

CELIK MENGIIRA DI MUSIM PANDEMIK

Rafizan Abdul Razak



Kesan Pandemik Covid-19 semakin besar dan dirasai oleh pelbagai lapisan masyarakat. Salah satu kesan yang menarik perhatian penulis untuk dikongsi bersama adalah

mereka yang terpaksa memulakan perniagaan secara kecil-kecilan untuk meneruskan kehidupan akibat kehilangan punca pendapatan. Contoh mudah yang boleh dilihat di sekeliling kita pada hari ini adalah terdapat ramai yang memilih membuka perniagaan makanan sama ada secara atas talian atau membuka gerai kecil di tempat tumpuan orang ramai. Ada di kalangan peniaga ini tidak pernah mempunyai pengetahuan asas usahawan atau tidak pernah terlintas pun untuk memulakan perniagaan.

Asas yang utama pastilah perlu mendapatkan modal perniagaan yang boleh digunakan untuk membeli bahan mentah dan perbelanjaan yang lain. Sekiranya bakal peniaga mempunyai wang simpanan sendiri, maka bolehlah digunakan untuk dijadikan modal permulaan. Selain itu, gunalah peralatan yang memang telah sedia ada di rumah untuk langkah penjimatan. Memulakan perniagaan baru tidak bermakna semua peralatan perlu serba baharu. Sekiranya bakal peniaga tidak mempunyai wang simpanan yang mencukupi, maka bolehlah mendapatkan modal melalui pinjaman daripada ahli keluarga yang lain atau rakan-rakan yang boleh menghulurkan bantuan modal.



Selain itu, peniaga mestilah mengasingkan semua dokumen seperti resit, bil dan lain-lain dokumen berkaitan perbelanjaan perniagaan dari awal. Ini boleh membantu peniaga untuk mengira hasil keuntungan dengan betul dan tepat kelak. Bil atau resit yang bercampur aduk dengan perbelanjaan keluarga atau peribadi akan menyukarkan proses pengiraan untung rugi dalam perniagaan. Apabila memulakan perniagaan, peniaga perlu menganggap perniagaan adalah satu entiti yang berasingan. Dengan kata mudah, anda mewujudkan entiti baru untuk mewakili diri sendiri untuk melaksanakan urusniaga.

Perkara lain yang perlu diberi perhatian adalah pengiraan kos pengeluaran atau kos jualan. Peniaga perlu mengenal pasti kos bahan mentah, kos tenaga kerja dan kos sampingan yang lain seperti bil elektrik, belanja petrol dan lain-lain dengan betul dan tepat. Pengiraan kos ini sangat penting untuk mengira harga jualan yang sesuai dengan mengambil kira kadar keuntungan yang ingin dicapai. Sebagai contoh, anda ingin menjual nasi arab secara atas talian dengan harga jualan RM10.00 per pek dan anggaran kos pengeluaran atau kos jualan adalah sebanyak RM6.00. Kos ini merangkumi bahan mentah, upah pekerja dan lain-lain kos seperti upah penghantaran makanan. Oleh itu, kadar keuntungan yang akan diperolehi adalah sebanyak RM4.00 per pek.

Sekiranya anda berjaya menjual 250 pek setiap minggu, maka kadar keuntungan yang diperolehi dalam sebulan adalah sebanyak RM1,000.



Sekiranya peniaga menggunakan khidmat penghantaran yang disediakan seperti syarikat *Food Panda* atau *GrabFood*, pengiraan kos dan keuntungannya agak berbeza kerana peniaga tertakluk kepada terma kontrak yang perlu dipatuhi. Oleh itu anda perlu membuat keputusan yang bijak untuk kebaikan perniagaan. Setiap perkhidmatan yang disediakan oleh pihak ketiga mempunyai kelebihan, namun mungkin tidak sesuai untuk anda sekiranya tidak mahu terikat dengan kontrak yang ditetapkan oleh syarikat lain. Pada peringkat awal, mungkin anda mahu mengawal selia semua urusan perniagaan sepenuhnya dahulu tanpa perlu mengikut mana-mana kontrak.

Secara kesimpulannya, untuk seseorang memulakan perniagaan secara kecil-kecilan memerlukan perancangan teliti terutamanya dalam aspek pengiraan modal dan kos pengeluaran atau jualan. Kenal pasti dan asingkan segala dokumen yang berkaitan perniagaan di dalam satu fail khusus untuk memudahkan proses mengira kadar keuntungan kelak. Walaupun anda merupakan pemilik perniagaan, pastikan cara menguruskannya dengan penuh berdisiplin. Ini dapat membantu anda mengekalkan urusniaga perniagaan untuk jangka masa panjang.