

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Desa Laut Dendang merupakan wilayah dengan banyak peluang di bidang kuliner terutama pada bisnis bakso. Banyak kalangan masyarakat disana menjadi pelaku usaha kuliner bakso karena adanya peluang besar yang disebabkan oleh minat dan kesukaan masyarakat terhadap makanan tersebut. Di masa depan, persaingan dalam bisnis kuliner akan semakin ketat, dan sulit untuk menarik konsumen yang memiliki berbagai jenis minat dan kesukaan terhadap produk makanan, terutama pada usaha yang menyediakan produk serupa. Persaingan ini menjadi ancaman bagi para pelaku usaha kuliner bakso karena dapat berpengaruh pada sumber penghasilan dan pertumbuhan usaha mereka. Oleh karena itu, diperlukan adanya kebijakan dalam merencanakan usaha dengan cara yang tepat, baik melalui metode pengelolaan maupun kualitas produk, agar dapat mempertahankan pelanggan dan meningkatkan laba sesuai dengan harapan pemilik usaha.

Dalam menjalankan bisnis, hal yang paling diinginkan oleh pemilik bisnis adalah mendapatkan untung. Setiap bisnis pasti menggunakan berbagai cara atau strategi untuk mencapai untung yang semaksimal mungkin. Karena itu, penting untuk memilih cara yang paling tepat agar kualitas bisnis meningkat dan dapat menarik minat konsumen. Selain itu, bisnis kuliner bakso juga harus memahami semua biaya yang ada dalam bisnisnya agar pengelolaan uang lebih tepat sasaran dan bisa menghasilkan keuntungan yang lebih besar.

Ada dua cara menghitung biaya produksi, yaitu biaya tetap dan variabel. Biaya variabel adalah biaya yang mengalami perubahan sesuai dengan jumlah produk yang diproduksi. Sementara itu, biaya tetap adalah biaya yang tetap sama meskipun jumlah produksi berubah. Kedua metode ini sangat mempengaruhi perhitungan laba bisnis. Oleh karena itu, agar mendapatkan laba yang direncanakan, diperlukan perencanaan laba yang matang.

Perencanaan laba adalah cara berpikir untuk mencapai target laba yang diinginkan dengan menggunakan metode analisis biaya yang tepat dan bisa diandalkan. Analisis biaya volume-laba (*cost volume profit*) adalah alat yang digunakan untuk merencanakan laba usaha yang telah ditentukan. Salah satu metode dalam analisis biaya volume-laba adalah analisis titik impas (*break even point*). Menurut Djarwanto (Maruta, 2018), titik impas adalah kondisi dimana perusahaan tidak mengalami laba maupun kerugian, yaitu setelah dihitung laba dan rugi dalam periode tertentu. Tujuan dari analisis titik impas adalah untuk menentukan harga jual per mangkok, jumlah produksi yang harus dihasilkan, serta merencanakan laba yang dicapai.

Peneliti telah melakukan penelitian ke salah satu usaha bakso, yaitu usaha kuliner bakso Mas Budi, yang telah berdiri sepuluh tahun di desa Laut Dendang. Dalam setahun, usaha ini mampu menghasilkan pendapatan 360 juta rupiah. Setiap hari, usaha ini melakukan kegiatan memproduksi, menjual bakso dan mie ayam, serta melayani pelanggan yang cukup banyak, yaitu sekitar 100 mangkok per hari. Dengan begitu, usaha ini menghasilkan penjualan sekitar satu juta rupiah per hari. Pelanggan yang paling sering membeli di usaha ini adalah para mahasiswa. Karena itu, produksi dan penjualan usaha ini sangat mempengaruhi kepuasan pelanggan.

Peneliti memilih usaha bakso Mas Budi karena adanya ketidakstabilan pendapatan, yang dipengaruhi oleh biaya aktivitas dan volume produksi yang berbeda tiap bulan. Hal ini terbukti pada bulan April penjualan mengalami penurunan, sedangkan bulan Mei

sampai Juni penjualan meningkat. Target laba yang diinginkan sebesar Rp 45.000.000 untuk periode tiga bulan belum tercapai, dikarenakan biaya aktivitas dan volume produksinya masih perkiraan atau estimasi, serta belum aktifnya perkuliahan mahasiswa sehingga berpengaruh pada perencanaan laba usaha bakso Mas Budi. Oleh karena itu, sangat penting bagi usaha bakso Mas Budi untuk melakukan perhitungan biaya variabel serta menentukan titik impas sebagai alat untuk mengukur dan merencanakan laba yang telah ditetapkan.

Dengan demikian, peneliti tertarik melakukan penelitian yang judul “**Desain Perencanaan Laba Menggunakan Metode *Variable Costing* Pada Usaha Bakso Mas Budi**”.

## 1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah penelitian ini adalah:

1. Bagaimana cara menghitung laba rugi menggunakan metode *variable costing* dalam usaha bakso Mas Budi?
2. Bagaimana desain perencanaan laba menggunakan metode *variable costing* pada usaha bakso Mas Budi?”.

## 1.3. Tujuan Tugas Akhir

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Merancang cara menghitung laba rugi berdasarkan metode *variable costing* pada usaha bakso Mas Budi
2. Mendesain perencanaan laba menggunakan metode *variable costing* pada usaha bakso Mas Budi.

## 1.4. Kontribusi Tugas Akhir

Kontribusi dari penelitian ini adalah:

- a. Membantu memecahkan masalah yang terjadi pada usaha bakso Mas Budi
- b. Memberikan wawasan tambahan bagi pemilik usaha bakso Mas Budi untuk memperluas usaha serta meningkatkan kapasitas produk.
- c. Hasil penelitian ini diharapkan berkontribusi pada usaha lainnya dalam mendesain perencanaan laba menggunakan metode *variable costing* untuk kemajuan usaha.
- d. Meningkatkan pemahaman bagi peneliti berikutnya dalam merencanakan laba menggunakan *variable costing*.