

BAB V

KESIMPULAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis data dan pembahasan yang telah dilakukan pada bab sebelumnya, dapat disimpulkan bahwa biaya kualitas tahun 2018 dan tahun 2019 pada RC Catering tidak efektif. Penyebab biaya kualitas tidak efektif adalah masih terjadi peningkatan pada biaya kegagalan internal dan kegagalan eksternal. Biaya kegagalan internal yang dikeluarkan perusahaan adalah biaya pengolahan sisa bahan makanan dan minuman yang merupakan kelalaian karyawan yang kurang teliti dalam memeriksa dan mencatat persediaan barang yang ada di lemari pendingin.

kegagalan eksternal yang dikeluarkan perusahaan adalah biaya penggantian makanan dan potongan harga yang merupakan keluhan pelanggan atas produk perusahaan. Keluhan tersebut sering berupa kemasan yang rusak maupun rasa yang terlalu asin, terlalu manis, dan kurang segar.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil analisis data dan kesimpulan diatas, maka saran yang dapat diberikan oleh peneliti kepada pemilik RC Catering adalah sebagai berikut:

1. Perusahaan perlu mengevaluasi kembali mengenai pelatihan karyawan, data perusahaan menunjukkan pada setiap tahun terjadi peningkatan jumlah pelatihan karyawan bagian event, hal ini bisa diganti dengan

mengutamakan pelatihan karyawan bagian produksi agar kualitas produk yang dihasilkan perusahaan menjadi lebih baik

2. Perusahaan harus memperhatikan secara optimal dalam pemilihan *supplier* dan melakukan perencanaan yang baik dalam melakukan pembelanjaan bahan.
3. Karyawan yang melakukan kegagalan internal, agar lebih rutin dan teliti, serta meningkatkan tanggungjawab terhadap tugas yang diberikan. Karyawan harus disiplin dalam hal memeriksa catatan yang terkait dengan tugas dan tanggungjawabnya. Hal ini bertujuan agar tidak terjadi penumpukan bahan makanan dan minuman yang rentan untuk basi atau busuk.
4. Kegagalan eksternal yang terjadi perusahaan disarankan untuk mengganti kemasan yang mudah rusak, mengawasi secara rutin pada saat proses pengolahan makanan dan minuman, serta memperhatikan bahan yang digunakan sebelum memasak untuk menghindari masakan yang kurang segar. Selain itu, perusahaan juga bisa menambah orang untuk melakukan pengujian terhadap rasa hasil masakan karena selama ini, perusahaan hanya memiliki satu orang dalam melakukan pengujian rasa.

DAFTAR PUSTAKA

Garrison, R. H., Noreen, E. W., & Brewer, P. C. (2012). *Managerial Accounting 14th edition*. New York: McGraw-Hill/Irwin.

Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2009). *Akuntansi Manajerial, Jilid 2, Edisi 8*. Jakarta: Salemba Empat (Diterjemahkan oleh Deny Arnos Kwary).

Stout, D. E., Cokins, G., & Blocher, E. J. (2010). *Cost Management : A Strategic Emphasis*. United States: McGraw-Hill/Irwin.

Supriyono, R. (2002). *Akuntansi Biaya dan Akuntansi Manajemen untuk Teknologi Maju dan Globalisasi*. Yogyakarta: BPFE.



SURAT KETERANGAN PENELITIAN



RC CATERING

Jalan Danau Jempang No.41, RW 25, Melayu, Kec. Tenggarong,
Kutai Kartanegara, Kalimantan Timur. No telp: (0541) 6666070

SURAT KETERANGAN

No: 027/CRK/IX/2021

Yang bertanda tangan dibawah ini, atas nama Owner RC Catering yang berkedudukan di Tenggarong, Kalimantan Timur menerangkan bahwa:

Nama : Chia Intami Ajako
NPM : 160422877
Fakultas : Ekonomika dan Bisnis
Program Studi : Akuntansi
Universitas : Atma Jaya Yogyakarta

Adalah benar telah melakukan penelitian di RC Catering untuk penyusunan skripsi yang berjudul "Analisa Efektivitas Biaya Kualitas pada RC Catering di Tenggarong".

Demikian surat keterangan ini dibuat sesuai dengan keadaan yang sesungguhnya, agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Tenggarong, 23 September 2021

A circular stamp for RC Catering Kutai Kartanegara is visible. Overlaid on the stamp is a handwritten signature in black ink. Below the signature is a small handwritten mark that looks like '11-'.

11-

Sulastri
Owner



