

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan yang telah dilakukan sebelumnya, maka dapat disimpulkan hal-hal berikut:

1. Perhitungan Laba yang dilakukan Rumah Makan Lamo Da Besuo pada tahun 2017 untuk produk rendang sebesar Rp 2.940.000 dan untuk produk ayam bakar sebesar Rp 2.050.000, pada tahun 2018 untuk produk rendang sebesar Rp 1.788.000 dan untuk produk ayam bakar sebesar Rp 1.428.000, pada tahun 2019 untuk produk rendang sebesar Rp 1.320.000 dan untuk produksi ayam bakar sebesar Rp 1.260.000.
2. Titik impas atau *Break Even Point* (BEP) untuk produk rendang dan ayam bakar pada Rumah Makan Lamo Da Besuo Palembang yang didapat setelah melakukan perhitungan *Break Even Point* (BEP) pada tahun 2017 untuk rendang sebesar Rp17.149.119 sebanyak 1.429 unit, dan untuk ayam bakar sebesar Rp 11.587.242 sebanyak 1.158 unit, pada tahun 2018 untuk rendang sebesar Rp 17.091.515,- sebanyak 1.424 unit, dan untuk ayam bakar sebesar Rp 11.473.470 sebanyak 1.147 unit, pada tahun 2019 sebesar Rp 17.010.728 sebanyak 1.417 unit dan untuk ayam bakar sebanyak Rp 11.340.485 sebanyak 1.134 unit.
3. Dilihat dari *Margin of Safety* tingkat persentase (MoS) yang dihitung pada 3 tahun terakhir mengalami penurunan. Pada tahun 2017 untuk produk rendang dan ayam bakar sebesar 90%, pada tahun 2018 untuk produk rendang dan ayam bakar 89%, pada tahun 2019 untuk produk rendang dan ayam bakar sebesar 88%.
4. Rumah Makan Lamo Da Besuo mengalami penurunan laba pada tiga tahun terakhir dan harus melakukan perencanaan laba yang baik agar dapat mempertahankan serta menghindari dari risiko kerugian. Peningkatan laba yang diharapkan oleh Rumah Makan Lamo Da Besuo adalah sebesar 20%. Berdasarkan dari perhitungan yang telah dilakukan, diketahui bahwa untuk

mendapatkan peningkatan laba sesuai dengan yang diharapkan maka perusahaan harus mampu melakukan penjualan produk rendang sebesar 16.061 unit atau harus mendapatkan pendapatan sebesar Rp192.700.757, dan untuk produk ayam bakar sebesar 14.691 unit atau harus mendapatkan pendapatan sebesar Rp 131.549.538.

## 5.2 Saran

Berdasarkan pembahasan dan kesimpulan yang telah dikemukakan di atas maka saran untuk Rumah Makan Lamo Da Besuo dalam melakukan perhitungan dan perencanaan agar menjadi lebih baik untuk kedepannya yaitu:

1. Rumah Makan Lamo Da Besuo sebaiknya harus tetap melakukan perhitungan dengan metode *Break Even Point* (BEP) agar dapat mengetahui laba yang sebenarnya, karena dengan menggunakan *Break Even Point* (BEP) perhitungan biaya-biaya yang digunakan lebih rinci sehingga dapat mengetahui nilai laba yang akan diperoleh.
2. Rumah Makan Lamo Da Besuo harus melakukan perhitungan secara rinci mengenai biaya-biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi. Perhitungan dapat dilakukan dengan pengklasifikasian biaya tetap dan biaya variabel untuk mempermudah perusahaan dalam melakukan perhitungan *Break Even Point* (BEP) sehingga perusahaan dapat mengetahui jumlah penjualan minimum atau *Break Even Point* (BEP) yang harus dicapai agar perusahaan tidak mengalami kerugian.
3. Perusahaan perlu melakukan perhitungan *Margin Of Safety* (MoS) persentase dan batas aman rupiah untuk penjualan tiap tahun agar dapat melihat batas aman persentase penurunan agar tidak menurun sehingga tidak mengalami kerugian.
4. Rumah Makan Lamo Da Besuo harus melakukan perencanaan laba yang baik pada usahanya agar dapat mempertahankan serta menghindari risiko kerugian. Metode perhitungan *Break Even Point* (BEP) dapat dijadikan sebagai salah satu alat perencanaan yang dapat digunakan oleh Rumah Makan Lamo Da Besuo agar dapat mengetahui volume penjualan yang harus dicapai, sehingga Rumah Makan Lamo Da Besuo dapat mendapatkan laba

sesuai dengan yang diharapkan. Untuk itu perusahaan melakukan perencanaan laba sebesar 20% dari laba pada tahun sebelumnya dengan asumsi biaya tetap, biaya variabel dan harga jual sama dengan tahun sebelumnya.

