

PERENCANAAN LABA PADA PENGOLAH IKAN JAYA MANDIRI DENGAN PENDEKATAN *BREAK EVEN POINT*

Dina Agustina¹⁾, Tine Badriatin²⁾

Fakultas Pertanian Universitas Siliwangi Tasikmalaya¹⁾, Prodi Keuangan dan
Perbankan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Siliwangi²⁾
Email: dinaagustina672@gmail.com¹⁾, tinebadriatin@gmail.com²⁾

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui *Break even point*, *margin of safety* atau batas keamanan agar jumlah penjualannya boleh berkurang dari rencana semula sehingga tidak menderita kerugian dan jumlah penjualan minimal yang harus dicapai untuk mencapai laba yang direncanakan. Metode penelitian yang digunakan adalah studi kasus pada pengolah ikan Jaya Mandiri di Kecamatan Purbaratu Kota Tasikmalaya. Berdasarkan penelitian yang dilakukan dapat ditarik kesimpulan bahwa Nilai penjualan produk abon ikan lele Rp 720.000,00 dan abon ikan patin Rp 800.000,00 dengan volume produksi abon ikan lele sebanyak 40 kemasan dan abon ikan patin sebanyak 40 kemasan. BEP nilai penjualan total sebesar Rp 70.623,06. Perhitungan BEP masing-masing produk untuk abon ikan lele sebesar Rp 33.453,03 dan abon ikan patin sebesar Rp 37.170,03, dengan volume produksi abon ikan lele sebanyak 1,86 unit (186 gram) dan abon ikan patin sebanyak 1,86 unit (186 gram). *Margin of Safety* (MoS) produk pada abon ikan lele sebesar 95,35 persen (Rp 686.520,00) dan abon ikan patin sebesar 95,35 persen (Rp 762.800,00). *Profit margin* yang ditetapkan untuk abon ikan lele dan abon ikan patin sebesar 21 persen, maka harus menjual dan memproduksi abon ikan lele sebesar Rp 863.757,69 (48 unit) dan abon ikan patin sebesar Rp 960.608,59 (48 unit).

Kata kunci: *Break even point*, *Margin of safety* dan *Penjualan Minimal*

PENDAHULUAN

Aulia Puspita K D (2012) menyatakan bahwa, manajemen memerlukan suatu perencanaan atas semua aktivitas yang sedang maupun akan dilakukan dalam upaya mencapai laba yang diharapkan. Salah satu perencanaan yang dibuat manajemen adalah perencanaan laba. Perencanaan laba berisikan langkah-langkah yang akan ditempuh perusahaan untuk mencapai besarnya target laba yang diinginkan. Laba merupakan tujuan utama dari perusahaan karena laba merupakan selisih antara pendapatan yang diterima (dari hasil penjualan) dengan biaya yang dikeluarkan, maka perencanaan laba dipengaruhi oleh perencanaan penjualan dan perencanaan biaya. Dalam perencanaan laba hubungan antara biaya, volume, dan laba memegang peranan yang sangat penting. Biaya menentukan harga jual untuk mencapai tingkat laba yang dikehendaki, harga jual mempengaruhi penerimaan, penerimaan dipengaruhi oleh volume penjualan, sedangkan volume penjualan langsung mempengaruhi volume produksi dan volume produksi mempengaruhi laba.

Ikan sebagai komoditi utama di sub sektor perikanan merupakan salah satu bahan pangan yang kaya protein. Manusia sangat memerlukan protein ikan karena selain mudah dicerna, pola asam amino protein ikan pun hampir sama dengan pola asam amino yang terdapat dalam tubuh manusia (Afrianto dan Liviawaty, 1989). Disamping itu, kadar lemak ikan yang rendah sangat bermanfaat bagi kesehatan tubuh manusia.

Namun demikian, ikan merupakan komoditi yang cepat mengalami pembusukan (*perishable food*). Pembusukan disebabkan oleh enzim, baik dari ikan itu sendiri maupun mikroba. Kadar air ikan segar yang tinggi mempercepat proses perkembangbiakan mikroorganisme pembusuk yang terdapat di dalamnya. Daya tahan ikan segar yang tidak lama, menjadi kendala dalam usaha perluasan pemasaran hasil perikanan. Bahkan sering menimbulkan kerugian besar pada saat produksi ikan melimpah. Oleh karena itu, sejak lama masyarakat berusaha melakukan berbagai macam proses pengolahan pascapanen ikan guna meminimalkan kendala tersebut.

Terdapat bermacam-macam cara pengolahan pascapanen ikan, mulai dari cara tradisional sampai modern. Salah satu diantara produk olahan ikan adalah abon ikan. Abon merupakan produk olahan yang sudah cukup dikenal luas oleh masyarakat. Badan Standardisasi Nasional (1995), mendefinisikan abon sebagai suatu jenis makanan kering berbentuk khas yang terbuat dari daging yang direbus, disayat-sayat, dibumbui, digoreng dan dipres. Pembuatan abon menjadi alternatif pengolahan ikan dalam rangka penganeekaragaman produk perikanan dan mengantisipasi melimpahnya tangkapan ikan di masa panen.

Pengolahan abon ikan yang ada di Kota Tasikmalaya salah satunya dilakukan oleh Pengolah Ikan Jaya Mandiri yang bergerak dipengolahan ikan seperti Abon ikan lele, Abon ikan patin, Dendeng ikan dan Goreng ikan *baby fish*. Dikarenakan banyaknya produk olahan ikan yang dihasilkannya, maka peneliti memilih fokus ke produk Abon ikan lele dan Abon ikan patin, karena produk yang dihasilkan tersebut terkenal dengan abon ikan paling banyak disukai konsumen dibanding dengan produk abon ikan lainnya dan juga merupakan rekomendasi dari Dinas Pertanian Perikanan Kota Tasikmalaya bahwa pengusaha Jaya Mandiri produksinya konstan. Tetapi sampai saat ini belum melakukan analisis ekonomi untuk keberlanjutan kegiatan usahanya. Oleh karena itu peneliti tertarik untuk melakukan penelitian

tentang perencanaan laba pada Pengolah Ikan Jaya Mandiri dengan pendekatan *break even point*.

METODE PENELITIAN

Studi kasus pada Pengolah Ikan Jaya Mandiri yang berlokasi di Kp. Sukasirna Kel. Sukanagara Kec. Purbaratu Kota Tasikmalaya. lokasi penelitian dipilih secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa pengolah ikan tersebut merupakan pengolah abon ikan paling banyak disukai konsumen dibanding dengan produk abon ikan lainnya dan rekomendasi dari Dinas Pertanian Perikanan Kota Tasikmalaya bahwa Pengolah Ikan Jaya Mandiri produksinya konstan.

Untuk menentukan besarnya tingkat penjualan dalam keadaan *break even point* menurut Soehardi Sigit (1990), dengan rumus:

$$\text{BEP Nilai Jual} = \frac{\text{Biaya Tetap}}{1 - \frac{\text{Biaya Variabel}}{\text{Nilai Penjualan}}}$$

$$\text{BEP Unit} = \frac{\text{BEP Nilai Jual}}{\text{Jumlah Produksi}}$$

Analisis Margin Pengaman (*Margin of Safety*) menurut Henry Simamora (1999), dengan rumus:

$$\text{MoS Total} = \frac{\text{SB} - \text{SBE}}{\text{SB}} \times 100\%$$

$$\text{MoS Total (Rp)} = \text{MoS} \times \text{SB}$$

Keterangan :

MS: *Margin of Safety* atau batas keamanan

SB: *Sales Budgeted* atau penjualan yang dianggarkan

SBE: *Sales at Break Even* atau penjualan pada saat *break even*

1) Untuk menentukan penjualan minimal pada laba yang telah ditetapkan dengan rumus:

$$\text{Penjualan Minimal} = \frac{\text{BT} + \text{Laba yg Direncanakan}}{1 - \frac{\text{Biaya Variabel}}{\text{Nilai Penjualan}}}$$

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis *Break Even Point*

Tabel 1. Komponen Break Even Point Pada Pengolah Ikan Jaya Mandiri

Uraian	Abon Ikan Lele	Abon Ikan Patin	Total
Unit yang terjual	40	40	
Harga Jual (Rp)	18.000	20.000	

Nilai Penjualan (Rp)	720.000	800.000	1.520.000
Biaya Variabel (Rp)	450.907,95	498.949,71	949.857,66
Biaya Tetap (Rp)	13.245,13	13.245,13	26.490,26
Keuntungan	255.846,92	287.805,16	543.652,08

Setelah komponen biaya dan harga jual dijumlahkan sehingga diperoleh *break even* total sebesar Rp 70.623,06. Besarnya penjualan pada masing-masing produk dihitung dengan menggunakan *sales mix* untuk abon ikan lele sebesar Rp 33.453,03 dan abon ikan patin sebesar Rp 37.170,03 dan *product mix* untuk abon ikan lele sebanyak 1,86 unit dan abon ikan patin sebanyak 1,86 unit. Analisis tersebut menunjukkan bahwa pengolah ikan Jaya Mandiri lebih baik memperbanyak produksi abon ikan lele karena BEP abon ikan lele lebih kecil daripada abon ikan patin.

$$\text{BEP TOTAL} = \frac{\text{Biaya Tetap}}{1 - \frac{\text{Biaya Variabel}}{\text{Nilai Penjualan}}}$$

$$\text{BEP TOTAL} = \frac{26.490,26}{1 - \frac{949.857,66}{1.520.000}} = 70.623,06$$

Besarnya penjualan masing-masing produk dihitung dengan menggunakan *sales mix* dan *product mix* yang konstan sebagai berikut:

Sales mix adalah perbandingan total penjualan

$$\begin{aligned} \text{Sales mix} &= \\ &= \text{Penjualan Abon Lele} : \text{Penjualan Abon Patin} \\ &= 720.000 \quad : \quad 800.000 \\ &= 9 \quad : \quad 10 \end{aligned}$$

Selanjutnya *sales mix* digunakan untuk mencari *break even* rupiah.

Break Even Abon Ikan Lele

$$= \frac{9}{19} \times 70.623,06 = 33.453,03$$

Break Even Abon Ikan Patin

$$= \frac{10}{19} \times 70.623,06 = 37.170,03$$

Product mix adalah perbandingan kuantita barang

$$\begin{aligned} \text{Product mix} &= \\ &= \text{Kuantita Abon Lele} : \text{Kuantita Abon Patin} \\ &= 40 \quad : \quad 40 \\ &= 1 \quad : \quad 1 \end{aligned}$$

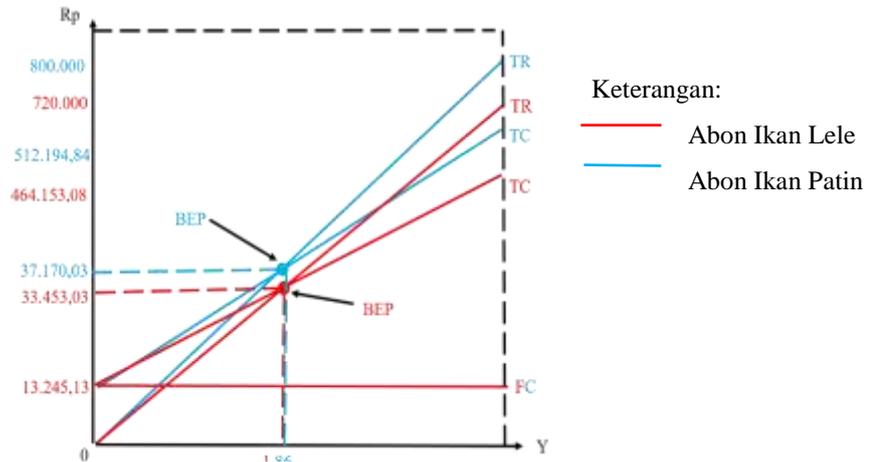
Selanjutnya *product mix* bahwa penjualan individual adalah benar

Break Even Abon Ikan Lele

$$= \frac{33.453,03}{18.000} = 1,86 \text{ unit}$$

Break Even Abon Ikan Patin

$$= \frac{37.170,03}{20.000} = 1,86 \text{ unit}$$



Gambar 1. Titik Impas Abon Ikan Lele dan Abon Ikan Patin

Margin of Safety Analisis

Dari hasil analisis MoS pada pengolah ikan Jaya Mandiri untuk abon ikan lele sebesar 93,35 persen (Rp 672.120,00) sedangkan pada abon ikan patin sebesar 95,35 persen (Rp 762.800,00). Untuk lebih jelas dapat dilihat:

$$\text{MoS} = \frac{\text{SB} - \text{SBE}}{\text{SB}} \times 100\%$$

$$\text{MoS (Rp)} = \text{MoS} \times \text{SB}$$

MoS Abon Ikan Lele

$$= \frac{720.000 - 33.453,03}{720.000} \times 100\%$$

$$= 95,35\%$$

MoS Abon Ikan Lele (Rp)

$$= 95,35\% \times 720.000$$

$$= 686.520,00$$

MoS Abon Ikan Patin

$$= \frac{800.000 - 37.170,03}{800.000} \times 100\%$$

$$= 95,35\%$$

MoS Abon Ikan Patin (Rp)

$$= 95,35\% \times 800.000$$

$$= 762.800,00$$

Dari hasil tersebut menunjukkan penjualan abon ikan lele lebih rawan mengalami kerugian karena memiliki MoS lebih kecil dari abon ikan patin. semakin kecil MoS berarti semakin cepat perusahaan menderita kerugian.

Penjualan Minimal

Penjualan Minimal harus merencanakan keuntungan yang harus dicapai di masa depan. Menentukan target keuntungan atau *profit margin*, dari hasil wawancara pemilik dari Jaya Mandiri ingin menetapkan *profit margin* atau target keuntungan abon ikan lele dan abon ikan patin dengan melihat omset pada tahun 2016 dengan tahun 2017 mengalami kenaikan sebesar 21 persen. Untuk lebih jelas dapat dilihat:

Uraian	Abon Ikan	Abon Ikan
	Lele	Patin
Laba awal	255.846,92	287.805,16
Penambahan	53.727,85	60.439,08
Laba 21 persen		
Jumlah Laba	309.574,77	348.244,24

Penjualan Minimal masing-masing dari pengolah abon ikan lele dan abon ikan patin Jaya Mandiri adalah:

$$\text{Penjualan Minimal (Rp)} = \frac{\text{Biaya Tetap} + \text{Laba yang Direncanakan}}{1 - \frac{\text{Biaya Variabel}}{\text{Nilai Penjualan}}}$$

$$\text{Penjualan Minimal (unit)} = \frac{\text{Penjualan Minimal Total}}{\text{Harga Jual Total}}$$

Penjualan Minimal Abon Ikan Lele (Rp)

$$= \frac{13.245,13 + 309.574,77}{1 - \frac{450.907,95}{720.000}}$$

$$= 863.757,69$$

Penjualan Minimal Abon Ikan Lele(unit)

$$= \frac{863.757,69}{18.000}$$

$$= 48 \text{ unit}$$

Penjualan Minimal Abon Ikan Patin (Rp)

$$= \frac{13.245,13 + 348.244,24}{1 - \frac{498.949,71}{800.000}}$$

$$= 960.608,59$$

Penjualan Minimal Abon Ikan Patin(unit)

$$\begin{aligned} &= \frac{960.608,59}{20.000} \\ &= 48 \text{ unit} \end{aligned}$$

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka simpulan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

- 1) *Break Even Point* (BEP) total pengolah ikan Jaya Mandiri untuk produk abon ikan lele sebesar Rp 70.623,06. Untuk masing-masing produk abon ikan lele sebesar Rp 33.453,03 sedangkan untuk produk abon ikan patin sebesar Rp 37.170,03. Sedangkan volume produksi untuk abon ikan lele dan abon ikan patin sebanyak 1,86 unit.
- 1) *Margin of Safety* (MoS) pada pengolah ikan Jaya Mandiri untuk produk abon ikan lele sebesar 95,35 persen (Rp 686.520,00) dan abon ikan patin sebesar 95,35 persen (Rp 762.800,00). hasil ini menunjukkan penjualan abon ikan lele dan abon ikan patin memiliki presentase yang sama.
- 2) Menentukan target keuntungan atau *profit margin*, dari hasil wawancara pemilik dari Jaya Mandiri ingin menetapkan *profit margin* atau target keuntungan untuk abon ikan lele dan abon ikan patin sebesar 21 persen Dengan target keuntungan tersebut maka harus menjual dan memproduksi minimal abon ikan lele sebesar Rp 863.757,69 (48 unit) sedangkan untuk abon ikan patin sebesar Rp 960.608,59 (48 unit).

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E. Dan Liviawaty. 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Aulia Puspita K D. 2012. *Analisis Break Even Terhadap Perencanaan Laba PR. Kreatifa Hasta Mandiri Yogyakarta*. Skripsi. Dipublikasikan. UNY: Yogyakarta
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. *Abon*. SNI 01-3707-1995. Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Bambang Riyanto. 2001. *Dasar-dasar Pembelian Perusahaan*. Yogyakarta: BPF.
- Carter, William K. 2009. *Akuntansi Biaya Cost Accounting*. Buku 2 Edisi 14. Jakarta: Salemba Empat.

Hansen, Don. R dan Maryanne M. Mowen. 2006. *Akuntansi Biaya*. Edisi Ketujuh. Jilid 2. Jakarta: Salemba Empat.

Henry Simamora. 1999. *Akuntansi Manajemen*. Yogyakarta: Salemba Empat

Ken Suratiyah. 2006. *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya. Depok

Soehardi Sigit. 1990. *Analisa Break Even*. Edisi kedua. Yogyakarta.

Usry, Milton, F dan Adolph, Mazt. 1993. *Akutansi Biaya-Perencanaan dan Pengendalian*. Jilid 2. Jakarta: Erlangga.