

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan pada bab sebelumnya, maka penulis dapat menarik beberapa kesimpulan sebagai berikut:

- a. Dengan melakukan pengklasifikasian biaya baik biaya tetap (*Fixed Cost*) maupun biaya variabel (*Variable Cost*) diperoleh total biaya tetap pada menu ayam bakar Warung Abah Hadi Palembang sebesar Rp. 213.300.000 dan total biaya variabel sebesar Rp 280.260.000 dengan biaya variabel per kilogram sebesar 6228/perpotong . Dalam sekali produksi selama 1 tahun menu Ayam Bakar memproduksi Ayam Bakar sebanyak 45.000 Perpotong ayam dengan total pendapatan sebesar Rp 630.000.000 dengan harga jual per potong ayam sebesar Rp 14.000. sedangkan gado-gado diperoleh diperoleh total biaya tetap pada menu gado-gado Warung Abah Hadi Palembang sebesar Rp. 205.800.000 dan total biaya variabel sebesar Rp 64.700.000 dengan biaya variabel per porsi sebesar Rp. 2.568. Dalam sekali produksi selama 1 tahun menu Ayam Bakar memproduksi Ayam Bakar sebanyak 25.200 Porsiporsi dengan total pendapatan sebesar Rp 327.600.000 dengan harga jual per kilogram sebesar Rp 13.000.
- b. Berdasarkan perhitungan *Break Even Point* (BEP) Pada Warung Abah Hadi Palembang dalam jumlah rupiah dan dalam jumlah Per porsi dan Per potong Ayam yang dihasilkan dalam sekali produksi. Pada menu Ayam Bakar tercapai apabila menjual per potong ayam sebanyak 27.445 /Potong Ayam dengan pendapatan sebesar Rp 380.892.857 sedangkan pendapatan perusahaan melebihi *Break Even Point* (BEP) yaitu sebesar Rp 630.000.000 dengan produksi sebanyak 45.000 per potong ayam, sedangkan pada menu gado-gado dari perhitungan yang telah dilakukan tercapai apabila menjual per porsi sebanyak 19.728 porsi dengan pendapatan sebesar Rp 257.250.000 sedangkan pendapatan perusahaan

melibihi *Break Even Point* (BEP) yaitu sebesar Rp 327.600.000 dengan produksi sebanyak 25.200 per porsi. pada intinya kedua menu tersebut dapat memenuhi semua titik impas *Break Even Point* (BEP). Dari perhitungan *Break Even Point* (BEP) yang telah dilakukan penulis, maka Warung Abah Hadi dapat melakukan perencanaan laba untuk tahun 2018.

- c. Laba yang diinginkan perusahaan pada menu Ayam Bakar adalah sebesar Rp 700.000.000 untuk mencapai laba yang telah direncanakan, maka perusahaan harus mencapai total pendapatan sebesar Rp 1.630.892.857 dengan total produksi sebanyak 117.551 per potong Ayam. Sedangkan pada menu gado-gado Laba yang diinginkan perusahaan pada gado-gado adalah sebesar Rp 400.000.000 untuk mencapai laba yang telah direncanakan, maka perusahaan harus mencapai total pendapatan sebesar Rp 757.250.000 dengan total produksi sebanyak 58.07 per porsi.
- d. Pada analisis yang membahas apakah 2 menu favorit Abah Hadi mampu menutupi biaya operasional perusahaan, didapatkan bahwa kedua menu tersebut mampu menutupi biaya operasional perusahaan karena total laba bersih perusahaan tidak melebihi total biaya operasional perusahaan. yaitu yang dimana total laba bersih kedua menu sebesar Rp. 224.690.000 sedangkan total biaya Operasional sebesar Rp. 210.400.000, sehingga memiliki sisa laba sebesar Rp. 14.290.000.

5.2 Saran

Berdasarkan pembahasan dan kesimpulan yang telah diuraikan sebelumnya, maka terdapat beberapa saran untuk Usaha Kebun Karet A.Rudi sebagai berikut:

- a. Pada Warung Abah Hadi harus melakukan pengklasifikasian biaya-biaya yang dikeluarkan dalam proses produksinya yaitu biaya tetap (*Fixed Cost*) dan biaya variabel (*Variable Cost*) agar dapat menghitung jumlah minimum produksi untuk mencapai *Break Even Point* (BEP) dan laba yang diperoleh perusahaan.

- b. Pada Warung Abah Hadi hendaknya selalu menggunakan perhitungan *Break Even Point* (BEP) untuk mengetahui titik aman penjualan Menu Ayam Bakar dan Gado-gado agar tidak mengalami kerugian. Dengan mengetahui titik aman tersebut, maka perusahaan dapat merencanakan target keuntungan yang telah direncanakan dengan melakukan penjualan diatas titik impas.
- c. Pada produksi selanjutnya Warung Abah Hadi penulis merencanakan laba pada menu ayam bakar sebesar Rp 700.000.000 dan menu gado-gado sebesar Rp. 400.000.000 dalam sekali produksi yaitu selama 1 tahun. Maka sebaiknya untuk mencapai target perencanaan laba tersebut harus juga diiringi dengan penambahan sumber daya manusia seperti penambahan karyawan dan menambah kualitas untuk menjaga cita rasa lagi dari sebelumnya agar harga penjualan meningkat lagi dari harga penjualan sebelumnya.
- d. Maka agar dapat menambah laba agar biaya operasional perusahaan tertutupi dan memiliki sisa laba yang tinggi maka pada menu ayam bakar dan gado-gado harus bisa menekan lagi biaya produksi agar dapat memperoleh keuntungan yang lebih besar lagi. sehingga biaya operasional mampu tertutupi dengan laba yang diperoleh dari 2 menu favorit tersebut.