

BAB IV

SIMPULAN DAN SARAN

4.1 Simpulan

Berikut ini beberapa kesimpulan yang penulis rangkum berdasarkan pembahasan dalam karya tulis ini:

1. Toko Dapur Anti menentukan perencanaan laba dengan *mark-up* sebesar 25% dari harga jual tiap produk. Penentuan laba ini merupakan perkiraan pemilik toko berdasarkan biaya yang dikeluarkan saat produksi dan penyesuaian terhadap harga pasar produknya.
2. Implementasi metode *CVP Analysis* terhadap data Toko Dapur Anti menggunakan target laba sebesar 25% menghasilkan harga jual yang berbeda dengan harga jual yang sudah ditetapkan pemilik toko. Perbedaan harga jual ini menimbulkan selisih laba antara laba yang diperoleh toko dengan laba yang seharusnya. Perbandingan tersebut dapat dilihat pada Tabel IV-1 berikut ini:

Tabel IV-1 Harga Jual dan Selisih Laba dengan Implementasi CVP
Analysis

No.	Nama Produk	Harga Jual Seharusnya (Rp)	Selisih Laba (Rp)
1	<i>Brownies</i> Panggang (Besar)	54.994,00	9.001,00
2	<i>Brownies</i> Panggang (Kecil)	27.280,00	9.544,00
3	Kue Ulang Tahun	89.324,00	32.135,00
4	<i>Pie</i> Buah	3.768,00	651,00
5	<i>Pie Brownies</i>	3.011,00	964,00
6	<i>Dessert Box</i>	9.362,00	1.310,00
7	<i>Dorayaki</i>	2.748,00	2.425,00

Sumber: Diolah oleh Penulis

- Perhitungan yang dilakukan oleh Toko Dapur Anti selama ini berbeda dengan perhitungan dengan penerapan metode CVP *Analysis*. Perbedaan tersebut terletak pada harga jualnya dengan *mark-up* yang sama, yaitu sebesar 25%. Selain perbedaan harga jual, perbedaan perhitungan ini juga menyebabkan perbedaan biaya total yang dikeluarkan. Hal ini dikarenakan klasifikasi biaya yang dilakukan Toko Dapur Anti selama ini belum sesuai. Kedua perbedaan ini menghasilkan selisih laba yang diperoleh jika menggunakan perhitungan toko selama ini dengan menggunakan metode CVP *Analysis*. Rincian selisih laba tiap unit produk apabila menggunakan perhitungan oleh toko terhadap perhitungan menggunakan metode CVP *Analysis* dapat dilihat pada Lampiran 5.

4.2 Saran

Berdasarkan hasil pembahasan yang telah dijelaskan sebelumnya, berikut beberapa rekomendasi kepada pemilik Toko Dapur Anti:

- Pemilik Toko Dapur Anti dapat menentukan kebijakan akuntansi yang digunakan meskipun dengan sederhana. Kebijakan tersebut mempermudah toko

dalam melakukan penelusuran biaya sehingga identifikasi dan klasifikasi biaya dapat dilakukan secara tepat.

2. Pemilik Toko Dapur Anti dapat menerapkan metode *CVP Analysis* ini terhadap perhitungan harga jual dan perencanaan labanya. Dengan perhitungan menggunakan metode ini dapat memperjelas aliran biaya dan target penjualan yang dilakukan dalam mencapai laba yang ditentukan.