

## V. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 5.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian

#### 5.1.1 Sejarah Perusahaan

Usaha Dagang (UD) Pandansari berdiri pada tahun 1971, berlokasi di Jalan Dahuru RT 12 RW 10 Dusun Pandan, Desa Pandan Rejo, Kota Batu – Jawa Timur. Usaha Dagang Pandansari merupakan usaha dagang yang bergerak dalam bidang agroindustri stroberi, yang memproduksi beberapa produk seperti jenang stroberi, selai stroberi, dan sari buah stroberi serta melayani kegiatan wisata petik buah stroberi. Usaha ini merupakan usaha milik keluarga, yang didirikan serta dipimpin oleh Bapak Nursaid.

Awal mula usaha ini berdiri, hanya mengelola perkebunan stroberi saja yang memiliki luas lahan sekitar 4000 m<sup>2</sup>. Saat itu Pak Nursaid hanya menjual hasil buah stroberi segar serta melayani kegiatan wisata petik buah stroberi. Hasil panen selama satu tahun bisa mencapai 7.544 kg buah stroberi segar. Total keuntungan selama menjual buah stroberi segar dalam satu tahun adalah sebesar Rp 228.506.650. Lama kelamaan usaha yang dijalankan berkembang pesat sampai tahun 2000. Sekitar awal tahun 2010 hasil panen buah stroberi mengalami *over* produksi, sehingga banyak pengepul tidak mampu menampung hasil panen. Hal ini mengharuskan Pak Nursaid mencari cara lain supaya buah stroberi yang berlebih tidak terbuang sia-sia.

Salah satu caranya adalah mengolah buah stroberi menjadi berbagai produk makanan dan minuman. Perusahaan pada akhirnya mengembangkan buah stroberi menjadi produk berupa jenang stroberi, selai stroberi, dan juga minuman sari buah stroberi dengan bahan baku utama buah stroberi. Ternyata perubahan yang dilakukan mendapatkan tanggapan yang positif dari konsumen serta wisatawan. Tidak sedikit konsumen yang memesan produk selai, jenang, dan sari buah di UD Pandansari. Semakin lama permintaan akan produk terus meningkat, sehingga perusahaan harus meningkatkan volume produksi produk.

Sampai saat ini, penghasilan utama UD Pandansari berasal dari hasil menjual buah stroberi segar. Sedangkan pengolahan buah stroberi menjadi produk selai,

jenang, dan sari buah hanya kegiatan sampingan. Proses pengolahan buah stroberi ini dilakukan jika persediaan buah stroberi sortiran dalam jumlah yang banyak.

### 5.1.2 Peraturan Perusahaan

#### 1. Jam Kerja

Jam kerja adalah waktu dimana pekerja menjalankan pekerjaannya sesuai dengan peraturan yang telah ditentukan oleh pemimpin, yaitu sekitar  $\pm$  8 jam sehari dengan waktu istirahat 1 jam. Dalam satu bulan hari aktif kerja adalah 4 hari, maka 1 minggu sama dengan 8 jam kerja. Namun, jika pada hari tertentu banyak permintaan akan produk maka akan diberlakukan jam lembur.

#### 2. Sistem Pengupahan

Tenaga kerja yang ada di UD pandansari berjumlah  $\pm$  19 orang. Tenaga Kerja yang memproduksi produk berjumlah 8 orang dan tenaga kerja kebun sebanyak 10 orang. Tenaga Kerja yang memproduksi jenang sebanyak 5 orang, tenaga kerja untuk pembuatan produk selai sebanyak 2 orang, dan 1 orang tenaga kerja untuk proses produksi sari buah stroberi. Sesuai dengan pembagian tipe tenaga kerja yang dipekerjakan oleh perusahaan, maka sistem pengupahan yang diterapkan pada ketiga tipe pekerja pun berbeda. Sistem yang diterapkan adalah sebagai berikut:

- a. Tenaga Kerja Tetap : Tenaga kerja tetap adalah tenaga kerja yang bekerja setiap hari aktif kerja. Upah diberikan setiap bulannya sesuai dengan bidangnya.
- b. Tenaga Kerja Harian : Tenaga kerja yang digunakan pada saat tertentu, bekerja tidak setiap hari, upah yang diberikan setiap seminggu sekali sesuai dengan hari kerjanya.
- c. Tenaga Kerja Borongan : Tenaga kerja borongan adalah tenaga kerja yang diupah sesuai dengan seberapa banyak hasil pekerjaannya setiap hari.

### 5.2 Analisis Penentuan Biaya Standar dengan Metode *Full Costing*

Analisis penentuan biaya standar dilakukan untuk mengetahui pengalokasian biaya yang telah dilakukan oleh UD Pandansari selama dua tahun terakhir yaitu pada tahun 2014 dan 2015 dalam memproduksi produk selai, jenang, dan sari buah

stroberi. Selama produksi perusahaan menggunakan metode tradisional dalam tahap perencanaannya. Dengan menerapkan metode tradisional tersebut, perusahaan menganggarkan biaya sesuai dengan harga standar bahan produksi yang dibutuhkan. Pelaksanaan analisis biaya standar yang digunakan oleh perusahaan menggunakan metode *full costing*. Metode *full costing* ini meliputi biaya yang digunakan termasuk dalam penggolongan biaya berdasarkan fungsi pokok dalam perusahaan. Biaya-biaya tersebut adalah biaya produksi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Selain menggunakan biaya produksi, perusahaan juga menggunakan biaya non produksi yaitu biaya pemasaran dan biaya transportasi.

Perhitungan analisis biaya standar, biaya ditentukan per kilogramnya agar diketahui seberapa besar biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi per kilogram selai, jenang, dan sari buah stroberi serta keuntungan yang diperoleh perusahaan dari hasil penjualan per kilogram produk. Metode *target costing* digunakan sebagai alat ukur untuk mengetahui efisiensi atau tidaknya biaya yang dikeluarkan berdasarkan biaya standar yang digunakan oleh perusahaan dalam mencapai target profit yang diinginkan. Analisis ini dimulai dari tiga komponen biaya yang telah disebutkan hingga dilanjutkan dengan biaya non produksi.

### **5.2.1 Total Produksi, Volume Penjualan, dan Harga Jual**

Dalam menghitung biaya standar per kilogram produk selai, jenang, dan sari buah stroberi perlu diketahui mengenai total produksi, volume penjualan serta harga jual produk setiap tahunnya. UD Pandansari dalam memproduksi produk selai, jenang, dan sari buah stroberi berdasarkan ketersediaan bahan baku dan juga permintaan konsumen. Berikut ini merupakan data total permintaan produk selai, jenang, dan sari buah stroberi tahun 2014 dan tahun 2015 yang diproduksi:

Tabel 2. Permintaan Produk Tahun 2014 dan 2015

<b>Uraian</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>
Selai Stroberi	425 kg	550 kg
Jenang Stroberi	756 kg	836 kg
Sari Buah	215 kg	278 kg
<b>Total Permintaan</b>	<b>1.369 kg</b>	<b>1.664 kg</b>

Sumber: UD Pandansari, 2016

Permintaan produk dari tahun 2014 ke tahun 2015 semakin meningkat. Peningkatan permintaan produk disebabkan karena konsumen mulai mengetahui produk olahan stroberi yang jarang ditemukan dipasaran, dan banyak konsumen membeli produk untuk dijadikan buah tangan. Permintaan produk selai pada tahun 2014 sebesar 425 kg dan meningkat menjadi 550 kg di tahun 2015. Permintaan produk jenang pada tahun 2014 sebesar 756 kg dan pada tahun 2015 sebesar 836 kg, sedangkan untuk produk sari buah stroberi permintaan produk pada tahun 2014 sebesar 215 kg dan tahun 2015 adalah sebesar 278 kg. Total permintaan produk pada tahun 2014 adalah sebesar 1.369 kg dan pada tahun 2015 sebesar 1.664 kg.

Tabel 3. Total Produksi Produk pada Tahun 2014 dan 2015

<b>Uraian</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>
Selai Stroberi	425 kg	550 kg
Jenang Stroberi	688 kg	747 kg
Sari Buah	215 kg	278 kg
<b>Total Permintaan</b>	<b>1.328,5 kg</b>	<b>1.575 kg</b>

Sumber: UD Pandansari, 2016

Berdasarkan data tabel 3, dapat diketahui bahwa total produksi dari produk selai stroberi pada tahun 2014 adalah sebesar 425 kg dan pada tahun 2015 adalah sebesar 550 kg. Produk jenang stroberi pada tahun 2014 memiliki jumlah total produksi sebesar 688 kg dan pada tahun 2015 sebesar 747 kg sedangkan untuk produk sari buah pada tahun 2014 sebesar 215 kg dan pada tahun 2015 sebesar 278 kg. Total produksi untuk produk jenang stroberi pada tahun 2014 dan 2015 belum mampu memenuhi permintaan konsumen. Hal ini disebabkan karena bahan baku yang digunakan tidak mencukupi untuk produksi.

Menyimpan cadangan buah stroberi pada saat panen buah stroberi melimpah dapat menjadi salah satu cara untuk mengantisipasi keadaan tersebut. Jika bahan baku yang dimiliki hanya sedikit, maka akan menyebabkan perusahaan tidak dapat mencapai total produksi yang seharusnya dan akan berdampak pada volume penjualan produk. Permintaan produk yang belum terpenuhi pada tahun 2014 dan 2015 akan diakumulasikan dan dipenuhi pada proses produksi selanjutnya. Pada saat mengakumulasikan produk yang belum tercapai, perusahaan harus berkomunikasi dengan konsumen untuk mencapai suatu kesepakatan.

Potensi yang dimiliki oleh UD Pandansari dapat dipertahankan dengan mengacu pada kualitas produk yang telah diproduksi. Pengaturan biaya yang efisien digunakan perusahaan supaya perusahaan memperoleh profit yang lebih besar sesuai target yang diharapkan. Meskipun menggunakan biaya yang efisien, kualitas produk harus tetap sesuai dengan harapan dan keinginan konsumen. Seperti data yang telah dijelaskan diatas, bahwa perusahaan hanya memproduksi produk sesuai dengan permintaan konsumen dan sesuai dengan jumlah buah stroberi yang tersedia. Maka, volume penjualan memiliki jumlah yang sama dengan total produksi setiap tahunnya.

Terjadinya peningkatan produksi sejalan dengan meningkatnya permintaan yang dilakukan oleh konsumen terhadap produk olahan stroberi pada tahun 2014 dan 2015. Untuk itu, perlu dilakukan perhitungan mengenai biaya produksi yang digunakan agar dengan potensi pejualan yang baik, perusahaan dapat memperoleh keuntungan yang maksimal sesuai dengan yang diharapkan. Harga jual yang diberikan oleh perusahaan kepada konsumen pada tahun 2014 dan 2015 adalah sebagai berikut:

Tabel 4. Harga Jual Produk Per KG pada Tahun 2014 dan 2015

<b>Uraian</b>	<b>Selai Stroberi</b>	<b>Jenang Stroberi</b>	<b>Sari Buah</b>
2014	Rp 30.000	Rp 30.000	Rp 40.000
2015	Rp 30.000	Rp 35.000	Rp 40.000

Sumber: UD Pandansari, 2016

### 5.2.2 Biaya Bahan Baku Langsung

Buah stroberi merupakan satu-satunya bahan baku langsung yang digunakan UD Pandansari dalam memproduksi produk jenang stroberi. Varietas stroberi yang digunakan adalah varietas *sweetcherly*, *holybread*, dan *california*. Bahan baku yang masuk selalu habis diolah pada hari itu juga tergantung adanya permintaan atau tidak. Jika tidak ada permintaan dari konsumen, bahan baku stroberi tetap akan diolah menjadi produk untuk dikirimkan dan dijual di *ecogreen park*.

Tidak semua stroberi hasil panen digunakan menjadi bahan baku produksi. Stroberi yang digunakan adalah stroberi yang berukuran kecil-kecil dan stroberi hasil sortiran. Buah stroberi yang berukuran besar dan kondisinya bagus tidak ada cacat (*defect*) maka akan dijual dalam bentuk segar. Tidak semua bahan baku yang digunakan berasal dari UD Pandansari. Ada sebagian bahan baku yang digunakan berasal dari petani lain, yang menyeter buah ke UD Pandansari. Petani lain selalu menjual hasil sortiran buah stroberi kepada UD Pandansari karena, petani lain tidak ada yang mengolah buah stroberi menjadi produk olahan.

UD Pandansari merupakan satu-satunya agroindustri di Desa Pandanrejo, yang mampu mengolah buah stroberi menjadi berbagai macam jenis produk. Berikut ini merupakan penggunaan biaya bahan baku langsung stroberi yang digunakan perusahaan pada proses produksi produk selai stroberi, jenang stroberi, dan sari buah stroberi tahun 2014 dan 2015 adalah sebagai berikut:

Tabel 5. Biaya Bahan Baku Langsung Produk Tahun 2014 dan 2015

Jenis Bahan Baku (BB) Langsung	Tahun	
	2014 (Rp)	2015 (Rp)
Selai Stroberi	2.440.000	3.093.750
Jenang Stroberi	3.750.000	4.309.000
Sari Buah	1.171.000	1.580.000
<b>Total BB Langsung</b>	<b>7.361.000</b>	<b>8.982.000</b>

Sumber: UD Pandansari, 2016

Berdasarkan tabel 5 diatas, biaya bahan baku langsung yang digunakan oleh perusahaan mengalami peningkatan pada tahun 2015. Hal ini sejalan dengan meningkatnya total produksi produk selai, jenang, dan sari buah stroberi. Jumlah biaya yang digunakan untuk membeli bahan baku pada tahun 2014 adalah sebesar Rp 7.361.000 dan pada tahun 2015 biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku adalah sebesar Rp 8.982.000.

Besarnya biaya untuk membeli bahan baku stroberi yang digunakan dalam memproduksi produk selai pada tahun 2014 adalah sebesar Rp 2.440.000, untuk produk jenang sebesar Rp 3.750.000, dan untuk sari buah biaya bahan baku yang digunakan sebesar Rp 1.171.000. Pengeluaran biaya bahan baku tahun 2015 untuk pembuatan produk selai sebesar Rp 3.093.750, untuk jenang biaya bahan baku yang dibutuhkan sebesar Rp 4.309.000, dan biaya bahan baku yang dibutuhkan untuk memproduksi sari buah adalah sebesar Rp 1.580.000.

Biaya bahan baku ini dikeluarkan untuk membeli buah stroberi karena, tidak semua bahan baku berasal dari kebun milik sendiri. Sebagian bahan baku harus dibeli dari petani lain, hal ini dikarenakan bahan baku yang diproduksi sendiri tidak mencukupi jika digunakan untuk proses produksi. Berikut ini adalah rincian total buah stroberi yang digunakan dalam pembuatan produk pada tahun 2014 dan 2015:

Tabel 6. Total Buah Stroberi yang Digunakan dalam Produksi Tahun 2014 dan 2015

<b>Uraian</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>
<b>Selai Stroberi</b>	425 kg	550 kg
<b>Jenang Stroberi</b>	400 kg	475 kg
<b>Sari Buah Stroberi</b>	125 kg	175 kg
<b>Total Buah</b>	<b>950 kg</b>	<b>1.200 kg</b>

Sumber: UD Pandansari, 2016

Total buah stroberi yang digunakan untuk membuat produk pada tahun 2014 adalah sebesar 950 kg dan pada tahun 2015 total buah yang digunakan untuk produksi adalah sebesar 1.200 kg. Setiap tahun total buah stroberi yang digunakan dalam produksi selalu meningkat.

### 5.2.3 Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang berhubungan langsung dengan proses produksi pembuatan produk olahan stroberi pada UD Pandansari. Upah tenaga kerja diberikan perusahaan setiap bulan sekali. Berdasarkan jumlah tenaga kerja langsung yang dipekerjakan, total biaya yang dikeluarkan adalah:

Tabel 7. Biaya Tenaga Kerja Langsung Tahun 2014 dan 2015

Uraian	2014	2015
Selai Stroberi	4.000.000	4.500.000
Jenang Stroberi	7.500.000	9.000.000
Sari Buah Stroberi	1.500.000	2.000.000
<b>Total Biaya</b>	<b>13.000.000</b>	<b>15.500.000</b>

Sumber; UD Pandansari, 2016

Berdasarkan tabel 7 diatas, biaya tenaga kerja yang dikeluarkan untuk pembuatan selai stroberi pada tahun 2014 adalah sebesar Rp 4.000.000 dengan jumlah tenaga kerja sebanyak dua orang, sedangkan pada tahun 2015 biaya yang digunakan untuk membayar tenaga kerja adalah sebesar 4.500.000. Tenaga kerja yang digunakan untuk produksi jenang sebanyak 5 orang, dan biaya yang dikeluarkan untuk membayar tenaga kerja pada tahun 2014 adalah sebesar Rp 7.500.000 dan pada tahun 2015 sebesar Rp 9.000.000. Biaya tenaga kerja unuk membuat sari buah stroberi pada tahun 2014 adalah sebesar Rp 1.500.000 dan hanya menggunakan 1 tenaga kerja saja dalam membuat sari buah stroberi, sedangkan biaya tenaga kerja pada tahun 2015 adalah sebesar Rp 2.000.000.

### 5.2.4 Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *overhead* pabrik biasanya memasukkan semua biaya manufaktur kecuali bahan baku dan tenaga kerja langsung. Biaya *overhead* pabrik meliputi biaya bahan penolong, biaya kemasan, biaya listrik, biaya pemeliharaan, dan sebagainya. Biaya-biaya tersebut dirincikan sebagai berikut:



Tabel 8. Biaya *Overhead* Pabrik pada Tahun 2014 dan 2015

Jenis Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Tahun	
	2014	2015
Biaya Bahan Penolong	550.000	775.000
Biaya Kemasan	525.000	655.000
Biaya Listrik	810.000	905.000
Biaya Pemeliharaan	310.000	375.000
<b>Jumlah Biaya <i>Overhead</i> Pabrik</b>	<b>2.195.000</b>	<b>2.710.000</b>

Sumber: UD Pandansari, 2016

Bahan penolong yang digunakan dalam proses produksi jenang adalah Air, Gula, dan Tepung Ketan. Sedangkan bahan penolong untuk produk selai dan sari buah hanya menggunakan air dan gula saja. Berdasarkan tabel diatas, dapat dijelaskan bahwa dari beberapa jenis biaya *overhead* pabrik, diperoleh total biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan pada tahun 2014 adalah sebesar Rp 2.195.000 sedangkan pada tahun 2015 mengalami peningkatan menjadi Rp 2.710.000. Peningkatan biaya *overhead* pabrik ini dikarenakan produksi pada tahun 2015 mengalami peningkatan sehingga menyebabkan jenis-jenis biaya lainnya menjadi bertambah.

### 5.2.5 Biaya Non Produksi

Biaya non produksi adalah biaya yang tidak berhubungan langsung dengan proses produksi produk jenang stroberi. Biaya non produksi biasanya terdiri dari biaya pemasaran dan juga biaya administrasi/umum. UD Pandansari dalam memasarkan produknya hanya menggunakan iklan berupa *pamphlet* dan *personal selling*. Sedangkan untuk biaya umum adalah biaya transportasi untuk pengiriman, akomodasi dalam membeli bahan penolong dan juga pengangkutan bahan baku utama. Selain biaya pemasaran dan biaya umum, tidak ada biaya operasional yang

lainnya lagi. Berikut adalah rincian biaya non produksi pada tahun 2014 dan tahun 2015.

Tabel 9. Biaya Non Produksi Tahun 2014 dan 2015

Jenis Biaya Non Produksi	Tahun	
	2014	2015
Biaya Pemasaran	320.000	350.000
Biaya Transportasi	2.650.000	3.850.000
<b>Jumlah Biaya</b>	<b>2.970.000</b>	<b>4.200.000</b>

Sumber: UD Pandansari, 2016

Berdasarkan tabel 9 diatas dapat diketahui bahwa, biaya non produksi yang terdiri dari biaya pemasaran dan biaya transportasi memiliki nilai yang berbeda. Dimana biaya transportasi memiliki nilai yang lebih tinggi dibandingkan dengan biaya pemasaran. Jumlah biaya non produksi pada tahun 2014 lebih sedikit yaitu sebesar Rp 2.970.000 dibandingkan dengan biaya non produksi pada tahun 2015 yang berjumlah Rp 4.200.000. Selisih biaya pemasaran pada tahun 2014 dengan tahun 2015 adalah sebesar Rp 30.000 dan selisih biaya transportasi pada tahun 2014 dan 2015 adalah sebesar Rp 1.200.000.

Penyebab kenaikan biaya transportasi berhubungan dengan peningkatan total produksi yang menyebabkan biaya transportasi menjadi naik, karena seringkali proses akomodasi untuk mengirimkan produk dan juga untuk mengambil bahan baku yang akan digunakan. Tingginya biaya pengiriman produk ditanggung oleh perusahaan dan tidak dibebankan kepada konsumen, sehingga menyebabkan biaya transportasi menjadi besar. Salah satu cara jika perusahaan menginginkan biaya transportasi yang rendah, adalah dengan membebankan biaya transportasi kepada konsumen.

### 5.2.6 Perhitungan Biaya Keseluruhan

Menurut beberapa biaya yang telah dihitung sebelumnya, telah diketahui biaya yang digunakan atau dikeluarkan oleh perusahaan untuk produk per

kilogramnya selama tahun 2014 dan juga 2015. Dari perhitungan setiap biaya produksi, hasil biaya keseluruhan untuk perkilogram produk adalah sebagai berikut:

Tabel 10. Perhitungan Biaya Produk dan Non Produk Per Kilogram untuk produk selai Tahun 2014 dan 2015.

Uraian	Selai Stroberi	
	2014	2015
A. Biaya Produksi		
a. Biaya BB Langsung	5.741	5.625
b. Biaya TK Langsung	9.411	8.181
c. <i>Biaya Overhead</i>	5.164	4.927
<b>Jumlah Biaya Produksi</b>	<b>20.316</b>	<b>18.733</b>
B. Biaya Non Produksi		
a. Biaya Pemasaran	752,9	636,6
b. Biaya Transportasi	6.235	7.000
<b>Jumlah Biaya Non Produksi</b>	<b>6.987,9</b>	<b>7.636,3</b>
<b>Total Biaya per Kg</b>	<b>27.303,9</b>	<b>26.369,3</b>
<b>Total Seluruh Biaya</b>	<b>11.604.157,5</b>	<b>14.517.965</b>

Sumber: UD Pandansari, 2016

Berdasarkan data pada tabel 10 diatas, didapatkan hasil bahwa pada tahun 2014 dan tahun 2015 biaya bahan baku langsung per kilogram untuk produk selai adalah sebesar Rp 5.741 dan Rp 5.625. Biaya Tenaga Kerja Langsung pada tahun 2014 dan tahun 2015 untuk produk selai adalah Rp 9.411 dan Rp 8.181. Tahun 2014 dan 2015 biaya *overhead* pabrik untuk produk selai adalah sebesar Rp 5.164 dan Rp 4.927. Biaya Pemasaran yang dikeluarkan untuk produk selai pada tahun 2014 dan 2015 adalah sebesar Rp 752,9 dan Rp 636,3. Pada tahun 2014 dan 2015 biaya transportasi yang dikeluarkan untuk per kilogram produk selai adalah sebesar Rp 6.235 dan Rp 7.000. Total biaya produksi per kilogram produk selai adalah sebesar Rp 27.303,9 pada tahun 2015 adalah sebesar 26.369,3 sedangkan Total seluruh biaya yang dikeluarkan untuk produksi selai stroberi pada tahun 2014 adalah sebesar Rp 11.604.157,5 dan pada tahun 2015 adalah sebesar Rp 14.517.965.

Berikut ini adalah perhitungan biaya produksi dan non produksi untuk produk jenang stroberi pada tahun 2014 dan 2015 adalah sebagai berikut:

Tabel 11. Perhitungan Biaya Per Kilogram untuk Produk Jenang Tahun 2014 dan 2015.

Uraian	Jenang Stroberi	
	2014	2015
<b>A. Biaya Produksi</b>		
a. Biaya BB Langsung	5.446	5.768
b. Biaya TK Langsung	10.893	12.048
c. <i>Biaya Overhead</i>	3.188	3.627
<b>Jumlah Biaya Produksi</b>	<b>19.527</b>	<b>21.443</b>
<b>B. Biaya Non Produksi</b>		
a. Biaya Pemasaran	464,7	468,5
b. Biaya Transportasi	3.964	5.153
<b>Jumlah Biaya Non Produksi</b>	<b>4.428,7</b>	<b>5.621,5</b>
<b>Total Biaya per Kg</b>	<b>23.839,7</b>	<b>27.064,5</b>
<b>Total Seluruh Biaya</b>	<b>16.413.633,4</b>	<b>20.217.181,5</b>

Sumber: UD Pandansari, 2016

Berdasarkan tabel 11 diatas pada tahun 2014 dan tahun 2015 biaya bahan baku langsung per kilogram untuk produk jenang adalah sebesar Rp 5.446 dan Rp 5.768. Biaya Tenaga Kerja Langsung pada tahun 2014 dan tahun 2015 untuk produk jenang adalah Rp 10.893 dan Rp 12.4048. Tahun 2014 dan 2015 biaya *overhead* pabrik untuk produk jenang adalah sebesar Rp 3.188 dan Rp 3.627. Biaya Pemasaran yang dikeluarkan untuk produk jenang pada tahun 2014 dan 2015 adalah sebesar Rp 464,7 dan Rp 468,5. Pada tahun 2014 dan 2015 biaya transportasi yang dikeluarkan untuk per kilogram produk jenang adalah sebesar Rp 3.964 dan Rp 5.153. Total biaya produksi per kilogram produk jenang pada tahun 2014 adalah sebesar Rp 23.839,3 dan pada tahun 2015 adalah sebesar Rp 27.303,9 sedangkan total seluruh biaya yang dikeluarkan untuk produksi selai stroberi adalah sebesar Rp 16.413.633,45 pada tahun 2014 dan tahun 2015 sebesar Rp 20.217.181,5.

Tabel 12. Perhitungan Biaya Per Kilogram untuk Produk Sari Buah Tahun 2014 dan 2015.

Uraian	Sari Buah Stroberi	
	2014	2015
A. Biaya Produksi		
a. Biaya BB Langsung	5.446	5.683
b. Biaya TK Langsung	6.976	7.194
c. <i>Biaya Overhead</i>	10.209	9.748
<b>Jumlah Biaya Produksi</b>	<b>22.634</b>	<b>22.625</b>
B. Biaya Non Produksi		
a. Biaya Pemasaran	1.488	1.259
b. Biaya Transportasi	12.325	13.848
<b>Jumlah Biaya Non Produksi</b>	<b>13.813</b>	<b>15.107</b>
<b>Total Biaya per Kg</b>	<b>36.447</b>	<b>37.732</b>
<b>Total Seluruh Biaya</b>	<b>7.836.105</b>	<b>10.489.496</b>

Sumber: UD Pandansari, 2016

Sesuai dengan data pada tabel 12 Tahun 2014 dan tahun 2015 biaya bahan baku langsung per kilogram untuk produk sari buah stroberi adalah sebesar Rp 5.446 dan Rp 5.683. Biaya Tenaga Kerja Langsung pada tahun 2014 dan tahun 2015 untuk produk sari buah adalah Rp 6.976 dan Rp 7.194. Tahun 2014 dan 2015 biaya *overhead* pabrik untuk produk sari buah adalah sebesar Rp 10.209 dan Rp 9.748. Biaya Pemasaran yang dikeluarkan untuk produk sari buah pada tahun 2014 dan 2015 adalah sebesar Rp 1.488 dan Rp 1.259. Pada tahun 2014 dan 2015 biaya transportasi yang dikeluarkan untuk per kilogram produk sari buah adalah sebesar Rp 12.325 dan Rp 13.848. Total biaya produksi per kilogram produk sari buah pada tahun 2014 adalah sebesar Rp 36.447 dan pada tahun 2015 adalah sebesar Rp 37.732 sedangkan Total seluruh biaya yang dikeluarkan untuk produksi sari buah stroberi adalah sebesar Rp 7.836.105 pada tahun 2014 dan tahun 2015 sebesar Rp 10.489.496.

### 5.2.7 Perhitungan Laba Rugi

Perhitungan keuntungan rugi dilakukan untuk mengetahui besarnya keuntungan yang diterima oleh UD Pandansari dalam menggunakan metode tradisional dalam proses produksi hingga penjualannya. Laporan keuntungan rugi pada tahun 2014 dan 2015 berdasarkan analisis biaya standar yang telah dilakukan pada data yang ada, dan data disajikan sebagai berikut:

Tabel 13. Laporan Laba Rugi Produk Selai Tahun 2014 dan 2015

Uraian	Selai Stroberi	
	2014	2015
Penjualan	12.750.000	16.500.000
HPP	8.635.000	10.303.750
<b>Lab Kotor</b>	<b>4.115.000</b>	<b>6.196.000</b>
Biaya lain (pajak, dkk)	400.462	400.462
<b>Lab Bersih</b>	<b>3.714.538</b>	<b>5.794.788</b>

Sumber: Data Diolah dari UD Pandansari, 2016

Laporan laba rugi pada tabel 13 diatas menjelaskan bahwa, penjualan pada tahun 2014 untuk produk selai stroberi menghasilkan laba kotor sejumlah Rp 4.115.000 dan laba bersih sebesar Rp 3.714.538. Hasil penjualan produk selai stroberi pada tahun 2015 menghasilkan laba kotor sebesar Rp 6.196.000 dan menghasilkan laba bersih sebesar Rp 5.794.788. Laba bersih yang diperoleh UD Pandansari mengalami peningkatan, peningkatan terjadi sebanding dengan jumlah permintaan produk yang diminta konsumen juga semakin banyak.

Dibawah ini merupakan data laporan laba rugi untuk produk jenang stroberi, berikut datanya:

Tabel 14. Laporan Laba Rugi Produk Jenang Tahun 2014 dan 2015

Uraian	Jenang Stroberi	
	2014	2015
Penjualan	20.655.000	26.145.000
HPP	13.445.000	16.019.000
<b>Laba Kotor</b>	<b>7.210.000</b>	<b>10.126.000</b>
Biaya lain (pajak, dkk)	400.462	400.462
<b>Laba Bersih</b>	<b>6.809.538</b>	<b>9.752.538</b>

Sumber: Data Diolah dari UD Pandansari, 2016

Berdasarkan tabel 14 laporan laba rugi diatas dapat dijelaskan bahwa, hasil penjualan produk jenang stroberi pada tahun 2014 menghasilkan laba kotor sejumlah Rp 7.210.000 dan laba bersih yang diperoleh sebesar Rp 6.809.538. Hasil penjualan produk jenang stroberi pada tahun 2015 menghasilkan laba kotor sebesar Rp 10.126.000 dan menghasilkan laba bersih sebesar Rp 9.752.538.

Tabel 15. Laporan Laba Rugi Produk Sari Buah Tahun 2014 dan 2015

Uraian	Sari Buah	
	2014	2015
Penjualan	8.600.000	11.120.000
HPP (Total Biaya Produksi)	4.866.000	6.290.000
<b>Laba Kotor</b>	<b>3.734.000</b>	<b>4.830.000</b>
Biaya lain (pajak, dkk)	400.462	400.462
<b>Laba Bersih</b>	<b>3.333.538</b>	<b>4.429.000</b>

Sumber: Data Diolah dari UD Pandansari, 2016

Tabel laporan laba rugi diatas 15 dapat dijelaskan bahwa, hasil penjualan produk sari buah stroberi pada tahun 2014 menghasilkan laba kotor sejumlah Rp 3.742.000 dan laba bersih yang diperoleh sebesar Rp 3.333.538. Hasil penjualan produk sari buah stroberi pada tahun 2015 menghasilkan laba kotor sebesar Rp 4.830.000 dan menghasilkan laba bersih sebesar Rp 4.429.000. Dari ketiga jenis produk yang dihasilkan, produk jenang memiliki laba bersih yang tinggi. Hal tersebut terjadi karena minat konsumen, terhadap produk jenang stroberi yang belum banyak dijual dipasaran. Selain itu, permintaan jenang yang selalu meningkat setiap tahunnya.

Dari hasil perhitungan tersebut, besarnya perolehan margin profit yang didapat oleh UD Pandansari berdasarkan biaya per kg produk dengan harga jual per kg telah dapat dilihat di tabel berikut:

Tabel 16. Margin Profit Produk Tahun 2014 dan 2015

Uraian	Selai		Jenang		Sari Buah	
	2014	2015	2014	2015	2014	2015
Harga Jual/kg	30.000	30.000	30.000	35.000	40.000	40.000
Biaya/kg	27.303,9	26.369,3	23.839,7	27.064,5	36.447	37.732
<b>Margin Profit</b>						
%	8,9%	12,1%	20,5%	22,6%	8,8%	5,6%
<b>Rp</b>	<b>2.696,1</b>	<b>3.630,7</b>	<b>6.160,3</b>	<b>7.935,5</b>	<b>3.553</b>	<b>2.268</b>

Sumber: Data diolah dari UD Pandansari, 2016

Berdasarkan tabel 16 diatas, hasil perhitungan margin profit menurut perusahaan, produk selai menunjukkan bahwa pada tahun 2014 perusahaan mendapatkan profit sebesar Rp 2.696,1 atau setara dengan 8,9% dari harga jual produk selai dan pada tahun 2015 margin profit yang didapat sebesar Rp 3.630,7 setara dengan 12,1% dari harga jual produk selai. Hasil perhitungan margin profit untuk produk jenang menunjukkan bahwa pada tahun 2014 perusahaan mendapatkan profit sebesar Rp 6.160,3 atau setara dengan 20,5% dari harga jual dan pada tahun 2015 margin profit yang didapat sebesar Rp 7.935,5 setara dengan 22,6% dari harga jual. Hasil perhitungan margin profit produk sari buah menunjukkan bahwa pada tahun 2014 perusahaan mendapatkan profit sebesar Rp 3.553 atau setara dengan 8,8% dari harga jual produk dan pada tahun 2015 margin profit yang didapat sebesar Rp 2.268 setara dengan 5,6% dari harga jual.

### 5.3 Analisis Penerapan *Target Costing*

Dalam memproduksi produk olahan stroberi, metode yang digunakan oleh UD Pandansari dalam menentukan biaya yang dibutuhkan masih menggunakan metode tradisional. Metode tersebut menggunakan perhitungan biaya standar sebagai acuan perusahaan dalam menentukan biaya produksi. Dalam metode tradisional perusahaan menentukan harga jual setelah dilakukannya perhitungan biaya yang



telah digunakan dalam proses produksi. Walaupun begitu, perusahaan tidak dapat menaikkan harga jual produk secara sepihak tanpa melihat kondisi harga dipasar, meski biaya yang telah dikeluarkan dalam produksi cukup tinggi.

Kondisi seperti itu bisa saja terjadi kapan saja, seperti halnya pada tahun 2015. Perusahaan menaikkan harga jual produk jenang yang awalnya Rp 30.000 menjadi Rp 35.000 sementara harga jual produk lainnya tetap. Harga produk jenang dinaikkan sedangkan harga yang lainnya tetap dikarenakan, produk jenang memiliki permintaan yang cukup tinggi di pasaran pada saat itu. Keputusan untuk menaikkan harga produk, tidak semata perusahaan bisa menaikkan harga jual begitu saja. Melainkan, perusahaan harus melihat kondisi di pasaran, apakah jangkauan harga masih sesuai dengan harga dipasaran atau tidak. Jika harga masih terjangkau, maka perusahaan dapat menaikkan harga jual produk. Dengan menaikkan harga jual, diharapkan perusahaan dapat menerima profit yang lebih tinggi, namun pada kenyataannya profit yang diharapkan belum tercapai.

Target profit perusahaan dalam penjualan produk adalah sebesar 35% dari harga jual produk untuk semua jenis produk. Namun, pada tahun 2014 dan 2015 target tersebut belum mampu untuk dicapai. Salah satu penyebabnya adalah perusahaan belum mengetahui biaya mana yang kurang efisien digunakan dalam mencapai profit yang ditargetkan. Oleh karena itu, perusahaan harus mencoba menggunakan metode lain yang dapat menentukan biaya produksi yang lebih efisien.

Setelah dilakukan perhitungan padan analisis biaya standar yang digunakan oleh perusahaan, maka selanjutnya dilakukan analisis menggunakan metode yang lain yang belum pernah dicoba oleh perusahaan. Salah satu metode yang dapat dicoba adalah metode *target costing*. Pada metode *target costing* ini, data yang diperlukan adalah data harga jual produk stroberi dan target profit yang ingin dicapai oleh perusahaan pada tahun 2014 dan 2015. Setelah melakukan perhitungan biaya dengan metode ini, maka akan diketahui berapa besaran biaya yang efisien digunakan oleh perusahaan dalam memproduksi produk jenang stroberi. Berikut adalah perhitungan biaya dengan menggunakan *metode target costing*.

Tabel 17. Biaya Produksi Menurut *Target costing* Tahun 2014 dan 2015

Uraian	Selai	Jenang	Sari Buah
2014	Rp 19.500	Rp 19.500	Rp 26.000
2015	Rp 19.500	Rp 22.750	Rp 26.000

Sumber: Data diolah dari UD Pandansari, 2016

Berdasarkan tabel 17 diatas, hasil perhitungan menggunakan metode *target costing*, untuk mencapai profit sebesar 35% dari harga jual, maka biaya produksi per kilogram selai pada tahun 2014 dan 2015 adalah sebesar Rp 19.500. Biaya produksi untuk jenang pada tahun 2014 biayanya sebesar Rp 19.500 dan di tahun 2015 sebesar Rp 22.750. Sedangkan untuk produk sari buah stroberi biaya produksi pada tahun 2014 dan 2015 memiliki nilai yang sama yaitu sebesar Rp 26.000.

Perbandingan margin biaya produksi sebelum dan sesudah menggunakan *target costing* dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 18. Margin Biaya Produksi Sebelum dan Sesudah Menggunakan Metode *Target costing* pada Tahun 2014 dan 2015.

Uraian	Selai		Jenang		Sari Buah	
	2014	2015	2014	2015	2014	2015
Perhitungan menurut perusahaan	27.303,9	26.369,3	23.839,7	27.064,5	36.447	37.732
Menggunakan <i>Target costing</i>	19.500	19.500	19.500	22.750	26.000	26.000
Margin Biaya						
Rp	7.803,9	6.869,3	4.339,7	4.314,5	10.447	11.732
%	28,5%	26%	18,2%	15,9%	28,6%	31,09%

Sumber: Data diolah dari UD Pandansari, 2016

Berdasarkan tabel 18 diatas dapat diketahui bahwa, selisih biaya produksi antara perhitungan biaya menurut perusahaan dibandingkan dengan menggunakan *target costing* pada produk selai pada tahun 2014 memiliki selisih sebesar 7.803,9 dan pada tahun 2015 selisih 6.869,3. Selisih margin biaya produksi untuk produk jenang pada tahun 2014 adalah sebesar 4.339,7 dan pada tahun 2015 adalah sebesar

4.314,5. Produk sari buah stroberi memiliki margin biaya produksi pada tahun 2014 sebesar 10.447 dan pada tahun 2015 sebesar 11.732. Selisih margin yang paling tinggi terdapat pada produk sari buah stroberi.

Tabel 19. Total Biaya Produksi dan Non Produksi Produk Selai dengan Metode *Target costing* pada Tahun 2014 dan 2015

Uraian	Selai	
	2014	2015
<b>Penjualan</b>	<b>12.750.000</b>	<b>16.500.000</b>
<b>Profit yang Diinginkan (35%)</b>	<b>4.462.000</b>	<b>5.775.000</b>
<b>Total Biaya Produksi dan Non Produksi</b>	<b>8.288.000</b>	<b>10.725.000</b>

Sumber: Data Diolah dari UD Pandansari, 2016

Menurut metode *target costing* sesuai dari hasil perhitungan diatas, total biaya yang efisien untuk memproduksi selai stroberi pada tahun 2014 adalah sebesar Rp 8.288.000. Target profit yang diinginkan perusahaan sebesar 35% dari harga jual. Biaya produksi yang harus dikeluarkan oleh perusahaan, agar mencapai biaya yang efisien dalam produksi, pada tahun 2015 adalah sebesar Rp 10.725.000. Perusahaan dapat menghemat biaya sekitar Rp 5.775.000 pada tahun 2015 sedangkan pada tahun 2014 perusahaan dapat menghemat biaya produksi sebesar Rp 4.462.000, jika perusahaan menggunakan metode *target costing* dalam perencanaan biayanya.

Tabel 20. Total Biaya Produksi dan Non Produksi Produk Jenang dengan Metode *Target costing* pada Tahun 2014 dan 2015

Uraian	Jenang	
	2014	2015
<b>Penjualan</b>	<b>20.655.000</b>	<b>26.145.000</b>
<b>Profit yang Diinginkan (35%)</b>	<b>7.229.250</b>	<b>9.150.750</b>
<b>Total Biaya Produksi dan Non Produksi</b>	<b>13.425.000</b>	<b>16.994.250</b>

Sumber: Data Diolah dari UD Pandansari, 2016

Berdasarkan tabel 20 diatas, sesuai dengan profit yang diinginkan oleh perusahaan sebesar 35% dari harga jual, maka diperoleh total biaya produksi yang

harus dikeluarkan pada tahun 2014 sebesar Rp 13.425.000. Hemat biaya produksi sebesar Rp 7.229.250 pada tahun 2014. Biaya produksi yang dibutuhkan pada tahun 2015 untuk mencapai biaya yang efisien adalah sebesar Rp 16.994.250. Perusahaan dapat menghemat biaya produksi sebesar Rp 9.150.750. Berikut ini adalah perhitungan biaya produksi dan non produksi untuk produk sari buah stroberi:

Tabel 21. Total Biaya Produksi dan Non Produksi Produk Sari Buah dengan Metode *Target costing* pada Tahun 2014 dan 2015

Uraian	Sari Buah	
	2014	2015
Penjualan	8.600.000	11.120.000
Profit yang Diinginkan(35%)	3.010.000	3.892.000
<b>Total Biaya Produksi dan Non Produksi</b>	<b>5.590.000</b>	<b>7.228.000</b>

Sumber: Data Diolah dari UD Pandansari, 2016

Berdasarkan tabel 21 diatas, sesuai dengan profit yang diinginkan oleh perusahaan sebesar 35% dari harga jual, maka diperoleh total biaya produksi untuk yang harus dikeluarkan pada tahun 2014 untuk produksi sari buah adalah sebesar Rp 5.590.000. Hemat biaya produksi sebesar Rp 3.010.000 pada tahun 2014. Biaya produksi yang dibutuhkan pada tahun 2015 untuk mencapai biaya yang efisien adalah sebesar Rp 7.228.000. Perusahaan dapat menghemat biaya produksi sebesar Rp 3.892.000. Dari ketiga perhitungan diatas, dapat diketahui bahwa metode *target costing* dapat menekan biaya produksi sebesar 35% dari harga jual.

Dari perhitungan tersebut, kemudian dapat disajikan rincian dari margin profit yang diperoleh dengan metode *target costing* adalah sebagai berikut:

Tabel 22. Perhitungan Margin Profit dengan Metode *Target costing* untuk Produk Selai pada Tahun 2014 dan 2015

Uraian	Selai	
	2014	2015
Harga jual/kg	30.000	30.000
Biaya <i>Target costing</i>	19.500	19.500
<b>Margin Profit</b>		
<b>Rp</b>	10.500	10.500
<b>%</b>	35%	35%

Berdasarkan tabel 22 diatas, dapat dilihat bahwa selisih biaya produksi pada tahun 2014 dan 2015 adalah sama. Harga jual per kilogram produk pada tahun 2014 dan 2015 sebesar Rp 30.000. Setelah dilakukan perhitungan menggunakan *target costing* biaya yang harus dikeluarkan untuk membuat satu kilogram produk pada tahun 2014 dan 2015 adalah sebesar Rp 19.500. Perusahaan dapat menghemat biaya sebesar Rp 10.500 per kilogram produk atau sekitar 35% dari harga jual.

Tabel 23. Perhitungan Margin Profit dengan Metode *Target costing* untuk Produk Jenang pada Tahun 2014 dan 2015

Uraian	Jenang	
	2014	2015
Harga jual/kg	30.000	35.000
Biaya <i>Target costing</i>	19.500	22.750
Margin Profit		
Rp	10.500	12.250
%	35%	35%

Sumber: Data Diolah dari UD Pandansari, 2016

Berdasarkan hasil data pada tabel 23, dapat diketahui bahwa harga jual produk per kilogram sebelum dilakukan perhitungan dengan metode *target costing* pada tahun 2014 adalah sebesar Rp 30.000 dan pada tahun 2015 adalah Rp 35.000. Besarnya biaya produksi setelah dihitung dengan metode *target costing* pada tahun 2014 adalah sebesar Rp 19.500 dan pada tahun 2015 sebesar Rp 22.750. Selisih margin profit pada tahun 2014 adalah sebesar Rp 10.500 dan pada tahun 2015 adalah sebesar Rp 12.250.

Tabel 24. Perhitungan Margin Profit dengan Metode *Target costing* untuk Produk sari buah pada Tahun 2014 dan 2015

Uraian	Sari Buah	
	2014	2015
Harga jual/kg	40.000	40.000
Biaya <i>Target costing</i>	26.000	26.000
Margin Profit		
Rp	14.000	14.000
%	35%	35%

Berdasarkan hasil data pada tabel 24, dapat diketahui bahwa harga jual produk per kilogram sebelum dilakukan perhitungan dengan metode *target costing* pada tahun 2014 adalah sebesar Rp 40.000 dan pada tahun 2015 adalah Rp 40.000. Besarnya biaya produksi setelah dihitung dengan metode *target costing* pada tahun 2014 adalah sebesar Rp 14.000 dan pada tahun 2015 sebesar Rp 14.000. Selisih margin profit pada tahun 2014 adalah sebesar Rp 10.500 dan pada tahun 2015 adalah sebesar Rp 12.250 dengan persentase margin sebesar 35% dari harga jual.

#### 5.4 Perbandingan Hasil Analisis

Perhitungan biaya produksi dan non produksi berdasarkan metode yang digunakan oleh perusahaan dan juga berdasarkan metode *target costing* telah didapatkan hasil perhitungannya masing-masing. Berikut ini merupakan perbandingan hasil analisis kedua metode yang digunakan untuk menentukan biaya produksi dan non produksi jenang stroberi pada UD Pandansari tahun 2014 dan 2015: Tabel 25. Perbandingan Biaya Produk Selai Menurut Perhitungan Perusahaan dan Menurut *Target costing*

Uraian	Selai	
	2014	2015
<b>Biaya Menurut Perusahaan (kg)</b>	27.303,9	26.369,3
<b>Biaya <i>Target costing</i> (kg)</b>	19.500	19.500
<b>Hemat Biaya</b>		
<b>Rp</b>	7.803,9	6.869,3
<b>%</b>	28,5%	26%
<b>Total Biaya</b>	8.287.500	10.725.000

Sumber: Data Diolah dari UD Pandansari, 2016

Perhitungan biaya menggunakan metode tradisional yang digunakan perusahaan dan dibandingkan dengan metode *target costing*, menghasilkan selisih yang cukup besar. Tahun 2014 selisih biaya yang dihasilkan pada produk selai adalah Rp 7.803,9 dan pada tahun 2015 selisih biaya yang dihasilkan adalah sebesar Rp 6.869,3. Biaya menurut perusahaan untuk satu kilogram produk pada tahun 2014 adalah Rp 27.303,9 dan pada tahun 2015 sebesar Rp 26.369,3. Perhitungan biaya per kilogram produk menurut *target costing* pada tahun 2014 dan 2015 adalah sebesar

Rp 19.500. Perusahaan dapat menghemat biaya sebesar 28,5% pada tahun 2014 dengan total biaya produksi sebesar Rp 8.287.500. Tahun 2015 perusahaan dapat menghemat biaya sebesar 26% dengan total biaya produksi sebesar Rp 10.725.000

Tabel 26. Perbandingan Biaya Produk Jenang Menurut Perhitungan Perusahaan dan Menurut *Target costing*

Uraian	Jenang	
	2014	2015
<b>Biaya Menurut Perusahaan (kg)</b>	23.839,7	27.064,5
<b>Biaya <i>Target costing</i> (kg)</b>	19.500	22.750
<b>Hemat Biaya</b>		
<b>Rp</b>	4.339,7	4.314,5
<b>%</b>	18,2%	15,9%
<b>Total Biaya</b>	13.425.750	16.994.250

Sumber: Data Diolah dari UD Pandansari, 2016

Perhitungan biaya menggunakan metode tradisional yang digunakan perusahaan dan dibandingkan dengan metode *target costing*, menghasilkan selisih yang cukup besar. Tahun 2014 selisih biaya yang dihasilkan pada produk jenang adalah Rp 4.339,7 dan pada tahun 2015 selisih biaya yang dihasilkan adalah sebesar Rp 4.314,5. Biaya menurut perusahaan untuk satu kilogram produk pada tahun 2014 adalah Rp 23.839,7 dan pada tahun 2015 sebesar Rp 27.064,5. Perhitungan biaya per kilogram produk menurut *target costing* pada tahun 2014 dan 2015 adalah sebesar Rp 19.500 dan Rp 22.750. Perusahaan dapat menghemat biaya sebesar 18,2% pada tahun 2014 dengan total biaya produksi sebesar Rp 13.425.750. Tahun 2015 perusahaan dapat menghemat biaya sebesar 15,9% dengan total biaya produksi sebesar Rp 16.994.250

Tabel 27. Perbandingan Biaya Produk Sari Buah Menurut Perhitungan Perusahaan dan Menurut *Target costing*

Uraian	Sari Buah	
	2014	2015
<b>Biaya Menurut Perusahaan (kg)</b>	36.447	37.732
<b>Biaya <i>Target costing</i> (kg)</b>	26.000	26.000
<b>Hemat Biaya</b>		
<b>Rp</b>	10.447	11.732
<b>%</b>	28,6%	31,09%
<b>Total Biaya</b>	5.590.000	7.228.000

Sumber: Data Diolah dari UD Pandansari, 2016

Perhitungan biaya menggunakan metode tradisional yang digunakan perusahaan dan dibandingkan dengan metode *target costing*, menghasilkan selisih yang cukup besar. Tahun 2014 selisih biaya yang dihasilkan pada produk sari buah adalah Rp 10.447 dan pada tahun 2015 selisih biaya yang dihasilkan adalah sebesar Rp 11.732. Biaya menurut perusahaan untuk satu kilogram produk pada tahun 2014 adalah Rp 36.447 dan pada tahun 2015 sebesar Rp 37.732. Perhitungan biaya per kilogram produk menurut *target costing* pada tahun 2014 dan 2015 adalah sebesar Rp 26.000 dan Rp 26.000. Perusahaan dapat menghemat biaya sebesar 28,6 % pada tahun 2014 dengan total biaya produksi sebesar Rp 5.590.000. Tahun 2015 perusahaan dapat menghemat biaya sebesar 31,09% dengan total biaya produksi sebesar Rp 7.228.000

Berikut merupakan perbandingan hasil perhitungan untuk total biaya secara keseluruhan baik produksi maupun non produksi berdasarkan metode tradisional yang digunakan oleh perusahaan dengan metode *target costing*, berikut datanya:



Tabel 28. Perbandingan Total Biaya Menurut Perusahaan dan Menurut Metode *Target costing*

Uraian	Selai		Jenang		Sari Buah	
	2014	2015	2014	2015	2014	2015
<b>Biaya Menurut Perusahaan (kg)</b>	11.604.15 7,5	14.517.96 5	16.413.633, 4	20.217.181, 5	7.836.10 5	10.489.49 6
<b>Biaya Target costing (kg)</b>	8.287.500	10.725.00 0	13.425.750	16.994.250	5.590.00 0	7.228.000
<b>Selisih Total Biaya</b>	3.316.657, 5	3.792.965	2.987.883,4	3.222.931,5	2.246.10 5	3.261.496

Sumber: Data Diolah dari UD Pandansari, 2016

Berdasarkan data diatas, maka dapat dilihat bahwa selisih biaya produksi pada produk selai pada tahun 2014 dan 2015 adalah sebesar 3.316.657,5 dan 3.792.965. Produk jenang memiliki selisih biaya produksi sebesar 2.987.883,4 pada tahun 2014 dan selisih 2.987.883,4 pada tahun 2015. Selisih biaya produksi untuk sari buah stroberi adalah sebesar 2.246.105 pada tahun 2014 dan pada tahun 2015 selisih sebesar 3.261.496.

### 5.5 Analisis Rekayasa Nilai (*Value engineering*) dalam *Target Costing*

Berdasarkan hasil perbandingan dari perhitungan yang digunakan oleh perusahaan yaitu dengan menggunakan metode tradisional dibandingkan dengan metode *target costing*, diketahui bahwa perusahaan menggunakan biaya yang lebih besar daripada biaya yang seharusnya. Dimana biaya yang seharusnya dipakai adalah biaya yang dapat mencapai target profit sebesar 35% sesuai dengan yang diharapkan oleh perusahaan.

Dalam metode *target costing*, setelah perusahaan mengetahui besaran biaya yang efisien digunakan dalam mencapai target profit, maka tahap selanjutnya adalah melakukan tahap rekayasa nilai (*value engineering*). Seperti yang diketahui, mengacu pada nilai biaya yang akan efisien digunakan dalam mencapai target profit, selisih

antara biaya yang telah dikeluarkan dengan biaya yang seharusnya adalah sebesar Rp Rp 7.589,7 per kg pada tahun 2014 dan pada tahun 2015 selisih Rp 7.565,5 per kilogram. Pada tahap rekayasa nilai inilah perusahaan dapat mengevaluasi biaya yang sekiranya dapat ditekan.

Dari beberapa biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan, evaluasi yang dilakukan dimulai dari biaya bahan baku langsung. Biaya bahan baku langsung yaitu buah stroberi yang merupakan hasil pertanian dan memiliki harga jual yang cukup stabil setiap tahunnya. Apabila biaya bahan baku yang dikurangi maka akan berpengaruh terhadap kualitas produk.

Rekayasa nilai yang selanjutnya adalah rekayasa biaya tenaga kerja langsung. Apabila perusahaan menginginkan laba sebesar 35% dari total penjualan, maka perusahaan dapat merekayasa nilai terhadap biaya tenaga kerja. Dari hasil rekayasa nilai terhadap tenaga kerja maka biaya yang dapat dihemat sebesar 5.425.000. Artinya bahwa, apabila perusahaan menginginkan penghematan sebesar Rp 5.425.000 sama dengan perusahaan akan mengurangi jumlah tenaga kerja sebanyak 3 orang. Dengan mengurangi jumlah tenaga kerja maka akan berpengaruh terhadap keefektifan pekerjaan. Oleh sebab itu, rekayasa nilai terhadap tenaga kerja menjadi pilihan terakhir.

Biaya *Overhead* Pabrik, biaya ini kemungkinan sulit untuk direkayasa karena biaya bahan penolong, biaya kemasan, biaya listrik, dan biaya pemeliharaan memiliki nilai yang tetap. Dan dipasaranpun nilainya tidak jauh berbeda dengan nilai yang ditetapkan oleh perusahaan. Kecuali untuk biaya pemeliharaan, biaya pemeliharaan ini tergantung berdasarkan cara pemakaian. Apabila pemakaiannya secara benar dan berhati-hati maka kemungkinan kecil akan terjadinya kerusakan, sehingga perusahaan tidak perlu mengeluarkan biaya yang cukup besar. Maka biaya yang dikeluarkan untuk pemeliharaan tidak terlalu banyak.

Biaya non produksi yang meliputi biaya pemasaran dan biaya transportasi ini memungkinkan untuk dilakukan rekayasa nilai. Biaya Pemasaran adalah biaya yang dibutuhkan dalam pembuatan iklan seperti mencetak *pamphleet*. Biaya pemasaran apabila dilakukan rekayasa nilai maka hanya mengurangi sedikit dari total jumlah

biaya produksi yang dikeluarkan. Sedangkan biaya transportasi meliputi biaya pengiriman produk dan juga untuk pengangkutan bahan baku. Biaya untuk pengiriman produk selama ini dibebankan kepada perusahaan. Oleh karena itu perusahaan menginginkan untuk mengurangi biaya transportasi dengan cara membebankan biaya transportasi kepada konsumen. Perusahaan membebankan biaya transpor sebesar 35% dari harga jual produk.

Biaya Transportasi sebelum dilakukan rekayasa nilai pada tahun 2014 adalah sebesar Rp 2.650.000 dan pada tahun 2015 adalah sebesar Rp 3.850.000. Karena perusahaan menginginkan beban transportasi ditanggung oleh konsumen, maka biaya transportasi pada tahun 2014 setelah dilakukan rekayasa nilai menghasilkan biaya sebesar Rp 1.722.000 dengan begitu perusahaan dapat menghemat biaya sebesar Rp 927.000 dan pada tahun 2015 biaya transportasi setelah dilakukan rekayasa nilai menjadi sebesar Rp 2.502.500 sehingga dapat menghemat biaya sebesar Rp 1.347.500. Berikut adalah rincian perhitungan biaya untuk rekayasa nilai:

Tabel 29. Perbandingan Total Biaya Transportasi setelah Dilakukan Rekayasa Nilai

Tahun	Biaya Menurut Perusahaan (Rp)	Biaya Menurut Target costing (Rp)	Hemat Biaya	
			Rp	%
2014	Rp 2.650.000	Rp 1.722.000	Rp 927.000	34,9 %
2015	Rp 3.850.000	Rp 2.502.500	Rp 1.347.500	35 %

Sumber: Data Diolah dari UD Pandansari, 2016

Setelah diketahui perbandingan biaya transportasi diatas, perusahaan dapat menerapkannya dalam merencanakan perhitungan biaya produksi. Biaya transportasi yang tadinya ditanggung oleh perusahaan dapat ditanggungkan kepada konsumen. Dengan membebankan biaya transportasi kepada konsumen maka perusahaan akan lebih hemat dan dapat menekan biaya transportasi sebesar 35 % dari biaya awal. Biaya Transportasi yang minimal akan membantu mengurangi biaya produksi, sehingga perusahaan dapat memperoleh keuntungan sesuai dengan rencana yang ditetapkan. Penggunaan biaya yang tidak efisien menyebabkan biaya produksi menjadi semakin tinggi. Oleh sebab itu, perencanaan biaya pada awal produksi

sangat perlu dilakukan guna untuk menekan biaya produksi supaya tidak berlebih. Penekanan biaya produksi pada awal tahap perencanaan proses dapat menekan biaya yang berlebih, sehingga keuntungan yang didapat sesuai dengan target yang telah direncanakan.

