

PENERAPAN TARGET COSTING DALAM UPAYA EFISIENSI BIAYA PRODUKSI UNTUK PENINGKATAN LABA KOTOR PADA UD. JJ BAKERY*TARGET COSTING IMPLEMENTATION IN EFFORTS TO PRODUCTION COST EFFICIENCY FOR INCREASED GROSS PROFIT AT UD. JJ BAKERY*

Oleh:

¹Clarisa Chrysty Wuysang²Rudy J. Pusung¹²³Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Jurusan Akuntansi
Universitas Sam Ratulangi Manado

E-mail:

[¹clarisachrysty@gmail.com](mailto:clarisachrysty@gmail.com)[²rudy Pusung@yahoo.co.id](mailto:rudy Pusung@yahoo.co.id)

Abstrak: *Target Costing* adalah menentukan harga pokok produk sesuai dengan yang diinginkan (target) sebagai dasar penetapan harga jual produk untuk memperoleh laba yang diinginkan oleh perusahaan. Hal ini sangat baik untuk diterapkan oleh perusahaan agar perusahaan dapat mengelola biaya (*cost management*) dengan baik, dan untuk mencapai laba perusahaan. Tujuan dalam penelitian ini untuk mengetahui dampak penerapan *target costing* dalam upaya efisiensi biaya produksi untuk peningkatan laba kotor. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif. Hasil penelitian yaitu perhitungan *target costing* pada UD. JJ Bakery bahwa ada efisiensi ketika perusahaan sebelum menggunakan metode *target costing* laba kotor sebesar Rp. 230.128.704 dengan menggunakan metode *target costing* laba kotor menjadi meningkat sebesar Rp. 234.601.536. Jadi, selisih peningkatan laba kotor adalah sebesar Rp. 4.472.832. Saran sebaiknya perusahaan harus menerapkan metode *target costing* karena dengan menggunakan metode *target costing* laba kotor yang diharapkan lebih efisien.

Kata Kunci: *target costing, biaya produksi, efisiensi, laba kotor.*

Abstract: *Target Costing* is to determine the desired cost of the product (target) as the basis for determining the selling price of the product to get the profit desired by the company. This is very good to be implemented by companies to be able to manage costs (*cost management*) well, and to achieve company profits. The purpose of this study is to study the impact of implementing cost targets in increasing production costs for increasing gross profit. The research method used is descriptive qualitative. The results of the study are the calculation of target costing at UD. JJ Bakery as a compilation company before using the target costing method gross profit of Rp. 230,128,704 using the gross profit target cost method to increase by Rp. 234,601,536. So, the difference in the increase in gross profit is Rp. 4,472,832. The suggestion is for companies to implement cost target methods because using the gross profit target cost method is expected to be more efficient.

Keywords: *target costing, production costs, efficiency, gross profit.*

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Persaingan yang sangat ketat terjadi di semua lini usaha dalam era perdagangan bebas. Fakta ini membawa dampak positif dan negatif bagi perekonomian Indonesia. Adapun dampak positifnya adalah memberikan peluang bagi Indonesia untuk mengeksplor produk yang semakin luas. Sedangkan dampak negatifnya adalah persaingan yang terjadi bukan hanya antar pelaku bisnis domestik, tetapi melibatkan pula pelaku bisnis dari luar negeri yang semakin bebas memasarkan produk Indonesia.

Sejalan dengan perkembangan teknologi sekarang ini, jenis-jenis produk makin bertambah jumlahnya. Seiring dengan itu, persoalan yang dihadapi perusahaan terutama perusahaan industri akan semakin kompleks. Hal ini menuntut manajemen perusahaan untuk menentukan suatu tindakan dengan memilih berbagai alternatif dan kebijaksanaan dalam mengambil keputusan yang terbaik agar tujuan perusahaan dapat tercapai. Salah satu tujuan yang paling utama adalah optimalisasi laba atau keuntungan.

Keputusan penentuan harga jual sangatlah penting dalam perusahaan, maka dari itu untuk dapat menentukan harga jual yang sesuai perlu dihitung dengan sebenar-benarnya, selalu di evaluasi dan disesuaikan dengan kondisi yang sedang dihadapi perusahaan. Untuk menentukan harga jual ini jika terlalu rendah akan merugikan perusahaan dan akan mempengaruhi kontinuitas usaha perusahaan tersebut seperti kerugian terus menerus. Sebaliknya, penjualan yang terlalu tinggi juga dapat mengakibatkan larinya konsumen (Sujarweni 2015: 72). Oleh karena itu, dalam penentuan harga jual dibutuhkan metode yang tepat agar perusahaan bertahan dalam usahanya. Seperti metode-metode yang digunakan oleh perusahaan-perusahaan yang ada di Jepang untuk lolos dari keterpurukan setelah kalah perang dan di bom atom setelah perang dunia kedua adalah *target costing*.

Masalah yang sering dihadapi oleh perusahaan adalah proses pembiayaan. Tetapi perusahaan harus mengetahui bagaimana proses pembiayaan yang akurat dan tepat sehingga dapat meningkatkan efisiensi terhadap biaya produksi. Efisiensi biaya ini sendiri adalah biaya yang tidak diperlukan pada saat kita memproduksi maupun tidak memproduksi. Hasil produksi yang tinggi akan tercapai apabila perusahaan memiliki efisiensi produksi yang tinggi, karena harga barang berakibat pada meningkatnya biaya produksi yang berdampak pada harga jual sehingga dapat menyebabkan penurunan daya beli masyarakat. Oleh sebab itu, perusahaan harus mempertimbangkan harga jual pesaing dalam rangka meraih konsumen sehingga, produksi perusahaan dapat bersaing.

Metode *target costing* adalah proses penentuan biaya maksimum yang dimungkinkan bagi pembuatan sebuah produk baru dan kemudian merancang *prototype* yang menguntungkan dengan kendala biaya maksimum yang telah ditetapkan. Dengan menggunakan *target costing*, perusahaan dapat menentukan biaya yang diinginkan, yang diperoleh dari harga pasar yang berlaku dikurangi dengan laba yang diinginkan dan sering disebut dengan *price-driven costing*.

Tujuan yang ingin dicapai 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. Hal ini sangat baik untuk diterapkan oleh perusahaan agar perusahaan dapat mengelola biaya (*cost management*) dengan baik, dan untuk mencapai tujuan perusahaan.

Sebagai salah satu manajemen inovasi, penerapan *target costing* dalam suatu perusahaan juga harus memperhatikan hal-hal yang berkaitan dengan keberhasilan implementasi dari adanya inovasi tersebut. Umumnya perusahaan beroperasi dengan mengembangkan dan memproduksi barang atau jasa terlebih dahulu. Kemudian mulai menghitung biaya yang dikeluarkan untuk jenis produksi tersebut dan menetapkan harga jual bagi produknya, setelah itu produk siap dipasarkan. Namun dalam metode *target costing*, proses yang terjadi justru sebaliknya. Setelah perusahaan mengetahui harga yang akan dikenakan terhadap produknya, kemudian perusahaan mulai mengembangkan produknya yang dapat dipasarkan secara menguntungkan pada tingkat harga yang telah ditetapkan sebelumnya.

Menurut Sumarsan (2018:52), laba kotor adalah metode penetapan harga pokok persediaan dengan melakukan estimasi terhadap hubungan laba kotor dengan harga jual berdasarkan hasil dari periode yang lalu. Dalam memperoleh laba yang maksimum, perusahaan harus menghasilkan produk pada tingkatan mutu dan nilai yang sesuai dengan keinginan konsumen serta dalam volume, waktu, biaya dan harga target yang tepat. Dengan demikian, perusahaan menetapkan biaya yang harus dikeluarkan berdasarkan harga kompetitif, sehingga perusahaan dapat memperoleh laba yang diharapkan.

UD. JJ Bakery merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang manufaktur, perusahaan ini memproduksi roti yang sesuai dengan selera dari masyarakat. Melihat resep yang ada pada UD. JJ Bakery belum sesuai dengan harga pasar, ada beberapa bahan yang dinilai terlalu mahal untuk digunakan dalam pembuatan roti

yang khususnya didistribusikan di toko-toko kecil, dengan adanya persaingan yang semakin ketat, maka roti dengan biaya produksi yang mahal tentunya sangatlah tidak efisien karena pangsa pasar dalam kasus ini yaitu kelas menengah kebawah.

Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan *target costing* dalam upaya efisiensi biaya produksi dan untuk peningkatan laba pada UD. JJ Bakery.

TINJAUAN PUSTAKA

Definisi Akuntansi

Menurut Hans (2016:3), akuntansi adalah suatu sistem informasi keuangan, yang bertujuan untuk menghasilkan dan melaporkan informasi yang relevan bagi berbagai pihak yang berkepentingan.

Tipe Akuntansi

Menurut Sujarweni (2015), dalam ilmu akuntansi yang sedang berkembang pesat saat ini terbagi menjadi beberapa bidang diantaranya adalah akuntansi keuangan, akuntansi manajemen, pemeriksaan keuangan, perpajakan, akuntansi keuangan adalah salah satu bidang ilmu akuntansi yang mempelajari bagaimana cara untuk membuat laporan keuangan yang berguna untuk pihak dalam dan pihak luar perusahaan.

Akuntansi Manajemen

Menurut Samryn (2015:4), akuntansi manajemen merupakan bidang akuntansi yang berfokus pada penyediaan, termasuk pengembangan dan penafsiran informasi akuntansi bagi para manajer untuk digunakan sebagai bahan perencanaan, pengendalian operasi dan dalam pengambilan keputusan.

Akuntansi Biaya

Menurut Mulyadi (2014), akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan dan penyajian biaya, pembuatan dan penjualan produk atau jasa, dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya.

Definisi Laba

Syaifullah (2016:158), menyatakan laba diperoleh dengan mengurangi biaya operasional dari laba kotor. Laba menunjukkan besarnya keuntungan atau kerugian yang diperoleh dari bisnis utama perusahaan.

Pengertian Biaya

Mulyadi (2014:14) dalam arti luas biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu.

Biaya Produksi

Sodikin (2015:23), biaya produksi adalah biaya untuk memperoleh atau membuat barang atau produk. Biaya ini dipertemukan (ditandingkan) dengan pendapatan pada periode penjualan produk.

Harga Pokok Produksi

Menurut Sodikin (2014:280), harga pokok produksi adalah sejumlah kas atau asset lainnya yang digunakan untuk memperoleh dan mengolah bahan baku sampai menjadi barang jadi.

1. Metode *full costing* merupakan metode penentuan biaya produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi kedalam biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik baik yang berperilaku *variable* maupun tetap.
2. Metode *variable costing* merupakan metode penentuan biaya produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku *variable* kedalam biaya produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik *variable*.

Target Costing

Kusumadewi (2017), menyatakan bahwa target biaya atau *target costing* adalah metode penentuan biaya produksi dimana perusahaan terlebih dulu menentukan biaya produksi yang harus dikeluarkan berdasarkan harga pasar kompetitif, sehingga perusahaan dapat memperoleh laba yang diharapkan.

Laba Kotor

Menurut Hery (2017:135), laba kotor adalah penjualan bersih dikurangi dengan harga pokok penjualan akan diperoleh laba kotor. Jumlah ini dinamakan laba kotor karena masih belum memperhitungkan beban operasional yang telah (turut) dikeluarkan dalam rangka penciptaan/ pembentukan pendapatan.

Penelitian Terdahulu

Kusumadewi (2017) dalam penelitiannya dengan judul Analisis Pendekatan *Target Costing* Sebagai Alat Untuk Melakukan Efisiensi Produksi (Studi Kasus pada Askha Jaya Lampung). Dengan hasil, Perhitungan *target costing* menunjukkan bahwa ada efisiensi. Efisiensi tersebut merupakan perbedaan perhitungan *target costing* dan perhitungan perusahaan.

Khasanah (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, Penerapan metode *target costing* dapat meningkatkan efisiensi biaya produksi di Perusahaan Kecap Kuda Kaloka. Perusahaan dapat memperoleh laba diatas laba yang perusahaan inginkan. Perusahaan juga harus lebih meningkatkan pengawasan terhadap pengeluaran biaya-biaya produksi maupun non produksi.

Anugerah (2017) dalam penelitiannya dengan judul Penerapan *Target Costing* Dalam Pengelolaan Biaya Produksi Untuk Optimalisasi Laba Pada Produsen Tape Sumber Madu. Dengan hasil, Penerapan *target costing* pada Sumber Madu adalah cocok dan baik diterapkan. Penerapan metode tersebut dapat meningkatkan laba, sesuai dengan laba yang diharapkan oleh pihak Sumber Madu. Selain itu Sumber Madu juga dapat mengontrol biaya produksi pada produk-produknya dengan baik.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui atau menggambarkan kenyataan dari kejadian yang diteliti sehingga memudahkan penulis untuk mendapatkan data yang objektif dalam rangka mengetahui dan memahami penerapan *target costing* dalam upaya efisiensi biaya produksi untuk peningkatan laba kotor pada UD. JJ Bakery.

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di UD. JJ Bakery Manado yang beralamat di Perumahan Pemda Ranomuut Lingkungan 3 no. 22, Kota Manado. Dengan waktu penelitian sejak bulan Februari tahun 2019 sampai dengan bulan Maret 2019.

Jenis Data

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan jenis data kualitatif dan kuantitatif. Dalam penelitian ini, data kualitatif berisi hasil wawancara dengan pemilik UD. JJ Bakery tentang bagaimana penerapan *target costing*, sejarah perusahaan, struktur kepemimpinan perusahaan pada UD. JJ Bakery. Data kuantitatif dalam penelitian ini berisi merupakan hasil data biaya produksi, data penjualan selama 2018 dari UD. JJ Bakery.

Sumber Data

Sumber data dalam penelitian yaitu data primer. Data primer ini didapat dari UD. JJ Bakery melalui wawancara secara langsung dan dokumentasi dengan pihak yang bersangkutan dalam perusahaan seperti pemilik UD. JJ Bakery, untuk mendapatkan data dan informasi yang relevan dengan pembahasan skripsi ini.

Metode Pengumpulan Data

Ada dua metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini, antara lain:

1. Wawancara, salah satu usaha yang dilakukan dalam rangka memperoleh data primer adalah berupa wawancara secara langsung dengan membuat daftar pertanyaan. Wawancara dilakukan dengan pihak-pihak

yang dapat memberikan informasi mengenai penerapan target costing dalam UD. JJ Bakery yakni ibu Joice Tamboto sebagai pemilik pabrik.

2. Dokumentasi merupakan teknik pengumpulan data dengan cara memeriksa atau melihat secara langsung dokumen dan catatan-catatan mengenai laporan keuangan pada UD. JJ Bakery.

Metode Analisis dan Proses Analisis

Proses analisis yang akan dilakukan adalah:

1. Tahap pertama, peneliti mengumpulkan data dan mencatat semua data yang sesuai dengan hasil wawancara seperti bagaimana penerapan *target costing*, sejarah perusahaan, struktur kepemimpinan perusahaan, dan dokumentasi yang sesuai dengan penelitian yang akan dilakukan.
2. Tahap kedua, setelah mengumpulkan data peneliti memilih hal-hal pokok yang sesuai dengan penelitian yang akan dilakukan seperti data biaya produksi, data penjualan selama 2018 dari UD. JJ Bakery.
3. Tahap ketiga yaitu menguraikan proses penerapan *target costing* pada UD. JJ Bakery dengan lima tahapan sebagai berikut :
 - a. Menentukan harga pasar.
 - b. Menentukan laba yang diharapkan.
 - c. Menghitung biaya target pada harga pasar dikurangi laba yang diharapkan.
 - d. Menggunakan rekayasa nilai untuk menentukan cara menurunkan biaya produk.
 - e. Menggunakan perhitungan biaya kaizen dan pengendalian operasional untuk terus menurunkan biaya. Kemudian target biaya untuk pembuatan sebuah produk dihitung dengan cara mengurangi harga jual dengan laba yang diinginkan sebagai berikut:
Formula: $TC_i = P_i - M_i$
Keterangan: TC_i = Target Biaya (*Target Costing*) per unit produksi
 P_i = Harga jual per unit produksi
 M_i = Laba per unit Produksi
4. Tahap keempat, melakukan uji rekayasa nilai (*value engineering*) maka peneliti akan mengetahui dampak penerapan *target costing* dalam upaya efisiensi biaya produksi untuk peningkatan laba kotor pada UD. JJ Bakery, berdasarkan analisis yang dilakukan, peneliti mengambil kesimpulan dari pembahasan yang telah dilakukan dalam penghitungan *target costing* dalam upaya efisiensi biaya produksi untuk peningkatan laba kotor pada UD. JJ Bakery, setelah itu peneliti memberikan saran jika ditemukan sesuatu yang dapat diperbaiki agar menjadi lebih baik lagi dari sebelumnya.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Perusahaan

UD. JJ Bakery merupakan perusahaan roti yang berdiri pada tahun 2013. Bermodalkan pengalaman kerja Ibu Joice yang berasal dari Minahasa memulai usaha roti di kota Manado. Pada awalnya, usaha ini dimulai akibat tingginya biaya hidup yang tidak seimbang dengan upah/gaji keluarga sehingga memaksa untuk mendapatkan uang sampingan. Awalnya pembuatan roti ini hanya dari sebuah hobi namun perusahaan melihat peluang untuk melakukan bisnis dibidang kuliner ini terbuka lebar dan akhirnya membuat pendiri perusahaan mengembangkan hobinya dan membuka usaha bisnis roti tersebut.

Hasil Penelitian

Data hasil wawancara dengan pemilik perusahaan UD. JJ Bakery yang peneliti lakukan:

1. Apakah setiap produksi ada bahan baku yang tersisa? Dan apakah bahan baku tersebut dipakai untuk proses produksi selanjutnya?
Jawaban: Dalam setiap proses produksi ada bahan baku yang tersisa tapi bahan baku tersebut digunakan untuk konsumsi pribadi dan tidak digunakan untuk proses produksi selanjutnya, jadi setiap produksi kami selalu bahan baku yang baru setiap bulan.
2. Metode apa yang biasa digunakan sebagai penentu biaya produksi untuk menentukan harga jual?
Jawaban: Kalau bicara masalah metode, kami masih menggunakan hitung-hitungan sederhana, menjumlah biaya dan menaikkan harga sesuai dengan harga pasar sebagai nilai keuntungannya.

3. Dari pengeluaran biaya-biaya tersebut, biaya apa saja yang bisa ditekan untuk meminimalkan biaya produksi tanpa mengurangi kualitas dari produk?

Jawaban: Mungkin dengan ada beberapa bahan baku yang bisa diganti dengan bahan baku yang lebih murah kualitasnya tidak jauh berbeda, hanya saja kami sudah cocok memakai merk tersebut.

Data Hasil Dokumentasi: Data-data yang diperlukan untuk penelitian ini adalah data biaya produksi dari UD. JJ Bakery pada setiap bulan di tahun 2018.

Tabel 1. Biaya Bahan Baku Setiap Bulan

Biaya Bahan Baku	Harga
Terigu Kunci biru 234 kg	Rp. 3.018.000
Mentega Amanda 78 kg	Rp. 1.372.800
Telur 624 butir @ Rp.2.000	Rp. 1.248.000
Ragi saf- instant 39kg	Rp. 3.666.000
Susu kaleng carnation 26 kaleng	Rp. 234.000
Gula 39 kg	Rp. 585.000
Cokelat meises safari 15kg	Rp. 750.000
Keju kraft 35kg	Rp. 2.187.500
Kacang 25kg	Rp. 700.000
Srikaya mariza 2kg	Rp. 90.000
Total	Rp.13.851.300

Sumber: UD. JJ Bakery, 2018

UD. JJ Bakery memproduksi roti setiap hari dengan 4 jenis roti. Rincian biaya bahan baku untuk 4 jenis produksi roti:total biaya bahan baku yang dikeluarkan setiap bulan oleh UD. JJ Bakery dapat dilihat pada tabel diatas sebesar RP.13.851.300 untuk 4 jenis roti, setiap jenisnya dibutuhkan biaya bahan baku sebesar Rp.3.462.825. Produksi untuk satu jenis roti selama sehari sebanyak 90 buah jadi untuk empat jenis roti sebanyak 360 buah dalam sehari, itu terdapat 4 jenis rasa yaitu coklat, keju, kacang, dan srikaya, produksi dalam sebulan sebanyak 26 hari, karena setiap hari minggu UD. JJ Bakery tidak melakukan produksi roti. Sehingga untuk satu bulan UD. JJ Bakery dapat memproduksi sebanyak 9360 buah. Untuk setiap jenis 2340 buah perbulan.

Tabel 2. Biaya Tenaga Kerja Setiap Bulan

Karyawan	Gaji	Banyak Karyawan	Total Gaji
Karyawan Produksi	Rp.1.800.000	2	Rp.3.600.000

Sumber: UD. JJ Bakery, 2018

Tabel 3. Biaya Overhead Pabrik

Biaya Overhead Pabrik	Biaya Per Bulan
Listrik	Rp. 600.000
Air	Rp. 200.000
Plastik OPP 108 pak @Rp.10.000	Rp.1.080.000 108 pak
Tabung gas 3kg 25 tabung	Rp. 450.000
Total	Rp.2.330.000

Sumber: UD JJ Bakery, 2018

Pembahasan**1. Menentukan Harga Pasar****Tabel 4. Daftar Harga Roti UD. JJ Bakery**

Jenis Produk	Harga
Roti Cokelat	Rp. 4.000
Roti Keju	Rp. 5.000
Roti Kacang	Rp. 4.000
Roti Srikaya	Rp. 4.000

Sumber: UD JJ Bakery, 2018

Berikut total rincian penjualan 4 jenis roti (bulan & tahun):

1. Roti Cokelat

$$\text{Rp. 4.000} \times 2340 \text{ buah} = \text{Rp. 9.360.000/bulan}$$

$$\text{Rp.9.360.000} \times 12 \text{ bulan} = \text{Rp.112.320.000/tahun}$$

2. Roti Keju

$$\text{Rp. 5.000} \times 2340 \text{ buah} = \text{Rp. 11.700.000/bulan}$$

$$\text{Rp.11.700.000} \times 12 \text{ bulan} = \text{Rp.140.400.000/tahun}$$

3. Roti Kacang

$$\text{Rp. 4.000} \times 2340 \text{ buah} = \text{Rp. 9.360.000/bulan}$$

$$\text{Rp.9.360.000} \times 12 \text{ bulan} = \text{Rp.112.320.000/tahun}$$

4. Roti Srikaya

$$\text{Rp. 4.000} \times 2340 \text{ buah} = \text{Rp. 9.360.000/bulan}$$

$$\text{Rp.9.360.000} \times 12 \text{ bulan} = \text{Rp.112.320.000/tahun}$$

5. Total Penjualan tahun 2018

$$\begin{aligned} \text{Total penjualan tahun 2018} &= \text{roti cokelat} + \text{roti keju} + \text{roti kacang} + \text{roti srikaya} \\ &= \text{Rp.112.320.000} + \text{Rp.140.400.000} + \text{Rp.112.320.000} + \\ &\quad \text{Rp.112.320.000} \\ &= \text{Rp.477.360.000} \end{aligned}$$

2. Menentukan Laba Yang Diharapkan

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan oleh peneliti kepada pemilik perusahaan target laba yang diharapkan oleh UD. JJ Bakery adalah 30%.

3. Menghitung Target Biaya

Perhitungan biaya produksi dengan metode target costing pada roti cokelat, kacang, srikaya:

$$\begin{aligned} \text{Target Biaya} &= \text{Harga jual per unit} - \text{Laba per unit produksi} \\ &= \text{Rp.4.000} - (30\% \times \text{Rp.4.000}) \\ &= \text{Rp.4.000} - \text{Rp.2.800} \end{aligned}$$

$$\text{Per unit} = \text{Rp.1.200}$$

$$\text{Per bulan} = \text{Rp.1.200} \times 2340 = \text{Rp.2.808.000}$$

$$\text{Per tahun} = \text{Rp.2.808.000} \times 12 = \text{Rp.33.696.000}$$

Perhitungan biaya produksi dengan metode *target costing* pada roti keju:

$$\begin{aligned} \text{Target Biaya} &= \text{Harga jual per unit} - \text{Laba per unit produksi} \\ &= \text{Rp.5.000} - (30\% \times \text{Rp.5.000}) \\ &= \text{Rp.5.000} - \text{Rp.3.500} \end{aligned}$$

$$\text{Per unit} = \text{Rp.1.500}$$

$$\text{Per bulan} = \text{Rp.1.500} \times 2340 = \text{Rp.3.510.000}$$

$$\text{Per tahun} = \text{Rp.3.510.000} \times 12 = \text{Rp.42.120.000}$$

4. Rekayasa Nilai (*Value Engineering*)

Tabel 5. Biaya Produksi

Biaya Produksi Sebelum VE		Biaya Produksi Setelah VE	
		Biaya Bahan Baku	
Terigu Kunci biru 234 kg	Rp. 3.018.000	Terigu Kunci biru 234 kg	Rp.3.018.000
Mentega Amanda 78 kg	Rp. 1.372.800	Mentega Amanda 78 kg	Rp.1.372.800
Telur 624 butir @Rp.2.000	Rp. 1.248.000	Telur 624 butir @Rp.1.700	Rp.1.060.800
Ragi saf- instant 39kg	Rp. 3.666.000	Ragi saf- instant 39kg	Rp.3.666.000
Susu kaleng carnation 26 kaleng	Rp. 234.000	Susu kaleng carnation 26 kaleng	Rp. 234.000
Gula 39 kg	Rp. 585.000	Gula 39 kg	Rp. 585.000
Total Biaya Bahan Baku	Rp. 10.123.800	Total Biaya Bahan Baku	Rp.9.936.600
		Biaya Tenaga Kerja	
Karyawan Produksi	Rp. 3.600.000	Karyawan Produksi	Rp. 3.600.000
Total Biaya Tenaga Kerja	Rp. 3.600.000	Total Biaya Tenaga Kerja	Rp. 3.600.000
		Biaya Overhead Pabrik	
Listrik	Rp. 600.000	Listrik	Rp. 600.000
Air	Rp. 200.000	Air	Rp. 200.000
Plastik OPP 108 pak @Rp.10.000	Rp. 1.080.000	Plastik cap jerapa 108 pak @Rp.7.800	Rp. 842.400
Tabung gas 3kg 25 tabung	Rp. 450.000	Tabung gas 3kg 25 tabung	Rp. 450.000
Total Biaya Overhead Pabrik	Rp. 2.330.000	Total Biaya Overhead Pabrik	Rp. 2.092.400
Total Biaya Produksi	Rp. 16.053.800	Total Biaya Produksi	Rp. 15.629.000

Sumber: Data Olahan Peneliti, 2018

Berdasarkan data olahan yang ada, maka peneliti memberikan alternatif sebagai pertimbangan perusahaan dalam mengambil keputusan, alternatif yang sesuai dengan metode *target costing* yaitu *value engineering*. Peneliti memiliki alternatif agar UD. JJ Bakery tetap mempertahankan rasa dan kualitas dari produk tetapi peneliti merubah bahan baku telur yang dari perusahaan membeli telur seharga Rp. 2.000 per 1 butir kini peneliti mendapatkan harga pasar dari bahan baku telur seharga Rp.1.700 yaitu dengan cara membeli langsung dari pengusaha telur dan juga disini peneliti merubah biaya *overhead* plastik opp yang harganya Rp.10.000 per bungkus bisa diganti juga dengan plastik cap jerapa yang harganya Rp.7.800 per bungkus. Jadi, total biaya produksi setelah di *value engineering* adalah Rp.15.629.000 (sebelum ditambah dengan komponen biaya produksi setiap jenis roti).

5. Perhitungan Laba Kotor

Menurut Hery (2017:135), laba kotor adalah penjualan bersih dikurangi dengan harga pokok penjualan akan diperoleh laba kotor.

Tabel 6. Total Biaya Produksi Tahun 2018 Sebelum VE dan Sesudah VE

Jenis Roti	Biaya Produksi Sebelum VE	Biaya Produksi Setelah VE
Roti Cokelat	Rp. 57.164.016	Rp.55.889.808
Roti Keju	Rp. 74.526.816	Rp.73.876.608
Roti Kacang	Rp. 56.566.848	Rp.55.292.640
Roti Srikaya	Rp. 58.973.616	Rp.57.699.408
Total	Rp.247.231.296	Rp.242.758.464

Sumber: Data Olahan Peneliti, 2018

Perhitungan Laba Kotor Sebelum VE

Laba kotor = Total Penjualan Tahun 2018 - Total Pembelian Tahun 2018

Laba kotor = Rp. 477.360.000– Rp. 247.231.296

Laba kotor = Rp. 230.128.704

Perhitungan Laba Kotor Setelah VE

Laba kotor = Total Penjualan Tahun 2018 - Total Pembelian Tahun 2018

Laba kotor = Rp. 477.360.000– Rp.242.758.464

Laba kotor = Rp. 234.601.536

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan dan perhitungan, maka dapat ditarik kesimpulan yaitu perhitungan *target costing* pada UD. JJ Bakery bahwa ada efisiensi ketika perusahaan menggunakan metode *target costing*, laba kotor perusahaan sebelumnya sebesar Rp. 230.128.704 dengan menggunakan metode *target costing* laba kotor menjadi meningkat sebesar Rp. 234.601.536. Jadi, selisih peningkatan laba kotor adalah sebesar Rp. 4.472.832. *Target costing* merupakan alternatif yang baik bagi UD. JJ Bakery untuk menekankan biaya produksinya.

Saran

Dari hasil penelitian dan pembahasan, saran penulis bagi perusahaan yaitu: Sebaiknya perusahaan harus menerapkan metode *target costing* karena dengan menggunakan metode *target costing* laba kotor yang diharapkan lebih efisien dari pada perhitungan yang dilakukan oleh UD. JJ Bakery dengan metode *target costing* juga dapat membantu bagi UD. JJ Bakery menekan atau mengurangi biaya produksi yang dikeluarkan oleh UD. JJ Bakery.

DAFTAR PUSTAKA

- Anugerah, E. 2017. Penerapan Target Costing Dalam Pengelolaan Biaya Produksi Untuk Optimalisasi Laba. *Jurnal Ekonomi Bisnis dan Akuntansi* Volume IV (1) : 19-23. *Fakultas Ekonomi. Universitas Jember (UNEJ)*. <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/e-JEBAUJ/article/download/4554/3372/>. Diakses pada 10 november 2018.
- Hans, K. 2016. *Akuntansi Keuangan Berdasarkan SAK Berbasis IFRS*. Buku 1. Salemba Empat, Jakarta.
- Hery. 2017. *Teori Akuntansi*. Edisi Pertama. PT. Grasindo, Jakarta.
- Khasanah, R. 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 Akuntansi*. Vol 3, No 3. *Fakultas Ekonomika dan Bisnis. Universitas*

Pandanaran Semarang. <https://jurnal.unpand.ac.id/index.php/AKS/article/view/809>. Diakses pada 15 Januari 2019.

Kusumadewi, F. 2017. Analisis Pendekatan Target Costing Sebagai Alat Untuk Melakukan Efisiensi Produksi (Studi Kasus pada Askha Jaya Lampung). Skripsi. Fakultas Ekonomi. Universitas Sanata Dharma Yogyakarta. http://repository.usd.ac.id/11569/2/132114002_full.pdf. Diakses pada 8 maret 2019.

Mulyadi. 2014. *Akuntansi Biaya*. Edisi Kelima. Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YPKN, Yogyakarta.

Samryn. 2015. *Akuntansi Manajemen*. Penerbit Prenamedia, Jakarta.

Sodikin. 2014. *Akuntansi Manajemen*. Edisi Kesembilan. Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YPKN, Yogyakarta.

_____. 2015. *Akuntansi Manajemen*. Edisi Kelima. Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YPKN, Yogyakarta.

Sumarsan, T. 2018. *Akuntansi Dasar Dan Aplikasi Dalam Bisnis Versi IFRS Jilid 2*. Cetakan Pertama. Penerbit Indeks, Jakarta.

Sujarweni, W. 2015. *Akuntansi Biaya*. Edisi Pertama. Penerbit Pustaka Baru Press, Yogyakarta.

Syaifullah, H. 2016. *Buku Praktis Akuntansi Biaya dan Keuangan*. Penerbit Laskar Grup (CEO), Jakarta.

