



Proses Perencanaan Anggaran pada Usaha Kuliner “Seblak”

Aziz Fajar Saputro^{1*}, Redika Fajar Cahyono², Farhan As Sidiq³, Rizal Fakhian⁴,
Muhammad Aditya Juliyanto⁵

¹⁻⁵Fakultas Ekonomika dan Bisnis Program Studi Manajemen Universitas Boyolali, Indonesia

Email: Azizfajar243@gmail.com^{1*}, redikacahyono@gmail.com², farhanassidiq20@gmail.com³,

rizalfakhian1224@gmail.com⁴, Aditya.july10.01@gmail.com⁵

*Penulis Korespondensi: Azizfajar243@gmail.com

Abstract. *A company budget is a structured and logical plan. In business management, a budget serves as a planning, control, and decision-making tool, enabling the company to achieve effective and efficient goals. Furthermore, a company budget aims to regulate cash flow, preventing waste. This article discusses the budgeting process in the culinary business "Seblak" and the importance of proper budgeting for culinary businesses. Budgeting enables companies to effectively manage their businesses and achieve their financial goals. Seblak is a traditional Indonesian dish originating from West Java, particularly the Bandung area. Initially, seblak was a simple dish made from raw crackers, boiled until soft, mixed with spices, and topped with various toppings such as sausage, chicken, and frozen food. Seblak is derived from the word "segak" and "nyegak," two Sundanese words meaning "pungent" or "invigorating." The name is quite synonymous with seblak, which is characterized by its spicy flavor and the use of galangal (galangal) for its strong aroma.*

Keywords: *Budgeting; Business Management; Cash Flow; Culinary; Planning.*

Abstrak. Anggaran perusahaan merupakan suatu perencanaan yang disusun secara terstruktur dan logis. Dalam manajemen bisnis anggaran merupakan berfungsi sebagai alat perencanaan, pengendalian, dan pengambilan keputusan sehingga perusahaan mempunyai tujuan yang efektif dan efisien. Selain itu anggaran perusahaan bertujuan untuk mengatur arus keluar masuk kas karena dengan adanya penganggaran tersebut perusahaan dapat menghindari terjadinya pemborosan. Artikel ini membahas tentang proses penganggaran pada usaha kuliner “Seblak” dan penganggaran yang baik bagi usaha kuliner. Dengan adanya penganggaran, perusahaan dapat mengelola usahanya dengan baik sehingga bisa mencapai tujuan finansial yang diinginkan. Seblak adalah salah satu makanan khas Indonesia yang berasal dari Jawa Barat, terutama daerah Bandung. Awalnya, seblak adalah makanan sederhana yang menggunakan kerupuk mentah yang direbus hingga lembut, lalu dicampur dengan bumbu rempah dan diberikan tambahan topping- topping seperti sosis, daging ayam, dan frozen food. Seblak berasal dari kata serapan dari "segak" serta "nyegak", dua kata dalam bahasa suku Sunda yang bermakna menusuk hidung atau aroma yang menyegarkan. Nama ini cukup identik dengan seblak yang berciri khas sebagai olahan makanan pedas, dan menggunakan kencur sehingga memiliki aroma yang kuat.

Kata kunci : Arus Kas; Kuliner; Manajemen Bisnis; Penganggaran; Perencanaan.

1. PENDAHULUAN

Latar Belakang

Pada industri kuliner saat ini mengalami siklus pertumbuhan yang sangat cepat dan ketat, sehingga di lingkungan masyarakat terjadi perubahan perilaku konsumen, digitalisasi, dan persaingan harga yang sangat tinggi. (Wimber Jerry Panjaitan & Feri Lupiana, 2023) Perencanaan dan penyusunan anggaran merupakan strategi manajemen yang sangat diperlukan bagi perusahaan, pada bidang kuliner ini mempunyai karakteristik yang cenderung unik, seperti harga bahan baku yang naik turun, bahan baku yang mudah rusak, permintaan yang musiman, dan laba atau rugi yang tidak menentu. (Nuraeni & Santoso, 2024) Melalui anggaran yang tersusun secara tepat, manajemen dapat mengalokasikan sumber daya secara minimal dan mengukur kinerja suatu organisasi. Penelitian ini menunjukkan bahwasanya perusahaan yang

menerapkan sistem penganggaran dengan baik cenderung memiliki kinerja yang lebih finansial dibandingkan yang tidak menerapkan sama sekali, dengan itu perusahaan harus mengelola sumber daya secara tepat dan efisien.(Artamevia, 2022)

Oleh karena itu perusahaan sangat membutuhkan penganggaran perusahaan untuk menentukan arah dan tujuan perusahaan yang lebih efektif dan efisien. Tentu saja jika tidak ada perencanaan yang baik dan tepat perusahaan akan menghadapi hal-hal yang beresiko seperti pemborosan biaya, ketidakstabilan arus kas, dan kesulitan dalam mencapai target. Sehingga dengan adanya penganggaran, perusahaan akan lebih mudah dalam mengatur biaya-biaya yang akan dikeluarkan oleh perusahaan pada periode waktu tertentu. Pada intinya anggaran merupakan sebagai petunjuk jalan supaya perusahaan tidak salah mengambil keputusan yang menyebabkan pembengkakan biaya dan gagal mencapai suatu tujuan yang efektif.(Kalengkongan & Mangantar, 2021)

Anggaran perusahaan adalah suatu perencanaan yang sudah disusun secara formal dari semua kegiatan yang ada dilingkungan perusahaan pada jangka waktu tertentu. Dalam penganggaran perusahaan membantu menetapkan tujuan dan strategi yang akan dijalankan pada periode jangka pendek maupun jangka panjang. Dari definisi ini dapat diketahui bahwa anggaran perusahaan sangat penting, karena perusahaan mencakup seluruh kegiatan tanpa terkecuali.(Yuniarti, 2022) Anggaran perusahaan yang telah direncanakan juga mencakup keseluruhan kegiatan yang ada dilingkungan perusahaan. Secara penyusunan (dievaluasi dari aliran bahan baku hingga proses penjualan) dapat disimpulkan bahwa terdapat beberapa kegiatan utama dalam perusahaan, seperti sebelum produksi, saat produksi, setelah produksi. Anggaran seperti ini disusun karena dipergunakan dalam jangka waktu tertentu yang telah disepakati. (Firasati dkk., t.t.)

Dari beberapa aspek-aspek tersebut dapat diketahui bahwa anggaran tersebut disusun dan kemudian digunakan oleh suatu manajemen perusahaan sebagai alat pengambilan keputusan. Dengan demikian pemanfaatan yang maksimal dapat memberikan dampak positif dalam lingkungan perusahaan. “Menurut Hansen dan Mowen, anggaran merupakan alat untuk periode satu tahun dan berfungsi sebagai alat pengawasan bagi pihak manajemen untuk mengadakan penilaian hasil-hasil yang berhasil dicapai”. Pada intinya menurut Howen dan Mowen anggaran bukan hanya termasuk angka ataupun tulisan saja, namun sebuah sistem manajemen yang dapat mengarahkan suatu perusahaan dan mengendalikan perusahaan agar mencapai tujuannya. Dengan itu, manajemen sangat perlu menentukan serta memahami terlebih dahulu antara sasaran yang akan dicapai dan manfaat yang akan diperoleh nantinya.(Desta dkk., t.t.)

Seblak adalah salah satu makanan khas Indonesia yang berasal dari Jawa Barat, terutama daerah Bandung. Makanan ini dikenal dengan rasa yang pedas, gurih, dan khas, berkat penggunaannya bumbu utama yaitu kencur. Awalnya, seblak adalah makanan sederhana yang menggunakan kerupuk mentah yang direbus hingga lembut, lalu dicampur dengan bumbu rempah dan diberikan tambahan toping-topping seperti sosis, daging ayam, dan frozen food. Pada awal kemunculannya, seblak dibuat dari kerupuk sisa yang tidak terjual, lalu diolah agar dapat dikonsumsi kembali. Seiring perkembangan zaman, seblak mengalami inovasi baik dari segi bahan, penyajian, maupun rasa. (Yanti dkk., 2020)

Saat ini, seblak tidak hanya menggunakan kerupuk, tetapi juga ditambahkan berbagai topping seperti mie, bakso, sosis, kerupuk ayam, telur, hingga seafood. Inovasi tersebut membuat seblak semakin diminati oleh berbagai kalangan, terutama generasi muda. Dari segi ekonomi, peluang bisnisnya cukup besar. Modal yang dibutuhkan relatif kecil, bahan mudah diperoleh, dan proses pembuatannya juga sederhana. Permintaan pasar yang tinggi, terutama dari pecinta masakan pedas, menjadikan seblak sebagai salah satu usaha kuliner yang menjanjikan. Variasi tingkat kepedasan dan pilihan toping bisa menjadi strategi penarik konsumen. (Sajian & Alif, 2025)

2. KAJIAN TEORITIS

Saat ini kuliner di Indonesia menjadi hidangan yang paling kaya di seluruh penjuru dunia, dengan kekayaan jenis makanannya menjadi cermin keberagaman tradisi, budaya, atau kebiasaan yang ada di Indonesia dari ribuan pulau yang berpenghuni. Serta menempati peran yang sangat penting bagi budaya nasional secara umum. Salah satunya kuliner di Indonesia yang saat ini menjadi favorit di kalangan anak muda yaitu seblak. (Luckyardi & Apriliani, 2022a) Seblak adalah salah satu makanan khas Indonesia yang berasal dari Jawa Barat, terutama daerah Bandung. Makanan ini dikenal dengan rasa yang pedas, gurih, dan khas, berkat penggunaannya bumbu utama yaitu kencur. Selain itu masih banyak hidangan dari Sunda seperti ikan bakar, nasi timbel, ayam goreng sambal, sayur asem dan sebagainya. (Luckyardi & Apriliani, 2022b)

Dengan berbagai masakan yang ada di Indonesia yang kaya akan rempah-rempah, seperti kemiri, cabai rawit, temu kunci, jahe, lengkuas, kunyit, kunir, kencur, sereh, dan sebagainya. Akan tetapi setiap masakan berbeda tata cara pengolahan bumbu dan rempah-rempahnya. Karena itu tidak ada masakan di Indonesia yang berbentuk tunggal "masakan Indonesia" akan tetapi lebih mengacu pada keanekaragaman suatu daerah yang dipengaruhi oleh budaya lokal dan bisa saja karena pengaruh budaya asing. (Saputra & Rohman, t.t.) Oleh

karena itu makanan bukan hanya sebagai kebutuhan biologis, akan tetapi sebagai sistem simbolik yang menggambarkan identitas budaya dari suatu masyarakat. Kuliner menjadi tanda atau ciri khas dari suatu budaya karena melibatkan nilai sosial, budaya, dan tradisi secara turun-temurun.(Maulana & Prasetya, t.t.) Dalam teori food and memory memberikan penjelasan bahwa sebuah makanan mempunyai kemampuan untuk membangun memori yang kolektif dan dapat menjalin ikatan sosial dalam suatu komunitas. Karena Indonesia memiliki keberagaman kuliner yang sangat banyak dari berbagai suku maupun budaya.(Maulana & Prasetya, t.t.)

3. METODE PENELITIAN

Survey

Pada kesempatan ini, kami melakukan survey langsung terhadap pelaku usaha seblak dengan memberikan beberapa pertanyaan terkait perlengkapan kebutuhan usaha seblak tersebut, setelah itu kami juga berdiskusi tentang modal awal yang dikeluarkan oleh pemilik usaha tersebut.

Study Literatur

Metode yang digunakan dari penelitian ini yaitu “Study Literatur” , metode ini bertujuan sebagai perbandingan dengan penelitian yang ada di berbagai sumber terutama artikel ataupun jurnal. Setelah itu kami menyusun karya ilmiah ini dengan cara mengumpulkan data, membaca, dan menganalisa data dari berbagai sumber yang kami dapatkan.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Perencanaan merupakan suatu kegiatan dalam perusahaan sehingga dapat menentukan tujuan jangka panjang perusahaan serta menentukan bagaimana cara terbaik untuk mencapai tujuan tersebut. Fungsi dari perencanaan yang sudah ditentukan tersebut sehingga bisa menciptakan pedoman yang sangat jelas dan terstruktur bagi perusahaan. Hal ini termasuk mengidentifikasi tujuan spesifik, mengembangkan strategi untuk mencapai sebuah tujuan perencanaan penganggaran, menentukan sumber daya secara efisien.(Apriliani dkk., 2025)

Anggaran merupakan aspek yang di definisikan sebagai ekspresi kuantitatif dari suatu perencanaan yang telah diajukan atas persetujuan dari manajemen dalam jangka waktu yang sudah ditentukan, dan merupakan alat untuk mengkoordinasikan kebutuhan anggaran yang harus dilakukan untuk menjalankan suatu rencana yang telah dirapat kan oleh perusahaan retail.(Farid dkk., t.t.) Penganggaran merupakan bagian yang amat penting karena dalam pengelolaan laporan keuangan perusahaan juga berperan menjadi alat perencanaan, pengendalian, dan evaluasi terhadap penggunaan sumber daya.(Surya dkk., 2023).

Selain itu, bahwa suatu anggaran tidak hanya berfungsi sebagai alat perencanaan keuangan, tetapi juga sebagai tujuan dalam pelaksanaan kegiatan operasional operasi yang ada pada perusahaan retail sehari-hari. Dengan adanya anggaran, perusahaan dapat lebih disiplin dalam mengelola sumber daya dan dapat meminimalkan risiko terjadinya pemborosan. (Matiin, t.t.) Dengan itu kami melakukan survey terhadap pelaku usaha kuliner “Seblak” yang tren dari masa ke masa, berdasarkan karakteristik usaha kuliner seblak ada berbagai alat dan bahan kebutuhan anggaran yang dikeluarkan oleh pengusaha seblak ini meliputi :

Anggaran Bahan Baku:

- a. Kerupuk (berbagai jenis seperti makaroni, tulang, telur ceker, dsb)
- b. Bakso ikan, bakso sapi, bakso ayam
- c. Frozen food
- d. Sawi dan kol

Bumbu dan Rempah:

- 1) Cabai rawit, cabai merah, dan cabai hijau
- 2) Bawang merah dan putih
- 3) Kencur dan lengkuas
- 4) Penyedap rasa dan kaldu bubuk
- 5) Kecap manis
- 6) Saus

Harga bahan baku seblak yang bisa mengalami kenaikan terutama seperti cabai dan telur bisa mencapai dua kali lipat dari harga biasanya

Anggaran Pada Pengemasan dan Perlengkapan

- a. Box styrofoam dengan berbagai jenis ukuran: small, medium, large)
- b. Plastik makanan
- c. Sendok plastik
- d. Label produk
- e. Kantong plastik

Dengan estimasi biaya sebesar Rp.500-800 per porsi tergantung ukuran yang dipesan.

Anggaran Tabung Gas dan Energi

- 1) Gas LPG 12 kg dengan estimasi pemakaian 2-4 tabung per minggu dengan penjualan 40-100 porsi per hari
- 2) Kelistrikan yang digunakan untuk kulkas, lampu, dan peralatan elektronik lainnya
- 3) Cadangan tabung gas untuk menghindari ketika kehabisan pada saat jam sibuk

Estimasi budget bulanan yang dibutuhkan berkisar Rp 1.500.000 – Rp 3.000.000

Anggaran Peralatan Masak Pada Investasi Awal

- a. Sewa tempat atau kios: Rp 5.000.000
- b. Kompor gas (2-3 tungku): Rp 500.000 – Rp 1.500.000
- c. Wajan: Rp 200.000 – Rp 500.000
- d. Panci: Rp 150.000 – Rp 400.000
- e. Spatula, serutil, dan peralatan masak: Rp 300.000
- f. Freezer: Rp 2.000.000 – Rp 5.000.000
- g. Etalase: Rp 1.500.000 – Rp 3.000.000

Perawatan Bulanan: Rp 200.000 – Rp 500.000 untuk melakukan penggantian peralatan jika ada kerusakan.

Anggaran Tenaga Kerja

- 1) Tukang masak: Rp 2.000.000 – Rp 3.000.000/bulan
- 2) Pelayan dan kasir: Rp 1.500.000 – Rp 2.000.000/bulan
- 3) Komisi dari platform digital seperti GoFood, GrabFood, dan ShopeeFood: 20-25% dari penjualan online
- 4) Biaya promo platform: Rp 400.000 – Rp 2.000.000 per bulan.

Biasanya upah tenaga kerja bisa mengalami kenaikan dari upah biasanya, ketika target penjualan bisa meningkat pada hari liburan sekolah.

Anggaran Kebersihan Dapur

- a. Perlengkapan mencuci
- b. Desinfektan atau pembersih
- c. Lap kain, spons atau busa, dan sikat
- d. Plastik sampah
- e. Masker, sarung tangan untuk masak

Budget bulanan sebesar: Rp 200.000 – Rp 500.000

Anggaran Musiman dan Event

- 1) Tambahan stok 100-200% dari bulan normal, seperti bulan ramadhan dan hari raya.
- 2) Promo pelajar dan mahasiswa
- 3) Menu kombinasi hemat
- 4) Budget khusus event ini biasanya sebesar: 30-50% dari omzet bulanan normal.

Pendapatan Target: Rp 45.000.000 (100 porsi per hari × Rp 15.000 rata-rata)

Pengeluaran:

- a. Bahan baku: Rp 18.000.000
- b. Tenaga kerja: Rp 5.000.000
- c. Sewa tempat: Rp 5.000.000
- d. Gas & listrik: Rp 3.000.000
- e. Kemasan: Rp 2.000.000
- f. Komisi platform: Rp 2.000.000
- g. Kebersihan dapur: Rp 500.000
- h. Total Pengeluaran: Rp 35.500.000
- i. Proyeksi Laba Bersih: Rp 9.500.000

Dengan memahami proses penganggaran, perusahaan bisa mengetahui berapa laba yang dihasilkan, apakah perusahaan mengalami kerugian, dan juga dapat membaca kerugian yang mendadak. Oleh karena itu anggaran memiliki manfaat dan fungsi sebagai alat untuk menyusun suatu perencanaan. Anggaran memaksa manajemen untuk merencanakan masa depan. Anggaran mendorong para manajer untuk mengembangkan arah organisasi secara menyeluruh, mengantisipasi masalah, dan mengembangkan kebijakan untuk masa depan. Anggaran juga membantu komunikasi dan koordinasi. Secara formal, anggaran mengomunikasikan rencana organisasi pada tiap karyawan. Jadi, semua karyawan dapat menyadari perannya dalam pencapaian tujuan tersebut. Penyusunan anggaran mengharuskan kerja sama antara berbagai area dan aktivitas dalam organisasi sehingga koordinasi sangat dianjurkan agar anggaran sesuai dengan tujuan organisasi. Organisasi perusahaan memiliki berbagai fungsi yang berkaitan dengan pencapaian tujuan perusahaan. (118330210_file5, t.t.) Anggaran memiliki fungsi yang terkait erat dengan keempat fungsi manajemen yaitu planning (perencanaan), organizing (pengorganisasian), Actuating (menggerakkan) dan Controlling (pengendalian). Keempat fungsi tersebut merupakan suatu kesatuan fungsi yang saling terkait satu dengan yang lainnya dan tidak terpisahkan. (Tri Nanda Rayani Sinuhaji & Muhammad Irwan Padli Nasution, 2023)

Proses Penyusunan Anggaran Yang Baik

Proses penyusunan anggaran yang baik melibatkan sembilan tahapan penting: tetapkan tujuan strategis, kumpulkan serta analisis data historis, ramalkan penjualan dengan mempertimbangkan tren musiman, estimasi seluruh biaya (tetap, variabel, pemasaran, operasional), buat anggaran terperinci untuk penjualan dan biaya, buat proyeksi laba rugi serta arus kas, kemudian lakukan pemantauan berkala dan penyesuaian untuk menjaga agar kinerja tetap pada jalur yang diinginkan, sambil fokus pada koordinasi antara tim dan bersikap realistis.

Langkah-Langkah Penyusunan Anggaran Yang Baik :

- 1) Tentukan Tujuan Strategis: Sesuaikan anggaran dengan sasaran perusahaan, seperti peningkatan penjualan atau inovasi produk.
- 2) Kumpulkan Data & Analisis Historis: Pelajari data penjualan yang lalu, tren pasar, dan informasi industri sebagai dasar untuk estimasi.
- 3) Ramalan Penjualan: Proyeksikan penjualan di masa mendatang, sesuaikan dengan faktor musiman, promosi, serta tren yang ada (contoh: hari libur, kondisi cuaca).

5. KESIMPULAN

Perencanaan dan penyusunan anggaran merupakan suatu alat dalam manajemen pada perusahaan, khususnya pada bidang kulineran yang memiliki karakteristik unik dan dinamis. Anggaran juga tidak hanya sebagai alat perencanaan, tetapi juga sebagai mekanisme koordinasi, pengendalian, dan evaluasi kinerja suatu organisasi. Implementasi sistem penganggaran yang sangat efektif juga memerlukan persyaratan yang layak seperti, komitmen penuh dari manajemen puncak, keterlibatan dari berbagai tingkatan, menggunakan data yang relevan, dan sensitif terhadap perubahan kondisi bisnis. Seblak yang berasal dari Sunda merupakan hidangan yang disukai dari berbagai kalangan anak muda. Oleh karena itu kuliner ini dari awal terkenal hingga saat ini masih banyak peminatnya, dan dari masa ke masa semakin berkembang juga variannya seperti toping, bumbu, dan sebagainya.

DAFTAR PUSTAKA

118330210_file5. (n.d.).

Apriliansi, B., Sakina, S., Usman, E., Pattawe, A., & Sugianto, S. (2025). Strategi penyusunan anggaran penjualan dalam mendukung keberhasilan usaha. *Jurnal Ekonomi Bisnis Antartika*, 3(2), 198–203. <https://doi.org/10.70052/jeba.v3i2.1250>

Artamevia, F. E. (2022). *Pengaruh kinerja keuangan terhadap return saham pada perusahaan ritel di BEI*.

Destia, M. R. D., Gurusinga, H. B., & Hidayat, T. (n.d.). *Perencanaan dan penganggaran perusahaan: Konsep, fungsi, dan implementasi*.

Farid, M., Ibrahim, T., & Arifudin, O. (n.d.). *Mekanisme pengambilan keputusan berbasis sistem informasi manajemen dalam lembaga pendidikan Islam*.

Firasati, A., Dhevianto, B., & Pratondo, K. (n.d.). *Penganggaran perusahaan*.

Kalengkongan, T. S., & Mangantar, M. (2021). The influence of capital structure, company size, and profitability on the value of retail trade companies at the Indonesian Stock Exchange for the period of 2015–2019.

- Luckyardi, S., & Apriliani, D. A. (2022). Pemasaran kuliner Indonesia berbasis digital marketing sebagai sarana gastro diplomasi. *Jurnal Ilmiah Bisnis dan Ekonomi Asia*, 16(2), 282–291. <https://doi.org/10.32815/jibeka.v16i2.968>
- Matiin, N. (n.d.). *Penganggaran perusahaan*.
- Maulana, I., & Prasetya, A. R. (n.d.). *Strategi kreatif usaha kuliner Indonesia untuk memperluas pasar ke kawasan Asia Tenggara dalam era Masyarakat Ekonomi ASEAN (MEA)*.
- Nuraeni, N., & Santoso, B. (2024). Peranan manajemen persediaan bahan baku terhadap penjadwalan produksi PT XYZ. *Jurnal Bisnis dan Manajemen*, 2(2).
- Panjaitan, W. J., & Lupiana, F. (2023). Penerapan transformasi digital dan hambatanya pada industri kuliner di Indonesia. *Jurnal Riset Manajemen dan Ekonomi (JRIME)*, 1(2), 278–301. <https://doi.org/10.54066/jrime-itb.v1i2.650>
- Sajian, A., & Alif, A. (2025). Pemberdayaan UMKM kuliner Seblak Kanza Prasmanan melalui peningkatan kualitas produk dan digitalisasi pemasaran di Kabupaten Dompu. *SWARNA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(9), 1017–1023. <https://doi.org/10.55681/swarna.v4i9.1709>
- Saputra, A. T., & Rohman, A. (n.d.). *Analisis strategi pemasaran pelaku UMKM Seblak Bu Muhyi Telang Bangkalan perspektif studi kelayakan bisnis*.
- Sinuhaji, T. N. R., & Nasution, M. I. P. (2023). Fungsi anggaran sebagai alat perencanaan dan pengendalian pada Birorena Polda Sumut. *Digital Bisnis: Jurnal Publikasi Ilmu Manajemen dan E-Commerce*, 2(4), 275–282. <https://doi.org/10.30640/digital.v2i4.1791>
- Surya, A., Yunindra, A. E., Sari, S. M., Putri Deffi, S. W., & Salwa, S. (2023). Pelatihan menyusun anggaran untuk UMKM di Desa Pahawang. *Insan Mandiri: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 7–14. <https://doi.org/10.58639/im.v2i1.17>
- Yanti, Y., Tamrin, A. F., & Basri, B. (2020). Program kemitraan masyarakat (PKM) kelompok usaha keripik buah Desa Bulucenrana Kecamatan Pituriawa Kabupaten Sidrap. *SEWAGATI*, 4(2), 127. <https://doi.org/10.12962/j26139960.v4i2.7015>
- Yuniarti, S. (2022). Literature review: Realisasi anggaran dan rencana kerja anggaran sekolah (RKAS) di SMPIT Al-Izzah Kota Serang. *Leadership: Jurnal Mahasiswa Manajemen Pendidikan Islam*, 3(2), 181–194. <https://doi.org/10.32478/leadership.v3i2.1007>