

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan pembangunan pertanian di Indonesia hingga saat ini telah menghasilkan berbagai komoditas unggulan khususnya komoditas hortikultura. Komoditas unggulan merupakan komoditas yang berpotensi untuk dikembangkan dan diproduksi secara terus menerus dalam jumlah dan mutu yang baik dan mempunyai pasar yang jelas dengan tingkat harga yang wajar (Nurmalawati, 2001).

Salah satu komoditas hortikultura yang berpotensi untuk dikembangkan adalah kentang. Kentang (*Sollanum tuberosum* L) merupakan salah satu pangan utama setelah padi, gandum, dan jagung. Kentang juga merupakan sumber karbohidrat yang kaya akan protein. Kentang juga diketahui memiliki karbohidrat lebih tinggi dibandingkan dengan padi, gandum dan jagung (Samadi, 1997).

Kentang sebagai salah satu komoditas yang berpotensi untuk dikembangkan sebagai sumber karbohidrat dalam rangka menunjang program diversifikasi pangan, meningkatkan pendapatan petani, komoditas ekspor non migas dan bahan baku industri olahan. Kentang termasuk salah satu komoditi sayuran yang melakukan proses kehidupan setelah dipanen yaitu adanya proses respirasi (pernafasan) dan transpirasi, hal ini disebabkan karena kandungan air yang tinggi sehingga pada suatu saat akan mengalami kemunduran mutu akibat proses metabolisme dan tidak dapat disimpan lama dalam bentuk segar. Namun usaha pengembangan komoditas kentang ini masih dihadapkan pada beberapa masalah antara lain pada bidang pascapanen yaitu produk-produk untuk olahan kentang memerlukan varietas serta budidaya yang khusus sehingga menghasilkan umbi kentang yang memenuhi persyaratan khusus. Varietas kentang yang banyak dibudidayakan di Indonesia antara lain Hertha, Vanda, Atlantik, Agria dan Granola. Para petani juga telah mulai mengusahakan kentang varietas lainnya, diantaranya adalah beberapa varietas yang telah dilepas oleh Badan Litbang Pertanian seperti MB-17, Amoedra, Manohara, Tenggo, Crespo dan Ping. Masing-masing varietas kentang memiliki sifat fisik dan kimia yang berbeda-beda (Hartuti dan Sinaga, 1998).

Tabel 1. Data Produksi Kentang di Indonesia

No	Provinsi	Tahun (Ton)			
		2011	2012	2013	2014
1	Aceh	8.617	6.842	11.310	83.918
2	Sumatera Utara	123.078	128.965	100.736	107.058
3	Sumatera Barat	29.530	31.300	44.669	54.729
4	Riau	-	-	-	-
5	Jambi	89.102	85.535	75.512	191.890
6	Sumatera Selatan	1.090	1.704	2.823	1.134
7	Bengkulu	6.469	12.611	12.830	16.244
8	Lampung	763	561	665	441
9	Kep.Bangka Belitung	-	-	-	-
10	Kep.Riau	-	-	-	-
11	DKI Jakarta	-	-	-	-
12	Jawa Barat	220.155	261.967	258.716	245.332
13	JawaTengah	250.404	252.607	273.514	292.214
14	DI Yogyakarta	30	8	-	-
15	Jawa Timur	85.521	162.039	189.864	208.270
16	Banten	-	-	-	-
17	Bali	2.384	2.665	3.226	2.738
18	NTB	3.755	6.526	4.056	3.358
19	NTT	162	322	301	745
20	Kalimantan Barat	-	-	-	-
21	Kalimantan Timur	-	-	-	-
22	Kalimantan Tengah	-	-	-	-
23	Kalimantan Selatan	-	-	-	-
24	Kalimantan Timur	-	15	-	-
25	Sulawesi Utara	114,548	116,415	115,202	113,980
26	Sulawesi Tengah	1.173	192	236	548
27	Sulawesi Selatan	18.420	23.444	30.295	25.005
28	Sulawesi Tenggara	-	-	-	-
29	Gorontalo	-	-	-	-
30	Sulawesi Barat	2	7	24	5
31	Maluku	-	6	186	5
32	Maluku Utara	-	-	-	-
33	PapuaBarat	170	98	-	1
34	Papua	112	404	-	201
Indonesia		955.488	1.094.232	1.124.282	1.347.815

Sumber : BPS dan Direktorat Jendral Hortikultura, 2016

Keterangan : -) Data tidak tersedia

Produksi kentang di Indonesia berkembang sangat pesat dari tahun ke tahun. Berdasarkan data dari tabel diatas dapat dilihat bahwa produksi kentang terus meningkat dari tahun 2011 hingga 2014. Selain sebagai sayuran dan bahan pangan, kentang juga dapat diolah menjadi berbagai macam produk makanan

diantaranya seperti pati (*starch*), tepung (*flour*), kentang dalam kaleng (*canned potatoes*), kentang kering (*dehydrated*) dan kripik kentang berupa *chips* atau *stick* (Laily,2010). Melihat banyaknya produk yang dapat diolah dari komoditas kentang membuat kentang menjadi komoditas hortikultura yang paling berpeluang dalam pengembangan agribisnis dan agroindustri.

Agroindustri adalah industri yang mengolah bahan baku yang bersumber dari tanaman atau hewan. Pengolahan bahan baku tersebut berupa proses transformasi dan pengawetan melalui perubahan fisik atau kimiawi, penyimpanan, pengepakan, dan distribusi. Pengolahan dapat juga berupa pengolahan sederhana seperti pembersihan, pemilihan atau grading dan pengepakan hasil segar atau dapat pula berupa pengolahan yang lebih canggih (Nurmalawati 2001).

Kota Batu sebagai kota wisata memiliki peluang dalam agroindustri. Agroindustri yang berkembang meliputi usaha mikro, kecil hingga menengah. Berdasarkan data Diskoperindang kota Batu jumlah agroindustri dari tahun ke tahun semakin meningkat. Pada tabel 1 dapat dilihat peningkatan jumlah UKM 3 tahun terakhir.

Tabel 2. Jumlah UKM di Kota Batu

No	Tahun	UKM
1	2013	9.286
2	2014	14.570
3	2015	14.749

Sumber : BPS, 2016

Salah satu industri yang berkembang di Kota Batu adalah olahan kripik khususnya industri kripik kentang. Pada tahun 2011 terdapat 15 unit usaha kripik kentang yang berkembang di Kota Batu. beberapa diantaranya yang cukup berkembang adalah kripik kentang Cita Mandiri dengan rata-rata penjualan 10.500 kg per tahun, Agronas Gizi Food dengan rata-rata penjualan 21.500 kg per tahun, Rimbaku dengan rata-rata penjualan sebesar 8.250 kg per tahun. Semakin banyaknya unit usaha yang bermunculan membuat persaingan ketat antar unit usaha kripik kentang (Diskoperindag Kota Batu, 2011).

Pada tahun 2009 permintaan kripik kentang di Kota Batu sebesar 32.430 kg, pada tahun 2010 permintaannya sebesar 97342 kg (Diskoperindag kota Batu, 2011). CV Cita Mandiri merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam

pengolahan kripik kentang. Perusahaan ini mengalami kenaikan produksi kripik kentang dari tahun 2012 sebanyak 6.838 kg, tahun 2013 sebanyak 8.547 kg dan pada tahun 2014 sebanyak 11.053 kg. Melihat banyaknya peningkatan produksi kripik kentang tersebut berarti dipicu karena permintaan terhadap kripik kentang yang meningkat. Seiring dengan itu juga perusahaan keripik kentang lain juga bermunculan.

Banyaknya industri kripik kentang yang berkembang di Kota Batu membuat persaingan yang ketat sehingga untuk dapat bersaing dipasar maka industri rumah tangga dituntut memiliki keunggulan agar dapat bertahan dan memenangkan persaingan untuk mencapai target perusahaan khususnya berupa maksimalisasi laba atau minimalisasi biaya. Suatu perusahaan agar dapat bersaing dalam lingkungan pasar, perusahaan tersebut dituntut agar dapat menciptakan suatu inovasi produk yang baik, dan harganya pun lebih rendah atau paling tidak sama dengan harga yang ditawarkan oleh para pesaingnya. Persaingan yang terjadi antara industri kripik kentang di kota Batu bukanlah mengenai kualitas namun mengenai harga.

CV Cita Mandiri dengan kualitas keripik kentang yang relatif sama dengan kompetitor tidak dapat menjual kripik kentang diatas harga pasar. Maka perusahaan harus berusaha sebisa mungkin mengendalikan dan mengurangi biaya yang harus dikeluarkan pada proses produksinya. Salah salah satu cara yang dapat digunakan oleh CV Cita Mandiri yaitu dengan pengurangan biaya produksi, metode yang dapat digunakan dalam mengurangi biaya produksi yaitu dengan melakukan metode *Target Costing*. Menurut Witjaksono (2006) *Target Costing* adalah suatu sistem dimana penentuan harga pokok produk adalah sesuai dengan yang diinginkan (target) sebagai dasar penetapan harga jual produk yang akan memperoleh laba yang diinginkan, atau penentuan harga pokok sesuai dengan harga jual yang pelanggan rela membayarnya. Jadi proses *Target Costing* merupakan sebuah sistem perencanaan laba dan pengendalian biaya hingga dapat menghasilkan harga yang sesuai dengan keinginan pasar tanpa merugikan perusahaan artinya target perusahaan tetap dapat tercapai. Sehingga dengan penggunaan metode *target costing* pada perusahaan CV Cita Mandiri diharapkan

dapat menurunkan biaya produksi dengan penekanan biaya agar laba yang diterima oleh perusahaan dapat optimal.

1.2 Rumusan Masalah

CV Cita mandiri merupakan agroindustri di Kota Batu yang mulai beroperasi mengolah kripik kentang pada tahun 2003. Perusahaan ini memproduksi kripik kentang dengan rata-rata produksi 98 kg kripik kentang per harinya dengan proses produksi yang masih sederhana, hampir semua kegiatan produksi dilakukan oleh tenaga manusia dengan bantuan peralatan yang juga masih tergolong sederhana. Meskipun pangsa pasar perusahaan sudah cukup baik namun CV Cita Mandiri masih belum menemukan cara untuk mengoptimalkan laba perusahaan. Sesuai dengan teori yang dikemukakan Shim dan Siegel (1996) bahwa laba dapat ditingkatkan dengan meningkatkan harga jual dan mengurangi biaya, peningkatan volume penjualan, menghilangkan pengulangan pekerjaan serta ketidaksistenan. CV Cita Mandiri tidak dapat meningkatkan harga jual untuk mengoptimalkan laba karena para kompetitor juga menjual dengan harga pasar dengan kualitas kripik yang relatif serupa pula, untuk peningkatan volume penjualan juga tidak mungkin berpengaruh sebab CV Cita Mandiri memiliki keterbatasan kapasitas produksi, tenaga kerja dan fluktuasi permintaan. Hal yang dapat dilakukan untuk optimalisasi laba yaitu dengan mengurangi biaya yang digunakan dalam produksi kripik kentang.

Target Costing merupakan metode yang tepat agar CV Cita Mandiri dapat mengoptimalkan laba dengan penentuan biaya sesuai harga kompetitif. Agar dapat terlihat perbedaan antara penggunaan metode *Target Costing* dengan metode perhitungan biaya yang digunakan perusahaan maka penggunaan metode *Target Costing* dilakukan pada tahun terakhir kegiatan produksi yaitu tahun 2015. Topik permasalahan yang diambil dalam penelitian ini adalah menganalisis seberapa besar biaya dapat dikendalikan setelah dilakukan analisis dengan penerapan *Target Costing* sehingga laba perusahaan optimal. Berdasarkan latar belakang permasalahan tersebut rumusan pertanyaan yang dapat diambil dari penelitian ini adalah :

1. Bagaimana analisis biaya produksi pada CV Cita Mandiri dengan metode biaya standar?
2. Bagaimana analisis biaya produksi dengan penerapan *Target Costing* dalam pengendalian biaya dan optimalisasi laba pada CV Cita Mandiri?
3. Bagaimana perbandingan biaya produksi dan laba yang diperoleh antara penggunaan biaya produksi dengan metode biaya standar yang dilakukan CV Cita Mandiri dengan hasil perhitungan yang diperoleh dari metode *Target Costing*?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah penelitian diatas, maka penelitian ini bertujuan untuk :

1. Menganalisis biaya produksi pada CV Cita Mandiri dengan metode biaya standar.
2. Menganalisis biaya produksi CV Cita Mandiri dengan metode *Target Costing*.
3. Mendeskripsikan perbandingan biaya produksi dan laba yang diperoleh antara penggunaan biaya produksi dengan metode biaya standar yang dilakukan CV Cita Mandiri dengan hasil perhitungan yang diperoleh dari metode *Target Costing*.

1.4 Kegunaan Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian maka penelitian ini dapat berguna :

1. Bagi Perusahaan

Diharapkan penelitian ini dapat menjadi masukan atau alternatif bagi perusahaan dalam mengukur biaya efisien yang digunakan untuk dapat mengoptimalkan laba dari hasil penjualan kripik kentang yaitu dengan menggunakan metode *Target Costing*.

2. Bagi Para Peneliti Lain

Diharapkan penelitian ini dapat menjadi referensi maupun rekomendasi untuk penelitian–penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan pengendalian biaya serta optimalisasi laba.