

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Perkembangan dunia bisnis di Indonesia saat ini mengalami peningkatan yang sangat tajam. Salah satunya dunia bisnis kuliner yang tidak ada habisnya karena pada dasarnya manusia memerlukan makan dan minum sebagai kebutuhan pokok sehari-hari untuk bertahan hidup. Hal ini terbukti dari semakin banyaknya usaha-usaha kuliner yang muncul di berbagai daerah, tiap-tiap daerah memiliki kuliner khasnya masing-masing baik kuliner tradisional maupun modern sebagai contoh di provinsi Palembang terkenal dengan berbagai kuliner seperti pempek, model, tekwan, celimpungan dan laksan yang berbahan dasar ikan dan masih banyak lagi kuliner-kuliner lainnya. Kuliner juga bukan hanya sekedar makanan tetapi merupakan suatu budaya dan sejarah yang tetap harus dipertahankan dan dilestarikan.

Saat ini kegiatan bisnis di bidang kuliner banyak diminati oleh para pelaku bisnis yang mulai merintis usaha dari kecil hingga kemudian menjadi usaha kecil menengah (UKM) sehingga para pebisnis harus bersaing dan menampilkan ciri khas pada kuliner yang dijualnya untuk menarik perhatian para konsumen. Tetapi dengan adanya kegiatan wirausaha ini memberikan banyak manfaat baik bagi masyarakat, pemerintah maupun pemilik usaha. Manfaat bagi masyarakat sekitar dengan adanya UKM tersebut dapat menjadi peluang kerja bagi mereka yang belum memiliki pekerjaan dan bagi pemerintah dapat membantu mengurangi tingkat pengangguran yang ada di Indonesia serta manfaat bagi pemilik untuk mendapatkan laba/penghasilan yang cukup besar dari bisnis usahanya tersebut.

Tujuan dalam mendirikan sebuah usaha ialah untuk mendapatkan laba/keuntungan semaksimal mungkin, dengan menghasilkan laba maka usaha tersebut dapat dipertahankan untuk waktu kedepannya. Konsep laba merupakan konsep yang menghubungkan antara pendapatan yang diperoleh perusahaan di satu sisi dan biaya yang dikeluarkan perusahaan di sisi yang

lain. Laba dipengaruhi oleh tiga faktor yaitu volume produk, harga jual produk dan biaya. Adapun volume produk yang dijual langsung mempengaruhi volume produksi, harga jual produk yang mempengaruhi volume penjualan dan biaya yang menentukan harga jual untuk mencapai tingkat laba yang dikehendaki. Tiga faktor tersebut saling berkaitan satu sama lain. Oleh karena itu, dalam perencanaan laba hubungan antara volume, harga jual dan biaya memegang peranan penting bagi suatu perusahaan. Jika volume penjualan tidak dapat menutupi biaya-biaya yang dikeluarkan maka perusahaan akan mengalami kerugian. Salah satu metode yang digunakan dalam perencanaan laba adalah metode analisis *break-even point* (BEP).

*Break-Even Point* merupakan keadaan dimana perusahaan tidak mendapatkan laba maupun rugi atau titik dimana laba sama dengan nol yaitu total pendapatan sama dengan total biaya atau titik dimana laba sama dengan nol. (Harahap, 2018:358).

Dengan mengetahui *break-even point* atau titik impas yaitu dimana total pendapatan sama dengan total biaya atau titik dimana laba sama dengan nol. Maka dari itu dengan mengetahui titik impas dari usaha Pempek dan Model Lala 26 Ilir Palembang dapat diketahui apakah usaha tersebut mengalami keuntungan ataupun kerugian. Jika pendapatan melebihi titik impas maka pemilik usaha mendapatkan laba/keuntungan namun jika tidak melebihi titik impas maka akan mengalami kerugian.

Usaha Pempek dan Model Lala 26 Ilir Palembang merupakan usaha kecil menengah (UKM) yang memproduksi pempek tetapi tidak hanya pempek terdapat juga berbagai macam kuliner khas Palembang lainnya yaitu model, tekwan, martabak, srikaya dan lain-lain. Berdasarkan wawancara yang dilakukan penulis dengan pemilik usaha Pempek dan Model Lala 26 Ilir Palembang selama ini belum mengetahui dan menerapkan perhitungan *Break-Even Point* pada usaha yang dijalankan, pemilik usaha juga tidak mencatat secara detail biaya-biaya yang dikeluarkan selama proses produksi pemilik hanya memperhitungkan biaya bahan baku, gaji pekerja serta biaya listrik dan air tetapi tidak memperhitungkan biaya-biaya peralatan yang digunakan dalam

kegiatan produksinya dan juga pemilik tidak memisahkan antara biaya tetap dan biaya variabel yang dibutuhkan untuk menghitung *break-even point* atau titik impas, pemilik juga belum mengetahui berapa banyak produksi yang harus tetap dijaga apabila terjadi penurunan penjualan agar tidak mengalami kerugian. Dengan mengetahui titik *Break-Even Point* (BEP), maka dapat membantu pemilik usaha untuk merencanakan laba/keuntungan kedepannya bagi Usaha Pempek dan Model Lala 26 Iilir Palembang.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas penulis tertarik untuk menulis laporan akhir yang berjudul “**Analisis Perencanaan Laba Menggunakan Metode *Break-Even Point* Pada Pempek dan Model Lala 26 Iilir Palembang**”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian yang telah dijelaskan pada latar belakang diatas. Maka permasalahan penelitian dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimanakah pengklasifikasian perilaku biaya untuk proses produksi pada Pempek dan Model Lala 26 Iilir Palembang?
2. Berapakah perhitungan *break-even point* (BEP) dalam jumlah unit dan rupiah pada Pempek dan Model Lala 26 Iilir Palembang tahun 2019?
3. Bagaimanakah analisis perencanaan laba menggunakan metode *break-even point* (BEP) pada Pempek dan Model Lala 26 Iilir Palembang tahun 2020?

## **1.3 Ruang Lingkup Pembahasan**

Agar Laporan Akhir ini dapat lebih terarah dan tidak menyimpang dari permasalahan yang diangkat, maka penulis membatasi ruang lingkup pembahasan yang meliputi:

1. Pengklasifikasian perilaku biaya untuk proses produksi pada Pempek dan Model Lala 26 Iilir Palembang.
2. Perhitungan *Break-Event Point* dalam jumlah unit dan rupiah pada Pempek dan Model Lala 26 Iilir Palembang tahun 2019.

3. Analisis perencanaan laba menggunakan metode *Break-Even Point* (BEP) pada Pempek dan Model Lala 26 Ilir Palembang tahun 2020.

## **1.4 Tujuan dan Manfaat**

### **1.4.1 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui pengklasifikasian perilaku biaya untuk proses produksi pada Pempek dan Model Lala 26 Ilir Palembang.
2. Untuk mengetahui Perhitungan *Break-Event Point* dalam jumlah unit dan rupiah pada Pempek dan Model Lala 26 Ilir Palembang tahun 2019.
3. Untuk mengetahui analisis perencanaan laba menggunakan metode *break-even point* (BEP) pada Pempek dan Model Lala 26 Ilir Palembang tahun 2020.

### **1.4.2 Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat yang diharapkan dari peneliltian ini adalah:

1. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan serta pemahaman bagi pemilik usaha agar dapat mengklasifikasikan biaya-biaya dalam proses produksi.
2. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan serta pemahaman bagi pemilik usaha agar dapat menerapkan metode perhitungan *break-even point* (BEP) untuk mengetahui volume penjualan minimum dan volume penjualan yang harus dicapai agar mendapatkan laba maksimal sesuai dengan yang diharapkan oleh pemilik usaha serta menghindari terjadinya kerugian ataupun penurunan pendapatan.
3. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan serta pemahaman pembaca mengenai perhitungan *break-even point* (BEP) dan dapat dijadikan sebagai bahan referensi untuk penelitian selanjutnya yang serupa dengan laporan ini.

## **1.5 Metodologi Penelitian**

### **1.5.1 Ruang Lingkup Penelitian**

Adapun ruang lingkup dari penelitian ini yaitu Analisis Perencanaan Laba menggunakan Metode *Break-Even Point* pada Pempek dan Model Lala 26 Ilir Palembang yang beralamat di Jalan Mujahidin No.23, 26 Ilir, Bukit Kecil, Talang Semut, Kec. Bukit Kecil, Palembang, Sumatera Selatan.

### **1.5.2 Jenis dan Sumber Data**

Dalam penulisan laporan akhir, penulis menggunakan dua macam data yaitu data primer maupun data sekunder seperti pada penjelasan di bawah ini:

#### **1. Data Primer**

Menurut Yusi dan Idris (2016:109), Data primer adalah data yang dikumpulkan dan diolah sendiri oleh suatu organisasi atau perseorangan langsung dari objeknya. Data primer yang diperoleh secara langsung melalui wawancara dengan pemilik Pempek dan Model Lala 26 Ilir Palembang untuk memberikan informasi yang diperlukan dalam penulisan laporan akhir ini.

#### **2. Data Sekunder**

Menurut Yusi dan Idris (2016:109), Data sekunder yaitu data yang diperoleh dalam bentuk yang sudah dikumpulkan dan diolah oleh pihak lain, biasanya sudah dalam bentuk publikasi. Data sekunder yang penulis peroleh dari Pempek dan Model Lala 26 Ilir Palembang seperti Bukti Legalitas tempat usaha, daftar produk yang dihasilkan untuk dijual serta data lainnya yang berhubungan dengan usaha tersebut.

### **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 dan Model Lala 26 Ilir 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.

Wawancara yang dilakukan oleh penulis yaitu dengan cara melakukan tanya jawab langsung kepada pemilik Usaha Pempek dan Model Lala 26 Ilir Palembang. Adapun informasi yang penulis dapatkan dari kegiatan wawancara adalah mengenai keadaan umum perusahaan dan juga mengenai proses produksi yang dilakukan terutama pada masalah biaya-biaya yang dikeluarkan dan peralatan yang dibutuhkan dalam produksi serta jumlah penjualan dan pendapatan yang diterima oleh pemilik Usaha Pempek dan Model Lala 26 Ilir Palembang.

## **2. Riset Kepustakaan (Library Research)**

Penulis mengumpulkan dan mempelajari informasi-informasi dari berbagai sumber seperti buku-buku referensi, internet maupun sumber lainnya yang ada hubungannya dengan pembahasan yang dibahas dalam laporan ini. Teknik 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.

### **1.6 Metode Analisis Data**

Metode analisis data yang digunakan dalam penulisan laporan ini yaitu metode analisa kualitatif dan kuantitatif.

#### **1.6.1 Metode Analisis Data 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 Usaha Pempek dan Model Lala 26 Ilir 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). Data ini didapat setelah melakukan analisis dengan cara perhitungan untuk mendapatkan jumlah volume titik impas yang harus dicapai dalam produksi Pempek dan Model Lala 26 Ilir Palembang.

Menurut Handoko (2010:309), rumus untuk menghitung *break-even point* (titik impas) adalah sebagai berikut:

Menentukan BEP dalam unit

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

Menentukan BEP dalam rupiah

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

Apabila keuntungan dinyatakan dengan  $\pi$ , volume yang diperlukan untuk menghasilkan keuntungan tertentu dapat dicari dari persamaan berikut ini:

$$\begin{aligned} \pi &= TR - TC \\ &= PQ - (F + VQ) \\ &= (P - V)(Q - F) \end{aligned}$$

$$Q = \frac{FC + \pi}{P - V}$$

Atau

$$Q = \text{BEP} + \frac{\pi}{P - V}$$

Keterangan	:
BEP (Q)	: Break Even Point (BEP) dalam unit
BEP (Rp)	: Break Even Point (BEP) dalam rupiah
FC	: Fixed Cost (Biaya Tetap)
P	: Price (Harga Jual Per unit)
V	: Variabel Cost (Biaya Variabel)
Q	: Quantity (Jumlah barang yang diproduksi)
TR	: Total Revenue (Pendapatan Total)
TC	: Total Cost (Biaya Total)
$\pi$	: Laba atau Keuntungan