Research In Accounting Journal
Vol 2 (5) 2022 : 600-608

How Effective is the Recording of Financial Statements at the Tata Canteen at Muhammadiyah Riau University?

Seberapa Efektifnya Pencatatan Laporan Keuangan Pada Kantin Tata Universitas Muhammadiyah Riau?

Ivanna Yolanda Putri*[1]
Miftahul Jannah[2]
Zahro Fatmaya[3]
Linda Hetri Suriyanti[4]

ivannayolanda07@gmail.com
**Universitas Muhammadiyah Riau*

ABSTRAK
Laporan keuangan suatu UKM memiliki pengaruh yang besar terhadap manajemen biaya, dimana semua kegiatan manajemen biaya perlu dicatat agar dapat diketahui seberapa baik perusahaan telah berkembang baik dari sisi pendapatan maupun pengeluaran. Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan pencatatan biaya produksi dari bahan baku langsung, bahan baku tidak langsung hingga biaya over head melalui optimalisasi laporan keuangan. Selain itu, menyadarkan bahwa laporan keuangan yang akurat sangat penting melaksanakan UKM, agar mengetahui laporan keuangan tidak hanya sebagai pencatatan transaksi melainkan untuk dapat melihat daya saing pada UKM lainnya. Pada penelitian ini menggunakan metode kualitatif dalam melaksanakan observasi pada pihak narasumber. Sebagai narasumber yang sudah di bahas sebelumnya yaitu kantin Tata akan memberikan penjelasan tantang laporan keuangan yang mereka gunakan. Sebelum memberikan arahan kepada pihak narasumber, kami mensurvey ke lokasi bertujuan memperoleh masalah/isu yang kami dapatkan. Sumber data yang digunakan ada dua yaitu data primer dan data sekunder, data primer terdiri atas perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode target costing dan sumber data pendukung yang berasal dari wawancara dengan pemilik kantin tata. Sedangkan data sekunder terdiri atas rincian data biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik, biaya non produksi dan data pendukung lainnya.
Keywords : *Laporan keuangan, target coasting, UKM*

1.Pendahuluan

Usaha kecil dan menengah (UKM) di berbagai negara, termasuk Indonesia, merupakan salah satu mesin penggerak perekonomian rakyat. Memang sebagian besar pengusaha UKM berasal dari industri rumah tangga atau dalam negeri. Alhasil, konsumennya juga berasal dari kalangan menengah ke bawah. Selain itu, peran UKM, terutama sejak krisis mata uang 1998, dapat dilihat sebagai katup penyelamat dalam proses pemulihan ekonomi nasional, sekaligus mendorong pertumbuhan ekonomi, ekonomi baru saja menyerap pekerjaan manual.

Selain kemampuan mengatasi pengangguran, sektor UKM juga memberikan kontribusi yang signifikan terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia, yaitu sekitar 56,7%. Meski berperan penting dalam mendorong pertumbuhan ekonomi, akses UKM terhadap pembiayaan masih sangat terbatas. Hingga saat ini, potensi besar UKM belum terbangun dengan mengakses pembiayaan yang tepat. Pasalnya, pelaku komersial ini dinilai tidak memenuhi syarat untuk kredit perbankan. Hanya sekitar 20% UKM Indonesia yang memiliki akses keuangan, sisanya mengandalkan pinjaman pribadi atau bahkan pemberi pinjaman (Badan Pusat Statistik. 2010).

Laporan keuangan suatu UKM memiliki pengaruh yang besar terhadap manajemen biaya, dimana semua kegiatan manajemen biaya perlu dicatat agar dapat diketahui seberapa baik perusahaan telah berkembang baik dari sisi pendapatan maupun pengeluaran. Biaya sebagai salah satu faktor yang mempengaruhi profitabilitas merupakan faktor yang harus diperhitungkan agar dapat mengungguli pesaing di

Copyright © 2019 THE AUTHOR(S). This article is distributed under a a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International license.

pasar. Bagi UKM, perencanaan biaya harus lebih strategis lagi karena menjadi dasar penentuan harga jual produk yang dihasilkan oleh agen komersial. Ketika harga jual suatu produk diterapkan oleh entitas komersial, itu dianggap sebagai harga yang kompetitif di pasar.

Menentukan harga jual yang kompetitif memang tidak mudah. Harga jual yang terlalu tinggi dapat membuat perusahaan kalah bersaing, sedangkan harga jual yang terlalu rendah dapat membuat tujuan perusahaan tidak tercapai, yaitu mencapai margin keuntungan yang diinginkan. Pendekatan target cost ini dikembangkan berdasarkan dua karakteristik penting seperti yang dikemukakan oleh Garrison, Noreen dan Brewer (2006: 52) "yaitu pasar dan biaya". Ciri pertama adalah perusahaan tidak mengendalikan harga, pasar (penawaran dan permintaan) yang menentukan harga. Fitur kedua adalah bahwa sebagian besar biaya produk ditentukan pada tahap desain. Waktu terbaik untuk mengurangi biaya biasanya pada tahap desain. Pada tahap desain, perusahaan dapat menentukan bahan apa yang akan digunakan untuk memproduksi barangnya, bahan murah yang berkualitas baik, dan dengan kriteria apa. Dengan cara ini, perusahaan dapat menentukan keuntungan yang diinginkan dan mengendalikan biaya yang akan terjadi dalam produksi barang untuk menciptakan harga target.

Kantin Tata merupakan usaha yang menyediakan makanan cepat saji dimana usaha mereka untuk memenuhui kebutuhan pangan di lingkungan Universitas Muhammadiyah Riau. Usaha ini memiliki pendapatan yang cukup besar karena adanya lingkungan yang mendukung, dimana konsumennya adalah mahasiswa/i, tenaga kerja (pelayanan kantor & cleaning service) hingga dosen.

Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan pencatatan biaya produksi dari bahan baku langsung, bahan baku tidak langsung hingga biaya over head melalui optimalisasi laporan keuangan. Selain itu, menyadarkan bahwa laporan keuangan yang akurat sangat penting melaksanakan UKM, agar mengetahui laporan keuangan tidak hanya sebagai pencatatan transaksi melainkan untuk dapat melihat daya saing pada UKM lainnya.

2. Literature Review (Tinjauan Pustaka)

A. Biaya Produksi

Menurut Riwayandi (201 :10), biaya produksi (production cost) adalah biaya yang berhubungan dengan fungsi produksi. Biaya produksi meliputi biaya bahan langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik. Dari ketiga definisi di atas, dapat disimpulkan bahwa biaya produksi adalah biaya-biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi untuk mengubah bahan baku menjadi bahan jadi untuk dijual.

B. Biaya Bahan Baku

Sujarweni (2015, hlm. 27-28) menyatakan bahwa bahan baku meliputi 2 bahan baku dan bahan penolong. Material sendiri memiliki definisi material sebagai komponen utama yang menyusun keseluruhan produk jadi. Sedangkan bahan penolong adalah bahan yang digunakan dalam proses produksi yang nilainya rendah dan tidak dapat diidentifikasi dalam produk jadi.

C. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Sujarweni (2015, hlm. 3–6) biaya tenaga kerja langsung adalah biaya tenaga kerja yang dikeluarkan dalam produksi suatu produk yang berhubungan langsung dengan produk yang dihasilkan.

D. Biaya Overhead Pabrik

Manufacturing Overhead (BOP) adalah semua biaya produksi selain bahan langsung dan biaya tenaga kerja langsung. Dengan kata lain, semua biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan meliputi biaya bahan penolong, penyusutan aset pabrik, biaya sewa tempat untuk pembangunan pabrik dan biaya produksi lainnya yang tidak dapat dengan mudah dikaitkan langsung dengan proses manufaktur.

E. Biaya Non Produksi

Manufacturing Overhead (BOP) adalah semua biaya produksi selain bahan langsung dan biaya tenaga kerja langsung. Dengan kata lain, semua biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan meliputi biaya bahan penolong, penyusutan aset pabrik, biaya sewa tempat untuk pembangunan pabrik dan biaya produksi lainnya yang tidak dapat dengan mudah dikaitkan langsung dengan proses manufaktur.

F. Target Costing

Menurut Doloksaribu, Lastri dan Simanjuntak (2018), target costing adalah sistem akuntansi biaya yang dapat digunakan secara efektif oleh manajemen untuk mengelola biaya pada tahap desain dan pengembangan

produk serta kebutuhan penelitian lapangan. Target cost adalah selisih harga jual yang diperlukan untuk menangkap pangsa pasar yang telah ditentukan dan kemudian menetapkan keuntungan yang diinginkan (Hansen dan Mowen, 2009). Melalui penetapan biaya target, seseorang dapat melihat pentingnya perbedaan antara biaya yang dianggarkan dan pengeluaran individu yang memungkinkan perusahaan memperoleh keuntungan.

Langkah-langkah penerapan target costing adalah sebagai berikut : (Juwita & Satria, 2017)

1. Target harga Menurut Supriatna (2010), tahap pertama dari proses penetapan harga target melibatkan analisis kondisi pasar yang mengarah pada penentuan target harga jual atau target harga produk. Berikut adalah perbedaan utama dari metode tradisional, yaitu target biaya penentuan harga pokok barang dengan harga pasar.
2. Target profit Target profit merupakan tujuan utama dari kegiatan usaha. Setelah melakukan riset pasar terhadap harga jual, barulah dilakukan penentuan keuntungan.
3. Target cost Langkah ketiga yang perlu dilakukan adalah menetapkan target cost. Mengingat harga dan keuntungan yang diketahui pada langkah satu dan dua, biaya target dapat dirumuskan sebagai berikut: (Khasanah et al., 2017) Biaya Target = Harga Pasar-Keuntungan yang Diinginkan. Rekayasa Nilai Agar dapat mencapai target biaya sesuai dengan keuntungan yang diinginkan perusahaan, pada tahap ini peneliti mengusulkan suatu alternatif dalam mempertimbangkan perusahaan dalam proses pengambilan keputusan. dengan prinsip metode target costing yaitu value engineering (Arifin et al., 2016).

G. Efisinesi

Menurut Horngren et al. (2008) berpendapat bahwa efisiensi adalah jumlah relatif input yang digunakan untuk mencapai tingkat output tertentu. Efisiensi adalah perbandingan jumlah keluaran dengan jumlah masukan, atau jumlah keluaran yang dihasilkan dari penggunaan satu unit masukan.

H. Perbedaan Metode Tradisional dan Metode Target Costing

Metode tradisional berbeda dengan metode target costing. Banyak perusahaan yang sudah menerapkan metode tradisional. Berikut ilustrasi dari perbedaan antara metode tradisional dengan metode target costing menurut Witjaksono (2013):

Metode tradisional adalah metode penetapan biaya dimana biaya hanya didasarkan pada tahap produksi setiap unit barang dengan menambahkan biaya bahan langsung, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead, biaya pabrik dan biaya non-manufaktur.

3. Metode Penelitian

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang akan dilakukan peneliti adalah penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif digunakan karena pada saat pengumpulan data banyak menggunakan proses wawancara dan observasi. Data dikumpulkan dari perusahaan tanpa survei yang dilakukan oleh peneliti. Dalam penelitian ini, metode kualitatif digunakan untuk melakukan observasi terhadap nara sumber. Sebagai narasumber yang telah dibahas sebelumnya, Tata Canteen akan memberikan penjelasan mengenai laporan keuangan yang mereka gunakan. Sebelum memberikan instruksi kepada kontak, kami mensurvei tempat untuk memahami masalah/masalah yang kami temui.

B. Sumber Data

Sumber data yang digunakan ada dua yaitu data primer dan data sekunder, data primer terdiri atas perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode target costing dan sumber data pendukung yang berasal dari wawancara dengan pemilik kantin tata. Sedangkan data sekunder terdiri atas rincian data biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik, biaya non produksi dan data pendukung lainnya.

C. Teknik Pengumpulan Data

1. Teknik wawancara yang digunakan berupa pengesahan informasi yang diperoleh oleh pegawai sumber langsung.
2. Teknik observasi langsung untuk mengamati proses produksi produk hingga tahap finishing.

D. Tempat dan Waktu Penelitian

Untuk lokasi yang kami tuju berada di UMRI jalan Tuanku Tambusai, Pekanbaru yang terletak di samping mall SKA. Wawancara ini di lakukan pada 3 mei 2022 dan selesai dalam kurun 1 hari.

E. Metode Analisis

Dengan menggunakan pendekatan kualitatif, informatif, dan deskriptif terhadap penelitian yang dilakukan oleh peneliti, menggambarkan bagaimana keadaan kantin Tata menghasilkan data yang dibutuhkan untuk menentukan biaya, target dalam upaya pembuatan kantin Tata.

4. Hasil dan Pemabahasan

1. **Data Produksi**

Tabel 1 Biaya Bahan Baku tahun 2022

Jenis Produk	Harga Produk
1. Bakso Goreng	Rp. 1000 / tusuk
2. Ayam kremes	Rp. 14.000
3. Nasi goreng	Rp. 10.000
4. Minuman sachet	Rp. 6000 / cup

Sumber : kantin tata bulan mei 2022

Tabel 1 menunjukkan bahwa jumlah produksi kantin tata bulan mei 2022 yang paling tinggi biaya produksinya yaitu ayam kremes dan bakso goreng paling rendah biaya produksinya.

b. **Biaya Bahan Baku**

Tabel 2 Biaya Bahan Baku tahun 2022

Bahan baku	Jenis Bahan baku	Jumlah (Rp)
Bakso goreng	Ayam	Rp. 125.000
	Tepung terigu	Rp. 50.000
	Tepung kanji	Rp. 50.000
	Bumbu giling	Rp. 50.000
Ayam kremes	Ayam	Rp. 675.000
	Tepung tapioka	Rp. 10.000
	Telur	Rp. 16.000
	Bumbu giling	Rp. 34.000
Nasi goreng	Beras	Rp. 55.000
	Bumbu giling	Rp. 50.000
Minuman sachet	Pop ice	Rp. 42.000
	Nutrisari	Rp. 42.000
	capucino	Rp. 42.000
	Es batu	Rp. 14.000
	Gula	Rp. 18.000
	Susu	Rp. 24.000
Total		**Rp. 1.297.000**
Bahan Baku tambahan	**Jumlah Volume (Kg)**	**Jumlah (Rp)**

Minyak goreng	15 kg	Rp. 270.000
Cabe	1 kg	Rp. 100.000
Total		**Rp. 370.000**

Sumber : kantin tata bulan mei 2022

Jumlah biaya bahan baku dari semua jenis bahan baku yang dikeluarkan kantin tata sebesar Rp. Rp. 1.297.000, yaitu produski pada bulan mei 2022

c. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tabel 2 Biaya Tenaga Kerja Langsung Tahun 2022

Tenaga Kerja	Jumlah Karyawan	Jumlah Gaji (Rp)
Kasir	1	Rp. 50.000
Pelayan	1	Rp. 50.000
Pelayan	1	Rp. 50.000
Masak	1	Rp. 50.000
Total		**Rp. 200.000**

Sumber : Kantin Tata, bulan mei 2022

Pada kantin tata terdapat 4 orang karyawan yang tercatat sebagai tenaga kerja langsung. Selama tahun 2022, biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan kantin tata sebesar Rp. 200.000,.

d. Biaya Overhead Pabrik

Tabel 3 Biaya Overhead Pabrik Tahun 2022

Keterangan	Volume	Harga satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Biaya Gas	2 tabung	20.000	40.000
Gaji Karyawan	4 orang	50.000	200.000
Sewa tempat	1 tahun	15.000.000	15.000.000
Total			**15.240.000**

Sumber : kantin tata,bulan mei 2022

Pada tahun 2022, perusahaan menggunakan gas sebanyak 2 tabung dengan harga beli Rp. Rp.20.000/tabung,- gaji karyawan sebanyak Rp. 50.000/hari, dan sewa tempat sebesar Rp. 15.000.000/tahun,-. Total biaya overhead pabrikya yaitu Rp. 15.240.000.

Setelah mendapatkan s e m u a data biaya produksi maka dilakukan perhitungan total dengan rincian pada tabel 4 sebagai berikut:

Tabel 5 Total Biaya Produksi Tahun 2022

Keterangan	Jumlah (Rp)
Biaya bahan baku	Rp. 1.297.000
Biaya bahan baku tambahan	Rp. 370.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 200.000
Biaya Overhead Pabrik	Rp. 15.240.000
Total	**Rp. 17.107.000**

Sumber : Kantin tata,bulan mei 2022

Pada bulan mei 2022 kantin tata memperoleh margin profit sebesar 55,18%. Sedangkan dari hasil wawancara dengan pemilik kantin tata, pemilik kantin menginginkan profit sebesar 70%. Besar margin profit yang telah diperoleh belum mencapai target yang diinginkan pemilik kantin. Agar dapat mencapai target yang diharapkan, perlu dilakukan penekanan biaya produksi agar lebih efisien. Penekanan biaya dilakukan dengan tetap menjaga dan mengutamakan kualitas produk.

Untuk menerapkan metode target costing, berikut langkah-langkah yang harus dilakukan perusahaan :

1. Target peningkatan pencatatan biaya produksi

   Pada kantin tata menggunakan metode tradisional sebagai perhitungan harga.
   Bulan mei 2022, pemilik kantin tata berharap adanya peningkatan pencatatan produksi terhadap pencatatan laporan keuangan
2. Target Laba

   Berdasarkan hasil wawancara dengan kantin tata, perusahaan menargetkan laba dengan margin sebesar 70%.
3. Target Biaya

   Untuk mendapatkan target biaya, dilakukan pengurangan target harga dengan target laba yaitu sebesar Rp. 6.292,-
4. Rekayasa Nilai

   Berikut rekayasa nilai yang dapat dilakukan kantin tata untuk mengefisiensi biaya produksi :

   a. Pengendalian Pada Bahan Baku

      Dari hasil survei harga bahan baku didapat bahwa harga bahan baku tepung tapioka yang paling rendah berada diangka Rp. 10.000,-. Hal ini membuktikan bahwa harga tepung tapioka yang selama ini menjadi bahan baku dari pembuatan ayam kremes merupakan harga yang sudah rendah. Namun metode pembayaran yang diberikan dari pembuatan ayam kremes dengan harga Rp. 300.000,- adalah metode pembayaran tempo satu bulan.
      Setelah dilakukan negosiasi antara bahan baku produksi, kantin tata mendapatkan harga cash dari pemasok sebesar Rp. 8.000,-. terdapat selisih harga sebesar Rp. 2.000,-. Hal ini dapat memberikan efisiensi biaya terhadap bahan baku.

   b. Pengendalian Biaya Bahan tambahan

      1) Minyak goreng

      Penggunaan produk Minyak goreng sebagai bahan utama dalam memasak. Selama ini kantin tata menggunakan minyak goreng merk sunco dengan harga Rp.18.000,-. Dengan merk yang beragam pada pasar, penulis ingin melakukan efisiensi biaya pada Minyak goreng.

      Pengendalian pengeluaran biaya Minyak goreng dapat dilakukan dengan mengganti merk minyak. Terdapat harga yang cukup rendah yaitu sebesar Rp. 15.000,- dengan merk kuwali. Dari hasil survei yang didapat, kantin tata dapat mengganti merk sunco menjadi merk kuwali. Rekayasa nilai yang dilakukan pada biaya bahan baku tambahan Minyak goreng dapat mengefisiensi pengeluarannya. Dari biaya yang sebelumnya Rp. 270.000,- menjadi Rp. . 225.000,- dengan efisiensi biaya yang dihasilkan sebesar Rp,45.000-.

      2) Cabai

      Cabai merupakan bahan tambahan dalam memasak di kantin tata. Selama ini kantin tata membeli pada di pasar dengan seharga yaitu Rp. 100.000,-/kg. Halini kurang seimbang dengan keuntungan yang diperoleh. Pada dasarnya cabai banyak diperlukan sebagai teman makan ayam kremes dan sebagai bahan tambahan dalam nasi goreng. Dari kasus ini, penulis melakukan rekayasa nilai dengan membeli langsung cabai dari pengepulnya. Dari survei yang telah dilakukan, didapat cabai dari pengepul dengan harga Rp. 90.000,-/kg. Sebelumnya perusahaan mengeluarkan biaya bahan baku tambahan untuk cabai sebesar Rp. 100.000,- dan setelah dilakukan rekayasa nilai biaya

      yang dikeluarkan sebesar Rp. 90.000,-. Dari hasil rekayasa nilai, perusahaan dapat mengefisiensi biaya bahan baku tambahan cabai sebesar Rp. 10.000,-.

Tabel 6. Perbandingan Metode Tradisional dan Metode Target Costing

Keterangan	Metode Tradisional	Metode Target Costing	Efisiensi Biaya
Biaya bahan baku	10.000	8000	2000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	50.000	50.000	-
Biaya bahan baku tambahan			
a. minyak goreng	270.000	225.000	45.000
b. Cabai	100.000	90.000	10.000
Total	**430.000**	**373.000**	**57.000**

Sumber : Data diolah, mei 2022

Dari Tabel 6. Total biaya setelah dilakukan rekayasa nilai sebesar Rp. 373.000,- dengan efisiensi yang didapat sebesar Rp. 270.000,-. Biaya per kg setelah dilakukan rekayasa nilai didapat dari pembagian total biaya setelah rekayasa nilai dan volume produksi selama tahun 2022 yaitu sebesar Rp.15.000,-.

Untuk mengetahui persentase margin profit yang didapat setelah dilakukan rekayasa nilai yaitu dengan membagi antara laba bersih dan harga jual. Margin profit yang didapat sebesar 12,03%. Dan untuk mengetahui persentase efisiensi biaya yang didapat perusahaan yaitu dengan

membagi antara biaya sebelum dan sesudah rekayasa nilai. Dari hasil rekayasa nilai didapatefisiensi biaya sebesar 3,45%.

Hasil penelitian dengan melakukan penerapan metode target costing, yang menjadi target harga adalah harga kompetitif dipasar dengan mengambil selisih Rp. 57.000,- lebih rendah yaitu sebesar Rp. 430.000,-. Dengan target laba 70% yang telah didapat dari kantin tata. Kemudian untuk target biaya didapat sebesar Rp. 373.000,- Rekayasa nilai dilakukan pada bahan baku langsung dan bahan baku penolong.

Pada bahan baku langsung yaitu dengan merubah masa pembayaran, dari tempo satu bulan Rp. 10.000/kg menjadi cash Rp. 8000/kg. Dengan efisiensi biaya yang didapat sebesar Rp. 2000/kg atau Rp. 8000,-. Pada bahan baku tambahan dilakukan rekayasa nilai dengan merubah merk. Bahan tambahan minyak goreng dilakukan rekayasa nilai dengan merubah merk, dari yang sebelumnya merk sunco dengan harga Rp. 18.000/kg menjadi merk kuwali Rp. 15000/kg. dengan efisiensi biaya yang dihasilkan sebesar Rp. 270.000/kg atau Rp. 225.000,-. Bahan tambahan cabai dilakukan rekayasa nilai dengan mengganti tempat distributor, dari distributor dipasar dengan harga Rp. 100.000,-/kg menjadi distributor di pengepul dengan harga Rp. 90.000,-/kg. Dari hasil rekayasa nilai, perusahaan dapatmengefisiensi biaya bahan tambahan cabai sebesar Rp. 10.000,- atau Rp. 90.000,-.

Hasil perhitungan dengan menggunakan metode target costing menghasilkan biaya yang lebih rendah tanpa mengubah kualitas produk yaitu dari Rp. 10.000/kg menjadi Rp. 8000/kg dengan efisiensi biaya yang dihasilkan sebesar Rp. 2000/kg atau 0,02%. Hal ini membuktikan perhitungan dengan menggunakan metode target costing lebih efisien dibandingan perhitungan dengan metode tradisional dan perusahaan memperoleh laba dengan margin sebesar 70,8% yang telah melebihi target laba perusahaan sebesar 70%.

Dari hasil penerapan metode target costing bahwa kantin tata dapat menerapkan metode target costing yang digunakan sebagai pengendalian biaya produksi pada kantin tata. Namun jika dibandingkan dengan hasil efisiensi ketiga penelitian sebelumnya kantin tata dari melakukan penerapan target costing masih rendah. Kantin tata dapat melakukan tahapan metode costing yang merupakan tahapan setelah metode target costing. Dengan melakukan perbaikan-perbaikan pada tahap proses produksi agar hasil yang didapatkan lebih optimal dan efektif, sehingga nantinya akan dapat mengurangi biaya.

5. Penutup

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan, dapat ditarik kesimpulan bahwa penerapan metode target costing dapat dijadikan sebagai alat pengendalian biaya produksi dan pencatatan laporan keuangan pada kantin tata. Pada biaya produksi sebelumnya, pada proudksi sebelumnya kantin tata mengeluarkan biaya sebesar Rp. 430.000,- setelah dilakukan penerapan target costing menjadi Rp. 373.000,-. Efisiensi biaya yang didapat perusahaan sebesar 57.000 dengan melakukan rekayasa nilai pada biaya bahan baku langsung dengan cara merubah masa pembayaran tagihan yaitu dari masa tempo satu bulan menjadi cash. Pada biaya bahan tambahna dengan cara mengganti merk pada minyak goreng dari merk sunco ke merk kuwali, dari distributor cabai dipasar menjadi distributor cabai di pengepul. Dari rekayasa nilai yang telah dilakukan, kantin tata dapat mencapai laba yang ditargetkan dengan menerapkan metode target costing. Sehingga dalam pencatatan laporan keuangan pada kantin tata belum dikatakan efisien. Karena biaya produksi dan target coasting yang ingin dicapai kantin tata dalam proses produksi pencatatan keuangannya kantin tata belum efisien karena dari perhitungan yang dipakai masih bersifat tradisonal

sehingga pencatatan laba dan biaya produksi masih belum tersusun

Saran

Diharapkan untuk penelitian selanjutnya supaya mendapatkan data yang lebih lengkap yang bisa dilakukan dengan wawancara yang lebih mendalam supaya data yang didapat lebih akurat. Dan diharapkan untuk pemilik kantin tata untuk lebih mengifesiensi pencatatan laporan keuangan menggunakan cara target coasting karena dengan target coasting bisa meminimalisir harga bahan baku dibandingkan dengan metode tradisional yang mana harga bahan baku jauh lebih tinggi dari pada target laba yang diinginkan.

Daftar Pustaka

Doloksaribu, H., & Kalalo, M Teknik Pengurangan Biaya dengan Tujuan Meningkatkan Produktivitas dalam Pencapaian Laba yang Maksimum. (2016)., 16(03), 635–646.

Bustami, B., & Nurlela, N. (2010). Akuntansi Biaya (Edisi 2). Mitra Wacana Media.

Darmayasa, G., Sujana, I. N., & Haris, I. Ak. (2019). Analisis Penerapan Target Costing dalam efisiensi Biaya Produk Batako pada UD darma Yasa. USA: Addison-Wesley Publishing Company, Inc

Arifin, N. I., Karamoy, A. Lastri & Simanjuntak, N. M. (2018). Akuntansi Manajerial. Universitas Sam Ratulangi Manado. Universitas HKBP Nommensen, 2(2), 236–242.

Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2009). Analisis Target Costing dalam Upaya Pengurangan Biaya Produksi untuk Peningkatan Laba Kotor pada Mandala Bakery. Buku Kedua. Jakarta: Salemba Empat

Ahmad, F., & Abdullah, W. (2009). Akuntansi Biaya, Edisi 2. Jakarta: Salemba Empat

Blocher, E. J., Stout, D. E., & Cokins, G. (2011). Manajemen Biaya Penekanan Strategis, Jilid 1, Edisi 5. Jakarta: Salemba Empat Pendidikan Ekonomi, 11(2). 5thEd.

Bustami, B., & Nurlaela. (2010).Akuntansi Biaya. Yogyakarta; Graha Ilmu Copeland, T. E., & Weston, J. F. (1992). Financial Theory and Corporate Policy,

Hanafi, M. M. (2010). Manajemen Keuangan, Cetakan Kelima. Yogyakarta: BPFE Hansen, H., & Mowen, M. (2004). Manajemen Biaya, Edisi Bahasa Indonesia, In D. A. Kwary (Ed.), Akuntansi Manajerial (Edisi 8). Salemba Empat.