

Target Costing for Accurate Production Costing in a Village Meatball MSME: Penetapan Biaya Target untuk Perhitungan Biaya Produksi yang Akurat pada Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) Bola Daging di Desa

Melinda Sindy Lorenza

Program Studi Akuntansi, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

Sarwenda Biduri Isna

Program Studi Akuntansi, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

General Background: Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) play a crucial role in village economies, yet many rely on traditional cost calculations. **Specific Background:** Kedai Bakso Gede 5758 in Tenggulunan Village determines selling prices using only raw material and direct labor costs, excluding overhead and distribution expenses. **Knowledge Gap:** This practice results in understated production costs and imprecise pricing decisions, indicating the absence of comprehensive cost classification in daily operations. **Aim:** This study analyzes production costs using the target costing method to obtain more accurate cost information and appropriate selling prices. **Results:** The calculated production cost per portion using target costing is Rp 5,937, higher than the shop's calculation of Rp 5,500, due to inclusion of factory overhead and delivery costs. The resulting target selling price is Rp 7,718, compared to the current price of Rp 7,000. **Novelty:** The study demonstrates how target costing can be practically applied in a village culinary MSME with detailed daily production data. **Implications:** Proper cost classification supports better pricing decisions and cost awareness for village-based MSMEs.

Highlights:

- Reveals hidden overhead and delivery costs in MSME production.
- Shows cost differences between traditional and target costing methods.
- Provides a practical pricing reference for village culinary businesses.

Keywords: Target Costing, Production Cost, MSME, Village Enterprise, Cost Classification

Pendahuluan

Latar Belakang

Usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) memiliki peranan yang sangat vital di dalam pembangunan dan pertumbuhan ekonomi, tidak hanya di negara-negara berkembang seperti Indonesia tetapi juga di negara-neutra maju. Di negara kita yaitu Indonesia peran UMKM selain berperan dalam pertumbuhan pembangunan dan ekonomi, UMKM juga memiliki peranan yang sangat penting dalam mengatasi masalah pengangguran. Dengan banyak menyerap tenaga kerja berarti UMKM juga punya peran strategis dalam upaya pemerintah yaitu untuk memerangi kemiskinan dan pengangguran.

Salah satu tujuan masyarakat mendirikan usaha kecil atau berdagang adalah memperoleh laba yang maksimal. Namun untuk mencapai tujuan itu tidak lepas dari pengaruh biaya produksi. Biaya produksi adalah biaya-biaya yang digunakan untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi. Besar kecilnya biaya produksi dalam suatu usaha sangat tergantung dari manajemen perusahaan, biaya pembelian bahan baku, biaya upah tenaga kerja, biaya overhead produksi. Dengan demikian, jika perusahaan ingin menentukan biaya pokok produksi secara tepat, maka perusahaan tersebut harus menghitung dengan teliti. Para pengusaha harus mempersiapkan strategi yang tepat agar dapat meningkatkan efisiensi dan produktivitas kerja perusahaan, serta mempertahankan posisi kompetitif ditengah persaingan. Sehingga perusahaan perlu adanya perencanaan dalam menjalankan usahanya agar dapat memikirkan resiko-resiko yang terjadi saat usaha tersebut dijalankan. menyatakan bahwa perencanaan meliputi pemilihan suatu cara pelaksanaan dan penjelasan yang perinci mengenai cara menerapkan suatu tindakan. Perencanaan merupakan proses penetapan tujuan yang harus dicapai dalam jangka waktu yang tertentu.

Di Indonesia sendiri bisnis secara mandiri atau disebut juga dengan UMKM mampu mengurangi pengangguran di Indonesia karena dengan membuka Usaha Mikro, Kecil dan Menengah, industri olahan yang bergerak pada skala UKM di Indonesia membuat perekonomian stabil. Daya beli masyarakat yang tinggi dan juga kebutuhan masyarakat yang makin beragam membuat UKM kini bisa lebih kreatif dalam melancarkan usaha mereka, tidak perlu lagi membuat usaha yang sama persis dengan usaha lain agar bisa terkenal, UKM telah terbukti tidak terpengaruh terhadap krisis. Ketika krisis menerpa pada periode tahun 1997-1998, hanya UKM yang mampu tetap berdiri kokoh. UKM telah menjadi tulang punggung perekonomian Indonesia dan ASEAN. Sekitar 88,8 - 99,9% bentuk usaha di ASEAN adalah UKM dengan penyerapan tenaga kerja mencapai 51,7 - 97,2%.

UMKM atau yang sering disebut dengan usaha mikro, kecil, dan menengah mempunyai peran yang sangat penting dalam memajukan dan mendorong perokonomian suatu negara. Bagi Indonesia sendiri UMKM mempunyai peran yang sangat penting dalam mendorong pertumbuhan perekonomian di Indonesia. Dengan, adanya UMKM di Indonesia dapat mengurangi pengangguran yang diakibatkan tidak terserapnya angkatan kerja dalam dunia kerja. Peran UMKM yang begitu penting bagi perekonomian Indonesia membuat Pemerintah Indonesia terus berupaya mendukung UMKM untuk terus maju. Daya beli masyarakat yang tinggi dan juga kebutuhan masyarakat yang makin beragam membuat UKM kini bisa lebih kreatif dalam melancarkan usaha mereka, tidak perlu lagi membuat usaha yang sama persis dengan usaha lain agar bisa terkenal, UKM telah terbukti tidak terpengaruh terhadap krisis. Ketika krisis menerpa pada periode tahun 1997-1998, hanya UKM yang mampu tetap berdiri kokoh. UKM telah menjadi tulang punggung perekonomian Indonesia dan ASEAN. Sekitar 88,8 - 99,9% bentuk usaha di ASEAN adalah UKM dengan penyerapan tenaga kerja mencapai 51,7 - 97,2%. Salah satu UMKM yang mempunyai peran sangat penting dalam perekonomian Indonesia yaitu UMKM kuliner. Menurut artikel presidenri.go.id terdapat 56 juta pelaku UMKM dan 70% diantaranya UMKM kuliner. UMKM kuliner ini berpotensi menjadi penggerak perokonomian Indonesia. UMKM kuliner mempunyai peran penting dalam perekonomian karena UMKM kuliner ini dapat mengatasi pengangguran, sebagai contoh jika seorang pemilik UMKM warung bakso dapat menyerap 2 tenaga kerja, bisa dibayangkan jika terdapat 10 orang pemilik UMKM warung bakso maka mampu menyerap 20 tenaga kerja namun disisi lain agar hasil produksi dapat bersaing dipasaran saat ini, perusahaan harus mampu menciptakan suatu produk atau maupun jasa yang berkualitas baik yang harganya lebih rendah atau sama dengan penawaran pesaingnya. Kedai Bakso Gede 5758 merupakan usaha kecil dan menengah yang didirikan sejak tahun 2007, kedai ini didirikan oleh pak Rumandi yakni pemiliknya sendiri didalam kedai ini memproduksi makanan bakso, yang memiliki 2 varian kuah yaitu bakso kuah biasa dan bakso kuah rawon. Kedai ini berada didesa Tenggulungan RT.07 RW.02 Candi Sidoarjo usaha ini satu-satunya di Tenggulungan pada tahun 2007. Usaha ini didirikan perorangan atau perumahan. Pemilik kedai bakso ini dulunya hanya bermodal sekitar Rp.800.000,00. Dan usaha yang dijalankan oleh bapak Rumandi ini ternyata sangat lancar dan masih menggunakan metode tradisional. Dimana semua biaya ditambahkan dan setelah itu ditambahkan dengan laba yang diinginkan selain itu mereka juga masih melakukan pemborosan terhadap bahan baku.

Biasanya bapak Rumandi mendapat laba kotor bisa mencapai 12 juta perbulan. Tetapi usaha ini mulai mengalami kendala saat menginjak ditahun 2015 dimana mulai mengalami penurunan laba yang dikarenakan banyaknya pesaing. Sehingga kedai milik bapak Rumandi ini mengalami permasalahan mengenai laba yang diperoleh tidak sesuai dengan laba yang diinginkan oleh pemilik kedai. Hal tersebut disebabkan oleh adanya pembengkakan biaya produksi. Selain itu Kedai Bakso Gede 5758 juga tidak menggolongkan biaya produksi secara tepat, sehingga membuat perhitungan biaya produksinya juga kurang akurat. Bapak Rumandi tidak melakukan hal tersebut dikarenakan masih menggunakan metode tradisional. Banyaknya usaha yang sejenis bermunculan mendorong Kedai Bakso Gede 5758 untuk memiliki strategi yang bagus dalam manajemen biaya produksi. Selain itu, dalam segi pencatatan biaya Kedai Bakso Gede 5758 juga harus teliti dan tepat dalam menggolongkannya. Metode yang dapat digunakan oleh Kedai Bakso Gede 5758 untuk menghitung biaya produksi agar laba yang dapat diinginkan dapat terpenuhi yaitu dengan menggunakan metode *target costing*.

Target costing adalah suatu metode penentuan biaya produksi berdasarkan harga yang bersedia dibayar oleh konsumen, yang bertujuan untuk mengurangi biaya agar laba yang diinginkan dapat tercapai [1]. Manfaat utama target costing adalah penetapan harga pokok produk sebagai dasar penetapan harga sehingga target laba yang diinginkan akan tercapai. Guna dapat membantu kedai dalam menetukan biaya produksi bakso sesuai dengan harga jual yang telah ditargetkan serta mendapatkan laba yang diinginkan. Efisiensi adalah rasio output terhadap input, atau jumlah output perunit input. Biaya (*cost*) adalah pengeluaran-pengeluaran atau nilai pengeluaran untuk memperoleh barang atau jasa yang berguna untuk masa yang akan datang, atau mempunyai manfaat satu periode akuntansi. Akuntansi Biaya adalah salah satu kajian disiplin ilmu dalam akuntansi. Akuntansi Biaya secara sederhana dapat diartikan dari istilahnya sebagai akuntansi yang khusus digunakan untuk pengukuran dan pelaporan biaya. Manfaat terbesar dengan mempelajari akuntansi biaya adalah timbulnya sikap sadar akan biaya. Tidak banyak orang yang memahami bahwa harga pokok produk dan jasa merupakan refleksi kemampuan suatu organisasi dalam memproduksi barang dan jasa. Semakin tinggi kemampuan mengelola cost maka akan semakin baik produk dan jasa yang ditawarkan pada pelanggan baik dari sisi harga maupun kualitas [2].

Tetapi pada kenyataannya menunjukkan perusahaan belum dapat mengelola cost dengan maksimal. Banyaknya perusahaan yang sama membuat konsumen akan memilih membeli barang yang murah dengan kualitas yang baik. Maka dari itu Kedai Bakso Gede 5758 memerlukan analisis yang tepat agar dapat bersaing diera saat ini agar dapat menentukan harga pokok bakso sesuai dengan yang ditargetkan yang akan menjadi penetapan harga jual produk sesuai dengan laba yang diperoleh.

Tujuan yang ingin dicapai oleh perusahaan dengan menerapkan target costing adalah untuk menentukan harga pokok produk sesuai dengan yang diinginkan (target) sebagai dasar penetapan harga jual produk untuk memperoleh laba yang diinginkan oleh perusahaan. Hal ini sangat baik untuk diterapkan oleh perusahaan agar perusahaan dapat mengelola biaya dengan baik, dan untuk mencapai tujuan perusahaan, perusahaan membentuk sebuah tim untuk pengembangan produk yang bertanggungjawab dan merancang produk yang dapat dibuat dengan biaya yang tidak lebih besar dari target biaya yang telah dihitung oleh perusahaan, sehingga dengan menggunakan pendekatan target costing.

Alasan lainnya sebagai alasan tertariknya peneliti mengambil target costing sebagai penelitian mengenai analisis harga pokok produksi yang dilakukan oleh beberapa penelitian oleh [3] dalam penelitian tersebut menyebutkan bahwa setelah menggunakan metode target costing, laba yang diinginkan perusahaan dapat tercapai sesuai dengan target laba yang telah disesuaikan dan dengan menggunakan metode target costing ini, perusahaan dapat menekan biaya produksi, kemudian hasil penelitian yang dikemukakan oleh [4] menyebutkan bahwa hasil analisis perbandingan penerapan target costing dengan standar biaya produksi perusahaan mengenai pelaksanaan target costing jauh lebih efisien, selanjutnya penelitian oleh [5] menyimpulkan bahwa penerapan target *costing* adalah cocok dan baik diterapkan. Penerapan metode tersebut dapat meningkatkan laba, selanjutnya penelitian yang dilakukan oleh [6] memberikan hasil bahwa dengan adanya target costing, perusahaan dapat melakukan pengendalian biaya lebih baik dari metode yang telah digunakan oleh perusahaan. terbukti dengan peningkatan keuntungan dari perusahaan. Dari adanya hasil mengenai adanya target costing tersebut adalah baik dilaksanakan dalam menghitung harga pokok produksi ini lah yang menjadi dasar ketertarikan peneliti dalam mengambil judul "Analisis Biaya Produksi Pada Kedai Bakso Gede 5758 Di Desa Tenggulungan Menggunakan Metode Target Costing".

Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan maka tujuan penelitian ini adalah "Bagaimana keuntungan yang didapat oleh Kedai Bakso Gede 5758 setelah menggunakan metode *target costing* ?"

Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu yang berhubungan dengan judul skripsi dengan penilaian kondisi perusahaan diantaranya adalah sebagai berikut :

1. Penelitian berjudul penerapan *target costing* dalam upaya pengurangan biaya produksi untuk peningkatan laba kotor dengan hasil penelitian :

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menentukan harga jual C-Class dan harga pokok produksi C-Class, serta mengetahui laba kotor Kelas C dengan menggunakan *target costing*. Hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat diketahui bahwa metode yang digunakan oleh perusahaan tidak efisien. Namun setelah menggunakan metode target costing, laba yang diinginkan perusahaan dapat tercapai sesuai dengan target laba yang telah disesuaikan. Dan dengan menggunakan metode *target costing* ini, perusahaan dapat menekan biaya produksi per unit mobil.

2. Penelitian yang berjudul analisis penerapan target costing sebagai sistem pengendalian biaya produksi dengan hasil penelitian:

Untuk menganalisa pendekatan *target costing* agar dapat meningkatkan efisiensi biaya produksi mebel dan untuk membandingkan antara biaya standar dan target costing. Dari hasil analisis mengenai perhitungan standar biaya produksi dalam memproduksi mebel, terlihat bahwa standar biaya produksi untuk lemari 2 Pintu sebesar Rp. 971.620, untuk lemari 3 Pintu sebesar Rp. 1.209.119. Berdasarkan hasil analisis perbandingan penerapan target costing dengan standar biaya produksi perusahaan mengenai pelaksanaan target costing jauh lebih efisien.

3. Penelitian yang berjudul penerapan *target costing* dalam pengelolaan biaya produksi untuk optimalisasi laba dengan hasil penelitian :

Tujuan dari penelitian ini untuk menelaah penerapan *Target Costing* pada produsen tape Sumber Madu dalam mengelola biaya produksinya, sehingga Sumber Madu dapat memperoleh laba yang diinginkan. Kesulitan Sumber Madu dalam mengelola biaya dan menghitung laba yang diperoleh merupakan motivasi awal dari penelitian ini. Pengumpulan

data dilakukan dengan cara melakukan observasi dan wawancara langsung kepada pemilik dan kepala bagian produksi. Perhitungan biaya dari Sumber Madu dan perhitungan biaya alternatif dianalisa dan dibandingkan, untuk mengetahui apakah *Target Costing* baik diterapkan pada Sumber Madu. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan *Target Costing* pada Sumber Madu adalah cocok dan baik diterapkan. Penerapan metode tersebut dapat meningkatkan laba, sesuai dengan laba yang diharapkan oleh pihak Sumber Madu. Selain itu Sumber Madu juga dapat mengontrol biaya produksi pada produk-produknya dengan baik.

Tabel 1. Hasil Penelitian Terdahulu

No.	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Hasil Penelitian	Persamaan	Perbedaan
1.	Johan & Muanas, (2014)	Penerapan <i>target costing</i> dalam upaya pengurangan biaya produksi untuk peningkatan laba kotor	Hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat diketahui bahwa metode yang digunakan oleh perusahaan tidak efisien. Namun setelah menggunakan metode <i>target costing</i> , laba yang diinginkan perusahaan dapat tercapai sesuai dengan target laba yang telah disesuaikan dan dengan menggunakan metode <i>target costing</i> ini, perusahaan dapat menekan biaya produksi per unit mobil	Jenis penelitian deskriptif kuantitatif. Menggunakan teknik perhitungan <i>target costing</i>	Penelitian terdahulu dilakukan pada penentuan objek harga jual C-Class dan harga pokok produksi C-Class.
2.	Idrawah yuni dkk., (2020)	Analisis penerapan target costing sebagai sistem pengendalian biaya produksi	Berdasarkan hasil analisis perbandingan penerapan target costing dengan standar biaya produksi perusahaan mengenai pelaksanaan target costing jauh lebih efisien	Jenis penelitian deskriptif kuantitatif. Menggunakan teknik perhitungan <i>target costing</i>	Lokasi penelitian pada produksi mebel dan untuk membandingkan antara biaya standar dan <i>target costing</i>
3.	Anugerah dkk., (2017/0	Penerapan <i>target costing</i> dalam pengelolaan biaya produksi untuk optimalisasi laba	Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan Target Costing pada Sumber Madu adalah cocok dan baik diterapkan. Penerapan metode tersebut dapat meningkatkan laba, sesuai dengan laba yang diharapkan oleh pihak Sumber Madu. Selain itu Sumber Madu juga dapat mengontrol biaya produksi pada produk-produknya dengan baik	Jenis penelitian deskriptif kuantitatif. Menggunakan teknik perhitungan <i>target costing</i>	Lokasi penelitian pada Sumber Madu juga dapat mengontrol biaya produksi

Landasan Teori

Akuntansi Biaya

Akuntansi Biaya adalah: "Akuntansi biaya merupakan bagian dari akuntansi keuangan yang mempunyai objek biaya, dan akuntansi manajemen. Serta merupakan suatu sistem dalam rangka mencapai tiga tujuan utama, yaitu: 1. Menentukan harga pokok produk atau jasa, 2. Mengendalikan biaya 3. Memberikan informasi sebagai dasar pengambilan keputusan tertentu." Pengertian akuntansi biaya adalah: "Bidang khusus akuntansi yang berkaitan terutama dengan akumulasi dan analisis biaya untuk penentuan harga pokok produk yang dihasilkan, serta untuk membantu manajemen dalam perencanaan, pengendalian, dan pengambilan keputusan." Pengertian Akuntansi Biaya, adalah sebagai berikut: "Akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan dan penyajian biaya pembuatan dan penjualan produk atau jasa, dengan caracara tertentu, serta penafsiran terhadapnya. Objek kegiatan akuntansi biaya adalah biaya." Dari ketiga definisi di atas penulis dapat menyimpulkan bahwa akuntansi biaya adalah suatu bidang akuntansi yang diperlukan bagi proses pencatatan, penggolongan, peringkasan dan penyajian biaya pembuatan dan penjualan produk atau jasa.

Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu. Biaya (*expense*) adalah aliran keluaran atau pemakaian lain aktiva atau timbulnya utang (komisi keduanya) selama satu periode yang berasal dari penyerahan atau pembuatan barang, penyerahan jasa, atau dari kegiatan lainnya yang merupakan kegiatan utama badan usaha. Akuntansi Biaya adalah suatu cabang akuntansi yang merupakan alat manajemen dalam memonitor dan merekam transaksi biaya secara sistematis, serta menyajikan informasi biaya dalam bentuk laporan biaya. Pada awal timbulnya akuntansi biaya mula-mula hanya ditunjukkan untuk penentuan harga pokok produk atau jasa yang dihasilkan, akan tetapi dengan semakin pentingnya biaya non produksi, yaitu biaya pemasaran dan administrasi umum, akuntansi biaya saat ini ditunjukkan untuk menyajikan informasi biaya bagi manajemen baik biaya produksi maupun nonproduksi. Oleh karena itu akuntansi biaya dapat digunakan pada perusahaan manufaktur maupun non manufaktur [7].

Biaya Produksi.

Biaya produksi adalah biaya yang diperlukan untuk memperoleh bahan baku (mentah) dari pemasok dan mengubahnya menjadi produk selesai yang siap dijual [8]. Biaya produksi pada perusahaan manufaktur terdiri atas unsur-unsur biaya sebagai berikut :

a. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku terdiri dari 2 yaitu bahan baku dan bahan baku penolong. Bahan baku sendiri mempunyai definisi bahan-bahan yang merupakan komponen utama yang membentuk keseluruhan dari produk jadi. Sedangkan bahan baku penolong adalah bahan yang digunakan dalam proses produksi yang nilainya kecil dan tidak dapat diidentifikasi dalam produk jadi. Contoh: produk kaos olahraga, bahan baku kain kaos, dan bahan baku penolongnya adalah benang. Bahan baku penolong ini masuk dalam komponen biaya produksi sebagai biaya *overhead*.

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya tenaga kerja yang timbul dari pembuatan produksi yang langsung berhubungan dengan produk yang dihasilkan. Sedangkan biaya tenaga kerja tidak langsung adalah biaya tenaga kerja yang timbul dari pembuatan produksi namun karena karyawannya tidak langsung berhubungan dengan pembuatan produk tersebut. Biaya tenaga kerja tidak langsung ini dalam produksi masuk dalam kategori biaya *overhead*.

c. Biaya *Overhead Pabrik*

Biaya *Overhead Pabrik* (BOP) adalah semua biaya produksi selain biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung. Atau dengan kata lain semua biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan terdiri dari biaya bahan baku tak langsung, biaya tenaga kerja tak langsung, dan biaya-biaya produksi lainnya yang tidak secara mudah dapat ditelusuri secara langsung pada proses produksi. BOP ini sering juga disebut sebagai biaya produksi tidak langsung karena tidak dapat langsung dibebankan ke dalam suatu produk.

Laba

Pengertian laba adalah laba dimaknai imbalan atas upaya perusahaan menghasilkan barang dan jasa. Ini berarti laba merupakan kelebihan pendapatan diatas biaya (biaya total yang melekat kegiatan produksi dan penyerahan barang atau jasa). laba merupakan kelebihan penghasilan di atas biaya selama satu periode akuntansi. Sementara pengertian laba yang diamati oleh struktur akuntansi sekarang ini adalah selisih pengukuran pendapatan dan biaya. laba bersih atau keuntungan bersih yakni: (*net income* atau *net profit*) merupakan kelebihan pendapatan terhadap beban-beban yang terjadi.

Elemen Laba

Laba merupakan empat elemen utama yaitu pendapatan (*revenue*), beban (*expense*), keuntungan (*gain*), dan kerugian (*loss*). definisi dari elemen-elemen laba tersebut sebagai berikut:

1. Pendapatan (*revenue*) adalah arus masuk atau peningkatan lain dari aktiva suatu entitas atau pelunasan kewajibannya (atau kombinasi dari keduanya) dari penyerahan atau produksi suatu barang, pemberian jasa, atau aktivitas lain yang merupakan usaha terbesar atau usaha pertama yang sedang dilakukan entitas tersebut.
2. Beban (*expense*) adalah arus keluar atau penggunaan lain dari aktiva atau timbulnya kewajiban (atau kombinasi keduanya) dari penyerahan atau produksi suatu barang, pemberian jasa, atau aktivitas lain yang merupakan usaha terbesar atau usaha pertama yang sedang dilakukan entitas tersebut.
3. Keuntungan (*gain*) adalah peningkatan dalam ekuitas atau (aktiva bersih) dari transaksi sampingan atau transaksi yang terjadi sesekali dari suatu entitas dan dari semua transaksi. Kejadian dan kondisi lainnya yang mempengaruhi entitas tersebut, kecuali yang berasal dari pendapatan atau investasi pemilik.
4. Kerugian (*loss*) adalah penurunan dalam ekuitas (aktiva bersih) dari transaksi sampingan atau transaksi yang terjadi sesekali dari suatu entitas dan dari semua transaksi. Kejadian dan kondisi lainnya yang mempengaruhi entitas tersebut, kecuali yang berasal dari pendapatan atau investasi pemilik.

Harga Pokok Produksi

"Harga pokok produk adalah semua biaya yang berkaitan dengan produk." metode penentuan harga pokok produksi merupakan cara perhitungan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi. Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi terdapat dua metode pendekatan yaitu *full costing* dan *variabel costing*. Harga pokok produksi didalam sebuah perusahaan baik itu perusahaan kecil ataupun perusahaan besar perlu adanya perhitungan harga pokok produksi untuk produk yang dihasilkan perusahaan dikarenakan harga pokok produksi merupakan salah satu faktor yang sangat berpengaruh terhadap penentuan harga jual dasar dari sebuah produk. Selain

itu, penentuan harga pokok produksi digunakan untuk menentukan besarnya keuntungan yang diperoleh dalam suatu perusahaan. Harga pokok produksi dapat diketahui dari jumlah biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi suatu barang/produk tersebut [9]. Menurut [10], "Harga pokok produksi adalah total produksi biaya barang-barang yang telah selesai dikerjakan dan ditransfer ke dalam Persediaan Barang Jadi selama sebuah periode." "Harga pokok produksi mencerminkan total biaya barang yang diselesaikan selama periode berjalan. Biaya yang hanya dibebankan pada barang yang diselesaikan adalah biaya manufaktur dari bahan langsung, tenaga kerja langsung, dan *overhead*."

Metode Penentuan Harga Pokok Produksi.

Metode penentuan harga pokok produksi terdiri dari:

- a. *Absorption Costing (Full Costing)*

Absorption Costing memperlakukan semua biaya produksi sebagai harga pokok (*product cost*) tanpa memperhatikan biaya tersebut variabel atau tetap. Harga pokok produksi dengan metode absorption costing terdiri atas bahan langsung, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik tetap dan variabel. Karena absorption costing meliputi seluruh biaya produksi sebagai harga pokok, metode ini juga disebut metode full costing.

- b. *Variable Costing*

Dengan menggunakan *variable costing*, hanya biaya produksi yang berubah-ubah sesuai dengan output yang diperlakukan sebagai harga pokok. Pada umumnya, terdiri atas bahan langsung, tenaga kerja langsung dan overhead pabrik variabel. Metode ini juga sering disebut *direct costing* atau *marginal costing*.

- c. *Metode Full Costing*

Metode perhitungan yang dilakukan dalam penelitian ini adalah menggunakan metode konvensional yaitu menggunakan metode Full Costing. metode *Full Costing* adalah: "Metode Full Costing merupakan metode penentuan kos produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap".

Metode Pengumpulan Biaya Produksi

Metode pengumpulan biaya produksi terdiri dari:

- a) Metode Harga Pokok Pesanan (*Job Order Costing*)

Sistem *job order costing* digunakan untuk perusahaan yang memproduksi bermacam-macam produk dalam periode tertentu. Dalam sistem ini, biaya ditelusuri dan dialokasikan ke pekerjaan dan biaya untuk menyelesaikan pekerjaan tersebut dibagi dengan jumlah unit yang dihasilkan untuk menghasilkan harga rata-rata per unit.

- b) Metode Harga Pokok Proses (*Process Costing*)

Sistem *process costing* digunakan dalam perusahaan yang memproduksi satu jenis produk dalam jumlah besar dalam jangka panjang. Contohnya adalah produksi kertas. Prinsip dasar *process costing* adalah mengakumulasikan biaya dari operasi atau departemen tertentu selama satu periode penuh (bulanan, kuartalan, dan tahunan) kemudian membaginya dengan jumlah unit yang diproduksi selama periode tersebut

Target Costing

target costing adalah proses penentuan biaya maksimum yang dimungkinkan bagi pembuatan sebuah produk baru dan kemudian merancang prototipe yang menguntungkan dengan kendala biaya yang maksimum yang telah ditetapkan. *Target costing* atau biaya pokok sasaran adalah sebuah strategi dimana perusahaan pertama-tama menetapkan harga jual dimana mereka dapat menjual sebuah produk atau jasa baru, dan kemudian merancang sebuah produk atau jasa yang dapat diproduksi pada suatu biaya yang cukup rendah guna memberikan margin laba yang memadai.

Tujuan Target Costing

Target costing mempunyai dua tujuan, yaitu:

- a) Untuk mengurangi biaya produk baru agar tingkat keuntungan yang dikehendaki dapat tercapai.
- b) Untuk mengurangi biaya produk baru agar tingkat keuntungan yang dikehendaki dapat tercapai.
- c) Untuk memotivasi seluruh karyawan perusahaan agar memperoleh laba target pada saat pengembangan produk baru dengan menjalankan metode *target costing* di seluruh aktivitas.

Implementasi Target Costing.

Menurut [11], dalam pengimplementasian target costing terhadap perusahaan yang terdapat beberapa fase yang harus dilakukan oleh perusahaan, yaitu:

- a) Menentukan harga jual yang kompetitif.

Dalam penentuan harga pokok terdapat beberapa hal yang harus dipertimbangkan oleh manajemen seperti harga pokok pesaing, daya beli masyarakat, kondisi perekonomian secara umum, nilai tukar rupiah dan sebagainya. Hal tersebutlah yang akan saling terintegrasi satu dengan lainnya dalam menentukan volume permintaan terhadap produk perusahaan

- b) Menentukan laba yang diharapkan

Setelah dapat menentukan harga jual produknya dengan mempertimbangkan mekanisme pasar yang berlaku, perusahaan harus menentukan harga jual per unit produknya. Penentuan harga jual per unit produk ini dipengaruhi oleh berbagai hal terkait, seperti pangsa pasar (market share) yang ingin diperoleh, tingkat pertumbuhan yang dicapai

perusahaan, volume penjualan yang direncanakan, dan sebagainya. Unsur-unsur tersebut akan berpengaruh secara langsung terhadap laba per unit produk yang ingin dicapai.

c) Menetapkan target biaya

Berdasarkan harga jual yang telah ditentukan dikurangi dengan laba per unit produk yang diharapkan, perusahaan dapat menentukan tingkat biaya yang diharapkan untuk menghasilkan produk yang diinginkan. Harga jual yang ditetapkan harus mewakili harga pasar supaya menjadi unsur penting dalam bersaing.

d) Melakukan rekayasa nilai

Rekaya nilai adalah semua upaya yang dianggap perlu untuk memodifikasi produk perusahaan dengan biaya yang lebih rendah yang tetap disertai upaya memberikan nilai (*value*) yang optimal kepada pelanggan. Rekaya nilai tersebut mencakup upaya mengidentifikasi berbagai cara yang dapat digunakan untuk menurunkan biaya produksi dengan cara menganalisis trade-off :

1. Jenis dan tingkat yang berbeda dalam fungsionalitas produk
2. Biaya produk total

Proses Target Costing

Target costing mempunyai empat komponen antara lain:

1. Perencanaan dan analisis pasar
2. Pengembangan konsep
3. Desain produksi dan rekayas nilai
4. Produksi dan peningkatan berkesinambungan

Prinsip Penerapan Target Costing

Target costing adalah suatu proses yang sistematis yang menggabungkan manajemen biaya dan perencanaan laba. Gambar berikut tentang proses penerapan target costing.

a) *Price Led Costing*

Dalam prinsip ini sistem target costing menetapkan target biaya dengan mengurangi required profit margin dari harga pasar yang diharapkan. Harga pasar dikendalikan oleh situasi pasar dan target laba ditentukan persyaratan keuangan dari suatu perusahaan dan industrinya. *Price Led Costing* mempunyai dua subprinsip yang penting yaitu:

- 1) Harga pasar mendefinisikan rencana produk dan laba. Rencana tersebut harus sering dianalisis agar portofolio produk perusahaan memberikan sumberdaya hanya kepada produk yang menghasilkan margin laba yang konsisten dan dapat diandalkan
- 2) Proses target costing digerakkan oleh competitive intelligence dan analisis yang aktif. Pemahaman tentang latar belakang harga pasar digunakan untuk melindungi ancaman dan tantangan yang kompetitif.

b) *Focus on Customers*

Dalam prinsip ini sistem *target costing* digerakkan oleh pasar (market driven). Persyaratan pelanggan atas kualitas, biaya dan waktu secara simultan diintegrasikan ke dalam produk, keputusan proses, dana mengarahkan analisis biaya. Target biaya tidak boleh dicapai dengan mengorbankan features yang diinginkan pelanggan, menurunkan kinerja atau keandalan suatu produk atau dengan menunda pengenalan produk di pasar.

c) *Focus on Design*

Dalam prinsip ini sistem *target costing* mempertimbangkan desain produk dan proses sebagai kunci terhadap manajemen biaya. Perusahaan menghabiskan lebih banyak waktu pada tahap desain dan mengurangi waktu sampai ke pasar (*time to market*) dengan menghilangkan perubahan-perubahan yang mahal dan menghabiskan banyak waktu yang diperlukan dikemudian hari. Sebaliknya metode reduksi biaya tradisional memfokuskan pada skala ekonomi, kurva pembelajaran, dan perbaikan hasil dalam mengelola biaya. empat sub prinsip yang mencakup implikasi dari orientasi desain ini adalah:

- 1) Sistem *target costing* mengelola biaya sebelum biaya terjadi.
- 2) Sistem *target costing* menyaring semua keputusan perekayasaan melalui suatu customer value impact assessment sebelum diintegrasikan ke dalam desain.
- 3) Sistem *target costing* mendorong semua fungsi perusahaan yang berpartisipasi untuk menguji desain, sehingga perubahan produk dan perekayasaan dilakukan sebelum produk diproduksi.
- 4) *Target costing* mendorong simultaneous engineering dari produk dan proses daripada sequential engineerin. Hal ini mengurangi waktu pengembangan dan biaya dengan memungkinkan masalah lebih cepat diatasi dalam proses.

d) *Tim Cross-functional*,

Target costing menggunakan tim produk dan proses, dengan anggota-anggota dari desain dan perekayasaan manufacturing, produksi, penjualan dan pemasaran, pengadaan material, akuntansi biaya, servis dan pendukung. Tim lintas fungsional ini juga termasuk peserta dari luar, seperti pemasok, pelanggan, dealer, distributor, dan penyedia servis.

e) Pengurangan Biaya dalam Siklus Hidup (*life Cycle*)

Dalam prinsip ini target costing mempertimbangkan seluruh biaya produk selama hidupnya, seperti harga pembelian, biaya operasi, pemeliharaan dan reparasi, serta biaya distribusi. Tujuan target costing adalah meminimalisir biaya daur hidup (*life cycle cost*) baik untuk pelanggan maupun produsen.

f) *Value Chain Involvement* (Keterlibatan Rantai Nilai)

Dalam prinsip ini *target costing* melibatkan seluruh anggota rantai, seperti pemasok, dealer, distributor, dan penyedia jasa dalam proses. Target costing didasari hubungan jangka panjang yang saling menguntungkan dengan pemasok dan anggota-anggota lain dari rantai nilai seperti distributor.

Metode

Jenis Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif deskriptif. Kuantitatif deskriptif adalah jenis penelitian yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya [12]. Dengan menggambarkan penelitian keadaan atau fenomena yang objektif . Penelitian tersebut dilakukan dengan mengadakan pengumpulan data dan menganalisis data . penelitian kuantitatif deskriptif adalah penelitian yang dilakukan dengan tujuan utamanya untuk menggambarkan tentang keadaan secara objektif atau menggambarkan variable secara sistematis dan akurat tentang populasi atau bidang tertentu [13].

Rancangan Penelitian

Rancangan penelitian dirumuskan dengan tujuan adanya arah yang jelas dan target yang hendak dicapai dalam penelitian [14]. Jika tujuan penelitian jelas dan terumuskan dengan baik, maka penelitian dan pemecahan masalah akan berjalan dengan baik pula. Langkah paling awal dalam penelitian adalah identifikasi masalah yang dimaksudkan sebagai penegas batas-batas permasalahan sehingga cakupan penelitian tidak keluar dari tujuannya [15].

Lokasi Penelitian

Menurut [16] objek atau lokasi penelitian adalah: Objek penelitian yaitu lokasi yang memiliki varietas tertentu yang dapat ditentukan oleh peneliti untuk berkonsentrasi dan kemudian mencapai penentuan atas hasil yang hendak dilakukan penelitian. Dari penjelasan di atas maka dapat disimpulkan bahwa lokasi yang mana informasi mengenai data yang digunakan tersedia dengan lengkap. Penelitian dilakukan untuk mendapatkan sumber data yang diperlukan adalah dinamakan dengan lokasi penelitian. Penelitian ini dilakukan di kedai bakso 5758 tenggulungan candi sidoarjo. Alasan peneliti memilih UMKM jenis bakso ini dikarenakan ketertarikan peneliti karena secara umum pembukuan jenis UMKM tersebut masih belum terperinci sehingga keuangan jenis UMKM masih belum bisa secara tepat dalam menentukan target laba yang sebenarnya

Teknik Pengumpulan Data

Data yang diperlukan dalam penelitian ini bersumber dari data sekunder yang merupakan data yang didapatkan secara tidak langsung dari objek yang diteliti [17]. Data sekunder dalam penelitian ini adalah data rincian biaya biaya yang dipakai selama proses kegiatan produksi bakso 5758 yang kemudian dibukukan dan dianalisis kedalam perhitungan biaya sehingga bisa dilakukan perhitungan *target costing* yang ditetapkan. Kemudian data yang kedua yaitu obeservasi dengan melalui pengamatan secara langsung di kedai bakso 5758 ini maka peneliti akan dengan mudah memperoleh data yang dibutuhkan [18].

Jenis dan sumber data

Sumber data diperoleh dari data primer dan data sekunder [19]. Data primer mengacu pada informasi yang diperoleh langsung ketika melakukan wawancara dan melakukan observasi. Data sekunder diperoleh dari dokumentasi perusahaan, buku, jurnal ilmiah. Teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling utama dalam penelitian, karena tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data. Tanpa mengetahui teknik pengumpulan data, peneliti tidak akan mendapatkan data yang memenuhi standar data yang ditetapkan. Jenis dan sumber data dalam penelitian ini yaitu digunakan dengan teknik [20].

Teknik mengumpulkan data dengan dokumen

Dokumen merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu dokumen bisa berbentuk tulisan gambar atau karya-karya monumental dari seseorang dokumen yang berbentuk tulisan misalnya catatan harian sejarah kehidupan kriteria biografi peraturan kebijakan sedangkan dokumen yang berbentuk gambar yaitu foto gambar hidup sketsa dan lain-lain, [21], Dalam penelitian ini digunakan teknik pengumpulan data dengan dokumen yaitu menganalisis alur transaksi si selama proses kegiatan produksi kedai bakso 5758 sehingga dapat dilakukan pencatatan transaksi harga pokok produksi.

Teknik Analisis Data

Berdasarkan masalah pokok dan tujuan penelitian yang ingin dicapai, maka metode analisis yang digunakan yaitu analisa deskriptif [22]. Metode analisis deskriptif adalah metode yang digunakan dengan cara menganalisis dan menguraikan untuk menggambarkan keadaan objek yang diteliti yang menjadi pusat perhatian dalam penelitian. Metode analisis deskriptif secara hakekatnya adalah data yang telah terkumpul itu kemudian diseleksi, dikelompokkan, dilakukan pengkajian, interpretasi dan disimpulkan [23]. Data dalam penelitian ini berupa sejarah singkat kedai bakso 5758, struktur organisasi dan informasi lainnya yang relevan dengan penelitian ini. Teknik analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut [24]:

1. Mengumpulkan informasi yang berhubungan dengan *Target Costing*.
2. Memperoleh data-data perusahaan mengenai gambaran umum perusahaan, biaya-biaya produksi dan non produksi, dan data-data pendukung lainnya.
3. Melakukan perhitungan berdasarkan *target costing* biaya produksi
4. Menarik kesimpulan dan memberikan saran untuk dijadikan sebagai bahan masukan bagi manajemen perusahaan [25]

Hasil dan Pembahasan

Sejarah Kedai Bakso 5758

Kedai Bakso Gede 5758 merupakan usaha kecil dan menengah yang didirikan sejak tahun 2007, kedai ini didirikan oleh pak Rumandi yakni pemiliknya sendiri didalam kedai ini memproduksi makanan bakso, yang memiliki 2 varian kuah yaitu bakso kuah biasa dan bakso kuah rawon. Kedai ini berada di desa Tenggulunan RT.07 RW.02 Candi Sidoarjo usaha ini satu-satunya di Tenggulunan pada tahun 2007. Usaha ini didirikan perorangan atau perumahan. Pemilik kedai bakso ini dulunya hanya bermodal sekitar Rp.800.000,00. Dan usaha yang dijalankan oleh bapak Rumandi ini ternyata sangat lancar dan masih menggunakan metode tradisional. Dimana semua biaya ditambahkan dan setelah itu ditambahkan dengan laba yang diinginkan selain itu mereka juga masih melakukan pemborosan terhadap bahan baku. Biasanya bapak Rumandi mendapat laba kotor bisa mencapai 12 juta perbulan. Tetapi usaha ini mulai mengalami kendala saat menginjak ditahun 2015 dimana mulai mengalami penurunan laba yang dikarenakan banyaknya pesaing. Sehingga kedai milik bapak Rumandi ini mengalami permasalahan mengenai laba yang diperoleh tidak sesuai dengan laba yang diinginkan oleh pemilik kedai. Hal tersebut disebabkan oleh adanya pembengkakan biaya produksi. Selain itu Kedai Bakso Gede 5758 juga tidak menggolongkan biaya produksi secara tepat, sehingga membuat perhitungan biaya produksinya juga kurang akurat. Bapak Rumandi tidak melakukan hal tersebut dikarenakan masih menggunakan metode tradisional. Banyaknya usaha yang sejenis bermunculan mendorong Kedai Bakso Gede 5758 untuk memiliki strategi yang bagus dalam manajemen biaya produksi. Selain itu, dalam segi pencatatan biaya Kedai Bakso Gede 5758 juga harus teliti dan tepat dalam menggolongkannya.

Data Penelitian.

Data penelitian merupakan keterangan atau bahan yang bisa dijadikan sebagai dasar kajian atau analisis data penelitian dan simpulan dalam suatu penelitian. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data rincian yang digunakan selama satu kali proses produksi bakso di kedai 5758 adalah:

a. Biaya Bahan Baku Langsung

Biaya bahan baku langsung yang dibutuhkan oleh kedai 5758 untuk membuat bakso satu kali proses adalah diperlukan pada rincian biaya bahan baku sebagai berikut:

Tabel 2. Biaya Bahan Baku Langsung

NO	Jumlah	Satuan	Nama Barang	Harga	Jumlah
1	25	Kg	Daging Sapi	110.000	2.750.000
2	12,5	kg	Tepung	9.000	112.500
3	0,5	kg	Bawang Putih	18.000	9.000
4	0,25	kg	Merica	15.000	3.750
5	0,25	kg	Bawang Putih Goreng	20.000	5.000
6	5	Kg	Kulit Pangsit	11.000	55.000
7	10	Kg	Bihun Jagung	8.000	80.000
8	5	Kg	Sayur Kol	8.000	40.000
9	4	Kg	Bawang Merah Goreng	40.000	160.000
Total					3.215.250

Pada tabel berikut adalah data kedai bakso 5758 yang digunakan selama satu kali proses produksi, proses produksi ini menghasilkan jumlah porsi bakso sebanyak 600 porsi dengan rincian biaya bahan baku adalah sebesar Rp. 3.215.250 tersebut.

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung.

Kedai bakso 5758 di dalam melakukan aktivitas produksinya memiliki dua tenaga kerja sebagai bagian produksi demikian rincian gaji atau biaya tenaga kerja tidak langsung pada kedai bakso 5758 :

Tabel 3. Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung

NO	Satuan	Gaji/bulan	Gaji Perhari (26 hari kerja)
1	Karyawan 1	1.500.000	57.692
2	Karyawan 2	700.000	26.923
	Total		84.615

Pada karyawan 1 Gaji yang diterima selama 1 bulan adalah Rp1.500.000 sehingga apabila dihitung satu kali produksi atau satu hari kerja sebanyak 26 hari kerja maka perhitungannya adalah Rp. 1.500.000 dibagi 26 hari sehingga perhitungan gaji selama satu kali proses produksi adalah Rp. 57.692 untuk karyawan 1.

Seadangkan untuk karyawan 2 yang diterima selama 1 bulan adalah Rp 700.000 sehingga apabila dihitung satu kali produksi atau satu hari kerja sebanyak 26 hari kerja maka perhitungannya adalah Rp. 700.000 dibagi 26 hari sehingga perhitungan gaji selama satu kali proses produksi adalah Rp. 26.923 untuk karyawan 2.

Sesuai dengan perhitungan tersebut maka biaya tenaga kerja langsung secara keseluruhan selama satu kali produksi bakso adalah Rp. 84.615.

c. Biaya Overhead Pabrik

Biaya overhead yang dikeluarkan Kedai bakso 5758 antara lain biaya bahan baku tidak langsung, biaya selep, biaya listrik, gas LPG dan biaya penyusutan. Perhitungan biaya- biaya overhead pabrik dari Usaha Kedai bakso 5758 sebagai berikut:

a) Biaya Bahan Baku Langsung

Biaya bahan baku langsung yang dikeluarkan kedai bakso 5758 adalah sesuai dengan uraian dibawah ini:

Tabel 4. Biaya Bahan Baku Tidak Langsung

NO	Jumlah	Satuan	Nama Barang	Harga	Jumlah	Penggunaan (Hari)	Jumlah Biaya
1	7	Botol	Saus Pedas	9000	63.000	2	31.500
2	7	Botol	Kecap Manis	11000	77.000	2	38.500
3	10	Refil	Saus Tomat	6000	60.000	4	15.000
4	10	Kg	Cabai Rawit	22000	220.000	5	44.000
			Biaya				
5	1	Selep	Biaya Selep	25.000	25.000	1	25.000
6	6	Kg	Gas Elpiji	18000	108.000	2	54.000
7	1	Item	Listrik	300000	300.000	25	12.000
			TOTAL		220.000		

Pada bahan baku secara tidak langsung perhitungannya dibagi dengan penggunaan hari dari jumlah yang dikeluarkan satu kali belanja pada saus pedas selama penggunaan 2 hari menghabiskan 7 botol sehingga biaya yang digunakan selama 1 hari adalah sebesar 31.500, Kemudian pada kecap manis selama 2 hari penggunaan menghabiskan 7 botol sehingga jumlah biaya yang dikeluarkan adalah 38.500, pada saus tomat penggunaan selama 4 hari sebanyak 10 kali refill dengan total biaya yang dikeluarkan adalah sebesar 15000, pada cabe rawit penggunaan selama 5 hari menghabiskan 10 kg sehingga jumlah biaya yang dikeluarkan adalah sebesar 44.000, biaya selep selama satu kali produksi adalah sebesar 25.000, gas elpiji selama dua hari penggunaan menghabiskan 5 elpiji sehingga total biaya yang dikeluarkan adalah sebesar 54.000 kemudian biaya listrik selama 25 hari menghabiskan total 300.000 sehingga total biaya satu hari adalah sebesar 12.000. Sesuai dengan uraian tersebut total yang dikeluarkan dari jumlahnya bahan baku tidak langsung adalah sebesar 220.000 pada satu kali produksi

b) Biaya Penyusutan

Biaya penyusutan yang dikeluarkan kedai bakso 5758 adalah sesuai dengan uraian dibawah ini:

Tabel 5. Biaya Penyusutan

NO	Jumlah	Satuan	Nama Barang	Harga Perolehan	Total	Masa Manfaat	Satuan/hari	Biaya Penyusutan
1	4	Item	Kompor Gas	250.000	1.000.000	2 Tahun	730	1.370
2	4	Item	Panci Besar	200.000	800.000	2 Tahun	730	1.096
			Mangkok, sendok					
3	100	Set	dan gelas	5.000	500.000	3 Tahun	1095	457
4	7	Item	Panci Tanggung	100.000	700.000	2 Tahun	730	959
5	1	Tahun	Sewa Kontrak	1.000.000	1.000.000	1Tahun	365	2.740
			Biaya penyusutan					
6	1	Item	lainnya	200.000	200.000	1Tahun	365	548
7	1	Item	Plastik	200.000	200.000	1 Bulan	30	6.667
			TOTAL					13.836

Biaya penyusutan yang dikeluarkan pada kedai bakso 5758 terdiri dari 4 item kompor gas harga perolehan masing-masing item adalah sebesar Rp 250.000 sehingga total keseluruhan adalah satu juta dengan masa manfaat adalah selama 2 tahun sehingga biaya penyusutan setelah dibagi pada satuan hari adalah sebesar Rp.1.370.

biaya penyusutan pada panci besar sejumlah 4 item harga perolehan adalah Rp 200.000 dengan total Rp. 800.000 masa manfaat adalah selama 2 tahun sehingga biaya penyusutan selama satu kali produksi adalah sebesar Rp. 1.096.

Biaya penyusutan pada mangkok sendok dan gelas yang sebanyak 100 set dimana harga total perolehan adalah sebesar Rp. 500.000 dengan masa manfaat selama 3 tahun sehingga biaya penyusutan selama satu hari adalah sebesar Rp. 457.

Biaya penyusutan pada panci tanggung sebanyak 7 item dengan total harga perolehan adalah sebesar

700.000 masa manfaat selama 2 tahun. Sehingga biaya penyusutan yang ditanggung selama satu hari adalah sebesar Rp. 959.

Biaya penyusutan sewa kontrak selama 1 tahun pada kedai bakso 5758 membayarkan kontrak sebesar 1 juta sehingga biaya penyusutan yang ditanggung selama 1 hari adalah sebesar Rp. 2.740

Terdapat biaya penyusutan lain-lain dengan total nilai sebesar 200.000 masa manfaat selama 1 tahun yaitu selama satu hari biaya penyusutannya adalah 548.

Biaya penyusutan pada plastik dengan total Rp200.000 pemakaian selama 1 bulan sehingga biaya penyusutan selama 1 hari adalah sebesar Rp. 6.667.

Total biaya penyusutan secara keseluruhan adalah sebesar Rp. 13.836 selama satu kali produksi atau satu hari.

Total baya overhead pabrik adalah biaya bahan baku tidak langsung dijumlah dengan biaya penyusutan yaitu adalah : Rp. 220.000 + Rp. 13.836 dengan total sebesar Rp. 233.836.

i. Biaya Pengiriman

Biaya pengiriman yang dikeluarkan oleh kedai bakso 5758 ini adalah biaya angkut belanja serta biaya transportasi yang menggunakan kendaraan pribadi kemudian hasil dari biaya-biaya pengiriman tersebut diuraikan ialah:

Tabel 6. Biaya Pengiriman

NO	Jumlah	Satuan	Nama Barang	Harga	Jumlah	Penggunaan Selama (Hari)		Total
1	1	Biaya	Biaya Pengiriman					
			Bahan Baku	15.000	15.000	1	15.000	
2	2	Liter	Bahan Bakar					
			Kendaraan	20000	40.000	3	13.333	
						TOTAL	28.333	

Sesuai dengan data tersebut biaya angkut pengiriman selama satu hari dari Bahan-bahan pokok produksi untuk sampai kepada lokasi produksi dalam satu hari menghabiskan biaya pengiriman sebesar Rp15.000 dan bahan bakar kendaraan sebesar Rp 40.000 dengan penggunaan selama 3 hari sehingga penggunaan total selama 1 hari adalah sebesar Rp. 13.33. Sehingga biaya pengiriman selama satu kali proses produksi adalah sebesar Rp. 28.333.

Analisis Data.

Hasil Perhitungan Biaya Produksi.

Perhitungan biaya produksi sesuai dengan data penelitian yang didapatkan maka secara keseluruhan biaya produksi dapat diuraikan pada tabel di bawah ini:

Tabel 7. Total Biaya Produksi

Total Hasil Perhitungan Biaya	Jumlah
Biaya Bahan Baku Langsung	3.215.250
Biaya Tenaga Kerja Langsung	84.615
Biaya Overhead Pabrik	233.836
Biaya Pengiriman	28.333
Total	3.562.034
Total Porsi Yang dihasilkan/Hari	600
Modal yang dikeluarkan/Porsi	5.937

Pada kedai bakso 5758 selama satu kali produksi menghabiskan biaya total produksi adalah sebesar Rp.3.562.034 sesuai dengan keterangan pemilik dan petugas bagian produksi di dalam satu kali produksi sesuai dengan bahan-bahan yang digunakan di dalam perhitungan yang telah diuraikan dapat menghasilkan total 600 porsi dari bakso yang dihasilkan sehingga perhitungan modal per porsi pada kedai bakso 5758 adalah Rp.3.562.034/600 sehingga total modal yang dikeluarkan dalam satu porsi adalah Rp. 5.937.

Harga Jual Yang Diterapkan Oleh Kedai Bakso 5758.

Kedai bakso 5758 menerapkan harga jual sesuai dengan dasar biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja sebagai berikut perhitungan yang diterapkan oleh kedai bakso 5758:

Tabel 8. Total Biaya Produksi Kedai 5758

Total Hasil Perhitungan Biaya	Jumlah
Biaya Bahan Baku Langsung	3.215.250
Biaya Tenaga Kerja Langsung	84.615
Total	3.299.865
Total Porsi Yang dihasilkan/Hari	600
Modal yang dikeluarkan/Porsi	5.500
Harga Jual Kedai Bakso 5758	7.000

keuntungan	1.500
-------------------	--------------

Kedai bakso 5758 menerapkan perhitungan laba berdasarkan biaya yang dikeluarkan dan biaya tenaga kerja serta nominal yang diterapkan sebagai harga jual adalah berdasarkan daya perkiraan. di dalam perhitungan tersebut satu porsi bakso kedai 5758 mendapatkan keuntungan sebesar Rp. 2.500.

Hasil Perhitungan Berdasarkan *Target Costing*.

Peneliti melakukan perhitungan berdasarkan target costingdi mana hasil perhitungan tersebut dapat diuraikan di dalam tabel seperti di bawah ini:

Tabel 9. Total Biaya Produksi *Target Costing*

Total Hasil Perhitungan Biaya	Jumlah
Biaya Bahan Baku Langsung	3.215.250
Biaya Tenaga Kerja Langsung	84.615
Biaya Overhead Pabrik	233.836
Biaya Pengiriman	28.333
Total	3.562.034
Total Porsi Yang dihasilkan/Hari	600
Modal yang dikeluarkan/Porsi	5.937
Keuntungan yang diharapkan 30%	1.781
Harga Jual Target Costing	7.718

Peneliti melakukan perhitungan harga jual berdasarkan target costing yang diharapkan adalah mendapatkan keuntungan 30% dari setiap porsinya sehingga sesuai dengan perhitungan tersebut maka peneliti menemukan harga jual sesuai dengan target *costing* adalah sebesar Rp. 7718.

Pembahasan

Di dalam penelitian ini meneliti berusaha menganalisis Biaya Produksi Pada Kedai Bakso Gede 5758 Di Desa Tenggulunan Menggunakan Metode *Target Costing*. Dalam perhitungan ini peneliti menggunakan perhitungan Berdasarkan target *costing* dan dibandingkan oleh perhitungan dari kedai 5758 dilakukan di dalam menerapkan harga jual bakso yang dimiliki. perbandingan di dalam penerapan harga jual sesuai dengan kedai 5758 dan perhitungan dari target *costing* tersebut maka masing-masing memperoleh hasil perbandingan yang dapat dijelaskan pada tabel berikut ini:

Tabel 10. Perbandingan Hasil Perhitungan Harga Jual

Harga jual berdasarkan target <i>costing</i>	Harga jual Kedai 5758	Selisih
Rp. 7.718	Rp. 7.000	Rp. 718

Sesuai dengan perhitungan harga jual dari kedai 5758 yang dibandingkan dengan harga jual berdasarkan target costing adalah memiliki selisih sebesar Rp. 718 Hal ini dikarenakan perhitungan biaya produksi berdasarkan target hosting dan kedai 5758 berbeda yaitu pada perhitungan target costing dimasukkan seluruh biaya-biaya dan termasuk biaya penyusutan yang terjadi terdapat di dalam kedai 5758 selama dilakukan proses produksi hasil biaya produksi yang berbeda tersebut dapat dijabarkan ke dalam tabel sebagai berikut:

Tabel 11. Perbedaan Biaya Produksi

Total Hasil Perhitungan Biaya	Target Costing	Kedai 5758
Biaya Bahan Baku Langsung	3.215.250	3.215.250
Biaya Tenaga Kerja Langsung	84.615	84.615
Biaya Overhead Pabrik	233.836	-
Biaya Pengiriman	28.333	-
Total	3.562.034	3.299.865
Total Porsi Yang dihasilkan/Hari	600	600
Modal yang dikeluarkan/Porsi	5.937	5.500
Selisih	Rp. 437	

Sesuai dengan perhitungan biaya produksi tersebut modal yang dikeluarkan dalam satu kali proses produksi per porsi sesuai dengan target costing adalah Rp. 5937 sedangkan sesuai dengan kedai 5758 adalah sebesar Rp. 5.500 sesuai perhitungan berdasarkan target costing nilai lebih besar dibandingkan dengan kedai 5758 yang terdapat selisih sebesar Rp. 437 Hal ini dikarenakan kedai 5758 tidak memasukkan biaya overhead pabrik dan biaya pengiriman ke dalam proses produksi sehingga menyebabkan modal yang dikeluarkan dalam satu kali porsi lebih kecil daripada perhitungan target *costing*.

Hasil penelitian di atas menunjukkan bahwa target *costing* merupakan alternatif yang baik dalam upaya menurunkan atau menekan biaya sesuai dengan penelitian sebelumnya yang dilakukan [4], dimana penelitian tersebut mengemukakan keberhasilan metode taget *costing* dalam upaya efisiensi dan ketepatan perhitungan biaya.

Kedai Bakso 5758 hanya melihat biaya-biaya yang langsung terjadi ketika melakukan aktifitas produksi,

tanpa melihat faktor biaya lain seperti biaya overhead pabrik. Harga produk yang terjadi pun hanya didapat dari pengakumulasi biaya-biaya yang langsung terjadi dan harga ditentukan sesuai berkembangnya harga di pasaran. Berdasarkan hasil penelitian dalam menerapkan metode target costing pihak kedai bakso 5758 dapat merencanakan bagaimana mendesain ulang biaya sedemikian rupa mulai dari mengganti faktor-faktor yang mempengaruhi kurang tepatnya biaya yang terjadi pada desain biaya produk sebelumnya. Harga target yang dihitung dengan menggunakan informasi dari pelanggan dan pesaing menjadi dasar untuk menghitung biaya target. Sehingga dapat dijadikan tolak ukur dimana perusahaan dapat dengan mudah melihat sejauh mana perusahaan menentukan standarisasi harga dan kualitas produk. Melalui pengendalian biaya, penerapan target costing dilakukan dengan mengidentifikasi berapa harga yang diinginkan pasar dan kemudian mendesain produk yang bersedia dibayar oleh pasar tersebut. Dalam hal ini kedai 5758 menetapkan harga jual yang terbaru dan masih berlaku pada pasar dari produk tersebut, maka dari itu dengan metode target costing perusahaan akan dapat lebih mudah untuk mencapai laba yang ditargetkan yaitu sebesar 30% dari setiap porsinya.

Simpulan

Berdasarkan hasil pembahasan dan perhitungan, maka dapat ditarik beberapa kesimpulan yaitu Pada perhitungan berdasarkan target posting biaya produksi yang dikeluarkan pada biaya target costing lebih tinggi daripada perhitungan biaya yang dikeluarkan oleh kedai 5758 sendiri hal ini dikarenakan kedai 5758 hanya melakukan perhitungan biaya yang dikeluarkan berdasarkan biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung saja kedai 5758 tidak melakukan perhitungan berdasarkan biaya overhead pabrik dan biaya pengiriman di mana biaya-biaya tersebut juga terlibat ke dalam proses biaya produksi sehingga akan berdampak lebih rendahnya biaya yang dihitung dari kedai 5758 tersebut. perhitungan biaya produksi yang berbeda tersebut sesuai target costing adalah Rp. 5937 sedangkan sesuai dengan kedai 5758 adalah sebesar Rp. 5.500 sesuai perhitungan berdasarkan target costing nilai lebih besar dibandingkan dengan kedai 5758 yang terdapat selisih sebesar Rp. 437. Pentingnya dilakukan perhitungan berdasarkan target costing karena sebagai alternatif perhitungan yang tepat dalam menentukan ketepatan baya yang efektif dan efisien sehingga akan berdampak pada kesesuaian harga jual yang diterapkan.

Untuk mencapai Target Costing yang diinginkan, maka disarankan untuk mengontrol penggunaan bahan baku dan bahan baku pendukung dalam proses produksi pembuatan bakso. Ini dilakukan untuk menghindari bahan baku dan pendukung yang kurang efisien. Bagi peneliti berikutnya penulis menyarankan untuk lebih memvariasikan variable-variabel yang dapat dihubungkan dengan penerapan metode target costing dan juga menggunakan kedua metode pengendalian biaya yang termasuk dalam teknik analisis target costing , karena pada penelitian ini masih menggunakan variable-variabel yang tidak jauh berbeda dari peneliti-peneliti sebelumnya. Serta mempersiapkan penelitian tersebut dengan seksama mulai dari lamanya waktu penelitian hingga periode data yang diperoleh dari perusahaan agar lebih akurat dalam mendapatkan hasil penelitian dari target costing secara lebih mendalam.

Ucapan Terima Kasih

Selain proses yang cukup menguras waktu dan pikiran, penyelesaian dalam penelitian ini tidak lepas dari segala usaha, doa serta dukungan dari banyak pihak. Terima kasih ini ditujukan kepada Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Fakultas Bisnis Hukum dan Ilmu Sosial, Program Studi Manajemen sebagai tempat peneliti menimba ilmu sehingga sebagai modal dalam melakukan penelitian ini. Tidak lupa juga terima kasih pada pihak-pihak yang memberikan dukungan hingga terselesaiannya penelitian ini dengan baik.

References

- [1] A. Witjaksono, Akuntansi Biaya. Yogyakarta, Indonesia: Graha Ilmu, 2013.
- [2] B. S. Bachri, "Meyakinkan Validitas Data Melalui Triangulasi Pada Penelitian Kualitatif," Universitas Negeri Surabaya, Surabaya, Indonesia, 2010.
- [3] E. T. Johan and Muanas, "Penerapan Target Costing Dalam Upaya Pengurangan Biaya Produksi Untuk Peningkatan Laba Kotor: Studi Kasus Pada PT Mercedes-Benz Indonesia," Jurnal Ilmiah Akuntansi, vol. 2, no. 1, pp. 9–16, 2014.
- [4] E. G. Anugerah, I. Mas'ud, and N. I. Wahyuni, "Penerapan Target Costing Dalam Pengelolaan Biaya Produksi Untuk Optimalisasi Laba," E-Jurnal Ekonomi Bisnis dan Akuntansi, vol. 4, no. 1, pp. 19–23, 2017.
- [5] Himawan, "Balanced Scorecard Sebagai Alat Pengukuran Kinerja Manajemen (Studi Kasus PT Makro Indonesia Cabang Pasar Rebo Jakarta)," Jurnal Akuntansi, vol. 8, no. 6, pp. 56–57, 2005.
- [6] Idrawahyuni, M. Adil, M. Nasrun, and D. A. Herianto, "Analisis Penerapan Target Costing Sebagai Sistem Pengendalian Biaya Produksi (Studi Kasus Pada UD Winda Kabupaten Gowa),"

Equilibrium, vol. 9, no. 2, pp. 26–35, 2020.

- [7] J. W. Creswell, Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches. Jakarta, Indonesia: Pustaka Pelajar, 2017.
- [8] K. Adhi and A. M. Khoiron, Metode Penelitian Kualitatif. Yogyakarta, Indonesia: Penerbit Deepublish, 2019.
- [9] L. Syamsudin, Manajemen Keuangan Perusahaan. Jakarta, Indonesia: PT RajaGrafindo Persada, 2013.
- [10] L. J. Moleong, Metodologi Penelitian Kualitatif. Bandung, Indonesia: Remaja Rosdakarya, 2007.
- [11] L. J. Surjaman, Metodologi Penelitian Kualitatif. Bandung, Indonesia: Remaja Rosdakarya, 2018.
- [12] L. J. Moleong, Metodologi Penelitian Kualitatif. Bandung, Indonesia: PT Remaja Rosdakarya, 2015.
- [13] N. Nuraida, “Tinjauan Atas Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Job Order Costing Pada CV Dhira Citra Collection Bandung,” Bandung, Indonesia, 2013.
- [14] P. D. L. J. Moleong, Metodologi Penelitian Kualitatif. Bandung, Indonesia: PT Remaja Rosdakarya, 2014.
- [15] C. T. Raiborn and M. R. Kinney, Akuntansi Biaya: Dasar dan Perkembangannya. Jakarta, Indonesia: Salemba Empat, 2011.
- [16] Rudianto, Akuntansi Manajemen: Informasi Untuk Pengambilan Keputusan Strategis. Jakarta, Indonesia: Erlangga, 2013.
- [17] Sugiyono, Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung, Indonesia: Alfabeta, 2013.
- [18] Sugiyono, Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung, Indonesia: Alfabeta, 2016.
- [19] Sugiyono, Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung, Indonesia: Alfabeta, 2018.
- [20] Sugiyono, Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung, Indonesia: Alfabeta, 2021.
- [21] Sugiyono, Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Methods). Bandung, Indonesia: Alfabeta, 2015.
- [22] S. Azwar, Metode Penelitian. Yogyakarta, Indonesia: Pustaka Pelajar, 2016.
- [23] Sodikin, Akuntansi Pengantar 1, 9th ed. Yogyakarta, Indonesia: UPP STIM YKPN, 2015.
- [24] U. Narimawati, Metodologi Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif: Teori dan Aplikasi. Bandung, Indonesia: Agung Media, 2008.
- [25] W. Lestari, “Analisis Penerapan Target Costing Untuk Pengendalian Biaya Service (Studi Kasus Pada CV Mahakam Jaya Safety),” Jurnal Ilmiah Akuntansi (JIA), pp. 1–10, 2019.