

ABSTRAK
Penyusunan Anggaran Operasional Usaha Sate Padang
Pak Tuo Ajo Wardi

Rifqi Agung
NPM 062240632897

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan mendeskripsikan penyusunan anggaran operasional pada Usaha Sate Padang Pak Tuo Ajo Wardi. Penelitian dilakukan karena usaha tersebut belum menerapkan sistem pencatatan keuangan yang sistematis dan terorganisir. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kuantitatif. Data penelitian terdiri atas data primer yang diperoleh melalui wawancara dengan pemilik usaha serta data sekunder berupa catatan penjualan. Penyusunan anggaran operasional dilakukan dengan memanfaatkan data penjualan historis periode 2023-2025 sebagai dasar untuk memperkirakan penjualan tahun 2026 menggunakan metode momen, dengan hasil peramalan sebesar 48.960 porsi. Anggaran yang disusun mencakup anggaran penjualan, anggaran produksi, anggaran bahan baku, anggaran tenaga kerja langsung, anggaran biaya overhead pabrik, anggaran administrasi dan umum, anggaran harga pokok penjualan, dan anggaran laba rugi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penyusunan anggaran operasional dapat mendukung pengelolaan UMKM yang lebih terencana dan sistematis. Melalui penyusunan anggaran operasional, pemilik usaha dapat memperkirakan besarnya pendapatan dan biaya yang akan dikeluarkan, sekaligus menetapkan target laba yang diinginkan. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi pelaku usaha lain dalam merencanakan dan mengembangkan usahanya.

Kata Kunci: Anggaran Operasional, UMKM Kuliner, Perencanaan Keuangan, Anggaran Penjualan, Laba Rugi

ABSTRACT
Preparation of the Operational Budget of the Sate Padang Business
Pak Tuo Ajo Wardi

Rifqi Agung
NPM 062240632897

This study aims to determine and describe the operational budget design for the "Sate Padang Pak Tuo Ajo Wardi" business. The research was conducted because the business had not yet implemented a systematic and organized financial recording system. A quantitative descriptive method was employed. The data consisted of primary data obtained through interviews with the business owner and secondary data in the form of sales records. The operational budget was prepared using historical sales data from the 2023–2025 period as a basis to project sales for 2026 via the method of moments, resulting in a forecast of 48,960 portions. The prepared budget comprises the sales budget, production budget, raw materials budget, direct labor budget, factory overhead budget, administrative and general expenses budget, cost of goods sold budget, and profit and loss budget. The results indicate that preparing an operational budget can support more planned and systematic management of the MSME. Through operational budgeting, the business owner can estimate projected revenue and expenses while setting desired profit targets. This study is expected to serve as a reference for other business owners in planning and developing their businesses.

Keywords: Operational Budget, Culinary MSME, Financial Planning, Sales Budget, Income Statement