PESHUM : Jurnal Pendidikan, Sosial dan Humaniora
Vol.1, No.2, Februari 2022

Analisis Perbandingan Penerapan *Target Costing* Dan *Activity Based Costing* Dalam Pengendalian Biaya Produksi Pada UD. Ratu Bakery And Cake Shop

Wanda Ayu Pratiwi[1], Henni Andriyani Wirananda[2]
[1,2]Universitas Muslim Nusantara Al-Washliyah Medan
E-mail: wapratiwi79@gmail.com[1], Hennyandriyaniw@yahoo.com[2]

Article History:
Received: 26 Januari 2022
Revised: 03 Februari 2022
Accepted: 09 Februari 2022

Keywords: *Target Costing, Activity based Costing*, Harga Pokok Produksi

Abstract: *UD. Ratu Bakery and Cake Shop dalam menjalankan usahanya belum menggunakan sistem akuntansi untuk menentukan harga pokok produksi hal ini akan menimbulkan ketidak akuratan dalam menjalankan suatu usaha. Untuk itu peneliti mencoba untuk membandingan metode Target Costing dan Activity Based Costing. Metode dalam penelitian ini yaitu metode kualitatif yang mengarah pada deskriptif komparatif. Hasil perhitungan menggunakan metode Target Costing dan Activity based Costing terdapat perbedaan yang signifikan. Perbandingan harga pokok produksi pada metode Target Costing dengan Activity Based Costing pada UD. Ratu Bakery and Cake Shop tahun 2017 sampai dengan tahun 2019. Hal tersebut menunjukkan bahwa metode Target Costing tidak tepat untuk diterapkan di UD. Ratu Bakery and cake Shop dan metode Activity Based Costing dapat diterapkan di UD. Ratu Bakery and Cake Shop*.

PENDAHULUAN

Semakin lajunya perkembangan teknologi dan informasi di era globalisasi saat ini, semakin banyak pula perusahaan yang berdiri dengan berbagai jenis usaha, baik usaha yang telah ada ataupun jenis usaha yang baru. Lingkungan bisnis pun mengalami perubahan dan perkembangan yang sangat pesat, hal inilah yang menjadi pemicu terjadinya persaingan bisnis.

Perusahaan yang ingin terus bertahan dan berkembang harus mampu menghasilkan produk yang berkualitas baik. Untuk itu perusahaan harus dapat menemukan dan membuat suatu inovasi baru untuk dijual.

Untuk mendapatkan keuntungan yang optimal diperlukannya pengendalian biaya terhadap biaya produksi. Hal ini merupakan bagian dari tahapan tahapan intern yang dilakukan oleh perusahaan untuk meningkatkan efisiensinya. Pentingnya pengendalian biaya ialah sebagai alat bantu manajemen dalam meminimalisirkan biaya yang harus dikeluarkan untuk proses produksi. Untuk itu metode yang dapat digunakan dalam pengendalian biaya ini antara lain metode *Target Costing* dan metode *Activity Based Costing*.

Penentuan biaya pokok sasaran *(Target Costing)* adalah suatu strategi dimana pertama perusahaan menetapkan harga jual barang atau jasa kemudian merancang suatu produk atau jasa yang dapat diproduksi pada suatu biaya yang cukup rendah guna memberikan margin yang memadai (Simamora, 2012).

Jadi dapat disimpukan bahwa, *Target Costing* adalah suatu metode untuk menentukan harga pokok produksi sesuai dengan target yang diinginkan sebagai dasar penetapan harga

jual produk untuk memperoleh laba yang diinginkan oleh perusahaan. sedangkan, *Activity Based Costing* adalah suatu metode perhitungan biaya berdasarkan alokasi biaya di setiap aktivitas produksi untuk masing masing produk.

UD Ratu Bakery and Cake Shop merupakan suatu perusahaan manufaktur yang bergerak dibidang pembuatan roti dan kue. Melihat peluang – peluang dalam usaha roti semakin berkembang dan semakin banyak pesaingan.

Dalam pengoprasiannya Ratu Bakery and Cake Shop ini belum menggunakan sistem akuntansi biaya dalam menghitung biaya produksinya hal ini bisa menyebabkan terjadinya ketidak akuratan dan efisien bagi perusahaan dalam menentukan harga pokok produksinya untuk terus mengembangkan usahanya. Ratu Bakery and Cake Shop dapat memilih metode *Target Costing* dan *Activity Based Costing* untuk meminimalisirkan biaya produksi, sehingga dapat membantu UD. Ratu Bakery and Cake Shop dalan bersaing dengan usaha roti lainnya.

LANDASAN TEORI

Pengertian biaya produksi menurut Wiratna (2015:11) "Biaya pabrik atau biaya produksi terdiri dari tiga, yaitu: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik".

Pengertian biaya menurut Mulyadi (2015:14) yaitu "Biaya produksi merupakan biaya - biaya yang terjadi untuk mengola bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Secara garis besar biaya produksi ini dibagi menjadi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead*".

Unsur-unsur Biaya Produksi

Jenis-jenis biaya produksi menurut Samryn (2012) dalam Paula (2013) adalah :

1. Biaya Bahan Baku langsung *(Direct Material Cost)*
2. Biaya Tenaga Kerja Langsung *(Direct labour)*
3. Biaya Overhead Pabrik *(factory Overhead)*

Harga Pokok produksi

Pengertian harga pokok produksi menurut Simamora (2012:60) "harga pokok produksi adalah proses penghimpunan, penggolongan, dan pembebanan biaya-biaya bahan baku langsung,tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik kepada barang atau jasa".

Pengertian harga pokok produksi menurut Mulyadi (2015:35) "harga pokok produksi sebagai biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu barang atau jasa selama priode bersangkutan". Akbar (2011:19) mengemukakan bahwa terdapat beberapa tujuan penentuan harga pokok produksi, yaitu :

1. Sebagai dasar untuk menilai efisiensi perusahaan.
2. Sebagai dasar dalam penentuan kebijakan pimpinan perusahaan.
3. Sebagai dasar penilaian bagi penyusunan neraca menyangkut penilaian terhadap aktiva.
4. Sebagai dasar untuk menetapkan harga penawaran atau harga jual kepada konsumen,
5. Menentukan nilai persediaan dalam neraca, yaitu harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses pada akhir priode.
6. Untuk menghitung harga pokok peoduksi dalam laporan laba-rugi perusahaan.
7. Sebagai evaluasi hasil kerja.
8. Pengawasan terhadap efisiensi biaya, terutama biaya produksi.
9. Sebagai dasat pengambilan keputusan.
10. Untuk tujuan perencanaan laba.

Menurut Mulyadi (2015:65) dalam perusahaan yang memproduksi massa, informasi harga pokok produksi yang dihitung untuk jangka waktu tertentu bermanfaat bagi manajemen untuk :

1. Menentukan harga jual produk
2. Memantau realisasi biaya produksi

3. Menghitung laba atau rugi periodic
4. Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca.

Pengendalian Biaya

Menurut Dunia (2011:12) pengendalian merupakan usaha manajemen untuk mencapai tujuan yang telah diterapkan dengan melakukan perbandingan secara terus menerus antara pelaksanan dengan perancanaan. Pengendalian biaya adalah suatu proses pelaksanaan kerja yang tersistematis agar pelaksanaan kerja sesuai dengan yang telah ditetapkan atau sesuai dengan yang kita inginkan. Pengendaalian biaya berfungsi untuk menganalisis kebutuhan agar sesuai dengan apa yang telah dianggarkan dan menghasilkan laba yang maksimal.

Target Costing

Caroline dan Wokas (2016:594) menyatakan bahwa target costing adalah metode penentuan biaya berdasarkan perencanaan harga jual dan laba yang diinginkan dari suatu produk, kemudian melakukan desain dan juga proses produksi untuk mencapai tujuan perbaikan usaha pada pengurangan biaya produksi. Penentuan biaya menggunakan target costing dilakukan sebelum produk dibuat, yakni dengan cara mengurangkan target harga jual dengan target laba yang diinginkan (Riwayadi, 2014:35)

Supriyadi (2013) target *costing* merupakan sistem akuntansi biaya yang secara efektif dapat digunkan manajemen mengelola biaya pada tahap desain dan pengembangan produk dan perilaku adanya riset lapangan. Menurut Salman (2018) target costing memberikan manfaat bagi perusahaan antara lain:

a. Meningkatkan kepuasan pelanggan, yakni desain di fokuskan pada nilai-nilai pelanggan.
b. Mengurangi biaya, malalui desain yang lebih efisien dan efektif.
c. Membantu perusahaan mencapai profitabilitas yang diinginkan pada produk baru atau produk yang di desain ulang.
d. Dapat mengurangi total waktu yang dibutuhkan untuk pembangunan produk, melalui peningkatan koordinasi manajer desain, manufaktur, dan pemasaran.
e. Dapat meningkatkan kualitas produk secara menyeluruh, malalui desain yang dikembangkan secara hati-hati dan isu-isu manufaktur yang dianggap penting dipertimbangkan secara jelas dan tahap desain.

Memfasilitasi koordianasi desain, manufaktur, pemasaran, dan manajemen biaya dalam menentukan biaya produk (product cost) dan siklus hidup penjualan *(sales life cycle).* Kusuma, dikutip dalam Supriyadi (2013:19) mengemukakan ada beberapa prinsip yang harus tetap diperhatikan dalam mengimplementasikan metode *target costing*. Sebagai pondasi utama atau sebagai karakteristik dari metode tersebut, antara lain:

Price Led Costing.

1. *Focus on Customers.*
2. *Focus on Design.*
3. *Tim Cross Functional.*
4. Pengurangan Biaya dan Siklus Hidup (*life cycle*).
5. *Value Chain Involvement* (Keterlibatan Rantai Nilai).

Target costing merupakan biaya sumber daya yang harus dikonsumsi untuk menciptakan sebuah produk yang dapat dijual pada sebuah harga sasaran. Menurut Simamora (2012:341) *target costing* mempunyai empat komponen, yaitu sebagai berikut:

1. Perencanaan dan analisis pasar.
2. Pengembangan konsep.
3. Desain produksi dan rekayasa nilai.
4. Produksi dan peningkatan berkesinambungan.

Activity Based Costing

Aryani (2011:110) mengemukakan bahwa sistem penentuan kos produk berbasis aktivitas (*activity-based costing*) adalah sebuah sistem yang pertama kali menelusur biaya ke aktivitas yang menyebabkan biaya tersebut dan membebankan biaya aktivitas kepada produk. *Activity-based costing* meningkatkan akurasi alokasi biaya tidak langsung dengan menghubungkan setiap biaya dengan aktivitas penyebab terjadinya biaya tersebut.

Menurut Mulyadi (2015:40) *Activity Based Costing* yaitu: Sistem informasi biaya yang berorientasi pada penyediaan informasi lengkap tentang aktivitas untuk memungkinkan personel perusahaan melakukan pengolahan terhadap aktivitas. Sistem informasi ini menggunakan aktivitas sebagai basis serta pengurangan biaya dan penentuan secara akurat kos produk/jasa sebagai tujuan.

METODE PENELITIAN

Rancangan penelitian ini merupakan penelitian kualitatif yang mengarah pada deskriptif komparatif, yaitu menguraikan data kemudian membandingkan variabel. Sedangkan penelitian komparatif menurut Sugiyono (2015:54) adalah penelitian yang membandingkan keadaan satu variabel atau lebih pada dua atau lebih sampel yang berbeda, atau dua waktu atau lebih yang berbeda.

Subjek dan Objek Penelitian

Subjek Penelitian

Menurut Sugiyono (2015:63) subjek penelitian merupakan responden atau pihak yang digunakan sebagai sampel penelitian. Subjek penelitian adalah tempat dimana penelitian dilakukan. Dalam penelitian ini penelitian dilakukan di UD. Ratu Bakery and cake Shop. Dalam penelitian ini peneliti meneliti bolu chiffon pandan dan bolu gulung mocca yang dijual di UD. Ratu Bakery and Cake Shop.

Objek Penelitian

Menurut Sugiyono (2015:63) objek penelitian adalah suatu atribut atau penilaian orang, objek atau kegiatan yang mempunyai variasi tertentu oleh peneliti kemudian dipelajari dan ditarik kesimpulan.

Objek Penelitian adalah data yang digunakan/diambil dari tempat penelitian. Dalam hal ini peneliti meneliti dan menghitung biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik pada bolu chiffon pandan dan bolu gulung mocca.

Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian adalah tempat dimana penelitian akan dilakukan, untuk memperoleh data atau informasi yang berkaitan dengan permasalahan atau fokus penelitian. Dalam penelitian ini Lokasi penelitian dilakukan di UD. Ratu Bakery and Cake Shop yang berada di jl. Pahlawan No.17 kecamatan Tanjung Morawa Pekan, kabupaten Deli Serdang, Sumatera Utara.

Waktu Penelitian

Waktu pelaksanaan dalam penelitian ini dilakukan mulai November tahun 2020 hingga Oktober 2021. Adapun waktu penelitian terlihat dari tabel berikut :

Tabel 1. Rincian Jadwal Penelitian

No.	Kegiatan	Waktu Penelitian											
		Nov	Des	Jan	Feb	Mar	Apr	Mei	Jun	Jul	Agu	Sep	Okt
1.	Pengajuan Judul	■											
2.	Penyusunan Proposal		■	■									
3.	Pra-Riset				■								

4.	Bimbingan Proposal												
5.	Seminar proposal												
6.	Riset												
7.	Sidang Meja Hijau												

Definisi Operasional Variabel

Variabel dalam penelitian ini adalah metode *target costing* dan *activity based costing* dalam pengendalian biaya dimana biaya yang dihitung dalam pembuatan bolu chiffon pandan dan bolu gulung mocca antara lain biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

1. *Target Costing*
2. *Activity Based Costing*
3. Pengendalian Biaya Produksi

Instrumen Penelitian

Menurut Sugiyono (2015:305) "Dalam penelitian kualitatif, yang menjadi instrumen atau alat penelitian adalah peneliti itu sendiri". Oleh karena itu peneliti sebagai instrumen juga harus *"divalidasi"* seberapa jauh peneliti kualitatif siap melakukan penelitian yang selanjutnya terjun ke lapangan.

Adapun sumber data pada penelitian ini ialah data primer dan data sekunder,

1. Data Primer
   Data primer adalah data yang berasal dari sumber asli, data yang didapat melalui narasumber yaitu orang yang dijadikan objek dalam penelitian sebagai sarana untuk mendapatkan informasi atau data. wawancara yang dilakukan berfokus pada persoalan – persoalan yang akan diteliti.
2. Data Sekunder
   Data sekunder ialah sumber data yang pada umumnya berupa bukti, catatan, atau laporan historis. Dalam penelitian ini, sumber data sekunder yang digunakan oleh peneliti ialah dokumen operasi yang dicatat atau Data produksi tahun 2017-2019 pada UD. Ratu Bakery and Cake Shop.

Teknik Pengumpulan Data

Tanpa melakukan teknik pengumpulan data peneliti tidak akan mendapatkan data yang dapat memenuhi standar data yang ditetapkan (Sugiyono, 2015:308). Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini adalah :

1. Studi Kepustakaan, yaitu mempelajari buku-buku yang berkaitan dengan permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian ini sebagai dasar dalam perhitungan penentuan biaya dengan penerapan target costing dan activity-based costing pada sebuah perusahaan.
2. Observasi, yaitu melakukan kunjungan atau pengamatan langsung di UD. Ratu Bakery and Cake Shop dengan mengamati proses produksi bolu chiffon pandan dan bolu gulung mocca.
3. Dokumentasi, yaitu mencari data mengenai hal – hal atau variabel berupa bukti, catatan, atau laporan historis dan sebaginya.
   Wawancara, yaitu mengadakan tanya jawab langsung dengan pemilik usaha, penanggung jawab produksi, dan bagian-bagian yang bersangkutan dengan produksi dan pemasaran di Ratu Bakery and Cake Shop.

Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelituan ini adalah deskriptif komparatif sebagai berikut :

1. Mengumpulkan informasi yang berhubungan dengan metode *target costing* dan *activity based costing* dengan melakukan studi pustaka berupa pengumpulan buku-buku atau dokumentasi yang berkaitan dengan penelitian.
2. Melakukan wawancara antar peneliti dengan responden yang berkaitan.
3. Melakukan observasi analisis permasalahan, proses penganalisan terhadap permasalahan yang dibahas pada penelitian tersebut yaitu,pengendalian biaya produksi dengan penerapan metode *target costing* dan *activity based costing*.
4. Melakukan perhitungan biaya produksi dengan menghitung biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik dengan metode *target costing* dan *activity based costing*.
5. Menganalisis data dengan melakukan perbandingan perhitungan antara metode *target costing* dan *activity based costing*.
   Menganalisis data dan menerapkan sistem yang lebih efisien digunakan untuk menentukan harga pokok produksi pada UD. Ratu Bakery and Cake Shop.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Dalam menjalankan usahanya UD. Ratu Bakery and cake Shop masih belum menggunakan metode secara akuntansi untuk menentukan harga pokok produksinya, biaya produksi dihitung dengan menjumlahkan semua biaya yang dikeluarkan untuk produksi. Dimana pada metode *target costing* dapat dihitung dengan mengurangkan harga jual dengan laba yang diinginkan, dan *activity based costing* dibagi menjadi beberapa *cost pool*, yaitu pengelompokan yang diklasifikasikan kedalam empat katagori yaitu level unit, level *batch*, level produk dan level fasilitas. Dan aktivitas yang terjadi di UD. Ratu Bakery dibagi menjadi lima kelompok *cost driver* yaitu jumlah unit produk, jumlah kwh yang dipakai, jumlah kg gas elpiji yang digunakan, jumlah jam kerja dan jumlah luas area untuk memproduksi bolu chiffon pandan dan bolu gulung mocca. Secara akuntansi harga pokok produksi dibagi menjadi tiga unsur utama yaitu biaya bahan baku (BBB), biaya tenaga kerja (BTK), dan biaya *overhead* pabrik (BOP).

Biaya Bahan baku

Adapun biaya bahan baku yang digunakan dalam memproduksi bolu chiffon pandan dan bolu gulung mocca dapat dilihat pada tabel 4.1 sebagai berikut :

Tabel 2. Biaya Bahan Baku UD. Ratu Bakery tahun 2017-2019

Bolu Chiffon pandan				**Bolu Gulung mocca**			
Bahan	**Jumlah biaya 2017**	**Jumlah biaya 2018**	**Jumlah biaya 2019**	**Bahan**	**Jumlah biaya 2017**	**Jumlah biaya 2018**	**Jumlah biaya 2019**
T. terigu	32.265.000	35.458.000	36.895.000	T. terigu	33.984.500	35.226.000	44.114.000
T. susu	6.950.000	7.750.000	8.250.000	T. susu	9.265.000	9.331.000	9.250.000
Telur	22.239.000	20.250.000	25.348.500	Telur	31.685.500	32.670.000	32.570.000
Gula	24.340.000	24.450.000	26.348.500	Gula	31.856.000	32.894.500	33.570.000
Margarine	25.879.000	26.899.000	27.895.000	Margarine	33.456.000	33.947.500	35.895.000
Pasta pandan	330.000	397.000	401.000	Pasta moca	330.000	397.000	401.000
Vanili	275.000	359.000	355.000	Vanili	275.000	359.000	355.000
SP	455.000	539.000	595.000	SP	455.000	539.000	595.000
Total	**112.733.000**	**116.102.00**	**126.088.00**	**Total**	**141.307.00**	145.364.000	**156.750.000**

		0	**0**		**0**		

Total biaya bahan baku yang dikeluarkan tahun 2017 pada bolu chiffon pandan adalah Rp 112.733.000, bolu gulung mocca Rp 141.307.000. Tahun 2018 pada bolu chiffon pandan Rp 116.102.000 dan bolu gulung mocca Rp 145.364.000. Dan tahun 2019 pada bolu chiffon pandan Rp 126.088.000 dan bolu gulung mocca Rp 156.750.000.

Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan UD. Ratu bakery and cake shop dapat dilihat pada tabel 4.2 sebagai berikut :

Tabel 3. Biaya Tenaga Kerja UD. Ratu Bakery tahun 2017-2019

Bagian	**Bolu Chiffon Pandan**			**Bolu Gulung Mocca**		
	Gaji 2017	**Gaji 2018**	**Gaji 2019**	**Gaji 2017**	**Gaji 2018**	**Gaji 2019**
Pembuatan adonan	10.800.000	10.800.000	12.000.000	10.800.000	10.800.000	12.000.000
Pemanggangan	9.600.000	9.600.000	10.800.000	9.600.000	9.600.000	10.800.000
Pengemasan	9.000.000	9.000.000	9.600.000	9.000.000	9.000.000	9.600.000
Total	**29.400.000**	**29.400.000**	**32.400.000**	**29.400.000**	**29.400.000**	**32.400.000**

Total biaya tenaga kerja yang dikeluarkan tahun 2017 pada bolu chiffon pandan Rp 29.400.000, bolu gulung mocca 29.400.000. Tahun 2018 biaya tenaga kerja yang dikeluarkan untuk bolu chiffon pandan dan bolu gulung mocca sama seperti tahun sebelumnya Rp 29.400.000. Dan tahun 2019 pada bolu chiffon pandan Rp 32.400.000 dan bolu gulung mocca 32.400.000.

Biaya *Overhead* Pabrik

Adapun biaya *overhead* pabrik yang dikeluarkan oleh Ratu Bakery and cake shop dapat dilihat dari tabel 4.3 sebagai berikut :

Tabel 4. Biaya *Overhead* Pabrik UD. Ratu Bakery 2017-2019

Jenis Biaya	**2017**	**2018**	**2019**
Biaya bahan penolong	5.000.000	5.000.000	6.000.000
Biaya listrik	8.500.000	8.500.000	8.800.000
Biaya gas	8.220.000	8.550.000	8.220.000
Biaya penyusutan peralatan	500.00	500.000	500.000
Biaya penyusutan mesin	3.000.000	3.000.000	3.000.000
Biaya penyusutan bangunan	2.000.000	2.000.000	2.000.000
BTKL	8.000.000	8.500.000	9.000.000
Biaya pemasaran	200.000	200.000	200.000
Total	**35.420.000**	**36.250.000**	**37.720.000**

Total biaya overhead pabrik yang dikeluarkan oleh UD. Ratu bakery pada tahun 2017 Rp 35.420.000, tahun 2018 Rp 36.250.000. Dan tahun 2019 Rp 37.720.000.

Perhitungan Penerapan *Target Costing* dan *Activity Based costing* pada UD. Ratu Bakey

Saja dalam penelitian ini peneliti hanya meneliti bolu chiffon pandan dan bolu gulung mocca yang dimana didalam produksinya meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik. Berikut merupakan ringkasan data produksi UD. Ratu Bakery and Cake Shop.

Tabel 5. Ringkasan Data produksi UD. Ratu bakery Tahun 2017

Jenis Produk	**Volume Produksi**	**Biaya Bahan Baku (Rp)**	**Biaya Tenaga Kerja (Rp)**

Bolu chiffon Pandan	6950	112.733.000	29.400.000
Bolu gulung mocca	6350	141.307.000	29.400.000
Total	**13.300**	**254.307.000**	**58.800.000**

Tabel 6. Ringkasan Data Produksi UD. Ratu Bakery Tahun 2018

Jenis Produk	Volume Produksi	Biaya Bahan Baku (Rp)	Biaya Tenaga Kerja (Rp)
Bolu chiffon Pandan	6955	116.102.000	29.400.000
Bolu gulung mocca	6370	145.364.000	29.400.000
Total	**13.325**	**261.466.000**	**58.800.000**

Tabel 7. Ringkasan Data Produksi UD. Ratu Bakery Tahun 2019

Jenis Produk	Volume Produksi	Biaya Bahan Baku (Rp)	Biaya Tenaga Kerja (Rp)
Bolu chiffon Pandan	7500	126.088.000	32.400.000
Bolu gulung mocca	6700	156.750.000	32.400.000
Total	**14.200**	**282.838.000**	**64.800.000**

Penerapan *Target Costing* Pada UD. Ratu Bakery and Cake Shop

Ratu Bakery pada produk bolu chiffon pandan adalah 25% dari harga jual yaitu Rp 30.000 dan bolu gulung moca adalah 25% dari harga jual yaitu 40.000. adapun penerapan target costing pada UD. Ratu Bakery adalah sebagai berikut :

a. Perhitungan *target costing* pada bolu chiffon pandan 2017-2019

Target Costing = Harga Jual – Laba yang diinginkan
= 30.000 - (25% x 30.000)
= 30.000 - 7.500
Harga per unit = 22.500
Tahun 2017 = 22.500 x 6950 = Rp 156.375.000
Tahun 2018 = 22.500 x 6955
= Rp 156.478.500
Tahun 2019 = 22.500 x 7.500
= Rp 168.750.000

b. Perhitungan *target costing* pada bolu gulung mocca 2017-2019

Target Costing = Harga Jual – Laba yang diinginkan
= 45.000 - (25% x 45.000)
= 45.000 - 11.250
Harga per unit = 33.750
Tahun 2017 = 33.750 x 6350 = Rp 214.312.500
Tahun 2018 = 33.750 x 6370
= Rp 214.987.500
Tahun 2019 = 33.750 x 6.700
= Rp 226.125.000

Dari hasil perhitungan menggunakan metode *target costing* maka perhitungan harga pokok produksi per tahun UD. Ratu Bakery and Cake Shop tahun 2017 pada produk bolu chiffon pandan Rp 156.375.000 dan bolu gulung mocca Rp 214.312.500, tahun 2018 pada produk bolu chiffon pandan Rp 156.478.500 dan bolu gulung mocca Rp 214.987.500, tahun 2019 pada produk bolu chiffon pandan Rp 168.750.000 dan bolu gulung mocca Rp 226.125.000

Mengklasifikasik Aktivitas Dan Menggolongkan Biaya Aktivitas

Adapun rincian penggologan Aktivitas UD. Ratu Bakery and Cake Shop dapat dilihat pada tabel 4.7 sebagai berikut :

Tabel 8. Biaya Overhead Pabrik berdasarkan klasifikasi Biaya kedalam Aktivitas UD. Ratu bakery and Cake Shop 2017-2019.

Komponen BOP	Level Aktivitas	Cost Driver	2017	2018	2019
Biaya bahan Penolong	Aktivitas level unit	Jumlah unit	5.000.000	5.000.000	6.000.000
Biaya Listrik		Jumlah KWH	8.500.000	8.500.000	8.800.000
Biaya Gas		Jumlah Kg	8.220.000	8.550.000	8.220.000
Biaya Penyusutan Peralatan		Jumlah unit	500.000	500.000	500.000
Biaya Penyusutan Mesin		Jumlah unit	3.000.000	3.000.000	3.000.000
Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	Akitivitas level *batch*	Jumlah jam kerja	8.000.000	8.500.000	9.000.000
Biaya Pemasaran	Aktivitas level produk	Jumlah unit	200.000	200.000	200.000
Biaya Penyusutan Bangunan	Aktivitas level fasilitas	Luas area	2.000.000	2.000.000	2.000.000

PEMBAHASAN

UD. Ratu Bakery and Cake Shop merupakan sebuah toko roti yang cukup popular di kecamatan Tg. Morawa, akan tetapi dalam menentukan harga pokok produksinya toko ini masih belum menggunakan metode perhitungan secara akuntansi, hal tersebut dapat mengakibatkan ketidak akuratan dalam suatu proses produksi dan dapat memungkinkan dapat menimbulkan kerugian.

Penggunaan Target Costing untuk menghitung biaya produksi pada UD. Ratu Bakery and Cake Shop dilakukan dengan mengurangi harga jual dengan laba yang diinginkan oleh perusahaan. sedangkan perhitungan biaya menggunakan Activity Based Costing pada UD.

Tabel 9. Perbandingan Target Costing dan Activity Based Costing pada UD. Ratu Bakery tahun 2017- 2019

Tahun	Jenis Produk	Target Costing	Activity Based Costing	Selisih
2017	Bolu Chiffon Pandan	156.375.000	159.850.000	-3.475.000
	Bolu Gulung Mocca	214.312.500	187.960.000	26.352.500
Total Selisih		**370.687.500**	**347.810.000**	**22.877.500**
2018	Bolu Chiffon Pandan	156.478.500	163.422.500	-6.964.000
	Bolu Gulung Mocca	214.987.500	192.374.000	22.613.500
Total Selisih		**371.466.000**	**355.816.500**	**15.649.500**
2019	Bolu Chiffon Pandan	168.750.000	176.250.000	-7.500.000
	Bolu Gulung	226.128.000	208.370.000	17.758.000

	Mocca			
	Total Selisih	**394.878.000**	**384.620.000**	**10.258.000**

Perbandingan harga pokok produksi pada metode *Target Costing* dengan *Activity Based Costing* pada UD. Ratu Bakery and Cake Shop tahun 2017 sampai dengan tahun 2019. Berdasarkan kajian teori dan analisis data yang telah dilakukan maka dapat diketahui secara keseluruhan selisih produk Bolu chiffon Pandan dengan Bolu gulung Mocca pada tahun 2017 metode *Target Costing* Rp 370.687.500 dengan *Activity Based Cos*ting Rp 347.810.000 adalah Rp 22.877.500 dimana dengan metode *Activity Based Costing* perhitungan biaya lebih sedikit dibandingkan *target costing* yang menimbulkan *overcosting*. Tahun 2018 selisih metode *Target Costing* Rp 371.466.000 dengan *Activity Based Costing* Rp 355.816.500 adalah Rp 15.649.500, dimana metode *Activity Based Costing* menghasilkan perhitungan biaya lebih sedikit dibandingkankan *Target Costing* dan juga menimbulkan *overcosting*. Tahun 2019 selisih metode *Target Costing* Rp 394.878.000 dengan metode *Ativity Based Costing* Rp 384.620.000 adalah Rp 10.258.000, metode *Activity Based Costing* juga masih unggul dengan perhitungan biaya produksi lebih sedikit sehingga dapat menghasilkan laba yang lebih besar dan tidak menimbulkan terjadinya *overcosting.*

KESIMPULAN

Ratu Bakery and Cake Shop dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. UD. Ratu Bakery and Cake Shop adalah sebuah perusahaan manufaktur yang bergerak dibidang pembuatan roti dan kue. Dimana dalam menentukan harga pokok produksinya UD. Ratu Bakery belum sepenuhnya menggunakan sistem akuntansi terutama dalam penentuan harga pokok produksi hal ini dapat mengakibatkan ketidak akuratan dalam menjalankan sebuah proses produksi.
2. Terdapat perbedaan yang signifikan pada perbandingan perhitungan metode Target Costing dan Activity Based Costing pada UD. Ratu Bakery and cake shop
3. Metode *target costing* di UD. Ratu Bakery and Cake Shop belum akurat dalam meningkatkan laba karena pada perhitungan dan analisis data menunjukkan perhitungan jumlah biaya produksi yang tinggi pada tahun 2017 pada produk bolu chiffon panda dan bolu gulung mocca menunjukkan perhitungan Rp 370.687.500, tahun 2018 Rp 317.466.000 dan tahun 2019 Rp. 394.878.000.
4. Metode *Activity Based Costing* di UD. Ratu Bakery and cake shop akurat dalam meningkatkan laba, karena pada perhitungan dan analisi data yang dilakukan menunjukkan perhitungan jumlah biaya produksi yang lebih sedikit dan lebih rendah dibandinngkan dengan *Target Costing*. Pada produk bolu chiffon pandan dan bolu gulung mocca tahun 2017 Rp 347.810.000, tahun 2018 Rp 355.816.500 dan tahun 2019 Rp 384.620.000. sehingga *activity based costing* dapat membantu UD. Ratu Bakery and Cake Shop dalam mngendalikan biaya produksinya berdasarkan aktivitas yang ada dengan lebih akurat.

SARAN

Saran yang dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan pengambilan keputusan, antara lain sebagai berikut :

1. Sebaiknya UD. Ratu Bakery and cake shop melakukan perhitungan harga pokok produksi secara akuntansi, kareba sangat penting untuk pelaporan keuangan perusahaan, sehingga perusahaan tahu posisi keluangan perusahaan laba atau rugi.dan perusahaan juga akan lebih muda melakukan pengontrolan produksi jika mengetahui harga pokoknya.
2. Perhitungan Harga Pokok Produksi pada UD. Ratu Bakery and Cake Shop dengan *Activity Based Costing* menunjukkan hasil yang reltif lebih kecil. Sehingga UD. Ratu Bakery

dapat menerapkan metode *Activity Based Costing* sebagai alternatif perhitungan biaya produksi dengan memperhatikan pembebanan biaya di setiap aktivitas produksi.

3. Bagi penulis agar dapat terus mempertahankan, mengembangkan hal hal yang berhubungan dengan ilmu pengetahuan sehingga pengetahuan yang didapat tidak terhenti namun terus bertambah dan dapat diterapkan dalam kehidupan masyarakat
   Bagi peneliti selanjutnya sebaiknya menggunakan objek penelitian yang lain, sehingga tidak terpaku pada perusahaan manufaktur agar memperoleh informasi yang lebih bervariasi.

PENGAKUAN

1. Ibu Henny Andriyani Wirananda, SE, M.Ak., Selaku Dosen Pembimbing yang telah berkenan meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, arahan serta dorongan daan semangat kepada saya selama menyelesaikan proposal skripsi ini.
2. Ibu Sri Wardany, SE., M.Si dan ibu Murni Dahlena Nasution, SE., M.Si selaku penguji 1 dan penguji 2 saya.
3. Ibu Vina Pemilik UD. Ratu Bakery yang telah bersedia mengizinkan saya untuk melakukan penelitian dan bersedia sebagai narasumber untuk mendapatkan informasi.
4. Ayah Joni Alamsyah, Ibu Sri Evi Idayani dan adik saya yang telah menjadi penyemangat yang tiada henti kepada penulis sehingga terselesaikannya Proposal ini.
5. Kepada teman teman seperjuangan untuk yang saling mendorong dan menyemangati yaitu Rizky Ayu Aulia, Nadilla Chairunnisa, M. Ichsan Fahreza, Anisa Putri Adelia dan yang lainnya.
6. Semua pihak yang telah banyak membantu dalam menyelesaikan Proposal ini.

DAFTAR REFERENSI

Akbar, M. (2011). "Analisis Penerapan Metode Activity-Based Costing System Dalam Penentuan Harga Pokok Kamar Hotel Pada Hotel Coklat Makasar". Skripsi.

Aryani, K. d. (2011). *Akuntansi Manajemen*. In P. S. YKPN. yogyakarta: Joseph & Veltrivel.

Caroline, T., & Wokas, H. (2016). "Analisis Penerapan Target Costing dan Activity Based Costing Sebagai Alat Bantu Manajemen Dalam Pengendalian Biaya Produksi pada UD. Bogor Bakery". *jurnal EMBA 593*. Vol 4, No 1, Hal 593-603, ISSN 2303-1174.

Dunia, F. A., & Abdullah, W. (2012). Akuntansi biaya. *Jakarta: Salemba Empat*.

Joseph, D. J., & Vetrivel, M. A. (2012). "Impact of Target Costing and Activity Based Costing on Improving the Profitability". *journal of contemporary*,7 .

Mulyadi, M. B. (2018). Pengaruh Kualitas Pelayanan Perizinan Terpadu dalam Meningkatkan Investasi dan Pertumbuhan UMKM. *Jurnal Hukum Mimbar Justitia*, *4*(1), 112-127.

Riwayadi. (2014). *Akuntansi Biaya (*Jilid I). Jakarta: Sakemba Empat .

Salman, K. R., Muslich, A., & Tjaraka, H. (2018). New Insights Of Shariah Maqashid Index As Determinant Of Tax Aggressiveness Level. *International Journal of Business and Management Invention*, *7*(6), 37-45.

Simamora, H. (2012). *Akuntansi Manajemen* (Edisi 3). Riau: Star Gate Publisher.

Sugiyono, P. D. (2015). *Metode Penelitian Pendindikan.* Bandung: Alfabeta.

Supriyadi, H. (2013). "Penerapan Target Costing dalam Upaya Pengurangan Biaya Produksi untuk Peningkatan Laba Perusahaan". Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.