



PAPER – OPEN ACCESS

Peningkatan Efisiensi dan Produktivitas Usaha Dapoer Lili Melalui Penerapan Teknologi Modern dan Manajemen Keuangan

Author : Emalisa dan Mozart Bahauddin Darus
DOI : 10.32734/lwsa.v5i4.1416
Electronic ISSN : 2654-7023
Print ISSN : 2654-7015

Volume 5 Issue 3 – 2020 TALENTA Conference Series: Local Wisdom, Social, and Arts (LWSA)



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

Published under licence by TALENTA Publisher, Universitas Sumatera Utara



Peningkatan Efisiensi dan Produktivitas Usaha Dapoer Lili Melalui Penerapan Teknologi Modern dan Manajemen Keuangan

Emalisa, Lindawati, Mozart Bahauddin Darus

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, Medan 20155, Indonesia

emalisaasri37@gmail.com

Abstract

The development of the culinary business in major cities in Indonesia in recent years has progressed rapidly. The progress has had a positive impact on the development of job opportunities for many people. "Dapoer Lili" is a culinary business started to develop in Medan, producing unique and healthy food products. One of their specific products is the "Budapest" a type of cake made without using wheat flour and egg yolk. To maintain the quality of Budapest. The manufacture requires precision, patience and modern cooking utensils. This dedication aims to help the "Dapoer Lili" business which is engaged in the culinary business that produces food by providing modern equipment and providing Financial Management training. The team gave modern production equipment for production and financial management training. It is expected that partners can run the business more efficiently. Moreover the partner are able make bookkeeping and start calculating depreciation on their fixed capital goods as one strategy to ensure their business sustainability.

Keywords: modern equipment; efficient; productivity; financial management;

1. Pendahuluan

Salah satu langkah untuk meningkatkan perkembangan ekonomi adalah meningkatkan kewirausahaan, yaitu melihat potensi yang ada di masyarakat. Potensi dalam kewirausahaan dapat dikategorikan menjadi dua, yaitu potensi yang berbentuk kebendaan (materi) dan potensi bukan benda (nonmateri). Potensi yang berbentuk benda, mudah dipahami semua orang, yaitu potensi berupa uang, modal usaha berupa gedung, perlengkapan, barang-barang, dan sebagainya. Namun potensi yang sering kali diabaikan dan dilupakan adalah potensi yang berbentuk non materi. Padahal potensi non materi inilah sebenarnya yang selama ini mengantarkan orang-orang besar dan sukses ke pintu keberhasilan. Potensi non materi ini bisa berupa bakat, keterampilan maupun pemikiran dan konsep, atau dengan kata lain kemampuan berpikir lebih atau berbeda dari orang lain. Potensi non materi ini sering kali disebut juga potensi diri (Yusuf. 2013).

Perkembangan bisnis kuliner di kota-kota besar di Indonesia, termasuk di kota Medan pada beberapa tahun belakangan ini maju pesat. Persaingan di bidang kuliner juga semakin tajam. Di sisi lain ini memberikan dampak positif bagi perkembangan penyediaan lapangan kerja bagi banyak orang, termasuk bagi bisnis rumahan yang dilakukan oleh para ibu rumah tangga di rumah mereka dan dipasarkan melalui online'. Dapoer Lili adalah salah satu UMKM yang bergerak di bidang bisnis kuliner. Usaha ini mulai berdiri tahun 2017 yang memproduksi aneka makanan ringan berupa kue, bolu, pudding, dll dengan kualitas tinggi dan mempunyai daya saing yang kuat. Saat ini usaha ini telah memperkerjakan 4 orang tenaga kerja luar keluarga. Pekerja/ karyawan Mitra pada umumnya adalah anak-anak lulusan SMA yang mereka latih untuk bisa menghasilkan produk pangan yang berkualitas.

Salah satu produk andalannya ada 'Budapest' sejenis cake yang dibuat tanpa menggunakan tepung terigu dan kuning telur. Pembuatan cake ini membutuhkan ketelitian dan ketelatenan serta membutuhkan peralatan masak yang modern sehingga kualitasnya dapat terjaga. Produk Budapest yang telah jadi harus disimpan di dalam freezer dan dipasarkan dalam bentuk beku. Berikut gambar-gambar produk andalan dan juga khas dari mitra, selain produk-produk lainnya (Gambar 1).



Gambar 1. Budapest: Produk khas dan Andalan 'Dapoer Lili'

Seiring dengan berjalannya waktu produk Dapoer Lili semakin banyak diminati konsumen dari berbagai daerah. Konsumen hanya dari daerah sekitar Deli Serdang dan Kota Medan, tapi juga dari berasal dari beberapa daerah lain, bahkan ke provinsi lain di Indonesia. Produk ini digunakan sebagai oleh-oleh, buah tangan, maupun untuk konsumsi keluarga sendiri. Pemasaran produk Dapoer Lili terutama dilakukan secara online baik promosi melalui media sosial instagram maupun facebook. Saat ini Dapoer Lili juga memperkerjakan 2 orang jasa kurir lepas untuk mengantarkan produk mereka ke tangan konsumen secara langsung.



Gambar 2. Akun Instagram & Face book Mitranya

Seiring dengan meningkat permintaan konsumen akan produk 'Dapoer Lili, maka mitra berencana mengembangkan usahanya. Pengembangan itu membutuhkan tambahan alat dan mesin teknologi yang lebih modern sehingga dapat menghasilkan produk secara lebih efektif dan efisien. Alat dan teknologi yang digunakan dapat meningkatkan produktivitas usaha, menghasilkan produk lebih banyak dan sekaligus lebih berkualitas. Penambahan produk akan membuka peluang peningkatan penggunaan jumlah tenaga kerja, omset dan pendapatan Mitra. Mitra juga membutuhkan alat dan mesin yang bisa dan mudah dipergunakan oleh tenaga kerja yang membantu kegiatan produksi Mitra. Peralatan utama yang diperlukan antara lain adakah Planetary Mixer dan Deck Oven.

Dengan adanya penambahan beberapa mesin dan alat modern ini, omset mitra diperkirakan bisa naik 25% dari sebelumnya. Di sisi lain 'Dapoer Lili' juga membutuhkan pelatihan manajemen keuangan yang lebih baik, sehingga kedepannya mitra dapat melakukan pembukuan yang lebih teratur dan sistematis.

Tujuan dari kegiatan ini adalah membantu usaha 'Dapoer Lili' yang bergerak di bidang bisnis kuliner dengan memberikan bantuan hibah peralatan modern dan pemberian pelatihan Manajemen Keuangan, sehingga Mitra dapat meningkatkan efisiensi dan produktivitas usaha mereka.

2. Metode

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat untuk mengatasi permasalahan mitra adalah

1. Melakukan diskusi kepada Mitra tentang permasalahan yang mereka hadapi, selanjutnya bersama-sama mencari solusi yang tepat untuk menyelesaikan masalah Mitra.
2. Pemberian bantuan dan pelatihan penggunaan peralatan produksi Planetary Mixer dan Deck Oven.
3. Melakukan pelatihan Pembukuan dan Perhitungan Depresiasi pada Modal Tetap dengan metode learning by doing. Pelatihan dilakukan oleh Tim Pengabdian pada Masyarakat dengan peserta mitra dan karyawan Mitra langsung menggunakan data-data yang dimiliki oleh Mitra.

3. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan telah terlaksana dengan lancar dengan kerjasama Mitra dan Tim Pengabdian, yang terdiri dari 3 dosen dan 3 mahasiswa (Gambar 3).



Gambar 3. Mitra dan Tim Pengabdian kepada Masyarakat

Seiring dengan meningkat permintaan konsumen akan produk ‘Dapoer Lili, maka mitra berencana mengembangkan usahanya. Pengembangan itu membutuhkan tambahan alat dan mesin teknologi yang lebih modern sehingga dapat menghasilkan produk secara lebih efektif dan efisien. Alat dan teknologi yang digunakan dapat meningkatkan produktivitas usaha, menghasilkan produk lebih banyak dan sekaligus lebih berkualitas. Penambahan produk akan membuka peluang peningkatan penggunaan jumlah tenaga kerja, omset dan pendapatan Mitra. Mitra juga membutuhkan alat dan mesin yang bisa dan mudah dipergunakan oleh tenaga kerja yang membantu kegiatan produksi Mitra. Peralatan utama yang diperlukan antara lain adakah Planetary Mixer dan Deck Oven.

Dengan adanya penambahan beberapa mesin dan alat modern ini, omset mitra diperkirakan bisa naik 25% dari sebelumnya. Di sisi lain ‘Dapoer Lili’ juga membutuhkan pelatihan manajemen keuangan yang lebih baik, sehingga kedepannya mitra dapat melakukan pembukuan yang lebih teratur dan sistematis. Tujuan dari kegiatan ini adalah membantu usaha ‘Dapoer Lili’ yang bergerak di bidang bisnis kuliner dengan memberikan bantuan hibah peralatan modern dan pemberian pelatihan Manajemen Keuangan, sehingga Mitra dapat meningkatkan efisiensi dan produktivitas usaha mereka.

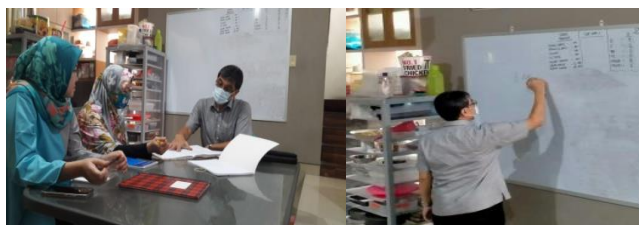
Kegiatan dimulai dengan pemberian hibah Oven Gas Gatra Rfl 13 SS dengan kapasitas besar. Dengan adanya bantuan ini kedepannya Mitra dapat menambah tenaga kerja dan semakin semangat menciptakan variasi baru dari produk mereka. Dengan oven modern ini Mitra lebih mudah memperkerjakan tenaga kerja baru yang membantu kegiatan produksinya, karena alat ini memiliki alat pengatur waktu dan suhu yang bisa diatur secara otomatis, sehingga mudah dioperasikan oleh tenaga kerja yang baru.

Dengan Oven berkapasitas besar ini (Gambar 4) Mitra dapat melakukan kegiatan produksinya dengan lebih efisien, biaya penggunaan gas dan listrik lebih murah. Dalam waktu yang sama dapat dipanggang cake/kue/bolu dalam jumlah yang lebih banyak daripada saat menggunakan oven yang lebih kecil yang selama ini dimiliki Mitra. Oleh karena itu produktivitas usaha dapat ditingkatkan, dan diprediksikan pendapatan Mitra juga dapat bertambah.



Gambar 4. Oven Gas Getra Rfl 13 SS

Kegiatan kedua yang dilakukan adalah pelatihan pembukuan, yang diikuti oleh Mitra dan karyawan mereka (Gambar 5). Selama ini Mitra sudah mulai mencatat dana yang masuk dan ke luar, namun belum membuat neraca rugi laba. Dengan kegiatan pengabdian ini Mitra diajarkan cara membuat pembukuan yang lebih lengkap. Dalam pembukuan dicatat hal-hal yang berhubungan dengan keuangan mereka, mencakup pencatatan pengeluaran, uang kas, stok, asset, hutang, piutang, cara membuat neraca rugi laba dan sebagainya. Sebagai langkah awal Mitra diminta untuk membuat neraca rugi laba per 1 Oktober 2020, yang selanjutnya akan dievaluasi oleh Tim Pengabdian secara daring (online) jika ada yang belum paham.



Gambar 5. Pelatihan Pembukuan

Kegiatan selanjutnya adalah melakukan pelatihan perhitungan depresiasi / penyusutan pada modal tetap yang dimiliki oleh Mitra. Benda modal tetap yang dimaksud adalah mesin dan peralatan produksi yang yang dapat digunakan selama beberapa tahun, yang lama kelamaan tentu akan rusak dan tidak produktif lagi sehingga perlu diganti dengan yang baru. Benda modal yang dimiliki Mitra antara lain adalah kompor, Oven, Mixer, Loyang, dsb, Dengan menghitung penyusutan pada semua benda modal tetap, Mitra dapat mengetahui berapa uang yang harus mereka sisihkan dari pendapatan mereka pada setiap bulan sebagai dana cadangan

yang ditabung. Dengan adanya dana cadangan ini diharapkan usaha Mitra dapat terus berlanjut, meskipun benda modalnya sudah tidak bisa dipergunakan lagi. Kedepannya Mitra sudah memiliki tabungan/ cadangan dana untuk membeli alat yang baru.

Kegiatan selanjutnya adalah melakukan pelatihan perhitungan depresiasi / penyusutan pada modal tetap yang dimiliki oleh Mitra. Benda modal tetap yang dimaksud adalah mesin dan peralatan produksi yang yang dapat digunakan selama beberapa tahun, yang lama kelamaan tentu akan rusak dan tidak produktif lagi sehingga perlu diganti dengan yang baru. Benda modal yang dimiliki Mitra antara lain adalah kompor, Oven, Mixer, Loyang, dsb, Dengan menghitung penyusutan pada semua benda modal tetap, Mitra dapat mengetahui berapa uang yang harus mereka sisihkan dari pendapatan mereka pada setiap bulan sebagai dana cadangan yang ditabung. Dengan adanya dana cadangan ini diharapkan usaha Mitra dapat terus berlanjut, meskipun benda modalnya sudah tidak bisa dipergunakan lagi. Kedepannya Mitra sudah memiliki tabungan/ cadangan dana untuk membeli alat yang baru.



Gambar 6. Pelatihan Perhitungan Penyusutan

Selain Oven, Mitra juga diberi bantuan berupa mesin Planetary Mixer kapasitas 10 liter yang sangat dibutuhkan Mitra untuk melakukan kegiatan usaha. Dengan penggunaan alat ini kegiatan usaha Mitra dapat berjalan lebih efektif dan efisien, Adonan yang diolah lebih cepat mengembang dan lebih lembut. Produk kue/cake yang dihasilkan menjadi lebih berkualitas.



Gambar 7. Planetary Mixer JDS 101 / GF 101

4. Kesimpulan

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang telah dilakukan adalah:

1. Pemberian hibah oven gas yang modern yang dapat meningkatkan produktivitas dan efisiensi usaha Mitra.
2. Pelatihan pembuatan pembukuan, yang diharapkan bisa diterapkan Mitra dalam kegiatan usahanya setiap hari, sehingga Mitra mengetahui kondisi keuangan mereka secara lengkap.
3. Pelatihan perhitungan penyusutan / depresiasi sebagai salah satu strategi yang dapat diterapkan Mitra untuk menjamin keberlanjutan usaha. Kepada Mitra agar dapat memanfaatkan bantuan mesin (oven) yang diberikan dengan sebaik-baiknya, dan menerapkan ilmu pengetahuan yang diberikan berupa pembuatan pembukuan dan perhitungan penyusutan. Kepada Perguruan Tinggi untuk melakukan bantuan lebih lanjut kepada Mitra berupa pembimbingan pengurusan HAKI dan bimbingan pembuatan kemasan produk yang lebih baik.
4. Terima kasih kami sampaikan kepada Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat yang telah memberikan kepercayaan kepada tim kami untuk melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Demikian juga kami ucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu kelancaran kegiatan ini.

Referensi

- [1] Adiwilaga, A (1982) Ilmu Usahatani. Bandung: Penerbit Alumni.
- [2] Emalisa (2011) Perhitungan Penyusutan (Depresiasi) pada Modal Tetap sebagai strategi keberlanjutan Usahatani Medan : Perpustakaan Pusat USU.
- [3] Yusuf M S (2013) Meraih keajaiban Rezeki dengan Wirausaha. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- [4] Robbani A dan A Wasiso (2019) Scale Up Jilid 1: Dari Nol Tembus 400 Juta Sebulan Keluar Zona UMKM. Jakarta : Inspira Space. [5] Santara, Suratiyah, K (2008) Ilmu Usahatani. Depok : Penebar Swadaya