

## DAFTAR PUSTAKA

Afkar, Taudlikhul. 2017. *Penganggaran Bisnis*. Surabaya: Adi Buana University Press.

Aryanti Retno, Rahayu, Husaini. 2014. Analisis Break Event Point Sebagai Dasar Pengambilan Keputusan Manajemen Terhadap Perencanaan Volume Penjualan dan Laba (Studi Kasus Pada PT. Cakra Guna Cipta Malan Per 2011-2013). *Jurnal Administrasi Bisnis*, Volume 11, Nomor 1, Universitas Brawijaya.

Garrison, H. Ray, Eric W, Noreen, dan Peter C. 2014. *Akuntansi Manajerial*. Buku 1. Edisi Kesebelas. Jakarta: SalembaEmpat.

Harahap, Sofyan Syafri. 2016. *Analisis Kritis Atas Laporan Keuangan*. Cetakan ketiga. Edisi 2. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.

Hensen dan Mowen. 2015. *Akuntansi Manajerial*. Jakarta: Salemba Empat.

Indriani, ETTY. 2018. *Akuntansi Manajemen*. Edisi 1. Yogyakarta: Andi.

Kasmir. 2017. *Analisis Laporan Keuangan*. Edisi Revisi. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.

Mulyadi. 2016. *Akuntansi Biaya*. Edisi 5. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.

Pagemanan, Joy Toar. 2016. Analisis Perencanaan Laba Perusahaan Dengan Penerapan Break Event Point Pada PT. Kharisma Sentosa Manado. *Jurnal EMBA*, ISSN: 2303-1174, Vol 4, Nomer 1, hal 376-385

Rachmina, D dan Sari, S.W. 2017. *Akuntansi Manajemen Teori dan Aplikasi*. Cetakan keempat. Jakarta: Polimedia Publishing.

Salman, Kautsar Riza dan Mochammad Farid. 2016. *Akuntansi Manajemen*. Jakarta: Indeks.

Sarmanu. 2017. *Dasar Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Statistika*. Surabaya: Airlangga University Press.

Siregar, Syofian. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif*. Jakarta: PT Fajar Interpratama Mandiri.

Sodikin, Slamet, Sugiri. 2015. *Akuntansi Manajemen Sebuah Pengantar*. Edisi kelima. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.

Sugiono, Arief. 2016. *Analisa Laporan Keuangan*. Jakarta : PT Grasindo.

Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatifdan R&D)*. Bandung: CV. Alfabeta

\_\_\_\_\_. 2017. *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatifdan R&D)*. Bandung: CV. Alfabeta

Sujarweni, V. Wiratna. 2017. *Analisis Laporan Keuangan (Teori Aplikasi & Hasil Penelitian)*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.

Lampiran 1 : Berita Acara Bimbingan Skripsi



**UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA**  
**FAKULTAS EKONOMI**

Kampus : Jl. Dukuh Menanggal XII/4 , Telp- Fax. 031-8281183 Surabaya 60234  
Website : <http://www.fe.unipasby.ac.id>

**KARTU BIMBINGAN SKRIPSI**

Nama	:	HENNY AYU DWI SAVITRI
Prodi / NIM	:	AKUNTANSI / 161600195
Judul Skripsi	:	Analisis Perencanaan Laba Dengan Metode Break Event Point Pada Home Industri Ice Cream Diamond di Desa Semampir Kabupaten Sidoarjo
Dosen Pembimbing	:	DRS. SUBAKIR., MM
Periode Kepembimbingan	:	30 September 2019 s/d 30 Maret 2020

**URAIAN KEGIATAN KEPEMBIMBINGAN :**

NO	TANGGAL	MATERI BIMBINGAN	KET.	TANDA TANGAN
1.	21 Nov 2019	Judul	Acc	
2.	28 Nov 2019	Bab I	Revisi	
3.	05 Des 2019	Bab I	Acc	
4.	05 Des 2019	Bab II	Revisi	
5.	12 Des 2019	Bab II	Acc	
6.	12 Des 2019	Bab III	Revisi	
7.	18 Des 2019	Bab III	Revisi	
8.	23 Des 2019	Bab III	Acc	

Bimbingan selesai pada tanggal

Dosen Pembimbing,

Dr. Subakir., MM



Mahasiswa,

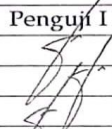
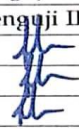
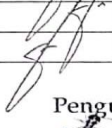
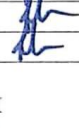
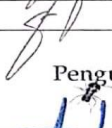

Henny Ayu Dwi S



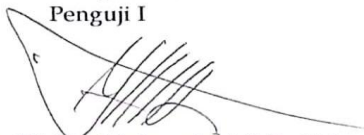
## Lampiran 2 : Berita Acara Bimbingan Revisi Skripsi

### BERITA ACARA BIMBINGAN REVISI SKRIPSI

Nama : Henny Ayu Dwi Savitri  
NIM : 161600195  
Progran Studi : Akuntansi  
Judul Skripsi : Analisis Perencanaan Laba Dengan Metode *Break Event Point* Pada Home Industri Ice Cream Diamond di Desa Semampir Kabupaten Sidoarjo  
Tanggal Ujian Skripsi : 29 Juli 2020  
Dosen Penguji : 1. Dra. Hj. Yuni Sukamdani, S.E., M.M  
2. Ferry Hariawan, S.E., M.M

No	Tanggal	Materi Konsultasi	Paraf Penguji	
			Penguji I	Penguji II
1	12 Agustus 2020	Bab 1 - 5		
2	19 Agustus 2020	Bab 2 - 5		
3	27 Agustus 2020	Bab 2 - 3		

Mengetahui,  
Penguji I



Dra. Hj. Yuni Sukamdani, S.E., M.M  
NPP : 8611142/DY

Penguji II



Ferry Hariawan, S.E., M.M  
NPP : 1512763/DY

### Lampiran 3 : Berita Acara Ujian Proposal



## UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA FAKULTAS EKONOMI

Kampus : Jl. Dukuh Menanggal XII/4, Telp- Fax. 031-8281183 Surabaya 60234  
Website : <http://www.fe.unipasby.ac.id>

### BERITA ACARA UJIAN PROPOSAL SKRIPSI

Pada hari ini Jumat tanggal 10 bulan Januari tahun 2020 bertempat di Fakultas Ekonomi Universitas PGRI Adi Buana Surabaya telah dilaksanakan Ujian Proposal Skripsi Semester Ganjil / Genap \*) Tahun Akademik 2019 /2020

Nama Mahasiswa	:	Henny Ayu Dwi Savitri
NIM	:	161600195
Program Studi	:	Akuntansi
Judul Proposal	:	Analisis Perencanaan Laba Dengan Metode <i>Break Event Point</i> Pada <i>Home Industri Ice Cream Diamond</i> Ibu Tata di Sidoarjo

Dihadiri oleh :

No	NIM	Nama Mahasiswa	Tanda Tangan
1	151600210	Meliana Dae wale	
2	161600208	RENI ALLIA SAFITRI	
3	161600108	MOCH NUR FARID IBRAHIM	
4	161600160	Dewi Nurhita Sari	
5	161600099	RIZA . RACHMADANI	
6	171900130	PATRIA WINAHYU BINNITOPPO	
7	161600189	Linda Fudausi Nurzula	
8	161600096	Hanifa	
9	165600033	Lilya Faradiba	
10	161600118	IKA AMELIA SARI	
11	161600201	Nandiyah Awionita	
12	161600101	NOVITASARI LISTIANA P. P.	
13	161600193	Resha Prada Firdawanti	
14	161600201	Irfan Arryan : I	
15	161600050	Laili Nur Affah	

Surabaya, 10 Januari 2020

Penguji :

Pembimbing :

# Lampiran 4 : Matrik

## MATRIKS PENELITIAN KUANTITATIF

NAMA : Henny Ayu Dwi Savitri

NIM / PRODI : 161600195 / Akuntansi E 2016

JUDUL : Analisis Perencanaan Laba dengan Metode Break Event Point Pada Home Industri Ice Cream Diamond Ibu Tata di Sidoarjo

*terima kasih*

PERMASALAHAN	KONSEP	VARIABEL	DEFINISI OPERASIONAL DAN INDIKATOR VARIABEL	POPULASI DAN SAMPEL	METODE PENGUMPULAN DATA	METODE ANALISIS DATA	DAFTAR PUSTAKA
<p>Berapakah tingkat perencanaan laba yang diinginkan perusahaan dengan menggunakan metode Break Event Point pada Home Industri Ice Cream Diamond Ibu Tata di Sidoarjo?</p>	<p>Mengamati, Kasnir (2014:333), analisis break event point biasanya lebih sering digunakan apabila perusahaan mengeluarkan suatu produk yang artinya dalam memproduksi sebuah produk tertentu berkaitan dengan masalah biaya yang harus dikeluarkan kemudian penentuan harga jual serta jumlah barang atau jasa yang akan diproduksi atau dijual ke konsumen. Penerapan analisis break event point untuk merencanakan jumlah produksi maupun penjualan agar perusahaan dapat memperoleh</p>	<p>Variabel Bebas 1. Perencanaan Laba (X)</p>	<p>1. Variabel Bebas atau X a. Perencanaan Laba <i>perencanaan</i> Perencanaan yang dilakukan oleh perusahaan agar dapat mencapai tujuan dari perusahaan yaitu memperoleh laba. Perencanaan bersikapan langkah-langkah yang akan ditempuh oleh perusahaan untuk mencapai besarnya target laba yang diinginkan.  Rumus Perencanaan Laba : Penjualan = <math>\frac{\text{Biaya Tetap + Biaya Variabel}}{1 - \text{Biaya Variabel}} \times \text{Penjualan}</math></p>	<p>Populasi : Biaya produksi dan data penjualan usaha industri ice cream diamond ibu tata di Sidoarjo  Sampel : Biaya produksi dan data penjualan usaha industri ice cream diamond ibu tata di Sidoarjo</p>	<p>Teknik pengumpulan data yang digunakan dengan cara: a. Dokumentasi.</p>	<p>Analisis Break Event Point: a. BEP dalam unit <math display="block">\text{BEP (Q)} = \frac{FC}{P - V/c}</math> b. Perhitungan BEP dalam rupiah BEP <math display="block">(\text{Rp}) = \frac{FC}{1 - \frac{V}{P}}</math>  Keterangan FC : Biaya tetap P : Biaya jual / per unit VC: Biaya variabel/ unit S : Volume penjualan BEP (Q) : Penjualan produk yang dihasilkan BEP (Rp) : Penjualan produk yang dihasilkan impas dalam rupiah impas dalam rupiah</p>	<p>Kasnit, 2014. <i>Analisis Laporan Keuangan</i>. Rajawali Pers: Jakarta.  Ahmad Kammarudin, 2013. <i>Akuntansi Manajemen</i>. Edisi Revisi Raja Grafindo : Jakarta.  Joy Toor Pagemanan, 2016. <i>Analisis Perencanaan Laba</i> Perusahaan dengan Penjualan yang</p>

	laba yang diharapkan. Selain itu analisis BEP dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan untuk meningkatkan laba atau untuk melakukan penurunan laba yang tidak mengakibatkan kerugian pada perusahaan.				<p>direncanakan - penjualan pada break event :  penjualan yang direncanakan x 100%</p> <p>Menghitung Perencanaan Laba :  Penjualan = <math>\frac{Biaya Tetap + keuntungan}{1 - \frac{Biaya Variabel}{Penjualan}}</math></p>	<p>Penerapan Break Event Point Pada PT. Kharisma Sentosa Manado, Skripsi Fakultas Ekonomi Universitas Sam Ratulangi Manado.</p>
--	---	--	--	--	---	---

Dosen Pembimbing



Subakir, H.,Drs.,M.M

Surabaya, - - 2019  
Mahasiswi,

Henny Ayu Dwi Savitri



Lampiran 5 : Lembar Wawancara

**Lembar Instrumen Wawancara Peneliti**  
**“Home Industri Ice Cream Diamond di Desa Semapiro**  
**Kabupaten Sidoarjo”**

Jenis Usaha : Home Industry Ice Cream Diamond di Sidoarjo

Nama :

Umur :

No.	Indikator Pertanyaan	Responden
1	Bagaimana asal mula berdirinya <i>home industry ice cream diamond</i> di Sidoarjo ?	Pemilik Usaha
2	Bagaimana proses pembuatan ice cream diamond ?	
3	Apa visi dan misi <i>home industry</i> ?	
4	Apakah <i>home industry ice cream diamond</i> di Sidoarjo memiliki struktur organisasi ?	
5	Apakah <i>home industry ice cream diamond</i> di Sidoarjo telah memiliki izin usaha ?	
6	Apakah <i>home industry ice cream diamond</i> di Sidoarjo menggunakan analisis <i>break event point</i> sebagai salah satu alat perencanaan laba ?	
7	Berapa target laba yang diinginkan untuk tahun 2019 ?	
8	Apakah <i>home industry ice cream diamond</i> memerlukan analisis <i>break event point</i> ?	

## DATA WAWANCARA

### Transkrip Data Wawancara

#### Pemilik Usaha (Ibu Tata)

Pertanyaan : Bagaimana asal mula berdirinya *home industry* ice cream diamond di Sidoarjo ?

Jawaban : Awal mula berdirinya usaha ini saya yang merupakan seorang ibu rumah tangga yang ingin punya penghasilan sendiri dirumah dan akhirnya saya dan suami mendirikan usaha ice cream sendiri alasan saya memilih usaha tersebut ya karena ice cream merupakan makanan favorite anak kecil ataupun orang dewasa dan ice cream ini bisa diawetkan dalam jangka waktu lama. Lama kelamaan banyaknya permintaan dari konsumen maka saya dan suami saya memutuskan untuk membuka usaha ini dan saya lanjutkan sampai sekarang ini.

Pertanyaan : Bagaimana proses pembuatan ice cream diamond ?

Jawaban : Prosesnya pun cukup mudah yaitu dengan masukkan air es ke dalam baskom sebanyak 250 ml, kemudian masukkan tepung hard es krim sebanyak 100g kedalam baskom yang telah berisi air es lalu mixer selama 15 menit dengan kecepatan tinggi. Masukkan 2 sdm gula dan garam secukupnya ke

dalam adonan lalu mixer kembali, lalu masukkan lagi tepung maizena sebanyak 1 sdm dan 2 sdm susu bubuk ke dalam adonan kemudian mixer kembali selama 15 menit dan tambah perasa coklat ke dalam adonan lalu aduk. Setelah itu, masukkan adonan tersebut ke dalam freezer pendinginan selama 15-20 menit untuk proses pendinginan agar mendapatkan adonan yang kental sehingga aman atau saat dimasukkan kedalam ember, keluarkan adonan yang telah masukkan kedalam freezer tadi kemudian mixer kembali selama 8 menit sebelum dimasukkan kedalam ember/ kemasan ice cream. Setelah adonan kental dan lembut maka masukkan ke dalam box es krim, kemudian masukkan kembali ke dalam freezer sampai adonan tersebut mengeras, dan lakukan proses diatas dengan cara yang sama untuk adonan perasa vanilla dan strawberry, setelah itu ice cream tersebut jadi maka siap untuk dipasarkan.

Pertanyaan : Apa visi dan misi *home industry* ?

Jawaban : Visinya yaitu menjadi lebih ternama dan menjadi favorit di semua kalangan masyarakat dan terkenal baik di dalam negeri maupun bisa sampai ke mancanegara. Dan misinya yaitu ingin

mengurangi pengangguran dengan memberdayakan penduduk yang ada di lingkungan sekitar.

Pertanyaan : Apakah *home industry* ice cream diamond di Sidoarjo memiliki struktur organisasi ?

Jawaban : Untuk struktur organisasi sendiri saya tidak memiliki struktur organisasi tertentu, struktur organisasinya ya mungkin cuman bagian produksi sama pembelian bahan baku. Untuk laporan keuangan usaha saya dan suami saya yang kelola sendiri

Pertanyaan : Apakah *home industry* ice cream diamond di Sidoarjo telah memiliki izin usaha ?

Jawaban : Kalau surat izin tercatat di pemerintah belum tetapi saya mendirikan usaha ini sudah mendapatkan izin dari RT setempat. Dan usaha ini juga masih usaha rumahan yang baru berkembang saja.

Pertanyaan : Apakah *home industry* ice cream diamond di Sidoarjo menggunakan analisis *break event point* sebagai alat perencanaan laba ?

Jawaban : Tidak mbak, saya melakukan pencatat keuangannya pun masih secara manual, paling ya pencatatan pendapatan, jumlah produksi dan

biaya-biaya yang dikeluarkan di tiap bulannya.

Pertanyaan : Berapa target laba yang diinginkan untuk tahun 2020 ?

Jawaban : Ya mungkin untuk target laba tahun masih saya samakan dari tahun sebelumnya, ya karena ini juga kadang biaya bahan baku suka naik dan masih belum stabil.

Pertanyaan : Apakah *home industry* ice cream diamond memerlukan analisis *break event point* ?

Jawaban : Perlu menurut saya, agar usaha *home industry* banyak peminat dan supaya lebih berkembang. Dan kalau cuman mengurangi pendapatan dengan biaya-biaya yang dikeluarkan masih belum efisien untuk merencanakan laba dalam jangka panjang, dan cuman tahu diakhir tahun saja.

Lampiran 6 : Dokumentasi Laporan Keuangan Home Industri.

### Jenis dan Nilai Modal Tetap

#### Home Industri Ice Cream Diamond Tahun 2017

Peralatan	Unit	Harga Beli (Rp)
Mixer	8	1.680.000
Odor AC	1	1.580.000
Freezer	2	6.600.000
Kulkas	2	5.600.000
<b>Total</b>		<b>15.460.000</b>

*Sumber : Data Primer*

### Jenis dan Nilai Modal Tetap

#### Home Industri Ice Cream Diamond Tahun 2018

Peralatan	Unit	Harga Beli (Rp)
Freezer	2	7.000.000
Molding	1	500.000
Odor Ac	1	1.600.000
Kulkas	2	2.600.000
Mixer	6	1.440.000
<b>Total</b>		<b>13.140.000</b>

*Sumber : Data Primer*

## Rekapitulasi Hasil Penjualan

### Home Industri Ice Cream Diamond Tahun 2017 - 2018

Bulan	Produk	Hasil Penjualan	
		Tahun 2017	Tahun 2018
Jan	Ice Cream Diamond	Rp 61.200.000	Rp 66.130.000
Feb		Rp 57.800.000	Rp 62.900.000
Mart		Rp 61.200.000	Rp 65.280.000
Apr		Rp 62.390.000	Rp 69.700.000
Mei		Rp 65.450.000	Rp 72.420.000
Juni		Rp 70.550.000	Rp 76.500.000
Juli		Rp 66.810.000	Rp 74.800.000
Agust		Rp 68.340.000	Rp 76.500.000
Sept		Rp 69.360.000	Rp 76.840.000
Okt		Rp 69.700.000	Rp 79.900.000
Nov		Rp 70.550.000	Rp 83.300.000
Des		Rp 73.950.000	Rp 88.230.000
<b>Total</b>		<b>Rp797.300.000</b>	<b>Rp892.500.000</b>

*Sumber : Data Primer (diolah)*

## Rekapitulasi Biaya – Biaya yang Dikeluarkan

### Home Industri Ice Cream Diamond Tahun 2017 – 2018

Jenis Biaya	Biaya (Rp)	
	Tahun 2017	Tahun 2018
Biaya Gaji Tetap	163.800.000	170.400.000
Biaya Pinjaman	12.000.000	15.110.000
Biaya Bahan Baku	95.448.000	116.887.000
Biaya Bahan Penolong	64.468.000	70.450.000
Upah Borongan	11.950.000	11.900.000
Biaya PBB	1.500.000	1.680.000
Biaya Perlengkapan	15.460.000	13.140.000
Biaya Listrik	4.419.000	5.945.000
Biaya Transportasi	765.000	660.000
Biaya PDAM	2.720.000	3.370.000
Biaya Telepon	2.060.000	2.710.000
Biaya Lain-lain	18.672.000	17.318.000
<b>Total</b>	<b>393.262.000</b>	<b>429.570.000</b>

*Sumber : Data Primer (diolah)*



## Laporan Laba Rugi

### Home Industri Ice Cream Diamond Tahun 2017

Penjualan		Rp	797.300.000
<i>Penjualan Bersih</i>		Rp	797.300.000
Harga Pokok Produksi:			
Biaya Bahan Baku	Rp	95.448.000	
Biaya Bahan Penolong	Rp	64.468.000	
Biaya Upah Borongan	Rp	11.950.000	
Jumlah Harga Pokok		Rp	171.866.000
<i>Laba Kotor</i>		Rp	625.434.000
Biaya Usaha :			
Biaya Gaji Karyawan	Rp	163.800.000	
Biaya Perlengkapan	Rp	15.460.000	
Biaya Transportasi	Rp	765.000	
Biaya PDAM	Rp	2.720.000	
Biaya Listrik	Rp	4.419.000	
Biaya Telepon	Rp	2.060.000	
Biaya Pinjaman	Rp	12.000.000	
Biaya PBB	Rp	1.500.000	
Biaya Lain-lain	Rp	18.672.000	
Jumlah Biaya Usaha		Rp	221.396.000
<i>Laba Bersih Usaha</i>		Rp	404.038.000

Sumber : Data Primer (diolah)

## Laporan Laba Rugi

### Home Industri Ice Cream Diamond Tahun 2018

Penjualan		Rp	892.500.000
<i>Penjualan Bersih</i>		Rp	892.500.000
Harga Pokok Produksi:			
Biaya Bahan Baku	Rp	116.887.000	
Biaya Bahan Penolong	Rp	70.450.000	
Biaya Upah Borongan	Rp	11.900.000	
Jumlah Harga Pokok		Rp	199.237.000
<i>Laba Kotor</i>		Rp	693.263.000
Biaya Usaha :			
Biaya Gaji Karyawan	Rp	170.400.000	
Biaya Perlengkapan	Rp	13.140.000	
Biaya Transportasi	Rp	660.000	
Biaya PDAM	Rp	3.370.000	
Biaya Listrik	Rp	5.945.000	
Biaya Telepon	Rp	2.710.000	
Biaya Pinjaman	Rp	15.110.000	
Biaya PBB	Rp	1.680.000	
Biaya Lain-lain	Rp	17.318.000	
Jumlah Biaya Usaha		Rp	230.333.000
<i>Laba Bersih Usaha</i>		Rp	462.930.000

Sumber : Data Primer (diolah)