

BAB VI

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada *Catering Eat Me*, dapat disimpulkan bahwa:

1. *Catering Eat Me* melakukan perhitungan harga pokok produksi (HPP) dengan mengumpulkan semua biaya yang terkait dengan produksi makanan, termasuk bahan baku, tenaga kerja, dan *overhead*. Total biaya produksi untuk 200 kotak nasi adalah Rp 4.150.500, yang menghasilkan HPP sebesar Rp 20.752,50 per kotak nasi dengan laba bersih sebesar 17%.
2. Penerapan perhitungan metode *job order costing* pada pesanan nasi kotak *Catering Eat Me* dapat menghitung HPP secara lebih akurat berdasarkan penggunaan sumber daya yang aktual. Total biaya produksi turun menjadi Rp 3.836.333,33, menghasilkan HPP sebesar Rp 19.181,67 per kotak nasi dan laba bersih meningkat menjadi 23,3%.
3. Terdapat perbedaan signifikan antara metode konvensional dan *job order costing* dalam hal HPP dan laba bersih. Metode *job order costing* menunjukkan efisiensi yang lebih baik dalam pengelolaan biaya, yang berkontribusi pada peningkatan laba bersih yang diterima dalam setiap pesanan.

B. Saran

Berikut beberapa rekomendasi yang dapat peneliti berikan kepada *Catering Eat Me* Nganjuk, yakni:

1. *Catering Eat Me* sebaiknya menginvestasikan dalam sistem informasi manajemen yang lebih canggih untuk mempermudah pencatatan dan pengelolaan biaya. Hal ini akan meningkatkan akurasi data dan efisiensi operasional.
2. *Catering Eat Me* dapat mengadakan pelatihan bagi karyawan tentang pengelolaan bahan baku dan teknik pencatatan biaya yang efektif untuk memastikan bahwa semua aspek produksi dikelola dengan baik.
3. *Catering Eat Me* dapat melakukan analisis pasar secara berkala untuk memahami tren dan preferensi konsumen yang berubah-ubah. Hal ini akan membantu *Catering Eat Me* dalam menyesuaikan menu dan strategi pemasaran agar tetap relevan di pasar.
4. *Catering Eat Me* dapat melakukan pengembangan menu berdasarkan data keuangan harga terbaru guna melakukan analisis HPP dan mengidentifikasi menu yang memiliki margin laba tinggi dan mempertimbangkan untuk memperluas penawaran produk tersebut atau meningkatkan promosi.
5. *Catering Eat Me* dapat melakukan evaluasi kinerja keuangan secara rutin dengan memantau perubahan dalam struktur biaya dan laba kotor untuk mengambil tindakan proaktif dalam mengatasi potensi masalah