

**SISTEM AKUNTANSI PADA UMKM DI BAKARAN
DAN GORENGAN SIBUBU**



LAPORAN KULIAH KERJA USAHA

Diajukan Untuk Memenuhi Sebagai Syarat Program Studi Strata I Akuntansi

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Surakarta

Disusun Oleh

WINDA RATNASARI

20.22.0090

PROGRAM STUDI AKUNTANSI

SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI SURAKARTA

2023

LAPORAN KULIAH KERJA USAHA

**SISTEM AKUNTANSI PADA UMKM DI BAKARAN
DAN GORENGAN SIBUBU**

Disusun Oleh :

Winda Ratnasari

20.22.0090

Telah Disetujui dan Disahkan dengan baik oleh Pembimbing Laporan Kuliah
Kerja Usaha, guna melengkapi persyaratan untuk dapat menempuh mata kuliah
Tugas Akhir Program Studi Akuntansi

Surakarta, Juli 2023

Mengetahui ,

Dosen Pembimbing



Ismunawan, S.E., M.Si

NIDN: 0621027402

Kepala Program Studi Akuntansi



Astuning Saharsih S.E., M.Acc.

NIDN: 0621027402

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Kuliah Kerja Usaha dengan judul “ SISTEM AKUNTANSI PADA UMKM DI BAKARAN DAN GORENGAN SIBUBU .

Penulis menyadari bahwa terselesaikannya laporan Kuliah Kerja Usaha ini tidak lepas dari bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar- besarnya kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan hukmat dan karunia-Nya kepada penulis, sehingga dapat menyelesaikan Laporan Kuliah Kerja Usaha ini dengan lancar.
2. Bapak Budi Istiyanto, S.E., M.Acc. selaku Ketua Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Surakarta.
3. Ibu Astuning Saharsini, S.E., M.Acc. selaku Ketua Prodi Starta 1 Akuntansi Sekolah Tinggi Ilmu Akuntansi Surakarta.
4. Bapak Ismunawan ,S.E.,M.Si selaku dosen pembimbing yang telah bersedia meluangkan waktu dan memberikan banyak arahan dan masukan kepada kami selama menulis laporan kuliah kerja usah ini.
5. Ibu dan Bapak, terima kasih atas segala doa, kasih sayang, cinta dan pengorbanan yang tak bisa dibalas.
6. Segenap Pegawai Sibubu Bakaran dan Gorengan yang telah memberikan kesempatan untuk bergabung dan menjadi karyawan magang di tempat.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa ada kekurangan, oleh karena itu penulis mengharapkan saran dan kritik membangun dari berbagai pihak. Semoga Laporan Kuliah Kerja Usaha ini bermanfaat bagi seluruh pihak yang membutuhkan. Demikian atas perhatiannya saya ucapakan terima kasih.

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL/ COVER DALAM.....	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN.....	vi
LAPORAN KULIAH KERJA USAHA	1
A...LATAR BELAKANG.....	1
B...KEGIATAN PELAKSANAAN KERJA	3
C...POKOK MASALAH.....	4
D...PEMBAHASAN	5
E... KESIMPULAN DAN SARAN	6
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Susunan pengurus	2
Tabel 2.	

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Struktur Organisasi.....	2
Gambar 2 . Tenat Bakaran dan Gorengan	35
Gambar 3. Menu Bakaran	35
Gambar 4. Menu Gorengan	36
Gambar 5. Laporan Penjualan	36

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Logbook	33
Lampiran 2. Presensi	34
Lampiran 3. Dokumtasi kegiatan KKU.....	35

A. LATAR BELAKANG

Pelaksanaan Kuliah Kerja Usaha (KKU) adalah suatu bentuk pendidikan dengan cara pengalaman belajar bagi mahasiswa untuk berpartisipasi secara langsung di perusahaan swasta atau instansi Pemerintah setempat. Kuliah Kerja Usaha (KKU) memberi kesempatan kepada mahasiswa untuk menerapkan ilmu-ilmu yang diperoleh di kampus. KKU merupakan wujud relevansi antara teori yang didapatkan selama perkuliahan dengan praktik yang ditemui baik dalam dunia usaha swasta maupun pemerintah.

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan kekuatan strategi dan penting untuk mempercepat pertumbuhan ekonomi nasional. UMKM adalah bagian penting dalam mewujudkan lapangan kerja baru demi berjalanya kesejahteraan daerah demi kestabilan kesenjangan sosial.

Peran dan perkembangan UMKM terhadap perekonomian tidak lepas dari peran para wirausahawan yang merupakan penggerak perekonomian. Bagi seorang wirausaha memanfaatkan kesempatan demi perkembangan ekonomi dan sumber daya yang efektif. Banyak wirausaha yang berani menghadapi kompetensi dan berani untuk berinovasi demi bersaing dengan wirausaha lainnya.

Dalam melaksanakan kuliah kerja usaha (KKU) ini dilakukan di Sibubu Bakaran dan Gorengan . Yang beralamat di Alfamart kemiri Jl. Jatinom-Boyolali Dk.Gumulan RT.01/RW.07, Gumulan Kemiri. Sibubu Bakaran dan Gorengan ini adalah usaha pertama yang didirikan oleh bapak hasan dengan

istrinya ibu febri usaha Bakaran dan Gorengan ini merupakan usaha mikro, dimana mempunyai 13 kariawan. Sibubu merupakan salah satu UMKM yang berada di boyolali Jawa Tengah yang menjual berbagai macam bakaran dan gorengan yang memiliki cita rasa yang berbeda dengan perpaduan saos dengan sambel yang berkualitas dan enak .

Di Sibubu menggunakan alat-alat canggih elektronik model terbaru tanpa menggunakan bahan bakar gas hanya menggunakan tenaga listrik alat bakarnya yaitu menggunakan *tefai intenasio* dan alat untuk menggorengnya menggunakan *5-in-1 multi cooker* dengan proses tersebut membutuhkan waktu sekitar 5-10 menit untuk membakar atau menggoreng makana agar semua menu yang di bakar atau di goreng matang dengan sempurna. Sibubu Bakaran dan Gorengan di setiap harinya menggunakan bahan-bahan yang fress dan baru agar selalu terjaga kualitas rasa.

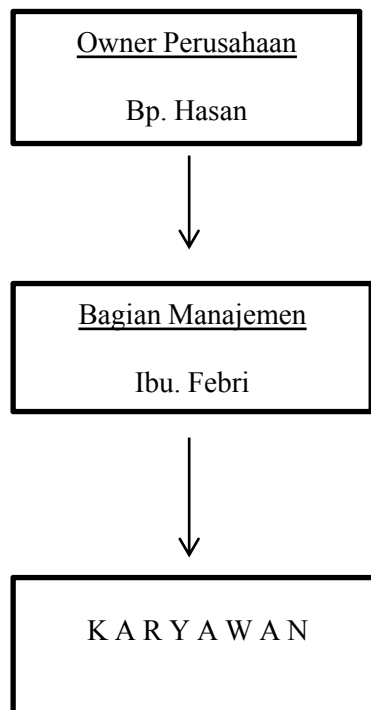
Di sibubu juga menyediakan tempat untuk makan di tempat, dengan tempat duduk yang memadai dengan pemandangan jalan raya kabupaten boyolali. Sejak berdirinya Sibubu Bakaran dan Gorengan ini omset yang kita dapat sangat memuaskan. Diukur dengan perjalannya waktu mejalanankan usaha, bisnis Sibubu memang sangat agresif . Baru berdiri 1 tahun namun saat ini sudah memiliki enam cabang yang berada di wilayah Boyolali Kota.

Pelaksanaan Kuliah Kerja Usaha dilakukan di Sibubu bakaran dan gorengan yang merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang kuliner yang dianggap telah berhasil bertahan ditengah persaingan pasar yang semakin kuat . pada pelaksanaan kuliah kerja usaha ini penulis memilih sibubu bakaran dan gorengan dan ditempaakan sebagai kariyawan. Agar dapat memahami bagaimana berinteraksi dengan orang asing dengan ramah dan berkomunikasi dengan baik dengan bertemu banyak orang . Dengan melakukan kegiatan Kuliah Kerja Usaha di Sibubu Bakaran dan Gorengan , diharapkan penulis mendapatkan pengetahuan yang terkait dengan topik, sistem akuntansi pada UMKM di bakaran dan gorengan.

Diharapkan kuliah kerja usaha (KKU) ini dapat memberikan pengalaman yang berkaitan dengan ilmu yang dipelajari dalam mewujudkan tujuan tersebut. Maka diharapkan mahasiswa mampu memahami ilmunya dan dapat akhirnya mempunyai kepekaan yang tinggi terhadap permasalahan yang terjadi. Dalam pelaksanaan KKU , mahasiswa dituntut untuk lebih berorganisasi lebih aktif tanggap terhadap permasalahan serta mampu berkomunikasi yang baik dengan antar karyawan. kegiatan KKU ini bermanfaat untuk memebawa wawasan keterampilan, etika, disiplin, mampu dan tanggung jawab.

STRUKTUR ORGANISASI

SIBUBU BAKARAN DAN GORENGAN



Gambar 1.1 struktur Organisasi Sibubu Bakar dan gorengan

Sumber : Dikelola oleh penulis

B...KEGIATAN PELAKSANAAN KERJA

Dalam kegiatan praktik kuliah kerja usaha di UMKM sibubu bakaran dan gorengan dan di laksanakan selama dua bulan yaitu mulai tanggal 01 february 2023 sampai dengan 31 maret 2023. Kegiatan kuliah kerja usaha dilakukan sesuai hari dan jam kerja yang berlaku di Sibubu Bakaran dan Gorengan yaitu setiap hari senin sampai minggu kecuali hari jadwal dimana penulis mengambil libur kerja dan jam kerjanya yaitu 09.00 WIB sampai dengan 20.00 WIB. Selama kuliah kerja usaha tugas yang diberikan antara :

1....Membersihkan Area tenant

Dilakukan pada saat pagi dan melakukan persiapan mulai dari peralatan dan perlengkapan untuk melakukan aktivitas. semua barang ditata rapi sesuai dengan tempatnya agar mudah dalam mencarinya .

2....Melakukan promosi menu disetiap harinya di media sosial.

Sibubu bakaran dan gorengan menawarkan berbagai jenis bakaran, yaitu sosis jumbo, fishroll, cikuwa, crabstik, bola salmon, bola ikan, bola udang, otak-otak, scallap, nugget, sosis . selain itu UMKM sibubu bakaran dan gorengan juga menjual risol mayo, dan mendoan.

Gambar 1.2 Harga produk UMKM bakaran dan Gorengan

Sumber: dikelola oleh penulis
Harga produk UMKM Bakaran dan Gorengan

Nama produk	Harga
Sosis Jumbo	Rp. 7.000
Fishroll	Rp. 2.500
Cikuwa	Rp 2.500
Crabstik	Rp 2.500
Bola Salmon	Rp 2.500
Bola Udang	Rp 2.000
Bola Ikan	Rp 2.000
Otak-Otak	Rp 2.000
Scallop	Rp 2.000
Nugget	Rp 2.000
Sosis Kecil	Rp 2.000
Risol Mayo	Rp 3.500
Mendoan	Rp 2.000

- 3....Menghitung kembali modal pada saat pagi hari seblum tenant dibuka.
Menghitung modal sebagai modal awal setiap paginya digunakan untuk memberikan kembalian ke pe pelanggan pada saat pembayaran serta biaya perhari .
- 4....Menjalankan proses penjualan dan pembayaran atau proses transaksi oleh pelanggan .

Tugas ini merupakan pelayanan yang diberikan oleh karyawan dalam hal melayani disaat ada pelanggan yang ingin membeli bakaran atau gorengan lalu setelah melakukan pencatatan apa saja yang dibeli lalu dihitung , asir. selesai dalam melakukan pembelian pelanggan melakukan pembayaran sesuai total harga yang dibeli.

5....Melakukan transaksi dengan baik , baik dan akurat.

Pelayanan yang diberikan oleh karyawan dalam melakukan pelayanan dilakukan dengan baik ramah serta akurat agar tidak terjadi kesalahan dalam melakukan transaksi maupun pelayanan .

6....Mengerjakan laporan keuangan harian

Mengerjakan laporan keuangan atau kas kecil yang berasal dari penjualan hari ini , biaya pengeluaran kas sesuai dengan nota pengeluaran . yang akan dilaporkan setiap harinya.

7....Menghitung total omset perhari serta total pengeluaran uang yang ada dikasir pada saat tenant ditutup.

Setelah tenant tutup penulis melakukan tugas akhir yaitu menghitung semua total uang yang ada dikasir dengan mencocokkan total uang yang ada di catatan penjualan dengan total omset penjualan perhari ini perhitungan omset ini yaitu dengan menghitung semua uang yang ada dikasir ditambah nota pembelian yang dibeli untuk memenuhi kebutuhan tenant dikurangi dengan total omset keseluruhan modal k

C...POKOK MASALAH

Dalam melaksanakan kuliah kerja usaha di Sibubu Bakaran dan Gorengan. Penulis berusaha untuk melaksanakan setiap pekerjaan dengan baik dan teliti . Setiap pekerja yang dilakukan diimbangi dengan rasa penuh tanggung jawab pada setiap pekerjaan, dalam melakukan pekerjaan penulis mengalami kendala yang menyebabkan penulis menjadi tidak maksimal melaksanakan pekerjaan.

Kendala tersebut berkaitan dengan kurangnya inovasi produk baru. Munculnya persaingan produk yang sama di pasaran kadang mejadi

sebuah kendala bagi pengusaha yang ingin mempertahankan posisi agar tidak tersaingi, lebih bila pengusaha tak mampu melakukan inovasi. Tanpa inovasi, pesaing akan mudah menyingkirkan produk kita dari pasar.

Rendahnya kedisiplinan pegawai sibubu bakaran dan gorengan. Pegawai bakaran dan gorengan seringkali melakukan tindakan *indiscipliner*, dengan datang terlambat ataupun tidak masuk kerja tanpa alasan yang kuat. Jam kerja yang berlaku pada Sibubu Bakaran dan Gorengan adalah pukul 09.00 hingga pukul 20.00 WIB, tetapi pada praktiknya seringkali pegawai datang terlambat hingga melewati jam masuk kerja yang ditetapkan .

D...PEMBAHASAN

Dalam hal inovasi, untuk meningkatkan daya saing produk pun harus meningkatkan kualitas bahan, *finishing* produk, dan juga kemasan. Atau menciptakan produk baru, yang masih dalam koridor konsistensi standar produk sesuai dengan kualitas produk, dan memperbanyak relasi bisnis. Memperluas jangkauan pasar seperti melakukan kerja sama dengan *outlet* atau buat jaringan *reseller*. Semakin banyak *outlet* dan *reseller* yang menjual produk , maka peluang produk laku di pasaran makin besar.

1....Untuk itu, pengusaha di harapkan mampu untuk berpikir kritis sekaligus inovatif dalam memproduksi barang dan jasa. Meski barang yang di tawarkan sejenis, tetapi jika masing-masing memiliki perbedaan yang signifikan membuat konsumen mempunyai banyak pilihan..

2....Masalah kedisiplinan seorang pegawai menjadi sangat penting untuk diperhatikan khusus demi berjalanya sebuah aktivitas usaha Sibubu. Oleh karena itu banya cara yang ditempuh untuk meningkatkan kedisiplinan pegawai antara lain dengan cara memberikan teguran dan kompensasi. Tujuan pemberian kompensasi antara lain adalah sebagai

ikatan kerjasama, sebagai bentuk atas kepuasan kerja, dan juga penghargaan atas kedisiplinan seorang pegawai dalam bekerja . kompensasi dalam bentuk finansial ataupun non finansial. Kompensasi dalam bentuk finansial berupa gaji, tunjangan , bonus, dan komisi. Kompensasi non finansial berupa pelatihan, wewenang, dan tanggung jawab, penghargaan atas kinerja yang mendukung

E. KESIMPULAN DAN SARAN

1. KESIMPULAN

Praktik Kuliah Kerja Usaha penting untuk mahasiswa. KGU akan menambah kemampuan mahasiswa untuk mengamati mengkaji serta menilai teori dengan kenyataan yang terjadi dilapangan yang pada akhirnya meningkatkan kualitas *managerial* mahasiswa dalam mengamati permasalahan dan persoalan baik dalam bentuk aplikasi teori maupun kenyataan yang sebenarnya.

Pelaksanaan Kuliah Kerja Usaha (KKU) membekali penulis dengan pengalaman kerja yang sebenarnya seperti bekerja disebuah perusahaan menyelesaikan tugas yang telah diberikan dan bagaimana bersikap yang seharusnya dilingkungan kerja , dihadapkan dengan berbagai macam sifat konsumen ,serta rekan kerja dan dapat memposisikan diri sebaik mungkin. Penulis dapat beradaptasi dengan baik dilingkungan kerja serta mendapatkan pengalaman bagaimana memecahkan sebuah masalah yang terjadi dilingkungan kerja, ikut aktif dalam mengambil pelaksanaan kegiatan yang terjadi ditempat Kuliah Kerja Usaha (KKU).

Selama menjalani masa KGU , penulis memperoleh banyak pengetahuan dan wawasan mengenai aktivitas- aktivitas yang terjadi baik dari segi perencanaan maupun proses yang dijalankan. Pengetahuan tersebut penulis peroleh dari kegiatan wawancara dan

pengamatan maupun kegiatan kerja harian yang dilakukan selama masa K KU.

Dalam pelaksanaan kuliah kerja usaha di Sibubu, penulis ditempatkan pada unit serba usaha, di unit ini penulis diberikan tugas untuk menyesuaikan data usaha Bakaran dan Gorengan menggunakan manual, merekap pemasukan unit usaha Bakaran dan Gorengan. Dengan adanya kuliah kerja usaha, penulis dapat mengetahui secara terperinci mengenai tata kelola Sibubu serta SSkinerja antara pengurus dan pengawas sibubu, dan mengetahui pencapaian keberhasilan yang telah diraih oleh Sibubu. Disamping itu pula, penulis juga dapat mengidentifikasi beberapa kendala yang terjadi ditempat kerja dan mengetahui cara penyelesaian yang dapat diambil untuk mengatasi kendala tersebut. Dengan begitu penulis dapat berusaha meningkatkan kualitas diri agar dapat menyesuaikan dengan kebutuhan tenaga kerja yang ada.

2. SARAN

Untuk meningkatkan kualitas dari masing-masing pihak yang terkait dalam melaksanakan K KU, berikut adalah saran yang dapat penulis berikan selama melaksanakan K KU, yaitu :

- a. Mempersiapkan diri, baik dari segi akademik maupun kemampuan sehingga tidak akan kesulitan dalam melaksanakan tugas-tugas yang diberikan pada tempat K KU.
- b. Bekerja dengan disiplin dan penuh tanggung jawab pada setiap tugas yang diberikan, dan jika mengalami kesulitan kerja harus mau meminta bimbingan pekerja yang lain di tempat K KU.
- c. Pembukuan administrasi haruslah segera menggunakan aplikasi komputer secara keseluruhan, agar pekerja pengurus dan pengawas menjadi lebih efektif dan efisien dari segi waktu dan tenaga, serta

informasi yang didapatkan akan menjadi lebih tepat, akurat, dan akuntabel.

- d. Diharapkan untuk Sibubu Bakaran dan Gorengan untuk meningkatkan kedisiplinan kerja pada seluruh karyawan sibubu, dapat diberikan kompensasi baik berupa finansial maupun non finansial , dengan cbegitu karyawan sibubu akan lebih giat dan semangat dalam bekerja.

DAFTAR PUSTAKA

Tantular, Aulia Putri. 2018. "Laporan Praktik Kerja Lapangan (PKL) Pada Bagian

Invoicing Program Studi Pendidikan Ekonomi."

Ernawati, S., Asyikin, J., & Sari, O. (2016). Penerapan Sistem Akuntansi Dasar pada Usaha Kecil Menengah di kota Banjarmasin.

Mahardika, A., Pramiudi, U., & Fahmi, A. (2019). Peranan Penerapan Sistem Akuntansi Accurate Terhadap Penyusunan Laporan Keuangan (Studi Kasus Pada Umkm Toko Textile Leuwi Di Bogor)

LAMPIRAN

Lampiran 1. Logbook

Logbook Mahasiswa

Nama : Winda Ratnasari

Nim : 20220020

Program Studi : S1 Akuntansi A R2

Judul : Sistem Akuntansi Pada UMKM di Bakaran Dan Gorengan Sibubu

No	Hari, Tanggal	Aktivitas
1.	Rabu, 01 Februari 2023	1. Metting 2. Jam 7.45 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 3. Membuka tenant lalu memberikan area tenant 4. Melakukan transaksi jual beli 5. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant 6. Menghitung hasil penjualan 7. menutup kembali tenant 8. Mengembalikan bahan yang masih
2.	Kamis , 02 februari 2023	1. Jam 7.45 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 2. Membuka tenant lalu memberikan area tenant 3. Melakukan transaksi jual beli 4. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant 5. Menghitung hasil penjualan

		6. menutup kembali tenant 7. Mengembalikan bahan yang masih
3.	Jumat, 03 Februari 2023	1. Jam 7.45 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 2. Membuka tenant lalu memberiskan area tenat 3. Melakukan transaksi jual beli 4. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant 5. Menghitung hasil penjualan 6. menutup kembali tenant 7. Mengembalikan bahan yang masih
4.	Sabtu , 04 Februari 2023	1. Jam 7.45 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 2. Membuka tenant lalu memberiskan area tenat 3. Melakukan transaksi jual beli 4. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant 5. Menghitung hasil penjualan 6. menutup kembali tenant 7. Mengembalikan bahan yang masih
5.	Minggu, 05 Februari 2023	1. Jam 7.45 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 2. Membuka tenant lalu memberiskan area tenat 3. Melakukan transaksi jual beli 4. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant 5. Menghitung hasil penjualan 6. menutup kembali tenant

		7. Mengembalikan bahan yang masih
6.	Selasa , 07 Februari 2023	1. Jam 7.45 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 2. Membuka tenant lalu memberikan area tenant 3. Melakukan transaksi jual beli 4. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant 5. Menghitung hasil penjualan 6. menutup kembali tenant 7. Mengembalikan bahan yang masih
7.	Rabu, 08 Februari 2023	1. Jam 7.45 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 2. Membuka tenant lalu memberikan area tenant 3. Melakukan transaksi jual beli 4. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant 5. Menghitung hasil penjualan 6. menutup kembali tenant 7. Mengembalikan bahan yang masih
8.	Kamis, 09 Februari 2023	1. Jam 7.45 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 2. Membuka tenant lalu memberikan area tenant 3. Melakukan transaksi jual beli 4. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant 5. Menghitung hasil penjualan 6. menutup kembali tenant 7. Mengembalikan bahan yang masih
9	Sabtu , 11 Februari 2023	1. Jam 7.45 Mengambil bahan bakaran dan

		gorengan 2. Membuka tenant lalu memberikan area tenat 3. Melakukan transaksi jual beli 4. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant 5. Menghitung hasil penjualan 6. menutup kembali tenant 7. Mengembalikan bahan yang masih
10	Minggu, 12 Februari 2023	1. Jam 7.45 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 2. Membuka tenant lalu memberikan area tenat 3. Melakukan transaksi jual beli 4. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant 5. Menghitung hasil penjualan 6. menutup kembali tenant 7. Mengembalikan bahan yang masih
11	Senin , 13 Februari 2023	1. Jam 7.45 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 2. Membuka tenant lalu memberikan area tenat 3. Melakukan transaksi jual beli 4. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant 5. Menghitung hasil penjualan 6. menutup kembali tenant 7. Mengembalikan bahan yang masih
12	Selasa, 14 Februari 2023	1. Jam 7.45 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 2. Membuka tenant lalu memberikan area tenat

		3. Melakukan transaksi jual beli 4. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant 5. Menghitung hasil penjualan 6. menutup kembali tenant 7. Mengembalikan bahan yang masih
13	Rabu, 15 Februari 2023	1. Meeting jam 8.00 2. Setoran uang penjualan tanggal 01 feb – 14 feb 3. Jam 8.30 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 4. Membuka tenant lalu memberikan area tenant 5. Melakukan transaksi jual beli 6. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant 7. Menghitung hasil penjualan 8. menutup kembali tenant 9. Mengembalikan bahan yang masih
14	Kamis, 16 Februari 2023	1. Jam 7.45 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 2. Membuka tenant lalu memberikan area tenant 3. Melakukan transaksi jual beli 4. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant 5. Menghitung hasil penjualan 6. menutup kembali tenant 7. Mengembalikan bahan yang masih
15	Sabtu , 18 Februari 2023	1. Jam 7.45 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 2. Membuka tenant lalu memberikan area

		tenat 3. Melakukan transaksi jual beli 4. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant 5. Menghitung hasil penjualan 6. menutup kembali tenant 7. Mengembalikan bahan yang masih
16.	Minggu, 19 Februari 2023	1. Jam 7.45 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 2. Membuka tenant lalu memberikan area tenat 3. Melakukan transaksi jual beli 4. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant 5. Menghitung hasil penjualan 6. menutup kembali tenant 7. Mengembalikan bahan yang masih
17.	Senin, 20 Februari 2023	1. Jam 7.45 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 2. Membuka tenant lalu memberikan area tenat 3. Melakukan transaksi jual beli 4. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant 5. Menghitung hasil penjualan 6. menutup kembali tenant 7. Mengembalikan bahan yang masih
18.	Selasa , 21 Februari 2023	1. Jam 7.45 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 2. Membuka tenant lalu memberikan area tenat 3. Melakukan transaksi jual beli 4. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant

		5. Menghitung hasil penjualan 6. menutup kembali tenant 7. Mengembalikan bahan yang masih
19	Rabu , 22 Februari 2023	1. Jam 7.45 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 2. Membuka tenant lalu memberikan area tenant 3. Melakukan transaksi jual beli 4. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant 5. Menghitung hasil penjualan 6. menutup kembali tenant 7. Mengembalikan bahan yang masih
20	kamis , 23 Februari 2023	1. Jam 7.45 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 2. Membuka tenant lalu memberikan area tenant 3. Melakukan transaksi jual beli 4. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant 5. Menghitung hasil penjualan 6. menutup kembali tenant 7. Mengembalikan bahan yang masih
22	Sabtu , 25 Februari 2023	1. Jam 7.45 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 2. Membuka tenant lalu memberikan area tenant 3. Melakukan transaksi jual beli 4. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant 5. Menghitung hasil penjualan 6. menutup kembali tenant 7. Mengembalikan bahan yang masih

22.	Minggu , 26 Februari 2023	1. Jam 7.45 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 2. Membuka tenant lalu memberikan area tenant 3. Melakukan transaksi jual beli 4. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant 5. Menghitung hasil penjualan 6. menutup kembali tenant 7. Mengembalikan bahan yang masih
23.	Senin,, 27 Februari 2023	1. Jam 7.45 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 2. Membuka tenant lalu memberikan area tenant 3. Melakukan transaksi jual beli 4. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant 5. Menghitung hasil penjualan 6. menutup kembali tenant 7. Mengembalikan bahan yang masih
24.	Selasa , 28 Februari 2023	1. Jam 7.45 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 2. Membuka tenant lalu memberikan area tenant 3. Melakukan transaksi jual beli 4. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant 5. Menghitung hasil penjualan 6. menutup kembali tenant 7. Mengembalikan bahan yang masih
25.	Rabu , 01 Maret 2023	1. Meeting jam 8.00 2. Setoran uang penjualan tanggal 01 feb – 14 feb

		3. Jam 8.30 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 4. Membuka tenant lalu memberikan area tenant 5. Melakukan transaksi jual beli 6. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant 7. Menghitung hasil penjualan 8. menutup kembali tenant 9. Mengembalikan bahan yang masih
26.	Kamis, 02 Maret 2023	1. Jam 7.45 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 2. Membuka tenant lalu memberikan area tenant 3. Melakukan transaksi jual beli 4. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant 5. Menghitung hasil penjualan 6. menutup kembali tenant 7. Mengembalikan bahan yang masih
17.	Sabtu , 04 Maret 2023	1. Jam 7.45 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 2. Membuka tenant lalu memberikan area tenant 3. Melakukan transaksi jual beli 4. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant 5. Menghitung hasil penjualan 6. menutup kembali tenant 7. Mengembalikan bahan yang masih
28.	Minggu , 05 Maret 2023	1. Jam 7.45 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 2. Membuka tenant lalu memberikan area

		tenat 3. Melakukan transaksi jual beli 4. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant 5. Menghitung hasil penjualan 6. menutup kembali tenant 7. Mengembalikan bahan yang masih
29	Senin, 06 Maret 2023	1. Jam 7.45 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 2. Membuka tenant lalu memberikan area tenat 3. Melakukan transaksi jual beli 4. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant 5. Menghitung hasil penjualan1. 7. Mengembalikan bahan yang masih 6. menutup kembali tenant 7. Mengembalikan bahan yang masih 6. menutup kembali tenant 7. Mengembalikan bahan yang masih
30.	Selasa 07 Maret 2023	1. Jam 7.45 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 2. Membuka tenant lalu memberikan area tenat 3. Melakukan transaksi jual beli 4. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant 5. Menghitung hasil penjualan 6. menutup kembali tenant 7. Mengembalikan bahan yang masih
31	Rabu, , 08 Maret 2023	1. Jam 7.45 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 2. Membuka tenant lalu memberikan area

		tenat 3. Melakukan transaksi jual beli 4. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant 5. Menghitung hasil penjualan 6. menutup kembali tenant 7. Mengembalikan bahan yang masih
32	Kamis, 9 Maret 2023	1. Jam 7.45 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 2. Membuka tenant lalu memberikan area tenat 3. Melakukan transaksi jual beli 4. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant 5. Menghitung hasil penjualan 6. menutup kembali tenant 7. Mengembalikan bahan yang masih
33	Sabtu , 11 Maret 2023	1. Jam 7.45 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 2. Membuka tenant lalu memberikan area tenat 3. Melakukan transaksi jual beli 4. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant 5. Menghitung hasil penjualan 6. menutup kembali tenant 7. Mengembalikan bahan yang masih
34	Minggu , 12 Maret 2023	1. Jam 7.45 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 2. Membuka tenant lalu memberikan area tenat 3. Melakukan transaksi jual beli 4. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant

		5. Menghitung hasil penjualan 6. menutup kembali tenant 7. Mengembalikan bahan yang masih
35	Senin , 13 Maret 2023	1. Jam 7.45 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 2. Membuka tenant lalu memberikan area tenant 3. Melakukan transaksi jual beli 4. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant 5. Menghitung hasil penjualan 6. menutup kembali tenant 7. Mengembalikan bahan yang masih
36	Selasa , 14 Maret 2023	1. Jam 7.45 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 2. Membuka tenant lalu memberikan area tenant 3. Melakukan transaksi jual beli 4. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant 5. Menghitung hasil penjualan 6. menutup kembali tenant 7. Mengembalikan bahan yang masih
37	Rabu , 15 Maret 2023	1. Metting jam 8.00 2. Setoran uang penjualan tanggal 01 Mar – 14 Mar 3. Jam 8.30 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 4. Membuka tenant lalu memberikan area tenant 5. Melakukan transaksi jual beli 6. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant

		7. Menghitung hasil penjualan 8. menutup kembali tenant 9. mengembalikan bahan yang masih ke ruko
38.	Kamis , 16 Maret 2023	1. Jam 7.45 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 2. Membuka tenant lalu memberikan area tenat 3. Melakukan transaksi jual beli 4. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant 5. Menghitung hasil penjualan 6. menutup kembali tenant 7. Mengembalikan bahan yang masih
38.	Sabtu , 18 Maret 2023	1. Jam 7.45 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 2. Membuka tenant lalu memberikan area tenat 3. Melakukan transaksi jual beli 4. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant 5. Menghitung hasil penjualan 6. menutup kembali tenant 7. Mengembalikan bahan yang masih
39.	Minggu , 19 Maret 2023	1. Jam 7.45 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 2. Membuka tenant lalu memberikan area tenat 3. Melakukan transaksi jual beli 4. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant 5. Menghitung hasil penjualan 6. menutup kembali tenant 7. Mengembalikan bahan yang masih

40.	Senin , 20 Maret 2023	1. Jam 7.45 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 2. Membuka tenant lalu memberikan area tenant 3. Melakukan transaksi jual beli 4. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant 5. Menghitung hasil penjualan 6. menutup kembali tenant 7. Mengembalikan bahan yang masih
44.	Selasa , 21 Maret 2023	1. Jam 7.45 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 2. Membuka tenant lalu memberikan area tenant 3. Melakukan transaksi jual beli 4. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant 5. Menghitung hasil penjualan 6. menutup kembali tenant 7. Mengembalikan bahan yang masih
42.	Rabu , 22 Maret 2023	1. Jam 7.45 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 2. Membuka tenant lalu memberikan area tenant 3. Melakukan transaksi jual beli 4. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant 5. Menghitung hasil penjualan 6. menutup kembali tenant 7. Mengembalikan bahan yang masih
43.	Kamis , 23 Maret 2023	1. Jam 7.45 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 2. Membuka tenant lalu memberikan area

		tenat 3. Melakukan transaksi jual beli 4. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant 5. Menghitung hasil penjualan 6. menutup kembali tenant 7. Mengembalikan bahan yang masih
44.	Sabtu , 25 Maret 2023	1. Jam 7.45 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 2. Membuka tenant lalu memberikan area tenat 3. Melakukan transaksi jual beli 4. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant 5. Menghitung hasil penjualan 6. menutup kembali tenant 7. Mengembalikan bahan yang masih
45	Minggu , 26 Maret 2023	1. Jam 7.45 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 2. Membuka tenant lalu memberikan area tenat 3. Melakukan transaksi jual beli 4. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant 5. Menghitung hasil penjualan 6. menutup kembali tenant 7. Mengembalikan bahan yang masih
46.	Senin , 27 Maret 2023	1. Jam 7.45 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 2. Membuka tenant lalu memberikan area tenat 3. Melakukan transaksi jual beli 4. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant

		5. Menghitung hasil penjualan 6. menutup kembali tenant 7. Mengembalikan bahan yang masih
47.	Selasa , 28 Maret 2023	1. Jam 7.45 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 2. Membuka tenant lalu memberikan area tenat 3. Melakukan transaksi jual beli 4. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant 5. Menghitung hasil penjualan 6. menutup kembali tenant 7. Mengembalikan bahan yang masih
48.	Rabu , 29 Maret 2023	1. Jam 7.45 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 2. Membuka tenant lalu memberikan area tenat 3. Melakukan transaksi jual beli 4. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant 5. Menghitung hasil penjualan 6. menutup kembali tenant 7. Mengembalikan bahan yang masih
49.	Jumat , 31 Maret 2023	1. Jam 7.45 Mengambil bahan bakaran dan gorengan 2. Membuka tenant lalu memberikan area tenat 3. Melakukan transaksi jual beli 4. Jam 19.45 mulai bersih bersih tenant 5. Menghitung hasil penjualan 6. menutup kembali tenant 7. Mengembalikan bahan yang masih

Lampiran 2. Presensi

 **DAFTAR HADIR MAHASISWA STIE SURAKARTA**
KEGIATAN KULIAH KERJA USAHA (KKU)
Periode Februari - Maret 2023

Nama Mahasiswa : Kinca Patrosari Nama Instansi : Sibubal
 NIM : 20220090 Alamat Instansi : Mika Trade Centre Blok C.1
 Pembimbing : Ismudawati, S.P., M.Si Nama Pimpinan : Pp. Hasan Yusup
 No. Telp Pembimbing : No. Telp Pimpinan :

FEBRUARI 2023																											
RABU	KAMIS	JUMAT	SABTU	MINGGU	SENIN	SELASA	RABU	KAMIS	JUMAT	SABTU	MINGGU	SENIN	SELASA	RABU	KAMIS	JUMAT	SABTU	MINGGU	SENIN	SELASA	RABU	KAMIS	JUMAT	SABTU	MINGGU	SENIN	SELASA
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
+	+	+	+	+	L	+	+	+	L	+	+	+	+	+	+	L	SABTU	+	+	+	+	+	L	+	+	+	

MARET 2023																														
RABU	KAMIS	JUMAT	SABTU	MINGGU	SENIN	SELASA	RABU	KAMIS	JUMAT	SABTU	MINGGU	SENIN	SELASA	RABU	KAMIS	JUMAT	SABTU	MINGGU	SENIN	SELASA	RABU	KAMIS	JUMAT	SABTU	MINGGU	SENIN	SELASA	RABU	KAMIS	JUMAT
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
+	+	L	+	+	+	+	+	+	L	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	L	+	+	+	+	+	

APRIL 2023																													
SABTU	MINGGU	SENIN	SELASA	RABU	KAMIS	JUMAT	SABTU	MINGGU	SENIN	SELASA	RABU	KAMIS	JUMAT	SABTU	MINGGU	SENIN	SELASA	RABU	KAMIS	JUMAT	SABTU	MINGGU	SENIN	SELASA	RABU	KAMIS	JUMAT	SABTU	MINGGU
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
					LIBUR																LIBUR								

Surakarta, 31 Maret 2023
 Pimpinan/Ketua/Kepala Instansi
 (Hasan Yusup)



Gambar 1. Tenant bakaran dan gorengan Sibubu



Gambar 2. Menu bakaran

Lampiran 3. Lembar Konsultasi Dosen



SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI SURAKARTA (STIE SURAKARTA)

Jl. Slamet Riyadi No.473, Makamhaji Telp. (0271) 717785, Fax. (0271) 724810
www.stiesurakarta.ac.id

KARTU BIMBINGAN KULIAH KERJA USAHA

Nama : Winda Ratnasari
NIM : 20220090
Semester : 6

Program Studi : S1 Akuntansi
Strata/Jenjang : S1
Angkatan : 2020

NO.	TANGGAL BIMBINGAN	JENIS BIMBINGAN	JUDUL BIMBINGAN	ISI BIMBINGAN	TANGGAPAN DOSEN PA	STATUS
1	4 May 2023	ISI	-	Tanggal 3 Mei 2023 bimbingan secara online untuk menentukan pokok masalah .	sesuaikan dengan tema dan objek penelitian anda	Selesai
2	25 July 2023	PENDAHULUAN	SISTEM AKUNTANSI PADA UMKM DI BAKARAN DAN GORENGAN SIBUBU	revisi latar belakang	tambahkan permasalahan yang dihadapi mitra, sesuaikan dengan permintaan pedomn	Selesai
3	25 July 2023	ACC	SISTEM AKUNTANSI PADA UMKM DI BAKARAN DAN GORENGAN SIBUBU	revisi daftar pustaka	cetak lembar pengesahannya	Selesai

Surakarta, 26 July 2023
Pembimbing Kuliah Kerja Usaha

Ismunawan, S.E.,M.Si.