



**ANALISIS PENERAPAN *TARGET COSTING* DALAM  
MENINGKATKAN EFISIENSI BIAYA PRODUKSI PADA  
PABRIK BAKSO MEKARSARI**

Skripsi

Diajukan Oleh:

Ibnu Wibisono

022119131

**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS**

**UNIVERSITAS PAKUAN**

**BOGOR**

**DESEMBER 2023**



**ANALISIS PENERAPAN *TARGET COSTING* DALAM  
MENINGKATKAN EFISIENSI BIAYA PRODUKSI PADA  
PABRIK BAKSO MEKARSARI**

Skripsi

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam mencapai gelar Sarjana Akuntansi  
Program Studi Akuntansi pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan  
Bogor

Mengetahui

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis  
(Towaf T. Irawan, S.E.,M.E.,Ph.D)

Ketua Program Studi Akuntansi  
(Dr. Arief Tri Hardiyanto, Ak., MBA.,  
CMA.,CCSA.,CSEP.,QIA.,CFE,CGCAE)

**ANALISIS PENERAPAN *TARGET COSTING* DALAM  
MENINGKATKAN EFISIENSI BIAYA PRODUKSI PADA  
PABRIK BAKSO MEKARSARI**

Skripsi

Telah disidangkan dan dinyatakan lulus  
Pada hari Jumat, tanggal 29 Desember 2023

Ibnu Wibisono  
0221 19 131

Disetujui,

Ketua Penguji Sidang  
(Dr. Siti Maimunah, SE, Msi)




---

Ketua Komisi Pembimbing  
(Prof. Dr. Yohanes Indrayono, Ak.,MM,CA)



---

Anggota Komisi Pembimbing  
(Dr. Retno Martanti Endah Lestari,  
SE.,Msi.,CMA.,CAPM)



---

---

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ibnu Wibisono

NPM : 0221 19 131

Judul Skripsi : Analisis Penerapan Target Costing Dalam Meningkatkan Efisiensi Biaya Produksi Pada Pabrik Bakso Mekarsari

Dengan ini saya menyatakan bahwa Paten dan Hak Cipta dari produk skripsi di atas adalah benar karya saya dengan arahan dari komisi pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun.

Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka dibagian akhir skripsi ini.

Dengan ini saya melimpahkan Paten, Hak Cipta dari karya tulis saya kepada Universitas Pakuan.

Bogor, Desember 2023



Ibnu Wibisono

022119131

**© Hak Cipta milik Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan, tahun 2023**

**Hak Cipta Dilindungi Undang-undang**

*Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tjiujuan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan.*

*Dilarang mengumumkan dan atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis dalam bentuk apapun tanpa seizin Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan.*

## ABSTRAK

IBNU WIBISONO. 022119131. Analisis Penerapan *Target Costing* Dalam Meningkatkan Efisiensi Biaya Produksi Pada Pabrik Bakso Mekarsari. Di bawah bimbingan : YOHANES INDRAYONO dan RETNO MARTANTI ENDAH LESTARI. 2023.

*Target Costing* adalah metode penentuan biaya produksi dimana pemilik usaha terlebih dahulu menentukan biaya produksi yang harus dikeluarkan berdasarkan harga pasar kompetitif, dengan demikian pemilik usaha memperoleh laba yang diinginkan. Tujuan dari penelitian ini untuk menganalisis dan menjelaskan perhitungan biaya produksi dengan menggunakan metode *target costing* pada Pabrik Bakso Mekarsari.

Penelitian ini dilakukan di Pabrik Bakso Mekarsari dengan cara observasi dan mewawancarai langsung pemilik Pabrik Bakso Mekarsari. Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif.

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan *target costing* dapat mengefisienkan biaya produksi. Sebelum menerapkan *target costing* biaya produksi bakso ayam menurut perusahaan yaitu sebesar Rp. 1.962.340.933, sedangkan sesudah penerapan *target costing* total biaya produksi bakso ayam sebesar Rp. 1.898.668.833. Dan untuk biaya produksi bakso sapi menurut perusahaan yaitu sebesar Rp. 2.664.340.833, sedangkan setelah penerapan *target costing* total biaya produksi bakso sapi sebesar Rp. 2.618.668.833.

Kata kunci : *Target Costing*, Efisiensi Biaya Produksi

## KATA PENGANTAR

Alhamdulillah puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah – nya sehingga penulis mampu menyelesaikan proposal penelitian ini dengan semaksimal mungkin. Penyusunan proposal penelitian ini merupakan salah satu persyaratan akademik untuk menyelesaikan studi pada Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan.

Ucapan terima kasih kepada orang tua saya atas segala do'a dan semangat dan dukungan moril serta materi yang tak mungkin tergantikan karena merakalah saya dapat menyelesaikan proposal penelitian ini.

Adapun penulisan proposal penelitian ini disusun dengan judul “ **Analisis Penerapan *Target Costing* Dalam Meningkatkan Efisiensi Biaya Produksi Pada Pabrik Bakso Mekarsari**”.

Begitu banyak pihak yang telah bersedia terlibat dan membantu serta mendorong penulis dalam usaha menyelesaikan proposal penelitian ini. Oleh sebab itu dalam kesempatan ini penulis mengucapkan rasa terima kasih atas bantuan yang telah diberikan oleh semua pihak yang terkait sehingga proposal penelitian ini dapat diselesaikan, penulis mengucapkan terima kasih yang tak terhingga kepada :

1. Kedua orang tua, serta keluarga besar yang telah memberikan semangat, motivasi, nasihat dan dukungan dalam bentuk apapun.
2. Bapak Prof. Dr. Rer. Pol. Ir. H. Didik Notosudjono, M.Sc. Selaku Rektor Universitas Pakuan
3. Bapak Towaf T. Irawan S.E. M.E.,Ph.D selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan.
4. Bapak Dr. Arief Tri Hardiyanto, Ak., MBA., CMA., CCSA., CA., CSEP., QIA., CFE., CGCAE selaku Ketua Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan.
5. Bapak Prof. Dr. Yohanes Indrayono, Ak., MM, CA selaku Ketua Komisi Pembimbing yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan penelitian ini.
6. Ibu Dr. Retno Martanti Endah Lestari, S.E., M.Si. CMA., CAPM., CAP selaku Anggota Komisi Pembimbing yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan penelitian ini.
7. Bapak Agung Fajar Ilmiyono, S.E.,M.Ak., AWP., CTCP., CFA., CNPHRP., CAP Selaku Dosen Wali yang telah meluangkan waktu selama proses perwalian.
8. Seluruh Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan yang telah membimbing dan memberikan ilmu selama masa perkuliahan.
9. Segenap staf administrasi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan, atas bantuan kepada penulis dalam menyelesaikan proposal penelitian ini.

10. Kepada pemilik Pabrik Bakso Mekarasri yang telah memberikan izin kepada penulis untuk melaksanakan penelitian.
11. Teman - teman Akuntansi angkatan 2019, khususnya kelas D Akuntansi yang telah menjadi teman seperjuangan selama masa perkuliahan, serta teman – teman lain yang penulis tidak bisa sebutkan satu persatu, terima kasih atas bantuan dan kebersamaan dalam berbagi semangat.

Penulis menyadari bahwa proposal penelitian ini masih jauh dari kata sempurna. Dengan segenap kerendahaan hati, penulis berharap semoga segala kekurangan yang ada pada skripsi ini dapat dijadikan bahan pembelajaran untuk penelitian yang lebih baik di masa yang akan datang, dan semoga proposal penelitian ini dapat bermanfaat umumnya para pembaca dan khususnya bagi penulis. Aamiinn...

Bogor, Desember 2023

Ibnu Wibisono



# DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	iii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	vii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	ix
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xiv
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
<b>1.1. Latar Belakang</b> .....	1
<b>1.2. Identifikasi dan Perumusan Masalah</b> .....	4
1.2.1. Identifikasi Masalah.....	4
1.2.2. Perumusan Masalah .....	4
<b>1.3. Maksud dan Tujuan Penelitian</b> .....	4
1.3.1. Maksud Penelitian.....	4
1.3.2. Tujuan Penelitian .....	4
<b>1.4. Kegunaan Penelitian</b> .....	5
1.4.1. Kegunaan Praktis .....	5
1.4.2. Kegunaan Akademis .....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	6
<b>2.1. Akuntansi Manajemen</b> .....	6
2.1.1. Pengertian Akuntansi Manajemen .....	6
2.1.2. Tujuan Akuntansi Manajemen .....	6
2.1.3. Karakteristik Akuntansi Manajemen.....	7
2.1.4. Proses Manajemen .....	8
<b>2.2. Target Costing</b> .....	8
2.2.1. Pengertian <i>Target Costing</i> .....	8
2.2.2. Prinsip – Prinsip <i>Target Costing</i> .....	9
2.2.3. Model Penerapan <i>Target Costing</i> .....	10
2.2.4. Manfaat <i>Target Costing</i> .....	10
2.2.5. Langkah Implementasi <i>Target Costing</i> .....	11
2.2.6. Kendala dalam Penerapan <i>Target Costing</i> .....	12
2.2.7. Karakteristik <i>Target Costing</i> .....	13
<b>2.3. Biaya Produksi</b> .....	13

2.3.1. Pengertian Biaya Produksi .....	13
2.3.2. Jenis – Jenis Biaya Produksi .....	14
2.3.3. Unsur – Unsur Biaya Produksi.....	15
2.3.4. Klasifikasi Biaya .....	16
<b>2.4. Efisiensi .....</b>	<b>17</b>
2.4.1. Pengertian Efisiensi.....	17
2.4.2. Konsep Pengukuran Efisiensi .....	19
<b>2.5. Penelitian Sebelumnya dan Kerangka Pemikiran .....</b>	<b>20</b>
2.5.1. Penelitian Sebelumnya .....	20
2.5.2. Kerangka Pemikiran.....	25
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>26</b>
<b>3.1. Jenis Penelitian.....</b>	<b>26</b>
<b>3.2. Objek, Unit Analisis dan Lokasi Penelitian.....</b>	<b>26</b>
<b>3.3. Jenis dan Sumber Data Penelitian.....</b>	<b>26</b>
<b>3.4. Operasional Variabel.....</b>	<b>27</b>
<b>3.5. Metode Pengumpulan Data.....</b>	<b>27</b>
<b>3.6. Metode Pengolahan/Analisis Data.....</b>	<b>28</b>
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>30</b>
<b>4.1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....</b>	<b>30</b>
4.1.1. Sejarah Singkat Pabrik Bakso Mekarsari .....	30
4.1.2. Visi dan Misi Perusahaan.....	30
4.1.3. Struktur Organisasi Pabrik Bakso Mekarsari .....	30
4.1.4. Tujuan Perusahaan .....	31
<b>4.2. Analisis Data.....</b>	<b>32</b>
4.2.1. Perhitungan Biaya Produksi Menggunakan Perhitungan Perusahaan.....	37
4.2.2. Perhitungan Biaya Produksi dengan Metode <i>Target Costing</i> .....	49
<b>4.3. Perbandingan Perhitungan Biaya Produksi Menurut Perusahaan dengan Perhitungan Biaya Produksi Menurut <i>Target Costing</i> .....</b>	<b>56</b>
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>60</b>
<b>5.1. Kesimpulan .....</b>	<b>60</b>
<b>5.2. Saran .....</b>	<b>60</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>62</b>
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>64</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>65</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Daftar Harga Jual Produk Pabrik Bakso Mekarsari & Pesaing di daerah Sukabumi Tahun 2022 .....	2
Tabel 2. 1 Penelitian Sebelumnya.....	20
Tabel 3. 1 Operasional Variabel .....	27
Tabel 4. 1 Data Total Produksi Bakso Ayam Per Bungkus pada Tahun 2022 .....	32
Tabel 4. 2 Data Total Produksi Bakso Sapi Per Butir pada Tahun 2022 .....	33
Tabel 4. 3 Data Penjualan Bakso Ayam Per Bungkus pada Pabrik Bakso Mekarsari Tahun 2022 .....	34
Tabel 4. 4 Data Penjualan Bakso Sapi Per Butir pada Pabrik Bakso Mekarsari Tahun 2022 .....	35
Tabel 4. 5 Pendapatan Pabrik Bakso Mekarsari Pada Tahun 2022.....	36
Tabel 4. 6 Biaya Bahan Baku Bakso Ayam Tahun 2022.....	38
Tabel 4. 7 Biaya Bahan Baku Bakso Sapi Tahun 2022 .....	38
Tabel 4. 8 Biaya Bahan Baku per Bungkus Produk Bakso Ayam .....	39
Tabel 4. 9 Biaya Bahan Baku per Butir Produk Bakso Sapi.....	39
Tabel 4. 10 Biaya Tenaga Kerja Tahun 2022 .....	40
Tabel 4. 11 Biaya Tenaga Kerja per Bungkus Produk Bakso Ayam .....	40
Tabel 4. 12 Biaya Tenaga Kerja per Butir Produk Bakso Sapi.....	40
Tabel 4. 13 Biaya Bahan Penolong Tahun 2022.....	41
Tabel 4. 14 Biaya Bahan Penolong per Bungkus Produk Bakso Ayam .....	42
Tabel 4. 15 Biaya Bahan Penolong per Butir Produk Bakso Sapi .....	42
Tabel 4. 16 Biaya Peralatan Tahun 2022 .....	43
Tabel 4. 17 Biaya Peralatan per Bungkus Produk Bakso Ayam.....	44
Tabel 4. 18 Biaya Peralatan per Butir Produk Bakso Sapi .....	44
Tabel 4. 19 Biaya Listrik dan Air Tahun 2022 .....	45
Tabel 4. 20 Biaya Kemasan Tahun 2022 .....	45
Tabel 4. 21 Biaya Pengiriman Tahun 2022.....	46
Tabel 4. 22 Biaya Overhead Pabrik Tahun 2022 .....	46
Tabel 4. 23 Biaya Overhead Pabrik per Bungkus Produk Bakso Ayam.....	47
Tabel 4. 24 Biaya Overhad Pabrik per Butir Produk Bakso Sapi .....	47
Tabel 4. 25 Perhitungan Biaya Produksi per Bungkus Produk Bakso Ayam Tahun 2022 ....	48
Tabel 4. 26 Perhitungan Biaya Produksi per Butir Produk Bakso Sapi Tahun 2022.....	48
Tabel 4. 27 Perbandingan Harga Bakso Ayam Pabrik Bakso Mekarsari dengan Pesaing Tahun 2022 .....	49
Tabel 4. 28 Perbandingan Harga Bakso Sapi Pabrik Bakso Mekarsari dengan Pesaing Tahun 2022 .....	50
Tabel 4. 29 Perhitungan Biaya Produksi dan Laba Bakso Ayam dengan Metode Target Costing Tahun 2022 .....	51
Tabel 4. 30 Perhitungan Biaya Produksi dan Laba Bakso Sapi dengan Metode Target Costing Tahun 2022 .....	52
Tabel 4. 31 Biaya Bahan Baku Bakso Ayam Menggunakan Rekayasa Nilai Tahun 2022....	53
Tabel 4. 32 Biaya Bahan Baku Bakso Sapi Menggunakan Rekayasa Nilai Tahun 2022 .....	53
Tabel 4. 33 Biaya Bahan Penolong Menggunakan Rekayasa Nilai Tahun 2022.....	54
Tabel 4. 34 Biaya Kemasan Menggunakan Rekayasa Nilai Tahun 2022 .....	54
Tabel 4. 35 Biaya Overhead Pabrik Menggunakan Rekayasa Nilai Tahun 2022 .....	55

Tabel 4. 36 Biaya Produksi Bakso Ayam Menggunakan Rekayasa Nilai Tahun 2022 .....	55
Tabel 4. 37 Biaya Produksi Bakso Sapi Menggunakan Rekayasa Nilai Tahun 2022.....	56
Tabel 4. 38 Perbandingan Biaya Produksi Bakso Ayam Menurut Perusahaan dengan Menurut Target Costing Tahun 2022 .....	57
Tabel 4. 39 Perbandingan Biaya Produksi Bakso Sapi Menurut Perusahaan dengan Menurut Target Costing Tahun 2022 .....	58

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Prinsip – Prinsip Target Costing .....	9
Gambar 2. 2 Kerangka Pemikiran.....	25

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Daftar Pertanyaan Pabrik Bakso Mekarsari .....	65
Lampiran 2 : Dokumentasi Tempat Pabrik Bakso Mekarsari .....	66

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Kemajuan dalam dunia bisnis di Indonesia dari era ke era mengalami dampak positif. Kejadian ini dibuktikan dengan maraknya industri di Indonesia, mulai dari industri berskala kecil sampai industri berskala besar. Pada era globalisasi ini setiap usaha akan dihadapkan dengan para pesaing yang jumlahnya cukup banyak dan sangat ketat, maka perlu adanya efisiensi biaya produksi untuk suatu barang atau jasa. Saat ini persaingan dalam dunia bisnis adalah hal yang sudah biasa terjadi dikalangan usaha. Setiap usaha pastinya ingin menang dalam persaingan. Sehingga usaha harus memiliki kelebihan agar dapat mengungguli dari usaha yang lain demi tercapainya tujuan yang diharapkan oleh usaha tersebut.

Saat ini di Indonesia telah terdapat banyak sekali UMKM dan akan terus berkembang dan bertambah. Pertumbuhan UMKM semakin meningkat dan kompetitif diberbagai bidang usaha. Tumbuhnya UMKM dapat menimbulkan dampak positif secara langsung terhadap masyarakat, karena usaha industri ini merupakan industri rumahan dan bersifat pada karya yang dapat menyerap banyak tenaga kerja. Suatu usaha didirikan dengan tujuan utamanya adalah untuk memperoleh keuntungan yang maksimal. Namun selain itu, tentunya tetap bertahan agar usaha terus berjalan bahkan berkembang. Perkembangan yang terjadi secara terus menerus pada UMKM akan menimbulkan persaingan bagi para pelaku UMKM untuk mencapai tujuan usaha masing – masing.

Mengutip data dari Badan Pusat Statistik (BPS) yang dirilis pada Juni 2022, terdapat sebanyak 11.223 usaha kuliner yang tersebar diseluruh indonesia pada tahun 2020. Sebanyak 8.042 usaha (71,65%) diantaranya berupa restoran atau rumah makan, 269 usaha (2,40%) berupa katering, dan sisanya 2.912 usaha (25,95%) masuk dalam kategori lainnya. UMKM kuliner ini berpotensi menjadi penggerak perekonomian Indonesia. UMKM kuliner terus berkembang pesat seiring permintaan konsumen yang terus bertambah dan kebutuhan konsumen yang beraneka ragam.

Dengan semakin banyaknya usaha yang ada maka semakin banyak juga persaingan pada usaha dagang barang atau jasa di era sekarang, para pelaku usaha melakukan berbagai macam strategi agar barang atau jasanya dapat menarik perhatian para konsumen untuk membeli barang atau jasa yang ditawarkan. Usaha yang ingin berkembang atau yang ingin bertahan harus mampu menghasilkan produksi yang tinggi dengan kualitas yang baik. Hasil produksi yang tinggi akan tercapai apabila suatu usaha memiliki efisiensi biaya produksi yang tinggi. Akan tetapi untuk mencapai efisiensi biaya produksi yang tinggi tidak mudah, karena banyak faktor yang mempengaruhinya, baik faktor internal maupun faktor eksternal. Agar dapat bersaing

di pasaran, tindakan yang perlu dilakukan melalui inovasi baru terhadap produk yang dihasilkan dengan kualitas yang baik dan harganya lebih rendah atau paling tidak sama dengan harga yang ditawarkan oleh pesaingnya. Untuk memperoleh produk seperti itu, maka perusahaan harus bisa mengendalikan dan meperhitungkan biaya – biaya saat proses produksinya. Biaya produksi merupakan biaya yang paling besar yang harus dikorbakan oleh perusahaan. Biaya – biaya yang membentuk biaya produksi adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

Permasalahan yang dihadapi oleh pabrik Bakso Mekarsari adalah menetapkan harga jual produknya. Di samping itu harga bahan baku tidak bisa diprediksi, dimana harga bahan baku dapat naik sewaktu – waktu. Harga bahan baku yang cenderung naik akan mengakibatkan harga jual produk ikut naik juga, yang dapat mengakibatkan daya beli konsumen akan menurun. Salah satunya pada bahan baku daging yang mengalami kenaikan harga pada saat hari – hari tertentu. Harga jual produk pabrik Bakso Mekarsari dan harga pesaing dapat dilihat pada tabel 1. 1 di bawah ini :

Tabel 1. 1 Daftar Harga Jual Produk Pabrik Bakso Mekarsari & Pesaing di daerah Sukabumi Tahun 2022

No	Nama Produk	Harga Pabrik Bakso Mekarsari	Pesaing		
			Pabrik Bakso Aril	Pabrik Bakso Cilok Mang Didi	Pabrik Bakso H. Yadi
1	Bakso Ayam (Per Bungkus)	35.000	40.000	38.000	35.000
2	Bakso Sapi (Per Butir)	2.000	2.500	2.300	2.200

Sumber : Data diolah, 2022

Harga jual yang terlalu tinggi akan membuat masyarakat tidak membeli atau mengurangi jumlah pembelian produk, sehingga pemilik usaha tidak akan memperoleh laba yang cukup dan sebaliknya, harga jual yang terlalu rendah akan membuat pemilik usaha tidak mampu mencapai laba usaha yang diinginkan (Rudianto 2016). Ada tiga faktor yang mempengaruhi laba pemilik usaha yaitu biaya, harga jual dan volume penjualan atau produksi.

Bagi perusahaan manufaktur, biaya produksi merupakan faktor penting dalam berhasil atau tidaknya perusahaan ditinjau dari segi finansial. Biaya produksi ini merupakan bos biaya yang besar dibanding dengan pos biaya lainnya. Jadi tujuan utama dalam pengendalian biaya produksi adalah untuk dapat mempergunakan sumber – sumber ekonomi untuk berproduksi secara efektif, sehingga tidak terjadi pemborosan biaya dalam berproduksi.

Dikutip dari (Hildayanti, 2023) Efisiensi biaya produksi merupakan salah satu variabel yang penting. Biaya yang dikeluarkan oleh pemilik usaha dalam melaksanakan proses produksi perlu dikendalikan sebaik – baiknya, karena walaupun



proses produksi dapat berjalan dengan lancar dan baik, namun apabila tidak didukung dengan usaha untuk menekan biaya produksi serendah – rendahnya akan berakibat naiknya biaya produksi.

Untuk dapat lebih efisien dalam mengelola biaya produksi maka dibutuhkan metode perhitungan biaya produksi yaitu dengan menerapkan *target costing*. *Target Costing* adalah metode untuk menentukan harga pokok produksi sesuai dengan yang diinginkan (target) sebagai dasar penetapan harga jual produk untuk memperoleh laba yang diinginkan oleh perusahaan. *Target costing* sangat baik untuk diterapkan oleh perusahaan agar perusahaan dapat mengelola biaya produksinya dengan baik. Untuk mencapai tujuan perusahaan, perusahaan merancang produk yang dibuat dengan biaya yang lebih rendah dari target yang telah dihitung oleh perusahaan, sehingga dengan menggunakan metode *target costing* diharapkan dapat dijadikan sebagai alat bantu efisiensi biaya produksi.

Menurut (Salman & Farid, 2016) *target costing* adalah sistem perencanaan laba dan manajemen biaya. Sedangkan menurut Rudianto, (2013) *target costing* adalah metode penentuan biaya produksi dimana pemilik usaha terlebih dahulu menentukan biaya produksi yang harus dikeluarkan berdasarkan harga pasar kompetitif, dengan demikian pemilik usaha memperoleh laba yang diharapkan. Umumnya perusahaan beroperasi dengan mengembangkan dan memproduksi barang / jasa terlebih dahulu. Kemudian mulai menghitung biaya yang dikeluarkan untuk jenis produksi tersebut dan menetapkan harga jual bagi produknya. Namun, dalam metode *target costing*, proses yang terjadi justru sebaliknya. Setelah mengetahui harga yang akan dikenakan terhadap produknya, kemudian mulai mengembangkan produknya yang dapat dipasarkan secara menguntungkan pada tingkat harga yang telah ditetapkan sebelumnya.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Amilatussaadah (2021) dengan judul “Analisis Penerapan *Target Costing* Dalam Upaya Efisiensi Biaya Produksi Untuk Peningkatan Laba”. Penelitian dilakukan untuk mengetahui bagaimana peranan *target costing* dapat dijadikan sebagai alat penilaian efisiensi dalam biaya produksi, dengan membandingkan antara total biaya menurut perusahaan dengan menurut *target costing*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode *target costing* pada Telur Asin Panggang Pak Rosid akan menghemat biaya produksi sebesar Rp. 186.953.000,- dari Rp. 1.052.720.000,- menjadi Rp. 865.767.000,- dari penjualan 340.475 butir telur asin. Dengan penghematan biaya tersebut pemilik usaha mampu mencapai laba usaha yang diinginkan yaitu 25% menjadi 38% dari penjualan telur asin.

Menurut Nisfa Nisfiani M. Sidik dan Gatot Wahyu Nugroho (2022) dengan judul “Penerapan Metode *Target Costing* dalam Upaya Efisiensi Biaya Produksi untuk Meningkatkan Laba UMKM pada UMKM Sinar Terang Awning. Menunjukkan hasil bahwa penerapan dari metode *target costing* melalui rekayasa nilai, UMKM Sinar Terang Awning dapat meningkatkan laba dengan selisih 5,92%. Dan dapat menghemat

biaya produksi dari Rp. 57.774.162 menjadi Rp. 53.870.160. Sehingga UMKM Sinar Terang Awning dapat menghasilkan laba yang maksimal dengan penggunaan biaya produksi yang efektif.

Clarisa Chrysty Wuysang dan Rudy J. Pusung (2019) juga melakukan penelitian mengenai metode *target costing* dengan judul “Penerapan *Target Costing* Dalam Upaya Efisiensi Biaya Produksi Untuk Peningkatan Laba Kotor Pada UD. JJ Bakery” yang hasil dari penelitian tersebut yaitu perhitungan *target costing* pada UD. JJ Bakery bahwa ada efisiensi ketika perusahaan sebelum menggunakan metode *target costing* laba kotor sebesar Rp. 230.128.704 dengan menggunakan metode *target costing* laba kotor sebesar Rp. 234.601.536. Jadi, selisih peningkatan laba kotor adalah sebesar Rp. 4.472.832. Saran sebaiknya perusahaan harus menerapkan metode *target costing* karena dengan menggunakan *target costing* laba kotor yang diharapkan lebih efisien.

Dalam suatu usaha penerapan *target costing* sangatlah penting dilakukan untuk mengefisieni biaya produksi dan memaksimalkan laba yang diperoleh. Berdasarkan uraian diatas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Analisis Penerapan *Target Costing* Dalam Meningkatkan Efisiensi Biaya Produksi Pada Pabrik Bakso Mekarsari**”.

## **1.2. Identifikasi dan Perumusan Masalah**

### **1.2.1. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang penelitian diatas, maka masalah yang dapat diidentifikasi adalah :

1. Harga jual yang diterapkan oleh Pabrik Bakso Mekarsari belum sesuai dengan harga pasar.
2. Pabrik Bakso Mekarsari belum melakukan efisiensi biaya produksi dengan metode *target costing* untuk mendapatkan laba yang diinginkan.

### **1.2.2. Perumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana perhitungan biaya produksi dengan menggunakan metode menurut perusahaan dan metode *target costing* pada Pabrik Bakso Mekarsari?.
2. Bagaimana penerapan *target costing* dalam upaya meningkatkan efisiensi biaya produksi pada Pabrik Bakso Mekarsari?.

## **1.3. Maksud dan Tujuan Penelitian**

### **1.3.1. Maksud Penelitian**

Maksud dilakukannya penelitian ini adalah untuk membantu Pabrik Bakso Mekarsari dalam meningkatkan efisiensi biaya produksi dan menentukan harga jual yang dapat memberikan keuntungan lebih.

### **1.3.2. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk menganalisis biaya produksi dengan menggunakan metode menurut perusahaan dan metode *target costing* pada Pabrik Bakso Mekarsari.
2. Untuk mengetahui penerapan *target costing* dalam upaya meningkatkan efisiensi biaya produksi pada Pabrik Bakso Mekarsari.

#### **1.4. Kegunaan Penelitian**

##### **1.4.1. Kegunaan Praktis**

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan masukan kepada Pabrik Bakso Mekarsari dalam menerapkan metode *target costing* dan mampu mengatasi permasalahan – permasalahan yang terjadi sehingga dapat meningkatkan efisiensi biaya produksi pada Pabrik Bakso Mekarsari.

##### **1.4.2. Kegunaan Akademis**

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi atau bahan bacaan untuk peneliti selanjutnya mengenai penerapan metode *target costing* pada efisiensi biaya produksi.

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **2.1. Akuntansi Manajemen**

##### **2.1.1. Pengertian Akuntansi Manajemen**

Menurut Ahmad, (2017) Akuntansi Manajemen adalah penerapan teknik – teknik dan konsep yang tepat dalam pengelolaan data ekonomi historikal dan yang diproyeksikan dari suatu satuan usaha untuk membantu manajemen dalam penyusunan rencana untuk tujuan ekonomi yang rasional dan dalam membuat keputusan – keputusan rasional dengan suatu pandangan ke arah pencapaian tujuan tersebut.

Menurut Samryn, (2012) Akuntansi Manajemen merupakan bidang akuntansi yang berfokus pada penyediaan, termasuk pengembangan dan penafsiran informasi akuntansi bagi para manajer untuk digunakan sebagai bahan perencanaan, pengendalian operasi dan dalam pengambilan keputusan.

Menurut Rudianto, (2013) Akuntansi Manajemen adalah sistem akuntansi dimana informasi yang dihasilkannya ditunjukkan kepada pihak – pihak internal organisasi, seperti manajer keuangan, manajer produksi, manajer pemasaran, dan sebagainya guna pengambilan keputusan internal organisasi.

Menurut Siregar et al., (2019) Akuntansi Manajemen adalah proses mengidentifikasi, mengukur, mengakumulasi, menyiapkan, menganalisis, menginterpretasikan, dan mengkomunikasikan kejadian ekonomi yang digunakan oleh manajemen untuk melakukan perencanaan, pengendalian, pengambilan keputusan, dan penilaian kinerja dalam organisasi.

Sehingga dapat disimpulkan bahwa akuntansi manajemen merupakan bidang akuntansi yang menghasilkan beberapa informasi yang ditunjukkan kepada pihak – pihak internal sebagai bahan perencanaan, pengendalian operasi dan dalam pengendalian keputusan.

##### **2.1.2. Tujuan Akuntansi Manajemen**

Tujuan Akuntansi Manajemen menurut (Sjahrial & Purba, 2012) sistem informasi akuntansi manajemen memiliki tiga tujuan umum :

1. Menyediakan informasi untuk perhitungan produk, jasa atau objek lainnya yang dibutuhkan oleh manajemen. Dalam hal ini manajemen diharuskan memenuhi perhitungan biaya produk, jasa dan objek lainnya dengan tepat dan akurat. Selain itu penelusuran biaya dan ukuran non keuangan bagi kinerja dari waktu ke waktu.
2. Menyediakan informasi untuk perencanaan, pengendalian, pengevaluasian dan perbaikan berkelanjutan (*continous improvement*). Dalam hal ini manajer, eksekutif dan pekerja membutuhkan sebuah informasi yang dapat mengidentifikasi berbagai masalah, seperti kelebihan atau kekurangan biaya yang

dianggarkan. Setelah masalah diketahui tindakan untuk mengidentifikasi dan mengimplementasi solusinya dapat diambil. Solusi yang diambil bertujuan dengan komitmen perbaikan berkelanjutan. Perbaikan berkelanjutan berarti mencari cara meningkatkan efisiensi dan produktivitas dari aktivitas dengan mengurangi pemborosan, meningkatkan kualitas dan mengurangi biaya.

3. Menyediakan informasi untuk pengambilan keputusan. Pengambilan keputusan disini berkaitan dengan dua tujuan utama misalnya, informasi biaya produk, proses pelanggan dan objek lainnya menjadi perhatian serius bagi manajemen (tujuan pertama) dalam hal mengidentifikasi masalah serta melakukan alternatif solusinya. Demikian juga observasi terhadap perencanaan, pengendalian dan evaluasi (tujuan ke dua) dapat dilakukan seperti tujuan pertama.

### **2.1.3. Karakteristik Akuntansi Manajemen**

Menurut (Dwi Martani, 2012 dikutip oleh Hildayanti 2023) akuntansi memiliki karakteristik yang terdiri dari 4 hal penting adalah sebagai berikut :

1. *Input* (masukan) akuntansi adalah transaksi yaitu peristiwa bisnis bersifat keuangan. Suatu transaksi dapat dicatat dan dibukukan ketika ada bukti yang menyertainya. Tanpa ada bukti yang otentik, maka suatu transaksi tidak dapat dicatat dan dibukukan oleh akuntansi.
2. Proses merupakan serangkaian kegiatan untuk merangkum transaksi menjadi laporan. Kegiatan itu terdiri dari proses indentifikasi apakah kejadian merupakan transaksi, pencatatan transaksi, penggolongan transaksi, dan pengikhtisaran transaksi menjadi laporan keuangan. Kejadian dalam suatu entitas harus diidentifikasi apakah merupakan transaksi atau bukan, jika kejadian tersebut transaksi, maka perlu diidentifikasi pengaruh transaksi tersebut terhadap posisi keuangan. Setelah diidentifikasi, transaksi tersebut dicatat dalam jurnal, jurnal adalah suatu pernyataan yang menunjukkan akun apa yang di debit dan di kredit serta jumlahnya. Dalam era teknologi komputer dan informasi, proses perjualan tidak dilakukan secara manual namun di intergrasikan dalam proses bisnis sehingga dapat dilakukan dengan komputer. Transaksi setelah dijurnal kemudian digolongkan sesuai dengan jenis akun, dalam akuntansi proses ini disebut sebagai posting. Dengan proses ini saldo akun akan mencerminkan kondisi keuangan terkini.
3. *Output* adalah informasi keuangan dalam bentuk laporan keuangan. Laporan keuangan yang dihasilkan dari proses akuntansi menurut Standar Akuntansi Keuangan adalah Laporan Posisi Keuangan (neraca), Laporan Laba Rugi Komprehensif, Laporan Perubahan Ekuitas, Laporan Arus Kas, dan catatan atas laporan keuangan. Kelima laporan tersebut pada saat disusun, disajikan dan pengungkapannya harus sesuai dengan standar akuntansi yang digunakan.
4. Penggunaan Akuntansi Keuangan adalah pihak yang memakai laporan keuangan untuk pengambilan keputusan pengguna informasi akuntansi terdiri dari dua yaitu pihak internal dan pihak eksternal, Pengguna informasi dari pihak internal berasal

dari dalam entitas (biasanya manajemen dan karyawan), sedangkan pengguna eksternal adalah pelanggan, kreditur, pemasok, dan badan pemerintah.

#### **2.1.4. Proses Manajemen**

Menurut Ahmad, (2017) Manajemen merupakan proses termasuk pula fungsi – fungsinya, dengan mengacu pada pengertian dan fungsi manajemen, yaitu perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengendalian, maka fungsi itu timbul dari proses – proses yang berbeda dan berkaitan seperti berikut :

1. Perencanaan (*planning*)  
Manajer merancang beberapa langkah yang akan diambil dalam upaya menggerakkan organisasi ke arah saranya.
2. Pengorganisasian dan Pengarahan (*organizing and directing*)  
Manajer memutuskan bagaimana cara terbaik mengkombinasikan sumber daya manusia dengan sumber daya ekonomi lainnya yang menjadi milik perusahaan agar dapat menjalankan rencana yang ditetapkan.
3. Pengendalian (*controlling*)  
Manajer mengambil langkah – langkah yang diperlukan untuk memastikan bahwa setiap bagian organisasi berfungsi dengan efektivitas yang maksimal.
4. Pengambilan Keputusan (*decision making*)  
Pada hakikatnya bukan merupakan fungsi manajemen yang terpisah : pengambilan keputusan merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari fungsi lain yang sudah dibahas, yaitu semua fungsi memerlukan pengambilan keputusan.

## **2.2. Target Costing**

### **2.2.1. Pengertian Target Costing**

Menurut Rudianto, (2013) *target costing* adalah metode penentuan biaya produksi dimana pemilik usaha terlebih dahulu menentukan biaya produksi yang harus dikeluarkan berdasarkan harga pasar kompetitif, dengan demikian pemilik usaha memperoleh laba yang diinginkan. Pendekatan ini bersifat *backward* yaitu untuk menentukan biaya dimulai dari harga. Pada metode ini divisi pemasaran menentukan karakteristik produk dan harga yang pantas dibayar konsumen. Tugas dari lini produksi yaitu mendesain dan mengembangkan produk dengan struktur biaya dan laba sesuai dengan harga yang ditetapkan. *Target costing* dapat digunakan secara efektif dalam tahap desain dan pengembangan siklus hidup produk.

Menurut Witjaksono, (2013) *target costing* adalah suatu sistem dimana penentuan harga pokok produksi adalah sesuai dengan yang di inginkan (target) sebagai dasar penetapan harga jual produk yang akan memperoleh laba yang di inginkan, atau penentuan harga pokok sesuai dengan harga jual yang pelanggan rela membayarnya.

Menurut Simamora, (2012) *target costing* adalah sebuah strategi dimana perusahaan pertama – tama menetapkan harga jual dimana mereka dapat menjual

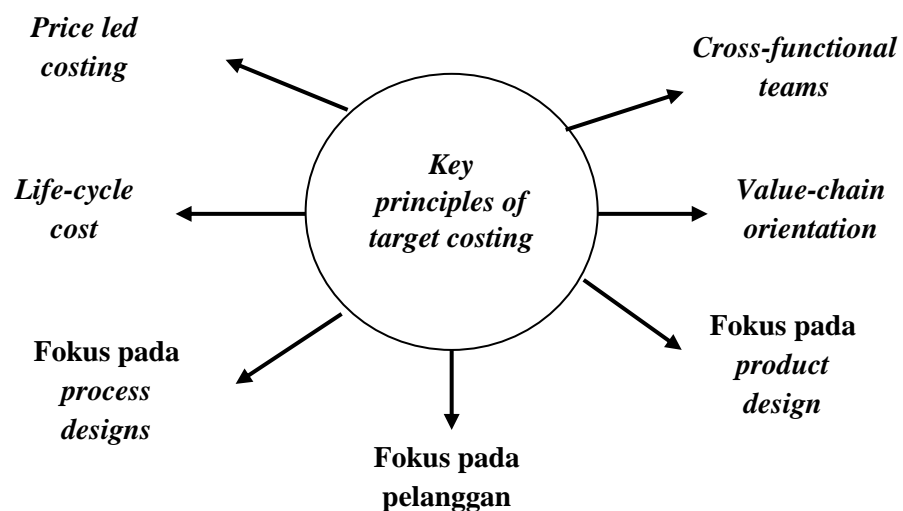
sebuah produk atau jasa baru, dan kemudian merancang sebuah produk atau jasa yang dapat diproduksi pada suatu biaya yang cukup rendah guna memberikan margin laba yang memadai.

Menurut (Salman & Farid, 2016) target costing adalah sistem perencanaan laba dan manajemen biaya. Sedangkan menurut (Supriyono, 2016 dikutip oleh Hildayanti, 2023) target costing adalah sistem untuk mendukung proses pengurangan biaya dalam tahap pengembangan dan perencanaan produk model baru tertentu, perubahan model secara penuh atau perubahan model minor.

Dari beberapa pengertian mengenai *target costing* diatas, dapat disimpulkan bahwa pengertian *target costing* adalah sistem dalam perencanaan laba dan manajemen biaya berdasarkan harga jual. Dalam *target costing* perusahaan lebih fokus pada pembatasan biaya maksimum produksi agar dapat mendapatkan harga pasar yang kompetitif dan keuntungan bagi perusahaan.

### 2.2.2. Prinsip – Prinsip Target Costing

Menurut Witjaksono, (2013) *Target Costing* adalah suatu proses yang sistematis yang menggabungkan manajemen biaya dan perencanaan laba. Proses ini menganut prinsip – prinsip sebagai berikut.



Gambar 2. 1 Prinsip – Prinsip Target Costing

#### 1. Harga Menentukan Biaya (*Price-Led Costing*)

Persaingan yang semakin ketat dan kompetitif membuat penetapan harga jual produk bukan hal gampang. Harga jual kerap ditentukan oleh pasar, sehingga harga pasar (*Market Price*) digunakan untuk menentukan target biaya dengan formula berikut:

$$\text{Target Biaya} = \text{Harga Pasar} - \text{Laba Kotor Yang diinginkan}$$

2. Fokus Pada Pelanggan  
Kehendak/kebutuhan pelanggan akan kualitas, biaya, dan fungsi (*functionality*) secara simultan terdapat dalam produk dan dimanfaatkan dalam pengambilan keputusan berkenaan dengan desain dan perhitungan harga pokok produk. Bagi pelanggan manfaat atas fitur dan fungsi yang ditawarkan oleh produk harus lebih besar dari biaya perolehannya (alias harga jual dari sisi pandang pengusaha).
3. Fokus pada Desain Produk dan Desain Proses  
Pengendalian biaya ditekankan pada tahapan desain produk dan tahapan desain proses produksi. Dengan demikian setiap perubahan/rekayasa harus dilakukan sebelum proses produksi dengan tujuan menekan biaya dan mengurangi waktu “time-to-market” terutama bagi produk baru.
4. *Cross Functional Team*  
Tim/kelompok ini bertanggung jawab atas keseluruhan produk, dimulai dari ide/konsep produk hingga tahapan produksi penuh.
5. Melibatkan Rantai Nilai  
Seluruh anggota yang terlibat dalam rantai nilai, dimulai dari pemasok barang/jasa, distributor, hingga pelanggan dilibatkan dalam proses *Target Costing*.
6. Orientasi Daur Hidup Produk  
Meminimalkan biaya selama daur hidup produk, diantara harga bahan baku, biaya operasi, pemeliharaan, dan biaya distribusi.

### **2.2.3. Model Penerapan *Target Costing***

Menurut (Salman & Farid, 2016) ada lima tahap penerapan penetapan biaya berdasarkan target (*target costing*), yaitu :

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

### **2.2.4. Manfaat *Target Costing***

Menurut (Maciariello dan Kirby, 2016 dikutip oleh Hildayanti 2023) ada beberapa manfaat yang dapat diperoleh dari *target costing*, antara lain :

- a. Menyediakan informasi yang lengkap mengenai biaya produksi produk baru, sehingga memudahkan badan usaha untuk melakukan pemilihan dalam penggunaan material, desain produk dan proses manufaktur.



- b. Mengurangi pengembangan siklus hidup yaitu biaya dapat ditentukan pada saat bersamaan dengan perencanaan produk.
- c. Menyediakan pemahaman yang lebih mendalam mengenai biaya produksi, cara untuk mengeliminasi, mengurangi aktivitas yang tidak memberikan nilai tambah, meningkatkan kualitas, menyederhanakan proses dan menentukan *cost driver*.
- d. Meningkatkan profitabilitas produk baru melalui pengurangan biaya serta mempertahankan atau meningkatkan kualitas fungsinya.

### 2.2.5. Langkah Implementasi *Target Costing*

Menurut Rudianto, (2013) untuk mengimplementasi *target costing* dalam perusahaan, terdapat serangkaian fase yang harus dilalui oleh perusahaan, yaitu:

#### 1. Menentukan Harga Jual yang Kompetitif

Untuk menentukan harga produk, terdapat beberapa hal yang harus dipertimbangkan oleh manajemen seperti harga produk pesaing, daya beli masyarakat, kondisi perekonomian secara umum, nilai tukar rupiah dan sebagainya. Faktor – faktor tersebut akan saling terintegrasi satu dengan lainnya dalam menentukan volume permintaan terhadap produk perusahaan. Di sisi lain, volume penawaran produk sejenis secara keseluruhan akan berpengaruh terhadap mekanisme pasar tersebut. Pertemuan antara volume permintaan dan volume penawaran akan berpengaruh langsung terhadap harga jual produk perusahaan.

#### 2. Menentukan Laba yang Diharapkan

Setelah dapat menentukan harga jual produknya dengan mempertimbangkan mekanisme pasar yang berlaku, perusahaan harus menentukan harga jual per unit produknya. Penentuan harga jual per unit produk ini dipengaruhi oleh berbagai hal terkait, seperti pangsa pasar (*market share*) yang ingin diperoleh tingkat pertumbuhan yang ingin dicapai perusahaan, volume penjualan yang direncanakan, dan sebagainya. Unsur – unsur tersebut akan berpengaruh secara langsung terhadap laba per unit produk yang ingin dicapai.

#### 3. Menetapkan Target Biaya

Berdasarkan harga jual yang telah ditentukan dikurangi dengan laba per unit produk yang diharapkan, perusahaan dapat menentukan tingkat biaya yang diharapkan untuk menghasilkan produk yang diinginkan. Harga jual yang ditetapkan harus mewakili harga pasar supaya menjadi unsur penting dalam bersaing.

$$\text{Target Biaya} = \text{Harga Pasar} - \text{Laba Kotor Yang diinginkan}$$

#### 4. Melakukan Rekayasa Nilai

Rekayasa nilai adalah semua upaya yang dianggap perlu untuk memodifikasi produk perusahaan dengan biaya yang lebih rendah yang tetap disertai upaya memberikan nilai (*value*) yang optimal kepada pelanggan. Rekayasa nilai (*value*)

tersebut mencakup upaya mengidentifikasi berbagai cara yang dapat digunakan untuk menurunkan biaya produksi.

Klasifikasi produk berdasarkan fungsionalitasnya dibagi menjadi dua, antara lain:

- a. **Kelompok Produk yang Fungsionalitasnya Relatif Mudah Dimodifikasi.**  
 Kelompok produk yang sering berubah model atau sering mengalami perbaikan atau sering alami perubahan preferensi konsumen. Contoh : Mobil, handphone, jam tangan dll. Untuk kelompok ini, produsen harus selalu inovatif. Kelompok produk umumnya *Cycle Life Productnya* pendek, misalnya dalam produksi mobil dituntut selalu dapat menghasilkan mobil dengan penampilan baru, tambahan fasilitas keamanan sedangkan dalam *computer software* selalu dituntut untuk menghasilkan *software* dengan kemampuan melakukan analysis yang lebih baik dan tepat. Analisis fungsional merupakan bentuk umum dari rekayasa nilai untuk mengkaji kembali kinerja dan biaya dari masing – masing fungsi utama produk. Tahap ini menggunakan perbandingan untuk menentukan desain yang lebih baik yang dapat diunggulkan oleh perusahaan. Jadi tahap ini dilakukan usaha untuk perbaikan fungsi suatu produk dengan mempertahankan biaya yang lebih rendah dari biaya target.
  - b. **Kelompok Produk yang Fungsionalitasnya Relatif Stabil**  
 Produk dalam golongan ini, modelnya relatif stabil atau tidak sering mengalami perubahan preferensi konsumen. Contohnya : peralatan konstruksi, truk, alat kedokteran, dan lain – lain. Untuk kelompok ini produsen harus merancang fungsionalitas produk sebaik mungkin (karena cenderung stabil). Analisis desain merupakan bentuk umum dari rekayasa nilai yang sesuai untuk produk dalam kelompok ini. Perusahaan harus mampu menyiapkan desain produk yang mempunyai tampilan dan biaya yang dikeluarkan berbeda.
5. Menggunakan *Kaizen Costing* dan Pengendalian Operasi  
*Kaizen* berarti perbaikan secara terus menerus untuk mencari cara yang lebih baik dalam proses pengerjaan sesuatu. Berkaitan dengan proses produksi, berarti upaya berkelanjutan untuk mencari metode yang lebih baik dalam proses produksi. Sedangkan berkaitan dengan perhitungan biaya merupakan upaya untuk terus mencari metode produksi yang dapat menurunkan biaya dimana secara terus menerus berupaya mencari cara baru untuk menurunkan biaya dalam proses pembuatan produk dengan desain dan fungsionalitas yang ada.

#### **2.2.6. Kendala dalam Penerapan *Target Costing***

Menurut Witjaksono, (2006) berikut ini adalah kendala yang kerap dikeluhkan oleh perusahaan yang mencoba menerapkan *target costing*.

1. Konflik antar kelompok dan atau antar anggota kelompok.

2. Karyawan yang mengalami *burnout* karena tuntutan target penyelesaian pekerjaan.
3. Target waktu penyelesaian yang terpaksa ditambah.
4. Sulitnya melakukan pengaturan atas berbagai faktor penentu keberhasilan *target costing*.

Dengan demikian sangat disarankan bagi perusahaan yang tertarik untuk menerapkan *target costing* memperhatikan hal – hal berikut:

1. Manajemen puncak harus memahami proses *target costing* sebelum mengadopsinya.
2. Apabila perhatian manajemen terlalu terpaku pada pencapaian sasaran *target costing*, maka dapat mengalihkan perhatian dari manajemen dari pencapaian sasaran keberhasilan organisasi secara keseluruhan.

### **2.2.7. Karakteristik Target Costing**

Menurut Rudianto, (2013) Target biaya atau *target costing* adalah metode penentuan biaya produksi dimana perusahaan terlebih dulu menentukan biaya produksi yang harus dikeluarkan berdasarkan harga pasar yang kompetitif, sehingga perusahaan dapat memperoleh laba yang diharapkan. Metode ini memiliki beberapa karakteristik khusus :

1. *Target costing* digunakan pada tahap perencanaan dan desain.
2. *Target costing* merupakan perencanaan biaya yang berujung pada pengurangan biaya, bukan pengendalian biaya.
3. *Target costing* lebih cocok digunakan oleh perusahaan yang berorientasi pada perkiraan yang membuat beranekaragam produk dalam jumlah sedang dan sedikit dibandingkan dalam industri yang berorientasi pada proses yang ditandai dengan produksi yang terus menerus dan bersifat massal.
4. *Target costing* digunakan untuk pengendalian spesifikasi desain dan teknik produksi. Oleh karena itu, *target costing* lebih banyak berorientasi pada manajemen dan teknik dibandingkan dengan akuntansi.

## **2.3. Biaya Produksi**

### **2.3.1. Pengertian Biaya Produksi**

Menurut (Bustami & Nurlela, 2010) Biaya produksi adalah biaya yang digunakan dalam proses produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik.

Menurut (Hansen dan Mowen, 2009 dikutip oleh Juliani 2019) Biaya Produksi adalah biaya yang berkaitan dengan pembuatan barang dan penyedia jasa.

Menurut (M. Narafin, 2009 dikutip oleh Juliani 2019) Biaya Produksi adalah semua biaya yang berkaitan dengan produk (barang) yang diperoleh, dimana

didalamnya terdapat unsur biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik.

Menurut (Siregar et al., 2019) Biaya merupakan kos dari suatu barang atau jasa yang sudah memberikan manfaat yang digunakan untuk mendapatkan pendapatan.

Menurut Witjaksono, (2013) Biaya dibedakan menjadi 2 macam istilah, yaitu biaya dalam arti (*cost*) dan biaya dalam arti (*expense*). Biaya dalam arti *cots* adalah dana yang dikeluarkan oleh seseorang dimana manfaat dari pengeluaran tersebut tidak langsung dapat dirasakan, yang terjadi hanya sebatas perubahan sumber daya dari uang menjadi barang. Sedangkan biaya dalam arti *expense* adalah dana yang dikeluarkan oleh seseorang dimana manfaat dari pengeluaran tersebut langsung terasa oleh seseorang yang telah mengeluarkan dana tersebut.

Menurut Purwanti, (2013) Biaya adalah kas yang dikorbankan atau ditukarkan untuk memproduksi atau mendapatkan barang atau jasa yang diharapkan yang akan memperoleh manfaat maupun keuntungan dimasa depan.

Menurut (Khasanah, 2017 dikutip oleh Linda 2021) Biaya Produksi sebagai biaya yang dikeluarkan untuk mengolah bahan baku menjadi produk selesai. Biaya ini terbagi atas biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, serta biaya overhead pabrik yang kemudian diolah menjadi produk jadi.

### **2.3.2. Jenis – Jenis Biaya Produksi**

Menurut (Bustami & Nurlela, 2010) jenis – jenis biaya produksi sebagai berikut:

#### **1. Biaya Bahan Baku Langsung**

Biaya bahan baku langsung adalah bahan baku yang merupakan bagian yang tidak dapat dipisahkan dari produk selesai dan dapat ditelusuri langsung kepada produk selesai.

Contoh : Kayu dalam pembuatan meubel.

#### **2. Tenaga Kerja Langsung**

Tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang digunakan dalam merubah atau mengonversi bahan baku menjadi produk selesai dan dapat ditelusuri secara langsung kepada produk selesai.

Contoh : Upah koki kue.

#### **3. Biaya Overhead Pabrik**

Biaya overhead pabrik adalah biaya selain bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung tetapi membantu dalam mengubah bahan menjadi produk selesai. Biaya ini tidak dapat ditelusuri secara langsung kepada produk selesai. Biaya overhead dapat dikelompokkan menjadi elemen :

##### **a. Bahan Tidak Langsung**

Bahan tidak langsung adalah bahan yang digunakan dalam penyelesaian produk tetapi pemakainnya relatif lebih kecil dan biaya ini tidak dapat ditelusuri secara langsung kepada produk selesai.

b. Tenaga Kerja Tidak Langsung

Tenaga kerja tidak langsung adalah tenaga kerja yang membantu dalam pengolahan produk selesai, tetapi tidak dapat ditelusuri langsung kepada produk selesai.

c. Biaya Tidak Langsung Lainnya

Biaya tidak langsung lain adalah biaya selain bahan tidak langsung dan tenaga kerja tidak langsung yang membantu dalam pengolahan produk selesai, tetapi tidak dapat ditelusuri secara langsung kepada produk selesai.

### 2.3.3. Unsur – Unsur Biaya Produksi

Menurut (Sunarto, 2012) bahwa unsur – unsur biaya produksi adalah :

1. Biaya bahan baku

Biaya ini timbul karena pemakaian bahan. Biaya bahan baku merupakan harga pokok bahan yang dipakai dalam produksi untuk membuat barang. Biaya bahan baku merupakan bagian dari harga pokok barang jadi yang akan dibuat. Dalam menentukan harga bahan baku yang digunakan dalam proses produksi besarnya biaya bahan baku dapat dihitung dengan cara sebagai berikut :

$$\text{Biaya Bahan Baku} = \text{Jumlah Rasio Bahan Baku} \times \text{Harga}$$

2. Biaya tenaga kerja

Biaya ini timbul karena pemakaian tenaga kerja yang dipergunakan untuk mengolah bahan menjadi barang jadi. Biaya tenaga kerja langsung merupakan gaji dan upah yang diberikan tenaga kerja yang terlibat langsung dalam pengolahan barang. Perhitungan biaya untuk menentukan upah tenaga kerja adalah sebagai berikut :

$$\text{Biaya Tenaga Kerja} = \text{Jumlah Tenaga Kerja} \times \text{Unit Yang Diproduksi}$$

3. Biaya *overhead* pabrik

Biaya ini timbul terutama karena pemakainya fasilitas untuk mengolah barang berupa mesin, alat-alat, tempat kerja, dan kemudahan lain. Dalam kenyataannya dan sesuai dengan label biaya tersebut, kemudian biaya *overhead* pabrik adalah semua biaya selain biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung. Perhitungan biaya untuk menentukan biaya *overhead* pabrik adalah sebagai berikut :

$$\text{Biaya Overhead Pabrik} = \text{Total Biaya Overhead} \times \text{Unit Yang Diproduksi}$$

### 2.3.4. Klasifikasi Biaya

Menurut (Mulyadi, 2016 dikutip oleh Hildayanti 2023) Akuntansi biaya bertujuan untuk menyajikan informasi yang akan digunakan untuk berbagai tujuan antara lain penentuan harga pokok produk, pengendalian biaya dan pengambilan keputusan. Untuk itu diperlukan pengklasifikasian biaya yang harus disesuaikan dengan tujuan dari informasi biaya yang akan disajikan. Oleh karena itu dalam pengklasifikasian biaya tergantung untuk apa biaya tersebut diklasifikasikan, karena untuk tujuan berbeda diperlukan cara pengklasifikasian biaya yang berbeda, sebab tidak ada satu cara pengklasifikasian biaya yang dapat dipakai untuk semua tujuan menyajikan informasi barang.

#### 1. Penggolongan Biaya Menurut Objek Pengeluaran

Dalam cara ini, nama objek pengeluaran merupakan dasar penggolongan biaya. Misalnya nama objek pengeluaran adalah bahan bakar, maka semua pengeluaran yang berhubungan dengan bahan bakar disebut biaya bahan bakar.

#### 2. Penggolongan Biaya Menurut Fungsi Pokok Dalam Perusahaan. Dalam perusahaan manufaktur ada tiga fungsi pokok, yaitu fungsi produksi, fungsi pemasaran, dan fungsi administrasi dan umum. Oleh karena itu dalam perusahaan manufaktur, biaya dapat dikelompokkan menjadi tiga kelompok.

- a. Biaya Produksi (*manufacturing cost*) merupakan biaya – biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Menurut objek pengeluarannya, biaya produksi dapat dibagi menjadi: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik.
- b. Biaya Pemasaran (*marketing expense*) merupakan biaya – biaya yang terjadi untuk melaksanakan kegiatan pemasaran produk yang dihasilkan yang terjadi dari biaya gaji karyawan pemasaran, biaya iklan, dan biaya angkut penjualan.
- c. Biaya Administrasi dan Umum (*administrative and general expense*) merupakan biaya – biaya yang terjadi untuk mengkoordinasi kegiatan produksi dan pemasaran produk.

#### 3. Penggolongan Biaya Menurut Hubungan Biaya dengan Sesuatu yang Dibiayai.

Dalam hubungannya dengan sesuatu yang dibiayai, biaya dapat dikelompokkan menjadi dua golongan

- a. Biaya Langsung (*direct cost*), yaitu biaya yang terjadi, yang penyebab satu – satunya adalah karena adanya sesuatu yang dibiayai. Biaya langsung adalah biaya untuk sumber daya yang digunakan dalam memproduksi suatu objek. Biaya sumber daya tersebut sepenuhnya dibebankan pada objek biaya tersebut. Contoh biaya langsung : biaya produksi dan biaya tenaga kerja langsung.
- b. Biaya Tidak Langsung (*indirect cost*), yaitu biaya yang terjadinya tidak hanya disebabkan oleh sesuatu yang dibiayai. Biaya tidak langsung dalam

hubungannya dengan produk disebut dengan istilah biaya produksi tidak langsung atau biaya overhead pabrik. Biaya tidak langsung merupakan biaya digunakan secara bersama. Pembebanan biaya ini pada produk dilakukan dengan menggunakan alokasi. Keakuratan alokasi pada pembebanan biaya tersebut sangat diperlukan agar tidak terjadi harga pokok produk yang terlalu tinggi (*overcosting*) atau terlalu rendah (*undercosting*).

Contoh biaya tidak langsung : biaya transportasi

4. Penggolongan Biaya Menurut Perilakunya Dalam Hubungannya dengan Perubahan Volume Kegiatan. Menurut cara penggolongan ini, biaya dapat digolongkan menjadi empat diantaranya :
  - a. Biaya Variabel (*variable cost*) adalah biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Jika volume kegiatan tinggi maka total biayanya akan tinggi dan jika volume kegiatan rendah maka biaya totalnya juga akan rendah. Besar kecilnya biaya variabel tergantung pada volume kegiatan. Contoh biaya variabel : biaya air dan listrik.
  - b. Biaya Semi Variabel, adalah biaya yang berubah tidak sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Dalam biaya semi variabel mengandung unsur biaya tetap dan unsur biaya variabel. Biaya semi variabel dapat diartikan biaya yang totalnya berubah dengan adanya perubahan output aktivitas dan biaya perunitnya mengalami perubahan berbanding terbalik dengan perubahan *output* aktivitasnya. Contoh biaya semi variabel adalah biaya promosi
  - c. Biaya Semi Tetap, adalah biaya yang tetap untuk tingkat volume kegiatan tertentu dan berubah dengan jumlah yang konstan pada volume produksi tertentu.
  - d. Biaya Tetap (*fixed cost*) adalah biaya yang tetap jumlah totalnya dalam kisaran volume kegiatan tertentu, sedangkan biaya per unit akan berubah dengan adanya perubahan *output* aktivitas. Contohnya Biaya bangunan dan Pajak.
5. Penggolongan biaya menurut jangka waktu manfaatnya, biaya dapat dibagi menjadi dua, yaitu :
  - a. Pengeluaran modal, adalah biaya yang mempunyai manfaat lebih dari satu periode akuntansi.
  - b. Pengeluaran pendapatan, adalah biaya yang hanya mempunyai manfaat dalam periode akuntansi terjadinya pengeluaran tersebut.

## 2.4. Efisiensi

### 2.4.1. Pengertian Efisiensi

Menurut (Sumarsan, 2016 dikutip oleh Hildayanti 2023) Efisiensi merupakan perbandingan antara keluaran dan masukan atau jumlah keluaran yang dihasilkan satu unit input yang dipergunakan. Menurut Supriyono (2016), Efisiensi adalah rasio keluaran terhadap masukan atau jumlah keluaran per unit masukan. Efisiensi dalam

ilmu ekonomi digunakan untuk merujuk pada sejumlah konsep yang terkait pada kegunaan pemaksimalan serta pemanfaatan seluruh sumber daya dalam proses produksi barang dan jasa. Dengan kata lain efisiensi adalah merupakan perbandingan antara keluaran dan masukan atau yang dihasilkan dari suatu *input* yang digunakan dengan jumlah keluaran yang digunakan.

Menurut (Darsono dan Ari Purwanti, 2014 dikutip oleh Saefullah 2022) Menyatakan bahwa efisiensi merupakan perbandingan *output* terhadap nilai *input* dengan menggunakan sumber – sumber yang ada secara baik.

Menurut (Mulyadi , 2016 dikutip oleh Hildayanti 2023), Mengemukakan bahwa Efisiensi adalah ketepatan cara (usaha, kerja) dalam menjalankan sesuatu dengan tidak membuang – buang waktu, tenaga kerja dan biaya. Efisiensi juga berarti rasio antara *output* dan input atau biaya dan keuntungan. Efisiensi dipakai dalam membuat sebuah perencanaan, dimana sebelum dilakukan pekerjaan terlebih dahulu direncanakan lebih awal sehingga pemborosan dapat ditekan.

Efisiensi biaya produksi merupakan penekanan biaya dalam menghasilkan produk atau biaya produksi yang dapat dipertimbangkan penggunaannya kepada yang paling menguntungkan. Efisiensi biaya produksi ini mempunyai kaitan dengan harga jual produk. Dengan ditekannya biaya produksi ini akan menguntungkan bagi perusahaan sebab dapat menetapkan harga jual yang rendah, sehingga dapat bersaing dengan perusahaan lain dan dapat menguasai pasar yang ada. Dengan demikian efisiensi mencegah terjadinya biaya yang berlebih yang merupakan pemborosan yang seharusnya tidak terjadi.

Ada beberapa hal yang harus dilakukan oleh perusahaan dalam melaksanakan efisiensi biaya, yaitu diantaranya :

1. Melakukan efisiensi biaya produksi
2. Meningkatkan efisiensi dan kinerja tenaga kerja
3. Menetapkan *standar costing*

Penilaian efisiensi yang sering digunakan dalam perusahaan manufaktur terdiri dari dua aspek yaitu selisih anggaran fleksibel dan selisih aktivitas. Selisih anggaran fleksibel adalah perbedaan antara hasil operasi yang sesungguhnya dengan yang ada dalam anggaran fleksibel dengan tingkat operasi tertentu pada periode tertentu. Selisih anggaran fleksibel mengukur efisiensi penggunaan masukan sumber daya untuk mendapatkan hasil operasi pada suatu periode. Selisih aktivitas itu sendiri mengukur dampak penjualan, laba operasi pada setiap perubahan unit penjualan.



### 2.4.2. Konsep Pengukuran Efisiensi

Pengukuran efisiensi dapat membantu suatu entitas untuk menilai dan mengevaluasi kinerja serta kemampuan daya saingnya dalam suatu industri. Seberapa besar entitas tersebut dapat mengatasi tantangan dalam industrinya dan mampu bersaing serta bertahan bahkan mengembangkan entitasnya di masa depan. Pengukuran efisiensi dengan cara menilai daya saing dari bagian *output vs input* maupun beban *vs return*.

Menurut (Al Amri, 2015 dikutip oleh Riva'i 2020) penilaian efisiensi dapat dilihat dari tiga macam efisiensi yaitu :

1. *Technical Efficiency*. Efisiensi teknis dapat dilihat dan dinilai dari seberapa efisien teknologi yang digunakan dalam mencapai tingkatan *output* tertentu atas *input* yang digunakan. Efisiensi teknis dapat dibagi menjadi dua yaitu efisiensi teknis murni dan efisiensi skala.
2. *Allocative Efficiency*. Efisiensi alokasi ini pengukurannya mengacu dari seberapa efisien manajemen dalam memilih *input* yang digunakan dengan biaya atau harga yang perlu dikeluarkan. Dengan kata lain, apabila *input* yang dialokasikan untuk memproduksi *output* yang tidak dapat digunakan atau diinginkan konsumen, hal ini berarti *input* tersebut tidak digunakan secara efisien.
3. *Cost Efficiency*. Efisiensi biaya yaitu kombinasi antara efisiensi teknis dan efisiensi alokatif. Produksi suatu perusahaan dikatakan efisien dalam biayanya jika perusahaan tersebut menggunakan *input* ataupun biaya yang paling minimal dalam menghasilkan *output*.

Menurut (Muharam dan Pusvitasari, 2007 dikutip oleh Riva'i, 2020) ada tiga jenis pendekatan pengukuran efisiensi :

#### 1. Pendekatan Rasio

Pendekatan rasio yaitu dengan membandingkan *output* yang dihasilkan dengan *input* yang digunakan. Dalam pendekatan ini, efisiensi yang tinggi apabila dapat memproduksi jumlah *output* yang maksimal dengan *input* yang seminimal mungkin.

$$\text{Efisiensi} = \frac{\text{Output (y)}}{\text{Input (x)}}$$

#### 2. Pendekatan Regresi

Pendekatan regresi yaitu dalam mengukur efisiensi dalam pendekatan ini menggunakan sebuah metode dari tingkat *output* tertentu sebagai fungsi dari berbagai tingkat *input* tertentu. Persamaan regresi dapat ditulis dengan fungsi sebagai berikut :

$$Y = f (X_1, X_2, X_3, X_4, \dots, X_n)$$

Dimana Y = *Output* dan X = *Input*

Dalam pendekatan ini, akan dinilai efisiensi apabila dapat menghasilkan *output* lebih banyak dibandingkan estimasinya. Namun dalam pendekatan ini tidak dapat

mengukur efisiensi dengan jumlah *output* yang banyak, karena hanya satu *output* yang dapat menjadi indikator.

### 3. Pendekatan *Frontier*

Pendekatan *Frontier* dalam mengukur tingkat efisiensi dibedakan menjadi dua jenis, yaitu pendekatan *Frontier parametric* dan *nonparametric*. Pendekatan parametrik diukur dengan tes statistik parametrik seperti menggunakan *Stochastic Frontier Approach (SFA)* dan *Distribusi Free Aproach (DFA)*. Sedangkan pendekatan *Frontier non parametric* diukur dengan tes statistik *non* parametrik yaitu dengan menggunakan metode *Data Envelopment Analysis (DEA)*.

## 2.5. Penelitian Sebelumnya dan Kerangka Pemikiran

### 2.5.1. Penelitian Sebelumnya

Tabel 2. 1 Penelitian Sebelumnya

No	Nama Peneliti, Tahun & Judul Penelitian	Variabel Penelitian	Indikator	Metode Analisis	Hasil Penelitian
1	Adinda Shinta Juliani (2019) Penerapan <i>Target Costing</i> Dalam Upaya Meningkatkan Efisiensi Biaya Produksi Pada PT Prima Sejati Perkasa Divisi Injection	- <i>Target costing</i>  -Efisiensi Biaya Produksi	- <i>Target Costing</i> - Biaya Produksi	Deskriptif Eksploratif	Hasil penelitian kesimpulannya adalah <ul style="list-style-type: none"> <li>• Biaya sebelum dan setelah efisiensi biaya pada tahun 2013 untuk produk lantai futsal dari Rp. 2.151.245.400 menjadi Rp. 1.889.280.000, dan untk produk trey korek dari Rp. 472.224.600 menjadi Rp. 414.720.000.</li> <li>• Biaya sebelum dan setelah efisiensi biaya pada tahun 2014 untuk produk lantai futsal yaitu Rp. 2.072.992.800 menjadi Rp. 1.700.352.000, dan untuk produk trey korek dari Rp. 455.047.600 menjadi Rp. 373.248.000.</li> <li>• Biaya sebelum dan setelah efisiensi biaya pada tahun 2015 untuk produk lantai futsal yaitu Rp. 2.387.484.120 menjadi Rp. 2.078.208.000, dan</li> </ul>

No	Nama Peneliti, Tahun & Judul Penelitian	Variabel Penelitian	Indikator	Metode Analisis	Hasil Penelitian
					untuk produk trey korek dari Rp. 524.081.880 menjadi Rp. 457.192.000.
2	Dedy Akbar Herianto (2020) Analisis Penerapan <i>Target Costing</i> Sebagai Sistem Pengendalian Biaya Produksi (Studi Kasus Pada UD. Winda Di Malino Kabupate Gowa)	- <i>Target Costing</i>  -Efisiensi Biaya Produksi	- <i>Target Costing</i> -Efisiensi Biaya Produksi	Deskriptif Kuantitatif	Hasil penelitian kesimpulannya adalah <ul style="list-style-type: none"> <li>• Biaya produksi untuk lemari 2 Pintu sebesar Rp. 971.620, untuk lemari 3 Pintu sebesar Rp. 1.209.119.</li> <li>• Biaya produksi setelah penerapan <i>target costing</i> jauh lebih efisien yaitu biaya produksi lemari 2 Pintu sebesar Rp. 875.000, sedangkan biaya produksi lemari 3 Pintu sebesar Rp. 1.050.000.</li> </ul>
3	Zuinaita Linda Purna (2021) Penerapan <i>Target Costing</i> Dalam Perencanaan Biaya Produksi Untuk Meningkatkan Laba Pada <i>Home Industry</i> Keramik Soeharto Malang	- <i>Target Costing</i>  -Biaya Produksi	- <i>Target Costing</i> -Biaya Produksi -Laba	Deskriptif Kualitatif	Hasil penelitian kesimpulannya adalah <ul style="list-style-type: none"> <li>• Penerapan <i>target costing</i> dapat diterapkan sebagai dasar untuk menetapkan biaya produksi yang lebih efisien, dan merupakan upaya alternatif yang baik untuk memaksimalkan laba yang ditargetkan oleh perusahaan.</li> </ul>
4	Gede Darmayasa, I Nyoman Sujana dan Iyus Akhmad Haris (2019) Analisis Penerapan <i>Target Costing</i> Dalam Efisiensi Biaya Produksi Batako Pada UD Darma Yasa Di Desa Panji, Kecamatan Sukasada,	- <i>Target Costing</i> -Efisiensi Biaya Produksi	- Biaya Produksi - <i>Target Costing</i>	Deskriptif Kuantitatif	Hasil penelitian kesimpulannya adalah <ul style="list-style-type: none"> <li>• Biaya produksi produk per biji batako menurut perusahaan yaitu sebesar Rp. 1.929,75, dan sesudah penerapan <i>target costing</i> total biaya produksi per biji batako sebesar Rp.1.808,7.</li> </ul>

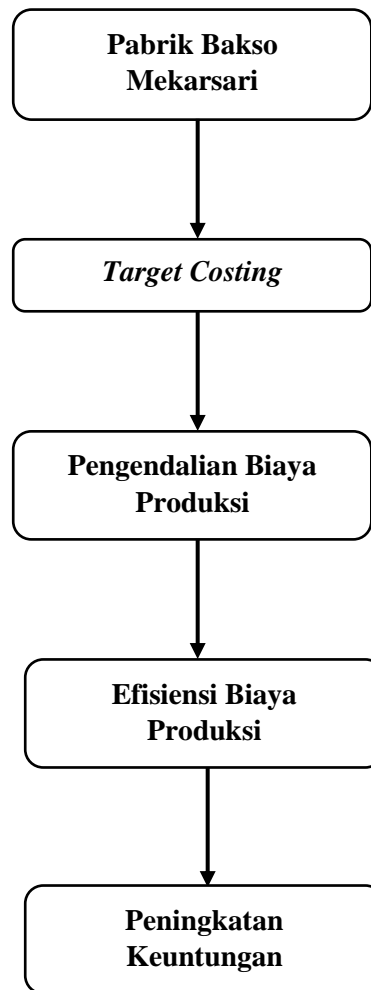
No	Nama Peneliti, Tahun & Judul Penelitian	Variabel Penelitian	Indikator	Metode Analisis	Hasil Penelitian
	Kabupaten Buleleng				
5	Amilatussaadah (2021) Analisis Penerapan <i>Target Costing</i> Dalam Upaya Efisiensi Biaya Produksi Untuk Peningkatan Laba	- <i>Target Costing</i> -Efisiensi Biaya Produksi -Laba	- <i>Target Costing</i> -Biaya Produksi	Deskriptif Kualitatif	Hasil penelitian kesimpulannya adalah <ul style="list-style-type: none"> <li>• Metode <i>target costing</i> dapat menghemat biaya produksi sebesar Rp. 186.953.000 dari Rp 1.052.720.000 menjadi Rp. 865.767.000.</li> <li>• Dengan penghematan biaya pemilik usaha mampu mencapai laba usaha yang diinginkan yaitu 25% menjadi 38%.</li> </ul>
6	Nisfa Nisfiani M. Sidik, Gatot Wahyu Nugroho (2022) Penerapan Metode <i>Target Costing</i> dalam Upaya Efisiensi Biaya Produksi Untuk Meningkatkan Laba UMKM pada UMKM Sinar Terang Awning	- <i>Target Costing</i> -Efisiensi Biaya Produksi -Laba	- Efisiensi Biaya Produksi - <i>Target Costing</i>	Deskriptif Kualitatif	Hasil penelitian kesimpulannya adalah <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dengan menggunakan metode <i>targer costing</i> melalui rekayasa nilai, UMKM Sinar Terang Awning dapat meningkatkan laba dengan selisih 5,92 %.</li> <li>• Dapat menghemat biaya produksi dari Rp. 57.774.162 menjadi Rp. 53.870.160.</li> </ul>
7	Rahmat Saleh, Iman Firmansyah, Dadang Iwan Riswandi (2022) Penerapan <i>Target Costing</i> Dalam Upaya Efisiensi Biaya Produksi Untuk Peningkatan Laba Pada CV Galuh Sari Bogor	- <i>Target Costing</i> -Efisiensi Biaya Produksi -Laba	-Efisiensi Biaya Produksi - <i>Target Costing</i>	Metode Kualitatif	Hasil penelitian kesimpulannya adalah <ul style="list-style-type: none"> <li>• Penerapan <i>target costing</i> dapat mengefisiensi biaya produksi, yaitu sebesar Rp. 11.946.400.</li> <li>• Metode <i>target costing</i> berdampak positif dalam perencanaan laba perusahaan.</li> </ul>
8	Dian Setyaning Ayu, Suhendro, Anita Wijayanti (2022) Analisis	- <i>Target Costing</i>	- <i>Target Costing</i>	Metode Kualitatif	Hasil penelitian kesimpulannya adalah <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sebelum menggunakan <i>target costing</i> biaya</li> </ul>

No	Nama Peneliti, Tahun & Judul Penelitian	Variabel Penelitian	Indikator	Metode Analisis	Hasil Penelitian
	Penerapan <i>Target Costing</i> dalam Meningkatkan Efisiensi Biaya Produksi Singleface pada PT. Hilal Gemilang Khair	-Efisiensi Biaya Produksi	- Efisiensi Biaya Produksi		yang dikeluarkan sebesar Rp.6.506,55/kg dan setelah menerapkan <i>target costing</i> diperoleh biaya sebesar Rp. 6.289,52/kg. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hasil penerapan metode <i>target costing</i>, perusahaan dapat melakukan efisiensi biaya sebesar Rp. 217,04/kg dengan presentase 3,45 %.</li> </ul>
9	Clarisa Chrysty Wuysang, Rudy J Pusung (2019) Penerapan <i>Target Costing</i> Dalam Upaya Efisiensi Biaya Produksi Untuk Peningkatan Laba Kotor Pada UD. JJ Bakery	- <i>Target Costing</i> -Efisiensi Biaya Produksi -Laba Kotor	- Efisiensi Biaya Produksi - <i>Target Costing</i>	Deskriptif Kualitatif	Hasil penelitian kesimpulannya adalah <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laba kotor sebelum menggunakan metode <i>target costing</i> yaitu sebesar Rp. 230.128.704 dan setelah menggunakan metode <i>target costing</i> laba kotor meningkat sebesar Rp. 234.601.536.</li> <li>• Selisih peningkatan laba kotor adalah sebesar Rp. 4.472.832.</li> </ul>
10	Syarifatul Munawaroh (2019) Analisis Penerapan <i>Target Costing</i> Dalam Upaya Efisiensi Biaya Produksi Untuk Peningkatan Laba Pada UD Fortuna Kasut	- <i>Target Costing</i> -Biaya Produksi -Laba	- <i>Target Costing</i> -Biaya Produksi	Deskriptif Kuantitatif	Hasil penelitian kesimpulannya adalah <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jumlah produksi sebelum <i>value engineering</i> sebesar 16.661 dan setelah <i>value engineering</i> sebesar 15.509 dengan selisih sebesar 1.152.</li> <li>• Laba perusahaan sebelum menggunakan metode <i>target costing</i> sebesar Rp. 35.118.047 dan setelah menggunakan metode <i>target costing</i> sebesar Rp. 42.425.387.</li> </ul>

No	Nama Peneliti, Tahun & Judul Penelitian	Variabel Penelitian	Indikator	Metode Analisis	Hasil Penelitian
					<ul style="list-style-type: none"><li>• Selisih laba sebelum dan setelah menggunakan <i>target costing</i> adalah sebesar Rp. 7.307.340.</li></ul>

### 2.5.2. Kerangka Pemikiran

Kerangka pemikiran merupakan alur yang menggambarkan proses berfikir yang dituangkan dalam bentuk hubungan antar variabel yang diteliti dan cara pengukurannya serta hasil penelitian yang diharapkan. Secara sederhana kerangka pemikiran dapat digambarkan sebagai berikut:



Gambar 2. 2 Kerangka Pemikiran

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **3.1. Jenis Penelitian**

Dalam penelitian ini jenis penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif kualitatif. Menurut (Moleong, 2017 dikutip oleh Linda 2021) Penelitian Kualitatif yaitu penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian secara *holistic*, dan dengan cara deskripsi dalam bentuk kata – kata dan bahasa, pada satu konteks khusus yang alamiah dan dengan memanfaatkan berbagai metode ilmiah. Dimana penelitian ini bermaksud untuk menggambarkan keadaan yang sesungguhnya berdasarkan apa yang terjadi dilapangan sebagai bahan kajian untuk menemukan kelemahan atau kekurangan sehingga dapat ditemukan upaya untuk perbaikan dari peristiwa yang terjadi.

#### **3.2. Objek, Unit Analisis dan Lokasi Penelitian**

Objek yang digunakan pada penelitian ini adalah Efisiensi Biaya Produksi dengan menggunakan *Target Costing*. Unit analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah Pabrik Bakso Mekarsari. Lokasi penelitian ini dilakukan di Pabrik Bakso Mekarsari di Kp. Kebon Pala 1 Rt 003/007, Kelurahan Cibadak, Kecamatan Cibadak, Kabupaten Sukabumi, Jawa Barat.

#### **3.3. Jenis dan Sumber Data Penelitian**

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder.

1. Data primer yaitu data – data yang diperoleh atau dikumpulkan peneliti secara langsung dari sumber datanya. Sumber data primer diperoleh dari hasil wawancara dan observasi secara langsung kepada pemilik Pabrik Bakso Mekarsari.
2. Data sekunder yaitu data yang diperoleh atau dikumpulkan peneliti dari berbagai sumber yang telah ada. Sumber data sekunder diperoleh peneliti dari berbagai sumber buku dan jurnal sebagai panduan dalam memahami data dan dokumen penelitian yang menjadi bukti pendukung pada saat penelitian yang diperoleh dari Pabrik Bakso Mekarsari.



### 3.4. Operasional Variabel

Di bawah ini adalah operasional variabel penelitian yang digunakan untuk mengetahui variabel penelitian yang akan digunakan, dapat dilihat pada tabel berikut:

**Tabel 3. 1 Operasional Variabel**

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Ukuran	Skala
Target <i>Costing</i>	Target Cost	Target Biaya Perusahaan	Tingkat target yang dianggarkan perusahaan (Harga Jual - Laba yang Diharapkan)	Rasio
	Target <i>Price</i>	Target Harga Yang Dimiliki Perusahaan	Tingkat target harga yang dimiliki perusahaan (Target Biaya + Target Laba)	Rasio
Efisiensi Biaya Produksi	Biaya Produksi	Biaya Bahan Baku	Biaya bahan baku langsung berdasarkan produk (Jumlah Rasio Bahan Baku x Harga)	Rasio
		Biaya Tenaga Kerja	Alokasi biaya tenaga kerja terhadap produk yang terjual (Jumlah tenaga kerja x upah kerja)	Rasio
		Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Alokasi biaya overhead pabrik pada produk yang terjual (Penjumlahan total biaya <i>overhead</i> x unit yang diproduksi)	Rasio

### 3.5. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Wawancara  
Wawancara adalah bentuk komunikasi verbal yang bertujuan untuk memperoleh informasi. Peneliti akan melakukan wawancara secara langsung kepada pemilik Pabrik Bakso Mekarasi untuk mendapatkan data primer terkait dengan penelitian yang sedang dilakukan.
2. Observasi  
Observasi adalah suatu cara pengumpulan data dengan cara mengadakan pengamatan secara langsung pada objek penelitian dan catatan semua data yang diperlukan. Penulis akan terjun langsung ke lapangan untuk mendapatkan data secara langsung dari tempat penelitian.
3. Dokumentasi  
Dokumentasi adalah suatu metode pengumpulan data dengan melihat langsung dokumen yang dimiliki oleh Pabrik Bakso Mekarasi.

### 3.6. Metode Pengolahan/Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode Deskriptif Kualitatif, yaitu dengan mengumpulkan, mengolah dan menginterpretasikan data yang diperoleh sehingga memberi keterangan yang benar dan lengkap. Dalam penelitian ini, peneliti menggambarkan dan menjelaskan tentang hal – hal yang berkaitan dengan penerapan *target costing* pada pabrik Bakso Mekarsari. Data yang diperoleh peneliti dari wawancara, observasi dan dokumentasi yang akan dijelaskan dan dideskriptifkan secara menyeluruh. Berikut langkah – langkah dalam menganalisis data – data yang telah diperoleh :

#### 1. Reduksi Data

Data yang diperoleh dari lokasi penelitian dicatat dalam laporan yang lengkap dan terperinci. Laporan tersebut difokuskan hanya kepada data – data yang berhubungan dengan penerapan *target costing*. Dalam penelitian ini akan melakukan pengamatan langsung untuk melihat proses dari awal hingga akhir.

#### 2. Penyajian Data

Setelah data direduksi, maka langkah selanjutnya adalah menyajikan data, yaitu:

- 1). Mendeskripsikan perhitungan biaya produksi yang dilakukan perusahaan.
- 2). Menganalisis penerapan pengendalian biaya produksi dengan metode *target costing*. Langkah – langkah penerapan *target costing* adalah sebagai berikut:
  - a. Menentukan harga pasar atau harga jual, yaitu dilakukan dengan mengamati harga jual kompetitor dan daya beli pada pelanggan agar diterima di pasar. Harga pasar dapat ditetapkan melalui penelitian harga produk yang sering dijumpai dipasar atau melakukan observasi langsung ke tempat kompetitor.
  - b. Menentukan target laba yang diharapkan oleh pemilik usaha dengan cara wawancara kepada pemilik usaha berapa persen laba yang diinginkan pemilik usaha.
  - c. Menentukan target biaya (*Target Costing*), berdasarkan harga jual yang telah ditentukan dikurangi laba per unit produk yang diharapkan, perusahaan dapat menentukan target biaya (*target costing*) yang diharapkan untuk menghasilkan produk yang diinginkan.  
Menerapkan perhitungan target biaya produk yang dilakukan dengan rumus:  
$$\text{Target Costing} = \text{Harga Jual} - \text{Laba yang Diinginkan}$$
  - d. Perencanaan nilai yaitu pengurangan biaya produksi menuju *target costing* dengan rekayasa nilai untuk mengidentifikasi cara – cara yang dapat digunakan untuk mengurangi biaya produksi atau biaya variabel. Adanya rekayasa nilai maka dapat menurunkan biaya variabel per unit produksi.

3. Membandingkan antara analisis perhitungan biaya yang dihitung menggunakan aturan yang dipakai perusahaan selama ini dengan analisis perhitungan biaya dihitung setelah diterapkan adanya *target costing* beserta jumlah penghematan biaya yang terjadi. Jika perhitungan biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya *overhead* pabrik, dan biaya tenaga kerja langsung menurut *target costing* perhitungan biayanya lebih kecil dari perhitungan pemilik usaha tanpa mengubah kualitas dan kuantitas dari produk maka perhitungan biaya menurut *target costing* dikatakan efisien.

## BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

### 4.1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

#### 4.1.1. Sejarah Singkat Pabrik Bakso Mekarsari

Pabrik bakso mekarsari merupakan usaha rumahan dengan usaha memproduksi Bakso. Pabrik bakso mekarsari ini dimiliki oleh Bapak Hartadi. Pabrik ini berlokasi di Kp. Kebon Pala 1 Rt 03/ Rw 07, Kelurahan Cibadak, Kecamatan Cibadak, Kabupaten Sukabumi, Jawa Barat.

Pabrik bakso mekarsari memproduksi dua macam jenis bakso yaitu bakso ayam dan bakso sapi. Kedua bakso tersebut dipasarkan di Sukabumi dan sekitarnya. Daerah pemasaran meliputi pasar Cibadak, pasar Parungkuda, Pasar Cicurug, dan Pasar Cisaat. Produksi rata – rata perhari 200 kg dengan tenaga kerja 6 orang yang terdiri dari pemilik sebagai manajer 1 orang, bagian produksi 4 orang dan bagian pemasaran 1 orang.

#### 4.1.2. Visi dan Misi Perusahaan

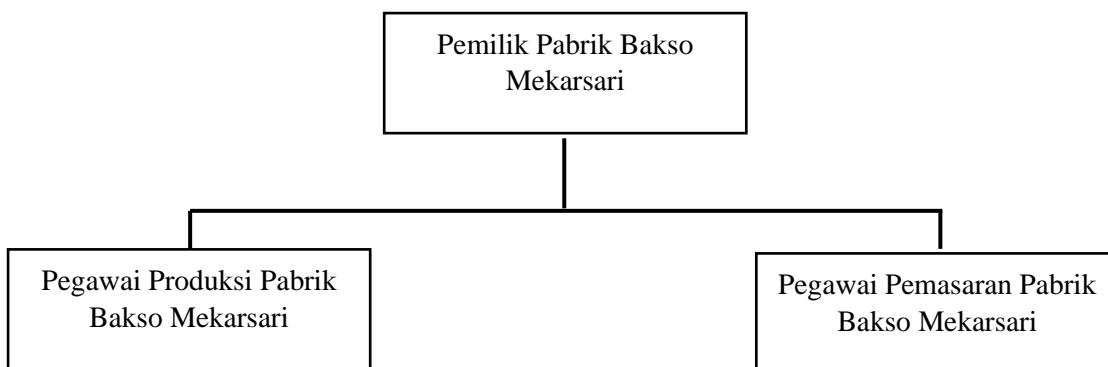
##### 1. Visi Pabrik Bakso Mekarsari

Menjadi pabrik bakso mekarsari berkembang serta mempunyai daya saing tinggi, dan menjadi usaha bakso yang terpercaya terutama dengan menggunakan kualitas produk yang terbaik.

##### 2. Misi Pabrik Bakso Mekarsari

Menyediakan produk bakso dengan kualitas produk yang sangat baik dengan harga produk yang terjangkau di setiap kalangan masyarakat, dan menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat sekitar.

#### 4.1.3. Struktur Organisasi Pabrik Bakso Mekarsari



Gambar 4. 1 Struktur Organisasi Pabrik Bakso Mekarsari

Adapun tugas, wewenang dan tanggung jawab masing – masing bagian adalah sebagai berikut :

1. Pemilik Pabrik Bakso Mekarsari
  - i. Bertanggung jawab atas kelancaran seluruh kegiatan operasional perusahaan
  - ii. Memelihara hubungan baik antar bagian dalam perusahaan
  - iii. Memastikan bahwa bisnis sesuai dengan rencana yang dibuat
  - iv. Merencanakan pengembangan perusahaan untuk di waktu yang akan datang
  - v. Memantau pekerjaan setiap karyawan pada semua bagian
  - vi. Membeli bahan baku untuk kebutuhan produksi Pabrik Bakso Mekarsari
  - vii. Mengelola keuangan
  - viii. Memberikan gaji kepada karyawan
2. Pegawai Produksi Pabrik Bakso Mekarsari
  - i. Bertugas dan bertanggung jawab atas jalannya proses produksi
  - ii. Merencanakan kebutuhan bahan baku, dan bahan penolong
  - iii. Menyiapkan bahan baku untuk pembuatan produk
  - iv. Memproduksi bakso yang diproduksi oleh Pabrik Bakso Mekarsari
  - v. Bertanggung jawab atas jalannya proses produksi
3. Pegawai Pemasaran Pabrik Bakso Mekarsari
  - i. Berkoordinasi dengan pemilik Pabrik Bakso Mekarsari untuk memenuhi permintaan pelanggan
  - ii. Melakukan pemasaran secara offline

#### **4.1.4. Tujuan Perusahaan**

Tujuan awal didirikannya usaha Pabrik Bakso Mekarsari ini yaitu untuk memenuhi kebutuhan keluarga serta membuka lapangan pekerjaan. Namun seiring berkembangnya usaha pemilik pun memikirkan untuk mengembangkan produk agar usaha yang dijalankannya bisa lebih maju dan dapat bersaing dipasaran.

#### 4.2. Analisis Data

Sepanjang tahun 2022 Pabrik Bakso Mekarsari memproduksi bakso ayam dan bakso sapi. Produk tersebut dipasarkan di sekitar Sukabumi dan sekitarnya. Berikut ini merupakan data produksi bakso ayam dan bakso sapi selama tahun 2022 yang ada pada Pabrik Bakso Mekarsari :

Tabel 4. 1 Data Total Produksi Bakso Ayam Per Bungkus pada Tahun 2022

No	Bulan	Volume Produksi (Kg)	Jumlah Produksi (Per Bungkus)
1	Januari	2.700	5.400
2	Februari	2.700	5.400
3	Maret	2.700	5.400
4	April	2.700	5.400
5	Mei	2.700	5.400
6	Juni	2.700	5.400
7	Juli	2.700	5.400
8	Agustus	2.700	5.400
9	September	2.700	5.400
10	Oktober	2.700	5.400
11	November	2.700	5.400
12	Desember	2.700	5.400
Total		32.400	64.800

Sumber : Data Pabrik Bakso Mekarsari, 2022

Tabel 4. 2 Data Total Produksi Bakso Sapi Per Butir pada Tahun 2022

No	Bulan	Volume Produksi (Kg)	Jumlah Produksi (Per Butir)
1	Januari	3.480	116.000
2	Februari	3.450	115.000
3	Maret	3.480	116.000
4	April	3.450	115.000
5	Mei	3.510	117.000
6	Juni	3.480	116.000
7	Juli	3.510	117.000
8	Agustus	3.480	116.000
9	September	3.450	115.000
10	Oktober	3.450	115.000
11	November	3.480	116.000
12	Desember	3.480	116.000
Total		41.700	1.390.000

Sumber : Data Pabrik Bakso Mekarsari, 2022

Berdasarkan tabel 4.1 dan tabel 4.2 dapat diketahui total produksi bakso ayam yang dihasilkan pabrik bakso mekarsari pada tahun 2022 yaitu berjumlah 64.800 bungkus, dan total produksi bakso sapi adalah 1.390.000 butir. Jumlah produksi bakso ayam setiap tahunnya sama sedangkan jumlah produksi bakso sapi hampir sama setiap bulannya, pada saat bulan Mei dan Juli produksi bakso sapi paling banyak dikarenakan adanya pengaruh dari hari raya Idul Fitri dan Idul Adha. Total produksi bakso ayam dan bakso sapi yang dihasilkan oleh Pabrik Bakso Mekarsari memiliki jumlah yang berbeda dengan total penjualannya. Hal ini disebabkan karena permintaan pasar yang menurun. Berikut adalah data mengenai total penjualan bakso ayam dan bakso sapi pada Tahun 2022 :

Tabel 4. 3 Data Penjualan Bakso Ayam Per Bungkus pada Pabrik Bakso Mekarsari Tahun 2022

No	Bulan	Harga Per Bungkus (Rupiah)	Volume Penjualan (Kg)	Jumlah Penjualan (Per Bungkus)	Jumlah Pendapatan (Rupiah)
1	Januari	35.000	2.635	5.270	184.450.000
2	Februari	35.000	2.625	5.250	183.750.000
3	Maret	35.000	2.640	5.280	184.800.000
4	April	35.000	2.633	5.265	184.275.000
5	Mei	35.000	2.700	5.400	189.000.000
6	Juni	35.000	2.645	5.290	185.150.000
7	Juli	35.000	2.700	5.400	189.000.000
8	Agustus	35.000	2.658	5.315	186.025.000
9	September	35.000	2.675	5.350	187.250.000
10	Oktober	35.000	2.623	5.245	183.575.000
11	November	35.000	2.643	5.285	184.975.000
12	Desember	35.000	2.658	5.315	186.025.000
Total			31.833	63.665	2.228.275.000

Sumber : Data Pabrik Bakso Mekarsari, 2022



Tabel 4. 4 Data Penjualan Bakso Sapi Per Butir pada Pabrik Bakso Mekarsari Tahun 2022

No	Bulan	Harga Per Butir (Rupiah)	Volume Penjualan (Kg)	Jumlah Penjualan (Per Butir)	Jumlah Pendapatan (Rupiah)
1	Januari	2.000	3.450	115.000	230.000.000
2	Februari	2.000	3.444	114.800	229.600.000
3	Maret	2.000	3.468	115.600	231.200.000
4	April	2.000	3.429	114.300	228.600.000
5	Mei	2.000	3.504	116.800	233.600.000
6	Juni	2.000	3.435	114.500	229.000.000
7	Juli	2.000	3.510	117.000	234.000.000
8	Agustus	2.000	3.390	113.000	226.000.000
9	September	2.000	3.360	112.000	224.000.000
10	Oktober	2.000	3.435	114.500	229.000.000
11	November	2.000	3.465	115.500	231.000.000
12	Desember	2.000	3.450	115.000	230.000.000
Total			41.340	1.378.000	2.756.000.000

Sumber : Data Pabrik Bakso Mekarsari, 2022

Berdasarkan tabel 4.3 dan tabel 4.4 di atas penjualan produk Bakso Ayam yang dijual oleh Pabrik Bakso Mekarsari, total penjualan produk di tahun 2022 dari bulan Januari sampai bulan Desember yaitu mencapai 63.665 bungkus dengan harga bakso ayam per bungkus adalah Rp. 35.000. Penjualan produk bakso ayam tertinggi terjadi pada bulan Mei dan Juli dengan jumlah 5.400 bungkus bakso ayam dan penjualan terendah yaitu pada bulan Oktober dengan jumlah 5.245 bungkus bakso ayam. Dan penjualan produk Bakso Sapi yang dijual oleh Pabrik Bakso Mekarsari yang terjual pada tahun 2022 yaitu mencapai 1.378.000 butir dengan harga bakso sapi per bungkus adalah Rp 2.000. Penjualan produk bakso sapi tertinggi yaitu pada bulan Mei sebanyak 116.800 butir dan pada bulan Juli dengan jumlah 117.000 butir dan penjualan terendah terjadi pada bulan September dengan jumlah 112.000 butir. Penjualan bakso ayam dan bakso sapi

tertinggi sama – sama terjadi pada bulan Mei dan Juli hal ini disebabkan pada bulan tersebut terjadi libur hari raya Idul Fitri dan hari raya Idul Adha.

Berikut ini merupakan data pendapatan Pabrik Bakso Mekarsari pada penjualan Bakso Ayam dan Bakso Sapi sebagai berikut :

Tabel 4. 5 Pendapatan Pabrik Bakso Mekarsari Pada Tahun 2022

No	Bulan	Jumlah Pendapatan
1	Januari	414.450.000
2	Februari	413.350.000
3	Maret	416.000.000
4	April	412.875.000
5	Mei	422.600.000
6	Juni	414.150.000
7	Juli	423.000.000
8	Agustus	412.025.000
9	September	411.250.000
10	Oktober	412.575.000
11	November	415.975.000
12	Desember	416.025.000
Total		4.984.275.000

Sumber : Data Pabrik Bakso Mekarsari, 2022

Berdasarkan tabel pendapatan Pabrik Bakso Mekarsari diatas, dapat disimpulkan penjualan dari bulan ke bulannya naik turun, dilihat dari tabel diatas bahwa total pendapatan Pabrik Bakso Mekarsari pada tahun 2022 mencapai Rp. 4.984.275.000. Penjualan tertinggi bakso ayam dan bakso sapi pada Pabrik Bakso Mekarsari terjadi pada bulan Mei dengan pendapatan sebesar Rp. 422.600.000 dan Juli dengan pendapatan sebesar Rp. 423.000.000 dan Penjualan terendah bakso ayam dan bakso sapi pada Pabrik Bakso Mekarsari terjadi pada bulan September dengan pendapatan sebesar Rp. 411.250.000. Pendapatan Pabrik Bakso Mekarsari dari bulan ke bulannya mengalami naik turun yang disebabkan oleh selera konsumen, pesaing, pemasok,

harga bahan baku, kualitas barang, persediaan bahan baku dan adanya barang pengganti.

#### **4.2.1. Perhitungan Biaya Produksi Menggunakan Perhitungan Perusahaan**

Pada dasarnya setiap usaha yang dijalankan dengan tujuan untuk memperoleh laba yang maksimal, laba dari bisnis yang dijalankan bisa didapatkan dari efisiensi biaya bahan baku dan penjualan yang optimal. Namun tidak semua bisnis dapat berjalan secara mulus, ada banyak tantangan di dalam bisnis yang dihadapi salah satunya adalah kerugian, kerugian sendiri dapat terjadi oleh berbagai faktor salah satunya adalah faktor ketidak efisienan pengelolaan bahan baku dan sumber daya manusia yang dimiliki oleh pemilik usaha atau kerugian akibat produk yang dijual tidak mencapai target penjualan. Jenis – jenis biaya produksi yang dikeluarkan oleh perusahaan yaitu meliputi, biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik. Berikut biaya produksi yang digunakan Pabrik Bakso Mekarsari dalam memproduksi bakso ayam dan bakso sapi :

##### **1. Biaya Bahan Baku**

Biaya bahan baku merupakan biaya yang dikeluarkan untuk semua bahan baku produk bakso. Bahan baku yang dibutuhkan untuk membuat bakso ayam dan bakso sapi antara lain daging ayam, lemak sapi, daging kepala sapi, dan tepung tapioka. Kapasitas maksimal produksi bakso ayam per hari pada Pabrik Bakso Mekarsari adalah sebanyak 100 kg ayam dan 100 kg tepung tapioka. Setiap produksi bakso ayam, Pabrik Bakso Mekarsari selalu menghabiskan 100 kg ayam dan 100 kg tepung tapioka untuk diolah menjadi bakso ayam. Dan kapasitas maksimal produksi bakso sapi per hari pada Pabrik Bakso Mekarsari adalah sebanyak 100 kg lemak sapi, daging kepala sapi sebanyak 30 kg, dan 100 kg tepung tapioka. Setiap produksi bakso sapi, Pabrik Bakso Mekarsari selalu menghabiskan semua bahan baku yang tersedia.

Pabrik Bakso Mekarsari membeli bahan baku daging ayam, lemak sapi, daging kepala sapi, dan tepung tapioka dari *supplier*. Pabrik Bakso Mekarsari membeli bahan baku dari *supplier* setiap 1 hari sekali.

Berikut data biaya bahan baku untuk memproduksi bakso ayam dan bakso sapi yang terdapat pada Pabrik Bakso Mekarsari tahun 2022 :

Tabel 4. 6 Biaya Bahan Baku Bakso Ayam Tahun 2022

Bahan Baku	Harga Bahan Baku	Pemakaian per Hari (Kg)	Pemakaian per Bulan (Kg)	Pemakaian per Tahun (Kg)	Jumlah (Rp)
Daging Ayam	38.000	100	3.000	36.000	1.368.000.000
Tepung Tapioka	10.000	100	3.000	36.000	360.000.000
<b>Total</b>					<b>1.728.000.000</b>

Sumber : Data Primer yang diolah

Berdasarkan tabel di atas menunjukkan bahwa total bahan baku yang digunakan Pabrik Bakso Mekarsari untuk memproduksi bakso ayam pada tahun 2022 adalah sebesar Rp. 1.728.000 per tahun.

Tabel 4. 7 Biaya Bahan Baku Bakso Sapi Tahun 2022

Bahan baku	Harga Bahan Baku	Pemakaian per Hari (Kg)	Pemakaian per Bulan (Kg)	Pemakaian per Tahun (Kg)	Jumlah (Rp)
Lemak Sapi	50.000	80	2.400	28.800	1.440.000.000
Daging Kepala Sapi	70.000	25	750	9.000	630.000.000
Tepung Tapioka	10.000	100	3.000	36.000	360.000.000
<b>Total</b>					<b>2.430.000.000</b>

Sumber : Data Primer yang diolah

Berdasarkan tabel di atas menunjukkan bahwa total bahan baku yang digunakan Pabrik Bakso Mekarsari untuk memproduksi bakso sapi pada tahun 2022 adalah sebesar Rp. 2.430.000.000 per tahun.

Berdasarkan data biaya bahan baku yang ada pada Tabel 4.6 dan Tabel 4.7, dapat dihitung biaya bahan baku per bungkus dan per butir untuk bakso ayam dan bakso sapi pada tahun 2022. Berikut adalah tabel biaya bahan baku untuk per bungkus bakso ayam dan per butir bakso sapi :

Tabel 4. 8 Biaya Bahan Baku per Bungkus Produk Bakso Ayam

Tahun	Biaya Bahan Baku (Rupiah)	Total Produksi	Biaya Per Bungkus (Rupiah)
2022	1.728.000.000	64.800	26.667

Sumber : Data Primer yang diolah

Berdasarkan tabel perhitungan biaya bahan baku bakso ayam per bungkus di atas, pada tahun 2022 pemakaian biaya bahan baku bakso ayam dari total biaya sebesar Rp. 1.728.000.000 dan total produksi 64.800 memperoleh jumlah biaya per bungkus yaitu sebesar Rp. 26.667.

Tabel 4. 9 Biaya Bahan Baku per Butir Produk Bakso Sapi

Tahun	Biaya Bahan Baku (Rupiah)	Total Produksi	Biaya Per Butir (Rupiah)
2022	2.430.000.000	1.390.000	1.748

Sumber : Data Primer yang diolah

Berdasarkan tabel perhitungan biaya bahan baku bakso sapi per butir di atas, pada tahun 2022 pemakaian biaya bahan baku bakso sapi dari total biaya sebesar Rp. 2.430.000.000 dan total produksi 1.390.000 memperoleh jumlah biaya per butir yaitu sebesar Rp. 1.748.

## 2. Biaya Tenaga Kerja

Tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang terlibat langsung dalam proses produksi bakso ayam dan bakso sapi hingga pengemasan produk dan pemasaran produk. Tenaga kerja yang digunakan oleh Pabrik Bakso Mekarsari dalam kegiatan produksi dan pemasaran bakso ayam dan bakso sapi adalah sebanyak 5 orang. Tenaga kerja sebanyak 5 orang itu semuanya terdiri dari laki – laki yang memiliki tugas yang berbeda – beda, yaitu bagian produksi dan bagian pemasaran. Jumlah tenaga kerja pada bagian produksi yaitu sebanyak 4 orang dan 1 orang pada bagian pemasaran tetapi sering merangkap menjadi tenaga kerja pada bagian produksi. Tenaga kerja pada Pabrik Bakso Mekarsari diberikan upah harian sebesar Rp. 80.000. Hari operasional kerja dalam satu bulan yaitu sebanyak 30 hari atau satu bulan penuh, para tenaga kerja libur secara bergantian setiap minggunya dan libur produksi hanya pada hari – hari tertentu saja seperti hari raya Idul Fitri dan Idul Adha.

Tabel 4. 10 Biaya Tenaga Kerja Tahun 2022

Bagian	Jumlah Karyawan	Gaji Bulanan	Gaji Pertahun
Produksi	4	2.400.000	115.200.000
Pemasaran	1	2.400.000	28.800.000
<b>Total</b>			<b>144.000.000</b>

Sumber : Data Primer yang diolah

Berdasarkan Biaya tenaga kerja pada Pabrik Bakso Mekarsari untuk tahun 2022 adalah Rp. 80.000 per hari, Rp. 2.400.000 per bulan dan Rp. 28.800.000 per tahun untuk satu orang. Total biaya tenaga kerja pada Pabrik Bakso Mekarsari pada tahun 2022 adalah Rp. 400.000 per hari, Rp. 12.000.000 per bulan dan Rp. 144.000.000 per tahun.

Berdasarkan tabel 4.10, dapat diketahui biaya tenaga kerja untuk produk bakso ayam dan bakso sapi di setiap tahunnya. Berikut merupakan tabel biaya tenaga kerja untuk per bungkus bakso ayam dan per butir bakso sapi :

Tabel 4. 11 Biaya Tenaga Kerja per Bungkus Produk Bakso Ayam

Tahun	Biaya Tenaga Kerja (Rupiah)	Total Produksi	Biaya per Bungkus (Rupiah)
2022	72.000.000	64.800	1.111

Sumber : Data Primer yang diolah

Untuk perhitungan biaya tenaga kerja per bungkus produk bakso ayam, didapatkan hasil biaya adalah sebesar Rp. 1.111 dari total biaya gaji karyawan sebesar Rp. 72.000.000 dibagi total produksi selama satu tahun sebesar 64.800.

Tabel 4. 12 Biaya Tenaga Kerja per Butir Produk Bakso Sapi

Tahun	Biaya Tenaga Kerja (Rupiah)	Total Produksi	Biaya per Butir (Rupiah)
2022	72.000.000	1.390.000	52

Sumber : Data Primer yang diolah

Untuk perhitungan biaya tenaga kerja per butir produk bakso sapi, didapatkan hasil biaya adalah sebesar Rp. 52 dari total biaya gaji karyawan sebesar Rp. 72.000.000 dibagi total produksi selama satu tahun sebesar 1.390.000.

### 3. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *overhead* pabrik merupakan biaya penunjang proses produksi bakso ayam dan bakso sapi pada Pabrik Bakso Mekarsari selain biaya – biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja. Biaya *overhead* pabrik adalah biaya – biaya kebutuhan yang mendukung kegiatan produksi.

#### 1. Biaya Bahan Penolong

Selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja, untuk memperlancar proses produksi, Pabrik Bakso Mekarsari juga memakai biaya bahan penolong. Biaya bahan penolong yang digunakan oleh Pabrik Bakso Mekarsari dalam kegiatan produksi bakso ayam dan bakso sapi adalah bawang putih, garam, penyedap rasa dan gas lpg. Berikut merupakan biaya bahan penolong yang digunakan oleh Pabrik Bakso Mekarsari untuk memproduksi bakso ayam dan bakso sapi pada tahun 2022 :

Tabel 4. 13 Biaya Bahan Penolong Tahun 2022

<b>Bahan Penolong</b>	<b>Satuan</b>	<b>Pemakaian</b>	<b>Harga</b>	<b>Total biaya</b>
Bawang Putih	Kg	7.200	30.000	216.000.000
Garam	Bungkus	1.080	2.500	2.700.000
Penyedap Rasa	Bungkus	2.880	500	1.440.000
Gas lpg 3 kg	Kg	1.080	16.000	17.280.000
<b>Total</b>				<b>237.420.000</b>

Sumber : Data Primer yang diolah

Biaya bahan penolong yang dikeluarkan oleh Pabrik Bakso Mekarsari merupakan biaya bahan penolong yang membantu proses produksi bakso ayam dan bakso sapi. Biaya bahan penolong yang dikeluarkan meliputi bawang putih, garam, penyedap rasa, dan gas. Berdasarkan Tabel 4.13 total biaya bahan penolong yang dikeluarkan Pabrik Bakso Mekarsari pada tahun 2022 adalah sebesar Rp. 237.420.000 per tahun.

Berikut adalah tabel biaya bahan penolong untuk per bungkus bakso ayam dan per butir bakso sapi :

Tabel 4. 14 Biaya Bahan Penolong per Bungkus Produk Bakso Ayam

Tahun	Biaya Bahan Penolong (Rupiah)	Total Produksi	Biaya Per Bungkus (Rupiah)
2022	118.710.000	64.800	1.832

Sumber : Data Primer yang diolah

Berdasarkan tabel perhitungan biaya bahan penolong bakso ayam per bungkus di atas, pada tahun 2022 pemakaian biaya bahan penolong bakso ayam dari total biaya sebesar Rp. 118.710.000 dan total produksi 64.800 memperoleh jumlah biaya per bungkus yaitu sebesar Rp. 1.832.

Tabel 4. 15 Biaya Bahan Penolong per Butir Produk Bakso Sapi

Tahun	Biaya Bahan Penolong (Rupiah)	Total Produksi	Biaya per Butir (Rupiah)
2022	118.710.000	1.390.000	85

Sumber : Data Primer yang diolah

Berdasarkan tabel perhitungan biaya bahan penolong bakso sapi per butir di atas, pada tahun 2022 pemakaian biaya bahan penolong bakso sapi dari total biaya sebesar Rp. 118.710.000 dan total produksi 1.390.000 memperoleh jumlah biaya per bungkus yaitu sebesar Rp.85.

## 2. Biaya Peralatan

Salah satu biaya *overhead* pabrik yang selanjutnya adalah biaya peralatan. Berikut merupakan biaya bahan penolong yang digunakan oleh Pabrik Bakso Mekarsari dalam memproduksi bakso ayam dan bakso sapi adalah sebagai berikut :



Tabel 4. 16 Biaya Peralatan Tahun 2022

No	Jenis Peralatan	Jumlah	Penyusutan	Biaya Peralatan (Rupiah)	Biaya Peralatan setelah penyusutan (Rupiah)
1	Mesin Cetak Bakso	2	5 Tahun	8.500.000	3.400.000
2	Mesin Giling Daging	2	5 Tahun	7.000.000	2.800.000
3	Mesin Perebus Bakso	2	5 Tahun	5.000.000	2.000.000
4	Panci	2	5 Tahun	300.000	120.000
5	Saringan	2	3 Tahun	35.000	23.333
6	Ember	6	3 Tahun	30.000	60.000
7	Keranjang	5	3 Tahun	9.000	15.000
8	Baskom	5	3 Tahun	8.000	13.333
9	Kompore 2 tungku	1	5 Tahun	250.000	50.000
Total				21.132.000	8.481.667

Sumber : Data Primer yang diolah

Berdasarkan tabel 4. 16 di atas, menunjukkan bahwa total biaya peralatan pada Pabrik Bakso Mekarsari pada tahun 2022 yaitu sebesar Rp. 8.481.667. Dapat dilihat dari tabel di atas bahwa setiap peralatan yang dipakai memiliki masa penyusutan yang berbeda – beda dimulai dari 3 tahun – 5 tahun, dan masa penyusutan paling lama yaitu mesin cetak bakso, mesing giling daging, mesin perebus bakso, panci dan kompor 2 tungku dengan masa penyusutan yaitu 5 tahun, tetapi peralatan – peralatan tersebut digunakan secara rapi dan sering diberi perawatan. Sedangkan penyusutan peralatan paling cepat yaitu saringan, ember, keranjang dan baskom dengan masa penyusutan hanya 3 tahun saja.

Berikut merupakan tabel perhitungan biaya peralatan untuk per bungkus produk bakso ayam dan per butir produk bakso sapi :

Tabel 4. 17 Biaya Peralatan per Bungkus Produk Bakso Ayam

Tahun	Biaya Peralatan (Rupiah)	Total Produksi	Biaya Per Bungkus (Rupiah)
2022	4.240.833	64.800	65

Sumber : Data Primer yang diolah

Berdasarkan tabel perhitungan biaya peralatan bakso ayam per bungkus di atas, pada tahun 2022 pemakaian biaya peralatan bakso ayam dari total biaya sebesar Rp. 4.240.833 dan total produksi 64.800 memperoleh jumlah biaya per bungkus yaitu sebesar Rp. 65.

Tabel 4. 18 Biaya Peralatan per Butir Produk Bakso Sapi

Tahun	Biaya Peralatan (Rupiah)	Total Produksi	Biaya per Butir (Rupiah)
2022	4.240.833	1.390.000	3

Sumber : Data Primer yang diolah

Berdasarkan tabel perhitungan biaya peralatan bakso sapi per butir di atas, pada tahun 2022 pemakaian biaya peralatan bakso sapi dari total biaya sebesar Rp. 4.240.833 dan total produksi 1.390.000 memperoleh jumlah biaya per bungkus yaitu sebesar Rp. 3.

### 3. Biaya Listrik dan Air

Biaya listrik dan air pada Pabrik Bakso Mekarsari masih menyatu dengan listrik dan air rumah pribadi. Biaya listrik digunakan untuk mesin dan alat – alat yang berkaitan dengan proses produksi bakso ayam dan bakso sapi. Selain itu biaya listrik digunakan juga mencakup keseluruhan listrik yang digunakan untuk penerangan pabrik. Sedangkan biaya air yaitu biaya yang digunakan untuk produksi bakso ayam dan bakso sapi berupa bahan pembuatan adonan bakso, untuk merebus bakso dan penggunaan air untuk membersihkan peralatan produksi bakso. Berikut adalah biaya listrik dan air yang digunakan oleh Pabrik Bakso Mekarsari :

Tabel 4. 19 Biaya Listrik dan Air Tahun 2022

No	Keterangan	Biaya Per Bulan	Biaya Per Tahun
1	Listrik	500.000	6.000.000
2	Air	300.000	3.600.000
Total		800.000	9.600.000

Sumber : Data Primer yang diolah

Berdasarkan tabel diatas biaya listrik dan air yang dikeluarkan pabrik bakso mekarsari selama tahun 2022 yaitu sebesar Rp. 9.600.000. Total biaya listrik yang dikeluarkan pada tahun 2022 adalah Rp. 6.000.000, sedangkan total biaya air yang dikeluarkan pada tahun 2022 adalah Rp. 3.600.000.

#### 4. Biaya Kemasan

Biaya kemasan merupakan biaya yang dikeluarkan untuk membeli kemasan produk bakso ayam dan bakso sapi. Kemasan bakso ayam dan bakso sapi yang digunakan Pabrik Bakso Mekarsari berupa kemasan plastik bening ukuran 20 x 30 dan kantong kresek ukuran 24 x 30. Berikut merupakan biaya kemasan yang digunakan oleh Pabrik Bakso Mekarsari adalah sebagai berikut :

Tabel 4. 20 Biaya Kemasan Tahun 2022

Nama Kemasan	Pemakaian	Harga (Rupiah)	Total Biaya (Rupiah)
Plastik Bening	2.160	8.000	17.280.000
Kantong Kresek	3.000	7.500	22.500.000
Total			39.780.000

Sumber : Data Primer yang diolah

Total biaya kemasan yang dikeluarkan oleh Pabrik Bakso Mekarsari pada tahun 2022 adalah sebesar Rp. 39.780.000.

#### 5. Biaya Pemeliharaan

Biaya pemeliharaan yaitu sejumlah biaya yang dikeluarkan untuk memelihara mesin – mesin dan peralatan produksi yang digunakan dalam proses produksi bakso ayam dan bakso sapi agar kondisi mesinnya selalu baik dan normal. Jumlah biaya pemeliharaan yang dikeluarkan Pabrik Bakso Mekarsari adalah sebesar Rp. 4.200.000 pada tahun 2022.

## 6. Biaya Pengiriman

Biaya pengiriman merupakan biaya yang ditimbulkan dari pengangkutan produk atau bahan baku dari penjual ke pembeli. Biaya pengiriman ini meliputi biaya bahan bakar yang digunakan dalam proses pengiriman bahan baku ke Pabrik Bakso Mekarsari dan biaya angkut bahan baku. Berikut adalah tabel biaya pengiriman yang dikeluarkan Pabrik Bakso Mekarsari pada tahun 2022 :

Tabel 4. 21 Biaya Pengiriman Tahun 2022

Biaya Satu Kali Kirim (Rupiah)	Jumlah Pengiriman	Total Biaya (Rupiah)
70.000	360	25.200.000

Sumber : Data Primer yang diolah

Berdasarkan Tabel diatas dapat diketahui bahwa biaya pengiriman pada tahun 2022 yaitu sebesar Rp 25.200.000.

Berdasarkan rincian biaya *overhead* pabrik diatas, daftar secara ringkas biaya *overhead* pabrik adalah sebagai berikut :

Tabel 4. 22 Biaya *Overhead* Pabrik Tahun 2022

No	Jenis Biaya	Jumlah Biaya (Rupiah)
1	Biaya Bahan Penolong	237.420.000
2	Biaya Peralatan	8.481.667
3	Biaya Listrik dan Air	9.600.000
4	Biaya Kemasan	39.780.000
5	Biaya Pemeliharaan	4.200.000
6	Biaya pengiriman	25.200.000
Total		324.681.667

Sumber : Data Primer yang diolah

Berdasarkan uraian tabel diatas maka total biaya *overhead* pabrik yang dikeluarkan oleh Pabrik Bakso Mekarsari dalam menjalankan proses produksinya adalah sebesar Rp. 324.681.667. Berikut merupakan tabel perhitungan biaya *overhead* pabrik untuk per bungkus produk bakso ayam dan per butir produk bakso sapi :

Tabel 4. 23 Biaya *Overhead* Pabrik per Bungkus Produk Bakso Ayam

<b>Tahun</b>	<b>Biaya <i>Overhead</i> Pabrik (Rupiah)</b>	<b>Total Produksi</b>	<b>Biaya Per Bungkus (Rupiah)</b>
2022	162.340.833	64.800	2.505

Sumber : Data Primer yang diolah

Berdasarkan tabel perhitungan biaya *overhead* pabrik bakso ayam per bungkus di atas, pada tahun 2022 pemakaian biaya *overhead* pabrik bakso ayam dari total biaya sebesar Rp. 162.340.833 dan total produksi 64.800 memperoleh jumlah biaya per bungkus yaitu sebesar Rp. 2.505.

Tabel 4. 24 Biaya *Overhad* Pabrik per Butir Produk Bakso Sapi

<b>Tahun</b>	<b>Biaya <i>Overhead</i> Pabrik (Rupiah)</b>	<b>Total Produksi</b>	<b>Biaya Per Butir (Rupiah)</b>
2022	162.340.833	1.390.000	117

Sumber : Data Primer yang diolah

Berdasarkan tabel perhitungan biaya *overhead* pabrik bakso sapi per butir di atas, pada tahun 2022 pemakaian biaya *overhead* pabrik bakso sapi dari total biaya sebesar Rp. 162.340.833 dan total produksi 1.390.000 memperoleh jumlah biaya per butir yaitu sebesar Rp. 117.

Berdasarkan rincian biaya pada tabel sebelumnya maka biaya yang dikeluarkan oleh Pabrik Bakso Mekarsari untuk produksi 64.800 bungkus bakso ayam dan 1.390.000 butir bakso sapi adalah sebagai berikut :

Tabel 4. 25 Perhitungan Biaya Produksi per Bungkus Produk Bakso Ayam Tahun 2022

Keterangan	Jumlah Biaya (Rupiah)
<b>Biaya Produksi</b>	
Biaya bahan baku bakso ayam	1.728.000.000
Biaya tenaga kerja	72.000.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	162.340.833
<b>Total Biaya Produksi</b>	<b>1.962.340.833</b>
Jumlah yang diproduksi	64.800
<b>Total Biaya Produksi per Bungkus</b>	<b>30.283</b>

Sumber : Data Primer yang diolah

Berdasarkan tabel 4.25 diatas, menunjukkan bahwa jumlah biaya produksi per bungkus bakso ayam pada tahun 2022 yaitu sebesar Rp. 1.962.340.833 dengan jumlah produksi sebanyak 64.800 bungkus dan jumlah yang terjual sebanyak 63.665 bungkus. Setelah di hitung biaya produksi yang dikeluarkan Pabrik Bakso Mekarsari untuk memproduksi 1 bungkus bakso ayam adalah sebesar Rp. 30.283.

Tabel 4. 26 Perhitungan Biaya Produksi per Butir Produk Bakso Sapi Tahun 2022

Keterangan	Jumlah Biaya (Rupiah)
<b>Biaya Produksi</b>	
Biaya bahan baku bakso sapi	2.430.000.000
Biaya tenaga kerja	72.000.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	162.340.833
<b>Total Biaya Produksi</b>	<b>2.664.340.833</b>
Jumlah yang diproduksi	1.390.000
<b>Total Biaya Produksi Per Butir</b>	<b>1.917</b>

Sumber : Data Primer yang diolah

Berdasarkan tabel 4.26 diatas, menunjukkan bahwa jumlah biaya produksi per butir bakso sapi pada tahun 2022 yaitu sebesar Rp. 2.664.340.833 dengan jumlah produksi sebanyak 1.390.000 butir dan jumlah yang terjual sebanyak 1.378.000 butir. Setelah di hitung biaya produksi yang dikeluarkan Pabrik Bakso Mekarsari untuk memproduksi 1 butir bakso sapi adalah sebesar Rp. 1.917.

#### 4.2.2. Perhitungan Biaya Produksi dengan Metode *Target Costing*

Penerapan *target costing* dalam perusahaan merupakan salah satu cara yang dapat digunakan oleh perusahaan untuk mencapai target laba yang di inginkan oleh perusahaan. *Target costing* adalah suatu metode yang digunakan untuk penentuan biaya. Tujuan penggunaan metode *target costing* pada produk bakso di Pabrik Bakso Mekarsari untuk melakukan efisiensi biaya produksi sehingga perusahaan dapat mencapai target laba yang diinginkan. Penentuan biaya dalam metode ini di tentukan pada tahap awal perencanaan produksi. Penentuan biaya dilakukan dengan mengetahui harga jual produk dan target laba yang diinginkan terlebih dahulu. Harga jual produk dan target laba yang telah diketahui tersebut digunakan untuk menghitung biaya yang efisiensi dikeluarkan untuk memproduksi bakso ayam dan bakso sapi. Hasil perhitungan tersebut kemudian dijadikan acuan besaran biaya yang harus dikeluarkan agar perusahaan mencapai target laba yang diinginkan. Penerapan *target costing* dapat dilakukan dengan cara sebagai berikut :

##### 1. Menentukan Harga Pasar

Tahap awal yang harus dilakukan Pabrik Bakso Mekarsari adalah menetapkan harga jual produk bakso ayam dan bakso sapi dengan cara mengumpulkan informasi harga pasar produk. Untuk menetapkan harga jual produk dapat disesuaikan dengan harga para pesaing. Harga pesaing produsen bakso yang berada disekitar wilayah Sukabumi tidak memiliki perbedaan yang begitu signifikan. Harga jual ditentukan berdasarkan pesaing yang menawarkan harga yang cukup kompetitif. Berikut ini daftar perbandingan harga pesaing dan harga jual pada produk bakso ayam dan bakso sapi pada tahun 2022 :

Tabel 4. 27 Perbandingan Harga Bakso Ayam Pabrik Bakso Mekarsari dengan Pesaing Tahun 2022

No	Nama Pesaing	Harga Pesaing (Per bungkus)	Harga Pabrik Bakso Mekarsari (Per Bungkus)	Selisih Harga
1	Pabrik Bakso Aril	40.000	35.000	5.000
2	Pabrik Bakso Mang Didi	38.000	35.000	3.000
3	Pabrik Bakso H. Yadi	35.000	35.000	-

Sumber : Data Primer yang diolah

Berdasarkan tabel diatas, terdapat perbedaan harga pada produk bakso ayam yang ditawarkan oleh pesaing dipasaran, yaitu Pabrik Bakso Aril dan Pabrik Bakso Mang Didi.

Tabel 4. 28 Perbandingan Harga Bakso Sapi Pabrik Bakso Mekarsari dengan Pesaing Tahun 2022

No	Nama Pesaing	Harga Pesaing (Per butir)	Harga Pabrik Bakso Mekarsari (Per butir)	Selisih Harga
1	Pabrik Bakso Aril	2.500	2.000	500
2	Pabrik Bakso Mang Didi	2.300	2.000	300
3	Pabrik Bakso H. Yadi	2.200	2.000	200

Sumber : Data Primer yang diolah

Berdasarkan tabel diatas, harga bakso sapi pada pabrik Bakso Mekarsari sangat rendah dari harga pesaingnya.

## 2. Menentukan Target Laba

Tahap kedua dalam penerapan metode *target costing* yaitu dengan menentukan target laba yang diharapkan oleh pemilik perusahaan. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik Pabrik Bakso Mekarsari, pemilik usaha menargetkan laba untuk bakso ayam dan bakso sapi adalah 30% dari harga jual per produk. Produk bakso ayam per bungkus memiliki harga jual sebesar Rp. 35.000, sehingga target laba yang diinginkan oleh perusahaan adalah 30% dari Rp. 35.000. Pada produk bakso sapi memiliki harga jual per butir sebesar Rp. 2.000, sehingga target laba yang diinginkan adalah 30% dari Rp. 2.000. Namun, pemilik Pabrik Bakso Mekarsari masih mengalami kesulitan untuk mencapai laba yang ditargetkan karena pemilik usaha kurang mempertimbangkan biaya – biaya produksinya.

Perhitungan target laba yang diinginkan perusahaan untuk per bungkus produk bakso ayam :

$$\begin{aligned}
 \text{Target Laba} &= \text{Harga Jual} \times \text{Target Laba} \\
 &= \text{Rp } 35.000 \times 30\% \\
 &= \text{Rp } 10.500
 \end{aligned}$$

Perhitungan target laba yang diinginkan perusahaan untuk per butir produk bakso sapi:

$$\begin{aligned}
 \text{Target Laba} &= \text{Harga Jual} \times \text{Target Laba} \\
 &= \text{Rp } 2.000 \times 30\% \\
 &= \text{Rp } 600
 \end{aligned}$$



Berdasarkan perhitungan diatas, target laba yang diinginkan oleh Pabrik Bakso Mekarsari pada tahun 2022, untuk per bungkus produk bakso ayam yaitu sebesar Rp. 10.500. Target laba yang diinginkan oleh Pabrik Bakso Mekarsari untuk per butir produk bakso sapi yaitu sebesar Rp. 600.

### 3. Menghitung Target Biaya (*target costing*)

Tahap ketiga yaitu menetapkan target biaya (*target costing*). Target biaya tersebut digunakan sebagai acuan biaya yang efisiensi dikeluarkan untuk memproduksi bakso ayam dan bakso sapi. Menghitung target biaya (*target costing*) dapat dilakukan dengan cara mengurangi harga jual dengan target laba yang diinginkan oleh perusahaan, sehingga didapatkan target biaya yang di tetapkan oleh perusahaan. Berikut merupakan perhitungan target biaya yang diinginkan oleh perusahaan :

Perhitungan target biaya yang diinginkan perusahaan untuk per bungkus produk bakso ayam :

$$\begin{aligned} \text{Targer Biaya} &= \text{Harga Jual} - \text{Laba yang Diinginkan} \\ &= \text{Rp } 35.000 - \text{Rp } 10.500 \\ &= \text{Rp } 24.500 \end{aligned}$$

Perhitungan target biaya yang diinginkan perusahaan untuk per butir produk bakso sapi:

$$\begin{aligned} \text{Target Biaya} &= \text{Harga Jual} - \text{Laba yang Diinginkan} \\ &= \text{Rp } 2.000 - \text{Rp } 600 \\ &= \text{Rp } 1.400 \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan diatas, dapat diketahui bahwa target biaya yang ditetapkan oleh perusahaan untuk per bungkus produk bakso ayam adalah sebesar Rp. 24.500. Target biaya untuk per butir produk bakso sapi adalah sebesar Rp. 1.400. Jika target biaya yang dikeluarkan sesuai maka target laba yang telah ditetapkan akan dicapai oleh Pabrik Bakso Mekarsari. Total biaya produksi yang dikeluarkan oleh perusahaan dan Laba yang diperoleh pada produk bakso ayam dan bakso sapi tahun 2022 adalah sebagai berikut:

Tabel 4. 29 Perhitungan Biaya Produksi dan Laba Bakso Ayam dengan Metode *Target Costing* Tahun 2022

Harga (Rupiah)	Unit produksi	Biaya Produksi		Laba	
		Value (Rupiah)	Total (Rupiah)	Value (Rupiah)	Total (Rupiah)
35.000	64.800	24.500	1.587.600.000	10.500	680.400.000

Sumber : Data Primer yang diolah

Dengan menerapkan metode *target costing* untuk biaya produksi per bungkus bakso ayam adalah sebesar Rp. 24.500 dengan total biaya produksi sebesar Rp. 1.587.600.000 dan laba yang diperoleh dari hasil penjualan per bungkus bakso ayam sebesar Rp. 10.500 dengan total laba Rp. 680.400.000.

Tabel 4. 30 Perhitungan Biaya Produksi dan Laba Bakso Sapi dengan Metode *Target Costing* Tahun 2022

Harga (Rupiah)	Unit produksi	Biaya Produksi		Laba	
		Value (Rupiah)	Total (Rupiah)	Value (Rupiah)	Total (Rupiah)
2.000	1.390.000	1.400	1.946.000.000	600	834.000.000

Sumber : Data Primer yang diolah

Dengan menerapkan metode *target costing* untuk biaya produksi per butir bakso sapi adalah sebesar Rp. 1.400 dengan total biaya produksi sebesar Rp. 1.946.000.000 dan laba yang diperoleh dari hasil penjualan per butir bakso sapi sebesar Rp. 600 dengan total laba Rp. 834.000.000.

#### 4. Reayasa Nilai

*Target Costing* yang belum tercapai dapat diraih salah satunya dengan menggunakan rekayasa nilai, maka penulis akan melakukan efisiensi biaya produksi agar dapat memenuhi *target costing* yang sesuai dengan laba yang ditargetkan oleh perusahaan. Oleh sebab itu penulis dapat memberi saran yang bisa diterapkan dalam mengambil keputusan dan dijadikan alat untuk mencapai efisiensi biaya produksi agar tetap memiliki kualitas produk yang baik adalah sebagai berikut :

## 1. Biaya Bahan Baku

Tabel 4. 31 Biaya Bahan Baku Bakso Ayam Menggunakan Rekayasa Nilai Tahun 2022

Bahan baku	Harga bahan baku (Rp)	Pemakaian (Kg)	Jumlah (Rp)
Daging Ayam	37.500	36.000	1.350.000.000
Tepung Tapioka	9.000	36.000	324.000.000
Total			1.674.000.000

Sumber : Data Primer yang diolah

Tabel 4. 32 Biaya Bahan Baku Bakso Sapi Menggunakan Rekayasa Nilai Tahun 2022

Bahan baku	Harga bahan baku (Rp)	Pemakaian (Kg)	Jumlah (Rp)
Lemak Sapi	50.000	28.800	1.440.000.000
Daging Kepala Sapi	70.000	9.000	630.000.000
Tepung Tapioka	9.000	36.000	324.000.000
Total			2.394.000.000

Sumber : Data Primer yang diolah

### Keterangan :

- Melakukan negosiasi kepada supplier daging ayam dengan harga Rp. 38.000 menjadi Rp. 37.500.
  - Untuk lemak sapi tidak dilakukan rekayasa nilai karena sudah memilih supplier bahan baku dengan harga yang murah.
  - Untuk daging kepala sapi tidak dilakukan rekayasa nilai karena sudah memilih supplier bahan baku dengan harga yang murah.
  - Melakukan negosiasi kepada supplier tepung tapioka dengan harga Rp. 10.000 menjadi Rp. 9.000.
- ## 2. Biaya Tenaga Kerja

Untuk biaya tenaga kerja tidak dilakukan rekayasa nilai. Karena biaya tersebut sudah ditentukan oleh pemilik pabrik sehingga penulis tidak bisa melakukan rekayasa nilai.

### 3. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *Overhead* Pabrik terdiri dari biaya bahan penolong, biaya peralatan, biaya listrik dan air, biaya kemasan, dan biaya pengiriman. Biaya *overhead* pabrik yang dilakukan rekayasa nilai hanya biaya bahan penolong dan biaya kemasan.

Tabel 4. 33 Biaya Bahan Penolong Menggunakan Rekayasa Nilai Tahun 2022

Bahan Penolong	Pemakaian	Harga	Total Biaya
Bawang Putih	7.200	29.000	208.800.000
Garam	1.080	2.200	2.376.000
Penyedap Rasa	2.880	500	1.440.000
Gas lpg 3 kg	1.080	16.000	17.280.000
Total			229.896.000

Sumber : Data Primer yang diolah

Keterangan :

1. Melakukan nego kepada supplier bawang putih dengan harga semula Rp. 30.000 menjadi Rp. 29.000, atau mencari supplier dari petani bawang putih langsung agar harga lebih murah.
2. Melakukan nego kepada supplier garam dengan harga semula Rp. 2.500 menjadi Rp. 2.200.
3. Untuk penyedap rasa harganya tidak berubah
4. Untuk gas lpg 3 kg tidak ada perubahan

Tabel 4. 34 Biaya Kemasan Menggunakan Rekayasa Nilai Tahun 2022

Nama Kemasan	Pemakaian	Harga (Rupiah)	Total Biaya (Rupiah)
Plastik Bening	2.160	6.000	12.960.000
Kantong Kresek	3.000	5.000	15.000.000
Total			27.960.000

Sumber : Data Primer yang diolah

Keterangan :

1. Mengganti plastik bening dari ukuran 20 x 35 menjadi 15 x 30.

2. Mengganti kantong kresek yang semula dari ukuran 24 x 40 menjadi ukuran 24x30.

Rekayasa nilai yang dilakukan sesuai uraian diatas berdampak pada perubahan biaya *overhead* pabrik. Berikut perubahan yang terjadi setelah melakukan rekayasa nilai pada biaya *overhead* pabrik :

Tabel 4. 35 Biaya Overhead Pabrik Menggunakan Rekayasa Nilai Tahun 2022

No	Jenis Biaya	Jumlah Biaya
1	Biaya Bahan Penolong	229.896.000
2	Biaya Peralatan	8.481.667
3	Biaya Listrik dan Air	9.600.000
4	Biaya Kemasan	27.960.000
5	Biaya Pemeliharaan	4.200.000
6	Biaya pengiriman	25.200.000
Total		305.337.667

Sumber : Data Primer yang diolah

Berdasarkan tabel diatas maka diketahui bahwa total biaya *overhead* pabrik yang dikeluarkan telah berubah, yang awalnya Rp. 324.681.667 berubah menjadi Rp. 305.337.667.

Maka apabila Pabrik Bakso Mekarsari menggunakan alternatif yang disarankan penulis maka biaya produksi yang dikeluarkan untuk memproduksi bakso ayam dan bakso sapi akan mengalami perubahan sebagai berikut :

Tabel 4. 36 Biaya Produksi Bakso Ayam Menggunakan Rekayasa Nilai Tahun 2022

Jenis Biaya	Jumlah Biaya (Rupiah)
Biaya Bahan Baku	1.674.000.000
Biaya Tenaga Kerja	72.000.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	152.668.833
Total Biaya Produksi	1.898.668.833

Sumber : Data Primer yang diolah

Berdasarkan tabel 4. 36 biaya produksi bakso ayam setelah menggunakan rekayasa nilai mengeluarkan biaya produksi sebesar Rp. 1.898.668.833 per tahun. Berbeda jika Pabrik Bakso Mekarsari masih menggunakan metode tradisional. Metode ini sangat berpengaruh dalam efisiensi biaya produksi yang awalnya sebesar Rp. 1.962.340.833 turun menjadi Rp. 1.898.668.833. Sehingga mengalami penurunan biaya produksi sebesar Rp.63.672.000.

Tabel 4. 37 Biaya Produksi Bakso Sapi Menggunakan Rekayasa Nilai Tahun 2022

Jenis Biaya	Jumlah Biaya (Rupiah)
Biaya Bahan Baku	2.394.000.000
Biaya Tenaga Kerja	72.000.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	152.668.833
Total Biaya Produksi	2.618.668.833

Sumber : Data Primer yang diolah

Berdasarkan tabel diatas biaya produksi bakso sapi setelah menggunakan rekayasa nilai mengeluarkan biaya produksi sebesar Rp. 2.618.668.833 per tahun. Berbeda jika Pabrik Bakso Mekarsari masih menggunakan metode tradisional. Metode *target costing* sangat berpengaruh dalam mencapai efisiensi biaya produksi yang awalnya biaya produksi sebesar Rp. 2.664.340.833 turun menjadi Rp. 2.618.668.833. Sehingga biaya produksi mengalami penurunan sebesar Rp. 45.672.000.

#### 4.3. Perbandingan Perhitungan Biaya Produksi Menurut Perusahaan dengan Perhitungan Biaya Produksi Menurut *Target Costing*

Berdasarkan hasil dari total biaya produksi yang dikeluarkan Pabrik Bakso Mekarsari dengan menggunakan metode menurut perusahaan dan metode *target costing* memerlukan perbandingan, agar Pabrik Bakso Mekarsari dapat mengetahui hasil perbedaan biaya produksi yang didapatkan dari metode menurut perusahaan dan metode *target costing* sehingga dapat diketahui metode mana yang lebih efisien digunakan untuk memproduksi bakso ayam dan bakso sapi.

Perbandingan biaya menurut perusahaan dan menurut *target costing* yang diterapkan pada biaya produksi bakso ayam dan bakso sapi adalah sebagai berikut :

Tabel 4. 38 Perbandingan Biaya Produksi Bakso Ayam Menurut Perusahaan dengan Menurut *Target Costing* Tahun 2022

No	Keterangan	Metode		Selisih (Rp)	
		Menurut Perusahaan (Rp)	<i>Target Costing</i> (Rp)		
1	<b>Biaya Bahan Baku</b>				
	Daging Ayam	1.368.000.000	1.350.000.000	18.000.000	
	Tepung Tapioka	360.000.000	324.000.000	36.000.000	
2	<b>Biaya Tenaga Kerja</b>				
	Karyawan Produksi	57.600.000	57.600.000	-	
	Karyawan Pemasaran	14.400.000	14.400.000	-	
3	<b>Biaya <i>Overhead</i> Pabrik</b>				
	A Biaya Bahan Penolong				
	Bawang Putih	108.000.000	104.400.000	3.600.000	
	Garam	1.350.000	1.188.000	162.000	
	Penyedap Rasa	720.000	720.000	-	
	Gas lpg 3 kg	8.640.000	8.640.000	-	
	B	Biaya Penyusutan Peralatan	4.240.833	4.240.833	-
	C	Biaya Listrik dan Air	4.800.000	4.800.000	-
	D	Biaya Kemasan			
		Plastik Bening	8.640.000	6.480.000	2.160.000
		Kantong Kresek	11.250.000	7.500.000	3.750.000
	E	Biaya Pemeliharaan	2.100.000	2.100.000	-
	F	Biaya Pengiriman	12.600.000	12.600.000	-
	<b>Total</b>		<b>1.962.340.833</b>	<b>1.898.668.833</b>	<b>63.672.000</b>

Sumber : Data Primer yang diolah

Berdasarkan tabel diatas dengan menggunakan metode menurut perusahaan dan dengan metode menurut *target costing* melalui rekayasa nilai, menunjukkan bahwa total biaya produksi bakso ayam yang dikeluarkan oleh Pabrik Bakso Mekarsari dengan menggunakan metode menurut perusahaan yaitu sebesar Rp. 1.962.340.833 sedangkan menurut metode *target costing* sebesar Rp. 1.898.668.833. Dengan menerapkan metode *target costing* maka Pabrik Bakso Mekarsari dapat menghemat biaya produksi. Perbandingan antara metode menurut perusahaan dengan metode menurut *target costing* menunjukkan bahwa terdapat selisih yaitu sebesar Rp. 63.672.000 dimana metode *target costing* lebih menguntungkan jika diterapkan dalam

perhitungan biaya produksi. Besarnya selisih biaya tersebut merupakan biaya yang harus dihemat oleh Pabrik Bakso Mekarsari untuk memperoleh biaya produksi bakso ayam yang efisien dan mencapai target laba yang diinginkan.

Tabel 4. 39 Perbandingan Biaya Produksi Bakso Sapi Menurut Perusahaan dengan Menurut *Target Costing* Tahun 2022

No	Keterangan	Metode		Selisih (Rp)
		Menurut Perusahaan (Rp)	Target Costing (Rp)	
1	<b>Biaya Bahan Baku</b>			
	Lemak Sapi	1.440.000.000	1.440.000.000	-
	Daging Kepala Sapi	630.000.000	630.000.000	-
	Tepung Tapioka	360.000.000	324.000.000	36.000.000
2	<b>Biaya Tenaga Kerja</b>			
	Karyawan Produksi	57.600.000	57.600.000	-
	Karyawan Pemasaran	14.400.000	14.400.000	-
3 A B C D E F	<b>Biaya Overhead Pabrik</b>			
	Biaya Bahan Penolong			
	Bawang Putih	108.000.000	104.400.000	3.600.000
	Garam	1.350.000	1.188.000	162.000
	Penyedap Rasa	720.000	720.000	-
	Gas lpg 3 kg	8.640.000	8.640.000	-
	Biaya Penyusutan Peralatan	4.240.833	4.240.833	-
	Biaya Listrik dan Air	4.800.000	4.800.000	-
	Biaya Kemasan			
	Plastik Bening	8.640.000	6.480.000	2.160.000
	Kantong Kresek	11.250.000	7.500.000	3.750.000
	Biaya Pemeliharaan	2.100.000	2.100.000	-
	Biaya Pengiriman	12.600.000	12.600.000	-
	<b>Total</b>	<b>2.664.340.833</b>	<b>2.618.668.833</b>	<b>45.672.000</b>

Sumber : Data Primer yang diolah

Berdasarkan tabel 4.39 diatas dengan menggunakan metode menurut perusahaan dan dengan metode menurut *target costing* melalui rekayasa nilai, menunjukkan bahwa total biaya produksi bakso sapi yang dikeluarkan oleh Pabrik Bakso Mekarsari dengan menggunakan metode menurut perusahaan yaitu sebesar Rp. 2.664.340.833



sedangkan menurut metode *target costing* sebesar Rp. 2.618.668.833. Dengan menerapkan metode *target costing* maka Pabrik Bakso Mekarsari dapat menghemat biaya produksi bakso sapi. Perbandingan antara metode menurut perusahaan dengan metode menurut *target costing* menunjukkan bahwa terdapat selisih yaitu sebesar Rp. 45.672.000 dimana metode *target costing* lebih menguntungkan jika diterapkan dalam perhitungan biaya produksi. Besarnya selisih biaya tersebut merupakan biaya yang harus dihemat oleh Pabrik Bakso Mekarsari untuk memperoleh biaya produksi bakso sapi yang efisien dan mencapai target laba yang diinginkan.

Setelah melakukan perhitungan biaya produksi seperti pada tabel yang sudah dijelaskan diatas, maka Pabrik Bakso Mekarsari masih dikatakan belum efisien karena masih banyak seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik yang masih dapat diefisienkan lagi. Untuk itu perusahaan harus menerapkan metode *target costing* dalam upaya efisiensi biaya produksi. Pada biaya bahan baku yang masih berlangganan dengan supplier harga masih dikatakan belum efisien. Biaya tenaga kerja masih belum efisien karena masih bisa menurunkan gaji pegawai dan menggantinya dengan memberi makan siang. Untuk biaya *overhead* pabrik terutama pada biaya bahan penolong dan biaya kemasan juga masih bisa diefisien lagi, Pabrik Bakso Mekarsari dapat mencari atau membeli bahan penolong seperti bawang putih dan garam dengan kualitas yang sama namun memiliki harga yang rendah, dan pada biaya kemasan bisa mengganti kemasan dengan ukuran yang berbeda atau dapat mengganti ukuran yang sama tetapi dengan kualitas yang berbeda. Dengan begitu efisiensi pada biaya produksi dapat ditingkatkan. Dengan menerapkan metode *target costing* melalui rekayasa nilai Pabrik Bakso Mekarsari dapat melakukan efisien terhadap biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik. Hal tersebut membuktikan bahwa perhitungan dengan menggunakan metode *target costing* lebih efisien dibandingkan dengan metode menurut perusahaan. Dengan demikian, tujuan perusahaan dalam meningkatkan efisiensi biaya produksi dengan menggunakan metode *target costing* dapat tercapai tanpa adanya pengurangan kualitas dari produk.

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan perhitungan mengenai analisis efisiensi biaya produksi dengan metode *target costing* pada produk bakso ayam dan bakso sapi dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Berdasarkan hasil analisis yang sudah dilakukan menunjukkan bahwa metode *target costing* menghasilkan biaya produksi yang lebih murah dibandingkan dengan metode menurut perusahaan. Hasil perhitungan biaya produksi menurut metode perusahaan untuk produk bakso ayam yaitu sebesar Rp. 1.962.340.933 sedangkan dengan menggunakan metode *target costing* menghasilkan biaya sebesar Rp. 1.898.668.833 dan perhitungan biaya produksi menurut perusahaan untuk produk bakso sapi adalah sebesar Rp. 2.664.340.833 sedangkan dengan menggunakan metode *target costing* yaitu sebesar Rp. 2.618.668.833.
2. Penerapan metode *target costing* pada Pabrik Bakso Mekarsari dapat berperan sebagai alat untuk mencapai efisiensi biaya produksi. Hal ini ditunjukkan dengan adanya penurunan biaya produksi proses pembuatan bakso menggunakan metode rekayasa nilai dimana untuk membuat bakso ayam mengalami penurunan biaya sebesar Rp. 63.672.000 dan untuk bakso sapi sebesar Rp. 45.672.000. Penurunan biaya produksi tersebut tidak mengubah kualitas dari hasil produksi.

#### **5.2. Saran**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka penulis memberikan saran sebagai berikut :

1. Bagi pihak Pabrik Bakso Mekarsari  
Pabrik Bakso Mekarsari sebaiknya menerapkan metode *target costing* dalam menentukan biaya produksi karena dapat sebagai acuan untuk biaya produksi yang harus dikeluarkan sehingga biaya produksi lebih efisien dan target laba yang diinginkan dapat dicapai. Untuk mencapai *target costing* yang diinginkan, maka perusahaan dapat menekan biaya produksi bakso ayam dan bakso sapi dengan cara mengganti tempat pembelian bahan baku dan bahan penolong kepada penjual yang memiliki harga lebih murah, dan mengganti kemasan plastik yang digunakan Pabrik Bakso Mekarsari dengan kemasan plastik yang memiliki ukuran yang berbeda.
2. Bagi peneliti selanjutnya  
Bagi peneliti selanjutnya disarankan untuk lebih memberikan variasi dalam menerapkan metode *target costing* dengan objek penelitian dan menambahkan variabel – variabel yang berbeda seperti *Activity Based Costing*, dan mempersiapkan penelitian tersebut dengan lebih mendalami permasalahan yang

akan dijadikan penelitian, proses pengambilan serta pengumpulan data dan segala sesuatu yang berhubungan dengan penelitian.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, K. (2017). *Akuntansi Manajemen: Dasar - dasar Konsep Biaya dan Pengambilan Keputusan* (Cetakan ke 11). PT RajaGrafindo Persada.
- Amilatussaadah. (2021). Analisis Penerapan Target Costing Dalam Upaya Efisiensi Biaya Produksi Untuk Peningkatan Laba. *Skripsi* .
- Ayu, D. S., Suhendro, S., & Wijayanti, A. (2022). Analisis Penerapan Target Costing dalam Meningkatkan Efisiensi Biaya Produksi Singleface pada PT. Hilal Gemilang Khair. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Bisnis*.
- Bustami, B., & Nurlela. (2010). *Akuntansi Biaya, Edisi 2* (Edisi Kedua). Mitra Wacana Media.
- Darmayasa, G., Sujana, I. N., & Haris, I. A. (2019). Analisis Penerapan Target Costing Dalam Efisiensi Biaya Produksi Batako Pada Ud Darma Yasa Di Desa Panji, Kecamatan Sukasada, Kabupaten Buleleng. *Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha*.
- Herianto, D. A. (2020). Analisis Penerapan Target Cosing Sebagai Sistem Pengendalian Biaya Produksi. *Skripsi*.
- Hildayanti, A. N. (2023). Pendekatan Target Costing Sebagai Alat Untuk Melakukan Efisiensi Biaya Produksi Pada UMKM Ten Kitchen Kota Bogor. *Skripsi*.
- Juliani, A. S. (2019). Penerapan Target Costing Dalam Upaya Meningkatkan Efisiensi Biaya Produksi Pada PT Prima Sejati Perkasa Divisi Injection. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Akuntansi*.
- Linda, Z. P. (2021). Penerapan Target Costing Dalam Perencanaan Biaya Produksi Untuk Meningkatkan Laba Pada Home Industry Keramik Soeharto Malang. *Skripsi*.
- Munawaroh, S. (2020). Analisis Penerapan Target Costing dalam Upaya Efisiensi Biaya Produksi untuk Peningkatan Laba Pada UD. *Skripsi*.
- Purwanti, A. (2013). *Akuntansi Manajemen* (Edisi 3 Revisi). Mitra Wacana Media.
- Riva'i, I. F. (2020). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Efisiensi Perusahaan Studi Kasus Pada Perusahaan PT. BCA Finance Periode 2010-2019. *Skripsi*.
- Rudianto. (2013). *Akuntansi Manajemen: Informasi Untuk Pengambilan Keputusan Strategis*. Penerbit Erlangga.
- 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*.
- Salman, K. R., & Farid, M. (2016). *Akuntansi Manajemen: Alat Pengukuran Pengambilan Keputusan Manajerial*. PT Indeks.
- Samryn, L. M. (2012). *Akuntansi Manajemen: Informasi Biaya Untuk Mengendalikan Aktivitas Operasi Dan Informasi* (Edisi Pertama). Prenada Media Group.

- Sidik, N. N. M., & Nugroho, G. W. (2022). Penerapan Metode Target Costing dalam Upaya Efisiensi Biaya Produksi untuk Meningkatkan Laba Umkm pada UMKM Sinar Terang Awning. *Jurnal Akuntansi AKUNESA*.
- Simamora, H. (2012). *Akuntansi Manajemen Edisi III*. Star Gate Publisher.
- Siregar, B., Suropto, B., Hapsoro, D., Widodo Lo, E., & Biyanto, F. (2019). *Akuntansi Manajemen* (Cetakan Kelima). Salemba Empat.
- Sjahrial, D., & Purba, D. (2012). *Akuntansi Manajemen* (Edisi Pertama). Mitra Wacana Media.
- Sunarto. (2012). *Akuntansi*. PT Penapersada.
- Witjaksono, A. (2006). *Akuntansi Biaya* (Cetakan Pertama). Graha Ilmu.
- Witjaksono, A. (2013). *Akuntansi Biaya* (Edisi Pertama). Graha Ilmu.
- Wuysang, C. C., & Pusung, R. J. (2019). Penerapan Target Costing Dalam Upaya Efisiensi Biaya Produksi Untuk Peningkatan Laba Kotor Pada UD. JJ Bakery. *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*.

## DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ibnu Wibisono  
Alamat : Kp. PasirKolotok Rt 002 Rw 012,  
Kecamatan Cibadak, Kabupaten Sukabumi  
Tempat dan tanggal lahir : Sukabumi, 18 Februari 2002  
Agama : Islam  
Pendidikan

- SD : SDN Pasir Kolotok
- SMP : SMPN 02 Cibadak
- SMA : SMAN 1 Parungkuda
- Perguruan Tinggi : Universitas Pakuan

Bogor, Desember 2023  
Peneliti,

(Ibnu Wibisono)

## LAMPIRAN

Lampiran 1 : Daftar Pertanyaan Pabrik Bakso Mekarsari

No	Pertanyaan
1	Apa nama UMKM?
2	Dimana letak UMKM?
3	Siapa nama pemilik UMKM?
4	Produk apa saja yang di produksi pada UMKM?
5	Berapa harga jual untuk produk yang ada di UMKM?
6	Berapa jumlah pegawai pada saat ini?
7	Apakah pegawai disini berasal dari lingkungan sekitar?
8	Bagaimana sistem gaji yang diberikan?
9	Berapa gaji para pegawai?
10	Pada hari apa saja di adakannya kegiatan produksi?
11	Apa saja bahan baku yang dibutuhkan membuat bakso?
12	Untuk pembelian bahan baku setiap berapa hari?
13	Kira - kira untuk membuat bakso membutuhkan berapa kg bahan baku per hari?
14	Peralatan apa saja yang digunakan untuk proses produksi?
15	Berapa biaya listrik dan air yang dikeluarkan dalam 1 bulan?
16	Bagaimana cara UMKM memasarkan produk?
17	Apakah sudah ada pelanggan tetap?

Lampiran 2 : Dokumentasi Tempat Pabrik Bakso Mekarsari





