

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Berdasarkan analisis data dan pembahasan pada bab IV terhadap penentuan biaya produksi tempe dengan metode *full costing*, perusahaan belum melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan tepat sesuai dengan ilmu akuntansi. Berikut ini adalah kesimpulan yang dapat diambil oleh penulis:

1. Perhitungan harga pokok produksi pada pabrik tempe Ibu Rus belum tepat karena hanya menghitung total biaya bahan baku saja. Perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan yaitu untuk tempe kecil yaitu untuk tempe kecil Rp.750,-, tempe sedang Rp.937,5,-, tempe sedang (lebih panjang) Rp.1.875,-, dan tempe besar Rp.2.500,-. Untuk harga satuan tempe kecil Rp.1.400,-, tempe sedang Rp.1.800,-, tempe sedang (lebih panjang) Rp.3.000,-, dan tempe besar Rp.4.000,-.
2. Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* menghasilkan harga pokok produksi yang lebih tinggi daripada menurut perusahaan. Harga pokok produksi untuk tempe kecil Rp.1.022,47,-, tempe sedang Rp.1.278,11,-, tempe sedang (lebih panjang) Rp.2.911,86,-, dan tempe besar Rp.3.408,40,-. Untuk harga satuan tempe

kecil Rp.1.908,64,-, tempe sedang Rp.2.453,97,-, tempe sedang (lebih panjang) Rp.4.658,97,-, dan tempe besar Rp.5.453,44,-.

3. Terdapat perbedaan antara perhitungan harga pokok produksi berdasarkan perhitungan yang dilakukan oleh perusahaan dengan perhitungan yang dilakukan oleh penulis yaitu perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing*. Perbedaan terjadi karena pada perhitungan harga pokok produksi oleh perusahaan tidak memasukan biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik. Selisih perhitungan tersebut sebesar Rp.272,47,- untuk tempe kecil, Rp.340,61,- untuk tempe sedang, Rp.1.036,86,- untuk tempe sedang (lebih panjang), dan Rp.908,4,- untuk tempe besar.
4. Perhitungan harga pokok produksi sangat berpengaruh terhadap penentuan harga jual produk. Penentuan harga jual produk menurut penulis berdasarkan perhitungan harga pokok produksi menghasilkan harga jual untuk tempe kecil Rp.1.908,64,-, tempe sedang Rp.2.453,97,-, tempe sedang (lebih panjang) Rp.4.658,97,-, dan tempe besar Rp.5.453,44,-.

B. SARAN

Sesuai dengan kesimpulan tersebut, maka penulis ingin memberikan saran yang mungkin dapat bermanfaat bagi perusahaan atau sebagai bahan pertimbangan. Adapun saran yang ingin penulis sampaikan adalah sebagai berikut:

1. Dalam menghitung dan menentukan harga pokok produksi sebaiknya tidak hanya memperhitungkan biaya bahan baku saja. Tetapi perusahaan juga harus memperhitungkan biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik juga. Seperti bahan penolong misalnya ragi tempe, plastik, kemasan, kayu bakar, dan kantong plastik. Biaya tidak langsung lainnya seperti listrik, biaya pemeliharaan peralatan dan biaya penyusutan. Hal ini penting karena mempengaruhi tinggi rendahnya harga pokok produksi.
2. Sebaiknya biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik untuk setiap produk yang dihasilkan perusahaan baik untuk tempe kecil, tempe sedang, tempe sedang (lebih panjang), dan tempe besar dialokasikan sesuai dengan jumlah unit yang dihasilkan pada masing-masing jenis tempe.
3. Jika perusahaan menerapkan perhitungan harga pokok produksi metode *full costing*, biaya produksi akan lebih tinggi. Sebaiknya perusahaan melakukan efisiensi dalam menekan biaya produksi baik biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, maupun biaya *overhead* pabrik apabila perusahaan mengambil kebijakan untuk tidak menaikkan harga jual.