

BAB VI PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, peneliti mengambil kesimpulan :

1. Juna's *Bakery* dalam menentukan harga pokok produksi dan harga jual masih menggunakan metode yang sederhana. Hanya menghitung biaya bahan baku, tenaga kerja dan overhead pabrik tetapi tidak menghitung semua biaya yang termasuk ke dalam biaya overhead pabrik. Menurut metode perusahaan harga pokok produksi untuk 6.300 pcs sebesar Rp. 5.231.992 atau Rp. 890 per pcs. Sedangkan untuk harga jual sebesar Rp. 2.500 dengan keinginan keuntungan yang didapat sebesar 66,8%. Hal ini ditetapkan oleh Perusahaan dengan melihat kondisi pasar atau pesaing agar harga yang ditetapkan dapat bersaing di pasaran.
2. Perhitungan harga pokok produksi dan harga jual menggunakan metode proses *costing* menghitung semua bahan yang terlibat seperti bahan baku, tenaga kerja dan biaya overhead pabrik yang terdiri dari biaya pemeliharaan mesin, biaya penyusutan mesin, biaya listrik, biaya kemasan produk, dan biaya tenaga kerja tidak langsung. Perbandingan harga pokok produksi dan harga jual antara metode proses *costing* lebih tinggi daripada menggunakan metode perusahaan. Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode proses *costing* sebesar Rp. 6.136.553 dan harga jual sebesar Rp. 2.933 dengan keuntungan sebesar 66,8%.

3. Pada penelitian ini diperoleh hasil bahwa perhitungan harga pokok produksi Juna's *Bakery* dengan menggunakan metode proses *costing* sebesar Rp. 6.136.553 lebih tinggi daripada harga pokok dengan menggunakan metode perusahaan sebesar Rp. 5.231.992. Terdapat selisih antara metode perusahaan dengan metode proses *costing* sebesar Rp. 904.561.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, maka saran yang dapat diberikan sebagai berikut :

1. Bagi Juna's *Bakery*
 - a. Juna's *Bakery* sebaiknya melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode proses *costing* agar perhitungan harga pokok produksinya lebih tepat. Karena kelebihan atau kekurangan harga pokok produksi akan mempengaruhi keuntungan yang akan diperoleh perusahaan. Melakukan pemisahan biaya karena biaya-biaya yang dikeluarkan oleh Juna's *Bakery* akan mempengaruhi harga pokok produksi untuk masing-masing produk.
 - b. Pada penetapan harga jual, Juna's *Bakery* juga harus mempertimbangkan untuk menetapkan harga jual berdasarkan persentase laba yang diharapkan dan perhitungan biaya produksi. Hal ini agar Juna's *Bakery* dapat mengetahui harga jual yang dapat menutupi seluruh biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi produknya.
2. Bagi peneliti selanjutnya

Peneliti selanjutnya diharapkan metode lain untuk menghitung harga pokok produksi sehingga akan memperoleh alternatif lain untuk menentukan harga pokok produksi sehingga bisa memberikan gambaran penyajian harga pokok produksi dan penetapan harga jual yang akurat dan sesuai dengan keinginan pemilik usaha agar dapat bersaing di pasaran.