

ANALISIS EFISIENSI BIAYA PRODUKSI KATERING PADA USAHA RUMAH MAKAN TERAS

Dwi Umadi¹, Tuti Fitriani²

Email: dwiumadi24@gmail.com

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Jambatan Bulan

Email: stie@stiejb.ac.id

ABSTRACT

The purpose of this study was to determine the amount of production costs in catering production and to make production cost efficiency at Rumah Makan Teras in order to achieve the desired profit. This research is descriptive research. The data used is primary data collected through observation, interviews and documentation, and analyzed using target costing. The results of this study indicate that, the cost of goods produced for fresh chicken products produced at Rumah Makan Teras is Rp. 31,642,- and for fresh fish products Rp. 31,403,-. From the calculation of the cost of goods produced, the company is only able to generate a gross profit of 42% of the product selling price of Rp. 45,000 per serving, from this it has not reached the desired 50% gross profit, so it is necessary to make efficiency by applying target costing. The efficiency of catering production costs at Rumah Makan Teras with the application of target costing can be carried out on the production cost components, namely the raw material component and factory overhead costs. The component of raw material costs that can be streamlined is that the Cap Mawar brand rice is replaced with Pandan Sulawesi stamp rice with a savings of 9% and the Sania stamp cooking oil is replaced with Our Oil stamp cooking oil with a savings of 26% then for the factory overhead component can replace gas fuel by only using kerosene fuel, resulting in a savings of 35%. With the right efficiency steps, the Rumah Makan Teras business is able to achieve the desired profit of 50%.

Keywords: *Cost of Goods Manufactured, Cost Target, Efficiency, Cost Components.*

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara dengan perkembangan usaha yang cukup baik. Perkembangan tersebut tentunya telah melewati beberapa fase, seperti halnya pada fase awal

kegiatan usaha dilakukan dengan cara barter, kemudian seiring dengan perkembangan zaman kegiatan usaha mulai menggunakan uang sebagai alat tukar yang sah. Pada era saat ini, kegiatan usaha lebih maju karena

telah berkembangnya jaringan internet, sehingga kegiatan usaha semakin kompleks dengan disediakannya uang elektronik sebagai alat pembayaran. Semakin mudah kegiatan usaha semakin banyak pula jenis usaha yang dilakukan oleh individu yang memiliki keinginan untuk melakukan kegiatan usaha, tentu hal tersebut akan meningkatkan persaingan dalam kegiatan usaha di berbagai bidang khususnya bidang produksi.

Kegiatan usaha di bidang produksi merupakan salah satu kegiatan usaha dengan menciptakan produk dengan melalui pengolahan bahan baku hingga produk jadi yang akan ditawarkan di pasar dengan harapan memperoleh keuntungan. Kegiatan produksi ini merupakan kegiatan usaha yang memiliki fase cukup panjang mulai dari melakukan pengumpulan bahan baku, pengelolaan bahan baku dengan memanfaatkan tenaga kerja maupun sumber daya lainnya hingga menjadi produk jadi yang mana dalam pengelolaannya membutuhkan pengeluaran biaya yang disebut dengan biaya produksi.

Biaya produksi merupakan biaya keseluruhan yang dikeluarkan dalam kegiatan produksi perusahaan. Biaya produksi pada usah produksi terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Biaya bahan baku langsung yaitu jumlah nilai bahan baku yang dikorbankan atau

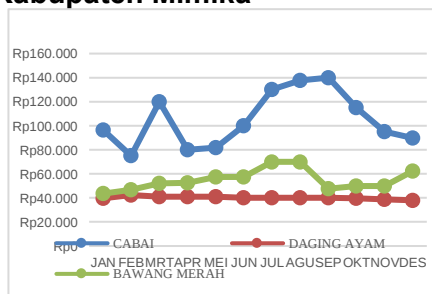
dikeluarkan untuk menghasilkan produk secara langsung serta keberadaannya mudah diidentifikasi ke dalam unit produksi, biaya tenaga kerja langsung yaitu jumlah biaya yang dikompensasikan untuk tenaga kerja yang terlibat secara langsung dalam proses produksi, dan biaya overhead pabrik yaitu keseluruhan jumlah pengorbanan baik bahan baku, tenaga kerja maupun biaya lainya yang berkaitan dengan biaya produksi yang keberadaannya tidak mudah diidentifikasi ke dalam unit produksi.

Biaya produksi dapat ditentukan dengan dua metode penentuan biaya produksi yaitu metode full costing dan variabel costing. Metode penentuan biaya full costing merupakan pengumpulan biaya produksi yang memperhitungkan keseluruhan biaya produksi yang terjadi, yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead pabrik baik yang bersifat tetap maupun variabel, sedangkan metode variabel costing merupakan metode penentuan biaya produksi yang hanya memperhitungkan biaya-biaya yang bersifat variabel saja, biaya-biaya tersebut meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik variabel. Dari kedua metode pengumpulan tersebut tentunya bertujuan untuk menentukan jumlah Harga Pokok Produksi.

Harga pokok produksi merupakan seluruh biaya-biaya

yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu barang dari bahan baku hingga menjadi barang jadi atau produk yang siap dijual, dengan adanya perhitungan harga pokok produksi yang tepat akan memberikan informasi yang tepat mengenai total biaya produksi yang telah dikeluarkan atau dikorbankan dalam melakukan kegiatan produksi, sehingga akan memberikan informasi yang tepat bagi manajemen dalam pengambilan keputusan. Berikut adalah data bahan baku di pasar Kabupaten Mimika selama periode 2022 pada gambar 1.1 berikut.

Gambar 1 Harga Pangan di Kabupaten Mimika



Sumber: PIHPS (Pusat Informasi Harga Pangan Strategis) Nasional tahun 2022.

Data tersebut menunjukkan harga bahan pokok di Kabupaten Mimika yang cenderung berfluktuasi atau berubah-ubah, dari hal tersebut tentunya berpengaruh terhadap besarnya harga pokok produksi yang nantinya akan berdampak pada laba yang diinginkan oleh para pemilik usaha rumah makan di

Kabupaten Mimika, seperti halnya pada Rumah Makan Teras yang turut terkena dampaknya.

Rumah Makan Teras merupakan jenis usaha yang bergerak di bidang tata boga dalam memproduksi makanan cepat saji. Usaha ini didirikan oleh bapak Agus sejak Januari tahun 2017 dan beroperasi di Jalan Cendrawasih Kwamki, Kecamatan Mimika baru, Kabupaten Mimika, Papua Tengah. Rumah Makan Teras ini bukan hanya menyediakan makanan yang disediakan di tempat tetapi juga menyediakan makanan berdasarkan pesanan atau katering, rumah makan tersebut biasa melayani pemesanan nasi kotak untuk acara-acara penting seperti, acara syukuran, acara rapat pada instansi sekolah maupun pemerintahan dan acara penting lainnya. Usaha tersebut melayani pemesanan tanpa membatasi minimal atau maksimal order, menu yang ditawarkan pada usaha Rumah Makan Teras tersebut yaitu Ayam Lalapan, Ikan Lalapan, Ayam Bakar dan Ikan Bakar, di mana harga yang ditawarkan per unit porsi sebesar Rp. 45.000,- dari paket makanan tersebut menunjukkan bahwa usaha Rumah Makan Teras menawarkan harga yang sama dari berbagai permintaan pemesan hal itu dilakukan sebagai salah satu marketing agar produk yang ditawarkan tidak kalah bersaing dipasar, namun dengan adanya hal tersebut bukan berarti tidak adanya masalah pada usaha Rumah Makan Teras.

Selama periode yang berjalan usaha tersebut memiliki kendala pada modal yang disebabkan berfluktuasinya harga bahan baku sebagaimana ditunjukkan pada gambar 1.1 yang mempengaruhi semakin besarnya biaya produksi yang dikeluarkan. Peningkatan biaya produksi tersebut berdampak pada menurunnya target laba yang diinginkan perusahaan yakni 50% dari biaya produksi. Hal ini terjadi karena kenaikan biaya produksi tersebut tidak dibarengi dengan kenaikan harga jual produk. Penjualan yang dilakukan Rumah Makan Teras baik di tempat maupun dalam bentuk katering atau pesanan hanya mengikuti harga pasar yang cenderung tetap. Pada dasarnya pemilik usaha tentu menginginkan keuntungan yang diinginkan dari usaha yang dijalankan, namun disisi lain perubahan harga pokok produksi tersebut tidak serta merta dilakukan perubahan pada harga jual oleh manajemen produksi di atas harga pasar yang berlaku, karena dapat menurunkan minat konsumen yang disebabkan oleh harga yang terlalu tinggi serta produk yang dihasilkan akan kalah bersaing di pasar. Oleh karena itu cara untuk mendapatkan keuntungan yang optimal yaitu dengan melakukan efisiensi terhadap biaya produksi.

Efisiensi biaya produksi dapat dilakukan dengan cara menerapkan target costing pada usaha. Target costing merupakan salah satu langkah untuk

melakukan efisiensi biaya produksi dengan cara menentukan target biaya dari harga jual dipasar dikurangi dengan laba yang diinginkan oleh pemilik, hal yang dapat dilakukan adalah dengan melakukan penekanan biaya produksi yang terjadi pada perusahaan agar target biaya produksi yang telah ditentukan dapat tercapai, dengan adanya hal tersebut maka laba yang diinginkan akan optimal.

Berdasarkan fenomena yang terjadi, maka sangat penting dilakukan penelitian dengan judul “Analisis Efisiensi Biaya Produksi Katering Pada Usaha Rumah Makan Teras”.

TINJAUAN PUSTAKA

Perusahaan Manufaktur

Menurut Supriyanto (2020:1) manufaktur adalah kata yang berasal dari Bahasa Latin, yaitu *manus factus* yang berarti dibuat dengan tangan. Sedangkan kata *manufacture* muncul pertama kali pada tahun 1576, dan kata *manufacturing* muncul tahun 1683. Jika kita melihat kata “manufaktur”, dalam arti yang paling luas, adalah proses mengubah bahan baku menjadi suatu produk. Proses mengubah bahan baku menjadi suatu produk ini meliputi, perancangan produk, pemilihan material, dan tahap-tahap proses ketika produk tersebut dibuat.

Biaya

Menurut Lukman (2013:4) dalam arti luas biaya adalah pengorbanan sumber ekonomis

(sifat kelangkaan) yang diukur dengan satuan mata uang yang telah terjadi atau kemungkinan terjadi dalam mencapai tujuan tertentu (to secure benefit). Menurut Carter dan Usry (Khasanah dkk., 2017:7) Biaya adalah sebagai nilai tukar, pengeluaran, pengorbanan untuk memperoleh manfaat. Dalam akuntansi keuangan, pengeluaran atau pengorbanan pada saat diakuisisi diwakili oleh penyusutan saat ini atau dimasa yang akan datang dalam bentuk kas atau aktiva lain dan ada pula yang berpendapat bahwa biaya adalah pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi, sedang terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu.

Menurut Mulyadi (2005:13) Dalam akuntansi biaya, biaya digolongkan dengan berbagai macam cara, yaitu:

- a. Penggolongan biaya menurut Obyek Pengeluarannya
Dalam cara penggolongan ini, nama objek pengeluaran merupakan dasar penggolongan biaya. Misalnya nama obyek pengeluaran adalah bahan bakar. Maka pengeluaran yang berhubungan dengan bahan bakar disebut biaya bahan bakar.
- b. Penggolongan biaya menurut fungsi pokok dalam perusahaan.
Dalam perusahaan manufaktur, ada tiga fungsi pokok, yaitu fungsi produksi, fungsi

pemasaran, dan fungsi administrasi dan umum.

- c. Penggolongan biaya menurut hubungan biaya dengan sesuatu yang dibiayai

Sesuatu yang dibiayai dapat berupa produk atau departemen.

Dalam hubungannya dengan sesuatu yang dibiayai, biaya dapat di golongkan menjadi dua golongan yaitu:

- a) biaya langsung adalah biaya yang terjadi, yang penyebab satu-satunya adalah karena ada sesuatu yang dibiayai. Jika sesuatu yang dibiayai itu tidak ada maka biaya langsung tidak akan terjadi. Dengan demikian biaya langsung akan mudah diidentifikasi dengan sesuatu yang dibiayai. Biaya produksi langsung terdiri dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Sedangkan biaya langsung departemen adalah semua biaya yang terjadi di dalam departemen tertentu. Contohnya adalah biaya tenaga kerja yang bekerja dalam departemen pemeliharaan merupakan biaya langsung departemen bagi departemen pemeliharaan dan biaya depresiasi mesin yang dipakai dalam departemen tersebut, merupakan biaya langsung bagi departemen tersebut.
- b) Biaya tidak langsung adalah biaya yang terjadi tidak

hanya disebabkan oleh sesuatu yang dibiayai. Biaya tidak langsung dengan hubungan dengan produk disebut biaya produksi tidak langsung atau biaya overhead pabrik. Biaya ini tidak mudah diidentifikasi dengan produk tertentu. Sehingga dapat disimpulkan secara sederhana biaya langsung adalah biaya yang berhubungan langsung dengan produksi dan keberadaannya mudah diidentifikasi sedangkan biaya tidak langsung adalah biaya yang keberadaannya tidak mudah diidentifikasi.

d. Penggolongan Biaya Menurut Perilakunya dalam Hubungan dengan Perubahan Volume Aktivitas.

Dalam hubungannya dengan perubahan volume aktivitas, biaya dapat digolongkan menjadi:

- a) Biaya variabel adalah biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Contoh biaya variabel adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung.
- b) Biaya semi variabel adalah biaya yang berubah tidak sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Biaya semi variabel mengandung unsur biaya tetap dan unsur biaya variabel.
- c) Biaya semifixed adalah biaya yang tetap untuk tingkat

volume kegiatan tertentu dan berubah dengan jumlah yang konstan pada volume produksi tertentu.

- d) Biaya tetap adalah biaya yang jumlah totalnya tetap dalam kisar volume kegiatan tertentu. Contoh biaya tetap adalah gaji direktur produksi.
- e. Penggolongan biaya atas dasar jangka waktu manfaatnya

Atas dasar jangka waktu manfaatnya, biaya dapat dibagi menjadi dua yaitu pengeluaran modal dan pengeluaran pendapatan. Pengeluaran modal (Capital expenditures) adalah biaya yang mempunyai manfaat lebih dari satu periode akuntansi (biasanya periode akuntansi adalah satu tahun kalender). Pengeluaran modal ini pada saat terjadinya dibebankan sebagai kos aktiva, dan dibebankan dalam tahun-tahun yang menikmati manfaatnya dengan cara didepresiasi, diamortisasi, atau didepleksi. Contoh pengeluaran modal adalah pengeluaran untuk pembelian aktiva tetap, untuk reparasi besar terhadap aktiva tetap, untuk promosi besar-besaran, dan pengeluaran untuk riset dan pengembangan suatu produk.

Pengeluaran pendapatan (revenue expenditures) adalah biaya yang hanya mempunyai manfaat dalam periode akuntansi terjadinya pengeluaran tersebut. Pada saat terjadinya pengeluaran

pendapatan dibebankan sebagai biaya dan dipertemukan dengan pendapatan yang diperoleh dari pengeluaran biaya tersebut. Contoh pengeluaran pendapatan antara lain adalah biaya iklan, biaya pemasaran biaya tenaga kerja dan biaya lainnya.

Biaya Produksi

Menurut Wiwik & Dhyka (2013:22) biaya produksi adalah biaya-biaya yang diperlukan untuk memperoleh bahan baku (mentah) dari pemasok dan mengubahnya menjadi produk selesai yang siap dijual. Menurut Mulyadi (Khasanah dkk., 2017:8) mengemukakan bahwa biaya produksi merupakan biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap dijual, sedangkan Menurut Supriyono (Khasanah dkk., 2017:8) menyatakan bahwa biaya produksi adalah semua biaya yang berhubungan dengan fungsi produksi atau kegiatan pengolahan bahan baku menjadi produk selesai.

Biaya produksi pada perusahaan manufaktur terdiri atas unsur-unsur biaya sebagai berikut :

a. Bahan Baku Langsung (BBL)

Menurut

(Sostroatmodjo, 2020:35) biaya bahan baku langsung adalah biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan dasar yang akan digunakan untuk menghasilkan suatu produk jadi tertentu. contoh, harga beli kain

per potong pakaian, harga beli kayu per unit meja, dan sebagainya. Bahan baku langsung merupakan bahan utama dalam kegiatan produksi.

b. Tenaga Kerja Langsung (BTKL)

Menurut

(Sostroatmodjo, 2020:35) biaya tenaga kerja langsung adalah biaya yang dikeluarkan untuk membayar pekerja yang terlibat secara langsung dalam proses produksi. Contoh, upah tukang jahit dalam perusahaan garmen, upah tukang kayu dalam perusahaan mebel. Biaya tenaga kerja langsung merupakan jumlah kompensasi yang dikorbankan atau dilepaskan untuk tenaga kerja yang secara langsung melakukan kegiatan produksi.

c. Biaya Overhead Pabrik (BOP).

Biaya Overhead Pabrik adalah biaya-biaya selain biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung, antara lain:

a) Biaya Bahan Penolong (Bahan Baku Tidak Langsung) yaitu biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan tambahan atau bahan penolong yang dibutuhkan untuk menghasilkan suatu produk tertentu dan melekat pada produk jadi tersebut. Contoh, harga beli kancing yang dibutuhkan untuk menghasilkan pakaian, harga beli paku dan cat untuk menghasilkan meja tulis, dan sebagainya.

- b) Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung yaitu biaya yang dikeluarkan untuk membayar pekerja yang dibutuhkan dalam proses menghasilkan suatu barang tetapi tidak terlibat langsung dalam proses produksi. Contoh, gaji mandor, gaji satpam pabrik, dan sebagainya.
- c) Biaya Pabrikasi Lain adalah biaya-biaya tambahan yang dibutuhkan untuk menghasilkan suatu produk selain biaya bahan penolong dan biaya tenaga kerja tidak langsung. Contohnya adalah biaya listrik dan air pabrik, biaya telepon pabrik, biaya penyusutan bangunan pabrik, dan sebagainya.

Metode Pengumpulan biaya produksi

Menurut (Supriyono, 2015:37) Pengumpulan biaya produksi dikelompokkan menjadi 2 metode yaitu: metode harga pokok pesanan (job order cost method) dan metode harga pokok proses (process costmethod). Metode harga pokok pesanan (job order cost method) adalah metode pengumpulan harga pokok produk di mana biaya dikumpulkan untuk setiap pesanan atau kontrak atau jasa terpisah, dan setiap pesanan atau kontrak dapat dipisahkan identitasnya. Pengolahan produk akan dimulai setelah datangnya pesanan dari langganan/pembeli melalui dokumen pesanan penjual (seles order), yang memuat jenis dan jumlah produk yang dipesan,

spesifikasi pesanan, tanggal pesanan diterima dan harus diserahkan.

Pada perusahaan yang menggunakan harga pokok pesanan memiliki karakteristik sebagai berikut :

- a. Tujuan produksi perusahaan untuk melayani pesanan pembeli yang bentuknya tergantung pada spesifikasi pemesan, sehingga sifat produksinya terputus-putus dan setiap pesanan dapat dipisahkan identitasnya secara jelas.
- b. Biaya produksi dikumpulkan untuk setiap pesanan dengan tujuan dapat dihitung harga pokok pesanan dengan relatif teliti dan adil.

Metode harga pokok proses (process cost method) adalah metode harga pokok proses adalah metode pengumpulan harga pokok produksi yang digunakan oleh perusahaan yang mengolah produknya secara masa. Sebagaimana diketahui dalam proses produksi dibutuhkan bahan baku (raw material), bahan penolong dan bahan pendukung lainnya. Dan barang siap dijual adalah hasil akhir dari sebuah proses produksi.

Di dalam metode ini, biaya produksi dikumpulkan untuk setiap proses selama jangka waktu tertentu dan biaya produksi per satuan dihitung dengan cara membagi total biaya produksi dalam proses tertentu, selama periode tertentu, dengan jumlah

satuan produk yang dihasilkan dari proses tersebut selama jangka waktu yang bersangkutan.

Metode pengumpulan komponen harga pokok produksi ditentukan oleh karakteristik proses produk perusahaan. Di perusahaan yang memproduksi masa, karakteristik produksinya adalah sebagai berikut:

- Produk yang dihasilkan adalah produk standar.
- Produk yang dihasilkan dari waktu ke waktu adalah sama.
- Aktivitas produksi dimulai dengan diterbitkannya perintah produksi yang berisi rencana produksi produk standar untuk jangka waktu tertentu.

Metode Penentuan Biaya Produksi

Menurut Mulyadi (2005:17) Metode penentuan kos produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam kos produksi. Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam kos produksi, terdapat dua pendekatan yaitu full costing dan variabel costing. Full costing merupakan metode penentuan kos produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam kos produksi. Yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Dengan demikian kos produksi menurut metode full costing terdiri dari unsur biaya produksi berikut ini:

Biaya bahan baku

xxx

Biaya tenaga kerja langsung

xxx

Biaya overhead pabrik variabel xxx

Biaya overhead pabrik tetap

xxx +

Kos produksi

xxx

Kos produk yang dihitung dengan pendekatan full costing terdiri dari unsur kos produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variabel dan biaya overhead pabrik tetap) ditambah dengan biaya non produksi (biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum). Variabel costing merupakan metode penentuan kos produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead variabel. Dengan demikian kos produksi menurut metode variabel costing terdiri dari unsur biaya produksi berikut ini:

Biaya bahan baku

xxx

Biaya tenaga kerja langsung

xxx

Biaya overhead pabrik variabel

xxx +

Kos produksi

xxx

Kos produk yang dihitung dengan pendekatan variabel costing terdiri dari unsur kos produksi variabel (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel

ditambah dengan biaya non produksi variabel (biaya pemasaran variabel biaya administrasi dan umum variabel.

Manajemen Biaya

Menurut Nasehatu (Mulnanuddin dkk, 2017:72) manajemen biaya merupakan aspek yang berperan penting dalam sistem pencatatan, penggolongan, peringkasan dan penyajian biaya pembuatan dan penjualan produk atau jasa, dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya. Objek kegiatan manajemen biaya adalah biaya. Manajemen biaya berarti serangkaian langkah-langkah mulai dari penyusunan satu rencana biaya sampai kepada tindakan yang perlu dilakukan jika terdapat perbedaan yang sudah ditetapkan (rencana) dengan yang sesungguhnya. Hansen dan Mowen (Mulnanuddin dkk, 2017:72) Juga menyatakan bahwa biaya produksi merupakan biaya yang berkaitan dengan pembuatan barang dan penyediaan jasa, penentuan manajemen biaya optimal hanya memperhatikan biaya variabel saja.

Target Costing

Menurut Witjaksono (Malue, 2010:951) mengemukakan bahwa target costing adalah suatu sistem di mana penentuan harga pokok produksi 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. Menurut Rudianto (Khasanah Roisatul dkk, 2017:5) target costing adalah metode penentuan biaya produksi di mana perusahaan terlebih dahulu menentukan biaya produksi yang harus dikeluarkan berdasarkan harga pasar yang kompetitif, sehingga perusahaan dapat memperoleh laba yang diharapkan.

Karakteristik target costing menurut Rudianto (Khasanah Roisatul dkk, 2017:5), metode target costing memiliki beberapa karakteristik khusus yang membedakannya dengan metode yang lainnya, yaitu:

- a. Target costing digunakan pada tahap perencanaan dan desain. Tidak seperti standar costing yang digunakan pada tahap produksi, target costing lebih banyak digunakan pada tahap perencanaan dan desain.
- b. Target costing merupakan perencanaan biaya yang berujung pada pengurangan biaya, bukan pengendalian biaya.
- c. Target costing lebih cocok digunakan oleh perusahaan yang berorientasi pada perakitan yang membuat beraneka ragam produk dalam jumlah sedang dan sedikit dibandingkan dalam industri yang berorientasi pada proses yang ditandai dengan produksi yang terus menerus dan bersifat massal.

Menurut Rudianto untuk mengimplementasikan metode target costing dalam perusahaan, terdapat serangkaian fase yang harus dilalui oleh perusahaan, yaitu:

- a. Menentukan harga jual yang kompetitif
 - b. Menentukan laba yang diharapkan
 - c. Menetapkan target biaya
 - d. Melakukan rekayasa nilai (value engineering)
 - e. Menggunakan kaizen costing dan pengendalian operasi.
- Target costing = Harga Jual – Margin laba yang diinginkan.

RANCANGAN PENELITIAN

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif, menurut Sugiyono (Juwita & Satria, 2017:187) mendefinisikan bahwa metode deskriptif adalah metode yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi. Penggunaan metode penelitian deskriptif dalam penelitian ini karena penulis bermaksud menggambarkan efisiensi biaya produksi pada usaha Rumah Makan Teras.

Data dan Sumber Data

Data yang akan dikumpulkan dalam penelitian ini terdiri dari :

- a. Data kuantitatif adalah data yang berupa angka-angka. Data kuantitatif yang didapat adalah data-data pengeluaran biaya produksi sesungguhnya selama periode 2022 pada usaha Rumah Makan Teras.
- b. Data kualitatif adalah data non angka seperti gambaran umum tentang kegiatan perusahaan pada usaha Rumah Makan Teras.

Sumber yang digunakan dalam penelitian ini yaitu sumber primer, sumber primer merupakan sumber data penelitian yang diperoleh secara langsung dari sumber aslinya yang berupa wawancara, jajak pendapat dari individu atau kelompok (orang) maupun hasil observasi dari suatu obyek, kejadian atau hasil pengujian (benda). Sumber data pada penelitian ini berupa data yang bersumber dari pihak pertama yaitu pemilik usaha Rumah Makan Teras dari kegiatan wawancara yang nantinya akan diolah sendiri menjadi sumber informasi dalam penelitian ini.

Instrumen Penelitian

Instrumen pengumpulan data dalam penelitian ini yaitu daftar wawancara yang digunakan untuk mencatat pertanyaan terkait data yang dibutuhkan dalam penelitian pada usaha Rumah Makan Teras, dan daftar dokumen berupa data tertulis atau pun bukti transaksi selama periode penelitian yaitu data pada periode 2022.

Instrumen analisis data yang digunakan untuk menargetkan biaya produksi agar dalam pengelolaan laba yang didapat bisa optimal, instrumen analisis data dalam penelitian ini yaitu:

- a) Perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing.

Menurut Mulyadi (2005:17) Metode penentuan kos produksi dengan pendekatan *full costing* merupakan metode penentuan kos produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam kos produksi. Yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Dengan demikian kos produksi menurut metode *full costing* terdiri dari unsur biaya produksi berikut ini:

BBB	xxx
BTKL	xxx
BOP	xxx
BOP tetap	xxx
BOP Variabel	<u>xxx+</u>
Kos produksi	xxx

- b) Target biaya (*target costing*)

Target costing merupakan target biaya yang harus dicapai pada usaha Rumah Makan Teras, rumus untuk

menentukan target biaya adalah sebagai berikut:

Harga Jual= Harga pasar-
Margin laba yang diinginkan

Ada pun langkah-langkah yang dilakukan untuk menentukan target biaya, terdapat serangkaian fase yang harus dilalui oleh perusahaan, yaitu:

- Menentukan harga jual yang kompetitif
- Menentukan laba yang diharapkan
- Menetapkan target biaya
- Melakukan rekayasa nilai (*value engineering*)
- Menggunakan *kaizen costing* dan pengendalian operasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Biaya Produksi

Berdasarkan penelitian, diperoleh data biaya produksi meliputi biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik yang dibutuhkan dalam proses produksi, sebelum melihat rincian biaya yang dikeluarkan berikut merupakan persentase untuk pembebebanan untuk memisahkan biaya yang dikeluarkan berdasarkan pesanan atau katering dengan biaya yang dikeluarkan berdasarkan penjualan di tempat, di mana persentase penyelesaian produk untuk produk katering atau berdasarkan pesanan dengan menu Ayam Lalapan sebesar 21% dan untuk produk dengan menu

Ikan Lalapan sebesar 7% persentase tersebut merupakan persentase berdasarkan keseluruhan produk selesai yang berhasil terjual kepada konsumen di Rumah Makan Teras. untuk lebih jelasnya berikut klasifikasi biaya yang dikorbankan untuk memproduksi dua menu catering dengan lauk utama ayam dan ikan.

a. Biaya Bahan Baku Langsung

Biaya bahan baku langsung yang dikeluarkan untuk menjalankan usaha catering pada Rumah Makan Teras meliputi biaya ayam atau ikan, biaya beras, biaya minyak goreng, dan biaya cabai berikut merupakan pengalokasian biaya bahan baku langsung:

Tabel 1
Alokasi Biaya Bahan Baku Langsung
(dalam satuan rupiah)

Bahan Baku Langsung	Biaya/Tahun 2022	Menu Ayam Lalapan		Menu Ikan Lalapan	
		Nilai Alokasi	Nilai per Porsi (3.300 unit porsi)	Nilai Alokasi	Nilai per Porsi (1.100 unit porsi)
Ayam	58.520.000	12.337.316	3.739	3.850.000	3.500
Ikan	3.850.000				
Beras	23.958.000	5.050.878	1.531	1.683.626	1.531
Minyak Goreng	18.810.000	3.965.566	1.202	1.321.855	1.202
Cabai	28.050.000	5.913.563	1.792	1.971.188	1.792
Jumlah Biaya	133.188.000	27.267.323	8.263	8.826.669	8.024

Sumber: Data diolah, Tahun 2023.

Berdasarkan perhitungan pada tabel 1.1 sehingga dapat dijelaskan dengan rincin sebagai berikut:

a) Biaya Ayam dan Ikan

Bahan baku langsung yang digunakan dalam produksi catering dengan menu ayam lalapan dan ikan lalapan pada usaha Rumah Makan Teras yaitu ayam dan ikan. Persentase penyelesaian produk ayam pada usaha Rumah Makan Teras terbagi antara produk

ayam yang dijual di tempat sebesar 79% dan catering 21%. Sedangkan untuk bahan baku ikan nilai alokasi biaya hanya kusus untuk pemesanan catering karena tidak ada pengalokasian biaya untuk produk makanan di tempat yang berbahan dasar ikan. Jadi berdasarkan hasil pengeluaran untuk bahan baku ayam selama tahun 2022 sebesar Rp. 58.520.000,- Dengan

demikian alokasi biaya untuk produk catering berdasarkan persentase penyelesaian 21% sebesar Rp. 12.337.316,- selama tahun 2022 perusahaan mampu menghasilkan 3.300 unit porsi, sehingga biaya penggunaan bahan baku ayam per unit porsi sebesar Rp. 3.739,- begitu juga untuk produk ikan dalam periode tahun 2022 biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 3.850.000,- menghasilkan produk sebanyak 1.100 unit porsi, di mana perunit produk memakan biaya sebesar Rp. 3.500,-.

b) Biaya Beras

Bahan baku langsung selanjutnya adalah beras, bahan baku ini merupakan bahan utama nasi untuk disetiap unit porsi. Bahan baku beras ini digunakan untuk makanan yang dijual di tempat dan berdasarkan pesanan atau catering. Pada periode 2022 biaya beras yang dikeluarkan sebesar Rp. 23.958.000,- dialokasikan untuk produk berdasarkan persentase penyelesaian produk pesanan atau catering dengan lauk utama ayam lalapan yaitu 21% sebesar Rp. 5.036.850,-. Selama periode 2022 menghasilkan sebanyak 3.300 unit porsi, sehingga biaya bahan baku beras yang dibebankan

disetiap unit porsi sebesar Rp. 1.531,-. Begitu juga untuk produk catering dengan lauk utama ikan lalapan yang mana persentase penyelesaian produk yaitu 7% sebesar Rp. 1.683.626,- dari nilai tersebut perusahaan mampu menghasilkan sebanyak 1.100 unit porsi, sehingga biaya beras yang dibebankan disetiap unit porsi ikan lalapan sebesar Rp. 1.531,- sisahnya 72% sebesar Rp. 17.223.496,- merupakan nilai alokasi untuk produk makanan yang dijual di tempat.

c) Biaya Minyak goreng

Bahan baku langsung yang digunakan selanjutnya yaitu minyak goreng. Minyak goreng yang digunakan selama periode 2022 yaitu sebesar Rp. 18.810.000,-. Berdasarkan persentase penyelesaian produk biaya digunakan untuk produk makanan berdasarkan pesanan dan produk yang tersedia di tempat. Sehingga produk pesanan dengan lauk ayam lalapan menggunakan minyak goreng sebesar 21% yaitu 3.965.566,- dari nilai alokasi tersebut menghasilkan sebanyak 3.300 unit porsi, sehingga biaya minyak goreng yang dibebankan disetiap unit porsi sebesar Rp. 1.202,-. Sedangkan untuk produk makanan ikan lalapan

berdasarkan nilai persentase penyelesaian menggunakan 7% biaya minyak goreng yaitu sebesar Rp. 1.321.855,- dari nilai tersebut menghasilkan sebanyak 1.100 unit porsi, sehingga biaya minyak goreng yang dibebankan disetiap unit porsi sebesar Rp. 1.202,-. Sedangkan sisa alokasi sebesar 72% yaitu Rp. 18.670.579,- merupakan bahan baku minyak goreng yang digunakan untuk produk makanan di tempat.

d) Cabai

Cabai merupakan bahan baku utama untuk membuat sambal pada lalapan. Biaya cabai yang dikeluarkan selama periode 2022 yaitu sebesar Rp. 28.050.000,- total biaya tersebut merupakan biaya yang dikeluarkan untuk produksi makanan di tempat dan untuk berdasarkan pesanan. Oleh karena itu, membutuhkan pengalokasian biaya. Berdasarkan persentase penyelesaian produk, Ayam lalapan menggunakan bahan baku cabai 21% yaitu sebesar Rp. 5.913.563,- dari total nilai alokasi tersebut menghasilkan produk

sebanyak 3.300 unit porsi, sehingga biaya cabai yang dibebankan disetiap unit porsi sebesar Rp. 1.792,-. Begitu juga untuk produk pesanan ikan lalapan, produk ikan lalapan menggunakan bahan baku cabai yaitu 7% sebesar Rp. 1.971.188,- nilai alokasi tersebut menghasilkan sebanyak 1.100 unit porsi, sehingga biaya cabai yang dibebankan disetiap unit porsi sebesar Rp. 1.792,-. Jadi sisa alokasi sebesar 72% sebesar Rp. 17.847.249,- merupakan biaya cabai yang digunakan untuk produk pesanan di tempat.

Bahan baku tersebut merupakan bahan baku langsung yang digunakan untuk memproduksi catering dengan menu utama ayam lalapan dan ikan lalapan yang tersedia pada Rumah Makan Teras.

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga langsung yang dikeluarkan untuk produksi catering pada Rumah Makan Teras merupakan biaya gaji yang dibayar berdasarkan gaji bulanan. Berikut adalah pengalokasian biaya gaji dapat dilihat pada tabel 1.2:

Tabel 2
Alokasi Biaya Tenaga Kerja Langsung

Nama Karyawan	Gaji/Bulan	Gaji/Tahun	Nilai Alokasi		Biaya / Unit
			Ayam Lalapan (21%)	Ikan Lalapan (7%)	
Lehar	10.000.000	110.000.000	23.100.000	7.700.000	7.000
Nanang	3.500.000	38.500.000	8.085.000	2.695.000	2.450
Khusnan	3.000.000	33.000.000	6.930.000	2.310.000	2.100
Jumlah	16.500.000	181.500.000	38.115.000	12.705.000	11.550

Sumber: Data diolah, 2024

Berdasarkan tabel 1.2 Nilai alokasi penyelesaian produk untuk biaya tenaga kerja langsung produk pesanan yaitu sebesar 21% untuk produk ayam lalapan, dan 7% untuk produk ikan lalapan. Sehingga dapat disimpulkan biaya yang dikeluarkan untuk tenaga kerja langsung untuk

produk dengan menu ayam lalapan dalam periode tahun 2022 sebesar Rp. 38.115.000,- biaya tersebut menghasilkan sebanyak 3.300 unit porsi, sehingga biaya per unit yang dibebankan sebesar Rp. 11.550,-. Begitu juga untuk produk ikan lalapan. Nilai alokasi tenaga kerja langsung ang dialokasikan sebesar Rp. 12.705.000,- dari biaya tersebut menghasilkan sebanyak 1.100 unit porsi. Sehingga biaya tenaga keraja yang dibebankan

disetiap unit porsi ikan lalapan sebesar Rp. 11.550,-. Nilai sisa aloksi 72% sebesar Rp. 130.680.000, merupakan biaya tenaga kerja yang dialokasikan untuk produk-produk makanan yang dijual di tempat.

c. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *overhead* pabrik yang dikeluarkan untuk produksi katering pada Rumah Makan Teras meliputi, biaya bahan baku tidak langsung, listrik, biaya penyusutan peralatan produksi, biaya sewa biaya gas, dan biaya minyak tanah. Untuk lebih jelasnya berikut perhitungan pengalokasian biaya dari masing-masing komponen biaya *overhead* pabrik yang dikeluarkan untuk memproduksi katering pada Rumah Makan Teras:

Tabel 3
Alokasi Biaya Overhead Pabrik

Bahan Baku Langsung	Biaya/Tahun 2022	Menu Ayam Lalapan		Menu Ikan Lalapan	
		Nilai Alokasi	Nilai per Porsi (3.300 unit porsi)	Nilai Alokasi	Nilai per Porsi (1.100 unit porsi)
Biaya bahan baku tidak langsung	52.639.400	15.083.157	4.571	5.027.719	4.571
Biaya Listrik	11.000.000	2.319.044	703	773.015	703
Biaya Penyusutan Peralatan Produksi	2.513.206	529.840	161	176.613	161
Biaya Sewa	65.000.000	13.703.443	4.153	4.567.814	4.153
Biaya Gas	31.680.000	6.678.848	2.024	2.226.283	2.024
Biaya Minyak Tanah	3.432.000	723.542	219	241.181	219
Total Biaya Overhead Pabrik	166.264.606	39.037.873	11.830	13.012.624	11.830

Sumber: Data diolah, Tahun 2023.

Biaya-biaya tersebut merupakan rincian biaya *overhead* pabrik yang digunakan untuk produksi katering dengan lauk utama ikan lalapan dan ayam lalapan.

Efisiensi Biaya Produksi Dari hasil perhitungan biaya produksi, laba kotor yang dihasilkan kurang maksimal yakni hanya mencapai 42% di mana target laba yang diinginkan pemilik sebesar 50%. Oleh karena itu, dibutuhkan efisiensi biaya produksi untuk mencapai target laba yang diinginkan dengan cara melakukan efisiensi komponen biaya produksi yaitu pada biaya bahan baku langsung, dan

biaya *overhead* pabrik, tentu dalam melakukan efisiensi harus mengutamakan kualitas bahan baku yang digunakan sehingga memepertahankan kualitas produk yang dihasilkan. Untuk lebih jelasnya berikut komponen biaya produksi yang perlu diefisiensikan:

- a. **Biaya Bahan Baku Langsung**
Komponen bahan baku langsung yang dapat diefisiensikan yang pertama adalah beras. Pada kegiatan produksi katering, kegiatan usaha pada Rumah Makan Teras menggunakan jenis beras dengan merek cap Mawar, di mana ditaksir harga per Kilo gramnya beras tersebut

mencapai Rp. 16.500,-. Sehingga dalam periode tahun 2022 mengeluarkan biaya beras sebesar Rp. 6.734.505,-. Berdasarkan observasi ternyata masih ada beras yang harganya lebih murah serta dengan kualitas tidak jauh berbeda yakni beras cap Pandan Sulawesi, harga beras Pandan Sulawesi per Kilo gramnya hanya Rp. 15.000,-. Sehingga dalam periode tahun 2022 perusahaan hanya mengeluarkan biaya sebesar Rp. 6.122.277,-. Sehingga perusahaan mampu mengefisiensikan biaya bahan baku beras sebesar 9% dari biaya sebelumnya.

Biaya bahan baku langsung yang dapat diefisiensikan selanjutnya yaitu minyak goreng. Usaha tersebut biasanya menggunakan minyak goreng merek Sania di mana harga perliter mencapai 19.000,- sedangkan biaya yang dikeluarkan dalam periode tahun 2022 mencapai Rp. 5.287.421,-. Berdasarkan observasi ternyata masih ada minyak goreng yang lebih murah dengan kualitas dengan tidak jauh berbeda yakni minyak goreng merek Minyak Kita di mana harga per liter hanya mencapai Rp. 14.000,-. Apabila perusahaan menggunakan

minyak goreng dengan merek Minyak Kita maka perusahaan hanya akan mengeluarkan biaya tahunan untuk penggunaan minyak goreng sebesar Rp. 3.895.994,-. Dalam hal ini, perusahaan mampu mengefisiensikan biaya penggunaan minyak goreng sebesar 26% dari biaya yang dikeluarkan sebelumnya.

b. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *overhead* pabrik juga termasuk bagian dari komponen biaya produksi, ketika biaya yang dialokasikan terlalu besar maka perlu diefisiensikan dengan menggantinya menggunakan komponen yang lebih irit. Biaya *overhead* pabrik yang dapat diefisiensikan yaitu biaya bahan bakar gas, biaya bahan bakar gas ini cukup mahal dan cukup boros karena menggunakan kompor semprong yang pengeluarannya lebih banyak tiga kali lipat dari pada penggunaan kompor minyak tanah. Oleh karena itu perlu diefisiensikan dengan biaya yang lebih murah dan efisien yakni digantikan dengan kompor minyak tanah, untuk lebih jelasnya perhatikan tabel asumsi sebagai berikut:

Tabel 4
Asumsi Mengganti Bahan Bakar Gas ke Minyak Tanah

Persediaan	Asumsi Perhitungan Pengalokasian Biaya dan Jumlah Liter yang Dialokasikan	Nilai Minyak Tanah
Pengalokasian Minyak tanah 5 liter disetiap kmpor dalam setiap kali produksi		Rp 4.924.722
Per Unit Porsi	Rp 4.924.722 : 4.400 unit	Rp 1.119
Jumlah Alokasi / Liter	Rp 4.924.722 : Rp. 6.000	821 liter
Jumlah alokasi /liter dalam sebulan	821 liter : 11 bulan	75 liter
Jumlah Alokasi untuk setiap pesanan	75 liter : 4 kali produksi	19 liter
Jumlah Alokasi untuk setiap Kompor minyak	19 liter : 4 kompor minyak	4,7 liter

Sumber: Data diolah, Tahun 2023.

Dari hasil alokasi biaya *overhead* pabrik tersebut dapat disimpulkan bahwa bahan bakar gas yang cenderung lebih mahal bisa digantikan dengan bahan bakar minyak tanah, di mana sebelumnya biaya yang dikeluarkan untuk pembelian bahan bakar untuk produksi memasak terdapat dua jenis pembelian bahan bakar yaitu pembelian bahan bakar gas dan bahan bakar minyak tanah. Setelah diefisiensikan ternyata jika bahan bakar gas digantikan dengan bahan bakar minyak tanah, dengan alokasi biaya perhari untuk empat kompor, dengan masing-masing kompor minyak yang dialokasikan sebanyak 4,7 liter minyak, maka disetiap kali produksi katering biaya bahan bakar dalam periode 2022 hanya sebesar Rp. 4.920.960,- biaya tersebut sangat efisien dari pada biaya sebelumnya, di mana bahan

bakar minyak dan gas yang harus dikeluarkan sebesar Rp. 8.905.131,- dari hal tersebut perusahaan mampu mengefesiensikan biaya bahan bakar sebesar 35% dari biaya bahan bakar gas yang dikeluarkan sebelumnya.

Hasil efisiensi tersebut menghasilkan penurunan biaya produksi yang cukup signifikan untuk mencapai target laba yang diinginkan, bahwa terdapat pengurangan biaya atau terdapat penekanan biaya produksi pada Usaha Rumah Makan Teras, seperti halnya biaya untuk memproduksi katering menu ayam lalapan sebelum melakukan efisiensi biaya dalam tahun 2022 menghabiskan biaya sebesar Rp.104.418.130,-sedangkan setelah melakukan efisiensi turun menjadi Rp. 99.206.54,- maka Rumah Makan Teras berhasil melakukan

penghematan sebesar Rp. 5.211.589,-

Produk katering untuk ikan lalapan, pada tahun 2022 sebelum melakukan efisiensi menghabiskan biaya sebesar Rp. 34.543.605,- sedangkan setelah melakukan efisiensi turun menjadi Rp. 32.806.409,- maka Rumah Makan Teras berhasil menghemat atau menekan biaya produksi yang terjadi sebesar Rp. 1.737.196,-.

Pembahasan

Setelah dilakukan analisis data, maka selanjutnya adalah pembahasan mengenai hal-hal yang menentukan besarnya harga pokok produksi serta strategi untuk mencapai laba yang diinginkan dengan melalui analisis target costing.

a. Harga Pokok Produksi Katering Rumah Makan Teras.

Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi pada usaha katering Rumah Makan Teras dengan menggunakan metode *full costing* menghasilkan harga pokok produksi per unit porsi makanan sebesar Rp. 31.642,- sedangkan Rp. 31.403,- merupakan harga pokok produksi per unit dari produk ikan lalapan. Dari hasil tersebut diketahui biaya produksi yang paling besar di urutan pertama ada pada biaya *overhead* pabrik, di mana biaya *overhead* pabrik ini meliputi biaya bahan baku tidak langsung, biaya listrik, biaya

penyusutan peralatan produksi, biaya sewa, biaya gas, biaya minyak tanah. Hal tersebut terjadi karena pada komponen biaya *overhead* pabrik ini pemilik harus membayar sewa tempat serta membayar oprasionalnya seperti penggunaan listrik yang cukup boros, karena banyaknya kipas angin, lampu, serta televisi yang terus menyala sehari-hari, serta didalam biaya *overhead* ini juga terdapat biaya bahan baku tidak langsung yang cukup tinggi hal ini terjadi karena air yang digunakan untuk usaha adalah air galon atau air isi ulang yang sudah melewati filterisasi sehingga lebih bersih, serta biaya buah sebagai pelengkap yang cukup mahal sehingga menyebabkan biaya bahan baku tidak langsung yang digunakan cukup tinggi.

Kemudian, biaya produksi yang mengeluarkan banyak biaya di urutan ke dua ada pada biaya tenaga kerja langsung. Pada biaya tenaga kerja langsung ini terdapat ada tiga karyawan produksi, karyawan pertama memproduksi nasi, tugas karyawan ini adalah mulai dari memperkirakan nasi yang digunakan seberapa banyak, melakukan pencucian nasi, melakukan pemasakan, hingga pengecekan kematangan nasi, karyawan ke dua memproduksi lauk utama seperti memperkirakan banyaknya bahan ayam atau ikan yang

digunakan, melakukan pencucian dan penggorengan ikan dan ayam hingga matang, sedangkan karyawan ke tiga dibagikan lalapan karyawan ini bertugas menyiapkan lalapan yang digunakan seperti halnya memotong timun, sayuran serta menyiapkan sambal lalapan karyawan ini juga bertugas menyiapkan buah yang menjadi pelengkap. Biaya tenaga kerja langsung pada Rumah Makan Teras ini cukup tinggi karena memerlukan keahlian khusus dalam memasak, mengukur cita rasa, serta mempertahankan kualitas agar tetap menarik konsumen.

kemudian diikuti biaya produksi yang mengeluarkan banyak biaya diurutan ke tiga pada biaya bahan baku langsung, biaya ini meliputi biaya bahan baku ayam atau ikan, biaya beras, biaya minyak goreng, dan biaya cabai. Hal ini disebabkan karena tidak melibatkan banyak komponen yang menggunakan banyak biaya, tetapi juga tetap menjadi perhatian karena harga bahan pokok dipasar cukup berfluktuasi mengikuti kondisi yang terjadi.

b. Efisiensi Biaya Produksi Untuk Mencapai Margin Keuntungan Usaha Katering di Rumah Makan Teras.

Berdasarkan hasil analisis perhitungan data keuntungan laba kotor yang diperoleh dari penjualan katering dibandingkan dengan

harga pasar yaitu per unit porsi seharga Rp. 45.000,- Maka pengusaha dapat memperoleh keuntungan sebesar 42% pada sisi lain besarnya keuntungan tersebut belum mencapai target keuntungan yang diinginkan pemilik di mana keuntungan yang diharapkan pemilik sebesar 50% dari laba kotor. Namun pemilik tidak serta merta menaikkan harga jual pada produknya karena dapat menyebabkan persaingan usaha yang tidak sehat yang dapat menurunkan minat konsumen, hal ini selaras dengan yang dijelaskan oleh Setiawati dkk dalam artikel penelitiannya bahwa perusahaan yang baik harus mampu menghasilkan produk dengan kualitas baik, harga jual wajar, dan dengan biaya produksi relatif rendah, sehingga produk yang dihasilkan dapat bersaing dan diterima di pasar. (Setiawati & Lim, 2015:2)

Berdasarkan hal tersebut maka apabila pemilik pada Rumah Makan Teras tetap menginginkan keuntungan 50% maka hal yang harus dilakukan yaitu melakukan efisiensi pada masing masing komponen biaya produksi yang dapat ditekan biayanya dengan cara mengganti dengan bahan baku sejenis yang lebih efisien, seperti halnya melakukan efisiensi pada bahan baku langsung dan biaya *overhead* pabrik.

Bahan baku langsung yang dapat diefisiensikan yaitu bahan baku beras, di mana beras yang dipakai adalah beras cap Mawar bisa digantikan dengan beras cap Pandan Sulawesi yang mana beras cap Pandan Sulawesi harganya 15.000,- per Kilo gram, Lebih efisien sebesar 9% dari harga beras cap Mawar dengan harga 16.500,- per Kilo gram, beras tersebut juga memiliki kualitas yang tidak jauh berbeda jika diolah dengan baik masih memiliki tampilan yang menarik dan kualitas tidak jauh berbeda. Bahan baku langsung selanjutnya yang dapat diefisiensikan adalah minyak goreng merek Sania bisa digantikan dengan minyak goreng cap Minyak Kita di mana harganya per liter sebesar Rp. 14.000,- jauh lebih murah dari minyak goreng cap Sania yaitu sebesar Rp. 19.000,- dengan hal ini dapat mengefisiensi sebesar 26%, bukan hanya itu minyak ini juga memiliki kualitas yang cukup baik dengan kualitas tidak jauh berbeda dengan minyak cap Sania.

Selanjutnya, untuk komponen biaya *overhead* pabrik yang difokuskan untuk dapat diefisiensikan yaitu pada komponen yang digunakan untuk aktifitas produksi dalam memasak yakni bahan bakar yang digunakan, di mana mulanya terdapat dua jenis bahan bakar yaitu menggunakan gas dan minyak

tanah, maka akan lebih baik jika pada bagian bahan bakar dalam kegiatan produksi catering di Rumah Makan Teras menggunakan satu jenis bahan bakar yakni minyak tanah. Hal ini dikarenakan biaya tabung gas lebih mahal dan pemakaian hanya dua sampai tiga hari. Sehingga jika menggunakan satu jenis bahan bakar yaitu menggunakan bahan bakar minyak tanah untuk memasak, maka pemilik mampu mengefisiensi bahan bakar sebesar 36% namun disisi lain dengan menggantinya dengan kompor minyak proses produksi lebih lambat 30 menit karena perbedaan kecepatan api yang dikeluarkan. Oleh karena itu seandainya terjadi order banyak atau pemesanan banyak maka pihak manajemen harus mengambil keputusan kepada karyawannya satu hari sebelum hari pengantaran harus melakukan persiapan bahan-bahan serta memasak komponen lain yang ketika dikonsumsi besok hari tidak basi seperti halnya penggorengan kerupuk udang, dan menyiapkan bumbu ikan atau ayam lebih awal sehingga keesokan harinya tinggal melakukan penggorengan, serta pihak manajemen juga harus memutuskan kebijakan kepada karyawannya untuk memulai pengerjaan 1 jam lebih awal agar target penyelesaian produk tepat waktu. Dari usaha atau tindakan tersebut maka

pemilik mampu memperoleh keuntungan yang diharapkan yaitu sebesar 50%.

PENUTUP

Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat dicapai pada penelitian ini yaitu sebagai berikut:

- a. Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi pada Usaha Katering pada Rumah Makan Teras dengan menggunakan metode *full costing* menghasilkan jumlah harga pokok produksi per unit porsi makanan sebesar Rp.31.642,- untuk produk ayam lalapan, sedangkan Rp. 31.404,- merupakan harga pokok produksi per unit porsi dari produk ikan lalapan.
- b. Untuk mencapai laba yang diinginkan hal yang perlu dilakukan adalah Melakukan analisis target biaya (*target costing*), yaitu dengan melakukan efisiensi biaya pada masing-masing komponen biaya produksi, seperti halnya hasil analisis biaya produksi katering pada Usaha Rumah Makan Teras dapat mengganti biaya beras mawar dengan beras pandan sulawesi, serta mengganti jenis minyak yang digunakan yaitu minyak goreng cap Sania diganti dengan minyak goreng cap Minyak Kita sedangkan komponen selanjutnya yang dapat diefisiensikan yaitu pada biaya *overhead* pabrik di mana untuk bahan bakar dalam kegiatan

produksi yang awalnya menggunakan gas dan minyak tanah, dapat diefisiensikan seluruhnya dengan menggunakan bahan bakar minyak tanah.

Saran

Adapun saran yang dapat diberikan penulis agar laba yang dihasilkan sesuai dengan yang diharapkan yaitu sebagai berikut

- a. Jika perusahaan tetap menginginkan laba yang diinginkan sebesar 50%, maka dapat melakukan efisiensi biaya produksi, dengan syarat mematuhi kebijakan manajemen yang ada di tempat usaha Rumah Makan Teras, seperti yang telah dijelaskan pada pembahasan penelitian ini yaitu pihak manajemen harus mengambil keputusan kepada karyawannya satu hari sebelum hari pengantaran harus melakukan persiapan bahan-bahan serta memasak komponen lain yang ketika dikonsumsi di esok hari tidak basi seperti halnya, penggorengan kerupuk udang, dan menyiapkan bumbu ikan atau ayam lebih awal sehingga ke esokan harinya tinggal melakukan penggorengan sehingga dari segi waktu jauh lebih efisien. Untuk mempertahankan keberlangsungan usaha

- b. Hal yang dilakuka yaitu tetap mempertahankan kualitas produk yang dihasilkan untuk mempertahankan konsumen atau pelanggan pada usaha Rumah Makan Teras. Hal lain yang perlu diperhatikan selanjutnya yaitu pada penggunaan listrik pada Rumah Makan Teras perlu diperhatikan, di mana ketika menggunakan sumber daya listrik

Accounting Vol.1 , (April 2016)
Hal. 1-18.

Komara, B., & Sudarma, A.
"Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada Cv Salwa Meubel,"
Journal Of Plant Pathology Vol. 5, (Oktober, 2016) Hal 18-29.

Kristanti, A. "Pengaruh Modal Kerja Dan Penjualan Terhadap Laba Bersih Pada Perusahaan Otomotif Yang Tercatat Di Bursa Efek Indonesia Periode 2013-2017," Jurnal Mahasiswa Akuntansi Unsurva Vol. 1, (Januari 2021), Hal. 60–76.

Mulyadi. Akuntansi Biaya. Akademi Manajemen Perusahaan, YKPN Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta, 2005, Hal 51.

Setiawan, T. Akuntansi Biaya Dan Akuntansi Manajemen. PT Bhuana Ilmu Populer: Jakarta, 2014, Hal. 9-10.

Sostroatmodjo, S. Akuntansi Biaya, Media sians Indonesia: Bandung, 2022, Hal 1-6

Supriyanto, E. "Manufaktur Dalam Dunia Teknik Industri". Jurnal Industri Elektro Dan Penerbangan Vol. 3, (Desember, 2013), Hal. 1-8.

DAFTAR PUSTAKA

Arrasyid, A. R. "Pengaruh Biaya Produksi Dan Harga Jual Terhadap Pendapatan Petani," Jurnal Paper Knowledge Toward A Media History Of Documents Vol.2, (Desember, 2021), Hal. 86-103.

Juwita, R., & Satria, M. R. "Penerapan Target Costing Dalam Upaya Efisiensi Biaya Produksi Untuk Peningkatan Laba Produk," Jurnal Kajian Akuntansi Vol.1 , (Juli 2017) Hal. 184-193.

Khasanah, R., Raharjo, K., & Hartono, H. "Analisis Penerapan Metode Target Costing Dalam Upaya Meningkatkan Efisiensi Biaya Produksi Untuk Memaksimalkan Laba Study Kasus Pada Perusahaan Kecap Kuda Kaloka Di Salatiga Tahun 2016," Journal Ofal Of