



**KEWIRAUSAHAAN II**



**UNIVERSITAS  
INABA**

**Modul 10**

## **Literasi Keuangan**

Disusun oleh:  
Fanji Wijaya, S.Kom., M.M

## TIM DOSEN KEWIRAUSAHAAN II

M. Iqbal Alamsyah, S.E., M.M.

Tjipto Sajekti, Dra., M.M.

Siti Sarah, S.Kom., M.M.

Ridlwan Muttaqin, S.Pd., M.M.

Ridho Riadi Akbar, S.E., M.A.B.

Fanji Wijaya, S.Kom., M.M.



UNIVERSITAS  
INABA

### Disclaimer:

1. Modul ini disusun sebagai bahan ajar lokal, terbatas untuk kalangan Universitas INABA.

## Modul 10

### Literasi Keuangan

#### A. Tujuan Pembelajaran :

Setelah menyelesaikan perkuliahan ini, mahasiswa diharapkan akan dapat:

- Menjelaskan konsep manajemen keuangan dan urgensinya untuk usaha kecil
- Menjelaskan modal/pembiayaan awal
- Menjelaskan biaya produksi
- Menjelaskan harga jual
- Menjelaskan biaya operasional
- Menjelaskan perhitungan untuk menutup biaya operasional
- Menjelaskan menghitung balik modal
- Menjelaskan target produksi, penjualan, dan perkiraan laba kotor

#### B. Metode Pembelajaran

1. Ceramah
2. Diskusi
3. Studi Kasus

#### C. Uraian Materi

##### 1. Manfaat Manajemen Keuangan

Manajemen keuangan yang berkualitas menawarkan banyak manfaat bagi pemilik usaha/bisnis. Manajemen keuangan meliputi pembukuan, proyeksi, laporan keuangan, dan pembiayaan, yang membentuk dasar untuk mencapai tujuan Anda melalui keputusan bisnis yang sehat.

Manajemen keuangan menjadi salah satu jalan utama pelaku usaha menuju sukses sebagai pemilik bisnis. Manajemen keuangan adalah cara seorang usahawan tahu jika ia menghasilkan untung.

Manajemen keuangan membantu pelaku usaha memutuskan hal-hal yang ia mampu lakukan, seperti penentuan lokasi toko atau kantor, pembelian inventaris, perekrutan karyawan, dan pembelian peralatan. Seorang pelaku usaha memerlukan informasi keuangan yang bagus untuk menetapkan harga dan memilih vendornya. Manajemen keuangan memberi alat bagi seorang usahawan untuk merencanakan pertumbuhan bisnis secara keseluruhan diversifikasi lini produk miliknya, atau untuk mencapai pasar baru. Manajemen keuangan membantu masyarakat yang menjadi pelaku usaha untuk memutuskan produk, layanan, dan pasar mana yang menguntungkan. Manajemen keuangan yang efektif memberi seorang pelaku usaha alat untuk memetakan arahnya ke masa depan, menyesuaikan arah ketika dibutuhkan, dan membantu menemukan jalannya melalui masa-masa yang penuh tantangan.

Selain itu, jika pertumbuhan bisnis seorang pelaku usaha memerlukan pembiayaan (pinjaman), manajemen keuangan menyediakan informasi untuk mengetahui banyaknya pinjaman yang mampu ia peroleh untuk bisnisnya. Manajemen keuangan memberi para pelaku usaha tidak hanya dokumentasi yang diperlukan untuk aplikasi pinjaman, melainkan juga membantu mendiskusikan keadaan bisnis mereka dengan pemberi pinjaman, khususnya dalam rangka meningkatkan kemampuan para usahawan tersebut untuk memenuhi syarat pinjaman.

## 2. Penganggaran

Menyusun anggaran merupakan titik pertama untuk memulai praktik manajemen keuangan. Anggaran adalah daftar semua pengeluaran pengusaha (bulanan atau tahunan), yang ditata berdasarkan kategori. Anggaran merupakan alat yang membantu pelaku usaha dalam:

- Melacak semua pengeluaran bisnis

- Merencanakan masa depan
- Menghemat saat pengusaha membutuhkannya
- Merencanakan ekspansi
- Mendapatkan untung

Setelah menyusun anggaran, seorang usahawan hendaknya menggunakan hasilnya untuk membandingkan antara yang telah ia anggarkan dan pengeluaran yang sebenarnya.

### 3. Proses Bisnis

Perancangan suatu usaha/bisnis memerlukan tahapan persiapan yang tepat agar usaha tersebut dapat berjalan dengan baik. Tahapan persiapan ini mengacu pada perhitungan finansial dengan alur sebagai berikut:



Gambar 1. Perancangan Proses Bisnis

#### 3.1. Menentukan Modal Awal

Modal awal adalah sejumlah modal berupa uang yang harus dikeluarkan untuk memulai usaha. Dengan kata lain, suatu usaha tidak akan berjalan tanpa adanya modal awal. Dalam menentukan modal awal yang harus dikeluarkan agar suatu usaha dapat

berjalan, pelaku usaha harus sudah mengetahui dan memahami lingkup usaha yang akan dijalankan dari aspek:

1. Alat dan bahan
2. Alur produksi
3. Operasional usaha

Sedangkan dalam melakukan perhitungan modal awal, terdapat dua komponen perhitungan, yaitu:

1. Biaya peralatan dan perlengkapan
2. Biaya lain-lain

**Contoh: Usaha kue kering putri salju**

- a. Peralatan dan perlengkapan berupa oven, tabung gas, spatula, gilingan, cetakan kue, baskom adonan, hand-mixer, dan pisau kue.
- b. Pekerja sejumlah 2 orang dengan besaran gaji Rp1.500.000 per bulan. Tiap pekerja
- c. masing-masing bertugas dari membuat adonan hingga menempatkan kue ke dalam stoples.
- d. Tempat usaha dengan luas 50 meter persegi dengan harga sewa Rp18.000.000 per tahun.
- e. Kue dibuat per satu adonan. Tiap adonan menghasilkan empat stoples masing-masing 500 gram.
- f. Dalam sehari, dapat diproduksi delapan stoples @ 500 gram kue putri salju
- g. Waktu produksi adalah lima hari kerja per minggu

Tabel 1. Perhitungan modal awal

MODAL AWAL (I)					
BIAYA PERALATAN & PERLENGKAPAN					
No	Nama	Jumlah		Harga	Total
1	Oven	2	unit	Rp 3.500.000	Rp 7.000.000
2	Tabung gas	4	unit	Rp 450.000	Rp 1.800.000
3	Spatula	4	unit	Rp 40.000	Rp 160.000
4	Gilingan	2	unit	Rp 35.000	Rp 70.000
5	Cetakan kue	2	unit	Rp 5.000	Rp 10.000
6	Baskom adonan	2	unit	Rp 60.000	Rp 120.000
7	<i>Hand-Mixer</i>	2	unit	Rp 525.000	Rp 1.050.000
8	Pisau kue	2	unit	Rp 45.000	Rp 90.000
TOTAL (A)					Rp 10.300.300

MODAL AWAL (II)			
BIAYA LAIN-LAIN			
No	Nama	Keterangan	Harga
1	Promosi	Brosur dan <i>banner</i>	Rp 1.000.000
2	Sewa tempat	1 tahun	Rp 18.000.000
3	Biaya Risiko	Untuk jaga-jaga	Rp 50.000
4	Biaya bahan baku dan produksi awal	Bahan baku dan pekerja	Rp 10.000.000
TOTAL (B)			Rp 34.000.000

MODAL AWAL (A+B)	Rp 44.300.000
------------------	---------------

Dari perhitungan tabel di atas, didapat total modal awal yang dibutuhkan adalah Rp44.300.000. Jumlah tersebut adalah jumlah uang yang harus disiapkan untuk memulai usaha. Pada perhitungan biaya lain-lain, jenis pengeluaran bisa saja berbeda, tergantung skema pengeluaran.

Contohnya, jika sewa tempat dibayarkan per bulan, maka biaya sewa tempat dapat dimasukan ke biaya produksi (Bagian 4). Begitu pula dengan biaya promosi.

### 3.2. Menghitung Biaya Produksi (HPP)

Biaya produksi adalah biaya-biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan bahan baku menjadi produk (Mulyadi, 2005). Biaya produksi merupakan biaya tidak tetap, yaitu besaran biaya tergantung jumlah produk yang dibuat. Biaya produksi biasa disebut harga pokok produksi atau HPP. Dalam perhitungan HPP, terdapat tiga komponen perhitungan, yaitu:

1) Biaya Bahan Baku Langsung (BBBL);

Bahan baku langsung diperlukan untuk produksi dan tidak dapat digantikan bahan lain.

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL);

Biaya pekerja yang dikeluarkan untuk melakukan produksi

3) Biaya Pendukung;

Biaya yang dikeluarkan untuk semua hal diluar bahan baku dan tenaga kerja

**CONTOH: Usaha kue kering putri salju**

Tabel 2. Perhitungan Biaya Produksi

BIAYA PRODUKSI PER ADONAN (I)					
BAHAN BAKU LANGSUNG					
No	Nama	Jumlah		Harga	Total
1	Butter	0.20	Kg	Rp 42.000	Rp 8.400
2	Butter Triangel	0.30	Kg	Rp 200.000	Rp 60.000
3	Telur	3.00	Kg	Rp 1.500	Rp 4.500
4	Terigu	0.70	Kg	Rp 9.000	Rp 6.300
5	Kacang mete	0.30	Kg	Rp 150.000	Rp 45.000
6	Susu bubuk	0.20	Kg	Rp 100.000	Rp 20.000
7	Gula pasir	0.50	Kg	Rp 16.000	Rp 8.000
TOTAL (C)					Rp 151.200

BIAYA PRODUKSI PER ADONAN (I)					
TENAGA KERJA LANGSUNG					
No	Nama	Jumlah		Harga	Total
1	Pekerja	1.00	orang	Rp 30.000	Rp 30.000
TOTAL (D)					Rp 30.000



BIAYA PRODUKSI PER ADONAN (I)					
PENDUKUNG					
No	Nama	Jumlah		Harga	Total
1	Pekerja	0.10	kg	Rp 130.000	Rp 13.000
2	Stoples	4.00	buah	Rp 4.000	RP 16.000
TOTAL (E)					Rp 29.000

HPP (C+D+E)	Rp 211.200
-------------	------------

Jumlah produk (stoples) yang dihasilkan	4
HPP per 1 stoples	Rp 52.800

Dari perhitungan tabel di atas, diperoleh besar HPP per stoples adalah Rp52.800. Besar HPP dapat berubah-ubah seiring perubahan harga bahan baku, tenaga kerja, dan pendukung.

### 3.3. Menentukan Harga Jual

Harga jual adalah besarnya harga yang akan dibebankan kepada konsumen yang diperoleh atau dihitung dari biaya produksi ditambah biaya non-produksi dan laba yang diharapkan (Mulyadi, 2005). Pada praktiknya, perhitungan HPP sudah mencakupi biaya non-produksi juga. Dalam menentukan harga jual, cara terbaik yaitu dengan melihat harga di pasar atau kompetitor untuk produk sejenis. Dengan mengacu pada harga di pasar untuk produk sejenis, maka produk yang dijual akan mempunyai kesempatan yang sama untuk terjual.

Rumus perhitungan

$$\text{Harga jual} = \text{HPP} + \text{Keuntungan}$$

**CONTOH: Usaha kue kering putri salju**

Tabel 3. Harga jual dan perhitungan keuntungan kotor

HPP per stoples 500 gram	Rp 52.800
Harga jual per stoples 500 gram	Rp 90.000
Keuntungan kotor per stoples	Rp 37.200

Dari tabel di atas, diperoleh keuntungan kotor per stoples adalah Rp37.200. Jika ingin memiliki keuntungan yang lebih besar, maka cara terbaik adalah dengan menekan HPP, bukan dengan menaikkan harga jual. Hal ini disebabkan harga jual harus sesuai dengan pasar. Menaikkan harga jual berpotensi menyebabkan produk tidak laku di pasar.

### 3.4. Menghitung Biaya Operasional

Biaya operasional adalah biaya selain biaya produksi, dan bersifat tetap, yaitu besarnya biaya tidak tergantung jumlah produksi. Biaya operasional dikeluarkan setiap bulan untuk mendukung berjalannya suatu usaha, seperti listrik dan air.

**CONTOH: Usaha kue kering putri salju**

Tabel 4. Perhitungan biaya operasional

BIAYA OPERASIONAL PER BULAN		
No	Nama	Harga per satuan
1	Listrik	Rp 500.000
2	Air	Rp 500.000
3	Air minum, dll	Rp 200.000
	Total	Rp 1.200.000

Jenis biaya operasional tidak terbatas pada tiga jenis yang berada pada tabel di atas. Jika terdapat jenis biaya lain yang bersifat tetap, maka biaya itu dapat dimasukkan dalam perhitungan, contohnya biaya internet, pekerja rumah tangga, atau telepon.

### 3.5. Perhitungan untuk Menutup Biaya Operasional

Pada tahap ini dihitung jumlah produk yang harus terjual untuk menutup biaya operasional. Disebut BEP, break event point, suatu keadaan di mana pengusaha tidak mengalami kerugian dan juga tidak mengalami keuntungan

Rumus perhitungan

$$BEP \text{ operasional (jumlah)} = \frac{\text{Total biaya operasional}}{\text{Keuntungan kotor}}$$

**CONTOH: Usaha kue kering putri salju**

**Perhitungan BEP Operasional**

$$BEP \text{ operasional (jumlah)} = \frac{Rpp \ 1.200.000}{Rp \ 37.200} = 33 \text{ stoples}$$

**3.6. Menghitung Balik Modal**

Pada tahap ini, jumlah produk yang harus terjual untuk menutup modal awal yang dikeluarkan dihitung

Rumus perhitungan

$$BEP \text{ modal awal} = \frac{\text{Total biaya modal awal}}{\text{Keuntungan kotor}}$$

**CONTOH: Usaha kue kering putri salju**

**Perhitungan BEP Modal awal**

$$BEP \text{ modal awal} = \frac{Rpp \ 44.300.000}{Rp \ 37.200} = 1.191 \text{ stoples}$$

Perhitungan BEP modal dapat juga dilakukan untuk mengetahui waktu yang dibutuhkan sampai terjadi BEP.

Rumus perhitungan

$$BEP \text{ modal awal (waktu)} = \frac{\text{Total biaya modal awal}}{\text{Rata – rata keuntungan}}$$

\*contoh perhitungan akan dibahas pada bahasan berikutnya

### 3.7. Target Produksi, Penjualan, dan Perkiraan Laba Kotor

Dalam menjalankan suatu usaha, pelaku usaha harus memiliki target produksi dan penjualan, agar usaha dapat lebih terarah.

#### **CONTOH: Usaha kue kering putri salju**

Tabel 5. Target Produksi, Penjualan, dan Perkiraan Laba Kotor

Bulan	Jumlah Toples	HPP	Keuntungan Kotor	Biaya Operasional	Keuntungan Bersih
1	100	Rp 5.280.000	Rp 3.720.000	Rp 1.200.000	Rp 2.520.000
2	110	Rp 5.808.000	Rp 4.092.000	Rp 1.200.000	Rp 2.892.000
3	120	Rp 6.336.000	Rp 4.464.000	Rp 1.200.000	Rp 3.264.000
4	130	Rp 6.864.000	Rp 4.836.000	Rp 1.200.000	Rp 3.636.000
5	140	Rp 7.392.000	Rp 5.208.000	Rp 1.200.000	Rp 4.008.000
6	150	Rp 7.920.000	Rp 5.580.000	Rp 1.200.000	Rp 4.380.000
7	160	Rp 8.448.000	Rp 5.952.000	Rp 1.200.000	Rp 4.752.000
8	170	Rp 8.976.000	Rp 6.324.000	Rp 1.200.000	Rp 5.124.000
9	180	Rp 9.504.000	Rp 6.696.000	Rp 1.200.000	Rp 5.496.000
10	190	Rp 10.032.000	Rp 7.068.000	Rp 1.200.000	Rp 5.868.000
11	200	Rp 10.560.000	Rp 7.440.000	Rp 1.200.000	Rp 6.240.000
12	200	Rp 10.560.000	Rp 7.440.000	Rp 1.200.000	Rp 6.240.000
Rata-rata keuntungan					Rp 4.535.000

Perhitungan pada tabel di atas adalah nilai total, misalnya pada kolom HPP bulan ke-1, maka nilai tercantum = Rp52.800 x 100 = Rp5.208.000

#### **Perhitungan BEP Modal awal**

$$BEP \text{ modal awal (waktu)} = \frac{Rpp \ 44.300.000}{Rp \ 4.535.000} = 1.191 \text{ stoples}$$

## 4. Merancang Keuangan Usaha

### 4.1. Keuangan Pribadi dan Keuangan Usaha

Dalam menjalankan usaha, seringkali uang pribadi dan usaha seorang wirausahawan tercampur, sehingga besar kemungkinan

uang usaha terpakai tanpa kontrol. Hal tersebut tentu akan berdampak tidak baik bagi keberlangsungan usaha. Oleh karena itu diperlukan suatu pengelolaan keuangan pribadi dan keuangan usaha. Berikut adalah tips sederhana pengelolaan keuangan pribadi dan keuangan usaha:

1. Pisahkan keuangan usaha dan keuangan pribadi

Cara ini dapat dilakukan dengan berbagai cara. Jika menyimpan uang di bank, maka pisahkan rekening antara uang pribadi dan uang usaha.

2. Tentukan jumlah uang yang diperlukan untuk kebutuhan usaha

Penentuan ini dilakukan dengan memperkirakan uang yang harus dikeluarkan dalam rentang waktu tertentu. Dengan mengetahui jumlah uang yang diperlukan usaha, maka kecil kemungkinan uang usaha akan terpakai untuk keperluan pribadi.

3. Pencatatan pengeluaran dan pemasukan yang baik

Mencatat semua pengeluaran dan pemasukan dengan baik dan rapi. Dengan cara ini, pengusaha dapat mengontrol keuangan usaha dengan baik.

4. Hindari berutang

Menghindari menjalankan usaha dengan berutang dilakukan untuk meminimalisasi risiko. Berutang tetap dapat dilakukan untuk kondisi yang sangat penting.

5. Gaji diri sendiri

Alokasikan gaji untuk diri sendiri dalam keuangan usaha sehingga tidak mengganggu keuangan usaha.

#### 4.2. Mengelola Keuangan Usaha

Dalam menjalankan usaha, pengelolaan keuangan adalah salah satu hal yang utama dalam keberlangsungannya. Pengelolaan keuangan yang baik akan berdampak baik pada usaha, demikian pula sebaliknya. Cara pengelolaan keuangan

usaha yang baik diperoleh melalui pencatatan keuangan yang baik pula. Berikut adalah cara pengelolaan uang yang baik:

1. Pencatatan

Lakukan pencatatan setiap pengeluaran dan pemasukan dengan rapi. Contoh tabel pencatatan dapat dilihat berikut ini:

TUNAI		Saldo	Tanggal	No. Nota	Dibayarkanke/ diterima dari	Keperluan
Debit	Kredit					
Rp -	Rp 150.000	Rp 150.000				Pemasukan
Rp 100.000	Rp -	Rp 50.000				Gaji
RP -	Rp 200.000	Rp 250.000				Pemasukan

Keterangan:

Debit adalah uang yang dikeluarkan oleh perusahaan Kredit adalah uang yang masuk ke kas perusahaan

2. Alokasi dana

Tentukan pembagian dari setiap keuntungan berdasarkan tiap keperluan. Berikut contoh tabel alokasi dana:

Alokasi	Nilai
Zakat	2,5%
Pribadi	50,0%
Ditabung	30,0%
Hutang	17,5%

3. Memisahkan uang usaha dan uang pribadi

Hal ini dapat dilakukan dengan memisahkan penyimpanan dan berkomitmen untuk tidak menggunakan uang usaha untuk keperluan pribadi.

### Rangkuman :

Dari penjelasan di atas, dapat dirangkum tahapan-tahapan perhitungan finansial dalam persiapan memulai bisnis, yaitu:

1. Menentukan modal awal

Modal awal adalah uang yang harus dikeluarkan untuk memulai usaha. Pelaku usaha harus sudah mengetahui dan memahami lingkup usaha yang akan dijalankan dari aspek alat dan bahan, alur produksi, dan operasional usaha. Selain itu, terdapat dua komponen dalam perhitungan modal awal, yaitu biaya peralatan dan perlengkapan, dan biaya lain-lain.

2. Menghitung biaya produksi (HPP)

Biaya produksi (HPP) adalah biaya-biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan bahan baku menjadi produk (Mulyadi, 2005). Terdapat tiga komponen dalam perhitungan biaya produksi (HPP), yaitu biaya bahan baku langsung (BBBL), biaya tenaga kerja langsung (BTKL), dan biaya pendukung.

3. Menentukan harga jual

Harga jual adalah besarnya harga yang akan dibebankan kepada konsumen yang diperoleh atau dihitung dari biaya produksi ditambah biaya non-produksi dan laba yang diharapkan (Mulyadi, 2005). Cara terbaik dalam menentukan harga jual yaitu dengan melihat harga dipasar atau kompetitor untuk produk sejenis.

4. Menghitung biaya operasional

Biaya operasional adalah biaya selain biaya produksi dan bersifat tetap, yaitu besar biaya tidak tergantung jumlah produksi. Biaya operasional dikeluarkan setiap bulan untuk mendukung berjalannya suatu usaha, seperti listrik, air, dan lain-lain.

5. Perhitungan untuk menutup biaya operasional

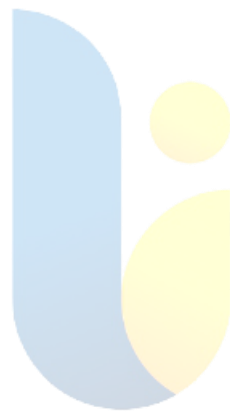
Disebut BEP (*break event point*) operasional. Perhitungan ini dilakukan untuk mengetahui suatu keadaan dimana pelaku usaha tidak mengalami kerugian dan juga tidak mengalami keuntungan.

6. Menghitung balik modal

Perhitungan yang dilakukan agar pelaku usaha mengetahui besarnya penjualan yang harus dicapai agar modal awal Kembali.

7. Menentukan target produksi, penjualan, dan perkiraan laba kotor

Menentukan target produksi, penjualan, dan perkiraan laba kotor dilakukan agar pelaku usaha mengetahui perkiraan waktu terjadinya balik modal dan mengetahui keuntungan bersih dalam rentang waktu tertentu.



UNIVERSITAS  
INABA



### Daftar Pustaka

Abdulloh Mubarak. 2019. Manajemen Keuangan Aplikasi Pada Usaha Mikro Kecil Dan Menengah, Expert, Yogyakarta

Mulyadi, 2005. Akuntansi Biaya, Edisi Kelima, STIE YKPN, Yogyakarta.

Srikant M. Datar. 2017. Horngren Cost Accounting. 16th Edition. Pearson, Cambridge, Massachusetts. <https://designabetterbusiness.com>

