

## Analisis “Break Even Point (BEP)” Pada Kangen Café di Masa Pandemi

Andika Kristianto<sup>1</sup>, Lejar Nugroho<sup>2</sup>, Muhammad Khabib Ikhwanudin<sup>3</sup>,  
Nathanael Distri Roni Christian<sup>4</sup>, Pramudya Dwi Aji Pangestu<sup>5</sup>, Rudi Susanto<sup>6</sup>  
<sup>1,2,3,4,5</sup>Prodi Sistem Informasi, Fakultas Ilmu Komputer, Universitas Duta Bangsa Surakarta  
<sup>6</sup>Prodi Teknik Informatika, Fakultas Ilmu Komputer, Universitas Duta Bangsa Surakarta Jl.  
Bhayangkara no 55, Surakarta, 57154

E-mail:  
kristiantoandika1@gmail.com

### Abstrak

*Penelitian ini bertujuan untuk melihat dan menganalisis strategi bisnis di Era Normal Baru yang diterapkan oleh Kangen Cafe. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode analisis BEP (Break Even Point). Jenis penelitian ini dilakukan dengan menggunakan penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif dan teknik purposive sampling pada pemilik usaha, karyawan, pengunjung Kangen Cafe. Hasilnya kemudian dianalisis menggunakan metode BEP. Hasil penelitian setelah dilakukannya pemisahan biaya tetap, biaya produksi, dan biaya penyusutan alat diperoleh hasil biaya penyusutan alat sebesar Rp.30.000/bulan dan biaya pajak usaha sebesar Rp.1.000.000/bulan. Sehingga hasil penelitian ini menunjukkan bahwa total biaya tetap yang dikeluarkan pemilik Café Kangen setiap bulannya adalah sebesar Rp.1.030.000. Hasil analisis yang telah dilakukan oleh Kangen Cafe menunjukkan bahwa strategi bisnis di era new normal ini dapat berjalan dengan lancar dan seimbang di tengah banyaknya pesaing. Dengan adanya pesaing tersebut, menjadi tantangan tersendiri bagi pemilik usaha untuk menciptakan inovasi untuk mengembangkan usahanya. Bahkan di tengah Era New Normal ini, Kangen Cafe terus melakukan inovasi terbaru dengan menghadirkan produk “Live Music” untuk meningkatkan daya tarik pelanggan.*

**Kata kunci:** BEP, strategi bisnis, Kafe Kangen

### Abstract

*This study aims to see and analyze business strategies in the Normal New Era implemented by Kangen Cafe. This research was conducted using the BEP analysis method (Break Even Point). This type of research is conducted using qualitative research using a descriptive approach and purposive sampling technique on business owners, employees, visitors of Kangen Cafe. The results of the study after the separation of fixed costs, production costs, and depreciation costs of tools were obtained from the cost of depreciation of the tool amounting to Rp.31,805.2 / month and business tax costs of Rp.1,000,000 / month. So the results of this study showed that the total fixed cost incurred by café kangen owners every month was Rp.1,031,805.2. The results were then analyzed using the BEP method. The results of the analysis that has been carried out by Kangen Cafe show that the business strategy in this new normal era can run smoothly and in balance amid the many competitors. With these competitors, it becomes a challenge for business owners to create innovations to develop their business. Even in the midst of this New Normal Era, Kangen Cafe continues to make the latest innovations by presenting “Live Music” to increase customer appeal.*

**Keywords:** BEP, business strategy, Kangen Café

## 1. Pendahuluan

Kopi merupakan salah satu minuman yang digemari sebagian masyarakat. Identik dengan rasapahit yang menjadikan candu bagi kebanyakan orang. Seiring dengan berjalannya waktu dan pesatnya penyebaran kopi ke pelosok penjuru dunia, tradisi meminum kopi yang berasal dari dunia barat pun akhirnya diadaptasi oleh masyarakat Indonesia. Kopi mulai dikenal di Indonesia pada tahun 1696 saat penjajahan Belanda terhadap Indonesia. Kopi menjadi komoditi perdagangan utama VOC. Kopi yang mudah ditanam dan dikembangkan di Indonesia menjadi sasaran Belanda untuk terus melanjutkan penajajahan disektor perkebunan tersebut. Kopi adalah minuman yang berasal dari biji kopi yang biasadisajikan menggunakan air panas dengan berbagai bahan pendukung seperti gula, susu, dsb. Kemajuan teknologi manusia dalam penyajian kopi dengan berbagai tambahan bahan untuk menunjang rasa dan nikmatnya menyeduh kopi didalamnya sehingga dapat menghadirkan berbagai rasa yang berbeda dan menambah nikmat kopi yang khas. Kemampuan usaha yang kreatif dan inovatif serta kemajuan teknologi yang ada untuk memunculkan peluang usaha yang menjanjikan. Kemampuan ini dapat menjadikan usaha unggulan yang sangat tinggi dan memiliki nilai ekonomi serta mampu mengembangkan usaha kecil mikro dan menengah di bidang usaha warung kopi. (Afifullah, A. R. (2019).)

Dengan perkembangan teknologi dan juga jaman yang semakin maju, berbisnis kopi merupakan usaha yang cukup menjanjikan. Hampir semua kalangan menyukai kopi, bisa dikatakan coffe shop merupakan gaya baru anak-anak muda jaman sekarang, dari mengerjakan tugas, pekerjaan atau sekedar nongkrong kebanyakan anak muda memilih coffe shop sebagai tempat yang dirasa nyaman untuk mengerjakan hal tersebut. Maka dari itu membuka coffe shop merupakan pilihan yang bagus dalam memulai usaha. Seperti bisnis coffe shop di daerah ngawi Jawa Tengah. Bisnis ini sudah berjalancukup lama, dengan strategi dan Teknik pemasaran yang baik, coffe shop yang diberi nama “Kangen Coffe” ini sudah memiliki banyak pelanggan. KD, A. P. (2012).

Pengelolaan bisnis coffe shop pada saat pandemic seperti ini harus menggunakan strategi yang baik untuk kelangsungan dan pengembangan bisnis. Untuk strategi dalam keamanan kesehatan, cafe menerapkan protocol Kesehatan sesuai yang dianjurkan pemerintah untuk mengurangi penyebaran virus yang mengakibatkan pandemic. kemajuan teknologi seperti driver food menjadikan konsumen yang tidak ingin keluar rumah masih bisa memesan menu makanan dan minuman yang ada di café hanya dengan memesan melalui aplikasi yang dimiliki. Café juga mengadakan live music setiap weekend untuk menjadikan daya Tarik pelanggan sehingga dapat terhibur dengan adanya live music. Caffe shop ini tidak hanya menjual kopi, tetapi juga menawarkan beberapa jenis makanan ringan seperti kentang goreng, jamur krispi dll dan juga terdapat menu makanan berat. Setiawan, G. C. (2018).

Titik peluang ini dapat meningkatkan volume penjualan atau pendapatan perusahaan mencapai titik impasnya sehingga usaha tersebut tidak mengalami kerugian dan tidak mengalami keuntungan. Penjualan ini jika melebihi atau diatas titik impas atau break event point maka penjualan tersebut mengalami keuntungan, sebaliknya jika penjualan tersebut dibawah titik impas maka mengalami kerugian. Bahan-bahan sebagai penunjang pembuatan kopi memiliki resiko kenaikan harga naik turun yang disebabkan akibat tidak stabilnya harga pasar sehingga diperlukan adanya perhitungan mengenai Break Event Point. Kangen coffe memiliki permasalahan umum terkait belum adanya perhitungan yang jelas mengenai Break Event Point dan laba usaha, sehingga diperlukan adanya perhitungan mengenai Break Event Point di Caffe shop “Kangen.Coffee”. Badirika, H. (2012).

## 2. Metode Penelitian

Penelitian dilakukan di Kangen Coffe Walikukun Kecamatan Widodaren, Kabupaten Ngawi. Penelitian ini menggunakan teknik wawancara dan observasi langsung. Alat yang digunakan pada penelitian ini adalah Handphone. Sedangkan bahan yang digunakan adalah daftar pertanyaan

### 2.1 Jenis dan Sumber Data

Penulis menggunakan dua macam data berdasarkan cara memperolehnya yaitu data primer dan data sekunder. Adapun penjelasan jenis data berdasarkan cara memperolehnya tersebut, yaitu:

#### Data Primer

Data primer adalah data yang dikumpulkan dan diolah sendiri oleh suatu organisasi atau perseorangan langsung dari objek. Pengumpulan data primer dalam penulisan laporan ini yaitu mengumpulkan data yang diperoleh dari hasil wawancara terhadap pemilik usaha kemudian mengolah data tersebut menjadi sebuah informasi yang akurat. Data tersebut berupa data mengenai jenis produk yang diproduksi beserta harganya, jumlah rata-rata produksi perhari, bahan baku serta peralatan yang digunakan, biaya lain yang dikeluarkan dalam proses produksi, jumlah tenaga kerja yang dipekerjakan beserta upahnya dan lain sebagainya.

#### Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh dalam bentuk yang sudah dikumpulkan dan diolah pihak lain, biasanya sudah dalam bentuk publikasi. Penulis memperoleh data sekunder untuk penelitian ini dari berbagai referensi seperti buku-buku, jurnal-jurnal dan internet. Selain itu penulis juga memperoleh data dari pemilik usaha berupa sejarah Kangen Coffee, uraian tugas, biaya-biaya produksi yang dibutuhkan dalam proses produksi serta penentuan harga jual produk, dan lain sebagainya.

### 2.2 Analisis Data

Metode yang digunakan penulis dalam pengumpulan data ini adalah sebagai berikut: Riset Perpustakaan (Library Research)

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. Selain itu juga dapat digunakan sebagai landasan teori yang digunakan sebagai pedoman dan evaluasi dalam penelitian ini.

#### Riset Lapangan (Field Research)

Melakukan penelitian lapangan untuk memperoleh data atau informasi secara langsung yaitu dengan cara sebagai berikut:

#### Wawancara (Interview)

Wawancara yang dilakukan oleh penulis dengan cara melakukan kegiatan tanya jawab langsung kepada pemilik coffe Kangen Coffe. Dengan menanyakan beberapa hal dari awal berdiri hingga saat ini. Analisis data yang digunakan oleh penulis menggunakan metode penelitian kualitatif dan kuantitatif.

#### Metode Kuantitatif

Data yang banyak digunakan dalam penulisan laporan akhir ini adalah data kuantitatif seperti biaya-biaya produksi dan penjualan, jumlah produksi dan penjualan, harga bahan baku, dan harga peralatan yang digunakan. Dengan mengetahui hal tersebut, penulis dapat menggunakan metode perhitungan sebagai berikut:

Perhitungan Break Even Point (BEP) untuk Multi produk Dalam penulisan laporan akhir ini, penulis menggunakan metode perhitungan Break Even Point (BEP) multi produk untuk menghitung titik impasnya. Berikut ini formula yang digunakan untuk menghitung Break Even Point (BEP) multiproduk, yaitu:

rumus titik peluang pokok untuk multiproduk, sebagai berikut:

Dimana:

FC = Biaya tetap per periode V = Biaya variabel per unit P = Harga jual per unit

W = Persentase penjualan produk terhadap total penjualan (Rp)  $(1 - V/P)$  W = Kontribusi tertimbang.

Selain rumus diatas, dapat dipergunakan rumus sebagai berikut:

Keterangan:

FC = Biaya Tetap

TVC = Biaya Variabel Total TR = Total Pendapatan

Untuk mengetahui beberapa unit yang harus terjual untuk masing-masing produk dalam rangka mencapai Break Even Point (BEP), dapat dilakukan perhitungan sebagai berikut:

BEP (Rp)

BEP (Unit) Keterangan:

W = Persentase penjualan produk terhadap total rupiah tertimbang (proporsi)

P = Harga Suatu usaha dapat dikatakan mendapatkan keuntungan, balik modal atau rugi

apabila:  $TR > TC = \text{Laba}$

$TR = TC = \text{Balik Modal}$   $TR < TC = \text{Rugi}$

Herjanto (2007:151), Perhitungan Perencanaan Kapasitas Penjualan Perhitungan perencanaan kapasitas penjualan dilakukan atas dasar perhitungan tingkat penjualan untuk mencapai laba yang diinginkan dengan rumus sebagai berikut:

Dimana:

Q = Kapasitas Penjualan Produk FC = Biaya Tetap

V = Biaya Variabel per Unit P = Harga Jual per Unit

t = Persentase Pajak

Rumus Break Even Point (BEP)

Rumus BEP sendiri bisa menggunakan dua metode, yakni BEP unit dan BEP nominal (rupiah). Rumus BEP (unit) = total biaya tetap / (harga jual per unit produk – biaya variabel setiap unit produk). Rumus BEP (rupiah) = total biaya tetap / (1 – biaya variabel setiap unit produk / harga jual per unit) Analisis Titik Impas

Komponen Break Even Point (BEP):

Biaya Tetap (Fixed Cost)

Biaya tetap atau fixed cost merupakan biaya yang nilainya tidak berubah meski ada perubahan operasional bisnis. Perubahan yang dimaksud adalah ada atau tidaknya aktivitas operasional perusahaan untuk memproduksi barang pada periode tertentu. Misalnya biaya tenaga kerja, biaya sewa, atau biaya penyusutan peralatan.

Biaya Variabel (Variable Cost)

Berbeda dengan biaya tetap, biaya variabel nilainya berubah-ubah sesuai dengan kapasitas produksi. Biaya variabel bisa saja meningkat atau menurun sesuai dengan permintaan.

Harga Jual (Price)

Harga jual merupakan besaran harga setelah menentukan seluruh biaya produksi ditambah dengan nilai keuntungan atau margin. Harga jual biasanya dihitung per-unit setelah produksi.

Pendapatan (Revenue)

Pendapatan atau penghasilan merupakan perhitungan hasil yang didapat dari penjualan. Jumlah pendapatan didapat dari harga jual dikalikan dengan jumlah produk yang terjual. Nilai pendapatan berfungsi untuk proyeksi pendapatan pada periode selanjutnya dengan nilai keuntungan dan/atau jumlah unit dan harga yang berbeda.

### 3. Hasil dan Pembahasan

#### 3.1 Menu

Usaha Café Kangen menyediakan berbagai macam variasi minuman kopi. Jenis minuman kopi yang ditawarkan cenderung biasa ditemui di kedai kopi lainnya yang membedakan Café Kangen dengan Café lainnya yaitu kualitas kopi tersebut. Harga yang ditawarkan untuk menu kopi bervariasi mulai Rp. 7.000 sampai Rp. 15.000 per cangkir. Produk minuman kopi paling mahal dengan harga Rp.15.000/cangkir, sedangkan produk minuman dengan harga paling murah Rp. 7.000/cangkir.

Tabel 1. Daftar Nama Menu Minuman Kopi di Kedai Kopi

No	Nama Menu Produk	Jumlah Terjual (Cangkir)	Harga Produk Per Cangkir (Rp)	Total Penerimaan (Rp)
1	Cappuccino	485	7.000	3.395.000
2	Matcha Latte	201	15.000	3.015.000
3	Americano	164	15.000	2.460.000
4	Espresso	156	15.000	2.340.000
5	Macchiato	153	15.000	2.295.000
<b>Total</b>		<b>1.159</b>		<b>13.505.000</b>

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa total penerimaan Café Kangen dari penjualan menu minuman kopi pada bulan November 2021 paling banyak bersumber dari penjualan kopi Cappuccino, yaitu tingkat dengan tingkat penerimaan sebesar Rp. 3.395.000. Total penerimaan Café Kangen pada bulan Noembermenunjukkan angka sebesar Rp.13.505.000.

#### 3.2 Biaya Produksi

Biaya merupakan pengeluaran dalam produksi yang tidak dapat dihindarkan. Biaya mempunyai peran yang sangat penting dalam pengambilan keputusan setiap usaha. Besarnya biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi akan sangat berpengaruh keuntungan yang akan diperoleh dalam suatu bisnis.

Biaya produksi adalah semua biaya yang dikeluarkan dalam pembuatan minuman kopi. Komponen biaya dibagi atas biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap yang difokuskan dalam penelitian ini adalah biaya penyusutan peralatan yang digunakan dan besaran pajak usaha yang harus di tiap tahunnya.

#### 3.3 Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang tidak tergantung dari besar kecilnya volume produksi. Dalam artian, Biaya tetap menjadi jenis biaya yang bersifat statis (tidak berubah) dalam ukuran tertentu.

#### 3.4 Biaya Penyusutan Alat

Biaya penyusutan alat adalah biaya yang secara tidak langsung dikeluarkan oleh pemilik usaha untuk setiap tahun produksi.

#### 3.5 Rekapitulasi Biaya Tetap

Komponen biaya tetap yang dihitung pada usaha Café Kangen adalah biaya penyusutan alat sebesar Rp.30.000/bulan dan biaya pajak usaha sebesar Rp.1.000.000/bulan. Sehingga hasil penelitian ini menunjukkan bahwa total biaya tetap yang dikeluarkan pemilik Café Kangen setiap bulannya adalah sebesar Rp.1.000.000,00

Tabel 2. Rata-rata Biaya Penyusutan Alat Produksi Pembuatan Minuman kopi

<b>Nama Alat yang Digunakan Dalam Produksi</b>	<b>Harga Awal (Rp)</b>	<b>Harga Akhir (Rp)</b>	<b>Umur Ekonomis (Bulan)</b>	<b>Biaya Penyusutan (Rp)</b>
Grinder	100.000	0	24	4.116,6
Scale	150.000	0	24	6.250
Thermo	125.000	0	36	3.472,2
Aeropress	100.000	0	36	2.777,7
Vietnam Drip	70.000	0	24	2.916,6
Syphon Drip	200.000	0	36	5.555,5
Kompor	500.000	0	120	4.166,6
V60	60.000	0	24	2.500
Aqua Galon	100.000	0	60	1.666,6
<b>Jumlah</b>	<b>1.405.000</b>			<b>33.471,8</b>

### 3.6 Biaya Variabel

#### 3.7 Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku dalam proses pembuatan minuman kopi meliputi bahan dasar pembuatankopi. Tabel 3 menunjukkan bahwa komponen biaya bahan baku pembuatan minuman kopi berupa bahan biji kopi arabika, robusta dan bahan pelengkap susu, gula.

Tabel 3. Rata-rata Bahan Baku Pembuatan Minuman Kopi pada Bulan Noember 2021

<b>No</b>	<b>Bahan Baku</b>	<b>Pemakaian Bahan (Kg/Karton)</b>	<b>Harga Beli (Rp/Kg)</b>	<b>Total Biaya (Rp/Bulan)</b>
1	Kopi Cappuccino	20 kg	60.000	1.200.000
2	Bubuk Matcha Latte	5 kg	120.000	600.000
3	Kopi Americano	3 kg	150.000	450.000
4	Kopi Espresso	3 kg	150.000	450.000
5	Kopi Macchiato	3 kg	150.000	450.000
6	Susu	2 Karton	500.000	1.000.000
7	Gula	55 Kg	13.000	715.000
8	Kertas Filter Kopi	2 dos (200pcs)	85.000	170.000
<b>Total</b>			<b>1.228.000</b>	<b>5.035.000</b>

Berdasarkan Tabel 3, dapat dilihat bahwa jumlah bahan baku Kopi Cappuccino dengan total harga tertinggi adalah Rp. 1.200.000/bulan, sedangkan untuk bahan baku terendah kertas filter sebesar Rp. 170.000/bulan. Sehingga hasil bahan baku pembuatan minuman kopi yang dikeluarkan oleh Café Kangen setiap bulannya adalah sebesar Rp. 5.035.000.

### 3.8 Biaya Pengadaan Peralatan Pelengkap

Dalam pengadaan peralatan pelengkap, seperti wifi, lampu, dan sebagainya. harus sesuai dengan kebutuhan kedai kopi, dimana dengan adanya fasilitas seperti wifi bisa meningkatkan jumlah pengunjung.

Tabel 4 Rincian Biaya Pengadaan Peralatan Pelengkap Lainnya pada Bulan Noember 2021.

No	Bahan Baku	Pemakaian Bahan (Kg/Karton)	Harga Beli (Rp/Kg)	Total Biaya (Rp/Bulan)
1	Bahan Bakar (LPG)	2	20.000	40.000
2	Wifi	1	275.000	275.000
3	Lampu	2	20.000	40.000
4	Buku Nota	1	7.500	7.500
5	Handsenitizer	2	13.000	26.000
<b>Total</b>				<b>388.500</b>

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa bahan pelengkap tertinggi yaitu wifi yang digunakan dalam sebulan dengan biaya pengadaan sebesar Rp.275.000/bulan, sedangkan biaya pengadaan terendah bukunota Rp. 7.500/bulan. Total biaya pengadaan peralatan pelengkap di Café Kangen sebesar Rp. 388.500/bulan.

### 3.9 Biaya Tenaga Kerja

Penyediaan tenaga kerja merupakan cerminan dari kualitas sumber daya manusia yang ada, pemilik Café Kangen dibantu oleh 3 orang karyawan tetap. perlu adanya pembagian jam kerja di Café ini, karenajam operasional Cafe berlangsung selama 13 jam setiap hari sehingga perlu di lakukan pembagian shift jam kerja. Tugas utama 2 orang karyawan (barista) ini membuat minuman kopi, 1 karyawan bertugas di bagian kasir. Gaji karyawan diberikan setiap bulan dengan upah Rp. 1.500.000/bulan. Sari, R. Y. (2014).

### 3.10 Biaya Transportasi

Transportasi digunakan untuk memudahkan pemilik berbelanja, sehingga biaya transportasi yang diperhitungkan dalam penelitian ini adalah biaya yang dikeluarkan oleh pemilik Café KAngen untuk berbelanja bahan baku minuman. Kegiatan berbelanja dilakukan setiap bulan untuk memenuhi stock persediaan bahan baku perbulan seperti gula, dan susu. Dimana transportasi yang digunakan motor pribadi dengan biaya sebesar Rp. 50.000/bulan.

### 3.11 Rekapitulasi Biaya Variabel

Komponen yang tergolong biaya variabel adalah biaya pembelian bahan baku minuman sebesar Rp.5.035.000, biaya pengadaan peralatan sebesar Rp 388.500, biaya tenaga kerja sebesar Rp.1.500.000, biaya iuran tagihan listrik dan air Rp. 250.000 dan biaya transportasi sebesar Rp.50.000. Total biaya variabel yang dikeluarkan untuk menjalankan usaha Café Kangen sebesar Rp. 7.223.500.

Tabel 5. Rekapitulasi Biaya Produksi Pembuatan Minuman Kopi

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya Penyusutan Alat	33.471,8
Pajak Usaha	40.0000
Biaya Bahan Baku	5.035.000
Biaya Pengadaan	388.500
Biaya Tenaga Kerja	1.500.000
Biaya Tagihan Listrik dan Air	250.000
Biaya Transportasi	50.000
<b>Total Biaya Produksi</b>	<b>7.656.971,8</b>

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat 6 faktor biaya yang diperhitungkan dalam pelaksanaan usaha Café Kangen ini, yaitu biaya penyusutan Rp. 33.471,8/bulan, biaya pajak usaha Rp. 600.000/bulan, biaya pengadaan bahan baku Rp. 5.035.000/bulan, biaya pengadaan pelengkap Rp. 388.500/bulan, biaya tenaga kerja Rp. 1.500.000/bulan, Biaya Tagihan listrik dan air Rp. 250.000 dan biaya untuk transportasi sebesar Rp. 50.000 maka total biaya produksi usaha kedai kopi “Baba Budan” pada bulan desember mencapai Rp. 7.656.971,8/bulan.

Tabel 6. Total Keuntungan Usaha Café Kangen

Uraian	Total Per Bulan (Rp)
Total Penerimaan	13.505.000
Total Biaya Produksi	7.656.971
Keuntungan Usaha	5.848.028.2

### 3.12 Perhitungan BEP Penjualan Kopi Cappucinno

Dalam penjualan kopi memiliki biaya tetap sebesar Rp. 1.405.000., biaya variable sebesar Rp 60.000/kg, 1kg bisa digunakan untuk 15 cangkir kopi sehingga biaya variable per unit adalah Rp 4.000 dengan harga jual per unit produk Rp. 7.000,. Biaya yang diperlukan dalam produksi kopi Cappucinno dapat dilihat dibawah ini:

BEP Unit = Total Biaya Tetap (Fixed Cost) / (Harga Jual Per Unit Produk – Biaya variabel setiap unit produk)

$$= 1.405.000 / (7000 - 4.000)$$

$$= 1.405.000 / 3.000$$

$$= 468,333$$

BEP Rupiah = Total Biaya Tetap (Fixed Cost) / (1 – Biaya Variabel Setiap Unit Produk / Harga Jual Per Unit)

$$= 1.405.000 / (1 - 4.000 / 7.000)$$

$$= 1.405.000 / (1 - 0,571)$$

$$= 1.405.000 / 0,429$$

$$= 3.275.058,275$$

### Penjualan Matcha Latte

Dalam penjualan kopi memiliki biaya tetap sebesar Rp. 1.405.000., biaya variable sebesar Rp 120.000/kg, 1kg bisa digunakan untuk 15 cangkir kopi sehingga biaya variable per unit adalah Rp 8.000 dengan harga jual per unit produk Rp. 15.000., Biaya yang diperlukan dalam produksi kopi Cappuccino dapat dilihat dibawah ini:

BEP Unit = Total Biaya Tetap (Fixed Cost) / (Harga Jual Per Unit Produk – Biaya variabel setiap unit produk)

$$= 1.405.000 / (15.000 - 8.000)$$

$$= 1.405.000 / 7.000$$

$$= 200,7143$$

BEP Rupiah = Total Biaya Tetap (Fixed Cost) / (1 – Biaya Variabel Setiap Unit Produk / Harga Jual Per Unit)

$$= 1.405.000 / (1 - 8.000 / 15.000)$$

$$= 1.405.000 / (1 - 0,533)$$

$$= 1.405.000 / 0,467$$

$$= 3.008.565,31$$

### 4. Kesimpulan

Simpulan yang diharapkan dapat menjadi masukan bagi perkembangan kafe yang akan datang. Hasil analisis menunjukkan bahwa rencana penjualan pada tingkat laba yang diharapkan. BEP atau Break Even Point atau titik impas merupakan komponen keuangan dimana pengusaha mampu memproyeksikan berapa unit produk yang harus dijual atau berapa rupiah keuntungan yang harus dicapai agar berada di titik impasnya. Ponomban, C. P. (2013). Hal ini tentu berguna bagi perusahaan untuk memproyeksikan langkah-langkah yang akan diambil dalam aktivitas penjualan mulai dari inovasi, variasi produk, hingga hal-hal yang bersifat operasional agar perusahaan mampu mencapai keuntungan yang optimal, komponen biaya tetap yang dihitung pada usaha Café Kangen adalah biaya penyusutan alat sebesar Rp.30.000/bulan dan biaya pajak usaha sebesar Rp.1.000.000/bulan. Sehingga hasil penelitian ini menunjukkan bahwa total biaya tetap yang dikeluarkan pemilik Café Kangen setiap bulannya adalah sebesar Rp.1.000.000. Penjualan Kopi Cappuccino BEP unit: 468.333, BEP Rupiah pada penjualan kopi cappuccino Rp 3.275.058,275. Dan BEP Unit penjualan matcha latte 200.7143 BEP Rupiah pada penjualan matcha latte Rp 3.008.565,31

### Daftar Pustaka

- Afifullah, A. R. (2019). Analisis Break Event Point Pada Cafe Di Malang (Doctoral dissertation, University of Muhammadiyah Malang).
- Badirika, H. (2012). Analisis Break Even Point Pada PT. Intraco Penta Tbk (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau).
- Herjanto (2007:151), Pengertian BEP dan manfaat Break Even Point bagi Perusahaan
- KD, A. P. (2012). Analisis Break Even Terhadap Perencanaan Laba Pr. Kreatifa Hasta Mandiri YOGYAKARTA. Kajian Pendidikan Akuntansi Indonesia, 1(2).
- Ponomban, C. P. (2013). Analisis Break Even Point Sebagai Alat Perencanaan Laba Pada PT. Tropica Cocoprima. Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi, 1(4).
- Sari, R. Y. (2014). PENGARUH KARAKTERISTIK BIOGRAFIS TERHADAP KINERJA KARYAWAN PADA PT. HEXINDO ADIPERKASA TBK PEKANBARU (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau).
- Setiawan, G. C. (2018). Persaingan Usaha menurut Hukum Positif dan Hukum Islam (Studi Kasus Toko Pakaian Jalan Diponegoro Tulungagung).