

## **ANALISIS BIAYA TARGET DALAM UPAYA PENINGKATAN LABA PERUSAHAAN PADA ORIN BOUTIQUE CAKE DI TULUNGAGUNG**

**Henny Rakhmawati<sup>1</sup>, Wenni Wahyuandari<sup>2</sup>, Eriko Febri Ansyah<sup>3</sup>**

[Hennyrakhmawati196@gmail.com](mailto:Hennyrakhmawati196@gmail.com) \*

Universitas Tulungagung<sup>1,2,3</sup>

---

### **Abstract**

*Target cost is a planning cost management strategy to reduce costs. This method is carried out by eliminating costs that are less efficient. This study aims to manage costs and increase targeted profits, so that it can assist companies in planning to increase profits. This type of research is quantitative descriptive comparative approach. The object of research is Orin Boutique Cake. Data analysis techniques are carried out by analyzing the production process, analyzing product prices with competitors and implementing the target cost method. The results of the study show that the Orin Boutique Cake business can increase profits by applying target costs. Target cost implementation is carried out through a value engineering process which consists of purchasing cheaper raw material quantities, reducing packaging costs, etc. Through this process, the company saved IDR3,359,000 in costs previously IDR3,527,500 for the production of bread and other things every day. With these savings, the company was able to achieve the desired sales profit of 31%, from previously only being able to obtain a sales profit of 29%.*

**Keywords:** target costs, value engineering, increasing profits

### **Abstrak**

Biaya target adalah strategi pengelolaan biaya perencanaan untuk mengurangi biaya. Metode dilakukan dengan penghapusan biaya yang kurang efisien. Penelitian ini bertujuan untuk pengelolaan biaya dan peningkatan laba ditargetkan, sehingga dapat membantu perusahaan dalam perencanaan untuk meningkatkan laba. Jenis penelitian kuantitatif pendekatan deskriptif komperatif. Objek penelitian pada Orin Boutique Cake. Teknik analisis data dengan menganalisis proses produksi, menganalisis harga produk dengan pesaing dan mengimplementasi metode Biaya target. Hasil penelitian menunjukkan Orin Boutique Cake dapat meningkatkan laba dengan menerapkan biaya target. Penerapan biaya target dilakukan dengan proses rekayasa nilai yang terdiri dari tahapan pembelian kuantitas bahan baku lebih murah, mengurangi biaya kemasan dll. Melalui proses tersebut, perusahaan penghematan biaya sebesar Rp3.359.000 sebelumnya sebesar Rp3.527.500 untuk produksi roti dan lainya setiap hari. Dengan penghematan tersebut, perusahaan mampu mencapai laba penjualan yang diinginkan sebesar 31%, dari sebelumnya yang hanya mampu mendapatkan laba penjualan 29%.

**Kata kunci:** biaya target, rekayasa nilai, peningkatan laba

---

\*Penulis Korespondensi

## 1. Pendahuluan

Salah satu kuliner yang digandrungi banyak orang di kota Tulungagung adalah Cake and Bakery, makanan ini memiliki rasa yang enak, bentuk yang berbeda dan harga yang berbeda membuat makanan ini memiliki peminat dari segala usia, selain dimakan sendiri, makanan ini juga banyak digunakan sebagai suguhan atau oleh-oleh dalam setiap kesempatan, sehingga konsumen harus memesan makanan ini dalam jumlah banyak, ini bisa dijadikan sebagai peluang usaha yang sangat menjanjikan. Dengan keunggulan produk yang mereka buat membuktikan bahwa, usaha kue di Tulungagung kini memiliki banyak konsumen dan saling berkompetisi satu sama lain, dan berusaha untuk mencari sebanyak banyaknya konsumen baru atau mempertahankan konsumen lamanya. Dengan semakin ketatnya persaingan antar bisnis yang sama dan meningkatnya permintaan konsumen akan produk cake and bakery, maka perusahaan perlu melakukan perencanaan strategis yang baik agar bisnis tersebut dapat bertahan dan tetap kompetitif dengan para pesaingnya. Salah satu rencana yang baik untuk mencapai tujuan meningkatkan keuntungan dari unit usaha adalah dengan merencanakan dan menentukan harga jual suatu produk (Rudianto, 2013). Perencanaan dan penetapan harga jual suatu produk bukanlah persoalan mudah, beberapa faktor bagi unit usaha buat menetapkan harga jual ialah dengan melihat harga pasar, menganalisa pasar, melihat kompetitor serta biaya produksi. Menurut (Rudianto, 2013) penentuan harga jual produk harus sebagai kebijakan yang dipertimbangkan dengan matang serta memiliki integrasi, sebab kebijakan tersebut menentukan berhasil tidaknya perusahaan mencapai tujuan.

Untuk menetapkan harga berbasis pasar maka perlu diawali dengan menentukan harga target, "harga target ialah estimasi harga suatu produk atau jasa yang mampu untuk konsumen bayar", dasar dalam penetapan estimasi ini adalah pemahaman Produsen tentang nilai yang dinikmati oleh konsumen atas produknya dan berapa banyak dari kompetitor memakai harga dari produk yang bersaing tersebut. Dari estimasi harga tersebut membuat harga target menjadi hal yang penting untuk perusahaan karena dengan estimasi tersebut maka perusahaan dapat mengetahui harga yang mampu dibeli oleh konsumen dan juga taraf ekonominya sesuai dengan harga pasar saat itu juga, Oleh karena itu, pencatatan sekecil apapun perlu didokumentasikan untuk meminimalisasi selisih yang bisa muncul sehingga terjadi ketidaksesuaian antara data dengan barang yang ada (Gesah et al., 2022). Agar target harga sesuai dengan daya beli

konsumen, maka produsen harus menetapkan cara untuk menentukan harga jual.

Metode biaya target merupakan alternatif yang baik untuk mengatasi permasalahan yang terjadi (Octaviani & Setyaningsih, 2022) oleh karena itu dalam metode ini pihak manajemen akan melakukan rekayasa nilai, yaitu suatu teknik perencanaan suatu produk untuk mengidentifikasi dan menghilangkan semua biaya yang tidak perlu tanpa mengurangi tingkat kualitas produk. Dengan melakukan rekayasa nilai, perusahaan menentukan harga pokok produksi yang akan dikeluarkan berdasarkan harga yang kompetitif, kemudian membuat produk yang konsisten dengan biaya yang telah ditentukan oleh (Rudianto, 2013) Dalam banyak penelitian terdahulu mengungkapkan bahwa, Biaya target dapat sebagai acuan bagi manajemen dalam menurunkan biaya produksi untuk menentukan harga pokok produk, karena penentuan tersebut menjadi dasar penetapan harga jual yang diinginkan konsumen dan mampu dibayarkan, sehingga dapat mempengaruhi laba yang diinginkan perusahaan.

Penelitian lainya mengungkapkan bahwa, penerapan dari metode Biaya target bisa dipergunakan untuk alternatif yang berguna untuk memaksimalkan laba yang telah ditargetkan oleh perusahaandengan teknik menekan tingkat biaya produksi yang terjadi ketika proses produksi (Supriadi, 2013) Dalam menentukan biaya target, yang harus menjadi dasar adalah harga pasar dan harga yang ditentukan oleh pesaing untuk produk tersebut, sehingga metode biaya target dapat memberikan keuntungan bagi perusahaan untuk meningkatkan keuntungan karena dapat menghasilkan harga yang sesuai dengan kondisi dan keinginan pasar.

Tujuan perusahaan menggunakan metode biaya target adalah menggunakan dasar penetapan harga produk yang diinginkan konsumen atau (target) sebagai dasar penentuan harga jual produk dalam upaya meningkatkan keuntungan perusahaan. Hal ini sangat berguna bagi perusahaan untuk mengimplementasikan agar biaya dapat dikelola dengan baik oleh perusahaan, dan perlu bagi perusahaan untuk membentuk tim manajemen dalam merancang produk yang tidak lebih dari total biaya yang ditargetkan oleh perusahaan.

## 2. Metode

Pada penelitian ini peneliti menggunakan metode kuantitatif. Metode kuantitatif merupakan pendekatan yang di dalam usulan penelitian, proses, turun ke lapangan, analisis data dan kesimpulan data sampai dengan penulisannya menggunakan aspek pengukuran, perhitungan, rumus dan kepastian data numerik. Pendekatan deskriptif Komparatif yaitu penelitian yang membandingkan keberadaan satu variabel atau lebih dalam dua sampel yang berbeda, atau pada waktu yang berbeda. Dimana dalam penelitian ini peneliti membandingkan antara sebelum menggunakan biaya target dan sesudah menggunakan biaya target dalam kegiatan produksi.

Menurut (Sugiyono, 2017) data kuantitatif merupakan metode penelitian yang berlandaskan positivistic (data konkrit), data penelitian berupa angka-angka yang akan diukur menggunakan statistik sebagai alat uji penghitungan, berkaitan dengan masalah yang diteliti untuk menghasilkan suatu kesimpulan, misalnya wawancara terstruktur, dan sebagainya.

## 3. Hasil dan Pembahasan

### Menentukan Biaya Target

Biaya target merupakan suatu sistem dimana penentuan harga pokok produk merupakan harga yang sesuai dengan yang diinginkan oleh (target) sebagai suatu dasar dalam penentuan harga jual produk untuk menghasilkan laba yang diinginkan perusahaan, atau dalam penentuan harga pokoknya harus sesuai dengan harga jual yang konsumen mampu untuk membayarnya. Dari penjelasan tersebut maka biaya target dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$TC = P - M$$

$$TC = \text{Biaya Target}$$

$$P = \text{Harga Jual}$$

$$M = \text{Laba}$$

Pengaplikasian rumus di Orin Boutique Cake

$$TC = \text{Rp}5.350.000 - (31\% \times \text{Rp}5.350.000)$$

$$= \text{Rp}5.350.000 - \text{Rp}1.658.500$$

$$= \text{Rp}3.691.500$$

**Melakukan Metode Rekayasa Nilai (*Value Engenering*)**

Pada tahap value engenering, penulis melakukan efesiensi biaya yang menghambat perusahaan untuk mencapai target laba perusahaan Orin Boutique Cake. Oleh sebab itu, penulis akan memberikan alternative yang bisa digunakan untuk perusahaan dalam melakukan efesiensi biaya dengan melakukan hal sebagai berikut:

A. Bahan Baku langsung

1) Telur

Bahan baku untuk pembuatan roti loaf dan roti lainnya selama ini diperoleh dari supplier yaitu bapak kosim, namun dalam pemesanan telur, bapak kosim tidak mengkonfirmasi lebih dulu akan kenaikan harga telur, ketika bahan baku telah diterima oleh pihak produksi bapak kosim akan mengatakan kenaikan bahan baku tersebut dan perusahaan tetap harus membayar telur 4 peti dengan harga Rp1.002.000. Untuk itu penulis memberikan alternatif cara yaitu dalam pembelian bahan baku telur pihak perusahaan perlu mengurangi pembelian telur pada bapak kosim menjadi 1 peti yaitu seharga Rp255.00 dan sisa tiga peti diperoleh dari bapak wiji yang merupakan produsen telur di kota Tulungagung dengan harga yang lebih murah dan pihak perusahaan mengetahui harga lebih jelas yaitu seharga Rp712.500.

Berikut selisis perbadaan dengan melakukan rekayasa nilai untuk pembelian telur.

**Tabel 1. Sebelum Rekayasa Nilai Pembelian Telur**

Suplier	Kuantitas	Harga	
Bapak Kosim	4 Peti telur	Rp	1.002.000
Total	4 Peti telur	Rp	1.002.000

Sumber: Data Primer Diolah, 2023

**Tabel 2. Setelah Rekayasa Nilai Pembelian Telur**

Suplier	Kuantitas	Harga	
Bapak Kosim	1 Peti telur	Rp	255.000
Bapak Wiji	3 Peti telur	Rp	712.500
Total	4 Peti telur	Rp	967.500

Sumber: Data Primer Diolah, 2023

## 2) Tepung Terigu

Perusahaan dalam membuat 50 roti loaf perusahaan membutuhkan terigu 25 kg, perusahaan membeli tepung dari supplier dengan merek Cakra Kembar Emas 5 pcs/5 kg dengan harga Rp279.500 tepung ini merupakan tepung terigu dengan tipe protein tinggi maka dari itu tepung tersebut merupakan bahan baku utama pembuatan roti agar roti menjadi kenyal dan tahan lama. Karena perusahaan membeli tepung per pcs penulis memberikan alternative membeli tepung terigu merek yang sama yaitu Cakra Kembar Emas dengan berat 25 kg seharga Rp189.000, penulis memilih memberikan alternatif tersebut dikarenakan lebih praktis dan lebih murah membeli tepung terigu merek bogasai cakra kembar emas, terlebih lagi tepung tersebut merupakan tipe tepung protein tinggi jadi tidak mengubah tekstur dari roti loaf.

**Tabel 3. Setelah Rekayasa Nilai Pembelian Telur**

<b>Tepung Terigu Merek Cakra Emas</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Harga</b>
Sebelum rekayasa nilai	5pcs/Kg	Rp 279.500
Sesudah rekayasa nilai	25 Kg	Rp 189.000

Sumber: Data Primer Diolah, 2023

## 3) Gula

Gula merupakan salah satu komponen utama dalam membuat roti agar roti terasa manis, banyak sekali merek yang dijual di pasaran. Selama ini Perusahaan memilih menggunakan gula merek rosebrand dalam pembuatan setiap roti. Perusahaan memilih membeli dari supplier sejumlah 5 kg dengan harga Rp62.500 karena di rasa terlalu mahal untuk membeli di supplier, penulis memberikan alternative membeli sendiri gula tersebut di toko supplier bahan baku Cake and Bakery dengan harga yang sedikit murah yaitu sebesar Rp12.000/kg hal tersebut dirasa lebih murah karena apabila membeli 5 kg menjadi Rp60.000.

**Tabel 4. Setelah Rekayasa Nilai Pembelian Telur**

<b>Tepung Terigu Merek Cakra Emas</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Harga</b>
Sebelum rekayasa nilai	5pcs/kg	Rp 279.500
sesudah rekayasa nilai	25 kg	Rp 189.000

Sumber: Data Primer Diolah, 2023

## B. Biaya Kerja Langsung

Perusahaan memperkerjakan 10 orang tenaga kerja langsung dengan biaya gaji perbulan sebesar Rp15.000.000 atau sekitar Rp500.000 per hari. Untuk melakukan proses produksi sampai dengan melakukan pengemasan, hal tersebut mengakibatkan waktu dalam pembuatan produk menjadi sedikit lama apalagi apabila salah satu tenaga kerja tidak masuk maka pekerja yang lain perlu bekerja ekstra dikarena tidak ada pembagian proses produksi dan proses pngemasan,karena tidak ada pembagian pekerjaan yang tepat untuk itu penulis menyarankan perusahaan melakukan pembagian bagian pekerjaan yaitu bagian pengemasan.

Penambahan maksimal tiga orang untuk bagian pengemasan apabila saran tersebut diterima maka perusahaan perlu melakukan pengurangan tenaga kerja bagian produksi maksimal tiga orang dengan cara penilaian akhir bulan tentang kinerja yang dilakukan oleh karyawan apabila tenaga kerja dinilai tidak memuaskan maka perlu untuk diberhentikan dan mencari tenaga kerja baru atau pekerja bagain produksi yang dinilai kurang maksimal dalam proses produksi roti dapat dipindah tugas ke bagian pengemasan, setelah tenaga kerja bagian produksi di kurangi menjadi total 7 orang perusahaan mengeluarkan biaya gaji sebesar Rp10.500.00 per bulan, untuk bagian pngemasan penulis menyarankan perusahaan megeluarkan biaya gaji sebesar Rp3.600.000 seiap bulan atau sekitar Rp120.000/hari untuk total 3 orang.

### C. Biaya Kemasan

#### 1) Stiker Kemasan

Di atas kemasan mika produk roti loaf perusahaan menempelkan stiker produk ukuran 7x7, pihak perusahaan membeli dari percetakan stiker di Satria Fotocopy di Tulungagung dengan harga Rp75.000 sudah termasuk ongkos kirim untuk satu paket berisi 100 stiker kemasan. Penulis memberikan masukan untuk memesan stiker di tempat percetakan lain yaitu di Telasih Jaya ber alamat di Jl. Ahmat Yani Barat No 82-84, Hutan, Kauman Tulungagung, pihak perusahaan dapat memesan stiker ukuran 7x7 dengan harga satu paket isi 25 stiker adalah Rp16.000 apabila perusahaan membutuhkan 100 stiker maka perlu membeli 4 paket dengan total harga Rp64.000. dengan melakukan pemesan pada Satria Fotocopy maka perusaha mengeluarkan biaya yang lebih sedikit dengan kualitas yang sama.

#### D. Biaya Bahan Baku

Bahan baku yang disarankan oleh penulis adalah telur dengan mengurangi pembeli kepada supplier lama yaitu bapak kosim yaitu satu peti dengan harga Rp255.00 dan sisa tiga peti membeli pada bapak wiji selaku produsen telur yaitu 3 peti telur dengan harga Rp742.000 jadi apabila di total maka perusahaan mengeluarkan biaya sebesar Rp967.500/4 peti telur. Bahan baku tepung perusahaan menyarankan membeli tepung merek tepung terigu merek bogasari cakra kembar dengan berat 25 kg seharga Rp189.000. kemudian yang terakhir adalah penulis menyarankan untuk pembelian bahan baku gula, yang sebelumnya perusahaan membeli dengan merek Rosebrand dengan harga Rp62.500 untuk 5 kg di ganti dengan pembelian gula Kristal murni premium tanpa merek dengan harga Rp60.000/5kg. Jadi biaya bahan baku yang dikeluarkan perusahaan adalah:

**Tabel 5. Daftar Biaya Bahan Baku Langsung Setelah Dilakukan Rekayasa nilai**

Nama Produk	Jumlah Pembelian	Kebutuhan	Harga
Bogasari cakra kembar	25 Kg	25 Kg	Rp 189.000
Tepung segitiga biru	5 Kg/ 1Kg	5 Kg	Rp 55.000
Mauripan ragi yeast	500 Gram	500 Gram	Rp 32.000
Telur	4 Peti	50 Butir telur	Rp 967.500
Bubuk coklat	500 Gram	500 Gram	Rp 80.000
Fresh milk	2 Kemasan	2 Liter	Rp 44.000
Simas margarin	2 Kardus	2 Kemasan	Rp 360.000
Bogasari cakra kembar	25 Kg	25 Kg	Rp 189.000
Bakers bonus A	500 Gram	500 Gram	Rp 47.500
Garam merek kapal	1 Kg	1 Kg	Rp 10.000
Gula murni premium	5 Kg/ 1Kg	5 Kg	Rp 60.000
<b>Total</b>			<b>Rp 1.845.000</b>

Sumber: Data Primer Diolah, 2023

#### E. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tenaga kerja langsung di Orin Boutique Cake berjumlah 10 orang, bekerja melakukan proses produksi roti sampai melakukan pengemasan, perusahaan perlu mengeluarkan biaya Rp15.000.000 perbulan untuk 10 orang tenaga kerja atau 500.000 perhar. Penulis menyarankan mengurangi tenaga kerja untuk membagi bagian pekerjaan yaitu bagian produksi dan bagian pengemasan karena bagian produksi terlalu banyak maka perlu dikurangi tiga orang menjadi 7 tenaga kerja dengan biaya gaji Rp10.500.000 dan dialihkan ke



bagian pengemasan dengan biaya gaji Rp3.600.000 perbulan atau Rp120.000 per hari untuk tiga orang, jadi perusahaan perlu untuk mengeluarkan biaya per bulan sebagai berikut.

**Tabel 6. Daftar Biaya Bahan Baku Langsung Setelah Dilakukan Rekayasa nilai**

Tenaga Kerja	Jumlah	Gaji/Bulan	Total Gaji Karyawan	Gaji Per Hari Karyawan
Karyawan Produksi	7	Rp1.500.000	Rp 10.500.000	Rp 350.000
Karyawan Bagian Pengemasan	3	Rp1.200.000	Rp 3.600.000	Rp 120.000
<b>Total</b>				<b>Rp 470.000</b>

Sumber: Data Primer Diolah, 2023

#### F. Biaya Kemasan

Untuk menambah kemasan produk, perusahaan menempelkan stiker di atas kemasan roti loaf ukuran 7x7 dengan harga Rp75.000 untuk satu paket isi 100 stiker. Penulis menyarankan untuk membeli stiker ukuran 7x7 dengan harga satu paket isi 25 stiker adalah Rp16.000 apabila perusahaan membutuhkan 100 stiker maka perlu membeli 4 paket dengan total harga Rp64.000. jadi biaya pemeblian stiker untuk biaya kemasan adalah sebagai berikut:

**Tabel 7. Biaya Kemasan Setelah Dilakukan Rekayasa Nilai**

Nama Produk	Jumlah
Mika Plastik	Rp 300.000
Stiker Kemasan	Rp 64.000
<b>Total</b>	<b>Rp 364.000</b>

Sumber: Data Primer Diolah, 2023

#### G. Biaya Overhead

Biaya overhead pabrik yang telah dihitung sebelumnya telah mengalami perubahan setelah dilakukannya metode (value engenering) pada biaya kemasan. Jadi perubahan biaya overhead akan diuraikan sebagai berikut:

**Tabel 8. Biaya Overhead Pabrik Setelah Value Engineerin**

<b>Nama Produk</b>	<b>Jumlah</b>	
Biaya tenaga kerja tidak langsung	Rp	80.000
Biaya listrik, air, dan Telepon	Rp	600.000
Biaya kemasan	Rp	364.000
<b>Total</b>	Rp	<b>1.044.000</b>

Sumber: Data Primer Diolah, 2023

Berdasarkan dari uraian yang telah dipaparkan diatas, maka diketahui bahwa total biaya overhead pabrik setelah dilakukan rekayasa nilai telah mengalami perubahan sebesar Rp11.000 dari sebelumnya sebesar Rp1.055.000 menjadi Rp1.044.000.

Dengan demikian apabila perusahaan menerapkan alternative tersebut maka biaya produksi perusahaan akan berubah sebagai berikut:

**Tabel 9. Biaya Produksi Roti Loaf Orin Boutique Cake**

<b>Nama Produk</b>	<b>Jumlah</b>	
Bahan baku langsung	Rp	1.845.000
Tenaga kerja langsung	Rp	470.000
Biaya overhead pabrik	Rp	1.040.000
<b>Total</b>	Rp	<b>3.359.000</b>

Sumber: Data Primer Diolah, 2023

Berdasarkan uraian tentang biaya produksi setelah dilakukan rekayasa nilai pada tabel 9 maka perusahaan Orin Boutique Cake dalam menghasilkan 50 roti loaf adalah sebesar Rp3.359.000, total angka tersebut berbeda apabila perusahaan masih menggunakan metode lama untuk menghitung biaya produksi. Berikut adalah rincian biaya produksi dengan metode lama dan biaya target dalam memproduksi 50 roti loaf:

**Tabel 10. Biaya Produksi Roti Loaf Orin Boutique Cake**

<b>Keterangan</b>	<b>Metode Perhitungan Perusahaan</b>	<b>Biaya Target</b>	<b>Selisih</b>
BB	Rp 1.972.500	Rp 1.845.000	
TKL	Rp 500.000	Rp 470.000	
BOP	Rp 1.055.000	Rp 1.044.000	
<b>Total</b>	<b>Rp 3.527.500</b>	<b>Rp 3.359.000</b>	<b>Rp168.500</b>

Sumber: Data Primer Diolah, 2023

Perbandingan perhitungan biaya produksi menggunakan metode biaya target dengan perhitungan biaya produksi menggunakan metode yang diterapkan sebelumnya oleh perusahaan menunjukkan selisih sebesar Rp168.500. selisih tersebut memberikan bukti bahwa metode biaya target dapat memberikan keuntungan bagi perusahaan apabila diterapkan dalam perhitungan proses produksi. Selisih tersebut juga dapat berpengaruh pada laba rugi yang diperoleh perusahaan Orin Boutique Cake.

Berikut ini akan diuraikan selisih dari laba rugi perusahaan sebelum dan sesudah menerapkan metode biaya target dalam perusahaan jadi apabila di total maka perusahaan hanya perlu untuk mengeluarkan biaya sebesar Rp967.500/ 4 peti jadi apabila di total maka perusahaan hanya perlu untuk mengeluarkan biaya sebesar Rp967.500/4 peti Orin Boutique Cake.

**Tabel 10. Perbedaan Laba Perusahaan Sebelum dan Sesudah Menggunakan Metode Biaya Target**

**Orin Boutiqe Cake  
Laporan Laba Rugi  
Periode 25 April 2022**

	<b>Sebelum Biaya Target</b>		<b>Sesudah Biaya target</b>		
Penjualan	Rp	5.350.000	Rp	5.350.000	
Dikurangi:					
Harga Pokok penjualan	Rp	3.527.500	Rp	3.359.000	
Laba kotor atas penjualan	Rp	1.822.500	Rp	1.991.000	Rp
Dikurangi:					
Biaya angkut	Rp	200.000	Rp	200.000	Rp
Biaya lembur	Rp	100.000	Rp	100.000	Rp
Laba bersih	Rp	1.822.500	Rp	1.691.000	Rp
Persentase Laba		29%		31%	

Sumber: Data Primer Diolah, 2023

Maka dapat diketahui bahwa apabila perusahaan mengaplikasikan metode biaya target, pengelola dapat meningkatkan presentase laba sebesar 2% dari laba 29% meningkat menjadi 31% hal tersebut dapat dilakukan apabila perusahaan mengurangi atau menghilangkan biaya yang kurang efektif (value engenering) agar laba yang di inginkan perusahaan dapat dicapai.

Perusaahaan menerapkan metode biaya target maka sebelumnya dalam membuat 50 roti loaf perusahaan perlu megeluarkan biaya sebesar Rp3.527.500 maka akan mengalami penurunan biaya produksi sebesar Rp3.359.000 untuk

produksi 50 roti loaf. Sehingga dengan menurunnya tingkat biaya produksi tentu akan dapat merealisasikan laba penjualan yang menjadi target perusahaan sebesar 31% yang sebelumnya hanya sebesar 29% dalam sehari untuk penjualan 50 roti loaf dan roti lainnya.

#### **4. Kesimpulan dan Saran**

Berdasarkan hasil pembahasan hasil peneitian tentang Pengaruh penerapan metode biaya target terhadap peningkatan laba yang diinginkan perusahaan, menghasikan hasil yang efektif. Pengaruh yang nyata terhadap penerapan metode biaya target adalah menciptakan biaya produksi yang efisien, sehingga laba yang di inginkan perusahaan dapat tercapai. Perusahaan Orin Boutique Cake menargetkan laba sebesar 31% untuk setiap penjual roti. Dari perhitungan sebelumnya perusahaan hanya mendapatkan laba sebesar 29% untuk penjualan roti dalam sehari dan setelah menerapkan metode biaya target melalui proses rekayasa nilai perusahaan dapat mencapai laba yang ditargetkan sebesar 31%. mengeluarkan biaya produksi perharinya sebesar Rp3.527.500 setelah biaya target perusahaan mengeluarkan biaya produksi sebesar Rp3.359.000 maka dengan mengaplikasikan biaya target perusahaan mendapatkan penghematan biaya sebesar Rp168.000. Dalam perhitungan

Sebelumnya apabila perusahaan menggunakan metode biaya target perusahaan mendapatkan laba sebesar Rp1.522.500 untuk produksi roti setiap hari dan apabila perusahaan menggunakan metode biaya target perusahaan dapat menaikkan laba sebesar Rp1.691.000 untuk setiap produksi roti perharinya.

Saran kepada perusahaan Orin Boutique Cake untuk menerapkan metode biaya target sebagai alat untuk mengefesiensikan biaya produksi dan peningkatan laba perusahaan. Perusahaan perlu melakukan perubahan perubahan untuk efisiensi produksi dengan cara seperti mengurangi biaya pembelian bahan baku di satu suplier, perusahaan perlu untuk melakukan edukasi tentang pencatatan keuangan pada pihak kepala toko Orin Boutique Cake yang lebih baik, mulai dari pencatatan transaksi keuangan sampai dengan menghitung laba rugi. Hal tersebut tentu dapat membantu pemilik usaha dalam mengontrol keuangan di toko.

## 5. Referensi

- Gesah, R., Prabowo, M., & Rahmawati, S. (2022). *ANALISIS SISTEM PENGENDALIAN INTERNAL ATAS PERSEDIAAN BARANG JADI PADA GALLERY MAYA PROJECT*. 01(02), 76–86.
- Octaviani, N. M. L., & Setyaningsih, N. D. (2022). Analisis Implementasi Target Costing Sebagai Optimalisasi Laba Pada Batara Batik Banyuwangi. *Jurnal EMA*, 7(1), 26. <https://doi.org/10.47335/ema.v7i1.115>
- Rudianto. (2013). *Akuntansi Manajemen : Informasi untuk Pengambilan Keputusan Strategi*. Penerbit Erlangga.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta.
- Supriadi, H. (2013). *PENERAPAN TARGET COSTING DALAM UPAYA PENGURANGAN BIAYA PRODUKSI UNTUK PENINGKATAN LABA PERUSAHAAN*.