

**ANALISIS *BREAK EVEN POINT* UNTUK PERENCANAAN LABA
PADA TOKO RIFKI BAKERY & RESTO PALEMBANG**



LAPORAN AKHIR

**Laporan Ini Disusun sebagai Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Diploma III
Pada Jurusan Akuntansi**

Oleh:

Tri Wahyuni Podi Amelia

NPM 062030500161

**POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
PALEMBANG**

2023



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI

POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA

JURUSAN AKUNTANSI

Jalan Srijaya Negara, Palembang 30139

Telp. 0711-353414, Fax. 0711-355918

Website : www.polisriwijaya.ac.id, E-mail : info@polsri.ac.id



SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Tri Wahyuni Podi Amelia
NPM : 062030500161
Jurusan/Program Studi : Akuntansi/DIII Akuntansi
Mata Kuliah : Akuntansi Manajemen
Judul Laporan Akhir : Analisis Break Even Point untuk Alat Perencanaan
Laba pada UMKM Rifki Bakery & Resto
Palembang

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Laporan akhir yang saya susun dengan judul sebagaimana tersebut di atas, beserta isinya merupakan karya orisinal yang saya susun sendiri.
2. Laporan akhir tersebut bukan plagiat atau salinan laporan akhir milik orang lain.
3. Apabila terdapat unsur plagiasi pada sebagian atau keseluruhan karya ini, dalam laporan ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis saya bersedia menerima sanksi berupa pembatalan laporan akhir ini dan konsekuensi lain yang menyertai.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dalam keadaan sadar, untuk diketahui dan digunakan sebagaimana semestinya.

Palembang, Juli 2023
Yang Membuat Pernyataan


Tri Wahyuni Podi Amelia
NPM 062030500161

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI

POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA

JURUSAN AKUNTANSI

Jalan Sriwijaya Negara, Palembang 30139

Telp: 0711-353414 Fax: 0711-355918

Website: www.polisriwijaya.ac.id E-mail: info@polsri.ac.id



LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN AKHIR

Nama : Tri Wahyuni Podi Amelia
NPM : 062030500161
Jurusan : Akuntansi
Program Studi : DIII Akuntansi
Mata Kuliah : Akuntansi Manajemen
Judul Laporan Akhir : Analisis *Break Even Point* Untuk Perencanaan
Laba Pada UMKM Rifki Bakery & Resto Palembang

Telah Diujikan pada Ujian Laporan Akhir, Tanggal 07 Agustus 2023
Dihadapan Tim Penguji Jurusan Akuntansi/DIII Akuntansi
Politeknik Negeri Sriwijaya

Palembang, Agustus 2023

Menyetujui,

Pembimbing I,

Zulkifli, S.E., M.M.
NIP 196205271989031002

Pembimbing II,

Sandrayati, S.E., M. Si., Ak., CA.
NIP 196511051994032002

Mengetahui
Ketua Jurusan Akuntansi,

Dr. Evada Dewata, S.E., M.Si., Ak., CA., CMA.
NIP 197806222003122001

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

‘Sesungguhnya Allah tidak akan merubah keadaan suatu kaum sehingga mereka mengubah keadaan yang ada pada diri mereka sendiri’

(QS. Ar Ra’d:111)

“Bersabarlah kamu dan kuatkanlah kesabaranmu dan tetaplah bersiap siaga dan bertaqwalah kepada Allah supaya kamu menang”

(QS. AL Imraan:200)

“Hal yang membuatmu kuat dan menjadi dewasa adalah Ketika kau bisa melewati semua masalah dengan sikap yang tenang”

(Tri Wahyuni)

Kupersembahkan Untuk:

- ❖ Kedua Orang Tuaku yang ku cintai dan kusayangi
- ❖ Saudara – saudara ku beserta keponaan – keponaanku yang aku sayangi
- ❖ Almamaterku

ABSTRAK

Analisis Break Even Point untuk Perencanaan Laba pada UMKM Rifki Bakery & Resto Palembang
Tri Wahyuni Podi Amelia, 2023(xv+56halaman)
E-mail: triwahyunipodiamelia@gmail.com
Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Sriwijaya

Keberhasilan manajemen suatu perusahaan dapat di nilai dalam memperoleh laba yang diinginkan. Ada tiga faktor yang dapat mempengaruhi besar kecilnya laba yaitu biaya, harga jual dan volume penjualan. Untuk memahami hubungan antara biaya, volume, dan laba maka dibutuhkan suatu analisis yaitu analisis Break even Point. Tujuan dari penulisan ini adalah untuk dapat mengetahui perencanaan laba pada UMKM Rifki Bakery & Resto. Penulisan ini menggunakan pendekatan metode campuran kualitatif-kuantitatif, tujuannya adalah untuk memperoleh data yang lebih komprehensif, valid, reliabel dan obyektif. Subjek penulisan ini yaitu pada bagian Akuntansi dan bagian Produksi pada UMKM Rifki Bakery & Resto. Data dikumpulkan dengan cara wawancara dan dokumentasi. Analisis data menggunakan rumus break even point dan margin of safety. UMKM Rifki Bakery & Resto merencanakan kenaikan laba pada tahun 2023 sebesar 15% untuk meningkatkan laba dari tahun sebelumnya agar tidak mengalami kerugian.

Kata Kunci: Analisis Break Even Point, Alat Perencanaan Laba, *Margin of Safety*

ABSTRACT

Break Even Point Analysis for Profit Planning at UMKM Rifki Bakery & Resto Palembang

Tri Wahyuni Podi Amelia, 2023(xv+56page)

E-mail: triwahyunipodiamelia@gmail.com

Accounting Department of Sriwijaya State Polytechnic

The success of a company's management can be assessed in obtaining the desired profit. There are three factors that can affect the size of profit, namely cost, selling price and sales volume. to understand the relationship between cost, volume, and profit, an analysis is needed, namely Break even Point analysis. The purpose of this writing is to be able to determine profit planning at UMKM Rifki Bakery & Resto. This writing uses a qualitative-quantitative mixed method approach, the aim is to obtain more comprehensive, valid, reliable and objective data. The subjects of this writing are the Accounting section and the Production section at Rifki Bakery & Resto. Data is collected by means of interviews and documentation. Data analysis uses the break even point formula and margin of safety. UMKM Rifki Bakery & Resto plans an increase in profit in 2023 of 15% to increase profits from the previous year so as not to experience losses.

Kata Kunci: Break Even Point Analysis, Profit Planning Tool, *Margin of Safety*

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan yang Maha Esa karena berkat Rahmat, hidayah, karunia, dan ridho-nya penulis dapat menyelesaikan Laporan Akhir ini dengan tepat waktu. Tak lupa sholawat serta salam senantiasa tercurah pada Rasulullah Muhammad SAW, sahabat, kerabat, dan keluarga sertaborang-orang yang senantiasa mengikuti jalannya. Laporan Akhir ini disusun demi memenuhi salah satu syarat menyelesaikan studi pada jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Sriwijaya dengan judul “ **Analisis Break Even Point untuk Perencanaan Laba pada UMKM Rifki Bakery & Resto Palembang**”.

Dalam menyelesaikan penyusunan Laporan Akhir ini Penulis menyadari bahwa Laporan ini tidak akan terselesaikan dengan baik tanpa adanya bimbingan, masukan, dan saran dari berbagai pihak. Untuk itu penulis dengan segala kerendahan hati ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dalam penyusunan laporan ini khususnya kepada:

1. Bapak Dr. Ing. Ahmad Taqwa, M.T. selaku Direktur Politeknik Negeri Sriwijaya.
2. Ibu Dr. Evada Dewata, S.E., M.Si., Ak., CA., CMA. selaku Ketua Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.
3. Ibu Yuliana Sari, S.E., MBA. Ak. selaku Sekretaris Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.
4. Bapak Zulkifli, S.E., M.M. selaku Dosen Pembimbing 1 yang telah memberikan masukan, saran dan membimbing dalam menyelesaikan laporan Akhir ini.
5. Ibu Sandrayati, S.E., M.Si., Ak., CA. selaku Dosen Pembimbing 2 yang telah memberikan masukan, saran dan membimbing dalam menyelesaikan laporan Akhir ini.
6. Bapak dan ibu dosen serta para staff Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.

7. Pemilik UMKM Rifki Bakery & Resto Palembang yang telah mengizinkan dan membantu dalam pengambilan data untuk laporan ini.
8. Kedua Orang Tua ku dan keluarga besarku tercinta yang selalu memanjatkan doa terbaik, memberikan dukungan serta motivasi selama proses pengerjaan laporan Akhir ini.
9. Sahabat ku tersayang, Sawsa dan Puput yang selalu berbagi informasi terkini selama perkuliahan, pendengar keluh kesah, memberikan saran, semangat, dan senantiasa membantu dalam penulisan laporan Akhir ini.
10. Teman-teman seperjuangan kelas AA Angkatan 2020, terima kasih atas semua suka dan duka selama tiga tahun masa perkuliahan ini.
11. Seseorang spesial yang aku sayangi
12. *Thanks for myself.*

Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu, semoga Allah SWT membalas segala kebaikan dan pengorbanan yang diberikan kepada penulis dan semoga kita semua senantiasa mendapatkan perlindungan-Nya.

Aamiin ya robbal alamin.

Palembang, Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL MUKA.....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
SURAT PERNYATAAN SURAT PLAGIARISME.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN AKHIR	iv
LEMBAR PELAKSANAAN REVISI LAPORAN AKHIR.....	v
MOTO DAN PERSEMBAHAN	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I LATAR BELAKANG	1
1.1 Latar Belakang Permasalahan	1
1.2 Perumusan Masalah.....	2
1.3 Ruang Lingkup Pembahasan	3
1.4 Tujuan dan Manfaat penulisan	3
1.4.1 Tujuan Penulisan.....	3
1.4.2 Manfaat Penulisan	3
1.5 Metode Pengumpulan Data	4
1.5.1 Teknik Pengumpulan Data.....	4
1.5.2 Sumber Data.....	5
1.6 Sistematika Penulisan	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Pengertian Akuntansi Manajemen.....	7
2.2 Biaya.....	7
2.2.1 Pengertian Biaya	7
2.2.2 Klasifikasi Biaya	8
2.3 Perencanaan Laba.....	10
2.3.1 Pengertian Perencanaan Laba	10
2.3.2 Keterkaitan Analisis BEP dan Perencanaan Laba	10
2.4 Analisis Break Even Point.....	11
2.4.1 Pengertian Break Even Point	11
2.4.2 Tujuan Break Even Point	12
2.4.3 Manfaat Break Even Point	12
2.4.4 Asumsi dan Keterbatasan Analisis Break Even Point.....	12
2.4.5 Metode Perhitungan Break Even Point.....	13

2.4.6	Margin of Safety	16
2.5	Bauran Penjualan	16
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....		17
3.1	Sejarah Perusahaan	17
3.2	Visi dan Misi Perusahaan	17
3.2.1	Visi Perusahaan	17
3.2.2	Misi Perusahaan	17
3.3	Struktur Organisasi dan Uraian Tugas	18
3.3.1	Struktur Organisasi.....	18
3.3.2	Uraian Tugas	18
3.4	Alat dan Proses Produksi.....	20
3.4.1	Alat Produksi.....	20
3.4.2	Proses Produksi	20
3.5	Produk UMKM Rifki Bakery & Resto.....	23
3.6	laporan Data Biaya Produksi dan HPP	24
3.7	laporan Laba Rugi	28
3.8	Perhitungan Abonemen Listrik.....	39
BAB IV PEMBAHASAN.....		30
4.1	Klasifikasi Biaya Tetap dan Biaya Variabel	31
4.2	Perhitungan Break Even Point.....	36
4.2.1	Analisis Break Even Point Menggunakan Pendekatan Matemati.....	37
4.2.2	Analisis Break Even Point Menggunakan Pendekatan Grafik.....	43
4.3	Perencanaan Laba Menggunakan Break Even Point	45
4.4	Batas Keamanan (<i>Margin of Safety</i>).....	50
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		54
5.1	Kesimpulan.....	54
5.2	Saran	54
DAFTAR PUSTAKA		56

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Laporan Harga Pokok Produksi Roti Isi	24
Tabel 3.2 Laporan Harga Pokok Produksi Cheesecake	25
Tabel 3.3 Laporan Harga Pokok Produksi Roti Tawar	26
Tabel 3.4 Rekapitulasi Penjualan	27
Tabel 3.5 Laporan Laba Rugi.....	28
Tabel 3.6 Biaya Abodemen Listrik	29
Tabel 4.1 Pengklasifikasian Biaya Operasional	32
Tabel 4.2 Pengklasifikasian Biaya Roti Isi	33
Tabel 4.3 Pengklasifikasian Biaya Cheesecake	34
Tabel 4.4 Pengklasifikasian Biaya Roti Tawar	35
Tabel 4.5 Rekapitulasi Klasifikasi Biaya	35
Tabel 4.6 Data Perhitungan <i>Break Even Point</i>	36
Tabel 4.7 Rekapitulasi Perhitungan <i>Break Even Point</i>	42
Tabel 4.8 Rekapitulasi Perencanaan Laba	50
Tabel 4.9 Rekapitulasi <i>Margin of Safety</i>	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Grafik <i>Break Even Point</i>	15
Gambar 3.1 Struktur Organisasi UMKM Rifki Bakery & Resto.....	18
Gambar 3.2 Roti Isi	23
Gambar 3.3 Cheesecake	23
Gambar 3.4 Roti Tawar.....	23
Gambar 4.1 Grafik <i>Break Even Point</i> Roti Isi	43
Gambar 4.2 Grafik <i>Break Even Point</i> Cheesecake	44
Gambar 4.3 Grafik <i>Break Even Point</i> Roti Tawar	45

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Pemohonan Pengambilan Data**
- Lampiran 2 Surat Pengantar Pengambilan Data dari Politeknik Negeri
Sriwijaya**
- Lampiran 3 Surat Balasan Izin Pengambilan Data dari UMKM Rifki
Bakery & Resto Palembang**
- Lampiran 4 Surat Izin Usaha**
- Lampiran 5 Lembar Kesepakatan Bimbingan Laporan Akhir**
- Lampiran 6 Lembar Bimbingan Laporan Akhir**
- Lampiran 7 Kartu Kunjungan Mahasiswa**
- Lampiran 8 Wawancara**