

**ANALISIS *BREAK EVEN POINT* (BEP) PADA USAHA KUE  
BROWNIES MELTYSACAKE HIKUN KECAMATAN  
TANJUNG KABUPATEN TABALONG**

**SKRIPSI**

Untuk Memenuhi Persyaratan Memperoleh Gelar Sarjana



Oleh:

ANA

NIM. 222632111277

**PROGRAM STUDI ADMINISTRASI NIAGA  
SEKOLAH TINGGI ILMU ADMINISTRASI TABALONG**

**2026**

LEMBAR PENGESAHAN

**SKRIPSI**

ANALISIS *BREAK EVEN POINT* (BEP) PADA USAHA KUE BROWNIES  
MELTYSACAKE HIKUN KECAMATAN TANJUNG KABUPATEN  
TABALONG

A. Nama Mahasiswa : Ana

NIM : 222632111277

Program Studi : Ilmu Administrasi Niaga

B. Disetujui oleh

Pembimbing : Jamiah, S.AB., M.A.B. (.....)  
: NIDN. 1127088904

Penguji I : Hj. Indriati Sumarni, S.E., M.M. (.....)  
: NIDN. 1103038101

Penguji II : Nadi Fikri Rijali, S.AB., M.AB. (.....)  
: NIDN. 1108118803

C. Dinyatakan LULUS/ ~~TIDAK LULUS~~ dalam mempertahankan ujian skripsi  
pada tingkat Strata Satu (S- 1) pada tanggal 7 April 2026

Mengetahui,  
Ketua STIA Tabalong,

Tanjung, 9 April 2026  
Ketua Prodi Ilmu Administrasi Niaga,

Hj. Rahmi Hayati, S. Sos., M.A.P.  
NIK 005 057 012

Shinta Avriyanti, S.E., M.A.B.  
NIK. 005 057 058

## **PERNYATAAN ORISINALITAS SKRIPSI**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Ana

NIM : 222632111277

Jurusan : Administrasi Niaga

Judul : Analisis *Break Even Point* (BEP) Pada Usaha Kue Brownies  
Meltysacake Hikun Kecamatan Tanjung Kabupaten Tabalong

Menyatakan dengan sebenar-benarnya sepanjang sepengetahuan saya, didalam naskah skripsi tidak terdapat karya ilmiah yang pernah diajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademik di suatu Perguruan Tinggi, dan tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis dikutip dalam naskah ini dan disebutkan dalam sumber kutipan dan daftar pustaka.

Apabila ternyata didalam naskah skripsi ini dapat dibuktikan terdapat unsur-unsur jiplakan, saya bersedia skripsi ini digugurkan dan gelar akademik yang telah saya peroleh dibatalkan, serta diproses sesuai dengan peraturan yang berlaku.

Tanjung, 7 April 2026

Ana  
NIM. 222632111277

## **UJI PLAGIASI**

## UCAPAN TERIMAKASIH

Puji syukur kehadiran Allah Yang Maha Kuasa Karena berkat rahmatnya dan izin Nya jualah penyusun dapat menyelesaikan Tugas Akhir Skripsi ini berjudul: "Analisis *Break Even Point* (BEP) Pada Usaha Kue Brownies Meltysacake Hikun Kecamatan Tanjung Kabupaten Tabalong" dapat terselesaikan dengan baik, guna melengkapi tugas dan memenuhi syarat-syarat untuk mencapai kelulusan pada Prodi Ilmu Administrasi Niaga Sekolah Ilmu Tinggi Administrasi Tabalong.

Berbagai hambatan dan kesulitan menyertai dalam penulisan ini, namun demikian dengan bantuan dan doa dari berbagai pihak segala kesulitan tersebut dapat teratasi. Untuk itu dengan segala kerendahan hati, penulis sampaikan ucapan terima kasih yang sedalam-dalamnya kepada:

1. Ketua STIA Tabalong Hj. Rahmi Hayati, S.Sos., M.A.P., selaku Ketua Sekolah Tinggi Ilmu Administrasi (STIA) Tabalong atas kesempatan dan fasilitas yang telah diberikan kepada saya selama mengikuti dan menyelesaikan Pendidikan Strata 1 (S1).
2. Ibu Shinta Avriyanti, S.E., M.A.B., selaku Ketua Program Studi Ilmu Administrasi Niaga Sekolah Tinggi Ilmu Administrasi (STIA) Tabalong yang telah memberikan arahan, dukungan, serta ilmu pengetahuan selama penulis menempuh pendidikan hingga penyusunan skripsi ini.

3. Ibu Jamiah, S.AB., M.A.B., selaku dosen pembimbing saya yang selalu memberikan dukungan dan masukan dalam proses pengerjaan skripsi ini sehingga dapat diselesaikan dengan hasil yang memuaskan.
4. Ibu Hj. Indriati Sumarni, SE., M.M., selaku dosen penguji I yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan skripsi ini sehingga dapat diselesaikan dengan hasil yang memuaskan.
5. Bapak Nadi Fikri Rijali, S.AB., M.AB., selaku dosen penguji II yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan skripsi ini sehingga dapat diselesaikan dengan hasil yang memuaskan.
6. Seluruh Dosen dan Staf STIA Tabalong yang telah memberikan pelayanannya.
7. Ibu Tia Nurkhaliza selaku Owner/Pemilik Usaha Kue Brownies Meltysacake Hikun Kecamatan Tanjung Kabupaten Tabalong.
8. Yang saya cintai dan hormati kedua orang tua tercinta, yang telah memberikan kasih sayang, doa, motivasi, kesabaran, serta dukungan moril maupun materiil yang tidak pernah putus kepada penulis selama menempuh pendidikan hingga penyusunan skripsi ini. Serta kepada saudara dan saudari tercinta yang senantiasa memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.
9. Semua sahabat / teman-temanku yang senantiasa memberikan motivasi dan turut antusias dalam membantu penyelesaian skripsi ini yang tidak pada disebutkan namanya satu persatu.
10. Dan yang terakhir terima kasih kepada diriku sendiri yang telah berjuang, tetap kuat, dan tidak menyerah dalam menghadapi berbagai proses, tantangan, serta

hambatan selama menempuh pendidikan hingga akhirnya dapat menyelesaikan skripsi ini.

Pada akhirnya, penulis berharap agar Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat di masa yang akan datang, baik bagi penulis maupun bagi mahasiswa/mahasiswi Sekolah Tinggi Ilmu Administrasi Tabalong.

## RINGKASAN

Ana, NIM. 222632111277, Program Strata 1 Ilmu Administrasi Niaga Sekolah Tinggi Ilmu Administrasi Tabalong, 2026. Analisis *Break Even Point* (BEP) Pada Usaha Kue Brownies Meltysacake Hikun Kecamatan Tanjung Kabupaten Tabalong. Pembimbing Jamiah S. AB., M.A.B.

Tujuan penelitian ini untuk Menganalisis dan menghitung nilai *Break Even Point* (BEP) dalam satuan unit dan rupiah pada usaha Kue Brownies Meltysacake Hikun di Kabupaten Tabalong baik untuk produk *fudgy* brownies coklat polos maupun *fudgy* brownies coklat bertopping dan Menganalisis Tingkat keamanan penjualan melalui perhitungan nilai *Margin of safety* (MOS) pada usaha Kue Brownies Meltysacake Hikun di Kabupaten Tabalong.

Pendekatan dan jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif kuantitatif. Sumber data yang digunakan yaitu data primer dan data sekunder. Teknik pengumpulan data yaitu observasi, wawancara dan dokumentasi. Analisis data menggunakan metode perhitungan *Break Even Point* (BEP) atas dasar unit dan atas dasar rupiah serta *Margin of Safety*.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa (1) *Break Even Point* (BEP) pada Usaha Kue Brownies Meltysacake yaitu sebesar 17 unit atau Rp589.918 per bulan untuk *Fudgy* Brownies Cokelat Polos dan 11 unit atau Rp538.687 per bulan untuk *Fudgy* Brownies Cokelat Bertopping. (2) Nilai *Margin of Safety* (MOS) pada produk *Fudgy* Brownies Cokelat Polos menunjukkan kondisi negatif pada beberapa bulan yaitu Januari, Februari, Maret, April, Mei, Juni, Juli, dan November, sedangkan kondisi aman terjadi pada Agustus (26,72%), September (32,58%), Oktober (26,72%), dan Desember (9,94%). Sementara itu, pada produk *Fudgy* Brownies Cokelat Bertopping, nilai MOS hanya berada pada kondisi negatif pada Februari (-19,71%), Maret (-169,34%), dan April (-79,56%), sedangkan pada bulan lainnya berada pada kondisi positif dengan tingkat keamanan tertinggi pada Oktober sebesar 48,60%.

Kata Kunci: *Break Even Point* (BEP), *Margin Of Safety* (MOS), Keamanan Penjualan.

## **KATA PENGANTAR**

Segala Puji Syukur saya persembahkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas segala rahmat dan hidayah-Nya jualah, sehingga terselesaikannya skripsi yang disusun oleh penulis sendiri.

Dalam tulisan ini peneliti menganalisis tentang Analisis *Break Even Point* (BEP) Pada Usaha Kue Brownies Meltysacake Hikun Kecamatan Tanjung Kabupaten Tabalong. Penulisan proposal skripsi ini bertujuan guna sebagai syarat kelulusan. Adapun dalam hal pengetikan maupun pengutipan dalam tulisan ini yang tidak sesuai atau terdapat kekeliruan, diharapkan untuk memberikan kritik dan saran agar nantinya dapat menjadi pertimbangan untuk menciptakan sebuah karya ilmiah yang berkualitas.

Demikian yang disampaikan, semoga karya ini dapat memberikan manfaat dan berguna sebagai bahan bacaan untuk menambah wawasan dan pengetahuan.

Hormat Saya,  
Tanjung, 7 April 2026

Ana  
NIM. 222632111277

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>PERNYATAAN ORISINALITAS SKRIPSI</b> .....	iii
<b>HASIL UJI PLAGIASI</b> .....	iv
<b>UCAPAN TERIMAKASIH</b> .....	v
<b>RINGKASAN</b> .....	viii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ix
<b>DAFTAR ISI</b> .....	x
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xiii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xiv
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	9
C. Tujuan Penelitian .....	9
D. Manfaat Penelitian .....	10
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Penelitian Terdahulu .....	12
B. Landasan Teori .....	16
C. Kerangka Konseptual .....	37
<b>BAB III. PENELITIAN</b>	
A. Pendekatan Penelitian dan Jenis Penelitian .....	38
B. Lokasi Penelitian .....	39
C. Sumber Data .....	39
D. Teknis Pengumpulan Data .....	40
E. Teknis Analisis Data .....	41
F. Jadwal Penelitian .....	44
<b>BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	46
B. Hasil Penelitian .....	49
C. Pembahasan .....	84
<b>BAB V. KESIMPULAN</b>	
A. Kesimpulan .....	95
B. Saran .....	96

**DAFTAR PUSTAKA** ..... 99

**LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 Varian Rasa Brownies Meltysacake .....	4
Tabel 1.2 Rekap Data Penjualan Brownies Cokelat Polos Meltysacake .....	5
Tabel 1.3 Rekap Data Penjualan Brownies Cokelat Bertopping Meltysacake.	6
Tabel 4.1 Jumlah Total Biaya Tetap Untuk <i>Fudgy</i> Brownies Cokelat Polos dan <i>Fudgy</i> Brownies Cokelat Bertopping Januari- Desember 2025 .....	50
Tabel 4.2 Total Bahan Baku Per Loyang <i>Fudgy</i> Brownies Cokelat Polos .....	51
Tabel 4.3 Total Bahan Baku Per Loyang <i>Fudgy</i> Brownies Cokelat Bertopping Januari- Desember 2025.....	52
Tabel 4.4 Total Biaya Variabel <i>Fudgy</i> Brownies Cokelat Polos Januari- Desember 2025.....	53
Tabel 4.5 Total Biaya Variabel <i>Fudgy</i> Brownies Cokelat Bertopping Januari- Desember 2025.....	55
Tabel 4.6 Total Penjualan <i>Fudgy</i> Brownies Cokelat Polos dan <i>Fudgy</i> Brownies Cokelat Bertopping Januari- Desember 2025 .....	57

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Konseptual. ....	37

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Data Biaya Tetap Untuk *Fudgy* Brownies Cokelat Polos Dan *Fudgy* Brownies Cokelat Bertopping Januari 2025- Desember 2025

Lampiran 2 Data Biaya Variabel *Fudgy* Brownies Cokelat Polos Januari 2025- Desember 2025

Lampiran 3 Data Biaya Variabel *Fudgy* Brownies Cokelat Bertopping Januari 2025- Desember 2025

Lampiran 4 Data Penjualan *Fudgy* Brownies Cokelat Polos dan *Fudgy* Brownies Cokelat Bertopping Januari 2025- Desember 2025

Lampiran 5 Lampiran Data Hasil Analisis *Break Even Point*, *Margin Contribution*, dan *Margin of Safety* Pada Usaha Kue Brownies Meltysacake Hikun Kecamatan Tanjung Kabupaten Tabalong Tahun 2025

Lampiran 6 Dokumentasi Peneliti Bersama Pemilik Usah UMKM Meltysacake

Lampiran 7 Dokumentasi Produk

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memegang peran vital dalam perekonomian Indonesia, terutama dalam menciptakan lapangan kerja dan mendorong pertumbuhan nasional. Berdasarkan laporan Kementerian Koperasi dan UKM, sektor ini berkontribusi sekitar 61,9% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) dan menyerap lebih dari 119 juta tenaga kerja, atau sekitar 97% dari total tenaga kerja nasional (Antaranews, 2025). Sementara itu, industri kuliner menjadi salah satu subsektor yang tumbuh paling pesat, namun juga menghadapi tantangan yang cukup signifikan. Menurut (Kompas, 2024), harga bahan pangan seperti tepung, gula, dan mentega mengalami kenaikan tajam akibat inflasi pangan dan peningkatan biaya energi, yang membebani pelaku UMKM di sektor kuliner. Dari fenomena tersebut dapat digambarkan bahwa kenaikan harga bahan pangan akan membuat perubahan biaya dan laba yang didapat, sehingga pelaku UMKM harus menentukan biaya, volume penjualan dan laba untuk keberlangsungan UMKM.

Salah satu upaya yang dapat dilakukan oleh pelaku UMKM untuk menentukan biaya, volume penjualan, dan laba secara lebih terencana adalah melalui analisis *Break Even Point* (BEP). Analisis *Break Even Point* merupakan alat perencanaan keuangan yang digunakan untuk mengetahui

hubungan antara biaya tetap, biaya variabel, volume penjualan, dan laba, sehingga pelaku usaha dapat menentukan tingkat penjualan minimum yang harus dicapai agar tidak mengalami kerugian. Melalui analisis ini, pelaku UMKM dapat mengendalikan struktur biaya, menetapkan target penjualan yang realistis, serta mengantisipasi risiko kerugian akibat kenaikan harga bahan baku. Penerapan BEP menjadi semakin penting bagi usaha kuliner skala mikro yang umumnya masih memiliki sistem pencatatan biaya dan penjualan yang sederhana, sehingga sering kali belum mampu mengukur secara pasti tingkat penjualan yang aman bagi keberlangsungan usahanya.

Metode *Break Even Point* (BEP) merupakan salah satu alat analisis yang digunakan untuk mengetahui hubungan antara biaya, volume penjualan, dan laba guna menentukan titik di mana perusahaan berada dalam keadaan impas, yaitu total pendapatan sama dengan total biaya. Menurut (Mulyadi, 2016), *Break Even Point* (BEP) merupakan alat analisis dalam akuntansi biaya yang digunakan untuk menggambarkan hubungan antara biaya, volume penjualan, dan laba guna mengetahui tingkat penjualan di mana perusahaan berada pada kondisi impas. Pada titik impas tersebut, total pendapatan sama dengan total biaya sehingga perusahaan tidak memperoleh laba maupun menderita rugi. Menurut (Mulyadi, 2016), menjelaskan bahwa BEP terjadi ketika margin kontribusi yang dihasilkan penjualan hanya cukup untuk menutup seluruh biaya tetap, tanpa menyisakan kelebihan sebagai laba. Dengan demikian, analisis BEP membantu manajemen dalam menentukan batas minimum penjualan yang

harus dicapai agar usaha tidak mengalami kerugian, sekaligus menjadi dasar dalam perencanaan laba, pengendalian biaya, serta evaluasi efisiensi operasional. Bagi usaha rumahan seperti Meltysacake, penerapan BEP sangat penting untuk memahami struktur biaya, menetapkan harga jual, serta memastikan tingkat penjualan yang memadai agar usaha dapat beroperasi secara berkelanjutan. Berdasarkan pentingnya analisis *Break Even Point* tersebut, maka penerapannya perlu dikaji pada usaha nyata, khususnya pada UMKM kuliner skala mikro seperti Meltysacake.

Sebagai salah satu usaha kuliner skala mikro, Usaha Meltysacake merupakan UMKM yang bergerak di bidang produksi kue brownies dengan berbagai varian rasa dan berlokasi di Desa Hikun, Kabupaten Tabalong. Usaha ini memproduksi brownies dengan konsep *fudgy* brownies yang memiliki tekstur lembut dan rasa coklat yang dominan sehingga diminati oleh konsumen. Dalam menjalankan usahanya, Meltysacake juga telah memiliki legalitas usaha dan terdaftar pada Pusat Layanan Usaha Terpadu (PLUT) Kabupaten Tabalong dengan Nomor Induk Berusaha (NIB) 2605230016046. Legalitas tersebut menunjukkan bahwa Meltysacake telah terdaftar secara resmi sebagai pelaku usaha mikro yang menjalankan kegiatan produksi dan penjualan produk kuliner secara legal. Hal ini menunjukkan bahwa Meltysacake memiliki potensi untuk berkembang lebih lanjut dengan didukung oleh pengelolaan usaha yang lebih profesional dan terstruktur, khususnya dalam aspek keuangan. Adapun varian rasa brownies yang diproduksi oleh Meltysacake dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 1.1 Varian Rasa Brownies Meltysacake

No.	Varian Rasa
1	<i>Fudgy</i> Brownies Cokelat
2	<i>Fudgy</i> Brownies Matcha
3	<i>Fudgy</i> Brownies Red Velvet

Sumber: Meltysacake, 2026

Selain varian rasa tersebut, Meltysacake juga menyediakan pilihan topping tambahan. Produk ini dipasarkan melalui sistem daring. Berdasarkan hasil observasi awal, sistem pencatatannya masih sederhana penjualan *fudgy* brownies cokelat polos dan *fudgy* cokelat bertopping belum dipisahkan sehingga pelaku usaha kesulitan menghitung volume penjualan aktual dan kontribusi masing-masing produk terhadap total laba. Selain itu, beberapa komponen biaya operasional belum tercatat secara rinci, seperti biaya kemasan, garpu kue dan label produk yang digunakan dalam setiap transaksi penjualan. Kondisi ini menyebabkan laporan biaya belum sepenuhnya mencerminkan kondisi keuangan usaha yang sebenarnya. Produk brownies tersebut tersedia dalam beberapa ukuran loyang, yaitu ukuran kecil, sedang, dan besar. Produk *best seller* yang teridentifikasi adalah *fudgy* brownies rasa cokelat polos dan *fudgy* brownies cokelat bertopping ukuran Loyang sedang, yang memiliki tingkat permintaan paling tinggi dibandingkan varian dan ukuran lainnya. Oleh karena itu pentingnya penerapan analisis *Break Even Point* (BEP) bagi pelaku usaha agar dapat menentukan volume penjualan minimal, mengatur biaya secara lebih

efektif, dan mencegah risiko kerugian. Berdasarkan pemahaman konsep *Break Even Point*, Data penjualan dan biaya bahan baku brownies Meltysacake Hikun pada tahun 2025 disajikan untuk melihat pola fluktuasi biaya dan pendapatan. Data pada tabel berikut merupakan data mentah yang diperoleh langsung dari pemilik usaha. Data ini digunakan untuk melihat pola awal fluktuasi biaya dan pendapatan, yang menjadi dasar dari analisis BEP.

Tabel 1.2 Rekap Data Penjualan *Fudgy* Brownies Cokelat Polos Meltysacake 2025

No.	Bulan	Biaya Bahan Baku <i>Fudgy</i> Brownies Cokelat Polos	Penjualan <i>Fudgy</i> Brownies Cokelat Polos
1	Januari	Rp 46.260,00	Rp 105.000,00
2	Februari	Rp 77.100,00	Rp 175.000,00
3	Maret	Rp 15.420,00	Rp 35.000,00
4	April	Rp 15.420,00	Rp 35.000,00
5	Mei	Rp 30.840,00	Rp 70.000,00
6	Juni	Rp 107.940,00	Rp 245.000,00
7	Juli	Rp 246.720,00	Rp 560.000,00
8	Agustus	Rp 354.660,00	Rp 805.000,00
9	September	Rp 385.500,00	Rp 875.000,00
10	Oktober	Rp 354.660,00	Rp 805.000,00
11	November	Rp 200.460,00	Rp 455.000,00
12	Desember	Rp 292.980,00	Rp 665.000,00
<b>JUMLAH</b>		<b>Rp 2.127.960,00</b>	<b>Rp 4.830.000,00</b>

Sumber: Laporan Keuangan Meltysacake, 2026

Berdasarkan tabel 1.2. Menunjukkan bahwa biaya bahan baku dan penjualan *Fudgy* Brownies Cokelat Polos mengalami fluktuasi bulanan. Biaya variabel seperti tepung, gula, cokelat, dan mentega berubah mengikuti jumlah produksi, sementara biaya tetap relatif stabil. Kenaikan

biaya bahan baku umumnya diikuti oleh peningkatan penjualan, yang menunjukkan adanya keterkaitan antara volume produksi dan pendapatan. Perbedaan nilai biaya dan penjualan tiap bulan menegaskan perlunya analisis *Break Even Point* (BEP) untuk menentukan volume penjualan minimal, mengatur biaya secara lebih efektif, dan mencegah risiko kerugian.

Tabel 1.3 Rekap Data Penjualan *Fudgy Brownies Cokelat Bertopping Meltysacake* 2025

No.	Bulan	Biaya Bahan Baku <i>Fudgy Brownies Cokelat Topping</i>	Penjualan <i>Fudgy Brownies Cokelat Topping</i>
1	Januari	Rp 251.836,00	Rp 650.000,00
2	Februari	Rp 174.348,00	Rp 450.000,00
3	Maret	Rp 77.488,00	Rp 200.000,00
4	April	Rp 116.232,00	Rp 300.000,00
5	Mei	Rp 271.208,00	Rp 700.000,00
6	Juni	Rp 213.092,00	Rp 550.000,00
7	Juli	Rp 348.696,00	Rp 900.000,00
8	Agustus	Rp 348.696,00	Rp 900.000,00
9	September	Rp 232.464,00	Rp 600.000,00
10	Oktober	Rp 406.812,00	Rp 1.050.000,00
11	November	Rp 309.952,00	Rp 800.000,00
12	Desember	Rp 251.836,00	Rp 650.000,00
<b>JUMLAH</b>		<b>Rp 3.002.660,00</b>	<b>Rp 7.750.000,00</b>

Sumber: Laporan Keuangan Meltysacake, 2026

Berdasarkan tabel 1.3. Menunjukkan biaya bahan baku dan penjualan *Fudgy Brownies Cokelat Bertopping Meltysacake* juga mengalami fluktuasi bulanan. Biaya bahan baku termasuk dalam kategori biaya variabel, seperti cokelat, topping, mentega, dan bahan tambahan lain yang berubah mengikuti jumlah produksi dan permintaan konsumen,

sedangkan biaya tetap seperti sewa tempat, air, gas, serta listrik relatif tidak mengalami perubahan yang signifikan. Perbedaan nilai biaya dan penjualan tiap bulan menegaskan perlunya analisis *Break Even Point* (BEP) untuk menentukan volume penjualan minimal, mengatur biaya secara lebih efektif, dan mencegah risiko kerugian. Kondisi ini menjadi fokus penelitian karena tanpa pemisahan data biaya dan penjualan yang jelas, analisis BEP tidak dapat dilakukan secara akurat. Dengan menganalisis varian utama ini, penelitian diharapkan menghasilkan perhitungan titik impas yang lebih representatif terhadap kondisi usaha sebenarnya.

Beberapa penelitian terdahulu telah meneliti penerapan analisis *Break even point* (BEP) pada UMKM dan bisnis Kuliner. Dalam penelitian, (Medyawati & Jamiah, 2025) menemukan bahwa BEP efektif sebagai alat pengendali keuangan pada CV Sahabat Catering, tetapi belum membedakan perhitungan BEP dan alokasi biaya untuk berbagai varian produk. Penelitian dari (Febriyanti & Avriyanti, 2025) meneliti usaha Roti Kopi Cabang Mabuun di Tabalong dan menyimpulkan bahwa BEP berperan penting dalam mengukur efisiensi usaha, tetapi belum menjelaskan penyebab fluktuasi komponen biaya mana yang paling berkontribusi terhadap perubahan serta tanpa pemisahan biaya variabel yang dialokasikan ke produk berbeda BEP multi-produk. Penelitian oleh (Ramadhani, Idris, & Syamsinar, 2025) menunjukkan BEP pada Opi.Cookies tercapai pada 142 unit, namun penelitian hanya enam bulan sehingga belum menggambarkan dinamika jangka panjang.

Penelitian dari (Anisa, Sembiring, Surya, & Hutapea, 2025) meneliti UMKM Bolu Susu Lembang Pak Bhabin dan menemukan BEP multi-produk sebesar 41.910 unit (Rp 1,33 miliar), Studi ini menegaskan bahwa usaha dengan lebih dari satu jenis produk perlu melakukan perhitungan BEP per produk maupun secara keseluruhan untuk memastikan strategi penjualan yang efisien. Selanjutnya penelitian dari (Safitri, et al., 2022) menganalisis Dessert Box dengan BEP varian Oreo 267 unit dan Greentea 219 unit, tanpa mengkaji margin kontribusi secara rinci. Dari beberapa literatur tersebut, belum ada studi yang secara khusus meneliti BEP pada usaha brownies skala mikro dengan pencatatan sederhana seperti Meltysacake.

Berdasarkan uraian diatas, penelitian ini difokuskan pada analisis biaya tetap, biaya variabel, dan volume penjualan kue brownies Meltysacake Hikun, Kabupaten Tabalong. Analisis dilakukan dengan menggunakan data tahun 2025 dan diarahkan pada perhitungan *Break Even Point* (BEP) tanpa membahas faktor eksternal maupun aspek manajerial di luar struktur biaya dan penjualan. Ruang lingkup penelitian dibatasi pada dua varian utama, yaitu *fudgy* brownies coklat polos dan *fudgy* brownies coklat bertopping, karena kedua varian tersebut memiliki volume penjualan tertinggi serta kontribusi terbesar terhadap pendapatan usaha. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penjualan minimum yang harus dicapai oleh usaha Brownies Meltysacake untuk menutup seluruh biaya operasional, serta untuk mengetahui batas keamanan penjualan

melalui *Margin Of Safety* (MOS) sebagai dasar pengambilan keputusan operasional.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini disusun sebagai berikut:

1. Berapakah nilai *Break Even Point* (BEP) Penjualan atas dasar unit dan atas dasar rupiah yang diperoleh pada usaha Kue Brownies Meltysacake Hikun di Kabupaten Tabalong tahun 2025 baik untuk *fudgy* brownies cokelat polos maupun *fudgy* brownies cokelat bertopping?
2. Berapakah nilai *Margin of Safety* (MOS) pada usaha Kue Brownies Meltysacake Hikun di Kabupaten Tabalong tahun 2025?

## **C. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan dalam penelitian ini di susun sebagai berikut:

1. Menganalisis dan menghitung nilai *Break Even Point* (BEP) dalam satuan unit dan rupiah pada usaha Kue Brownies Meltysacake Hikun di Kabupaten Tabalong baik untuk produk *fudgy* brownies cokelat polos maupun *fudgy* brownies cokelat bertopping tahun 2025.
2. Menganalisis Tingkat keamanan penjualan melalui perhitungan nilai *Margin Of safety* (MOS) pada usaha Kue Brownies Meltysacake Hikun di Kabupaten Tabalong tahun 2025.

#### **D. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat baik secara teoretis maupun praktis sebagai berikut:

##### 1. Manfaat Teoretis

Secara teoretis, penelitian ini memberikan kontribusi terhadap pengembangan ilmu manajemen keuangan, khususnya dalam konteks penerapan analisis *Break Even Point* (BEP) pada usaha kue brownies Meltysacake. Hasil penerapan dapat memperluas pemahaman tentang hubungan antara biaya variabel, biaya tetap, dan volume penjualan dalam menjaga keberlanjutan operasional usaha Meltysacake. Selain itu, penelitian ini dapat menjadi referensi bagi studi-studi selanjutnya terkait perencanaan laba dan pengendalian biaya pada UMKM.

##### 2. Manfaat Praktis

###### a. Bagi Usaha Kue Brownies Meltysacake

Penelitian ini memberikan manfaat bagi Meltysacake dengan menyediakan informasi mengenai titik impas usaha, sehingga pemilik dapat mengetahui jumlah minimum penjualan yang harus dicapai agar tidak mengalami kerugian. Selain itu, penelitian ini membantu dalam memahami struktur biaya tetap dan biaya variabel sebagai dasar untuk meningkatkan efisiensi operasional. Dengan demikian, hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai acuan dalam pengambilan keputusan usaha, terutama dalam penentuan harga

jual, perencanaan produksi, dan strategi peningkatan penjualan yang lebih efektif.

b. Bagi Peneliti

Bagi peneliti, penelitian ini memberikan pengalaman langsung dalam menerapkan analisis *Break Even Point* pada usaha brownies Meltysacake di bidang kuliner, sehingga dapat memperkuat pemahaman mengenai perhitungan biaya, penentuan titik impas, serta analisis kelayakan penjualan pada usaha sejenis.

c. Bagi Akademik

Penelitian ini dapat digunakan untuk memperkaya referensi mengenai penerapan analisis *Break Even Point* pada usaha kue Brownies Meltysacake dan dapat dijadikan sumber acuan untuk penelitian selanjutnya yang mengkaji perencanaan penjualan, pengendalian biaya, maupun efisiensi usaha pada UMKM kuliner.