



## ENGELOLAAN MODAL KERJA USAHA MIKRO KECIL “KETAN SUSU YUK!”

Oleh : \*Selfiana, \*Rafie Agung Nugroho  
email :

### ABSTRACT

*The purpose of this study was to determine the working capital turnover, cash turnover cycle and sales of “Ketan Susu Yuk.” The research was conducted using descriptive qualitative methods and using interview methods to obtain data regarding working capital requirements used by business operations, namely the cash turnover cycle, projected cash needs, sales and activity ratios. The “Ketan Susu Yuk” business sells a menu of processed sticky rice, processed baked bananas and processed fried tempeh. Other supporting menus are various toppings that will be served according to the customer’s taste and hot brewed tea drinks. The results showed that the most effective use of cash was in processed baked bananas, namely 3 times with a profit margin of 63%. The owner must innovate in increasing sales of the sticky rice menu.*

*Keywords: working capital, cash turnover cycle, projected cash needs.*

### PENDAHULUAN

Usaha Kecil Mikro dan Menengah (UMKM) di Indonesia ditegaskan di pasal 33 ayat 4 UUD 1945. UMKM merupakan bagian dari perekonomian nasional yang mandiri dan memiliki potensi besar untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat (Selfiana et al., 2022).

Menurut Badan Pusat Statistik (BPS) industri makanan dan minuman di Indonesia mengalami peningkatan dari tahun 2020 ke 2021 sebesar 2,54% menjadi Rp775,1triliun. Pengolahan makanan dan minuman merupakan industri yang paling matang di Indonesia. Usaha mikro dan sejumlah kecil perusahaan besar mendominasi pasar (Sari, 2022). Namun walaupun terjadi peningkatan di bidang usaha ini dan tercatat memiliki pertumbuhan yang positif ketika masa pandemi Covid-19, pertumbuhannya cenderung melambat jika dibandingkan dengan masa sebelum pandemi Covid-19 yaitu selalu diatas 7% (Karnadi, 2022).

UMKM Ketan Susu dapat menjadi pilihan bagi masyarakat Indonesia untuk memulai usaha. Modal usaha yang digunakan relatif terjangkau, dan pemilik dapat meraup keuntungan yang signifikan. Saat ini, jajanan ketan susu menjamur di beberapa kota dan dijual di outlet-outlet atau warung di pinggir jalan, bahkan tersedia di penjualan *online*. Jajanan ini dapat

di temui di malam hari. Menu ketan susu bersama teh tubruk atau wedang jahe dan di dampingi menu lainnya akan menjadi daya tarik pembeli.

Memulai usaha ketan susu dapat dilakukan secara mandiri dengan mencoba resep-resep pengolahan ketan susu yang rasanya disukai oleh masyarakat. Namun ada juga penawaran *franchise* yang dilakukan oleh wirausaha ketan susu yang sudah berhasil. Paket *franchise* di tawarkan dengan harga di bawah Rp10.000.000, mulai dari Rp3.500.000. Keuntungan yang diperoleh bisa mencapai 50% dari omsetnya (Wira Usaha, 2016).

Permasalahan yang sering terjadi UMKM adalah masalah keuangan yaitu pencatatan keuangan yang tidak akurat, tidak ada pemisahan rekening usaha dan rekening pribadi, tidak menyisihkan keuntungan, arus kas tidak lancar, tidak ada rencana anggaran, kurang modal untuk pengembangan bisnis, belum memiliki ijin resmi (Sahabat Pegadaian, 2021).

UMKM “Ketan Susu Yuk” merupakan salah satu UMKM yang menjual ketan susu sejak April 2022. Outlet sederhana terletak di depan bengkel motor milik keluarga. Pemilik di ijin untuk menempati area di depan bengkel tanpa di tarik biaya sewa dan listrik. Pemilik usaha hanya fokus pada keuntungan harian dan tidak memiliki pengetahuan keuangan, khususnya perputaran modal kerja.

\* Dosen Sekolah Tinggi Manajemen IMMI

Modal kerja perlu dikelola dengan baik agar usaha “Ketan Susu Yuk” dapat stabil beroperasi dan melakukan penjualan. Meskipun usaha ini termasuk usaha mikro dengan modal awal berkisar kurang dari Rp3.000.000, namun harus dikelola dengan baik agar dapat berkembang dan penjualan semakin meningkat. Salah satu hal yang harus diperhatikan adalah pengelolaan modal kerja. Oleh karena itu tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perputaran modal kerja usaha, siklus perputaran kas dan nilai penjualan “Ketan Susu Yuk” agar pemilik memahami pentingnya manajemen modal kerja untuk kegiatan usahanya dan memiliki rencana meningkatkan penjualan untuk meningkatkan laba.

## TINJAUAN TEORI

### 1. Definisi, Kriteria dan Karakteristik Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM)

Menurut UU No. 20 tahun 2008, usaha mikro merupakan usaha produktif milik perorangan dan/atau badan usaha milik perorangan yang memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp50.000.000 tidak termasuk tanah dan bangunan atau memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp300.000.000. Usaha kecil merupakan usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh perorangan/badan usaha yang bukan anak perusahaan, bukan cabang perusahaan dan memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp50.000.000 – Rp500.000.000 tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha atau memiliki hasil penjualan lebih dari Rp300.000.000 – Rp2.500.000.000. Usaha menengah merupakan usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dengan usaha kecil atau usaha besar yang memenuhi kriteria memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp500.000.000 – Rp10.000.000.000 tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha atau memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp2.500.000.000 – Rp50.000.000.000 (Setyawati, 2017).

Menurut Badan Pusat Statistik, industri mikro memiliki karyawan antara satu sampai empat orang dan industri kecil memiliki tenaga kerja antara lima sampai dengan 19 orang (Badan Pusat Statistik, 2023).

Usaha mikro memiliki karakteristik jenis barang yang dapat berganti sewaktu-waktu, tempat usaha tidak menetap, belum melakukan kegiatan

pengadministrasian keuangan walaupun sederhana, tidak ada pemisahan keuangan keluarga dan usaha, SDM belum memiliki jiwa wirausaha optimal, belum memiliki isin usaha, tingkat pendidikan relatif rendah. Karakteristik usaha kecil adalah jenis komoditi dan tempat usaha umumnya sudah tetap, sudah melakukan kegiatan administrasi keuangan sederhana, sudah melakukan pemisahan keuangan perusahaan dengan keluarga, memiliki neraca usaha, memiliki NPWP, SDM memiliki pengalaman melakukan usaha, memiliki akses perbankan untuk permodalan, belum mampu membuat manajemen usaha dengan baik. Usaha menengah memiliki karakteristik manajemen dan organisasi dengan pembagian tugas yang jelas; melakukan kegiatan manajemen keuangan, menerapkan aturan organisasi perburuan; memiliki legalitas dan akses sumber pendanaan perbankan, memiliki SDM terdidik dan terlatih. Karakteristik usaha besar adalah memiliki kekayaan bersih dari usaha menengah per tahun yang terdiri dari usaha nasional milik negara atau swasta, usaha patungan, usaha asing yang menyelenggarakan kegiatan perekonomian di Indonesia (Sarwono, 2015).

### 2. Pengertian Modal Kerja

Modal kerja merupakan aktiva lancar dikurangi utang lancar. Modal kerja merupakan dana yang tersedia untuk diinvestasikan di aktiva tidak lancar untuk membayar utang tidak lancar (Harahap, 2010). Modal kerja sebagai jumlah keseluruhan aktiva lancar atau kelebihan dari aktiva lancar atas utang lancar (Riyanto, 2013). Modal kerja adalah dana yang dialokasikan untuk keperluan pembiayaan operasional perusahaan yang jangka waktunya pengeluaran dana tersebut maksimal satu tahun (Anwar, 2019).

### 3. Tujuan manajemen modal kerja

Manajemen modal kerja memiliki tujuan sebagai berikut: 1. Untuk memenuhi kebutuhan likuiditas perusahaan; 2. Modal kerja dibutuhkan untuk memenuhi kewajiban perusahaan pada waktunya dan menjadi ukuran keberhasilan manajemen modal kerja; 3. Perusahaan akan memiliki cukup sediaan untuk memenuhi kebutuhan pelanggan; 4. Perusahaan memiliki kesempatan untuk mendapatkan suntikan dana dari kreditor; 5. Memaksimalkan penggunaan aktiva lancar untuk peningkatan laba dan penjualan; 6. Melindungi perusahaan jika terjadi krisis modal kerja karena nilai aktiva lancar menurun (Kasmir, 2011).

#### 4. Perhitungan kebutuhan modal kerja

Konsep *Cash Conversion Cycle* (CCC) digunakan untuk menghitung kebutuhan modal kerja. Konsep ini merupakan siklus atau periode mulai dari perusahaan mengeluarkan kas (uang tunai) hingga kembali menjadi kas. Lamanya CCC berbeda-beda setiap perusahaan. CCC perusahaan dagang dimulai dari pengeluaran kas untuk pembelian barang dagang, penjualan tunai (kas) atau pengeluaran kas (uang tunai) untuk pembelian barang dagangan, dijual secara kredit sehingga menimbulkan piutang, kas yang merupakan penerimaan pembayaran hasil penjualan kredit. CCC perusahaan manufaktur dimulai dari pengeluaran kas (uang tunai) untuk pembelian bahan baku, pengelolaan bahan baku menjadi barang setengah jadi, pengelolaan barang jadi, penjualan secara kredit yang menimbulkan piutang, menjadi kas setelah tertagih. CCC diukur menggunakan satuan waktu, misal satu hari, lima hari dan seterusnya (Anwar, 2019).

#### 5. Efisiensi perputaran modal kerja

Tingkat efisiensi pengelolaan modal kerja diukur berdasarkan periode keterikatan modal kerja pada setiap siklus aktivitas operasi perusahaan. Rasio pengukuran efisiensi pengelolaan modal kerja adalah *working capital turnover* dan *working capital period*. *Working capital turnover* (WCTO) menggambarkan tingkat perputaran modal kerja bersih selama setahun. Semakin cepat rasio perputaran modal kerja per tahun, semakin efisien jumlah modal kerja yang digunakan perusahaan untuk menghasilkan penjualan pada tingkat tertentu. *Working capital period* (WCP) menggambarkan waktu keterikatan modal kerja dalam aktivitas operasional perusahaan selama setahun. Semakin singkat waktu keterikatan modal kerja mengindikasikan semakin efisien siklus konversi kas dalam modal kerja yang meliputi proses pengadaan bahan baku, pembayaran upah langsung, biaya overhead pabrik, proses produksi, proses penyimpanan produk dan proses penagihan piutang dagang hingga kembali menjadi kas (Irfani, 2020).

#### 6. Penelitian terdahulu

Tabel 1  
 Penelitian Terdahulu

No.	Peneliti	Judul Penelitian	Tujuan Penelitian	Metodologi	Hasil Penelitian
1	(Kusmayadi, Suryawati, & Wardani, 2019)	Analisis Modal Kerja UMKM di Kota Mataram.	Menganalisis pengalokasian dana untuk mengidentifikasi masalah pengelolaan modal kerja dan efisiensi UMKM di kota Mataram.	Deskriptif	1. Tahun 2017, delapan dari 13 perusahaan mengalami pertumbuhan modal kerja positif dari tahun 2016; 2. Tahun 2018, lima dari 13 perusahaan memiliki pertumbuhan modal kerja positif, sedangkan dua perusahaan lainnya mengalami penurunan modal kerja; 3. Efektifitas pengelolaan modal kerja UMKM di kota Mataram tahun 2016-2018 belum efektif dan ditunjukkan dari nilai rasio <i>working capital turnover</i> tahun 2016-2018.
2	(Lestari & Raja, 2020)	Analisis Modal Kerja pada UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) dalam Meningkatkan Laba Usaha.	Mengetahui tingkat efektifitas pengelolaan modal kerja serta pengaruh modal kerja terhadap laba usaha pada UMKM Toko Roti Fadilah.	Kuantitatif dengan pendekatan deskriptif.	Modal kerja sangat berpengaruh secara signifikan terhadap laba usaha dan dibuktikan bahwa semakin banyak modal yang digunakan untuk produksi maka semakin tinggi pula hasil produksinya sehingga dapat meningkatkan laba usaha.
3	(Andari, Dewi, & Herawati, 2019)	Analisis pengelolaan dan perputaran modal kerja pada usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) (Studi Kasus Pengerajin Gong Surya Nada di Desa Sawan, Kecamatan Sawan, Kabupaten Buleleng)	Mengetahui: 1. Perhitungan kebutuhan kas rata-rata per produksi gambelan; 2. Pengelolaan dan perputaran modal kerja;	Kuantitatif deskriptif	1. Pengeluaran rata-rata kas untuk masing-masing satu barang gong kebyar Rp124.350.000 dan gong angklung Rp96.347.000; 2. Perputaran kas paling tinggi tahun 2016 sebanyak 3,11 kali. Perputaran piutang dan peputaran persediaan terus mengalami kenaikan; 3. Pengelolaan modal kerja tahun 2016-2018 sangat efisien dengan standar >10%
4	(Graha & Dewi, 2022)	Pengelolaan dan perputaran modal kerja pada UMKM di UD. Widyasih Kecamatan Kubutambahan, Kabupaten Buleleng	Pengelolaan modal kerja sistem “kasbon” pada UD. Widyasih	Kualitatif	1. U.D Widyasih yang lebih banyak menggunakan dana eksternal yang jika dipresentasikan modal internal mencapai 40% dan modal eksternal mencapai 60%; 2. Struktur modal yaitu struktur aktiva, <i>growth opportunity</i> , ukuran perusahaan, profitabilitas dan resiko bisnis mempengaruhi keberlangsungan operasional perusahaan; 3. Sistem “kasbon” dilakukan dengan tujuan meraih pelanggan dengan cara memberikan tempo pembayaran yang ditentukan sebelumnya.
5	(Rina, Gabreil, Valentina, Juaningsih, & Dahliya, 2022)	Penggunaan modal kerja terhadap omzet penjualan pada koperasi serba usaha lestari Kecamatan Cijeruk Kabupaten Bogor Jawa Barat	Untuk mengetahui penggunaan modal kerja terhadap omzet penjualan serba usaha.	Kuantitatif dan menggunakan teknik observasi, dokumentasi dan wawancara.	Penggunaan modal kerja berpengaruh signifikan terhadap omzet penjualan karena modal kerja digunakan secara efektif.

Sumber: *google scholar*

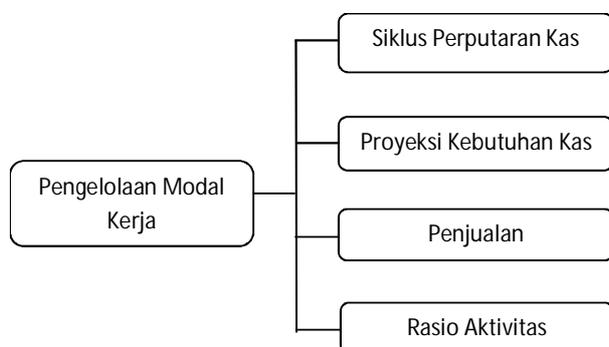
Penelitian pengelolaan modal kerja telah dilakukan pada penelitian terdahulu dengan obyek penelitian adalah UMKM yang memiliki aset lancar yang memiliki persediaan barang dagangan dan memiliki piutang. Struktur modal berasal dari pihak internal dan eksternal. Penelitian pengelolaan modal kerja kali ini adalah penelitian yang dilakukan di usaha mikro yang pekerjanya kurang dari lima orang karena dijalankan sendiri oleh pemilik usaha, dengan modal awal kurang dari Rp3.000.000. Usaha ini dijalankan dengan cara yang tradisional dengan menggunakan teknologi sederhana. Pembelian bahan baku dan penjualan dilakukan secara tunai, tidak memiliki utang dagang, dan belum melakukan kegiatan administrasi keuangan sederhana.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif. Data diperoleh menggunakan metode wawancara dengan pemilik usaha “Ketan Susu Yuk”. Deskripsi dan analisis data dilakukan untuk mengetahui pengelolaan keuangan yang berhubungan dengan modal kerja.

Gambar 1

Kerangka Berpikir Pengelolaan Modal Kerja



## HASIL

### 1. Lokasi dan karyawan

Usaha Ketan Susu Yuk berawal di bulan April 2022. Lokasi penjualan Ketan Susu Yuk ada di depan Pondok Mitra Lestari, Jatirasa, Jatiasih, Kota Bekasi. Usaha ini dijalankan langsung oleh pemilik.

### 2. Sumber modal usaha dan aset

Ide mendirikan usaha ketan susu, ketika pemilik melihat temannya yang sukses berjualan ketan susu secara pesanan di muka tahun 2020. Sumber modal mendirikan usaha “Ketan Susu Yuk” berasal dari modal pribadi pemilik. Pemilik mengumpulkan modal dengan cara bekerja

secara *freelance* selama tiga bulan. Pada bulan ke empat tahun 2022, modal dapat terkumpul. Di awal mulai usaha, pemilik mendapatkan suntikan dana dari rekannya, namun kemudian pemilik mengembalikan dana tersebut karena menginginkan kepemilikan atas usaha tersebut tanpa ada pihak ketiga yang terlibat.

Aset yang dimiliki usaha “Ketan Susu Yuk” adalah satu buah *display*, kompor gas dua tungku, peralatan masak dan makan serta terpal. Tempat usaha di lokasi milik keluarga. Lokasi tersebut siang hari dipergunakan untuk usaha bengkel dan malam harinya untuk usaha “Ketan Susu Yuk”.

Tabel 2  
 Perincian biaya modal awal

No.	Keterangan	Biaya dalam rupiah
1	Biaya pembelian <i>display</i> (lemari pajang)	750.000
2	Biaya pembelian kompor gas dua tungku	250.000
3	Biaya peralatan masak (panci, alat mengukus)	150.000
4	Biaya peralatan makan (piring, sendok garpu, gelas kaca)	150.000
5	Biaya banner	60.000
6	Biaya terpal	80.000
7	Biaya lain-lain	100.000
	<b>Total</b>	<b>1.540.000</b>

Sumber : data diolah

*Display* (lemari pajang) berukuran 1,5m x 1m x 1,6m, terdiri dari dua susun dengan kerangka profil aluminium dan kaca ketebalan 3mm. Bagian atas digunakan untuk meletakkan peralatan makan dan bahan-bahan topping. Sedangkan bagian bahan digunakan untuk meletakkan kompor gas dua tungku dan bahan bahan yang siap untuk diolah. Di bagian depan *display* di rekatkan banner “Ketan Susu Yuk.” Para pembeli yang akan menikmati ketan susu dapat duduk lesehan di muka *display* yang telah disiapkan alas terpal.

### 3. Bahan baku

Bahan baku yang diperlukan untuk memproduksi ketan susu adalah ketan, pisang, teh, gula, gas, topping, margarin dan susu kental manis. Semua bahan baku dapat diperoleh di pasar dan dibeli dengan tunai. Beberapa bahan baku dibeli setiap hari dan langsung diolah, namun untuk beras ketan, topping dan teh dapat disimpan jika tidak habis digunakan. Proses produksi hingga barang menjadi barang jadi yang siap untuk dijual dan menjadi kas

membutuhkan satu hari. Proses produksi dikerjakan setiap hari.

Perincian bahan baku per hari adalah sebagai berikut:

Tabel 3  
 Perincian Bahan Baku

No	Jenis Bahan baku
1	Beras ketan
2	Margarin
3	Keju
4	Oreo
5	Coklat
6	Pisang
7	Gas
8	Air isi ulang
9	Susu kental manis
10	Gelas plastik
11	Gula pasir
12	Bahan teh tubruk
13	Tepung terigu
14	Minyak goreng

#### 4. Proses pembuatan Ketan Susu

Proses pembuatan diawali dengan memasak beras ketan yang sudah dicampur dengan santan, air, garam selama satu jam. Ketan yang sudah matang akan diletakkan di dalam dandang dalam keadaan api tetap menyala untuk menjaga kehangatannya. Ketan akan disajikan menggunakan topping dan diletakkan di atas piring.

Tabel 4  
 Proses Pembuatan Ketan Susu

Tahap 1	Beras ketan dicuci hingga bersih.
Tahap 2	Masukan beras ketan, air, penyedap dan santan ke dalam panci dan masak.
Tahap 3	Kukus ketan setelah air di dalam panci habis hingga set.
Tahap 4	Cetak ketan yang sudah matang.
Tahap 5	Sajikan ketan dengan susu kental manis, diberi toping keju atau oreo atau coklat.

Sumber : data diolah

#### 5. Penjualan dan jumlah produksi

Usaha ketan susu buka hanya sekitar empat jam, mulai pukul 18.00 s.d. 22.00 WIB. Khusus malam Minggu, usaha buka hingga pukul 23.00 WIB.

Setiap hari pemilik memasak ketan rata-rata dua litter untuk menghasilkan 22 porsi. Ketan susu dijual per porsi Rp7.000, topping di jual Rp2.000/varian dan gorengan di jual Rp1.000. Selain ketan susu, pemilik menjual pisang panggang, tempe goreng dan kadang-kadang pisang goreng, minuman the tubruk.

## PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN

### 1. Siklus Perputaran Kas

Pembelian bahan baku beras ketan, santan instan, pisang, air galon, gas, keju, oreo, coklat, susu kental manis, gula pasir dan gelas plastik di lakukan setiap hari. Proses produksi bahan baku mentah menjadi bahan jadi dan siap di jual membutuhkan waktu tiga jam. Pembelian bahan baku dilakukan di pasar tradisional dan pembayaran tunai.

Proses persiapan dilakukan di sore hari. Pada saat usaha dibuka, ketan siap di jual berasal dari satu litter beras ketan. Pengolahan ketan tahap dua, akan dimasak sebelum pukul 21.00 WIB, sebanyak satu litter. Siklus perputaran kas, mulai dari mengeluarkan uang tunai untuk membeli bahan baku pembuatan beras ketan, pisang untuk di panggang, tempe untuk diolah menjadi tempe goreng dan bahan baku pendukung lainnya, kemudian mengolahnya menjadi bahan jadi yang siap untuk dijual secara tunai, hingga menjadi uang tunai rata-rata memakan waktu satu hari. Namun jika ada bahan yang tidak terpakai maka akan habis dalam dua hari.

Tabel 5  
 Siklus Perputaran Kas

No.	Keterangan	Jumlah (hari)
1	Proses produksi olahan ketan, pisang panggang, tempe goreng, minuman	1
2	Bahan baku disimpan (beras ketan, topping)	2
3	Barang jadi yang disimpan	0
4	Piutang tertagih	0
	<b>Total</b>	<b>2</b>

Sumber : data diolah

Berdasarkan data siklus perputaran kas, mulai dari pembelian bahan baku secara tunai, kemudian di lakukan proses pengolahan hingga menjadi barang jadi, dijual dan menjadi kas membutuhkan waktu dua hari.

## 2. Proyeksi kebutuhan kas rata-rata per produksi Olahan Ketan Susu

Tabel 6

Kebutuhan Bahan Baku Olahan Ketan Susu

Bahan baku	Kuantitas	Harga (Rp)	Total Harga (Rp)
Beras ketan	1 litter	18.000	18.000
Santan instan	10 bungkus	3.000	30.000
Gas 3 kg	½ tabung	25.000	12.500
Gaji karyawan	0 orang	0	0
Listrik	0	0	0
<b>Total</b>			<b>60.500</b>

Sumber : data diolah

Kebutuhan kas rata-rata per produksi ketan susu terdiri dari pembelian bahan baku beras ketan dan santan, pembelian gas. Saat ini usaha dijalankan oleh pemilik sendiri tanpa dibantu oleh karyawan. Biaya listrik tidak dibebankan kepada pemilik karena pihak keluarga membebaskan pemilik untuk membayar listrik yang digunakan.

Satu litter beras ketan akan menghasilkan 11 porsi dan membutuhkan modal Rp60.500. Apabila dalam sehari penjual menjual dua litter beras ketan, maka modal yang diperlukan adalah Rp60.500 x 2 = Rp121.000/produksi. Jumlah modal kerja yang dibutuhkan untuk memproduksi ketan susu adalah Rp121.000 x 2 hari = Rp 242.000. Jika satu bulan rata-rata hari adalah 30 hari maka dalam satu bulan, kebutuhan modal untuk olahan ketan susu adalah Rp242.000 x 30 hari = Rp7.260.000/ bulan.

Harga pokok penjualan ketan per porsi adalah Rp121.000:22 porsi = Rp5.500/porsi

### Olahan Pisang Panggang

Tabel 7

Kebutuhan Bahan Baku Olahan Pisang Panggang

Bahan baku	Kuantitas	Harga (Rp)	Total Harga (Rp)
Pisang	5 sisir	5.000	25.000
Margarin	1 kg	15.000	15.000
Gas 3 kg	½ tabung	25.000	12.500
Gaji karyawan	0 orang	0	0
Listrik	0	0	0
<b>Total</b>			<b>52.500</b>

Sumber : data diolah

Jika satu sisir pisang berisi rata-rata 12 buah pisang, maka dari lima sisir pisang akan diperoleh 60 pisang panggang yang siap untuk diolah dan dijual. Setiap porsi pisang panggang akan terdiri dari 3 buah pisang. Total porsi pisang panggang yang siap di jual adalah 20 porsi. Berdasarkan data diatas maka kebutuhan kas untuk dapat memproduksi pisang

panggang adalah rata-rata Rp52.500/produksi. Jumlah modal kerja yang dibutuhkan untuk memproduksi pisang panggang adalah Rp52.500 x 1 hari = Rp 52.500. Jika satu bulan rata-rata hari adalah 30 hari maka dalam satu bulan, kebutuhan modal untuk olahan pisang panggang adalah Rp52.500 x 30 hari = Rp1.575.000/ bulan.

Harga pokok penjualan per porsi pisang panggang adalah Rp52.500:20 porsi = Rp2.625/porsi

### Olahan tempe goreng

Tabel 8

Kebutuhan Bahan Baku Olahan Tempe Goreng

Bahan baku	Kuantitas	Harga (Rp)	Total Harga (Rp)
Tempe	4 papan	4.000	16.000
Tepung terigu	1 kg	11.000	11.000
Minyak goreng	1 liter	16.000	16.000
Gas 3 kg	1/3 tabung	25.000	8.333
Gaji karyawan	0 orang	0	0
Listrik	0	0	0
<b>Total</b>			<b>51.333</b>

Sumber : data diolah

Untuk memproduksi tempe goreng, setiap satu papan tempe yang dibutuhkan akan menghasilkan 14 potong tempe. Sehingga dari empat papan tempe akan menghasilkan 56 potong tempe goreng yang siap untuk dijual. Total pembelian bahan baku untuk memproduksi tempe goreng adalah rata-rata Rp51.333/produksi. Jumlah modal kerja yang dibutuhkan untuk memproduksi tempe goreng adalah Rp51.333 x 1 hari = Rp 51.333. Jika satu bulan rata-rata hari adalah 30 hari maka dalam satu bulan, kebutuhan modal untuk olahan tempe goreng adalah Rp51.333 x 30 hari = Rp1.539.990/ bulan.

Harga pokok penjualan per porsi olahan tempe adalah Rp51.333: 56 lembar = Rp916/lembar.

### Topping

Tabel 9

Bahan Baku Topping

Bahan baku	Kuantitas	Harga (Rp)	Total Harga (Rp)
Keju	½ kg	40.000	20.000
Oreo	½ kg	30.000	30.000
Coklat meses	½ kg	20.000	20.000
Susu kental manis	5 kaleng	10.000	50.000
Gaji karyawan	0 orang	0	0
Listrik	0	0	0
<b>Total</b>			<b>120.000</b>

Sumber : data diolah

Ketan susu dan pisang panggang di sajikan dengan menggunakan topping. Setiap jenis topping dijual dengan harga Rp2.000. Total bahan baku untuk

membuat topping rata-rata adalah Rp120.000/hari. Jumlah modal kerja yang dibutuhkan untuk membuat topping adalah  $120.000 \times 2 \text{ hari} = \text{Rp } 240.000$ . Jika satu bulan rata-rata hari adalah 30 hari maka dalam satu bulan, kebutuhan modal untuk bahan topping adalah  $\text{Rp}240.000 \times 15 \text{ hari} = \text{Rp}3.600.000/\text{bulan}$ .

### Minuman

Tabel 10  
 Bahan Baku Minuman

Bahan baku	Kuantitas	Harga (Rp)	Total Harga (Rp)
Gas 3 kg	1/3 tabung	25.000	8.333
Air galon isi ulang	1 ½ galon	15.000	22.500
Gelas plastik isi 100 gelas	1 kantong	10.000	10.000
Gula pasir	1 kg	15.000	15.000
Teh tubruk	1 kantong	10.000	10.000
Gaji karyawan	0 orang	0	0
Listrik	0	0	0
<b>Total</b>			<b>65.833</b>

Sumber : data diolah

Total bahan baku untuk bisa membuat minuman hangat teh tubruk adalah Rp65.833. Jumlah modal kerja yang dibutuhkan untuk membuat teh tubruk adalah  $65.833 \times 1 \text{ hari} = \text{Rp } 65.833$ . Jika satu bulan rata-rata hari adalah 30 hari maka dalam satu bulan, kebutuhan modal untuk bahan topping adalah  $\text{Rp}65.833 \times 30 \text{ hari} = \text{Rp}1.974.990/\text{bulan}$ .

### Bahan untuk mengemas pesanan

Tabel 11  
 Bahan Baku Kemasan

Bahan baku	Kuantitas	Harga (Rp)	Total Harga (Rp)
Pembungkus mika	1 set	18.000	18.000
Sendok kodok	1 set	8.000	8.000
Kantong plastik	1 set	12.000	12.000
<b>Total</b>			<b>38.000</b>

Sumber : data diolah

Total bahan baku untuk mengemas pembelian *take away* adalah Rp38.000 yang terdiri dari pembungkus makanan yang terbuat dari bahan mika, sendok kodok dan kantong plastik.

Berdasarkan data diatas, kebutuhan kas rata-rata yang dibutuhkan oleh usaha “Ketan Susu Yuk” per produksi adalah sebagai berikut:

Tabel 12  
 Perhitungan Kebutuhan Kas Rata-Rata

No.	Keterangan	Jumlah (Rp)
1	Olahan ketan	242.000
2	Olahan pisang panggang	52.500
3	Olahan tempe goreng	51.333
4	Topping	240.000
5	Minuman	65.833
6	Bahan untuk mengemas pesanan	38.000
	<b>Total</b>	<b>689.666</b>

Sumber : data diolah

Berdasarkan data diatas maka dapat diperkirakan lamanya kas yang digunakan untuk membeli bahan baku, pemrosesan bahan baku menjadi barang jadi dan dijual, hingga kembali menjadi kas membutuhkan waktu dua hari. Siklus perputaran kas untuk produksi satu hari. Sedangkan bahan baku membutuhkan waktu dua hari, karena ada jenis topping yang tidak habis dalam satu hari. Hal tersebut karena selera pembeli bervariasi. Sehingga perhitungan kas rata-rata untuk olahan ketan adalah Rp242.000, olahan pisang panggang Rp52.500, olahan tempe goreng Rp51.333, topping Rp240.000, minuman Rp65.833 dan bahan untuk mengemas pesanan jika pembeli tidak makan di tempat adalah Rp38.000.

### 3. Penjualan

Berikut ini adalah perhitungan penjualan per jenis produksi per hari:

Tabel 13  
 Perhitungan Penjualan/ jenis produksi/hari

No.	Jenis produksi	Jumlah produksi	Harga jual	Total penjualan (Rp)
1	Olahan ketan	22 buah	7.000	154.000
2	Olahan pisang panggang	20 porsi	7.000	140.000
3	Olahan tempe goreng	56 lembar	1.000	56.000
4	Topping	42 sajian	2.000	84.000
5	Minuman	70 gelas	1.000	70.000
	<b>Total</b>			<b>504.000</b>

Sumber : data diolah

Rata-rata total penjualan per hari adalah Rp504.000/produksi/hari, terdiri dari penjualan olahan ketan senilai Rp154.000; olahan pisang panggang senilai Rp140.000; olahan tempe goreng senilai Rp56.000, topping senilai Rp84.000 dan minuman senilai Rp70.000. Jika satu bulan rata hari adalah 30 hari maka dalam satu bulan penjualan adalah  $\text{Rp}504.000 \times 30 \text{ hari} = \text{Rp}15.120.000/\text{bulan}$ .

Untuk dapat mengetahui proyeksi laba dan margin penjualan untuk olahan utama maka, perlu dilakukan perhitungan Harga Pokok Penjualan sebagai berikut:

Tabel 14  
 Perhitungan Harga Pokok Penjualan

No.	Jenis produksi	Harga Pokok Penjualan	Jumlah produksi	Total (Rp)
1	Olahan ketan	5.500	22 buah	121.000
2	Olahan pisang panggang	2.625	20 porsi	52.500
3	Olahan tempe goreng	916	56 lembar	51.296
<b>Total</b>				

Sumber : data diolah

Berdasarkan data tabel 13 dan tabel 14, maka proyeksi laba dan margin laba untuk olahan utama yang menjadi andalan usaha "Ketan Susu Yuk" adalah sebagai berikut:

- Olahan ketan  
 Proyeksi laba:  
 $Rp\ 154.000 - Rp\ 121.000 = Rp\ 33.000$   
 Margin laba:  
 $((Rp\ 7.000 - Rp\ 5.500) : Rp\ 7.000) \times 100\% = 21\%$   
 Olahan ketan memiliki laba 21% artinya hasil penjualan olahan ketan memiliki laba bersih sebesar Rp0,21 untuk setiap penjualan.
- Olahan pisang panggang  
 Proyeksi laba:  
 $Rp\ 140.000 - Rp\ 52.500 = Rp\ 87.500$   
 Margin laba:  
 $((Rp\ 7.000 - Rp\ 2.625) : Rp\ 7.000) \times 100\% = 63\%$   
 Olahan pisang panggang memiliki laba 63% artinya hasil penjualan olahan pisang panggang memiliki laba bersih sebesar Rp0,63 untuk setiap penjualan.
- Olahan tempe goreng  
 Proyeksi laba:  
 $Rp\ 56.000 - 51.296 = Rp\ 4.704$   
 Margin laba:  
 $((Rp\ 1.000 - Rp\ 916) : Rp\ 1.000) \times 100\% = 8,4\%$   
 Olahan tempe goreng memiliki laba 8,4% artinya hasil penjualan olahan tempe goreng memiliki laba bersih sebesar Rp0,084 untuk setiap penjualan.

4. Rasio aktivitas

Tabel 15  
 Rata-Rata Kas/Produksi dan Total Penjualan

No.	Jenis produksi	Rata-rata kas/produksi (Rp)	Total penjualan (Rp)
1	Olahan ketan	242.000	154.000
2	Olahan pisang panggang	52.500	140.000
3	Olahan tempe goreng	51.333	56.000
4	Topping	240.000	84.000
5	Minuman	65.833	70.000

Sumber : data diolah

Berdasarkan tabel 15 diatas, maka dapat diperhitungkan rasio perputaran kas (*cash turnover*).

Rasio perputaran kas = penjualan:rata-rata kas

Tabel 16  
 Perhitungan Perputaran Kas

No.	Jenis produksi	Rasio perputaran kas
1	Olahan ketan	= $\frac{Rp\ 154.000}{Rp\ 242.000} = 0,64 = 1 \text{ kali}$
2	Olahan pisang panggang	= $\frac{Rp\ 140.000}{Rp\ 52.500} = 2,67 \text{ kali} = 3 \text{ kali}$
3	Olahan tempe goreng	= $\frac{Rp\ 56.000}{Rp\ 51.333} = 1,09 = 1 \text{ kali}$
4	Topping	= $\frac{Rp\ 84.000}{Rp\ 240.000} = 0,35 \text{ kali} = 1 \text{ kali}$
5	Minuman	= $\frac{Rp\ 70.000}{Rp\ 65.833} = 1,06 \text{ kali} = 1 \text{ kali}$

Sumber : data diolah

Rasio perputaran kas menunjukkan efisiensi penggunaan kas. Rasio perputaran kas untuk olahan ketan susu adalah satu kali, pisang panggang adalah tiga kali, tempe goreng adalah satu kali, toping adalah satu kali dan minuman adalah satu kali.

Semakin tinggi nilai rasio, menunjukkan efektivitas penggunaan kas dan menunjukkan kuantitas penyerahan yang semakin sering.

Berdasarkan perhitungan diatas, maka diperoleh hasil perhitungan siklus perputaran kas, prediksi perhitungan kebutuhan kas rata-rata per produksi dan perputaran modal kerja usaha “Ketan Susu Yuk” sebagai berikut:

Tabel 17

Perhitungan Siklus Perputaran Kas, Kebutuhan Modal Kerja dan Perputaran Modal Kerja Per Produksi

No.	Jenis produksi	Siklus Perputaran Kas	Kebutuhan Modal Kerja	Perputaran Modal Kerja
1	Olahan ketan	2 hari	242.000	1 kali
2	Olahan pisang panggang	1 hari	52.500	3 kali
3	Olahan tempe goreng	1 hari	55.500	1 kali
4	Topping	2 hari	240.000	1 kali
5	Minuman	1 hari	65.833	1 kali

Sumber : data diolah

Berdasarkan tabel 17 diperoleh hasil bahwa untuk memproduksi olahan ketan, olahan pisang panggang, olahan tempe goreng, membuat topping dan minuman memerlukan waktu dua hari, mulai dari pembelian bahan baku secara tunai, mengolahnya menjadi bahan jadi yang siap untuk dijual, hingga menjadi uang tunai atau kas. Kebutuhan modal kerja olahan ketan yang digunakan untuk membeli bahan baku Rp242.000, untuk produksi olahan pisang panggang dana tunai yang dibutuhkan Rp52.500, untuk olahan tempe goren Rp55.500, membuat topping Rp240.000 dan minuman adalah Rp65.833.

## KESIMPULAN DAN SARAN

Usaha “Ketan Susu Yuk” tidak memiliki hutang dagang, penjualan di lakukan secara tunai. Pembelian bahan baku dilakukan secara tunai setiap hari. Siklus perputaran kas untuk proses produksi olahan ketan, pisang panggang, tempe goreng dan minuman adalah satu hari. Untuk bahan baku yang tidak habis dijual akan di simpan dan memiliki siklus perputaran kas dua hari. Proyeksi kebutuhan kas harian untuk proses produksi olahan ketan susu Rp242.000, olahan pisang panggang Rp52.500, olahan tempe goreng Rp51.333, topping Rp240.000, minuman Rp65.833. Kebutuhan kas untuk pembelian kemasan Rp38.000. Total kebutuhan kas rata-rata per hari Rp689.666. Penggunaan kas paling efektif terdapat pada olahan pisang panggang yaitu 3 kali dan margin laba sebesar

63%, artinya kas usaha dimanfaatkan untuk menghasilkan penjualan dan memberikan kontribusi penambahan kas. Olahan ketan, tempe goreng, topping dan minuman rasio perputaran kas adalah satu kali.

Agar perhitungan penggunaan modal kerja lebih akurat, pemilik usaha perlu memasukan perhitungan pemakaian listrik walaupun lahan yang digunakan adalah milik keluarga dan dibebaskan dari pembiayaan. Selain itu, perlu memasukan biaya karyawan yang mengelola usaha, meskipun karyawan tersebut adalah pemilik sendiri. Upaya meningkatkan laba dan penggunaan kas yang lebih efektif untuk menu utama ketan susu, maka pemilik perlu menambah saluran pemasaran secara online dengan menggunakan media sosial atau menggunakan platform pesan antar makanan *online*.

## DAFTAR PUSTAKA

- Andari, K. M., Dewi, N. P. E. D. M., & Herawati, N. T. (2019). Analisis pengelolaan dan perputaran modal kerja pada usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM). (Studi Kasus Pengerajin Gong Surya Nada di Desa Sawan, Kecamatan Sawan, Kabupaten Buleleng). *Jimat (Jurnal Ilmiah Mahasiswa Akuntansi)*, 10(3), 230–239. Retrieved from <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/S1ak/article/view/22795>
- Anwar, M. (2019). *Dasar - dasar Manajemen Keuangan Perusahaan*. Jakarta: Kencana.
- Badan Pusat Statistik. (2023). Industri Mikro dan Kecil. Retrieved from Web Badan Pusat Statistik website: <https://www.bps.go.id/subject/170/industri-mikro-dan-kecil.html#subjekViewTab1>
- Graha, K. S. I., & Dewi, G. A. K. R. S. (2022). Pengelolaan dan Perputaran Modal Kerja pada UMKM Di UD. Widyasih Kecamatan Kubutambahan, Kabupaten Buleleng. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Dan Humanika*, 12(2), 519–528. Retrieved from [https://repo.undiksha.ac.id/10521/%0Ahttps://repo.undiksha.ac.id/10521/2/1717051065-BAB 1 PENDAHULUAN.pdf](https://repo.undiksha.ac.id/10521/%0Ahttps://repo.undiksha.ac.id/10521/2/1717051065-BAB%201%20PENDAHULUAN.pdf)
- Harahap, S. S. (2010). *Analisis kritis atas laporan keuangan*. Jakarta: RajaGrafindo Persada.
- Irfani, A. S. (2020). *Manajemen Keuangan dan Bisnis: Teori dan Aplikasi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

- Karnadi, A. (2022). Industri Mamin Tumbuh 2,54% pada 2021. Retrieved from DataIndonesia.id website: <https://dataindonesia.id/sector-riil/detail/industri-mamin-tumbuh-254-pada-2021>
- Kasmir. (2011). *Analisis Laporan Keuangan*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Kusmayadi, I., Suryawati, B. N., & Wardani, L. (2019). Analisis Manajemen Modal Kerja UMKM Di Kota Mataram. *Jurnal Kompetitif: Media Informasi Ekonomi Pembangunan, Manajemen Dan Akuntansi*, 5(1), 43–57.
- Lestari, E., & Raja, W. R. (2020). Analisis Modal Kerja Pada UMKM (Usaha Mikro Kecil Dan Menengah) dalam Meningkatkan Laba Usaha. *Optima*, 3(2), 24. <https://doi.org/10.33366/optima.v3i2.1755>
- Rina, N., Gabreil, B., Valentina, K., Juaningsih, & Dahliya. (2022). *Penggunaan Modal Kerja Terhadap Omzet Penjualan pada Koperasi Serba Usaha Lestari Kecamatan Cijeruk Kabupaten Bogor Jawa Barat*. 5(2), 48–57.
- Riyanto, B. (2013). *Dasar-Dasar Pembelanjaan Perusahaan*. Yogyakarta: BPF.
- Sahabat Pegadaian. (2021). 7+ Masalah Keuangan UMKM yang Sering Dijumpai, Plus SOLUSI. Retrieved from Sahabat Pegadaian website: <https://sahabat.pegadaian.co.id/artikel/inspirasi/7-masalah-keuangan-umkm-yang-sering-dijumpai-plus-solusi>
- Sari, A. N. (2022). Kondisi Industri Pengolahan Makanan dan Minuman di Indonesia. Retrieved from Kementerian Keuangan Republik Indonesia website: <https://www.djkn.kemenkeu.go.id/kanwil-suluttenggomalu/baca-artikel/15588/Kondisi-Industri-Pengolahan-Makanan-dan-Minuman-di-Indonesia.html>
- Sarwono, H. A. (2015). Profil Bisnis Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah (UMKM. *Bank Indonesia Dan LPPI*, 1–135.
- Selfiana, Septina, N., Yuliawan, R., Fatimah, Darna, Metekohy, E. Y., ... Pratiwi, R. (2022). *Kupas Tuntas UMKM*. Uwais Inspirasi Indonesia.
- Setyawati, A. (2017). *Keunggulan Bersaing dan Kinerja UMKM*. Malang: Media Nusa Creative.
- Wira Usaha. (2016). Peluang Usaha Ketan Susu yang Mudah dan Menguntungkan. *Wira Usaha Informasi Bisnis Dan Tips Usaha*. Retrieved from <https://wirusahakan.blogspot.com/2016/02/peluang-usaha-ketan-susu-yang-mudah-dan.html>