

## PELATIHAN PEMBUKUAN UMKM DI DESA SAMPORA

**Melisa Mulyadi<sup>1</sup>, Kumala Indriati<sup>2</sup>, Wibawa Prasetya<sup>3</sup>, Sandra Octaviani<sup>4</sup>,  
Fransiska Anna<sup>5</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi Teknik Elektro, Universitas katolik Indonesia Atma Jaya Jakarta  
Surel: [melisa.mulyadi@atmajaya.ac.id](mailto:melisa.mulyadi@atmajaya.ac.id)

<sup>2</sup>Program Studi Teknik Elektro, Universitas katolik Indonesia Atma Jaya Jakarta  
Surel: [kumala.indriati@atmajaya.ac.id](mailto:kumala.indriati@atmajaya.ac.id)

<sup>3</sup>Program Studi Teknik Industri, Universitas katolik Indonesia Atma Jaya Jakarta  
Surel: [wibawa.prasetya@atmajaya.ac.id](mailto:wibawa.prasetya@atmajaya.ac.id)

<sup>4</sup>Program Studi Teknik Elektro, Universitas katolik Indonesia Atma Jaya Jakarta  
Surel: [sandra.oct@atmajaya.ac.id](mailto:sandra.oct@atmajaya.ac.id)

<sup>5</sup>Program Studi Teknik Industri, Universitas katolik Indonesia Atma Jaya Jakarta  
Surel: [fransiscaaam@gmail.com](mailto:fransiscaaam@gmail.com)

### ABSTRACT

*Catfish cultivation in Sampora village has developed and produces catfish which, apart from being sold, are also used to make smoked catfish or make catfish floss and various types of fast food such as mangut catfish, pepes catfish and catfish meatballs. The Community Service Team of the Faculty of Engineering, not only provide guidance on processing catfish into healthy food, but also provide simple bookkeeping training for Sampora village women. The women of Sampora village are not only trained to process catfish into food, but also can calculate the selling price of products that are profitable but still affordable by the community. In this community service, an example of calculating the selling price of catfish floss is given, so that it can be seen how much profit is earned per unit time (month). However, this bookkeeping can be applied to other products.*

**Keywords:** Catfish, shredded, simple bookkeeping, Sampora village

### ABSTRAK

Budidaya lele di desa Sampora telah berkembang dan menghasilkan lele yang selain dijual juga dimanfaatkan untuk dijadikan lele asap maupun dibuat abon lele dan berbagai jenis masakan siap saji seperti mangut lele, pepes lele maupun bakso lele. Kami Tim Pengmas Fakultas Teknik tidak hanya memberikan bimbingan mengolah lele menjadi makanan sehat , tetapi memberikan pelatihan pembukuan sederhana bagi ibu-ibu desa Sampora. Ibu-ibu desa Sampora tidak hanya dilatih mengolah lele menjadi makanan, tetapi juga dapat menghitung berapa harga penjualan produk yang menguntungkan namun masih terjangkau oleh masyarakat. Pada pengabdian masyarakat kali ini diberikan contoh perhitungan harga jual abon lele, sehingga dapat diketahui berapa keuntungan yang diperoleh per satuanwaktu (bulan). Walaupun demikian pembukuan ini dapat diaplikasikan untuk produk-produk yang lainnya.

**Kata kunci:** Lele,abon, pembukuan sederhana, desa Sampora

### 1. PENDAHULUAN

Ikan lele adalah ikan air tawar yang berasal dari kelas Actinopterygii. Ikan lele banyak mengandung mineral diantaranya: Calcium,zat besi, magnesium,zink, fosfordan lain lain. Dalam daging lele terdapat protein, asam omega-3 dan Omega-6. Vitamin yang terkandung dalam daging lele antara lain: vitamin A, kandunganTiamin (B1), sertariboflavin (vitamin B2). Berbagai kelebihan ikan lele adalah rendah kalori dan lemak, sumber protein tinggi yang membantu tubuh membangun massa otot tanpa lemak serta meningkatkan efektifitas fungsi kekebalan tubuh. Lele juga mengandung mengandung vitamin B-12, sebagai bagian dari vitamin B. Vitamin B-12 sangat penting untuk membantu memecah makanan yang dikonsumsi sebagai energi. Vitamin B yang larut dalam air juga berperan penting untuk fungsi otak, sistem saraf serta pembentukan darah [Sendari, 2019]. Menurut *Environmental Protection Agency*, ikan lele merupakan salah satu ikan yang paling banyak dikonsumsi dan rendah merkuri [Swari, 2019]. Ikan lele dapat diolah menjadi berbagai masakan baik dari lele asap maupun dari lele segar. Tim pengabdian masyarakat Fakultas Teknik telah memberikan bimbingan membuat lele asap , dan

mengolah lele asap menjadi masakan mangut lele asap daunkemangi, selain itu juga memberikan bimbingan mengolah lele segar menjadi berbagai menu masakan diantaranya: pepes lele, bakso lele dan abon lele. Masih banyak lagi menu-menu yang akan diberikan pada kesempatan yang akan datang. Menu-menu tersebut akan dijual di pujasera milik BUMDES maupun dipasarkan secara online. Pada kesempatan ini Tim Pengabdian Masyarakat memberikan Pelatihan Pembukuan Sederhana agar ibu-ibu desa Sampora tidak hanya terampil membuat berbagai menu masakan lele, tetapi juga terampil membuat pembukuan. Diharapkan Ibu-ibu dapat memperhitungkan berapa makanan tersebut harus dijual sehingga memperoleh keuntungan tetapi harga masih terjangkau pembeli. Sebagai aplikasi pembukuan kali ini diberikan Pelatihan Pembukuan untuk Abon Lele menggunakan program excel yang sudah disederhanakan dalam bentuk *template* yang dapat diisi/diakses menggunakan *smartphone* [Anonim, 2020], [Kusnendar, 2020].

## 2. METODE PELAKSANAAN PKM

Pengabdian kepada masyarakat untuk tutorial pembukuan produksi abon lele merupakan kegiatan yang terkait dengan pengabdian lain yaitu pelatihan membuat abon lele baik pembuatan abon lele tanpa minyak [Mulyadi, 2021] maupun abon lele dengan menggunakan minyak goreng. Pengabdian ini berupaya untuk memberdayakan ibu-ibu rumah tangga agar setelah berhasil membuat abon lele maka abon lele dapat dijual dengan laba tertentu.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat untuk tutorial pembukuan produksi abon lele dilaksanakan dengan tahapan sebagai berikut:

a. Persiapan

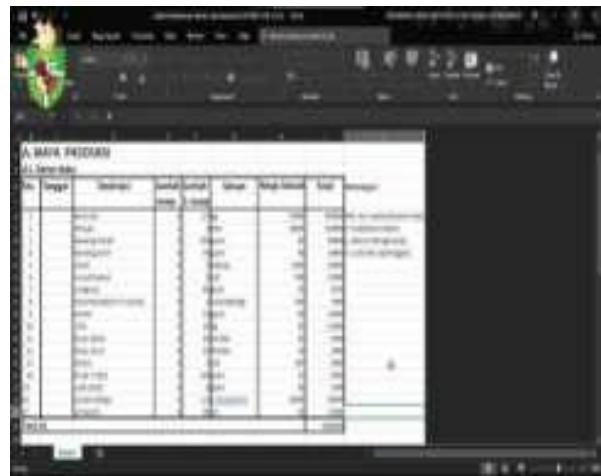
Fase persiapan diawali dengan mengumpulkan literatur-literatur terkait dengan program excel, dilanjutkan dengan *survey* harga-harga di pasaran mengenai harga bahan dan sebagainya, membuat *template* dan mencoba mempraktekkan penggunaannya.

b. Tahap Pelaksanaan

Mengawali pelaksanaan dilakukan koordinasi dengan BUMDES, untuk menentukan jadwal pelaksanaan pengabdian masyarakat dan untuk mendata perwakilan ibu-ibu PKK yang akan mengikuti pelatihan. Pada kesempatan tersebut diberikan buku petunjuk cara menggunakan aplikasi kepada perwakilan ibu-ibu dan *link* aplikasi. Sehubungan dengan pandemi covid 19, tutorial mengenai penggunaan aplikasi pembukuan dilaksanakan secara *online*.



**Gambar 1.** Ketua tim memberikan kata pembuka secara *online*



Gambar 2. Tutorial secara *online*

Pada tutorial dijelaskan cara menggunakan aplikasi *template* pembukuan yang memiliki 4 tabel *template*, yaitu:

- 1) Tabel yang berisi bahan baku pembuatan abon lele yang ditunjukkan oleh Tabel 1. Kolom yang harus diisi pada Tabel 1 yaitu kolom “jumlah resep” dan harga satuan, maka kolom total akan terisi nilai rupiahnya.

Tabel 1. *Template* bahan baku

<b>A1. Bahan Baku</b>		<b>No.</b>	<b>Tanggal</b>	<b>Deskripsi</b>	<b>Jumlah Resep</b>	<b>Jumlah 1 resep</b>	<b>Satuan</b>	<b>Harga Satuan (Rp.)</b>	<b>Total (Rp.)</b>
1.	Ikan Lele				2,5	kg			0
2.	Minyak				3	liter			0
3.	Bawang Merah				250	gram			0
4.	Bawang Putih				50	gram			0
5.	Sereh				3	batang			0
6.	Kunyit Bubuk				5	sdt			0
7.	Lengkuas				45	gram			0
8.	Ketumbar (4 sdm ≈ 1 sachet)				1	sachet@ 10 gram			0
9.	Kemiri				35	gram			0
10.	Jahe				35	gram			0
11.	Daun Salam				10	lembar			0
12.	Daun Jeruk				10	lembar			0
13.	Garam				5	sdt			0
14.	Gula (7 sdm)				130	gram			0
15.	Lada (3 sdt)				9	gram			0
16.	Santan Kelapa				1,5	kotak @ 200 ml			0
17.	Air Bersih				50	ml			0
<b>Total A1</b>									<b>0</b>

- 2) Tabel yang berisi biaya bahan bakar, listrik dan *packing* dapat dilihat pada Tabel 2. Kolom yang harus diisi pada Tabel 2 adalah kolom “Jumlah” dan kolom “Harga Satuan”, maka kolom “Total” akan otomatis terisi

Tabel 2. *Template* bahan bakar, listrik dan *packing*

No	Tanggal	Deskripsi	Jumlah	Satuan	Harga Satuan (Rp.)	Total (Rp.)
1.		Gas LPG (melon)		tabung		0
2.		Listrik				0
3.		Packing		pack		0
<b>Total A2</b>						<b>0</b>

- 3) Tabel yang berisi biaya tenaga kerja ditunjukkan oleh Tabel 3. Kolom “Jumlah” pada Tabel 3 diisi dengan jumlah orang yang bekerja di tiap-tiap bagian deskripsi, dan kolom “Honor per orang perhari bekerja”, maka kolom “Total” akan otomatis terisi.

Tabel 3. *Template* tenaga kerja

No	Tanggal	Deskripsi	Jumlah	Satuan	Harga Satuan (Rp.)	Total (Rp.)
1.		Kupas, ngulek bumbu		orang		0
2.		Membersihkan lele, mengukus		orang		0
3.		Cabut duri		orang		0
4.		Menumis, menggoren dan meniriskan dengan spinner		orang		0
5.		Menimbang dan packing		orang		0
<b>Total A3</b>						<b>0</b>
<b>TOTAL A</b>						<b>0</b>
<b>(A1+A2+A3)</b>						

- 4) Tabel yang berisi hasil penerimaan penjualan ditunjukkan oleh Tabel 4. Kolom “Jumlah” pada Tabel 4 diisi dengan jumlah penjualan dari beberapa toko *online* (misal toko *online* tokopedia, instagram dan sebagainya). Pada akhirnya laba keseluruhan untuk setiap kali produksi akan diketahui dengan cepat. Kolom tanggal dapat diisi dengan tanggal produksi.

Tabel 4. *Template* penerimaan penjualan

No	Tanggal	Deskripsi	Jumlah	Satuan (1 pack=90 gram)	Harga Satuan (Rp.)	Total (Rp.)
1.		Toko		orang		0
2.		Toko		orang		0
3.		Toko		orang		0
4.		Toko		orang		0
5.		Toko		orang		0
<b>Total B</b>						<b>0</b>
<b>(Total B – Total A)</b>						<b>Laba</b>

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Penggunaan aplikasi pembukuan yang dibuat dalam bentuk excel dapat diakses menggunakan *smartphone*. Semua bahan sudah dituliskan secara lengkap sehingga pengguna hanya perlu mengisi tanggal pembuatan, jumlah resep dan harga satuan yang dapat disesuaikan dengan

kondisi harga bahan di pasar. Mengenai biaya tenaga kerja dapat disesuaikan dengan kesepakatan dari antara pengguna dan pemberi jasa demikian pula jumlah tenaga kerjanya. Penggunaan listrik relatif sedikit karena untuk penirisian dengan *spinner* hanya membutuhkan waktu kurang lebih 2 menit saja. Abon lele dapat dijual dalam berbagai ukuran kemasan sehingga harga jual menjadi bervariasi. Tutorial yang diberikan secara *online* sudah memperlihatkan langkah-langkah pengisian excel sampai diperoleh hasil laba. Langkah pengisian aplikasi ini juga diberikan dalam bentuk buku petunjuk sehingga ibu-ibu menjadi lebih paham cara menggunakan aplikasi tersebut. Diharapkan pengabdian masyarakat yang dilakukan ini dapat memberikan pengetahuan bagi ibu-ibu Desa Sampora menggunakan aplikasi excel untuk membuat pembukuan produksi abon, berapa resep abon yang sebaiknya dibuat setiap kali produksi dan menentukan jumlah karyawan yang dibutuhkan sehingga harga jual abon yang pantas dapat diperkirakan agar diperoleh laba.

#### **4. KESIMPULAN**

Kegiatan pengabdian masyarakat ini telah membantu ibu-ibu desa Sampora untuk muemulai wirausaha abon lele sebagai salah satu produk olahan ikan lele yang digemari masyarakat. Wirausaha ini tentu menginginkan laba yang dapat menambah pemasukan bagi keluarga. Tutorial pembukuan yang disampaikan dalam bentuk excel ini memberikan kemudahan bagi ibu-ibu desa Sampora untuk mencatatkan semua biaya produksi dan harga jual yang pantas namun masih memberi laba setiap kali membuat abon lele. Dengan pencatatan yang rapih dan jelas maka dapat diketahui laba yang diperoleh setiap bulan. Berhubung kondisi di Indonesia sedang pandemik Covid 19, maka tutorial hanya bisa diberikan secara *online*, meskipun ibu-ibu desa Sampora lebih menginginkan tutorial disampaikan secara langsung/*offline* karena bisa langsung bertanya bila ada hal-hal yang belum dipahami.

#### **Ucapan Terima Kasih (*Acknowledgement*)**

Kegiatan pengabdian masyarakat dalam bentuk pelatihan pembukuan untuk mengitung laba/rugi memproduksi abon lele dapat terselenggara atas kerjasama yang terjalin antara Tim Pengabdian Masyarakat Fakultas Teknik Unika Atma Jaya dengan masyarakat Desa Sampora. Secara khusus kami mengucapkan terima kasih kepada Kepala Desa Sampora yaitu bapak Ahmad Sanusi dan Sekretaris Bumdes Sampora yaitu bapak Furqon yang telah memberi kesempatan kepada Tim Pengabdian Masyarakat FT untuk memberikan pelatihan kepada ibu-ibu desa Sampora sehingga dapat berjalan dengan lancar. Terima kasih pula kepada Fakultas Teknik Unika Atma Jaya yang telah mendukung dalam dana pengabdian masyarakat.

#### **REFERENSI**

- Sendari, A.A. (2019, Desember 11). 10 manfaat Ikan Lele untuk Kesehatan, Kaya Nutrisi Penting. Diakses dari <https://m.liputan6.com/hot/read/4131>.
- Swari, R.C. (2019, Desember 3). 5 manfaat Ikan Lele untuk Kesehatan yang Sayang untuk dilewatkan. Diakses dari [hellosehat.com](http://hellosehat.com).
- Anonim (2020, November 8). Cara Proteksi Cell Tertentu di Office Excel. Diakses dari <https://info-menarik.net/cara-proteksi-cell-tertentu-di-office-excel>
- Kusnendar (2020, November 10). Cara Protect Mengunci Cell tertentu di Excel Agar Tidak Bisa Diedit. Diakses dari <https://www.kusnendar.web.id/2016/10/cara-protect-mengunci-cell-tertentu-di-excel-agar-tidak-bisa-diedit.html>
- Mulyadi, M., Indriati, K. (2021). Pendampingan Pengolahan Lele Menjadi Abon Lele Tanpa Minyak di Desa Sampora, Tangerang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Charitas*, 1(1), 27-32. <https://doi.org/10.25170/charitas.v1i1.2690>.

(halaman kosong)