
Analisis Biaya Produksi Dengan Pendekatan Target Costing Dalam Meningkatkan Laba Pada Yango Bakery

Ladis Saleh¹, Rio Monoarfa², Nurharyati Panigoro³

Universitas Negeri Gorontalo, Indonesia¹

Universitas Negeri Gorontalo, Indonesia²

Universitas Negeri Gorontalo, Indonesia³

E-mail: ledisaleh06@gmail.com

Abstract: *Target costing is a method of determining production cost based on competitive market prices. This study aims to understand the comparison of production cost with traditional method and target costing to improve profit. This is a quantitative study using a descriptive approach. The data are obtained by observation and interview. The data analysis is done by comparing the formula used by the company and with the target costing method. The result shows that target costing is applicable in Yango Bakery to streamline production cost and improve profit by the value engineering process. The process could reduce the production cost compared to the old calculation method used by the bakery. Therefore, target costing can be an alternative to improve profit by controlling the market for long term.*

Keywords: *Production cost; Target costing; Profit*

Abstrak: Target costing adalah metode penentuan biaya produksi berdasarkan harga pasar yang kompetitif. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbandingan biaya produksi dengan menggunakan metode tradisional dan target costing dalam meningkatkan laba. Metode penelitian yang digunakan adalah metode penelitian kuantitatif dengan pendekatan deskriptif. Metode pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi lapangan dan wawancara. Analisis ini dilakukan dengan membandingkan antara perhitungan yang digunakan perusahaan dengan perhitungan yang menggunakan metode target costing. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa target costing dapat diterapkan pada Yango Bakery untuk mengefisiensi biaya produksi dalam meningkatkan laba dengan melalui proses rekayasa nilai (value engineering). Melalui proses tersebut perhiungan biaya produksi menggunakan target costing menghasilkan biaya produksi lebih rendah dibandingkan dengan metode yang digunakan Yango Bakery. Target costing ini merupakan alternatif yang baik jika digunakan oleh perusahaan dalam meningkatkan laba melalui penguasaan pasar dalam jangka waktu yang panjang.

Kata Kunci: *Biaya produksi; Target costing; Laba*

PENDAHULUAN

Pada era globalisasi, persaingan terjadi hampir di semua lini usaha. Perusahaan bersaing tidak hanya dengan para kompetitor yang berasal dari dalam negeri tetapi juga dari luar negeri. Sejalan dengan perkembangan teknologi dewasa ini, jenis-jenis produk makin bertambah jumlahnya. Seiring dengan itu pula, persoalan yang dihadapi perusahaan terutama perusahaan manufaktur akan semakin kompleks. Hal ini menuntut manajemen perusahaan untuk menentukan suatu tindakan dengan memilih berbagai alternatif dan kebijaksanaan dalam mengambil keputusan yang sebaik-baiknya agar tujuan perusahaan dapat tercapai (Indriani et al., 2017). Persaingan yang terjadi di semua lini usaha pada era perdagangan bebas membawa berbagai macam dampak bagi perekonomian Indonesia. Adapun dampak positifnya adalah memberikan peluang bagi Indonesia untuk mengeksport 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 di Indonesia (Ardiansyah et al., 2017).

Salah satu tujuan yang paling utama dalam usaha adalah optimalisasi laba atau keuntungan. Agar dapat memperoleh laba yang maksimal dalam persaingan yang ketat antar lini usaha, perusahaan harus dapat menciptakan suatu produk baik barang maupun jasa yang harganya lebih rendah atau harganya sama dengan pesaingnya. Untuk mendapatkan produk seperti itu, perusahaan harus berusaha mengurangi biaya yang harus dikeluarkan pada proses produksinya

(Indriani et al., 2017). Biaya dalam proses produksi sangat berpengaruh dalam perolehan laba perusahaan, untuk itu biaya produksi harus diperhatikan untuk mencapai tujuan perusahaan tersebut. Pengendalian biaya harus diselenggarakan 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 maksimal. Untuk dapat bersaing dalam lingkungan pasar, perusahaan tersebut pun dituntut agar dapat menciptakan suatu inovasi produk yang baik dan harganya lebih rendah atau paling tidak sama dengan harga yang ditawarkan oleh para pesaingnya (Lesmana et al., 2020).

Biaya produksi merupakan salah satu faktor yang dapat mempengaruhi tinggi rendahnya harga jual produk. Biaya-biaya tersebut antara lain biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik (BOP). Oleh karena itu, perusahaan perlu melakukan pengendalian biaya produksi. Upaya mengendalikan biaya produksi merupakan satu dari berbagai strategi yang dapat dilakukan untuk mempertahankan kondisi suatu badan usaha agar tetap mendapatkan keuntungan yang diinginkan oleh sebuah perusahaan (Tambunan et al., 2021).

Dalam penelitian terkait biaya produksi yaitu pada penelitian Anugerah et al., (2017) "Penerapan Target Costing Dalam Pengelolaan Biaya Produksi untuk Optimalisasi Laba" pada penelitian ini menunjukkan bahwa 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. Sama seperti penelitian yang dilakukan oleh Indriani et al., (2017) tentang "Analisis Penerapan Target Costing dalam Perencanaan Biaya Produksi untuk Meningkatkan Laba pada UKM Hidup Baru Steel Tahun 2017" Berdasarkan hasil penelitian, perhitungan menggunakan metode Target Costing dapat mengefisienkan pengeluaran biaya produksi sehingga laba yang diterima lebih maksimal. Target Costing membantu UKM Hidup Baru Steel mencapai bahkan melebihi target laba yang diinginkan, yaitu sebesar 11,79% dari penjualan.

Kabupaten Bone Bolango merupakan salah satu yang sangat mengapresiasi perkembangan Usaha Mikro Kecil Menengah. Salah satu usaha yang ada di Kabupaten Bone Bolango adalah Yango Bakery. Usaha ini seperti kebanyakan usaha kecil lainnya yang masih menghitung biaya produksi dengan perhitungan sederhana. Pada tahun 2021 laba yang diperoleh Yango Bakery mengalami penurunan. Hal ini diakibatkan karena mulai menurunnya permintaan pasar. Agar pelaku usaha itu bisa mengisi tantangan terhadap situasi seperti ini yang berdampak pada tingkat penjualan yang menurun, maka tentunya pelaku usaha harus melakukan strategi agar jangan sampai dalam situasi tersebut penurunan penjualan itu akan semakin drastis. Langkah strategi yang dimaksud salah satunya yaitu biaya produksi, dan penentuan harga jual yang akan ditawarkan kepada konsumen. Bagaimana perusahaan tersebut untuk bisa memainkan sebuah harga jual yang kompetitif disaat terjadi keadaan menurunnya permintaan pasar sehingga bisa memberikan daya tarik kepada konsumen untuk membelinya. Namun disisi lain, dengan harga yang kompetitif tentunya harus dibarengi dengan biaya yang rendah. Oleh karena itu, diperlukan suatu strategi dalam rangka untuk bagaimana menurunkan biaya tersebut seiring dengan harga jual yang diinginkan. Salah satu cara yang dapat dilakukan oleh Yango Bakery yaitu dengan meminimalisir biaya produksi yaitu dengan melakukan metode perhitungan biaya produksi dengan target costing. Dalam penggunaan metode Target Costing akan ditekankan untuk meminimalisir atau mengurangi biaya produksi pada tahap perencanaan. Melalui Target Costing dapat diketahui berapa besar selisih biaya yang dianggarkan dengan biaya yang terjadi yang memungkinkan perusahaan untuk mencapai keuntungan.

Suatu perusahaan agar dapat bersaing dalam lingkungan pasar, perusahaan tersebut harus dapat menciptakan suatu produk yang harganya lebih rendah atau sama dengan harga pesaing. Perusahaan harus berusaha untuk mengurangi biaya yang harus dikeluarkan pada proses produksi. Dengan begitu, perusahaan dapat menentukan laba yang diinginkan serta mengendalikan biaya yang akan terjadi dalam memproduksi barang agar tercipta harga yang ditargetkan. Untuk itulah diperlukan Target Costing untuk dapat mencapai tujuan perusahaan dalam rangka pengurangan biaya yang pada akhirnya akan membawa dampak terhadap tingkat harga yang kompetitif (Titin, 2016).

Berdasarkan dari pemikiran di atas penulis ingin memberikan pengkajian lebih lanjut tentang bagaimana menentukan harga jual dengan yang lebih kompetitif dibarengi dengan produksi yang cenderung menurun atau dengan istilah target price dan Target Costing dengan judul Analisis Biaya Produksi Dengan Menggunakan Pendekatan Target Costing Dalam Meningkatkan Laba

Yango Bakery. Penelitian ini perlu dilakukan untuk mengetahui perbandingan biaya produksi dengan menggunakan metode tradisional dan target costing dalam meningkatkan laba.

UMKM

Berdasarkan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (UMKM), usaha mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria usaha mikro sebagaimana diatur dalam Undang-Undang ini. Usaha kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah atau usaha besar yang memenuhi kriteria usaha kecil sebagaimana dimaksud dalam Undang-Undang ini. Usaha menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dengan usaha kecil atau usaha besar dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan sebagaimana diatur dalam Undang-Undang ini.

Biaya Produksi

Biaya produksi adalah biaya yang harus dikeluarkan dalam sebuah bisnis untuk menghasilkan suatu produk atau jasa (Zahra et al., 2021). Biaya produksi merupakan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi produk. Biaya-biaya yang termasuk dalam biaya produksi antara lain biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik (BOP).

Target Costing

Target costing adalah metode penentuan biaya produksi berdasarkan harga kompetitif. Metode target costing ini dinilai pengerjaannya berbeda dengan metode lainnya, karena hal yang pertama dilakukan dalam metode ini adalah menentukan harga (Juwita & Satria, 2017). Manfaat metode target costing ini yaitu menetapkan biaya produksi sebagai dasar dari penetapan harga sehingga target laba yang diharapkan dapat tercapai (Tambunan et al., 2021). Jadi dapat disimpulkan bahwa metode target costing ini merupakan metode untuk menentukan biaya produksi berdasarkan harga yang dapat diterima oleh konsumen. Adapun rumus untuk menghitung target cost adalah sebagai berikut:

$$\text{Target costing} = \text{harga jual} - \text{target laba}$$

Perbandingan Metode Target Costing dan Tradisional

Dalam penentuan biaya tradisional, perusahaan terlebih dahulu menentukan biaya produksi. Akan tetapi seiring berjalannya waktu, kondisi pasar mulai mengalami perubahan sehingga mengharuskan perusahaan dapat menghasilkan produk ataupun jasa yang sesuai dengan keinginan konsumen dengan harga yang rendah tapi dengan kualitas yang baik. Dengan adanya metode target costing, pemikiran perusahaan harus mulai diubah dengan menentukan target harga yang akan dijual kepada konsumen terlebih dahulu kemudian dituntut untuk menghasilkan produk yang berkualitas dengan biaya produksi seminimal mungkin yang mampu memberikan laba yang memadai yang diinginkan oleh perusahaan (Istikhoro & Ardhiani, 2019).

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian deskriptif kuantitatif yaitu penelitian berupa angka-angka (Sugiyono, 2018). Penelitian ini dilakukan di Yango Bakery yang beralamat di Jl. Noho Hudji Kecamatan Tilongkabila Kabupaten Bone Bolango. Teknik pengumpulan data pada penelitian ini adalah observasi yaitu pengamatan secara langsung terhadap objek penelitian dan wawancara yaitu dengan melakukan tanya jawab untuk mendapatkan data yang dibutuhkan dalam penelitian ini. Teknik analisis data dalam penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif yaitu mengumpulkan, menyusun, dan menganalisis data, setelah itu dilakukan analisis menggunakan teori-teori yang ada.

HASIL PENELITIAN

Penetapan Persentase Alokasi Biaya Produksi

Biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan selama proses produksi suatu produk. Untuk mengetahui biaya produksi masing-masing produk, peneliti menghitung penjualan dari tiap produk. Adapun perhitungannya sebagai berikut

Tabel 1 Penjualan dan Persentase Penjualan

No.	Produk	Penjualan	Persentase Volume Penjualan
1.	Pia coklat original	450.000 pcs	$\frac{450.000}{1.440.000} \times 100\% = 31,25\%$
2.	Pia pandan coklat	270.000 pcs	$\frac{270.000}{1.440.000} \times 100\% = 18,75\%$
3.	Pia keju original	180.000 pcs	$\frac{180.000}{1.440.000} \times 100\% = 12,5\%$
4.	Pia kacang hijau	180.000 pcs	$\frac{180.000}{1.440.000} \times 100\% = 12,5\%$
5.	Pia coklat mente	72.000 pcs	$\frac{72.000}{1.440.000} \times 100\% = 5\%$
6.	Pia coklat nuttela	72.000 pcs	$\frac{72.000}{1.440.000} \times 100\% = 5\%$
7.	Pia coklat keju	36.000 pcs	$\frac{36.000}{1.440.000} \times 100\% = 2,5\%$
8.	Pia coklat crunchi	36.000 pcs	$\frac{36.000}{1.440.000} \times 100\% = 2,5\%$
9.	Pia pandan coklat tiramisu	36.000 pcs	$\frac{36.000}{1.440.000} \times 100\% = 2,5\%$
10.	Pia pandan coklat almond	36.000 pcs	$\frac{36.000}{1.440.000} \times 100\% = 2,5\%$
11.	Pia pandan coklat durian	36.000 pcs	$\frac{36.000}{1.440.000} \times 100\% = 2,5\%$
12.	Pia pandan coklat oreo	36.000 pcs	$\frac{36.000}{1.440.000} \times 100\% = 2,5\%$
	Total	1.440.000 pcs	

Sumber: Hasil olahan data

Tabel 1. di atas menunjukkan bahwa Yango Bakery memproduksi 12 varian rasa. Produk tersebut diproduksi dengan jumlah penjualan yang berbeda-beda. Varian rasa coklat merupakan varian rasa yang paling tinggi tingkat permintaannya dibandingkan dengan varian rasa yang lainnya.

Setelah menentukan persentase alokasi biaya produksi dari tiap produk, maka diperlukan identifikasi biaya yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Adapun rinciannya sebagai berikut:

1. Alokasi Biaya Bahan Baku

Tabel 2. Persentase Alokasi Biaya Bahan Baku

Varian Rasa	Persentase Pemakaian Bahan Baku						
	Tepung Terigu	Mentega	Telur	Air RO	Gula	Minyak Goreng	Garam
Cokelat Original	31.25%	31.25%	31.25%	31.25%	31.25%	31.25%	31.25%
Pandan Cokelat	18.75%	18.75%	18.75%	18.75%	18.75%	18.75%	18.75%
Keju Original	12.5%	12.5%	12.5%	12.5%	12.5%	12.5%	12.5%
Kacang Hijau	12.5%	12.5%	12.5%	12.5%	12.5%	12.5%	12.5%
Cokelat Mente	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%
Cokelat Nuttela	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%

Cokelat Keju	2.5%	2.5%	2.5%	2.5%	2.5%	2.5%	2.5%
Cokelat Crunchi	2.5%	2.5%	2.5%	2.5%	2.5%	2.5%	2.5%
Pandan Cokelat Tiramisu	2.5%	2.5%	2.5%	2.5%	2.5%	2.5%	2.5%
Pandan Cokelat Almond	2.5%	2.5%	2.5%	2.5%	2.5%	2.5%	2.5%
Pandan Cokelat Durian	2.5%	2.5%	2.5%	2.5%	2.5%	2.5%	2.5%
Pandan Cokelat Oreo	2.5%	2.5%	2.5%	2.5%	2.5%	2.5%	2.5%
Total	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Sumber: Hasil olahan data

Tabel 3. Persentase Pemakaian Bahan Isian Cokelat dan Keju

Produk Pemakaian Cokelat	Jumlah yang diproduksi	Cokelat filling	Produk Pemakaian Keju	Jumlah yang diproduksi	Filling keju
Cokelat original	450.000 pcs	41.667%	Keju original	180.000 pcs	83.333%
Pandan cokelat	270.000 pcs	25%	Cokelat Keju	36.000 pcs	16.667%
Cokelat mente	72.000 pcs	6.6667%	-	-	-
Cokelat nuttela	72.000 pcs	6.6667%	-	-	-
Cokelat keju	36.000 pcs	3.3333%	-	-	-
Cokelat crunchi	36.000 pcs	3.3333%	-	-	-
Pandan cokelat tiramisu	36.000 pcs	3.3333%	-	-	-
Pandan cokelat almond	36.000 pcs	3.3333%	-	-	-
Pandan cokelat durian	36.000 pcs	3.3333%	-	-	-
Pandan cokelat oreo	36.000 pcs	3.3333%	-	-	-
Jumlah	1.080.000 pcs	100	Jumlah	216.000 pcs	100%

Sumber: Hasil olahan data

Berdasarkan tabel 2 dan 3 di atas, terlihat bahwa varian cokelat original merupakan varian yang paling tinggi tingkat alokasi penggunaan biaya bahan baku.

2. Alokasi Biaya Tenaga Kerja

Tabel 4. Persentase Alokasi Biaya Tenaga Kerja

Produk	Persentase Alokasi Biaya Tenaga Kerja		
	Bagian Produksi	Bagian Pemanggangan	Bagian Kemasan
Pia Cokelat Original	31.25%	31.25%	31.25%
Pia Pandan Cokelat	18.75%	18.75%	18.75%
Pia Keju Original	12.5%	12.5%	12.5%
Pia Kacang Hijau	12.5%	12.5%	12.5%

Pia Cokelat Mentel	5%	5%	5%
Pia Cokelat Nuttela	5%	5%	5%
Pia Cokelat Keju	2.5%	2.5%	2.5%
Pia Cokelat Crunchi	2.5%	2.5%	2.5%
Pia Pandan Cokelat Tiramisu	2.5%	2.5%	2.5%
Pia Pandan Cokelat Almond	2.5%	2.5%	2.5%
Pia Pandan Cokelat Durian	2.5%	2.5%	2.5%
Pia Pandan Cokelat Oreo	2.5%	2.5%	2.5%

Sumber: Hasil olahan data

3. Alokasi Biaya Overhead Pabrik

Tabel 5. Persentase Alokasi Biaya Overhead Pabrik

Varian Rasa	Persentase Pemakaian Bahan Baku							
	Pewarna		Plastik OPP	Misis	Tabung Gas	Biaya		
	Kuning	Hijau				Listrik	Air	Pemeliharaan Mesin
Cokelat Original	53.19%	-	31.25%	-	31.25%	31.25%	31.25%	31.25%
Pandan Cokelat	-	45.45%	18.75%	-	18.75%	18.75%	18.75%	18.75%
Keju Original	21.28%	-	12.5%	-	12.5%	12.5%	12.5%	12.5%
Kacang Hijau	-	30.30%	12.5%	-	12.5%	12.5%	12.5%	12.5%
Cokelat Mentel	8.51%	-	5%	20%	5%	5%	5%	5%
Cokelat Nuttela	8.51%	-	5%	20%	5%	5%	5%	5%
Cokelat Keju	4.26%	-	2.5%	10%	2.5%	2.5%	2.5%	2.5%
Cokelat Crunchi	4.26%	-	2.5%	10%	2.5%	2.5%	2.5%	2.5%
Pandan Cokelat Tiramisu	-	6.06%	2.5%	10%	2.5%	2.5%	2.5%	2.5%
Pandan Cokelat Almond	-	6.06%	2.5%	10%	2.5%	2.5%	2.5%	2.5%
Pandan Cokelat Durian	-	6.06%	2.5%	10%	2.5%	2.5%	2.5%	2.5%
Pandan Cokelat Oreo	-	6.06%	2.5%	10%	2.5%	2.5%	2.5%	2.5%
Total	100%							

Sumber: Hasil olahan data

Berdasarkan hasil perhitungan di atas, maka dapat diketahui bahwa dari 12 varian rasa yang diproduksi oleh Yango Bakery ternyata terdapat 4 varian rasa yang memiliki kontribusi penjualan yang paling besar yaitu cokelat original, pandan cokelat, keju original, dan kacang hijau. Semakin tinggi tingkat penjualan dari suatu produk tentunya akan membutuhkan biaya produksi yang lebih besar. Sehingga hasil dari perhitungan di atas, telah memberikan gambaran terhadap persentase yang dapat peneliti jadikan dasar untuk penentuan alokasi biaya produksi dalam pendekatan akuntansi biaya.

Biaya Bahan Baku

Bahan baku langsung adalah sejumlah barang yang dibeli dari pemasok dan akan digunakan untuk diolah menjadi suatu produk (Daud, 2017). Yango Bakery memproduksi 1.440.000 pcs dari 12 jenis produk pia, untuk varian coklat original sebanyak 450.000 pcs atau 31.25%, pandan coklat 270.000 pcs, keju 180.000 pcs dan kacang hijau 180.000 pcs. Berikut ini rincian bahan-bahan yang digunakan:

Tabel 6. Biaya Bahan Baku Pia Cokelat Original

Bahan Baku	Harga	Persentase Penggunaan	Total Harga
Tepung Terigu	Rp. 111.780.000	31.25%	Rp. 34.931.250
Mentega	Rp. 22.500.000	31.25%	Rp. 7.031.250
Telur	Rp. 7.200.000	31.25%	Rp. 2.250.000
Air RO	Rp. 1.080.000	31.25%	Rp. 337.500
Gula	Rp. 8.100.000	31.25%	Rp. 2.531.250
Minyak Goreng	Rp. 100.800.000	31.25%	Rp. 31.500.000
Garam	Rp. 540.000	31.25%	Rp. 168.750
Cokelat Filling	Rp. 172.800.000	41.667%	Rp. 72.000.576
Jumlah			Rp. 150.750.567

Sumber: Hasil olahan data

Berdasarkan tabel di atas, maka dapat diketahui total biaya bahan baku yang dikeluarkan oleh Yango Bakery untuk pia varian coklat original sebesar Rp.150.750.567.

Tabel 7. Biaya Bahan Baku Pandan Cokelat

Bahan Baku	Harga	Persentase Penggunaan	Total Harga
Tepung Terigu	Rp. 111.780.000	18.75%	Rp. 20.958.750
Mentega	Rp. 22.500.000	18.75%	Rp. 4.218.750
Telur	Rp. 7.200.000	18.75%	Rp. 1.350.000
Bahan Baku	Harga	Persentase Penggunaan	Total Harga
Air RO	Rp. 1.080.000	18.75%	Rp. 202.500
Gula	Rp. 8.100.000	18.75%	Rp. 1.518.750
Minyak Goreng	Rp. 100.800.000	18.75%	Rp. 18.900.000
Cokelat Filling	Rp. 172.800.000	25 %	Rp. 43.200.000
Jumlah			Rp. 90.450.000

Sumber: Hasil Olahan data

Tabel di atas menunjukkan bahwa total biaya bahan baku yang dikeluarkan oleh Yango Bakery pada tahun 2021 untuk pia varian pandan coklat sebesar Rp.90.450.000.

Tabel 8. Biaya Bahan Baku Varian Keju Original

Bahan Baku	Harga	Persentase Penggunaan	Total Harga
Tepung Terigu	Rp. 111.780.000	12.5%	Rp. 13.972.500
Mentega	Rp. 22.500.000	12.5%	Rp. 2.812.500
Telur	Rp. 7.200.000	12.5%	Rp. 900.000
Air RO	Rp. 1.080.000	12.5%	Rp. 135.000
Gula	Rp. 8.100.000	12.5%	Rp. 1.012.500
Minyak Goreng	Rp. 100.800.000	12.5%	Rp. 12.600.000
Garam	Rp. 540.000	12.5%	Rp. 67.500
Filling keju	Rp. 17.400.000	83.33%	Rp. 14.499.420
Jumlah			Rp. 45.999.420

Sumber: Hasil olahan data

Tabel di atas menunjukkan bahwa total biaya bahan baku yang dikeluarkan oleh Yango Bakery pada tahun 2021 untuk varian ini sebesar Rp.45.999.420.

Tabel 9. Biaya Bahan Baku Pia Kacang Hijau

Bahan Baku	Harga	Persentase penggunaan	Total Harga
Tepung Terigu	Rp. 111.780.000	12.5%	Rp. 13.972.500
Mentega	Rp. 22.500.000	12.5%	Rp. 2.812.500
Telur	Rp. 7.200.000	12.5%	Rp. 900.000
Air RO	Rp. 1.080.000	12.5%	Rp. 135.000
Gula	Rp. 8.100.000	12.5%	Rp. 1.012.500
Minyak Goreng	Rp. 100.800.000	12.5%	Rp. 12.600.000
Garam	Rp. 540.000	12.5%	Rp. 67.500
Kacang Hijau	Rp. 19.440.000	100%	Rp. 19.440.000
Jumlah			Rp. 50.940.000

Sumber: Hasil olahan data

Berdasarkan tabel di atas, total biaya bahan baku yang dikeluarkan oleh Yango Bakery untuk varian ini sebesar Rp.50.940.000. Sehingga berdasarkan rincian biaya bahan baku di atas menunjukkan bahwa total biaya bahan baku dari keempat varian rasa adalah Rp.338.139.987.

Biaya Tenaga Kerja

Yango Bakery pada tahun 2021 memiliki tenaga kerja langsung 22 orang yang terdiri dari 15 orang bagian produksi, 2 orang bagian pemanggangan, dan 5 orang di bagian kemasan. Sistem pembayaran tenaga kerja ini dihitung perhari dan gaji yang diberikan berbeda-beda sesuai dengan bagian yang dikerjakan. Bagian produksi dalam sekali produksi digaji Rp.40.000/orang, bagian pemanggangan Rp.50.000/orang, dan bagian kemasan Rp.20.000/orang. Dalam satu bulan karyawan bekerja selama 15 hari.

Tabel 10. Biaya Tenaga Kerja Langsung Pia Cokelat Original

Bagian	Gaji	Persentase Biaya	Jumlah Biaya
Produksi	Rp. 108.000.000	31.25%	Rp. 33.750.000

Pemanggangan	Rp. 18.000.000	31.25%	Rp. 5.625.000
Kemasan	Rp. 18.000.000	31.25%	Rp. 5.625.000
Total Biaya Tenaga Kerja			Rp. 45.000.000

Sumber: Hasil olahan data

Berdasarkan rincian biaya di atas, untuk biaya tenaga kerja langsung Yango Bakery mengeluarkan biaya untuk pia rasa coklat original sebesar 31.25% dari total gaji yang diberikan.

Tabel 11. Biaya Tenaga Kerja Pia Pandan Cokelat

Bagian	Gaji	Persentase Biaya	Jumlah Biaya
Produksi	Rp. 108.000.000	18.75%	Rp. 20.250.000
Pemanggangan	Rp. 18.000.000	18.75%	Rp. 3.375.000
Kemasan	Rp. 18.000.000	18.75%	Rp. 3.375.000
Total Biaya Tenaga Kerja			Rp. 27.000.000

Sumber: Hasil olahan data

Rincian biaya di atas menunjukkan bahwa untuk biaya tenaga kerja langsung Yango Bakery mengeluarkan biaya sebesar 18.75% dari total gaji yang diberikan atau setara dengan Rp.27.000.000.

Tabel 12. Biaya Tenaga Kerja Langsung Pia Keju Original

Bagian	Gaji	Persentase Biaya	Jumlah Biaya
Produksi	Rp. 108.000.000	12.5%	Rp. 13.500.000
Pemanggangan	Rp. 18.000.000	12.5%	Rp. 2.250.000
Kemasan	Rp. 18.000.000	12.5%	Rp. 2.250.000
Total Biaya Tenaga Kerja			Rp. 18.000.000

Sumber: Hasil olahan data

Berdasarkan rincian biaya di atas, untuk biaya tenaga kerja langsung Yango Bakery mengeluarkan biaya untuk pia rasa keju original sebesar 12.5% dari total gaji yang diberikan.

Tabel 13. Biaya Tenaga Kerja Langsung Pia Kacang Hijau

Bagian	Gaji	Persentase Biaya	Jumlah Biaya
Produksi	Rp. 108.000.000	12.5%	Rp. 13.500.000
Pemanggangan	Rp. 18.000.000	12.5%	Rp. 2.250.000
Kemasan	Rp. 18.000.000	12.5%	Rp. 2.250.000
Total Biaya Tenaga Kerja			Rp. 18.000.000

Sumber: Hasil olahan data

Rincian biaya di atas menunjukkan bahwa untuk biaya tenaga kerja langsung pia rasa kacang hijau ini sebesar 12.5%. Sehingga Berdasarkan rincian biaya di atas menunjukkan bahwa total biaya tenaga kerja langsung dari keempat varian rasa ini adalah sebesar Rp.108.000.000.

Biaya Overhead Pabrik

Biaya overhead pabrik merupakan biaya selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung tetapi membantu dalam mengubah bahan menjadi produk selesai (Bustami & Nurlela, 2013).

Tabel 14. Biaya Overhead Pabrik Pia Cokelat Original

Unsur Biaya	Harga	Persentase Biaya	Biaya Overhead Pabrik
Pewarna makanan warna kuning	Rp. 3.240.000	53.19%	Rp. 1.723.356
Plastik OPP	Rp. 28.800.000	31.25%	Rp. 9.000.000
Tabung Gas 3 Kg	Rp. 9.720.000	31.25%	Rp. 3.037.500
Biaya Listrik	Rp. 6.000.000	31.25%	Rp. 1.875.000
Unsur Biaya	Harga	Persentase Biaya	Biaya Overhead Pabrik
Biaya Pemeliharaan mesin	Rp. 1.000.000	31.25%	Rp. 312.500
Total Biaya			Rp.15.948.356

Sumber: Hasil olahan data

Berdasarkan tabel di atas, terlihat bahwa Yango Bakery mengeluarkan biaya overhead pabrik untuk produk pia cokelat original sebesar Rp.15.948.356 untuk memproduksi 450.000 pcs pia.

Tabel 15. Biaya Overhead Pabrik Pia Pandan Cokelat

Unsur Biaya	Harga	Persentase Biaya	Biaya Overhead Pabrik
Pewarna makanan warna hijau	Rp. 1.620.000	45.45%	Rp. 736.355
Plastik OPP	Rp.28.800.000	18.75%	Rp. 5.400.000
Tabung Gas 3 Kg	Rp. 9.720.000	18.75%	Rp. 1.822.500
Biaya Listrik	Rp. 6.000.000	18.75%	Rp. 1.125.000
Biaya pemeliharaan mesin	Rp. 1.000.000	18.75%	Rp. 187.500
Total Biaya			Rp. 9.271.355

Sumber: Hasil olahan data

Berdasarkan tabel di atas, biaya overhead pabrik untuk produk pia pandan cokelat sebesar Rp.9.271.355 untuk memproduksi 270.000 pcs pia.

Tabel 16. Biaya Overhead Pabrik Pia Keju Original

Unsur Biaya	Harga	Persentase Biaya	Biaya Overhead Pabrik
Pewarna makanan warna kuning	Rp. 3.240.000	21.28%	Rp. 689.342
Plastik OPP	Rp. 28.800.000	12.5%	Rp.3.600.000
Tabung Gas 3 Kg	Rp. 9.720.000	12.5%	Rp.1.215.000
Biaya Listrik	Rp. 6.000.000	12.5%	Rp. 750.000
Biaya Pemeliharaan mesin	Rp. 1.000.000	12.5%	Rp. 125.000
Total Biaya			Rp.6.379.342

Sumber: Hasil olahan data

Berdasarkan tabel di atas, terlihat bahwa Yango Bakery pada tahun 2021 mengeluarkan biaya overhead pabrik untuk pia varian rasa keju original sebesar Rp.6.379.342 untuk memproduksi 180.000 pcs pia.

Tabel 17. Biaya Overhead Pabrik Pia Kacang Hijau

Unsur Biaya	Harga	Persentase Biaya	Biaya Overhead Pabrik
Pewarna makanan warna hijau	Rp. 1.620.000	30.30%	Rp. 490.909
Plastik OPP	Rp. 28.800.000	12.5%	Rp. 3.600.000
Tabung Gas 3 Kg	Rp. 9.720.000	12.5%	Rp. 1.215.000
Biaya Listrik	Rp. 6.000.000	12.5%	Rp. 750.000
Biaya pemeliharaan mesin	Rp. 1.000.000	12.5%	Rp. 125.000
Total Biaya			Rp. 6.180.909

Sumber: Hasil olahan data

Tabel di atas menunjukkan bahwa biaya overhead pabrik untuk pia varian rasa kacang hijau sebesar Rp.6.180.909 untuk memproduksi 180.000 pcs pia. Sehingga berdasarkan rincian pada tabel di atas, total biaya overhead pabrik untuk 4 varian rasa ini sebesar Rp.37.779.962.

Biaya Produksi Yango Bakery

Berdasarkan rincian biaya-biaya di atas maka biaya yang diperlukan untuk membuat 4 jenis produk pia pada Yango Bakery pada tahun 2021 dapat dilihat pada tabel 18 berikut ini:

Tabel 18. Biaya Produksi Yango Bakery Tahun 2021

Unsur Biaya	Varian Rasa			
	Cokelat Original	Pandan Cokelat	Keju Original	Kacang Hijau
BBB	Rp.150.750.567	Rp. 90.450.000	Rp.45.999.420	Rp.50.940.000
BTKL	Rp. 45.000.000	Rp. 27.000.000	Rp.18.000.000	Rp.18.000.000
BOP	Rp 15.948.356	Rp. 9.271.355	Rp. 6.379.342	Rp. 6.180.909
Total Biaya	Rp.211.698.923	Rp.126.721.355	Rp.70.378.762	Rp.75.120.909

Sumber: Hasil olahan data

Berdasarkan tabel di atas, dapat diketahui bahwa total biaya produksi untuk 4 varian rasa adalah sebesar Rp .483.919.949.

Penjualan Tiap Produk Tahun 2021

Yango Bakery pada tahun 2021 untuk 4 varian rasa dapat menjual 1.080.000 pcs yang terdiri dari 450.000 pcs pia coklat original, 270.000 pcs pia pandan coklat, 180.000 pcs keju original, dan 180.000 pcs kacang hijau. Berikut ini merupakan tabel total penjualan dari tiap produk selama tahun 2021 yang dapat dilihat pada tabel 19.

Tabel 19. Penjualan Tiap Produk

Cokelat Original	Pandan Coklat	Keju original	Kacang Hijau
Rp. 360.000.000	Rp. 216.000.000	Rp. 144.000.000	Rp. 162.000.000

Sumber: Hasil olahan data

Target Costing

Menentukan Harga Pasar

Langkah awal dalam perhitungan *target costing* yaitu menentukan harga pasar dari produk yang dijual. Yango Bakery saat ini memiliki beberapa jenis produk pia yang diproduksi. Dalam menentukan harga, perusahaan perlu melakukan penelitian pasar untuk dapat mengetahui berapa harga produk dari pesaing yang konsumen bersedia bayar. Setelah dilakukan penelitian tersebut, dapat diketahui bahwa konsumen lebih mengutamakan harga dengan kualitas yang baik. Konsumen ingin produk dengan kualitas yang sama tetapi dengan harga yang lebih rendah. Pada penelitian ini peneliti memfokuskan pada jenis pia coklat original, pandan coklat, keju

original, dan kacang hijau. Sehingga pada penelitian ini, peneliti menentukan harga sebagai berikut:

Tabel 20. Daftar Harga

Jenis Produk	Harga
Pia Cokelat original	Rp. 750
Pia Pandan cokelat	Rp. 750
Pia Keju Original	Rp. 750
Pia Kacang hijau	Rp.850

Menentukan Target Laba

Target laba adalah keuntungan yang diharapkan oleh pelaku usaha. Dalam penentuan target laba ini, Yango Bakery menginginkan target laba 30% dari harga jual. Setelah semakin banyak usaha produk ini membuat keuntungan yang didapat sulit untuk mencapai target yang diharapkan.

Menghitung Target Biaya

Rumus: Target Biaya = Target harga – Target profit

- Perhitungan *target costing* untuk pia coklat original tahun 2021
 Target Biaya = Rp. 750 – 30%
 Per Pcs = Rp.525
 Per hari = Rp. 525 x 2500 pcs = Rp. 1.312.500
 Per bulan = Rp. 1.312.500 x 15 hari = Rp. 19.687.500
 Per tahun = Rp. 19.687.500 x 12 bulan = Rp. 236.250.000
- Perhitungan *target costing* untuk pandan coklat tahun 2021
 Target Biaya = Rp. 750 – 30%
 Per Pcs = Rp. 525
 Per hari = Rp. 525 x 1500 pcs = Rp. 787.500
 Per bulan = Rp. 787.500 x 15 hari = Rp. 11.812.500
 Per tahun = Rp. 11.812.500 x 12 bulan = Rp. 141.750.000
- Perhitungan *target costing* untuk keju original tahun 2021
 Target Biaya = Rp. 750 – 30%
 Per Pcs = Rp. 525
 Per hari = Rp. 525 x 1000 pcs = Rp. 525.000
 Per bulan = Rp. 525.000 x 15 hari = Rp. 7.875.000
 Per tahun = Rp. 7.875.000 x 12 bulan = Rp. 94.500.000
- Perhitungan *target costing* untuk kacang hijau tahun 2021
 Target Biaya = Rp. 850 – 30%
 Per Pcs = Rp. 595
 Per hari = Rp. 595 x 1000 pcs = Rp. 595.000
 Per bulan = Rp. 595.000 x 15 hari = Rp. 8.925.000
 Per tahun = Rp. 8.925.000 x 12 bulan = Rp. 107.100.000

Rekayasa Nilai (*Value Engineering*)

Dalam upaya mencapai target laba dan untuk memenuhi *target costing* berdasarkan dengan target laba yang diharapkan, untuk itu ada beberapa alternatif yang peneliti tawarkan untuk memenuhi hal tersebut sebagai bahan pertimbangan dalam proses pengambilan keputusan yang sesuai dengan tahapan *target costing* yaitu melakukan *value engineering* (Affiqah & Fuadi, 2019).

Rekayasa Nilai Biaya Bahan Baku

Pada biaya bahan baku peneliti melakukan pengurangan harga telur dari yang awalnya hanya membeli telur secara eceran mengubah ke pembelian per bak dengan harga Rp. 40.000.

Tabel 21. Biaya Bahan Baku Cokelat Original Setelah Rekayasa Nilai

Bahan Baku	Harga	Persentase Penggunaan	Total Harga
Tepung Terigu	Rp. 111.780.000	31.25%	Rp. 34.931.250
Mentega	Rp. 22.500.000	31.25%	Rp. 7.031.250
Telur	Rp. 4.800.000	31.25%	Rp. 1.500.000
Air RO	Rp. 1.080.000	31.25%	Rp. 337.500
Gula	Rp. 8.100.000	31.25%	Rp. 2.531.250
Minyak Goreng	Rp. 100.800.000	31.25%	Rp. 31.500.000
Garam	Rp. 540.000	31.25%	Rp. 168.750
Cokelat Filling	Rp. 172.800.000	41.67%	Rp. 72.005.760
Jumlah			Rp. 150.005.760

Sumber: Hasil olahan data

Berdasarkan tabel di atas, total biaya bahan baku cokelat original setelah rekayasa nilai adalah sebesar Rp.150.005.760.

Tabel 22. Biaya Bahan Baku Pandan Cokelat Setelah Rekayasa Nilai

Bahan Baku	Harga	Persentase Penggunaan	Total Harga
Tepung Terigu	Rp. 111.780.000	18.75%	Rp. 20.958.750
Mentega	Rp. 22.500.000	18.75%	Rp. 4.218.750
Telur	Rp. 4.800.000	18.75%	Rp. 900.000
Air RO	Rp. 1.080.000	18.75%	Rp. 202.500
Gula	Rp. 8.100.000	18.75%	Rp. 1.518.750
Minyak Goreng	Rp. 100.800.000	18.75%	Rp. 18.900.000
Garam	Rp. 540.000	18.75%	Rp. 101.250
Cokelat Filling	Rp. 172.800.000	25%	Rp. 43.200.000
Jumlah			Rp.90.000.000

Sumber: Hasil Olahan data

Berdasarkan tabel di atas, terjadi perubahan total biaya bahan baku setelah dilakukan rekayasa nilai. Perubahan biaya ini tidak akan mengurangi kualitas dari produk. Total biaya yang dihasilkan sebesar Rp.90.000.000.

Tabel 23. Biaya Bahan Baku Varian Keju Original Setelah Rekayasa Nilai

Bahan Baku	Harga	Persentase Penggunaan	Total Harga
Tepung Terigu	Rp. 111.780.000	12.5%	Rp. 13.972.500
Telur	Rp. 4.800.000	12.5%	Rp. 600.000
Air RO	Rp. 1.080.000	12.5%	Rp. 135.000
Gula	Rp. 8.100.000	12.5%	Rp. 1.012.500

Minyak Goreng	Rp. 100.800.000	12.5%	Rp. 12.600.000
Garam	Rp. 540.000	12.5%	Rp. 67.500
Filling keju	Rp. 17.400.000	83.33%	Rp. 14.499.420
Jumlah			Rp. 45.699.420

Sumber: Hasil olahan data

Tabel di atas menunjukkan bahwa total biaya bahan baku untuk varian ini sebesar Rp.45.699.420.

Tabel 24. Biaya Bahan Baku Varian Kacang Hijau Setelah Rekayasa Nilai

Bahan Baku	Harga	Persentase Penggunaan	Total Harga
Tepung Terigu	Rp. 111.780.000	12.5%	Rp. 13.972.500
Mentega	Rp. 22.500.000	12.5%	Rp. 2.812.500
Telur	Rp. 4.800.000	12.5%	Rp. 600.000
Air RO	Rp. 1.080.000	12.5%	Rp. 135.000
Gula	Rp. 8.100.000	12.5%	Rp. 1.012.500
Minyak Goreng	Rp. 100.800.000	12.5%	Rp. 12.600.000
Garam	Rp. 540.000	12.5%	Rp. 67.500
Kacang Hijau	Rp. 19.440.000	100%	Rp. 19.440.000
Jumlah			Rp. 50.640.000

Sumber: Hasil olahan data

Tabel di atas menunjukkan bahwa total biaya bahan baku untuk varian ini sebesar Rp.50.640.000. Jadi, berdasarkan rincian biaya-biaya pada tabel di atas menunjukkan bahwa total biaya bahan baku dari keempat varian di atas berkurang.

Rekayasa Nilai Biaya Tenaga Kerja

Pada penelitian ini, peneliti melakukan pengurangan tenaga kerja langsung pada bidang produksi menjadi 12 orang tetapi menaikkan upahnya dari Rp. 40.000 menjadi Rp.45.000, dan pada bagian kemasan yang awalnya memiliki tenaga kerja 5 orang dengan upah Rp. 20.000 menjadi 3 orang dengan upah Rp. 25.000/produksi.

Tabel 25. Biaya Tenaga Kerja Langsung Cokelat Original Setelah Rekayasa Nilai

Bagian	Gaji	Persentase Biaya	Jumlah Biaya
Produksi	Rp. 97.200.000	31.25%	Rp. 30.375.000
Pemanggangan	Rp. 18.000.000	31.25%	Rp. 5.625.000
Kemasan	Rp. 13.500.000	31.25%	Rp. 4.218.750
Total Biaya Tenaga Kerja			Rp. 40.218.750

Sumber: Hasil Olahan Data

Berdasarkan tabel di atas, total biaya tenaga kerja langsung pia coklat original setelah rekayasa nilai adalah sebesar Rp.40.218.750.

Tabel 26. Biaya Tenaga Kerja Varian Pandan Cokelat Setelah Rekayasa Nilai

Bagian	Gaji	Persentase Biaya	Jumlah Biaya
Produksi	Rp. 97.200.000	18.75%	Rp. 18.225.000

Bagian	Gaji	Persentase Biaya	Jumlah Biaya
Pemanggangan	Rp. 18.000.000	18.75%	Rp. 3.375.000
Kemasan	Rp. 13.500.000	18.75%	Rp. 2.531.250
Total Biaya Tenaga Kerja			Rp. 24.131.250

Sumber: Hasil olahan data

Rincian biaya di atas, menunjukkan bahwa setelah dilakukan proses rekayasa nilai terlihat total biaya tenaga kerja berkurang menjadi Rp.24.131.250.

Tabel 27. Biaya Tenaga Kerja Varian Keju Original Setelah Rekayasa Nilai

Bagian	Gaji	Persentase Biaya	Jumlah Biaya
Produksi	Rp. 97.200.000	12.5%	Rp. 12.150.000
Pemanggangan	Rp. 18.000.000	12.5%	Rp. 2.250.000
Kemasan	Rp. 13.500.000	12.5%	Rp. 1.687.500
Total Biaya Tenaga Kerja			Rp. 16.087.500

Sumber: Hasil olahan data

Rincian biaya tenaga kerja di atas, menunjukkan bahwa setelah dilakukan proses rekayasa nilai terlihat total biaya tenaga kerja berkurang menjadi Rp.16.087.500.

Tabel 28. Biaya Tenaga Kerja Langsung Pia Kacang Hijau Setelah Rekayasa Nilai

Bagian	Gaji	Persentase Biaya	Jumlah Biaya
Produksi	Rp. 97.200.000	12.5%	Rp. 12.150.000
Pemanggangan	Rp. 18.000.000	12.5%	Rp. 2.250.000
Kemasan	Rp. 13.500.000	12.5%	Rp. 1.687.500
Total Biaya Tenaga Kerja			Rp. 16.087.500

Sumber: Hasil olahan data

Rincian biaya di atas menunjukkan bahwa untuk biaya tenaga kerja langsung pia rasa kacang hijau ini sebesar 12.5% dari total gaji yang diberikan atau setara dengan Rp.16.087.500. Sehingga total biaya tenaga kerja langsung dari keempat varian ini adalah sebesar Rp. 96.525.000.

Perbandingan Biaya Produksi Sebelum dan Sesudah Target Costing

Berdasarkan perhitungan di atas, maka dapat dianalisis perbedaan kedua perhitungan tersebut yakni perhitungan biaya produksi dengan metode *target costing* dan metode yang digunakan perusahaan sebagai berikut:

Tabel 29. Perbandingan Total Biaya Produksi

Varian Rasa	Biaya Produksi		Penghematan Biaya
	Biaya Menurut Perusahaan	Biaya Menurut Target Costing	
Cokelat Original	Rp. 211.698.923	Rp. 206.172.866	Rp. 5.526.057
Pandan Cokelat	Rp. 126.721.355	Rp. 123.402.605	Rp. 3.318.750
Keju Original	Rp. 70.378.762	Rp. 68.166.262	Rp. 2.212.500
Kacang Hijau	Rp. 75.120.909	Rp. 72.908.409	Rp. 2.212.500
Total	Rp. 483.919.949	Rp. 470.650.142	Rp. 13.269.807

Sumber: Hasil olahan data

Berikut ini tabel 30 tentang perbandingan biaya produksi perproduk sebelum dan setelah dilakukan rekayasa nilai:

Tabel 30. Perbandingan Biaya Produksi Per Pcs

Varian Rasa	Biaya Produksi	
	Biaya Menurut Perusahaan	Biaya Menurut <i>Target Costing</i>
Cokelat Original	Rp. 470,44	Rp. 458,16
Pandan Cokelat	Rp. 469,34	Rp. 457.05
Keju Original	Rp. 391	Rp. 379
Kacang Hijau	Rp. 417.34	Rp. 405.05

Sumber: Hasil olahan data

Hasil perhitungan setelah *target costing* menggunakan rekayasa nilai pada tabel di atas menghasilkan biaya produksi yang lebih efisien dibandingkan perhitungan menurut perusahaan.

Penetapan Volume Penjualan Berdasarkan Penguasaan Pangsa Pasar

Berdasarkan hasil wawancara, produk Yango Bakery ini telah dipasarkan di 5 Provinsi yaitu Gorontalo, Sulawesi Tengah, Sulawesi Selatan, Sulawesi Utara, dan Maluku Utara (Ternate) atau sebesar 15%. Pemilik usaha ingin lebih meningkatkan pasar penjualan produknya. Untuk mengetahui volume penjualan pada saat pangsa pasar berhasil dikuasai, peneliti menggunakan asumsi. Adapun asumsi yang digunakan adalah peningkatan volume penjualan ketika pangsa pasar dikuasai 30%. Berikut perhitungannya dapat dilihat pada tabel 31:

Tabel 31 Volume Penjualan Berdasarkan Penguasaan Pangsa Pasar

Varian Rasa	Volume Penjualan Saat Ini 15%	Penjualan	Volume Penjualan 30%	Penjualan
Cokelat Original	450.000 pcs	Rp.360.000.000	517.500 pcs	Rp.388.125.000
Pandan Cokelat	270.000 pcs	Rp.216.000.000	310.000pcs	Rp.232.500.000
Keju Original	180.000 pcs	Rp.144.000.000	207.000 pcs	Rp.155.250.000
Kacang Hijau	180.000 pcs	Rp.162.000.000	207.000 pcs	Rp.175.950.000
Total	1.080.000 pcs	Rp.882.000.000	1.241.500 pcs	Rp.951.825.000

Tabel di atas menunjukkan bahwa ketika pangsa pasar bisa dikuasai sebesar 30%, maka volume penjualan untuk 4 produk sebesar 1.241.500 dengan total penjualan sebesar Rp.951.825.000.

PEMBAHASAN

Perhitungan Biaya Produksi Menggunakan Metode Target Costing

Perhitungan menggunakan target costing yaitu metode yang bertujuan untuk merancang biaya produk pada tahap perencanaan. Sehingga dalam perhitungan biaya produksi menggunakan metode ini lebih efisien dibandingkan metode perhitungan yang digunakan oleh Yango Bakery. Hal ini memiliki persamaan dengan penelitian Juwita & Satria, (2017) dimana hasil penelitiannya menunjukkan bahwa setelah menggunakan metode target costing, hasil perhitungan biaya produksi terlihat lebih kecil/efisien dibandingkan dengan perhitungan menurut perusahaan. Sebanding dengan penelitian yang dilakukan oleh Titin, (2016) bahwa dengan melakukan target costing maka perusahaan dapat memperoleh penghematan biaya produksi sehingga dengan menggunakan target costing dinilai lebih efisien dibandingkan dengan metode yang biasa dilakukan oleh perusahaan.

Berdasarkan hasil penelitian di atas, perusahaan dapat menghasilkan sebuah produk dengan harga yang kompetitif yang mampu bersaing dengan kompetitor yang lain dan biaya produksi

yang lebih rendah tanpa mengabaikan kualitas dari produk yang dihasilkan. Dalam hal mengoptimalkan laba perusahaan banyak hal yang dapat dilakukan salah satunya yaitu dengan menekan biaya yang dikeluarkan dengan menggunakan tahapan rekayasa nilai (value engineering). Hal ini seperti dalam penelitian yang dilakukan oleh Longdong, (2016) bahwa dalam proses penerapan target costing, rekayasa nilai merupakan tahapan yang dibutuhkan dimana dalam proses perencanaan suatu produk perusahaan sebisa mungkin dapat mendesain kembali dengan menekan biaya produksi seperti mengganti hal-hal yang dapat mempengaruhi biaya yang akan dikeluarkan terlalu tinggi atau pemborosan.

Perhitungan Biaya Produksi Yango Bakery

Dalam menghitung biaya-biaya yang dikeluarkan, Yango Bakery selama ini masih menggunakan metode tradisional. Dimana perusahaan terlebih dahulu menentukan biaya produksinya dan mengabaikan penentuan harga jual diawal. Sehingga dengan menggunakan metode tradisional, total biaya produksinya lebih tinggi. Hal ini seperti yang dijelaskan dalam penelitian yang dilakukan oleh Istikhoro & Ardhiani, (2019) bahwa dalam akuntansi biaya tradisional harga jual tidak ditentukan sebelumnya, produsen terlebih dahulu menentukan biaya produksi dan menambahkan laba yang diharapkan. Sehingga dalam akuntansi biaya tradisional, dalam menentukan harga jual yang akan ditawarkan ke konsumen, perusahaan melakukan produksi produk terlebih dahulu lalu melakukan kalkulasi biaya produksi dan menentukan berapa laba yang diharapkan. Sebanding dengan penelitian yang dilakukan oleh Wuysang & Pusung, (2019) bahwa umumnya perusahaan beroperasi dengan mengembangkan dan memproduksi barang atau jasa terlebih dahulu. Selanjutnya mulai menghitung biaya yang dikeluarkan untuk setiap jenis produksi tersebut dan menetapkan harga jual bagi produknya yang akan ditawarkan ke konsumen, setelah itu dipasarkan.

Perbandingan Biaya Produksi Metode Target Costing dan Perhitungan Yango Bakery

Berdasarkan perhitungan di atas, maka dapat diketahui bahwa kedua perhitungan tersebut yakni perhitungan biaya produksi dengan metode target costing dan metode yang digunakan perusahaan mengalami perbedaan. Dilihat dari tabel hasil penelitian perhitungan biaya produksi dengan target costing menunjukkan bahwa analisis target costing lebih efisien dibandingkan dengan yang dilakukan Yango Bakery selama ini, dan juga merupakan alternatif yang baik bagi pemilik usaha untuk meningkatkan laba. Perhitungan biaya produksi menggunakan metode target costing menghasilkan biaya lebih rendah dibandingkan dengan perhitungan yang digunakan oleh Yango Bakery.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Dinda et al., (2021) bahwa metode target costing merupakan alternatif yang baik dalam menurunkan atau menekan biaya produksi. Hal ini juga memiliki persamaan dengan penelitian yang dilakukan oleh Sumakul et al., (2018) bahwa sebaiknya perusahaan menggunakan metode target costing dalam perhitungan biaya produksi agar menjadi lebih efisien dan keuntungan yang diinginkan oleh perusahaan lebih besar berhasil untuk dicapai.

Ketika target costing tidak bisa dilakukan rekayasa nilai lagi, maka laba yang diharapkan yang harus diturunkan. Sehingga harga jual kembali di rekapitulasi. Sehingga akan menghasilkan harga jual dibawah, biaya dibawah dan laba dibawah. Akan tetapi, dengan menguasai pangsa pasar maka jumlah volume penjualan akan semakin meningkat. Walaupun harga dan keuntungannya sedikit, tetapi dengan tingkat volume penjualannya besar meningkat akan menghasilkan laba yang lebih tinggi. Jadi, secara jangka pendek target costing tidak memberikan arti bagi perusahaan karena labanya terlihat dibawah. Akan tetapi dalam jangka panjang seiring penguasaan pangsa pasar, konsumen akan lebih mengenal produk dari yango bakery ini lebih murah tetapi dengan kualitas yang sama dengan pesaing, maka hal itu akan menimbulkan pangsa pasar yang semakin banyak dan volume penjualannya semakin tinggi.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil perhitungan di atas, maka dapat disimpulkan:

1. Berdasarkan hasil perhitungan mengenai target costing, menunjukkan bahwa hasil perhitungan target costing pada Yango Bakery lebih efisien jika dibandingkan dengan perhitungan yang biasa Yango Bakery terapkan. Target costing ini merupakan suatu alternatif yang baik untuk menekan pengeluaran biaya produksinya dan untuk penguasaan pangsa pasar dalam jangka panjang.

2. Berdasarkan hasil perbandingan antara perhitungan biaya produksi yang dikeluarkan sebelum dan sesudah target costing, telah menunjukkan bahwa biaya produksi setelah target costing lebih kecil dibandingkan dengan biaya produksi sebelum menggunakan target costing. Penurunan biaya ini tidak mengubah kualitas hasil produksi dan memungkinkan meningkatkan laba yang optimal dengan tetap mengacu pada harga jual yang kompetitif di pasar.

DAFTAR PUSTAKA

- Affiqah, C., & Fuadi, R. (2019). Penerapan Metode Target Costing Dalam Perencanaan Biaya Produksi Untuk Optimalisasi Laba Pada UMKM Dendeng Sapi Aceh di Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi (JIMEKA)*, 4(2), 317–324.
- Anugerah, E. G., Mas'ud, I., Wahyuni, N. I., & Akuntansi, J. (2017). Penerapan Target Costing dalam Pengelolaan Biaya Produksi untuk Optimalisasi Laba. *E-Journal Ekonomi Bisnis Dan Akuntansi*, 4(1), 19–23.
- Ardiansyah, B., Haq, A., & Rahmi, A. (2017). Penerapan Target Costing Sebagai Sistem Penetapan Harga Jual dan Peningkatan Efisiensi Biaya Produksi pada Kedai D'Hook Tahun 2017.
- Bustami, B., & Nurlela. (2013). *Akuntansi Biaya (Edisi 4)*. Mitra Wacana Media.
- Daud, M. N. (2017). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Produksi Roti Wilton Kualasimpang. *Jurnal Samudra Ekonomi Dan Bisnis*, 8(2), 760–774. <https://doi.org/10.33059/jseb.v8i2.434>
- Dinda, B. M. A., Yulinartati, & Maharani, A. (2021). Analisis Penerapan Target Costing dalam Upaya Pengendalian Biaya Produksi pada CV Multi Bangunan. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Sains Dan Humaniora*, 5(2), 220. <https://doi.org/10.23887/jppsh.v5i2.31494>
- Indriani, C., Burhanudin Taufiq, A., & Rahmi, A. (2017). Analisis Penerapan Target Costing dalam Perencanaan Biaya Produksi untuk Peningkatan Laba pada UKM Hidup Baru Steel Tahun 2017.
- Istikhoroh, S., & Ardhiani, M. R. (2019). Peningkatan Efisiensi Biaya Pengolahan Limbah Perusahaan Menggunakan Target Costing Dengan Value Engineering. *Majalah Ekonomi*, 1411–9501, 211–218.
- Juwita, R., & Satria, M. R. (2017). Penerapan Target Costing Dalam Upaya Efisiensi Biaya Produksi Untuk Peningkatan Laba Produk. 1(2), 184–193.
- Lesmana, Y., Sunarya, E., & Norisanti, N. (2020). Efisiensi Biaya Produksi Menggunakan Metode Target Costing dalam Meningkatkan Laba. *BUDGETING : Journal of Business, Management and Accounting*, 2(1), 346–359. <https://doi.org/10.31539/budgeting.v2i1.1761>
- Longdong, F. M. (2016). Penerapan Target Costing Dalam Perencanaan Biaya Produksi Pada Cv. Sinar Mandiri. *Jurnal EMBA*, 4(1), 1409–1418.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta Bandung.
- Sumakul, A. M., Manossoh, H., & Mawikere, L. M. (2018). Analisis Penerapan Target Costing Sebagai Sistem Pengendalian Biaya Produksi Pada Cv.Verel Tri Putra Mandiri. *Jurnal Riset Akuntansi Going Concern*, 13(4), 496–502. <https://doi.org/10.32400/gc.13.04.21307.2018>
- Tambunan, H. B., Ilat, V., & Pusung, R. J. (2021). Analisis Penerapan Target Costing Dalam Upaya Penghematan Biaya Produksi pada UMKM Trendy Fried Chicken di Kota Manado. *Jurnal EMBA*, 9(2), 1335–1341.

Titin. (2016). Analisa Efisiensi Biaya Produksi Untuk Peningkatan Laba Kotor Dengan Menggunakan Metode Target Costing (Study Kasus Pada Pengrajin Batik Sendang Paciran Lamongan). *Manajemen Dan Akuntansi*, II(2), 417–424.

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro Kecil dan Menengah. (n.d.).

Wuysang, C. C., & Pusung, R. J. (2019). Penerapan Target Costing Dalam Upaya Efisiensi Biaya Produksi Untuk Peningkatan Laba Kotor Pada UD. JJ Bakery. *Jurnal EMBA*, 7(3), 3538–3557. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/emba/article/viewFile/24751/24462>

Zahra, H. A., Elmasari, R., & Jannah, N. (2021). Analisis Biaya Produksi dalam Meningkatkan Profitabilitas Usaha Produksi Bawang Goreng. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 5(2), 3992–3997.