

## **Pemberdayaan UMKM Kuliner : Pelatihan Keuangan dan Manajemen Sumber Daya Manusia (MSDM) di Grace Kitchen**

**Mertyani Sari Dewi<sup>1</sup>, Komang Trisna Sari Dewi<sup>2</sup>, Made Dwi Ferayani<sup>3</sup>, Ni Luh Eka Ayu Permoni<sup>4</sup>**

*<sup>1,2,3,4</sup>Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Satya Dharma, Indonesia*

### **Corresponding Author**

**Nama Penulis:** Mertyani Sari Dewi

**E-mail:** [mertyanisariidewi@gmail.com](mailto:mertyanisariidewi@gmail.com)

### **Abstrak**

*Pelatihan pengelolaan keuangan dan manajemen sumber daya manusia (MSDM) pada Grace Kitchen, sebuah usaha kuliner di Indonesia, bertujuan untuk meningkatkan efisiensi operasional dan kinerja usaha. Sebagai bagian dari program pengabdian masyarakat, pelatihan ini dirancang untuk membantu pemilik dan manajer dalam mengelola keuangan secara lebih terstruktur serta meningkatkan pengelolaan karyawan untuk menciptakan tim yang solid dan produktif. Hasil pelatihan menunjukkan adanya perbaikan yang signifikan dalam dua aspek utama. Pertama, pengelolaan keuangan yang lebih terstruktur melalui pencatatan keuangan yang rapi, pengelolaan arus kas yang lebih efisien, dan perencanaan anggaran yang lebih realistis. Kedua, pengelolaan sumber daya manusia yang lebih baik dengan adanya sistem rekrutmen yang jelas, pelatihan keterampilan karyawan yang terencana, serta peningkatan motivasi dan kinerja karyawan. Dengan penerapan materi pelatihan ini, Grace Kitchen berhasil memperbaiki operasional dan memperkuat dasar usaha, sehingga dapat menghadapi tantangan bisnis dan meraih pertumbuhan yang berkelanjutan. Pelatihan ini diharapkan dapat memberikan contoh bagi usaha kuliner lainnya untuk meningkatkan manajemen internal dan daya saing di pasar yang kompetitif.*

**Kata kunci** - pengelolaan keuangan, manajemen sumber daya manusia, UMKM, pelatihan, usaha kuliner, Grace Kitchen.

### **Abstract**

*The training on financial management and human resource management (HRM) at Grace Kitchen, a culinary business in Indonesia, aims to improve operational efficiency and business performance. As part of a community service program, this training is designed to help owners and managers manage finances in a more structured way and improve employee management to create a solid and productive team. The training results show significant improvements in two main aspects. First, more structured financial management through organized financial records, more efficient cash flow management, and more realistic budget planning. Second, better human resource management with a clear recruitment system, planned employee skills training, and enhanced employee motivation and performance. By applying the training materials, Grace Kitchen successfully improved operations and strengthened the foundation of the business, enabling it to face business challenges and achieve sustainable growth. This training is expected to serve as an example for other culinary businesses to improve internal management and competitiveness in a competitive market.*

**Keywords** - financial management, human resource management, MSMEs, training, culinary business, Grace Kitchen.

## PENDAHULUAN

Indonesia, dengan jumlah penduduk yang besar dan keragaman budaya yang kaya, memiliki pasar yang sangat potensial bagi berbagai sektor usaha, salah satunya adalah sektor Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Menurut data dari Badan Pusat Statistik (BPS), lebih dari 99% perusahaan di Indonesia termasuk dalam kategori UMKM, dan sektor ini berkontribusi lebih dari 60% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia. Selain itu, UMKM juga menyerap lebih dari 97% tenaga kerja di Indonesia, menjadikannya sektor yang sangat penting dalam mendukung stabilitas perekonomian negara.

Sektor kuliner, sebagai bagian dari UMKM, telah mengalami perkembangan yang sangat pesat dalam beberapa tahun terakhir. Konsumen semakin menginginkan pilihan makanan yang berkualitas, sehat, dan mudah dijangkau. Hal ini memberikan peluang besar bagi usaha kuliner untuk berkembang, terutama di kota-kota besar yang memiliki permintaan tinggi akan makanan siap saji. Grace Kitchen, sebuah usaha kuliner yang menyediakan makanan sehat dan lezat, merupakan contoh nyata dari keberhasilan sebuah UMKM dalam meraih peluang tersebut. Namun, seperti banyak usaha kuliner lainnya, Grace Kitchen menghadapi tantangan besar dalam mengelola dua aspek utama yang sering menjadi hambatan bagi keberlanjutan dan pertumbuhan usaha, yaitu pengelolaan keuangan dan manajemen sumber daya manusia (MSDM).

Meskipun produk yang ditawarkan oleh Grace Kitchen memiliki kualitas yang baik dan cita rasa yang khas, usaha ini menghadapi tantangan dalam hal pengelolaan keuangan yang kurang terstruktur dengan baik. Banyak UMKM, terutama yang baru berkembang, sering kali mengalami kesulitan dalam menyusun laporan keuangan yang akurat dan merencanakan anggaran untuk pengembangan usaha. Akibatnya, keputusan bisnis yang diambil seringkali tidak didasarkan pada data yang tepat, yang dapat berisiko merugikan usaha dalam jangka panjang. Selain itu, pengelolaan sumber daya manusia di Grace Kitchen juga menjadi tantangan tersendiri. Karyawan yang tidak mendapatkan pelatihan yang memadai atau tidak memiliki motivasi yang tinggi dapat memengaruhi kualitas pelayanan dan produktivitas, yang pada akhirnya dapat berdampak pada kepuasan pelanggan dan reputasi usaha.



**Gambar 1.**  
Foto Grace Kitchen

Sebagai bagian dari pengabdian kepada masyarakat, tim dari Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Satya Dharma berinisiatif untuk memberikan pelatihan yang dapat membantu Grace Kitchen mengatasi tantangan ini. Program pelatihan ini difokuskan pada dua aspek utama: pengelolaan keuangan dan manajemen sumber daya manusia. Pelatihan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan praktis yang dapat langsung diterapkan dalam pengelolaan usaha sehari-hari, dengan harapan dapat meningkatkan efisiensi operasional, memperkuat daya saing, serta mendukung pertumbuhan usaha yang berkelanjutan.



- b. Sesi Manajemen Sumber Daya Manusia: Materi ini berfokus pada cara-cara yang efektif untuk merekrut, melatih, dan mengelola karyawan. Pelatihan ini mencakup teknik rekrutmen yang tepat, perencanaan program pelatihan, serta cara untuk memotivasi dan mengelola kinerja karyawan.
3. Pelaksanaan Pelatihan

Pelatihan dilaksanakan dalam dua sesi utama, masing-masing dengan durasi sekitar 2-3 jam, dan diadakan selama dua hari berturut-turut. Setiap sesi dimulai dengan pemaparan teori mengenai topik yang dibahas, yang kemudian diikuti oleh diskusi interaktif untuk memastikan pemahaman yang baik dari peserta pelatihan. Di akhir sesi, dilakukan simulasi praktik untuk memberikan pengalaman langsung kepada peserta tentang bagaimana mengimplementasikan materi yang telah dipelajari dalam kondisi nyata di lapangan.

  - a. Sesi Pengelolaan Keuangan dimulai dengan pengenalan dasar pencatatan keuangan yang mudah dipahami oleh pemilik usaha dan manajer, lalu dilanjutkan dengan cara menyusun laporan keuangan yang mencerminkan keadaan finansial usaha secara akurat. Selain itu, peserta juga dilatih untuk melakukan perencanaan anggaran dan mengelola pengeluaran dengan bijak untuk meningkatkan profitabilitas usaha.
4. Sesi Manajemen SDM mengajarkan tentang bagaimana menyusun deskripsi pekerjaan, melakukan seleksi dan rekrutmen, serta mengembangkan program pelatihan yang sesuai dengan kebutuhan karyawan. Selain itu, peserta diberikan materi mengenai teknik manajemen kinerja, termasuk cara memberikan umpan balik yang konstruktif dan menjaga motivasi karyawan. Praktek dan Aplikasi Langsung

Setelah pelatihan teori, peserta diberikan kesempatan untuk langsung mempraktikkan materi yang telah dipelajari. Misalnya, mereka diminta untuk membuat laporan keuangan sederhana berdasarkan data yang ada, atau menyusun rencana anggaran untuk bulan berikutnya. Selain itu, mereka juga diminta untuk menyusun sebuah rencana pelatihan bagi karyawan mereka, dan merencanakan evaluasi kinerja untuk meningkatkan efektivitas kerja tim.



**Gambar 3.**  
Melakukan Pelatihan Bersama Pemilik Grace Kitchen

5. Evaluasi dan Monitoring

Setelah pelatihan selesai, tahap evaluasi dilakukan untuk menilai sejauh mana pemahaman peserta tentang materi pelatihan dan kemampuan mereka dalam mengaplikasikan pengetahuan yang telah diperoleh. Evaluasi dilakukan melalui diskusi kelompok dan pemeriksaan dokumen yang disusun selama sesi praktek. Tim pengabdian juga melakukan

monitoring berkala untuk mengevaluasi implementasi materi pelatihan di lapangan. Monitoring ini bertujuan untuk memastikan bahwa pengelolaan keuangan dan manajemen SDM yang telah dipelajari dapat diterapkan secara efektif dan berkelanjutan.

6. Feedback dan Perbaikan

Pada tahap terakhir, tim pengabdian memberikan umpan balik kepada Grace Kitchen mengenai kekuatan dan area yang perlu diperbaiki berdasarkan hasil monitoring. Selain itu, tim juga memberikan rekomendasi untuk langkah-langkah tindak lanjut yang dapat diambil guna memastikan keberlanjutan pengelolaan keuangan dan SDM yang lebih baik. Selanjutnya, para pemilik dan manajer usaha diberikan kesempatan untuk mengajukan pertanyaan atau meminta klarifikasi terkait materi yang telah dipelajari.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Setelah pelaksanaan pelatihan di Grace Kitchen, sejumlah perubahan signifikan dapat diamati dalam hal pengelolaan keuangan dan manajemen sumber daya manusia (MSDM). Program pengabdian ini memberikan dampak yang nyata, baik dalam operasional sehari-hari maupun dalam kemampuan manajerial pemilik usaha dan karyawan untuk mengelola usaha secara lebih profesional. Berikut adalah hasil yang tercapai serta pembahasan mendalam terkait perubahan yang terjadi.

1. Peningkatan Pengelolaan Keuangan

Salah satu hasil yang paling terlihat adalah perubahan signifikan dalam pengelolaan keuangan Grace Kitchen. Sebelumnya, usaha ini cenderung mengalami kesulitan dalam mengelola arus kas dan pencatatan transaksi keuangan. Pemilik usaha seringkali kesulitan memantau aliran uang yang masuk dan keluar, sehingga terkadang menghadapi masalah dalam pengaturan anggaran dan pengeluaran. Namun, setelah mengikuti pelatihan, pemilik dan manajer Grace Kitchen mulai menerapkan prinsip-prinsip dasar pengelolaan keuangan yang lebih terstruktur.

a. Pencatatan Keuangan yang Lebih Terstruktur:

Salah satu langkah pertama yang dilakukan adalah merapikan pencatatan keuangan yang sebelumnya tidak sistematis. Pelatihan ini mengajarkan cara mencatat semua transaksi keuangan dengan rapi, menggunakan sistem yang sederhana namun efektif. Dengan menggunakan format laporan keuangan yang lebih jelas, pemilik usaha kini dapat memantau pendapatan dan pengeluaran secara lebih mudah. Mereka mulai memisahkan antara pengeluaran pribadi dan pengeluaran usaha, yang sebelumnya sulit dibedakan.

Pencatatan yang lebih rinci ini juga memudahkan dalam pembuatan laporan keuangan bulanan dan tahunan. Sebagai contoh, laporan laba rugi yang lebih jelas memungkinkan mereka untuk mengetahui keuntungan dan kerugian secara lebih tepat, dan mengambil keputusan yang lebih bijak berdasarkan data yang tersedia.

b. Pengelolaan Arus Kas yang Lebih Efisien:

Salah satu topik penting yang dibahas dalam pelatihan ini adalah pengelolaan arus kas (cash flow). Sebelum pelatihan, Grace Kitchen sering menghadapi masalah likuiditas, di mana dana yang tersedia tidak mencukupi untuk menutupi kebutuhan operasional harian, meskipun penjualan berjalan cukup baik. Setelah menerima pelatihan, mereka mulai memantau dan merencanakan arus kas dengan lebih baik. Misalnya, mereka menetapkan periode waktu tertentu untuk memeriksa saldo kas dan memastikan bahwa pemasukan cukup untuk menutupi biaya operasional seperti bahan baku, gaji karyawan, dan biaya tetap lainnya.

Pengelolaan arus kas yang lebih efisien juga membuat mereka lebih mudah merencanakan pembelian bahan baku dan menjaga kestabilan operasional. Hal ini sangat membantu mengurangi stres dan ketegangan yang sering muncul ketika terdapat

kekurangan dana, serta memastikan bahwa usaha dapat berjalan dengan lancar tanpa gangguan finansial yang tidak terduga.

c. Perencanaan Anggaran dan Pengelolaan Modal:

Sebelumnya, pemilik usaha sering mengalami kesulitan dalam merencanakan anggaran untuk pengembangan usaha. Banyak dana yang tidak teralokasikan dengan jelas untuk investasi atau pengembangan produk baru. Namun, dengan pelatihan yang diberikan, mereka kini memiliki kemampuan untuk menyusun anggaran yang lebih realistis dan sesuai dengan tujuan jangka pendek dan jangka panjang.

Pelatihan ini memberikan mereka wawasan tentang bagaimana merencanakan pengeluaran untuk investasi, seperti pembelian peralatan dapur atau perluasan kapasitas produksi, serta mengalokasikan modal yang lebih efisien untuk kegiatan operasional. Mereka juga dapat mengidentifikasi area mana yang membutuhkan pengeluaran lebih dan mana yang bisa ditekan untuk meningkatkan profitabilitas.

2. Peningkatan Pengelolaan Sumber Daya Manusia (MSDM)

Selain pengelolaan keuangan, pelatihan mengenai manajemen sumber daya manusia (MSDM) juga membawa dampak positif yang signifikan bagi Grace Kitchen. Sebelumnya, pengelolaan karyawan di Grace Kitchen terbilang kurang terstruktur. Rekrutmen yang dilakukan lebih mengandalkan pada kebutuhan mendesak tanpa mempertimbangkan proses seleksi yang matang. Hal ini menyebabkan tingkat turnover karyawan yang tinggi, dan kadang-kadang kualitas pelayanan yang diberikan kepada pelanggan tidak konsisten. Setelah mengikuti pelatihan, pengelolaan SDM di Grace Kitchen mengalami perubahan positif yang mendalam.

a. Proses Rekrutmen yang Lebih Terstruktur:

Sebelum pelatihan, proses rekrutmen karyawan di Grace Kitchen sering kali tidak terencana dengan baik. Mereka cenderung merekrut karyawan berdasarkan kebutuhan yang mendesak tanpa melalui proses seleksi yang sistematis. Akibatnya, sering kali karyawan yang diterima tidak memiliki keterampilan yang sesuai dengan posisi yang dibutuhkan. Pelatihan mengenai rekrutmen dan seleksi karyawan memberikan pemahaman tentang bagaimana membuat deskripsi pekerjaan yang jelas dan menyusun kriteria seleksi yang tepat.

Setelah pelatihan, mereka mulai menggunakan proses rekrutmen yang lebih profesional, seperti melakukan wawancara dengan pertanyaan yang lebih terstruktur dan menguji keterampilan calon karyawan melalui tes yang relevan. Hal ini membantu mereka mendapatkan karyawan yang lebih berkualitas, yang sesuai dengan budaya perusahaan dan memiliki potensi untuk berkembang.

b. Pelatihan dan Pengembangan Karyawan:

Pelatihan ini juga menekankan pentingnya memberikan pelatihan dan pengembangan kepada karyawan. Sebelumnya, Grace Kitchen belum memiliki program pelatihan yang sistematis untuk meningkatkan keterampilan karyawan. Namun, setelah mendapatkan pelatihan, pemilik usaha menyadari bahwa pelatihan merupakan investasi yang sangat penting untuk meningkatkan kualitas layanan dan keterampilan kerja. Oleh karena itu, mereka mulai merencanakan pelatihan rutin untuk meningkatkan keterampilan karyawan, terutama dalam hal pelayanan pelanggan dan teknik memasak.

Pelatihan ini juga mencakup cara untuk mengidentifikasi kebutuhan pelatihan spesifik setiap karyawan berdasarkan kinerjanya. Dengan pendekatan ini, karyawan merasa lebih dihargai dan termotivasi untuk bekerja dengan lebih baik, karena mereka merasa mendapat kesempatan untuk berkembang dalam pekerjaan mereka.

c. Pengelolaan Kinerja dan Motivasi Karyawan:

Salah satu tantangan utama dalam pengelolaan SDM adalah bagaimana mengelola kinerja dan motivasi karyawan. Sebelum pelatihan, Grace Kitchen tidak memiliki sistem evaluasi kinerja yang jelas. Namun, setelah mengikuti pelatihan, mereka mulai menerapkan penilaian kinerja secara berkala dan memberikan umpan balik yang konstruktif kepada karyawan. Sistem penilaian ini membantu karyawan memahami area mana yang perlu diperbaiki, serta memberikan kesempatan bagi mereka untuk berkembang lebih baik.

Di samping itu, pelatihan ini juga mengajarkan pentingnya menjaga motivasi karyawan. Dengan memberikan penghargaan atas pencapaian mereka, baik dalam bentuk pujian maupun insentif, Grace Kitchen berhasil menciptakan suasana kerja yang lebih menyenangkan dan produktif. Karyawan merasa lebih dihargai dan berkomitmen untuk memberikan yang terbaik dalam pekerjaan mereka, yang pada gilirannya meningkatkan kualitas layanan yang diberikan kepada pelanggan.

## KESIMPULAN

Secara keseluruhan, pelatihan yang dilakukan di Grace Kitchen mengenai pengelolaan keuangan dan manajemen sumber daya manusia (MSDM) memberikan dampak yang sangat positif bagi usaha ini. Dengan penerapan prinsip-prinsip pengelolaan keuangan yang lebih efisien, Grace Kitchen kini dapat memantau arus kas, menyusun anggaran yang lebih realistis, dan merencanakan investasi dengan lebih baik. Hal ini membawa stabilitas finansial yang lebih kuat dan mempersiapkan usaha untuk mengatasi tantangan di masa depan.

Di sisi lain, pelatihan tentang manajemen sumber daya manusia membantu meningkatkan kualitas karyawan, memperbaiki proses rekrutmen, dan menciptakan lingkungan kerja yang lebih kondusif. Dengan pengelolaan SDM yang lebih baik, Grace Kitchen dapat menciptakan tim yang lebih produktif dan termotivasi, yang pada gilirannya berkontribusi pada peningkatan kualitas pelayanan dan kepuasan pelanggan. Ke depan, Grace Kitchen diharapkan dapat terus mengembangkan usaha ini dengan pendekatan yang lebih profesional, mengatasi tantangan yang ada, dan memperkuat daya saing di pasar kuliner yang semakin kompetitif.

## DAFTAR PUSTAKA

- Daryanto, A. (2020). *Manajemen Usaha Kecil dan Menengah*. Yogyakarta: Gava Media.
- Ismail, M. (2019). Pemberdayaan UMKM Berbasis Kapasitas SDM. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 13(2), 88–95.  
[<https://journal.uns.ac.id/jeb/article/view/1224>](<https://journal.uns.ac.id/jeb/article/view/1224>)
- Permana, D., & Lestari, D. (2021). Peran Digitalisasi dalam Pengembangan UMKM Pasca Pandemi COVID-19. *Jurnal Ilmiah Ekonomi dan Bisnis*, 15(1), 34–41.  
[<https://jurnal.unigal.ac.id/index.php/jieb/article/view/4879>](<https://jurnal.unigal.ac.id/index.php/jieb/article/view/4879>)
- Purwanto, I. (2019). *Pemasaran Digital untuk UMKM*. Jakarta: Prenadamedia Group.
- Rahmawati, I., & Priyono, A. (2021). Pengaruh Pelatihan Keuangan terhadap Kinerja UMKM di Masa Pandemi. *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan*, 9(2), 123–132.  
[<https://doi.org/10.22225/jmk.v9i2.4567>](<https://doi.org/10.22225/jmk.v9i2.4567>)
- Rizki, Y. D., & Wibowo, A. (2022). Manajemen SDM UMKM di Era Digital: Studi Kasus Usaha Kuliner di Kota Bandung. *Jurnal Administrasi Bisnis*, 11(3), 72–80.  
[<https://jab.feb.unpad.ac.id/index.php/jab/article/view/678>](<https://jab.feb.unpad.ac.id/index.php/jab/article/view/678>)
- Sari, N. P., & Widiyanti, D. (2020). Strategi Manajemen Keuangan dalam Menunjang Keberlangsungan UMKM di Masa Pandemi. *Jurnal Ilmu Manajemen (JIM)*, 8(2), 90–99.  
[<https://jim.unisma.ac.id/index.php/jim/article/view/2046>](<https://jim.unisma.ac.id/index.php/jim/article/view/2046>)

- Susanti, M. (2020). Pelatihan Manajemen SDM untuk Meningkatkan Produktivitas UMKM. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 45–53. [<https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jpkm/article/view/31457>](<https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jpkm/article/view/31457>)
- Tandelilin, E. (2017). *Manajemen Keuangan untuk UMKM*. Jakarta: Salemba Empat.
- Widiastuti, E. (2018). *Strategi Pengelolaan Sumber Daya Manusia*. Bandung: Alfabeta.