

## DAFTAR ISI

<b>PENGESAHAN</b> .....	<b>i</b>
<b>PERNYATAAN</b> .....	<b>i</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>iii</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Penelitian .....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	8
1.3 Tujuan Penelitian .....	8
1.4 Kegunaan Hasil Penelitian .....	8
1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian .....	9
1.5.1 Lokasi Penelitian.....	9
1.5.2 Waktu Penelitian.....	9
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN</b> .....	<b>10</b>
2.1 Tinjauan Pustaka.....	10
2.1.1 <i>Break Even Point</i> .....	10
2.1.1.1 Rumus Break Even Point .....	11

2.1.1.2	<i>Break Even Point</i> Multi Produk.....	14
2.1.1.3	Asumsi Dasar Analisis <i>Break Even Point</i> .....	14
2.1.1.4	Manfaat Analisis <i>Break Even Point</i> .....	15
2.1.1.5	Kelemahan <i>Break Even Point</i> .....	16
2.1.2	<i>Margin Of Safety</i> .....	17
2.1.3	Perencanaan Laba .....	19
2.1.4	Klasifikasi Biaya dalam Analisis <i>Break Even Point</i> .....	21
2.1.5	Penelitian Terdahulu .....	23
2.2	Kerangka Pemikiran.....	27
<b>BAB III OBJEK DAN METODE PENELITIAN.....</b>		<b>32</b>
3.1	Objek Penelitian.....	32
3.1.1	Profil Lemona <i>Cake and Bakery</i> .....	32
3.1.2	Sejarah Singkat Lemona <i>Cake and Bakery</i> .....	32
3.1.3	Visi dan Misi Lemona <i>Cake and Bakery</i> .....	33
3.1.4	Struktur Organisasi Lemona <i>Cake and Bakery</i> .....	34
3.1.5	Logo Lemona <i>Cake and Bakery</i> .....	34
3.2	Metode Penelitian .....	35
3.2.1	Operasionalisasi Variabel .....	35
3.2.2	Teknik Pengumpulan Data.....	36
3.2.2.1	Jenis dan Sumber Data.....	37
3.2.3	Model Penelitian .....	38
3.2.4	Teknik Analisis Data.....	38
<b>BAB IV .....</b>		<b>40</b>

4.1 Hasil Penelitian .....	40
4.1.1 <i>Break Even Point, Margin Of Safety</i> dan Perencanaan Laba.....	40
4.1.1.1 Data Penelitian .....	41
4.1.1.2 Perhitungan <i>Break Even Point</i> Multi Produk.....	46
4.1.1.3 Grafik <i>Break Even Point</i> Multi Produk.....	49
4.1.1.4 Perhitungan Penjualan Tiap Tahun Agar Impas .....	50
4.1.1.5 Menghitung Perencanaan Laba.....	52
4.1.1.6 Menghitung <i>Margin Of Safety</i> .....	54
4.2 Pembahasan.....	55
4.2.1 Penerapan <i>Break Even Point</i> dan <i>Margin Of Safety</i> .....	56
<b>BAB V .....</b>	<b>58</b>
5.1 Simpulan .....	58
5.2 Saran .....	58
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>60</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>63</b>
<b>BIODATA PENULIS.....</b>	<b>64</b>

## DAFTAR TABEL

No	Judul	Hal
1	Kriteria Usaha Kecil Mikro dan Menengah .....	2
2	Data Penjualan dan Pendapatan Lemona <i>Cake and Bakery</i> .....	5
3	Penelitian Terdahulu .....	23
4	Operasionalisasi Variabel.....	35
5	Data Produksi Roti Tahun 2021 .....	41
6	Data Penjualan Roti Tahun 2021 .....	41
7	Biaya Bahan Baku Roti Cokelat per Bulan.....	43
8	Biaya Bahan Baku Roti Keju per Bulan .....	43
9	Biaya Bahan Baku Roti Kacang per Bulan .....	44
10	BOP Variabel per Bulan .....	44
11	Biaya Tetap per Tahun.....	46
12	Data Produksi Lemona <i>Cake and Bakery</i> .....	46
13	Margin Kontribusi Keseluruhan.....	47

## DAFTAR GAMBAR

No	Judul	Hal
1	Struktur Organisasi Lemona <i>Cake and Bakery</i> .....	34
2	Logo Lemona <i>Cake and Bakery</i> .....	34
3	Model Penelitian .....	38
4	Grafik <i>Break Even Point</i> Multi Produk.....	49

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Waktu Kegiatan Penelitian .....	63
------------	---------------------------------	----