

## **BAB VI**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Kesimpulan yang dapat ditarik dari penelitian yang telah dilakukan yaitu :

1. Perhitungan biaya produksi yang dilakukan oleh UMKM AR Bakery cukup terperinci mengenai biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Namun pada bahan baku produksi mengalami kenaikan harga pada bahan baku telur dan gula yang menyebabkan kenaikan pada biaya produksi. Pada biaya *overhead* pabrik juga mengalami perubahan harga pada biaya bensin, solar biaya reparasi, dan biaya tenaga kerja tidak langsung.
2. Penggunaan standar biaya produksi sebagai alat pengendalian biaya produksi UMKM AR Bakery belum tercapai dengan baik, hal ini disebabkan karena manajemen dalam memperhitungkan standar biaya belum sesuai dengan analisis yang ada dan penggunaan biaya produksi yang melebihi standar biaya produksi yang dianggarkan.
3. Selisih merugikan terjadi pada bahan baku telur dan gula, sedangkan pada biaya *overhead* pabrik terjadi selisih yang merugikan pada biaya bensin, solar, biaya reparasi, dan biaya tenaga kerja tidak langsung. Sedangkan untuk biaya bahan baku , biaya *overhead* pabrik yang lain dan biaya tenaga kerja langsung masih dalam kondisi yang seimbang atau stabil tidak laba maupun rugi.

4. Biaya standar sebagai pengendalain biaya produksi UMKM AR Bakery dalam menjalankan aktivitas perusahaan belum maksimal. Hal ini dapat dilihat dari UMKM yang tidak menggunakan biaya standar..
5. Dalam pengendalian biaya produksi berdasarkan pandangan Islam UMKM AR Bakery dalam penerapan biaya standar ini masih kurang maksimal dalam memenuhi pengendalian berdasarkan syari'at islam, hal ini ditunjukan dengan penetapan harga roti per potongnya yang tidak tetap dan berubah – ubah dan pengambilan laba yang tinggi karena adanya pengeluaran biaya produksi yang meningkat yang disebabkan oleh tidak digunakannya biaya standar yang tentunya dapat menekan terjadinya pengeluaran biaya produksi yang tinggi.

## **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan, maka penulis memberikan saran yang nantinya dapat bermanfaat bagi perkembangan produksi roti untuk periode – periode produksi selanjutnya, yaitu :

1. UMKM AR Bakery adalah usaha mikro kecil dan menengah yang setiap harinya melakukan produksi roti. maka dari itu ketika proses produksi dilakukan setiap hari, maka ketika terjadi kenaikan atau penurunan harga bahan baku dan yang lainnya, UMKM ini harus lebih aktif menganalisa perubahan yang terjadi agar selisih yang tidak menguntungkan dapat ditekan atau masih dalam batas kewajaran. Kemudian ketika terjadi kenaikan harga dapat mencari solusi agar roti tetap terjual dan usaha ini tetap berlanjut untuk kedepannya.

2. Biaya yang telah di standarkan atau yang menjadi biaya standar ini sebaiknya dievaluasi kembali dalam jangka waktu tertentu dan juga di update setiap waktu mengingat harga bahan baku yang dapat berubah – ubah sesuai kondisi yang terjadi sehingga ketika terjadi selisih yang tidak menguntungkan bisa ditindaklanjuti secepatnya sebagai upaya perbaikan dan tingkat keakuratan penetapan biaya standar dapat meningkat.
3. Penerapan biaya standar agar tetap dilanjutkan agar biaya produksi untuk periode selanjutnya mempunyai gambaran dari biaya produksi masa lalu sehingga biaya produksi dapat ditekan atau tidak melebihi standarnya.
4. Untuk selanjutnya pengendalian biaya produksi dapat menggunakan metode lain seperti *Cost Volume Profit* , agar memfokuskan pada hubungan antara biaya, volume dan laba dengan focus pada interaksi anatar harga poduk , volume aktivitas dan biaya – biaya yang terjual.