
ANALISIS TARGET COSTING DALAM UPAYA PENGURANGAN BIAYA PRODUKSI UNTUK PENINGKATAN LABA KOTOR PADA MANDALA BAKERY

ANALYSIS OF TARGET COSTING IN EFFORTS TO REDUCE PRODUCTION COSTS FOR INCREASE GROSS PROFIT IN MANDALA BAKERY

Nurul Iksan Arifin¹, Herman Karamoy², Meily Kalalo³

¹²³*Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Sam Ratulangi, Manado 95115, Indonesia
E-mail: iksan_arifin@yahoo.com*

ABSTRAK

Target costing merupakan metode yang sangat sesuai sejalan dengan meningkatnya persaingan serta dapat mencapai tujuan perusahaan dalam rangka pengurangan biaya. Tujuan penelitian ini bagaimana pendekatan target costing dapat dijadikan alat bantu dalam upaya pengurangan Biaya produksi untuk peningkatan Laba kotor. Target costing adalah metode pengurangan biaya produksi berdasarkan harga jual dan laba yang diharapkan. Jenis Penelitian yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi dan wawancara. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode target costing sangat efisien untuk diterapkan dalam perhitungan biaya produksi di Mandala Bakery, karena berdasarkan perbandingan biaya produksi dan laba kotor yang di dapatkan dengan menggunakan target costing dan tanpa target costing.

Kata kunci: Target Costing, Biaya Produksi, Laba kotor

ABSTRACT

Target costing is a method that fits in line with the increased competition and to reach the goals of firms in the context of cost reduction. The study aims to reveal how target costing approach can be used as a tool in the reduction of production cost of the increase in gross profit. Target costing is a method of reducing the production cost and the selling price based on the expected profit. Research type is descriptive quantitative. Data collection methods used in this study is the observation and interviews. The results showed that the method is very efficient target costing to be applied in the calculation of the cost of production at Mandala Bakery, because it is based on a comparison of production costs and gross profit in gain by using target costing and without target costing.

Keywords: Target Costing, Production cost, Gross Profit

1. PENDAHULUAN

Latar Belakang

Di era global saat ini, persaingan antara setiap badan usaha semakin kompetitif, sehingga setiap badan usaha dituntut untuk memiliki keunggulan yang lebih agar dapat bertahan dan memenangkan persaingan demi tercapainya tujuan perusahaan yang telah ditetapkan. Salah satu tujuan perusahaan yang utama adalah untuk memperoleh laba. Kualitas informasi akuntansi yang diharapkan setiap badan usaha atau perusahaan menuntut para akuntan manajemen untuk dapat semaksimal mungkin mendayagunakan keahliannya baik itu dalam hal pemahaman metode maupun teknik akuntansi manajemen yang terus mengalami perkembangan. Oleh karena itu, para akuntan manajemen perlu tanggap terhadap perubahan baik itu dalam ruang lingkup internal maupun eksternal serta meningkatkan kualitas profesi. Seiring dengan perkembangan dunia usaha guna membantu para pemimpin perusahaan dalam pengambilan keputusan, maka akuntan manajemen perlu memahami dan mengikuti setiap aktifitas dari masing-masing fungsi manajemen dalam perusahaan, salah satunya adalah berkaitan dengan penentuan harga jual. Hal ini sangat perlu diperhatikan karena dengan adanya persaingan yang semakin kompetitif sehingga membuat penetapan harga jual produk bukan hal gampang. Harga jual kerap kali ditentukan oleh harga pasar (*Market Price*), digunakan untuk menentukan target biaya yang diselaraskan dengan biaya-biaya yang telah dikeluarkan dalam produksi, yang dikenal dengan masalah *target costing*. Suatu perusahaan yang baik dalam rangka pencapaian tujuan memerlukan pedoman yang perlu mendapat perhatian. Salah satu unsur yang perlu diperhatikan untuk dijadikan pedoman adalah bagaimana pimpinan perusahaan menentukan biaya produksi.

Biaya produksi merupakan salah satu bagian dari langkah-langkah intern yang dilakukan perusahaan dalam usaha meningkatkan efisiensi. Pengendalian biaya terutama harus diselaraskan terhadap tujuan yang ingin dicapai oleh perusahaan, salah satu tujuan yang ingin dicapai oleh perusahaan adalah memperoleh laba yang maksimal dengan mengeluarkan biaya yang serendah-rendahnya, oleh karena itu dengan mengendalikan biaya produksi perusahaan berharap akan mendapatkan laba yang besar. Suatu perusahaan agar dapat bersaing dalam lingkungan pasar, perusahaan tersebut pun dituntut agar dapat menciptakan suatu inovasi produk yang baik, dan harganya pun lebih rendah atau paling tidak sama dengan harga yang ditawarkan oleh para pesaingnya. Untuk dapat menghasikan produk seperti itu, perusahaan, harus berusaha sebisa mungkin mengurangi biaya yang harus dikeluarkan pada proses produksinya. Oleh karena itu salah satu cara yang dapat digunakan oleh Mandala Bakery yaitu dengan meminimalisir biaya, metode yang dapat digunakan dalam meminimalisir biaya yaitu dengan melakukan *target costing*.

Metode *target costing* adalah proses penentuan biaya maksimum yang dimungkinkan bagi pembuatan sebuah produk baru dan kemudian merancang prototipe yang menguntungkan dengan kendala biaya maksimum yang telah ditetapkan. Mengingat begitu penting masalah *target costing*, maka hal ini perlu diperhatikan oleh perusahaan Mandala Bakery, dimana dalam menjalankan kegiatan produksi sesuai dengan yang diinginkan (*target*), sebagai dasar penetapan harga jual produk untuk memperoleh laba yang diinginkan oleh perusahaan. Tujuan yang ingin dicapai oleh perusahaan dengan menerapkan *target costing* adalah untuk 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 tujuan perusahaan, perusahaan membentuk sebuah tim untuk pengembangan produk yang bertanggungjawab dan merancang produk yang dapat dibuat dengan biaya yang tidak lebih besar dari target biaya yang telah dihitung oleh perusahaan, sehingga dengan menggunakan pendekatan *target costing*, maka diharapkan dapat dijadikan sebagai alat penilaian efisiensi produksi pada Mandala Bakery.

Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah bagaimana pendekatan *target costing* dapat dijadikan sebagai alat bantu dalam upaya pengurangan biaya produksi pada Mandala Bakery untuk peningkatan laba.

Tinjauan Pustaka

Definisi Akuntansi

Menurut *American Accounting Association*, “akuntansi adalah proses identifikasi, pengukuran dan penyampaian informasi ekonomis untuk memungkinkan pembuatan pertimbangan-pertimbangan dan pengambilan keputusan yang jelas dan tegas oleh pemakai informasi tersebut (Huriah Badriah, 2015)

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

Kamaruddin (2011) Akuntansi Manajemen adalah salah satu bidang akuntansi yang salah satu tujuan utamanya untuk menyajikan laporan-laporan suatu satuan usaha atau organisasi tertentu untuk kepentingan pihak internal dalam rangka melaksanakan proses yang meliputi perencanaan, pembuatan keputusan, pengorganisasian, pengaraan serta pengendalian.

Akuntansi Biaya

Mulyadi (2015), Akuntansi biaya adalah proses pencatataan, penggolongan, peringkasan dan penyajian biaya, pembuatan dan penjualan produk atau jasa, dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya. Objek kegiatan akuntansi biaya adalah biaya.

Definisi Laba

Stice *et. al.* (2009) dikutip dalam Purwanto (2013) laba adalah perbedaan antara pendapatan dengan keseimbangan biaya-biaya dan pengeluaran untuk periode tertentu. Riyatno (2007) dikutip dalam Supriyadi (2013).Laba yang berhasil dicapai oleh suatu perusahaan merupakan salah satu ukuran kinerja dan menjadi pertimbangan oleh para investor atau kreditur dalam pengambilan keputusan untuk melakukan investasi atau untuk memberikantambahan kredit. Perusahaan yang melaporkan laba yang tinggi tentu akan menggembirakan investor yang menanamkan modalnya karena ia akan mendapatkan dividen atas tiap kepemilikan saham yang dimilikinya. Demikian pula halnya dengan kreditur, ia akan merasa yakin bahwa ia akan menerima pendapatan bunga dan pengembalian pokok pinjaman yang telah diberikan kepada perusahaan

Pengertian Biaya

Wijaya (2011) Biaya adalah pengorbanan sumber daya untuk mencapai suatu tujuan tertentu. Carter dan Usry (2004) dikutip dalam Herdinasari (2013) biaya adalah sebagai nilai tukar, prasyarat atau pengorbanan yang dilakukan guna memperoleh manfaat.

Biaya Produksi

Nafarin (2009) dikutip dalam Ayuningtyas (2013) menyatakan biaya produksi adalah biaya pabrik ditambah dengan harga pokok persediaan produk dalam proses awal atau harga pokok produk jadi periode ini ditambah dengan harga pokok sediaan produk dalam proses akhir.

Target Costing

Al-Suboo (2000) dikutip dalam Al-Awawdeh dan Al-Shairari (2012) mendefinisikan teknik target biaya sebagai salah satu alat manajemen biaya dalam kompetitif lingkungan karena target tiga unsur utama kompetitif yaitu: harga, kualitas, dan biaya. Jalaee (2012) dikutip dalam Imeoparia dan Adebisi (2014) Target costing adalah alat manajemen biaya untuk meminimalkan biaya umum produk.

2. METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan peneliti adalah penelitian deskriptif kuantitatif yaitu penelitian yang berupa angka – angka.

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini mengambil data penelitian di Mandala Bakery, Yang beralamat di Jl. Sungai makatete, Kampung Mahakam, Lingkungan 2, Kecamatan Singkil, Kelurahan Wawonasa. Waktu penelitian pada Bulan April tahun 2016.

Prosedur Penelitian

Langkah – langkah dalam pengumpulan data adalah sebagai berikut :

1. Identifikasi Masalah. Langkah pertama yang dilakukan adalah mengidentifikasi latar belakang dan masalah apa yang harus diteliti pada objek yang dipilih, yaitu pada Mandala Bakery.
2. Rumusan Masalah. Setelah mengidentifikasi masalah yang terdapat di latar belakang, penulis merumuskan masalah yang dibahas dalam penulisan skripsi.
3. Pengumpulan Data. Pengumpulan data yang dilakukan penulis, dengan mengumpulkan data dari Mandala Bakery, di Wawonasa Lingkungan 2.
4. Analisis Data. Penulis menganalisis data yang didapat dan mengolah data tersebut sesuai data yang di peroleh Mandala bakery dan disesuaikan dengan teori yang dipelajari penulis.
5. Hasil Penelitian. Dari pengumpulan data dan hasil analisis, penulis dapat mengambil hasil penelitian sesuai data yang didapat dan dari teori yang telah dipelajari.

Metode Pengumpulan Data

Jenis Data

Pada umumnya dalam penelitian ini ada dua jenis data yang digunakan yaitu sebagai berikut:

1. Menurut Danang Sunyoto (2013) Data kualitatif ini pada umumnya berupa variasi – variasi persepsi bisa dari responden atau pelanggan. Sehingga sifat data kualitatif ini sangat beragam dengan berbagai skala yang diberlakukan untuk menemukan bobot dari suatu persepsi pilihan responden.

2. Menurut Danang Sunyoto (2013) Data kuantitatif berupa angka atau bilangan yang absolut dapat dikumpulkan dan dibaca relatif lebih mudah. Dengan melihat pada jumlah masing – masing angka seorang peneliti dapat membuat persepsi.

Sumber Data

Sumber data yang digunakan pada umumnya adalah sebagai berikut:

1. Data primer adalah data asli yang dikumpulkan sendiri oleh peneliti untuk menjawab masalah penelitiannya secara khusus. Pada umumnya data primer ini sebelumnya belum tersedia, sehingga seorang peneliti harus melakukan pengumpulan sendiri data ini berdasarkan kebutuhannya. (Danang Sunyoto, 2013).
2. Data sekunder adalah data yang bersumber dari catatan yang ada pada perusahaan dan dari sumber lainnya yaitu dengan mengadakan studi keputusan dengan mempelajari buku – buku yang ada hubungannya dengan objek penelitian atau dapat dilakukan dengan menggunakan data dari Biro Pusat Statistik (BPS). (Danang Sunyoto, 2013).

Teknik Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Metode observasi, melakukan kunjungan atau pengamatan secara langsung pada objek penelitian untuk mendapatkan keterangan yang diperlukan.
2. Metode wawancara, dengan cara mengadakan tanya jawab langsung dengan pimpinan perusahaan mengenai data yang ada sesuai dengan masalah yang akan dibahas.
3. Metode dokumenter, cara pengumpulan data dengan menggunakan arsip atau dokumen-dokumen yang bersifat tulisan dari perusahaan yang bersangkutan.

Metode Analisis

Metode yang digunakan oleh penulis adalah metode deskriptif kuantitatif yaitu untuk mengumpulkan, menyusun, menganalisis data, yang berasal dari permasalahan, setelah itu dilakukan analisis dengan menggunakan pendekatan yang didasarkan pada teori-teori yang ada untuk teknik analisis data adalah sebagai berikut:

1. Melakukan observasi ke perusahaan untuk mencari tahu metode perhitungan apa yang digunakan perusahaan dalam menentukan biaya produksi.
2. Mengambil data biaya-biaya dari perusahaan.
3. Perhitungan biaya-biaya.

Definisi Pengukuran dan Definisi Operasional Variabel

1. *Target Costing*. Krismiaji dan Aryani (2011) 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.
2. 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
3. Biaya Produksi. Samryn (2012) biaya produksi mencakup semua biaya yang terkait dengan pemerolehan atau pembuatan suatu produk. Secara keseluruhan metode *target costing* merupakan metode penentuan biaya maksimum untuk menghasilkan pembuatan sebuah produk yang dapat menekan biaya produksi sehingga dapat meningkatkan laba kotor dari perusahaan.

3. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh data biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik dan biaya pengiriman:

Tabel 1. Biaya Produksi

Biaya Bahan Baku	
Terigu gunung 750kg	Rp 6,000,000
Mentega Amanda 150kg	Rp 1,650,000
Rembutter 15kg	Rp 250,000
Telur 240 butir	Rp 480,000
Ragi 20kg	Rp 450,000
Susu kaleng cap sapi 24 kaleng	Rp 227,000
Gula gorontalo 150kg	Rp 2,325,000
Tabung gas 3kg 25 tabung	Rp 450,000
Plastik Cap Jet 1/2kg 420 pak	Rp 3,444,000
Cokelat zhicofil 20kg	Rp 930,000
Keju Filo 40kg	Rp 1,130,000
Kacang 30kg	Rp 830,000
Biaya Tenaga Kerja	
Karyawan produksi	Rp 4,500,000
Karyawan Pemasaran	Rp 1,500,000
Biaya Overhead Pabrik	
Listrik	Rp 400,000
Air	Rp 200,000
Biaya Pengiriman	
Biaya pengiriman	Rp 450,000

Sumber: Mandala Bakery, 2016

Menentukan harga pasar

Saat ini perusahaan mandala Bakery memiliki beberapa jenis produk roti yang diproduksi, pada saat ini peneliti mefokuskan pada jenis roti cokelat, keju, dan kacang, karena produk tersebut yang paling tinggi tingkat permintaannya tetapi produk tersebut mengalami kendala dalam pemaksimalan laba.

Tabel 2. Daftar Harga

Jenis Produk	Harga
Cokelat	Rp. 1.000
Keju	Rp. 1.100
Kacang	Rp. 1.000

Sumber: Mandala Bakery, 2016

Total rincian penjualan 3 jenis roti (bulan dan tahun)

1. Roti Cokelat : $Rp.1.000 \times 14.000 \text{ unit} = Rp. 14.000.000/\text{bulan}$
 $Rp. 14.000.000 \times 12 \text{ bulan} = Rp.168.000.000/\text{tahun}$
2. Roti Keju : $Rp.1.100 \times 14.000 \text{ unit} = Rp. 15.400.000/\text{bulan}$
 $Rp. 14.000.000 \times 12 \text{ bulan} = Rp.184.800.000/\text{tahun}$
3. Roti Kacang : $Rp.1.000 \times 14.000 \text{ unit} = Rp. 14.000.000/\text{bulan}$
 $Rp. 14.000.000 \times 12 \text{ bulan} = Rp.168.000.000/\text{tahun}$
4. Total penjualan tahun 2015:

Total penjualan 2015 = coklat + keju + kacang
 Total penjualan 2015 =
 Rp.168.000.000+Rp.184.800.000+Rp.168.000.000
 Total penjualan 2015 = Rp.520.800.000

Target laba

Target laba yang diharapkan oleh Mandala Bakery adalah 50% dari harga jual perunit produk roti, karena semakin banyaknya persaingan di Kota Manado keuntungan yang didapat sulit untuk mencapai target laba yang diharapkan. Ditambah lagi dengan biaya hidup yang tinggi di Kota Manado.

Menghitung Target Biaya

Krismiaji dan Aryani (2011) 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

1. Perhitungan *target costing* untuk roti coklat.

Target Biaya = Harga Jual per unit – Laba per unit produksi
 = Rp 1.000 – (50% x Rp 1.000)
 = Rp 1.000 – Rp 500

Per Unit = Rp. 500

Per bulan = Rp 500 x 14.000 = Rp 7.000.000

Per tahun = Rp 7.000.000 x 12 bulan = Rp 84.000.000

2. Perhitungan *target costing* untuk roti keju.

Target Biaya = Harga Jual per unit – Laba per unit produksi
 = Rp 1.100 – (50% x Rp 1.100)
 = Rp 1.100 – Rp 550

Per Unit = Rp 550

Per bulan = Rp 550 x 14.000 = Rp. 7.700.000

Per tahun = Rp 7.700.000 x 12 bulan = Rp 92.400.000

3. Perhitungan *target costing* untuk roti kacang

Target Biaya = Harga Jual per unit – Laba per unit produksi
 = Rp 1.000 – (50% x Rp 1.000)
 = Rp 1.000 – Rp 500

Per Unit = Rp. 500

Per bulan = Rp 500 x 14.000 = Rp 7.000.000

Per tahun = Rp 7.000.000 x 12 bulan = Rp 84.000.000

Rekayasa Nilai (*Value Engineering/VE*)

Untuk memenuhi *target cost* yang sesuai dengan laba kotor yang diharapkan oleh perusahaan, maka peneliti memberikan alternatif sebagai pertimbangan perusahaan dalam mengambil keputusan, alternatif sesuai dengan menggunakan prinsip dari metode *target costing* yaitu *value engineering*. Alternatif yang peneliti berikan tetap mempertahankan kualitas produk tetapi merubah Bahan baku Plastik cap jet ukuran 1/2kg Rp 8.200 bisa diganti pula dengan plastik cap jerapa ukuran 1/2kg Rp. 7.800. Dari alternatif ini maka akan terjadi perubahan pada biaya bahan baku untuk pembuatan setiap jenis roti. Biaya bahan baku yang diperlukan setelah adanya perubahan dari alternatif ini sebagai berikut:

Tabel 3. Biaya Bahan Baku Setiap Bulan Setelah Value Engineering/VE

Bahan Baku	Harga
Terigu Gunung 750kg	Rp 6.000.000
Mentega Amanda 150kg	Rp 1.650.000
Rembutter 15Kg	Rp 250.000
Telur 240 butir	Rp 480.000
Ragi 20kg	Rp 450.000
Susu kaleng cap sapi 24 kaleng	Rp 227.000
Gula gorontalo 150kg	Rp 2.325.000
Tabung gas 3kg 25 tabung	Rp 450.000
Plastik Cap Jet 1/2kg 420 pak @Rp.7.500	Rp 3.150.000
Total	Rp 14.982.000

Sumber: Mandala Bakery, 2016

Total rincian biaya bahan baku setelah value engineering untuk produksi 3 jenis roti:
 Total biaya bahan baku setelah VE Rp. 14.982.000, biaya produksi ini untuk 3 jenis roti yang berbeda, jadi setiap jenis roti biaya produksinya setiap bulan sebesar Rp.4.994000

1. Biaya bahan baku untuk roti jenis coklat setelah VE.
 Biaya bahan baku roti coklat = Rp. 4.994.000 + Rp. 930.000
 Biaya bahan baku roti coklat = Rp. 5.924.000
2. Biaya bahan baku untuk roti jenis keju setelah VE
 Biaya bahan baku roti keju = Rp. 4.994.000 + Rp. 1.130.000
 Biaya bahan baku roti keju = Rp. 6.124.000
3. Biaya bahan baku untuk roti jenis kacang setelah VE
 Biaya bahan baku roti kacang = Rp. 4.994.000 + Rp. 830.000
 Biaya bahan baku roti kacang = Rp. 5.824.000

Dari data biaya bahan baku setelah VE diatas maka terjadi perubahan biaya produksi, berikut biaya untuk membuat produk jenis roti coklat, keju, dan kacang:

Biaya Produksi Untuk Roti Jenis Cokelat

Tabel 4. Biaya Produksi Untuk Roti Jenis Cokelat Setiap Bulan Setelah VE

Jenis Biaya	Biaya produksi
Biaya bahan baku	Rp. 5.924.000
Biaya tenaga kerja	Rp. 2.000.000
Biaya over head	Rp. 200.000
Biaya pengiriman	Rp. 150.000
Total	Rp. 8.274.000

Sumber: Mandala Bakery, 2016

Rincian Biaya produksi untuk roti jenis coklat setelah VE (unit, bulan, dan tahun) :

1. Untuk total biaya produksi roti coklat setiap bulan sebesar Rp. 8.274.000
2. Untuk biaya produksi setiap unit roti coklat :
 Total biaya produksi: Produksi bulanan = biaya produksi perunit
 Rp 8.274.000 : 14.000 = Rp 591
3. Untuk total biaya produksi roti coklat selama 1 tahun :
 Rp.8.274.000 x 12 bulan = Rp. 99.288.000

Biaya Produksi Untuk Roti Jenis Keju

Tabel 5. Biaya Produksi Untuk Roti Jenis Keju Setiap Bulan

Jenis Biaya	Biaya produksi
Biaya bahan baku	Rp. 6.124.000
Biaya tenaga kerja	Rp. 2.000.000
Biaya <i>over head</i>	Rp. 200.000
Biaya pengiriman	Rp. 150.000
Total	Rp 8.474.000

Sumber: Mandala Bakery, 2016

Rincian Biaya produksi untuk roti jenis keju setelah VE (unit, bulan, dan tahun):

1. Untuk total biaya produksi roti keju setiap bulan sebesar Rp 8.474.000
2. Untuk biaya produksi setiap unit roti keju :
 Total biaya produksi : Produksi bulanan = biaya produksi perkeping
 $Rp\ 8.474.000 : 14.000 = Rp\ 605.28$
3. Untuk total biaya produksi roti keju selama 1 tahun :
 $Rp\ 8.474.000 \times 12\ bulan = Rp.\ 101.688.000$

Biaya Produksi Untuk Roti Jenis Kacang

Tabel 6. Biaya Produksi Untuk Roti Jenis Kacang Setiap Bulan

Jenis Biaya	Biaya produksi
Biaya bahan baku	Rp. 5.824.000
Biaya tenaga kerja	Rp. 2.000.000
Biaya <i>over head</i>	Rp. 200.000
Biaya pengiriman	Rp. 150.000
Total	Rp 8.174.000

Sumber: Mandala Bakery, 2016

Rincian biaya produksi untuk roti jenis kacang setelah VE (unit, bulan, dan tahun):

1. Untuk total biaya produksi roti kacang setiap bulan sebesar Rp. 8.174.000
2. Untuk biaya produksi setiap unit roti kacang :
 Total biaya produksi : Produksi bulanan = biaya produksi perkeping
 $Rp\ 8.174.000 : 14.000 = Rp\ 583.85$
3. Untuk total biaya produksi roti kacang selama 1 tahun :
 $Rp.8.174.000 \times 12\ bulan = Rp.\ 98.088.000$

Perhitungan Laba Kotor

Stice *et al* (2009:215) dikutip dalam Wartini (2013) Laba kotor adalah selisih antara pendapatan dari penjualan bersih dan harga pokok penjualan.

1. Laba kotor sebelum VE

Tabel 7. Total Biaya Produksi Tahun 2015 Sebelum VE

Jenis Roti	Biaya
Cokelat	Rp. 100.464.000
Keju	Rp. 102.864.000
Kacang	Rp. 99.264.000
Total	Rp. 302.592.000

Sumber: Mandala Bakery, 2016

Laba kotor = Total Penjualan – Total Pembelian
 Laba kotor = Rp. 520.800.000 – Rp. 302.592.000
 Laba kotor = Rp. 218.208.000

2. Laba kotor setelah VE

Tabel 8. Total Biaya Produksi Tahun 2015 Sebelum VE

Jenis Roti	Biaya
Cokelat	Rp. 99.288.000
Keju	Rp. 101.288.000
Kacang	Rp. 98.088.000
Total	Rp. 299.064.000

Sumber: Mandala Bakery, 2016

Laba kotor = Total Penjualan – Total Pembelian
 Laba kotor = Rp. 520.800.000 – Rp. 299.064.000
 Laba kotor = Rp. 221.736.000

Berdasarkan hasil perhitungan mengenai analisis target costing, yang menunjukkan bahwa analisis target costing pada Mandala Bakery lebih efisien jika dibandingkan dengan yang dilakukan oleh perusahaan selama ini, dan juga merupakan alternatif yang baik bagi perusahaan untuk menekan biaya produksinya. Dengan Metode *target costing* juga laba kotor yang sebelum menggunakan metode *target costing* sebesar Rp. 218.208.000 meningkat menjadi Rp. 221.736.000.

4. PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan dan perhitungan, maka dapat ditarik beberapa kesimpulan yaitu sebagai berikut :

1. Berdasarkan hasil perhitungan mengenai analisis *target costing*, yang menunjukkan bahwa analisis target costing pada Mandala Bakery lebih efisien jika dibandingkan dengan yang dilakukan oleh perusahaan selama ini, dan juga merupakan alternatif yang baik bagi perusahaan untuk menekan biaya produksinya.
2. *Target costing* merupakan alternatif yang baik bagi Mandala Bakery, dapat diketahui perbedaan jumlah total biaya produksi yang dikeluarkan perusahaan sebelum dan setelah menggunakan metode *target costing*. Biaya produksi yang sebelumnya dikeluarkan Mandala Bakery sebelumnya Rp. 302.592.000, dapat ditekan hingga menjadi Rp. 299.064.000.
3. Metode *target costing* memberikan dampak yang positif bagi laba kotor yang akan dihasilkan. Laba kotor yang awalnya hanya sebesar Rp. 218.208.000 dapat meningkat hingga menjadi Rp. 221.736.000.

Saran

Dari hasil penelitian yang telah disimpulkan diatas disarankan pada pihak perusahaan dalam hal ini Mandala Bakery sebaiknya menggunakan Metode *target costing* karena lebih efisien dari perhitungan biasa. Dengan Metode *target costing* juga dapat memberikan keunggulan bagi Mandala Bakery karena mampu menekan biaya produksi yang dikeluarkan pihak Mandala Bakery. Selain itu dengan menggunakan Metode ini Pihak Mandala Bakery bisa mendapatkan Laba kotor yang lebih banyak dibandingkan dengan perhitungan biasa saja.

DAFTAR PUSTAKA**Paper Dalam Jurnal**

- [1] Al-Awawdeh, Waleed Mjalil dan Al-Shairari, Jamal Adel. 2012. *The Relationship between Target Costing and Competitive Advantage of Jordanian Private Universities. Internasional Journal of Business and Management. University of Jordan.*
- [2] Ayuningtyas. Dwinta. 2013. Evaluasi Penerapan Biaya Standar Sebagai Alat Perencanaan dan Pengendalian Biaya Produksi Pada Harian Tribun Manado, Jurnal Emba. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- [3] Dal-Ri, Fernando, Alonso, Jose dan Duarte, Cesar. 2005. *Modeling the subjectivity in The Target Costing Process: An Experimental Approach Based on the Fuzzy Logic Concepts. The Internasional Journal of Digital Accounting Research. Universitas of Santa Catarina Brasil.*
- [4] Caroline. Tertius Clara. 2016. Analisis Penerapan Target Costing dan Activity-Based Costing Sebagai Alat Bantu Manajemen Dalam Pengendalian Biaya Produksi Pada UD. Bogor Bakery. Jurnal Emba. Universitas Sam Ratulangi. Manado
- [5] Gerungan. Henri. 2013, Pendekatan Target Costing Sebagai Alat Penilaian Efisiensi Produk Pada PT. Tropica Cocoprime. Jurnal Emba, Universitas SamRatulangi. Manado.
- [6] Imeoparia, Lawrance dan Sanusi Adebisi. 2014. *Target costing and Performance of manufacturing Industry in South-Western Nigeria . Global Journal Of Managemang and Business Research : D Accounting And Auditing.*
- [7] Jayeola, Olabisi. 2014. *Implemanting Target Costing In Small and Medium Scale Enterprices in Ogun Industrial Metropolis. International Journal of Humanities and Social Science. University of Agriculture Nigeria.*
- [8] Malue. Jurgen. 2013. Analisis Penerapan Target Costing Sebagai Pengendalian Biaya Produksi Pada PT. Celebes Mina Pratama. Jurnal Emba. Universitas SamRatulangi. Manado
- [9] Mandasari. Andhita Dwi. 2015. Analisis Biaya Standar Sebagai Alat Pengendalian Biaya Produksi (Studi Pada PT. Varia Usaha Beton Periode Tahun 2013, Sidoarjo). Jurnal. Universitas Brawijaya. Malang
- [10] Pajrok, A. 2015. *Aplication of Target Costing Method In The Hospital Industry. Journal of education culture and society. No 2. Eotvos Jozsef College*
- [11] Purwanto. Medi Tri. 2013. Analisis Laba Kotor Sebagai Salah Satu Alat Dalam Menetapkan Harga Jual Pada Perusahaan Telur Asin Eni Jaya Brebes. STIE Widya Manggalia Brebes. Semarang.
- [12] Sujarweni, Wiratna, 2015. *Akuntansi Biaya*. Edisi Pertama. Penerbit Pustaka Baru Press. Yogyakarta
- [13] Supriyadi, Heri. 2013. Penerapan Target Costing Dalam Upaya Pengurangan Biaya Produksi Untuk Peningkatana Laba Perusahaan. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- [14] Tandiontong dan Anggraini. 2011. Peranan Target Costing Dalam Pengendalian Biaya Produksi (Studi Kasus CV. Bandung Mulia Konveksi). Jurnal. Universitas Paramadina. Jakarta.
- [15] Wartini. 2013. Pengaruh Laba Kotor, Laba Operasi dan Laba Bersih Dalam Memprediksi Arus Kas Aktivitas Operasi Di Masa Mendatang (Studi Empiris Pada Perusahaan Manufaktur Yang Bergerak Dibidang Sektor Industri Dasar dan Kimia Di Bursa Efek Indonesia Periode 2009-2011). Jurnal. Universitas Maritim Raja Ali Haji. Riau
- [16] Wijaya. Y. O. 2011. Analisis Pengendalian Biaya Produksi dan Pengaruhnya Terhadap Laba Pabrik Penggilingan (PP) Srikandi Palembang. Jurnal. STIE MDP.

Buku

- [17] Badriah. Huriyah. 2015. *Akuntansi Biaya*. Indeks Jakarta

- [18] Kamaruddin. Ahmad. 2011. *Akuntansi Manajemen Dasar-Dasar Konsep Biaya Dan Pengambilan Keputusan*. Rajawali Grafindo Persada, Jakarta.
- [19] Kautsar dan Farid. 2016. *Akuntansi Manajemen alat pengukuran dan pengambilan keputusan manajemen*, Penerbit Indeks, Jakarta
- [20] Krismiaji dan Aryani. 2011. *Akuntansi Manajemen, Edisi 2*, Unit Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN, Yogyakarta.
- [21] Mulyadi. 2015. *Akuntansi Biaya*. Edisi 5. Unit Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN, Yogyakarta
- [22] Pontoh. Winston. 2013. *Akuntansi Konsep dan Aplikasi*. Indeks. Jakarta.
- [23] Sunyoto. Danang. 2013. *Metode Penelitian Akuntansi*. Indeks. Jakarta.
- [24] Simamora. Hery. 2012 *Akuntansi Manajemen, Edisi 3*, Star gate publisher
- [25] Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Bisnis (pendekatan kuantitatif, kualitatif dan R&D)*. Indeks. Jakarta.
- [26] Samryn, 2012 *Akuntansi Manajemen*. Edisi Pertama. Kencana. Jakarta