Break Even Point Worksheet

Continental Cuisine Problem Based Learning

Identitas Kelompok

- **Nama Anggota:**

- **Kelas:**
- **Tanggal:**

Kegiatan 1

Carilah informasi mengenai BEP dari berbagai literatur, salah satu sumbernya bisa kalian temukan dari video dibawah ini

Permasalahan Awal: Kisah "Steak Hemat" Si Chef Muda

Di sebuah kota, ada seorang lulusan SMK bernama Andi yang sangat mahir memasak makanan kontinental. Ia memutuskan untuk membuka usaha kecil-kecilan di depan rumahnya dengan menu andalan: **"Chicken Steak with Mushroom Sauce"**.

Untuk memulai usahanya, Andi melakukan perhitungan modal sebagai berikut:

1. Pengeluaran Rutin (Biaya Tetap)

LIVEWORKSHEETS

Setiap bulan, Andi harus mengeluarkan uang sebesar **Rp1.200.000**. Uang ini digunakan untuk:

- Sewa alat panggang (grill) dan meja kursi.
- Biaya listrik untuk *chiller* penyimpan daging.
- Gaji satu orang sepupu yang membantunya melayani pembeli. *(Catatan: Biaya ini harus tetap dibayar Andi, meskipun steaknya tidak laku satu porsi pun).*

2. Bahan Baku per Porsi (Biaya Variabel)

Andi menghitung bahwa untuk membuat **satu porsi** steak, ia membutuhkan biaya **Rp18.000**. Biaya ini meliputi:

- Daging ayam fillet, jamur, dan bahan saus.
- Sayuran pendamping (*mix vegetables*) dan kentang.
- Kotak kemasan (*packaging*).

3. Harga Jual

Agar terjangkau oleh teman-temannya dan tetangga sekitar, Andi menetapkan harga jual sebesar **Rp30.000** per porsi.

Pertanyaan Diskusi

Diskusikan pertanyaan-pertanyaan berikut dengan kelompok Anda:

1. Apa yang dimaksud dengan Break Even Point (BEP)? Mengapa penting bagi sebuah usaha?

2. Faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi BEP suatu usaha makanan?

3. Bagaimana cara menghitung BEP dalam unit dan BEP dalam Rupiah untuk steak hemat?

Tabel Perhitungan BEP

LIVEWORKSHEETS

Uraian	Rumus	Perhitungan	Hasil
BEP Unit	Biaya Tetap / (Harga Jual - Biaya Variabel)	Rp 1.200.000 / (Rp 30.000 - Rp 18.000)	
BEP Rupiah	Biaya Tetap / ((Harga Jual - Biaya Variabel) / Harga Jual)	Rp 1.200.000 / ((Rp 30.000 - Rp 18.000) / Rp 300.000)	

Tugas Kelompok

Berdasarkan perhitungan BEP yang telah Anda lakukan, berikan saran kepada si chef muda mengenai:

- Jumlah minimal porsi yang harus dijual agar tidak mengalami kerugian.
- Omzet minimal yang harus dicapai agar tidak mengalami kerugian.
- Strategi apa yang dapat dilakukan untuk menurunkan BEP.

Refleksi Peserta Didik

Setelah menyelesaikan LKPD ini, tuliskan apa yang telah Anda pelajari tentang Break Even Point dan bagaimana konsep ini dapat membantu Anda dalam merencanakan sebuah usaha makanan.

Ruang Refleksi:

...

LIVEWORKSHEETS