

**ANALISIS PENERAPAN *TARGET COSTING* DALAM
MENINGKATKAN LABA PADA MR KOKI
FRIED CHICKEN DI PALEMBANG**



LAPORAN AKHIR

**Disusun Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Diploma III
Pada Jurusan Akuntansi**

**OLEH:
PUTRI OKTAVIA
061930501384**

**POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
PALEMBANG**

2022

**ANALISIS PENERAPAN *TARGET COSTING* DALAM
MENINGKATKAN LABA PADA MR KOKI
FRIED CHICKEN DI PALEMBANG**



LAPORAN AKHIR

**Disusun Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Diploma III
Pada Jurusan Akuntansi**

**OLEH:
PUTRI OKTAVIA
061930501384**

**POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
PALEMBANG**

2022

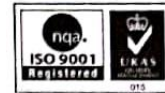
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
JURUSAN AKUNTANSI

Jalan Srijaya Negara, Palembang 30139
Telp. 0711-353414 Fax. 0711-355918

Web: <http://www.polisriwijaya.ac.id> E-mail: info@polsri.ac.id



SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI

Saya dengan data di bawah ini:

Nama : Putri Oktavia
NIM : 061930501384
Jurusan : Akuntansi
Mata Kuliah : Akuntansi Manajemen
Judul Laporan Akhir : Analisis Penerapan *Target Costing* dalam Meningkatkan Laba Pada Mr Koki Fried Chicken Palembang

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Laporan Akhir yang saya susun dengan judul sebagaimana tersebut di atas beserta isinya merupakan karya orisinil yang saya susun sendiri.
2. Laporan Akhir tersebut bukan plagiat atau salinan laporan akhir milik orang lain.
3. Apabila terdapat unsur plagiasi pada sebagian atau keseluruhan karya ini, saya bersedia menerima sanksi berupa pembatalan laporan akhir ini dan konsekuensi lain yang menyertainya.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dalam keadaan sadar, untuk diketahui dan digunakan sebagaimana semestinya.

Palembang,
Yang menyatakan



Putri Oktavia

NIM 061930501384

LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN AKHIR



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
JURUSAN AKUNTANSI

Jalan Sriwijaya Negara, Palembang 30139
Telp. 0711-353414 Fax. 0711-355918

Web: <http://www.polisriwijaya.ac.id> E-mail: info@polsri.ac.id



LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN AKHIR

Nama : Putri Oktavia
NIM : 061930501384
Jurusan : Akuntansi
Program Studi : DIII Akuntansi
Mata Kuliah : Akuntansi Manajemen
Judul Laporan Akhir : Analisis Penerapan *Target Costing* dalam Meningkatkan Laba Pada Mr Koki Fried Chicken Palembang

Telah diujikan pada Ujian Laporan Akhir tanggal 02 Agustus 2022
Dihadapan Tim Penguji Jurusan/ Program Studi Akuntansi
Politeknik Negeri Sriwijaya

Pembimbing I,

(Zulkifli, S.E., M.M.)
NIP 196205271989031002

Palembang,
Pembimbing II,

2022

(Sarikadarwati, S.E., Ak., M. Si., CA.)
NIP 197110262001122002

Mengetahui,
Ketua Jurusan Akuntansi

(Dr. Evada Dewata, S.E., M.Si., Ak., CA., CMA.)
NIP 197806222003122001

LEMBAR PELAKSANAAN REVISI LAPORAN AKHIR



**KEMENTRIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
JURUSAN AKUNTANSI**

Jalan Srijaya Negara, Palembang 30139
Telp. 0711-353414 Fax. 0711-355918

Web: <http://www.polisriwijaya.ac.id> E-mail: info@polsri.ac.id



PELAKSANAAN REVISI LAPORAN AKHIR

Nama : Putri Oktavia
 NIM : 061930501384
 Program Studi : DIII Akuntansi
 Judul Laporan Akhir : Analisis Penerapan *Target Costing* dalam Meningkatkan Laba Pada Mr Koki Fried Chicken Palembang

Telah melaksanakan revisi terhadap Laporan Akhir yang diajukan pada hari Selasa tanggal 02 bulan Agustus tahun 2022. Pelaksanaan revisi terhadap Laporan Akhir tersebut telah disetujui oleh Dosen Penguji yang memberikan revisi:

No.	Komentar	Nama Dosen Penguji*)	Tanggal	Tanda Tangan
1.	-Rapikan tata tulis secara keseluruhan -Rumusan masalah disusun dalam kalimat pernyataan dan Tujuan penulisan menjawab rumusan masalah -Tambahkan analisis <i>value engineering</i> pada pembahasan	Dr. Rita Martini, S.E., M. Si., Ak., CA NIP 196503121990032001	12/08 ²⁰²²	
2.	-Perbaiki sesuai dengan petunjuk	Dr. Periansya, S.E., M.M. NIP 196206041988031001	16/08 ²⁰²²	
3.	-Rapikan tata tulis secara keseluruhan - Perbaiki persentase biaya PDAM yang dipakai	Siska Aprianti, S.E., M. Si., Ak., CA. NIP 197804102005012020	10/08'22	
4.	-Tambahkan penjelasan tentang <i>Value Engineering</i> pada kesimpulan ke 2 pada halaman 48 dan penjelasan tentang: biaya operasional pada halaman 47	Riza Wahyudi, S.E., M.M., Ak., CA. NIP 197007182001121001	09/08 ²⁰²²	

Palembang, Agustus 2022
Ketua Penguji**)

Dr. Rita Martini, S.E., M.Si., Ak., CA.
NIP 196503121990032001

Catatan:

*) Dosen penguji yang memberikan revisi saat ujian Laporan Akhir

***) Dosen Penguji yang ditugaskan sebagai Ketua Penguji saat ujian Laporan Akhir
Lembaran pelaksanaan revisi ini harus dilampirkan dalam Laporan Akhir

HALAMAN MOTTO DAN PERSEMBAHAN

“Sesungguhnya Allah tidak akan mengubah keadaan suatu kaum, sebelum mereka mengubah keadaan diri mereka sendiri.”

(Q.S Ar Rad : 11)

“Janganlah kamu berduka cita, sesungguhnya Allah selalu bersama kita”

(Q.S At- Taubah : 40)

“Keinginanmu untuk sukses harus lebih besar dibandingkan ketakutanmu akan kegagalan jika ingin menjadi pribadi yang sukses”

“Kegagalan itu adalah saat kita menyerah, selama belum menyerah belum gagal”

Laporan Akhir ini kupersembahkan kepada:

- ✧ Diri sendiri yang telah bertahan sejauh ini dan terus berusaha
- ✧ Papa dan Mama serta Keluarga Besar yang terus memberikan doa dan semangat
- ✧ Dosen Pembimbing I dan II, Bapak Zulkifli, S.E., M.M. dan Ibu Sarikadarwati, S.E., Ak., M.Si., CA.
- ✧ Semua Dosen dan Almamater kebanggan Politeknik Negeri Sriwijaya
- ✧ Sahabat-sahabatku (Dian, Hanuun, Anjel, Ajeng, Sera, dan Raisa)

ABSTRAK

ANALISIS PENERAPAN TARGET COSTING DALAM MENINGKATKAN LABA PADA MR KOKI FRIED CHICKEN PALEMBANG

Putri Oktavia, 2022 (xv + 53 Halaman)

Email : Putri.oktavia26102001@gmail.com

Penulisan laporan akhir ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana penerapan *target costing* dapat mengefisienkan biaya produksi dalam meningkatkan laba pada Mr Koki Fried Chicken. *Target costing* digunakan untuk menekankan biaya produksi dengan menggunakan *value engineering*. Penulis menggunakan sumber data primer, dengan melakukan wawancara dan mendapatkan data secara langsung dari perusahaan berupa struktur organisasi perusahaan, biaya produksi yang digunakan, laba yang diharapkan dan hasil penjualan selama tahun 2021. Sedangkan untuk data sekunder, dengan melaksanakan studi kepustakaan. Hasil yang diperoleh dari perhitungan biaya produksi sebelum Mr Koki Fried Chicken menerapkan *target costing* adalah sebesar Rp274.309.440 sedangkan biaya produksi yang diperoleh setelah menerapkan *target costing* adalah sebesar Rp254.523.840 selisihnya adalah sebesar Rp19.785.600 maka dari itu dapat diketahui bahwa dengan menerapkan *target costing* dapat mengefisienkan biaya produksi. Hasil tersebut penulis menyarankan agar perusahaan menerapkan *target costing* untuk menekankan biaya produksi untuk meningkatkan laba.

Kata Kunci : *Target Costing*, Laba, Biaya Produksi, Rekayasa Nilai

ABSTRACT

ANALYSIS OF TARGET COSTING IMPLEMENTATION IN INCREASING PROFIT AT MR KOKI FRIED CHICKEN PALEMBANG

Putri Oktavia, 2022 (xv + 53 Pages)

Email : Putri.oktavia26102001@gmail.com

The writing of this final report aims to find out how the application of target costing can streamline production costs in increasing profits at Mr. Koki Fried Chicken. Target costing is used to emphasize production costs by using value engineering. The author uses primary data sources, by conducting interviews and obtaining data directly from the company in the form of the company's organizational structure, production costs used, expected profits and sales results during 2021. As for secondary data, by conducting a literature study. The results obtained from the calculation of production costs before Mr. Koki Fried Chicken applied target costing was Rp 274,309,440 while the production costs obtained after implementing target costing was Rp254,523,840 the difference was Rp19,785,600 from it can be seen that by applying target costing can streamline production costs. These results the authors suggest that companies apply target costing to emphasize production costs to increase profits.

Keywords: Target Costing, Profit, Production Cost, Valuee engineering

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur senantiasa penulis ucapkan atas kehadiran Allah SWT, karena dengan limpahan berkat, rahmat, dan karunia-Nya, akhirnya penulis dapat menyelesaikan Laporan Akhir ini yang berjudul “**Analisis Penerapan Target Costing dalam Meningkatkan Laba Pada Mr Koki Fried Chicken Palembang**” selesai tepat pada waktunya dan tak lupa sholawat serta salam selalu tercurahkan kepada junjungan besar kita Nabi Muhamad SAW beserta para sahabat dan pengikutnya hingga akhir zaman. Laporan akhir ini disusun sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan pendidikan Diploma III pada Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Sriwijaya.

Penulis telah berusaha semaksimal mungkin untuk memberikan yang terbaik dalam menyelesaikan Laporan Akhir ini namun penulis menyadari bahwa dalam menyelesaikan Laporan Akhir ini masih terdapat banyak kekurangan dan kelemahan dalam menganalisis maupun pengkajian materi. Tanpa adanya bimbingan, bantuan, masukan dan saran dari berbagai pihak Laporan Akhir ini tidak akan terselesaikan. Maka dari itu penulis dengan segala kerendahan hati ingin menyampaikan terima kasih sebesar-besarnya kepada pihak-pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan laporan ini khususnya kepada:

1. Bapak Dr. Ing. Ahmad Taqwa, M.T. selaku Direktur Politeknik Negeri Sriwijaya.
2. Ibu Dr. Evada Dewata, S.E., M.Si., Ak., CA selaku Ketua Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Sriwijaya.
3. Ibu Yuliana Sari, S.E., MBA, Ak. Selaku Sekretaris Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Sriwijaya.
4. Bapak Zulkifli, S.E., M.M. Selaku Dosen Pembimbing 1 yang telah memberikan masukan, saran dan membimbing dalam menyelesaikan Laporan Akhir ini.
5. Ibu Sarikadarwati, S.E., Ak., M.Si., CA. Selaku Dosen Pembimbing 2 yang dengan sabar telah banyak membantu, membimbing dan memberikan motivasi dalam menyelesaikan Laporan Akhir ini.

6. Seluruh Dosen Pengajar di Jurusan Akuntansi yang telah memberikan ilmu selama perkuliahan berlangsung, serta kepada staf dan pegawai jurusan Akuntansi yang telah membantu dalam menyelesaikan Laporan Akhir ini.
7. Pimpinan dan karyawan Mr. Koki Fried Chicken yang telah mengizinkan dan membantu dalam pengambilan data untuk Laporan Akhir ini.
8. Seluruh keluarga besar khususnya Kedua orang tua tercinta yang selalu memberikan doa, dukungan, nasihat dan semangat untuk keberhasilan penulis dalam menyusun Laporan Akhir ini.
9. Sahabat-sahabat terbaik Dian, Hanuun, Ajeng, Anjel, Sera dan Raisa yang telah menjadi pendengar keluh kesah dikala suka maupun duka. Teman-teman penulis di kelas 6AE angkatan 2019 yang telah berjuang bersama.

Penulis menyadari bahwa Laporan akhir ini masih jauh dari kata sempurna, maka dari itu untuk menyempurnakan karya ini dengan senang hati penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun dari berbagai pihak. Sehingga di kemudian hari penulis dapat belajar dari kesalahan-kesalahan yang telah pernah dilakukan. Akhir kata Penulis berharap agar laporan akhir ini dapat bermanfaat dan dapat menambah wawasan bagi para pembaca, khususnya mahasiswa Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Sriwijaya dan umumnya bagi semua pihak yang berkepentingan.

Palembang, Juli 2022

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL MUKA	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME.....	
Error! Bookmark not defined.	
LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN AKHIR.....	
Error! Bookmark not defined.	
LEMBAR PELAKSANAAN REVISI LAPORAN AKHIR.....	
Error! Bookmark not defined.	
HALAMAN MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	
Error! Bookmark not defined.	
ABSTRAK.....	
Error! Bookmark not defined.	
ABSTRACT.....	
Error! Bookmark not defined.	
KATA PENGANTAR.....	
Error! Bookmark not defined.	
DAFTAR ISI.....	
Error! Bookmark not defined.	
DAFTAR TABEL	
.....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR LAMPIRAN.....	
Error! Bookmark not defined.	
BAB I PENDAHULUAN.....	
Error! Bookmark not defined.	
1.1 Latar Belakang Permasalahan.....	
Error! Bookmark not defined.	
1.2 Perumusan Masalah.....	
Error! Bookmark not defined.	

1.3 Ruang Lingkup Pembahasan..... Error! Bookmark not defined.
1.4 Tujuan dan Manfaat Penulisan.....	Error! Bookmark not defined.
1.4.1 Tujuan Penulisan.....	Error! Bookmark not defined.
1.4.2 Manfaat Penulisan.....	Error! Bookmark not defined.
1.5 Metode Pengumpulan Data.....	Error! Bookmark not defined.
1.6 Sistematika Penulisan.....	Error! Bookmark not defined.
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	
	Error! Bookmark not defined.
2.1 Pengertian Akuntansi Manajemen.....	Error! Bookmark not defined.
2.2 Biaya.....	Error! Bookmark not defined.
2.2.1 Pengertian Biaya.....	Error! Bookmark not defined.
2.2.2 Klasifikasi Biaya.....	Error! Bookmark not defined.
2.3 Harga Pokok Produksi.....	Error! Bookmark not defined.
2.3.1 Pengertian Harga Pokok Produksi.....	Error! Bookmark not defined.
2.3.2 Unsur-unsur Harga Pokok Produksi.....	Error! Bookmark not defined.
2.3.3 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi.....	Error! Bookmark not defined.

2.3.4 Laporan Harga Pokok Produksi.....	Error! Bookmark not defined.
2.4 Penyusutan Aset Tetap.....	Error! Bookmark not defined.
2.5 Pengertian Laba.....	Error! Bookmark not defined.
2.6 Target Costing.....	Error! Bookmark not defined.
2.6.1 Pengertian Target Costing.....	Error! Bookmark not defined.
2.6.2 Karakteristik <i>Target Costing</i>	Error! Bookmark not defined.
2.6.3 Tujuan Target Costing.....	Error! Bookmark not defined.
2.6.4 Prinsip-Prinsip Penerapan <i>Target Costing</i>	Error! Bookmark not defined.
2.6.5 Langkah-langkah Mengimplementasikan <i>Target Costing</i>	Error! Bookmark not defined.
2.6.6 Kendala dalam Menerapkan <i>Target Costing</i>	Error! Bookmark not defined.
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	Error! Bookmark not defined.
3.1 Sejarah Singkat Perusahaan.....	Error! Bookmark not defined.
3.2 Visi dan Misi Perusahaan.....	Error! Bookmark not defined.
3.2.1 Visi Perusahaan.....	Error! Bookmark not defined.
3.2.2 Misi Perusahaan.....	Error! Bookmark not defined.

3.3	Struktur Organisasi dan Pembagian Tugas.....	Error! Bookmark not defined.
3.3.1	Struktur Organisasi.....	Error! Bookmark not defined.
3.3.2	Pembagian Tugas.....	Error! Bookmark not defined.
3.4	Aktivitas Usaha.....	Error! Bookmark not defined.
3.5	Bahan-bahan yang Digunakan dalam Produksi Fried Chicken.....	Error! Bookmark not defined.
3.5.1	Biaya Bahan Baku Mr Koki Fried Chicken.....	Error! Bookmark not defined.
3.5.2	Biaya Tenaga Kerja Langsung.....	Error! Bookmark not defined.
3.5.3	Biaya Overhead Pabrik.....	Error! Bookmark not defined.
3.5.3.1	Biaya Bahan Penolong.....	Error! Bookmark not defined.
3.5.3.2	Biaya Listrik.....	Error! Bookmark not defined.
3.5.3.3	Biaya Air.....	Error! Bookmark not defined.
3.5.3.4	Biaya Penyusutan Mesin dan Peralatan.....	Error! Bookmark not defined.
3.6	Laporan Harga Pokok Produksi.....	Error! Bookmark not defined.
BAB IV PEMBAHASAN.....		Error! Bookmark not defined.
4.1	Analisis Pengklasifikasian Biaya Produksi.....	Error! Bookmark not defined.

4.1.1 Analisis Biaya Bahan Baku.....	
	Error! Bookmark not defined.
4.1.2 Analisis Biaya Tenaga Kerja Langsung.....	
	Error! Bookmark not defined.
4.1.3 Analisis Biaya Overhead Pabrik.....	
	Error! Bookmark not defined.
4.1.3.1 Analisis Biaya Bahan Penolong.....	
	Error! Bookmark not defined.
4.1.3.2 Analisis Biaya Listrik.....	
	Error! Bookmark not defined.
4.1.3.3 Analisis Biaya Air.....	
	Error! Bookmark not defined.
4.1.3.4 Analisis Biaya Penyusutan Aset Tetap.....	
	Error! Bookmark not defined.
4.1.3.5 Laporan HPP Menurut Analisis Penulis.....	
	Error! Bookmark not defined.
4.2 Langkah-langkah Mengimplementasikan <i>Target costing</i>	
	Error! Bookmark not defined.
4.2.1 Menentukan Harga Jual yang Kompetitif.....	
	Error! Bookmark not defined.
4.2.2 Menentukan Laba yang Diharapkan.....	
	Error! Bookmark not defined.
4.2.3 Menetapkan Target Biaya.....	
	Error! Bookmark not defined.
4.2.4 Melakukan Rekayasa Nilai (<i>Value Engineering</i>).....	
	Error! Bookmark not defined.
4.2.5 Kaizen Costing.....	
	Error! Bookmark not defined.
4.3 Perbandingan Laporan Harga Pokok Produksi dan Laba Rugi	Error! Bookmark not defined.

4.3.1 Perbandingan Laporan Harga Pokok Produksi.....	
Error! Bookmark not defined.	
4.3.2 Perbandingan Laporan Laba Rugi.....	
Error! Bookmark not defined.	
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	
Error! Bookmark not defined.	
5.1 Kesimpulan.....	
Error! Bookmark not defined.	
5.2 Saran.....	
Error! Bookmark not defined.	
DAFTAR PUSTAKA.....	
Error! Bookmark not defined.	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Perbandingan Harga Jual Fried Chicken	2
Tabel 2.1	Unsur Biaya Produksi Metode Full Costing	14
Tabel 2.2	Unsur Biaya Produksi Metode Variable Costing	15
Tabel 2.3	Laporan Harga Pokok Produksi	16
Tabel 3.1	Daftar Biaya Bahan Baku	28
Tabel 3.2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	29

Tabel 3.3	Biaya Bahan Penolong	30
Tabel 3.4	Daftar Pemakaian Listrik	31
Tabel 3.5	Daftar Mesin dan Peralatan	32
Tabel 3.6	Perhitungan Harga Pokok Produksi	33
Tabel 3.7	Laporan Laba Rugi	34
Tabel 4.1	Pengklasifikasian Biaya Produksi	36
Tabel 4.2	Biaya Bahan Baku	37
Tabel 4.3	Biaya Tenaga Kerja Langsung	38
Tabel 4.4	Biaya Bahan Penolong	39
Tabel 4.5	Daftar Pemakaian Listrik	40
Tabel 4.6	Beban Penyusutan Mesin dan Peralatan	41
Tabel 4.7	Perhitungan Biaya Overhead Pabrik	42
Tabel 4.8	Perhitungan Harga Pokok Produksi	43
Tabel 4.9	Perbandingan Penggunaan Bahan Baku	46
Tabel 4.10	Perbandingan Penggunaan Bahan Penolong	47
Tabel 4.11	Perbandingan Harga Pokok Produksi	49
Tabel 4.12	Laporan Laba Rugi	51

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Surat Hasil Wawancara
Lampiran 2	Kesepakatan Bimbingan Pembimbing I
Lampiran 3	Kesepakatan Bimbingan II
Lampiran 4	Kartu Konsultasi Pembimbing I
Lampiran 5	Kartu Konsultasi Pembimbing II
Lampiran 6	Kartu Kunjungan Mahasiswa