

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan yang telah dilakukan penulis pada catering PT Natafari, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Dalam penetapan biaya bahan baku langsung dan tidak langsung catering mengklasifikasikan biaya tersebut menjadi satu yaitu sebagai biaya bahan baku. Sehingga hal tersebut mempengaruhi penetapan biaya dalam perhitungan harga pokok produksi
2. Dalam penetapan tenaga kerja perusahaan belum memisahkan tenaga kerja langsung dan tidak langsung. Hal tersebut dapat berpengaruh dalam menentukan harga pokok produksi
3. Dalam menetapkan harga pokok produksi perusahaan belum memasukkan atau menghitung biaya penyusutan peralatan dan biaya listrik ke dalam biaya overhead pabrik. Hal ini dapat berpengaruh dalam menentukan harga pokok produksi

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan yang telah diuraikan pada 5.1, maka saran yang dapat penulis berikan yaitu :

1. Sebaiknya perusahaan mengklasifikasikan unsur-unsur harga produksi. Memisahkan biaya bahan baku langsung, biaya bahan baku tidak langsung pada perhitungan harga pokok produksi yang tepat.
2. Sebaiknya perusahaan memisahkan biaya tenaga kerja langsung dan tidak langsung pada perhitungan harga pokok produksi yang tepat.
3. Sebaiknya perusahaan membebankann biaya overhead pabrik ke dalam perhitungan harga pokok produksi. Membebankann tenaga kerja tidak langsung, biaya listrik, penyusutan peralatan ke dalam biaya overhead pabrik selama proses produksi. Hal ini dilakukan agar harga pokok produksi mencerminkan harga sesungguhnya