BAB IX
PENUTUP

A. Kesimpulan

Dalam proses produksi bisnis catering terdapat dua metode pencatatan biaya bahan baku, pertama yaitu metode pencatatan perpetual, selalu dilakukan pencatatan secara rinci dalam kartu persediaan dengan tujuan untuk mengetahui keluar masuknya barang beserta harganya. Kedua, Metode pencatatan fisik/periodic, tidak dilakukan pencatatan secara rinci saat barang masuk dan keluar, sehingga apabila ingin mengetahui stok persediaan, maka harus menghitung secara fisik di gudang.

Penentuan HPP pada bisnis catering, dihitung dari pengumpulan biaya produksi yaitu : Bahan Baku Langsung,BTKL dan BOP ,ditambah persediaan produk BDP awal dikurangi BDP akhir. Dalam penentuan HPP, ada dua metode yaitu full costing & variable costing.

Penentuan harga pokok pesanan pada bisnis catering ditetukan dengan cara mengumpulkan seluruh biaya produksi pada HPP berdasarkan pesanan. Setiap pesanan yang dikerjakan dicatat pada kartu pesanan. Tujuan harga pokok pesanan adalah menentukan HPP setiap pesanan secara keseluruhan maupun satuan.

Siklus akuntansi pada bisnis catering sebenanya tidak jauh berbeda dengan siklus akuntansipada umumnya. Yaitu dimulai dari pengumpulan bukti transaksi, penjurnalan, posting buku besar,pembuatan neraca saldo,J.penyesuaian,pembuatan neraca lajur, neraca saldo setelah disesuaikan, penyusunan laporan keuangan, membuat J.penutup, pembuatan neraca saldo setelah penutup & membuat J.pembalik. .

B. Saran

Buku ini diharapkan bisa memberikan pemahaman yang mendalam pada pelaku bisnis dalam pengaplikasian akuntansi. Selain itu, buku ini sangat bermanfaat untuk pemula yang ingin membuka bisnis yang terkait dengan akuntansi bisnis catering sebagai pedoman. Dan kedepannya penulis sangat berharap kritik & saran yang membangun agar lebih baik.