

***PENGEMBANGAN USAHA RUMAH MAKAN DALAM UPAYA
PENINGKATAN PENDAPATAN MASYARAKAT DI NEGERI LAHA
KECAMATAN TELUK AMBON***

¹⁾Henny Ritha Nikijuluw, ²⁾Semy Pesireron

^{1,2,3)}Politeknik Negeri Ambon

¹⁾hennyrithanikijuluwhenny@gmail.com

ABSTRAK

Usaha rumah makan adalah suatu usaha yang diyakini sebagai salah satu bentuk usaha ekonomi yang memiliki prospek cukup bagus. Persaingan usaha rumah makan saat ini kian meningkat dan menuntut setiap pengusaha rumah makan untuk menghadapi persaingan ini dengan mencari cara bagaimana supaya rumah makan kita disukai oleh pelanggan atau pengunjung hingga menjadi ramai karena usaha rumah makan ini berbeda dengan usaha - usaha lainnya. Kegiatan ini berlokasi di negeri Laha Kecamatan Teluk Ambon. Masalah yang dihadapi oleh para pemilik rumah makan yakni mereka belum memiliki pengetahuan yang benar tentang pengelolaan rumah makan yang baik dan cara pengembangannya sehingga rumah makan banyak dikunjungi oleh pengunjung dan mereka sama sekali tidak memiliki pengetahuan tentang cara membuat laporan keuangan usaha terkait usaha yang digeluti tersebut. Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah metode sosialisasi dan pelatihan keuangan. Hasil kegiatan pengabdian masyarakat ini diawali dengan pemberian materi sosialisasi berupa tips agar usaha warung makan banyak dikunjungi pengunjung dan cara mengembangkan usaha warung makan dan dilanjutkan dengan mempraktekkan secara manual proses pembuatan laporan keuangan yang dilakukan dengan proses pencatatan setiap transaksi dengan menggunakan contoh – contoh transaksi yang terjadi dalam usaha rumah makan yang digeluti mereka setiap hari.

Kata Kunci: *Usaha Rumah Makan; Pendapatan*

I. PENDAHULUAN

Negeri Laha merupakan salah satu kelurahan dalam Kecamatan Teluk Ambon yang berada pada Teluk Ambon bagian Barat. Letak Negeri Laha di sebelah Utara dengan Desa

Tawiri kecamatan Teluk Ambon, sebelah selatan berbatasan dengan Desa Hatu Kecamatan Leihitu, sebelah Timur dengan Teluk Ambon, sebelah Barat dengan Negeri Kaitetu Kecamatan Leihitu Barat. Negeri Laha memiliki luas 17 km² atau 18,15% dari total luas kecamatan Teluk Ambon

Bidang usaha masyarakat Negeri Laha dan merupakan potensi yang dapat dikembangkan yaitu pertanian, perikanan, perekonomian dan pariwisata. Dalam mengembangkan kegiatan perekonomian masyarakat Negeri Laha maka nelayan dan penjual ikan merupakan salah satu mata pencaharian penduduk yang utama. Posisi jumlah mata pencaharian penduduk di Negeri Laha didominasi oleh nelayan sebanyak 300 orang sedangkan buruh, tukang batu dan TNI AU sebanyak masing – masing 200 orang (13, 18%). Untuk sektor pariwisata salah satu objek wisata yang sedang mendapat perhatian pemerintah Kota Ambon yakni Kali Air Besar yaitu sungai yang mengalir berkelok – kelok dengan tebing yang curam pada beberapa lokasi badan sungai disertai adanya batu – batu besar. Objek pariwisata ini belum terlalu banyak disentuh oleh masyarakat luas hanya masyarakat lokal saja.

Usaha lainnya yang sangat potensial untuk berkembang yaitu usaha warung makan yang dilakukan oleh para ibu – ibu yang berlokasi diluar Bandar Udara Internasional Pattimura, namun usaha ini perlu adanya bantuan keterampilan dalam pengelolaan warung makannya. Berdasarkan hasil survei awal dengan beberapa pemilik usaha warung makan ditempat ini dapat dinformasikan bahwa tempat usahanya masih berstatus sewa kepada pemerintah negeri dan usaha ini sudah dijalankan sejak tahun 1999 atau hampir kurang lebih sekitar 18 tahun dengan total warung makan sebanyak 15 warung dan yang masih produktif sampai sekarang hanya 12 warung dan 2 warung sudah beralih usaha menjadi penginapan dan 1 warung makan sudah tidak menjalankan usaha lagi (tutup).

Rata-rata modal yang digunakan setiap hari kurang lebih Rp 500.000.-. Adapun menu yang disajikan antara lain nasi ikan, nasi ikan telur, tempe goreng, tahu goreng, ikan goreng, mie goreng, sayur tumis, sayur sup, ayam lalapan dan sarimi telur (samento). Untuk pembukuan setiap hari tidak pernah dilakukan sehingga untuk perencanaan investasi belum terpenuhi. Sedangkan masakan yang sehari-hari disajikan dirasakan belum menjamin nilai gizi yang cukup. Penyajian makanan yang sering dilakukan seperti mencampur nasi

dengan lauk pauk yang dilakukan tanpa seni, sehingga bisa mengurangi nilai makanan tersebut. Peralatan yang dimiliki hanya kompor, panci, penggoreng, blender, dan alat dapur lainnya, sedangkan alat bakar untuk membakar daging belum dimiliki sehingga masakan yang diproduksi masih kurang lengkap misalnya seperti ikan bakar, sate dan lain sebagainya. Pendapatan usaha yang diperoleh per harinya tidak menentu karena kedatangan pengunjung warung makan sangat berfluktuasi dimana sangat tergantung kepada buruh bandara, para pengunjung yang datang ke bandara untuk mengantar ataupun menjemput keluarga, sopir angkot dan sebagainya. Dalam rangka pengabdian pada masyarakat ini kami ingin membantu para pemilik warung makan agar mereka memiliki pengetahuan kewirausahaan seperti pemasarannya, pengolahan makanan dan cara penyajian serta pembukuannya.

Menurut informasi dari beberapa pemilik usaha warung makan, selama ini mereka tidak pernah memiliki pemahaman dan pengetahuan yang benar tentang bagaimana mengembangkan usaha warung makan yang ada ini dan yang selama ini dilakukan hanyalah berdasarkan apa yang mereka tahu dan perkiraan (estimasi) semata atau dengan kata lain dapat dikatakan bahwa faktor pendukung pengembangan usaha warung makan seperti desain tempat, variasi menu makanan, peralatan makan dan minum serta cara penyajiannya, pramusaji yang melayani tamu/pengunjung, kebersihan tempat dan kenyamanan pengunjung bukan menjadi perhatian utama melainkan yang mereka pikirkan hanyalah bagaimana supaya bisa dapat untung sehari dengan hanya menyediakan makanan seadanya saja atau bisa dibilang yang penting laku terjual dan ada pemasukan setiap hari tanpa memperhatikan faktor – faktor penting tersebut. Untuk keuntungan usaha warung makan pun dijadikan satu dengan keuntungan usaha lainnya dan digunakan secara bersama untuk memenuhi kebutuhan keluarga atau diistilahkan “Pengeluaran Satu Laci”.

Masalah lainnya yang ditemui adalah mereka sangat sulit untuk mendapatkan dana dari pihak perbankan karena tidak mempunyai laporan keuangan usaha. Biaya – biaya yang dikeluarkan untuk belanja usaha warung tidak pernah dicatat dan walaupun dicatat juga bersamaan dengan belanja untuk kebutuhan rumah tangga lainnya. Padahal kalau semua biaya itu dicatat dengan benar dan secara kontinue maka memudahkan mereka untuk mengetahui keuntungan usaha dan modal usaha yang diharapkan dari pihak perbankan

sangat mudah diperoleh serta proses pengambilan keputusan sehubungan dengan usaha mereka lebih terencana sehingga tidak mengancam kelangsungan usaha yang ada.

Berdasarkan hal ini maka penulis tertarik untuk melakukan kegiatan pengabdian dengan judul: *“Pengembangan Usaha Rumah Makan Dalam Upaya Peningkatan Pendapatan Masyarakat Di Negeri Laha Kecamatan Teluk Ambon”*.

II. METODE KEGIATAN

2.1 Kerangka penyelesaian masalah

Kerangka pemecahan masalah untuk pemilik usaha warung makan diluar lokasi Bandar Udara Internasional Pattimura Ambon adalah dengan cara memberikan pengetahuan dan pemahaman yang benar dari segi pemasaran tentang cara mengembangkan usaha warung melalui kegiatan sosialisasi dan memberikan pelatihan keuangan secara sederhana terkait usaha yang ada dan diharapkan mereka dapat menerapkannya dalam aktivitas usaha mereka, sehingga usaha warung makan mereka akan lebih maju dan pendapatan usaha yang diharapkan akan terus meningkat.



Gambar 1. Kerangka penyelesaian masalah

2.2 Metode Kegiatan

Metode kegiatan yang di rencanakan akan dilakukan adalah :Kegiatan sosialisasi dan Pelatihan Keuangan.

2.3. Materi Kegiatan

2.3.1. Materi Sosialisasi

Adapun materi sosialisasi adalah tips agar usaha warung makan banyak dikunjungi pengunjung dan cara mengembangkan usaha warung makan yang berhubungan dengan kondisi riil usaha warung makan yang ada di Negeri Laha Kecamatan Teluk Ambon sebagai berikut : (materi terlampir).

2.3.2. Materi Pelatihan

Materi pelatihan yang diberikan adalah siklus akuntansi dan praktek pembuatan laporan keuangan yang berhubungan dengan aktivitas usaha warung makan yang ada di Negeri Laha Kecamatan Teluk Ambon (materi pelatihan terlampir).

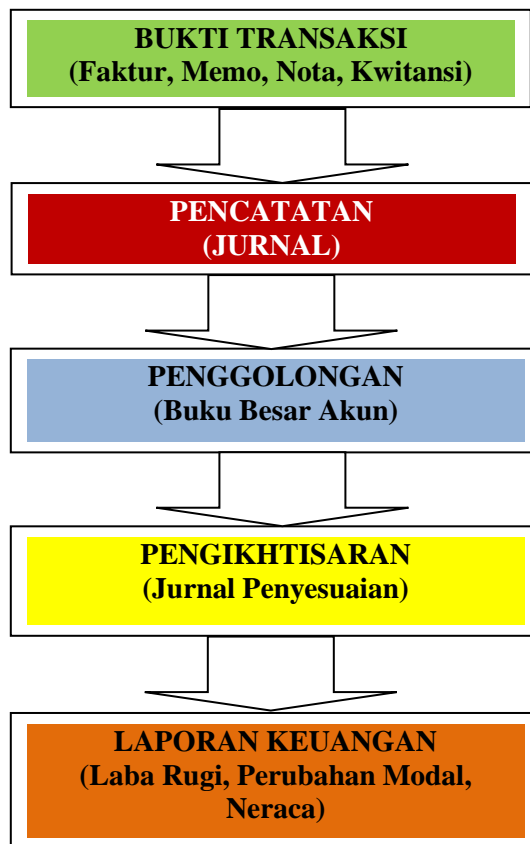
1) Persamaan Akuntansi:

AKTIVA = KEWAJIBAN + MODAL

(1)

- a. **Aktiva** menunjukkan kekayaan yang dimiliki oleh perusahaan yang disebut sebagai harta (*assets*). Aktiva (Aset) dapat berupa barang berwujud seperti kas, persediaan barang dagangan, tanah, kendaraan, gedung, mesin, peralatan dan lainnya. Namun, ada pula yang tidak berwujud seperti piutang usaha, sewa dibayar dimuka, asuransi dibayar dimuka dan lainnya.
- b. **Kewajiban** adalah utang yang harus dibayar oleh perusahaan dengan uang atau jasa pada suatu saat tertentu dimasa yang akan datang.
- c. **Modal** pada hakekatnya merupakan hak pemilik perusahaan atas kekayaan bersih perusahaan (selisih antara asset dan kewajiban).
- d. Persamaan akuntansi tersebut akan menggambarkan posisi keuangan perusahaan.

2) **Siklus Akuntansi** sebagai berikut:



Gambar 2. Siklus Akuntansi

3. HASIL KEGIATAN

3.1 Hasil Pengabdian Masyarakat

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan judul “ Pengembangan Usaha Warung Makan Dalam Upaya Peningkatan Pendapatan Masyarakat Di Negeri Laha Kecamatan Teluk Ambon” dilakukan melalui kegiatan sosialisasi yang bertujuan memberikan pengetahuan dan pemahaman khusus bagi pemilik usaha warung makan tentang bagaimana cara mengembangkan usaha dari segi pemasaran dan bagaimana mencatat dan membuat laporan keuangan sederhana terkait usaha yang ada dalam rangka meningkatkan pendapatan usaha mereka.

Kegiatan ini dilakukan oleh Tim Pengabdian Kepada Masyarakat sebagai bagian dari Tridharma Perguruan Tinggi. Pelatihan ini dilakukan hari Sabtu tanggal 19 Agustus 2017.

Kegiatan ini dihadiri oleh 12 pemilik usaha warung makan yang berada di Negeri Laha. Kegiatan ini dimulai dengan pemberian materi sosialisasi dari segi pemasaran tentang tips agar usaha warung makan banyak dikunjungi pengunjung dan cara mengembangkan usaha warung makan yang bisa diterapkan dalam aktivitas usaha yang dijalankan mereka. Kemudian dilanjutkan dengan mempraktekkan secara manual proses pembuatan laporan keuangan yang diawali dengan proses pencatatan setiap transaksi dengan menggunakan contoh – contoh transaksi yang terjadi dalam usaha warung makan yang digeluti mereka setiap hari.

Dalam pelaksanaan kegiatan sosialisasi, ada beberapa respon positif baik yang diberikan oleh peserta yang hadir maupun dari pihak pemerintah negeri setempat dalam menerima materi sosialisasi ini. Respon positif terjadi antara tim pengabdian masyarakat, pemerintah negeri setempat dan peserta yang hadir yakni pemilik usaha warung makan di Negeri Laha yang dibuktikan dengan adanya proses interaksi komunikasi dua arah baik berupa pertanyaan maupun pernyataan termasuk pernyataan rasa terima kasih baik dari pemerintah negeri setempat maupun pemilik warung makan sendiri kepada tim pengabdian karena selama ini belum pernah ada kegiatan sosialisasi maupun kegiatan pelatihan pembuatan laporan keuangan bagi pemilik warung makan dari lembaga perguruan tinggi manapun.

3.2 Pembahasan

3.2.1 Hambatan dalam Proses Pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat

Yang menjadi hambatan dalam pelaksanaan kegiatan ini adalah sulit mengumpulkan pemilik usaha warung makan dengan alasan mereka tidak bisa meninggalkan tempat usaha karena tidak memiliki karyawan untuk menjaga warung makan dan karakteristik dari beberapa orang pemilik usaha yang selalu pasrah saja dengan apa yang ada dan sama sekali tidak merespon ajakan dari tim pengabdian. Hal lain, istilah akuntansi yang sama sekali tidak dipahami oleh pemilik usaha warung makan yang berada di negeri Laha seperti istilah Jurnal, Buku Besar, Neraca, Laporan Laba Rugi, Laporan Perubahan Modal sampai pada Jurnal Penyesuaian. Padahal istilah – istilah ini sangat penting dan harus diketahui oleh mereka karena merupakan langkah – langkah dasar untuk membuat laporan keuangan.

3.2.2 Upaya Penanggulangan

Tim pengabdian masyarakat berupaya menanggulangi masalah karakteristik yang dihadapi dengan melakukan pendekatan persuasif (pribadi) secara berulang – ulang. Kemudian hal lain, materi sosialisasi dijelaskan dengan bahasa yang mudah dipahami. Sedangkan, keterbatasan istilah akuntansi yang ada diusahakan menggunakan bahasa sehari – hari yang digunakan oleh pemilik warung makan di negeri Laha kemudian disandingkan dengan istilah akuntansi sehingga mereka mengerti dan memahami proses akuntansi. Selain itu, dalam proses pelatihan lebih ditekankan pada proses pencatatan semua transaksi pemasukan dan pengeluaran uang khusus usaha warung makan sehingga lebih mudah untuk dibuatkan laporan keuangan secara sederhana untuk usaha yang dilakukan.

4. PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dalam bentuk sosialisasi dan praktek pelatihan pembuatan laporan keuangan yang memberikan dampak bagi peserta dalam membenahi manajemen usaha warung makan. Oleh karena itu, ada beberapa hal yang dapat disimpulkan dalam kegiatan ini antara lain:

- 1) Respon peserta positif terlihat melalui observasi pelatihan berdampak kepada kerapihan dalam manajemen keuangan dimana setiap transaksi yang dilakukan terkait dengan usaha rumah makan telah dicatat secara *continue* (setiap harinya) dan mereka sudah memiliki laporan keuangan yang bermanfaat untuk kelangsungan usaha, keuntungan optimal dan pengajuan kredit.
- 2) Dengan pengetahuan dan pemahaman ilmu pemasaran yang sudah dimiliki, pemilik usaha sudah mulai mendesain tempat usaha dengan memperhatikan target pasar dengan mengutamakan kenyamanan konsumen/pelanggan, kebersihan dan kerapihan pramusaji, kebersihan tempat makan dan dapur, kebersihan peralatan makan minum dan variasi makanan serta cara penyajiannya maupun lingkungan sekitar.
- 3) Pemilik usaha rumah makan sudah lebih menghargai konsumen ketika berkunjung dan menjadikan konsumen sebagai mitra sehingga diharapkan konsumen akan terus

melakukan pembelian ulang (akan kembali lagi untuk makan) di rumah makan tersebut.

4.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan yang dikemukakan diatas maka ada beberapa hal yang dapat disarankan sebagai berikut:

- 1) Pemilik usaha rumah makan harus tetap konsisten untuk membuat pemisahan antara keuangan usaha rumah makan dengan keuangan lainnya.
- 2) Pemilik usaha rumah makan harus tetap konsisten untuk mencatat semua transaksi yang terjadi khususnya yang terkait dengan usaha rumah makan agar mempermudah dalam membuat laporan keuangan.
- 3) Pemilik usaha rumah makan diharapkan tidak pernah bosan – bosan untuk mempertahankan kebersihan dari segala segi dan kenyamanan pelanggan dan terus meningkatkan keramahan dengan semua pengunjung.

DAFTAR PUSTAKA

- Alma Buchari, 2005, *Kewirausahaan untuk Mahasiswa, Edisi Revisi*, Penerbit Alfa Beta Bandung.
- Albari & Liriswati, 2004, *Analisis Minat Beli Konsumen Sabun Mandi Lux, Biore dan Lifebouy di Kotamadya Yogyakarta Ditinjau dari Pengaruh Sikapnya Setelah Melihat Iklan di Televisi dan Norma Subyektif*, *Jurnal Siasat Bisnis*, Vol. 8. No.1, hh. 89 – 101.
- Dewa,N.K, 2009, *Analisis Pengaruh Kualitas Produk, Daya Tarik Promosi dan Harga Terhadap Minat Beli Studi Kasus Starone di Area Jakarta Pusat*, *Tesis Pasca Sarjana tidak Dipublikasikan*, Semarang; Universitas Diponegoro.
- Fandy Tjiptono, 2006, *Pemasaran Jasa*, Banyumedia publishing, Malang,
- Hisrich, R. D., Peters, M. P. and Shepherd, D. A. (2010). *Entrepreneurship*, 8th edn., McGraw-Hill Irwin, p. 8, New York
- Haryono Jusuf, Al.,2005, *Dasar-dasar Akuntansi*, Jilid 1, edisi 6, STIE YKPN, Yogyakarta.
- Kuratko, D.F. (2005). *The emergence of entrepreneurship education: Development, Trends and Challenges. Entrepreneurship Theory and Practice*, hh. 577-597.

- Meredith Geoffrey G. 1996, *Kewirausahaan Teori dan Praktek* PT. Pustaka Binaman Pressindo, Jakarta.
- Sheila & Rahma, 2007, *Analisis Pengaruh Kualitas Layanan dan Citra Merek Terhadap Minat Beli dan Dampaknya pada Keputusan studi pada Pengguna Telepon Seluler Merek Sony Ericson di Kota Semarang*, Tesis Pasca Sarjana tidak Dipublikasikan, Semarang; Universitas Diponegoro.
- Saiman Leonardo, 2009, *Kewirausahaan Teori Praktek dan Kasus-Kasus*, Salemba Empat, Jakarta.
- Ronstadt, R. C. (1984). *Entrepreneurship*, Dover, MA: *Lord Publishing Co.*, p. 28.
- Vesper.K.H. and Gartner, W.B. (1997). *Measuring progress in entrepreneurship Education,Journal of Business Venturing*, 12, hh. 403-421.