

**ANALISIS PERHITUNGAN *BREAK EVEN POINT* (BEP) PADA  
USAHA MIE AYAM DAN BAKSO SOLO BARU GROUP  
PALEMBANG**



**LAPORAN AKHIR**

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

**OLEH:**

**MUTIA  
NPM 061730601107**

**POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA  
PALEMBANG  
2020**

**ANALISIS PERHITUNGAN *BREAK EVEN POINT* (BEP) PADA  
USAHA MIE AYAM DAN BAKSO SOLO BARU GROUP  
PALEMBANG**



**LAPORAN AKHIR**

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

**OLEH:**

**MUTIA  
NPM 091730601107**

**Menyetujui,**

**Palembang, 2020**

**Pembimbing I**

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

**Pembimbing II**

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

**Mengetahui,  
Ketua Jurusan Administrasi Bisnis**

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



## SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Mutia  
NPM : 061730601107  
Jurusan/Program Studi : Administrasi Bisnis/Administrasi Bisnis  
Mata Kuliah : Manajemen Produksi dan Operasi  
Judul Laporan Akhir : Analisis Perhitungan *Break Even Point* (BEP) pada  
Usaha Mie Ayam dan Bakso Solo Baru Group  
Palembang

Dengan ini menyatakan bahwa:

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

Yang membuat pernyataan,



Mutia  
NPM 061730601107

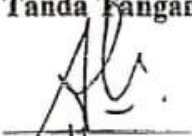


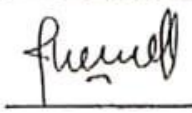
## LEMBAR PENGESAHAN

Nama : Mutia  
NPM : 061730601107  
Jurusan/Program Studi : Administrasi Bisnis/Administrasi Bisnis  
Mata Kuliah : Manajemen Produksi dan Operasi  
Judul Laporan Akhir : Analisis Perhitungan *Break Even Point* (BEP)  
pada Usaha Mie Ayam dan Bakso Solo Baru  
Group Palembang

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

Pada Hari: Jumat  
Tanggal: 2 Oktober 2020

### TIM PENGUJI

No.	Nama	Tanda Tangan	Tanggal
1.	<u>Al Hushori, S.E., M.AB</u> Ketua		<u>2 / 10 / 2020</u>
2.	<u>M. Yusuf, S.E., M.Si., Ph.D</u> Anggota		<u>2 / 10 / 2020</u>
3.	<u>Dr. Paisal, S.E., M.Si</u> Anggota		<u>2 / 10 / 2020</u>
4.	<u>Dr. Neneng Miskiyah, S.E., M.Si</u> Anggota		<u>2 / 10 / 2020</u>

## **MOTTO DAN PERSEMBAHAN**

**“Hatiku tenang karena mengetahui bahwa apa yang melewatkanmu tidak akan pernah menjadi takdirku, dan apa yang ditakdirkan untukku tidak akan pernah melewatkanmu” (Umar bin Khattab)**

**“Tak ada salahnya mencoba, gagalpun bukan akhir dari segalanya. Lebih baik kamu mencoba sekarang, daripada sesalku datang nanti di belakang” (Anonim)**

**Kupersembahkan kepada:**

- **Kedua Orang Tua Tercinta**
- **Saudara-saudara Tersayang**
- **Para Sahabat Seperjuangan**
- **Para Dosen dan Staf Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya**
- **Almamaterku Polsri**

## KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur kehadiran Allah SWT karena berkat rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan Laporan Akhir dengan judul “**Analisis Perhitungan *Break Even Point* (BEP) pada Usaha Mie Ayam dan Bakso Solo Baru Group Palembang**”.

Laporan Akhir ini membahas mengenai Perhitungan *Break Even Point* (BEP) yang mencakup pengklasifikasian biaya variabel dan biaya tetap guna melihat titik balik modal atau *Break Even Point* (BEP) dalam unit dan rupiah untuk produk mie ayam dan bakso dalam unit dan rupiah agar tercapainya titik *Break Even Point* (BEP) untuk perencanaan laba yang diinginkan untuk tahun berikutnya. Adapun tujuan penulisan laporan ini adalah untuk memenuhi salah satu persyaratan guna menyelesaikan pendidikan Program Diploma III pada Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih banyak kekurangan karena keterbatasan ilmu yang penulis miliki. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya positif dan membangun demi kesempurnaan laporan ini. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak, khususnya mahasiswa Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya.

Akhir kata penulis ucapkan terima kasih atas bantuan dan dorongan dari berbagai pihak yang telah membantu dalam penyusunan Laporan Akhir ini.

Palembang, Agustus 2020

Penulis

## UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT yang telah memberi rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Akhir ini dengan baik. Penulis menyadari bahwa laporan ini tidak akan terselesaikan tanpa adanya bimbingan, petunjuk, masukan dan bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu, penulis dengan segala kerendahan hati ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dalam penyusunan laporan ini khususnya kepada:

1. Bapak Dr. Ing. Ahmad Taqwa, M.T., selaku Direktur Politeknik Negeri Sriwijaya.
2. Bapak Heri Setiawan, S.E., M.AB., selaku Ketua Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya.
3. Ibu Dr. Marieska Lupikawaty, S.E., M.M., selaku Sekretaris Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya.
4. Ibu Fetty Maretha, S.E., M.AB selaku Koordinator Program Studi Jurusan Administrasi Bisnis
5. Ibu Elisa, S.E., M.Si., selaku Dosen Pembimbing I Laporan Akhir yang telah membimbing dan mengarahkan penulis dalam penyusunan laporan ini.
6. Bapak Yahya, S.E., M.Si., selaku Dosen Pembimbing II Laporan Akhir yang telah membimbing dan mengarahkan penulis dalam penyusunan laporan ini.
7. Bapak Sukimin selaku Pemilik Usaha Mie Ayam dan Bakso Solo Baru Group Palembang.
8. Kepada semua Dosen Pengajar di Jurusan Administrasi Bisnis yang banyak memberikan ilmunya kepada penulis selama penulis kuliah di Politeknik Negeri Sriwijaya.
9. Kedua orang tua penulis (Bapak Jumadi dan Ibu Zahara) yang senantiasa mendoakan dan memberikan bantuan baik moril maupun

materil serta selalu mencurahkan kasih dan sayangnya untuk penulis.  
Terima kasih untuk segala doa dan pengorbanannya.

10. Kepada Kakak dan Adik Kandungku (Ak Iman dan Dodo) yang telah memberikan dukungan dan materi serta doa.
11. Kepada Sahabat-sahabatku yang telah memberikan dukungan dan doa.
12. Teman seperjuangan di Jurusan Administrasi Bisnis khususnya di kelas 6 ND.
13. Semua pihak yang telah membantu penulis dalam proses menyelesaikan Laporan Akhir ini.

Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih banyak pada semua pihak yang telah memberikan bantuan dan bimbingan kepada penulis, semoga Allah SWT membalas semua kebaikan yang telah diberikan dan semoga kita selalu mendapat perlindungan-Nya. Aamiin.

Palembang, Agustus 2020

Penulis



## **ABSTRAK**

### **ANALISIS PERHITUNGAN *BREAK EVEN POINT* (BEP) PADA USAHA MIE AYAM DAN BAKSO SOLO BARU GROUP PALEMBANG**

Oleh:  
Mutia

Judul laporan tugas akhir ini adalah Analisis Perhitungan *Break Even Point* (BEP) pada Usaha Mie Ayam dan Bakso Solo Baru Group Palembang. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian lapangan seperti observasi dan wawancara, serta studi pustaka. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui biaya tetap dan biaya variabel, perhitungan *Break Even Point* (BEP) tahun 2019 dan penjualan yang harus dicapai oleh perusahaan guna memperoleh keuntungan yang diinginkan pada tahun 2020. Hasil dari perhitungan biaya tetap dan biaya variabel mie ayam sebesar Rp 30.142.485 dan Rp 131.240.000 serta biaya tetap dan biaya variabel bakso Rp 159.324.566 dan Rp 803.324.566. *Break Even Point* (BEP) multiproduk menunjukkan titik aman penjualan sebanyak 11.299 unit untuk mie ayam dan 62.162 unit untuk bakso, titik impas dalam rupiah adalah Rp146.875.164 untuk mie ayam dan Rp 808.099.895 untuk bakso. Untuk mendapatkan profit plan 15% dari penjualan yang harus dicapai adalah mie ayam sebanyak 15.531 porsi dan bakso sebanyak 89.461 porsi.

*Kata kunci: Analisis Perhitungan, Break Even Point (BEP), Perencanaan Laba*

## **ABSTRACT**

### **ANALYSIS OF BREAK EVEN POINT (BEP) CALCULATION AT MIE AYAM DAN BAKSO SOLO BARU GROUP PALEMBANG**

By:  
Mutia

The title of this final project report is Analysis of Break Even Point (BEP) Calculation at Mie Ayam dan Bakso Solo Baru Group Palembang. The data used in this study are primary data and secondary data. The data study method used in this research is field research such as observations and interviews, and literature study. This study aims to know fix cost dan variable cost, calculation of the Break Even Point (BEP) in 2019 and sales that must be achieved by the company in order to obtain the desired profit in 2020. The results of the calculation of fixed costs and variable costs for chicken noodles are Rp 30.142.485 and Rp 131.240.000 and fixed costs and variable costs of meatballs Rp 159.324.566 and Rp 803.324566. *Break Even Point* (BEP) multiproduc show as many safe points of sale as 11.299 units for chicken noodles and 62.162 units for meatballs, the break-even point in rupiah are Rp 146.875.164 for chicken noodles and Rp 808.099.895 for meatballs. To get a profit plan of 15% from sales, 15.531 portions of chicken noodles and 89.461 portions of meatballs must be achieved.

*Keyword: Calculation Analysis, Break Even Point (BEP), Profit Planning*

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI .....</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 TABEL .....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xvi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang Pemilihan Judul .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Ruang Lingkup Pembahasan .....	4
1.4 Tujuan dan Manfaat Penelitian .....	5
1.4.1 Tujuan Penelitian .....	5
1.4.2 Manfaat Penelitian .....	5
1.5 Metodologi Penelitian .....	6
1.5.1 Ruang Lingkup Penelitian .....	6
1.5.2 Jenis dan Sumber Data .....	6
1.5.3 Metode Pengumpulan Data .....	7
1.5.4 Analisis Data .....	8
<b>BAB II METODE PELAKSANAAN KERJA PRAKTEK</b>	
2.1 Manajemen Produksi dan Operasi .....	11
2.2 Jenis Proses Produksi .....	12
2.3 Perencanaan .....	12

2.3.1 Perencanaan Produksi .....	12
2.3.2 Perencanaan Kapasitas .....	13
2.4 Titi Impas ( <i>Break Even Point</i> ).....	13
2.4.1 Pengertian <i>Break Even Point</i> .....	13
2.4.2 Asumsi <i>Break Even Pont</i> .....	14
2.4.3 Kegunaan Analisis <i>Break Even Point</i> .....	15
2.4.4 Keterbatasan Analisis <i>Break Even Point</i> .....	15
2.4.5 Penggolongan Biaya .....	15
2.4.6 Metode Perhitunagn <i>Break Even Point</i> .....	16

### **BAB III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN**

3.1 Sejarah Singkat Usaha Mie Ayam dan Bakso Solo Baru Group Palembang .....	22
3.2 Visi dan Misi Perusahaan .....	23
3.2.1 Visi Perusahaan.....	23
3.2.2 Misi Perusahaan .....	23
3.3 Struktur Organisasi dan Uraian Tugas.....	23
3.3.1 Strukur Organisasi .....	23
3.3.2 Uraian Tugas .....	24
3.4 Produk-produk yang Dihasilkan.....	25
3.5 Proses Pembuatan Mie Ayam dan Bakso.....	25
3.5.1 Proses Pembuatan Mie Ayam .....	25
3.5.2 Proses Pembuatan Bakso .....	26
3.6 Biaya yang Dikeluarkan .....	27
3.6.1 Biaya Bahan Baku.....	27
3.6.2 Biaya Peralatan .....	30
3.6.3 Biaya Lain-lain .....	31
3.6.4 Biaya Tenaga Kerja .....	32

### **BAB IV PEMBAHASAN**

4.1 Klasifikasi Biaya .....	33
4.1.1 Biaya Tetap .....	33
4.1.2 Biaya Variabel .....	35
4.2 Analisis Perhitungan <i>Break Even Point</i> untuk Semua Jenis Produk Tahun 2019 .....	41
4.1.3 Perhitungan <i>Break Even Point</i> untuk Produk Mie Ayam .....	45
4.1.4 Perhitungan <i>Break Even Point</i> untuk Produk Bakso .....	47

4.3 Analisis Perencanaan Penjualan dan Laba Tahun 2020 .....	48
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
5.1 Kesimpulan .....	55
5.2 Saran .....	56
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>57</b>
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
Tabel 1.1 Volumem Penjualan Usaha Mie Ayam dan Bakso Solo Baru Group Palembang Tahun 2017-2019 .....	3
Tabel 2.1 Tabel Bantu <i>Break Even Point</i> (BEP) untuk Multiproduk .....	19
Tabel 3.1 Produk yang Dihasilkan Usaha Mie Ayam dan Bakso Solo Baru Group Palembang .....	25
Tabel 3.2 Biaya Bahan Baku Mie Ayam Tahun 2019 .....	27
Tabel 3.3 Biaya Bahan Baku Bakso Tahun 2019 .....	29
Tabel 3.4 Biaya Peralatan Tahun 2019 .....	30
Tabel 3.5 Biaya Lain-lain .....	31
Tabel 3.6 Biaya Tenaga Kerja .....	32
Tabel 4.1 Klasifikasi Biaya Tetap .....	34
Tabel 4.2 Klasifikasi Biaya Variabel Produk Mie Ayam .....	36
Tabel 4.3 Klasifikasi Biaya Variabel Produk Bakso .....	37
Tabel 4.4 Data untuk Menghitung <i>Break Even Point</i> .....	39
Tabel 4.5 Analisis <i>Break Even Point</i> .....	41
Tabel 4.6 Data Pendukung <i>Break Even Point</i> Produk Mie Ayam .....	45
Tabel 4.7 Data Pendukung <i>Break Even Point</i> Produk Bakso .....	47
Tabel 4.8 <i>Break Even Point</i> Tahun 2019 .....	49
Tabel 4.9 Laba yang Diperoleh .....	50
Tabel 4.10 Laba yang Diharapkan .....	51
Tabel 4.11 Data Pendukung Mencari Volume Penjualan untuk Memperoleh Laba yang Diharapkan Tahun 2020 .....	52
Tabel 4.12 Volume Penjualan yang Harus Dicapai Tahun 2020 .....	53

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 2.1 Grafik <i>Break Even Point</i> .....	20
Gambar 3.1 Struktur Organisasi Mie Ayam dan Bakso Solo Baru Group Palembang .....	23
Gambar 4.1 Grafik <i>Break Even Point</i> Produk Mie Ayam .....	46
Gambar 4.2 Grafik <i>Break Even Point</i> Produk Bakso .....	48

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1 Surat Permohonan Pengantar Penelitian Laporan Akhir
- Lampiran 2 Surat Izin Pengambilan Data
- Lampiran 3 Surat Balasan Izin Pengambilan Data
- Lampiran 4 Kartu Kunjungan Mahasiswa
- Lampiran 5 Surat Kesepakatan Bimbingan Laporan Akhir Pembimbing I
- Lampiran 6 Surat Kesepakatan Bimbingan Laporan Akhir Pembimbing II
- Lampiran 7 Lembar Bimbingan Laporan Akhir Pembimbing I
- Lampiran 8 Lembar Bimbingan Laporan Akhir Pembimbing II
- Lampiran 9 Rekomendasi Ujian Laporan Akhir
- Lampiran 10 Lembar Revisi
- Lampiran 11 Data Pendukung Usaha Mie Ayam dan Bakso Solo Baru Group Palembang
- Lampiran 12 Hasil Wawancara
- Lampiran 13 Surat Izin Tempat Usaha