

## **PELATIHAN MANAJEMEN KEUANGAN DAN PEMASARAN UNTUK PENGEMBANGAN USAHA WARUNG DI KECAMATAN GAMBIR**

Endang Ruswanti<sup>1</sup>, Arief Suwandi<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Fakultas Ekonomi Universitas Esa Unggul Jakarta

<sup>2</sup>Fakultas Teknik Industri Universitas Esa Unggul Jakarta

Jalan Arjuna Utara No: 9, Kebon Jeruk Jakarta 11510

endangruswanti@gmail.com

### **Abstrak**

Pengabdian masyarakat telah dilaksanakan dengan menganalisa situasi meliputi: mitra tidak membiasakan melakukan pembukuan keuangan, cara menyajikan makanan masih belum ditata agar menarik konsumen, tempat masak dan ruangan tamu belum rapih dan kurang bersih, juga cara menawarkan makanan yang kepada konsumen yang masih kurang ramah. Untuk itu dilaksanakan pengabdian kepada mitra warung makan dengan membantu agar dapat mengembangkan warung makannya. Kegiatan yang dilakukan adalah memberikan pengetahuan tentang pembukuan, pengelolaan keuangan dengan teori dan praktek, manajemen pemasaran dan kewirausahaan. Pengaturan ruangan makan dan dapur agar nampak bersih dan tertata. Luaran pengabdian ini adalah agar pemilik warung lebih terampil dalam mengelola usaha warung nasi dan diharapkan dengan mengetahui pengetahuan diatas akan lebih berkembang dan menjadi tujuan konsumen untuk makan di warung nasi. Setelah diberikan pelatihan mitra mendapat pengetahuan keuangan maka mitra dapat melakukan pembukuan setiap hari sehingga dengan pembukuan tersebut mereka bisa merancang pengembangan usahanya. Pengetahuan pemasaran dan kewirausahaan bisa menunjang keberhasilan warung makan nasi saat ini dan mendatang dan pada akhirnya pengembangan warung nasi akan meningkatkan taraf hidup dan perekonomian mitra.

**Kata kunci:** keuangan, pemasaran, kewirausahaan

### **Pendahuluan**

Kewirausahaan mengarah ke penciptaan, perbaikan dan rekreasi nilai bagi pemilik dan para pemangku kepentingan. Dengan kata lain, kewirausahaan adalah proses mimpi dan menempatkan mereka ke dalam tindakan (Kuratko, 2005). Kewirausahaan dibahas sebagai revolusi ekonomi tersembunyi yang memiliki peran yang pasti dalam penciptaan bisnis dan keuntungan berasal dari bisnis. Usaha terus dilakukan oleh beberapa universitas dan lembaga pendidikan di seluruh dunia mencoba untuk mengubah kewirausahaan dari individu-eksperimental upaya yang dilakukan oleh beberapa praktisi ke keterampilan, ilmu pengetahuan umum bagi individu, organisasi, etnis, industri, daerah, jenis kelamin yang berbeda dan usia. Tetapi masalah utama adalah bagaimana pengusaha bisa mengendalikan persaingan antar pengusaha sejenis. Universitas dan lembaga pendidikan

aktif dalam kewirausahaan setidaknya mencoba untuk mengidentifikasi metode pembelajaran digunakan oleh praktisi kewirausahaan dan menstimulasikan mereka dalam lingkungan yang kompetitif dan berkembang.

Usaha warung makan nasi banyak dilakukan oleh ibu rumah tangga, walaupun begitu sangat membantu kesejahteraan keluarga. Kebanyakan usaha rumah makan tidak dipersiapkan secara manajemen. Sehingga dalam perjalanannya mempunyai hambatan untuk keberlangsungannya usaha warung makan tersebut, perlu menyelesaikan masalah yang dihadapi. Untuk itu masalah yang dihadapi warung makan perlu dicari jalan keluarnya seperti kekurangan modal, pembukuan, mengolah makanan yang bergizi, penataan ruangan dan penyajian makanan. Di Cideng selatan kecamatan Gambir terdapat beberapa warung makan yang potensial untuk berkembang namun perlu bantuan

ketrampilan dalam pengelolaan warung makannya. Dalam rangka pengabdian pada masyarakat kami ingin membantu agar pemilik memiliki pengetahuan kewirausahaan seperti pemasarannya, pembukuannya, pengolahan makanannya, dan penyajiannya. Warung makan nasi buka pada pagi hari mulai pukul 8.00 WIB sampai jam 14.00 dan sore jam 16.00 WIB sampai jam 20.30. WIB.

Rata-rata modal yang digunakan setiap hari kurang lebih Rp 700.000 rupiah. Adapun masakan terdiri atas nasi putih, ayam goreng, tempe goreng, tahu goreng, ikan goreng, mie goreng, acar, sayur tumis, sayur sup dan sambel lalap. Warung makan nasi A berdiri sudah lebih dari 4 tahun sedangkan warung makan B baru lebih dari 3 tahun. Adapun konsumen adalah masyarakat disekitar Cideng Selatan Kecamatan Gambir. Untuk pembukuan setiap hari jarang dilakukan sehingga untuk perencanaan investasi belum terpenuhi. Sedangkan masakan yang sehari-hari diproduksi dirasakan belum menjamin memiliki nilai gizi yang cukup. Penyajian makanan yang sudah dilakukan seperti mencampur nasi dengan lauk pauk dilakukan tanpa seni, sehingga bisa mengurangi nilai makanan tersebut. Peralatan yang dimiliki seperti kompor, panci, penggoreng, blender, dan alat dapur lainnya. Namun untuk alat bakar membakar belum dimiliki sehingga masakan yang diproduksi masih kurang lengkap seperti pepes, ikan bakar, sate dan lain sebagainya.

### **Pengertian Kewirausahaan**

Dalam perekonomian berfluktuasi saat ini, gagasan, kepemimpinan dan pengambilan keputusan mendapatkan perhatian yang meningkat oleh warga, akademisi, manajer dan politisi secara global. Krisis keuangan global saat ini telah memberikan tekanan tambahan pada penciptaan ide-ide baru dan membawanya ke pasar yang diakibatkan oleh hasil keuangan, pembangunan ekonomi dan lapangan kerja. Menjadi seorang pengusaha dan menciptakan nilai dengan membentuk sebuah organisasi baru di keduasektor laba dan nirlaba dalam bisnis berdampak baik pada kondisi ekonomi dan sosial. Proses pembuatan memakan banyak waktu dan tidak

mudah, yaitu dengan tinggi mencapai lebih dari 70 %. Konsep inovasi dan corak baru merupakan bagian yang tak terpisahkan dari kewirausahaan dalam definisi ini. Memang, inovasi, tindakan memperkenalkan sesuatu yang baru, merupakan salah satu tugas yang paling sulit bagi pengusaha. Dibutuhkan tidak hanya kemampuan untuk membuat dan merancang, tetapi juga kemampuan untuk memahami semua kekuatan yang bekerja dalam lingkungan.

Corak baru dapat terdiri dari apa pun dari suatu produk baru ke sistem distribusi baru untuk sebuah metode untuk mengembangkan struktur organisasi baru. Kewirausahaan adalah proses dinamis untuk menciptakan kekayaan tambahan. Kekayaan tambahan diciptakan oleh individu yang menganggap risiko utama dalam hal ekuitas, waktu, juga komitmen karir atau memberikan nilai untuk beberapa produk atau jasa. Layanan yang mungkin tidak baru atau unik, bagaimana harus ditanamkan oleh pengusaha dengan menerima dan menempatkan keterampilan yang diperlukan dan sumber daya (Ronstadt, 1984). Secara khusus, konsep kewirausahaan dari sudut pandang perorangan, dieksplorasi di abad ini, tercermin dalam definisi berikut. Di hampir semua definisi kewirausahaan, ada kesepakatan bahwa kita sedang berbicara tentang jenis perilaku yang meliputi: (1) mengambil inisiatif, (2) pengorganisasian dan reorganisasi mekanisme sosial dan ekonomi untuk mengubah sumber daya dan situasi ke rekening praktis, (3) penerimaan risiko atau kegagalan (Shapiro, 1975).

Untuk seorang ekonom, seorang entrepreneur adalah seseorang yang membawa sumber daya, tenaga kerja, material dan aset lainnya menjadi kombinasi yang membuat nilai mereka lebih besar daripada sebelumnya, dan juga orang yang memperkenalkan perubahan, inovasi dan tatanan baru.

Untuk psikolog, orang seperti itu biasanya didorong oleh kekuatan tertentu untuk memperoleh atau mencapai sesuatu, bereksperimen, untuk mencapai, atau mungkin untuk melarikandiri dari otoritas orang lain.

Untuk seorang pengusaha, seorang pengusaha muncul sebagai ancaman, sebuah pesaing agresif, sedangkan untuk pengusaha lain pengusaha yang sama mungkin menjadi sekutu, sumber pasokan, pelanggan, atau seseorang yang menciptakan kekayaan bagi orang lain, serta menemukan cara yang lebih baik untuk memanfaatkan sumber daya, mengurangi limbah, dan menghasilkan pekerjaan lain yang menyenangkan untuk didapat (Vesper,1980). *Kewirausahaan* adalah proses menciptakan sesuatu yang baru dengan nilai dari pengabdian waktu dan usaha yang diperlukan, dengan asumsi risiko keuangan, psikis, dan sosial yang menyertainya, menerima penghargaan yang dihasilkan kepuasan moneter dan pribadi serta kemandirian. (Hisrichet al.,2010).

### **Target dan Luaran**

Target dan luaran yang hendak dicapai dari pengabdian pada masyarakat yaitu memberikan pengetahuan manajemen keuangan dan pemasaran juga pengetahuan kewirausahaan untuk meningkatkan wawasan mitra dalam hal pengelolaan keuangan sehingga mampu melakukan pembukuan harian dan bulanan, memberikan pelayanan konsumen yang lebih baik dengan pengembangan produk yang disajikan dengan teknik penyajian dan pelayanan konsumen yang baik di Warung Nasi di Kecamatan Gambir.

Memiliki usaha warung dengan sistem pengelolaan yang sudah jauh lebih baik dari sebelumnya, hal ini dapat diwujudkan dengan adanya manajemen pembukuan baik pemasukan dan pengeluaran keuangan warung setiap aktivitas yang berhubungan dengan keuangan setiap hari. Harapan dengan adanya pengelolaan manajemen keuangan yang baik memberikan rasa optimis menyongsong hari depan dengan program pengembangan warung baik berupa investasi modal maupun rencana investasi lainnya yang pada akhirnya dapat bermanfaat dalam hal peningkatan kesejahteraan dan kesehatan.

Sejalan dengan itu, diharapkan pula memiliki program dalam pengembangan usaha. Pengembangan usaha yang dimaksudkan yaitu dengan menambah warung makan baru dengan peralatan

baru. Selain itu warung makan di kecamatan Gambir dapat menjadi tujuan konsumen potensial karena dapat memproduksi makanan yang beragam dan lebih berkualitas nilai gizi dan variasinya. Atau menerima pesanan untuk pesta dikembangkan untuk usaha catering.

### **Metode Pelaksanaan**

Wirausaha merupakan komponen penting dari abad ke-21. Mereka memiliki kemampuan untuk memajukan diri, orang lain, usaha mereka atau tempat kerja dan bahkan ekonomi dan masyarakat di mana mereka tinggal. Oleh karena itu, masyarakat, dan organisasi individu serta lembaga pendidikan memperoleh keuntungan dengan mengembangkan peserta didik kewirausahaan dan kemampuan kepemimpinan individu" (Reimers-Hilddan, 2009). Minat terhadap riset kewirausahaan menjadi kajian menarik di abad 21, terutama pendekatan terfokus pada wirausahawan perempuan . *Yang menarik , kajian* tentang kewirausahaan dari perspektif perempuan ternyata menjadi isu krusial karena berbagai riset menunjukkan bahwa wirausahawan perempuan lebih rendah jika dibanding wirausahawan pria. *Paling tidak, ini* terlihat dari riset Global Entrepreneurship Monitor bahwa rata-rata 34 negara yang disurvei ternyata wirausahawan perempuan lebih rendah dibanding dengan wirausahawan pria. Hal ini didasarkan fakta minoritas yang ditujukan ke perempuan,

Terkait hal ini beralasan jika kewirausahaan dipengaruhi oleh banyak faktor. Fakta dibalik kewirausahaan yg dilakukan perempuan ternyata lebih terkait posisi minoritas, terutama kasus di negara berkembang sehingga menjadi wirausahawan adalah pilihan riil antara peluang dan keharusan terutama untuk menambah pendapatan. Temuan riset yang cenderung berkembang pada akhirnya memicu peran perempuan untuk berwirausaha tanpa harus Kompleksitas pengembangan kewirausahaan, terutama yang dilakukan kaum perempuan maka beralasan jika wirausaha perempuan cenderung rendah jika dibanding pria. Riset dari Owen (1993) bahwa jumlah wirausahawan perempuan di Inggris ternyata didominasi oleh kaum pria. Pemerintah melalui Departemen Perdagangan saat ini

gencar *roadshow* memacu industri kreatif yang melibatkan perguruan tinggi yang didasarkan pertimbangan mata rantai penumbuh kembangan industri kreatif ternyata kompleks dan cenderung padat karya. Selain itu, penumbuh kembangan industri kreatif juga sejalan dengan komitmen pemerintah untuk memacu pemberdayaan sektor informal dan menciptakan wirausahawan baru. Industri kreatif saat ini makin banyak dilirik. Perkembangan industri kreatif saat ini signifikan oleh kaum pria.

Dari permasalahan diatas perlu kiranya peneliti mencari jalan keluar agar warung nasi di Cideng Kecamatan Gambir dapat lebih berkembang dan memiliki manajemen yang memadai.

### **Permasalahan Mitra**

Masalah yang dihadapi oleh warung nasi di Cideng Selatan Kecamatan Gambir Jakarta Pusat, dan solusi yang dapat diberikan antara lain adalah:

1. Belum memiliki ketrampilan pembukuan, untuk itu perlu diberi pengetahuan akuntansi secara sederhana agar bisa memahami pembukuan dan bisa investasi untuk pengembangan usaha.
2. Sehubungan cara penyajian belum seperti di *café-café* maka perlu praktek penyajian dan aneka masakan dengan praktek langsung
3. Untuk meningkatkan ragam makanan perlu penambahan peralatan dapur seperti alat : pemanggang ikan disertai praktek menu ikan atau menu ayam dengan aneka rasa
4. Perpajakan untuk warung makan belum pernah dibayarkan

### **Implementasi Pelaksanaan Pelatihan Pelaksanaan Pelatihan Kewirausahaan**

Pelatihan yang dilakukan fokus pada sistem berbasis kompetensi, hal ini disadari bahwa pelatihan yang dilakukan secara tradisi atau konvensional menghasilkan peserta pelatihan yang hanya memiliki pengetahuan apa yang harus dilakukannya. Sementara model yang berbasis kompetensi, peserta setelah selesai mengikuti pelatihan diharapkan tidak saja sekedar tahu tetapi juga

dapat melakukan sesuatu yang harus dikerjakan. Dalam sistem berbasis kompetensi, pelatihan untuk Karyawan / UKM difokuskan pada kinerja aktual khususnya kinerja organisasi. Dalam sistem ini tahap awal yang harus dirumuskan adalah fungsi-fungsi apa yang harus dilakukan peserta dengan baik. Dari uraian tersebut maka suatu pelatihan dirancang agar peserta dapat menjalankan fungsinya sesuai standar. Selain agar peserta dapat berfungsi dengan baik, maka mereka dapat belajar di tempat kerja atau dengan sarana lain. Setelah itu peserta pelatihan akan mendapat pengakuan kemampuan mengerjakan fungsi-fungsi standar berupa sertifikasi.

### **Hasil dan Pembahasan**

Keberhasilan pelaksanaan pengabdian pada masyarakat ini dilihat dari tolok ukur sebagai berikut:

1. Untuk Pelatihan Keuangan peserta sudah mulai membuat dan melaksanakan pembukuan setiap hari (*harian*).
2. Pelatihan Kewirausahaan mereka sudah mulai memahami pentingnya memiliki jiwa wirausaha misalnya semua aktivitas yang digunakan untuk berjualan dihitung dan dibukukan sehingga tahu selisih antara pembelian bahan dan hasil berjualan.
3. Pelatihan Pemasaran memberikan dampak kepada mitra dalam melayani konsumen lebih ramah dan tepat waktu.
4. Pelatihan manajemen buat pengembangan variasi dan jenis makanan yang disajikan memberikan dampak pada menu makanan yang disajikan lebih beragam atau bervariasi, misalnya ikan tidak hanya digoreng tetapi disajikan dengan bumbu rujak, dsb.
5. Pengetahuan Gizi memberikan dampak pada warna makanan dan rasa makanan. Terlihat pada sebelum pelatihan sayuran diiris-iris dahulu baru dicuci setelah dilatih sayuran dicuci terlebih dahulu baru diiris-iris sehingga nilai gizinya lebih bagus.

Untuk meningkatkan ketrampilan mitra kami mencoba memberi pengetahuan teori-teori dan praktek sebagaimana terlampir pada tabel 1 dibawah ini:

**Tabel 1**  
**Pelaksanaan Pelatihan Pengabdian Masyarakat**

No.	Mitra	Tanggal	Materi	Pemateri
1.	a. Nurhasanah b. Mulyati	01-06-2014	- Peluang dan Hambaran Wirausaha - Diskusi	Arief Suwandi
2.	a. Nurhasanah b. Mulyati	08-06-2014	- Motivasi dan Semangat Wirausaha - Diskusi	Arief Suwandi
3.	a. Nurhasanah b. Mulyati	15-06-2014	- Konsep Filosofi Marketing - Diskusi	Arief Suwandi
4.	a. Nurhasanah b. Mulyati	22-06-2014	- Macam-macam Permintaan dan Tugas pemasar - Diskusi	Arief Suwandi
5.	a. Nurhasanah b. Mulyati	28-06-2014	- Pengertian Manajemen - Diskusi	Arief Suwandi
6.	a. Nurhasanah b. Mulyati	29-06-2014	- Pengertian Keuangan - Diskusi	Endang Ruswanti
7.	a. Nurhasanah b. Mulyati	05-07-2014	- Praktek Pembukuan - Diskusi	Endang Ruswanti
8.	a. Nurhasanah b. Mulyati	18-07-2014	- Cara Mengatur Perabotan Dapur - Diskusi	Endang Ruswanti
9.	a. Nurhasanah b. Mulyati	19-07-2014	- Strategi Pemasaran - Diskusi	Endang Ruswanti
10.	a. Nurhasanah b. Mulyati	20-07-2014	- Komunikasi dengan Konsumen - Diskusi	Endang Ruswanti
11.	a. Nurhasanah b. Mulyati	24-07-2014	- Membuat laporan Bulanan - Diskusi	Endang Ruswanti

### Kesimpulan

1. Respon peserta terlihat melalui observasi pelatihan berdampak kepada kerapihan dalam manajemen keuangan, kerapihan dan kebersihan ruangan baik dapur maupun tempat makan dan tempat penyajian makanan.
2. Dengan memahami pengetahuan kewirausahaan mereka akan lebih berfikir dalam jangka panjang untuk keberlangsungan usaha warung makan.
3. Memahami ilmu pemasaran mereka lebih menghargai konsumen dan menjadikan konsumen sebagai mitra sehingga diharapkan konsumen kembali lagi untuk belanja di warung makan.
4. Dengan dilatihnya tata boga mereka lebih menekankan nilai gizi dan ragam makanan yang dibutuhkan konsumen.
5. Semua makanan yang disajikan lebih memiliki nilai gizi yang baik.

### Daftar Pustaka

- Hisrich, R. D., Peters, M. P. and Shepherd, D. A. (2010). *Entrepreneurship*, 8th edn., New York: McGraw-Hill Irwin, p. 8.
- Kuratko, D.F. (2005). The emergence of entrepreneurship education: Development, Trends and Challenges. *Entrepreneurship Theory and Practice*, 577-597
- 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, 403-421.