

**Analisa Keuangan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM)
Produsen Makanan Tahu**

Imam Baidlowi

Email : imambaidlowiku@gmail.com

Fakultas Ekonomi Universitas Islam Majapahit

Abstract

Finance is a very important part of a business, because the company will be able to run well and normally if the company's finances run normally. Regarding company finances, in this study researchers have conducted research related to the method of managing company finances in SMEs, traditional tofu food producers "Gono Tahu". The results of the study indicate that the traditional tofu food producer "Gono Tahu" has not carried out financial management properly according to the company's financial management standards. Therefore, it is necessary to improve the quality of human resources, especially in the financial sector. It is hoped that the Mojokerto Regency Government will make efforts to foster so that people who have micro, small and medium businesses can increase their business.

Keywords: Finance, UMKM

Abstrak

Keuangan merupakan bagian yang sangat penting dalam suatu bisnis, karena perusahaan akan dapat berjalan dengan baik dan normal jika keuangan perusahaan berjalan dengan normal. Mengenai keuangan perusahaan, pada penelitian ini peneliti telah melakukan penelitian terkait dengan metode pengelolaan keuangan perusahaan pada UMKM produsen makanan tradisional tahu "Gono Tahu". Hasil penelitian menunjukkan bahwa UMKM produsen makanan tradisional tahu "Gono Tahu" belum melakukan pengelolaan keuangan dengan baik sesuai standar pengelolaan keuangan perusahaan. Karenanya, perlu peningkatan kualitas sumber daya manusia khususnya di bidang keuangan. Diharapkan Pemerintah Kabupaten Mojokerto melakukan upaya pembinaan agar masyarakat yang memiliki usaha mikro, kecil dan menengah dapat meningkatkan usahanya.

Kata kunci : Keuangan, UMKM

PENDAHULUAN

Tahu adalah makanan tradisional Indonesia yang berasal dari daerah Jawa, dimana makanan ini bagi masyarakat dijadikan lauk pauk atau sayuran juga kue atau snack. Tahu kebanyakan diproduksi secara tradisional walau alat produksinya menggunakan mesin tetapi teknis produksinya masih menggunakan cara-cara yang sederhana sekali dan tradisional, padahal permintaan pasar cukup tinggi.

Produksi ini adalah kebanyakan dilaksanakan oleh Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) termasuk di UMKM "Gono Tahu" ini yang merupakan industri dengan tata kelola yang cukup sederhana . Untuk menjaga kelangsungan

produksinya, cara pengelolaan keuangannya dilakukan secara sederhana sekali dan tidak menggunakan staf atau tenaga khusus yang menangani keuangan secara profesional, apalagi dengan tata cara manajemen keuangan modern, sesuai perkembangan tata kelola keuangan termutakhir. Dan produksi tahu mengalami kemajuan yang terus menerus padahal bila dilihat sepintas tentang cara penyiapan modal dan cara pengaturan modal biasa biasa saja.

Disinilah yang menarik keinginan peneliti untuk mengkaji secara mendalam tentang cara pengelolaan keuangan di UMKM makanan tahu yang berlokasi di Desa Betro Kecamatan Kemlagi Kabupaten Mojokerto.

RUMUSAN MASALAH

1. Bagaimanakah cara mencatat dan membukukan keuangan yang digunakan oleh UMKM “GONO TAHU” secara benar menurut tata aturan perusahaan yang profesional ?
2. Apakah di UMKM “GONO TAHU” cara menghitung dan mengatur keuangan sesuai dengan tata aturan manajemen keuangan secara profesional ?
3. Bagaimanakah cara UMKM “GONO TAHU” pengendalian biaya overhead pabrik yang selama ini dijalankan?

TINJAUAN PUSTAKA

Menurut Gunawan dan Yunita, (2017:22), Anggaran atau budget merupakan proses penyusunan anggaran yang dibuat dalam satuan keuangan untuk mencapai tujuan perusahaan dalam rangka memperoleh laba. Anggaran memiliki peran yang sangat penting dalam perencanaan.

Menurut Moeljadi (2006), dalam manajemen keuangan harus ada perencanaan dan peramalan keuangan untuk menfungsikan dana secara efektif dan efisien. Hal itu dilakukan untuk mencegah kerugian.

Masih menurut Mulyadi (2018), Penentuan harga pokok produksi dapat dihitung dengan dua pendekatan, yaitu dengan menggunakan *full costing* dan *variable costing*. *Full costing* merupakan salah satu metode penentuan biaya produk yang membebankan seluruh biaya produksi sebagai biaya produk, baik biaya produksi yang berperilaku variabel maupun tetap. Sedangkan *variable costing* merupakan penentuan biaya produk yang hanya membebankan biaya produksi yang bersifat variabel saja

Menurut Garisson, dkk (2017) *contribution margin* adalah jumlah yang tersisa dari pendapatan penjualan dikurangi dengan biaya variabel. Jadi *contribution margin* merupakan selisih lebih penjualan diatas semua biaya variabel yang dapat digunakan untuk menutup biaya tetap dan sisanya merupakan keuntungan yang dihasilkan

Berdasarkan pendapat Rangkuti (2010), volume penjualan adalah jumlah total yang dihasilkan dari kegiatan penjualan barang, sehingga dapat dikatakan bila semakin besar jumlah penjualan yang dikeluarkan perusahaan, maka semakin besar pula laba yang dihasilkan perusahaan. Dengan begitu volume penjualan merupakan hal penting yang harus dievaluasi agar tidak rugi dan terus berkembang. Volume penjualan yang menguntungkan harus menjadi tujuan utama perusahaan.

METODE PENELITIAN

Sesuai dengan bentuk pendekatan penelitian kualitatif dan sumber data yang digunakan, maka teknik pengumpulan data yang digunakan adalah dengan analisis dokumen, observasi dan wawancara. Untuk mengumpulkan data dalam kegiatan penelitian diperlukan cara-cara atau teknik pengumpulan data tertentu, sehingga proses penelitian dapat berjalan lancar. Metode pengumpulan data yang digunakan untuk mengumpulkan data dalam penelitian kualitatif pada umumnya menggunakan teknik observasi, wawancara, dan studi dokumenter. Atas dasar konsep tersebut, maka ketiga teknik pengumpulan data di atas digunakan dalam penelitian ini.

Dalam penelitian ini menggunakan penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif dan menurut Sugiyono (2017) metode penelitian deskriptif ini dilakukan untuk mengetahui keberadaan variabel mandiri, baik hanya pada satu variabel atau lebih (variabel yang berdiri sendiri) tanpa membuat perbandingan atau menghubungkan dengan variabel yang lain. Metode kuantitatif adalah suatu metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat positivisme, digunakan untuk meneliti pada populasi atau sampel tertentu, pengumpulan data menggunakan instrumen penelitian, analisis data bersifat kuantitatif atau statistik, dengan tujuan untuk menguji hipotesis yang telah ditetapkan.

1. Sumber Data

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini ada dua yaitu :

a) Data Primer

Data yang diperoleh secara langsung memberikan data dari objek yang akan diteliti (tidak melalui perantara) kepada pengumpul data.

b) Data Sekunder

Data yang diperoleh secara tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data.

2. Waktu dan Tempat

a) Waktu

Waktu penelitian adalah mulai 10 Desember 2021 sampai 12 Januari 2022.

b) Tempat Penelitian

Penelitian ini bertempat di UMKM “GONO TAHU” yang beralamat di Jalan Pangeran Diponegoro, Dusun Betro Barat, RT.03/RW.04, Desa Betro, Kecamatan Kemlagi, Mojokerto.

ANALISA DAN PEMBAHASAN

Hasil Analisa Membukukan Keuangan

Dari hasil temuan dilapangan ditemukan cara membukukan keuangan dilaksanakan dengan cara sangat sederhana sekali terutama pada teknik dan tata cara penulisannya serta penghitungannya. Penulisan pembukuan semacam ini dibawah ini :

Pabrik ini setiap hari bisa memproduksi tahu sekitar 5 sampai 7 bak tergantung ada pesanan atau tidak, apabila ada pesanan memproduksi bisa sampai 8 bak tahu. Dalam satu kali masak bisa menghasilkan sekitar 3 bak kecil ukuran 50x50 cm, jika bak besar ukuran 1x1 m menghasilkan 1 bak tahu saja, 1 bak kecil menghasilkan kurang

lebih sekitar 108 tahu ukuran 3x5cm, dan 1 bak besar menghasilkan kurang lebih sekitar 400 tahu ukuran 3x5cm.

Rincian bahan baku yang digunakan untuk memasak 8 bak besar tahu sebagai berikut:

a. Harga Pokok Produksi

- Satu kali masak 8 bak
- 2 bak besar tahu ukuran 3x3 cm
- 3 bak besar tahu ukuran 4x3 cm
- 3 bak besar tahu ukuran 4x3 cm

Tabel 1
Harga Pokok Produksi

Keterangan	Biaya Produksi
Kedelai 56 kg	Rp 504.000
Tenaga kerja (masak, 2 orang) dihitung per	Rp 160.000
Tenaga kerja (goreng, 1 orang) @Rp 10.000	Rp 80.000
Minyak untuk menggoreng tahu 15 liter	Rp. 240.000
Bahan bakar untuk masak	Rp. 30.000
Bahan bakar mesin diesel 2 liter	Rp. 14.000
Total Biaya Produksi	Rp. 1.028.000

b. Pemasaran

Tabel 2
Pemasaran

Bak Besar			Bak kecil				
Ukuran (cm0)	Jumlah unit	Harga /Unit (Rp)	Jumlah (Rp)	Ukuran (cm0)	Jumlah unit	Harga /Unit (Rp)	Jumlah (Rp)
3x3	600	300	180.000	3x3	109	300	32.000
4x3	500	400	200.000	4x3	105	400	42.000
5x3	400	500	200.000	5x3	100	500	50.000

c. Laba Rugi

Tabel 3
Laba Rugi

Penjualan			
2 bak besar tahu ukuran 3x3 cm	Rp	360.000	
3 bak besar tahu ukuran 4x3 cm	Rp	600.000	
3 bak besar tahu ukuran 5x3 cm	Rp	600.000	
Jumlah Penjualan			Rp 1.560.000
Harga Pokok Produksi			Rp 1.028.000
Laba Kotor			Rp 532.000
Biaya Lain lain :			
Bensin	Rp	50.000	
Makan	Rp	25.000	
Total biaya lain-lain			(Rp 75.000)
Pendapatan Lain			
Penjualan Ampas Tahu @Rp			Rp 56.000
Laba Bersih			Rp 513.000

Bila kita kaji dan Analisa cara pembukuannya diatas hanya sekedar saja dan kurang memenuhi unsur teknis pembukuan yang benar secara ilmu akuntansi, kelihatanya yang penting pengusaha itu mengerti dan tidak gampang lupa tentang berapa biaya yang sudah dikeluarkan dan berapa besar labah yang dia peroleh.

Pembahasan

Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa cara pengelolaan keuangan belum dilaksanakan secara tepat dan profesional sesuai denga tata pengelolaan keuangan perusahaan yang profesional sehingga kadang menyulitkan untuk mengkalkulasi biaya yang digunakan dan laba yang diperoleh. Disamping itu juga menyulitkan untuk dikaji dengan analisa laporan keuangan, sehingga sulit untuk mengkaji tentang laba yang sesungguhnya diperoleh secara benar.Oleh karena itu seadainya cara pengelolaan keuangan dilakukan dengan benar akan lebih berkembang perusahaan ini.

Seharusnya didalam pencatatan keuangan tentang :

a). Biaya bahan baku

Biaya dari bahan mentah yang diolah menjadi produksi barang jadi

Tabel 4
Bahan Baku untuk memproduksi Tahu 8 bak

No	Keterangan	Harga/Kg (Rp)	Kg	Total (Rp)
1	Kedelai	9.000	56	504.000
2	Minyak Goreng	16.000	15	240.000
Total biaya bahan baku				528.000

b). Biaya Overhead

Biaya overhead adalah keseluruhan biaya produksi yang tidak dapat diklasifikasikan sebagai biaya bahan baku atau yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi yang terdiri dari :

1. Biaya tenaga kerja

Biaya dari usaha fisik atau mental yang dikeluarkan karyawan dalam pembuatan produk

Tabel 5
Biaya Tenaga Kerja memproduksi Tahu

No	Bagian	Jumlah Produksi Per-bak	Tarif Upah (RP)	Total
			Per Bak	Biaya (Rp)
1	Tenaga kerja Masak/giling	a) 2 bak besar tahu ukuran 3x3 cm	20.000	160.000 (8 Bak tahu)
		b) 3 bak besar tahu ukuran 4x3 cm		
		c) 3 bak besar tahu ukuran 4x3 cm		
2	Tenaga kerja goreng	a) 2 bak besar tahu ukuran 3x3 cm	10.000	80.000 (8 Bak tahu)
		b) 3 bak besar tahu ukuran 4x3 cm		
		c) 3 bak besar tahu ukuran 4x3 cm		
Total Biaya Tenaga Kerja Produksi				240.000

2. Biaya Penyusutan Peralatan dan Mesin

Setiap penggunaan peralatan dan mesin dalam kegiatan produksi akan mengalami penyusutan. Penyusutan dari peralatan dan mesin tersebut akan mengakibatkan timbulnya biaya yang disebut dengan biaya penyusutan.

Perhitungan biaya penyusutan berdasarkan metode *job order costing* dihitung dengan menggunakan metode garis lurus.

Perhitungan ini dilakukan dengan membagi harga perolehan dengan

$$\text{Beban Penyusutan} = \frac{(\text{Harga Perolehan} - \text{Nilai Sisa})}{\text{Umur Ekonomis}}$$

Tabel 6
Biaya Penyusutan peralatan dan Mesin

NO	Deskripsi	Harga Per	Jumlah	Harga Beli	Nilai Sisa	Umur Ekonomis	Beban Penyusutan
		(A)	(B)	(AxB)	(Rp)	(Tahun)	(Rp/Tahun)
1	Mesin	1.200.000	1	1.200.0	500.0	5	200.000
2	Baskom	80.000	2	160.000	50.00	5	5.000
3	Cetakan/ba	100.000	9	900.000	90.00	5	4.000
4	Panci	300.000	1	300.000	100.0	5	10.000
5	Alas Bak	100.000	9	900.000	90.00	5	4.000
6	Kompor	300.000	1	300.000	75.00	5	10.000
Total Biaya Penyusutan Per Tahun							233.000

3. Biaya Bahan bakar.

a) Biaya Bahan Bakar LPG

Bahan bakar yang dipakai untuk menyalahkan kompor yang dipakai merebus kedelai dan menggoreng tahu adalah LPG 3 kg seharga Rp.18.000 x 5 = Rp 90.000,-

b) Biaya Bahan Bakar (Pertalite)

Untuk mesin penggiling menggunakan bahan bakar Pertalite, dan bahan bakar yang dipakai untuk menggiling 56 kedelai adalah 2 liter seharga Rp. 20.000

4. Perhitungan Biaya Overhead Perusahaan

Biaya overhead perusahaan merupakan biaya yang secara tidak langsung mempengaruhi proses produksi. Dan biaya ini disajikan agar mengetahui tentang laba rugi yang sesungguhnya.

Biaya overhead keseluruhan adalah keseluruhan biaya selain biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung

Tabel 7
Perhitungan Biaya Overhead Perusahaan Untuk Produksi Tahu

No	Deskripsi	Jenis Biaya	Total Biaya/Rp
1	Biaya Penyusutan Peralatan dan	Tetap	233.000
2	Biaya Pemeliharaan Peralatan	Tetap	20.000
3	Biaya LPG	Variabel	90.000
4	Biaya Bahan Bakar Peralite	Variabel	20.000
5	Plastik Pengemas	Varibel	15.000
Total Biaya Overhead Perusahaan Variabel :125.000			
Total Biaya Overhead Perusahaan Tetap : 253.000			

Berdasarkan tabel 4 didapat informasi bahwa untuk memproduksi Tahu sebanyak 8 bak mengeluarkan biaya overhead perusahaan variabel sebesar Rp 125.000, dapat diasumsikan bahwa untuk memproduksi 8 Bak tahu menyerap biaya overhead perusahaan variabel sebesar Rp 33.000, dan untuk pengeluaran biaya overhead perusahaan tetap sebesar Rp 253.000,-

Analisa dari pengelolaan keuangan yang digunakan untuk memproduksi adalah seperti yang ada pada tabel 5 dibawah ini:

Tabel 8
Biaya variabel yang dikeluarkan memproduksi 8 bak tahu

No	Keterangan	Jumlah dalam (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	528.000
2	Biaya Tenaga Kerja	240.000
3	Biaya Plastik Pengemas	15.000
4	Biaya Bahan Bakar LPG	90.000
5	Biaya Bahan Bakar Peralite	20.000
Total	variabel	893.000
Biaya variabel per bak		111.625

Biaya variabel ini dikeluarkan oleh perusahaan selama memproduksi tahu sebanyak 8 bak

Biaya tetap ini adalah biaya perusahaan yang dikeluarkan selama memproduksi tahu sebanyak 8 bak.

Total biaya produksi tahu perbak adalah Rp.111.625,- + Rp.31.625,- = Rp.143.250,-

Tabel 9
Biaya tetap yang dikeluarkan dalam memproduksi 8 bak tahu

No	Keterangan	(R
1	Biaya Penyusutan Peralatan dan	233.000
2	Biaya Pemeliharaan Peralatan dan	20.000
Total Biaya Tetap		253.000
Biaya Tetap Per bak		31.625

Tabel 10
Harga Jual Hasil Produksi Tahu

Keterangan	Produk Tahu (Rp)
Harga Jual tahu Perbak /irisian kecil	180.000
Harga jual tahu Perbak irisan besar	200.000

Pada tabel 10 ini menggambarkan harga penjualan hasil produksi baik dalam kapasitas atau bentuk ukuran bak besar atau bak kecil.

Tabel 11
Perhitungan Biaya Produksi

No	Jumlah hasil produksi	Biaya tetap (Rp)	Biaya variabel (Rp)	Total biaya seluruhnya (Rp)	Total biaya per unit (RP)
1	8 bak tahu	253.000	893.000	1.146.000	143.250

Pada tabel 8 ini menunjukkan semua biaya produksi yang dikeluarkan oleh perusahaan baik semua hasil hasil produksi sebanyak 8 bak atau hasil produksi per unit atau 1 bak tahu.

Tabel 12
Menghitung Laba hasil Produksi tahu 1 bak kecil

Keterangan	(Rp)
Total biaya produksi perbak tahu	143.250,
Harga jual per bak kecil	180.000
Laba yang di peroleh	36.7

Pada tabel 12 ini dapat diketahui berapa laba dari hasil produksi tahu pada setiap hasil produksi dari tahu bak kecil.

Tabel 13
Menghitung laba hasil produksi tahu 1 per bak besar

Keterangan	(Rp)
Total biaya produksi perbak tahu	143.250,
Harga jual per bak kecil	200.000
Laba yang di peroleh	56.7

Pada tabel 13 ini dapat diketahui berapa laba dari hasil produksi tahu pada setiap hasil produksi dari tahu bak besar.

Dari beberapa cara pembukuan diatas, itu adalah cara pembukuan dalam pengelolaan keuangan agar lebih memudahkan untuk mengelola dan menganalisa kondisi keuangan, apalagi melihat keuntungan yang diperoleh.

Kontribusi untuk Penelitian

1. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada pengusaha UMKM makanan tahu “Gono Tahu” bahwa sistem pengelolaan keuangan yang selama ini dilakukan adalah kurang tepat dan perlu untuk disempunakan, baik tentang cara pencatatanya maupun cara mengatur dan mengelolanya.
2. Hasi Penelitian ini bagi Pemerintah Daerah Kabupaten Mojokerto, khususnya bagi Dinas Perindustrian dan Perdagangan, Dinas Koperasi dan UMKM bisa dijadikan bahan rujukan dalam membina industri ramah tangga dan UMKM di Kabupaten Mojokerto.
3. Hasil Penelitian ini dapat dijadikan referensi serta tambahan wacana bagi pihak-pihak yang membutuhkan data dalam rangka pengembangan penelitian tentang UMKM.

KESIMPULAN

Kesimpulan

Dari analisis dan pengamatan yang telah dilakukan Peneliti di UMKM makanan tahu “Gono Tahu” yang beralamatkan di Jalan Pangeran Diponegoro, Dusun Betro Barat, RT.03/RW.04 Desa Betro Kecamatan Kemlagi Kabupaten Mojokerto, belum dilaksanakan secara profesional sesuai dengan tata pengelolaan keuangan perusahaan. Bahkan terkesan cara membukukan keuangannya dengan sekedarnya saja, yang hanya bisa difahami oleh yang bersangkutan.

Saran

Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan solusi pada pengusaha untuk menggunakan cara pengelolaan keuangan yang tepat sesuai dengan sistem pengelolaan keuangan perusahaan agar dapat menjadikan perusahaan dapat berkembang dengan pesat. Dan diharapkan ada bantuan pembinaan dari pemerintah daerah Kabupaten Mojokerto, khususnya Dinas Perdagangan dan Industri untuk memberikan pembinaan terkait dengan tata kelola keuangan perusahaan. Atau dari

organisasi profesi yang terkait dengan keuangan dan permodalan hendaknya ada upaya secara ikhlas untuk membina UMKM tersebut.

REFERENSI

- Gunawan, A., dan Yunita, A. (2017), Anggaran Bisnis, Edisi Pertama Cetakan Ketiga. Yogyakarta, BPFE UGM
- Garrison, Noreen, & Brewer. (2017). Akuntansi Manajerial. Jakarta: Salemba Empat
- Rangkuti, F. 2010. Measuring Costumer Satisfaction : Teknik Mengukur dan Strategi Meningkatkan Kepuasan Pelanggan. Jakarta: Gramedia Pusat Utama.
- Moeljadi, (2006). Manajemen Keuangan, Cetakan Pertama, Bayu Media Publishing, Malang Jawa Timur
- Mulyadi. (2018). Akuntansi Biaya. Yogyakarta: UPP-STIM YKPN
- Sugiyono. (2017). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.