

# Upaya Pengembangan Usaha dan Rencana Keuangan: Lakso Sriwijaya

## Business Development Efforts and Financial Plan: Lakso Sriwijaya

**Rita Martini, M. Thoyib, Periansya**  
Jurusan Akuntansi, Politeknik Negeri Sriwijaya  
Jalan Srijaya Negara Bukit Besar, Palembang  
martinirita65@gmail.com

### ABSTRACT

The present community service program aims to provide understanding and assistance in product development and business finance plan. The target audience of this program is *Lakso Sriwijaya*. The activity ranges from providing information on developing a long-term practical and durable lakso business to providing assistance in developing the business finance plan. Accounting information is a tool used by users of accounting information for decision making, especially business people. The training given resulted in enhanced professionalism and better business management. Management that focuses on development in business financial planning tends to generate more statutory accounting information, budget and additional income from its business.

**Key words:** management, development, business finance plan

### ABSTRAK

Pada zaman modern ini masyarakat mulai beralih ke makanan yang lebih praktis karena tidak perlu mengeluarkan waktu lebih banyak untuk mengolah bahan makanan terlebih dahulu. Kegiatan pengabdian ini bertujuan memberikan pemahaman dan pendampingan dalam pengembangan produk dan rencana keuangan usaha. Khalayak sasaran kegiatan pengabdian ini adalah pengusaha Lakso Sriwijaya. Kegiatan dimulai dari penjelasan mengenai pemahaman pengembangan usaha lakso siap saji yang praktis dan tahan lama sampai dengan pendampingan dalam pengembangan rencana keuangan usaha. Informasi akuntansi merupakan alat yang digunakan oleh pengguna informasi akuntansi untuk pengambilan putusan, terutama oleh pelaku bisnis. Pelatihan yang dilaksanakan menghasilkan peningkatan profesionalisme dan eksploitasi yang lebih jauh dalam manajemen usaha. Manajemen yang melaksanakan pengembangan dalam perencanaan keuangan usaha cenderung lebih banyak menghasilkan informasi akuntansi statutori, anggaran, dan tambahan penghasilan dari usahanya.

**Kata kunci:** manajemen, pengembangan, rencana keuangan usaha

### PENDAHULUAN

Penggemar mi instan semakin menjamur karena kesukaannya pada makanan yang praktis, mudah didapatkan di mana saja, dan harganya relatif murah. Budaya di masyarakat juga mulai berubah dari menyukai makanan buatan rumah hingga beralih ke makanan yang lebih praktis karena tidak perlu mengeluarkan waktu lebih banyak untuk mengolah bahan makanan terlebih dahulu. Dari hasil survei yang dilakukan *Global Demand of Instant Noodles* dinyatakan bahwa Indonesia merupakan negara dengan tingkat tertinggi kedua di Asia yang mengonsumsi mi instan.

Kenyataannya mi instan tidak banyak menawarkan manfaat bagi tubuh manusia, malahan menjadi penyebab munculnya berbagai penyakit baru. Kandungan garam yang tinggi, MSG, gula yang tinggi, dan bahan pengawet lainnya juga menyebabkan munculnya berbagai penyakit yang disebabkan oleh terlalu sering mengonsumsi mi instan. Penyakit-penyakit yang biasa ditimbulkan oleh mi instan ini adalah gagal ginjal, amandel, diabetes, kerusakan hati, hingga kanker (<https://indonesiana.tempo.co/read/29922/2015/01/22/kadirsst/konsumsi-mi-instan-masyarakat-indonesia-mencengangkan>). Indonesia harus mempunyai terobosan baru untuk menyelamatkan masyarakatnya dari bahaya mi instan. Oleh karena itu, perlu ditawarkan produk mi instan yang lebih ramah bagi kesehatan.

Palembang memiliki makanan khas berbentuk mi yang biasa disebut lakso. Lakso terbuat dari tepung beras yang dibentuk menjadi mi yang kemudian dimasak dengan kuahnya yang khas. Meskipun berbentuk lakso, lakso ini sangat jauh berbeda dengan mi instan. Lakso tidak mengandung bahan pengawet dan MSG yang tinggi sehingga tidak berdampak pada kesehatan manusia. Lakso terbuat dari tepung beras yang memiliki kandungan nutrisi yang lebih baik dibandingkan mi instan sehingga diharapkan dapat mengurangi konsumsi mi instan. Kandungan gizi yang dimiliki lakso berdasarkan bahan dasarnya tersaji pada Tabel 1.

**Tabel 1**  
**Kandungan gizi bahan dasar lakso**

<b>Kandungan Gizi</b>	<b>Tepung Sagu</b>	<b>Tepung Beras</b>	<b>Santan Kelapa</b>	<b>Rempah-Rempah</b>
Energi	209 kkal	364 kkal	122 kkal	251 kkal
Protein	0,3 gr	7 gr	2 gr	10 gr
Lemak	0,2 gr	0,5 gr	10 gr	3,3 gr
Karbohidrat	51,6 gr	80 gr	7,6 gr	64 gr
Kalsium	27 mg	5 mg	25 mg	1,329 gr
Fosfor	13 mg	140 mg	30 mg	0 gr
Zat Besi	0,6 mg	1 mg	0 mg	9,7 mg
Vitamin A	0 IU	0 IU	0 IU	547 IU
Vitamin B1	0,01 mg	0,12 mg	0 mg	0 mg
Vitamin C	0 mg	0 mg	2 mg	0 mg

Sumber: <http://www.organisasi.org>. (2017)

Sayangnya, lakso hanya dapat dinikmati di kota Palembang. Makanan tersebut tidak mampu bertahan lama. Selain itu, kuahnya yang berbahan dasar santan lebih cepat basi sehingga tidak memungkinkan untuk dijual ke luar kota. Bahkan, di kota Palembang sendiri makanan ini sudah sangat jarang ditemukan karena peminatnya yang berkurang dan maraknya produk-produk makanan baru yang praktis dan cepat saji. Karena lakso tidak dapat bertahan lama, masyarakat di luar kota Palembang kesulitan untuk menikmati cita rasa lakso.

Lakso Sriwijaya merupakan salah satu pelaku usaha kecil yang bergerak dalam bidang produksi dan penjualan lakso. Lakso Sriwijaya, yang diketuai oleh Ida Isyak Lutfi, berlokasi di Lorong Sungai Tawar II Rt 15 RW 06, 29 Ilir, Palembang. Usaha ini masih bersifat usaha rumahan yang mengaryakan ibu-ibu rumah tangga di kawasan lokasi usaha. Usaha ini juga menghadapi hal serupa yang umum dialami pengusaha yang sama: lakso yang dibuat tidak mampu bertahan lama, kuah santannya lebih cepat basi sehingga tidak

memungkinkan untuk dijual ke luar kota. Selain itu, peminatnya mulai berkurang karena kalah bersaing dengan produk-produk makanan baru yang lebih praktis dan cepat saji. Makanan lakso yang diproduksi oleh Lakso Sriwijaya biasanya disajikan sebagaimana pada Gambar 1.



**Gambar 1. Penyajian lakso (kuah)**

Warga Palembang sudah seharusnya berperan aktif untuk melestarikan salah satu makanan khas kota Palembang. Hal ini dapat dilakukan dengan melakukan inovasi berupa lakso siap saji yang dapat dinikmati dengan cara yang lebih praktis. Lakso siap saji yang dikemas sedemikian rupa diharapkan mampu bersaing dengan makanan siap saji lainnya dan juga mampu dikenal kembali oleh masyarakat luas bahwa kota Palembang tidak hanya terkenal akan pempek, tetapi juga lakso. Selain itu, lakso siap saji ini diharapkan dapat menjadi buah tangan yang khas bagi pengunjung yang berasal dari luar daerah Palembang.

Pengembangan usaha dengan inovasi produk menjadi lakso siap saji yang lebih praktis dan tahan lama tentunya akan berdampak pada pengembangan rencana keuangan Lakso Sriwijaya. Berbeda dengan rencana keuangan untuk rumah tangga (pribadi), rencana keuangan usaha akan membantu untuk mengambil putusan harian dalam menjalankan usaha. Rencana keuangan bertujuan umum sebagai panduan dalam pengelolaan keuangan usaha. Selanjutnya, Lakso Sriwijaya perlu untuk menyusun pengembangan rencana keuangan usaha. Kemampuan tersebut diperlukan agar pelaku usaha memahami dan menguasai teknis penerapan dan penyusunan rencana keuangan usaha. Dengan kata lain, menerapkan dan menyajikan informasi akuntansi keuangan merupakan salah satu syarat mendukung daya saing dan memperlancar aktivitas manajemen usaha.

Lakso Sriwijaya juga diharapkan termotivasi menumbuhkan kepedulian dalam penerapan dan pelaporan informasi akuntansi manajemen. Titik sentral dalam akuntansi manajemen adalah informasi untuk manajemen usaha (Soemarso, 2004). Akuntansi manajemen merupakan bidang akuntansi yang berfungsi menyediakan data dan informasi untuk pengambilan putusan manajemen yang menyangkut operasi harian dan perencanaan operasi pada masa depan (Rudianto, 2012).

Berdasarkan uraian di atas, dapat dirumuskan masalah yang perlu diatasi adalah

1. bagaimana mengembangkan usaha dengan cara melakukan inovasi berupa lakso siap saji yang dapat dinikmati dengan cara yang lebih praktis;
2. bagaimana mengembangkan perencanaan keuangan usaha dalam menunjang inovasi lakso siap saji.

Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah

1. mengembangkan usaha lakso dengan cara melakukan inovasi berupa lakso siap saji yang dapat dinikmati dengan cara yang lebih praktis;
2. mengembangkan perencanaan keuangan usaha dalam menunjang inovasi lakso siap saji yang dapat dinikmati dengan cara yang lebih praktis.

Manfaat yang diharapkan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah

1. menunjukkan pentingnya berpikir kreatif dan inovatif dalam pengembangan suatu usaha serta membantu mahasiswa khususnya dalam mewujudkan ide-idenya untuk membuka usaha sendiri sehingga memiliki kemandirian finansial pada masa depan;
2. meningkatkan minat masyarakat untuk mengonsumsi makanan khas Indonesia dan melestarikan makanan khas kota Palembang;
3. menyadarkan konsumen akan makanan khas (Palembang) lakso yang lebih sehat, praktis dan kaya nutrisi, serta mengenal makanan tradisional yang sudah dikemas semakin modern.

## **METODE PELAKSANAAN**

Khalayak sasaran kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah mitra kerja sama usaha Lakso Sriwijaya yang berlokasi di Lorong Sungai Tawar II RT 15 RW 06, 29 Ilir, Palembang. Usaha ini masih bersifat usaha rumahan yang mengaryakan ibu-ibu rumah tangga di kawasan lokasi usaha.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan selama lima bulan (Februari sampai dengan Juni 2017). Kegiatan ini menggunakan pendekatan ceramah dan pelatihan/*workshop*, serta pembimbingan dan pendampingan dengan memberikan pengalaman dan penugasan langsung kepada khalayak sasaran. Pelaksanaannya berbentuk berbagai metode sebagai berikut.

### **1. Ceramah**

Metode ini dipilih untuk menjelaskan akuntansi manajemen dan membekali peserta agar memiliki pemahaman dan pengetahuan tentang teknis penerapan dan pengembangan rencana keuangan usaha.

### **2. Pelatihan (*workshop*)**

Setelah diberikan ceramah mengenai teknis penerapan dan pelaporan informasi akuntansi manajemen, dilakukan pelatihan untuk keterampilan praktik dalam bentuk pengembangan rencana keuangan usaha.

### **3. Pendampingan**

Mitra juga didampingi dalam penerapan dan penyusunan pengembangan rencana keuangan usaha yang memenuhi standar yang dianjurkan.

Langkah-langkah kegiatan pengabdian ini secara garis besar terbagi dalam dua tahapan, yaitu 1) pengembangan usaha secara teknis dalam rencana pembuatan lakso siap saji yang praktis dan 2) pengembangan rencana keuangan usaha Lakso Sriwijaya untuk menunjang pengembangan usaha secara teknis.

Langkah-langkah dalam kedua tahapan di atas adalah sebagai berikut.

1. Tim mendampingi peserta dalam penyusunan pengembangan usaha Lakso Sriwijaya. Secara teknis tim didampingi oleh pihak *N Noodle* (perusahaan distributor peralatan pembuat mi/lakso).
2. Tim mengidentifikasi dan membandingkan rencana keuangan usaha yang saat ini dilaksanakan serta mempersiapkan data pengembangan keuangan usaha.
3. Tim mengevaluasi kekurangan rencana keuangan usaha yang saat ini dijalankan dan menghimpun data pengembangan rencana keuangan.

4. Tim menyusun rekomendasi atas rancangan pengembangan rencana keuangan usaha berdasarkan informasi yang dibutuhkan.
5. Tim mendampingi dalam menyusun pengembangan rencana keuangan usaha.

## HASIL DAN DISKUSI

Realisasi pemecahan masalah yang dilakukan dituangkan dalam materi-materi pembekalan yang telah diberikan serta dilaksanakan sesuai dengan jadwal sebagaimana disajikan pada Tabel 2.

**Tabel 2**  
**Jadwal kegiatan pengabdian**

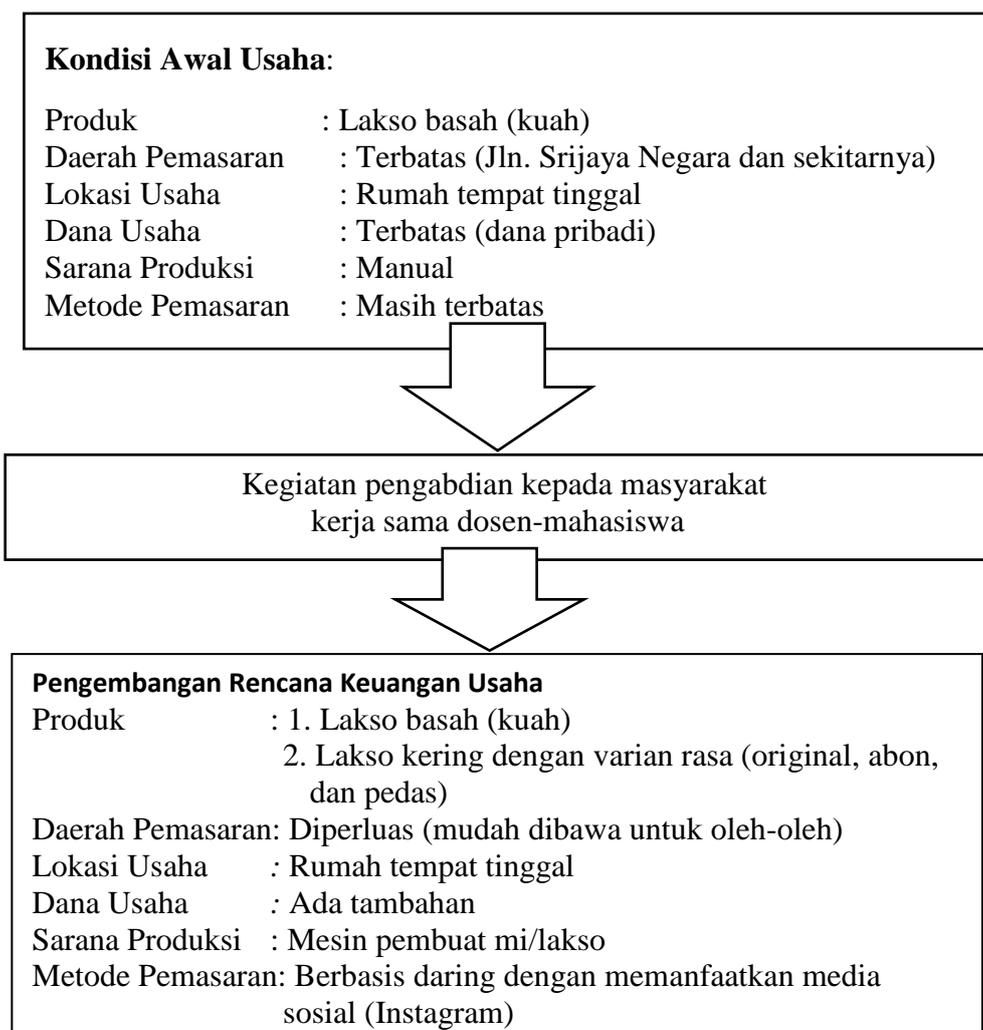
No.	Kegiatan	Bulan				
		1	2	3	4	5
1.	Persiapan Pembuatan Pengembangan Produk dan Pengembangan Rencana Keuangan Usaha					
	Desain Logo & Brosur	√	√	-	-	-
2.	Pembuatan Pengembangan Produk	-	-	√	-	-
3.	Penyusunan Pengembangan Rencana Keuangan Usaha	-	-	√	-	-
4.	Persiapan Pendistribusian & Penjualan	-	-	-	√	-
5.	Penyusunan Laporan Pengabdian	-	-	-	√	-
6.	Pelaporan:	-	-	-	√	-
7.	a.Draf hasil kegiatan					
	b.Penggandaan laporan	-	-	-	-	√
		-	-	-	-	√

Kemajuan pekerjaan di lapangan dipantau dengan evaluasi kegiatan sebagaimana dirangkum pada Tabel 3. Evaluasi data ditinjau dari hasil kegiatan dan tanya jawab serta penyebaran angket yang menjadi acuan daya serap mitra serta manfaat yang didapatkan atas kegiatan yang telah dilaksanakan.

**Tabel 3**  
**Evaluasi kegiatan pengabdian**

<b>Keterangan</b>	<b>Berhasil</b>
<i>Analisis Sistem:</i>	
-Analisis pendahuluan	√
-Penyusunan usulan program pendampingan	√
<i>Desain Program Pendampingan:</i>	
-Desain program	√
-Evaluasi rancangan program	√
-Desain akhir program yang telah disesuaikan	√
<i>Implementasi Desain Program Pendampingan:</i>	
-Rencana implementasi program	√
-Pelaksanaan implementasi program	√
<i>Pengawasan Program Pendampingan:</i>	
-Follow up	√
-Feed back	√

Kondisi awal usaha Lakso Sriwijaya dan rancangan pengembangan rencana keuangan yang dilaksanakan dapat disimak pada Gambar 2.



**Gambar 2. Skema pengembangan rencana keuangan usaha**

Untuk mendapatkan solusi, mitra diberikan pengetahuan teori (ceramah dan pelatihan) yang didasarkan pada berbagai sumber acuan dan diberikan pengetahuan praktik berupa keterampilan pengembangan usaha. Selanjutnya, dilaksanakan kegiatan pendampingan dalam penyusunan pengembangan rencana keuangan usaha. Perencanaan dan pengambilan putusan meliputi penganggaran serta perencanaan laba, pengelolaan arus kas, dan putusan lainnya yang berkaitan dengan operasi usaha, seperti penganggaran pembelian bahan, penjadwalan produksi, penentuan harga jual, perbaikan, penyewaan, atau pembelian aset tertentu, serta perubahan strategi pemasaran hingga pembuatan produk baru (Rudianto, 2013).

Dalam perencanaan keuangan usaha Lakso Sriwijaya, dijelaskan latar belakang usaha, jenis usaha, lokasi usaha, strategi pemasaran, jadwal kegiatan, sumber dana, estimasi biaya yang diperlukan, penerimaan, dan keuntungan.

## **Skema Pengembangan Rencana Keuangan Usaha**

### ***Pemasaran***

Usaha lakso ini bukanlah usaha yang benar-benar baru di pasaran. Saat ini sudah ada usaha sejenis yang beredar di pasaran. Oleh karena itu, pengembangan usaha dengan mengemas lakso menjadi siap saji merupakan suatu bentuk usaha yang berbeda dengan usaha sejenis di pasaran.

Dari hasil pengamatan didapatkan bahwa masyarakat di lingkungan sekitar sangat gemar mengonsumsi makanan khas kota Palembang ini. Kota Palembang juga terkenal dengan pusat wisata kuliner. Hal ini akan mendorong berkembangnya usaha kuliner terutama usaha makanan khas daerah, yaitu lakso siap saji yang beraneka rasa.

Lakso Sriwijaya memiliki citra rasa yang enak, disukai masyarakat, dan bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Target pasar adalah semua kalangan masyarakat baik anak-anak maupun orang dewasa. Untuk merealisasikannya, ditentukan tempat operasional yang strategis sehingga dapat dilalui dan diakses oleh semua orang.

Tempat untuk memasarkan lakso siap saji ini rencananya di kawasan Bukit Besar, Palembang tepatnya di Jalan Sriwijaya Negara. Lokasi tersebut merupakan tempat yang sangat strategis, yaitu terletak persis di depan Universitas Sriwijaya. Di sekitarnya terdapat banyak tempat kos mahasiswa serta penduduk sehingga lingkungan cukup ramai. Dengan demikian, dapat dengan mudah dijangkau konsumen serta menguntungkan secara maksimal.

Untuk proses penjualan awal disediakan stok barang yang siap untuk dijual apabila permintaan bertambah. Bila ada pesanan dalam jumlah besar untuk keperluan acara tertentu atau dengan tujuan untuk dijadikan buah tangan, produksi akan ditingkatkan. Metode pemasaran yang selama ini masih terbatas (secara manual) dikembangkan berbasis daring dengan memanfaatkan media sosial Instagram.

Desain kemasan produk yang disiapkan baik tampak depan maupun tampak belakang disajikan pada Gambar 3 dan Gambar 4.



**Gambar 3. Desain pengemasan tampak depan**



**Gambar 4. Desain pengemasan tampak belakang**

### ***Aspek keuangan***

Berbeda dengan rencana keuangan untuk pribadi, rencana keuangan usaha akan membantu untuk mengambil putusan harian dalam menjalankan usaha. Faktor-faktor yang perlu diperhatikan adalah sebagai berikut.

1. *Cash management*. Setiap usaha pasti memiliki siklus bisnis dan terkadang bersifat musiman terutama dalam hal *omzet* penjualan. Pastinya, akan sangat berdampak terhadap arus kas usaha. Tanpa arus kas yang memadai, kelancaran bisnis pasti terhambat, peluang bisa terlewat, dan paling parah saat mulai mengganggu keuangan rumah tangga.
2. Strategi jangka panjang. Umumnya, pemilik usaha yang ikut terjun dalam operasional bisnis akan memfokuskan perhatiannya pada operasional harian. Harga yang harus dibayar karena hanya memikirkan urusan operasional jangka pendek adalah kurang menaruh perhatian terhadap strategi jangka panjang yang dibutuhkan untuk pengembangan usaha. Dengan adanya rencana keuangan bisnis, akan dimiliki panduan atau cetak biru untuk usaha.
3. Prioritas pengeluaran. Seperti halnya keuangan rumah tangga, dalam usaha kecil-menengah, menjaga sumber daya finansial jauh lebih penting. Hal ini karena akses usaha terhadap dana segar terbatas sehingga rencana keuangan bisnis akan membantu untuk membuat usaha lebih efisien dan produktif.
4. Penentuan target. Memiliki usaha tentu harus menguntungkan dan memiliki arus kas yang sehat. Mengonstruksi rencana keuangan bisnis akan membantu untuk menetapkan target yang ingin dicapai dan bagaimana cara mencapainya.

5. Evaluasi hasil. Diawali dengan mempunyai rencana, kemudian sudah mengimplementasikan, maka tugas selanjutnya adalah mengevaluasi hasil dan kemajuan yang telah diperoleh. Tanpa rencana keuangan bisnis, akan sulit untuk membandingkan rencana dengan hasil aktual, dan pada akhirnya menentukan strategi apa yang berjalan dengan baik.

Rincian biaya yang dibutuhkan untuk pembuatan lakso disajikan pada Tabel 3.

**Tabel 3**  
**Biaya pembuatan lakso**

<b>1. Bahan Habis Pakai</b>				
<b>Material</b>	<b>Satuan Pemakaian</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Harga Satuan (Rp)</b>	<b>Total Harga (Rp)</b>
Tepung Beras	Kg	4	20.000	80.000
Tepung Tapioka	Kg	2	20.000	40.000
Garam	Pack	2	5.000	10.000
Santan Bubuk	Pack	10	3.500	35.000
Gula Pasir	Kg	2	20.000	40.000
Merica Bubuk	Pack	2	10.000	20.000
Rempah-rempah bubuk	Pack	3	10.000	30.000
Bumbu Pelengkap	Pack	2	5.000	10.000
Bubuk Cabe	Pack	2	10.000	20.000
Abon Sapi	Pack	2	20.000	40.000
Bawang Goreng	Pack	2	10.000	20.000
Kantong Plastik	Bungkus	120	100	12.000
Cup Plastik	Bungkus	1	50.000	50.000
Garpu Plastik	Lusin	2	15.000	30.000
Total				437.000
Pelaksanaan (12 bulan)				5.244.000
<b>2. Peralatan Penunjang</b>				
<b>Material</b>	<b>Satuan Pemakaian</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Harga Satuan (Rp)</b>	<b>Total Harga (Rp)</b>
Mesin Mi	Unit	1	1.500.000	1.500.000
Mesin Vacuum	Unit	1	600.000	600.000
Panci Besar	Buah	2	150.000	300.000
Penggorengan	Buah	2	150.000	300.000
Baskom Plastik	Buah	4	50.000	200.000
Box Container	Buah	2	150.000	300.000
Kompur Gas	Buah	1	200.000	200.000
Gas LPG	Tabung	12	100.000	1.200.000
Sendok Sayur	Buah	4	50.000	200.000
Sutil & sejenisnya	Buah	4	25.000	100.000
Pisau Dapur	Set	4	25.000	100.000
Lap Dapur	Set	4	25.000	100.000
Timbangan	Buah	1	150.000	150.000
Boot Knock Down	Unit	1	750.000	750.000
Banner (Media Promosi)	Buah	2	250.000	500.000
Total				6.500.000

### 3. Lain-Lain

Material	Satuan Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Total Harga (Rp)
Bensin (transportasi pembelian)	liter	5	9.000	45.000
Bensin (transportasi pemasaran)	liter	5	9.000	45.000
Total				90.000
Pelaksanaan (12 bulan)				1.080.000
Total Keseluruhan (dalam setahun)				12.824.000

#### **Analisis aspek keuangan**

Analisis biaya volume laba (CVP) merupakan suatu alat yang sangat berguna untuk perencanaan laba dan pengambilan putusan. *Cost volume profit* menekankan keterkaitan antara biaya, kuantitas yang terjual, dan harga, maka semua informasi keuangan perusahaan terkandung di dalamnya. Analisis *cost volume profit* menekankan hubungan antara biaya, volume (kuantitas penjualan), dan harga jual. Analisis *cost volume profit* juga merupakan alat yang berguna untuk mengidentifikasi permasalahan yang berhubungan dengan perencanaan penjualan dan membantu perusahaan dalam memecahkan masalah tersebut (<https://www.finansialku.com/akuntansi-manajemen-yang-harus-dikuasai-oleh-calon-pengusaha-sukses-seperti-anda/>).

#### **Harga**

Penetapan harga lakso per porsi adalah Rp8.000,00.

Menu	Harga per porsi
Lakso Sriwijaya	Rp8.000,00

#### **Pendapatan dan keuntungan**

Analisis *cost volume profit* sangat membutuhkan penentuan titik impas (*break even point*). Selain itu, titik impas sangat bermanfaat bagi perusahaan untuk melakukan berbagai analisis. Apabila perusahaan ingin mengetahui dampak yang akan terjadi terhadap pendapatan, biaya, dan laba sebagai akibat dari perubahan volume penjualan, manajemen perusahaan perlu mengetahui titik impas dalam unit penjualan. Untuk menemukan titik impas dalam penjualan, manajemen harus berfokus pada perhitungan laba operasi (*operating income*). Langkah selanjutnya adalah menentukan jumlah unit yang seharusnya dijual untuk mendapatkan laba yang ditargetkan (*targeted profit*). (<https://www.finansialku.com/akuntansi-manajemen-yang-harus-dikuasai-oleh-calon-pengusaha-sukses-seperti-anda/>).

Apabila perusahaan beroperasi lima kali dalam seminggu dan memproduksi sebanyak 20 cup lakso untuk satu kali produksi, dalam satu bulan dapat dihasilkan produk lakso siap saji sebanyak 400 *cup* (5 hari x 20 cup x 4 minggu).

Kalkulasi pendapatan sebagai berikut:

Pendapatan per bulan	= 400 x Rp8.000,00
	= Rp3.200.000,00
Pendapatan per tahun	= Rp3.200.000,00 x 12 bulan
	= Rp38.400.000,00

Keuntungan yang diperoleh dalam satu tahun pertama:

$$\begin{aligned}\text{Keuntungan} &= \text{pendapatan} - \text{biaya produksi} \\ &= \text{Rp}38.400.000,00 - \text{Rp}12.824.000,00 \\ &= \text{Rp}25.576.000,00\end{aligned}$$

### ***Break even point (BEP)***

BEP atau titik impas atau titik pulang pokok dihitung untuk mengetahui pada harga dan unit berapa penjualan produk tidak merugikan dan tidak menguntungkan perusahaan. Berikut ini kalkulasi perhitungan BEP:

$$\begin{aligned}\text{BEP Harga} &= \text{total biaya produksi/unit produksi} \\ &= \text{Rp}12.824.000,00 / (400 \times 12) \\ &= \text{Rp}12.824.000,00 / 4.800 \\ &= \text{Rp}2.671,667,00 = \text{Rp}2.672,00\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{BEP Unit} &= \text{total biaya produksi/harga jual} \\ &= \text{Rp}12.824.000,00 / \text{Rp}8.000,00 \\ &= \text{Rp}1.603,00\end{aligned}$$

Berdasarkan hasil kalkulasi di atas dapat disimpulkan bahwa Lakso Sriwijaya tidak akan rugi dan tidak juga untung pada saat menjual produk dengan harga Rp2.672,00 dan sebanyak 1.603 *cup*.

### ***Operasi***

Proses produksi lakso kering ini dimulai dengan pembelian bahan baku, yaitu tepung beras, tepung tapioka, santan, dan rempah-rempah. Untuk proses penjualan awal disediakan stok barang yang siap untuk dijual sebanyak sepuluh buah. Apabila permintaan bertambah atau ada pesanan dalam jumlah besar untuk keperluan acara tertentu atau dengan tujuan untuk dijadikan sebagai buah tangan, produksi ditingkatkan.

Proses produksi disajikan pada Gambar 5. Peralatan produksi yang digunakan antara lain mesin pembuatan lakso (Gambar 6) dan mesin *vacuum* sebagai alat pengemasan lakso siap saji (Gambar 7).



**Gambar 5. Proses produksi lakso**



**Gambar 6. Mesin pembuatan lakso**



**Gambar 7. Mesin *vacuum* (pengemasan)**

### **Rancangan Evaluasi**

Dalam luaran yang diinginkan, diharapkan produk yang ditawarkan dapat diterima oleh masyarakat luas dan menjadi produk unggulan, di samping tujuan usaha tercapai, yaitu mendapatkan laba maksimal serta mewujudkan masyarakat Indonesia bergizi dengan mengonsumsi makanan khas yang bebas dari bahan pengawet seperti MSG. Selain itu, perlu diubah orientasi masyarakat yang menganggap bahwa lakso merupakan makanan yang tidak dapat dijadikan buah tangan dari kota Palembang.

Indikator tingkat keberhasilan kegiatan ini adalah didapatkan suatu rancangan program pendampingan pengembangan usaha (inovasi lakso siap saji) serta pemahaman di bidang akuntansi manajemen, yaitu penyusunan rencana keuangan usaha. Akuntansi manajemen merupakan cabang akuntansi yang bertujuan umum sebagai panduan dalam pengelolaan keuangan usaha. Yang tak kalah penting, mitra juga dimotivasi untuk menumbuhkan kepedulian dalam penerapan dan pelaporan informasi akuntansi manajemen. Kemudian, mitra diminta untuk menyusun pengembangan rencana keuangan usaha. Kemampuan tersebut diperlukan agar mitra memahami dan menguasai teknis penerapan dan penyusunan rencana keuangan usaha. Hal ini menguatkan bahwa menerapkan dan menyajikan informasi akuntansi keuangan merupakan salah satu syarat mendukung daya saing dan memperlancar aktivitas manajemen usaha.

Pada akhir kegiatan, produk luaran berupa lakso kering khas kota Palembang sudah siap untuk didistribusikan dan dijual ke wilayah sekitar Palembang atau ke seluruh provinsi di Indonesia. Dengan demikian, diharapkan produk lakso kering khas kota

Palembang ini dapat dikenal dan dinikmati oleh seluruh masyarakat Indonesia sehingga dampaknya juga dapat mengembangkan budaya kewirausahaan di kalangan warga.

Usaha lakso ini mempunyai beberapa keunggulan antara lain sebagai berikut:

1. terhindar dari bahan pengawet makanan yang berbahaya, seperti MSG, sehingga aman untuk dikonsumsi bagi semua usia;
2. variasi rasa yang berbeda dari produk sejenis di pasaran, yaitu rasa original, rasa pedas, dan rasa abon;
3. harga yang ditawarkan terjangkau;
4. kemasan yang unik;
5. proses produksi yang higienis.

## **SIMPULAN DAN SARAN**

Berdasarkan hasil survei di lapangan dan hasil kegiatan pengabdian yang telah dilaksanakan, dapat disimpulkan bahwa mitra termotivasi untuk mengembangkan usahanya menjadi lakso siap saji dengan memiliki aneka rasa.

Mitra kegiatan pengabdian ini juga mendapatkan pemahaman dan pendampingan dalam penyusunan pengembangan rencana usaha. Kegiatan dimulai dari penjelasan mengenai teori rencana keuangan usaha sampai pendampingan teknis penyusunan rencana keuangan usaha. Kegiatan pengabdian ini menghasilkan peningkatan profesionalisme dan eksploitasi yang lebih jauh dalam hal manajemen. Manajemen yang mengikuti pelatihan ini cenderung lebih memahami pengembangan rencana keuangan usaha.

Untuk mendapatkan hasil yang lebih optimal, beberapa hal yang perlu diperhatikan bahwa pelatihan dan pendampingan dalam pengembangan usaha serta pengembangan rencana keuangan usaha sebaiknya dilaksanakan secara berkesinambungan dan rutin. Selanjutnya, kegiatan serupa (pelatihan dan pendampingan) dapat melibatkan lebih banyak industri kecil (usaha kuliner khas kota Palembang) agar lebih merata dan mendapatkan hasil yang menyeluruh.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Kami berterima kasih kepada semua pihak yang membantu dan berpartisipasi dalam kegiatan, dari persiapan proposal, pelaksanaan, penyelesaian pelaporan kegiatan, hingga tersusun artikel pengabdian ini, terutama kepada direktur dan jajaran pimpinan, serta staf Politeknik Negeri Sriwijaya; pimpinan dan staf *N Noodle*, Palembang; pemilik dan karyawan Lakso Sriwijaya, serta mahasiswi (Putri Haryani, Selviana Chalifah, dan Sri Intan Mulyani) yang telah banyak membantu.

## **DAFTAR REFERENSI**

- Anonim. Isi Kandungan gizi rempah-rempah – Komposisi nutrisi bahan makan. <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-rempah-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html>. Diakses 26 Februari 2017.
- Anonim. Isi kandungan gizi sagu – Komposisi nutrisi Bahan Makan. <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-sagu-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html>. Diakses 26 Februari 2017.
- Anonim. Isi kandungan gizi tepung beras – Komposisi nutrisi bahan makan. <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-tepungberas-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html>. Diakses 26 Februari 2017.

- Anonim. Konsumsi mi instan masyarakat Indonesia mencenggangkan. <https://indonesiana.tempo.co/read/29922/2015/01/22/kadirsst/konsumsi-mi-instan-masyarakat-indonesia-mencenggangkan>. Diakses 24 Februari 2017.
- Anonim. Akuntansi-manajemen yang harus dikuasai oleh calon pengusaha sukses seperti Anda. <https://www.finansialku.com/akuntansi-manajemen-yang-harus-dikuasai-oleh-calon-pengusaha-sukses-seperti-anda/>. Diakses 12 Oktober 2017.
- Martini, R. & Periansya, M.T. (2017). Pengembangan Rencana Usaha Lakso Sriwijaya. Laporan Pengabdian Kepada Masyarakat. Palembang: Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Rudianto. (2012). *Pengantar akuntansi: Konsep & teknik penyusunan laporan keuangan*. Jakarta: Erlangga.
- Rudianto. (2013). *Akuntansi manajemen: Informasi untuk pengambilan keputusan strategis*. Jakarta: Erlangga.
- Soemarso, S.R. (2004). *Pengantar akuntansi*. Jakarta: Salemba Empat.