

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pada saat ini semakin banyak ditemui aktivitas UMKM yang melakukan aktivitas untuk memperoleh keuntungan usaha, keuntungan usaha memerlukan pencatatan untuk memberikan informasi penting bagi usaha tersebut. Penulis mengambil judul penelitian Analisis Kinerja Keuangan Pada UMKM Mie Ayam Nazwa Di Depok. Usaha warung makan mie ayam merupakan salah satu usaha yang sangat menggiurkan dan sangat mudah untuk dijalankan karena warung makan mie ayam tidak memerlukan modal usaha yang sangat besar, cukup bermodal gerobak, etalase, kompor gas, panci, sendok, mangkuk, jika dibutuhkan sewa tempat cari lah lokasi yang strategis atau membangun warung makan mie ayam di halaman depan rumah pribadi supaya agar meringankan biaya sewa.

Mie ayam termasuk salah satu makanan favorit masyarakat Indonesia, pangsa pasarnya pun sangat luas, yakni semua kalangan, mulai dari anak-anak, remaja maupun dewasa. Semua menyukai karena rasa mie ayam yang begitu nikmat dan cocok dilidah masyarakat Indonesia pada umumnya. Peluang usaha dari mie ayam sangat menggiurkan untuk dijalankan karena keuntungan yang bisa diperoleh juga lumayan, sebab mie ayam ini dibuat dari bahan-bahan yang terjangkau serta sangat mudah didapatkan selain itu banyak yang menyukai sajian dari mie ayam ini.

Perkembangan usaha warung makan mie ayam pada saat ini cukup pesat, dikarenakan banyak pengusaha yang berkecimpung dalam usaha tersebut, pengusaha melakukan berbagai macam strategi dalam mengelola usaha warung makan mie ayam ini agar konsumen tidak berpindah ketempat lain. Tidak hanya itu saja pengusaha juga memberikan inovasi yang menarik seperti menciptakan rasa mie ayam yang berbeda, memiliki lokasi yang nyaman dan fasilitas-fasilitas pendukung berupa minuman dan cemilan-cemilan pendukung yang bisa dinikmati dengan hidangan mie ayam.

Dari perkembangan usaha warung makan mie ayam nazwa, penulis melakukan penelitian terhadap usaha ini dengan objek penelitian di Kota Depok. Untuk alasan mengambil judul penelitian ini, dikarenakan usaha warung makan mie ayam di Kota Depok sangat diminati oleh

konsumen, karena makanannya yang relatif mudah dan murah untuk disiapkan dan memiliki harga yang cukup terjangkau dengan citra rasa yang enak dan memiliki tempat yang strategis untuk memperolehnya permintaan yang lumayan tinggi dari semua konsumen.

Meskipun memiliki usaha yang diminati konsumen, usaha warung makan mie ayam ini memiliki masalah utama mengenai modal awal yang terbatas sehingga banyak pemilik warung makan mie ayam yang kesulitan mengelola keuangan, persaingan yang ketat juga seringkali membuat pemilik usaha harus berjuang keras untuk mempertahankan pelanggan dan menarik pelanggan baru. Pengusaha warung makan mie ayam yang berasumsi bahwa pengelolaan keuangan merupakan hal yang sangat mudah dan sederhana, sedangkan untuk fungsi laporan keuangan, banyak pengusaha warung makan mie ayam yang tidak mengetahuinya. Dari permasalahan tersebut mengakibatkan antara lain pencatatan yang hanya berupa tulisan pada buku biasa saja, pengusaha yang tidak memisahkan antara pengeluaran pribadi dengan pengeluaran usaha, tidak melakukan pencatatan terhadap pengeluaran kas, dan tidak melakukan perhitungan terhadap laba rugi dan lain sebagainya.

Harga per porsi hanya sekitar Rp 10.000 saja untuk mie ayam polos dan Rp 12.000 untuk mie ayam+bakso, akan tetapi penulis hanya fokus terhadap menu mie ayam polos saja, karena mie ayam salah satu tujuan utama peneliti untuk mendapatkan data yang digunakan untuk penelitian. Dibawah ini tertera tabel data penjualan tahun 2021 dan tahun 2022.

Tabel 1. 1 Data Penjualan Tahun 2021

BULAN	HARGA JUAL	TOTAL PORSI	TOTAL PENDAPATAN
JANUARI	Rp 10.000	310	Rp 3.100.000
FEBRUARI	Rp 10.000	330	Rp 3.300.000
MARET	Rp 10.000	236	Rp 2.360.000
APRIL	Rp 10.000	223	Rp 2.230.000
MEI	Rp 10.000	231	Rp 2.310.000
JUNI	Rp 10.000	227	Rp 2.700.000
JULI	Rp 10.000	230	Rp 2.300.000
AGUSTUS	Rp 10.000	232	Rp 2.320.000
SEPTEMBER	Rp 10.000	245	Rp 2.450.000
OKTOBER	Rp 10.000	234	Rp 2.340.000
NOVEMBER	Rp 10.000	225	Rp 2.250.000
DESEMBER	Rp 10.000	313	Rp 3.130.000
RATA-RATA	TOTAL	3.036	Rp 30.360.000

Sumber: Pemilik warung mie ayam nazwa

Tabel 1. 2 Data Penjualan Tahun 2022

BULAN	HARGA JUAL	TOTAL PORSI	TOTAL PENDAPATAN
JANUARI	Rp 10.000	510	Rp 5.100.000
FEBRUARI	Rp 10.000	430	Rp 4.300.000
MARET	Rp 10.000	560	Rp 5.600.000
APRIL	Rp 10.000	515	Rp 5.150.000
MEI	Rp 10.000	423	Rp 4.230.000
JUNI	Rp 10.000	537	Rp 5.370.000
JULI	Rp 10.000	629	Rp 6.290.000
AGUSTUS	Rp 10.000	542	Rp 5.420.000
SEPTEMBER	Rp 10.000	655	Rp 6.550.000
OKTOBER	Rp 10.000	534	Rp 5.340.000
NOVEMBER	Rp 10.000	429	Rp 4.290.000
DESEMBER	Rp 10.000	513	Rp 5.130.000
RATA-RATA	TOTAL	6.277	Rp 62.770.000

Sumber: Pemilik warung mie ayam nazwa

Tabel di atas menunjukkan pendapatan tahun 2021 dan tahun 2022 sangat terpaut jauh jumlahnya karena ditahun 2021 masih terkena dampak pandemi covid-19 yang datang dari awal tahun 2020 maka dari itu omsetnya sangat menurun drastis. Dan di awal tahun 2022 omset dari mie ayam nazwa sudah mulai membaik hingga saat ini. Penghasilan warung makan mie ayam nazwa sehari bisa mencapai Rp 250.000 dan bisa kurang atau lebih.

Data di atas belum termasuk dengan pengeluaran sehari-hari untuk pembelian bahan baku mie ayam, perawatan alat-alat masak dan lain sebagainya, warung mie ayam nazwa juga tidak mengeluarkan biaya sewa tempat karena warung tersebut berdiri dilahan rumah pribadi sang pemilik warung makan mie ayam nazwa.

Adapun alat-alat pelengkap untuk memulai awal usaha warung makan mie ayam nazwa, warung makan mie ayam nazwa telah berdiri sejak tahun 2017 lalu dan masih berjalan hingga saat ini, alat-alat merupakan modal utama untuk memulai usaha tersebut, meskipun harga alat pelengkap ada yang lumayan mahal tetapi pemilik warung tetap bersedia membelinya karena itu

salah satu kebutuhan warung juga. Warung makan mie ayam nazwa buka setiap hari dan tutup jika ada keperluan mendesak atau saat pemilik warung sedang kurang sehat.

Berikut adalah tabel dari alat-alat pelengkap warung tersebut:

Tabel 1. 3 Daftar Alat Pelengkap Warung Mie Ayam Nazwa

NAMA ALAT	JUMLAH	HARGA	NAMA ALAT	JUMLAH	HARGA
Etalase	1	Rp 2.000.000	Meja	2	Rp 200.000
Kompor	1	Rp 500.000	Kursi	12	Rp 250.000
Panci	2	Rp 230.000	Botol Saos	2	Rp 20.000
Saringan+Centong	1	Rp 35.000	Botol Kecap	2	Rp 20.000
Sendok+Garpu	2 lusin	Rp 57.000	Botol Sambal	2	Rp 20.000
Teko Air Minum	3	Rp 45.000	Pisau	2	Rp 30.000
Gelas	2 lusin	Rp 63.000	Capitan Mie	1	Rp 20.000
Mangkok	2 lusin	Rp 310.000	Kantong Pelastik	-	Rp 30.000
Tabung Gas 3kg	1	Rp 165.000	Taplak Meja	1 gulung	Rp35.000
RATA-RATA	TOTAL	Rp 3.405.000	RATA-RATA	TOTAL	RP 630.000

Sumber: Pemilik warung makan mie ayam nazwa

Pemilik Warung Makan Mie Ayam Nazwa melakukan pembelian bahan baku di setiap hari nya supaya bahan baku mie ayam lebih segar jika akan digunakan, pembelian bahan baku biasanya langsung terjun ke pasar untuk pembelian cabai dan sayuran pelengkap seperti timun, sawi, daun bawang dan perbumbu-bumbuan lainnya, untuk pembelian mie langsung ke pabrik tempat khusus penggilingan mie, untuk ayam nya pun langsung membelinya di tempat pemotongan ayam, kecap, saus, garam, penyedap rasa dan minyak dibeli ketempat grosiran. Pemilik melakukan pembelian bahan baku ketempat khusus supaya agar harganya lebih terjangkau dan bahan baku akan lebih lama bertahan. Penulis juga sering kali ikut serta dalam pembelian bahan baku tersebut.

Berikut dibawah ini merupakan daftar bahan baku Mie Ayam Nazwa:

Tabel 1. 4 Bahan Baku Mie Ayam Nazwa

NAMA BAHAN	JUMLAH	HARGA	NAMA BAHAN	JUMLAH	HARGA
Mie Gulung isi 24	2kg	Rp 72.000	Garam	-	Rp 3.000
Ayam Potong	1kg	Rp 45.000	Penyedap Rasa	-	Rp 3.000
Sawi	2kg	Rp 15.000	B. Merah+Putih	1/2kg	Rp 24.000

Cabai Rawit	1/2kg	Rp 35.000	Minyak Goreng	500ml	Rp 9.000
Daun Bawang	1 ons	Rp 7.000	Bumbu Dapur	1 bks	Rp 7.000
Saus Sambal	5 pcs	Rp 15.000	Timun	1kg	Rp 8.000
Kecap Manis	550 ml	Rp 17.000			
RATA-RATA	TOTAL	Rp 206.000	RATA-RATA	TOTAL	Rp 54.000

Sumber: Pemilik warung makan mie ayam nazwa

Tabel di atas menunjukkan harga pembelian dari bahan baku mie ayam setiap harinya, akan tetapi jika bahan baku atau pembumbuan yang sekiranya masih cukup untuk keesokan harinya maka bahan baku tersebut tidak dibeli lagi untuk hari itu, bahan baku yang sisa dihari sebelumnya masih bisa digunakan karena bahan tersebut tidak mudah basi atau membusuk dalam waktu yang cepat. Jadi, pembelian bahan baku setiap hari bisa mencapai Rp 260.000, dan itu bisa lebih dan bisa kurang.

Berdasarkan dengan uraian diatas, untuk memperoleh data keuangan yang lengkap maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Analisis Kinerja Keuangan pada UMKM Mie Ayam Nazwa Tahun 2021-2022 Depok”**

1.2 Identifikasi Masalah

Adanya beberapa masalah yang dapat diidentifikasi dari keuangan pada UMKM warung makan mie ayam nazwa, di antaranya adalah:

1. UMKM warung makan mie ayam nazwa dimulai dengan modal yang terbatas. Hal ini mempengaruhi kualitas bahan baku yang digunakan dan kemampuan untuk memperluas usaha.
2. UMKM warung makan mie ayam nazwa belum memiliki manajemen keuangan yang baik. Hal ini menyebabkan sulitnya melakukan perencanaan keuangan dan pengelolaan keuangan yang efektif, seperti memantau arus kas, memperkirakan biaya, dan mengatur anggaran dengan baik.
3. Kurangnya sistem akuntansi menyebabkan menghitung laba atau rugi, membuat laporan keuangan yang akurat, dan memantau posisi keuangan secara real time. Hal ini mempengaruhi kemampuan untuk mengambil keputusan bisnis yang tepat.
4. Persaingan yang tinggi di industri mie ayam membuat sulitnya untuk menetapkan harga yang sesuai dengan biaya produksi dan juga mempengaruhi jumlah penjualan. Hal ini menyebabkan laba yang rendah dan penghasilan yang tidak stabil.

5. Pendapatan yang tidak stabil, UMKM mie ayam sering mengalami fluktuasi dalam pendapatan, pada saat musim libur atau saat kondisi ekonomi sedang tidak stabil.
6. Warung makan mie ayam nazwa seringkali membutuhkan modal besar untuk membeli bahan baku dan peralatan produksi. Biaya-biaya ini dapat menyebabkan peningkatan biaya produksi dan menyebabkan margin keuntungan yang rendah.
7. Pasar mie ayam memiliki persaingan yang ketat, sehingga UMKM mie ayam harus mampu bersaing dengan harga yang kompetitif dan kualitas produk yang baik agar dapat bertahan di pasar.
8. Beberapa UMKM mie ayam mungkin kesulitan dalam mendapatkan akses ke pembiayaan untuk mengembangkan bisnis mereka.

1.3 Pembatasan Masalah

Hasil Identifikasi masalah yang ada di Warung Makan Mie Ayam Nazwa menunjukkan bahwa permasalahan cukup banyak. Guna mencegah mengembangnya penelitian maka penulis membatasi masalah agar terperinci dan jelas. Oleh sebab itu penulis membatasi penelitian ini pada pengelolaan keuangan, laporan keuangan, dan kinerja keuangan di UMKM Mie Ayam Nazwa Depok.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka permasalahan dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana pengelolaan keuangan UMKM Mie Ayam?
2. Bagaimana laporan keuangan UMKM Mie Ayam Nazwa th 2021-2022?
3. Bagaimana laporan keuangan UMKM Mie Ayam mempengaruhi kinerja keuangan?

1.5 Tujuan Penelitian

Melihat rumusan masalah di atas maka penelitian ini mempunyai beberapa tujuan, yang dapat penulis sampaikan sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengelolaan keuangan UMKM Mie Ayam
2. Untuk mengetahui laporan keuangan UMKM Mie Ayam Nazwa th 2021-2022.
3. Untuk mengetahui laporan keuangan UMKM Mie Ayam mempengaruhi kinerja keuangan

1.6 Manfaat Penelitian

Penelitian pada Warung Makan Mie Ayam Nazwa di Depok, memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Meningkatkan efisiensi pengelolaan keuangan. Dengan melakukan penelitian ini, pemilik warung makan mie ayam nazwa dapat mengetahui bagaimana cara yang lebih efektif dan efisien dalam mengelola keuangan warung, supaya dapat mengetahui pengeluaran dan keuntungan yang keluar masuk setiap hari.
2. Meningkatkan daya saing. Dengan mengoptimalkan pengelolaan keuangan, pemilik warung makan mie ayam dapat meningkatkan daya saing warungnya di pasar supaya dapat membuat warung makan mie ayam menjadi lebih menarik bagi konsumen dan meningkatkan keuntungan bisnis secara keseluruhan.
3. Menambah wawasan bagi penulis. Melakukan penelitian di warung makan mie ayam dapat memberikan pemahaman yang lebih mendalam khususnya dalam hal bisnis kuliner.

1.7 Sistematika Penulisan

Guna memahami lebih lanjut laporan ini, maka materi-materi yang tertera pada laporan skripsi ini dikelompokkan menjadi beberapa subbab dengan sistematika penyampaian sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Berisi tentang latar belakang, identifikasi masalah, pembatasan masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan itu sendiri.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisikan teori yang berupa pengertian dan definisi yang diambil dari kutipan buku yang berkaitan dengan penyusunan laporan skripsi serta beberapa literatur yang berhubungan dengan penelitian.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini berisikan tentang tempat dan waktu penelitian, jenis penelitian, teknik pengumpulan data, teknik pengolahan data dan teknik analisis data penelitian

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisi tentang gambaran obyek penelitian, hasil penelitian dan pembahasan yang secara lebih lengkap mengupas berbagai fenomena yang ada dalam penelitian.

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisikan simpulan yang merupakan hasil akhir atas penelitian ini dan juga saran yang berisi masukan untuk pihak obyek penelitian.

DAFTAR PUSTAKA

Berisi tentang berbagai buku, jurnal, rujukan yang secara sah digunakan dalam menyusun penelitian ini.