

Pelatihan Manajemen Usaha dalam Meningkatkan Usaha UMKM Rumah Makan Kartika

**Ni Ketut Cantika Paraswani¹, Kadek Dena Krisnantara², Nyoman Sulasmi³,
Mertyani Sari Dewi⁴**

Program Studi Manajemen, STIE Satya Dharma
e-mail: mertyanisariidewi@gmail.com

Abstrak

Penelitian bertujuan untuk mengidentifikasi wisata kuliner yang dapat dikembangkan di Kabupaten Buleleng. Metode penelitian ini adalah studi dokumentasi observasi lapangan dan wawancara. Objek penelitian ini adalah salah satu rumah makan yang berlokasi di Singaraja yaitu Rumah Makan Kartika. Rumah makan kartika adalah rumah makan yang sudah berdiri sejak tahun 1965 yang berkonsep rumah makan *Chinese Food*. Dalam kegiatan penelitian ini peneliti menemukan beberapa permasalahan yaitu pada bidang produksi, pemasaran dan keuangan. Sehingga dari permasalahan ini peneliti memberikan beberapa pelatihan terhadap Rumah Makan Kartika. Pelatihan yang diberikan yaitu, pelatihan membuat logo, promosi melalui sosial media, dan membuat pembukuan sederhana. Sehingga dari penelitian ini UMKM Rumah Makan kartika menjadi lebih tahu pentingnya logo dalam sebuah produk, pentingnya mencatat keuangan dengan teratur, dan juga cara menjual melalui sosial media.

Kata Kunci: *Manajemen Usaha, Usaha UMKM, Logo*

Abstract

This study aims to identify culinary tourism that can be developed in Buleleng Regency. This research method is a study of field observation documentation and interviews. The object of this research is one of the restaurants located in Singaraja, namely Kartika Restaurant. Kartika restaurant is a restaurant that has been around since 1965 with the concept of a Chinese Food restaurant. In this research activity, the researcher found several problems, namely in the fields of production, marketing and finance. So from this problem the researchers provided some training to Kartika Restaurant. The training provided is training on making logos, promotion through social media, and making simple bookkeeping. So from this research, the Kartika Restaurant MSMEs become more aware of the importance of logos in a product, the importance of recording finances regularly, and also how to sell through social media.

Keyword: *Business Management, MSME Business, Logo*

PENDAHULUAN

Restoran adalah tempat bisnis yang menyiapkan dan menyajikan makanan maupun minuman kepada pelanggan dengan imbalan uang. Makanan umumnya disajikan dan dimakan di tempat, tetapi banyak restoran yang juga menawarkan layanan antar makanan dan pengiriman makanan. Restoran sangat

bervariasi dalam penampilan dan penawaran layanannya, termasuk berbagai macam masakan dan model layanan mulai dari jenis restoran cepat saji dan kafetaria, hingga restoran keluarga dengan harga menengah, dan perusahaan mewah dengan harga tinggi. Menurut, Powers (2003), Restoran adalah setiap tempat umum yang khusus menjual makanan untuk dikonsumsi di suatu tempat. Restaurant atau rumah makan adalah istilah umum yang digunakan untuk menyebut suatu usaha yang menyajikan suatu hidangan kepada masyarakat dan menyediakan tempat untuk menikmati hidangan tersebut serta menetapkan tarif tertentu untuk makan dan pelayanannya. Dan pada restaurant juga bisa melayani take-out dan delivery service. Restaurant atau Rumah Makan sebagai perusahaan jasa yang juga sedang menjamur di kota Singaraja. Kota Singaraja merupakan salah satu kota yang sedang berkembang. Kota Singaraja juga dikenal dengan kota Pendidikan dengan demikian bisa dikatakan kuliner dikota ini pun ikut serta berkembang, rumah makan dengan konsep modern hingga tradisional mulai banyak dijumpai dikota ini salah satunya Restoran Kartika yang beralamat di Jalan Taman Lila, A. Yani, Kampung Anyar, Kecamatan Buleleng, Kabupaten Buleleng, Singaraja Bali. Rumah Makan Kartika ini mengusung konsep Chinese Food. Chinese Food merupakan sebuah Restaurant yang menyajikan makanan khas China dengan resep yang original namun dikemas dengan harga kaki lima atau terjangkau. Restaurant Kartika adalah salah satu Restaurant yang mempunyai keunikan, salah satunya daya tarik bangunannya yang unik serta warna cat dan ornamen yang serba berwarna putih, interior yang berkonsep seminimalis mungkin. Pelayanan dan penyajian makanan dan minuman yang berbeda dengan yang biasa kita temui di Restaurant atau Rumah Makan lain pada umumnya.

Banyaknya persaingan usaha rumah makan, membuat usaha lain menurunkan harga produknya tujuannya agar cepat laku dan cepat habis. Dengan adanya persaingan usaha tersebut tidak membuat UMKM Rumah Makan Kartika ini menurun, karena produk usaha dari UMKM Rumah Makan Kartika ini menggunakan bahan-bahan yang berkualitas baik. Hal itu tidak membuat UMKM Rumah Makan Kartika juga ikut menurunkan harga produknya karena dengan harga yang sudah ditentukan sudah sesuai. Permasalahan yang ditemukan dalam UMKM Rumah Makan Kartika ini yaitu tidak mencantumkan label atau logo pada produk UMKM Rumah Makan Kartika dan juga pemilik usaha ini masih menggunakan pencatatan biasa dalam perhitungan biaya-biaya usaha selain itu pemilik UMKM Rumah Makan Kartika ini tidak memisahkan kebutuhan pribadi dan usahanya.

METODE

Dalam pengabdian kepada masyarakat ini metode yang akan digunakan adalah pembinaan segi produksi dan keuangan dimana pada pelaksanaannya bertujuan untuk mengetahui secara jelas kendala yang dihadapi oleh UMKM Rumah Makan Kartika. Terdapat dua kendala yang dihadapi oleh UMKM tersebut yaitu dari aspek produksi dan juga aspek keuangan. Setelah mengetahui

kendala yang dihadapi diperlukan untuk mengadakan pembinaan dari segi produksi yaitu dengan peningkatan pengetahuan tentang pentingnya label atau logo produk dengan tujuan terhindar dari adanya pengakuan produk dari usaha lain dan mempermudah masyarakat mengenal produk dari UMKM Rumah Makan Kartika. Selain itu dengan memberikan pengetahuan akan pentingnya pencatatan di bidang keuangan, selain itu juga tentang promosi secara online melalui sosial media.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada kegiatan pembinaan kepada masyarakat UMKM Rumah Makan Kartika, dimana UMKM Rumah Makan Kartika memproduksi dan menjual makanan. Hal ini dikarenakan UMKM Rumah Makan Kartika sudah terkenal dan produknya berkualitas baik. Tahapan kegiatan yang dilaksanakan dalam pembinaan UMKM ini. Sudah sampai tahap persiapan dan tahap pelaksanaan berikut di jelaskan tahap yang sudah dilaksanakan:



Gambar 1. Pemateri memperkenalkan melakukan wawancara dan observasi UMKM Rumah Makan Kartika

Pada gambar 1. Tahap ini diawali dengan menjelaskan tujuan dari adanya pembinaan UMKM ini. Setelah diberikan ijin untuk melaksanakan pembinaan UMKM Bu Mila Kartika, selanjutnya dilakukan observasi lapangan secara langsung untuk mengetahui bagaimana proses bisnis berlangsung, dari mulai proses pembuatan, dan pengemasan makanan. Selanjutnya yaitu tahapan mewawancarai Bu Mila Kartika yaitu pemilik UMKM terkait sejarah berdirinya usaha ini, dan juga kendala yang dihadapi selama UMKM Bu Mila Kartika ini berlangsung. Ada dua kendala yang dirasakan yaitu dari segi produksi dan juga aspek keuangan. Aspek keuangan yaitu pemilik tidak membuat laporan

keuangan. Masih mencatat secara biasa dan dan tidak dipisahkan kebutuhan keuangan pribadi dengan usahanya.



Gambar 2. Penempelan Logo pada Produk Usaha Rumah Makan Kartika

Pelaksanaan kegiatan pertama dilaksanakan pada hari Jumat 17 Desember 2021. Dilaksanakan pembinaan di UMKM Rumah Makan Kartika, pembinaan yang dilakukan yaitu pada aspek produksi. Dimana dalam pembinaan ini peneliti menjelaskan tentang pentingnya label atau logo dalam suatu usaha, yang nantinya akan menjadi identitas dari produk yang dihasilkan oleh UMKM. Arti logo untuk sebuah bisnis restoran terutama untuk UMKM Rumah Makan Kartika adalah sangat penting dan berguna. Salah satu fungsinya yaitu membuat pelanggan tertarik berkunjung ke restoran. Dengan adanya logo adalah salah satu cara memperkenalkan restoran milik sendiri, karena kebanyakan orang dapat dengan mudah mengingat sesuatu dengan visual. Identitas suatu perusahaan merupakan cerminan dari visi, misi suatu perusahaan yang divisualisasikan dalam logo perusahaan. Logo merupakan suatu hal yang nyata sebagai pencerminan hal-hal yang bersifat non visual dari suatu perusahaan, misalnya budaya perilaku, sikap, kepribadian, yang dituangkan dalam bentuk visual (Suwardikun, 2000: h.7). Menurut, David E. Carter (seperti dikutip Kurniawan, 2008) juga menjelaskan “logo adalah identitas suatu perusahaan dalam bentuk visual yang diaplikasikan dalam berbagai sarana fasilitas dan kegiatan perusahaan sebagai bentuk komunikasi visual. Logo dapat juga disebut dengan simbol, tanda gambar, merek dagang (trademark) yang berfungsi sebagai lambang identitas diri dari suatu badan usaha dan tanda pengenal yang merupakan ciri khas perusahaan”. Peneliti juga membantu membuat contoh desain logo yang bisa dipakai oleh UMKM. Logo dapat berbentuk gambar (logogram) ataupun huruf (logotype) bahkan gambar dan huruf berbaur menjadi satu. Logo harus memiliki desain yang unik, simpel, fleksibel dan tahan lama agar mudah diingat sebagai pengganti nama yang sebenarnya. Pembuatan label atau logo UMKM Rumah Makan Kartika. Dimana peneliti membuat logo UMKM Rumah Makan Kartika untuk dicantumkan di produk Catering, dan Frozen Food.



Gambar 3 Koordinasi dengan Pemilik Usaha Rumah Makan Kartika Tentang Laporan Keuangan

Selanjutnya pada hari Minggu 26 Desember 2021, kegiatan ini dilanjutkan dengan memberikan pembinaan kepada pemilik UMKM tentang strategi penjualan secara online, dan juga tentang cara pencatatan keuangan sederhana yang bisa diaplikasikan langsung pada UMKM tersebut. Memberikan pembinaan dalam aspek keuangan disini yaitu dengan pembinaan cara membuat laporan keuangan yang sederhana. Dalam perjalanan usaha suatu perusahaan, transaksi keuangan adalah hal vital yang . Apabila membuka sebuah usaha rumah makan atau restoran, maka harus melakukan pembukuan atau laporan keuangan. Menurut Hutauruk (2017 : 10) tujuan laporan keuangan adalah menyediakan informasi yang menyangkut posisi keuangan, kinerja serta perubahan posisi keuangan suatu entitas yang bermanfaat bagi sejumlah besar pengguna dalam pengambilan keputusan ekonomi. Laporan keuangan yang disusun untuk tujuan ini memenuhi kebutuhan bersama sebagian besar pengguna. Namun demikian, laporan keuangan tidak menyediakan semua informasi yang mungkin dibutuhkan pengguna dalam pengambilan keputusan ekonomi karena secara umum menggambarkan pengaruh keuangan dari kejadian di masa lalu, dan tidak diwajibkan untuk menyediakan informasi non keuangan. Menurut Harahap (2013 : 105) laporan keuangan menggambarkan kondisi keuangan dan hasil usaha suatu perusahaan pada saat tertentu atau jangka waktu tertentu. Adapun jenis laporan keuangan yang lazim dikenal adalah neraca, laporan laba rugi, atau hasil usaha, laporan arus kas, laporan perubahan posisi keuangan. Menurut Fatrecia Kesuma (2014;94) Laporan keuangan adalah catatan informasi keuangan suatu perusahaan pada suatu periode akuntansi yang dapat digunakan untuk menggambarkan kinerja perusahaan. Laporan keuangan adalah bagian dari proses pelaporan keuangan. Kondisi keuangan suatu perusahaan akan dapat diketahui dari laporan keuangan perusahaan yang bersangkutan.

Tabel dan Gambar

Selama kegiatan berlangsung pemilik UMKM Rumah Makan Kartika sangat antusias dan kegiatan berjalan dengan lancar. Berikut luaran yang dicapai dari kegiatan pembinaan UMKM ini, seperti yang disajikan dalam tabel berikut ;

NO	ASPEK KEGIATAN	KONDISI AWAL	CAPAIAN
1	Pembinaan tentang aspek produksi	Pemilik usaha Restoran Kartika mengabaikan tentang label atau logo	Pembinaan tentang aspek produksi
2	Pembuatan label atau logo produk	Pemilik tidak menyediakan dan membuat label atau logo produk	Label atau logo produk Restoran Kartika bisa digunakan dan di pasang langsung pada produk
3	Pelatihan Akuntansi dan Manajemen Keuangan	Penyusunan laporan	Keterampilan Penyusunan laporan keuangan
4	Peningkatan nilai jual produk untuk menambah daya saing	Peningkatan kualitas produk yang bersih dan menarik	Produk bersih higenis, enak dilihat dan juga enak untuk dinikmati

SIMPULAN

Berdasarkan pengalaman yang telah diperoleh, hambatan dan solusi dalam mengatasinya, serta refleksi yang telah dilakukan selama 3 hari mengembangkan usaha, dapat disimpulkan bahwa usaha Restoran Kartika layak untuk dipertahankan dan atau dikembangkan kembali. Hal ini dapat dilihat dari prospek kebutuhan masyarakat yang akan datang dan analisis laporan keuangan. Dalam mengembangkan usaha ini diperlukan tenaga kerja yang jauh lebih banyak, dan terampil, mau bekerja keras, dan menjunjung sikap kepercayaan dan kejujuran agar kelangsungan hidup usaha dapat dipertahankan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggawirya, Erhans.2000. *Akuntansi 1*. Jakarta: Ercontara Rajawali.
- Anoraga, Pandji. *Manajemen Bisnis*. Jakarta: Rineka Cipta
- Ayodya, Wulan. 2008. *Mengenal Usaha Warung Makan*. Jakarta: Esensi.
- A.W Marsum. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya*, Edisi IV. Yogyakarta: Andi.
- Brigham, Eugene F. dan Joel F. Houston. 2009. *Dasar-dasar Manajemen Keuangan. Buku Satu*. Edisi Kesepuluh. Alih Bahasa Ali Akbar Yulianto. Jakarta: Salemba Empat.
- Sudiana, Dendi.(1999). *Ikhwal Logo*. Buletin Laboratorium Grafika Fakultas Ilmu Komunikasi Universitas Padjadjaran,

Kalangi, Maggie Margareth. 2017. Orientasi Wirausaha Dan Orientasi Pasar Terhadap Inovasi Produk Dan Kinerja Bisnis (Studi Pada UMKM Rumah Makan Di Kota Tomohon). Jurnal Riset Bisnis dan Manajemen Vol 5 ,No.1, 2017: 1- 18. Manado.

Maryati, Sri. 2017. Manajemen Usaha Kecil. Depublish. Yogyakarta

Rustan, S. (2009). Mendesain logo. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Wheeler, A. (2009). Designing brand identity. New Jersey: John Wiley & Sons.