

LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil wawancara dengan pemilik UMKM Roti Fajar Mas

No	Pertanyaan	Jawaban
1.	Bagaimana asal mula berdirinya usaha UMKM Roti Fajar Mas?	Usaha ini saya mulai tahun 2000. Awalnya saya belajar dulu membuat roti saat bekerja dengan orang lain. Setelah bisa dan merasa cukup mampu, saya memutuskan buka usaha sendiri. Alhamdulillah, usaha ini terus berkembang sampai sekarang dan sudah punya beberapa karyawan. Dulu sempat dinamakan Favorite Bakery. Tapi lama-lama saya ubah jadi Roti Fajar Mas, supaya lebih mudah dikenal orang. Soal lokasi, dulu usaha ini sempat berpindah-pindah, antara Jakarta dan Tegal, karena mengikuti kondisi sewa tempat. Tapi sekarang lokasi produksi sudah tetap, yaitu di Desa Harjosari, Kecamatan Adiwerna, Kabupaten Tegal.
2.	Lalu bagaimana proses perkembangannya hingga seperti sekarang?	Seiring waktu dan pengalaman yang kami kumpulkan, Roti Fajar Mas mulai dikenal luas di pasar lokal. Kami terus menjaga kualitas rasa dan harga agar tetap terjangkau.
3.	Apa saja bahan baku utama yang digunakan dalam proses pembuatan roti di	Untuk bahan baku utama, kami menggunakan bahan-bahan yang umum dan mudah didapat, tapi tentu tetap kami pilih yang berkualitas

	UMKM Roti Fajar Mas?	baik. Di antaranya ada tepung terigu, telur, gula pasir, pengembang, garam, dan margarin. Sedangkan untuk isian roti, kami biasanya menggunakan cokelat, karamel, gula halus, pisang, meses, dan susu, tergantung varian rotinya. Semua bahan kami sesuaikan agar rasa roti tetap enak dan konsisten.
4.	Bagaimana cara pendistribusian produk roti dari UMKM Roti Fajar Mas sampai ke tangan konsumen?	Untuk distribusi, produk kami sudah tersebar ke berbagai wilayah, terutama di Kabupaten Tegal dan Kabupaten Brebes. Untuk pengirimannya ada orang yang khusus mendistribusikan roti kewarung warung.
5.	Apakah UMKM Roti Fajar Mas sudah memiliki izin usaha secara resmi?	Ya, usaha kami sudah memiliki izin usaha, tapi untuk namanya masih favorite bakery belum sempat diganti.
6.	Apakah UMKM Roti Fajar Mas ini juga sudah memiliki sertifikat halal?	Ya, produk kami sudah memiliki sertifikat halal.
7.	Faktor apa saja yang bapak pertimbangkan saat menetapkan harga jual per unit untuk produk roti?	Kalau dari kami, yang paling penting itu roti bisa dijual dan tetap menghasilkan untung. Jadi, kami tetapkan harga jual dengan mempertimbangkan biaya bahan baku, tenaga kerja, dan operasional, tapi tetap kami

		sesuaikan dengan daya beli masyarakat. Yang penting harganya masih terjangkau, tapi usaha tetap bisa jalan dan menghasilkan.
8.	Bagaimana cara bapak menghadapi harga bahan baku yang berubah ubah setiap waktu?	Paling dari proses pembuatan roti, ada bahan baku yang dikurangi. Tapi itu tidak sering karena kenaikan harga paling hanya bertahan seminggu. Setelah itu kembali normal.
9.	Bagaimana cara bapak merencanakan laba selama ini?	Selama ini saya merencanakan laba dengan cara sederhana saja, yang penting penjualan bisa terus jalan dan biaya produksi tidak lebih besar dari pendapatan. Saya juga selalu memperhitungkan berapa biaya yang dikeluarkan setiap hari, lalu menyesuaikan harga jual supaya tetap dapat untung. Kadang saya juga lihat kebutuhan pasar, jadi bisa atur produksi dan target penjualannya.
10.	Apakah bapak mengetahui atau pernah menggunakan analisis <i>Break Even Point</i> (BEP) sebagai alat untuk menentukan perencanaan laba?	Belum, saya belum tahu soal analisis BEP itu. Selama ini kami menjalankan usaha berdasarkan pengalaman saja. Yang penting bisa menutupi biaya produksi, ada keuntungan, dan roti tetap laku di pasaran

11.	Apakah bapak tertarik untuk menggunakan analisis BEP ke depannya dalam usaha ini?	Iya, saya tertarik. Kalau memang analisis BEP itu bisa membantu usaha jadi lebih terarah dan menguntungkan, tentu saya mau belajar dan mencobanya
-----	---	---

Lampiran 2. Dokumentasi kegiatan observasi





Lampiran 3. Jurnal Bimbingan Tugas akhir

KARTU BIMBINGAN TUGAS AKHIR

DOSEN PEMBIMBING I

Nama : Ade Nur Alyyah
 NIM : 22030007
 Program Studi : D3 Akuntansi
 Judul Tugas Akhir : Analisis Break Even Point (BEP) dalam perencanaan laba UMKM (Studi Kasus pada UMKM Rati Fajar Mas)
 Pembimbing I : Dr. Yeni Priatna Sari, SE, M.Si., Ak, CA.

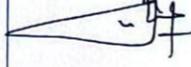
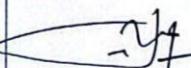
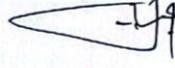
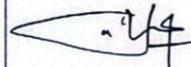
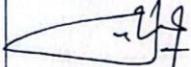
No	Hari/ Tanggal	Materi Bimbingan	Paraf Pembimbing I/II
1.	1 Maret 2025	Pengajuan Judul	T
2.	3 Maret 2025	Bimbingan online terkait judul TA	T
3.	6 Maret 2025	Acc Judul	T
4.	7 Mei 2025	Pengajuan proposal - Revisi : sitasi, kutipan, sederhanakan permasalahan, rata kanan kiri, cari penelitian kating. Typo penulisan	T
5.	16 Mei 2025	Revisi : - Perbaiki cara mengutip - kalimat di perjelas - ganti kata peneliti bukan penulis - Setelah sub bab diberi kalimat pengantar	T
6.	10 Juni 2025	Acc Proposal	T
7.	8 Juli 2025	Jawab pertanyaan bu Yeni apa itu mof satets? beda dgn m. of. c?	T

No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Paraf Pembimbing I/II
8.	10/07-2025	perbaiki TA.	f
9.	14/07-2025	Acc. Tugas Akhir	f
10	14/07-2025	TTD persetujuan	f

KARTU BIMBINGAN TUGAS AKHIR

DOSEN PEMBIMBING II

Nama : Ade Nur Atyyah
 NIM : 22030087
 Program Studi : D3 Akuntansi
 Judul Tugas Akhir : Analisis Break Even point (BEP) dalam perencanaan
 Laba UMKM (Studi Kasus pada UMKM Roti Fajar Mas)
 Pembimbing II : Bahri Kamal, SE, MM., CMA.

No	Hari/ Tanggal	Materi Bimbingan	Paraf Pembimbing I/II
1.	Rabu, 7 Maret 2025.	pengji judul	
2	22 April 2025	judul Acc	
3	7 Mei 2025	pengji proposal	
4	14 Mei 2025	Revisi pd bab 1 & 3	
5	18/5 2025	proposal Acc layut TA	
6	7/6 2025	pengji TABAB 1-3	
7	9/7 2025	pengji bab 4 - 5 Revisi pd bab 5	
8	10/7 2025	bab 5 Acc	
9.	11/7 2025	siapkan PPT TA lengkap Acc siap di Ngah	