

## BAB V

### SIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Simpulan

Simpulan yang dapat ditarik oleh penulis berdasarkan analisis dan pembahasan yang telah dilakukan pada bab sebelumnya adalah:

Penerapan analisis *Cost Volume Profit* pada Restoran X dapat menghasilkan informasi-informasi yang sangat berguna bagi manajemen dalam menjalankan operasional restoran yang lebih baik dan terarah. Informasi-informasi yang diperoleh tersebut antara lain:

1. Harga pokok produksi untuk tiap unit Mie Kocok Bakso adalah Rp10,604.11, untuk tiap unit Mie Kocok Kikil adalah Rp11,724.11, untuk tiap unit Mie Kocok Super adalah Rp13,509.11, untuk tiap unit Mie Kuah adalah Rp11,454.11, untuk tiap unit Ymien Asin/Manis adalah Rp11,674.11, untuk tiap unit Bihun Kuah adalah Rp11,204.11, dan untuk tiap unit Bakso Kuah adalah Rp13,024.11.
2. Titik impas (*break even point*) tercapai pada saat penjualan sebesar 3518 unit atau Rp55,753,262.69. Dengan perincian untuk masing-masing menu *best seller* sebagai berikut mie kocok bakso sebesar 468 unit, mie kocok kikil sebesar 600 unit, mie kocok super sebesar 610 unit, mie kuah sebesar 546 unit, ymien asin/manis sebesar 929 unit, bihun kuah sebesar 142 unit, dan bakso kuah sebesar 223 unit.

3. Dengan analisis *Cost Volume Profit* (CVP) yang telah dilakukan diketahui bahwa menu *best seller* yang mendatangkan keuntungan terbesar bagi Restoran X adalah Mie Kocok Super dengan margin kontribusi sebesar Rp10,815.00, sedangkan menu *best seller* Bakso Kuah mendatangkan keuntungan terkecil dengan margin kontribusi sebesar Rp6,300.00.
4. Sesuai dengan target laba pihak manajemen restoran, yaitu sebesar Rp150,000,000.00 maka volume penjualan yang harus dicapai adalah sebesar 20384 unit yang terdiri dari penjualan menu mie kocok bakso sebanyak 2711 unit, mie kocok kikil sebanyak 3476 unit, mie kocok super sebanyak 3533 unit, mie kuah sebanyak 3164 unit, yamien asin/manis sebanyak 5386 unit, bihun kuah sebanyak 824 unit, bakso kuah sebanyak 1291 unit.

## 5.2 Saran

Berdasarkan simpulan dari hasil penelitian serta pembahasannya, penulis menyampaikan beberapa saran yang dapat digunakan oleh perusahaan atau pihak-pihak yang membaca hasil penelitian ini sebagai berikut:

1. Penulis menyarankan agar Restoran X menerapkan analisis *Cost Volume Profit* sebagai alat Bantu dalam menetapkan volume penjualan atas target laba.
2. Penelitian ini dapat digunakan sebagai informais manajemen dalam mengambil keputusan di masa yang akan datang, misalnya apabila terjadi kenaikan bahan baku maka dapat diketahui seberapa besar pengaruhnya dengan menggunakan Analisis Sensitivitas yang merupakan bagian dari Analisis CVP.

3. Penerapan tersebut hendaknya disertai dengan pemahaman yang baik mengenai pemisahan biaya tetap dan biaya variabel yang selama ini belum dilakukan oleh Restoran X.
4. Dalam menerapkan analisis *Cost Volume Profit*, pihak manajemen perusahaan juga harus memperhatikan beberapa asumsi yang mendasarinya agar tidak terjadi kesalahpahaman dalam pengambilan keputusan menetapkan kebijakan dan strategi yang lebih tepat.