

**ANALISIS *BREAK EVEN POINT* (BEP)
PADA MIE AYAM BAKSO TRISNO & AYAM BAKAR
SEKIP MADANG PALEMBANG**



LAPORAN AKHIR

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

OLEH :

**IZKA NABILA
0615 3060 1169**

**POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
2018**

**ANALISIS *BREAK EVEN POINT* (BEP)
PADA MIE AYAM BAKSO TRISNO & AYAM BAKAR
SEKIP MADANG PALEMBANG**



LAPORAN AKHIR

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

Oleh:

**IZKA NABILA
0615 3060 1169**

Menyetujui,

Pembimbing I,

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

Pembimbing II,

**Dr. Sari Lestari Z Ridho, S.E., M.Ec.
NIP 197705212006042001**

Mengetahui,

Ketua Jurusan Administrasi Bisnis



**Dr. A. Jafaruddin 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 Email : info@polsri.ac.id



SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Izka Nabila
NPM : 0615 3060 1169
Jurusan/Program Studi : Administrasi Bisnis/Administrasi Bisnis
Mata Kuliah : Manajemen Produksi dan Operasi
Judul Laporan Akhir : Analisis Break Even Point (BEP) pada Mie Ayam Bakso
Trisno & Ayam Bakar Sekip Madang Palembang

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Laporan yang saya buat dengna 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 2018
Yang membuat pernyataan,



Izka Nabila
NPM 0615 3060 1169

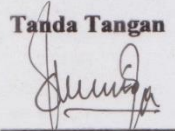
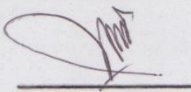
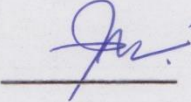
LEMBAR PENGESAHAN

Nama Mahasiswa : Izka Nabila
NPM : 0615 3060 1169
Jurusan/Program Studi : Administrasi Bisnis
Judul Laporan Akhir : Analisis *Break Even Point* (BEP) Pada Mie Ayam Bakso
Trisno & Ayam Bakar Sekip Madang Palembang

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

Pada hari : Selasa
Tanggal: 24 Juli 2018

TIM PENGUJI

No.	Nama	Tanda Tangan	Tanggal
1.	<u>Pridson Mandiangan, S.E., M.M.</u> Ketua		09/2018 /08
2.	<u>Dr. Hadi Jauhari, S.E., M.Si.</u> Anggota		09/2018 /08
3.	<u>Heri Setiawan, S.E., M.A.B.</u> Anggota		08/2018 /08

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

“Bekerja keraslah, Bermimpilah lebih besar dan jadilah yang terbaik.”

“Allah masih mencintai Anda jika masih banyak cobaan dan tantangan hidup yang datang menghampiri Anda. Allah percaya bahwa Anda mampu melaluinya, maka jagalah kepercayaan itu.”

“Jika anda menghabiskan waktu untuk mencoba menjadi baik dalam segala hal, Anda tidak akan pernah menjadi hebat dalam apapun”

Penulis Persembahkan Kepada:

- Ayahanda dan ibunda tercinta
- Kakak-kakak tersayang
- Dosen dan pembimbing tersayang
- Para sahabat dan teman-teman tercinta
- Almamater kebanggaan

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Akhir ini tepat pada waktunya dan sesuai dengan yang diharapkan. Penulisan laporan yang berjudul **“Analisis *Break Even Point* (BEP) Pada Mie Ayam Bakso Trisno & Ayam Bakar Sekip Madang Palembang”** ini bertujuan untuk memenuhi syarat dalam menyelesaikan pendidikan Diploma III pada Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.

Laporan Akhir ini membahas mengenai Analisis *Break Even Point* (BEP), yang mencakup pengklasifikasian biaya variabel dan biaya tetap guna melihat titik *Break Even Point* (BEP) dalam unit dan rupiah untuk produk bakso dan mie ayam serta perhitungan volume penjualan untuk perencanaan peningkatan laba ditahun yang akan datang. Dalam proses penulisan Laporan Akhir ini penulisan 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 berharap laporan ini dapat memberikan kontribusi dan manfaat bagi semua pihak.

Palembang, Juli 2018

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Alhamdulillah penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena penulis dapat menyelesaikan laporan ini tepat pada waktunya. Dalam penyusunan laporan ini penulis banyak mendapat bantuan, bimbingan, nasihat dan dorongan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis juga menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Ing. Ahmad Taqwa, M.T. Selaku Direktur Politeknik Negeri Sriwijaya.
2. Bapak Dr. A. Jalaludin 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 Elisa, 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 Dr. Sari Lestari Zainal Ridho, S.E., M.Ec., selaku Dosen Pembimbing II yang selalu memberikan pengarahan, saran, dukungan dan waktunya kepada penulis hingga Laporan Akhir ini terselesaikan.
6. Seluruh Dosen dan Staff Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya yang telah memberikan bimbingan dan pelajaran yang tak ternilai harganya
7. Bapak Mujio Sutrisno selaku pemilik Mie Ayam Bakso Trisno & Ayam Bakar Sekip Madang yang telah mengizinkan penulis untuk melakukan penelitian Laporan Akhir ini pada usaha yang dipimpinnya.
8. Kedua orang tua tercinta Ayahanda Fawazi dan Ibunda Hazami serta kakak-kakak tercinta yang telah memberikan dukungan secara moril dan

materil, serta doa dan nasehat demi kesuksesan penulisan Laporan Akhir ini.

9. Teman-teman kelas 6 NE yang selalu memberikan dukungan dan semangat dalam menyelesaikan Laporan Akhir ini.
10. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu yang telah memberikan penulis bantuan dan dukungan dalam menyelesaikan Laporan Akhir ini.

Semoga Allah SWT memberikan balasan atas semua bantuan yang telah diberikan. Akhir kata penulis mohon maaf yang sebesar-besarnya jika terdapat kesalahan dalam penulisan. Penulis berharap semoga laporan yang dibuat dapat bermanfaat bagi kita semua.

Palembang, Juli 2018

Penulis

ABSTRAK

Judul Laporan Akhir ini adalah “Analisis *Break Even Point* (BEP) Pada Mie Ayam Bakso Trisno & Ayam Bakar Sekip Madang Palembang”. Tujuan penulisan Laporan Akhir ini adalah untuk mengetahui klasifikasi biaya-biaya baik biaya tetap maupun biaya variabel, untuk mengetahui perhitungan *Break Even Point* (BEP) produk bakso dan mie ayam pada Mie Ayam Bakso Trisno & Ayam Bakar Sekip Madang Palembang, dan mengetahui volume penjualan yang harus dicapai dalam perencanaan laba yang meningkat. Mie Ayam Bakso Trisno & Ayam Bakar Sekip Madang Palembang tidak menggunakan perhitungan *Break Even Point* (BEP). Data ini dikumpulkan melalui wawancara dan riset pustaka. Berdasarkan hasil dari data primer yang diolah penulis maka *Break Even Point* (BEP) untuk produk bakso dalam rupiah pada tahun 2017 adalah Rp 506.863.000,- dan dalam unit sebanyak 33.791 porsi, *Break Even Point* (BEP) untuk produk mie ayam pada tahun 2017 adalah Rp 160.062.000,- dan dalam unit sebanyak 16.006 porsi. Hal ini menunjukkan bahwa sebaiknya perusahaan menggunakan metode *Break Even Point* (BEP) agar mengetahui seberapa besar jumlah biaya-biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi sehingga hubungan antara penjualan, produksi, harga jual, biaya, laba atau rugi dapat diketahui dan memudahkan bagi pemilik usaha untuk mengambil keputusan jangka panjang maupun jangka pendek.

Kata Kunci: Break Even Point (BEP), unit, rupiah, laba

ABSTRACT

The title of this Final Report is "Break Even Point Analysis (BEP) On Mie Ayam Bakso Trisno & Ayam Bakar Sekip Madang Palembang". The purpose of this Final Report is to know the classification of the costs of both fixed and variable costs, to determine the calculation of Break Even Point (BEP) meatball products and chicken noodle on Mie Ayam Bakso Trisno & Ayam Bakar Sekip Madang Palembang, and know the sales volume should be achieved in the planning of increased profit. Mie Ayam Bakso Trisno & Ayam Bakar Sekip Madang Palembang does not use the calculation of Break Even Point (BEP). This data is collected through interviews and literature research. Based on the results of the primary data processed by the author, the Break Even Point (BEP) for meatball products in rupiah in 2017 is Rp 506,863,000, - and in 33,791 units, Break Even Point (BEP) for chicken noodle products in 2017 is Rp 160,062,000, - and in units of 16,006 servings. This indicates that company should use Break Even Point (BEP) method to know how big of expense in production process so that relationship between sales, production, selling price, cost, profit or loss can be known and easy for business owner to take long-term and short-term decisions.

Keywords: Break Even Point (BEP), unit, rupiah, profit

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	xi
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Ruang Lingkup Pembahasan	4
1.4 Tujuan dan Manfaat	4
1.4.1 Tujuan Penulisan.....	4
1.4.2 Manfaat Penelitian	5
1.5 Metodologi Penelitian	5
1.5.1 Ruang Lingkup Penelitian.....	5
1.5.2 Jenis dan Sumber Data.....	6
1.5.3 Teknik Pengumpulan Data.....	6
1.5.4 Metode Analisis Data.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	

2.1	Pengertian Manajemen Produksi dan Operasi	11
2.2	Perencanaan (<i>Planning</i>).....	11
2.2.1	Perencanaan Produksi	11

Halaman

2.2.2	Perencanaan Kapasitas.....	12
2.2.3	Strategi Perencanaan Kapasitas	12
2.3	<i>Break Even Point</i> (BEP)	13
2.3.1	Pengertian <i>Break Even Point</i> (BEP)	13
2.3.2	Analisis <i>Break Even Point</i> (BEP)	14
2.3.3	Penggolongan Biaya	14
2.3.4	Metode Perhitungan <i>Break Even Point</i> (BEP).....	15
2.3.5	<i>Break Even Point</i> (BEP) dengan Pendekatan Grafik	19
2.3.6	Perhitungan Perencanaan Kapasitas Penjualan.....	20

BAB III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN

3.1	Sejarah Singkat Perusahaan	21
3.2	Struktur Organisasi dan Uraian Tugas.....	22
3.2.1	Struktur Organisasi	22
3.2.2	Uraian Tugas	23
3.3	Produk-produk yang Dihasilkan Mie Ayam Bakso Trisno & Ayam Bakar Sekip Madang Palembang.....	24
3.4	Proses Pembuatan Produk Bakso dan Mie Ayam pada Dihasilkan Mie Ayam Bakso Trisno & Ayam Bakar Sekip Madang Palembang	25
3.4.1	Proses Pembuatan Bakso	25
3.4.2	Proses Pembuatan Mie Ayam	25
3.5	Bahan-bahan yang Digunakan dalam Proses Produksi	26
3.6	Peralatan yang Digunakan dalam Proses Produksi.....	27
3.7	Biaya-biaya lain yang Dikeluarkan Mie Ayam Bakso Trisno & Ayam Bakar Sekip Madang Palembang	28
3.8	Aset yang Dimiliki Mie Ayam Bakso Trisno & Ayam Bakar Sekip Madang Palembang.....	29
3.9	Volume Produksi dan Penjualan Bakso dan Mie Ayam Pada Mie Ayam Bakso Trisno & Ayam Bakar Sekip Madang Palembang	29
3.10	Perhitungan Biaya Produksi yang Dikeluarkan Mie Ayam Bakso Trisno & Ayam Bakar Sekip Madang Palembang.....	30
3.11	Perhitungan Laba Tahunan Bakso dan Mie pada Mie Ayam Bakso Trisno & Ayam Bakar Sekip Madang Palembang.....	31

3.12 Peningkatan Laba yang Diharapkan untuk Tahun 2018.....	33
---	----

Halaman

BAB IV PEMBAHASAN

4.1 Klasifikasi Biaya	34
4.1.1 Klasifikasi Biaya Tetap.....	34
4.1.2 Klasifikasi Biaya Variabel	36
4.2 Analisis Perhitungan <i>Break Even Point</i> (BEP) untuk Jenis Produk Bakso Dan Mie Ayam Tahun 2017.....	38
4.3 Analisis Perhitngan <i>Break Even Point</i> (BEP) dalam Rupiah dan Unit untuk Masing-masing Produk Bakso dan Mie Ayam Tahun 2017	44
4.3.1 Analisis Perhitungan <i>Break Even Point</i> (BEP) untuk Bakso	44
4.3.2 Analisis Perhitungan <i>Break Even Point</i> (BEP) untuk Mie Ayam	46
4.4 Analisis Perhitungan Volume Penjualan untuk Menentukan Laba yang Diharapkan pada Tahun 2018	48

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan	57
5.2 Saran	58

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 Tingkat Penjualan Bakso dan Mie Ayam pada Mie Ayam Bakso Trisno & Ayam Bakar Sekip Madang Palembang	2
Tabel 2.1 Tabel Bantu <i>Break Even Point</i> (BEP) untuk Multiproduk.....	18
Tabel 3.1 Produk-produk Mie Ayam Bakso Trisno & Ayam Bakar Sekip Madang Palembang Tahun 2018.....	24
Tabel 3.2 Penggunaan Bahan Baku dalam Produksi Bakso pada Mie Ayam Bakso Trisno & Ayam Bakar Sekip Madang Palembang	27
Tabel 3.3 Penggunaan Bahan Baku dalam Produksi Mie Ayam pada Mie Ayam Bakso Trisno & Ayam Bakar Sekip Madang Palembang	27
Tabel 3.4 Peralatan yang Digunakan dalam Kegiatan Produksi Bakso dan Mie Ayam pada Mie Ayam Bakso Trisno & Ayam Bakar Sekip Madang Palembang	28
Tabel 3.5 Biaya-biaya Lain yang Dikeluarkan Mie Ayam Bakso Trisno & Ayam Bakar Sekip Madang Palembang.....	28
Tabel 3.6 Aset-aset yang Dimiliki Mie Ayam Bakso Trisno & Ayam Bakar Sekip Madang Palembang	29
Tabel 3.7 Volume Produksi dan Volume Penjualan Bakso dan Mie Ayam pada Mie Ayam Bakso Trisno & Ayam Bakar Sekip Madang Palembang Tahun 2017	30
Tabel 3.8 Perhitungan Laba Mie Ayam Bakso Trisno & Ayam Bakar Sekip Madang Palembang Tahun 2017.....	32
Tabel 4.1 Klasifikasi Biaya Tetap pada Mie Ayam Bakso Trisno & Ayam Bakar Sekip Madang Palembang Tahun 2017	35

Tabel 4.2	Klasifikasi Biaya Variabel Bakso pada Mie Ayam Bakso Trisno & Ayam Bakar Sekip Madang Palembang Tahun 2017	37
Tabel 4.3	Klasifikasi Biaya Variabel Mie Ayam pada Mie Ayam Bakso Trisno & Ayam Bakar Sekip Madang Palembang Tahun 2017.....	38
Tabel 4.4	Data Pendukung dalam Perhitungan <i>Break Even Point</i> (BEP) Multiproduk pada Mie Ayam Bakso Trisno & Ayam Bakar Sekip Madang Palembang Tahun 2017.....	39
Tabel 4.5	Analisis Break Even Point (BEP) Multiproduk pada Mie Ayam Bakso Trisno & Ayam Bakar Sekip Madang Palembang Tahun 2017.....	40
Tabel 4.6	Data Pendukung Perhitungan <i>Break Even Point</i> (BEP) Produk Bakso Tahun 2017.....	44
Tabel 4.7	Data Pendukung Perhitungan Break Even Point (BEP) Produk Mie Ayam Tahun 2017	46
Tabel 4.8	Laba yang Diperoleh Mie Ayam Bakso Trisno & Ayam Bakar Sekip Madang Palembang Tahun 2017.....	48
Tabel 4.9	Perhitungan Laba Mie Ayam Bakso Trisno & Ayam Bakar Sekip Madang Palembang Tahun 2017.....	50
Tabel 4.10	Perbandingan Hasil Perhitungan Laba Sebelum dan Sesudah Menggunakan Perhitungan <i>Break Even Point</i> (BEP) Tahun 2017.....	51
Tabel 4.11	Laba yang Diharapkan Tahun 2018	52
Tabel 4.12	Data Pendukung untuk Mencari Volume Penjualan agar Memperoleh Laba yang Diharapkan Tahun 2018.....	53
Tabel 4.13	Volume Penjualan yang Harus Dicapai Tahun 2018	55

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Grafik Break Even Point (BEP)	19
Gambar 3.1 Struktur Organisasi Mie Ayam Bakso Trisno & Ayam Bakar Sekip Madang Palembang.....	22
Gambar 4.1 Grafik Break Even Point (BEP) untuk Produk Bakso Tahun 2017	45
Gambar 4.2 Grafik Break Even Point (BEP) untuk Produk Mie Ayam Tahun 2017	47

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Surat Permohonan Pengantar Pengambilan Data
Lampiran 2	Surat Izin Pengambilan Data
Lampiran 3	Surat Balasan dari Mie Ayam Bakso Trisno & Ayam Bakar Sekip Madang 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	Struktur Organisasi Perusahaan
Lampiran 9	Uraian Tugas
Lampiran 10	Bahan Baku Pembuatan Bakso
Lampiran 11	Proses Pembuatan Bakso
Lampiran 12	Bahan Baku Pembuatan Mie Ayam
Lampiran 13	Proses Pembuatan Mie Ayam
Lampiran 14	Peralatan yang Digunakan Proses Produksi
Lampiran 15	Aset yang Dimiliki
Lampiran 16	Hasil Wawancara