

## BAB III

### GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

**Gambar 1: Tempat Usaha Pecel Lele Cak Kunto**



### 3.1 Profil dan Sejarah Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM)

#### 3.1.1 Profil UMKM

Nama Pemilik : Pak Kunto

Alamat : Jl. Ruko The Palm Residence Rt 01/02,  
Sriamur, Tambun Utara, Bekasi

No telp : (+62) 85695083958

Jenis/ Bidang Usaha : Usaha Mikro/ Perdagangan

Tahun Berdiri : 2017

### 3.1.2 Sejarah Perusahaan

Usaha Pecel Lele ini merupakan usaha yang didirikan oleh Pak Zaenal, tepatnya pada bulan Agustus 2017, berawal dari keberanian pak Zaenal untuk berhenti dari pekerjaannya, karena menurut dia pekerjaan yang sebelumnya kurang menghasilkan, sedangkan tuntutan ekonomi untuk keluarganya harus dipenuhi sehingga pada akhirnya pak Zaenal mengambil keputusan untuk mendirikan usaha pecel lele yang awal berdirinya mendapat dukungan dari salah satu saudaranya yaitu pakdenya. Dengan modal yang dia dapatkan dari uangnya sendiri Pak Zaenal pun mulai mendirikan usaha pecel lele dengan pengalaman yang masih sangat minim. Dengan kegigihan dan semangat Pak Zaenal usaha ini pun membuahkan hasil.

Pecel lele merupakan salah satu makanan yang menjadi salah satu destinasi orang-orang untuk menjadi santapan mereka, selain harga dan rasanya yang disukai banyak orang, pecel lele yang sangat mudah dijumpai oleh banyak orang, kebanyakan pecel lele ada di pinggir-pinggir jalan yang banyak dilewatinya orang. Seperti usaha Pecel Lele Cak Kunto ini yang berada tepat di jalan utama sebuah kompleks dimana banyak orang yang melewati jalan tersebut, itu merupakan salah satu alasan usaha Pecel Lele Cak Kunto banyak dikunjungi orang. Walaupun hanya warga kompleks yang banyak membeli pecel lele Cak Kunto tetapi usahanya tetap berjalan dengan baik, karena setiap hari Pak Zaenal berjualan banyak warga yang membeli.

Pada awal berdirinya usaha Pecel Lele Cak Kunto ini, terdapat beberapa kendala yang dialami, yaitu:

1. Modal, modal merupakan salah satu kendala yang banyak dialami oleh banyak pemilik usaha. Pecel Lele Cak Kunto salah satu UMKM yang mengalaminya. Modal yang diandalkan merupakan uang milik sendiri dan hasil dari usaha pecel lele.
2. Banyaknya orang yang menggeluti usaha yang sama, dengan begitu pelaku usaha harus memiliki kualitas produk yang dijual.
3. Promosi, merupakan bagian penting dari berjalannya suatu usaha, Pecel Lele Cak Kunto ini hanya mengandalkan promosi dari mulut ke mulut, dan menyebabkan minimnya orang yang mengetahui Pecel Lele Cak Kunto.

Keunggulan dari usaha Pecel Lele Cak Kunto, yaitu memberikan inovasi dari sambal pecel lele atau pecel ayamnya, karena sambalnya memiliki rasa yang sangat berbeda dari warung pecel lele biasanya, itu salah satu penyebab usaha Pecel Lele Cak Kunto ramai didatangi pengunjung, dan juga Pak Kunto sangat memperhatikan cara dia dalam melayani pelanggannya.

Sudah empat tahun lamanya Pecel Lele Cak Kunto berdiri, banyak pelanggan yang puas dengan pecel lele buatannya, sering sekali Pecel Lele Cak Kunto habis terjual dan banyak pelanggan yang masih menanyakan pecel lelenya.

### **3.1.3 Struktur Organisasi**

Berdasarkan observasi di lapangan ternyata pecel lele cak Kunto belum memiliki struktur organisasi secara tertulis, akan tetapi gambaran secara umum mengenai struktur organisasi warung pecel lele cak Kunto dapat terlihat dari hasil wawancara dengan pemilik usaha, yang menunjukkan bahwa struktur organisasi warung ini yaitu pengelolaan atau kepemimpinannya dilakukan dengan sendiri tanpa bantuan seorangpun, sehingga tidak dapat terhindar masalah merangkap jabatan. Pemilik usaha pecel lele ini bertindak sebagai pengelola utama usaha, sebagai manajer produksi, sebagai manajer keuangan, dan juga sebagai manajer pemasaran. Hal tersebut membuat pengelolaan usaha pada UMKM juga tidak maksimal.

### **3.1.4 Bidang Usaha Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM)**

Pecel Lele Cak Kunto adalah UMKM yang bergerak di bidang usaha kuliner, memproduksi makanan berbahan dasar lele dan ayam, serta minuman seperti es jeruk dan lain-lain. Pecel lele cak Kunto buka setiap hari mulai pukul 15:00-23.00 WIB.

Produk yang dijual oleh warung Pecel Lele Cak Kunto yaitu makanan yang sangat sering kita jumpai, yaitu pecel lele dan pecel ayam adalah salah satu makanan yang sering sekali dicari oleh orang-orang karena makanan tersebut harganya terjangkau dan bisa dijumpai di daerah-daerah tempat tinggal kita. Meskipun di daerah Bekasi banyak yang berjualan pecel lele, tapi Pecel Lele Cak Kunto masih saja banyak pengunjungnya, mungkin karena rasa masakan pak Kunto yang enak dan harganya juga sangat terjangkau. Berikut daftar harga menu Pecel Lele Cak Kunto

**Tabel 2: Daftar Menu dan Harga**

No	Daftar Menu	Harga Jual
1.	Pecel Lele	Rp 9.000,-
2.	Pecel Ayam	Rp 13.000,-
3.	Nasi	Rp 4.000,-
4.	Tahu	Rp 1.000,-
5.	Tempe	Rp 1.000,-
6.	Kepala Ayam	Rp 2.000,-
7.	Hati	Rp 2.000,-
8.	Ampela	Rp 2.000,-
9.	Es Jeruk	Rp 5.000,-
10.	Es Teh	Rp. 5.000,-

### 3.1.5 Kebijakan atau Prosedur UMKM Terkait Bidang Akuntansi

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan dengan narasumber yaitu Pak Zaenal pemilik usaha Pecel Lele Cak Kunto yang berdiri sejak 2017, dimana usaha ini merupakan salah satu UMKM yang ada di daerah Bekasi. UMKM ini ukurannya masih sangat kecil karena usaha ini di tangani dengan sendiri , dan terkadang dibantu oleh istrinya.

Pecel Lele Cak Kunto tidak memiliki bagian khusus untuk melakukan kegiatan pencatatan akuntansi bagi usahanya. Pemilik mengatakan pencatatan

akuntansi seperti yang dianjurkan oleh Ikatan Akuntan Indonesia (IAI) berdasarkan Standar Akuntansi Keuangan Entitas Mikro, Kecil, dan Menengah

(SAK EMKM) masih sangat rumit, jadi prosedur keuangan UMKM Cak Kunto ini belum melaksanakan anjuran yang telah dibuat oleh IAI. Salah satu penyebabnya dikarenakan pemilik UMKM tidak memiliki basic ilmu akuntansi dan belum mengerti kegunaan pencatatan akuntansi dalam UMKM.