

**UKBM**

**Prakarya dan Kewirausahaan**

**Pengolahan**

**KD 3.3**

**Memahami Perhitungan Titik Impas Usaha Pengolahan Makanan Khas Daerah Dari Bahan Pangan Nabati Dan Hewani**

**Kelas XI SMA/SMK/MA**

Lavenia Ilham S.Pd

*UKBM3.3*

Perhitungan Titik Impas Usaha Pengolahan Makanan Khas Daerah

1. Identitas

a. Nama Mata Pelajaran : Prakarya dan Kewirausahaan

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| b. | Kelas/Semester | : XI/Ganjil |
| c. | Materi Pokok | : Perhitungan Titik Impas Usaha (*Break Even Point*) Pengolahan Makanan Khas Daerah |
| d. | Alokasi Waktu | : 6 JP (3 Pertemuan) |
| e. | Kompetensi Dasar | : |

3.3 Memahami perhitungan titik impas (*Break Even Point*) usaha pengolahan makanan khas daerah dari bahan pangan nabati dan hewani

4.3 Menghitung titik impas (Break Even Point) usaha pengolahan makanan khas daerah dari bahan pangan nabati dan hewani

f. Tujuan Pembelajaran:

Melalui pendekatan saintifik dengan menggunakan model pembelajaran Discovery learning peserta didik dapat Memahami perhitungan titik impas (*Break Even Point*) usaha pengolahan makanan khas daerah dari bahan pangan nabati dan hewani Menghitung titik impas (Break Even Point) usaha pengolahan makanan khas daerah dari bahan pangan nabati dan hewani dengan mengembangkan sikap religius, penuh tanggung jawab, bekerja keras, serta dapat mengembangkan kemampuan **berpikir** **kritis, kreativitas, kolaborasi, komunikasi (4C)**.

1. Materi Pembelajaran

Agar konsep dan teori yang akan Kalian pelajari pada UKB ini dapat dikuasai dengan baik, lihat dan baca pada Buku Teks Pelajaran (BTP) Perhitungan Titik Impas Usaha (*Break Even Point*) Pengolahan Makanan Khas Daerah**.** Salah satu BTPadalah Prakarya dan Kewirausahaan untuk kelas XI SMA/MA Semester 1, RR. Indah Setyowati dkk, Jakarta: Pusat Kurikulum dan Perbukuan, Balitbang, Kemendikbud, 2017.



**Petunjuk Umum**

1. Pastikan dan **fokuskan apa yang akan anda pelajari** **hari ini**.
2. Baca dan pahami Pendahuluan (Apersepsi) untuk membantu anda memfokuskan permasalahan yang akan dipelajari.
3. Cari **referensi/buku-buku teks** yang terkait dengan topik/permasalahan yang anda hadapi.
4. Jangan lupa **browsing internet** untuk menda-patkan pengetahuan yang up to date.
5. Selalu **diskusikan** setiap persoalan yang ada dengan teman-teman dan atau guru.
6. **Presentasikan** hasil pemahaman anda agarbermanfaat bagi orang lain.

Jika tahapan-tahapan telah kalian lewati, kalian boleh meminta tes formatif kepada Bp/Ibu guru sebagai prasyarat untuk melanjutkan ke UKBM berikutnya. Oke.?!

1. Kegiatan Pembelajaran

**1) Pendahuluan**

Sebelum belajar pada materi ini,isi terlebih dahulu istilah yang kalian ketahui dibawah ini!

***Break Even Point*** adalah ....................................................................................

.................................................................................................................................

................................................................................................................................

***Fixed Cost*** adalah ....................................................................................................

................................................................................................................................

***Selling Price*** adalah ................................................................................................

***Variable Cost*** adalah ..............................................................................................

................................................................................................................................

**2) Peta Konsep**

**Break Even Point**

**Penerapan BEP dalam usaha pengolahan makanan**

**Komponen BEP**

**Tujuan**

**Manfaat**

**Pengertian**

**3) PEMBELAJARAN**

Kegiatan Pembelajaran 1

1. Tujuan

Menjelaskan arti, tujuan dan manfaat perhitungan titik impas / BEP ( *Break Event Point* )usaha pengolahan makanan khas daerah dari bahan pangan nabati dan hewani melalui berbagai sumber belajar.

2. Uraian Materi

**PERHITUNGAN TITIK IMPAS USAHA PENGOLAHAN MAKANANKHAS DAERAH DARI BAHAN PANGAN NABATI DAN HEWANI**

**A. Pengertian**

Breakeven point atau nama lain dari analisisi titik impas diartikan sebagai suatu keadaan atau titik dimana perusahaan dalam kegiatan usahanya tidak memperoleh keuntungan dan tidak mengalami kerugian juga. Singkatnya, breakeven point adalah titik impas antara besar jumlah laba dan biaya suatu perusahaan dalam posisi yang sama atau seimbang, sehingga dalam prosesnya tidak mendapatkan keuntungan dan kerugian.

Sumber : maxmanroe.com

**B. Tujuan *Break Even Point***

Tujuan menghitung titik impas dari perusahaan, baik perusahaan tersebut memiliki satu jenis produk maupun memiliki beberapa jenis produk adalah untuk memberikan batas/rambu-rambu buat manajemen perusahaan, untuk mencapai penjualan minimal yang harus dicapai perusahaan agar perusahaan tidak mengalami kerugian (Rudianto, 2009: 71). Beberapa hal lainnya sebagai tujuan BEP antara lain:

1. Menekan biaya produksi dan operasional sampai serendah mungkin tanpa mengesampingkan kualitas dan kuantitas sehingga perusahaan dapat mempertahankan tingkat harga produk.
2. Menentukan harga produk dengan penuh perhitungan sehingga harga produk sesuai dengan laba yang dikehendaki.
3. Meningkatkan volume kegiatan semaksimal mungkin

**C. Manfaat *Break Even Point***

Setelah mengetahui pengertian BEP dan tujuannya, maka kita juga akan mengetahui apa saja manfaatnya bagi suatu perusahaan. Menurut Bustami dan Nurlela (2006:208), berikut ini adalah beberapa manfaat BEP:

1. Perusahaan dapat mengetahui jumlah penjualan minimun yang harus dipertahankan agar tidak merugi.
2. Perusahaan dapat mengetahui jumlah penjualan yang harus dicapai agar memperoleh laba.
3. Perusahaan dapat mengetahui seberapa besar berkurangnya penjualan agar perusahaan tidak mengalami kerugian.
4. Perusahaan mengetahuai sejauh mana dampak perubahan harga jual, biaya, dan volume penjualan.
5. Perusahaan dapat menentukan bauran produk yang dibutuhkan untuk mencapai tingkat keuntungan yang telah ditargetkan.

**Komponen *Break Even Point***

Dalam menghitung berapa besar BEP atau titik impas tentu saja memerlukan komponen komponen. Biaya merupakan sebuah elemen yang tidak dapat dipisahkan dari aktivitas usaha atau sumber daya yang dikorbankan (sacrified) atau dilepaskan (forgone) untuk mencapai tujuan tertentu (Horngren, dkk, 2008). Berikut ini merupakan komponen dari BEP :

A. Biaya Tetap (Fixed Cost) adalah biaya yang jumlahnya tetap atau tidak berubah dalam rentang waktu tertentu, berapapun besarnya penjualan atau produksi usaha. Contoh: gerobak/etalase, spanduk, meja kursi, perabotan.

B. Biaya Variabel (Variable Cost) adalah biaya yang bersifat dinamis (berubah-ubah) bergantung ada tingkat volume produksinya. Jika produksi meningkat, maka biaya variabel juga akan meningkat contohnya biaya bahan, biaya antar, biaya kantong plastik, biaya nota penjualan, biaya karyawan, biaya listrik dan air.

C. Harga Jual (Selling Price) adalah harga yang ditentukan dijual kepada pembeli.

Rangkuman

Breakeven point adalah titik impas antara besar jumlah laba dan biaya suatu perusahaan dalam posisi yang sama atau seimbang, sehingga dalam prosesnya tidak mendapatkan keuntungan dan kerugian tujuan BEP untuk memberikan batas/rambu-rambu buat manajemen perusahaan, untuk mencapai penjualan minimal yang harus dicapai perusahaan agar perusahaan tidak mengalami kerugian. Manfaat menghitungi BEP salah satunya yaitu membantu proses pengambilan keputusan, dalam kaitannya keputusan menutup usaha atau tidak, dan kapan sebaiknya suatu perusahaan dihentikan.

Latihan 1

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan lengkap !

1. Jelaskan pengertian *Break Even Point* !

2. Apakah yang dimaksud dengan biaya tidak tetap ? Sebutkan contohnya !

3. Sebutkan manfaat *Break Even Point*!

4. Apa saja manfaat *Break Even Point* !

5. Sebutkan komponen BEP !

Setelah kamu belajar bertahap dan berlanjut melalui kegiatan belajar perhitungan titik impas usaha pengolahanmakanan khas daerah daribahanpangannabatidanhewani, berikut diberikan Tabel untuk mengukur dirimu terhadap materi yang sudah kamu pelajari. Jawablah sejujurnya terkait dengan penguasaan materi pada kompetensi ini di Tabel penilaian diri berikut:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Pernyataan | Ya | Belum |
| 1 | Saya sudah menjelaskan arti, tujuan dan manfaat perhitungantitikimpas /BEP |  |  |
| 2. | Saya sudah bisa menjelaskan komponen *Break Even Point*penghitungantitikimpas /BEP |  |  |

4) Pembelajaran II

1. Tujuan

Mengaplikasikan/menerapkan/menghitung teori bep penghitungan titik impas /BEP ( *Break Event Point* ) usaha pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani.

2. Uraian Materi

**MENGHITUNG BREAK EVEN POINT**

Setiap pengusaha atau pemilik modal sebelum menanamkan uang atau modal pada sebuah usaha pasti akan menghitung untung rugi usaha yang akan digeluti terlebih dahulu. Untuk menghitungnya digunakan rumus sebagai berikut:

1. Rumus BEP untuk menghitung berapa unit yang harus dijual agar terjadi BEP/titik impas.

Contoh :

Fixed cost Bakpao Rp. 200.000

Variabel cost Rp. 5000 / buah atau unit atau total Rp. 200.000

Selling price Rp. 10.000 /buah atau unit

**Artinya perusahaan perlu menjual 40 buah/unit agar terjadi Break Even Point/ titik impas. Pada penjualan bakpau ke 41, maka toko itu mulai memperoleh keuntungan.**

2. Rumus BEP untuk menghitung berapa uang penjualan yang perlu diterima agar terjadi BEP/titik impas :

**Jadi, BEP Rupiah dari contoh di atas adalah Rp. 400.000**

**Dengan adanya perhitungan BEP di atas kita bisa memiliki kesimpulan bahwa untuk memperoleh titik impas dengan harga penjualan sebesar Rp. 10.000, maka perusahaan harus dapat menjual sebanyak 40 buah atau unit.**

TUGAS 1

Perhatikan kasus dibawah ini, diskusikanlah dengan 4 orang !

**Kasus !**

Perusahaan yang diberi nama **“Kue Tradisionalku”** memiliki data data biaya rencana produksi seperti in berikut :

**1. Biaya tetap sebulan yaitu terdiri dari:**

Biaya gaji pegaia + pemilik : Rp. 67.500.000

Biaya penyusutan mobil kurir : Rp. 2.500.000

Biaya asuransi kesehatan : Rp. 15.000.000

Biaya sewa gedung kantor : Rp. 17.000.000

Biaya sewa pabrik : Rp. 28.000.000

**2. Biaya Variabel yaitu terdiri dari :**

Biaya bahan baku : Rp. 34.000

Biaya tenaga kerja langsung : Rp. 26.000

Biaya lain : Rp. 15.000

**3. harga jual per buah/unit Rp. 80.000**

Kerjakan soal dibawah ini !

1. Jelaskan pengertian *Break Even Point* !

2. Sebutkan contoh biaya tidak tetap sesuai kasus diatas!

3. Sebutkan manfaat *Break Even Point dari kasus diatas*!

4. Apa saja manfaat *Break Even Point* sesuai kasus diatas!

5. Hitunglah BEP Unit dan BEP Rupiahnya !

Apabila kamu telah mampu menjawab pertanyaan diatas dan memahaminya, maka kamu bisa melanjutkan pada Tugas Mandiri berikut.

Tugas Mandiri !

**1. Buatlah perencanaan usaha makanan khas daerah dimana pemiliknya adalah kamu. Perencanaan usaha mencakup :**

**a. Jenis usaha**

**b. Rincian biaya kebutuhan usaha (Fixed cost, Variabel cost dan Selling cost)**

**c. Hitung BEP Unit dan BEP Rupiahnya**

Evaluasi

1. Break Even Point disebut juga ....

A. Titik Rata

B. Titik Impas

C. Titik Didih

D. Titik Berat

E. Titik lemah

2. Berikut adalah tujuan menghitung Break Even Point, kecuali....

A. Untuk mengetahui penjualan minimal yang harus dicapai

B. Menekan biaya produksi dan oprasional

C. Menentukan harga produk

D. Memberikan batas/rambu rambu untuk menejemen perusahaan

E. Untuk memiliki keuntungan yang besar

3. Biaya yang jumlahnya tetap atau tidak berubah dalam rentang waktu tertentu disebut ....

A. Food Cost

B. Fixed Cost

C. Overhead

D. Variabel Cost

E. Selling Cost

4. Biaya yang bersifat dimanis (berubah-ubah) bergantung tingkat volume produksi disebut ....

A. Food Cost

B. Fixed Cost

C. Overhead

D. Variabel Cost

E. Selling Cost

5. Listrik, air, bahan, pengantaran termasuk dalam biaya ....

A. Food Cost

B. Fixed Cost

C. Overhead

D. Variabel Cost

E. Selling Cost

6. Gerobak, etalase, meja kursi dan perabotan termasuk dalam biaya ....

A. Biaya Tetap

B. Biaya Tidak Tetap

C. Biaya Penjualan

D. Biaya Administrasi

E. Biaya Produksi

7. Jumlah barang yang harus terjual agar terjadi *break even point*disebut ....

A. BEP Barang

B. BEP Unit

C. BEP Uang

D. BEP Rupiah

E. BEP Target

8. Bu Minah memiliki toko alat oven dengan Fixed Cost. Variabel Cost Rp. 200.000/unit, dengan harga jual 1.500.000/unit. BEP Unitnya adalah ....

A. 3 Unit

B. 4 Unit

C. 5 Unit

D. 6 Unit

E. 7 Unit

9. Ms. Clarin mempunyai toko Kue Tart dengan Fixed Cost Rp. 6.000.000. Variabel cost adalah sebesar Rp. 200.000/unit, dengan harga Rp. 500.000/unit. BEP Rupiahnya sebesar ...

A. Rp. 8.000.000

B. Rp. 9.000.000

C. Rp. 10.000.000

D. Rp. 11.000.000

E. Rp. 12.000.000

10. Dari soal no. 9 Ms. Clarin akan mempunyai untung jika menjual unit ke ....

A. 16

B. 17

C. 18

D. 19

E. 20

Penilaian diri

Setelah kamu belajar bertahap dan berlanjut melalui kegiatan belajar perhitungan titik impas usaha pengolahan makanan khas daerah dari bahan pangan nabati dan hewani, berikut diberikan Tabel untuk mengukur dirimu terhadap materi yang sudah kamu pelajari. Jawablah sejujurnya terkait dengan penguasaan materi pada kompetensi ini di Tabel penilaian diri berikut:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Pernyataan | Ya | Belum |
| 1. | Saya sudah bisa membedakan BEP Unit dengan BEP Rupiah |  |  |
| 2. | Saya sudah bisa menghitung biaya BEP Unit |  |  |
| 3. | Saya sudah bisa mnghitung biaya BEP Rupiah |  |  |

Jika menjawab “TIDAK” pada salah satu pertanyaan di atas, maka pelajarilah kembali materi tersebut dalam Buku Teks Pelajaran (BTP) dan pelajari ulang UKBM ini dengan bimbingan Guru atau teman sejawat. **Jangan putus asa untuk mengulang lagi!.** Dan apabila kalian menjawab “YA” pada semua pertanyaan, maka kalian boleh sendiri atau mengajak teman lain yang sudah siap untuk **mengikuti tes formatif agar kalian** **dapat belajar ke UKBM berikutnya.**.. Oke !