

**PERHITUNGAN BREAK EVEN POINT (BEP) DALAM UNIT DAN  
RUPIAH SERTA PERENCANAAN LABA PADA PEMPEK CEK NANI 222  
PALEMBANG**



**LAPORAN AKHIR**

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

**Oleh:**

**Diny Selvia  
0616 3060 0462**

**POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA**

**ADMINISTRASI BISNIS**

**2019**

**PERHITUNGAN BREAK EVEN POINT (BEP) DALAM UNIT DAN  
RUPIAH SERTA PERENCANAAN LABA PADA PEMPEK CEK NANI 222  
PALEMBANG**



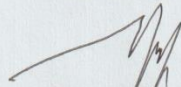
**Disusun untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Pendidikan Diploma III  
Pada Jurusan Administrasi Bisnis Program Studi Administrasi Bisnis  
Politeknik Negeri Sriwijaya**

**Disusun Oleh:**


**DINY SELVIA  
NIM 0616 3060 0462**

**Menyetujui,  
Palembang, Juli 2019**

**Pembimbing I**

  
**Yahya, S.E., M.Si.  
NIP 195805081990031002**

**Pembimbing II**

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

**Mengetahui,  
Ketua Jurusan Administrasi Bisnis**

  
**Dr. A. Jalaludin 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](http://www.polisriwijaya.ac.id) E-mail : [info@polsri.ac.id](mailto:info@polsri.ac.id)



### SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Diny Selvia  
NIM : 0616 3060 0462  
Jurusan / Program Studi : Administrasi Bisnis /Administrasi Bisnis  
Mata Kuliah : Manajemen Produksi dan Operasi  
Judul Laporan Akhir : Perhitungan Break Even Point (BEP) Dalam Unit dan Rupiah serta Perencanaan Laba pada Pempek Cek Nani 222 Palembang

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Laporan yang saya buat dengan judul sebagaimana tersebut di atas beserta isinya merupakan hasil penelitian saya sendiri.
2. Laporan Akhir ini bukanlah plagiat/salinan Laporan Akhir milik orang lain.
3. Apabila Laporan saya plagiat/salinan 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 2019

Yang membuat pernyataan,



Diny Selvia  
0616 3060 0462



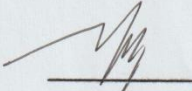


LEMBAR PENGESAHAN

Nama Mahasiswa : Diny Selvia  
NPM : 061630600462  
Jurusan/Program Studi : Administrasi Bisnis/Administrasi Bisnis  
Judul Laporan Akhir : Perhitungan Break Even Point (BEP) Dalam  
Unit dan Rupiah Serta Perencanaan Laba  
Pada Pempek Cek Nani 222 Palembang

Telah dipertahankan dihadapan Dewan Penguji Ujian Laporan Akhir  
Jurusan Administrasi Bisnis  
Dan dinyatakan LULUS

Pada Hari: Jumat  
Tanggal: 2 Agustus 2019

TIM PENGUJI

No.	Nama	Tanda Tangan	Tanggal
1.	<u>Yahya, S.E., M.Si.</u> Ketua		19/07 2019
2.	<u>Dr. Hadi Jauhari, S.E., M.Si</u> Anggota		19/07 2019
3.	<u>Yusleli, S.E., M.M.</u> Anggota		19/07-2019

## MOTTO DAN PERSEMBAHAN

### MOTTO:

*“Tidak seorang pun yang keluar dari rumah untuk menuntut ilmu, kecuali para malaikat akan membentangkan sayap untuknya karena ridha atas apa yang dilakukannya” (H.R. Ibnu Majah)*

*Make great be better*

Laporan ini saya persembahkan kepada:

- ✚ Kedua orang tua tercinta
- ✚ Saudaraku tercinta
- ✚ Seluruh dosen pembimbing dan staff  
POLSRI
- ✚ Sahabat seperjuangan Prodi Administrasi  
Bisnis POLSRI
- ✚ Sahabat dan rekan Alumni Akuntansi  
Smk PGRI 1 angkatan 2016
- ✚ Almamater kebanggaan

## **Kata Pengantar**

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT karena atas rahmat dan karunia Nya penulis dapat menyelesaikan Laporan Akhir ini. Penyusunan Laporan Akhir ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan studi pada Jurusan Administrasi Bisnis prodi D3 Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang. Adapun judul dari laporan akhir yang penulis ambil adalah **“Perhitungan Break Even Point (BEP) Dalam Unit dan Rupiah Serta Perencanaan Laba Pada Pempek Cek Nani 222 Palembang”**

Penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada dosen pembimbing atas arahan yang diberikan dan semua pihak yang terkait atas bantuannya, sehingga laporan ini dapat selesai dalam waktu yang telah ditetapkan.

Dalam penulisan laporan ini penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam menganalisa dan juga penyajian materinya, oleh karena itu kritik dan saran sangat diharapkan untuk menyempurnakan laporan ini. Harapan penulis agar laporan ini dapat bermanfaat bagi penulis dan pembaca, khususnya mahasiswa Politeknik Negeri Sriwijaya.

Palembang, Juli 2019

Penulis

## UCAPAN TERIMA KASIH

Pada kesempatan ini, penulis dengan segenap kerendahan hati menyampaikan ucapan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan Laporan Akhir ini, yaitu:

1. Bapak Dr. Ing. Ahmad Taqwa, M.T. selaku Direktur Politeknik Negeri Sriwijaya.
2. Bapak Dr. A Jalaluddin Sayuti, S.E., M. Hum. Res. M selaku Ketua Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya.
3. Ibu Dr. Sari Lestari Z.R, S.E., M.Ec. selaku Sekretaris Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya.
4. Bapak Yahya, S.E., M.Si. selaku Dosen Pembimbing 1 yang telah memberikan arahan dan nasihatnya sehingga penulis mampu menyelesaikan laporan akhir.
5. Ibu Elisa, S.E., M.Si. selaku Dosen Pembimbing 2 yang telah memberikan arahan dan nasihatnya sehingga penulis mampu menyelesaikan laporan akhir.
6. Bapak Taufik selaku Owner atau Pemilik Pempek Cek Nani 222 Palembang
7. Kedua orang tua tercinta dan keluarga besar penulis yang telah memberikan dukungan, semangat, doa serta nasihat kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan laporan akhir ini dengan baik.
8. Teman-teman Alumni SMK PGRI 1 Palembang Jurusan Akuntansi yang telah memberi motivasi bagi penulis.
9. Sahabat seperjuangan Prodi Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya, terkhususnya kelas 6 NB yang tidak dapat disebutkan satu persatu namanya, terima kasih atas dukungan, semangat dan keceriaan yang telah diberikan kepada penulis.
10. Almamater yang penulis banggakan Politeknik Negeri Sriwijaya.
11. Dan semua pihak yang terlibat dalam membantu penulis menyelesaikan laporan akhir ini.

Akhir kata penulis mengucapkan, semoga semua bantuan yang diberikan baik secara moril maupun materil dapat bermanfaat bagi penulis dan menjadi suatu keberkahan serta mendapat pahala juga balasan dari Tuhan Yang Maha Esa.

Palembang, Juli 2019

Penulis



## **ABSTRAK**

Laporan akhir ini berjudul “Perhitungan Break Even Point Dalam Unit dan Rupiah Serta Perencanaan Laba Pada Pempek Cek Nani 222 Palembang”. Tujuan dari penulisan laporan ini adalah untuk mengetahui Klasifikasi masing-masing biaya dikeluarkan, Break Even Point dalam unit dan rupiah, dan perencanaan laba. Data yang dibuat penulis dalam membuat laporan akhir ini yaitu dengan menggunakan metode kualitatif dan kuantitatif. Hasil penelitian ini dapat menjelaskan bahwa Pempek Cek Nani 222 Palembang terlebih dahulu memisahkan biaya-biaya, Break Even Point dalam unit dan rupiah untuk Pempek Adaan 298 unit dan Rp 744.925, Pempek Telur 221 unit dan Rp 552.687, Pempek Lenjer 211 unit dan Rp 528.654, Pempek Kulit 96 unit dan Rp 240.299, Pempek Tahu 163 unit dan Rp 408.505, Pempek Kerupuk/Keriting 211 unit dan Rp 528.654, jumlah produk pempek yang harus dijual agar mencapai titik Break Even Point (BEP) dalam unit dan rupiah adalah sebesar 1.762 Unit dan Rp 4.405.593 untuk mendapatkan laba sebesar Rp 300.000. Dari masalah ini seharusnya Pempek Cek Nani melakukan perincian biaya yang dikeluarkan dan juga memperhatikan biaya tetap, harus melakukan perhitungan break even point untuk mengetahui apakah perusahaan mengalami keuntungan atau kerugian dan juga perencanaan laba kedepannya bagi perusahaan.

**Keywords: Break Even Point, Perencanaan Laba, Pempek**

## **ABSTRACT**

The final report is titled “Calculation of Break Even Point in Unit and Rupiah and Profit Planning at Pempek Cek Nani 222 Palembang”. The purpose of writing this report is to determine the classification of each issued cost, Break Even Point in units and rupiah, and profit planning. The Data created by the author in making this final report is by using qualitative and quantitative methods. The results of this research can explain that pempek Cek Nani 222 Palembang First separates Costs, Break Even Point for Pempek Adaan 298 units and Rp 744.925, Pempek Telur 221 units and Rp 552.687, Pempek Lenjer 211 units and Rp 528.654, Pempek Kulit 96 units and Rp 240.299, Pempek Tahu 163 units and Rp 408.505, Pempek Kerupuk/Keriting 211 units and Rp 528.654. Number of Pempek products that must be sold to reach the Break Even Point (BEP) in unit and rupiah is 1.762 units and Rp 4.405.593. to get profit of Rp 300.000. from this problem should Pempek Cek Nani do a breakdown of the costs incurred and also pay attention to the fixed costs. Must perform break even point calculations to see if the company is experiencing profit or loss and also plan future earnings for the company.

**Keywords: Break Even Point, Perencanaan Laba, Pempek**

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>SURAT PERNYATAAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....</b>	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH .....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>ix</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Ruang Lingkup Pembahasan.....	3
1.4 Tujuan dan Manfaat Penulisan.....	3
1.4.1 Tujuan Penulisan .....	4
1.4.2 Manfaat Penulisan .....	4
1.5 Metodologi Penelitian .....	5
1.5.1 Ruang Lingkup Penelitian.....	5
1.5.2 Jenis dan Sumber Data .....	5
1.5.3 Metode Pengumpulan Data .....	6
1.6 Metode Analisis Data.....	8
1.6.1 Metode Analisis Kualitatif .....	8
1.6.1 Metode Analisis Kuantitatif .....	8

## **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

2.1	Pengertian Manajemen Produksi dan Operasi .....	10
2.2	Jenis Proses Produksi .....	11
2.3	Perencanaan Laba.....	11
	2.3.1 Pengertian Perencanaan Laba .....	11
	2.3.2 Manfaat Perencanaan Laba .....	12
	2.3.3 Hubungan Antara Perencanaan Laba dan Analisa BEP.....	13
2.4	Break Even Point (BEP).....	14
	2.4.1 Pengertian Break Even Point (BEP) .....	14
	2.4.2 Asumsi dalam Titik Impas atau Break Even Point(BEP).....	15
	2.4.3 Analisis Break Even Point (BEP) .....	16
	2.4.4 Manfaat Analisis Break Even Point (BEP) .....	16
	2.4.5 Pengelompokan Biaya.....	17
	2.4.6 Rumus Perhitungan Break Even Point (BEP) .....	18

## **BAB III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN**

3.1	Sejarah Singkat Berdirinya Usaha Pempek Cek Nani 222 Palembang .....	19
3.2	Visi dan Misi Pempek Cek Nani 222 Palembang .....	20
	3.2.1 Visi .....	20
	3.2.2 Misi.....	20
3.3	Struktur Organisasi .....	20
3.4	Uraian Jabatan .....	21
3.5	Daftar Jumlah Karyawan dan Gaji Karyawan Per Bulan .....	22
3.6	Biaya Yang Dikeluarkan Untuk Proses Produksi.....	23
	3.6.1 Bahan-bahan yang digunakan dalam Proses Pembuatan Pempek .....	24
	3.6.2 Kebutuhan Bahan Baku Per Produksi .....	25
	3.6.3 Peralatan yang digunakan dalam Produksi Pempek Cek Nani 222 Palembang .....	25
	3.6.4 Biaya lain-lain yang dikeluarkan Selama Proses Produksi Pempek Cek Nani 222 .....	27
	3.6.5 Proses Pembuatan Pempek dan Jumlah Masing- Masing Pempek yang Di Hasilkan.....	28

<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
4.1 Penggolongan Biaya.....	31
4.1.1 Biaya Tetap .....	32
4.1.2 Biaya Variabel.....	34
4.2 Perhitungan Break Even Point .....	36
4.2.1 Perhitungan Break Even Point dengan Menggunakan Metode Matematis.....	37
4.2.2 Perhitungan Break Even Point dengan Menggunakan Metode Grafis.....	40
4.2 Penentuan Break Even Point (BEP) atas dasar Perencanaan Laba yang Diinginkan Per hari Tahun 2019.....	46
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
5.1 Kesimpulan .....	47
5.2 Saran .....	48
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 2.1 Grafik Break Even Point (BEP).....	18
Gambar 3.1 Struktur Organisasi Pempek Cek Nani 222 Palembang .....	20
Gambar 3.2 Proses Pembuatan Pempek dan Jumlah Masing- Masing Pempek yang Di Hasilkan.....	28
Gambar 4.1 Grafik Break Even Point (BEP) Pempek Adaan Perhari Tahun 2019 .....	40
Gambar 4.2 Grafik Break Even Point (BEP) Pempek Telur Perhari Tahun 2019 .....	41
Gambar 4.3 Grafik Break Even Point (BEP) Pempek Lenjer Perhari Tahun 2019 .....	42
Gambar 4.4 Grafik Break Even Point (BEP) Pempek Kulit Perhari Tahun 2019 .....	43
Gambar 4.5 Grafik Break Even Point (BEP) Pempek Tahu Perhari Tahun 2019 .....	44
Gambar 4.6 Grafik Break Even Point (BEP) Pempek Kerupuk/Keriting Perhari Tahun 2019.....	45

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
Tabel 3.1 Daftar Jumlah Karyawan Pempek Cek Nani 222 Palembang .....	23
Tabel 3.2 Daftar Gaji Karyawan Per Bulan Pempek Cek Nani 222 Palembang .....	23
Tabel 3.3 Bahan yang digunakan Pempek Cek Nani 222 Palembang .....	24
Tabel 3.4 Kebutuhan Bahan Baku Per Produksi dalam Satu Hari Pempek Cek Nani 222 Palembang .....	25
Tabel 3.5 Peralatan yang digunakan Pempek Cek Nani 222 Palembang.....	26
Tabel 3.6 Umur Ekonomis Peralatan yang Digunakan Pempek Cek Nani 222 Palembang .....	27
Tabel 3.7 Biaya Lain-lain yang dikeluarkan Pempek Cek Nani 222 Palembang .....	28
Tabel 3.8 Jumlah Masing-masing Pempek yang diproduksi Perhari .....	30
Tabel 3.9 Volume Produksi dan Volume Penjualan Pada Pempek Cek Nani 222 Palembang.....	30
Tabel 4.1 Biaya Tetap Pada Tahun 2019 .....	32
Tabel 4.2 Biaya Variabel Pada Tahun 2019 .....	35



## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1 Permohonan Surat Pengantar
- Lampiran 2 Surat Izin Pengambilan Data
- Lampiran 3 Surat Balasan dari Perusahaan
- Lampiran 4 Kartu Kunjungan Mahasiswa
- Lampiran 5 Lembar Kesepakatan Bimbingan Laporan Akhir
- Lampiran 6 Lembar Konsultasi Laporan Akhir
- Lampiran 7 Lembar Rekomendasi Ujian Laporan Akhir
- Lampiran 8 Daftar Pertanyaan Wawancara dengan Pihak Pempek Cek Nani 222 Palembang
- Lampiran 9 Data Produksi Per Hari dan Data Keuntungan Penjualan
- Lampiran 10 Dokumentasi Legalitas Usaha Pempek Cek Nani 222 Palembang
- Lampiran 11 Dokumentasi Penulis berkunjung ke Pempek Cek Nani 222 Palembang