

**ANALISIS *BREAK EVEN POINT* (BEP) SEBAGAI PERENCANAAN  
LABA PADA RUMAH MAKAN SATE DAN GULE KAMBING  
H. SAHURI PALEMBANG**



**LAPORAN AKHIR**

**Disusun Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Menyelesaikan  
Pendidikan Diploma III Pada Jurusan Administrasi Bisnis  
Program Studi Administrasi Bisnis  
Politeknik Negeri Sriwijaya**

**OLEH:**

**NADILA TRI WAHYUNI**

**NPM 062130601535**

**POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA**

**PALEMBANG**

**2024**

**ANALISIS *BREAK EVEN POINT* (BEP) SEBAGAI PERENCANAAN  
LABA PADA RUMAH MAKAN SATE DAN GULE KAMBING  
H. SAHURI PALEMBANG**



**LAPORAN AKHIR**

**OLEH:**

**NADILA TRI WAHYUNI**

**NPM 062130601535**

**Menyetujui,**

**Pembimbing I,**

**Mariskha Z, S.E., M.M  
NIP 197805192006042001**

**Palembang, 02 Agustus 2024  
Pembimbing II,**

**Fernando Africano, S.E.I, M.Si  
NIP 198704292020121004**

**Mengetahui,**

**Ketua Jurusan  
Administrasi Bisnis**

**Dr. Heri Setiawan, S.E., M.AB., CPMA  
NIP 197602222002121001**

**Koordinator Program Studi  
DIII Administrasi Bisnis**

**Fetty Maretha, S.E., M.M.  
NIP 198203242008012009**

## SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nadila Tri Wahyuni  
NPM : 062130601535  
Jurusan/Program Studi : Administrasi Bisnis/DIII Administrasi Bisnis  
Mata Kuliah : Manajemen Produksi dan Operasi (MPO)  
Judul Laporan Akhir : Analisis *Break Even Point* (BEP) sebagai  
Perencanaan Laba pada Rumah Makan Sate dan  
Gule Kambing H. Sahuri Palembang

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Laporan yang saya buat dengan judul sebagaimana di atas tersebut beserta isinya merupakan hasil penelitian saya sendiri.
2. Laporan Akhir ini bukanlah plagiat/salinan Laporan Akhir milik orang lain.
3. Apabila Laporan Akhir saya plagiat/menyalin Laporan Akhir milik orang lain maka saya sanggup menerima sanksi berupa pembatalan Laporan Akhir beserta konsekuensinya.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya untuk diketahui oleh pihak-pihak yang berkepentingan.

Palembang, 16 Juli 2024

Yang membuat pernyataan,



Nadila Tri Wahyuni

NPM 062130601535

## LEMBAR PENGESAHAN

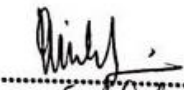
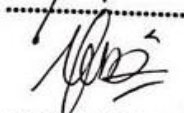
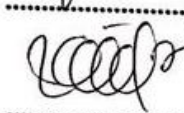
Nama : Nadila Tri Wahyuni  
NPM : 062130601535  
Jurusan/Program Studi : Administrasi Bisnis/DIII Administrasi Bisnis  
Mata Kuliah : Manajemen Produksi dan Operasi (MPO)  
Judul Laporan Akhir : Analisis *Break Even Point* (BEP) sebagai  
Perencanaan Laba pada Rumah Makan Sate  
dan Gule Kambing H. Sahuri Palembang

Telah dipertahankan dihadapan Dewan Penguji Laporan Akhir  
Jurusan Administrasi Bisnis Program Studi Administrasi Bisnis  
dan dinyatakan LULUS

Pada Hari: .....

Tanggal: Agustus 2024

### TIM PENGUJI

| <u>No</u> | <u>Nama</u>                                      | <u>Tanda Tangan</u>                                                                           | <u>Tanggal</u>           |
|-----------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| 1.        | Mariskha Z, S.E., M.M<br>Ketua Penguji           | <br>..... | 24 Juli 2024<br>.....    |
| 2.        | Al Hushori, S.E., MAB<br>Anggota Penguji         | <br>..... | 31 Juli 2024<br>.....    |
| 3.        | Afrizawati M. S.E., M.Si<br>Anggota Penguji      | <br>..... | 24 Juli 2024<br>.....    |
| 4.        | Keti Purnama Sari, S.E., M.Si<br>Anggota Penguji | <br>..... | 05 Agustus 2024<br>..... |

## **MOTTO DAN PERSEMBAHAN**

**“Sesungguhnya Allah tidak akan mengubah keadaan suatu kaum, sebelum mereka mengubah keadaan diri mereka sendiri.”**

**– QS Ar Rad ayat 11-**

**“Angin tidak berhembus untuk menggoyangkan pepohonan, melainkan menguji kekuatan akarnya.”**

**– Ali bin Abi Thalib-**

**Kupersembahkan kepada:**

- ❖ Kedua Orang Tua yang tercinta**
- ❖ Saudara-saudari ku**
- ❖ Teman seperjuangan 6 NE**
- ❖ Almamater      Politeknik      Negeri  
Sriwijaya**

## KATA PENGANTAR

Penulis ucapkan puji syukur kehadirat Allah SWT atas rahmat dan karunianya lah penulis dapat menyelesaikan Laporan Akhir yang berjudul **“Analisis *Break Even Point* (BEP) sebagai Perencanaan Laba pada Rumah Makan Sate dan Gule Kambing H. Sahuri Palembang”**, dapat diselesaikan dengan baik oleh penulis.

Laporan ini dibuat untuk memenuhi Memenuhi Salah Satu Syarat Menyelesaikan Pendidikan Diploma III Pada Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya. Tujuan dibuatnya laporan akhir ini adalah untuk mengetahui biaya tetap dan biaya variabel, perhitungan *Break Even Point* (BEP) tahun 2023 dan penjualan yang harus dicapai oleh perusahaan guna memperoleh keuntungan yang diinginkan pada tahun 2024.

Dalam Penyusunan laporan akhir ini tentu tak terlepas dari pengarahan dan bimbingan dari berbagai pihak. Maka Penulis ucapkan rasa hormat dan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu. Pihak-pihak yang terkait itu diantaranya karena kebaikan semua pihak yang telah penulis sebutkan. Terimakasih atas bantuan yang telah diberikan semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Palembang, Juli 2024

Penulis



## UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Akhir ini dengan baik. Penulis menyadari bahwa laporan ini tidak akan terselesaikan tanpa adanya bimbingan, petunjuk, masukan dan bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu, Penulis dengan segala kerendahan hati ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dalam penyusunan laporan ini khususnya kepada:

1. Bapak Dr. Beny Bandanadjaja, S.T., M.T selaku Plt Direktur Politeknik Negeri Sriwijaya.
2. Bapak Dr. Heri Setiawan, S.E., M.AB., CPM(A) selaku Ketua Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya.
3. Ibu Dr. Marieska Lupikawaty, SE., MM selaku Sekretaris Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya.
4. Ibu Fetty Maretha, S.E., M.M selaku Ketua Program Studi DIII Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya.
5. Ibu Mariskha Z, S.E., M.M selaku Pembimbing I yang telah membimbing dan mengarahkan dalam menyelesaikan Laporan Akhir ini.
6. Bapak Fernando Africano, S.E.I, M.Si selaku Pembimbing II yang telah membimbing dan mengarahkan dalam menyelesaikan Laporan Akhir ini.
7. Kepada semua Dosen Pengajar di Jurusan Administrasi Bisnis yang banyak memberikan ilmunya kepada penulis selama penulis kuliah di Politeknik Negeri Sriwijaya.
8. Kepada keluarga tercinta Bapak, Ibu, Kakak, Ayuk dan keponakanku Qirani yang senantiasa mendoakan dan memberikan bantuan baik moril maupun materil serta selalu mencurahkan kasih dan sayangnya kepada penulis. Terima kasih untuk segala doa dan pengorbanannya.
9. Kepada Randi Sasgio Ahmadi yang telah membantu, mendengarkan keluhan kesah dan memberi *support* penulis dalam penyelesaian Laporan Akhir ini.

10. Kepada sahabat seperjuangan Nabila dan Fajria yang telah mendengarkan keluh kesah dan menjadi motivasi semangat dalam mengerjakan Laporan Akhir ini.
11. Teman-teman seperjuangan 6 NE.

Akhir kata saya mengucapkan terima kasih banyak pada semua pihak yang telah memberikan bantuan dan bimbingan kepada saya, semoga Allah SWT membalas semua kebaikan yang telah diberikan dan semoga kita selalu mendapat perlindungan-Nya. Aamiin.

Palembang, Juli 2024

Penulis





## ABSTRAK

Judul laporan tugas akhir ini adalah Analisis *Break Even Point* (BEP) Sebagai Perencanaan Laba Pada Rumah Makan Sate Dan Gule Kambing H. Sahuri Palembang. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian lapangan seperti observasi, wawancara dan studi Pustaka. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui biaya tetap dan biaya variabel, perhitungan *Break Even Point* (BEP) tahun 2023 dan penjualan yang harus dicapai oleh perusahaan guna memperoleh keuntungan yang diinginkan pada tahun 2024. Hasil dari perhitungan biaya tetap dan biaya variabel sate ayam sebesar Rp 44.749.210 dan Rp 134.130.000. Serta biaya tetap dan biaya variabel gulai kambing sebesar Rp 31.297.810 dan Rp 226.400.000. *Break Even Point* (BEP) *Multiproduk* menunjukkan titik aman penjualan sebanyak 4.496 porsi untuk sate ayam dan 3.145 porsi untuk gulai kambing, titik impas dalam rupiah adalah sebesar Rp 134.878.289 untuk sate ayam dan Rp 188.693.691 untuk gulai kambing. Untuk mendapatkan keuntungan sebesar 10% dari penjualan yang harus dicapai adalah sate kambing sebesar 7.728 porsi sate ayam dan 5.140 porsi gulai kambing.

*Kata Kunci: Analisis, Perhitungan Break Even Point (BEP), Perencanaan Laba*

## **ABSTRACT**

*The title of this final project report is Break Even Point (BEP) Analysis as Profit Planning at H. Sahuri Goat Satay and Gule Restaurant Palembang. The data used in this research are primary and secondary data. The data collection method used in this research is field research such as observation, interviews and literature study. This study aims to determine the fixed costs and variable costs, the calculation of Break Even Point (BEP) in 2023 and the sales that must be achieved by the company in order to obtain the desired profit in 2024. The results of the calculation of fixed costs and variable costs of chicken satay amounted to Rp 44,749,210 and Rp 134,130,000. As well as fixed costs and variable costs of goat curry amounting to Rp 31,297,810 and Rp 226,400,000. Multiproduct Break Even Point (BEP) shows a safe point of sales of 4,496 portions for chicken satay and 3,145 portions for goat curry, the break-even point in rupiah is Rp 134,878,289 for chicken satay and Rp 188,693,691 for goat curry. To get a profit of 10% of sales that must be achieved is 7,728 servings of chicken satay and 5,140 servings of goat curry.*

*Keywords: Analysis, Break Even Point (BEP) Calculation, Profit Planning*

## DAFTAR ISI

Halaman:

|                                 |                              |
|---------------------------------|------------------------------|
| HALAMAN JUDUL .....             | i                            |
| HALAMAN PENGESAHAN.....         | ii                           |
| HALAMAN PERNYATAAN.....         | ii                           |
| HALAMA PENGESAHAN PENGUJI ..... | Error! Bookmark not defined. |
| MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....      | vi                           |
| KATA PENGANTAR.....             | vi                           |
| UCAPAN TERIMA KASIH .....       | vii                          |
| ABSTRAK .....                   | ix                           |
| ABSTRACT .....                  | x                            |
| DAFTAR ISI .....                | xi                           |
| DAFTAR TABEL .....              | xiv                          |
| DAFTAR GAMBAR .....             | xv                           |
| DAFTAR LAMPIRAN .....           | xvi                          |

## BAB I PENDAHULUAN

|                                             |   |
|---------------------------------------------|---|
| 1.1 Latar Belakang Pemilihan Judul.....     | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah .....                   | 4 |
| 1.3 Ruang Lingkup Pembahasan .....          | 5 |
| 1.4 Tujuan dan Manfaat Penelitian.....      | 5 |
| 1.4.1 Tujuan Penelitian .....               | 5 |
| 1.4.2 Manfaat Penelitian .....              | 5 |
| 1.5 Metodologi Penelitian .....             | 6 |
| 1.5.1 Ruang Lingkup Penelitian.....         | 6 |
| 1.5.2 Jenis dan Sumber Data.....            | 6 |
| 1.5.3 Metode Pengumpulan Data .....         | 7 |
| 1.6 Metode Analisis Data .....              | 8 |
| 1.6.1 Metode Analisis Data Kualitatif ..... | 9 |
| 1.6.2 Metode Analisis Data Kuantitatif..... | 9 |

## BAB II TINJAUAN PUSTAKA

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| 2.1 Biaya.....                | 11 |
| 2.1.1 Pengertian Biaya .....  | 11 |
| 2.1.2 Klasifikasi Biaya ..... | 11 |

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| 2.1.3 Perilaku Biaya .....                                         | 12 |
| 2.2 Laba .....                                                     | 13 |
| 2.2.1 Pengertian Perencanaan .....                                 | 13 |
| 2.2.2 Perencanaan Laba .....                                       | 13 |
| 2.2.3 Manfaat Perencanaan Laba .....                               | 14 |
| 2.2.4 Metode Perhitungan Perencanaan Laba .....                    | 14 |
| 2.3 Titik Impas ( <i>Break Even Point</i> ) .....                  | 15 |
| 2.3.1 Pengertian <i>Break Event Point</i> (BEP) .....              | 15 |
| 2.3.2 Manfaat Analisis <i>Break Even Point</i> (BEP) .....         | 16 |
| 2.3.3 Metode Perhitungan <i>Break Even Point</i> (BEP) .....       | 16 |
| 2.3.4 <i>Break Even Point</i> (BEP) dengan Pendekatan Grafik ..... | 20 |

### **BAB III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN**

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| 3.1 Sejarah Singkat Perusahaan .....               | 21 |
| 3.2 Visi dan Misi Perusahaan .....                 | 21 |
| 3.2.1 Visi .....                                   | 21 |
| 3.2.2 Misi .....                                   | 21 |
| 3.3 Struktur Organisasi dan Pembagian Tugas .....  | 22 |
| 3.3.1 Struktur Organisasi .....                    | 22 |
| 3.3.2 Uraian Tugas .....                           | 22 |
| 3.4 Daftar Harga Jual Produk yang Dihasilkan ..... | 23 |
| 3.5 Biaya-Biaya yang Dikeluarkan .....             | 23 |
| 3.5.1 Biaya Bahan Baku .....                       | 23 |
| 3.5.2 Biaya Peralatan .....                        | 25 |
| 3.5.3 Biaya Lain-lain .....                        | 27 |
| 3.5.4 Biaya Tenaga Kerja .....                     | 27 |

### **BAB IV PEMBAHASAN**

|                                                                                                 |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 4.1 Klasifikasi Biaya .....                                                                     | 29 |
| 4.1.1 Klasifikasi Biaya Tetap .....                                                             | 29 |
| 4.1.2 Klasifikasi Biaya Variabel .....                                                          | 30 |
| 4.2 Perhitungan Break Even Point (BEP) dalam Jumlah Unit dan Rupiah Tahun 2023 .....            | 33 |
| 4.2.1 Perhitungan <i>Break Even Point</i> (BEP) untuk Produk Sate Ayam .....                    | 37 |
| 4.2.2 Perhitungan <i>Break Even Point</i> (BEP) untuk Produk Gulai Kambing .....                | 39 |
| 4.3 Analisis Perencanaan Laba Menggunakan Metode <i>Break Even Point</i> (BEP) Tahun 2024 ..... | 41 |
| 4.3.1 Penjualan Minimal untuk Produk Sate Ayam .....                                            | 43 |
| 4.3.2 Penjualan Minimal untuk Produk Gulai Kambing .....                                        | 43 |

### **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

|                      |    |
|----------------------|----|
| 5.1 Kesimpulan ..... | 45 |
|----------------------|----|

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| 5.2 Saran.....             | 45        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA.....</b> | <b>47</b> |
| <b>LAMPIRAN</b>            |           |

## DAFTAR TABEL

### Halaman:

|           |                                                                                               |    |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tabel 1.1 | Data Penjualan Sate Ayam .....                                                                | 3  |
| Tabel 1.2 | Data Penjualan Gulai Kambing.....                                                             | 3  |
| Tabel 2.1 | Tabel Bantu <i>Break Even Point</i> (BEP) untuk <i>Multiproduk</i> .....                      | 19 |
| Tabel 3.1 | Daftar Harga Jual Produk.....                                                                 | 23 |
| Tabel 3.2 | Biaya Bahan Baku Sate Ayam Tahun 2023 .....                                                   | 24 |
| Tabel 3.3 | Biaya Bahan Baku Gulai Kambing Tahun 2023 .....                                               | 24 |
| Tabel 3.4 | Biaya Peralatan.....                                                                          | 25 |
| Tabel 3.5 | Biaya Lain-lain.....                                                                          | 27 |
| Tabel 3.6 | Biaya Tenaga Kerja .....                                                                      | 27 |
| Tabel 4.1 | Klasifikasi Biaya Tetap Pada Rumah Makan Sate dan Gule Kambing<br>H. Sahuri Palembang.....    | 30 |
| Tabel 4.2 | Klasifikasi Biaya Variabel Produk Sate Ayam Tahun 2023 .....                                  | 31 |
| Tabel 4.3 | Klasifikasi Biaya Variabel Produk Gulai Kambing Tahun 2023.....                               | 32 |
| Tabel 4.4 | Analisis Bantu <i>Break Even Point</i> (BEP) Perusahaan 2023 .....                            | 34 |
| Tabel 4.5 | Data Pendukung Bantu <i>Break Even Point</i> (BEP) Produk Sate Ayam<br>Tahun 2023 .....       | 37 |
| Tabel 4.6 | Data Pendukung Bantu <i>Break Even Point</i> (BEP) Produk Gulai<br>Kambing Tahun 2023 .....   | 39 |
| Tabel 4.7 | Laba yang Diperoleh Rumah Makan Sate dan Gule Kambing H.<br>Sahuri Palembang Tahun 2023 ..... | 41 |
| Tabel 4.8 | Laba yang Diharapkan Rumah Makan Sate dan Gule Kambing<br>H. Sahuri Palembang Tahun 2024..... | 42 |
| Tabel 4.9 | Volume Penjualan yang Harus Dicapai Tahun 2024 .....                                          | 43 |

## DAFTAR GAMBAR

|                                                                                                         | <b>Halaman:</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Gambar 2.1 <i>Grafik Break Even Point (BEP)</i> .....                                                   | 19              |
| Gambar 3.1    Struktur Organisasi Rumah Perusahaan .....                                                | 22              |
| Gambar 4.1    Grafik Bantu <i>Break Even Point</i> (BEP) untuk Produk Sate Ayam<br>Tahun 2023 .....     | 38              |
| Gambar 4.2    Grafik Bantu <i>Break Even Point</i> (BEP) untuk Produk Gulai<br>Kambing Tahun 2023 ..... | 40              |

## **DAFTAR LAMPIRAN**

|             |                                              |
|-------------|----------------------------------------------|
| Lampiran 1  | Surat Permohonan Izin Pengambilan Data       |
| Lampiran 2  | Surat Pengantar Izin Pengambilan Data        |
| Lampiran 3  | Surat Balasan Izin Pengambilan Data          |
| Lampiran 4  | Lembar Kesepakatan Bimbingan Pembimbing I    |
| Lampiran 5  | Lembar Kesepakatan Bimbingan Pembimbing II   |
| Lampiran 6  | Lembar Bimbingan Laporan Akhir Pembimbing I  |
| Lampiran 7  | Lembar Bimbingan Laporan Akhir Pembimbing II |
| Lampiran 8  | Lembar Rekomendasi Ujian Laporan Akhir       |
| Lampiran 9  | Lembar Revisi Laporan Akhir                  |
| Lampiran 10 | Lembar Persetujuan Revisi Laporan Akhir      |
| Lampiran 11 | Lembar Kunjungan Mahasiswa ke Perusahaan     |
| Lampiran 12 | Hasil Wawancara                              |