

Analisis Break Even Point Pada Warung Ayam Bakar Bu Wahyuni

**Sofa Marwati¹, Rahmawati Desi Tri Wulandari¹, Amalia Yusrina Luthfiani¹,
Dwiki Rasya Rahadian¹, Rudi Susanto²**

Fakultas Ilmu Komputer Universitas Duta Bangsa Surakarta
Jl. Bhayangkara no 55, Surakarta, 57154
rudi_susanto@udb.ac.id

Abstrak

Tujuan dilakukan perencanaan ini adalah untuk mengetahui biaya yang dikeluarkan, banyaknya yang terjual, modal yang dikeluarkan, serta untung dan rugi yang didapatkan. Besar kecilnya laba dan rugi yang didapatkan itu sering menjadi sebuah ukuran sukses tidaknya kita dalam mememanajemenkan sebuah usaha. Perencanaan laba dan rugi memerlukan analisis dari break even point. Analisis ini merupakan salah satu metode yang telah digunakan oleh kebanyakan usaha untuk menguji kelayakan usahan. Manajemen membutuhkan titik impas dimana titik impas yaitu tidak mendapatkan laba tinggi dan tidak mendapatnya rugi yang besar. Dengan mengetahui titik impas ini Warung Makan Ayam Bakar dapat merencanakan target laba yang ingin didapatkan. Dalam penelitian ini penulis melakukan wawancara langsung dengan yang mempunyai usaha Warung Makan Ayam Bakar. Hasil dari analisis ini adalah biaya tetap dari produksi ayam bakar yakni Rp. 46.000 per produksi, variabel cost untuk produksinya yakni Rp. 260.000. Untuk per harinya. Warung Makan Ayam Bakar dapat memproduksi 65 potong ayam tiap harinya. Dan harga jual rata-rata untuk tiap potong ayamnya yakni 5000 per potong.

Kata Kunci: *BEP, Warung Makan Ayam, laba dan rugi, titik impas.*

Abstract

The purpose of this planning is to find out the costs incurred, the amount sold, the capital issued, and the profits and losses obtained. The size of the profits and losses obtained is often a measure of our success or failure in managing a business. Profit and loss planning requires analysis of the break even point. This analysis is one method that has been used by most businesses to test the feasibility of a business. Management needs a break-even point where the break-even point is not getting a high profit and not getting a big loss. By knowing the break-even point, Warung Makan Ayam Bakar can plan the profit target to be obtained. In this study the authors conducted direct interviews with those who have a Grilled Chicken Restaurant business. The result of this analysis is that the fixed cost of grilled chicken production is Rp. 46,000 per production, the variable cost for production is Rp. 260,000. For per day. Grilled Chicken Restaurant can produce 65 pieces of chicken per day. And the average selling price for each piece of chicken is 5000 per piece.

Keywords: *BEP, Chicken Food Stalls, profit and loss, break-even point*

1. Pendahuluan

Usaha peternakan mempunyai arti penting bagi kehidupan sosial ekonomi sebagian masyarakat Indonesia. Peternakan merupakan salah satu sub-sektor di dalam sektor pertanian, usaha peternakan merupakan terbesar dimulai dari desa-desa sampai ke kota-kota besar.

Anonim (2009), menyatakan bahwa rendahnya konsumsi protein asal ternak masyarakat Indonesia merupakan faktor lain yang mendorong perlunya pengembangan peternakan di Indonesia, termasuk pengembangan peternakan. Ayam broiler/pedaging baru dikenal menjelang priode 1980-an.

Pada akhir 1980, pemegang kekuasaan mencanangkan penggalakan konsumsi daging ayam untuk menggantikan konsumsi daging ruminansia yang saat itu semakin sulit keberadaannya. Seiring dengan itu jumlah permintaan daging ayam broiler terus meningkat (Muhammad, 2008). Ayam kampung adalah ayam lokal Indonesia yang berasal dari ayam hutan merah yang telah berhasil dijinakkan. Akibat dari proses evolusi dan domestikasi, maka terciptalah ayam kampung yang telah beradaptasi dengan lingkungan sekitarnya, sehingga lebih tahan terhadap penyakit dan cuaca dibandingkan dengan ayam ras (Sarwono, 1991).

Salah satu sumber protein hewani dengan harga yang relatif terjangkau dan mudah diperoleh adalah ayam, telur ataupun ikan. Daging ayam disukai oleh berbagai kalangan masyarakat karena memiliki berbagai keistimewaan jika dibandingkan dengan sumber pangan asal hewani lainnya. Selain harganya yang relatif terjangkau, juga mudah diolah menjadi berbagai macam masakan sehingga banyak digunakan dalam rumah tangga maupun rumah makan karena dagingnya yang empuk dan tebal (Setiawan, et al.2006)

Keunggulan protein hewani membuat industri atau usaha peternakan memiliki potensi yang besar untuk berkembang, disebabkan konsumsi daging masyarakat Indonesia yang masih rendah masih dapat ditingkatkan. Usaha peternakan di Indonesia sangat bermacam macam jenis hewan yang diusahakan, diantaranya sapi, kambing, kuda, kerbau, babi, ayam dan unggas lainnya. Hanya daging sapi, kambing, dan ayamlah yang sering dikonsumsi oleh masyarakat, namun di antara ketiga jenis daging tersebut daging ayamlah yang paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia.

Pemenuhan kebutuhan pangan asal hewani sangat penting bagi bangsa Indonesia termasuk di Kecamatan Tanjung Kabupaten Lombok Utara. Karena seiring dengan meningkatnya jumlah penduduk sepanjang tahun. Permintaan terhadap daging ayam di Kecamatan Tanjung diharapkan akan terus meningkat, terutama permintaan yang berasal dari para pengusaha-pengusaha makanan (restoran), yang belakangan ini semakin marak menjual berbagai olahan makanan dari daging ayam.

Rumah makan adalah salah satu dari beberapa jenis usaha yang sedang diminati oleh pengusaha saat ini. Jenis usaha ini sedang marak berkembang. Dengan demikian ketatnya persaingan bisnis jasa makanan, memacu setiap rumah makan untuk memberikan layanan yang terbaik dalam memuaskan pelanggan, baik dalam menyajikan makanan dengan sajian yang menarik dan dengan cita rasa yang tinggi maupun pelayanan yang cepat dan terkontrol dengan baik (Ekahariani, 2012).

Sesuai dengan latar belakang terdahulu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Analisis Break Even Point pada UMKM Warung Makan Ayam Bakar Bu Wahyuni”.

Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui faktor yang mempengaruhi permintaan ayam bakar di warung makan Bu Wahyuni.

2. Metodologi

Metode yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif kuantitatif. Pendekatan kuantitatif dalam penelitian ini, akan mengkaji dan mengolah data biaya, pendapatan dari umkm ayam bakar bu wahyuni. Data yang akan diolah merupakan data time series atau data berkala, karena merupakan data yang dikumpulkan dari tahun ke tahun. Data yang dikumpulkan dan diolah adalah dari tahun bulan januari 2021 sampai sekarang. Selanjutnya data ini digunakan untuk : (a) identifikasi masalah; (b) analisis Break Even Point (BEP) berdasarkan data yang sudah ada; (c) analisis pengolahan data; (d) evaluasi hasil sehingga diperoleh keuntungan sesuai dengan yang direncanakan.

Adapun metode atau langkah-langkah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Identifikasi Masalah Masalah yang dihadapi oleh Warung ayam bakar Bu Wahyuni adalah memaksimalkan keuntungan dengan keterbatasan bahan baku berupa ayam yang dimiliki.
2. Pemilihan Model Pemecahan Masalah Model yang digunakan dalam pemecahan masalah adalah model Break Event Point dengan metode yang digunakan BEP untuk mencari keuntungan maksimum secara manual.
3. Pengumpulan Data Pengumpulan data dilakukan melalui studi pustaka, observasi, dan wawancara dengan Bu Wahyuni selaku pedagang ayam bakar. Data yang dibutuhkan dalam penelitian ini berupa bahan baku produksi, produksi yang dihasilkan, jumlah produksi, dan keuntungan produksi dalam satu hari.
4. Pengolahan Data dan Analisis Pengolahan data dan analisis menggunakan metode Break Even Point Implementasi Model Tahap implementasi model adalah mempersiapkan model matematik untuk mencari break event pointnya
5. Evaluasi Hasil
Evaluasi hasil dilakukan dengan menganalisis hasil Break Even Point. Evaluasi hasil juga dilakukan dengan membandingkan antara hasil penelitian dengan kondisi aktual yang dialami oleh Warung Ayam Bakar Bu Wahyuni.
6. Melaksanakan Solusi Terpilih
Tahap pelaksanaan solusi terpilih bukan bagian dari penelitian, maka langkah pengambilan keputusan hanya sampai pada tahap evaluasi hasil. Tahap melaksanakan solusi merupakan wewenang dari pihak pedagang ayam bakar yaitu Bu Tinuk. Hasil dari pemodelan dapat digunakan sebagai pertimbangan pengambilan keputusan terkait permasalahan produksi yang dialami oleh pedagang, bukan sebagai keputusan yang bersifat mutlak harus direalisasikan.

3. Hasil dan Pembahasan

Break Event Point merupakan suatu usaha ketika tidak memperoleh laba hasil dan tidak mengalami kerugian. Analisis Break Event Point merupakan salah satu analisis keuangan yang sangat penting dalam perencanaan keuangan perusahaan.

Keterangan:

- BEP = Analisis Titik Impas
FC = Fixed Cost (Biaya Tetap)
VC = Variabel Cost (Biaya Variabel Satuan)
P = Price (Harga Jual Persatuan)
S = Sales Volume (Jumlah Penjualan)

Dalam pembuatan ayam bakar, Bu Wahyuni dapat memproduksi 65 potong ayam setiap harinya dengan keuntungan kurang lebih Rp 50.000,00.

Berdasarkan Hasil Penelitian yang dilakukan di rumah bu wahyuni maka data yang diperoleh yaitu sebagai berikut :

A. Fixed cost/biaya tetap

Biaya tetap merupakan biaya-biaya yang didalamnya jarak kapasitas (range of capacity) tertentu totalnya tetap, meski volume penjualan ayam bakar berubah ubah. Biaya tetap yang digunakan adalah biaya tetap kami hitung

B. Variabel cost

Biaya variabel adalah biaya yang nilainya dipengaruhi oleh banyaknya output. Analisis data biaya variabel di atas yaitu ayam kecil, ayam besar, usus, ati

C. Harga Jual

BEP Unit (v) : $\frac{\text{fixed cost}}{\text{harga jual per potong} - \text{variabel cost per potong}}$
 : $\frac{46000}{5000 - 4000}$
 : $\frac{46000}{1000}$
 : 46

BEP Rupiah : $\frac{\text{fixed cost}}{1 - (\text{variabel cost} / \text{harga jual per potong})}$
 : $\frac{46000}{1 - 0,8}$
 : $\frac{46000}{0,2}$
 : 230000

Jadi jumlah BEP dalam rupiah adalah Rp. 230.000

Jumlah yang diperoleh pada BEP merupakan jumlah umkm ayam bakar bu wahyuni dimana tidak diperoleh keuntungan atau kerugian.

a. Tabel 1 Fixed Cost/Biaya Tetap

Nama	Jumlah	Biaya
Panggangan	1	Rp25.000
kipas	1	Rp5.000
areng	2 bungkus	Rp10.000
tusuk	1 pack	Rp6.000
total		Rp 46000

Tabel 1 menunjukkan rata-rata biaya tetap yang dikeluarkan oleh warung makan bu wahyuni

b. Tabel 2 Variabel Cost

Nama	Jumlah	Biaya
ayam per potong	65	Rp. 3850
Bumbu	65	Rp. 150
Jumlah		Rp. 260000

Tabel 2 menunjukkan biaya variabel yang dikeluarkan oleh warung makan bu wahyuni. Harga rata-rata ayam per ekor adalah Rp. 50000 di potong menjadi 13 bagian. Maka harga ayam per potong Rp. 3850 dengan target penjualan 65 potong per hari

c. Tabel 3 Harga Jual

Nama	Jumlah	Biaya
Ayam per potong	65	Rp. 5.000
Jumlah		Rp 325000

4. Kesimpulan

Usaha Ayam Bakar Bu Wahyuni merupakan usaha produk ayam bakar yang berjualan keliling didesa-desa setiap hari senin-sabtu. Setelah proses analisis perhitungan break even point (BEP) diperoleh hasil analisis untuk warung makan ayam bakar bu wahyuni memperoleh titik impas sebesar Rp. 230.000 per hari dengan 46 unit potong ayam.

DAFTAR PUSTAKA

- Hapsari, O. I. (2018). Analisis Pengaruh Harga, Kualitas Produk Dan Lokasi Terhadap Keputusan Pembelian (Studi Warung Makan Ayam Kremes dan Bebek Goreng Pak Bagyo di Karanganyar) (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Hulu, Y. (2020). Analisis Break Even Point. Analisis Break Even Point, 10.
- Maruta, H. (2018). Analisis Break Even Point (BEP) Sebagai Dasar Perencanaan Laba Bagi Manajemen. JAS (Jurnal Akuntansi Syariah), 2(1), 9-28.
- Naro, I. A. (2017). Analisis Break Even Point Sebagai Alat Perencanaan Total Penjualan Dan Laba (Studi Pada Umkm Rizky Barokah Malang). Jurnal Ilmiah Mahasiswa FEB, 5(2).
- Noviani, R. (2021). Analisis Break Even Point dan SWOT pada Usaha Wedang Warok. Isoquant: Jurnal Ekonomi, Manajemen dan Akuntansi, 5(1), 68-80.
- Ponomban, C. P. (2013). Analisis Break Even Point Sebagai Alat Perencanaan Laba Pada PT. Tropica Cocoprime. Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi, 1(4).
- Sorongon, S. N., & Nangoi, G. B. (2014). Analisa Titik Impas sebagai Dasar Perencanaan Laba Jangka Pendek Produk Kacang Olahan Pada Industri Kecil Menengah Di Kawangkoan. Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi, 2(2).
- Syamsy, Z. A. (2016). Analisis Permintaan Daging Ayam Di Warung Makan Dan Rumah Makan Di Kecamatan Tanjung Kabupaten Lombok Utara (Doctoral dissertation, Universitas Mataram).
- Sorongon, S. N., & Nangoi, G. B. (2014). Analisa Titik Impas sebagai Dasar Perencanaan Laba Jangka Pendek Produk Kacang Olahan Pada Industri Kecil Menengah Di Kawangkoan. Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi, 2(2).
- Widjayanti, F. N., & Utami, K. (2016, October). Analisis Titik Impas/Break Event Point (BEP) Usaha Tani Ikan Gurami di Kecamatan Kencong Kabupaten Jember. In Prosiding Seminar Nasional & Call For Paper.