

PELATIHAN PENYUSUNAN LAPORAN KEUANGAN BAGI KELOMPOK KOPERASI UMKM MAKANAN KECIL KOTA SEMARANG ADOPTI SAK EMKM

Windasari Rachmawati^a, Abdul Manan^b, Rahmatya Widyaswati^c

Universitas Semarang, Indonesia

Diterima: Oktober 2018 Disetujui: November 2018 Dipublikasikan: Desember 2018

Abstrak

Program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk mengimplementasikan manajemen keuangan pembukuan melalui para kelompok pengolah makanan kecil yang tergabung dalam koperasi UMKM secara tepat dan berdaya saing, dengan terlebih dahulu mengidentifikasi, menilai faktor-faktor internal perusahaan dan faktor-faktor eksternal lingkungan yang mempengaruhi pengolahan makanan kecil yang ada di kota Semarang – Jawa Tengah. Pengabdian ini dilakukan dengan metode pelatihan, dan pendampingan pembuatan laporan keuangan, metode pada para umkm pengolah makanan kecil di kota Semarang – Jawa Tengah yang tergabung dalam satu kelompok usaha makanan tradisional yang tergabung dalam koperasi yang resmi didirikan Mei 2016. Pengabdian ini dilaksanakan pada 14 November 2017.

Dari total 23 anggota koperasi UMKM pengolah makanan kecil di kota Semarang dapat menghasilkan kapasitas produksi per hari 50 – 115 stok sesuai jenis makanan olahannya. Segala strategi untuk mencapai hasil penjualan yang tinggi harus ditempuh oleh para pengolah makanan kecil, demi memenangkan daya saing. Selain itu pemasukan dan pengeluaran yang tidak seimbang selalu menjadi permasalahan utamanya. Oleh karena itu pengabdian masyarakat ini bertujuan mengarahkan dan membimbing para pengrajin kelompok usaha makanan tradisional di kota Semarang Jawa Tengah dalam mengelola pembukuan keuangan.

Sehingga harapannya dengan adanya laporan pembukuan keuangan yang lebih baik lagi, pendapatan pengrajin makanan tradisional di Semarang lebih baik lagi.

Kata Kunci: pengrajin, metode pembukuan SAK EMKM, laporan keuangan, pendapatan

Pendahuluan

Pada tingkat UMKM liberalisasi perdagangan berimplikasi luas. Usaha Mikro Kecil dan Menengah dituntut untuk melakukan proses produksi dengan produktif dan efisien, serta dapat menghasilkan produk yang sesuai dengan frekuensi pasar global dengan standar kualitas. Kondisi UMKM secara umum di Jawa Tengah memperlihatkan bahwa setiap tahun produk UMKM Jawa Tengah mengalami pertumbuhan dan perkembangan baik pada jenis, desain maupun bahan baku, yang tercipta dari kreativitas dan inovasi para pelaku usaha di Jawa Tengah (<http://jatengprov.go.id>).

Selanjutnya dinyatakan bahwa pertumbuhan dan perkembangan hasil UKM tersebut dapat dilihat dari keanekaragaman produk UKM. Hal ini memerlukan pembinaan dan fasilitasi agar produk-produk tersebut dapat

berjaya di pasar lokal dan bersaing di pasar global. UMKM menghadapi berbagai permasalahan baik yang bersifat internal maupun eksternal, permasalahan-permasalahan tersebut antara lain: manajemen, permodalan, teknologi, bahan baku, informasi dan pemasaran, infrastruktur, birokrasi dan pungutan, serta kemitraan.

Salah satu UMKM dari beragam usaha yang ada di Jawa Tengah adalah UMKM yang bergerak pada usaha makanan olahan. Jawa Tengah sangat terkenal dengan makanan khasnya yang bernama bandeng presto, wingko babat dan lumpia serta makanan olahan tradisional lainnya.

Umkm makanan tradisional yang memuat keragaman budaya khas daerah melalui makanan khususnya yang tergabung di dalam pengolahan makanan tradisional di kota Semarang. Berupaya melestarikan warisan leluhur melalui aneka olahan kuliner ciri khas kota Semarang. Jika dilihat mayoritas masyarakat yang tergabung dalam kelompok koperasi UMKM makanan olahan tradisional ini adalah mereka yang berpendapatan kecil sehingga untuk setiap hasil yang diperoleh akan di putarkan kembali kepada

^a windasirachmawati@yahoo.com

^b ham11smg@gmail.com

^c rahmatyawidyaswati@gmail.com

produksi. Jadi sangatlah penting cara – cara pembukuan laporan keuangan. Supaya para pengusaha kecil dan menengah ini bisa mengetahui keuntungan serta kerugian dari setiap produksi olahannya.

Dari sisi produksi, tidak terdapat kendala yang berarti baik dari segi pengadaan bahan baku, proses produksi maupun peralatan produksi. Apabila dilihat dari segi kualitas, usaha UMKM pengrajin makanan tradisional kota Semarang sudah tidak diragukan kualitas dan mutunya, artinya secara kualitas dapat disandingkan dan dibandingkan dengan usaha sejenis yang ada di pasaran. Kendala utama yang dihadapi adalah kendala dalam tata kelola usaha dan pemasaran. Tata kelola usaha meliputi segi permodalan dan sistem pembukuan yang belum sesuai dengan Standar Akuntansi yang berlaku. Dari segi permodalan, besaran modal yang dimiliki oleh pengrajin masih sangat terbatas, sehingga mereka kesulitan untuk berkembang dan mengembangkan usaha yang potensial tersebut melalui kegiatan promosi yang berkelanjutan. Sedangkan apabila dilihat dari segi kualitas, UMKM pengolahan makanan kota Semarang sudah tidak diragukan kualitas dan mutunya, artinya secara kualitas dapat disandingkan dan dibandingkan dengan usaha sejenis yang ada di pasaran.

Berdasarkan analisis situasi tersebut muncul permasalahan-permasalahan di UMKM pengolahan makanan tradisional Semarang yaitu :

1. Kurangnya pembukuan keuangan oleh pengrajin yang kurang tertib dan disiplin, sehingga tidak bias menganalisis kebutuhan di masa depan.
2. Kurangnya pengetahuan pengelolaan laporan keuangan pembukuan pada kelompok koperasi UMKM pengolahan makanan di kota Semarang.



Gambar : Struktur Organisasi kelompok usaha

Tim pengabdian mencoba menawarkan solusi terhadap permasalahan tersebut dengan sentuhan Ipteks sebagai berikut :

Pelatihan tentang manajemen keuangan terutama dalam pembukuan sederhana.

Manfaat yang diperoleh mitra dari pelaksanaan kegiatan pokok tersebut adalah sebagai berikut :

Kelompok pengrajin memiliki pengetahuan tentang rumusan dan manfaat perencanaan bisnis (business plan) serta dihasilkan dokumen perencanaan bisnis sebagai rencana pengembangan usaha baik dalam jangka pendek, jangka menengah dan jangka panjang.

Partisipasi mitra ini diikuti dari awal, yaitu mitra aktif dari pertemuan awal antara mitra pengrajin dengan tim program PKM dalam rangka studi lapangan untuk mendapatkan informasi-informasi yang menjadi permasalahan di pengolahan makanan tradisional Kota Semarang, mengadakan diskusi dengan mitra untuk mendapatkan keinginan dari mitra dalam rangka meningkatkan promosi, pemasaran dan penjualan. Jadi mitra ini dituntut aktif dari awal sampai dengan akhir kegiatan. Pada waktu pelatihan di aplikasi sistem peran aktif mitra sangat penting, karena nantinya setelah program selesai semua kegiatan ada pada mitra, oleh karena itu partisipasi mitra sangat penting.

Solusi Dan Target Luaran

Dengan meningkatkan ilmu tentang pembukuan pengrajin akan dapat lebih tertib dan disiplin dalam mengembangkan modal usahanya, serta pemanfaatan metode pencatatan pembukuan berdasarkan SAK UMKM yang lebih sederhana dibandingkan standard sistem pembukuan sebelumnya.

Luaran dari pelaksanaan pkm umkm makanan olahan tradisional yang tergabung dalam kelompok koperasi di Semarang adalah:

1. Dari aspek produksi para pelaku usaha mampu menghasilkan produk makanan tradisional yang berkualitas baik dengan harga jual yang dapat bersaing dipasaran.
2. Dari aspek keuangan pelaku usaha kecil dan menengah mampu melakukan perencanaan keuangan untuk hasil produksi produk yang dijual.

Metode Penelitian

Permasalahan saat ini:

- Kurangnya pengetahuan pengusaha dalam hal manajemen persediaan
- Tidak adanya sistem pembukuan yang efektif sesuai SAK umkm bagi pengrajin makanan tradisional di kotasemarang

Solusi :

- Penyuluhan materi pembukuan.
- Pelatihan membuat pembukuan sesuai standard SAK umkm untuk usaha makanan tradisional

Hasil :

- Sistem pembukuan keuangan untuk pengrajin makanan tradisional kota Semarang

Realisasi Pemecahan Masalah

Kebanyakan dari UMKM hanya mencatat jumlah uang yang diterima dan dikeluarkan, jumlah barang yang dibeli dan dijual, dan jumlah piutang/utang. Namun pembukuan tersebut tidak dengan format yang diinginkan oleh pihak perbankan (Jati 2004). Mempekerjakan seseorang secara khusus untuk melakukan pembukuan akuntansi dan penyusunan laporan keuangan masih menjadi hal yang kurang

realistis bagi banyak UMKM sebab akan menambah pengeluaran untuk membayar gaji tenaga akuntansi tersebut. Murniati (2002) meneliti mengenai faktor faktor yang mempengaruhi penyiapan dan penggunaan informasi akuntansi pada perusahaan kecil di Jawa Tengah dengan sampel sebanyak 283 pengusaha kecil dan menengah. Ditemukan bahwa karakteristik pemilik/manajer (masa memimpin, pendidikan formal manajer/pemilik, dan pelatihan akuntansi yang diikuti manajer/pemilik) serta karakteristik perusahaan kecil dan menengah (umur perusahaan, sektor industri, dan skala usaha) secara signifikan berpengaruh positif terhadap penyiapan dan penggunaan informasi akuntansi pada perusahaan.

Pelaksanaan pengabdian oleh tim pengabdian masyarakat fakultas ekonomi dilaksanakan selama satu hari yaitu pada hari Selasa, 14 November 2017 di aula kantor ketua UKM makanan kecil kota semarang, bukit kelapa 2, bukit kencana, kota Semarang. Acara tersebut dihadiri 14 UKM makanan tradisional dikota Semarang.

Adapun pelaksanaan acara pengabdian kepada masyarakat dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Dengan sistem pembukuan yang mudah dimengerti maka pengusaha UMKM dapat memenuhi persyaratan dalam pengajuan kredit, seperti pembuatan laporan keuangan (Warsono 2009). Namun pelaksanaan pembukuan tersebut merupakan hal yang sulit bagi UMKM karena keterbatasan pengetahuan mengenai akuntansi, rumitnya proses akuntansi, dan anggapan bahwa laporan keuangan bukanlah hal yang penting bagi UMKM (Said 2009). Berbagai macam keterbatasan lain yang dihadapi UMKM adalah latar belakang pendidikan yang tidak paham akuntansi atau tata buku, kurang disiplin dalam melaksanakan pembukuan akuntansi, serta tidak adanya dana yang cukup untuk mempekerjakan akuntan atau membeli *software* akuntansi untuk mempermudah pelaksanaan pembukuan akuntansi. Dewan Standar Akuntansi Keuangan (DSAK) pada tahun 2009 telah mensahkan Standar Akuntansi untuk Entitas Tanpa Akuntabilitas Publik (SAK ETAP). SAK ETAP tersebut akan berlaku efektif per 1 Januari 2011 namun penerapan sebelum tanggal efektif diperbolehkan.



Gambar1 : Lokasi Kegiatan

Rangkaian Acara Pengabdian Kepada Masyarakat

Jam	Materi	Pembicara
10.00 – 10.30	Pengembangan UKM	Windasari Rachmawati, SE.MM
10.30 – 11.30	Penyusunan laporan keuangan	Abdul Manan, SE.MM. Akt
	Pembuatan laporan laba rugi	Abdul Manan, SE.MM. Akt
	Pembuatan laporan persediaan	Windasari Rachmawati, SE.MM
		Rahmatya Widyaswati, SE.MM
10.30 – 12.00	Tanya Jawab dan Diskusi	Tim

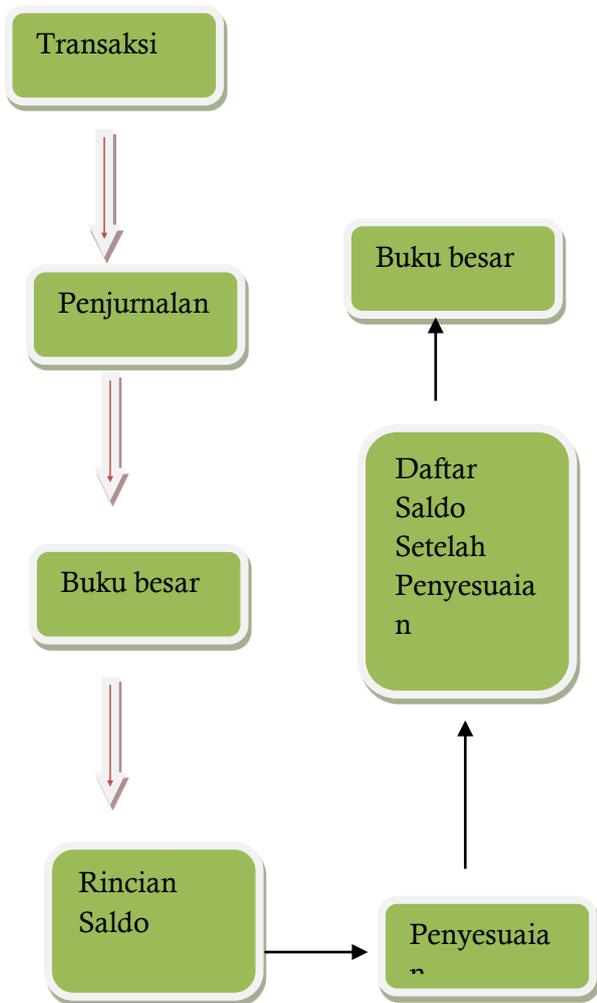
Metode Kegiatan

Metode yang digunakan dalam pengabdian masyarakat ini adalah penyuluhan/ceramah, sharing dan diskusi dengan memberikan informasi dan pengertian tentang cara mengelola usaha dengan cara menyusun laporan keuangan yang secara efektif dan efisien.

Materi yang diberikan antara lain: tata cara pembukuan laporan keuangan untuk ke depannya diharapkan UMKM mampu melakukan pembukuan akuntansi untuk menyajikan laporan keuangan sehingga

lebih mudah bagi para pengusaha UMKM untuk memperoleh pembiayaan. Beberapa tehnik penyusunan pembukuan sebagai berikut:

1. Pencatatan transaksi yang berasal dari bukti transaksi
2. Penjurnalan dan pemindahbukuan. Penjurnalan adalah suatu proses memasukkan transaksi ke dalam posisi debit dan kredit sesuai dengan nama akun masing – masing.



Gambar: Proses Penyusunan Laporan Keuangan

Kelayakan Pelaksanaan

Pengabdian kepada masyarakat di bukit kencana kota Semarang dilakukan untuk meningkatkan pemahaman betapa pentingnya penyusunan laporan keuangan yang baik. Pengembangan masyarakat yang bergerak di dalam usaha kecil dan menengah dapat mengurangi pengangguran dan meningkatkan kreativitas dalam berkarya bagi masyarakat.

Program ini layak dilaksanakan karena:

1. Bidang pengabdian adalah social ekonomi

2. Tim pengabdian yang kompeten berasal dari fakultas ekonomi dengan bidang keahlian akuntansi dan manajemen keuangan. Serta memiliki waktu untuk melakukan pengabdian.
3. Fakultas ekonomi sangat peduli dengan kehidupan sosial ekonomi masyarakat sekitar dan materi pengabdian masyarakat sangat dibutuhkan oleh masyarakat usaha kecil dan menengah di bidang usaha pengolahan makanan tradisional.

Cara Membuat Laporan Keuangan Usaha Makanan Tradisional

Usaha makanan tradisional adalah usaha yang bergerak dalam pembuatan makanan yang pencatatan laporan keuangannya diperlukan setiap periode baik mingguan atau bulanan. Pencatatan pembukuan ini digunakan sebagai sarana bagi pemilik atau mitra untuk mengetahui keberlangsungan usahanya atau going concern di dalam usahanya.

pada saat awal kita memberikan perkenalan terlebih dahulu apa itu pembukuan dan laporan keuangan.

Alur dimulai pada saat pembelian bahan baku untuk proses produksi yang semuanya masih ditulis oleh mitra sendiri.

Tabel 1

Format Neraca usaha makanan tradisional

Aset		
Aset Lancar	Xx	
Kas	Xx	
Persediaan bahan baku:		
- Tepung terigu		
- Gula	Xx	
- Dll	Xx	
	xx	
Persediaan plastik atau kardus	xx	
Uang muka sewa	Xx	
Uang muka pembelian	xx	
Jumlah aset lancar		xxx
Aset tetap		
Peralatan	Xx	
Penyusutan peralatan	xx	
Jumlah aset tetap		Xxx
Total aset		Xxx
Kewajiban dan modal		
Hutang usaha	Xxx	
Hutang lain lain	Xxx	
Total kewajiban		Xxx
Ekuitas		
Modal usaha	Xx	
Laba ditahan	Xx	
Jumlah modal		Xxx
Total kewajiban dan ekuitas		xxx

Selanjutnya pencatatan laba dan rugi usaha makanan tradisional yang meliputi: pendapatan, HPP dan biaya usaha.

Tabel 2

Format Laporan Laba dan Rugi

Pendapatan	Xx	
Harga pokok pendapatan	Xx	
Penggunaan bahan baku	Xx	
Penggunaan bahan tambahan	Xx	
Penggunaan kemasan	Xx	
Penggunaan listrik	Xx	
Jumlah harga pokok		Xxx
Laba kotor pendapatan		Xxx
Biaya usaha		
Gaji karyawan	Xx	
Uang makan	Xx	
Transport	Xx	
Listrik	Xx	
Telpon	Xx	
Sewa tempat	Xx	
Biaya penyusutan	Xx	
Jumlah biaya usaha		Xxx
Laba bersih usaha		Xxx

Laporan laba rugi disusun berdasarkan yang terjadi dilapangan, karena mayoritas mitra masih menggunakan tenaga kerja keluarga sendiri terkadang tidak mereka catat berapa gaji yang di bayarkan.



Gambar 2. pembukaan

Hasil Yang Dicapai

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini mampu meningkatkan pemahaman para umkm makanan kecil tentang arti pentingnya pembukuan dan penyusunan laporan keuangan, pemahaman tersebut berhubungan dengan menyusun jurnal umum lalu posting ke buku besar

setelah itu neraca. Tetapi mayoritas umkm makanan kecil anggotanya pendidikan masih di jenjang SD sampai SMA, maka penyuluhan dan pelatihan laporan keuangan kami membuat yang lebih sederhana. Dari hasil evaluasi yang dilakukan secara lisan kepada peserta pelatihan adalah memuaskan, karena umumnya mereka menjawab dengan baik apa yang ditanyakan oleh tim. Sedangkan secara teknis, hasil yang dapat dicapai adalah:

1. Peserta penyuluhan yang diikuti oleh pelaku usaha dibidang makanan tradisional sudah memahami dan mengerti arti pentingnya pembukuan, meski masih taraf sederhana.
2. Peserta penyuluhan yang diikuti oleh pelaku usaha dibidang makanan tradisional sangat antusias saat pelatihan penyusunan pembukuan.
3. Peserta penyuluhan yang diikuti oleh pelaku usaha dibidang pengrajin makanan tradisional dapat merumuskan kebijakan harga sendiri. Sehingga bargaining position lebih tinggi dari sebelumnya.
4. Peserta penyuluhan yang diikuti oleh pelaku usaha dibidang pengolahan makanan tradisional dapat memahami peran penting laporan keuangan.

Selain itu evaluasi juga diperlukan dengan cara pengamatan untuk perkembangan dari mitra kegiatan. Setelah kita melakukan pengamatan bisa dilihat dalam laporan keuangan.



Gambar 3: Antusiasme dan diskusi

Rencana Tahapan Berikutnya

Sebagai bagian dari upaya pengembangan industri kecil terutama industri pengolahan makanan tradisional serta adanya keinginan dari pengrajin makanan tradisional di kota semarang untuk mendapatkan pelatihan selanjutnya dalam mengembangkan usahanya. Maka rencana tahapan berikutnya adalah memberikan pelatihan manajemen usaha terkait pelatihan keuangan tahap berikutnya.

Simpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat di bukit kencana kota semarang dihadiri oleh 14 peserta. Peserta sangat antusias dilihat dari jumlah kehadiran. Di mulai dari proses pembukaan, pemaparan dan proses tanya jawab semua diikuti dengan antusias oleh peserta.

Saran

Saran yang dapat disampaikan adalah perlunya tindak lanjut kegiatan pengabdian kepada masyarakat umkm makanan tradisional kota semarang, misalnya menjadikan umkm makanan kecil, sebagai tempat binaan, memantau kontinyu kegiatan pengrajin dengan mengadakan pelatihan – pelatihan serupa sebagai pengembangan usaha.

Daftar Pustaka

- Andriyani, Lillya (2014), “Analisis penerapan pencatatan keuangan berbasis SAK ETAP pada Usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) (sebuah studi Intrepetatif pada usaha peggy salon) jurnal program Akuntansi S1
- Departemen koperasi usaha kecil dan menengah (2017), “perkembangan UMKM di Indonesia” <http://www.depkop.go.id>
- Ikatan Akuntan Indonesia 2016, “standar akuntansi keuangan entitas mikro kecil dan menengah”, Salemba Empat
- Laely, Nanang (2016), “penerapan penyusunan laporan keuangan pada usaha kecil menengah berdasarkan SAK EMKM di Surabaya”, jurnal STIE PERBANAS