

# **PENERAPAN TARGET COSTING DALAM UPAYA MENGENDALIKAN BIAYA UNTUK PENCAPAIAN TARGET LABA (Studi Kasus Pada Berlian Bakery Kademangan - Bondowoso)**

Lilla Anugerah Putri, Yulinartati, Norita Citra Yuliarti  
Universitas Muhammadiyah Jember, Jember-Indonesia, Indonesia  
Lillaanugerahputri29@gmail.com

## **ABSTRACT**

*The purpose of the study was to know the application of the target costs in an effort to control the cost for achieving the profits target on the Berlian Bakery Kademangan - Bondowoso.*

*The kind of research used in this study is case and field studies. The data obtained in this study is based on observation, interviews, documentation. The data sources acquired in this study are of primary and secondary data sources.*

*The study suggested that a bakery goal would be one of the best alternatives to the Berlian Bakery, which would reveal the total difference in production costs before and after using the target costing method.*

*Keyword : Target Costing , Production Cost, Profit Target, Selling Price*

## **ABSTRAK**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan Target Costing dalam upaya mengendalikan biaya untuk pencapaian Target Laba Pada UD Berlian Bakery Kademangan – Bondowoso.

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah Studi Kasus dan Lapangan. Data yang di peroleh dalam penelitian ini berdasaeakan observasi, wawancara, dokumentasi. Sumber data yang di peroleh dalam penelitian ini adalah dari jenis sumber data primer dan sekunder.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Target Costing merupakan salah satu alternatif yang baik bagi perusahaan UD Berlian Bakery, dapat di ketahui perbedaan total biaya produksi yang di keluarkan perusahaan sebelum dan sesudah menggunakan metode Target Costing

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

## **PENDAHULUAN**

### **Latar Belakang**

Di era global saat ini persaingan antara setiap badan usaha semakin kompetitif, sehingga setiap badan usaha dituntut untuk memiliki keunggulan yang lebih agar dapat bertahan dan memenangkan persaingan demi tercapainya tujuan

perusahaan yang telah di tetapkan. Salah satu tujuan perusahaan yang utama adalah untuk memperoleh laba. Seiring dengan perkembangan dunia usaha guna membantu para pemimpin perusahaan dalam pengambilan keputusan, perlu diperhatikan adanya persaingan yang semakin kompetitif sehingga membuat penetapan harga jual produk bukan hal gampang. Harga jual kerap kali ditentukan oleh

harga pasar (*Market Price*), digunakan untuk menentukan target biaya yang diselaraskan dengan biaya-biaya yang telah dikeluarkan dalam produksi, yang dimana dikenal sebagai *target costing*.

Metode *target costing* adalah proses penentuan biaya maksimum yang dimungkinkan bagi pembuatan sebuah produk baru dan kemudian merancang prototype yang menguntungkan dengan kendala biaya maksimum yang telah ditetapkan. mengingat begitu penting masalah *target costing*, maka hal ini perlu diperhatikan oleh perusahaan Berlian Bakery, dimana dalam menjalankan kegiatan produksi sesuai dengan yang diinginkan (*target*), sebagai dasar penetapan harga jual produk untuk memperoleh laba yang diinginkan oleh perusahaan. Maka tujuan yang ingin dicapai oleh perusahaan dengan menetapkan *target costing* adalah untuk menetapkan harga jual produk untuk memperoleh laba yang diinginkan oleh perusahaan. Hal ini sangat baik untuk diterapkan oleh perusahaan agar perusahaan dapat mengelola biaya (*cost management*) dengan baik dan untuk tercapainya tujuan perusahaan (Nurul Iksan, 2016).

#### Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan Target Costing dalam mengendalikan biaya agar tercapai target laba yang di inginkan ?
2. Apakah penerapan metode Target costing dalam mengendalikan biaya produksi dapat meningkatkan laba?

#### Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang penelitian rumusan diatas, adapun tujuan penelitian ini yaitu:

1. Untuk mengetahui penerapan metode Target Costing terhadap pengendalian biaya produksi untuk meningkatkan laba pada Berlian Bakery.
2. Untuk mengetahui apakah metode Target Costing ini mampu mengendalikan biaya produksi dan meningkatkan laba pada Berlian Bakery.

#### Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Manfaat Teoritis

- a. Memberikan kesempatan bagi penulis untuk menerapkan teori-teori yang telah dipelajari selama ini sehingga dapat memperdalam pengetahuan tentang penelitian dan menambahkan wawasan serta pemahaman yang lebih baik terhadap metode *target costing*.
- b. Sebagai bahan informasi kepada akademisi dan masyarakat mengenai konsep produksi yang tepat guna.

#### 2. Manfaat Praktis

- a. Sebagai bahan tambahan informasi terhadap pihak perusahaan mengenai konsep produksi yang efisien.
- b. Memberikan kontribusi yang bermanfaat bagi perusahaan dalam mengurangi biaya produksi selama proses produksinya serta bermanfaat juga dalam memaksimalkan laba perusahaan.

### TUJUAN PUSTAKA

#### Biaya

Menurut Mulyadi (2012:7), biaya adalah proses pencatatan ekonomi yang dapat dinilai dengan uang yang telah terjadi maupun yang dapat terjadi untuk tujuan tertentu. Daljono (2011:13) menyatakan bahwa biaya adalah suatu pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dengan suatu uang, untuk mendapatkan barang atau jasa yang diharapkan antara memberikan keuntungan atau manfaat pada saat ini atau masa yang akan datang. Adapun menurut Mursyidi (2008:14), biaya adalah pengorbanan yang dapat mengurangi kas atau harta lainnya untuk mencapai tujuan, baik yang dapat dibebankan pada saat ini maupun masa yang akan datang.

Bila istilah biaya digunakan secara spesifik, istilah ini dilengkapi dengan objek yang bersangkutan, misalnya biaya langsung, biaya konversi, biaya tetap, biaya variabel, biaya standar, biaya differensial, biaya kesempatan dan sebagainya. Setiap bahan baku mempunyai arti dalam menghitung dan mengukur biaya yang akan berguna bagi pimpinan dalam mencapai sasaran perencanaan dan pengawasan.

#### Harga Jual

Beberapa ahli memberikan definisi harga jual, antara lain:

1. Hansen dan Mowen (2001:633) mendefinisikan “harga jual adalah jumlah moneter yang

- dibebankan oleh suatu unit usaha kepada pembeli atau pelanggan atas barang atau jasa yang dijual atau diserahkan”.
- Menurut Kotler dan Armstrong (2012:345), harga jual adalah jumlah nilai yang ditukarkan konsumen untuk keuntungan memiliki dan menggunakan produk atau jasa yang memungkinkan perusahaan mendapatkan laba yang wajar dengan cara dibayar untuk nilai pelanggan yang diciptakan.
  - Menurut Buchari Alma (2011:169), harga jual adalah nilai suatu barang yang dinyatakan dengan uang. Harga memiliki dua peranan utama dalam proses pengambilan keputusan pembeli, yaitu peranan alokasi dan peranan informasi.

#### Metode Penetapan Harga Jual

Menurut Herman (2006:175), ada beberapa metode penetapan harga (*methods of price determination*) yang dapat dilakukan budgeter dalam perusahaan, yaitu:

- Metode taksiran (*judgemental method*), metode ini biasa digunakan oleh perusahaan yang baru saja berdiri karena dilakukan dengan menggunakan prediksi tanpa menggunakan data statistik. Oleh karena itu kekurangan dari metode ini adalah tingkat keakuratan prediksi sangat rendah.

#### Rekayasa Nilai

Rekayasa nilai atau *Value engineering* juga dikenal sebagai *value analysis* yang merupakan sistematis berdasarkan tim. Pendekatan ini untuk mengevaluasi desain produk dalam memenuhi permintaan untuk mengidentifikasi alternatif yang akan meningkatkan nilai produk, didefinisikan sebagai rasio dari fungsi untuk harga. Karena itu, ada 2 cara untuk meningkatkan nilai yaitu, penganggaran fungsional yang tetap dan mengurangi biaya atau penganggaran biaya konstan dan meningkatkan fungsi. *Value engineering* melihat semua elemen produk termasuk bahan mentah, proses manufaktur, tipe pekerja dan peralatan yang digunakan serta keseimbangan antara pembelian dengan komponen.

#### Target Costing

Menurut Wiguna dan Sormin (2007), *target costing* adalah penentuan biaya yang diharapkan untuk suatu produk berdasarkan harga yang kompetitif, sehingga produk tersebut akan dapat

memperoleh laba yang diharapkan. Kemudian *target costing* menurut Hansen dan Mowen (2001) yaitu suatu metode penentuan biaya produk atau jasa berdasarkan harga (harga target) dimana pelanggan bersedia membayarnya. Ini juga sering disebut sebagai kalkulasi biaya berdasarkan harga (*price-driven costing*).

## METODE PENELITIAN

### Jenis Data

Pada penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif. Penelitian Kualitatif terdiri atas gambaran-gambaran umum perusahaan, sejarah dan struktur organisasi, jenis bahan yang digunakan, proses produksi, ketentuan penetapan harga, serta gambaran umum pesaing. Penelitian ini nantinya menggunakan dokumen terkait perusahaan seperti struktur organisasi, dan relisasi bahan baku yang digunakan dengan melakukan wawancara terhadap salah satu karyawan objek penelitian atau pemilik perusahaan.

### Data Primer

Data primer adalah data yang berasal dari sumber asli atau pertama. Data ini tidak tersedia dalam bentuk terkompilasi ataupun dalam bentuk file-file.

### Data Sekunder

Data sekunder merupakan sumber data penelitian yang diperoleh peneliti secara tidak langsung melalui media perantara (diperoleh dan dicatat oleh pihak lain)

### Teknik Analisis Data

- Melakukan perhitungan biaya produksi produk pada Berlian Bakery dalam rangka implementasi *target costing*
- Melakukan perhitungan ramalan penjualan dengan rumus :

Metode *Least Square*, sebagai berikut:

$$Y = a + bX$$

$$\text{Dimana: } a = \frac{\sum Y}{n}$$

$$b = \frac{\sum XY}{\sum X^2}$$

- Setelah diketahui mengenai rencana penjualan, maka langkah selanjutnya adalah menghitung rencana produksi. Dalam menentukan jumlah produksi yang akan diproduksi oleh perusahaan dengan rumus:

Rencana penjualan	xxx	
Persediaan akhir	xxx	+
Jumlah kebutuhan	xxx	
Persediaan awal	xxx	-
Tingkat produksi	xxx	

- Menentukan target laba yang diharapkan perusahaan melalui wawancara dengan pengelola perusahaan.
- Menentukan perhitungan target biaya produk yang dilakukan dengan rumus:  
**Target costing = harga jual per unit – laba yang diinginkan.**
- Menggunakan rekayasa nilai ( value engineering ) untuk mengidentifikasi cara yang dapat menurunkan cost produk :  
**Penghematan = biaya sebelumnya – biaya sesudahnya.**

- Menganalisis target biaya  
Menghitung prosentase pencapaian laba perusahaan terhadap target laba yang telah ditetapkan dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Return on sales (ROS)} = \frac{\text{Laba Bersih} \times 100\%}{\text{HargaJual}}$$

Sumber: Charles T, Skikant M dan George (2008:415)

- Kesimpulan dan Saran  
Tahapan ini dilakukan untuk menarik kesimpulan serta saran dari analisis yang telah dilakukan.

### HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

#### Proses Produksi Produk Roti

Bahan baku pembuatan roti terdiri dari, telur, tepung, susu bubuk, margarin, gula, ragi, sedangkan perbandingannya sangat tergantung dengan berapa piccis roti yang akan di buat, namun demikian dapat kita perkirakan antara 2 resepan s/d 4 resepan, Untuk itu sebagai produsen roti sebelum memproduksi secara masal, kita perlu mengadakan percobaan terlebih dahulu sehingga akan menghasilkan produk yang optimal dan dapat diterima di lidah masyarakat.

Tahapan pertama dalam melakukan pembuatan roti yaitu Untuk membuat roti terlebih dahulu silahkan siapkan sebuah baskom dan masukkan beberapa bahan pembuatan. Bahan yang dimasukkan diantaranya adalah tepung campuran

bersama dengan gula, garam dan juga susu bubuk, masukkan pula ragi instan kedalamnya bersama dengan air. Lalu aduk-aduk dengan merata hingga adonan berubah menjadi lebih lengket dan menggumpal. Setelah seluruh adonan menyatu maka adonandapat di pindah diatas permukaan datar yang bersih. Taburi terlebih dahulu bagian atasnya dengan menggunakan tepung cara ini dilakukan agar tempat menguleni adonan tidak lengket pada saat adonan disimpan diatasnya.

#### Menentukan Ramalan Produksi Berlian Bakery

Berikut ini data produksi di Berlian Bakery tahun:

**Tabel 4.1 Data Jumlah Produksi Berlian Bakery tahun 2014 - 2018**

No	Thn	Roti harga 8.000 (pcs)	Roti harga 12.000 (pcs)	Roti harga 15.000 (pcs)	Total produksi
1	2014	19.280	14.460	4.819	38.559
2	2015	18.996	12.247	4.748	37.991
3	2016	19.275	14.456	4.819	38.550
4	2017	19.610	14.708	4.902	39.220
5	2018	19.375	14.531	4.844	38.750

Sumber:Berlian Bakery, 2020.

**Tabel 4.2 Ramalan Penjualan Berlian Bakery tahun 2019**

N o	Tahu n	Y	X	YX	X <sup>2</sup>	X <sup>2</sup> Y	X <sup>2</sup>
1	2014	38.55	-	-	4	154.2	1
		9	2	77.11		36	6
				8			
2	2015	37.99	-	-	1	37.99	1
		1	1	37.99		1	
				1			
3	2016	38.55	0	0	0	0	0
		0					
4	2017	39.22	1	39.22	1	39.22	1
		0		0		0	
5	2018	38.75	2	77.50	4	155.0	1
		0		0		00	6
	Σ	193.0	3	1611	1	386.4	3
		70			0	47	4

Sumber: Berlian Bakery, 2020.

Trend garis lurus  
Y = a + bx

$$a = \frac{\sum Y}{n}$$

$$b = \frac{\sum XY}{\sum X^2}$$

$$a = 193.070/5$$

$$b = 1.611/10$$

$$a = 38.614$$

$$b = 161,1$$

Peramalan produksi Berlian Bakery untuk tahun 2019, X = 3  
 $Y_{19} = 38.614 + 161,1 (3)$   
 $Y_{19} = 38.614 + 483,3$   
 $Y_{19} = 39.097$

**Persediaan Awal**

Persediaan awal merupakan persediaan yang tersedia diawal periode atau awal buku berjalan. Saldo persediaan awal dapat dilihat pada neraca saldo periode berjalan.

**Tabel 4.3 Jumlah Produksi Tahun 2014-2018**

Tahun	Persediaan awal	Persediaan akhir
2014	41 pcs	39 pcs
2015	39 pcs	40 pcs
2016	40 pcs	41 pcs
2017	41 pcs	35 pcs
2018	35 pcs	21 pcs
2019	21 pcs	42 pcs
<b>Jumlah</b>	<b>217 pcs</b>	<b>176 pcs</b>

Sumber: Berlian Bakery, 2019

Persdaan-rata tahun 2019 =  $\frac{\text{persediaan awal} + \text{persediaan akhir}}{2}$   
 $= \frac{21 + 42}{2}$   
 $= 31,5 \text{ piccis}$

**Persediaan Akhir**

Persediaan akhir merupakan persediaan yang tersisa diakhir periode atau akhir tahun buku berjalan. Dalam penentuan jumlah persediaan akhir digunakan rumus:

Persediaan Akhir = (Persediaan Rata – Rata x 2) – Persediaan Awal  
 $= (31,5 \times 2) - 21$   
 $= 42 \text{ piccis}$

**Perencanaan Produksi**

Gunawan Adi Saputra (2011:188) Setelah diketahui tentang rencana penjualan, maka langkah selanjutnya yaitu menghitung rencana produksi. Dalam penentuan jumlah produksi yang akan diproduksi oleh perusahaan digunakan rumus:

Rencana penjualan	39.076
Persediaan akhir	42 +
Jumlah kebutuhan	39.188
Persediaan awal	21 -
Jumlah produksi	39.097

**Tabel 4.4 Biaya Bahan Baku Berlian Bakery**

No	Bhn	Ukura	Keb.	Harg	Stan	Biaya
		n	BB	a	d.	BB
					Keb.	(Rp)
					BB	
1	Tepu	8.000	387,5	10.00	0,038	3.875
	ng		kg	0		.000
	terigu	12.000	437,5	10.00	0,047	4.375
	protei		kg	0		.000
	n	15.000	462,5	10.00	0,046	4.625
	tinggi		kg	0		.000
2	Telur	8.000	193,7	20.00	0,019	1.937
			kg	0		.500
		12.000	243,7	20.00	0,024	2.437
			kg	0		.000
		15.000	268,7	20.00	0,026	2.687
			kg	0		.000
<b>Total Bahan Baku/Tahun</b>						<b>19.936.500</b>

Sumber: Berlian bakery, 2020.

**Biaya tenaga kerja langsung Berlian Bakery**

No	Jns	Jns	Jml	Upah	Jmh	Jmh
	TKL	Upah		/Hari	Hari	Efektif
						if
1	Bagia	Haria	4	40.00	360	43.20
	n	n		0		0.000
	Produ					
	ksi					
<b>Total BTKL/Tahun</b>						<b>Rp.43.200.000</b>

**Biaya Overhead Pabrik Berlian Bakery**

No	Keterangan	Biaya Per Pemakaian
1	Biaya	Rp. 5.000.000

	Penyusutan Bangunan	
2	Biaya Listrik	Rp. 5.978.574
3	Biaya Telepon	Rp. 5.980.307
4	Biaya Box dan Plastik	Rp. 2.376.000
5	Biaya Depresiasi Oven	Rp. 1.525.000
6	Biaya Depresiasi Mixer	Rp. 1.300.000
7	Gas	Rp.6.480.000
8	Bahan Penolong	Rp. 65.468.750
9	Tenaga kerja lembur	Rp. 1.250.000
<b>Total</b>		<b>Rp. 89.380.057</b>

Sumber Data: Berlian Bakery, 2020.

**Perhitungan Biaya Penolong**

No	Bahan	Kebutuhan Bahan Baku	Harga	Standar Kebutuhan Bahan	Pi - Mi	Biaya Bahan
1	Gula Pasir	116,25 ons	10.000	0,034	Rp. 15.000 - Rp. 9.000 = Rp. 6.000	387.500
2	Margarin	116,25 ons	12.500	0,029		484.375
3	Susu Bubuk	58,125 ons	20.000	0,045		1.115.625
4	Ragi Instan	100 sachet	40.000	0,002		800.000
5	Vanili	360 sachet	1.000	0,001		360.000
6	Air Es	193,75 L	500	0,001		96.875
7	Cokelat	387,5 kg	50.000	0,001		19.375.000
8	Nanas	387,5 kg	15.000	0,001		5.812.500
9	Keju	387,5 kg	50.000	0,001		19.375.000
10	Mesis	387,5 kg	40.000	0,001		15.500.000
<b>Total Biaya Bersama/Tahun</b>					<b>Rp. 67.500.000</b>	

Sumber: Berlian bakery, 2020.

Berdasarkan harga pesaing toko roti yang ada disektira wilayah Kabupaten Bondowoso, Berlian Bakery memiliki harga lebih murah. Hal ini dilakukan karena pihak pemilik Berlian Bakery lebih berfokus pada tingkat penjualan yang tinggi dibandingkan menetapkan harga yang tinggi.

Berikut biaya target produksi per unit = Harga jual - keuntungan yang diinginkan

$$TCi = Pi - Mi$$

Keterangan : TCi = Target Costing ( Biaya target per unit produk )

Pi = Harga jual per unit

Mi = Laba per unit produk

• Untuk Roti Berlian Bakery

$$TCi = Pi - Mi$$

$$= Rp. 8.000 - (50\% \times Rp.8.000) \text{ dengan ukuran } 100\text{gr}$$

$$= Rp. 8.000 - Rp.4.000$$

$$= Rp. 4.000$$

• Untuk Roti Berlian Bakery

$$TCi = Pi - Mi$$

$$= Rp.12.000 - (60\% \times Rp.12.000) \text{ dengan ukuran } 150\text{gr}$$

$$= Rp. 12.000 - Rp.7.200$$

$$= Rp. 4.800$$

• Untuk Roti Berlian Bakery

$$= Rp.15.000 - (60\% \times Rp.15.000) \text{ dengan ukuran } 200\text{gr}$$

$$= Rp. 15.000 - Rp.9.000$$

$$= Rp. 6.000$$

**Bahaya Nilai ( Value Engineering )**

Untuk memenuhi target *cost* yang sesuai dengan laba yang diharapkan perusahaan, maka penulis memberikan alternatif sebagai pertimbangan perusahaan dalam mengambil keputusan, alternative sebagai opsi dari target *cost* yang value engineering. Alternatif yang 5.812.500 berikan tetap mempertahankan harga 15.000 kopi dengan perhitungan sebagai berikut:

**Tabel 4.9 Daftar Biaya Bahan Baku**

Keterangan	Harga
Biaya Listrik	Rp. 2.989.287
Biaya Box dan Plastik	Rp. 1.188.000

Sumber: Data diolah, 2020.

**KESIMPULAN DAN SARAN**

**Kesimpulan**

Penerapan Target Costing Berlian Bakery belum sepenuhnya dilakukan karena terjadi pembengkakan biaya overhead pabrik (BOP) pada jenis biaya listrik dan biaya box dan

plastik. Penghematan biaya listrik dan biaya box dilakukan dengan cara melakukan penggabungan proses produksi misal biasanya penggunaan mixer 4x per hari bisa dilakukan 1x saja agar dapat menghemat listrik. Selanjutnya pada penghematan biaya box dan biaya listrik dengan cara menggunakan box saja karena lebih ramah lingkungan dan tentunya dapat menghemat separuh pengeluaran untuk box dan plastik.

Penerapan Target costing Berlian Bakery dalam mengendalikan biaya produksi dapat meningkatkan laba. Pencapaian laba Berlian Bakery meningkat sebesar 1,2% ukuran 100gr, 0,9% ukuran 150gr, dan 0,7% ukuran 200gr dari produksi roti pada Berlian Bakery selama tahun 2019. Peningkatan laba ini dilakukan dengan cara menaikkan produksi secara otomatis membutuhkan bahan baku yang banyak dalam skala besar.

#### Saran

Dari hasil penelitian yang telah disimpulkan diatas disarankan pada pihak perusahaan dalam hal ini Berlian Bakery sebaiknya menggunakan Metode target costing dengan cara melakukan penghematan pada biaya listrik dan biaya plastik dan box. Dengan metode target costing juga dapat memberikan keunggulan bagi Berlian Bakery karena mampu menekan biaya produksi yang dikeluarkan pihak Berlian Bakery. Selain itu dengan menggunakan metode target costing pihak Berlian Bakery bisa mendapatkan Laba yang lebih banyak dibandingkan dengan perhitungan biasa saja.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Arifin Ikhsan Nurul, Herman Karamoy dan Meily Kalado. *Analisis Target Costing dalam upaya Pengurangan Biaya Produksi Untuk Peningkatan Laba Kotor Pada Mandala Bakery*. Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi. Vol 6. No.3
- Arif Muhammad. 2016. *Sistem Pengembangan Usaha Kripik Pisang Kecamatan Konda, Kabupaten Konawe*. JIA Jurna Ilmiah agribisnis.
- Buchari Alma. (2011). *Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa*. Edisi Kesembelian. Alfabeth, Bandung.
- Harahap, Sofyan Syafri. 2009. *Teori Kritis Laporan Keuangan*. Jakarta : Bumi Aksara
- Hansen dan Mowen, 2001, *Manajemen Biaya*. Edisi Kedua. Terjemahan benyamin Molan,. Jakarta : Penerbit Salemba Empat.
- Herman. 2006. *Manajemen Keuangan*. Bumi Aksara. Jakarta
- Hornrgren, Charles T, Datar, Srikant M, Foster, George. 2008. *Akuntansi Biaya Dengan Penekanan Manajerial*. Erlangga : Jakarta, Jilid I. Edisi 12.
- Kotler, Philip and Gary Armstrong. 2012. *Prinsip-prinsip Pemasaran*. Edisi 13. Jilid 1. Jakarta: Erlangga
- Kusuma dan Soerono. 2018. *Target Costing : Alternatif Terbaik Penentuan Cost*. Jurnal Percikan. Vol. 89.
- L.M., Samryn. 2012. *Akuntansi Manajemen Informasi Biaya untuk Mengendalikan Aktivitas Operasi dan Investasi. Edisi Pertama*. Jakarta : Kencana Prenada Media Group.
- Mulyadi. 2012. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta : UPP STIM YKPN.
- Mulyadi. 2014. *Akuntansi Biaya*. Edisi Kelima. Yogyakarta : UPP STIM YKPN.
- Mursyidi. 2008. *Akuntansi Biaya : Conventional, Just In Time /RAD*. Jakarta : Refika Aditama.
- Nur Fiawati. 2017. *Analisis Penerapan Target Costing Untuk Mengendalikan Biaya Dalam Pencapaian Target Laba*.
- R.A Supriyono. 2011. *Akuntansi Biaya : Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok*.
- Rianto Bambang. 2007. *Dasar-Dasar Pembelajaran Perusahaan*. Edisi Keempat. Cetakan Ketujuh. BPFE. Yogyakarta.
- R. Supriyono. 2011. *Akuntansi Biaya, Perencanaan Biaya dan Pengendalian Biaya, Serta Pengembalian Keputusan*. BPFE.

- Rudianto. 2006. *Akuntansi Manajemen*. Jakarta : PT Gramedia.
- Siagian Sondang P. 2002. *Kiat Meningkatkan Produktifitas Kerja*. Edisi Pertama. Jakarta. Rineka Cipta.
- Sidharta, Juaniva dan Yessica. 2008. *“Perbandingan Penerapan Metode Tradisional dengan Metode Activity Based Costing dalam Perhitungan Biaya Produksi pada Perusahaan XYZ”*. Buletin Ekonomi, Vol XII No.2 (September) : 48-65.
- Suardjono. 2008. *Teori Akuntansi : Perekayasa Pelaporan Keuangan*.
- Sujarweni, V. Wiratna. 2015. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press Yogyakarta: BPFE.
- Wiguna, Fenny Lestari dan Partogian Sormin. 2007. *“Penerapan Target Costing Untuk Meningkatkan Keunggulan Bersaing : Studi Kasus Pada PT Smart Ledi”*. Jurnal Akuntansi dan Keuangan. Vol 1 no 1 (April).

