

## **Penerapan Metode Target Costing Untuk Optimalisasi Laba Yum Yum Taste Manado**

### *Application Of Target Costing Method For Profit Optimization Of Yum Yum Taste Manado*

**Lavelya Enjelica Turang<sup>1</sup>, Victorina Z. Tirayoh<sup>2</sup>, dan Christian Datu<sup>3</sup>**

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

E-mail : [lavelyaenjelicaturang@gmail.com](mailto:lavelyaenjelicaturang@gmail.com)<sup>1</sup>, [vtirayoh@unsrat.ac.id](mailto:vtirayoh@unsrat.ac.id)<sup>2</sup>, [itho.cd@unsrat.ac.id](mailto:itho.cd@unsrat.ac.id)<sup>3</sup>

**Abstrak:** Penelitian ini berfokus pada penerapan metode Target Costing di Toko Yum Yum Taste Manado dalam rangka optimalisasi laba produk roti mereka. Dengan persaingan yang semakin ketat di pasar, penentuan harga jual yang tepat menjadi tantangan utama yang dihadapi. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi bagaimana metode Target Costing dapat membantu toko dalam menetapkan harga jual yang kompetitif dan menguntungkan. Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan kualitatif, dengan pengumpulan data melalui wawancara mendalam, observasi, dan analisis dokumen. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan metode Target Costing di Toko Yum Yum Taste Manado mampu menetapkan biaya target rata-rata sebesar Rp7.466,78, yang lebih rendah dibandingkan dengan harga jual di pasar. Penyesuaian biaya bahan baku yang dilakukan mengakibatkan penurunan total biaya sebesar 13%, dari Rp21.060.000 menjadi Rp18.220.000. Strategi ini mencerminkan upaya efisiensi biaya melalui pemilihan merek dan pemasok yang lebih ekonomis, serta pembelian bahan baku dalam jumlah besar atau mencari promosi dari supplier tertentu. Hasil penelitian menunjukkan, metode Target Costing efektif dalam membantu Toko Yum Yum Taste Manado menetapkan harga jual yang kompetitif sambil tetap mempertahankan kualitas produk dan optimalisasi laba.

**Kata kunci:** *Target Costing*, Akuntansi Manajemen, Biaya

**Abstract:** *This research focuses on the application of the Target Costing method at Yum Yum Taste Manado Store in order to optimize the profit of their bakery products. With the increasingly fierce competition in the market, determining the right selling price is the main challenge faced. This research aims to identify how the Target Costing method can assist stores in setting competitive and profitable selling prices. The research method used is a qualitative approach, with data collection through in-depth interviews, observation, and document analysis. The results showed that the application of the Target Costing method at Toko Yum Yum Taste Manado was able to set an average target cost of Rp 7,466.78, which was lower than the selling price in the market. The adjustment of raw material costs resulted in a 13% decrease in total costs, from Rp 21,060,000 to Rp 18,220,000. This strategy reflects cost efficiency efforts through the selection of more economical brands and suppliers, as well as purchasing raw materials in bulk or seeking promotions from certain suppliers. The research results show, the Target Costing method is effective in helping Toko Yum Yum Taste Manado set a competitive selling price while maintaining product quality and profit optimization*

**Keyword :** *Target Costing, Management Accounting, Cost*

#### **PENDAHULUAN**

Dalam dunia bisnis modern, persaingan yang semakin ketat menuntut perusahaan untuk terus mencari cara inovatif guna mempertahankan dan meningkatkan daya saing. Salah satu strategi yang banyak diterapkan adalah optimalisasi laba produk. Optimalisasi laba ini bertujuan untuk menentukan harga yang tepat sehingga dapat menarik minat konsumen sekaligus memberikan keuntungan maksimal bagi perusahaan. Di tengah persaingan pasar yang dinamis, toko kue sebagai salah satu sektor usaha yang bergerak di bidang pangan juga perlu menerapkan strategi ini untuk bertahan dan berkembang. Yum Yum Taste Manado, sebagai salah satu toko kue yang beroperasi di Kota Manado, menghadapi tantangan yang sama dalam menentukan laba produknya agar tetap kompetitif.

Metode *Target Costing* adalah pendekatan manajemen biaya yang berfokus pada pengendalian biaya sejak tahap perancangan produk hingga tahap produksi. Metode ini dimulai dengan menentukan harga jual produk yang diinginkan berdasarkan analisis pasar dan preferensi konsumen. Setelah harga jual ditentukan, perusahaan kemudian menetapkan target biaya yang harus dicapai untuk mencapai margin keuntungan yang diinginkan. Dalam proses ini, semua komponen biaya, mulai dari bahan baku, tenaga kerja, hingga overhead, dianalisis dan dioptimalkan untuk

Diterima: 10-09-2024; Disetujui untuk Publikasi: 23-09-2024

Hak Cipta © oleh Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum  
p-ISSN: 24072-361X

memastikan bahwa produk dapat diproduksi sesuai dengan target biaya yang telah ditetapkan (Rahmasania et al., 2022).

*Target Costing* tidak hanya berfokus pada pengurangan biaya setelah produk dirancang, tetapi juga mendorong perbaikan dan inovasi sejak tahap awal perancangan produk. Dengan demikian, metode ini melibatkan berbagai departemen dalam perusahaan, termasuk pemasaran, desain produk, produksi, dan keuangan, untuk bekerja sama dalam mencapai biaya target. Melalui pendekatan ini, perusahaan dapat memastikan bahwa produk yang dihasilkan sesuai dengan kebutuhan dan ekspektasi konsumen, sekaligus tetap menguntungkan bagi perusahaan (Saleh et al., 2022).

Yum Yum Taste Manado telah penyedia kue dan roti berkualitas tinggi dengan berbagai varian rasa. Namun, untuk menjaga keberlanjutan bisnis dan meningkatkan profitabilitas, Yum Yum Taste Manado juga perlu mengimplementasikan metode yang efektif dalam menentukan harga jual produknya. Salah satu metode yang relevan dan telah terbukti efektif dalam berbagai industri adalah metode *Target Costing*. Metode ini memungkinkan perusahaan untuk menentukan laba produk berdasarkan biaya target yang diharapkan, yang mencakup biaya produksi, distribusi, dan margin keuntungan yang diinginkan.

Penerapan metode *Target Costing* di Yum Yum Taste Manado diharapkan dapat membantu toko kue ini dalam merumuskan strategi harga jual yang lebih terstruktur dan berbasis data. Dengan demikian, Yum Yum Taste Manado dapat mengidentifikasi komponen biaya yang perlu dioptimalkan dan menetapkan harga jual yang kompetitif namun tetap menguntungkan. Melalui pendekatan ini, toko kue dapat menyesuaikan harga produknya sesuai dengan kemampuan daya beli konsumen tanpa mengorbankan kualitas produk.

Selain itu, penerapan metode *Target Costing* dapat memberikan *insight* yang lebih mendalam mengenai efisiensi operasional dan pengelolaan biaya produksi. Dengan memahami struktur biaya secara lebih detail, Yum Yum Taste Manado dapat melakukan berbagai inovasi dan perbaikan dalam proses produksinya sehingga dapat menekan biaya yang tidak perlu. Hal ini tentunya akan berdampak positif pada penetapan harga jual yang lebih rasional dan kompetitif di pasar.

Optimalisasi laba dengan metode *Target Costing* merupakan pendekatan yang memungkinkan perusahaan untuk menetapkan harga jual produk yang kompetitif sekaligus menguntungkan. Metode ini dimulai dengan menentukan harga jual yang diinginkan berdasarkan analisis pasar dan preferensi konsumen. Selanjutnya, perusahaan menetapkan target biaya yang harus dicapai untuk mencapai margin keuntungan yang diinginkan. Dengan metode *Target Costing*, pengendalian biaya dilakukan sejak tahap perancangan produk, yang melibatkan kolaborasi antar departemen seperti pemasaran, desain produk, produksi, dan keuangan untuk memastikan bahwa produk dapat diproduksi sesuai dengan biaya target.

Dari sumber lainnya, pendekatan ini juga mendorong efisiensi operasional melalui inovasi dan perbaikan proses produksi, serta fleksibilitas dalam penyesuaian harga jual berdasarkan perubahan kondisi pasar atau biaya produksi. Hasilnya, perusahaan dapat menetapkan harga jual yang realistis dan sesuai dengan daya beli konsumen, meningkatkan kepuasan dan loyalitas konsumen, serta mencapai profitabilitas yang optimal (Ahn et al., 2018).

Penelitian ini berfokus pada penerapan metode *Target Costing* di Yum Yum Taste Manado sebagai upaya untuk mengoptimalkan harga jual produk roti. Melalui penelitian ini, diharapkan dapat ditemukan pendekatan yang lebih sistematis dan efisien dalam menentukan harga jual produk roti di toko kue tersebut. Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya bermanfaat bagi Yum Yum Taste Manado, tetapi juga dapat menjadi referensi bagi pelaku usaha sejenis dalam mengimplementasikan metode *Target Costing* untuk optimalisasi laba.

Di tengah ketatnya persaingan dan dinamika pasar yang terus berubah, kemampuan untuk menetapkan harga jual yang tepat menjadi salah satu kunci keberhasilan bisnis. Oleh karena itu, penelitian ini penting dilakukan untuk memberikan solusi praktis dan strategis bagi Yum Yum Taste Manado dalam menghadapi tantangan tersebut. Dengan penerapan metode *Target Costing*, diharapkan toko kue ini dapat meningkatkan daya saingnya di pasar sekaligus mempertahankan kepuasan dan loyalitas konsumen.

### **Definisi Akuntansi**

Akuntansi merupakan suatu disiplin ilmu yang melibatkan berbagai tahapan untuk mengenali, mencatat, mengklasifikasikan, menyimpulkan, dan melaporkan transaksi keuangan. Proses ini dilakukan dengan sengaja dan terstruktur untuk menghasilkan informasi keuangan yang akurat dan dapat dipercaya (Bahri, 2019).

### **Akuntansi Manajemen**

Berdasarkan Indrayati (2017), akuntansi manajemen merupakan suatu proses yang meliputi pengukuran, pencatatan, pengklasifikasian, peringkasan, pelaporan, serta penyajian data biaya yang dibutuhkan oleh pihak internal perusahaan, yakni manajemen, untuk pengambilan keputusan. Akuntansi manajemen berfokus pada penyediaan informasi yang dibutuhkan oleh pihak internal manajemen.

### **Pengertian Laba**

Laba adalah besarnya nilai selisih antara pendapatan dan beban yang menghasilkan jumlah pendapatan lebih besar daripada bebannya. Hal ini berkaitan dengan kegiatan operasional perusahaan. Dalam konteks operasional, laba menunjukkan efektivitas dan efisiensi perusahaan dalam mengelola sumber daya untuk menghasilkan pendapatan. Laba yang tinggi menandakan bahwa perusahaan mampu mengoptimalkan pendapatan melebihi biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi dan operasional sehari-hari. Ini mencerminkan kinerja keuangan yang positif dan kemampuan perusahaan untuk menghasilkan keuntungan yang dapat digunakan untuk pertumbuhan, investasi kembali, atau distribusi kepada pemegang saham. Penilaian laba juga penting untuk menarik investor, memperkuat posisi pasar, dan memastikan keberlanjutan perusahaan dalam jangka panjang (Windyanita, 2023).

### **Pengertian Metode Target Costing**

*Target Costing* adalah sebuah sistem informasi biaya yang digunakan untuk mendukung penerapan pengurangan biaya strategis (*strategic cost reduction*). Efektivitas penerapan pengurangan biaya strategis ini akan tercapai jika difokuskan pada tahap perencanaan awal, bukan pada tahap implementasi rencana. Menurut Mulyadi (2003), biaya produk sudah ditetapkan sebesar  $\pm 85\%$  pada tahap desain dan pengembangan, sedangkan sisanya sebesar 15% dipengaruhi oleh manajemen dalam tahap produksi, pemasaran, distribusi, dan layanan purna jual.

### **Penelitian Terdahulu**

1. Penelitian yang dilakukan oleh Luh Kade Dwi Purnama Sari & I Putu Hendra Martadinata (2023) yang berjudul Analisis Penerapan *Target Costing* dalam Upaya Efisiensi Biaya Produksi untuk Optimalisasi Peningkatan Laba (Studi Kasus pada CV. Dewi Starindo). Dengan hasil Penelitian Penerapan metode *target costing* pada CV. Dewi Starindo berhasil menghemat biaya produksi sebesar Rp. 43.310.000, meningkatkan laba dari 23% menjadi 27%.
2. Penelitian yang dilakukan oleh Velia K. Ventje Ilat dan Pricillia Weku (2023) yang berjudul Analisis Penerapan *Target Costing* sebagai Upaya Sistem Pengendalian Biaya Produksi pada PT. Multi Food Manado Dengan Hasil Penerapan metode *target costing* di PT. Multi Food Manado menunjukkan bahwa metode ini dapat mengurangi biaya produksi, terutama pada bahan baku, sehingga lebih efisien.
3. Penelitian yang dilakukan oleh Nurul Mariatul Laily Octaviani Nina Dwi Setyaningsih (2022) yang berjudul Analisis Implementasi *Target Costing* Sebagai Optimalisasi Laba Pada Batara Batik Banyuwangi Dengan Hasil penelitian Penerapan metode *target costing* di Batara Batik Banyuwangi mampu menekan biaya produksi dan meningkatkan laba dari 25% menjadi 31%.

## **METODE PENELITIAN**

### **2.1 Jenis Penelitian**

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif. Dalam penelitian ini, pendekatan kualitatif digunakan untuk memahami penerapan metode Target Costing di Yum Yum Taste Manado dan bagaimana metode ini dapat mengoptimalkan harga jual produk. Penelitian ini akan menggali perspektif dan pengalaman para pemangku kepentingan di toko kue tersebut melalui wawancara mendalam dan observasi langsung. Data yang dikumpulkan akan dianalisis secara deskriptif untuk mengidentifikasi pola, tema, dan hubungan yang relevan dengan tujuan penelitian.

Pendekatan kualitatif ini dipilih karena dapat memberikan pemahaman yang komprehensif mengenai proses dan dinamika penerapan metode *Target Costing* di Yum Yum Taste Manado, serta faktor-faktor yang mempengaruhi keberhasilan dan tantangan dalam penerapan metode ini. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi yang signifikan dalam pengembangan strategi penetapan harga yang efektif dan efisien di industri kue.

### **2.2 Tempat dan Waktu Penelitian**

Penelitian ini dilakukan di Yum Yum Taste Manado, yang berlokasi di Kota Manado, Sulawesi Utara. Toko roti ini dipilih sebagai objek penelitian karena penyedia roti dengan berbagai varian rasa. Penelitian ini akan dilaksanakan Juni - Juli 2024.

### **2.3 Jenis, Sumber dan Metode Pengumpulan Data**

#### **Jenis Data**

Penelitian ini menggunakan jenis data kualitatif dan data kuantitatif. Dalam penelitian ini, kedua jenis data ini akan digunakan untuk memperoleh gambaran yang komprehensif mengenai penerapan metode *Target Costing* di Yum Yum Taste Manado. Data kualitatif akan diperoleh melalui wawancara mendalam dan

observasi langsung, sementara data kuantitatif akan dikumpulkan dari dokumen keuangan dan laporan produksi perusahaan.

### Sumber Data

Sumber data yang digunakan oleh peneliti dalam penelitian ini adalah data primer. Data primer berupa data yang terdiri dari:

1. Pihak Manajemen Yum Yum Taste Manado: Informasi mengenai kebijakan dan strategi penetapan harga serta penerapan metode *Target Costing*.
2. Karyawan Yum Yum Taste Manado: Pandangan dan pengalaman operasional terkait proses produksi dan penerapan metode *Target Costing*.
3. Konsumen Yum Yum Taste Manado: Persepsi dan tanggapan mereka terhadap harga jual produk dan kualitas produk yang ditawarkan.

### Metode Pengumpulan Data

Dalam melaksanakan penelitian ini, pengumpulan data serta informasi-informasi dilakukan melalui tahap-tahap berikut ini. Creswell (2020) menyatakan bahwa wawancara mendalam, observasi langsung dan survei lapangan adalah metode yang efektif untuk mengumpulkan data yang detail.

1. Peneliti akan melakukan wawancara mendalam dengan para narasumber yang terpilih menggunakan pedoman wawancara yang telah disiapkan.
2. Observasi langsung akan dilakukan di Yum Yum Taste Manado untuk mendapatkan pemahaman yang lebih baik.

## 2.4 Metode dan Proses Analisis

### Metode Analisis

Dalam penelitian ini, metode analisis data yang digunakan adalah metode analisis data kualitatif. Metode ini melibatkan proses pengorganisasian data, pengkodean, pengkategorian, dan penafsiran data yang diperoleh dari wawancara mendalam, observasi, dan analisis dokumen. Tujuannya adalah untuk menemukan pola, tema, dan hubungan yang relevan dengan fokus penelitian.

Menurut Sugiyono (2018), Analisis data kualitatif adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan bahan-bahan lain, sehingga dapat mudah dipahami dan temuannya dapat diinformasikan kepada orang lain. Pendekatan ini memungkinkan peneliti untuk memahami makna yang lebih dalam dari data yang dikumpulkan, serta memberikan interpretasi yang komprehensif mengenai fenomena yang diteliti.

### Proses Analisis

1. Proses analisis data dalam penelitian kualitatif ini mengikuti langkah-langkah yang telah diuraikan oleh para ahli, yaitu: Pengumpulan Data: Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam, observasi langsung, dan analisis dokumen. Setiap data yang diperoleh dicatat dengan rinci untuk memastikan keakuratannya.
2. Reduksi Data: Data yang telah dikumpulkan kemudian direduksi. Menurut Miles dan Huberman, Reduksi data adalah proses pemilihan, pemfokusan, penyederhanaan, pengabstrakan, dan transformasi data kasar yang muncul dari catatan-catatan lapangan (Sugiyono, 2018). Tahap ini melibatkan pemilihan data yang relevan dengan penelitian dan pembuangan data yang tidak relevan.
3. Penyajian Data: Data yang telah direduksi kemudian disajikan dalam bentuk yang terorganisir dan mudah dipahami. Miles dan Huberman menyatakan bahwa Penyajian data adalah sekumpulan informasi tersusun yang memberikan kemungkinan adanya penarikan kesimpulan dan pengambilan tindakan (Sugiyono, 2018). Penyajian data dapat berupa matriks, grafik, atau narasi deskriptif.
4. Penarikan Kesimpulan dan Verifikasi: Langkah terakhir adalah penarikan kesimpulan dan verifikasi. Sugiyono (2018) mengutip Miles dan Huberman yang mengatakan bahwa Penarikan kesimpulan adalah upaya untuk mencari atau memahami makna, keteraturan, pola, penjelasan, alur sebab-akibat atau proposisi dari data yang telah disajikan (Sugiyono, 2016). Kesimpulan yang ditarik perlu diverifikasi dengan mengacu kembali pada data mentah dan teori yang relevan. Dengan mengikuti langkah-langkah tersebut, diharapkan analisis data dapat dilakukan secara sistematis dan menghasilkan temuan yang valid serta dapat dipertanggungjawabkan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil

#### Proses Produksi

Produksi yang dipilih sebagai fokus penelitian di toko Yum Yum Taste Manado adalah produk roti. Berikut ini adalah rincian dari proses produksinya:

1. Detail bahan baku yang digunakan untuk produk roti:
 

a. Tepung terigu protein tinggi, cth: Cakra, Gerbang Biru	g. Whipcream Cair
b. Gula pasir	h. Mentega / Margarine
c. Ragi	i. Coklat
d. Susu Fullcream	j. Keju
e. Air	k. Messes
f. Telur	
2. Proses produksi dari awal hingga produk jadi.
  - Tahap 1: Proses mencampur adonan kering & basah
  - Tahap 2: Proses mengaduk adonan (mixer)
  - Tahap 3: Proses timban - Cetak
  - Tahap 4: Proffing
  - Tahap 5: Pengolesan + topping, pengisian isi
  - Tahap 6: Proffing
  - Tahap 7: Pengolesan + bake / panggang
3. Waktu yang diperlukan untuk setiap tahap produksi.
 

Total waktu yang diperlukan dalam tahap produksi adalah 180 menit. Berikut ini adalah tabel penjabaran waktunya:

**Tabel 1 Rangkuman Pembagian Waktu**

Tahap	Kegiatan	Waktu (Jam)
1	Proses mencampur adonan kering & basah	25 Menit
2	Proses mengaduk adonan (mixer)	25 Menit
3	Proses timban – Cetak	30 Menit
4	Proffing pertama	30 Menit
5	Pengolesan + topping, pengisian isi	20 Menit
6	Proffing kedua	15 Menit
7	Pengolesan + bake / panggang	35 Menit
<b>Total</b>		<b>180</b>

Sumber: Yum Yum Taste Manado

4. Harga Dari Setiap Produk Roti
  - a. Cokelat : Rp7.500
  - b. Keju : Rp8.500
  - c. Cok-Ke : Rp8.500

#### Data Biaya Produksi

Berikut ini adalah tabel data biaya produksi (1 Bulan):

**Tabel 2 Data Biaya Produksi Roti**

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya Bahan Baku	Rp21.060.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung dan Tidak Langsung	Rp15.000.000
Biaya Pemasaran	Rp500.000
Biaya Overhead	Rp1.500.000

Sumber: Yum Yum Taste Manado

Tabel 2 adalah rincian biaya produksi roti untuk volume penjualan sebesar 5000-8000 roti. Biaya bahan baku adalah Rp21.060.000, mencakup semua bahan yang digunakan dalam produksi. Biaya tenaga kerja langsung dan biaya tidak langsung Rp15.000.000. Biaya pemasaran seperti biaya iklan dan biaya promosi sebesar Rp500.000. Biaya overhead sebesar Rp1.500.000 mencakup pengeluaran.

Berikut tabel penjabaran biaya bahan baku, biaya penolong dan biaya pembantu:

**Tabel 3 Data Biaya Bahan Baku, Biaya Penolong dan Biaya Pembantu**

Bahan Baku/Penolong/Pembantu	Harga per Unit	Jumlah Unit	Total Biaya
Tepung Terigu Protein Tinggi	Rp17.000/kg	300 kg	Rp5.100.000
Gula Pasir	Rp14.000/kg	200 kg	Rp2.800.000
Ragi	Rp5.000/pcs	50 pcs	Rp250.000
Susu Fullcream	Rp21.000/liter	100 liter	Rp2.100.000
Air	Rp25.000/ 20liter	100 liter	Rp125.000
Telur	Rp2.500/butir	1000 butir	Rp2.500.000
Whipcream Cair	Rp35.000/200 gram	15 kg	Rp2.625.000
Mentega / Margarine	Rp40.000/kg	80 kg	Rp3.200.000
Cokelat	Rp50.000/kg	20 kg	Rp1.000.000
Keju	Rp50.000/kg	12 kg	Rp 600.000
Messes Tulip	Rp38.000/500 gram	10 kg	Rp760.000
Total			Rp21.060.000

Sumber: Yum Yum Taste

Tabel 3 merupakan penjabaran dana yang dirangkum untuk memahami berapa pembiayaan yang diberikan dalam pembuatan produk roti dalam 5000 – 8.000 bungkus. berikut adalah rincian biaya bahan baku per unit roti dalam tabel:

**Tabel 4 Biaya Bahan Baku, Biaya Penlong dan Biaya Pembantu Per Bungkus Roti**

Bahan Baku /Penolong/Pembantu	Harga per Unit	Jumlah Unit	Total Biaya	Biaya per Unit Roti
Tepung Terigu	Rp17.000/kg	300 kg	Rp5,100,000	Rp1,020
Gula Pasir	Rp14.000/kg	200 kg	Rp2,800,000	Rp560
Ragi	Rp5.000/pcs	50 pcs	Rp250,000	Rp50
Susu Fullcream	Rp21.000/liter	100 liter	Rp2,100,000	Rp420
Air	Rp25.000/20 liter	100 liter	Rp125,000	Rp25
Telur	Rp2.500/butir	1000 butir	Rp2,500,000	Rp500
Whipcream Cair	Rp35.000/200 gram	15 kg	Rp2,625,000	Rp525
Mentega/ Margarine	Rp40.000/kg	80 kg	Rp3,200,000	Rp640
Cokelat Filling	Rp50.000/kg	20 kg	Rp1,000,000	Rp200
Keju (Prochiz)	Rp50.000/kg	12 kg	Rp600,000	Rp120
Messes Tulip	Rp38.000/500 gram	10 kg	Rp760,000	Rp152
Total				Rp4,212

Sumber: Yum Yum Taste

Tabel 4 total biaya bahan baku yang dibutuhkan untuk memproduksi 5000-8000 unit roti adalah Rp21.060.000, yang berarti biaya bahan baku per unit roti adalah Rp5.075. Rincian ini mencakup bahan baku premium seperti tepung terigu protein tinggi, gula pasir, ragi, susu fullcream, air, telur, whipcream cair, mentega/margarine, cokelat, dan keju pabrik. Biaya ini menunjukkan penggunaan bahan baku berkualitas tinggi yang sesuai dengan harga pasar saat ini. Dengan biaya per unit sebesar Rp5.498, total biaya ini wajar dan mencerminkan nilai tambah yang tinggi pada produk roti yang diproduksi.

#### Biaya Overhead Pabrik

Berikut ini adalah Penjabaran biaya overhead Pabrik:

**Tabel 5 Data Biaya Overhead**

Jenis Biaya	Rincian Kegiatan	Biaya (Rp)	Total Biaya (Rp)
Biaya Listrik	Dalam pembuatan roti	950.000	
Total			<b>950.000</b>
Biaya Administrasi	Biaya Administrasi Usaha	250.000	
Total			<b>250.000</b>
Biaya Distribusi dan	Pengiriman barang ke pelanggan	100.000	

Logistik	Biaya bahan bakar kendaraan	200.000	
Total			<b>300.000</b>
<b>Total</b>		<b>1.500.000</b>	<b>1.500.000</b>

Sumber: Yum Yum Taste

Tabel 5 biaya overhead pabrik untuk produksi roti terdiri dari berbagai komponen yang mencakup biaya listrik untuk pembuatan roti, biaya administrasi, serta biaya distribusi dan logistik dengan total biaya sebesar Rp1.500.000. Keseluruhan biaya overhead pabrik ini mencakup semua kegiatan yang mendukung produksi roti, dari penggunaan listrik untuk mesin pembuatan roti hingga distribusi produk akhir ke pelanggan

#### Biaya Tenaga Kerja Langsung dan Tidak Langsung

Berikut adalah tabel penjabaran masing-masing kegiatan dan komponen biaya tenaga kerja langsung:

**Tabel 6 Data Biaya Tenaga Kerja Langsung dan Tidak Langsung**

Bagian	Jumlah Karyawan	Standar Gaji	Gaji/Bulan
Produksi	4	Rp2.000.000	Rp8.000.000
Kemasan	2	Rp1.800.000	Rp3.600.000
Transportasi	1	Rp1.600.000	Rp1.600.000
Penjaga Toko	1	Rp1.800.000	Rp1.800.000
<b>Total</b>			<b>Rp15.000.000</b>

Sumber: Yum Yum Taste

Tabel 6 Untuk Biaya tenaga kerja langsung Yum Yum Taste mengeluarkan biaya sebesar Rp15.000.000 Gaji bulanan untuk 4 orang karyawan bagian produksi orang karyawan sebesar Rp8.000.000. Untuk gaji bulanan 2 orang karyawan bagian kemasan produk atau yang membungkus setiap roti dengan gaji sebesar Rp3.600.000. Untuk gaji bulanan seorang karyawan transportasi yang mengantarkan pesanan adalah sebesar Rp1.600.000 dan untuk penjaga toko mendapatkan gaji sebesar Rp1.800.000.

#### Penetapan target Costing

##### Penentuan Harga Pasar

Untuk menentukan harga jual yang ditargetkan, perlu dilakukan riset pasar, analisis kompetitor, dan penilaian kebutuhan pelanggan. Berdasarkan data harga jual saat ini:

1. Harga jual roti coklat: Rp7.500
2. Harga jual roti keju: Rp8.500
3. Harga jual roti cok-ke: Rp8.500

Harga ini sudah dianggap sesuai oleh pihak Yum Yum Taste Manado dikarenakan harga yang ditawarkan sudah paling sesuai dibandingkan kompetitif lainnya.

#### Pembahasan

Dalam perhitungan metode target costing, berikut ini adalah penjabaran penerapan target costing berdasarkan tahapan yang dilaksanakan.

##### Penentuan Target Laba

Margin laba yang diinginkan dapat dihitung berdasarkan target profit dan total pendapatan yang diinginkan. Dari informasi, target profit adalah Rp3.000.000 dan total pendapatan adalah Rp35.000.000.

Rumus (*Desired Profit Margin*):

$$\text{Desired Profit Margin} = \left( \frac{\text{Keuntungan yang Diinginkan}}{\text{Total Pendapatan}} \right) \times 100$$

Berikut perhitungannya:

$$\text{Desired Profit Margin} = \left( \frac{3.000.000}{35.000.000} \right) \times 100 = 8,57\%$$

##### Perhitungan Biaya Target

Berikut ini adalah perhitungan biaya target. Dalam mencapai angkat tersebut, berikut rumus yang akan digunakan:

$$\text{Target Costing} = \text{Harga Jual yang Ditargetkan} - (\text{Harga Jual yang Ditargetkan} \times \text{Margin Laba yang Diinginkan})$$

Dalam perhitungan setiap produk dijabarkan sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{Target Costing (Coklat)} &= 7.500 - (7.500 \times 0,0857) \\ &= 7.500 - 642,75 \\ &= \text{Rp6.857,25} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Target Costing (Keju)} &= 8.500 - (8.500 \times 0,0857) \\ &= 8.500 - 728,45 \\ &= \text{Rp}7.771,55 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Target Costing (Cok-Ke)} &= 8.500 - (8.500 \times 0,0857) \\ &= 8.500 - 728,45 \\ &= \text{Rp}7.771,55 \end{aligned}$$

Diatas merupakan perhitungan harga tetap yang diambil dari volume penjualan 5000 roti. Dari hasil perhitungan, rata-rata biaya target yang dibutuhkan untuk adalah:

$$\text{Target Costing} = (Rp6.857,25 + Rp7.771,55 + Rp7.771,55) / 3 = \text{Rp}7.466,78$$

### Penyesuaian Volume Penjualan

Dari perhitungan Target Costing yang telah ditentukan, dapat dipahami bahwa untuk mencapai keuntungan **8,57%** (Rp3.000.000), Yum Yum Taste harus menyesuaikan biaya produksi agar mencapai biaya target yang ditentukan yaitu **Rp7.466,78** rata-rata setiap jenis roti. Berdasarkan penjabaran biaya saat ini, pihak Yum Yum Taste tidak dapat mengubah biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Hal ini dikarenakan biaya ini merupakan biaya yang sudah dijadikan paten oleh pihak Yum Yum Taste.

Dalam mencapai target costing tersebut, dilakukanlah penyesuaian pada bahan baku. Berikut penyesuaian biaya bahan baku berdasarkan hasil observasi:

**Tabel 7 Penyesuaian Biaya Bahan Baku**

Bahan Baku	Harga per Unit	Harga Penyesuaian	Jumlah Unit	Total Biaya	Total Biaya Penyesuaian
Tepung Terigu	17.000/kg	16.000/kg	300 kg	5,100,000	4,800,000
Gula Pasir	14.000/kg	14.000/kg	200 kg	2,800,000	2,800,000
Ragi	5.000/pcs	15.000/ 4 pcs	50 pcs	250,000	250,000
Susu Fullcream	21.000/liter	21.000/liter	100 liter	2,100,000	2,100,000
Air	25.000/20 liter	25.000/20 liter	100 liter	125,000	125,000
Telur	2.500/butir	2.200/butir	1000 butir	2,500,000	2,200,000
Whipcream Cair	35.000/ 200 gram	65.000/kg	15 kg	2,625,000	975,000
Mentega / Margarine	40.000/kg	35.000/kg	80 kg	3,200,000	2,800,000
Cokelat Filling	50.000/kg	50.000/kg	20 kg	1,000,000	1,000,000
Keju (Prochiz)	50.000/kg	50.000/kg	12 kg	600,000	600,000
Meses Tulip	38.000/ 500 gram	57.000/kg	10 kg	760,000	570,000
Total				21,060,000	18,220,000

Sumber: Data Olahan (2024)

Tabel 7 penyesuaian harga bahan baku mengakibatkan total biaya berkurang dari Rp21,060,000 menjadi Rp18,220,000. Penurunan biaya ini disebabkan oleh perubahan merek dan pencarian supplier dengan harga lebih kompetitif. Misalnya, Tepung Terigu turun dari Rp5,100,000 menjadi Rp4,800,000, Gula Pasir tetap di Rp2,800,000, dan Susu Fullcream tetap di Rp2,100,000. Penurunan ini menunjukkan adanya upaya untuk menurunkan biaya melalui pemilihan merek atau supplier yang lebih efisien.

Ragi tetap di Rp250,000, Air tetap di Rp125,000, dan Telur turun dari Rp2,500,000 menjadi Rp2,200,000, yang juga disebabkan oleh perubahan merek atau supplier dengan penawaran lebih murah. Whipcream Cair turun dari Rp2,625,000 menjadi Rp975,000, dan Mentega/Margarine dari Rp3,200,000 menjadi Rp2,800,000, mencerminkan strategi serupa untuk mengurangi biaya tanpa mengorbankan kualitas.

Namun, Cokelat Filling tetap di Rp1,000,000, dan Keju (Prochiz) tetap di Rp600,000, menunjukkan bahwa harga untuk bahan-bahan ini tetap stabil tanpa penyesuaian karena tidak adanya perubahan merek atau supplier. Meses Tulip turun dari Rp760,000 menjadi Rp570,000.

Secara keseluruhan, penyesuaian harga ini mencerminkan usaha untuk efisiensi biaya melalui pemilihan merek dan pemasok yang lebih ekonomis. Selain itu, terdapat beberapa celah yang dimanfaatkan, seperti pembelian bahan baku dengan unit yang sesuai namun dengan harga lebih murah. Misalnya, dengan membeli dalam jumlah besar atau mencari promosi dari supplier. Ini menunjukkan bahwa pengelolaan dan perencanaan pembelian yang baik dapat memberikan penghematan biaya yang signifikan tanpa mengorbankan kualitas produk.

### Penentuan Harga Pasar

Dari hasil penerapan metode target costing pada Yum Yum Taste Manado, dapat disimpulkan bahwa langkah awal dalam penerapan target costing dimulai dengan penentuan harga pasar. Berdasarkan hasil analisis harga jual saat ini dan perbandingan harga dengan kompetitor, Yum Yum Taste Manado menawarkan harga yang lebih kompetitif

dibandingkan dengan Toko A dan Toko B.

**Tabel 8 Penetapan Harga Pasar**

Nama Toko	Toko Yum Yum Taste Manado	Toko A	Toko B
Roti Coklat	Rp7.500	Rp8.000	Rp8.000
Roti Keju	Rp8.500	Rp8.500	Rp9.000
RotiCoklat Keju	Rp8.500	Rp9.000	Rp10.000

Sumber: Hasil Pengolahan Data (2024)

Berdasarkan Tabel 8, dapat dilihat perbandingan harga jual produk roti di tiga toko berbeda, yaitu Toko Yum Yum Taste Manado, Toko A, dan Toko B. Untuk produk Roti Coklat, Toko Yum Yum Taste Manado menawarkan harga yang paling kompetitif sebesar Rp7.500, dibandingkan dengan Toko A dan Toko B yang sama-sama menjualnya seharga Rp8.000. Pemilihan harga yang lebih rendah ini menunjukkan strategi Yum Yum Taste Manado untuk menarik lebih banyak pelanggan dengan memberikan nilai lebih baik untuk produk yang sama. Pada produk Roti Keju, harga di Toko Yum Yum Taste Manado dan Toko A adalah Rp8.500, sedangkan Toko B menetapkan harga Rp9.000. Kesamaan harga antara Toko Yum Yum Taste Manado dan Toko A menunjukkan persaingan harga yang ketat untuk produk ini.

Sementara itu, untuk produk Roti Coklat Keju, Yum Yum Taste Manado menawarkan harga Rp8.500, lebih rendah dibandingkan Toko A yang seharga Rp9.000 dan Toko B yang seharga Rp10.000. Pemilihan harga oleh Toko Yum Yum Taste Manado yang lebih rendah dari kedua toko lainnya menunjukkan strategi pricing yang agresif untuk menguasai pasar dengan memberikan harga yang lebih kompetitif. Strategi ini mungkin dimaksudkan untuk meningkatkan volume penjualan dan memperluas pangsa pasar. Penetapan harga yang lebih rendah juga dapat mencerminkan efisiensi operasional dan manajemen biaya yang lebih baik di Toko Yum Yum Taste Manado.

**Tabel 9 Perbandingan Selisih**

Nama Toko	Toko Yum Yum Taste Manado	Toko A	Selisih	Toko B	Selisih
Roti Coklat	Rp7.500	Rp8.000	-Rp500	Rp8.000	-Rp500
Roti Keju	Rp8.500	Rp8.500	-	Rp9.000	-Rp500
Roti Coklat Keju	Rp8.500	Rp9.000	-Rp500	Rp10.000	-Rp1000

Sumber: Hasil Pengolahan Data (2024)

Pada Tabel 9, perbandingan harga jual menunjukkan bahwa harga jual roti cokelat di Toko Yum Yum Taste Manado adalah Rp7.500, sementara di Toko A dan Toko B masing-masing Rp8.000. Selisih harga antara Toko Yum Yum Taste Manado dengan kedua toko tersebut adalah Rp500 lebih murah. Untuk roti keju, harga di Toko Yum Yum Taste Manado dan Toko A sama-sama Rp8.500, namun lebih rendah dibandingkan dengan Toko B yang menawarkan seharga Rp9.000, dengan selisih harga Rp500 lebih murah di Toko Yum Yum Taste Manado.

Untuk roti cokelat keju, Toko Yum Yum Taste Manado menetapkan harga Rp8.500, lebih rendah dibandingkan dengan Toko A yang menawarkan harga Rp9.000 dan Toko B yang menawarkan harga Rp10.000. Selisih harga dengan Toko A adalah Rp 500 lebih murah, dan dengan Toko B adalah Rp1.000 lebih murah. Dengan demikian, Toko Yum Yum Taste Manado secara konsisten menawarkan harga yang lebih kompetitif untuk semua produk dibandingkan dengan Toko A dan Toko B.

Penetapan harga yang dilakukan oleh Yum Yum Taste Manado berada diposisi yang efisien dibandingkan dengan toko roti pesaing disekitarnya. Berdasarkan perbandingan harga pada tabel di atas, Yum Yum Taste memutuskan untuk menetapkan harga jual yang kompetitif untuk setiap jenis roti dengan harga yang telah ditentukan dan mampu membuat Yum Yum Taste tetap bersaing dalam target harga yang telah ditetapkan.

### Penentuan Target Laba

Sesuai dengan hasil penelitian dalam penentuan target laba, pemilik Yum Yum Taste Manado memperkirakan target laba yakni sebesar 8,57%dari total pendapatan. Pemilik Toko Yum Yum Taste Manado menyatakan bahwa untuk laba dari setiap produk, toko tidak terlalu mengharapkan lebih karena banyaknya toko roti yang ada di sekitarnya. Asalkan dapat memenuhi pengembalian modal bahan baku, gaji karyawan, dan biaya lain-lain selama proses produksi, target laba tersebut dianggap realistis dan memadai.

Dengan menetapkan target laba sebesar 8,57%, Toko Yum Yum Taste Manado berupaya untuk tetap kompetitif dipasar yang padat. Penentuan target ini memperhitungkan kondisi pasar dan persaingan di Kota Manado, dimana harga yang ditawarkan sudah paling sesuai dibandingkan kompetitor lainnya. Strategi ini diharapkan mampu menjaga kestabilan bisnis dan memastikan bahwa semua biaya operasional dapat tertutupi.

**Perhitungan Biaya Target**

Berikut ini adalah perhitungan biaya target. Dalam mencapai angkat tersebut, berikut rumus yang akan digunakan:

$$\text{Target Costing} = \text{Harga Jual yang Ditargetkan} - (\text{Harga Jual yang Ditargetkan} \times \text{Margin Laba yang Diinginkan})$$

Dalam perhitungan setiap produk dijabarkan sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{Target Costing (Coklat)} &= 7.500 - (7.500 \times 0,0857) \\ &= 7.500 - 642,75 \\ &= \text{Rp}6.857,25 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Target Costing (Keju)} &= 8.500 - (8.500 \times 0,0857) \\ &= 8.500 - 728,45 \\ &= \text{Rp}7.771,55 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Target Costing (Cok-Ke)} &= 8.500 - (8.500 \times 0,0857) \\ &= 8.500 - 728,45 \\ &= \text{Rp}7.771,55 \end{aligned}$$

Diatas merupakan perhitungan harga tetap yang diambil dari volume penjualan 5000 roti. Dari hasil perhitungan, rata-rata biaya target yang dibutuhkan untuk adalah:

$$\text{Target Costing} = (\text{Rp}6.857,25 + \text{Rp}7.771,55 + \text{Rp}7.771,55) / 3 = \text{Rp}7.466,78$$

Berdasarkan perhitungan biaya target untuk tiga jenis roti yang dijual di Toko Yum Yum Taste Manado, didapatkan bahwa biaya target untuk roti coklat adalah Rp6.857,25, untuk roti keju adalah Rp7.771,55, dan untuk roti coklat-keju adalah Rp7.771,55. Dari ketiga produk tersebut, rata-rata biaya target yang diperlukan untuk mencapai margin laba yang diinginkan adalah Rp7.466,78. Angka ini menunjukkan estimasi biaya produksi yang harus dipertahankan agar Toko Yum Yum Taste Manado dapat mencapai laba yang diharapkan.

Dalam penyesuaian yang diterapkan dalam target costing yang dicapai, Yum Yum Taste Manado masih belum menerapkan target costing. Berdasarkan pernyataannya, pihak Toko Yum Yum Taste Manado hanya dapat mengizinkan peneliti jika ingin memberikan rekomendasi penyesuaian harga, peneliti hanya bisa menyesuaikan angka biaya pada bahan baku. Alasan kenapa hanya biaya bahan baku yang dapat diubah, karena pada biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pihak Toko Yum Yum Manado sudah memiliki perjanjian tetap.

Peneliti mencoba membuat analisa ini untuk membantu proses penyesuaian biaya dimasa yang akan datang. Berikut adalah penjabaran bahan baku serta merek yang digunakan:

**Tabel 10 Selisih Penyesuaian Biaya Bahan Baku**

Bahan Baku	Merek	Biaya Awal	Biaya Baru	Jumlah Unit	Total Biaya	Total Biaya Penyesuaian	Selisih
Tepung Terigu	Segitiga Biru	17.000/kg	16.000/kg	300 kg	5,100,000	4,800,000	5.88%
Gula Pasir	Curah (Non-Brand)	14.000/kg	14.000/kg	200 kg	2,800,000	2,800,000	0.00%
Ragi	Ragi Pao	5.000/pcs	15.000/ 4 pcs	50 pcs	250,000	250,000	0.00%
Susu Fullcream	Diamond Susu UHT	21.000/L	21.000/liter	100 liter	2,100,000	2,100,000	0.00%
Air	Aqua	25.000/20 Liter	25.000/ 20 Liter	100 liter	125,000	125,000	0.00%
Telur	Ayam	2.500/butir	2.200/butir	1000 butir	2,500,000	2,200,000	12.00%
Whipcream Cair	Curah (Non-Brand)	35.000/ 200 gr	65.000/kg	15 kg	2,625,000	975,000	62.86%
Mentega	Curah (Non-Brand)	40.000/kg	35.000/kg	80 kg	3,200,000	2,800,000	12.50%
Cokelat	Elmer	50.000/kg	50.000/kg	20 kg	1,000,000	1,000,000	0.00%
Keju (Pabrik)	Prochiz	50.000/kg	50.000/kg	12 kg	600,000	600,000	0.00%
Messes	Tulip	38.000/ 500 gr	57.000/kg	10 kg	760,000	570,000	25.00%
<b>TOTAL</b>					<b>21,060,000</b>	<b>18,220,000</b>	<b>13,49%</b>

Sumber: Hasil Pengolahan Data (2024)

Berdasarkan tabel 10, penyesuaian ini melibatkan beberapa perubahan harga dan penggantian merek bahan baku yang digunakan. Tepung terigu merek Segitiga Biru mengalami penurunan harga dari Rp17.000/kg menjadi Rp16.000/kg, menghasilkan penghematan biaya sebesar 5,88% dengan total biaya baru sebesar Rp4.800.000 untuk 300 kg. Gula pasir curah (non-brand), ragi Pao, susu fullcream merek Diamond Susu UHT, dan air merek Aqua tetap dengan harga yang tidak berubah, masing-masing sebesar Rp14.000/kg, Rp15.000 untuk 4 pcs, Rp21.000/liter, dan

Rp25.000 per 20 liter. Telur ayam mengalami penurunan harga dari Rp2.500/butir menjadi Rp2.200/butir, menghemat biaya sebesar 12,00% dengan total biaya baru sebesar Rp2.200.000 untuk 1.000 butir. Whipcream cair curah mengalami penurunan signifikan dari Rp35.000/200 gr menjadi Rp65.000/kg, menghasilkan penghematan sebesar 62,86% dengan total biaya baru sebesar Rp975.000 untuk 15 kg.

Selain itu, mentega/margarine curah digantikan dengan margarin Blue Band, menyebabkan penurunan biaya dari Rp40.000/kg menjadi Rp35.000/kg, menghemat biaya sebesar 12,50% dengan total biaya baru sebesar Rp2.800.000 untuk 80 kg. Biaya coklat merek Elmen dan keju Prochiz tetap tidak berubah, masing-masing sebesar Rp50.000/kg, dengan total biaya sebesar Rp1.000.000 untuk 20 kg dan Rp600.000 untuk 12 kg. Penyesuaian juga dilakukan pada meses dengan mengganti merek dari Tulip ke Holand, mengakibatkan perubahan harga dari Rp38.000/500 gr menjadi Rp57.000/kg, menghasilkan penghematan sebesar 25,00% dengan total biaya baru sebesar Rp570.000 untuk 10 kg. Secara keseluruhan, total biaya bahan baku mengalami penurunan dari Rp21.060.000 menjadi Rp18.220.000, menghasilkan penghematan biaya sebesar 13,49%. Penyesuaian ini mencerminkan upaya untuk meningkatkan efisiensi biaya produksi tanpa mengorbankan kualitas bahan baku.

Penyesuaian harga ini mencerminkan usaha untuk efisiensi biaya melalui pemilihan merek dan pemasok yang lebih ekonomis. Efisiensi ini dapat dicapai melalui beberapa strategi, seperti membeli bahan baku dalam jumlah besar untuk mendapatkan harga grosir yang lebih murah, atau mencari promosi dari supplier tertentu yang menawarkan diskon. Dengan strategi ini, biaya bahan baku dapat ditekan lebih rendah lagi tanpa mengorbankan kualitas produk. Pengelolaan dan perencanaan pembelian yang baik sangat penting untuk mencapai penghematan biaya yang signifikan, yang pada akhirnya membantu mencapai target biaya yang diinginkan.

Penyesuaian biaya bahan baku yang dilakukan di Toko Yum Yum Taste Manado menunjukkan hasil yang signifikan dengan pengurangan total biaya sebesar 13%, dari Rp21.060.000 menjadi Rp18.220.000. Dengan menggunakan merek yang lebih ekonomis dan mencari supplier yang menawarkan harga lebih rendah, toko ini berhasil menekan biaya tanpa mengorbankan kualitas dan cita rasa produk, seperti yang terlihat pada penyesuaian merek dari curah menjadi bermerek yang meningkatkan cita rasa produk.

Dari hal ini, fungsi target costing dalam penyesuaian ini adalah membantu gambaran pengurangan dana yang dibutuhkan untuk mencapai laba yang diinginkan. Berikut data perbandingannya produksi roti:

**Tabel 11 Data Perbandingan Produksi Biaya Produksi Roti**

Jenis Biaya	Harga Awal (Rp)	Harga Baru (Rp)	Selisih
Biaya Bahan Baku	21,060,000	18,220,000	13.49%
Biaya Tenaga Kerja Langsung dan Tidak Langsung	15.000.000	15.000.000	0.00%
Biaya Pemasaran	500.000	500.000	0.00%
Biaya <i>Overhead</i>	1.500.000	1.500.000	0.00%
<b>Total</b>	<b>38,060,000</b>	<b>35,220,000</b>	<b>7,46%</b>
<b>Biaya Produksi (Dibagi 5000)</b>	<b>7,612</b>	<b>7,044</b>	<b>38.05%</b>

Sumber: Hasil Pengolahan Data (2024)

Berdasarkan tabel 11, dari penyesuaian yang terjadi. Harga awal pada produksi roti yaitu Rp7.612 memang berada diatas rata-rata target costing yaitu Rp7.466,78 serta harga target costing pada roti keju dan coklat keju yaitu Rp7.771,55. Harga produksi ini menunjukkan efisiensi dan efektivitas yang rendah karena biaya produksi masih belum mencapai target costing untuk roti coklat sebesar Rp6.857,25. Namun dengan penyesuaian biaya bahan baku yang baru, biaya produksi dapat turun hingga Rp7.044 yang lebih mendekati atau bahkan berada dibawah target costing rata-rata, sehingga lebih efisien dan efektif dalam memenuhi target biaya untuk setiap jenis roti. Target costing berperan sebagai alat manajemen biaya yang bertujuan untuk memastikan bahwa produk diproduksi dengan biaya yang efisien dan efektif, sehingga harga jual dapat memenuhi harapan pasar sambil tetap memberikan keuntungan yang diinginkan.

Berdasarkan penerapan metode target costing tersebut, berikut beberapa implikasi yang terangkum. Yang pertama adalah, hasil memiliki implikasi yang signifikan bagi manajemen biaya dan strategi pengurangan biaya di sektor kuliner. Penyesuaian biaya bahan baku yang dilakukan oleh Toko Yum Yum Taste Manado menunjukkan bahwa dengan penerapan metode target costing, toko dapat mencapai penghematan biaya yang substansial tanpa mengorbankan kualitas produk. Penurunan biaya sebesar 13% dari Rp21.060.000 menjadi Rp18.220.000 mencerminkan efektivitas metode ini dalam menekan biaya produksi melalui pemilihan bahan baku yang lebih ekonomis dan penggantian merek. Hal ini dapat menjadi contoh bagi pelaku usaha kuliner lainnya untuk mengadopsi strategi serupa dalam mengelola biaya dan meningkatkan profitabilitas.

Selain itu, implikasi penelitian ini juga mencakup aspek manajemen strategis dalam bisnis. Dengan menggunakan metode target costing, manajemen Yum Yum Taste Manado dapat lebih proaktif dalam mengidentifikasi peluang penghematan biaya dan mengoptimalkan penggunaan sumber daya. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa melalui perencanaan dan pengelolaan yang baik, biaya bahan baku dapat ditekan hingga di bawah target costing rata-rata, sehingga menghasilkan biaya produksi yang lebih efisien dan efektif. Penyesuaian ini

tidak hanya berdampak pada pengurangan biaya, tetapi juga memungkinkan perusahaan untuk meningkatkan daya saing di pasar dengan menawarkan produk berkualitas tinggi dengan harga yang kompetitif.

Implikasi terakhir dari penelitian ini berkaitan dengan optimalisasi laba dan keberlanjutan bisnis. Penurunan biaya bahan baku yang signifikan memberikan kontribusi langsung terhadap peningkatan margin keuntungan dan keberlanjutan usaha. Strategi target costing yang diterapkan oleh Yum Yum Taste Manado menunjukkan bahwa upaya untuk mencapai efisiensi biaya dapat memberikan hasil yang lebih baik dibandingkan dengan metode konvensional lainnya. Dengan demikian, penelitian ini menggarisbawahi pentingnya pendekatan holistik dalam manajemen biaya, yang tidak hanya fokus pada pengurangan biaya tetapi juga mempertimbangkan aspek kualitas dan keberlanjutan bisnis jangka panjang. Optimalisasi laba melalui metode target costing dapat menjadi panduan bagi bisnis kuliner lainnya untuk mencapai kinerja keuangan yang lebih baik dan memastikan pertumbuhan yang berkelanjutan.

## PENUTUP

### Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan mengenai penerapan metode Target Costing untuk optimalisasi laba di Yum Yum Taste Manado, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Langkah awal dalam penerapan target costing di Toko Yum Yum Taste Manado dimulai dengan penentuan harga pasar. Berdasarkan analisis harga jual saat ini dan perbandingan dengan kompetitor, toko ini menawarkan harga yang lebih kompetitif dibandingkan dengan Toko A dan Toko B. Tabel 9 menunjukkan bahwa harga jual roti cokelat di Toko Yum Yum Taste Manado adalah Rp7.500, lebih rendah dibandingkan dengan Toko A dan Toko B yang masing-masing menawarkan Rp8.000. Harga roti keju di Toko Yum Yum Taste Manado adalah Rp8.500, setara dengan Toko A, namun lebih rendah dibandingkan Toko B yang menawarkan Rp9.000. Untuk roti cokelat-keju, Toko Yum Yum Taste Manado menetapkan harga Rp8.500, lebih rendah dibandingkan dengan Toko A dan Toko B yang masing-masing menawarkan Rp9.000 dan Rp10.000. Penetapan harga ini diharapkan mampu membuat Toko Yum Yum Taste Manado tetap bersaing dalam target harga yang telah ditetapkan.
2. Pemilik Toko Yum Yum Taste Manado memperkirakan target laba sebesar 7,89% dari total pendapatan. Dengan menetapkan target laba sebesar 8,57%, toko berupaya untuk tetap kompetitif di pasar yang padat. Penentuan target ini memperhitungkan kondisi pasar dan persaingan di Kota Manado, di mana harga yang ditawarkan sudah paling sesuai dibandingkan kompetitor lainnya. Strategi ini diharapkan mampu menjaga kestabilan bisnis dan memastikan bahwa semua biaya operasional dapat tertutupi, sambil tetap mencapai keuntungan yang diharapkan. Pemilik toko menyatakan bahwa laba dari setiap produk tidak terlalu diharapkan tinggi karena banyaknya toko roti di sekitar, namun asalkan dapat memenuhi pengembalian modal bahan baku, gaji karyawan, dan biaya lain-lain selama proses produksi, target laba tersebut dianggap realistis dan memadai.
3. Perhitungan biaya target dilakukan dengan rumus Target Costing yang mengacu pada harga jual yang ditargetkan dikurangi dengan margin laba yang diinginkan. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa biaya target untuk Cokelat adalah Rp6.857,25, untuk Keju adalah Rp7.771,55, dan untuk Cokelat-Keju juga Rp7.771,55. Rata-rata biaya target yang dibutuhkan untuk setiap produk, berdasarkan volume penjualan 5.000 roti, adalah Rp7.466,78. Penyesuaian biaya bahan baku dilakukan untuk memastikan bahwa biaya target dapat tercapai. Beberapa bahan baku mengalami penurunan biaya yang signifikan, seperti Tepung Terigu turun sebesar 6%, Telur sebesar 12%, Whipcream Cair sebesar 63%, dan Mentega/Margarine sebesar 13%. Penyesuaian harga ini mencerminkan usaha untuk efisiensi biaya melalui pemilihan merek dan pemasok yang lebih ekonomis. Dengan strategi ini, biaya bahan baku dapat ditekan lebih rendah lagi tanpa mengorbankan kualitas produk. Secara keseluruhan, penyesuaian biaya bahan baku yang dilakukan telah mengurangi total biaya dari Rp21,060,000 menjadi Rp18,220,000, menghasilkan selisih penurunan biaya sebesar 13%. Ini mencerminkan efektivitas strategi target costing yang diterapkan dalam mencapai efisiensi biaya sambil tetap mempertahankan kualitas produk.

### Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan yang telah dijabarkan, terdapat beberapa saran yang dapat diberikan untuk pengembangan dan peningkatan kinerja Yum Yum Taste Manado ke depannya:

1. Yum Yum Taste Manado disarankan untuk meningkatkan volume produksi roti untuk mencapai efisiensi biaya produksi yang optimal. Hal ini akan memungkinkan perusahaan untuk menekan biaya per unit dan meningkatkan laba. Target costing juga mampu membantu perusahaan dalam merencanakan biaya dan harga jual produk.
2. Yum Yum Taste Manado sebaiknya menggunakan metode target costing ini dalam proses produksinya karena metode target costing ini mampu memberi dampak yang lebih baik terhadap biaya-biaya produksi dan memudahkan pihak usaha dalam membuat keputusan.

3. Dengan menerapkan metode target costing, Yum Yum Taste Manado dapat mencapai efisiensi biaya yang lebih baik, meningkatkan profitabilitas dan mempertahankan atau bahkan meningkatkan kualitas produk

#### Daftar Pustaka

- Ahn, H., Clermont, M., & Schwetschke, S. (2018). Research on target costing: past, present and future. *Management Review Quarterly*, 68(3).
- Bahri, S. (2019). *Pengantar Akuntansi Berdasarkan SAK ETAP dan IFRS (Edisi Revisi)*. Penerbit ANDI.
- Indrayati. (2017). *Akuntansi Manajemen*. Media Nusa Creative.
- Mulyadi. (2003). *Activity Based Cost System (A. P. Yudhan, Ed.; 6th ed.)*. UPP AMP YKPN.
- Rahmasania, H., Dahtiah, N., Studi Akuntansi, P., & Negeri Bandung, P. (2022). Analisis Penerapan Target Costing Dan Activity Based Costing Sebagai Alternatif Pengendalian Harga Pokok Produksi. *Jurnal Riset Akuntansi Dan Keuangan*, 10(2), 31–42.
- Saleh, R., Firmansyah, I., & Riswandi, D. I. (2022). Penerapan Target Costing dalam Upaya Efisiensi Biaya Produksi untuk Peningkatan Laba pada CV Galuh Sari Bogor. *Jurnal Sains Terapan: Wahana Informasi dan Alih Teknologi Pertanian*, 12(2).
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta. In *Metode Penelitian Kualitatif dan R & D*. Bandung: Alfabeta.
- Windyanita, D., Cahya, M., Khafida, F. N., & Yulikasari. (2023). Pengaruh pengakuan pendapatan terhadap laporan laba rugi pada perusahaan Depo Air Minum, Surabaya. *SENTRI: Jurnal Riset Ilmiah*, 2(1), 205-210.