

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil penelitian dari judul efisiensi biaya produksi dalam meningkatkan laba pada UD. Pabrik Tahu Langgeng di Gamong Kaliwungu Kudus, Maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Penetapan Biaya produksi yang terjadi dalam UD. Pabrik Tahu Langgeng dengan kebijakan pemerintah yang disebut dengan KOPTI (koperasi tahu tempe) dari perkumpulan perusahaan tahu di kudus dan dari kenaikan harga bahan baku utama tersebut yang awal mulanya Rp. 6500/kg menjadi Rp.7250/kg itu membuat para usaha tahu tersebut mengalami kerugian. Dari hasil rapat yang diputuskan oleh KOPTI untuk tetap menetapkan harga jual yang sama dengan tahun sebelumnya yaitu Rp. 21.000/papan. Sedangkan jika harga kedelai naik menjadi Rp. 8000/kg selanjutnya akan di rapatkan kembali berkaitan dengan harga jual pasar.
2. Efisiensi biaya produksi yang dilakukan oleh pihak UD. Pabrik Tahu Langgeng dapat terlaksana dengan baik dari tahun sebelumnya telah mengalami kerugian selanjutnya dari pihak usaha tersebut melakukan berbagai pengendalian supaya operasi produksinya berjalan dengan efektif dan efisien. Hal itu bisa di buktikan dengan tindakan mengganti garam dengan asam cuka, lalu tenaga kerja rangkap dan yang terakhir jasa pengangkutan barang dengan satu arah. Dengan usaha yang dilakukan tersebut membuat usaha pabrik tahu tersebut mengalami kenaikan.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan diatas, maka dapat di berikan saran sebagai berikut :

1. Di harapkan dapat terus melakukan kebijakan penetapan dengan berdaasarkan apa yang selama dilakukan misalkan : kebutuhan yang terjadi diluar lingkungan kerja. Sehingga efisiensi benar-benar dapat tercapai dengan baik. Karena hal ini sangat erat kaitannya dengan kelangsungan usaha pada pabrik tahu langgeng.
2. Dalam biaya sebaiknya untuk upah karyawan sudah maksimal tetapi ada yang memberatkan yaitu dengan tugas rangkap.
3. Dari segi bahan baku Garam digantikan dengan asamcuka, Garam adalah salah satu bahan baku untuk pengawet tahu. Tetapi malah di hilangkan sehingga kualitas tahu kadar pengawet tidak ada. Hal ini akibatnya kualitas tahu tidak bisa bertahan lama.

C. Penutup

Alhamdulillah atas rahmat, Hidayahnya serta inayahnya, penulis dapat menyelesaikan sebuah karya kecil. Penulis telah mengupayakan kesempurnaan dalam penyusunan skripsi dengan semaksimal mungkin menurut kemampuan dan pengetahuan penulis, namun bila ada sedikit kekurangan dan kesalahan baik penulisan maupun tutur kata yang kurang baik mengucapkan permintaan maaf yang sebesar-besarnya. Penulis mengharap kritik dan saran demi kesempurnaan skripsi ini.

Akhirnya sebagai penutup peneliti berdoa, semoga skripsi yang masih banyak kekurangan ini ada manfaat bagi para pembaca. Semoga kita semua dalam Ridla Allah dan menerima kebahagiaan dunia serta akhirat dari Allah SWT. aamiin