

ABSTRAK

ANALISIS PENERAPAN *TARGET COSTING* DALAM UPAYA PENGHEMATAN BIAYA

Studi Kasus di Omahe Bakpia

Lucia Dwi Wahyu Destyriana

NIM: 142114109

Universitas Sanata Dharma

Yogyakarta

2018

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penghematan biaya produksi dengan menggunakan metode *target costing*. Perusahaan menggunakan *value engineering* untuk mengurangi biaya produksi. Perusahaan menentukan harga jual berdasarkan harga jual kompetitif.

Jenis penelitian yang dilakukan adalah studi kasus. Pengumpulan data melalui metode wawancara dan dokumentasi. Data yang diteliti adalah biaya produksi bakpia selama bulan Maret 2018. Teknik analisis data yang digunakan untuk menjawab masalah yang diangkat dalam penelitian adalah mendeskripsikan biaya produksi menurut perusahaan, melakukan perhitungan dengan *target costing*, dan menyimpulkan hasil dengan membandingkan harga pokok produksi menurut perusahaan, *target costing*, dan *cost* yang dapat dicapai.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa harga pokok produksi untuk bakpia semua rasa setelah dilakukan *target costing* mengalami penghematan biaya produksi. Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa biaya produksi ada yang mencapai target biaya dan ada yang tidak mencapai target biaya. Setelah dilakukan *value engineering* ada 4 varian rasa yang dapat mencapai target biaya yaitu bakpia rasa kacang hijau, telo ungu, kumbu hitam, dan durian. Sedangkan bakpia rasa coklat dan keju tidak dapat mencapai biaya target yang telah ditentukan.

Kata kunci: biaya produksi, *target costing*, *value engineering*.

ABSTRACT

ANALYSIS OF TARGET COSTING APPLICATION IN EFFORT OF COST
SAVING

Case Study at Omahe Bakpia

Lucia Dwi Wahyu Destyriana

NIM: 142114109

Sanata Dharma University

Yogyakarta

2018

The purpose of this study was to know the production cost savings by using target costing method. The company uses value engineering to reduce production costs. The company determines the selling price based on the competitive selling price.

The method used in this research was a case study. Data in this research were collected through interview method and documentation. The data used in this research was the production cost of bakpia during March 2018. The data analysis techniques used to answer the issues raised in the study was describe the cost of production by the company, performing calculations by target costing method and concluded the results by comparing the cost of production by a company, target costing, and cost that can be achieved.

The result of research indicates that after apply target costing, cost of production for all taste variants experience of cost saving. The results also show that there are production costs that can reach the target cost and other can not reach the target cost. After doing value engineering there are 4 flavor variants that can reach the target cost of bakpia, they are green beans flavor, cassava purple flavor, black spice flavor, and durian flavor. While bakpia with chocolate flavor and cheese flavor cannot reach the target cost that has been determined.

keywords: cost of production, target costing, value engineering.