

ABSTRACT

This study aims to determine how the approach of target costing can be used as a means of determining the selling price and production cost efficiency. The type of data used is quantitative and qualitative data. Source of data used are primary data and secondary data in the form of the cost of raw materials, labor costs and overhead expenses which are directly taken from the research object, RIBBONE STEAK HOUSE Restaurant. Based on the results of this study, it indicates that the determination of the selling price of 44,000 Rupiah per portion is too high because the cost which is incurred by the company based on target costing is 30,028 rupiah per serving. By comparing the total cost result which is incurred by the company, target costing method is more efficient in which the use of target costing company can gain cost saving material directly as much as 727 Rupiah per portion, 494 Rupiah per portion from labor's cost saving and 436 Rupiah per serving from factory's overhead cost saving. The company should apply target costing method for helping the company to accomplish the achievement of the selling price which has been expected and it can also reduce the cost production to make it more efficient.

Keywords: Selling Price, Target Costing, Production Costs.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana pendekatan target costing dapat dijadikan sebagai alat penentuan harga jual dan efisiensi biaya produksi. Jenis data yang digunakan adalah data kuantitatif dan kualitatif. Sumber data yang digunakan yaitu data primer dan data sekunder berupa biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead yang diperoleh langsung dari objek penelitian yaitu Restoran RIBBONE STEAK HOUSE. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa penetapan harga jual perusahaan sebesar Rp 44.000/porsi terlalu tinggi karena biaya yang dikeluarkan perusahaan menurut target costing sebesar Rp 30.028/porsi. Hasil perbandingan total biaya yang dikeluarkan menurut perusahaan, dengan metode target costing, diketahui lebih efisien menggunakan metode target costing, dimana dengan menggunakan target costing perusahaan dapat memperoleh penghematan biaya bahan baku langsung sebesar Rp 727/porsi, tenaga kerja langsung diperoleh penghematan sebesar Rp 494/porsi dan biaya overhead pabrik diperoleh penghematan sebesar Rp 436/porsi. Untuk itu sebaiknya perusahaan menerapkan target costing karena dengan menggunakan target costing dapat membantu perusahaan mewujudkan tercapainya harga jual yang diharapkan dan dapat menekan biaya produksi agar lebih efisien.

Kata kunci: Harga Jual, Target Costing, Biaya Produksi.

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|--|---------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| HALAMAN PENGESAHAN | ii |
| PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TULIS SKRIPSI..... | iii |
| KATA PENGANTAR | iv |
| ABSTRACT..... | vii |
| ABSTRAK..... | viii |
| DAFTAR ISI..... | ix |
| DAFTAR GAMBAR | xiv |
| DAFTAR TABEL..... | xv |
| | |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| 1.1 Latar Belakang Masalah..... | 1 |
| 1.2 Identifikasi Masalah..... | 4 |

| | |
|---|----------|
| 1.3 Tujuan Penelitian..... | 5 |
| 1.4 Manfaat Penelitian..... | 5 |
| BAB II LANDASAN TEORI..... | 7 |
| 2.1 Biaya..... | 7 |
| 2.1.1 Pengertian Biaya..... | 7 |
| 2.1.2 Klasifikasi Biaya | 8 |
| 2.2 Target Costing..... | 8 |
| 2.2.1 Definisi Target Costing | 8 |
| 2.2.2 Tujuan Target Costing..... | 9 |
| 2.2.3 Kegunaan Target Costing | 9 |
| 2.2.4 Prinsip-Prinsip Penerapan Target Costing..... | 10 |
| 2.2.5 Karakteristik Target Costing | 12 |
| 2.2.6 Kendala Menerapkan Target Costing | 12 |
| 2.3 Harga Jual..... | 13 |
| 2.3.1 Definisi Harga Jual | 13 |
| 2.3.2 Tujuan Penetapan Harga Jual | 14 |

| | |
|---|----|
| 2.3.3 Sasaran Penetapan Harga Jual | 15 |
| 2.3.4 Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Harga Jual..... | 17 |
| 2.3.5 Strategi Penentuan Harga Jual..... | 19 |
| 2.3.6 Alternatif Strategi Penetapan Harga Jual | 20 |
| 2.4. Efisiensi Biaya Produksi | 22 |
| 2.4.1 Biaya Produksi..... | 22 |
| 2.4.2 Unsur-Unsur Biaya Produksi..... | 23 |
| 2.5 Kerangka Pemikiran..... | 24 |
| 2.5.1 Peranan Target Costing Terhadap Harga Jual | 24 |
| 2.5.2 Peranan Target Costing Terhadap Efisiensi Biaya Produksi..... | 25 |
| | |
| BAB III METODOLOGI PENELITIAN | 29 |
| 3.1 Objek dan Subjek Penelitian | 29 |
| 3.2 Jenis Penelitian..... | 29 |
| 3.3 Jenis dan Sumber Data..... | 30 |
| 3.3.1 Jenis Data | 30 |
| 3.3.2 Sumber Data..... | 31 |

| | |
|--|----|
| 3.4 Teknik Pengumpulan Data | 31 |
| 3.5 Metode Analisis Data | 32 |
| 3.5.1 Langkah-Langkah Penelitian | 34 |
| | |
| BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN | 36 |
| 4.1 Gambaran Umum Restoran | 36 |
| 4.2 Hasil Penelitian | 37 |
| 4.2.1 Komponen Biaya Dalam Pembuatan Steak Pada Restoran Ribbone Steak House | 37 |
| 4.2.2 Analisis Penerapan Target Costing Dalam Rangka Menentukan Harga Jual | 47 |
| 4.2.3 Analisis Penerapan Target Costing Dalam Efisiensi Biaya Produksi | 47 |
| | |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN | 49 |
| 5.1 Kesimpulan..... | 49 |
| 5.2 Saran..... | 50 |

| | |
|---|----|
| DAFTAR PUSTAKA | 51 |
| DAFTAR RIWAYAT HIDUP PENULIS (CURRICULUM VITAE) | 54 |

DAFTAR GAMBAR

| | Halaman |
|------------------------------------|---------|
| Gambar 2.1 Kerangka Berpikir | 28 |

DAFTAR TABEL

| | Halaman |
|--|---------|
| Tabel 1 Data Produksi steak Ribbone Steak House | 37 |
| Tabel 2 Biaya Bahan Baku yang Dipakai Untuk Bulan Oktober 2014 | 38 |
| Tabel 3 Biaya Bahan Baku yang Dipakai Untuk Bulan November 2014..... | 38 |
| Tabel 4 Biaya Bahan Baku yang Dipakai Untuk Bulan Desember 2014 | 39 |
| Tabel 5 Biaya Bahan Baku yang Dipakai Untuk Bulan Januari 2015 | 39 |
| Tabel 6 Biaya Bahan Baku yang Dipakai Untuk Bulan Februari 2015 | 40 |
| Tabel 7 Biaya Bahan Baku yang Dipakai Untuk Bulan Maret 2015 | 40 |
| Tabel 8 Hasil Biaya Bahan Baku Langsung Ribbone Steak House..... | 41 |
| Tabel 9 Hasil Biaya Tenaga Kerja Langsung Ribbone Steak House..... | 42 |
| Tabel 10 Hasil Biaya Overhead Pabrik Ribbone Steak House | 43 |
| Tabel 11 Hasil Perhitungan Biaya Produksi Ribbone Steak House | 44 |
| Tabel 12 Perhitungan Target Costing pada Ribbone Steak House | 45 |
| Tabel 13 Laba Perusahaan Dalam Produksi Steak | 47 |
| Tabel 14 Perbandingan Biaya Menurut Perusahaan dengan Menggunakan Target Costing Dalam Penjualan Steak | 48 |