

IMPLEMENTASI *TARGET COSTING* DALAM UPAYA EFISIENSI BIAYA PRODUKSI UNTUK MENINGKATKAN LABA PRODUK

Mediaty^{1*}, Asri Usman², Dwi Dian Pratiwi³,
Lestari Rezki Nurul Amalia⁴, Winola Wijayanti⁵

¹⁻⁵ Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Hasanuddin

E-mail: ¹⁾ unhasmediaty@gmail.com, ²⁾ asriophu@gmail.com, ³⁾ awhedian@gmail.com,
⁴⁾ lestarirezkinurul.a@gmail.com, ⁵⁾ winolawijayanti@gmail.com

Abstract

This paper looks into how MIE NAGA figures out their production costs, checking if Target Costing makes a difference in cutting costs, and seeing how using Target Costing can help boost their product profits. This research is a type of qualitative research using a case study approach. The type of research used is qualitative with a case study model. Data sources refer to primary data and secondary data. Data analysis and processing used to get answers to the formulation of the problem is to get supporting data and then processed with the target costing method used until the end of the problem. In essence, the application of the target costing method is effective for streamlining production costs. this is evident that the difference from the total production cost in 2020 and the total production cost in 2021 before and after the application of the target costing method is Rp. 340,206,650, and the total production cost is Rp. 516,244,150 and Rp. 176,037,500. Furthermore, there is an increase in product profit in the amount of the difference in revenue seen from 2020 and 2021 by 71.4%. Meanwhile, two additional alternatives that have been implemented through the value engineering method are changes in selling prices to maximize profits.

Keywords: Target Costing, Cost Efficiency, Product Profit

Abstrak

Artikel ini melihat bagaimana MIE NAGA menghitung biaya produksi mereka, memeriksa apakah Target Costing membuat perbedaan dalam memangkas biaya, dan melihat bagaimana penggunaan Target Costing dapat membantu meningkatkan keuntungan produk mereka. Penelitian ini merupakan jenis penelitian kualitatif dengan menggunakan pendekatan studi kasus. Jenis penelitian yang digunakan adalah kualitatif dengan model studi kasus. Sumber data merujuk pada data primer dan data sekunder. Analisis dan pengolahan data yang dipakai untuk mendapatkan jawaban dari rumusan permasalahan adalah dengan mendapatkan data pendukung lalu diproses dengan metode *target costing* digunakan hingga akhir permasalahan. Pada dasarnya, penerapan metode *target costing* efektif untuk mengefisienkan biaya produksi. ini terbukti bahwa selisih dari total biaya produksi tahun 2020 dan total biaya produksi tahun 2021 sebelum dan sesudah diterapkannya metode *target costing* adalah Rp. 340.206.650, dan total biaya produksi adalah Rp. 516.244.150 dan Rp. 176.037.500. Selanjutnya terjadi peningkatan laba produk sejumlah selisih pendapatan yang dilihat dari tahun 2020 dan 2021 sebesar 71,4%. Sementara itu, dua Alternatif tambahan yang sudah diterapkan melalui metode rekayasa nilai adalah perubahan harga jual hingga mampu memaksimalkan keuntungan.

Kata Kunci: *Target Costing*, Efisiensi Biaya, Keuntungan Produk

1. PENDAHULUAN

Persaingan dalam dunia bisnis sekarang ini sangat berkembang pesat. Akibatnya, pasar selalu dipenuhi dengan banyak industri baru, dari makanan, barang sampai jasa semuanya diperlukan persaingan. Oleh karena itu, untuk bisnis yang dibuka, diperlukan strategi bisnis agar dapat memenuhi industri tersebut dan tumbuh lebih kuat. Untuk hal tersebut, masing-masing sektor atau industri perlu memiliki kelebihan atau sesua yang membuatnya berbeda dari bisnis sejenisnya. Keragaman bisnis membuat persaingan lebih kompetitif dan memotivasi industri untuk menghasilkan produk berkualitas, dengan harga terjangkau, dan memberikan pelayanan terbaik bagi konsumen. Namun, Indonesia saat ini menghadapi ketidakstabilan ekonomi akibat wabah COVID-19 yang juga mempengaruhi sektor yang lain. Maka dari itu, sangat penting bagi setiap industri untuk segera merancang strategi yang kuat dalam menangani masalah ini.

Tinjauan ekonomi Kota Makassar dalam lima tahun terakhir menunjukkan tren penyusutan, dengan puncaknya pada tahun 2020 yang mencapai angka minus 1.27% akibat pandemi Covid-19. Rahmania & Dahtiah (2022) menekankan pentingnya industri bisnis dalam menghasilkan produk-produk berdaya saing untuk menunjang proses produksi dan memperoleh laba yang besar.

Wuysang & Pusung (2019) mendefinisikan kemampulabaan (profitabilitas) sebagai hasil akhir dari kebijakan dan keputusan manajemen, yang mencerminkan efektivitas pengelolaan perusahaan. Ini menekankan pentingnya tidak hanya menciptakan produk berkualitas, tetapi juga merumuskan strategi yang tepat untuk mencapai tujuan perusahaan.

Putri (2022) menjelaskan dilema penetapan harga jual, di mana harga terlalu tinggi dapat mengurangi minat konsumen, sementara harga terlalu rendah dapat menghambat pencapaian target perusahaan. Metode *target costing* diusulkan sebagai solusi untuk mengatasi masalah ini. Saleh et al. (2022) menyoroti bahwa *target costing* dapat memberikan perkiraan volume penjualan, harga pasar produk, dan tingkat kemanfaatan.

Wulandari & Dewi (2024) mengaitkan *target costing* dengan desain produk baru, sementara Utami et al. (2022) menekankan penetapan biaya produk berdasarkan harga jual yang masuk akal di pasar. Penelitian-penelitian terdahulu seperti yang dilakukan oleh Syukri et al. (2022), Moechry (2023), dan Nafatu et al. (2021) menunjukkan efektivitas metode *target costing* dalam meningkatkan laba perusahaan dan meminimalisir biaya produksi.

Pada saat ini yang memasuki periode dimana COVID-19 telah mempengaruhi stabilitas ekonomi global, termasuk Makassar, bisnis-bisnis tidak terkecuali MIE NAGA juga sudah merasakan turunnya stabilitas bisnis. Oleh karenanya, metode *target costing* digunakan sebagai cara untuk mengurangi seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi dan kemudian melihat perbedaan antara biaya yang diharapkan dengan biaya aktual sehingga perusahaan mendapatkan profit dengan optimal.

Dengan adanya fenomena yang terjadi, maka penelitian ini bertujuan untuk memahami metode perhitungan biaya produksi, mengevaluasi potensi *target costing* sebagai alternatif untuk efisiensi biaya produksi, dan menganalisis dampak penerapan *target costing* terhadap peningkatan laba produk.

2. LANDASAN TEORI

Tinjauan pustaka ini mencakup beberapa konsep kunci dalam akuntansi manajemen dan biaya, serta metode *target costing*. Akuntansi manajemen, sebagaimana dijelaskan oleh Affiqah & Fuadi (2019), merupakan praktik yang menggunakan berbagai konsep dan teknik untuk mengolah data ekonomi guna memfasilitasi perencanaan dan pencapaian tujuan ekonomi yang realistis. Mahsunah & Hariyati (2021) menambahkan bahwa akuntansi manajemen menghasilkan informasi yang diperlukan manajemen dalam proses pengambilan keputusan.

Akuntansi biaya, sebagai bagian dari akuntansi manajemen, berfokus pada penentuan dan pengendalian biaya. Juliani et al. (2019) dan Istikhoro & Ardhiani (2019) menekankan peran akuntansi biaya sebagai alat bagi manajer dalam perencanaan, pengendalian, dan analisis biaya. Hal ini erat kaitannya dengan konsep biaya produksi, yang menurut Bustami & Nurlela (2006), mencakup biaya overhead pabrik, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya bahan baku.

Laba, sebagaimana diuraikan oleh Idrawahyuni et al. (2020), merupakan ukuran kinerja perusahaan dan indikator kemampuannya dalam memenuhi kebutuhan konsumen. Affiqah & Fuadi (2019) menekankan pentingnya informasi laba dalam penentuan strategi pengelolaan sumber daya ekonomi perusahaan.

Efisiensi, menurut Bustami & Nurlela (2006), berkaitan dengan upaya meminimalkan input untuk output tertentu. Mahsunah & Hariyati (2021) menambahkan bahwa analisis efisiensi menjadi kunci dalam mengevaluasi keberhasilan perusahaan dalam mengelola sumber dayanya secara efektif.

Akhirnya, metode *target costing* dibahas sebagai pendekatan inovatif dalam pengendalian biaya. Maknun et al. (2023) menjelaskan *target costing* sebagai proses penentuan biaya maksimal untuk memproduksi produk baru. Priyanto & Akbar (2019) menekankan peran *target costing* dalam optimalisasi perencanaan laba. Moechry (2023) menambahkan bahwa metode ini mempertimbangkan seluruh aspek proses produksi dalam pengendalian biaya.

Adapun kerangka konsep penelitian ini dibuat karena ada masalah dalam proses produksi perusahaan, yaitu biaya produksi yang tidak terkontrol, sehingga laba yang dihasilkan tidak maksimal.



Gambar 1. Kerangka Konsep Penelitian

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini mengadopsi pendekatan kualitatif melalui studi kasus, bertujuan untuk mengungkapkan dinamika yang terjadi dalam penelitian. Dengan menggunakan studi kasus, peneliti dapat secara mendalam menelusuri masalah atau kondisi yang terjadi pada objek penelitian, mencakup semua aspek yang relevan. Melalui pendekatan ini, peneliti diharapkan dapat memahami lebih baik masalah dan kondisi yang sedang dihadapi, serta menghubungkannya dengan latar belakang penelitian.

Penulis melakukan observasi dan wawancara kepada salah satu pemilik usaha dan beberapa tenaga kerja yang menjadi obyek dalam pengumpulan data yang berhubungan langsung dengan biaya produksi yang ada. Dalam wawancara itu, penulis mengumpulkan data biaya bahan mentah, tenaga kerja dan overhead dalam proses produksi secara kuantitatif. Setelah data dan data sekunder yang tersedia telah dianalisis, maka penulis menggunakan metode *target costing* yang artinya antara lain menentukan harga pasar, laba yang diharapkan dan rekayasa nilai yang ingin dicapai. Rekayasa nilai ini yang akan menjadi alat mengefisienkan biaya. Dari hasil analisis tersebut, penulis menarik kesimpulan yang sesuai dengan subjek dan obyek penelitian ini. Selain itu, uji keabsahan data juga dilakukan guna memastikan kredibilitas, validitas dan keandalan data penelitian ini benar sesuai dengan standar ilmiah.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Penjualan dan Identifikasi Pembiayaan Mie Naga

MIE NAGA, sebuah bisnis kuliner yang telah beroperasi sejak 2013, belum sepenuhnya mengikuti standar akuntansi yang berlaku dalam pencatatan biaya produksi. Penelitian ini akan mengungkapkan bagaimana MIE NAGA menghitung biaya produksi pada tahun 2020 dan 2021, menggunakan data dari tahun 2020 sebagai acuan untuk menilai efisiensi di tahun 2021. Sebelum masuk ke rincian biaya produksi, mari kita lihat total penjualan usaha ini di tahun 2021:

Tabel 1. Rincian Penjualan Menu (2021)

Sampel Menu	Harga	Penjualan (Porsi)	Jumlah
MIE NAGA Komplit	Rp. 25,000	1120	Rp. 28,000,000
<i>Grilled Sausage Roll</i>	Rp. 18,000	1000	Rp. 18,000,000
Total			Rp. 46,000,000

1) Biaya Bahan Baku

Tabel 2. Rincian Biaya Bahan Baku (2020)

MIE NAGA Komplit				
Bahan Baku	Satuan	Harga	Pembelian	Jumlah
Garam	1 kg	Rp 40.000	5 kg	Rp 200.000
Bawang Putih	1 kg	Rp 25.250	15 kg	Rp 378.750
Bawang Merah	1 kg	Rp 39.150	28 kg	Rp 1.096.200
Kaldu Ayam Bubuk	1 pack	Rp 28.000	8 pack	Rp 224.000
Fiber creme	1 kg	Rp 131.000	5 kg	Rp 655.000
Kecap	1 botol	Rp 25.000	20 botol	Rp 500.000
Saos Sambal	1 botol	Rp 25.000	20 botol	Rp 500.000
Cabai Rawit	1 kg	Rp 90.000	25 kg	Rp 2.250.000
Daun Bawang	1 kg	Rp 13.000	25 kg	Rp 325.000
Kulit Pangsit	1 pack	Rp 8.000	72 pack	Rp 576.000
Bakso Frozen	1 pack	Rp 25.000	60 pack	Rp 1.500.000
Telur	1 rak	Rp 40.000	15 rak	Rp 600.000
Ayam Cincang	1 kg	Rp 50.000	70 kg	Rp 3.500.000
Minyak Goreng	1 liter	Rp 11.000	45 liter	Rp 495.000
Penyedap Rasa	1 pack	Rp 22.000	8 pack	Rp 176.000
Daun Selada	1 kg	Rp 21.000	15 kg	Rp 315.000
Gula	1 kg	Rp 15.400	10 kg	Rp 154.000
Mentimun	1 kg	Rp 9.200	10 kg	Rp 92.000
Jeruk Nipis	1 kg	Rp 30.000	8 kg	Rp 240.000
Saos Tiram	1 botol	Rp 21.000	15 botol	Rp 315.000
Kemiri	1 kg	Rp 18.000	8 kg	Rp 144.000
Daun Sop	1 kg	Rp 11.800	5 kg	Rp 59.000
TOTAL				Rp14.294.950
MIE NAGA Komplit				
Bahan Baku	Satuan	Harga	Pembelian	Jumlah
<i>Grilled Sausage Roll</i>				
Bahan Baku	Satuan	Harga	Pembelian	Jumlah
Sosis	500 gr	Rp 33.000	85 pack	Rp 2.805.000
Bawang Merah	1 kg	Rp 39.150	8 kg	Rp 313.200
Telur	1 rak	Rp 40.000	25 rak	Rp 1.000.000
Susu Full Cream	1 liter	Rp 20.000	30 liter	Rp 600.000
Saos Tomat	1 botol	Rp 25.000	15 botol	Rp 375.000
Penyedap Rasa	1 pack	Rp 22.000	8 pack	Rp 176.000
Puff Pastry Sheets	750 gr	Rp 36.000	100 pack	Rp 3.600.000
TOTAL				Rp 8.869.200

Tabel 3. Rincian Biaya Bahan Baku (2021)

MIE NAGA Komplit				
Bahan Baku	Satuan	Harga	Pembelian	Jumlah
Garam	1 kg	Rp 31.000	5 kg	Rp 155.000
Bawang Putih	1 kg	Rp 19.500	15 kg	Rp 292.500
Bawang Merah	1 kg	Rp 18.000	28 kg	Rp 504.000
Kaldu Ayam Bubuk	1 pack	Rp 25.000	8 pack	Rp 200.000
<i>Fiber creme</i>	1 kg	Rp 131.000	5 kg	Rp 655.000
Kecap	1 botol	Rp 21.000	20 botol	Rp 420.000
Saos Sambal	1 botol	Rp 21.000	20 botol	Rp 420.000
Cabai Rawit	1 kg	Rp 51.600	25 kg	Rp 1.290.000
Daun Bawang	1 kg	Rp 13.800	25 kg	Rp 345.000
Kulit Pangsit	1 pack	Rp 8.000	72 pack	Rp 576.000
Bakso <i>Frozen</i>	1 pack	Rp 25.000	60 pack	Rp 1.500.000
Telur	1 rak	Rp 40.000	15 rak	Rp 600.000
Ayam Cincang	1 kg	Rp 43.000	70 kg	Rp 3.010.000
Minyak Goreng	1 liter	Rp 20.000	45 liter	Rp 900.000
Penyedap Rasa	1 pack	Rp 22.000	8 pack	Rp 176.000
Daun Selada	1 kg	Rp 21.000	15 kg	Rp 315.000
Gula	1 kg	Rp 14.000	10 kg	Rp 140.000
Mentimun	1 kg	Rp 9.200	10 kg	Rp 92.000
Jeruk Nipis	1 kg	Rp 11.000	8 kg	Rp 88.000
Saos Tiram	1 botol	Rp 12.000	15 botol	Rp 180.000
Kemiri	1 kg	Rp 10.000	8 kg	Rp 80.000
Daun Sop	1 kg	Rp 11.800	5 kg	Rp 59.000
TOTAL				Rp 11.997.500
Grilled Sausage Roll				
Bahan Baku	Satuan	Harga	Pembelian	Jumlah
Sosis	500 gr	Rp 33.000	85 pack	Rp 2.805.000
Bawang Merah	1 kg	Rp 18.000	8 kg	Rp 144.000
Telur	1 rak	Rp 40.000	25 rak	Rp 1.000.000
Susu <i>Full Cream</i>	1 liter	Rp 20.000	30 liter	Rp 600.000
Saos Tomat	1 botol	Rp 21.000	15 botol	Rp 315.000
Penyedap Rasa	1 pack	Rp 22.000	8 pack	Rp 176.000
<i>Puff Pastry Sheets</i>	750 gr	Rp 36.000	100 pack	Rp 3.600.000
TOTAL				Rp 8.640.000

Dari Tabel 3 dapat kita lihat bahwa beberapa harga bahan baku mengalami perubahan, seperti penurunan pada bawang merah, bawang putih, cabai rawit, dan gula. Beberapa bahan

juga beralih pemasok, seperti garam, kecap, dan saus sambal. Ayam cincang, jeruk nipis, dan saus tomat. Beberapa bahan naik harga atau pergantian produk, namun beberapa bahan lain masih sama. Jumlah bahan baku yang digunakan oleh Kaimuddin Idris masih sama, selaras dengan keputusan pemilik usaha. Ketika owner memegang pemasukan bahan baku, dia mencatat semua pembelian secara hati-hati setelah mengunjungi pasar.

Tabel 4. Data Historis Biaya Bahan Baku per Porsi Mie Naga (2021)

Sampel Menu	Biaya Bahan Baku	Penjualan (Porsi)	Biaya/Porsi
MIE NAGA Komplit	Rp. 11,997,500	1120 <i>Portion</i>	Rp. 10,712
<i>Grilled Sausage Roll</i>	Rp. 8,640,000	1000 <i>Portion</i>	Rp. 8,640

2) Biaya Tenaga Kerja

Di samping biaya bahan baku, usaha ini juga menanggung biaya tenaga kerja dan overhead, yang merupakan komponen penting dalam mendukung produksi. Sistem penggajian di sini dirancang berdasarkan status karyawan, dengan upah yang berbeda untuk karyawan tetap, kontrak, dan training, memastikan keseimbangan dan keadilan dalam kompensasi.

Tabel 5. Data Historis Biaya Tenaga Kerja (2020)

Bagian	Jumlah Karyawan	Standar Gaji	Gaji/Bulan	Gaji 1 Tahun
Karyawan Tetap	3	Rp 2,600,000	Rp 7,800,000	Rp 93,600,000
Karyawan Kontrak	2	Rp 1,800,000	Rp 3,600,000	Rp 43,200,000
Karyawan <i>Training</i>	2	Rp 1,300,000	Rp 2,600,000	Rp. 31,200,000
TOTAL	7		Rp 14,000,000	Rp 168,000,000

Tabel 6. Data Historis Biaya Tenaga Kerja (2021)

Bagian	Jumlah Karyawan	Standar Gaji	Gaji/Bulan	Gaji 1 Tahun
Karyawan Tetap	3	Rp 2,600,000	Rp 7,800,000	Rp 93,600,000
Karyawan Kontrak	1	Rp 1,800,000	Rp 1,800,000	Rp 21,600,000
Karyawan <i>Training</i>	1	Rp 1,300,000	Rp 1,300,000	Rp. 15,600,000
TOTAL	5		Rp 10,900,000	Rp 130,800,000

Ada perbedaan biaya tenaga kerja antara tahun 2020 dan 2021, terutama karena pengurangan tenaga kerja. Pandemi COVID-19 di awal 2021 juga mempengaruhi pendapatan di MIE NAGA, demikian owner memutuskan untuk mengurangi biaya di tengah penurunan pendapatan. Tabel 5 dan 6 menunjukkan bahwa jumlah karyawan tetap tidak berubah, tapi jumlah karyawan kontrak dan training berkurang untuk menekan biaya.

Tabel 7. Rincian Biaya Overhead (2020)

Biaya Overhead	Biaya/Bulan	1 Tahun
Sewa Tempat	Rp 25,000,000	Rp 300,000,000
Air	Rp 300,000	Rp 3,600,000
Listrik	Rp 800,000	Rp 9,600,000
Tabung Gas LPG	Rp 450,000	Rp 5,400,000
Sumpit	Rp 180,000	Rp 2,160,000
Box Makanan	Rp 360,000	Rp 4,320,000
TOTAL	Rp 27,090,000	Rp 325,080,000

Perubahan biaya tahun 2020 ke tahun 2021 terutama disebabkan oleh tarif sewa kamar. Namun, pada tahun berikutnya, pemilik membeli properti tersebut secara pribadi menggunakan dana yang tidak terkait dengan pendapatan bisnis tahun sebelumnya, sehingga tidak ada pembayaran sewa.

Tabel 8. Rincian Biaya Overhead (2021)

Biaya Overhead	Biaya/bulanan	Tahunan
Air	Rp300.000	Rp3.600.000
Listrik	Rp800.000	Rp9.600.000
Tabung gas LPG	Rp450.000	Rp5.400.000
Sumpit	Rp165.000	Rp1.980.000
Box makanan	Rp335.000	Rp4.020.000
Total	Rp2.050.000	Rp24.600.000

Tabel 9. Rincian Harga Pokok Produksi per Porsi Varian Mie Naga (2021)

Menu	Biaya Bahan Baku	Biaya Tenaga Kerja	Biaya Overhead	Harga Pokok Produksi/Porsi
Mie Naga Komplit	Rp 11.997.500	Rp 2.317.286	Rp 2.222.500	Rp 1.476.600
Grilled sausage roll	Rp 8.640.000	Rp 2.331.300	Rp 2.225.100	Rp 1.319.700

4.2. Tahap – Tahap Pengimplementasian Metode Target costing

1. Menentukan harga pasar

Tabel 10. Rincian Harga Mie Naga dengan Kompetitor

Nama Menu	Mie Naga Pantai Losari	Resto A	Resto B
Mie Naga Komplit	Rp 25.000	Rp 21.000	Rp 23.000
Grilled sausage roll	Rp 18.000	Rp 16.500	Rp 10.500

2. Analisis Target Costing

$$\text{Target costing} = \text{Sales Price} - \text{Product Profit Per Unit target}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Mie Naga Komplit} &= \text{Rp } 23.000 - (40\% \times \text{Rp } 23.000) \\
 &= \text{Rp } 23.000 - \text{Rp } 9.200 \\
 &= \text{Rp } 13.800 \\
 \\
 \text{Grilled sausage roll} &= \text{Rp } 16.500 - (40\% \times \text{Rp } 16.500) \\
 &= \text{Rp } 16.500 - \text{Rp } 6.600 \\
 &= \text{Rp } 9.900
 \end{aligned}$$

Dari perhitungan, *target costing* untuk MIE NAGA Komplit adalah Rp. 13.800, dan untuk Grilled Sausage Roll adalah Rp. 9.900. Angka-angka ini memberi pemilik usaha gambaran tentang target biaya yang harus dicapai untuk setiap menu.

3. Penerapan *Value Engineering*

Tabel 11. Sebelum dan Sesudah *Value Engineering*

Bahan Baku	Anggaran (BP Tahun 2020)	Realisasi (PB Tahun 2021)	Selisih	%
Garam	Rp200.000	Rp155.000	Rp45.000	22,50%
Bawang putih	Rp378.750	Rp292.500	Rp86.250	22,70%
Bawang merah	Rp1.096.200	Rp504.000	Rp592.200	54%
Kaldu ayam bubuk	Rp224.000	Rp200.000	Rp24.000	10,70%
<i>Fiber creme</i>	Rp655.000	Rp655.000	Rp -	-
Kecap	Rp500.000	Rp420.000	Rp80.000	16%
Saos Sabai	Rp500.000	Rp420.000	Rp80.000	16%
Cabai rawit	Rp2.250.000	Rp1.290.000	Rp960.000	42,60%
Daun bawang	Rp325.000	Rp345.000	-Rp20.000	6,10%
Kulit pangsit	Rp576.000	Rp576.000	Rp -	-
bakso frozen	Rp1.500.000	Rp1.500.000	Rp -	-
Telur	Rp600.000	Rp600.000	Rp -	-
Ayam cincang	Rp3.500.000	Rp3.010.000	Rp490.000	14%
Minyak goreng	Rp495.000	Rp900.000	-Rp405.000	81,80%
Penyedap rasa	Rp176.000	Rp176.000	Rp -	-
Daun selada	Rp315.000	Rp315.000	Rp -	-
Gula	Rp154.000	Rp140.000	Rp14.000	9%
Mentimun	Rp92.000	Rp92.000	Rp -	-
Jeruk nipis	Rp240.000	Rp88.000	Rp152.000	63,30%
Saos tiram	Rp315.000	Rp180.000	Rp135.000	42,80%
Kemiri	Rp144.000	Rp80.000	Rp64.000	44,40%
Daun Sup	Rp59.000	Rp59.000	Rp -	-
Total	Rp14.294.950	Rp11.997.500	Rp2.297.450	16%
<i>Grilled Sausage Roll</i>				
Bahan Baku	Anggaran (BP Tahun 2020)	Realisasi (PB Tahun 2021)	Selisih	%
sofis	Rp2.805.000	Rp2.805.000	Rp -	-
Bawang Merah	Rp313.200	Rp144.000	Rp169.200	54%
Telur	Rp1.000.000	Rp1.000.000	Rp -	-
Susu <i>full cream</i>	Rp600.000	Rp600.000	Rp -	-
Saos tomat	Rp375.000	Rp315.000	Rp60.000	16%
Penyedap rasa	Rp176.000	Rp176.000	Rp -	-
Puff pastry sheets	Rp3.600.000	Rp3.600.000	Rp -	-
Total	Rp8.869.200	Rp8.640.000	Rp229.200	2,50%
Total Biaya Bahan Baku	Rp23.164.150	Rp20.637.500	Rp2.526.650	10,90%

Biaya Tenaga Kerja	Anggaran (BP Tahun 2020)	Realisasi (PB Tahun 2021)	Selisih	%
Karyawan tetap	Rp93.600.000	Rp93.600.000	Rp -	-
Karyawan kontrak	Rp43.200.000	Rp21.600.000	Rp21.600.000	50%
Karyawan training	Rp31.200.000	Rp15.600.000	Rp15.600.000	50%
Total	Rp168.000.000	Rp130.800.000	Rp37.200.000	22.1%
Biaya Overhead	Anggaran (BP Tahun 2020)	Realisasi (PB Tahun 2021)	Selisih	%
Sewa tempat	Rp300.000.000	Rp	Rp300.000.000	-
Air	Rp3.600.000	Rp3.600.000	Rp -	-
Listrik	Rp9.600.000	Rp9.600.000	Rp -	-
Tabung gas LPG	Rp5.400.000	Rp5.400.000	Rp -	-
Sumpit	Rp2.160.000	Rp1.980.000	Rp180.000	8,30%
Box Makanan	Rp4.320.000	Rp4.020.000	Rp300.000	6,90%
Total	Rp325.080.000	Rp24.600.000	Rp300.480.000	92,40%

Tabel 12 Komparasi Laba Bersih

Pendapatan 2020	Pendapatan 2021	Selisih	%
Rp 9.488.868	Rp 16.266.314	Rp 6.777.446	71,4%

Tabel 12 menunjukkan betapa besarnya perubahan laba bersih antara tahun 2020 dan 2021 untuk menu MIE NAGA Komplit dan Grilled Sausage Roll. Ada selisih Rp. 6.777.446, dengan perubahan 71,4%, dari pendapatan Rp. 9.488.868 di tahun 2020 menjadi Rp. 16.266.314 di tahun 2021. Dari temuan diatas, *target costing* membawa dampak positif pada laba. Menetapkan harga jual yang lebih rendah dan kompetitif membantu perusahaan mencapai laba yang lebih besar dari yang diharapkan. Perhitungan biaya hanya memperhitungkan biaya langsung produksi dan harga produk ditetapkan berdasarkan biaya langsung serta harga pasar. Dengan metode *target costing*, perusahaan bisa merencanakan ulang, mengurangi biaya produksi, dan menggunakan harga pesaing sebagai acuan, dengan ini mempermudah pencapaian target laba.

5. KESIMPULAN

Penerapan metode *target costing* menunjukkan dampak positif terhadap efisiensi biaya produksi dan profitabilitas. Implementasi metode ini menghasilkan penghematan biaya produksi sebesar Rp. 340.206.650 untuk menu NAGA MIE Lengkap dan Sosis Gulung Panggang. Laba bersih usaha meningkat 71,4% dari tahun 2020 ke 2021. Metode ini juga memungkinkan penurunan harga jual tanpa mengorbankan margin keuntungan, meningkatkan daya saing produk. Penelitian ini menekankan pentingnya pemahaman dan penerapan *target costing* bagi pengelola usaha. Disarankan untuk memperluas penelitian ke sektor usaha lain seperti asuransi, rumah sakit, dan perhotelan untuk perbandingan dan pengembangan lebih lanjut.

DAFTAR PUSTAKA

- Affiqah, C., & Fuadi, R. (2019). Penerapan metode *target costing* dalam perencanaan biaya produksi untuk optimalisasi laba pada UMKM dendeng sapi Aceh di Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi*, 4(2), 317–324.
- Amilatussaadah. (2021). Analisis Penerapan *Target costing* Dalam Upaya Efisiensi Biaya Produksi untuk Peningkatan Laba (Doctoral dissertation, Politeknik Harapan Bersama Tegal) (pp. 1–90).
- Ayu, D. S., Suhendro, S., & Wijayanti, A. (2022). Analisis Penerapan *Target costing* dalam Meningkatkan Efisiensi Biaya Produksi Singleface pada PT. Hilal Gemilang Khair. *EKOMBIS REVIEW: Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Bisnis*, 10(1), 397–407.
- Bustami, B., & Nurlela, N. (2006). Akuntansi Biaya Tingkat Lanjut kajian teori dan aplikasi. Graha Ilmu.
- Hutagalung, D., Silalahi, E. R. R., & Sihotang, H. (2023). Penerapan *Target costing* Dalam Upaya Pengurangan Biaya Produksi Untuk Mengoptimalkan Laba Kotor (Studi Pada UD. Tahu Suhandi Kotacane). *Jurnal Ilmiah Akuntansi (JIMAT)*, 13–33.
- Idrawahyuni, I., Adil, M., & Herianto, D. A. (2020). Analisis Penerapan *Target costing* Sebagai Sistem Pengendalian Biaya Produksi (Studi Kasus Pada UD. Winda Kabupaten Gowa Provinsi Sulawesi Selatan). *Equilibrium: Jurnal Ilmiah Ekonomi, Manajemen Dan Akuntansi*, 9(2).
- Istikhoro, S., & Ardhiani, M. R. (2019). Peningkatan Efisiensi Biaya Pengolahan Limbah Perusahaan Menggunakan *Target costing* Dengan Value Engineering. *Majalah Ekonomi*, 24(2), 211–218.
- Juliani, A. S., Indrayono, Y., & Salmah, S. (2019). Penerapan *Target costing* Dalam Upaya Meningkatkan Efisiensi Biaya Produksi Pada PT Prima Sejati Perkasa Divisi Injection. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Akuntansi*, 5(1).
- Mahsunah, A., & Hariyati, H. (2021). Peran Penerapan *Target costing* dalam Peningkatan Laba UMKM. *Jurnal Akuntansi AKUNESA*, 9(3), 1–9.
- Maknun, M., Pramukti, A., & Pelu, M. F. A. (2023). Evaluasi Peran *Target costing* dalam Manajemen Biaya Produksi (Studi Kasus CV GRV Interior). *SEIKO: Journal of Management & Business*, 6(2), 465–478.
- Moechry, B. P. (2023). Penerapan *Target costing* Dalam Upaya Pengurangan Biaya Produksi Untuk Peningkatan Laba Perusahaan PB Muamallah Meubel Tahun 2019-2020. Doctoral dissertation, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Pakuan.
- Nafatu, W., Priminingtyas, D. N., & Andriani, D. R. (2021). Analisis Penerapan *Target costing* Sebagai Upaya Pengurangan Biaya Produksi Dalam Meningkatkan Laba Usaha. Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya.
- Priyanto, T., & Akbar, R. (2019). Analysis of the prospect of implementing activity-based costing (ABC) in governmental organisations: A study at the state treasury office Jakarta IV. *Journal of Accounting and Investment*, 20(1), 1–22.
- Putra, N. C. A., Prasetya, B. H., Herlinawati, D., & Fadhil, A. (2023). Analisis Pendekatan *Target costing* Sebagai Alat Penilaian Efisiensi Biaya Produksi Perusahaan. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Akuntansi*, 10(1).
- Putri, P. . (2022). Analisis *Target costing* Dalam Upaya Pengurangan Biaya Produksi Beras Untuk Peningkatan Laba Pada Pabrik Beras (Studi Kasus Pada Pabrik Beras Santi,

- Pabrik Beras Komang dan Pabrik Beras Sukir). Doctoral dissertation, IAIN Metro.
- Rahmania, H., & Dahtiah, N. (2022). Analisis Penerapan *Target costing* dan Activity Based Costing Sebagai Alternatif Pengendalian Harga Pokok Produksi. *Jurnal Riset Akuntansi Dan Keuangan*, 10(2), 209–220.
- Saleh, R., Firmansyah, I., & Riswandi, I. (2022). Penerapan *Target costing* Dalam Upaya Efisiensi Biaya Produksi Untuk Peningkatan Laba Pada Cv Galuh Sari Bogor. *Jurnal Sains Terapan: Wahana Informasi Dan Alih Teknologi Pertanian*, 12(2), 1–14.
- Sugiono, S. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*. Bandung : Alfabeta.
- Syukri, M., Fitri, S. M., Purna, M. T., & Suandi, S. (2022). Analisis *Target costing* dalam Upaya Peningkatan Laba Perusahaan Oteku di Karang Bedil Mataram. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 6(3), 13581–13586.
- Utami, E. O., Sokarina, A., & Adhitya, B. S. (2022). Analisis Penerapan *Target costing* Dalam Penentuan Harga Pokok Produksi. *Jurnal Riset Mahasiswa Akuntansi*, 2(4), 621–635.
- Wulandari, S., & Dewi, E. O. (2024). Meminimalisir Biaya Produksi Menggunakan Kaizen Costing Dan *Target costing* Guna Memaksimalkan Laba Pada Umkm Bumbu Barokah Jember. *Jurnal Pendidikan Ekonomi Dan Kewirausahaan*, 2(1), 1–6.
- 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*, 7(3).

Copyrights

Copyright for this article is retained by the author(s), with first publication rights granted to the journal.

This is an open-access article distributed under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution license (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).