

PENYULUHAN PERAN AKUNTANSI DAN PAJAK DALAM UMKM

Mella Handayani¹, Nurul Hutami², Fenty Astrina³, Larasati Okka Widhanny⁴, Usman Logawa⁵
Universitas Muhammadiyah Palembang¹²³⁴⁵

Kata Kunci : Penyuluhan, Akuntansi, Pajak, UMKM, Pembuatan Tahu Pong

Correspondensi Author
mellahandayani112@gmail.com

Abstrak :kegiatan penyuluhan peran akuntansi dan pajak dalam UMKM yang bertempat di Jl. Mayor Zen, Ir. Segaran, gang segar 6, Rt 21, Rw 06, No 02 Kel. Sei Selayur, Kec. Kalidoni, Kota Palembang terutama pada bidang makanan yakni pabrik Tahu milik Bapak Oyot ini memiliki tujuan untuk memberikan pengetahuan yang benar mengenai pentingnya akuntansi dan pajak sehingga bisa diterapkan dalam UMKM dan kehidupan sehari-hari dengan cara meningkatkan taraf hidup dan melakukan pengelolaan keuangan yang baik. Dengan adanya ini diharapkan lebih memotivasi serta meningkatkan UMKM dan menunjang perekonomian warga sekitar. Kegiatan pelaksanaan penyuluhan ini dilakukan tatap muka dengan target dan menggunakan metode pendidikan orang dewasa (POD). Beberapa hasil yang dicapai merupakan kegiatan yang telah dilakukan seperti pengenalan akuntansi dan simulasi akuntansi biaya dalam UMKM, simulasi perpajakan, serta simulasi analisis laporan keuangan.

PENDAHULUAN

Pengabdian kepada masyarakat terdapat berbagai macam kegiatan yang dapat dilaksanakan seperti penyuluhan, pelatihan, pendampingan dan sebagainya. Dalam pengabdian ini diharuskan untuk menerapkan ilmu yang diperoleh untuk membantu masyarakat dalam memecahkan persoalan sehari-hari. Pengabdian ini akan dilakukan penyuluhan mengenai akuntansi dan pajak kepada UMKM yang terletak didaerah Jl. Mayor Zen, Ir. Segaran, gang segar 6, Rt 21, Rw 06, No 02, Kel. Sei Selayur, Kec. Kalidoni, Kota Palembang terutama pada bidang makanan yakni pabrik Tahu milik Bapak Oyot yang dijalankan dengan sistem produksi manual. Penyuluhan ini dilakukan karena dalam menjalankan kegiatannya masih banyak tidak melibatkan akuntansi dalam pembukuannya sehingga menyulitkan masyarakat dalam pengelolaan keuangan. Selain itu juga banyak yang tidak memperhatikan unsur pajak yang dapat merugikan usaha tersebut.

Pengelolaan keuangan yang dilakukan dengan baik dapat dilakukan analisa mengenai laporan keuangan untuk mengetahui kondisi usaha dan merencanakan untuk waktu yang akan datang, maka dari itu dibutuhkan kegiatan pencatatan, pengklasifikasian dan pengikhtisaran dengan cara yang tepat dan dinyatakan dalam bentuk uang, transaksi dan kejadian yang sebagian sekurang-kurangnya bersifat

keuangan dan menginterpretasikan hasil yang diperoleh. Dalam menjalankan bisnis UMKM ini selain menguntungkan bagi pemiliknya juga menguntungkan bagi orang lain.

Berjalannya bisnis UMKM ini dapat membuka lapangan pekerjaan bagi orang lain serta diharapkan bisa meningkatkan perekonomian negara tetapi tidak semua UMKM paham mengenai perpajakan. Padahal pajak merupakan penyumbang penerimaan terbesar di Indonesia sebesar 80%. Pelaku UMKM yang memiliki omzet maksimal 4,8 miliar dikenakan tarif pajak sebesar 0,5% berlaku mulai bulan juli 2018 hingga sekarang sesuai dengan Peraturan Pemerintahan (PP) Nomor 23 Tahun 2018 tentang Pajak Penghasilan atas Penghasilan dari Usaha yang diterima atau Diperoleh Wajib Pajak yang Memiliki Peredaran Bruto Tertentu.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Alat dan Bahan

Alat-alat yang digunakan selama pengabdian dalam proses pembuatan tahu meliputi bak atau tong besar, pisau, kain tipis, saringan, loyang untuk mencetak tahu, tampah (Nyaru), tungku atau kompor, alat penghancur atau mesin giling, kain pengaduk, cetakan tahu, keranjang, wajan, minyak goreng, kain yang digunakan sebagai saringan menggunakan kain bekas karung tepung. Kemudian bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan tahu ini meliputi kacang kedelai, 1 gram batu tahu (kalsium sulfat atau CaSO_4) atau juga 3 ml asam cuka atau air perasan lemon dan air secukupnya.

Materi Pelatihan

Materi dalam pelatihan ini meliputi seperti pengenalan akuntansi dan simulasi akuntansi biaya dalam kegiatan UMKM, simulasi dalam perpajakan, dan simulasi analisis laporan keuangan serta pengetahuan alat dan bahan dalam pembuatan tahu pong.

Metode Pengabdian

Dalam kegiatan pengabdian ini, dilakukan dengan cara tatap muka dengan target dan menggunakan metode pendidikan orang dewasa (POD). Kegiatan tersebut dilakukan dengan cara:

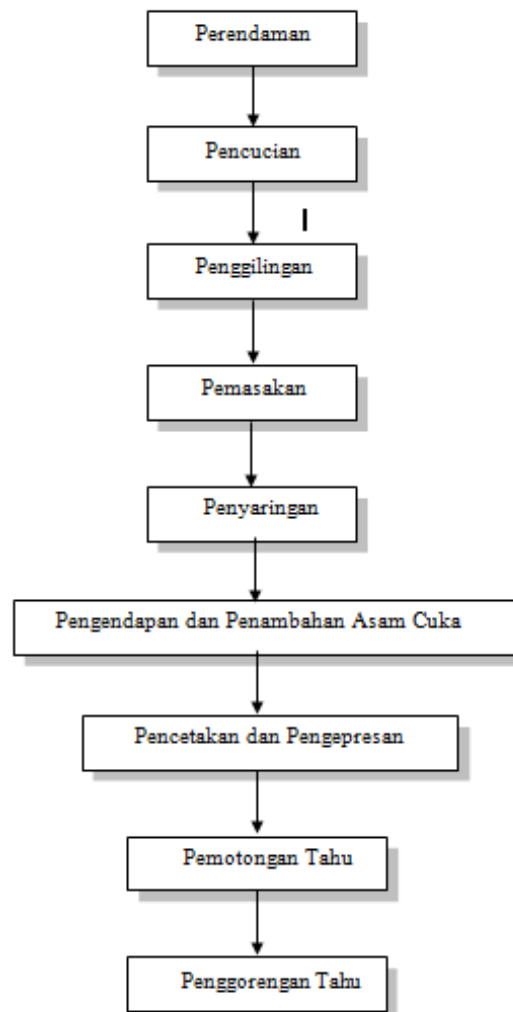
1. Ceramah
Dalam cara ini, dilakukan oleh pemateri untuk menjelaskan materi yang berkaitan dengan peran akuntansi dan perpajakan, analisis laporan keuangan dalam pengelolaan keuangan, serta alat dan bahan yang akan digunakan dalam pembuatan tahu pong.
2. Simulasi
Cara ini dilakukan untuk membahas mengenai kasus-kasus perhitungan pembiayaan persediaan dan perhitungan pajak, melakukan analisis mengenai entitasnya dan juga dilakukan pelatihan mengenai proses pembuatan tahu sampai peserta bisa secara mandiri dalam proses pembuatan tahu tersebut.
3. Diskusi

Cara ini dilakukan untuk memperdalam materi bahasan baik dilakukan dalam bentuk tanya jawab maupun diskusi kelompok. Dan kegiatan diskusi ini dapat dilakukan baik saat diskusi materi berlangsung atau sesudah penyampaian materi atau saat praktek.

Cara Kerja

Adapun cara yang dilakukan dalam pembuatan tahu, meliputi:

1. Perendaman, bertujuan untuk melunakan struktur sehingga mempercepat proses penggilingan kacang kedelai. Lama perendaman kedelai dilakukan antara 8-12 jam. Lamanya proses perendaman ini juga berpengaruh terhadap kadar protein dan pH semakin meningkat, sedangkan kadar air meningkat. Perendaman ini dilakukan dalam sebuah bak yang berisikan air secukupnya, intinya kedelai harus terendam semua.
2. Pencucian, pada proses ini kedelai yang telah direndam dicuci berkali-kali dalam air mengalir hingga bersih, karena jika tidak bersih maka tahu yang dihasilkan akan menjadi asam.
3. Penggilingan, giling kedelai yang telah dicuci, selama kegiatan penggilingan tambahkan air panas sedikit demi sedikit sehingga berubah menjadi bubur. Penggilingan ini dilakukan dengan menggunakan mesin penggiling kedelai.
4. Pemasakan, pemasakan ini dilakukan selama 15-30 menit menggunakan uap air yang bertekanan langsung kepada filtrat sampai suhu 70°C, kemudian ditambah dengan asam cuka atau air perasan lemon yang digunakan untuk mengendapkan dan mengumpulkan protein sehingga dapat memisahkan *whey* dengan gumpalan.
5. Penyaringan, dalam proses ini saring bubur kedelai dan endapan air dengan , 1 gram batu tahu (kalsium sulfat atau CaSO_4) atau juga 3 ml asam cuka atau air perasan lemon untuk 1 liter sari kedelai. Proses penyaringan ini menggunakan kain saring. Dalam proses ini bubur kedelai yang sedikit mengental dilakukan penambahan air pada tepi saringan agar tidak ada padatan yang tersisa pada saringan.
6. Pengendapan dan penambahan asam cuka, proses penyaringan yang dilakukan memperoleh filtrat putih seperti susu yang akan di proses lanjut. Filtrat ini ditambahkan asam cuka sesuai ketentuan yang berfungsi untuk mengendapkan dan mengumpulkan protein sehingga dapat memisahkan *whey* dengan gumpalan.
7. Pencetakan dan pengepresan, merupakan tahap terakhir pembuatan tahu, dalam proses ini bubur kedelai yang sudah melewati proses pengendapan dan penambahan asam cuka akan dimasukkan kedalam cetakan sekita 70x70cm yang diberi lubang kecil disekelilingnya, setelah bubur kedelai dimasukkan dalam cetakan akan diberi beban untuk membantu mempercepat proses pengepresan tahu.
8. Pemotongan tahu, setelah proses pencetakan selesai, tahu di keluarkan dari cetaka kemudian dipindahkan kedalam bak berisi air agar tahu tidak hancur. kemudian tahu dipotong sesuai ukuran. Pemotongan tahu dilakukan didalam air dan secara tepat agar tahu tidak hancur.
9. Proses penggorengan tahu sebelum dipasarkan. Proses penggorengan ini dilakukan dengan menggunakan minyak goreng yang telah dipanaskan terlebih dahulu dan di goreng dengan waktu yang dibutuhkan.



Gambar 1. Diagram Alir Proses Pembuatan Tahu Pong

Sumber : Elsa, dkk, (2020)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Aktifitas Pelaksanaan Pengabdian

Dalam penyampaian materi yang dilakukan oleh pemateri dalam kegiatan penyuluhan mengenai peran akuntansi dan pajak dalam UMKM telah disesuaikan secara teratur dan terstruktur, mulai dilakukannya pengenalan akuntansi dan simulasi akuntansi biaya dalam UMKM, simulasi perpajakan, simulasi analisis laporan keuangan, dan juga penerapan akuntansi dalam UMKM pembuatan tahu pong yang belum diterapkannya sistem pencatatan akuntansi.

Dalam penyampaian materi yang disampaikan, sering terjadi suatu diskusi dalam penyampaian materi saat berlangsung, karena hal yang disampaikan membuat

mereka tertarik dan ingin tau dan hal ini merupakan wawasan yang bisa membantu serta bermanfaat dalam menjalankan bisnisnya.

Kegiatan ini bertempat di Jl. Mayor Zen, Ir. Segaran, gang segar 6, Rt 21, Rw 06, No 02, Kel. Sei Selayur, Kec. Kalidoni, Kota Palembang terutama pada bidang makanan yakni pabrik Tahu milik Bapak Oyot. Berdasarkan penyuluhan peran akuntansi dan pajak dalam UMKM ini terdapat beberapa kegiatan penyuluhan yang terdapat pada dokumentasi berikut:



Gambar 1. *Proses kegiatan mengenai kegiatan penyuluhan peran akuntansi dan pajak dalam UMKM*

Dalam kegiatan penyuluhan yang dilaksanakan, sebelum menjalankan kegiatan telah mendapatkan izin dari berbagai pihak yang bersangkutan. Kegiatan ini dilakukan dengan menyampaikan materi yang berkaitan dengan pengenalan akuntansi dan simulasi akuntansi biaya dalam kegiatan UMKM, simulasi dalam perpajakan, dan simulasi analisis laporan keuangan. Dimana dalam pengenalan akuntansi ini bisa membuat UMKM untuk menerapkan sistem akuntansi dalam pencatatannya agar lebih mudah dalam mempersiapkan langkah selanjutnya dalam pengembangan usahanya.



Gambar 2. Kegiatan awal proses pembuatan tahu pong seperti pencucian dan penggilingan kedelai

Dalam gambar 2 terlihat bahwa proses pembuatan tahu dilakukan dengan perendaman yang dilakukan untuk merubah struktur kedelai kemudian dilanjutkan dengan pencucian serta penggilingan kedelai untuk memasuki proses pembuatan tahu selanjutnya seperti pemasakan, penyaringan serta pengendapan dan penambahan asam cuka.



Gambar 3. Proses kegiatan dalam tahap pencetakan dan pengepresan serta pemotongan tahu.

Pada gambar 3 terlihat setelah melakukan berbagai proses pembuatan tahu, terdokumentasi bahwa tahu kemudian di letakan dalam pencetakan dan pengepresan yang dilakukan agar mendapatkan tahu yang diinginkan, lalu dilanjutkan dengan pemotongan tahu sesuai dengan ukuran sebelum lanjut dalam proses penggorengan.



Gambar 4. Hasil tahu pong yang telah melewati proses penggorengan

Tahap terakhir dalam pembuatan tahu pong adalah proses penggorengan. Jika tahu sudah sampai dalam tahap ini berarti tahu sudah siap untuk dipasarkan.

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan kegiatan penyuluhan yang telah dilakukan, peserta sangat berperan aktif dan sangat antusias dalam mengikuti setiap kegiatan yang diadakan, mulai dari penyampaian perkenalan akuntansi dan simulasi akuntansi biaya dalam kegiatan UMKM, simulasi dalam perpajakan, dan simulasi analisis laporan keuangan serta pengetahuan alat dan bahan dalam pembuatan tahu. Peserta sudah memahami mengenai akuntansi dan pajak mengenai UMKM serta proses pembuatan tahu. Peserta pelaku UMKM juga bisa menerapkan akuntansi dalam pengelolaan keuangan agar bisa menilai kondisi keuangan serta merencanakan pencapaian yang akan datang. Dengan adanya penyuluhan ini juga diharapkan bisa menunjang perekonomian warga sekitar.

DAFTAR PUSTAKA

- Febrianto dan Maria. (2013). *Pengelolaan dan Pengembangan Usaha Produksi Tahu pada Perusahaan Keluarga UD. Pabrik Tahu Saudara di Surabaya*. Program Manajemen Bisnis, Program Studi Manajemen, Universitas Kristen Petra. Surabaya.
- Fajrur Rakhman Holle dan Retno Mustika Dewi. (2014). *Pengembangan Industri Kecil Tahu pada Sentral Industri Tahu dan Tempe Desa Sepande Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo*. Universitas Negeri Surabaya. Surabaya.
- Purbowatiningrum Ria Sarjono, Nies Suci Mulyani, Agustina L.N.Aminin, & Wuryanti. (2016). *Profil Kandungan Protein dan Tekstur Tahu Akibat Penambahan Fitat*. J.Kim. sains & Apl, 9 (1).
- Elsa Saleh, La Ode Alwi, & Dhian Herdhiansyah. (2020). *Kajian Proses Pengolahan Tahu pada Industri Tahu karya Mulia di Desa Labusa Kecamatan Konda Kabupaten Konawe*

Selatan. Jurnal Teknologi dan Manajemen Industri pertanian, Volume 1 Nomor 3 : 185-190

Daniel Wolo, Yulius Saprianus Dala Ngapa & Maria L.S.Hariyanti. (2020). *Pengabdian KKN-Mandiri Desa Golo Wuas Kabupaten Manggarai Timur*. Mitra Mahajana: Jurnal Pengabdian Masyarakat 1(1), 24-31.