Journal of Cooperative, Small and Medium Enterprise Development
https://jurnal.uns.ac.id/cosmed/article/view/93965
https://doi.org/10.20961/cosmed.v3i1.93965
Vol. 3, No. 1, Mei 2024: 42–57
ISSN 2963-6264 (online)

ANALISIS USAHA INTRA JAHE WANGI DI PT INTRAFOOD SINGABERA: PENDEKATAN BREAK EVEN POINT

ANALYSIS OF INTRA JAHE WANGI BUSINESS AT PT INTRAFOOD SINGABERA: A BREAK-EVEN POINT APPROACH

Raihan Andhika Luthfi, Erlyna Wida Riptanti

Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta, Indonesia

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui break even point intra jahe wangi di PT Intrafood Singabera. Penelitian menggunakan pendekatan studi kasus yaitu produk Intra jahe Wangi di PT Intrafood Singabera. Perhitungan BEP atas dasar unit ini mengindikasikan bahwa PT Intrafood Singabera perlu memproduksi dan menjual produk Intra Jahe Wangi sebanyak 526.255 unit untuk menutup biaya pokok produksi yang dikeluarkan. Perhitungan BEP atas dasar rupiah ini mengindikasikan bahwa PT Intrafood Singabera perlu memperoleh hasil penjualan produk Intra Jahe Wangi sebesar Rp.398.777.328,00 untuk menutup biaya pokok produksi yang dikeluarkan. BEP Intra Jahe Wangi menunjukkan hasil yang positif yaitu menguntungkan dari segi penjualan. Laba perusahaan juga menunjukkan nilai positif/ menguntungkan yaotu sebesar Rp.469.560.826,00.

Kata Kunci: Jahe, Break Even Point, analisis usaha, produksi

Abstract

This study aims to determine the break-even point (BEP) for the Intra Jahe Wangi product at PT Intrafood Singabera. The research adopts a case study approach, focusing on the Intra Jahe Wangi product. The BEP calculation based on units indicates that PT Intrafood Singabera needs to produce and sell 526,255 units of Intra Jahe Wangi to cover the production costs incurred. Meanwhile, the BEP calculation in monetary terms shows that PT Intrafood Singabera needs to achieve sales revenue of IDR 398,777,328.00 to cover the production costs. The BEP analysis for Intra Jahe Wangi demonstrates positive results, indicating profitability in terms of sales. The company's profit also reflects a positive and advantageous value, amounting to IDR 469,560,826.00.

Keywords: ginger, break-even point, business analysis, production

* ***Corresponding author:***

Citation: Luthfi, R., dan Riptanti, E. (2024). Analisis Usaha Intra Jahe Wangi Di Pt Intrafood Singabera: Pendekatan Break Even Point. *Journal of Cooperative, Small, and Medium Enterprise Development*, *3*(1), 42–57. http://dx.doi.org/10.20961/cosmed.v3i1.93965

Copyright © 2024 Authors

Pendahuluan

Tanaman jahe merupakan jenis tanaman obat-obatan yang termasuk dalam subsektor tanaman hortikultura. Menurut data Badan Pusat Statistik, luas lahan panen nasional tanaman jahe tahun 2021 mencapai seluas 103.427.754m2 . Jumlah produksi tanaman jahe secara nasional pada tahun 2019-2021 menurut data Badan Pusat Statistik Indonesia yang diterbitkan tahun 2021 secara berurutan adalah 174.380.120kg, 183.517.778kg, dan 307.241.517kg. Angka ini menunjukkan bahwa produksi panen tanaman jahe cenderung meningkat sepanjang tahun. permintaan tanaman jahe cenderung naik karena jahe merupakan tanaman biofarmaka atau obat-obatan, sesuai dengan pernyataan Nurlita et al (2018), ekstrak tanaman jahe menjadi produk jahe instan dapat menjadi alternatif minuman herbal.

Salah satu perusahaan yang mengolah ekstrak tanaman jahe menjadi produk jahe instan dalam bentuk kemasan adalah PT Intrafood Singabera. PT Intrafood Singabera merupakan perusahaan yang melopori produk minuman siap saji tradisional Indonesia dalam bentuk kemasan salah satunya adalah jahe instan. Produk jahe instan beserta variannya memiliki prospek penjualan yang bagus di kalangan masyarakat sebagai konsumsi minuman herbal karena relatif terjangkau dan mudah didapatkan. PT Intrafood Singabera saat ini mampu memproduksi sebanyak 360.000 kemasan jahe instan atau sekitar 6.480kg ekstrak tanaman jahe. Permintaan produk jahe instan juga sudah merambah hingga pasar internasional seperti Amerika, Australia, dan Belanda.

Ditinjau dari segi finansial perusahaan, produk Intra Jahe Wangi menyumbang pendapatan perusahaan sebesar kurang lebih 50%, dibandingkan pendapatan penjualan dari varian produk lainnya. Kinerja suatu perusahaan dapat ditinjau berdasarkan kemampuan finansial yang dimiliki, menurut Syaizamari (2019), rekap finansial pada laporan keuangan yang diterbitkan oleh perusahaan berisikan informasi mengenai posisi dan kinerja keuangan perusahaan serta perubahan posisi keuangan perusahaan yang sangat berguna untuk mendukung pengambilan keputusan. PT Intrafood Singabera 3 menetapkan harga jual yang relatif terjangkau pada produk Intra Jahe Wangi yaitu sebesar Rp7.500,00 per pack produk sehingga masyarakat mampu memperoleh produk jahe instan dengan mudah dan murah. Pelaksanaan manajemen finansial yang baik dibutuhkan khususnya pada kajian perhitungan komponen biaya meliputi biaya tetap dan biaya variabel, perhitungan harga pokok penjualan (HPP), penerimaan, perhitungan break even point (BEP), perhitungan margin kontribusi, dan profit pada produk Intra Jahe Wangi sekaligus untuk mengetahui titik impas perusahaan sehingga produksi dapat berjalan secara efektif dan efisien. enerapan fungsi manajemen finansial penting dilakukan untuk menyiapkan perencanaan, pengarahan, pengawasan, dan pengelolaan produksi tepat dan akurat sehingga membawa dampak positif untuk perusahaan ke depannya. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis break even point intra jahe wangi di PT Intrafood Singabera.

Metodologi

Penelitian ini merupakan penelitian studi kasus pada PT Intrafood Singabera. Kegiatan penelitian ini dilaksanakan di PT Intrafood Singabera yang berlokasi di Jl. Arak- arak No.52, Dusun II, Telukan Kec. Grogol, Kabupaten Sukoharjo, Jawa Tengah 57552. Waktu penelitian adalah bulan Januari-Februari 2023.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan menganalisis BEP produk jahe wangi diperusahaan ini. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui wawancara dengan manajer dan staf produksi yang menangani produk jahe wangi. meliputi komponen biaya, perhitungan harga pokok penjualan (HPP), penerimaan, perhitungan *break even point* (BEP), perhitungan margin kontribusi, dan *profit* pada produk Intra Jahe Wangi di PT Intrafood Singabera.

Hasil dan Pembahasan

Analisis Break Even Point (BEP) Produk Intra Jahe Wangi di PT Intrafood Singabera Indonesia a. Biaya Sejumlah beban yang dikeluarkan untuk menghasilkan sejumlah barang atau jasa merupakan besaran biaya yang ditanggung perusahaan. Biaya perusahaan tercatat pada seluruh aktivitas produksi hingga pemasaran. PT Intrafood Singabera Indonesia menjadikan biaya sebagai acuan untuk menjamin lancarnya kegiatan operasional, menjadi dasar perhitungan harga pokok penjualan (HPP), sebagai tolak ukur penentu margin profit, dan sebagai pedoman perencanaan pengeluaran untuk periode berikutnya. Jenis biaya dalam suatu usaha bermacam-macam, diantaranya biaya variabel (variable cost), biaya tetap (fixed cost), dan biaya total (total cost). Berikut rincian biaya yang dikeluarkan PT Intrafood Singabera untuk memproduksi Intra Jahe Wangi.

1). Biaya Variabel Biaya variabel bersifat dinamis atau berubah-ubah secara proporsional dengan aktivitas bisnis. Kebutuhan jumlah biaya variabel selaras dengan jumlah output yang direncanakan. Rincian biaya variabel yang dikeluarkan PT Intrafood Singabera diantaranya mencakup biaya bahan baku dan biaya kemasan. a). Bahan Baku Bahan baku diperlukan untuk kelangsungan produksi. Biaya bahan baku meliputi sejumlah barang yang dibeli dari pemasok (supplier) dan digunakan atau diolah menjadi produk yang akan dihasilkan oleh PT Intrafood Singabera Indonesia. Rincian bahan baku utama beserta biayanya yang dibutuhkan PT Intrafood Singabera untuk produksi Intra Jahe Wangi adalah sebagai berikut.

Tabel 1. Biaya Bahan Baku Produksi Intra Jahe Wangi di PT Intrafood Singabera Indonesia

Bahan Baku	Jumlah (Kg)	Harga/Kg (Rp)	Total (Rp)
Jahe Emprit	4.000	17.000	68.000.000
Gula Pasir	10.000	11.000	110.000.000
Total Biaya Bahan Baku			178.000.000

Sumber : Analisis Data Primer

Bahan baku utama yang dibutuhkan untuk memproduksi Intra Jahe Wangi terdiri atas jahe emprit dan gula pasir. PT Intrafood Singabera Indonesia memasok kebutuhan bahan baku jahe emprit dari petani area Jawa Tengah, sementara persediaan gula dipasok dari *supplier* gula area Jawa Tengah. Jumlah pasokan persediaan jahe emprit dan gula pasir tidak menentu setiap minggunya, tetapi yang biasa dibutuhkan perusahaan untuk persediaan bahan baku jahe emprit per minggu yaitu sebanyak 3-5 ton, sementara untuk gula pasir dapat mencapai sebanyak 8-12,5 ton per minggu.

Kondisi kebutuhan yang tidak menentu ini dikarenakan jumlah penggunaan bahan baku untuk produksi Intra Jahe Wangi perlu disesuaikan dengan tingkat permintaan pasar dan target penjualan yang sudah dibandingkan dengan hasil

forecasting yang diperoleh dari tren bulanan dan tahunan. Tim produksi pun sudah memberikan SOP kepada tim *sales* terkait jumlah minimum produksi, hal ini untuk menjaga kestabilan penggunaan bahan baku, persediaan bahan baku di gudang, dan menghindari jumlah produksi berlebih tanpa adanya permintaan tambahan sehingga menghindari perusahaan dari kerugian produksi secara signifikan. PT Intrafood Singabera Indonesia memprioritaskan kualitas dan kuantitas bahan baku tetap terkontrol di gudang sehingga ketika bahan baku aman secara kualitas dan kuantitasnya, produksi Intra Jahe Wangi dapat dilakukan kapan saja. Berdasarkan penggunaan bahan baku dan pada kondisi produksi normal, perusahaan mampu memproduksi bubuk Intra Jahe Wangi sebanyak 8-12,5 ton.

b). Biaya Kemasan

Kemasan produk merupakan upaya PT Intrafood Singabera untuk melindungi atau mencegah produk dari kerusakan. Perusahaan juga menetapkan kemasan produk untuk mempermudah konsumen dalam memilih produk. Kegunaan kemasan lainnya adalah menjaga mutu dan kualitas produk tetap aman dan awet. Biaya kemasan sendiri adalah biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk membeli kemasan atau bungkus produk supaya produk yang dijual terlihat menarik. Rincian jumlah biaya kemasan yang dikeluarkan PT Intrafood Singabera untuk produk Intra Jahe Wangi adalah sebagai berikut.

Tabel 2 Biaya Kemasan Intra Jahe Wangi di PT Intrafood Singabera Indonesia

Jenis Kemasan	Jumlah (Kg)	Harga/Kg (Rp)	Total (Rp)
Sachet	50	600.000/Roll	30.000.000
Dus	200	500/pcs	100.000
Karton	100	1.500/lembar	150.000
Total Biaya Bahan Baku			30.250.000

Sumber : Data Primer

Macam kemasan yang digunakan PT Intrafood Singabera Indonesia untuk mengemas produk Intra Jahe Wangi diantaranya kemasan *sachet*, dus, dan karton. Masing-masing kemasan produk dibuat berbeda karena ditunjukkan pada konsumen sasaran yang berbeda. Kemasan *sachet* ditunjukkan kepada konsumen perorangan yang dijual secara eceran ataupun rentengan di toko-toko kecil, kemasan dus ditunjukkan kepada konsumen rumah tangga dan rumah makan yang berniat untuk menyuplai atau mengonsumsi produk Intra Jahe Wangi secara harian, serta kemasan karton difokuskan kepada konsumen besar seperti restoran, hotel, dan kafe.

Jumlah produk Intra Jahe Wangi yang terdapat pada masing-masing pengemasan juga berbeda yaitu pada bentuk kemasan dus berisikan sebanyak 20 *sachet* per dus, sementara dalam bentuk kemasan karton berisikan sebanyak 400 *sachet* per karton. Untuk jumlah produksi normal, PT Intrafood Singabera Indonesia mampu mengemas lebih dari 360.000 *sachet* produk Intra Jahe Wangi, sementara untuk mengemas hasil produksi ini dibutuhkan sekitar 50 roll *sachet* yang berisikan 9.800 pcs/roll, 200 dus, dan 100 karton. Jumlah keseluruhan produk Intra Jahe Wangi dalam bentuk kemasan, kemudian didistribusikan dan dipasarkan kepada konsumen sasaran dalam bentuk *sachet*/renteng, dus, serta karton.

2). Biaya Tetap

Biaya tetap perusahaan tidak dipengaruhi oleh volume produksi atau jasa yang dihasilkan. Rincian biaya tetap yang dikeluarkan PT Intrafood Singabera diantaranya mencakup biaya gaji, biaya lain-lain, dan biaya penyusutan barang. Berikut rinciannya.

a). Biaya Gaji

Biaya gaji relatif berbeda antara pegawai. Besaran gaji yang dikeluarkan PT Intrafood Singabera mengacu pada besaran UMR Sukoharjo yang dibayarkan setiap bulan. Berikut rincian biaya gaji di PT Intrafood Singabera kepada pegawainya.

Tabel 3. Biaya Gaji di PT Intrafood Singabera Indonesia

Jabatan	Jumlah staf	Upah/bulan (Rp)	Total (Rp)
Manager	8	9.000.000	72.000.000
HRGA	5	7.000.000	35.000.000
Compliance	4	6.000.000	24.000.000
Purchasing	1	4.000.000	4.000.000
Gudang Bahan	5	3.000.000	15.000.000
RnD	2	6.500.000	13.000.000
Busdev	4	6.000.000	24.000.000
Audit	2	6.500.000	13.000.000
Accounting	3	6.500.000	19.500.000
QC	11	6.000.000	66.000.000
Teknisi	9	3.500.000	31.500.000
Pemasaran	3	6.500.000	19.500.000
Staff Produksi	8	6.000.000	48.000.000
SPV Lapangan	4	3.000.000	12.000.000
Operator Pengolahan	48	2.000.000	96.000.000
Operator Pengemasan	35	2.300.000	80.500.000
Operator Mesin	7	2.500.000	17.500.000
SPV Pengolahan	2	2.750.000	5.500.000
Sopir forklif	2	2.750.000	5.500.000
Total	163		601.500.000

Sumber: Analisis data Primer

Biaya gaji yang diberikan untuk masing-masing pegawai PT Intrafood Singabera Indonesia mengacu pada besaran UMR Kabupaten Sukoharjo di tahun 2023 yaitu pada kisaran angka Rp2.000.000,00. Besaran nominal gaji pada tabel gaji merupakan perhitungan rata-rata gaji pokok yang diterima oleh seluruh staf pegawai di masing-masing departemen perusahaan dengan total jam operasional perusahaan secara keseluruhan yaitu 8-10 jam kerja per hari. Total jam kerja ini sudah melibatkan produktivitas perusahaan secara keseluruhan, sementara untuk jam operasional untuk produksi Intra Jahe Wangi sendiri adalah selama 5 jam kerja pada kondisi produksi normal sehingga alokasi biaya gaji yang diperoleh untuk produksi Intra Jahe Wangi saja adalah sebesar 50% dari total gaji pegawai. Jam kerja produksi juga menyesuaikan keadaan perusahaan ketika menerima permintaan produk, apabila menerima permintaan besar maka akan diadakan lembur kerja yang dapat mencapai 10 jam kerja atau lebih.

b). Biaya Lain-Lain

Biaya lain-lain mencakup biaya listrik, air, PBB, dan BBM yang dibayarkan secara bulanan bahkan tahunan. Biaya lain-lain dibutuhkan untuk mendukung kelangsungan produktivitas perusahaan. Berikut rincian biaya listrik, air, PBB, dan BBM yang dikeluarkan oleh PT Intrafood Singabera.

Tabel 4 Daftar Biaya listrik, air, PBB, dan BBM di PT Intrafood Singabera Indonesia

No.	Jenis Biaya	Biaya (Rp)
1.	Listrik	15.000.000
2.	Air	1.000.000
3.	PBB	2.844.000
4.	BBM	20.000.000
Total Biaya Lain-Lain		38.844.000

Sumber: Data Primer

Golongan biaya ini dikeluarkan untuk mendukung operasional dan produktivitas karyawan perusahaan terutama untuk mendukung kelangsungan produksi Intra Jahe Wangi. Biaya listrik, air, dan BBM termasuk jenis pengeluaran perusahaan yang dibayarkan secara bulanan, sementara biaya PBB termasuk pengeluaran perusahaan tahunan. Tanpa adanya biaya ini dapat berisiko mengancam produktivitas perusahaan, terutama menghambat proses produksi Intra Jahe Wangi. Kebutuhan energi listrik ditunjukkan untuk operasional produksi Intra Jahe Wangi yaitu menghidupkan dan menjalankan mesin serta peralatan produksi selama jam kerja berlangsung yaitu 8-10 jam kerja, dengan waktu istirahat selama1 jam, begitu juga dengan kebutuhan air untuk mencuci dan membersihkan bahan baku jahe segar sehingga terbebas dari kontaminasi dari luar bahan baku jahe. Biaya BBM dibutuhkan perusahaan untuk mengirimkan produksi Intra Jahe Wangi ke pelabuhan, distributor, pasar, dan mengambil bahan baku jahe. Ditinjau dari biaya dan total penggunaan sumber daya secara keseluruhan, perusahaan memprioritaskan kebutuhan operasional berupa listrik, air, BBM, dan PBB untuk dialokasikan sebanyak 50% untuk produksi Intra Jahe Wangi, sementara sisanya 50% dialokasikan untuk produksi perusahaan lainnya.

c). Biaya Penyusutan

Biaya penyusutan merupakan penurunan aset perusahaan secara bertahap. Pengukuran biaya penyusutan dihitung berdasarkan umur ekonomis dari aset perusahaan tersebut. Perhitungan biaya penyusutan pada alat produksi Intra Jahe Wangi adalah sebagai berikut:

Tabel 5 Biaya Penyusutan Alat Produksi Intra Jahe Wangi di PT Intrafood Singabera Indonesia

No.	Jenis Alat	Jumlah	Umur Eko. (Bulan)	Harga Awal (Rp)	Penyusutan/ Bulan (Rp)
1	Cooker steam	6	144	100.000.000	694.44
2.	Kaliwaja	6	144	500.000	3.472
3.	Rak Susun	12	48	7.000.000	145.833
	Total				843.749

Sumber: Analisis Data Primer

Produksi Intra Jahe Wangi utamanya didukung dengan penggunaan sarana produksi utama diantaranya *cooker steam,* kaliwaja, dan rak susun. *Cooker steam* merupakan alat yang digunakan PT Intrafood Singabera untuk memasak air atau sari jahe. Selama pemasakan menggunakan *cooker steam,* air atau sari jahe yang telah diekstrasi dengan bumbu rempah-rempah rahasia perusahaan dicampurkan dengan gula pasir. Pemasakan dilakukan hingga mendidik atau selama satu jam-an, kemudian dilanjutkan dengan proses pengeringan yaitu kurang lebih satu jam lima belas menit. Proses dalam *cooker steam* untuk per masakan membutuhkan waktu selama satu jam lima belas menit (paling lama), kemudian air atau sari jahe dan gula ini menjadi bubuk yang kemudian disimpan di dalam karung dengan kapasitas sebanyak 1 ton. Proses ini dapat menghasilkan produk kemasan Intra Jahe Wangi sebanyak 400 *sachet* per menit.

Hasil produk Intra Jahe Wangi yang sudah dikemas kemudian disusun dalam rak produk jadi. Rak susun pada PT Intrafood Singabera sendiri dibagi menjadi dua macam, yaitu rak susun untuk bahan mentah pada gudang bahan baku dan rak susun untuk bahan jadi pada gudang barang jadi. Biasanya perusahaan menyimpan bahan baku yang diterima dari *supplier* pada rak gudang bahan baku yang memiliki temperatur optimal untuk menjaga kualitas bahan baku, sementara untuk menyimpan atau mengstok produk jadi permintaan konsumen disimpan pada rak gudang barang jadi.

3). Biaya *Overhead*

Biaya *overhead* merupakan jenis biaya yang tidak langsung terkait dengan proses produksi Intra Jahe Wangi, tetapi memiliki pengaruh terhadap penentuan harga jual produk dan keuntungan atas penjualan Intra Jahe Wangi. Biaya *overhead* yang dikeluarkan oleh PT Intrafood Singabera Indonesia untuk memproduksi Intra Jahe terdiri atas biaya pemeliharaan sarpras produksi dan tunjangan pegawai. Berikut rincian biaya *overhead* perusahaan.

Tabel 6 Biaya Tunjangan Pegawai PT Intrafood Singabera

Jabatan Staff Produksi	TK	Tunjangan (Rp)	Total Tunjangan (Rp)
Manager	8	500.000	4.000.000
HRGA	5	300.000	1.500.000
Compliance	4	300.000	1.200.000
Purchasing	1	300.000	300.000
Gudang Bahan	5	200.000	1.000.000
RnD	2	300.000	600.000
Business Development	4	300.000	1.200.000
Audit	2	300.000	600.000
Accounting	3	300.000	900.000
QC	11	300.000	3.300.000
Teknisi	9	200.000	1.800.000
Pemasaran	3	300.000	900.000
Staff Produksi	8	300.000	2.400.000
SPV Lapangan	4	200.000	800.000
Operator Pengolahan	3	200.000	900.000

Operator Pengemasan		4	200.000	800.000
Operator Mesin		2	200.000	400.000
SPV Pengolahan	2	200.000	400.000	
Total	80		23.000.000	

Sumber: Analisis Data Primer

Besar tunjangan pegawai PT Intrafood Singabera relatif berbeda antara pegawai satu dengan pegawai lainnya. Pemberian tunjangan dibedakan berdasarkan tingkat jabatan dan lama masa kerja pegawai. Tunjangan juga tidak diberikan kepada seluruh pegawai di masing-masing departemen perusahaan, bahkan hanya sedikit pegawai khususnya pegawai produksi yang memperoleh tunjangan berupa tunjangan jabatan. Ditinjau dari lama jam kerja perusahaan yaitu mencapai 8-10 jam kerja dan alokasi waktu jam kerja untuk produksi Intra Jahe Wangi saja yaitu 5 jam atau sebesar 50% dari total jam kerja maka besaran tunjangan yang dikeluarkan perusahaan kepada seluruh pegawai untuk produksi Intra Jahe Wangi adalah sebesar 50% atau setengah dari total tunjangan.

Tabel 7 Biaya Lembur dan Pemeliharaan PT Intrafood Singabera

Jenis Biaya	Total
Biaya Lembur	5.500.000
Biya Pemeliharaan	20.000.000

Sumber: Analisis Data Primer

Biaya lembur menjadi insentif tersendiri untuk masing- masing karyawan perusahaan. PT Intrafood Singabera mengeluarkan biaya lembur untuk meningkatkan motivasi dan etos kerja karyawan. Pemberian biaya lembur sendiri didasarkan atas banyaknya hari dan jam kerja lembur yang dilakukan oleh masing- masing karyawan. Catatan lembur kerja diatur dan disusun menggunakan surat lembur yang nantinya dapat diberikan kepada HR untuk dicatat. Biaya pemeliharaan dikeluarkan perusahaan sebagai alokasi biaya untuk merawat dan memperbaiki alat serta sarana produksi Intra Jahe Wangi. Biaya pemeliharaan sendiri hanya dikeluarkan ketika terdapat masalah pada alat atau sarana produksi Intra Jahe Wangi. Pengecekan alat pun dilakukan ketika ada laporan masalah dari pegawai produksi.

b. Harga Pokok Penjualan

Perhitungan harga pokok penjualan didasarkan atas jumlah total produk yang dihasilkan perusahaan terhadap pengeluaran perusahaan selama proses produksi berlangsung. Sebelum menghitung biaya pokok penjualan diperlukan estimasi dari biaya pokok produksi. Biaya pokok penjualan sendiri terdiri atas biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik. Menghitung biaya pokok penjualan dapat membantu perusahaan untuk menentukan harga produk yang sesuai sehingga perusahaan terhindar dari kerugian berlebih. Tujuan dilakukannya perhitungan juga untuk memperoleh keuntungan secara maksimal. Berikut rincian harga pokok produksi yang dikeluarkan PT Intrafood Singabera.

Tabel 8 Harga Pokok Produksi Intra Jahe Wangi di PT Intrafood Singabera Indonesia

No	Jenis Biaya	Total Biaya (Rp)
Biaya Variabel		
1.	Biaya Bahan Baku Utama	178.000.000
2.	Biaya Pengemasan	30.250.000
Biaya Overhead		
3.	Tunjangan Pegawai	11.500.000
4.	Lembur Pegawai	5.500.000
5.	Biaya Pemeliharaan	20.000.000
Biaya Tetap		
6.	Biaya tenaga Kerja	300.750.000
7.	Biaya Penyusutan	843.749
8.	Biaya Listrik	7.500.000
9.	Biaya Air	500.000
10.	Biaya Transportasi/BBM	10.000.000
11.	Biaya PBB	1.422.00
Total biaya Pokok Produksi		566.265.749
Laba (40%)		226.506.300
Harga Jual		792.772.049
Jumlah Unit Produk		500.000
Harga Jual per Produk		1.588

Sumber: Analisis Data Primer

PT Intrafood Singabera menyusun strategi penentuan harga pokok penjualan produk Intra Jahe Wangi berdasarkan jumlah biaya produksi dan operasional yang dikeluarkan perusahaan untuk menghasilkan sejumlah produk Intra Jahe Wangi. Strategi penentuan harga pokok penjualan ini disusun untuk membandingkan pengeluaran perusahaan dengan penerimaan atas penjualan produk Intra Jahe Wangi. Perusahaan mengacu pada hasil HPP untuk melacak kondisi produksi Intra Jahe Wangi yaitu ketika nilai HPP lebih tinggi maka mengindikasikan bahwa terdapat kelebihan bahan baku, pembengkakan atau kenaikan biaya bahan baku dan indikasi bahwa terdapat kenaikan biaya operasional lain seperti tarif listrik, BBM, atau air sehingga perusahaan dapat mengantisipasinya yiatu menyesuaikan *budget* pengeluaran dengan kebutuhan produksi. Nilai HPP juga digunakan perusahaan untuk mencapai target keuntungan atas penjualan produk Intra Jahe Wangi yaitu dengan cara mengukur harga jual per satuan produk Intra Jahe Wangi berdasarkan alokasi biaya produksi dan operasional yang dikeluarkan perusahaan.

Berdasarkan nilai HPP yang diperoleh, PT Intrafood Singabera memasarkan produk Intra Jahe Wangi untuk kemasan satuan sebesar Rp2.000,00 per kemasannya. Penjualan produk Intra Jahe Wangi sendiri terdiri atas penjualan kemasan, kardus, dan karton yang memiliki nilai jual berbeda. Penjualan untuk kemasan dus adalah Rp35.000,00 per dus berisikan 20 *sachet*, sementara untuk kemasan karton adalah sebesar Rp640.000,00 per karton berisikan 400 *sachet*.

c. Penerimaan

Penerimaan merupakan imbas yang dimiliki produsen atas penjualan sejumlah produk atau jasa yang ditawarkan kepada konsumen. Berdasarkan siklus produksi, penerimaan sangat berpengaruh terhadap stabilitas dan kelangsungan suatu usaha, semakin besar penerimaan yang diperoleh maka semakin besar pula kemampuan suatu usaha untuk membiayai segala pengeluaran dan kegiatan yang akan dilakukan. Penerimaan sendiri dihitung secara keseluruhan antara jumlah produksi dengan harga produk. Berikut merupakan penerimaan PT Intrafood Singabera pada produk Intra Jahe Wangi.

Tabel 9 Penerimaan Sebulan Penjualan Produk Intra Jahe Wangi di PT Intrafood Singabera Indonesia

Jenis Kemasan	Banyaknya	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
Sachet	490.000	2.000	980.000.000
Dus	200	35.000	7.000.000
Karton	100	640.000	64.000.000
Total			1.051.000.000

Sumber: Analisis Data Primer

Penerimaan produk Intra Jahe Wangi mampu menyumbang sebagian besar keuntungan perusahaan dibandingkan penerimaan produksi PT Intrafood Singabera lainnya. Kondisi ini terjadi karena produk Intra Jahe Wangi merupakan produk unggulan dan pertama yang diproduksi oleh PT Intrafood Singabera sehingga masyarakat memiliki *awareness* lebih tinggi pada produk Intra Jahe Wangi dibandingkan produk lain. Biasanya keuntungan penerimaan Intra Jahe Wangi dialokasikan secara merata menjadi bonus kerja karyawan perusahaan, utamanya untuk staf produksi. Penjualan produk Intra Jahe Wangi sendiri dominan diperoleh dari penjualan *sachet* yaitu dalam bentuk renteng atau per kemasan yang didistribusikan ke banyak toko kecil, *swalayan,* ataupun pasar yang dapat dijangkau masyarakat luas, kemasan dus juga menyumbang penerimaan yang cukup besar melalui kerja sama dengan rumah makan, sementara kemasan karton mampu memberi pemasukan yang besar melalui kerja sama dengan hotel dan cafe yang tersebar di kota-kota besar. Jumlah ini menunjukan bahwa pembelian terbesar cenderung berasal dari konsumen per orangan dengan konsumsi harian

d. *Break Even Point* (BEP)

Perhitungan titik impas atau BEP (*Break Event Point*) penting diperhatikan dalam suatu operasional perusahaan. Kondisi usaha yang mencapai titik BEP menunjukkan bahwa perusahaan tidak memperoleh keuntungan, tetapi juga tidak menderita kerugian. Mengacu pada nilai BEP dapat menjadi indikator keberhasilan suatu usaha. Perusahaan mampu mencapai kondisi BEP atau titik impas ketika modal yang dikeluarkan dalam operasional perusahaan berjumlah sama dengan pendapatan yang diperoleh. PT Intrafood Singabera menggunakan nilai BEP untuk mengetahui tingkat penjualan minimum sehingga menghindarkan perusahaan dari kerugian penjualan atau produksi berlebih. Berdasarkan cara

perhitungannya, jenis BEP dibedakan menjadi dua, yaitu BEP unit dan BEP rupiah. Berikut analisis perhitungan BEP pada produk Intra Jahe Wangi PT Intrafood Singabera.

1). BEP Dasar Unit

Perhitungan BEP atas dasar unit mengindikasikan keseimbangan antara jumlah biaya produksi yang dikeluarkan dengan penerimaan yang diperoleh atas banyaknya hasil penjualan unit produk. Batas optimum produksi perlu diketahui perusahaan untuk menghindari kerugian berlebih atas hasil produksi dan pengeluaran sia-sia atas bahan baku. Upaya PT Intrafood Singabera untuk menghitung jumlah minimum penjualan produk salah satunya adalah melalui perhitungan BEP atas dasar unit. Berikut adalah rumus dan perhitungan BEP unit pada produk Intra Jahe Wangi PT Intrafood Singabera

$$\text{BEP Unit} = \frac{\text{Biaya Tetap}}{\text{Margin Kontribusi}}$$

$$= \frac{\text{Biaya Tetap}}{\text{Harga Jual per Unit} - \text{Biaya Variabel per Unit}}$$

$$= \frac{\text{Biaya Tetap}}{\text{Harga Jual per Unit} - \frac{\text{Total Biaya Variabel}}{\text{Banyak Penjualan per Bulan}}}$$

$$= \frac{321.015.749}{2.000 - \frac{208.250.000}{534.000}}$$

$$= \frac{321.015}{2.000 - 390}$$

$$= \frac{321.015.749}{610}$$

$$= 526.255 \text{ pcs}$$

Berdasarkan hasil BEP atas dasar unit, produksi dan penjualan produk Intra Jahe Wangi oleh PT Intrafood Singabera memiliki nilai penjualan yang positif karena perusahaan mampu menjual sebanyak 534.000 unit produk Intra Jahe Wangi sehingga penjualan Intra Jahe Wangi mengalami keuntungan. Perhitungan BEP atas dasar unit ini mengindikasikan bahwa PT Intrafood Singabera perlu memproduksi dan menjual produk Intra Jahe Wangi sebanyak 526.255 unit untuk menutup biaya pokok produksi yang dikeluarkan. Artinya perusahaan telah berada pada titik impas atau titik optimal usaha sehingga tidak mengalami kerugian, tetapi juga tidak memperoleh keuntungan.

PT Intrafood Singabera berisiko mengalami kerugian ketika hasil produksi dan penjualan Intra Jahe Wangi lebih sedikit dari 526.255 unit dalam sebulan, sebaliknya PT Intrafood Singabera mampu memperoleh keuntungan ketika hasil produksi Intra Jahe Wangi lebih banyak dari 526.255 unit dalam sebulan. Hasil perhitungan BEP ini nantinya

juga digunakan untuk mengukur jumlah produksi Intra Jahe Wangi pada periode berikutnya. Perusahaan biasanya menyusun tren penjualan produk Intra Jahe Wangi secara bulanan untuk mengetahui apakah penjualan produk mengalami peningkatan atau penurunan.

2). BEP Dasar Rupiah

Hasil penjualan diharapkan dapat menutup jumlah biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. PT Intrafood Singabera dapat mengetahui jumlah penerimaan minimum atas penjualan produk Intra Jahe Wangi melalui perhitungan BEP rupiah yang dinotasikan dalam harga penjualan (Rp). Berikut adalah rumus dan perhitungan BEP rupiah pada produk Intra Jahe Wangi.

$$\text{BEP Rupiah} = \frac{\text{Biaya Tetap}}{\text{Rasio Margin kontribusi}}$$

$$= \frac{\text{Biaya Tetap}}{1 - \frac{\text{Biaya Variabel per Unit}}{\text{Harga Jual per Unit}}}$$

$$= \frac{321.015.749}{1 - \frac{390}{2.000}}$$

$$= \frac{321.015.749}{1 - 0{,}195}$$

$$= \frac{321015.749}{0{,}805}$$

$$= 398.777.328$$

Berdasarkan hasil BEP atas dasar rupiah, produksi dan penjualan produk Intra Jahe Wangi oleh PT Intrafood Singabera memiliki nilai penjualan yang positif karena perusahaan mampu memperoleh penerimaan sebesar Rp769.000.000,00 sehingga penjualan Intra Jahe Wangi memperoleh keuntungan. Perhitungan BEP atas dasar rupiah ini mengindikasikan bahwa PT Intrafood Singabera perlu memperoleh hasil penjualan produk Intra Jahe Wangi sebesar Rp.398.777.328,00 untuk menutup biaya pokok produksi yang dikeluarkan. Artinya perusahaan telah berada pada titik impas atau titik optimal usaha sehingga tidak mengalami kerugian, tetapi juga tidak memperoleh keuntungan. PT Intrafood Singabera berisiko mengalami kerugian ketika hasil penjualan produk Intra Jahe Wangi kurang dari Rp.398.777.328,00 dalam sebulan, sebaliknya PT Intrafood Singabera mampu memperoleh keuntungan ketika hasil penjualan produk Intra Jahe Wangi lebih dari Rp.398.777.328,00 dalam sebulan. Hasil ini digunakan perusahaan untuk membandingkan jumlah penjualan Intra Jahe Wangi pada antara periode berjalan dengan periode berikutnya.

e. Margin Kontribusi

Margin kontribusi berfungsi untuk menutup biaya produksi dan membentuk laba usaha. Hasil rasio margin kontribusi dapat digunakan perusahaan untuk mengambil keputusan mana produk yang layak dipertahankan dan dikembangkan dengan produk yang tidak layak. Berikut perhitungan margin kontribusi produk Intra Jahe Wangi.

Margin Kontribusi = Pendapatan bersih — Biaya Variabel

= Rp1.051.000.000,00 — 208.250.000,00

= Rp842.750.000,00

Berdasarkan hasil perhitungan margin kontribusi produk Intra Jahe Wangi didapatkan hasil sebesar Rp842.750.000, sementara jumlah biaya tetap (FC) yang dikeluarkan untuk memproduksi Intra Jahe Wangi adalah sebesar Rp288.687.849,00. Menurut perhitungan ini, maka jumlah margin kontribusi produk Intra Jahe Wangi lebih besar dibandingkan biaya tetap yang dikeluarkan untuk memproduksinya atau CM > FC. Hasil ini berarti bahwa penjualan produk Intra Jahe Wangi layak dipertahankan dan dikembangkan karena menguntungkan secara ekonomi.

f. Laba

Hasil keuntungan atau laba perusahaan mempresentasikan kinerja suatu perusahaan secara keseluruhan. Laba yang besar dapat menjadi indikator keberhasilan suatu penjualan produk perusahaan. PT Intrafood Singabera sendiri menggunakan laba sebagai dasar pengambilan keputusan seperti pembagian dividen, pemberian kompensasi dan pembagian bonus kepada manajer atau karyawan, pengukur prestasi atau kinerja manajemen. Berikut adalah laporan rugi laba PT Intrafood Singabera.

Tabel 4.2.10 Laporan Rugi Laba Penjualan Intra Jahe Wangi di PT Intrafood Singabera

PT INTRAFOOD SINGABERA RUGI LABA (Rp469.560.826,00)		
Penjualan		1.051.000.000
Biaya Variabel **Margin**		208.250.000
Kontribusi Beban operasi :		Rp842.750.000
Beban upah (gaji)	300.750.000	
Beban listrik	7.500.000	
Beban air	500.000	
Pajak tanah dan bangunan	1.422.000	
Beban angkut penjualan	10.000.000	
Beban sewa		
Beban penyusutan	843.749	
		321.015.749

Laba sebelum bunga dan pajak (EBIT)/ (Laba operasi)		**521.734.251**
Beban bunga	0	
Laba sebelum pajak (EBT)		**521.734.251**
Pajak penghasilan (10%) **Laba bersih (net profit) (EAT)**		**52.173.425,1 469.560.826**

Sumber: Analisis Data Primer

PT Intrafood Singabera Indonesia menyusun laporan rugi laba produk Intra Jahe Wangi yang menyajikan informasi terkait penerimaan dan beban atau biaya operasional yang dikeluarkan perusahaan. Hasil yang terdapat dalam laporan rugi laba ini digunakan perusahaan untuk mengukur persentase penjualan produk Intra Jahe Wangi dari satu periode ke periode berikutnya. PT Intrafood Singabera menyusun dan meninjau laporan rugi laba produk Intra Jahe Wangi secara bulanan sebagai bahan evaluasi kinerja penjualan yang sudah berjalan secara bulanan. Jumlah penjualan produk Intra Jahe Wangi sendiri cenderung menguntungkan dan stabil tanpa adanya kenaikan atau penurunan yang signifikan. Kondisi ini memungkinkan bahwa prospek penjualan produk Intra Jahe Wangi adalah positif.

Kesimpulan

Produk Intra Jahe Wangi layak menjadi produk unggulan PT Intrafood Singabera. Metode perhitungan BEP Intra Jahe Wangi melibatkan komponen biaya tetap, biaya variabel, dan biaya *overhead*. Komponen selain biaya terdiri atas perhitungan HPP, penerimaan, perhitungan BEP atas dasar rupiah dan produk, perhitungan margin kontribusi, dan perhitungan laba. BEP Intra Jahe Wangi menunjukkan hasil yang positif yaitu menguntungkan dari segi penjualan.

Saran

Banyaknya produksi Intra Jahe Wangi membuatnya perlu didistribusikan kepada pasar yang lebih luas seperti luar pulau jawa, bahkan pasar internasional. Minimnya pemasaran produk Intra Jahe Wangi membuat perusahaan perlu mengaolasikan keuntungan terhadap aktivitas pemasaran khususnya produk Intra Jahe Wangi sehingga dapat menjangkau masyarakat lebih luas.

DAFTAR PUSTAKA

Aci, M, Hasrajuddin, dan Sumarlin, A. 2020. Pengaruh Penetapan Harga Pokok Penjualan Ban Mobil Merek Apollo dengan Metode Break Even Point pada PT. Kumala Sukses Abadi. *Macakka Journal* 1(3): 74-82.

Affandi F. 2021. Telaah Biaya dan Penerimaan dari Sudut Pandang Ekonomi Syariah. *Jurnal Ekonomi Syariah* 2 (2): 57 — 77.

Agustina, M., et al. 2021. Pemanfaatan Tanaman Herbal Jahe Menjadi Minuman Jahe untuk Meningkatkan Imunitas Tubuh di Era Pandemi *Covid-19. Jurnal Pengabdian Masyarakat* 1(1): 8-11.

Ananda G dan Hamidi. 2019. Analisis *Break Even Point* sebagai Alat Perencanaan Laba pada Perusahaan Manufaktur Sub Sektor Makanan dan Minuman yang Terdaftar pada Bursa Efek Indonesia Tahun 2014-2017. *Jurnal Measurement* 13(1): 1-10.

Assegaf, A.R. 2019. Pengaruh Biaya Tetap dan Biaya Variabel terhadap Profitabilitas PT. Pecel Lele Lela Internasional, Cabang 17, Tanjung Barat, Jakarta Selatan. *Jurnal Ekonomi dan Industri* 20(1): 1-5.

Cerniati dan Hasan, W.A. 2020. Pengaruh Laba Kotor, Laba Operasi dan Laba Bersih Dalam Memprediksi Arus Kas di Masa Mendatang Studi Kasus pada Perusahaan LQ 45 yang Terdaftar di Bei. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Fakultas Ekonomi UMButon* 2(2): 204-222.

Edi, S. dan Ajo, A. 2020. Pengolahan Jahe Instan Sebagai Minuman Herbal di Masa Pandemik Covid — 19. *Intelektiva: Jurnal Ekonomi, Sosial, dan Humaniora* 2(3): 177-183.

Febrina, C.S., Putri, N.A., dan Putri, N.F. 2021. Analisis Biaya Terhadap Biaya Campuran. *Research in Accounting Journal* 1(2):275-282.

Fibrianie E, Wulaningrum R, Cahyadi D, Amalia PA. 2021. *Manajemen Perancangan Produk Batik Tulis Kalimantan Timur*. Batu: Literasi Nusantara.

Gayatri, N.A., dan Amrita, N.D.A. 2019. Analisis *Break Even Point* sebagai Dasar Perencanaan Laba Penjualan pada CV. Osa Garmen Badung. *Jurnal MBE* 5(1): 10-16.

Isnaniati, S. 2018. *Mismatch Strategi* Metode Anuitas dan Proporsional Guna Meningkatkan Margin Kontribusi Pinjaman yang Diterima (Studi Kasus pada PT. BPR Syariah Baktimakmur Indah Sidoarjo). *Jurnal Cendekia Akuntansi* 6(3): 30-44.

Kusumawardani, A. dan Alamsyah, M.I. 2020. Analisis Perhitungan BEP (*Break Even Point*) dan *Margin of Safety* dalam Penentuan Harga Jual pada Usaha Kecil Menengah. *Jurnal Ilmu Keuangan dan Perbankan* (JIKA) 9(2): 117-130.

Manuho, P, *et al.* 2021. Analisis *Break Even Point* (BEP). *Jurnal Ipteks Akuntansi Bagi Masyarakat* 5(1): 21-28.

Muhajir, A. 2020. Modal Kerja, Perputaran Piutang, Persediaan dan Penjualan terhadap Laba Bersih. *Jurnal Wira Ekonomi Mikroskill* 10(1): 32-44.

Nadhiroh, A., Nur, K.M., dan Utami, S.W. 2022. Analisis *Break Even Point* sebagai Perencanaan Laba pada UD. Silvia Food. *Jurnal Javanica* 1(1): 56-67.

Nasir, M.F. 2020. Sistem Biaya Produksi pada PT. PP London Sumatra Indonesia Tbk Tanjung Morawa. *Jurnal Akuntansi Bisnis dan Publik* 11(2): 1-7.

Ngirah, et al. 2020. Pelatihan Penggunaan Mesin Penggiling Jahe dan Pengolahan Limbah Ampas Jahe Menjadi Bubuk Jahe. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan* 4(1): 589-593.

Nurlita, D, Handayani, N., Setiyabudi, L. 2018. Pembuatan Serbuk Jahe Sebagai Minuman Kesehatan Bagi Warga Kelurahan Kahuripan Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya. *Journal of Character Education Society* 1(1): 67-73.

Pongantung, A.K., Manoppo, W.S., dan Mangindaan, J. 2018. Analisis Biaya Menurut *Variable Costing* Untuk Pengambilan Keputusan Menerima Atau Menolak Pesanan Khusus Pada Perusahaan Kue Bangket Tokin. *Jurnal Administrasi Bisnis* 6(1): 1-9.

Pudaka, D.L., Rusdarti, and Prasetyo, P.E. 2018. Efficiency Analysis of Rice Production and Farmers' Income in Sengah Temila District Landak Regency. *Journal of Economic Education*. 7(1): 31-38.

Putri, D.L., Nurmansyah, Aznuryandi. 2022. Metode Pemisahan Biaya Tetap dan Biaya Variabel dalam Perhitungan Break Even Point pada PT. Rotte Ragam Rasa. *Jurnal Akuntansi Kompetif* 5(1): 95-101.

Rizal et al. 2023. Peningkatan Produktivitas Serbuk Jahe Instan dengan Metode Mesin Parut Listrik pada Kelompok Tani Kelurahan Bungus Barat Kota Padang. *Jurnal Pengabdian Masyarat Dharma Andalas* 2(1): 69-73.

Soraya, A.T. dan Septiana, N. 2018. Analisis Penentuan Harga Pokok Penjualan dengan Menggunakan Metode Full Costing pada Pabrik Roti Pelangi Nusantara di Kota Metro. *Jurnal Ilmiah Keuangan dan Perbankan* 1(2): 40-51.

Sulistiani, H., Yanti, E.E., dan Gunawan, R.D. 2021. *Jurnal Ilmiah Sistem Informasi Akuntansi* (JIMASIA) 1(1): 35-47.

Supriadi, A., Nurulita, S., dan Yefni. 2018. Analisis Break Even Point Sebagai Dasar Perencanaan Laba pada Gedung Serba Guna Politeknik Caltex Riau. *Jurnal Akuntansi, Keuangan, dan Bisnis* 11(1): 31-41.

Suryadi dan Hindarti, S. 2021. Dampak Pandemi Covid-19 terhadap Pendapatan Petani Padi Sawah di Dusun Tero Desa Jotang Beru Kecamatan Empang Kabupaten Sumbawa. *Jurnal Ketahanan Pangan.* 5(2): 84-90.

Syaizamari, R.A.F. 2019. Peranan Rasio Keuangan Terhadap Kondisi *Financial Distress* Perusahaan Manufaktur di Bursa Efek Indonesia (Bei). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa FEB UB* 7(2): 1-23.

Ta'dung, Y.L., Pasulu, I., dan Marewa, J.B. 2022. Analisis Harga Pokok Penjualan Produk Lampu Hias pada Toko Sentosa Listrik di Kabupaten Toraja Utara. *Jurnal Ekonomi, Bisnis, dan Terapan* 3(1): 63-76.

Ulumiah M, *et al.* 2020. Manajemen Pakan dan Analisis Usaha Budidaya Udang

Vaname (*Litopanaeus vannamei*) pada Lokasi yang Berbeda di Kabupaten Bangkalan dan Kabupaten Sidoarjo. *Journal of Aquaculture and Fish Health* 9(2): 95-103.

Thomas R, Sumaryadi A, Adi, TB, Wandik E. 2022. Retail Betel Nut Sales Revenue in Wamena, Jayawijaya Regency. *Budapest International Research and Critics Institute (BIRCI-Journal): Humanities* 5(1): 4745 – 4753.

Widyastuti, I. dan Mita, D. 2018. Akuntansi Perhitungan Harga Pokok Penjualan dengan Metode Pesanan Untuk Menentukan Harga Jual. *Jurnal Moneter* 5(1): 74-85.

Yanto, M. 2020. Penerapan Cost – Volume – Profit (CVP) sebagai Dasar Perencanaan Laba pada CV. Usaha Bersama Tanjungpinang. *Jurnal Dimensi* 9(2): 369-386. Yulianto, Z. 2018. Analisis Biaya Volume Laba Untuk Perencanaan Laba pada Perusahaan Es Batu Camplong di Sampang. *AKTIVA Jurnal Akuntansi dan Investasi* 3(1): 76-89.

Yuni, S., Sartika, D., dan Fionasari, D. 2021. Analisis Perilaku Biaya terhadap Biaya Tetap. *Research in Accounting Journal* 1(2): 247-253.