

PENENTUAN DAN PENETAPAN MODAL USAHA MARTABAK GUDANG RASA DI TALASALAPANG RAYA

Nur Rahma Nasir¹, Mery Andani, Muderika, Wiwi Alfatma, Syahrul

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Jurusan Akuntansi Universitas Muhammadiyah
Makassar

email:

nurrammanasir@gmail.com
meryandani11157@gmail.com
Muderika27@gmail.com
wiwifatma11143@gmail.com
Syahrul.11149@gmail.com

Abstrak: Dalam suatu pemasaran banyak sekali berbagai bentuk dan macam-macam aneka ragam makanan dari yang kecil hingga yang besar dan dari yang murah hingga sampai yang mahal. Dalam kebutuhan sehari-hari banyak sekali aktivitas yang dijalani dan juga pasti perlu memiliki makanan yang sehat dan bermanfaat buat tubuh. Makanan - makanan memang sudah banyak sekali yang menjualnya tetapi makanan ini begitu sangat sederhana dan baik dikonsumsi ketika malam hari agar terlihat lebih istimewa di pandangan masyarakat. Dengan makanan ini dilakukan dengan cara pembuatan yang sederhana dengan lebih baik dan higienis begitu juga dengan harga yang terjangkau dan banyak pula masyarakat yang berminat untuk membelinya dengan rasa yang cukup enak, nikmat, dan lezat. Karena itu saya memilih jenis usaha yaitu “Martabak” untuk dijualnya karena untuk mengingatkan masyarakat Indonesia agar tidak lupa makanan khas Indonesia, karena makanan ini merupakan makanan selingan dan baik untuk dikonsumsi.

Kata kunci: Modal Usaha setiap hari

PENDAHULUAN

Dalam dunia kewirausahaan, tentu erat dengan adanya persaingan. Persaingan dalam dunia usaha sangat ketat, para wirausahawan berlomba-lomba menciptakan berbagai produk dengan aneka bentuk dan beragam makanan dari yang kecil hingga yang besar, dari yang murah hingga yang mahal. Untuk kebutuhan sehari-hari banyak sekali aktivitas yang dijalani setiap orang. Dengan aktivitas yang semakin padat, membuat banyak orang membutuhkan asupan makanan tambahan yang bermanfaat untuk kesehatan tubuh. Salah satu produk yang potensial, sederhana, dan istimewa adalah “MARTABAK GUDANG RASA”. Karena pembuatan

makanan ini dilakukan dengan cara yang sangat sederhana dengan lebih baik dan higienis, bahan baku mudah didapat, tanpa bahan pengawet, harga yang terjangkau, juga dengan rasa yang enak, nikmat, mengandung protein dan juga lezat, sehingga usaha ini memang layak dikembangkan menjadi salah satu usaha kuliner alternative di Indonesia.

Martabak manis atau sering disebut terang bulan memang sudah sangat banyak dijumpai dengan martabak biasanya yang memakan kulit lumpia sebagai selaput dan beberapa sayuran juga telur di dalamnya. Namun untuk khususnya martabak manis sangat digemari oleh masyarakat sekitar.

Dan Sebagai salah satu bentuk tugas dalam memenuhi syarat perkuliahan, dengan jurnal ini kami harap dapat membuka wawasan kreatifitas dalam berwirausaha karena produk ini sangat bagus dan berkualitas serta menjadi salah satu kuliner nusantara.

TUJUAN PENELITIAN

Tujuan penelitian adalah modal usaha sudah sesuai atau tidak sesuai perhitungan akuntansi biaya. Usaha ini bergerak dalam penjualan Martabak dan Terang Bulan dengan aneka rasa . Usaha ini dilakukan untuk menambah penghasilan. Selain itu juga untuk melatih jiwa seorang wirausaha agar mampu menjalankan usaha dengan baik.

TINJAUAN PUSTAKA

Akuntansi

Abu Bakar dan Wibowo (2017) merupakan pakar akuntansi Indonesia. Menurut mereka, akuntansi memiliki pengertian sebagai prosedur mengakui, pencatatan dan korespondensi bursa keuangan dari suatu unsur atau organisasi. Maksudnya, akuntansi adalah sistem informasi yang mengakui dan mencatat transaksi keuangan kemudian disajikan dalam laporan keuangan. Selanjutnya laporan tersebut berguna sebagai sarana korespondensi atau laporan bagi pihak-pihak berkepentingan dengan suatu organisasi atau perusahaan dalam hal kegiatan bisnis dan keuangan.

Akuntansi Manajemen

Charles T. Homgren (1993:4), Menyatakan bahwa Akuntansi manajemen merupakan sebuah proses identifikasi, penyiapan, pengukuran, akumulasi, analisa dan penafsiran serta komunikasi mengenai informasi yang dapat membantu eksekutif dalam

memenuhi tujuan perusahaan

Akuntansi Biaya

Menurut Mulyadi (1999 ; 6), Menyatakan bahwa *Akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan dan penyajian biaya pembuatan dan penjualan produk atau jasa, dengan cara – cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya*

Tujuan Akuntansi Biaya

Bastian dan Nurlela (2009), menyatakan bahwa tujuan adanya akuntansi biaya adalah untuk menyajikan informasi keuangan yang akurat dan tepat yang dibutuhkan oleh pihak manajemen yang mengelola sebuah perusahaan secara efektif.

Perumusan Visi Usaha

Menjadikan usaha ini mampu memenuhi kebutuhan konsumen dan mengembangkan usaha ini menjadi usaha yang memiliki produk bernilai tambahan, berkualitas, sehat dan bergizi.

Perumusan Misi Usaha

- Membuat martabak dan terang bulan aneka rasa
- Memasarkan martabak dan terang bulan di pasar tradisional maupun pasar modern.
- Menjaga kualitas produk dengan menggunakan bahan baku yang berkualitas
- Melakukan pelayanan prima.
- Dengan memiliki modal, perusahaan akan dapat membayar semua kewajiban yang dimiliki secara tepat waktu.
- Perusahaan dapat memiliki persediaan dalam jumlah yang cukup agar dapat melayani pelanggannya dengan lebih lancar.

Modal

Drs. Moekijat (2000 : 63) Menyatakan bahwa, Ada banyak perumusan yang berlainan mengenai modal, biasanya modal dianggap terdiri dari uang tunai , kredit, hak membuat dan menjual sesuatu (paten), mesin-mesin dan gedung-gedung. Akan tetapi sering istilah tersebut dipergunakan untuk menyatakan hak milik total yang terdiri atas jumlah yang ditanam, surplus dan keuntungan-keuntungan yang tidak dibagi.

Fungsi Modal

Ada beberapa hal penting fungsi modal, yaitu:

- Jika perusahaan memiliki modal yang cukup, saat terjadi krisis perusahaan akan terlindungi bila terjadi penurunan nilai dari aktiva lancar.
- Perusahaan bisa memberikan syarat kredit bagi konsumennya dengan lebih lunak dan menguntungkan.
- Operasional perusahaan dapat berjalan dengan lebih efisien, disebabkan perusahaan tidak mengalami kesulitan, saat mendapatkan produk atau jasa.

METODE

Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan jenis metode *full costing* yaitu untuk menentukan modal pokok produksi, kemudian untuk menghitung laba usaha permalam

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada UD. Martabak Gudang Rasa berlokasi di Jalan Talasalapang Raya, Kec.Rappocini, Kota Makassar,Sulawesi Selatan. Penelitian ini dimulai pada bulan April-Juni 2020.

Prosedur Penelitian

Prosedur penelitian adalah sebagai berikut.

1. Mengajukan permohonan penelitian
2. Mulai mengumpulkan data dengan melakukan wawancara pada bagian produksi.
3. Menganalisis data dan mengolah data yang akan digunakan dalam penelitian.
4. Menganalisis dan mengolah data yang diperoleh dari perusahaan.
5. Melakukan analisis data dan memahami mengenai harga pokok produksi dan harga jual martabak.
6. Menarik kesimpulan dari hasil data yang telah diolah.

Metode Pengumpulan Data

1. Data kualitatif adalah data yang berbentuk kata, kalimat, skema dan gambar, yang berupa kumpulan data- data non angka yang bersifat deskriptif.
2. Data kuantitatif adalah data yang diperoleh dari perusahaan dalam bentuk daftar atau dokumen yang lainnya yang berupa angka-angka.

Sumber Data

1. Data primer adalah data penelitian yang diperoleh secara langsung dari sumber asli (tidak melalui media perantara).
2. Data Sekunder adalah sumber data penelitian yang diperoleh peneliti secara tidak langsung melalui media perantara (diperoleh dan dicatat oleh pihak lain).

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dalam penelitian adalah:

1. Wawancara adalah metode pengumpulan data dengan mengajukan pertanyaan –

pertanyaan secara bebas baik terstruktur maupun tidak terstruktur dengan tujuan untuk memperoleh informasi secara luas mengenai obyek penelitian.

2. Dokumentasi adalah informasi yang berasal dari catatan atau dokumen penting yang dimiliki perusahaan seperti, biaya produksi dan cara pengolahan produk.
3. Observasi adalah suatu metode yang digunakan oleh peneliti dengan cara pengamatan langsung terhadap kegiatan yang dilaksanakan perusahaan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

HASIL PENELITIAN

Produksi pangan yang baik adalah salah satu faktor yang penting untuk memenuhi untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan yang ditetapkan untuk pangan. Cara produksi pangan yang baik sangat berpengaruh bagi kelangsungan hidup industri pangan, baik berskala kecil, sedang, maupun berskala besar. Melalui cara produksi pangan yang baik industri pangan dapat menghasilkan pangan yang bermutu, layak konsumsi dan aman bagi kesehatan. Dengan menghasilkan pangan yang bermutu dan aman untuk di konsumsi, kepercayaan masyarakat juga penting untuk meningkatkan usaha. Dan secara tidak langsung industri juga akan berkembang dengan pesat.

Adapun sejarah berdirinya Usaha Martabak "Gudang Rasa" mulai dijalankan pada tahun 2008. Berawal dari coba-coba dan modal seadanya, namun seiring berjalannya waktu langganan konsumen semakin banyak sehingga usaha ini masih bertahan sampai sekarang dan ampu bisa memiliki cabang dimana-mana.

Lokasi dari martabak "Gudang Rasa" ini cukup strategis karena berada dipinggir jalan raya. Selain itu akses transportasi juga cukup lancar.

Jumlah Tenaga Kerja

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang telah dilakukan, jumlah tenaga kerja dari usaha ini ada 3 orang yaitu penanggung jawab Cabang Usaha, Mas Adi beserta 2 orang anggotanya, Mas Ikbal dan Mas Nanang. Ketentuan jam kerja pada usaha ini tidak menentu tergantung dari banyaknya pesan. Namun berdasarkan hasil wawancara rata-rata jam kerjanya kurang lebih 8 jam setiap hari. Mulai buka pukul 17.00 (5 sore) sampai pukul 00.00 (12 malam).

Aspek Produk

Jenis Produk

Jenis produk yang dibuat adalah Martabak dan Terang Bulan aneka rasa.

Volume Produk

Banyaknya produk yang akan dibuat sesuai dengan kebutuhan konsumen dan untuk mendapatkan laba tergantung dari banyaknya konsumen yang membeli setiap malamnya.

Tabel 1. Bahan dan Peralatan Martabak

Nama bahan	Keterangan	Cara memperoleh
Tepung terigu	Ada	Membeli
Telur	Ada	Membeli
Ragi	Ada	Membeli
Gula pasir	Ada	Membeli
Soda kue	Ada	Membeli
Garam	Ada	Membeli
Vanili	Ada	Membeli
Margarin	Ada	Membeli
Susu kental manis	Ada	Membeli
Keju	Ada	Membeli
Messes & coklat	Ada	Membeli
Kacang sangria	Ada	Membeli
Air	Ada	-
Aneka selai	Ada	Membeli
Daun Bawang	Ada	Membeli
Loyang martabak dan Terang Bulan	Ada	Membeli
Baskom	Ada	Membeli
Kompor gas	Ada	Membeli
Serok kue	Ada	Membeli
Kuas kue		

Tabel 2. Biaya produksi Bahan Baku (per malam)

• Tepung terigu 40 kg	Rp 360.000,00
• Gula Pasir 12 kg	Rp 120.000,00
• Ragi	Rp 90.000,00
• Telur 150 buah	Rp 360.000,00
• Garam halus 600 gr	Rp 90.000,00
• Soda kue 120 gr	Rp 120.000,00
• Vanili 200 gr	Rp 120.000,00
• Air 8000 ml	<u>Rp -</u>
Jumlah	Rp 1.260.000,00

Tabel 3. Biaya produksi Bahan Penolong (per malam)

• Susu kental manis	Rp 300.000,00
• Margarin	Rp 250.000,00
• Keju	Rp 300.000,00
• Messes & coklat	Rp 300.000,00
• Aneka selai	Rp 300.000,00
• Daun Bawang	Rp 100.000,0
• Gas/ bahan bakar	Rp 350.000,00
• Plastik, kertas roti	Rp 200.000,00
• Kacang sangrai	<u>Rp 250.000,00</u>
Jumlah	<u>Rp 2.350.000,00</u>
Jumlah biaya produksi	Rp 3.610.000,00

Proses produksi

- Kocok telur hingga berbuih
- Masukkan kocokan telur ke dalam tepung terigu secara perlahan sambil diaduk-aduk
- Setelah merata, masukkan ragi instan kedalam adonan hingga membentuk biang dengan mendiamkan minimal 3 jam.
- Masukkan gula, garam secukupnya, vanili dan soda kue hingga merata kemudian diamkan kembali sampai adonan mengeluarkan buih.
- Panaskan cetakan kue diatas plat baja agar panas merata kemudian olesi dengan margarin
- Setelah cetakan sudah panas, tuang adonan kedalam Loyang martabak mini dengan ketebalan kurang lebih 1cm.
- Tutup Loyang dan tunggu hingga adonan berpori dan mengering pinggirnya
- Angkat adonan dan olesi dengan margarine secukupnya
- Olesi susu diatasnya
- Tambahkan selai atau topping sesuai selera

PEMBAHASAN

Aspek Pemasaran

Segmen Pasar

Dalam segmen ini yang akan kami jadikan sasaran utama adalah semua umur, mulai dari anak-anak sampai orang dewasa yang gemar makanan ini serta semua kalangan mulai dari kalangan bawah sampai kalangan atas, mulai dari pelajar sampai petinggi negara juga banyak yang menyukai makanan ini.. Dengan demikian akan mempermudah dalam penjualan dan meningkatkan omset dalam penjualan.

Strategi pemasaran

Strategi pemasaran yang dilakukan pada tahap awal adalah menjual martabak “Gudang Rasa” kepada masyarakat sekitar Kota Makassar khususnya Jln. Talasalapang raya, Alauddin sebagai konsumen.

Strategi promosi

Agar produk lebih dikenal masyarakat, promosi yang akan dilakukan adalah:

- Membuat papan nama didepan usaha
Papan nama memudahkan calon konsumen dalam memesan produk dan mengenal produk yang ditawarkan.
- Informasi dari orang ke orang
Dengan adanya masyarakat di sekitar produsen yang mengetahui usaha ini, akan lebih cepat tersebarnya informasi mengenai usaha ini. Mulai dari mulut ke mulut, melalui internet (facebook, twitter, blogger, dll).

Sistem penjualan

Penjualan produk ini dipasangkan langsung kepada konsumen, sehingga konsumen dapat langsung datang

ketempat usaha ada atau bisa melalui jasa Ojek Online.

Aspek Manajemen

Tim Manajemen

Usaha dagang ini dijalankan sendiri oleh usaha dengan dibantu oleh keluarga dalam mengelola usaha

Analisis SWOT

Strength (Kekuatan)

- Menjual produk untuk semua kalangan
- Bahan produk yang terjamin, higienis dan sehat
- Harga terjangkau
- Penyajian sederhana tanpa memerlukan banyak waktu dan cepat saji
- Terdiri dari banyak rasa dan topping sehingga konsumen dapat memilih topping sesuai selera.

Weakness (Kelemahan)

- Produk tidak tahan lama
- Produk mudah ditiru
- Faktor tempat juga mempengaruhi, jika kurang ramai maka permintaan sedikit.
- Jika cuaca sedang buruk, permintaan konsumen akan menurun
- Faktor kenaikan harga sembako juga dapat mengurangi permintaan dari konsumen

Opportunity (Peluang)

Bisa menjadi alternative sebagai makanan pengganti cemilan Karena martabak dan Terang Bulan bisa dinikmati oleh semua usia dari yan muda sampau tua, maka pasar sasarnya mencakup semua kalangan masyarakat.

Threat (Ancaman)

Adanya pesaing yang menjual produk dengan harga lebih murah.

Tindakan Alternatif

Ada beberapa hal penting dapat dipakai untuk bisa mengatasian ancaman tersebut, yaitu:

- Berusaha memproduksi makanan yang enak dan lezat.
- Menjaga kebersihan makanan
- Mencari alternative bahan baku/ bahan penolong yang lebih murah tetapi menjaga kualitas produk.

KESIMPULAN

Dengan ini dapat disimpulkan bahwa suatu usaha dapat berjalan dengan baik apabila manajemen dan perencanaannya disajikan dengan baik dan matang. Begitu pula aspek permodalannya menjadi hal yang sangat baik. Kita harus dapat menggunakan modal yang kita punya dengan baik supaya kita bisa mendapatkan laba yang maksimal dan yang kita inginkan. Jadi, segala sesuatu yang berhubungan dengan usaha, baik manajemen maupun ketersediaan modal sangat erat kaitannya antara satu dengan yang lain.

SARAN

Rencana bisnis ini disusun sebagai Tugas Salah Satu Mata Kuliah “Akuntansi Biaya” dan bisa dijadikan gambaran tentang usaha yang di jalankan, sehingga dapat digunakan sebagai acuan dalam melaksanakan kegiatan usaha. Agar usaha dapat berjalan dengan acuan maka, perlu dilakukan langkah-langkah sebagai berikut :

- Perencanaan yang matang mengenai usaha yang akan dilaksanakan
- Melakukan pengorganisasian yang

lebih spesifik sesuai dengan kegiatan

- Menjalankan usaha tersebut sesuai yang telah dilaksanakan
- Melakukan pengawasan terhadap usaha yang telah dijalankan sehingga dapat diketahui kekurangan dan kelemahannya
- Memperbaiki kesalahan, kekurangan, kelemahan yang dapat diatasi semaksimal mungkin.

REFERENSI

http://blogkublognyanay.blogspot.com/2017/04/makalah-kewirausahaan-martabak_8.html

<https://kristinahore.wordpress.com/2012/02/17/proposal-usaha-martabak-manis-2/>

Penulis: Agus

Purwaji, Wibowo, Hexana SL, Tahun terbit: 2016, Pengantar Akuntansi 2 (Edisi II) Yogyakarta. Penerbit: Salemba Empat. <https://dosenakuntansi.com/pengertian-akuntansi#:~:text=Menurut%20West%20Churman%2C%20akuntansi%20adalah,untuk%20memudahkan%20proses%20pengambilan%20keputusan.>

https://www.seputarpengetahuan.co.id/2015/03/pengertian-akuntansi-manajemen-menurut-para-ahli.html#3_Charles_T_Homgren_19934

[https://guruakuntansi.co.id/akuntansi-biaya-menurut-para-ahli/#Menurut_Mulyadi_\(1999;_6_\)](https://guruakuntansi.co.id/akuntansi-biaya-menurut-para-ahli/#Menurut_Mulyadi_(1999;_6_))

<https://www.gurupendidikan.co.id/pengertian-modal/#ftoc-heading-2>

<https://www.akseleran.co.id/blog/modal->

