dikelas ekonomi bawah. Oleh karena itu jajanan kue tradisional mempunyai pasar pasar yang sangat bagus untuk berkembang terutama di desa-desa di seluruh Indonesia.

Peningkatan produksi kue tradisional “ Laris “ diperuntuk bagi konsumen yang menginginkan pilihan-pilihan pada beraneka macam jenis dan rasa. Semakin banyak varian produk yang ditawarkan maka akan semakin diminati usaha tersebut oleh konsumennya.

Laporan keuangan usaha yang sesuai dengan standard akuntansi Indonesia.

Laporan keuangan merupakan suatu pencatatan tentang keuangan usaha yang meliputi uraian, pemasukan , pengeluaran dan saldo dari sebuah jurnal. Laporan keuangan diperlukan untuk menjelaskan seberapa besar modal dari usaha yang dikeluarkan untuk menghasilkan sejumlah profit tertentu. Dengan adanya profit tersebut maka akan menjamin keberlangsungan dari usaha yang akan dijalankan.

**Tabel 1 Proses Produksi
Kondisi Eksisting dan Target/Harapan**

Kondisi eksisting/Aktual	Target/Harapan
1. Belum memahami cara pemberdayaan produksi terutama dalam hal pengembangan kemasan, memilih bahan baku yang baik dan menambah jumlah varian produk.	1. Diharapkan setelah pelatihan dan pendampingan bisa memahami cara pemberdayaan produksi terutama dalam hal pengembangan kemasan, memilih bahan baku yang baik dan menambah jumlah varian produk.
2. Belum memahami cara membuat laporan keuangan untuk usaha sesuai dengan standar akuntansi Indonesia.	2. Diharapkan setelah pelatihan dan pendampingan bisa memahami cara membuat laporan keuangan untuk usaha sesuai dengan standar akuntansi Indonesia.

C. METODE PELAKSANAAN

Solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan prioritas mitra secara spesifik, kongkrit yang disepakati bersama antara pengusul dan mitra adalah

sebagai berikut.

Metode Pelaksanaan untuk Usaha Mikro Kue Tradisional “Laris”

Untuk meningkatkan proses produksi yang ramah lingkungan, dilakukan kegiatan yang meliputi:

1. Ceramah
2. Diskusi
3. Simulasi
4. Peragaan video
5. Pendampingan

Jenis Kepakaran dan Dukungan Tenaga Kompeten.

Untuk meningkatkan kapasitas pengolahan produksi dan dampak proses produksi yang ramah lingkungan, sebagai instruktur, pembina/pemotivasi dan pendamping adalah:

1. Drs. Ec. Kunto Inggit Gunawan, MM
2. Drs. Ec. Mataji, MM

D. PEMBAHASAN PENGEMBANGAN USAHA

Pemberdayaan Produksi

Pengembangan Kemasan

Secara umum, kemasan dipahami sebagai wadah atau pembungkus yang berguna untuk mencegah atau meminimalisir terjadinya kerusakan pada barang yang di kemas. Bagi banyak kue/jajanan tradisional kemasan menjadi masalah tersendiri di era modern. Terdapat anggapan bahwa kue tradisional ini kurang keren karena mudah ditemui dipasar tradisional, dikemas seadanya tanpa kemasannya yang baik. Kemasannya terkesan murahan dan di identikkan kumuh, tidak higienis, tidak praktis. Konotasi barang murahan ini membuat kue tradisional memiliki market yang tidak dapat menjangkau pasar yang lebih luas atau menjadi produk khas suatu daerah. Memang dipasar sudah mulai ditemukan berbagai makanan kue tradisional yang umumnya muncul dengan merek yang kuat, namun dibanyak daerah masih dalam bentuk kemasan yang tidak berbeda sejak puluhan tahun yang lalu. Untuk akses pemasaran yang lebih luas, ini menjadi sebuah masalah. Dan kondisi yang serupa juga terjadi jawa timur khususnya kue tradisional “Laris” yang menjadi lokasi pengabdian ini. Potensi ekonomi yang dimiliki oleh usaha kue tradisional ini masih terbilang kecil dan pengemasan kue tradisional tersebut masih sangat sederhana, nilai tambah yang seharusnya bisa dihadirkan ketika kue dikemas lebih baik menjadi hilang.

Dalam banyak kasus, nilai tambah sebuah produk menjadi berlipat ganda dengan hanya menambahkan kemasan yang menarik. Tidak jarang yang membedakan laris tidaknya sebuah produk adalah cara pengemasan produk yang dihasilkan. Dengan pengemasan yang lebih baik produk tersebut dapat menjangkau daerah pemasaran yang lebih luas, tidak hanya didaerah sekitar produksi namun didaerah lain sebagai oleh-oleh.

Pemberian nilai tambah suatu produk terkadang sangat kecil, namun inovasi yang kecilpun bila dilakukan dengan baik akan memberikan nilai tambah yang signifikan bagi produk yang dihasilkan. Salah satu pengembangan nilai yang mungkin kecil dan tidak mengubah secara signifikan produk adalah pemberian

kemasan yang baik dan menarik. Pemberian kemasan seperti ini akan memberikan kesan pada produk yang dihasilkan bahwa produsen telah bersungguh-sungguh mengolah produk tersebut dengan baik dan penuh perhatian. Dengan begitu produk akan lebih siap untuk dipasarkan dan dijadikan sebagai buah tangan. Dengan melihat kemasan yang menarik pembeli juga memungkinkan akan membelanjakan uangnya lebih banyak karena keingim tahuannya pada produk lainnya.

Salah satu yang mungkin juga menjadi nilai tambah bagi kemasan yang lebih baik adalah terbangunnya loyalitas pembeli atas kemasan yang menarik. Jika konsumen sudah menyukai produk yang dihasilkan maka kemungkinan untuk berpindah kemerek yang lain menjadi lebih kecil. Tidak jarang seorang konsumen rela membayar mahal demi sebuah ekspektasi sebuah produk. Secara jangka panjang ini sangat berguna bagi kelanjutan usaha itu sendiri.

Bagi produk kue atau makanan ringan yang dibuat oleh pabrik, kemasan yang baik dan unik bukanlah masalah besar. Kemampuan desain tenaga terampilnya dan kapasitas untuk membuat kemasan tersedia setiap saat. Hal yang berbeda ketika ampai pada produk tradisional, yang salah satunya adalah kue tradisional. Tidak jarang dijumpai kue-kue ini, yang mungkin dari segi rasa jauh lebih enak jika dibandingkan yang dibuat pabrik, Sementara jika kita melihat jauh kedepan, kue tradisional merupakan bagian dari keragaman Indonesia yang lahir dari berbagai geografis ruang hidup masyarakat, budaya, adat istiadat, dan tradisi yang berbeda satu dengan yang lain. Didalam makanan tradisional tersebut tersirat sejarah yang panjang sebuah masyarakat dengan berbagai citra budaya lain dan nilai konstruksi masyarakat setempat.

Tabel 2 Kemasan Kue/Makanan Tradisional.

Bahan Kemasan	Bentuk Kemasan
1. Daun Pisang	1. Pincuk' 2. Takir 3. Lipat. 4. Selontongan.
2. Daun kelapa/janur	1. Ketupat. 2. Terompet.
3. Plastik	1. Kantong / kretekan. 2. Kotak Mika.
4. Kertas/kardus	1. Kotak. 2. Bulat. 3. Kerucut.

Tabel 2 menunjukkan berbagai kemasan untuk kue/jajanan tradisional yang ada disekitar kita terutama pada daerah sentra jajanan tradisional yang ada di seluruh Indonesia khususnya pulau Jawa. Kue tradisional “ Laris “ yang ada di Menur Pumpungan dapat memanfaatkan jenis bahan baku yang ada guna menambah nilai ekonomi produknya lewat pengembangan kemasannya.

Makanan tradisional jika dikemas dengan baik akan memberikan prospek ekonomi yang baik pula. Tidak hanya prospek ekonomi tetapi juga membawa

nilai tambah/nilai jual yang baik pula serta membawa keawetan produk yang di kemasnya.

Pemilihan Bahan Baku

Bahan baku merupakan bahan pokok untuk membuat produk, dimana keberadaannya sangat menentukan kualitas produk yang dibuatnya. Untuk membuat sebuah produk, dalam pemilihan bahan bakunya diperlukan suatu tindakan yang tepat dalam menentukan hasil yang maksimal melalui beberapa kriteria penilaian antara lain :warna, bau, kelembaban dan penampilan serta tidak kalah pentingnya adalah masa penggunaan / kedaluarsanya.

Dalam peningkatan hasil produksi yang bermutu tinggi tentunya tidak akan terlepas pemilihan bahan baku yang baik. Bahan baku yang baik adalah bahan baku yang dapat memberikan nilai rasa yang enak, penampilan yang menarik, produk yang tahan lama sehingga dapat memberikan nilai ekonomi sesuai dengan yang diharapkan.

Tabel 3 Jenis Bahan Baku Kue/Jajanan Tradisional.

Jenis Bahan Baku	Harga
1. Tepung Terigu Cakra Kembar 1 kg	Rp 13.000,-
2. Tepung Beras Rose Brand 1 kg	Rp 12.000,-
3. Tepung Ketan Rose Brand 1 kg	Rp 20.000,-
4. Tepung Tapioka Cap Pak Tani 1 kg	Rp 15.000,-
5. Tepung Maizena Bola Deli 1 kg	Rp 22.000,-
6. Tepung Garut Lingkar Organik 1kg	Rp 60.000,-
7. Tepung Hunkue Kura-Kura Mahkota 120 gram	Rp 2.500,-
8. Tepung Panir Mama Suka 1 kg	Rp 50.000,-

Tabel 3 menunjukan jenis dari bahan baku kue tradisional yang ada di pasaran dengan harga yang beraneka ragam sesuai kondisi pasaran saat ini. Kue Tradisional “Laris” Menurut Pumpungan dapat memilih beberapa bahan baku tepung sesuai dengan yang dibutuhkan dalam membuat kue tradisional.

Tabel 4 Bahan Pembantu/Penolong Kue tradisional.

Bahan Pembantu/Penolong	Harga
1. Gula Pasir Gulaku 1 kg	Rp 14.500,-
2. Gula Merah 1 kg	Rp 12.000,-
3. Gula Aren 1kg	Rp 30.000,-
4. Garam Dapur Dolpin 1 kg	Rp 10.000,-
5. Telur Ayam	Rp 26.000,-
6. Susu Cair Kaleng Cap Bendera 1 Kaleng	Rp 15.000,-

7. Coklat Cair Kaleng Cap Bendera	Rp 13.000,-
8. Mesis Ceres 1 kg	Rp 60.000,-
9. Mentega los 1 kg	Rp 20.000,-
10. Keju Craff Perbungkus	Rp 20.000,-
11. Soda Kue / Baking Soda 1 Ons	Rp 38.000,-
12. Pewarna Makanan Kupu-kupu perbotol	Rp 5.000,

Tabel 4 menunjukkan beberapa bahan pembantu yang digunakan oleh Kue Tradisional “Laris” dalam memproduksi kue tradisional. Bahan pembantu merupakan bahan pembuat kue yang tidak kalah pentingnya jika dibandingkan dengan bahan baku utama karena tanpa bahan pembantu tersebut, maka hasil produk kue tradisional tidak dapat menghasilkan suatu produk kue sesuai dengan yang diharapkan yaitu : rasa enak, penampilan menarik, Bau harum dan tahan lama.

Pengembangan Varian Kue Tradisional.

Pengembangan varian kue tradisional merupakan suatu kegiatan yang harus dilakukan oleh setiap pengusaha kue baik yang tradisional maupun yang modern. Pengembang varian yang efektif adalah pengembangan varian yang didasarkan pada permintaan konsumen yang meliputi : bentuk kue, warna, penampilan, dan rasa. Varian kue yang banyak akan memberikan manfaat bagi pengusaha karena akan meningkatkan penjualan hal ini terjadi karena konsumen akan mendapatkan banyak pilihan sesuai dengan selera yang diinginkannya. Usaha mikro kue tradisional “Laris” saat ini telah mengembangkan varian produknya yang tadinya hanya berjumlah 8 varian setelah pengembangan usaha yang dilakukan oleh tim pengabdian berkembang menjadi 12 varian. Berikut adalah beberapa varian kue tradisional beserta resepnya yang disarankan oleh tim pengabdian : Lumpia ayam wortel, Serabi solo, Wajik gula aren, Putu ayu, Kue cucur, Bikang, Kue getas ketan, Kue lumpur, Sosis solo ayam suwir,

Manfaat yang dirasakan oleh Usaha Mikro Kue Tradisional “Laris”

1. Mengembangkan Kemasan.
 - Produk kue akan berpenampilan lebih menarik.
 - Dapat membantu mempromosikan produk kue kekonsumen.
 - Memudahkan untuk dibawa dan disimpan sebagai oleh-oleh.
 - Produk kue akan lebih awet/tidak lekas basi.
2. Mengembangkan Bahan Baku.
 - Meningkatkan kualitas produk kue yang dibuat.
 - Dapat menghemat penggunaan bahan baku.
 - Menambah varian produk dengan penggunaan bahan baku yang berbeda.
 - Pengadaan bahan baku lebih mudah karena berorientasi pada penggunaan bahan baku yang mudah dan banyak tersedia dipasaran.
 - Menghemat biaya pengadaan bahan baku.

3. Mengembangkan Varian produk kue.
 - Produk kue lebih diminati konsumen karena banyak pilihannya.
 - Pangsa pasar akan meluas.
 - Meningkatkan keuntungan karena order pasti meningkat.
 - Konsumen akan lebih setia.

Pengelolaan Keuangan Usaha Mikro

Laporan Keuangan

Laporan keuangan adalah catatan informasi keuangan suatu perusahaan/ organisasi pada suatu periode akuntansi yang dapat digunakan untuk menggambarkan kinerja perusahaan/ organisasi tersebut.

Secara umum laporan keuangan adalah berkas yang berisi pencatatan uang. Maksudnya adalah laporan yang berisi segala macam transaksi yang melibatkan uang, baik transaksi pembelian, penjualan maupun kredit. Biasanya laporan ini dibuat dalam periode tertentu. Penentuannya ditentukan oleh kebijakan perusahaan apakah dibuat setiap bulan atau setiap satu tahun sekali. Terkadang perusahaan juga menggunakan keduanya.

Laporan keuangan dibuat semata-mata untuk mengetahui kondisi finansial perusahaan, sehingga pihak atasan bisa mengevaluasi dengan tepat jika kondisi keuangan mengalami masalah. Maka dari itu laporan ini harus dibuat dengan tepat dan cermat. Karena itu berupa laporan tentu ada pertanggungjawaban yang diserahkan secara mutlak kepada operator keuangan. Dia yang harus mempersentasikan laporan yang telah dibuatnya dengan detail di depan atasan. Biasanya ini dilakukan pada saat diadakan evaluasi.

Standard Akuntansi Keuangan (SAK)

Standard akuntansi keuangan (SAK) adalah suatu kerangka dalam prosedur pembuatan laporan keuangan agar terjadi keseragaman dalam penyajian laporan keuangan. Standard akuntansi keuangan disusun oleh Dewan Standard Akuntansi Keuangan Ikatan Akuntansi Indonesia. Merupakan hasil perumusan Komite Prinsip Akuntansi Indonesia pada tahun 1994 menggantikan prinsip akuntansi Indonesia tahun 1984. Standard akuntansi keuangan merupakan terapan dari beberapa standard akuntansi yang ada seperti: IAS, IFRS, ETAP dan GAAP.

Dewan Standard Akuntansi Keuangan Ikatan Akuntan Indonesia sebagai penyusun standard akuntansi keuangan yang diakui di Indonesia telah menerbitkan beberapa standard akuntansi keuangan antara lain:

- Standard Akuntansi Keuangan (SAK) berbasis IFRS
- Standard Akuntansi Keuangan tanpa Akuntabilitas Publik (SAKKTAP)
- Standard Akuntansi Keuangan Syariah (SAK Syariah).
- Standard Akuntansi pemerintah (SAP).
- Standard akuntansi Keuangan Mikro, kecil dan menengah (SAK KM KM).

Standard akuntansi diperlukan untuk memudahkan penyusunan laporan keuangan, memudahkan auditor serta memudahkan pembaca laporan keuangan untuk menginterpretasikan dan membandingkan laporan entitas yang berbeda. Di Indonesia SAK yang diterapkan akan berdasarkan IFRS pada tahun 2012 mendatang. Pada PSAK-IFRS, SAKETAP ditetapkan oleh Dewan Standard Akuntansi Keuangan Ikatan Akuntan Indonesia. PSAK Syariah diterbitkan oleh Dewan Akuntansi Syariah sedangkan SAP oleh Komite Standard Akuntansi

Indonesia.

Penyusunan Laporan Keuangan Untuk UMKM

Tujuan utama dari setiap bisnis adalah untuk tetap bertahan hidup. Maksudnya adalah anda harus mempunyai sejumlah uang yang cukup untuk memenuhi kewajiban anda. Laporan keuangan membantu pemilik usaha untuk merencanakan kebutuhan keuangan dimasa depan.

Laporan keuangan memperlihatkan arus masuk dan arus keluar dari sejumlah uang. Tujuan utama dari penyusunan laporan keuangan adalah untuk menemukan kelebihan atau kekurangan keuangan selama menjalankan bisnis selama periode tertentu. Jika keuangan anda menunjukkan menunjukkan angka negatif atau kekurangan kas, maka harus dilakukan perubahan kegiatan bisnis untuk memperoleh uang kas yang lebih banyak atau mendapatkan fasilitas untuk menutupi defisit. Jika keuangan kita menunjukkan kelebihan atau surplus, maka harus merencanakan agar kelebihan keuangan itu dapat diarahkan pada investasi yang menguntungkan.

Laporan Keuangan biasanya dibuat dalam setahun yang diperinci perbulan yang terdiri dari 4 Bagan utama:

- Uang Tunai Ditangan.
- Penerimaan Kas.
- Pengeluaran Kas.
- Saldo Tunai Akhir.

Contoh: Laporan Keuangan UMKM.

Tabel 5 Laporan Keuangan UMKM

Uraian	Januari	Pebruari	Maret
Uang Tunai Ditangan	xxx	xxx	xxx
Penerimaan Kas :			
Penjualan Tunai	xxx	xxx	xxx
Penabgihan Piutang Usaha	xxx	xxx	xxx
Jumlah Kas	xxxx	xxxx	xxxx
Pengeluaran Kas :			
Pembelian	xxx	xxx	xxx
Pembayaran Hutang Usaha	xxx	xxx	xxx
Sewa	xxx	xxx	xxx
Upah	xxx	xxx	xxx
Iklan	xxx	xxx	xxx
Telepon	xxx	xxx	xxx
Dll	xxx	xxx	xxx
Jumlah Pengeluaran Kas	xxxx	xxxx	xxxx
SALDO TUNAI AKHIR	xxxx	xxxx	xxxx

Manfaat Laporan Keuangan

Manfaat laporan keuangan adalah untuk mencegah mencegah kelebihan dan kekurangan kas. Dalam keadaan mengalami kekurangan kas anda dapat merencanakan dan mengambil langkah-langkah sebagai berikut:

- Mengajukan pinjaman bank.

- Mengurangi persediaan dan membatasi pemberian kredit.
- Menunda penambahan fasilitas.
- Menjual beberapa aset tetap.

Dalam keadaan mengalami kelebihan kas, anda dapat merencanakan dan mengambil langkah-langkah sebagai berikut:

- Membayar supliyer untuk mengurangi beban hutang.
- Membayar pinjaman bank untuk mengurangi beban hutang bank.
- Membayar bunga pinjaman.
- Membeli persediaan yang lebih banyak.
- Melakukan ekspansi dan mengembangkan bisnis.

Tabel 6 Kondisi Pengembangan Usaha

Sebelum Pengembangan	Sesudah Pengembangan.
1. Belum memahami cara untuk memberdayakan produksi melalui pengembangan kemasan, memilih bahan baku dan menambah varian produk.	1. Sudah memahami cara untuk memberdayakan produksi melalui pengembangan kemasan, memilih bahan baku dan menambah varian produk.
2. Belum memahami cara membuat laporan keuangan yang baik sesuai standard akuntansi Indonesia.	2. Sudah memahami cara membuat laporan keuangan yang baik sesuai standard akuntansi Indonesia.

Dari hasil pengembangan usaha ternyata ada perubahan yang signifikan terhadap kinerja penjualan dan keuntungan pada kue tradisional “Laris” di Menur Pumpungan, perubahan tersebut nampak dari:

1. Adanya penambahan penggunaan bentuk dari kemasannya yang tadinya hanya menggunakan daun pisang dan plastik sekarang sudah berkembang pada model dan bahannya yang dari kertas.
2. Adanya penambahan penggunaan bahan baku yang tadinya hanya menggunakan bahan dari tepung dan sekarang sudah berkembang tidak hanya tepung tetapi beras dan beras ketan.
3. Adanya penambahan varian produk yang ditawarkan ke pasar yang tadinya hanya berjumlah 8 varian, namun sekarang sudah bertambah menjadi 12 varian dan dalam waktu dekat akan bertambah sesuai dengan permintaan pasar.
4. Adanya kemajuan untuk mencoba membuat laporan Keuangan yang baik sesuai dengan standard akuntansi Indonesia sehingga akan lebih memudahkan untuk melihat tentang kemajuan usaha lewat saldo akhir kas yang dapat digunakan dalam pengembangan usaha.

Usaha Mikro Kue Tradisional “Laris” telah memanfaatkan berbagai kemasan, bahan baku serta varian produknya yang ada disekitar tempat usaha bahkan bila perlu dari daerah yang jauh untuk meningkatkan kinerja penjualan

produknya.

Dengan adanya pengembangan usaha ini tentunya membutuhkan keterampilan dan ketekunan bila menginginkan hasil yang maksimal juga diperlukan tambahan dana untuk pengadaan peralatan dan bahan baku. Ada beberapa hal yang harus dimiliki oleh Usaha Kue Tradisional “Laris” dalam menjalani bisnisnya. Untuk itu perlu menjaga sikap dan perilaku yang baik dalam bisnis, ramah dalam bertutur kata terhadap pembeli dan jangan berbohong akan produknya, bilangannya bagus berkualitas namun jelek, bilangannya bila ada pesanan akan dilayani dengan cepat namun kenyataannya lambat dan sedapat mungkin harus bermitra dengan berbagai kurier yang baik seperti gojek food ,Grapp food dan lain-lain, tentunya dipilih yang amanah.

Usaha Mikro Kue Tradisional “Laris” juga dapat memanfaatkan laporan keuangannya untuk mengajukan pinjaman di bank, melakukan pengurangan persediaan dan membatasi pemberian kredit, membeli persediaan yang lebih banyak, melakukan ekspansi dan mengembangkan bisnis dan lain-lain.

E. PENUTUP

Kesimpulan

Dari hasil pengembangan Usaha Kue Tradisional “Laris” dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Menjaga sikap dan perilaku dalam melayani konsumen jangan berbohong akan produknya, bilangannya bagus berkualitas namun jelek, bilangannya satu jam sampai namun kenyataannya 5 jam baru sampai, dan harus bermitra dengan kurier yang amanah.
2. Menggunakan kemasan kue tradisional yang menarik sehingga mampu menciptakan minat pembelian dari konsumen..
3. Menggunakan bahan baku yang berkualitas baik dan tidak asal murah yang berakibat produk akhirnya kurang berkualitas.
4. Dengan selalu melakukan pengembangan varian kue tradisional, maka akan menjaring konsumen untuk selalu setia terhadap kue “Laris” karena terdapat banyak pilihan untuk dibelinya dan juga tidak akan pernah terjadi kebosanan.media
5. Dengan selalu melakukan pengembangan dalam usaha baik kemasan, bahan baku maupun penambahan varian produk, maka akan membawa kesuksesan dalam usaha baik jangka pendek maupun jangka panjang.
6. Dengan selalu membuat laporan keuangan yang baik yang dapat digunakan untuk mengontrol pengembangan bisnis sehingga apa yang harus dilakukan dimasa mendatang dapat diprediksi dengan tepat.

Saran

1. Perlu mendorong terus upaya-upaya perubahan sikap dan perilaku yang lebih baik dalam menjalankan bisnis.
2. Selalu mengupdate perubahan kemasan, bahan baku maupun varian produk yang dapat memenuhi permintaan konsumen dan sedapat mungkin
3. mungkin selalu mengikuti perkembangan teknologi dibidang bisnis kue tradisional.
4. Untuk dapat sukses dalam mengembangkan bisnis, perlu didukung oleh yang

lain misalnya: mengembangkan SDM, mengembangkan produksinya, mengembangkan keuangannya dan lain-lainnya.

5. Selalu mengupdate laporan keuangannya dengan baik untuk melihat perkembangan usaha.

DAFTAR PUSTAKA

- Ali Arifin, (2005), Seni menjual (Perspektif Bisnis, Ide-ide Penjualan serta StrategiPemasaran), Penerbit Andi, Yogyakarta.
- Andrias Harefa, (2003), Menjual Tanpa Hambatan, Penerbit Andi, Yogyakarta.
- Andreas : Manajemen Keuangan UKM, Edisi Pertama, Graha Ilmu.
- Carl S. Warren dkk, (2015). Pengantar Akuntansi, Jakarta : Salemba Empa
- Joko Salim, (2011), Kunci Sukses Membangun dan Melesatkan Bisnis, PT. Alex Media Komputindo, Jakarta.
- Mas'ud Chasan, (2005), Sukses Bisnis Modal Dengkul, Pustaka Pelajar, Yogyakarta.
- Niswonger C. R. (2005). Prinsip-prinsip Akuntansi (Edisi 21), Jakarta.
- Internet, Resep Kue Tradisional.