

## **PENERAPAN TARGET COSTING DALAM UPAYA PENGURANGAN BIAYA PRODUKSI UNTUK PENINGKATAN LABA KOTOR PADA USAHA KUE NGAH ANI**

Yeni<sup>1\*</sup>, Munandar<sup>2</sup>, Lailatul Mukaromah<sup>3</sup>, EE Zurmansyah<sup>4</sup>  
<sup>1,2,3,4</sup> Politeknik Negeri Sambas E-mail: [yeni4827@gmail.com](mailto:yeni4827@gmail.com)

Submit: 20 Maret 2025

Revisi : 26 Maret 2025

Disetujui: 31 Maret 2025

---

### **ABSTRAK**

Target *costing* adalah strategi yang dapat digunakan perusahaan untuk merencanakan harga produk baru mereka sebelum mereka memproduksinya serta strategi pengelolaan biaya perencanaan untuk mengurangi biaya upaya meningkatnya laba kotor. Metode ini dilakukan dengan cara melakukan rekayasa nilai (*value engineering*) yang dilakukan pada tahap perancang produk yaitu mengganti jenis bahan baku dengan yang lebih murah harganya namun tetap memiliki kualitas yang baik dan harga jual tetap sama. Tujuan dalam penelitian ini untuk mengetahui dampak penerapan target costing untuk mengurangi biaya produksi upaya peningkatan laba kotor. Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Usaha Kue Warung Ngah Ani dapat meningkatkan laba dengan menerapkan metode target *costing*. Penerapan target *costing* dilakukan dengan melalui proses rekayasa nilai (*value engineering*) yang terdiri dari tahapan pembelian telur, mentega dan gula di satu *supplier* dan membeli di *supplier* lain, pembelian garam dengan harga yang murah yang awalnya memakai garam merek dolphin diganti garam merek cap kapal karena harganya lebih murah dari pada merek dolphin. Melalui proses tersebut, usaha tersebut menghemat biaya produksi sebesar Rp 326.600.360 yang sebelumnya sebesar Rp 332.523.540, dengan mengalami pengurangan biaya produksi tersebut Usaha Kue Warung Ngah Ani mampu untuk mencapai laba kotor Rp 187.651.640 yang memiliki keuntungan sesuai target sebesar 57% dari sebelumnya yang hanya mampu mendapatkan laba kotor Rp 181.728.460 dengan memiliki keuntungan sebesar 55% setelah menerapkan metode target *costing* memiliki selisih laba kotor Rp 5.923.180 dan selisih keuntungan meningkat 2%.

---

Kata kunci: *Biaya Produksi, Laba Kotor, Target Costing*

### **ABSTRACT**

*Target costing is a strategy that companies can use to plan the price of their new products before they produce them as well as planning cost management strategies to reduce the cost of efforts to increase gross profit. This method is carried out by doing value engineering which is carried out at the product design stage, namely replacing the type of raw material with a cheaper price but still having good quality and the selling price remains the same. The purpose of this study is to determine the impact of the implementation of target costing to reduce production costs in an effort to increase gross profit. The research method used is a quantitative descriptive approach. The results of this study show that the Ngah Ani Warung Cake Business can increase profits by applying the target costing method. The implementation of target costing is carried out through a value engineering process which consists of the stages of beating eggs, butter and sugar at one supplier and buying at another supplier, purchasing salt at a low price which initially uses dolphin brand salt is replaced with ship stamp brand salt because the price is cheaper than the dolphin brand. Through this process, the business saved production costs of Rp 326,600,360 which was previously Rp 332,523,540. By experiencing the reduction in production costs, the Ngah Ani Warung Cake Business was able to achieve a gross profit of IDR 187,651,640 which had a profit according to the target of 57% from the previous one which was only able to get a gross profit of IDR 181,728,460 by having a profit of 55% after applying the target costing method having a gross profit difference of IDR 5,923,180 and a profit difference of 2%.*

---

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

---

**PENDAHULUAN****Latar Belakang**

Salah satu usaha di Indonesia adalah Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu penggerak perekonomian masyarakat dan berperan penting dalam perkembangan dan pertumbuhan perekonomian di Indonesia. Karena UMKM dapat beradaptasi dengan pasar yang kadang berubah begitu cepat dibanding dengan perusahaan berskala besar. UMKM juga dapat mendorong atau meningkatkan perekonomian yang lebih merata, menciptakan lapangan pekerjaan, dan dapat memenuhi kebutuhan masyarakat. Dengan adanya penyediaan lapangan pekerjaan dapat mengurangi angka pengangguran yang ada di Indonesia sehingga UMKM dinilai cukup berperan untuk meminimalkan kemiskinan.

Berjalannya waktu di zaman sekarang UMKM semakin berkembang, setiap usaha yang didirikan bertujuan untuk mencapai laba yang besar, tetapi adanya kondisi persaingan ketat yang terjadi didalam dunia usaha pada saat ini timbul karena banyaknya bisnis barang dan jasa mulai berdiri yang meningkatkan interaksi jual beli. Persaingan ketat ini terjadi di berbagai usaha, salah satunya adalah usaha makanan. Seperti adanya usaha makanan kue khususnya di Kabupaten Sambas, Kecamatan Teluk Keramat, Desa Kubangga, Dusun Bangang. Yaitu usaha Kue Warung Ngah Ani.

Kue Warung Ngah Ani merupakan usaha yang bergerak dalam bidang manufaktur yang terdiri pada tahun 2020, usaha ini adalah menjual berbagai macam jenis varian rasa kue seperti apam pinang coklat, kacang, sri kaya, keju, dan ada juga kue brownis toping coklat dan toping keju. Sebelum membuka usaha toko kue di depan rumahnya, usaha tersebut menjual kue dengan mempromosikan secara *online* lewat media sosial pada tahun 2020 bulan Januari, seiring waktu setelah dipromosikan lewat sosial media banyak peminat yang membeli kue tersebut, dan bulan Maret tahun 2020 usaha Kue Warung Ngah Ani membuka toko di depan rumahnya yang beralamat Dusun Bangang, Desa Kubangga, Kecamatan Teluk Keramat, Kabupaten Sambas.

Usaha Kue Warung Ngah Ani pada tahun 2023 masih memproduksi kue yang setiap hari terjual laris seperti kue apam pinang ada empat jenis varian rasa yaitu rasa coklat, kacang, sri kaya, dan keju, ada juga kue brownis toping coklat dan keju. Sebelumnya peneliti melakukan survei ada di dua tempat yaitu, melakukan survei yang pertama di *Joanne Bakery* yang beralamat di Jalan Jembatan Besi Sekura samping Jalan Grand Wisata Hotel (GW) dan yang survei kedua di Warung Ngah Ani yang beralamat di Dusun Bangang, Desa Kubangga, Kecamatan Teluk Keramat, Kabupaten Sambas, dari kedua usaha tersebut sama-sama usaha yang menjual kue, setelah di survei usaha *Joanne Bakery* usaha tersebut sudah memproduksi bahan baku yang cukup murah karena pemilik usaha tersebut membeli bahan baku dengan toko pabrik utamanya langsung, sedangkan di usaha Warung Ngah Ani setelah survei usaha tersebut ada bahan baku yang harga cukup mahal karena usaha tersebut membeli di toko sembako kecil milik keluarganya yang juga mengambil keuntungan dari toko sumber utamanya, sehingga terpengaruh biaya produksi menjadi tinggi dan terpengaruh ke pendapatan.

Kedua usaha tersebut memiliki perbandingan dari bahan baku untuk memproduksi kue yang akan dijual tersebut, dari kedua usaha tersebut maka usaha *Joanne Bakery* memiliki bahan baku yang cukup murah sedangkan usaha Warung Ngah Ani memiliki bahan baku yang agak mahal, dari perbandingan usaha tersebut peneliti tertarik untuk meneliti di usaha Warung Ngah Ani karena setelah peneliti melakukan wawancara dengan pemilik usaha tersebut dengan melihat biaya produksi yang ada pada usaha Kue Warung Ngah Ani ada beberapa bahan yang dinilai agak mahal untuk digunakan dalam proses pembuatan kue seperti telur, gula, mentega dan garam, biaya bahan baku tersebut mempengaruhi nilai biaya produksi dan nilai laba untuk menentukan harga pasaran, karena terjadinya biaya baku yang mahal sehingga peneliti membantu untuk menerapkan target *costing* biaya produksi di usaha Warung Ngah Ani tersebut, supaya adanya peningkatan laba setelah penerapan target *costing* dari usaha tersebut, untuk lebih efisien dalam mengelola

biaya produksi maka dibutuhkan metode perhitungan biaya produksi yaitu dengan menerapkan target *costing*.

### **Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah penulis paparkan diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan metode Target *Costing* untuk meningkatkan laba kotor di usaha Kue Warung Ngah Ani?
2. Apakah ada perbandingan laba kotor sebelum dan sesudah dengan menerapkan metode target *costing*?

### **Tujuan Penelitian**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas, maka tujuan penelitian sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui penerapan Metode Target *Costing* untuk meningkatkan laba kotor di usaha Kue Warung Ngah Ani.
2. Untuk mengetahui perbandingan laba kotor sebelum menggunakan target *costing* dan sesudah menggunakan metode target *costing*.

## **METODE PENELITIAN**

### **Jenis dan Pendekatan Penelitian**

Penelitian ini, penulis menggunakan pendekatan kuantitatif yaitu suatu metode analisis yang merumuskan dan melakukan pengumpulan data, untuk membuat gambar atau deskriptif tentang suatu keadaan secara objektif yang menggunakan angka, mulai dari pengumpulan data, penafsiran terhadap data tersebut serta penampilan dan hasilnya.

Jenis penelitian ini yang bersifat kuantitatif berupa data yang berhubungan penetapan harga pokok produk dalam hal biaya produksi, seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik hingga dapat menghasilkan laba kotor setelah dihitungnya biaya produksi tersebut.

### **Tempat dan Waktu Penelitian**

Penelitian ini dilakukan di Warung Ngah Ani di Jalan Raya Desa Kubangga, Dusun Bangang, Kecamatan Teluk Keramat, Kabupaten Sambas. Penelitian ini digunakan kurang lebih 6 bulan yaitu dimulai dari bulan Desember 2023 hingga bulan Juni 2024.

### **Jenis dan Sumber Data**

Penelitian ini menggunakan sumber data primer dan sekunder.

### **Teknik Pengambilan Sampel**

Teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Purposive sampling* salah satu bagian dari *non-probability sampling* populasi yang peneliti gunakan dalam penelitian ini yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *Overhead* pabrik, yang menjadi sampel dalam penelitian ini yaitu pemilik usaha Kue Warung Ngah Ani yang bernama Ira Yanti.

### **Teknik Pengumpulan Data**

Pengumpulan data yang digunakan oleh peneliti yaitu adalah dapat dilakukan dengan *interview* (wawancara), observasi, dan dokumentasi ketiganya.

### **Teknik Pengolahan Data**

Proses ini mencakup pengelompokan data ke dalam kategori, menguraikan ke dalam unit-unit, melakukan sintesa, menyusun ke dalam pola, menentukan mana yang penting dan yang harus dipelajari, dan mencapai kesimpulan yang mudah dipahami oleh orang lain atau diri sendiri.

Setelah memperoleh data yang memiliki hubungan dengan permasalahan dalam penelitian maka data akan diolah dengan tahapan sebagai berikut:

1. Pengumpulan data Biaya Bahan Baku, Biaya Tenaga Kerja, Biaya *Overhead* Pabrik.
2. Tahapan kedua adalah melakukan analisis harga, dalam harga peneliti melihat harga produk kue yang di jual oleh usaha Warung Ngah Ani.
3. Mengimplementasikan metode target *costing* dengan sebagai berikut:
  - a. Menentukan target biaya dari harga jual produk dengan melihat daya beli konsumen terhadap produk dan harga pasar.
  - b. Menentukan laba produksi per unit yang diinginkan perusahaan.
  - c. Menentukan besarnya nilai perhitungan target *costing*.
  - d. Menentukan dan melakukan perhitungan biaya, dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik.
  - e. Melakukan rekayasa nilai (*Value Engenering*).
4. Membandingkan laba kotor yang diperoleh sebelumnya dengan setelah menggunakan metode Target *Costing* melalui cara rekayasa nilai (*Value Engineering*).

### Metode Analisis Data

Metode yang digunakan untuk menganalisis data hasil penelitian di Usaha Kue Warung Ngah Ani yaitu Metode Target Costing.

1. Peneliti mengumpulkan data dan mencatat semua data yang sesuai dengan hasil wawancara seperti bagaimana penerapan target costing ,sejarah perusahaan, dan dokumentasi
2. Mengidentifikasi perhitungan harga jual produk dan biaya produksi
3. Menggunakan perhitungan dengan menggunakan target *costing*. Rumus untuk target costing :

Target Biaya = Harga Jual Per unit – Laba per Unit yang Diinginkan

4. Membandingkan metode perhitungan harga pokok produk yang dilakukan oleh perusahaan dengan perhitungan harga pokok produk dengan menggunakan metode target *costing*.
5. Membandingkan perolehan laba kotor yang diperoleh perusahaan sebelum dan sesudah menerapkan metode target *costing*.

Rumus untuk laba kotor:

Laba Kotor = Total Penjualan – Total Pembelian

[Times New Roman, 11, normal, spasi 1].

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil Penelitian

#### 1. Menentukan Harga Pasar

Daftar rincian harga kue Warung Ngah Ani seperti tabel dibawah ini:

Tabel 1

Daftar Harga Kue Warung Ngah Ani Tahun 2023

Jenis Kue	Harga Per Unit
Kue Apam Pinang Coklat	Rp 6,000.00
Kue Apam Pinang Kacang	Rp 6,000.00
Kue Apam Pinang Sri Kaya	Rp 6,000.00
Kue Apam Pinang Keju	Rp 8,000.00
Kue Brownis Topping Coklat	Rp 25,000.00
Kue Brownis Topping Keju	Rp 30,000.00

Sumber: Data diolah, (2024)

Berdasarkan tabel diatas daftar harga kue warung ngah ani ada enam jenis kue yaitu kue apam pinang coklat, kue apam pinang kacang, kue apam pinang sri kaya harganya sama dengan harga satu buah kue masing-masing Rp 6.000, dan untuk kue apam rasa keju harganya satu buah kue yaitu Rp 8.000, untuk kue brownis ada dua macam yaitu kue brownis topping coklat dengan harga satu buahnya Rp 25.000 kalau untuk kue brownis topping keju harga satu buahnya Rp 30.000.

Berikut total rincian penjualan 6 jenis kue Tahun 2023:

1. Apam Pinang Coklat		
Rp 6.000 x 14.844 buah	=	Rp 89.064.000 /tahun
2. Apam Pinang Kacang		
Rp 6000 x 18.234 buah	=	Rp 109.404.000 /tahun
3. Apam Pinang Sri Kaya		
Rp 6.000 x 11.646 buah	=	Rp 69.876.000 /tahun
4. Apam Pinang Keju		
Rp 8000 x 5.001 buah	=	Rp 40.008.000 /tahun
5. Brownis Topping Coklat		
Rp 25.000 x 5.206 buah	=	Rp 130.150.000 /tahun
6. Brownis Topping Keju		
Rp 30.000 x 2.525 buah	=	Rp 75.750.000 /tahun

**Total penjualan tahun 2023 :**

Apam Pinang Coklat + Apam Pinang Kacang + Apam Pinang Sri Kaya + Apam Pinang Keju + Brownis Topping Coklat + Brownis Topping Keju  
= Rp 89.064.000 + Rp 109.404.000 + Rp 69.876.000 + Rp 40.008.000 + Rp 130.150.000 + Rp 75.750.000 = Rp 514.252.000

## 2. Menghitung Target Biaya (Costing)

Target laba kotor yang diharapkan oleh usaha Kue warung Ngah Ani adalah 57% dari harga jual kue, karena semakin banyaknya persaingan penjualan kue keuntungan untuk mencapai target laba yang diarpakan. Target biaya untuk pembuatan sebuah produk dihitung dengan cara mengurangi harga jual dengan laba yang diharapkan dengan menggunakan rumus:

Target Biaya = Harga Jual Per unit – Laba per Unit yang Diinginkan

Berikut ini perhitungan biaya produksi dengan metode target *costing* padasetiap jenis kue:

**Perhitungan biaya produksi dengan metode target costing pada kue apam pinang coklat:**

Target Biaya = Harga Jual Per Unit – Laba Per Unit Produksi  
= Rp 6.000 – (57% x Rp 6.000)  
= Rp 6.000 – Rp 3.420

Per Unit = Rp 2.580

Per Tahun = Rp 2.580 x 14.844 buah = Rp 38.297.520

**Perhitungan biaya produksi dengan metode target costing pada kue apam pinang kacang:**

Target Biaya = Harga Jual Per Unit – Laba Per Unit Produksi  
= Rp 6.000 – (57% x Rp 6.000)  
= Rp 6.000 – Rp 3.420

Per Unit = Rp 2.580

Per Tahun = Rp 2.580 x 18.234 buah = Rp 47.043.720

**Perhitungan biaya produksi dengan metode target costing pada kue apam pinang sri kaya:**

Target Biaya = Harga Jual Per Unit – Laba Per Unit Produksi  
= Rp 6.000 – (57% x Rp 6.000)

= Rp 6.000 – Rp 3.420  
 Per Unit = Rp 2.580  
 Per Tahun = Rp 2.580 x 11.646 buah = Rp 30.046.680

**Perhitungan biaya produksi dengan metode target costing pada kue apam pinang keju:**

Target Biaya = Harga Jual Per Unit – Laba Per Unit Produksi  
 = Rp 8.000 – (57% x Rp 8.000)  
 = Rp 8.000 – Rp 4.560

Per Unit = Rp 3.440  
 Per Tahun = Rp 3.440 x 5.001 buah = Rp 17.203.440

**3. Rekayasa Niali (Value Engineering)**

Untuk memenuhi target costing yang sesuai dengan laba kotor yang diharapkan oleh usaha tersebut, maka peneliti memberikan alternatif sebagai pertimbangan usaha dalam mengambil keputusan, alternatif sesuai dengan menggunakan prinsip dari metode target costing yaitu rekayasa nilai (*value engineering*).

Biaya produksi setiap jenis kue mengalami perubahan biaya yang menurun setelah terjadi rekayasa nilai (*value engineering*), berikut ini tabel biaya produksi sebelum terjadinya *value engineering* pada tahun 2023 dan sesudah terjadinya rekayasa nilai *value engineering* pada tahun 2024 sebagai berikut:

Tabel 2  
 Harga Biaya Produksi Sebelum Rekayasa Nilai Pada Tahun 2023 dan Sesudah Rekayasa Nilai Pada Tahun 2024

Keterangan	Harga Sebelum Rekayasa Nilai Tahun 2023	Harga Sesudah Rekayasa Nilai Tahun 2024
Tepung	Rp 12.000,00	Rp 12.000,00
Gula	Rp 18.000,00	Rp 17.000,00
Garam	Rp 15.000,00	Rp 14.000,00
Telur	Rp 27.000,00	Rp 25.000,00
Baking Powder	Rp 27.000,00	Rp 27.000,00
Mentega	Rp 20.000,00	Rp 19.000,00
Kacang	Rp 30.000,00	Rp 30.000,00
keju	Rp 55.000,00	Rp 55.000,00
Susu Kental Manis	Rp 26.000,00	Rp 26.000,00
Pasta Pandan	Rp 75.000,00	Rp 75.000,00
Santan	Rp 32.000,00	Rp 32.000,00
Coklat Powder Drink	Rp 90.000,00	Rp 90.000,00
Minyak Makan	Rp 17.000,00	Rp 17.000,00
Vanili	Rp 160.000,00	Rp 160.000,00
Sri Kaya	Rp 50.000,00	Rp 50.000,00
Coklat seres	Rp 32.000,00	Rp 32.000,00
Coklat Elmer	Rp 70.000,00	Rp 70.000,00
Tabung Gas 3 Kg	Rp 27.000,00	Rp 27.000,00
Plastik 1 Pack Uk 25	Rp 6.000,00	Rp 6.000,00
Bensin 1 liter	Rp 12.000,00	Rp 12.000,00

Kertas Kue 1 bks	Rp	40.000,00	Rp	40.000,00
Listrik 1 Bulan	Rp	350.000,00	Rp	350.000,00
Wifi 1 Bulan	Rp	150.000,00	Rp	150.000,00
Mika Kue 1 Pack	Rp	27.000,00	Rp	27.000,00
Khusus Pelayan Depan	Rp	1.200.000,00	Rp	1.200.000,00
Kurir	Rp	1.200.000,00	Rp	1.200.000,00
Mengadon	Rp	1.200.000,00	Rp	1.200.000,00
Total	Rp	4.968.000,00	Rp	4.963.000,00

Sumber: Data diolah, (2024)

Berdasarkan tabel diatas biaya yang dikeluarkan dengan menggunakan tahapan Rakayasa Nilai (*Value Eginering*. Bahan baku seperti gula sebelum menggunakan tahapan rekayasa nilai (*value engineering*) usaha Kue Warung Ngah Ani membeli harga per kgnya Rp 18.000 dengan membeli satu *supplier* setelah ditekankan menggunakan tahapan rekayasa nilai (*value engineering*) harga gula menjadi Rp 17.000 dengan membeli di *supplier* lain, mentega sebelum menggunakan tahapan rekayasa nilai (*value engineering*) usaha Kue Warung Ngah Ani membeli harga per kgnya Rp 20.000 dengan membeli satu *supplier* setelah ditekankan menggunakan tahapan rekayasa nilai (*value engineering*) harga mentega menjadi Rp 19.000 dengan membeli di *supplier* lain, telur sebelum menggunakan tahapan rekayasa nilai (*value engineering*) usaha Kue Warung Ngah Ani membeli harga per kgnya Rp 27.000 dengan membeli satu *supplier* setelah ditekankan menggunakan tahapan rekayasa nilai (*value engineering*) harga telur menjadi Rp 25.000 dengan membeli di *supplier* lain.

Usaha Kue Warung Ngah Ani membeli garam sebelum menggunakan tahapan rekayasa nilai (*valuee engineering*) membeli harga per kgnya Rp 15.000 yang masih menggunakan garam bermerek dolphin setelah ditekankan menggunakan tahapan rekayasa nilai (*value engineering*) harga garam menjadi Rp 14.000 dengan ukuran 1 kg yang bermerek garam cap kapal, jadi garam merek dolphin diganti garam merek cap kapal karena harganya lebih murah dari pada merek dolphin.

Tabel 3

Total Biaya Produksi Sebelum Rekayasa Nilai Pada Tahun 2023 dan Sesudah Rekayasa Nilai Pada Tahun 2024

Jenis kue	Biaya Produksi sebelum Rekayasa Nilai	Biaya Produksi Sesudah Rekayasa Nilai
Apam Pinang Coklat	Rp 54.647.000,00	Rp 54.087.900,00
Apam Pinang Kacang	Rp 80.703.800,00	Rp 79.433.000,00
Apam Pinang Sri Kaya	Rp 43.554.400,00	Rp 42.984.200,00
Apam Pinang Keju	Rp 21.332.300,00	Rp 21.227.400,00
Brownis Topping coklat	Rp 74.135.130,00	Rp 72.270.735,00
Brownis Topping Keju	Rp 58.150.910,00	Rp 56.597.125,00
<b>Total</b>	<b>Rp 332.523.540,00</b>	<b>Rp 326.600.360,00</b>

Sumber: Data diolah, (2024)

Berdasarkan data diatas total biaya produksi pada tahun 2023 sebelum dan sesudah terjadinya *value engineering* pada tahun 2024 memiliki perbedaan setiap rincian kue yang

tertera yaitu untuk kue apam pinang coklat total biaya produksi sebelum *value engineering* yang telah dikeluarkan Rp 54.647.000 sedangkan sesudah terjadinya *value engineering* untuk biaya produksi kue apam pinang coklat mengeluarkan total Rp 54.087.900.

Kue apam pinang kacang total biaya produksi sebelum *value engineering* yang telah dikeluarkan Rp 80.703.800 sedangkan sesudah terjadinya *value engineering* untuk biaya produksi kue apam pinang kacang mengeluarkan total Rp 79.433.000, untuk kue apam pinang sri kaya total biaya produksi sebelum *value engineering* yang telah dikeluarkan Rp 43.554.400 sedangkan sesudah terjadinya *value engineering* untuk biaya produksi kue apam pinang sri kaya mengeluarkan total Rp 42.984.200.

Kue apam pinang keju total biaya produksi sebelum *value engineering* yang telah dikeluarkan Rp 21.332.300 sedangkan sesudah terjadinya *value engineering* untuk biaya produksi kue apam pinang keju mengeluarkan total Rp 21.227.400, untuk kue brownis toping coklat total biaya produksi sebelum *value engineering* yang telah dikeluarkan Rp 74.135.130 sedangkan sesudah terjadinya *value engineering* untuk biaya produksi kue brownis toping coklat mengeluarkan total Rp 72.270.735.

Kue brownis toping keju total biaya produksi sebelum *value engineering* yang telah dikeluarkan Rp 58.150.910 sedangkan sesudah terjadinya *value engineering* untuk biaya produksi kue brownis toping keju mengeluarkan total Rp 56.597.125, jadi untuk total keseluruhan biaya produksi enam jenis kue tersebut sebelum terjadinya *value engineering* sejumlah Rp 332.523.540 sedangkan untuk total biaya produksi semua enam jenis kue tersebut sesudah terjadinya *value engineering* sejumlah Rp 326.600.360.

#### 4. Perhitungan Laba Kotor

LABA KOTOR = TOTAL PENJUALAN – TOTAL PEMBELIAN

Perhitungan Laba Kotor Sebelum Rekayasa Nilai (*Value Engineering*) Pada Tahun 2023:

Kue Apam Pinang Coklat	
Lab Kotor	= Rp 89.064.000 – Rp 54.647.000
	= Rp 34.417.000
Kue Apam Pinang Kacang	
Lab Kotor	= Rp 109.404.000 – Rp 80.703.800
	= Rp 28.700.200
Kue Apam Pinang Sri Kaya	
Lab Kotor	= Rp 69.876.000 – Rp 43.554.400
	= Rp 26.321.600
Kue Apam Pinang Keju	
Lab Kotor	= Rp 40.008.000 – Rp 21.332.300
	= Rp 18.675.700
Kue Brownis Topping Coklat	
Lab Kotor	= Rp 130.150.000 – Rp 74.135.130
	= Rp 56.014.870
Kue Brownis Topping Keju	
Lab Kotor	= Rp 75.750.000 – Rp 58.150.910
	= Rp 17.599.090
Total Laba Kotor	= Kue Apam Pinang Coklat + Kue Apam Pinang Kacang + Kue Apam Pinang Sri Kaya + Kue Apam Pinang Keju + Kue Brownis Topping Coklat + Kue Brownis Topping Keju = Rp 34.417.000 + Rp 28.700.200 + Rp 26.321.600 + Rp 18.675.700 + Rp 56.014.870 + Rp 17.599.090 = Rp 181.728.460

Perhitungan Laba Kotor Sesudah *Value Engineering* Pada Tahun 2024:

Kue Apam Pinang Coklat	
Laba Kotor	= Rp 89.064.000 – Rp 54.087.900
	= Rp 34.976.100
Kue Apam Pinang Kacang	
Laba Kotor	= Rp 109.404.000 – Rp 79.433.000
	= Rp 29.971.000
Kue Apam Pinang Sri Kaya	
Laba Kotor	= Rp 69.876.000 – Rp 42.984.200
	= Rp 26.891.800
Kue Apam Pinang Keju	
Laba Kotor	= Rp 40.008.000 – Rp 21.227.400
	= Rp 18.780.600
Kue Brownis Topping Coklat	
Laba Kotor	= Rp 130.150.000 – Rp 72.270.735
	= Rp 57.879.265
Kue Brownis Topping Keju	
Laba Kotor	= Rp 75.750.000 – Rp 56.597.125
	= Rp 19.152.875
Total Laba Kotor	= Kue Apam Pinang Coklat + Kue Apam Pinang Kacang + Kue Apam Pinang Sri Kaya + Kue Apam Pinang Keju + Kue Brownis Topping Coklat + Kue Brownis Topping Keju = Rp 34.976.100 + Rp 29.971.000 + Rp 26.891.800 + Rp 18.780.600 + Rp 57.879.265 + Rp 19.152.875 = Rp 187.651.640

Tabel 4  
Laba Kotor Sebelum Rekayasa Nilai Pada Tahun 2023

Jenis Kue	Laba Kotor	Keuntungan Persentase
Apam Pinang Coklat	Rp 34.417.000,00	62,98%
Apam Pinang Kacang	Rp 28.700.200,00	35,56%
Apam Pinang Sri Kaya	Rp 26.321.600,00	60,43%
Apam Pinang Keju	Rp 18.675.700,00	87,55%
Kue Brownis Topping Cokat	Rp 56.014.870,00	75,56%
Kue Brownis Topping Keju	Rp 17.599.090,00	30,26%
Total	Rp 181.728.460,00	54,65%

Sumber: Data diolah, (2024)

Berdasarkan tabel diatas bahwa laba kotor sebelum *Value Engineering* pada tahun 2023 dengan masing masing jenis kue memiliki laba kotor dan keuntungan persentase, untuk menghitung persentase keuntungan yaitu  $\text{Keuntungan} : \text{Harga Beli} \times 100$ . Setiap tahun memiliki laba kotor seperti kue apam pinang coklat sebesar Rp 34.417.000 dengan keuntungan 62,98%, kue apam piang kacang sebesar Rp 28.700.200 dengan keuntungan 35,56%, kue apam pinang sri kaya Rp 26.321.600 dengan keuntungan 60,43%, apam pinang keju Rp 18.675.700 dengan keuntungan 87,55%, kue brownis topping coklat Rp 56.014.870 dengan keuntungan 75,56%, dan kue brownis topping keju laba kotornya Rp 17.599.090 dengan keuntungan Rp 30,26%. Jadi total

laba kotor semua jenis kue sebelum *Value Engineering* pada Tahun 2023 sebesar Rp 181.728.460 dengan keuntungan 54,65% dibulatkan menjadi 55%.

Tabel 5  
Laba Kotor Setelah Rekayasa Nilai Pada Tahun 2024

Jenis Kue	Laba Kotor	Keuntungan Persentase
Apam Pinang Coklat	Rp 34.976.100,00	64,67%
Apam Pinang Kacang	Rp 29.971.000,00	37,73%
Apam Pinang Sri Kaya	Rp 26.891.800,00	62,56%
Apam Pinang Keju	Rp 18.780.600,00	88,47%
Kue Brownis Topping Cokat	Rp 57.879.265,00	80,09%
Kue Brownis Topping Keju	Rp 19.152.875,00	33,84%
Total	Rp 187.651.640,00	57,46%

Sumber: Data diolah, (2024)

Berdasarkan tabel diatas bahwa laba kotor sesudah *Value Engineering* pada tahun 2024 dengan masing masing jenis kue memiliki laba kotor dan keuntungan persentase, setiap tahun memiliki laba seperti kue apam pinang coklat sebesar Rp 34.976.100 dengan keuntungan 64,67%, kue apam pinang kacang sebesar Rp 29.971.000 dengan keuntungan 37,73%, kue apam pinang sri kaya Rp 26.891.800 dengan keuntungan 62,56%, apam pinang keju Rp 18.780.600 dengan keuntungan 88,47%, kue brownis topping coklat Rp 57.879.265 dengan keuntungan 80,09%, dan kue brownis topping keju laba kotornya Rp 19.152.875 dengan keuntungan Rp 33,84%. Jadi total laba kotor semua jenis kue sesudah *Value Engineering* pada Tahun 2024 sebesar Rp 187.651.640 dengan keuntungan 57,46% dibulatkan menjadi 57%.

### Pembahasan

Hasil penelitian yang dilakukan diatas yaitu dengan menggunakan metode target *costing*, diperoleh keberhasilan dalam proses penerapannya sebagaimana dengan metode target *costing* mampu melakukan penghematan biaya dan penerapan target *costing* lebih efisien dibandingkan metode yang sebelumnya digunakan usaha Kue Warung Ngah Ani, dalam upaya menghemat dan menekan biaya yang dikeluarkan dengan menggunakan tahapan Rakayasa Nilai (*Value Engineering*).

Bahan baku seperti gula sebelum menggunakan tahapan rekayasa nilai (*value engineering*) usaha Kue Warung Ngah Ani membeli harga per kgnya Rp 18.000 dengan membeli satu *supplier* setelah ditekankan menggunakan tahapan rekayasa nilai (*value engineering*) harga gula menjadi Rp 17.000 dengan membeli di *supplier* lain, mentega sebelum menggunakan tahapan rekayasa nilai (*value engineering*) usaha Kue Warung Ngah Ani membeli harga per kgnya Rp 20.000 dengan membeli satu *supplier* setelah ditekankan menggunakan tahapan rekayasa nilai (*value engineering*) harga mentega menjadi Rp 19.000 dengan membeli di *supplier* lain, telur sebelum menggunakan tahapan rekayasa nilai (*value engineering*) usaha Kue Warung Ngah Ani membeli harga per kgnya Rp 27.000 dengan membeli satu *supplier* setelah ditekankan menggunakan tahapan rekayasa nilai (*value engineering*) harga telur menjadi Rp 25.000 dengan membeli di *supplier* lain.

Usaha Kue Warung Ngah Ani membeli garam sebelum menggunakan tahapan rekayasa nilai (*valuee engineering*) membeli harga per kgnya Rp 15.000 yang masih menggunakan garam

bermerek dolphin setelah ditekankan menggunakan tahapan rekayasa nilai (*value engineering*) harga garam menjadi Rp 14.000 dengan ukuran 1 kg yang bermerek garam cap kapal, jadi garam merek dolphin diganti garam merek cap kapal karena harganya lebih murah dari pada merek dolphin, dari metode target *costing* dengan melalui cara rekayasa nilai (*value engineering*) sehingga terjadinya total biaya produksi berkurang, dan terpengaruh ke laba kotor menjadi meningkat.

Metode ini dilakukan dengan cara melakukan rekayasa nilai (*value engineering*) yang dilakukan pada tahap perancang produk yaitu mengganti jenis bahan baku dengan yang lebih murah harganya namun tetap memiliki kualitas yang baik dan harga jual tetap sama. Tujuan dalam penelitian ini untuk mengetahui dampak penerapan target *costing* untuk mengurangi biaya produksi upaya peningkatan laba kotor. Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Usaha Kue Warung Ngah Ani dapat meningkatkan laba dengan menerapkan metode target *costing*. Penerapan target *costing* dilakukan dengan melalui proses rekayasa nilai (*value engineering*) yang terdiri dari tahapan pembelian telur, mentega dan gula di satu *supplier* dan membeli di *supplier* lain, pembelian garam dengan harga yang murah yang awalnya memakai garam merek dolphin diganti garam merek cap kapal karena harganya lebih murah dari pada merek dolphin. Melalui proses tersebut, usaha tersebut menghemat biaya produksi sebesar Rp 326.600.360 yang sebelumnya sebesar Rp 332.523.540, dengan mengalami pengurangan biaya produksi tersebut Usaha Kue Warung Ngah Ani mampu untuk mencapai laba kotor Rp 187.651.640 yang memiliki keuntungan sesuai target sebesar 57% dari sebelumnya yang hanya mampu mendapatkan laba kotor Rp 181.728.460 dengan memiliki keuntungan sebesar 55% setelah menerapkan metode target *costing* memiliki selisih laba kotor Rp 5.923.180 dan selisih keuntungan meningkat 2%.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat ditarik kesimpulan yaitu sebagai berikut: Hasil perhitungan mengenai analisis target *costing*, yang menunjukkan bahwa analisis target *costing* pada Usaha Kue Warung Ngah Ani lebih efisien dan bisa meminimalkan biaya jika dibandingkan dengan yang dilakukan oleh perusahaan selama ini, dan juga merupakan alternatif yang baik bagi perusahaan. Hal ini dapat dilihat dari perbedaan Jumlah Total Biaya Produksi yang di keluarkan usaha tersebut sebelum dan setelah menggunakan metode target *costing*. Biaya Produksi yang sebelum menggunakan metode target *costing* yang dikeluarkan oleh Usaha Warung Ngah Ani pada Tahun 2023 sebesar Rp 332.523.540, setelah menggunakan menggunakan metode target *costing* pada tahun 2024 menjadi Rp 326.600.360. Selanjutnya Metode Target *costing* memberikan dampak yang positif bagi laba kotor yang akan dihasilkan. Laba kotor yang awalnya sebelum menggunakan metode target *costing* pada tahun 2023 hanya sebesar Rp. 181.728.460 dan dapat meningkat setelah menggunakan metode target *costing* pada tahun 2024 menjadi Rp 187.651.640, dari perhitungan-pehitungan sebelumnya Usaha Kue Warung Ngah Ani hanya mendapatkan keuntungan 55% setelah menerapkan metode target *costing* melalui proses rekayasa nilai (*Value Engineering*) nilai usaha tersebut dapat mencapai keuntungan laba yang ditargetkan sebesar 57%. Setelah menerapkan metode target *costing* memiliki selisih laba kotor Rp 5.923.180 dan selisih keuntungan mencapai 2%.

Saran yang dapat penulis berikan sehubungan dengan hasil kesimpulan adalah Usaha Kue Warung Ngah Ani untuk menerapkan metode target *costing* pada produksi kue tersebut yang ia jual dengan menggunakan rakaysa nilai yaitu pengurangan biaya produksi dan tanpa mengurangi kualitas dan kuantitas produk sesuai permintaan pasar agar produk dapat tetap berkompetisi didalam persaingan yang tinggi dalam waktu lama. Usaha kue Warung Ngah Ani perlu melakukan perubahan untuk efisiensi produksi dengan cara mengurangi biaya bahan baku seperti pembelian

telur, mentega dan gula di satu *supplier* dan membeli di *supplier* lain, pembelian garam dengan harga yang murah yang awalnya memakai garam merek dolphin diganti garam merek cap kapal karena harganya lebih murah dari pada merek dolphin dan peneliti menyarankan membeli bahan baku di toko lain yang lebih murah karena dari biaya bahan baku mempengaruhi total biaya produksi dan laba yang diperoleh.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Ayu, D. S., Suhendro, & Wijayanti, A. (2021). Analisis Penerapan Target Costing Dalam Meningkatkan Efisiensi Biaya Produksi singleface Pada PT. Hilal Gemilang Khair. *Ekonomi Manajemen*, 7, 178-188.
- Mulyadi. (2018). *Akuntansi Biaya* (kelimabelas ed.). Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Pioh, F. T., Manossoh, H., & Tirayoh, V. Z. (2019). Analisis Penerapan Target Costing Sebagai Alat Bantu Untuk Meminimalkan Biaya Produksi Dalam Rangka Mengoptimalkan Perolehan Laba Pada UD. Acong Bakery. *Emba*, 7, 3149-3158.
- Saleh, R., Iman, F., & Riswandi, D. I. (2022). Penerapan Target Costing Dalam Upaya Efisiensi Biaya Produksi Untuk Peningkatan Laba Pada CV. Galuh Sari Bogor. *Sains Terapan : Wahana Informasi dan Alih Teknologi Pertanian*, 12 (2), 1-14.
- Samryn. (2015). *Akuntansi Manajemen*. Jakarta: Prenamadia.
- Sugiyono. (2022). *Metode Penelitian Bisnis Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, Kombinasi, dan R&D*. Bandung: Alfabeta, cv.
- Sujarweni, V. W. (2019). *Akuntansi UMKM*. Yogyakarta: Pustaka Baru.
- Sujarweni, V. W. (2021). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Suratminingsih. (2024). *Akuntansi Biaya*. Jambi: PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Wuysang, C. C., & Pusung, R. J. (2019). Penerapan Target Costing Dalam Upaya Efisiensi Biaya Produksi Untuk Peningkatan Laba Kotor Pada UD. JJ Bakery. *Emba*, 7, 3538-3557