

Upaya Mewujudkan Bisnis Rumahan yang Berkelanjutan melalui Praktik Produksi dan Pencatatan yang Efisien

Sabrina Ratu Salsabila, Rachmad Sukma Putranto

Fakultas Ekonomi, STIE Mahardika

sabrina91205@gmail.com rachmad.sukma@stiemahardika.ac.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji kontribusi praktik produksi yang efisien dan sistem pencatatan keuangan harian terhadap keberlanjutan bisnis rumahan dalam konteks usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Dengan menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dan metode studi kasus, penelitian ini dilakukan di Dapur Snack Ratu—sebuah UMKM kuliner berbasis rumah tangga di Sidoarjo, Jawa Timur. Teknik pengumpulan data mencakup observasi partisipatif, wawancara tidak terstruktur, dan dokumentasi, yang secara komprehensif merekam dinamika operasional harian usaha. Temuan penelitian mengungkapkan bahwa implementasi strategi produksi berbasis sistem batch, pengelolaan bahan baku dengan prinsip First In First Out (FIFO), serta pencatatan transaksi secara konsisten melalui media manual dan digital, mampu meningkatkan efisiensi operasional dan ketahanan finansial usaha. Selain itu, integrasi media sosial sebagai alat pemasaran serta kemampuan adaptif terhadap tantangan eksternal turut memperkuat daya saing dan keberlanjutan usaha. Hasil studi ini menekankan pentingnya penerapan prinsip-prinsip manajerial sederhana namun sistematis sebagai fondasi strategis dalam membangun UMKM yang resilien, adaptif, dan berorientasi jangka panjang di tengah dinamika pasar yang kompetitif.

Kata kunci: Bisnis Rumahan, Keberlanjutan, Efisiensi Produksi, Pencatatan Keuangan, Usaha Kecil dan Menengah

1. Latar Belakang

Menurut (Iskandar, Y., Ardhiyansyah, A., & Pahrial, R. (2024)) modal intelektual, inovasi sosial, dan bricolage sosial berperan signifikan dalam meningkatkan keberlanjutan bisnis UMKM di Indonesia. Bisnis rumahan menjadi alternatif utama warga untuk mendapatkan penghasilan saat ekonomi berlangsung dalam ketidakpastian selama beberapa tahun terakhir. Bisnis rumahan memperoleh keunggulan dari fleksibilitas jadwal serta penggunaan modal minimal dan pemanfaatan rumah tanpa keperluan tempat usaha. Ketidakmampuan untuk mengelola bisnis rumahan dengan efisien dalam aktivitas produksi dan pencatatan keuangan membuat banyak bisnis rumahan mengalami kegagalan jangka pendek.

Sebuah usaha akan terus bertahan jika mampu melakukan dua hal penting dengan baik yaitu produksi efisien dan pencatatan kedisiplinan. Produksi yang berlebihan memunculkan pemborosan baik dalam bahan baku maupun penggunaan tenaga kerja dan pencatatan keuangan yang berantakan membuat pemilik usaha kesulitan memantau kondisi keuangannya.

Tulisan ini didasarkan pada pengalaman penulis ketika magang di Dapur Snack Ratu yang merupakan UMKM bidang makanan ringan. Dalam lapangan pengalaman penulis menunjukkan bahwa strategi sederhana dalam produksi dan pencatatan keuangan mendukung kelangsungan usaha jangka panjang. Tulisan ini ingin menawarkan pandangan praktis kepada pelaku usaha rumahan supaya mereka dapat mempertahankan keberlanjutan bisnisnya.

Namun, masih terdapat banyak pelaku usaha rumahan yang belum memahami pentingnya penerapan prinsip manajemen yang sederhana namun efektif dalam kegiatan sehari-hari. Salah satu tantangan penting yang dihadapi adalah kekacauan dalam proses produksi dan lemahnya sistem pencatatan keuangan, yang pada akhirnya mengganggu kestabilan usaha. Masalah ini semakin buruk karena kurangnya pelatihan dan akses terhadap informasi yang bermanfaat dan sesuai dengan keadaan nyata UMKM di lapangan.

Dalam hal ini, pengalaman langsung penulis selama magang di Dapur Snack Ratu memberikan sumbangan yang signifikan untuk mengatasi isu tersebut. Dapur Snack Ratu, yang mewakili usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) kuliner rumahan, menunjukkan bahwa melalui pengelolaan yang teratur dan terencana, usaha kecil mampu bertahan dan bahkan tumbuh secara berkelanjutan. Strategi seperti penjadwalan produksi yang

efektif, pengelolaan bahan baku dengan metode FIFO, serta pencatatan transaksi harian yang rutin, merupakan dasar yang kokoh dalam membangun ketahanan bisnis terhadap perubahan pasar dan keterbatasan sumber daya.

Sehingga, penelitian ini sangat penting untuk memberikan pemahaman yang jelas tentang penerapan prinsip efisiensi produksi dan pencatatan keuangan yang sistematis dalam bisnis rumahan. Selain itu, penelitian ini juga dapat menjadi pedoman praktis bagi pelaku UMKM lainnya dalam mengembangkan keberlanjutan usaha mereka.

Di samping itu, perubahan cepat dalam pasar dan meningkatnya persaingan memaksa pelaku usaha rumahan untuk menjadi lebih fleksibel dan kreatif. Dalam keadaan ini, fungsi teknologi digital dan kapasitas untuk mengelola informasi dengan tepat menjadi elemen kunci dalam menjaga kelangsungan usaha. Data yang tepat dan pencatatan yang rapi tidak hanya penting untuk mengawasi arus kas, tetapi juga merupakan landasan dalam menentukan keputusan strategis, seperti waktu yang tepat untuk menambah stok, menjalankan promosi, atau bahkan memperluas usaha.

Lebih lanjut, penerapan praktik efisiensi dalam produksi serta pengelolaan keuangan yang teratur juga sejalan dengan prinsip bisnis yang berkelanjutan, yang tidak hanya berfokus pada keuntungan jangka pendek tetapi juga memperhatikan keberlangsungan usaha dalam jangka panjang. Penelitian yang telah dilakukan sebelumnya juga menunjukkan bahwa UMKM yang mengadopsi manajemen berdasarkan data dan efisiensi operasional cenderung memiliki keunggulan kompetitif yang lebih baik di pasar lokal maupun digital.

2. Metode Penelitian

2.1. Jenis dan Pendekatan Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Pendekatan ini bertujuan untuk menggambarkan secara mendalam praktik produksi dan pencatatan keuangan harian yang diterapkan pada usaha rumahan. Studi dilakukan pada UMKM kuliner bernama Dapur Snack Ratu, yang dipilih karena mewakili karakteristik bisnis rumahan skala mikro yang dikelola secara langsung oleh pemilik usaha.

2.2. Lokasi dan Subjek Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di wilayah Sidoarjo, Jawa Timur, dengan objek utama Dapur Snack Ratu. Subjek penelitian adalah pemilik usaha, yang berperan langsung dalam proses produksi, pengelolaan bahan baku, serta pencatatan keuangan. Pemilihan subjek dilakukan secara purposive, yaitu berdasarkan kesesuaian karakteristik dengan fokus penelitian.

2.3. Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan melalui observasi partisipatif, wawancara tidak terstruktur, dan dokumentasi. Observasi dilakukan secara langsung oleh peneliti selama program magang, dengan terlibat dalam proses produksi makanan ringan serta pencatatan keuangan harian. Melalui observasi ini, peneliti memperoleh pemahaman menyeluruh mengenai alur kerja usaha secara nyata. Wawancara dilakukan secara tidak terstruktur kepada pemilik usaha untuk menggali informasi terkait kebiasaan operasional, strategi produksi, dan pengambilan keputusan keuangan. Selain itu, dokumentasi juga digunakan sebagai teknik pelengkap, berupa pencatatan harian, struk transaksi, jadwal produksi, serta foto-foto kegiatan produksi yang relevan untuk mendukung keabsahan data.

2.4. Teknik Analisis Data

Data yang diperoleh dianalisis menggunakan tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Reduksi data dilakukan untuk menyaring informasi penting yang relevan dengan fokus penelitian. Data yang telah direduksi kemudian disusun dalam bentuk naratif dan visual (tabel atau gambar) untuk memudahkan interpretasi. Kesimpulan akhir ditarik berdasarkan pola-pola temuan yang muncul secara konsisten selama proses analisis, yang kemudian digunakan untuk menjawab tujuan dan rumusan masalah dalam penelitian ini.

3. Hasil dan Diskusi

Efisiensi produksi yaitu penjadwalan produksi secara batch, pengukuran bahan baku yang akurat, dan pengaturan area kerja meningkatkan produktivitas. Menurut (Widyianto, A., Hidayat, O. A., Laksistya, R. R., & Nur, R. (2025). Penggunaan mesin penepung yang sesuai standar food grade terbukti mampu meningkatkan kapasitas produksi harian UMKM dari 2 kg menjadi 15 kg per hari, sekaligus meningkatkan efisiensi dan kualitas produk. 1 kg mayo isian risol menghasilkan 150 pcs. Lalu jadwal produksi harian produk yang diprioritaskan berdasarkan durasi pembuatan. Kebab disiapkan malam sebelumnya, maklon dan spageti dibuat pagi harinya. Dan pengelolaan bahan baku yang pembelianya dilakukan berkala dan disesuaikan daya simpan bahan. Metode FIFO diterapkan untuk menghindari bahan rusak/kedaluwarsa. Yang terakhir pencatatan keuangan harian pemasukan dan

pengeluaran dicatat dengan aplikasi sederhana dan Excel. Sebagian besar UMKM masih melakukan pencatatan keuangan secara sederhana dan tidak berdasarkan standar akuntansi karena keterbatasan pemahaman (Syamsul, S. (2024).. Seperti yang dibahas penjualan tanggal 9 Mei 2025 sebesar Rp 278.000. Namun, kebanyakan pelaku UMKM masih menganggap pencatatan keuangan bukanlah kebutuhan utama, sehingga pencatatan seringkali tidak dilakukan dengan benar. (Gusta, R., Faizal, M., & Choirunnisa, C. (2022))

3.1. Efisiensi Dalam Proses Produksi

Ekstra biaya muncul sebagai disebabkan oleh pemanfaatan tenaga kerja secara tidak efisien. Potensi ini berkurang ketika perusahaan menerapkan strategi serta perencanaan produksi yang benar. (Nugrianto, G., Syambas, M., Diky, R., & Demus, N. (2020)) Hal ini sejalan dengan temuan Aji, E. N. (2020). yang menunjukkan bahwa efisiensi input seperti bahan baku dan tenaga kerja sangat menentukan nilai produksi pada industri mikro.

Bisnis rumahan Dapur Snack Ratu mengandalkan efisiensi produksi sebagai faktor utama penentu kelangsungan usaha mereka. Bisnis pemilik sumber daya terbatas harus mengalokasikan waktu dan tenaga mereka agar proses produksi berjalan efisien tanpa menambah pengeluaran biaya. Efisiensi berkaitan erat dengan sumber daya perusahaan dan keluaran produk atau jasa yang dihasilkan oleh perusahaan. Jika perusahaan ingin mencapai efisiensi dalam produksi, perusahaan harus memperhatikan proses perencanaan serta sistem penghitungan sumber daya, terutama pengaturan tenaga kerja serta jam pekerja. (Mintari, N., Asbari, M., & Astuti, N. (2024))

Sepanjang program magang penulis langsung berpartisipasi dalam kegiatan produksi sehari-hari. Penulis memulai seluruh harinya dengan persiapan bahan bagi produk penjualan yang termasuk memasak makaroni dan spaghetti dan memanggang kebab dan menggoreng risol dan pisang dan membuat adonan pisang keju. Proses produksi tersebut menggunakan teknik efisiensi sistem batch pengelolaan bertahap yang menyelesaikan produk satu jenis secara massal sebelum produk lain dimulai. Contoh pembuatan risol menunjukkan bahan isian dipersiapkan kemarin sore dan ditempatkan di freezer agar tetap segar. Metode produksi berlanjut pada hari kedua dengan proses pengemasan kemudian dilanjutkan penggorengan secara sistematis bertahap. Metode kerja tersebut membuktikan keberhasilannya sebagai sistem penghemat waktu dan pengarah jalur kerja cepat. Setiap komposisi komponen harus diukur dengan akurat untuk menghindari pemborosan yang berlebihan. Misalnya, satu kilogram isian mayones, 7,5 telur, dan 30 irisan daging sapi dapat menghasilkan sekitar 150 risoles yang berukuran seragam. Melalui kepatuhan yang seragam, pelaku usaha akan dapat memperoleh estimasi yang akurat tentang perkiraan hasil dan potensi pendapatan dari setiap batch.

Selanjutnya, pengaturan area kerja membantu meningkatkan produktivitas. Di Snack Ratu, dapur diorganisir sesuai dengan alur kerja mulai dari bahan baku, melalui pengolahan, hingga pengemasan. Metode ini mengelola kemacetan karyawan di dalam ruang kerja yang terbatas sambil memperlancar waktu produksi. Selain itu, kegiatan produksi dijadwalkan setiap hari dengan waktu mulai dan selesai yang telah ditentukan. Pola yang diterapkan ini meningkatkan disiplin dalam hari kerja yang dipantau, memudahkan evaluasi hasil harian, dan meminimalkan risiko keterlambatan pengiriman atau stok yang tidak mencukupi.

Dengan cara ini, produksi makanan ringan menjadi lebih teratur, dioptimalkan, dan responsif terhadap permintaan harian tanpa mengambil risiko melebihi atau kekurangan tingkat stok yang merugikan bagi bisnis. Langkah-Langkah Menyusun Jadwal Produksi yang Efisien untuk Usaha Rumahan. Pembuatan jadwal produksi yang teratur merupakan hal yang sangat penting dalam meningkatkan efisiensi serta mengurangi pemborosan waktu dan bahan. Berikut ini adalah langkah-langkah praktis yang dapat diikuti dalam menyusun jadwal produksi harian, khususnya untuk usaha makanan ringan rumahan seperti Dapur Snack Ratu.

A. Identifikasi Produk yang Akan Diproduksi

Produksi memerlukan faktor produksi, termasuk tenaga kerja, sumber daya alam, modal, dan keahlian sebagai modal utama. Produksi memiliki tiga elemen biaya: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. (Satriani, D., & Kusuma, V. V. (2020))

Langkah awal dalam proses produksi adalah menentukan produk-produk yang akan dihasilkan setiap hari. Di Dapur Snack Ratu, produk harian yang ditawarkan meliputi risol, spaghetti, pisang, makaroni, kebab, dan pisang keju. Volume atau jumlah produksi akan disesuaikan dengan target penjualan dan permintaan pasar.

B. Menyusun Estimasi Waktu untuk Setiap Proses Produksi

Kegiatan yang mengarah pada proses produksi membuat sistem yang menciptakan, menciptakan waktu minimum dan cepat. Dua elemen utama adalah kontrol pesanan dan hasil kontrol. Tipe kedua adalah sistem informasi produksi yang mendukung semua kegiatan produksi untuk produksi barang atau layanan (Asmawati, E. et al. (n.d.) 2017)

Setiap produk memiliki proses yang berbeda-beda. Oleh karena itu, penting untuk melakukan estimasi terhadap waktu yang diperlukan untuk setiap tahap produksi. Pertama persiapan Bahan (misalnya, pemotongan

sayuran, penggorengan daging sapi, kedua proses memasak atau menggoreng, lalu pengemasan produk

Contoh estimasi waktu: Makaroni membutuhkan 30 menit untuk proses memasak, 10 menit untuk pengemasan dan Risol membutuhkan 1 jam untuk menyiapkan isian dan membungkus, 10 menit untuk proses menggoreng. Dengan estimasi waktu ini, pelaku usaha dapat menyusun durasi kerja yang realistik dan efisien.

C. Mengatur Urutan Proses Produksi Secara Logis

Pengaturan alur kerja yang baik akan mengurangi pergerakan yang tidak perlu dan mempercepat proses produksi. Pertama memulai dengan produk yang memerlukan waktu persiapan paling lama, seperti kebab, yang terdiri dari pemotongan sayur, penggorengan daging, dan penggulungan. Persiapan untuk produk ini sebaiknya dilakukan pada malam hari dan kemudian disimpan di dalam lemari pendingin. Lalu dilanjutkan dengan produk yang dapat diproduksi secara langsung pada pagi hari, seperti makaroni dan spaghetti. Yang terakhir memanfaatkan waktu sisa untuk produk yang hanya memerlukan proses pemanggangan atau pengemasan, seperti kebab yang telah disiapkan sebelumnya.

D. Penentuan Waktu Kerja dan Pembagian dalam Sesi

Pembagian waktu kerja yang terstruktur akan membantu menjaga konsistensi produksi serta menghindari kelelahan pada para pekerja. Sesi Pagi memusatkan perhatian pada proses penggorengan, pengemasan, pengecekan kualitas, dan pengiriman. Sesi Siang mengalokasikan waktu untuk persiapan bahan dan produksi awal guna keperluan hari esok. Disarankan untuk selalu menyisipkan waktu istirahat agar tenaga kerja tetap dalam kondisi produktif.

E. Pemeriksaan Bahan Baku dan Ketersediaan Stok

Pastikan seluruh bahan baku tersedia sebelum memulai proses produksi. Apabila memungkinkan susunlah jadwal pengadaan barang secara rutin. Kekurangan bahan baku dapat berpotensi menyebabkan keterlambatan dalam proses produksi serta kerugian dalam penjualan.

F. Alokasikan Waktu untuk Pengecekan Kualitas dan Pembersihan

Peralatan produksi seperti penggorengan dan oven wajib diperiksa serta dibersihkan setiap hari setelah proses pengiriman. Selanjutnya, pemeriksaan kualitas produk perlu dilaksanakan sebelum tahap pengemasan

G. Evaluasi dan Penyesuaian Penjadwalan

Perencanaan adalah alat pengukuran untuk perencanaan total. Pada tahap ini, pesanan aktual untuk sumber daya tertentu (lembaga, karyawan, dan perangkat) dialokasikan untuk pertama kalinya, dan pekerjaan disusun ulang di setiap pusat pemrosesan untuk memastikan penggunaan kapasitas yang ada secara optimal tercapai. Dalam jadwal ini, permintaan untuk produk (jenis dan angka) tertentu dalam Rencana Produksi Darimaster (MPS) ditugaskan ke pusat pemrosesan tertentu untuk periode sehari -hari.(Error! Reference source not found.

Dianjurkan untuk melakukan evaluasi secara mingguan atau bulanan guna menilai apakah jadwal yang telah ditetapkan berjalan dengan optimal. Apabila ditemukan hambatan, perlu segera dilakukan penyesuaian. Sebagai contoh, jika proses pembuatan risol memerlukan waktu yang lebih lama, maka waktu tersebut dapat diperpanjang atau pekerjaan dapat dilakukan lebih awal.

3.2. Pengelolaan Bahan Baku

Pengelolaan bahan baku yang baik memiliki dampak yang signifikan terhadap keberlanjutan dan efisiensi operasional usaha makanan rumahan. Dalam praktiknya, Dapur Snack Ratu menerapkan beberapa strategi penting untuk memastikan ketersediaan stok bahan tanpa menimbulkan pemborosan atau kerugian akibat kerusakan pada bahan-bahan tersebut.

A. Pembelian Bahan Secara Berkala

Pemilik usaha tidak melakukan pembelian bahan setiap hari, melainkan mengadakan pembelian dalam jumlah yang cukup untuk menjamin pasokan selama beberapa hari sekaligus (biasanya 3–4 hari), sesuai dengan jenis bahan yang diperlukan. Bahan-bahan yang memiliki daya simpan lama, seperti tepung, margarin, saus, dan keju, dapat dibeli untuk kebutuhan mingguan. Selain itu, tepung panir biasanya dibeli dalam jumlah besar (sekarung) untuk stok selama 3 bulan, karena pembelian dalam jumlah besar lebih ekonomis. Bahan-bahan segar, seperti sayuran dan telur, dibeli setiap 1-2 hari guna menjaga kesegaran produk.

Dengan pendekatan ini, biaya transportasi serta waktu yang dihabiskan untuk berbelanja dapat dioptimalkan. Risiko bahan terbuang berdasarkan akibat kedaluwarsa pun dapat diminimalkan, dan pemilik usaha dapat memanfaatkan harga grosir atau diskon ketika melakukan pembelian dalam jumlah yang moderat.

B. Penyimpanan yang Efisien

Setelah proses pembelian, bahan-bahan harus disimpan sesuai dengan karakteristik masing-masing. Sayuran dan daging harus disimpan di dalam lemari pendingin atau freezer. Bahan kering harus disimpan dalam wadah yang tertutup rapat untuk menjaga kebersihan dan ketahanannya. Khusus untuk isian risol, seperti daging sapi dan mayones, umumnya disiapkan pada sore hari sebelumnya dan langsung dimasukkan ke dalam freezer agar terhindar dari kebusukan atau kerusakan.

C. Pencatatan Bahan Baku dan Biaya Harian

Saat ini, semua kegiatan produksi dilakukan sesuai dengan pesanan pemilik, mulai dari penyimpanan pesanan, biaya bahan baku, perencanaan produksi, implementasi produksi, keuangan dan akuntansi. Proses manajemen (keuangan dan akuntansi) tidak dilakukan dengan benar untuk, sehingga pemilik tidak dapat menghitung keuntungan dari proses produksi atau kerugian. (Asmawati, E. et al. (n.d.) 2017) Setiap kali bahan dibeli, pemilik usaha segera mencatatnya dalam aplikasi di ponsel dan dalam lembar kerja Excel. Pencatatan tersebut mencakup:

1. Jenis bahan
2. Jumlah pembelian
3. Harga per unit
4. Total biaya

Lampiran 1. Pencatatan Bahan Baku dan Biaya Harian Dapur Snack Ratu

01-Mei-2025 -> 31-Mei-2025		
Tanggal	Pendapatan	Pengeluaran
tahu		30.000
Jum, 09 Mei 2025 05:46.PM		
mayo 23		71.000
minyak 33		
sayur 15		
Kam, 08 Mei 2025 05:41.PM		
keju 13		74.000
pisang 25		
meses 25		
sayur 11		
Rab, 07 Mei 2025 12:35.PM		
pisang 25		80.000
bumbu 47		
Sel, 06 Mei 2025 05:32.PM		
mayo		55.000
sayor		
terigu		
Sen, 05 Mei 2025 06:51.PM		
beef		95.000
Sen, 05 Mei 2025 06:51.PM		
		210.000
Sab, 03 Mei 2025 03:42.PM		
	Pendapatan	Pengeluaran

Gambar ini memperlihatkan pencatatan transaksi harian yang dimulai dari pembelian bahan. Pencatatan tersebut dilakukan secara sistematis guna memantau arus kas harian dengan akurasi yang tinggi. Dengan catatan harian ini, pemilik dapat melakukan pelacakan pengeluaran secara teratur dan efisien yang dapat diakses di mana saja. Memperoleh pemahaman tentang pola kebutuhan mingguan serta menyesuaikan stok yang diperlukan.

Menghindari terjadinya pembelian berlebih atau berulang. Menghasilkan prediksi pengeluaran untuk minggu mendatang dengan tingkat akurasi yang lebih tinggi.

D. Penyesuaian Berdasarkan Penjualan

Setiap minggu, pemilik melakukan evaluasi terhadap bahan-bahan yang cepat habis dan yang masih tersedia. Sebagai contoh, apabila permintaan terhadap risol meningkat dalam beberapa hari terakhir, maka akan ada penambahan pembelian bahan seperti telur, mayones, dan kulit lumpia untuk minggu berikutnya.

Sebaliknya, apabila terdapat bahan yang tidak banyak digunakan, stoknya akan dikurangi guna menghindari pemborosan.

E. Penggunaan Sistem FIFO (First In First Out)

Untuk mencegah terjadinya bahan kadaluarsa, Dapur Snack Ratu menerapkan prinsip FIFO. Bahan yang masuk terlebih dahulu harus digunakan terlebih dahulu. Lalu bahan yang lebih lama selalu disimpan di bagian depan, sedangkan stok baru diletakkan di belakang. Praktik ini sederhana, tetapi sangat efektif untuk menghindari kerugian akibat kerusakan atau kedaluwarsa bahan. Silakan diperiksa untuk kesesuaian, serta saya akan menyiapkan tabelnya nantinya.

3.3. Pencatatan Keuangan Harian Yang Teratur

Pencatatan keuangan merupakan aspek krusial dari keberlangsungan bisnis rumahan. Tanpa pencatatan yang jelas, pemilik usaha akan mengalami kesulitan dalam menentukan apakah bisnisnya sedang memperoleh keuntungan, mengalami kerugian, atau hanya sekadar mencapai titik impas. Ini konsisten dengan hasil Yuanita, I., Trinanto, N., & Sumiarti, E. (2025), yang menunjukkan bahwa pelatihan catatan keuangan yang berbasis di Microsoft Excel KSME membantu menyiapkan laporan keuangan sesuai dengan Standar Akuntansi Keuangan (SAK) termasuk majalah umum, keuntungan dan kerugian, dan keseimbangan. Sistem ini masih sederhana, tetapi efektif untuk memprediksi keuntungan atau penjualan bisnis dan meningkatkan keberlanjutan bisnis. Digitalisasi laporan keuangan dapat membantu UMKM dalam pengelolaan keuangan yang lebih mudah, cepat, dan akurat, sehingga dapat membantu UMKM untuk mengambil keputusan bisnis yang lebih tepat. Hakim, A. R., & Iswahyudi, S. N. M. (2024) Di Dapur Snack Ratu, pencatatan keuangan dilakukan secara harian menggunakan sistem yang sederhana namun konsisten.

A. Pencatatan Pendapatan (Uang Masuk)

Setelah setiap transaksi penjualan, seluruh pemasukan pada hari tersebut segera dicatat. Pendapatan ini bersumber dari penjualan langsung di lokasi usaha, pesanan dari pelanggan tetap (teman, tetangga, karyawan kantor), titipan ke koprasi sekolah, dan pesanan mendadak melalui WhatsApp. Sebagai contoh, pada tanggal 9 Mei 2025, total penjualan yang dititipkan disekolah YPM 2 SUKODONO mencapai Rp 278.000,- dengan rincian sebagai berikut:

1. Spaghetti 8 pcs x Rp 3.000,- = Rp 24.000,-
 2. Maklор 12 pcs x Rp 2.000,- = Rp 24.000,-
 3. Kebab 30 pcs x Rp 3.000,- = Rp 90.000,-
 4. Pisang Keju 14 pcs x Rp 3.000,- = Rp 42.000,-
 5. Risol Sosis 10 pcs x Rp 2.000,- = Rp 20.000,-
 6. Piscok 12 pcs x Rp 2.000,- = Rp 24.000,-
 7. Risol Mayo 24 pcs x Rp 1.000,- = Rp 24.000,-
 8. Nugget Stik 10 pcs x Rp 3.000,- = Rp 30.000,-
- Total penjualan Rp 278.000,-

Pencatatan ini dapat dilakukan menggunakan buku tulis, aplikasi catatan, atau dapat juga menggunakan aplikasi Kasir Pintar seperti pada contoh berikut, yang secara langsung menghasilkan bukti transaksi dalam bentuk digital

Lampiran2.Struk Penjualan Harian (9 Mei 2025)



Struk dari aplikasi Kasir Pintar yang menampilkan rincian penjualan produk Dapur Snack Ratu.

B. Pencatatan Pengeluaran (Uang Keluar)

Pengeluaran harian dicatat secara langsung setelah melakukan pembelian bahan atau membayar biaya operasional. Pengeluaran tersebut dapat dikategorikan sebagai berikut:

1. Bahan Baku Utama

- Telur – Tepung – Margarin - Minyak goreng – Sayuran - Kulit lumpia

2. Bahan Tambahan

- Plastik kemasan - Stiker label - Karet gelang

3. Biaya Operasional

- Gas LPG - Ongkos bensin - Biaya listrik

Contoh Pengeluaran Harian

- Telur 2 kg @ Rp 25.000 = Rp 50.000 - Margarin 1 kg = Rp 25.000 - Plastik dan karet = Rp 8.000 Total Pengeluaran Rp 89.000

Segala kegiatan ini dicatat dengan mencantumkan tanggal, jumlah, dan keperluan. Tujuannya adalah agar seluruh pengeluaran dapat dipertanggungjawabkan dan tidak "hilang" atau terlupakan.

C. Penghitungan Keuntungan Bersih

Setiap malam, pemilik usaha melakukan perhitungan selisih antara pemasukan dan pengeluaran. Dalam mengelola usaha Dapur Snack Ratu, penghitungan keuntungan bersih dari setiap produk yang dijual sangatlah penting. Salah satu metode yang digunakan adalah dengan mengurangi total harga jual dari total biaya produksi, yang dikenal dengan istilah HPP (Harga Pokok Produksi). Di bawah ini disajikan contoh perhitungan HPP dan keuntungan bersih harian dari produk kebab.

Lampiran 3 Perhitungan HPP Kebab

KEBAB				
Nama Bahan Baku	Jumlah (Unit)	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Total Harga (Rp)
KULIT	1	pcs	Rp800	Rp800
BEEF	1	PCS	Rp450	Rp450
MAYONES	1	pcs	Rp94	Rp94
SAUS	1		Rp47	Rp47
SAUS TOMAT	1	DUS	Rp129	Rp129
Listrik & Gas (alokasi)	1		Rp50	Rp50
Tenaga Kerja (alokasi)	1		Rp500	Rp500
OPP			Rp23	Rp23
Total Biaya Produksi				Rp2,092
Jumlah Produksi /hari				35
HPP perhari (Rp)				Rp73,203
HARGA JUAL				Rp3,000
KEUNTUNGAN				Rp908
KEUNTUNGAN/HARI				Rp31,797

Dari gambar di atas, dapat diketahui bahwa total biaya produksi untuk satu buah kebab adalah sebesar Rp 2. 092, sedangkan harga jualnya adalah Rp 3. 000. Dengan demikian, keuntungan per buah kebab yang diperoleh adalah sebesar Rp 908. Apabila produksi dilakukan sebanyak 35 buah kebab per hari, maka total keuntungan bersih yang diperoleh dari penjualan kebab tersebut adalah sebesar Rp 31. 797.

Namun, keuntungan bersih ini tidak serta merta dapat digunakan secara langsung. Umumnya, sebagian dari keuntungan tersebut disisihkan untuk keperluan pembelian bahan baku untuk keesokan hari, Simpanan atau tabungan usaha, Pembayaran utang dagang

D. Media Pencatatan yang Digunakan

Dapur Snack Ratu memanfaatkan beberapa media pencatatan keuangan yang disesuaikan dengan kebutuhan operasional harian.

1. Buku Catatan Keuangan

Digunakan untuk mencatat transaksi secara manual setiap hari, metode ini lebih sesuai bagi individu yang lebih nyaman menggunakan tulisan tangan.

2. Microsoft Excel (di HP atau Laptop)

Menyediakan fasilitas pencatatan yang lebih sistematis dan terorganisir. Selain itu, perangkat ini memungkinkan penggunaan rumus untuk automasi penghitungan.

3. Aplikasi Kasir Pintar dan Buku Kas

Aplikasi ini berfungsi untuk mencatat transaksi penjualan dan pengeluaran secara digital dengan fitur yang mudah digunakan, serta memudahkan dalam pemantauan keuangan secara real-time. Pencatatan dari seluruh media ini akan direkap dan diperiksa ulang setiap minggu untuk memastikan akurasi data antara pendapatan dan pengeluaran.

Manfaat Pencatatan Keuangan Harian

Penerapan pencatatan harian memberikan berbagai keuntungan bagi keberlanjutan usaha rumahan. Menghindari kebocoran uang Seluruh transaksi tercatat dengan jelas, sehingga mencegah kehilangan uang yang tidak terdeteksi. Evaluasi mingguan dapat diketahui produk mana yang menguntungkan dan mana yang perlu dievaluasi ulang. Menentukan strategi penjualan dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan produk yang memiliki tingkat penjualan yang tinggi serta mengurangi yang kurang diminati.

3.4 Perencanaan Jangka Panjang

Data ini memudahkan perencanaan keuangan untuk pelaksanaan pembelian peralatan tambahan atau pengembangan usaha, seperti menabung untuk pembelian freezer baru.

Keterkaitan dengan Konsep Bisnis Berkelanjutan

Dalam mata kuliah Bisnis Berkelanjutan, konsep keberlanjutan usaha mencakup tiga pilar utama, yaitu lingkungan, ekonomi, dan sosial. Meskipun Dapur Snack Ratu beroperasi sebagai usaha rumahan dengan skala mikro, praktik yang dilakukan terutama dalam hal pencatatan keuangan harian sudah mencerminkan penerapan prinsip keberlanjutan ekonomi secara nyata.

1. Menjaga Kesehatan Arus Kas

Dengan mendisiplinkan pencatatan seluruh pendapatan dan pengeluaran harian melalui buku catatan, perangkat Excel, dan aplikasi kasir, pemilik usaha dapat memantau kondisi keuangan secara real-time. Hal ini memungkinkan pemilik untuk mengetahui kapan terjadi surplus dan kapan diperlukan tindakan penghematan. Selain itu, upaya ini juga membantu dalam mengurangi risiko kekurangan modal. Kerja dapat dicegah lebih awal. Arus kas yang sehat merupakan prasyarat utama agar usaha dapat beroperasi tanpa gangguan, terutama di tengah fluktuasi harga bahan baku dan kondisi pasar.

2. Perencanaan Investasi Jangka Panjang

Catatan keuangan yang teratur menjadi dasar untuk menyusun rencana pengembangan usaha secara sistematis. Penting untuk menentukan jumlah dana yang harus disisihkan untuk investasi pada alat-alat yang mendukung efisiensi, seperti freezer hemat listrik atau kompor gas berkomsumsi rendah. Langkah ini juga berkontribusi terhadap keberlanjutan lingkungan, karena penggunaan energi menjadi lebih efisien dan ramah lingkungan.

3. Meningkatkan Ketahanan Usaha terhadap Risiko

Pencatatan yang dilakukan secara rutin memungkinkan pemilik usaha untuk menghitung margin keuntungan dengan akurasi. Disarankan pula untuk menyiapkan dana cadangan atau tabungan darurat dari keuntungan harian. Selain itu, penting untuk membuat simulasi pengeluaran dalam kemungkinan terjadinya kenaikan harga bahan baku atau penurunan penjualan. Hal ini mencerminkan daya tahan usaha yang tinggi (resilience), yang merupakan aspek penting dari keberlanjutan ekonomi jangka panjang.

4. Penggunaan Keuntungan secara Bijak dan Bertanggung Jawab

Dengan adanya pencatatan yang jelas, keuntungan dari usaha dapat dialokasikan untuk kebutuhan pribadi dan operasional. Hal ini mencakup pembayaran kewajiban (cicilan, pendidikan, dan lain-lain) serta tujuan sosial, seperti memberikan potongan harga kepada pelanggan setia atau berbagi makanan dengan tetangga pada hari-hari besar. Tindakan ini menunjukkan bahwa usaha tidak hanya berorientasi pada profit, tetapi juga menjalankan tanggung jawab sosialnya (social sustainability). Selain itu, faktor eksternal seperti regulasi pemerintah dan strategi ramah lingkungan juga penting untuk diperhatikan. Menurut Setyawan, N. A., Utami, H., Nugroho, B. S., Ayuwardi, M., & manto, S. (2022)., orientasi strategis dan dukungan regulasi pemerintah memainkan peran penting dalam mendorong kinerja lingkungan UMKM melalui implementasi Green Supply Chain Management.

5. Optimalisasi Media Sosial dan Strategi Adaptif untuk Mempertahankan Keberlanjutan Usaha Rumahan

Dalam upaya mengembangkan usaha rumahan di era digital, faktor keberlanjutan tidak hanya ditentukan oleh kualitas produk, melainkan juga oleh strategi promosi serta kemampuan untuk menghadapi tantangan operasional. Berdasarkan pengalaman yang diperoleh selama magang di Dapur Snack Ratu, terdapat dua aspek penting yang mendukung kelangsungan usaha tersebut, yaitu pemanfaatan media sosial secara aktif dan penerapan solusi terhadap kendala yang dihadapi di lapangan.

Media Sosial sebagai Sarana Promosi yang Efektif

Media sosial telah menjadi alat yang sangat penting dalam memperluas jangkauan pemasaran bagi usaha kecil. Platform-platform seperti WhatsApp, TikTok, dan Facebook dimanfaatkan secara rutin untuk memperkenalkan produk-produk makanan ringan kepada calon pembeli. Mustopa, A., Lisnawanty, Sa'adah, R., & Dahlia, R. (2024) menyatakan bahwa pelatihan pemanfaatan media sosial terbukti meningkatkan kemampuan UMKM dalam mempromosikan produk mereka secara digital. Dengan strategi yang tepat, media sosial tidak hanya memperluas pasar tetapi juga meningkatkan kepercayaan diri pelaku usaha dan menumbuhkan motivasi untuk terus berkembang.

Beberapa bentuk pemanfaatan media sosial tersebut. 1. Membagikan status di WhatsApp yang menampilkan foto produk, informasi promosi, dan proses produksi guna menarik kepercayaan pelanggan. 2. Menggunakan grup dan siaran di WhatsApp untuk menjangkau konsumen tetap. 3. Mengakses komunitas lokal di Facebook untuk memperluas pasar. 4. Membuat konten video kreatif di TikTok yang menggambarkan aktivitas produksi serta testimoni dari konsumen.

Dengan pendekatan ini, produk tersebut menjadi lebih dikenal, sekaligus menjaga hubungan yang baik dengan pelanggan. Strategi ini telah terbukti efektif dalam meningkatkan jumlah pesanan harian, dan terbukti secara empiris bahwa semakin sering pelaku usaha memasarkan produk mereka melalui media sosial, maka produk mereka akan dikenal oleh lebih banyak orang dan berdampak pada peningkatan volume penjualan. Hakim, A. R., & Iswahyudi, S. N. M. (2024), membangun loyalitas pelanggan, serta tidak memerlukan anggaran promosi yang besar.

Strategi ini tidak hanya meningkatkan visibilitas produk tetapi juga memperkuat hubungan sosial dengan pelanggan. Hal ini mencerminkan pentingnya inklusivitas sosial dan teknologi digital sebagai pilar keberlanjutan UMKM, sebagaimana ditegaskan oleh Riptanti, E. W., Irianto, H., Widiyanti, E., & Prasetyo, A. (2024) bahwa partisipasi komunitas dan digitalisasi merupakan penguatan utama ketahanan usaha mikro dan kecil.

Mengatasi tantangan lapangan dengan solusi adaptif Selama pelaksanaan magang, terdapat berbagai hambatan yang umum dihadapi oleh pelaku usaha rumahan, khususnya dalam sektor kuliner. Tantangan-tantangan tersebut meliputi:

A. Kondisi Cuaca yang Tidak Menentu

Perubahan cuaca, terutama hujan, berdampak negatif terhadap penjualan di lapangan. Langkah Antisipatif: Menyediakan layanan pemesanan melalui pesan instan dan pengantaran langsung kepada pelanggan.

B. Pasokan Bahan Baku yang Tidak Stabil

Keterlambatan pengiriman bahan dari pemasok dapat menghambat proses produksi. Solusi: Menjalin kerja sama dengan lebih dari satu pemasok dan menyimpan stok bahan baku yang penting.

C. Keterbatasan Jumlah Tenaga Kerja

Ketika permintaan meningkat, jumlah tenaga kerja yang tersedia sering kali tidak mencukupi. Solusi: Mengatur jadwal produksi yang sesuai dengan jumlah pesanan serta melibatkan bantuan dari anggota keluarga atau pekerja harian jika diperlukan.

4. Kesimpulan

Penelitian ini menunjukkan bahwa keberlanjutan bisnis rumahan tidak semata-mata ditentukan oleh besarnya modal atau skala usaha, melainkan oleh sejauh mana pelaku usaha mampu mengelola kegiatan produksi dan pencatatan keuangan secara efisien dan konsisten. Melalui studi kasus pada Dapur Snack Ratu, terbukti bahwa strategi produksi berbasis batch, penggunaan metode FIFO dalam pengelolaan bahan baku, serta pencatatan keuangan harian dengan media sederhana dan digital mampu meningkatkan efisiensi operasional, meminimalisasi pemborosan, serta memberikan gambaran arus kas yang lebih akurat. Lebih dari sekadar aktivitas administratif, pencatatan keuangan harian memberikan dampak langsung terhadap pengambilan keputusan strategis, mulai dari perencanaan stok, evaluasi keuntungan produk, hingga alokasi investasi jangka panjang. Dalam konteks ekonomi digital, pemanfaatan media sosial sebagai kanal promosi juga terbukti efektif dalam menjangkau konsumen baru dan memperkuat loyalitas pelanggan dengan biaya yang relatif rendah. Hasil penelitian ini memperkuat asumsi bahwa praktik manajemen sederhana yang berbasis disiplin, data, dan adaptasi terhadap tantangan eksternal, seperti fluktuasi pasar dan kondisi cuaca, merupakan fondasi penting dalam membangun bisnis rumahan yang tangguh dan berkelanjutan. Oleh karena itu, pelaku UMKM sangat disarankan untuk mulai menerapkan prinsip-prinsip efisiensi dan pencatatan sistematis sebagai bagian dari transformasi manajerial, serta memanfaatkan teknologi digital sebagai pendukung utama dalam pengelolaan usaha yang modern dan kompetitif.

Referensi

- Aji, E. N. (2020). Analisis Efisiensi Produksi Industri Mikro Kecil Batik di Kota Pekalongan Tahun 2016. *Indicators : Journal of Economic and Business*, 1(1), 15–21. <https://doi.org/10.47729/indicators.v1i1.47>
- Asmawati, E. et al. (n.d.) 2017. Arif Herlambang_Analisis dan Perancangan Sistem Informasi Produksi_Jurnal Teknika_2017.
- Camelia Verahastuti, F. F. M. dan. (2021). Analisis Pencatatan Dan Penyajian Laporan Keuangan Pada Umkm Berdasarkan Sak Entitas Mikro Kecil Dan Menengah Pada Aisyah Mart. *Dedikasi*, 22(2), 18. <https://doi.org/10.31293/ddk.v22i2.5854>
- Gu stia, R., Faizal, M., & Choirunnisak, C. (2022). Analisis Pemahaman Pencatatan Keuangan bagi Pelaku Usaha Mikro Kecil Usaha Kuliner Mitra Indomaret pada Kecamatan Ilir Timur I kota Palembang. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Perbankan Syariah (JIMPA)*, 2(2), 285–298. <https://doi.org/10.36908/jimpa.v2i2.81>
- Haeruddin, N., Wahida, A., & Maming, R. (2023). Peran Media Sosial dan E-Commerce bagi UMKM dalam Meningkatkan Volume Penjualan. *Jesya*, 6(1), 625–637. <https://doi.org/10.36778/jesya.v6i1.962>
- Hakim, A. R., & Iswahyudi, S. N. M. (2024). *Digitalisasi Pencatatan Keuangan Usaha Kecil Mikro dan Menengah (UMKM) : Perlukah ? Digitalization Of Financial Recording Of Small Micro And Medium Enterprises (MSMEs) : Needed ?* 12(3), 331–337.
- Iskandar, Y., Ardhiyansyah, A., & Pahrial, R. (2024). Key Factors Affecting Business Sustainability of MSMEs in Indonesia: The Role of Intellectual Capital, Social Innovation, and Social Bricolage. *The Eastasouth Management and Business*, 2(02), 166–183. <https://doi.org/10.58812/esmb.v2i02.136>

- Mintari, N., Asbari, M., & Astuti, N. (2024). Implementasi Perencanaan Produksi dan Kapasitas Mesin Guna Meningkatkan Efisiensi Produksi : Systematic Literature Review. 01(02), 35–41.
- Mustopa, A., Lisnawaty, Sa'adah, R., & Dahlia, R. (2024). Optimasi Penggunaan Media Sosial Sebagai Alat Promosi Dalam Konteks Digital Marketing Pada Ukm Borneo Istimewa. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat Jotika*, 3(2), 55–59. <https://doi.org/10.56445/jppmj.v3i2.131>
- Nugrianto, G., Syambas, M., Diky, R., & Demus, N. (2020). Analisis Penerapan Line Balancing untuk Peningkatan Efisiensi pada Proses Produksi Pembuatan Pagar Besi Studi Kasus : CV . Bumen Las Kontraktor. *Bulletin of Applied Industrial Engineering Theory*, 1(2), 46–53.
- Riptanti, E. W., Irianto, H., Widiyanti, E., & Prasetyo, A. (2024). Inclusivity in the sustainability of micro and small enterprises based on digital technology: A case study in central Java, Indonesia. *Journal of Infrastructure, Policy and Development*, 8(9), 8300. <https://doi.org/10.24294/jipd.v8i9.8300>
- Satriani, D., & Kusuma, V. V. (2020). Perhitungan harga pokok produksi dan harga pokok penjualan terhadap laba penjualan. *Jurnal Ilmiah MEA (Manajemen, Ekonomi, Dan Akuntansi)*, 4(2), 438. <https://journal.universitassuryadarma.ac.id/index.php/jtin/article/view/645>
- Setyawan, N. A., Utami, H., Nugroho, B. S., Ayuwardi, M., & manto, S. (2022). Analysis of the Driving Factors of Implementing Green Supply Chain Management in SME's in the City of Semarang. *International Research Journal of Economics and Management Studies*, 1(2), 45–51. <https://doi.org/10.56472/25835238/irjems-v1i2p107>
- Syamsul, S. (2024). Investigasi Pencatatan dan Pelaporan Keuangan UMKM: Apakah Disusun Berdasarkan Standar Akuntansi? *Jurnal Akuntansi Dan Ekonomika*, 14(1), 52–62. <https://doi.org/10.37859/jae.v14i1.5765>
- Widyianto, A., Hidayat, O. A., Laksistya, R. R., & Nur, R. (2025). *Peningkatan Produktivitas dan Efisiensi UMKM Kelorida melalui Penggunaan Mesin Penepung Daun Kelor*. 6(1), 501–509.
- Yuanita, I., Trinanto, N., & Sumiarti, E. (2025). *Peningkatan Keterampilan Pencatatan Keuangan bagi UMKM di Kota Padang , Sumatera Barat , Melalui Pelatihan Berbasis Microsoft Excel*.