

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, analisis, dan wawancara yang dilakukan serta didukung oleh tinjauan pustaka, diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Pada bulan September hingga Desember 2017 laba dari Kafe K berfluktuatif, namun cenderung lebih ke arah penurunan. Penurunan laba Kafe K disebabkan karena penjualannya mengalami penurunan dari bulan ke bulan, namun Harga Pokok Penjualannya malah mengalami kenaikan. Maka dari itu, penulis mengindikasikan bahwa hal tersebut dikarenakan banyaknya pembelian bahan baku yang dilakukan secara *cash* oleh Kafe K. Oleh karena pembelian *cash* dilakukan secara terus-menerus, hal tersebut mengakibatkan biaya yang dikeluarkan untuk pembelian bahan baku menjadi semakin besar dan otomatis mengurangi keuntungan perusahaan secara menyeluruh.
2. Upaya efisiensi terhadap bahan baku Kafe K dapat dilakukan dengan cara:
 - a. mencari alternatif *supplier* bahan baku yang lebih murah tetapi dengan kualitas yang sama atau bahkan lebih baik
 - b. upaya perbaikan sistem informasi manajemen pembelian untuk menunjang kegiatan efisiensi perusahaan secara optimal
3. Upaya perbaikan sistem informasi manajemen pembelian dilakukan terkait prosedur pemilihan, pengecekan, pemesanan, hingga kedatangan bahan baku, dan juga pengambilan bahan baku dari departemen yang membutuhkan. Sehingga dengan dilakukannya perbaikan sistem informasi manajemen perusahaan menjadi lebih baik, diharapkan akan menghasilkan informasi-informasi penting bagi perusahaan, sehingga kegiatan manajemen terutama dalam hal pengambilan keputusan dari pihak manajemen perusahaan menjadi lebih baik dan akurat.
4. Upaya efisiensi dilakukan dengan cara mengganti *supplier* dari bahan baku tiga menu makanan yang paling berkontribusi terhadap Kafe K. Dengan dilakukannya upaya efisiensi terhadap ketiga menu utama yang paling berkontribusi bagi perusahaan, maka didapatkan proyeksi kenaikan laba

perusahaan sebesar Rp. 41,746,503, atau dalam persentase sebesar 0.65%. Sekalipun persentasenya terlihat kecil jika dibandingkan dengan keseluruhan penjualan perusahaan, namun sebenarnya efisiensi baru dilakukan terhadap tiga menu utama saja. Selain itu, bahan baku yang dilakukan efisiensi banyak digunakan juga pada menu makanan lainnya. Sehingga efisiensi terhadap ketiga menu utama ini akan berkontribusi atau berpengaruh cukup besar terhadap penurunan biaya bahan baku menu-menu lainnya.

5.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis memberikan saran terutama agar melakukan efisiensi untuk mengurangi pembelian *cash* di masa sekarang dan masa yang akan datang, dengan didukung perbaikan sistem informasi pembelian. Berikut ini beberapa saran dari penulis:

1. Kafe K melakukan evaluasi terhadap Harga Pokok Penjualan secara berkala untuk setiap produk, baik produk makanan maupun produk minuman. Hal tersebut bertujuan untuk menghindari terjadinya kenaikan bahan baku yang tidak terkontrol oleh pihak manajemen Kafe K. Dengan dilakukannya hal tersebut maka harga bahan baku Kafe K akan cenderung lebih stabil.
2. Mengganti beberapa bahan baku *supplier* lama menjadi *supplier* baru yang memiliki harga lebih murah namun dengan kualitas yang sama atau bahkan lebih baik. Dengan demikian Kafe K akan mendapatkan *supplier* yang lebih baik karena harga bahan baku yang didapatkan lebih murah tanpa mengesampingkan kualitas dari bahan baku tersebut.

Tabel 5.1.
Bahan Baku yang Dapat Dilakukan Efisiensi

Nama Bahan Baku	Nama Supplier Saat Ini	Harga Bahan Baku Saat Ini	Nama Supplier yang Diusulkan	Harga Bahan Baku yang Diusulkan
Telur	Pasar	24.000/kg	Telur Moh. Toha	19.500/kg
Beras	Multi Sarana Utama	310.000/25kg	Mekar Wangi Beras	265.000/ 25 kg
Ayam boiler	Mitra Bintang Supplier	39.500/kg	Ayam Broiler Bandung	37.000/kg
Baso Sapi	Baso Sehat Clarissa	90.000/kg	Baso Sosis Pasirkaliki	56.000/kg (40 pcs)
Baso Ikan	Mitra Bintang Supplier	85.000/kg	Pasar Basalamah	60.000/kg (15 pcs)
Iga	Megasari	76.000/kg	Berkah Melimpah	50.000/kg
Dada Fillet	Mitra Bintang Supplier	43.000/kg	Berkah Melimpah	38.000/kg
Mozarella	PT Sukanda Jaya	90.000/kg	KPBS	79.000/kg
Asamjawa	Supermarket Setiabudhi	10.000/150gr	Pasar	5.500/150gr

Sumber: hasil olahan penulis

3. Untuk mendukung kegiatan efisiensi berjalan dengan lebih akurat dan optimal, disarankan agar melakukan perbaikan sistem informasi pembelian dalam perusahaan. Perbaikan sistem informasi pembelian berkaitan dengan:
 - a. Prosedur pemilihan *supplier* bahan baku
Bagian pembelian mendatangi beberapa *supplier* yang berpotensi menjadi *supplier* bagi perusahaan.
 - b. Prosedur pengecekan bahan baku
Bagian gudang mengecek langsung *stock* bahan baku yang ada di gudang persediaan.
 - c. Prosedur pemesanan bahan baku
Bagian pembelian meminta persetujuan untuk membeli bahan baku yang dibutuhkan kepada *operational manager*. Setelah itu *operational manager* menandatangani *form* pembelian jika menyetujui bahan baku yang akan dibeli, lalu diberikan kembali kepada bagian pembelian.
 - d. Prosedur penerimaan bahan baku
Bagian gudang mencatat bahan baku yang masuk ke komputer
 - e. Prosedur pengambilan bahan baku dari departemen yang membutuhkan

Setelah menerima bahan baku yang dibeli secara *cash*, bagian gudang langsung memeriksa kualitas bahan baku tersebut. Setelah itu memberikan bahan baku kepada bagian gudang dan melakukan pencatatan bahan baku keluar

4. Upaya efisiensi tetap harus dilakukan terhadap ketiga menu utama dan juga terhadap bahan baku dari menu-menu lainnya, apabila dimungkinkan. Penulis mengusulkan agar Kafe K melakukan efisiensi terhadap 3 menu makanan yang paling berkontribusi bagi penjualan dari bulan September hingga Desember 2017. Ketiga menu makanan yang paling berkontribusi terhadap Kafe K tersebut, ternyata bahan bakunya banyak digunakan pada menu-menu lainnya juga. Sehingga dengan dilakukannya efisiensi terhadap ketiga menu tersebut maka akan berpengaruh terhadap penurunan Harga Pokok Penjualan pada menu lainnya. Dengan dilakukannya efisiensi, diharapkan operasional Kafe K dapat berjalan dengan lebih baik. Untuk ke depannya, sistem informasi manajemen tetap harus terus disempurnakan, terutama terkait informasi manajemen pembeliannya sehingga mendukung kegiatan efisiensi yang dilakukan perusahaan agar lebih optimal.

DAFTAR PUSTAKA

- Adisasmita, R. (2011). *Pengelolaan Pendapatan dan Anggaran Daerah*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Adolph Matz dan F. Usry. (1980). Edisi 6. *Akunting Biaya Dan Harga Pokok Perencanaan Dan Pengendalian I*. Bandung: Akademi Akuntansi Bandung (A2B).
- Charles T. Horngren, George Foster. (1991). Seventh Edition. *Cost Accounting: A Managerial Emphasis*. Prentice Hall, Inc.
- Departemen Pendidikan Nasional. (2008). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Indonesia
- Ely Suhayati., & Sri Dewi Anggadini. (2009). *Akuntansi Keuangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Gitman, Lawrence J. dan Chad Z. Zutter. (2012). *Principles of Managerial Finance 13th edition*. Boston: Prentice Hall International
- Hanafi, M. M. (2013). *Manajemen Keuangan* (Edisi 1 ed.). Yogyakarta: BPFE Yogyakarta.
- Hasibuan, M. S. (2005). *Manajemen Sumber Daya Manusia* (Revisi ed.). Jakarta: Bumi Aksara
- Jalaludin, Asep S.T, M.M. (2007). *Modul Sistem Infomasi Manajemen*
- Martono dan D Agus Harjito. (2008). *Manajemen Keuangan*. Yogyakarta: Ekonisia
- Mulyadi. (1992). Edisi 5. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Bagian Penerbitan Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi.
- Mulyadi. (2007). *Sistem Perencanaan dan Pengendalian Manajemen*. Jakarta: Salemba Empat
- Munawir. (2007). *Analisa Laporan Keuangan edisi keempat*. Yogyakarta: Liberty.
- Murdick Robert G. And Ross Joel E. (2005), *Sistem Informasi Untuk Manajemen Modern*: Erlangga.
- Pangestu, D. W. (2007). *Teori Dasar Sistem Informasi Manajemen*. Yogyakarta : Andi Offset.
- Polimeni, Ralph S., Frank J. Fabozzi, Arthur H. Adelberg, Michael A. Kole. (1991). Third Edition. *Cost Accounting: Concept and Applications for Managerial Decision Making*. McGraw-Hill, Inc.

- Riyanto, B. (2013). *Dasar-Dasar Pembelajaran Perusahaan* (4th ed). Yogyakarta: BPPE.
- Romney, M. B., & Steinbart, P. J. (2006). *Accounting Information Systems* (10th ed.). New Jersey: Pearson Prentice Hall.
- Russell, R. S., & Taylor, B. W. (2011). *Edition 7th. Operation Management*. New Jersey: Prentice-Hall, Inc.
- Sekaran, U., & Bougie, R. (2010). *Research Methods for Business*. United Kingdom: John Wiley&Sons Ltd.
- Subramanyam, K. R. (2014). *Financial Statement Analysis* (11th ed.). Singapore: McGraw-Hill.
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sundjaja, R. S., Barlian, I., & Sundjaja, D. P. (2012). *Manajemen Keuangan 1*. Bandung: Literata Lintas Media.
- Weaver, S. C., & Weston, J. F. (2008). *Strategic Financial Management: Applications of Corporate Finance* (1st ed.). Canada: Thomson South-Western.

Sumber Internet:

<https://restaurantsuccess.touchbistro.com/touchbistro-blog/how-to-calculate-your-cost-of-goods-sold> diakses 1 Maret 2018

<https://smallbusiness.chron.com/selling-costs-percentage-sales-formula-66059.html> diakses 1 Maret 2018

<https://smallbusiness.chron.com/cost-sales-revenue-ratio-18709.html> diakses 1 Maret 2018

<https://bandungkota.bps.go.id> diakses 25 Januari 2018