

## MODEL AKUNTANSI SEDERHANA BAGI UMKM MAKANAN KOTA SEMARANG

### SIMPLE ACCOUNTING MODEL FOR FOOD UMKM, SEMARANG CITY

Ratih Widhiastuti<sup>1</sup>, Kardiyem<sup>2</sup>, Nina Farliana<sup>3</sup>

<sup>1, 2, 3</sup> Jurusan Pendidikan Ekonomi Universitas Negeri Semarang

#### ABSTRAK

Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah memberikan pemahaman dan kompetensi dalam menentukan biaya pokok produksi dan penyusunan laporan laba rugi bagi UMKM makanan di Kota Semarang. Hal ini dilaksanakan untuk membantu menyelesaikan permasalahan yang dihadapi pemilik UMKM akan ketidak pemahaman tentang akuntansi. Kegiatan pengabdian ini yang semula dikhususkan untuk membantu menghitung harga pokok produksi berkembang dengan pelatihan tambahan yaitu penyusunan laporan laba rugi. Program pengabdian dilakukan dalam beberapa tahapan, dimulai dari pemaparan materi tentang biaya pokok produksi, simulasi praktik dengan menggunakan "buku kartu akuntansi", dan tahapan terakhir yaitu pemantapan melalui tanya jawab. Saran dari kegiatan ini adalah perlunya pelatihan lanjutan untuk penyusunan laporan keuangan lain seperti laporan arus kas dan laporan posisi keuangan.

**Kata kunci:** Pelatihan, Biaya Pokok Produksi, Buku Kartu Akuntansi

#### ABSTRACT

The purpose of this community service is to provide understanding and competence in determining the cost of production and preparing the income statement for food MSMEs in Semarang City. This is carried out to help resolve the problems faced by MSME owners about the lack of understanding about accounting. This dedication activity which was originally devoted to helping calculate the cost of production developed with additional training namely the preparation of the income statement. The service program is carried out in several stages, starting from the presentation of the material on the cost of production, practical simulation using the "accounting card book", and the final stage of strengthening through question and answer. Suggestions from this activity are the need for advanced training for the preparation of other financial statements such as statements of cash flow and statements of financial position.

**Keywords:** Training, Cost of Production, Accounting Card Book

**Submitted :** 7 November 2018

**Revision :** 7 Februari 2019

**Accepted :** 8 Maret 2019

#### PENDAHULUAN

Seiring dengan perkembangan kota, kota Semarang tumbuh menjadi kota perdagangan dan jasa. Di mana sebagian besar pelaku ekonomi adalah Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM). Jumlah pelaku UMKM di Kota Semarang terus mengalami pertumbuhan setiap tahun. Rata-rata pertumbuhan setiap tahun sekitar 1.97%. Asisten Administrasi Umum Sekda Kota Semarang Agustin Lusin Dwimawati menyampaikan bahwa sampai saat ini total jumlah pelaku UMKM di Kota Semarang yang terdaftar sebanyak 11.692 UMKM. Meskipun jumlah yang terdaftar sekitar 11.692 UMKM, namun kenyataan di lapangan jauh lebih dari jumlah yang sudah terdaftar. Pemerintah Kota

Semarang selalu melakukan berbagai upaya untuk membantu para pelaku UMKM dalam memasarkan produk. Dalam kegiatan pameran yang diselenggarakan di kota Semarang, Kepala Dinas Koperasi dan UMKM Kota Semarang Ibu Litani Satya mengatakan, pihaknya saat ini terus berusaha untuk terus mencetak wirausaha baru UMKM. Hal ini dikarenakan sektor UMKM menjadi salah satu sektor penopang ekonomi yang cukup baik dan stabil.

UMKM di kota Semarang memiliki daya saing yang cukup bagus untuk mampu bersaing dengan produk-produk daerah lain. Menurut Kepala Dinas Koperasi dan UMKM, produk UMKM Kota Semarang tidak hanya mampu bersaing di daerah lain, tetapi juga mampu

bersaing di pasar ASEAN. Berbagai pelatihan telah dilaksanakan oleh Dinas terkait untuk pengembangan UMKM, baik dalam bidang pemasaran, strategi perkembangan bisnis, sampai dengan resiko kebangkrutan. UMKM yang menjadi keunikan dan memiliki ciri khas dari Kota Semarang adalah UMKM makanan. Peran UMKM makanan selain menjadi motor penggerak ekonomi, juga menjadi icon khas dari kota semarang karena produk olahan dari UMKM Kota Semarang dapat menjadi oleh-oleh dan mampu meningkatkan pendapatan daerah terutama dalam bidang pariwisata. Keunikan dari olahan makanan tersebut adalah dari bahan baku yang berbeda dari produk di luar semarang, diantaranya adalah dari limbah bekatul beras merah, singkong, jagung, dan lain sebagainya.

Jumlah UMKM makanan di Kota Semarang khususnya untuk UMKM yang bergerak di pembuatan snack dan catering berjumlah 33 UMKM ([http://infowisata.ukm.semarangkota.go.id/infoukm/ukm\\_olahan\\_pangan](http://infowisata.ukm.semarangkota.go.id/infoukm/ukm_olahan_pangan)). Mayoritas UMKM membuat produk berupa snack, aneka jajanan kering, roti yang ditujukan untuk oleh-oleh bagi wisatawan yang berkunjung di Kota Semarang. Berdasarkan hasil wawancara dengan salah satu pengelola UMKM di kawasan Gayamsari, diketahui bahwa sebagian besar UMKM makanan yang ada di Kota Semarang berada di wilayah tersebut. Omzet penjualan setiap UMKM berada di kisaran Rp 100 juta rupiah setiap bulan. Salah satu sampel UMKM yang ada di wilayah tersebut adalah UMKM “Super Roti” yang mengolah produk roti, snack kering dari bahan dasar bekatul dari beras merah. Dari modal awal yang dulu berasal dari pinjaman sejumlah Rp 35.000.000,00 dari pihak Bank, dalam kurun waktu tiga tahun usaha tersebut telah memperoleh hasil penjualan sebesar Rp 130.000.000,00 per bulan.

Menurut ketua pengelola UMKM peningkatan hasil penjualan tersebut didukung oleh strategi pemasaran yang intensif. Strategi pemasaran yang telah diterapkan diantaranya adalah publikasi melalui berbagai jenis media sosial dan situs jual beli online, selain itu juga melalui kegiatan pameran-pameran yang diselenggarakan oleh Dinas Koperasi. Berdasarkan studi pendahuluan kepada ketua

pengelola UMKM (Ibu Ismiyati), sebagian besar pemilik UMKM makanan di Kota Semarang mengalami hambatan dan kesalahan dalam menentukan biaya produksi. Pelaku UMKM masih mengalami kendala untuk menetapkan harga jual yang tepat sehingga sulit menentukan keuntungan dengan tepat. Selain itu para pemilik UMKM tidak mengetahui bagaimana cara pembukuan atas transaksi-transaksi yang dilakukan dan bagaimana menyusunnya ke dalam laporan keuangan. Dari hasil diskusi, diketahui bahwa sebagian besar pemilik UMKM makanan sebagian besar adalah lulusan SMP, hanya sebagian kecil yang pernah kuliah.

Menurut Baldrick (2013) biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh barang atau jasa yang diharapkan memberi manfaat sekarang atau masa yang akan datang. Sedangkan biaya produksi adalah biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi. Mulyadi (2014:65) mengemukakan manfaat dari penentuan biaya pokok produksi secara garis besar adalah 1) Menentukan Harga Jual Produk Perusahaan yang berproduksi massa memproses produknya untuk memenuhi persediaan di gudang; 2) Memantau Realisasi Biaya Produksi; 3) Menghitung Laba atau Rugi Bruto Periodik Guna mengetahui apakah kegiatan produksi dan pemasaran perusahaan dalam periode tertentu mampu menghasilkan laba bruto; dan 4) Menentukan Beban Pokok Persediaan Produk Jadi dan Produk Dalam Proses yang Disajikan dalam Laporan Posisi Keuangan.

Melihat latar belakang pendidikan pemilik UMKM, nampak bahwa para pemilik tidak memiliki pemahaman yang memadai dalam bidang akuntansi terutama dalam mengidentifikasi biaya produksi yang timbul selama proses produksi sampai dengan menentukan berapa biaya produksi untuk sebuah produk. Dan juga bagaimana menyusun pembukuan untuk dapat melaporkan keberhasilan usaha dalam bentuk laporan keuangan. Kesalahan dalam penentuan biaya produksi per unit akan mempengaruhi kesalahan dalam penentuan harga jual produk, dan dampak yang lebih jauh adalah kesalahan dalam penetapan laba rugi perusahaan. Dari hasil identifikasi, diketahui bahwa pemilik UMKM masih salah dalam menentukan *biaya*

*overhead pabrik* dan biaya tenaga kerja. Pemilik UMKM tidak pernah memperhitungkan tenaga pemilik UMKM sebagai bagian dari biaya produksi. Secara teori, meskipun pemilik UMKM merupakan orang yang memiliki usaha akan tetapi apabila terlibat langsung dalam proses produksi maka harus diperhitungkan dalam penentuan biaya pokok produksi, dan digolongkan ke dalam biaya tenaga kerja langsung.

Horngren, dkk (2008:43) menyatakan biaya tenaga kerja manufaktur langsung (*direct manufacturing labour cost*) meliputi kompensasi atas seluruh tenaga kerja manufaktur yang dapat ditelusuri ke objek biaya (barang dalam proses dan kemudian barang jadi) dengan cara yang ekonomis. Dari pendapat tersebut dapat disimpulkan bahwa biaya tenaga kerja langsung adalah biaya yang dikeluarkan untuk penggunaan tenaga kerja langsung dalam pengolahan suatu produk dari bahan baku menjadi barang jadi, tidak melihat tenaga kerja tersebut berasal dari karyawan maupun pemilik perusahaan. Rata-rata UMKM makanan yang ada di Gayamsari memiliki 25 orang karyawan dengan rincian 15 orang di bagian produksi, 2 orang karyawan di bagian *took*, dan 8 orang karyawan yang bertugas menjual produk ke toko-toko tempat menitipkan makanan untuk dijual. Dari hasil identifikasi laporan keuangan diketahui bahwa seluruh gaji yang dibayarkan untuk ke-25 orang karyawan langsung dibebankan ke beban gaji mengurangi laba perusahaan. Hal tersebut sangatlah salah kaprah, karena seharusnya gaji untuk 15 orang karyawan bagian produksi dibebankan ke dalam perhitungan biaya produksi, sedangkan gaji untuk 10 orang karyawan yang lain dibebankan ke dalam biaya gaji bagian pemasaran dan administrasi umum.

Kesalahan dalam penentuan biaya produksi lainnya yang dilakukan oleh pemilik UMKM adalah tidak mengenal istilah biaya *overhead pabrik*. Menurut Halim (2005:90) *biaya overhead pabrik* adalah seluruh biaya produksi yang tidak dapat diklasifikasikan sebagai biaya bahan baku langsung atau biaya tenaga kerja langsung. Sedangkan menurut Garrison, dkk (2013:56) pengertian biaya *overhead* pabrik adalah seluruh biaya manufaktur yang tidak termasuk dalam bahan langsung dan tenaga kerja

langsung. Menurut Mulyadi (2014:193) penggolongan biaya *overhead* pabrik menurut sifatnya dikelompokkan menjadi beberapa golongan sebagai berikut: (1) Biaya bahan penolong, yaitu bahan yang tidak menjadi bagian produk jadi atau bahan yang meskipun menjadi bagian produk jadi tetapi nilainya relatif kecil bila dibandingkan dengan beban pokok produksi tersebut; (2) Biaya reparasi dan pemeliharaan, berupa biaya suku cadang (*spareparts*), biaya bahan habis pakai (*factory supplies*) dan harga perolehan jasa dari pihak luar perusahaan untuk keperluan perbaikan dan pemeliharaan emplasemen, dan aset tetap lain yang digunakan untuk keperluan pabrik; (3) Biaya tenaga kerja tidak langsung adalah tenaga kerja pabrik yang upahnya tidak dapat diperhitungkan secara langsung kepada produk atau pesanan tertentu; (4) Biaya yang timbul sebagai akibat penilaian terhadap aset tetap, contoh biaya-biaya depresiasi emplasemen pabrik, bangunan pabrik, mesin dan peralatan, dan aset tetap lain yang digunakan di pabrik; (5) Biaya yang timbul sebagai akibat berlalunya waktu, contoh biaya-biaya asuransi gedung dan emplasemen, asuransi mesin dan peralatan, asuransi kendaraan, asuransi kecelakaan karyawan, dan biaya amortisasi kerugian *trial-run*; (6) Biaya *overhead* pabrik lain yang secara langsung memerlukan pengeluaran uang tunai, contoh biaya reparasi yang diserahkan kepada pihak luar perusahaan, biaya listrik PLN dan sebagainya.

Pemilik UMKM selama ini belum pernah memperhitungkan biaya-biaya *overhead* pabrik yang muncul selama proses produksi, contohnya adalah biaya listrik. Selama ini biaya listrik yang dibayarkan ke PLN dibebankan sebagai beban usaha bukan sebagai komponen penghitungan biaya pokok produk. Selain itu biaya *overhead* pabrik yang lain tidak berhasil diidentifikasi. Melihat fenomena tersebut sungguh memprihatinkan bagi kemajuan UMKM yang ada di Kota Semarang. Kesalahan dalam menentukan biaya produksi akan mengakibatkan kesalahan dalam penentuan harga jual dan selanjutnya akan salah dalam menetapkan laba kotor setiap periode akuntansi. Berdasarkan latar belakang tersebut, sangat diperlukan pelatihan, pendampingan dan media sederhana dalam penentuan biaya pokok produksi, pencatatan transaksi, dan penetapan

laba rugi bagi UMKM makanan di Kota Semarang.

Pendekatan penyelesaian masalah yang ditawarkan untuk menyelesaikan permasalahan mitra dan akan digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat adalah dengan metode berikut, yaitu: (1) Metode ceramah, dengan memberikan penyuluhan tentang pentingnya ketepatan dalam menghitung biaya produksi; (2) Metode simulasi, dengan menerapkan media “buku kartu akuntansi” dan contoh penerapannya; (3) Metode diskusi, dengan memberikan kesempatan tanya jawab pada para peserta pengabdian mengenai hal-hal yang belum atau tidak mereka pahami; (4) Program pendampingan, ditujukan untuk membantu permasalahan-permasalahan yang muncul saat para pemilik UMKM secara mandiri menerapkan penentuan biaya produksi secara mandiri di usahanya.

## **METODE**

Kegiatan pengabdian dilaksanakan sehari yaitu pada hari Sabtu, 15 September 2018 pada pukul 09.00 – 14.00 WIB di Rumah Makan Gama Jl. MT. Haryono. Kegiatan pengabdian masyarakat ini, dilaksanakan dalam berbagai tahapan yaitu (1) Tahapan persiapan kegiatan, dilakukan untuk menyesuaikan kebutuhan mitra, waktu pelaksanaan kegiatan pengabdian, dan tempat untuk melaksanakan kegiatan pengabdian; (2) Tahapan persiapan berikutnya adalah tim pengabdian mempersiapkan materi dan bahan yang diperlukan selama proses kegiatan, diantaranya adalah *power point* untuk presentasi, hand out, soal latihan untuk stimulasi; (3) Sebelum dilakukan pelatihan dan pendampingan penetapan biaya pokok produksi, peserta pengabdian diberikan berbagai penyuluhan agar tujuan akhir dari pelaksanaan kegiatan pengabdian bisa tercapai. Pertama kali yang diberikan kepada masyarakat adalah memberikan penyuluhan mengenai potensi yang dimiliki UMKM, dan bagaimana *prospect* industri makanan di persaingan global; (4) Setelah itu dilanjutkan dengan pelatihan dan pendampingan penetapan biaya pokok produksi. Tenaga ahli dari bidang akuntansi dengan dibantu dua orang mahasiswa pendidikan akuntansi memberikan pelatihan dan pendampingan berupa simulasi dan

pemberian latihan soal penghitungan biaya pokok produksi, penentuan harga jual, pencatatan transaksi ke dalam buku kartu akuntansi, dan penyusunan laporan laba rugi; (5) Tahap selanjutnya adalah praktik menghitung biaya pokok produksi sesuai dengan kondisi sesungguhnya yang ada di usaha mitra, untuk mendapat pemahaman yang lebih matang dalam menentukan biaya pokok produksi, penetapan harga jual, penyusunan laporan laba rugi; dan (6) Tahap terakhir adalah proses diskusi untuk mengetahui dan menjawab semua pertanyaan dan memperkuat pemahaman mitra.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pelaksanaan kegiatan pengabdian diawali dengan tahapan diskusi dengan ketua kelompok UMKM Kota Semarang yaitu Ibu Ismiyati. Berdasarkan hasil diskusi, diketahui bahwa selain penghitungan harga pokok produksi, para pemilik UMKM menghendaki adanya pelatihan tentang penghitungan laba rugi. Dan berdasarkan hasil wawancara, diketahui bahwa peserta pengabdian tidak memiliki latar belakang kemampuan akuntansi sedikit pun sehingga diharapkan materi pelatihan yang diberikan dapat diberikan dalam simulasi yang sederhana namun dapat membantu menyelesaikan permasalahan yang dihadapi. Oleh sebab itu, tim pengabdian memutuskan untuk mengadakan pelatihan secara tertutup yaitu hanya terbatas pada sepuluh pemilik UMKM dengan pertimbangan agar pelatihan dapat lebih efektif, dapat mengetahui permasalahan yang dihadapi lebih jauh, dan dapat membantu memberikan solusi atas permasalahan yang dihadapi dengan lebih bersahabat.

Kegiatan pengabdian berjalan dengan baik dan lancar, yang dimulai dari pemberian sambutan oleh ketua kelompok UMKM makanan dan sambutan dari salah satu tim pengabdian. Kegiatan pengabdian selanjutnya adalah pemberian materi oleh tim pengabdian dengan pokok bahasan yang disampaikan mengenai: (1) Definisi dan arti penting biaya pokok produksi; (2) Unsur-unsur biaya pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik; (3) Penentuan biaya yang berhubungan langsung dengan produk dan biaya yang tidak berhubungan langsung dengan

produk; (4) Penghitungan total biaya produksi; (5) Penetapan biaya produksi per-unit; (6) Penghitungan harga jual produk; (7) Jenis-jenis laporan keuangan; dan (8) Penyusunan laporan laba rugi.

Tujuan pelatihan penghitungan biaya pokok produksi dan penyusunan laporan laba rugi secara umum sudah sangat baik, peserta pengabdian sudah dapat membedakan antara biaya produksi yang masuk dalam komponen biaya produksi, dan biaya-biaya yang harus dilaporkan secara terpisah dari biaya produksi dan masuk ke dalam laporan laba rugi untuk mengurangi laba kotor. Peserta pengabdian sangat antusias memberikan pertanyaan yang terkait dengan kegiatan teknis yang mereka laksanakan setiap hari. Dari hasil *sharing* diketahui bahwa sebagian besar peserta pengabdian belum memperhitungkan jasa mereka dalam komponen biaya produksi, sebagian besar masih berprinsip pada “kerja bakti”. Hal tersebut sangatlah tidak benar, dan akan merugikan para pemilik UMKM sendiri.

Setelah pemaparan materi, selanjutnya dilaksanakan kegiatan praktik berupa pencatatan transaksi ke dalam buku kartu akuntansi. Peserta pengabdian dituntut untuk bisa mencatat transaksi secara mandiri, setelah diberikan contoh oleh penyaji. Buku kartu akuntansi yang disediakan terdiri dari:

1. Buku kas, digunakan untuk mencatat transaksi keluar masuknya kas secara real.

<b>BUKU KAS</b>				
Tgl	Keterangan	Debit	Kredit	Saldo

2. Buku penjualan, digunakan untuk mencatat seluruh transaksi penjualan barang dagangan selama satu periode.

<b>BUKU PENJUALAN</b>				
Tgl	Keterangan	Debit	Kredit	Saldo

3. Buku biaya produksi, digunakan untuk mencatat biaya-biaya produksi yang

dikeluarkan selama satu periode untuk mengolah produk.

<b>BUKU BIAYA PRODUKSI</b>			
Tgl	Keterangan Biaya	Jumlah Biaya	Total

4. Buku persediaan, digunakan untuk mencatat jumlah barang dagangan yang diproduksi/dibeli dan yang dijual, dan untuk mengetahui saldo akhir persediaan.

<b>BUKU PERSEDIAAN</b>				
Tgl	Nama Barang	Dibuat/Dibeli (unit)	Dijual (unit)	Sisa (unit)

5. Buku biaya, digunakan untuk mencatat biaya-biaya di luar biaya produksi selama satu periode.

<b>BUKU BIAYA</b>			
Tgl	Keterangan Biaya	Jumlah Biaya	Total

6. Buku piutang, digunakan untuk mencatat mutasi jumlah piutang yang sudah dan belum terlunasi.

<b>BUKU PIUTANG</b>				
Tgl	Keterangan	Debit	Kredit	Saldo

7. Buku utang, digunakan untuk mencatat mutasi jumlah utang yang sudah dan belum dilunasi oleh perusahaan.

<b>BUKU UTANG</b>				
Tgl	Keterangan	Debit	Kredit	Saldo

Sedangkan contoh transaksi yang dikerjakan oleh peserta pengabdian berupa soal penghitungan biaya pokok produksi dan transaksi-transaksi untuk dicatat ke dalam buku kartu akuntansi. Contoh tersebut dijelaskan sebagai berikut.

Contoh soal 1:

PT Podo Moro setiap bulan memproduksi 100 unit roti bolu dengan biaya produksi yang dikeluarkan sebagai berikut:

- Tepung Rp 1.000.000,00
- Telur Rp 800.000,00
- Margarin Rp 300.000,00
- Bahan-bahan lain Rp 500.000,00
- Membayar karyawan bagian produksi Rp 1.000.000,00
- Biaya listrik sebulan Rp 300.000,00
- Kardus roti, plastic Rp 200.000,00
- Gaji karyawan bagian pemasaran Rp 500.000,00
- Biaya ikut pameran Rp 200.000,00

Dari data di atas, hitunglah biaya pokok produksi dan harga jual produk per-unit, jika diketahui perusahaan menginginkan keuntungan sebesar 30%.

Contoh soal 2:

Berdasarkan contoh soal di atas, CV Podo Moro melaksanakan beberapa transaksi sebagai berikut:

- a. Menjual 75 unit bolu seharga Rp 4.012.500 secara tunai.
- b. Memproduksi 30 unit bolu dengan total biaya produksi Rp 1.230.000,00.
- c. Membayar gaji karyawan bagian toko sebesar Rp 1.000.000,00.
- d. Menerima pelunasan dari pelanggan sebesar Rp 535.000,00

Dari transaksi di atas, catatlah ke dalam buku kartu akuntansi yang telah disediakan. Hitunglah laba/rugi yang diperoleh.

Kegiatan pengabdian semakin menarik saat peserta didik dihadapkan pada buku kartu akuntansi yang berwarna warni sesuai dengan jenis dan fungsinya. Tim pengabdian mencoba membuang jauh konsep debit dan kredit yang selama ini digunakan dalam akuntansi. Tim pengabdian mencoba menjelaskan dan menekankan satu prinsip penting dan mendasar dalam akuntansi yaitu *“double entry system”*, bahwa setiap transaksi harus dicatat minimal dalam dua

kartu tanpa harus mengetahui dicatat di sebelah debit dan sebelah kredit. Semua kartu disusun sedemikian rupa sesuai fungsinya, untuk kartu yang terdapat kolom debit dan kredit hanya untuk membantu pencatatan bertambah dan berkurangnya akun. Debit berarti bertambah, sedangkan kredit berarti berkurang. Dengan cara yang sederhana ini, para peserta pengabdian menjadi mengerti dan memahami arti penting perlunya sebuah transaksi untuk dicatat.

Setelah semua transaksi dicatat ke dalam kartu akuntansi, seluruh peserta diminta mencocokkan jawaban mereka dengan kunci yang telah disediakan oleh tim pengabdian. Seluruh peserta dapat mengerjakan soal dan seluruh jawaban benar, meskipun dalam mengerjakan soal peserta pengabdian masih ada beberapa yang meminta bantuan dari tim untuk menjelaskan maksud soal. Dari saldo akhir di setiap kartu akuntansi, peserta pengabdian dibimbing oleh tim pengabdian untuk menyusun laporan laba rugi. Secara pelan dan dengan bahasa yang sederhana akhirnya para peserta memahami cara menyusun laporan laba rugi, selanjutnya peserta diberikan soal yang berbeda untuk menyusun laporan laba rugi. Dengan penuh semangat peserta pengabdian mengerjakan dan selanjutnya dicocokkan dengan kunci jawaban.

Secara keseluruhan, ketercapaian tujuan kegiatan pengabdian ini baik, karena materi pendampingan telah dapat disampaikan secara keseluruhan, dan peserta pelatihan dapat secara langsung mempraktikkan materi melalui contoh soal yang diberikan. Peserta pengabdian mengharapkan ada pelatihan selanjutnya terkait dengan penyusunan jenis laporan keuangan yang lain selain laporan laba rugi, dan terkait materi pemasaran.

## SIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian diketahui bahwa peserta pengabdian mulai memahami dan menyadari arti penting biaya pokok produksi dan dapat menyusun laporan laba rugi dengan mudah menggunakan bantuan “buku kartu akuntansi”. Dengan bantuan buku kartu akuntansi, pemilik UMKM dapat membukukan transaksi ke dalam kartu akuntansi sehingga

dapat mengetahui mutasi atas akun-akun yang disediakan oleh buku kartu.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Baldric Siregar, Suripto Bambang, Hapsoro Dody, Widodo Lo Eko, Kusumasari Lita, dkk. 2013. *Akuntansi Biaya, E1*. Jakarta: Salemba Empat
- Dunia, F. A., & Wasilah. (2009). *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba Empat.
- Garrison, Nooren dan Brewer. 2005. *Akuntansi Manajerial*. Jakarta: Salemba Empat.
- Khafid, M. (2015). *Akuntansi Penentuan Harga Pokok Produksi*. Semarang: UNNES PRESS.
- Halim, Abdul,; Bambang, Supomo. 2005. *Akuntansi Manajemen*. Yogyakarta: BPFE.
- Hornrgren, Charles T., et al. 2008. *Akuntansi Biaya*. Edisi 7. PT INDEKS kelompok GRAMEDIA: Jakarta
- [http://infowisata.ukm.semarangkota.go.id/infoukm/ukm\\_olahan\\_pangan](http://infowisata.ukm.semarangkota.go.id/infoukm/ukm_olahan_pangan)
- Mulyadi. (2009). *Akuntansi Biaya: Percetakan STIE YKPN*.
- Riwayadi. (2014). *Akuntansi Biaya, Pendekatan Tradisional dan Kontemporer*. Jakarta: Salemba Empat.