

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Dunia bisnis semakin hari mengalami perkembangan yang sangat signifikan. Salah satunya adalah bisnis kuliner yang banyak menjadi kesukaan masyarakat. Di Indonesia dari setiap provinsi memiliki kuliner masing-masing sebagai ikon kota mereka salah satunya yaitu pempek yang berasal dari Palembang Sumatera Selatan yang dibuat dengan campuran ikan giling dengan tepung tapioka diaduk dengan air lalu dibentuk, direbus, serta disajikan atau terlebih dahulu digoreng sebelum disajikan. Pempek sendiri memiliki banyak peminat maka banyak pelaku usaha membuat usaha pempek khususnya di Palembang yang sudah tidak asing lagi karena pempek Palembang sudah menjadi bagian budaya dan sejarah masyarakat Palembang yang tidak asing untuk di dengar. Maka dari itu pelaku usaha dituntut untuk meningkatkan kualitas produk tersebut mengenai banyaknya peminat kuliner pempek salah satunya yaitu sebagai oleh-oleh untuk dibawa ke luar Palembang.

Saat ini sudah mulai banyak bermunculan usaha-usaha yang dirintis dari kecil kemudian menjadi usaha kecil menengah (UKM) salah satunya UKM dibidang Kuliner yang menjanjikan yang sudah banyak ditemukan dan Pelaku Usaha berlomba-lomba untuk menjualkan produknya yang memiliki ciri khas tersendiri yang membuat peminatnya tidak mudah untuk berpindah ke kuliner lain.

Pada umumnya dalam mendirikan sebuah usaha dengan tujuan memperoleh laba yang sebanyak-banyaknya dan menghindari kerugian agar usahanya tetap berjalan dari waktu ke waktu. Maka dari itu untuk menjalankan suatu usaha harus memiliki perencanaan yang baik agar usahanya tetap berjalan. dengan memiliki perencanaan pelaku usaha agar bisa mengendalikan kegiatan produksi yang selanjutnya. Untuk mengetahui volume penjualan berapakah pada kegiatan proses produksi maka diperlukan untuk melakukan perhitungan Break Even Point (BEP).

Metode yang dapat digunakan untuk menghitung Jumlah Kapasitas Produksi yaitu Metode Perhitungan Break Even Point (BEP). Dimana dalam Perhitungan Break Even Point (BEP) tersebut memiliki asumsi-asumsi yang akan diperhitungkan untuk menghitung Break Even Point (BEP) seperti: Harga Jual Per Unit, Biaya-biaya yang dikelompokkan ke dalam biaya tetap dan biaya variabel, dan biaya tetap yang relatif konstan pada periode tertentu. Setelah mengetahui asumsi-asumsi yang akan diperhitungkan, maka pelaku usaha baru dapat menghitung Break Even Point (BEP).

Menurut Mowen dkk (2017:160) Break Even Point (BEP) adalah titik dimana total pendapatan sama dengan biaya total (yaitu titik saat laba sama dengan nol). Perusahaan-perusahaan baru biasanya mengalami kerugian (laba operasi yang negatif) diawal kegiatan operasinya dan memandang periode titik impas mereka sebagai awal yang signifikan.

Menurut Ponomban, Christie Particia (2015:1252) Break Even Point (titik impas) adalah suatu keadaan dimana sebuah perusahaan tidak memperoleh keuntungan dan juga tidak mengalami kerugian dari kegiatan operasinya, karena hasil penjualan yang diperoleh perusahaan sama besarnya dengan total biaya yang dikeluarkan perusahaan.

Dengan Mengetahui titik break even point yaitu titik impas dimana total biaya tetap dan biaya variabel sama nilainya dengan pendapatan maka dari itu dengan mengetahui titik Break Even Point (BEP) usaha Pempek Cek Nani “222” di Palembang tidak mengalami keuntungan dan juga kerugian. akan tetapi bila penjualannya melebihi titik break even point maka pemilik usaha akan mengalami keuntungan namun jika sebaliknya maka pemilik usaha akan mengalami kerugian.

Pempek Cek Nani “222” di Palembang merupakan usaha kecil menengah yang memproduksi pempek. Selama ini Pempek Cek Nani “222” Palembang belum mengetahui dan menerapkan Perhitungan Break Even Point pada Usaha yang dijalankan. Namun, Kesehariannya Usaha Pempek Cek Nani “222” di Palembang telah mencatat biaya-biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi produknya akan tetapi pemilik tidak memisahkan biaya tetap

dan biaya variabel dalam produksi Pempek. yang selama ini dibutuhkan dalam Perhitungan Break Even Point (BEP) mencapai titik impas dan berapa banyak produksi yang harus tetap dijaga apabila terjadi penurunan pesanan atau penjualan agar tidak mengalami kerugian Dengan Mengetahui Titik Impas atau Break Even Point (BEP), maka dapat membantu pemilik usaha merencanakan laba (keuntungan) untuk kedepannya bagi Usaha Pempek Cek Nani “222” di Palembang. Dari latar belakang diatas penulis tertarik menulis judul tentang “ **Perhitungan Break Even Point Dalam Unit dan Rupiah Serta Perencanaan Laba Pada Usaha Pempek Cek Nani “222” di Palembang**”.

1.2 RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan diatas maka penulis dapat merumuskan masalah yaitu:

1. Klasifikasi untuk masing-masing biaya produksi Usaha Pempek Cek Nani “222” di Palembang?
2. Berapa Perhitungan Break Even Point (BEP) dalam jumlah unit dan rupiah Per Hari untuk masing-masing produk pempek cek nani “222” di Palembang Tahun 2019?
3. Berapa jumlah produk pempek dalam unit dan rupiah agar memperoleh laba yang direncanakan Pada Hari Berikutnya untuk usaha pempek cek nani “222” di Palembang?

1.3 RUANG LINGKUP PEMBAHASAN

Agar bahasan dalam laporan akhir ini lebih terarah dan tidak menyimpang dari permasalahan yang ada, maka ruang lingkup permasalahan yang akan penulis bahas antara lain sebagai berikut:

1. Klasifikasi untuk masing-masing biaya produksi Usaha Pempek Cek Nani “222” di Palembang.

2. Perhitungan Break Even Point (BEP) dalam jumlah unit dan rupiah Per Hari untuk masing-masing produk pempek cek nani “222” di Palembang Tahun 2019.
3. Jumlah Produk Pempek dalam Unit dan Rupiah untuk memperoleh laba yang direncanakan Pada Hari Berikutnya untuk usaha pempek cek nani “222” di Palembang.

1.4 TUJUAN DAN MANFAAT PENULISAN

1.4.1 TUJUAN PENULISAN

Tujuan yang ingin dicapai dalam penulisan laporan akhir ini antara lain sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui klasifikasi untuk masing-masing biaya produksi Usaha Pempek Cek Nani “222” di Palembang.
2. Untuk Mengetahui Perhitungan Break Even Point (BEP) dalam jumlah unit dan rupiah Per Hari Untuk masing-masing Produk Pempek Cek Nani “222” di Palembang Tahun 2019.
3. Untuk mengetahui jumlah produk pempek yang harus dicapai untuk memperoleh laba yang direncanakan Pada Hari Berikutnya usaha pempek cek Nani “222” di Palembang.

1.4.2 MANFAAT PENULISAN

Adapun manfaat yang dapat diambil dari penulisan laporan akhir ini adalah:

1. Bagi Usaha Pempek Cek Nani 222 di Palembang

Melalui penulisan laporan ini diharapkan hasil penelitian ini bisa diharapkan sebagai masukan atau pedoman bagi usaha Pempek Cek Nani “222” di Palembang agar bisa mengetahui jumlah penjualan yang harus di pertahankan dan jumlah penjualan yang harus dicapai agar tidak mengalami kerugian melalui menghitung Break Even Point, baik dalam hitungan unit dan rupiah.

2. Bagi Penulis

Melalui penulisan laporan ini diharapkan dapat bermanfaat dan menambah ilmu pengetahuan tentang Break Even Point dan bisa diterapkan pada keadaan perusahaan yang sebenarnya.

3. Bagi Pembaca

Melalui penulisan laporan ini diharapkan dapat menambah pengetahuan pembaca mengenai perhitungan Break Even Point pada perusahaan yang sebenarnya dan bisa dijadikan referensi.

1.5 Metodologi Penelitian

1.5.1 Ruang Lingkup Penelitian

Penulis mengambil objek penelitian objek penyusunan laporan akhir ini pada Usaha Pempek Cek Nani “222” yang berlokasi di Jalan Sultan Mahmud Badaruddin II KM 12 Palembang dan yang menjadi objek penelitiannya adalah perhitungan Break Even Point dalam unit dan rupiah serta perencanaan laba (keuntungan). Penulis membatasi ruang lingkup penelitian pada tingkat penelitian yaitu bagaimana perusahaan untuk mengetahui perhitungan Break Even Point dalam unit dan rupiah serta perencanaan laba (keuntungan) untuk kedepannya bagi usaha pempek cek nani “222” di Palembang.

1.5.2 Jenis dan Sumber Data

Dalam penulisan laporan akhir ini menggunakan dua macam data berdasarkan cara memperolehnya yaitu data primer dan data sekunder. Adapun penjelasan jenis data berdasarkan cara memperolehnya tersebut, yaitu:

1. Sumber Data Primer

Menurut Sugiyono (2017:219) Sumber Data primer adalah sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data.

Data primer yang penulis gunakan dalam penulisan laporan akhir merupakan data yang diperoleh secara langsung melalui wawancara dengan pemilik usaha (owner) yaitu Pempek Cek

Nani “222” di Palembang. Data tersebut berupa data mengenai jenis produk yang diproduksi beserta harganya, jumlah rata-rata produksi per hari, bahan baku dan peralatan yang digunakan serta biaya-biaya lain yang dikeluarkan selama proses kegiatan produksi. Sehingga diperoleh gambaran/hasil yang jelas mengenai perusahaan tersebut yang diperlukan dalam penulisan laporan akhir.

2. Sumber Data Sekunder

Menurut Sugiyono (2017:219) Sumber Data sekunder adalah sumber yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data, misalnya lewat orang lain atau dokumen.

Data ini diperoleh dari studi kepustakaan dan data yang telah diolah dari Usaha Pempek Cek Nani “222” di Palembang seperti Bukti Legalitas Perusahaan, daftar produk yang dihasilkan untuk dijual serta data lainnya yang berhubungan dengan usaha tersebut, yang diperoleh dari pemilik usaha.

1.5.3 Metode Pengumpulan Data

Adapun metode yang digunakan dalam pengumpulan data yang dilakukan oleh penulis dalam menyusun laporan akhir ini diantaranya, yaitu:

1. Riset Lapangan (field research)

Metode pengumpulan data dengan cara melakukan penelitian dan peninjauan secara langsung ke lapangan atau organisasi untuk mendapatkan data yang lengkap untuk dibahas dalam laporan akhir. Adapun teknik yang digunakan untuk penelitian ini yaitu:

a. Observasi

Menurut Yusi dan Idris (2016:112) observasi adalah suatu cara yang digunakan oleh peneliti untuk mendapatkan (informasi) yang merupakan tingkah laku nonverbal dari responden dengan tujuan untuk memperoleh data yang dapat menjelaskan dan atau menjawab permasalahan penelitian.

Observasi dilakukan dengan mengamati secara langsung kegiatan yang dilakukan oleh Usaha Pempek Cek Nani “222” di Palembang, mulai dari jenis produk apa yang diproduksinya, lalu mencatat semua informasi yang penulis lihat dari pengamatan langsung tersebut, yaitu berupa informasi yang berhubungan dengan masalah yang penulis bahas pada laporan akhir.

b. Wawancara

Menurut Yusi dan Idris (2016:114) Wawancara adalah percakapan dua arah atas inisiatif pewawancara untuk memperoleh informasi dari responden.

Penulis memperoleh keterangan untuk penelitian dengan cara tanya jawab sambil berhadapan langsung dengan pemilik usaha pempek cek nani “222” di Palembang. Penulis melakukan wawancara studi pendahuluan dan wawancara pokok permasalahan. Wawancara pendahuluan dilakukan penulis bertujuan untuk menemukan permasalahan yang akan diteliti, terutama mengenai pengklasifikasian biaya yang dikeluarkan selama produksi yang dilakukan pempek cek nani “222” di Palembang serta proses perhitungan khusus untuk mengetahui titik impas atau Break Even Point (BEP) jika terjadi penurunan pemesanan atau penjualan serta perencanaan laba (keuntungan) yang akan diperoleh untuk kedepannya. Sedangkan wawancara pokok permasalahan dilakukan penulis dengan memberikan beberapa pertanyaan yang bertujuan untuk menggali informasi lebih lengkap tentang pokok permasalahan yang akan dibahas untuk menyelesaikan tugas laporan akhir ini.

2. Riset Kepustakaan (library research)

Disini penulis melakukan riset kepustakaan dengan cara mengumpulkan data berupa teori-teori yang berkaitan dengan

permasalahan yang akan dibahas sehingga memperoleh pengetahuan mengenai masalah yang akan dibahas. Pengetahuan tersebut diperoleh dengan membaca informasi dari berbagai sumber seperti jurnal ilmiah, buku, artikel, serta informasi dari internet yang berhubungan dengan permasalahan yang akan dibahas.

1.6 Metode Analisis Data

Penulis akan menganalisa data pada Usaha Pempek Cek Nani “222” di Palembang. Metode yang digunakan dalam penulisan Laporan Akhir ini adalah menggunakan analisa kualitatif dan metode analisa kuantitatif.

1.6.1 Metode Analisis Kualitatif

Menurut Yusi dan Idris (2016:108), “Data Kualitatif merupakan data yang tidak dapat diukur dalam skala numerik”. Data yang akan dianalisis bukan dalam bentuk angka maka dari itu penulis menganalisisnya dengan melakukan wawancara kepada pemilik atau owner usaha Pempek Cek Nani “222” di Palembang untuk memperoleh data yang berkaitan dengan topik yang dibahas penulis. Melalui metode ini penulis memperoleh data dari berbagai sumber seperti buku-buku dan literatur dari internet yang berkaitan dengan manajemen produksi dan operasi sebagai pedoman referensi bagi penulis.

1.6.2 Metode Analisis Data Kuantitatif

Menurut Yusi dan Idris (2016:108) Data Kuantitatif merupakan data yang diukur dalam suatu skala numerik (angka).

Pada analisa kuantitatif, penulis menggunakan rumus perhitungan break even point dalam unit dan rupiah. Perhitungan Break Even Point (BEP) ini memiliki tujuan untuk mengetahui titik impas atau Break Even Point (BEP) dalam unit dan rupiah pada usaha Pempek Cek Nani “222” di Palembang. Selain menggunakan

rumus Break Even Point dalam unit dan rupiah, penulis juga menggunakan data Kuantitatif untuk perencanaan laba kedepannya yang memiliki tujuan untuk mengetahui pada unit dan rupiah berapa agar laba yang direncanakan tercapai pada usaha Pempek Cek Nani “222” di Palembang. Sehingga perusahaan mampu mempertimbangkan dalam setiap keputusan yang tepat untuk perusahaannya.

Menurut Herjanto (2008:153) rumus yang digunakan untuk menghitung Break Even Point (BEP) atau titik impas unit dan rupiah yaitu :

Rumus BEP unit:

$$\text{BEP (Q)} = \frac{\text{F}}{\text{P-V}}$$

Rumus BEP (Rp)

$$\begin{aligned} \text{BEP (Rp)} &= \text{BEP (Q)} \times \text{P} \\ &= \frac{\text{F} \times \text{P}}{\text{p- V}} \\ &= \frac{\text{F}}{1 - \text{V/P}} \end{aligned}$$

Keterangan:

BEP (Q) : Break Even Point (BEP) dalam unit

BEP (Rp) : Break Even Point (BEP) dalam rupiah

F: Fixed cost (biaya tetap)

P: Harga Jual Per unit

V: Variabel cost (biaya variabel) per unit

Menurut Mulyadi (dikutip Tania, 2016:18) rumus perhitungan perencanaan laba adalah sebagai berikut:

$$\text{Rupiah: } \frac{\text{Biaya Tetap} + \text{laba yang diinginkan}}{1 - \frac{\text{biaya variabel}}{\text{Penjualan}}}$$

$$\text{Unit: } \frac{\text{Biaya Tetap} + \text{laba yang diinginkan}}{(\text{harga jual per satuan} - \text{biaya variabel per satuan})}$$