

SHARING SESSION MANAJEMEN KEUANGAN BISNIS DAN PENGELOLAAN PANGAN YANG BAIK DI MASA PANDEMI

¹⁾Laras Cempaka, ²⁾Nurul Asiah

^{1,2)}Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer,
Universitas Bakrie

^{1,2)}Kawasan Rasuna Epicentrum, Jl. H.R. Rasuna Said Kav. C-22, Kuningan, Jakarta Selatan
E-mail : laras.cempaka@bakrie.ac.id; nurul.asiah@bakrie.ac.id

ABSTRAK

Pengabdian masyarakat menjadi bagian yang penting untuk dilakukan. Termasuk saat kondisi pandemi ini dimana kegiatan yang biasanya berlangsung secara tatap muka, kini menjadi sedikit berbeda yaitu dengan menggunakan platform online. Namun, hal tersebut tidak mengurangi esensi pengabdian itu sendiri. Harapannya kepakaran yang dimiliki oleh dosen tetap dapat tersalurkan dan bermanfaat bagi orang sekitar. Pada pengabdian kali ini mengusung tema yaitu Sharing Session Keuangan Bisnis dan Pengelolaan Pangan Yang Baik di Masa Pandemi. Tujuannya ingin mengedukasi masyarakat khususnya komunitas jual beli PDM Market agar dapat bermuamalah dengan lebih baik lagi. Materi yang diberikan terdiri dari manajemen keuangan bisnis dan pengolahan pangan yang baik selama pandemi. Hasilnya adalah anggota komunitas ini dapat menentukan harga jual produk pangan dengan tepat, mengoptimalkan laba yang akan dihasilkan, mengolah pangan dengan sanitasi dan higienisitas yang baik serta dapat menerapkannya hingga terwujud keamanan pangan bagi konsumen.

Kata Kunci: Keuangan Bisnis; Komunitas Jual Beli; Pengabdian Masyarakat; Pengolahan Pangan.

ABSTRACT

Community service is an important part that must be done. Including in this pandemic period where activities that are usually carried out directly are now slightly different, namely by using an online platform. However, this does not reduce the essence of devotion itself. It is hoped that the expertise possessed by permanent lecturers can be channeled and beneficial to the people around them. In this service, the theme is Sharing Session on Business Finance and Good Food Governance in a Pandemic Period. The goal is to educate the public, especially the PDM Market buying and selling community, so that they can have a better muamalah. The material provided consists of managing business finances and good food processing during a pandemic. As a result, members of this community can determine the selling price of food products appropriately, optimize the profits that will be generated, process food with good sanitation and hygiene and can apply it to realize food safety for consumers.

Keyword: Business Finance; Buying and Selling Community; Community dedication; Food Processing.

PENDAHULUAN

Seringkali pada Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) mengalami beberapa permasalahan diantaranya adalah penerapan sanitasi dan higienisitas dalam proses pengolahan pangan [1][2], pemasaran, peningkatan penjualan [3][4], manajemen sumber daya manusia, manajemen keuangan bisnis, dan lain sebagainya. Pada proses pengolahan yang kurang tepat atau terbatasnya penerapan praktik sanitasi dan higienis pada pengolahan produk pangan tentu akan menyebabkan penurunan kualitas produk dan masa simpan dari produk. Selain itu manajemen keuangan bisnis yang belum memadai dapat menyebabkan kurangnya motivasi berusaha karena tidak diketahui dengan pasti kesuksesan usahanya, kesalahan dalam penentuan harga jual sehingga tidak dapat mengoptimalkan perolehan pendapatan [5]. Oleh karena itu, dibutuhkan suatu pelatihan mengenai hal tersebut. Dalam pelatihan/ *sharing session* ini bertujuan untuk mengedukasi para pelaku usaha kecil di lingkungan komunitas jual beli di perumahan Puri Depok Mas yang berkaitan dengan manajemen keuangan bisnis dan pengolahan pangan yang baik di masa pandemi. Komunitas PDM Market dibentuk tahun 2020 dalam platform whatsapp group (WAG). Komunitas ini terdiri dari para penjual dan pembeli yang berdomisili di Perumahan Puri Depok Mas. Dalam rangka

menyukseskan program Bazar Online (BO) yang diselenggarakan di bulan Ramadhan, PDM Market membentuk anggota BO yang khusus memasarkan produk pangan saja. Jumlah peserta yang mengikuti program BO ini adalah 30 orang. Produk pangan yang dijual terdiri dari produk pangan yang diproduksi sendiri maupun dari produk lain sebagai *reseller*. Dengan adanya *sharing session* ini diharapkan peserta dapat menangani produk pangannya dengan baik dan dapat mengatur keuangan bisnis dengan baik, sehingga akan meningkatkan profesionalitas dari peserta sebagai pelaku bisnis serta konsumen mendapat jaminan terhadap keamanan dari produk pangan yang dijual tersebut. Tujuannya adalah Penjual dapat lebih mudah dalam mengelola keuangan bisnis, dan Penjual dapat menjamin kualitas produk makanannya dengan cara meningkatkan sanitasi dan higienisitas proses pengolahan.

METODE PELAKSANAAN

Pelatihan dilaksanakan pada hari Sabtu melalui platform online Zoom. Terdapat 12 peserta yang dapat hadir dari 30 peserta yang terdaftar dalam Bazar Online PDM Market. Ketidakhadiran peserta kemungkinan dikarenakan beberapa hal diantaranya waktu yang kurang sesuai karena penyelenggaraan *sharing session* dilakukan di malam hari, platform yang tidak sesuai dengan peran peserta ibu-ibu, atau ketidaktertarikan untuk mengikuti program ini.

Namun, acara ini dapat berlangsung dengan lancar, diawali dengan materi manajemen keuangan bisnis kemudian materi mengenai pengolahan pangan yang baik di masa pandemi.



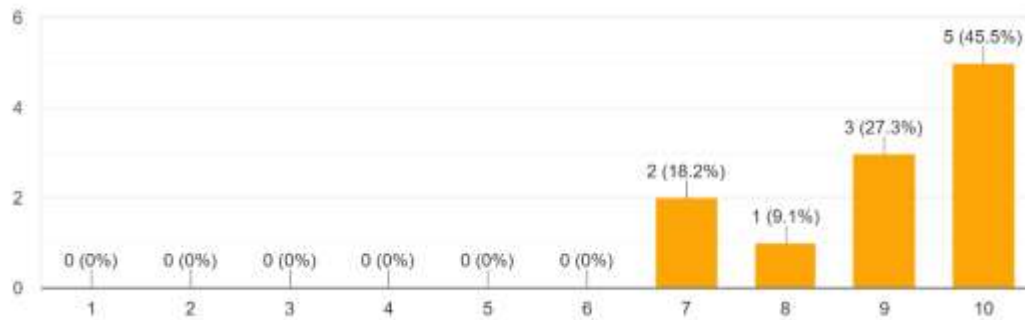
Gambar 1. Kerangka Kerja Kegiatan Pengabdian

HASIL

Berdasarkan gambar 2 dan 3, sebesar 45% peserta menganggap *sharing session* ini penting dan menarik dengan pembicara yang sesuai dengan bidangnya.

Apakah materi sharing session penting untuk diketahui?

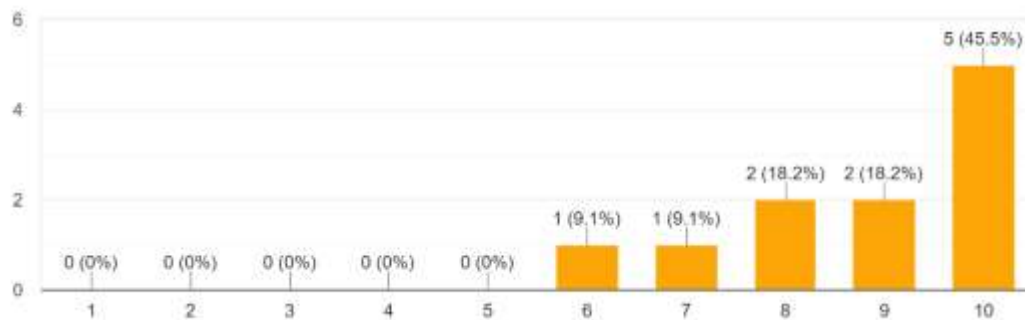
11 responses



Gambar 2. Penilaian pentingnya *Sharing Session* dengan tema Keuangan Bisnis dan Pengelolaan Pangan yang Baik.

Apakah materi sharing session menarik?

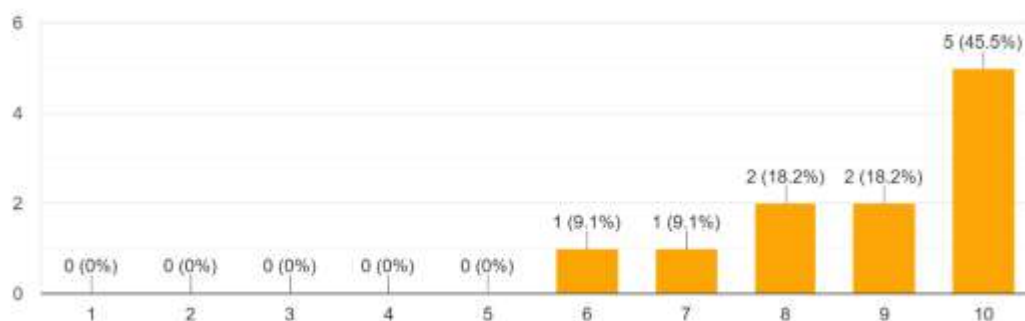
11 responses



Gambar 3. Penilaian mengenai *Sharing Session* dengan tema Keuangan Bisnis dan Pengelolaan Pangan yang Baik.

Kualitas Pembicara

11 responses

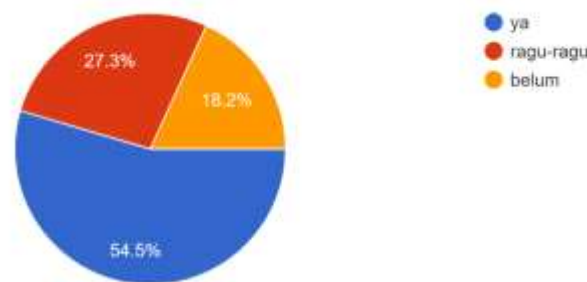


Gambar 4. Penilaian Kualitas Pembicara *Sharing Session* dengan tema Keuangan Bisnis dan Pengelolaan Pangan yang Baik.

Pengetahuan dan pemahaman tentang manajemen keuangan dalam menjalankan bisnis skala kecil atau menengah merupakan salah faktor yang mampu mendukung kesuksesan dalam menjalankan usaha. Pada pelatihan kali ini peserta diberi pelatihan bagaimana melakukan analisis finansial

kelayakan usaha. Peserta juga mendapatkan pemahaman dan simulasi langsung mengenai penentuan Harga Pokok Produksi, menentukan laba produksi, menghitung omset dan menentukan Nilai Titik Impas atau jumlah minimal unit yang harus diproduksi untuk mendapatkan keuntungan. Pemahaman tentang manajemen keuangan usaha kecil merupakan ilmu yang sangat penting, terutama untuk melakukan perancangan dan pengembangan usaha.

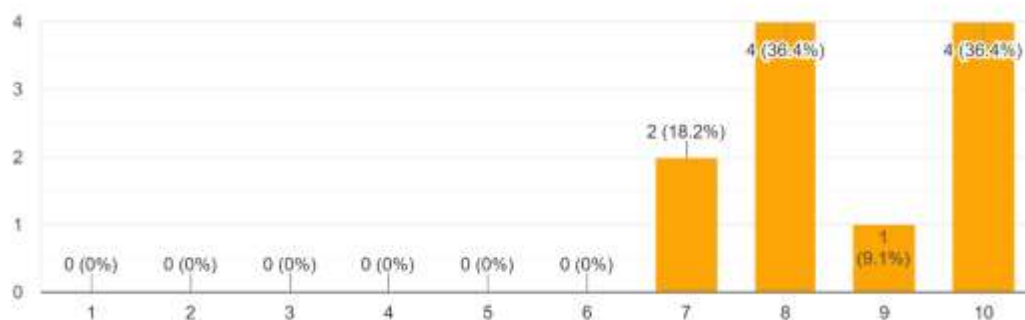
Sebelum mengikuti acara, apakah anda sudah mengetahui cara menghitung Harga Pokok Penjualan (HPP), keuntungan dan omset usaha anda?
11 responses



Gambar 5. Pengetahuan cara menghitung HPP, keuntungan dan omset usaha.

Berdasarkan hasil evaluasi (Gambar 5), lebih dari 50% peserta telah memiliki pengetahuan tentang bagaimana cara menghitung HPP, keuntungan dan omset usaha. Namun pada praktiknya, pengetahuan tersebut belum banyak diaplikasikan. Hal tersebut dikarenakan kegiatan menghitung HPP, keuntungan maupun omset usaha dianggap terlalu repot dan susah untuk direalisasikan. Padahal jika sistem pencatatan awal sudah dibuat akan memudahkan dalam perhitungan selanjutnya. Dengan demikian keuntungan dan omset harian maupun bulanan bisa dipantau. Informasi ini akan sangat berguna untuk melakukan perencanaan pengembangan usaha.

Setelah mengikuti acara, seberapa paham anda mengenai konsep perhitungan HPP, keuntungan, omset dan manajemen keuangan usaha?
11 responses

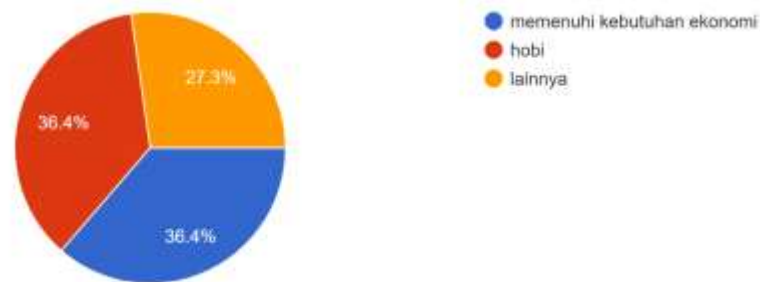


Gambar 6. Pemahaman konsep cara menghitung HPP, keuntungan, omset usaha dan manajemen keuangan usaha.

Berdasarkan Gambar 6 bisa dikatakan bahwa semua peserta mampu menerima lebih dari 50% materi yang disampaikan, bahkan 36,4% memberikan penilaian maksimal. Dari hasil pemahaman ini diharapkan peserta mampu menerapkan pengetahuan dan pemahaman yang telah diperoleh untuk menunjang pengelolaan usaha yang mereka miliki.

Apa alasan anda melakukan usaha?

11 responses

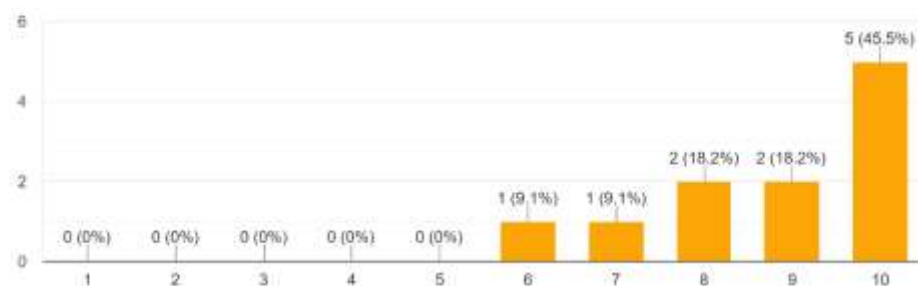


Gambar 7. Alasan peserta melakukan usaha.

Berdasarkan data survei yang disajikan oleh Gambar 7, hasil observasi menunjukkan bahwa motivasi terbesar bagi peserta untuk melakukan kegiatan usaha mikro adalah karena alasan memenuhi kebutuhan ekonomi dan karena hobi. Hal ini biasa terjadi di kota besar seperti Jakarta, Bekasi, Bogor, Depok dll di mana biaya hidup relatif lebih tinggi daripada kota yang lain. Meskipun mereka tinggal di kota besar, kenyataan mendapatkan pekerjaan di era pandemi masih sangat sulit. Sebagai cara termudah, mereka memilih kegiatan bisnis mikro untuk mendapatkan uang. Mereka dapat mulai dari dapur dan menjual produk mereka kepada anggota komunitasnya. Selain itu, hobi adalah alasan lain mengapa peserta melakukan kegiatan bisnis mikro. Biasanya, hobi dilakukan karena alasan kesenangan dan tidak berorientasi pada keuntungan. Berbeda dengan kegiatan bisnis yang datang dengan prinsip ekonomi biaya-manfaat. Penting untuk memahami perbedaan antara hobi dan bisnis. Jika bisnis hanya dilakukan karena alasan kesenangan, akan sulit untuk mencapai tujuan bisnis dengan benar.

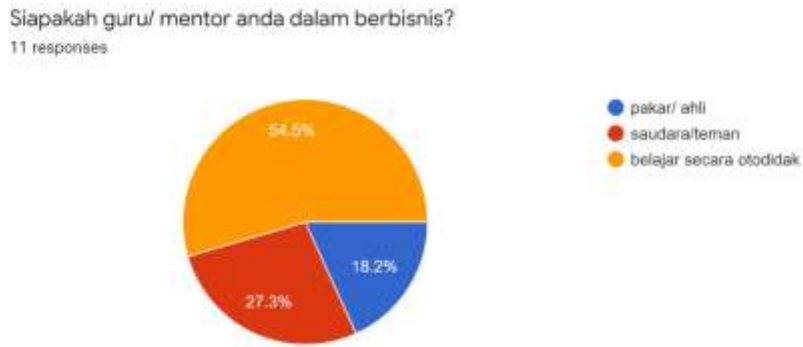
Menurut anda, seberapa penting memahami teori sebelum memulai bisnis?

11 responses



Gambar 8. Pemahaman pentingnya memahami teori sebelum memulai bisnis.

Berdasarkan Gambar 8 dan Gambar 9 menunjukkan bahwa peserta cukup paham akan pentingnya membekali diri dengan pengetahuan baik sebelum maupun ketika menjalankan usaha. Memulai kegiatan usaha mikro dari keterampilan dan kompetensi adalah cara yang baik tetapi tidak cukup. Keterampilan dan kompetensi harus ditingkatkan sejalan dengan pertumbuhan bisnis dan kondisi pasar. Kegiatan pelatihan dan pembinaan adalah cara terbaik untuk meningkatkan dan memaksimalkan dampak keterampilan dan kompetensi keberhasilan bisnis. Idealnya mentor bisnis adalah pakar/ahli, namun jika hal tersebut tidak memungkinkan sumber referensi lain baik dari buku maupun media social bias dioptimalkan.



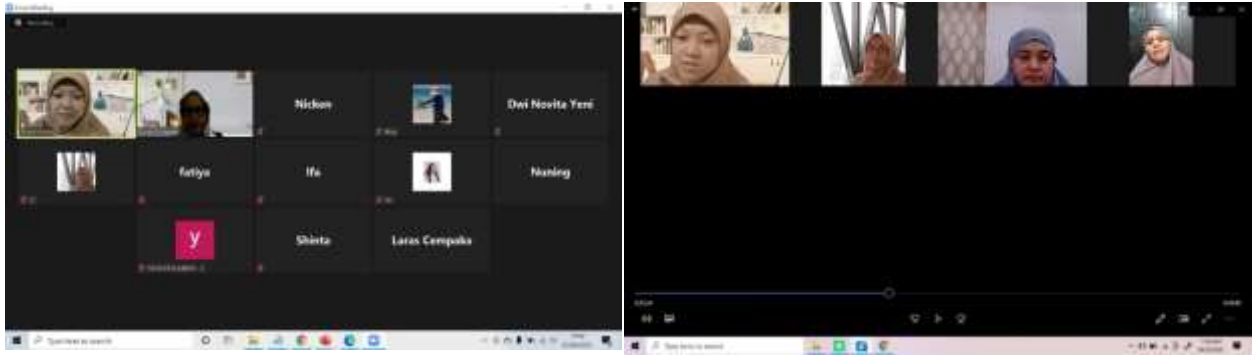
Gambar 9. Pemaparan guru/ mentor dalam berbisnis bagi peserta.

Pada materi mengenai cara produksi pangan yang baik dan aman di masa pandemi, referensi yang digunakan diambil dari peraturan yang dikeluarkan oleh BPOM [6][7].



Gambar 10. Materi Pembelajaran

Sub pembahasan terdiri dari pentingnya menyediakan pangan yang baik dan aman, tentang keamanan pangan, bahaya keamanan pangan dan cara produksi pangan yang baik. Pangan yang baik tentu memiliki penerapan sanitasi yang baik sehingga akan sehat, bermutu dan tentu higienis atau bebas dari kuman penyebab penyakit. Makanan tidak hanya bernutrisi dan lezat semata, tetapi harus bersih dari kontaminasi pangan.

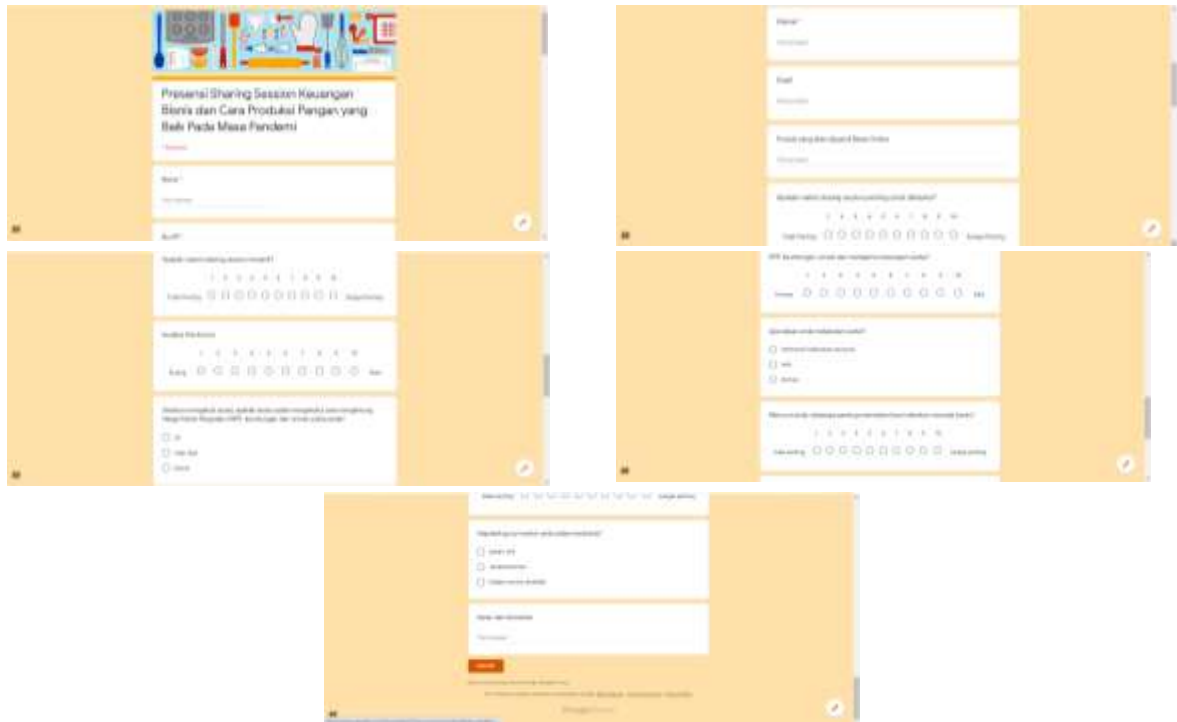


Gambar 11. Proses *sharing session* dengan menggunakan platform zoom

Diantara kontaminasi pangan yaitu kontaminasi fisik, kimia maupun mikrobiologis. Kontaminasi fisik contohnya seperti rambut, steples, kerikil, batu, bagian dari serangga, plastik, kayu, logam, tulang, barang personal dan lain-lain. Adanya kontaminan ini tentu tidak disengaja kehadirannya, sehingga diperlukan pra proses yang memadai seperti menggunakan bahan baku yang berkualitas, pembersihan pada bahan baku sebelum diolah, dan juga kebersihan dari pengolah pangan atau yang dikenal sebagai penjamah makanan. Lain lagi dengan kontaminasi kimia, biasanya yang menjadi permasalahan dalam kontaminasi kimia ini adalah faktor kesengajaan, seperti penambahan bahan tambahan pangan (BTP) yang berlebihan atau bahkan penggunaan senyawa-senyawa kimia yang berbahaya, juga adanya bahan berbahaya yang digunakan seperti melamin, formalin, boraks, pewarna tekstil.

Namun, dalam kontaminan kimia yang tidak sengaja ditambahkan pun seringkali menjadi permasalahan yaitu seperti toksin alami (mikotoksin, biotoksin dari jamur dan tanaman), residu hormon, residu antibiotik, residu pestisida, residu pupuk, lingkungan tercemar (logam berat dan dioksin), kontaminan selama pengolahan (MCPD, akrilamida), allergen, bahan yang bermigrasi dari kemasan. Tentu hal ini akan sangat berpengaruh terhadap produk pangan yang dihasilkan. Konsumen pun yang akan terkena dampaknya. Sehingga produsen perlu mencari bahan baku yang baik, pengolahan yang tepat, penggunaan formulasi ataupun komposisi bahan yang sesuai, agar produk pangan yang dihasilkan tidak memberi efek negatif bagi Kesehatan konsumen. Selain kontaminan fisik dan kimia, terdapat kontaminan mikrobiologi yang harus dikendalikan.

Pada kontaminan secara biologis ini diantaranya adalah virus, bakteri, kapang toksigenik, protozoa dan parasit cacing). Permasalahan yang dihadapi adalah bagaimana proses pengendalian saat pemilihan dan pengelolaan bahan baku, pengolahan pangan, pengemasan, distribusi hingga penyajian ke tangan konsumen. Dengan penerapan sanitasi yang baik *Cleaning* yaitu pembersihan yang baik; *Cooking/ Reheating* yaitu pemasakan atau pemanasan ulang yang baik; *Separate* yaitu pemisahan untuk menghindari kontaminasi silang; *Storage* yaitu penyimpanan yang baik; *Thawing* yaitu pelelehan makanan beku yang baik dan penggunaan air bersih baik untuk pencucian maupun penambahan komposisi pangan [8].



Gambar 12. Form Presensi dan Kuesioner melalui platform Google Form

KESIMPULAN

Sesuai dengan tujuan kegiatan sharing session ini, peserta mendapatkan edukasi mengenai manajemen keuangan bisnis dan pengolahan pangan yang baik. Kegiatan pelatihan dan pembinaan adalah cara terbaik untuk meningkatkan dan memaksimalkan dampak keterampilan dan kompetensi keberhasilan bisnis. Pengetahuan dan pemahaman tentang manajemen keuangan dalam menjalankan bisnis skala kecil atau menengah merupakan salah faktor yang mampu mendukung kesuksesan dalam menjalankan usaha. Pengelolaan pangan yang baik dan aman diperlukan agar konsumen tetap aman dalam mengonsumsi produk makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Cempaka, L., Rizki, A.A., & Asiah, N. 2019. Knowledge, Attitudes and Practices Regarding Food Hygiene and Sanitation of Food Street Handlers in the Public Elementary School at Greater Jakarta, Indonesia. *Asia Pacific Journal of Sustainable Agriculture Food and Energy (APJSAFE)*: vol. 7(2). 2019.
- [2] Owen, A., Defiana, Tjota, H., Handoko, V., Stefhanie, Pakpahan N., & El Kiyat, W. 2020. Evaluasi Sanitasi Pangan pada Produksi Brownies Skala Industri (Studi Kasus di UMKM Libby Brownies). *Jurnal Teknologi Pengolahan Pangan* 2(1): 21-27.
- [3] Taufiq, R., & Jatmika, D. (2016). Masalah yang dihadapi Usaha Kecil Menengah di Indonesia. *El-Ecosy, Jurnal Studi Ekonomi Syariah*: vol. 2(6).
- [4] Jauhari, J. 2010. Upaya Pengembangan Usaha Kecil dan Menengah (UKM) dengan Memanfaatkan E-Commerce. *Jurnal Sistem Informasi (JSI)*: vol.2(1).
- [5] Juliprijanto, W., Sarfiah, S.N., & Priyono, N. 2017. Diskripsi dan Permasalahan Pelaku Usaha Kecil Menengah (UKM) [Studi Kasus UKM di Desa Balesari, Kecamatan Windusari]. *Jurnal Riset Ekonomi Pembangunan*: vol.2(2).
- [6] Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor

- HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga.
- [7] Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 tahun 2012 tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.
- [8] Wicaksono, R., Septiana, A.T., & Wibowo, C. 2017. Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) di UKM Mustika Langgeng Jaya, Kabupaten Banyumas. *Jurnal LPPM Universitas Jenderal Soedirman Purwokerto*, vol. 7(1).