

BAB V

KESIMPULAN DAN PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana pengalokasian dan perhitungan harga pokok produksi yang ditentukan perusahaan apabila menggunakan metode full costing dan untuk mengetahui perbandingan nilai harga pokok produksi menurut perusahaan dengan metode full costing. Berdasarkan analisis dari pembahasan hasil penelitian, penulis dapat menarik kesimpulan yaitu:

1. Perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan Usaha Keripik Pisang Sulastri masih menggunakan metode sederhana, dimana biaya-biaya yang diakui dalam perhitungan harga pokok produksi adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya listrik dan biaya pembelian kayu bakar.
2. Penelitian ini menggunakan metode full costing agar informasi harga pokok produksi menjadi lebih akurat. Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing mengakui seluruh biaya produksi, biaya tersebut yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik baik yang bersifat tetap maupun variabel. harga pokok produksi yang didapat pada tahun 2022 yaitu Rp. 217 untuk keripik pisang manis dan coklat serta Rp. 280 untuk keripik pisang original dan asin, kemudian ditahun 2023 sebesar 220 untuk keripik pisang manis dan coklat serta 283 untuk keripik pisang original dan asin.
3. Berdasarkan perbandingan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode perusahaan dan metode full costing, nilai harga pokok produksi yang dihasilkan memiliki perbedaan cukup besar. Perhitungan yang dihasilkan menggunakan metode perusahaan lebih rendah daripada metode full costing. Selisih nilai harga pokok produksi dari kedua metode tersebut yaitu Rp. 25 untuk keripik pisang original dan asin dan Rp. 19 untuk keripik pisang manis dan coklat. Hal ini terjadi dikarenakan pemilik usaha tidak mengetahui cara perhitungan harga pokok produksi yang tepat, yaitu tidak memasukkan biaya-biaya secara tepat ke dalam perhitungan harga pokok produksinya.

5.2 Saran

Pengalokasian biaya dan perhitungan harga pokok produksi pada Usaha Keripik Pisang Sulastrri ini belum cukup baik. Begitu juga dalam menentukan harga jual. Oleh karena itu, penulis mencoba memberikan saran berdasarkan teori yang telah dipelajari mengenai perhitungan harga pokok produksi. Penulis berharap saran ini dapat menjadi masukan untuk Usaha Keripik Pisang Sulastrri:

1. Usaha Keripik Pisang Sulastrri sebaiknya membuat catatan mengenai bahan dan biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi dan biaya-biaya tersebut digolongkan berdasarkan fungsi pokok dari aktivitas perusahaan untuk mempermudah perhitungan harga pokok produksi
2. Usaha Keripik Pisang Sulastrri sebaiknya membuat laporan keuangan, agar laba/rugi yang diperoleh dapat diketahui secara pasti dan akan mempermudah pemilik untuk membuat perencanaan dalam pengambilan keputusan untuk kedepannya
3. Metode dalam menentukan harga pokok produksi seharusnya menggunakan metode full costing karena dengan metode ini pemilik dapat menghitung seluruh biaya yang dikeluarkan secara terperinci, sehingga informasi yang dihasilkan lebih akurat dan dapat membantu Usaha Keripik Pisang Sulastrri dalam menetapkan harga jual produk serta memaksimalkan laba yang diperoleh.