

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Rumah Makan Ayam Goreng Bu Hartin Yogyakarta merupakan salah satu restoran di Yogyakarta terletak di Jalan Wates yang berdiri secara turun temurun dengan ciri khasnya menjual ayam goreng dengan bumbu racikan rempah. Proses pembelian bahan baku dilakukan di penjual ayam yang berada di pasar terdekat yang merupakan langganan oleh Rumah Makan Ayam Goreng Bu Hartin. Rumah Makan Ayam Goreng Bu Hartin memiliki 10 karyawan di bagian produksi. Pada tahun 2019 telah memproduksi sebanyak 13.017 ekor ayam. Rumah Makan Ayam Goreng Bu Hartin memiliki pesanan khusus dan pesanan reguler, tentunya memiliki HPP yang berbeda dan harga yang berbeda. Harga reguler adalah harga transaksi normal yang dilakukan di rumah makan setiap harinya secara langsung dengan konsumen. Harga pesanan khusus adalah harga yang diberikan kepada konsumen untuk pesanan acara ataupun kerjasama yang dilakukan secara terus menerus dengan kontrak kerja. Rumah Makan Ayam Goreng Bu Hartin memberikan harga pesanan khusus kepada Rumah Makan Bebek Plesir. Harga Pokok Produksi pesanan reguler sebesar Rp72.969,6/ekor sedangkan harga pesanan khusus jauh lebih rendah yaitu sebesar Rp66.109,34/ekor. Harga pesanan khusus jauh lebih murah dikarenakan tidak dikenakan beban biaya pemasaran dan biaya administrasi dan umum. Biaya tersebut bias untuk membantu memberikan keputusan harga khusus yang akan diberikan oleh Rumah Makan Ayam Goreng Bu Hartin kepada Rumah Makan Bebek Plesir selama kontrak setahun kedepan.

5.2 Saran

Diharapkan RM Ayam Goreng Bu Hartin sebaiknya melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan tepat sesuai dengan perhitungan akuntansi. Hal ini agar RM Ayam Goreng Bu Hartin dapat mengetahui dengan jelas biaya yang dikeluarkan untuk satu menu sehingga dapat membantu memutuskan harga jual kepada konsumen dengan tepat serta untuk menentukan harga khusus kepada RM Bebek Plesir dalam setiap pengambilan ayam goreng setiap Minggunya. Memberikan harga khusus kepada Rumah Makan Bebek Plesir diharapkan menjadi suatu hal yang menarik Rumah Makan Bebek Plesir untuk bekerjasama beberapa cabangnya dengan pengambilan menu Ayam Goreng di RM Bu Hartin berkelanjutan. Sebaiknya Rumah Makan Ayam Goreng Bu Hartin mencari tenaga kerja untuk bagian pengawas produksi karena belum ada. Rumah Makan Ayam Goreng Bu Hartin sebaiknya mengklasifikasikan ulang biaya-biaya yang masuk dalam perhitungan Harga Pokok Produksi termasuk memasukkan biaya kebersihan yang belum ada.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, Firdaus, Abdullah, Dan Wasilah. (2012). Akuntansi Biaya. Edisi Ketiga.
Jakarta: Salemba Empat.
- Batubara, Helmina. 2013. Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing Pada Pembuatan Etalase Kaca Dan Aluminium Di UD. Istana Aluminium Manado. Jurnal Vol. 1 No. 3 September 2013. ISSN (Online) : 2303-1174. Fakultas Ekonomi. Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Bustami, Bastian Dan Nurlela. 2013. Akuntansi Biaya. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Daljono. 2009. Akuntansi Biaya, Edisi 3. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Kautsar Riza Salman, S. A. (2013). Akuntansi Biaya Pendekatan Product Costing. Jakarta Barat: Akademia Permata.
- Kuswadi. 2005. Meningkatkan Laba Melalui Pendekatan Akuntansi Keuangan Dan akuntansi Biaya. PT. Elex Media Komputindo, Jakarta
- Mulyadi. 2014. Akuntansi Biaya. Edisi Ke-5. Yogyakarta : STIM YKPN.
- Rozi, Ahmad. 2010. Penentuan Harga Pokok Produksi Lele Pada Petani Lele Di Desa Tuntang. Skripsi. Program Studi Ekonomi Universitas Diponegoro. Semarang.

Setiadi, Pradana; Dkk. 2014. Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Penentuan Harga Jual Pada CV. Minahasa Mantap Perkasa. Jurnal Vol. 14 No. 2 Mei 2014. ISSN (Online) : 4186-8021. Fakultas Ekonomi. Universitas Sam Ratulangi Manado.

Supriyono, R. 2011. Akuntansi Biaya, Perencanaan Dan Pengendalian Biaya, Serta Pengambilan Keputusan. Yogyakarta :BPFE

