

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis data yang telah dilakukan oleh penulis, maka kesimpulannya adalah sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil penelitian penghitungan harga pokok menu *pizza* dengan perbedaan total *food cost* dengan perhitungan dengan menggunakan *standard yield* dan *cost factor* berkisar antara 0,15% sampai dengan 4,77 % per porsi.
2. Berdasarkan hasil penelitian harga pokok baku menu *pizza* di Cafe Kopi Progo 17,42% - 45,45% dari harga jual.
3. Berdasarkan hasil penelitian pengadaan bahan baku paling banyak untuk bahan *pizza* ini diantaranya tepung terigu sebanyak kurang lebih 20 kg setiap bulannya, selain itu ada *pizza sauce* sebanyak 1250 gr per bulan dan juga keju *mozzarella* sebanyak 1800 gr per bulan, sedangkan untuk pemesanan bahan baku paling sedikit adalah *cinnamon* dan juga *oregano* yang tidak mencapai 20 gr penggunaannya untuk bahan baku *pizza* dalam satu bulan.

## 5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis data yang telah dilakukan, maka penulis menyarankan sebagai berikut:

1. Cafe Kopi Progo menggunakan penghitungan dengan pendekatan standard yield untuk menghitung harga pokok bahan baku agar dapat lebih tepat untuk menentukan harga jual.
2. Cafe Kopi Progo menaikkan harga jual sehingga harga pokok menu mencapai 30% dari harga jual.

