

BAB IV

PENYAJIAN DAN ANALISIS DATA

A. Gambaran Umum Usaha Kebab Yasmin

1. Sejarah singkat usaha Kebab Yasmin

Kebab Yasmin merupakan suatu usaha/UMKM yang berkedudukan di jalan kampung melayu darat, Kecamatan Banjarmasin Tengah, Kota Banjarmasin, Kalimantan Selatan 70121. Usaha kebab yasmin bergerak dibidang perdagangan kuliner dari Turki yang berbentuk badan usaha UMKM. Pimpinanusaha ini adalah bapak Sigit sejak tahun 2012 dengan usaha kecil-kecilan berdagang kebab di Banjarmasin. Awal penjualan tersebut bapak Sigit memulai di Kampung Melayu dan lainnya, akan tetapi usaha tersebut mengalami kegagalan setelah itu bapak Sigit berhenti dalam penjualan kebab tersebut. Dalam kurun waktu 2 tahun dan setelah memulai bisnis lain mengikuti teman nya yaitu bisnis jual beli alat elektronik seperti komputer dan lain-lain, bapak Sigit kembali membuka usaha kebab yasmin pada tahun 2014, karena bisnis elektronik juga mengalami kegagalan. Dengan modal Rp. 15 juta, Bapak Sigit mendirikan usahanya lagi tersebut yang bertempat di Jl. Kp. Kampung Melayu dan beberapa Cabang lainnya.

Tabel 1. Lokasi cabang kebab Yasmin di Banjarmasin

No	A l a m a t
1.	Jl.Kp. Kampung melayu
2.	Jl. Sungai lulut
3.	Jl. Sungai jingah
4.	Jl.Veteran
5.	Jl. Sungai andai
6.	Jl. Manarap
7.	Jl. Teluk tiram
8.	Jl. Cempaka
9.	Jl. Banua anyar
10.	Jl. Banjar indah

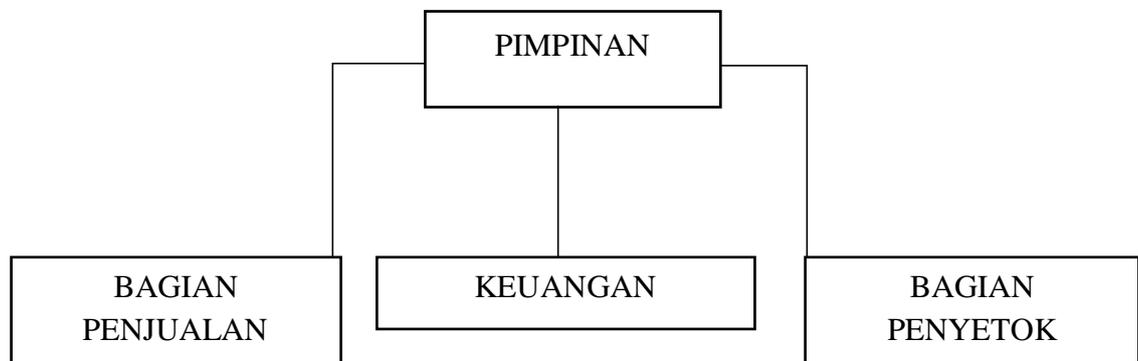
Sumber : Kebab Yasmin (2020)

2. Organisasi Usaha Kebab Yasmin

Struktur organisasi merupakan kerangka kerja yang harus diperhatikan oleh setiap usaha untuk mencapai tujuan yang diinginkan. Terkoordinasinya tiap bagian dalam perusahaan diharapkan setiap pekerja akan dapat memberi bantuan sepenuhnya dalam usaha mencapai tujuan. Oleh sebab itu, struktur organisasi harus direncanakan usaha memperoleh hasil yang memuaskan. Disamping itu juga struktur organisasi akan memudahkan perusahaan dalam melaksanakan koordinasi, komunikasi, pengarahan dan pengawasan dalam semua aktivitas yang dilakukan.

Adapun struktur organisasi Usaha Kebab Yasmin di Banjarmasin adalah sebagai berikut :

Gambar 1. Struktur Organisasi Usaha Kebab Yasmin



Sumber Data Usaha Kebab Yasmin (2020)

Keterangan

1.) Pimpinan

Pimpinan pada pengusaha Kebab Yasmin adalah pemilik dimana dia memegang kendali usaha dengan sepenuhnya yaitu Bapak Sigit. Pimpinan disini bertugas untuk melakukan kebijakan-kebijakan untuk memajukan usaha dan pengambilan keputusan pada usahanya tersebut. Dia mempunyai tugas dan tanggung jawab dalam mengarahkan semua bidang kerja yang menjadi bawahannya. Dalam hal ini pemilik usaha Kebab Yasmin juga bertindak sebagai bagian keuangan.

2.) Bagian penjualan

Kebab yasmin adalah suatu usaha yang menjual berupa makanan yang terbuat dari tepung, daging, dan sayur-sayuran. Karyawan pada bagian penjualan berjumlah 2 atau 3 orang untuk setiap outlet (gerobak), sehingga jumlah karyawan bagian penjualan sebanyak 15 orang. Setiap karyawan harus berada di outlet atau gerobak masing-masing dan melakukan jual beli kepada konsumen.

3.) Bagian penyetok barang

Bagian penyetok barang bertugas melengkapi bahan baku kebab dan mengambil daging gulung yang dikirim dari pulau Jawa ke pelabuhan Banjarmasin. Untuk bagian penyetok barang berjumlah 1 orang.

3. Identitas Informan

Nama : Muhammad Sigit Setiawan

Umur : 39 tahun

Jenis Kelamin : Laki-Laki

Pendidikan : SMA

Alamat : Kampung Melayu

Deskripsi Hasil Wawancara :

Bapak sigit memulai usahanya sejak tahun 2014 dan diberi nama usaha nya tersebut Kebab Yasmin yaitu makanan kuliner khas dari Turki. Faktor pendorong yang menyebabkan bapak Sigit menjual kebab karena tidak ingin lagi menjual barang yang bergaransi seperti berjualan

alat-alat komputer dan berpindah berjualan makanan kuliner lagi. Menurut bapak Sigit “ *pas aku berhenti bajualan kebab imbah tu dahulu aku bajualan komputer nih pulang lawan kawanku, lawas kalawasan rugi jua dikarnakan ada garansi nya contohnya dulu bajualan komputer ku ganransinya 2 tahun jadi bila rusak konsumen nih pasti mambulik akan jadi rugi bajualan, imbah itu lalu aku berpikir supaya bajualan ni kada rugi lagi dan kada lagi konsumen mambulik akan barang, pas itu aku memutuskan babulik bajualan makanan kuliner haja seperti kebab nih “ .(Muhammad Sigit Setiawan, 2020)*

Keunggulan dari kebab Yasmin ialah kebabnya lebih besar dan sayur-sayurannya lebih banyak dibandingkan usaha kebab yang lain. Dalam modal awal yang dikerluarkan dalam usaha kebab Yasmin adalah sebesar Rp. 15 juta adapun berasal dari tabungan sendiri. Adapun rincian dari modal awal yang dikeluarkan adalah sebagai berikut :

Tabel 2. Pengeluaran awal modal usaha kebab Yasmin

No	Jenis Pengeluaran	Jumlah Pengeluaran (Rp)
1.	Gerobak	Rp.5.000.000
2.	Sewa lahan	Rp.3.300.000
3.	Bahan baku	Rp.5.000.000
4.	Peralatan	Rp.1.550.000
5.	Konsumsi karyawan	Rp.150.000

Sumber : Usaha kebab Yasmin (2020)

Dalam pembelian untuk saat ini bahan baku dilakukan setiap 20 hari dengan mengeluarkan biaya raya-rata Rp.25.000.000. pembelian bahan baku langsung dari pulau Jawa, harga daging disana lebih murah dibandingkan jika membeli daging gulung tersebut diBanjarmasin. Untuk membeli bahan baku seperti sayur-sayuran bapak sigit membeli dengan langganannya dipasar dalam jumlah perkantong besar.

Untuk upah karyawan, dihitung berdasarkan hasil penjualan per hari. Jika penjualan sedang sepi, maka karyawan akan diberi upah Rp.45.000 per hari sedangkan jika sedang ramai, maka upah yang diberikan bisa mencapai Rp. 65.000 per hari. Bahkan bisa lebih tinggi. Selain itu, karyawan juga diberikan uang makan sebesar Rp. 10.000 per hari, dan sistem libur karyawan kebab Yasmin yaitu secara bergantian dalam per satu gerobak minimal 1 atau 2 hari dalam seminggu.

Berikut adalah rincian biaya-biaya yang dikeluarkan dalam usaha Kebab Yasmin :

Tabel 3. Pengeluaran rutin usaha Kebab Yasmin

No	Jenis Pengeluaran	Jumlah

1.	Pembelian bahan baku	
	a. Daging	Rp.3.600.000
	b. Sayuran	Rp.1.500.000
	c. Tomat	Rp.700.000
	d. Bawang Bombay	Rp.1.200.000
	e. Jagung	Rp.800.000
	f. Keju	Rp.1.300.000
	g. Mozzarella	Rp.1.500.000
	h. Telor	Rp.1.700.000
2.	Upah Karyawan	Rp.1.100.000
3.	Gas elpiji	Rp.700.000

Sumber : Usaha Kebab Yasmin (2020)

Untuk menetapkan harga jual, bapak Sigit menghitung dari biaya modal ditambah keuntungan yang tidak terlalu besar. Untuk menarik minat pelanggan bapak Sigit menjual kebab mulai dari harga Rp.15.000, sama dengan penjual kebab yang lain akan tetapi bapak Sigit menjual kebab tersebut lebih besar dan isi kebab tersebut lebih banyak agar bisa lebih menarik pelanggan. Dalam hal membuat daftar menu untuk tambahan isian kebabnya seperti mozzarella, telur ayam. Kebab Yasmin juga memiliki isian berbagai daging yaitu daging ayam, daging sapi premium dan daging sapi regular, dengan harga yang

berbeda. Adapun daftar harga dari kebab Yasmin dapat dilihat pada Tabel 4 berikut ini.

Tabel 4. Daftar Harga Kebab Yasmin

No	Jenis Kebab	Harga
1.	Daging	Rp.15.000
2.	Daging full	Rp.18.000
3.	Daging premium	Rp.20.000
4.	Daging full Premium	Rp.25.000
5.	Daging regular	Rp.15.000
6.	Daging full regular	Rp.20.000
7.	Daging ayam	Rp.15.000
8.	Daging full ayam	Rp.20.000
No	Tambahan Isi	Harga
1.	Mozzarella	Rp.5.000
2.	Telor	Rp.5.000
3.	Keju	Rp.5.000

Sumber : Kebab Yasmin (2020)

Dalam hal pendapatan, disaat penjualannya ramai maka pendapatan kotor yang diperoleh dalam satu hari bisa mencapai Rp.5.000.000, bahkan bisa lebih tinggi. Tetapi kalau penjualannya sepi dalam satu hari hanya bisa mendapatkan Rp.2.000.000 untuk 3 outlet/gerobak. Adapun penghasilan bersih yang didapatkan rata-rata perhari adalah sebesar Rp.150.000 sampai Rp.300.000 per hari tergantung situasi ramai atau tidaknya disaat penjualan kebab.

Menurut bapak Sigit faktor yang menjadi kendala dalam pengelolaan keuangan kebab ini adalah naiknya harga bahan baku. Kenaikan harga bahan baku, menyebabkan harga jual kebab juga dinaikkan, namun jika harga jual naik, maka dapat menyebabkan penjualan menjadi menurun. Pada pengalaman yang terdahulu, usaha Kebab Yasmin pernah mengalami kerugian akibat penurunan dari penjualan. Hal ini disebabkan salah perhitungan dalam pembelian bahan baku, yang membuat daging menjadi busuk. Pada saat itu, bapak Sigit mengatasi dengan cara mengeluarkan uang penghasilan bersihnya untuk mengganti kerugian tersebut. Oleh karena itu, untuk saat ini kalau harga bahan baku naik maka harga kebab akan tetap akan tetapi didalam isi kebab tersebut dikurangi pada bagian sayur-sayurannya dan masalah kerugian dalam usaha Kebab Yasmin yang terjadi karena Bapak Sigit lupa atau kurang teliti terhadap dalam pencatatan keuangan tersebut.

Sebagai pengusaha Kebab Yasmin, pengelolaan keuangan yang dilakukan oleh bapak Sigit pencatatan masih dilakukan secara manual,

kemudian hitungan tersebut disalin ke Microsoft excel handphone agar lebih gampang disimpan. Dalam pencatatan pemilik usaha Kebab Yasmin yaitu bapak Sigit adalah sebagai berikut :

Tabel 5. Contoh pencatatan keuangan usaha Kebab Yasmin

31 Maret 2020	Terjual kebab	Daging gulung sisa	Daging lain sisa	Total masuk	Total keluar	Bersih
Kampung Melayu	103	1	19	9331	2745	345
Veteran	123	1	29			
Sungai andai						
Sungai jingah	119	1	19			
Sungai lulut	101		21			
Banua anyar	121		20			
Teluk tiram	98		13			
Manarap	119		15			
Banjar indah	92	1	17			
Cempaka	106	1	25			

Sumber : Usaha Kebab Yasmin (2020)

Dalam membuat perencanaan pemasukan dan pengeluaran usaha Kebab Yasmin, bapak Sigit berusaha meminimalisir dalam hal pengeluaran bagaimana disaat harga bahan baku naik tetapi harga kebab masih tetap agar pemasukan penjualan kebab tetap ramai, dan ingin membuka cabang usaha yang ada diBanjarbaru dan Martapura agar kebab Yasmin lebih dikenal lebih banyak masyarakat dan mendapatkan pemasukan lebih banyak setiap bulannya.

Untuk penyimpanan keuangan bapak Sigit menyimpan dilembaga keuangan seperti di BRI Syari'ah, dalam setiap keuntungan penjualan kebab bapak Sigit selalu menyisihkan keuangan bersihnya dalam setiap

bulan untuk dibelikan ke paket sembako seperti beras, gula, minyak, dan lain-lain untuk diberikan kepada panti asuhan.

B. Analisis Data

Perencanaan keuangan adalah suatu ilmu yang menempatkan kajian tentang keuangan dengan menempatkan berbagai atribut keuangan secara terkonsep dan sistematis baik secara jangka pendek maupun secara jangka panjang. Perencanaan keuangan memberikan panduan bagi perubahan dan pertumbuhan yang terjadi didalam perusahaan. Memang salah satu tujuan perencanaan keuangan untuk memberikan arah perubahan dan perkembangan perusahaan secara berkelanjutan.

Untuk melakukan perencanaan keuangan lebih baik tentunya diperlukan sebuah laporan keuangan agar kiranya suatu perusahaan dapat mengetahui posisi keuangannya.

Laporan keuangan adalah suatu informasi yang menggambarkan pada kondisi keuangan suatu perusahaan, dan lebih jauh informasi tersebut dapat dijadikan sebagai gambaran kinerja keuangan perusahaan tersebut.

Laporan keuangan ini sendiri terdiri dari : neraca, laporan laba-rugi, dan analisis kas, yang mana semua itu dibutuhkan oleh satu perusahaan untuk melakukan perencanaan maupun analisis keuangan agar perusahaannya dapat maju dan berkembang.

Berikut ini adalah pengelolaan keuangan yang dilakukan oleh pengusaha Kebab Yasmin milik Bapak Muhammad Sigit Setiawan.

a. Penggunaan anggaran

Anggaran merupakan alat untuk perencanaan dan pengendalian laba. Oleh karena itu, analisis ini diperlukan melihat penggunaan keuangan usaha Kebab Yasmin. Hasil wawancara singkat dengan bapak Sigit memberikan informasi bahwa modal awal dianggarkan pembentukan usaha hingga pembelian bahan baku.

b. Pencatatan

kegiatan dalam akuntansi yang mencatat transaksi harian. Pencatatan penting dilakukan karena dapat membantu pemimpin usaha dalam mengevaluasi pengelolaan keuangan harian. Oleh karena itu, pencatatan juga penting untuk diterapkan usaha Kebab Yasmin. Dalam hasil wawancara dengan bapak Sigit, diketahui bahwa beliau mengaku lebih banyak mencatat transaksi harian dari pada membuat laporan keuangan, karena pencatatan dianggap mudah dan praktis. Dari catatan transaksi juga sudah memperlihatkan bagaimana keadaan keuangan dari usahanya.

c. Pelaporan

Pelaporan berarti laporan yang dibuat tidak hanya sekedar angka-angka tetapi memiliki informasi mengenai posisi keuangan suatu usaha dan ditujukan kepada pemakai laporan keuangan. Oleh karena itu dalam pengelolaan keuangan usaha

membutuhkan pelaporan untuk menyediakan informasi kepada pemakai laporan. Contoh pemakai laporan yaitu manajer perusahaan, pemerintahan atau masyarakat. Berdasarkan hasil wawancara dengan bapak Sigit, beliau merasa belum membutuhkan laporan keuangan sesuai dengan standar akuntansi, dan beliau menuturkan bahwa tidak mengerti bagaimana menyusun laporan keuangan atau pembukuan yang sesuai dengan standar akuntansi.

Jadi pengelolaan keuangan yang disusun oleh usaha Kebab Yasmin masih belum teliti dan teratur. Laporan keuangan Kebab Yasmin berisi catatan mengenai :

- a. Pemasukan kas hasil penjualan Kebab.
- b. Pencatatan pengeluaran kas tidak begitu lengkap dan pencatatan pengeluaran kas dihitung berupa pembelian bahan baku, gaji karyawan, sewa tanah, dan lain-lain.

Adapun kendala yang dihadapi oleh bapak Sigit selaku pemilik usaha Kebab Yasmin adalah belum terlalu mengerti tentang pembukuan berdasarkan standar akuntansi, kadang beliau salah hitung terhadap pengeluaran dan pemasukan usaha Kebab Yasmin dan masalah kerugian dalam usaha Kebab Yasmin yang terjadi karena Bapak Sigit lupa atau kurang teliti terhadap dalam pencatatan keuangan tersebut.

Manajemen keuangan sebagai aktivitas untuk memperoleh dana serta mengelola dana tersebut secara efektif mempunyai tujuan memaksimalkan nilai perusahaan. Manajemen keuangan dalam suatu perusahaan memiliki peran penting dalam berbagai kegiatan keuangan. Seperti usaha Kebab Yasmin memiliki sebagian peran penting dalam kegiatan keuangan.

1. Untuk membuat rencana pemasukan dan pengeluaran serta kegiatan-kegiatan lainnyadalam periode tertentu. Dalam membuat perencanaan pemasukan dan pengeluaran usaha Kebab Yasmin, bapak Sigit berusaha meminimalisir dalam hal pengeluaran bagaimana disaat harga bahan baku naik tetapi harga kebab masih tetap agar pemasukan penjualan kebab tetap ramai, dan ingin membuka cabang usaha yang ada diBanjarbaru dan Martapura agar kebab Yasmin lebih dikenal lebih banyak masyarakat dan mendapatkan pemasukan lebih banyak setiap bulannya.
2. Sebagai upaya pengelolaan keuangan sehingga dana dapat digunakan secara maksimal dengan berbagai cara. Dalam usaha Kebab Yasmin saat ini bapak Sigit belum melakukan pengelolaan keuangan belum maksimal karena tidak mengerti bagaimana menyusun laporan keuangan atau pembukuan yang sesuai dengan standar akuntansi.
3. Sebagai tindak lanjut dari perencanaan keuangan dengan membuat pencatatan detail pengeluaran dan pemasukan. Dalam usaha Kebab Yasmin bapak Sigit belum bisa membuat pencatatan detail keuangan tersebut karena tidak mengerti pembukuan yan sesuai standar akuntansi.

4. Untuk mencari dan memanfaatkan sumber dana yang ada untuk operasional kegiatan perusahaan. Dalam usaha Kebab Yasmin untuk mencari dan mengeksploitasi sumber dana yaitu dari hasil penjualan dan memanfaatkan sumber dana tersebut dalam pembelian bahan baku agar usaha Kebab Yasmin tetap berdiri.
5. Untuk mengumpulkan dana perusahaan serta menyimpan dana tersebut dengan aman. Dalam usaha Kebab Yasmin bapak sigit menyimpan dana hasil penjualan kebab kepada lembaga keuangan di Banjarmasin yaitu dibank BRI syari'ah agar lebih aman.
6. Untuk melakukan evaluasi serta perbaikan atas keuangan dan sistem keuangan pada perusahaan. Dalam usaha Kebab Yasmin bapak Sigit belum melakukan perbaikan dalam sistem keuangan.
7. Untuk melakukan audit internal atas keuangan perusahaan yang ada agar tidak terjadi penyimpangan. Dalam usaha Kebab Yasmin bapak Sigit melakukan audit internal atas keuangan usahanya yang ada, disaat keuangannya sudah terkumpul bapak sigit ingin membuka cabang baru di Banjarbaru dan Martapura.

Manajemen keuangan syariah adalah suatu pengelolaan yang dilakukan secara hukum islam. Inti dari manajemen keuangan syariah adalah sebuah kegiatan manajerial keuangan untuk mencapai tujuan dengan memerhatikan kesesuaiannya pada prinsip syariah dan prinsip-prinsip manajemen syari'ah harus sesuai diajarkan Al-Qur'an .

Dalam usaha Kebab Yasmin bapak Sigit telah melakukan prinsip-prinsip syariah, yaitu :

1. Setiap perdagangan harus didasari sikap saling rida atau atas dasar suka sama suka diantara dua pihak sehingga para pihak tidak merasa dirugikan dan terzholimi. Dalam perdagangan usaha Kebab Yasmin seorang pelanggan membeli kebab selalu sesuai takaran isi kebab dan tidak pernah kurang, kalau kebabnya pun rusak pasti diganti yang baru agar pelanggan tidak dirugikan.
2. Perdagangan tidak boleh melalaikan diri dari beribadah (shalat dan bersedekah) dan mengingat Allah Swt. Dalam usaha Kebab Yasmin bapak Sigit selalu memperhatikan karyawannya dalam hal sholat, kalau waktu sholat tiba maka karyawan disuruh untuk berhenti berjualan dan menutup gerobak agar bisa melaksanakan sholat, dalam bersedekah bapak Sigit selalu rutin setiap bulannya kepantiasuhan diBanjarmasin yaitu dengan memberikan sembako seperti beras, minyak, dan lain-lain.
3. Penegakan prinsip keadilan, baik dalam takaran, maupun pembagian keuntungan. Dalam usaha Kebab Yasmin bapak Sigit selalu sesuai dengan takaran dalam gaji karyawan dan selalu memberi bonus kepada karyawan kalau penjualan kebab lebih banyak.