

ANALISIS PENERAPAN *TARGET COSTING* DALAM UPAYA EFISIENSI BIAYA PRODUKSI PADA USAHA KECIL MENEGAH (STUDI KASUS UD. WIJAYA BAKERY)

Widya Novita Sari¹⁾, Rr Adiati Trihastuti²⁾

^{1,2}Prodi Akuntansi, Fakultas Ekonomi & Bisnis, Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

Correspondence author: W.N.Sari, widyans153@gmail.com, Surabaya, Indonesia

Abstract

UD. Wijaya Bakery is a small and medium enterprise (SME) engaged in bread production, facing the problem of high raw material and labour costs, which can impact the company's competitiveness and profits. This study aims to examine the application of the target costing method as a strategy to improve production cost efficiency and profits at UD. Wijaya Bakery. This study employs a descriptive approach, combining qualitative and quantitative methods through a case study. Primary data was collected through interviews with the owner and employees, as well as direct observation of the production process. Meanwhile, secondary data was obtained from production cost reports and other supporting documents. An analysis was conducted to compare the level of production cost efficiency before and after the implementation of target costing. The results show that the implementation of the target costing method has a significant impact on production cost efficiency at UD. Wijaya Bakery. By implementing strategies such as raw material price negotiations, production process optimisation, and innovation in product design, the company succeeded in reducing production costs without sacrificing product quality. This has an impact on increasing company profits compared to traditional methods. The target costing method allows UD. Wijaya Bakery aims to manage resources more effectively, adapt to market changes, and maintain competitiveness in the food industry. This research makes a theoretical contribution to the literature on production cost efficiency through target costing, while also offering practical guidance for SMEs on how to strategically manage costs and increase profitability.

Keywords: target costing, small and medium enterprise, cost efficiency, profits

Abstrak

UD. Wijaya Bakery merupakan salah satu usaha kecil menengah (UKM) yang bergerak di bidang produksi roti, menghadapi permasalahan tingginya biaya bahan baku dan tenaga kerja, yang dapat berdampak pada penurunan daya saing dan laba perusahaan. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji penerapan metode *target costing* sebagai strategi dalam meningkatkan efisiensi biaya produksi dan laba pada UD. Wijaya Bakery. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif dengan kombinasi kualitatif dan kuantitatif melalui studi kasus. Data primer dikumpulkan melalui wawancara dengan pemilik dan karyawan, serta observasi langsung terhadap proses produksi. Sementara untuk data sekunder diperoleh dari laporan biaya produksi dan dokumen pendukung lainnya. Analisis dilakukan untuk membandingkan tingkat efisiensi biaya produksi

sebelum dan sesudah penerapan *target costing*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan metode *target costing* memiliki pengaruh yang signifikan terhadap efisiensi biaya produksi di UD. Wijaya Bakery. Dengan menerapkan strategi seperti negosiasi harga bahan baku, optimalisasi proses produksi, dan inovasi dalam desain produk, perusahaan berhasil mengurangi biaya produksi tanpa mengorbankan kualitas produk. Hal ini berdampak pada peningkatan laba perusahaan yang meningkat dibandingkan dengan metode tradisional. Metode *target costing* memungkinkan UD. Wijaya Bakery untuk mengelola sumber daya secara lebih efektif, beradaptasi dengan perubahan pasar, dan mempertahankan daya saing dalam industri makanan. Penelitian ini memberikan kontribusi teoritis dalam literatur terkait efisiensi biaya produksi melalui *target costing*, sekaligus memberikan panduan praktis bagi pelaku UKM dalam mengelola biaya secara strategis untuk meningkatkan profitabilitas.

Kata Kunci : *target costing*, usaha kecil menengah, efisiensi biaya produksi, laba

A. PENDAHULUAN

Dalam dunia bisnis yang semakin kompetitif, pengelolaan biaya produksi secara efektif menjadi elemen penting untuk mencapai laba maksimal. Salah satu pendekatan yang sering digunakan adalah metode *target costing* (Agustin, 2025). Pendekatan ini membantu perusahaan menetapkan harga jual yang sesuai dengan kondisi pasar dan menghitung target biaya produksi yang harus dicapai untuk memastikan laba yang diinginkan (Mediaty et al., 2024). *Target costing* juga menekankan pengelolaan biaya sejak tahap perancangan produk, berbeda dengan pendekatan tradisional yang berfokus pada pengendalian biaya setelah produksi (Turang et al., 2024).

Penerapan *target costing* memberikan berbagai keuntungan bagi perusahaan, termasuk efisiensi biaya, inovasi dalam proses produksi, dan kemampuan menjaga daya saing di pasar (Putra et al., 2023). Dengan menetapkan target biaya yang jelas, perusahaan dapat mengurangi pemborosan dan mengoptimalkan sumber daya tanpa mengorbankan kualitas produk atau laba yang diharapkan (Simorangkir et al., 2025). Metode ini juga memungkinkan perusahaan untuk lebih fleksibel merespons perubahan kebutuhan pasar dan konsumen.

Penelitian sebelumnya oleh (Lesmana et al., 2020; Pebrianti & Widajanti, 2024) menunjukkan bahwa *target costing* efektif

dalam meningkatkan efisiensi biaya dan laba perusahaan. Sebagai contoh, UMKM Telur Asin Bagas Jaya berhasil meningkatkan laba signifikan setelah menerapkan metode ini (Amilatussaadah et al., 2021). *Target costing* dapat menjadi solusi yang efisien bagi berbagai jenis usaha untuk mengelola biaya produksi dan mencapai profitabilitas yang lebih baik.

UD. Wijaya Bakery, sebagai produsen roti, menghadapi tantangan besar dalam mengelola biaya bahan baku dan tenaga kerja yang signifikan. Biaya produksi yang tinggi dapat mengurangi daya saing perusahaan di pasar dan menurunkan laba. Oleh karena itu, penerapan *target costing* diharapkan dapat membantu perusahaan merencanakan dan mengendalikan biaya produksi dengan lebih baik, sehingga dapat meningkatkan efisiensi dan mencapai tujuan laba yang diharapkan.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan *target costing* di UD. Wijaya Bakery dan dampaknya terhadap efisiensi biaya produksi serta peningkatan laba. Dengan menetapkan target biaya yang realistis dan sesuai dengan kondisi pasar, perusahaan diharapkan mampu meningkatkan profitabilitas secara optimal.

B. METODE PENELITIAN

Metode analisa data dalam penelitian ini dilakukan melalui pendekatan deskriptif

dengan kombinasi kualitatif dan kuantitatif dengan studi kasus di UD. Wijaya Bakery. Pertama, data dikumpulkan melalui wawancara mendalam dengan pemilik dan karyawan untuk memahami proses produksi dan penerapan *target costing*. Selanjutnya, analisis dokumen dilakukan dengan meneliti laporan keuangan dan data biaya produksi yang relevan untuk mengidentifikasi pengeluaran yang signifikan.

Analisis deskriptif digunakan untuk menggambarkan kondisi sebelum dan sesudah penerapan *target costing*, serta dampaknya terhadap efisiensi biaya dan peningkatan laba. Data yang diperoleh akan dianalisis secara komparatif untuk menilai sejauh mana penerapan *target costing* berhasil dalam menekan biaya produksi dan meningkatkan profitabilitas usaha. Dengan demikian, metode analisa ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang jelas tentang efektivitas *target costing* dalam meningkatkan efisiensi biaya pada usaha kecil menengah.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berikut adalah data-data yang diperlukan dalam penelitian ini. Salah satunya data mengenai biaya produksi, yang digunakan dalam proses produksi pada UD. Wijaya Bakery. Bahan baku yang diperlukan untuk produksi roti pada UD. Wijaya Bakery.

Tabel 1. Biaya Bahan Baku Roti

Bahan Baku	Jumlah Bahan Baku	Harga Per kg	Total Harga
Tepung Terigu	2000 kg	Rp. 11.500	Rp. 23.000.000
Gula Pasir Putih	500 kg	Rp. 16.000	Rp. 8000.000
Mentega Amanda	355 kg	Rp. 18.000	Rp. 6.390.000
Telur Butir	2.500	Rp. 2000 (per Butir Telur)	Rp. 5.000.000
Ragi Roti	60 kg	Rp. 35.000	Rp. 2.100.000

Bahan Baku	Jumlah Bahan Baku	Harga Per kg	Total Harga
Plastik Roti	102 kg	Rp. 150.000	Rp. 15.300.000
Total			Rp. 59.790.000

Sumber: (Deskripsi Wawancara)

Rincian Biaya Bahan baku untuk 4 jenis produksi roti:

1. Setiap harinya UD. Wijaya Bakery memproduksi 4.200 unit roti, yang terdiri dari 1.050 unit tiap jenis roti. Dalam satu bulan jumlah hari kerja adalah 26 hari karena setiap hari minggu UD. Wijaya Bakery tidak memproduksi roti, jadi total roti yang diproduksi oleh UD. Wijaya Bakery tiap bulan adalah 109.200 unit roti. Dan per bulannya jumlah unit dari masing-masing jenis roti yang di produksi adalah sebanyak 27.300 unit roti.
2. Total biaya bahan baku per bulan dari UD. Wijaya Bakery adalah sebesar Rp. 59.790.000 untuk 4 jenis roti yaitu (roti cokelat, roti keju, roti srikaya, dan roti kacang). Jadi, masing-masing jenis roti membutuhkan biaya sebesar Rp.14.947.500 tiap bulan.

Tabel 2. Biaya Bahan baku isian 4 jenis roti

Bahan Baku	Jumlah Bahan Baku	Harga Per Kg	Total Harga
Cokelat Mercolade	300 kg	Rp.25.000	Rp.7.500.000
Keju Prochiz	150 kg	Rp. 27.000	Rp. 4.050.000
Srikaya Mariza	100 kg	Rp. 45.000	Rp. 4.500.000
Kacang	125 kg	Rp. 30.000	Rp. 3.750.000
Total			Rp. 19.800.000

Sumber: (Deskripsi Wawancara)

Tabel 3. Biaya Tenaga kerja langsung

Karyawan	Gaji	Jumlah	Total
Karyawan Produksi	Rp. 2.500.000	6	Rp.15.000.000

Sumber: (Deskripsi Wawancara)

Tabel 4. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Biaya Per Bulan
Listrik	Rp. 1.300.000
Air	Rp. 220.000
Tabung Gas (3kg) 15 tabung	Rp. 270.000
Biaya Penyusutan Mesin	Rp. 175.000
Biaya Penyusutan Mobil	Rp. 500.000
Biaya BBM	Rp. 4000.000
Total	Rp. 6.465.000

Sumber: (Deskripsi Wawancara)

Rincian biaya *overhead* pabrik untuk 4 jenis roti: Rp. 6.465.000 : 109.200 = Rp. 59,2 / unit.

Jadi, biaya *overhead* untuk roti adalah:
Rp. 59,2 x Rp. 109.200 Unit = Rp. 6.464.640
Rp. 6.464.640 : 4 = Rp. 1.616.160

Jadi, untuk biaya *overhead* pabrik pihak UD. Wijaya Bakery mengeluarkan biaya sebesar Rp. 1.616.160 untuk setiap jenis produk roti.

Perhitungan biaya produksi roti (biaya bahan baku + biaya tenaga kerja + biaya *overhead* Pabrik).

1. Biaya produksi roti cokelat setiap bulan
Rp. 22.447.500 + Rp. 3.748.290 + Rp. 1.616.160 = Rp. 27.811.950
2. Biaya Produksi roti keju setiap bulan
Rp. 18.997.500 + Rp.3.748.290+Rp. 1.616.160 = Rp. 24.361.950
3. Biaya produksi roti srikaya setiap bulan
Rp. 19.447.500 + Rp. 3.748.290 + Rp. 1.616.160 = Rp. 24.811.950
4. Biaya produksi roti kacang setiap bulan
Rp. 18.697.500 + Rp. 3.748.290 + Rp. 1.616.160 = Rp. 24.061.950

Analisis Data

1. Menentukan Harga Pasar
Harga Jual yang ditetapkan oleh Perusahaan yaitu Rp.1.650 per unit produk
2. Target Laba
Laba yang diharapkan dari penjualan produk roti per unit adalah 35 %.
3. Menghitung *Target costing*
Menurut (Harahap & Tukino, 2020), *target costing* dalam pembuatan suatu produk ditentukan dengan cara mengurangi harga jual produk tersebut dengan laba yang diharapkan, seperti berikut:

$$\text{Target Biaya} = \text{Taksiran Harga Jual} - \text{Laba yang diinginkan}$$

1. Perhitungan *target costing* untuk produk roti
Target biaya = taksiran harga jual – laba yang diinginkan
= Rp. 1.650 – (35% x Rp. 1.650)
= Rp. 1.650 – Rp. 577,5
= Rp. 1.072,5 / unit
Per Bulan = Rp. 1.072,5 x 27.300 unit = Rp. 29.279.250
Per Tahun = Rp. 29.279.250 x 12 bulan = Rp. 351.351.000
2. Rekayasa Nilai (*Value Engineering*) / VE
Analisis value engineering bertujuan meningkatkan nilai produk bagi pelanggan melalui perubahan desain produk (Utami et al., 2022). Untuk mencapai *target costing* yang sejalan dengan laba kotor yang diharapkan, penelitian ini memberikan beberapa alternatif untuk UD. Wijaya Bakery. Alternatif pertama adalah membeli telur langsung dari peternak dengan harga Rp1.800 per butir, lebih murah dibandingkan harga di agen, yaitu Rp2.000 per butir. Alternatif kedua adalah mengganti mentega merek Amanda yang seharga Rp18.000 per kilogram dengan merek Simas yang lebih ekonomis, yaitu Rp14.000 per kilogram. Langkah-langkah ini diharapkan dapat menurunkan biaya

produksi tanpa mengurangi kualitas produk.

Tabel 5. Biaya bahan baku setelah *Value Engineering* (VE)

Bahan Baku	Jumlah Bahan Baku	Harga Per kg	Total Harga
Tepung Terigu	2000 kg	Rp. 11.500	Rp. 23.000.000
Gula Pasir Putih	500 kg	Rp. 16.000	Rp. 8000.000
Mentega Simas	355 kg	Rp. 14.000	Rp. 4.970.000
Telur	2.500 Butir	Rp. 1.800 (per Butir Telur)	Rp. 4.500.000

Ragi Roti	60 kg	Rp. 35.000	Rp. 2.100.000
Plastik Roti	102 kg	Rp. 150.000	Rp. 15.300.000
Total			Rp. 57.870.000

Sumber: (Deskripsi Wawancara)

Tabel 6. Perbandingan biaya bahan baku menurut Perusahaan dan *target costing*

Keterangan	Jumlah Produksi	Menurut Perusahaan	Menurut <i>target costing</i>
Biaya bahan baku roti	109.200 unit	Rp. 59.790.000	Rp. 57.870.000

Sumber: (Deskripsi Wawancara)

Tabel 7. Perbandingan perolehan laba

Jenis Produk	Total Penjualan (1)	Biaya Produksi Sebelum VE (2)	Laba (3)	Biaya Produksi Setelah VE (4)	Laba (5)
			(1) – (2)		(1) – (4)
Roti Cokelat	Rp. 45.045.000	Rp. 27.811.950	Rp. 17.233.050	Rp. 27.331.950	Rp. 17.713.050
Roti Keju	Rp. 45.045.000	Rp. 24.361.950	Rp. 20.683.050	Rp. 23.881.950	Rp. 21.163.050
Roti Srikaya	Rp. 45.045.000	Rp. 24.811.950	Rp. 20.233.050	Rp. 24.331.950	Rp. 20.713.050
Roti Kacang	Rp. 45.045.000	Rp. 24.061.950	Rp. 20.983.050	Rp. 23.581.950	Rp. 21.463.050
Total	Rp. 180.180.000	Rp. 101.047.800	Rp. 79.132.200	Rp. 99.127.800	Rp. 81.052.200

Sumber: (Deskripsi Wawancara)

D. PENUTUP

Metode *target costing* di UD. Wijaya Bakery terbukti efektif meningkatkan efisiensi biaya produksi dan menjaga margin laba yang diharapkan. Melalui rekayasa nilai, seperti mengganti bahan baku tertentu dan membeli langsung dari peternak, perusahaan berhasil menekan biaya bahan baku sebesar Rp. 1.920.000 per bulan, serta menurunkan total biaya produksi dari Rp. 101.047.800 menjadi Rp. 99.127.800. Upaya ini juga meningkatkan laba dari Rp. 79.132.200 menjadi Rp. 81.052.200. Hasilnya, penerapan *target*

costing tidak hanya meningkatkan efisiensi biaya dan laba, tetapi juga mendukung inovasi operasional dan daya saing perusahaan di pasar. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi perusahaan lain yang ingin meningkatkan efisiensi biaya produksi dan daya saing di pasar.

DAFTAR PUSTAKA

Agustin, R. (2025). Optimalisasi Biaya Melalui Penerapan Target Costing: Tinjauan Literatur. *Jurnal Ilmiah Manajemen, Ekonomi, & Akuntansi*, 9(1),

- 302–311.
<https://doi.org/https://doi.org/10.31955/maea.v9i1.4898>
- Amilatussaadah, Widiati, H., & Amaliyah, F. (2021). *Analisis Penerapan Target Costing Dalam Upaya Efisiensi Biaya Produksi Untuk Peningkatan Laba* [Program Studi D3 Akuntansi Politeknik Harapan Bersama Tegal]. <http://eprints.poltektegal.ac.id/276/>
- Harahap, B., & Tukino. (2020). *Akuntansi Biaya*. Batam : CV Batam Publisher.
- Lesmana, Y., Sunarya, E., & Norisanti, N. (2020). Efisiensi Biaya Produksi Menggunakan Metode Target Costing dalam Meningkatkan Laba. *BUDGETING: Journal of Business, Management and Accounting*, 2(1), 346–359.
<https://doi.org/10.31539/budgeting.v2i1.1761>
- Mediaty, Usman, A., Pratiwi, D. D., Amalia, L. R. N., & Wijayanti, W. (2024). Implementasi Target Costing Dalam Upaya Efisiensi Biaya Produksi Untuk Meningkatkan Laba Produk. *Transekonomika: Akuntansi, Bisnis Dan Keuangan*, 4(4), 537–548.
<https://doi.org/10.55047/transekonomika.v4i3.654>
- Pebrianti, N. S. R., & Widajanti, E. (2024). Implementasi Target Costing Sebagai Strategi Pengendalian Biaya Produksi dan Peningkatan Laba Pada Pabrik Tahu Marijo di Karanganyar. *Neraca: Jurnal Ekonomi, Manajemen Dan Akuntansi*, 2(12), 655–669.
<https://doi.org/10.572349/neraca.v2i12.3115>
- Putra, I. G. A. D., Animah, A., & Suryantara, A. B. (2023). Penerapan Target Costing untuk Efisiensi Biaya Produksi Ayam Kampung (Studi Kasus Pada Peternakan Bersahabat). *Valid: Jurnal Ilmiah*, 21(1), 107–119.
<https://doi.org/10.53512/valid.v21i1.311>
- Simorangkir, P. C. M., Simanjuntak, C. R., Saribu, A. D., Siburian, S., Silaban, M., Sitanggang, A. D., Manik, V., & Zega, O. F. (2025). Penerapan Target Costing Dalam Mengurangi Biaya Produksi. *Economics and Digital Business Review*, 6(2), 1554–1562.
<https://doi.org/10.37531/ecotal.v6i2.2708>
- Turang, L. E., Tirayoh, V. Z., & Datu, C. (2024). Penerapan Metode Target Costing Untuk Optimalisasi Laba Yum Yum Taste Manado. *Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum (Ekonomi, Sosial, Budaya, Dan Hukum)*, 8(3), 469–481.
<https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/lppmekosobudkum/article/view/57913>
- Utami, E. O., Sokarina, A., & Suryantara, A. B. (2022). Analisis Penerapan Target Costing Dalam Penentuan Harga Pokok Produksi. *RISMA: Jurnal Riset Mahasiswa Akuntansi*, 2(4), 621–635.
<https://doi.org/10.29303/risma.v2i4.333>