

Penerapan target costing sebagai pengendalian biaya produksi pada Usaha Mie Bakso Ojo Lali di Kota Bitung

Manajemen Bisnis dan Keuangan Korporat

Eugenia Trixie Jayanti Moningga

Corresponding author: eugeniamoningga064@student.unsrat.ac.id

Sam Ratulangi University - Indonesia

Anneke Wangkar

Sam Ratulangi University - Indonesia

Sherly Pinatik

Sam Ratulangi University - Indonesia

DOI

10.58784/mbkk.295

Keywords

target costing
production cost
profit

JEL Classification

D24

M41

Received 16 February 2025

Revised 1 March 2025

Accepted 5 March 2025

Published 6 March 2025

ABSTRACT

Target costing is the most effective way to determine production costs. The company sets a target based on competitive market prices, allowing it to achieve the expected profit. This study set out to determine how to implement target costing as a control of production costs in the Ojo Lali Meatball Noodle business. Ojo Lali Meatball Noodle Business is a food production company located in Bitung Barat 1 Village, Maesa District, Bitung City. The results of the study are clear: after implementing target costing, the company calculated production costs at IDR 82,072,000 per month, while the target costing calculation showed IDR 73,539,000 per month. This has led to a significant increase in profits, rising from 25.6% to 33.3%.

©2025 Eugenia Trixie Jayanti Moningga, Anneke Wangkar, Sherly Pinatik



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Pendahuluan

Perkembangan ekonomi di era globalisasi di Indonesia menciptakan persaingan yang semakin ketat dalam dunia usaha. Kemajuan teknologi turut mendorong keberagaman produk dan jasa, sementara konsumen menjadi lebih selektif dalam memilih produk yang berkualitas dengan harga yang kompetitif. Oleh karena itu, perusahaan dituntut untuk berinovasi dalam menciptakan produk yang tidak hanya berkualitas tetapi juga memiliki harga yang kompetitif agar tetap mampu bersaing di pasar.

Salah satu tujuan utama perusahaan adalah memperoleh laba yang optimal. Untuk mencapainya, perusahaan perlu melakukan efisiensi dalam pengelolaan biaya produksi. Biaya produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, memiliki peran penting dalam menentukan harga jual produk. Pengendalian biaya yang kurang efektif dapat menyebabkan pemborosan, yang pada akhirnya meningkatkan harga pokok produksi dan mengurangi daya saing perusahaan.

Salah satu metode yang dapat digunakan untuk mengendalikan biaya produksi adalah *target costing*. Metode ini memungkinkan perusahaan untuk menentukan biaya produksi berdasarkan harga jual yang ditetapkan pasar dan margin keuntungan yang diharapkan. *Target costing* tidak hanya berfungsi sebagai alat pengendalian biaya, tetapi juga membantu dalam pengambilan keputusan strategis terkait efisiensi produksi (Idrawahyuni, et al., 2020) dan optimalisasi keuntungan (Dinda et al., 2021; Oktalina, 2024).

Saat ini, masih banyak usaha kecil dan menengah (UKM) yang menggunakan metode tradisional dalam menghitung biaya produksi. Hal ini dapat menyebabkan ketidakefisienan dalam penentuan harga pokok produksi dan berpotensi mengurangi profitabilitas usaha. Oleh karena itu, penerapan sistem akuntansi biaya yang lebih modern, seperti *target costing* menjadi penting untuk meningkatkan efisiensi pengelolaan biaya produksi dan meningkatkan daya saing usaha.

Tinjauan pustaka

Akuntansi manajemen

Menurut Azwari (2022), akuntansi adalah seni, proses, dan sistem informasi yang mencatat, mengukur, mengklasifikasikan, serta melaporkan informasi keuangan untuk pengambilan keputusan. Siswanti et al. (2022) menyatakan bahwa akuntansi adalah proses mengidentifikasi, mencatat, dan mengkomunikasikan hasil berupa laporan keuangan yang menggambarkan kondisi usaha. Alamsyahbana et al. (2024) mendefinisikan akuntansi manajemen sebagai sistem informasi yang hasilnya ditujukan untuk pihak internal organisasi, seperti manajer keuangan, produksi, dan pemasaran, untuk pengambilan keputusan. Syamil et al. (2023) menambahkan bahwa tujuan utama akuntansi manajemen adalah menyediakan informasi yang relevan dan akurat untuk mendukung pengambilan keputusan.

Akuntansi biaya

Waty et al. (2023) menjelaskan bahwa akuntansi biaya mengumpulkan, mengukur, dan menyajikan informasi tentang biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Suratminingsih et

al. (2024) menekankan bahwa tujuan utama akuntansi biaya adalah memberikan informasi akurat untuk pengambilan keputusan manajemen. Menurut Purwanti (2023) biaya adalah pengeluaran yang dikeluarkan selama jangka waktu tertentu untuk menghasilkan pendapatan, menjalankan bisnis, atau memperoleh keuntungan finansial lainnya. Biaya merujuk pada pengorbanan sumber daya ekonomi yang dikeluarkan, atau nilai ekonomi dari sumber daya yang digunakan, dalam suatu kegiatan atau proses produksi. Menurut Purwaji et al. (2023) biaya produksi, adalah biaya-biaya yang terkait dengan proses produksi, yaitu biaya-biaya yang timbul dalam pengolahan bahan menjadi produk jadi hingga produk tersebut siap untuk dijual. Biaya produksi memiliki tiga elemen: biaya bahan, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Menurut Mulyadi (2010), pengendalian biaya melibatkan penentuan biaya standar yang digunakan sebagai acuan. Yunita (2021) menyatakan bahwa proses pengendalian biaya dilakukan dengan membandingkan hasil aktual dan anggaran untuk menilai efisiensi serta mengambil tindakan korektif jika diperlukan.

Penentuan Harga Pokok

Menurut Fauziyyah et al. (2021) untuk mencapai target laba yang diinginkan, manajemen perusahaan harus membuat langkah-langkah untuk mencapai target laba tersebut. Salah satu faktor penting dalam mencapai laba yaitu dengan melakukan perhitungan harga pokok produksi. Jika perhitungan harga pokok produksi tidak tepat, akan mengakibatkan penentuan harga jual produk yang tidak tepat. Harga pokok produksi adalah semua biaya langsung dan tidak langsung yang dikeluarkan suatu perusahaan untuk proses produksi sehingga barang atau jasa tersebut bisa dijual. Perusahaan harus menghitung harga pokok suatu barang karena sangat penting untuk pelaporan keuangan suatu perusahaan. Menurut Yunita (2021) dalam penentuan harga pokok, biaya dihimpun menurut pekerjaan, bagian-bagian (*departments*), atau dirinci lagi menurut pusat-pusat biaya (*cost pools*), produk-produk dan jasa-jasa.

Target costing

Firmansyah et al. (2020) menyebutkan bahwa *target costing* melibatkan perencanaan produk dan proses produksi agar produk dapat dihasilkan dengan biaya yang memungkinkan perusahaan mencapai keuntungan saat dijual pada harga pasar. Ayu et al. (2021) menambahkan bahwa *target costing* menetapkan biaya berdasarkan harga jual yang bersedia dibayar oleh konsumen.

Rumus *target costing* adalah sebagai berikut:

$$\text{Biaya target} = \text{Harga target} - \text{Laba target}$$

Proses target costing

Menurut Suratminingsih el al. (2024) proses *target costing* adalah sebagai berikut:

1. Penentuan harga jual target, berdasarkan analisis pasar dan pertimbangan strategi perusahaan, harga jual target ditetapkan untuk menjamin daya saing produk di pasar.
2. Pengurangan target keuntungan, target keuntungan dikurangkan dari harga jual target untuk menentukan biaya produksi yang diperbolehkan.
3. Kalkulasi biaya produk aktual, biaya produksi aktual diperkirakan berdasarkan proses dan struktur biaya saat ini.
4. Identifikasi dan analisis gap biaya, gap biaya diidentifikasi dengan membandingkan biaya produksi yang dapat diterima dengan biaya produksi sebenarnya, analisis ini menyoroti area di mana perusahaan perlu mengurangi biaya.
5. Inisiatif pengurangan biaya, perusahaan berusaha untuk mengurangi biaya produksi aktual dan menjaganya tetap sesuai biaya yang dapat diterima melalui inisiatif seperti *reengineering* produk, efisiensi proses, dan negosiasi ulang dengan pemasok.

Proses penetapan target costing

Berikut proses penetapan *target costing* menurut Suratminingsih el al. (2024):

1. Penetapan harga jual target, melakukan riset pasar untuk menentukan harga maksimum yang dapat diterima pelanggan, kemudian menyesuaikan harga tersebut berdasarkan strategi posisi pasar, dan target keuntungan.
2. Penentuan target keuntungan, mengurangi target keuntungan yang diinginkan dari harga jual target untuk mendapatkan biaya yang diperbolehkan.
3. Kalkulasi biaya produk saat ini, mengestimasi biaya produk saat ini berdasarkan proses, bahan, dan desain yang ada.
4. Identifikasi gap biaya, membandingkan biaya yang diperbolehkan dengan biaya saat ini untuk mengidentifikasi selisih (gap biaya) yang harus ditangani.
5. Pengembangan rencana pengurangan biaya, mengidentifikasi inisiatif yang dapat mengurangi biaya, seperti perbaikan proses, perubahan desain, dan efisiensi material, kemudian melibatkan tim lintas fungsi untuk mengevaluasi dan menerapkan inisiatif pengurangan biaya tersebut.
6. Implementasi dan evaluasi, melaksanakan rencana pengurangan biaya dan memantau kemajuan terhadap target

biaya yang yang diperbolehkan, kemudian melakukan penyesuaian apabila terdapat penyimpangan dari target dan mengulangi proses jika diperlukan.

Target costing mengutamakan kepuasan pelanggan dan pengendalian biaya internal dengan memastikan bahwa produk yang dikembangkan tidak hanya memenuhi kebutuhan pasar, tetapi juga diproduksi dengan biaya yang memastikan keuntungan.

Target costing sebagai pengendalian biaya.

Menurut Suratminingsih et al. (2024) dengan menerapkan *target costing*, perusahaan dapat merespons perubahan kondisi pasar dengan lebih baik dan dapat mengendalikan biaya secara proaktif, sehingga meningkatkan profitabilitas, dan keberlanjutan bisnis dalam jangka panjang. Penerapan *target costing* dalam pengendalian biaya adalah sebagai berikut:

1. Fokus pada desain produk, *target costing* mendorong integrasi antara pengembangan produk, proses desain, dan fungsi biaya untuk menghasilkan produk yang tidak hanya inovatif tetapi juga biaya efisien.
2. Pengambilan keputusan berbasis tim, pendekatan memerlukan kerja tim lintas fungsi termasuk desain, produksi, pemasaran, dan akuntansi untuk secara kolektif mencapai target biaya.
3. *Continuous improvement*, *target costing* mempromosikan budaya *continuous improvement* (*kaizen*) di mana upaya berkelanjutan dilakukan untuk mengurangi biaya dan meningkatkan nilai.
4. Keterlibatan pemasok, perusahaan seringkali melibatkan pemasok dalam proses *target costing* untuk mengidentifikasi dan menerapkan penghematan biaya di seluruh rantai pasokan.

Metode riset

Menurut Abubakar (2021) penelitian kualitatif, yaitu penelitian yang data-datanya berupa kata-kata, kalimat, artinya datanya tidak berbentuk angka. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif, yang dilakukan melalui wawancara dan observasi terhadap pemilik Usaha Mie Bakso Ojo Lali. Menurut Wibowo (2021) data adalah keterangan tentang sesuatu baik berupa angka maupun kata-kata. Data dapat dijadikan dasar kajian jika benar dan nyata. Data diperoleh dari fakta-fakta yang ditemukan di lapangan dan sudah dinyatakan dalam angka atau kata yang menunjukkan tingkatan-tingkatan tertentu. Menurut Zafri & Hastuti (2021) sumber data adalah segala sumber di mana peneliti mendapatkan data penelitian baik melalui wawancara, observasi, dokumen, dan lain-lain. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini diperoleh dengan melakukan wawancara langsung kepada pemilik Usaha Mie Bakso Ojo Lali dan pencatatan keuangan, dokumen-dokumen, serta arsip-arsip objek penelitian

yang ada kaitannya dengan penelitian.

Analisis data dilakukan secara deskriptif dengan tahapan sebagai berikut:

1. Pengumpulan data. Data terkait biaya produksi sebelum penerapan *target costing* dikumpulkan dan dianalisis.
2. Pengelompokan data. Biaya produksi dikategorikan berdasarkan jenis biaya, yaitu biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.
3. Penentuan target Biaya-biaya produksi dianalisis menggunakan pendekatan *target costing*, di mana harga jual pasar dikurangi dengan target laba yang diharapkan.
4. Rekayasa nilai (*value engineering*). Identifikasi peluang pengurangan biaya tanpa mengorbankan kualitas produk dilakukan melalui evaluasi bahan baku, proses produksi, dan efisiensi tenaga kerja.
5. Penarikan kesimpulan. Hasil analisis dibandingkan dengan kondisi sebelum penerapan *target costing* untuk mengukur efektivitas metode ini dalam meningkatkan efisiensi biaya produksi dan profitabilitas usaha.

Hasil dan pembahasan

Hasil

Berdasarkan data yang diperoleh maka identifikasi biaya produksi selama satu bulan yaitu Agustus 2024. Tabel 1 menunjukkan total penjualan dari masing-masing produk per bulan.

Tabel 1. Total penjualan produk Usaha Mie Bakso Ojo Lali bulan Agustus 2024

Jenis Produk	Penjualan	Harga per Unit (Rp)	Total (Rp)
Mie Bakso Tenes	2.730	23.000	62.790.000
Mie Bakso Urat	884	23.000	20.332.000
Mie Bakso Biasa	1.508	18.000	27.144.000
Total	5.122		110.266.000

Sumber: Usaha Mie Bakso Ojo Lali, 2024

Biaya produksi

1. Biaya bahan baku langsung

Tabel 2 menunjukkan biaya bahan baku langsung yang dihabiskan perusahaan untuk memproduksi Mie Bakso Tenes selama bulan Agustus 2024.

Tabel 2. Biaya bahan baku langsung Mie Bakso Tenes

Nama Bahan Baku	Kuantitas	Harga (Rp)	Total per Bulan (Rp)
Daging Sapi	133 kg	140.000	18.620.000
Tapioka	138 kg	14.000	1.932.000
Masako Sapi	13 kg	36.250	471.250
MSG	21 kg	49.750	1.044.750
Garam	21 bks	4.000	84.000
Gula	26,5 kg	17.800	471.700
Mie Kuning	276 kg	14.000	3.864.000
Daun Bawang	69 ikat	10.000	690.000
Lada Hitam	6 bks	86.000	516.000
Bawang Putih	26,5 kg	48.000	1.272.000
Bihun	69 bks	8.500	586.500
Minyak Goreng	11 ltr	26.000	286.000
Tahu	14 ember	130.000	1.820.000
Telur	2.730 butir	2.000	5.460.000
Total			37.118.200

Sumber: Usaha Mie Bakso Ojo Lali, 2024

Tabel 3 menunjukkan biaya bahan baku langsung yang dihabiskan perusahaan untuk memproduksi Mie Bakso Urat selama bulan Agustus 2024.

Tabel 3. Biaya bahan baku langsung Mie Bakso Urat

Nama Bahan Baku	Kuantitas	Harga (Rp)	Total per Bulan (Rp)
Daging Sapi	65 kg	140.000	9.100.000
Tapioka	52 kg	14.000	728.000
Masako Sapi	4 kg	36.250	145.000
MSG	7 kg	49.750	348.250
Garam	7 bks	4.000	28.000
Gula	8,5 kg	17.800	151.300
Mie Kuning	88 kg	14.000	1.232.000
Daun Bawang	22 ikat	10.000	220.000
Lada Hitam	2 bks	86.000	172.000
Bawang Putih	8,5 kg	48.000	408.000
Bihun	22 bks	8.500	187.000
Minyak Goreng	3 ltr	26.000	78.000
Tahu	3 ember	130.000	390.000
Total			13.187.550

Sumber: Usaha Mie Bakso Ojo Lali, 2024

Tabel 4 menunjukkan biaya bahan baku langsung yang dihabiskan perusahaan untuk memproduksi Mie Bakso Biasa selama bulan Agustus 2024.

Tabel 4. Biaya bahan baku langsung Mie Bakso Biasa

Nama Bahan Baku	Kuantitas	Harga (Rp)	Total per Bulan (Rp)
Daging Sapi	62 kg	140.000	8.680.000
Tapioka	70 kg	14.000	980.000
Masako Sapi	7 kg	36.250	253.750
MSG	12 kg	49.750	597.000
Garam	12 bks	4.000	48.000
Gula	15 kg	17.800	267.000
Mie Kuning	156 kg	14.000	2.184.000
Daun Bawang	39 ikat	10.000	390.000
Lada Hitam	4 bks	86.000	344.000
Bawang Putih	15 kg	48.000	720.000
Bihun	39 bks	8.500	331.500
Minyak Goreng	6 ltr	26.000	156.000
Tahu	9 ember	130.000	1.170.000
Total			16.121.250

Sumber: Usaha Mie Bakso Ojo Lali, 2024

2. Biaya tenaga kerja langsung

Tabel 5 menunjukkan biaya tenaga kerja langsung dari karyawan selama bulan Agustus 2024.

Tabel 5. Biaya tenaga kerja langsung

Jumlah Karyawan	Biaya per Orang (Rp)	Total per Hari (Rp)	Jumlah Hari Kerja (Rp)	Total per Bulan (Rp) Total per Hari x Jumlah HK
6 orang	75.000	450.000	26 hari	11.700.000

Sumber. Usaha Mie Bakso Ojo Lali, 2024

3. Biaya *overhead* pabrik

Tabel 6 menunjukkan total biaya *overhead* pabrik yang dikeluarkan perusahaan untuk satu bulan sebesar Rp 3.945.000 selama bulan Agustus 2024.

Tabel 6. Biaya *overhead* pabrik

Keterangan	Jumlah (Rp)
Listrik	650.000
Tabung Gas LPG 12 kg	2.795.000
Biaya Pemeliharaan Mesin	500.000
Total	3.945.000

Sumber: Usaha Mie Bakso Ojo Lali, 2024

Pembahasan

Perhitungan Biaya Produksi. Tabel 7 menunjukkan total biaya produksi yang diperlukan perusahaan untuk Mie Bakso Tenes, Mie Bakso Urat, dan Mie Bakso Biasa dalam sebulan.

Tabel 7. Biaya produksi Mie Bakso Tenes, Mie Bakso Urat dan Mie Bakso Biasa

Keterangan	Mie Bakso Tenes (Rp)	Mie Bakso Urat (Rp)
Daging Sapi	18.620.000	9.100.000
Tapioka	1.932.000	728.000
Masako Sapi	471.250	145.000
MSG	1.044.750	348.250
Garam	84.000	28.000
Gula	471.700	151.300
Mie Kuning	3.864.000	1.232.000
Daun Bawang	690.000	220.000
Lada Hitam	516.000	172.000
Bawang Putih	1.272.000	408.000
Bihun	586.500	187.000
Minyak Goreng	286.000	78.000
Tahu	1.820.000	390.000
Telur	5.460.000	-
Total Biaya Bahan Baku	37.118.200	13.187.550
Biaya Tenaga Kerja Langsung	6.201.000	1.989.000
Total Biaya Tenaga Kerja	6.201.000	1.989.000
Listrik	344.500	110.500
Tabung Gas LPG 12 kg	1.481.350	475.150
Pemeliharaan Mesin	265.000	85.000
Total Biaya Overhead Pabrik	2.090.850	670.650
Total	45.410.050	15.847.200

Sumber: Data Olahan, 2024

Tabel 8 merupakan laporan laba rugi yang bisa digunakan Usaha Mie Bakso Ojo Lali sebelum penerapan *target costing*.

Tabel 8. Laporan laba rugi sebelum penerapan *target costing*

Usaha Mie Bakso Ojo Lali		
Laporan Laba Rugi		
Per 31 Agustus 2024		
Penjualan	Rp	110.266.000
HPP	(Rp	82.072.000)
Laba Bersih	Rp	28.194.000

Sumber: Data Olahan, 2024

Berdasarkan laporan laba rugi dapat dilihat bahwa pada bulan Agustus 2024 perusahaan memperoleh laba sebesar Rp 28.194.000 atau sebesar 25,6% dengan perhitungan persentase sebagai berikut:

$$\frac{\text{Laba bersih}}{\text{Penjualan}} \times 100\% = \frac{\text{Rp 28.194.000}}{\text{Rp 110.266.000}} \times 100\% \\ = 25,6\%$$

Penerapan Target Costing

a. Analisis Harga Pasar

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan peneliti dengan pihak Usaha Mie Bakso Ojo Lali, perusahaan menentukan harga jual yang tidak terlalu berbeda dengan harga perusahaan pesaing agar bisa menyesuaikan dengan harga yang kompetitif.

b. Target Laba

Jika dilihat dari laporan laba rugi yang dihitung sebelumnya, perusahaan ingin meningkatkan laba menjadi lebih dari 30% dari semula yang sebesar 25,6%.

c. Menentukan Target Biaya (*Target Costing*)

Target biaya dari produk dapat dihitung dengan perhitungan sebagai berikut:

$$\text{Target Costing} = \text{Target Selling price} - \text{Target Profit Margin}$$

1) Perhitungan *target costing* untuk produk Mie Bakso Tenes

$$\begin{aligned} \text{Target biaya} &= \text{Harga jual} - \text{Target laba} \\ &= \text{Rp 23.000} - (30\% \times \text{Rp 23.000}) \\ &= \text{Rp 23.000} - \text{Rp 6.900} \\ &= \text{Rp 16.100} \end{aligned}$$

$$\text{Per produk} = \text{Rp 16.100}$$

$$\text{Per bulan} = \text{Rp 16.100} \times 2.730 \text{ porsi} = \text{Rp 43.953.000}$$

2) Perhitungan *target costing* untuk produk Mie Bakso Urat

$$\begin{aligned} \text{Target biaya} &= \text{Harga jual} - \text{Target laba} \\ &= \text{Rp 23.000} - (30\% \times \text{Rp 23.000}) \\ &= \text{Rp 23.000} - \text{Rp 6.900} \\ &= \text{Rp 16.100} \end{aligned}$$

$$\text{Per produk} = \text{Rp 16.100}$$

$$\text{Per bulan} = \text{Rp 16.100} \times 884 \text{ porsi} = \text{Rp 14.232.400}$$

3) Perhitungan *target costing* untuk produk Mie Bakso Biasa

$$\begin{aligned} \text{Target biaya} &= \text{Harga jual} - \text{Target laba} \\ &= \text{Rp 18.000} - (30\% \times \text{Rp 18.000}) \\ &= \text{Rp 18.000} - \text{Rp 5.400} = \text{Rp 12.600} \end{aligned}$$

$$\text{Per produk} = \text{Rp 12.600}$$

$$\text{Per bulan} = \text{Rp 12.600} \times 1.508 \text{ porsi} = \text{Rp 19.000.800}$$

Melakukan Rekayasa Nilai (Value Engineering)

Perekayasaan nilai merupakan suatu aktivitas yang diperlukan untuk menganalisa apakah komponen-komponen dalam suatu produk dapat dikurangi biayanya tanpa mengurangi fungsi atau kualitas produk yang bersangkutan. Dalam hal ini peneliti melakukan diskusi dengan perusahaan mengenai komponen biaya yang dapat dikurangi. Berdasarkan dari hasil wawancara maka ditentukan komponen biaya yang dapat dikurangi perusahaan yaitu beberapa dari biaya bahan baku dapat diperoleh dari *supplier* yang berbeda dan beberapa bahan baku dapat diperoleh dari produk yang lebih murah tetapi memiliki kualitas yang sama dan lebih murah.

Tabel 9 menunjukkan biaya bahan baku Mie Bakso Tenes sebelum dan sesudah dilakukan rekayasa nilai.

Tabel 9. Biaya bahan baku Mie Bakso Tenes sebelum dan sesudah rekayasa nilai

Nama Bahan Baku	Kuantitas per Bulan	Sebelum Rekayasa Nilai		Sesudah Rekayasa Nilai	
		Harga (Rp)	Total (Rp)	Harga (Rp)	Total (Rp)
Daging Sapi	133 kg	140.000	18.620.000	125.000	16.625.000
Tapioka	138 kg	14.000	1.932.000	11.000	1.518.000
Masako Sapi	13 kg	36.250	471.250	36.250	471.250
MSG	21 kg	49.750	1.044.750	49.750	1.044.750
Garam	21 bks	4.000	84.000	4.000	84.000
Gula	26,5 kg	17.800	471.700	17.800	471.700
Mie Kuning	276 kg	14.000	3.864.000	11.000	3.036.000
Daun Bawang	69 ikat	10.000	690.000	10.000	690.000
Lada Hitam	1,5 kg	344.000	516.000	230.000	345.000
Bawang Putih	26,5 kg	48.000	1.272.000	35.000	927.500
Bihun	69 bks	8.500	586.500	6.000	414.000
Minyak Goreng	11 ltr	26.000	286.000	17.500	192.500
Tahu	14 ember	130.000	1.820.000	120.000	1.680.000
Telur	2.730 butir	2.000	5.460.000	1.800	4.914.000
Total			37.118.200		32.413.700
Selisih					4.704.500

Sumber: Data olahan, 2024

Tabel 10 menunjukkan biaya bahan baku Mie Bakso Urat sebelum dan sesudah dilakukan rekayasa nilai.

Tabel 10. Biaya bahan baku Mie Bakso Urat sebelum dan sesudah rekayasa nilai

Nama Bahan Baku	Kuantitas per Bulan	Sebelum Rekayasa Nilai		Sesudah Rekayasa Nilai	
		Harga (Rp)	Total (Rp)	Harga (Rp)	Total (Rp)
Daging Sapi	65 kg	140.000	9.100.000	125.000	8.125.000
Tapioka	52 kg	14.000	728.000	11.000	572.000
Masako Sapi	4 kg	36.250	145.000	36.250	145.000
MSG	7 kg	49.750	348.250	49.750	348.250
Garam	7 bks	4.000	28.000	4.000	28.000
Gula	8,5 kg	17.800	151.300	17.800	151.300
Mie Kuning	88 kg	14.000	1.232.000	11.000	968.000
Daun Bawang	22 ikat	10.000	220.000	10.000	220.000
Lada Hitam	0,5 kg	344.000	172.000	230.000	115.000
Bawang Putih	8,5 kg	48.000	408.000	35.000	297.500
Bihun	22 bks	8.500	187.000	6.000	132.000
Minyak Goreng	3 ltr	26.000	78.000	17.500	52.500
Tahu	3 ember	130.000	390.000	120.000	360.000
Total			13.187.550		11.514.550
Selisih					1.673.000

Sumber: Data olahan, 2024

Tabel 11 menunjukkan biaya bahan baku Mie Bakso Biasa sebelum dan sesudah dilakukan rekayasa nilai.

Tabel 11. Biaya bahan baku Mie Bakso Biasa sebelum dan sesudah rekayasa nilai

Nama Bahan Baku	Kuantitas per Bulan	Sebelum Rekayasa Nilai		Sesudah Rekayasa Nilai	
		Harga (Rp)	Total (Rp)	Harga (Rp)	Total (Rp)
Daging Sapi	62 kg	140.000	8.680.000	125.000	7.750.000
Tapioka	70 kg	14.000	980.000	11.000	770.000
Masako Sapi	7 kg	36.250	253.750	36.250	253.750
MSG	12 kg	49.750	597.000	49.750	597.000
Garam	12 bks	4.000	48.000	4.000	48.000
Gula	15 kg	17.800	267.000	17.800	267.000
Mie Kuning	156 kg	14.000	2.184.000	11.000	1.716.000
Daun Bawang	39 ikat	10.000	390.000	10.000	390.000
Lada Hitam	1 kg	344.000	344.000	230.000	230.000
Bawang Putih	15 kg	48.000	720.000	35.000	525.000
Bihun	39 bks	8.500	331.500	6.000	234.000
Minyak Goreng	6 ltr	26.000	156.000	17.500	105.000
Tahu	9 ember	130.000	1.170.000	120.000	1.080.000
Total			16.121.250		13.965.750
Selisih					2.155.500

Sumber: Data olahan, 2024

Perbandingan sebelum dan sesudah penerapan target costing

Tabel 12 menampilkan total biaya Mie Bakso Tenes sebelum dan sesudah diterapkannya *target costing*. Terjadi pengurangan biaya produksi sebesar Rp 4.704.500. Harga pokok produksi untuk per unitnya dapat berkurang dari Rp 16.634 menjadi Rp 14.910 di mana memenuhi target biaya yang telah ditentukan yaitu Rp 16.100.

Tabel 12. Perbandingan biaya Mie Bakso Tenes sebelum dan sesudah penerapan target costing

Keterangan	Jumlah Sebelum <i>Target Costing</i>	Jumlah Sesudah <i>Target Costing</i>
Daging Sapi	Rp 18.620.000	Rp 16.625.000
Tapioka	Rp 1.932.000	Rp 1.518.000
Masako Sapi	Rp 471.250	Rp 471.250
MSG	Rp 1.044.750	Rp 1.044.750
Garam	Rp 84.000	Rp 84.000
Gula	Rp 471.700	Rp 471.700
Mie Kuning	Rp 3.864.000	Rp 3.036.000
Daun Bawang	Rp 690.000	Rp 690.000
Lada Hitam	Rp 516.000	Rp 345.000
Bawang Putih	Rp 1.272.000	Rp 927.500
Bihun	Rp 586.500	Rp 414.000
Minyak Goreng	Rp 286.000	Rp 192.500
Tahu	Rp 1.820.000	Rp 1.680.000
Telur	Rp 5.460.000	Rp 4.914.000
Total Biaya Bahan Baku	Rp 37.118.200	Rp 32.413.700
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 6.201.000	Rp 6.201.000
Total Biaya Tenaga Kerja	Rp 6.201.000	Rp 6.201.000
Listrik	Rp 344.500	Rp 344.500
Tabung Gas LPG 12 kg	Rp 1.481.350	Rp 1.481.350
Pemeliharaan Mesin	Rp 265.000	Rp 265.000
Total Biaya Overhead Pabrik	Rp 2.090.850	Rp 2.090.850
Total	Rp 45.410.050	Rp 40.705.550
Total Produksi	2.730 porsi	2.730 porsi
HPP per Unit	Rp 16.634	Rp 14.910

Sumber: Data olahan, 2024

Tabel 13 menampilkan total biaya Mie Bakso Urat sebelum dan sesudah diterapkannya *target costing*. Terjadi pengurangan biaya produksi sebesar Rp 1.673.000. Harga pokok produksi untuk per unitnya dapat berkurang dari Rp 17.927 menjadi Rp 16.034 di mana memenuhi target biaya yang telah ditentukan yaitu Rp 16.100.

Tabel 13. Perbandingan biaya Mie Bakso Urat sebelum dan sesudah penerapan *target costing*

Keterangan	Jumlah Sebelum <i>Target Costing</i>		Jumlah Sesudah <i>Target Costing</i>	
Daging Sapi	Rp	9.100.000	Rp	8.125.000
Tapioka	Rp	728.000	Rp	572.000
Masako Sapi	Rp	145.000	Rp	145.000
MSG	Rp	348.250	Rp	348.250
Garam	Rp	28.000	Rp	28.000
Gula	Rp	151.300	Rp	151.300
Mie Kuning	Rp	1.232.000	Rp	968.000
Daun Bawang	Rp	220.000	Rp	220.000
Lada Hitam	Rp	172.000	Rp	115.000
Bawang Putih	Rp	408.000	Rp	297.500
Bihun	Rp	187.000	Rp	132.000
Minyak Goreng	Rp	78.000	Rp	52.500
Tahu	Rp	390.000	Rp	360.000
Total Biaya Bahan Baku	Rp	13.187.550	Rp	11.514.550
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp	1.989.000	Rp	1.989.000
Total Biaya Tenaga Kerja	Rp	1.989.000	Rp	1.989.000
Listrik	Rp	110.500	Rp	110.500
Tabung Gas LPG 12 kg	Rp	475.150	Rp	475.150
Pemeliharaan Mesin	Rp	85.000	Rp	85.000
Total Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp	670.650	Rp	670.650
Total	Rp	15.847.200	Rp	14.174.200
Total Produksi		884 porsi		884 porsi
HPP per Unit	Rp	17.927	Rp	16.034

Sumber: Data olahan, 2024

Tabel 14 menampilkan total biaya Mie Bakso Biasa sebelum dan sesudah diterapkannya *target costing*. Terjadi pengurangan biaya produksi sebesar Rp 2.155.500. Harga pokok produksi untuk per unitnya dapat berkurang dari Rp 13.803 menjadi Rp 12.374 di mana memenuhi target biaya yang telah ditentukan yaitu Rp 12.600.

Table 14. Perbandingan biaya Mie Bakso Biasa sebelum dan sesudah penerapan *target costing*

Keterangan	Jumlah Sebelum <i>Target Costing</i>		Jumlah Sesudah <i>Target Costing</i>	
Daging Sapi	Rp	8.680.000	Rp	7.750.000
Tapioka	Rp	980.000	Rp	770.000
Masako Sapi	Rp	253.750	Rp	253.750
MSG	Rp	597.000	Rp	597.000
Garam	Rp	48.000	Rp	48.000
Gula	Rp	267.000	Rp	267.000
Mie Kuning	Rp	2.184.000	Rp	1.716.000
Daun Bawang	Rp	390.000	Rp	390.000
Lada Hitam	Rp	344.000	Rp	230.000
Bawang Putih	Rp	720.000	Rp	525.000
Bihun	Rp	331.500	Rp	234.000
Minyak Goreng	Rp	156.000	Rp	105.000
Tahu	Rp	1.170.000	Rp	1.080.000
Total Biaya Bahan Baku	Rp	16.121.250	Rp	13.965.750
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp	3.510.000	Rp	3.510.000
Total Biaya Tenaga Kerja	Rp	3.510.000	Rp	3.510.000
Listrik	Rp	195.000	Rp	195.000
Tabung Gas LPG 12 kg	Rp	838.500	Rp	838.500
Pemeliharaan Mesin	Rp	150.000	Rp	150.000
Total Biaya Overhead Pabrik	Rp	1.183.500	Rp	1.183.500
Total	Rp	20.814.750	Rp	18.659.250
Total Produksi		1.508 porsi		1.508 porsi
HPP per Unit	Rp	13.803	Rp	12.374

Sumber: Data Olahan, (2024)

Tabel 15 menunjukkan laporan laba rugi perusahaan sebelum dan sesudah diterapkannya *target costing*. Setelah penerapan *target costing*, biaya produksi menurun dari Rp 82.072.000 menjadi Rp 73.539.000. Laba meningkat dari 25,6% menjadi 33,3%.

Table 15. Perbandingan laporan laba rugi sebelum dan sesudah penerapan *target costing*

Usaha Mie Bakso Ojo Lali		
Laporan Laba Rugi		
Per 31 Agustus 2024		
	Sebelum <i>Target Costing</i>	Sesudah <i>Target Costing</i>
Penjualan	Rp 110.266.000	Rp 110.266.000
HPP	(Rp 82.072.000)	(Rp 73.539.000)
Laba Bersih	Rp 28.194.000	Rp 36.727.000
Persentase Laba	25,6%	33,3%

Sumber: Data olahan, 2024

Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan, maka ditarik kesimpulan bahwa penerapan *target costing* pada Usaha Mie Bakso Ojo Lali dapat dilakukan oleh pihak usaha guna menekan biaya produksi dalam menghasilkan margin laba yang diharapkan serta dapat meningkatkan keuntungan bagi pihak usaha. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perusahaan dapat menekan biaya produksi dari Rp 82.072.000 sebelum diterapkan *target costing* dapat berkurang menjadi Rp 73.539.000. Dengan demikian berdampak pula pada kenaikan laba yang diperoleh perusahaan dari 25,6% sebelum diterapkan *target costing* naik menjadi 33,3% menunjukkan bahwa target laba yang diharapkan oleh pihak usaha lebih dari 30 % dapat tercapai. Penerapan *target costing* dapat menjadi acuan untuk Usaha Mie Bakso Ojo Lali dan usaha lainnya di Kota Bitung, terutama yang menghadapi tantangan kenaikan harga bahan baku, dengan fokus pada pengendalian biaya secara berkesinambungan.

Peneliti berharap penelitian ini dapat memberikan solusi kepada Usaha Mie Bakso Ojo Lali untuk menekan biaya produksi tanpa mengurangi kualitas dari produk dengan cara melakukan evaluasi terhadap biaya bahan baku menggunakan metode *target costing*. Rekomendasi bagi perusahaan adalah menerapkan *target costing* secara konsisten untuk menjaga efisiensi biaya dan peningkatan laba jangka panjang.

Daftar pustaka

- Abubakar, H. R. (2021). *Pengantar metodologi penelitian*. SUKA-Press UIN Sunan Kalijaga.
- Alamsyahbana, M. I., Irawan, C., Zandra, S. W., Hendri, A., & Armansyah. (2024). *Akuntansi manajemen*. CV Azka Pustaka.
- Ayu, P. C., Dewi, N. L. P. S., & Dewi, L. G. K. (2021). *Akuntansi manajemen*. UD Surya Grafika.
- Azwari, P. C. (2022). *Pengantar akuntansi*. Prenada Kencana.
- Dinda, B. M. A., Yulinartati., & Maharani, A. (2021). Analisis penerapan target costing dalam upaya pengendalian biaya produksi pada CV Multi Bangunan. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Sains dan Humaniora*, 5(2), 220-228. <https://doi.org/10.23887/jppsh.v5i2.31494>.
- Fauziyyah, N., Irwansyah, R., Eryafdi, R., Manurung, S., Sholihat, W., Corrina, F., Suharmiyati, Nainggolan, C. D., Listya, K., Ahmadi, L. P., Bairizki, A., Hidayadi, T., Prabowo, M. A., Patiappon, M. I., & Utami, F. (2021). *Akuntansi biaya*. Widina Bhakti Persada Bandung.
- Firmansyah, D., Susyeto, D. P., & Saepuloh, D. (2020). *Akuntansi manajemen: Informasi dan alternatif untuk pengambilan keputusan*. PT. Bidara Cendekia Ilmu Nusantara.
- Idrawahyuni, 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), 26-35.
<http://dx.doi.org/10.35906/je001.v9i2.562>.

Mulyadi. (2010). *Akuntansi biaya*. UPP STIM YKPN.

Oktalina, G., Andriyani, E., & Widayanti, A. (2024). Penerapan Target Costing Sebagai Upaya Pengendalian Biaya Produksi Dalam Meningkatkan Laba. (2024). *Jurnal IAKP: Jurnal Inovasi Akuntansi Keuangan & Perpajakan*, 5(2), 158-167.
<https://doi.org/10.35314/iakp.v5.i2.317>.

Purwaji, A., Wibowo, & Muslim, S. (2023). *Akuntansi biaya*. Salemba Empat.

Purwanti, A. (2023). *Akuntansi manajemen*. Salemba Empat.

Siswanti, T., Setiadi, & Sibarani, B. B. (2022). *Pengantar akuntansi*. PT Nasya Expanding Management.

Suratminingsih, Kannapadang, D., Lisdawati, E., & Pangaribuan, D. (2024). *Akuntansi biaya*. PT Sonpedia Publishing Indonesia.

Syamil, A., Anggraeni, A. F., Martini, R., Hermando, R., Rachmawati, R., Evi, T., & Rusgowanto, F. H. (2023). *Akuntansi manajemen: Konsep-konsep dasar akuntansi manajemen era digital*. PT Sonpedia Publishing Indonesia.

Waty, E., Yuliandhari, W. S., Waoma, S., Amalia, M. M., Suzan, L., Suzan, M., Rachmawati, R., Herawat, S. D., Novianty, I., Rachman, A. A., Lestari, R., Zalogo, E. F., & Octavia, E. (2023). *Akuntansi biaya: Konsep dasar dan penerapannya*. PT Sonpedia Publishing Indonesia.

Wibowo, A. E. (2021). *Metodologi penelitian: Pegangan untuk menulis karya ilmiah*. Insania.

Yunita, D. H. (2021). *Administrasi biaya*. Universitas Terbuka.

Zafri, & Hastuti, H. (2021). *Metode penelitian pendidikan*. PT Rajagrafindo Persada.