

Analisis Activity Rasio Pada Sektor Informal di UMKM kuliner di Kota Palangka Raya

Dicky Perwira Ompusunggu¹, Kristi Damayanti. G², Sumarianto³, Dede Salwa Oktavia⁴, Niko Pasaribu⁵

Universitas Palangka Raya; Indonesia

correspondence beniusrentak1965@gmail.com, kristyyy01010@gmail.com,

sumarianto707@gmail.com, dedesalwa1510@gmail.com, nikopasaribuamos@gmail.com

Submitted:

Revised: 2024/05/01

Accepted: 2024/05/11

Published: 2024/05/28

Abstract	This research aims to evaluate the financial and operational conditions of culinary MSMEs in Palangka Raya City using activity ratio analysis, as well as formulating strategies to increase their efficiency and competitiveness. This analysis uses data on initial capital, income and costs of various types of snacks in Palangka Raya City which were collected through interviews and field observations. Sellers of snacks such as satay, POP Ice drinks, jasuke, cassava chips and boiled peanuts provide detailed information about their capital, daily income and operational costs. The data is analyzed using the activity ratio formula to assess operational efficiency and identify the strengths and weaknesses of each business, providing insight for traders to increase profitability. The results of this research show that the activity ratios, namely Turnover Asset Ratio (TAT) and Inventory Turnover (IT), in various types of culinary MSMEs in Palangka Raya City are relatively similar. The effectiveness of asset use and inventory management for traditional snack businesses shows the same pattern. These findings emphasize the importance of increasing operational efficiency and asset management for culinary MSMEs. However, this research has limitations in sample size and area coverage, so further research with a larger sample and wider area is needed to provide a more comprehensive picture.
Keywords	Traditional Snacks, Solvency, Profitability



© 2024 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License (CC BY NC) license (<https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>).

PENDAHULUAN

Sektor informal di Indonesia, termasuk UMKM kuliner, memainkan peran penting dalam perekonomian nasional, memberikan kontribusi signifikan terhadap penciptaan lapangan kerja dan pendapatan bagi masyarakat.¹ Kota Palangka Raya, sebagai salah satu kota yang terus

¹ Nurmala Nurmala et al., "Usaha Kuliner Sebagai Penggerak UMKM Pada Masa Pandemi Covid 19," *AKM: Aksi Kepada Masyarakat* 3, no. 1 (2022): 65–74; Tasya Takhayaza Yudistia and Diana Aqidatun Nisa, "User Interface Website Kuliner Khas Kota Madiun Menggunakan Design Thinking Untuk Promosi Umkm Lokal," *Jurnal Nawala Visual* 5, no. 1 (2023): 11–19.

berkembang, memiliki berbagai usaha kuliner tradisional yang tidak hanya memperkaya budaya lokal tetapi juga menarik minat wisatawan. UMKM kuliner di kota ini dikenal dengan keragaman produknya yang mencerminkan kekayaan budaya dan potensi alam setempat. Produk-produk kuliner seperti sate, minuman khas, jajanan berbahan baku lokal, dan camilan tradisional telah menjadi daya tarik utama bagi penduduk lokal dan wisatawan.²

Meskipun memiliki potensi yang besar, banyak UMKM kuliner di Kota Palangka Raya menghadapi tantangan dalam mengelola keuangan dan operasional mereka. Penggunaan bahan baku lokal dan metode tradisional sering kali dihadapkan pada persaingan dengan produk-produk modern yang lebih mudah diakses. Untuk memastikan keberlanjutan dan pertumbuhan, penting bagi pelaku usaha kuliner ini untuk memahami dan menerapkan analisis keuangan yang tepat, termasuk analisis rasio aktivitas. Analisis ini dapat memberikan wawasan mengenai efisiensi operasional dan membantu mengidentifikasi area yang memerlukan perbaikan, sehingga UMKM dapat meningkatkan daya saing mereka di pasar yang semakin kompetitif.

Banyak UMKM kuliner di Kota Palangka Raya menghadapi kesulitan dalam mengelola keuangan dan operasional mereka secara efisien.³ Keterbatasan pengetahuan tentang manajemen keuangan dan akses terhadap modal yang terbatas sering kali menjadi hambatan utama. Selain itu, persaingan dengan produk modern dan perubahan preferensi konsumen juga menambah tantangan bagi kelangsungan usaha ini. Oleh karena itu, diperlukan analisis mendalam mengenai rasio aktivitas untuk mengevaluasi kondisi keuangan dan operasional UMKM kuliner ini, guna menemukan solusi yang efektif dan strategis.

Analisis rasio aktivitas merupakan alat penting dalam mengevaluasi efektivitas operasional perusahaan.⁴ Rasio ini mengukur seberapa efisien perusahaan dalam menggunakan asetnya untuk menghasilkan pendapatan. Contoh rasio aktivitas termasuk rasio perputaran persediaan dan rasio perputaran aset tetap, yang membantu menilai seberapa cepat perusahaan dapat mengelola dan memanfaatkan asetnya. Dalam konteks UMKM kuliner, rasio ini dapat memberikan gambaran tentang efisiensi penggunaan bahan baku, pengelolaan stok, dan pemanfaatan peralatan produksi.

² S T P Syamsul Rahman, *Pengembangan Industri Kuliner Berbasis Makanan Tradisional Khas Sulawesi* (Deepublish, 2021); Murdijati Gardjito, Heni Pridia Rukmini Sari, and Marosimy Millaty, *Kuliner Sunda Nikmat Sedap Melegenda* (UGM PRESS, 2024); Ni Made Ayu Suardani Singapurwa, *Sekilas Pangan Tradisional* (SCOPINDO MEDIA PUSTAKA, 2022).

³ Dicky Perwira Ompusunggu and Ditya Sriwahyuni Sinurat, "Pelatihan Manajemen Keuangan Bagi Umkm Kota Palangka Raya Dan Pengelolaan Usahanya," *OPTIMAL Jurnal Ekonomi Dan Manajemen* 3, no. 2 (2023): 36–41.

⁴ Muhammad Arsyad et al., "The Effect of Activity Ratios, Liquidity, and Profitability on the Dividend Payout Ratio," *Indonesia Accounting Journal* 3, no. 1 (2021): 36–44; Dewi Permata Sari, Septa Diana Nabella, and Andi Hidayatul Fadlilah, "The Effect of Profitability, Liquidity, Leverage, and Activity Ratios on Dividend Policy in Manufacturing Companies in the Food and Beverage Industry Sector Listed on the Indonesia Stock Exchange in the 2016-2020 Period," *Jurnal Mantik* 6, no. 2 (2022): 1365–75.

Rasio perputaran persediaan, misalnya, menunjukkan seberapa cepat perusahaan dapat menjual dan mengganti stok persediaan.⁵ Rasio ini penting bagi UMKM kuliner karena bahan baku yang digunakan sering kali memiliki umur simpan yang terbatas. Tingkat perputaran persediaan yang tinggi menunjukkan bahwa UMKM mampu mengelola stok dengan baik, menghindari pemborosan, dan menjaga kesegaran produk. Sebaliknya, perputaran persediaan yang rendah dapat mengindikasikan masalah dalam pengelolaan stok atau kurangnya permintaan pasar.

Rasio perputaran aset tetap mengukur efisiensi perusahaan dalam menggunakan aset tetap seperti peralatan dan fasilitas produksi untuk menghasilkan pendapatan.⁶ Bagi UMKM kuliner, rasio ini membantu mengevaluasi seberapa efektif penggunaan peralatan masak, tempat produksi, dan fasilitas lainnya. Efisiensi penggunaan aset tetap dapat berdampak langsung pada biaya operasional dan profitabilitas perusahaan.

Dengan memahami dan menerapkan analisis rasio aktivitas, UMKM kuliner di Kota Palangka Raya dapat mengidentifikasi kekuatan dan kelemahan dalam operasional mereka. Ini memungkinkan mereka untuk mengambil langkah-langkah strategis untuk meningkatkan efisiensi, mengurangi biaya, dan meningkatkan pendapatan. Analisis ini juga membantu UMKM dalam membuat keputusan yang lebih informasional dan berbasis data, sehingga mereka dapat beradaptasi dengan perubahan pasar dan meningkatkan daya saing mereka.

Penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Arniyasa, P. Y. P., & Karmini, N. L. (2023) Hasil penelitian menunjukkan bahwa modal usaha, tenaga kerja, dan penggunaan e-commerce berpengaruh positif signifikan terhadap pendapatan UMKM kuliner di Kota Denpasar, dimana yang menggunakan e-commerce memperoleh pendapatan lebih tinggi.⁷

Observasi di lapangan menunjukkan bahwa banyak UMKM kuliner di Kota Palangka Raya memiliki potensi besar untuk berkembang dengan dukungan yang tepat. Produk-produk kuliner yang ditawarkan sangat beragam dan mencerminkan kekayaan budaya setempat. Meskipun menghadapi berbagai tantangan, pelaku usaha kuliner ini menunjukkan semangat dan kreativitas

⁵ Eka Ayu Rahayu and Joni Susilowibowo, "Pengaruh Perputaran Kas, Perputaran Piutang Dan Perputaran Persediaan Terhadap Profitabilitas Perusahaan Manufaktur," *Jurnal Ilmu Manajemen* 2, no. 4 (2014): 1444–55; Nidya Sri Anjayani et al., "Pengaruh Perputaran Persediaan Dan Rasio Perputaran Aktiva Terhadap Return on Investment Pada PT Gudang Garam Tbk," *TIN: Terapan Informatika Nusantara* 1, no. 4 (2020): 171–76.

⁶ Renny Sukawati and Elis Hernawati, "Pengaruh Perputaran Aset Tetap Terhadap Profitabilitas Perusahaan," *Jurnal Ilmu Keuangan Dan Perbankan (JIKA)* 11, no. 1 (2021): 95–105.

⁷ Putu Yasti Putri Arniyasa and Ni Luh Karmini, "Pengaruh Modal Usaha, Tenaga Kerja, Dan Penggunaan E-Commerce Terhadap Pendapatan UMKM Bidang Kuliner Di Kota Denpasar," *Public Service and Governance Journal* 4, no. 2 (2023): 139–49.

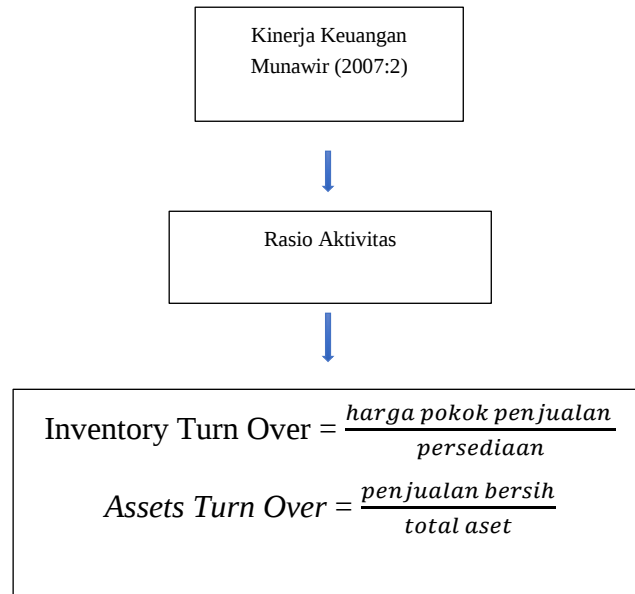
yang tinggi dalam mengembangkan dan memasarkan produk mereka. Dengan peningkatan manajemen keuangan dan operasional, UMKM kuliner ini berpotensi untuk mencapai kesuksesan yang lebih besar.

Penelitian ini menawarkan kebaruan dengan fokus pada analisis rasio aktivitas dalam konteks UMKM kuliner di Kota Palangka Raya. Sebagian besar penelitian sebelumnya lebih banyak menyoroti aspek profitabilitas dan likuiditas, sementara penelitian ini memberikan perhatian khusus pada efisiensi operasional. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan baru dan solusi praktis bagi UMKM kuliner dalam meningkatkan efisiensi dan daya saing mereka.

GAP penelitian ini terletak pada kurangnya studi yang mendalam mengenai penerapan analisis rasio aktivitas pada UMKM kuliner di daerah-daerah tertentu seperti Kota Palangka Raya. Sebagian besar penelitian terdahulu lebih berfokus pada wilayah perkotaan besar atau pada sektor usaha lain. Penelitian ini mengisi celah tersebut dengan menyediakan analisis yang spesifik dan kontekstual bagi UMKM kuliner di Kota Palangka Raya, yang memiliki karakteristik dan tantangan tersendiri.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengevaluasi kondisi keuangan dan operasional UMKM kuliner di Kota Palangka Raya dengan menggunakan analisis rasio aktivitas. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi kekuatan dan kelemahan dalam manajemen operasional UMKM kuliner, serta merumuskan strategi yang efektif untuk meningkatkan efisiensi dan daya saing mereka. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi praktis bagi pengembangan dan keberlanjutan UMKM kuliner di Kota Palangka Raya.

Lebih lanjut, kerangka pemikiran yang solid memberikan landasan yang kuat bagi pengumpulan data dan analisis. Dalam proses pengumpulan data, peneliti dapat menggunakan kerangka ini untuk menentukan metode dan teknik yang paling sesuai untuk mengumpulkan informasi yang relevan. Hal ini memungkinkan peneliti untuk fokus pada data yang benar-benar signifikan, sehingga meningkatkan efisiensi dan efektivitas proses penelitian. Selain itu, dalam tahap analisis, kerangka pemikiran membantu peneliti untuk menafsirkan data dengan cara yang lebih sistematis dan terstruktur, memungkinkan penarikan kesimpulan yang lebih akurat dan bermakna. Dengan demikian, kerangka pemikiran tidak hanya membantu dalam memahami hubungan antara teori dan faktor-faktor penelitian, tetapi juga meningkatkan kualitas keseluruhan penelitian kualitatif.



Gambar 1 Kerangka Pemikiran

METODE

Analisis ini memanfaatkan data modal awal, pendapatan, dan biaya dari berbagai jenis jajanan yang dikumpulkan melalui wawancara dengan pedagang serta observasi lapangan di kota Palangka Raya. Pedagang yang diwawancarai meliputi , penjual sate; , penjual minuman POP Ice; , penjual jagung susu keju (jasuke); , penjual keripik singkong; dan , penjual kacang rebus. Data ini digunakan untuk memahami dinamika finansial dan operasional dari setiap jenis jajanan.

Proses pengumpulan data dilakukan secara langsung melalui wawancara mendalam dengan masing-masing pedagang. memberikan informasi rinci tentang modal awal yang diperlukan untuk memulai usaha sate, serta pendapatan harian dan biaya operasional yang dikeluarkan. Demikian pula, , , dan berbagi rincian serupa tentang usaha mereka masing-masing. Observasi lapangan juga dilakukan untuk menguatkan data yang diperoleh, memastikan akurasi informasi terkait modal, pendapatan, dan biaya.

Untuk menganalisis data yang telah dikumpulkan, digunakan rumus-rumus rasio aktivitas yang telah ditetapkan. Rasio aktivitas ini membantu dalam menilai efisiensi operasional dari setiap usaha jajanan, mengidentifikasi pola pengeluaran dan pendapatan, serta menentukan seberapa efektif modal awal digunakan dalam menghasilkan pendapatan. Dengan analisis ini, dapat diungkapkan kekuatan dan kelemahan masing-masing usaha, memberikan wawasan yang berguna bagi pedagang untuk mengoptimalkan operasional mereka dan meningkatkan profitabilitas.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Usaha jajanan tradisional adalah bagian integral dari budaya kuliner Indonesia dan memiliki nilai sejarah yang signifikan. Jajanan tradisional tidak hanya menjadi favorit masyarakat lokal tetapi juga menarik perhatian wisatawan domestik dan internasional. Kriteria atau karakteristik dari makanan tradisional ini adalah penggunaan bahan-bahan endogen, yaitu bahan baku lokal yang unik dan khas daerah setempat. Keberagaman jenis jajanan dengan cita rasa khasnya selalu berhasil menarik minat masyarakat luas. Dalam analisis ini, kami akan mengeksplorasi beberapa jajanan tradisional yang tetap diminati dan digemari oleh masyarakat, seperti sate, minuman POP Ice, jasuke, keripik singkong, dan kacang rebus. Setiap jajanan tersebut tidak hanya menawarkan rasa yang unik tetapi juga memiliki sejarah dan ciri khas tersendiri yang menarik untuk diteliti lebih dalam. Studi tentang jajanan ini membantu kita memahami lebih dalam bagaimana makanan tradisional dapat terus bertahan dan beradaptasi dalam budaya kuliner modern.

Tabel 1 Modal Awal, Pendapatan, dan Keuntungan

Jajanan	Modal Awal	Pendapatan Per Hari	Pendapatan Per Bulan	Pendapatan Per Tahun	Keuntungan Per Hari	Keuntungan Per Bulan	Keuntungan Per Tahun
Sate	Rp 5.000.000	Rp 500.000	Rp 15.000.000	Rp 180.000.000	Rp 200.000	Rp 6.000.000	Rp 72.000.000
Minuman POP Ice	Rp 2.000.000	Rp 300.000	Rp 9.000.000	Rp 108.000.000	Rp 100.000	Rp 3.000.000	Rp 36.000.000
Jasuke	Rp 1.000.000	Rp 200.000	Rp 6.000.000	Rp 72.000.000	Rp 80.000	Rp 2.400.000	Rp 28.800.000
Keripik Singkong	Rp 3.000.000	Rp 400.000	Rp 12.000.000	Rp 144.000.000	Rp 150.000	Rp 4.500.000	Rp 54.000.000
Kacang Rebus	Rp 1.500.000	Rp 250.000	Rp 7.500.000	Rp 90.000.000	Rp 125.000	Rp 3.750.000	Rp 45.000.000

Tabel di atas menunjukkan rincian modal awal, pendapatan, dan keuntungan dari beberapa jenis jajanan tradisional di Kota Palangka Raya, yaitu Sate, Minuman POP Ice, Jasuke, Keripik Singkong, dan Kacang Rebus. Analisis ini memberikan gambaran yang jelas tentang potensi ekonomi dari masing-masing usaha jajanan tradisional.

Sate memerlukan modal awal sebesar Rp 5.000.000. Dengan pendapatan per hari sebesar Rp 500.000, usaha ini menghasilkan pendapatan bulanan sebesar Rp 15.000.000 dan pendapatan tahunan sebesar Rp 180.000.000. Keuntungan per hari yang diperoleh adalah Rp 200.000, sehingga dalam sebulan keuntungan yang didapat mencapai Rp 6.000.000 dan dalam setahun mencapai Rp 72.000.000.

Minuman POP Ice membutuhkan modal awal sebesar Rp 2.000.000. Pendapatan harian dari usaha ini adalah Rp 300.000, dengan pendapatan bulanan Rp 9.000.000 dan pendapatan tahunan Rp 108.000.000. Keuntungan yang diperoleh setiap hari adalah Rp 100.000, yang berarti dalam sebulan keuntungan yang didapat adalah Rp 3.000.000 dan dalam setahun keuntungan tersebut mencapai Rp 36.000.000.

Jasuke dimulai dengan modal awal sebesar Rp 1.000.000. Pendapatan harian dari usaha ini sebesar Rp 200.000, yang memberikan pendapatan bulanan sebesar Rp 6.000.000 dan pendapatan tahunan sebesar Rp 72.000.000. Dengan keuntungan per hari sebesar Rp 80.000, dalam sebulan keuntungan mencapai Rp 2.400.000 dan dalam setahun keuntungan yang didapat adalah Rp 28.800.000.

Keripik Singkong memiliki modal awal sebesar Rp 3.000.000. Usaha ini menghasilkan pendapatan harian sebesar Rp 400.000, dengan pendapatan bulanan Rp 12.000.000 dan pendapatan tahunan Rp 144.000.000. Keuntungan yang diperoleh setiap hari adalah Rp 150.000, sehingga dalam sebulan keuntungan mencapai Rp 4.500.000 dan dalam setahun keuntungan tersebut mencapai Rp 54.000.000.

Kacang Rebus memerlukan modal awal sebesar Rp 1.500.000. Pendapatan per hari dari usaha ini adalah Rp 250.000, memberikan pendapatan bulanan sebesar Rp 7.500.000 dan pendapatan tahunan sebesar Rp 90.000.000. Keuntungan harian dari usaha ini adalah Rp 125.000, sehingga dalam sebulan keuntungan yang didapat adalah Rp 3.750.000 dan dalam setahun keuntungan tersebut mencapai Rp 45.000.000.

Dari tabel dan penjelasan di atas, dapat dilihat bahwa meskipun modal awal yang dibutuhkan untuk setiap jenis jajanan tradisional bervariasi, semua usaha tersebut mampu menghasilkan pendapatan dan keuntungan yang signifikan. Usaha jajanan tradisional tidak hanya berkontribusi pada pelestarian budaya kuliner lokal, tetapi juga memberikan dampak ekonomi yang positif bagi pelaku usaha dan masyarakat sekitar. Ini menunjukkan potensi besar dari sektor informal ini, yang jika dikelola dengan baik dapat terus berkembang dan berkontribusi lebih besar lagi pada perekonomian lokal.

Analisis Rasio Aktivitas

Analisis activity ratio pada sektor informal menyoroti pentingnya pemahaman yang mendalam tentang keuangan sektor ini. Dengan pemahaman yang lebih baik tentang activity ratio, pemangku kepentingan dapat mengidentifikasi area yang perlu diperbaiki dan

meningkatkan kinerja keuangan sektor informal secara keseluruhan.

1. Sate:

- rasio perputaran total aset

$$= \frac{Rp\ 7.500.000}{Rp\ 13.200.000} = 0,5$$

- rasio perputaran persediaan

$$= \frac{Rp\ 200.000}{Rp\ 2.700.000} = 0,07$$

2. Minuman POP Ice

- rasio perputaran total aset

$$= \frac{Rp\ 4.500.000}{Rp\ 8.100.000} = 0,5$$

- rasio perputaran persediaan

$$= \frac{Rp\ 200.000}{Rp\ 1.800.000} = 0,1$$

3. Jasuke

- rasio perputaran total aset

$$= \frac{Rp\ 3.000.000}{Rp\ 5.100.000} = 0,5$$

- rasio perputaran persediaan

$$= \frac{Rp\ 100.000}{Rp\ 900.000} = 0,1$$

4. Keripik Singkong

- rasio perputaran total aset

$$= \frac{Rp\ 6.000.000}{Rp\ 10.250.000} = 0,5$$

- rasio perputaran persediaan

$$= \frac{Rp\ 250.000}{Rp\ 2.250.000} = 0,1$$

5. Kacang Rebus

- rasio perputaran total aset

$$= \frac{Rp\ 3.750.000}{Rp\ 6.600.000} = 0,5$$

- rasio perputaran persediaan

$$= \frac{Rp\ 150.000}{Rp\ 1.350.000} = 0,1$$

Analisis rasio aktivitas merupakan alat penting yang digunakan untuk mengukur seberapa efisien sebuah usaha dalam menggunakan asetnya untuk menghasilkan pendapatan. Dalam konteks UMKM kuliner di Kota Palangka Raya, analisis ini memberikan wawasan mendalam tentang efektivitas manajemen aset dan persediaan pada sektor informal ini. Berikut adalah penjelasan mendalam mengenai rasio perputaran total aset dan rasio perputaran persediaan untuk beberapa jenis jajanan tradisional.

1. Sate

Rasio Perputaran Total Aset: 0,5 Rasio ini dihitung dengan membagi pendapatan (Rp 7.500.000) dengan total aset (Rp 13.200.000). Hasilnya adalah 0,5, yang berarti setiap Rp 1 aset menghasilkan Rp 0,5 pendapatan. Angka ini menunjukkan bahwa aset yang dimiliki oleh Sate digunakan secara efisien untuk menghasilkan pendapatan. Namun, masih ada ruang untuk meningkatkan efisiensi pemanfaatan aset agar dapat menghasilkan pendapatan yang lebih tinggi.

Rasio Perputaran Persediaan: 0,07 Rasio ini dihitung dengan membagi keuntungan harian (Rp 200.000) dengan nilai persediaan (Rp 2.700.000). Hasilnya adalah 0,07, yang berarti setiap Rp 1 persediaan menghasilkan Rp 0,07 keuntungan. Rasio yang rendah ini mengindikasikan bahwa persediaan mungkin terlalu besar atau penjualan tidak secepat yang diharapkan, sehingga ada potensi penumpukan persediaan yang kurang efisien.

2. Minuman POP Ice

Rasio Perputaran Total Aset: 0,5 Dengan pendapatan sebesar Rp 4.500.000 dan total aset Rp 8.100.000, rasio perputaran total aset adalah 0,5. Hal ini menunjukkan bahwa menggunakan asetnya dengan cukup efisien, tetapi masih ada ruang untuk peningkatan efisiensi dalam penggunaan aset untuk menghasilkan pendapatan yang lebih tinggi.

Rasio Perputaran Persediaan: 0,1 Rasio ini diperoleh dari keuntungan harian Rp 200.000 dibagi dengan nilai persediaan Rp 1.800.000. Hasilnya adalah 0,1, yang berarti setiap Rp 1 persediaan menghasilkan Rp 0,1 keuntungan. Rasio ini lebih baik dibandingkan dengan Sate , tetapi tetap menunjukkan bahwa ada ruang untuk mempercepat perputaran persediaan agar lebih efisien.

3. Jasuke

Rasio Perputaran Total Aset: 0,5 Pendapatan sebesar Rp 3.000.000 dengan total aset Rp 5.100.000 menghasilkan rasio perputaran total aset 0,5. Rasio ini menunjukkan efisiensi penggunaan aset yang cukup baik, namun peningkatan efisiensi masih diperlukan untuk memaksimalkan pendapatan dari aset yang ada.

Rasio Perputaran Persediaan: 0,1 Keuntungan harian Rp 100.000 dengan persediaan Rp 900.000 menghasilkan rasio 0,1. Rasio ini menunjukkan bahwa persediaan cukup efisien dalam menghasilkan keuntungan, namun tetap ada potensi untuk meningkatkan efisiensi lebih lanjut.

4. Keripik Singkong

Rasio Perputaran Total Aset: 0,5 Dengan pendapatan Rp 6.000.000 dan total aset Rp 10.250.000, rasio perputaran total aset adalah 0,5. Ini menunjukkan bahwa menggunakan asetnya dengan baik, tetapi peningkatan efisiensi penggunaan aset dapat lebih meningkatkan pendapatan.

Rasio Perputaran Persediaan: 0,1 Keuntungan harian Rp 250.000 dengan persediaan Rp 2.250.000 menghasilkan rasio 0,1. Rasio ini menunjukkan bahwa persediaan digunakan dengan efisien untuk menghasilkan keuntungan, meskipun ada ruang untuk perbaikan dalam manajemen persediaan.

5. Kacang Rebus

Rasio Perputaran Total Aset: 0,5 Pendapatan sebesar Rp 3.750.000 dengan total aset Rp 6.600.000 menghasilkan rasio perputaran total aset 0,5. Rasio ini menunjukkan efisiensi penggunaan aset yang cukup baik, tetapi masih ada peluang untuk meningkatkan efisiensi pemanfaatan aset agar dapat meningkatkan pendapatan.

Rasio Perputaran Persediaan: 0,1 Keuntungan harian Rp 150.000 dengan persediaan Rp 1.350.000 menghasilkan rasio 0,1. Rasio ini menunjukkan bahwa persediaan digunakan dengan baik untuk menghasilkan keuntungan, meskipun peningkatan dalam manajemen persediaan masih diperlukan untuk mencapai efisiensi yang lebih tinggi.

Dari analisis di atas, dapat disimpulkan bahwa UMKM kuliner di Kota Palangka Raya memiliki potensi untuk meningkatkan efisiensi operasional mereka melalui pemahaman dan

penerapan analisis rasio aktivitas. Meskipun rasio perputaran total aset dan rasio perputaran persediaan menunjukkan tingkat efisiensi yang cukup baik, masih ada ruang untuk perbaikan. Dengan meningkatkan manajemen aset dan persediaan, UMKM ini dapat memaksimalkan pendapatan dan keuntungan mereka, sehingga dapat berkontribusi lebih besar terhadap perekonomian lokal dan menjaga keberlanjutan usaha mereka dalam jangka panjang.

Analisis Rasio Aktivitas

Dalam analisis ini, kami mengevaluasi dua rasio aktivitas utama yaitu Total Asset Turnover (TAT) dan Inventory Turnover (IT) untuk berbagai jenis usaha jajanan tradisional di Kota Palangka Raya. Kedua rasio ini merupakan indikator penting dalam menilai efisiensi penggunaan aset dan pengelolaan persediaan, yang pada akhirnya berdampak pada kinerja operasional dan profitabilitas usaha.

Nilai Total Asset Turnover (TAT) untuk semua jenis jajanan tradisional tercatat sebesar 0,5. Rasio ini menunjukkan bahwa rata-rata usaha jajanan tradisional hanya menggunakan asetnya sebanyak 0,5 kali untuk menghasilkan penjualan dalam satu periode. Dalam konteks bisnis, nilai TAT yang ideal umumnya di atas 1, yang mengindikasikan bahwa aset-aset perusahaan digunakan secara efisien untuk menghasilkan penjualan.

Nilai TAT sebesar 0,5 ini mengisyaratkan bahwa aset-aset yang dimiliki oleh usaha jajanan tradisional masih belum dimanfaatkan secara optimal. Efisiensi penggunaan aset yang rendah bisa disebabkan oleh beberapa faktor, termasuk overinvestment dalam aset tetap yang tidak sebanding dengan volume penjualan, atau kurangnya upaya untuk memaksimalkan penggunaan aset yang ada. Dengan kata lain, terdapat ruang yang signifikan untuk perbaikan dalam hal bagaimana aset digunakan untuk mendukung operasional dan meningkatkan penjualan. Upaya peningkatan TAT dapat meliputi optimasi penggunaan peralatan dan fasilitas produksi, perbaikan manajemen operasional, dan strategi penjualan yang lebih agresif.

Selanjutnya, nilai Inventory Turnover (IT) untuk berbagai jenis jajanan berkisar antara 0,1 hingga 0,7. Rasio ini mengukur seberapa sering persediaan terjual dan digantikan dalam satu periode. Nilai IT yang ideal adalah di atas 2, yang menunjukkan bahwa persediaan berputar dengan cepat dan efisien, menghindari overstocking atau understocking.

Nilai IT yang rendah dalam rentang 0,1 hingga 0,7 mengindikasikan bahwa usaha jajanan tradisional mungkin menghadapi tantangan dalam mengelola persediaan mereka secara efisien. Rendahnya nilai IT menunjukkan bahwa persediaan tidak cepat berputar, yang dapat

menyebabkan beberapa masalah seperti overstocking, dimana terlalu banyak barang disimpan tanpa terjual, atau understocking, dimana persediaan tidak cukup untuk memenuhi permintaan pelanggan. Kedua situasi tersebut dapat berdampak negatif pada arus kas dan biaya penyimpanan. Overstocking mengarah pada peningkatan biaya penyimpanan dan risiko barang kadaluwarsa atau rusak, sementara understocking dapat menyebabkan kehilangan penjualan dan pelanggan.

Berdasarkan perbandingan rasio aktivitas ini, dapat dilihat bahwa semua jenis jajanan memiliki nilai TAT dan IT yang relatif seragam, yang menunjukkan bahwa efisiensi penggunaan aset dan pengelolaan persediaan di berbagai usaha jajanan tradisional cenderung serupa. Meskipun demikian, nilai yang di bawah standar ideal menunjukkan adanya potensi peningkatan dalam kedua aspek tersebut.

Untuk meningkatkan nilai TAT, usaha jajanan tradisional dapat fokus pada strategi yang melibatkan optimasi penggunaan aset, seperti meningkatkan efisiensi operasional melalui perbaikan proses produksi dan pengelolaan aset tetap yang lebih baik. Misalnya, memperbaiki jadwal produksi untuk memastikan peralatan digunakan secara maksimal atau mengurangi downtime dengan perawatan yang lebih teratur dan terencana. Selain itu, peningkatan penjualan melalui strategi pemasaran yang lebih efektif juga akan membantu meningkatkan rasio TAT.

Sedangkan untuk meningkatkan nilai IT, usaha jajanan tradisional perlu memperbaiki manajemen persediaan mereka. Ini bisa dilakukan dengan menerapkan sistem manajemen persediaan yang lebih canggih, seperti penggunaan teknologi untuk melacak dan mengelola persediaan secara real-time. Penjadwalan ulang pembelian bahan baku untuk menyesuaikan dengan permintaan pasar dan mengurangi waktu penyimpanan juga dapat membantu meningkatkan perputaran persediaan. Selain itu, analisis data penjualan untuk memprediksi permintaan dengan lebih akurat dapat membantu menghindari situasi overstocking dan understocking.

Dengan demikian, usaha jajanan tradisional di Kota Palangka Raya bisa lebih kompetitif dan meningkatkan profitabilitas mereka di pasar. Dengan fokus pada peningkatan efisiensi penggunaan aset dan pengelolaan persediaan, usaha ini dapat mengoptimalkan operasional mereka dan memanfaatkan peluang pasar secara lebih efektif. Ini akan membantu mereka tidak hanya bertahan, tetapi juga tumbuh dalam lingkungan bisnis yang semakin kompetitif.

KESIMPULAN

Penelitian ini mengeksplorasi aktivitas operasional UMKM kuliner di Kota Palangka Raya

dengan menggunakan analisis rasio aktivitas sebagai metode utama. Hasil studi mengungkapkan adanya variasi dalam rasio aktivitas di antara berbagai jenis UMKM, yang dipengaruhi oleh beberapa faktor utama seperti skala usaha, manajemen persediaan, akses terhadap modal kerja, dan penggunaan teknologi sederhana. Melalui perbandingan rasio aktivitas, penelitian ini menemukan bahwa semua jenis jajanan memiliki nilai Turnover Asset Ratio (TAT) dan Inventory Turnover (IT) yang hampir sama. Hal ini menandakan bahwa efektivitas dalam penggunaan aset dan manajemen persediaan untuk berbagai jenis jajanan tersebut relatif serupa.

Penemuan ini memiliki implikasi penting bagi UMKM kuliner dalam upaya meningkatkan efisiensi operasional dan manajemen aset mereka. Dengan memahami bahwa ada kesamaan dalam rasio aktivitas antara berbagai jenis jajanan, pelaku UMKM dapat mengambil langkah-langkah strategis untuk mengoptimalkan penggunaan aset dan pengelolaan persediaan mereka. Efisiensi ini diharapkan dapat meningkatkan produktivitas dan profitabilitas usaha kuliner mereka secara keseluruhan. Selain itu, temuan ini juga dapat membantu para pemilik UMKM dalam membuat keputusan yang lebih baik terkait alokasi sumber daya dan perencanaan operasional.

Namun, penelitian ini tidak terlepas dari keterbatasan. Jumlah sampel yang digunakan dan cakupan wilayah yang hanya mencakup Kota Palangka Raya menjadi salah satu batasan utama. Untuk memperoleh gambaran yang lebih komprehensif tentang aktivitas operasional UMKM kuliner di sektor informal, penelitian di masa mendatang perlu mempertimbangkan perluasan jumlah sampel serta cakupan wilayah yang lebih luas. Dengan demikian, hasil penelitian tersebut dapat memberikan wawasan yang lebih mendalam dan menyeluruh, serta bisa diaplikasikan pada konteks yang lebih luas di berbagai daerah lain.

REFERENCES

- Anjayani, Nidya Sri, Asep Muhammad Lutfi, Agus Suhartono, Widya Intan Sari, and Denok Sunarsi. "Pengaruh Perputaran Persediaan Dan Rasio Perputaran Aktiva Terhadap Return on Investment Pada PT Gudang Garam Tbk." *TIN: Terapan Informatika Nusantara* 1, no. 4 (2020): 171–76.
- Arniyasa, Putu Yasti Putri, and Ni Luh Karmini. "Pengaruh Modal Usaha, Tenaga Kerja, Dan Penggunaan E-Commerce Terhadap Pendapatan UMKM Bidang Kuliner Di Kota Denpasar." *Public Service and Governance Journal* 4, no. 2 (2023): 139–49.
- Arsyad, Muhammad, Sitti Hartati Haeruddin, Muslim Muslim, and Muhammad Faisal A R Pelu. "The Effect of Activity Ratios, Liquidity, and Profitability on the Dividend Payout Ratio." *Indonesia Accounting Journal* 3, no. 1 (2021): 36–44.

- Gardjito, Murdijati, Heni Pridia Rukmini Sari, and Marosimy Millaty. *Kuliner Sunda Nikmat Sedap Melegenda*. UGM PRESS, 2024.
- Nurmala, Nurmala, Tri Sinari, Ema Lilianti, Jusmany Jusmany, Emilda Emilda, Aryo Arifin, and Nurkadina Novalia. "Usaha Kuliner Sebagai Penggerak UMKM Pada Masa Pandemi Covid 19." *AKM: Aksi Kepada Masyarakat* 3, no. 1 (2022): 65–74.
- Ompusunggu, Dicky Perwira, and Ditya Sriwahyuni Sinurat. "Pelatihan Manajemen Keuangan Bagi Umkm Kota Palangka Raya Dan Pengelolaan Usahanya." *OPTIMAL Jurnal Ekonomi Dan Manajemen* 3, no. 2 (2023): 36–41.
- Rahayu, Eka Ayu, and Joni Susilowibowo. "Pengaruh Perputaran Kas, Perputaran Piutang Dan Perputaran Persediaan Terhadap Profitabilitas Perusahaan Manufaktur." *Jurnal Ilmu Manajemen* 2, no. 4 (2014): 1444–55.
- Sari, Dewi Permata, Septa Diana Nabella, and Andi Hidayatul Fadlilah. "The Effect of Profitability, Liquidity, Leverage, and Activity Ratios on Dividend Policy in Manufacturing Companies in the Food and Beverage Industry Sector Listed on the Indonesia Stock Exchange in the 2016-2020 Period." *Jurnal Mantik* 6, no. 2 (2022): 1365–75.
- Singapurwa, Ni Made Ayu Suardani. *Sekilas Pangan Tradisional*. SCOPINDO MEDIA PUSTAKA, 2022.
- Sukawati, Renny, and Elis Hernawati. "Pengaruh Perputaran Aset Tetap Terhadap Profitabilitas Perusahaan." *Jurnal Ilmu Keuangan Dan Perbankan (JIKA)* 11, no. 1 (2021): 95–105.
- Syamsul Rahman, S T P. *Pengembangan Industri Kuliner Berbasis Makanan Tradisional Khas Sulawesi*. Deepublish, 2021.
- Yudistia, Tasya Takhayaza, and Diana Aqidatun Nisa. "User Interface Website Kuliner Khas Kota Madiun Menggunakan Design Thinking Untuk Promosi Umkm Lokal." *Jurnal Nawala Visual* 5, no. 1 (2023): 11–19.