OPTIMALISASI KINERJA USAHA KULINER MAHASISWA MELALUI SISTEM PENCATATAN AKUNTANSI SEDERHANA

Jeffri Sanjaya[1], Dylan Moreno Kurniawan[2], Stewart Sebastian[3], Agustin Ekadjaja[4*)]
[1]Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Tarumanagara Jakarta *Email: jeffri.125240079@stu.untar.ac.id*
[2]Program Studi Sarjana Akuntansi, Universitas Tarumanagara Jakarta *Email: dylan.125240076@stu.untar.ac.id*
[3] Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Tarumanagara Jakarta *Email: stewart.125240077@stu.untar.ac.id*
[4*)]Program Studi Sarjana Akuntansi, Universitas Tarumanagara Jakarta
Email: agustine@fe.untar.ac.id

Abstract

The Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) entrepreneurship program provides a very valuable opportunity for students to practice business directly, which we experienced through managing the Cahaya Abadi Kitchen culinary venture. This business, focusing on chicken noodles and various snacks, actually has quite promising prospects. However, during our daily operations, the main obstacle we constantly faced was an unorganized financial recording system. This issue made it really difficult for us to track the details of our operational expenses, monitor monthly revenue trends, and confirm whether the business was truly generating a profit or just breaking even. Based on this real problem on the ground, this activity aims to implement a simple accounting recording system tailored for Cahaya Abadi Kitchen. The goal is to make our transaction recording much more organized so that the financial condition is clearly visible and can serve as a solid basis for future business decisions. The implementation method uses a descriptive approach divided into preparation, recording execution, evaluation, and reporting stages. We focused on routinely recording all daily income and expenses. The results of applying this system show that Cahaya Abadi Kitchen was finally able to recap total sales, calculate the Cost of Goods Sold (COGS), and determine its gross profit accurately. Furthermore, after deducting operational expenses which were dominantly absorbed by early research and development costs and adding other supplementary income, we successfully identified our actual net profit. In conclusion, applying simple accounting has proven extremely helpful for us as students in neatly documenting transactions, controlling operational costs, and using actual financial data to evaluate business performance objectively.

Keywords: *Simple Accounting, Financial Records, Culinary Business, Entrepreneurship, Economic Growth*

Abstrak

Program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) kewirausahaan memberikan kesempatan yang sangat berharga bagi mahasiswa untuk praktik bisnis secara langsung, seperti yang kami alami melalui pengelolaan usaha kuliner Cahaya Abadi *Kitchen*. Usaha yang berfokus pada mie ayam dan aneka jajanan ini sebenarnya memiliki prospek yang cukup menjanjikan. Namun, saat dijalankan sehari-hari, kendala utama yang terus kami hadapi adalah sistem pencatatan keuangan yang masih berantakan. Hal ini membuat kami benar-benar kesulitan melacak rincian pengeluaran operasional, memantau pergerakan omzet bulanan, serta memastikan apakah usaha ini benar-benar menghasilkan keuntungan atau sekadar balik modal. Berangkat dari masalah

nyata di lapangan tersebut, kegiatan ini bertujuan untuk menerapkan sistem pencatatan akuntansi sederhana yang disesuaikan untuk Cahaya Abadi *Kitchen*. Tujuannya agar pencatatan transaksi kami bisa jauh lebih teratur, sehingga kondisi keuangan terbaca jelas dan bisa dijadikan dasar yang kuat untuk pengambilan keputusan bisnis ke depannya. Metode pelaksanaan kegiatan ini menggunakan pendekatan deskriptif yang dibagi ke dalam tahap persiapan, pelaksanaan pencatatan, evaluasi, hingga pelaporan. Fokus utamanya ada pada pencatatan rutin seluruh pemasukan dan pengeluaran harian. Hasil dari penerapan sistem ini menunjukkan bahwa Cahaya Abadi *Kitchen* akhirnya mampu merekap total penjualan, menghitung Harga Pokok Penjualan (HPP), dan mengetahui laba kotornya secara pasti. Lebih lanjut, setelah dipotong beban operasional yang dominan terserap untuk biaya riset pengembangan awal, serta ditambah pendapatan lain-lain, kami berhasil mengidentifikasi pencapaian laba bersih riil dari usaha ini. Sebagai kesimpulan, penerapan akuntansi sederhana ini terbukti sangat membantu kami sebagai mahasiswa dalam mendata transaksi dengan rapi, mengontrol biaya operasional, serta menggunakan data keuangan aktual untuk mengevaluasi kinerja usaha secara objektif.

Kata Kunci: Akuntansi Sederhana, Pencatatan Keuangan, Usaha Kuliner, Kewirausahaan, Pertumbuhan Ekonomi

1. PENDAHULUAN

Program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk memperoleh pengalaman belajar di luar kegiatan perkuliahan melalui berbagai bentuk aktivitas yang dapat meningkatkan keterampilan dan kesiapan menghadapi dunia kerja. Salah satu bentuk kegiatan MBKM yang dapat memberikan pengalaman tersebut adalah kegiatan kewirausahaan. Melalui kegiatan kewirausahaan, mahasiswa tidak hanya mempelajari konsep bisnis secara teori, tetapi juga terlibat secara langsung dalam proses menjalankan usaha, mulai dari merencanakan produk, melakukan produksi, memasarkan produk, melayani konsumen, hingga mengelola keuangan usaha. Dengan demikian, kegiatan MBKM dapat menjadi sarana bagi mahasiswa untuk mengembangkan kemampuan akademik sekaligus keterampilan praktis yang dapat diterapkan dalam dunia usaha.

Salah satu bidang usaha yang dapat dikembangkan dalam kegiatan kewirausahaan mahasiswa adalah usaha kuliner. Usaha makanan memiliki peluang yang cukup besar karena makanan merupakan kebutuhan sehari-hari dan memiliki pasar yang luas. Salah satu produk yang banyak dikenal dan dikonsumsi masyarakat adalah mie ayam. Produk tersebut dapat dikembangkan dengan menyesuaikan cita rasa, kualitas bahan, harga, serta kebutuhan konsumen. Namun, keberhasilan usaha kuliner tidak hanya ditentukan oleh kemampuan menghasilkan produk yang menarik dan melakukan penjualan. Pengelolaan usaha yang baik juga membutuhkan pencatatan keuangan yang teratur agar pemilik dapat mengetahui kondisi usaha secara nyata.

Dalam kegiatan usaha sehari-hari, terdapat berbagai transaksi yang perlu diperhatikan, seperti pembelian bahan baku, biaya kemasan, biaya operasional, dan penerimaan dari hasil penjualan. Apabila transaksi tersebut tidak dicatat secara teratur, pelaku usaha akan mengalami kesulitan dalam mengetahui jumlah biaya yang telah dikeluarkan dan laba yang sebenarnya diperoleh. Kondisi tersebut juga dapat membuat pemilik usaha mengambil keputusan hanya berdasarkan perkiraan. Oleh sebab itu, pencatatan akuntansi sederhana diperlukan agar setiap transaksi usaha dapat terdokumentasi dan informasi keuangan dapat digunakan untuk mengevaluasi kinerja usaha.

Permasalahan mengenai pencatatan keuangan juga ditemukan pada usaha mie ayam. Yuniastuti, Nasyaroeka, dan Pamungkas (2026) dalam penelitiannya mengenai UMKM mie ayam di Bandar Lampung menunjukkan bahwa pencatatan keuangan memiliki hubungan dengan

efektivitas kinerja UMKM. Pencatatan yang dilakukan dengan lebih baik dapat membantu pelaku usaha dalam mengelola keuangan dan mengetahui kondisi usahanya secara lebih jelas. Temuan tersebut menunjukkan bahwa pencatatan keuangan memiliki peran yang cukup penting dalam mendukung pengelolaan usaha kuliner, termasuk usaha mie ayam.

Hal tersebut sejalan dengan penelitian Nasution et al. (2026) pada Warung Mie Ayam Bakso Pak De. Pendampingan pencatatan keuangan sederhana yang dilakukan melalui pencatatan transaksi dan buku kas harian membantu pelaku usaha dalam mengelola keuangan secara lebih teratur. Pencatatan yang sederhana dapat menjadi langkah awal bagi usaha kecil untuk mengetahui arus pemasukan dan pengeluaran serta mendukung proses evaluasi usaha. Sementara itu, penelitian Ramadhany dan Sumarni (2025) pada usaha Bakso & Mie Ayam Bonar di Jakarta Barat menunjukkan bahwa pencatatan keuangan yang sebelumnya dilakukan secara manual dan belum terstruktur dapat dikembangkan menjadi laporan keuangan yang lebih sistematis melalui penerapan standar akuntansi.

Permasalahan tersebut menjadi relevan dalam pelaksanaan kegiatan MBKM yang dilakukan melalui pengembangan usaha Cahaya Abadi *Kitchen*. Usaha ini dijalankan oleh mahasiswa dengan produk berupa mie ayam, kentang goreng, dan makaroni telur. Kegiatan usaha dilakukan melalui penjualan secara langsung di kantin sekolah serta penjualan secara *online*. Dalam proses menjalankan usaha tersebut, mahasiswa terlibat secara langsung dalam berbagai kegiatan, mulai dari menyiapkan bahan, memproduksi makanan, melakukan pemasaran, melayani konsumen, mencatat transaksi penjualan, hingga melakukan evaluasi terhadap hasil usaha. Pengalaman tersebut menjadi bagian dari proses pembelajaran yang memungkinkan mahasiswa menerapkan pengetahuan yang diperoleh selama perkuliahan ke dalam kegiatan usaha secara nyata.

Dalam pelaksanaannya, Cahaya Abadi *Kitchen* memiliki berbagai transaksi yang perlu dikelola dengan baik. Pemasukan berasal dari penjualan produk, sedangkan pengeluaran mencakup pembelian bahan baku, kemasan, dan kebutuhan operasional lainnya. Banyaknya transaksi tersebut membuat pencatatan keuangan menjadi bagian penting dalam pengelolaan usaha. Tanpa adanya pencatatan yang teratur, mahasiswa sebagai pengelola usaha akan lebih sulit mengetahui perkembangan penjualan, jumlah biaya yang dikeluarkan, serta laba atau rugi yang diperoleh. Oleh karena itu, diperlukan sistem pencatatan akuntansi sederhana yang dapat diterapkan dengan mudah sesuai dengan skala usaha dan kegiatan MBKM yang dijalankan.

Penerapan sistem pencatatan akuntansi sederhana pada Cahaya Abadi *Kitchen* dilakukan melalui pencatatan pemasukan dan pengeluaran, rekapitulasi penjualan, pengelompokan biaya, serta penyusunan laporan laba rugi sederhana. Sistem tersebut diharapkan dapat membantu mahasiswa memperoleh gambaran yang lebih jelas mengenai kondisi keuangan usaha. Selain itu, data yang dihasilkan dari pencatatan dapat digunakan sebagai bahan evaluasi untuk menentukan harga jual, mengendalikan biaya, mengetahui tingkat keuntungan, dan merencanakan pengembangan usaha selanjutnya.

Dengan adanya penerapan pencatatan akuntansi dalam kegiatan MBKM, proses pembelajaran mahasiswa tidak hanya berfokus pada pengalaman menjalankan usaha, tetapi juga pada kemampuan mengelola usaha berdasarkan informasi keuangan yang tersedia. Hal ini penting karena kemampuan dalam mengelola keuangan merupakan salah satu bagian dari keterampilan kewirausahaan yang dapat menunjang keberlangsungan usaha. Melalui Cahaya Abadi *Kitchen*, mahasiswa diharapkan mampu memahami bahwa pencatatan akuntansi bukan sekadar kegiatan administratif, melainkan bagian dari proses pengambilan keputusan dan evaluasi kinerja usaha.

Berdasarkan uraian tersebut, kegiatan ini dilakukan dengan judul "Optimalisasi Kinerja Usaha Kuliner Mahasiswa Melalui Sistem Pencatatan Akuntansi Sederhana". Kegiatan ini bertujuan untuk menerapkan sistem pencatatan akuntansi sederhana pada Cahaya Abadi *Kitchen* sebagai bagian dari pelaksanaan program MBKM, sehingga mahasiswa dapat mengelola

transaksi usaha secara lebih teratur, mengetahui kondisi keuangan usaha, serta menggunakan informasi tersebut sebagai dasar dalam melakukan evaluasi dan pengambilan keputusan. Penerapan sistem ini diharapkan dapat mendukung peningkatan kinerja Cahaya Abadi *Kitchen* sekaligus memberikan pengalaman nyata bagi mahasiswa dalam menerapkan ilmu akuntansi dan kewirausahaan pada kegiatan usaha yang dijalankan.

2. METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan praktik bisnis dalam program MBKM Kewirausahaan ini difokuskan pada Cahaya Abadi *Kitchen*, sebuah rintisan usaha kuliner mahasiswa yang menyajikan mie ayam serta aneka jajanan pendamping. Metode yang digunakan adalah deskriptif kualitatif yang dipadukan dengan penelitian tindakan (*action research*). Pendekatan ini dipilih agar tim tidak hanya mengamati secara pasif, tetapi langsung turun tangan mengidentifikasi masalah ketiadaan pembukuan, merancang dan menerapkan sistem akuntansi sederhana, lalu mengevaluasi dampaknya terhadap kinerja bisnis. Agar pelaksanaannya terarah dan sistematis, kegiatan ini dibagi menjadi empat tahapan utama, yaitu tahap persiapan, pelaksanaan, evaluasi, dan pelaporan dengan rincian sebagai berikut.

Tahap Persiapan

Langkah pertama yang kami lakukan adalah membangun fondasi pemahaman yang kuat mengenai kondisi riil di lapangan. Tahap persiapan ini sangat penting untuk memetakan masalah mendasar yang dihadapi bisnis dan merancang solusi yang paling masuk akal untuk dijalankan oleh mahasiswa dengan segala keterbatasan sumber dayanya. Proses ini diawali dengan observasi langsung atau pengamatan partisipatif. Kami menelusuri secara saksama setiap alur kegiatan usaha Cahaya Abadi *Kitchen*, mulai dari pengadaan bahan baku di pasar tradisional, proses pengolahan resep di area dapur, hingga jalannya distribusi penjualan, baik secara langsung di kantin sekolah maupun melayani pesanan *online.*

Dari pengamatan menyeluruh ini, kami menemukan satu titik lemah utama: arus kas masih dicatat dengan cara yang sangat seadanya dan tidak terstruktur. Akibatnya, manajemen sering kali kebingungan memisahkan mana yang merupakan uang pribadi dan mana yang benar-benar modal atau keuntungan usaha. Berangkat dari temuan tersebut, tim kemudian merancang sebuah instrumen pembukuan sederhana menggunakan *spreadsheet.* Format ini dipilih karena sangat terjangkau, familier, dan mudah diakses. Di dalamnya, kami membuat beberapa buku pembantu yang rumusnya sudah saling terhubung otomatis, seperti Buku Kas Harian, Buku Catatan Kuantitas Penjualan, dan Buku Persediaan Bahan Baku. Agar pencatatan tidak tumpang tindih, kami juga membuat daftar klasifikasi biaya (bagan akun) yang tegas. Pengeluaran dipisah-pisah secara jelas menjadi biaya bahan baku utama untuk menghitung Harga Pokok Penjualan (HPP), beban operasional harian untuk kelancaran usaha, serta beban promosi yang kami sebut sebagai beban *entertainment* biasanya dialokasikan khusus untuk membagikan produk *tester* secara gratis.

Tahap Pelaksanaan

Setelah sistem dirancang, kami memasuki tahap krusial di mana instrumen pembukuan tersebut benar-benar diuji coba dalam bisnis sehari-hari Cahaya Abadi *Kitchen* selama periode operasional bulan Agustus 2026. Tantangan terbesarnya bukan pada cara mencatat, melainkan membangun kebiasaan. Oleh karena itu, langkah pertama kami adalah menerapkan *Standard Operating Procedure* (SOP) internal yang mewajibkan kedisiplinan tingkat tinggi. Setiap anggota tim yang bertugas memegang kasir harus mencatat setiap rupiah uang masuk dan keluar pada hari yang sama, sekecil apa pun nominalnya.

Lebih lanjut, di tahap ini kami mulai menerapkan cara menghitung HPP yang jauh lebih presisi untuk setiap porsi menu, bukan lagi sekadar estimasi. Kami menggunakan metode akuntansi biaya yang disederhanakan: seluruh biaya belanja bahan pokok ditambah biaya kemasan dijumlahkan semua, lalu dibagi rata dengan perkiraan jumlah porsi yang bisa dihasilkan dari satu kali proses masak (*batch*). Puncaknya terjadi di akhir bulan operasional, di mana semua data yang berserakan di buku kas dan catatan penjualan dikumpulkan menjadi satu Laporan Laba Rugi bulanan. Dari total penjualan, kami kurangi dengan HPP untuk melihat laba kotornya. Setelah itu, angka tersebut masih harus dipotong lagi dengan berbagai beban operasional dan ditambah pendapatan di luar jualan (jika ada), barulah kami bisa melihat laba bersih.



Gambar 1 : Proses Pembuatan Produk

Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi ini berfungsi sebagai mekanisme *Quality Control* atas proses akuntansi yang berjalan, sekaligus bertujuan untuk menerjemahkan angka-angka statis menjadi wawasan manajerial yang bermakna bagi kelangsungan bisnis. Kegiatan utama dalam tahap ini adalah melakukan rekonsiliasi kas secara berkala setiap akhir pekan, yaitu dengan melakukan pencocokan silang antara saldo kas fisik dan saldo uang elektronik dengan nominal saldo akhir yang tercantum pada sistem *spreadsheet*. Langkah preventif ini terbukti sangat efektif untuk mendeteksi sedini mungkin adanya *human error*, selisih kurang bayar dari pelanggan, maupun pengeluaran kas yang lupa dicatat. Setelah data divalidasi kelengkapannya, tim membedah kinerja keuangan dengan menganalisis metrik profitabilitas usaha seperti marjin laba kotor dan marjin laba bersih. Fokus evaluasi secara spesifik dititikberatkan pada pos-pos pengeluaran yang paling membebani struktur biaya, salah satunya adalah tingginya proporsi beban *entertainment*

yang memakan porsi besar dari laba kotor akibat gencarnya aktivitas promosi, yang kemudian dijadikan bahan refleksi mendalam mengenai efektivitas strategi pemasaran awal.

Tahap Pelaporan

Tahap finalisasi ini bertujuan untuk mendokumentasikan seluruh rangkaian kegiatan dan merumuskan strategi bisnis yang lebih matang untuk operasional di masa depan. Tim menyusun laporan keuangan akhir usaha yang merekapitulasi seluruh transaksi finansial menjadi satu format Laporan Laba Rugi yang ringkas, transparan, dan mudah diinterpretasikan oleh semua pendiri Cahaya Abadi *Kitchen*, dengan mulai diarahkan untuk mengadopsi prinsip dari Standar Akuntansi Keuangan Entitas Mikro, Kecil, dan Menengah (SAK EMKM). Hasil evaluasi kinerja tersebut kemudian dikonversi menjadi formulasi rekomendasi dan rencana keberlanjutan strategis, termasuk penyusunan draf SOP operasional baru yang lebih ketat terkait manajemen pengeluaran dan pengendalian persediaan untuk menekan tingkat bahan baku yang terbuang (*wastage*). Selain itu, tim juga merekomendasikan peta jalan transformasi digital melalui usulan migrasi dari pencatatan berbasis *spreadsheet* manual menuju penggunaan aplikasi *Point of Sale* (POS) di ponsel pintar seiring dengan rencana ekspansi bisnis, di mana seluruh narasi, data, dan rekomendasi ini dijilid secara sistematis sebagai bentuk pertanggungjawaban akademis dalam Laporan Akhir Kegiatan MBKM Kewirausahaan.



Gambar 2 : Kegiatan Pemasaran Produk

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pencatatan akuntansi sederhana merupakan proses pencatatan transaksi keuangan yang dilakukan secara sistematis untuk mengetahui pemasukan, pengeluaran, dan hasil kegiatan usaha. Zulkifli (2021) menjelaskan bahwa pelaku UMKM pada umumnya telah melakukan pencatatan sederhana, seperti mencatat kas masuk dan kas keluar, tetapi masih menghadapi kendala dalam menerapkan proses akuntansi secara lebih terstruktur. Oleh karena itu, pencatatan transaksi secara konsisten diperlukan agar informasi keuangan dapat digunakan untuk mengevaluasi kondisi usaha.

Salah satu komponen penting dalam pencatatan keuangan usaha kuliner adalah Harga Pokok Penjualan (HPP) atau *Cost of Goods Sold* (COGS). Menurut Kieso, Weygandt, dan Warfield (2024), pembahasan mengenai persediaan dan biaya barang yang dijual merupakan bagian penting dalam akuntansi keuangan. Secara umum, HPP menggambarkan biaya persediaan atau produk yang berkaitan dengan barang yang telah terjual selama suatu periode. Dalam usaha kuliner, perhitungan HPP perlu mempertimbangkan biaya produk sesuai dengan metode pencatatan dan perhitungan biaya yang digunakan oleh usaha. Informasi HPP membantu pemilik

usaha mengetahui biaya yang berkaitan dengan produk terjual dan menghitung laba kotor secara lebih tepat.

Selisih antara penjualan dan HPP disebut laba kotor. Laba kotor menunjukkan hasil penjualan setelah dikurangi biaya produk yang terjual, tetapi sebelum memperhitungkan beban usaha lainnya. Untuk mengetahui proporsi laba kotor terhadap penjualan, digunakan rasio *gross profit margin*, yaitu laba kotor dibagi penjualan dan dikalikan 100%. Rasio ini dapat membantu pemilik usaha menilai hubungan antara penjualan dan biaya produk.

Selain HPP, pencatatan beban usaha juga diperlukan untuk mengetahui laba bersih. Laba bersih merupakan hasil akhir setelah laba kotor dikurangi beban yang relevan dan ditambah pendapatan lain-lain yang diperhitungkan dalam laporan laba rugi. Rasio *net profit margin* digunakan untuk mengetahui persentase laba bersih terhadap penjualan. Selain HPP, biaya operasional juga perlu dicatat dan dievaluasi karena dapat memengaruhi laba bersih yang diperoleh usaha. Nuraini dan Iriyadi (2021) menjelaskan pentingnya pencatatan dan pengaturan keuangan bagi UMKM, termasuk pemahaman mengenai harga pokok produksi serta pengendalian biaya tetap dan biaya variabel. Pencatatan tersebut membantu pelaku usaha memahami penggunaan dana dan mengidentifikasi pengeluaran yang perlu dikendalikan. Dalam konteks Cahaya Abadi *Kitchen*, pencatatan biaya operasional dapat digunakan untuk mengevaluasi pengeluaran selama kegiatan usaha, seperti biaya pengembangan produk, penyediaan *tester*, dan produk yang terbuang. Dengan demikian, informasi biaya dapat menjadi dasar untuk memperbaiki efisiensi operasional dan menjaga keuntungan usaha.

Penyusunan laporan keuangan juga menjadi bagian penting dalam pengelolaan UMKM. Rohmah dan Hastuti (2021) membahas penyusunan laporan keuangan UMKM berdasarkan SAK EMKM dengan bantuan Microsoft Excel. Laporan keuangan yang disusun secara sistematis dapat membantu pemilik usaha memahami kondisi keuangan dan melakukan evaluasi berdasarkan informasi yang tersedia. Meskipun pencatatan Cahaya Abadi *Kitchen* masih sederhana dan disesuaikan dengan skala usaha mahasiswa, pencatatan pemasukan, pengeluaran, HPP, dan hasil usaha dapat menjadi langkah awal untuk membangun pengelolaan keuangan yang lebih teratur.

Pelaksanaan kegiatan pada Cahaya Abadi *Kitchen* menghasilkan penerapan pencatatan akuntansi sederhana yang meliputi pencatatan keuangan masuk dan keluar, pencatatan penjualan, serta penyusunan laporan laba rugi. Pencatatan dilakukan selama kegiatan usaha berlangsung sehingga transaksi yang terjadi dapat terdokumentasi dan digunakan untuk melihat perkembangan kondisi keuangan usaha.

Berdasarkan hasil rekapitulasi, total penjualan Cahaya Abadi *Kitchen* pada bulan Agustus 2026 mencapai Rp3.029.000. Selain mencatat penjualan, Cahaya Abadi *Kitchen* melakukan perhitungan Harga Pokok Penjualan (HPP) untuk mengetahui biaya yang berkaitan dengan produk yang terjual. Berdasarkan data Agustus 2026, total HPP tercatat sebesar Rp1.727.190. Dari jumlah tersebut, diperoleh laba kotor sebesar Rp1.301.810, yang dihitung dari selisih antara penjualan dan HPP.

Tabel 1.
Perhitungan HPP Agustus 2026

Keterangan	Kuantitas	HPP	Total
Mie Ori	120 Porsi	Rp9.420	Rp1.130.400
Mie Ori Dengan Pangsit	39 Porsi	Rp10.860	Rp423.540
Pangsit Goreng	30 Porsi	Rp720	Rp21.600
Kentang	45 Porsi	Rp2.950	Rp132.750

Makaroni Telur	27 Porsi	Rp700	Rp18.900
Total HPP			Rp1.727.190

Sumber: Hasil Olahan Penulis

Berdasarkan hasil pencatatan dan kalkulasi biaya produksi selama bulan Agustus 2026, rincian Harga Pokok Penjualan (HPP) untuk setiap kategori produk Cahaya Abadi *Kitchen* disajikan pada Tabel 1.
Perhitungan HPP dilakukan dengan mengalikan kuantitas produk yang terjual dengan besaran HPP per unit (porsi) dari masing-masing varian menu.

Total HPP yang diserap selama periode Agustus 2026 tercatat sebesar Rp1.727.190. Kontribusi HPP terbesar berasal dari produk utama, yaitu Mie Ori sebesar Rp1.130.400 untuk 120 porsi (HPP Rp9.420 per porsi) dan Mie Ori dengan Pangsit sebesar Rp423.540 untuk 39 porsi (HPP Rp10.860 per porsi). Sementara itu, produk pendamping dan aneka jajanan menyerap HPP masing-masing sebesar Rp132.750 untuk Kentang (45 porsi dengan HPP Rp2.950 per porsi), Rp21.600 untuk Pangsit Goreng (30 porsi dengan HPP Rp720 per porsi), serta Rp18.900 untuk Makaroni Telur (27 porsi dengan HPP Rp700 per porsi).

Pencatatan rincian HPP ini memberikan gambaran yang jelas mengenai struktur biaya bahan baku dan produksi pada setiap produk. Informasi HPP per porsi ini sangat krusial bagi usaha dalam menentukan marjin keuntungan yang ideal serta menjaga efisiensi harga pokok dari setiap varian menu yang ditawarkan. Setelah memperoleh laba kotor, terdapat beberapa beban usaha yang perlu diperhitungkan untuk mengetahui hasil akhir kegiatan usaha. Berdasarkan rekapitulasi Agustus 2026, total beban yang tercatat sebesar Rp346.990. Beban tersebut antara lain terdiri dari beban operasional, beban *entertainment*, dan kerugian operasional. Selain itu, terdapat pendapatan lain sebesar Rp8.244,49, yang berasal dari pendapatan bunga sebesar Rp164,49 dan penjualan bumbu mie sebesar Rp8.080.

Tabel 2
Ringkasan Laporan Laba Rugi Agustus 2026

Keterangan	**Jumlah**
Penjualan	Rp3.029.000
HPP	(Rp1.727.190)
Laba Kotor	Rp1.301.810
Beban Operasional	(Rp81.700)
Beban *Entertainment*	(Rp220.720)
Kerugian Operasional	(Rp44.570)
Laba Operasional	Rp954.820
Pendapatan lain-lain	Rp8.244,49
Laba Bersih	Rp963.064,49

Sumber: Hasil Olahan Penulis

Berdasarkan perhitungan tersebut, Cahaya Abadi *Kitchen* memperoleh laba bersih sebesar Rp963.064,49 selama Agustus 2026. Jika dibandingkan dengan total penjualan, laba bersih tersebut menghasilkan *net profit margin* sekitar 31,79%. Nilai tersebut menunjukkan bahwa sebagian besar laba kotor digunakan untuk menutupi berbagai beban usaha yang muncul selama kegiatan berlangsung. Hal ini disebabkan karena biaya awal yang besar seperti biaya *entertainment* yang digunakan untuk menyajikan menu Cahaya Abadi *Kitchen* untuk guru, dan staf sekolah lainnya.

Hasil pencatatan selama Agustus 2026 menunjukkan bahwa penerapan sistem akuntansi sederhana dapat memberikan gambaran yang lebih jelas mengenai kondisi Cahaya Abadi *Kitchen*. Melalui pencatatan tersebut, mahasiswa dapat mengetahui jumlah penjualan sebesar Rp3.029.000, HPP sebesar Rp1.727.190, total beban sebesar Rp346.990, hingga laba bersih sebesar Rp963.064,49.

Informasi tersebut dapat digunakan sebagai bahan evaluasi dalam menjalankan usaha. Salah satu hal yang perlu diperhatikan adalah besarnya beban dibandingkan dengan laba kotor yang diperoleh. Dengan mengetahui jenis dan jumlah beban, mahasiswa dapat mengevaluasi pengeluaran yang dapat dikurangi atau dikendalikan pada periode berikutnya.

Penerapan pencatatan ini juga memberikan pengalaman langsung kepada mahasiswa dalam menghubungkan konsep akuntansi yang diperoleh selama perkuliahan dengan kegiatan usaha melalui program MBKM. Mahasiswa tidak hanya menjalankan proses produksi dan penjualan, tetapi juga belajar mencatat transaksi, menghitung HPP, menyusun laporan laba rugi, serta memahami perbedaan antara laba usaha dan posisi kas.

Dengan demikian, pencatatan akuntansi sederhana dapat membantu Cahaya Abadi *Kitchen* dalam memperoleh informasi keuangan yang lebih terstruktur. Informasi tersebut dapat menjadi dasar untuk melakukan evaluasi dan mengambil keputusan terkait pengendalian biaya, penjualan, serta pengembangan usaha pada periode berikutnya.

4. KESIMPULAN

Penerapan sistem pencatatan akuntansi sederhana pada Cahaya Abadi *Kitchen* melalui program MBKM membantu mahasiswa mengelola keuangan usaha secara lebih teratur dan memahami kondisi usaha berdasarkan data transaksi. Kegiatan ini juga memberikan pengalaman langsung bagi mahasiswa dalam menerapkan pengetahuan akuntansi, seperti mencatat transaksi, mengelompokkan biaya, menghitung hasil usaha, serta menggunakan informasi keuangan sebagai dasar untuk mengevaluasi dan mengambil keputusan. Dengan demikian, mahasiswa tidak hanya memperoleh pengalaman dalam menjalankan usaha, tetapi juga meningkatkan kemampuan dalam mengelola dan mengevaluasi kinerja keuangan usaha. Untuk kegiatan selanjutnya, pencatatan transaksi perlu dilakukan secara konsisten dan disertai evaluasi keuangan secara berkala agar pengelolaan usaha dapat terus ditingkatkan.

Saran

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan dan evaluasi penerapan sistem pencatatan akuntansi pada Cahaya Abadi *Kitchen*, terdapat beberapa saran yang dapat diterapkan untuk pengembangan usaha dan keberlanjutan program ke depannya. Pengelola usaha disarankan untuk selalu mempertahankan kedisiplinan dalam mencatat setiap transaksi *real-time* secara harian, sekecil apapun nilainya, guna mencegah adanya transaksi pengeluaran minor atau pos beban operasional seperti *free tester* dan produk terbuang yang tidak terdata. Selain itu, pengendalian beban operasional perlu ditingkatkan melalui penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) yang lebih ketat dalam manajemen persediaan bahan baku dan porsi *tester*. Efisiensi ini sangat penting untuk menekan *wastage* seperti bahan baku basi serta mengoptimalkan persentase *net profit margin* pada periode operasional berikutnya.

Seiring dengan meningkatnya volume penjualan dan variasi produk, Cahaya Abadi *Kitchen* juga disarankan untuk mulai bertransformasi dari pencatatan manual sederhana menuju penggunaan aplikasi kasir atau *Point of Sale* (POS) berbasis digital. Pelaporannya pun secara bertahap dapat disesuaikan dengan Standar Akuntansi Keuangan Entitas Mikro, Kecil, dan Menengah (SAK EMKM) agar penyusunan laporan keuangan menjadi lebih otomatis, terstruktur, dan akurat. Terakhir, berdasarkan informasi keuangan yang telah transparan dan menunjukkan kondisi bisnis yang *profitable*, tim pengelola dapat memanfaatkan sebagian laba bersih yang diperoleh sebagai modal reinvestasi. Modal ini dapat dialokasikan untuk

pengembangan variasi menu baru serta perluasan jangkauan pemasaran *online* demi meningkatkan *volume* penjualan secara berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

Kieso, D. E., Weygandt, J. J., Warfield, T. D., & Wiley, L. (2024). *Intermediate Accounting (19th ed.). Wiley.*

Megawati, L. R., Ramadani, H. F., & Ma'arif, M. S. (2021). *Transformasi Sistem Pencatatan Keuangan dalam Meningkatkan Daya Saing Usaha Mikro Abon Ayam "Amanah" Kediri.* Jurnal Sains Terapan, 10(1), 1–12. https://journal.ipb.ac.id/jstsv/article/view/33120

Nasution, R. S. A., Liniarti, S., Putra, Y. E., & Siregar, P. A. S. (2026). *Meningkatkan Pencatatan Keuangan UMKM dan Pemasaran Warung Mie Ayam Bakso.* Jurnal Pengabdian Masyarakat Bhinneka, 4(4), 5786–5792. https://bhinnekapublishing.com/ojsbp/index.php/Jpmb/index

Nuraini, A., & Iriyadi, I. (2021*). Pencatatan dan pengaturan keuangan bisnis usaha mikro, kecil dan menengah. Jurnal Abdimas Dedikasi Kesatuan, 2(2), 137–146.* https://doi.org/10.37641/jadkes.v2i2.782

Ramadhany, D. A., & Sumarni, N. (2025). *Penerapan Standar Akuntansi Keuangan Entitas Mikro Kecil dan Menengah (SAK EMKM) pada Penyusunan Laporan Keuangan Bakso & Mie Ayam Bonar, di*

Jakarta Barat. Jurnal Akuntansi Progresif, 6(4). https://ejurnals.com/ojs/index.php/jap/article/view/3509

Rohmah, N. N., & Hastuti. (2021). *Penyusunan laporan keuangan UMKM berdasarkan SAK EMKM berbantuan Microsoft Excel. Indonesian Accounting Literacy Journal, 1(3), 691–704.* https://doi.org/10.35313/ialj.v1i3.3192

Turangan, J. A. (2021). *Perhitungan harga pokok penjualan dan harga jual produk untuk keberlangsungan*

UMKM Dapur Pipit, Jambi. Prosiding SENAPENMAS. https://doi.org/10.24912/psenapenmas.v0i0.15096

Warren, C. S., Reeve, J. M., & Duchac, J. E. (2023). *Accounting. Cengage Learning.*

Yuniastuti, R. M., Nasyaroeka, J., & Pamungkas, M. (2026). *Pencatatan Keuangan Berbasis Android dalam Meningkatkan Efektivitas Pengelolaan Keuangan pada UMKM Mie Ayam di Bandar Lampung. https://ejurnalmalahayati.ac.id/index.php/risetekonomi/article/view/27250*

Zulkifli, K. (2021). *Makna akuntansi bagi pelaku usaha mikro kecil menengah (UMKM). RISTANSI: Riset Akuntansi, 2(1), 1–11*. https://doi.org/10.32815/ristansi.v2i1.356