

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil evaluasi dan analisa yang dilakukan, peneliti menarik kesimpulan bahwa besarnya biaya produksi untuk per kg dari kelima produk Djaya Roasters pada Januari 2022 – Juni 2022 adalah sebagai berikut:

- 28 Blend = Rp 76.881
- Fine Robusta = Rp 47.921
- 50:50 Arabika Robusta = Rp 65.112
- 75:25 Arabika Robusta = Rp 74.916
- 100% Arabika = Rp 84.721

5.2. Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, peneliti memberikan saran supaya pihak Djaya Roasters dapat menggunakan perhitungan *unit cost* berdasarkan perhitungan akuntansi biaya yang tepat. Selain itu, dengan adanya penelitian ini dapat dipergunakan bagi Djaya Roasters dalam melakukan pengendalian biaya dan pengambilan berbagai keputusan terkait produksi bagi manajerial perusahaan.

Daftar Pustaka

- Garrison, R. H., Noreen, E. W., & Brewer, P. C. (2020). *Akuntansi Manajerial*. Yogyakarta: Salemba Empat.
- Hansen, D. R., Mowen, M. M., & Heitger, D. L. (2017). *Dasar-Dasar Akuntansi Manajerial*. Jakarta: Salemba Empat.
- Hansen, D. R., Mowen, M. M., & Heitger, D. L. (2021). *Cost Management (5th Edition)*. US: Cengage Learning US.
- Hartono, J. (2017). *Metodologi Penelitian Bisnis: Salah Kaprah dan Pengalaman-Pengalaman*. Yogyakarta: BPFE.
- Lubis, A. F. (2009). *Ekonomi Kesehatan*. Medan: USU Press.
- Mulyadi. (2016). *Akuntansi Biaya (5 ed.)*. Yogyakarta: SEKOLAH TINGGI ILMU MANAJEMEN YKPN.
- Oktaviani, A. C. (2019). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing (Studi Kasus Pada CV. Lestari Abasia Mandiri)*. SKRIPSI. Semarang: Universitas Semarang.