

## **IV. METODE PENELITIAN**

### **4.1 Pendekatan Penelitian**

Penelitian ini dilakukan menggunakan metode pendekatan kuantitatif. Pendekatan kuantitatif didasarkan pada data yang diperoleh dari perusahaan. Penelitian ini menggunakan data yang berkaitan dengan biaya produksi yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi pia apel. Perhitungan biaya dilakukan dengan menggunakan metode biaya tradisional dan metode *target costing*.

### **4.2 Penentuan Lokasi dan Waktu Penelitian**

Lokasi penelitian terletak di *Home Industry* Permata Agro Mandiri yang beralamat di Jl. Masjid RT 04 RW 05 Desa Bumiaji Kota Batu Jawa Timur. Penentuan lokasi dilakukan secara *purposive*. Pemilihan lokasi di *Home Industry* Permata Agro Mandiri ini dikarenakan perusahaan tersebut merupakan salah satu perusahaan agroindustry di Kota Batu yang pertama kali memproduksi pia apel serta menjadikan pia apel sebagai produk utamanya. Selain itu *Home Industry* Permata Agro Mandiri juga membuka wisata edukasi untuk proses produksi pia apel sehingga sangat cocok adanya penerapan pengendalian biaya yang lebih baik untuk dapat memberikan informasi kepada wisatawan nantinya. *Home Industry* Permata Agro Mandiri ini sesuai dengan topik penelitian yaitu mengenai efisiensi biaya produksi dan peningkatan laba perusahaan karena *Home Industry* Permata Agro Mandiri memiliki pesaing yang cukup banyak dengan kualitas produk yang relative sama. Banyaknya pesaing tersebut menyebabkan perusahaan tidak dapat menaikkan harga jual diatas harga pasar sehingga laba yang diperoleh perusahaan belum mencapai laba yang diharapkan, oleh karena itu agar dapat mencapai target laba yang diharapkan perlu dilakukan efisiensi biaya produksi. Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan Juli sampai Agustus 2017.

### **4.3 Teknik Penentuan Sampel**

Penelitian ini menggunakan penentuan responden dengan teknik *sampling* secara *non probability sampling* yaitu dengan cara *purposive sampling*. Responden yang dipilih merupakan *key informant* yang berjumlah 3 orang *informant* yaitu Direktur, Manager Produksi dan Manager *Marketing*. Direktur

merupakan pemilik *Home Industry* Permata Agro Mandiri yang memiliki tanggung jawab atas perusahaan, pengelola keuangan dan juga sebagai pihak yang memiliki peran pada perusahaan berkaitan dengan pengambilan keputusan dalam penentuan besarnya laba yang diharapkan dari penjualan produk pia apel. Manager produksi yang mengetahui dan bertanggung jawab atas berjalannya aktivitas produksi pia apel serta manager *marketing* yang bertanggung atas kegiatan penjualan produk pia apel.

#### 4.4 Teknik Pengumpulan Data

Penelitian ini menggunakan dua sumber data yaitu data primer dan data sekunder. Jenis data dan metode pengumpulan data pada penelitian ini sebagai berikut:

1. Data primer merupakan data yang diperoleh langsung dari responden pada *Home Industry* Permata Agro Mandiri. Data primer didapatkan melalui wawancara dan observasi yang dilakukan oleh peneliti. Adapun teknik pengumpulan data primer yang dilakukan dalam penelitian ini sebagai berikut:

a. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan mengajukan pertanyaan secara langsung kepada responden yaitu key informan pada *Home Industry* Permata Agro Mandiri mengenai aktivitas produksi dan biaya produksi serta informasi terkait masalah penelitian. Wawancara pada penelitian ini tidak dalam bentuk kuisisioner melainkan berupa pertanyaan inti yang diajukan peneliti kepada responden. Pertanyaan yang diajukan pada saat melakukan wawancara merupakan pengembangan dari data yang diperoleh peneliti dari pihak perusahaan.

b. Observasi

Pengamatan langsung dilakukan di lokasi penelitian yaitu di *Home Industry* Permata Agro Mandiri. Pengamatan dilakukan pada semua hal yang berkaitan dengan proses produksi pia apel mulai dari pengolahan bahan baku hingga pengemasan produk pia apel. Selain itu pengamatan juga dilakukan pada sistem kerja yang ada di *Home Industry* Permata Agro Mandiri.

## 2. Data Sekunder

Data sekunder merupakan data yang tidak diperoleh secara langsung dari sumbernya. Data tersebut berupa dokumen-dokumen perusahaan terkait produksi pia apel. Selain itu data sekunder juga diperoleh dari berbagai buku atau studi pustaka yang menunjang kegiatan penelitian. Adapun teknik pengumpulan data sekunder yang dilakukan dalam penelitian ini sebagai berikut:

### a. Dokumentasi

Dokumentasi yang dilakukan yaitu dengan mempelajari, mencatat serta menyalin data-data yang terkait dengan topik penelitian. Selain itu dilakukan pengambilan gambar secara langsung terkait dengan penelitian di *Home Industry* Permata Agro Mandiri. Peneliti melakukan penyalinan data jika pihak perusahaan telah menyediakan data dan memberikan izin kepada peneliti untuk menyalin data tersebut. Sehingga data-data yang disalin oleh peneliti merupakan data yang dibutuhkan dalam penelitian.

### b. Studi Pustaka

Studi pustaka dalam penelitian ini dilakukan dengan cara membaca dan mereview informasi yang diperlukan berkaitan dengan metode *target costing* yang digunakan dalam penelitian. Studi pustaka diperoleh dari buku, jurnal penelitian dan sumber-sumber tertulis lainnya baik berupa cetak ataupun diakses melalui internet.

## 4.5 Teknik Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan pada penelitian ini meliputi:

### 1. Analisis Metode Biaya Tradisional

Analisis penentuan biaya tradisional pada penelitian ini digunakan untuk menganalisis biaya produksi yang dikeluarkan untuk memproduksi pia apel dan laba yang diperoleh perusahaan dari penjualan pia apel di *Home Industry* Permata Agro Mandiri. Perhitungan pada metode tradisional menggunakan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik. Analisis ini dilakukan untuk mengetahui harga yang digunakan perusahaan untuk menjual pia apel per kemasan berdasarkan penggunaan biaya produksi pia apel selama satu tahun

terakhir yaitu tahun 2016. Perhitungan penentuan biaya tradisional dalam metode *full costing* sebagai berikut:

- a. Menghitung biaya bahan baku per kemasan produk pia apel yang diproduksi pada tahun 2016. Perhitungan biaya bahan baku ini yaitu dengan membagi antara biaya bahan baku dengan jumlah produksi pada setiap tahunnya.

$$\text{Biaya bahan baku (per kemasan)} = \frac{\text{Biaya Bahan Baku}}{\text{Total Produksi}}$$

- b. Menghitung biaya tenaga kerja langsung per kemasan produk pia apel yang diproduksi pada tahun 2016. Perhitungan biaya tenaga kerja langsung ini yaitu dengan membagi total biaya tenaga kerja langsung dengan jumlah produksi setiap tahunnya.

$$\text{Biaya tenaga kerja langsung (per kemasan)} = \frac{\text{Biaya Tenaga Kerja Langsung}}{\text{Total Produksi}}$$

- c. Menghitung biaya *overhead* pabrik per kemasan produk pia apel yang diproduksi pada tahun 2016. Perhitungan biaya *overhead* pabrik ini yaitu dengan membagi total biaya *overhead* pabrik dengan jumlah produksi.

$$\text{Biaya overhead pabrik (per kemasan)} = \frac{\text{Biaya Overhead Pabrik}}{\text{Total Produksi}}$$

- d. Menghitung biaya non produksi per kemasan produk pia apel yang diproduksi pada tahun 2016. Sebelum menghitung biaya non produksi maka perlu dihitung biaya penjualan perkemasan yang dilakukan dengan membagi total biaya penjualan dengan jumlah produksi. Selain itu juga menghitung biaya administrasi per kemasan yang dilakukan dengan membagi total biaya administrasi dengan jumlah produksi. Setelah itu dapat dihitung biaya non produksi perkemasan produk pia apel yang dilakukan dengan menjumlahkan biaya penjualan per kemasan dengan biaya administrasi perkemasan.

$$\text{Biaya administrasi (per kemasan)} = \frac{\text{Biaya Administrasi}}{\text{Total Produksi}}$$

$$\text{Biaya Pemasaran (per kemasan)} = \frac{\text{Biaya Pemasaran}}{\text{Total Produksi}}$$

Biaya non produksi (per kemasan) = biaya administrasi per kemasan + biaya pemasaran per kemasan

- e. Menghitung total biaya produksi per kemasan produk pia apel pada tahun 2016 dengan menjumlahkan biaya produksi dengan biaya non produksi.

$$\text{Total Biaya (per kemasan)} = \text{Biaya produksi per kemasan} + \text{biaya non produksi per kemasan}$$

- f. Menyediakan tabel laba-rugi penjualan produk pia apel pada tahun 2016 dengan perhitungan sebagai berikut:

$$\text{Penjualan} = \text{Harga Jual Produk} \times \text{Total Penjualan}$$

$$\text{Harga Pokok Penjualan} = \text{Total Biaya Produksi}$$

$$\text{Laba Kotor} = \text{Penjualan} - \text{Harga Pokok Penjualan}$$

$$\text{Laba Bersih} = \text{Laba Kotor} - \text{Biaya Non Produksi}$$

- g. Menghitung margin profit produk pia apel pada tahun 2016 dengan cara harga jual per kemasan dikurangi dengan biaya total per kemasan dan hasilnya dikalikan 100%.

$$\text{Margin Profit} = \frac{\text{Harga Jual} - \text{Biaya Total (per kemasan)}}{\text{Harga Jual}} \times 100\%$$

## 2. Metode *Target Costing*

Metode *target costing* digunakan untuk menganalisis efisiensi biaya produksi dan laba yang diperoleh perusahaan didasarkan pada harga jual kompetitif dan laba yang diharapkan perusahaan. Data yang digunakan pada analisis *target costing* ini yaitu data produksi produk pia apel pada tahun 2016. Langkah-langkah yang dilakukan dalam analisis ini meliputi:

- Menentukan harga jual yang kompetitif sesuai yang diharapkan perusahaan.
- Menentukan besaran laba yang diharapkan dari penjualan pia produk pia apel.
- Menghitung target biaya per kemasan produk pia apel yang efisien digunakan berdasarkan harga dan laba yang diharapkan, dengan perhitungan sebagai berikut:

$$\text{Target Biaya} = \text{Harga jual} - \text{Laba yang diharapkan}$$

$$TC_i = P_i - M_i$$

Keterangan:

$TC_i$  = *Target Cost* (target biaya) per unit produk i

$P_i$  = Harga jual per satuan produk i

$M_i$  = *Profit* per satuan produksi I (Target *profit* x Harga jual/satuan)

- Menghitung total biaya produksi pia apel yang efisien berdasarkan target biaya yang diperoleh berdasarkan harga dan laba yang diharapkan. Perhitungan ini dilakukan dengan mengurangi total penjuala dengan laba yang diharapkan. Pada tahun 2016.

$$\text{Total biaya} = \text{total penjualan} - \text{laba yang diharapkan}$$

e. Melakukan rekayasa nilai. Rekayasa nilai dilakukan dengan menghitung beberapa biaya yang dapat diturunkan tanpa mengurangi kualitas produk yang sesuai keinginan konsumen sehingga total biaya yang dikeluarkan masih berada pada nilai target biaya. Biaya yang diturunkan merupakan biaya yang digunakan oleh perusahaan untuk memproduksi pia apel pada tahun 2016. Rekayasa nilai merupakan tahap modifikasi biaya pada saat desain produk untuk mencapai biaya target yang diharapkan perusahaan.

### 3. Metode Deskriptif Komparatif

Metode deskriptif komparatif menjelaskan mengenai cara yang dilakukan untuk penurunan biaya produksi serta membandingkan nilai biaya produksi yang dikeluarkan dan laba yang dicapai dengan menggunakan metode biaya tradisional dan metode *target costing*. Metode ini dilakukan untuk mengetahui dari kedua metode tersebut metode manakah yang memberikan nilai biaya produksi yang lebih rendah namun laba yang diperoleh lebih tinggi. Selain itu dalam metode ini juga menjelaskan biaya apa saja yang dapat diturunkan pada tahapan rekayasa nilai sehingga biaya produksi lebih efisien dan target laba yang diharapkan dapat tercapai.