MUSYTARI
ISSN : 3025-9495
Neraca Akuntansi Manajemen, Ekonomi
Vol 25 No 8 Tahun 2026

PENYUSUNAN ANGGARAN KOMPREHENSIF PADA UMKM PERMATA CATERING PRABUMULIH

Zahrani Dela Ardana[1], Marieska Lupikawaty[2], Sunanto[3]
[1,2,3]Program Studi Manajemen Bisnis, Jurusan Administrasi Bisnis, Politeknik Negeri Sriwijaya
zahranidelaardana@gmail.com[1], marieska@polsri.ac.id[2], sunanto@polsri.ac.id[3]

Abstract

This research aims to prepare operational and financial budgets for the Micro, Small, and Medium Enterprise (MSME) Permata Catering Prabumulih as a systematic tool for business planning, control, and decision-making. As a catering service business that has expanded since 2018, Permata Catering has not yet implemented a well-structured financial recording and budgeting system. The research method employed is descriptive quantitative, utilizing historical manufacturing data from the 2023–2025 period. The operational budgeting stages in this study encompass the sales budget with an assumed 10% volume increase in 2026, a production budget based on a Just-In-Time policy (zero inventory), material requirement and purchase budgets, direct labor budgets, manufacturing overhead budgets, and the determination of the Cost of Goods Sold (COGS) for five main menu variants. Furthermore, the financial budget is constructed through a projected income statement, cash budget, and a projected balance sheet as of December 31, 2026. The results indicate that Permata Catering Prabumulih is projected to achieve a total production volume of 124,924 portions with total sales revenue reaching Rp3,622,796,000 in 2026. The financial analysis reveals a highly viable business prospect with a projected net profit of Rp1,665,450,737.53, an end-of-year cash liquidity of Rp2,150,691,957, and balanced total assets worth Rp2,314,291,957 with zero liabilities or business debt. This study concludes that the implementation of this comprehensive budget can minimize expenditures budgeting errors, optimize daily operational targets, and enhance sustainable competitiveness for MSME management.

Keywords: Operational Budget, Financial Budget, Cost of Goods Sold, MSME Finance, Catering Services.

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menyusun anggaran operasional dan anggaran keuangan pada Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) Permata Catering Prabumulih sebagai alat perencanaan, pengendalian, dan pengambilan keputusan usaha yang sistematis. Sebagai salah satu pelaku usaha jasa boga yang terus berkembang sejak tahun 2018, Permata Catering belum memiliki sistem pencatatan keuangan dan penganggaran yang terstruktur dengan baik. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif kuantitatif dengan memanfaatkan data manufaktur historis periode 2023–2025. Tahapan penyusunan anggaran operasional dalam penelitian ini meliputi anggaran penjualan dengan asumsi kenaikan volume sebesar 10% pada tahun 2026, anggaran produksi berbasis kebijakan persediaan nihil, anggaran kebutuhan dan pembelian bahan baku, anggaran tenaga kerja langsung, anggaran biaya

Article history
Received : Juli 2026
Reviewed: Juli 2026
Published: Juli 2026

Copyright : author
Publish by : musytari

This work is licensed under a creative commons attribution-noncommercial 4.0 international license

overhead pabrik (BOP), serta penentuan Harga Pokok Penjualan (HPP) untuk lima varian menu utama. Selanjutnya, anggaran keuangan disusun melalui proyeksi laporan laba rugi, anggaran kas, dan proyeksi neraca keuangan per 31 Desember 2026. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Permata Catering Prabumulih diproyeksikan mencapai total volume produksi sebesar 124.924 porsi dengan perolehan omzet penjualan mencapai Rp3.622.796.000 pada tahun 2026. Analisis keuangan mengindikasikan prospek usaha yang sangat sehat dengan perolehan laba bersih sebesar Rp1.665.450.737,53, likuiditas kas akhir tahun sebesar Rp2.150.691.957, serta total aset seimbang senilai Rp2.314.291.957 tanpa adanya komponen liabilitas atau utang. Penelitian ini menyimpulkan bahwa implementasi anggaran komprehensif ini dapat meminimalkan risiko kesalahan penganggaran belanja, mengoptimalkan target operasional harian, serta meningkatkan daya saing berkelanjutan bagi manajemen UMKM.
Kata Kunci: Anggaran Operasional, Anggaran Keuangan, Harga Pokok Penjualan, Keuangan UMKM, Jasa Boga.

1. Pendahuluan

Keberhasilan suatu usaha dalam menjalankan aktivitas operasional sangat dipengaruhi oleh kemampuan pengelola dalam memanfaatkan sumber daya yang dimiliki secara efektif serta menyusun perencanaan yang matang guna mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Di tengah persaingan usaha yang semakin kompetitif, khususnya pada sektor Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), perencanaan menjadi salah satu faktor penting yang menentukan keberlangsungan dan perkembangan usaha. Salah satu bentuk perencanaan yang memiliki peran strategis dalam pengelolaan usaha adalah penyusunan anggaran, baik anggaran operasional maupun anggaran keuangan.

Anggaran operasional dan anggaran keuangan merupakan rencana keuangan yang disusun secara sistematis sebagai pedoman dalam mengarahkan sekaligus mengendalikan seluruh aktivitas usaha selama periode tertentu. Selain berfungsi sebagai alat perencanaan, anggaran juga menjadi instrumen pengendalian manajemen yang membantu pelaku usaha dalam menetapkan target, mengalokasikan sumber daya secara efisien, serta mengevaluasi pencapaian kinerja melalui perbandingan antara anggaran yang telah disusun dengan realisasi pelaksanaannya (Nathanael & Suriyanti, 2025).

Bagi pelaku UMKM, keberadaan sistem pengelolaan keuangan yang terstruktur memiliki peranan penting dalam menjaga stabilitas arus kas sekaligus meningkatkan efisiensi operasional usaha. Meskipun demikian, pada praktiknya masih banyak UMKM yang belum menerapkan sistem penyusunan anggaran secara sistematis dan terintegrasi. Pencatatan keuangan umumnya masih dilakukan secara sederhana sehingga menyulitkan pelaku usaha dalam memantau arus pemasukan dan pengeluaran, sekaligus mengevaluasi kondisi keuangan secara menyeluruh. Padahal, penerapan sistem keuangan yang baik akan mempermudah pengendalian biaya dan mendukung pengambilan keputusan yang didasarkan pada informasi keuangan yang akurat (Aini Alkamalat et al., 2024).

Fenomena tersebut masih banyak dijumpai pada perkembangan UMKM di Indonesia, termasuk pada sektor jasa penyedia makanan atau catering yang saat ini menunjukkan pertumbuhan cukup pesat. Meskipun banyak usaha catering mengalami peningkatan omzet dari tahun ke tahun, kondisi tersebut sering kali tidak diikuti dengan penerapan sistem perencanaan dan pengendalian keuangan yang memadai. Akibatnya, peningkatan pendapatan belum tentu diiringi dengan pengelolaan pengeluaran yang efektif sehingga berpotensi menimbulkan ketidakseimbangan kondisi keuangan usaha.

Wulandari dan Susilowati (2023) menjelaskan bahwa pencatatan keuangan yang disertai dengan penyusunan anggaran secara terstruktur mampu membantu pelaku UMKM dalam mengelola arus kas secara lebih efektif serta mengurangi risiko ketidakstabilan keuangan. Dalam hal ini, anggaran operasional menjadi salah satu instrumen penting yang dapat meningkatkan kualitas pengelolaan keuangan usaha. Melalui penyusunan anggaran yang jelas dan terintegrasi, pelaku usaha dapat mengendalikan biaya operasional, meningkatkan efisiensi penggunaan sumber daya, serta mengetahui tingkat keuntungan usaha secara lebih akurat. Sebaliknya, tanpa adanya sistem penganggaran yang baik, pelaku usaha cenderung mengalami kesulitan dalam mengendalikan biaya maupun mengevaluasi kinerja keuangan secara objektif.

Penelitian ini memiliki perbedaan dengan penelitian-penelitian sebelumnya yang umumnya hanya membahas sebagian komponen anggaran operasional atau berfokus pada biaya produksi. Dalam penelitian ini, penyusunan anggaran dilakukan secara lebih komprehensif pada UMKM Permata Catering Prabumulih. Ruang lingkup penelitian tidak hanya mencakup penyusunan anggaran operasional yang terdiri atas anggaran penjualan, anggaran produksi, anggaran bahan baku, anggaran tenaga kerja langsung, anggaran biaya overhead, serta anggaran laba rugi, tetapi juga meliputi penyusunan anggaran keuangan berupa anggaran kas dan anggaran neraca sebagai satu kesatuan sistem perencanaan keuangan usaha.

UMKM Permata Catering Prabumulih merupakan usaha yang bergerak di bidang jasa penyedia makanan, khususnya catering nasi box, dan telah beroperasi sejak tahun 2018. Berdasarkan data penjualan selama periode 2023 hingga 2025, usaha ini menunjukkan perkembangan yang positif dengan meningkatnya omzet setiap tahun. Namun demikian, peningkatan tersebut belum diimbangi dengan penerapan sistem penyusunan anggaran yang terstruktur. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha, Ibu Afifah, diketahui bahwa Permata Catering Prabumulih belum memiliki sistem penyusunan anggaran operasional maupun anggaran keuangan yang memadai. Pencatatan keuangan masih dilakukan secara sederhana dan belum disusun dalam bentuk laporan keuangan yang sistematis. Kondisi tersebut menunjukkan adanya kesenjangan antara perkembangan usaha dengan kualitas pengelolaan keuangan yang diterapkan.

Berdasarkan kondisi tersebut, diperlukan penyusunan anggaran operasional dan anggaran keuangan yang sistematis serta terintegrasi pada UMKM Permata Catering Prabumulih.

Penyusunan anggaran tersebut diharapkan dapat menjadi pedoman dalam proses perencanaan, pengendalian, serta evaluasi kinerja keuangan sehingga pengelolaan usaha dapat dilakukan secara lebih efektif, efisien, dan berkelanjutan. Penelitian ini berfokus pada penyusunan anggaran operasional yang meliputi anggaran penjualan, anggaran produksi, anggaran bahan baku, anggaran tenaga kerja langsung, anggaran biaya overhead, dan anggaran laba rugi, serta penyusunan anggaran keuangan yang mencakup anggaran kas dan anggaran neraca pada UMKM Permata Catering Prabumulih.

2. Tinjauan Pustaka

Anggaran

Anggaran merupakan rencana keuangan yang disusun secara sistematis sebagai pedoman dalam melaksanakan kegiatan organisasi selama periode tertentu. Anggaran berfungsi tidak hanya sebagai alat perencanaan, tetapi juga sebagai instrumen pengendalian yang membantu perusahaan mengarahkan penggunaan sumber daya secara efektif dan efisien untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Menurut Zikrawahyu (2024), anggaran merupakan bagian penting dalam perencanaan keuangan karena menjadi dasar dalam mengalokasikan sumber daya, mengendalikan aktivitas operasional, serta mengevaluasi kinerja melalui perbandingan antara anggaran yang telah disusun dengan realisasi pelaksanaannya. Anggaran juga berfungsi seagai perencanaan, yang artinya anggaran digunakan untuk membantu perusahaan menentukan tujuan yang hendak dicapai di masa depan (Pertama, dkk., 2021). Keberhasilan penyusunan anggaran sangat dipengaruhi oleh kualitas informasi yang digunakan dalam proses perencanaannya. Anggaran yang disusun berdasarkan data yang akurat akan menghasilkan estimasi yang lebih realistis sehingga dapat dijadikan pedoman dalam pengambilan keputusan. Selain itu, keterlibatan manajemen serta koordinasi yang baik antarbagian organisasi juga menjadi faktor penting dalam menghasilkan anggaran yang efektif. Menurut Kurniawan dkk. (2022), penyusunan anggaran dipengaruhi oleh ketersediaan data yang memadai, partisipasi manajemen dalam proses perencanaan, serta kemampuan organisasi dalam melakukan koordinasi sehingga anggaran yang dihasilkan mampu mendukung pencapaian tujuan perusahaan secara optimal. Penyusunan anggaran tidak hanya menitikberatkan pada proses penyusunan rencana keuangan, tetapi juga memerlukan dukungan informasi yang akurat, koordinasi yang baik, dan keterlibatan seluruh pihak yang berkepentingan agar anggaran dapat berfungsi secara optimal sebagai alat perencanaan, pengendalian, dan evaluasi kinerja perusahaan.

Anggaran Komprehensif

Menurut Wibowo dan Hartanto (2023), anggaran komprehensif merupakan integrasi antara anggaran operasional dan anggaran keuangan yang disusun secara sistematis untuk mencapai tujuan strategis perusahaan.

Anggaran Operasional

Anggaran operasional merupakan bagian dari anggaran komprehensif yang berfokus pada perencanaan aktivitas utama perusahaan selama satu periode. Garrison dkk. (2021)

menjelaskan bahwa anggaran operasional memuat estimasi pendapatan dan berbagai biaya yang diperlukan untuk menjalankan kegiatan usaha. Sejalan dengan itu, Anwar dan Sembiring (2024) menyatakan bahwa anggaran operasional disusun untuk mengendalikan aktivitas produksi maupun operasional agar berlangsung secara efisien dan terukur. Menurut Dzagira (2024), ruang lingkup anggaran operasional meliputi anggaran penjualan, anggaran produksi, anggaran bahan baku, anggaran tenaga kerja langsung, anggaran biaya overhead, hingga anggaran laba rugi. Oleh karena itu, anggaran operasional berfungsi sebagai pedoman dalam mengendalikan biaya, mengalokasikan sumber daya, serta mengevaluasi kinerja operasional perusahaan.

Anggaran Keuangan

Anggaran keuangan merupakan bagian dari sistem penganggaran yang berorientasi pada perencanaan kondisi keuangan perusahaan di masa yang akan datang. Horngren dkk. (2022) menjelaskan bahwa anggaran keuangan digunakan untuk memperkirakan kebutuhan dana, sumber pembiayaan, serta keseimbangan antara penerimaan dan pengeluaran kas selama periode tertentu. Dengan demikian, manajemen dapat mengendalikan arus kas sekaligus menjaga stabilitas keuangan perusahaan. Menurut Mulyadi (2021), anggaran keuangan pada umumnya terdiri atas anggaran kas dan anggaran neraca yang digunakan untuk menggambarkan posisi keuangan perusahaan pada periode yang direncanakan. Penyusunan anggaran keuangan yang baik akan membantu perusahaan dalam mengambil keputusan serta mempersiapkan kebutuhan pendanaan secara lebih tepat.

3. Metodologi Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode deskriptif untuk menggambarkan proses penyusunan anggaran operasional dan anggaran keuangan pada UMKM Permata Catering Prabumulih. Analisis dilakukan berdasarkan data historis tanpa menguji hubungan antarvariabel, sehingga penelitian berfokus pada penyusunan dan analisis anggaran sebagai dasar perencanaan keuangan usaha. Penelitian dilaksanakan di UMKM Permata Catering Prabumulih dengan menggunakan data keuangan selama periode 2023–2025 sebagai dasar penyusunan anggaran tahun 2026. Pengolahan dan analisis data dilakukan menggunakan Microsoft Excel.

Variabel yang digunakan dalam penelitian ini adalah penyusunan anggaran operasional dan anggaran keuangan. Anggaran operasional meliputi anggaran penjualan, anggaran produksi, anggaran bahan baku, anggaran tenaga kerja langsung, anggaran biaya overhead, dan anggaran laba rugi. Sementara itu, anggaran keuangan terdiri atas anggaran kas dan anggaran neraca. Data yang digunakan berupa data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara dengan pemilik UMKM Permata Catering Prabumulih untuk memperoleh informasi mengenai proses penyusunan anggaran dan sistem pengelolaan keuangan usaha. Data sekunder diperoleh melalui dokumentasi berupa data penjualan, biaya operasional, kas, serta dokumen keuangan lainnya yang berkaitan dengan penyusunan anggaran.

Teknik analisis data mengacu pada konsep penyusunan anggaran perusahaan menurut Catur Sasongko (2013), yang terdiri atas anggaran operasional dan anggaran keuangan. Tahapan

analisis dimulai dari penyusunan anggaran penjualan dengan asumsi peningkatan penjualan sebesar 10% berdasarkan realisasi tahun sebelumnya, kemudian dilanjutkan dengan penyusunan anggaran produksi, anggaran bahan baku, anggaran tenaga kerja langsung, anggaran biaya overhead, anggaran laba rugi, anggaran kas, dan diakhiri dengan penyusunan anggaran neraca. Hasil penyusunan anggaran tersebut selanjutnya dianalisis untuk memberikan gambaran mengenai perencanaan operasional dan kondisi keuangan UMKM Permata Catering Prabumulih pada periode yang direncanakan.

4. Hasil dan Pembahasan

4.1 Hasil Penelitian

Data Manufaktur dan Proyeksi Penjualan

Dalam menyusun anggaran operasional, terdapat beberapa tahapan awal yang harus dilakukan, salah satunya adalah mengumpulkan data manufaktur. Data manufaktur berisikan data-data historis sekunder yang bersumber dari catatan internal Permata Catering Prabumulih, meliputi data penjualan bulanan per menu lauk, alur kebutuhan bahan mentah, serta daftar upah karyawan.

Tabel 1. Data Penjualan Tahunan Permata Catering Prabumulih (2023-2025)

Tahun	Ayam (Porsi)	Daging Sapi (Porsi)	Ikan Lele (Porsi)	Ikan Laut (Porsi)	Ikan Patin (Porsi)	Total Porsi	Harga (Unit)	Omzet (Rp)
2023	31.170	17.760	13.230	13.410	13.230	88.800	21.788	1.935.974.400
2024	35.516	20.237	15.076	15.279	15.076	101.184	23.967	2.424.719.328
2025	39.862	22.714	16.922	17.149	16.922	113.569	26.364	2.994.131.916

Sumber: Permata Catering Prabumulih, 2026

Berdasarkan Tabel 4.1, penjualan Permata Catering Prabumulih mengalami peningkatan setiap tahunnya. Menu berbahan dasar ayam menjadi menu dengan permintaan tertinggi, diikuti oleh menu daging sapi dan olahan ikan. Selain itu, Permata Catering Prabumulih juga melakukan penyesuaian harga jual secara berkala untuk menyesuaikan kenaikan harga bahan baku dan biaya operasional sehingga margin keuntungan tetap terjaga.

Tabel 2. Proyeksi Vol. Penjualan & Analisis Pangsa Pasar Tahun 2026

Jenis Menu	Realisasi 2025 (Porsi)	Proyeksi 2026 (+10%)	Alokasi Bulanan (8,33%)
Menu ayam	38.862	43.848	3.654 porsi / bulan
Menu daging sapi	22.714	24.985	2.082 porsi / bulan
Menu ikan lele	16.992	18.614	1.551 porsi / bulan
Menu ikan laut	17.149	18.863	1.572 porsi / bulan
Menu ikan patin	16.922	18.614	1.551 porsi / bulan
Total target	**113.569**	**124.24**	**10.410 porsi / bulan**

Sumber: Data diolah Penulis, 2026

Berdasarkan data historis Permata Catering Prabumulih selama periode 2023–2025, perusahaan menggunakan asumsi kenaikan penjualan sebesar 10% dari realisasi tahun 2025 sebagai dasar dalam menyusun target penjualan tahun 2026. Asumsi tersebut digunakan untuk

memperkirakan jumlah penjualan pada masing-masing menu yang diharapkan dapat dicapai pada periode berikutnya. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa seluruh menu diproyeksikan mengalami peningkatan dibandingkan tahun sebelumnya. Proyeksi tersebut selanjutnya menjadi dasar dalam penyusunan rencana produksi tahun 2026 sehingga kebutuhan operasional perusahaan dapat direncanakan secara lebih efektif dan terarah.

Anggaran Produksi dan Kebutuhan Bahan Baku

Permata Catering Prabumulih merupakan usaha di bidang jasa boga (makanan siap saji) yang menerapkan sistem produksi berdasarkan pesanan. Sistem ini mengharuskan seluruh hidangan atau *meal box* yang diproduksi setiap hari langsung didistribusikan kepada pelanggan pada hari yang sama. Oleh karena itu, perusahaan tidak menetapkan persediaan barang jadi, baik pada awal maupun akhir periode operasional. Dengan kondisi tersebut, persentase persediaan awal dan persediaan akhir ditetapkan sebesar 0 (nol) setiap bulannya. Kebijakan ini menyebabkan jumlah produksi yang direncanakan sama dengan jumlah penjualan yang telah diproyeksikan dalam anggaran penjualan sebelumnya.

Tabel 3. Total Kebutuhan Fisik Bahan Baku Utama Tahun 2026

Nama Bahan Mentah	Kebutuhan Menu Ayam	Kebutuhan Menu Daging	Kebutuhan Menu Ikan Lele	Kebutuhan Menu Ikan Laut	Kebutuhan Menu Ikan Patin
Bahan Utama Lauk	4.092 kg	499,68 kg	434,28 kg	440,16 kg	434,28 kg
Beras	4.380 kg	2.498,40 kg	1.861,40 kg	1.886,30 kg	1.861,40 kg
Minyak Goreng	1.464 liter	832,80 liter	620,40 liter	628,80 liter	620,40 liter
Sayuran	2.340 kg	1.332,48 kg	992,78 kg	1.006,08 kg	992,78 kg
Bumbu	2.196 kg	1.249,20 kg	930,70 kg	943,15 kg	930,70 kg
Cabai	732 kg	416,40 kg	310,23 kg	314,52 kg	310,23 kg
Buah	43.848 pcs	24.984 pcs	18.614 pcs	18.863 pcs	18.614 pcs
Kerupuk	730,8 kg	499,68 kg	310,23 kg	314,52 kg	310,23 kg

Sumber: Data diolah Penulis, 2026

Berdasarkan perhitungan anggaran kebutuhan bahan baku tahun 2026, kebutuhan bahan baku untuk menu ayam, daging sapi, ikan lele, ikan laut, dan ikan patin telah disusun sesuai dengan target produksi yang direncanakan. Hasil perhitungan tersebut menjadi dasar dalam penyusunan anggaran pembelian bahan baku agar proses produksi dapat berlangsung secara lancar, efisien, dan sesuai dengan kebutuhan operasional Permata Catering Prabumulih selama tahun 2026. Mengingat persediaan awal dan persediaan akhir ditetapkan sebesar nol, maka jumlah pembelian bahan baku yang dianggarkan sama dengan total kebutuhan bahan baku untuk masing-masing menu selama tahun 2026.

Anggaran Biaya Produksi, HPP, dan Biaya Operasional

MUSYTARI
ISSN : 3025-9495
Neraca Akuntansi Manajemen, Ekonomi
Vol 25 No 8 Tahun 2026

Penyusunan anggaran biaya overhead pabrik (BOP) terdiri atas biaya overhead tetap dan biaya overhead variabel. Biaya overhead tetap meliputi biaya listrik sebesar Rp1.800.000 per tahun, biaya air sebesar Rp3.600.000 per tahun, biaya transportasi sebesar Rp3.600.000 per tahun, serta biaya maintenance dan kebersihan sebesar Rp1.200.000 per tahun. Dengan demikian, total anggaran biaya overhead tetap selama tahun 2026 sebesar Rp10.200.000.

Tabel 4. Rekapitulasi Anggaran Biaya Pembelian Bahan Baku dan Overhead Variabel per Menu (Rp)

Jenis Menu Lauk	Total Pembelian Bahan Baku Setahun	Total BOP Variabel (Kemasan & Alat Penunjang)	Alokasi BOP Tetap per Unit
Menu Ayam	Rp459.699.300	Rp96.245.614	Rp3.580,17
Menu Daging Sapi	Rp251.541.960	Rp92.319.150	Rp2.040,02
Menu Ikan Lele	Rp150.922.640	Rp67.258.587	Rp1.519,83
Menu Ikan Laut	Rp147.259.720	Rp69.698.464	Rp1.540,16
Menu Ikan Patin	Rp139.269.460	Rp68.778.413	Rp1.519,83

Sumber: Data diolah Penulis, 2026

Alokasi biaya overhead tetap pada setiap menu dilakukan berdasarkan proporsi jumlah produksi masing-masing menu terhadap total produksi yang direncanakan. Besarnya biaya overhead yang dialokasikan pada masing-masing menu dipengaruhi oleh jumlah unit produksi yang direncanakan selama tahun 2026.

Tabel 5. Anggaran Harga Pokok Penjualan (HPP) per Unit Menu Lauk Tahun 2026

Komponen Biaya Produksi	Menu Ayam (Rp)	Menu Daging (Rp)	Menu Ikan Lele (Rp)	Menu Ikan Laut (Rp)	Menu Ikan Patin (Rp)
Biaya Bahan Baku	459.699.300	251.541.960	150.922.640	147.259.720	139.269.460
Biaya Tenaga Kerja	18.720.000	18.720.000	18.720.000	18.720.000	18.720.000
Biaya Overhead (BOP)	3.580.174	2.040.016	1.519.826	1.540.157	1.519.826
Total Biaya Produksi	481.999.474	272.301.976	171.162.466	167.519.877	159.509.286
Volume Produksi (Unit)	43.848	24.985	18.614	18.863	18.614
HPP per Box (Rp/Unit)	10.993	10.899	9.195	8.881	8.569

Sumber: Data diolah Penulis, 2026

Berdasarkan Tabel 5, harga pokok produksi (HPP) per unit dihitung dengan membagi total biaya produksi dengan jumlah unit produksi pada masing-masing menu. Perbedaan nilai HPP setiap menu dipengaruhi oleh variasi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik, serta jumlah produksi yang direncanakan. Hasil perhitungan HPP tersebut menjadi dasar dalam penetapan harga jual dan estimasi laba yang akan diperoleh UMKM Permata Catering

Prabumulih pada tahun 2026. Selain biaya produksi, perusahaan juga menganggarkan biaya administrasi dan umum sebesar Rp270.000.000 untuk tahun 2026, yang terdiri atas biaya sewa gedung sebesar Rp120.000.000 dan gaji karyawan non-tenaga kerja langsung sebesar Rp150.000.000. Biaya administrasi dan umum tersebut tidak termasuk dalam komponen perhitungan HPP, tetapi dicatat sebagai biaya operasional dalam penyusunan anggaran laba rugi tahun 2026.

Proyeksi Laporan Keuangan Akhir (Laba Rugi, Kas, dan Neraca)

Tabel 6. Ringkasan Proyeksi Laporan Laba Rugi Akumulasi Tahunan 2026

Komponen Keuangan	Nilai Nominal Anggaran (Rp)
Total Estimasi Penjualan	3.622.796.000
Total Harga Pokok Penjualan (HPP)	1.687.345.262,47
Laba Kotor Perusahaan	1.935.450.737,53
Biaya Administrasi dan Umum	270.000.000,00
Proyeksi Laba Bersih Akhir	1.665.450.737,53

Sumber: Data diolah Penulis, 2026

Berdasarkan Tabel 6, Permata Catering Prabumulih diproyeksikan memperoleh total penjualan sebesar Rp3.622.796.000 selama tahun 2026. Setelah dikurangi Harga Pokok Produksi (HPP) sebesar Rp1.687.345.262,47, diperoleh laba kotor sebesar Rp1.935.450.737,53. Selanjutnya, laba kotor tersebut dikurangi biaya administrasi dan umum sebesar Rp270.000.000, sehingga diperoleh laba bersih sebesar Rp1.665.450.737,53. Laba bersih tersebut menunjukkan bahwa Permata Catering Prabumulih mampu menghasilkan keuntungan setelah seluruh biaya produksi dan biaya operasional diperhitungkan selama periode anggaran tahun 2026.

Tabel 7. Ringkasan Arus Aliran Kas Bulanan Konsisten Tahun 2026

Keterangan Alur Arus Kas	Nilai per Bulan (Januari - Desember)	Proyeksi Akumulasi Kas Akhir Tahun
Saldo Awal Kas (Januari)	Rp50.000.000	—
Estimasi Kas Masuk Bulanan	Rp301.899.667	—
Estimasi Kas Keluar Bulanan	Rp126.842.004	—
Proyeksi Saldo Akhir Kas	Mengalami Kenaikan Konstan	Rp2.150.691.957

Sumber: Data diolah Penulis, 2026

Berdasarkan data Anggaran Kas Tahun 2026, UMKM Permata Catering Prabumulih diperkirakan memiliki saldo awal kas sebesar Rp50.000.000 pada bulan Januari 2026. Setiap bulan perusahaan menerima kas masuk sebesar Rp301.899.667 yang berasal dari hasil penjualan produk catering. Sementara itu, pengeluaran kas yang dianggarkan setiap bulan sebesar Rp126.842.004 digunakan untuk membiayai kegiatan operasional perusahaan, seperti pembelian bahan baku, pembayaran tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik, serta biaya administrasi dan umum. Setelah dikurangi pengeluaran kas tersebut, saldo akhir kas menunjukkan tren peningkatan dari bulan ke bulan hingga diproyeksikan mencapai Rp2.150.691.957 pada akhir tahun 2026. Kondisi ini menunjukkan bahwa UMKM Permata

Catering memiliki kemampuan likuiditas yang baik karena penerimaan kas lebih besar dibandingkan pengeluaran kas selama periode anggaran.

Tabel 8.Proyeksi Laporan Posisi Keuangan (Neraca) per 31 Desember 2026

Sisi Aktiva (Aset)	Jumlah Nominal (Rp)	Sisi Pasiva (Ekuitas)	Jumlah Nominal (Rp)
Kas dan Setara Kas	2.150.691.957	Modal Awal Pemilik	213.600.000
Peralatan Catering	163.600.000	Laba Ditahan	2.100.691.957
—	—	Kewajiban / Utang Usaha	0
TOTAL AKTIVA	2.314.291.957	TOTAL PASIVA	2.314.291.957

Sumber: Data diolah Penulis, 2026

Berdasarkan Anggaran Neraca Tahun 2026, total aktiva UMKM Permata Catering Prabumulih diproyeksikan sebesar Rp2.314.291.957 yang terdiri dari kas sebesar Rp2.150.691.957 dan peralatan sebesar Rp163.600.000. Pada sisi pasiva, sumber pendanaan perusahaan berasal dari modal awal pemilik sebesar Rp213.600.000 dan laba bersih tahun 2026 sebesar Rp2.100.691.957. Dengan demikian, total aktiva dan total pasiva memiliki nilai yang sama yaitu sebesar Rp2.314.291.957, sehingga anggaran neraca tahun 2026 berada dalam kondisi seimbang (balance). Kondisi ini menunjukkan bahwa seluruh aset perusahaan telah didukung oleh sumber pendanaan yang memadai dan mencerminkan kondisi keuangan UMKM Permata Catering Prabumulih yang baik pada periode anggaran tahun 2026.

4.2 Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian pada UMKM Permata Catering Prabumulih, diketahui bahwa perusahaan belum menerapkan sistem penganggaran yang disusun secara sistematis. Pencatatan keuangan masih dilakukan secara sederhana sehingga proses perencanaan maupun pengendalian biaya belum berjalan secara optimal. Oleh karena itu, penelitian ini menyusun anggaran operasional dan anggaran keuangan yang meliputi anggaran penjualan, anggaran produksi, anggaran bahan baku, anggaran tenaga kerja langsung, anggaran biaya overhead pabrik, anggaran harga pokok penjualan, anggaran laba rugi, anggaran kas, dan anggaran neraca sebagai pedoman dalam perencanaan dan pengendalian kegiatan usaha.

Penyusunan anggaran diawali dengan penyusunan anggaran penjualan karena anggaran tersebut menjadi dasar dalam penyusunan seluruh komponen anggaran lainnya. Anggaran penjualan disusun berdasarkan data penjualan selama periode 2023–2025 yang menunjukkan tren peningkatan setiap tahun. Selain itu, perusahaan menetapkan kebijakan kenaikan harga jual sebesar 10% pada tahun 2026 sebagai upaya menyesuaikan peningkatan harga bahan baku dan biaya operasional. Berdasarkan data historis penjualan dan kebijakan tersebut, anggaran penjualan tahun 2026 diproyeksikan mengalami peningkatan dibandingkan tahun sebelumnya. Hal ini menunjukkan bahwa Permata Catering Prabumulih memiliki prospek usaha yang baik dengan permintaan pasar yang terus meningkat. Anggaran penjualan tersebut selanjutnya digunakan sebagai dasar dalam menetapkan target penjualan sekaligus menyusun anggaran produksi dan anggaran lainnya.

Tahap berikutnya adalah penyusunan anggaran produksi yang bertujuan untuk menentukan jumlah produk yang harus dihasilkan agar mampu memenuhi target penjualan yang telah ditetapkan. Pada Permata Catering Prabumulih, jumlah produksi yang direncanakan sama dengan jumlah penjualan yang dianggarkan karena perusahaan tidak memiliki persediaan awal maupun persediaan akhir produk jadi. Sistem produksi dilakukan berdasarkan pesanan pelanggan sehingga seluruh produk yang dihasilkan langsung didistribusikan kepada konsumen. Kondisi ini dapat meminimalkan risiko kerusakan produk sekaligus menghindari biaya penyimpanan yang tidak diperlukan.

Selanjutnya disusun anggaran bahan baku untuk menentukan jumlah kebutuhan bahan baku dan biaya pembelian yang diperlukan selama tahun 2026. Penyusunan anggaran tersebut mengacu pada volume produksi yang telah direncanakan sebelumnya. Bahan baku yang digunakan Permata Catering Prabumulih meliputi ayam, daging sapi, ikan laut, ikan lele, ikan patin, beras, minyak goreng, telur, sayuran, buah-buahan, santan, cabai, bumbu, serta berbagai bahan pelengkap lainnya. Melalui anggaran bahan baku, perusahaan dapat mengetahui kebutuhan setiap jenis bahan secara lebih rinci sehingga dapat menghindari kekurangan maupun kelebihan bahan baku selama proses produksi. Selain itu, anggaran tersebut juga membantu perusahaan dalam memperkirakan dana yang harus disediakan untuk pembelian bahan baku sehingga kegiatan produksi dapat berlangsung sesuai dengan rencana.

Anggaran tenaga kerja langsung disusun berdasarkan jumlah tenaga kerja yang terlibat secara langsung dalam proses produksi catering. Permata Catering Prabumulih memiliki delapan orang karyawan yang terdiri atas kepala koki, bagian pemasakan, bagian pelayanan, serta bagian pengemasan dan distribusi. Penyusunan anggaran tenaga kerja langsung bertujuan untuk menghitung total biaya upah yang harus dikeluarkan selama satu periode anggaran. Biaya tenaga kerja langsung merupakan salah satu komponen utama dalam biaya produksi sehingga perlu direncanakan secara tepat. Dengan adanya anggaran tenaga kerja langsung, perusahaan dapat mengendalikan biaya tenaga kerja sekaligus memastikan kebutuhan sumber daya manusia terpenuhi sesuai dengan target produksi yang telah ditetapkan.

Selain anggaran bahan baku dan anggaran tenaga kerja langsung, perusahaan juga menyusun anggaran biaya overhead pabrik sebagai bagian dari biaya produksi. Anggaran ini digunakan untuk mengidentifikasi seluruh biaya produksi yang tidak termasuk biaya bahan baku maupun biaya tenaga kerja langsung. Pada Permata Catering Prabumulih, biaya overhead pabrik meliputi biaya listrik, gas, air, perlengkapan produksi, serta berbagai biaya pendukung lainnya yang digunakan selama proses produksi. Penyusunan anggaran biaya overhead pabrik membantu perusahaan memperkirakan besarnya biaya tidak langsung yang diperlukan sehingga total biaya produksi dapat dihitung secara lebih akurat. Berdasarkan anggaran bahan baku, anggaran tenaga kerja langsung, dan anggaran biaya overhead pabrik, selanjutnya disusun anggaran Harga Pokok Penjualan (HPP). Hasil perhitungan menunjukkan bahwa nilai HPP pada setiap menu berbeda karena adanya perbedaan penggunaan bahan baku dan biaya produksi pada

masing-masing menu. Perbedaan tersebut dipengaruhi oleh komposisi bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta alokasi biaya overhead pabrik yang digunakan. Informasi mengenai HPP menjadi dasar yang penting dalam penetapan harga jual produk karena perusahaan dapat menentukan harga jual yang mampu memberikan keuntungan sekaligus tetap bersaing di pasar.

Tahap selanjutnya adalah penyusunan anggaran laba rugi untuk memperkirakan pendapatan dan biaya yang akan terjadi selama tahun 2026 sehingga perusahaan dapat mengestimasi laba yang akan diperoleh. Penyusunan anggaran laba rugi didasarkan pada anggaran penjualan serta seluruh anggaran biaya yang telah disusun sebelumnya. Hasil penyusunan anggaran menunjukkan bahwa Permata Catering Prabumulih diproyeksikan memperoleh laba pada tahun 2026. Hal tersebut menunjukkan bahwa pendapatan yang direncanakan mampu menutupi seluruh biaya operasional sehingga usaha diperkirakan dapat berjalan dengan baik dan menghasilkan keuntungan. Selain itu, perusahaan juga menyusun anggaran kas untuk memperkirakan arus penerimaan dan pengeluaran kas selama tahun 2026. Penerimaan kas berasal dari hasil penjualan catering, sedangkan pengeluaran kas dialokasikan untuk pembelian bahan baku, pembayaran tenaga kerja, biaya overhead pabrik, dan biaya operasional lainnya. Hasil penyusunan anggaran kas menunjukkan bahwa perusahaan memiliki saldo kas yang memadai untuk mendukung seluruh aktivitas operasional. Kondisi tersebut mencerminkan kemampuan perusahaan dalam mengelola arus kas sehingga kebutuhan operasional dapat terpenuhi dan keberlangsungan usaha tetap terjaga.

Tahap terakhir dalam penyusunan anggaran keuangan adalah penyusunan anggaran neraca yang bertujuan untuk menggambarkan posisi keuangan Permata Catering Prabumulih pada akhir tahun 2026. Anggaran neraca menyajikan proyeksi aset, kewajiban, dan modal perusahaan berdasarkan hasil penyusunan seluruh anggaran sebelumnya. Hasil penyusunan anggaran neraca menunjukkan bahwa kondisi keuangan perusahaan berada dalam keadaan yang baik. Aset yang dimiliki mampu mendukung kegiatan operasional, sedangkan sumber pendanaan berasal dari modal pemilik dan laba yang diperoleh selama periode berjalan. Selain itu, perusahaan tidak memiliki kewajiban atau utang usaha sehingga seluruh aset didukung oleh modal pemilik dan laba yang dihasilkan. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa struktur permodalan perusahaan tergolong sehat dan mampu mendukung keberlanjutan usaha di masa mendatang. Secara keseluruhan, penyusunan anggaran operasional dan anggaran keuangan pada UMKM Permata Catering Prabumulih memberikan gambaran yang lebih jelas mengenai kebutuhan operasional, pengelolaan biaya, perencanaan laba, pengendalian kas, serta kondisi keuangan perusahaan. Anggaran yang disusun secara sistematis dapat dimanfaatkan sebagai alat perencanaan, pengendalian, dan evaluasi kinerja sehingga perusahaan mampu menjalankan kegiatan usahanya secara lebih efektif, efisien, dan berkelanjutan.

5. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, penyusunan anggaran operasional pada UMKM Permata Catering Prabumulih telah dilakukan melalui penyusunan anggaran penjualan, anggaran produksi, anggaran bahan baku, anggaran tenaga kerja langsung, anggaran biaya overhead pabrik,

anggaran Harga Pokok Penjualan (HPP), dan anggaran laba rugi. Sementara itu, anggaran keuangan disusun melalui anggaran kas dan anggaran neraca. Hasil penyusunan anggaran menunjukkan bahwa Permata Catering Prabumulih diproyeksikan memperoleh laba, memiliki arus kas yang memadai, serta kondisi keuangan yang baik pada tahun anggaran 2026. Dengan demikian, penyusunan anggaran operasional dan anggaran keuangan dapat menjadi pedoman dalam perencanaan, pengendalian, dan evaluasi kinerja usaha secara lebih efektif dan efisien.

UMKM Permata Catering Prabumulih disarankan untuk menerapkan anggaran operasional dan anggaran keuangan yang telah disusun sebagai pedoman dalam merencanakan dan mengendalikan kegiatan usaha. Selain itu, perusahaan perlu melakukan pencatatan serta evaluasi keuangan secara berkala dengan membandingkan antara anggaran dan realisasinya agar penyimpangan dapat segera diketahui dan dijadikan dasar dalam pengambilan keputusan serta peningkatan kinerja usaha.

DAFTAR PUSTAKA

[1] Aini Alkamalat, S., Rahman, A., & Putri, D. (2024). Penerapan Sistem Keuangan Dalam Meningkatkan Kinerja Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah. *Jurnal Akuntansi dan Manajemen*, 14(2), 85–96.

[2] Anwar, K., & Sembiring, R. (2024). Analisis Penyusunan Anggaran Operasional Dalam Meningkatkan Efisiensi Biaya Perusahaan. *Jurnal Manajemen dan Akuntansi*, 15(1), 45–55.

[3] Dzagira, J. (2024). Operational Budgeting As A Planning And Control Tool In Business Organizations. *Journal of Business and Financial Management*, 8(2), 45–53.

[4] Garrison, R. H., Noreen, E. W., & Brewer, P. C. (2021). *Managerial Accounting* (17th ed.). New York: McGraw-Hill Education.

[5] Horngren, C. T., Datar, S. M., & Rajan, M. V. (2022). *Cost accounting: A managerial emphasis* (17th ed.). Pearson.

[6] Kurniawan, A., & Sari, D. (2021). Peran usaha mikro, kecil, dan menengah dalam meningkatkan perekonomian Indonesia. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 14(2), 120–130.

[7] Mulyadi. (2021). *Akuntansi Manajemen: Konsep, Manfaat dan Rekayasa*. Jakarta: Salemba Empat.

[8] Nathanael, R., & Suriyanti, L. (2025). Peran Anggaran Komprehensif dalam Meningkatkan Pengendalian Manajemen dan Kinerja Organisasi. *Jurnal Manajemen dan Akuntansi*, 15(1), 45–56.

[9] Permata, S. T., Badri, M., & Lupikawaty, M. (2021). Penyusunan Anggaran Operasional Sebagai Fungsi Manajemen pada Depot Karya Jaya Palembang. *Jurnal Terapan Ilmu Ekonomi, Manajemen dan Bisnis*, *1*(5), 249-259.

[10] Wulandari, R., & Susilowati, D. (2023). Pengaruh Pencatatan Keuangan dan Perencanaan Anggaran Terhadap Stabilitas Keuangan Pada Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah. *Jurnal Akuntansi dan Bisnis*, 15(1), 66–75

[11] Wibowo, A., & Hartanto, E. (2023). *Anggaran Komprehensif Sebagai Integrasi Anggaran Operasional dan Anggaran Keuangan*. Jakarta: Salemba Empat.

[12] Zikrawahyu, A. (2024). Peran Anggaran dalam Perencanaan Keuangan Organisasi.