

UTILISASI SISA BARANG DAGANGAN PEDAGANG BAKULAN DI KAMPUNG KEBON DAYE PAGUTAN BARAT DALAM UPAYA MENGHINDARI KERUGIAN USAHA

Emilia Septiani, Budi Santoso, Mulyadi, Muhdin

Faculty of Economic and Business, Mataram University, Mataram, Indonesia

Alamat Korespondensi : emiliaseptiani@unram.ac.id

Abstrak: Kebon Daye merupakan salah satu kampung yang ada di Kelurahan Pagutan Barat Kecamatan Mataram Provinsi Nusa Tenggara Barat. Mayoritas penduduknya berprofesi sebagai pedagang bakulan. Para pedagang bakulan tersebut berjualan di lapangan Pagutan (Lapangan BTN Pagutan Permai) dan berkeliling di perumahan-perumahan yang ada di seputaran Pagutan. Para pedagang bakulan menjual berbagai kebutuhan masyarakat seperti sayur-mayur, buah-buahan, daging, dan bahan masakan lainnya. Mengingat jenis produk yang mereka jual cenderung memiliki daya tahan yang cukup rendah, para pedagang sering merasa kebingungan jika barang dagangan yang mereka tawarkan tidak habis terjual. Oleh karena itu tujuan dari kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah bertambahnya pengetahuan para pedagang bakulan mengenai pemanfaatan sisa barang dagangan. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah dengan berbagi informasi dan/atau pengetahuan mengenai pemanfaatan sisa barang dagangan. Hasil dari kegiatan ini adalah para pedagang bakulan menjadi lebih kreatif mengolah sisa barang dagangannya menjadi makanan siap saji yang bisa dijual dan memiliki nilai tambah sehingga dapat meminimalisir potensi kerugian.

Kata kunci: Sisa Barang Dagangan, Pemanfaatan, Nilai Tambah, Minimalisir Kerugian

PENDAHULUAN

Masalah persediaan barang dagangan dapat dikatakan sebagai sebuah masalah klasik yang dihadapi oleh setiap pedagang. Terkadang bagi jenis usaha dagang tertentu, persediaan barang dagangan bukanlah suatu hal yang dikehendaki (Indrajit, 2003; Nafarin, 2009)). Persediaan barang dagangan bisa saja muncul secara tidak senagaja akibat dari produk yang tidak habis terjual. Jika produk yang tidak habis terjual tersebut memiliki ketahanan untuk disimpan dan dijual dikemudian hari, maka hal tersebut bukanlah sebuah masalah yang besar (Riyanto, 2008; Munawir, 1992)). Berbeda halnya jika barang dagangan tersebut merupakan barang atau produk yang mudah rusak sehingga jika disimpan akan rusak atau menjadi tidak segar.

Pada hakikatnya persediaan merupakan barang-barang yang dibeli oleh perusahaan dengan tujuan untuk dijual kembali dengan tanpa mengubah bentuk dan kualitas barang, atau dapat dikatakan tidak ada proses produksi sejak barang dibeli sampai dijual kembali oleh perusahaan (Yamit, 2005; Sawir, 2005; Sundjaja, 2002). Menurut Rangkuti (2002), persediaan merupakan salah satu bentuk aktiva yang meliputi barang-barang milik perusahaan dengan maksud untuk dijual dalam suatu periode usaha. Berdasarkan beberapa pendapat tersebut dapat disimpulkan bahwa persediaan merupakan sejumlah barang yang dimiliki oleh perusahaan untuk dijual di masa yang akan datang.

Adanya persediaan bagi sebuah usaha memang diharapkan dapat menguntungkan karena apabila ada permintaan mendadak dari konsumen atas barang yang dijual, pedagang mampu memenuhi permintaan tersebut sehingga pembeli atau konsumen tidak lari ke pedagang lain (Husan dan Pudjiastuti, 1996). Saat ini cukup banyak pula pedagang yang berupaya untuk mengolah barang persediaan yang dimilikinya menjadi barang atau produk lainnya dengan tujuan untuk memperluas pasar. Sayangnya, tidak semua pedagang menyukai adanya persediaan terutama persediaan yang timbul karena tidak lakunya barang dagangan.

Kampung Kebon Daye yang berada di kelurahan Pagutan Barat merupakan salah satu kampung yang masyarakatnya memiliki mata pencaharian sebagai seorang pedagang bakulan. Para pedagang bakulan tersebut ada yang menjajakkan dangangannya secara berkeliling dari rumah ke rumah dan ada

juga yang berdiam (*mangkal*) di satu tempat saja seperti di Lapangan Pagutan yang ada di sekitar BTN Pagutan Permai. Lapangan tersebut sehari-harinya memang dimanfaatkan oleh para pedagang untuk berjualan, ada yang berjualan bahan-bahan masakan, lauk-pauk yang sudah matang, jajanan dan sebagainya.

Para pedagang bakulan yang ada di Kampung Kebon Daye Kelurahan Pagutan Barat ini pun tidak luput dari masalah persediaan. Masalah ini dianggap cukup pelik terutama bagi para pedagang bakulan yang menjual produk dagangan segar seperti sayur-mayur, buah-buahan, daging dan bahan masakan segar lainnya. Sebagian dari pedagang bakulan tersebut memilih untuk mengonsumsi sendiri barang dagangannya yang tidak laku, terutama barang dagangan yang tidak memungkinkan untuk disimpan. Untuk barang dagangan yang bisa disimpan, akan dijual kembali keesokan harinya. Sayangnya jika dagangannya berupa bahan masakan, maka jika produknya sudah tidak segar lagi maka harga jual akan menjadi rendah bahkan produk menjadi tidak laku.

Oleh karena itu, kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat (PPM) ini akan dilakukan di Kampung Kebon Daye Kelurahan Pagutan Barat, khususnya bagi para pedagang bakulan yang ada di kampung tersebut. Kegiatan ini menitik beratkan pada upaya untuk melakukan pengelolaan pada persediaan barang dagangan dan kemungkinan untuk mengolah sisa barang dagangan yang tidak habis terjual dan muda rusak untuk diolah menjadi makanan siap santap yang memiliki nilai jual. Kegiatan PPM di Kampung Kebon Daye ini merupakan kegiatan berkelanjutan yang telah dilaksanakan sejak tahun 2016.

METODE KEGIATAN

Penyampaian materi kepada para pedagang bakulan yang ada di Kampung Kebon Daye Kelurahan Pagutan Barat dalam bentuk *sharing* informasi dan pelatihan pengelolaan persediaan barang dagangan dan pemanfaatan sisa barang dagangan. Berdasarkan pengalaman sebelumnya, kegiatan pengabdian ini dilakukan dalam beberapa sesi, minimal 2 sesi di hari yang berbeda mengingat keterbatasan waktu dari mitra maupun tim pengabdian. Untuk waktu per sesi sekitar 2-3 jam. Selama kegiatan ini berlangsung akan lebih banyak diskusi dan pendampingan antara warga dengan narasumber. Sebagai narasumber adalah Tim Pengusul Pengabdian Pada Masyarakat (PPM) Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mataram. Untuk menunjang kelancaran kegiatan ini, maka akan dikoordinasikan dengan lembaga terkait, yaitu LPPM Unram, Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Unram, dan kelompok usaha pedagang bakulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pengelolaan persediaan dan pemanfaatan sisa barang dagangan bagi para pedagang bakulan yang ada di Kampung Kebon Daye Pagutan Barat dilaksanakan selama tiga (3) hari mulai tanggal 28-30 Agustus 2020. Kegiatan pelatihan ini pada dasarnya merupakan kegiatan pengabdian keberlanjutan yang telah dilakukan semenjak tahun 2016. Hanya saja pada tahun 2019 kegiatan pengabdian di wilayah tersebut vakum karena fokus pengabdian pada wilayah lain yang terdampak gempa Lombok yang terjadi pada tahun 2018.

Masyarakat Kampung Kebon Daye Pagutan Barat cukup banyak yang berprofesi sebagai pedagang bakulan, baik yang berjualan *door to door* maupun menggelar lapak di lapangan BTN Pagutan Permai. Para pedagang bakulan ini banyak menjual bahan-bahan kebutuhan masak-memasak seperti sayur-mayur, bumbu-bumbu, buah-buahan, ikan, dan sebagainya. Seperti yang kita ketahui bahwa diantara bahan masakan yang dijual oleh para pedagang bakulan tersebut ada yang mudah rusak atau tidak tahan lama sehingga terkadang mereka mengalami sedikit kerugian jika bahan masakan yang mereka jual tersebut tidak habis terjual.

Para pedagang bakulan yang ada di Kampung Kebon Daye Pagutan Barat mayoritas menjual bahan pangan atau bahan masakan yang memiliki daya tahan berbeda-beda, ada yang bisa disimpan dan

ada yang tidak bisa disimpan karena mudah rusak. Sebagian dari para pedagang bakulan menggunakan sisa bahan masakan yang mereka jual untuk dimasak dan kemudian dimakan sendiri bersama keluarga. Jika hal tersebut terjadi satu-dua kali mungkin tidak akan masalah, tetapi jika berkali-kali maka jelas akan mendatangkan kerugian bagi para pedagang tersebut. Pemberian pelatihan pengelolaan persediaan ini memberikan pemahaman kepada para pedagang bakulan yang ada di Kampung Kebon Daye untuk dapat memilah bahan pangan atau bahan masakan yang dijual dengan memperhatikan daya tahan dari bahan masakan tersebut sehingga tidak mendatangkan kerugian usaha bagi para pedagang tersebut. Untuk bahan pangan atau bahan masakan yang memiliki *durability* yang cukup lama, maka pedagang bakulan diperkenankan untuk membeli dalam jumlah banyak dan menyimpannya sebagai persediaan jika bahan masakan tersebut tidak habis terjual. Dalam pengelolaan persediaannya, para pedagang bakulan harus menggunakan metode *First In First Out* (FIFO). Dengan menerapkan metode FIFO ini, para pedagang bakulan harus menjual bahan masakan yang dibelinya terlebih dahulu untuk menghindari rusaknya bahan masakan tersebut. Meskipun demikian, para pedagang bakulan sebaiknya tidak terlalu banyak dalam menyimpan persediaan mengingat sebagian besar orang menyukai bahan makanan atau bahan masakan yang segar. Selain itu, dengan adanya persediaan, makan akan menimbulkan biaya juga yaitu biaya penyimpanan dan modal kerja juga belum bisa kembali secara penuh karena masih ada barang yang belum habis terjual.

Untuk bahan masakan yang tidak memiliki *durability* yang panjang, maka para pedagang bakulan harus pandai-pandai dalam menentukan jumlah pembelian. Pemilihan produk yang dijual akan sangat berguna untuk meminimalisir produk rusak akibat tidak habis terjual, apalagi untuk bahan masakan yang memiliki harga tinggi. Selain itu, pemilihan produk yang dijual secara tepat ini tidak lain untuk meminimalisir kerugian dari para pedagang bakulan (Adisaputro, 2003). Pedagang harus lebih cermat dalam berbelanja barang dagangan dan jika ada sisa barang dagangan yang memungkinkan untuk disimpan, maka harus disimpan dengan baik agar tetap baik kondisinya saat dijual kembali keesokan harinya.

Selain mengelola persediaan, pedagang bakulan juga diberikan pemahaman mengenai pemanfaatan sisa barang dagangan terutama untuk barang dagangan yang mudah rusak jika disimpan. (Hanafi, 2004). Para pedagang dapat mengolah sisa bahan masakan yang tidak habis terjual tersebut menjadi sebuah atau beberapa masakan yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Bahan masakan yang mudah rusak tersebut jika diolah dengan cara yang benar dan tepat sehingga menjadi memiliki masa guna yang lebih panjang. Selain itu, dengan mengolah sisa barang dagangan menjadi produk jadi (makanan siap santap) pedagang mampu mengembalikan modal kerjanya bahkan tetap mendapatkan keuntungan daripada hanya digunakan untuk konsumsi sendiri. Jika sisa barang dagangannya hanya digunakan untuk konsumsi sendiri, otomatis modal kerja tidak kembali dan menyebabkan kerugian bagi pedagang bakulan tersebut.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan pemaparan pada bagian sebelumnya maka dapat disimpulkan bahwa setelah mendapatkan pelatihan ini para pedagang bakulan semakin selektif dalam hal membeli barang dagangan, terutama dalam hal kuantitas. Hal tersebut untuk meminimalisir kerugian karena tidak habisnya barang terjual. Jika ada produk bahan masakan yang tidak laku, pedagang dapat memanfaatkan sisa produk yang tidak laku habis terjual tersebut dengan cara mengolahnya menjadi makanan siap santap dengan nilai jual yang lebih tinggi dan dapat menguntungkan para pedagang bakulan.

Adapun saran yang dapat diberikan terkait dengan kegiatan pengabdian ini adalah perlunya dilakukan kegiatan monitoring dan evaluasi agar dapat melihat *progress* dari masyarakat yang terlibat dalam kegiatan pengabdian. Selain itu, untuk kedepannya masyarakat yang telah mampu mengelola

persediaan dan memanfaatkan sisa barang dagangannya perlu diberikan pelatihan mengenai penentuan harga jual barang dagangan agar barang dagangan tetap kompetitif.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Rektor Universitas Mataram melalui Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Mataram yang telah memberi dukungan **financial** terhadap pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Adisaputro, G., & Asri, M. 2003. *Anggaran Perusahaan Buku I*. BPFE UGM: Yogyakarta.
- Hanafi, Mamduh M. 2004. *Manajemen Keuangan*. BPFE UGM: Yogyakarta.
- Husnan, Suad dan Enny Pudjiastuti. 1996. *Dasar-Dasar Manajemen Keuangan*. UPP AMP YKPN: Yogyakarta.
- Indrajit, Richardus Eko. 2003. *Manajemen Persediaan*. PT Grasindo: Jakarta.
- Munawir. 1992. *Analisis Laporan Keuangan Edisi Keempat*. Liberty: Yogyakarta.
- Nafarin, M. 2009. *Penganggaran Perusahaan* (Edisi 3 ed.). Salemba Empat: Jakarta.
- Rangkuti, Freddy. 2002. *Manajemen Persediaan*. PT Raja Grafindo Persada: Jakarta.
- Riyanto, Bambang. 2008. *Dasar-Dasar Pembelian Perusahaan Edisi Keempat*. BPFE UGM: Yogyakarta.
- Sawir, Agus. 2005. *Analisis Kinerja Keuangan*. P.T. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Sundjaja, S.Ridwan dan Inge Barlian. 2002. *Manajemen Keuangan Satu Edisi Keempat*. Prenhallindo: Jakarta.
- _____. 2002. *Manajemen Keuangan Dua Edisi Keempat*. Literata Lintas Media: Jakarta.
- Yuda, N. P., & dkk. (2014). *Praktikum Penganggaran Bisnis*. Salemba Empat: Jakarta.
- Yamit, Zulian. 2005. *Manajemen Persediaan*. Ekonisia: Jakarta.