

BAB III

LAPORAN KEGIATAN

3.1 Pembuatan *Website* Desa Sukajaya

Nama : Ahmad Mujib Ashari

NPM : 1511050123

Jurusan : Sistem Informasi

Pembangunan dewasa ini tidak bisa dipisahkan dari perkembangan teknologi informasi. Pemanfaatan teknologi informasi yang saat ini berkembang pesat semakin meluas seiring dengan meningkatnya kebutuhan akan ketersediaan informasi yang akurat dan cepat (Aditama,2006). Kemajuan teknologi informasi saat ini ialah pemanfaatan jaringan internet yang memungkinkan setiap orang dapat mengakses atau memperoleh data-data yang tersedia secara bersama sama melalui jaringan yang saling terhubung (TriWarsono,2011). Era teknologi dan globalisasi juga semakin mendorong timbulnya kebutuhan informasi yang cepat dan tepat. Halitu dirasakan sangat fatal bagi masyarakat saat ini di berbagai bidang (Hartanto, 2010). Keberhasilan sistem ini dapat diukur berdasarkan maksud pembuatannya, yaitu keserasian dan mutu data, pengorganisasian data dan tata cara penggunaannya (Tejoyuwono, 2000).

Tidak hanya dipertanian, diwilayah pedesaan pun sudah dimasuki oleh perkembangan teknologi informasi. Penyebaran informasi kampung dan potensi yang dimiliki oleh suatu kampung dengan menggunakan teknologi yang sudah berkembang akan meningkatkan kualitas dan ketepatan data yang tersedia. Potensi alam maupun masyarakat yang beragam merupakan sumber penghasilan untuk wilayah tersebut, luasnya wilayah dan jauhnya desa dari pusat kota mengakibatkan informasi tentang kampung ini kurang diketahui masyarakat dan perlunya pemetaan untuk melihat dan memperhitungkan kekayaan alam yang dimiliki suatu kampung.

Dalam membantu pembangunan dan pengembangan kampung dibutuhkan sebuah alat yang dapat mengelola informasi yang ada dikampung tersebut sehingga menghasilkan data yang tertata dan mudah untuk didapatkan/digunakan.

Dengan demikian dapat membantu kampung untuk mengembangkan dan memberikan informasi yang berada di desa itu.

Dalam proses pembuatan dan pengumpulan berkas-berkas mahasiswa PKPM IIB Darmajaya ikut membantu aparaturnya kampung. Sebelum melakukan pembuatan web desa, mahasiswa PKPM IIB Darmajaya mengikuti pelatihan yang diadakan oleh kampus IIB Darmajaya selama satu kali pertemuan yaitu pada 1 Agustus 2018. Dalam pertemuan tersebut Mahasiswa/i PKPM IIB Darmajaya diberikan beberapa materi, antarlain: pengenalan tentang program pembuatan *website* menggunakan *wordpress* pemberian materi tentang cara membuat *website* melalui *wordpress*.

Selain itu, Mahasiswa PKPM IIB Darmajaya juga diberikan tugas untuk *collecting* data/informasi mengenai desa Sukajaya yang mana dipergunakan untuk pengisian konten pada saat *website* telah siap untuk dioperasikan.

TahapUp Website (PengisianKonten)

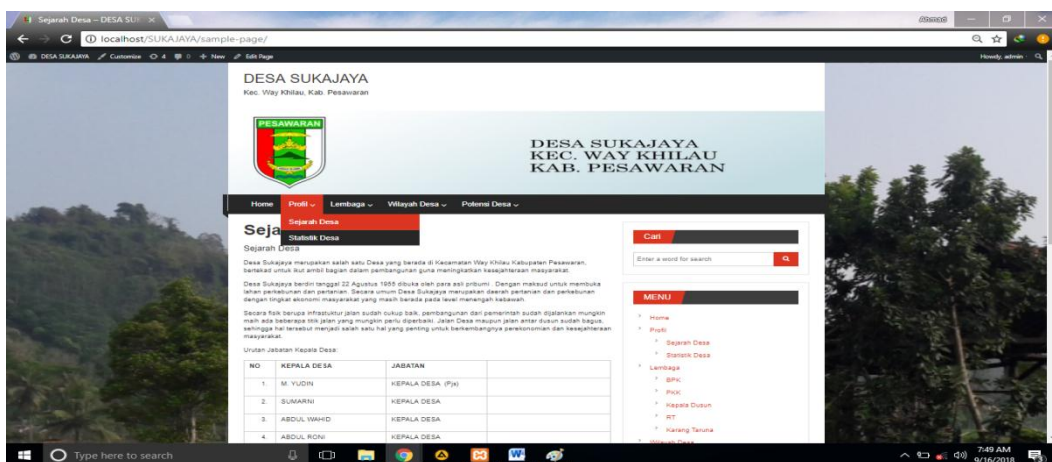
Tahap ini merupakan tahap kedua setelah mendapatkan materi yang diberikan pada saat pelatihan. Tahap yang kedua ini yaitu tahap pengisian konten *website* meliputi beberapa menu utama,yaitu :

Menu Home

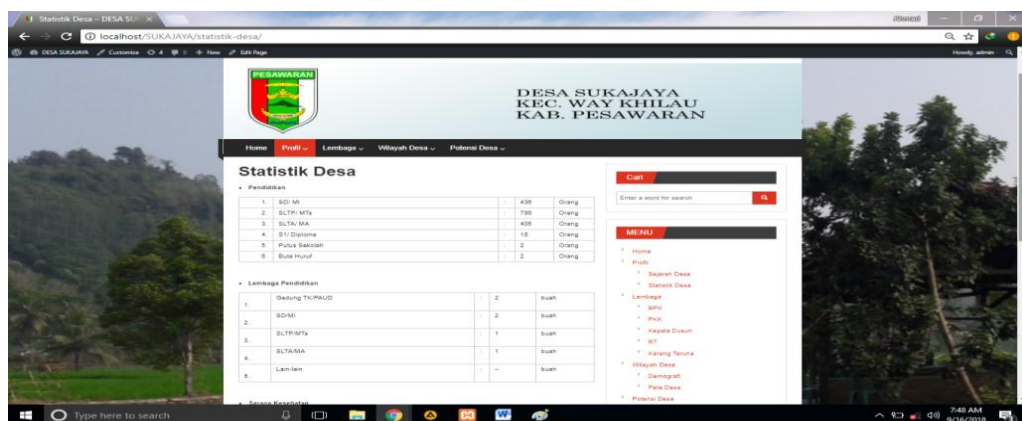
Pada menu ini terdapat sebuah berita yang ada di Desa Sukajaya. Berita tersebut merupakan berita terupdate yang ada di Desa Sukajaya. Dan berisi informasi terbaru dari pemerintahan Desa



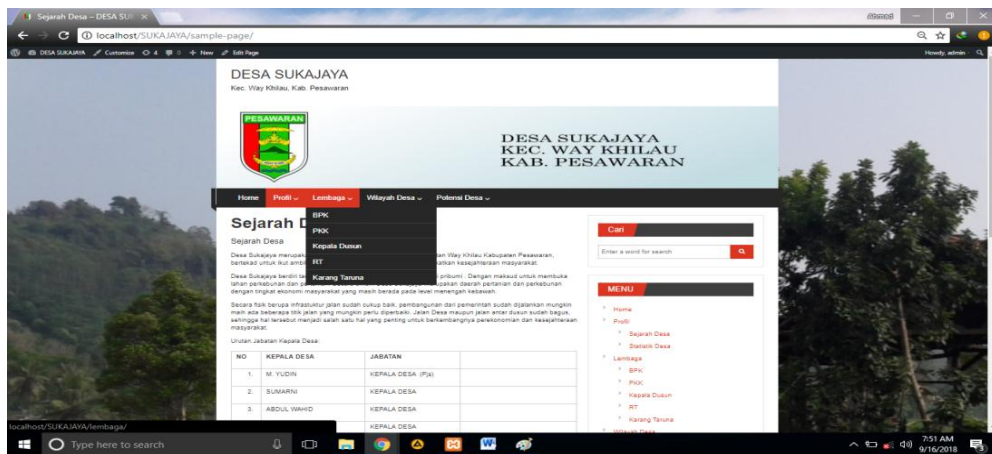
Gambar 1.1 Menu Profil



Gambar 1.2 Sejarah Desa



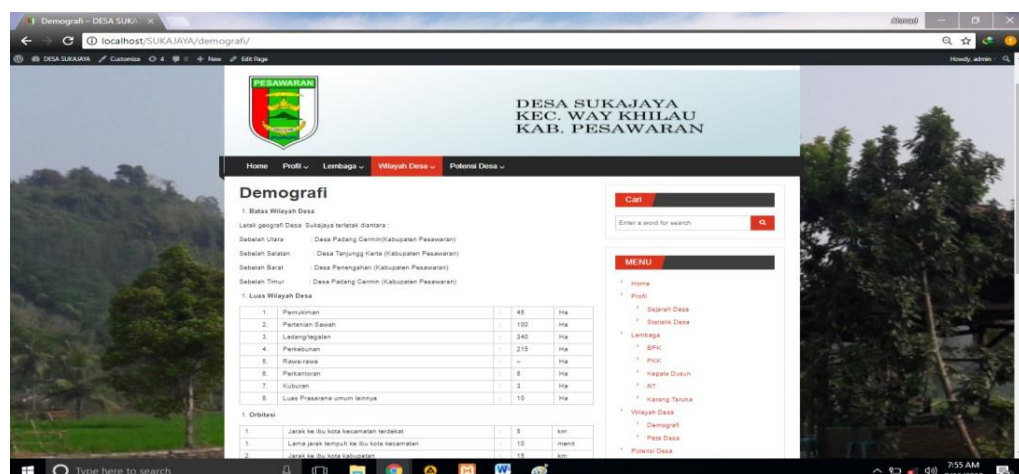
Gambar 1.3 Menu Statistik



Gambar 1.4 Menu Lembaga

Dalam menu Lembaga terdapat sub menu, antara lain :

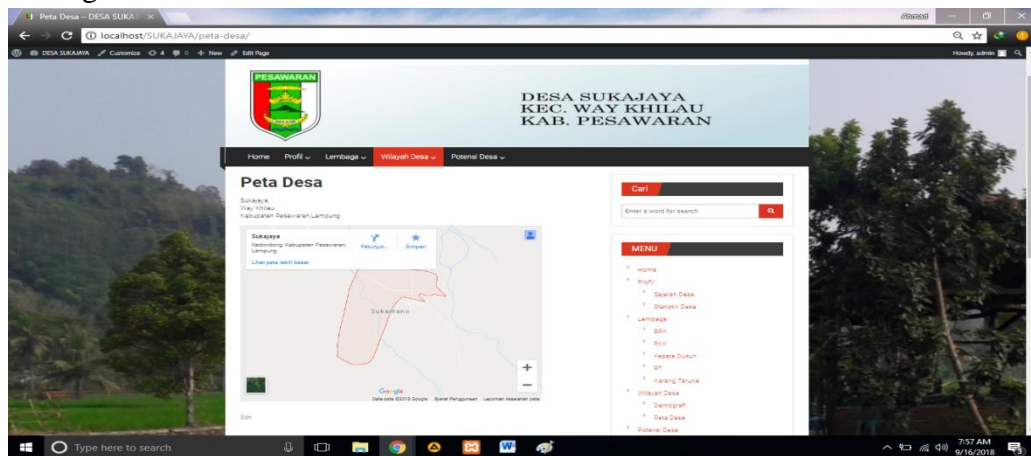
- BPK
- PKK
- Kepala Dusun
- RT
- Karang Taruna



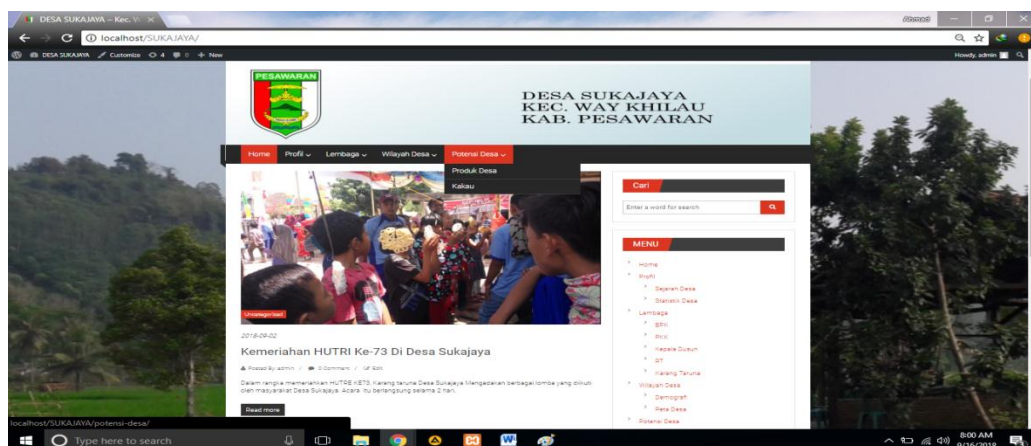
Gambar 1.5 Menu Wilayah Desa

Dalam menu Lembaga terdapat sub menu, antarlain :

Demografi



Gambar 1.5 Peta Desa



Gambar 1.6 Menu Potensi Desa

Dalam menu Lembaga terdapat sub menu, antarlain :

- a) Produk Desa
- b) Kakau

3.2 Pembuatan *Desain Merk* Pada Produk Peyek Lele (Pele) Guna Pengembangan Produk

Nama : Faris Agus Ferdiansyah

NPM : 1512110110

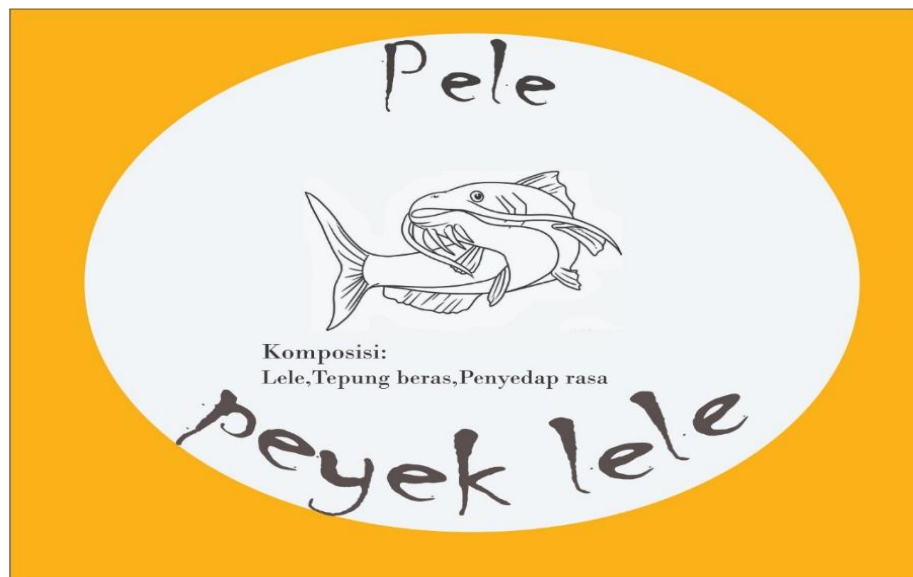
Jurusan : Manajemen

Merk merupakan salah satu faktor penting dalam meningkatkan daya tarik konsumen dengan bertujuan untuk mengembangkan produk dari peyek lele itu sendiri. *Merk* dipandang dapat menaikkan gengsi atau status seorang pembeli. Dalam pembuatan *merk* pun harus memperhatikan hal-hal, seperti: sederhana dan ringkas, mengandung keaslian, mudah dibaca atau diucapkan, mudah diingat, tidak sulit digambarkan, dan tidak mengandung konotasi yang negatif.

Dengan adanya *design merk* bisa dijadikan sebagai sarana untuk mengembangkan produk salah satunya adalah promosi, sehingga dapat mempromosikan hasil produksi cukup dengan menyebut *merk* nya, dan juga sebagai jaminan atas mutu barang yang diperdagangkan serta *merk* juga menunjukkan asal barang tersebut dihasilkan.

Design merk yang baik dapat mensinergikan dan mengintegrasikandari beberapa elemen desain dan fungsi kemasan, sehingga dihasilkan kemasan yang memiliki tingkat efektifitas, efisiensi dan fungsi yang sesuai baik dalam produksi kemasan sampai kegunaan kemasan. Dengan itu, perlu dibuatkan *merk* dagang yang mencantumkan nama Produk.

Produk Peyek Lele yang berada dikampung Sukajaya belum memiliki *merk* dagang dengan tujuan agar hasil penjualan produk tersebut dapat meningkat, dan produk tersebut lebih mudah diingat



Gambar 1.7 *Design Merk* untuk Peyek Lele (Pele)

3.3 Pelatihan Ilmu Dasar Komputer Di SDN 1 Sukajaya dan Sdn 14 Way Khilau Pengenalan Komputer Dan Microsoft Word Dasar Di Sma 1 Way Khilau Dan Smp 12 Way Khilau

Nama : Gheri malda
NPM : 1511050124
Jurusan : Sistem Informasi

Sekolah dasar merupakan jenjang pendidikan paling mendasar yang dapat dilaksanakan sebaik-baiknya karena menjadi landasan bagi pendidikan ditingkat selanjutnya. Pendidikan di tingkat sekolah dasar mampu membekali siswanya dengan nilai-nilai, sikap dan kemampuan dasar agar mereka bisa berkembang menjadi pribadi mandiri. Sekolah sebagai tempat mencari ilmu harus mampu melaksanakan proses belajarnya dengan baik dan dapat mendorong perkembangan kreativitas siswa dengan berupaya mendorong atau menciptakan lingkungan belajar yang kondusif. Kreativitas merupakan suatu kemampuan yang dimiliki semua orang dengan kadar yang berbedabeda, jadi ada orang yang sangat kreatif dan kurang kreatif. Setiap anak lahir dengan potensi kreatif dan tidak ada orang

yang sama sekali tidak memiliki kreativitas (Utami Munandar,1995:45). Perkembangan ilmu teknologi sangat pesat, semua aspek kehidupan tidak luput dari sentuhan teknologi. Ilmu komputer pengertian secara umum adalah ilmu yang mempelajari baik tentang komputasi,perangkat keras(hardware) maupun perangkat lunak (software). Microsoft word adalah salah satu software komputer yang bertujuan untuk membuat data, surat menyurat, document dan memproses data. Dalam hal ini kami memperkenalkan tentang sejarah komputer ,perkembangan komputer dari generasi ke kegenerasi dan melakukan pelatihan dasar Microsoft Word Di SMA 1 Way Khilau Dan SMP 12 Way Khilau. Di sana fasilitas komputernya belum ada sehingga menjadi keluhan dewan guru sekalian untuk di tanggapi pemerintah.

Microsoft Office adalah bekal untuk mereka ketika anak smp melanjutkan ke jenjang SMA mereka sudah mengetahui ilmu dasar nya. Juga merupakan bekal untuk anak SMA yang ingin melanjutkan ke Perguruan tinggi dan bekal mereka untuk bekerja setelah lulus nanti. Karna dewasa ini penguasaan Microsoft Office sangat di butuhkan perusahaan dalam mencari tenaga kerja. Alhamdulillah antusias belajar mereka membuat saya senang berbagi ilmu yang saya dapat dari kampus IIB Darmajaya. Saya mengajarkan tentang pembuatan surat resmi sederhana, juga memperkalkan tool yang terdapat pada MS.Word dan fungsi nya. Juga memberikan ilmu tambahan tentang cara membuat folder, menyimpan data pada Window Explorer. Kami juga mempromosikan pada mereka bagaimana bangku perkuliahan apa saja yang harus di persiapkan ketika lulus nanti. dan darmajaya merupakan salah satu kampus terbaik di lampung yang siap menerima mereka. Memberi motivasi kepada mereka tentang penting nya pendidikan juga memperkenalkan jurusan-jurusan yang ada di Darmajaya.

Perkembangan teknologi informasi dan komunikasi yang berkembang begitu pesatnya telah memberikan berbagai perubahan dalam bidang kehidupan. termasuk dalam dunia pendidikan. Salah satu contoh nyata yang dapat kita rasakan adalah kemudahan dalam berkomunikasi. PKPM adalah salah satu cara dimana kita pelaku dunia pendidikan saling membagi ilmu dan pengalaman yang

di kita dapatkan dibangku perkuliahan. Di desa Sukajaya terdapat 2 SDN yaitu SD 1 Sukajaya Dan SD 14 Way Khilau. Pengenalan sejak dini teknologi agar menumbuhkan minat belajar kepada mereka tentang ilmu teknologi. Kami mengajarkan mereka tentang pengenalan perangkat keras (hardware) komputer. Juga mengajarkan mereka cara menghidupkan dan mematikan komputer dan membuat folder dan menyimpan data. Antusias mereka sangat luar biasa, rasa ingin tahunya tinggi dan semangat belajarnya membuat saya senang dalam berbagi bersama mereka. Sehingga hampir tiap hari anak-anak SD 1 dan SD 14 datang ke posko kami mencari kak Geri untuk belajar komputer. Membuat saya terharu dan menyadari betapa berharganya ilmu yang saya dapat di bangku kuliah ini.



Gambar 1.8 SDN 14 Sukajaya



Gambar 1.9 SDN 02 Sukajaya



Gambar 1.10 SDN 14 Way Khilau



Gambar 1.11 SMP 12 Way Khilau



Gambar 1.12 SMAN 01 Way Khilau

3.4 Membuat perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) Peyek Lele

Nama Mahasiswa : Ica Reskiana

NPM : 1512120195

Jurusan : Akuntansi

Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi adalah kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik ditambah persediaan produk dalam proses awal dan di kurang persediaan produk dalam proses akhir. Harga pokok produksi mencerminkan total biaya yang telah dikeluarkan selama periode berjalan. Penetapan harga pokok produksi dimaksudkan sebagai pedoman dalam pengambilan keputusan mengenai harga dan strategi produk.

Komponen Biaya Harga Pokok produksi

Biaya produksi terdiri dari dua yakni biaya komersial dan biaya manufaktur, biaya manufaktur adalah biaya pabrik yakni jumlah dari elemen-elemen biaya diantaranya Biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Dari penjelasan disamping ‘biaya bahan baku’ disebut juga biaya utama sedangkan ‘biaya tenaga kerja’ dan ‘biaya overhead pabrik’ disebut juga biaya konversi. Sedangkan biaya komersial adalah biaya yang timbul atau yang terjadi dikarenakan kegiatan diluar dari proses produksi seperti biaya pemasaran dan biaya administrasi umum.

Penjelasan mengenai biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik :

a. Biaya bahan baku

Terjadi karena adanya pemakaian bahan baku. Biaya bahan baku merupakan harga pokok bahan baku yang dipakai dalam produksi untuk membuat barang atau produk, biasanya 100% bahan baku merupakan masuk dalam produk yang telah jadi.

b. Biaya tenaga kerja langsung

Biaya ini timbul ketika pemakaian biaya berupa tenaga kerja yang dilakukan untuk mengolah bahan menjadi barang jadi, biaya tenaga kerja langsung merupakan gaji dan upah yang diberikan kepada tenaga kerja yang langsung terlibat dalam pengolahan bahan menjadi produk.

c. Biaya overhead pabrik

Dan biaya overhead pabrik timbul akibat pemakain fasilitas-fasilitas yang digunakan untuk mengolah bahan seperti mesin, alat-alat, tempat kerja dan sebagainya. Dan yang lebih jelas lagi adalah biaya overhead pabrik terdiri dari biaya di luar dari biaya bahan baku

Tabel 1.7 Perhitungan Besaran Biaya Bahan Baku

No	Bahan Baku	Satuan	Harga satuan	Jumlah
1	Ikan lele	2,5kg	@22.000/kg	Rp 55.000
2	Tepung beras	5kg	@6.500/500gr	Rp 65.000
3	Kacang tanah	1kg	@20.000/kg	Rp20.000
4	Garam	-	@3000/bks	Rp 3.000
5	Bawang putih	1/4kg	@24.000/kg	Rp 6.000
6	Ketumbar	100gr	@ -	Rp 1.500
7	Tepung tapioka	250gr	@ -	Rp 2.000
8	Minyak	4L	@12.000/L	Rp 48.000
9	Daun jeruk	-	@ -	Rp 2.000
10	Penyedap rasa	5 bks	@500/bks	Rp2.500
11	Air	-	@ -	Rp -
12	Santan kara	5ktk	@3.000/ktk	Rp 15.000
13	Kunyit	-	@ -	Rp 1.000
14	Kencur	-	@ -	Rp 1.000
Jumlah Biaya Bahan Baku				Rp 222.000

Tabel 1.8 Perhitungan Biaya Penolong

No	Nama Peralatan	Satuan	Harga Satuan	Jumlah
1	Gas	1 tbg	@ 22.000/tbg	Rp 22.000
2	Plastik 1/4kg	100bh	@ 10.000/pack	Rp 15.000
3	Plastik 1/2kg	50bh	@ 10.000/pc	Rp 10.000
4	Plastik 1kg	25bh	@ 12.000/pc	Rp 6.000
Jumlah Biaya Penolong				Rp 53.000

Tabel 1.9 Perhitungan Biaya Overhead Pabrik

No	Keterangan	Satuan	Harga satuan	Total Harga
1	Biaya Transportasi	2 Liter	@ 9.000	Rp18.000
2	Biaya lain-lain	-	@ -	Rp 10.000
Jumlah Biaya Overhead Pabrik				Rp 28.000

Tabel 1.10 Perhitungan Biaya Operasional

No	Jenis Biaya Operasional	Biaya (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	Rp 222.000
2	Biaya Penolong	Rp53.000
3	Biaya Overhead Pabrik	Rp 28.000
Jumlah Biaya Operasional		Rp 303.000

Jadi, untuk setiap peyek lele yang sudah matang dan di kemas dengan ukuran 1/4kg, 1/2kg dan 1kg mendapatkan 100, 50 dan 25 bungkus peyek lele, harga pokok produksi yang dibutuhkan adalah sebesar Rp 303.000

- **Harga Pokok Produksi :**

a. Peyek Lele kemasan 1/4kg

Rp 303.000: 100bungkus = Rp 3.030 = Rp 3.000

b. Peyek Lelekemasan 1/2kg

Rp 303.000: 50bungkus = Rp 6.060= Rp 6.000

c. Peyek Lele kemasan 1 kg

Rp 303.000: 25 bungkus = Rp12.120 = Rp 12.500

- **Laba (30% dari HPP)**

a. Peyek Lele kemasan 1/4kg

$$\text{Rp } 3.000 \times 30\% = \text{Rp } 900 = \text{Rp } 1.000$$

b. Peyek Lele kemasan 1/2kg

$$\text{Rp } 6.000 \times 30\% = \text{Rp } 1.800 = \text{Rp } 2.000$$

c. Peyek Lele kemasan 1 kg

$$\text{Rp } 12.500 \times 30\% = \text{Rp } 3.750 = \text{Rp } 4.000$$

- **Harga Jual**

a. Peyek Lele kemasan 1/4kg

$$\text{Rp } 3.000 + \text{Rp } 1.000 = \text{Rp } 4.000$$

b. Peyek Lele kemasan 1/2kg

$$\text{Rp } 6.000 + \text{Rp } 2.000 = \text{Rp } 8.000$$

c. Peyek Lele kemasan 1 kg

$$\text{Rp } 9.500 + \text{Rp } 4.000 = \text{Rp } 13.500 = \text{Rp } 14.000$$

Berdasarkan perhitungan di atas dapat dilihat rincian harga jual dibawah ini

Tabel 1.11 Rincian Harga Jual Setiap Kemasan

No	Berat	Harga Pokok Produksi	Laba	Harga Jual
1	1/4kg	Rp3.000	Rp1.000	Rp4.000
2	1/2kg	Rp6.000	Rp 2.000	Rp 8.000
3	1kg	Rp 9.500	Rp 4.000	Rp 13.500 = Rp 14.000

Berdasarkan kegiatan UKM Peyek Lele, dalam sekali produksi peyek lele, kami dapat mencapai 80 bungkus, 40 bungkus dan 20 bungkus peyek lele dijual dengan

berat 1/4kg, 1/2kg dan 1kg. Berdasarkan penjualan setiap kali produksi pendapatan yang diperoleh pemilik UKM sebesar :

- ✓ 100 x Rp 4.000 = Rp 400.000
- ✓ 50 x Rp 8.000 = Rp 400.000
- ✓ 25 x Rp 14.000 = Rp 350.000

Jadi total laba yang diperoleh Rp 1.150.000

Berikut ini perhitungan Laporan Laba/Rugi UKM Peyek Lele:

UKM
Laporan Laba Rugi
Per Agustus 2017

Penjualan		Rp 1.150.000
Biaya-biaya		
Ikan lele	Rp 55.000	
Tepung beras	Rp 65.000	
Kacang tanah	Rp 20.000	
Garam	Rp 3.000	
Bawang putih	Rp 5.000	
Ketumbar	Rp 1.500	
Tepung tapioka	Rp 2.000	
Minyak	Rp 48.000	
Daun jeruk	Rp 2.000	
Penyedap rasa	Rp 2.500	
Santan	Rp 15.000	
Kunyit	Rp 1.000	
Kencur	Rp 1.000	
Gas	Rp 22.000	
Plastik 1/4kg	Rp 12.000	
Plastik 1/2kg	Rp 7.000	
Plastik 1kg	Rp 4.000	
Biaya Transportasi	Rp 18.000	

Biaya lain-lain	Rp 10.000	
Total Biaya-biaya		Rp 303.000
Laba Bersih		Rp 847.000

Pembukuan sederhana seperti di atas diharapkan mampu menjadi dasar untuk mengetahui besaran pengeluaran dana dalam sekali produksi dan besaran laba yang dapat diterima dalam sekali produksi sehingga menjadi tolak ukur perkembangan UKM Peyek Lele.

3.5 Membuat Inovasi Baru pada BUMDES yaitu Peyek Lele (PELE)

Nama : Kadek Dwi Safitri

NPM : 1412110080

Jurusan : Manajemen

Inovasi merupakan pembaharuan dari suatu sumber daya yang telah ada sebelumnya. Atau inovasi yaitu suatu pembaharuan dari sumber daya yang sudah ada sebelumnya, sumber daya tersebut bisa mengenai alam, energi, ekonomi, tenaga kerja, penggunaan teknologi dll. Inovasi merupakan suatu proses pembaharuan dari berbagai sumber daya, sehingga sumber daya tersebut bisa memiliki manfaat yang lebih bagi manusia (Sora2017).

Kekayaan kuliner nusantara sangatlah beragam. Hampir setiap daerah mempunyai aneka kulinernya masing-masing. Salah satunya adalah rempeyek, makanan ringan yang renyah dan gurih. Rempeyek atau sering dikenal dengan peyek merupakan jenis makanan pelengkap. Sebagai makanan pelengkap, fungsi rempeyek sama dengan kerupuk. Di Indonesia, rempeyek menjadi salah satu makanan pelengkap atau “teman makan” gado-gado, pecel, dan juga soto. Namun banyak juga dari sebagian orang mengkonsumsi rempeyek sebagai makanan camilan atau kudapan nikmat dan cukup mengenyangkan.

Secara umum rempeyek adalah gorengan yang berbahan dasar dari tepung beras yang dicampur dengan air hingga membentuk adonan kental dan tidak lupa diberi bumbu, terutama garam dan bawang putih, serta ditambahkan bahan pengisi yang khas seperti kacang tanah atau kedelai. Pengisi dapat juga bahan pangan hewani berukuran kecil, seperti teri, ebi, udang, hingga laron dan adapula rempeyek belut. Atau jika bosan dengan rempeyek yang biasa, ada juga bentuk variasi rasa lain dari rempeyek, yakni membuat rempeyek dengan tambahan daun bayam. Daun bayam dapat memberi cita rasa tersendiri pada makanan ini dan tentunya menjadi variasi baru yang sehat untuk anak-anak yang sulit untuk makan sayuran. Untuk mendapatkan rempeyek terbilang cukup mudah, karena produk ini banyak dijual di warung makan, pasar tradisional, bahkan di supermarket. Biasanya dijual dalam bungkus plastik maupun toples.

Rempeyek merupakan salah satu makanan tradisional yang masih ada sampai saat ini, bahkan peyek dijadikan sebuah peluang usaha oleh setiap Usaha Kecil Menengah (UKM) yang ada di setiap desa. Namun sesuai dengan penelitian yang sudah kami dapatkan yaitu penghasilan yang didapatkan dari Badan Usaha Milik Desa (BUMDES) tersebut hanyalah dari hasil penjualan ikan mentah saja di daerah setempat dan belum adanya UKM. Akan tetapi kami memiliki sedikit inovasi yang sekaligus untuk mengembangkan BUMDES budi daya ikan dan membangun UKM di desa Sukajaya tersebut yaitu (PELE) Peyek Lele, kita dapat melakukan produksi setiap harinya karena sumber bahan baku yang cukup terjangkau dan mudah didapatkan di kampung ini. Dengan sumber bahan baku dan waktu yang memadai maka banyak pemuda-pemudi Karang Taruna yang ingin memproduksi peyek lele tersebut sebagai kerja sampingan.

Tujuannya adalah agar adanya suatu kegiatan bagi pemuda-pemudi Karang Taruna yang menganggur, sehingga mereka mendapatkan sedikit penghasilan dari BUMDES dan juga pelanggan ataupun konsumen tidak akan bosan dengan hasil produksi Peyek Lele. Kami juga memiliki rencana yaitu ingin menambahkan inovasi Peyek Lele ini dengan meningkatkan kualitas cita rasanya dengan

memberikan macam-macam varian rasa baru seperti balado, jagung bakar, keju, dan masih banyak lagi.



Gambar 1.14 peyek

3.6 Pembuatan Perencanaan Anggaran UKM Peyek Lele Sukajaya 2018

Nama : Siti Khairun Nisa
NPM : 1512120068
Jurusan : Akuntansi

Perencanaan Anggaran

Perencanaan adalah fungsi utama dari seorang pemimpin. Perencanaan tersebut disusun dalam bentuk uang. Perencanaan meliputi tindakan memilih dan menghubungkan fakta-fakta dan membuat serta menggunakan asumsi-asumsi mengenai masa yang akan datang dalam hal memvisualisasi serta merumuskan aktivitas-aktivitas yang di usulkan yang di anggap perlu untuk mencapai hasil yang di inginkan.

Anggaran pada dasarnya merupakan alat penting untuk perencanaan dan pengendalian jangka panjang yang efektif dalam organisasi. Anggaran merupakan pernyataan mengenai estimasi kinerja yang hendak dicapai selama periode waktu tertentu yang dinyatakan dalam ukuran finansial (Mardiasmo :2011). Anggaran dibagi menjadi dua yaitu:

Anggaran Operasional

Anggaran operasional digunakan untuk menentukan kebutuhan sehari-hari, misalnya belanja rutin (*recurrent expenditure*) yaitu pengeluaran yang manfaatnya hanya untuk satu tahun anggaran dan tidak dapat menambah aset atau kekayaan.

Anggaran Modal

Anggaran modal menunjukkan rencana jangka panjang dan pembelanjaan atas aktiva tetap seperti peralatan, kendaraan, perabotan, dan sebagainya.

Anggaran merupakan rincian kegiatan perolehan dan penggunaan sumber-sumber yang dimiliki dan disusun secara formal dan dinyatakan dalam bentuk satuan uang. Anggaran disebut juga sebagai perencanaan keuangan organisasi, penyusunan anggaran merupakan tahapan awal dari sebuah organisasi

Berikut Tabel Perencanaan Anggaran Agustus 2018.

Tabel Biaya Habis Pakai

Bahan Peyek Lele	Satuan Unit	Harga Per-Unit	Total Harga
Ikan Lele	2,5kg	@22.000/kg	Rp 55.000
Tepung Beras	5kg	@6.500/500gr	Rp 65.000
Kacang Tanah	1kg	@20.000/kg	RP 20.000
Garam	-	@3.000/bks	Rp 3.000
Bawang Putih	1/4kg	@24.000/kg	Rp 6.000
Ketumbar	100gr	@ -	Rp 1.500
Tepung Tapioka	250gr	@ -	Rp 2.000
Minyak	4L	@12.000/L	Rp 48.000
Daun Jeruk	-	@ -	Rp 2.000
Penyedap Rasa	5 bks	@500/Bks	Rp 2.500
Air	-	@ -	Rp -
Santan	5tk	@3.000/pc	Rp 15.000

Kunyit	-	@ -	Rp 1.000
Kencur	-	@ -	Rp 1.000
TOTAL BIAYA HABIS PAKAI			RP 222.000

Tabel Biaya Modal

Nama Peralatan	Jumlah	Satuan	Harga Per- Unit	Total Harga
Wajan Penggoreng	1	Buah	@Rp 50.000	Rp. 50.000
Serok/Penyajian	2	Buah	@Rp 10.000	Rp. 20.000
Kompor	1	Buah	@Rp 150.000	Rp. 150.000
Gas	1	Buah	@Rp 22.000	Rp. 22.000
Sutil	2	Buah	@Rp 10.000	Rp. 20.000
Plastik 1/4kg	100	Buah	@Rp 22.000	Rp 15.000
Plastik 1/2kg	50	Buah	@Rp 10.000	Rp 10.000
Plastik 1kg	25	Buah	@Rp 12.000	Rp. 6.000
TOTAL BIAYA PERALATAN				Rp. 293.000

Tabel Biaya Perjalanan

Material	Unit	Satuan	Harga Per- Unit	Total Harga
Tranportasi untuk mengirim barang produksi	3	Orang	Rp 30.000	Rp 90.000
Ongkos Bersih	2	Liter	Rp 9.000	Rp 18.000
SUB TOTAL				RP 108.000

Jika melihat resep rempeyek ini memang kelihatannya bumbu-bumbu yang digunakan sangat banyak, namun sebenarnya tidak susah didapat karena semuanya merupakan bumbu-bumbu dapur standar saja. Yang sedikit sulit adalah menjaga agar adonan yang digoreng dapat menjadi setipis mungkin. Adonan yang tebal saat digoreng mungkin tidak matang tengahnya.

