

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pada Wasabi Kitchen mengenai evaluasi perhitungan harga pokok produksi dan harga jual diperoleh hasil penelitian sebagai berikut :

1. Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) yang telah diterapkan oleh Wasabi Kitchen belum mencerminkan biaya produksi yang sesungguhnya, karena ditemukan biaya tenaga kerja yang dibiayakan itu tidak semua berhubungan langsung dengan proses produksi. Selain itu Wasabi Kitchen tidak menerapkan perhitungan biaya produksi per menu itu secara benar karena biaya overhead dan biaya tenaga kerja langsung tidak dihitungkan kedalam biaya produksi per menu yang akan dijual.
2. Perhitungan Harga Pokok Produksi setelah disesuaikan dengan teori akuntansi biaya baik melalui pendekatan *variable costing* dan *full costing* diperoleh hasil perhitungan harga pokok produksi *variable costing* menurut perusahaan memiliki nilai yang lebih rendah dibandingkan teori yaitu untuk menu nasi goreng sosis memiliki biaya produksi Rp. 15.680 menurut perusahaan , setelah disesuaikan memperoleh biaya produksi Rp. 18.306 dan jika dilakukan perhitungan menggunakan *full costing* Rp. 22.143 . Tokyo Dhriфт menurut perusahaan memperoleh harga pokok produksi Rp. 33.795 , setelah disesuaikan menghasilkan Rp. 35.985 dan jika di hitung dengan *full costing* menghasilkan biaya produksi Rp. 39.697.

3. Perbandingan perhitungan harga pokok produksi dan penetapan harga jual yang diterapkan perusahaan dengan teori akuntansi biaya diperoleh hasil adanya selisih baik itu dalam hitungan harga pokok produksi maupun harga jual . Dalam perhitungan harga pokok produksi untuk menu nasi goreng sosis adanya selisih Rp. 2.626 diperoleh *variable costing* menurut perusahaan lebih rendah dibandingkan dengan teori akuntansi biaya. Sedangkan *Variable costing* menurut perusahaan dibandingkan dengan metode *full costing* memiliki nilai selisih Rp. 6.463 *full costing* memiliki nilai lebih tinggi. Dan jika dibandingkan dengan *variable costing* dan *full costing* menurut teori memiliki nilai selisih Rp. 3.837 *full costing* memiliki nilai yang lebih tinggi. Perbandingan harga jual untuk menu tokyo dhrift dalam perbandingan harga pokok produksinya berdasarkan *variable costing* menurut perusahaan dan teori akuntansi biaya memiliki nilai selisih Rp.2.190, berdasarkan *variable costing* perusahaan dan *full costing* memiliki nilai selisih Rp. 5.902 dan menurut teori *variable dan full costing* memiliki nilai selisih Rp. 3.712. Perbandingan harga jual diperoleh hasil adanya selisih dimana harga jual nasi goreng sosis untuk harga *jual offline* memiliki nilai yang lebih tinggi dibandingkan teori yaitu Rp. 2.700 dan harga jual online lebih rendah dari yang seharusnya ditetapkan yaitu selisih Rp. 2.500. Sedangkan untuk menu tokyo dhrift memiliki harga jual yang tinggi dibandingkan dengan teori yang seharusnya yaitu selisih Rp. 17.500 *offline* dan Rp. 11.800 *Online*. Berdasarkan pendekatan *full costing* dalam perhitungan harga jual memiliki nilai selisih Rp. 800 untuk menu nasi

goreng sosis *offline* harga jual menurut perusahaan lebih rendah dibandingkan teori dan harga *online* memiliki nilai selisih Rp. 2.000. sedangkan untuk menu tokyo dhrift memiliki nilai selisih yang tinggi antara menurut perusahaan dibandingkan teori yaitu adanya selisih Rp. 11.800 *offline* dan Rp. 12.000 dimana harga jual perusahaan lebih tinggi dibandingkan teori.

5.2. Saran

Saran yang disampaikan penulis dari hasil penelitian adalah sebagai berikut

1. Untuk perusahaan dalam menentukan harga Pokok produksi sebaiknya Wasabi Kitchen menerapkan perhitungan tersebut kepada masing masing menu yang akan dijual. Sehingga perhitungan harga Pokok produksi tersebut bisa menjadi gambaran terhadap biaya biaya yang lebih akurat dalam penetapan harga jual. dalam menentukan harga jual khususnya harga jual *online metode cost plus pricing* dengan pendekatan metode *full costing* bisa dijadikan masukan karena biaya biaya non produksi akan masuk kedalam perhitungan harga jual diantaranya adalah biaya pemasaran hal ini yang menjadi isu biaya yang bisa menyebabkan kerugian perusahaan karena tidak dihitung dan dibiayakan terhadap harga jual.
2. Untuk penelitian selanjutnya dapat mengembangkan penelitian tujuan yang ingin diteliti dan lebih memfokuskan terhadap apa yang diteliti , Untuk para peneliti selanjutnya, disarankan agar meningkatkan lagi

ketelitian baik dalam segi kelengkapan data yang diperoleh dari perusahaan.