

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Dari hasil penelitian yang telah di bahas pada bab sebelumnya, maka dapat disimpulkan bahwa perhitungan dengan menggunakan metode *full costing* menghasilkan total biaya produksi dan total Harga Pokok Produksi (HPP) yang lebih tinggi dari perhitungan menurut *Catering Ashidiq Food* dan *variable costing*. Hal ini disebabkan karena perbedaan pembebanan biaya yang di lakukan antara *Catering Ashidiq Food*, metode *variable costing*, dan *full costing* yang kemdian akan berdampak pada penetapan harga jual. Dalam penetapan harga jual juga, *Catering Ashidiq Food* menggunakan harga rata-rata pasar tidak menggunakan perhitungan akuntansi. Dengan menggunakan metode *variable costing* pemilik *Catering Ashidiq Food* dapat menentukan minimal pembelian agar tidak timbul kerugian, sedangkan dengan menggunakan metode *full costing* pemilik dapat melihat keseluruhan biaya yang dapat digunakan untuk penyusunan laporan keuangan dan penetapan harga jual jangka panjang.

#### **5.2 Saran**

##### **5.1.1 Bagi Caterring Ashidiq Food**

- a. Diharapkan *Catering Ashidiq Food* lebih memperhatikan mekanisme perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP), mulai dari pencatatan biaya yang lengkap, klasifikasi pembebanan biaya yang benar, sehingga menghasilkan Harga Pokok Produksi (HPP) yang

lebih akurat untuk menghadapi kemungkinan fluktuasi harga bahan baku dan biaya *overhead* pabrik di masa yang akan datang.

- b. Disarankan untuk dapat menggunakan metode *variable costing* maupun *full costing*. Kedua metode ini memiliki fungsi analisis yang berbeda, dengan memahami kedua metode ini pemilik dapat mengetahui margin kontribusi untuk menentukan titik impas serta menetapkan harga jual yang rasional dan menguntungkan.

5.1.2 Bagi peneliti selanjutnya dapat mengkaji lebih dalam dan lebih lengkap lagi tentang permasalahan yang ada pada objek penelitian tersebut, sehingga dapat mengembangkan penelitian ini agar dapat meningkatkan kualitas penelitian.