

**PENERAPAN APLIKASI BUKUKAS PADA TRANSAKSI HARIAN GUNA
PENYUSUNAN LAPORAN KEUANGAN SESUAI SAK EMKM PADA UMKM
DAPUR CATERING BATU**

SKRIPSI



Oleh:

Bahrudin Fany El Yusup

18520032

PRODI AKUNTANSI FAKULTAS EKONOMI

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI (UIN) MAULANA MALIK IBRAHIM

MALANG

2022

**PENERAPAN APLIKASI BUKUKAS PADA TRANSAKSI HARIAN GUNA
PENYUSUNAN LAPORAN KEUANGAN SESUAI SAK EMKM PADA UMKM
DAPUR CATERING BATU**

SKIRPSI

Diajukan kepada:

Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim Malang
untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan
dalam Memperoleh Gelar Sarjana Akuntansi (S. Akun)



Oleh

Bahrudin Fany El Yusup

18520032

**PRODI AKUNTANSI FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI (UIN) MAULANA MALIKI IBRAHIM
MALANG**

2022

LEMBAR PERSETUJUAN

Penerapan Aplikasi BukuKas pada Transaksi Harian Guna Penyusunan
Laporan Keuangan Sesuai SAK EMKM pada UMKM Dapur Catering Batu

SKRIPSI

Oleh:

BAHRUDIN FANY EL YUSUP

NIM : 18520032

Telah Disetujui Pada Tanggal 20 Desember 2022

Dosen Pembimbing:



Kholilah, M.S.A

NIP. 198707192019032010

LEMBAR PENGESAHAN

Penerapan Aplikasi Buku Kas pada Transaksi Harian Guna Penyusunan Laporan
Keuangan Sesuai SAK EMKM pada UMKM Dapur Catering Batu
SKRIPSI

Oleh

BAHRUDIN FANY EL YUSUP

NIM : 18520032

Telah Dipertahankan di Depan Dewan Penguji Dan Dinyatakan
Diterima Sebagai Salah Satu Persyaratan
Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Akuntansi (S.Akun) Pada 28 Desember 2022

Susunan Dewan Penguji: Tanda Tangan

1. Penguji Utama

Meldona, MM

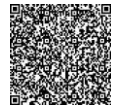
NIP : 197707022006042001



2. Ketua Penguji

Sulis Rochayatun, M.Akun., Ak. CA., CMA, CSRA

19760313201802012188



3. Sekretaris Penguji

Kholilah, M.S.A

198707192019032010



Disahkan Oleh:
Ketua Program Studi,



Yuniarti Hidayah Suyoso Putra, SE., M.Bus., Ak. CA., Ph.D

NIP. 197606172008012020

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Bahrudin Fany El Yusup

NIM : 18520032

Fakultas/Jurusan : Ekonomi/Akuntansi

Menyatakan bahwa “Skripsi” yang saya buat untuk memenuhi persyaratan kelulusan pada jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim Malang, dengan judul **PENERAPAN APLIKASI BUKUKAS PADA TRANSAKSI HARIAN GUNA PENYUSUNAN LAPORAN KEUANGAN SESUAI SAK EMKM PADA UMKM DAPUR CATERING BATU** adalah hasil karya saya sendiri bukan “duplikasi” dari karya orang lain.

Selanjutnya apabila dikemudian hari ada “klaim” dari pihak lain, bukan menjadi tanggung jawab Dosen Pembimbing dan atau pihak Fakultas Ekonomi, tetapi menjadi tanggung jawab saya sendiri.

Demikian surat pernyataan saya buat dengan sebenarnya dan tanpa paksaan dari siapa pun

Malang, 18 Desember 2022

Hormat saya,



Bahrudin Fany El Yusup

18520032

HALAMAN PERSEMBAHAN

Alhamdulillah dengan memanjatkan puji syukur kehadiran Allah SWT, saya ingin mempersembahkan karya yang sederhana ini kepada orang tua yang telah membimbing saya dengan rasa sabar dan kasih sayang, dengan doa mereka berdua saya bisa berdiri sampai detik ini. Rasa terimakasih juga tak lupa saya ucapkan pada seluruh pihak yang telah memberi bantuan dan semangat kepada pribadi saya dalam mengerjakan dan menyelesaikan tugas akhir untuk menempuh tantangan baru yang akan saya hadapi dimasa mendatang

KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan juga hidayahNya pada seluruh umat manusia, serta segala kesehatan, kekuatan, dan ketabahan yang diberikan oleh sang maha kuasa sehingga saya dapat hidup dan bertahan sampai saat ini. Pada akhirnya, Allah SWT memberikan izin pada hambanya untuk menyelesaikan penelitian yang berjudul “ Analisis Laporan Keuangan Pada Duta Komputer Malang Berdasarkan Standar Akuntansi Keuangan Entitas Mikro Kecil dan Menengah” dengan penyelesaian yang baik meskipun terdapat beberapa kekurangan dari apa yang telah saya kerjakan.

Sholawat serta salam tidak akan lupa selalu tercurahkan pada junjungan umat muslim yaitu Nabi Muhammad SAW, berkat Nabi Besar kitalaah umat islam dapat bertahan hingga saat ini mengarungi zama kegelapan hingga zaman yang penuh dengan keberkatan ini. Tidak lupa atas penyampaian ucapan terimakasih pada pihak-pihak yang memberi bimbingan, dukungan, dorongan, serta do“a kepada saya sehingga dapat menyelesaikan tugas akhir ini, ucapan terimakasih tersebut saya persembahkan pada :

1. Bapak Prof. Dr. H. M. Zainuddin MA selaku Rektor Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim Malang.
2. Bapak Dr. Misbahul Munir, Lc.,M.Ei selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim Malang.
3. Ibu Yuniarti Hidayah Suyoso Putra, SE., M. Bus., Ak., CA., Ph.D.selaku Ketua Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim Malang.
4. Ibu Kholilah, SE., MSA., Ak. selaku Dosen Pembimbing
5. Bapak dan Ibu Fakultas Ekonomi terkhusus Program Studi Akuntansi Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim Malang.
6. Ayah, Ibu dan seluruh anggota keluarga besar yang selalu memberikan do’a, motivasi dan dukungan secara moral, spiritual dan finansial.
7. Mas M. Irfani Muharrom selaku pemilik UMKM Dapur Catering, Mas Bagus dan seluruh karyawan yang ikut membantu.
8. Partner hidup yang belum ditemukan entah di mana yang mungkin memberikan bantuan dengan doa dari sana.

9. Saudara dan teman-teman mulai dari SD, SMP, SMA, hingga kuliah yang memberikan bantuan secara langsung maupun dengan doa dan menghibur saya saat jenuh menghadapi kenyataan.
10. Dan seluruh pihak yang terlibat secara langsung maupun tidak langsung yang tidak bisa disebutkan satu persatu.

Semoga segala kebaikan menjadi penyambung silaturahmi antar kita semua dan semoga amal yang telah dikorbankan menjadi pahala yang akan dicatat di sisi Allah SWT.

Penulis menyadari bahwa banyak kekurangan dalam penulisan skripsi ini, hal ini disebabkan murni karena kelalaian penulis dalam menyusun skripsi ini. Maka daripada itu, kritik dan saran sangat penulis harapkan dari para pembaca. Semoga penyusunan skripsi ini dapat bermanfaat bagi para pembaca sekalian.

DAFTAR ISI

COVER.....	i
HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
SURAT PERNYATAAN.....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xi
ABSTRAK.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
المخلص.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	6
2.1. Hasil-Hasil Penelitian Terdahulu	6
2.2. Kajian Teoritis.....	9
2.2.1. Laporan Keuangan	9
2.2.2. Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM).....	10
2.2.3. Standar Akuntansi Keuangan Entitas Mikro Kecil dan Menengah (SAK EMKM) 11	
2.2.4. Aplikasi BukuKas	12
2.2.5. Kajian Islami.....	13
2.2.6. Kerangka Berpikir.....	15
BAB III METODE PENELITIAN	16
3.1. Jenis dan Pendekatan Penelitian.....	16
3.2. Lokasi dan Objek Penelitian	16
3.3. Subjek Penelitian.....	16
3.4. Data dan Jenis Data.....	17

3.5. Teknik Pengumpulan Data	17
3.6. Teknik Analisis Data	18
3.7. Teknik Triangulasi Data	19
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	20
4.1. Paparan Data Hasil Penelitian	20
4.1.1. Profil Usaha	20
4.1.2. Struktur Organisasi dan Deskripsi Pekerjaan Dapur Catering.....	21
4.1.3. Ruang Lingkup Usaha.....	22
4.2. Hasil Penelitian	24
4.2.1. Rekomendasi Nama Akun dan Kode Rekening.....	25
4.2.2. Neraca Saldo Awal	27
4.2.3. Aset Tetap	28
4.2.4. Identifikasi Transaksi Dapur Catering Periode 1-30 Oktober	30
4.2.5. Penerapan Aplikasi BukuKas pada Transaksi Harian Dapur Catering.....	34
4.2.6. Jurnal Umum.....	42
4.2.7. Jurnal Penyesuaian.....	49
4.2.8. Buku Besar.....	50
4.2.9. Neraca Lajur.....	59
4.2.10. Laporan Posisi Keuangan	62
4.2.11. Laporan Laba Rugi	62
4.2.12. Catatan atas Laporan Keuangan.....	63
BAB V PENUTUP	65
5.1. Kesimpulan.....	65
5.2. Saran.....	65
DAFTAR PUSTAKA	66
LAMPIRAN-LAMPIRAN	70
Lampiran 1 Biodata Peneliti.....	70
Lampiran 2 Bukti Konsultasi	71
Lampiran 3 Data Wawancara	72
Lampiran 4 Bukti Transfer Pemesanan	74

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Fitur Catat Pemasukan dengn Mode Kasir	35
Gambar 2. 2 Fitur Catat Pengeluaran.....	35
Gambar 2. 3 Fitur Laporan Laba Rugi.....	36
Gambar 2. 4 Kerangka Berpikir.....	15
Gambar 4. 1 Logo Dapur Catering	20
Gambar 4. 2 Struktur Organisa UMKM Dapur Catering	21
Gambar 4. 3 Penerapan Aplikasi BukuKas pada Dapur Catering	37
Gambar 4. 4 Neraca Lajur.....	61

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Informan.....	17
Tabel 4. 1 Rekomendasi Kode dan Nama Akun Dapur Catering	26
Tabel 4. 2 Laporan Neraca Saldo Awal Dapur Catering	28
Tabel 4. 3 Daftar Aset Dapur Catering	28
Tabel 4. 4 Daftar Aset Setelah Disusutkan	29
Tabel 4. 5 Transaksi Dapur Catering Periode 1-31 Oktober 2022	30
Tabel 4. 6 Jurnal Umum.....	43
Tabel 4. 7 Jurnal Penyesuaian.....	50
Tabel 4. 8 Buku Besar.....	51
Tabel 4. 9 Laporan Posisi Keuangan	62
Tabel 4. 10 Laporan Laba Rugi	63

ABSTRAK

Bahrudin Fany El Yusup. 2022, SKRIPSI. Judul : “ Penerapan Aplikasi BukuKas pada Transaksi Harian Guna Penyusunan Laporan Keuangan Sesuai SAK EMKM pada UMKM Dapur Catering Batu” Pembimbing : Kholilah, SE., MSA., Ak.

Kata Kunci : Dapur Catering, Laporan Keuangan, Standar Akuntansi Entitas Mikro Kecil dan Menengah (SAK EMKM) dan Usaha Mikro, Kecil dan Menengah.

Dapur Catering Batu merupakan salah satu UMKM di Kota Batu yang bergerak di bidang kuliner yang masih mencatat laporan keuangan secara sederhana. Berdasarkan Pasal 35 dalam PP No. 7 Tahun 2021 bahwa UMKM Dapur Catering Batu termasuk golongan usaha mikro. Usaha ini masih melakukan pencatatan keuangan yang terlalu sederhana, sehingga sulit untuk mengukur kinerja perusahaan dan menentukan jumlah labanya. Disamping itu pada tahun 2023 perusahaan akan melakukan peningkatan usaha sehingga membutuhkan pencatatan keuangan yang baik agar pengelolaan keuangan perusahaan lebih efektif dan efisien. Tujuan penelitian ini adalah mencatat transaksi harian UMKM Dapur Catering Batu dengan aplikasi BukuKas dan membuat laporan keuangan yang sesuai dengan SAK EMKM.

Penelitian ini merupakan jenis penelitian kualitatif dengan metode studi kasus. Analisis data yang dipakai adalah observasi, wawancara dan dokumentasi. Subjek penelitian ada 5 orang. Analisis data bertujuan untuk menyederhanakan hasil olahan data, wawancara, dokumentasi. Analisa datanya melalui tiga tahap: reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan.

Hasil penelitian UMKM Dapur Catering Batu melakukan pencatatan secara sederhana dengan hanya melakukan pencatatan pada pemasukan saja. Transaksi harian dicatat dengan aplikasi BukuKas dan siklus akuntansi yang disusulkan peneliti adalah sebagai berikut : membuat daftar akun, daftar aset tetap, neraca awal, jurnal umum, buku besar, jurnal penyesuaian, neraca lajur. Pembuatan laporan keuangan berdasarkan SAK EMKM terdiri dari laporan laba rugi, laporan posisi keuangan dan catatan atas laporan keuangan.

ABSTRACT

Bahrudin Fany El Yusuf. 2022, THESIS. Title : "The Application of BukuKas Application in Daily Transactions to Prepare Financial Statements According to SAK EMKM for UKM Catering Batu" Advisor : Kholilah, SE., MSA., Ak.

Keywords: Dapur Catering, Financial Statements, Accounting Standards for Micro Small and Medium Enterprises (SAK EMKM) and Micro, Small and Medium Enterprises.

Batu Catering Kitchen is one of the MSMEs in Batu City which is engaged in the culinary field which still records financial reports in a simple way. Based on Article 35 in PP No. 7 of 2021 that the Batu Catering Kitchen UMKM is included in the micro business group. This business still keeps financial records that are too simple, making it difficult to measure the company's performance and determine the amount of profit. Besides that, in 2023 the company will increase its business so that it requires good financial records so that the company's financial management is more effective and efficient. The purpose of this research is to record the daily transactions of UKM Kitchen Catering Batu with the BukuKas application and to make financial reports in accordance with SAK EMKM.

This research is a type of qualitative research with a case study method. Analysis of the data used is observation, interviews and documentation. There were 5 research subjects. Data analysis aims to simplify the results of data processing, interviews, documentation. The data analysis goes through three stages: data reduction, data presentation and drawing conclusions.

The results of the Batu Catering Kitchen UMKM research carried out simple records by only recording income. Daily transactions are recorded with the BukuKas application and the accounting cycle proposed by the researcher is as follows: list of accounts, list of fixed assets, initial balance sheet, general journal, ledger, adjusting journal, work sheet. Preparation of financial reports based on SAK EMKM consisting of income statements, statements of financial position and notes to financial statements..

المخلص

بحر الدين فاني اليوسف . ، أطروحة. العنوان: "تحليل البيانات المالية في بناءً على معايير المحاسبة المالية للكيانات الصغيرة والمتوسطة" المشرف: ، ماجستير

الكلمات الرئيسية: البيانات المالية ، ومعايير المحاسبة المالية للمنشآت متناهية الصغر والصغيرة والمتوسطة و المشروعات متناهية الصغر والصغيرة والمتوسطة والمتوسطة

إن تأثير المشروعات المتناهية الصغر والصغيرة والمتوسطة في جاوة الشرقية كبير جداً لأنه يمكن أن يزيد التنمية الاقتصادية في إندونيسيا. تعد إمكانات المشروعات المتناهية الصغر والصغيرة والمتوسطة في شرق جاوة أكبر مساهم في النمو الاقتصادي. ولدى مالكي المشروعات المتناهية الصغر والصغيرة والمتوسطة معرفة محدودة في إعداد البيانات المالية لأنه من الصعب تنفيذها بحيث لا يزال أصحاب المشروعات المتناهية الصغر والصغيرة والمتوسطة يستخدمون طريقة بسيطة لتسجيل البيانات المالية. والغرض من هذه الدراسة هو لمعرفة تحليل البيانات المالية. استناداً إلى على

في هذا البحث اتبعت الباحثة المنهج الوصفي النوعي. تحليل البيانات المستخدمة من خلال إجراء الملاحظات والمقابلات والتوثيق. نتائج بحث في متجر في الواقع تسجل فقط الدخل والنفقات.

يمكن ملاحظة أن الشركات الصغرى والصغيرة والمتوسطة لم تسجل وفقاً لـ بسبب نقص معرفة أصحاب الأعمال. من المتوقع أن تكون نتائج الدراسة مرجحاً للمشروعات المتناهية الصغر والصغيرة والمتوسطة والمزيد من البحث من أجل الحصول على معلومات حول البيانات المالية التي تكون مناسبة حقاً وجديدة بالثقة وخاضعة للمساءلة.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Salah satu jenis usaha yang memiliki peminat cukup banyak adalah UMKM (Usaha Mikro, Kecil dan Menengah). Kemudahan dalam perencanaan dan operasional membuat perkembangan UMKM sangat cepat di Indonesia. Untuk perijinan pendirian untuk UMKM juga sangat mudah dari pada perijinan untuk usaha lain. Tentunya hal ini bisa menjadikan UMKM sebagai alternatif yang mudah dilakukan untuk masyarakat yang ingin menekuni bidang usaha. Disamping itu, jika sebuah UMKM mencapai keberhasilan dalam usahanya maka akan membuat dampak positif untuk pertumbuhan ekonomi dan membuat lapangan pekerjaan baru (Julianty, 2019).

Piter Abdullah Redjalam selaku Direktur Riset CORE (*Center of Reform on Economics*) dalam (Soleha, 2020) menerangkan bahwa pada keadaan resesi seluruh negara akibat dari munculnya covid-19 yang menjadi pembeda merupakan ketanggapan dan kedalaman negara tersebut dalam pemulihan. Sedangkan pada Indonesia UMKM menjadi salah satu penggerak utama untuk pemulihan ekonomi karena keberadaannya yang tersebar di seluruh Indonesia. Keterangan tersebut didukung oleh pernyataan dari BPS (Badan Pusat Statistik) yang menyatakan bahwa jumlah UMKM yang ada di Indonesia mencapai 64 juta, dengan kata lain 99,9% usaha yang menyokong perekonomian Indonesia.

UMKM berperan penting dalam perkembangan ekonomi dan penyediaan lapangan pekerjaan di Indonesia (Judianto et al., 2018). Dengan jumlah UMKM yang banyak dan penyediaan lapangan pekerjaan yang besar Indonesia memiliki kemampuan ekonomi nasional yang kuat. Basis usaha ini juga tidak lemah dengan dibuktikan ketahanannya saat menghadapi berbagai macam krisis ekonomi. Terlebih untuk usaha mikro yang memiliki kelebihan memakai produk-produk lokal, sirkulasi transaksi yang cepat dan menyediakan kebutuhan masyarakat secara langsung.

Adapun kendala yang sering dihadapi UMKM antara lain 1) rendahnya Pendidikan 2) kurangnya pengetahuan tentang teknologi informasi dan 3) Pembuatan laporan keuangan (Muchid, 2015). Biasanya pengelola UMKM tidak membuat pencatatan keuangan yang baik atau memakai standar keuangan yang berlaku. Pencatatan laporan keuangan yang baik sangat penting karena laporan keuangan berfungsi sebagai penyedia informasi arus keluar masuk dana dan cerminan dari kinerja perusahaan.

Sebagian besar UMKM masih sangat sederhana pada pencatatan keuangan. Pencatatan alur keuangan yang baik adalah salah satu hal yang mendukung dalam efisiensi dan efektivitas proses operasional usaha. Tidak adanya informasi keuangan yang baik pada UMKM menjadikan pihak luar seperti bank atau lembaga keuangan lain runyam dalam mengukur kemampuan perusahaan sehingga menyebabkan sulitnya pemberian modal kepada UMKM. Untuk itu para pengusaha UMKM perlu melakukan inovasi dengan membuat pelaporan keuangan yang baik agar lebih efektif dan efisien dalam menjalankan usahanya (Wibawa et al., 2019).

Sekarang terdapat banyak aplikasi yang berbasis android, website dan desktop yang bisa membantu para pelaku UMKM dalam pencatatan keuangan. Seluruh aplikasi dilengkapi dengan fitur otomatis yang memudahkan dalam penggunaannya (Fitriani, 2021). Salah satu aplikasi yang bisa digunakan oleh para pelaku UMKM adalah BukuKas. Aplikasi ini merupakan aplikasi berbasis mobile yang bisa diunduh gratis dari Play Store maupun Apstore. Dengan semua fitur pencatatan keuangan yang mudah, baik dan cepat aplikasi BukuKas dapat memudahkan penggunaannya dalam mengelola keuangan.

Sesuai dengan penelitian (Tatik, 2018) sebagian besar UMKM hanya membuat laporan keuangan secara sederhana karena kurangnya pemahaman pelaku usaha mengenai pencatatan keuangan. Para pemilik usaha sangat mengetahui akan pentingnya penulisan keuangan yang memadai tetapi terhalang pada pengetahuan cara pembuatan yang benar dan baik hingga dapat membentuk laporan keuangan yang relevan.

Pada penelitian ini penulis mengambil objek penelitian usaha mikro yang sedang berkembang di kecamatan Junrejo Kota Batu, yakni Dapur Catering. Usaha ini merupakan bidang usaha kuliner yang melayani catering harian maupun untuk event. Usaha ini memiliki peluang yang besar dalam pangsa kuliner yang ada di kota Malang dan sekitarnya. Sayangnya baiknya peluang usaha Dapur Catering tidak diimbangi dengan pengelolaan keuangan yang baik juga. Sebagian besar alur keluar masuk dana hanya bersumber dari perkiraan saja.

Sejak awal dirintis pada pertengahan 2021 menurut keterangan dari pemilik Dapur Catering tidak pernah menerapkan pembukuan keuangan yang memadai. Sebagian besar transaksi pada usaha Dapur Catering merupakan bentuk pemesanan, tanpa adanya pencatatan keuangan yang jelas pemilik kesulitan dalam menentukan jumlah pasti laba karena tidak dapat memilah dengan jelas mana yang masih pendapatan diterima di muka dan mana yang sudah menjadi penjualan. Selain itu pengeluaran harian yang merupakan unsur penting dalam usaha juga tidak dihitung dengan tepat sehingga total laba harian dan bulana usaha benar-benar samar. Pemilik Dapur Catering biasanya mengakui laba usaha dari menghitung saldo yang ada

di ATM dikurangi dengan pendapatan diterima dimuka. Tentunya hasil dari pengurangan tersebut bukan laba usaha karena tercampur dengan uang pribadi pemilik Dapur catering yang sumbernya tidak berkaitan dengan kegiatan usaha Dapur Catering.

Penulis mendapati bahwa kurangnya pencatatan yang baik pada Dapur Catering menjadi salah satu penghambat kurangnya perkembangan usaha ini. Dengan jumlah pesanan yang berubah setiap harinya dan semakin banyaknya transaksi yang ada pada Dapur Catering membuat pencatatan secara sederhana kurang efektif. Alur keluar masuk dana menjadi kurang jelas dan banyak transaksi yang luput dalam pencatatan sehingga bisa berpotensi menimbulkan kerugian.

Disamping itu, pada tahun 2023 Dapur Catering akan mengembangkan usahanya dengan menambah tenaga kerja agar dapat meningkatkan jumlah pesanan harian. Penambahan tenaga kerja akan terus dilakukan apabila pesanan terus meningkat. Hal tersebut dilakukan karena Dapur Catering ingin mengembangkan usahanya dari usaha mikro menjadi usaha kecil. Untuk itu usaha ini membutuhkan pembukuan keuangan yang lebih baik agar dapat mengetahui jumlah pasti pendapatan dan pengeluaran usaha sehingga pemilik usaha dapat mengelola dana lebih mudah untuk perkembangan usaha

Pada penelitian yang akan penulis lakukan untuk pencatatan transaksi harian menggunakan aplikasi BukuKas. Tujuan utamanya adalah untuk mempermudah pencatatan terkait dengan kas masuk, kas keluar, besarnya pendapatan dan besarnya beban. Selain itu, aplikasi ini memiliki keunggulan tidak sulit dalam penggunaan, pembuatan laporan keuangan yang mudah dan efektif, untuk pengingat utang piutang, terdapat fitur konsumen dan supplier serta terdapat fitur grafik usaha sehingga pengguna dapat mengetahui perkembangan usaha (Soejono et al., 2020).

Sedangkan untuk pembuatan laporan keuangan penulis membuatnya dengan excel. Penggunaan excel ini bertujuan untuk membuat laporan keuangan yang sesuai dengan SAK EMKM dan memudahkan pemilik usaha yang sudah terbiasa menggunakan excel sehingga untuk penulisan laporan keuangan untuk periode-periode selanjutnya pemilik usaha tidak terlalu kesulitan.

Pada penelitian ini penulis ingin mencoba melakukan pencatatan harian dengan aplikasi BukuKas dan menerapkan Standar Akuntansi Keuangan Entitas Mikro Kecil dan Menengah (SAK EMKM) pada usaha Dapur Catering Junrejo, Batu. Harapan penulis jika kedua hal ini diterapkan pada UMKM Dapur Catering bisa membantu perkembangan usaha dengan :

- a. Memudahkan dalam melihat informasi keuntungan dan kerugian perusahaan
- b. Meningkatkan efisiensi dan efektivitas keuangan

- c. Sebagai langkah awal pengembangan usaha dari Usaha Mikro menjadi Usaha Menengah
- d. Bisa digunakan oleh pihak luar seperti bank dan lembaga keuangan lain untuk melihat kinerja Dapur Catering ketika perusahaan ingin mendapatkan modal dari bank atau lembaga keuangan lainnya.

Penulis bermaksud membuat penelitian yang berjudul **“Penerapan Aplikasi BukuKas Pada Transaksi Harian Guna Penyusunan Laporan Keuangan Sesuai SAK EMKM pada UMKM Dapur Catering Batu”** dengan harapan bisa dimanfaatkan pengelola UMKM ini untuk mengatasi permasalahan-permasalahan yang telah disebutkan sekaligus sebagai langkah awal untuk mengembangkan usaha Dapur Catering Batu dari Usaha Mikro menjadi Usaha Kecil.

1.2. Rumusan Masalah

Didasari penjelasan latar belakang diatas, maka penulis merumuskan permasalahan pada penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimana penerapan dan proses pencatatan transaksi harian Dapur Catering dengan aplikasi BukuKas?
2. Bagaimana pelaporan keuangan Dapur Catering Batu sesuai dengan SAK EMKM?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin peniliti capai dalam penelitian ini adalah :

1. Untuk menerapkan aplikasi BukuKas pada pencatatan transaksi harian Dapur Catering Batu.
2. Untuk membuat laporan keuangan Dapur Catering Batu yang sesuai dengan SAK EMKM.

1.4. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan bisa bermanfaat untuk memahami bagaimana cara pelaporan keuangan yang sesuai dengan SAK EMKM terlebih hasil dari penelitian ini bisa dipakai untuk rujukan dan referensi para peneliti lain sehingga berkembangnya ilmu pengetahuan.

2. Manfaat Praktis

- a. Bagi Dapur Catering, penelitian ini diharapkan dapat membantu perkembangan usaha dengan meningkatkan efektivitas dan efisiensi keuangan, memudahkan dalam melihat informasi keuangan dan bisa digunakan oleh pihak luar untuk melihat kinerja Dapur Catering ketika ingin mendapatkan modal dari bank atau lembaga keuangan lainnya.
- b. Bagi Peneliti, penelitian ini bermanfaat menerapkan ilmu yang sudah diperoleh dan membantu kemajuan ilmu pengetahuan
- c. Bagi Akademis, penelitian ini diharapkan dapat memberikan bahan informasi yang bisa digunakan sebagai rujukan untuk mahasiswa lain yang ingin meneliti jenis pembahasan yang sama
- d. Bagi pihak lain, penelitian ini diharapkan dapat menambah pemahaman dan pengetahuan untuk pembaca yang akan membuat usaha serupa agar dapat mengetahui tentang pembuatan laporan keuangan yang berdasarkan SAK EMKM.

BAB II KAJIAN PUSTAKA

2.1. Hasil-Hasil Penelitian Terdahulu

Untuk bahan pertimbangan dalam penelitian yang akan dilakukan, maka penulis membutuhkan penelitian-penelitian terdahulu untuk menjadi referensi agar penulis bisa memperbanyak pembahasan dan teori yang digunakan. Selain itu, penelitian terdahulu juga bisa menjadi pembanding antara penelitian terdahulu dan penelitian yang akan dilakukan. Untuk itu penulis memperoleh penelitian terdahulu sebagai berikut :

Tabel 2.1 Hasil-Hasil Penelitian Terdahulu

No	Nama, Tahun	Judul Penelitian	Metode Penelitian	Hasil Penelitian
1.	Rochmad Judianto, Ismunawan dan Arief Nugroho Rahman, 2018	Implementasi Penyusunan Laporan Keuangan UMKM Berdasarkan Standar Akuntansi Keuangan Entitas Mikro Kecil dan Menengah (SAK-EMKM) Pada UKM Davin Décor Surakarta	Kualitatif Deskriptif	Penelitian ini menghasilkan bahwasannya pembuatan laporan keuangan pada UKM masih menggunakan laporan keuangan sederhana. Hal ini disebabkan kurangnya pengetahuan pelaku usaha tentang laporan keuangan dan kurang maksimalnya peran lembaga dan pemerintah untuk UKM dalam pelaksanaan pelatihan dan sosialisasi pada pemilik usaha UMKM
2.	Tatik, 2018	Implementasi SAK EMKM (Standar Akuntansi Keuangan Entitas Mikro Kecil Dan Menengah) Pada Laporan Keuangan UMKM (Studi Kasus Pada UMKM XYZ Yogyakarta)	Studi kasus tunggal dengan pendekatan kualitatif	Hasil dari penelitian ini adalah pembuatan laporan keuangan yang berdasarkan SAK EMKM mencakup Laporan posisi keuangan, laba rugi dan catatan atas laporan keuangan pada UMKM XYZ
3.	Rizky Aminatul Mutiah, 2019	Penerapan Penyusunan Laporan	1) Identifikasi laporan keuangan	Hasil dari penelitian ini menyimpulkan bahwasannya UMKM mempunyai

		Keuangan pada UMKM Berbasis SAK EMKM	<p>Silky Parijatah</p> <p>2) Bukti Transaksi</p> <p>3) Penjurnalan</p> <p>4) Buku Besar</p> <p>5) Neraca Saldo</p> <p>6) Laporan Keuangan sesuai SAK EMKM</p>	permasalahan dalam pembuatan laporan keuangan, yakni tentang keterbatasannya pengetahuan akan laporan keuangan dan keterbatasannya SDM akan pengetahuan tentang laporan keuangan
4.	Hermi Sularsih & Amar Sobir, 2019	Penerapan Akuntansi SAK EMKM dalam Penyusunan Laporan Keuangan pada UMKM Kecamatan Lowokwaru Kota Malang	Kualitatif dan kuantitatif deskriptif	Pelaku UMKM hanya menggunakan pembukuan sederhana karena kurangnya pengetahuan tentang akuntansi. Peneliti menerapkan metode persamaan dasar akuntansi yang disesuaikan kebutuhan UMKM
5.	Olvi Salavia Pahlevi & Sigit Mulyanto, 2020	Penyusunan Laporan Keuangan Berdasarkan SAK EMKM Pada UMKM (Studi kasus Salon Noni Di Kuala Pembuang)	Deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Model analisis data dengan penyusunan data, penyajian data lalu pembuatan kesimpulan dan verifikasi	Penelitian ini mendapatkan hasil bahwasannya laporan keuangan Salon Noni tidak menggunakan SAK EMKM. Laporan keuangan Salon Noni yang sesuai SAK EMKM per 31 Desember 2019 memberitahukan asset yang dimiliki sejumlah Rp. 140.543.000 dan liabilitas/Ekuitas sebesar Rp. 140.543.000, Laporan Laba Rugi memperlihatkan adanya keuntungan sebesar Rp. 75.217.000 dan Catatan atas Laporan Keuangan yang pembuatannya sudah berdasarkan SAK EMKM
6.	Baiq Widiastawati & Denni Hambali, 2020	Penerapan Penyusunan Laporan Keuangan Berdasarkan Standar Akuntansi Keuangan Entitas Mikro,	Kualitatif Deskriptif	Penelitian ini menghasilkan bahwasannya UMKM masih belum menerapkan laporan keuangan yang sesuai dengan SAK EMKM karena kurangnya pengetahuan pemilik usaha dan pembuatan laporan posisi keuangan, laba rugi dan catatan

		Kecil dan Menengah (SAK EMKM) Pada UMKM UD Sari Bunga		atas laporan keuangan yang berdasarkan SAK EMKM
7.	Natasha Hilarry Simanjutak, Tinneke Evie Meggy Sumual dan Aprili Bacilius, 2020	Penyusunan Laporan Keuangan UMKM Berdaarkan SAK-EMKM (Studi Kasus Pada UMKM Restoran Delli Tomohon)	Kualitatif Deskriptif	Pelaku usaha masih menggunakan pembukuan keuangan sederhana, tidak laporan keuangan yang sesuai dengan SAK EMKM. Hal itu dikarenakan kurangnya pengetahuan pelaku usaha tentang laporan keuangan. Selain itu hasil dari penelitian ini adalah pembuatan catatan pada kegiatan UMKM dan penyusunan laporan keuangan yang sesuai SAK EMKM
8.	Anita Damajanti, Candra Safitri dan Sudarmin, 2021	Penyusunan Laporan Keuangan Berbasis SAK EMKM Pada UMKM Lia Collection di Kota Semarang	Kuaitatif Deskriptif	Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa para peserta bisa mengenali transaksi dan menjurnal memakai template laporan keuangan dengan aplikasi excel yang sudah disiapkan tim PKM. Template laporan keuangan tersebut bisa dipakai oleh UMKM Lia Collection dalam pembuatan laporan keuangan
9.	Hendra Lesamana, 2021	Penerapan Laporan Keuangan Berbasis SAK EMKM Pada UMKM Telur Asin Mujijaya Di Desa Sigambir Brebes	Kualitatif Deskriptif	UMKM masih menggunakan pembukuan sederhana yang tidak sesuai dengan SAK EMKM dan pembuatan laporan keuangan yang sesuai dengan SAK EMKM
10.	Ade Nahdiatul Hasanah & Tri Wahyuni Sukiyarningsih, 2021	Penerapan Laporan Keuangan Berbasis SAK EMKM pada UMKM Rempeyek Bayam Kecamatan Cikeusal	Kualitatif dengan metode studi kasus tunggal	UMKM menggunakan pembukuan sederhana yang mencatat pemasukan saja. Peneliti membuat laporan keuangan dengan dasar SAK EMKM

Perbedaan penelitian terdahulu dengan penelitian ini yang pertama terletak pada pencatatan transaksi. Pada penelitian terdahulu seluruh transaksi UMKM langsung di dicatat sesuai dengan SAK EMKM. Sedangkan untuk penelitian yang akan saya lakukan pencatatan transaksi akan menggunakan aplikasi BukuKas terlebih dahulu untuk pemasukan dan pengeluarannya, lalu untuk pembuatan laporan keuangannya akan menggunakan SAK EMKM.

Sedangkan untuk persamaan dari penelitian terdahulu dan penelitian yang akan saya lakukan adalah penelitian kualitatif yang menggunakan pendekatan studi kasus, objek penelitian yang berupa UMKM yang masih menggunakan pembukuan sederhana dikarenakan kurangnya pemilik akan pengetahuan tentang teknologi dan informasi dan hasil penelitian yang berupa laporan keuangan yang sesuai dengan SAK EMKM.

2.2. Kajian Teoritis

2.2.1. Laporan Keuangan

Seluruh kumpulan informasi akuntansi yang diproses dengan pemilahan, pencatatan dan perhitungan akan menciptakan laporan keuangan. Isi dari laporan keuangan merupakan cerminan dari keadaan pada perusahaan. Dengan adanya laporan keuangan pemilik perusahaan dapat melihat perusahaan yang dimilikinya mendapatkan keuntungan atau kerugian pada kegiatan operasionalnya (Herawati, 2019). Beberapa penelitian menggambarkan laporan keuangan sebagai berikut :

Pada (PSAK No. 1, 2015) laporan keuangan merupakan bagian dari prosedur pelaporan keuangan. Pada umumnya laporan keuangan yang utuh berisikan neraca saldo, laba rugi, perubahan posisi keuangan, catatan dan laporan lain dan informasi-informasi menyeluruh tentang laporan keuangan

Pengertian laporan keuangan juga dijelaskan pada buku yang ditulis (Prihadi, 2019) yang berjudul Analisis Laporan Keuangan menerangkan bahwasannya terdapat 4 laporan keuangan yang dibuat oleh sebuah perusahaan, diantaranya adalah :

1. Laporan Posisi Keuangan

Laporan ini berisi informasi tentang posisi keuangan aset, utang dan ekuitas perusahaan selama satu periode

2. Laporan Laba Rugi

Laporan ini memuat informasi kinerja perusahaan selama satu periode yang dapat disimpulkan dari lebih besarnya pendapatan dari biaya (laba) atau lebih besarnya biaya dari pendapatan (rugi).

3. Laporan Arus Kas

Pada laporan ini terdapat informasi tentang yang menjelaskan bagaimana instansi mendapatkan dan memakai kas dari kegiatan pendanaan, investasi dan operasional dalam satu periode.

4. Laporan Perubahan Ekuitas

Laporan ini menjelaskan perubahan modal perusahaan yang diakibatkan adanya laba, pembagian dividen dan perubahan setoran modal.

Sedangkan pada penelitian (Mulyati et al., 2021) laporan keuangan adalah ringkasan dari seluruh transaksi keuangan perusahaan selama satu periode yang merupakan hasil akhir dari pencatatan. Penelitian ini juga menjelaskan bahwa sebaiknya laporan keuangan dibuat dengan baik, lengkap dan jelas yang menggambarkan informasi-informasi ekonomi perusahaan.

2.2.2. Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM)

Sesuai dengan (Undang – Undang RI No. 20, 2008) tentang UMKM, Usaha Mikro merupakan usaha milik perorangan atau badan usaha perorangan yang sesuai dengan standar usaha mikro pada undang-undang ini. Usaha kecil merupakan usaha produktif dan berdiri sendiri yang dioperasikan perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari Usaha Menengah atau Usaha Besar yang memenuhi kriteria Usaha Kecil sebagaimana yang sesuai dengan kriteria dalam Undang-Undang ini.

Sedangkan untuk usaha menengah merupakan usaha produktif yang dikelola perseorangan atau badan usaha dan berdiri sendiri, serta bukan anak perusahaan yang dikuasai, dimiliki atau bagian langsung maupun tidak langsung pada usaha kecil dan usaha besar dengan hasil penjualan tahunan yang sesuai dengan standar sebagaimana diatur dalam Undang-Undang.

Table 2.1 Kriteria UMKM

No.	Jenis Usaha	Kriteria	
		Aset	Omset per Tahun
1.	Usaha Mikro	Maks. 50 Juta	Maks. 2 Miliar
2.	Usaha Kecil	> 50 Juta – 500 Juta	> 2 - 15 Miliar

3.	Usaha Menengah	> 500 Juta – 10 Miliar	> 15 – 50 Miliar
----	----------------	------------------------	------------------

Sumber : (PP No 7 Tahun 2021)

2.2.3. Standar Akuntansi Keuangan Entitas Mikro Kecil dan Menengah (SAK EMKM)

Dewan Standar Akuntansi Keuangan Ikatan Akuntan Indonesia (DSAK IAI) membuat SAK EMKM pada tahun 2009. SAK EMKM adalah bentuk standar akuntansi keuangan penyederhana dari Standar Akuntansi Keuangan untuk Entitas Tanpa Akuntabilitas Publik (SAK ETAP) dikarenakan mengatur transaksi-transaksi umum EMKM (Judianto et al., 2018). Penyederhanaan ini dilakukan untuk menyesuaikan kebutuhan standar akuntansi pada EMKM yang lebih sederhana.

Pada SAK EMKM dasar pengukuran unsur laporan keuangannya adalah biaya historis. Biaya historis merupakan jumlah harga yang dibayarkan saat perolehan transaksi, sehingga pencatatan aset dan liabilitas EMKM cukup dicatat seharga biaya perolehannya (Widiastiawati & Hambali, 2020). Adanya SAK EMKM ini diharapkan bisa membantu pengelola UMKM untuk membuat laporan keuangan agar kinerja perusahaan lebih efektif dan efisien.

Menurut (Tatik, 2018) pada pembuatan laporan keuangan yang sesuai dengan SAK EMKM unsurnya minimal terdiri dari :

1. Laporan posisi keuangan pada akhir periode

Laporan keuangan ini berisi informasi tentang aset, liabilitas dan ekuitas perusahaan pada periode tertentu dan dibuat dalam laporan posisi keuangan. Unsur-unsur yang ada di dalam laporan posisi keuangan adalah Kas dan setara kas, Piutang, Persediaan, Aset Tetap, Utang Usaha, Utang Bank dan Ekuitas.

2. Laporan laba rugi selama periode

Pada laporan keuangan ini terdapat informasi tentang pendapatan dan penjualan perusahaan selama periode pelaporan. Unsur-unsur yang ada pada laporan laba rugi adalah Pendapatan, Beban Keuangan dan Beban Pajak

3. Catatan atas laporan keuangan

Berisikan tentang tambahan dan rincian pos-pos tertentu yang relevan. Unsur-unsur yang ada di dalamnya adalah :

a. Suatu pernyataan bahwa laporan keuangan telah disusun sesuai SAK EMKM

- b. Ikhtisar kebijakan akuntansi
- c. Informasi tambahan dan rincian pos tertentu yang menjelaskan transaksi penting dan material sehingga bermanfaat bagi pengguna untuk memahami laporan keuangan.

2.2.4. Aplikasi BukuKas

BukuKas merupakan aplikasi keuangan mobile yang bisa mempermudah pelaku UMKM untuk pencatatan pemasukan, pengeluaran dan hutang piutang secara digital (Terenggana et al., 2021). Bersumber catatan tersebut pemakai aplikasi bisa dengan mudah melihat seluruh transaksi serta keuntungan dan kerugian usaha. Dengan adanya buku kas pelaku usaha dapat mengelola keuangan lebih baik dengan mengetahui pergerakan arus kas dan mengatur pengeluaran untuk menghindari kerugian.

Penelitian Soejono (2020) menjelaskan keunggulan aplikasi BukuKas adalah mudah dalam penggunaan, penyusunan laporan keuangan mudah dan efektif, pengingat utang piutang, dilengkapi fitur data lengkap konsumen dan supplier potensial, terdapat informasi laju alur kas dan adanya grafik perkembangan bisnis. Selain itu, pada aplikasi BukuKas juga bisa mengunduh laporan keuangan dengan bentuk PDF dan excel sesuai dengan periode yang diinginkan apabila pelaku usaha ingin mendokumentasikan maupun memperbaiki laporan keuangan.

Sedangkan untuk fitur-fitur yang tersedia dalam aplikasi BukuKas sesuai dengan penelitian (Fitriani, 2021), diantaranya :

- a. Laporan Keuangan. Pada aplikasi ini dilengkapi dengan laporan keuangan posisi keuangan, laba rugi dan laporan modal yang bisa diunduh menjadi pdf atau excel sesuai dengan kebutuhan dari pengguna.
- b. Catat Pemasukan. Fitur ini berfungsi mencatat penjualan yang dilengkapi dengan detail informasi modal pembelian barang, metode pembayaran, kwitansi dan keperluan transaksi.
- c. Catat Pengeluaran. Merupakan fitur yang berfungsi untuk mencatat pengeluaran dengan dilengkapi informasi foto kwitansi, keperluan transaksi dan metode pembayaran.
- d. Hutang Piutang. Fitur yang berfungsi sebagai pengingat pengguna aplikasi akan pembayaran hutang piutang
- e. *Multibook*. Pemakai aplikasi dapat menggunakan fitur ini untuk mengelola

pencatatan transaksi keuangan beberapa usaha dengan pembukuan yang terpisah dan laporan keuangan yang dihasilkan juga terpisah pada setiap usaha

- f. Kartu Nama Digital. Pengguna aplikasi dapat memiliki kartu nama digital sendiri yang bisa dimanfaatkan untuk promosi ke konsumen. Kartu nama digital ini bisa dibagikan melalui WhatsApp maupun media sosial lainnya.

2.2.5. Kajian Islami

Firman Allah SWT yang bisa dijadikan dasar untuk pencatatan akuntansi ada pada Al-Quran surat Al-Baqarah ayat 282 yang berbunyi :

“Hai orang-orang yang beriman, apabila kamu bermu`amalah tidak secara tunai untuk waktu yang ditentukan, hendaklah kamu menuliskannya dengan benar. Dan janganlah penulis enggan menuliskannya sebagaimana Allah mengajarkannya, maka hendaklah ia menulis, dan hendaklah orang yang berhutang itu mengimlakkan (apa yang ditulis itu), dan hendaklah ia bertakwa kepada Allah Tuhannya, dan janganlah ia mengurangi sedikitpun daripada hutangnya. Jika orang yang berhutang itu orang yang lemah akalnya atau lemah (keadaannya) atau dia sendiri tidak mampu mengimlakkan, maka hendaklah walinya mengimlakkan dengan jujur. Dan persaksikanlah dengan dua orang saksi dari orang-orang lelaki (di antaramu). Jika tak ada dua orang lelaki, maka (boleh) seorang lelaki dan dua orang perempuan dari saksi-saksi yang kamu ridhai, supaya jika seorang lupa maka yang seorang mengingatkannya. Janganlah saksi-saksi itu enggan (memberi keterangan) apabila mereka dipanggil, dan janganlah kamu jemu menulis hutang itu, baik kecil maupun besar sampai batas waktu membayarnya. Yang demikian itu, lebih adil di sisi Allah dan lebih menguatkan persaksian dan lebih dekat kepada tidak (menimbulkan) keraguanmu. (Tulislah mu`amalahmu itu), kecuali jika mu`amalah itu perdagangan tunai yang kamu jalankan di antara kamu, maka tidak ada dosa bagi kamu, (jika) kamu tidak menulisnya. Dan persaksikanlah apabila kamu berjual beli, dan janganlah penulis dan saksi saling sulit menyulitkan. Jika kamu lakukan (yang demikian), maka sesungguhnya hal itu adalah suatu kefasikan pada dirimu. Dan bertakwalah kepada Allah, Allah mengajarmu; dan Allah Maha Mengetahui segala sesuatu” (QS. Al-Baqarah ayat 282).

Dalam tafsir Al-Azhar juz 3 (2004) Prof. Dr. Hamka menjelaskan hal-hal yang berhubungan dengan akuntansi, sebagaimana berikut: “ Perhatikanlah tujuan ayat! Yaitu kepada sekalian orang yang beriman kepada Allah supaya utang piutang ditulis, itulah yang dia yang berbuat sesuatu pekerjaan karena Allah, karena perintah Allah dilaksanakan. Sebab itu tidaklah layak karena baik hati kepada kedua belah pihak lalu berkata tidak perlu dituliskan karena kita sudah percaya mempercayai. Padahal umur kedua belah pihak sama-sama ditangan Allah. Sianu mati dalam berhutang, tempat berhutang menagih pada warisnya yang tinggal. Siwaris bisa mengingkari utang itu karena tidak ada surat perjanjian”.

Terdapat banyak ayat Al-Quran yang membahas tentang pertanggungjawaban deorang manusia untuk berperilaku amanah, yang apabila diterapkan pada akuntansi dan bisnis harus selalu bertanggung jawab terhadap apa yang sudah dipercayakan dan dilakukan kepada pihak-pihak yang berkaitan. Salah satu bentuk pertanggung jawabannya bisa melalui pelaporan akuntansi.

Jika dilihat dari tafsir surat Al-Baqarah ayat 282 dalam (Sahrullah et al., 2022) menjelaskan bahwa akuntansi dalam aturan syariah wajib memenuhi tiga prinsip, yaitu:

a. Pertanggungjawaban

Jika diterapkan terhadap sebuah instansi, yang menjadi puncak dari proses akuntansi merupakan laporan keuangan yang bisa dipakai dasar pengambilan keputusan yang bersifat ekonomis. Berbeda dengan surah Al-Baqarah ayat 282 yang menjelaskan bahwa manfaat akuntansi tidak sekedar informasi yang dipakai untuk pengambilan keputusan yang bersifat ekonomis saja, tetapi juga setiap individu yang terlibat dalam pelaksanaan tersebut wajib melakukan pertanggungjawaban atas tindakan dan kepercayaan yang sudah diberikan oleh pihak lain.

b. Keadilan

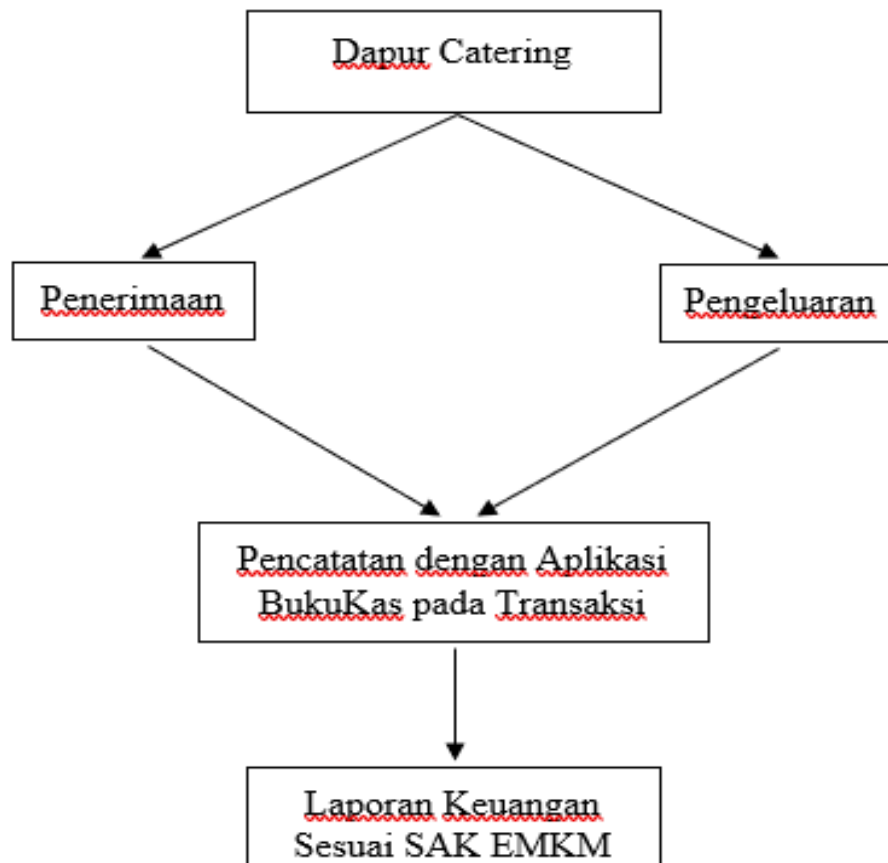
Keadilan dalam akuntansi yang digambarkan dalam surah Al-Baqarah ayat 282 merupakan pencatatan yang dikerjakan sesuai dengan transaksi yang terjadi, bukan pencatatan yang dilakukan untuk kepentingan pihak tertentu. Maka moral seorang akuntan sangat penting karena akan mempengaruhi laporan keuangan yang dia buat untuk perusahaannya.

c. Kebenaran

Pada sebuah instansi akuntansi selalu bertemu dengan permasalahan pengakuan dan pengukuran keuangan. Hal ini bisa dikerjakan dengan baik jika didasari dengan nilai-nilai kebenaran. Prinsip kebenaran ini semestinya tidak lepas dari prinsip keadilan. Kebenaran ini akan menjadi keadilan dalam mengakui, melaporkan dan mengukur transaksi-transaksi yang terjadi dalam sebuah instansi.

2.2.6. Kerangka Berpikir

Gambar 2. 1 Kerangka Berpikir



BAB III METODE PENELITIAN

3.1. Jenis dan Pendekatan Penelitian

Penelitian ini merupakan jenis penelitian kualitatif dengan metode studi kasus. Penelitian kualitatif merupakan proses penelitian dengan membuat penjelasan secara kompleks dan menyeluruh yang disajikan dengan kata-kata, menyampaikan informasi yang didapatkan dari informan secara rinci dan dilakukan pada latar yang alamiah (AK & ZA, 2015). Erickson dalam (Anggito & Setiawan, 2018) Menggambarkan penelitian kualitatif adalah upaya untuk mendeteksi dan menafsirkan dengan bentuk naratif aktivitas yang dilakukan dan efek yang timbul dari kegiatan yang dilangsungkan terhadap kehidupan mereka.

Tujuan dari penelitian kualitatif dapat diketahui dari : (1) Penjelasan objek penelitian (*describing object*); objek penelitian perlu dijelaskan dengan cara menarasikan, mengambil gambar, memvideo atau mengilustrasikannya agar bisa dimaknai. (2) Menjelaskan arti dibalik fenomena (*exploring meaning behind the phenomena*); arti dari fakta/fenomena bisa dijelaskan melalui observasi berpartisipasi dan wawancara secara mendalam (*dept interview*). (3) Mendeskripsikan fenomena/fakta yang terjadi (*explaining object*); fenomena yang terjadi di lapangan memerlukan penjelasan yang sistematis, rinci dan detail (Anggito & Setiawan, 2018).

3.2. Lokasi dan Objek Penelitian

UMKM dengan lokasi penelitian pada Dapur Catering, tepatnya berada di Jl. Lilin Emas blok CII Nomor 9A, Dadaprejo, Kecamatan Junrejo, Kota Batu. Objek Penelitian ini merupakan transaksi Dapur Catering dengan periode 1-31 Oktober 2022.

3.3. Subjek Penelitian

Subjek pada penelitian ini merupakan seluruh karyawan Dapur Catering yang akan memberikan informasi yang diperlukan untuk penelitian, diantaranya :

Tabel 3. 1 Informan

No.	Nama	Pekerjaan
1.	M. Irfan Muharrom	Pemilik & Kurir
2.	Gusviani Pandu Al-Rasyid	Kurir
3.	Kariyati	Juru Masak
4.	Miskanah	Juru Masak
5.	Maria Rusdiana	Juru Masak

3.4. Data dan Jenis Data

a. Data primer

Data primer adalah data-data yang langsung didapatkan dari sumber asli. Pada penelitian ini data primernya adalah transaksi harian Dapur Catering periode 1- 31 Oktober dan wawancara terhadap subjek penelitian.

b. Data Sekunder, data ini didapatkan untuk menunjang penelitian. Data sekunder penelitian ini berupa informasi-informasi lain yang berkaitan tentang bukti-bukti transaksi yang ada pada Dapur Catering, diantaranya adalah nota pemesanan/ chat WA, nota pembayaran (struk transfer ke rekening Dapur Catering Batu) dan bukti pembayaran gaji karyawan (struk transfer).

3.5. Teknik Pengumpulan Data

1) Wawancara

Metode ini merupakan metode pengumpulan data dengan cara memberikan pertanyaan-pertanyaan yang mengarah pada informasi yang berkaitan dengan topik yang peneliti angkat. Pertanyaan penelitian berasal dari penelitian Hasanah dan Sukiyarningsih (2021) dengan beberapa modifikasi sebagai berikut :

2) Observasi

Pada metode ini peneliti melakukan pengamatan langsung pada kegiatan operasional dan pembuatan laporan keuangan pada perusahaan. Kegiatan ini meliputi proses pembelian bahan baku, penjualan, pengiriman catering, dan pencatatan gaji karyawan.

3) Dokumentasi

Metode ini dipakai untuk memperoleh data-data yang bersifat dokumenter, pada penelitian ini meliputi :

- a. Nota Penjualan untuk event
 - b. Bukti transfer pemesanan catering harian
 - c. Pembukuan keuangan Dapur Catering mulai 1-31 Oktober 2022
- 4) Studi Pustaka

Mengumpulkan data dan membaca bahan-bahan untuk teori yang sesuai dengan penelitian sebagai pedoman dalam penulisan skripsi ini

3.6. Teknik Analisis Data

Analisis data adalah upaya menemukan dan menyusun dengan sistematis data hasil dari wawancara, observasi dan lainnya dengan tujuan meningkatkan pemahaman peneliti tentang kejadian yang diteliti dan menyajikannya sebagai temuan bagi orang lain (Rijali, 2019). Pada penelitian ini analisis data sesuai dengan analisis data yang ada pada (Rijali, 2019) menyatakan bahwa bentuk analisis data interaktif. Bentuk ini tersusun dari tiga hal, diantaranya:

1) Reduksi Data (*Data Reduction*)

Reduksi data merupakan proses peneliti untuk melakukan pemeriksaan awal terhadap seluruh data yang diperoleh dengan melakukan pemeriksaan dalam kaitannya dengan penelitian. Artinya dengan melakukan pemilahan berulang terhadap data yang diperoleh dalam penelitian. Seluruh data yang sesuai dan terkait diformulasikan secara sistematis dan ditempatkan ke dalam kategorisasi data. Sedangkan seluruh data yang dianggap tidak berkaitan dan tidak sesuai akan dipisahkan. Pada penelitian ini data yang didapatkan dari subjek penelitian dan observasi pada Dapur Catering akan diolah kembali agar lebih sederhana dan memisahkan data-data yang tidak diperlukan agar data yang didapatkan mengarah pada tujuan dan ruang lingkup penelitian.

2) Penyajian Data (*Data Display*)

Penyajian data merupakan kegiatan menjelaskan, menampilkan dan menyajikan data. Data yang sudah direduksi akan digambarkan dengan objektif oleh penulis. Pada penelitian ini penulis akan menyampaikan tentang penerapan aplikasi BukuKas dan pembuatan laporan keuangan sesuai SAK EMKM pada Dapur Catering, kemudian penulis akan menjelaskan data secara naratif. Data yang telah disajikan akan menjadi dasar pembuatan laporan keuangan yang sesuai dengan standar

3) Penarikan Kesimpulan (*Conclusion*)

Penarikan kesimpulan adalah tahap akhir dari analisis data. Fase ini merupakan

penarikan kesimpulan dengan melihat kembali data yang sudah direduksi dan disajikan untuk menilai makna dari data yang sudah dianalisis terhadap implikasinya sesuai dengan pertanyaan pada perumusan masalah.

3.7. Teknik Triangulasi Data

Menurut Sugiyono (2013, 2015, 2016, 2017) dalam (Alfansyur & Mariyani, 2020) metode triangulasi merupakan sebuah metode yang digunakan untuk menguji kebenaran informasi sehingga kebenaran informasi tersebut benar-benar dapat dipercaya. Pada penelitian ini menggunakan triangulasi sumber data yang merupakan penggalian keabsahan data tertentu dengan berbagai metode dan sumber data. Triangulasi sumber membuat informasi lebih dapat dipercaya dengan memeriksa informasi yang didapatkan selama penelitian melalui beberapa sumber atau informan (Sugiyono, 2017). Oleh karena itu, selain melalui wawancara dan observasi penulis juga memakai observasi terlibat, data-data tertulis, catatan resmi, catatan tulisan pribadi dan gambar atau foto untuk mendapatkan pandangan yang berbeda dan keluasan pengetahuan tentang fenomena yang diteliti.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1. Paparan Data Hasil Penelitian

4.1.1. Profil Usaha

Dapur Catering Merupakan UMKM yang bergerak di bidang kuliner. Usaha ini melayani pemesanan catering harian dan event. Awal didirikan pada tahun 2021 oleh pemiliknya yang bernama M. Irfan Muharrom. Lokasi usaha ini terletak pada Jl. Lilin Emas Blok CII No. 9A, Dadaprejo, Kec. Junrejo, Kota Batu. Sasaran pasarnya merupakan mahasiswa dan pekerja kantor yang berada di Malang dan sekitarnya. Prospek usaha ini sangat menjanjikan karena mahasiswa yang kuliah di Malang setiap tahunnya bertambah.

Gambar 4. 1 Logo Dapur Catering



Sumber : Dapur Catering

Saat awal didirikan usaha ini mengalami masa-masa yang cukup berat karena konsumen tidak mengetahui keberadaan usaha ini. Menurut keterangan Mas Irfan selama 2 bulan awal didirikan Dapur Catering hanya melayani 4 orang pelanggan. Dengan kondisi tersebut operasional usaha Dapur Catering selama kurang lebih 4 bulan mengalami kerugian. Namun berkat kesabaran dan ketekunan pemilik usaha untuk tetap konsisten menjalankan usaha, dengan perlahan Dapur Catering mengalami perkembangan. Pada bulan Oktober 2022 pelanggan catering harian dari Dapur Catering mencapai 80 anggota dengan jumlah pesanan sebanyak 170 catering per hari.

Selain perkembangan dari jumlah pelanggan catering harian, usaha ini juga

berkembang dalam produ catering yang mulai melayani pemesanan untuk acara, naskotak, wedding, tumpeng prasmanan dan pemesanan lainnya. Sasaran pasar pun juga berkembang, mulai dari ibu-ibu rumah tangga yang sibuk hingga tidak sempat untuk memasak makanan keluarganya hingga anak-anak yang masih sekolah juga mulai memesan catering di Dapur Catering.

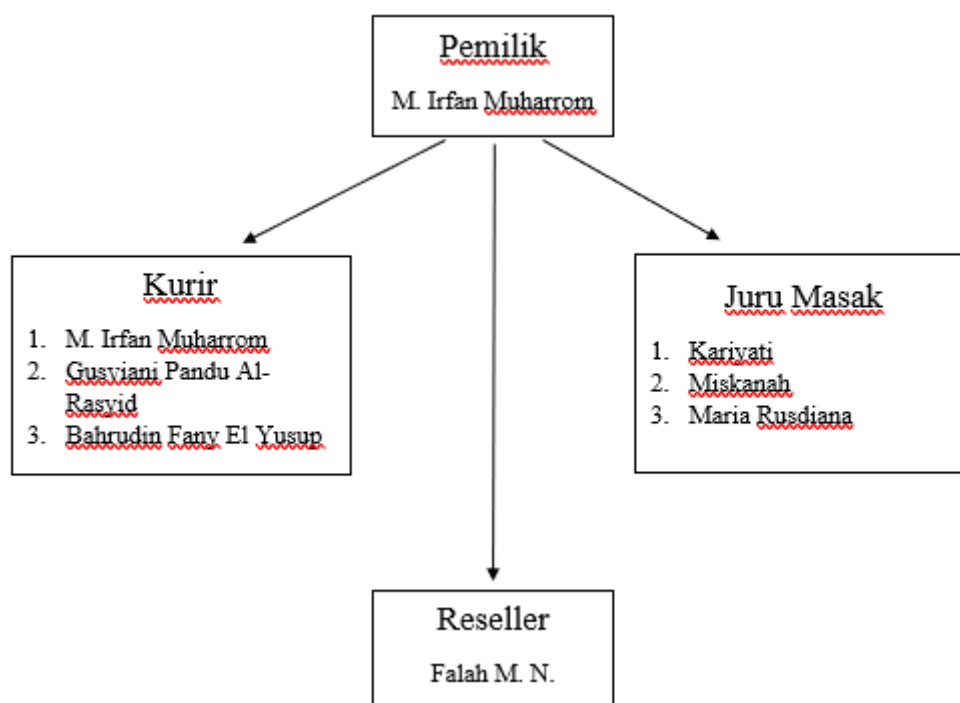
4.1.2. Struktur Organisasi dan Deskripsi Pekerjaan Dapur Catering

Pada tanggal 7 Oktober 2022 pukul 08.45 WIB penulis melakukan wawancara mengenai struktur organisasi sebagai berikut :

“Di sini ada 3 jenis pekerjaan mas, Juru masak yang bertugas membuat makanan setiap hari ada 3 orang, kurir yang mengantar makanan sama preseller yang promosi sama nulis keterangan lokasi pelanggan biar kurirnya enak waktu pengiriman” (M. Irfan Muharrom, 7 Oktober 2022)

UMKM tidak membuat struktur dan deskripsi organisasi. Namun berdasarkan wawancara dengan pemilik secara umum struktur orgnsisasi perusahaan terdapat dalam gambar berikut :

Gambar 4. 2 Struktur Organisa UMKM Dapur Catering



Pada tanggal 8 Oktober 2022 jam 14.30 WIB penulis kembali melakukan wawancara mengenai struktur organisasi, jumlah karyawan dan gambaran tugas karyawan sebagai berikut:

“Disini ada 6 yang kerja mas. Untuk pekerjaannya ada 3 jenis yaitu juru masak, kurir sama reseller. Juru masak tugasnya yang memasak catering, kurir yang nganterin ke alamat pelanggan dan reseller yang mempromosikan produk sama menulis alamat lengkap pelanggan” (Kariyati, 8 Oktober 2022).

Informasi yang didapat dari juru masak tersebut telah sesuai dengan wawancara yang dilakukan kepada pemilik. Berdasarkan wawancara kepada juru masak dapat digambarkan tugas-tugas untuk karyawan sebagai berikut :

1). Pemilik :

- Mengawasi dan mengontrol pekerjaan karyawan
- Mengurusi alur keluar masuk dana catering
- Mencatat tanggal masuk dan tanggal berakhir pelanggan catering
- Memperbaiki data pengiriman catering

2). Juru Masak :

- Membeli kebutuhan masakan catering harian ke pasar
- Memasak makanan catering sesuai dengan jumlah pesanan
- Menangani kebersihan tempat kerja beserta peralatannya

3). Kurir

- Menangani pengantaran catering di areanya masing-masing
- Menginformasikan kendala-kendala yang terjadi saat pengiriman seperti catering hilang, salah alamat pengiriman, salah menu makanan, dll untuk diganti pada hari lain
- Menyampaikan keluhan-keluhan pelanggan di areanya masing-masing ke pemilik

4). Preseller

- Mempromosikan produk perusahaan
- Menulis alamat lengkap beserta lokasi pelanggan di data penjualan

4.1.3. Ruang Lingkup Usaha

Bersumber dari wawanvara yang dilakukan terhadap Mas Irfan pada hari rabu 15 Oktober 2022 pukul 08.25 WIB didapatkan informasi sebagai berikut :

“Kegiatan usaha pada Dapur Catering promosi catering dilakukan preseller. Untuk pembayarannya ke saya. Jadi konsumen pesan catering dengan pembayaran di awal lewat transfer atau bayar ketika pengiriman pertama. Lalu kita tinggal menyiapkan makanannya setiap hari. Untuk produksi biasanya yang masak pagi belanja untuk

bahan-bahan catering, siangnya kurir packing lalu diantarkan ke alamat pemesan. Lanjut siangnya masak untuk catering sore, packing, lalu diantar lagi ke pelanggan. Besoknya sama seperti itu. Kalau ada pesanan event bedanya Cuma nambah tenaga aja agar tidak mengganggu kegiatan catering hariannya” (M. Irfan Muharrom, 15 Oktober 2022)

Selain keterangan tentang kegiatan usaha di atas penulis juga mendapat keterangan tentang pengiriman barang yang bersumber dari Gusviani Pandu Al-Rasyid (Mas Bagus) di hari yang sama pukul 09.15 WIB yang menjelaskan sebagai berikut:

“Pengiriman catering dilakukan setelah packing mas, biasanya kalau siang jam 11.00 hingga paling lama 14.00. Pengiriman sore dari jam 16.00 hingga paling lama 18.00. Lamanya pengiriman tergantung dari banyaknya jumlah pesanan di hari itu. Pengiriman dilakukan oleh 3 kurir dengan area yang berbeda. Biasanya masing-masing kurir maksimal mengirimkan 40 pesanan” (Gusviani Pandu Al-Rasyid, 15 Oktober 2022)

Hasil dari kedua wawancara di atas menggambarkan alur kegiatan utama dari Dapur Catering, diantaranya :

1. Promosi

Promosi produk usaha dilakukan oleh preseller melalui Shopee, Tokopedia dan Whatsapp. Setelah mendapatkan pelanggan yang memesan catering akan diarahkan ke pemilik usaha melalui Whatsapp.

2. Penjualan

Kegiatan penjualan pada usaha ini berbasis penjualan dengan dibayar di muka oleh pelanggan. Semua transaksi yang ada pada Dapur Catering melewati pemilik usaha mulai dari pencatatan pemesanan, pembayaran hingga pendataan seluruh penjualan Dapur Catering.

3. Pengadaan Bahan Baku

Pada usaha ini yang bertugas untuk belanja biasanya juru masak. Bahan-bahannya disesuaikan dengan menu yang akan dibuat serta jumlah pelanggan yang akan dilayani pada hari itu.

4. Proses Produksi

Proses produksi Dapur Catering diawali dengan memasak bahan-bahan yang sudah dibeli di pasar kemudian *packing* makanan sebelum proses akhir pengiriman sesuai dengan alamat masing-masing pelanggan.

5. Pengiriman

Dapur Catering memiliki 3 orang kurir yang mengirimkan catering sesuai dengan rutanya masing-masing. Kapasitas maksimal pengiriman 40 box untuk masing-masing kurir. Mas Bagus bertugas mengirimkan pesanan daerah jl. Soekarno-Hatta dan sekitarnya. Mas Irfan mengirimkan pesanan dengan area mulai dari UIN

Malang hingga alun-alun. Untuk kurir terakhir mengirimkan pesanan dari daerah sengkaling hingga Jl. Galunggung.

4.2. Hasil Penelitian

Tahap identifikasi yang pertama dilakukan yaitu mengenali alur transaksi dan data-data keuangan yang ada pada Dapur Catering. Berdasarkan wawancara terhadap Mas Irfan pada tanggal 20 Oktober 2022 pukul 14. didapatkan informasi sebagai berikut :

“Dapur Catering belum memakai laporan keuangan mas, hanya menggunakan data penjualan yang dibuat dengan excel. Di dalamnya ada informasi jumlah transfer, tanggal mulai dan tanggal berakhir. Untuk pengeluarannya saya serahkan ke yang masak. Karena belinya di pasar tidak ada notanya. Kalau laba usaha saya mengetahui dari menghitung saldo yang ada di ATM dikurangi dengan jumlah pesanan yang belum selesai. Hasilnya itu yang saya pakai untuk keperluan pribadi”.(20 Oktober 2022, M. Irfan Muharrom)

Dari keterangan tersebut dapat diketahui bahwa Dapur Catering belum menggunakan laporan keuangan. Pemilik usaha menggunakan data penjualan untuk mengetahui alur perputaran uang yang ada pada usaha ini. Pembukuan keuangan yang ada pada Dapur Catering masih sangat sederhana yang hanya mencatat data penjualan pelanggan dan kas masuk dari penjualan catering. Untuk pengeluarannya pemilik tidak melakukan pencatatan usaha.

Alur pembukuan keuangan pada Dapur Catering dimulai dari pesanan pelanggan dengan dibuktikan struk transfer pembayaran atau bayar ditempat langsung. Data catering awal masuk dikelola untuk mensinkronkan dengan data penjualan yang lama. Pemilik terus mengelola uang dari pelanggan tersebut hingga catering pelanggan sampai pada tanggal akhir pengiriman. Untuk mengetahui laba bersihnya pemilik mengetahui dari saldo yang ada di ATM dikurangi dengan jumlah dana pelanggan catering yang belum habis tanggal pengirimannya.

Keterangan diatas menjelaskan bahwa pembukuan keuangan pada Dapur Catering masih sangat sederhana karena pembuatannya ditujukan untuk kepentingan pemilik dalam mengetahui laba/rugi usaha. Pemilik juga tidak mencatat pengeluaran usaha yang menjadikan informasi keuangan perusahaan masih samar. Selain itu, Dapur Catering juga belum mencatat akun-akun yang disyaratkan untuk pembuatan neraca seperti asset tetap, asset lancar, liabilitas dan ekuitas. Hal ini tidak sesuai dengan SAK EMKM yang mensyaratkan adanya 3 komponen dalam laporan keuangan, yaitu laporan posisi keuangan, laporan laba rugi dan catatan atas laporan keuangan.

Penelitian ini bertujuan untuk menerapkan aplikasi BukuKas pada transaksi harian dan memberikan format laporan keuangan yang sesuai dengan SAK EMKM pada Dapur Catering sebagai alat ukur kinerja perusahaan sesuai dengan periode pembuatan. Tahapan-tahapan yang perlu dilakukan pada penelitian ini sebagai berikut:

1. Membeikan rekomendasi akun untuk usaha Dapur Catering
2. Membuat neraca saldo pada bulan November
3. Mengidentifikasi data-data transaksi serta pencatatan kas masuk dan kas keluar yang terjadi pada Dapur Catering.
4. Membuat laporan keuangan yang sesuai dengan SAK EMKM

4.2.1. Rekomendasi Nama Akun dan Kode Rekening

Berdasarkan identifikasi yang dilakukan oleh peneliti terkait dengan usaha Dapur Catering, terdapat beberapa akun yang direkomendasikan untuk transaksi usaha ini. Berikut merupakan kode rekening dan nama akun yang direkomendasikan untuk Dapur Catering :

1) Kas

Akun ini berfungsi untuk mengetahui jumlah pengeluaran, pemasukan dan jumlah dana yang ada pada UMKM

2) Piutang

Berfungsi untuk mengetahui kredit pelanggan yang masih belum dibayar

3) Peralatan

Berfungsi untuk mengetahui jumlah peralatan UMKM untuk operasional usaha yang masa manfaatnya lebih dari satu tahun. Pada UMKM Dapur Catering yang termasuk peralatan adalah peralatan dapur, laptop, kompor, printer dll.

4) Perlengkapan

Berfungsi untuk mengetahui jumlah perlengkapan UMKM untuk operasional usaha yang masa manfaatnya kurang dari satu tahun. Jenis perlengkapan yang ada di Dapur Catering adalah alat yang dipakai kurir untuk mengirim catering pelanggan

5) Sewa dibayar di muka

Berfungsi untuk mengetahui jumlah pembayaran sewa yang dilakukan di awal, tetapi belum dirasakan manfaatnya. Pada UMKM ini akun sewa dibayar di muka mencatat sewa Gedung.

6) Akumulasi Penyusutan Peralatan

Akun ini mencatat nilai peralatan yang disusutkan pertahunnya.

7) Utang Usaha

Akun yang berfungsi untuk mencatat pinjaman yang digunakan untuk kegiatan usaha dan gaji karyawan yang belum dibayar.

- 8) Pendapatan diterima di muka
Akun yang berfungsi mencatat kas yang sudah diterima namun belum melaksanakan kewajibannya. Pada usaha ini pendapatan diterima di muka mencatat pemesanan catering pelanggan yang belum habis tanggal pengirimannya
- 9) Modal
Merupakan akun yang mencatat jumlah uang atau barang yang digunakan pemilik sebagai dasar untuk menjalankan usaha.
- 10) Prive
Akun ini menunjukkan jumlah penarikan untuk kebutuhan pribadi dari pemilik
- 11) Penjualan
Pada UMKM ini akun penjualan menunjukkan jumlah pemesanan catering dari pelanggan yang sudah habis tanggal pengirimannya.
- 12) Beban Gaji
Akun yang menunjukkan jumlah pembayaran gaji bulanan dari karyawan
- 13) Beban Dapur
Akun yang mencatat besarnya pengeluaran UMKM untuk pembuatan catering pelanggan
- 14) Beban Listrik, Air dan Telepon
Akun yang menunjukkan jumlah pengeluaran UMKM untuk kepentingan pembayaran listrik, air dan telepon
- 15) Beban Transportasi
Akun yang menunjukkan jumlah pengeluaran bensin kurir untuk pengiriman catering
- 16) Beban Pengemasan
Akun yang menunjukkan besarnya pengeluaran UMKM untuk bahan-bahan pengemasan catering

Tabel 4. 1 Rekomendasi Kode dan Nama Akun Dapur Catering

Kode Akun	Nama Akun
101	Kas
102	Piutang

103	Peralatan
104	Sewa dibayar di muka
105	Perlengkapan
111	Akumulasi penyusutan peralatan
210	Utang Usaha
250	Pendapatan diterima di muka
310	Modal Pemilik
320	Prive
410	Penjualan
510	Beban Gaji
520	Beban Dapur
530	Beban listrik, air dan telepon
540	Beban transportasi
550	Beban pengemasan
560	Beban sewa
570	Beban penyusutan peralatan

4.2.2. Neraca Saldo Awal

Bersumber dari wawancara, observasi dan perhitungan diperoleh laporan neraca saldo awal Dapur Catering, yaitu pada bulan September sebagai berikut :

Tabel 4. 2 Laporan Neraca Saldo Awal Dapur Catering

Aset	
Kas	14.370.000
Perlengkapan	200.000
Peralatan	16.000.000
Sewa dibayar di muka	8.000.000
Total	38.570.000
Liabilitas & Ekuitas	
Hutang Usaha	-
Pendapatan diterima di muka	8.940.000
Ekuitas	
Modal	29.630.000
Total	38.570.000

Sumber : Data Dapur Catering dan diolah oleh peneliti

4.2.3. Aset Tetap

Menurut (IAI, 2016) dalam Standar Akuntansi Keuangan Entitas Mikro, Kecil dan Menengah aset tetap merupakan aset yang dimiliki perusahaan yang dipakai untuk menunjang kegiatan usaha dengan harapan aset tersebut bertahan lebih dari satu tahun.

Pada tanggal 02 November 2022 pukul 08.15 WIB diperoleh keterangan yang bersumber dari wawancara kepada pemilik sebagai berikut :

“Karena usaha ini masih berusia 1 tahun dan aset-asetnya juga masih sedikit belum ada pencatatan mas. Sepeda motor saja saya belinya itu tahun 2013, sisanya hanya peralatan dapur dan peralatan-peralatan lain yang mendukung operasional usaha Dapur Catering” (M. Irfan Muharrom, 02 November 2022)

Dari wawancara tersebut dijelaskan bahwa Dapur Catering belum melakukan pencatatan mengenai asset tetap dikarenakan asset-asetnya masih sedikit. Aset-aset tersebut dibeli saat awal pendirian usaha, diantaranya sebagai berikut :

**Tabel 4. 3 Daftar
Dapur Catering**

Nama	Tahun Perolehan	Harga Perolehan	Umur Ekonomis
Kulkas	2021	4.000.000	4 Tahun
Laptop	2021	4.500.000	4 Tahun
Printer	2021	2.500.000	4 Tahun

Kipas Angin	2021	750.000	4 Tahun
Kompore	2021	1.800.000	4 Tahun
Peralatam Dapur	2021	1.300.000	4 Tahun
Lemari Perkakas	2021	750.000	4 Tahun
Meja	2021	400.000	4 Tahun

Sumber : Wawancara kepada pemilik usaha

Tabel tersebut merupakan daftar aset yang dimiliki Dapur Catering. Semua aset dibeli saat usaha ini awal didirikan, yaitu pada bulan Juni 2021. Keterangan tersebut diperoleh saat wawancara yang dilakukan pada tanggal 5 November 2022 pukul 14.20 sebagai berikut:

“semua aset yang ada di sini berwujud peralatan-peralatan yang mendukung kegiatan catering mas seperti peralatan dapur, kompor, kulkas dan lain-lain. Asetnya masih sedikit karena usaha juga masih berumur 1 tahun lebih dikit. Semuanya dibeli saat awal usaha ini dibuat”(M. Irfan Muharrom, 5 November 2022)

Metode yang bisa digunakan untuk menghitung penyusutan aset tetap merupakan metode garis lurus dan saldo menurun. Pada penelitian ini penyusutan aset tetap akan menggunakan metode garis lurus yang akan dihitung sebagai berikut:

Tabel 4. 4 Daftar Aset Setelah Disusutkan

Nama	Tahun Perolehan	Harga Perolehan	Umur Ekonomis	Penyusutan	Sisa
Kulkas	2021	4.000.000	4 Tahun	1.000.000	3.000.000
Laptop	2021	4.500.000	4 Tahun	1.125.000	3.375.000
Printer	2021	2.500.000	4 Tahun	625.000	1.875.000
Kipas Angin	2021	750.000	4 Tahun	187.500	562.500
Kompore	2021	1.800.000	4 Tahun	450.000	1.350.000
Peralatam Dapur	2021	1.300.000	4 Tahun	325.000	975.000
Lemari Perkakas	2021	750.000	4 Tahun	187.500	562.500
Meja	2021	400.000	4 Tahun	100.000	300.000
Total		16.000.000		4.000.000	12.000.000

Tabel tersebut merupakan hasil dari perhitungan aset tetap Dapur Catering dengan memakai metode garis lurus. Sesuai dengan keterangan (Effendy et al., 2022)

rumus dari metode garis lurus adalah $\frac{\text{Harga Perolehan}}{\text{Umur Ekonomis}}$. Dari rumus tersebut diperoleh

nilai $\frac{16.000.000}{4} = 4.000.000$ untuk penyusutan pertahunnya.

4.2.4. Identifikasi Transaksi Dapur Catering Periode 1-30 Oktober

Bersumber dari hasil dokumentasi, observasi dan wawancara kepada 3 juru masak Dapur Catering yang dilakukan pada 01 Oktober 2022 hingga 31 Oktober 2022 diperoleh data pemasukan dan pengeluaran Dapur Catering yang dicatat menggunakan aplikasi Bukukas sebagai berikut :

Tabel 4. 5 Transaksi Dapur Catering Periode 1-31 Oktober 2022

Tanggal	Keterangan	Jumlah
01/10/2022	Transfer pemesanan catering	Rp 410.000
01/10/2022	Pengeluaran pembuatan catering	Rp 816.000
01/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	Rp 100.000
01/10/2022	Pengeluaran Transportasi kurir	Rp 70.000
03/10/2022	Transfer pemesanan catering	Rp 6.003.000
03/10/2022	Pengeluaran pembuatan catering	Rp 882.000
03/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	Rp 165.000
03/10/2022	Pengeluaran Transportasi kurir	Rp 70.000
04/10/2022	Transfer Pemesanan catering	Rp 3.236.000
04/10/2022	Pengeluaran pembuatan catering	Rp 963.000
04/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	Rp 100.000
04/10/2022	Pengeluaran Transportasi kurir	Rp 70.000
05/10/2022	Transfer pemesanan catering	Rp 861.000
05/10/2022	Pengeluaran pembuatan catering	Rp 945.000
05/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	Rp 100.000
05/10/2022	Pengeluaran Transportasi kurir	Rp 70.000
06/10/2022	Pengeluaran pembuatan catering	Rp 843.000
06/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	Rp 100.000

06/10/2022	Pengeluaran Transportasi kurir	Rp 70.000
07/10/2022	Transfer pemesanan catering	Rp 300.000
07/10/2022	Pengeluaran pembuatan catering	Rp 801.000
07/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	Rp 100.000
07/10/2022	Pengeluaran Transportasi kurir	Rp 70.000
09/10/2022	Transfer pemesanan catering	Rp 4.000.000
10/10/2022	Transfer pemesanan catering	Rp 3.714.000
10/10/2022	Pengeluaran pembuatan catering	Rp 748.000
10/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	Rp 100.000
10/10/2022	Pengeluaran Transportasi kurir	Rp 70.000
11/10/2022	Transfer pemesanan	Rp 689.600
11/10/2022	Pengeluaran pembuatan catering	Rp 798.000
11/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	Rp 100.000
11/10/2022	Pengeluaran Transportasi kurir	Rp 70.000
12/10/2022	Transfer pemesanan	Rp 1.234.000
12/10/2022	Pengeluaran pembuatan catering	Rp 819.000
12/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	Rp 65.000
12/10/2022	Pengeluaran Transportasi kurir	Rp 70.000
13/10/2022	Transfer pemesanan	Rp 236.000
13/10/2022	Pengeluaran pembuatan catering	Rp 904.000
13/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	Rp 100.000
13/10/2022	Pengeluaran Transportasi kurir	Rp 70.000
14/10/2022	Tranfer pemesanan	Rp 950.000

14/10/2022	Pengeluaran pembuatan catering	Rp 869.000
14/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	Rp 100.000
14/10/2022	Pengeluaran Transportasi kurir	Rp 70.000
15/10/2022	Pengeluaran pembuatan catering	Rp 863.000
15/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	Rp 65.000
15/10/2022	Pengeluaran Transportasi kurir	Rp 70.000
16/10/2022	Transfer pemesanan	Rp 984.000
17/10/2022	Transfer pemesanan	Rp 2.615.000
17/10/2022	Pengeluaran pembuatan catering	Rp 882.000
17/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	Rp 165.000
17/10/2022	Pengeluaran Transportasi kurir	Rp 70.000
18/10/2022	Transfer pemesanan	Rp 498.000
18/10/2022	Pengeluaran pembuatan catering	Rp 963.000
18/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	Rp 165.000
18/10/2022	Pengeluaran Transportasi kurir	Rp 70.000
19/10/2022	Transfer pemesanan	Rp 892.000
19/10/2022	Pengeluaran pembuatan catering	Rp 903.000
19/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	Rp 100.000
19/10/2022	Pengeluaran Transportasi kurir	Rp 70.000
20/10/2022	Transfer pemesanan	Rp 400.000
20/10/2022	Pengeluaran pembuatan catering	Rp 885.000
20/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	Rp 65.000
20/10/2022	Pengeluaran Transportasi kurir	Rp 70.000

21/10/2022	Transfer pemesanan	Rp 495.000
21/10/2022	Pengeluaran pembuatan catering	Rp 891.000
21/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	Rp 100.000
21/10/2022	Pengeluaran Transportasi kurir	Rp 70.000
22/10/2022	Transfer pemesanan	Rp 300.000
23/10/2022	Transfer pemesanan	Rp 2.500.000
24/10/2022	Transfer pemesanan	Rp 869.000
24/10/2022	Pengeluaran pembuatan catering	Rp 881.000
24/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	Rp 165.000
24/10/2022	Pengeluaran Transportasi kurir	Rp 70.000
25/10/2022	Transfer pemesanan	Rp 840.000
25/10/2022	Pengeluaran pembuatan catering	Rp 733.000
25/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	Rp 65.000
25/10/2022	Pengeluaran Transportasi kurir	Rp 70.000
26/10/2022	Transfer pemesanan	Rp 1.155.000
26/10/2022	Pengeluaran pembuatan catering	Rp 853.000
26/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	Rp 100.000
26/10/2022	Pengeluaran Transportasi kurir	Rp 70.000
27/10/2022	Transfer pengeluaran	Rp 328.000
27/10/2022	Pengeluaran pembuatan catering	Rp 889.000
27/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	Rp 100.000
27/10/2022	Pengeluaran Transportasi kurir	Rp 70.000
28/10/2022	Transfer pemesanan	Rp 615.000

28/10/2022	Pengeluaran pembuatan catering	Rp 904.000
28/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	Rp 100.000
28/10/2022	Pengeluaran Transportasi kurir	Rp 70.000
29/10/2022	Pengeluaran pembuatan catering	Rp 891.000
29/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	Rp 100.000
29/10/2022	Pengeluaran Transportasi kurir	Rp 70.000
30/10/2022	Transfer pengemasan	Rp 1.583.598
31/10/2022	Transfer pengemasan	Rp 1.606.000
31/10/2022	Pengeluaran pembuatan catering	Rp 823.000
31/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	Rp 100.000
31/10/2022	Pengeluaran Transportasi kurir	Rp 70.000
31/10/2022	Penarikan kebutuhan pribadi pemilik	Rp 2.000.000

4.2.5. Penerapan Aplikasi BukuKas pada Transaksi Harian Dapur Catering

Aplikasi BukuKas bertujuan untuk mempermudah pencatatan terkait dengan kas masuk, kas keluar, besarnya pendapatan dan besarnya beban sehingga tidak kesulitan menghitung laba perusahaan dan pemilik bisa melihat dengan jelas kinerja perusahaan pada periode tersebut. Sedangkan untuk penelitian ini pencatatan transaksi harian pada Dapur Catering akan menggunakan 3 fitur, yaitu :

- a. Catat pemasukan dengan mode kasir. Fitur ini mencatat. Fitur ini berfungsi mencatat penjualan dengan memasukkan jumlah produk yang dijual.

Gambar 2. 2 Fitur Catat Pemasukan

Pada penelitian ini digunakan untuk mencatat kas masuk Dapur Catering yang berasal dari transfer transfer pemesanan.

- b. Catat Pengeluaran. Fitur untuk mencatat pengeluaran sesuai dengan periode.

Gambar 2. 3 Fitur Catat Pengeluaran

Sumber: Aplikasi BukuKas

Pada penelitian ini digunakan untuk mencatat pengeluaran pembelian bahan-bahan masakan (beban dapur), pembelian bahan-bahan untuk pengemasan catering (Beban pengemasan) dan bensin harian kurir (beban transportasi).

- c. Fitur Laporan Laba Rugi. Fitur yang berfungsi untuk menyajikan laba rugi usaha pada periode tertentu

Gambar 2. 4 Fitur Laporan Laba Rugi

Laporan Laba Rugi

Tanggal Laporan: sepanjang waktu hingga 02 November 2022
 Dibuat Pada: 02 November 2022 07:32 pm Total transaksi: 9

Tanggal	Deskripsi	Nama Pelanggan	Penjualan	Pengeluaran	Keuntungan
2022-10-03	Beli Bento	-	Rp0,00	Rp26.500,00	-Rp26.500,00
2022-10-03	Kentang 5 kg	-	Rp0,00	Rp50.000,00	-Rp50.000,00
2022-10-03	Nasi Merah 5 kg	-	Rp0,00	Rp60.000,00	-Rp60.000,00
2022-10-03	Nasi Putih 5kg	-	Rp0,00	Rp50.000,00	-Rp50.000,00
2022-10-03	Daging Ayam	-	Rp0,00	Rp500.000,00	-Rp500.000,00
2022-10-03	Gaji Juru Masak	-	Rp0,00	Rp100.000,00	-Rp100.000,00
2022-10-03	Pembelian Pum	-	Rp0,00	Rp26.250,00	-Rp26.250,00
2022-10-03	-	-	Rp1.870.500,00	Rp0,00	Rp1.870.500,00
2022-10-03	Bensin Kurir	-	Rp0,00	Rp60.000,00	-Rp60.000,00
Total			Rp1.870.500,00	Rp872.750,00	Rp997.750,00

Merupakan fitur yang berisi seluruh data pemasukan dan pengeluaran pada periode tertentu

Pada Aplikasi BukuKas setelah mencatat seluruh transaksi pemasukan dan pengeluaran, maka dilanjutkan dengan membuat laporan laba rugi. Laporan laba rugi UMKM Dapur Catering periode Oktober 2022 yang dibuat dengan aplikasi BukuKas adalah sebagai berikut:

Gambar 4. 3 Penerapan Aplikasi BukuKas pada Dapur Catering

Tanggal Laporan: 01 Oktober 2022 - 31 Oktober 2022

Dibuat Pada: 08 Desember 2022 11:41 pm

Total transaksi: 99

Tanggal	Deskripsi	Nama Pelanggan	Penjualan	Pengeluaran	Keuntungan
2022-10-31	Penarikan kebutuhan pribadi pemilik	-	Rp0,00	Rp2.000.000,00	-Rp2.000.000,00
2022-10-31	Pendapatan diterima di muka	-	Rp1.606.000,00	Rp0,00	Rp1.606.000,00
2022-10-31	Beban Pengemasan	-	Rp0,00	Rp100.000,00	-Rp100.000,00
2022-10-31	Beban Transportasi	-	Rp0,00	Rp70.000,00	-Rp70.000,00
2022-10-31	Beban Dapur	-	Rp0,00	Rp823.000,00	-Rp823.000,00
2022-10-30	Pendapatan diterima di muka	-	Rp1.583.498,00	Rp0,00	Rp1.583.498,00
2022-10-29	Beban Transportasi	-	Rp0,00	Rp70.000,00	-Rp70.000,00
2022-10-29	Beban Pengemasan	-	Rp0,00	Rp100.000,00	-Rp100.000,00
2022-10-29	Beban Dapur	-	Rp0,00	Rp891.000,00	-Rp891.000,00
2022-10-28	Pendapatan diterima di muka	-	Rp615.000,00	Rp0,00	Rp615.000,00
2022-10-28	Beban Transportasi	-	Rp0,00	Rp70.000,00	-Rp70.000,00
2022-10-28	Beban Pengemasan	-	Rp0,00	Rp100.000,00	-Rp100.000,00
2022-10-28	Beban Dapur	-	Rp0,00	Rp904.000,00	-Rp904.000,00
2022-10-27	Pendapatan diterima di muka	-	Rp328.000,00	Rp0,00	Rp328.000,00
2022-10-27	Beban Transportasi	-	Rp0,00	Rp70.000,00	-Rp70.000,00
2022-10-27	Beban Pengemasan	-	Rp0,00	Rp100.000,00	-Rp100.000,00

2022-10-27	Beban Da pur	-	Rp0,00	Rp889.000,00	-Rp889.000,00
2022-10-26	Pendapat an diterim a di muka	-	Rp1.155.000,00	Rp0,00	Rp1.155.000,00
2022-10-26	Beban Tra nsportasi	-	Rp0,00	Rp70.000,00	-Rp70.000,00
2022-10-26	Beban Pe ngemasan	-	Rp0,00	Rp100.000,00	-Rp100.000,00
2022-10-26	Beban Da pur	-	Rp0,00	Rp853.000,00	-Rp853.000,00
2022-10-25	Pendapat an diterim a di muka	-	Rp840.000,00	Rp0,00	Rp840.000,00
2022-10-25	Beban Tra nsportasi	-	Rp0,00	Rp70.000,00	-Rp70.000,00
2022-10-25	Beban Pe ngemasan	-	Rp0,00	Rp65.000,00	-Rp65.000,00
2022-10-25	Beban Da pur	-	Rp0,00	Rp733.000,00	-Rp733.000,00
2022-10-24	Pendapat an diterim a di muka	-	Rp869.000,00	Rp0,00	Rp869.000,00
2022-10-24	Beban Tra nsportasi	-	Rp0,00	Rp70.000,00	-Rp70.000,00
2022-10-24	Beban Pe ngemasan	-	Rp0,00	Rp165.000,00	-Rp165.000,00
2022-10-24	Beban Da pur	-	Rp0,00	Rp881.000,00	-Rp881.000,00
2022-10-23	Pendapat an diterim a di muka	-	Rp2.500.000,00	Rp0,00	Rp2.500.000,00
2022-10-22	Pendapat an diterim a di muka	-	Rp300.000,00	Rp0,00	Rp300.000,00
2022-10-21	Pendapat an diterim a di muka	-	Rp495.000,00	Rp0,00	Rp495.000,00
2022-10-21	Beban Tra nsportasi	-	Rp0,00	Rp70.000,00	-Rp70.000,00
2022-10-21	Beban Pe ngemasan	-	Rp0,00	Rp100.000,00	-Rp100.000,00
2022-10-21	Beban Da pur	-	Rp0,00	Rp891.000,00	-Rp891.000,00
	Pendapat				

2022-10-20	an diterima di muka	-	Rp400.000,00	Rp0,00	Rp400.000,00
2022-10-20	Beban Transportasi	-	Rp0,00	Rp70.000,00	-Rp70.000,00
2022-10-20	Beban Pengemasan	-	Rp0,00	Rp65.000,00	-Rp65.000,00
2022-10-20	Beban Dapur	-	Rp0,00	Rp885.000,00	-Rp885.000,00
2022-10-19	Pendapatan diterima di muka	-	Rp892.000,00	Rp0,00	Rp892.000,00
2022-10-19	Beban Transportasi	-	Rp0,00	Rp70.000,00	-Rp70.000,00
2022-10-19	Beban Pengemasan	-	Rp0,00	Rp100.000,00	-Rp100.000,00
2022-10-19	Beban Dapur	-	Rp0,00	Rp903.000,00	-Rp903.000,00
2022-10-18	Pendapatan diterima di muka	-	Rp498.000,00	Rp0,00	Rp498.000,00
2022-10-18	Beban Transportasi	-	Rp0,00	Rp70.000,00	-Rp70.000,00
2022-10-18	Beban Pengemasan	-	Rp0,00	Rp165.000,00	-Rp165.000,00
2022-10-18	Beban Dapur	-	Rp0,00	Rp963.000,00	-Rp963.000,00
2022-10-17	Pendapatan diterima di muka	-	Rp2.615.000,00	Rp0,00	Rp2.615.000,00
2022-10-17	Beban Transportasi	-	Rp0,00	Rp70.000,00	-Rp70.000,00
2022-10-17	Beban Pengemasan	-	Rp0,00	Rp165.000,00	-Rp165.000,00
2022-10-17	Beban Dapur	-	Rp0,00	Rp882.000,00	-Rp882.000,00
2022-10-16	Pendapatan diterima di muka	-	Rp984.000,00	Rp0,00	Rp984.000,00
2022-10-15	Beban Transportasi	-	Rp0,00	Rp70.000,00	-Rp70.000,00
2022-10-15	Beban Pengemasan	-	Rp0,00	Rp65.000,00	-Rp65.000,00
2022-10-15	Beban Dapur	-	Rp0,00	Rp863.000,00	-Rp863.000,00

2022-10-14	Pendapat an diterim a di muka	-	Rp950.000,00	Rp0,00	Rp950.000,00
2022-10-14	Beban Tra nsportasi	-	Rp0,00	Rp70.000,00	-Rp70.000,00
2022-10-14	Beban Pe ngemasan	-	Rp0,00	Rp100.000,00	-Rp100.000,00
2022-10-14	Beban Da pur	-	Rp0,00	Rp869.000,00	-Rp869.000,00
2022-10-13	Pendapat an diterim a di muka	-	Rp236.000,00	Rp0,00	Rp236.000,00
2022-10-13	Beban tra nsportasi	-	Rp0,00	Rp70.000,00	-Rp70.000,00
2022-10-13	Beban Pe ngemasan	-	Rp0,00	Rp100.000,00	-Rp100.000,00
2022-10-13	Beban Da pur	-	Rp0,00	Rp904.000,00	-Rp904.000,00
2022-10-12	Pendapat an diterim a di muka	-	Rp1.234.000,00	Rp0,00	Rp1.234.000,00
2022-10-12	Beban Tra nsportasi	-	Rp0,00	Rp70.000,00	-Rp70.000,00
2022-10-12	Beban Pe ngemasan	-	Rp0,00	Rp65.000,00	-Rp65.000,00
2022-10-12	Beban Da pur	-	Rp0,00	Rp819.000,00	-Rp819.000,00
2022-10-11	Pendapat an diterim a di muka	-	Rp689.600,00	Rp0,00	Rp689.600,00
2022-10-11	Beban Tra nsportasi	-	Rp0,00	Rp70.000,00	-Rp70.000,00
2022-10-11	Beban Pe ngemasan	-	Rp0,00	Rp100.000,00	-Rp100.000,00
2022-10-11	Beban Da pur	-	Rp0,00	Rp798.000,00	-Rp798.000,00
2022-10-10	Pendapat an diterim a di muka	-	Rp3.714.000,00	Rp0,00	Rp3.714.000,00
2022-10-10	Beban Tra nsportasi	-	Rp0,00	Rp70.000,00	-Rp70.000,00
2022-10-10	Beban Pe ngemasan	-	Rp0,00	Rp100.000,00	-Rp100.000,00
2022-10-10	Beban Da pur	-	Rp0,00	Rp748.000,00	-Rp748.000,00

2022-10-09	Pendapat an diterim a di muka	-	Rp4.000.000,00	Rp0,00	Rp4.000.000,00
2022-10-07	Pendapat an diterim a di muka	-	Rp300.000,00	Rp0,00	Rp300.000,00
2022-10-07	Beban Tra nsportasi	-	Rp0,00	Rp70.000,00	-Rp70.000,00
2022-10-07	Beban Pe ngemasan	-	Rp0,00	Rp100.000,00	-Rp100.000,00
2022-10-07	Beban Da pur	-	Rp0,00	Rp801.000,00	-Rp801.000,00
2022-10-06	Beban Tra nsportasi	-	Rp0,00	Rp70.000,00	-Rp70.000,00
2022-10-06	Beban Pe ngemasan	-	Rp0,00	Rp100.000,00	-Rp100.000,00
2022-10-06	Beban Da pur	-	Rp0,00	Rp843.000,00	-Rp843.000,00
2022-10-05	Pendapat an diterim a di muka	-	Rp861.600,00	Rp0,00	Rp861.600,00
2022-10-05	Beban Tra nsportasi	-	Rp0,00	Rp70.000,00	-Rp70.000,00
2022-10-05	Beban Pe ngemasan	-	Rp0,00	Rp100.000,00	-Rp100.000,00
2022-10-05	Beban Da pur	-	Rp0,00	Rp945.000,00	-Rp945.000,00
2022-10-04	Pendapat an diterim a di muka	-	Rp3.236.000,00	Rp0,00	Rp3.236.000,00
2022-10-04	Beban Tra nsportasi	-	Rp0,00	Rp70.000,00	-Rp70.000,00
2022-10-04	Beban Pe ngemasan	-	Rp0,00	Rp100.000,00	-Rp100.000,00
2022-10-04	Beban Da pur	-	Rp0,00	Rp963.000,00	-Rp963.000,00
2022-10-03	Pendapat an diterim a di muka	-	Rp6.003.000,00	Rp0,00	Rp6.003.000,00
2022-10-03	Beban Be nsin	-	Rp0,00	Rp70.000,00	-Rp70.000,00
2022-10-03	Beban Pe ngemasan	-	Rp0,00	Rp165.000,00	-Rp165.000,00
2022-10-03	Beban Da pur	-	Rp0,00	Rp882.000,00	-Rp882.000,00

2022-10-01	Pendapatan diterima di muka	-	Rp410.000,00	Rp0,00	Rp410.000,00
2022-10-01	Beban Transportasi	-	Rp0,00	Rp70.000,00	-Rp70.000,00
2022-10-01	Beban Pengemasan	-	Rp0,00	Rp100.000,00	-Rp100.000,00
2022-10-01	Beban Dapur	-	Rp0,00	Rp816.000,00	-Rp816.000,00
Total			Rp37.314.698,00	Rp26.949.000,00	Rp10.365.698,00

Salah satu kekurangan dari aplikasi BukuKas merupakan kesulitan pencatatan transaksi-transaksi yang bersifat non kas seperti sewa dibayar dimuka yang sudah menjadi beban sewa, beban gaji yang belum dibayar sehingga menjadi hutang gaji, dan pendapatan diterima di muka yang sudah menjadi pendapatan, sehingga tetap harus menggunakan excel dalam membuat jurnal dan laporan keuangan. Transaksi non kas berupa pengakuan pendapatan atas pendapatan diterima di muka yang sudah menjadi penjualan pada bulan Oktober adalah sebagai berikut.

- 1) Tanggal 1 Oktober catering pelanggan habis sebesar Rp 1.776.000
- 2) Tanggal 5 Oktober catering pelanggan habis sebesar Rp4.516.000
- 3) Tanggal 8 Oktober catering pelanggan habis sebesar Rp 7.524.000
- 4) Tanggal 16 Oktober catering pelanggan habis sebesar Rp 11.010.000
- 5) Tanggal 18 Oktober catering pelanggan habis sebesar Rp 9.217.300
- 6) Tanggal 23 Oktober catering pelanggan habis sebesar Rp 5.625.200

Keenam transaksi tersebut dengan total sebesar Rp 39.668.500 tidak dapat disajikan dalam aplikasi buku kas sehingga peneliti memasukkan transaksi tersebut dalam jurnal umum sesuai tanggal realisasi. Penggunaan aplikasi buku kas menyebabkan nilai pendapatan (penjualan) dan pendapatan diterima dimuka tidak pernah sama karena pendapatan diterima dimuka dapat berasal dari saldo pendapatan diterima dimuka bulan September, Oktober, dan November yang belum terealisasi. Sedangkan penjualan hanya berasal dari transaksi pemesanan yang sudah selesai pada bulan Oktober.

4.2.6. Jurnal Umum

Jurnal umum merupakan sebuah jurnal yang dipakai untuk mencatat kegiatan atau transaksi keuangan perusahaan pada periode tertentu untuk mempermudah dalam pengelolaan keuangan. (Yasmin, 2019). Berdasarkan pencatatan harian yang dilakukan pada usaha Dapur Catering selama periode 1-31 Oktober 2022 tersebut, maka jurnal

umumnya akan disajikan dengan tabel sebagai berikut:

**Tabel 4. 6 Jurnal Umum
Dapur Catering
Periode 1-31 Oktober 2022**

Tanggal	No. Akun	Keterangan	Debet	Kredit
01/10/2022	101	Kas	410.000	
	250	Pendapatan diterima di muka		410.000
	520	Beban dapur	816.000	
	550	Beban pengemasan	100.000	
	540	Beban transportasi	70.000	
	101	Kas		986.000
	250	Pendapatan diterima dimuka	1.776.000	
		Penjualan		1.776.000
03/10/2022	101	Kas	6.003.000	
	250	Pendapatan diterima di muka		6.003.000
	520	Beban dapur	882.000	
	550	Beban Pengemasan	165.000	
	540	Beban transportasi	70.000	
	101	Kas		1.117.000
04/10/2022	101	Kas	3.236.000	
	250	Pendapatan diterima di muka		3.236.000
	520	Beban dapur	963.000	
	550	Beban pengemasan	100.000	
	540	Beban transportasi	70.000	
	101	Kas		1.133.000
05/10/2022	101	Kas	861.600	

	250	Pendapatan diterima di muka		861.600
	520	Beban dapur	945.000	
	550	Beban pengemasan	100.000	
	540	Beban transportasi	70.000	
	101	Kas		1.115.000
	250	Pendapatan diterima dimuka	3.516.000	
		Penjualan		3.516.000
06/10/2022	520	Beban dapur	843.000	
	550	Beban pengemasan	100.000	
	540	Beban transportasi	70.000	
	101	Kas		1.013.000
07/10/2022	101	Kas	300.000	
	250	Pendapatan diterima di muka		300.000
	520	Beban dapur	801.000	
	550	Beban pengemasan	100.000	
	540	Beban transportasi	70.000	
	101	Kas		971.000
08/10/2022	250	Pendapatan diterima di muka	7.524.000	
		Penjualan		7.524.000
09/10/2022	101	Kas	4.000.000	
	250	Pendapatan diterima di muka		4.000.000
10/10/2022	101	Kas	3.714.000	
	250	Pendapatan diterima di muka		3.714.000
	520	Beban dapur	748.000	

	550	Beban pengemasan	100.000	
	540	Beban Transportasi	70.000	
	101	Kas		918.000
11/10/2022	101	Kas	689.600	
	250	Pendapatan diterima di muka		689.600
	520	Beban dapur	798.000	
	550	Beban pengemasan	100.000	
	540	Beban Transportasi	70.000	
	101	Kas		968.000
12/10/2022	101	Kas	1.234.000	
	250	Pendapatan diterima di muka		1.234.000
	520	Beban dapur	819.000	
	550	Beban pengemasan	65.000	
	540	Beban Transportasi	70.000	
	101	Kas		954.000
13/10/2022	101	Kas	236.000	
	250	Pendapatan diterima di muka		236.000
	520	Beban dapur	904.000	
	550	Beban pengemasan	100.000	
	540	Beban Transportasi	70.000	
	101	Kas		1.074.000
14/10/2022	101	Kas	950.000	
	250	Pendapatan diterima di muka		950.000
	520	Beban dapur	869.000	

	550	Beban pengemasan	100.000	
	540	Beban Transportasi	70.000	
	101	Kas		1.039.000
15/10/2022	520	Beban dapur	863.000	
	550	Beban pengemasan	65.000	
	540	Beban Transportasi	70.000	
	101	Kas		998.000
16/10/2022	101	Kas	984.000	
	250	Pendapatan diterima di muka		984.000
	250	Pendapatan diterima di muka	11.010.000	
	101	Penjualan		11.010.000
17/10/2022	101	Kas	2.615.000	
	250	Pendapatan diterima di muka		2.615.000
	520	Beban dapur	882.000	
	550	Beban pengemasan	165.000	
	540	Beban Transportasi	70.000	
	101	Kas		1.117.000
18/10/2022	101	Kas	498.000	
	250	Pendapatan diterima di muka		498.000
	520	Beban dapur	963.000	
	550	Beban pengemasan	165.000	
	540	Beban Transportasi	70.000	
	101	Kas		1.198.000
	250	Pendapatan diterima di muka	9.217.300	

		Penjualan		9.217.300
19/10/2022	101	Kas	892.000	
	250	Pendapatan diterima di muka		892.000
	520	Beban dapur	903.000	
	550	Beban pengemasan	100.000	
	540	Beban Transportasi	70.000	
	101	Kas		1.073.000
20/10/2022	101	Kas	400.000	
	250	Pendapatan diterima di muka		400.000
	520	Beban dapur	885.000	
	550	Beban pengemasan	65.000	
	540	Beban Transportasi	70.000	
	101	Kas		1.020.000
21/10/2022	101	Kas	495.000	
	250	Pendapatan diterima di muka		495.000
	520	Beban dapur	891.000	
	550	Beban pengemasan	100.000	
	540	Beban Transportasi	70.000	
	101	Kas		1.061.000
22/10/2022	101	Kas	300.000	
	250	Pendapatan diterima di muka		300.000
23/10/2022	101	Kas	2.500.000	
	250	Pendapatan diterima di muka		2.500.000
	250	Pendapatan diterima di muka	5.625.200	

		Penjualan		5.625.200
24/10/2022	101	Kas	869.000	
	250	Pendapatan diterima di muka		869.000
	520	Beban dapur	881.000	
	550	Beban pengemasan	165.000	
	540	Beban Transportasi	70.000	
	101	Kas		1.116.000
25/10/2022	101	Kas	840.000	
	250	Pendapatan diterima di muka		840.000
	520	Beban dapur	733.000	
	550	Beban pengemasan	65.000	
	540	Beban Transportasi	70.000	
	101	Kas		868.000
26/10/2022	101	Kas	1.155.000	
	250	Pendapatan diterima di muka		1.155.000
	520	Beban dapur	853.000	
	550	Beban pengemasan	100.000	
	540	Beban Transportasi	70.000	
	101	Kas		1.023.000
27/10/2022	101	Kas	328.000	
	250	Pendapatan diterima di muka		328.000
	520	Beban dapur	889.000	
	550	Beban pengemasan	100.000	
	540	Beban Transportasi	70.000	

	101	Kas		1.059.000
28/10/2022	101	Kas	615.000	
	250	Pendapatan diterima di muka		615.000
	520	Beban dapur	904.000	
	550	Beban pengemasan	100.000	
	540	Beban Transportasi	70.000	
	101	Kas		1.074.000
29/10/2022	520	Beban dapur	891.000	
	550	Beban pengemasan	100.000	
	540	Beban Transportasi	70.000	
	101	Kas		1.061.000
30/10/2022	101	Kas	1.583.498	
	250	Pendapatan diterima di muka		1.583.498
31/10/2022	101	Kas	1.606.000	
	250	Pendapatan diterima di muka		1.606.000
	520	Beban dapur	823.000	
	550	Beban pengemasan	100.000	
	540	Beban Transportasi	70.000	
	101	Kas		993.000
		Prive	2.000.000	
		Kas		2.000.000
		Total	102.932.198	102.932.198

4.2.7. Jurnal Penyesuaian

Pada akhir bulan oktober terdapat beberapa hal yang harus disesuaikan pada

usaha Dapur Catering untuk

- 1) Tanggal 31 Oktober membayar beban listrik, air dan telepon sebesar Rp 450.000
- 2) Tanggal 31 Oktober membayar gaji karyawan sebesar Rp 5.000.000
- 3) Sewa Gedung dibayar di muka sebesar Rp 12.000.000 per tahun yang habis di bulan Juni
- 4) Penyusutan aset sebesar

Tabel 4. 7 Jurnal Penyesuaian

Tanggal	Kode Akun	Keterangan	Debet	Kredit
31/10/2022	530	Beban listrik, air dan telepon	450.000	
	101	Utang usaha		450.000
31/10/2022	510	Beban gaji	5.000.000	
	101	Utang Usaha		5.000.000
31/10/2022	560	Beban sewa	1.000.000	
	104	Sewa dibayar di muka		1.000.000
		Beban penyusutan peralatan	4.000.000	
		Akumulasi Penyusutan peralatan		4.000.000
		Total	10.450.000	10.450.000

4.2.8. Buku Besar

Buku besar adalah kumpulan dari akun-akun yang dimiliki suatu perusahaan Bersama jumlahnya yang berkaitan satu dengan yang lain (Afif, 2019). Pada siklus akuntansi setelah penjurnalan, maka langkah selanjutnya adalah pembuatan buku besar. Pada buku besar akan tampak saldo dari setiap akun. Sesuai dengan tujuan penelitian, setelah dilakukan penjurnalan pada transaksi yang terjadi, maka langkah selanjutnya adalah pembuatan buku besar. Berikut merupakan tabel buku besar Dapur Catering dari jurnal transaksi periode 1-31 Oktober 2022:

Tabel 4. 8 Buku Besar

Kas					
Kode Akun : 101				Saldo	
Tanggal	Keterangan	Debet	Kredit	Debet	Kredit
01/10/2022	Saldo awal	14.370.000		14.370.000	
	Pemesanan catering member	410.000		14.780.000	
	Pengeluaran operasional usaha		986.000	13.794.000	
03/10/2022	Pemesanan catering member	6.003.000		19.797.000	
	Pengeluaran operasional usaha		1.117.000	18.680.000	
04/10/2022	Pemesanan catering member	3.236.000		21.916.000	
	Pengeluaran operasional usaha		1.133.000	20.783.000	
05/10/2022	Pemesanan catering member	861.600		21.644.600	
	Pengeluaran operasional usaha		1.115.000	20.529.600	
06/10/2022	Pengeluaran operasional usaha		1.013.000	19.516.600	
07/10/2022	Pemesanan catering member	300.000		19.816.600	
	Pengeluaran operasional usaha		971.000	18.845.600	
09/10/2022	Pemesanan catering member	4.000.000		22.845.600	
10/10/2022	Pemesanan catering member	3.714.000		26.559.600	
	Pengeluaran operasional usaha		918.000	25.641.600	
11/10/2022	Pemesanan catering member	689.600		26.331.200	
	Pengeluaran operasional usaha		968.000	25.363.200	
12/10/2022	Pemesanan catering member	1.234.000		26.597.200	
	Pengeluaran operasional usaha		954.000	25.643.200	
13/10/2022	Pemesanan catering member	236.000		25.879.200	
	Pengeluaran operasional usaha		1.074.000	24.805.200	
14/10/2022	Pemesanan catering member	950.000		25.755.200	

	Pengeluaran operasional usaha		1.039.000	24.716.200	
15/10/2022	Pengeluaran operasional usaha		998.000	23.718.200	
16/10/2022	Pemesanan catering member	984.000		24.702.200	
17/10/2022	Pemesanan catering member	2.615.000		27.317.200	
	Pengeluaran operasional usaha		1.117.000	26.200.200	
18/10/2022	Pemesanan catering member	498.000		26.698.200	
	Pengeluaran operasional usaha		1.198.000	25.500.200	
19/10/2022	Pemesanan catering member	892.000		26.392.200	
	Pengeluaran operasional usaha		1.073.000	25.319.200	
20/10/2022	Pemesanan catering member	400.000		25.719.200	
	Pengeluaran operasional usaha		1.020.000	24.699.200	
21/10/2022	Pemesanan catering member	495.000		25.194.200	
	Pengeluaran operasional usaha		1.061.000	24.133.200	
22/10/2022	Pemesanan catering member	300.000		24.433.200	
23/10/2022	Pemesanan catering member	2.500.000		26.933.200	
24/10/2022	Pemesanan catering member	869.000		27.802.200	
	Pengeluaran operasional usaha		1.116.000	26.686.200	
25/10/2022	Pemesanan catering member	840.000		27.526.200	
	Pengeluaran operasional usaha		868.000	26.658.200	
26/10/2022	Pemesanan catering member	1.155.000		27.813.200	
	Pengeluaran operasional usaha		1.023.000	26.790.200	
27/10/2022	Pemesanan catering member	328.000		27.118.200	
	Pengeluaran operasional usaha		1.059.000	26.059.200	
28/10/2022	Pemesanan catering member	615.000		26.674.200	

	Pengeluaran operasional usaha		1.074.000	25.600.200	
29/10/2022	Pengeluaran operasional usaha		1.061.000	24.539.200	
30/10/2022	Pemesanan catering member	1.583.498		26.122.698	
31/10/2022	Pemesanan catering member	1.606.000		27.728.698	
	Pengeluaran operasional usaha		993.000	26.735.698	
	Penarikan pribadi pemilik		2.000.000	24.735.698	
	Total			24.735.698	

Utang Usaha					
Kode Akun : 210				Saldo	
Tanggal	Keterangan	Debet	Kredit	Debet	Kredit
31/10/2022	Listrik, air dan telepon yang masih belum dibayar		450.000		450.000
	Gaji karyawan yang masih belum dibayar		5.000.000		5.450.000
	Total				5.450.000

Pendapatan diterima di muka				Saldo	
Kode Akun: 250				Debet	Kredit
01/10/2022	Saldo awal		8.940.000		8.940.000
	Pemesanan catering member		410.000		9.350.000
	Caterig member habis	1.776.000			7.574.000
03/10/2022	Pemesanan catering member		6.003.000		13.577.000
04/10/2022	Pemesanan catering member		3.236.000		16.813.000
05/10/2022	Pemesanan catering member		861.600		17.674.600
	Catering member habis	3.516.000			14.158.600
07/10/2022	Pemesanan catering member		300.000		14.458.600
08/10/2022	Caterig member habis	7.524.000			6.934.600
09/10/2022	Pemesanan catering member		4.000.000		10.934.600
10/10/2022	Pemesanan catering member		3.714.000		14.648.600

11/10/2022	Pemesanan catering member		689.600		15.338.200
12/10/2022	Pemesanan catering member		1.234.000		16.572.200
13/10/2022	Pemesanan catering member		236.000		16.808.200
14/10/2022	Pemesanan catering member		950.000		17.758.200
16/10/2022	Pemesanan catering member		984.000		18.742.200
	Catering member habis	11.010.000			7.732.200
17/10/2022	Pemesanan catering member		2.615.000		10.347.200
18/10/2022	Pemesanan catering member		498.000		10.845.200
	Catering member habis	9.217.300			1.627.900
19/10/2022	Pemesanan catering member		892.000		2.519.900
20/10/2022	Pemesanan catering member		400.000		2.919.900
21/10/2022	Pemesanan catering member		495.000		3.414.900
22/10/2022	Pemesanan catering member		300.000		3.714.900
23/10/2022	Pemesanan catering member		2.500.000		6.214.900
	Catering member habis	5.625.200			589.700
24/10/2022	Pemesanan catering member		869.000		1.458.700
25/10/2022	Pemesanan catering member		840.000		2.298.700
26/10/2022	Pemesanan catering member		1.155.000		3.453.700
27/10/2022	Pemesanan catering member		328.000		3.781.700
28/10/2022	Pemesanan catering member		615.000		4.396.700
30/10/2022	Pemesanan catering member		1.583.498		5.980.198
31/10/2022	Pemesanan catering member		1.606.000		7.586.198
	Total	38.668.500	46.254.698		7.586.198

Penjualan					
Kode Akun : 410				Saldo	
Tanggal	Keterangan	Debet	Kredit	Debet	Kredit

01/20/2022	Catering member habis		1.776.000		1.776.000
05/10/2022	Catering member habis		3.516.000		5.292.000
08/10/2022	Catering member habis		7.524.000		12.816.000
16/10/2022	Catering member habis		11.010.000		23.826.000
18/10/2022	Catering member habis		9.217.300		33.043.300
23/10/2022	Catering member habis		5.625.200		38.668.500
	Total				38.668.500

Beban Dapur					
Kode Akun : 520				Saldo	
Tanggal	Keterangan	Debet	Kredit	Debet	Kredit
01/10/2022	Pengeluaran operasional usaha	816.000		816.000	
03/10/2022	Pengeluaran operasional usaha	882.000		1.698.000	
04/10/2022	Pengeluaran operasional usaha	963.000		2.661.000	
05/10/2022	Pengeluaran operasional usaha	945.000		3.606.000	
06/10/2022	Pengeluaran operasional usaha	843.000		4.449.000	
07/10/2022	Pengeluaran operasional usaha	801.000		5.250.000	
10/10/2022	Pengeluaran operasional usaha	748.000		5.998.000	
11/10/2022	Pengeluaran operasional usaha	798.000		6.796.000	
12/10/2022	Pengeluaran operasional usaha	819.000		7.615.000	
13/10/2022	Pengeluaran operasional usaha	904.000		8.519.000	
14/10/2022	Pengeluaran operasional usaha	869.000		9.388.000	
15/10/2022	Pengeluaran operasional usaha	863.000		10.251.000	
17/10/2022	Pengeluaran operasional usaha	882.000		11.133.000	

18/10/2022	Pengeluaran operasional usaha	963.000		12.096.000	
19/10/2022	Pengeluaran operasional usaha	903.000		12.999.000	
20/10/2022	Pengeluaran operasional usaha	885.000		13.884.000	
21/10/2022	Pengeluaran operasional usaha	891.000		14.775.000	
24/10/2022	Pengeluaran operasional usaha	881.000		15.656.000	
25/10/2022	Pengeluaran operasional usaha	733.000		16.389.000	
26/10/2022	Pengeluaran operasional usaha	853.000		17.242.000	
27/10/2022	Pengeluaran operasional usaha	889.000		18.131.000	
28/10/2022	Pengeluaran operasional usaha	904.000		19.035.000	
29/10/2022	Pengeluaran operasional usaha	891.000		19.926.000	
31/10/2022	Pengeluaran operasional usaha	823.000		20.749.000	
	Total			20.749.000	

Beban Pengemasan					
Kode Akun : 550				Saldo	
Tanggal	Keterangan	Debet	Kredit	Debet	Kredit
01/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	100.000		100.000	
03/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	165.000		265.000	
04/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	100.000		365.000	
05/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	100.000		465.000	
06/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	100.000		565.000	
07/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	100.000		665.000	
10/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	100.000		765.000	
11/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	100.000		865.000	
12/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	65.000		930.000	

13/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	100.000		1.030.000	
14/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	100.000		1.130.000	
15/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	65.000		1.195.000	
17/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	165.000		1.360.000	
18/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	165.000		1.525.000	
19/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	100.000		1.625.000	
20/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	65.000		1.690.000	
21/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	100.000		1.790.000	
24/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	165.000		1.955.000	
25/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	65.000		2.020.000	
26/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	100.000		2.120.000	
27/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	100.000		2.220.000	
28/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	100.000		2.320.000	
29/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	100.000		2.420.000	
31/10/2022	Pengeluaran pengemasan catering	100.000		2.520.000	
	Total			2.520.000	

Beban Transportasi					
Kode Akun : 540				Saldo	
Tanggal	Keterangan	Debet	Kredit	Debet	Kredit
01/10/2022	Bensin kurir	70.000		70.000	
03/10/2022	Bensin kurir	70.000		140.000	
04/10/2022	Bensin kurir	70.000		210.000	
05/10/2022	Bensin kurir	70.000		280.000	
06/10/2022	Bensin kurir	70.000		350.000	
07/10/2022	Bensin kurir	70.000		420.000	
10/10/2022	Bensin kurir	70.000		490.000	
11/10/2022	Bensin kurir	70.000		560.000	
12/10/2022	Bensin kurir	70.000		630.000	
13/10/2022	Bensin kurir	70.000		700.000	

14/10/2022	Bensin kurir	70.000		770.000	
15/10/2022	Bensin kurir	70.000		840.000	
17/10/2022	Bensin kurir	70.000		910.000	
18/10/2022	Bensin kurir	70.000		980.000	
19/10/2022	Bensin kurir	70.000		1.050.000	
20/10/2022	Bensin kurir	70.000		1.120.000	
21/10/2022	Bensin kurir	70.000		1.190.000	
24/10/2022	Bensin kurir	70.000		1.260.000	
25/10/2022	Bensin kurir	70.000		1.330.000	
26/10/2022	Bensin kurir	70.000		1.400.000	
27/10/2022	Bensin kurir	70.000		1.470.000	
28/10/2022	Bensin kurir	70.000		1.540.000	
29/10/2022	Bensin kurir	70.000		1.610.000	
31/10/2022	Bensin kurir	70.000		1.680.000	
	Total			1.680.000	

Beban gaji					
Kode Akun : 510				Saldo	
Tanggal	Keterangan	Debet	Kredit	Debet	Kredit
31/10/2022	Membayar gaji karyawan	5.000.000		5.000.000	
	Total			5.000.000	

Beban sewa					
Kode Akun : 560				Saldo	
Tanggal	Keterangan	Debet	Kredit	Debet	Kredit
31/10/2022	Penyusutan sewa dibayar dimuka gedung	1.000.000		1.000.000	
	Total	1.000.000		1.000.000	

Beban listrik, air dan telepon					
Kode Akun : 530				Saldo	
Tanggal	Keterangan	Debet	Kredit	Debet	Kredit

31/10/2022	Membayar listrik, air dan telepon	450.000		450.000	
	Total			450.000	

Beban Penyusutan peralatan					
Kode Akun : 530				Saldo	
Tanggal	Keterangan	Debet	Kredit	Debet	Kredit
31/10/2022	Penyusutan peralatan	4.000.000		4.000.000	
	Total			4.000.000	

Akumulasi Penyusutan peralatan					
Kode Akun : 111				Saldo	
Tanggal	Keterangan	Debet	Kredit	Debet	Kredit
31/10/2022	Penyusutan peralatan		4.000.000		4.000.000
	Total				4.000.000

Prive					
Kode Akun : 320				Saldo	
Tanggal	Keterangan	Debet	Kredit	Debet	Kredit
31/10/2022	Penyusutan peralatan	2.000.000		2.000.000	
	Total			2.000.000	

4.2.9. Neraca Lajur

Setelah pencatatan saldo akun dengan buku besar selesai, maka langkah selanjutnya merupakan pembuatan neraca lajur. Neraca lajur merupakan suatu daftar yang dipakai secara khusus untuk mencatat seluruh informasi-informasi akuntansi untuk menyesuaikan dan menggolongkan saldo-saldo perkiraan secara terstruktur (Kustiyono, 2021).

Secara umum, neraca lajur merupakan lembaran kertas yang berisi lajur/kolom. Lajur/kolom yang ada dalam lembaran tersebut dibuat secara khusus dan terencana untuk diisi dengan informasi akuntansi. Melalui informasi-informasi akuntansi

yang ada pada kolom tersebut, perusahaan bisa membuat laporan keuangan yang lebih terstruktur dan mudah untuk dilakukan.

Kustiyono (2021) menjelaskan ada 3 informasi yang harus dicantumkan dalam pembuatan neraca lajur, diantaranya :

- a. Perkiraan saldo yang ada sebelum pembuatan jurnal penyesuaian
- b. Estimasi informasi pada jurnal penyesuaian
- c. Perkiraan saldo perusahaan pasca jurnal penyesuaian

Pada penelitian ini penulis juga membuat neraca lajur untuk mempermudah dalam penyusunan laporan keuangan Dapur Catering. Berikut neraca lajur untuk Dapur Catering :

Gambar 4. 4 Neraca Lajur

Neraca Lajur Dapur Catering Per Oktober 2022											
Kode Akun	Nama Akun	Neraca Saldo		Penyesuaian		Neraca Saldo Disesuaikan		Laba/Rugi		Neraca Saldo	
		Debet	Kredit	Debet	Kredit	Debet	Kredit	Debet	Kredit	Debet	Kredit
101	Kas	24.735.698				24.735.698				24.735.698	
105	Perlengkapan	200.000				200.000				200.000	
103	Peralatan	16.000.000				16.000.000				16.000.000	
104	Sewa dibayar di muka	8.000.000			1.000.000	7.000.000				7.000.000	
210	Utang Usaha				5.450.000		5.450.000				5.450.000
250	Pendapatan diterima di muka		7.586.198				7.586.198				7.586.198
310	Modal		29.630.000				29.630.000				29.630.000
320	Prive	2.000.000				2.000.000				2.000.000	
410	Perjualan		38.668.500				38.668.500		38.668.500		
520	Beban dapur	20.749.000				20.749.000		20.749.000			
550	Beban pengemasan	2.520.000				2.520.000		2.520.000			
540	Beban transportasi	1.680.000				1.680.000		1.680.000			
560	Beban sewa			1.000.000					1.000.000		
530	Beban listrik, air dan telepon			450.000					450.000		
510	Beban Gaji			5.000.000					5.000.000		
570	Beban penyusutan peralatan			4.000.000					4.000.000		
111	Akumulasi penyusutan peralatan				4.000.000		4.000.000				4.000.000
	Total	75.884.698	75.884.698	10.450.000	10.450.000	85.334.698	85.334.698	35.399.000	38.668.500	49.935.698	46.666.198
	Laba Usaha							3.269.500			3.269.500
								38.668.500	38.668.500	49.935.698	49.935.698

4.2.10. Laporan Posisi Keuangan

Berdasarkan SAK EMKM (2016) dalam (Ningtyas et al., 2017) Laporan posisi keuangan berisikan informasi aset, liabilitas dan ekuitas perusahaan dalam periode tertentu. Laporan posisi keuangan yang dibuat berdasarkan informasi dari UMKM Dapur Catering sebagai berikut :

**Tabel 4. 9 Laporan Posisi Keuangan
Dapur Catering
Per Oktober 2022**

Aset	
Kas	Rp 24.735.698
Perlengkapan	Rp 200.000
Peralatan	Rp 16.000.000
Akumulasi penyusutan peralatan	-Rp 4.000.000
Sewa dibayar di muka	Rp 7.000.000
	Rp 43.935.698
Liabilitas dan Ekuitas	
Hutang usaha	Rp 5.450.000
Pendapatan diterima di muka	Rp 7.586.198
Modal	Rp 29.630.000
Prive	-Rp 2.000.000
Saldo Laba	Rp 3.269.500
	Rp 43.935.698

4.2.11. Laporan Laba Rugi

Laporan laba rugi menyajikan data tentang pendapatan dan beban-beban dari perusahaan (Ningtyas et al., 2017). Adapun penjabaran dari informasi yang disajikan dalam laporan laba rugi UMKM Dapur Catering sebagai berikut :

**Tabel 4. 10 Laporan Laba Rugi
Dapu Catering
Per Oktober 2022**

Penjualan	Rp	38.668.500
Beban-beban :		
Beban dapur	Rp	20.749.000
Beban pengemasan	Rp	2.520.000
Beban transportasi	Rp	1.680.000
Beban listrik, air dan telepon	Rp	450.000
Beban sewa	Rp	1.000.000
Beban gaji	Rp	5.000.000
Beban penyusutan peralatan	Rp	4.000.000
Laba Usaha	Rp	3.269.500

4.2.12. Catatan atas Laporan Keuangan

Catatan atas Laporan Keuangan	
UMKM Dapur Catering	
Oktober 2022	
1	UMUM
	UMKM Dapur Catering didirikan tahun 2021, usaha ini bergerak dalam bidang kuliner. Perusahaan telah memenuhi kriteria sebagai entitas mikro, kecil dan menengah sesuai Undang-Undang 20 Tahun 2008. Lokasi usaha berada di Kota Batu.
2	IKTISAR KEBIJAKAN AKUNTANSI
a.	Pernyataan Kepatuhan
	Laporan Keuangan dari UMKM Dapur Catering dibuat sesuai dengan Standar Akuntansi Keuangan Entitas Mikro Kecil dan Menengah
b.	Dasar Penyusunan
	Dasar Penyusunan laporan keuangan UMKM Dapur Catering adalah biaya historis dan menggunakan dasar akrual. Mata uang yang digunakan dalam penyusunan laporan keuangan adalah rupiah
c.	Aset Tetap
	Aset tetap dicatat sebesar biaya perolehannya dan disusutkan memakai metode garis lurus tanpa nilai residu
d.	Pengakuan Pendapatan dan Beban

	Pendapatan penjualan diakui saat tanggal habisnya pemesanan pelanggan. Beban diakui saat terjadinya dan sesuai dengan masa manfaatnya	
3	Kas	
	Kas yang dimiliki oleh UMKM Dapur Catering jumlahnya sebagai berikut	
		Oktober 2022
	Kas	Rp 24.735.698
4	Perlengkapan	
	Akun perlengkapan terdiri pembelian perlengkapan pengiriman kurir yang diakui sebagai aset lancar	
		Oktober 2022
	Perlengkapan	Rp 200.000
5	Peralatan	
	Peralatan yang dimiliki Dapur Catering jumlahnya sebagai berikut	
		Oktober 2022
	Peralatan	Rp 16.000.000
6	Akumulasi penyusutan peralatan	
	Akumulasi penyusutan peralatan Dapur Catering jumlahnya sebagai berikut	
		Oktober 2022
	Akumulasi penyusutan peralatan	Rp 4.000.000
7	Sewa dibayar di muka	
	Sewa dibayar dimuka yang masih belum diambil manfaatnya tersisa sebesar	
		Oktober 2022
	Sewa dibayar di muka	Rp 7.000.000
8.	Hutang Usaha	
	Hutang usaha merupakan hutang gaji karyawan dan listrik,air dan telepon yang belum dinayar sebesar	
		Oktober 2022
	Hutang Usaha	Rp 5.450.000
9.	Pendapatan diterima di muka	

	Pemesanan catering yang masih terutang di bulan Oktober sebesar	
		Oktober 2022
	Pendapatan diterima di muka	Rp 7.586.198
10	Modal	
		Oktober 2022
	Modal	Rp 29.630.000
11	Prive	
		Oktober 2022
	Prive	Rp 2.000.000
12	Saldo Laba	
		Oktober 2022
	Saldo Laba	Rp 3.269.500
13	Penjualan	
	Penjualan pada UMKM Dapur Catering diakui saat pemesanan catering pelanggan habis	
		Oktober 2022
	Penjualan	Rp 38.668.500
14	Beban Penjualan	
	Terdiri dari beban dapur, beban pengemasan, beban transportasi, beban listrik air dan telepon, beban sewa, beban gaji dan beban penyusutan peralatan	
		Oktober 2022
	Total beban	Rp 35.599.000

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil penelitian yang telah dipaparkan UMKM Dapur Catering masih melakukan pencatatan keuangan yang sederhana. Penyusunan laporan keuangan UMKM diawali dengan pencatatan transaksi harian menggunakan aplikasi BukuKas. Tahapan selanjutnya mengikuti tahapan-tahapan yang ada pada siklus akuntansi yaitu pembuatan daftar akun, neraca saldo awal, daftar aset tetap, jurnal umum, jurnal penyesuaian, buku besar dan lajur. Perancangan laporan keuangan sesuai dengan SAK EMKM yang terdiri dari laporan posisi keuangan, laporan laba rugi dan catatan atas laporan keuangan

5.2. Saran

Berdasarkan penelitian ini dapat disarankan :

1. Untuk UMKM Dapur Catering

Melakukan pencatatan keuangan yang baik sesuai SAK EMKM atau memanfaatkan aplikasi-aplikasi keuangan yang ada untuk memudahkan dalam mengelola keuangan, tidak hanya mencatat kas masuk saja agar informasi yang didapat lebih akurat dan bisa mengukur kinerja usaha.

2. Untuk penulis

- a. Meningkatkan pengetahuan dan wawasan mengenai SAK EMKM tidak hanya dari berskala mikro saja, tetapi juga dari skala kecil dan menengah
- b. Menerapkan tentang teori pencatatan keuangan yang telah dipelajari selama melakukan penelitian dengan baik

3. Untuk penelitian selanjutnya

Dapat memperbaiki kekurangan dan kelemahan pada penelitian ini, dimana penelitian ini hanya dilakukan dan memperoleh data keuangan untuk bulan Oktober 2022 karena keterbatasan waktu penelitan, sehingga laporan keuangan yang disusun tidak menyajikan dua periode. Hal ini menjadikan laporan keuangan Dapur Catering kurang lengkap menurut SAK EMKM yang mensyaratkan perusahaan menyajikan minimum 2 periode untuk setiap laporan keuangan.

DAFTAR PUSTAKA

- AK, W. W., & ZA, T. (2015). *Metodologi penelitian kualitatif & grounded theory*. FTK Ar-Raniry Press.
- Akuntansi, I. (2016). *Standar Akuntansi Keuangan Entitas Mikro, Kecil dan Menengah*.
- Alfansyur, A., & Mariyani, M. (2020). Seni mengelola data: Penerapan triangulasi teknik, sumber dan waktu pada penelitian pendidikan sosial. *Historis: Jurnal Kajian, Penelitian Dan Pengembangan Pendidikan Sejarah*, 5(2), 146–150.
- Anggito, A., & Setiawan, J. (2018). *Metodologi penelitian kualitatif*. CV Jejak (Jejak Publisher).
- Effendy, L., Inapty, B. A., Isnaini, Z., & Isnawati, I. (2022). PENDAMPINGAN PENYUSUNAN LAPORAN KEUANGAN PADA USAHA “AISAH” DESA SANTONG KABUPATEN LOMBOK UTARA. *Jurnal Abdimas Independen*, 3(1), 11–30.
- Fitriani, Y. (2021). Analisa Pemanfaatan Aplikasi Keuangan Online Sebagai Media Untuk Mengelola Atau Memanajemen Keuangan. *Journal of Information System, Applied, Management, Accounting and Research*, 5(2), 454–461.
- Hasanah, A. N. H. A. N., & Sukiyarningsih, T. W. S. T. W. (2021). Penerapan Laporan Keuangan Berbasis SAK EMKM pada UMKM Rempeyek Bayam Kecamatan Cikeusal. *Jurnal Ekonomi Vokasi*, 4(2), 12–26.
- Herawati, H. (2019). Pentingnya Laporan Keuangan Untuk Menilai Kinerja Keuangan Perusahaan. *JAZ: Jurnal Akuntansi Unihaz*, 2(1), 16–25.
- Judianto, R., Ismunawan, I., & Rahman, A. N. (2018). Implementasi Penyusunan Laporan Keuangan Ukm Berdasarkan Standar Akuntansi Keuangan Entitas Mikro Kecil Dan Menengah (Sak-Emkm) Pada Ukm Davin Decor Surakarta. *JAB (Jurnal Akuntansi & Bisnis)*, 4(02).
- Julianty, H. T. (2019). *PEMBERIAN IZIN USAHA MIKRO, KECIL DAN MENENGAH (UMKM)*.
- Kustiyono, K. (2021). *Pengantar Akuntansi II*.
- Muchid, A. (2015). *Penyusunan Laporan Keuangan UMKM berdasarkan Standar Akuntansi Keuangan-Entitas Tanpa Akuntabilitas Publik (SAK-ETAP)(Kasus pada UD. Mebel Novel’l di Banyuwangi)*.
- Mulyati, S., Hati, R. P., & Rivaldo, Y. (2021). Pendampingan Pembuatan Laporan Keuangan

- Pada PT. Kagaya Manufaktur Asia. *Jurnal Al Tamaddun Batam*, 1(1), 9–12.
- Ningtyas, J. D. A., Si, M., & Pusmanu, P. (2017). Penyusunan laporan keuangan umkm berdasarkan standar akuntansi keuangan entitas mikro, kecil dan menengah (sak-emkm)(study kasus di umkm bintang malam pekalongan). *Riset & Jurnal Akuntansi*, 2(1), 11–17.
- PP No 7 Tahun 2021. (2021).
- Prihadi, T. (2019). *Analisis Laporan Keuangan*. Gramedia Pustaka Utama.
- PSAK No. 1. (2015). *Pengertian Laporan Keuangan*. 2.
- Rijali, A. (2019). Analisis data kualitatif. *Alhadharah: Jurnal Ilmu Dakwah*, 17(33), 81–95.
- Sahrullah, S., Abubakar, A., & Khalid, R. (2022). Analisis Penerapan Prinsip Akuntansi Berdasarkan Surah Al-Baqarah Ayat 282. *SEIKO: Journal of Management & Business*, 5(1), 325–336.
- Soejono, F., Sunarni, T., Kusmawati, K., Samuel, S., & Angeliana, W. (2020). Pendampingan Usaha: Pentingnya Laporan Keuangan Dan Penggunaan Aplikasi Bukukas Untuk Laporan Keuangan Usaha. *LOGISTA-Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 210–219.
- Soleha, A. R. (2020). Kondisi UMKM masa pandemi covid-19 pada pertumbuhan ekonomi krisis serta program pemulihan ekonomi nasional. *Jurnal Ekombis*, 6(2).
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R dan D*.
- Tatik, T. (2018). Implementasi SAK EMKM (Standar Akuntansi Keuangan Entitas Mikro Kecil Dan Menengah) Pada Laporan Keuangan UMKM (Studi Kasus Pada UMKM XYZ Yogyakarta). *Relasi: Jurnal Ekonomi*, 14(2), 1–14.
- Terenggana, C. A., Kusmawati, K., Rinamurti, M., Putri, W., & Khairunnisa, K. (2021). PELATIHAN KEWIRAUSAHAAN DAN PEMBUKUAN KEKINIAN DENGAN MENGGUNAKAN APLIKASI BUKU KAS. *Jurnal Abdimas Musi Charitas*, 5(2), 92–97.
- Undang – Undang RI No. 20. (2008). *UMKM Bab I Pasal 1*.
- Wibawa, B. M., Baihaqi, I., Hanoum, S., Ardiantono, D. S., Kunaifi, A., Persada, S. F., Sinansari, P., & Nareswari, N. (2019). Model Pelatihan dan Pendampingan Penyusunan Laporan Keuangan Berbasis Cloud Bagi Pelaku UMKM. *Sewagati*, 3(3), 51–56.
- Widiastiawati, B., & Hambali, D. (2020). Penerapan Penyusunan Laporan Keuangan Berdasarkan Standar Akuntansi Keuangan Entitas Mikro, Kecil Dan Menengah (SAK EMKM) Pada UMKM UD Sari Bunga. *Journal of Accounting, Finance, and Auditing*, 2(02), 38–48.

Yasmin, A. A. (2019). *Perancangan sistem informasi akuntansi berbasis Microsoft Access berdasarkan SAK EMKM: Studi kasus pada CV. XYZ*. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1 Biodata Peneliti

Nama Lengkap : Bahrudin Fany El Yusup

Tempat, tanggal lahir : Banyuwangi, 19 Oktober 1999

Alamat Asal : Desa Gintangan, Kecamatan Blimbingsari, Kabupaten Banyuwangi

No. HP : 085257469405

E-Mail : fanyskripsi23@gmail.com

Pendidikan Formal

2006 – 2012 : SDN 1 Gintangan

2012 – 2015 : MTs Nurul Jadid Probolinggo

2015 – 2018 : MAN 1 Jember

2018 – 2022 : Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi di Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim Malang

Lampiran 2 Bukti Konsultasi

Nama : Bahrudin Fany El Yusup

NIM : 18520032

Pembimbing : Kholilah, M.S.A.

Judul Skripsi : Penerapan Aplikasi BukuKas pada Transaksi Harian guna Penyusunan

Laporan Keuangan Sesuai SAK EMKM pada UMKM Dapur Catering Batu

No.	Tanggal	Materi Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
1.	28/09/2022	Pengajuan judul	1.
2.	06/10/2022	Konsultasi Bab I	2.
3.	11/10/2022	Konsultasi Proposal	3.
4.	24/10/2022	Konsultasi Proposal	4.
5.	28/10/2022	ACC Seminar Proposal	5.
6.	24/11/2022	Revisi Proposal	6.
7.	09/12/2022	Konsultasi Bab IV	7.
8.	12/12/2022	Konsultasi Bab IV	8.
9.	16/12/2022	Konsultasi Bab IV	9.
10.	19/12/2022	ACC Sidang	10.

Malang, 28 Desember 2022

Mengetahui :

Ketua Jurusan

Lampiran 3 Data Wawancara

WAWANCARA

No	Tanggal	Informan	Waktu	Tempat	Jabatan
1	7 Oktober 2022	M. Irfani Muharrom	08.45 WIB	Dapur Catering	Pemilik Usaha
2	8 Oktober 2022	Kariyati	14.30 WIB	Dapur Catering	Juru Masak
3	15 Oktober 2022	M. Irfani Muharrom	08.25 WIB	Dapur Catering	Pemilik Usaha
4	15 Oktober 2022	Gusviani Pandu Al- Rasyid	09.15 WIB	Dapur Catering	Kurir
5	20 Oktober 2022	M. Irfani Muharrom	14.00 WIB	Dapur Catering	Pemilik Usaha
6	2 November 2022	M. Irfani Muharrom	08.15 WIB	Dapur Catering	Pemilik Usaha
7	5 November 2022	M. Irfani Muharrom	14.20	Dapur Catering	Pemilik Usaha

• **Pertanyaan**

- 1) Untuk jumlah karyawan, struktur organisasi dan jenis pekerjaan karyawan yang ada di sini bagaimana ya mas?
- 2) Di sini karyawannya ada berapa dan tugasnya bagaimana ya bu?
- 3) Bagaimana ya mas untuk alur operasional dari usaha ini?
- 4) *Packing* sama pengirimannya bagaimana ya mas?
- 5) Alur operasional usaha ini bagaimana ya mas dan pencatatan keuangan yang dilakukan apa saja?
- 6) Dapur Catering ini aset-asetnya apa saja ya mas?
- 7) Kapan ya mas waktu pembelian masing-masing aset?

• **Jawaban**

- 1) Di sini ada 3 jenis pekerjaan mas, Juru masak yang bertugas membuat makanan setiap hari ada 3 orang, kurir yang mengantar makanan sama preseller yang promosi sama nulis keterangan lokasi pelanggan biar kurirnya enak waktu pengiriman.
- 2) Disini ada 6 yang kerja mas. Untuk pekerjaannya ada 3 jenis yaitu juru masak, kurir sama reseller. Juru masak tugasnya yang memasak catering, kurir yang nganterin ke alamat pelanggan dan reseller yang mempromosikan produk sama menulis alamat lengkap pelanggan.
- 3) Kegiatan usaha pada Dapur Catering promosi catering dilakukan preseller. Untuk pembayarannya ke saya. Jadi konsumen pesan catering dengan pembayaran di awal lewat transfer atau bayar ketika pengiriman pertama. Lalu kita tinggal menyiapkan makanannya setiap hari. Untuk produksi biasanya yang masak pagi belanja untuk bahan-bahan catering, siangnya kurir packing lalu diantarkan ke alamat pemesan. Lanjut siangnya masak untuk catering sore, packing, lalu diantar lagi ke pelanggan. Besoknya sama seperti itu. Kalau ada pesanan event bedanya Cuma tambah tenaga aja agar tidak mengganggu kegiatan catering hariannya.
- 4) Pengiriman catering dilakukan setelah packing mas, biasanya kalau siang jam 11.00 hingga paling lama 14.00. Pengiriman sore dari jam 16.00 hingga paling lama 18.00. Lamanya pengiriman tergantung dari banyaknya jumlah pesanan di hari itu. Pengiriman dilakukan oleh 3 kurir dengan area yang berbeda. Biasanya masing-masing kurir maksimal mengirimkan 40 pesanan.
- 5) Dapur Catering belum memakai laporan keuangan mas, hanya menggunakan data penjualan yang dibuat dengan excel. Di dalamnya ada informasi jumlah transfer, tanggal mulai dan tanggal berakhir. Untuk pengeluarannya saya serahkan ke yang masak. Karena belinya di pasar tidak ada notanya. Kalau laba usaha saya mengetahui dari menghitung saldo yang ada di ATM dikurangi dengan jumlah pesanan yang belum selesai. Hasilnya itu yang saya pakai untuk keperluan pribadi.
- 6) Karena usaha ini masih berusia 1 tahun dan aset-asetnya juga masih sedikit belum ada pencatatan mas. Sepeda motor saja saya belinya itu tahun 2013, sisanya hanya peralatan dapur dan peralatan-peralatan lain yang mendukung operasional usaha Dapur Catering.
- 7) semua aset yang ada di sini berwujud peralatan-peralatan yang mendukung kegiatan catering mas seperti peralatan dapur, kompor, kulkas dan lain-lain. Asetnya masih sedikit karena usaha juga masih berumur 1 tahun lebih dikit. Semuanya dibeli saat awal usaha ini dibuat.

Lampiran 4 Bukti Transfer Pemesanan

Gambar 5. 1 Bukti Transfer

× OVO

Penerima

MOCHAMAD IRFANI MUHA
Bank Mandiri - 1440021958761

Total Transaksi

Rp 360.000
dari GERIDA KAWAII NINGRU

1 Okt 2022, 13.37
Rp **50.000**

Dari
GERIDA KAWAII NINGRUM
OVO - 081336595262

Penerima
MOCHAMMAD IRFANI MUHARRO
BANK BCA - 0240822610

m-Transfer :
BERHASIL
03/10 00:50:48
Ke 0240822610
MOCHAMMAD IRFANI MUHARRO
Rp. 2.782.000.00
Ref 003005048400

× OVO

3 Okt 2022, 00.03
Rp **1.248.000**

Dari
GERIDA KAWAII NINGRUM
OVO - 081336595262

Penerima
MOCHAMMAD IRFANI MUHARRO
BANK BCA - 0240822610

× OVO

3 Okt 2022, 21.42
Rp **100.000**

Dari
GERIDA KAWAII NINGRUM
OVO - 081336595262

Penerima
MOCHAMMAD IRFANI MUHARRO
BANK BCA - 0240822610

[LIHAT DETAIL](#)

Transfer Berhasil!
03 Okt 2022 - 21:43:37 WIB

Lihat Resi

Penerima
MOCHAMAD IRFANI MUHA
Bank Mandiri - 1440021958761

Total Transaksi
Rp 875.000
dari GERIDA KAWAII NINGRU

Transfer Berhasil!
03 Okt 2022 - 00:02:59 WIB

Lihat Resi

Penerima
MOCHAMAD IRFANI MUHA
Bank Mandiri - 1440021958761

Total Transaksi
Rp 998.000
dari GERIDA KAWAII NINGRU

m-Transfer :
BERHASIL
04/10 00:58:11
Ke 0240822610
MOCHAMMAD IRFANI MUHARRO
Rp. 1,536,000.00


OK

m-Transfer :
BERHASIL
04/10 22:21:01
Ke 0240822610
MOCHAMMAD IRFANI MUHARRO
Rp. 1,700,000.00

OK

m-Transfer :
BERHASIL
05/10 22:18:36
Ke 0240822610
MOCHAMMAD IRFANI MUHARRO
Rp. 861,600.00

OK


Transfer Berhasil!
09 Okt 2022 - 22:24:32 WIB

[Lihat Resi](#)

Penerima
MOCHAMAD IRFANI MUHA
Bank Mandiri - 1440021958761

Total Transaksi
Rp 1.310.000
dari GERIDA KAWAII NINGRU



Berhasil

7 Okt 2022, 06.47
Rp 300.000

Dari
 **GERIDA KAWAII NINGRUM**
OVO - 081336595262

Penerima
 **MOCHAMMAD IRFANI MUHARRO**
BANK BCA - 0240822610

[LIHAT DETAIL](#)

m-Transfer :
BERHASIL
09/10 23:15:34
Ke 0240822610
MOCHAMMAD IRFANI MUHARRO
Rp. 1,420,000.00

OK



Berhasil

9 Okt 2022, 22.25
Rp 1.270.000

Dari
 **GERIDA KAWAII NINGRUM**
OVO - 081336595262

Penerima
 **MOCHAMMAD IRFANI MUHARRO**
BANK BCA - 0240822610

[LIHAT DETAIL](#)

m-Transfer :
BERHASIL
10/10 22:42:53
Ke 0240822610
MOCHAMMAD IRFANI MUHARRO
Rp. 1,314,000.00

OK

PEND

TRSF E-BANKING DB
10/16 95031
MOCHAMMAD IRFANI M
0000
2,400,000.00

DB

m-Transfer :
BERHASIL
11/10 09:34:40
Ke 0240822610
MOCHAMMAD IRFANI MUHARRO
Rp. 150,000.00

OK



Transfer
Transfer Berhasil!
11 Okt 2022 - 23:27:59 WIB - No. Ref. 221011121361010551

Penerima
MOCHAMAD IRFANI MUHA
Bank Mandiri - 1440021958761

Detail Transaksi
Metode Transfer Sesama Bank Mandiri
Total Transaksi **Rp 539.600**

Rekening Sumber
GERIDA KAWAII NINGRU
Bank Mandiri -3582

m-Transfer :
BERHASIL
14/10 00:35:07
Ke 0240822610
MOCHAMMAD IRFANI MUHARRO
Rp. 450,000.00

OK

m-Transfer :
BERHASIL
12/10 22:19:59
Ke 0240822610
MOCHAMMAD IRFANI MUHARRO
Rp. 1,234,000.00

OK



Transfer Berhasil!
13 Okt 2022 - 23:25:10 WIB

Lihat Resi

Penerima
MOCHAMAD IRFANI MUHA
Bank Mandiri - 1440021958761

Total Transaksi
Rp 236.000
dari GERIDA KAWAII NINGRU

m-Transfer :
BERHASIL
14/10 00:35:07
Ke 0240822610
MOCHAMMAD IRFANI MUHARRO
Rp. 450,000.00

OK



Transfer Berhasil!
16 Okt 2022 - 23:11:43 WIB

Lihat Resi

Penerima
MOCHAMAD IRFANI MUHA
Bank Mandiri - 1440021958761

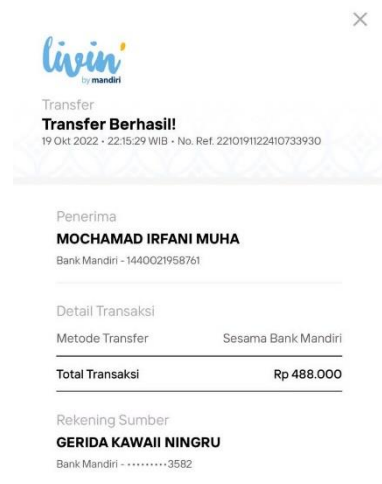
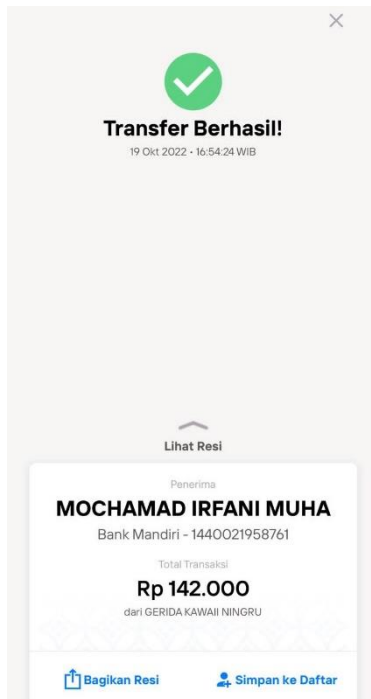
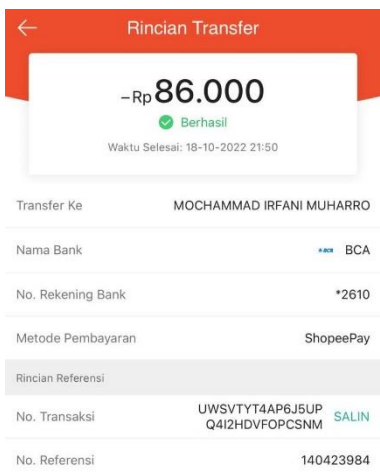
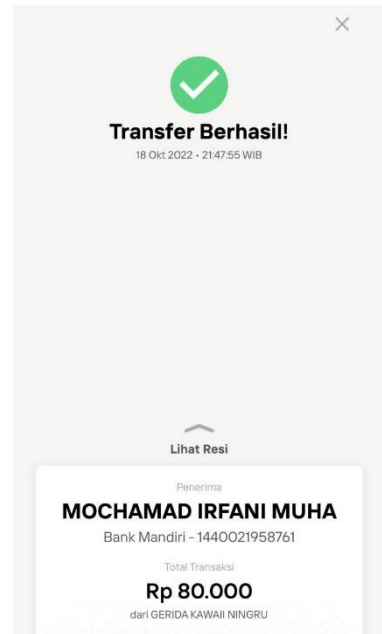
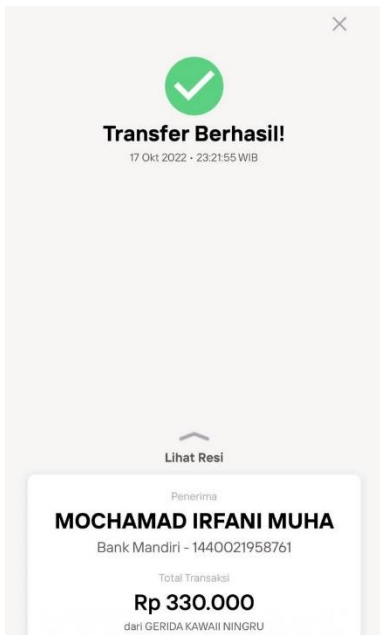
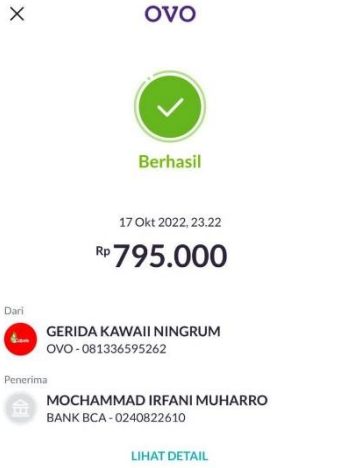
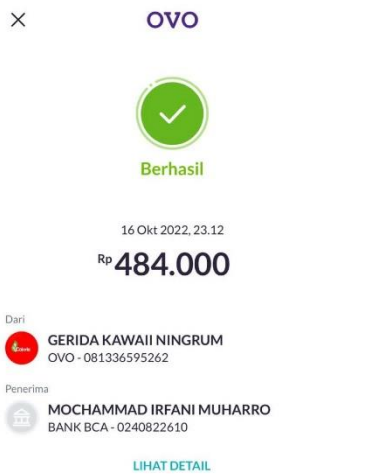
Total Transaksi
Rp 500.000
dari GERIDA KAWAII NINGRU

m-Transfer :
BERHASIL
14/10 22:25:16
Ke 0240822610
MOCHAMMAD IRFANI MUHARRO
Rp. 450,000.00

OK

m-Transfer :
BERHASIL
14/10 22:25:16
Ke 0240822610
MOCHAMMAD IRFANI MUHARRO
Rp. 450,000.00

OK



m-Transfer :
BERHASIL
19/10 22:35:05
Ke 0240822610
MOCHAMMAD IRFANI MUHARRO
Rp. 262,000.00


OK

m-Transfer :
BERHASIL
20/10 09:07:17
Ke 0240822610
MOCHAMMAD IRFANI MUHARRO
Rp. 200,000.00

OK

m-Transfer :
BERHASIL
20/10 22:41:44
Ke 0240822610
MOCHAMMAD IRFANI MUHARRO
Rp. 200,000.00


OK


Transfer Berhasil!
21 Okt 2022 - 00:44:16 WIB

Lihat Resi

Penerima
MOCHAMAD IRFANI MUHA
Bank Mandiri - 1440021958761

Total Transaksi
Rp 295.000
dari GERIDA KAWAII NINGRU


Transfer Berhasil!
21 Okt 2022 - 05:39:05 WIB

Lihat Resi

Penerima
MOCHAMAD IRFANI MUHA
Bank Mandiri - 1440021958761

Total Transaksi
Rp 200.000
dari GERIDA KAWAII NINGRU

×

OVO


Berhasil

22 Okt 2022, 12.22
Rp 300.000

Dari
 **GERIDA KAWAII NINGRUM**
OVO - 081336595262

Penerima
 **MOCHAMMAD IRFANI MUHARRO**
BANK BCA - 0240822610

×

OVO


Berhasil

23 Okt 2022, 21.43
Rp 907.000

Dari
 **GERIDA KAWAII NINGRUM**
OVO - 081336595262

Penerima
 **MOCHAMMAD IRFANI MUHARRO**
BANK BCA - 0240822610

m-Transfer :
BERHASIL
23/10 23:34:55
Ke 0240822610
MOCHAMMAD IRFANI MUHARRO
Rp. 1,593,000.00


OK

m-Transfer :
BERHASIL
24/10 23:04:27
Ke 0240822610
MOCHAMMAD IRFANI MUHARRO
Rp. 869,000.00

OK

m-Transfer :
BERHASIL
25/10 23:38:29
Ke 0240822610
MOHAMMAD IRFANI MUHARRO
Rp. 840,000.00

OK


Transfer Berhasil!
26 Okt 2022 - 22:20:48 WIB

Lihat Resi

Penerima
MOCHAMAD IRFANI MUHA
Bank Mandiri - 1440021958761


Total Transaksi
Rp 355.000
dari GERIDA KAWAJI NINGRU

m-Transfer :
BERHASIL
26/10 22:41:07
Ke 0240822610
MOHAMMAD IRFANI MUHARRO
Rp. 800,000.00

OK

m-Transfer :
BERHASIL
27/10 23:52:23
Ke 0240822610
MOHAMMAD IRFANI MUHARRO
Rp. 328,000.00

OK


Transfer Berhasil!
28 Okt 2022 - 23:08:47 WIB


Lihat Resi

Penerima
MOCHAMAD IRFANI MUHA
Bank Mandiri - 1440021958761

Total Transaksi
Rp 40.000
dari GERIDA KAWAJI NINGRU

m-Transfer :
BERHASIL
28/10 23:57:22
Ke 0240822610
MOHAMMAD IRFANI MUHARRO
Rp. 385,000.00

OK


Transfer Berhasil!
28 Okt 2022 - 14:20:52 WIB

Lihat Resi

Penerima
MOCHAMAD IRFANI MUHA
Bank Mandiri - 1440021958761

Total Transaksi
Rp 140.000
dari GERIDA KAWAJI NINGRU

m-Transfer :
BERHASIL
28/10 00:10:31
Ke 0240822610
MOHAMMAD IRFANI MUHARRO
Rp. 50,000.00

OK

×

OVO


Berhasil

30 Okt 2022, 23:53
Rp 383.500

Dari
 GERIDA KAWAJI NINGRUM
OVO - 081336595262

Penerima
 MOCHAMMAD IRFANI MUHARRO
- 0240822610

m-Transfer :
BERHASIL
30/10 23:55:57
Ke 0240822610
MOHAMMAD IRFANI MUHARRO
Rp. 414,000.00

OK



Transfer Berhasil!

30 Okt 2022 - 23:54:24 WIB

Lihat Resi

Penerima
MOCHAMAD IRFANI MUHA

Bank Mandiri - 1440021958761

Total Transaksi

Rp 785.998

dari GERIDA KAWAI NINGRU



OVO



Berhasil

31 Okt 2022, 21.46

Rp **659.000**

Dari



GERIDA KAWAI NINGRUM
OVO - 081336595262

Penerima



MOHAMMAD IRFANI MUHARRO
-0240822610

m-Transfer :
BERHASIL
31/10 23:11:45
Ke 0240822610
MOHAMMAD IRFANI MUHARRO
Rp. 947,000.00

OK