

**PERHITUNGAN *BREAK EVEN POINT* (BEP) SEBAGAI DASAR
UNTUK MENENTUKAN VOLUME PENJUALAN
(STUDI KASUS PADA BAKSO DAN MIE AYAM MIDUN PALEMBANG)**



LAPORAN AKHIR

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

OLEH:

**PUJI LESTARI RAMADHANI
0613 3060 0517**

**POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
PALEMBANG**

**PERHITUNGAN *BREAK EVEN POINT* (BEP) SEBAGAI DASAR
UNTUK MENENTUKAN VOLUME PENJUALAN
(STUDI KASUS PADA BAKSO DAN MIE AYAM MIDUN PALEMBANG)**



LAPORAN AKHIR

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

Menyetujui,

Pembimbing I,

**Lisnini, S.E., M.Si.
NIP 195904211989102001**

Pembimbing II,

**Elisa, S.E., M.Si.
NIP 196010141989032003**

**Mengetahui,
Ketua Jurusan Administrasi Bisnis**

**A. Jalaluddin Sayuti, S.E., M.Hum. Res.M
NIP 196008061989101001**



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
Jalan Srijaya Negara, Palembang 30139
Telp. 0711-353414 Fax. 0711-355918



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

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Puji Lestari Ramadhani
NPM : 0613 3060 0517
Jurusan/Program Studi : Administrasi Bisnis/Administrasi Bisnis
Mata Kuliah : Manajemen Produksi dan Operasi
Judul Laporan Akhir : Perhitungan *Break Even Point* (BEP) sebagai Dasar untuk Menentukan Volume Penjualan (Studi Kasus pada Bakso dan Mie Ayam Midun Palembang)

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Laporan yang saya buat dengan judul sebagaimana tersebut diatas beserta isinya merupakan hasil penelitian saya sendiri.
2. Laporan akhir 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.

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

Palembang, Juli 2016
Yang membuat pernyataan,



Puji Lestari Ramadhani
NPM 0613 3060 0517





LEMBAR PENGESAHAN

Nama Mahasiswa : Puji Lestari Ramadhani
NPM : 0613 3060 0517
Jurusan/Program Studi : Administrasi Bisnis/Administrasi Bisnis
Judul Laporan Akhir : Perhitungan *Break Even Point* (BEP) sebagai Dasar untuk Menentukan Volume Penjualan (Studi Kasus pada Bakso dan Mie Ayam Midun Palembang)

Telah Dipertahankan Dihadapan Dewan Penguji Ujian Laporan Akhir
Jurusan Administrasi Bisnis
Dan Dinyatakan **LULUS**

Pada Hari: Jum'at
Tanggal: 05 Agustus 2016

TIM PENGUJI

No.	Nama	Tanda Tangan	Tanggal
1.	<u>Lisnini, S.E., M.Si.</u> Ketua	 _____	10/8 2016 _____
2.	<u>Titi Andriyani, S.E., M.Si.</u> Anggota	 _____	10/8 2016 _____
3.	<u>Divianto, S.E., M.M.</u> Anggota	 _____	11/8 2016 _____
4.	<u>Al Hushori, S.E., M.AB.</u> Anggota	 _____	12/8 2016 _____

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

“Janganlah takut untuk melangkah karena jarak 1000 mil dimulai dari langkah pertama. “

“Sesungguhnya Allah tidak akan mengubah nasib suatu kaum kecuali kaum itu sendiri yang mengubah apa apa yang ada pada diri mereka.” (Q.S Ar-Ra’d: 11)

“Just because you can’t run doesn’t mean you can’t reach the goal.”

“Hanya karena kamu tidak bisa berlari bukan berarti kamu tidak bisa mencapai tempat tujuan .”

Kupersembahkan kepada:

- *Alm. Papa dan Mama tercinta*
- *Adik-adik tersayang*
- *Dosen dan Pembimbing tersayang*
- *Para sahabat dan teman-teman tercinta*
- *Almamater kebanggaan*

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT, atas berkat rahmat dan limpahan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Akhir ini tepat pada waktunya dan sesuai dengan yang diharapkan. Penulisan laporan yang berjudul **“Perhitungan *Break Even Point* (BEP) sebagai Dasar untuk Menentukan Volume Penjualan (Studi Kasus pada Bakso dan Mie Ayam Midun Palembang)”** ini bertujuan untuk memenuhi syarat dalam menyelesaikan pendidikan Diploma III pada Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.

Laporan Akhir ini membahas mengenai Perhitungan *Break Even Point* (BEP) yang mencakup pengklasifikasian biaya variabel dan biaya tetap guna melihat titik balik modal atau *Break Even Point* (BEP) dalam unit dan rupiah untuk seluruh jenis produk dan juga untuk masing-masing jenis produk serta perhitungan volume penjualan untuk perencanaan peningkatan laba di tahun yang akan datang. Dalam proses penulisan Laporan Akhir ini penulis telah berusaha semaksimal mungkin untuk dapat menyelesaikan dan memberikan hasil yang terbaik.

Penulis menyadari bahwa Laporan Akhir ini masih jauh dari kata sempurna dan masih terdapat banyak kekurangan, hal ini karena keterbatasan kemampuan, pengetahuan dan pengalaman yang penulis miliki. Untuk itu, penulis sangat mengharapkan masukan berupa kritik dan saran yang membangun dari para pembaca demi tercapainya kesempurnaan laporan ini. Penulis juga berharap laporan ini dapat memberikan kontribusi dan manfaat bagi semua pihak.

Palembang, Juli 2016

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT berkat rahmat dan ridhonya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Akhir ini tepat pada waktunya. Dalam menyelesaikan penulisan Laporan Akhir ini penulis banyak memperoleh bimbingan, pelajaran, dan pengalaman dari berbagai pihak. Maka dalam kesempatan ini perkenankanlah penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Ing. Ahmad Taqwa, M.T., selaku Direktur Politeknik Negeri Sriwijaya.
2. Bapak A. Jalaluddin Sayuti, S.E., M.Hum. Res.M., selaku Ketua Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya.
3. Bapak Divianto, S.E., M.M., selaku Sekretaris Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya.
4. Ibu Lisnini, S.E., M.Si., selaku Dosen Pembimbing I yang selalu memberikan pengarahan, saran, dukungan dan waktunya kepada penulis hingga Laporan Akhir ini terselesaikan.
5. Ibu Elisa, S.E., M.Si., selaku Dosen Pembimbing II yang juga selalu memberikan pengarahan, saran, dukungan dan waktunya kepada penulis hingga Laporan Akhir ini terselesaikan.
6. Seluruh Dosen dan Staf Karyawan Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya.
7. Bapak Samiyono selaku pemilik Bakso dan Mie Ayam Midun Palembang yang telah mengizinkan penulis untuk melakukan penelitian Laporan Akhir ini pada usaha yang dipimpinnya.
8. Kedua orang tua tercinta Ayahanda Sugeng Ridipitono (Alm.) dan Ibunda Rokhaidah serta adik-adik tercinta yang telah memberikan dukungan secara moril dan materil, serta doa dan nasehat demi kesuksesan penulisan Laporan Akhir ini.

9. Mahera Destra Nugraha yang senantiasa meluangkan waktu dan tenaga serta selalu memberikan motivasi dan semangat dalam menyelesaikan Laporan Akhir ini.
10. Sahabat-sahabat penulis khususnya Nadiah, Novi, Egi dan Dwi yang selalu ikut merasakan suka duka dalam menyelesaikan Laporan Akhir ini.
11. Teman-teman kelas 6 NC yang selalu saling memberikan dukungan dan semangat dalam menyelesaikan Laporan Akhir ini.
12. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu yang telah memberikan penulis bantuan dan dukungan dalam menyelesaikan Laporan Akhir ini.

Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih untuk seluruh pihak yang telah membantu penulis menyelesaikan laporan ini. Semoga kebaikan seluruh pihak dapat dibalas oleh Allah SWT.

Palembang, Juli 2016

Penulis

ABSTRACT

The title of this report is Calculation of Break Even Point (BEP) as the Basis for Determining the Sales Volume (Case Study on Bakso dan Mie Ayam Midun Palembang). The purpose of this report is to know the calculation of Break Even Point (BEP) in Bakso dan Mie Ayam Midun Palembang with classify the production cost, to know Break Even Point (BEP) in unit and rupiah for all of the product and also for each product, and than to know the sales volume that must be reached in increased profit planning. Bakso dan Mie Ayam Midun Palembang is not used the calculation of Break Even Point (BEP). This data is collected through interviews, observation and library research. This data is analyzed using multiproduct formula of Break Even Point (BEP) and also the calculation of sales capacity planning. The results show that BEP (Rp) 2015 for all of the product is Rp 456.473.841,-. Whereas, in order for the next year the company can gets increased profit as expected, that is Rp 6.000.000,- the company must be able to perform sales of Rp 1.207.706.742,- of 115.042 portion. Based on that result, the author suggest that Bakso dan Mie Ayam Midun Palembang apply the calculation of Break Even Point (BEP) in order to see more clearly the company's profits and also can make the increased profit planning as desired by the company.

Keywords: Break Even Point (BEP), sales volume

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN LAPORAN AKHIR.....	ii
SURAT PERNYATAAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
UCAPAN TERIMA KASIH	vii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Ruang Lingkup Pembahasan.....	5
1.4 Tujuan dan Manfaat	5
1.4.1 Tujuan Penulisan	5
1.4.2 Manfaat Penulisan	6
1.5 Metodologi Penelitian	6
1.5.1 Ruang Lingkup Penelitian	6
1.5.2 Jenis dan Sumber Data	7
1.5.3 Metode Pengumpulan Data	8
1.5.4 Analisis Data	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Pengertian Manajemen Produksi dan Operasi	12
2.2 Proses Produksi dan Jenis Proses Produksi.....	12

2.3	Perencanaan (<i>Planning</i>)	13
2.3.1	Perencanaan Produksi	13
2.3.2	Perencanaan Kapasitas	13
2.4	<i>Break Even Point</i> (BEP).....	14
2.4.1	Pengertian <i>Break Even Point</i> (BEP).....	14
2.4.2	Asumsi dalam Titik Impas atau <i>Break Even Point</i> (BEP)	15
2.4.3	Penggolongan Biaya.....	15
2.4.4	Metode Perhitungan <i>Break Even Point</i> (BEP)	16
2.4.4.1	Perhitungan <i>Break Even Point</i> (BEP) Tunggal	16
2.4.4.2	Perhitungan <i>Break Even Point</i> (BEP) Multiproduk	18
2.4.5	<i>Break Even Point</i> (BEP) dengan Pendekatan Grafik	20
2.4.6	Perhitungan Perencanaan Kapasitas Penjualan	21

BAB III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN

3.1	Sejarah Singkat Bakso dan Mie Ayam Midun Palembang	22
3.2	Visi dan Misi Bakso dan Mie Ayam Midun Palembang.....	23
3.2.1	Visi	23
3.2.2	Misi.....	23
3.3	Struktur Organisasi dan Uraian Tugas	23
3.3.1	Struktur Organisasi.....	23
3.3.2	Uraian Tugas	24
3.4	Produk-produk yang Dihasilkan Bakso dan Mie Ayam Midun Palembang	26

3.5	Proses Pembuatan Produk Bakso dan Mie Ayam Midun Palembang	27
3.5.1	Proses Pembuatan Bakso.....	27
3.5.2	Proses Pembuatan Mie Ayam	28
3.6	Bahan-bahan yang Digunakan dalam Proses Produksi.....	29
3.7	Peralatan yang Digunakan dalam Proses Produksi	30
3.8	Biaya-biaya Lain yang Dikeluarkan Bakso dan Mie Ayam Midun Palembang	31
3.9	Aset yang Dimiliki Bakso dan Mie Ayam Midun Palembang	31
3.10	Volume Produksi dan Penjualan Bakso dan Mie Ayam Midun Palembang	32
3.11	Perhitungan Biaya Produksi yang Dikeluarkan Bakso dan Mie Ayam Midun Palembang	32
3.12	Perhitungan Laba Tahunan Bakso dan Mie Ayam Midun Palembang	34
3.13	Peningkatan Laba yang Diharapkan untuk Tahun 2016	36

BAB IV PEMBAHASAN

4.1	Klasifikasi Biaya	37
4.1.1	Klasifikasi Biaya Tetap	38
4.1.2	Klasifikasi Biaya Variabel	39
4.2	Analisis Perhitungan <i>Break Even Point</i> untuk Semua Jenis Produk Tahun 2015	42
4.3	Analisis Perhitungan <i>Break Even Point</i> (BEP) dalam Rupiah dan Unit untuk Masing-masing Jenis Produk Tahun 2015	48
4.3.1	Analisis Perhitungan <i>Break Even Point</i> (BEP) untuk Bakso	48
4.3.2	Analisis Perhitungan <i>Break Even Point</i> (BEP) untuk Mie Ayam.....	50
4.4	Analisis Perhitungan Volume Penjualan untuk Menentukan Laba yang Diharapkan pada Tahun 2016.....	53

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1	Kesimpulan.....	64
5.2	Saran	65

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 Volume Produksi dan Volume Penjualan Bakso dan Mie Ayam Midun Tahun 2015	3
Tabel 1.2 Laba yang Diperoleh Bakso dan Mie Ayam Midun Tahun 2015	3
Tabel 2.1 Tabel Analisis Pulang Pokok untuk Multiproduk	20
Tabel 3.1 Produk-produk Bakso dan Mie Ayam Midun Palembang	26
Tabel 3.2 Penggunaan Bahan Baku dalam Produksi Bakso	29
Tabel 3.3 Penggunaan Bahan Baku dalam Produksi mie Ayam	30
Tabel 3.4 Peralatan yang Digunakan dalam Kegiatan Produksi Bakso Dan Mie Ayam	30
Tabel 3.5 Biaya-biaya Lain yang Dikeluarkan Bakso dan Mie Ayam Midun Palembang	31
Tabel 3.6 Aset-aset yang Dimiliki Bakso dan Mie Ayam Midun Palembang	32
Tabel 3.7 Volume Produksi dan Volume Penjualan Bakso dan Mie Ayam Midun Palembang Tahun 2015	32
Tabel 3.8 Perhitungan Laba Bakso dan Mie Ayam Midun Palembang Tahun 2015	35
Tabel 4.1 Klasifikasi Biaya Tetap pada Bakso dan Mie Ayam Midun Palembang Tahun 2015	38
Tabel 4.2 Klasifikasi Biaya Variabel Bakso Tahun 2015	40
Tabel 4.3 Klasifikasi Biaya Variabel Mie Ayam Tahun 2015	41
Tabel 4.4 Data Pendukung dalam Perhitungan <i>Break Even Point</i> Multiproduk pada Bakso dan Mie Ayam Midun Palembang Tahun 2015	42

	Halaman
Tabel 4.5 Analisis <i>Break Even Point</i> (BEP) Multiproduk pada Bakso dan Mie Ayam Midun Palembang Tahun 2015	44
Tabel 4.6 Data Pendukung Perhitungan <i>Break Even Point</i> Produk Bakso Tahun 2015.....	48
Tabel 4.7 Data Pendukung Perhitungan <i>Break Even Point</i> Produk Mie Ayam Tahun 2015	50
Tabel 4.8 Laba yang Diperoleh Bakso dan Mie Ayam Midun Palembang dengan Menggunakan Perhitungan <i>Break Even Point</i> Tahun 2015	53
Tabel 4.9 Perhitungan Laba Bakso dan Mie Ayam Midun Palembang Tahun 2015.....	55
Tabel 4.10 Perbandingan Hasil Perhitungan Laba Sebelum dan Sesudah Menggunakan Perhitungan <i>Break Even Point</i> Tahun 2015	56
Tabel 4.11 Laba yang Diharapkan untuk Tahun 2016	57
Tabel 4.12 Data Pendukung untuk Mencari Volume Penjualan Agar Memperoleh Laba yang Diharapkan Tahun 2016.....	58
Tabel 4.13 Volume Penjualan yang Harus Dicapai Tahun 2016	62

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Grafik <i>Break Even Point</i>	20
Gambar 3.1 Struktur Organisasi Bakso dan Mie Ayam Midun Palembang.....	24
Gambar 4.1 Grafik <i>Break Even Point</i> untuk Produk Bakso Tahun 2015	49
Gambar 4.2 Grafik <i>Break Even Point</i> untuk Produk Mie Ayam Tahun 2015	52

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Permohonan Pengantar Pengambilan Data
- Lampiran 2 Surat Izin Pengambilan Data
- Lampiran 3 Surat Balasan dari Bakso dan Mie Ayam Midun Palembang
- Lampiran 4 Surat Kesepakatan Bimbingan Laporan Akhir
- Lampiran 5 Lembar Bimbingan Laporan Akhir
- Lampiran 6 Kartu Kunjungan Mahasiswa ke Perusahaan
- Lampiran 7 Lembar Rekomendasi
- Lampiran 8 Hasil Wawancara