
Analisis Strategi Bisnis Diera New Normal Dengan Break Even Point Pada Kopi Sini Makassar

Faisal Rizal Zainal*¹, Zainal Abidin², Anita³, Aeliskha Alya⁴, Mochammad Mallinggaan Makkulau⁵, Siti Nur Radiah⁶, Fajri Adriawan Rosman⁷,

^{1,2,3,4,5,6,7}Institut Teknologi dan Bisnis Nobel Indonesia, Jl. Sultan Alauddin No.212, Mangasa, Kec. Makassar, Kota Makassar, Sulawesi Selatan 9022, Telepon, (0411) 887978

e-mail: *¹faisal@stienobel-indonesia.ac.id, ²zainalabidin@nobel.ac.id,
³anitakalosi86@gmail.com,

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis strategi bisnis di Era Normal Baru yang diterapkan oleh Kopi Sini. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode analisis BEP (Break Even Point). Jenis penelitian ini dilakukan dengan menggunakan penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Hasil penelitian setelah dilakukannya pemisahan biaya tetap, biaya produksi, dan biaya penyusutan alat sebesar Rp.500.000/bulan dan biaya tenaga kerja sebesar Rp1.000.000/bulan menunjukkan bahwa total biaya tetap yang dikeluarkan pemilik kopi sini setiap bulannya adalah sebesar Rp.1.000.000. Penjualan Kopi Cappuccinno BEP unit: 213 gelas, BEP Rupiah pada penjualan kopi capuccino Rp. 3.440.860,21 sedangkan untuk BEP unit penjualan Americano sebanyak 640.000 buah dan BEP Rupiah pada penjualan Americano Rp. 7.664.670 Hasil analisis yang telah dilakukan oleh Kopi Sini menunjukkan bahwa strategi bisnis di era new normal ini dapat berjalan dengan lancar dan seimbang di tengah banyaknya pesaing. Dengan adanya pesaing tersebut, menjadi tantangan tersendiri bagi pemilik usaha untuk menciptakan inovasi untuk mengembangkan usahanya. Bahkan di tengah Era New Normal ini, Kopi Sini terus melakukan inovasi terbaru.

Kata kunci— BEP, biaya tetap, biaya variabel, laba.

Abstract

This study aims to see and analyze the business strategy in the New Normal Era implemented by Kopi Sini. This research was conducted using the BEP (Break Even Point) analysis method. This type of research was conducted using qualitative research with a descriptive approach and purposive sampling technique on business owners, employees, visitors to Kopi Sini. The results were then analyzed using the BEP method. The results of the study after calculating fixed costs, production costs, and equipment depreciation costs Rp. 500,000/month and labor costs Rp. 1,000,000/month. The results of this study indicate that the total fixed costs incurred by coffee owners here every month is IDR 1,000,000. Sales of Cappuccinno Coffee BEP unit: 213,333, BEP Rupiah on sales of Capuccino coffee IDR 3,440,860.21 And BEP Unit sales of Americano 640,000 BEP Rupiah on sales of Americano IDR 7,664,670 The results of the analysis that has been carried out by Kopi Sini show that the business strategy in This new normal era can run smoothly and in balance amidst the many competitors. With these competitors, it becomes a challenge for business owners to create innovations to develop their business. Even in the midst of this New Normal Era, Kopi Sini continues to make the latest innovations.

Keywords—3 BEP, business strategy, Kopi sini.

PENDAHULUAN

Kopi merupakan salah satu minuman yang digemari sebagian masyarakat. Identik dengan rasa pahit yang menjadikan candu bagi kebanyakan orang. Seiring dengan berjalannya waktu dan

pesatnya penyebaran kopi ke pelosok penjuru dunia, tradisi meminum kopi yang berasal dari dunia barat pun akhirnya diadaptasi oleh masyarakat Indonesia (Kristianto et al., 2021). Apabila kita berbicara mengenai kopi, maka tidak terlepas dengan tempat yang menawarkan atau menjual aneka minuman kopi yaitu kedai kopi. Keberadaan kopi yang semakin dicari pada saat ini mendorong lahirnya kedai-kedai kopi dengan segala hal bernuansa modern yang menawarkan kopi dengan berbagai jenis, rasa dan penyajiannya (Setiandika Igiyasi, 2017).

Banyak faktor yang mempengaruhi harga jual dalam usaha kedai kopi. Beberapa faktor yang mempengaruhi harga jual pada industri kopi di Indonesia adalah harga pokok, harga pasar, hingga kondisi pesaing (Sahifah nur lubis, 2019). Kesalahan dalam menentukan harga jual akan mengakibatkan harga jual berada di bawah atau di atas biaya penuh, dan biaya produksi serta harga jual dinilai terlalu tinggi atau terlalu rendah dibandingkan dengan harga jual dari perusahaan pesaing yang memproduksi produk yang sejenis. Akibat jika harga jual terlalu rendah maka perusahaan akan mengalami kerugian, sedangkan jika harga jual terlalu tinggi maka perusahaan kesulitan untuk memasarkan produk sehingga produk tersebut tidak dapat bersaing dengan produk sejenis di pangsa pasar.

Agar tidak menimbulkan kekeliruan dan kesalahan dalam pengambilan keputusan maka diperlukan suatu analisa untuk merencanakan dan mengendalikan laba. Perusahaan dapat melakukan perencanaan dan pengendalian laba dengan cara melakukan perhitungan analisa Break Event Point. Analisis Break Event Point adalah suatu teknik analisis untuk mengetahui hubungan antara biaya, keuntungan dan volume atau kapasitas produksi (Hendra agus salim, 2017).

METODE PENELITIAN

A. Metode Penelitian

Penelitian dilakukan pada kopi sini di kota makassar ,Penelitian ini menggunakan teknik wawancara serta observasi langsung. alat yang dipergunakan di penelitian ini merupakan handphone, sedangkan bahan yang digunakan adalah daftar pertanyaan.

B. Jenis dan sumber Data

Penulis menggunakan dua macam data berdasarkan cara memperolehnya yaitu data primer serta data sekunder. Adapun penjelasan jenis data berdasarkan cara memperolehnya tersebut,yaitu:

1) Data primer

Data primer artinya data yang dikumpulkan dan diolah sendiri oleh suatu organisasi atau perseorangan langsung dari objek. Pengumpulan data primer pada penulisan laporan ini yaitu mengumpulkan data yang diperoleh dari hasil wawancara terhadap pemilik usaha kemudian mengolah data tersebut sebagai sebuah informasi yang akurat (Abidin, 2022). Data tersebut berupa data tentang jenis produk yang diproduksi beserta harganya, jumlah rata-rata produksi perhari,bahan baku serta alat-alat yang dipergunakan, biaya lain yangdikeluarkan dalam proses produksi,jumlah tenaga kerja yg dipekerjakan beserta upahnya dan lain sebagainya.

2) Data Sekunder

Data sekunder merupakan data yang diperoleh dalam bentuk yang sudah dikumpulkan serta diolah pihak lain, umumnya sudah dalam bentuk publikasi. Penulis memperoleh data sekunder untuk penelitian ini berasal berbagai surat keterangan seperti buku-buku, jurnal-jurnal dan internet.biaya-biayaproduksi yang diperlukan pada proses produksi serta penentuan harga jual produk, dan lain sebagainya.

C. Analisis Data

Teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan membaca, menelaah serta mengutip kalimat serta pendapat para ahli dari buku-buku literatur, jurnal dan artikel yang dianggap

penting . Selain itu juga bisa digunakan menjadi landasan teori yang digunakan sebagai panduan dan evaluasi pada penelitian ini.

Melakukan penelitian lapangan untuk memperoleh data atau info secara pribadi yaitu dengan wawancara yang dilakukan menggunakan cara aktivitas tanya jawab langsung kepada pemilik usaha kopi sini. dengan menanyakan beberapa hal. Analisis data yang digunakan oleh penulis menggunakan metode penelitian kualitatif serta kuantitatif. Metode Kuantitatif merupakan data yang banyak dipergunakan pada penulisan laporan akhir ini adalah data kuantitatif seperti biaya-biaya produksi dan penjualan, jumlah produksi serta penjualan, harga bahan baku, dan harga alat-alat yang digunakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Menu

Usaha Kopi Sini menyediakan berbagai macam variasi minuman kopi. Jenis minuman kopi yang di tawarkan cenderung biasa ditemui di kedai kopi lainnya yang membedakan Kopi sini dengan Café lainnya yaitu kualitas kopi tersebut. Harga yang ditawarkan untuk menu kopi bervariasi mulai Rp. 9.000 sampai Rp. 18.000 per cangkir. Produk minuman kopi paling mahal dengan harga Rp.18.000/cangkir, sedangkan produk minuman dengan harga paling murah Rp. 9.000/cangkir.

Tabel 1 Daftar Nama Menu Minuman Kopi di Kopi Sini

No	Nama Menu Produk	Jumlah Terjual (Cangkir)	Harga Produk Per Cangkir (Rp)	Total Penerimaan (Rp)
1	Espresso Singel	20	9.000	180.000
2	Espresso Double	15	11.000	165.000
3	Hot Kopi Susu	300	12.000	3.600.000
4	Hot Americano	7	11.000	77.000
5	Hot Caffé Latte	10	14.000	140.000
6	Hot Cappucino	10	16.000	160.000
7	Ice Kopi Susu	400	16.000	6.400.000
8	Ice Kopi Sini	300	16.000	4.800.000
9	Ice Caffé Latte	10	16.000	160.000
10	Ice Cappucino	10	16.000	160.000
11	Caramel Machiato	40	16.000	640.000
12	Pandan Latte	20	16.000	320.000
13	Butterscotch Latte	30	16.000	480.000
14	Ice Americano	10	12.000	120.000
15	Ice Mochacino	250	16.000	4.000.000
16	Ice Coconut Latte	10	16.000	160.000
17	Hazelnut Latte	10	16.000	160.000
18	Kopi Sini Regal	20	18.000	360.000
19	Butterscotch Regal	20	18.000	360.000
20	Hazelnut Regal	10	18.000	180.000
Total				22.622.000

Sumber: data diolah (2022)

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa total penerimaan Kopi Sini dari penjualan menu minuman kopi pada bulan November 2022 paling banyak bersumber dari penjualan Ice Kopi

Susu, yaitu tingkat dengan tingkat penerimaan sebesar Rp. 6.400.000. Total penerimaan Kopi Sini pada bulan November menunjukkan angka sebesar Rp. 22.622.000.

Tabel 2 Rata-rata Biaya Penyusutan Alat Produksi

Nama Alat yang Digunakan	Harga Awal (Rp)
Grinder	8.000.000
Scale	400.000
Kompor	200.000
Aeropress	900.000
Aqua Galon	21.000
Total	Rp.9.521.000

Sumber: data diolah (2022)

B. Biaya Bahan Baku (Biaya Variabel)

Biaya bahan baku dalam proses pembuatan minuman kopi meliputi bahan dasar pembuatan kopi. Tabel 3 menunjukkan bahwa komponen biaya bahan baku pembuatan minuman kopi berupa bahan biji kopi arabika, robusta dan bahan pelengkap susu, gula pada bulan November 2022.

Tabel 3 Rata-rata Bahan Baku

No	Bahan Baku	Pemakaian Bahan (Kg/Karton)	Harga Beli (Rp/Kg)	Total Biaya (Rp/Bulan)
1	Kopi Cappuccino	1 kg	150.000	150.000
2	Bubuk Matcha Latte	1 kg	205.000	205.000
3	Kopi Americano	1 kg	285.000	285.000
4	Kopi Espresso	1 kg	205.000	205.000
5	Kopi Macchiato	1 kg	205.000	205.000
6	Susu	1 Karton	215.000	215.000
7	Gula	1 Kg	15.000	15.000
Total			1.280.000	1.280.000

Sumber: data diolah (2022)

Berdasarkan Tabel 3, dapat dilihat bahwa jumlah bahan baku Kopi Americano dengan total harga tertinggi adalah Rp. 285.000/bulan, sedangkan untuk bahan baku terendah Gula sebesar Rp. 15.000/bulan. Sehingga hasil bahan baku pembuatan minuman kopi yang dikeluarkan oleh Kopi Sini setiap bulannya adalah sebesar Rp. 1.280.000.

C. Biaya Pengadaan Peralatan Pelengkap

Dalam pengadaan peralatan pelengkap, seperti wifi, lampu, dan sebagainya. harus sesuai dengan kebutuhan kedai kopi, dimana dengan adanya fasilitas seperti wifi bisa meningkatkan jumlah pengunjung.

Tabel 4 Rincian Biaya Pengadaan Peralatan Pelengkap Lainnya

No	Bahan Baku	Pemakaian Bahan (Kg/Karton)	Harga Beli (Rp/Kg)	Total Biaya (Rp/Bulan)
1	Bahan Bakar (LPG)	2	20.000	40.000
2	Wifi	1	275.000	275.000
3	Lampu	2	20.000	40.000
4	Buku Nota	1	7.500	7.500
Total				362.500

Sumber: Data diolah (2022)

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa bahan pelengkap tertinggi yaitu wifi yang digunakan dalam sebulan dengan biaya pengadaan sebesar Rp.275.000/bulan, sedangkan biaya pengadaan terendah buku nota Rp. 7.500/bulan. Total biaya pengadaan peralatan pelengkap di Kopi Sini sebesar Rp. 388.500/bulan.

D. Biaya Tenaga Kerja

Penyediaan tenaga kerja merupakan cerminan dari kualitas sumber daya manusia yang ada, pemilik Cafe Kopi Sini dibantu oleh 4 orang karyawan tetap. perlu adanya pembagian jam kerja di Cafe ini, karena jam operasional Cafe berlangsung selama 13 jam setiap hari sehingga perlu di lakukan pembagian shift jam kerja. Tugas utama 3 orang karyawan (barista) ini membuat minuman kopi, 1 karyawan bertugas di bagian kasir. Gaji karyawan diberikan setiap bulan dengan upah Rp 1.000.000/bulan.

Tabel 5 Rekapitulasi Biaya Produksi Pembuatan Minuman Kopi

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya Penyusutan Alat	500.000
Biaya Bahan Baku	4.000.000
Biaya Tenaga Kerja	1.000.000
Biaya Tagihan Listrik dan Air	1.900.000
Total Biaya Produksi	7.400.000

Sumber: data diolah (2022)

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat 4 faktor biaya yang diperhitungkan dalam pelaksanaan usaha Kopi Sini ini, yaitu biaya penyusutan Rp 500.000/bulan, biaya pengadaan bahan baku Rp. 4.000.000/bulan, biaya tenaga kerja Rp1.000.000/bulan dan Biaya Tagihan listrik dan air Rp.1.900.000. Maka total biaya produksi usaha kedai kopi "Kopi Sini" mencapai Rp7.400.000/bulan.

Tabel 6 Total Keuntungan Usaha Kopi Sini

Uraian	Total Per Bulan (Rp)
Total Penerimaan	22.622.000
Total Biaya Produksi	10.400.000
Keuntungan Usaha	5.035.000

Sumber: data diolah (2022)

1) Perhitungan BEP Penjualan Kopi Cappuccino

Penjualan kopi memiliki biaya tetap sebesar Rp. 1.280.000., biaya variable sebesar Rp 150.000/kg, 1kg bisa digunakan untuk 15 cangkir kopi sehingga biaya variable per unit adalah Rp 10.000 dengan harga jual per unit produk Rp. 16.000,. Biaya yang diperlukan dalam produksi kopi Cappuccino dapat dilihat dibawah ini:

$$\begin{aligned} \text{BEP Unit} &= \text{Total Biaya Tetap (Fixed Cost)} / (\text{Harga Jual Per Unit Produk} - \text{Biaya variabel setiap unit produk}) \\ &= 1.280.000 / (16.000 - 10.000) \\ &= 1.280.000 / 6.000 \\ &= 213 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEP Rupiah} &= \text{Total Biaya Tetap (Fixed Cost)} / (1 - \text{Biaya Variabel Setiap Unit Produk} / \text{Harga Jual Per Unit}) \\ &= 1.280.000 / (1 - 10.000 / 16.000) \\ &= 1.280.000 / (1 - 0,625) \\ &= 1.280.000 / 0,372 \\ &= 3.440.860,21 \end{aligned}$$

2) Penjualan Kopi Americano

Dalam penjualan kopi memiliki biaya tetap sebesar Rp. 1.280.000., biaya variable sebesar Rp 150.000/kg, 1kg bisa digunakan untuk 15 cangkir kopi sehingga biaya variable per unit adalah Rp 10.000 dengan harga jual per unit produk Rp. 12.000,. Biaya yang diperlukan dalam produksi kopi Cappuccino dapat dilihat dibawah ini:

$$\begin{aligned} \text{BEP Unit} &= \text{Total Biaya Tetap (Fixed Cost)} / (\text{Harga Jual Per Unit Produk} - \text{Biaya variabel setiap unit produk}) \\ &= 1.280.000 / (12.000 - 10.000) \\ &= 1.280.000 / 2.000 \\ &= 640 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEP Rupiah} &= \text{Total Biaya Tetap (Fixed Cost)} / (1 - \text{Biaya Variabel Setiap Unit Produk} / \text{Harga Jual Per Unit}) \\ &= 1.280.000 / (1 - 10.000 / 12.000) \\ &= 1.280.000 / (1 - 0,833) \\ &= 1.280.000 / 0,167 \\ &= 7.664.670 \end{aligned}$$

SIMPULAN

Simpulan yang diharapkan dapat menjadi masukan bagi perkembangan kangen coffe yang akan datang. hasil analisis menunjukkan bahwa rencana penjualan pada tingkat laba yang diharapkan. BEP atau Break Even Point atau titik impas merupakan komponen keuangan dimana

pengusaha mampu memproyeksikan berapa unit produk yang harus dijual atau berapa rupiah keuntungan yang harus dicapai agar berada di titik impasnya. Ponomban, C. P. (2013).

Hal ini tentu berguna bagi perusahaan untuk memproyeksikan langkah-langkah yang akan diambil dalam aktivitas penjualan mulai dari inovasi, variasi produk, hingga hal-hal yang bersifat operasional agar perusahaan mampu mencapai keuntungan yang optimal, komponen biaya tetap yang dihitung pada usaha Kopi Sini adalah biaya penyusutan alat sebesar Rp.500.000/bulan dan biaya tenaga kerja sebesar Rp1.000.000/bulan. Sehingga hasil penelitian ini menunjukkan bahwa total biaya tetap yang dikeluarkan pemilik kopi sini setiap bulannya adalah sebesar Rp.1.000.000. Penjualan Kopi Cappuccino BEP unit: 213.333, BEP Rupiah pada penjualan kopi capuccino Rp 3.440.860,21 Dan BEP Unit penjualan kopi Americano 640.000 BEP Rupiah pada penjualan kopi Americano Rp 7.664.670.

SARAN

Penelitian ini merupakan penelitian yang dilakukan di salah satu usaha yang bergerak dibidang kuliner yang menjadikan kopi sebagai bahan pokoknya, kami harapkan agar penelitian kedepan dilakukan pada objek usaha yang lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

1. Hendra Agus Salim. (2017). *BAB I PENDAHULUAN. Mempunyai Tujuan Untuk Mendapatkan Laba Semaksimal Mungkin. Laba.*
2. Kristianto, A., Nugroho, L., Khabib Ikhwanudin, M., Distri, N., Christian, R., Dwi, P., Pangestu, A., Susanto, R., & Informasi, P. S. (2021). *Analisis "Break Even Point (BEP)" Pada Kangen Café Di Masa Pandemi Abstrak.*
3. Sahifah Nur Lubis. (2019). *FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI HARGA JUAL KOPI.*
4. Setiandika Igiyasi, T. (2017). *KEDAI KOPI SEBAGAI RUANG PUBLIK: STUDI TENTANG GAYA HIDUP MASYARAKAT KOTA TANJUNGPINANG* (Vol. 1, Issue 1).