

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian Peranan Perencanaan Laba Melalui Pengembangan Usaha Dalam Meningkatkan Laba Restoran Ayam Sawce maka penulis membuat kesimpulan sebagai berikut:

1. Pada Restoran Ayam Sawce, ketertiban dalam pengelolaan laporan keuangan, pencatatan keuangan dan terkait pengumpulan dokumentasi transaksi keuangan restoran tergolong cukup baik karena sudah mampu untuk melakukan pemisahan pengelolaan keuangan pribadi dengan keuangan bisnis namun untuk pemanfaatan laporan keuangan restoran masih tergolong rendah karena restoran belum melakukan evaluasi atas kinerja keuangan seperti contohnya adalah analisa perhitungan rasio keuangan. Kemudian sudah adanya pencatatan keuangan sederhana yang dilakukan oleh bagian keuangan walaupun masih terbatas serta sudah dilakukannya pengumpulan dokumentasi terkait bukti transaksi keuangan. Ketiga hal tersebut berguna bagi restoran agar memudahkan pihak manajemen restoran dalam membuat perencanaan dan berguna untuk menilai perkembangan restoran serta dapat memprediksi dari sisi kinerja keuangan restoran pada periode berikutnya. Untuk hasil perkembangan kinerja keuangan Restoran Ayam Sawce tahun 2019 dan 2020 dapat dikatakan kurang baik karena terjadi penurunan laba bersih tahun 2019 sebesar Rp1.189.874.209 menurun menjadi Rp785.108.020 di tahun 2020. Selain itu berdasarkan evaluasi keseluruhan perhitungan menggunakan rasio keuangan yaitu rasio likuiditas, rasio aktivitas dan rasio profitabilitas terjadi adanya penurunan juga. Hal ini menunjukkan bahwa restoran memiliki kinerja keuangan yang kurang baik terutama pada rasio profitabilitas yaitu tidak adanya peningkatan dari tahun-tahun sebelumnya.

2. Alternatif usaha yang dapat dilakukan restoran untuk meningkatkan penjualan serta dapat menghasilkan keuntungan yaitu dengan melakukan pengembangan usaha diantaranya adalah melalui pengembangan produk baru dan pembukaan cabang. Pengembangan produk baru yaitu dengan adanya tambahan menu makanan ringan atau *snack* sebagai makanan camilan berupa bakso aci yang dipadukan dengan saus khas dari restoran serta adanya tambahan variasi minuman yaitu *ice blended*. Selain itu untuk penambahan cabang baru Restoran Ayam Sawce akan membuka cabang di Jl.Jatinangor Raya No.26. Alasan pemilihan lokasi di daerah Jatinangor yaitu pada daerah tersebut merupakan kawasan yang strategis yaitu dekat dengan beberapa kampus seperti UNPAD, IKOPIN, IPDN dan ITB Jatinangor sehingga sesuai dengan target pasar dari Ayam Sawce yaitu mahasiswa atau pelajar yang ingin menikmati makanan dengan harga yang terjangkau atau untuk *nongkrong*. Selain itu, tidak hanya mahasiswa, namun target pasar dari restoran juga adalah keluarga dengan kelas ekonomi ke bawah maupun menengah yang ingin menikmati makan enak dan kenyang dengan suasana yang nyaman untuk berkumpul dengan keluarga. Adapun beban operasional tahunan untuk membuka cabang baru seperti biaya sewa tempat, biaya listrik, air dan gas, biaya pemeliharaan bangunan, biaya gaji karyawan baru, biaya pemasaran serta perlengkapan dagang baru.
3. Perencanaan laba restoran tahun 2021 dengan dilakukannya pengembangan usaha dihitung dan dianalisis menggunakan proyeksi akhir dari laporan pro forma laba rugi dan laporan neraca pro forma. Berdasarkan laporan pro forma laba rugi, restoran mampu memperoleh laba bersih sebesar Rp1.282.393.678 atau naik sebesar 63,34% dari tahun sebelumnya. Kemudian perencanaan laba berdasarkan neraca pro forma dengan adanya pengembangan usaha, restoran ini mampu mengembangkan usahanya dengan tidak memerlukan tambahan dana dari luar sehingga dana yang ada dapat digunakan untuk persiapan modal kerja restoran atau pun membayar kewajiban.

4. Setelah dilakukannya perencanaan laba dengan proyeksi dengan pengembangan usaha, dapat disimpulkan bahwa dengan adanya pengembangan usaha ini, restoran mampu meningkatkan laba dari tahun-tahun sebelumnya. Hal ini dapat dilihat dari analisis perhitungan evaluasi perbandingan rasio keuangan sebelum dilakukannya pengembangan usaha tahun 2020 dengan adanya pengembangan usaha di tahun 2021 yaitu margin laba bersih yang diperoleh restoran sebesar 18,38% sedangkan dengan adanya pengembangan usaha di tahun 2021 margin laba bersih meningkat menjadi 28,06%. Peningkatan laba restoran yaitu sebesar 9,68%.

5.2. Saran

Berdasarkan penelitian berjudul Peranan Perencanaan Laba Melalui Pengembangan Usaha Dalam Meningkatkan Laba Restoran Ayam Sawce maka penulis memberikan saran sebagai berikut:

1. Penulis menyarankan agar laporan keuangan yang sudah dibuat oleh restoran dapat lebih dimanfaatkan lebih baik karena dengan adanya pengelolaan, pencatatan dan pengumpulan terkait dokumentasi keuangan yang baik juga tentunya dapat berguna untuk restoran tersebut dalam mengevaluasi kinerja keuangan. Selain itu informasi keuangan tersebut dapat pula digunakan untuk menyusun perencanaan laba di tahun-tahun selanjutnya.
2. Berdasarkan evaluasi kinerja restoran menunjukkan adanya peningkatan kinerja keuangan dengan menggunakan pengembangan usaha yaitu pengembangan produk dan penambahan cabang. Maka dari itu penulis menyarankan agar Restoran Ayam Sawce melakukan kedua pengembangan usaha tersebut karena akan mendapatkan laba bersih yang meningkat dari tahun sebelumnya.
3. Agar mampu meningkatkan laba bersih di tahun-tahun yang akan datang, penulis menyarankan kepada Restoran Ayam Sawce untuk selalu membuat perhitungan perencanaan laba. Perencanaan laba ini penting dilakukan karena dapat dijadikan pedoman bagi manajemen untuk memperkirakan kondisi dimasa yang akan datang dan dapat mengarahkan restoran dalam mencapai laba serta dapat mengontrol arah dari suatu kegiatan bisnis restoran tersebut.
4. Bahwa perhitungan proyeksi perencanaan laba melalui pengembangan usaha ini layak untuk dilakukan karena berdasarkan hasil perhitungan, restoran tersebut tidak memerlukan dana tambahan sehingga dana yang ada dapat digunakan untuk persiapan tambahan modal kerja restoran atau pun membayar kewajiban

DAFTAR PUSTAKA

Buku :

- Anoraga, P. (2007). *Pengantar Bisnis : Pendekatan Bisnis dalam Era Digitalisasi*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Anwar, M. (2019). *Dasar-Dasar Manajemen Keuangan Perusahaan*. Jakarta: Prenada Media Group.
- Budiarto, R. dan N. Agus. (2019). *Key Performance Indicator UMKM*. Yogyakarta: Direktorat Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Gadjah Mada.
- Felina, S. (2018). Skripsi Program Sarjana Manajemen. *Peranan Perencanaan Keuangan dalam Meningkatkan Laba Toko S*. Bandung.
- Hery. (2015). *Analisis Kinerja Manajemen*. Jakarta: PT.Grasindo.
- Hery. (2017). *Teori Akuntansi: Pendekatan Konsep dan Analisis*. Jakarta: PT. Grasindo.
- Jonathan, F. (2019). Skripsi Program Sarjana Manajemen. *Peranan Perencanaan Keuangan bagi perusahaan PT.NN dalam Mencapai Laba*. Bandung.
- Kasmir. (2016). *Pengantar Manajemen Keuangan*. Jakarta: Kencana Pranada Media Group.
- Kasmir. (2017). *Analisis Laporan Keuangan*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Musthafa, H. (2017). *Manajemen Keuangan*. Jakarta: Andi.
- Nafarin. (2004). *Penganggaran Perusahaan*. Jakarta: Salemba Empat.
- Prihadi, Toto. (2019). *Analisis Laporan Keuangan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sekaran, U., & Bougie, R. (2016). *Research Method for Business : A Skill-Building Approach*. United Kingdom: John Wiley & Sons Ltd.

Sugeng, B. (2017). *Manajemen Keuangan Fundamental*. Yogyakarta: CV Budi Utama.

Sugiono, A., & Untung, E. (2016). *Panduan Praktis Dasar Analisa Laporan Keuangan*. Jakarta: PT Raja Grafindo.

Sulindawati, N.G.E., Yuniarta dan I.G.A Purnamawati. (2017). *Manajemen Keuangan Sebagai Dasar Pengambilan Keputusan Bisnis*. Depok: PT. Raja Grafindo Persada.

Sundjaja, R., Inge Barlian & Dharma S. (2013). *Manajemen Keuangan 1*. Jakarta: Literata Lintas Media.

Tampubolon, M. P. (2005). *Manajemen Keuangan (Finance Management): Konseptual, problem & Studi Kasus*. Bogor: Ghalia Indonesia.

Wijaya, D. (2017). *Manajemen Keuangan Konsep dan Penerapannya*. Jakarta: PT. Grafindo.

Website :

BPS Jawa Barat. (2021). Retrieved Maret 19, 2021, from Badan Pusat Statistik Jawa Barat Website: <https://jabar.bps.go.id/>

Rantung, F. (2021, Januari 21). *Pengusaha Pede Industri Makanan dan Minuman Bisa Tumbuh 7% Tahun Ini*. Retrieved April 8, 2021, from <https://economy.okezone.com/read/2021/01/21/320/2348304/pengusaha-pede-industri-makanan-minuman-bisa-tumbuh-7-tahun-ini?page=1>