

IMPLEMENTASI *TARGET COSTING* SEBAGAI STRATEGI PENGENDALIAN BIAYA PRODUKSI DAN PENINGKATAN LABA PADA PABRIK TAHU MARIJO DI KARANGANYAR

Naca Shahidatur Rahma Pebrianti¹⁾, Erni Widajanti²⁾
Fakultas Ekonomi, Universitas Slamet Riyadi

Correspondence		
Email: nacarahma4@gmail.com	No. Telp:	
Submitted: 7 Agustus 2024	Accepted: 13 Agustus 2024	Published: 14 Agustus 2024

ABSTRAK

Pabrik Tahu Marijo merupakan industri yang bergerak di bidang makanan, masalah yang dihadapi oleh perusahaan adalah daya persaingan industri makanan yang ketat membuat Pabrik Tahu Marijo Kesulitan dalam mengendalikan biaya produksinya sehingga Pabrik Tahu Marijo memerlukan sebuah metode pengendalian biaya produksi untuk meningkatkan laba. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode *target costing* dengan teknik analisis data menggunakan rekayasa nilai *value engineering*. Data yang digunakan adalah gambaran umum Pabrik Tahu Marijo, biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya bahan baku tidak langsung. Teknik pengumpulan data dengan wawancara. Hasil penelitian menunjukkan bahwa, biaya produksi sebelum menerapkan metode *target costing* adalah Rp1.778.473.000 dengan laba yang dihasilkan Rp 167.471.000, setelah menerapkan metode *target costing* biaya produksi menjadi Rp 1.769.425.000 menghasilkan laba atau keuntungan sebesar Rp 176.519.000. Selisih perubahan biaya produksi sebesar Rp 9.048.000 sehingga dengan metode *target costing* perusahaan terbukti dapat meminimumkan biaya produksi dan meningkatkan labanya.

Kata Kunci: *Target costing*, biaya produksi, laba.

ABSTRACT

The Marijo Tofu Factory is an industry that operates in the food sector, the problem faced by the company is the intense competition in the food industry, making the Marijo Tofu Factory try to control its production costs so that the Marijo Tofu Factory needs a method of controlling production costs to increase profits. The method used in this research is the target costing method with data analysis techniques using value engineering. The data used is a general description of the Marijo Tofu Factory, direct raw material costs, direct labor costs and indirect raw material costs. Data collection techniques using interviews The research results show that, production costs before applying the target costing method were IDR 1,778,473,000 with a profit of IDR 167,471,000, after applying the target costing method the production costs were IDR 1,769,425,000 resulting in a profit of IDR 176,519,000. The difference in changes in production costs is IDR 9,048,000 so that using the target costing method the company is proven to be able to minimize production costs and increase its profits.

Keywords: *Target costing, production costs, profit*

PENDAHULUAN

Usaha mikro kecil menengah (UMKM) yang di Kabupaten Karanganyar berkembang sangat pesat. Hal ini berasal data dari Badan Pusat Statistik Kabupaten Karanganyar bahwa pada akhir 2022 terdapat 8,608 usaha mikro kecil menengah, (<https://Karanganyarkab.bps.go.id>). Salah satu Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) tersebut adalah Industri pabrik tahu Marijo. Industri pabrik tahu merupakan salah satu sektor penting dalam industri makanan di Indonesia. Tahu sebagai produk makanan yang memiliki peran penting dalam memenuhi kebutuhan protein hewani bagi masyarakat, namun dalam era persaingan yang semakin ketat, pelaku industri pabrik tahu dihadapkan pada berbagai tantangan, salah satunya adalah pengendalian biaya produksi untuk meningkatkan laba.

Pengendalian biaya produksi merupakan elemen kunci dalam menjaga daya saing perusahaan. Dalam konteks ini, *target costing* muncul sebagai pendekatan strategis yang dapat membantu perusahaan pabrik tahu dalam mengatur biaya produksi mereka secara efisien.



Dengan mengimplementasikan *target costing*, perusahaan dapat mengidentifikasi biaya produksi yang sesuai dengan harga jual yang diinginkan, sehingga dapat meningkatkan laba penjualan dan tetap menjaga kualitas produk.

Target costing merupakan sebuah metode perencanaan laba dan manajemen biaya, dimana target biaya ini difokuskan pada produk. Manfaat utama dari *target costing* adalah bahwa dengan menetapkan harga pokok produk sebagai dasar penetapan harga, perusahaan dapat memastikan bahwa target laba yang diinginkan tercapai. Ini membantu perusahaan dalam menyesuaikan biaya produksi agar sesuai dengan harga jual yang ditargetkan, sehingga perusahaan dapat mencapai laba yang diinginkan. Dengan kata lain, *target costing* membantu dalam mengatur biaya produksi agar sesuai dengan tujuan laba yang diinginkan perusahaan.

Perusahaan yang ingin berkembang atau paling tidak bertahan hidup harus mampu menghasilkan produk yang tinggi dan berkualitas baik. Produksi yang tinggi akan tercapai apabila perusahaan memiliki efisiensi produksi dengan baik. Untuk mencapai efisiensi produksi yang tinggi, banyak faktor yang mempengaruhinya yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Faktor-faktor tersebut antara lain tenaga kerja, bahan baku, mesin, dan metode produksi. Agar dapat bersaing dalam pasar saat ini, perusahaan harus dapat menciptakan suatu produk yang berkualitas baik dengan harga yang lebih rendah dari harga yang ditawarkan pesaingnya. Perusahaan berusaha mengurangi biaya dalam proses produksinya agar memperoleh produk yang diharapkan. Untuk itulah diperlukan *target costing* untuk dapat mencapai tujuan perusahaan dalam rangka pengurangan biaya (*cost reduction*), yang pada akhirnya akan membawa dampak terhadap tingkat harga yang kompetitif, berkualitas baik dengan harga yang lebih rendah dari harga yang ditawarkan pesaingnya. Perusahaan berusaha mengurangi biaya dalam proses produksinya agar memperoleh produk yang diharapkan. Untuk itulah diperlukan *target costing* untuk dapat mencapai tujuan perusahaan dalam rangka pengurangan biaya (*cost reduction*), yang pada akhirnya akan membawa dampak terhadap tingkat harga yang kompetitif.

Pabrik Tahu Marijo merupakan pabrik tahu yang telah berdiri pada tahun 2013. Pemilik sekaligus pendiri pabrik tersebut bernama Marijo. Pabrik Tahu Marijo berlokasi di dusun Gondang Rt 02/ Rw 03, Kedungjeruk, Mojogedang, Karanganyar. Dengan jumlah tenaga kerja sebanyak 6 orang. Menentukan harga jual tahu tidaklah mudah, sebab para pesaing lain juga memasang strategi yang tidak kalah hebat. Mereka menjual dengan harga yang murah serta mempunyai kualitas tahu yang baik. Pabrik Tahu Marijo memproduksi tahu masih menggunakan metode biaya tradisional, sistem perhitungan biaya ini menggunakan ukuran sistem harga pokok produksi dan tidak memperhitungkan skala pendapatan produksi perjamnya. Hal ini menyebabkan tidak efisiensi terhadap jumlah produksi, tenaga kerja, dan bahan bakar.

Beberapa peneliti pernah melakukan penelitian tentang penerapan *target costing*, diantaranya Hutagalung, Silalahi dan Sihotang (2023) menjelaskan bahwa penerapan *target costing* sangat bermanfaat diterapkan pada UD Tahu Suhandi, tidak hanya menekan biaya produksi namun mewujudkan apa yang diinginkan keuntungan yang sebelumnya hanya 10% atau bahkan lebih dari yang diharapkan.

Penelitian yang dilakukan oleh Wuysang dan Pusung (2019) menjelaskan bahwa perhitungan *target costing* pada UD. JJ Bakery ada efisiensi, ketika perusahaan sebelum menggunakan metode *target costing*, dengan menggunakan metode *target costing* laba kotor menjadi meningkat dan lebih efisien.

Penelitian yang dilakukan oleh Pioh, Manassoh dan Tirayoh (2019) menjelaskan bahwa dengan menerapkan *target costing* dapat menekan biaya produksi yang dikeluarkan dan laba yang diperoleh meningkat. Sebelum menerapkan *target costing* biaya produksi yang dikeluarkan sebesar Rp120.365.014 dengan perolehan laba sebesar Rp77.034.986, namun setelah diterapkan konsep *target costing* biaya produksi dapat ditekan menjadi Rp111.581.014

dan perolehan laba pun meningkat menjadi Rp85.818.986. Perusahaan sebaiknya menerapkan metode *target costing* karena sudah terbukti mampu membantu meminimalkan biaya produksi sehingga perolehan laba dapat ditingkatkan.

Penelitian yang dilakukan oleh Tambunan dan Pusung (2021) menjelaskan bahwa *cost* yang dicapai lebih kecil dari *target costing* yang telah ditetapkan sebelumnya. Kesimpulannya bahwa penerapan *target costing* dapat dijadikan salah satu alternatif dalam Upaya penghematan biaya produksi

Penelitian yang dilakukan oleh Saleh, Monoarfa, dan Panigoro (2022) menjelaskan bahwa *target costing* dapat diterapkan pada Yango Bakery untuk mengefisiensi biaya produksi dalam meningkatkan laba dengan melalui proses rekayasa nilai (*value engineering*). Melalui proses tersebut perhitungan biaya produksi menggunakan *target costing* menghasilkan biaya produksi lebih rendah dibandingkan dengan metode yang digunakan Yango Bakery.

Target costing merupakan alternatif yang baik dalam upaya menurunkan atau menekan biaya dengan menggunakan analisis *value engineering* atau rekayasa nilai produk pada tahap desain dilakukan dengan menekan pemborosan-pemborosan pada saat pengadaan barang. Pada kasus ini, peneliti akan menerapkan metode *target costing* pada Pabrik Tahu Marijo yaitu dapat dijadikan metode yang tepat untuk membantu dalam pengendalian biaya produksi sehingga dapat meningkatkan laba perusahaan. Dalam penggunaan metode *target costing* akan ditekankan untuk meminimalisir atau mengurangi biaya produksi pada *consumption rate* bahan baku dan penggunaan bahan bakar. Melalui *target costing* dapat diketahui berapa besar selisih biaya yang dianggarkan dengan biaya yang terjadi memungkinkan perusahaan untuk mencapai keuntungan yang diharapkan.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian ini dengan mengambil judul: **“IMPLEMENTASI TARGET COSTING SEBAGAI STRATEGI PENGENDALIAN BIAYA PRODUKSI DAN PENINGKATAN LABA PADA PABRIK TAHU MARIJO DI KARANGAYAR”**

METODE PENELITIAN

A. Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian dilakukan di Pabrik Tahu Marijo yang berlokasi di dusun Gondang Rt 02/Rw 03, Kedungjeruk, Mojogedang, Karanganyar. Penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif yang berupa studi kasus. Penelitian deskriptif adalah penelitian yang menggambarkan mengenai bagaimana keadaan perusahaan yang diteliti sampai pada data-data yang dibutuhkan untuk menentukan harga jual produk dengan tepat sesuai rancangan penelitian yang digunakan dalam studi kasus.

B. Jenis dan Sumber Data

1. Jenis Data

a. Data Kualitatif

Data kualitatif menurut Sugiyono (2018 :7) adalah data yang berbentuk kata, skema, dan gambar. Dalam penelitian ini data kualitatif berupa informasi mengenai struktur organisasi, alur proses produksi produksi, sejarah pembuatan Pabrik Tahu Marijo.

b. Menurut Sugiyono (2018:15) “Data kuantitatif adalah data yang berupa angka-angka dan analisis statistik”. Data kuantitatif dalam penelitian ini sebagai berikut:

- 1) Data biaya penggunaan bahan baku tahun 2023
- 2) Data biaya tenaga kerja 2023
- 3) Data biaya *overhead* pabrik 2023

2. Sumber Data

a. Data Primer

Menurut Sugiyono (2018:213) “Data primer merupakan sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data”. Dalam penelitian ini Sumber data primer yaitu data yang dikumpulkan sendiri secara langsung oleh peneliti, melalui observasi, wawancara. Data primer dalam penelitian ini berupa keterangan anggaran biaya produksi Pabrik Tahu Marijo.

b. Data Sekunder

Menurut Sugiyono (2018:213) “Data sekunder merupakan sumber data yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data, misalnya lewat orang lain atau lewat dokumen”. Dalam penelitian ini data sekunder diperoleh dari melalui sumber lain seperti jurnal, buku dan internet.

C. Metode Pengumpulan Data

Untuk mendapatkan data yang relevan dengan penyusunan proposal, metode pengumpulan data yang digunakan yaitu:

1. Observasi, melakukan pengamatan pada objek penelitian secara langsung di Pabrik Tahu Marijo untuk memperoleh data berupa kondisi perusahaan, struktur organisasi dan sejarah singkat berdirinya perusahaan.
2. Wawancara, bertanya secara langsung kepada pihak manajemen/ Owner Pabrik Tahu Marijo mengenai data produk, penjualan, dan informasi yang relevan dengan penelitian
3. Dokumentasi, mengumpulkan data dengan melihat laporan keuangan perusahaan dan dokumen memuat informasi tentang perusahaan yang diperlukan dalam penelitian ini.

D. Definisi Operasional Variabel

1. Biaya Produksi

Biaya produksi adalah biaya produksi yang dikeluarkan oleh Pabrik Tahu Marijo berupa biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik dan tenaga kerja.

2. Metode *Target costing* adalah penetapan target biaya total yang diinginkan untuk produk tahu pada Pabrik Tahu Marijo dan kemudian menyesuaikan elemen biaya, seperti bahan baku dan tenaga kerja, agar sesuai dengan target tersebut. Hal ini bertujuan untuk menyapai keuntungan yang diinginkan sambil menjaga daya saing produk.

3. Peningkatan Laba

Peningkatan laba pada Pabrik Tahu Marijo dicapai melalui efisiensi produksi dan pengurangan biaya oprasional dengan metode *target costing*.

E. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan pada penelitian ini adalah metode deskriptif komparatif, yaitu suatu metode yang dilakukan dengan mengumpulkan, mengklasifikasikan, serta menginterpretasikan data hasil pengolahan untuk menggambarkan hasil penelitian dan membandingkan perbandingan teknis (data sekunder) dengan keadaan yang sebenarnya yang digunakan untuk mengambil kesimpulan.

Dalam penentuan harga jual untuk meningkatkan laba Pabrik Tahu Marijo dengan metode *target costing*, dimana langkah-langkah yang dilakukan sebagai berikut:

a. Menganalisis dan menentukan harga pasar

Dilakukan dengan cara melakukan observasi dan membandingkan harga yang ditawarkan oleh perusahaan lain yang sejenis.

- b. Menganalisis laba yang diharapkan
Dengan cara melakukan wawancara kepada owner berapa laba atau target profit yang diharapkan.
- c. Menghitung dan menganalisis biaya target (*targetcost*)
Dengan cara mengurangi laba (*profit*) dengan harga yang telah ditetapkan.
- d. Rekayasa nilai (*value engineering*)
Rekayasa nilai (*value engineering*) adalah suatu metode yang menganalisis masalah suatu produk melalui pendekatan yang sistematis dan terorganisir dengan menghilangkan biaya yang tidak diperlukan tanpa mengurangi fungsi, penampilan, kualitas dan keandalan dari produk, yang digunakan dalam penelitian ini untuk menurunkan biaya produksi dengan cara menekan biaya bahan baku, mengubah *consumption rate*, mengubah sistem gaji tenaga kerja, menekan biaya *overhead* pabrik.

ANALISIS DATA DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Objek Penelitian

1. Sejarah Perusahaan

Pabrik Tahu Marijo merupakan sebuah industri makanan yang berfokus pada produksi tahu. Pabrik Tahu Marijo berdiri tahun 2013 dan beralamat di dusun Gondang Rt 02/Rw 03, Kedungjeruk, Mojogedang, Karanganyar, didirikan oleh Bapak Marijo seorang pengusaha lokal setempat, sejak berdirinya hingga saat ini Pabrik Tahu Marijo terus mengalami peningkatan produksinya meskipun sempat jatuh bangun pada awal pendiriannya.

Awalnya Pabrik Tahu Marijo dibangun dalam skala kecil yang diolah sendiri tanpa menggunakan karyawan namun seiring banyaknya konsumen, pabrik tahu ini berkembang pesat dan memiliki 6 karyawan. Pabrik tahu ini menggunakan metode tradisional dan bahan baku yang berkualitas, dengan dedikasi dan komitmen yang kuat, pabrik tahu ini berhasil membangun reputasi yang baik dikalangan konsumen setempat, selain itu Pabrik Tahu Marijo juga memberikan kontribusi positif terhadap ekonomi lokal dengan menciptakan lapangan kerja dan menjadi salah satu pilar penting dalam perekonomian di wilayah tersebut.

Pabrik Tahu Marijo melakukan pemasaran produknya di sekitar lokasi Pabrik dan belum melakukan pemasaran diluar daerah, diintegrasikan dengan strategi pemasaran yang melibatkan pedagang lokal dan pendistribusian langsung ke tempat makan maupun catering terdekat. Dengan memperluas jaringan pedagang dan menjalin kemitraan dengan rumah makan di sekitar area produksi, Pabrik Tahu Marijo mampu menjangkau konsumen dengan lebih efisien dan efektif. Pendekatan ini tidak hanya memperluas jangkauan pasar, tetapi juga memperkuat hubungan dengan komunitas lokal serta mengoptimalkan penjualan produk tahu mereka.

2. Visi dan Misi Perusahaan

a. Visi Perusahaan

Menjadi pabrik tahu yang melestarikan keaslian dan kualitas produk tradisional, menjadi kebanggaan masyarakat lokal, dan dikenal secara luas di seluruh wilayah.

b. Misi Perusahaan

- 1) Menghasilkan tahu berkualitas tinggi dengan menggunakan metode tradisional yang telah diwariskan secara turun-temurun, menjaga keaslian rasa dan tekstur produk.
- 2) Mengutamakan kualitas dan keamanan pangan dengan memilih bahan baku berkualitas tinggi dan mematuhi standar kebersihan dan keamanan yang ketat.
- 3) Memberdayakan komunitas lokal dengan menciptakan lapangan kerja dan memberikan kontribusi positif terhadap pertumbuhan ekonomi di wilayah sekitar.
- 4) Mengutamakan kepuasan pelanggan dengan menyediakan produk tahu yang lezat, bergizi, dan terjangkau bagi semua kalangan masyarakat.

3. Ketenaga Kerjaan

a. Jumlah Karyawan

Jumlah karyawan Pabrik Tahu Marijo sekitar 6 orang yang berusia 30-45 tahun.

b. Sistem Perekrutan Karyawan

Sistem perekrutan karyawan yang dilakukan di Pabrik Tahu Marijo yaitu mencakup pengumuman lowongan, penilaian, dan tes keterampilan. Tenaga kerja yang dibutuhkan yaitu karyawan yang benar-benar ingin bekerja dan diutamakan tenaga kerja yang sudah memiliki pengalaman bekerja di pabrik tahu.

c. Jam Kerja

Hari kerja yang ada pada Pabrik Tahu Marijo yaitu hari Senin sampai Sabtu. Untuk jam kerja karyawan pukul 08.00-16.00 WIB.

d. Fasilitas

Fasilitas merupakan hal untuk memudahkan dan mendukung berbagai kegiatan di sebuah perusahaan yang sifatnya tidak dapat dipisahkan dalam kehidupan sehari-hari. Adanya fasilitas kegiatan dapat berjalan dengan lancar dan tentunya dapat menghasilkan keuntungan. Pabrik Tahu Marijo memberikan fasilitas kepada karyawan yaitu: apron, sarung tangan, dan masker.

e. Hak dan Kewajiban Karyawan

Seluruh karyawan Pabrik Tahu Marijo mempunyai hak dan kewajiban tertentu. Hak untuk karyawan yaitu mendapatkan upah kerja atau gaji yang sesuai dengan posisi dan tugasnya, sistem gaji yang diberikan oleh pemilik Pabrik Tahu Marijo yaitu pada setiap bulan. Karyawan juga harus mendapatkan hak untuk cuti kerja. Kewajiban karyawan yaitu harus mematuhi peraturan yang sudah ditetapkan. Apabila karyawan melakukan pelanggaran-pelanggaran, maka karyawan akan mendapat sanksi berupa:

- 1). Teguran langsung dari pimpinan/pemilik Pabrik.
- 2). Pemutusan hubungan kerja (PHK)

4. Proses Produksi

a. Proses Produksi Tahu

1) Persiapan Bahan Baku

Kedelai direndam dalam air selama beberapa jam untuk memudahkan penggilingan dan pencernaan. Setelah direndam, air dibuang, dan kedelai yang telah direndam dicuci bersih.

2) Penggilingan

Kedelai yang telah direndam dan dicuci kemudian digiling menjadi bubur halus. Tujuannya adalah untuk memecah struktur kedelai menjadi bubur halus.

3) Pencernaan dan Pemisahan

Bubur kedelai dicerna dengan menggunakan zat pengental seperti cuka. Proses pencernaan ini membantu memisahkan protein kedelai dari ampasnya.

4) Koagulasi

Setelah pencernaan, larutan kedelai dipanaskan hingga mendidih. Selanjutnya, zat pengental cuka ditambahkan untuk menggumpalkan protein dalam larutan tersebut. Ini menyebabkan pembentukan gumpalan yang akan menjadi tahu.

5) Pematatan dan Pembentukan

Gumpalan tahu yang terbentuk kemudian ditempatkan dalam cetakan dan dipadatkan untuk membentuk tahu dalam bentuk yang diinginkan.

6) Pemotongan dan Pemasakan

Tahu yang telah terbentuk dipotong sesuai ukuran yang diinginkan dan kemudian direbus atau dikukus hingga matang.

Berikut ini Rincian produksi tahu pada Pabrik Tahu Marijo selama 2023 adalah:

TABEL II
JUMLAH PRODUKSI PABRIK TAHU MARIJO 2023

Produk	Per Hari (Unit)	Per Bulan (Unit)	Per Tahun (Unit)
Tahu	12.096	314.496	3.773.952

Sumber: Data Produksi Pabrik Tahu Marijo, 2023

Berdasarkan tabel II dapat dilihat bahwa jumlah produksi tahu pada Pabrik Tahu Marijo tahun 2023 dalam sehari dapat menghasilkan 12.096 unit tahu, 314.496 unit tahu per bulannya dan 3.773.95 unit tahu pertahunnya.

Berikut adalah rincian harga jual tahu di Pabrik Tahu Marijo Tahun 2023:

TABEL III
HARGA JUAL TAHU PABRIK TAHU MARIJO 2023

Produk	Isi Per Papan	Harga Jual Per Papan
Tahu	64	Rp 33.000

Sumber: Data Produksi Pabrik Tahu Marijo, 2023

Berdasarkan tabel III Pabrik Tahu Marijo menetapkan harga Rp 33.000/papan dengan isi 64 tahu dan Rp 515,625 per unitnya, dihitung dari Harga per papan: Isi Per papan (33000: 64). Harga ini sudah disesuaikan dengan harga pasar.

5. Pemasaran

Pabrik Tahu Marijo melakukan pemasaran disekitar lokasi pabrik, penjualan produknya kepada pedagang lokal dan pendistribusian langsung ke tempat makan maupun chatering terdekat.

B. Deskripsi Data

Data yang diperlukan untuk penelitian ini salah satunya adalah data mengenai biaya produksi Pabrik Tahu Marijo selama tahun 2023 yang terdiri atas:

1. Biaya Bahan Baku Langsung

Biaya Bahan Baku Langsung merupakan bagian dari biaya produksi. Biaya bahan baku langsung yang dibutuhkan setiap kali produksi pada Pabrik Tahu Marijo:

TABEL IV
BIAYA BAHAN BAKU TAHU PADA PABRIK TAHU MARIJO 2023

No	Keterangan	Kebutuhan Perhari	Kebutuhan Per Tahun	Harga Satuan	Jumlah
1	Kedelai	300 Kg	93.600 Kg	Rp 12.000	Rp 1.123.200.000
2	Cuka	30 L	9.360 L	Rp 39.000	Rp 365.040.000
3	Plastik press		150 Pcs	Rp 11.500	Rp 1.725.000
Jumlah Biaya Keseluruhan					Rp 1.489.965.000

Sumber: Data Produksi Pabrik Tahu Marijo, 2023

Berdasarkan tabel IV bahan baku tahu putih Pabrik Tahu Marijo 2023, diantaranya meliputi kedelai, cuka dan plastik press, untuk harga kedelai per kg Rp 12.000, cuka per liter Rp 39.000 dan plastik press harga persatuannya Rp 11.500, dalam pembelian bahan baku pembuatan tahu putih tersebut membutuhkan Rp1.489.965.000 pada tahun 2023.

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya Produksi lainnya yang dikeluarkan oleh Pabrik Tahu Marijo adalah biaya tenaga kerja langsung.

Berikut rincian biaya tenaga kerja langsung Pabrik Tahu Marijo 2023:

TABEL V

BIAYA TENAGA KERJA LANGSUNG PABRIK TAHU MARIJO 2023

No	Bagian	Hari Kerja	Jumlah Pekerja	Upah Pekerja	Jumlah Biaya
1.	Penggilingan	312	2	Rp 120.000	Rp 74.880.000
2.	Memasak	312	1	Rp 60.000	Rp 18.720.000
3.	Penyaring	312	1	Rp 60.000	Rp 18.720.000
4.	Percetakan	312	1	Rp 60.000	Rp 18.720.000
5.	Pengemas	312	1	Rp 60.000	Rp 18.720.000
	Jumlah		6		Rp 149.760.000

Sumber: Data Produksi Pabrik Tahu Marijo, 2023

Berdasarkan tabel V dapat dijelaskan bahwa selama tahun 2023 Pabrik Tahu Marijo per harinya memproduksi 12.096 tahu. Tenaga kerja langsung mempunyai 8 jam kerja setiap produksi per harinya dengan upah khusus untuk tenaga kerja penggilingan Rp 120.000, dan upah tenaga kerja lainnya Rp 60.000. Biaya untuk tenaga kerja langsung Pabrik Tahu Marijo setiap bulannya sebesar Rp 9.360.000 yakni (26 x Rp 360.000). Sehingga selama tahun 2023 Pabrik Tahu Marijo dapat mengeluarkan biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp 149.760.000.

3. Biaya Overhead Pabrik

Biaya *Overhead* yang dikeluarkan oleh Pabrik Tahu Marijo biaya digunakan untuk membeli bahan penolong. Untuk produk tahu marijo, bahan penolong yang dibeli seperti air galon, biaya listrik, air, telfon, kayu bakar, peralatan kerja dan perawatan mesin.

Berikut perhitungan biaya-biaya overhead pabrik dari Pabrik Tahu Marijo sebagai berikut:

TABEL VI

BIAYA OVERHEAD PABRIK TAHU MARIJO 2023

No	Keterangan	Kebutuhan Per Hari	Kebutuhan Per Tahun	Harga Satuan	Jumlah
1	Air galon	0,5	156	Rp 8.000	Rp 1.248.000
2	listrik, Air danTelefon				Rp 18.000.000
3	Kayu Bakar	0,5 pick up	156 pick up	Rp 750.000	Rp 117.000.000
4	Peralatan Kerja				Rp 1.500.000
5	Perawatan Mesin				Rp 1.000.000
	Total				Rp 138.748.000

Sumber: Data Produksi Pabrik Tahu Marijo, 2023

Berdasarkan tabel VI, listrik, air dan telepon: alokasi per tahun Rp 18.000.000, untuk digunakan 312 x produksi, $18.000.000 : 312 = \text{Rp } 58.000$ biaya listrik, air dan telfon untuk satu kali produksi, peralatan kerja dialokasikan sebesar Rp1.500.000 pertahunnya, dan perawatan mesin dialokasikan Rp 1.000.000 pertahunnya.

Berikut ini laporan laba rugi Pabrik Tahu Marijo selama tahun 2023:

TABEL VII
LAPORAN LABA RUGI PABRIK TAHU MARIJO 2023

Penjualan 58.968 Papan Tahu x Rp 33000	Rp 1.945.944.000
Harga Pokok Penjualan Persediaan Awal	
Biaya Produksi:	
Biaya Bahan Baku	Rp 1.489.965.000
Biaya Tenaga Kerja	Rp 149.760.000
Biaya Overhead Pabrik	Rp 138.748.000
Total Biaya Produksi	<u>Rp 1.778.473.000</u>
Tersedia Untuk Dijual	Rp 1.778.473.000
Persediaan Akhir	-
Total Harga Pokok Penjualan	Rp 1.778.473.000
Laba	Rp 167.471.000

Sumber: Data Produksi Pabrik Tahu Marijo, 2023

Berdasarkan tabel VII penjualan tahu 58.968 papan tahu berasal dari total produksi selama satu tahun 3.773.952:64 dari isi tahu per papan sehingga penjualan satu tahu 58.968 papan tahu. dengan biaya produksi Rp 1.778.473.000 dapat menghasilkan laba 167.471.000.

C. Analisis Data

1. Penerapan *Target Costing* Dalam Pengendalian Biaya Produksi Pada Pabrik Tahu Marijo

Dalam penerapan *Target Costing* terdapat serangkaian fase yang harus dilalui oleh perusahaan, diantaranya:

a. Menentukan Harga Jual yang Kompetitif

Untuk menentukan harga produk, terdapat beberapa hal yang harus dipertimbangkan oleh pihak manajemen seperti harga jual pesaing, daya beli masyarakat, kondisi perekonomian, nilai tukar rupiah, dan sebagainya. Pabrik Tahu Marijo menentukan harga jual berdasarkan harga pasar dalam menjual produk sejenis kepada konsumennya.

Dengan persaingan yang semakin ketat dan kompetitif membuat penentuan harga jual produk bukan hal yang mudah, dengan demikian Pabrik Tahu Marijo dalam menentukan harga jualnya disesuaikan dengan harga yang ada dipasaran.

Berikut adalah rincian harga jual untuk tahu pada Pabrik Tahu Marijo:

TABEL VIII
HARGA JUAL TAHU PABRIK TAHU MARIJO 2023

Produk	Isi Per Papan	Harga Jual Per Papan
Tahu	64 Unit	Rp 33.000

Sumber: Data Produksi Pabrik Tahu Marijo, 2023

Berdasarkan tabel VIII, Pabrik Tahu Marijo menetapkan harga Rp 33.000/papan dengan isi 64 unit tahu sehingga Rp 515,625 per unitnya, dihitung dari harga per papan : Isi Per papan (33000: 64) yang sudah disesuaikan dengan harga pasar.

b. Menentukan Laba yang diharapkan

Setelah menentukan harga jual produk dengan mempertimbangkan mekanisme pasar yang berlaku, perusahaan harus menentukan harga pokok per unit produknya. Unsur tersebut akan berpengaruh secara langsung terhadap laba yang ingin dicapai perusahaan.

Diketahui margin laba persatuan dari hasil penjualan tahu, margin laba dihitung dalam bentuk presentase dari harga produk per unit Rp 515,625 dan biaya produksi tahu per unit.

$$\begin{aligned} \text{Biaya produksi tahu/unit} &= \frac{\text{Biaya produksi tahu/th}}{\text{Jumlah unit produksi/th}} \\ &= \frac{1.778.473.000}{3.773.952} \\ &= \text{Rp. 471,249.} \end{aligned}$$

Margin laba yang diperoleh dari penjualan produk tahu per satuan sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{Margin Laba} &= \frac{\text{Harga produk/unit} - \text{Biaya produksi/unit}}{\text{Harga produk/unit}} \times 100\% \\ &= \frac{(515,625 - 471,249)}{515,625} \times 100\% = 8\% \end{aligned}$$

Melalui perhitungan biaya dan laba yang ditetapkan oleh Pabrik Tahu Marijo memperoleh Laba 8% per unit dari hasil penjualan produk tahun 2023. Namun demikian, laba yang diperoleh belum mencapai target laba yang diharapkan, Pabrik Tahu Marijo menginginkan laba 10% per unitnya. Semakin banyaknya pesaing disekitar lokasi pabrik, maka Pabrik Tahu Marijo sulit untuk mencapai target laba yang diharapkan, oleh karena itu Pabrik Tahu Marijo berkeinginan untuk dapat menjadi lebih baik dan mencapai target laba.

c. Menetapkan Target Biaya

Target biaya untuk pembuatan sebuah produk dihitung dengan cara mengurangi harga jual produk dengan laba yang diinginkan.

Formula: $TC_i = P_i - M_i$

Keterangan:

Tc_i = Target Biaya (*Target Costing*) per unit produk

P_i = Harga Jual per unit produk

M_i = laba per unit produk

Jika diterapkan metode *target costing*, maka perhitungannya adalah sebagai berikut:

Biaya Target = Harga Jual Per unit – Laba yang diharapkan per unit

Biaya Target = Rp 515,625 – (10% x Rp 515,625)

= Rp 515,625 – Rp 51,5625

= Rp 464,0625

(1x Produksi = 3.773.952)

Biaya Target = Rp 464,0625 x 3.773.952
= Rp 1.751.349.600

d. Melakukan Rekayasa Nilai (*Value Engineering*)

Untuk memenuhi *target costing* yang sesuai dengan laba yang diharapkan oleh perusahaan, maka peneliti memberikan alternatif sebagai pertimbangan perusahaan dalam mengambil keputusan, alternatif yang sesuai dengan menggunakan prinsip dari metode *target costing* yaitu *value engineering*. Untuk memenuhi target tersebut, untuk itu peneliti memberikan alternatif dalam upaya untuk mencapai target tersebut yaitu:

- 1) Biaya bahan baku tidak langsung kategori biaya listrik, air, telfon, peralatan kerja, perawatan mesin.
- 2) Biaya bahan baku tidak langsung kayu bakar diperoleh dari 2 supplier pemasuk yang berasal dari daerah sekitar dan luar daerah, dan kisaran harga yang diberikan antara Rp 700.000 sampai Rp 750.000, oleh karena itu penulis menyarankan agar pengelola produksi tahu Bapak Marijo membeli kayu bakar dengan harga Rp 700.000 per mobil pick up karena harganya jauh lebih murah.

Biaya-biaya yang diperlukan setelah adanya alternatif tersebut adalah sebagai berikut:

TABEL IX
BIAYA BAHAN BAKU PABRIK TAHU MARIJO 2023 SETELAH MENERAPKAN REKAYASA NILAI (*VALUE ENGINEERING*)

No	Keterangan	Kebutuhan Perhari	Kebutuhan Per Tahun	Harga Satuan	Jumlah
1	Kedelai	300 Kg	93.600 Kg	Rp 12.000	Rp 1.123.200.000
2	Cuka	30 L	9.360 L	Rp 39.000	Rp 365.040.000
3	Plastik press		150 Pcs	Rp 11.500	Rp 1.725.000
Total Biaya Keseluruhan					Rp1.489.965.000

Sumber: Data hasil penelitian diolah, 2024

TABEL X
BIAYA TENAGA KERJA LANGSUNG PABRIK TAHU MARIJO 2023 SETELAH MELAKUKAN REKAYASA NILAI (*VALUE ENGINEERING*)

No	Bagian	Hari Kerja	Jumlah Pekerja	Upah	Jumlah Biaya
1.	Penggilingan	312	2	Rp 120.000	Rp 74.880.000
2.	Memasak	312	1	Rp 60.000	Rp 18.720.000
3.	Penyaring	312	1	Rp 60.000	Rp 18.720.000
4.	Percetakan	312	1	Rp 60.000	Rp 18.720.000
5.	Pengemas	312	1	Rp 60.000	Rp 18.720.000
Jumlah			6		Rp 149.760.000

Sumber: Data hasil penelitian diolah, 2024

TABEL XI
BIAYA *OVERHEAD* PABRIK TAHU MARIJO 2023 SETELAH MELAKUKAN REKAYASA NILAI (*VALUE ENGINEERING*)

No	Keterangan	Kebutuhan Per Hari	Kebutuhan Per Tahun	Harga Satuan	Jumlah
1	listrik,Air				Rp 18.000.000

	danTelefon				
2	Kayu Bakar	0,5 pick up	156 pick up	Rp 700.000	Rp 109.200.000
3	Peralatan Kerja				Rp 1.500.000
4	Perawatan Mesin				Rp 1.000.000
Total					Rp 129.700.000

Sumber: Data hasil penelitian diolah, 2024

D. Hasil Penelitian

Setelah melakukan perhitungan *Target Costing*, maka selanjutnya dilakukan perbandingan pengendalian biaya produksi antara metode yang digunakan Pabrik Tahu Marijo dengan penerapan metode *target costing*. Berikut detail perubahannya:

TABEL XII
PERBANDINGAN PENGENDALIAN BIAYA PRODUKSI PABRIK TAHU MARIJO
DENGAN PENGENDALIAN BIAYA TARGET COSTING

Produk	Keterangan	Biaya Produksi Pabrik Tahu Marijo	Biaya Produksi <i>Target Costing</i>	Selisih
	Biaya Bahan Baku	Rp 1.489.965.000	Rp 1.489.965.000	Rp 0
Tahu	Biaya Tenaga Kerja	Rp 149.760.000	Rp 149.760.000	Rp 0
	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp 138.748.000	Rp 129.700.000	Rp 9.048.000
Total Biaya Produksi		Rp 1.778.473.000	Rp 1.769.425.000	Rp 9.048.000

Sumber: Data hasil penelitian diolah, 2024

Berdasarkan rincian pada tabel XII maka dapat dilihat bawasanya terdapat selisih total biaya produksi sebesar Rp 9.048.000 dimana upaya menekankan biaya dan pengendalian biaya yang dikeluarkan dengan menggunakan metode *target costing* yang dilakukan oleh tahap perancangan produk yaitu dengan cara mendesain ulang kemasan produk dan mengurangi pemborosan-pemborosan yang terjadi supaya biaya yang dikeluarkan lebih efisien, terbukti lebih menguntungkan jika diterapkan dalam perhitungan biaya produksi. Selisih tersebut juga pastinya akan berpengaruh pula pada laba-rugi yang diperoleh industri makanan sebelum dan sesudah menerapkan *target costing*.

TABEL XIII
LAPORAN LABA RUGI PABRIK TAHU MARIJO 2023 MENGGUNAKAN TARGET COSTING

Penjualan 58.968 Papan Tahu x Rp 33.000	Rp 1.945.944.000
Harga Pokok Penjualan	
Persediaan Awal	
Biaya Produksi:	
Biaya Bahan Baku	Rp1.489.965.000

Biaya Tenaga Kerja	Rp149.760.000	
Biaya Overhead Pabrik	Rp129.700.000	
Total Biaya Produksi Tersedia Untuk Dijual		<u>Rp1.769.425.000</u>
Persediaan Akhir	-	
Total Harga Pokok Penjualan		<u>Rp 1.769.425.000</u>
Laba		<u>Rp 176.519.000</u>

Sumber: Data hasil penelitian diolah, 2024

Berdasarkan rincian tabel XIII dengan menerapkan metode *target costing* perusahaan terbukti dapat mengurangi biaya produksinya, biaya produksi yang dikeluarkan oleh Pabrik Tahu Marijo dengan menerapkan metode *target costing* Rp 1.769.425.000 sedangkan biaya produksi sebelum menerapkan metode *target costing* Rp 1.778.473.000, sehingga ada penghematan sebesar Rp 9.048.000. Dengan demikian metode *target costing* dapat mengurangi biaya produksi pada pabrik tahu.

Penerapan metode *target costing* terbukti dapat meningkatkan laba pada Pabrik tahu Marijo. Dengan menerapkan metode *target costing* laba yang diperoleh sebesar Rp 176.519.000. sedangkan laba yang didapatkan sebelum menerapkan metode *target costing* Rp 167.471.000, sehingga penerapan *target costing* pada pabrik tahu marijo terbukti dapat meningkatkan laba sebesar Rp 9.048.000. Dengan demikian metode *target costing* dapat meningkatkan laba pada pabrik tahu.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, analisis dan pembahasan terdapat penerapan *target costing* dalam strategi pengendalian biaya produksi untuk meningkatkan laba pada Pabrik Tahu Marijo di Karanganyar maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil perhitungan mengenai penerapan metode *target costing*, yang menunjukkan bahwa penerapan *target costing* pada Pabrik Tahu Marijo terbukti dapat mengurangi biaya produksi pada Pabrik Tahu Marijo sebesar Rp 9.048.000 dengan jumlah biaya produksi sebelum menerapkan metode *target costing* sebesar Rp 1.778.473.000. setelah menerapkan metode *target costing* biaya produksi menjadi Rp 1.769.425.000. berdasarkan hal tersebut penerapan metode *target costing* dapat menjadi alternatif yang baik bagi perusahaan dalam mengurangi atau menekankan biaya produksinya.
2. Berdasarkan hasil perhitungan mengenai penerapan metode *target costing* menunjukkan bahwa penerapan metode *target costing* pada Pabrik Tahu Marijo terbukti dapat meningkatkan laba sebesar Rp 9.048.000 dengan laba yang diperoleh sebelum menerapkan metode *target costing* sebesar Rp 167.471.000, dengan menggunakan metode *target costing* laba terbukti meningkat menjadi Rp 176.519.000. Berdasarkan hal tersebut penerapan metode *target costing* terbukti dapat menjadi alternatif perusahaan dalam meningkatkan labanya.

SARAN

Berdasarkan dari hasil penelitian yang telah dilakukan, maka penulis menyampaikan saran-saran yang kiranya dapat memberikan manfaat kepada pihak-pihak yang terkait. Adapun saran-saran yang disampaikan sebagai berikut:

1. Diharapkan Pabrik Tahu Marijo dapat mempertimbangkan penerapan metode *target costing* dalam pengendalian biaya produksi agar dapat meminimalkan biaya produksi dan memaksimalkan laba sesuai yang ditargetkan.
2. Pabrik Tahu Marijo sebaiknya mencatat data-data secara lebih akurat dalam pengendalian biaya produksinya supaya lebih terkontrol dengan baik, sehingga Pabrik Tahu Marijo dapat meminimalisir resiko yang dapat terjadi dan proses produksi dapat berjalan dengan lancar sesuai tujuan yang diharapkan perusahaan.

KETERBATASAN

Penelitian pada Pabrik Tahu Marijo masih memiliki keterbatasan-keterbatasan sebagai berikut:

1. Metode yang digunakan dalam penelitian ini hanya menggunakan metode *target costing* dengan teknik rekayasa nilai (*value engineering*)
2. Penelitian ini tidak dipengaruhi oleh permintaan konsumen dalam fungsi batasannya. Sehingga terdapat kemungkinan produk tidak terjual secara maksimal.
3. Data yang digunakan cenderung cukup sempit yaitu tahun 2023 dalam kurun waktu 12 bulan. Penggunaan data ini mungkin belum sepenuhnya menggambarkan hasil produksi dikarenakan tidak ada ketersediaan data pada tahun sebelumnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardhianto, Wildan Nur. 2019. *Buku Sakti Pengantar Akuntansi*. Quadrant, Yogyakarta.
- Aripin, Zaenal, dan M Negara. 2021. *Akuntansi Manajemen*. Deepublish, Yogyakarta.
- Caroline, TC, dan Wokas, HR. 2016. "Analisis Penerapan Target Costing dan Activity-Based Costing Sebagai Alat Bantu Manajemen Dalam Pengendalian Biaya Produksi Pada UD. Toko Roti Bogor". *Jurnal EMBA* Vol.4 No.1 Hal 1-11.
- Christanti, Valentina. 2017 "Analisis Fungsi Manajemen Operasional pada PT. Puyuh Plastik". *Agora* Vol. 5 No 1 Hal 1-9.
- Clifton, M. B., Townsend, W. P., Bird, H. M., dan Albano, R. E. 2019. *Target costing: market driven product design*. CRC Press, Boca Raton.
- Dunia, Firdaus Ahmad, Wasilah Abdullah dan Catur Sasongko. 2018. *Akuntansi Biaya*. Salemba Empat, Jakarta.
- Firdaus, D. A. dan Wasilah. 2018. *Akuntansi Biaya*. Salemba Empat, Jakarta.
- Hansen dan Mowen. 2015. *Akuntansi Manajerial*. Edisi Delapan. Salemba Empat, Jakarta.
- Harahap, Sofyan Syafri. 2016. "Analisis Kritis Laporan Keuangan". Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Hariyani, Diyah S. 2018. *Akuntansi Manajemen*. Teori dan Aplikasi. Pertama, Yogyakarta.
- Heriyanto, Ivan Fendy. 2018 "Analisa Fungsi Manajemen Operasional PT. Cahaya Baru Abadi Jaya". *Agora* Vol.6 No.2. Hal 1-8.
- Herjanto, Eddy. 2015. *Manajemen Operasi*. Edisi ketiga. Grasindo. Jakarta.
- Hutagalung, D., Silalahi, E. R. R., dan Sihotang, H. 2023. "Penerapan *target costing* dalam upaya pengurangan biaya produksi untuk mengoptimalkan laba kotor (Studi Pada UD. Tahu Suhandi Kotacane)". *Jurnal Ilmiah Akuntansi* Vol. 2 No.1 Hal 1-11.
- Krismiaji, Y., dan Aryani, A. 2019. *Akuntansi Manajemen*. Edisi Ketiga. UPP STIM YKPN, Yogyakarta.
- Mulyadi. 2015. *Akuntansi Biaya*. Edisi Kelima. Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN, Yogyakarta
- Parinduri, L., Hasdiana, S., Purba, P. B., Sudarso, A., Marzuki, I., Armus, R., ... dan Refelino, J. 2020. *Manajemen Operasional: Teori dan Strategi*. Yayasan Kita Menulis. Medan.
- Pioh, F. T., Manossoh, H., dan Tirayoh, V. Z. 2019. "Analisis penerapan *target costing* sebagai alat bantu untuk meminimalkan biaya produksi dalam rangka mengoptimalkan

- perolehan laba pada UD. Acong Bakery.” *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi* Vol. 7 No. 3 Hal 1-10
- Purwaji, Wibowo dan Sabarudin Muslim, 2018. *Akuntansi Biaya*. Edisi Kedua. Salemba Empat, Jakarta.
- Rusdiana. 2014. *Manajemen Operasi*. Pustaka Setia, Bandung.
- Saleh, L., Monoarfa, R., dan Panigoro, N. 2022. “Analisis Biaya Produksi Dengan Pendekatan Target Costing Dalam Meningkatkan Laba Pada Yango Bakery”. *JAMBURA: Jurnal Ilmiah Manajemen dan Bisnis* Vol. 5 No.1 Hal 1-19.
- Schroeder, R. G, dan Goldstein, S. M. 2018. *Operations Management In The Supply Chain Decisions and Cases*. Seventh Edition. New York: Mcgraw- Hill Education.
- Sidik, Nisfa, dan Gatot, 2022 “Penerapan Metode Target Costing dalam Upaya Efisiensi Biaya Produksi untuk Meningkatkan Laba Umkm pada UMKM Sinar Terang Awning.” *Jurnal Akuntansi AKUNESA* Vol 11.No 1. Hal 78-90.
- Stevenson, William J dan Sum Chee Chuong, 2014. *Manajemen Operasi* (Penerjemah Diana Angelica). Salemba Empat, Jakarta.
- Sugiyono. 2015. *Statistik nonparametris untuk penelitian*. Alfabeta, Bandung.
- Sugiyono. 2018. *Metode penelitian kuantitatif, ualitatif, dan r&d*. Alfabeta, Bandung.
- Suwardjono. 2016. *Teori Akuntansi: Perekayasaan Pelaporan Keuangan*, Edisi Ketiga. BPFE, Yogyakarta.
- Syaifulloh, H. 2016. *Praktis Akuntansi Biaya dan Keuangan*. Penerbit Laskar Grup (CEO), Jakarta.
- Tambunan, H. B., dan Pusung, R. J. 2021. “Analisis penerapan *target costing* dalam upaya penghematan biaya produksi pada UMKM Trendy Fried Chicken di kota Manado”. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi* Vol. 9 No.3 Hal 1-7.
- Taufiq, M., Sitorus, J. H. E., Ermawati, N., Soemarsono, P. N., Sari, N. A., Odiatma, F., ... dan Hiktaop, K. 2023. *Pengantar Akuntansi Manajemen*. CV. Mitra Cendekia Media, Sumatra Barat.
- Utama, Rony Edward, 2019. *Manajemen Operasi*. CIM Jakarta Press, Jakarta.
- Utami, Ema Oktaviana, Ayudia Sokarina, dan Adhitya Bayu Suryantara. “Analisis Penerapan *Target Costing* dalam penentuan harga pokok produksi.” *Jurnal Riset Mahasiswa Akuntansi* Vol. 2 No. 4 Hal 1-15.
- Wijaya, A., Sisca, S., Silitonga, H. P., Candra, V., Butarbutar, M., Sinaga, O. S., ... dan Simarmata, J. 2020. *Manajemen Operasi Produksi*. Yayasan Kita Menulis, Medan.
- Wuysang, C. C., dan Pusung, R. J. 2019. “Penerapan *target costing* dalam upaya efisiensi biaya produksi untuk peningkatan laba kotor pada UD. JJ Bakery.” *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi* Vol. 7 No. 3 Hal 1-10
- Yulianti, R. T, 2020. “Analisis Penerapan Target Costing Dalam Perencanaan Biaya Produksi Untuk Peningkatan Laba Pada CV. Mandiri Tas Tahun 2018” (Doctoral dissertation, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Pakuan).