

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan analisis dan pembahasan yang telah dikemukakan kesimpulan dan saran-saran sebagai berikut:

1. UD.Azafood Wlingi Blitar adalah perusahaan yang bergerak dibidang produksi kecap, tetapi peneliti hanya akan fokus pada hal produksi kecap yaitu sesuai dengan judul penelitian ini hanya membatasi pada proses penyusunan anggaran penjualan, anggaran produksi dan anggaran bahan baku kecap. Dari data historis penjualan selama lima tahun sebelumnya yang diperoleh dari perusahaan, dengan metode rata-rata sederhana (*least square method*) untuk menyusun peramalan (*forecast*) penjualan tahun 2015. Hasil *forecast* penjualan menggunakan persamaan *trend* dengan rumus  $Y=a+bX$  yaitu  $Y=201.361+(-4951)X$  sehingga diperoleh hasil peramalan penjualan pada tahun 2015 sebesar 186.508 unit.
2. Hasil dari perhitungan anggaran penjualan UD.Azafood Wlingi Blitar tahun 2015 menunjukkan bahwa rencana penjualan kecap selama satu periode yaitu untuk kecap kemasan 150 ml harga Rp.3.700/pcs adalah 60.317 unit sebesar Rp.223.172.900, kecap kemasan 330 ml harga Rp.8.000/pcs adalah 28.666 unit sebesar Rp.229.328.000, kecap kemasan 620 ml harga Rp.14.800/pcs adalah 40.099 unit sebesar Rp.595.470.150 kecap kemasan 1.000 ml harga Rp.22.300/pcs adalah 57.426 unit sebesar Rp. 1.280.599.800.

3. Dari perhitungan anggaran produksi UD.Azafood Wlingi Blitar tahun 2015 didapatkan hasil untuk kebutuhan produksi yaitu kecap kemasan 150 ml sebesar 60.249 unit, kecap kemasan 330 ml sebesar 28.634 unit, kecap kemasan 620 ml sebesar 40.053 unit, kecap kemasan 1.000 ml sebesar 57.360 unit, jumlah persediaan awal tahun 2015 13.841 unit dan persediaan akhir 13.629 unit.
4. Hasil perhitungan anggaran kebutuhan bahan baku UD.Azafood Wlingi Blitar, kebutuhan bahan baku tahun 2015 untuk kemasan 150 ml standar penggunaan bahan baku kedelai 0,16 ons membutuhkan kedelai sebesar 9.640 ons, standar penggunaan bahan baku gula merah 1 ons membutuhkan gula merah sebesar 60.249 ons. Kemasan 330 ml standar penggunaan bahan baku kedelai 0,4 ons membutuhkan kedelai sebesar 11.454 ons, standar penggunaan bahan baku gula merah 2,2 ons membutuhkan gula merah sebesar 62.995 ons, Kemasan 620 ml standar penggunaan bahan baku kedelai 0,7 ons membutuhkan kedelai sebesar 28.037 ons, standar penggunaan bahan baku gula merah 4,2 ons membutuhkan gula merah sebesar 168.223 ons. Kemasan 1.000 ml standar penggunaan bahan baku kedelai 1,1 ons membutuhkan kedelai sebesar 63.096 ons, standar penggunaan bahan baku gula merah 6 ons membutuhkan gula merah sebesar 344.160 ons,
5. Dari anggaran pembelian bahan baku UD.Azafood Wlingi Blitar yang telah disusun dihasilkan pembelian bahan baku kedelai sebesar 109.252 ons dengan harga Rp.102.696.542 dan pembelian bahan baku gula merah sebesar 587.095 dengan harga Rp.777.901.405.

6. Hasil dari penyusunan anggaran persediaan bahan baku persediaan awal bahan baku kedelai sebesar 37.083 ons dengan harga Rp.34.858.800, bahan baku gula merah sebesar 213.841 ons dengan harga Rp.283.339.325 dan persediaan akhir bahan baku kedelai sebesar 9.083 ons harga Rp.8.538.020, bahan baku gula merah sebesar 53.761 ons dengan harga Rp.71.233.325.
7. Hasil dari penyusunan anggaran biaya bahan baku yang habis digunakan UD.Azafood Wlingi Blitar tahun 2015 kecap kemasan 150 ml dengan kebutuhan bahan baku kedelai 9.640 ons membutuhkan kedelai Rp.9.061.450 dan kebutuhan bahan baku gula merah 60.249 ons membutuhkan kedelai Rp.79.829.925, kecap kemasan 330 ml dengan kebutuhan bahan baku kedelai 11.454 ons membutuhkan kedelai Rp. 10.766.384 dan kebutuhan bahan baku gula merah 62.995 ons membutuhkan kedelai Rp.83.468.110, kecap kemasan 620 ml dengan kebutuhan bahan baku kedelai 28.037 ons membutuhkan kedelai Rp. 26.354.874 dan kebutuhan bahan baku gula merah 168.223 ons membutuhkan kedelai Rp.222.894.945, kecap kemasan 1.000 ml dengan kebutuhan bahan baku kedelai 63.096 ons membutuhkan kedelai Rp.59.310.240 dan kebutuhan bahan baku gula merah 344.160 ons membutuhkan kedelai Rp.456.012.000.
8. Anggaran penjualan, anggaran produksi dan anggaran bahan baku berfungsi sebagai alat perencanaan dan pengendalian produksi, semua itu harus diselaraskan dengan kemampuan atau kekuatan menjual perusahaan. Kepala bagian penjualan dan bagian produksi harus memiliki hubungan timbal balik untuk mengetahui keadaan produksi sebelum membuat anggaran. Jika

penyusunan anggaran penjualan, anggaran produksi dan anggaran kebutuhan bahan baku yang telah disusun sesuai dengan realisasinya maka perusahaan akan mendapatkan laba yang lebih besar dari periode sebelumnya.

## **B. Saran**

1. Dalam menjalankan usahanya UD.Azafood Wlingi Blitar sebaiknya melakukan peramalan penjualan sebagai dasar penyusunan anggaran penjualan pada periode yang akan datang, anggaran penjualan tersebut akan menjadi acuan dalam proses produksi. Melihat hasil peramalan pada tahun 2015 perusahaan dapat mengurangi pembelian bahan baku sesuai dengan anggaran produksi yang sudah diperhitungkan, sehingga bisa mengurangi biaya produksi.
2. Dengan menggunakan metode perencanaan dan pengendalian produksi, perusahaan dapat menekan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk produksi seminimal mungkin dan dapat memperlancar proses produksi. Sehingga dengan penyusunan anggaran penjualan, anggaran produksi dan anggaran bahan baku perusahaan bisa mendapatkan laba yang lebih besar dari periode sebelumnya.
3. Dengan melakukan penyusunan anggaran sebagai dasar perencanaan dan pengendalian jumlah produksi para manajer dapat mengembangkan arah organisasi secara menyeluruh, mengantisipasi masalah dan mengembangkan kebijakan untuk masa depan sehingga dengan penyusunan anggaran-anggaran tersebut penjualan dan produksi dapat terencana serta terkendali dengan baik.

4. Meskipun penyusunan anggaran penjualan digunakan sebagai dasar perencanaan dan pengendalian jumlah produksi sangat penting bagi perusahaan, tetapi masih ada faktor lain yang berperan penting dalam proses produksi seperti anggaran tenaga kerja dan anggaran biaya overhead pabrik yang perlu dianggarkan oleh perusahaan agar perusahaan dapat menjadi lebih baik lagi.