

Pentingnya Pencatatan Keuangan yang Akurat untuk Keberhasilan UMKM Kedai Mochi Gaol

Marlinda Ina, Viery Erlangga Nugraha, Revalina Dwi Anggita, Aura Shavina Unnov
Salsabilla, Dewa Wahyu Aryanta, Sri Rahayuningsih

Prodi Akuntansi Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

marlindaina48@gmail.com, vieryerlangganugraha@gmail.com, revalinadwianggita@gmail.com,
aurashavinaus@gmail.com, dewaarya240@gmail.com, sriahayuningsih@untag-sby.ac.id

Alamat : Jl. Semolowaru No.45, Menur Pumpungan, Kec. Sukolilo, Surabaya, Jawa Timur 60118,
Indonesia

Korespondensi Penulis : marlindaina48@gmail.com

Abstract. *UMKM Mochi Gaol is a business engaged in the production and sale of mochi. This report aims to provide an overview of the performance of Mochi Gaol UMKM over a period of 1 month. This research was conducted by qualitative descriptive method. Data was collected through interviews with UMKM owner Mochi Gaol, direct observation at the place of business, and analysis of related documents. UMKM Mochi Gaol was founded in 2020 by Putri Retno Mengasih. This business produces various types of mochi with unique flavors and variations. UMKM Mochi Gaol markets its products through online and offline. During the 1-month period, Mochi Gaol UMKM experienced an increase in sales. This is driven by several factors, such as the increasing popularity of mochi, effective marketing strategies, and good product quality. Mochi Gaol UMKM also face several challenges, such as intense competition, limited capital, and limited access to raw materials. To overcome this challenge, Mochi Gaol UMKM need to improve the quality of their products, expand their marketing strategies, and establish cooperation with other parties. The conclusion from the results of the Mochi Gaol UMKM research shows that the Mochi Gaol business has bright prospects. With the right strategy, Mochi Gaol UMKM can continue to develop and contribute to the local economy.*

Keywords: *mochi, business, variant, customer, consumer, seller.*

Abstrak. UMKM Mochi Gaol merupakan usaha yang bergerak di bidang produksi dan penjualan mochi. Laporan ini bertujuan untuk memberikan gambaran tentang kinerja UMKM Mochi Gaol selama periode 1 bulan. Penelitian ini dilakukan dengan metode deskriptif kualitatif. Data dikumpulkan melalui wawancara dengan pemilik UMKM Mochi Gaol, observasi langsung di tempat usaha, dan analisis dokumen terkait. UMKM Mochi Gaol didirikan pada tahun 2020 oleh Putri Retno Mengasih. Usaha ini memproduksi berbagai jenis mochi dengan rasa dan variasi yang unik. UMKM Mochi Gaol memasarkan produknya melalui online dan offline. Selama periode 1 bulan, UMKM Mochi Gaol mengalami peningkatan penjualan. Hal ini didorong oleh beberapa faktor, seperti meningkatnya popularitas mochi, strategi pemasaran yang efektif, dan kualitas produk yang baik. UMKM Mochi Gaol juga menghadapi beberapa tantangan, seperti persaingan yang ketat, modal yang terbatas, dan akses yang terbatas ke bahan baku. Untuk mengatasi tantangan ini, UMKM Mochi Gaol perlu meningkatkan kualitas produknya, memperluas strategi pemasarannya, dan menjalin kerjasama dengan pihak lain. Kesimpulan dari hasil penelitian UMKM Mochi Gaol ini menunjukkan bahwa usaha Mochi Gaol ini memiliki prospek yang cerah. Dengan strategi yang tepat, sehingga UMKM Mochi Gaol dapat terus berkembang dan berkontribusi pada perekonomian lokal.

Kata kunci: mochi, usaha, varian, pelanggan, konsumen, penjual.

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Alasan membuka usaha mochi ini didirikan dengan melihat peluang yang menjanjikan. Pada saat itu, mochi belum sepopuler sekarang, dan hanya viral di negara-negara lain seperti China. Di Indonesia, mochi masih tergolong camilan baru dan belum banyak yang menjualnya. Hal ini menjadi celah yang menarik untuk dimasuki oleh sang pemilik usaha.

Sebelum mendirikan usaha mochi ini, sang pemilik sebenarnya telah mencoba beberapa jenis usaha lain, namun sayangnya tidak ada yang berhasil. Kegagalan tersebut tidak menyurutkan semangatnya untuk terus berusaha. Ketika mencoba berjualan mochi, ternyata usahanya berjalan dengan lancar dan mengalami peningkatan yang signifikan. Hal ini menunjukkan bahwa keputusan untuk berjualan mochi adalah langkah yang tepat.

Visi dari usaha mochi ini adalah untuk dapat bertahan dan berkembang selama 1-2 tahun ke depan. Hal ini menunjukkan bahwa sang pemilik memiliki komitmen jangka panjang untuk usahanya. Ia tidak ingin mochinya hanya menjadi tren sesaat, tetapi ingin menjadi camilan favorit yang digemari oleh banyak orang.

Misi dari usaha mochi ini adalah untuk membuka peluang usaha bagi masyarakat sekitar. Hal ini menunjukkan bahwa sang pemilik tidak hanya ingin meraih keuntungan semata, tetapi juga ingin membantu meningkatkan taraf hidup masyarakat di sekitarnya. Dengan membuka peluang usaha baru, ia berharap dapat menciptakan lapangan pekerjaan dan meningkatkan perekonomian lokal.

Kisah sukses dari usaha mochi ini menunjukkan bahwa dengan kegigihan, tekad, dan visi yang jelas, siapapun dapat mencapai kesuksesan dalam berwirausaha. Peluang selalu ada, dan yang terpenting adalah berani mengambil risiko dan terus belajar dari pengalaman.

PEMBAHASAN

2.1 Profil Makanan

Tersedia beberapa varian mochi yang best seller dan ditawarkan kepada konsumen, antara lain:

1. **Mochi Durian:** Bagi pecinta durian, varian ini adalah surga. Isinya pure buah durian tanpa selai, menghadirkan rasa durian yang autentik dan kaya. Penjual selalu mengkoreksi rasa pada buah duriannya untuk memastikan kualitasnya tetap terjaga dengan baik, sehingga Anda dapat menikmati rasa durian yang manis, legit, dan tanpa rasa asam.

2. **Mochi Oreo:** Kolaborasi sempurna antara kelembutan mochi dan kelezatan biskuit Oreo. Varian ini berisi biskuit Oreo ori, menghadirkan sensasi renyah dan creamy yang tak tertahankan. Cocok untuk konsumen yang menyukai camilan manis dan penuh tekstur.
3. **Mochi Silverqueen:** Pecinta coklat pasti akan jatuh cinta dengan varian ini. Isinya coklat batangan Silverqueen, menghadirkan rasa coklat yang kaya dan legit. Mochi Silverqueen sempurna untuk dinikmati kapan saja, baik sebagai camilan maupun dessert.
4. **Mochi Coklat Strawberry:** Perpaduan rasa yang sempurna antara coklat dan strawberry. Varian ini berisi selai coklat dan buah strawberry utuh, menghadirkan rasa manis, segar, dan asam yang menyeimbangkan. Mochi Coklat Strawberry cocok untuk Anda yang menginginkan camilan yang menyegarkan dan penuh rasa.

2.2 Strategi dalam Menjalankan Usaha

1. Diskon Menarik untuk Menemani Malam Anda:
 - Setiap malam sekitar jam setengah 10, penjual menghadirkan diskon spesial 50% untuk mochi favorit para konsumen.
 - Hanya dengan Rp 10.000, konsumen bisa mendapatkan 5 biji mochi yang siap menemani malam dengan kelezatannya.
 - Promo ini adalah cara kami untuk menunjukkan apresiasi kepada pelanggan setia dan menarik pelanggan baru untuk mencoba kelezatan mochi kami.
2. Pelayanan Ramah yang Menghangatkan Hati:
 - Penjual di toko Mochi penjual selalu menawarkan "Mari kak mochinya" dengan senyuman tulus.
 - Keramahan ini merupakan wujud komitmen penjual untuk memberikan pelayanan terbaik kepada setiap pelanggan.
 - Penjual ingin memastikan bahwa setiap pelanggan merasa nyaman dan puas saat berbelanja di tokonya.

MANAJEMEN PRODUKSI

3.1 Proses Produksi

Proses pembuatan mochi terbagi menjadi beberapa tahap utama, yaitu:

1. Persiapan Bahan:

- Siapkan semua bahan baku yang diperlukan, seperti tepung ketan, air atau susu, gula, garam, dan bahan tambahan lainnya (opsional).
 - Pastikan tepung ketan berkualitas baik dan baru.
 - Air atau susu harus bersih dan segar.
 - Gula dapat menggunakan gula pasir putih, gula merah, atau gula aren sesuai selera.
 - Garam secukupnya untuk menyeimbangkan rasa.
 - Bahan tambahan seperti pewarna makanan, ekstrak vanilla, bubuk matcha, coklat bubuk, selai coklat, buah strawberry, dan beberapa bahan tambahan lainnya.
2. Membuat Adonan:
- Campurkan tepung ketan, gula, dan garam dalam wadah besar.
 - Tuangkan air atau susu sedikit demi sedikit sambil diaduk rata hingga adonan menjadi halus dan tidak ada gumpalan.
 - Uleni adonan dengan tangan hingga terasa elastis dan tidak lengket di tangan.
 - Jika adonan terlalu keras, tambahkan sedikit air. Jika adonan terlalu lembek, tambahkan sedikit tepung ketan.
3. Merebus Mochi:
- Didihkan air dalam panci besar.
 - Masukkan mochi yang sudah dibentuk ke dalam air mendidih.
 - Rebus mochi hingga mengapung dan matang.
 - Angkat mochi dan tiriskan.
4. Membentuk Mochi:
- Ambil sedikit adonan mochi dan bentuk menjadi bola-bola kecil.
 - Jika ingin membuat mochi dengan isian, pipihkan adonan terlebih dahulu dan isi dengan isian favorit Anda.
 - Tutup adonan dan bulatkan kembali.
5. Menyelesaikan Mochi:
- Gulingkan mochi yang sudah matang dalam tepung ketan agar tidak lengket.
 - Mochi siap dinikmati dengan berbagai isian favorit Anda.

3.2 Bahan Baku

Mochi merupakan jajanan tradisional Jepang yang mendunia dan terkenal dengan teksturnya yang kenyal dan lembut, terbuat dari beberapa bahan baku utama yang cukup sederhana. Berikut adalah daftarnya:

1. Tepung Ketan:

- Bahan utama mochi adalah tepung ketan, yang memberikan tekstur kenyal dan khas pada mochi.
- Pastikan untuk memilih tepung ketan yang berkualitas baik dan baru, agar hasil mochi maksimal.
- Bisa menggunakan tepung ketan sangrai untuk memberikan aroma dan rasa yang lebih kaya.

2. Air atau Susu:

- Air atau susu digunakan untuk mencampur tepung ketan dan gula, serta memberikan rasa dan warna pada mochi.
- Penggunaan air akan menghasilkan mochi yang lebih transparan dan kenyal, sedangkan susu akan menghasilkan mochi yang lebih putih dan lembut.
- Penggunaan santan untuk menambah rasa gurih pada mochi.

3. Gula:

- Gula digunakan untuk memberikan rasa manis pada mochi.
- Bisa menggunakan gula pasir putih, gula merah, atau gula aren sesuai selera.
- Jumlah gula dapat disesuaikan dengan selera, namun perhatikan agar tidak terlalu banyak sehingga mochi menjadi terlalu manis.

4. Garam:

- Garam ditambahkan secukupnya untuk menyeimbangkan rasa manis pada mochi.
- Garam juga membantu meningkatkan tekstur mochi dan membuatnya lebih kenyal.

5. Bahan Tambahan (Opsional):

Selain bahan baku utama di atas, Anda juga bisa menambahkan bahan-bahan lain untuk menambah rasa dan variasi pada mochi. Beberapa contohnya adalah:

- Pewarna makanan : untuk membuat mochi dengan warna yang menarik.
- Ekstrak vanilla : untuk memberikan aroma yang harum.
- Cokelat bubuk : untuk membuat mochi rasa coklat.
- Selai coklat : untuk isian mochi varian coklat strawberry.
- Buah strawberry : untuk isian mochi varian coklat strawberry.

3.3 Peralatan yang Digunakan untuk Produksi

Untuk memastikan mochi buatan Anda tetap terjaga kualitasnya, higienis, dan menarik saat disajikan kepada pelanggan, ada beberapa peralatan penting yang perlu Anda miliki:

- **Lunch Box** : Wadah kedap udara ini sangat ideal untuk menyimpan mochi dalam jangka waktu tertentu. Lunch box yang terbuat dari bahan berkualitas baik akan membantu menjaga kesegaran mochi dan melindunginya dari paparan udara dan debu. Pilihlah lunch box dengan ukuran yang sesuai dengan kebutuhan Anda, bisa dalam ukuran besar untuk penyimpanan stok atau ukuran kecil untuk bekal pribadi.
- **Stereofoam** : Lapisan stereofoam dapat digunakan sebagai isolasi tambahan saat menyimpan atau mengirimkan mochi. Stereofoam akan membantu menjaga suhu mochi tetap stabil, terutama jika mochi Anda memiliki isian yang mudah meleleh seperti es krim.
- **Box Plastik untuk kemasan mochi** : Kemasan yang apik dan higienis akan semakin meningkatkan daya tarik mochi Anda di mata pelanggan. Box plastik dengan berbagai ukuran dan bentuk bisa menjadi pilihan yang tepat. Anda bisa menambahkan label atau stiker dengan desain menarik yang menampilkan logo toko, varian rasa, dan informasi lainnya pada box plastik tersebut.
- **Capit untuk mengambil mochi** : Menggunakan capit khusus untuk mengambil mochi akan lebih higienis dibandingkan menggunakan tangan langsung. Selain itu, capit juga akan membantu Anda menjaga bentuk mochi tetap cantik saat dipindahkan dari tempat penyimpanan ke piring saji. Pilihlah capit yang terbuat dari bahan yang aman untuk makanan dan memiliki ujung capit yang tidak terlalu tajam agar tidak merusak mochi.

ANGGARAN

4.1 Laporan Laba Rugi

Kedai Mochi Gaol
Laporan Laba Rugi
01 Mei sampai 31 Mei 2023

Pendapatan Usaha:		
Penjualan		Rp 54.241.800,00
Beban:		
	Rp	
Beban Gaji	10.940.000,00	
	Rp	
Beban Persediaan	28.897.000,00	
	Rp	
Beban Peralatan	6.215.000,00	
	Rp	
Beban Perbaikan	83.000,00	
	<u>Rp</u>	
Beban Perlengkapan	<u>1.738.000,00</u>	
Total Beban		<u>Rp</u> <u>47.873.000,00</u>
Laba Bersih		Rp 6.368.800,00

4.2 Laporan Ekuitas Pemilik

Kedai Mochi Gaol
Laporan Perubahan Modal
01 Mei sampai 31 Mei 2023

Modal "PD Sumber Rezeki" Awal		Rp 39.504.890,00
Laba Bersih	Rp 6.368.800,00	
Prive Rezeki	-Rp 500.000,00	
Penambahan Modal		Rp 5.868.800,00
Modal "PD Sumber Rezeki" Akhir		Rp 45.373.690,00

4.2 Laporan Posisi Keuangan

Kedai Mochi Gaol
Laporan Posisi Keuangan
01 Mei sampai 31 Mei 2023

Aktiva/Aset		Passiva/Kewajiban		
	Rp		<u>Rp</u>	
Kas	26.273.690,00	Utang Gaji	<u>3.200.000,00</u>	
Piutang Usaha	Rp 500.000,00	Total Utang		Rp 3.200.000,00
Persediaan Barang Dagang	Rp 21.665.000,00			

Perlengkapan Toko	Rp <u>135.000,00</u>		Modal Pemilik Akhir		Rp <u>45.373.690,00</u>
Total Aktiva		Rp 48.573.690,00	Total Passiva		Rp 48.573.690,00

PENUTUP

5.1 Hasil

Hasil yang didapatkan bahwa usaha Kedai Mochi Gaol ini mendapatkan pendapatan harian dengan kisaran kurang lebih Rp. 2.000.000 per harinya. Disini kelompok kami membantu laporan keuangan untuk Kedai Mochi Gaol dengan adanya Laporan Laba Rugi, Laporan Ekuitas Pemilik dan Laporan Keuangan. Kami menghitung laporan keuangannya dari 1 Mei 2023 sampai 31 Mei 2023 yaitu satu bulan. Usaha Kedai Mochi Gaol ini dinyatakan Laba, dari perhitungan kami selama satu bulan, bahwa usaha tersebut laba sebesar Rp. 6.368.800.

5.2 Kesimpulan

Kedai Mochi Gaol adalah usaha yang menjual beraneka ragam menu mochi, untuk menu mochi itu sendiri terdapat 4 menu yaitu, mochi durian, mochi oreo, mochi silverqueen, dan mochi coklat strawberry. Dalam pembuatan mochi tersebut memiliki langkah-langkah diantaranya adalah mempersiapkan bahan, membuat adonan, merebus mochi, membentuk mochi, dan langkah pembuatan mochi yang terakhir adalah menyelesaikan mochi lalu diberi kemasan. Mochi Kedai Gaol ini terbuat dari tepung ketan, air dan susu, gula, garam, dan bahan tambahan lainnya sebagai pewarna dan pemberi rasa pada mochi. Meskipun mochi ini rasanya enak akan tetapi terdapat tantangan untuk penjual Kedai Mochi Gaol itu sendiri diantaranya, isi buah yang terlalu sedikit dan kecut. Adapun adonan yang terlalu lembek, adonan yang keras karena faktor mochi tersebut sudah disimpan selama 2 hari, dan yang terakhir adanya sisa box mochi yang belum terjual dari 1 hari yang bikin 42 box yang tersisa adalah 1 sampai 10 box.

5.3 Saran

Beberapa tindakan perlu diambil untuk meningkatkan kinerja Kedai Mochi Gaol saat menghadapi tantangan yang ada. Pertama, untuk kualitas isi buah mochi, lebih banyak buah

harus dimasukkan dan pastikan buahnya segar dan manis. Jika buah terlalu kecut, coba tambahkan gula atau gunakan varietas buah yang lebih manis. Menawarkan variasi rasa dengan campuran buah-buahan yang berbeda atau tambahan rasa alami juga bisa menjadi pilihan yang bagus.

Kedua, pertimbangkan kembali resep dan teknik pengolahan untuk memastikan adonan tidak terlalu lembek. Untuk mendapatkan konsistensi yang diinginkan, Anda dapat mengurangi jumlah air atau mengubah waktu dan suhu pemasakan. Penyimpanan yang terlalu lama sering menyebabkan adonan yang keras, jadi penting untuk menyimpan mochi pada suhu yang tidak terpapar udara.

Ketiga, sangat penting untuk memperhatikan manajemen penyimpanan dan stok. Untuk menarik pelanggan, gunakan sistem rotasi stok (first in, first out) untuk memastikan mochi yang lebih lama dijual terlebih dahulu. Selain itu, gunakan diskon untuk produk yang mendekati batas penyimpanan ideal. Analisis pola penjualan sangat penting untuk mengurangi produksi berlebihan dan menyesuaikannya dengan permintaan. Promosi "beli satu gratis satu" atau penjualan bundel dapat membantu mengurangi sisa stok. Selain itu, penting untuk mengumpulkan pendapat pelanggan tentang rasa dan kualitas mochi dan menggunakannya untuk perbaikan berkelanjutan. Inovasi produk dengan menambahkan varian baru atau edisi terbatas dapat menarik pelanggan baru dan mempertahankan pelanggan yang sudah ada. Kedai Mochi Gaol dapat meningkatkan kualitas produk, mengatasi masalah, dan mengoptimalkan dengan menerapkan langkah-langkah ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustine N, Kusumaningrum R, Nurkinan N. Strategi Komunikasi Pemasaran UMKM Makanan@ Mochi_Momi Dalam Promosi Melalui Instagram. *Innovative: Journal Of Social Science Research*. 2023 Aug 13;3(3):10356-71.
- Aulia, Rahmadini. ANALISIS INOVASI PRODUK DALAM MENINGKATKAN PENJUALAN MOCHI ICHIGO DAIFUKU DITINJAU DALAM PERSPEKTIF BISNIS ISLAM (Studi Pada Bangpanjifoods Bandar Lampung). Diss. UIN Raden Intan Lampung, 2024.
- Azahra S. Analisis Penggunaan Sistem Informasi Akuntansi Pada UMKM Mochi Ichigo Daifuku Sukabumi. In *SENAKOTA: Seminar Nasional Ekonomi dan Akuntansi 2023 Sep 5* (Vol. 1, No. 2, pp. 331-346).
- Rahmadini A, Fuadi F. MOCHI MASTERY: A Strategic Approach to Elevate Sales through Product Innovation at Bangpanjifoods in the Islamic Culinary Market. *IERJ Islamic Economics Review Journal*. 2023 Nov 27;2(03):120-43.

Rahmadini, A., & Fuadi, F. (2023). MOCHI MASTERY: Pendekatan Strategis Peningkatan Penjualan Melalui Inovasi Produk Bangpanjifoods di Pasar Kuliner Islami. *Jurnal Review Ekonomi Islam IERJ* , 2 (03), 120-143.

Satriyo DB, Abubakar SF, Irtifa AA. Pemanfaatan Media Sosial Sebagai Strategi Promosi Bagi Pengembangan Pemasaran Yang Efektif Dalam Menarik Pelanggan Better Bite. *JURNAL EKONOMI, MANAJEMEN, BISNIS, DAN SOSIAL (EMBISS)*. 2023 Aug 12;3(4):516-23.

Sustiyah, S., Gumiri, S., Kusumadati, W., & Elia, A. (2020). Pemberdayaan kelompok wanita tani Kanamit Barat melalui pembuatan mochi isi aneka buah. *AGROINOTEK*, 1(1), 43-52.

Yuliati A, Panggabean NR. Penerapan SAK EMKM Pada Usaha Mochi “AO Daifuku”. *Jurnal Ekonomi, Pendidikan dan Pengabdian Masyarakat*. 2024 Mar 7;1(1):1-7.

LAMPIRAN

- Dokumentasi

