

ARTICLE INFORMATION

Received May 17th 2024

Accepted November 20th 2024

Published December 24th 2024

Implementasi Target Costing dalam Upaya Efisiensi Biaya Produksi untuk Meningkatkan Laba Produk

Mediaty¹, Asri Usman², Dwi Dian Pratiwi³,
Lestari Rezki Nurul Amalia⁴, Winola Wijayanti⁵

^{1,2,3,4,5}Universitas Hasanuddin

email: lestarirezkinurul.a@gmail.com⁴

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi implementasi metode target costing dalam efisiensi biaya produksi dan peningkatan laba pada MIE NAGA Pantai Losari. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus, memanfaatkan data primer dari observasi dan wawancara serta data sekunder dari perusahaan. Data diolah menggunakan metode target costing untuk mengidentifikasi efisiensi biaya produksi dan perubahan laba. Hasil penelitian menunjukkan penerapan metode ini mampu mengurangi biaya produksi dari Rp. 516.244.150 menjadi Rp. 176.037.500, menghasilkan penghematan Rp. 340.206.650. Laba bersih meningkat 71,4%, dari Rp. 9.488.868 menjadi Rp. 16.266.314. Implementasi juga melibatkan penyesuaian harga jual dengan metode rekayasa nilai, meningkatkan daya saing tanpa mengorbankan kualitas produk.

Kata kunci: Target Costing, Efisiensi Biaya, Keuntungan Produk

ABSTRACT

This study aims to evaluate the implementation of the target costing method in production cost efficiency and profit improvement at MIE NAGA Pantai Losari. A qualitative approach with a case study method was employed, utilizing primary data from observations and interviews and secondary data from the company. Data were processed using the target costing method to identify cost efficiency and profit changes. Results revealed that the method reduced production costs from Rp. 516,244,150 to Rp. 176,037,500, achieving savings of Rp. 340,206,650. Net profit increased by 71.4%, from Rp. 9,488,868 to Rp. 16,266,314. The implementation also involved price adjustments through value engineering, enhancing competitiveness without compromising product quality.

Keywords: Target Costing, Cost Efficiency, Product Profit

PENDAHULUAN

Persaingan di industri bisnis saat ini semakin mengalami perkembangan yang amat pesat. Hal tersebut mengakibatkan banyaknya bermunculan ragam industri bisnis yang bersaing dipasaran baik itu dalam bidang makanan, barang dan jasa sekalipun. Kemudian untuk menghadapi perkembangan tersebut, setiap pengusaha dituntut untuk merancang strategi bisnis yang tepat agar bisnis yang mereka miliki mampu beradaptasi dan berkembang di tengah persaingan bisnis yang ada. Setiap industri bisnis kiranya mampu memiliki keunggulan ataupun sesuatu yang dapat mereka andalkan sebagai ciri khas dan nilai plus tersendiri dibandingkan dengan bisnis-bisnis lainnya. Keragaman bisnis yang ada kemudian akan membuat persaingan bisnis menjadi lebih kompetitif serta mampu memotivasi seluruh industri bisnis untuk menghasilkan produk-produk yang berkualitas, di distribusikan dengan harga yang mampu dijangkau oleh banyak kalangan serta memberi pelayanan sebaik mungkin bagi konsumen yang telah memberikan kepercayaan kepada suatu produk. Namun seperti yang diketahui bahwa saat ini Indonesia tengah menghadapi ketidakstabilan perekonomian yang diakibatkan karena adanya wabah COVID-19. Tidak hanya mempengaruhi sektor perekonomian saja, melainkan juga berimbas pada sektor lainnya. Oleh karena itu setiap industri diharapkan mampu menangani permasalahan tersebut dengan menyusun strategi yang betul-betul matang.

Pertumbuhan ekonomi di kota Makassar juga sempat mengalami penyusutan pada lima tahun terakhir ini. Begitu pula kondisi ekonomi pada tahun 2020 kemarin yang sempat menyentuh angka range minus 1,27. Pandemi COVID-19 yang masih tinggi hingga di akhir tahun kemudian menjadi salah satu penyebabnya. Akibatnya penyusutan perekonomian pun terjadi, baik pada skala nasional maupun pada skala global dan tak terkecuali berimbas pada perekonomian kota Makassar itu sendiri. Rahmanasia & Dahtiah (2022) menyatakan bahwa industri bisnis diharapkan mampu menciptakan berbagai macam produk untuk menunjang proses produksi, yang tiap-tiap produk itu tentunya harus memiliki nilai- nilai yang cukup bersaing satu dengan yang lainnya, juga dapat dijadikan sebagai alternatif bagi perusahaan untuk memperoleh laba yang lebih besar. Oleh karena itu, suatu industri bisnis dapat dikatakan berhasil jika telah mampu memperoleh keuntungan dengan meningkatkan penjualan serta kemampulabaannya secara memadai.

Wuysang & Pusung (2019) menyatakan kemampulabaan (profitabilitas) merupakan hasil akhir bersih dari berbagai kebijakan dan keputusan suatu manajemen, rasionya akan memberikan jawaban akhir tentang efektifitas manajemen perusahaan karena rasio ini memberikan gambaran tentang tingkat pengelolaan suatu perusahaan. Berkenaan dengan hal tersebut, maka suatu perusahaan tak hanya dituntut untuk mampu menciptakan produk-produk terbaik saja. Melainkan diharapkan pula untuk mampu mengatur strategi sebaik mungkin dalam menyusun berbagai kebijakan yang sistematis agar dapat menghasilkan keputusan- keputusan yang selaras dengan tujuan yang hendak dicapai dikemudian hari. Salah satunya seperti dengan menentukan metode atau cara yang dianggap tepat digunakan dalam mengatur efektifitas dan efisiensi proses produksi.

Harga jual yang terlalu tinggi, biasanya akan mengakibatkan kurangnya minat beli masyarakat terhadap suatu produk, kemudian perusahaan tidak akan memperoleh laba yang cukup dan sebaliknya, dengan harga jual yang terlalu rendah juga mengakibatkan tidak tercapainya target yang telah direncanakan oleh perusahaan (Putri, 2022). Oleh karena itu salah satu cara yang dapat digunakan dalam mengatasi masalah tersebut dengan menjadikan metode target costing sebagai alternatif dalam meminimalisir permasalahan tersebut. Target costing digunakan dalam tahap perencanaan serta mengarahkan dalam seluruh rangkaian proses produksi dengan biaya-biaya yang dibenarkan pada tingkatan laba yang sesuai serta mampu memberikan perkiraan-perkiraan terkait dengan volume penjualan, harga pasar produk maupun tingkat kegunaan (Saleh, et al., 2022). Dapat kita lihat juga bahwa target costing ini memiliki keterkaitan dengan desain-desain produk baru dalam proses manajemennya (Wulandari & Dewi, 2024). Target costing juga menentukan biaya-biaya terhadap suatu produk berdasarkan pada harga penjualan produk yang masuk akal yakni mampu bersaing di pasaran (Utami, et al., 2022).

Seiring dengan beberapa penelitian yang telah dilakukan sebelumnya bahwa terdapat perbedaan antara sebelum dan setelah menggunakan target costing dalam perusahaan. Seperti penelitian Syukri, et al. (2022) dan Moechry (2023) , menggunakan metode target costing dalam meningkatkan laba perusahaan serta meminimalisir biaya produksi yang dikeluarkan perusahaan. Begitu pula dengan penelitian

Nafatu, et al. (2021) yang menggunakan target costing dalam meminimalisir biaya produksi perusahaan. Berdasarkan permasalahan yang ada, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul "Implementasi Target Costing Dalam Upaya Efisiensi Biaya Produksi Dalam Peningkatan Laba Produk".

Berdasarkan masalah yang telah dirumuskan, maka peneliti menentukan 3 (tiga) tujuan dalam penelitian, sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui Bagaimana perhitungan biaya produksi yang digunakan oleh MIE NAGA Pantai Losari.
2. Untuk mengetahui Bagaimana Target Costing dapat dijadikan sebagai alternatif yang tepat dalam mengefisiensi biaya produksi.
3. Untuk mengetahui Bagaimana efek yang ditimbulkan dari pengimplementasian Target Costing dalam peningkatan laba produk.

KAJIAN LITERATUR

Akuntansi Manajemen

Akuntansi secara garis besar dapat dibagi menjadi dua tipe yaitu akuntansi keuangan dan akuntansi manajemen. Akuntansi manajemen merupakan praktik terhadap berbagai konsep dan teknik yang tepat dalam pengolahan data-data ekonomi dan dapat memberikan gambaran pada satuan usaha guna memberikan kemudahan dalam menyusun berbagai perencanaan dan pandangan, dengan tujuan ekonomi yang realistis untuk mencapai tujuan yang diinginkan (Affiqah&Fuadi, 2019). Akuntansi manajemen diperlukan dalam menyediakan informasi yang diperlukan oleh manajemen dalam melakukan proses manajemen (Mahsunah&Hariyati, 2021). Akuntansi manajemen juga menjadi salah satu proses dimana para manajer mampu memberikan pengaruh terhadap berbagai aspek yang ada dalam perusahaan guna mengimplementasikan strategi yang telah dipilih oleh perusahaan (Amilatussaadah, et al. 2021). Kemudian dengan hadirnya target costing ini sebagai salah satu strategi yang berkaitan dengan akuntansi manajemen, mampu memberikan kemudahan bagi manajer dalam mengatur dan mengelola berbagai biaya yang difokuskan pada efisiensi laba suatu produk dengan tetap mempertimbangkan beberapa aspek pendukung lainnya. Hal yang juga dibutuhkan dalam proses manajemen adalah sebuah informasi akuntansi yang dapat mengarahkan manajemen dalam mengambil keputusan, mengurangi resiko yang sewaktu-waktu dapat terjadi, mengurangi adanya ketidakpastian serta memperoleh solusi mengenai alternatif yang sesuai dengan keadaan yang tengah dihadapi oleh perusahaan.

Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya juga merupakan bagian dari akuntansi manajemen dimana menjadi salah satu bidang khusus akuntansi yang menekankan pada penentuan dan pengendalian biaya (Juliani & Yohanes, 2019). Akuntansi biaya menjadi salah satu alat yang digunakan sebagai dasar oleh pimpinan perusahaan dalam proses perencanaan, pengendalian serta analisis biaya (Istikhoroh & Ardhiani, 2019). Akuntansi biaya mengukur dan melaporkan setiap informasi keuangan dan non keuangan yang terkait dengan biaya perolehan atau pemanfaatan sumber daya dalam suatu organisasi (Ayu, et al., 2022). Dapat disimpulkan bahwa akuntansi biaya merupakan suatu proses pencatatan biaya pada perusahaan hingga sampai dengan tahap pelaporan biaya yang dikeluarkan dan sebagai alat manajemen untuk menyusun rencana dan pengendalian atas biaya 17 dari aktivitas suatu perusahaan serta dapat membantu dalam membuat berbagai keputusan (Hutagalung, et al., 2023). Hal ini selaras dengan adanya target costing sebagai suatu metode yang dapat digunakan oleh perusahaan dalam mengatur perencanaan biaya yang juga berkenaan dengan proses efisiensi biaya produksi.

Biaya Produk

Menurut Bustami (2006), biaya produksi merupakan biaya-biaya dalam proses produksi yang terdiri dari beberapa komponen seperti biaya overhead pabrik, biaya tenaga kerja langsung dan biaya bahan baku. Dapat disimpulkan bahwa biaya produksi ini merupakan salah satu komponen yang sangat penting dalam proses produksi, dimana perannya sebagai penentu dari beberapa keputusan yang kedepannya akan diambil oleh manajer perusahaan. Kemudian biaya produksi ini juga menjadi salah satu fokus bagi seorang manajer dalam menentukan metode yang tepat untuk menekan dan mengendalikan pengeluaran biaya produksinya.

Laba

Menurut Standar Akuntansi Keuangan (2007), laba/keuntungan merupakan hasil atau imbalan dari pengukuran kinerja serta pemanfaatan proses ekonomi dalam bentuk penambahan aset, pemasukan serta penurunan kewajiban. Abdullah, et al. (2012) juga mengemukakan terkait dengan pengertian laba sebagai suatu hal yang membedakan terkait realisasi laba yang timbul akibat adanya berbagai transaksi yang terjadi selama periode berjalan serta berbagai biaya historis lain yang saling berhubungan. Kemudian laba juga menjadi sebuah standar ukuran dalam menilai apakah suatu perusahaan telah menjalankan aktivitas produksinya dengan baik serta memenuhi kebutuhan seluruh konsumennya melalui produk yang dipasarkan (Idrawahyuni, et al., 2020). Terdapat informasi terkait dengan laba kemudian diterbitkan oleh manajemen guna lebih mengetahui kondisi yang sedang terjadi pada suatu perusahaan, terutama mengenai laba untuk memudahkan dalam menentukan strategi yang tepat terkait sumber ekonomi yang dikemudian hari akan dikelola oleh perusahaan (Affiqah & Fuadi, 2019).

Efisiensi

Menurut Bustami (2006), efisiensi merupakan salah satu cara dalam menekan jumlah keluaran dari satuan yang dipergunakan. Dalam ilmu ekonomi efisiensi digunakan sebagai acuan dalam melihat bagaimana proses produksi mampu menggabungkan beberapa konsep terkait dengan pemaksimalan biaya-biaya serta pemanfaatan berbagai sumber daya yang ada. Dengan kata lain hal ini juga menjadi sesuatu yang dapat membedakan antara masukan dan keluaran yang digunakan. Kemudian analisis terhadap proses efisiensi inilah yang menjadi bahan pengevaluasian terkait dengan keberhasilan suatu perusahaan dalam mengatur segala komponen yang ada secara efektif (Mahsunah & Hariyati, 2021). Efisiensi biaya produksi juga memiliki kaitan dengan harga jual produk karena adanya penekanan biaya yang menyebabkan penetapan harga jual yang mampu disesuaikan dengan nilai pasar (Putra, et al., 2023). Dengan demikian biaya-biaya yang berlebih pada saat proses produksi akan lebih terkontrol dengan adanya proses efisiensi biaya ini.

Metode Target Costing

Persaingan industri bisnis yang semakin ketat dan banyaknya fenomena yang terjadi salah satunya yang berkaitan dengan keuntungan oleh sebagian perusahaan yang mengalami penurunan. Kemudian metode target costing hadir sebagai salah satu alternatif dalam menghadapi permasalahan tersebut. Target costing merupakan suatu proses yang dimana pada praktiknya melakukan penentuan terhadap biaya maksimum yang dimungkinkan dalam proses pembuatan produk baru (Maknun, et al., 2023). Target costing tidak hanya sekedar menentukan target atas seluruh biaya-biaya yang akan digunakan, metode ini juga menjadi salah satu cara yang digunakan oleh suatu perusahaan dengan visi menciptakan produk dengan kualitas terbaik serta mencapai target laba yang sesuai dengan harapan. Metode ini sangat tepat

digunakan pada tahap perencanaan sehingga memudahkan manajemen dalam mengoptimalkan perencanaan keuntungan (Priyatmo & Akbar, 2019). Kemudian agar perusahaan mampu bersaing dipasaran, mereka di tuntut untuk mampu menciptakan produk yang memiliki harga jual rendah dipasaran dibandingkan dengan para pesaingnya. Dengan metode target costing inilah perusahaan kiranya mampu menciptakan produk sebaik mungkin serta sejalan dengan tercapainya seluruh target yang telah direncanakan oleh perusahaan sebelumnya. Target costing ini juga merupakan salah satu metode dalam manajemen biaya yang berfokus pada perencanaan laba, dimana target costing ini juga menekankan pada pengontrolan biaya-biaya produksi yang digunakan pada suatu produk baru ataupun produk yang sedang dalam proses. Adapun seluruh rangkaian dalam proses manajemen biaya ini termasuk ke dalam proses planning (perencanaan) dengan mempertimbangkan segala aspek yang ada dalam proses produksinya (Moechry, 2023).

Rerangka Fikir

Rerangka fikir pada penelitian disusun dengan adanya permasalahan yang timbul dalam proses produksi suatu perusahaan. Masalah tersebut berupa tidak terkontrolnya pengeluaran biaya produksi yang mengakibatkan kurang maksimalnya laba yang dihasilkan. Secara lengkap rerangka fikir penelitian ini disajikan sebagai berikut:



Sumber: konsep dari peneliti.

METODE

Penelitian ini adalah penelitian kualitatif yang menggunakan pendekatan studi kasus. Pendekatan ini menjelaskan bagaimana aliran dalam memahami dorongan dan dinamika dalam penelitian. Studi kasus digunakan sebagai pendekatan penelitian untuk mempelajari masalah atau kondisi yang ada pada objek penelitian, dengan penjelasan yang melibatkan semua aspek dalam proses penelitian. Penelitian studi kasus ini dilakukan untuk memahami kondisi yang terjadi pada objek penelitian dan bagaimana hal itu berkaitan dengan latar belakang penelitian. Dengan menggunakan pendekatan ini, diharapkan peneliti dapat memperoleh gambaran dan pemahaman yang lebih baik tentang masalah dan kondisi dalam penelitian ini.

Penelitian ini menekankan pada pengujian teori melalui pengukuran variabel penelitian dengan analisis menggunakan fenomena serta kasus yang terjadi di lapangan mengenai bagaimana *Target Costing* ini akan diimplementasikan serta mengetahui efeknya terhadap efisiensi biaya

produksi dan peningkatan laba produk. Lokasi penelitian dilakukan pada MIE NAGA Pantai Losari yang beralamat di Jl. Penghibur No. 22, Makassar. Daerah ini merupakan area yang mudah dijangkau oleh peneliti sehingga dapat mempermudah peneliti dalam melakukan proses penelitian.

Peneliti melakukan observasi melalui pengamatan terhadap objek yang akan diteliti. Melalui teknik ini peneliti mampu menggali data-data yang diperlukan dari suatu peristiwa yang terjadi, tempat, benda dan rekaman gambar serta perilaku dari pihak-pihak yang terlibat. Informan pada penelitian ini adalah Kaimuddin Idris sebagai Owner/Pemilik, dan Kigly sebagai Karyawan di Mie Naga Pantai Losari.

Peneliti mengumpulkan data pendukung yang terkait dengan foto, gambaran umum dari perusahaan, biaya produksi produk yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik, biaya per unit produk, informasi mengenai persentase laba yang diharapkan dan biaya-biaya lainnya. Data-data pendukung tersebut kemudian akan menjadi bukti untuk meningkatkan kredibilitas serta kepercayaan dari pihak yang bersangkutan terkait dengan proses penelitian ini.

Teknik wawancara yang dilakukan oleh peneliti yakni dengan melakukan Tanya jawab secara lisan dengan melampirkan beberapa pertanyaan dalam lembar manuskrip terhadap pihak-pihak yang berhubungan langsung dengan bagian-bagian yang dianggap oleh peneliti sebagai pendukung jalannya proses penelitian ini. Pertanyaan tersebut disampaikan dengan teknik yang terstruktur maupun tidak terstruktur. Dimulai dengan pertanyaan yang sesuai dengan konteks ataupun dengan pertanyaan-pertanyaan bebas yang tetap berhubungan dengan topik dalam penelitian ini. Hal ini dilakukan oleh peneliti agar informan yang bersangkutan lebih santai dalam melakukan proses wawancara.

Dalam penelitian ini, instrumen yang digunakan meliputi buku, pulpen, perekam suara, dan kamera. Peneliti juga berperan sebagai instrumen penelitian karena harus terlibat langsung dalam proses ini. Setelah data terkumpul, tahap berikutnya adalah analisis data. Analisis data dilakukan dengan mengklasifikasikan data, menelaah, dan menyusun konsep yang akan menjadi kesimpulan dari penelitian. Proses ini dimulai sejak awal perencanaan penelitian hingga saat penelitian dilakukan di lapangan. Analisis data juga berperan dalam menyediakan informasi yang digunakan untuk memecahkan masalah penelitian.

Teknik pengolahan data yang dilakukan dalam penelitian ini antara lain: Peneliti melakukan observasi terhadap proses produksi yang dilakukan oleh perusahaan dengan tujuan memperoleh data-data pendukung lainnya, Tahap kedua, menguraikan proses dalam penerapan metode *target costing* pada usaha MIE NAGA Pantai Losari dengan beberapa tahapan sebagai berikut:

1. Melakukan penentuan harga pasar,
2. Melakukan penentuan laba yang diharapkan,
3. Menggunakan rekayasa nilai (*value engineering*) dengan tujuan menentukan cara dalam mengefisiensikan biaya produksi,
4. Melakukan perhitungan biaya dengan menggunakan metode *target costing* dengan rumus:

$$\text{Target costing} = \text{Taksiran Harga Jual} - \text{Laba yang diharapkan}$$

Melihat hasil dari perhitungan yang dilakukan oleh perusahaan dengan analisis biaya yang juga dilakukan menggunakan perhitungan *target costing*, kemudian menarik kesimpulan dari hasil pengolahan data.

Keabsahan data dilakukan untuk mengetahui secara pasti dan membuktikan bahwa penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti adalah benar-benar penelitian ilmiah dengan menggunakan data-data yang telah diolah. Sugiyono (2007) menyatakan bahwa terdapat beberapa uji keabsahan data diantaranya: Kredibilitas (credibility): Menguji kepercayaan terhadap data yang digunakan selama proses penelitian sehingga tidak diragukan dan menjadi penelitian yang benar-benar diakui sebagai sebuah karya ilmiah; Keteralihan (transferability): Tahap validitas eksternal yang menunjukkan dapat atau tidaknya hasil penelitian ini diterapkan. Hal ini berkaitan dengan metode target costing yang mana setelah dilakukannya penelitian ini, maka akan diketahui secara pasti apakah metode tersebut benar-benar efektif dan dapat dipertanggung jawabkan ketika diimplementasikan; Kebergantungan (dependability): Tahapan ini menunjukkan bahwa penelitian ini benar-benar dapat dipercaya, dengan kata lain terdapat kesamaan pada penelitian-penelitian sebelumnya yang berkaitan dengan hasil yang sama baiknya. Seperti beberapa penelitian yang juga menggunakan target costing sebagai metode untuk menekan biaya produksi, dalam hal ini juga mencakup seluruh rangkaian penelitian sampai pada tahap penentuan kesimpulan; Konfirmabilitas (Confirmability): Tahap pengujian hasil penelitian yang telah dilakukan dengan proses-proses yang telah dilakukan dalam proses penelitian. Ketika hasil penelitian yang telah dilakukan telah sesuai dengan proses penelitian, maka peneliti dapat mengkonfirmasi hasil penelitian tersebut.

GAMBARAN UMUM OBJEK PENELITIAN

Sejarah singkat MIE NAGA Pantai Losari

MIE NAGA Pantai Losari merupakan usaha kuliner yang didirikan oleh Kaimuddin Idris pada tahun 2013 dengan tujuan agar dapat dijangkau oleh berbagai kalangan, mulai dari muda hingga tua, dan dari kalangan ekonomi menengah ke atas. Bisnis ini merupakan salah satu jenis makanan kaki lima yang mengusung konsep terbuka (outdoor) sesuai dengan lokasinya yang berada di kawasan Pantai Losari. Meski tujuan utamanya adalah mencari keuntungan, Kaimuddin juga fokus untuk menjaga kontinuitas dan bersaing di industri kuliner yang semakin banyak kompetitornya. Ia juga aktif meracik resep makanan, memilih bahan baku, dan terus mengasah kemampuannya di bidang kuliner. Usaha ini merupakan langkah bisnis baru bagi Kaimuddin yang sebelumnya sudah berkecimpung di dunia bisnis dan ingin menciptakan makanan dengan cita rasa yang enak dengan harga yang terjangkau.

Bisnis kuliner MIE NAGA Losari Beach berkembang pesat sejak awal berdirinya. Awalnya hanya memiliki satu cabang dengan konsep jajanan kaki lima yang sederhana, namun kini telah memiliki beberapa cabang seperti MIE NAGA Rempah Pedas, MIE NAGA Pasar Segar, MIE NAGA Pinrang, dan MIE NAGA Banggai Laut. Untuk memperluas jangkauan pemasarannya, produk MIE NAGA juga dipromosikan melalui media sosial dan ditawarkan melalui sistem kurir bagi pelanggan yang ingin memesan tanpa harus keluar rumah.

Namun, meski bisnisnya sudah berkembang pesat, sistem pencatatan yang digunakan masih sederhana dan manual. Pencatatan tersebut masih ditangani langsung oleh pemilik usaha, Kai. Ia juga terus mencari karyawan yang sesuai dengan kriteria dan strateginya dalam mengelola keuangan dan mengendalikan biaya agar bisnis tetap berjalan dengan baik. Kai sangat selektif dalam menentukan kebijakan-kebijakan tersebut, karena hal ini sangat penting bagi kelangsungan bisnisnya. Secara keseluruhan, bisnis MIE NAGA Losari Beach telah mengalami perkembangan yang baik dari segi penjualan, distribusi cabang, dan pemasaran produk. Namun, masih ada upaya untuk meningkatkan efisiensi dalam sistem pencatatan dan pengelolaan keuangan.

Saat ini merupakan masa dimana COVID-19 mempengaruhi stabilitas ekonomi di seluruh dunia, tak terkecuali Makassar, kota ini juga mengalami dampak dari wabah tersebut, sehingga banyak

bisnis yang mengalami penurunan, begitu juga dengan MIE NAGA Losari Beach. Dalam hal ini, metode target costing akan diterapkan sebagai cara untuk meminimalkan semua biaya dalam proses produksi dan kemudian melihat selisih antara biaya yang dianggarkan dengan biaya yang terjadi sehingga memungkinkan perusahaan memperoleh laba yang maksimal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

MIE NAGA Pantai Losari merupakan usaha yang bergerak di bidang kuliner dengan tema jajanan kaki lima yang sudah berjalan sejak tahun 2013. Namun dalam hal pencatatan atau penerapan sistem akuntansi pada usahanya belum sepenuhnya sesuai atau mengikuti sistem akuntansi yang berlaku umum. Adapun dalam menghitung biaya produksi, usaha ini mencatat dan menghitung dengan cara memecah per item menu. Pada penelitian ini kita akan melihat biaya produksi yang digunakan oleh usaha MIE NAGA Pantai Losari ini pada tahun 2020 dan 2021. Biaya produksi tahun 2020 akan kita jadikan sebagai bahan acuan untuk realisasi di tahun 2021 sehingga kita dapat melihat adanya perubahan biaya atau efisiensi pada biaya produksi MIE NAGA Pantai Losari. Pada penelitian ini, peneliti juga memilih dua menu sebagai sampel, yaitu MIE NAGA Komplit dan Sosis Gulung Bakar, dengan alasan kedua menu ini merupakan menu yang tingkat penjualannya relatif rendah namun harga jualnya termasuk menu yang paling mahal. Sebelum melihat penjelasan dari masing-masing biaya produksi yang digunakan oleh MIE NAGA Pantai Losari untuk kedua menu tersebut, kita akan melihat total penjualan usahanya pada tahun 2021, sebagai berikut:

Tabel 1. Penjualan dua sampel menu MIE NAGA Pantai Losari tahun 2021

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

Sumber: data penjualan usaha Mie Naga Pantai Losari

Biaya produksi yang digunakan oleh bisnis MIE NAGA Pantai Losari untuk memproduksi kedua menu ini adalah:

Biaya Bahan Baku

Tabel 2 Biaya Bahan Baku Tahun 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
Fibercreme	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**

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 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**

Sumber: data keuangan usaha MIE NAGA Pantai Losari

Usaha MIE NAGA Pantai Losari ini memproduksi dan menyajikan makanan dengan bahan baku utama mie. Kemudian mie tersebut diberi harga dan tingkat kepedasan yang beragam sesuai dengan selera para pelanggan. Namun dalam usaha ini mereka tidak mengeluarkan uang untuk membeli mie, karena mereka memiliki tempat khusus untuk memproduksi mie sendiri.

Tabel 3. Biaya Bahan Baku Tahun 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
Fibercreme	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 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 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 Full Cream	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
Puff Pastry Sheets	750 gr	Rp 36.000	100 pack	Rp 3.600.000
TOTAL				Rp 8.640.000

Sumber: Data keuangan usaha MIE NAGA Pantai Losari

Dapat dilihat adanya perubahan beberapa harga dari setiap item bahan baku. Seperti bawang merah, bawang putih, cabai rawit dan gula yang mengalami penurunan harga. Untuk garam, kecap, saos sambal, ayam cincang, jeruk nipis dan saos tomat dilakukan peralihan atau pergantian pemasok (*supplier*). Selanjutnya terdapat pula beberapa item yang juga mengalami kenaikan harga, pergantian produk dan untuk beberapa item lainnya juga masih tetap dengan harga yang sama. Sedangkan untuk kuantitas bahan bakunya sendiri sama sekali tidak mengalami perubahan dikarenakan hal tersebut merupakan keputusan langsung dari pemilik usaha.

Proses pencatatan transaksi dari setiap pembelian bahan baku dilakukan oleh Kaimuddin Idris sendiri. Prosesnya dimulai ketika tim bahan baku melakukan proses pembelian sesuai dengan daftar bahan baku yang dibutuhkan. Kemudian tim bahan baku menyetor bukti-bukti pembelian berupa nota yang diperoleh dari pasar kepada Kai untuk dicatat.

Pemakaian biaya bahan baku pada menu MIE NAGA Komplit dari biaya sebesar Rp. 11.997.500 dengan unit produksi 1.120 porsi memperoleh biaya Rp. 10.712/porsinya, sedangkan untuk menu *Grilled Sausage Roll* dari biaya sebesar Rp. 8.640.000 dengan unit produksi 1.000 porsi memperoleh biaya Rp. 8.640/porsinya.

Tabel 4. Biaya bahan baku/porsi MIE NAGA Pantai Losari tahun 2021.

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

Sumber: Data olahan peneliti

Biaya Tenaga Kerja

Selain dari biaya bahan baku terdapat pula biaya-biaya tambahan lain seperti biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* untuk menunjang proses produksi. Biaya tenaga kerja atau sistem penggajian karyawan dalam usaha ini memiliki beberapa pembagian yakni karyawan tetap, karyawan kontrak dan karyawan *training*. Jumlah nominal upahnya juga berbeda sesuai dengan status mereka sebagai karyawan.

Tabel 5. Biaya Tenaga Kerja Tahun 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 Training	2	Rp 1,300,000	Rp 2,600,000	Rp. 31,200,000
TOTAL	7		Rp 14,000,000	Rp 168,000,000

Sumber: Data keuangan usaha MIE NAGA Pantai Losari

Tabel 6. Biaya Tenaga Kerja Tahun 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 Training	1	Rp 1,300,000	Rp 1,300,000	Rp. 15,600,000
TOTAL	5		Rp 10,900,000	Rp 130,800,000

Sumber: Data keuangan usaha MIE NAGA Pantai Losari

Terdapat perbedaan antara biaya tenaga kerja tahun 2020 dengan tahun 2021. Hal tersebut dikarenakan adanya pengurangan tenaga kerja, selain itu juga karena diawal tahun 2021, seperti yang sama-sama kita ketahui adanya pandemi COVID-19 ini telah mempengaruhi banyak sektor tak terkecuali dalam hal ketidakstabilan pendapatan pada usaha MIE NAGA Pantai Losari. Sehingga pemilik merasa harus memilih beberapa langkah tambahan untuk mengurangi sedikit biaya ditengah pendapatan yang mengalami penurunan dari biasanya. Seperti yang dilihat pada table 5 dan tabel 6, yang dimana pada bagian karyawan tetap tidak mengalami perubahan terkait dengan jumlah karyawannya. Hal tersebut berbeda dengan jumlah karyawan yang ada pada bagian karyawan kontrak dan karyawan *training* yang mengalami penurunan. Hal tersebut dikarenakan adanya strategi atau alternatif yang dirasa mampu untuk menekan biaya pada tenaga kerja.

Keseluruhan total biaya tenaga kerja usaha MIE NAGA Pantai Losari pada tahun 2021 sebesar Rp. 130. 800. 000 dalam satu tahun. Kemudian untuk biaya tenaga kerja per porsi pada menu MIE NAGA Komplit yaitu Rp. 2. 069 yang diperoleh dari total biaya tenaga kerja sebesar Rp. 130. 800.000 selama 1 tahun dibagi dengan total unit produksi sebanyak 1.120 porsi serta volume produksi sebesar Rp. 2. 200. 500, sehingga menghasilkan total biaya tenaga kerja untuk menu ini sebesar Rp. 2. 317. 286. Selanjutnya untuk biaya tenaga kerja per porsi pada menu *Grilled Sausage Roll* yaitu Rp. 2. 331 yang diperoleh dari total biaya tenaga kerja sebesar Rp. 130. 800. 000 selama 1 satu tahun dibagi dengan total unit produksi sebanyak 1.000 porsi serta volume produksi sebesar Rp. 2. 200. 500, sehingga menghasilkan total biaya tenaga perja untuk menu ini sebesar Rp. 2. 331. 300.

Biaya Overhead

Tabel 7 Biaya Overhead Tahun 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

Sumber: Data keuangan usaha MIE NAGA Pantai Losari

Terdapat perbedaan biaya pada tahun 2020 dengan tahun 2021, dikarenakan adanya pengeluaran untuk biaya sewa tempat. Namun, ditahun berikutnya biaya sewa tempat sudah ditiadakan karena pemilik telah membelinya secara pribadi tanpa menggunakan uang atau pendapatan usaha yang telah dikumpulkan pada tahun tahun sebelumnya.

Table 8. Biaya Overhead Tahun 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

Sumber: Data keuangan usaha Mie Naga Pantai Losari

Selain pengurangan biaya *overhead* dari penghapusan biaya sewa tempat, terdapat pula perubahan harga pada biaya sumpit dan box makanan. Hal tersebut dikarenakan mereka menemukan pemasok (*supplier*) baru dengan harga yang lebih rendah namun kualitasnya tetap sama. Berdasarkan tabel diatas maka dapat kita lihat total biaya *overhead* yang dikeluarkan oleh usaha MIE NAGA Pantai Losari ini untuk setiap bulan sebesar Rp. 2.050.000 dan untuk setiap tahunnya sebesar Rp. 24.600.000. Kemudian untuk pengalokasian biaya *overhead* pada menu MIE NAGA Komplit sebesar Rp. 2.000 yang diperoleh dari total biaya *overhead* sebesar Rp. 24.600.000 selama 1 tahun dibagi dengan total unit produksi sebanyak 1.120 porsi serta volume produksi sebesar Rp. 2.200.500, sehingga menghasilkan total biaya *overhead* untuk menu ini sebesar Rp.2.222.500. Selanjutnya untuk biaya *overhead* per porsi pada menu *Grilled Sausage Roll* yaitu Rp. 2.225 yang diperoleh dari total biaya *overhead* sebesar Rp.24.600.000 selama 1 tahun dibagi dengan total unit produksi sebanyak 1.000 porsi serta volume produksi sebesar Rp. 2.200.500, sehingga menghasilkan total biaya *overhead* untuk menu ini sebesar Rp. 2.225.100.

Harga pokok produksi kemudian akan dijumlahkan berdasarkan penggabungan antara biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead. Dapat dilihat pada tabel berikut:

Table 9 .Harga Pokok Produksi/Porsi Mie Naga Pantai Losari Tahun 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

Sumber: Data olahan peneliti

Dari tabel tersebut kita dapat melihat harga pokok produksi yang dihitung dengan cara menjumlahkan keseluruhan biaya-biaya produksi yang dibagi dengan jumlah unit produksi pada tahun yang bersangkutan sebanyak 1.120 porsi untuk menu MIE NAGA Komplit dan 1.000 porsi untuk menu *Grilled Sausage Roll*. Sehingga menghasilkan HPP untuk menu MIE NAGA Komplit sebesar Rp. 14.766 dan untuk menu *Grilled Sausage Roll* sebesar Rp. 13.197.

Tahap – Tahap Pengimplementasian Metode Target Costing

Pembahasan selanjutnya kita akan menguraikan proses pengimplementasian dari metode *target costing* pada MIE NAGA Pantai Losari. Seperti yang telah dijelaskan pada bab sebelumnya mengenai setiap tahapannya, dapat dilihat sebagai berikut:

Menentukan harga pasar

Pada penelitian ini, peneliti berfokus pada dua menu yakni MIE NAGA Komplit dan *Grilled Sausage Roll* karena produk tersebut termasuk kedalam menu yang memiliki harga jual yang lumayan tinggi diantara menu lainnya. Pada tabel dibawah ini kita akan melihat perbandingan harga dari beberapa usaha lain yang juga memproduksi menu yang sama, diantaranya adalah sebagai berikut:

Tabel 10. Perbandingan Harga Pasar

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

Sumber: Data olahan peneliti

Dapat kita lihat bahwa harga pasar dari MIE NAGA Pantai Losari ini juga sedikit lebih mahal dibandingkan dengan beberapa resto lainnya. Harga-harga ini langsung kita peroleh dari daftar menu resto yang bersangkutan. Kemudian untuk menetapkan target laba pada produk tersebut maka akan ditentukan langsung berdasarkan analisis biaya dan kebijakan langsung dari manajemen serta laba yang diharapkan. Berdasarkan perbandingan pada tabel diatas maka MIE NAGA Pantai Losari memutuskan untuk penetapan harga jual untuk menu MIE NAGA Komplit dengan harga Rp. 23.000 dan untuk menu *Grilled Sausage Roll* dengan harga Rp. 16.500. Hal tersebut diharapkan mampu membuat MIE NAGA Pantai Losari ini bersaing dalam target harga yang telah ditetapkan.

Menentukan dan Menghitung target laba yang diharapkan dengan metode target costing

Pada tahapan ini, peneliti akan menentukan laba yang diharapkan oleh perusahaan yakni mengharapkan laba sebesar 40% dari menu MIE NAGA Komplit dan laba sebesar 40% dari menu *Grilled Sausage Roll*. Selanjutnya peneliti akan menghitung target laba dengan menggunakan rumus berikut:

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

$$\begin{aligned} \text{Mie Naga Komplit} &= \text{Rp } 23.000 - (40\% \times \text{Rp } 23.000) \\ &= \text{Rp } 23.000 - \text{Rp } 9.200 \\ &= \text{Rp } 13.800 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Grilled sausage roll} &= \text{Rp } 16.500 - (40\% \times \text{Rp } 16.500) \\ &= \text{Rp } 16.500 - \text{Rp } 6.600 \\ &= \text{Rp } 9.900 \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan tersebut, dapat kita lihat *target costing* untuk masing-masing menu. Untuk MIE NAGA Komplit sebesar Rp. 13.800 dan untuk *Grilled Sausage Roll* sebesar Rp. 9.900. Nilai tersebut menjadi gambaran bagi pemilik usaha untuk melihat *target costing* atau target biaya dari produk yang mereka buat.

Melakukan rekayasa nilai (*value engineering*)

MIE NAGA Pantai Losari telah menentukan untuk mengambil nilai tengah pada kedua harga produk yang sebelumnya telah dibandingkan dengan harga produk mereka sendiri. Alternatif dalam penurunan harga produk ini diharapkan mampu meningkatkan jumlah unit penjualan. Untuk menu MIE NAGA Komplit yang sebelumnya dijual dengan harga Rp. 25. 000 menjadi Rp. 23. 000 dan untuk menu *Grilled Sausage Roll* yang sebelumnya dijual dengan harga Rp. 18. 000 menjadi Rp. 16. 500. Kemudian untuk memenuhi target yang benar-benar sesuai dengan yang diharapkan oleh pemilik usaha, maka peneliti memberikan alternatif tambahan untuk dijadikan sebagai pertimbangan dalam pengambilan keputusannya. Alternatif tersebut adalah rekayasa nilai (*value engineering*) yang juga merupakan bagian lanjutan dari tahapan metode *target costing* ini.

Peneliti kemudian menyarankan agar dalam menggunakan alternatif ini mereka tetap mempertahankan kualitas dan kuantitas serta cita rasa khas dari produk mereka, hanya saja mencari pemasok (*supplier*) bahan baku dengan kualitas yang sama namun atau pun lebih baik dengan biaya yang lebih rendah dari sebelumnya. Perubahan biaya-biaya tersebut akan kita lihat secara langsung pada tabel berikut ini:

Tabel 11. Perbandingan biaya produksi sebelum *value engineering* dan setelahnya

Bahan Baku	Anggaran (BP Tahun 2020)	Realisasi (PB Tahun 2021)	Selesih	%
Garam	Rp 200.000	Rp 155.000	Rp 45.000	22,5%
Bawang putih	Rp 378.750	Rp 292.500	Rp 86.250	22,7%
Bawang merah	Rp 1.096.200	Rp 504.000	Rp 592.200	54%
Kaldu ayam bubuk	Rp 224.000	Rp 200.000	Rp 24.000	10,7%
Fibercreme	Rp 655.000	Rp 655.000	Rp -	-
Kecap	Rp 500.000	Rp 420.000	Rp 80.000	16%
Saos Sabal	Rp 500.000	Rp 420.000	Rp 80.000	16%
Cabai rawit	Rp 2.250.000	Rp 1.290.000	Rp 960.000	42,6%
Daun bawang	Rp 325.000	Rp 345.000	-Rp 20.000	6,1%
Kulit pangsit	Rp 576.000	Rp 576.000	Rp -	-
bakso frozen	Rp 1.500.000	Rp 1.500.000	Rp -	-
Telur	Rp 600.000	Rp 600.000	Rp -	-
Ayam cincang	Rp 3.500.000	Rp 3.010.000	Rp 490.000	14%
Minyak goreng	Rp 495.000	Rp 900.000	-Rp 405.000	81,8%
Penyedap rasa	Rp 176.000	Rp 176.000	Rp -	-
Daun selada	Rp 315.000	Rp 315.000	Rp -	-
Gula	Rp 154.000	Rp 140.000	Rp 14.000	9%
Mentimun	Rp 92.000	Rp 92.000	Rp -	-
Jeruk nipis	Rp 240.000	Rp 88.000	Rp 152.000	63,3%
Saos tiram	Rp 315.000	Rp 180.000	Rp 135.000	42,8%
Kemiri	Rp 144.000	Rp 80.000	Rp 64.000	44,4%
Daun Sup	Rp 59.000	Rp 59.000	Rp -	-
Total	Rp 14.294.950	Rp 11.997.500	Rp 2.297.450	16%

Grilled Sausage Roll

Bahan Baku	Anggaran (BP Tahun 2020)	Realisasi (PB Tahun 2021)	Selesih	%
Sosis	Rp 2.805.000	Rp 2.805.000	Rp -	-
Bawang Merah	Rp 313.200	Rp 144.000	Rp 169.200	54%
Telur	Rp 1.000.000	Rp 1.000.000	Rp -	-
Susu full cream	Rp 600.000	Rp 600.000	Rp -	-
Saos tomat	Rp 375.000	Rp 315.000	Rp 60.000	16%
Penyedap rasa	Rp 176.000	Rp 176.000	Rp -	-
Puff pastry sheets	Rp 3.600.000	Rp 3.600.000	Rp -	-
Total	Rp 8.869.200	Rp 8.640.000	Rp 229.200	2,5%
Total Biaya Bahan Baku	Rp 23.164.150	Rp 20.637.500	Rp 2.526.650	10,90%

Biaya Tenaga Kerja	Anggaran (BP Tahun 2020)	Realisasi (PB Tahun 2021)	Selesih	%
Karyawan tetap	Rp 93.600.000	Rp 93.600.000	Rp -	-
Karyawan kontrak	Rp 43.200.000	Rp 21.600.000	Rp 21.600.000	50%
Karyawan training	Rp 31.200.000	Rp 15.600.000	Rp 15.600.000	50%
Total	Rp 168.000.000	Rp 130.800.000	Rp 37.200.000	22,1%

Biaya Overhead	Anggaran (BP Tahun 2020)	Realisasi (PB Tahun 2021)	Selesih	%
Sewa tempat	Rp 300.000.000	Rp -	Rp 300.000.000	-
Air	Rp 3.600.000	Rp 3.600.000	Rp -	-
Listrik	Rp 9.600.000	Rp 9.600.000	Rp -	-
Tabung gas LPG	Rp 5.400.000	Rp 5.400.000	Rp -	-
Sumpit	Rp 2.160.000	Rp 1.980.000	Rp 180.000	8,3%
Box Makanan	Rp 4.320.000	Rp 4.020.000	Rp 300.000	6,9%
Total	Rp 325.080.000	Rp 24.600.000	Rp 300.480.000	92,4%

Sumber: Data olahan peneliti

Dari tabel diatas sangat jelas adanya perbedaan dari hasil akhir biaya produksi dari sebelum melakukan *value engineering* hingga saat setelah menggunakannya. Perbedaan antara biaya bahan baku yang dikeluarkan pada tahun 2020 dan 2021 yakni sebesar Rp. 23.164.150 dan Rp. 20.637.500 sehingga memperoleh selisih sebesar Rp. 2.526.650. Kemudian untuk tenaga kerja mengeluarkan biaya sebesar Rp. 168.000.000 ditahun 2020 dan biaya sebesar Rp. 130.800.000 ditahun 2021 sehingga memperoleh selisih sebesar Rp. 37.200.000. Biaya *overhead* mengeluarkan biaya sebesar Rp. 325.080.000 ditahun 2020 dan biaya sebesar Rp. 24.600.000 ditahun 2021 sehingga memperoleh selisih sebesar Rp. 300.480.000. Tabel tersebut juga memperlihatkan persentase perubahan dari setiap biaya yang dikeluarkan MIE NAGA Pantai Losari dalam proses produksinya. Persentase tersebut merupakan rasio yang menunjukkan tingkat perubahan yang terjadi pada keseluruhan biaya-biaya. Pada biaya bahan baku produksi memperoleh persentase sebesar 10,9%, biaya tenaga kerja sebesar 22,1% dan untuk biaya *overhead* sebesar 92,4%. Hasil perolehan akhir tersebut menunjukkan bahwa pilihan alternatif ini sangat berpengaruh dalam efisiensi biaya produksi.

Tabel 12. Perbandingan Laba Bersih Untuk Kedua Produk

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

Sumber: Data keuangan usaha Mie Naga Pantai Losari

Tabel 12 memperlihatkan adanya perbedaan yang sangat jauh antara pendapatan bersih atau laba di tahun 2020 dan tahun 2021 untuk kedua menu yakni MIE NAGA Komplit dan *Grilled Sausage Roll*. Kemudian diperoleh selisih sebesar Rp. 6.777.446 dengan persentase sebesar 71,4% dari pendapatan awal tahun 2020 sebesar Rp. 9.488.868 dikurangi dengan pendapatan tahun 2021 sebesar Rp. 16.266.314. Hal tersebut jelas menunjukkan adanya perubahan laba sebelum dan setelah pengimplementasian metode *target costing*. Kemudian ketika perusahaan juga menetapkan harga jual rendah dan mampu bersaing baik dipasaran maka hal tersebut secara langsung juga ikut membantu perusahaan dalam memperoleh dan mencapai laba yang sesuai dengan target yang diharapkan bahkan lebih dari itu.

Metode atau perhitungan yang dilakukan oleh perusahaan ini hanya melihat biaya-biaya yang secara langsung terjadi dalam proses produksi, tanpa memperhitungkan biaya-biaya lain.

Penentuan harga produknya pun hanya dilakukan dengan mengakumulasi semua biaya-biaya langsung yang ditentukan sesuai dengan harga yang ada dipasaran. Berdasarkan hasil penelitian pada MIE NAGA Pantai Losari ini dalam menerapkan metode *target costing*, usaha ini kemudian dapat melakukan perencanaan ulang dengan mengganti atau menekan faktor-faktor apa saja yang kiranya dapat menekan biaya dalam proses produksi. Kemudian untuk harga produk yang dihitung dengan menggunakan informasi yang diperoleh harga pesaing dipasaran menjadi dijadikan dasar untuk menghitung biaya produksi atau *target costing*. Hal tersebut dapat dijadikan sebagai standar ataupun tolak ukur dalam menilai sejauh mana usaha ini mampu melihat dan menentukan harga produksi serta kualitas yang produk, sehingga usaha ini lebih mudah dalam mencapai persentase laba yang mereka harapkan.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil pembahasan serta perhitungan dan pengolahan data, dapat diambil beberapa kesimpulan sebagai berikut:

Perhitungan biaya produksi yang dilakukan oleh usaha MIE NAGA Pantai Losari pada awalnya masih dilakukan secara tradisional. Dengan kata lain, hanya menghitung biaya-biaya yang terlibat dalam proses produksi lalu menentukan harga jualnya. Hasil penelitian ini juga menunjukkan bahwa metode *target costing* ini mampu memberikan dampak yang baik terhadap alokasi biaya produksi dan tentunya memudahkan manajemen dalam mengambil keputusan mengenai strategi yang dapat meningkatkan bisnisnya di masa depan. Perhitungan biaya yang disampaikan peneliti pada bab sebelumnya juga memberikan gambaran dan penjelasan yang detail dan mudah dipahami mengenai berbagai alternatif yang diberikan untuk mengefisienkan biaya produksi ketika menerapkan metode *target costing* ini.

Metode *target costing* ini dikatakan dapat menjadi salah satu alternatif biaya produksi yang efisien karena dalam prakteknya seluruh biaya dalam proses produksi dijelaskan dengan jelas mulai dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead dan biaya produksi lainnya kemudian dihitung sesuai dengan metode *target costing*. Kemudian setelah menerapkan metode *target costing* ini dan melakukan rekayasa nilai, terbukti adanya efisiensi atau penurunan biaya produksi yang terjadi pada menu NAGA MIE Lengkap dan Sosis Gulung Panggang yang sebelumnya mengeluarkan biaya produksi sebesar Rp. 516.244.150 menjadi Rp. 176.037.500, maka menunjukkan selisih sebesar Rp. 340.206.650 untuk seluruh biaya produksi.

Hasil penerapan metode *target costing* dalam meningkatkan keuntungan produksi juga terlihat dari beberapa alternatif yang telah digunakan dan dijelaskan pada bab sebelumnya. Terlihat juga terdapat perbedaan laba bersih antara tahun 2020 dan 2021 yang mengalami peningkatan signifikan yaitu laba awal yang hanya sebesar Rp. 9.488.868 hingga akhirnya meraup keuntungan sebesar Rp. 16.266.314. dengan persentase 71,4%. Selain itu, ketika MIE NAGA Pantai Losari masih menggunakan cara tradisional, harga jual yang mereka tetapkan adalah Rp. 25.000 untuk NAGA MIE Lengkap dan Rp. 18.000 untuk Sosis Gulung Panggang dengan harga produk Rp. 14.766 dan 13.197. Kemudian setelah menggunakan metode *target costing*, harga jual ditentukan kembali oleh manajemen sebesar Rp. 23.000 untuk NAGA NOODLES Lengkap dan Rp. 16.500 untuk Sosis Gulung Panggang dengan harga pokok produk Rp. 13.800 dan 9.900. Perubahan harga produk yang tidak terlalu tinggi di pasaran juga dapat meningkatkan minat dan daya beli pelanggan, sehingga cara ini dinilai efektif membantu bisnis MIE NAGA Pantai Losari mencapai target keuntungan yang diharapkan. Jadi dapat disimpulkan bahwa penerapan metode *target costing* ini selain dapat membantu dalam proses efisiensi biaya produksi juga mampu membantu bisnis ini dalam meningkatkan keuntungan produk.

Saran

Dalam proses penyusunan penelitian ini, peneliti menyadari bahwa ada beberapa hal yang masih harus diperhatikan oleh MIE NAGA Pantai Losari dalam penerapan metode *target costing* serta beberapa masukan bagi peneliti selanjutnya, antara lain sebagai berikut:

MIE NAGA Pantai Losari merupakan salah satu jenis usaha yang bergerak di bidang kuliner dengan menjual produk secara langsung kepada konsumen atas apa yang dihasilkannya. Berkaitan dengan hal tersebut,

para pengelola bisnis ini diajarkan untuk lebih memahaminya agar metode target costing benar-benar dapat dipraktikkan dan memberikan efek yang berguna bagi kelangsungan bisnis.

Saran bagi peneliti selanjutnya mengenai pemilihan objek penelitian yang membahas tentang metode target costing, penelitian ini tidak serta merta hanya berfokus pada bisnis manufaktur saja. Peneliti dapat mencoba melakukan penelitian pada perusahaan asuransi, rumah sakit atau hotel agar nantinya informasi mengenai metode target costing lebih bervariasi dan tidak monoton membahas sektor yang sama saja.

REFERENSI

- 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, A., Widiyanti, H., & Amaliyah, F. (2021). *Analisis Penerapan Target Costing Dalam Upaya Efisiensi Biaya Produksi untuk Peningkatan Laba* (Doctoral dissertation, Politeknik Harapan Bersama Tegal).
- 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, N. (2006). Akuntansi Biaya Tingkat Lanjut kajian teori dan aplikasi. *Yogyakarta: Graha Ilmu*.
- Corbin, J., & Strauss, A. (2003). Dasar-dasar penelitian kualitatif. *Yogyakarta: Pustaka Pelajar*.
- Dunia, F. A., Abdullah, W., & Sasongko, C. (2012). Akuntansi biaya. *Jakarta: Salemba Empat*.
- Hartono, J. (2013). Metodologi penelitian bisnis. *Yogyakarta: Bpfe*.
- 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)*, 13-23.
- Idrawahyuni, I., Adil, M., Nasrun, 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).
- Istikhoroh, 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., & Yohanes Indrayono, 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).
- Kuangan, D. S. A. (2007). Standar Akuntansi Keuangan. *Salemba Empat. Jakarta*.
- 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 (Studi Kasus Pada Usaha Rumah Jamu Sekar)* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Octaviani, N. M. L., & Setyaningsih, N. D. (2022). Analisis implementasi target costing sebagai optimalisasi laba pada Batara Batik Banyuwangi. *Jurnal EMA (Ekonomi Manajemen Akuntansi)*, 7(1), 26-33.

- Priyatmo, 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., Herlisnawati, 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. 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).
- Rahmasania, 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.
- Rudianto, E., & Rudianto, E. (2013). *Akuntansi Manajemen Informasi Untuk Pengambilan Keputusan Strategis*. Jakarta: 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: Wahana Informasi dan Alih Teknologi Pertanian*, 12(2), 1-14.
- 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*, 11(1), 78-90.
- Sugiyono, M. P. P. K. (2007). *Kualitaitaif dan r&d*, Bandung: Alfabeta, 2010. *Sugiyono, Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D Bandung: Alfabeta*.
- Supriyono, R. A. (2002). *Akuntansi Biaya dan Akuntansi Manajemen untuk Teknologi Maju dan Globalisasi*. Yogyakarta: BPFE.
- 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.
- Tambunan, H. B., & Pusung, R. J. (2021). Analisis Penerapan Target Costing Dalam Upaya Penghematan Biaya Produksi pada UMKM Trendy Fried Chicken di Kota Manado. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 9(3), 1335-1341.
- Utami, E. O., Sokarina, A., & Suryantara, A. B. (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 EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 7(3).