

PENJUALAN DAN LAPORAN KEUANGAN SEDERHANA PADA RUMAH MAKAN DAPOER ARBAUF PAMULANG

Rudy Irawan Gunarto

Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Pamulang

E-mail: irawangunartorudy@gmail.com

ABSTRACT

Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) are now numerous and hold great promise for those who play a significant role in the Indonesian economy. A restaurant becomes unique when it showcases a style originating from its place of origin. So, the theme chosen for the interior design of this restaurant is a contemporary-style eatery, combined with a modern flair, where one of the styles emphasizes simplicity and cleanliness to allow visitors to comfortably enjoy the dishes provided. In establishing this restaurant business, Mrs. Novita Dwi Sofianingrum, who opened a restaurant in Pamulang Regency, Pamulang, South Tangerang, has a dream of building a culinary business that serves delicious, tasty, and halal dishes. This venture not only focuses on producing contemporary dishes such as Chicken Crispy with Cheese Sauce, Cheese Sauce Omelette, Fried Chicken with Sauce, but also offers traditional dishes from East Java. We observed the day-to-day business processes, conducted interviews with the owner to understand how they manage their business and finances, how they organize production, how they market their products, what the main challenges are, and other aspects related to the restaurant business. To make the business grow and develop, we identified several challenges, with the main one being financial management that has not been effectively handled, thus not achieving the goal of expanding this restaurant business. Some solutions we proposed through presentations, Q&A sessions, and discussions include appropriate sales strategies for the restaurant business, obtaining capital, managing business finances, and using social media for promotion..

Keywords: *Restaurant, Promotion, Sales, Simple Financial Report*

ABSTRAK

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) saat ini sudah begitu banyak dan menjadi harapan bagi mereka yang berusaha memegang peranan penting dalam perekonomian di Indonesia. Sebuah rumah makan akan menjadi unik bila menampilkan gaya yang berasal dari daerah asalnya. Jadi tema yang akan diambil untuk perancangan interior rumah makan ini adalah rumah makan ala kekinian. Yang dicampurkan dengan gaya modern dimana salah satu gayanya lebih mengesankan simple dan clean, agar pengunjung dapat menikmati hidangan yang disediakan dengan nyaman. Dalam melaksanakan usaha rumah makan ini, Ibu Novita Dwi Sofianingrum yang membuka rumah makan di Pamulang Regency Pamulang, Tangerang Selatan, memiliki impian untuk membangun bisnis kuliner yang lezat, enak, halal dan thoyiban. Usaha ini tidak hanya fokus untuk memproduksi makanan kekinian seperti Chicken Crispy Saus Keju, Omelette Saus Keju, Fried Chicken Saus, namun juga menyediakan masakan tradisional dari Jawa Timur. Kami melakukan pengamatan bagaimana proses bisnisnya sehari-hari, dan melakukan wawancara dengan pemilik, bagaimana mengelola usaha dan keuangan usaha mereka, dan bagaimana mengatur produksi, bagaimana memasarkannya, apa kendala utama bisnisnya, dan lain-lain yang berhubungan dengan usaha rumah makan. Untuk bisa mejadi suatu usaha yang tumbuh dan berkembang, ada beberapa kendala yang kami temukan, yang utama adalah manajemen keuangan yang belum dikelola dengan benar secara efektif sehingga belum mencapai sasaran membesarkan usaha rumah makan ini. Ada beberapa solusi yang kami tawarkan yakni lewat presentasi, tanya-jawab dan diskusi yaitu, cara penjualan yang sesuai dengan usaha rumah makan, cara mendapatkan modal, cara mengelola keuangan bisnis, dan media sosial untuk promosi.

Kata Kunci: *Rumah Makan, Promosi, Penjualan, Laporan Keuangan Sederhana*

PENDAHULUAN

Banyak pengusaha berasal dari mereka yang bekerja sebelumnya secara profesional. Dan mereka ingin mencari sesuatu yang belum mereka dapatkan dari sisi usaha

pada saat mereka bekerja sebelumnya. Dan intinya mereka yang beralih ke wirausaha ini merupakan mereka yang ingin mencari wawasan baru dari sisi penghasilan setelah tidak bekerja secara profesional lagi. Banyak yang membuka usaha warnet, banyak yang membuka usaha pengiriman barang, banyak yang membuka usaha warung makan dan juga banyak yang membuka usaha-usaha yang prospek menghasilkan *income* atau penghasilan. (Ariyani, D. S., 2019).

Dalam hal mendirikan usaha rumah makan, maka banyak hal yang harus dipertimbangkan. Dari sisi biaya mendirikan rumah makannya, pembeli atau pelanggan yang datang ke rumah makan tersebut, juga bagaimana membeli segala jenis bahan makanan yang diolah yang menjadi menu rumah makan tersebut. Banyak rumah makan yang kini sudah banyak tersebar di berbagai lokasi berawal dari satu warung makan sederhana. Salah satu alasan mengapa mereka bisa tumbuh adalah karena rumah makan tersebut berhasil membuat laporan keuangan yang handal dan tersaji dengan tepat, benar dan aktual, sehingga mereka tahu betul berapa modal yang bisa disimpan setiap harinya untuk keperluan pengembangan usaha.

Namun sayangnya tidak semua rumah makan memiliki laporan keuangan ini dengan alasan ribet mencatat, tidak punya waktu khusus untuk belajar dan lain -lain. Akibatnya, rumah makan milik mereka tidak pernah berkembang bahkan selama puluhan tahun telah menjalankan rumah makan tersebut.

Ada beberapa solusi yang kami tawarkan lewat presentasi, tanya-jawab dan diskusi yaitu mengenai pentingnya membentuk badan usaha, cara-cara mendapatkan modal, cara mengelola keuangan bisnis dan organisasi yang mana memiliki staff yang memiliki keahlian dan pengalaman untuk menjaga kelangsungan usaha.

Analisis Situasi Permasalahan

Saat hasil usaha dari rumah makan kadang tidak / kurang berkembang, dikarenakan penjualan yang masih rendah. Hasil penjualan yang bagus jika tidak ada yang mengenal rumah makan tersebut, maka akan kurang laku dipasaran. Itulah makanya diperlukan sejenis produk penjualan yang bagus disamping pemantauan dari sisi laporan keuangan yang disusun secara rapi dan konsisten. Untuk itu juga diperlukan pendampingan yang dilakukan dengan *brainstorming* untuk membuka *mindset* tentang pentingnya memperlakukan usaha lebih profesional disesuaikan dengan perkembangan jaman. Baik cara penjualan yang menggunakan teknologi, pekerjaan yang di sesuaikan dengan kemampuan masing-masing karyawan dan penyusunan laporan keuangan yang mumpuni. Penyuluhan tentang faktor faktor keberhasilan suatu usaha dan juga praktek pembuatan laporan keuangan sederhana yang dibutuhkan rumah makan ini sangat diperlukan dalam pengembangannya ke depan.

Untuk bisa mejadi rumah makan yang tumbuh dan berkembang, ada beberapa kendala yang kami temukan, antara lain: Permasalahan dengan tingginya tingkat persaingan, manajemen keuangan perusahaan masih belum dikelola dengan baik, dan belum baku dalam Penentuan Harga Pokok Penjualan.

Tujuan umum dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah membantu pelaku UMKM agar hasil jual rumah makan ini bisa dikenal luas oleh masyarakat sehingga semakin banyak pelanggan yang mampir dan makan di rumah makan ini. Dalam hal ini,

dapat dijabarkan bahwa tujuan PKM ini adalah Penjualan yang meningkat dengan mengevaluasi laporan keuangan yang dimiliki, Peningkatan omzet penjualan yang disertai pertumbuhan jumlah pelanggan / pembeli makanan ini, serta Kemampuan karyawan dalam menangani penjualan serta pencatatan laporan keuangan dan penanganan pelanggan dalam jangka panjang.

Salah satu dari Tri Dharma Perguruan Tinggi, selain pendidikan dan penelitian, adalah kegiatan pengabdian masyarakat. Adapun pengabdian kepada masyarakat adalah perwujudan Dharma Bakti serta kepedulian civitas akademika untuk berperan aktif meningkatkan derajat kehidupan dan kesejahteraan masyarakat sekitar. Ini merupakan peran nyata para sivitas akademika sebagai pengamalan ilmu yang telah dipelajari dan dikembangkan yang kemudian di teruskan kepada masyarakat sesuai dengan kebutuhan mereka, dalam hal ini penyelarasan dan pelaksanaan pencatatan keuangan dan pembuatan laporan keuangan sederhana rumah makan Dapoer Arbauf.

METODE

Kerangka Pemecahan Masalah

Kerangka pemecahan masalah dilakukan dalam beberapa cara kegiatan, yaitu:

1. Merumuskan Masalah

Setelah dapat data awal dari pengamatan dan wawancara, maka kami mendiskusikan dengan semua anggota PKM untuk merumuskan masalah yang ada pada rumah makan ini. Mengumpulkan beberapa opsi pemecahan masalah.

2. Pengumpulan data

- a. Pengamatan – Mengamati proses bisnis sehari-hari, apa kesibukan Karyawan, kapan dilakukan, bagaimana tahapan proses pengolahan air, bagaimana pengaturan melayani pesanan pembelian makanan oleh pelanggan dan lainnya.
- b. Wawancara – Melakukan wawancara dengan Pemilik, dengan bagian Keuangan bagaimana cara mengelola keuangan selama ini, dengan Manager operasional bagaimana mengatur produksi dan penanganan pesanan makanan.

Rencana Kegiatan

Beberapa kegiatan pendekatan yang akan kami lakukan kepada mitra yaitu:

1. Presentasi mengenai pengertian Akuntansi dan Penggunaannya dalam mengelola Keuangan Usaha,
2. Diskusi mengenai cara meningkatkan pelanggan,
3. Tanya jawab,
4. Melakukan pemantauan dan pembinaan

Adapun beberapa hal yang akan dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Metode pendekatan pendidikan seperti pelatihan kewirausahaan, pola pembimbingan, pengawasan terhadap mitra, teknik pembiayaan usaha mitra, pola pemberian bantuan teknologi dan metode penyelesaian masalah yang ada di mitra,
2. bila memungkinkan ada nya kolaborasi dengan lembaga sejenis dengan pola operasi seperti rumah makan Dapoer Arbauf ini.

3. Persiapan, pelaksanaan dan evaluasi kegiatan mengacu kepada uraian dalam metode pelaksanaan berupa pemaparan mengenai pencatatan laporan keuangan sederhana yang perlu dimiliki oleh rumah makan Dapoer Arbauf,
4. Pengembangan unit PKM pada tahun-tahun selanjutnya mengacu pada peningkatan UMKM naik kelas, dimana para UMKM ini akan di bantu secara ilmu dan teknis di lapangan dalam mengelola UMKM mereka, sehingga jumlah omzet meningkat, jumlah pelanggan semakin banyak dan jumlah laba di tahun-tahun berikutnya semakin bagus.

Tempat dan Waktu

PKM ini dilaksanakan secara khusus dengan mitra UMKM Rumah Makan Dapoer Arbauf milik Ibu Novita Dwi Sofianingrum dengan alamat di Pamulang Regency, Blok A1 no 2, RT/RW 08/05, Jl. H. Rean, Benda Baru, Pamulang, Tangerang Selatan. PKM mulai dilaksanakan pada 11 – 20 Maret 2023.

KESIMPULAN

Kegiatan PKM merupakan salah satu bentuk Tri Dharma Perguruan Tinggi di Universitas Pamulang. Kegiatan yang kami lakukan adalah membantu permasalahan yang terjadi di UMKM Rumah Makan Dapoer Arbauf, milik Ibu Novita Dwi Sofianingrum, Jl. H. Rean, Benda Baru, Pamulang, Tangerang Selatan

Permasalahan yang mereka hadapi cukup banyak dan beragam. Dan setelah hasil diskusi, kami mencoba mengurai permasalahan satu persatu dengan menawarkan beberapa solusi dengan memberikan *workshop* tentang bagaimana meningkatkan usaha penjualan menu makanan Rumah Makan Dapoer Arbauf ini dalam hal meningkatkan penjualan serta mengajarkan bagaimana mengelola manajemen keuangan dengan membuat laporan keuangan yang tercatat, tertata, rapi dapat diandalkan dan lebih profesional.

Metode pendekatan yang digunakan dalam kegiatan PKM kami yaitu pertama, pendampingan yang dilakukan dengan *brainstorming* untuk membuka *mindset* tentang pentingnya manajemen usaha rumah makan yang lebih profesional disesuaikan dengan perkembangan jaman dan menu makanan yang lebih beragam, lezat dan hemat di kantong. Juga meningkatkan penjualan menggunakan media sosial, dan penyusunan laporan keuangan yang rapi dan benar.

Ilmu yang kami berikan dari hasil pengajaran dan ilmu praktek laporan keuangan sangat membantu mereka. Praktik langsung saat *workshop* juga kami lakukan. Hal ini sesuai dengan tujuan kami yaitu meningkatnya penjualan dengan cara pemasaran berbasis teknologi, yang memiliki dan menyalurkan sumber daya manusia yang berkualitas dan memiliki *skill* dan kemampuan yang cukup dalam meningkatkan transparansi pencatatan usaha rumah makan ini, serta mampu melakukan pembukuan keuangan yang baik.

Semoga ke depannya, kami tim Dosen Universitas Pamulang bisa berbagi ilmu dengan lebih banyak lagi kepada pelaku wirausaha yang ingin mengembangkan usaha UKM dan UMKM yang ingin meningkatkan usaha penjualan mereka.

UCAPAN TERIMA KASIH

Dengan memanjatkan Puji syukur ke hadirat Allah SWT, atas berkah, rahmat dan karunia Nya, Kami dapat menyelesaikan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) di UMKM Ibu Novita Dwi Sofianingrum yang rumah makan Dapoer Arbauf nya beralamat di Pamulang Regency, Pamulang, Tangerang Selatan.

Pengabdian kepada masyarakat merupakan perwujudan dari salah satu Tri Dharma Perguruan Tinggi. Kegiatan ini telah dilaksanakan pada tanggal `12 Maret 2023 s/d 20 Maret 2023 oleh Civitas Akademika program studi Akuntansi S1, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Pamulang. Kegiatan pengabdian masyarakat ini tidak lepas dari banyaknya dukungan berbagai pihak, untuk itu kami mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Drs. E. Nurzaman AM., M.M., M.Si selaku Rektor Universitas Pamulang yang telah mendukung kegiatan ini.
2. Dr. Ali Maddinsyah, S.E., M.M Ketua LPPM Universitas Pamulang yang telah memfasilitasi kegiatan pengabdian ini sehingga dapat berjalan.
3. Dr. H. Endang Ruhiyat, SE, MM, CSRA, CMA selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pamulang yang telah membantu terlaksananya kegiatan ini.
4. Effriyanti, SE, Akt., MSi, CA selaku Kaprodi Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pamulang yang telah memberikan arahan kegiatan ini.
5. Ibu Novita Dwi Sofianingrum sebagai pemilik UMKM Rumah Makan Dapoer Arbauf yang telah berkenan memberikan kesempatan pada kami untuk dapat melaksanakan kegiatan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, Y. (2008). *Bangkitnya Bisnis Kuliner Tradisional "Meraih Untung dari Bisnis Masakan Tradisional Kaki Lima sampai Restoran"*. Jakarta: Elex Media Komputindo
- Anisah, Pujiati. 2018. *Kesiapan Usaha Mikro Kecil dan Menengah dalam Penerapan Standar Akuntansi Keuangan Entitas Mikro Kecil dan Menengah untuk Menunjang Kinerja*, vol. 1 no. 2, desember 2018.
- Ariyani, D. S. (2019). *Perilaku Kewirausahaan Pada Rumah Makan Soto Seger Mbok Giyem Boyolali* (Doctoral dissertation, Program Studi Manajemen FEB-UKSW).
- Herayati Yetti. 1986. *Makanan, Wujud, Variasi Dan Fungsi Serta Cara Penyajian Pada Orang Sunda Daerah Jawa Barat*. Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan
- Kania, E., & Irawan, A. (2021). *Penyusunan Laporan Keuangan Berdasarkan SAK EMKM Berbantuan Microsoft Excel Pada UMKM Uncal. Co*. Indonesian Accounting Literacy Journal, 1(2), 338-352.
- Notohatmodjo, Tegar Satriyo. 2014. *Evaluasi Terhadap Sistem Pencatatan Akuntansi Pada Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (Studi Kasus Di Kota Semarang)*. Skripsi. Fakultas Ekonomika dan Bisnis. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Nurlaela, N., Prajanti, S. D. W., & Soesilowati, E. (2017). *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Jiwa Kewirausahaan (Entrepreneurship) Pemilik Rumah Makan Pringsewu Group di Wilayah Tegal*. Journal of Economic Education, 6(2), 99-105.

- Ramadian,F, Mashudi, Witarsa. 2015.Pengaruh Perilaku Konsumsi dan Motivasi Berwirausaha Terhadap Tingkat Kesejahteraan Ekonomi Keluarga. Program Studi Magister Pendidikan Ekonomi FKIP Untan. Hal 1-16
- Ratnawati, Andalan Tri dan Hikmah. 2013. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kinerja UKM. Serat Acitya-Jurnal Ilmiah UNTAG Semarang. Hal 102- 114. Republik Indonesia. 2008.
- Rayyani, W. O., Abdi, M. N., Winarsi, E., & Warda, W. (2020). Peningkatan daya saing umkm melalui optimalisasi penyusunan laporan keuangan. *Jurnal Dedikasi Masyarakat*, 3(2), 97-105.
- Sukesi, Agustine Eva Maria. 2007. Persepsi Penggunaan Aplikasi Internet untuk Pemasaran Produk Usaha Kecil Menengah. Seminar Nasional Aplikasi Teknologi Informasi 2007, ISSN: 1907-5022. Journal.uui.ac.id, diakses 26 November 2015.
- Tias, Budi dan Uilly. 2019. Pengembangan Sistem Informasi Manajemen Transaksi, Stock Control dan Laporan Keuangan di Usaha Rumah Makan Hidangan Nusantara. *EProceeding of Engineering*. 6(1):1696-1703.
- Undang-Undang No.20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah. Lembaran Negara RI Tahun 2008, No. 93. Sekretariat Negara. Jakarta
- Wicaksono, W., Suyatin, S., Rachmawaty, R., Cahyadi, E., & Adie, P. G. K. (2021). Prinsip Dasar Berwirausaha dan Cara Peminjaman Modal Usaha dari Perbankan Untuk UMKM Pada Wirausaha Pelajar Indonesia Cabang Bogor. *Jurnal Peradaban Masyarakat*, 1(2), 33-38.
- Widodo, S. 2003. Peran Agribisnis Usaha Kecil dan Menengah untuk Memperkokoh Ekonomi Nasional. Yogyakarta : Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada.