

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Simpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan pada *Suis Butcher Steak House Cafe*, penulis menarik kesimpulan hasil penelitian yang terjadi selama penelitian, sebagai berikut :

1. Bahan baku yang digunakan haruslah sesuai dengan *Standard recipe* yang berfungsi untuk mengendalikan cita rasa makanan.
2. Penggolompokan biaya tenaga kerja langsung dipisahkan antara biaya tenaga kerja langsung seperti tenaga kerja bagian produk dan biaya tidak langsung seperti biaya tenaga kerja non produksi yaitu bagian Adm.
3. Untuk perhitungan biaya overhead pada *Suis Butcher Steak House Cafe* tersebut hanyalah mengakumulasikan biaya overhead yang dikeluarkan untuk proses produksi selama satu bulan.
4. Dalam menentukan harga jual pada *Suis Butcher Steak House Cafe* diperoleh melalui perhitungan harga pokok produksi ditambah harga pokok produksi yang dikali persentase laba yang ditentukan oleh perusahaan.

## 5.2 Saran

Dari kesimpulan diatas, maka penulis ingin menyarankan yang dapat dijadikan bahan masukan dan pertimbangan bagi *Suis Butcher Steak House Cafe*, yaitu *Suis Butcher Steak House Cafe* merupakan usaha yang sedang berkembang ada baiknya menghitung harga pokok produksi suatu produknya dengan benar. Agar dapat mempermudah dalam menentukan harga jual suatu produknya, sebaiknya pihak manajemen menentukan sejauh mana kenaikan atau penurunan harga pokok produk, sehingga manajemen dapat menentukan harga jual dengan tepat.

