

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan uraian dan analisis data yang telah dijelaskan pada bab sebelumnya, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Pada usaha kacang GDR ini manajemen yang dilakukan masih berbasis konvensional dan belum memfokuskan untuk mengidentifikasi setiap aktivitas yang terjadi, hal ini akan mengakibatkan terjadinya pemborosan biaya pada usaha kacang GDR ini.
2. Setelah menganalisa aktivitas-aktivitas yang terjadi pada proses produksi usaha kacang GDR maka dapat dilihat mana aktivitas yang memiliki nilai tambah dan mana aktivitas yang tidak memiliki nilai tambah. Dimana aktivitas yang bernilai tambah adalah aktivitas yang harus dilakukan untuk menciptakan nilai, jika aktivitas ini dihilangkan maka akan mempengaruhi kualitas dari kacang GDR yang dihasilkan. Oleh karena itu perusahaan harus meningkatkan aktivitas-aktivitas yang bernilai tambah supaya kacang GDR yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik dan tentunya hal ini akan memuaskan konsumen.
3. Aktivitas yang tidak memiliki nilai tambah yaitu aktivitas yang harus dihilangkan oleh perusahaan, jika aktivitas ini dihilangkan maka perusahaan dapat mengurangi pemborosan biaya. Pada usaha kacang GDR ini memiliki aktivitas tidak bernilai tambah yaitu aktivitas mengangkut bumbu dari tempat pembuatan bumbu ke tempat produksi. Dengan



menghilangkan aktivitas ini perusahaan dapat menghemat biaya sebesar Rp 600.000

4. Dengan dieliminasi aktivitas tidak bernilai tambah tersebut maka perusahaan dapat mengefisienkan biaya sebesar 3,55 %.

5.2.Saran

1. Usaha kacang GDR perlu mengidentifikasi kembali aktivitas-aktivitas apa saja yang dilakukan pada proses produksi, hal ini dapat dilakukan dengan menerapkan Activity Based Management sehingga perusahaan dapat mengeliminasi aktivitas yang tidak bernilai tambah yang akan menimbulkan pemborosan biaya.
2. Usaha kacang GDR sebaiknya menerapkan Activity Based Management karena hal ini dapat berguna dalam pengambilan keputusan yang lebih tepat karena data yang disajikan lebih akurat.
3. Perusahaan perlu mengatur tata letak tempat produksi agar tempat pembuatan bumbu bisa diletakkan dekat dengan tempat produksi dan hal ini akan menghemat biaya bagi perusahaan.

