

## ANALISIS BREAK EVEN POINT PADA INDUSTRI KUE KHAS TORAJA JAYA PUTRA DI KECAMATAN MAKALE KABUPATEN TANA TORAJA

Althon K. Pongtuluran  
Program Studi Manajemen UKI Toraja  
Jl. Nusantara No. 12 Makale  
althon\_pongtuluran@yahoo.com

### ABSTRAK

*Althon K. Pongtuluran "Analisis Break Even Point Pada Industri Kue Khas Toraja Jaya Putra di Kecamatan Makale Kabupaten Tana Toraja". Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jumlah penjualan minimal agar Industri Kue Khas Toraja Jaya Putra berada dalam keadaan BEP. Jenis penelitian yang digunakan penulis adalah penelitian deskriptif yaitu menggambarkan tentang cara atau metode dan hasil perhitungan BEP pada penjualan hasil produksi kue Tori'. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perhitungan biaya dan pendapatan harus sama dengan nol atau yang biasa disebut Break Even Point dimana perusahaan hanya dapat menutupi biaya-biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penjualan yang dicapai Industri Kue Khas Toraja Jaya Putra pada tahun 2013 adalah sebanyak 92.065 kg atau Rp 2.301.625.000 dan jumlah biaya tetap adalah Rp 130.911.166 biaya variabel Rp 872.760.000. Hasil analisis menunjukkan bahwa selama tahun 2013, perusahaan baru dapat menutupi seluruh biaya yang dikeluarkan setelah berproduksi sebanyak Rp 207.993.062 atau 8.320 kg.*

Kata kunci: Kue Khas Toraja biaya tetap dan BEP

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang Masalah

Tujuan perusahaan pada umumnya adalah untuk memperoleh laba maksimum. Besar kecilnya laba yang dicapai akan merupakan ukuran keberhasilan manajemen dalam mengelola perusahaannya.

Untuk mencapai tujuan tersebut, maka sumber daya ekonomi harus digunakan secara efektif dan efisien. Efektif berarti sumber daya ekonomi benar-benar digunakan untuk tujuan perusahaan, yaitu untuk mencapai laba semaksimal mungkin. Sedangkan efisien berarti sumber daya ekonomi bebas dari pemborosan (hemat).

Salah satu alat bantu yang dapat digunakan manajemen untuk mengukur

hubungan pendapatan dan beban adalah analisis break even point. Analisis Break Even Point diperlukan untuk mengetahui hubungan antara volume produksi, volume penjualan, harga jual, biaya produksi, biaya lain yang bersifat tetap maupun yang bersifat variabel dan laba/rugi.

Analisis Break Even Point (BEP) adalah analisis yang digunakan untuk :

- a. Mengetahui pada tingkat berapa hasil penjualan sama dengan jumlah biaya atau perusahaan beroperasi dalam kondisi tidak laba dan tidak rugi atau laba sama dengan nol.
- b. Membantu pimpinan perusahaan agar dapat mengetahui, merencanakan pada volume produksi atau volume penjualan berapa perusahaan yang bersangkutan tidak

memperoleh keuntungan atau tidak menderita kerugian.

Berdasarkan uraian di atas, penulis memilih judul, “Analisis Break Even Point (BEP) pada Industri Kue Khas Toraja Jaya Putra di Kecamatan Makale Kabupaten Tana Toraja”.

## **B. Rumusan Masalah dan Persoalan Penelitian**

### **Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, maka penulis rumusan masalah yaitu “Analisis BEP pada Industri Kue Khas Toraja Jaya Putra”.

### **Persoalan Penelitian**

Persoalan penelitian yang akan dikaji dalam penelitian ini adalah “Berapakah penjualan minimal yang dicapai Industri Kue Khas Toraja Jaya Putra agar berada dalam keadaan BEP?”

## **C. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian yang hendak dijawab dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui penjualan minimal yang dicapai Industri Kue Khas Toraja Jaya Putra agar berada dalam keadaan BEP.

## **D. Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian adalah sebagai berikut:

1. Sebagai bahan masukan pada Industri Kue Khas Toraja Jaya Putra tentang teknik perhitungan Break Even Point (BEP).
2. Sebagai bahan pertimbangan bagi perusahaan dalam merencanakan laba yang akan datang.
3. Untuk menambah & memperluas wawasan pengetahuan penulis tentang Analisis BEP pada suatu perusahaan.

## **E. Sistematika Penulisan**

Penulisan skripsi ini dibagi dalam lima bab, yang terdiri atas:

Bab Pertama, tentang Pendahuluan yang memuat Latar Belakang Masalah, Rumusan Masalah dan Persoalan Penelitian, Manfaat Penelitian, Sistematika Penulisan.

Bab Kedua, tentang Tinjauan Pustaka dan Kerangka Berpikir, memuat Tinjauan Pustaka, Kerangka Berpikir, Definisi Operasional.

Bab Ketiga, tentang Metode Penelitian, memuat Jenis Penelitian, Satuan Analisis dan Satuan Pengamatan, Teknik Pengumpulan Data, Jenis Data dan Teknik Analisis Data.

Bab Keempat, tentang Analisis Data dan Pembahasan, memuat Deskripsi Objek Penelitian serta Analisis Data dan Pembahasan Persoalan Penelitian.

Bab Kelima, tentang Penutup, memuat Simpulan dan Saran.

## **METODE PENELITIAN**

### **A. Jenis Penelitian**

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian deskriptif yaitu penelitian yang memaparkan data yang diperoleh tentang volume, biaya dan laba pada Industri Kue Khas Toraja Jaya Putra.

### **B. Satuan Analisis dan Satuan Pengamatan**

#### **Satuan Analisis**

Satuan analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah Industri Kue Khas Toraja Jaya Putra.

#### **Satuan Pengamatan**

Satuan pengamatan dalam penelitian ini adalah biaya tetap maupun biaya variabel dan

penjualan pada Industri Kue Khas Toraja Jaya Putra.

### C. Teknik dan Prosedur Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah:

- Penelitian pustaka yaitu dengan membaca literatur/hal-hal yang berkaitan dengan masalah yang akan dibahas.
- Penelitian lapangan yaitu penelitian langsung ke objek penelitian dengan cara observasi lapangan dan wawancara langsung dengan pemilik perusahaan.

Prosedur pengumpulan data yang digunakan adalah:

- Observasi yaitu pengamatan langsung terhadap objek penelitian.
- Wawancara yaitu pengambilan data yang dilakukan melalui tanya jawab dengan pimpinan di lokasi penelitian.

### D. Jenis Data

- Data primer yaitu data yang diperoleh dari hasil observasi dengan cara wawancara dengan pimpinan atau pihak yang berkepentingan.
- Data sekunder yaitu data yang diperoleh dengan mengumpulkan berbagai data atau dalam bentuk informasi dari tempat penelitian secara tertulis.

### E. Teknik Analisis Data

Teknik analisis yang digunakan adalah menggunakan teknik deskriptif melalui perhitungan yang dinyatakan dengan rumus menurut Kasmir (2009:340) sebagai berikut:

- BEP dalam Unit

$$BEP (unit) = \frac{FC}{P-VC}$$

- BEP dalam Rupiah

$$BEP (rupiah) = \frac{FC}{1-\frac{VC}{P}}$$

Dimana:

FC = Biaya tetap total

VC = Biaya variabel per unit

P = Harga jual per unit (*sales*)

## ANALISIS DAN PEMBAHASAN

### A. Deskripsi Objek Penelitian

#### Sejarah Singkat Industri Kue Toraja Jaya Putra

Usaha Kue Khas Toraja Jaya Putra merupakan salah satu usaha yang bergerak di bidang industri kue kering yang didirikan pada tahun 2006 yang berlokasi di Se'pon Kecamatan Makale. Salah satu industri kue khas Toraja yang mengalami perkembangan yang cukup pesat adalah Industri Kue Khas Toraja Jaya Putra. Dalam menjalankan kegiatan operasinya, perusahaan ini telah mendapat izin usaha dengan Nomor Depkes: P – IRT No: 2.06.7318.01.29.

Usaha ini dirintis oleh Ibu Herliana R. Bandaso' yang sekaligus sebagai pemilik dan pimpinan perusahaan. Usaha ini dibangun dengan bermodalkan keterampilan yang dimiliki oleh Ibu Herliana yang diturunkan dari bakat orang tuanya dan juga untuk melestarikan budaya Toraja berupa kue khas Toraja (Tori'). Selain itu, pengembangan kue khas Toraja (Tori') mempunyai prospek (masa depan) yang baik karena permintaan pasar cukup banyak, hal itu terlihat dari acara Rambu Tuka' dan Rambu Solo', jenis kue ini selalu disajikan. Selain itu, para perantau yang datang berlibur ke Toraja biasanya mencari kue khas Toraja (Tori') yang dibawa pulang sebagai oleh-oleh untuk keluarga atau kerabat.

Industri Kue Khas Toraja Jaya Putra pada awalnya memproduksi kue Toraja dalam jumlah yang kecil dengan menggunakan peralatan yang sederhana dan mempekerjakan 3 orang karyawan karena keterbatasan modal. Dalam perjalanannya, usaha ini banyak mengalami perkembangan sehingga jumlah kue

yang diproduksi juga meningkat karena lokasinya yang strategis yang terletak pada Jalan Poros Makale-Rantepao, membuat Industri Kue Khas Jaya Putra mudah dijangkau dan mudah dikenal oleh konsumen.

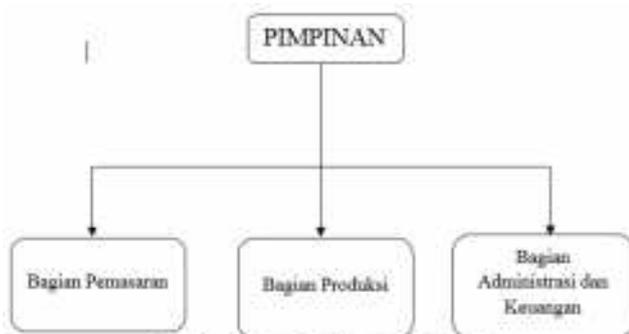
Seiring dengan meningkatnya produksi, kebutuhan tenaga kerja pun meningkat sehingga pada tahun 2013 perusahaan ini mampu mempekerjakan 12 orang karyawan.

### Struktur Organisasi Industri Kue Toraja Jaya Putra

Dalam menjalankan suatu usaha perlu adanya suatu struktur organisasi yang jelas dan sesuai dengan kondisi yang ada dalam perusahaan. Struktur organisasi dibuat dengan maksud untuk menjelaskan fungsi dimana setiap bagian memiliki tugas dan tanggung jawab masing-masing.

Struktur organisasi merupakan suatu struktur yang menggambarkan secara jelas penempatan karyawan sesuai dengan kemampuan dan keahlian yang dimilikinya. Sehingga nantinya tidak mengakibatkan kesimpangsiuran dalam pelaksanaan kegiatan operasional perusahaan dalam mencapai tujuan yang diharapkan.

Skema 4.1  
Struktur Organisasi  
Industri Kue Khas Toraja Jaya Putra



Sumber: Industri Kue Khas Toraja Jaya Putra

Setiap bagian mempunyai tugas masing-masing yaitu:

#### 1. Pimpinan

Merupakan orang yang bertanggung jawab penuh atas segala kegiatan perusahaan baik mengenai produksi, pemasaran dan administrasi/ keuangan.

Tugas Pimpinan:

- Mengawasi secara keseluruhan terhadap semua bagian dalam perusahaan.
- Menumbuhkan motivasi kerja pada karyawan sehingga dapat bekerja dengan penuh tanggung jawab.
- Mengambil keputusan mengenai kegiatan yang hendak dilakukan oleh perusahaan.

#### 2. Bagian Pemasaran

Merupakan bagian yang berusaha memasarkan produk kue Toraja (Tori') kepada masyarakat (konsumen) agar masyarakat/ konsumen memperoleh produk yang diinginkannya sehingga terjadi transaksi dimana dalam transaksi tersebut konsumen memperoleh produk kue Toraja (Tori') dan sebagai imbalannya perusahaan memperoleh sejumlah pembayaran berupa uang dari pihak-pihak yang membeli kue Toraja.

Tugas bagian pemasaran:

- Bertanggungjawab terhadap peningkatan penjualan dengan cara merencanakan dan mengawasi kegiatan dalam bidang penjualan.
- Memasarkan produk berupa kue Toraja yang telah selesai diproduksi.
- Menyusun peluang dan potensi pasar.
- Menyusun rencana perluasan pasar dan pemasaran.
- Membuat target pemasaran.

#### 3. Bagian Produksi

Merupakan bagian yang bertanggung jawab membuat dan menyelesaikan produk (mengolah bahan baku menjadi kue) yang hendak dijual atau dipasarkan oleh perusahaan.

Tugas bagian produksi:

- Membuat laporan pertanggungjawaban kegiatan produksi kepada pimpinan.

- b. Melakukan proses produksi yaitu mengolah bahan baku menjadi barang jadi (*kue Tori*) yang siap untuk dijual.
  - c. Menyusun daftar kebutuhan bahan baku yang akan digunakan dalam proses produksi.
  - d. Bertanggung jawab atas kelancaran produksi.
  - e. Melakukan pengemasan dan pemasangan label pada produk.
4. Bagian Administrasi/Keuangan

Merupakan bagian yang bertanggung jawab penuh atas semua kegiatan yang berhubungan dengan administrasi dan keuangan perusahaan.

Tugas bagian Administrasi/Keuangan:

- a. Menyusun anggaran keseluruhan bagian yang ada dalam perusahaan.
- b. Mencatat pengeluaran dan penerimaan perusahaan setiap saat.
- c. Mengatur pengelolaan dan pengendalian pembukuan dan administrasi keuangan.

### Proses Produksi

Sebagaimana proses produksi dalam suatu industri, maka Industri Kue Khas Toraja Jaya Putra dalam proses produksinya menghasilkan produk berupa kue kering.

Adapun bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan kue yaitu:

1. Tepung beras
2. Gula merah
3. Air
4. Minyak goreng
5. Wijen

Langkah-langkah dalam pembuatan kue adalah sebagai berikut:

1. Beras dicuci kemudian direndam  $\pm$  1 jam
2. Beras ditiriskan lalu digiling
3. Gula merah ditimbang dan dimasak sampai meleleh dan mengental
4. Gula yang sudah mengental dicampur dengan tepung beras
5. Setelah itu dimasukkan ke dalam mesin pencampur adonan

6. Setelah adonan tercampur rata, keluarkan dari mesin pencampur kemudian letakkan di atas meja
7. Adonan diratakan di atas meja lalu ditaburi wijen
8. Setelah itu adonan dipotong/dibentuk sesuai yang diinginkan
9. Goreng adonan pada minyak yang telah dipanaskan
10. Setelah matang, angkat lalu dinginkan
11. Masukkan dalam kemasan dan diberi label
12. Kue Tori' siap dijual

### Analisis Data dan Pembahasan Persoalan Penelitian

#### 1. Analisis Data

Sebelum menghitung Analisis Break Even Point, terlebih dahulu diadakan klasifikasi biaya-biaya sesuai dengan sifat masing-masing biaya tersebut. Biaya-biaya tersebut diklasifikasikan sesuai dengan sifatnya yaitu biaya tetap dan biaya variabel.

Keadaan tenaga kerja dari segi umur, jenis kelamin dan pendidikan.

Tabel 4.1  
Umur, Jenis Kelamin, Pendidikan Tenaga Kerja Pada Industri Kue Khas Toraja Jaya Putra

No.	Umur	Jenis Kelamin		Pendidikan		
		L	P	SD	SMP	SMA
1.	20 tahun - 30 tahun	-	3 orang	-	-	3 orang
2.	31 tahun - 40 tahun	-	4 orang	2 orang	-	2 orang
3.	41 tahun - 50 tahun	-	4 orang	-	2 orang	2 orang
Jumlah		-	11 orang	2 orang	2 orang	7 orang

No.	Urutan	Jenis Kelamin	Umur	Pendidikan
1.	Pimpinan & bag. keuangan	P	48	SMP
2.	Bagian Pemasaran	P	25	SMA

#### 2. Unsur Biaya dalam Perusahaan

Dalam memperoleh suatu barang atau jasa, maka tidak terlepas dari pengorbanan. Pengorbanan ini dapat dinyatakan dalam satuan uang. Pengorbanan-pengorbanan ini dapat berupa biaya tetap dan biaya variabel, dan untuk lebih jelasnya dapat diuraikan biaya yang ada

pada Industri Kue Khas Toraja Jaya Putra pada tahun 2013, sebagai berikut:

1. Biaya bahan baku dan bahan penolong
2. Biaya tenaga kerja langsung
3. Biaya penyusutan aktiva tetap
4. Gaji karyawan/pimpinan
5. Biaya listrik, air dan telepon
6. Pajak

#### 1. Biaya Bahan Baku dan Bahan Penolong

Tabel 4.2  
Biaya Bahan Baku dan Bahan Penolong  
Industri Kue Khas Toraja Jaya Putra  
Tahun 2013

No	Jenis Biaya	Unit/bahan	Unit/tan	Harga Satuan (Rp)	Jumlah/Bln (Rp)	Jumlah/Tan (Rp)
1	Beras	60 zak	720 zak	375.000	22.500.000	375.000.000
2	Gula merah	2400 kg	28.800 kg	10.000	24.000.000	288.000.000
3	Minyak goreng	1.200 liter	14.400 ltr	13.000	13.800.000	187.200.000
4	Wijem	90 kg	1.080 kg	30.000	3.700.000	32.400.000
5	Box muka (kemasan)					
	- besar	120 buah	1.440 buah	2.000	240.000	2.880.000
	- sedang	120 buah	1.440 buah	1.000	120.000	1.440.000
	- kecil	150 buah	1.800 buah	500	75.000	900.000
6	Label	450 lembar	5.400 ltr	1.100	495.000	5.940.000
<b>Jumlah</b>					<b>45.730.000</b>	<b>788.760.000</b>

Sumber: Industri Kue Khas Toraja Jaya Putra, data diolah kembali

#### 4.2.2.2

#### Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tabel 4.3  
Biaya Tenaga Kerja Langsung  
Industri Kue Khas Toraja Jaya Putra Tahun 2013

No	Nama	Gaji/Bulan	Upah/Tahun
1.	Mariaty	Rp 1.000.000	Rp 12.000.000
2.	Serly	Rp 1.000.000	Rp 12.000.000
3.	Beda	Rp 1.000.000	Rp 12.000.000
4.	Milka	Rp 1.000.000	Rp 12.000.000
5.	Hendriana	Rp 1.000.000	Rp 12.000.000
6.	Sindy	Rp 1.000.000	Rp 12.000.000
<b>Jumlah</b>		<b>Rp 6.000.000</b>	<b>Rp 72.000.000</b>

#### 4.2.2.3 Biaya Transportasi

Biaya transportasi yang dikeluarkan Industri Kue Khas Toraja Jaya Putra pada tahun 2013

sebesar Rp 1.000.000/bulan x 12 = Rp 12.000.000/tahun.

#### 4.2.2.4 Biaya Penyusutan Aktiva

Sistem atau cara yang digunakan untuk menghitung biaya penyusutan adalah:

$$\text{Penyusutan} = \frac{\text{Harga Perolehan} - \text{Nilai Residu}}{\text{Umur Ekonomis}}$$

##### 1. Gedung

Gedung digunakan sebagai tempat usaha oleh Industri Kue Khas Toraja Jaya Putra yang berukuran 7m x 9m didapatkan dengan harga perolehan Rp 350.000.000,- dengan nilai sisa Rp 50.000.000,- umur ekonomis 25 tahun.

$$\begin{aligned} \text{Penyusutan gedung} &= \frac{\text{Rp } 350.000.000 - \text{Rp } 50.000.000}{25 \text{ tahun}} \\ &= \text{Rp } 12.000.000/\text{tahun} \end{aligned}$$

##### 2. Kendaraan

Kendaraan yang digunakan oleh Industri Kue Khas Toraja Jaya Putra adalah mobil Avanza untuk mengantarkan pesanan pelanggan, didapatkan dengan harga perolehan Rp 160.000.000,- dengan nilai sisa Rp 50.000.000,- umur ekonomis 10 tahun.

$$\begin{aligned} \text{Penyusutan kendaraan} &= \frac{\text{Rp } 160.000.000 - \text{Rp } 50.000.000}{10 \text{ tahun}} \\ &= \text{Rp } 11.000.000/\text{tahun} \end{aligned}$$

##### 3. Mesin Penggiling

Mesin penggiling merk honda digunakan untuk menggiling beras sebagai bahan baku, didapatkan dengan harga perolehan Rp 3.000.000,- dengan nilai sisa Rp 0 umur ekonomis 12 tahun.

$$\begin{aligned} \text{Penyusutan mesin penggiling} &= \frac{\text{Rp } 3.000.000 - \text{Rp } 0}{12 \text{ tahun}} \\ &= \text{Rp } 250.000/\text{tahun} \end{aligned}$$

##### 4. Mesin Pencampur

Mesin pencampur digunakan untuk mencampur bahan-bahan, didapatkan dengan

harga perolehan Rp 15.000.000,- dengan nilai sisa Rp 0 umur ekonomis 15 tahun.

$$\begin{aligned}\text{Penyusutan mesin} &= \frac{\text{Rp } 15.000.000 - \text{Rp } 0}{15 \text{ tahun}} \\ &= \text{Rp } 1.000.000/\text{tahun}\end{aligned}$$

#### 5. Mesin Press

Mesin press digunakan untuk mengepress kemasan kue, didapatkan dengan harga perolehan Rp 3.500.000,- dengan nilai sisa Rp 0 umur ekonomis 12 tahun.

$$\begin{aligned}\text{Penyusutan mesin press} &= \frac{\text{Rp } 3.500.000 - \text{Rp } 0}{12 \text{ tahun}} \\ &= \text{Rp } 291.666/\text{tahun}\end{aligned}$$

#### 6. Kompor Gas

Kompor gas untuk menggoreng adonan digunakan sebanyak 5 buah @Rp 500.000,- didapatkan dengan harga perolehan Rp 2.500.000,- dengan nilai residu Rp 0 umur ekonomis 5 tahun.

$$\begin{aligned}\text{Penyusutan kompor gas} &= \frac{\text{Rp } 2.500.000 - \text{Rp } 0}{5 \text{ tahun}} \\ &= \text{Rp } 500.000/\text{tahun}\end{aligned}$$

#### 7. Kompor Hock

Kompor hock untuk menggoreng digunakan sebanyak 2 buah @Rp 200.000,- didapatkan dengan harga perolehan Rp 400.000,- dengan nilai residu Rp 50.000,- umur ekonomis 4 tahun.

$$\begin{aligned}\text{Penyusutan kompor hock} &= \frac{\text{Rp } 400.000 - \text{Rp } 50.000}{4 \text{ tahun}} \\ &= \text{Rp } 87.500/\text{tahun}\end{aligned}$$

#### 8. Lemari

Lemari tempat menyimpan kue yang telah dikemas, digunakan sebanyak 4 buah @Rp 1.500.000,- didapatkan dengan harga perolehan

Rp 6.000.000,- dengan nilai residu Rp 0,- umur ekonomis 10 tahun.

$$\begin{aligned}\text{Penyusutan lemari} &= \frac{\text{Rp } 6.000.000 - \text{Rp } 0}{10 \text{ tahun}} \\ &= \text{Rp } 600.000/\text{tahun}\end{aligned}$$

#### 9. Meja

Meja sebagai tempat meletakkan kompor, digunakan sebanyak 3 buah @Rp 350.000,- didapatkan dengan harga Rp 1.050.000,- dengan nilai residu Rp 0,- umur ekonomis 3 tahun.

$$\begin{aligned}\text{Penyusutan meja} &= \frac{\text{Rp } 1.050.000 - \text{Rp } 0}{3 \text{ tahun}} \\ &= \text{Rp } 350.000/\text{tahun}\end{aligned}$$

#### 10. Timbangan

Timbangan untuk menimbang kue yang telah jadi dan siap untuk dijual, digunakan sebanyak 3 buah: timbangan sedang 2 buah @Rp 300.000,- timbangan besar 1 buah @Rp 600.000,- didapatkan dengan harga perolehan Rp 1.200.000,- dengan nilai residu Rp 0 umur ekonomis 10 tahun.

$$\begin{aligned}\text{Penyusutan timbangan} &= \frac{\text{Rp } 1.200.000 - \text{Rp } 0}{10 \text{ tahun}} \\ &= \text{Rp } 120.000/\text{tahun}\end{aligned}$$

#### 11. Wajan

Wajan sebagai tempat penggorengan, digunakan sebanyak 8 buah: wajan besar 4 buah @Rp 300.000,- dan wajan sedang 4 buah @Rp 150.000,- didapatkan dengan harga perolehan Rp 1.800.000,- dengan nilai residu Rp 0 umur ekonomis 5 tahun.

$$\begin{aligned}\text{Penyusutan wajan} &= \frac{\text{Rp } 1.800.000 - \text{Rp } 0}{5 \text{ tahun}} \\ &= \text{Rp } 360.000/\text{tahun}\end{aligned}$$

12. Loyang

Loyang sebagai tempat merendam beras dan tempat mendinginkan kue yang telah digoreng, digunakan sebanyak 6 buah @Rp 60.000,- didapatkan dengan harga perolehan Rp 360.000,- dengan nilai residu Rp 0 umur ekonomis 5 tahun.

$$\text{Penyusutan loyang} = \frac{\text{Rp } 360.000 - \text{Rp } 0}{5 \text{ tahun}}$$

$$= \text{Rp } 72.000/\text{tahun}$$

Dari uraian di atas, jumlah biaya penyusutan aktiva dapat diketahui melalui tabel 4.4 di bawah ini:

Tabel 4.4  
Jumlah Penyusutan Aktiva Tetap  
Industri Kue Khas Toraja Jaya Putra Tahun 2013

No.	Uraian	Jumlah/Tahun
1.	Penyusutan Gedung	Rp 12.000.000
2.	Penyusutan Kendaraan	Rp 11.000.000
3.	Penyusutan Mesin Penggiling	Rp 250.000
4.	Penyusutan Mesin Pencampur	Rp 1.000.000
5.	Penyusutan Mesin Press	Rp 291.666
6.	Penyusutan Perabot:	
	a. Kompor gas	Rp 500.000
	b. Kompor hock	Rp 87.500
	c. Lemari	Rp 600.000
	d. Meja	Rp 350.000
	e. Timbangan	Rp 120.000
	f. Wajan	Rp 360.000
	g. Loyang	Rp 72.000
	<b>Jumlah</b>	<b>Rp 26.631.166</b>

Sumber: Industri Kue Khas Toraja Jaya Putra tahun 2013 dan data diolah kembali.

Jumlah penyusutan aktiva pada Industri Kue Khas Toraja Jaya Putra selama 1 tahun adalah sebesar Rp 26.631.166,-

Gaji Karyawan/Pimpinan

Pada tahun 2013 Industri Kue Khas Toraja Jaya Putra mengeluarkan biaya untuk membayar gaji karyawan sebesar Rp 96.000.000,- yang dapat dilihat pada tabel 4.5 di bawah ini:

Tabel 4.5  
Gaji Karyawan Industri Kue Khas Toraja Jaya Putra  
Tahun 2013

No.	Uraian	Jumlah Karyawan	Gaji/Bulan	Uyah/Tahun
1.	Pimpinan & bag. keuangan	1	Rp 7.000.000	Rp 84.000.000
2.	Bag. Pemasaran	1	Rp 1.000.000	Rp 12.000.000
	<b>Jumlah</b>	<b>2</b>	<b>Rp 8.000.000</b>	<b>Rp 96.000.000</b>

Sumber: Industri Kue Khas Toraja Jaya Putra, data telah diolah kembali

1. Biaya listrik untuk perusahaan = Rp 400.000/bulan x 12 = Rp 4.800.000/tahun
2. Biaya air yang digunakan perusahaan = Rp 100.000/bulan x 12 = Rp 1.200.000/tahun
3. Biaya telepon yang digunakan = Rp 40.000/bulan x 12 = Rp 480.000/tahun
4. Pajak yang dibayar perusahaan = Rp 1.800.000/tahun

Volume Penjualan

Tabel 4.6  
Produksi Kue Khas Toraja Jaya Putra  
Tahun 2013

Bulan	Produksi (kg)
Januari	11.850
Februari	4.860
Maret	4.740
April	4.600
Mei	4.650
Juni	13.630
Juli	13.520
Agustus	5.400
September	5.550
Oktober	5.700
November	6.000
Desember	13.700
<b>Jumlah</b>	<b>94.200</b>

Sumber: Industri Kue Khas Toraja Jaya Putra, data telah diolah kembali

Sumber: Industri Kue Khas Toraja Jaya Putra, data telah diolah kembali

Tabel 4.7  
Penjualan Kue Khas Toraja Jaya Putra  
Tahun 2013

Bulan	Penjualan (kg)	Harga Satuan	Jumlah
Januari	11.760	Rp 25.000	Rp 294.000.000
Februari	4.560	Rp 25.000	Rp 114.000.000
Maret	4.500	Rp 25.000	Rp 112.500.000
April	4.500	Rp 25.000	Rp 112.500.000
Mei	4.500	Rp 25.000	Rp 112.500.000
Juni	13.500	Rp 25.000	Rp 337.500.000
Juli	13.250	Rp 25.000	Rp 331.250.000
Agustus	5.250	Rp 25.000	Rp 131.250.000
September	5.400	Rp 25.000	Rp 135.000.000
Oktober	5.500	Rp 25.000	Rp 137.500.000
November	5.700	Rp 25.000	Rp 142.500.000
Desember	13.645	Rp 25.000	Rp 341.125.000
<b>Jumlah</b>	<b>92.065</b>		<b>Rp 2.301.625.000</b>

Sumber: Industri Kue Khas Toraja Jaya Putra, data telah diolah kembali

### Unsur-Unsur Biaya Tetap dan Biaya Variabel

Unsur-unsur biaya tetap dan biaya variabel yang dikeluarkan Industri Kue Khas Toraja Jaya Putra dapat digolongkan sebagai berikut:

#### Biaya tetap

Yang tergolong dalam unsur biaya tetap pada Industri Kue Khas Toraja Jaya Putra adalah:

1. Gaji pimpinan dan karyawan	Rp 96.000.000
2. Biaya Penyusutan Aktiva	Rp 26.631.166
3. Rekening: - Listrik	Rp 4.800.000
- Air	Rp 1.200.000
- Telepon	Rp 480.000
4. Pajak	Rp 1.800.000
<b>Jumlah biaya tetap</b>	<b>Rp 130.911.166</b>

#### Biaya Variabel

Jumlah biaya variabel yang dikeluarkan oleh Industri Kue Khas Toraja Jaya Putra selama tahun 2013 adalah:

1. Biaya bahan baku dan bahan penolong	Rp 788.760.000
2. Biaya tenaga kerja langsung	Rp 72.000.000
3. Biaya transportasi	Rp 12.000.000
<b>Jumlah biaya variabel</b>	<b>Rp 872.760.000</b>

Jadi jumlah biaya variabel yaitu bahan baku, bahan penolong, biaya tenaga kerja

langsung, biaya transportasi yang dikeluarkan oleh Industri Kue Khas Toraja Jaya Putra selama tahun 2013 adalah sebesar Rp 872.760.000.

$$\begin{aligned} \text{Biaya variabel per unit} &= \frac{\text{jumlah biaya variabel}}{\text{total produksi}} \\ &= \frac{872.760.000}{94.200} \\ &= 9.264,96 \end{aligned}$$

### Perhitungan Break Even Point

Berdasarkan data di atas, baik biaya maupun data penjualan secara kuantitatif dapat dirinci sebagai berikut:

- a. Biaya Tetap Rp 130.911.166,00
- b. Biaya Variabel Rp 872.760.000,00
- c. Hasil Penjualan Rp 2.301.625.000,00
- d. Harga Jual/kg Rp 25.000,00
- e. Biaya Variabel/unit Rp 9.264,96

#### Rumus BEP berdasarkan unit:

$$\begin{aligned} \text{BEP (unit)} &= \frac{FC}{P-VC} \\ &= \frac{130.911.166,00}{25.000,00-9.264,96} \\ &= 8.319,72 \text{ kg atau } 8.320 \text{ kg} \end{aligned}$$

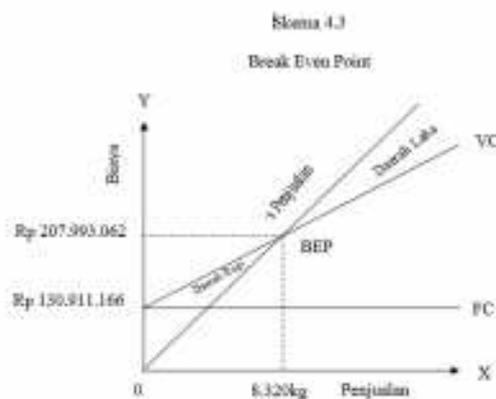
Rumus BEP berdasarkan rupiah:

$$\begin{aligned} \text{BEP (rupiah)} &= \frac{FC}{1-\frac{VC}{P}} \\ &= \frac{130.911.166,00}{1-\frac{9.264,96}{25.000,00}} \\ &= \text{Rp } 207.993.061,98 \text{ atau } \text{Rp } 207.993.062 \end{aligned}$$

Jika perusahaan ini menjual barang sebesar 8.320 kg dengan harga Rp. 25.000 per kg, perusahaan tidak memperoleh laba tetapi juga tidak menderita kerugian. Hal ini dapat dibuktikan sebagai berikut:

Penjualan 8.320 @ Rp 25.000		Rp 208.000.000
Biaya tetap	Rp 130.911.166	
Biaya variabel 8.320 x 9.264,96	Rp 77.084.467	
		<u>Rp 207.995.633</u>
Laba	Rp 4.367	

BEP terjadi pada saat total penjualan sama dengan total biaya atau dengan kata lain labanya sama dengan nol. Dari hasil pengujian BEP di atas, laba tidak sama dengan nol, melainkan mendapat laba sebesar Rp 4.367. Hal ini diakibatkan oleh pembulatan.



### Pembahasan Persoalan Penelitian

Di dalam menyusun Anggaran Pendapatan dan Belanja Perusahaan, pimpinan perusahaan sebaiknya menggunakan analisis yang tepat seperti break even point dimana pimpinan perusahaan dapat mengklasifikasikan biaya, tingkat penjualan dan laba atau keuntungan yang dapat diperoleh yang diinginkan. Dengan analisis ini, dapat pula membantu pimpinan perusahaan dalam merencanakan laba atau keuntungan.

Untuk mengetahui secara jelas keuntungan yang diperoleh Industri Kue Khas Toraja Jaya Putra, maka perlu diuraikan secara singkat mengenai data-data yang diperlukan, yaitu bahwa Industri Kue Khas Toraja Jaya Putra selama tahun 2013 telah beroperasi dengan biaya tetap sebesar Rp 130.911.166,- biaya variabel sebesar Rp 872.760.000,-

dan menghasilkan produksi sebesar 94.200 kg kue Tori' dengan harga jual Rp 25.000,- per kg. Dengan menggunakan Analisis Break Even Point didapatkan bahwa titik pulang pokok terjadi pada volume produksi 8.320 kg kue Tori' dengan penjualan 207.993.062. Pada titik ini perusahaan tidak memperoleh keuntungan dan tidak menderita kerugian karena perusahaan dapat menutupi semua biaya yang telah dikeluarkan. Selama tahun 2013 ini, perusahaan telah beroperasi di atas break even point yang artinya bahwa perusahaan ini sudah mendapatkan keuntungan dari hasil operasinya.

## PENUTUP

### A. Simpulan

Dari hasil pembahasan dan analisis data, maka penulis dapat menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Industri Kue Khas Toraja Jaya Putra pada tahun 2013 telah mencapai penjualan sebesar 92.065 kg dengan nilai sebesar Rp 2.301.625.000. Dari hasil perhitungan penulis, titik break even point dicapai pada volume penjualan 8.320 kg atau hasil penjualan sebesar Rp 207.993.062.
2. Pada penjualan 8.320 kg yaitu pada posisi break even point pada Industri Kue Khas Toraja Jaya Putra tidak memperoleh laba, namun juga tidak menderita kerugian karena pada tingkat penjualan tersebut, hasil penjualan yang dicapai hanya cukup untuk menutupi biaya-biaya yang telah dikeluarkan. Dengan demikian tingkat penjualan yang menghasilkan laba adalah di atas 8.320 kg atau di atas Rp 207.993.062.

### B. Saran

1. Manajemen Industri Kue Khas Toraja Jaya Putra sebaiknya menggunakan analisis break even point dalam perencanaan laba, sebab demikian dapat diketahui hubungan antara

hasil penjualan yang dicapai dan jumlah biaya yang dikeluarkan serta tingkat keuntungan yang akan diperoleh.

2. Untuk mencapai laba yang direncanakan, hendaknya perusahaan dapat memaksimalkan penjualannya.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, Kamaruddin. 2007. *Akuntansi Manajemen: Dasar-dasar Konsep Biaya & Pengambilan Keputusan, Edisi Revisi*. PT.RajaGrafindo Persada: Jakarta
- Hansen, Don R. dan Marganne M.Mowen. 2000. *Akuntansi Manajemen, jilid 2*. Erlangga: Jakarta.
- Henry Simamora. 2000. *Pengambilan Keputusan Bisnis, cetakan soft cover*. Salemba Empat: Jakarta.
- Herlambang, Tedy. 2002. *Ekonomi Manajerial dan Strategi Bersaing*. PT.RajaGrafindo Persada: Jakarta
- Jumingan. 2005. *Analisis Laporan Keuangan*. Bumi Aksara: Jakarta
- Kasmir. 2009. *Analisis Laporan Keuangan*. PT. RajaGrafindo Persada: Jakarta
- Krista. 2004. *Akuntansi Biaya, edisi 13*. Salemba Empat: Yogyakarta.
- Matz dan Usry. 2000. *Akuntansi Biaya, Perencanaan dan Pengendalian*. Erlangga: Jakarta.
- Rudianto. 2009. *Pengantar Akuntansi: Konsep & Teknik Penyusunan Laporan Keuangan*. Erlangga: Jakarta
- Shim, Jae K.dan Joel G.Siegel. 2001. *Budgeting: Pedoman Lengkap Langkah-Langkah Penganggaran*. Erlangga:Jakarta
- Soeharno. 2007. *Ekonomi Manajerial, edisi 1*. Penerbit ANDI: Yogyakarta.
- Supramono dan Oktavian Haryanto. 2003. *Desain Proposal Penelitian Studi Pemasaran*. Penerbit Andi: Yogyakarta
- Sutrisno. 2001. *Akuntansi Biaya untuk Manajemen*. Ekonsia: Yogyakarta
- Yogi. 2004. *Ekonomi Manajerial: Pendekatan Analisis Praktis, edisi 1*. Prenanda Media: Jakarta.