

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Penelitian**

Negara Indonesia merupakan sebuah negara berkembang sehingga hampir pembangunan terjadi pada semua sektor kehidupan. Tingkat pembangunan suatu negara berkembang tentunya sangat bervariasi. Pembangunan dapat terjadi baik pada sektor pendidikan, pertanian, industri, pariwisata, maupun sektor perdagangan. Industri makanan menjadi salah satu sektor yang mendapat prioritas pembangunan dan pengembangan. Industri makanan menjadi salah satu industri yang berkembang sangat pesat di seluruh dunia, termasuk di Negara Indonesia. Berbagai jenis makanan yang diproduksi secara terus menerus ditampilkan secara menarik agar dapat meningkatkan nilai estetika dan daya tarik bagi konsumen. Proses produksi makanan dapat berupa pemilihan bahan baku, pengolahan, pengujian kualitas, hingga proses pengemasan. Setiap proses tersebut perlu dikontrol agar hasil akhir dari produk terjamin aman dan layak untuk dikonsumsi oleh konsumen. Uletnya aktivitas pada sektor industri makanan di suatu negara menjadi indikasi tingkat kemakmuran serta menjadi tolak ukur perekonomian.

Negara memang tidak dapat berjalan tanpa adanya industri makanan yang berkembang secara pesat dan efisien. Namun secara efisiensi bukanlah suatu perkara yang sederhana, terdapat makna yang terkandung di dalamnya. Industri makanan yang semakin pesat dapat menyebabkan sebuah perusahaan harus menghadapi persaingan yang ketat, termasuk industri 4.0 yang sedang marak saat ini. Industri 4.0 memberikan *multiplier effect* bagi perekonomian nasional, dan

tentunya sudah mulai terjadi di seluruh dunia. Menperin mengatakan, berdasarkan peta jalan Making Indonesia industri makanan dan minuman adalah satu dari tujuh sektor yang diakselerasi untuk mengadopsi teknologi industri 4.0. Langkah strategis ini diharapkan dapat mendongkrak kinerja sektor unggulan tersebut. Kemenperin mencatat, selama ini industri makanan dan minuman mampu memberikan kontribusi signifikan bagi perekonomian nasional. Oleh sebab itu, sektor strategis ini dimasukkan dalam prioritas pengembangan pada peta jalan Making Indonesia 4.0. (Kemenperin.go.id, 2022).

Perekonomian suatu negara memiliki peran yang sangat penting, hal ini menjadikan potensi yang besar untuk Usaha Mikro Kecil dan Menengah. Sesuai dengan pandangan yang telah disampaikan sebelumnya didukung oleh Sulistyastuti (2004), mengatakan bahwa di negara maju maupun di negara berkembang, Usaha Mikro Kecil dan Menengah memiliki peranan yang sangat penting dalam perekonomian nasional negara. Menurut UU No. 20 tahun 2008 tentang Usaha Mikro Kecil dan Menengah, suatu usaha dapat digolongkan sebagai usaha mikro, kecil dan menengah jika dilihat dari total asset atau total omzet. Kriteria Usaha Mikro Kecil dan Menengah dapat disajikan sebagai berikut:

**Tabel 1.1**

**Kriteria Usaha Mikro Kecil dan Menengah**

No	Uraian	Kriteria	
		Asset	Omzet
1	Usaha Mikro	Max 50 Jt	Max 300 Jt
2	Usaha Kecil	>50 jt-500 Jt	>300 jt-2,5 M
3	Usaha Menengah	>500 jt-10 M	>2,5 M-50 M

Sumber: kulonprogokab.go.id (diolah kembali)

Salah satu industri makanan yang paling berkembang yaitu Usaha Mikro Kecil dan Menengah di bidang *Cake and Bakery*. Usaha Mikro Kecil dan Menengah merupakan suatu bidang yang menarik untuk dikembangkan. Usaha Mikro Kecil dan Menengah ini memegang peranan penting dalam perekonomian nasional. Diantara berbagai macam Usaha Mikro Kecil dan Menengah, yang menarik untuk diteliti yaitu Usaha Mikro Kecil dan Menengah yang bergerak dalam bidang makanan. Hal tersebut menimbulkan minat perusahaan maupun pengusaha untuk menggarap usaha di bidang makanan.

Lemona *Cake and Bakery* menjadi subjek dalam penelitian ini. Lemona *Cake and Bakery* merupakan usaha yang bergerak di bidang makanan. Menjual berbagai macam aneka kue, tart, dan oleh-oleh makanan lainnya. Diolah dari bahan mentah, menjadi bahan setengah jadi, dan menjadi bahan jadi dan siap untuk dijual kepada konsumen. Lemona *Cake and Bakery* ini berdiri pada tahun 1997. Perusahaan tentunya memiliki tujuan yakni ingin menjadi salah satu toko roti terbesar di Tasikmalaya dan membuka cabang di berbagai kota lainnya. Pada tahun 2021 jumlah omzet atau penjualan yang dimiliki Lemona *Cake and Bakery* sekitar Rp30M per tahun. Menurut Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro Kecil dan Menengah maka usaha Lemona *Cake and Bakery* dapat digolongkan sebagai usaha menengah.

Perusahaan tentunya memiliki tujuan yaitu untuk memperoleh keuntungan atau laba yang dapat dipergunakan untuk kelangsungan hidup. Besar kecilnya laba menjadi tolak ukur kesuksesan suatu manajemen perusahaan dengan didukung oleh

kemampuan manajemen dalam melihat kemungkinan dan kesempatan dimasa yang akan datang.

Namun dalam kegiatan sehari-harinya masih terdapat beberapa masalah yang akan menghambat pencapaian tujuan perusahaan. Perusahaan tentunya tidak dapat berdiri sendiri, banyak aspek yang terlibat baik langsung maupun tidak langsung. Hal tersebut membuat Usaha Mikro Kecil dan Menengah harus tunduk dan mengikuti rambu-rambu yang ada. Sehingga dapat menjadi pendorong pembangunan ekonomi dalam beberapa dekade terakhir. Melihat pentingnya Usaha Mikro Kecil dan Menengah sebagai salah satu pendorong atau roda penggerak ekonomi, maka dapat dijadikan indikator untuk menentukan apakah perekonomian suatu negara berada dalam kondisi atau arah yang membaik.

*Lemona Cake and Bakery* menjadi salah satu Usaha Mikro Kecil dan Menengah yang bergerak dalam bidang makanan. Banyaknya persaingan terjadi antar kompetitor yang sudah ada, belum lagi ditambah dengan semakin banyak pemain baru yang berkecimpung di dalam usaha *bakery* terutama di Kota Tasikmalaya. Selain pemain lama level nasional seperti *Cake and Bakery* lainnya, pemain baru tidak pernah berhenti memperbesar cakupannya. Hal tersebut secara tidak langsung dapat mempengaruhi pendapatan dari *Lemona Cake and Bakery*.

Berikut merupakan data penjualan dan pendapatan yang diperoleh *Lemona Cake and Bakery* tahun 2020, dan 2021:

**Tabel 1.2**  
**Data Penjualan dan Pendapatan Lemona *Cake and Bakery***

Tahun	Penjualan (Unit)			Pendapatan (Rp)		
	Cake	Bakery	Keringan	Cake	Bakery	Keringan
2020	21.000	160.220	46.020	4.200.000.000	801.320.000	1.380.600.000
2021	19.500	127.720	42.480	3.900.000.000	653.230.000	1.274.400.000

Sumber: Lemona *Cake and Bakery* (diolah kembali)

Dari tabel 1.2 dapat dilihat pendapatan pada setiap tahunnya. Pada tahun 2020 jumlah pendapatan Lemona pada unit cake hanya sebesar Rp4.200.000.000,00 berbeda dengan tahun 2021 sebesar Rp3.900.000.000,00, pada unit bakery pendapatan lemona tahun 2020 mencapai Rp801.320.000,00, berbeda dengan tahun 2021 sebesar Rp653.230.000,00, sedangkan pada unit keringan pendapatan lemona tahun 2020 mencapai Rp1.380.600.000,00, berbeda dengan tahun 2021 sebesar Rp1.274.400.000,00. Data tersebut menunjukkan bahwa Lemona *Cake and Bakery* mengalami penurunan pendapatan di tahun 2021.

Berdasarkan penelitian pendahuluan dengan cara wawancara terhadap pemilik Lemona *Cake and Bakery*, diperoleh informasi bahwa perusahaan belum melakukan kegiatan perencanaan laba yang ditangani khusus oleh manajemen perusahaan. Hal ini dapat dilakukan oleh manajemen perusahaan sebagai pedoman untuk memecahkan permasalahan sehingga dapat memaksimalkan laba yang akan diperoleh.

Salah satu perencanaan yang harus dilakukan manajemen perusahaan yaitu perencanaan laba. Menurut (Carter: 2009) perencanaan laba merupakan tahap

pengembangan dari suatu rencana operasi guna untuk mencapai tujuan dari suatu perusahaan. Perencanaan laba dijadikan pedoman manajemen untuk mengendalikan arah dan mengontrol kegiatan yang terealisasi maupun yang masih dalam tahap perencanaan. Perencanaan laba dapat dibuat dalam jangka panjang maupun pendek.

Dalam membuat suatu perencanaan yang baik, manajemen dalam suatu perusahaan perlu melihat kemungkinan dan kesempatan yang baik untuk perusahaan dimasa yang akan datang. Salah satu teknik yang dapat digunakan dalam perencanaan laba yaitu *Break Even Point* yang dikaitkan dengan biaya, volume, dan laba. Biaya yang dimaksud yaitu biaya tetap dan biaya variabel yang harus dipisahkan sebagai syarat dalam merencanakan laba. *Break Even Point* atau disebut dengan titik impas adalah suatu kondisi dimana perusahaan tidak untung dan dimana perusahaan tidak rugi. Menurut (Sujarweni: 2017) *Break Even Point* adalah suatu keadaan dimana perusahaan tidak mengalami keuntungan namun tidak menderita kerugian karena pendapatan yang didapatkan setara dengan biaya yang keluar. Perhitungan *Break Even Point* dapat membantu perusahaan ketika mengalami kondisi yang tidak diinginkan dimasa yang akan datang. Dengan mengetahui analisis tersebut, manajemen perusahaan dapat mengetahui kondisi perusahaan saat tidak mendapat keuntungan dan kondisi perusahaan saat tidak menderita rugi.

Selain *Break Even Point*, teknik yang dapat digunakan dalam perencanaan laba adalah *Margin Of Safety*. Menurut Garaika dan Feriyana (2020: 4), *Margin Of Safety* adalah selisih antara penjualan yang telah dianggarkan dengan penjualan

yang berada pada *Break Even Point* dan merupakan suatu tingkat keamanan ketika terjadi penurunan penjualan bagi perusahaan. Dengan kata lain, angka *Margin Of Safety* yaitu jarak penjualan yang dihasilkan dengan penjualan pada titik impas. Pada prinsipnya *break even point* mempunyai hubungan yang erat dengan konsep *Margin Of Safety*. *Margin of Safety* adalah analisis lanjutan dari analisis *Break Even Point* dimana mampu melihat seberapa persen penjualan dapat turun tetapi perusahaan tidak rugi. Secara umum perhitungan *Margin of Safety* juga sangat penting dilakukan oleh perusahaan. Analisis *Break Even Point* dan *Margin Of Safety* ini dapat membantu pengendalian melalui anggaran serta membantu manajemen untuk memperkirakan kesulitan dalam program penjualan dan perencanaan laba.

Penelitian yang dilakukan oleh Fadilah (2022), menyatakan bahwa Analisis *Break Even Point* Sebagai Perencanaan Laba Pada PT. Gudang Garam TBK yaitu sudah sesuai dengan penghitungan perencanaan laba, hal ini dikarenakan nilai penjualan yang dikeluarkan di atas nilai *Break Even Point* dengan kata lain perusahaan sudah mampu mencapai keuntungan di setiap tahunnya. Hal ini juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Rosida (2019), menyatakan bahwa perusahaan mampu mencapai titik impas, dan *Margin Of Safety* menunjukkan jarak antara penjualan yang direncanakan dengan penjualan pada *Break Even Point*. Oleh karena itu analisis *Break Even Point* dan *Margin Of Safety* dapat dijadikan pedoman bagi perusahaan dalam membuat perencanaan laba yang baik. Berdasarkan permasalahan yang telah ditemukan peneliti tertarik untuk melakukan penelitian

dengan judul “Analisis *Break Even Point* dan *Margin Of Safety* Sebagai Alat Perencanaan Laba pada *Lemona Cake and Bakery*”.

### **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan permasalahan yang telah Peneliti paparkan di atas dapat diidentifikasi bahwa masalah yang akan diselesaikan dalam penelitian ini, yaitu:

1. Bagaimana *Break Even Point*, dan *Margin Of Safety* pada *Lemona Cake and Bakery*?
2. Bagaimana penerapan *Break Even Point* sebagai alat pengukuran perencanaan laba pada *Lemona Cake and Bakery*?
3. Bagaimana penerapan *Margin Of Safety* sebagai alat pengukuran perencanaan laba pada *Lemona Cake and Bakery*?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah diuraikan diatas, maka penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis mengenai:

1. *Break Even Point*, dan *Margin Of Safety* pada *Lemona Cake and Bakery*
2. Penerapan *Break Even Point* sebagai alat pengukuran perencanaan laba pada *Lemona Cake and Bakery*
3. Penerapan *Margin Of Safety* sebagai alat pengukuran perencanaan laba pada *Lemona Cake and Bakery*

### **1.4 Kegunaan Hasil Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan bisa memberikan manfaat baik dalam aspek teoritis maupun praktis, yaitu sebagai berikut:



1. Secara teoritis, penelitian ini diharapkan mampu mengembangkan ilmu pengetahuan bagi dunia akademisi, menambah wawasan khususnya mengenai *Break Even Point*, *Margin Of Safety* dan perencanaan laba. Juga dapat menambah literatur di lingkungan Fakultas Ekonomi dan Bisnis, khususnya pada Program Studi S1 Manajemen.
2. Secara praktis, bagi peneliti merupakan sebagian sarana untuk mempraktekan teori yang didapat sebagai syarat untuk memperoleh gelar sarjana di Jurusan Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Siliwangi. Bagi perusahaan penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan manajemen perusahaan dalam mengambil keputusan khususnya mengenai *Break Even Point*, *Margin Of Safety* dan Perencanaan laba. Juga bagi pihak lain penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan referensi maupun bahan perbandingan untuk penelitian yang berkaitan.

## **1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian**

### **1.5.1 Lokasi Penelitian**

Peneliti melakukan penelitian di salah satu Usaha Mikro Kecil dan Menengah yang bergerak dalam bidang makanan yaitu *Lemona Cake and Bakery* yang berlokasi di Jl. Perintis Kemerdekaan No.115A, Padayungan, Mangkubumi, Kota Tasikmalaya, Jawa Barat 46181.

### **1.5.2 Waktu Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan dalam waktu bulan November 2022 sampai bulan Maret 2023 dengan waktu penelitian terlampir.