

**ANALISIS BREAK EVEN POINT SEBAGAI DASAR PERENCANAAN**

**LABA PADA TOKO CHERRYKA BAKERY**

**SKRIPSI**



**Disusun Oleh :**

**Reynaldo David Setiawan**

**12120001**

*[Handwritten signature]* 19/17

**Program Studi Akuntansi**

**Fakultas Bisnis Universitas Kristen Duta Wacana**

**Yogyakarta**

**2017**

**SKRIPSI**

**Diajukan kepada Fakultas Bisnis Program Studi Akuntansi Universitas**

**Kristen Duta Wacana Yogyakarta untuk Memenuhi**

**Sebagian Syarat – syarat Guna Memperoleh**

**Gelar Sarjana Ekonomi**

**Disusun Oleh :**

**Reynaldo David Setiawan**

**12120001**

**FAKULTAS BISNIS PROGRAM STUDI AKUNTANSI**

**UNIVERSITAS KRISTEN DUTA WACANA**

**YOGYAKARTA**

**2017**

FAKULTAS BISNIS PROGRAM STUDI AKUNTANSI  
UNIVERSITAS KRISTEN DUTA WACANA  
YOGYAKARTA

---

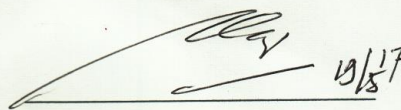
HALAMAN PERSETUJUAN

Nama Mahasiswa : Reynaldo David Setiawan  
NIM : 12120001  
Program Studi : Akuntansi  
Mata Kuliah : Skripsi  
Semester : Genap  
Tahun Akademik : 2016/2017  
Judul Skripsi : ANALISIS BREAK EVEN POINT SEBAGAI DASAR  
PERENCANAAN LABA PADA TOKO CHERRYKA BAKERY

Yogyakarta,

Telah diperiksa dan disetujui

Dosen Pembimbing,



Drs. Marbudo Tyas Widodo, MM., AK



**LEMBAR PENGESAHAN**

Skripsi dengan judul:

**ANALISIS BREAK EVEN POINT SEBAGAI DASAR PERENCANAAN  
LABA PADA TOKO CHERRYKA BAKERY**

Telah diajukan dan dipertahankan oleh:

**REYNALDO DAVID SETIAWAN**

**12120001**

Dalam Ujian Skripsi Program Studi Akuntansi

Fakultas Bisnis

Universitas Kristen Duta Wacana

Dan dinyatakan **DITERIMA** untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar  
Sarjana Ekonomi pada tanggal 22 Juni 2017

Nama Dosen **DUTA WACANA** Tanda Tangan

1. Astuti Yuli Setyani, Dra., M.Si. :-----  
(Dosen Ketua Tim Penguji)
2. Marbudy Tyas Widodo, Drs., MM., Ak. :-----  
(Dosen Pembimbing/Dosen Penguji)
3. Christine Novita Dewi, SE., M.Acc., Akt. :-----  
(Dosen Penguji)

Yogyakarta, 03 Juli 2017

Disahkan oleh:

Dekan,



(Singgih Santoso, DR., M. Si.)

Ketua Program Studi,

(Putriana Kristanti, Dra., MM., Akt.)

## PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya menyatakan bahwa sesungguhnya skripsi dengan judul :

### **ANALISIS BREAK EVEN POINT SEBAGAI DASAR PERENCANAAN LABA PADA TOKO CHERRYKA BAKERY.**

Yang saya kerjakan untuk melengkapi sebagian syarat untuk menjadi Sarjana pada Program Studi Akuntansi Fakultas Bisnis Universitas Kristen Duta Wacana Yogyakarta, adalah bukan hasil tiruan atau duplikasi dari karya pihak lain di Perguruan Tinggi atau instansi manapun, kecuali bagian yang sumber informasinya sudah dicantumkan sebagaimana mestinya.

Jika kemudian hari didapati bahwa hasil skripsi ini adalah hasil plagiasi atau tiruan dari karya pihak lain, maka saya bersedia dikenai sanksi yakni pencabutan gelar saya.

Yogyakarta, Mei 2017



**Reynaldo David Setiawan**

12120001

## HALAMAN MOTTO

**“Think positively, and you can do anything!!”**

**(Reynaldo David Setiawan)**

**“Learn from yesterday,**

**Live for today, hope for tomorrow.”**

**(UNKNOWN)**

© UNKNOWN

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Hidup merupakan sebuah pilihan. Untuk menjadi seorang individu yang memiliki kemampuan dan daya juang yang tinggi, dibutuhkan banyak sekali pengalaman dan pilihan hidup yang harus diambil. Melalui pilihan yang kita ambil, kita dihadapkan pada suatu proses . Melalui proses-proses itulah seluruh pengalaman terbentuk dan dapat menjadikan kita pribadi yang tidak pantang menyerah pada kehidupan. Skripsi ini saya persembahkan untuk kedua orang tua, adik, dan orang-orang yang saya cintai yang selalu mendoakan dan mendukung saya selama menjalani proses penyelesaian skripsi saya ini.

©UKDW

## KATA PENGANTAR

Puji Syukur kepada Tuhan Yesus Kristus, karena atas berkat dan rahmat yang diberikanNya maka penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul “*ANALISIS BREAK EVEN POINT SEBAGAI DASAR PERENCANAAN LABA PADA TOKO CHERRYKA BAKERY*” tepat waktu.

Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan syukur dan terima kasih kepada semua pihak yang telah banyak memberikan waktu dan bantuan dalam penyusunan skripsi ini, terutama kepada :

- ❖ Bapak Marbudyo Tyas Widodo selaku dosen pembimbing, terima kasih atas kesabarannya dalam membimbing, memberikan pengarahan, petunjuk, motivasi, dan saran – saran dalam penulisan skripsi ini.
- ❖ Keluarga tercinta yang selalu memberikan semangat dan dukungan yakni Papa, Mama, dan adik.
- ❖ Ibu Christine Novita Dewi selaku dosen wali, terima kasih atas seluruh motivasi, dan pedoman hidup untuk memberikan semangat dalam penulisan skripsi ini.
- ❖ Para Dosen dan staf pengajar lainnya yang telah banyak mendidik dan memberikan ilmu pengetahuan bagi penulis selama duduk di bangku perkuliahan.
- ❖ Pihak administrasi fakultas bisnis ekonomi yang selalu menyambut dengan senyum ceria di fakultas dengan keramah tamahannya.
- ❖ Teman – teman akuntansi 2012 yakni Cahyo, Berto, Memei, Yuliana, Vilardo, Ani, Tania, Hansen dan nama lain yang namanya tidak dapat



disebutkan satu per satu karena masih banyak, terima kasih atas dukungannya selama ini.

- ❖ Rekan – rekan di Toko Cherryka Bakery yakni Bapak Kustianto, Ibu Kustianto, dan semua karyawan yang namanya tidak dapat disebutkan satu per satu karena masih banyak, terima kasih atas dukungan serta kerja samanya selama ini.
- ❖ Serta semua pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu per satu antara lain, terima kasih atas dukungannya semua.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini tidaklah sempurna dan masih banyak kekurangan yang terjadi akibat keterbatasan penulis. Oleh karena itu, penulis terbuka terhadap saran dan kritik yang dapat membangun mengenai laporan skripsi ini. Dengan demikian, penulis dapat memberikan karya yang lebih baik dan berguna bagi pembaca di masa datang. Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak – pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan penyusunan skripsi dan berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca serta pihak yang membutuhkan.

Yogyakarta, 2017

Penulis,

Reynaldo David Setiawan

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGAJUAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
HALAMAN KEASLIAN SKRIPSI .....	v
HALAMAN MOTTO .....	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	vii
KATA PENGANTAR .....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR .....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN .....	xv
ABSTRAK .....	xvii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	4
1.3. Tujuan Penelitian .....	4
1.4. Manfaat Penelitian .....	4
1.5. Batasan Masalah .....	5
BAB II LANDASAN TEORI .....	6
2.1. Pengertian Akuntansi Manajemen .....	6
2.2. Pengertian Akuntansi Biaya .....	6
2.3. Pengertian Konsep Biaya .....	6
2.4. Klasifikasi Biaya .....	7
2.5. Pengertian Biaya Produksi .....	11

2.6. Metode Throughput Costing .....	12
2.7. Manfaat Penetapan Harga Pokok Produksi.....	13
2.8. Metode High and Low Untuk Pemisahan Biaya Variabel.....	14
2.9. Konsep Break Even Point .....	15
2.10. Hubungan Perencanaan Laba dan Analisa Break Even Point.....	16
<b>BAB III METODA PENELITIAN .....</b>	<b>17</b>
3.1. Gambaran Umum dan Struktur Organisasi Perusahaan.....	17
3.1.1. Gambaran Umum Perusahaan.....	17
3.1.2. Struktur Organisasi Perusahaan .....	18
3.2. Data – data Yang Digunakan .....	20
3.3. Metodologi Penelitian .....	20
3.3.1. Sumber Data.....	20
3.3.2. Jenis Penelitian.....	21
3.3.3. Metode Pengumpulan Data .....	21
3.4. Desain Penelitian.....	22
3.5. Prosedur Analisis Data.....	23
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN .....</b>	<b>26</b>
4.1. Perincian Biaya Produksi, Operasional/Non-Operasional dan Penjualan.....	26
4.1.1. Rincian Biaya Produksi dan Operasional/Non-Operasional .....	26
4.1.2. Klasifikasi Biaya .....	27
4.1.3. Rincian Biaya Variabel Per Unit.....	29
4.1.4. Rincian Harga Jual dan Hasil Penjualan Produk.....	31
4.1.5. Data Statistik Biaya Variabel Per Unit dan Hasil Penjualan Produk.....	33

4.2. Pembahasan Data .....	35
4.2.1. Analisis Break Even Point .....	35
4.2.2. Analisis Margin Of Safety .....	39
4.2.3. Rasio Margin Kotrbusi.....	40
4.2.4. Analisis Perbandingan Penjualan di Titik Impas dan Aktual .....	42
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	44
5.1. Kesimpulan .....	44
5.2. Saran.....	45
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

©UKYDWN



## DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Rincian Biaya Produksi dan Operasional.....	26
Tabel 4.2 Rincian Biaya Variabel dan Biaya Tetap.....	28
Tabel 4.3 Rincian Biaya Variabel Per Unit Produk.....	30
Tabel 4.4 Rincian Penjualan dan Harga Jual Produk.....	32
Tabel 4.5 Data Statistik Biaya Variabel dan Penjualan Roti Cherryka.....	34
Tabel 4.6 Tabel Penghitungan Bauran dan Margin Kotribusi Paket.....	36
Tabel 4.7 Hasil Penghitungan Break Even Point.....	37
Tabel 4.8 Hasil Penghitungan Break Even Point dalam rupiah.....	38
Tabel 4.9 Data Perbandingan Penjualan di Titik Impas dan Aktual.....	42

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Struktur Organisasi Perusahaan .....	18
Gambar 3.2 Desain Penelitian.....	22

©UKDW

## DAFTAR LAMPIRAN

Data – data yang Digunakan .....	1
a. Daftar Total Biaya Selama Bulan Maret .....	1
b. Daftar Pengelompokan Biaya Variabel dan Biaya Tetap Untuk Masing-masing Kelompok Harga.....	2
c. Rincian Biaya Variabel Per Unit Untuk Seluruh Produk Roti Cherryka .....	3
d. Rincian penggunaan bahan baku.....	4
e. Rincian Biaya penggunaan Listrik selama 3 bulan terakhir .....	14
f. Rincian Penghitungan Biaya Variabel Listrik.....	14
g. Rincian Penghitungan Biaya Tetap Listrik .....	15
h. Rincian Biaya Variabel Listrik Masing-masing Produk.....	15
i. Rincian Biaya Perawatan selama 3 bulan terakhir.....	17
j. Rincian Penghitungan Biaya Variabel Perawatan .....	17
k. Rincian Penghitungan Biaya Tetap Perawatan.....	17
l. Rincian Biaya Variabel Perawatan Masing-masing Produk .....	18
m. Rincian Harga Jual dan Hasil Penjualan Produk Roti.....	19
n. Rincian Penghitungan Bauran Penjualan dan Margin Kotribusi Per Paket .....	20

o. Rincian Penghitungan <i>Break Even Point</i> Dalam Satuan Unit .....	21
p. Rincian Penghitungan <i>Break Even Point</i> Dalam Satuan Rupiah.....	21
q. Rincian Perbandingan Penjualan di Titik Impas dan Penjualan Aktual .....	21

©UKDW



## ABSTRAK

Cherryka Bakery merupakan sebuah unit usaha yang bergerak dalam bidang manufaktur dan memproduksi roti. Cherryka bakery memperhatikan seluruh penjualan, laba diperoleh, dan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk perkembangan bisnisnya. Untuk menghindari munculnya potensi kerugian dimasa yang akan datang, penjualan produk perlu dikaji melalui analisis break even point. Break even point merupakan kondisi dimana total pengeluaran sama dengan total pendapatan. Analisis *break even point* harus membedakan antara pola perilaku biaya, mana yang bersifat variabel, semi variabel dan bersifat tetap.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan BEP sebagai dasar penentuan target penjualan minimal yang harus dicapai oleh Cherryka Bakery agar tidak mengalami kerugian. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode statistik deskriptif. Data yang dianalisa dalam penelitian ini yaitu rincian harga produk, volume penjualan, biaya aktual baik operasional maupun non-operasional.

Hasil penelitian dalam analisis *BEP* pada Cherryka Bakery yaitu membedakan antara biaya tetap dan biaya variabel, menghitung *Break Even Point* untuk ketiga kelompok produk yang diambil menjadi sampel dengan hasil analisis yang dilakukan diperoleh data titik impas penjualan dalam rupiah untuk ketiga kelompok produk toko Cherryka sebesar sebesar Rp 31.917.050. Dengan rincian penjualan unit golongan produk roti dengan harga tinggi sebesar 1.271 unit, penjualan unit golongan produk Roti harga menengah sebesar 1.328 unit, dan penjualan unit golongan produk Roti harga rendah sebesar 1.419 unit. Menghitung *margin of safety* untuk ketiga kelompok harga dengan hasil yang diperoleh sebesar 70% untuk masing-masing kelompok. Berdasarkan perbandingan penjualan, hasil analisis di titik impas adalah sebesar 30% dari penjualan aktual. Secara menyeluruh, Toko Cherryka sudah mampu mencapai titik impas dari hasil penjualan produk roti yang dihasilkan dan telah mampu memperoleh laba dengan sebaik mungkin.

Keywords : *Break Even Point*, *Margin of Safety*, perencanaan laba.

# **BREAK EVEN POINT ANALYSIS AS THE BASIS OF PROFIT**

## **PLANNING IN CHERRYKA BAKERY**

**Reynaldo David Setiawan**

**Program Studi Akuntansi**

**Fakultas Bisnis Universitas Kristen Duta Wacana**

### **ABSTRACT**

Cherryka Bakery is a business unit engaged in manufacturing and producing bread. Cherryka bakery notices all sales, profits, and expenses incurred for the development of its business. To avoid potential future losses, product sales need to be assessed through break even point analysis. Break Even Point is a condition where total expenditure is equal to total revenue. Break Even Point analysis should distinguish between cost behavior patterns, which are variable cost, semi-variable cost, and fixed cost.

This study aims to determine the application of BEP as a basis for determining the minimum sales targets to be achieved by Cherryka Bakery in order not to get lose. Data analysis used in this research is descriptive statistic method. The data analyzed in this research are product price, sales volume, operational and non operational cost.

The result of research in BEP analysis at Cherryka Bakery is to distinguish between fixed cost and variable cost, calculate Break Even Point for the three product groups taken into sample with result of analysis which is done by break even point of sale point in rupiah for three product group of Cherryka store equal to Rp 31.917.050. With details of sales of units of bread products with a high price amounted to 1,271 units, unit sales of medium-priced Bread products amounted to 1,328 units, and sales of Rotary Products category unit low price of 1,419 units. Calculates the margin of safety for all three price groups with the results obtained by 70% for each group. Based on sales comparison, the break even analysis result is 30% of the actual sales. Overall, Cherryka Bakery has been able to make the sales to break even condition and has been able to earn profits as much as possible.

Keywords: Break Even Point, Margin of Safety, profit planning.

## ABSTRAK

Cherryka Bakery merupakan sebuah unit usaha yang bergerak dalam bidang manufaktur dan memproduksi roti. Cherryka bakery memperhatikan seluruh penjualan, laba diperoleh, dan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk perkembangan bisnisnya. Untuk menghindari munculnya potensi kerugian dimasa yang akan datang, penjualan produk perlu dikaji melalui analisis break even point. Break even point merupakan kondisi dimana total pengeluaran sama dengan total pendapatan. Analisis *break even point* harus membedakan antara pola perilaku biaya, mana yang bersifat variabel, semi variabel dan bersifat tetap.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan BEP sebagai dasar penentuan target penjualan minimal yang harus dicapai oleh Cherryka Bakery agar tidak mengalami kerugian. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode statistik deskriptif. Data yang dianalisa dalam penelitian ini yaitu rincian harga produk, volume penjualan, biaya aktual baik operasional maupun non-operasional.

Hasil penelitian dalam analisis *BEP* pada Cherryka Bakery yaitu membedakan antara biaya tetap dan biaya variabel, menghitung *Break Even Point* untuk ketiga kelompok produk yang diambil menjadi sampel dengan hasil analisis yang dilakukan diperoleh data titik impas penjualan dalam rupiah untuk ketiga kelompok produk toko Cherryka sebesar sebesar Rp 31.917.050. Dengan rincian penjualan unit golongan produk roti dengan harga tinggi sebesar 1.271 unit, penjualan unit golongan produk Roti harga menengah sebesar 1.328 unit, dan penjualan unit golongan produk Roti harga rendah sebesar 1.419 unit. Menghitung *margin of safety* untuk ketiga kelompok harga dengan hasil yang diperoleh sebesar 70% untuk masing-masing kelompok. Berdasarkan perbandingan penjualan, hasil analisis di titik impas adalah sebesar 30% dari penjualan aktual. Secara menyeluruh, Toko Cherryka sudah mampu mencapai titik impas dari hasil penjualan produk roti yang dihasilkan dan telah mampu memperoleh laba dengan sebaik mungkin.

Keywords : *Break Even Point*, *Margin of Safety*, perencanaan laba.

# **BREAK EVEN POINT ANALYSIS AS THE BASIS OF PROFIT**

## **PLANNING IN CHERRYKA BAKERY**

**Reynaldo David Setiawan**

**Program Studi Akuntansi**

**Fakultas Bisnis Universitas Kristen Duta Wacana**

### **ABSTRACT**

Cherryka Bakery is a business unit engaged in manufacturing and producing bread. Cherryka bakery notices all sales, profits, and expenses incurred for the development of its business. To avoid potential future losses, product sales need to be assessed through break even point analysis. Break Even Point is a condition where total expenditure is equal to total revenue. Break Even Point analysis should distinguish between cost behavior patterns, which are variable cost, semi-variable cost, and fixed cost.

This study aims to determine the application of BEP as a basis for determining the minimum sales targets to be achieved by Cherryka Bakery in order not to get lose. Data analysis used in this research is descriptive statistic method. The data analyzed in this research are product price, sales volume, operational and non operational cost.

The result of research in BEP analysis at Cherryka Bakery is to distinguish between fixed cost and variable cost, calculate Break Even Point for the three product groups taken into sample with result of analysis which is done by break even point of sale point in rupiah for three product group of Cherryka store equal to Rp 31.917.050. With details of sales of units of bread products with a high price amounted to 1,271 units, unit sales of medium-priced Bread products amounted to 1,328 units, and sales of Rotary Products category unit low price of 1,419 units. Calculates the margin of safety for all three price groups with the results obtained by 70% for each group. Based on sales comparison, the break even analysis result is 30% of the actual sales. Overall, Cherryka Bakery has been able to make the sales to break even condition and has been able to earn profits as much as possible.

Keywords: Break Even Point, Margin of Safety, profit planning.



# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Pertumbuhan Industri pangan di Indonesia saat ini mengalami peningkatan yang signifikan dari tahun ke tahun dilihat dari pertumbuhan jumlah unit usaha manufaktur yang ada dan tersebar diseluruh wilayah di Indonesia. Hingga saat ini, sebagian besar konsumen industri pangan masih mengkonsumsi nasi sebagai makanan utama dan sebagian kecil mengkonsumsi nasi bersamaan dengan makanan jenis lainnya, seperti : jagung, ketela, ubi jalar dan sagu. Preferensi masyarakat Indonesia sebagai konsumen bahan makanan jenis nasi sangat besar. Namun, dengan adanya perubahan pendapatan dan harga jual mempengaruhi pola konsumsi dari masyarakat. Menurut Huang dalam Nugraha (2001) mengatakan bahwa elastisitas permintaan zat gizi sangat responsif terhadap perubahan harga pangan dan pendapatan per kapita. Masyarakat tidak hanya menggunakan nasi sebagai makanan pokok, namun mulai mengkonsumsi makanan pokok pendamping sebagai pengganti nasi. Masyarakat Indonesia yang tinggal di kota-kota besar, cenderung memilih roti sebagai makanan pokok dibandingkan jagung, ketela, ubi jalar atau sagu. Menurut Astawan (2006) mengungkapkan bahwa roti sebagai bahan makanan olahan memiliki nilai gizi yang tinggi dan lebih lengkap dibanding bahan makanan yang lain. Selain itu, roti juga lebih praktis untuk dikonsumsi, memiliki banyak variasi rasa, harga relatif terjangkau, mudah diperoleh dan mampu menghilangkan rasa lapar.

Keberadaan roti yang mulai disukai oleh semua lapisan masyarakat menjadikan peluang usaha industri roti ini semakin menjanjikan. Keadaan ini menjadikan skala usaha yang bergerak di bisnis roti pun beragam, mulai dari yang kecil atau bersifat home

industry, menengah dan industri besar. Salah satu pengusaha roti skala kecil atau home industry yang dapat menangkap peluang bisnis roti adalah Toko Cheryka Bakery.

Toko Cheryka Bakery adalah industri keluarga dan rumahan yang bergerak dalam bidang produksi pembuatan roti. Toko ini didirikan oleh Bapak Kustianto, yang berlokasi di Jalan Kemetiran Lor, GT II/702, RT: 48 RW: 13, Gedongtengen, Yogyakarta. Tujuan utama dari Toko Cheryka Bakery sebagai unit usaha adalah mempertahankan dan memaksimalkan keuntungan (laba), dimana untuk pencapaiannya memerlukan penerapan strategi manajemen yang tepat untuk dilaksanakan. Perolehan laba dipengaruhi oleh 3 faktor yaitu volume produksi, harga jual, dan biaya. Biaya menentukan harga jual untuk mencapai tingkat laba yang dikehendaki, harga jual mempengaruhi volume penjualan, volume penjualan juga mempengaruhi volume produksi, sedangkan volume produksi akan mempengaruhi biaya.

Menurut Horngren dan Foster (2008) mengemukakan bahwa pada intinya biaya adalah sebagai sumber daya yang dikorbankan untuk mencapai suatu sasaran atau tujuan tertentu. Pengeluaran biaya yang tidak terkendali oleh perusahaan dapat mengakibatkan pemborosan pada proses biaya produksi terutama penggunaan bahan baku karena biaya produksi merupakan inti dari proses produksi. Menurut Rony (1990) menyatakan bahwa biaya produksi terdiri dari biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.

Toko Cheryka Bakery perlu melakukan pengendalian terhadap biaya produksi atau harga pokok produksi. Menurut Henry Simamora (2002:329) menyatakan bahwa Pengendalian Biaya adalah perbandingan kinerja aktual dengan kinerja standar, penganalisaan selisih-selisih yang timbul guna mengidentifikasi penyebab-penyebab yang dapat dikendalikan dan pengambilan tindakan untuk dapat membenahi atau menyesuaikan perencanaan dan pengendalian pada masa yang akan datang. Penentuan harga pokok produksi menjadi hal yang sangat penting karena dapat digunakan dalam

menentukan laba yang akan diperoleh dari hasil penjualan produksi dan jasa yang dihasilkan perusahaan. Untuk melakukan pengendalian biaya harus terlebih dahulu diketahui titik impas dari total penjualan sehingga akan membantu manajemen dalam pengambilan keputusan sehubungan dengan kebijakan untuk menaikkan laba. Metode yang dapat digunakan untuk menghitung titik impas, tingkat penjualan dan tingkat laba untuk menghindari kerugian adalah *break even point*. Analisa *break even point* adalah suatu teknik analisa untuk mempelajari hubungan antara biaya tetap, biaya variabel, keuntungan dan volume aktivitas. Metode *break even point* dapat digunakan dalam perusahaan dengan syarat mempunyai Biaya Variabel dan Biaya Tetap kemudian menentukan titik impas perolehan laba produksi.

Untuk mendukung penelitian ini, penulis telah menemukan beberapa penelitian – penelitian terdahulu yang dapat dijadikan sebagai referensi dalam penelitian ini seperti :

1. Analisis Pengendalian Biaya Produksi dan Pengaruhnya Terhadap Laba Pabrik Penggilingan (PP) Srikandi Palembang. (Yuke Oktalina Wijaya dan Lili Syafitri ;2005)
2. Analisis Pengendalian Biaya Produksi Untuk Meningkatkan Efisiensi pada PG. Modjo Panggong Tulungagung. (Damai Pangastuti ;2009)
3. Analisis *break even point* sebagai alat bantu perencanaan laba studi kasus pada Quality hotel Yogyakarta (Wulandari;2006)
4. Analisa *break even point* sebagai dasar perencanaan laba Holland Bakery Manado. (Merry;2013)

Sesuai dengan latar belakang yang telah diuraikan diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan mengambil judul “ANALISIS *BREAK EVEN POINT* SEBAGAI DASAR PERENCANAAN LABA PADA TOKO CHERRYKA BAKERY.”

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka rumusan masalah penelitian ini adalah Berapa besar tingkat penjualan minimum yang harus diperoleh toko jika menggunakan metode *break even point* agar tidak mengalami kerugian?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah yang diuraikan diatas, maka penelitian ini bertujuan untuk menganalisis besarnya tingkat penjualan minimum yang harus diperoleh toko jika menggunakan metode *break even point* agar tidak mengalami kerugian.

## 1.4 Manfaat Penelitian

### 1.4.1 Bagi Penulis

- Menambah wawasan yang lebih luas tentang dunia kerja.
- Dapat menerapkan teori – teori yang diperoleh selama mengikuti kegiatan perkuliahan dengan kenyataan yang ada di lapangan.

### 1.4.2 Bagi Perusahaan

- Diharapkan dapat menjadi bahan referensi dan rekomendasi bagi perusahaan dalam menentukan harga jual untuk di masa berikutnya.
- Diharapkan dapat menjadi informasi yang berguna bagi perusahaan untuk memperoleh keuntungan atau laba sesuai target yang diharapkan.

### 1.4.3 Bagi Masyarakat

- Diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan atau bahan referensi dan informasi yang bermanfaat bagi masyarakat yang membutuhkan



## 1.5 Batasan Masalah

Berdasarkan rumusan masalah di atas, pada penelitian ini saya akan membatasi masalah hanya pada :

1. Penentuan tingkat penjualan minimum produksi di Toko Cheryka Bakery yang menjadi objek penelitian.
2. Menggunakan analisis metode *break even point* yang di dalamnya menyangkut penentuan potensi laba yang dapat dicapai.

©UKDW

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

- Selama bulan Maret 2017, berdasarkan hasil analisis yang dilakukan diperoleh data titik impas penjualan dalam rupiah untuk ketiga kelompok produk toko Cherryka sebesar sebesar Rp 31.917.050. Dengan rincian penjualan unit golongan produk roti dengan harga tinggi sebesar 1.271 unit, penjualan unit golongan produk Roti harga menengah sebesar 1.328 unit, dan penjualan unit golongan produk Roti harga rendah sebesar 1.419 unit.
- Berdasarkan hasil analisis *margin of safety* diperoleh hasil untuk kelompok roti dengan harga jual tinggi, maka maksimum penurunan penjualan yang boleh terjadi sebesar 70%. Untuk kelompok roti dengan harga jual menengah, maksimum penurunan penjualan yang boleh terjadi sebesar 70%. Selanjutnya untuk kelompok roti dengan harga jual rendah, maksimum penurunan penjualan sebesar 70%.
- Berdasarkan perhitungan rasio margin kontribusi untuk produk roti dengan harga jual tinggi diperoleh data sebesar 52%. Untuk rasio margin kontribusi produk roti dengan harga jual menengah diperoleh data sebesar 56%. Sedangkan untuk rasio margin kontribusi produk roti dengan harga jual rendah diperoleh data sebesar 54%.

- Berdasarkan analisis perbandingan penjualan dititik impas dengan penjualan aktual yang terjadi, diperoleh hasil total penjualan produk roti Toko Cherryka pada titik impas adalah sebesar Rp 31.917.050, atau sebesar 30% dari total penjualan aktual yakni sebesar Rp 106.875.000

## 5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, peneliti memberikan beberapa saran kepada Toko Roti Cherryka Bakery dalam rangka menghindari kerugian dan meningkatkan keuntungan atau laba setiap transaksi penjualannya. Berikut merupakan beberapa saran yang diberikan antara lain :

- Pemilik perlu meningkatkan tingkat *Margin of safety* untuk masing-masing golongan produk setinggi mungkin, karena semakin tinggi margin of safety maka menunjukkan bahwa toko semakin aman dari kemungkinan terjadinya kerugian.
- Pemilik perlu memilih dengan teliti, produk yang menghasilkan margin kontribusi paling tinggi, untuk dijual dan ditawarkan kepada pelanggan. Semakin tinggi margin kontribusi, maka semakin cepat pula toko mencapai keadaan *Break Even Point* dan memperoleh laba semaksimal mungkin.
- Pemilik perlu memperhatikan penjualan yang terjadi, agar selalu tetap berada diatas titik *Break Even Point* untuk menghindari kerugian yang dapat terjadi.

## DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. 2004. Kandungan Serat dan Gizi pada Roti Ungguli Mi dan Nasi. Bogor : Departemen Teknologi Pangan dan Gizi IPB.
- Darsono. 2009. Manajemen Keuangan :Kajian Pengambilan Keputusan Bisnis Berbasis Analisis Keuangan. Jakarta : Nusantara Consulting.
- Garrison., Noreen.,Peter C. 2006. Akuntansi Manajerial Edisi 11. Jakarta: Salemba Empat.
- Hansen, Don. R., Mowen, Maryanne. 2006. Akuntansi Biaya Edisi 7,Jilid 2. Jakarta : Salemba Empat.
- Hansen . Mowen. 2008. Akuntansi Manajerial Buku 1. Edisi 8. Jakarta : Salemba Empat.
- Horngren, Charles T. 2008. Akuntansi Biaya: Penekanan Manajerial, Edisi Sebelas. Jakarta: PT. Indeks
- Merry, M. 2013. Analisa Break-Even-Point Sebagai Dasar Perencanaan Laba Holland Bakery Manado.Jurnal. EMBA
- Mulyadi. 2005. Akuntansi Biaya. Edisi ke-5. Cetakan kesembilan. Yogyakarta : UPP STIM YKPN.
- Mulyadi. 2007. Sistem Akuntansi. Jakarta : Salemba Empat
- Mulyadi. 2010. Akuntansi Biaya. Yogyakarta : UPP STIM YKPN.
- Pangastuti,D. 2009. Analisis Pengendalian Biaya Produksi Untuk Meningkatkan Efisiensi pada PG. Modjo Panggong Tulungagung. Jurnal UMM
- Pontoh. 2013. Akuntansi : Konsep dan Aplikasi. Jakarta : Halaman Moeka Publishing.
- Rony,H. 1990. Akuntansi Biaya : Pengantar Untuk Perencanaan dan Pengendalian Biaya Produksi. Jakarta : LP FE UI.
- Simamora,H. 2002. Akuntansi Manajemen Edisi 2. Jakarta: UPP AMP YKPN.
- Supriyono, R. A. 2011. Akuntansi Biaya. Yogyakarta : BPFE.
- Surjadi, L. 2013. Akuntansi Biaya: Dasar-Dasar Perhitungan Harga Pokok Cetakan 1. Jakarta : PT. Indeks.
- Wulandari. 2006. Analisis Break Even Point Sebagai Alat Bantu Perencanaan Laba Studi Pada Quality Hotel. Jurnal Universitas Islam Indonesia.
- Yuke. Syafitri,L .2005. Analisis Pengendalian Biaya Produksi dan Pengaruhnya Terhadap Laba Pabrik Penggilingan (PP) Srikandi Palembang. Jurnal STIE MDP.