

mendapatkan keuntungan dan bisa menjadi referensi untuk pengambilan keputusan yang tepat.



## **BAB V**

### **PENUTUP**

Pada bab ini membahas tentang kesimpulan dan saran dari hasil penelitian yang sudah dilakukan oleh peneliti. Saran yang dibuat dari hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi solusi untuk menyelesaikan atau mengatasi masalah yang terjadi pada penelitian ini.

#### **5.1. Kesimpulan**

Berdasarkan pembahasan, harga pokok produk yang telah dihitung untuk varian minuman biaya yang diperlukan untuk membuat varian minuman *Cold Brew Coffe*, diperlukan biaya bahan baku sebesar Rp6.080, *Signature Chara House* sebesar Rp6.390, *Red velvet* sebesar Rp6.880 dan *Pandan Sweet Cream* sebesar Rp9.940. Harga bahan baku tertinggi terdapat pada varian minuman *Pandan Sweet Cream* sebesar Rp9.940 dikarenakan harga bahan pokok yang terbilang cukup mahal yaitu sirup pandan seharga Rp5.520. Perhitungan tidak sampai pada bahan baku saja tetapi biaya gaji pegawai dan biaya operasional termaksud dalam perhitungan seperti biaya gaji yang diberikan kepada satu orang pegawai sekitar Rp1.200.000 dan biaya operasional yaitu biaya kegiatan operasional Chara Kofi ditambahkan biaya operasional yang berjumlah sekitar Rp3.148.334, sehingga didapatkan harga pokok produk menurut akuntansi biaya dan menurut Chara Kofi. Harga pokok untuk varian *Cold Brew Coffe* menurut akuntansi biaya sekitar Rp11.571 dan versi Chara Kofi sekitar Rp12.751, Harga pokok untuk varian *Signature Chara House* menurut akuntansi biaya sekitar Rp11.881 dan versi Chara Kofi sekitar Rp13.103, Harga pokok untuk varian *Red velvet* menurut akuntansi biaya sekitar Rp12.371 dan versi Chara Kofi sekitar Rp13.691, Harga pokok untuk varian *Pandan Sweet Cream* menurut akuntansi biaya sekitar Rp15.431 dan versi Chara Kofi sekitar Rp17.363. Penjelasan diatas, dirangkum di dalam tabel 5.1 sebagai berikut

**Tabel 5.1.**  
**Rangkuman Biaya Dan Harga Pokok**

<b>No</b>	<b>Varian Minuman</b>	<b>Biaya Bahan Baku (Rp)</b>	<b>Biaya Gaji (Rp)</b>	<b>Biaya Operasional (Rp)</b>	<b>Harga Pokok menurut akuntansi biaya (Rp)</b>	<b>Harga Pokok menurut Perhitungan Chara Kofi (Rp)</b>
<b>1</b>	<i>Cold Brew Coffe</i>	6.080	1.200.000	3.148.334	11.571	12.731
<b>2</b>	<i>Signature Chara House</i>	6.390	1.200.000	3.148.334	11.881	13.103
<b>3</b>	<i>Red velvet</i>	6.880	1.200.000	3.148.334	12.371	13.691
<b>4</b>	<i>Pandan Sweet Cream</i>	9.940	1.200.000	3.148.334	15.431	17.363

Target yang ingin dicapai Chara Kofi setiap bulannya adalah sekitar 800 cup.

Perkiraan harga pokok produk menurut Chara Kofi untuk semua varian minuman lebih tinggi daripada perkiraan menurut akuntansi biaya dikarenakan pemilik Chara Kofi menentukan perhitungan keuntungan yang berasal dari 20% dari biaya bahan baku. Chara kofi juga menggunakan penentuan harga yang berasal dari survey terhadap beberapa usaha sejenis

dengan membandingkan harga dari aplikasi *Go-Food* dan melakukan perbandingan harga terhadap kafe-kafe sekitar Chara Kofi dengan radius sekitar 1km. Dari perhitungan dan perbandingan yang dilakukan, maka Chara Kofi menentukan harganya pada menu dengan patokan harga yang sesuai dengan hasil perhitungan dan perbandingan harga. Harga minuman yang tertera pada menu seperti pada varian *Cold Brew Coffe* sekitar Rp15.000, *Signature Chara House* sekitar Rp15.000, *Red velvet* sekitar Rp17.000 dan varian *Pandan Sweet Cream* sekitar Rp19.000 Harga pokok produk minuman *Cold Brew Coffe* menurut akuntansi biaya lebih rendah sebesar 9% atau memiliki selisih sekitar Rp1.160 dari perhitungan Chara Kofi, *Signature Chara House* menurut akuntansi biaya lebih rendah sebesar 9% atau memiliki selisih sekitar Rp1.222 dari perhitungan Chara Kofi, *Red velvet* menurut akuntansi biaya lebih rendah sebesar 10% atau memiliki selisih sekitar Rp1.320 dari perhitungan Chara Kofi, dan varian minuman *Pandan Sweet Cream* menurut akuntansi biaya lebih rendah sebesar 11% atau memiliki selisih sekitar Rp1.932 dari perhitungan Chara Kofi.

## 5.2. Saran

Berdasarkan penentuan harga pokok produk untuk beberapa minuman di Chara Kofi yang sudah dilakukan, maka saran yang bisa diberikan kepada Chara Kofi terkait penentuan harga pokok produk adalah sebaiknya

menerapkan penggunaan akuntansi biaya, khususnya dalam melakukan penentuan harga dan penentuan promosi, sehingga Chara Kofi bisa mendapatkan informasi secara tepat dan akurat dan bisa mendapatkan laba yang diharapkan untuk satu buah minuman, agar bisa bersaing dengan kompetitor sejenis.



#### DAFTAR PUSTAKA

Agmasari, S. (2020, November senin). *Bisnis Coffee Roastery Saat Pandemi, Tantangan dan Strategi Bertahan*. Retrieved from Kompas Gramedia: <https://www.kompas.com/food/read/2020/11/06/212200075/bisnis-coffee-roastery-saat-pandemi-tantangan-dan-strategi-bertahan?page=all>

Purwanto, A. (2021, January 1). *Kompas Gramedia*. Retrieved from Ekonomi Indonesia pada Masa Pandemi Covid-19: Potret dan Strategi Pemulihan 2020-

2021: <https://kompaspedia.kompas.id/baca/paparan-topik/ekonomi-indonesia-pada-masa-pandemi-covid-19-potret-dan-strategi-pemulihan-2020-2021>

Emy Iryanie. H. (2019). Akuntansi Biaya. Polteknik Banjarmasin.

Nurastuti, W. 2007. Metodologi Penelitian. Yogyakarta: Penerbit Ardana Media

Carter, W. K. (2009). Cost Accounting 14th ed. Jakarta: Salemba empat.

Sasongko, A. W. (2020). Akuntansi Biaya Edisi 4. Jakarta: Salemba Empat.

Bhatia, R. (2013). Cost Accounting. New Delhi: Biztantra.

Carter, W. K. (2009). Cost Accounting 14th ed. Jakarta: Salemba empat.

Sasongko, A. W. (2020). Akuntansi Biaya Edisi 4. Jakarta: Salemba Empat.