

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan dan perhitungan yang telah dibahas pada bab sebelumnya, maka penulis dapat menarik kesimpulan bahwa:

1. Hasil analisis perbandingan antara biaya produksi sebelum dan setelah menerapkan *target costing*, menunjukkan bahwa biaya produksi yang dikeluarkan Mr Koki Fried Chicken sebelum menerapkan *target costing* lebih besar dibandingkan setelah menerapkan *target costing*, dimana sebelum menerapkan *target costing* sebesar Rp274.309.440, sedangkan biaya produksi setelah menerapkan *target costing* adalah sebesar Rp254.523.840. Hal ini menunjukkan bahwa penerapan *target costing* dapat menurunkan biaya produksi sebesar Rp19.785.600 (10,46%).
2. Penerapan *target costing* merupakan alternatif yang bisa diterapkan Mr Koki Fried Chicken dalam meningkatkan laba dimana dengan penerapan *Target costing* perusahaan dapat meningkatkan laba sebesar Rp57.436.160 atau 52,55% dengan tahapan rekayasa nilai (*value engineering*) yaitu mendesain ulang unsur biaya produksi seperti menekankan biaya bahan baku dan biaya overhead pabrik.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penulisan dan pembahasan, maka penulis memberikan saran sebagai berikut:

1. Mr Koki Fried Chicken sebaiknya menerapkan *target costing* untuk mengefisienkan biaya produksi.
2. Mr Koki Fried Chicken lebih memperhatikan dan meningkatkan pengawasan terhadap pengeluaran penggunaan biaya produksi sehingga pengeluaran biaya perusahaan lebih efisien dan dapat meningkatkan laba.