

Peningkatan Usaha Bolu Bakery Kreasi Delis Melalui Penambahan Fasilitas Produksi, Packaging Produk, Dan Pelatihan Pembukuan Sederhana Di Kelurahan Sitirejo Iii Kecamatan Medan Amplas Kota Medan Propinsi Sumatera Utara

Dina Arfianti Siregar¹, Susilawati², Siti Asnida Nofianna³, Rihat Sebayang⁴

^{1,3}Program Studi Akuntansi Keuangan, Politeknik Negeri Medan, Kota Medan

²Program Studi Akuntansi, Politeknik Negeri Medan, Kota Medan)

⁴Program Studi Teknologi Rekayasa Energi Terbarukan, Politeknik Negeri Medan, Kota Medan

Abstrak

Usaha bolu bakery ini dimulai pada tahun 2020 pada saat terjadinya Covid 19 Usaha ini bermula dari kemampuan/talenta Ibu Desi dalam membuat aneka ragam bolu mulai dari bolu pandan, brownies, cupcake, bolu ketan hitam, bolu original selain juga untuk membantu perekonomian keluarga. Usaha ini mulai dikenal masyarakat sekitar dari promosi *mouth to mouth* (mulut ke mulut) karena konsumen merasa puas dengan cita rasa bolu dan juga harga jualnya yang terjangkau. Saat ini produksi bolu didasarkan pada pesanan. Tujuan PKM adalah pemberdayaan terhadap UMKM bidang usaha Aneka bolu dengan permasalahan produksi, packaging, penentuan dan perhitungan harga jual dan penyusunan laporan keuangan. Metode yang dilakukan adalah survey kepada mitra dengan interview. Hasil Kegiatan PKM adalah mitra mendapatkan penambahan alat produksi berupa mixer dan oven standing. Mitra mendapatkan pemahaman tentang kemasan yang baik untuk kesehatan, pelatihan penentuan harga jual produk, pelatihan penyusunan laporan keuangan sederhana.

Kata Kunci : Produksi, Packaging, Penentuan Harga Jual, Laporan Keuangan.

Abstract

This bakery sponge business started in 2020 during Covid 19 This business stems from Mrs Desi's ability / talent in making various kinds of sponge ranging from pandan sponge, brownies, cupcakes, black sticky rice sponge, original sponge as well as to help the family economy. This business began to be known by the surrounding community from mouth to mouth promotion because consumers were satisfied with the taste of the sponge cake and also the affordable selling price. Currently, sponge cake production is based on orders. The aim of PKM is to empower MSMEs in the Aneka sponge business sector with production problems, packaging, determining and calculating selling prices and preparing financial reports. The method used is a survey to partners with interviews. The results of PKM activities are that partners get additional production equipment in the form of mixer and standing ovens. Partners get an understanding of good packaging for health, training in determining product selling prices, training in preparing simple financial reports.

Keywords: Production, Packaging, Determination Of Selling Prices, Financial Statements.

Submit: November 2024

Diterima: Mei 2025

Publish: Mei 2025



Amaliah: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International (CC-BY-NC-ND 4.0)

1. PENDAHULUAN

Usaha bolu bakery ini dimulai pada tahun 2020 pada saat terjadinya Covid 19 Usaha ini bermula dari kemampuan/talenta Ibu Desi dalam membuat aneka ragam bolu mulai dari bolu pandan, brownies, cupcake, bolu ketan hitam, bolu original selain juga untuk membantu perekonomian keluarga. Usaha ini mulai dikenal masyarakat sekitar dari promosi *mouth to mouth* (mulut ke mulut) karena konsumen merasa puas dengan cita rasa bolu dan juga harga jualnya yang terjangkau. Saat ini produksi bolu didasarkan pada pesanan, karena keterbatasan peralatan produksi yang dimiliki Bu Desi.



Gambar 1. Proses Interview Bersama Mitra

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan oleh tim pengabdian, diperoleh informasi bahwa Bu Desi berharap usaha yang dijalankannya sekarang dapat terus bertahan dan menjadi lebih besar apabila sumber daya ekonomi berupa peralatan produksi dapat ditambah. Sekarang ini berdasarkan kondisi yang ada bahwa peralatan produksi yang dimiliki sangat minim, bahkan sudah mulai rusak sehingga bolu yang dihasilkan yang seharusnya mengembang dengan sempurna, menjadi tidak dapat mengembang dengan sempurna,

yang tentu saja hal ini dapat mempengaruhi kepuasan konsumen dalam membeli produk yang dihasilkan. Jumlah peralatan produksi yang utama khususnya mixer juga hanya 1 buah, yang tentu saja menyebabkan waktu pengerjaan menjadi lebih lama/ tidak efisien padahal permintaan konsumen harus dipenuhi segera dan tepat waktu. Hal ini tentu menjadi permasalahan bagi Bu Desi menjaga kepercayaan konsumen dan pelanggannya. Beliau merasakan kebutuhan akan peralatan produksi ini sangat mendesak agar dapat membuat proses produksi menjadi lebih cepat sehingga jumlah produk yang dihasilkan juga dapat lebih banyak (Affandi et al., 2020); (Arifudin, 2020); (Negara et al., 2023). Kapasitas produksi yang selama ini dihasilkan adalah 5 loyang bolu dalam 1 (satu) hari, menggunakan peralatan produksi yaitu mixer yang sudah tidak dapat beroperasi secara maksimal.



Gambar 2. Keadaan Mixer Saat ini dan Proses Produksi Mitra

Proses mencampur bahan dilakukan didalam baskom dengan mixer seadanya selama 15 menit. Untuk membuat 1 bolu brownies dibutuhkan coklat bubuk 50 gram, coklat batang 124 gram, tepung terigu 100 gram, mentega/filma 100 gram, minyak sayur 50 gram, gula 150 gram, dan telur 2 buah dengan total biaya produksi sebesar Rp 65.000,00 termasuk kotak/packaging produk. Untuk pembakaran bolu menggunakan oven lama dengan kondisi masih bagus, di atas kompor gas selama lebih kurang 30 menit.



Gambar 3. Proses Pembakaran dan Hasil Kue

Packaging yang selama ini dipakai oleh Bu Desi adalah packaging bentuk kotak yang harganya Rp 5.000,00/buah. Bolu brownis yang sudah selesai siap dijual dengan harga Rp 90.000,00/ buah.

Berdasarkan hasil wawancara, penetapan biaya produksi belum mengikutsertakan upah tenaga kerja, listrik, air, gas, bensin, sehingga beliau tidak bisa menentukan secara pasti berapa besar sebenarnya biaya produksi dan keuntungan yang diperoleh. Disamping itu juga Bu Desi belum memisahkan antara keuangan untuk usaha dengan keuangan untuk kebutuhan konsumsi rumah tangga. Minimnya pengetahuan dan kemampuan sumber daya menyebabkan pengelolaan biaya dan keuangan belum dilakukan secara benar (Erni Wahyudi et al., 2022); (Febriyana, 2021); (Achmadi & Wulandari, 2023).

Bu Desi memakai oven menggunakan kompor gas tidak menggunakan oven listrik, karena kapasitas listrik yang dimiliki hanya 1200 watt. Tenaga kerja yang dimiliki Bu Desi selain beliau ada 1 orang lagi sebagai pekerja tetap yang bertugas dalam

memasarkan produk yang siap untuk dijual sesuai pesanan konsumen. Untuk promosi produk dilakukan selain melalui mouth to mouth, juga melalui media sosial seperti Instagram, whats up, dan pameran.

Ada juga dilakukan pertemuan rutin yang diselenggarakan oleh dinas koperasi dan UKM untuk memberikan pemahaman, motivasi dan informasi terkait bidang usaha mikro yang dijalankan. Ibu Desi juga tergabung dalam kelompok usaha bersama yang beranggotakan 10 orang khusus kreasi kue-kue yang berasal dari wilayah lain. Disini mereka bisa bertukar fikiran, berdiskusi dan mencari solusi dari permasalahan yang timbul seperti tentang bagaimana cita rasa kue, adonannya, tips nya, penetapan harga jual, konsumen potensial yang ada, kemasan yang menarik, sehingga dapat menambah semangat dan juga keinginan untuk lebih baik lagi menjalankan bisnis yang sudah dirintis.



Gambar 4. Pertemuan Rutin Dengan Kelompok yang Dimediasi oleh Dinas Koperasi

Kekhasan ataupun keunggulan usaha Ibu Desi ini adalah bahwa dalam pembuatan bolu khususnya brownies menggunakan bahan premium yang harganya lebih mahal dengan kualitas yang lebih baik dibandingkan pesaing, dengan harga jual yang kompetitif/lebih murah. Bolu brownies yang dihasilkan unik dengan tampilan retak-retak sehingga mendapatkan istilah “brownies tektonik” dan menjadi icon dalam pemasarannya yang membuat konsumen tertarik untuk membeli bolu brownies yang dihasilkan. Dalam hal

packaging, Bu Desi berharap adanya pelatihan terkait bagaimana packaging yang menarik dan unik agar tampilan bolu brownis lebih cantik dan *eye catching* sehingga menarik perhatian konsumen untuk membeli produk yang ditawarkan (Yulia & Ramdan, 2022); (Saputro et al., 2022).

2. METODE PELAKSANAAN

Berdasarkan permasalahan yang ada pada Mitra, maka tim pengabdian akan melaksanakan kegiatan ini dengan dengan tahapan sebagai berikut:

1. Pihak yang terlibat adalah mitra dengan nama Desi Mirayanti Lubis, 1 orang bagian pemasaran sebagai pekerja tetap serta anggota kelompok 10 orang juga sebagai pekerja insidentil (Ketika pesanan banyak saja), selain itu juga di libatkan ibu-ibu yang pernah meminta untuk dipekerjakan.
2. Metode dan Tahapan dalam PKM
 - a. Bidang Produksi. Tim akan memberikan peralatan yang selama ini peralatan rusak namun belum mampu untuk membelinya. Peralatan yang akan diberikan adalah mixer dengan kapasitas 7 liter dan oven.
 - b. Bidang pemasaran. Tim akan memberikan pelatihan tentang Packaging yang baik dan menarik para konsumen baik untuk konsumen lama maupun konsumen potensial.
 - c. Bidang akuntansi yaitu perhitungan harga jual. Mitra akan diberikan pelatihan perhitungan harga jual sehingga mitra memiliki keterampilan untuk menghitung harga jual yang tepat. Dalam perhitungan harga jual terdapat komponen harga jual yaitu 1) biaya bahan baku: Hitung biaya semua bahan yang digunakan dalam pembuatan bolu. 2) Biaya Tenaga Kerja: Masukkan upah atau gaji pekerja yang terlibat dalam produksi. 3) Biaya Overhead: Sertakan biaya listrik, air, sewa tempat, dan biaya operasional lainnya seperti biaya pemasaran termasuk biaya promosi, iklan, dan distribusi.
 - d. Bidang akuntansi yaitu penyusunan laporan keuangan. Mitra diberikan pemahaman tentang siklus akuntansi. Siklus akuntansi adalah proses sistematis yang digunakan oleh perusahaan untuk mengidentifikasi, mencatat, dan melaporkan transaksi keuangan dalam periode akuntansi tertentu. Siklus ini terdiri dari serangkaian langkah yang dilakukan secara berulang setiap periode akuntansi, seperti bulanan, triwulanan, atau tahunan. Berikut adalah penjelasan rinci kepada mitra tentang setiap langkah dalam siklus akuntansi: 1) Identifikasi Transaksi: setiap transaksi keuangan yang terjadi dalam bisnis perlu diidentifikasi dan didokumentasikan. Bukti transaksi bisa berupa faktur, kwitansi, nota kredit, atau dokumen lainnya yang mendukung transaksi. 2) Pencatatan dalam Jurnal: Jurnal Umum dan Jurnal Khusus. 3) Posting ke buku besar: setelah dicatat dalam jurnal, entri jurnal diposting ke akun-akun yang relevan dalam buku besar. Buku besar mengelompokkan transaksi berdasarkan akun, memungkinkan untuk melacak saldo masing-masing akun. 4) Neraca Saldo Tidak Disesuaikan: Neraca saldo disusun dengan menjumlahkan semua saldo debit dan kredit dari buku besar. Neraca saldo ini digunakan untuk memastikan bahwa total debit sama dengan total kredit. 5) Penyesuaian: beberapa transaksi mungkin memerlukan penyesuaian pada akhir periode akuntansi untuk mencerminkan pendapatan dan beban yang sebenarnya. Entri penyesuaian mencakup akrual pendapatan, akrual beban, penyusutan aset, dan penyesuaian persediaan. 6) Neraca Saldo Disesuaikan: Setelah entri penyesuaian dilakukan, neraca saldo disusun kembali untuk memastikan keseimbangan antara total debit dan kredit. Di lanjutkan dengan 7) penyusunan laporan keuangan: Laporan Laba Rugi (Income Statement): Menunjukkan pendapatan, beban, dan laba atau rugi bersih selama periode akuntansi. Statement financial position: Menunjukkan posisi keuangan perusahaan pada akhir periode akuntansi,

termasuk aset, kewajiban, dan ekuitas. Laporan Arus Kas (Cash Flow Statement): Menunjukkan aliran kas masuk dan keluar dari aktivitas operasi, investasi, dan pendanaan. Laporan Perubahan Ekuitas (Statement of Changes in Equity): Menunjukkan perubahan dalam ekuitas pemilik selama periode akuntansi. 8) Entri Penutup (Closing Entries): Pada akhir periode, akun-akun pendapatan, beban, dan dividen (akun nominal) ditutup ke akun laba ditahan atau modal pemilik untuk memulai periode akuntansi baru dengan saldo nol. 9) Neraca Saldo Setelah Penutupan: Disusun untuk memastikan bahwa semua akun nominal telah ditutup dan memastikan keseimbangan antara total debit dan kredit dari akun-akun riil (aset, kewajiban, dan ekuitas).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Kelurahan Sitirejo III Kecamatan Medan Amplas kota Medan dengan mitra yaitu Ibu Desi Mirayanti Lubis yang merupakan pemilik usaha bolu bakery kreasi Delis. Dilaksanakan pada hari Rabu, 11 September 2024. Survei telah dilakukan oleh tim pengabdian pada awal tahun dimana tim memperoleh gambaran apa yang dibutuhkan mitra. Kegiatan ini diawali dengan serah terima peralatan berupa mixer dan oven standing sebagai alat produksi. Kegiatan PKM ini melibatkan mahasiswa dari Jurusan Akuntansi, seperti yang tampak pada gambar berikut



Gambar 5. Pelaksanaan Kegiatan

Selama ini produksi aneka bolu kurang berjalan lancar karena hanya memiliki peralatan seadanya berupa 1 unit mixer, 1 unit oven dengan kapasitas rumah tangga dan bukan industri, peralatan pendukung yang sangat minim jumlahnya seperti baskom, pengaduk, dan juga bahan-bahan pembuat bolu. Selama ini produksi dilakukan berdasarkan pesanan dengan kapasitas produksi yang dapat dihasilkan sebanyak 5 buah bolu dalam 1 (satu) hari, sehingga apabila permintaan sedang tinggi, bu Desi tidak dapat memenuhi permintaan tersebut sehingga baik konsumen maupun pelanggan akan beralih ke toko kue yang lain. Hal ini tentu sangat disayangkan karena minat konsumen yang begitu tinggi terhadap produksi bolu bu Desi, tetapi karena keterbatasan peralatan produksi, sehingga peluang usaha tidak dapat diambil secara maksimal.

Ketika tim telah melakukan pelaksanaan pengabdian masyarakat dengan memberikan peralatan berupa oven dan mixer dengan kapasitas yang lebih besar dimana untuk oven, untuk sekali proses produksi yaitu selama lebih kurang 1-1,5 jam dan disesuaikan dengan kapasitas mixer yaitu 5 liter sekali putaran, dapat dihasilkan 7 loyang. Apabila dalam 1 hari pembuatan kue ada 3- 4 jam, sudah dapat dihasilkan sekitar 21 loyang. Hal ini tentu membuat bu Desi makin semangat dalam membuat bolu untuk memenuhi permintaan konsumen/pelanggan. Dari monitoring yang dilakukan, telah terdapat pertambahan jumlah produksi bolu kreasi delis yaitu dalam 1 hari bu Desi menghasilkan 5-7 loyang, disesuaikan dengan banyaknya permintaan konsumen. Bu Desi sangat berterima kasih karena usahanya berkembang pesat. Dalam pelaksanaan pengabdian, tim dalam hal ini Bapak Rihat Sebayang, S.T., M.T. juga memberikan penjelasan tentang cara kerja oven yang menggunakan kompor gas, juga tata cara atau tips menghidupkan oven pada setiap tingkatan isian oven. Diberikan juga penjelasan mengenai temperatur yang diinginkan setiap kali pemanggangan dilakukan, juga perbedaan panggang di

bagian paling bawah dengan panggangan di bagian tengah atau bagian utama. Terkait penggunaan mixer juga dijelaskan kapasitas yang dapat dihasilkan untuk tiap kali melakukan proses pencampuran bahan adonan kue, dan berapa liter yang akan dihasilkan dari tiap proses adonan. Bu Desi sangat antusias mempelajari dan mempraktikkan bagaimana cara kerja oven dan mixer juga pemeliharaan/maintenance yang harus dilakukan agar oven dan mixer selalu dalam kondisi baik dan tidak cepat rusak.

Selain pemberian oven dan mixer, juga diadakan diskusi terkait pengelolaan keuangan dan pemasaran terkait packaging dari ibu-ibu pengusaha lainnya yang pada kesempatan ini kami undang juga dalam acara pengabdian masyarakat ini agar mereka juga memahami pentingnya pemeliharaan peralatan dan pembuatan laporan keuangan yang benar. Diskusi ini dipandu oleh Ibu Susilawati, S.E.Ak., M.Si., dan Ibu Dina Arfianti Siregar, S.E., M.Si. Dalam pelatihan dan diskusi ini, hadir 10 orang bapak dan ibu yang memiliki usaha seperti usaha aksesoris, keripik, handicraft, jamu, makanan ringan, dan lain-lain. Mereka sangat bersemangat dan antusias dengan kegiatan ini dan berharap acara serupa dapat diadakan juga di tempat mereka, karena hal ini sangat penting dalam mencerdaskan para pelaku usaha. Dalam kesempatan ini tim juga memotivasi para pelaku usaha agar tetap semangat dalam menjalankan usahanya di tengah situasi ekonomi yang tidak menentu, dengan terus mengedepankan inovasi dan kreatifitas dalam menghasilkan produknya. Terkait keuangan, Ibu Susi menjelaskan pentingnya memisahkan keuangan usaha dengan keuangan rumah tangga, agar terlihat jelas perhitungan laba/rugi yang dihasilkan karena tidak mencampur adukkan biaya yang dikeluarkan. Beliau memberikan saran agar para pelaku usaha memiliki buku kas dan mencatat semua pengeluaran terkait usaha yang dilakukan, tidak ada yang terlupa, seperti biaya listrik, upah tenaga kerja termasuk para bapak/ibu pelaku usaha harus dimasukkan ke dalam pencatatan, agar

mengetahui pasti berapa sebenarnya keuntungan yang diperoleh.

Selain pelatihan dan diskusi tentang pembukuan sederhana, dilakukan juga diskusi tentang strategi pemasaran khususnya packaging yang perlu diperhatikan agar bolu yang dikemas dapat lebih menarik dengan tetap mengedepankan nilai kesehatan. Packaging terkait dengan bahan dasar pembuatan kemasan, yang memiliki level berbeda-beda. Dipaparkan juga bahan packaging yang sesuai dengan standar kesehatan, dan bahan yang dapat merusak kesehatan. Pelatihan ini dipandu oleh ketua tim yaitu Ibu Dina Arfianti Siregar, S.E., M.Si. yang menjelaskan hal-hal mendasar terkait bahan packaging dari sisi kesehatan, disamping juga pentingnya untuk memilih warna, tampilan, gambar, dan disain dari rencana kemasan yang dipilih.

Dari pemantauan yang dilakukan, terlihat bahwa hasil produksi bu Desi telah meningkat pesat dengan penggunaan oven dan mixer baru, juga bu Desi sudah melakukan pembenahan atas pembukuan keuangannya sehingga lebih terlihat jelas besarnya biaya dan tingkat keuntungan yang diperoleh. Kesadaran akan pentingnya kemasan yang menarik dan memiliki standar kesehatan juga meningkat di kalangan bapak/ibu pengusaha yang hadir pada pelaksanaan pengabdian masyarakat ini. Pesanan konsumen yang sebelumnya tidak dapat dipenuhi seluruhnya, sekarang ini dapat dipenuhi sehingga omzet penjualan meningkat 3x lipat.

Hasil dari kegiatan pengabdian ini ada penambahan aset yang dimiliki oleh mitra berupa 1 unit mixer turbo dan 1 unit oven standing yaitu sebagai berikut

No	Nama Peralatan Produksi	Kondisi	Jumlah
1	Mixer	Rusak	1
2	Oven	Baik	1
3	Kompor Gas	Baik	1
4	Loyang	Baik	5
5	Baskom	Baik	2
6	Spatula	Baik	1
7	Mixer Turbo	Baik	1
8	Oven Standing	Baik	1

Sumber: Data diolah

4. KESIMPULAN

Keterbatasan alat produksi yang dikeluhkan oleh mitra selama ini dapat diselesaikan dengan peralatan berupa mixer dan oven standing. Mixer merupakan media produksi sebagai pengaduk adonan roti, kue dan pastry, mengocok dan mengaduk, menghaluskan dan memadukan adonan. Sementara oven standing berfungsi digunakan untuk memanggang roti. Mitra mendapatkan pelatihan untuk packaging dan penyusunan laporan keuangan sederhana yang selama ini menjadi keterbatasan ibu Desi sebagai ketua kelompok. Mitra berkeinginan untuk di dampingi dalam proses manajemen dan penyusunan laporan keuangan

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan Terima Kasih Kepada P3M Politeknik Negeri Medan. PKM ini telah dibiayai oleh DIPA Politeknik Negeri Medan Direktorat Jenderal Pendidikan Vokasi Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi Sesuai dengan Surat Perjanjian Pelaksanaan Kegiatan Nomor: B/508/PL5/PM.01.01/2024

REFERENSI

- Achmadi, N., & Wulandari, I. (2023). Pelatihan Pembukuan Sederhana Bagi Pelaku UMKM di Kabupaten Kulon Progo. *NUSANTARA Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*.
- Affandi, A., Umurani, K., & Siregar, C. A. P. (2020). *Perancangan Mesin Pengaduk Bumbu Kripik Ubi Untuk Peningkatan Produksi Industri Rumah Tangga Di Desa Sidodadi Ramunia Kecamatan Beringin*.
- Arifudin, O. (2020). PKM pembuatan kemasan, peningkatan produksi dan perluasan pemasaran keripik singkong di Subang Jawa Barat. *INTEGRITAS: Jurnal Pengabdian*.
- Erni Wahyudi, Rika Syahmewah Munthe, & Amron Zarkasih, I. M. (2022). Analisis Kegiatan Pengabdian Masyarakat Dalam Penerapan Pembukuan Sederhana Bagi UMKM. *Jurnal Aplikasi Teknik Dan Pengabdian Masyarakat*, 6(1), 11–14.
- Febriyana, R. A. (2021). Edukasi Pembukuan Sederhana Menggunakan Aplikasi Bukukas Melalui Webinar Kepada Umkm Di Desa Bojong Kulur. *Abdi Implementasi Pancasila: Jurnal*.
- Negara, S., Fauzi, I. M., & Iswari, D. A. (2023). Peningkatan Produksi Markisa pada Kelompok Pekarangan Pangan Lestari (P2L) Ngongak Tanduran Kota Madiun. *Jurnal Ilmiah*.
- Saputro, A., Anif, M., & Prasetyo, B. H. (2022). Desain branding kemasan

produk UMKM yang menarik dan ekonomis. *Prosiding SISFOTEK*.

Yulia, I. F., & Ramdan, A. M. (2022). *Analisis Consumer Tastes Dalam Memediasi Hubungan Product Packaging Dengan Minat Beli Konsumen Produk Kosmetik Lokal (Studi Empiris Pada Mahasiswi Management Studies and*