

ABSTRACT

Lack of awareness of the importance of financial information on small business, makes some small culinary business do not know their real business field conditions. Mei Pastry is one of the small business that are not too focused on its business financial condition. They never make an accurate financial report that describes their financial situation, so they cannot establish some policies that will help them survive in the future persistence. Regarding to this situation, this study tries to provide some form of financial information through the analysis of cost, volume, and profit (CVP analysis). This analysis will help the business to be aware of establishing which product with the highest or smallest benefits, the number of sales that are needed to achieve the break-even point, the amount of declining sales that could happen and the amount of changes in profit that affected by changes in sales. This study's sample is based on the use of purposive sampling method. Therefore, the result shows that a dessert product gives the greatest profit. Moreover, the sales volume that are needed to reach the break-even point are Rp 8.851.751,615, the declining amount of sales that could happen are Rp 118.997.284,4 or 93,08% and the changes in profit that probably will happen caused by the changes in sales are 1,07.

Keywords : CVP analysis, small business, culinary business.

ABSTRAK

Kurangnya kesadaran akan pentingnya informasi keuangan pada usaha kecil, membuat beberapa usaha kecil di bidang kuliner tidak mengetahui kondisi keuangan usaha mereka yang sebenarnya. Mei Pastry merupakan salah satu usaha kecil yang tidak terlalu fokus pada kondisi keuangan usaha mereka. Usaha ini tidak pernah membuat suatu laporan keuangan yang akurat yang menggambarkan kondisi keuangan mereka, sehingga mereka tidak dapat menetapkan beberapa kebijakan yang dapat membantu keberlangsungan usahanya di masa mendatang. Berkenaan dengan hal tersebut, maka penelitian ini mencoba untuk memberikan suatu bentuk informasi keuangan melalui analisis biaya, volume, dan laba (analisis CVP). Analisis ini dapat membantu suatu usaha untuk dapat mengetahui produk mana yang mendatangkan keuntungan terbesar dan terkecil, besarnya volume penjualan yang perlu dicapai untuk mencapai titik impas, besarnya penurunan penjualan yang boleh terjadi dan juga besarnya perubahan laba yang akan terjadi akibat perubahan penjualan. Dalam penelitian ini, sampel diambil dengan menggunakan metode *purposive sampling*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk dessert merupakan produk yang mendatangkan keuntungan terbesar, volume penjualan yang perlu dicapai untuk mencapai titik impas ialah Rp 8.851.751,615, besarnya penurunan penjualan yang boleh terjadi ialah 118.997.284,4 atau sebesar 93,08% dan besarnya perubahan laba yang akan terjadi akibat perubahan penjualan ialah sebesar 1,07.

Kata-kata kunci: analisis CVP, usaha kecil, bisnis kuliner

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
<i>ABSTRACT</i>	vi
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
 BAB I PENDAHULUAN.....	 1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah.....	4
1.3 Maksud dan Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.5 Batasan Penelitian	6
 BAB II KAJIAN PUSTAKA	 7
2.1 Biaya.....	7
2.1.1 Pengertian Biaya	7

2.1.2 Objek Biaya.....	8
2.2 Biaya dan Hubungannya dengan Produk.....	9
2.2.1 Klasifikasi Biaya	9
2.2.1.1 Biaya Produksi	11
2.2.1.2 Biaya Non Produksi	12
2.2.2 Perilaku Biaya	13
2.2.2.1 Biaya Tetap	13
2.2.2.2 Biaya Variabel.....	15
2.2.2.3 Biaya Semivariabel	16
2.2.3 Metode Pemisahan Biaya	17
2.2.3.1 Metode Tinggi-Rendah	18
2.2.3.2 Metode <i>Scattergraph</i>	19
2.2.3.3 Metode Kuadrat Terkecil	20
2.3 Analisis Biaya – Volume – Laba (Analisis CVP).....	21
2.3.1 Asumsi – Asumsi Analisis CVP.....	22
2.3.2 Analisis <i>Break Even Point</i> (Analisis BEP)	23
2.3.3 Analisis Sensitivitas dan Ketidakpastian.....	23
2.3.4 Analisis <i>Operating Leverage</i>	24
2.4 Rerangka Pemikiran.....	25
 BAB III METODE PENELITIAN.....	 27
3.1 Objek Penelitian.....	27
3.2 Jenis Penelitian.....	27

3.2.1 Populasi, Target Populasi dan Sampel	28
3.2.1.1 Populasi	28
3.2.1.2 Sampel	28
3.2.2 Teknik Pengumpulan Data	29
3.2.3 Jenis dan Sumber Data	31
3.2.3.1 Jenis Data	31
3.2.3.2 Sumber Data	31
3.2.4 Teknik Analisis Data	31
 BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	33
4.1 Hasil Penelitian	33
4.1.1 Aktivitas Produksi di Mei Pastry	33
4.1.2 Data Biaya	34
4.1.2.1 Data Biaya Bahan Baku	35
4.1.2.2 Data Biaya Kemasan	36
4.1.3 Data Penjualan.....	36
4.2 Analisa dan Pembahasan	37
4.2.1 Klasifikasi Biaya	38
4.2.2 Pemisahan Biaya Semivariabel	39
4.2.3 Klasifikasi Biaya Setelah Pemisahan Biaya Semivariabel	41
4.2.4 Penentuan Biaya Variabel Tiap Jenis Produk	42
4.2.4.1 Biaya Bahan Baku	42
4.2.4.2 Biaya Kemasan	43

4.2.4.3 Biaya Listrik	44
4.2.4.4 Biaya Gas	45
4.2.4.5 Total Biaya Variabel Tiap Jenis Produk.....	46
4.2.5 Analisis Marjin Kontribusi (<i>Contribution Margin</i>)	46
4.2.6 Analisis Titik Impas (<i>Break Even Point</i>)	49
4.2.7 Analisis <i>Margin of Safety</i> dan <i>Margin of Safety Ratio</i>	50
4.2.8 Analisis <i>Operating Leverage</i>	51

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan	53
5.2 Saran	54

DAFTAR PUSTAKA	56
----------------------	----

DAFTAR RIWAYAT HIDUP PENULIS (<i>CURRICULUM VITAE</i>).....	57
---	----

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1 Rerangka Pemikiran	25

DAFTAR TABEL

	Halaman
TABEL I	Ringkasan Klasifikasi Biaya..... 10
TABEL II	Data Biaya periode Januari 2009 – Agustus 2009 35
TABEL III	Data Biaya Bahan Baku..... 35
TABEL IV	Data Biaya Kemasan..... 36
TABEL V	Data Penjualan 37
TABEL VI	Pengklasifikasian Biaya periode Januari – Agustus 2009 38
TABEL VII	Rincian Pemakaian Listrik dan Gas..... 40
TABEL VIII	Pemisahan Biaya Semivariabel..... 40
TABEL IX	Biaya Semivariabel Setelah Pemisahan..... 41
TABEL X	Klasifikasi Biaya Tetap dan Variabel 42
TABEL XI	Data Biaya Bahan Baku..... 43
TABEL XII	Data Biaya Kemasan..... 43
TABEL XIII	Pembebanan Biaya Listrik 45
TABEL XIV	Pembebanan Biaya Gas 45
TABEL XV	Total Biaya Variabel Tiap Jenis Produk..... 46
TABEL XVI	Marjin Kontribusi Tiap Jenis Produk 47
TABEL XVII	Data dan Komposisi Penjualan 48
TABEL XVIII	Marjin Kontribusi Dengan Kenaikan Anggaran Penjualan Sebesar 20%..... 48
TABEL XIX	Data Penjualan 49