

## **BAB VI**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, peneliti mengambil kesimpulan:

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode *process costing* pada UMKM Elmazs Kitchen dilakukan dengan cara menghimpun seluruh biaya produksi dalam satu periode, kemudian membaginya ke jumlah unit yang dihasilkan. Biaya yang dihitung mencakup biaya bahan baku utama seperti tepung, coklat, telur, minyak, dan bahan pendukung lainnya, biaya tenaga kerja langsung yang terlibat dalam proses pembuatan bento *cake*, serta biaya *overhead* pabrik yang meliputi biaya pengemasan (packing), biaya BBM, biaya listrik, biaya bahan bakar (gas elpiji), biaya pemeliharaan mesin, biaya penyusutan kendaraan, biaya penyusutan mesin, biaya penyusutan peralatan, biaya sewa tempat. Melalui metode ini, setiap biaya diklasifikasikan sesuai jenisnya lalu dialokasikan secara proporsional ke seluruh produk yang dihasilkan. Hasil perhitungan dengan metode *process costing* menunjukkan bahwa harga pokok produksi per unit lebih tinggi dibandingkan dengan metode sederhana yang selama ini digunakan perusahaan. Hal ini disebabkan karena dalam metode *process costing* semua komponen biaya dihitung secara menyeluruh, termasuk biaya *overhead* yang sebelumnya belum diperhitungkan. Dengan demikian,

metode *process costing* mampu memberikan gambaran biaya yang lebih akurat, transparan, dan detail sehingga membantu UMKM Elmazs Kitchen dalam mengevaluasi efisiensi penggunaan sumber daya serta menetapkan harga jual yang lebih rasional dan berdayasaing.

2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi Elmazs Kitchen menggunakan metode *proses costing* mencapai sebesar Rp. 5.601.197. Nilai ini lebih tinggi dibandingkan perhitungan menggunakan metode perusahaan yang hanya sebesar Rp. 4.144.000. Selisih sebesar Rp. 1.457.141 tersebut terjadi karena metode *process costing* memasukkan seluruh komponen biaya produksi secara lebih rinci. Sementara itu, metode perusahaan cenderung menghitung biaya secara sederhana dan tidak mengalokasikan seluruh komponen biaya produksi secara detail sehingga menghasilkan total harga pokok produksi yang lebih rendah.
3. Selain itu, UMKM Elmazs Kitchen dalam menetapkan harga jual produknya belum menerapkan metode penetapan harga yang sistematis, melainkan hanya mengandalkan perkiraan berdasarkan harga pasar yang berlaku. Dengan demikian, hasil penelitian menunjukkan bahwa harga jual berdasarkan metode perusahaan adalah Rp. 35.000 per pcs, sedangkan dengan metode *process costing* mencapai Rp. 50.000 per pcs. Terdapat selisih sebesar Rp. 15.000, yang mengindikasikan bahwa metode *process costing* menghasilkan

harga jual lebih tinggi karena perhitungannya mencakup seluruh komponen biaya produksi secara detail.

## **B. Saran**

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

1. Bagi UMKM *Elmazs Kitchen*
  - a. UMKM *Elmazs Kitchen* disarankan menggunakan metode *process costing* untuk menghitung harga pokok produksi agar hasil perhitungannya lebih akurat, karena selisih harga pokok produksi dapat memengaruhi keuntungan perusahaan. Selain itu, pemisahan biaya perlu dilakukan mengingat setiap biaya yang dikeluarkan akan berpengaruh terhadap harga pokok produksi masing-masing produk.
  - b. UMKM *Elmazs Kitchen* disarankan untuk meningkatkan pencatatan dan pengelolaan laporan biaya produksi secara sistematis, baik untuk biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, maupun biaya *overhead* pabrik. Pencatatan yang rapi akan memudahkan pemantauan arus biaya dan meminimalkan risiko kesalahan perhitungan harga pokok produksi. Selain itu, perusahaan perlu memperkuat strategi pengendalian biaya melalui negosiasi harga dengan pemasok, pemilihan bahan baku yang efisien, serta perencanaan produksi yang tepat sesuai permintaan pasar. Di sisi lain, pemilik usaha juga perlu meningkatkan literasi

akuntansi biaya baik melalui pelatihan maupun pendampingan dari pihak terkait, sehingga mampu mengaplikasikan metode perhitungan yang sesuai standar akuntansi secara mandiri. Dengan langkah ini, diharapkan penetapan harga jual dapat lebih tepat, laba usaha meningkat dan keberlangsungan bisnis dapat terjaga dalam jangka panjang.

- c. Dalam menetapkan harga jual UMKM *Elmazz Kitchen* perlu mempertimbangkan persentase laba yang diinginkan serta biaya produksi, agar harga yang ditetapkan mampu menutup seluruh biaya pembuatan produk.

## 2. Bagi peneliti selanjutnya

Peneliti selanjutnya disarankan untuk menggunakan periode pengamatan yang lebih panjang sehingga dapat melihat perubahan biaya produksi dan harga jual dalam jangka waktu berbeda, termasuk saat terjadi fluktuasi harga bahan baku atau perubahan permintaan pasar. Selain itu, peneliti selanjutnya dapat menambahkan variabel lain seperti efisiensi penggunaan bahan baku, produktivitas tenaga kerja, serta analisis profitabilitas agar hasil penelitian tidak hanya memberikan gambaran mengenai ketepatan perhitungan harga pokok produksi tetapi juga dampaknya terhadap kinerja keuangan secara menyeluruh. Peneliti selanjutnya juga dapat memanfaatkan teknologi atau *software* akuntansi biaya sehingga proses perhitungan menjadi lebih cepat dan akurat.