

# Penerapan *Target Costing* Sebagai Upaya Pengendalian Biaya Produksi Dalam Meningkatkan Laba

Friska Andriany<sup>1</sup>, Gayatria Oktalina<sup>2\*</sup>, Agnisa Widayanti<sup>3</sup>

<sup>1\*</sup> STIE IBEK Pangkalpinang, Bangka Belitung, Indonesia

<sup>2\*</sup> Universitas Terbuka, [gayatria.oktalina27@gmail.com](mailto:gayatria.oktalina27@gmail.com), Indonesia

<sup>3</sup> Universitas Terbuka, Indonesia

## Abstract

*This study aims to determine the application of target cost to control production costs and increase the profitability of Ninecake Cake Shop. This research method uses a qualitative approach, namely by collecting primary data sources in the form of interview results which are then analyzed using qualitative descriptive techniques. The subjects of this study were the owners of Ninecake Cake Shop. The results of the study indicate that the application of target cost is very effective in controlling and saving production costs, as well as helping business owners in setting expected profit targets so that strategic decision making for management can contribute to business growth. Before implementing the target costing method, the company earned a profit of 20% from the sale of roll cakes and cupcakes, according to calculations. It turned out that the shop was able to meet a higher profit target than before, which was 29% for the sale of roll cakes and cupcakes, after using the target cost approach through value engineering and efficient production costs. The findings of this study also show that the application of target costing is very effective in controlling and saving production costs, as well as helping business owners to achieve expected profit targets so that strategic decision making for management can contribute to business growth.*

**Keywords:** Cost Accounting, Target Costing, Production Cost, Profit

## 1. Pendahuluan

Pertumbuhan ekonomi yang konsisten telah menciptakan berbagai peluang baru yang ditandai dengan semakin berkembangnya dunia usaha dari beragam industri, khususnya pada industri makanan dan minuman. Pada triwulan I-2024 struktur PDB Industri Pengolahan Non Migas didominasi oleh sector Industri Makanan dan Minuman yang memberikan kontribusi sebesar 39,91% atau 6,47% dari total PDB Nasional (IKM Kemenperin, 2024). Fenomena ini tidak hanya membawa perubahan bagi suatu usaha dalam mengembangkan potensinya, tetapi juga mendorong masyarakat untuk terlibat dalam dunia usaha melalui pendirian Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM).

Munculnya pelaku usaha baru dengan konsep dan inovasi yang terus berkembang membuat persaingan semakin ketat. Menyingkapi ketatnya tingkat persaingan di dunia usaha, perusahaan dituntut agar mampu berinovasi dalam membuat produk yang berkualitas dengan harga produk harus

dapat diterima konsumen serta pasar. ciri khas, dan nilai tambah tersendiri dibandingkan dengan produk lain dipasar. Dengan demikian, setiap pengusaha perlu menyusun strategi dan perencanaan bisnis dengan tepat khususnya terkait kondisi pasar agar pengelolaan biaya dapat dilakukan dengan baik demi tercapainya tingkat keuntungan yang diharapkan perusahaan.

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) berperan penting dalam pembangunan perekonomian Indonesia, terutama dalam menciptakan lapangan kerja dan meningkatkan pendapatan masyarakat. Disisi lain, setiap bisnis yang dibangun akan bertujuan memperoleh laba yang sebesar-besarnya demi kelangsungan hidup bisnisnya (Tivani Nur Alifia & Budhi Yanti, 2023). Adapun elemen yang harus diperhatikan agar dapat menguntungkan suatu bisnis adalah biaya produksi dan harga jual produk. Biaya produksi menjadi salah satu faktor yang mempengaruhi laba dan menjadi dasar pengambilan keputusan

mengenai manajemen produksi perusahaan, sehingga perusahaan perlu memahami dengan baik proses keuangannya.

Perusahaan harus mengelola biaya dengan bijak dan mempertimbangkan dampaknya terhadap daya saing serta kepuasan pelanggan. Hal ini pula yang menjadi sebab sulitnya perusahaan dalam memaksimalkan laba. Dengan demikian, diperlukan suatu alat yang efektif untuk mengurangi atau memperkecil biaya produksi tanpa mengurangi jangkauan produk terhadap konsumen, salah satunya dengan penerapan metode *target costing*.

Menurut (Saleh et al., 2022), *target costing* dapat memberikan perkiraan volume penjualan, penetapan harga jual, dan tingkat kemanfaatan yang ditetapkan sesuai dengan apa yang diinginkan (*target price*).

Beberapa tahapan harus dilalui dalam penerapan *target costing*, mulai dari penentuan harga pasar, penentuan target laba, perhitungan *target costing*, dan rekayasa nilai (*value engineering*). Oleh karena itu, dengan penerapan perhitungan *target costing* ini dapat membantu dalam menghitung dan mempertimbangkan biaya yang dikeluarkan untuk produksi secara rinci, serta mengendalikan biaya tersebut agar tidak melebihi harga pasar atau harganya masih bisa dijangkau konsumen. Selain itu penelitian yang dilakukan oleh (Lateka & Gerungai, 2022) menyimpulkan bahwa *target costing* juga dapat digunakan untuk membantu pengusaha untuk mengendalikan biaya produksi dibandingkan metode tradisional. Sehingga dengan adanya efisiensi biaya memungkinkan perusahaan mendapatkan keuntungan berdasarkan harga pasar (Malluka et al., 2023).

dengan diadakannya suatu proses pengamatan dengan melakukan penerapan *target costing* dapat mengefisiensi biaya dibanding perusahaan hanya menggunakan metode tradisional sehingga dapat memungkinkan perusahaan mendapatkan keuntungan saat produk telah terjual berdasarkan harga pasar.

bahwa bahwa metode *target costing* dapat membantu pemilik usaha dalam mengendalikan biaya produksi dibandingkan dengan penggunaan metode tradisional yang selama ini perusahaan pakai.

Pemilihan objek di Toko Kue Ninecake karena toko masih menggunakan perhitungan biaya tradisional, serta harga jual produk yang berfluktuasi akibat kenaikan bahan baku dapat mempengaruhi biaya produksi. Dalam penelitian ini peneliti memilih produk *cupcakes* dan *rollcake*, yang mana produk tersebut rutin dibuat dan menjadi *best seller*. Penelitian ini dilakukan untuk memberikan solusi atas sulitnya mengelola biaya produksi akibat kenaikan harga bahan baku dan membantu meningkatkan keuntungan yang diinginkan perusahaan.

Penelitian ini dilaksanakan dengan tujuan untuk memperkenalkan penggunaan metode *target costing* kepada perusahaan, sehingga memungkinkan Toko Kue Ninecake untuk dapat menekan biaya produksi secara wajar dengan menentukan harga jual yang mampu dibeli konsumen namun dengan tetap menjaga kualitas produk. Peneliti tertarik untuk mengkaji lebih jauh mengenai keefektifan dan kelayakan dari penerapan perhitungan *target costing* dibandingkan dengan metode tradisional dalam Toko Kue Ninecakes agar dapat memperoleh laba yang diharapkan dimasa depan. Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah mengkaji bagaimana penerapan *target costing* dalam upaya pengendalian biaya produksi untuk meningkatkan laba pada Toko Kue Ninecake.

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi perusahaan dalam membantu mengendalikan biaya produksi dan meningkatkan laba. Dengan *target costing*, perusahaan dapat menentukan harga jual yang kompetitif dan sesuai dengan daya beli konsumen tanpa harus mengorbankan kualitas dari produk. Selain itu, penelitian ini juga diharapkan dapat mengedukasi Toko

Kue Ninecake dalam menyusun strategi bisnis yang lebih baik.

## 2. Tinjauan Pustaka

### 2.1 Akuntansi Biaya

Menurut (Warren et al., 2024:3), akuntansi adalah suatu sistem informasi yang menyediakan laporan keuangan mengenai kegiatan ekonomi dan kondisi bisnis kepada pemangku kepentingan.

Akuntansi biaya adalah proses pencatatan, pengkategorian, pengikhtisaran, dan penyajian biaya-biaya yang berkaitan dengan produksi barang atau jasa dengan metode tertentu, beserta interpretasinya (Ersyafdi et al., 2021).

### 2.2 Harga Pokok Produksi

Menurut (Mulyadi, 2019), harga pokok produksi adalah nilai aset; namun, jika aset digunakan untuk menghasilkan pendapatan pada tahun yang sedang berlangsung, mereka harus diubah menjadi biaya.

Sedangkan menurut (Ersyafdi et al., 2021) harga pokok produksi adalah semua biaya langsung yang dikeluarkan perusahaan untuk proses produksi sehingga barang dapat dijual.

### 2.3 Target Costing

Target costing merupakan sistem yang menetapkan harga dasar produk berdasarkan keuntungan target yang diinginkan. Harga dasar ini kemudian digunakan untuk menentukan harga penjualan produk, dengan mempertimbangkan harga yang pelanggan bersedia membayar.

Target costing diharapkan mampu memberikan hasil optimal dengan meningkatkan efisiensi biaya produksi yang berdampak langsung terhadap perhitungan harga penjualan produk atau jasa yang diperlukan untuk mencapai keuntungan yang diinginkan (Rakhmawati & Mui'jz, 2023).

### 2.4 Laba

Laba menurut (Soemarso, 2017) adalah selisih antara pendapatan dan biaya yang dikeluarkan dalam usaha untuk memperoleh

pendapatan tersebut dalam jangka waktu tertentu. Guna mencapai laba yang optimal maka perusahaan harus mampu melakukan pembebanan kepada produk secara tepat (Rakhmawati & Mui'jz, 2023).

## 3. Metode

### 3.1 Waktu Dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Toko Kue Nine cake yang berlokasi di Jalan A. Yani Dalam, RT. 002 /RW. 002, Kelurahan Batin Tikal, Kecamatan Taman Sari, Kota Pangkalpinang, Kepulauan Bangka. Waktu yang diperlukan untuk menyelesaikan penelitian Januari sampai dengan Juni 2024.

### 3.2 Pendekatan Penelitian Dan Sumber Data

Pendekatan penelitian yang digunakan dalam peneliti ini adalah pendekatan kualitatif. Bentuk analisisnya adalah deskriptif atau yang berisi definisi-definisi terkait, yaitu bagaimana efek atau dampak yang timbul dari penerapan *target costing* dalam upaya peningkatan laba pada Toko Kue Ninecake dan berupa gambaran umum serta informasi lain yang dianggap perlu bagi penulis untuk penulisan penelitian tersebut.

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer, yaitu data yang diperoleh dengan mengadakan pengamatan secara langsung pada perusahaan serta melakukan wawancara langsung dengan pihak pimpinan dan sejumlah personil yang ada kaitannya dengan penelitian ini dan data sekunder, yaitu data yang diperoleh dengan jalan mengumpulkan dokumen-dokumen serta arsip-arsip perusahaan yang ada kaitannya dengan penulisan ini.

### 3.3 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan untuk melakukan penelitian ini adalah:

#### 1. Wawancara

1. Dalam penelitian ini peneliti melakukan proses pengumpulan data melalui tanya jawab langsung atau wawancara secara langsung dengan karyawan Toko Kue

Ninecake yang bertanggung jawab atas stok administrasi di toko. Wawancara langsung dilakukan untuk meminta jawaban dan keterangan langsung dari pihak pertama yang dapat memberi informasi data yang relevan untuk beberapa pertanyaan yang diajukan

## 2. Dokumentasi

Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara mengumpulkan dan mengkaji dokumen yang relevan, seperti laporan biaya perusahaan dan dokumen penelitian lainnya. Laporan biaya perusahaan bisa mencakup informasi tentang pengeluaran, pendapatan, dan aspek keuangan lainnya dari perusahaan. Setelah dokumen-dokumen tersebut dikumpulkan, langkah berikutnya adalah mengkaji atau menganalisis isi dari dokumen tersebut. Analisis ini bertujuan untuk menemukan data yang diperlukan untuk penelitian.

## 3. Studi Kepustakaan (library research)

Studi kepustakaan merupakan penelitian yang dilakukan dengan proses mengumpulkan informasi yang relevan dari berbagai sumber literatur baik berupa laporan jurnal-jurnal, buku, laporan hasil penelitian dari penelitian terdahulu, serta sumber-sumber lain untuk memahami serta mendukung suatu topik atau masalah penelitian.

### 3.4 Teknik Pengumpulan Dan Analisis Data

Data yang diperlukan diperoleh dengan cara pengumpulan data, kemudian dianalisis berdasarkan pertanyaan penelitian dan dirangkum/ reduksi data untuk memilih hal-hal yang penting. Data yang diperlukan berupa biaya-biaya yang dikeluarkan saat produksi. Setelah pengumpulan data selesai, dilakukan penghitungan biaya dengan menggunakan sistem *target costing* melalui beberapa tahapan, yaitu:

#### 1. Tahap pertama

Peneliti melakukan wawancara, serta mendokumentasikan laporan biaya yang dibutuhkan oleh peneliti terkait proses produksi yang dilakukan oleh perusahaan

dengan tujuan memperoleh data-data pendukung lainnya.

#### 2. Tahap kedua

Mengelompokkan data yang telah dikumpulkan kedalam hitung biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan *overhead* pabrik, serta hitung keuntungan yang akan dihasilkan perusahaan.

#### 3. Tahap ketiga

Menguraikan proses dalam penerapan metode *target costing* pada Toko Kue Ninecakes dengan beberapa tahapan sebagai berikut:

- a. Melakukan penentuan harga pasar
- b. Melakukan penentuan laba yang diharapkan
- c. Melakukan perhitungan biaya dengan menggunakan metode *target costing* dengan rumus:

$$\text{Target costing} = \text{Taksiran Harga Jual} - \text{Laba yang Diharapkan}$$

(1)

- d. Menggunakan rekayasa nilai (*value engineering*) dengan tujuan menentukan cara dalam mengoptimalkan biaya produksi

#### 4. Tahap keempat

Melihat hasil dari perhitungan yang dilakukan oleh perusahaan dengan analisis biaya yang juga dilakukan menggunakan perhitungan *target costing*, kemudian menarik kesimpulan dari hasil pengelolaan data terkait situasi atau kondisi laba perusahaan dan memberikan rekomendasi kepada perusahaan berdasarkan analisis yang sudah dilakukan.

## 4. Hasil dan Pembahasan

### 4.1 Penyajian Data Penelitian

Toko Kue Ninecake merupakan suatu usaha yang bergerak dibidang kuliner, tepatnya pada produksi kue. Dalam menjalankan usahanya, toko ini melakukan pencatatan dan penerapan sistem akuntansi yang masih sederhana atau dengan metode tradisional. Dalam menghitung biaya produksi dibagi menjadi tiga komponen, yaitu: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Dalam

penelitian ini, peneliti mengambil dua menu yang paling banyak dicari dan digemari *customer* sebagai sampel, yakni: *rollcakes* dan *cupcakes* dengan varian rasa vanila coklat, dan *red velvet*. Berdasarkan hasil data yang didapatkan saat wawancara, di saat penulis menanyakan mengenai hasil produksi, narasumber menunjukkan data bahwa total produk yang terjual pada tahun 2023 mencapai 138.300 buah. Dari total produk yang telah diproduksi dan terjual tersebut, terdiri dari *rollcake* 10.800 buah dan *cupcakes* 127.500 buah yang dapat dirinci ke dalam table hasil penjualan kue Toko Kue Ninecake untuk tahun 2023 di bawah ini :

Tabel 1. Hasil Penjualan Toko Kue Ninecake Tahun 2023

Jenis Produk	Penjualan	Harga Produk Per buah	Total
<i>Rollcake</i>	10.800 buah	Rp 70.000	Rp 756.000.000
<i>Cupcakes</i>	127.500 buah	Rp 7.500	Rp 956.250.000
<b>Total</b>	<b>138.300</b> buah	<b>Rp</b>	<b>1.712.250.000</b>

Sumber: Toko Kue Ninecake Diolah Oleh Peneliti, 2024

Pada tabel 1 dijelaskan bahwa total unit *rollcake* dan *cupcakes* telah terjual sebanyak 138.300 buah dengan total hasil penjualan sebesar Rp 1.712.250.000. Berdasarkan data-data yang didapat saat wawancara tersebut, untuk biaya bahan baku yang dikeluarkan Toko Kue Ninecake tahun 2023 akan dirinci pada tabel berikut.

#### 4.2 Biaya Bahan Baku

Tabel 2. Biaya Bahan Baku Metode Tradisional Toko Kue Ninecakes Tahun 2023

<i>Rollcake</i>			
Bahan Baku	Pemakaian/Tahun	Harga Beli Produk	Jumlah/Tahun
Telur	32.400 butir	Rp 1.900	Rp 61.560.000
Gula PSM	486 kg	Rp 17.000	Rp 8.262.000

Terigu Segitiga Biru	378 kg	Rp 13.000	Rp 4.914.000
Maizenaku	54 kg	Rp 18.000	Rp 972.000
Margarin Blueband	680 kg	Rp 59.000	Rp 40.120.000
SP Kopoe	81 kg	Rp 200.000	Rp 16.200.000
Coklat Bubuk Bendico	54 kg	Rp 150.000	Rp 8.100.000
Susu Bubuk Frisian Flag	108 kg	Rp 107.500	Rp 11.610.000
Garam, Vanili, dan Perisa	Digunakan secukupnya/ sekitar 3 gr		Rp 5.400.000
<b>Total</b>			<b>Rp 157.138.000</b>

<i>Cupcakes</i>			
Bahan Baku	Pemakaian/Tahun	Harga Beli Produk	Jumlah/Tahun
Telur	31.875 butir	Rp 1.900	Rp 60.562.500
Gula PSM	797 kg	Rp 17.000	Rp 13.549.000
Terigu Segitiga Biru	797 kg	Rp 13.000	Rp 10.361.000
Margarin Blueband	638 kg	Rp 59.000	Rp 37.642.000
SP Kopoe	64 kg	Rp 200.000	Rp 12.800.000
Coklat Bubuk Bendico	159 kg	Rp 150.000	Rp 23.850.000
Susu Bubuk Frisian Flag	159 kg	Rp 107.500	Rp 17.092.500
Garam, Vanili, dan Perisa	Digunakan secukupnya/ sekitar 3 gr		Rp 5.400.000
<b>Total</b>			<b>Rp 181.257.000</b>

Sumber: Toko Kue Ninecake Diolah Oleh Peneliti, 2024

Dalam seminggu Toko Kue Ninecakes dapat memproduksi kurang lebih sebanyak 36 buah *Rollcake* dan 425 buah *cupcakes*,

yang terdiri dari 12 buah *rollcake* dan 142 buah *cupcakes* untuk tiap variannya. Dalam sebulan jumlah hari kerja toko adalah 25 hari. Jadi, total produksi toko dalam setahun untuk *rollcake* adalah 10.800 buah dan untuk *cupcakes* adalah 127.500 buah. Total biaya bahan baku *rollcake* dalam setahun sebesar Rp 157.138.000 untuk 3 varian *rollcake*, sedangkan biaya bahan baku *cupcakes* dalam setahun sebesar Rp 181.257.000 untuk 3 varian *cupcake*. Sedangkan untuk rincian bahan baku isian, dapat dilihat pada table di bawah ini :

Tabel 3. Biaya Bahan Baku Isian Atau Rasa

<b>Rollcake 3 Varian</b>			
Nama Bahan	Pemakaian/ Tahun	Harga Beli Produk	Jumlah/T ahun
Butter Cream Vanila	648 kg	Rp 35.000	Rp 22.680.00 0
Butter Cream Coklat	324 kg	Rp 38.000	Rp 12.312.00 0
Keju <i>Prochiz</i> <i>Gold</i>	648 kg	Rp 55.000	Rp 35.640.00 0
Coklat Batang Colatta	324 kg	Rp 58.000	Rp 18.792.00 0
<b>Total</b>			<b>Rp 89.424.000</b>

<b>Cupcake 3 Varian</b>			
Nama Bahan	Pemakaian/ Tahun	Harga Beli Produk	Jumlah/T ahun
Butter Cream Vanila	5.100 kg	Rp 35.000	Rp 178.500.0 00
Butter Cream Coklat	2.550 kg	Rp 38.000	Rp 96.900.00 0
Topping	127.500 buah	Rp 200	Rp 25.500.00 0
<b>Total</b>			<b>Rp 300.900.000</b>

Sumber: Toko Kue Ninecake Diolah Oleh Peneliti, 2024

Total biaya bahan baku untuk produksi *rollcake* dalam tiga varian adalah Rp 89.424.000. Dari data ini, terlihat bahwa keju *Prochiz Gold* memiliki biaya tertinggi, diikuti oleh butter cream vanila. Sedangkan total biaya bahan baku untuk produksi *cupcake* dalam tiga varian adalah Rp

300.900.000. Butter cream vanila memiliki biaya tertinggi, menunjukkan bahwa bahan ini digunakan dalam jumlah yang sangat besar dibandingkan bahan lainnya.

Tabel 4. Rincian Perhitungan Biaya Bahan Baku Untuk Masing-Masing Varian

<b>Rollcake</b>			
Keter angan	Vanila	Coklat	Red Velvet
Bahan Baku 1	Rp 52.379.333	Rp 52.379.333	Rp 52.379.333
Bahan Baku 2	Rp 11.340.000	Rp 12.312.000	Rp 11.340.000
Bahan Baku 3	Rp 17.820.000	Rp 18.792.000	Rp 17.820.000
<b>Total Biaya Bahan Baku</b>	<b>Rp 81.539.333</b>	<b>Rp 83.483.333</b>	<b>Rp 81.539.333</b>

<b>Cupcakes</b>			
Keter angan	Vanila	Coklat	Red Velvet
Bahan Baku 1	Rp 60.419.000	Rp 60.419.000	Rp 60.419.000
Bahan Baku 2	Rp 89.250.000	Rp 96.900.000	Rp 89.250.000
Bahan Baku 3	Rp 8.500.000	Rp 8.500.000	Rp 8.500.000
<b>Total Biaya Bahan Baku</b>	<b>Rp 158.169.000</b>	<b>Rp 165.819.000</b>	<b>Rp 158.169.000</b>

Sumber: Data Diolah Oleh Peneliti, 2024

Analisis tabel bahan baku menunjukkan bahwa biaya terbesar dalam produksi *rollcake* dan *cupcake* berasal dari bahan baku utama yang digunakan dalam setiap varian rasa. Varian coklat memiliki total biaya bahan baku tertinggi baik untuk *rollcake* sebesar Rp 83.483.333 maupun *cupcake* sebesar Rp 165.819.000, menunjukkan bahwa bahan baku untuk varian ini lebih mahal. Penggunaan bahan baku yang efisien dan pemilihan bahan dengan harga yang kompetitif sangat penting untuk mengoptimalkan biaya produksi.

#### 4.3 Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tabel 5. Biaya Tenaga Kerja Langsung Metode Tradisional Toko Kue Ninecake Tahun 2023

Jumlah Karyawan	Gaji/ Bulan	Jumlah Gaji	Jumlah Gaji/ Tahun
--------------------	----------------	----------------	--------------------------

5	Rp	Rp	Rp
	3.300.000	16.500.000	198.000.000
2	Rp	Rp	Rp
	2.250.000	4.500.000	54.000.000
<b>Total</b>			<b>Rp</b>
			<b>252.000.000</b>

Sumber: Data Diolah Oleh Peneliti, 2024

Biaya tenaga kerja langsung merupakan biaya yang dikeluarkan untuk menggaji tenaga kerja yang berperan atau terlibat langsung dalam produksi. Toko Kue Ninecake memiliki 7 orang pegawai, yang terdiri dari 5 orang karyawan dibagian produksi atau tim produksi dan 2 orang dibagian kasir atau tim servis. 5 karyawan produksi tersebut terbagi kedalam tim *baking*, tim dekorasi kue, tim dekorasi kue mini, parsel, dan pengemasan. Tim tersebut dibentuk agar pekerjaan lebih efisien atau terorganisir. Setiap tim harus memiliki keahlian dan mampu untuk saling melengkapi ataupun menggantikan posisi apabila terdapat kendala saat produksi berlangsung. Dari hasil wawancara yang dilakukan pada hari Sabtu, 20 April 2023 menurut hasil pengamatan peneliti tidak sama rata, yaitu Rp. 3.300.000/ bulan untuk karyawan produksi dan Rp. 2.250.000/ bulan untuk karyawan servis. Jadi total biaya gaji yang dikeluarkan Ibu Elisca untuk 7 orang karyawan selama sebulan adalah sebesar Rp. 21.000.000.

Menurut teori umum, perhitungan yang dilakukan oleh pengusaha kurang tepat. Hal ini dapat dilihat pada tabel diatas, dimana 2 orang karyawan servis pada tahun 2023 sebesar Rp 54.000.000 seharusnya tidak dimasukkan kedalam komponen biaya tenaga kerja langsung karena karyawan tersebut tidak terlibat atau dilibatkan langsung dalam proses produksi, melainkan biaya gaji karyawan tersebut seharusnya dimasukkan dalam komponen biaya tenaga kerja tidak langsung (BTKTL) dalam biaya *overhead* pabrik. Maka, penulis menyarankan untuk perbaikan pada biaya tenaga kerja langsung.

Tabel 6. Biaya Tenaga Kerja Langsung Metode Tradisional Toko Kue Ninecake Tahun 2023

Jumlah Karyawan	Gaji/ Bulan	Jumlah Gaji	Jumlah Gaji/ Tahun
5	Rp.	Rp.	Rp.
	3.300.00	16.500.00	198.000.00
	0	0	0
<b>Total</b>		<b>Rp. 198.000.000</b>	

Sumber: Hasil olah data, 2024

Untuk menghitung rincian biaya tenaga kerja langsung masing-masing 3 varian rasa *rollcake* dan *cupcakes* akan dijabarkan sebagai berikut. Total biaya tenaga kerja langsung yang dibayarkan dalam setahun adalah Rp 198.000.000 dibagikan dengan jumlah jenis produk, yaitu *rollcake* dan *cupcakes* sebesar Rp 99.000.000. Jadi, Toko Kue Ninecake mengeluarkan biaya Rp 33.000.000 untuk setiap varian rasa *rollcake* dan *cupcakes*. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel berikut ini.

Tabel 7. Rincian Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung Untuk Masing-Masing Varian

Produk	Varian Rasa	Biaya Tenaga Kerja Langsung	
<i>Rollcake</i>	Vanila	Rp	33.000.000
<i>Rollcake</i>	Coklat	Rp	33.000.000
<i>Rollcake</i>	Red Velvet	Rp	33.000.000
<i>Cupcakes</i>	Vanila	Rp	33.000.000
<i>Cupcakes</i>	Coklat	Rp	33.000.000
<i>Cupcakes</i>	Red Velvet	Rp	33.000.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung		Rp	198.000.000

Sumber: Hasil olah data, 2024

#### 4.4 Biaya Overhead Pabrik

Biaya *overhead* pabrik merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung dari mulai awal proses produksi hingga menghasilkan produk jadi yang siap dipasarkan, seperti biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya penyusutan, dan biaya lainnya. Berikut ini adalah beberapa biaya *overhead* pabrik yang dikerluarkan Toko Kue Ninecake tahun 2023.

##### 4.1.1 Biaya Kemasan Atau *Packing*

Biaya kemasan merupakan biaya yang dikeluarkan untuk mempercantik atau memperindah guna melengkapi tampilan

produk yang kita jual sehingga dapat menarik minat konsumen. Rincian biaya kemasan yang dikeluarkan Toko Kue Ninecake untuk produk *cupcakes* dengan varian rasa vanila coklat, dan *red velvet* dan *rollcakes* dengan varian rasa vanila coklat, dan *red velvet* sebagai berikut:

Tabel 8. Biaya Kemasan Atau Packing

<i>Rollcake Dan Cupcake</i>			
Nama Bahan	Pemakaian /Tahun	Harga Beli Produk	Jumlah/Tahun
Mika Rollcakes 24cm	10.800 box	Rp 1.500	Rp 16.200.00
Box Cupcake 9 x 9 x 10,5 cm	9 0 box	Rp 2.500	Rp 318.750.00
<b>Total</b>		<b>Rp</b>	<b>334.950.000</b>

Sumber: Toko Kue Ninecake, 2024

#### 4.1.2 Biaya Penyusutan

Biaya penyusutan merupakan biaya-biaya yang timbul dari penggunaan aktiva tetap sampai pada titik depresiasi atau terjadi penyusutan. Biaya penyusutan ini berkaitan dengan taksiran masa manfaat aset tetap. Berikut ini merupakan aset tetap yang dimiliki dan dibutuhkan untuk memproduksi *cupcake* dan *rollcake* Toko Kue Ninecake beserta harga perolehannya tahun 2023.

Tabel 9. Harga Perolehan Aset Tetap Toko Kue Ninecake

Keterangan	Harga/Unit	Unit	Harga Perolehan
Oven	2	Rp 5.200.000	Rp 10.400.000
Mixer	4	Rp 5.000.000	Rp 20.000.000
Showcase Kue	1	Rp 8.000.000	Rp 8.000.000
Loyang 24 x 24	60	Rp 10.000	Rp 600.000
<b>Total</b>		<b>Rp</b>	<b>39.000.000</b>

Sumber: Toko Kue Ninecake, 2024

Berdasarkan wawancara dengan pemilik Toko Kue Ninecake pada senin, 29 April 2024, peneliti menemukan bahwa Toko Kue Ninecake belum menyusun atau merinci biaya penyusutan untuk setiap aset tetap yang dimiliki. Ini berarti toko belum memiliki perhitungan yang terperinci

mengenai penurunan nilai dari aset-asetnya seiring berjalannya waktu. Hal ini mungkin akan mempengaruhi laporan keuangan toko dikarenakan tidak mencerminkan secara akurat nilai aset yang dimilikinya dan dapat mempengaruhi evaluasi kinerja keuangan serta pengambilan keputusan bisnis. Maka, pada saat memiliki aset tetap sangat perlu diperhitungkan biaya penyusutan perunit sehingga suatu usaha bisa mengetahui nilai masa manfaat aset tetap yang dimiliki. Berikut ini rincian biaya penyusutan aset tetap pada Toko Kue Ninecake yang telah peneliti susun.

Tabel 10. Biaya Penyusutan Aset Tetap Toko Kue Ninecake

Keterangan	Estimasi Umur	Penyusutan Per Tahun	Penyusutan Per Bulan
Oven	10 tahun	Rp 1.040.000	Rp 86.667
Mixer	10 tahun	Rp 2.000.000	Rp 166.667
Showcase Kue	8 tahun	Rp 1.000.000	Rp 83.667
Loyang 24 x 24	5 tahun	Rp 120.000	Rp 10.000
<b>Total</b>		<b>Rp 4.160.000</b>	<b>Rp 347.001</b>

Sumber: Hasil olah data, 2024

#### 4.1.3 Biaya Listrik Dan Air

Berdasarkan wawancara singkat dengan Ibu Elisca pada tanggal 28 April, biaya yang dikeluarkan Toko Kue Ninecake berupa biaya listrik saja karena untuk penggunaan air toko menggunakan pompa air sendiri sehingga tidak perlu mengeluarkan biaya tambahan. Biaya listrik yang dikeluarkan setiap bulan untuk produksi adalah sebesar Rp 2.000.000 per bulan atau Rp 24.000.000 per tahunnya.

#### 4.1.4 Biaya Bahan Bakar (Gas Elpiji 12 kg)

Biaya bahan bakar yang dikeluarkan Toko Kue Ninecake berupa gas elpiji 12 kg. Hal ini dikarenakan saat produksi membutuhkan cukup banyak penggunaan gas untuk memproduksi kue-kue tersebut. Dalam sebulan untuk memproduksi kue dibutuhkan 4 tabung gas elpiji 12 kg dengan harga per tabung Rp 213.000. jadi, dalam

setahun Toko Kue Ninecake harus mengeluarkan biaya bahan bakar sebesar Rp 10.224.000.

4.1.5 Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung

Biaya tenaga kerja tidak langsung merupakan biaya yang dikeluarkan untuk karyawan yang tidak terlibat langsung dalam proses produksi, yang mana dalam Toko Kue Ninecake ini terdapat 2 karyawan servis atau dibagian kasir. Biaya tenaga kerja tidak langsung yang dikeluarkan setiap bulannya untuk 2 orang pegawai sebesar Rp 4.500.000 atau dalam setahunnya Ibu Elisca mengeluarkan Rp 54.000.000.

4.1.6 Biaya Reparasi Atau Pemeliharaan

Biaya reparasi atau pemeliharaan merupakan biaya yang dikeluarkan untuk memperbaiki dan merawat aset-aset yang rusak atau mengalami penurunan fungsi agar kembali ke kondisi operasionalnya. Berdasarkan wawancaranya singkat dengan Ibu Elisca pada tanggal 29 April, diperoleh informasi bahwa biaya reparasi atau pemeliharaan yang dikeluarkan oleh toko setiap tahunnya adalah Rp 17.913.900.

Berdasarkan rincian biaya overhead pabrik diatas, dibuatlah tabel berikut yang akan menampilkan jumlah keseluruhan biaya overhead pabrik untuk tahun 2023.

Tabel 11. Biaya Overhead Pabrik Metode Tradisional Toko Kue Ninecake Tahun 2023

Jenis Biaya	Jumlah
Biaya Kemasan Atau <i>Packing</i>	Rp 334.950.000
Biaya Penyusutan Peralatan	Rp 4.160.000
Biaya Listrik Dan Air	Rp 24.000.000
Biaya Bahan Bakar (Gas Elpiji 12 kg)	Rp 10.224.000
Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	Rp 54.000.000
Biaya Reparasi Dan Pemeliharaan	Rp 17.914.000
<b>Total Biaya Overhead</b>	<b>Rp 445.247.900</b>

Sumber: Toko Kue Ninecake Diolah Oleh Peneliti, 2024

Untuk menghitung rincian biaya overhead pabrik per buah masing-masing 3 varian rasa *rollcake* dan *cupcakes* akan

dijabarkan sebagai berikut. Total biaya overhead yang dibayarkan setahun adalah Rp 445.247.900 dibagikan dengan jumlah jenis produk, yaitu *rollcake* dan *cupcakes* sebesar Rp 222.623.950. Jadi, Toko Kue Ninecake mengeluarkan biaya overhead sebesar Rp 74.207.983 untuk setiap varian rasa *rollcake* dan *cupcakes*. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel berikut ini.

Tabel 12. Rincian Perhitungan Biaya Overhead Untuk Masing-Masing Varian

Produk	Varian Rasa	Biaya Overhead
<i>Rollcake</i>	Vanila	Rp 74.207.983
<i>Rollcake</i>	Coklat	Rp 74.207.983
<i>Rollcake</i>	<i>Red Velvet</i>	Rp 74.207.983
<i>Cupcakes</i>	Vanila	Rp 74.207.983
<i>Cupcakes</i>	Coklat	Rp 74.207.983
<i>Cupcakes</i>	<i>Red Velvet</i>	Rp 74.207.983
<b>Total Biaya Overhead</b>	<b>Rp</b>	<b>445.247.900</b>

Sumber: Hasil olah data, 2024

4.5 Biaya Produksi

Berdasarkan uraian biaya diatas, maka biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi 10.800 pcs *rollcake* dan 127.500 *cupcakes* masing-masing varian ditampilkan pada tabel berikut ini.

Tabel 13. Biaya Produksi Toko Kue Ninecake Tahun 2023

<i>Rollcake</i>		
Varian Rasa	Jumlah Biaya Produksi	HPP Per Porsi
Vanila	Rp 188.747.316	Rp 17.477
Coklat	Rp 190.691.316	Rp 17.657
<i>Red Velvet</i>	Rp 188.747.316	Rp 17.477
<b>Total</b>	<b>Rp 568.185.948</b>	<b>Rp 52.610</b>
Varian Rasa	Jumlah Biaya Produksi	HPP Per Porsi
Vanila	Rp 265.376.983	Rp 2.081
Coklat	Rp 273.026.983	Rp 2.141
<i>Red Velvet</i>	Rp 265.376.983	Rp 2.081
<b>Total</b>	<b>Rp 803.780.949</b>	<b>Rp 6.304</b>

Sumber: Hasil olah data, 2024

Dengan menggunakan total penjualan Toko Kue Ninecake pada tahun 2023, penulis dapat membuat laporan laba rugi

untuk mengetahui laba atau rugi usaha. Laporan laba rugi adalah komponen laporan keuangan suatu bisnis yang merinci pendapatan dan pengeluaran yang dikeluarkan oleh perusahaan selama periode waktu tertentu untuk menghasilkan keuntungan. Laporan laba dan rugi berikut ini merupakan analisis data yang diolah penulis dengan memanfaatkan informasi yang diperoleh melalui wawancara informan. Informasi lengkap mengenai penjualan, biaya, dan laba pemilik usaha dapat diperoleh dari laporan laba rugi Ninecake Cake Shop tahun 2023:

Tabel 14. Laporan Laba Rugi Rollcake Dan Cupcakes Toko Kue Ninecake Tahun 2023 Sebelum Target Costing

<b>Toko Kue Ninecake Laporan Laba Rugi Tahun 2023</b>	
Penjualan	Rp 1.712.250.000
Dikurangi:	
Harga Pokok Produksi	
Biaya Bahan Baku	Rp 728.718.999
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 198.000.000
Biaya Overhead Pabrik	Rp 445.247.900
Total Biaya	(Rp1.371.966.899)
<b>Laba Bersih</b>	<b>Rp 340.283.101</b>

Sumber: Data Diolah Oleh Peneliti, 2024

Berdasarkan laporan laba rugi di atas, Toko Kue Ninecake ini secara keseluruhan menghasilkan laba bersih sebesar Rp 340.283.101 dan dari hasil tersebut dapat diketahui bahwa laba yang terealisasi ditahun 2023 sebesar 20% dari total penjualan yang berjumlah 138.300 *rollcakes* dan *cupcakes*.

#### 4.6 Analisis Dan Interpretasi

##### 4.6.1 Penerapan Metode Target Costing

Berikut adalah prosedur yang terlibat dalam penerapan metode *target costing*:

1. Menetapkan harga jual yang kompetitif di pasar

2. Tentukan target laba yang diharapkan untuk usaha
3. Menetapkan target biaya atau penetapan *target costing*
4. Menerapkan rekayasa nilai melalui pengurangan biaya produksi guna memenuhi tujuan *target costing* yang diinginkan.

##### 4.6.2 Analisis Harga Pasar

Ada banyak sekali pesaing bisnis untuk yang serupa saat ini terutama pelaku usaha kecil. Berdasarkan hasil tanya jawab singkat dengan lima pesaing diketahui ada perbedaan harga yang ditawarkan pesaing tetapi tidak begitu signifikan, diataranya kisaran Rp 2.000 - Rp 5.000 untuk masing-masing produk, namun ada juga beberapa produk pesaing yang jauh lebih mahal di pasaran. Produk *rollcake* yang dipasarkan Toko Kue Ninecake dijual dengan harga Rp 70.000 / buah dan untuk *cupcakes* dijual dengan harga Rp 7.500 / buah. Berikut ini perbandingan harga Kompetitor Toko Kue Ninecake untuk produk *rollcake* dan *cupcakes*.

Tabel 7. Harga Produk Rollcake Dan Cupcakes Kompetitor

Nama Kompetitor	Harga	Harga
	Rollcake / Buah	Cupcakes / Buah
Toko Kue Ninecake	Rp 70.000	Rp 7.500
Dewi Cakes Shop	Rp 75.000	Rp 8.500
Lenna Cakes	Rp 85.000	Rp 20.000
BB Bakery	Rp 70.000	Rp 16.000
Suti Cakes	Rp 85.000	Rp 8.000
MK Cake Shop	Rp125.000	Rp 25.000

Sumber: Data Diolah Oleh Peneliti, 2024

##### 4.6.3 Menentukan Target Laba

Pada tahap ini, Toko Kue Ninecake mentukan target laba yang diharapkan sebesar 25% atau paling tidak meningkat sebanyak 4% dari laba yang sudah terealisasi ditahun 2023 untuk produk *rollcake* dengan harga jual Rp 70.000 /buah dan *cupcakes* dengan harga Rp 7500 /buah.

**4.6.4 Menentukan Target Costing**

Tabel 8. Target Costing

<b>Target Costing = Harga Jual – Laba Produk Perunit</b>
<i>Rollcake</i> = Rp 70.000 – (25% x Rp 70.000)
= Rp 70.000 – Rp 17.500
= Rp 52.500
<i>Cupcakes</i> = Rp 7.500 – (25% x Rp 7.500)
= Rp 7.500 – Rp 1.875
= Rp 5.625

Sumber: Data Diolah Oleh Peneliti, 2024

**4.6.5 Menerapkan Rekayasa Nilai**

Tabel 9. Biaya Bahan Baku Toko Kue Ninecake Tahun 2023 Setelah Rekayasa Nilai

<i>Rollcake</i>			
Bahan Baku	Pemakaian /Tahun	Harga Beli Produk	Jumlah/ Tahun
Telur	32.400 butir	Rp 1.700	Rp 55.080.000
Gula PSM	486 kg	Rp 17.000	Rp 8.262.000
Terigu Segitiga Biru	378 kg	Rp 9.600	Rp 3.628.800
Maizenaku	54 kg	Rp 18.000	Rp 972.000
Margarin Blueband	680 kg	Rp 39.000	Rp 26.520.000
<i>SP Kopoe</i>	81 kg	Rp 74.500	Rp 6.034.500
Coklat Bendico	54 kg	Rp 150.000	Rp 8.100.000
Susu <i>Frisian Flag</i>	108 kg	Rp 107.500	Rp 11.610.000
Garam, Vanili, dan Perisa	Digunakan secukupnya / sekitar 3 gr		Rp 5.400.000
<b>Total</b>			<b>Rp 125.607.300</b>

*Cupcakes*

Bahan Baku	Pemakaian /Tahun	Harga Beli Produk	Jumlah/ Tahun
Telur	31.875 butir	Rp 1.700	Rp 54.187.500
Gula PSM	797 kg	Rp 17.000	Rp 13.549.000

Terigu Segitiga Biru	797 kg	Rp 9.600	Rp 7.651.200
Margarin Blueband	638 kg	Rp 39.000	Rp 24.882.000
<i>SP Kopoe</i>	64 kg	Rp 74.500	Rp 4.768.000
Coklat Bendico	159 kg	Rp 150.000	Rp 23.850.000
Susu <i>Frisian Flag</i>	159 kg	Rp 107.500	Rp 17.092.500
Garam, Vanili, dan Perisa	Digunakan secukupnya / sekitar 3 gr		Rp 5.400.000
<b>Total</b>			<b>Rp 151.380.200</b>

Sumber: Data Diolah Oleh Peneliti, 2024

Tabel 10. Biaya Bahan Baku Isian Toko Kue Ninecake Tahun 2023 Setelah Rekayasa Nilai

<i>Rollcake 3 Varian</i>			
Nama Bahan	Pemakaian/ Tahun	Harga Beli Produk	Jumlah/Tahun
<i>Butter Cream</i> Vanila	648 kg	Rp35.000	Rp 22.680.000
<i>Butter Cream</i> Coklat	324 kg	Rp38.000	Rp 12.312.000
Keju <i>Prochiz Top Cheez</i>	648 kg	Rp45.000	Rp 29.160.000
Coklat Colatta	Batang 324 kg	Rp58.000	Rp 18.792.000
<b>Total</b>			<b>Rp 82.944.000</b>

*Cupcake*

Nama Bahan	Pemakaian/ Tahun	Harga Beli Produk	Jumlah/Tahun
<i>Butter Cream</i> Vanila	5.100 kg	Rp35.000	Rp 178.500.000
<i>Butter Cream</i> Coklat	2.550 kg	Rp38.000	Rp 96.900.000
<i>Topping</i>	127.500 buah	Rp 200	Rp 25.500.000
<b>Total</b>			<b>Rp 300.900.000</b>

Sumber: Data Diolah Oleh Peneliti, 2024

Tabel 11. Biaya Overhead Pabrik Toko Kue Ninecake Tahun 2023 Setelah Rekayasa Nilai

Jenis Biaya	Jumlah
Biaya Kemasan Atau Packing	Rp 253.935.000
Biaya Penyusutan Peralatan	Rp 4.160.000
Biaya Listrik Dan Air	Rp 24.000.000
Biaya Bahan Bakar (Gas Elpiji 12 kg)	Rp 10.224.000
Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	Rp 54.000.000
Biaya Reparasi Dan Pemeliharaan	Rp 17.914.000
<b>Total Biaya Overhead</b>	<b>Rp 364.233.000</b>

Sumber: Data Diolah Oleh Peneliti, 2024

Perbandingan penyajian laporan laba rugi sebelum dan sesudah penerapan metode *target costing* disajikan pada tabel dibawah ini:

Tabel 12. Perbandingan Laporan Laba Rugi Rollcake Dan Cupcakes Sebelum Dan Sesudah Target Costing Tahun 2023

	Toko Kue Ninecake Laporan Laba Rugi Tahun 2023	
	Sebelum	Sesudah
Penjualan	Rp 1.712.250	Rp 1.712.250
Dikurangi :		
HPP	(Rp 1.371.966.899)	(Rp1.223.064.501)
Laba Bersih	Rp 340.283.101	Rp 489.185.499
Presentase Laba	20%	29%

Sumber: Data Diolah Oleh Peneliti, 2024

Apabila laba yang direalisasikan melebihi laba yang ditargetkan semula, maka metode *target costing (value engineering)* dapat menjadi pilihan yang dapat dipertimbangkan dengan mengikuti rekayasa nilai berdasarkan tabel di atas. Pihak Toko Kue Ninecake bisa mempertimbangkan dan merencanakan biaya-biaya yang dikeluarkan yang diawali dengan pemilihan biaya produksi yang meminimalkan pengeluaran hingga penerapan beberapa alternatif biaya produksi yang lebih murah dengan tetap menjaga kualitas produk. Agar pengusaha dapat menerapkan *target costing* sebagai strategi untuk meningkatkan keuntungan organisasi. Melalui penerapan metode *target costing*, pemilik Toko Kue Ninecake akan mencapai target keuntungan yang telah

diharapkan, yaitu melebihi 25% atau secara keseluruhan untuk penjualan *rollcake* dan *cupcakes* setelah *target costing* mencapai 29%. Hal ini dapat menjadi acuan atau tolak ukur untuk menilai sejauh mana usaha ini dapat mengamati dan memastikan biaya produksi dan keunggulan produk, sehingga memudahkan pencapaian margin keuntungan yang diinginkan.

### 5. Kesimpulan

Beberapa kesimpulan dapat ditarik dari hasil pembahasan, perhitungan, dan pengolahan data yang telah disajikan adalah sebagai berikut:

1. Penurunan Biaya Produksi. Penerapan metode *target costing* terbukti efektif dalam menurunkan biaya produksi baik untuk produk *rollcake* maupun *cupcakes*. Dengan menetapkan target biaya yang harus dicapai, perusahaan dapat mengidentifikasi dan mengeliminasi biaya yang tidak perlu, sehingga mengurangi total biaya produksi.
2. Peningkatan Keuntungan. Setelah menerapkan pendekatan *target costing* melalui rekayasa nilai dan pengelolaan biaya produksi yang efektif, perusahaan mampu menghasilkan total keuntungan yang lebih tinggi dari penjualan produk *rollcake* dan *cupcakes*. Metode ini terbukti cukup efektif untuk diperhitungkan di masa depan guna memaksimalkan keuntungan yang diinginkan pemilik bisnis.
3. Efektivitas Pengendalian Biaya. Sebelum penerapan *target costing*, Toko Kue Ninecake menggunakan metode tradisional dalam perhitungan biaya produksi, di mana harga jual ditentukan setelah semua biaya produksi dihitung. Temuan penelitian menunjukkan bahwa penerapan *target costing* sangat efektif dalam pengendalian dan penghematan biaya produksi. Hal ini membantu pemilik usaha mencapai target laba yang diharapkan dan mendukung

pengambilan keputusan strategis yang berkontribusi pada peningkatan usaha.

4. Alternatif Efisien untuk Biaya Produksi. Metode target costing dapat menjadi salah satu alternatif yang efisien untuk mengelola biaya produksi. Semua biaya yang terkait dengan proses produksi, termasuk biaya tenaga kerja, bahan baku, overhead, dan biaya lainnya, dijelaskan secara rinci sebelum dihitung menggunakan metode target costing. Pendekatan ini memastikan bahwa semua aspek biaya diperhitungkan dengan cermat, sehingga memungkinkan perusahaan untuk mencapai efisiensi biaya yang optimal.

### Referensi

- Ersyafdi, I. R., Nahdlatul, U., Indonesia, U., Fauziyyah, N., Nahdlatul, U., Indonesia, U., & Hidayadi, T. (2021). *Akuntansi biaya* (Issue November).
- IKM Kemenperin. (2024). *Kemenperin Jaring dan Kembangkan IKM Pangan Inovatif melalui Program Indonesia Food Innovation 2024*. <https://ikm.kemenperin.go.id/kemenperin-jaring-dan-kembangkan-ikm-pangan-inovatif-melalui-program-indonesia-food-innovation-2024>
- Lateka, D., & Gerungai, N. Y. T. (2022). Analisis Penerapan Target Costing Sebagai Sistem Pengendalian Biaya Produksi Guna Meningkatkan Laba UD. Elshadai Meubel. *Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum*, 6(1), 1043–1052.
- Malluka, P. J., Sabijono, H., & Rondonuwu, S. (2023). Analisis Penerapan Target Costing Sebagai Sistem Pengendalian Biaya Produksi Dalam Meningkatkan Laba Pada Ud. Rante Tondon Di Manado Analysis of the Application of Target Costing As a Production Cost Control System in Increasing Profits At Ud. Rante Tondo. *Jurnal EMBA*, 11(2), 527–536.
- Mulyadi. (2019). *Akuntansi Biaya*. BPFE-Yogyakarta.
- <https://books.google.co.id/books?id=wCnRAAAACAAJ>
- Rakhmawati, I., & Mui'jz, M. A. (2023). Analisis Target Costing dalam Optimalisasi Laba Usaha Mikro Kecil Menengah. *JIOSE: Journal of Indonesian Sharia Economics*, 2(1), 77–92. <https://doi.org/10.35878/jiose.v2i1.706>
- Saleh, R., Firmansyah, I., & Riswandi, D. I. (2022). Penerapan Target Costing Dalam Upaya Efisiensi Biaya Produksi Untuk Peningkatan Laba Pada Cv Galuh Sari Bogor. *Jurnal Sains Terapan: Wahana Informasi Dan Alih Teknologi Pertanian*, 12(2), 1–14.
- Soemarso, S. . (2017). *Akuntansi Suatu Pengantar*. Salemba Empat.
- Tivani Nur Alifia, T. N. A., & Budhi Yanti, H. (2023). Pengaruh Prediksi Kebangkrutan, Pertumbuhan Perusahaan Dan Kualitas Audit Terhadap Opini Audit Going Concern. *Jurnal Ekonomi Trisakti*, 3(2), 2577–2586. <https://doi.org/10.25105/jet.v3i2.17306>
- Warren, C. S., Jones, J. J., Taylor, W. B., Wahyuni, E. T., & Jusuf, A. A. (2024). *Pengantar Akuntansi 1- Adaptasi Indonesia Edisi Ke-5*. Jakarta: Salemba Empat.
- Witjaksono, A. (2013). *Akuntansi Biaya* (Edisi Revi). Graha Ilmu. Yogyakarta.