

KIA9_AKMK_005

ANALISIS TARGET COSTING SEBAGAI PENGENDALI BIAYA PRODUKSI UNTUK MENINGKATKAN LABA DENGAN METODE ACTIVITY BASED COSTING (STUDI KASUS PADA ETHOS COFFEE)

Nahdah Mufrihah¹, Lely Dahlia²

¹Universitas Trilogi

email: nahdahmufrihah@gmail.com

²Universitas Trilogi

email: lelydahlia@trilogi.ac.id

Abstract

The purpose of this study was to determine whether target costing can increase profits and decrease production costs at Ethos Coffee, and calculation of production costs using the Activity Based Costing method. In target costing, the target price determined is the competitor's selling price, and the competitor used in this study is the Asal Mula Kopi. Ethos Coffee and Asal Mula Kopi is a coffee shop located in Jakarta and their coffee shop is near. The type of this research is a qualitative research with using descriptive analysis method. The results of the target costing analysis in this study indicate that after to do the target costing, production costs can be decreased by Rp. 1.837.850, and the gross profit at Ethos Coffee is increased by Rp. 1.837.850. Based on these results, it can be concluded that target costing can make the production costs at Ethos Coffee more efficient.

Keywords: Target costing, Activity Based Costing, Production Cost, Gross Profit.

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Saat ini persaingan bisnis penjualan minuman salah satunya bisnis penjualan kopi telah menjamur. Terbukti dengan banyaknya kedai kopi yang dibuka di berbagai wilayah. Karena hal ini persaingan menjadi ketat. Untuk menghadapi persaingan tersebut, pemilik usaha berupaya untuk menyediakan harga yang terjangkau namun tetap mendapat keuntungan. Cara tersebut dapat dilakukan dengan metode *target costing*. Menurut Simamora (2012), *target costing* adalah sebuah strategi untuk menetapkan harga jual suatu produk dan membuat biaya produksi pada produk tersebut menjadi biaya yang cukup rendah agar dapat mencapai laba yang diinginkan. Dalam *target costing*, dilakukan analisis biaya dengan menghitung biaya produksi yang dikeluarkan, dan perhitungan biaya produksi tersebut dapat dilakukan salah satunya dengan menggunakan metode *activity based costing*.

Metode *activity based costing* adalah metode perhitungan biaya berdasarkan alokasi biaya ke setiap aktivitas produksi untuk masing-masing produk. Metode ini dapat melihat biaya yang sebenarnya dikeluarkan untuk setiap unit yang di produksi karena metode ini meninjau pemakaian biaya per aktivitas yang berhubungan dengan produksi per unit. Dengan adanya metode *activity based costing* ini menjadikan pemilik usaha dapat mengendalikan biaya produksi sebaik mungkin, karena tanpa adanya pengendalian, biaya produksi akan membengkak yang akhirnya berimbas kepada harga jual produk.

Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui bagaimana pengendalian biaya produksi pembuatan kopi pada Ethos Coffee untuk meningkatkan laba usaha dengan menggunakan metode *target costing*.

STUDILITERATUR

Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya adalah proses pencatatan dan penyajian biaya serta pembuatan dan penjualan produk dengan berbagai cara tertentu (Mulyadi, 2015). Pada awalnya akuntansi biaya hanya ditunjukkan untuk menentukan biaya produksi saja, namun seiring berjalannya waktu setelah diketahui bahwa biaya non produksi juga penting maka akuntansi biaya pun ditujukan untuk mengatur dan menentukan biaya produksi maupun biaya non produksi. Yang termasuk ke dalam pembahasan akuntansi biaya adalah biaya bahan baku, biaya produksi, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead.

Biaya Produksi

Biaya produksi adalah semua biaya yang digunakan oleh perusahaan dalam memperoleh bahan yang akan digunakan untuk menciptakan sebuah produk (Sukirno, 2013). Biaya produksi digunakan sebagai pendukung dalam proses pengolahan bahan baku menjadi produk jadi. Biaya produksi terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.

Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku adalah semua biaya yang digunakan perusahaan untuk memperoleh bahan baku yang digunakan untuk memproduksi barang atau produk yang akan dijual (Salman, 2013). Biaya bahan baku dalam proses produksi disebut sebagai harga pokok produksi (*cost of goods manufactured*). Sedangkan jika produk sudah terjual penyebutan dari biaya bahan baku berubah menjadi beban pokok penjualan (*cost of good sold*).

Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya tenaga kerja yang diperlukan untuk menyelesaikan produk-produk dari perusahaan (Firdaus, Wasilah, & Catur, 2019). Biaya ini dan biaya bahan baku langsung merupakan elemen biaya produksi yang disebut sebagai biaya utama (*prime cost*).

Biaya Overhead Pabrik

Biaya Overhead Pabrik adalah biaya yang tidak dapat secara nyata dibebankan langsung ke pesanan atau produk. Yang termasuk ke dalam biaya overhead adalah biaya bahan baku tidak langsung, biaya tenaga kerja tidak langsung dan biaya produksi tidak langsung (Sofia, Septian, & Elizabeth, 2015).

Laba

Laba didefinisikan sebagai kenaikan dari manfaat ekonomi yang terjadi selama satu periode akuntansi (Thaemin, 2012). Perhitungan laba sendiri dengan menghitung pendapatan dikurangi dengan beban penjualan, beban administrasi, beban bunga dan beban pajak. Perhitungan laba tahu rugi juga sering kali digunakan untuk menilai tingkat keberhasilan perusahaan.

Target Costing

Target costing adalah sebuah strategi agar perusahaan dapat mencapai laba yang diinginkan dengan cara menetapkan harga jual suatu produk terlebih dahulu, lalu setelah itu merancang produk tersebut pada biaya yang cukup rendah (Simamora, 2012). Perhitungan target costing dapat dilakukan dengan mengurangi harga jual dengan laba yang diharapkan. Harga jual yang digunakan adalah harga jual pesaing yang kompetitif. Langkah yang digunakan dalam proses penentuan *target costing* dimulai dengan: 1) Mengembangkan produk sesuai dengan yang diinginkan dan dibutuhkan oleh pasar, 2) Menetapkan harga dengan melihat harga yang ditawarkan pesaing, 3) Menentukan biaya target, 4) Melakukan analisis biaya dengan tujuan untuk mengurangi biaya agar harga jual dapat disajikan lebih

rendah dan 5) Melakukan rekayasa nilai dengan tujuan mengurangi biaya dan mencapai tingkat kualitas yang memuaskan. Rekayasa nilai dapat berupa pengurangan biaya dengan cara perbaikan desain produk, perubahan spesifikasi bahan baku, atau modifikasi proses produksi. Rekayasa nilai dilakukan untuk menjamin bahwa produk yang dihasilkan tetap dapat memenuhi kebutuhan pelanggan (Horngren, Datar, & Rajan, 2012).

Activity Based Costing

Activity based costing adalah sebuah metode perhitungan biaya berdasarkan aktivitas-aktivitas yang ada di perusahaan (Firdaus Dunia, dkk, 2018). Untuk dapat menghitung biaya menggunakan metode *activity based costing*, diperlukan data yang lengkap mengenai aktivitas yang dilakukan dalam kegiatan produksi. Kemudian aktivitas tersebut akan menjadi data yang diperlukan untuk membebankan biaya. Dalam pengelompokan *activity based costing* terdapat empat kategori yang mendasarinya yaitu: 1) Biaya untuk setiap unit (*output unit level*), merupakan biaya yang muncul setiap kali sebuah unit di produksi, 2) Biaya untuk setiap kelompok unit tertentu (*batch level*), merupakan biaya yang muncul setiap sekelompok unit produk dihasilkan, 3) Biaya untuk setiap produk tertentu (*product sustaining level*), merupakan biaya yang terkait dengan produk-produk tertentu dan tidak memperhatikan unit atau jumlah kelompok unit yang dihasilkan dan 4) Biaya untuk setiap fasilitas tertentu (*facility sustaining level*), merupakan biaya yang dikeluarkan yang berkaitan dengan penggunaan sumber daya untuk aktivitas-aktivitas yang tidak dapat dihubungkan secara langsung dengan produk yang dihasilkan tetapi untuk mendukung organisasi secara keseluruhan.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan metode deskriptif. Lokasi penelitian dilakukan di Ethos Coffee yang didirikan di Jakarta pada tahun 2017, tepatnya di Jalan Pengeadegan Selatan, Jakarta Selatan dengan pemilik Ethos Coffee yang bernama Joko Santoso. Sumber data

Sumber data dalam penelitian ini menggunakan data primer dengan metode pengumpulan data wawancara dengan manager Ethos Coffee untuk memperoleh data mengenai produk dan data-data lainnya. Kemudian sumber data sekunder dengan metode pengumpulan data hasil penjualan dan biaya produksi pembuatan kopi di Ethos Coffee, dan juga harga jual milik pesaing yaitu Asal Mula Kopi.

Langkah yang dilakukan dalam penerapan *target costing* dilalui dengan tahapan: 1) Melakukan analisis pasar, 2) Menentukan target harga, 3) Menentukan biaya target, 4) Melakukan analisis biaya dan 5) Melakukan rekayasa nilai.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Melakukan Analisis Pasar

Kebanyakan pelanggan yang mengunjungi Ethos Coffee didominasi oleh kalangan mahasiswa dan para pekerja. Pada kedai Ethos Coffee banyak pelanggan yang mengunjungi Ethos Coffee untuk menikmati kopi sambil berkumpul, mengobrol, menyelesaikan pekerjaan, dan menghabiskan waktu mereka. Harga jual yang ditetapkan oleh Ethos Coffee dapat diterima oleh pelanggan, ditandai oleh banyaknya para pelanggan yang mengunjungi Ethos Coffee setiap harinya.

Tabel 1. Harga Jual Ethos Coffee

Nama Produk	Harga Jual
<i>Ice Coffee Latte</i>	Rp 27.000
<i>Ice Cappucino</i>	Rp. 27.000

<i>Ice Coffee Mocha</i>	Rp. 30.000
<i>Ice Americano</i>	Rp. 23.000

Sumber: Ethos Coffee

Menentukan Target Harga

Salah satu pesaing Ethos Coffee yang letak kedainya tidak jauh dari letak kedai Ethos Coffee adalah Asal Mula Kopi. Ethos Coffee dan Asal Mula Kopi sama-sama berada di Jakarta. Asal Mula Kopi menjual produk kopinya dengan harga yang lebih rendah dari Ethos Coffee.

Tabel 2. Harga kopi Ethos Coffee dan Asal Mula Kopi

Nama Produk	Harga		Selisih
	Ethos Coffee	Asal Mula Kopi	
<i>Ice Coffee Latte</i>	Rp. 27.000	Rp. 25.000	Rp. 2.000
<i>Ice Cappucino</i>	Rp. 27.000	Rp. 25.000	Rp. 2.000
<i>Ice Coffee Mocha</i>	Rp. 30.000	Rp. 27.000	Rp. 3.000
<i>Ice Americano</i>	Rp. 23.000	Rp. 17.000	Rp. 6.000

Sumber: Ethos Coffee dan Asal Mula Kopi

Menentukan Biaya Target

Target laba yang diinginkan Ethos Coffee adalah sebesar 50%, maka biaya target dari masing-masing produk. Rumus untuk mengkuting biaya target sebagai berikut:

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

1. Biaya Target untuk Ice Coffee Latte.

$$\begin{aligned} \text{Biaya Target} &= \text{Rp. 25.000} - (50\% \times \text{Rp. 25.000}) \\ &= \text{Rp. 25.000} - \text{Rp. 12.500} \\ &= \text{Rp. 12.500/unit} \end{aligned}$$

2. Biaya Target untuk Ice Cappucino.

$$\begin{aligned} \text{Biaya Target} &= \text{Rp. 25.000} - (50\% \times \text{Rp. 25.000}) \\ &= \text{Rp. 25.000} - \text{Rp. 12.500} \\ &= \text{Rp. 12.500/unit} \end{aligned}$$

3. Biaya Target untuk Ice Coffee Mocha.

$$\begin{aligned} \text{Biaya Target} &= \text{Rp. 27.000} - (50\% \times \text{Rp. 27.000}) \\ &= \text{Rp. 27.000} - \text{Rp. 13.500} \\ &= \text{Rp. 13.500/unit} \end{aligned}$$

4. Biaya Target untuk Ice Americano.

$$\begin{aligned} \text{Biaya Target} &= \text{Rp. 17.000} - (50\% \times \text{Rp. 17.000}) \\ &= \text{Rp. 17.000} - \text{Rp. 8.500} \\ &= \text{Rp. 8.500/unit} \end{aligned}$$

Melakukan Analisis Biaya

Penelitian ini akan menghitung biaya produksi untuk 4 (empat) jenis produk, yaitu *ice coffee latte*, *ice cappuccino*, *ice coffee mocha*, dan *ice americano*. 4 (empat) produk tersebut dipilih untuk di analisis

karena ke – 4 (empat) produk tersebut merupakan produk yang jumlah penjualannya paling banyak selama Desember 2020.

a. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku yang digunakan untuk menghasilkan 1.220 unit produk *ice coffee latte*, *ice cappuccino*, *ice coffee mocha*, dan *ice americano* selama Desember 2020 adalah:

Tabel 3. Biaya Bahan Baku per unit *Ice Coffee Latte*, *Ice Cappuccino*, *Ice Coffee Mocha*, dan *Ice Americano*

Ice Coffee Latte		Ice Cappuccino		Ice Coffee Mocha		Ice Americano	
Bahan Baku	Harga (Rp)	Bahan Baku	Harga (Rp)	Bahan Baku	Harga (Rp)	Bahan Baku	Harga (Rp)
10gr biji kopi arabika	1.400	13gr biji kopi arabika	1.820	15gr biji kopi arabika	2.100	15gr biji kopi arabika	2.100
100ml fresh milk	1.600	85ml fresh milk	1.360	100ml fresh milk	1.600	5ml aren gula	215
5ml aren gula	215	5ml aren gula	215	5ml aren gula	215		
4,8gr creamer	149	4,8gr creamer	149	4,8gr creamer	149		
				4,8gr bubuk coklat	240		
Jumlah	3.364	Jumlah	3.544	Jumlah	4.304	Jumlah	2.315

Sumber: Data sekunder yang telah diolah

Tabel 4. Total Biaya Bahan Baku Masing-masing Produk

Nama Produk	Biaya Bahan Baku per Unit (Rp)	Unit Produksi	Jumlah Biaya Bahan Baku (Rp)
<i>Ice Coffee Latte</i>	Rp. 3.364	320	1.076.416
<i>Ice Cappuccino</i>	Rp. 3.544	310	1.098.578
<i>Ice Coffee Mocha</i>	Rp. 4.304	300	1.291.140
<i>Ice Americano</i>	Rp. 2.315	290	671.350
Jumlah			4.137.484

Sumber: Data sekunder yang telah diolah

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tenaga kerja langsung di Ethos Coffee terdiri dari 4 orang Barista. Dalam 1 bulan masing-masing

barista di Ethos Coffee mendapatkan gaji sebesar Rp. 3.000.000. Jam kerja barista di Ethos Coffee dalam sehari adalah 7 jam kerja dan bekerja selama 6 hari dalam seminggu. Sehingga dalam sebulan seorang barista di Ethos Coffee bekerja selama 168 jam. Tarif upah dasar per jam untuk 1 orang barista adalah Rp 18.000 per jam.

Sedangkan tarif upah barista di Ethos Coffee untuk masing – masing produk selama Desember 2020 adalah:

Ice Coffee Latte

Tabel 5. Upah Barista Dalam Menghasilkan Produk *Ice Coffee Latte*

Jumlah Unit Yang	Tarif Upah per jam	Aktivitas	Waktu	Upah (Rp)
			Digunakan	
		Penggilingan kopi	biji 25 detik → 2 jam dalam sebulan	36.000
		Pembuatan espresso	30 detik → 3 jam dalam sebulan	
		Pencampuran bahan baku	162 detik → 14 jam dalam sebulan	54.000
320 unit 18.000/jam	Rp.			252.000
Pengemasan 2 jam dalam sebulan			23 detik →	36.000
		Jumlah		378.000

Sumber: Data sekunder yang telah diolah

Ice Cappuccino

Tabel 6. Upah Barista Dalam Menghasilkan Produk *Ice Cappuccino*

Jumlah Unit Yang	Tarif Upah per jam	Aktivitas	Waktu	Upah (Rp)
			Digunakan	
		Penggilingan kopi	biji 25 detik → 2 jam dalam sebulan	36.000
		Pembuatan espresso	30 detik → 3 jam dalam sebulan	
		Pencampuran bahan baku	162 detik → 14 jam dalam sebulan	54.000
310 unit 18.000/jam	Rp.			252.000

Pengemasan 2 jam dalam sebulan	23 detik →	36.000
--------------------------------------	------------	--------

Jumlah 378.000

Sumber: Data sekunder yang telah diolah

Ice Coffee Mocha

Tabel 7. Upah Barista Dalam Menghasilkan Produk Ice Coffee Mocha

Jumlah Unit Yang	Tarif Upah per jam	Aktivitas	Waktu Digunakan	Upah (Rp)
300 unit 18.000/jam	Rp.	Penggilingan kopi	biji 25 detik → 2 jam dalam sebulan	36.000
		Pembuatanespresso	30 detik → 3 jam dalam sebulan	54.000
		Pencampuranbahanbaku	162 detik → 14 jam dalam sebulan	252.000
		Pengemasan	23 detik →	36.000
Jumlah				378.000
Sumber: Data sekunder yang telah diolah				

Ice Americano

Tabel 8. Upah Barista Dalam Menghasilkan Produk *Ice Americano*

c. Biaya Overhead Pabrik

Tabel 9. Biaya Bahan Penolong

Nama Bahan	Jumlah Yang Digunakan	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Cup plastik	1.220pcs	500/pcs	610.000
Es batu	103,7kg	1.150/kg	119.255
Sedotan	1.220pcs	56/pcs	68.320
Plastik cup sealer	1.220pcs	42/pcs	51.240
Jumlah			848.815

Sumber: Ethos Coffee

Tabel 10. Biaya Overhead Pabrik

No	Jenis Biaya Overhead Pabrik	Jumlah Biaya (Rp)
1	Biaya listrik	199.094,107
2	Biaya bahan penolong	848.815
3	Biaya penyusutan mesin grinder	10.416,67
4	Biaya pemeliharaan mesin grinder	250.000
5	Biaya penyusutan mesin espresso	26.041,67
6	Biaya pemeliharaan mesin espresso	250.000
No	Jenis Biaya Overhead Pabrik	Jumlah Biaya (Rp)
7	Biaya penyusutan mesin cup sealer	10.416,67
8	Biaya pemeliharaan mesin cup sealer	100.000
9	Biaya penyusutan peralatan	72.916,67
10	Biaya tenaga kerja tidak langsung	6.500.000
11	Biaya penyusutan bangunan	500.000
Jumlah Biaya Overhead Pabrik		8.767.700,79

Sumber: Data sekunder yang telah diolah

Berikut adalah perhitungan Biaya Produksi Menggunakan *Activity Based Costing System*:

a) Mengidentifikasi dan menggolongkan aktivitas

Tabel 11. Klasifikasi Biaya ke Berbagai Aktivitas

Pengelompokkan Biaya	Kelompok Aktivitas	Biaya Aktivitas (Rp)
----------------------	--------------------	----------------------

<i>Output Unit Level</i>	Pemakaian Bahan penolong	848.815
<i>Batch Level</i>	Tenaga kerja tidak langsung	6.500.000
<i>Facility Sustaining Level</i>	Pemakaian Listrik	199.094,11
<i>Facility Sustaining Level</i>	Penyusutan mesin grinder	10.416,67
<i>Facility Sustaining Level</i>	Penyusutan mesin espresso	26.041,67
<i>Facility Sustaining Level</i>	Penyusutan mesin cup sealer	10.416,67
<i>Facility Sustaining Level</i>	Pemeliharaan mesin espresso	250.000
<i>Facility Sustaining Level</i>	Pemeliharaan mesin grinder	250.000
<i>Facility Sustaining Level</i>	Pemeliharaan mesin cup sealer	100.000
<i>Facility Sustaining Level</i>	Penyusutan bangunan	500.000
<i>Facility Sustaining Level</i>	Penyusutan peralatan	72.916,67
Total		8.767.700,79

Sumber: Data sekunder yang telah diolah

b) Menentukan Cost Driver yang tepat

Tabel 12. Cost Driver

Cost Driver	<i>Ice Coffee Lattee</i>	<i>Ice Cappucino</i>	<i>Ice Matcha Latte</i>	<i>Ice Americano</i>	Jumlah
KWH	33,37 kwh	33,37 kwh	31,78 kwh	15,89 kwh	114,41 kwh
Jumlah unit	320 unit	310 unit	300 unit	290 unit	1.220 unit
Jam kerja langsung	21 jam	21 jam	20 jam	10 jam	72 jam
Jam kerja mesin	6 jam	5 jam	5 jam	5 jam	21 jam
Luas bangunan		31m ²			31m ²

Sumber: Data sekunder yang telah diolah

c) Menentukan kelompok biaya (Cost Pool)

Tabel 13. Cost Pool

Cost Pool	Kelompok Aktivitas	Cost Driver	Level Aktivitas
-----------	--------------------	-------------	-----------------

Pool 1	Pemakaian Bahan penolong	Jumlah unit	<i>Output Unit Level</i>
Pool 2	Tenaga kerja tidak langsung	Jam kerja langsung	<i>Batch Level</i>
Pool 3	Pemakaian Listrik	Jumlah KWH	<i>Facility Sustaining Level</i>
Pool 4	Penyusutan mesin grinder	Jam kerja mesin	<i>Facility Sustaining Level</i>
	Penyusutan mesin espresso	Jam kerja mesin	<i>Facility Sustaining Level</i>
	Penyusutan mesin cup sealer	Jam kerja mesin	<i>Facility Sustaining Level</i>
	Pemeliharaan Mesin grinder	Jam kerja mesin	<i>Facility Sustaining Level</i>
	Pemeliharaan mesin espresso	Jam kerja mesin	<i>Facility Sustaining Level</i>
	Pemeliharaan mesin cup sealer	Jam kerja mesin	<i>Facility Sustaining Level</i>
Pool 5	Penyusutan peralatan	Jam kerja langsung	<i>Facility Sustaining Level</i>
Pool 6	Penyusutan bangunan	Luas bangunan	<i>Facility Sustaining Level</i>

Sumber: Data sekunder yang telah diolah

d) Menentukan tarif kelompok (*Pool Rate*)

Tabel 14. *Pool Rate* Aktivitas *Output Unit Level*

Cost Pool	BOP	Jumlah
Pool 1	Biaya bahan penolong	Rp. 848.815
Jumlah biaya		Rp. 848.815
Jumlah unit		1.220
Pool Rate 1		Rp. 695,75

Sumber: Data sekunder yang telah diolah

Tabel 15. *Pool Rate* Aktivitas *Batch Level*

Cost Pool	BOP	Jumlah
Pool 2	Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	Rp. 6.500.000
Jumlah biaya		Rp. 6.500.000
Jumlah jam kerja langsung		72 jam
Pool Rate 2		90.277,78

Sumber: Data sekunder yang telah diolah

Tabel 16. Pool Rate Aktivitas Facility Sustaining Level

Cost Pool	BOP	Jumlah
Pool 3	Biaya Listrik	Rp. 199.094,11
Jumlah biaya		Rp. 199.094,11
Jumlah KWH		114,41 KWH
Pool Rate 3		Rp. 1.740,18

Sumber: Data sekunder yang telah diolah

Cost Pool	BOP	Jumlah
	Biaya penyusutan mesin grinder	Rp. 10.416,67
	Biaya penyusutan mesin espresso	Rp. 26.041,67
Pool 4	Biaya penyusutan mesin cup sealer	Rp. 10.416,67
	Biaya pemeliharaan mesin grinder	Rp. 250.000
	Biaya pemeliharaan mesin espresso	Rp. 250.000

Biaya pemeliharaan mesin cupsealer	Rp. 100.000
Jumlah biaya	Rp. 646.875
Jam kerja mesin	21 jam
Pool Rate 4	Rp. 30.803,57

Sumber: Data sekunder yang telah diolah

Cost Pool	BOP	Jumlah
Pool 5	Biaya penyusutan peralatan	Rp. 72.916,67
Jumlah biaya		Rp. 72.916,67
Jam kerja langsung		72 jam
Pool Rate 5		Rp. 1.012,73

Sumber: Data sekunder yang telah diolah

Cost Pool	BOP	Jumlah
Pool 6	Biaya Penyusutan bangunan	Rp. 500.000
Jumlah biaya		Rp. 500.000

Luas bangunan		31m ²
Pool Rate 6		Rp. 16.129,03

Sumber: Data sekunder yang telah diolah

- e) Pembebanan biaya overhead pabrik ke produk
Pembebanan Biaya Overhead Pabrik (BOP) selama Desember 2020 adalah:

Tabel 17. Pembebanan BOP

Level Aktivitas	Cost Driver	Proses Pembebanan	Ice CoffeeLatte (Rp)	Ice Cappucino (Rp)	Ice Matcha Latte (Rp)	Ice Americano (Rp)	Jumlah (Rp)
Output Unit	Jumlah unit	Rp. 695,75 x 320	222.640				848.815
		Rp. 695,75 x 310		215.683			
Level Aktivitas	Cost Driver	Proses Pembebanan	Ice CoffeeLatte (Rp)	Ice Cappucino (Rp)	Ice Matcha Latte (Rp)	Ice Americano (Rp)	Jumlah (Rp)
		Rp. 695,75 x 300			208.725		
		Rp. 695,75 x 290				201.768	
Total Aktivitas Level Output Unit							848.815
Batch	Jam kerja langsung	Rp. 90.277,78 x 21	1.895.833,38				6.500.000,16
		Rp. 90.277,78 x 21		1.895.833,38			
		Rp. 90.277,78 x 20			1.805.555,6		
		Rp. 90.277,78 x 10				902.777,8	
Total aktivitas level batch							6.500.000,16

Facility	Jumlah KWH	Rp. 1.740,18 x 33,37	58.069,81				199.093,99
		Rp. 1.740,18 x 33,37		58.069,81			
		Rp. 1.740,18 x 31,78			55.302,92		
		Rp. 1.740,18 x 15,89				27.651,46	
	Jam kerja mesin	Rp. 30.803,57 x 6	184.821,42				646.874,97
		Rp. 30.803,57 x 5		154.017,85			

Level Aktivitas	Cost Driver	Proses Pembebanan	Ice Coffee Latte (Rp)	Ice Cappucino (Rp)	Ice Matcha Latte (Rp)	Ice Americano (Rp)	Jumlah (Rp)
		Rp. 30.803,57 x 5			154.017,85		
		Rp. 30.803,57 x 5				154.017,85	
	Jam kerja langsung	Rp. 1.012,73 x 21	21.267,33				72.916,56
		Rp. 1.012,73 x 21		21.267,33			
		Rp. 1.012,73 x 20			20.054,60		
		Rp. 1.012,73 x 10				10.127,30	
	Luas	Rp. 16.129,03 x 31	500.000				
		Rp. 16.129,03 x 31		500.000			

bangunan	Rp. 16.129,03 x 31			500.000		2.000.000
	Rp. 16.129,03 x 31				500.000	
Total aktivitas <i>facility sustaining level</i>						2.918.885,24
Total BOP		2.882.631,8 7	2.844.870,8 0	2.743.855,90	1.796.341,84	10.267.700,40

Sumber: Data sekunder yang telah diolah

Tabel 18. Biaya Produksi Dengan Menggunakan *Activity Based Costing*

Keterangan	<i>Ice Coffee Latte (Rp)</i>	<i>Ice Cappucino (Rp)</i>	<i>Ice Matcha Latte (Rp)</i>	<i>Ice Americano (Rp)</i>	Jumlah (Rp)
BBB	1.076.416	1.098.578	1.291.140	671.350	4.137.484
BTKL	378.000	378.000	378.000	162.000	1.296.000
BOP (pembulatan)	2.882.632	2.844.871	2.743.856	1.796.342	10.267.701
HPP	4.337.048	4.321.449	4.412.996	2.629.692	15.701.185
Unit Produk	320	310	300	290	1.220
HPP per unit (pembulatan)	13.553	13.940	14.710	9.068	

Sumber: Data sekunder yang telah diolah

Melakukan Rekayasa Nilai

1. Pergantian pemasok biaya bahan baku

a) Biji kopi arabika

Penulis menawarkan untuk mengganti pemasok agar bisa mendapatkan harga biji kopi arabika yang lebih murah namun kualitasnya tetap sama. Harga biji kopi arabika yang digunakan Ethos Coffee pada Desember 2020 adalah Rp. 140.000/kg, sedangkan penulis menemukan harga biji kopi arabika dari pemasok lain yang lebih murah yaitu Rp. 137.000/kg. Penggunaan biji kopi arabika setelah diganti pemasok:

$$16,08 \text{ kg} \times \text{Rp. } 137.000 = \text{Rp. } 2.202.960.$$

b) Creamer

Penulis menawarkan untuk mengganti pemasok agar bisa mendapatkan harga creamer yang lebih murah namun kualitasnya tetap sama. Harga creamer yang digunakan Ethos Coffee selama Desember 2020 adalah 31.000/kg, sedangkan penulis menemukan harga creamer dari pemasok lain yang lebih murah yaitu 29.000/kg. Penggunaan *creamer* setelah diganti pemasok:

$$4,5\text{kg} \times \text{Rp. } 29.000 = \text{Rp. } 129.456.$$

c) Gula aren

Penulis menawarkan untuk mengganti pemasok agar bisa mendapatkan harga gula aren yang lebih murah namun kualitasnya tetap sama. Harga gula aren yang digunakan Ethos Coffee selama Desember 2020 adalah Rp. 43.000/liter, sedangkan penulis menemukan harga gula aren dari pemasok lain yang lebih murah yaitu Rp. 42.000/liter. Penggunaan gula aren setelah diganti pemasok:
6,1 liter x Rp. 42.000 = Rp. 256.200.

d) *Fresh milk*

Penulis menawarkan untuk mengganti pemasok agar bisa mendapatkan harga *fresh milk* yang lebih murah namun kualitasnya tetap sama. *Fresh milk* yang digunakan Ethos Coffee adalah susu pasteurisasi diamond, sedangkan penulis menawarkan untuk menggunakan susu UHT diamond. Harga *fresh milk* yang digunakan Ethos Coffee selama Desember 2020 adalah Rp. 16.000/liter, sedangkan penulis menemukan harga *fresh milk* dari pemasok lain yang lebih murah yaitu Rp. 15.000/liter. Penggunaan *fresh milk* setelah diganti pemasok:
88,4 liter x Rp. 15.000 = Rp. 1.325.250.

e) Bubuk cokelat

Penulis menawarkan untuk mengganti pemasok agar bisa mendapatkan harga bubuk cokelat yang lebih murah namun kualitasnya tetap sama. Harga bubuk cokelat yang digunakan Ethos Coffee selama Desember 2020 adalah Rp. 50.000/kg, sedangkan penulis menemukan harga bubuk cokelat dari pemasok lain yang lebih murah yaitu Rp. 45.000. Penggunaan bubuk cokelat setelah diganti pemasok:
1,44kg x Rp. 45.000 = Rp. 64.800.

Dan perubahan harga biaya bahan baku untuk masing – masing unit produk setelah pergantian pemasok adalah:

Tabel 19. Biaya Bahan Baku per unit *Ice Coffee Latte*, *Ice Cappucino*, *Ice Coffee Mocha*, dan *Ice Americano* setelah pergantian pemasok

<i>Ice Coffee Latte</i>		<i>Ice Cappucino</i>		<i>Ice Coffee Mocha</i>		<i>Ice Americano</i>	
BahanBaku	Harga (Rp)	BahanBaku	Harga (Rp)	Bahan Baku	Harga (Rp)	BahanBaku	Harga (Rp)
10gr biji kopi arabika	1.370	13gr biji kopi arabika	1.781	15gr biji kopi arabika	2.055	15gr biji kopi arabika	2.055
100ml <i>fresh milk</i>	1.500	85ml <i>fresh milk</i>	1.275	100ml <i>fresh milk</i>	1.500	5ml gula aren	210
5ml gula aren	210	4,8gr <i>creamer</i>	139	5ml gula aren	210		
4,8gr <i>creamer</i>	139	5ml gula aren	210	4,8gr <i>creamer</i>	139		
				4,8gr bubuk cokelat	216		

Jumlah	3.219	Jumlah	3.405	Jumlah	4.120	Jumlah	2.265
--------	-------	--------	-------	--------	-------	--------	-------

Sumber: Data sekunder yang telah diolah

Tabel 20. Biaya Bahan Baku Masing-masing Produk Sebelum dan Sesudah Rekayasa Nilai

Harga Biaya Bahan Baku					
Nama Produk	Biaya Bahan Baku per Unit	Jumlah Unit	Sebelum Rekayasa Nilai (Rp)	Sesudah Rekayasa Nilai (Rp)	Selisih (Rp)
<i>Ice Coffee Latte</i>	Rp. 3.219	320	1.076.416	1.030.144	46.272
<i>Ice Cappucino</i>	Rp. 3.405	310	1.098.578	1.055.612	42.966
<i>Ice Coffee Mocha</i>	Rp. 4.120	300	1.291.140	1.236.060	55.080
<i>Ice Americano</i>	Rp. 2.265	290	671.350	656.850	14.500
Jumlah			4.137.484	3.978.666	158.818

Sumber: Data sekunder yang telah diolah

2. Pengurangan tenaga kerja tidak langsung

Petugas keamanan tidak begitu dibutuhkan. Jika memang membutuhkan petugas untuk menjaga keamanan cafe, 1 orang barista bisa melayani sambil mengontrol keadaan cafe. Karena dalam 1 shift saja ada 2 orang barista yang bekerja, jadi selama 1 shift itu berjalan, 2 orang barista itu bisa saling bergantian untuk mengontrol keadaan cafe. Jika yang 1 sedang melayani pelanggan, maka yang 1 lagi bisa mengontrol keadaan cafe. Dan mereka bisa saling bergantian untuk melayani pelanggan dan mengontrol keadaan cafe. Sehingga Ethos Coffee tidak perlu lagi menggunakan petugas keamanan, dan biaya tenaga kerja tidak langsungnya pun akan berkurang. Yang tadinya sebesar Rp. 6.500.000, berkurang menjadi Rp. 5.000.000.

3. Mengubah desain produk

Penulis menyarankan untuk mengganti tutup cup, dari yang menggunakan plastik cup sealer diganti menjadi tutup cup bening tanpa sedotan. Jika menggunakan tutup cup bening tanpa sedotan Ethos Coffee tidak perlu lagi membeli sedotan. Pelanggan bisa langsung menyeruput es kopi dari lubang di ujung tutup cupnya, dan lubang di ujung tutup cup tersebut juga bisa ditutup kembali jika sedang tidak diminum. Jika plastik cup sealer diganti dengan tutup cup bening tanpa sedotan, maka Ethos Coffee tidak lagi membutuhkan mesin cup sealer.

4. Penggantian pemasok bahan penolong

a) Cup plastik

Harga cup plastik yang digunakan Ethos Coffee selama Desember 2020 adalah Rp. 500/pcs, sedangkan penulis menemukan harga cup plastik dari pemasok lain yang lebih murah yaitu Rp. 440/pcs.

Penggunaan cup plastik setelah diganti pemasok:

Rp. 440/pcs x 1.220 unit = Rp. 536.800.

b) Es batu

Penulis menyarankan untuk membuat es batu sendiri. Saat ini Ethos Coffee menggunakan es batu kristal, dan penulis menyarankan untuk menggantinya dengan es batu cube. Harga alatnya pun terjangkau hanya Rp. 15.000/pcs bisa untuk membuat 160 es batu cube kecil. Jika Ethos Coffee membuat es batu sendiri, jadi tidak perlu membeli es batu di pemasok lain dan tidak perlu mengeluarkan biaya untuk membeli es batu.

Tabel 21. Penggunaan Biaya Bahan Penolong Sebelum dan Sesudah Rekayasa Nilai

Nama Bahan	Harga Bahan (Rp)	
	Sebelum Rekayasa Nilai	Sesudah Rekayasa Nilai
Cup plastik	610.000	536.800
Es batu	119.255	-
Sedotan	68.320	-
Plastik cup sealer	51.240	-
Tutup cup bening tanpa sedotan	-	207.400
Jumlah	848.815	744.200

Sumber: Data sekunder yang telah diolah

Tabel 22. Biaya Overhead Pabrik Sebelum dan Sesudah Rekayasa Nilai

Jenis Biaya	Jumlah Biaya (Rp)		Selisih (Rp)
	Sebelum Perubahan Desain Produk	Sesudah Perubahan Desain Produk	
Biaya listrik	199.094,11	199.094,11	-
Biaya bahan penolong	848.815	744.200	104.615
Biaya penyusutan mesin grinder	10.416,67	10.416,67	-
Biaya penyusutan mesin espresso	26.041,67	26.041,67	-
Biaya penyusutan mesin cup sealer	10.416,67	-	10.416,67
Biaya penyusutan peralatan	72.916,67	72.916,67	-
Biaya penyusutan gedung	500.000	500.000	-

Biaya tenaga kerja tidak langsung	6.500.000	5.000.000	1.500.000
Biaya pemeliharaan mesin grinder	250.000	250.000	-

Jenis Biaya	Jumlah Biaya (Rp)		Selisih (Rp)
	Sebelum Perubahan Desain Produk	Sesudah Perubahan Desain Produk	
Biaya pemeliharaan mesin espresso	250.000	250.000	-
Biaya pemeliharaan mesin cup sealer	100.000	-	100.000
Jumlah	8.767.700,79	7.052.669,12	1.715.031,67

Sumber: Data sekunder yang telah diolah

Untuk dapat melakukan pembebanan biaya overhead pabrik ke produk harus ditentukan terlebih dahulu tarif kelompoknya (*pool rate*).

Tabel 23. Pool Rate Aktivitas Output Unit Level Sesudah Rekayasa Nilai

Cost Pool	BOP	Jumlah
Pool 1	Biaya bahan penolong	Rp. 744.200
Jumlah biaya		Rp. 744.200
Jumlah unit		1.220
Pool Rate 1		Rp. 610

Sumber: Data sekunder yang telah diolah

Tabel 24. Pool Rate Aktivitas Batch Level Sesudah Rekayasa Nilai

Cost Pool	BOP	Jumlah
Pool 2	Biaya tenaga kerja tidak langsung	Rp. 5.000.000
Jumlah biaya		Rp. 5.000.000
Jumlah jam kerja langsung		72 jam
Pool Rate 2		Rp. 69.444,44

Sumber: Data sekunder yang telah diolah

Tabel 25. Pool Rate Aktivitas Facility Sustaining Level Sesudah Rekasaya Nilai

Cost Pool	BOP	Jumlah
Pool 3	Biaya listrik	Rp. 199.094,11
Jumlah biaya		Rp. 199.094,11

Cost Pool	BOP	Jumlah
Jumlah KWH		114,41 KWH
Pool Rate 3		Rp. 1.740,18

Sumber: Data sekunder yang telah diolah

Cost Pool	BOP	Jumlah
Pool 4	Biaya penyusutan mesin grinder	Rp. 10.416,67
	Biaya penyusutan mesin espresso	Rp. 26.041,67
	Biaya pemeliharaan mesin grinder	Rp. 250.000
	Biaya pemeliharaan mesin espresso	Rp. 250.000
Jumlah biaya		Rp. 536.458,34
Jam kerja mesin		21 jam
Pool Rate 4		Rp. 25.545,64

Sumber: Data sekunder yang telah diolah

Cost Pool	BOP	Jumlah
Pool 5	Biaya penyusutan peralatan	Rp. 72.916,67
Jumlah biaya		Rp. 72.916,67
Jam kerja langsung		72 jam
Pool Rate 5		Rp. 1.012,73

Cost Pool	BOP	Jumlah
Pool 6	Biaya penyusutan bangunan	Rp. 500.000
Jumlah biaya		Rp. 500.000
Luas bangunan		31m ²
Pool Rate 6		Rp. 16.129,03

Sumber: Data sekunder yang telah diolah Sumber: Data sekunder yang telah diolah

Tabel 26. Pembebanan BOP ke Produk Sesudah Rekayasa Nilai

Level Aktivitas	Cost Driver	Proses Pembebanan	Ice Coffee Latte (Rp)	Ice Cappucino (Rp)	Ice Coffee Mocha (Rp)	Ice Americano (Rp)	Jumlah (Rp)
Output Unit	Jumlah unit	Rp. 610 x 320	195.200				744.200
		Rp. 610 x 310		189.100			
		Rp. 610 x 300			183.000		
		Rp. 610 x 290				176.900	
Total Aktivitas Level Output Unit							744.200
Batch	Jam kerja langsung	Rp. 69.444,44 x 21	1.458.333,24				4.999.999,68
		Rp. 69.444,44 x 21		1.458.333,24			

Level Aktivitas	Cost Driver	Proses Pembebanan	Ice Coffee Latte (Rp)	Ice Cappucino (Rp)	Ice Coffee Mocha (Rp)	Ice Americano (Rp)	Jumlah (Rp)
		Rp. 69.444,44 x 20			1.388.888,8		
		Rp. 69.444,44 x 10				694.444,4	
Total Aktivitas Level Batch							4.999.999,68
	Jumlah KWH	Rp. 1.740,18 x 33,37	58.069,81				199.093,99
		Rp. 1.740,18 x 33,37		58.069,81			
		Rp. 1.740,18 x 31,78			55.302,92		
		Rp. 1.740,18				27.651,46	

Facility Sustaining		x 15,89				
	Jam kerja mesin	Rp. 25.545,64 x 6	153.273,84			536.458,44
		Rp. 25.545,64 x 5		127.728,2		
		Rp. 25.545,64 x 5			127.728,2	
		Rp. 25.545,64 x 5			127.728,2	
	Jam kerja langsung	Rp. 1.012,73 x 21	21.267,33			72.916,56
		Rp. 1.012,73 x 21		21.267,33		
		Rp. 1.012,73 x 20			20.254,60	

Level Aktivitas	Cost Driver	Proses Pembebanan	Ice Coffee Latte (Rp)	Ice Cappucino (Rp)	Ice Coffee Mocha (Rp)	Ice Americano (Rp)	Jumlah (Rp)
		Rp. 1.012,73 x 10				10.127,30	
Luas bangunan		Rp. 16.129,03 x 31	500.000				2.000.000
		Rp. 16.129,03 x 31		500.000			
		Rp. 16.129,03 x 31			500.000		
		Rp. 16.129,03 x 31				500.000	

		31				
Total Aktivitas <i>Facility Sustaining Level</i>						2.808.468,92
Jumlah BOP	2.386.144,15	2.354.498,58	2.275.174,52	1.536.851,36	8.552.668,60	

Sumber: Data sekunder yang telah diolah

Tabel 27. Biaya Produksi Sesudah Rekayasa Nilai

Keterangan	<i>Ice Coffee Latte</i> (Rp)	<i>Ice Cappucino</i> (Rp)	<i>Ice Coffee Mocha</i> (Rp)	<i>Ice Americano</i> (Rp)	Jumlah (Rp)
BBB	1.030.144	1.055.612	1.236.060	656.850	3.978.666
BTKL	378.000	378.000	378.000	162.000	1.296.000
BOP (pembulatan)	2.386.144	2.354.499	2.275.175	1.536.851	8.552.669
HPP	3.794.288	3.788.111	3.889.235	2.355.701	13.827.335
Unit Produk	320	310	300	290	1.220
HPP per unit (pembulatan)	11.857	12.220	12.964	8.123	

Sumber: Data sekunder yang telah diolah

Tabel 28. Total Penjualan

Jenis Produk	Total Penjualan
<i>Ice Coffee Latte</i>	Total Penjualan = Jumlah unit x Harga jual per unit Total Penjualan = 320 unit x Rp. 27.000 Total Penjualan = Rp. 8.640.000
<i>Ice Cappucino</i>	Total Penjualan = Jumlah unit x Harga jual per unit Total Penjualan = 310 unit x Rp. 27.000 Total Penjualan = Rp. 8.370.000
<i>Ice Coffee Mocha</i>	Total Penjualan = Jumlah unit x Harga jual per unit Total Penjualan = 300 unit x Rp. 30.000 Total Penjualan = Rp. 9.000.000

<i>Ice Americano</i>	Total Penjualan = Jumlah unit x Harga jual per unit Total Penjualan = 290 unit x Rp. 23.000 Total Penjualan = Rp. 6.670.000
Jumlah	Rp. 8.640.000 + Rp. 8.370.000 + Rp. 9.000.000 + Rp. 6.670.000 = Rp. 32.680.000

Sumber: Data sekunder yang telah diolah

- Laba kotor masing – masing produk sebelum rekayasa nilai:

a) *Ice Coffee Latte*

Labakotor = Total penjualan – Biaya produksi yang dikeluarkan
= Rp. 8.640.000 – Rp. 4.337.048
= Rp. 4.302.952.

b) *Ice Cappucino*

Labakotor = Total penjualan – Biaya produksi yang dikeluarkan
= Rp. 8.370.000 – Rp. 4.321.449
= Rp. 4.048.551.

c) *Ice Coffee Mocha*

Labakotor = Total penjualan – Biaya produksi yang dikeluarkan
= Rp. 9.000.000 – Rp. 4.412.996
= Rp. 4.587.004.

d) *Ice Americano*

Labakotor = Total penjualan – Biaya produksi yang dikeluarkan
= Rp. 6.670.000 – Rp. 2.629.692
= Rp. 4.040.308.

- Laba kotor masing – masing produk sesudah rekayasa nilai:

a) *Ice Coffee Latte*

Labakotor = Total penjualan – Biaya produksi yang dikeluarkan
= Rp. 8.640.000 – Rp. 3.794.288
= Rp. 4.845.712.

Biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi 1 unit produk *Ice Coffee Latte* adalah Rp. 11.857/unit, sehingga apabila Ethos Coffee menjual 1 unit produk *Ice Coffee Latte* dengan harga Rp. 25.000/unit, maka Ethos Coffee akan memperoleh labakotor sebesar Rp. 13.143/unit yang didapat dari (Rp. 25.000 – Rp. 11.857) atau sebesar 52,57% dari harga jual [(Rp. 25.000 – Rp. 11.857)/Rp. 25.000 x 100]. Target laba yang diinginkan adalah sebesar 50%, jadi dapat dikatakan bahwa setelah dilakukan rekayasa nilai, *Ice Coffee Latte* dapat mencapai target laba bahkan melebihi target laba.

b) *Ice Cappucino*

Labakotor = Total penjualan – Biaya produksi yang dikeluarkan
= Rp. 8.370.000 – Rp. 3.788.111
= Rp. 4.581.889.

Biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi 1 unit produk *Ice Cappucino* adalah Rp. 12.220/unit, sehingga apabila Ethos Coffee menjual 1 unit produk *Ice Cappucino* dengan harga Rp. 25.000/unit, maka Ethos Coffee akan memperoleh labakotor sebesar Rp. 12.780 yang didapat dari (Rp. 25.000 – Rp. 12.220) atau sebesar 51,12% dari harga jual [(Rp. 25.000 – Rp. 12.220)/Rp. 25.000 x 100]. Target laba yang diinginkan adalah sebesar 50%, jadi dapat dikatakan bahwa setelah dilakukan rekayasa nilai, *Ice*

Cappucino dapat mencapai target laba bahkan melebihi target laba.

c) *Ice Coffee Mocha*

Laba kotor = Total penjualan – Biaya produksi yang dikeluarkan
= Rp. 9.000.000 – Rp. 3.889.235
= Rp. 5.110.765.

Biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi 1 unit produk *Ice Coffee Mocha* adalah sebesar Rp. 12.964/unit, sehingga apabila Ethos Coffee menjual 1 unit produk dengan harga Rp. 27.000/unit, maka Ethos Coffee akan memperoleh laba kotor sebesar Rp. 14.036 yang didapat dari (Rp. 27.000 – Rp. 12.964) atau sebesar 51,98% dari harga jual [(Rp. 27.000 – Rp. 12.964)/Rp. 27.000 x 100]. Target laba yang diinginkan adalah sebesar 50% jadi dapat dikatakan bahwa setelah dilakukan rekayasa nilai, *Ice Coffee Mocha* dapat mencapai target laba bahkan melebihi target laba.

d) *Ice Americano*

Laba kotor = Total penjualan – Biaya produksi yang dikeluarkan
= Rp. 6.670.000 – Rp. 2.355.701
= Rp. 4.314.299.

Biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi 1 unit produk *Ice Americano* adalah sebesar Rp. 8.123 unit, sehingga apabila Ethos Coffee menjual 1 unit produk *Ice Americano* dengan harga Rp. 17.000/unit, maka Ethos Coffee akan memperoleh laba kotor sebesar Rp. 8.877 yang didapat dari (Rp. 17.000 – Rp. 8.123) atau sebesar 52,22% dari harga jual [(Rp. 17.000 – Rp. 8.123)/17.000 x 100]. Target laba yang diinginkan adalah sebesar 50% jadi dapat dikatakan bahwa setelah dilakukan rekayasa nilai, *Ice Americano* dapat mencapai target laba bahkan melebihi target laba.

SIMPULAN

Kesimpulan dari penelitian ini adalah *target costing* dapat mengefisienkan biaya produksi. Biaya produksi sebelum *target costing* adalah sebesar Rp. 15.701.185, sedangkan biaya produksi sesudah *target costing* adalah sebesar Rp. 13.827.335. Biaya produksi sesudah dilakukan *target costing* berkurang sebesar Rp. 1.873.850. Dan *target costing* juga dapat meningkatkan laba kotor. Laba kotor sebelum *target costing* adalah sebesar Rp. 16.978.815, sedangkan sesudah dilakukan *target costing* labanya meningkat menjadi Rp. 18.852.665. Laba kotor sesudah dilakukan *target costing* meningkat sebesar Rp. 1.873.850.

REFERENSI

- Amalia, D. (2020). *Jenis-jenis Bahan Baku dalam Industri*. Retrieved from jurnal entrepreneur: jurnal.id
- Amri, N. F. (2015). *Target Costing*. Retrieved from e-Akuntansi: Segala Hal Tentang Akuntansi: e-akuntansi.com
- Anugerah, E. G., Mas'ud, I., & Wahyuni, N. I. (2017). Penerapan Target Costing dalam Pengelolaan Biaya Produksi untuk Optimalisasi Laba. *e-Journal Ekonomi Bisnis dan Akuntansi*, 19-22.
- Arifin, N. I., Karamoy, H., & Kalalo, M. (2016). Analisis Target Costing Dalam Upaya Pengurangan Biaya Produksi Untuk Peningkatan Laba Kotor Pada Mandala Bakery. *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi*, 636-644.
- Caroline, T. C., & Wokas, H. R. (2016). Analisis Penerapan Target Costing dan Activity Based Costing Sebagai Alat Bantu Manajemen Dalam Pengendalian Biaya Produksi Pada UD. Bogor Bakery. *Jurnal EMBA*, 594-602.
- Dewi, S. P., & Kristanto, S. B. (2013). Akuntansi Biaya. *In Media*, 1.
- Fitriyah, Priminingtyas, D. N., & Retnoningsih, D. (2020). Penerapan Target Costing Dalam Upaya Efisiensi Biaya Produksi Keripik Apel di UD Ramayana Agro Mandiri Kota Batu Berdasarkan

- Sistem Penjualan Online dan Offline. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis (JEPA)*, 98- 109.
- Harnanto. (2017). *Konsep & Metodologi Penggolongan Biaya, Elemen Biaya Produksi, Perhitungan Harga Pokok Produksi*. Bandung: Penerbit Andi.
- Juwita, R., & Satria, M. R. (2017). Penerapan Target Costing Dalam Upaya Efisiensi Biaya Produksi Untuk Peningkatan Laba Produk. *Jurnal Kajian Akuntansi*, 187-192.
- Kusumadewi, F. (2017). *Analisis Pendekatan Target Costing Sebagai Alat Untuk Melakukan Efisiensi Produksi (Studi Kasus pada Askha Jaya Lampung)*.
- Longdong, F. M. (2016). Penerapan Target Costing Dalam Perencanaan Biaya Produksi Pada CV. Sinar Mandiri. *Jurnal EMBA*, 1410-1417.
- Mekari. (2017). *Pengertian Akuntansi Biaya, Fungsi dan Klasifikasinya*. Retrieved from Jurnal entrepreneur: jurnal.id
- Pendidikan, D. (2014). *Laba*. Retrieved from Dosen Pendidikan: dosenpendidikan.co.id
- Setiawan, P. (2021, Juni 8). *Pengertian Biaya - Perbedaan, Jenis, Unsur, Fungsi, Penggolongan, Karakteristik, Klasifikasi*. Retrieved from Guru Pendidikan: gurupendidikan.co.id
- Simatupang, T. (2018, Oktober 11). *Kebutuhan susu nasional tak sebanding dengan produksinya*. Retrieved from Beritagar.id: beritagar.id
- Wijayanti, R. (2011). *Penerapan Activity Based Costing System Untuk Menentukan Harga Pokok Produksi Pada PT. Industri Sandang Nusantara Unit Patal Secang*. Yogyakarta.