

**ANALISIS PENERAPAN TARGET COSTING SEBAGAI ALAT BANTU UNTUK
MEMINIMALKAN BIAYA PRODUKSI DALAM RANGKA MENGOPTIMALKAN
PEROLEHAN LABA PADA UD. ACONG BAKERY**

*ANALYSIS OF TARGET COSTING AS A TOOL TO MINIMIZE PRODUCTION COSTS IN ORDER
TO OPTIMIZE PROFIT EARNINGS AT UD. ACONG BAKERY*

Oleh :

Felly T.C. Pioh¹
Hendrik Manossoh²
Victorina Z. Tirayoh³

¹²³Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Jurusan Akuntansi
Universitas Sam Ratulangi Manado

E-mail :

¹fellypioh@gmail.com

²hendrik_manossoh@yahoo.com

³vtirayoh@yahoo.com

Abstrak: *Target Costing* merupakan suatu sistem dimana penentuan harga pokok produk adalah sesuai dengan yang diinginkan (*target*) sebagai dasar penetapan harga jual produk yang akan memperoleh laba yang diinginkan. Manfaat utama *target costing* adalah penetapan harga pokok produk sebagai dasar penetapan harga sehingga target laba yang diinginkan akan tercapai. Tujuan penelitian ini untuk menganalisis penerapan *target costing* untuk mengurangi biaya produksi sehingga perolehan laba perusahaan dapat ditingkatkan. Penelitian ini dilaksanakan di UD. Acong Bakery yang beralamat di Desa Lansot, Kecamatan Tareran. Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif. Metode pengumpulan data adalah dengan wawancara dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dengan menerapkan *target costing* dapat menekan biaya produksi yang dikeluarkan dan laba yang diperoleh meningkat. Dimana sebelum menerapkan *target costing* biaya produksi yang dikeluarkan sebesar Rp120.365.014 dengan perolehan laba sebesar Rp77.034.986, namun setelah diterapkan konsep *target costing* biaya produksi dapat ditekan menjadi Rp111.581.014 dan perolehan laba pun meningkat menjadi Rp85.818.986. Perusahaan sebaiknya menerapkan metode *target costing* karena sudah terbukti mampu membantu meminimalkan biaya produksi sehingga perolehan laba dapat ditingkatkan.

Kata Kunci: penerapan, target costing, biaya produksi, laba

Abstract: *Target Costing* is a system where the determination of the cost of the product is in accordance with the desired (*target*) as the basis for determining the selling price of the product that will get the desired profit. The main benefit of *target costing* is to determining the cost of the product as a basis for pricing, so that the desired profit target will be achieved. The purpose of this study is to analyze the *target costing* to reduce production costs so that corporate profits can be increased. This research was carried out at UD. Acong Bakery having its address at Lansot Village, Tareran District. The type of research used is descriptive qualitative. The method of data collection is by interview and documentation. The results of the study indicate that by implementing *target costing* can reduce the production costs incurred and the profits obtained increase. Where before applying the *target costing* production costs incurred amounted to Rp120,355,014 with a profit of Rp77,034,986, but after the *target costing* was applied the production cost could be reduced to Rp111,581,014 and profit was also increased to Rp85,818,986.

Keywords: implementation, target costing, production cost, profit

Latar Belakang

Setiap usaha yang didirikan dengan orientasi laba bertujuan untuk mencapai laba yang optimal, sehingga kelangsungan hidup badan usaha dapat tetap terjaga. Oleh karena itu setiap badan usaha yang ingin tetap eksis dan juga unggul dalam persaingan dituntut untuk dapat merespon dengan baik terhadap pengaruh perubahan-perubahan lingkungan. Kondisi persaingan ketat yang terjadi di dalam dunia usaha pada saat ini timbul karena banyaknya bisnis barang dan jasa mulai berdiri yang meningkatkan interaksi jual beli. Oleh karena itu, perusahaan semakin kompetitif untuk menciptakan produk yang dapat bersaing dari sisi harga maupun kualitas. Adanya persaingan yang ketat ini memberikan tekanan kepada perusahaan untuk dapat menyediakan produk yang tidak hanya sesuai keinginan tetapi yang dibutuhkan konsumen.

Persaingan ketat ini terjadi di berbagai industri, salah satunya adalah industri di bidang makanan. Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang tidak dapat dihindari. Konsep *target costing* ini sangat sesuai, sejalan dengan meningkatnya persaingan serta tingkatan penawaran yang jauh melampaui tingkat permintaan. Maka kekuatan pasar memberi pengaruh yang semakin besar terhadap tingkat harga. Metode ini juga membentuk manajemen dalam menentukan produk yang sesuai dengan kebutuhan konsumen. Dengan menggunakan *target costing*, perusahaan menentukan biaya produk berdasarkan harga yang mampu dibeli konsumen. Biaya yang diperlukan untuk menghasilkan satu unit produk tidak boleh melampaui harga pasar. Dengan demikian produk yang dihasilkan akan mampu bersaing dan perusahaan dapat memperoleh laba yang diharapkan (Anggasta, 2015 dikutip dalam Himawan dan Pendajaya, 2005). *Target costing* sendiri menurut Witjaksono (2013: 157) *Target Costing* merupakan suatu sistem dimana penentuan harga pokok produk adalah sesuai dengan yang diinginkan (*target*) sebagai dasar penetapan harga jual produk yang akan memperoleh laba yang diinginkan, atau penentuan harga pokok sesuai dengan harga jual yang pelanggan rela membayarnya.

Di Indonesia, khususnya Manado, persaingan bisnis kuliner sudah semakin ketat, dalam hal ini bisnis toko roti. Dengan demikian, menimbulkan persaingan baik dalam hal harga dan kualitas. Tujuan yang ingin dicapai oleh perusahaan dengan menerapkan *target costing* adalah untuk menentukan harga pokok produk sesuai dengan yang diinginkan sebagai dasar penetapan harga jual produk untuk memperoleh laba yang diinginkan oleh perusahaan.

UD Acong Bakery merupakan perusahaan yang bergerak di bidang produksi makanan yang terletak di Desa Lansot, Kecamatan Tareran. Jenis produk yang dihasilkan berupa roti dan pia, juga menyediakan pesanan kue tart dan aneka kue lainnya. Dalam penelitian ini, peneliti mengambil produk roti dan pia, karena merupakan produk yang rutin diproduksi. Dimana dalam menghadapi persaingan, terdapat berbagai macam kendala baik dalam bagian produksi maupun pemasaran. Untuk itulah diperlukan *target costing* untuk mencapai tujuan perusahaan dalam rangka pengurangan biaya produksi, yang pada akhirnya akan membawa dampak terhadap tingkat harga yang kompetitif, serta meningkatkan perolehan laba pada UD. Acong Bakery. Maka dari itu, metode *target costing* sangat baik dijadikan sebagai alat bantu untuk meminimalkan biaya produksi tanpa harus mengurangi kualitas produk dari perusahaan.

Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan *target costing* sebagai alat bantu untuk meminimalkan biaya produksi dalam rangka mengoptimalkan perolehan laba pada UD. Acong Bakery.

TINJAUAN PUSTAKA

Akuntansi Manajemen

Akuntansi manajemen adalah salah satu cabang ilmu akuntansi yang menghasilkan informasi untuk manajemen atau pihak intern perusahaan. Pengguna utama informasi akuntansi manajemen adalah para manajer, yang bertugas merencanakan kegiatan, menerapkan rencana, dan mengarahkan serta mengendalikan kegiatan organisasi tersebut atau berjalan sesuai rencana (Krismiaji dan Aryani, 2011:1).

Akuntansi Biaya

Mulyadi (2014:7) mendefinisikan Akuntansi Biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan dan penyajian biaya, pembuatan dan penjualan produk atau jasa, dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya. Objek kegiatan akuntansi biaya adalah biaya.

Biaya

Hansen dan Mowen (2015:42) mengemukakan bahwa biaya adalah kas atau nilai setara kas yang dikorbankan untuk mendapatkan barang atau jasa yang diharapkan memberi manfaat saat ini atau di masa depan bagi organisasi. Biaya dikatakan sebagai setara kas karena sumber nonkas dapat ditukar dengan barang atau jasa yang diinginkan. Biaya bisa dianggap sebagai ukuran nominal dari sumber daya yang digunakan untuk mencapai keuntungan tertentu. Mengurangi biaya yang dibutuhkan untuk mencapai manfaat tertentu berarti membuat perusahaan menjadi lebih efisien. Akan tetapi, biaya harus dikelola secara strategis.

Mulyadi (2014:8) mengemukakan 4 unsur pokok dalam definisi biaya, yaitu : Biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi; Diukur dalam satuan uang; Yang telah terjadi atau secara potensial akan terjadi; Pengorbanan tersebut untuk tujuan tertentu

Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi adalah sejumlah nilai aktiva (*asset*), tetapi apabila selama tahun berjalan aktiva tersebut dimanfaatkan untuk membantu memperoleh penghasilan, aktiva tersebut harus dikonvensikan ke beban (*expense*) (Witjaksono, 2013:16)

Mulyadi (2014:65) mengemukakan bahwa informasi harga pokok produksi yang dihitung untuk jangka waktu tertentu bermanfaat bagi manajemen untuk Menentukan harga jual produk; Memantau realisasi biaya produksi; Menghitung laba atau rugi periodik; Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca.

Target Costing

Target Costing merupakan suatu sistem dimana penentuan harga pokok produk adalah sesuai dengan yang diinginkan (*target*) sebagai dasar penetapan harga jual produk yang akan memperoleh laba yang diinginkan, atau penentuan harga pokok sesuai dengan harga jual yang pelanggan rela membayarnya (Witjaksono, 2013: 157).

Target costing ini menargetkan biaya produk dengan mendasarkan pada harga jual yang para konsumen mau membayarnya. Jadi, perusahaan menurut *target costing* ini memperhatikan lebih dahulu harga termungkin yang konsumen mau bayar (Sodikin, 2015:178). Menurut Simamora (2012:341), penentuan biaya pokok sasaran mempunyai empat komponen, yaitu : Perencanaan dan analisis pasar; Pengembangan konsep; Desain produksi dan rekayasa nilai; Produksi dan peningkatan berkesinambungan

Destyriana (2018), dikutip dalam Salman (2016: 227), mengemukakan bahwa ada lima tahap penerapan penetapan biaya berdasarkan target (*target costing*):

1. Menentukan harga pasar target
2. Menentukan laba yang diharapkan.
3. Menghitung biaya target pada harga pasar dikurangi laba yang diharapkan.
4. Menggunakan rekayasa nilai untuk menentukan cara menurunkan biaya produk, agar biaya produk yang direalisasi dapat sesuai dengan biaya target.
5. Menggunakan perhitungan biaya kaizen dan pengendalian operasi, untuk terus menurunkan biaya

Penelitian Terdahulu

Rahmat dan Hariadi (2013) dalam penelitiannya dengan judul Penerapan Target Costing dalam Penentuan Tarif Kamar untuk Mengoptimalkan Perencanaan Laba (Studi Kasus pada UB Hotel Malang). Dengan hasil *Target Costing* yang diterapkan pada UB Hotel dapat mengoptimalkan perencanaan laba untuk tarif kamar dengan menurunkan biaya tiap kamar setelah diterapkan melalui efisiensi biaya.

Sumakul (2018) dalam penelitiannya dengan judul Analisis Penerapan Target Costing Sebagai Sistem Pengendalian Biaya Produksi Pada CV.Verel Tri Putra Mandiri. Hasilnya menunjukkan bahwa dengan menerapkan *target costing* di CV.Verel Tri Putra Mandiri dalam pengendalian terhadap biaya produksi terbukti lebih efektif daripada metode yang digunakan perusahaan selama ini.

Khasanah, Raharjo dan Hartono (2017) dalam penelitiannya dengan judul Analisis Penerapan Metode Target Costing Dalam Upaya Meningkatkan Efisiensi Biaya Produksi Untuk Memaksimalkan Laba (Studi Kasus Pada Perusahaan Kecap Kuda Kaloka di Salatiga Tahun 2016). Dengan hasil bahwa penerapan metode target costing dapat meningkatkan efisiensi biaya produksi di Perusahaan Kecap Kuda Kaloka. Perusahaan dapat memperoleh laba diatas laba yang perusahaan inginkan.

Sumangkut (2016) dalam penelitiannya dengan judul Pendekatan Target Costing Sebagai Alat Penilaian Efisiensi Produksi Pada UD. Cinta Kasih. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dengan adanya *target costing* perusahaan dapat memaksimalkan laba dengan cara meminimalkan biaya – biaya.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Metode penelitian kualitatif merupakan metode yang digunakan untuk mendapatkan data yang mendalam, suatu data yang mengandung makna. Metode deskriptif yaitu metode yang menjelaskan objek yang diteliti dengan cara memberikan deskripsi atau gambaran terhadap masalah yang telah diidentifikasi dan dilakukan secara intensif dan terinci terhadap suatu perusahaan.

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan di UD. Acong Bakery yang beralamat di Jalan Tumpaan - Kawangkoan, Desa Lansot, Kecamatan Tareran. Waktu penelitian dimulai sejak bulan April 2019 sampai selesai.

Jenis Data

Jenis data terdiri atas :

- a. Data kuantitatif, berupa data yang berhubungan penetapan harga pokok produk dalam hal ini biaya produksi, yakni biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik.
- b. Data kualitatif, berupa sejarah singkat perusahaan, struktur organisasi, dan informasi lainnya yang relevan dengan penulisan ini.

Sumber Data

Sumber data yang digunakan oleh penulis adalah data primer, merupakan sumber data penelitian yang diperoleh secara langsung dari sumber asli yang berkaitan dengan masalah yang diteliti. Data primer yang dimaksud dalam penelitian ini adalah berupa data biaya produksi, total unit produksi, target laba tahun 2018 dan gambaran umum perusahaan.

Metode Pengumpulan Data

- a. Wawancara. Peneliti melakukan wawancara mendalam dengan menggunakan pedoman wawancara (*interview guide*) agar wawancara yang dilakukan tetap berada pada fokus penelitian. Wawancara mendalam yang dilakukan adalah melakukan tanya jawab langsung dengan pemilik UD. Acong Bakery.
- b. Dokumentasi. Dokumentasi dilakukan dengan cara mengumpulkan dokumen-dokumen yang berhubungan dengan penelitian, yaitu berupa dokumen tentang biaya-biaya produksi dari UD. Acong Bakery.

Metode Analisis Data

Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif. Penelitian deskriptif adalah suatu metode yang bertujuan untuk menggambarkan suatu keadaan perusahaan secara sistematis, aktual dan akurat dengan cara mengumpulkan data berdasarkan data yang nampak dalam perusahaan atau organisasi, dimana fakta tersebut dikumpulkan, diolah, dan dianalisis sehingga selanjutnya dapat diambil suatu kesimpulan dan memberikan saran Tahap analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengidentifikasi biaya-biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk kegiatan produksi lewat wawancara dengan pemilik perusahaan.
2. Mengidentifikasi perhitungan harga pokok produk yang dilakukan perusahaan
3. Melakukan perhitungan harga pokok produk dengan menggunakan *target costing*
4. Membandingkan metode perhitungan harga pokok produk yang dilakukan oleh perusahaan dengan perhitungan harga pokok produk dengan menggunakan metode *target costing*
5. Membandingkan perolehan laba yang diperoleh perusahaan sebelum dan sesudah menerapkan metode *target costing*.
6. Menarik kesimpulan dan memberikan saran sesuai dengan hasil penelitian

Hasil Penelitian

Sejarah Objek Penelitian

UD Acong Bakery merupakan perusahaan yang bergerak di bidang produksi makanan. Jenis produk yang dihasilkan berupa roti dan pia, juga menyediakan pesanan kue tart dan aneka kue lainnya. UD Acong Bakery didirikan dan dipimpin oleh ibu Marlien Wungkar. Berawal dari hobi membuat kue dan semakin meningkatnya kebutuhan hidup, ibu Marlien yang berprofesi sebagai ibu rumah tangga pun berinisiatif untuk memulai usaha sesuai dengan hobi. Dimulai pada tahun 2000, ibu Marlien mulai membuat roti manis. Roti yang dibuat oleh Ibu Marlien yang awalnya dengan modal kecil hanya mampu memproduksi sekitar 2 kg sehari dan roti yang dibuat hanya dititip pada penjual-penjual di pasar. Karena semakin banyaknya permintaan, maka produksi roti pada waktu itu kapasitasnya bertambah dua kali lipat dan bahkan bertambah seiring waktu berjalan. Kemudian roti yang diproduksi dikenal dengan roti Acong, yang merupakan nama panggilan dari anak Ibu Marlien yang memproduksi roti tersebut.

Setelah menjadi UD Acong Bakery, ibu Marlien mulai mengembangkan usahanya dengan cara memproduksi dalam skala besar menggunakan alat produksi yang lebih modern. Produk yang ditawarkan pun semakin bervariasi, yang awalnya hanya roti manis tanpa isi, kemudian berkembang memproduksi roti isi yang kemudian menjadi produk unggulan dari UD Acong Bakery. Hingga saat ini, UD Acong Bakery semakin berkembang dengan tidak hanya memproduksi roti isi, tapi juga produk lain seperti pia, kue tart, dan aneka kue lainnya. Perkembangan UD Acong Bakery selama hampir 19 tahun beroperasi membuat kapasitas produksi semakin bertambah, dan modal yang disediakan juga main besar, apalagi untuk memenuhi target menjangkau masyarakat menengah ke bawah dengan produk terjangkau, namun tidak mengabaikan kualitas dari produk.

Biaya Produksi

Biaya bahan baku

Berikut ini merupakan rincian biaya bahan baku roti

Tabel 1. Biaya bahan baku roti

Bahan baku	Harga
Tepung terigu Kompas 2.016 kg	Rp15.724.800
Gula Kristal Putih 600 kg	Rp6.600.000
Mentega Butter 432 kg	Rp12.960.000
Ragi 60 kg	Rp4.200.000
Telur 2.880 butir	Rp4.320.000
Plastik 101 kg	Rp15.150.000
Total	Rp58.954.800

Sumber: UD Acong Bakery, 2018

Rincian biaya bahan baku untuk 4 jenis produksi roti:

1. Setiap harinya UD Acong Bakery memproduksi 4.200 unit roti, yang terdiri dari 1.050 unit tiap jenis roti. Dalam satu bulan jumlah hari kerja adalah 24 hari. Jadi total roti yang diproduksi oleh UD Acong Bakery tiap bulan adalah 100.800 unit roti. Dan per bulannya jumlah unit dari masing-masing jenis roti yang diproduksi adalah sebanyak 25.200 unit roti
2. Total biaya bahan baku per bulan dari UD Acong Bakery adalah sebesar Rp58.954.800 untuk 4 jenis roti. Jadi, masing-masing jenis roti membutuhkan biaya sebesar Rp14.738.700 tiap bulan.

Tabel 2. Biaya bahan baku isian 4 jenis roti

Biaya bahan baku	Harga
Cokelat Merlolate 480 kg	9.600.000
Keju Prochiz 120 kg	3.000.000
Kacang 120 kg	3.600.000
Total	16.200.000

Sumber: UD Acong Bakery, 2018

Perhitungan biaya bahan baku produk roti

1. Biaya bahan baku jenis roti coklat setiap bulan
Rp14.738.700 + Rp6.400.000 = Rp21.138.700
2. Biaya bahan baku jenis roti keju setiap bulan
Rp14.738.700 + Rp2.000.000 = Rp16.738.700
3. Biaya bahan baku jenis roti kacang setiap bulan
Rp14.738.700 + Rp3.600.000 = Rp18.338.700
4. Biaya bahan baku jenis roti coklat keju setiap bulan
Rp14.738.700 + Rp3.200.000 + Rp1.000.000 = Rp18.938.700

Biaya bahan baku pia

Tabel 3. Biaya bahan baku pia

Bahan baku	Harga
Mentega 120kg	Rp3.600.000
Tepung Terigu 240kg	Rp1.872.000
Telur 240 Butir	Rp360.000
Total	Rp5.832.000

Sumber: UD Acong Bakery, 2018

Rincian biaya bahan baku untuk 2 jenis produksi pia :

1. Setiap harinya UD Acong Bakery memproduksi 500 unit pia, yang terdiri dari 250 unit tiap jenis pia. Dalam satu bulan jumlah hari kerja adalah 24 hari. Jadi total pia yang diproduksi oleh UD Acong Bakery tiap bulan adalah 12.000 unit pia. Maka per bulannya jumlah unit dari masing-masing jenis pia yang diproduksi adalah sebanyak 6.000 unit pia.
2. Total biaya bahan baku per bulan dari UD Acong Bakery adalah sebesar Rp5.832.000 untuk 2 jenis pia. Jadi, masing-masing jenis pia membutuhkan biaya sebesar Rp2.916.000 tiap bulan.

Tabel 4. Biaya bahan baku Isian 2 jenis pia setiap bulan

Biaya bahan baku	Harga
Cokelat Merlolate 72 kg	1.440.000
Keju Prochiz 48 kg	1.200.000
Total	2.640.000

Sumber: UD Acong Bakery, 2018

Dari rincian data diatas, maka dapat dikalkulasikan biaya bahan baku untuk setiap isian dari jenis produk roti yang diproduksi oleh UD Acong Bakery yang dapat dilihat pada tabel-tabel berikut.

1. Biaya bahan baku jenis pia coklat setiap bulan
Rp. 2.916.000 + Rp1.440.000 = Rp4.356.000
2. Tabel Biaya bahan baku jenis pia keju setiap bulan
Rp. 2.916.000 + Rp1.200.000 = Rp4.116.000

Biaya tenaga kerja. Berikut ini merupakan rincian biaya tenaga kerja

Tabel 5. Biaya tenaga kerja

Karyawan	Gaji	Jumlah karyawan	Total
Karyawan Produksi	Rp2.700.000	8	Rp21.600.000

Sumber: UD Acong Bakery, 2018

Rincian biaya tenaga kerja untuk 6 jenis produk (4 jenis roti dan 2 jenis pia):

Total biaya tenaga kerja yang dibayarkan setiap bulan oleh UD Acong Bakery adalah sebesar Rp21.600.000. Dibagi untuk jumlah produksi setiap bulan, roti sebanyak 100.800 unit dan pia sebanyak 12.000 unit yang dikalkulasikan sebagai berikut:

$$\text{Rp. } 21.600.000 : (100.800 + 12.000) = \text{Rp}191,4 / \text{unit}$$

Jadi biaya tenaga kerja untuk 4 jenis roti dan 2 jenis pia adalah :

- a. Roti
 $Rp191,4 \times 100.800 \text{ unit} = Rp19.302.128$
 $Rp. 19.302.128 : 4 = Rp4.825.532$
- b. Pia
 $Rp191,4 \times 12.000 \text{ unit} = Rp2.297.872$
 $Rp. 2.297.872 : 2 = Rp1.148.936$

Jadi untuk biaya tenaga kerja pihak UD Acong Bakery mengeluarkan biaya sebesar Rp4.825.532 untuk setiap jenis produk roti dan Rp1.148.936 untuk setiap jenis produk pia.

Biaya Overhead Pabrik

Tabel 6. Biaya overhead pabrik

Biaya Overhead	Harga
Biaya Listrik	Rp1.200.000
Biaya Air	Rp150.000
Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung (Karyawan Pemasaran)	Rp5.400.000
Biaya tabung gas	Rp2.880.000
Biaya penyusutan mesin	Rp172.500
Biaya penyusutan mobil	Rp535.714
Biaya sewa Gedung pabrik	Rp600.000
Biaya bensin	Rp4.800.000
Total	Rp15.738.214

Sumber: UD Acong Bakery, 2018

Rincian biaya overhead pabrik untuk 6 jenis produk (4 jenis roti dan 2 jenis pia)

$Rp15.738.214 : (100.800 + 12.000) = Rp139,6/\text{unit}$

Jadi biaya overhead untuk produk roti dan pia adalah :

- a. Roti
 $Rp139,6 \times 100.800 \text{ unit} = Rp14.063.936$
 $Rp14.063.936 : 4 = Rp3.515.984$
- b. Pia
 $Rp139,6 \times 12.000 \text{ unit} = Rp1.674.278$
 $Rp1.674.278 : 2 = Rp837.139$

Jadi untuk biaya overhead pabrik pihak UD Acong Bakery mengeluarkan biaya sebesar Rp3.515.984 untuk setiap jenis produk roti dan Rp837.139 untuk setiap jenis produk pia.

Perhitungan biaya produksi roti dan pia (biaya bahan baku + biaya tenaga kerja + biaya overhead) :

- Biaya produksi roti coklat setiap bulan
 $Rp21.138.700 + Rp4.825.532 + Rp3.515.984 = Rp29.480.216$
- Biaya produksi roti keju setiap bulan
 $Rp16.738.700 + Rp4.825.532 + Rp3.515.984 = Rp25.080.216$
- Biaya produksi roti kacang setiap bulan
 $Rp18.338.700 + Rp4.825.532 + Rp3.515.984 = Rp26.680.216$
- Biaya produksi roti coklat keju setiap bulan
 $Rp18.938.700 + Rp4.825.532 + Rp3.515.984 = Rp27.280.216$
- Biaya produksi pia coklat setiap bulan
 $Rp4.356.000 + Rp1.148.936 + Rp837.139 = Rp6.342.075$
- Biaya produksi pia keju setiap bulan
 $Rp4.116.000 + Rp1.148.936 + Rp837.139 = Rp6.102.075$

Pembahasan

Menentukan harga pasar

Harga jual produk roti dan pia yang telah ditetapkan oleh perusahaan yaitu Rp1.750 per unit produk.

Target laba

Laba yang diharapkan dari hasil penjualan produk roti dan pia per unit adalah 35%.

Menghitung Target Costing

Menurut Krismiaji dan Aryani (2011:335) Target biaya untuk pembuatan sebuah produk dihitung dengan cara mengurangi harga jual dengan laba yang diinginkan sebagai berikut :

$$\text{Target biaya} = \text{taksiran harga jual} - \text{laba yang diinginkan}$$

1. Perhitungan *target costing* untuk produk roti

Target biaya	= taksiran harga jual – laba yang diinginkan
	= Rp1.750 – (35% x Rp1.750)
	= Rp1.750 – Rp612,5
	= Rp1.137,5
Per unit	= Rp1.137,5
Per bulan	= Rp1.137,5 x 25.200 unit = Rp28.665.000
Per tahun	= Rp28.665.000 x 12 bulan = Rp343.980.000

2. Perhitungan *target costing* untuk produk pia

Target biaya	= taksiran harga jual – laba yang diinginkan
	= Rp1.750 – (35% x Rp1.750)
	= Rp1.750 – Rp612,5
	= Rp1.137,5
Per unit	= Rp1.137,5
Per bulan	= Rp1.137,5 x 6.000 unit = Rp6.825.000
Per tahun	= Rp6.825.000 x 12 bulan = Rp81.900.000

Rekayasa Nilai (Value Engineering / VE)

Menurut Witjaksono (2013: 182), *value engineering analysis* bertujuan untuk meningkatkan manfaat produk bagi para pelanggan dengan cara mengubah desain suatu produk. Agar dapat memenuhi *target costing* yang sesuai dengan laba kotor yang diharapkan oleh perusahaan, maka peneliti memberikan alternatif sebagai bahan pertimbangan perusahaan dalam mengambil keputusan untuk mencapai total laba kotor yang diharapkan. Adapun alternatif yang diberikan adalah dengan mengganti merek mentega yang digunakan. Merek mentega yang dijadikan bahan alternatif untuk dipertimbangkan memiliki kualitas yang sama dengan mentega yang sementara digunakan oleh UD Acong Bakery. Merek mentega yang dijadikan bahan alternatif untuk dipertimbangkan adalah Simas dengan harga Rp13.000 per kilogram, menggantikan mentega merek Buter dengan harga Rp30.000 per kilogram yang saat ini digunakan.

Tabel 7. Biaya bahan baku roti Setelah Value Engineering (VE)

Bahan baku	Harga
Tepung terigu Kompas 2.016 kg	Rp15.724.800
Gula Kristal Putih 600 kg	Rp6.600.000
Mentega Simas 432 kg	Rp5.616.000
Ragi 60 kg	Rp4.200.000
Telur 2.880 butir	Rp4.320.000
Plastik 101 kg	Rp15.150.000
Total	Rp51.610.800

Sumber : Data Olahan Peneliti, 2018

Tabel 8. Biaya bahan baku pia Setelah Value Engineering (VE)

Bahan baku	Harga
Mentega Simas 120kg	Rp1.560.000
Tepung Terigu Kompas 240kg	Rp1.872.000
Telur 240 Butir	Rp360.000
Total	Rp3.792.000

Sumber : Data Olahan Peneliti, 2018

Tabel 9. Perbandingan biaya bahan baku menurut perusahaan dan target costing

Keterangan	Jumlah produksi	Menurut perusahaan	Menurut target costing
Biaya bahan baku roti	100.800 unit	Rp58.954.800	Rp51.610.800
Biaya bahan baku pia	12.000 unit	Rp5.832.000	Rp3.792.000

Sumber : Data Olahan Peneliti, 2018

Tabel 10. Perbandingan Perolehan laba

Jenis produk	Total penjualan (1)	Biaya produksi sebelum VE (2)	Laba (3 = 1 - 2)	Biaya produksi setelah VE (4)	Laba (5 = 1 - 4)
Roti cokelat	Rp44.100.000	Rp29.480.216	Rp14.619.784	Rp27.644.216	Rp16.455.784
Roti keju	Rp44.100.000	Rp25.080.216	Rp19.019.784	Rp23.244.216	Rp20.855.784
Roti kacang	Rp44.100.000	Rp26.080.216	Rp18.019.784	Rp24.844.216	Rp19.255.784
Roti cokelat keju	Rp44.100.000	Rp27.280.216	Rp16.819.784	Rp25.444.216	Rp18.655.784
Pia cokelat	Rp10.500.000	Rp6.342.075	Rp4.157.925	Rp5.322.075	Rp5.177.925
Pia keju	Rp10.500.000	Rp6.102.075	Rp4.397.925	Rp5.082.075	Rp5.417.925
	Rp197.400.000	Rp120.365.014	Rp77.034.986	Rp111.581.014	Rp85.818.986

Sumber : Data Olahan Peneliti, 2018

PENUTUP

Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian ini adalah:

1. Setelah analisis *target costing* diterapkan dapat dilihat perbedaan biaya produksi, dimana terdapat perbedaan yang sangat signifikan antara biaya yang dikeluarkan perusahaan dengan menurut *target costing*. Jadi analisis *target costing* dinilai lebih efisien untuk diterapkan dibandingkan dengan yang dilakukan oleh perusahaan, sehingga *target costing* dinilai merupakan alternatif yang sangat baik digunakan perusahaan untuk menekan biaya produksi. Hal ini dapat diketahui dari perbedaan total biaya produksi sebelum dan sesudah diterapkannya *target costing*. Dimana sebelumnya biaya produksi yang dikeluarkan sebesar Rp120.365.014, namun setelah diterapkan *target costing* biaya produksi dapat ditekan menjadi Rp111.581.014.
2. Metode *target costing* dapat memberikan dampak positif bagi perolehan laba perusahaan. Karena dengan perusahaan menerapkan *target costing*, maka perusahaan dapat melakukan penghematan biaya produksi sehingga perolehan laba dapat dioptimalkan. Hal ini dapat diketahui dari perbandingan total laba yang diperoleh sebelum dan sesudah diterapkannya *target costing*. Dimana sebelumnya total laba yang diperoleh adalah sebesar Rp77.034.986 dan setelah diterapkannya *target costing* total laba yang diperoleh meningkat menjadi Rp85.818.986.

Saran

Saran yang dapat diberikan adalah sebaiknya UD Acong Bakery menerapkan *target costing* untuk perencanaan biaya bahan baku produksi roti dan pia, karena dinilai lebih efisien dibandingkan dengan perhitungan yang diterapkan oleh perusahaan saat ini. Selain itu metode *target costing* terbukti mampu memberikan keunggulan kepada perusahaan, dimana dengan menerapkan *target costing* biaya produksi dapat diminimalisir sehingga perolehan laba dapat dioptimalkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggasta, G. 2015. Analisis Penerapan Metode *Target Costing* dalam Penetapan Harga Jual dan Efisiensi Biaya Produksi pada Restoran *Ribbone Steak House*. *Skripsi*. Universitas Kristen Maranatha. Bandung. <https://repository.maranatha.edu/19250/> . Tanggal akses 05 April 2019.
- Destyriana, L. 2018. Analisis Penerapan *Target Costing* Dalam Upaya Penghematan Biaya Studi Kasus Di Omaha Bakpia. *Skripsi*. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta. <https://repository.usd.ac.id/31441/> . Tanggal akses 30 Maret 2019.
- Hansen., dan Mowen. 2015. *Akuntansi Manajerial. Buku Satu Edisi Delapan*. Penerbit Salemba Empat, Jakarta
- Khasanah, R., Raharjo, K., dan Hartono. 2017. Analisis Penerapan Metode *Target Costing* Dalam Upaya Meningkatkan Efisiensi Biaya Produksi Untuk Memaksimalkan Laba (Studi Kasus Pada Perusahaan Kecap Kuda Kaloka Di Salatiga Tahun 2016). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa S1 Akuntansi Universitas Pandanaran*. Vol. 03, No. 03 : 1-18. <http://jurnal.unpand.ac.id/index.php/AKS/article/viewFile/809/785> . Tanggal akses 30 Maret 2019.
- Krismiaji., dan Aryani. 2011. *Akuntansi Manajemen, Edisi Kedua Cetakan Pertama*. Unit Penerbit Dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN, Yogyakarta.
- Mulyadi. 2014. *Akuntansi Biaya. Edisi Kelima Cetakan Keduabelas*. Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN, Yogyakarta.
- Rahmat, M.A., dan Hariadi, B. 2013. Penerapan *Target Costing* dalam Penentuan Tarif Kamar untuk Mengoptimalkan Perencanaan Laba (Studi Kasus pada UB Hotel Malang). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa FEB*. Vol. 2, No. 2 : 1-22. <https://jimfeb.ub.ac.id/index.php/jimfeb/article/view/1463>. Tanggal akses 20 Maret 2019
- Simamora, H. 2012. *Akuntansi Manajemen. Edisi Ketiga*. Star Gate Publisher, Riau
- Sodikin, S.S. 2015. *Akuntansi Manajemen : Sebuah Pengantar. Edisi Kelima*. Unit Penerbit Dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN, Yogyakarta.
- Sumakul, A.M. 2018. Analisis Penerapan *Target Costing* Sebagai System Pengendalian Biaya Produksi Pada CV. Verel Tri Putra Mandiri. *Jurnal Riset Akuntansi Going Concern*. Vol.13, No.4 : 496-502. <http://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/gc/article/view/21307> . Tanggal akses 05 April 2019
- Sumangkut, G.G. 2016. Pendekatan *Target Costing* Sebagai Alat Penilaian Efisiensi Produksi Pada UD. Cinta Kasih. *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi*. Vol. 16, No. 04 : 224-233. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jbie/article/view/13607/13193>. tanggal akses 01 April 2019
- Witjacksono, A. 2013. *Akuntansi Biaya*. Graha Ilmu, Yogyakarta.