

BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi berdasarkan pesanan dalam menentukan harga jual pada Bawang *Catering*, maka penulis menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Bawang *Catering* menetapkan harga jual berdasarkan harga yang ditawarkan kompetitor.
2. Adanya desain *job order costing* dapat memudahkan Bawang *Catering* untuk menghitung harga pokok pesanan dan harga jual setiap pesanan
3. Hasil perhitungan harga pokok pesanan (*job order costing*) untuk setiap menu pada Bawang *Catering* Kabanjahe dibebankan menjadi lebih tepat dari sebelumnya, karena unsur-unsur biaya produksi untuk setiap pesanan dihitung secara terperinci dan dapat ditelusuri.

6.2. Saran

Berikut ini adalah saran dari penulis kepada Bawang *Catering* sebagai bahan pertimbangan perhitungan harga pokok pesanan dalam menentukan harga jual:

1. Bawang *Catering* sebaiknya menghitung biaya *overhead* pabrik dan biaya operasional. Sehingga pembebanan biaya pesanan kepada pelanggan menjadi lebih akurat
2. Sebaiknya Bawang *Catering* menggunakan perhitungan harga pokok produksi berdasarkan pesanan untuk setiap menu
3. Penentuan harga jual pada Bawang *Catering* lebih baik menggunakan metode *mark up* atas dasar biaya produksi dan biaya operasional.
4. Untuk peneliti selanjutnya harapannya dapat melakukan perbandingan dengan bisnis yang sejenis, dan melakukan pengembangan untuk membuat desain yang lebih terperinci serta mudah diaplikasikan.