



PENERAPAN TARGET COSTING SEBAGAI ALAT BANTU PERENCANAAN BIAYA PADA UMKM KEBAB BATUBARA SANGATTA KUTAI TIMUR

Wahyu Mardiana¹, Amiruddin², Nanok Fitriyadi³

¹Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Nusantara Sangatta

²Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Nusantara Sangatta

³Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Nusantara Sangatta

Alamat Korespondensi : ayoe.mardiana97@gmail.com

Diterima: Juli 2023; Disetujui: Agustus 2023; Dipublish: September 2023

Abstract: *The purpose of this study is to analyze the application of target costing to reduce production costs so that the profit of MSME businesses can be increased. This research was conducted at UKM Kebab Coal, Sangatta, East Kutai. The type of research used is descriptive quantitative. Data collection methods are interviews and documentation. The results of the study show that applying target costing can reduce production costs incurred and increase profits. Where before implementing target costing the production costs incurred amounted to Rp. 6,771,500 but after the target costing concept was applied production costs could be reduced to Rp. 7,883,583.33, while the expenditure was greater due to business actors / MSMEs previously not calculating overhead costs in calculations production cost.*

Keywords: *Application; Costing Target; Production Cost; Profit.*

Abstrak: *Tujuan penelitian ini untuk menganalisis penerapan target costing untuk mengurangi biaya produksi sehingga perolehan laba usaha UMKM dapat ditingkatkan. Penelitian ini dilaksanakan di UMKM Kebab Batubara Sangatta Kutai Timur. Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif. Metode pengumpulan data adalah dengan wawancara dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dengan menerapkan target costing dapat menekan biaya produksi yang dikeluarkan dan laba yang diperoleh meningkat. Dimana sebelum menerapkan target costing biaya produksi yang dikeluarkan sebesar Rp 6.771.500 namun setelah diterapkan konsep target costing biaya produksi dapat ditekan menjadi Rp 7.883.583,33, adapun pengeluaran lebih besar dikarenakan pada pelaku usaha / UMKM sebelumnya tidak adanya perhitungan biaya Overhead dalam perhitungan biaya produksi.*

Kata Kunci: *Penerapan; Target Costing; Biaya Produksi; Laba.*

How to Cite: Mardiana, W., Amiruddin., Fitriyadi, N. (2023). Penerapan Target Costing Sebagai Alat Bantu Perencanaan Biaya pada Umkm Kebab Batubara Sangatta Kutai Timur. *Jurnal Tinta Nusantara*, 9 (2): 19-30.

* DOI: <http://dx.doi.org/10.55770/tn.v9i2.140>

Available Online: September 2023

2023. Published by LPPM Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Sangatta. This is an open access article under the Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License..



Pendahuluan

Pertumbuhan ekonomi di Indonesia ditandai dengan semakin berkembangnya dunia usaha disegala bidang. salah satunya Usaha Mikro kecil menengah (UMKM) Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) ialah sebuah usaha yang berjalan di beragam bidang usaha yaitu, usaha perdagangan, usaha pertambangan, usaha industri, usaha jasa pendidikan, real estate dan lain-lain. Di Indonesia, UMKM adalah salah satu langkah yang efektif dalam menurunkan angka kemiskinan serta pengangguran. Permodalan yang belum memadai mendorong para pengusaha dalam perusahaan besar ataupun perusahaan pada tingkat Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) untuk membuat suatu perencanaan agar usaha yang dibuat dapat berkembang. Perencanaan yang dibuat dapat berupa perhitungan perencanaan pengeluaran perusahaan untuk membiayai proses produksi maupun operasi perusahaannya.

Salah satu hal yang dapat dilakukan adalah dengan memperkirakan biaya yang akan dikeluarkan, baik biaya yang digunakan untuk proses produksi maupun biaya yang dikeluarkan yang tidak berkaitan dengan proses produksi (biaya non-produksi). Permodalan yang belum memadai mendorong para pengusaha dalam perusahaan besar ataupun perusahaan pada tingkat Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) untuk membuat suatu perencanaan agar usaha yang dibuat dapat berkembang. Perencanaan yang dibuat dapat berupa perhitungan perencanaan pengeluaran perusahaan untuk membiayai proses produksi maupun operasi perusahaannya. Salah satu hal yang dapat dilakukan adalah dengan memperkirakan biaya yang akan dikeluarkan, baik biaya yang digunakan untuk proses produksi maupun biaya yang dikeluarkan yang tidak berkaitan dengan proses produksi (biaya non-produksi).

Penentuan atau perkiraan biaya dengan cara mengurangi biaya untuk memproduksi suatu produk yang dapat diterima oleh konsumen dengan tingkat profitabilitas yang diinginkan disebut dengan *Target Costing*. Metode *Target Costing* dan diikuti dengan rekayasa nilai (*value engineering*) dapat membantu manajer perusahaan atau pelaku usaha untuk mempertimbangkan biaya-biaya yang dapat diminimalisir tanpa harus mengurangi kuantitas maupun kualitas produknya. Metode *Target Costing* dapat membantu suatu usaha untuk mencapai profit yang diinginkan. UMKM Kebab Batubara merupakan salah satu usaha yang bergerak dalam bidang pengolahan makanan yang berupa kebab yang ada di daerah Sangatta Kutai Timur. UMKM Kebab Batubara saat ini belum dapat mencapai target profit penjualan yang sesuai dengan keinginan pelaku usaha. pelaku usaha ini sudah menggunakan sistem pemasaran berbasis *offline* serta berbasis online guna meningkatkan volume penjualan agar profit pelaku usaha meningkat.

Pemasaran *online* yang dilakukan pelaku usaha adalah dengan menggunakan beberapa media sosial. Media sosial yang digunakan tersebut adalah aplikasi Instagram, Facebook dan Whatsapp. Pemilihan beberapa aplikasi ini dirasa dapat membantu untuk penyebaran informasi sehingga jaringan pasar penjualan produk dapat semakin meluas. Hal lainnya yang menyebabkan profit pelaku usaha belum tercapai adalah karena pada saat ini UMKM Kebab Batubara belum menerapkan Metode *Target Costing* dalam proses produksinya. Biaya yang dikeluarkan oleh pelaku usaha ini masih belum dapat diatur dengan baik. Belum baiknya pengaturan biaya yang dilakukan, dapat menyebabkan keuntungan yang diterima oleh UMKM

Kebab Batubara masih belum sesuai dengan yang diinginkan. Penelitian ini penting dilakukan, untuk membantu UMKM Kebab Batubara agar dapat tetap menjalankan usahanya dan memiliki keunggulan secara kompetitif dengan para kompetitornya dengan menerapkan metode target costing dalam manajemen biaya produksi

Kerangka Teori

Akuntansi adalah suatu sistem informasi yang menyediakan laporan untuk para pemangku kepentingan mengenai aktivitas dan kondisi ekonomi perusahaan. Selain itu akuntansi juga memberikan informasi untuk pihak lain yang berkepentingan dalam menilai kinerja perusahaan (Reeve, 2013).

Akuntansi manajemen adalah salah satu bidang akuntansi yang satu tujuan utamanya untuk menyajikan laporan-laporan suatu satuan usaha atau organisasi tertentu untuk kepentingan pihak internal dalam rangka melaksanakan proses yang meliputi perencanaan, pembuatan keputusan, pengorganisasian, pengarahan serta pengendalian (Kamaruddin, 2014).

Harga Pokok Penjualan (HPP) yaitu biaya pembuatan atau harga pembelian yang melekat pada produk barang jadi yang dikirim dari pemasok ke pelanggan (James & Moira, 2011).

(Mulyadi, 2015) mengemukakan biaya produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Secara garis besar biaya produksi ini dibagi menjadi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead*.

Target costing adalah sebuah proses penentuan biaya maksimal yang dimungkinkan oleh pembuat sebuah produk dan kemudian membuat suatu perancangan prototipe yang menguntungkan dengan kendala biaya minimal yang telah ditetapkan sebelumnya (Krismiaji & Aryani Y. Anni, 2011).

Menurut (Rudianto, 2012), implementasi target costing terdiri dari lima tahap, antara lain :

1. Menentukan harga jual
2. Menentukan keuntungan yang diharapkan
3. Menghitung target biaya (*target cost*) pada harga pasar dikurangi laba yang diharapkan
4. Menghitung total biaya produksi
5. Menggunakan rekayasa nilai (*value engineering*) untuk menentukan cara menurunkan biaya produk

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Metode penelitian kualitatif merupakan metode yang digunakan untuk mendapatkan data yang mendalam, suatu data yang mengandung makna. Metode deskriptif yaitu metode yang menjelaskan objek yang diteliti dengan cara memberikan deskripsi atau gambaran terhadap masalah yang telah diidentifikasi dan dilakukan secara intensif dan terinci terhadap suatu perusahaan.

Metode pengumpulan data dilakukan dengan melakukan wawancara mendalam dengan menggunakan pedoman wawancara agar wawancara yang dilakukan tetap pada fokus penelitian. Dokumentasi juga dilakukan dalam

penelitian ini yaitu berupa dokumen tentang biaya-biaya produksi dari UMKM Kebab Batubara.

Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif. Penelitian deskriptif adalah suatu metode yang bertujuan untuk menggambarkan suatu keadaan perusahaan secara sistematis, aktual dan akurat dengan cara mengumpulkan data berdasarkan data yang nampak dalam perusahaan atau organisasi, dimana fakta tersebut dikumpulkan, diolah, dan dianalisis sehingga selanjutnya dapat diambil suatu kesimpulan dan memberikan saran.

Hasil dan Pembahasan

Bapak Sobirin adalah seorang karyawan di sebuah perusahaan tambang yang berada di Sangatta Kabupaten Kutai Timur. Selain sebagai karyawan perusahaan, bapak Sobirin memiliki usaha penjualan kebab sekaligus usaha untuk pembuatan gerobak jualan. Awal mula dari usaha Kebab Batubara ini dimulai sejak tahun 2020 atas saran dari seorang teman saat membantu di sebuah agen penjualan makanan beku atau *frozen food*. Selain untuk mengisi kesibukan di waktu senggang juga untuk menambah penghasilan untuk keluarga. Modal awal yang diperlukan saat memulai usaha Kebab Batubara ini sekitar 15 juta rupiah.

Berikut ini merupakan rincian biaya bahan baku kebab batubara :

Tabel 1 Biaya Bahan Baku Kebab

No	Jenis Bahan Baku	Satuan	Harga (Rupiah)	Kebutuhan /bulan/satuan	Total (Rupiah)
1	Tortila	1 pack @ 30 pcs	50,000.00	15	750,000.00
2	Daging kebab	1 mol @ 50 pcs	180,000.00	9	1,620,000.00
3	Bawang bombay	1 kg @ 10 pcs	24,000.00	45	1,080,000.00
4	Mentega	1 bks @ 10 pcs	11,500.00	45	517,500.00
5	Saos tomat	1 bks @ 50 pcs	18,500.00	9	166,500.00
6	Saos pedas	1 bks @ 50 pcs	20,000.00	9	180,000.00
7	Daun selada	1 ikat @ 5 pcs	5,000.00	90	450,000.00
8	Mentimun	1 kg @ 45 pcs	10,000.00	10	100,000.00
9	Mayonaise	1 bks @ 30 pcs	30,000.00	9	270,000.00
10	Tomat	1 kg @ 30 pcs	12,500.00	15	187,500.00
11	Kertas kemasan	1 bks @ 50 pcs	50,000.00	9	450,000.00
Total					5,771,500.00

Sumber : Kebab Batubara, 2021

Biaya Tenaga Kerja

Berikut ini merupakan rincian biaya tenaga kerja :

Tabel 2. Biaya Tenaga Kerja

Karyawan	Gaji	Jumlah Karyawan	Total
Karyawan Produksi	Rp. 1000,000.00	1	Rp. 1000,000.00

Sumber : Kebab Batubara, 2021

Perhitungan Biaya Produksi per Kemasan Kebab Batubara

Tabel 3. Biaya Produksi

o	Jenis Bahan Baku	Jumlah per satuan	Harga (Rupiah)	Pembebanan per satuan (Rupiah)
A	Bahan Baku			
1	Tortila	1 pack @ 30 pcs	50,000.00	1,666.67
2	Daging kebab	1 mol @ 50 pcs	180,000.00	3,600.00
3	Bawang bombay	1 kg @ 10 pcs	24,000.00	2,400.00
4	Mentega	1 bks @ 10 pcs	11,500.00	1,150.00
5	Saos tomat	1 bks @ 50 pcs	18,500.00	370.00
6	Saos pedas	1 bks @ 50 pcs	20,000.00	400.00
7	Daun selada	1 ikat @ 5 pcs	5,000.00	1,000.00
8	Mentimun	1 kg @ 45 pcs	10,000.00	222.22
9	Mayonaise	1 bks @ 50 pcs	30,000.00	600.00
10	Tomat	1 kg @ 30 pcs	12,500.00	416.67
11	Kertas kemasan	1 bks @ 50 pcs	50,000.00	1,000.00
Total Biaya Bahan Baku				12,825.56
B	Biaya Tenaga Kerja			
1	Tenaga Kerja	1 orang	1,000,000.00	2,222.22
Total Semua Biaya per buah				15,047.78

Sumber : Kebab Batubara, 2021

Biaya Overhead UMKM Kebab Batubara

Dalam mengelola usaha Kebab Batubara, pelaku usaha tidak melakukan pencatatan biaya overhead dalam perhitungan biaya produksi, hal ini mempengaruhi biaya yang akan di keluarkan oleh pelaku usaha dalam memproduksi kebab serta mempengaruhi perhitungan laba yang didapatkan setiap bulannya.

Tabel 4. Biaya Produksi UMKM Kebab Batubara

No	Biaya Produksi	Jumlah (Rupiah)
1	Biaya Bahan Baku	5,771,500.00
2	Biaya Tenaga Kerja	1,000,000.00
Total Biaya Produksi		6,771,500.00

Sumber : Kebab Batubara, 2021

Tabel 5. Perhitungan Laba Rugi

No	Akun	Jumlah (Rupiah)
1	Laba Kotor Penjualan	8,100,000.00
2	Harga Pokok Penjualan	6,771,500.00

	Laba Bersih	1,328,500.00
--	-------------	--------------

Sumber : Kebab Batubara, 2021

Margin Laba

$$= \frac{\text{Harga Kebab perkemasan} - \text{Biaya kebab perkemasan}}{\text{Harga Kebabperkemasan}} \times 100\%$$

$$= \frac{\text{Rp. 18,0000.00} - \text{Rp. 15,047.78}}{\text{RP. 18,000.00}} \times 100\%$$

$$= 0,16\%$$

Menghitung Target Costing

Dalam survei pasar tersebut, mengidentifikasi bahwa beberapa usaha yang memproduksi produk sejenis, menawarkan produknya dengan kirasaran harga Rp.18,000.00 – Rp.23,000.00. Maka pelaku usaha menetapkan harga jual sebesar Rp.20,000.00 / kemasan. dengan demikian, maka besarnya rata-rata untuk produk kebab adalah Rp.20,000.00.

Menghitung dan Menganalisis Target Costing

Target costing dapat didefinisikan suatu sistem dimana (1) penentuan harga pokok produk adalah sesuai dengan yang diinginkan (target) sebagai dasar penetapan harga jual produk yang akan memperoleh laba yang diinginkan atau (2) penentuan harga pokok sesuai dengan harga jual yang pelanggan rela membayarnya. Sehingga berdasarkan uraian tersebut maka target costing dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$TCi = Pi - Mi$$

TCi = Target Cost per Unit Produk Kebab Batubara

Pi = Harga Jual Kebab Batubara satuan produksi

Mi = Profit Kebab Batubara per satuan produksi

Maka :

$$TC = 20,000.00 - (10\% \times 20,000.00)$$

$$TC = 20,000.00 - 2,000.00$$

$$TC = 18,000.00$$

Rekayasa Nilai (Value Engineering/VE)

Menurut Witjaksono, (2013), value engineering analysis bertujuan untuk meningkatkan manfaat produk bagi para pelanggan dengan cara mengubah desain suatu produk. Agar dapat memenuhi target costing yang sesuai dengan laba kotor yang diharapkan oleh perusahaan, maka peneliti memberikan alternatif sebagai bahan pertimbangan perusahaan dalam mengambil keputusan untuk mencapai total laba kotor yang diharapkan. Adapun alternatif yang diberikan adalah dengan mengambil kebijakan yang dapat dijadikan sebagai alat untuk mencapai efisiensi biaya adalah dengan melakukan beberapa hal berikut :

Bahan baku Kebab Batubara diperoleh dari 2 supplier berbeda sebagai pemasok bahan baku kulit kebab dengan harga masing masing Rp. 45.000 dan Rp. 50.000 per bungkus. Oleh karena itu, disarankan agar pengelola usaha kebab

mengambil harga Rp 45.000 per bungkus selama dapat disuplai oleh pemasok. Berdasarkan uraian diatas maka biaya produksi yang akan dikeluarkan untuk menghasilkan kebab akan mengalami perubahan seperti berikut ini :

Biaya Bahan Baku Langsung

Bahan baku langsung yang dibutuhkan untuk memproduksi kebab yaitu kulit kebab Rp. 45.000 per bungkus. Jadi, biaya bahan baku yang dikeluarkan sebesar :

Tabel 6. Biaya Bahan Baku Langsung

No	Jenis Bahan Baku	Satuan	Harga (Rupiah)	Kebutuhan/bulan/ satuan	Total (Rupiah)
1	Tortila	1 pack @ 30 pcs	45,000.00	15	675,000.00
2	Daging kebab	1 mol @ 50 pcs	180,000.00	9	1,620,000.00
3	Bawang bombay	1 kg @ 10 pcs	24,000.00	45	1,080,000.00
4	Mentega	1 bks @ 10 pcs	11,500.00	45	517,500.00
5	Saos tomat	1 bks @ 50 pcs	18,500.00	9	166,500.00
6	Saos pedas	1 bks @ 50 pcs	20,000.00	9	180,000.00
7	Daun selada	1 ikat @ 5 pcs	5,000.00	90	450,000.00
8	Mentimun	1 kg @ 45 pcs	10,000.00	10	100,000.00
9	Mayonaise	1 bks @ 30 pcs	30,000.00	9	270,000.00
10	Tomat	1 kg @ 30 pcs	12,500.00	15	187,500.00
11	Kertas kemasan	1 bks @ 50 pcs	50,000.00	9	450,000.00
Total					5,696,500.00

Sumber : Kebab Batubara, 2021

Berdasarkan uraian di atas, maka dapat diketahui bahwa jumlah biaya bahan baku langsung yang dikeluarkan telah mengalami perubahan pada bahan baku kulit kebab dengan harga Rp. 45.000 yang sebelumnya Rp. 50.000 Sehingga ada perubahan biaya dari Rp 5.771.500 menjadi Rp. 5.696.500 sehingga selisihnya adalah sebesar Rp. 75.000.

Biaya Overhead

Dari pembahasan diatas bahwasannya Biaya Overhead dalam usaha Kebab Batubara tidak ada pencacatan, maka dari itu penulis melakukan perekayasa nilai (value engineering) pada pembahasan sebelumnya. Biaya Overhead yang dikeluarkan oleh UMKM Kebab Batubara adalah :

Tabel 7. Biaya Overhead UMKM Kebab Batubara

No	Jenis Biaya Overhead	Satuan	Harga (Rupiah)	Kebutuhan per satuan	Total (Rupiah)
1	Biaya listrik, sewa tempat dan air	1 bulan	500,000.00	1 bulan	1,111.11
2	Biaya pemeliharaan				
	a) Mengganti selang dan regulator kompor	1 buah	79,000.00	1 tahun	14.63

	b) Perawatan gerobak kebab	1 buah	150,000.00	1 tahun	27.78
3	Biaya penolong				
	a) Gas LPG	2 tabung	34,000.00	2 tabung per 2 bulan	302.22
	b) Tissue	1 pcs	8,500.00	5 pcs / bulan	94.44
	c) Sarung tangan	1 pack @50 pasang	12,000.00	1 pack / bulan	26.67
	d) Plastik kecil (kresek)	1 pack @50 pcs	11,500.00	2 pack / bulan	51.11
4	Biaya peralatan				
	a) Gerobak kebab	1 buah	3,500,000.00	1 tahun	648.15
	b) Pisau	1 buah	15,000.00	2 buah / tahun	5.56
	c) Telenan (alas potong)	1 buah	12,000.00	1 buah / tahun	2.22
	d) Kompor gas	1 buah	110,000.00	1 buah / tahun	20.37
	e) Regulator dan selang kompor	1 buah	79,000.00	2 buah / tahun	29.26
	f) Tabung gas LPG	1 buah	180,000.00	2 buah / tahun	66.67
	g) Capitan besi	1 buah	17,000.00	2 buah / tahun	6.30
	h) Pemanggang daging	1 buah	1,250,000.00	1 buah / tahun	231.48
Total					2,637.96

Sumber : Kebab Batubara, 2021

Berdasarkan uraian di atas, maka dapat diketahui bahwa jumlah biaya overhead yang dibebankan ke satu buah Kebab yang telah diproduksi oleh pelaku usaha adalah sebesar Rp. 2,637.96, sehingga dalam satu bulan biaya overhead yang harus dikeluarkan sebesar Rp 1,187,083.33

Perhitungan Biaya Produksi per Kemasan Kebab Batubara dengan Metode Target Costing

Tabel 8. Biaya Produksi per Kemasan Berdasarkan Target Costing

No	Jenis Bahan Baku	Jumlah per satuan	Harga (Rupiah)	Pembebanan per satuan (Rupiah)
A	Bahan Baku			
1	Tortila	1 pack @ 30 pcs	45,000.00	1,500.00
2	Daging kebab	1 mol @ 50 pcs	180,000.00	3,600.00
3	Bawang bombay	1 kg @ 10 pcs	24,000.00	2,400.00
4	Mentega	1 bks @ 10 pcs	11,500.00	1,150.00
5	Saos tomat	1 bks @ 50 pcs	18,500.00	370.00
6	Saos pedas	1 bks @ 50 pcs	20,000.00	400.00
7	Daun selada	1 ikat @ 5 pcs	5,000.00	1,000.00
8	Mentimun	1 kg @ 45 pcs	10,000.00	222.22
9	Mayonaise	1 bks @ 50 pcs	30,000.00	600.00

10	Tomat	1 kg @ 30 pcs	12,500.00	416.67
11	Kertas kemasan	1 bks @ 50 pcs	50,000.00	1,000.00
Total Biaya Bahan Baku				12,658.89
B	Biaya Tenaga Kerja			
1	Tenaga Kerja	1 orang	1,000,000.00	2,222.22
Total Biaya Tenaga Kerja				2,222.22
C	Biaya Overhead			
1	Biaya listrik, sewa tempat dan air	1 bulan	500,000.00	1,111.11
2	Biaya pemeliharaan			
	a) Mengganti selang dan regulator kompor	1 buah	79,000.00	14.63
	b) Perawatan gerobak kebab	1 buah	150,000.00	27.78
3	Biaya penolong			
	a) Gas LPG	2 tabung	34,000.00	302.22
	b) Tissue	1 pcs	8,500.00	94.44
	c) Sarung tangan	1 pack @50 pasang	12,000.00	26.67
	d) Plastik kecil (kresek)	1 pack @50 pcs	11,500.00	51.11
4	Biaya peralatan			
	a) Gerobak kebab	1 buah	3,500,000.00	648.15
	b) Pisau	1 buah @2 buah	15,000.00	5.56
	c) Telenan (alas potong)	1 buah	12,000.00	2.22
	d) Kompor gas	1 buah	110,000.00	20.37
	e) Regulator dan selang kompor	1 buah @2 buah	79,000.00	29.26
	f) Tabung gas LPG	2 buah @2 buah	180,000.00	66.67
	g) Capitan besi	3 buah @2 buah	17,000.00	6.30
	h) Pemanggang daging	1 buah	1,250,000.00	231.48
Total Biaya Overhead				2,637.96
Total Semua Biaya per buah				17,519.07

Sumber : Kebab Batubara, 2021

Dengan demikian, jika perusahaan menggunakan alternatif maka biaya produksi yang dikeluarkan oleh perusahaan akan berubah seperti berikut :

Tabel 9. Biaya Produksi berdasarkan Target Costing dengan Bahan Alternatif

No	Biaya Produksi	Jumlah (Rupiah)
1	Biaya Bahan Baku	5,696,500.00
2	Biaya Tenaga Kerja	1,000,000.00
3	Biaya Overhead	1,187,083.33
Total Biaya Produksi		7,883,583.33

Sumber : Data Diolah, 2023

Sesuai dengan uraian biaya produksi setelah dilakukan rekayasa nilai pada tabel 9 di atas, maka UMKM Kebab Batubara untuk menghasilkan kebab harus mengeluarkan biaya produksi sebesar Rp. 7,883,583.33 selama sebulan. Berbeda jika pengelola usaha tersebut masih menggunakan metode tradisional. Berikut ini perbedaan rincian biaya produksi antara metode tradisional dan target costing untuk memproduksi kebab UMKM Kebab Batubara :

Tabel 10. Perbandingan Metode Tradisional dengan Metode Target Costing

Keterangan	Metode		Selisih (Rupiah)
	Tradisional (Rupiah)	Target Costing (Rupiah)	
Biaya bahan baku langsung	5,771,500.00	5,696,500.00	75,000.00
Biaya tenaga kerja langsung	1,000,000.00	1,000,000.00	0.00
Biaya <i>overhead</i> pabrik	0.00	1,187,083.33	1,187,083.33
Jumlah	6,771,500.00	7,883,583.33	1,112,083.33

Sumber : Data Diolah, 2023

Perbandingan antara perhitungan biaya produksi menggunakan metode tradisional dengan perhitungan biaya produksi menggunakan target costing menunjukkan bahwa terdapat selisih sebesar Rp. 1,112,083.33 dimana metode target costing baik jika diterapkan dalam perhitungan biaya produksi. Adapun karena pelaku usaha tidak ada pencatatan biaya overhead, selisih tersebut juga akan berpengaruh pada laba-rugi yang diperoleh UMKM Kebab Batubara.

Peranan Target Costing untuk Meningkatkan Laba Produksi pada Kebab Batubara

Target costing sangat berperan dalam meningkatkan laba produksi pada Kebab Batubara. Berikut adalah uraian selisih laba-rugi yang diperoleh Kebab Batubara sebelum dan sesudah menerapkan target costing :

Tabel 11 Perbandingan Laba Rugi dengan Metode Tradisional dan Metode Target Costing

Laporan Rugi Laba Kebab Batubara	
Sebelum Target Costing (Rupiah)	Sesudah Target Costing (Rupiah)

Total Penjualan (Laba Kotor)	8,100,000.00	8,100,000.00
Harga Pokok Penjualan	6,771,500.00	7,883,583.33
Laba Bersih	1,328,500.00	216,416.67
Margin Laba	0,16%	1%

Sumber : Data Diolah, 2023

Seperti dilihat dari pembahasan sebelumnya bahwasannya pengusaha kebab tidak melakukan pencatatan pada biaya overhead serta penulis telah melakukan perbandingan laba setelah melakukan rekayasa nilai (*Value Engineering*) menunjukkan bahwa, pengelola Kebab Batubara dapat melakukan perencanaan ulang dalam pengeluaran dan pencatatan biaya mulai dari mengidentifikasi desain biaya produk yang dapat diminimalisir sampai dengan memberi alternatif untuk pengeluaran biaya produk yang lebih rendah (*value engineering*), sehingga dapat digunakan oleh pengelola usaha sebagai sarana dalam mencapai laba yang diinginkan. Dengan metode target costing perusahaan atau pelaku usaha akan dapat lebih mudah untuk mencapai laba yang ditargetkan.

Kesimpulan dan Rekomendasi

Berdasarkan hasil analisis yang telah dilakukan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

Hasil perhitungan dapat diketahui bahwasannya biaya produksi menggunakan metode tradisional dengan perhitungan biaya produksi menggunakan target costing menunjukkan bahwa terdapat selisih dimana metode target costing lebih baik daripada dengan menggunakan metode tradisional yang tidak dilakukan pencatatan biaya overhead.

Hasil dari perbandingan laba setelah melakukan rekayasa nilai (*Value Engineering*) menunjukkan bahwa, pengelola Kebab Batubara dapat melakukan perencanaan ulang dalam pengeluaran biaya dan pencatatan biaya mulai dari mengidentifikasi desain biaya produk yang dapat diminimalisir sampai dengan memberi alternatif untuk pengeluaran biaya produk yang lebih rendah (*value engineering*), sehingga dapat digunakan oleh pengelola usaha sebagai sarana dalam mencapai laba yang ditargetkan.

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan, didapatkan beberapa saran untuk UMKM Kebab Batubara sebagai alternatif jawaban atas permasalahan yang dihadapi UMKM Kebab Batubara. Saran yang dapat dijadikan pertimbangan pengelola usaha yaitu perusahaan atau pelaku usaha sebaiknya mengganti perhitungan biaya menjadi metode target costing dengan mempertimbangkan rekayasa nilai yang telah dipaparkan. Penggunaan metode target costing dengan alat rekayasa nilai mampu membantu dalam perencanaan biaya produksi kebab yang harus dikeluarkan oleh pelaku usaha serta dapat mencapai target keuntungan yang diharapkan

Daftar Pustaka

- James, G. O., & Moira, C. (2011). *Memahami Laporan Keuangan* (D. Prabaningtyas, Ed.; Terjemahan). PPM.
- Kamaruddin, A. (2014). *Akuntansi Manajemen* (Revisi, Vol. 9). Rajawali Press.

- Krismiaji, & Aryani Y. Anni. (2011). *Akuntansi Manajemen* (Kedua). UPP STIM YKPN.
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya* (5th ed.). UPP AMP YKPN.
- Reeve, J. M. (2013). *Pengantar Akuntansi Adaptasi Indonesia : Principles of Accounting*. Salemba Empat.
- Rudianto. (2012). *Pengantar Akuntansi Konsep & Teknik Penyusunan Laporan Keuangan*. Erlangga.
- Witjaksono, A. (2013). *Akuntansi Biaya*. Graha Ilmu.