



---

## KEBUTUHAN JENIS BIAYA UNTUK MEMULAI USAHA WARUNG MAKAN

Oleh  
**I Wayan Nuada**  
Dosen pada STIE 45 Mataram  
Email: [wayannuada@gmail.com](mailto:wayannuada@gmail.com)

### Abstrak

Dewasa ini orang semakin sibuk, ibu-ibu rumah tangga juga sibuk bekerja di luar sehingga tidak punya waktu lagi untuk memasak guna menyediakan makan anggota keluarga di rumah. Hal merupakan peluang bagi menjamur usaha warung makan. Namun demikian para pengusaha pemula banyak yang belum memahami akan kebutuhan jenis-jenis biaya untuk memulai usaha tersebut. Tujuan dari penulisan ini untuk mengetahui kebutuhan jenis-jenis biaya untuk memulai usaha warung makan, sehingga diharapkan dapat membantu memberikan informasi kepada para pengusaha pemula. Penelitian ini menggunakan metode studi kepustakaan yang bersumber dari referensi-referensi ilmiah yang relevan dengan judul tulisan ini. Hasilnya menunjukkan bahwa ada beberapa jenis biaya yang dibutuhkan untuk memulai usaha warung makan yang disebut *intial capital* (modal awal) antara lain: pengeluaran modal (*capital expenditures*) yang sering disebut investasi; biaya produksi yang meliputi biaya bahan baku, tenaga kerja, dan *overhead* pabrik; dan biaya operasional yang meliputi biaya pemasaran serta biaya administrasi dan umum.

**Kata Kunci:** Usaha, Warung Makan, Kebutuhan Jenis Biaya.

### PENDAHULUAN

Membangun sebuah usaha merupakan sesuatu yang sangat mulia, merupakan harapan bangsa. Hal ini dapat membantu program pemerintah dalam membuka peluang kerja, mengurangi angka kemiskinan, meningkatkan pendapatan masyarakat maupun pendapatan pemerintah. Disamping dengan membangun usaha sesungguhnya juga bisa membuka kesempatan usaha seperti misalnya usaha penyediaan bahan baku, penyediaan peralatan, penyediaan tenaga terampil. Tak kalah pentingnya juga ikut menurunkan angka kejahatan karena dengan terbuka lapangan kerja, lapangan usaha sehingga masyarakat memiliki pekerjaan untuk meningkatkan kesejahteraannya. Masyarakat yang sejahtera dapat diharapkan untuk tidak berpikir menjadi penjahat. Kondisi yang ideal ini tentu menjadi harapan kita semua.

Salah satu bidang usaha yang terbuka lebar adalah usaha memenuhi kebutuhan pokok seperti usaha warung makan. Manusia memiliki kebutuhan pokok (primer) yaitu

<http://ejurnal.binawakya.or.id/index.php/MBI>

Open Journal Systems

sandang, pangan, dan papan. Pangan adalah salah satu dari kebutuhan yang paling utama bagi manusia. Kebutuhan pangan berupa makan dan minum tidak akan ada hentinya sepanjang manusia ada di muka bumi tercinta ini. Sepanjang kehidupannya makan dan minum merupakan kebutuhan paling utama bagi manusia. Hal ini berarti bisnis makanan seperti usaha warung makan merupakan usaha yang sangat menjanjikan. Pangsa pasar usaha ini sudah jelas, sepanjang manusia ada di muka bumi ini sepanjang itulah jasanya dibutuhkan. Lebih-lebih dewasa ini orang semakin sibuk dengan segala urusannya, ibu-ibu rumah tangga juga sibuk bekerja di luar rumah untuk membantu suami menambah penghasilan untuk kesejahteraan keluarga. Sehingga banyak orang tidak punya waktu lagi untuk memasak guna menyediakan makan anggota keluarga di rumah. Hal ini populer dengan sebutan perjuangan gender, kebanyakan sekarang ibu-ibu khususnya ibu muda menjadi wanita karir sehingga tidak sempat lagi memasak atau menyediakan makanan di rumah. Keberadaan

Vol.13 No.1 Agustus 2018



warung makan tentu menjadi solusi jitu bagi keluarga sibuk. Sehari kerja pulang tinggal capeknya. Dengan adanya warung makan maka pulang kerja tinggal mampir sebentar beli makanan bungkus bawa pulang. Hal ini tentu dirasa lebih praktis, dan juga lebih hemat tenaga.

Dewasa ini warung makan tidak sekadar sebagai tempat membeli makanan atau tempat makan, sudah meningkat menjadi tempat kumpul-kumpul atau bersosialisasi dengan para sahabat, tempat negosiasi bisnis, merayakan ulang tahun, tempat reunion, kumpul-kumpul keluarga maupun komunitas lainnya. Memang karakter masyarakat kita kelihatannya suka berkumpul santai sambil ngobrol atau berbincang-bincang. Sepertinya hal ini mampu dilirik oleh para pengusaha kita, bahwa untuk bersosialisasi tersebut akan muncul kebutuhan sarana. Tentunya rumah makan dapat memenuhi akan kebutuhan tersebut. Masyarakat kita dewasa ini menjadikan rumah makan selain selain memenuhi kebutuhan berkumpul dan makan tak kalah pentingnya juga sebagai bagian dari memperoleh pengakuan akan status sosial. Untuk memenuhi kebutuhan akan gaya hidup masyarakat kita tersebut telah memberikan peluang menjamurnya usaha warung makan. Hal ini tentu merupakan angin segar dalam mendukung program pemerintah untuk mendorong pertumbuhan pengusaha (*entrepreneur*) yang diharapkan mampu memberikan peluang kerja guna mengurangi pengangguran. Presiden Joko Widodo mendorong munculnya *entrepreneur* di Indonesia. Setelah berbincang dengan anggota HIPMI se-Indonesia di Istana Merdeka, Jakarta, Kamis (5/4/2018), Presiden mengatakan, rata-rata 14 persen penduduk negara maju merupakan *entrepreneur*. "Hampir di setiap negara maju, standardnya itu memiliki (penduduk) *entrepreneur* di atas 14 persen. Sementara di kita, angkanya masih 3,1 persen. Artinya perlu percepatan," ujar Presiden, Kamis. (Baca juga: Jokowi Ingin Anak Muda Indonesia Jadi *Entrepreneur*) Oleh sebab itu,

**Vol.13 No.1 Agustus 2018**

Presiden mengapresiasi langkah-langkah HIPMI dalam menebarkan nilai-nilai *entrepreneurship*, baik kepada siswa/i sekolah, mahasiswa, bahkan santri di pondok pesantren. "HIPMI memang perlu terus mengajak rekan-rekannya. Ada HIPMI goes to school, HIPMI goes to campus dan nanti ada lagi HIPMI goes to pesantren," ujar Jokowi. "Saya kira yang seperti ini akan mempengaruhi anak-anak muda sekarang untuk menyukai bidang kewirausahaan," lanjut dia (<https://nasional.kompas.com/read/2018/04/05/17261391>).

Demikian pula Menteri Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah (UKM) Anak Agung Gede Ngurah Puspayoga mengatakan, jumlah wirausaha Indonesia baru mencapai 3,1 persen dari jumlah penduduk. Rasio ini masih lebih rendah dibandingkan dengan negara lain seperti Malaysia 5 persen, China 10 persen, Singapura 7 persen, Jepang 11 persen maupun AS yang 12 persen. Untuk mendorong pertumbuhan Menkop Puspayoga mengajak mahasiswa peminat wirausaha untuk memanfaatkan skim kredit murah seperti kredit usaha rakyat (KUR) dengan suku bunga 9 persen, Lembaga Pengelola Dana Bergulir (LPDB) dengan suku bunga 0,2- 0,3 persen perbulan, maupun yang sekarang baru diluncurkan kredit ultra mikro dengan maksimum pinjaman Rp 10 juta. Menkop berpesan pada pengusaha muda untuk menjadi *social entrepreneur*, yang tidak mengejar keuntungan semata namun juga bermanfaat bagi lingkungan sekitar (<https://kumparan.com/@kumparanbisnis>).

Dalam mendorong pertumbuhan jumlah wirausaha ini masalah yang sering dikeluhkan adalah masalah kebutuhan biaya untuk memulai suatu usaha yang sering disebut secara awam masalah modal. Untuk itulah pemerintah telah menyediakan kredit murah seperti disebut di atas. Namun demikian para pengusaha pemula sering kurang memahami biaya apa saja yang dibutuhkan untuk memulai suatu usaha. Demikian pula halnya dengan untuk memulai usaha warung makan.

<http://ejurnal.binawakya.or.id/index.php/MBI>



Mencermati hal tersebut sungguh sangat menarik untuk menguraikan Jenis yang biaya dibutuhkan untuk memulai usaha warung makan”. Adapun tujuan dari penulisan ini adalah untuk mengetahui jenis biaya yang dibutuhkan untuk memulai usaha warung makan. Tulisan ini diharapkan bermanfaat khususnya bagi para pengusaha pemula dalam memahami jenis biaya yang dibutuhkan untuk memulai usaha warung makan.

## METODE PENELITIAN

Adapun Metode penelitian yang digunakan dalam tulisan ini adalah metode studi kepustakaan yaitu metode penulisan yang bersumber dari referensi-referensi ilmiah yang tentunya relevan dengan judul tulisan ini. Dalam hal ini untuk membahasa permasalahan topik seperti tersebut di atas digunakan pendekatan *descriptive* yaitu dengan menguraikan pembahaasan berdasarkan teori – teori dari beberapa literature seperti buku, media sosial/internet, jurnal ilmiah, dan sumber lainnya setelah terkumpul dianalisis kemudian dideskripsikan.

## HASIL DAN PEMBAHAASAN

### Sekilas Tentang Pengertian Usaha Warung makan

#### 1. Pengertian Usaha

Usaha adalah suatu kegiatan ekonomi yang bertujuan menghasilkan barang/jasa untuk diperjualbelikan atau ditukar dengan barang/jasa lainnya, dan ada seorang atau lebih yang bertanggung jawab/menanggung resiko. (<https://dedlee30.blogspot.co.id/2017/12/>). Berbicara masalah usaha tentu banyak jenisnya ada usaha bersekala besar dan ada kecil. Kita sering mendengar UKM ( usaha kecil menengah) maupun UMKM(usaha mikro kecil menengah). Usaha mikro usaha dengan modal yang sangat kecil yaitu maksimum 50 juta rupiah. Usaha yang sangat cocok untuk perorangan dengan kemampuan modal yang kecil. Salah jenis usaha ini adalah warung makan. Usaha warung makan adalah salah satu usaha yang bergerak dibidang makanan dan

<http://ejurnal.binawakya.or.id/index.php/MBI>

Open Journal Systems

minuman. Sedangkan kita tahu bahwa makanann dan minuman itu adalah kebutuhan sehari-hari manusia yang tidak bisa dihindari. Karena hali ini warung makan warung makan meskin sederhana tetap akan selalu hidup selama manusi masih butuh makanan (<https://www.kabarito.com/business/2182/>).

#### 2. Pengertian Warung Makan

Warung adalah usaha kecil milik keluarga yang berbentuk kedai, kios, toko kecil, atau restoran sederhana — istilah "warung" dapat ditemukan di Indonesia dan Malaysia. Warung adalah salah satubagian penting dalam kehidupan keseharian rakyat Indonesia.

Pengerian warung makan merupakan tempat yang digunakan untuk berjualan makanan. Padanan kata warung makan, dalam bahasa Inggris banyak diistilahkan sebagai street food. Menurut FAO (2001) yang dimaksud dengan street food adalah makanan dan minuman siap konsumsi yang dipersiapkan dan/atau dijual di jalan atau di tempat-tempat umum lainnya (<https://www.google.co.id/search?>).

Kriteria warung sehat menurut Winslow antara lain ;

- 1) Memenuhi kebutuhan fisiologis berupa ruangan yang ada ventilasi supaya ada pertukaran udara dan agar ruangan dalam mendapat sinar matahari.
- 2) Syarat psikologis yang harus dipenuhi yaitu keadaan warung yang sekiranya serta cara pengaturannya memenuhi rasa keindahan, kebebasan yang cukup dan aman.
- 3) Untuk menghindari terjadinya kecelakaan, bangunan harus kuat sehingga tidak mudah ambruk dan diusahakan tidak mudah terbakar terutama yang menggunakan kompor gas.
- 4) Menghindari terjadinya penyakit, harus ada sumber air sehat, ada tempat pembuangan kotoran sampah dan air limbah untuk mencegah perkembangan faktor penyakit nyamuk, lalat dan tikus (Entjang dalam Witono, 1987) (<http://www.indonesian-publichealth.com/kriteria-sehat-warung-makan/diunduh>)



### Pengertian Biaya

Beberapa pengertian biaya seperti diuraikan Muqodim (2006; 142-143) sebagai berikut: Menurut FASB (1985) dalam SFAC nomor 6 memberikan pengertian expense sebagai berikut:

*“Expenses are outflows or other using up of assets or incurrence liabilities (or a combination of both) from delivering or producing goods, rendering service, or carrying out other activities that constitute the entity’s ongoing major or central operation”* (p.266). Kutipan di atas dapat diartikan bahwa biaya adalah aliran keluar atau penggunaan aktiva, atau terjadinya utang (atau kombinasi di antara keduanya) dari penyerahan atau produksi barang, penyerahaan jasa atau pelaksanaan kegiatan utama suatu perusahaan.

Menurut IAI melalui PAI (1984) memberikan pengertian beban sebagai berikut:

“Istilah beban dapat dinyatakan sebagai biaya yang secara langsung atau tidak langsung telah dimanfaatkan di dalam usaha menghasilkan pendapatan dalam dalam suatu periode, atau yang sudah tidak memberikan manfaat ekonomis untuk kegiatan masa berikutnya”.

Sementara itu KDPPLK- SAK (1994) mendefinisikan:

“Beban adalah penurunan manfaat ekonomis selama suatu periode akuntansi dalam bentuk arus keluar atau berkurangnya aktiva atau terjadinya kewajiban yang mengakibatkan penurunan ekuitas yang tidak menyangkut pembagian kepada penanam modal” (par 70).

Menurut Vernon Kam (1986):

*“expenses are decreases in the value of assets or increases in the value of liabilities due to the using up of goods or services in the major or central operation of entity”* (p.212).

Dengan demikian menurut Vernon Kam, biaya adalah penurunan nilai aktiva atau

kenaikan nilai utang akibat penggunaan (*using up*) barang atau jasa dalam kegiatan utama perusahaan. Secara konseptual biaya lebih bersifat dan berakibat penurunan aktiva daripada kenaikan utang. Biaya terjadi apabila produk atau jasa tertentu diserahkan untuk menghasilkan pendapatan.

Biaya (*cost*) diartikan sebagai suatu pengorbanan yang dapat mengurangi kas atau harta lainnya untuk mencapai tujuan, baik yang dapat dibebankan pada saat ini maupun pada saat yang akan datang. Pada saat akan/telah melakukan suatu kegiatan untuk tujuan tertentu, misalnya akan membuat barang atau bepergian atau menyelesaikan suatu kegiatan pelayanan tentu akan mengeluarkan uang dan menggunakan alat atau benda lain yang dimiliki. Uang atau alat baik yang akan atau telah digunakan untuk kegiatan tersebut dikategorikan sebagai biaya. Sedangkan beban (*expense*) adalah biaya yang telah terjadi (*expired cost*) yang dikurangkan dari penghasilan atau dibebankan pada periode yang bersangkutan, dimana pengorbanan terjadi. Harga pokok adalah biaya yang telah terjadi (*expired cost*) yang belum dibebankan/dikurangkan dari penghasilan. Harga pokok ini membentuk suatu harta (*assets*) (Mursyidi, 2008: 14).

Dalam ilmu ekonomi pun sesungguhnya telah diuraikan bahwa biaya sangat identik dengan pengorbanan. Pengorbanan yang dimaksud adalah sejumlah uang atau barang dan bahkan jasa tertentu yang harus ditukarkan (dikorbankan) untuk mendapatkan suatu yang diperkirakan lebih menguntungkan bagi usaha yang sedang berjalan. Bahkan tanpa diawali dengan sebuah pengorbanan suatu usaha akan sulit untuk dijalankan (Arjana dan Mentra, 2008: 1830). *Cost* (biaya) adalah segala pengeluaran untuk mendapatkan barang atau jasa dengan tujuan untuk memperoleh jasa (Winarno dan Ismaya, 2003:122). Dalam arti luas biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang

<http://ejurnal.binawakya.or.id/index.php/MBI>



kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu. Ada 4 unsur pokok dalam definisi biaya tersebut antara lain: biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi, diukur dengan satuan uang, yang telah terjadi atau yang secara potensial akan terjadi, pengorbanan tersebut untuk tujuan tertentu (Mulyadi, 2005: 8).

Lebih lanjut Mulyadi (2005:10-11) menyatakan bahwa “atas dasar jangka waktu manfaatnya, biaya dapat dibagi menjadi dua: pengeluaran modal dan pengeluaran pendapatan. Pengeluaran modal (*capital expenditures*) adalah biaya yang mempunyai manfaat lebih dari satu periode akuntansi. Pengeluaran modal saat terjadinya dibebankan sebagai aktiva, dan dibebankan dalam tahun-tahun yang menikmati manfaatnya dengan cara didepresiasi, diamortisasi atau didepleksi. Sedangkan pengeluaran pendapatan (*revenue expenditure*) adalah biaya yang hanya mempunyai manfaat dalam periode akuntansi terjadinya pengeluaran tersebut. Demikian pula dalam pembuatan produk terdapat dua kelompok biaya: biaya produksi dan biaya nonproduksi. Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan bahan baku menjadi produk, sedangkan biaya non produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan non produksi seperti kegiatan pemasaran dan kegiatan administrasi dan umum”. *Cost Of Capital* (biaya modal) merupakan biaya yang dijadikan sebagai standar ukuran tingkat bunga dari keseluruhan sumber modal yang digunakan perusahaan, yang diukur menurut peranannya dalam struktur modal dan permodalan. (Winarno dan Ismaya, 2003: 123). Modal (modal) adalah uang atau benda yang ditanamkan dalam suatu usaha yang produktif dan selanjutnya merupakan peranan penting ketika bank mengadakan analisa kredit terhadap nasabahnya (Ismaya, 2006:62).

Modal kerja suatu modal yang digunakan untuk kerja yang berasal dari selisih antara harta lancar dengan hutang lancar suatu perusahaan (Ismaya, 2006: 62). Modal awal (*initial capital*) adalah modal yang diperlukan untuk

melaksanakan operasi-operasi pertama perusahaan misalnya modal yang diperlukan untuk pembelian tanah, gedung, mesin-mesin, peralatan, bahan-bahan, dan lain-lain (Ismaya, 2006: 472).

Menurut Sugiri dan Sumiyana (2005: 40) menyatakan bahwa: “Biaya pemasaran meliputi biaya gaji salesmen; komisi penjualan; biaya iklan; biaya iklan; biaya angkut penjualan; biaya depresiasi perlengkapan dan peralatan yang dipakai bagian pemasaran; dan biaya bahan habis pakai. Sedangkan biaya administrasi dan umum meliputi biaya gaji; biaya depresiasi perlengkapan dan peralatan yang dipakai bagian administrasi dan umum; biaya telepon; dan bahan habis pakai”.

#### **Penggolongan Biaya Sesuai dengan Periode Akuntansi di mana Biaya Akan Dibebankan**

Menurut Supriyono (1983: 21) menyatakan bahwa untuk dapat menggolongkan biaya sesuai dengan periode akuntansi di mana biaya dibebankan, lebih dahulu perlu dibahas penggolongan pengeluaran (*expenditures*), di mana penggolongan pengeluaran akan berhubungan dengan kapan pengeluaran tersebut akan menjadi biaya. Penggolongan pengeluaran adalah sebagai berikut:

- a. **Pengeluaran Modal (*Capital Expenditures*):** pengeluaran untuk memperoleh aktiva adalah pengeluaran yang akan dapat memberikan manfaat (benefit) pada beberapa periode akuntansi atau pengeluaran yang akan dapat memberikan manfaat pada priode akuntansi yang dating. Pada saat terjadinya pengeluaran ini dikapitalisasi ke dalam harga perolehan aktiva, dan diperlakukan sebagai biaya pada periode akuntansi yang akan menikmati manfaatnya.
- b. **Pengeluaran Penghasilan (*Revenues Expenditures*):** adalah pengeluaran yang akan memberikan hanya pada periode akuntansi di mana pengeluaran terjadi. Umumnya pada saat terjadinya pengeluaran





langsung diperlakukan ke dalam biaya atau tidak dikapitalisasikan sebagai aktiva.

Di dalam praktek seringkali sulit menggolongkan apakah suatu pengeluaran masuk sebagai pengeluaran modal atau pengeluaran biaya, untuk mengatasi masalah tersebut dapat digunakan tiga kunci pemecahan yaitu: manfaat dari pengeluaran; jumlah relative; dan keputusan manajemen. Beberapa contoh penggolongan pengeluaran modal atau penghasilan:

- 1) Pengeluaran untuk pembelian mesin, dari segi manfaat dapat dipakai beberapa periode akuntansi dan jumlah relatifnya besar, maka pengeluaran untuk mesin dikapitalisasi ke dalam harga perolehan aktiva, harga perolehan ini diperlakukan sebagai biaya penyusutan sesuai dengan periode yang menikmatinya.
- 2) Pengeluaran untuk alat-alat kecil (small tools), dari segi manfaat dapat dipakai beberapa periode akuntansi, dari segi jumlah relatifnya kecil, harga perolehan ini apabila dikapitalisasi dan disusut menjadi tidak praktis. Oleh karena itu harga perolehan alat kecil yang dipakai dapat digolongkan sebagai pengeluaran penghasilan dan langsung diperlakukan sebagai biaya pada saat terjadinya.
- 3) Pengeluaran yang hanya bermanfaat pada periode akuntansi timbulnya pengeluaran, jumlahnya besar atau kecil digolongkan sebagai pengeluaran penghasilan misalnya gaji.
- 4) Pengeluaran yang jumlahnya relative besar akan tetapi manfaatnya tidak dapat atau sulit ditentukan pada beberapa periode yang menikmati, memerlukan keputusan manajemen untuk memasukkan sebagai pengeluaran modal atau pengeluaran penghasilan.

#### 4. Pengeluaran Untuk Memulai Usaha Warung Makan

Untuk mengetahui jenis pengeluaran yang diperlukan untuk memulai usaha warung

makan akan disajikan Contoh pengeluaran untuk memulai usaha sejenis usaha warung makan sebagai berikut:

##### 4.1. Modal Usaha Rumah Makan

Modal Usaha Rumah Makan pasti berbeda-beda tergantung pada skala besar kecilnya usaha. Untuk rumah makan Sederhana modal yang dikeluarkan bisa mencapai 50.000.000. Ada tiga modal utama yang harus dimiliki Modal Awal Modal pertama keahlian memasak dan keahlian dalam pengorganisasian usaha. Kedua tentu saja modal yang berupa uang atau finansial. Peran tersebut sama pentingnya dan saling menunjang. Modal Investasi dapat diartikan sebagai modal untuk biaya pembelian harta tetap atau disebut juga sebagai aset. Aset disini berupa benda yang tak bergerak maupun benda yang bergerak. Benda tak bergerak dapat berupa bangunan atau gedung sedangkan benda yang bergerak bisa peralatan masak.

Yang termasuk ke dalam biaya investasi antara lain :

- 1) Pembelian/sewa tanah untuk usaha
- 2) Biaya dekorasi rumah makan
- 3) Pembelian peralatan masak
- 4) Kendaraan untuk belanja dan layanan antar
- 5) Komputer,kalkulator/ alat tulis untuk administrasi
- 6) Papan nama dan biaya promosi lainnya
- 7) Biaya pengurusan perizinan
- 8) Biaya pembelian peralatan memasak
- 9) Pembelian meja dan kursi untuk pembeli
- 10) Biaya pembangunan/renovasi rumah makan
- 11) Pembelian peralatan makan  
(<http://modalrumahmakan.blogspot.com/2016/04/modal-usaha-rumah-mak/>)

##### 4.2 Analisis Bisnis Warung Makan

Adapun contoh analisa bisnis untuk mendapatkan gambaran biaya yang dibutuhkan untuk memulai usaha warung makan .

##### Analisa Bisnis

##### Investasi :

Peralatan masak Rp. 1.000.000,-

Peralatan Hidangan Rp. 6.00.000,-

Peralatan makan Rp. 1.000.000,-

<http://ejurnal.binawakya.or.id/index.php/MBI>



Etalase Rp. 1.500.000,-  
Meja dan kursi Rp. 400.000,-  
Kompor gas + tabung Gas Rp. 800.000,-  
Peralatan lainnya Rp. 300.000,-  
**Jumlah Rp. 5.600.000,-**  
(Asumsi umur ekonomis 4 tahun, nilai residu Rp 2.000)  
Penyusutan per tahun Rp. 1.399.500,-  
Penyusutan per bulan Rp. 116.600,-  
**Bahan Baku :**  
Beras Rp. 1.200.000,-  
Lauk dan Sayura Rp. 1.000.000,-  
Bumbu-bumbu Rp. 500.000,-  
**Jumlah Rp 2.700.000,-**  
**Perlengkapan :**  
Kertas Nasi Rp. 100.000,-  
Plastik sayur Rp. 40.000,-  
Stapler/karet Rp. 40.000,-  
Alat tulis Rp. 40.000,-  
Kantong Plastik Rp. 40.000,-  
Sewa tempat perbulan Rp. 1.000.000,-  
**Jumlah Rp 1.260.000,-**  
**Jumlah modal awal Rp 9.560.000,-**  
**Perhitungan Laba/rugi**  
Pendapatan (500.000 x 30/hari Rp 15.000.000,-  
Bahan baku Rp. 7.000.000,-  
**Labarugi Kotor Rp. 8.000.000,-**  
**Biaya Operasional:**  
Biaya perlengkapan Rp. 1.000.000,-  
Biaya Transportasi Rp. 300.000,-  
Gaji pegawai Rp 1.000.000,-  
Biaya sewa tempat Rp. 500.000,-  
Biaya Listrik,Air dan telepon Rp. 500.000,-  
Biaya penyusutan Rp. 116.000,-  
**Jumlah biaya operasional Rp. 3.416.000,-**  
**Lab Bersih Rp. 4.584.000,-**

Nah... Di atas adalah gambaran dari analisa warung makan kita. Jadi Anda sebagai calon usahawan baru di bidang masakan dan makanan maka di atas adalah contoh gambaran asumsi kebutuhan-kebutuhan yang akan digunakan di dalam pendirian sebuah warung makan

(<https://santobobi.wordpress.com/category/bisnis-warung-makan-sederhana/>).

Dari contoh di atas dapat dikelompokkan kebutuhan dana/pengeluaran untuk memulai usaha warung makan sebagai berikut:

- 1) Kebutuhan Pengeluaran Modal (*Capital Expenditures*) adalah dana untuk pembelian peralatan masak; peralatan hidangan; peralatan makan; etalase; meja dan kursi; kompor gas + tabung gas; peralatan lainnya.
- 2) Kebutuhan Pengeluaran Penghasilan Penghasilan (*Revenue Expenditures*) adalah dana untuk a. Pengadaan Bahan Baku seperti pembelian beras; lauk dan sayur; bumbu-bumbu.  
b. Pengadaan Perlengkapan seperti untuk pembelian kertas nasi; plastic sayur; stapler beserta isinya/karet; alat tulis; kantong plastik. Untuk sewa tempat secara administrasi akuntansi masuk ke pengeluaran modal.  
c. Biaya Operasional seperti biaya perlengkapan; biaya transportasi, gaji pegawai; biaya listrik, air dan telepon, biaya penyusutan, sewa tempat.

#### 4.3 Kebutuhan Biaya Untuk Memulai Usaha Warung Makan

Dari uraian di atas secara administrasi akuntansi dapat diklasifikasikan jenis-jenis biaya yang dibutuhkan untuk memulai usaha warung makan adalah sebagai berikut:

- a. Biaya Pengadaan Aktiva yang disebut Pengeluaran Modal (*Capital Expenditures*) seperti pengadaan tempat beserta banguanannya atau bila belum mampu untuk pengadaan milik sendiri bisa dalam bentuk sewa tempat, peralatan makan, ; etalase; meja dan kursi; kompor gas + tabung gas; kendaraan, peralatan lainnya seperti komputer atau mesin hitung. Pengeluaran ini biasanya disebut investasi dan akan dialokasikan sebagai biaya selama waktu bisa dimanfaatkan yang disebut dengan biaya penyusutan.
- b. Biaya untuk memproduksi produk berupa makanan yang disebut Biaya Produksi (*Production Costs*) antara lain biaya bahan



baku seperti beras, daging, sayur, bumbu-bumbu; biaya tenaga kerja seperti gaji/upah tukang masak, transportasi pengadaan bahan; serta biaya *overhead* pabrik seperti biaya gas, listrik, penyusutan alat memasak, bahan penolong seperti air, kertas pembungkus, stepler/karet.

- c. Biaya Operasional yang meliputi Biaya Pemasaran (*Marketing Costs*) dan Biaya Administrasi dan Umum (*Administration and General Costs*). Biaya Pemasaran meliputi; gaji dan transportasi bagian pemasaran bila ada, biaya iklan, spanduk, plank nama. Sedangkan biaya administrasi dan umum meliputi gaji pegawai, air, listrik dan telepon, alat tulis kantor, penyusutan peralatan kantor, transportasi.

## PENUTUP

### Kesimpulan

Dari uraian di atas dapat disimpulkan bahwa biaya yang dibutuhkan untuk memulai usaha warung makan yang disebut *initial capital* biaya yang dibutuhkan untuk memulai usaha adalah:

1. Pengeluaran modal (*capital expenditures*) yang sering disebut investasi yang secara berangsur-angsur dibebankan sebagai biaya penyusutan sesuai periode akuntansi yang menikmatinya.
2. Biaya produksi yang meliputi biaya bahan baku, tenaga kerja, dan *overhead* pabrik
3. Biaya Operasional yang meliputi biaya pemasaran serta biaya administrasi dan umum.

### Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas maka diarankan kepada para pemula yang ingin memulai bisnis lewat usaha warung makan untuk memperhatikan serta mempelajari jenis-jenis biaya yang dibutuhkan seperti kesimpulan di atas.

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] Arjana dan Mentra, 2008., *Pengendalian Biaya Hotel*, Denpasar: KPN Werdi Wisata.

- [2] Isamaya Sujana, 2006., Kamus Akuntansi Inggris-Indonesia Indonesia-Inggris, Cetakan I, Bandung: CV Pustaka Grafika.
- [3] <https://nasional.kompas.com/read/2018/04/05/17261391/jumlah-entrepreneur-di-indonesia-jauh-di-bawah-negara-maju-ini-kata-jokowi/> / diunduh tanggal 25 April 2018 pukul 19.02 wita.
- [4] <https://kumparan.com/@kumparanbisnis/jumlah-wirausaha-indonesia-baru-3-1-persen-dari-populasi/diunduh> tanggal 25 April 2018 pukul 18.58 wita.
- [5] <https://dedlee30.blogspot.co.id/2017/12/pertumbuhan-horeca-indonesia.html/diunduh> tanggal 25 Mei 2018 pukul 15.13 Wita.
- [6] <https://www.kabarito.com/business/2182/warung-makan-sederhana-bisnis-tak-pernah-mati/> diunduh tanggal 1 Agustus 2018, pukul 11.20 wita.
- [7] <http://modalrumahmakan.blogspot.com/2016/04/modal-usaha-rumah-mak/> diunduh tanggal 1 Agustus 2018 pukul 11.32 wita.
- [8] <https://santobobi.wordpress.com/category/bisnis-warung-makan-sederhana/> diunduh tanggal diunduh tanggal 1 Agustus 2018 pukul 11.56 Wita.
- [9] <http://www.indonesian-publichealth.com/kriteria-sehat-warung-makan/> diunduh tanggal 1 Agustus 2018 pukul 12.32 wita.
- [10] [https://www.google.co.id/search?safe=strict&source=hp&ei=zgeOW6vyCYnSvASE3bqgAg&q=pengertian+warung+makan&oq=pengertian+warung+&gs\\_l/](https://www.google.co.id/search?safe=strict&source=hp&ei=zgeOW6vyCYnSvASE3bqgAg&q=pengertian+warung+makan&oq=pengertian+warung+&gs_l/) diunduh tanggal 1 Agustus 2018 pukul 12.44 wita.
- [11] Mulyadi, 2005., *Akuntansi Biaya*, Edisi Ke-5, Cetakan Ketujuh, Yogyakarta: Akademi Manajemen Perusahaan YKPN.
- [12] Muqudim, 2006., *Teori Akuntansi*, Edisi Pertama, Cetakan Kedua, Yogyakarta: Ekonisia Kampus Fakultas Ekonomi UII.
- [13] Mursyidi, 2008., *Akuntansi Biaya*, Cetakan Pertama, Bandung: PT Refika Aditama.





- 
- [14] Sugiri Slamet dan Sumiyana, 2005.,  
*Akuntansi Keuangan Menengah*, Edisi  
Revisian, Yogyakarta: Unit Penerbit dan  
Percetakan Akademi Manajemen  
Perusahaan YKPN.
- [15] Supriyono, 1983., *Akuntansi Biaya  
Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga  
Pokok*, Edisi 2, Yogyakarta: BPFE  
Yogyakarta.
- [16] Winarno Sigit dan Ismaya Sujana, 2003.,  
*Kamus Besar Ekonomi*, Cetakan I,  
Bandung: CV Pustaka Grafika.



**HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN**