

**ANALISIS PENETAPAN *BREAK EVEN POINT* (BEP)
UNTUK PERENCANAAN LABA USAHA TEPUNG
ROTI PADA ANNI BAKERY KARAWANG**

SKRIPSI

OLEH :

IKO NUGRAHA PUTRA

111100167



**PROGRAM STUDI STRATA-1 AKUNTANSI
SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI INDONESIA**

2015

**ANALISIS PENETAPAN *BREAK EVEN POINT* (BEP)
UNTUK PERENCANAAN LABA USAHA TEPUNG
ROTI PADA ANNI BAKERY KARAWANG**

SKRIPSI

OLEH :

IKO NUGRAHA PUTRA

111100167



**SKRIPSI INI DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI SEBAGIAN
PERSYARATAN MENJADI SARJANA EKONOMI**

PROGRAM STUDI STRATA- 1 AKUNTANSI
SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI INDONESIA

2015

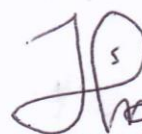
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi dengan judul :

ANALISIS PENETAPAN *BREAK EVEN POINT* (BEP) UNTUK PERENCANAAN LABA USAHA TEPUNG ROTI PADA ANNI BAKERY KARAWANG

yang disusun untuk melengkapi sebagian persyaratan menjadi Sarjana Ekonomi (SE) pada Program Studi Strata-1 Akuntansi, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Indonesia (STEI) – Jakarta, sejauh yang saya ketahui bukan merupakan tiruan duplikasi ataupun plagiat dari skripsi yang sudah dipublikasikan dan atau pernah dipakai untuk mendapatkan gelar keserjanaan di lingkungan STEI dan di Perguruan Tinggi lainnya, kecuali bagian yang sumber informasinya dicantumkan sebagaimana mestinya.

Jakarta, 03 Februari 2015



IKO NUGRAHA PUTRA

NPK 111100167

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi dengan judul :

ANALISIS PENETAPAN *BREAK EVEN POINT* (BEP) UNTUK PERENCANAAN LABA USAHA TEPUNG ROTI PADA ANNI BAKERY KARAWANG

dibuat untuk melengkapi sebagian persyaratan menjadi Sarjana Ekonomi (SE) di Program Studi Strata-1 Akuntansi, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Indonesia (STEI). Skripsi ini ditulis di bawah bimbingan Dade Nurdiniah, SE, M.Ak dan diketahui oleh Kepala Program Studi Strata-1 Akuntansi, serta dinyatakan memenuhi syarat sebagian skripsi di Sekolah Ilmu Ekonomi Indonesia.

Jakarta, 03 Februari 2015

Menyetujui,
Pembimbing



Dade Nurdiniah, SE, M.Ak

Mengetahui,
Kepala Prodi Akuntansi

Dr. Nursanita, SE, Ak. ME

PANITIA PENGUJI SKRIPSI

Skripsi dengan judul :

ANALISIS PENETAPAN *BREAK EVEN POINT* (BEP) UNTUK MENGHITUNG LABA USAHA PADA ANNI BAKERY KARAWANG

telah diuji dalam suatu sidang skripsi yang diselenggarakan oleh Program Studi S-1 Akuntansi, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Indonesia (STEI), pada tanggal 19 Januari 2015 dengan nilai **B**

Panitia Ujian Skripsi

- 1.....; Dr. Nursanita, SE., Ak. ME. (Ketua Prodi Akuntansi)
- 2.....; Siti Almurni, SE., M.Ak (Sekretaris Prodi S-1 Akuntansi)
- 3.....; Dade Nurdiniah, SE., M.Ak. (Pembimbing)
- 4.....; Drs. Windratno, Ak. MM (Anggota Penguji)
- 5.....; Uun Sunarsih, SE., M.Si. (Anggota Penguji)

KATA PENGANTAR

Puji Syukur ALHAMDULILLAH, penulis panjatkan atas kehadiran ALLAH SWT, karena atas segala rahmat dan karunianya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul “Analisis Penetapan *Break Even Point* (BEP) Untuk Perencanaan Laba Usaha Tepung Roti Pada Anni Bakery”. Dimana skripsi ini merupakan salah satu persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Ekonomi, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Indonesia (STEI).

Skripsi ini dapat diselesaikan berkat bantuan, bimbingan dan dorongan dari berbagai pihak, sehingga segala macam kendala dapat diatasi dengan baik. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini disampaikan ucapan rasa terima kasih dan hormat sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu, meluangkan waktu dan tenaga, memberikan dorongan dan semangat dan memberikan bimbingan atas penulisan skripsi ini kepada:

1. Bapak H. Agustian Burda, BSBA, MBA selaku Ketua Yayasan Pendidikan Fatahillah Jakarta.
2. Bapak Drs. Ridwan Maronrong, MSc selaku Ketua Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Indonesia (STEI).
3. Ibu Dr. Nursanita, SE, Ak. ME. selaku Kepala Program Studi S-1 Akuntansi Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Indonesia (STEI).
4. Ibu Siti Almurni, SE, M.Ak selaku Sekretaris Program Studi S-1 Akuntansi Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Indonesia (STEI).
5. Ibu Dade Nurdiniah, SE, M.Ak selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan yang sangat baik selama proses penyusunan hingga selesainya skripsi ini.
6. Tim Dosen Penguji, yang telah meluangkan waktu untuk menguji pada Sidang Skripsi ini.
7. Segenap dosen, staf pengajar, dan para karyawan Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Indonesia (STEI) yang telah memberikan ilmunya, mendidik, serta membantu selama kuliah sehingga dapat menyelesaikan program pendidikan di perkuliahan sebaik-baiknya.
8. Bapak H. Joni Bin Sanin dan Agian Hermawansyah selaku orang yang membantu saya hingga saya memperoleh data, terima kasih.
9. Kepada kedua orang tua saya yang selalu mendoakan tanpa pernah putus, tidak ada yang lebih menentramkan hati kecuali doa restu dari Mama dan Papa tercinta. Terima kasih atas kasih dan sayang serta dukungan yang tidak terhingga yang telah diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
10. Untuk kakak Eki, Puput dan Yunda, Adikku oki dan ponakan Lesta yang selalu mendoakan, memberikan semangat, yang selalu menemani suka

duka saat penulisan ini, juga membantu dalam tukar pikiran untuk berbagi ide dan pengetahuan sehingga segala hambatan selama penulisan ini dapat teratasi dengan sangat baik.

11. Kepada Addiin Arrahmi, sahabat terbaik yang selalu memberikan motivasi, serta masukan berbagai ide sehingga segala hambatan selama penulisan ini dapat teratasi dengan sangat baik.
12. Untuk teman-teman terbaik saya Agung beserta ibu, Yuli beserta ibu, Teungku beserta ibu, Toni beserta ibu, Handi beserta ibu, Fahmi beserta ibu, Adit beserta ibu, Jani dan Nina beserta pasangan jika masih ada, kemal dan Wisnu beserta ibu jika sudah ada, serta Ica yang telah memberi semangat dan berbagi canda-tawa selama penulis berkuliah di STEI. “SEMANGAAAAT...!!!”
13. Untuk teman-teman kelas C, juga teman-teman dari kelas lainnya. Terima kasih atas kenangan menyenangkan yang pernah diberikan.

Dan, kepada semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah banyak membantu dalam penulisan skripsi ini. Semoga pihak-pihak yang telah disebutkan mendapat berkah dan anugerah dari Allah SWT. Amin.

Akhir kata, penulis berharap agar skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya. Di dunia ini tiada yang sempurna, begitu juga dengan penulisan skripsi ini yang masih jauh dari kata sempurna. Untuk itu penulis sangat mengharapkan saran ataupun kritik yang bersifat membangun untuk penyempurnaan skripsi ini.

Jakarta, 03 Februari 2015

Iko Nugraha Putra

NPK 111100167

IKO NUGRAHA PUTRA
NPK : 111100167
Program Studi S-1 Akuntansi

Dosen Pembimbing:
Dade Nurdiniah SE, M.Ak

**ANALISIS PENETAPAN *BREAK EVEN POINT* (BEP)
UNTUK PERENCANAAN LABA USAHA TEPUNG ROTI PADA
PERUSAHAAN ANNY BAKERY**

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis penetapan *Break Even Point* untuk menghitung laba usaha pada Anny Bakery untuk mengetahui pada tingkat berapa Anny Bakery mencapai titik *Break Even Point* dan Mengetahui Besarnya *margin Of Safety* yang harus di tetapkan dan berapa laba yang di dapat oleh Anny Bakery.

Strategi penelitian yang digunakan adalah strategi deskriptif melalui pendekatan khusus dan mendapatkan keterangan serta informasinya mengenai sejauh mana peranan analisis penetapan *Break Even Point* untuk menghitung laba usaha. Menggunakan metode kuantitatif yaitu menyajikan rangkuman data yang dikumpulkan kemudian disajikan dalam bentuk instrumen analisis tabel.

Berdasarkan hasil penelitian, tingkat penjualan Anny Bakery telah mencapai *Break Even Point* dengan total minimal penjualan per bulan dari masing–masing produk sebagai berikut : Orange sebesar Rp223.086.000 maka harus menjual 18.591 Kg produk, Yellow sebesar Rp139.428.750 maka harus menjual 11.154 Kg produk , dan mix sebesar Rp100.388.700 maka harus menjual 7.436 Kg produk.

Kata Kunci : *Break Even Point* (Titik Impas), *Margin Of Safety*, *Contribution Margin Rasio*

IKO NUGRAHA PUTRA
NPK : 111100167
Program Studi S-1 Akuntansi

Dosen Pembimbing:
Dade Nurdiniah SE, M.Ak

**ANALYSIS *BREAK EVEN POINT* (BEP) DETERMINATION
TO PLAN REVENUE BREAD CLUMB FROM INDUSTRY
ANNI BAKERY KARAWANG**

ABSTRAK

The purpose of this research is analyzing Break Event Point (BEP) determination to calculate the Anni Bakery's revenue so the researcher is able to understand which level Anni Bakery reach its BEP, the Margin Of Safety percentage, and the amount of Anni Bakery's Revenue.

The researcher uses descriptive strategy by doing special approach and collect the information how Break Event Point Analyzing has influences to calculate Anni Bakery's income. Besides that, The researcher uses Quantitative methode that provides collected data summary and being used in analysis table instrrument.

Based on the result of this research, Anni Bakkery's sales level has reached BEP by minimum total sales per month from each product, as follows: Orange amount Rp223.086.000 so the product must be sold about 18.595 Kg product, Yellow amount Rp139.428.750 so the product must sold about 11.154 Kg, and Mix amount Rp100.388.700 so the product must be sold 7.436 Kg.

Kata Kunci : *Break Even Point (Titik Impas), Margin Of Safety, Contribution Margin Rasio*

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM.....	i
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	ii
PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	iii
PANITIA PENGUJI SKRIPSI.....	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR GRAFIK.....	xv
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Masalah Penelitian.....	1
1.1.1. Latar Belakang Masalah Penelitian	2
1.2. Perumusan Masalah Penelitian.....	3
1.2.1. Spesifikasi Masalah Pokok Penelitian	3
1.2.2. Batasan Masalah.....	3
1.3. Kerangka Teori.....	4
1.3.1. Identifikasi Variabel.....	4
1.3.2. Uraian Konseptual	4
1.4. Tujuan Penelitian dan Manfaat Penelitian	5
1.4.1. Tujuan Penelitian.....	5
1.4.2. Manfaat Penelitian.....	5

BAB II. KAJIAN PUSTAKA	7
2.1. Review Hasil Penelitian Terdahulu	7
2.1.1. Jurnal Ilmiah Akuntansi	9
2.2. Biaya.....	12
2.2.1. Pengertian Biaya	12
2.3. Akuntansi Biaya	13
2.3.1. Klasifikasi Biaya	13
2.3.2. Penggolongan Biaya.....	15
2.3.3. Analisis Biaya Volume Laba (<i>Cost Volume Profit Analysis</i>)	16
2.3.4. Manfaat Biaya Volume Laba	18
2.4. Analisis Titik Impas (<i>Break Even Analysis</i>)	18
2.4.1. Pengertian titik impas (<i>Break Event Point</i>).....	18
2.4.2. Asumsi dalam Titik Impas (<i>Break Event Point</i>)	19
2.4.4. Manfaat Analisis <i>Break Even Point</i>	21
2.4.5. Cara Menghitung Tingkat <i>Break Even Point</i> (BEP)	22
2.4.6. Cara Menghitung <i>Margin Of Safety</i>	24
2.5. Laba	24
2.5.1. Pengertian Laba.....	24
2.5.2. Perencanaan Laba	25
2.6. Penjualan	25
2.6.1. Pengertian Penjualan	25
2.6.2. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Penjualan.....	26
2.7. Bahan Baku	27
2.7.1. Pengertian Bahan Baku	27
2.7.2. Jenis – Jenis Bahan Baku	28
2.8. Biaya Tenaga Kerja	29
2.8.1. Pengertian Biaya Tenaga Kerja.....	29
2.8.2. Klasifikasi Biaya Tenaga Kerja.....	30
2.8.3. Sistem Biaya Tenaga Kerja	30

BAB III. METODELOGI PENELITIAN	33
3.1. Objek dan Waktu Penelitian.....	33
3.2. Strategi dan Metode Penelitian	33
3.2.1. Strategi Penelitian	33
3.2.2. Metode Penelitian.....	33
3.3. Unit-unit Analisis Penelitian	34
3.4. Teknik Pengumpulan data	34
3.5. Jenis Data	34
3.6. Metode Analisis Data	35
3.6.1. Metode Analisis.....	35
3.6.2. Analisis Kuantitatif	35
 BAB IV. HASIL PENELITIAN	 37
4.1. Deskripsi Objek Penelitian	37
4.1.1. Gambaran Umum Usaha Anni Bakery	37
4.1.2. Struktur Organisasi.....	37
4.1.3. Jenis Produk	39
4.1.4. Proses Produksi	39
4.2. Hasil Penelitian	39
4.2.1. Klasifikasi Biaya	39
4.2.2. Penggolongan Biaya.....	41
4.3. Pembahasan	44
4.3.1. Analisis <i>Break Even Point</i>	44
4.3.1.1. Margin Kontribusi Per Kg	46
4.3.1.2. <i>Rasio Margin Kontribusi</i>	46
4.3.2. Analisis <i>Margin Of Safety</i>	47

4.3.3. Penetapan Laba	48
BAB V. KESIMPULAN.....	51
5.1. Kesimpulan.....	51
5.2. Saran.....	52

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 4.2. Rincian Produksi dan Biaya Operasional.....	40
Tabel 4.3. Hasil Penjualan dan Harga Jual.....	41
Tabel 4.4. Penggolongan Biaya Tetap dan Biaya Variabel.....	42
Tabel 4.5. Perhitungan Biaya Variabel	43
Tabel 4.6. Perhitungan Biaya Tetap	43
Tabel 4.7. <i>Analisis Break Even Point</i> (BEP) Kg.....	44
Tabel 4.8. <i>Analisis Break Even Point</i> (BEP) Rp	45
Tabel 4.9. Perhitungan Margin Kontribusi Per Kg	46
Tabel 4.10. Perhitungan Rasio Margin Kontribusi.....	47
Tabel 4.11. Perhitungan <i>Margin Of Safety</i>	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.2 Biaya Tetap	15
Gambar 2.3 Biaya Variabel	16
Gambar 2.4 Biaya Semivariabel	16
Gambar 4.1 Struktur Organisasi Anni Bakery.....	38

GRAFIK

Grafik 2.1. Titik <i>Break Even Point</i>	23
Grafik 4.12 .Posisi Penjualan Anni Bakery	49