



Analisis Break Even Point (BEP) UMKM Bakso Goreng A.M. di Kabupaten Ketapang

Kiki Amelia¹, Irfan Cholid², Assrorudin³, Ayu Dian Pratiwi Permatahati⁴, Rois Indriawan⁵
Agroindustri, Politeknik Negeri Ketapang, Jalan Rangka Sentap – Dalong Kelurahan Sukaharja, 78813, Indonesia

¹email : kikiameliaktp123@gmail.com

Abstract

This study aims to analyze the financial feasibility of A.M. fried meatballs MSMEs in Ketapang Regency. This study uses a qualitative descriptive method with direct observation techniques and interviews with business actors. The results of the study indicate that the total operational costs of the business are Rp38,047,000 per month, consisting of fixed costs of Rp 4.050.000 and variable costs of 23.974.000. The production volume reaches 7,200 pcs with a selling price of Rp10,000 per pc, resulting in a total revenue of Rp72,000,000 per month. The cost of production is Rp 5.284,30 per pc with a profit per pc of Rp4.715,70. The BEP value is 607 pcs per day or pcs 18.210 per month, while the B/C Ratio is 1.87. Based on these results, the A.M. Fried Meatballs business is considered feasible to run and develop.

Keywords: MSME, Fried Meatballs, Break-Even Analysis, Operating Expense, Contribution Margin, Margin Of Safety.

Received by the Editorial Team: 30-04-2026 | Revised Completed: 28-05-2026 | Published Online: 18-06-2026

PENDAHULUAN

Sektor agroindustri merupakan salah satu bidang yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan karena memanfaatkan sumber daya pertanian menjadi produk bernilai tambah. Agroindustri adalah kegiatan industri yang mengolah hasil pertanian menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi melalui proses pengolahan, penyimpanan, dan distribusi. Salah satu bentuk agroindustri yang berkembang di masyarakat adalah usaha pengolahan pangan seperti bakso goreng. (Menurut Ningsih & Aprildahani,2022).

Bakso goreng merupakan salah satu produk makanan olahan yang memiliki tingkat permintaan cukup tinggi karena praktis. Bakso goreng memiliki cita rasa yang disukai berbagai kalangan serta memiliki peluang pasar yang luas. Peluang usaha dapat dilihat dari adanya kebutuhan dan keinginan konsumen yang belum terpenuhi secara optimal di pasar (“ Development of MSME Marketing Strategy for Wonogiri Mas Ram Meatballs,”2023). Dengan meningkatnya gaya hidup masyarakat yang cenderung menyukai makanan siap saji.

Kabupaten Ketapang sebagai salah satu daerah di Kalimantan Barat memiliki potensi pengembangan UMKM yang cukup besar, terutama pada sektor pangan berbasis lokal. Namun, dalam menjalankan usaha, pelaku usaha UMKM sering menghadapi berbagai kendala, seperti meningkatnya harga bahan baku utama,

seperti minyak goreng, kantong plastik, dan daging ayam, sejak tahun 2022 hingga saat ini. Harga jual bakso goreng tidak ada kenaikan meskipun bahan baku utamanya naik.

Menurut Kasmir, analisis kelayakan usaha merupakan suatu kegiatan untuk menilai apakah bisnis ini dapat memberikan keuntungan finansial atau tidak dengan mempertimbangkan berbagai aspek seperti aspek pasar, teknis, manajemen, dan keuangan.

Rumusan Masalah

Pertanyaan penelitian yang diajukan meliputi:

- 1 bagaimana komposisi biaya, penerimaan, dan laba operasional pada UMKM Bakso Goreng A.M.
- 2 pada jumlah unit dan nilai rupiah berapa usaha mencapai titik impas atau Break-Even Point (BEP) agar tidak rugi.
- 3 bagaimana posisi penjualan aktual dibandingkan dengan BEP serta bagaimana tingkat keamanan penjualannya berdasarkan margin of safety.

Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

- 1 mengidentifikasi biaya tetap, biaya variabel, total biaya operasional, penerimaan, dan laba operasional UMKM Bakso Goreng A.M.

2 menentukan BEP dalam unit maupun rupiah sebagai batas minimum penjualan.
3 mengevaluasi selisih antara penjualan aktual dan titik impas serta menilai keamanan usaha melalui margin of safety.

METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada bulan Maret sampai April 2026. Penelitian ini dilakukan di UMKM Bakso Goreng Mekar A.M yang ber-alamat di jalan Brigjend Katamso di depan Panti Jompo Kecamatan Delta Pawan, Kabupaten Ketapang, Kalimantan Barat.

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan tujuan untuk melihat secara langsung cara pembuatan dan penjualan terkhususnya Bakso Goreng Mekar A.M secara rinci kegiatan dan finansial pelaku usaha, yang berlokasi di depan Panti Jompo Kecamatan Delta Pawan. Kabupaten Ketapang. Kalimantan Barat. Penelitian ini dilakukan pada bulan Maret sampai April 2026.

Jenis penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif yang saya susun berupa kata-kata, deskripsi, atau gambaran tentang suatu kejadian atau perilaku, dengan metode wawancara, observasi, dan dokumentasi. Sumber data yang diambil meliputi identifikasi masalah, analisis kelayakan usaha, dan data pendukung, serta penarikan kesimpulan dilakukan secara langsung dan terbuka dengan pelaku usaha sehingga hasil penelitian mencerminkan kondisi sebenarnya.

Metode Pengolahan Data

Data yang sudah di kumpulkan diolah menggunakan metode analisis deskriptif kualitatif. Metode ini digunakan untuk menyajikan data numerik secara sistematis, seperti tabel dan grafik. Tujuan utamanya adalah untuk menghitung modal, biaya operasional dan keuntungan secara faktual dan akurat. Analisis ini dilakukan untuk mengetahui apa saja komponen biaya produksi, seperti biaya variabel, biaya tetap, dan biaya total. Selanjutnya dihitung harga pokok produksi, harga jual, dan pendapatan bersih.

Untuk menentukan apakah usaha tersebut layak dijalankan dan dikembangkan, digunakan rumus Break Even Point (BEP), titik impas di mana total pendapatan usaha sama dengan total biaya (tetap dan variabel). *Benefit Cost Ratio* (B/C Ration) untuk mengukur rasio. Biaya Total (Total Cost) merupakan seluruh pengeluaran yang dikeluarkan oleh suatu perusahaan atau produsen untuk memproduksi produk secara langsung, seperti biaya variabel (bahan baku) seiring perubahan tingkat produksi. (Pindyck & Rubinfeld, 2018, p. 142-145). Data tersebut dapat dihitung melalui rumus sebagai berikut:

$$TC = FC + VC$$

Keterangan:

- TC = Total Cost (Jumlah seluruh biaya yang dikeluarkan untuk produksi)
- FC = Fixed Cost (Biaya tetap misalnya, sewa tempat, gaji karyawan)
- VC = Variable Cost (Biaya variable misalnya bahan baku)

Hitungan:

$$TC = Rp 23.974.000,00 + Rp 4.050.000,00 \\ = Rp28.024.000,00$$

Harga Pokok Produksi (HPP) merupakan total biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk memproduksi suatu barang yang siap untuk dijual. Menurut Amaliyah (2019), perhitungan HPP sangat penting sebagai dasar dalam penentuan harga jual produk dan untuk mengetahui efisiensi kegiatan produksi. Untuk mengetahui Harga Pokok Penjualan dapat dihitung melalui rumus sebagai berikut:

$$HPP = \frac{TC}{Q}$$

Keterangan :

- HPP = Harga Pokok Produksi
- TC = Total Cost (Total Biaya)
- Q = Jumlah Produksi

Hitungan:

$$HPP = \frac{Rp 38.047.000}{7.200} = 5.284,30$$

Penerimaan biasanya dihitung berdasarkan volume penjualan dikalikan dengan harga jual per unit, sebelum dikurangi biaya produksi dan operasional lainnya. Penerimaan juga menjadi dasar dalam analisis kelayakan usaha. Menurut Assauri (2017), penerimaan dalam manajemen pemasaran adalah konsumen akhir yang menerima nilai dari produk yang akan dijual. Untuk mengetahui besarnya penerimaan dapat dihitung melalui rumus sebagai berikut:

$$TR = P \times Q$$

Keterangan:

- TR = *Total Revenue* (Total Penerimaan)
- P = Harga Jual Produk
- Q = Jumlah Produksi

Hitungan:

$$TR = Rp 10.000 \times 7.200 = Rp 72.000.000$$

Pendapatan usaha diperoleh dari penjualan produk dalam periode tertentu setelah dikurangi biaya produksi dan operasional. Menurut Ikatan Akuntan Indonesia (2020), untuk mengetahui besarnya pendapatan dapat dihitung melalui rumus sebagai berikut:

$$Y = TR - TC$$

Keterangan:

- Y = Pendapatan
- TR = *Total Revenue* (Total Penerimaan)
- TC = *Total Cost* (Total Biaya)

Hitungan :

$$Y = \text{Rp } 72.000.000 - \text{Rp } 38.047.000,00 \\ = \text{Rp } 33.953.000,00$$

Rumus Biaya Variabel per Unit

$$V_c = \frac{\text{Total Biaya Variabel}}{\text{Total Unit Yang Diproduksi}}$$

Hitungan:

$$V_c = \frac{\text{Rp } 23.974.000,00}{7.200} = \text{Rp } 3.329,72$$

Menilai kelayakan finansial suatu usaha merupakan langkah penting untuk mengetahui apakah usaha tersebut layak dijalankan. Penilaian ini dilakukan dengan menghitung seluruh biaya yang dikeluarkan, biaya tetap dan biaya variabel, kemudian dibandingkan dengan pendapatan yang diperoleh. Dalam proses ini digunakan Break Even Point (BEP) untuk mengetahui titik impas, serta Benefit Cost Ratio (B/C Ratio) untuk menilai perbandingan biaya. Jika hasil perhitungan dapat mencapai BEP dan memiliki B/C Ratio lebih dari 1, maka usaha tersebut dinilai layak secara finansial.

Break Even Point (BEP) merupakan titik impas dalam analisis biaya, volume, laba yang menunjukkan kondisi di mana total pendapatan perusahaan sama dengan total biaya yang dikeluarkan, sehingga tidak menghasilkan laba maupun rugi. Menurut Horngren et al. (2012), konsep ini digunakan untuk menentukan target penjualan guna menghindari kerugian, merencanakan strategi penetapan harga, dan menganalisis perubahan harga atau biaya. BEP Unit dan BEP Rupiah dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{BEP (Unit)} = \frac{FC}{P - V_c}$$

Keterangan:

- FC = *Fixed Cost* (Biaya Tetap)
- P = Harga Jual Perunit
- V_c = Variabel Unit

Hitungan:

$$\text{BEP (Unit)} = \frac{\text{Rp } 4.050.000}{\text{Rp } 10.000 - \text{Rp } 3.329,72} \\ = \frac{\text{Rp } 4.050.000}{\text{Rp } 6.670,28} = 607$$

$$\text{BEP (Rupiah)} = \text{BEP Unit} \times P$$

Keterangan:

- BEP Unit = *Break-Even Point* Unit
- P = Harga Jual Perunit

Hitungan :

$$\text{BEP (Rupiah)} = 607 \times 10.000 = 6.070.000$$

Benefit-Cost Ratio (B/C Ratio) merupakan salah satu alat analisis finansial yang digunakan dalam mengambil keputusan, khususnya dalam proyek untuk menyalurkan kelayakan ekonomi suatu usaha dengan membandingkan nilai total manfaat (benefit) terhadap biaya. Menurut Boardman et al. (2018), BCR dihitung dengan membagi total nilai manfaat dengan total biaya. Jika nilai B/C > 1, maka proyek dianggap layak karena manfaatnya melebihi biaya. B/C Ratio dapat dihitung menggunakan rumus sebagai berikut:

$$B/C \text{ Ratio} = \frac{TR}{TC}$$

Keterangan:

- B/C Ratio = *Benefit Cost Ratio*
- TR = *Total Revenue* (Total Penerimaan)
- TC = *Total Cost* (Total Biaya)

Hitungan:

$$B / C \text{ Ratio} = \frac{72.000.000}{38.047.000} = 1,87$$

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini bertujuan untuk melihat secara langsung cara pembuatan dan penjualan khususnya UMKM Bakso Goreng Mekar A.M di Kabupaten Ketapang. Seiring meningkatnya harga bahan baku utama seperti minyak goreng, kantong plastik, dan daging ayam sejak tahun 2022 hingga saat ini, harga bakso goreng tidak ada kenaikan meskipun bahan baku utamanya naik. Pelaku usaha perlu mengevaluasi secara menyeluruh apakah usaha ini ke depannya masih bisa menguntungkan atau tidak.

Biaya Operasional

Biaya operasional merupakan seluruh pengeluaran yang dikeluarkan oleh suatu Perusahaan atau usaha untuk menjalankan kegiatan usaha secara rutin. Menurut Garisson dkk. (2018), biaya operasional bersifat periodik dan biasanya diklasifikasikan menjadi biaya variabel dan biaya tetap.

Biaya tetap (*fixed cost*) adalah jenis biaya yang besarnya tidak berubah atau tetap meskipun mengalami

peningkatan atau penurunan jumlah produk yang dihasilkan (Garnisun, RH, Noreen, EW, & Brewer, PC, 2018). Untuk total biaya tetap perbulanya sebesar

Jenis	Biaya
HPP	Rp 5.284,30
Margin Keuntungan	47,16 %
Laba	Rp 4.715,70
Harga Jual	Rp 10.000

Rp4.050.000, biaya ini terdiri dari beberapa komponen meliputi gaji karyawan sebesar Rp 3.900.000 per bulan, dan Listrik sebesar Rp 150.000 per bulan digunakan untuk kebutuhan selama proses produksi berlangsung. Ada juga biaya penyusutan alat sebesar Rp 43.692,46 per bulan.

Biaya variabel adalah biaya yang berubah secara langsung seiring dengan tingkat produksi atau volume penjualan suatu usaha (Brewer 2017). Total biaya variabel yang dikeluarkan setiap bulannya mencapai Rp23.986.500. Biaya ini terdiri dari beberapa komponen utama, yaitu bahan baku, pengemasan dan bahan bakar. Adapun biaya bahan baku sebesar Rp 237.000,00 per hari atau Rp 23.986.500,00 per bulan. Biaya pengemasan sebesar Rp 50.000 per hari atau Rp 334.000 per bulan. Dan yang terakhir, biaya bahan bakar produksi sebesar Rp 28.000 per hari atau Rp 840.000 per bulan.

Jenis	Biaya
Biaya Tetap	Rp 4.050.000
Biaya Variabel	Rp 23.974.000
Biaya penyusutan	Rp 10.023.000
Total	Rp 38.047.000

Table 1. Biaya Oprasional Bakso Goreng

(Sumber : Data Primer Diolah, 2026)

Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) merupakan langkah penting dalam analisis kelayakan finansial usaha, karena berfungsi sebagai dasar dalam menetapkan harga jual produksi serta mengevaluasi efisiensi biaya produksi. Berdasarkan data biaya usaha Bakso Goreng, total biaya produksi terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel dalam skala bulanan.

Usaha ini memerlukan biaya tetap (*fixed cost*) per bulan sebesar Rp10.023.000, mencakup pengeluaran rutin seperti gaji karyawan, dan listrik. Sedangkan biaya variabel (*variable cost*) pada usaha Bakso Goreng mencapai Rp 23.974.000 dan total biaya penyusutan sebesar Rp 10.023.000 totalnya menjadi Rp 38.047.000. Usaha ini menghasilkan 7.200 pcs dalam sebulan, maka dapatlah harga pokok produksi sebesar Rp 5.284,30 per pcs. Nilai HPP ini penting dalam menentukan harga jual agar usaha tetap memperoleh margin keuntungan.

Tabel 2. Harga Jual Bakso Goreng Per Pcs

(Sumber : Data Primer Diolah, 2026)

Penerimaan dan pendapatan merupakan aspek penting dalam mengevaluasi kinerja finansial suatu usaha. Dalam usaha Bakso Goreng, Harga Pokok Produksi (HPP) Per pcs ditetapkan sebesar

Rp 5.284,30. Harga jual produk ditetapkan sebesar Rp 10.000 per pcs. Selisih antara harga jual dan HPP menghasilkan laba sebesar Rp 4.715,70 untuk setiap pcs produk yang terjual.

Usaha ini memproduksi dan menjual sebanyak 7.200 pcs dalam satu bulan, maka total penerimaan atau omzet bulanan yang diperoleh sebesar Rp 72.000.000. Sementara itu, total laba bersih yang dapat diraih dalam sebulan mencapai Rp 33.953.000 setelah menutup semua biaya operasional yang dikeluarkan selama produksi.

Analisa Finansial Usaha

Table 3. Indikator Kelayakan Finansial Usaha Bakso Goreng

Indikator	Jumlah	
	Perhari	Perbulan
BEP Unit	607 Unit	18.210
BEP Rupiah	Rp 6.070.000	Rp 182.100.000
B/C Ratio	1,87	1,87

(Sumber : Data Primer Diolah, 2026)

Break-even point (BEP) atau titik impas dihitung dalam dua bentuk, yaitu unit dan rupiah. BEP unit menunjukkan jumlah minimal produk yang harus dijual agar usaha tidak mengalami kerugian. Hasil perhitungan di atas menunjukkan bahwa usaha ini memerlukan penjualan sebanyak 607 unit per hari atau 7.200 pcs per bulan untuk mencapai titik impas. Sementara itu, BEP dalam bentuk rupiah sebesar Rp 2.400.000 per hari atau Rp 72.000.000 per bulan, oleh karena itu usaha ini

memberikan keuntungan yang sepadan dengan investasi dan biaya operasional yang dikeluarkan .

KESIMPULAN

Hasil analisis menunjukkan bahwa usaha Bakso Goreng A.M. layak dijalankan secara finansial. Dengan HPP sebesar Rp 5.284,30 dan harga jual Rp 10.000 per pcs, usaha ini mampu menghasilkan laba Rp 4.715,70 per pcs. Penjualan yang mencapai 18.210 unit per bulan telah melampaui titik impas, sehingga usaha berada dalam kondisi menguntungkan. Nilai B/C Ratio sebesar 1,87 menunjukkan bahwa setiap biaya yang dikeluarkan menghasilkan penerimaan yang lebih besar. Dengan demikian, usaha ini memiliki prospek yang positif untuk dijalankan dan dikembangkan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada diri sendiri karena tetap bertahan sampai pada tahap ini. Terimakasih karena tidak menyerah dan berani melawan rasa takut, serta keraguan terbesar dalam diri, terimakasih untuk tidak menyerah tetapi memilih melangkah dan terus berjuang walau kadang tak tau arah dan sering merasa terlambat dari yang lain.

Teima kasih kepada kedua orang tua ku tercinta yang telah memberikan dukungan, semangat, perhatian, serta selalu mendoakan kepada penulis agar bisa menyelesaikan tugas akhir ini. Penulis ucapkan terima kasih kepada kedua orang tua ku yang selalu mengusahakan untuk anaknya menjadi sarjana, walaupun beliau tidak merasakan pendidikan sampai dibangku perkuliahan.

DAFTAR PUSTAKA

- Amaliyah. (2019). Perhitungan harga pokok produksi sebagai dasar penentuan harga jual dan efisiensi produksi.
- Assauri, S. (2017). Manajemen pemasaran. Jakarta: Rajawali Pers.
- Areans, AA, Elder, RJ, & Beasley, MS (2017). Auditing and Assurance Services: An Integrated Approach (edisi ke-16). Pearson.
- Boardman, A. E., Greenberg, D. H., Vining, A. R., & Weimer, D. L. (2018). Cost-benefit analysis: Concepts and practice. Cambridge: Cambridge University Press.
- Brewer, P. C., Garrison, R. H., & Noreen, E. W. (2017). Introduction to managerial accounting. New York: McGraw-Hill Education.
- Garrison, R. H., Noreen, E. W., & Brewer, P. C. (2018). Managerial accounting. New York: McGraw-Hill Education.
- Hornngren, C. T., Datar, S. M., & Rajan, M. V. (2012). Cost accounting: A managerial emphasis. New Jersey: Pearson.

Ikatan Akuntan Indonesia. (2020). Standar Akuntansi Keuangan. Jakarta: IAI.

Kasmir. (2020). Analisis kelayakan usaha UMKM sektor pangan. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 15(3), 200-215

Kotler, P., & Armstrong, G. (2018). Principles of marketing. Harlow: Pearson Education.

Ningsih, & Aprildahani. (2022). Agroindustri dan pengolahan hasil pertanian menjadi produk bernilai tambah.

Pindyck, R. S., & Rubinfeld, D. L. (2018). Microeconomics. New York: Pearson.

Pratama, A., & Sari, D. (2023). Analisis BEP dan B/C Ratio pada UMKM makanan olahan di Kalimantan Barat. *Jurnal Manajemen Usaha Kecil*, 12(4), 567-580.

Rahman, F., & Wijaya, S. (2024). Dampak kenaikan harga bahan baku terhadap kelayakan finansial bakso goreng UMKM. *Jurnal Ekonomi Pertanian*, 19(1), 89-102.

Susanto, H., & Nugroho, A. (2022). Strategi pengembangan UMKM agroindustri pangan siap saji pascapandemi. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 10(2), 150-165.