

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Pada bab ini penulis akan memberikan kesimpulan dan saran terhadap perhitungan yang telah dilakukan oleh penulis mengenai harga pokok produksi dan persentasi biaya makanan (*food cost percentage*) pada 8 menu utama UMKM "Tungkuw Pindang dan Sop" yaitu 5 menu pindang dan 3 menu sop yang mungkin dapat bermanfaat

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan perhitungan yang penulis buat dalam laporan akhir yang berjudul perancangan perhitungan harga pokok produksi makanan dan perhitungan *food cost percentage* pada UMKM "Tungkuw Pindang dan Sop" ini, telah dijelaskan berbagai aspek penting yang terkait dengan perhitungan harga pokok produksi dan penghitungan *food cost percentage*. Berdasarkan penelitian dan perhitungan yang telah dilakukan, dapat diambil beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi yang telah penulis lakukan dengan menggunakan perhitungan metode *full costing* terhadap 8 menu utama UMKM "Tungkuw Pindang dan Sop" yaitu 5 jenis menu pindang dan 3 jenis menu sop maka didapatkan hasil perhitungan harga pokok produksi per-menu dalam periode setahun yaitu, untuk menu pindang baung senilai Rp 67.440 per-porsi, menu pindang patin senilai Rp 36.200 per-porsi, menu pindang gabus senilai Rp 56.200 per-porsi, menu pindang tempoyak patin senilai Rp 36.042 per-porsi, menu pindang salai baung senilai Rp 67.440 per-porsi, menu sop tulang/iga sapi senilai Rp 43.229 per-porsi, menu sop stengkel/sum-sum sapi senilai Rp 71.875 per-porsi, dan terakhir untuk menu sop ayam senilai Rp 32.396 per-porsi.
2. Penghitungan *food cost percentage* memberikan gambaran tentang efisiensi biaya produksi sebagai indikator performa. Semakin rendah nilai persentase *actual food cost* dari pada *ideal food cost*, maka semakin efisien operasional rumah makan tersebut, begitu juga sebaliknya.

Dan setelah penulis melakukan perhitungan pada pembahasan di bab 4 seluruh nilai *actual food cost* dari 8 menu utama UMKM “Tungkuw Pindang dan Sop” yang telah dihitung lebih kecil dari pada nilai *ideal food cost* nya. Artinya Implikasinya baik/benar karena telah melakukan penghematan dalam penggunaan bahan baku (tidak melakukan pemborosan penggunaan bahan baku).

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan dan hasil perhitungan yang penulis lakukan di atas, berikut adalah beberapa saran yang mungkin dapat dijadikan pertimbangan untuk mengoptimalkan laporan harga pokok produksi dan *food cost percentage*-nya pada UMKM “Tungkuw Pindang dn Sop:

1. Melakukan Analisis Menu: Lakukan analisis menu secara rutin untuk mengidentifikasi menu makanan yang paling menguntungkan dan yang kurang efisien dari segi harga pokok produksi. Hal ini akan membantu dalam mengoptimalkan pilihan menu dan memaksimalkan keuntungan.
2. Pelatihan Karyawan: Berikan pelatihan kepada karyawan tentang pentingnya mengelola bahan baku dengan efisien dan mengurangi pemborosan dalam proses produksi supaya dapat mengoptimalakan nilai persentase biaya makanan (*food cost percentage*) Karyawan yang terlatih dengan baik akan membantu meningkatkan pengendalian harga pokok produksi.
3. Evaluasi Harga Jual: Secara berkala, evaluasi ulang harga jual makanan berdasarkan perubahan harga bahan baku dan biaya produksi lainnya. Pastikan harga yang ditawarkan tetap kompetitif namun cukup untuk mencakup semua biaya produksi serta memberikan margin keuntungan yang layak.
4. Memanfaatkan Teknologi: Manfaatkan teknologi dalam promosi dan pemasaran untuk menjangkau lebih banyak pelanggan potensial. Dengan meningkatkan pangsa pasar, rumah makan dapat meningkatkan volume penjualan dan mengoptimalkan *food cost percentage*.

Kesimpulan dan saran di atas diharapkan dapat memberikan kontribusi positif bagi pengelolaan harga pokok produksi dan *food cost percentage* pada UMKM/restoran “Tungkuw Pindang dan Sop”. Dengan manajemen yang baik dan efisien, diharapkan usaha tersebut dapat tumbuh dan berkembang secara berkelanjutan.