

BAB III

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

3.1 Identitas Perusahaan

Kantin Bu Nunik yaitu usaha warung makan, berdiri sejak tahun 2003. Warung makan ini didirikan karena pemilik (yaitu Bu Nunik) memiliki suami yang bekerja di kantor PT. Bright Batam. Pada tahun 2017 kantin Bu Nunik mulai di kelola oleh anaknya (yaitu Yuni) dikarenakan Bu Nunik yang awalnya pemilik tunggal usaha sudah meninggal dunia. Warung makan ini berlokasi di dalam kantin PT. Bright. Kantin PT. Bright sendiri terletak di Jalan Engku Putri No. 3, Teluk Tering, Batam Kota, Kota Batam. Tepatnya pada area parkir basement. Usaha makanan yang disediakan oleh Bu Nunik adalah jenis masakan Nusantara.

Berdasarkan Undang-undang No. 20 Tahun 2008 tentang usaha mikro, kecil dan menengah, usaha makanan yang dijalani oleh Bu Nunik masih dikategorikan sebagai usaha mikro. Ciri-ciri usaha mikro berdasarkan undang-undang tersebut adalah memiliki kekayaan bersih sebesar paling banyak Rp50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha. Selain itu, sebuah usaha dikategorikan mikro jika hasil penjualan tahunan paling banyak Rp300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah). Berdasarkan hasil wawancara, Kantin Bu Nunik memiliki kekayaan bersih sekitar Rp13.000.000,00 (tiga belas juta rupiah), kekayaan tersebut ditotal dari semua peralatan yang di miliki pada kantin Bu Nunik. Hasil penjualan pada tiap bulannya sekitar Rp6.000.000,00 (enam juta rupiah) sehingga penulis memperkirakan penjualan tahunan pada kantin Bu Nunik sekitar Rp70.000.000

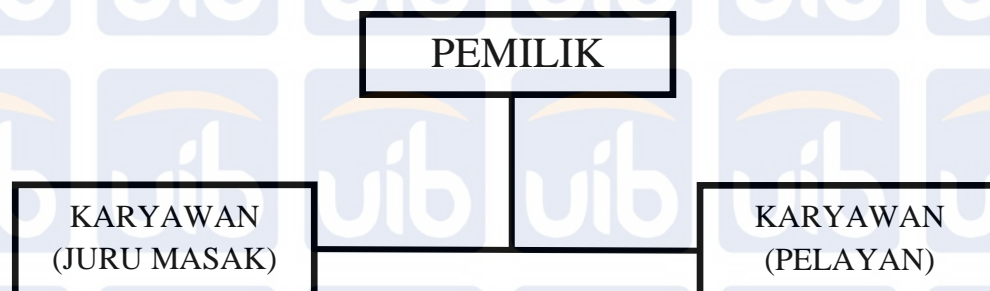
(tujuh puluh lima juta rupiah) dengan demikian usaha makanan Bu Nunik dikategorikan sebagai usaha mikro.

Oleh karena laporan keuangan Bu Nunik masih sederhana maka terdapat kesulitan dalam menentukan pengeluaran, jumlah uang tunai, tagihan, stok, dan aset. Dengan demikian sulit untuk menentukan usaha Bu Nunik ini dalam kategori sehat atau tidak. Untuk membuat laporan keuangan yang sesuai dengan dasar akuntansi harus ada lima dasar akuntansi yang dibuat, yaitu laporan arus kas, laporan laba rugi dan neraca dalam bentuk *Microsoft Excel*.

Kantin Bu Nunik yang beroperasi selama 15 tahun hanya melakukan pencatatan laba rugi sederhana sehingga tidak dapat memberikan hasil pencatatan yang akurat. Ini menyebabkan pemilik hanya dapat berkisaran akan laba rugi yang diterima. Ini di sebabkan oleh kurangnya pengetahuan akan membuat laporan keuangan.

3.2 Struktur Organisasi

UMKM ini memiliki dua karyawan yang terbagi di bidang operasional dan produksi, sedangkan untuk bidang pemasaran dilakukan sendiri oleh Bu Nunik dan keluarganya.



Gambar 4 Struktur Organisasi, Sumber : Pemilik Usaha, 2018.

3.3 Aktivitas Kegiatan Operasional Perusahaan

Kantin Bu Nunik mulai beroperasi dari pukul 08.00 hingga pukul 15.00. Sebelum kantin di buka, pemilik kantin akan pergi ke pasar untuk belanja bahan-bahan masakan yang akan di pakai untuk kegiatan operasional untuk suplai pada hari itu. Para karyawan sudah terlebih dahulu berada di kantin untuk mempersiapkan jualannya. Kemudian sekitar pukul 07.00 pemilik sudah berada di kantin untuk memulai pembukaan rumah makan, yakni menyiapkan peralatan-peralatan masakan, alat makan, juga meja serta kursi dan bahan-bahan pokok makanan. Pukul 08.00 pelanggan mulai berdatangan, pemilik usaha yaitu Mbak Yuni juga turut membantu melayani pelanggan. Menurut Mbak Yuni, jam operasional paling sibuk adalah pukul 12.00 hingga 13.30, dimana para pelanggan yang mayoritas karyawan sedang istirahat jam makan siang.

3.4 Sistem yang digunakan Perusahaan

Sistem penjualan yang sedang dijalankan oleh Kantin Bu Nunik adalah dengan cara prasmanan, dengan harga mulai dari Rp18.000,00. Bagi Pembeli yang mengambil porsi lebih banyak, maka akan dikenakan tambahan Rp. 2.000,00 oleh Mbak Yuni selaku kasir dan pemilik dari Kantin Bu Nunik. Semua transaksi dilakukan secara tunai dan dilakukan secara manual menggunakan laci meja tanpa ada mesin kasir.

Sistem keuangan yang digunakan hanyalah pencatatan transaksi harian yang dicatat dengan sistem manual di sebuah buku yang dilakukan oleh Mbak Yuni. Usaha Kantin ini tidak memiliki catatan persediaan barang, administrasi

keuangan yang masih campur aduk antara bisnis dan keuangan pribadi, serta biaya-biaya lainnya yang dilewati begitu saja sehingga pendapatannya tidak dapat terlihat jelas.

