

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian dan analisis yang dilakukan penulis dapat disimpulkan bahwa jika UMKM Camilan Anugerah Surabaya menerapkan perhitungan dengan metode *full costing* akan lebih baik, efektif, akurat dalam penentuan harga jual nantinya. Dimana biaya-biaya yang dikeluarkan lebih jelas dan mencakup secara keseluruhan mulai dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik bersifat variabel maupun tetap.

1. Penetapan harga pokok produksi menurut UMKM Camilan Anugerah Surabaya pada keripik pisang sebesar Rp 7.794 per bungkus, keripik tempe sebesar Rp 6.588 per bungkus dan carang mas sebesar Rp 4.081 per bungkus.
2. Penetapan harga pokok produksi menurut metode *full costing* pada keripik pisang sebesar Rp 8.799 per bungkus, keripik tempe sebesar Rp 7.632 per bungkus dan carang mas sebesar Rp 4.764 per bungkus.
3. Selisih antara penetapan harga pokok produksi menurut perusahaan dan metode *full costing* pada keripik pisang sebesar Rp 1.005, keripik tempe sebesar Rp 1.044 dan carang mas sebesar Rp 683. Penyebab selisih dikarenakan biaya *overhead* pabrik bersifat tetap tidak dibebankan kepada unit hasil produksi, biaya yang tidak dibebankan terdiri dari

biaya tenaga kerja langsung untuk pemilik, biaya tali plintir, biaya pengiriman, biaya listrik, biaya air, biaya penyusutan alat produksi, biaya sewa, dan biaya pemeliharaan alat produksi.

B. Saran

Saran yang dapat penulis berikan kepada pemilik UMKM Camilan Anugerah Surabaya agar lebih baik dalam mengelola usahanya adalah :

1. Penetapan harga pokok produksi pada masing-masing produk sebaiknya menggunakan metode *full costing*, karena dapat *mengcover* seluruh biaya yang dikeluarkan perusahaan dan dapat digunakan dasar penentuan harga jual yang tepat.
2. Perlu dilakukan untuk setiap perusahaan baik yang berskala kecil maupun besar untuk menerapkan pencatatan dengan metode *full costing* agar lebih rinci dan terorganisir dalam menghitung biaya harga pokok produksi. Perusahaan dapat melakukan penggolongan biaya produksi sesuai dengan teori informasi biaya yakni biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik.
3. Perhitungan harga pokok produksi sebaiknya dilakukan rutin setiap bulan agar dapat mengetahui secara pasti pengeluaran yang sesungguhnya terjadi. Serta mendaftarkan produk camilan ke sertifikasi halal.