

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah diuraikan dalam bab sebelumnya, maka penulis dapat menarik beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Biaya – biaya yang terjadi dalam pembuatan menu baru di rumah makan C meliputi biaya bahan baku dan biaya produksi lain-lain. Rumah makan C mengklasifikasikan biaya – biaya yang terjadi dalam pembuatan menu baru tersebut ke dalam dua bagian, yaitu biaya bahan baku dan biaya produksi lain – lain.
2. Adapun perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan Rumah Makan C diperoleh dengan cara mengklasifikasikan biaya produksi menjadi biaya bahan baku dan biaya produksi lain-lain.
 - a. Biaya bahan baku per menu diperoleh dengan cara membebankan secara langsung ke setiap produk berdasarkan bahan baku yang dikonsumsi oleh setiap produk. Perhitungan biaya bahan baku yang dilakukan perusahaan kurang tepat karena pembebanan biaya bahan baku yang dilakukan masih menggunakan perhitungan kasar.
 - b. Besarnya estimasi biaya produksi lain-lain yang dibebankan kepada tiap produk diperoleh dengan cara mengalikan tarif yang telah ditentukan perusahaan dengan besarnya biaya bahan baku. Biaya produksi lain-lain yang dihitung berdasarkan tarif yang ditentukan perusahaan tersebut kurang tepat karena tarif yang digunakan tidak mencerminkan biaya produksi yang sebenarnya terjadi, dimana perusahaan tidak memperhitungkan besarnya biaya tenaga kerja langsung dan biaya produksi tidak langsung yang dibebankan kepada tiap produk.
3. Penulis mengklasifikasikan kembali biaya-biaya yang terjadi pada Rumah Makan C dan menghitung harga pokok produksi per menu dengan menggunakan *job order costing systems* berdasarkan landasan teori yang ada. Berdasarkan perbandingan perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan dengan

perhitungan penulis menggunakan *job order costing systems* yang telah dipelajari di bab 2, dapat dilihat bahwa terjadi selisih perhitungan harga pokok produk untuk menu baru, dimana perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan lebih besar dibandingkan penulis. Hal tersebut dapat terjadi karena perhitungan harga pokok produksi perusahaan belum memadai, karena perusahaan menganggap masing-masing produk mengkonsumsi sumber daya yang sama besar, sehingga biaya yang sebenarnya terjadi dihitung lebih besar dibandingkan biaya yang dikeluarkan. Hal tersebut mempengaruhi penetapan harga jual yang keliru. Dari perhitungan yang telah dilakukan penulis, dapat disimpulkan bahwa penggunaan *job order costing systems* dalam menetapkan harga jual dapat meningkatkan keakuratan perhitungan harga pokok produksi untuk menu baru yang akan dilakukan. Sehingga harga jual yang ditetapkan perusahaan menjadi lebih tepat.

5.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis pada Rumah Makan C, dan kesimpulan-kesimpulan diatas, penulis mencoba untuk memberikan beberapa saran yang diharapkan dapat menjadi masukan dan memberi manfaat bagi perusahaan.

1. Dalam menghitung harga pokok produksi per produk, perusahaan sebaiknya membagi biaya produksi menjadi biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya produksi tidak langsung.
 - a. Berdasarkan pengertiannya, biaya bahan baku langsung merupakan biaya penggunaan bahan yang besarnya dapat ditelusuri secara langsung ke masing-masing produk. Pemilik belum menetapkan besarnya biaya bahan baku langsung secara spesifik berdasarkan standar yang berlaku untuk satu porsi makanan. Oleh karena itu, penulis kembali menghitung besarnya biaya bahan baku langsung berdasarkan standar pemakaian bahan baku yang lebih spesifik. Penulis menggunakan standar yang umumnya digunakan sebagian besar rumah makan untuk membuat menu *Burger* maupun *Curry Rice*. Besarnya biaya bahan baku per masing-masing menu dihitung berdasarkan

standar bahan baku untuk satu porsi per menu dikalikan dengan harga beli bahan baku aktual.

- b. Biaya tenaga kerja langsung merupakan biaya yang dibayarkan kepada tenaga kerja yang terlibat langsung dengan proses produksi, dimana besarnya biaya tersebut dapat ditelusuri dengan mudah ke suatu produk. Pada Rumah Makan C, biaya gaji karyawan yang digolongkan sebagai biaya tenaga kerja langsung adalah biaya gaji karyawan bagian dapur. Besarnya biaya tersebut diperoleh dengan mengalikan lamanya waktu suatu produk diproses dengan tarif tenaga kerja langsung.
 - c. Dalam pembebanan biaya produksi tidak langsung, perusahaan sebaiknya menentukan terlebih dahulu *cost pool* untuk masing-masing biaya berdasarkan *cost drivernya*. Setelah ditentukan *cost pool* dan *cost driver* dari tiap biayanya, perusahaan dapat menentukan tarif untuk komponen biaya produksi tidak langsung kemudian mengalokasikannya kepada produk secara tepat dengan dasar alokasi dari masing-masing biaya.
2. Penulis menyarankan perusahaan memperbaiki perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan sebelumnya dengan perhitungan menurut *job order costing systems*. Selain meningkatkan keakuratan dalam perhitungan harga pokok produksi, informasi biaya yang didapat juga lebih akurat sehingga dapat membantu pihak rumah makan dalam menetapkan harga jual yang akurat untuk setiap produk.
 3. Untuk produk baru yang harga jualnya lebih rendah dibandingkan pesaing perusahaan dapat mempertimbangkan untuk menaikkan harga jualnya. Namun kebijakan tersebut harus dipertimbangkan lagi dari segi kompetitor. Apabila perusahaan tidak memungkinkan untuk menaikkan harga jual produknya, maka sebaiknya perusahaan mempertahankan harga jualnya namun disamping itu juga melakukan efisiensi biaya sehingga perusahaan masih dapat memperoleh laba untuk menutup biaya produksinya. Berdasarkan perhitungan yang telah dilakukan pada bab sebelumnya, harga jual untuk kedua produk baru pada Rumah Makan C, yaitu menu *Pork Burger* dan *Pork Curry Rice* masih dapat dinaikkan karena harga jual pesaing jauh di atas harga jual perusahaan. Maka dari itu, pemilik masih dapat menaikkan harga jual produknya sampai dengan mendekati harga jual

pesaingnya. Setelah pangsa pasar yang dikehendaki perusahaan telah tercapai, maka perusahaan dapat meningkatkan kembali harga jual untuk produk mereka namun tetap mempertimbangkan harga jual dari pesaingnya.

4. Rumah Makan C juga dapat melakukan promosi terlebih dahulu dengan cara mempertahankan harga jual dari tiap menu baru untuk menarik konsumen baru.

DAFTAR PUSTAKA

- Blocher, E.d., Paul E. Juras, David E. Stout, Gary Cokins. (2013). 6th Edition. *Cost Management: A Strategic Emphasis*. Singapore: MCGraw-Hill Companies, Inc.
- Carter, William K, Milton F. Usry. (2004). Edisi ke-4. *Cost Accounting*. Jakarta: Salemba Empat.
- Garrison, R.H., Eric W. Noreen, Peter C. Brewer, Nam S. Cheng, Katherin C.K. Yuen. (2015). 15th Edition. *Managerial Accounting*. Singapore: MCGraw-Hill Companies, Inc.
- Guan, L., Don. R. Hansen, Maryanne M. Mowen. (2009). *Cost Management*. 6th Edition. Mason: South-Western Cengage Learning.
- Hansen, D.R., dan M.M. Mowen. (2007). *Management Accounting*. 5th Edition. The United States of America: Dame, a division of Thomson Learning.
- Hilton. R.W., David E. Platt. (2015). 10th Edition. *Managerial Accounting Creating a Dinamic Business Environment*. Singapore: MC Graw Hill.
- Hornrgren, C.T., Srikant.M. Datar, Madhav V. Rajan. (2015). 15th Edition. *Cost Accounting: A Managerial Emphasis*. United Kingdom: Pearson Education Limited.
- Kotler, P., Garry Amstrong. (2012). 14th Edition. *Principles of Marketing*. New Jersey: Prentice-Hal, Inc.
- Mark Young, S., Ella Mae Matsumura, Robert S. Kaplan, dan Anthony A. Atkinson. (2015). 6th Edition. *Management Accounting: Information for Decision-Making and Strategy Execution*. New Jersey: Prentice Hall Inc.
- Mulyadi. (2014). Edisi ke-5. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Aditya Media.
- Sekaran, U., dan R. Bougie. (2013). 6th Edition. *Research Methods for Bussiness: A Skill Building Approach*. New York: John Willey & Sons, Inc.
- Sharma, R., Janek Ratnatunga. (2010, October 5). "Reading E: Traditional and Activity Based Costing Systems: A Teaching Note." *Journal Accounting Education*, Vol 6(E): 1-10.