

ANALISA *BREAK-EVEN-POINT* SEBAGAI DASAR PERENCANAAN LABA HOLLAND BAKERY MANADO

Oleh:
Merry Beatrix Malombeke

Fakultas Ekonomi, Jurusan Akuntansi
Universitas Sam Ratulangi Manado
email: merrymalombeke@yahoo.com

ABSTRAK

Holland Bakery merupakan sebuah toko roti yang juga memperhatikan harga jual, unit yang terjual, dan biaya-biaya yang dikeluarkan hal ini dapat dikaji dalam analisis *break even point*. *Break even point* merupakan total pengeluaran sama dengan total pendapatan. Analisis *break even point* harus membedakan antara pola perilaku biaya, mana yang bersifat variabel, semi variabel dan bersifat tetap. Holland Bakery dalam menganalisis *Break Even Point* membedakan biaya berupa biaya tetap, dan tidak membedakan berdasarkan biaya semi variabel. Holland Bakery bergerak dalam bidang manufaktur dalam hal ini memproduksi roti, kue dan sebagainya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan BEP sebagai dasar penentuan target laba yang dicapai oleh Holland Bakery. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kuantitatif. Data yang dianalisa dalam penelitian ini yaitu laporan produksi/nonproduksi perusahaan, harga produk, volume penjualan, biaya aktual baik operasional maupun nonoperasional. Hasil penelitian dalam analisis BEP pada Holland Bakery yaitu membedakan antara biaya tetap dan biaya variabel, menghitung *Break Even Point* untuk ketiga produk yang diambil menjadi sampel, menghitung *margin of safety* terdapat bahwa ketiga produk yaitu, taaries, bread, dan pastry mampu memperoleh keuntungan, dengan. Keuntungan ini bergerak secara signifikan dari hasil penjualan Holland Bakery telah mampu merencanakan perolehan laba dengan sebaik mungkin.

Kata kunci: *break even point, perencanaan laba*

ABSTRACT

Holland Bakery is a bakeries that also should attention to selling price, units sold, and the costs can be assessed in terms of break even point analysis. Break even point or can be said break even when total expenditure is equal to total revenue in other words equal to zero profit and loss is also equal to zero. Break even point analysis should distinguish between cost behavior patterns, which are variable, semi-variable and which are fixed. Holland Bakery in analyzing Break Even Point distinguish costs a flat fee, and does not discriminate based on semi-variable costs. Holland Bakery operates in manufacturing in the case is to produce breads, cakes and forth. This study aims to determine the BEP as a basis or determination of application of profit targets are achieved by Holland Bakery. Data analysis methods are used in these research is descriptive quantitative method. The data analyzed in this study that reports the production / non-production firms, product pricing, selling volume, the actual cost of operating and non-operating either. The results in the analysis of the break-even point on the Holland Bakery to distinguish between fixed costs and variable costs, calculate the break even point for the three products which taken into sampled, calculate the margin of safety that there is three products namely, taaries, bread, and pastry is capable to make a profit, in other words able to get break even position. these profit moved significantly from the sale of Holland Bakery has been able to plan the best possible profit.

Keywords: *break even point, profit planning*

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Tujuan akhir dari setiap perusahaan adalah mempertahankan dan memaksimalkan keuntungan (laba), dimana untuk pencapaiannya memerlukan penerapan strategi manajemen yang benar dalam perusahaan, perolehan laba dipengaruhi oleh 3 faktor yaitu volume produksi, harga jual, dan biaya. Biaya menentukan harga jual untuk mencapai tingkat laba yang dikehendaki, harga jual mempengaruhi volume penjualan, volume penjualan juga mempengaruhi volume produksi, sedangkan volume produksi akan mempengaruhi biaya. Analisa *break event* adalah suatu teknik analisa untuk mempelajari hubungan antara biaya tetap, biaya variabel, keuntungan dan volume aktivitas. Masalah *break event* baru akan muncul dalam perusahaan apabila perusahaan tersebut mempunyai Biaya Variabel dan Biaya Tetap.

Holland Bakery dikenal sebagai salah satu perusahaan industri (perusahaan roti) teratas di Indonesia. Berdiri sejak tahun 1978 di jalan Hayam Wuruk Jakarta memiliki pengalaman lebih dari 28 tahun mengembangkan berbagai jenis roti dan kue hingga telah memiliki cabang hampir di seluruh provinsi di Indonesia. Sebagai toko kue terbaik di Indonesia, adalah sangat penting untuk tetap mempertahankan esistensi perusahaan tentunya dengan jumlah laba yang diharapkan meningkat dari tahun ketahun. Untuk mempertahankan jumlah laba maka harus terlebih dahulu diketahui titik pulang pokok dari total penjualan sehingga akan membantu manajemen dalam pengambilan keputusan sehubungan dengan kebijakan untuk menaikkan laba. Sesuai dengan latar belakang yang telah diuraikan diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan mengambil judul Analisis *Break Even Point* sebagai dasar perencanaan laba pada Holland Bakery.

Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis penerapan BEP sebagai dasar penentuan target laba yang dicapai oleh Holland Bakery Manado.

TINJAUAN PUSTAKA

Konsep Akuntansi Manajemen

Warren *et al* (2005:10) menjelaskan bahwa secara umum, akuntansi dapat didefinisikan sebagai sistem informasi yang menghasilkan laporan kepada pihak-pihak yang berkepentingan mengenai aktivitas ekonomi dan kondisi perusahaan .

Sistem Akuntansi

Sistem akuntansi mencatat kejadian serta transaksi ekonomi, seperti penjualan dan pembelian bahan, dan memroses data dalam transaksi tersebut menjadi informasi yang berguna bagi manajer, tenaga penjual, penyelia produksi, dan pihak lainnya. Sistem akuntansi menyajikan informasi yang ditemukan dalam laporan rugi-laba, neraca, serta laporan arus kas dan dalam laporan kinerja, seperti biaya operasi suatu pabrik atau biaya pemberian jasa. (Hansen dan Mowen 2008:2)

Akuntansi Manajemen

Akuntansi manajemen adalah suatu kegiatan (proses) yang menghasilkan informasi keuangan bagi manajemen untuk pengambilan keputusan ekonomi dalam melaksanakan fungsi manajemen, (Sugiri, 2009:3).

Konsep Perencanaan Laba

Perencanaan adalah metode mendetail yang telah dirumuskan sebelumnya untuk melakukan atau membuat sesuatu. Rencana itu sering dibuat dalam bentuk cerita dan membuat tujuan atau sasaran dan alat untuk mencapai tujuan tersebut atau suatu rencana itu dapat dibuat dalam bentuk anggaran, bagan atau karangan kerja dalam istilah keuangan atau grafik dalam suatu unit (Horngren 2008:52)

Laba

Laba atau pendapatan adalah hasil yang diperoleh dari kegiatan operasi perusahaan pada periode tertentu di bidang usaha (Suraji, 2008 : 41). Perencanaan laba yang baik dan cermat tidaklah mudah karena teknologi berkembang dengan cepat dan faktor-faktor sosial, ekonomi dan politik berpengaruh kuat dalam dunia usaha (Usry 2004 : 3)

Konsep Biaya

Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu. (Mulyadi 2005: 8). Klasifikasi biaya yang tepat merupakan hakekat bagi manajemen untuk mengumpulkan dan menggunakan informasinya dengan cara seefektif mungkin (Garrison et al, 2006:57)

Penggolongan Biaya

Mulyadi (2005:11) menyatakan bahwa, Penggolongan Biaya digolongkan kedalam 5 golongan yaitu:

- 1) Menurut Objek Pengeluaran
- 2) Menurut Fungsi Pokok dalam Perusahaan
- 3) Menurut Hubungan Biaya dengan Sesuatu Yang Dibiayai
- 4) Menurut Perilaku dalam Kaitannya dengan Perubahan Volume Kegiatan
- 5) Menurut Jangka Waktu Manfaatnya

Konsep Break Even Point

Garrison et al (2006:234) menyatakan bahwa titik impas dapat dihitung dengan menggunakan metode persamaan (*equation method*) dan metode *contribution margin method*.

Metode Margin Kontribusi :

$$\text{Break Even Point (unit)} = \frac{\text{Biaya Tetap}}{\text{Margin Kontribusi per Unit}}$$

Atau

$$\text{Break Even Point (nilai uang)} = \frac{\text{Biaya Tetap}}{\text{Rasio CM}}$$

Atau

$$\text{Break Even Point (nilai uang)} = \frac{\text{Beban Tetap}}{1 - \frac{\text{Biaya Variabel}}{\text{Penjualan}}}$$

Margin of Safety

Darsono (2009 : 332) dalam bukunya Penganggaran Perusahaan mengungkapkan bahwa : “*Margin of safety* yang besar menunjukkan bahwa kondisi perusahaan tidak dalam bahaya, dan sebaliknya jika *margin of safety* kecil mendekati nol persen menunjukkan bahwa perusahaan dalam kondisi bahaya yaitu akan mengalami titik impas. Jika *margin of safety* negatif berarti perusahaan dalam kondisi bahaya, yaitu mengalami kerugian”.

$$\text{Margin of Safety (\%)} = \frac{\text{Total Penjualan Aktual} - \text{Penjualan Titik Impas}}{\text{Total Penjualan Aktual}}$$

Hubungan Antara Perencanaan Laba dan Analisa BEP

Analisa *BEP* dengan perencanaan laba mempunyai hubungan kuat sebab analisa *BEP* dan perencanaan laba sama-sama berbicara dalam hal anggaran atau di dalamnya mencakup anggaran yang meliputi biaya, harga produk, dan volume penjualan, yang kesemuanya itu mengarah ke perolehan laba. Untuk itu

dalam perencanaan perlu penerapan atau menggunakan analisa *BEP* untuk perkembangan ke arah masa datang dan perolehan laba. Selain itu analisa *BEP* dapat dijadikan tolak ukur untuk menaikkan laba atau untuk mengetahui penurunan laba yang tidak menakibatkan kerugian pada industri (Garrison et al 2006:60)

Penelitian Terdahulu

Penelitian yang dilakukan oleh Wulandari (2006) dengan judul Analisis *break even point* sebagai alat bantu perencanaan laba studi kasus pada Quality hotel Yogyakarta bertujuan untuk mengetahui break even point operasional kamar hotel pada tahun 2003 – 2005, untuk mengetahui jumlah volume penjualan hotel pada tingkat laba yang direncanakan, untuk mengetahui berapa tingkat *margin of safety* pada tahun yang dijadikan obyek penelitian. Persamaan dengan penelitian ini yaitu menganalisis break even point operasional, volume penjualan pada tingkat laba yang direncanakan dan tingkat *margin of safety*. Dan perbedaannya ialah orientasi perusahaan tempat penelitian yaitu penelitian sebelumnya pada perusahaan yang bergerak dalam jasa penyediaan kamar hotel sedangkan penelitian nantinya yang akan diteliti berorientasi pada perusahaan manufaktur

METODE PENELITIAN

Jenis dan Sumber Data

Kuncoro (2003:124) menyatakan bahwa data adalah sekumpulan informasi yang diperlukan untuk pengambilan keputusan. Menurut jenisnya, data terbagi menjadi dua yaitu data kualitatif dan data kuantitatif. Data kualitatif merupakan data yang disajikan secara deskriptif atau data yang berbentuk uraian. Sedangkan data kuantitatif merupakan data yang disajikan dalam bentuk numerik atau angka-angka.

Penelitian ini menggunakan data kualitatif dan data kuantitatif. Data kualitatif dalam penelitian ini adalah gambaran umum tentang perusahaan yang berupa sejarah perusahaan, visi dan misi perusahaan dan struktur organisasi perusahaan serta proses produksi perusahaan. Sedangkan data kuantitatif dalam penelitian ini berupa data-data yang diambil dari laporan produksi perusahaan seperti data harga produk, volume penjualan, data biaya aktual baik biaya produksi maupun operasional/non operasional.

Sumber Data

Menurut sumbernya, data terbagi menjadi dua yaitu data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang diperoleh langsung dari sumbernya tanpa diolah terlebih dahulu. Sedangkan data sekunder adalah data yang telah di kumpulkan oleh lembaga pengumpul data ataupun pihak lain diluar perusahaan dan dipublikasikan kepada masyarakat pengguna data. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data

primer dimana peneliti secara langsung melakukan penelitian pada perusahaan yang menjadi objek penelitian yaitu Holland Bakery.

Teknik Pengumpulan Data

Adapun teknik pengumpulan data yang digunakan oleh penulis adalah sebagai berikut:

1. Observasi adalah metode pengumpulan data melalui pengamatan langsung atau peninjauan secara cermat dan langsung di lapangan atau lokasi penelitian. Dalam hal ini, peneliti dengan berpedoman kepada desain penelitiannya perlu mengunjungi lokasi penelitian untuk mengamati langsung berbagai hal atau kondisi yang ada di lapangan.
2. Wawancara yaitu penelitian yang dilaksanakan dengan menanyakan kepada pihak perusahaan mengenai segala hal yang berhubungan dengan penelitian yang dilaksanakan.

Metode Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan adalah metode analisis deskriptif. Penggunaan metode analisis deskriptif bertujuan untuk mendapatkan gambaran yang lebih jelas dan terperinci mengenai suatu keadaan berdasarkan data/informasi yang telah diperoleh, kemudian dikumpulkan, diklasifikasikan dan diinterpretasikan sehingga didapat informasi yang diperlukan untuk menganalisa masalah yang ada. Kuncoro (2003:11) menyatakan bahwa, analisis deskriptif memiliki arti yang sulit didefinisikan karena menyangkut berbagai macam aktivitas dan proses. Salah satu bentuk analisis adalah kegiatan menyimpulkan data dalam jumlah besar sehingga hasilnya dapat ditafsirkan. Mengelompokkan, atau memisahkan komponen atau bagian

yang relevan dari keseluruhan data, juga merupakan salah satu bentuk analisis untuk menjadikan data mudah dikelola.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis kuantitatif yaitu analisis data yang dilakukan dengan mengevaluasi hasil perhitungan penentuan harga jual dan volume penjualan oleh perusahaan dan hasil perhitungan yang dilakukan penulis yang dapat diuraikan sebagai berikut:

- a. Menghitung Laba
 1. Menentukan data biaya berupa biaya tetap dan biaya variabel
 2. Menghitung masing-masing tingkat biaya.
- b. Menghitung break even point

Untuk menghitung break even point unsur-nsur yang diperlukan adalah:

 1. Penggolongan biaya mana yang termasuk biaya tetap dan biaya variabel
 2. Menghitung volume penjualan
 3. Harga jual

Dan rumus yang digunakan untuk menghitung break even point menurut Mulyadi (2005) adalah sebagai berikut:

- a. Atas dasar rupiah

$$\text{BreakEvenPoint} = \frac{\text{BebanTetap}}{1 - \frac{\text{BiayaVariabel}}{\text{Penjualan}}}$$

- b. Atas dasar unit

$$\text{BreakEvenPoint} = \frac{\text{BiayaTetap}}{\text{harga jual persatuan} - \text{biaya variabel persatuan}}$$

4. Menghitung *Margin of Safety*

$$\text{Margin of Safety (\%)} = \frac{\text{Total penjualan aktual} - \text{Penjualan di titik impas}}{\text{Total Penjualan Aktual}}$$

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Perusahaan

Didirikan pada tahun 1978, Holland bakery adalah toko roti terbesar dan terkenal di Indonesia dengan lebih dari 200 outlet, dengan toko-toko yang tersebar di Jakarta, Bandung, Surabaya, Lampung, Batam, Pekanbaru, Makassar dan Manado. Holland Bakery telah membuktikan diri untuk menjadi pemimpin roti modern di Indonesia dengan memenangkan penghargaan top brand dari Frontier Consulting Group dan majalah marketing pada tahun 2009, 2010, dan 2011. Holland Bakery juga memenangkan gelar "*The Most Favourite Bakery and Populer*",

Visi dan Misi Holland Bakery

Adapun visi dan misi dari Holland Bakery adalah sebagai berikut ini:

VISI: Untuk membuat Holland Bakery produk menjadi salah satu alternatif hidangan utama (sarapan, makan siang atau makan malam) dari masyarakat Indonesia.

MISI:

1. Terus meningkatkan kualitas produk dan mengembangkan produk sehat dan bergizi yang baru, mengikuti kebutuhan masyarakat Indonesia.
2. Terus mengembangkan toko baru dalam rangka untuk mencapai kebutuhan semua orang di seluruh wilayah Indonesia.
3. Terus meningkatkan kualitas sumber daya manusia dengan mempromosikan kesejahteraan karyawan, pendidikan dan keterampilan dalam rangka untuk terus meningkatkan kualitas layanan pelanggan yang ditetapkan sebagai standar nasional dalam keunggulan layanan.

Hasil Penelitian

Perincian Biaya Produksi dan Operasional/Non-Operasional

Tabel 4.1. Rincian biaya produksi dan biaya operasional

Uraian	Taaaries	Bread	Pastry
BiayaProduksi:			
-biyabahanbaku	15.100.000	14.800.000	16.950.000
-biyatenagakerja			
Langsung	3.756.246	3.005.400	4.300.000
-biaya Craft bag	810.000	780.450	856.500
-biyalistrikpabrik	1.279.000	1.205.000	1.300.500
-biaya solar	798.000	670.000	815.000
-biaya lain-lain (overtime)	200.549	175.000	253.000
BiayaOperasional/Non operasional:			
-biyapengadaanbahanbaku			
-biyakantor	900.000	7.350.000	9.600.000
-	4.529.000	4.000.510	4.692.000
biyaperawatan&perlengkapan			
-biyagajikaryawan	9.215.000		
-biyakendaraan	16.800.000	8.950.000	9.510.000
-biyaintertainment	8.350.000	15.450.000	17.200.000
-biyalainnya?umum	850.500	7.950.000	8.550.000
	2.300.000	795.000	865.000
		1.950.000	2.600.000

Tabel 4.2. Hasil Penjualan dan Harga Jual (Dalam Rupiah)

Produk	Total Penjualan	Harga jual per unit	Total unit yang terjual
Taaaries	199.205.500	6.500	30.647
Bread	180.565.000	11.000	16.415
Pastry	346.636.000	19.000	18.244

Sumber: *Holland Bakery*

Klasifikasi Biaya

Kegiatan Produksi *Holland bakery* adalah memproduksi berbagai macam roti. Dalam penelitian ini produk yang akan diambil sampelnya adalah produk yang memiliki nilai penjualan rata-rata terbesar, yaitu; *Taaartes*, bread dan pastry karena ketiga produk ini memiliki kontribusi terbesar dalam perubahan laba yang diperoleh perusahaan. Biaya yang dihitung nantinya dimaksudkan karena bauran produk yang dijual di *Holland Bakery*.

Di dalam perusahaan, biaya diklasifikasikan menjadi biaya variabel dan biaya tetap dan perusahaan tidak mengklasifikasi biaya untuk biaya semivariabel. Biaya-biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan dapat diklasifikasikan berdasarkan pola perilaku biaya, sebagai berikut:

Tabel 4.3. Penggolongan biaya tetap dan biaya variabel (Dalam Rupiah)

Uraian	Taaries	Braed	Pastry
<u>Biaya variabel</u>			
Biaya produksi:			
- Biaya bahan baku	15.100.000	14.800.000	16.950.000
- Biaya tenaga kerja langsung	3.756.246	3.005.400	4.300.000
Jumlah	18.856.246	17.805.400	21.250.000
Biaya overhead pabrik:			
- Biaya listrik	1.279.000	1.205.000	1.300.500
- Biaya overtime	200.549	175.000	253.000
Jumlah	1.479.549	1.380.000	1.553.500
Biaya Adm. & Umum			
- Biaya kantor	4.529.000	4.000.510	4.692.000
- Biaya gaji karyawan	16.800.000	15.450.000	17.200.000
Jumlah	21.329.000	19.450.510	21.892.000
<u>Biaya tetap</u>			
Biaya overhead pabrik			
- Biaya solar	798.000	670.000	815.000
- Biaya craft bag	810.000	780.450	856.500
Jumlah	1.608.000	1.450.450	1.671.500
Biaya pemasaran:			
- Biaya kendaraan	8.350.000	7.950.000	8.550.000
- Biaya intertainment	850.500	795.000	865.000
Jumlah	9.200.500	8.745.000	9.415.000
Biaya Adm. & umum:			
- Biaya pengadaan bahan baku	9.000.000	7.350.000	9.600.000
- Biaya perawatan & perlengkapan	6.215.000	8.950.000	9.110.000
- Biaya lainnya/umum	2.300.000	1.950.000	2.600.000
Jumlah	17.515.000	18.250.000	21.310.000

Sumber: Hasil Olahan (2012)

Berdasarkan tabel diatas penggolongan pada ketiga produk dengan bauran yang berbeda, terlampir penggolongan biaya variabel yaitu; biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik tentunya yang bersifat variabel yang berhubungan langsung dengan kegiatan produksi yakni biaya listrik dan biaya overtime, serta biaya administrasi umum berupa biaya kantor dan gaji karyawan, biaya ini dilampirkan dalam komponenebiaya variabel karena melihat bahwa sering terjadi penambahan atau pengurangan untuk karyawan atau sifatnya yang fluktuatif

Tabel. 4.4. Perhitungan Biaya Variabel dan Biaya Tetap

Uraian	Taaries		Bread		Pastry	
	Total (Rp)	Per unit (Rp)	Total (Rp)	Per unit (Rp)	Total (Rp)	Per unit (Rp)
Biaya Variabel;						
Biaya Produksi variabel						
- Biaya bahan baku	15.100.000	492,70	14.800.000	902	16.950.000	929
- Biaya tenaga kerja langsung	3.756.246	122,56	3.005.400	183	4.300.000	236
- Biaya overhead pabrik	<u>1.479.549</u>	48,28	<u>1.380.000</u>	84	<u>1.553.500</u>	85
Total biaya produksi variabel	20.335.795		24.114.255		22.000.500	
Biaya Nonproduksi variabel						
- Biaya Adm&umum						
Total biaya nonproduksi variabel	<u>21.329.000</u>	<u>696.00</u>	<u>19.450.510</u>	<u>1.185</u>	<u>21.892.000</u>	<u>1.200</u>
Total biaya variabel	<u>21.329.000</u>		<u>19.450.510</u>		<u>21.892.000</u>	
Total biaya variabel per unit	41.664.795	1.359,54	43.564.465	2.354	43.892.500	2.450

Sumber: Hasil Olahan (2012)

Tabel. 4.5. Perhitungan Biaya Tetap

Uraian	Taaries	Bread	Pastry
- Biaya overhead pabrik	1.608.000	1.450.450	1.671.500
- Biaya pemasaran	9.200.500	8.745.000	9.415.000
- Biaya adm. & umum	<u>17.515.000</u>	<u>18.250.000</u>	<u>21.310.000</u>
Jumlah	28.323.500	28.445.450	32.126.500

Sumber: Hasil olahan (2012)

Pembahasan

Analisis Break Even Point

Analisis *Break Even Point* merupakan suatu keadaan dimana dalam operasi perusahaan, perusahaan tidak memperoleh laba dan tidak menderita rugi (penghasilan=total biaya). Untuk mengetahui *Break Even Point* yaitu:

$$\text{Break Even Point (unit)} = \frac{\text{Biaya Tetap}}{\text{harga jual per unit} - \text{biaya variabel per unit}}$$

Dan untuk break even point dalam penjualan (Rp)

$$\text{Break Even Point (nilai uang)} = \frac{\text{Biaya Tetap}}{1 - \frac{\text{Biaya Variabel}}{\text{Penjualan}}}$$

Dibawah ini merupakan perhitungan *Break Even Point* pada Holland bakery Manado yaitu sebagai berikut:

Break Even Point untuk produk Taaries dinyatakan dalam unit:

$$\text{Break Even Point (unit)} = \frac{28.323.500}{6500 - 1359,54}$$

$$\text{Break Even Point (unit)} = \frac{28.323.500}{5140,46} = 5509,915 \text{ unit}$$

Break Even Point untuk produk Bread dinyatakan dalam unit

$$\text{Break Even Point (unit)} = \frac{28.323.500}{11000 - 2354}$$

$$\text{Break Even Point (unit)} = \frac{28.323.500}{8646} = 3276 \text{ unit}$$

Break Even Point untuk produk Pastry dinyatakan dalam unit

$$\text{Break Even Point (unit)} = \frac{28.323.500}{19000 - 2450}$$

$$\text{Break Even Point (unit)} = \frac{28.323.500}{16550} = 1711,39 \text{ unit}$$

Break Even Point tahun Taaries dinyatakan dalam (Rupiah)

$$\text{Break Even Point (Rp)} = \frac{28.323.500}{1 - \frac{41.664.795}{199.205.500}} = \text{Rp. } 35.814.217$$

Break Even Point Produk Bread dinyatakan dalam (Rupiah)

$$\text{Break Even Point (Rp)} = \frac{28.323.500}{1 - \frac{43.564.465}{180.565.465}} = \text{Rp. } 37.330.020$$

Break Even Point Produk Pastry dinyatakan dalam (Rupiah)

$$\text{Break Even Point (Rp)} = \frac{28.323.500}{1 - \frac{43.892.500}{346.636.000}} = \text{Rp. } 32.429.911$$

Berdasarkan perhitungan diatas dapat diketahui bahwa untuk mencapai titik impas dalam penjualan rupiah produk taarties harus mampu menjual hasil produksinya sama dengan Rp. 35.814.217 atau lebih dari penjualan tersebut dan untuk mencapai unit yang dapat dijual agar produk taarties tidak menderita rugi maka harus mampu menjual 5509,915 atau 5510 unit produk. Begitu pun untuk produk bread dengan posisi titik impas penjualan Rp. 37.330.020 maka pihak perusahaan tidak akan menderita kerugian, atau pun perusahaan harus mampu menjual sebanyak 3276 unit agar produk bread ini tidak mengakibatkan kerugian bagi perusahaan. Dan untuk produk Pastry yang merupakan produk dengan harga jual yang tertinggi diantara sampel yang diteliti untuk produk ini agar berada pada posisi titik impas harus mampu mencapai angka penjualan Rp. 32.429.991 atau lebih dari penjualan tersebut agar kiranya perusahaan tidak akan menderita kerugian saat memproduksi produk ini, dan untuk mencapai titik impas dalam unit penjualan produk pastry ini harus mampu menjual sebanyak 1711,39 atau 1712 unit. Berdasarkan uraian sebelumnya dapat dikatakan bahwa perusahaan telah mampu mengoptimalkan kinerjanya adan mampu memperoleh penjualan dalam titik impas bahkan perusahaan telah mampu memperoleh laba yang merupakan tujuan utama dari setiap perusahaan.

Dibawah ini akan dilampirkan tabel untuk melihat perubahan *break even* yang terjadi untuk multi produk yang di produksi yaitu: Taaries, Bread dan Pastry.

Tabel 4.6. Perbandingan Perubahan *Break Even Point*

Produk	BEP (Rp)	Perubahan (Rp)
Taaries	35.814.217	0
Bread	37.330.020	0.04
Pastry	32.429.911	0.13

Sumber: Hasil Olahan (2012)

Analisis *Margin Of Safety*

Analisis *margin of safety* menunjukkan berapa banyak penjualan yang boleh turun dari jumlah penjualan tertentu dimana perusahaan belum menderita rugi atau dalam keadaan *Break Even*. Dengan kata lain angka *margin of safety* memberikan petunjuk jumlah maksimum penurunan angka volume penjualan yang direncanakan yang tidak mengakibatkan kerugian. *Margin of safety* merupakan elemen untuk mengukur keamanan perusahaan.

$$\text{Margin of Safety (\%)} = \frac{\text{Total penjualan aktual} - \text{Penjualan di titik impas}}{\text{Total Penjualan Aktual}}$$

Perhitungan *Margin Of Safety* Holland Bakery untuk produk Taaries:

$$\begin{aligned} \text{Margin of Safety (\%)} &= \frac{199.205.500 - 35.814.217}{199.205.500} \\ &= \frac{163.391.283}{199.205.500} \\ &= 82\% \end{aligned}$$

Perhitungan *Margin Of Safety* Holland Bakery untuk produk Bread:

$$\begin{aligned} \text{Margin of Safety (\%)} &= \frac{180.565.000 - 37.330.020}{180.565.000} \\ &= \frac{143.234.980}{180.565.000} \\ &= 79\% \end{aligned}$$

Perhitungan *Margin Of Safety* Holland Bakery untuk produk Pastry:

$$\begin{aligned} \text{Margin of Safety (\%)} &= \frac{346.636.000 - 32.429.911}{346.636.000} \\ &= \frac{314.206.089}{346.636.000} \\ &= 90\% \end{aligned}$$

Berdasarkan hasil perhitungan *margin of safety* ini memberikan informasi berapa maksimum volume penjualan yang direncanakan tersebut boleh turun, agar perusahaan tidak menderita rugi. Untuk produk yang dijual yaitu produk Taaries, maksimum penurunan yang boleh terjadi sebesar 163.391.283 atau 82% dari penjualan. Untuk produk bread maksimum penurunan yang boleh terjadi sebesar 143.234.980 atau 79% dari penjualan produk bread tersebut. Selanjutnya untuk produk Pastry maksimum penurunan yang boleh terjadi sebesar 314.206.089 atau 90% dari penjualan produk pastry tersebut. Semuanya itu dimaksudkan agar perusahaan mampu memperhatikan kondisi mana agar perusahaan tidak mengalami kerugian.

Margin Kontribusi Per Unit

Margin Kontribusi per unit merupakan selisih antara harga jual dan biaya variabel. Margin kontribusi dapat digunakan untuk menutup biaya tetap, dan bila masih tersisa maka sisanya merupakan laba. Berikut ini disajikan perhitungan margin kontribusi per unit untuk ketiga produk yang akan dihitung sebagai berikut:

Tabel 4.7. Perhitungan Margin Kontribusi Per Unit

Keterangan	Taaries	Bread	Pastry
Harga Jual per unit	6.500	11.000	19.000
Biaya variabel per unit	1.359,54	2.354	2.450
Margin kontribusi per unit	Rp. 5.140,46	Rp. 8.646	Rp.16.550

Sumber: Hasil Olahan (2012)

Berdasarkan perhitungan dari tabel 4.7. diatas dapat diperoleh margin kontribusi per unit untuk masing-masing produk, dimana margin kontribusi tertinggi ada pada produk Pastry sebesar Rp. 16.550 diikuti dengan Bread sebesar Rp. 8.646 selanjutnya posisi margin kontribusi terkecil ada pada produk Taaries yaitu sebesar Rp. 5.140,46.

Rasio Margin Kontribusi

Contribution margin atau Margin kontribusi adalah penghasilan penjualan dikurangi dengan biaya variabel. Jika jumlah contribution margin tersebut lebih besar dari jumlah biaya tetap maka perusahaan akan memperoleh laba dan sebaliknya perusahaan akan mengalami kerugian jika *contribution margin* yang diperoleh lebih kecil dari biaya tetap atau perusahaan akan mengalami *break even* jika *contribution margin* sama dengan biaya tetap.

Untuk mengetahui *Contribution Margin Ratio* yaitu:

$$\text{Contribution Margin Ratio} = 1 - \frac{\text{Biaya Variabel}}{\text{Penjualan}}$$

Berikut ini akan dihitung rasio margin kontribusi untuk ketiga produk yaitu Taaries, Bread, dan Pastry.

- a. Perhitungan rasio margin kontribusi untuk produk Taaries

$$\begin{aligned} \text{Contribution Margin Ratio} &= 1 - \frac{41.664.795}{199.205.500} \\ &= 0.79 \text{ atau } 79\% \end{aligned}$$

- b. Perhitungan rasio margin kontribusi untuk produk Bread

$$\begin{aligned} \text{Contribution Margin Ratio} &= 1 - \frac{43.564.465}{180.565.000} \\ &= 0.75 \text{ atau } 75\% \end{aligned}$$

- c. Perhitungan rasio margin kontribusi untuk produk Pastry

$$\begin{aligned} \text{Contribution Margin Ratio} &= 1 - \frac{43.892.500}{346.636.000} \\ &= 0.87 \text{ atau } 87\% \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan diatas rasio margin kontribusi untuk produk Taaries 79% rasio sebesar ini menunjukkan bahwa dalam setiap Rp 1 penjualan produk taaries tersedia Rp 0.79 yang dapat digunakan untuk menutupi biaya tetap dan laba. Rasio margin kontribusi untuk produk Bread 75% hal ini menunjukkan bahwa dalam setiap Rp 1 penjualan produk Bread tersedia Rp. 0.75 yang dapat digunakan untuk menutupi biaya tetap dan laba. Selanjutnya untuk Pastry rasio margin kontribusi yang diperoleh adalah 87% dimana dalam setiap penjualan Rp. 1 penjualan pastry tersedia Rp. 0.87 yang dapat digunakan untuk menutup biaya tetap dan laba.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Secara umum kinerja penjualan dan pengelolaan biaya-biaya yang dilakukan oleh Holland Bakery sudah cukup efisien
2. Selama tahun 2011 tahun yang diambil sampel untuk penelitian Holland Bakery memproduksi produk taaries, bread, dan pastry di atas titik impas dengan kata lain Holland Bakery mampu memperoleh keuntungan, dan keuntungan ini bergerak cukup signifikan dari hasil penjualan dan hal tersebut berarti Holland Bakery telah mampu merencanakan perolehan laba dengan sebaik mungkin.

Saran

Saran yang direkomendasikan pada Holland Bakery sebagai berikut:

1. Manajemen sebaiknya mempertahankan pengelolaan biaya-biaya agar tetap cermat dan efisien, dengan demikian kemampuan perusahaan untuk meningkatkan profitabilitas pada masa yang akan datang dapat lebih baik

2. Manajemen sebaiknya terus meningkatkan jumlah cabang/agen pemasaran khususnya yang berada di wilayah Sulawesi utara agar masyarakat lainnya dapat merasakan kualitas produk yang diproduksi oleh toko roti dengan produk yang dipasarkan terbaik di Indonesia ini, hal ini pun akan mampu menjawab kebutuhan dari permintaan masyarakat tentang tersedianya lini pemasaran agar mudah dijangkau sehingga mampu pula bagi perusahaan untuk meraup keuntungan lebih dimasa akan datang.
3. Terus memperhatikan kualitas layanan kepada pelanggan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan agar mampu bersaing dengan perusahaan yang sejenis.

DAFTAR PUSTAKA

- Darsono. 2009. *Manajemen Keuangan :Kajian Pengambilan Keputusan Bisnis Berbasis Analisis Keuangan*. Nusantara Consulting.Jakarta.
- Garrison., Noreen.,Peter C. 2006. *Akuntansi Manajerial*. Edisi Ke-11. Salemba Empat. Jakarta.
- Hansen . Mowen. 2008. *Akuntansi Manajerial*. Buku 1. Edisi 8. Salemba Empat .Jakarta
- Hornngren. 2008. *Akuntansi Biaya: Penekanan Manajerial*.Jilid 1. PT. INDEKS.Jakarta.
- 2008. *Akuntansi Biaya: Dengan Penekanan Manajerial*. Jilid 1. Edisi Keduabelas Erlangga.Jakarta
- Kuncoro. 2003. *Metodologi Penelitian: Untuk Bisnis dan Akuntansi*. Salemba Empat.Jakarta
- Mulyadi. 2005. *Akuntansi Biaya*. Edisi ke-5. Cetakan kesembilan. Penerbit UPP – STIM YKPN.Yogyakarta
- Sugiri. 2009.*Akuntansi Manajemen:Sebuah Pengantar*. Edisi Keempat. STIM YPKN.Yogyakarta
- Suraji. 2008. *Penganggaran Perusahaan : Perusahaan Sebagai Pedoman Pelaksanaan dan Pengendalian Aktivitas Bisnis*.MitraWacana Media. Jakarta
- Usry.2004. *AkuntansiBiaya*.Edisi 14.SalembaEmpat.Jakarta
- Warren.,Fees.,Reeve.2005.*Pengantar Akuntansi*. Edisi 21.Penerbit Salemba Empat.Jakarta
- Wulandari. 2006.Analisis Break even point sebagai alat bantu perencanaan laba studi pada Quality Hotel. *Skripsi*.Universitas Islam Indonesia.Yogyakarta

FAKULTAS EKONOMI