

**ANALISIS PENERAPAN *TARGET COSTING* PIZZA HUT  
DELIVERY CABANG PALEMBANG PADA PT, SARI  
MELATI KENCANA, TBK DALAM USAHANYA UNTUK  
MENGENDALIKAN BIAYA PRODUKSI**

**SKRIPSI**

**Untuk Memenuhi Sebagian Dari Syarat-Syarat Guna Mencapai  
Gelar Sarjana Ekonomi**



**Disusun Oleh :**

**NOVITA RAHAYU  
NPM. 1801120156**


**FAKULTAS EKONOMI  
UNIVERSITAS TRIDINANTI  
PALEMBANG  
2022**


UNIVERSITAS TRIDINANTI  
FAKULTAS EKONOMI  
PALEMBANG

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

Nama : Novita Rahayu  
Nomor Pokok/NPM : 1801120156  
Jurusan/Prog.Studi : Akuntansi  
Jenjang Pendidikan : Strata 1  
Mata Kuliah Pokok : Akuntansi Manajemen  
Judul Skripsi : Analisis Penerapan *Target Costing* Pizza Hut  
Delivery Cabang Palembang Pada PT. Sari Melati  
Kencana, Tbk Dalam Usahanya Untuk  
Mengendalikan Biaya Produksi

Pembimbing Skripsi

Tanggal 19 / 09 / 22 Pembimbing I :  Febransyah, SE., MM  
NIDN 0203026601

Tanggal 16 / 09 / 22 Pembimbing II :  Ahmad Syukri, SE., MM  
NIDN 0203066201

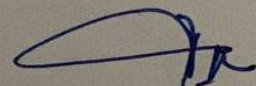
Mengetahui,

Dekan Fakultas Ekonomi

Ketua Program Studi



Dr. Msy. Mikial, SE., M.Si. Ak. CA. CSRS  
NIDN 0205026401

  
Meti Zuliyana, SE., M.Si. Ak. CA. CSRS  
NIDN 0205056701


22/PS/DFE/22

UNIVERSITAS TRIDINANTI  
FAKULTAS EKONOMI  
PALEMBANG


HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Novita Rahayu  
Nomor Pokok/NPM : 1801120156  
Jurusan/Prog. Studi : Akuntansi  
Jenjang Pendidikan : Strata I  
Mata Kuliah Pokok : Akuntansi Manajemen  
Judul Skripsi : Analisis Penerapan *Target Costing* Pizza Hut Delivery  
Cabang Palembang Pada PT. Sari Melati Kencana, Tbk  
Dalam Usahnya Untuk Mengendalikan Biaya Produksi

Pembimbing Skripsi

Tanggal, 24 September 2022 Ketua Penguji  : Febransyah, SE., M.M  
NIDN. 0203026601

Tanggal, 24 September 2022 Penguji I

 : Ahmad Syukri, SE., MM  
NIDN. 0203066201


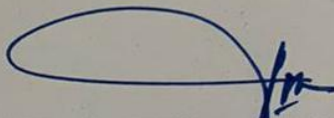
Tanggal, 24 September 2022 Penguji II

 : Riza Syahputera, SE, Ak.CA, CPA, M.Ak  
NIDN. 0224108301

Mengetahui,

Dekan Fakultas Ekonomi

Ketua Program Studi

   
Dr. Msy. Mikiial, SE., M.Si. Ak. CA. CSRS Meti Zuliyana, SE., M.Si., Ak. CA. CSRS  
NIDN. 0205026401 NIDN. 0205056701

229 / PS / DFE / 22

## **MOTTO HIDUP**

“ Jadilah seperti bunga yang memberikan keharuman, bahkan kepada tangan yang telah merusaknya.”

“Apapun yang menjadi takdirmu, akan mencari jalannya untuk menemukanmu.”

-Ali Bin Abi Thalib

### **Kupersembahkan Kepada :**

- Ayahanda dan Ibunda tercinta
- Saudara-saudara ku tersayang
- Para Pendidikku yang ku hormati

## ABSTRAK

**Novita Rahayu 1801120156. Analisis Penerapan *Target Costing* Pizza Hut Delivery Cabang Palembang Pada PT. Sarimelati Kencana, Tbk Dalam Usahanya Untuk Mengendalikan Biaya Produksi. (Di bawah bimbingan Bapak Febransyah, SE.,M.M dan Bapak Ahmad Syukri, SE.,M.M 2022)**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Analisis Penerapan *Target Costing* Pizza Hut Delivery Cabang Palembang Pada PT. Sarimelati Kencana, Tbk Dalam Usahanya Untuk Mengendalikan Biaya Produksi. Penelitian ini dilakukan pada restoran Pizza Hut Deliveri cabang Palembang. Populasi dalam penelitian ini adalah data-data mengenai PT. Sari Melati Kencana, Tbk. Dalam penelitian ini penulis mengambil sampel dengan metode *purposive sampling*.

Rancangan yang digunakan pada penelitian ini menggunakan metode kualitatif. Untuk memperoleh data yang diperlukan dalam penelitian ini penulis menggunakan studi kepustakaan data yang telah terkumpul kemudian di analisa berdasarkan metode analisis deskriptif kualitatif dan kuantitatif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa setelah menggunakan *target costing* pada Pizza Hut Delivery dalam penetapan harga jual sebesar Rp 115.500 serta biaya sebesar Rp 86.625 dengan rasio biaya 75%. Kesimpulannya sesudah memakai *target costing* maka tercapainya target biaya sebesar 75%. Hal tersebut menunjukkan bahwa penerapan *target costing* sebagai penentuan harga jual serta peningkatan efisiensi biaya produksi yang sangat efektif digunakan.

**Kata Kunci : *Target Costing* dan Biaya Produksi**

## **RIWAYAT HIDUP**

**Novita Rahayu**, dilahirkan di Palembang pada tanggal 27 November 1999 dari Ayah Reddy dan Ibu Juairia, saya anak pertama dari 3 bersaudara.

Sekolah dasar diselesaikan pada tahun 2011 SDN 156 Palembang, Sekolah Menengah Pertama diselesaikan pada tahun 2014 di SMPN 11 Palembang, Sekolah Menengah Atas diselesaikan pada tahun 2017 di SMA Putri Plus Tiara Nusa Palembang.

Ia memasuki Fakultas Ekonomi Program Studi Akuntansi Universitas Tridinanti Palembang.

Pada tahun 2018 sampai 2021 mulai bekerja di Pizza Hut Delivery, lalu pada awal tahun 2022 sampai sekarang bekerja di PT. Indomarco Prismatama.

Palembang, 18 September 2022

Novita Rahayu

## KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas segala rahmat dan hidayah yang tiada henti diberikan kepada hamba-Nya. Shalawat dan salam tak lupa penulis kirimkan kepada Rasulullah Muhammad SAW beserta para keluarga, sahabat dan para pengikutnya. Merupakan nikmat yang tiada ternilai manakala penulisan skripsi yang berjudul “Analisis Peranan Target Costing Pizza Hut Delivery Cabang Palembang Pada PT, Sari Melati Kencana, Tbk Dalam Usahanya Untuk Mengendalikan Biaya Produksi”.

Skripsi yang penulis buat ini bertujuan untuk memenuhi syarat dalam menyelesaikan Program Sarjana (S1) pada Fakultas Ekonomi Universitas Tridinanti Palembang.

Dengan selesainya penelitian ini, penulis ingin memberikan penghargaan yang setinggi - tingginya dan terima kasih banyak disampaikan dengan hormat kepada :

1. Ibu Dr. Ir, Hj. Manisah, M.P Rektor Universitas Tridinanti Palembang.
2. Ibu Dr. Msy. Mikial, SE.M.Si.Ak.CA.CSRS Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Tridinanti Palembang
3. Ibu Meti Zuliyana, SE.M.Si.Ak.CA selaku Ketua Jurusan Akuntansi Universitas Tridinanti Palembang.
4. Bapak Febransyah, SE., MM dan bapak Ahmad Syukri, SE.,MM selaku dosen pembimbing yang telah berusaha keras memberi bimbingan guna penyelesaian skripsi.
5. Bapak/ibu dan asisten Dosen Fakultas Ekonomi Universitas Tridinanti Palembang yang tak kenal lelah banyak menuangkan ilmunya kepada penulis selama mengikuti kuliah. Para staff karyawan Fakultas Ekonomi Universitas Tridinanti Palembang.

6. Rekan - rekan mahasiswa Fakultas Ekonomi Jurusan Akuntansi angkatan 2018 yang selalu belajar bersama yang tidak sedikit bantuannya dan dorongan dalam aktivitas studi penulis.
7. Kedua Orang Tua saya yang selalu mendukung, memberi perhatian, kasih sayang, dan mendoakan saya tiada hentinya.
8. Tidak lupa juga untuk calon suami saya yang selalu memberikan semangat.
9. Terima kasih teruntuk semua kerabat yang tidak bisa saya tulis satu persatu yang telah memberikan semangat, kesabaran, motivasi, dan dukungannya sehingga penulis dapat merampungkan penulisan skripsi ini.

Akhirnya, sungguh penulis sangat menyadari bahwa skripsi ini masih sangat jauh dari kesempurnaan oleh karena itu, kepada semua pihak utamanya para pembaca yang budiman, penulis senantiasa mengharapkan saran dan kritiknya demi kesempurnaan skripsi ini.

Mudah-mudahan skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak utamanya kepada Almamater Kampus Biru Universitas Tridinanti Palembang. Billahi fisabilil Haq fastabiqul khairat, Wassalamualaikum Wr.Wb

Palembang

18 September 2022

Novita Rahayu



## PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Novita Rahayu

NPM : 1801120156

Jurusan : Akuntansi

Menyatakan bahwa skripsi ini telah ditulis sendiri dengan sungguh-sungguh dan tidak ada bagian yang merupakan penjiplakan karya orang lain.

Apabila dikemudian hari terbukti bahwa pernyataan ini tidak benar, maka saya sanggup menerima sanksi dengan peraturan yang ada.

Palembang, September 2022



Novita Rahayu

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL.....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>MOTTO HIDUP.....</b>	<b>ix</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>v</b>
<b>RIWAYAT HIDUP.....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xv</b>
<b>I. PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	7
1.4 Manfaat Penelitian.....	7
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1.Kajian Teoritis.....	9
2.1.1. Akuntansi Manajemen.....	9
2.1.1.1 Pengertian Akuntansi Manajemen .....	9
2.1.1.2.Ruang Lingkup Akuntansi Manajemen.....	10
2.1.2. Biaya.....	11
2.1.2.1 Pengertian Biaya.....	11
2.1.2.2 Biaya Produksi .....	12
2.1.2.3.Perilaku Biaya.....	13
2.1.3. Objek Biaya.....	13
2.1.3.1.Pengendalian Biaya Produksi.....	14

2.1.3.2. Unsur-Unsur Biaya Produksi.....	16
2.1.3.3 Klasifikasi Biaya Produksi.....	19
2.1.4. Efisiensi Biaya Produksi.....	19
2.1.5. <i>Target Costing</i> .....	20
2.1.5.1. Definisi Target Costing .....	20
2.1.5.2 Model Penerapan Target Costing.....	22
2.1.5.3 Ilustrasi <i>Target Costing</i> .....	23
2.1.5.4 Prinsip-Prinsip Penerapan Target Costing.....	24
2.1.5.5 Karakteristik Target Costing .....	25
2.1.5.6 Langkah Mengimplementasikan <i>Target Costing</i> .....	25
2.1.5.7. Kendala Penerapan <i>Target Costing</i> .....	28
2.1.6 Definisi Metode Biaya Tradisional.....	28
2.2. Penelitian Yang Relevan.....	29
2.3 Kerangka Berpikir.....	30

### **III. METODE PENELITIAN**

3.1 Tempat Dan Waktu Penelitian.....	35
3.2 Sumber Data Dan Teknik Pengumpulan Data.....	35
3.2.1 Sumber Data.....	35
3.2.2 Teknik Pengumpulan Data.....	35
3.3 Populasi, Sampel Dan Sampling.....	37
3.3.1 Populasi.....	37
3.3.2 Sampel.....	38
3.3.3 Sampling.....	38
3.4 Rancangan Penelitian.....	38
3.5 Variabel Dan Definisi Operasional.....	39
3.6 Instrumen Penelitian.....	40
3.7 Teknik Analisis.....	40

#### **IV. HASIL PENELITIAN**

4.1. Gambaran umum PT. Sari Melati Kencana, Tbk.....	42
4.1.1 Sejarah dan Perkembangan perusahaan.....	42
4.1.2 Visi dan Misi Pizza Hut Delivery.....	43
4.1.2.1 Visi Pizza Hut Delivery.....	43
4.1.2.2 Misi Pizza Hut Delivery .....	44
4.1.3. Struktur Organisasi.....	44
4.1.4 Tujuan Perusahaan .....	51
4.1.5 Kegiatan Usaha .....	51
4.2 Perhitungan Harga Jual Menggunakan Metode Tradisional.....	52
4.2.1 Daftar Biaya Produksi Pada Pizza Hut Delivery.....	53
4.3 Penetapan Harga Pokok Produksi & Harga Jual PHD.....	61
4.4 Langkah-langkah <i>Target Costing</i> .....	64
4.4.1 Menentukan Harga Pasar.....	64
4.4.2 Menentukan Target Laba.....	65
4.4.3 Menentukan Biaya per Produk.....	66
4.5 Penerapan Target Costing Pada PT.Sarimelati Kencana, Tbk.....	71
4.5.1 Biaya Bahan Baku Hawaiian Chicken.....	72
4.5.2 Tenaga Kerja Langsung.....	73
4.5.3 Biaya Overhead Pabrik.....	74

#### **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

5.1 Kesimpulan.....	82
5.2 Saran.....	83

#### **DAFTAR PUSTAKA**

#### **LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Penelitian Yang Relevan.....	29
Tabel 3.1	Variable Dan Definisi Operasional.....	39
Tabel 3.2	Jadwal Kerja.....	44
Tabel 4.1	Data Penjualan Pizza Signature Pada Pizza Hut Delivery Cabang Sukatani Kenten Palembang Tahun 2021.....	54
Tabel 4.2.	Data Pemakaian Biaya Bahan Baku Pizza Hawaiian Chicken Pada Pizza Hut Delivery Tahun 2021.....	55
Tabel 4.3	Biaya Bahan Baku Per Unit Pizza Hut Delivery Cabang Sukatani Kenten Tahun 2021 .....	55
Tabel 4.4.	Biaya Tenaga Kerja Langsung Pizza Hut Delivery Cabang Sukatani Kenten Palembang Tahun 2021.....	56
Tabel 4.5.	Alokasi Biaya Pembebanan Tenaga Kerja Langsung Pizza Hut Delivery Cabang Sukatani Kenten Palembang Tahun 2021..	57
Tabel 4.6.	Biaya Overhead Pabrik Pizza Hut Delivery Cabang Palembang Tahun 2021.....	58
Tabel 4.7.	Alokasi Pembebanan Biaya Overhead Pabrik Pizza Hut Delivery Cabang Palembang Tahun 2021.....	60
Tabel 4.8.	Tarif Biaya HPP per Produk Menurut Perusahaan.....	63
Tabel 4.9.	Elemen Biaya Harga Pokok Produksi Pizza Hut Delivery Cabang Palembang 2021 (Perhitungan Perusahaan).....	64
Tabel 4.10	Penjualan Produk Pizza Hut Delivery Cabang Palembang.....	66
Tabel 4.11	Analisis Perhitungan Persentase Biaya & Laba (Menurut Perusahaan) Pizza Hut Delivery Tahun 2021.....	67
Tabel 4.12	Perhitungan Persentase Biaya & Laba (Metode Target <i>Costing</i> ) Pizza Hut Delivery Tahun 2021.....	68
Tabel 4.13.	Perbandingan Biaya Produksi Pizza Hut Delivery.....	69

Tabel 4.14.	Perbandingan Laba per Unit Metode <i>Target Costing</i> dan Menurut Perusahaan PT. Sarimelati Kencana, Tbk.....	70
Tabel 4.15.	Peningkatan Efisiensi Biaya Bahan Baku Pizza Hut Delivery Tahun 2021.....	72
Tabel 4.16.	Peningkatan Efisiensi Biaya Tenaga Kerja Langsung Pizza Hut Delivery.....	73
Tabel 4.17.	Peningkatan Efisiensi Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Pizza Hut Delivery.....	74
Tabel 4.18.	Peningkatan Efisiensi Biaya Produksi Pizza Hut Delivery Cabang Palembang.....	76
Tabel 4.19.	Metode Target Costing Setelah Rekayasa Nilai Pizza Hut Delivery Cabang Palembang.....	78
Tabel 4.20.	Perbandingan Tarif Biaya per Produk dengan Perhitungan Perusahaan dan Perhitungan <i>Target Costing</i> Dengan Perhitungan Efisiensi Biaya Pizza Hut Delivery.....	79

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Model Penerapan <i>Target Costing</i> .....	22
Gambar 2.2	Ilustrasi <i>Target Costing</i> .....	23
Gambar 2.3	Prinsip-Prinsip Penerapan <i>Target Costing</i> .....	24
Gambar 2.4	Kerangka Berpikir.....	34
Gambar 4.1	Struktur Organisasi Pizza Hut Delivery.....	45

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Persaingan yang terjadi di semua lini usaha pada era perdagangan bebas membawa berbagai macam dampak bagi perekonomian Indonesia. Adapun dampak positifnya adalah memberikan peluang bagi Indonesia untuk mengeksport produk yang semakin luas. Sedangkan dampak negatifnya adalah persaingan yang terjadi bukan hanya antar pelaku bisnis domestik, tetapi melibatkan pula pelaku bisnis dari luar negeri yang semakin bebas memasarkan produk di Indonesia.

Sejalan dengan perkembangan teknologi dewasa ini, jenis - jenis produk makin bertambah jumlahnya. Seiring dengan itu pula, persoalan yang dihadapi perusahaan terutama perusahaan yang mengelola restoran akan semakin kompleks. Hal ini menuntut manajemen perusahaan untuk menentukan suatu tindakan dengan memilih berbagai alternatif dan kebijaksanaan dalam mengambil keputusan yang sebaik-baiknya agar tujuan perusahaan dapat tercapai. Salah satu tujuan yang paling utama adalah optimalisasi laba atau keuntungan.

Perusahaan yang ingin berkembang atau paling tidak bertahan hidup harus mampu menghasilkan produksi yang tinggi dengan kualitas yang baik. Hasil produksi yang tinggi akan tercapai apabila perusahaan memiliki efisiensi produksi yang tinggi. Akan tetapi untuk mencapai efisiensi produksi yang tinggi ini tidak



mudah, karena banyak faktor yang mempengaruhinya, baik faktor internal maupun eksternal perusahaan. Faktor-faktor tersebut antara lain tenaga kerja, bahan baku, mesin, metode produksi dan pasar.

Agar dapat bersaing dalam pasar saat ini, perusahaan harus dapat menciptakan suatu produk baik barang maupun jasa yang harganya lebih rendah atau harganya sama dengan harga yang ditawarkan para pesaingnya. Untuk dapat memperoleh produk seperti itu, perusahaan berusaha mengurangi biaya yang harus dikeluarkan pada proses produksinya. Salah satu metode yang digunakan oleh perusahaan-perusahaan di Jepang untuk lolos dari keterpurukan setelah kalah perang dan di bom atom setelah perang dunia kedua adalah *target costing*. Konsep *target costing* kurang sesuai sejalan dengan meningkatnya persaingan serta tingkat penawaran yang jauh melampaui tingkat permintaan, maka kekuatan pasar memberi pengaruh yang semakin besar terhadap tingkat harga. Untuk itu diperlukan *target costing* untuk dapat mencapai tujuan perusahaan dalam rangka pengurangan biaya (*cost reduction*).

Sebagai salah satu manajemen inovasi, penerapan *target costing* dalam suatu perusahaan juga harus memperhatikan hal-hal yang berkaitan dengan keberhasilan implementasi dari adanya inovasi tersebut. Pada saat *target costing* mulai di ambil dan diimplementasikan oleh operasi bisnis organisasi di dalam lingkungan bisnis yang lain maka dapat diasumsikan bahwa suatu hal yang baru tentang pendekatan tersebut dapat dipelajari dengan memperhatikan apa yang sedang terjadi dengan konteks bisnis lainnya.

Umumnya perusahaan beroperasi dengan mengembangkan dan memproduksi barang dan jasa terlebih dahulu. Kemudian mulai menghitung biaya yang dikeluarkan untuk jenis produksi tersebut dan menetapkan harga jual bagi produknya, setelah itu produk siap dipasarkan. Namun dalam metode *target costing*, proses yang terjadi justru sebaliknya. Setelah perusahaan mengetahui laba yang akan dikenakan terhadap produknya serta penentuan biaya produksi, kemudian perusahaan mulai mengembangkan produknya yang dapat dipasarkan secara menguntungkan pada tingkat harga yang telah ditetapkan sebelumnya.

Usaha makanan dan minuman sekarang ini memang booming dan laris manis di pasaran. Seperti halnya makanan khas Italia yang banyak disukai masyarakat yaitu pizza. Pizza merupakan makanan yang banyak digemari masyarakat mulai dari anak-anak hingga orang tua. Makanan khas Italia ini memang sangat pas dinikmati dalam berbagai kesempatan. Meningkatnya jumlah orang yang gemar makan pizza membuat usaha restoran pizza kini makin menjamur. Usaha pizza menjadi salah satu tempat tongkrongan yang banyak dikunjungi orang. Bisnis pizza bahkan telah mengusung konsep kafe yang kreatif dan makin inovatif. Dengan pengadaan fasilitas wifi memang membuat bisnis pizza makin kebanjiran dengan pelanggan apalagi jika harganya terjangkau.

PT. Sari Melati Kencana, Tbk merupakan suatu perusahaan yang bergerak dalam bisnis usaha penjualan dalam bidang food and beverage. Permasalahan dalam penelitian ini yaitu harga jual yang terlalu tinggi pada Pizza Hut Delivery sehingga mengalami kesulitan dalam persaingan dipasar. Untuk satu pizza ukuran

medium yang diproduksi Pizza Hut Delivery memiliki harga jual dimulai dari Rp. 90.000 sedangkan pada restoran lain dalam ukuran yang sama berkisar harga sebesar Rp70.000

*Target Costing* menjadi salah satu langkah yang dapat ditempuh oleh manajemen untuk mengantisipasi adanya permasalahan tersebut karena sistem ini lebih kompleks dari sistem biaya standar. *Target Costing* merupakan suatu proses manajemen biaya dan perencanaan keuntungan yang dilakukan secara sistematis dan efektif bila diterapkan pada tahap perencanaan sehingga membantu manajemen dalam mengoptimalkan perencanaan biaya. Proses *Target Costing* sendiri merupakan sebuah sistem perencanaan laba dan pengendalian biaya sehingga dapat menghasilkan harga yang sesuai dengan keinginan dan keadaan pasar tanpa merugikan perusahaan yang artinya target perusahaan tetap tercapai. *Target Costing* dapat digunakan sebagai sistem untuk mendorong terjadinya efisiensi biaya, sehingga dapat memberi pengaruh terhadap profitabilitas perusahaan, karena perusahaan dapat menentukan kenaikan harga yang sesuai dengan harga pasar yang kompetitif sehingga tidak akan merugikan konsumen dari perusahaan.

Terkait *target costing* dengan pengendalian biaya produksi merupakan salah satu bagian dari langkah – langkah intern yang dilakukan perusahaan dalam usaha meningkatkan efisiensi. Pengendalian biaya terutama harus diselaraskan terhadap tujuan yang ingin dicapai oleh perusahaan, salah satu tujuan yang ingin dicapai oleh perusahaan adalah memaksimalkan target costing, oleh karena itu dengan

mengendalikan biaya produksi perusahaan berharap dapat mencapai *target costing* yang telah di rencanakan sebelum perusahaan melakukan proses produksi.

Beberapa peneliti pernah melakukan penelitian tentang penerapan *target costing*, diantaranya Malue (2013) dengan judul Analisis Penerapan *Target Costing* Sebagai Sistem Pengendalian Biaya Produksi Pada PT. Celebes Mina Pratama. Tujuannya untuk membandingkan sistem pengendalian biaya selama ini digunakan oleh perusahaan dengan metode *target costing*. Metode yang digunakan yaitu analisis kuantitatif komparatif. Hasil penelitiannya yaitu penerapan *target costing* pada PT. Mina Pratama lebih efisien jika dibandingkan dengan yang dilakukan perusahaan selama ini. Lain halnya pada penelitian yang dilakukan oleh Tertius Clara Caroline & Heince R.N. Wokas (2016) dengan judul Analisis Penerapan *Target Costing* dan *ActivityBased Costing* Sebagai Alat Bantu Manajemen Dalam Pengendalian Biaya ProduksiI Pada UD. Bogor Bakery. Tujuannya untuk membandingkan keefektifan penerapan metode *Target Costing* dan *Activity-Based Costing*. Metode yang digunakan yaitu kuantitatif komparatif. Hasil penelitiannya yaitu *Activity-Based Costing* lebih tepat diterapkan dari pada UD. Bogor Bakery dibanding menggunakan *Target Costing*.

Tujuan yang ingin dicapai oleh perusahaan dengan menerapkan *target costing* adalah untuk menentukan harga pokok produk sesuai dengan yang diinginkan (target) sebagai dasar penetapan harga jual produk untuk memperoleh laba yang diinginkan oleh perusahaan. Hal ini sangat baik untuk diterapkan oleh perusahaan agar perusahaan dapat mengelola biaya dengan baik, dan untuk mencapai tujuan

perusahaan, perusahaan membentuk sebuah tim untuk pengembangan produk yang bertanggungjawab dan merancang produk yang dapat dibuat dengan biaya yang tidak lebih besar dari target biaya yang telah dihitung oleh perusahaan, sehingga dengan menggunakan pendekatan *target costing*, maka diharapkan dapat dijadikan sebagai alat pengendalian biaya produksi pada Pizza Hut Delivery Cabang Palembang.

Berdasarkan uraian diatas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Analisis Penerapan *Target Costing* Pizza Hut Delivery Cabang Palembang Pada PT. Sari Melati Kencana, Tbk Dalam Usahanya Untuk Mengendalikan Biaya Produksi**”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka dapat dirumuskan adalah :

1. Bagaimana perhitungan biaya produksi dengan menggunakan metode biaya tradisional yang diterapkan di Pizza Hut Delivery Cabang Palembang?
2. Bagaimana perhitungan biaya produksi dengan menggunakan metode *target costing* di Pizza Hut Delivery Cabang Palembang?
3. Bagaimana perbandingan perhitungan biaya produksi dengan menggunakan metode biaya tradisional dan *target costing* yang diterapkan di Pizza Hut Delivery dalam upaya peningkatan efisiensi biaya?

### 1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui perhitungan biaya produksi dengan menggunakan metode biaya tradisional yang diterapkan di Pizza Hut Delivery.
2. Untuk mengetahui perhitungan biaya produksi dengan menggunakan *metode target costing* di Pizza Hut Delivery.
3. Untuk mengetahui perbandingan perhitungan biaya produksi dengan menggunakan metode biaya tradisional dan *target costing* yang diterapkan di Pizza Hut Delivery dalam upaya peningkatan efisiensi biaya.

### 1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Kegunaan teoritik

Penerapan teori *target costing* dalam perancangan produk agar menghasilkan biaya yang efisien

- a. Memberikan kontribusi yang bermanfaat bagi perusahaan dalam mengurangi biaya produksi selama proses produksinya serta bermanfaat juga dalam memaksimalkan laba perusahaan.
- b. Memberikan kesempatan bagi penulis untuk menerapkan teori-teori yang telah di pelajari selama ini sehingga dapat memperdalam pengetahuan tentang penelitian dan menambah wawasan serta pemahaman yang lebih baik terhadap *target costing*.

2. Kegunaan praktek
  - a. Sebagai bahan masukan atau sumbangan informasi terhadap pihak perusahaan mengenai konsep produksi yang efisien.
  - b. Sebagai bahan informasi kepada masyarakat mengenai konsep produksi yang tepat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ajie, Dias Pristya. 2012. "Penerapan Target Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual", [http://repository.usd.ac.id/17050/2/072114043\\_Full.pdf](http://repository.usd.ac.id/17050/2/072114043_Full.pdf), diakses pada 18 Juni 2022 pukul 01.30
- Carter William.K. 2014. **Akuntansi Biaya Cost Accounting** Jakarta: Salemba Empat
- Destyriana, Dwi Wahyu. 2018. **Analisis Penerapan Target Costing Dalam Upaya Penghematan Biaya Pada Omahe Bakpia**. Skripsi.
- Firdaus Ahmad Dunia, dan Wasilah Abdullah. 2012. **Akuntansi Biaya**. Edisi Ketiga. Jakarta: Salemba Empat.
- Hafid, Chaidir. 2017. **Analisis Harga Pokok Produksi Dan Penerapan Target Costing Pada UD Wajuku Makassar**. Skripsi.
- Hanadayani, Arullita Dyah. 2020. **Pengaruh Current Rasio, Debt To Equity Rasio, Total Asset Turnover Terhadap Pertumbuhan Laba Pada Perusahaan Perbankan Yang Terdaftar Di BEI**. Proposal.
- Hansen, dan Mowen. 2013. **Akuntansi Manajerial**. Edisi Delapan. Jakarta Selatan: Penerbit Salemba Empat.
- Herianto, Dedy Akbar. 2020. **Analisis Penerapan Target Costing Sebagai Sistem Pengendalian Biaya Produksi Pada UD Winda**. Skripsi.
- L.M. Samryn. 2012. **Akuntansi Manajemen Informasi Biaya untuk Mengendalikan Aktifitas Operasi dan Investasi**. Edisi Pertama. Jakarta: Kencana Prenada Media Grup.
- Muharam, Satria. 2021. **Penerapan Target Costing Sebagai Upaya Sistem Pengendalian Biaya Produksi Pada CV. Golden Foods Asia Raya**. Skripsi.
- Mulyadi. 2015. **Akuntansi Biaya**. Edisi Kelima. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN. Universitas Gajah Mada.
- Rudianto. 2013. **Akuntansi Manajemen. Informasi** untuk pengambilan keputusan strategis. Jakarta: Erlangga.



- Sofia Prima Dewi, dan Septian Bayu Kristanto. 2015. **Akuntansi Biaya**. Edisi Kedua. Bogor: Penerbit IN Media.
- Sapre, dan Usman. 2013. Manajemen. Jakarta: Erlangga. Supriyono. 2011. **Akuntansi Biaya Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok. Buku Pertama**. Edisi Kedua. Yogyakarta: BPFE.
- Simamora, dan Henry. 2012. **Akuntansi Manajemen**. Edisi Ketiga. Jakarta: Start Get Publisher.
- Slamet Sugiri Sodikin. 2015. **Akuntansi Manajemen**. Edisi Kelima. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Sugiyono, 2014. **Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D**. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2016. **Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)**. Bandung: Alfabeta.
- Witjaksono, Armanto. 2013. **Akuntansi Biaya**. Edisi Revisi. Jogjakarta: Graha Ilmu.