

## OPTIMALISASI PRODUKTIVITAS UMKM TAHU BAKSO “SAMBEL GABBER (SG)” DI KELURAHAN DINOYO KOTA MALANG

Dwi Anggarani<sup>1\*</sup>, Gunarianto<sup>1)</sup>, Khojanah Hasan<sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Program Studi S1 Akuntansi, Universitas Widyagama Malang, Kota Malang

\*Email Korespondensi: [anggarani@widyagama.ac.id](mailto:anggarani@widyagama.ac.id)

### ABSTRAK

UMKM tahu bakso, khususnya “Tahu Bakso “Sambel Gabber” di Kelurahan Dinoyo selama pandemi covid 19 berupaya cukup keras agar kontinuitas usahanya tetap terjaga. Permasalahan UMKM Tahu Bakso Sambal Gabber sebagai Mitra, sebagai berikut: 1) permasalahan aspek manjerial, 2) permasalahan tatakelola keuangan/pembukuan, 3) permasalahan aspek teknologi produksi, 4) permasalahan aspek marketing. Solusi yang telah disepakati, sebagai berikut: 1) pelatihan dan pendampingan membuat struktur organisasi dan standar operasional prosedur (SOP), 2) Implementasi penerapan teknologi terbarukan melalui implementasi penggunaan mesin produksi, 3) pelatihan dan pendampingan laporan keuangan sederhana berbasis anggaran tersistematis berstandart siklus akuntansi UMKM. Metode pelaksanaannya dimana UMKM Tahu Bakso Sameal Gabber sebagai Mitra, turut diskusi untuk memberikan informasi tentang berbagai persoalan dan menyampaikan kesulitan yang dihadapi terkait keterbatasan/minimnya alat/mesin untuk menunjang proses produksi penggiling daging. Hasil dari kegiatan ini: 1) mitra mampu memahami dan menerapkan aspek manajerial, aspek tatakelola keuangan/pembukuan, aspek teknologi produksi, dan aspek marketing yang telah diikuti selama pelatihan dan pendampingan 2) publikasi ilmiah sebagai luaran pada Jurnal Pengabdian Masyarakat.

**Kata Kunci:** pelatihan, tahu bakso, , manajemen, pembukuan sederhana

### PENDAHULUAN

Usaha kuliner adalah kegiatan wirausaha yang paling fleksibel dan memiliki kontinuitas usaha yang lebih lama. Usaha ini bisa dilakukan dimanapun, kapanpun dan bisa disesuaikan dengan modal usaha yang dimilikinya. Akan tetapi dengan semakin banyaknya pesaing dan penurunan di sektor perekonomian dalam kondisi pandemi Covid 19 seperti saat ini, dibutuhkan kreativitas dan inovasi yang lebih baik dari seorang wirausaha, khususnya wirausaha kuliner untuk bisa mendapatkan penghasilan dan keberlangsungan usahanya bisa tetap berjalan dengan baik.

Makanan “Tahu” sangat melekat dalam keseharian masyarakat di Indonesia khususnya masyarakat menengah ke bawah. Tahu bisa diolah menjadi berbagai macam kreasi makanan tambahan yang lezat dan sehat, salah satunya adalah tahu bakso, dengan bahan utama tahu dan daging sapi.

Ibu Wuri Hartanti sudah lama menekuni usaha kuliner, dan usaha kuliner tahu bakso ini adalah usaha kuliner yang paling lama bisa bertahan dan tetap diminati masyarakat sampai sekarang. Merk usaha yang digunakan adalah “SG” yang merupakan singkatan dari “Sambel Gabber”. Ada puluhan kompetitor usaha tahu bakso ini di kota Malang, tetapi karena tahu bakso “Sambel Gabber” memiliki keunggulan dalam hal cita rasa yang lebih enak, harga murah dan higienis, maka masyarakat tetap meminatinya. Dan ibu Wuri berusaha menjaga kualitas dan rasa.

Meski penjualan mengalami penurunan drastic pada kondisi pandemi Covid 19, setiap hari permintaan terhadap tahu bakso “SG” masih tergolong cukup banyak, rata rata penjualan per hari adalah 30 kotak kecil tahu bakso ( 1 kotak berisi 10 potong, ukuran kecil) dengan harga jual per kotak Rp 20.000,dan 20 kotak besar tahu bakso ( 1 kotak

berisi 10 potong, ukuran besar) dengan harga per kotak Rp 40.000,- Dengan jumlah penjualan per hari yang cukup banyak serta aktifitas produksi yang dilakukan sendiri secara manual, maka ada kecenderungan tidak mampu memenuhi permintaan secara mendadak. Area pemasarannya di wilayah kota Malang, dan juga melayani pengiriman ke luar kota dengan batasan waktu pengiriman satu hari saja.

Karena tahu bakso ini mudah basi, maka salah satu strategi untuk tetap menjaga cita rasa adalah menjual tahu bakso ini secara fresh, oleh karena itu Ibu Wuri tidak pernah memiliki stock persediaan untuk dijual secara mendadak. Walaupun dengan keterbatasan sarana prasarana yang ada, cita rasa, kepuasan konsumen dan pangsa pasar yang sudah dimiliki tetap menjadi prioritas utama usaha tahu bakso "SG". Saat ini usaha produksi tahu bakso "SG" memperkerjakan 1 sampai 2 orang tenaga kerja.

Usaha Tahu Bakso "SG" ini beralamat di Jl. MT. Haryono 138 Dinoyo Malang. Usaha ini dilakukan sejak 7 tahun yang lalu, dan penjelasan lengkap tentang bahan-bahan usaha produksi serta alur proses produksinya disajikan pada Gambar 1.

Dari uraian dapat dijelaskan bahwa mitra usaha memiliki permasalahan sebagai berikut :

1. Peralatan produksi yang terbatas serta lebih banyak menggunakan alat-alat secara manual. Dengan kondisi seperti ini kinerja produksi mitra tidak bisa dilakukan secara maksimal, bahkan seringkali penambahan jumlah permintaan tidak mampu dipenuhi. Dalam jangka panjang kondisi ini bisa menimbulkan resiko penurunan penjualan, bahkan hilangnya konsumen karena beralih ke pesaing yang lain atau ke produk alternatif yang lain yang selalu siap dan tersedia.
2. Kurang optimalnya alat penggiling daging karena dalam proses penggilingan daging masih menggunakan blender rumah tangga dengan kapasitas kecil.
3. Tidak memiliki sarana penyimpanan bahan baku, dan hal ini berdampak pada ketidaksiapan dalam melakukan proses produksi seandainya ada tambahan pemesanan.
4. Tata kelola managerial tahu bakso "SG" tidak terstruktur, belum memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP) yang sederhana sekalipun, sehingga kesulitan dalam melakukan evaluasi dan optimalisasi proses produksi dan kontinuitas usaha.
5. Lemahnya aspek tata kelola keuangan dan pembukuan sederhana untuk UMKM, sehingga mitra kesulitan dalam mengendalikan sumber daya keuangan yang dimilikinya.



Gambar 1. Bahan dan Proses Pembuatan Tahu Bakso

### Solusi Untuk Aspek Produksi

Solusi dalam hal aspek produksi yang ditawarkan dalam program pengabdian masyarakat ini adalah:

1. Merancang dan membuat **mesin penggiling daging** dengan kemampuan penggilingan yang lebih banyak dan lebih halus sebagai bahan isian tahu. Luarannya ialah **menghasilkan mesin penggiling daging** yang bisa digunakan untuk menggiling daging sapi atau daging ayam.
2. Merancang dan membuat alat penyimpan bahan baku (freezer) sehingga mitra dapat melakukan penyimpanan bahan baku dan mengurangi resiko rusak atau busuk. Larannya adalah menghasilkan **mesin freezer** yang bisa digunakan untuk menyimpan bahan baku maupun bahan jadi.

### Solusi Aspek Manajerial

1. Meningkatkan kompetensi sumber daya manusia UKM sebagai pelaku usaha, melalui pelatihan manajerial. Luarannya adalah:
  - a. melaksanakan pelatihan manajerial **organization development**;
  - b. menghasilkan SOP **total quality control product dan rule of house**.
2. Meningkatkan tatakelola keuangan dan permodalan berbasis **accounting bookkeeping** berstandar akuntansi keuangan. Luarannya sebagai berikut:
  - a. melaksanakan pelatihan dan pendampingan tata kelola keuangan **akuntabel**;
  - b. pencatatan transaksi harian;
  - c. menyusun laporan keuangan pembukuan sederhana.

### METODE PELAKSANAAN

#### Rencana kegiatan

Rencana kegiatan yang berupa langkah-langkah solusi untuk mengatasi masalah produksi dan manajemen adalah sebagai berikut:

1. Koordinasi dan diskusi antar anggota tim dengan mitra. Hal ini dimaksudkan untuk mendapatkan masukan dan gagasan yang digunakan untuk implementasi program ini. Penyamaan persepsi dan langkah gerak dalam pelaksanaan program ini menjadi penting dengan cara kerja yang kolegal seluruh anggota tim dan mitra.
2. Merancang pengadaan alat beserta spesifikasinya dan sekaligus uji coba, yaitu meliputi alat:
  - a. Pengadaan alat pengiling daging
  - b. Pengadaan alat pendingin daging (freezer)
3. Merancang dan membuat SOP yang memenuhi kriteria perancangan.
4. Pelatihan dan pendampingan bidang manajerial.
  - a. Cara merancang dan menyajikan pembuatan SOP tata kelola keuangan berdasarkan transaksi-transaksi yang terjadi.
  - b. Pencatatan ke dalam jurnal umum
5. Pembuatan panduan tata kelola keuangan.
6. Pelatihan akuntansi kendali mutu produk pada mitra.

#### Partisipasi Mitra

Bentuk partisipasi mitra dalam pelaksanaan program ini adalah sebagai berikut:

1. Mitra turut serta dalam diskusi dan memberikan informasi tentang berbagai persoalan dan menyampaikan kesulitan yang dihadapi dalam proses pengadaan alat penggiling daging maupun manajemennya.
2. Memberikan masukan dalam proses pembuatan dan pengadaan alat maupun peralatan lainnya sehingga luaran yang dihasilkan program ini benar benar bermanfaat dan sesuai dengan harapan mitra.

3. Ikut menyiapkan sarana dan prasarana dalam uji coba alat yang telah dihasilkan bersama sama dengan anggota tim.
4. Mengikuti pelatihan dan tutorial yang diadakan sehingga mengerti tentang aspek produksi dan manajemen, baik itu tentang tata kelola keuangan dan SOPnya.
5. Bersedia bekerja sama dengan tim secara berkelanjutan bilamana diperlukan.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Membahas tentang hasil yang dicapai dari pengabdian masyarakat maka secara umum hasil yang dicapai ini dapat diselesaikan sesuai dengan target luaran yang telah di tetapkan. Hasil yang capai dengan melihat dari pekerjaan akan dilakukan bertahap sesuai urutan-urutan yang telah di tentukan, dalam melakukan pengabdian luaran ini di harapkan tidak boleh saling mendahului, demi keberhasilan dalam program pengabdian masyarakat ini. Hasil yang dicapai dari program ini adalah:

1. Menghasilkan **mesin penggiling daging** dengan kemampuan penggilingan yang lebih banyak dan lebih halus sebagai bahan isian tahu dan kualitas hasil yang lebih baik.



Gambar 2. Mesin Penggiling Daging

2. Menghasilkan alat penyimpanan bahan baku (**freezer**) sehingga mitra dapat melakukan penyimpanan bahan baku dan mengurangi resiko rusak atau busuk



Gambar 3. Alat Penyimpanan Bahan Baku (**Freezer**)

3. Menghasilkan pelatihan manajerial **organization development** dan menghasilkan SOP **total quality control product dan rule of house** dalam IRT sehingga semua transaksi dapat tercatat dan ternalisa dengan baik.



Gambar 4. Pelatihan Manajerial *Organization Development*

4. Pelatihan dan pendampingan tata kelola keuangan *akuntable*, pencatatan transaksi harian, menyusun SOP dan laporan keuangan pembukuan



Gambar 5. Pelatihan Tata Kelola Keuangan *Akuntable*

## KESIMPULAN

1. Produk Tahu Bakso “Sambel Gabber (SG)” sudah memiliki keunggulan produk yaitu berupa produk yang fresh dengan cita rasa yang enak dan higienis sangat potensial untuk bisa mengembangkan penjualan dan pangsa pasar yang ada.
2. Selain cita rasa yang baik, peningkatan aktifitas produksi harus diimbangi alat bantu mesin yang sesuai dan kemampuan mengelola dengan baik sumber daya manusia maupun sumber daya yang lain. Sehingga peningkatan produktivitas akan diimbangi dengan tata manajerial dan administrasi keuangan yang baik pula.
3. Kegiatan ini dapat diselenggarakan dengan baik dan berjalan dengan lancar sesuai dengan rencana kegiatan yang telah disusun meskipun belum semua peserta workshop menguasai dengan baik materi yang disampaikan.
4. Kegiatan pengabdian ini mendapatkan respon positif terbukti dengan keaktifan peserta mengikuti pendampingan dengan tidak meninggalkan tempat sebelum waktu pelaksanaan kegiatan berakhir.
5. Kegiatan pengabdian ini telah menghasilkan beberapa luaran, memberikan peningkatan pemahaman, pengetahuan & keterampilan tentang manajerial, penetapan standart operasional prosedur (SOP) dalam capaian struktur organisasi yang telah terbentuk dan telah diimplementasikan pencatatan sederhana atas pendapatan dan pengeluaran.

## SARAN

Berdasarkan kesimpulan, masih ditemukan beberapa kelemahan dalam kegiatan pengabdian ini. Oleh karena itu perlu dilakukan refleksi sebagai umpan balik perencanaan tindakan pengabdian tahun berikutnya.

1. Keterbatasan skill / keahlian manajerial, bisa ditindaklanjuti pada kegiatan kegiatan pengabdian masyarakat tahun berikutnya.
2. Sebaiknya dilakukan kegiatan lanjutan sejenis yang diselenggarakan secara periodik sehingga dapat diadakan praktek pembelajaran secara lebih komprehensif dan berkesinambungan kepada mitra.
3. Kegiatan serupa sebaiknya dilaksanakan pada UMKM lainnya agar dapat diikuti secara langsung oleh masyarakat khususnya ibu-ibu produktif di berbagai wilayah yang perlu mempelajari keterampilan tambahan sebagai bekal untuk memperoleh pekerjaan atau membuka usaha mikro secara mandiri.

## REFERENSI

- [1] A. Hidayatulloh and R. Maulana, "Pelatihan Pembuatan Laporan Keuangan Dan Pajak Pada Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Secara Daring," *Jurnal Berdaya Mandiri*, vol. 3, no. 1, pp. 446–451, 2021.
- [2] W. O. Rayyani, M. N. Abdi, E. Winarsi, and W. Warda, "Peningkatan Daya Saing UMKM Melalui Optimalisasi Penyusunan Laporan Keuangan," *Jurnal Dedikasi Masyarakat*, vol. 3, no. 2, pp. 97–105, 2020.
- [3] O. R. Andjioe, S. Soraya, Y. Riyani, K. Mardiah, K. Khamim, and T. Rezano, "Mewujudkan Kemandirian Dan Kewirausahaan Melalui Pelatihan Manajemen Keuangan UMKM," *DIKEMAS (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, vol. 3, no. 2, 2019.
- [4] Y. Masnita, D. Nurhaida, and H. T. Pohan, "PENYUSUNAN RENCANA BISNIS UMKM," *JUARA: Jurnal Wahana Abdimas Sejahtera*, vol. 2, no. 1, pp. 33–42, 2021.
- [5] M. Kadafi and A. Amirudin, "Pelatihan Penganggaran Bisnis Anggota Koperasi/UMKM di Kecamatan Samarinda Utara Kota Samarinda," *ETAM: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, vol. 1, no. 1, pp. 1–9, 2021.
- [6] B. M. Wibawa *et al.*, "Model Pelatihan dan Pendampingan Penyusunan Laporan Keuangan Berbasis Cloud Bagi Pelaku UMKM," *Sewagati*, vol. 3, no. 3, pp. 51–56, 2019.
- [7] L. Sukarini and P. E. D. M. Dewi, "Pengaruh tingkat pendidikan, pengalaman kerja, pelatihan, dan penggunaan teknologi informasi terhadap kualitas laporan keuangan BUMDes di Kecamatan Negara," *JIMAT (Jurnal Ilmiah Mahasiswa Akuntansi) Undiksha*, vol. 9, no. 3, 2019.
- [8] A. Anwar, Z. Ruma, and H. Budiyaniti, "Pelatihan penyusunan anggaran komprehensif pada pemilik usaha gerabah di Kecamatan Pattalassang Kabupaten Takalar," in *Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2019, vol. 2019, no. 8.
- [9] N. W. S. Nur, T. E. M. Titin, and D. S. L. Diza, "Pelatihan Pembukuan Sederhana Pada Pelaku UMKM Brem," *Jurnal SOLMA*, vol. 10, no. 1s, pp. 301–306, 2021.
- [10] Y. Setiyawati and S. Hermawan, "Persepsi pemilik dan pengetahuan akuntansi pelaku usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) atas penyusunan laporan keuangan," *Riset Akuntansi dan Keuangan Indonesia*, vol. 3, no. 2, pp. 161–204, 2018.
- [11] R. Rahmawati and A. Rusli, "Pelatihan Dan Pembimbingan Pembuatan Sistem Laporan Keuangan Sederhana Pada Ukm Di Kota Palopo," *Jurnal Akuntansi STIE Muhammadiyah Palopo*, vol. 3, no. 1, 2017.