



Analisa Upaya Pengurangan Biaya Produksi pada Nafa Bakery Tulangan menggunakan *Target Coasting*

Doni Prasetyo

prasetyodoni621@gmail.com

Universitas Muhammadiyah Sidoarjo

Prayoga Dwi Firmansyah

prayoga.dwi.firmansyah@gmail.com

Universitas Muhammadiyah Sidoarjo

Rahadian Trisna Kusuma

rahadiantrisna111@gmail.com

Universitas Muhammadiyah Sidoarjo

Ribangun Bamban Jakaria

ribangunbz@umsida.ac.id

Universitas Muhammadiyah Sidoarjo

Abstrak. *Target costing is the process of determining the standard price of a product according to the company's wishes (target) as a basis for determining the selling price of the product in order to achieve the company's desired profits. This is very easy for companies to implement, allowing them to better control costs (cost management) and achieve company profits. The aim of this research is to determine the impact of implementing target costing on increasing production cost efficiency and increasing gross profit. The research method used is descriptive and qualitative. The results of the research, namely the target costing calculation at Nafa Bakery Tulangan, show that there is efficiency when the company has a gross profit of Rp. before applying the target costing method. By using the target cost method, gross profit increased by IDR 230,128,704. In other words, the difference in gross profit increase is IDR 4,472,832. The suggestion is that companies should use the target cost method because it can produce more efficient gross profits.*

Keywords: *target costing; production cost; efficiency; gross profit.*

Abstrak. *Target costing adalah proses penentuan harga standar suatu produk sesuai keinginan (target) perusahaan sebagai dasar penentuan harga jual produk guna mencapai keuntungan yang diinginkan perusahaan. Hal ini sangat mudah diterapkan oleh perusahaan, sehingga memungkinkan mereka untuk lebih mengontrol biaya (manajemen biaya) dan mencapai keuntungan perusahaan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dampak penerapan target costing terhadap peningkatan efisiensi biaya produksi dan peningkatan laba kotor. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif dan kualitatif. Hasil penelitian yaitu perhitungan target costing pada Nafa Bakery Tulangan menunjukkan adanya efisiensi ketika perusahaan mempunyai laba kotor sebesar Rp sebelum menerapkan metode target costing. Dengan menggunakan metode target cost, laba kotor meningkat sebesar Rp 230.128.704. Dengan kata lain selisih kenaikan laba kotor sebesar Rp.4.472.832. Sarannya sebaiknya perusahaan menggunakan metode target cost karena dapat menghasilkan laba kotor yang lebih efisien*

Kata Kunci: *target costing; biaya produksi; efisiensi; laba kotor.*

PENDAHULUAN

Penentuan harga jual merupakan hal yang sangat penting bagi perusahaan. Oleh karena itu, untuk menentukan harga jual yang tepat, harga harus dihitung dengan benar, terus dievaluasi dan disesuaikan dengan keadaan yang dihadapi perusahaan. Penetapan harga jual yang terlalu rendah dapat merugikan perusahaan melalui kerugian yang terus menerus dan mempengaruhi

kelangsungan usaha perusahaan. Sebaliknya jika penjualan terlalu tinggi, konsumen bisa saja lari [1]. Oleh karena itu, untuk menentukan harga jual suatu perusahaan memerlukan suatu cara yang tepat agar usahanya dapat bertahan.

Nafa Bakery Tulangan merupakan perusahaan yang memproduksi roti yang disesuaikan dengan selera masyarakat. Resep Nafa Bakery Tulangan belum sesuai dengan harga pasaran, sehingga ada beberapa bahan yang dianggap terlalu mahal untuk produksi roti, dan dijual terutama di toko-toko kecil, dimana persaingan semakin ketat. Roti dibuat dengan biaya produksi yang tinggi. Karena pangsa pasar dalam hal ini adalah kelas menengah ke bawah, tentu sangat tidak efisien.

Permasalahan yang sering dihadapi perusahaan adalah proses pembiayaan [2]. Namun, pelaku usaha perlu mengetahui cara menangani pembiayaan secara tepat dan akurat agar dapat meningkatkan efisiensi biaya produksi. Efektivitas biaya sendiri merupakan biaya yang tidak diperlukan, baik diproduksi maupun tidak diproduksi. Hasil produksi yang tinggi dicapai bila efisiensi produksi suatu perusahaan tinggi, karena harga suatu barang dapat menyebabkan peningkatan biaya produksi, mempengaruhi harga jual, dan mengakibatkan penurunan daya beli masyarakat. Oleh karena itu, perusahaan perlu mempertimbangkan harga jual pesaingnya agar dapat menjangkau konsumen dan membuat produksinya kompetitif.

Metode *target costing* adalah proses menentukan biaya maksimum yang mungkin untuk menghasilkan produk baru dan merancang prototipe yang menguntungkan sesuai dengan batasan biaya maksimum yang ditentukan [3]. Penetapan biaya target memungkinkan bisnis menentukan biaya yang diinginkan. Hal ini ditentukan oleh harga pasar saat ini dikurangi keuntungan yang diinginkan dan sering disebut sebagai penetapan biaya berdasarkan harga.

Tujuan yang ingin dicapai suatu perusahaan dengan menerapkan *target costing* adalah untuk menentukan harga pokok suatu produk sesuai dengan keinginannya guna memperoleh keuntungan yang diinginkan perusahaan, sebagai dasar penentuan harga jual produk tersebut [4]. Hal ini sangat mudah diterapkan oleh bisnis, memungkinkan mereka mengendalikan biaya (manajemen biaya) dengan lebih baik dan mencapai tujuan perusahaan.

Ketika menerapkan *target costing* dalam suatu perusahaan sebagai bagian dari manajemen inovasi, perhatian juga harus diberikan pada keberhasilan penerapan inovasi. Umumnya, perusahaan terlebih dahulu mengembangkan dan memproduksi barang dan jasa. Selanjutnya, mulailah menghitung biaya-biaya yang dikeluarkan untuk jenis produksi tersebut dan menentukan harga jual produk tersebut. Produk Anda sekarang siap dipasarkan. Namun, dengan metode *target costing*, yang terjadi justru sebaliknya. Begitu perusahaan mengetahui harga yang harus dikenakan atas produknya, mereka mulai mengembangkan produk yang dapat dijual secara menguntungkan pada tingkat harga yang telah ditentukan [5].

Laba kotor merupakan suatu metode penentuan biaya persediaan dengan memperkirakan perbandingan laba kotor terhadap harga jual berdasarkan hasil periode sebelumnya [6]. Untuk mencapai keuntungan yang maksimal, perusahaan harus menghasilkan produk dalam jumlah yang tepat, pada waktu yang tepat, dengan biaya yang tepat, dan pada harga sasaran yang tepat, pada tingkat kualitas dan nilai yang memenuhi permintaan konsumen. Oleh karena itu, perusahaan menggunakan harga yang kompetitif untuk menentukan biaya-biaya yang harus dikeluarkan perusahaan agar dapat memperoleh keuntungan.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode *target coasting* sederhana. Target coasting merupakan suatu metode penentuan biaya produksi dimana suatu perusahaan terlebih dahulu menggunakan harga pasar yang kompetitif untuk menentukan biaya produksi yang harus dikeluarkan perusahaan untuk mencapai keuntungan yang diharapkan [7]. Tahapan proses Target *Coasting* yang akan dilakukan adalah [8]:

1. Tahap pertama, peneliti mengumpulkan data dan mencatat semua data yang sesuai dengan hasil wawancara seperti bagaimana penerapan *target costing*, sejarah perusahaan, struktur kepemimpinan perusahaan, dan dokumentasi yang sesuai dengan penelitian yang akan dilakukan.
2. Tahap kedua, setelah mengumpulkan data peneliti memilih hal-hal pokok yang sesuai dengan penelitian yang akan dilakukan seperti data biaya produksi, data penjualan selama 2023 dari Nafa Bakery Tulangan.
3. Tahap ketiga yaitu menguraikan proses penerapan *target costing* pada Nafa Bakery Tulangan dengan lima tahapan sebagai berikut :
 - a. Menentukan harga pasar.
 - b. Menentukan laba yang diharapkan.
 - c. Menghitung biaya target pada harga pasar dikurangi laba yang diharapkan.
 - d. Menggunakan rekayasa nilai untuk menentukan cara menurunkan biaya produk.
 - e. Menggunakan perhitungan biaya kaizen dan pengendalian operasional untuk terus menurunkan biaya. Kemudian target biaya untuk pembuatan sebuah produk dihitung dengan cara mengurangi harga jual dengan laba yang diinginkan sebagai berikut:

$$\text{Formula: } TC_i = P_i - M_i$$

(1)

Keterangan:

TC_i = Target Biaya (*Target Costing*) per unit produksi

P_i = Harga jual per unit produksi

M_i = Laba per unit Produksi

4. Pada tahap keempat akan dilakukan uji rekayasa nilai dimana peneliti akan menguji dampak penerapan target costing dalam meningkatkan laba kotor Nafa Bakery Tulangan dengan meningkatkan efisiensi biaya produksi Berdasarkan analisis yang dilakukan, peneliti menarik kesimpulan dari argumen yang dilakukan secara komputasi. Melakukan target costing untuk mengoptimalkan biaya produksi guna meningkatkan laba kotor Nafa Bakery Tulangan, selanjutnya peneliti akan memberikan saran apabila ditemukan poin-poin yang dapat ditingkatkan secara merata dibandingkan sebelumnya.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Data hasil wawancara dengan pemilik perusahaan Nafa Bakery Tulangan yang peneliti lakukan:

1. Apakah semua produk mempunyai sisa bahan baku dan apakah bahan baku tersebut akan digunakan pada proses produksi selanjutnya?

Jawaban : Setiap proses produksi menghasilkan kelebihan bahan baku, namun bahan baku tersebut untuk dikonsumsi sendiri dan tidak digunakan pada proses produksi berikutnya, sehingga setiap bulan datang bahan baku baru untuk setiap produksi.

2. Bagaimana cara umum menentukan biaya produksi untuk menentukan harga jual?

Jawaban: Caranya dengan menjumlahkan harga pokok sebagai nilai keuntungan dan menaikkan harga sesuai harga pasar, masih dilakukan perhitungan sederhana.

3. Biaya apa saja yang bisa ditekan agar meminimalkan biaya produksi tanpa harus mengurangi kualitas produk?

Jawaban: Mungkin dengan ada beberapa bahan baku yang bisa diganti dengan bahan baku yang lebih murah kualitasnya tidak jauh berbeda, hanya saja kami sudah cocok memakai merk tersebut.

Data Hasil Dokumentasi: Data-data yang diperlukan untuk penelitian ini adalah data biaya produksi dari Nafa Bakery Tulangan pada setiap bulan di tahun 2023.

Tabel 1. Biaya bahan baku

Biaya Bahan Baku	Harga
Terigu Kunci biru 234 kg	Rp. 3.018.000
Mentega Amanda 78 kg	Rp. 1.372.800
Telur 624 butir @ Rp.2.000	Rp. 1.248.000
Ragi saf- instant 39kg	Rp. 3.666.000
Susu kaleng carnation 26 kaleng	Rp. 234.000
Gula 39 kg	Rp. 585.000
Cokelat meises safari 15kg	Rp. 750.000
Keju kraft 35kg	Rp. 2.187.500
Kacang 25kg	Rp. 700.000
Srikaya mariza 2kg	Rp. 90.000
Total	Rp.13.851.300

Sumber: Nafa Bakery Tulangan

Nafa Bakery Tulangan memproduksi empat jenis roti setiap harinya. Rincian biaya bahan baku untuk 4 jenis produksi roti : Total biaya bahan baku yang dikeluarkan Nafa Bakery Tulangan setiap bulannya dapat dilihat pada tabel diatas. Empat jenis roti harganya Rp 13.851.300, dan harga bahan baku tiap jenisnya Rp 3.462.825. Produksi 1 jenis roti per hari sebanyak 90 potong, jadi untuk 4 jenis roti 360 potong per hari, dengan 4 varian rasa coklat, keju, kacang, suricaya, produksi per bulan adalah tanggal 26. Nafa Bakery Tulangan tidak memproduksi roti pada hari Minggu. Artinya Nafa Bakery Tulangan bisa memproduksi 9.360 potong per bulan.2340 lembar/bulan untuk setiap jenis.

Tabel 2. Gaji karyawan

Karyawan	Gaji	Banyak Karyawan	Total Gaji
Karyawan Produksi	Rp.1.800.000	2	Rp.3.600.000

Sumber Nafa Bakery Tulangan

Tabel 3. Biaya Overhead Pabrik

Biaya Overhead Pabrik	Biaya Per Bulan
Listrik	Rp. 600.000

*Analisa Upaya Pengurangan Biaya Produksi pada Nafa Bakery Tulangan
menggunakan Target Costing*

Air	Rp.	200.000
Plastik OPP 108 pak @Rp.10.000	Rp.	1.080.000 108 pak
Tabung gas 3kg 25 tabung	Rp.	450.000
Total	Rp.	2.330.000

Sumber Nafa Bakery Tulangan

Tabel 4. Harga roti

Jenis Produk	Harga
Roti Cokelat	Rp. 4.000
Roti Keju	Rp. 5.000
Roti Kacang	Rp. 4.000
Roti Srikaya	Rp. 4.000

Sumber: Nafa Bakery Tulangan

Berikut total rincian penjualan 4 jenis roti (bulan & tahun):

1. Roti Cokelat
 $Rp. 4.000 \times 2340 \text{ buah} = Rp. 9.360.000/\text{bulan}$
 $Rp.9.360.000 \times 12 \text{ bulan} = Rp.112.320.000/\text{tahun}$
2. Roti Keju
 $Rp. 5.000 \times 2340 \text{ buah} = Rp. 11.700.000/\text{bulan}$
 $Rp.11.700.000 \times 12 \text{ bulan} = Rp.140.400.000/\text{tahun}$
3. Roti Kacang
 $Rp. 4.000 \times 2340 \text{ buah} = Rp. 9.360.000/\text{bulan}$
 $Rp.9.360.000 \times 12 \text{ bulan} = Rp.112.320.000/\text{tahun}$
4. Roti Srikaya
 $Rp. 4.000 \times 2340 \text{ buah} = Rp. 9.360.000/\text{bulan}$
 $Rp.9.360.000 \times 12 \text{ bulan} = Rp.112.320.000/\text{tahun}$
5. Total Penjualan
 $\text{Total penjualan} = \text{roti cokelat} + \text{roti keju} + \text{roti kacang} + \text{roti srikaya}$
 $= Rp.112.320.000 + Rp.140.400.000 + Rp.112.320.000 + Rp.112.320.000$
 $= Rp.477.360.000$

Berdasarkan hasil wawan cara yang dilakukan peeliti dengan pemilik perusahaan, target keuntungan yang diharapkan *Nafa Bakery Tulangan* adalah 30%. Menghitung harga pokok Produksi menggunakan *targer costing* untuk roti coklat, kacang-kacangan, dan srikaya:

Target biaya = Harga jual per unit – Laba per unt produksi

= Rp. 4.000- (30% x Rp. 4. 000

= Rp. 4.00- Rp. 2.800

Per unit = Rp. 1.200

Per Bulan = Rp. 1.200 x 2340 = Rp. 2.808.000 per tahun = Rp. 2.808.000
x 12 = Rp. 33.696.000

Perhitungan biaya produksi dengan metode *target costing* pada roti keju:

$$\begin{aligned} \text{Target biaya} &= \text{Harga jua per unit} - \text{Laba per unit produksi} \\ &= \text{Rp. 5.000} - (30\% \times \text{Rp. 5.000}) \\ &= \text{Rp. 5.000} - \text{Rp 3.500} \end{aligned}$$

$$\text{Per unir} = \text{Rp. 1.500}$$

$$\begin{aligned} \text{Per bulan} &= \text{Rp. 1.500} \times 2340 = \text{Rp. 3.510.000} \\ \text{Per tahun} &= \text{Rp. 3.510.000} \times 12 = \text{Rp. 42.120.000} \end{aligned}$$

Rekayasa Nilai Valleu Engginering

Tabel 5. Biaya produksi

Biaya Produksi Sebelum VE		Biaya Produksi Setelah VE	
		Biaya Bahan Baku	
Terigu Kunci biru 234kg	Rp. 3.018.000	Terigu Kunci biru 234 kg	Rp.3.018.000
Mentega Amanda 78 kg	Rp. 1.372.800	Mentega Amanda 78kg	Rp.1.372.800
Telur 624 butir @Rp.2.000	Rp. 1.248.000	Telur 624 butir @Rp.1.700	Rp.1.060.800
Ragi saf- instant 39kg	Rp. 3.666.000	Ragi saf- instant 39kg	Rp.3.666.000
Susu kaleng carnation 26 kaleng	Rp. 234.000	Susu kaleng carnation 26 kaleng	Rp. 234.000
Gula 39 kg	Rp. 585.000	Gula 39 kg	Rp. 585.000
Total Biaya Bahan Baku	Rp. 10.123.800	Total Biaya Bahan Baku	Rp.9.936.600
Biaya Tenaga Kerja		Karyawan Produksi	
Karyawan Produksi	Rp. 3.600.000	Karyawan Produksi	Rp. 3.600.000
Total Biaya Tenaga Kerja	Rp. 3.600.000	Total Biaya Tenaga Kerja	Rp. 3.600.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik		Listrik	
Listrik	Rp. 600.000	Listrik	Rp. 600.000
Air	Rp. 200.000	Air	Rp. 200.000
Plastik OPP 108 pak @Rp.10.000	Rp. 1.080.000	Plastik cap jerapa 108 pak@Rp.7.800	Rp. 842.400
Tabung gas 3kg 25 tabung	Rp. 450.000	Tabung gas 3kg 25 tabung	Rp. 450.000
Total Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp. 2.330.000	Total Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp. 2.092.400
Total Biaya Produksi	Rp. 16.053.800	Total Biaya Produksi	Rp. 15.629.000

Pemeliti memberikan pilihan pengambilan keputusan kepada perusahaan yang konsisten dengan penetapan biaya target atau rekayasa nilai berdasarkan data yang telah disiapkan. Para peneliti sedang mempertimbangkan alternatif untuk membantu Nafa Bakery Turangan menjaga rasa dan kualitas produknya, namun peneliti mengatakan bahan baku telur yang digunakan oleh perusahaan yang membeli telur seharga Rp.100.000 itu sudah berubah Rp.2.000 per butir telur. Saat ini peneliti menetapkan harga pasar bahan baku telur sebesar Rp 7.800 per bungkus. Jadi

menurut rekayasa nilai total biaya produksi adalah Rp 15.629.000 (sebelum ditambah unsur biaya produksi tiap jenis roti).

Perhitungan laba kotor

Laba kotor adalah penjualan bersih dikurangi dengan harga pokok penjualan akan diperoleh laba kotor.

Tabel 6. Total biaya produksi

Jenis Roti	Biaya Produksi Sebelum VE	Biaya Produksi Setelah VE
Roti Cokelat	Rp. 57.164.016	Rp.55.889.808
Roti Keju	Rp. 74.526.816	Rp.73.876.608
Roti Kacang	Rp. 56.566.848	Rp.55.292.640
Roti Srikaya	Rp. 58.973.616	Rp.57.699.408
Total	Rp.247.231.296	Rp.242.758.464

Perhitungan Laba Kotor Sebelum VE:

Laba kotor = Total Penjualan - Total Pembelian Tahun

Laba kotor = Rp. 477.360.000 – Rp. 247.231.296

Laba kotor = Rp. 230.128.704

Perhitungan Laba Kotor Sesudah VE:

Laba kotor = Total Penjualan - Total Pembelian

Laba kotor = Rp. 477.360.000– Rp.242.758.464

Laba kotor = Rp. 234.601.536

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pembahasan dan perhitungan maka ditarik kesimpulan. Dengan kata lain pada target costing Nafa Bakery Tulangan terjadi efisiensi ketika perusahaan menggunakan metode *target costing*, dan laba kotor perusahaan sebelumnya sebesar Rp. Rp 230.128.704. Dengan menggunakan metode *target cost*, laba kotor meningkat sebesar Rp.234.601.536. Dengan kata lain selisih kenaikan laba kotor sebesar Rp.4.472.832. *Target costing* merupakan alternatif yang baik bagi Nafa Bakery Tulangan untuk menonjolkan biaya produksi. Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, rekomendasi penulis bagi perusahaan adalah sebagai berikut. Perhitungan yang Dilakukan Nafa Bakery Tulangan Penggunaan metode *target cost* juga membantu Nafa Bakery Tulangan dalam mengurangi atau mengurangi biaya produksi yang dikeluarkan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Khasanah, R. 2017. “Analisis Penerapan Metode Target Costing Dalam Upaya Meningkatkan Efisiensi Biaya Produksi Untuk Memaksimalkan Laba (Studi Kasus Pada Perusahaan Kecap Kuda Kaloka di Salatiga Tahun 2016)”. *Jurnal Akuntansi*. Vol 3, No 3. *Fakultas Ekonomika dan Bisnis. Universitas Pandanaran Semarang*.
- [2] Kusumadewi, F. 2017. “Analisis Pendekatan Target Costing Sebagai Alat Untuk Melakukan Efisiensi Produksi (Studi Kasus pada Askha Jaya Lampung)”. *Skripsi. Fakultas Ekonomi. Universitas Sanata Dharma Yogyakarta*.
- [3] Anugerah, E. 2017. “Penerapan Target Costing Dalam Pengelolaan Biaya Produksi Untuk Optimalisasi Laba”. *Jurnal Ekonomi Bisnis dan Akuntansi Volume IV (1) : 19-23. Fakultas Ekonomi. Universitas Jember (UNEJ)*.
- [4] Hans, K. 2016.” *Akuntansi Keuangan Berdasarkan SAK Berbasis IFRS*”. Buku 1.
- [5] Salemba Empat, Jakarta. Hery. 2017. *Teori Akuntansi*. Edisi Pertama. PT. Grasindo, Jakarta.
- [6] Samryn. 2015. “*Akuntansi Manajemen*”. Penerbit Prenamedia, Jakarta.
- [7] Sodikin. 2014. “*Akuntansi Manajemen*”. Edisi Kesembilan. Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YPKN, Yogyakarta.
- [8] Sumarsan, T. 2018. “*Akuntansi Dasar Dan Aplikasi Dalam Bisnis Versi IFRS Jilid 2*”. Cetakan Pertama. Penerbit Indeks, Jakarta.