

PENERAPAN TARGET COSTING DALAM UPAYA EFISIENSI BIAYA PRODUKSI UNTUK PENINGKATAN LABA PADA CV GALUH SARI BOGOR

(Implementation of Target Costing In Production Cost Efficiency for Increasing Profit at CV Galuh Sari Bogor)

RAHMAT SALEH¹, IMAN FIRMANSYAH², DADANG IWAN RISWANDI³

^{1,2,3}Sekolah Vokasi IPB University, Jl Kumbang No. 14, Bogor

E- mail : rahmat_saleh@apps.ipb.ac.id

Diterima : 4 Maret 2022/Disetujui : 6 Desember 2022

ABSTRACT

The company's goal is to make a profit by producing quality products needed by consumers in maximizing profits so that the company's going condition can be maintained. To achieve maximum profit, the company needs to make/stipulate policies. Policies implemented by the company such as production cost planning improve production cost efficiency. The purpose of this study was to analyze the differences in production costs before and after the implementation of the target costing method at CV Galuh Sari. This study uses a qualitative approach in the form of case studies and the types of data used are qualitative and quantitative data. The results showed that the application of target costing in planning can make production costs efficient, namely Rp. 11 946 400, this means that the target costing method has proven to have a positive impact on company profit planning.

Keywords: Target costing, production cost efficiency, profit

ABSTRAK

Tujuan perusahaan yaitu untuk mencari keuntungan dengan cara menghasilkan produk berkualitas yang dibutuhkan oleh konsumen dalam memaksimalkan laba agar keberlangsungan hidup (*going contion*) perusahaan dapat dipertahankan. Untuk mencapai laba yang maksimal perusahaan perlu membuat/menetapkan kebijakan. Kebijakan yang diterapkan oleh perusahaan seperti perencanaan biaya produksi guna meningkatkan efisiensi biaya produksi. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis perbedaan biaya produksi sebelum dan sesudah penerapan metode target costing pada CV Galuh Sari. Dalam penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif yang berupa studi kasus dan jenis data yang digunakan adalah data kualitatif dan kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan *target costing* dalam perencanaan dapat mengefisiensi biaya produksi, yaitu sebesar Rp 11.946.400, ini berarti metode target costing terbukti berdampak positif dalam perencanaan laba perusahaan.

Kata kunci : Target costing, efisiensi biaya produksi, laba

PENDAHULUAN

Dunia industri saat ini berkembang pesat dalam menghasilkan suatu produk yang berkualitas, hal ini dipengaruhi dengan semakin majunya teknologi industri. Tujuan perusahaan yaitu untuk mencari keuntungan dengan cara menghasilkan produk berkualitas yang dibutuhkan oleh konsumen dalam memaksimalkan laba agar keberlangsungan hidup (*going contion*) perusahaan dapat dipertahankan (Arifin 2012; Salam 2020). Agar dapat mencapai laba yang maksimal perusahaan perlu membuat/menetapkan kebijakan. Kebijakan yang diterapkan oleh perusahaan seperti perencanaan biaya produksi guna meningkatkan efisiensi biaya produksi (Biodi dan Sanawiri 2017; Kasus 2021). Penyebab perusahaan kesulitan dalam memaksimalkan keuntungan yaitu kegiatan operasionalnya masih menggunakan metode tradisional, hal ini merupakan salah satu permasalahan yang dihadapi oleh perusahaan (Febriana 2020; dan Muhyiddin 2020). Adapun yang menjadi kekurangan menerapkan metode tradisional yaitu perhitungan pembebanan biaya *overhead* pabrik kurang akurat sehingga dapat berpengaruh terhadap perhitungan biaya pokok produksi setiap pesanan. Metode tradisional tidak melihat kondisi pasar dan bersifat statis. Perkembangan bisnis sekarang semakin ketat, dengan adanya persaingan ini mendorong perusahaan untuk menciptakan keunggulan. Oleh karena itu, untuk menghadapi persaingan dan mencapai target laba, perusahaan perlu menerapkan metode manajemen biaya yang dapat membantu mereka. Untuk mengurangi biaya diperlukan target costing agar dapat mencapai tujuan perusahaan.

Produk bakery roti, cake, dan kue – kue merupakan makanan jadi yang cukup diminati oleh masyarakat. Selain itu, produk bakery ini merupakan makanan alternatif, karena penyajiannya yang praktis dan tersedia dalam berbagai aneka rasa, serta dapat dikonsumsi mulai dari anak-anak sampai orang tua. Sehingga setiap tahunnya produk bakery mengalami peningkatan. Hal ini cukup berpotensi bagi industri bakery dalam mengembangkan usahanya, akan tetapi dapat berimplikasi terhadap persaingan yang semakin tinggi antar perusahaan bakery. Sehingga para pelaku usaha produksi roti mengalami peningkatan. Berikut merupakan data perusahaan roti di kota Bogor yang terdaftar di wabsite kementerian perindustrian Republik Indonesia.

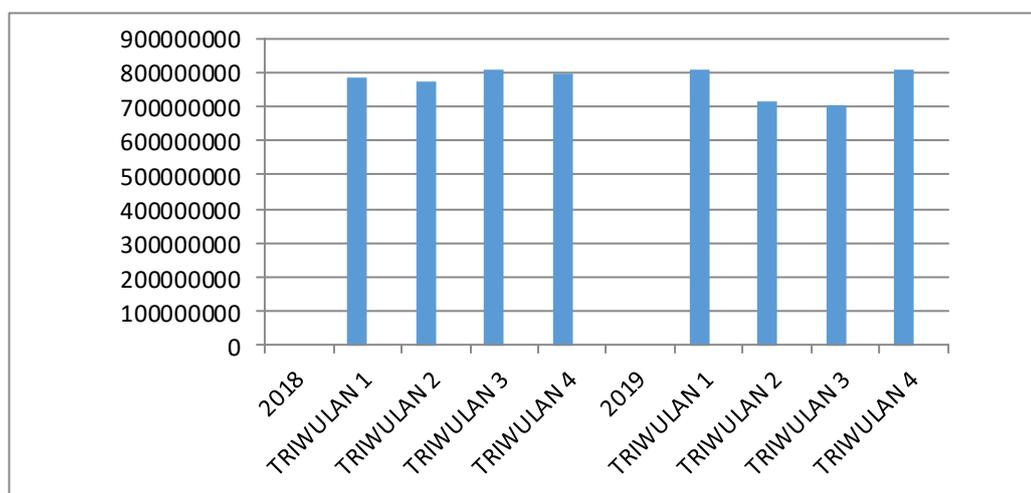
Tabel 1 Jumlah Perusahaan Roti di Kota Bogor Tahun 2019

No	Nama Perusahaan	Harga Roti (Rp) / Unit	
		Roti Tawar	Roti Jhon
1	Aroma Sukses Sejahtera	5 000	9 000
2	Dewi Citra Bakery	6 000	11 000
3	Ihsan Citra Bakery	6 000	10 000
4	Roti Citra Sari	4 000	8 000
5	Roti Gasandry	3 500	7 000
6	Roti Galuh Sari	4 000	7 000
7	Swanish Bakery	6 500	8 000

Sumber: Wabsite Kementerian Perindustrian Republik Indonesia tahun 2021

Berdasarkan data Tabel 1, terlihat bahwa sudah banyaknya usaha produksi roti di Kota Bogor sehingga menyebabkan adanya persaingan, baik persaingan kualitas maupun persaingan harga. Salah satu persaingan yang sangat terlihat adalah persaingan harga. Jika para pelaku usaha tidak dapat bertahan menghadapi persaingan tersebut maka akan menyebabkan penurunan usaha produksi roti di kota Bogor. Sehingga penetapan harga menjadi sangat penting untuk dapat bertahan menghadapi persaingan tersebut.

Salah satu pelaku usaha di bidang ini adalah CV Galuh Sari. Perusahaan roti ini merupakan sebuah usaha *Home Industry* pembuatan roti. Jenis roti yang diproduksi oleh CV Galuh Sari adalah roti tawar dan roti john. Usaha ini didirikan oleh Bapak Amir Syarifudin sejak tahun 2000. Yang menjadi fokus penjualannya selain memproduksi roti tawar CV Galuh Sari juga menjual bahan-bahan isian roti bakar seperti susu kaleng, meses, selai (strawberry, nanas, kacang) mentega dan kertas roti yang didistribusikan ke pedagang makanan kecil maupun ke minimarket. Pemasaran yang dilakukan selama ini lebih dilakukan dengan kemitraan para pedagang roti bakar yang sudah mencapai 130 gerobak. Dalam menjalankan usahanya CV Galuh Sari mengalami naik turun dalam perolehan labanya seperti yang dapat dilihat pada grafik di bawah ini.



Gambar 1 Laporan Laba Rugi CV Galuh Sari tahun 2018-2019

Sumber: data primer, diolah (2021)

Grafik tersebut menunjukkan bahwa laporan laba rugi pada tahun 2018-2019 berfluktuasi. Dimana pada triwulan 1 tahun 2019 laba mencapai Rp 807.937.500 dan pada triwulan berikutnya mengalami penurunan sebesar Rp 91.200.600, kemudian pada triwulan berikutnya yaitu triwulan 3 tahun 2019 kembali mengalami penurunan laba sebesar Rp 11.542.500 dan berdasarkan hasil triwulan akhir mengalami kenaikan sebesar Rp 106.067.600. Namun dari hasil keseluruhan bahwa laporan laba rugi CV Galuh Sari mengalami penurunan dalam kurun waktu triwulan 1 tahun 2019 sampai triwulan 3 tahun 2019 secara drastis, hal ini disebabkan karena kenaikan harga bahan baku utama pembuatan roti (roti tawar dan roti john) yaitu tepung terigu yang biasanya diperoleh dengan harga Rp 9.600/kg meningkat menjadi 11.500/kg. Kenaikan harga bahan baku

yang mencapai 20% lebih tidak diikuti dengan peningkatan harga jual roti tawar yang sesuai dengan kenaikan harga bahan baku, sehingga pada akhirnya menyebabkan laba yang diperoleh perusahaan juga semakin kecil.

Berdasarkan hasil penelitian oleh Darmayasa *et al.*, (2019) menunjukkan bahwa penerapan *target costing* berpengaruh terhadap peningkatan laba perusahaan. Penerapan target biaya cukup efektif dalam pencapaian laba kotor yang diinginkan perusahaan (Johan dan Muanas 2014). Menurut Juwita dan Satria (2017), perusahaan yang menerapkan target costing dalam proses produksi biayanya menjadi efisien serta laba yang diinginkan oleh perusahaan dapat tercapai. Menurut Mahsunah dan Hariyati (2021), menunjukkan beberapa UMKM telah menerapkan metode target costing dan berpengaruh terhadap peningkatan laba perusahaan.

Berdasarkan uraian diatas, penulis ingin menerapkan metode *target costing* pada CV Galuh Sari yang diprediksi akan menjadi metode yang tepat untuk membantu permasalahan yang sedang di alami oleh CV Galuh Sari. Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Menguraikan perhitungan biaya produksi sebelum menerapkan metode *target costing* pada CV Galuh Sari
2. Menguraikan perhitungan biaya produksi setelah menggunakan metode *target costing* pada CV Galuh Sari
3. Menganalisis perbedaan biaya produksi sebelum dan sesudah penerapan metode *target costing* pada CV Galuh Sari

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan oleh peneliti adalah pendekatan kualitatif. Pendekatan ini menekankan pada proses dan makna dari hasil suatu aktivitas. Bentuk analisisnya berupa metode deskriptif. Sugiyono (2016) mendefinisikan metode deskriptif adalah metode penelitian yang menggambarkan masalah yang telah terjadi baik di masa sekarang atau yang sedang berlangsung.

Jenis data penelitian ini yaitu data dokumenter. Data dokumenter yang dikumpulkan sebagai bahan dasar untuk analisis data. Pengumpulan data menggunakan data primer dan data sekunder. Seperti biaya produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik). Objek penelitian berupa produk roti tawar dan roti john yang diproduksi oleh CV Galuh Sari.

Proses analisis data yang akan dilakukan adalah

- 1) Pengumpulan data hasil observasi dan wawancara, misalnya bagaimana perkembangan usaha selama 5 tahun terakhir, penggunaan target costing, struktur kepemimpinan perusahaan, sejarah perusahaan, dokumentasi, biaya produksi, data penjualan selama 2019 dari CV Galuh Sari.
- 2) Menguraikan proses penerapan target costing pada CV Galuh Sari dengan lima langkah sebagai berikut :
 - a. Menentukan harga jual yang kompetitif
 - b. Menentukan keuntungan yang diinginkan oleh perusahaan
 - c. Menetapkan target costing

- Target biaya = harga jual – laba yang diharapkan
- d. Melakukan rekayasa nilai (*value engineering*) untuk menurunkan biaya produk.
 - e. Menggunakan metode kaizen costing dan pengendalian operasi
- 3) Melakukan uji rekayasa nilai (*value engineering*), peneliti akan mengetahui dampak penggunaan target biaya dalam upaya efisiensi biaya produksi untuk meningkatkan keuntungan CV Galuh Sari, hal ini berdasarkan hasil dan pembahasan yang dilakukan, peneliti mengambil kesimpulan dari pembahasan tersebut. Setelah itu, peneliti memberikan saran pada CV Galuh Sari.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penetapan Biaya Produksi Menggunakan Metode Biaya Absorption

Penetapan biaya absorption seluruh biaya manufaktur dimasukkan sebagai biaya produk yakni biaya bahan baku (*raw materials*), biaya tenaga kerja langsung (*direct labor*), biaya *overhead* pabrik variabel (*variable factory overhead cost*), biaya *overhead* pabrik tetap (*variable factory overhead cost*) (Narsa 2019). Biaya absorption ini seringkali disebut dengan *full costing*. berbeda dengan variabel costing, dalam absorption costing, biaya *overhead* pabrik tetap diperlukan sebagai biaya produk, bukan sebagai biaya periode. Pembebanan biaya *overhead* pabrik tetap menggunakan tarif FOH ditentukan di awal dan tidak akan dibebankan sampai produk terjual, oleh karenanya *overhead* tetap menjadi bagian dari nilai persediaan.

CV Galuh Sari dalam menghitung biaya produksinya menggunakan metode *absorption (full costing)*. Semua unsur biaya produksi seperti bahan baku produksi roti tawar dan roti john (tepung terigu, mentega, gula, susu bubuk, telur) dan tenaga kerja bagian pencampuran dan pengadukan, pembagian dan penimbangan, pencetakan, pembakaran dan pengemasan dibebankan ke masing-masing produk roti berdasarkan penggunaan. Sedangkan biaya FOH yang terdiri dari biaya FOH tetap dan biaya FOH variabel (bahan penolong, asuransi, pelumas, dan tenaga kerja tidak langsung) dibebankan kepada produk roti yang diproduksi. Hal ini berdasarkan tarif yang telah ditentukan pada kapasitas normal (biaya FOH sesungguhnya). Adapun pengklasifikasian biaya produksi Roti yang dilakukan oleh CV Galuh Sari Tahun 2019 (Tabel 2).

Tabel 2 Biaya Bahan Baku Produksi Roti Tawar dan John Tahun 2019

Bahan Baku	Kuantitas	Harga Bahan (Rp)	Jumlah Biaya Bahan Baku (Rp)
Tepung terigu (1 bal=25kg)	10.860 bal	166.000	1.802.760.000
Mentega (1 dus=20kg)	4.200 dus	195.000	819.000.000
Gula (1 bal=20kg)	182 kg	620.000	112.840.000
Susu Bubuk (1 bal=20kg)	184 bal	200.000	36.800.000
Telur (kg)	1.955 kg	20.000	39.100.000
Total			2.810.500.000

Sumber: CV Galuh Sari, data diolah (2021)

Berdasarkan data diatas dapat disimpulkan bahwa biaya bahan baku untuk produksi roti tawar dan roti john pada tahun 2019 sebesar Rp 2.810.500.000.

Tabel 3 Biaya Tenaga Kerja Langsung Produksi Roti Tawar dan John Tahun 2019

Bagian	Jumlah TK	Upah Per Tahun (Rp)	Jumlah Biaya Tenaga Kerja (Rp)
Pencampuran dan pengadukan	2	19.200.000	38.400.000
Pembagian dan penimbangan	3	19.200.000	57.600.000
Pencetakan	5	19.200.000	96.000.000
Pembakaran	2	19.200.000	38.400.000
Pengemasan	6	19.200.000	115.200.000
Total			345.600.000

Sumber: CV Galuh Sari, data diolah (2021)

Tabel 3 diatas menunjukkan total biaya tenaga kerja langsung produksi roti tawar dan john tahun 2019 sebesar 345.600.000

Tabel 4 Biaya *Overhead* Pabrik Produksi Roti Tawar dan John Tahun 2019

Biaya Bahan Penolong	Jumlah	Harga (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
Garam (bungkus)= 20 grm	6.640	1.015	6.740.000
Ragi (dus)=1 kg	132	116.212	15.340.000
Pengempuk (dus)= 5 kg	111	450.162	49.968.000
Plastik (kg)	1.152	46.700	53.798.400
Biaya Adminstrasi dan Umum			
Listrik			34.198.000
Pam			24.000.000
Gas			38.662.000
Telpon			3.950.000
Biaya Penyusutan:			
Biaya peny. Gedung			6.000.000
Biaya peny. kendaraan			18.000.000
Biaya peny. Mesin			7.200.000
Biaya pemeliharaan gedung			9.600.000
Biaya pemeliharaan kendaraan			27.600.000
Biaya pemeliharaan mesin			15.600.000
Biaya tenaga kerja tidak langsung			
Owner	1	1.600.000	19.200.000
Admin	1	1.600.000	19.200.000
Pengemas	2	1.600.000	38.400.000
Kurir	4	1.600.000	76.800.000
Total			464.256.400

Sumber: CV Galuh Sari, data diolah (2021)

Berdasarkan data diatas dapat disimpulkan bahwa biaya *overhead* pabrik produksi roti tawar dan john tahun 2019 sebesar Rp 464.256.400. Berikut ini adalah perhitungan biaya produksi menggunakan metode *full costing* untuk produksi roti tawar dan roti john pada tahun 2019.

Tabel 5 Perhitungan Biaya Produksi Roti Tawar dan Roti Jhon Tahun 2019

Keterangan	Jumlah (Rp)
Bahan Baku Langsung (<i>raw materials</i>)	2 810 500 000
Tenaga Kerja Langsung (<i>direct labor</i>)	345 600 000
<i>Overhead</i> Pabrik (<i>factory overhead</i>)	464 256 400
Biaya Produksi	3 620 356 400

Sumber: Hasil Pengolahan (2021)

Berdasarkan hasil perhitungan biaya produksi dapat disimpulkan bahwa biaya produksi untuk produk roti tawar dan roti john tahun 2019 sebesar Rp 3.620.356.400 menghasilkan produksi roti tawar sebanyak 889.337 pcs dan roti john sebanyak 347.771 pcs.

Tabel 6 Perhitungan Biaya Produksi Per Unit untuk Roti Tawar dan Roti Jhon

Keterangan	Jumlah (Rp)	Biaya Produksi	
		Roti Tawar (Rp)	Roti Jhon (Rp)
Bahan Baku Langsung (<i>raw materials</i>)	2.810.500.000	1.405.250.000	1.405.250.000
Tenaga Kerja Langsung (<i>direct labor</i>)	345.600.000	172.800.000	172.800.000
<i>Overhead</i> Pabrik (<i>factory overhead</i>)	464.256.400	232.128.200	232.128.200
Biaya Produksi	3.620.356.400	1.810.178.200	1.810.178.200
Jumlah Produksi Roti (pcs) setahun		889.337 pcs	347.771 pcs
Biaya Produksi per unit		2.035	5.205

Berdasarkan tabel tersebut, dapat dihitung bahwa biaya produksi per unit untuk roti tawar sebesar Rp 2.035 /unit dan roti john sebesar Rp 5.205 /unit.

Perhitungan *Target Costing*

Berikut adalah penerapan penentuan target costing perusahaan, yaitu:

1. Menentukan Harga Jual

Tabel 7. Harga Jual Produk Roti Tawar dan Roti John Tahun 2019

No	Nama Perusahaan	Kota	Harga Roti (Rp) per unit	
			Roti Tawar	Roti Jhon
1	Aroma Sukses Sejahtera	Bogor	5.000	9.000

2	Dewi Citra Bakery	Bogor	6.000	11.000
3	Ihsan Citra Bakery	Bogor	6.000	10.000
4	Roti Citra Sari	Bogor	4.000	8.000
5	Roti Gasandry	Bogor	3.500	7.000
6	Roti Galuh Sari	Bogor	4.000	7.000
7	Swanish Bakery	Bogor	6.500	8.000

Sumber: Wabsite Kementerian Perindustrian Republik Indonesia tahun 2021.

2. Target Laba

CV Galuh Sari mengharapkan laba perusahaan sebesar 25% dari harga roti (roti tawar dan roti john) perunit, yaitu sebagai berikut:

Tabel 8 Target Laba per unit

No.	Produk Roti	Harga Roti (Rp) per unit	Laba yang diharapkan (25% dari Harga)
1	Roti Tawar	4.000	1.000
2	Roti Jhon	7.000	1.750

Tabel 8 menunjukkan bahwa target laba yang diharapkan oleh CV Galuh Sari untuk produk roti tawar sebesar Rp 1.000 per unit dan produk roti john sebesar Rp 1.750 per unit. karena banyaknya perusahaan sejenis yang ada di provinsi jawa barat membuat persaingan semakin kompleks, maka target laba yang diharapkan CV Galuh Sari yang diperoleh sulit tercapai.

3. Menghitung Target Biaya (*Target Costing*)

Untuk menghitung target biaya suatu produk roti, yaitu:

Target costing = harga jual perunit – laba perunit produksi

Tabel 9 Penentuan Target Costing perunit

No.	Produk Roti	Harga jual (Rp) /unit	Laba (Rp)	Target costing (Rp)
1	Roti Tawar	4.000	1.000	3.000
2	Roti Jhon	7.000	1.750	5.250

Tabel 9 menjelaskan bahwa target costing dari masing-masing produk roti, yaitu roti tawar sebesar Rp 3.000 dan roti john sebesar Rp 5.250. Jadi, target costing untuk satu tahun adalah sebagai berikut:

Tabel 10 Penentuan target costing dalam setahun

No.	Produk Roti	Target costing (Rp)	Unit (pcs)	Total setahun (Rp)
1	Roti Tawar	3.000	889.337	Rp 2.668.011.000
2	Roti Jhon	5.250	347.771	Rp 1.825.797.750

Tabel 10 menunjukkan bahwa target costing dalam setahun untuk roti tawar yaitu sebesar Rp 2.668.011.000 dan roti john sebesar Rp 1.825.797.750.

4. Rekayasa Nilai (*Value Engineering/VE*)

CV Galuh Sari mengharapkan laba yang diinginkan dengan menggunakan *target costing*, sebagai bahan pertimbangan perusahaan dalam mengambil keputusan peneliti memberikan alternatif melalui uji rekayasa (*value engineering*). Hal ini dikarenakan setelah dilakukan perbandingan antara biaya produksi dengan target costing, ternyata biaya produksi lebih besar dari pada target costing. Oleh karena itu, langkah selanjutnya perusahaan perlu melakukan rekayasa nilai.

Adapun *value engineering* yang dilakukan, seperti:

1. Bahan Baku Langsung (*raw materials*)

Untuk bahan baku langsung (*raw materials*) tidak dilakukan *value engineering*, karena biaya bahan baku yang digunakan CV Galuh Sari sudah memilih supplier bahan baku dengan harga yang murah.

2. Tenaga Kerja Langsung (*direct labor*)

Untuk tenaga kerja langsung (*direct labor*) tidak dilakukan *value engineering*, karena biaya tersebut sudah ditentukan oleh perusahaan sehingga penulis tidak dapat melakukan rekayasa nilai

3. *Overhead* Pabrik (*factory overhead*)

Untuk *overhead* pabrik (*factory overhead*) peneliti melakukan perekayasa nilai pada bahan penolong seperti mengganti dengan bahan penolong yang sejenis, dengan tidak mengurangi kualitas bahan tersebut, yaitu sebagai berikut:

Tabel 11 Alternatif Bahan Penolong Untuk Rekayasa Nilai pada Tahun 2019

Ketrerangan	CV Galuh Sari		Penulis	
	Harga (Rp)	Merek	Harga (Rp)	Merek
Garam	1.015	Cap Kapal	800	Gadjah
Ragi	116.212	Bakerin plus	95.000	Fermipan
Plastik	46.700	Cap Joyo Boyo	40.000	Cap Kembang

Sumber: hasil penulis (2021)

Tabel 12. Biaya *Overhead* Pabrik Setelah dan Sebelum *Value Engineering* Untuk Produksi Roti Tawar Dan Roti John Pada Tahun 2019

Biaya Bahan Penolong	Jumlah	Harga (Rp)	Jumlah Biaya sebelum VE (Rp)	Harga (Rp)	Jumlah biaya setelah VE (Rp)
Bahan					
Garam (bungkus)	6.640	1.015	6.740.000	800	5.312.000
Ragi (dus)	132	116.212	15.340.000	95.000	12.540.000
Pengempuk (dus)	111	450.162	49.968.000	450.162	49.968.000
Plastik (kg)	1.152	46.700	53.798.400	40.000	46.080.000
Biaya Adminstrasi dan Umum					
Listrik			34.198.000		34.198.000
Pam			24.000.000		24.000.000
Gas			38.662.000		38.662.000
Telpon			3.950.000		3.950.000
Biaya Penyusutan:					
Biaya peny. gedung			6.000.000		6.000.000
Biaya peny. kendaraan			18.000.000		18.000.000
Biaya peny. Mesin			7.200.000		7.200.000
Biaya pemeliharaan gedung			9.600.000		9.600.000
Biaya pemeliharaan kendaraan			27.600.000		27.600.000
Biaya pemeliharaan mesin			15.600.000		15.600.000
Biaya tenaga kerja tidak langsung	8	1.600.000	153.600.000	1.600.000	153.600.000
Total			464.256.400		452.310.000

Sumber: Hasil Pengolahan (2021)

Berdasarkan data diatas menunjukkan biaya *overhead* pabrik setelah *value engineering* untuk produksi roti tawar dan roti john pada tahun 2019 adalah sebesar Rp 452.310.000. Dan biaya produksi untuk jenis roti tawar dan roti john masing-masing sebesar Rp 226.155.000. Dari data biaya produksi setelah *value engineering* maka biaya produksinya mengalami perubahan, sebagai berikut:

1. Biaya produksi untuk jenis roti tawar:

Tabel 13 Biaya Produksi Untuk Produk Roti Tawar Pada Tahun 2019

Keterangan	Jumlah (Rp)
Bahan Baku Langsung (<i>raw materials</i>)	1.405.250.000
Tenaga Kerja Langsung (<i>direct labor</i>)	172.800.000
<i>Overhead</i> Pabrik (<i>factory overhead</i>)	226.155.000
Biaya Produksi	1.804.205.000

Sumber: hasil pengolahan (2021)

Rincian biaya produksi untuk jenis roti tawar setelah *value engineering*, sebagai berikut:

- a. biaya produksi untuk jenis roti tawar setiap tahun sebesar Rp 1.804.205.000
- b. biaya produksi roti tawar per unit:

total biaya produksi : produksi pertahun = biaya produksi per unit

Rp 1.804.205.000 : 889.337 unit = Rp 2.028 per unit

2. Biaya produksi untuk jenis roti John:

Tabel 14 Biaya Produksi Untuk Produk Roti Jhon Pada Tahun 2019

Keterangan	Jumlah (Rp)
Bahan Baku Langsung (<i>raw materials</i>)	1.405.250.000
Tenaga Kerja Langsung (<i>direct labor</i>)	172.800.000
Overhead Pabrik (<i>factory overhead</i>)	226.155.000
Biaya Produksi	1.804.205.000

Sumber: hasil pengolahan (2021)

Rincian biaya produksi untuk jenis roti john setelah *value engineering*, sebagai berikut:

- a. biaya produksi untuk jenis roti john per tahun Rp 1.804.205.000
- b. biaya produksi roti john per unit:

Total biaya produksi : produksi per tahun = biaya produksi per unit

Rp 1.804.205.000 : 347.771 unit = Rp 5.188 per unit

Perhitungan Laba Kotor (*gross profit*)

Berikut adalah penentuan laba kotor sebelum dan setelah *value engineering*

1. penentuan *gross profit* sebelum *value engineering* (VE)

Tabel 15 Biaya Produksi Tahun 2019 sebelum *value engineering* (VE)

Jenis roti	Harga per unit	Unit (pcs)	Penjualan (Rp)	Biaya produksi (Rp)
Roti tawar	4.000	889.337	3.557.348.000	1.810.178.200
Roti jhon	7.000	347.771	2.434.397.000	1.810.178.200
Total			5.991.745.000	3.620.356.400

Sumber: hasil pengolahan (2021)

Gross profit = Target Penjualan – Biaya Produksi

Gross profit = Rp 5.991.745.000 – Rp 3.620.356.400

Gross profit = Rp 2.371.388.600

2. penentuan *gross profit* setelah *value engineering* (VE)

Tabel 16 Biaya Produksi Tahun 2019 setelah *value engineering* (VE)

Jenis roti	Harga per unit	Unit (pcs)	Penjualan (Rp)	Biaya produksi (Rp)
Roti tawar	4.000	889.337	3.557.348.000	1.804.205.000
Roti jhon	7.000	347.771	2.434.397.000	1.804.205.000
Total			5.991.745.000	3.608.410.000

Sumber: hasil pengolahan (2021)

$Gross\ profit = Target\ Penjualan - Biaya\ Produksi$

$Gross\ profit = Rp\ 5.991.745.000 - Rp\ 3.608.410.000$

$Gross\ profit = Rp\ 2.383.335.000$

Hasil pembahasan di atas menunjukkan bahwa analisis *target costing* pada CV Galuh Sari lebih efisien dalam hal penentuan biaya produksi. Selain itu analisis target costing salah satu alternatif bagi CV Galuh Sari untuk efisiensi biaya produksinya. Menggunakan target costing dapat meningkatkan keuntungan CV Galuh Sari sebesar Rp 2.383.335.000 dibandingkan dengan metode *full costing* sebesar Rp 2.371.388.600, sehingga menghasilkan selisih sebesar Rp 11.946.400 jika menggunakan *target costing*.

SIMPULAN

Biaya produksi dengan menerapkan biaya absorption mengeluarkan biaya produksi Rp 3.620.356.400 dengan jumlah produksi 889.337 unit roti tawar dan 347.771 unit roti john. Sehingga untuk biaya produksi roti tawar sebesar Rp 2.035 per unit sedangkan biaya produksi roti john sebesar Rp 5.205 per unit

Biaya produksi dengan menerapkan metode target costing mengeluarkan biaya produksi Rp 3.608.410.000 dengan jumlah produksi 889.337 unit roti tawar dan 347.771 unit roti john. Sehingga untuk biaya produksi roti tawar sebesar Rp 2.028 per unit sedangkan biaya produksi roti john sebesar Rp 5.188 per unit

Dengan menggunakan *target costing* Laba CV Galuh Sari yang dihasilkan sebesar Rp 2.383.335.000 dibandingkan dengan metode *full costing* sebesar Rp 2.371.388.600, sehingga menghasilkan selisih sebesar Rp 11.946.400 jika menggunakan *target costing*.

SARAN

Ada beberapa hal yang dapat dilakukan oleh CV Sari untuk dapat mengendalikan biayanya dan mengoptimalkan laba perusahaan adalah sebagai berikut:

1. Pertimbangan manajemen untuk menggunakan target costing dalam penentuan harga roti agar dapat memaksimalkan laba perusahaan dengan baik dibandingkan dengan penerapan metode biaya absorption.
2. Peneliti selanjutnya, disarankan menggunakan metode kaizen costing.

DAFTAR PUSTAKA

- Anugerah, E.G., Wahyuni, N.I., & Mas'ud, I. 2017. Penerapan Target Costing dalam Pengelolaan Biaya Produksi untuk Optimalisasi Laba. E-Journal Ekonomi Bisnis dan Akuntansi, 4(1), 19.
- Arifin, Z. 2012. Implementasi Manajemen Strategik Berbasis Kemitraan dalam Meningkatkan Mutu SMK (Studi pada SMK Kelompok Teknologi Bidang Otomotif di Kota Yogyakarta). Jurnal Administrasi Pendidikan UPI, 14(1), Hal 60-70

- Biodi, M., & Sanawiri, B. 2017. Analisis Lingkungan Industri Guna Menentukan Business Strategy dalam Rangka Mencapai Keunggulan Bersaing. *Jurnal Administrasi Bisnis, Universitas Brawijaya*, 50(3), Hal 172-181
- Darmayasa, G., Sujana, I. N., & Haris, I.A. 2019. Analisis Penerapan Target Costing dalam Efisiensi Biaya Produksi Batako pada UD Darma Yasa di Desa Panji, Kecamatan Sukasada, Kabupaten Buleleng. *Jurnal Pendidikan Ekonomi*, 11(2), Hal 383-395.
- Dirgayusa, I. G. P., & Suardikha, I.M.S. 2017. Pengaruh Komponen Laporan Arus Kas terhadap Return Saham dengan Current Ratio sebagai Variabel Moderasi. *E-Jurnal Akuntansi Universitas Udayana*, 2(1), Hal 1202-1228.
- Febriana, F.A. 2020. The Application of Target Costing in Determining the Selling Price at Suwar-Suwir Producers in Jember. *Journal of Contemporary Information Technology, Management, and Accounting*, 1(2), Hal 72-79.
- Hermawan, H. 2018. Analisis Pengaruh Bauran Pemasaran terhadap Keputusan, Kepuasan, dan Loyalitas Konsumen dalam Pembelian Roti Ceria di Jember. *Jurnal Manajemen dan Bisnis Indonesia*, 3(2), Hal 1-15
- Hoyt, R.E., & Liebenberg, A.P. 2011. The Value of Enterprise Risk Management. *Journal of Risk and Insurance*, 78(4), Hal 795-822
- Indriantoro, N dan Supomo, B. 2014. Metodologi Penelitian Bisnis Untuk Akuntansi & Manajemen. Edisi 1. Cetakan ke-12. Yogyakarta: BPFE.
- Juwita, R., & Satria, M.R. 2017. Penerapan Target Costing dalam Upaya Efisiensi Biaya Produksi untuk Peningkatan Laba Produk. *Jurnal Kajian Akuntansi*, 1(2), Hal 184-193
- Kasus, S., Ud, P., & Cahaya, I. 2021. Efisiensi Biaya Produksi Menggunakan Metode. *Journal of Accounting, Finance, and Auditing*, 3(2), Hal 1-10.
- Mahsunah, A., & Hariyati, H. 2021. Peran Penerapan Target Costing dalam Peningkatan Laba UMKM. *Jurnal Akuntansi AKUNESA*, 9 (3).
- Muhyiddin. 2020. Covid-19, New Normal dan Perencanaan Pembangunan di Indonesia. *Jurnal Perencanaan Pembangunan: The Indonesian Journal of Development Planning*, 4(2), Hal 240-252.
- Mulyadi. 2012. Akuntansi Biaya. Cetakan 11. Edisi 5. Yogyakarta, Penerbit: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN
- Nailufar, F., Sufitrayati, dan Badaruddin. 2018. Pengaruh Laba dan Arus Kas terhadap Kondisi Financial Distress pada Perusahaan Non-Bank yang terdaftar di Bursa Efek Indonesia. *Jurnal Penelitian Ekonomi Akuntansi (JENSI)*, 2(2), Hal 147-162
- Rudianto. 2013. Akuntansi Manajemen Informasi untuk Pengambilan Keputusan Strategis, Jakarta, Penerbit: Erlangga.
- Salam, M.A.K. 2020. Perilaku Produksi di Tengah Krisis Global Akibat Pandemi Covid-19 dan Memanfaatkan Media Online Facebook Sebagai Alternatif Pasar. *Ekonomi, Manajemen dan Akuntansi*, 1-21.
- Sari. 2012. Penggunaan Target Costing dalam Pengembangan Produk, *Jurnal Surabaya, Unika Widya Mandala*.
- Sugiyono. 2016. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta

Wokas, H., dan Caroline, T. 2016. Analisis Penerapan Target Costing dan Activity-Based Costing sebagai Alat Bantu Manajemen dalam Pengendalian Biaya Produksi Pada Ud. Bogor Bakery. Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi, 4(1), Hal 593-603.