

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada UKM rengginang sari ikan. Maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

- a. Penghitungan harga pokok produksi yang selama ini dilakukan oleh UKM Rengginang Sari Ikan masih sangat sederhana. Masih terdapat biaya *overhead* yang belum dihitung dalam proses produksi seperti biaya bahan penolong, biaya perawatan dan pemeliharaan peralatan serta biaya penyusutan peralatan. Hasil dari penghitungan tersebut adalah Rengginang ikan Rp. 10.920,7 dan Rengginang manis Rp. 10,021,4. Sedangkan penghitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* memasukkan semua unsur biaya yang terjadi selama proses produksi, dengan hasil penghitungan untuk Rengginang ikan Rp 11.152,5 dan Rengginang manis Rp. 10.588,2. Selisih penghitungan harga pokok produksi antara kedua metode tersebut adalah rengginang ikan Rp. 231,8 per bungkus, rengginang manis adalah Rp. 566,8 per bungkus. Jadi total selisih biaya produksi rengginang ikan dan rengginang manis dengan metode perusahaan dan metode *full costing* adalah Rp.798,6. Penghitungan dengan metode *full costing* lebih tinggi karena metode *full costing* memasukkan seluruh unsur biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi

sehingga perusahaan bisa lebih kompetitif dalam menentukan harga jual produknya.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, maka ada beberapa saran yang dapat disampaikan penulis sebagai berikut:

- a. Untuk menghasilkan penghitungan harga pokok produksi yang tepat, UKM rengginang sari ikan sebaiknya melakukan identifikasi biaya-biaya yang terjadi dalam proses produksi secara akurat. Masih ada beberapa unsur biaya yang belum di hitung seperti biaya bahan penolong, biaya perawatan dan pemeliharaan peralatan serta biaya penyusutan. biaya-biaya tersebut merupakan elemen yang penting untuk menghitung biaya *overhead* pabrik. Selain biaya *overhead* di atas yang belum diperhitungkan dalam harga pokok produksi adalah biaya gaji pemilik. Gaji pemilik dihitung karena pemilik juga terlibat dalam proses produksi.
- b. UKM Rengginang Sari Ikan sebaiknya menggunakan penghitungan dengan metode *Full Costing*. Karena metode *Full Costing* lebih rinci dalam memasukkan semua komponen biaya yang digunakan selama produksi berlangsung. Sehingga hasilnya lebih akurat karena dengan biaya yang lebih terinci, harga pokok produksi yang ditetapkan juga akan lebih tepat. Hal ini juga berpengaruh terhadap penentuan harga jual dan laba yang dihasilkan. Dengan penetapan harga jual produk yang tepat, perusahaan dapat bersaing

dengan kompetitornya sehingga dapat terus mempertahankan dan mengembangkan usahanya.

