https://jurnal.stie-lpi.ac.id/index.php/jpik/index
E ISSN : 2987 -5986
Volume 1 No 2

Pelatihan Penyusunan Laporan Keuangan untuk UMKM Di SMK Negeri 8 Makassar

Indah Ramadhani Amir[1], Baso Sardjan[2], A. Muh. Anzhari[3], Muhammad Isra' Chikah Arfah [4]
Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi LPI Makassar[1,2,3,4]

ABSTRAK

UMKM makanan dan minuman memiliki peranan penting sebagai penyedia kebutuhan pokok masyarakat. Salah satu UMKM makanan dan minuman yang menjadi mitra kami adalah Maega Cafe Shop yang dikelola oleh BLUD SMK Negeri 8 Makassar. Maega Cafe Shop merupakan usaha rumah tangga yang berada di wilayah Monginsidi Makassar. Usaha ini menyediakan makanan berupa aneka kue basah, kue kering dan minuman, yang dibuat berdasarkan pesanan dari warga sekitar, sekolah dan kelurahan yang berada di wilayah Makassar. Aneka kue basah maupun kering dikemas sesuai dengan pesanan. Usaha ini cukup sudah berjalan cukup lama, akan tetapi baru fokus di kelola dengan adanya program SMK Yaitu sekolah PK dan BLUD. Permasalahan yang dialami oleh mitra adalah pengelolaan keuangan masih belum dikelola dengan baik, terbukti dengan tidak adanya pencatatan keuangan usaha. Oleh karena itu mitra tidak bisa mengetahui kinerja keuangan dari usahanya sehingga perencanaan pengembangan usaha menjadi lambat. Hal ini terjadi karena kurangnya pengetahuan terkait pengelolaan dan pencatatan keuangan. Permasalahan ini sangat urgent untuk ditangani mengingat laporan keuangan dapat memberikan informasi terkait kinerja keuangan suatu usaha sehingga dapat meningkatkan daya saing usaha tersebut. Pengabdian masyarakat ini dilakukan untuk membantu UMKM Maega Cafe Shop dalam mengatasi permasalahan penyusunan laporan keuangan usaha yang baik sesuai dengan standar akuntansi keuangan. Pelatihan ini dilaksanakan secara bertahap baik online maupun offline. Kegiatan dimulai dari pengisian pre-test, penyuluhan mengenai penyusunan laporan keuangan, dan pengisian post test. Hasil pengabdian masyarakat ini adalah UMKM Maega Cafe Shop membuat perhitungan harga pokok penjualan, laporan penjualan dan laporan laba rugi yang merupakan salah satu informasi dari laporan keuangan.
Kata kunci: Laporan Keuangan, UMKM, Kinerja Keuangan

ABSTRACT

Food and beverage MSMEs have an important role as providers of society's basic needs. One of the MSME food and beverage partners that we partner with is Maega Cafe Shop which is managed by BLUD SMK Negeri 8 Makassar. Maega Cafe Shop is a household business located in the Monginsidi Makassar area. This business provides food in the form of various wet cakes, pastries and drinks, which are made based on orders from local residents, schools and sub-districts in the Makassar area. A variety of wet and dry cakes are packaged according to orders. This business has been running for quite a long time, but has only just focused on being managed with the Vocational School program, namely PK and BLUD schools. The problem experienced by partners is that financial management is still not managed well, as evidenced by the absence of business financial records. Therefore, partners cannot know the financial performance of their business so that business development planning becomes slow. This happens due to a lack of knowledge regarding financial management and recording. This problem is very urgent to think about considering that financial reports can provide information regarding the financial performance of a business so that it can increase the competitiveness of the business. This community service is carried out to help Maega Cafe Shop MSMEs in overcoming the problem of preparing good business financial reports in accordance with

https://jurnal.stie-lpi.ac.id/index.php/jpik/index
E ISSN : 2987 -5986
Volume 1 No 2

financial accounting standards. This training is carried out in stages, both online and offline. Activities start from completing the pre-test, counseling regarding the preparation of financial reports, and completing the post test. The result of this community service is that the MSME Maega Cafe Shop makes calculations of cost of goods sold, sales reports and profit and loss reports which are part of the information from financial reports.
Keywords: *Financial Reports, MSMEs, Financial Performance*

PENDAHULUAN

Usaha makanan dan minuman merupakan salah satu usaha yang tidak ada matinya. Kebutuhan manusia akan makan dan minum ini membuat usaha dibidang makanan dan minuman menjadi tumbuh mencapai 3,57% pada triwulan III tahun 2022. Usaha makanan dan minuman ini berkembang dengan berbagai variasi jenis dan harganya. Perkembangan usaha makanan dan minuman tersebut diiringi dengan peningkatan jumlah Usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) makanan dan minuman. Badan Pusat Statistik (BPS) mencatat, DKI Jakarta memiliki 5.159 usaha penyedia makanan dan minuman berskala menengah besar pada 2020. Jumlah ini belum ditambah dengan usaha makanan dan minuman yang berskala mikro dan kecil. Hal ini membuat persaingan usaha di bidang makanan dan minuman menjadi semakin ketat. Dalam perusahaan industri dan dagang proses penjualan dan pembelian merupakan kegiatan yang paling aktif, oleh karena itu sistem keuangan yang digunakan harus dirancang dengan baik (Dwi Nur Indah Sari, 2023). Setiap usaha harus mampu berinovasi dan beradaptasi terhadap perubahan zaman untuk dapat berdaya saing. Perubahan ekonomi dan teknologi selalu berkembang, UMKM harus peka akan setiap perubahan yang ada sehingga harus meningkatkan inovasi dan kemampuan dibidang sistem informasi pengelolaan keuangan (Hartelina, 2021). Salah satu faktor untuk meningkatkan daya saing adalah mengelola operasional dengan efisien, termasuk pengendalian biaya produksi, pengelolaan rantai pasok, dan penggunaan sumber daya secara efektif, dapat memberikan keunggulan dalam hal harga dan waktu pengiriman.Efisiensi operasional tersebut berkaitan erat dengan pengelolaan keuangan dan penyusunan laporan keuangan.

Untuk dapat menjalankan usahanya secara terus menerus, UMKM juga harus melakukan pengelolaan keuangan dengan baik dan benar. Adanya pemisahan pengelolaan keuangan dari pemiliknya dapat mendorong UMKM menjadi lebih mandiri (Amrie Firmansyah, 2019). Saat ini, masih banyak UMKM yang tidak memahami peran dasar laporan Keuangan. Laporan keuangan bisnis hanya dibuat seadanya menggunakan tulisan tangan dan tidak menggunakan prinsip akuntansi yang tepat. Oleh karena itu, sering terjadi kesalahan dalam menarik kesimpulan tentang situasi laba atau rugi dari UMKM akibat ketidakjelasan pelaporan keuangan perusahaan. Dengan adanya sistem pengelolaan keuangan usaha yang baik dan tersistem akan membantu para pelaku usaha dalam membuat arsip transaksi penjualan serta dapat mengetahui posisi usaha yang sedang berjalan (Nuning Nurna Dewi, 2021). Begitupun dengan pemanfaatan media sosial, salah satu contoh adalah online marketing telah memberikan kemudahan kepada UMKM dalam hal pemasaran terutama dalam beban biaya promosi yang lebih terjangkau untuk memasarkan produk yang ditawarkan(Alifah Fidela, 2020).

Maega Cafe Shop merupakan usaha makanan dan minuman berskala rumah tangga yang terletak di Ciracas Jakarta Timur. Usaha ini dikelola oleh SMK Negeri 8 Makassar sejak tahun 2014 dimulai dari berjualan minuman. Usaha ini bertahan dan bahkan bisa berkembang dengan menambah produk baru yaitu makanan aneka kue basah dan kering pada tahun2016. Hingga saat ini Maega Cafe Shop telah memproduksi 2 varian minuman yaitu es jeruk dan es teh. 9 varian kue basah yaitu lemper abon, tahu isi, pastel, risol, puding, putri ayu, donat keju, arem arem, talam. 6 varian kue kering yaitu kue putri salju, kue nastar, kue kastengel, kue sagu, kue semprit, kue lidah kucing. Seluruh pesanan makanan baik itu kue basah maupun kue kering dikerjakan oleh pemilik usaha dan dibantu 2 orang tenaga kerja. Ke dua tenaga kerja tersebut membantu dalam pengolahan bahan dan proses *packing* kue.

Seluruh produk makanan baik kue basah maupun kue kering dibuat atas dasar permintaan konsumen. Pelanggan Maega Cafe Shop antara lain warga sekitar lokasi usaha, sekolah dan kelurahan.

https://jurnal.stie-lpi.ac.id/index.php/jpik/index
E ISSN : 2987 -5986
Volume 1 No 2

Pelanggan biasanya memesan kue untukberbagai acara antara lain hajatan, rapat, arisan, pengajian, dengan *packing* berupa box yang berisi 2-3 kue basah atau dalam box besar yang isinya 20-30 kue basah. Permintaan kue kering biasanya bersifatmusiman jika ada momen lebaran. Sedangkan untuk produk minuman es jeruk dan es teh solo setiap hari di jual di depan rumah. Jumlah order yang diperoleh tidak sama setiap harinya rata - rata 150 -300 pcs kue basah. Jumlah ini masih bisa ditingkatkan hanya saja keterbatasan dalam hal pemasaran.

Harga yang ditawarkan untuk minuman untuk es jeruk peras Rp. 6000,- dan Varian Coffee dan teh Rp. 15.000,-. Untuk harga untuk kue basah berkisar antara Rp. 2000 sampai Rp.3000 per buah. Sedangkan harga untuk kue kering berkisar antara 55 - 80 ribu per toples. Harga tersebut ditentukan berdasarkan harga pasar saja tanpa meninjau berapa biaya produksi yang dikeluarkan. Mitra usaha tidak melakukan pencatatan keuangan usaha bahkan keuangan usaha dan keuangan rumah tangga masih tercampur sehingga tidak bisa mengetahui berapa biaya produksi dan laba secara pasti. Hal ini sering kali juga dialami oleh usaha skala rumah tangga yang lainnya karena kurangnyapengetahuan terkait penyusunan laporankeuangan yang baik.

Usaha mikro kecil pada umumnya memiliki karakteristik terkait pengelolaan keuangan dan penyusunan laporan keuangan memiliki tingkat yang masih rendah. Hal ini terlihat juga pada pengelolaan keuangan Maega Cafe Shop yang masih tradisional, dan belum memiliki laporan keuangan usaha. Padahal pembuatan laporan keuangan merupakan hal yang sangat penting dalam mengelola sebuah usaha. Laporan keuangan memungkinkan pemilik usaha untuk mengevaluasi kinerja keuangan perusahaan dari waktu ke waktu. Dengan membandingkan laporan keuangan dari periode sebelumnya, pemilik usaha dapat mengidentifikasi tren, pertumbuhan, atau masalah keuangan yang mungkin terjadidan mengambil tindakan yang diperlukan. Sebagian usaha mikro dan kecil masih kesulitan dalam melakukan manajemen usaha terutama dalam pengelolaan keuangan, pengelolaan yang teratur akan memudahkan kinerja usaha dalammerencanakan ekspansi pasar (Anak Agung Gde Satia Utama, 2019). Usaha yang bertumpu pada kegiatan usahamasyarakat perlu strategi dalam pemasaran dan pengelolaan keuangan yang baik sehingga mampu memberikan benefit yang berimbang, selain itu proses pencatatan transaksi secara konvensional dapat menimbulkan resiko (Tiara Kusuma Dewi, 2021). Excel dapat mempermudah penyusunan laporan keuangan bagi pelaku usaha tape yang notabene tidak memiliki kemampuan dalam pengolahan laporan keuangan, namun berupaya untuk memajukan dan mengembangkanusahanya (Pipit Putri Hariani MD, 2020).

Dengan adanya pengetahuan dan pemahaman akan pencatatan dan penyusunan laporan keuangan yang benar sehingga mitra mampu membuat laporan keuangan usaha makanan dan minumandengan benar sesuai kaidah akuntansidalam rangka pengembangan usaha untuk meningkatkan daya saing.



Gambar 1. Kegiatan Pelatihan Penyusunan Laporan Keuangan UMKM Maega Cafe Shop

https://jurnal.stie-lpi.ac.id/index.php/jpik/index
E ISSN : 2987 -5986
Volume 1 No 2

METODE

Metode pelaksanaan dalam kegiatan pengabdian masyarakat adalah sebagai berikut :

1. Observasi dengan melakukan survey ke lokasi mitra. Pada tahap awal tim pengabdian masyarakat melakukan observasi dengan cara survey ke lokasi mitra UMKM Maega Cafe Shop untuk mengetahui kondisi aktual yang terjadi pada mitra
2. Identifikasi masalah yang terjadi. Tahapan selanjutnya adalah melakukan identifikasi masalah yang dilakukandengan wawancara untuk mengetahuipermasalahan serta kebutuhan mitra
3. Melakukan penyuluhan dan edukasi penyusunan laporan keuangan. Kegiatan penyuluhan dilakukan untuk memberikan wawasan serta edukasi kepada mitra mengenai kegiatan penyusunan laporan keuangan
4. Melakukan pelatihan penyusunan laporan keuangan. Kegiatan pelatihan dilakukan dengan memberikan tutorial. Diberikan tata cara pembuatan laporan keuangan. Diharapkan mitra dapat membuat laporan asset, perhitungan harga pokok penjualan, laporan penjualan,laporan arus kas, laporan laba rugi dan neraca untuk pengembangan usaha.
5. Melakukan pendampingan untuk monitoring dan evaluasi. Setelah tahapan pelatihan maka dilakukan monitoring dan evaluasi untuk mengetahui apakah mitra memahami mengenai pengelolaan keuangan dan pencatatan laporan keuangan. Selanjutnya membuka ruang diskusi dan konsultasi. Dalam artikel ini akan dibahas dengan contoh khusus untuklaporan laba rugi

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pengabdian kepada masyarakat ini berupa kegiatan pelatihan penyusunan laporan keuangan untuk Peningkatan Daya Saing UMKM Makanan dan Minuman Di Jakarta Timur. Pelatihan ini diikuti oleh UMKM Maega Cafe Shop yang dikelola oleh SMK Negeri 8 Makassar. Maega Cafe Shop merupakan usaha makanan dan minuman berskala kafe yangberlokasi di daerah Monginsidi Makassar. Makanan yang dimaksud berupa snack basah dan kering, yang dijual dalam satuan ataupun per box. Usaha ini memenuhi permintaan konsumen. Sedangkan usaha minuman yangdimaksud adalah es jeruk peras dan berbagai aneka Kopi dan Teh

Berdasarkan hasil identifikasi permasalahan yang dihadapi saat ini adalah Usaha UMKM Maega Cafe Shop saat ini belum melakukan pencatatan usaha dengan baik, sehingga tidak diketahui apakah usaha ini menguntungkan atau tidak. Pemasaran yang dilakukan hanya sebatas kerabat sekitar serta penjualan online dilakukan hanya melalui mediaWhatsapp. Dengan adanya penyuluhan ini diharapkan UMKM Maega Cafe Shop dapat memahami pentingnya pencatatan laporan keuangan yang baik untuk memudahkan pengelolaan usaha.

Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan secara bertahap, baik online maupun offline. Sebelum pelatihan dimulai diawali dengan pengisian pre-test yang dilakukan selama 10 menit. Kegiatan ini untuk mengukur seberapa paham peserta mengenai laporan asset, perhitungan harga pokok penjualan, dan laporan penjualan. Pada tahap pertama UMKM Maega Cafe Shop diberikan penyuluhan materi mengenai penyusunan laporan keuangan dengan baik dan benar.

Adapun materi penyuluhan laporan keuangan terdiri dari penjelasan terkait dasar hukum laporan keuangan, pentingnya laporan keuangan,perencanaan keuangan, jenis laporan keuangan.

Setelah materi penyuluhan disampaikan, dilanjutkan dengan pelatihan pencatatan laporan keuangan terdiri dari Laporan Penjualan, Laporan Aset, Laporan Hutang piutang, Perhitungan Harga pokok Produksi, Laporan Arus Kas, Laporan Laba rugi,Neraca. Dilaksanakan dengan ms excel. Keseluruhan materi tersebut diberikan untuk memenuhi standar minimal laporankeuangan.

Pada tahap pendampingan, dilakukan monitoring terhadap pengisian laporan keuangan yang terdiri dari 7 laporan kedalam microsoft excel. Evaluasi terhadap hasil pengisian laporankeuangan tersebut dilakukan dengan diskusi analisis hasil input data.

Salah satu laporan yang harus ada dalam keuangan adalah laporan laba rugi. Menurut (Nurazhari dan Dailibas 2021) penjualan berpengaruh positif secara signifikan terhadap laporan laba rugi dan harga pokok penjualan. Oleh karena itu,dalam artikel ini akan diberikan contoh hasil laporan penjualan, beban biaya yang dikeluarkan termasuk harga pokok penjualan dan laporan laba rugi

https://jurnal.stie-lpi.ac.id/index.php/jpik/index
E ISSN : 2987 -5986
Volume 1 No 2

untuk 3 jenis kue yaitu risoles, dadar gulung dan donat yang dibuat oleh UMKM Maega Cafe Shop.



Gambar 2. Produk roti UMKM Maega Cafeshop SMK Negeri 8 Makassar

A. Perhitungan Harga Pokok Penjualan Harga Pokok Penjualan (HPP)

adalah jumlah biaya yang dikeluarkan olehsuatu bisnis atau perusahaan untuk menghasilkan atau memproduksi barangatau jasa yang dijual selama periode tertentu. HPP mencakup semua biaya yang terkait langsung dengan produksi atau pemberian jasa, termasuk bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* produksi. Dalam konteks akuntansi dan analisis bisnis, HPP sangat penting karena berhubungan dengan perhitungan laba kotor. Laba kotor adalah selisih antara pendapatan penjualan danharga pokok penjualan.

Perhitungan HPP dapat bervariasi berdasarkan jenis bisnis dan sistem akuntansi yang digunakan, tetapi secara umum, komponen utama HPP meliputi:

1. Bahan Baku: Biaya pembelian atau produksi bahan baku yang digunakan dalam proses produksi.
2. Tenaga Kerja Langsung: Biaya upah dan tunjangan bagi tenaga kerja yang secara langsung terlibat dalam produksi barang atau pemberian jasa.
3. Biaya Overhead Produksi: Biaya-biaya produksi lainnya yang tidak secara langsung terkait dengan bahan bakuatau tenaga kerja, tetapi masih dibutuhkan dalam proses produksi. Ini bisa termasuk biaya alat dan mesin, listrik, bahan kimia, dan lainsebagainya

Rumus dasar untuk menghitung Harga Pokok Produksi adalah sebagai berikut:(Satriani dan Kusuma 2020)

HPP = Bahan Baku + Tenaga KerjaLangsung + Biaya Overhead Produksi

Berikut adalah ringkasan hasil perhitungan HPP untuk 3 macam kue yang dihasilkan oleh Maega Cafe Shop berdasarkan informasi dari pemiliknya,sebagai berikut:

https://jurnal.stie-lpi.ac.id/index.php/jpik/index
E ISSN : 2987 -5986
Volume 1 No 2

1) Harga Pokok Penjualan Kue Risol

Tabel 1. HPP Produk Kue Risol

A. Produk Kue Risol			
	Volume Penjualan per Bulan	1280	pcs
	Harga Jual Batas Bawah	1,795	
	Harga Jual per pcs	2,497	rp/pcs
	Omset Penjualan per Bulan	3,196,716	rp/bulan
64%	Biaya Bahan Baku	2,058,667	rp/bulan
4%	Biaya Bahan Pendukung	117,333	rp/bulan
3%	Biaya Tenaga Kerja	100,000	rp/bulan
1%	Biaya Overhead	21,036	rp/bulan
72%	Total Biaya Produksi	2,297,036	rp/bulan
0.2	Biaya Komersial	435,200	rp/bulan
85%	Total Biaya Operasional	2,732,236	rp/bulan
15%	Net Margin	464,480	rp/bulan

Volume penjualan kue Risol per bulan adalah 1280 pcs. Untuk membuat kue tersebut memerlukan bahan baku antara lain terigu, wortel, kentang, cabe rawit, bawang merah, garam, kaldu jamur,lada, tepung roti, dan minyak. Biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 2.058.667,- per bulan. Biaya bahan pendukung adalah biaya pembelian gas yang digunakan untuk memasak kue risol, sebesar Rp. 117,333,- per bulan. Biaya tenaga kerja per jenis kue risol sebesar Rp. 100.000,- per bulan. Namun bila jumlah pesanan meningkat dan laba juga meningkat maka tenaga kerja bisa ditambahkan pendapatannya melalui bonus. Biaya overhead merupakan biaya depresiasi dari alat yang digunakan dalam kegiatan, sebesar Rp 21.036,-. Jumlah dari keempat biaya yang dikeluarkan tersebut disebut total biaya produksi. Apabila total biaya produksi tersebut di bagi dengan jumlah produk yang dihasilkan maka akan diperoleh harga pokok produksi. Sedangkan apabila total biaya produksi tersebut ditambahkan dengan biaya komersial, dalam hal ini biaya pemasaran, maka disebut sebagai total biaya operasional. Apabila total biaya operasional tersebut di bagi dengan volume penjualan maka hasilnya disebutsebagai harga pokok penjualan. Harga jual kue risole dapat ditentukan dengan menambahkan mark-up pada harga pokok penjualan. Harga jual produk kue risol per pcs, dengan menambahkan mark-up sebesar 15% terhadap harga pokok penjualan menjadi Rp. 2.500,- per pcs. Sehingga net margin yang diperoleh tiap bulan dari penjualan kue risol sebesar Rp. 464.480,-

2) Harga Pokok Penjualan Kue Dadar Gulung

Perhitungan harga pokok penjualan untuk kue dadar gulung sebagai berikut :

Tabel 2. HPP Produk Kue Dadar gulung

B. Produk kue Dadar Gulung			
	Volume Penjualan per Bulan	700	pcs
	Harga Jual Batas Bawah	2,165	
	Harga Jual per pcs	2,490	rp/pcs
	Omset Penjualan per Bulan	1,743,176	rp/bulan
62%	Biaya Bahan Baku	1,085,000	rp/bulan
21%	Biaya Bahan Pendukung	367,500	rp/bulan
3%	Biaya Tenaga Kerja	50,000	rp/bulan
1%	Biaya Overhead	13,306	rp/bulan
87%	Sub Total Biaya	1,515,806	rp/bulan
0%	Biaya Komersial	-	rp/bulan
87%	Total Biaya	1,515,806	rp/bulan
13%	Net Margin	227,371	rp/bulan

Volume penjualan kue dadar gulung sebanyak 700 pcs per bulan. Bahan baku yang digunakan untuk membuat kue sebanyak 700 pcs tersebut antara lain terigu, telur, tepung maizena, vanili, perisapandan, kelapa muda, gula, daun pandan, garam. Biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 1.085.000,-. Bahan pendukung yang digunakan selain gas juga plastik pembungkus kue. Biaya tenaga kerja yang dikeluarkan hanya setengah dari biaya tenaga kerja kue risol dengan pertimbangan bahwa tenaga kerja pembuat semua kue sama yaitu pemilik langsung dan juga volume penjualan tidak terlalu banyak. Biaya overhead Rp 13,306,-per bulan karena jumlah alat

https://jurnal.stie-lpi.ac.id/index.php/jpik/index
E ISSN : 2987 -5986
Volume 1 No 2

yang digunakan tidak banyak. Total biayaproduksi kue dadar gulung yaitu Rp. 1.515.000,- .

Dalam perhitungan harga ini tidak dimasukkan biaya komersial karena biaya tersebut sudah dianggap include dengankue risol. Sehingga total biaya operasionalmenjadi sama dengan total biaya produksi. Dengan penambahan markup 13% maka harga jual kue dadar gulung sebesar Rp. 2.500,- per pcs.

3) **Harga Pokok Penjualan Kue Donat Perhitungan harga pokok penjualan untukkue donat sebagai** berikut:

Tabel 3. HPP Produk Kue Donat

C. Produk Kue Donat			
	Volume Penjualan per Bulan	990	PCS
	Harga Jual Batas Bawah	2,658	
	Harga Jual per pcs	3,004	rp/pcs
	Omset Penjualan per Bulan	2,973,799	rp/bulan
72%	Biaya Bahan Baku	2,301,750	rp/bulan
9%	Biaya Bahan Pendukung	272,250	rp/bulan
2%	Biaya Tenaga Kerja	50,000	rp/bulan
0.2%	Biaya Overhead	7,681	rp/bulan
88%	Sub Total Biaya	2,631,681	rp/bulan
0	Biaya Komersial	-	rp/bulan
	Total Biaya	2,631,681	rp/bulan
12%	Net Margin	342,118	rp/bulan

Volume penjualan kue donat rata – rata sebanyak 990 pcs / bulan. Bahan baku yang digunakan antara lain tepungterigu, telur, gula, fermipan,susu, coklat meses, mentega. Biaya yang dikeluarkan karena pembelian bahan sebesar Rp. 2.301.750,-. Sama halnya dengan kue dadar gulung untuk biaya tenaga kerja sebesar Rp. 50.000,-. Sehingga total biaya produksi dan total biaya operasional sebesar Rp. 2.631.681,-. Dengan penambahan markup sebesar 12% maka harga jual kue donat sebesar Rp. 3000,- .

B. Laporan Penjualan

Laporan penjualan adalah dokumen yang menyajikan informasi tentang jumlah dan nilai produk atau layanan yangtelah dijual oleh usaha Maega Cafe Shopselama periode tertentu. Laporan penjualan mencakup data tentang transaksi penjualan, seperti produk yang terjual, jumlah yang terjual, hargapenjualan, total pendapatan, daninformasi terkait lainnya.

Berikut adalah laporan penjualan Maega Cafe Shop untuk 3 macam kue selama bulan Juli 2023.

Tabel 4. Laporan Penjualan bulan juli 2023

LAPORAN PENJUALAN KUE " MAEGA CAFE SHOP"
Bulan Juli 2023

TANGGAL	TIPE PELANGGAN	NAMA PELANGGAN	NAMA PRODUK	QTY Risol	QTY dadar	QTY Donat	SATUAN	HARGA SATUAN	SUB TOTAL	ONGKIR	TOTAL RISOL	TOTAL DADAR	TOTAL DONAT	STATUS	PIUTANG
5 juli	Kantor	kelurahan ciracas	Risol	80			pcs	2,500	200,000		200,000			tunai	0
			Dadar gulung		80		pcs	2,500	200,000			200,000		tunai	
			Donat coklat			80	pcs	3,000	240,000				240,000	tunai	
8 juli 2023	individu	bu Asih	Risol	50			pcs	2,500	125,000		125,000			tunai	
11 juli 2023	individu	bu endang	Risol	60			pcs	2,500	150,000		150,000			tunai	
16 juli 2023	pengajian masjid	pak rohman	Risol	80			pcs	2,500	200,000		200,000			tunai	0
			Dadar gulung		80		pcs	2,500	200,000			200,000		tunai	
			Donat coklat			80	pcs	3,000	240,000				240,000	tunai	
18 juli 2023	individu	bu rahmat	Risol	50			pcs	2,500	125,000		125,000			tunai	
			Donat coklat			50	pcs	3,000	150,000				150,000	tunai	
19 juli	retail	kantin sekolah	Risol	100			pcs	2,500	250,000		250,000			tunai	
			Dadar gulung		60		pcs	2,500	150,000			150,000		tunai	
			Donat coklat			80	pcs	3,000	240,000				240,000	tunai	
20 juli	retail	kantin sekolah	Risol	100			pcs	2,500	250,000		250,000			tunai	
			Dadar gulung		60		pcs	2,500	150,000			150,000		tunai	
			Donat coklat			80	pcs	3,000	240,000				240,000	tunai	
21 juli	retail	kantin sekolah	Risol	100			pcs	2,500	250,000		250,000			tunai	
			Dadar gulung		60		pcs	2,500	150,000			150,000		tunai	
			Donat coklat			80	pcs	3,000	240,000				240,000	tunai	
24 juli	retail	kantin sekolah	Risol	100			pcs	2,500	250,000		250,000			tunai	
			Dadar gulung		60		pcs	2,500	150,000			150,000		tunai	
			Donat coklat			80	pcs	3,000	240,000				240,000	tunai	
25 juli	retail	kantin sekolah	Risol	100			pcs	2,500	250,000		250,000			tunai	
			Dadar gulung		60		pcs	2,500	150,000			150,000		tunai	
			Donat coklat			80	pcs	3,000	240,000				240,000	tunai	
26 juli	retail	kantin sekolah	Risol	100			pcs	2,500	250,000		250,000			tunai	
			Dadar gulung		60		pcs	2,500	150,000			150,000		tunai	
			Donat coklat			80	pcs	3,000	240,000				240,000	tunai	
27 juli	retail	kantin sekolah	Risol	120			pcs	2,500	300,000		300,000			tunai	
			Dadar gulung		60		pcs	2,500	150,000			150,000		tunai	

https://jurnal.stie-lpi.ac.id/index.php/jpik/index
E ISSN : 2987 -5986
Volume 1 No 2

			Donat coklat			100	pcs	3,000	300,000				300,000	tunai	
28 juli	retail	kantin sekolah	Risol	120			pcs	2,500	300,000		300,000			tunai	
			Dadar gulung		60		pcs	2,500	150,000			150,000		tunai	
			Donat coklat			100	pcs	3,000	300,000				300,000	tunai	
31 juli	retail	kantin sekolah	Risol	120			pcs	2,500	300,000		300,000			tunai	
			Dadar gulung		60		pcs	2,500	150,000			150,000		tunai	
			Donat coklat			100	pcs	3,000	300,000				300,000	tunai	
	TOTAL			1280	700	990			7,920,000	-	3,200,000	1,750,000	2,970,000		

C. Laporan Laba Rugi

Pada laporan laba rugi menyajikaninformasi tentang pendapatan, beban keuangan, beban pajak, dan laba atau rugi neto dari perusahaan (Ikatan Akuntan Indonesia, 2016). Adapun penjelasan dari informasi yang disajikan dalam laporan laba rugi UMKM Maega Cafe Shop sebagai berikut :

Tabel 5. Laporan Laba Rugi

MAEGA CAFE SHOP			
Laporan Laba Rugi			
Per 31 Juli 2023			
Pendapatan			
Penjualan			7,920,000
-Kue Risol	3,200,000		
- Kue dadar gulung	1,750,000		
- kue donat	2,970,000		
Biaya Biaya			
HPP			
HPP Kue Risol	2,297,036		
HPP Kue dadar gulung	1,515,806		
HPP Kue Donat	2,631,681	6,444,522	
Biaya sewa	0		
Listrik dan air	87,500		
Karyawan		87,500	
			6,532,022
	LABA/RUGI		**1,387,978**

Pada gambar diatas terlihat tidak ada biaya sewa karena usaha ini dijalankan di rumah sendiri, sedangkan karyawan juga bernilai nol karena tenaga kerja sudah dihitung dalam perhitungan HPP. Berdasarkan informasi tersebut terlihat bahwa UMKM Maega Cafe Shop memperoleh keuntungan sebesar Rp. 1.387.978,-

Dari pelatihan penyusunan laporan keuangan UMKM Maega Cafe Shop memberikan tanggapan yang positif. Pelatihan dirasa bermanfaat dan memberikan banyak wawasan serta pengetahuan dalam penyusunan laporan keuangan. Sebelumnya tidak ada pencatatan laporan keuangan dengan baik dan benar sehingga sulit untuk mengetahui berapa jumlah keuntungansetiap bulannya. Setelah dilakukannya pelatihan penyusunan laporan keuangan UMKM Maega Cafe Shop Dapat memahami tipe pelanggan, dapat memahami masa pakai dan mengetahui kapan harus mengganti alat, dapat memahami harga pokok dari setiap produk, dapat memahami total transaksi yang dimiliki dalam satu bulan, melakukan pencatatan mengenai laporan penjualan,

Setelah semua kegiatan selesai UMKM Maega Cafe Shop diwajibkan untuk mengisi Post test. Post test ini berfungsi untuk mengetahui sejauh mana capaian pemahaman mengenai kegiatan yang telah dilaksanakan. Sama halnya dengan kegiatan pre test, kegiatan post test juga dilakukan selama 10 menit. Capaian hasil yang dapat disimpulkan dari kegiatan ini berdasarkan hasil prestest dan post test yang telah dikerjakan peserta. Pada saat sebelum dimulainya kegiatan, UMKM Maega Cafe Shop belum mengetahui bagaimana penyusunan laporan keuangan yang baik dan benar. Setelah semua kegiatan telah dilakukan, kemudian dilakukan post test dapat diketahui hasil post test adalah UMKM Maega Cafe Shop dapat memahami cara penyusunan laporan keuangan dengan baik dan benar.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian Masyarakat mengenai pelatihan penyusunan laporan keuangan dilakukan untuk membantu UMKM Maega Cafe Shop agar dapat mengembangkan usahanya. Pelatihan ini dilaksanakan secara bertahap baik online maupun offline. Kegiatan dimulai dari pengisian pre-test,

https://jurnal.stie-lpi.ac.id/index.php/jpik/index
E ISSN : 2987 -5986
Volume 1 No 2

penyuluhan mengenai penyusunan laporan keuangan, dan pengisian post test. Hasil pengabdian masyarakat ini adalah UMKM Maega Cafe Shop dapat membuat laporan keuangan dengan baik dan benar serta dapatdijadikan acuan menentukan strategi penjualan kedepannya sehingga dapat berdaya saing

DAFTAR PUSTAKA

Alifah Fidela, A. P. (2020). Pengembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah dengan Program Pemasaran DesaJambu Raya Kabupaten Sumedang. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*, 493-498.

Amrie Firmansyah, A. A. (2019). Edukasi Akuntansi dan Bimbingan Teknis Penyusunan Laporan Keuangan Usaha Mikro, Kecil dan Menegah. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Wikrama Parahita*, 57-63.

Anak Agung Gde Satia Utama, D. P. (2019). Optimalisasi Kinerja UMKM Melalui Pelatihan Akuntansi Sederhana. *Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat UNIPMA*, (pp. 357-360). Madiun.

Dwi Nur Indah Sari, I. W. (2023). Pengarahan dan Pencatatan Laporan Keuangan UMKM Untung Secara Terkomputerisasi. *Jurnal Pengabdian MasyarakatBantenese*, 142-155.

Hartelina, R. L. (2021). Penerapan Digital Marketing dan Pelatihan Perhitungan Harga Pokok Penjualan Bagi UMKM. *Jurnal Pengabdian Masyarakat CARADDE*, 337-345.

IAI. 2016. Standar Akuntansi Keuangan Entitas Mikro, Kecil dan Menengah. Jakarta: Dewan Standar Akuntansi Keuangan.

Nuning Nurna Dewi, N. L. (2021). Pengelolaan Keuangan Bagi Usaha Kecil Menengah di Desa Wonoayu Kabupaten Sidoarjo. *Jurnal Karya Abdi*, 139-145.

Nurazhari D, Dailibas. 2021. The Effect of Sales and Cost of Sales on Net Income. *Bus Account*. 4:509–515.www.idx.co.id.

Pipit Putri Hariani MD, I. M. (2020). Excel Mempermudah PenyusunanLaporan Keuangan. *Jurnal Prodikmas*, 50-58.

Satriani D, Kusuma VV. 2020. Perhitungan harga pokok produksi dan harga pokok penjualan terhadap laba penjualan. *J Ilm MEA (Manajemen, Ekon dan Akuntansi)*. 4(2):438. https://journal.universitassuryadarma.ac.id/index.php/jtin/article/view/645.

Tiara Kusuma Dewi, K. R. (2021). Pendampingan Pengelolaan Keuangan Desa Adat Cepaka. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 841-845.