

**ANALISIS *BREAK EVEN POINT* (BEP) SEBAGAI DASAR
PERENCANAAN LABA JANGKA PENDEK PADA
RM BU DARMIN PLAJU PALEMBANG**



LAPORAN AKHIR

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

Disusun Oleh:

**CELLA ARINDA
NPM 061730601123**

**POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS**

2020

**ANALISIS *BREAK EVEN POINT* (BEP) SEBAGAI DASAR
PERENCANAAN LABA JANGKA PENDEK PADA
RM BU DARMIN PLAJU PALEMBANG**



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


Disusun Oleh:

**CELLA ARINDA
NPM 061730601123**

Menyetujui,

Palembang, Agustus 2020

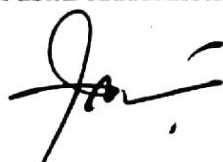
Pembimbing I


**Afrizawati, S.E., M.Si
NIP 198004112006042002**

Pembimbing II


**Dr. Hadi Jauhari, S.E., M.Si
NIP 197301312001121002**

**Mengetahui,
Ketua Jurusan Administrasi Bisnis**


**Heri Setiawan, S.E., M.AB
NIP 197602222002121001**



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
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 di bawah ini:

Nama : Cella Arinda
NIM : 061730601123
Jurusan / Program Studi : Administrasi Bisnis / Administrasi Bisnis
Mata Kuliah : Manajemen Produksi dan Operasi
Judul Laporan Akhir : Analisis *Break Even Point* (BEP) Sebagai Dasar
Perencanaan Laba Jangka Pendek pada RM Bu
Darmin Plaju 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, Agustus 2020
Yang membuat pernyataan,



Cella Arinda
NPM 061730601123

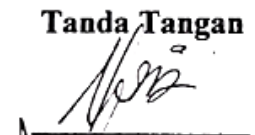
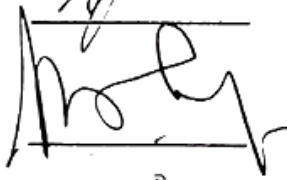

LEMBAR PENGESAHAN

Nama Mahasiswa : Cella Arinda
NIM : 061730601123
Jurusan/Program Studi : Administrasi Bisnis/Administrasi Bisnis
Judul Laporan Akhir : Analisis *Break Even Point* (BEP) Sebagai Dasar
Perencanaan Laba Jangka Pendek pada RM Bu
Darmin Plaju Palembang

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

Pada hari: KAMIS
Tanggal: 1 OKTOBER 2020

TIM PENGUJI

No.	Nama	Tanda Tangan	Tanggal
1.	<u>Afrizawati, S.E., M.Si</u> Ketua		<u>28 Agustus 2020</u>
2.	<u>Dr. Markoni Badri, S.E., MBA</u> Anggota		<u>28 Agustus 2020</u>
3.	<u>Elisa, S.E., M.Si</u> Anggota		<u>2 Oktober 2020</u>

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

Motto:

“Everyone knows, life is hard. But if you really mean to reach your dream. Believe, your dreams eventually do come true. So, your life will not be changed by fate, but be transformed by the changes that you need”

Kupersembahkan untuk:

- 1. Kedua Orangtua***
- 2. Saudaraku***
- 2. Dosen dan Staff***
- 3. Teman-teman Seperjuangan***
- 4. Almamaterku***

KATA PENGANTAR

Segala puji dan rasa syukur kepada Allah SWT atas kehadiran yang telah melimpahkan petunjuk, rahmat dan nikmat-Nya, sehingga dapat menyelesaikan penyusunan Laporan Akhir dengan judul “**Analisis *Break Even Point* (BEP) Sebagai Dasar Perencanaan Laba Jangka Pendek Pada RM Bu Darmin Plaju Palembang**”.

Laporan Akhir ini membahas mengenai perhitungan *Break Even Point* (BEP) dan perencanaan laba jangka pendek pada RM Bu Darmin Plaju Palembang, yang mencakup pengelompokan biaya kedalam biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya variabel (*variable cost*) yang bertujuan untuk menentukan titik impas dalam unit dan rupiah untuk masing-masing produk yang dihasilkan pada RM Bu Darmin Plaju Palembang serta melakukan perhitungan perencanaan laba jangka pendek untuk masing-masing produk yang diharapkan pada tahun selanjutnya.

Penulis menyadari bahwa Laporan Akhir ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu penulis mengharapkan adanya kritik dan saran yang membangun para pembaca yang akan penulis jadikan acuan untuk penulisan laporan yang lebih baik lagi di masa yang akan datang. Semoga laporan ini dapat memberikan manfaat dan sumbangan pemikiran bagi perkembangan pengetahuan bagi kita semua.

Palembang, Agustus 2020

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan syukur kami ucapkan kehadiran Allah SWT karena dengan rahmat dan hidayah-Nyalah sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan akhir ini. Adapun tujuan dari penulisan laporan akhir ini untuk memenuhi salah satu syarat kurikulum pada Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.

Saya menyadari bahwa penulisan laporan ini tidak akan terselesaikan dengan baik tanpa adanya bimbingan, masukan, dan arahan dari berbagai pihak yang telah banyak membantu. Penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Ing. Ahmad Taqwa, M.T. selaku Direktur Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.
2. Bapak Heri Setiawan, S.E., M.AB selaku Ketua Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.
3. Ibu Fetty Mareta, S.E., M.M selaku Kepala Program Studi DIII Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.
4. Ibu Dr. Marieska Lupikawaty, S.E., M.M selaku Sekretaris Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.
5. Ibu Afrizawati, S.E., M.Si, selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan dan saran dalam penyusunan Laporan Akhir.
6. Bapak Dr. Hadi Jauhari, S.E., M.Si, selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan dan saran dalam penyusunan Laporan Akhir.
7. RM Bu Darmin Plaju Palembang yang telah bersedia mengizinkan saya melakukan penelitian.
8. Ibu Agustina selaku pemilik RM Bu Darmin Plaju Palembang yang telah membantu dalam pemberian informasi mengenai RM Bu Darmin Plaju Palembang.
9. Karyawan RM Bu Darmin Plaju Palembang yang telah memberi informasi mengenai usaha atau bisnis tersebut.
10. Teman-teman di kelas 6 NE Administrasi Bisnis yang sudah berjuang bersama-sama dari awal hingga akhir.

11. Sahabat yang saya sayangi, Iin Adi Nova Anggraini dan Suci Putri Anggraini yang selalu turut memberi dukungan dan selalu ikut dalam mendoakan disetiap waktu.
12. Semua pihak yang telah membantu dan mendoakan saya, terima kasih atas semua bantuan kalian walaupun tidak dapat disebutkan satu persatu.

Penulis mengucapkan terima kasih atas segala bantuan, dukungan, doa dan perhatian yang telah diberikan kepada penulis. Semoga amal baik yang telah diberikan kepada penulis mendapatkan imbalan dari Allah SWT.

Palembang, Agustus 2020

Penulis

ABSTRAK

Laporan Akhir ini membahas tentang Analisis *Break Even Point* (BEP) Sebagai Dasar Perencanaan Laba Jangka Pendek pada RM Bu Darmin Plaju Palembang. Tujuan penulisan laporan akhir ini adalah untuk mengetahui klasifikasi biaya dalam memproduksi produk, *break even point* dalam rupiah dan unit untuk semua produk dan *Break Even Point* dalam rupiah dan satuan untuk masing-masing produk. Metode penelitian yang digunakan dalam laporan ini adalah metode kuantitatif dan kualitatif. Pengumpulan data dilakukan dari hasil wawancara, observasi, dan studi pustaka dengan rumus multiproduk untuk menghitung *Break Even Point*. Hasil setelah klasifikasi biaya dapat dihitung dengan menggunakan Break Even Point (BEP), sehingga setelah dilakukan perhitungan Break Even Point (BEP) batas penjualan minimum agar tidak mengalami kerugian. Dari hasil penelitian didapatkan jumlah penjualan minimum RM Bu Darmin Plaju Palembang tahun 2017-2019 untuk mendapatkan keuntungan, serta melakukan perencanaan laba jangka pendek yang diharapkan untuk tahun 2020. Berdasarkan hasil penelitian, penulis menyarankan agar RM Bu Darmin Plaju Palembang mengklasifikasikan biaya tersebut menjadi biaya tetap dan biaya variabel untuk mengetahui biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi produk tersebut.

Keyword: Break Even Point, Perencanaan Laba Jangka Pendek

ABSTRACT

The final report is about The Analysis of Break Even Point (BEP) as a Basis of Short-Term Profit Palnning at RM Bu Darmin Plaju Palembang. The purpose of this final report are to know the cost clasification in producing some products, the break even point in rupiah for all products and the break event point in rupiah and unit for each product. The research methode used in this report are quantitative and qualitative methode. The data were collected from the result of interview, observation, and library research with the calculating break even point multiproduct formula. The results after clasification of costs can be calculated using Break Even Point (BEP), so after calculating the Break Even Point (BEP) that the minimum sales limit will not suffer a loss. From the results, that the number of sales is above the minimum number of sales in other words RM Bu Darmin Plaju Palembang in 2017-2019 gets benefit, and expected the short-term profit planning for 2020. According to the result, the writer suggest that RM Bu Darmin Plaju Palembang should clasifie the cost into fixed and variable cost in order to know the costs which is spent in producing the products.

Keyword: Break Even Point, Short-Term Profit Planning

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI	iv
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
UCAPAN TERIMA KASIH	vii
ABSTRAK	ix
ABSTRACT	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Pemilihan Judul.....	1
1.2 Perumusan Masalah.....	4
1.3 Ruang Lingkup Pembahasan	4
1.4 Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	4
1.4.1 Tujuan Penelitian.....	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 Metode Pengumpulan Data	6
1.5.4 Metode Analisis Data	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	10
2.1 Perencanaan (<i>Planning</i>).....	10

2.1.1	Pengertian Perencanaan (<i>Planning</i>)	10
2.1.2	Perencanaan Produksi.....	10
2.1.3	Perencanaan Kapasitas	11
2.1.4	Strategi Perencanaan Kapasitas	11
2.2	Perencanaan Laba	12
2.2.1	Pengertian Perencanaan Laba.....	12
2.2.2	Manfaat Perencanaan Laba.....	12
2.2.3	Perencanaan Laba Jangka Pendek	14
2.3	Klasifikasi Biaya	14
2.3.1	Pengertian Biaya.....	14
2.3.2	Penggolongan atau Klasifikasi Biaya	15
2.4	<i>Break Even Point</i> (BEP).....	16
2.4.1	Analisis <i>Break Even Point</i> (BEP).....	16
2.4.2	Metode Perhitungan <i>Break Even Point</i> (BEP)	16
BAB III	KEADAAN UMUM PERUSAHAAN.....	20
3.1	Sejarah Perusahaan	20
3.2	Struktur Organisasi dan Pembagian Tugas.....	20
3.2.1	Struktur Organisasi.....	20
3.2.2	Pembagian Tugas.....	21
3.2.3	Data Karyawan	22
3.3	Daftar Harga Jual Produk yang Dihasilkan	23
3.4	Proses Produksi Pembuatan Produk	23
3.4.1	Proses Pembuatan Pindang Tulang	23
3.4.2	Proses Pembuatan Ayam Bakar.....	24
3.4.3	Proses Pembuatan Ayam Goreng.....	25
3.5	Bahan Baku yang Digunakan Dalam Proses Produksi.....	25
3.6	Daftar Peralatan yang Digunakan Dalam Proses Produksi	35
3.7	Biaya Lain-lain yang Digunakan Dalam Proses Produksi	36
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	38
4.1	Perhitungan <i>Break Even Point</i> (BEP) Produk Pindang Tulang, Ayam Bakar dan Ayam Goreng Tahun 2017	38
4.1.1	Klasifikasi Biaya	38
4.1.2	Analisis <i>Break Even Point</i> (BEP) Dalam Unit dan Rupiah Untuk Menu Pindang Tulang Tahun 2017.....	49
4.1.3	Analisis <i>Break Even Point</i> (BEP) Dalam Unit dan Rupiah Untuk Menu Ayam Bakar Tahun 2017.....	51
4.1.4	Analisis <i>Break Even Point</i> (BEP) Dalam Unit dan Rupiah Untuk Menu Ayam Goreng Tahun 2017	53
4.2	Perhitungan <i>Break Even Point</i> (BEP) Produk Pindang Tulang, Ayam Bakar dan Ayam Goreng Tahun 2018.....	55

4.1.1	Klasifikasi Biaya	55
4.1.2	Analisis <i>Break Even Point</i> (BEP) Dalam Unit dan Rupiah Untuk Menu Pindang Tulang Tahun 2018.....	65
4.1.3	Analisis <i>Break Even Point</i> (BEP) Dalam Unit dan Rupiah Untuk Menu Ayam Bakar Tahun 2018.....	67
4.1.4	Analisis <i>Break Even Point</i> (BEP) Dalam Unit dan Rupiah Untuk Menu Ayam Goreng Tahun 2018	69
4.3	Perhitungan <i>Break Even Point</i> (BEP) Produk Pindang Tulang, Ayam Bakar dan Ayam Goreng Tahun 2019	71
4.1.1	Klasifikasi Biaya	71
4.1.2	Analisis <i>Break Even Point</i> (BEP) Dalam Unit dan Rupiah Untuk Menu Pindang Tulang Tahun 2019.....	83
4.1.3	Analisis <i>Break Even Point</i> (BEP) Dalam Unit dan Rupiah Untuk Menu Ayam Bakar Tahun 2019.....	85
4.1.4	Analisis <i>Break Even Point</i> (BEP) Dalam Unit dan Rupiah Untuk Menu Ayam Goreng Tahun 2019	87
4.4	Analisis Perencanaan Laba Jangka Pendek Tahun 2020.....	88
BAB V	PENUTUP	94
5.1	Kesimpulan.....	94
5.2	Saran	95
DAFTAR PUSTAKA	96
LAMPIRAN		

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3.1 Struktur Organisasi RM Bu Darmin Plaju Palembang.....	21
Gambar 4.1 Grafik <i>Break Even Point</i> (BEP) Menu Pindang Tulang Tahun 2017.....	50
Gambar 4.2 Grafik <i>Break Even Point</i> (BEP) Menu Ayam Bakar Tahun 2017.....	52
Gambar 4.3 Grafik <i>Break Even Point</i> (BEP) Menu Ayam Goreng Tahun 2017.....	54
Gambar 4.4 Grafik <i>Break Even Point</i> (BEP) Menu Pindang Tulang Tahun 2018.....	66
Gambar 4.5 Grafik <i>Break Even Point</i> (BEP) Menu Ayam Bakar Tahun 2018.....	68
Gambar 4.6 Grafik <i>Break Even Point</i> (BEP) Menu Ayam Goreng Tahun 2018.....	70
Gambar 4.7 Grafik <i>Break Even Point</i> (BEP) Menu Pindang Tulang Tahun 2019.....	82
Gambar 4.8 Grafik <i>Break Even Point</i> (BEP) Menu Ayam Bakar Tahun 2019.....	84
Gambar 4.9 Grafik <i>Break Even Point</i> (BEP) Menu Ayam Goreng Tahun 2019.....	86

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 Tingkat Penjualan Tahun 2015-2019.....	2
Tabel 3.1 Data Karyawan pada RM Bu Darmin Plaju Palembang.....	22
Tabel 3.2 Daftar Harga Jual Produk pada RM Bu Darmin Plaju Palembang.....	23
Tabel 3.3 Daftar Bahan Baku Pembuatan Pindang Tulang Tahun 2017.....	26
Tabel 3.4 Daftar Bahan Baku Pembuatan Pindang Tulang Tahun 2018.....	27
Tabel 3.5 Daftar Bahan Baku Pembuatan Pindang Tulang Tahun 2019.....	28
Tabel 3.6 Daftar Bahan Baku Pembuatan Ayam Bakar Tahun 2017.....	29
Tabel 3.7 Daftar Bahan Baku Pembuatan Ayam Bakar Tahun 2018.....	30
Tabel 3.8 Daftar Bahan Baku Pembuatan Ayam Bakar Tahun 2019.....	31
Tabel 3.9 Daftar Bahan Baku Pembuatan Ayam Goreng Tahun 2017.....	32
Tabel 3.10 Daftar Bahan Baku Pembuatan Ayam Goreng Tahun 2018.....	33
Tabel 3.11 Daftar Bahan Baku Pembuatan Ayam Goreng Tahun 2019.....	34
Tabel 3.12 Daftar Peralatan.....	35
Tabel 3.13 Daftar Biaya Lain-lain untuk Proses Produksi Tahun 2017.....	36
Tabel 3.14 Daftar Biaya Lain-lain untuk Proses Produksi Tahun 2018.....	36
Tabel 3.15 Daftar Biaya Lain-lain untuk Proses Produksi Tahun 2019.....	37
Tabel 4.1 Perhitungan Biaya Tetap yang Tahun 2017.....	39
Tabel 4.2 Biaya Variabel untuk Produk Pindang Tulang Tahun 2017.....	41
Tabel 4.3 Biaya Variabel untuk Produk Ayam Bakar Tahun 2017.....	42
Tabel 4.4 Biaya Variabel untuk Produk Ayam Goreng Tahun 2017.....	43
Tabel 4.5 Data Pendukung untuk Menghitung BEP Tahun 2017.....	44
Tabel 4.6 Analisis Perhitungan <i>Break Even Point</i> (BEP) Multiproduk Tahun 2017.....	45
Tabel 4.7 Perhitungan Biaya dalam Penjualan Pindang Tulang Tahun 2017.....	49
Tabel 4.8 Perhitungan Biaya dalam Penjualan Ayam Bakar Tahun 2017.....	51

Tabel 4.9	Perhitungan Biaya dalam Penjualan Ayam Goreng Tahun	
	2017	53
Tabel 4.10	Perhitungan Biaya Tetap Tahun 2018.....	55
Tabel 4.11	Biaya Variabel untuk Produk Pindang Tulang Tahun 2018	57
Tabel 4.12	Biaya Variabel untuk Produk Ayam Bakar Tahun 2018	58
Tabel 4.13	Biaya Variabel untuk Produk Ayam Goreng Tahun 2018.....	59
Tabel 4.14	Data Pendukung untuk Menghitung BEP Tahun 2018.....	60
Tabel 4.15	Analisis Perhitungan <i>Break Even Point</i> (BEP) Multiproduk	
	Tahun 2018	61
Tabel 4.16	Perhitungan Biaya dalam Penjualan Pindang Tulang Tahun	
	2018	65
Tabel 4.17	Perhitungan Biaya dalam Penjualan Ayam Bakar Tahun 2018.....	67
Tabel 4.18	Perhitungan Biaya dalam Penjualan Ayam Goreng Tahun	
	2018	69
Tabel 4.19	Perhitungan Biaya Tetap Tahun 2019.....	71
Tabel 4.20	Biaya Variabel untuk Produk Pindang Tulang Tahun 2019	73
Tabel 4.21	Biaya Variabel untuk Produk Ayam Bakar Tahun 2019	74
Tabel 4.22	Biaya Variabel untuk Produk Ayam Goreng Tahun 2019.....	75
Tabel 4.23	Data Pendukung untuk Menghitung BEP Tahun 2019.....	76
Tabel 4.24	Analisis Perhitungan <i>Break Even Point</i> (BEP) Multiproduk	
	Tahun 2019	77
Tabel 4.25	Perhitungan Biaya dalam Penjualan Pindang Tulang Tahun	
	2019	81
Tabel 4.26	Perhitungan Biaya dalam Penjualan Ayam Bakar Tahun 2019.....	83
Tabel 4.27	Perhitungan Biaya dalam Penjualan Ayam Goreng Tahu	
	2019	85
Tabel 4.28	Hasil Analisis <i>Break Even Point</i> (BEP) dalam Unit dan	
	Rupiah Tahun 2017-2019	87
Tabel 4.29	Laba yang Diperoleh Tahun 2017-2019	89
Tabel 4.30	Laba yang Direncanakan untuk Tahun 2020	89
Tabel 4.31	Laba yang Diharapkan Tahun 2020	90

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Rekomendasi Ujian Laporan Akhir
- Lampiran 2 Surat Persetujuan Proposal Laporan Akhir
- Lampiran 3 Surat Pengantar Pengambilan Data
- Lampiran 4 Surat Izin Pengambilan Data
- Lampiran 5 Surat Balasan Pengambilan Data
- Lampiran 6 Surat Kesepakatan Bimbingan Pembimbing I
- Lampiran 7 Surat Kesepakatan Bimbingan Pembimbing II
- Lampiran 8 Lembar Bimbingan Laporan Akhir Pembimbing I
- Lampiran 9 Lembar Bimbingan Laporan Akhir Pembimbing II
- Lampiran 10 Kartu Kunjungan Mahasiswa ke Perusahaan
- Lampiran 10 Daftar Pertanyaan ke Perusahaan
- Lampiran 11 Lembar Revisi Laporan Akhir
- Lampiran 12 Lembar Persetujuan Laporan Akhir