

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan penulis pada Perusahaan Kecap Cap Ayam Jago dan pembahasan yang dijelaskan pada bab IV, maka pada akhirnya kesimpulan yang dapat ditarik adalah sebagai berikut:

1. Perusahaan Kecap Cap Ayam Jago dalam kegiatan usahanya belum menerapkan standar untuk biaya produksi baik itu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung maupun biaya *overhead* pabrik. Perusahaan Kecap Cap Ayam Jago hanya membandingkan biaya yang sesungguhnya dengan yang dianggarkan, atau berdasarkan pengalaman masa lalu untuk menilai kinerja perusahaan. Hal yang menyebabkan Perusahaan Kecap Cap Ayam Jago tidak dapat mengetahui secara pasti biaya standar saat ini karena hanya menggunakan data tahun sebelumnya dalam menilai kinerja perusahaan.
2. Perhitungan biaya standar yang tepat meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik dapat digunakan sebagai dasar penentuan biaya produksi di Perusahaan Kecap Cap Ayam Jago. Oleh karena itu, Perusahaan Kecap Cap Ayam Jago yang belum menetapkan biaya standar tidak bisa menilai peranan biaya standar dalam mengendalikan biaya produksi untuk efisiensi dan efektivitas perusahaan.

3. Pengendalian terhadap biaya produksi di Perusahaan Kecap Cap Ayam Jago masih longgar, hal ini memungkinkan terjadinya ketidakefisienan dan ketidakefektifan biaya produksi.
4. Perusahaan Kecap Cap Ayam Jago telah menggolongkan dan mengumpulkan biaya-biaya yang ada ke dalam biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik. Tetapi, dalam hal ini perusahaan masih belum memisahkan biaya *overhead* pabrik, yaitu antara biaya *overhead* pabrik tetap dan biaya *overhead* variabel.
5. Dari analisis yang penulis lakukan, terjadinya selisih terhadap pemakaian bahan baku terutama disebabkan karena rendahnya pengendalian terutama saat melakukan penimbangan kembali bahan baku. Terjadinya selisih atas biaya tenaga kerja langsung timbul karena tidak semua tenaga kerja itu bekerja.

5.2 Saran

Setelah menganalisa kenyataan yang ada di perusahaan dan membandingkannya dengan teori-teori yang telah penulis dapatkan di bangku perkuliahan, maka penulis mencoba untuk memberikan saran-saran dengan harapan dapat menjadi masukan yang berharga bagi perusahaan. Saran-saran yang dapat penulis ajukan adalah sebagai berikut:

1. Perusahaan Kecap Cap Ayam Jago sebaiknya menerapkan biaya standar dalam proses produksi untuk mengendalikan biaya produksi dengan memperhitungkan semua unsur yang berkaitan dengan biaya standar, yaitu

menjumlahkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik.

2. Perusahaan Kecap Cap Ayam Jago perlu memisahkan antara biaya *overhead* pabrik tetap dengan biaya *overhead* pabrik variabel sehingga Perusahaan Kecap Cap Ayam Jago dapat melakukan perhitungan biaya dengan lebih akurat.
3. Selisih yang terjadi untuk biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung yang tidak menguntungkan (merugikan) perusahaan sebaiknya dianalisis untuk mencari sebab-sebab terjadinya selisih. Perusahaan Kecap Cap Ayam Jago perlu melakukan penetapan dan pengendalian secara lebih ketat terhadap biaya-biaya agar selisih yang terjadi tidak merugikan perusahaan.
4. Perusahaan Kecap Cap Ayam Jago sebaiknya menetapkan perkiraan mengenai penyimpangan yang dapat ditoleransi untuk mencegah terjadinya inefisiensi dalam pemakaian bahan baku, sehingga apabila terjadi penyimpangan biaya sesungguhnya dengan biaya standar, maka akan lebih mudah untuk mengetahui serta mengantisipasinya.
5. Perusahaan Kecap Cap Ayam Jago perlu mempertimbangkan untuk mulai menerapkan pengendalian yang lebih ketat terhadap biaya, salah satunya dengan sistem biaya standar untuk menilai kinerja perusahaan. Karena tingkat persaingan yang ketat dalam dunia industri, terutama antara perusahaan berskala kecil dan perusahaan berskala besar menuntut perusahaan untuk memikirkan strategi yang tepat dalam menghadapi persaingan.

