

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Permasalahan**

Seiring dengan perkembangan zaman dimana kemajuan dunia bisnis semakin berkembang, banyaknya usaha baru bermunculan termasuk dibidang sektor industri makanan yang memiliki peluang cukup besar untuk berkembang sehingga banyak orang yang tertarik untuk masuk ke dunia bisnis makanan. Pada dasarnya makanan terbagi menjadi dua jenis yaitu makanan tradisional dan makanan modern. Saat ini makanan cepat saji sangat populer dikalangan masyarakat terutama anak muda karena praktis dan mudah ditemukan, seperti Kentang goreng, burger dan fried chicken.

UMKM merupakan singkatan dari usaha mikro kecil menengah yang dijalankan dalam skala kecil hingga menengah. Di Indonesia UMKM terus berkembang menunjukkan adanya peluang yang cukup menjanjikan sehingga terjadi persaingan yang kompetitif antar usaha yang satu dengan yang lain, oleh karena itu untuk mempertahankan usahanya perusahaan harus inovatif untuk menciptakan hal baru yang dapat menarik minat konsumen untuk membeli produk yang ditawarkan, Agar dapat bertahan perusahaan harus memperoleh target laba yang diinginkan untuk kelangsungan hidup dan kemajuan perusahaan, salah satu cara yang dapat dilakukan dengan perencanaan biaya produksi sehingga menghasilkan produk kualitas tinggi dengan harga yang rendah.

Pada umumnya bagi setiap perusahaan memperoleh laba merupakan tujuan utama karena jika perusahaan tidak memperoleh laba berakibat bangkrut, agar memperoleh laba yang maksimal perusahaan perlu melakukan perencanaan biaya produksi, biaya produksi merupakan komponen penting menjadi dasar untuk penentuan harga jual produk dengan menghitung biaya yang dikeluarkan untuk mengolah bahan baku menjadi produk siap jual. Perusahaan harus merencanakan semua proses pembiayaan yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu produk karena harga jual sangat penting agar

perusahaan dapat memenuhi keinginan konsumen, oleh karena itu dalam menentukan harga jual harus diperhitungkan dengan benar agar tidak mengalami kerugian. Jika menentukan harga jual terlalu rendah akan merugikan perusahaan dan sebaliknya jika harga jual terlalu tinggi akan mengakibatkan turunnya penjualan.

Di kota Palembang sendiri telah banyak UMKM yang menjual olahan *fried chicken*, perbandingan harga jual antara Mr Koki dan pesaing di pasaran sebagai berikut:

**Tabel 1.1**  
**Perbandingan Harga Jual Fried Chicken**

No.	Nama UMKM	Harga Jual (Rp)
1.	Sukaku Fried Chicken	12.500
2.	Hisana Fried Chicken	12.000
3.	B Fried Chicken (BFC)	12.500
4.	Yasaka Fried Chicken	11.000

Sumber: *Data Diolah, 2022*

Berdasarkan tabel 1.1 dapat diketahui bahwa harga fried chicken dipasaran adalah sebesar Rp11.000 sampai Rp12.500. Mr Koki menetapkan harga jual sebesar Rp13.000. Hal ini menunjukkan bahwa dalam menetapkan harga jual perusahaan masih terlalu tinggi dibandingkan dengan para pesaing dipasar, oleh karena itu pentingnya perhitungan biaya produksi dengan teliti agar perusahaan mampu memberikan harga sesuai dengan harga pasar sehingga memenuhi keinginan konsumen.

Salah satu cara agar dapat bersaing suatu perusahaan harus mempunyai produk yang lebih unggul dari perusahaan lain terutama rasa dan harga. Perusahaan harus menciptakan produk yang harganya lebih rendah atau sesuai dengan harga pasaran. Oleh karena itu dibutuhkan Strategi dan metode yang tepat untuk mengefisienkan biaya produksi, salah satu metode yang dapat digunakan oleh perusahaan adalah *Target costing* yang dapat digunakan untuk

mencapai tujuan perusahaan memperoleh laba maksimal dengan penurunan biaya produksi tanpa harus menaikkan harga jual produk.

*Target costing* adalah metode yang dapat membantu perusahaan dalam rangka menekankan biaya, dengan mengurangi biaya-biaya *non value added*. Sejalan dengan manfaat utama *target costing* yaitu penetapan harga pokok produk sebagai dasar penetapan harga sehingga target laba yang diinginkan dapat tercapai. Perusahaan harus teliti dalam menghitung biaya-biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi produk agar dapat menentukan harga jual yang bisa bersaing dipasar. Semakin baik penerapan *Target costing* maka akan semakin baik perusahaan dapat mengelola dan mengefisienkan biaya produksi sehingga perusahaan akan memperoleh laba yang maksimal.

Mr Koki Fried Chicken merupakan salah satu UMKM di Palembang yang bergerak dibidang produksi makanan dengan menjual berbagai olahan ayam seperti ayam goreng, ayam geprek dan nasi ayam, karena lokasi yang sangat strategis terletak di tengah kota sehingga produk sangat laku dipasaran. Namun untuk perhitungan biaya usaha yang dikelola oleh bapak Syukri masih menggunakan metode biaya standar dimana biaya yang ditentukan dimuka hanya memperhitungkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya bahan penolong seperti biaya listrik dan air. Selain itu Mr Koki belum memiliki manajemen keuangan yang mendukung sehingga belum optimal dalam mengelola biaya produksi. Hal ini menyebabkan kekeliruan dalam menentukan harga jual produk dan tidak tercapainya tujuan usaha untuk mendapatkan laba yang maksimal.

Mengingat pentingnya penerapan *target costing*, maka hal ini perlu diperhatikan oleh Mr Koki Fried Chicken dalam menjalankan kegiatan produksi sesuai dengan target yang diinginkan. Dengan menerapkan *target costing* dapat membantu perusahaan mengurangi kesalahan dalam perhitungan biaya pokok produksi yang tidak relevan. Berdasarkan latar belakang permasalahan penulis tertarik untuk membuat laporan akhir dengan judul “Analisis Penerapan *Target costing* dalam Meningkatkan Laba Pada Mr Koki Fried Chicken Palembang”.

## 1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang permasalahan yang telah diuraikan diketahui bahwa Mr Koki Fried Chicken belum memperhitungkan biaya produksi secara tepat, selanjutnya permasalahan tersebut dapat penulis rincikan sebagai berikut:

1. Mr Koki Fried Chicken belum melakukan pemisahan antara biaya bahan baku dan biaya bahan penolong.
2. Mr Koki Fried Chicken belum memperhitungkan biaya *overhead* pabrik seperti: biaya sewa gedung, biaya listrik, biaya PDAM dan penyusutan peralatan.

## 1.3 Ruang Lingkup Pembahasan

Penulis membatasi ruang lingkup agar mempermudah dan lebih menyederhanakan masalah agar tidak menyimpang dalam mencapai tujuan dari penulisan laporan akhir ini, maka penulis membatasi ruang lingkup pembahasannya yaitu melakukan analisis penerapan *Target costing* dalam Melakukan Efisiensi Biaya Produksi Untuk Meningkatkan Laba Pada Mr Koki Fried Chicken.

## 1.4 Tujuan dan Manfaat Penulisan

### 1.4.1 Tujuan Penulisan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah penulis uraikan terkait belum tepatnya perhitungan biaya produksi pada Mr Koki Fried Chicken, maka tujuan dari penulisan laporan akhir ini dapat penulis rincikan sebagai berikut:

1. Mengklasifikasikan antara biaya bahan baku dan biaya bahan penolong untuk menentukan harga jual yang dapat bersaing dipasar sehingga perusahaan dapat memperoleh laba yang maksimal.
2. Memperhitungkan biaya *overhead* pabrik dan biaya penyusutan peralatan.

### **1.4.2 Manfaat Penulisan**

Manfaat yang diharapkan penulis dalam penulisan laporan akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Penulis

Hasil penulisan laporan akhir ini diharapkan berguna untuk menambah pengetahuan dan wawasan dalam bidang ilmu akuntansi manajemen mengenai perhitungan biaya produksi untuk meningkatkan laba.

2. Bagi Instansi

Hasil penulisan laporan akhir ini diharapkan dapat memberikan saran dan gambaran bagi perusahaan mengenai perencanaan laba jangka pendek dengan menekankan biaya produksi untuk meningkatkan laba menggunakan metode *Target costing*.

3. Bagi Politeknik Negeri Sriwijaya

Bermanfaat sebagai bahan referensi tambahan dan sumber informasi bagi pembaca khususnya bagi mahasiswa/i di jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Sriwijaya dalam penulisan Laporan Akhir tahun berikutnya.

## **1.5 Metode Pengumpulan Data**

### **1. Teknik Penumpulan Data**

Teknik Pengumpulan data merupakan bagian yang sangat penting dalam melakukan penelitian karena untuk menganalisis permasalahan yang terjadi pada perusahaan yang sedang diteliti agar menghasilkan solusi yang berguna untuk perusahaan dalam mengambil keputusan yang tepat.

Menurut Sugiyono (2017:104), Tanpa mengetahui teknik pengumpulan data, maka peneliti tidak akan mendapatkan data yang memenuhi standar data yang telah ditetapkan. Terdapat beberapa metode teknik pengumpulan data yaitu sebagai berikut:

1. Teknik Wawancara

Wawancara adalah suatu pertemuan antara dua belah pihak untuk memperoleh keterangan tujuan penelitian dengan cara mengajukan pertanyaan dan memberikan jawaban atas pertanyaan yang diberikan.

## 2. Teknik Pengamatan/Observasi

Observasi adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara melakukan pengamatan langsung secara sistematis pada objek yang diteliti.

## 3. Teknik Dokumentasi

Dokumentasi adalah catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumen bisa berupa tulisan, gambar, atau karya-karya monumental dari seorang. Studi dokumen merupakan pelengkap dari penggunaan metode observasi dan wawancara dalam penelitian kualitatif.

## 4. Teknik Triangulasi

Teknik Triangulasi adalah teknik pengumpulan data yang bersifat menggabungkan dari berbagai teknik pengumpulan data dan sumber data yang telah ada data.

Dalam penulisan laporan akhir ini teknik pengumpulan data yang digunakan oleh penulis adalah teknik wawancara dengan melakukan tanya jawab pada pihak perusahaan, memberikan pertanyaan terkait data dan informasi yang diperlukan, serta menggunakan teknik dokumentasi yaitu dengan mengumpulkan data tertulis yang ada di perusahaan.

## 2. Sumber Data

Sumber data adalah segala sesuatu yang dapat memberikan informasi mengenai data. Menurut Sujarweni (2020:73) sumber data penelitian dibagi menjadi dua, yaitu:

### 1. Data Primer

Data primer adalah data yang diperoleh dari responden melalui kuesioner, kelompok fokus, dan panel atau juga data hasil wawancara peneliti dengan narasumber. Data yang diperoleh dari data primer ini harus diolah lagi. Sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data

### 2. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang didapat dari catatan buku majalah berupa laporan keuangan publikasi perusahaan, laporan pemerintah, artikel, buku-buku sebagai teori, majalah, dan lain sebagainya.

Sumber data yang digunakan oleh penulis dalam laporan akhir ini adalah sumber data primer dengan melakukan wawancara secara langsung kepada pemilik UMKM Mr. Koki untuk memperoleh informasi terkait objek

pembahasan laporan akhir. Sumber data yang diambil dari Mr.Koki Fried Chicken berupa struktur organisasi UMKM, biaya produksi, penjualan dan biaya pengeluaran sehari-hari.

## **1.6 Sistematika Penulisan**

Sistematika penulisan Laporan Akhir ini memiliki tujuan untuk memberikan garis besar mengenai isi laporan akhir secara ringkas dan jelas. Sehingga terdapat gambaran hubungan antrara masing-masing bab, dimana setiap bab terbagi menjadi beberapa sub-sub secara keseluruhan. Adapun sistematika penulisan Laporan akhir ini terdiri dari 5 (lima) bab, yaitu sebagai berikut:

### **Bab I Pendahuluan**

Pada bab ini penulis menguraikan dasar serta permasalahan yang akan dibahas yaitu latar belakang, pemilihan judul, perumusan masalah, batasan masalah, tujuan dan manfaat penulisan laporan akhir serta sistematika penulisan.

### **Bab II Tinjauan Pustaka**

Pada bab ini akan menerangkan terkait landasan teoritis yang menjadi dasar penulis dalam melakukan analisis terhadap permasalahan dan mendukung permasalahan masalah. Teori-teori tersebut antara lain pengertian akuntansi manajemen, pengertian biaya, klasifikasi biaya, biaya produksi, pengertian laba, pengertian *target costing*, tujuan *target costing*, penerapan *target costing* dalam meningkatkan laba, prinsip-prinsip *target costing*, kelebihan dan kelemahan *target costing*, dan kendala penerapan *target costing*.

### **BAB III Gambaran Umum Perusahaan**

Pada bab ini penulis akan menguraikan terkait gambaran umum perusahaan antara lain mengenai sejarah singkat perusahaan, visi dan misi perusahaan, struktur organisasi perusahaan, pembagian

tugas, aktivitas perusahaan, bahan-bahan dan biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi produk dan hasil penjualan produk.

#### **BAB IV Pembahasan**

Pada bab ini penulis membahas dan memaparkan hasil data yang telah diperoleh dari perusahaan. Penulis menjelaskan dan membahas permasalahan yang terjadi yaitu penerapan *target costing* dalam meningkatkan laba pada Mr.Koki Fried Chicken.

#### **BAB V Kesimpulan dan Saran**

Pada bab ini memberikan kesimpulan dari hasil pembahasan yang telah dijelaskan pada bab IV. Penulis memberikan saran-saran yang diharapkan dapat berguna dan sebagai masukan untuk kemajuan perusahaan dalam meningkatkan laba.