

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pendirian suatu usaha baik usaha besar, menengah, kecil serta mikro bertujuan untuk memperoleh keuntungan yang dapat digunakan dalam menjaga keberlangsungan dan pengembangan usaha itu sendiri. Salah satu pengaruh dalam pencapaian keuntungan tersebut adalah volume penjualan.

Volume penjualan harus selalu dipertahankan dan ditingkatkan, karena apabila terjadi penurunan pada volume penjualan, maka akan berakibat pada penurunan laba atau keuntungan. Sebagai salah satu usaha kecil dan menengah yang memproduksi dan menjual langsung berbagai macam roti, Ilham Bakery Prabumulih Sumsel mengalami penurunan volume penjualan yang cukup signifikan pada salah satu produknya.

Volume penjualan seharusnya ditentukan dengan baik, karena dalam memproduksi suatu produk terdapat biaya-biaya yang dikeluarkan, sehingga biaya tersebut akan berpengaruh terhadap harga jual yang akan berdampak pada volume penjualan. Volume penjualan yang tidak dapat menutupi biaya yang dikeluarkan akan mengakibatkan kerugian, sebaliknya volume penjualan yang melebihi biaya yang dikeluarkan akan memberikan keuntungan bagi suatu usaha.

Dalam menentukan volume penjualan, suatu usaha perlu mengetahui titik impas produk-produknya, karena titik impas tersebut yang dapat dijadikan batasan minimum penjualan yang harus dilakukan. Selain itu, dengan mengetahui titik impas tersebut, suatu usaha dapat menentukan volume penjualan yang harus dicapai agar usaha tersebut dapat memperoleh laba sebesar yang diharapkan. Akan tetapi, pabrik roti Ilham Bakery Prabumulih Sumsel dalam kegiatan operasionalnya tidak mengetahui titik impas masing-masing produknya. Berikut data volume penjualan Ilham Bakery Prabumulih Sumsel.

Tabel 1.1
Tingkat Penjualan Pabrik Ilham Bakery Prabumulih Sumsel
Tahun 2015-2017

Jenis Produk	2015	2016	2017
Roti Tawar	15.600	23.400	31.200
Roti Sobek	22.776	24.960	31.200
Bolu Gulung	12.480	10.920	8.424

Sumber: *Pabrik Ilham Bakery Prabumulih Sumsel, 2018*

Dalam melakukan perhitungan titik impas, salah satu cara yang dapat dilakukan adalah melakukan perhitungan *break event point* (BEP). Menurut Herjanto (2008: 151), analisis pulang pokok (*break-even analysis*) adalah suatu analisis yang bertujuan untuk menemukan satu titik dalam kurva biaya-pendapatan yang menunjukkan biaya sama dengan pendapatan. Titik tersebut disebut sebagai titik pulang pokok (*break-even point*). Dengan mengetahui titik pulang pokok, perusahaan dapat mengetahui pada tingkat volume penjualan atau pendapatan berapa perusahaan itu mencapai titik impasnya, yaitu tidak rugi tetapi juga tidak untung. Apabila penjualan melebihi titik itu maka perusahaan mulai mendapatkan untung. Dengan kata lain, perhitungan *break even point* (BEP) digunakan untuk mempelajari hubungan antara biaya-biaya, volume penjualan serta laba.

Dalam melakukan analisis pulang pokok diperlukan estimasi mengenai biaya tetap, biaya variabel, dan pendapatan. Berdasarkan wawancara penulis dengan pemilik Ilham Bakery Prabumulih Sumsel tidak melakukan pemisahan terhadap biaya variabel dan biaya tetap dalam kegiatan produksinya. Selain itu, melalui wawancara penulis dengan pemilik Ilham Bakery Prabumulih Sumsel diketahui juga bahwa dalam menghitung besarnya biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi produk-produk rotinya, pemilik Ilham Bakery Prabumulih Sumsel hanya memperhitungkan biaya bahan baku, gaji pekerja, serta biaya listrik dan air. Akan tetapi, pemilik Ilham Bakery Prabumulih Sumsel tidak memperhitungkan peralatan-peralatan yang digunakan sebagai biaya tetap dalam kegiatan produksinya. Hal ini akan menyebabkan adanya biaya yang tidak ikut dihitung sebagai biaya produksi.

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis tertarik untuk mengangkat hal ini dalam bentuk laporan akhir yang berjudul “**Analisis *Break Even Point* (BEP) untuk Perencanaan Laba pada Ilham Bakery Prabumulih Sumsel**”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah dan data yang diperoleh penulis mengenai perhitungan *Break Even Point* (BEP) pada Ilham Bakery Prabumulih Sumsel, maka penulis dapat merumuskan masalah sebagai berikut:

1. Berapa perhitungan *Break Even Point* (BEP) dalam unit produk dan rupiah produk Ilham Bakery di Prabumulih Sumsel tahun 2015-2017?
2. Berapa penjualan yang harus dicapai oleh pabrik roti Ilham Bakery Prabumulih Sumsel untuk memperoleh laba yang diinginkan pada tahun 2018?

1.3 Ruang Lingkup Pembahasan

Agar penulisan laporan ini lebih terarah dan tidak menyimpang dari permasalahan yang akan dibahas, maka dibatasi ruang lingkup pembahasannya yaitu :

- a. Perhitungan *Break Even Point* (BEP) untuk produk roti tawar, roti sobek, dan bolu gulung agar mencapai batas minimum penjualan dalam jumlah unit dan rupiah pada Ilham Bakery Prabumulih Sumsel tahun 2015-2017.
- b. Perhitungan *Break Even Point* (BEP) untuk produk roti tawar, roti sobek, dan bolu gulung agar mencapai batas minimum penjualan dalam jumlah unit dan rupiah atas dasar perencanaan laba yang diharapkan pada pada Ilham Bakery Prabumulih Sumsel tahun 2018.

1.4 Tujuan dan Manfaat

1.4.1 Tujuan

Tujuan dari penulisan penelitian ini yaitu:

1. Untuk mengetahui perhitungan *Break Even Point* (BEP) dalam unit dan rupiah untuk penjualan produk roti yang dihasilkan Ilham Bakery Prabumulih Sumsel pada tahun 2015-2017.
2. Untuk mengetahui seberapa besar volume penjualan yang harus dilakukan untuk mencapai laba yang diinginkan pada tahun 2018.

1.4.2 Manfaat Penulisan

Penulisan penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi banyak pihak sebagai berikut:

1. Bagi Penulis

Hasil penulisan laporan ini dapat memberikan pengetahuan yang lebih luas tentang mata kuliah Manajemen Produksi dan Operasi, dan untuk mengetahui secara langsung perhitungan titik impas dengan metode *Break Even Point* (BEP) di suatu perusahaan.

2. Bagi Perusahaan

Penulisan hasil laporan ini diharapkan bagi perusahaan sebagai bahan pertimbangan untuk dapat menghitung titik impas untuk produk-produk yang dihasilkan, agar dapat mengetahui berapa banyak jumlah produk yang diproduksi untuk mencapai keuntungan dan dapat memprediksi jumlah laba yang diinginkan dari hasil penjualan produk tersebut.

3. Bagi Pihak Lain

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan sebagai sumber referensi bagi rekan-rekan mahasiswa dan pihak lainnya dalam melakukan penelitian lebih lanjut.

1.5 Metodologi Penelitian

1.5.1 Ruang Lingkup Penelitian

Dalam penelitian Laporan Akhir ini, penulis melakukan penelitian pada Ilham Bakery Prabumulih yang beralamat di Jl. Baru No. 82 RT. 05/RW. 03 Kel. Gunung Ibukota Barat, Kec. Prabumulih Timur, Kota Prabumulih, Sumsel yang memproduksi berbagai macam roti. Produk yang dihasilkan akan dihitung titik impasnya atau *Break Even Point* (BEP) secara unit dan rupiah.

1.5.2 Jenis dan Sumber Data

Menurut Yusi dan Idris (2016: 109) ditinjau dari segi cara memperolehnya jenis data yang digunakan dalam penulisan Laporan Akhir ini terbagi menjadi 2 (dua) macam, yaitu data primer dan data sekunder, seperti pada penjelasan dibawah ini:

a. Data Primer

Data primer adalah data yang dikumpulkan dan diolah sendiri oleh suatu organisasi atau perseorangan langsung dari objeknya. Data primer yang penulis gunakan dalam penulisan laporan akhir merupakan data yang diperoleh secara langsung melalui wawancara dengan pemilik dan karyawan Ilham Bakery Prabumulih Sumsel. Data tersebut berupa data mengenai jenis produk yang diproduksi, harga produk yang dijual, wilayah pemasaran roti, jumlah rata-rata produksi perbulan, omset yang didapat, bahan baku dan peralatan yang digunakan serta biaya-biaya lain yang dikeluarkan dalam kegiatan produksi.

b. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh dalam bentuk yang sudah dikumpulkan dan diolah oleh pihak lain, biasanya sudah dalam bentuk publikasi. Data sekunder yang penulis peroleh dan gunakan yaitu berupa buku atau internet yang berkaitan dengan permasalahan yang dibahas dalam laporan ini.

1.5.3 Metode Pengumpulan Data

Dalam kegiatan pengumpulan data, penulis melakukan riset lapangan dan riset kepustakaan yaitu dengan teknik-teknik pengumpulan data sebagai:

1. Riset Lapangan

Riset lapangan yang dilakukan penulis untuk memperoleh data dan informasi dalam pembuatan Laporan Akhir ini yaitu dengan mendatangi langsung tempat produksi roti Ilham Bakery Prabumulih Sumsel. Adapun teknik pengumpulan data dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

a. Observasi

Menurut Sugiyono (2013: 234), observasi merupakan cara yang penting untuk mendapatkan informasi yang pasti tentang orang, karena apa yang dikatakan orang belum tentu sama dengan apa yang dikerjakan.

Observasi yang dilakukan penulis yaitu dengan mengamati secara langsung kegiatan yang dilakukan oleh para karyawan Ilham Bakery Prabumulih Sumsel terutama pada kegiatan produksinya. Kemudian mencatat semua informasi yang penulis lihat dari pengamatan langsung tersebut, yaitu berupa informasi yang berhubungan dengan masalah yang penulis bahas pada laporan akhir ini.

b. Interview (Wawancara)

Menurut Sugiyono (2013: 224), wawancara merupakan teknik pengumpulan data dimana pewawancara (peneliti atau yang diberi tugas melakukan pengumpulan data) dalam mengumpulkan data mengajukan suatu pertanyaan kepada yang diwawancarai.

Wawancara yang penulis lakukan bertujuan untuk mengumpulkan data mengenai jenis produk yang diproduksi, harga produk yang dijual, wilayah pemasaran roti Ilham Bakery Prabumulih Sumsel, jumlah rata-rata produksi per bulan, omset yang didapat, bahan baku dan peralatan yang digunakan serta biaya-biaya lain yang dikeluarkan dalam kegiatan produksi.

2. Riset Kepustakaan

Metode pengumpulan data yang dilakukan dengan membaca, mempelajari serta mengutip kalimat dan pendapat para ahli dari buku-buku literatur, jurnal dan artikel yang dianggap penting bagi penulis dan berhubungan dengan judul yang diambil dalam pembuatan laporan akhir ini. Selain itu juga dapat digunakan sebagai landasan teori yang digunakan sebagai pedoman dan evaluasi dalam penelitian ini.

1.5.4 Metode Analisis Data

Dalam penulisan laporan akhir, penulis menggunakan metode analisis sebagai berikut:

1. Data Kualitatif

Menurut Yusi dan Idris (2016: 108), data kualitatif adalah data yang tidak dapat diukur dalam skala numerik.

Karena data yang disajikan tidak dalam bentuk angka maka untuk menganalisisnya penulis melakukan wawancara dengan pemilik dan karyawan Ilham Bakery Prabumulih Sumsel agar dapat dikaitkan dengan sumber-sumber lain yang berhubungan dengan pokok bahasan yang penulis buat pada laporan akhir ini.

Melalui metode ini penulis mendapatkan data-data yang berasal dari berbagai sumber seperti buku-buku yang berhubungan dengan mata kuliah Manajemen Produksi dan Operasi, dan literatur pembuatan laporan akhir ini. Dari analisis tersebut penulis dapat menarik kesimpulan dan menjadikannya sebagai penyelesaian masalah untuk penghitungan *Break Even Point* (BEP) pada Ilham Bakery Prabumulih Sumsel.

2. Data Kuantitatif

Menurut Yusi dan Idris (2016: 108), data kuantitatif adalah data yang diukur dalam suatu skala numerik (angka).

Dalam penulisan laporan akhir, data-data yang lebih banyak digunakan adalah data kuantitatif, sehingga dalam analisis data kuantitatif tersebut penulis menggunakan analisis *Break Even Point* (BEP) untuk produk yang

diproduksi oleh Ilham Bakery Prabumulih Sumsel, produk yang diproduksi yaitu berbagai macam roti sehingga dalam analisis *Break Even Point* (BEP) digunakan rumus break even point multiproduk.

- Rumus Break Even Point (BEP) Multiproduk:

- 1) Dalam Rupiah

$$\text{BEP}_{(\text{Rp})} = W \times \text{BEP}_{(\text{Rp})} \text{ dalam 1 tahun}$$

Sumber: Herjanto (2008: 153)

Keterangan:

FC= biaya tetap per periode

- 2) Dalam Unit Produk

$$\text{BEP}_{(\text{Unit})} = \frac{\text{BEP (Rp) per jenis produk}}{P}$$

Sumber: Menurut Herjanto (2008: 153)

Keterangan:

P = Harga

- Rumus perencanaan kapasitas penjualan:

$$Q = \frac{FC + \frac{\text{Laba yang diinginkan}}{1-t}}{P-V}$$

Sumber: Handoko (2000: 311)

Keterangan:

Q = Kapasitas penjualan produk

FC = Biaya tetap

t = pajak

P = Harga jual

V = Biaya variabel/unit