

Analysis of the Implementation of Target Costing and Product Diversification to Improve Production Cost Efficiency at MSME Mawlagifood

Analisis Penerapan *Target Costing* dan Diversifikasi Produk dalam Meningkatkan Efisiensi Biaya Produksi pada UMKM Mawlagifood

Asyifa Lia Gumelar^{1*}, Laras Pratiwi²

¹Universitas Cipasung, Kabupaten Tasikmalaya, Indonesia

²Universitas Perjuangan, Kota Tasikmalaya, Indonesia

¹asyifaliagumelar1411@gmail.com

ARTICLE INFO

Article history

Received : 15 Juni 2026

Revised : 8 Agustus 2026

Accepted : 10 Agustus 2026

DOI: [https://doi.org/](https://doi.org/10.51510/jakp.v9i2.3311)

10.51510/jakp.v9i2.3311

Abstract

This study aims to analyze the application of target costing and product diversification in improving production cost efficiency at Mawlagifood MSME. This research employed a quantitative approach with a descriptive case study method. Data were collected through observation, interviews, and documentation, and then analyzed using target costing, value engineering, and production cost efficiency calculations. The results show that the application of target costing through value engineering reduced total production costs from IDR 1,057,148 to IDR 939,980, representing a decrease of 11.09%, while gross profit increased from IDR 217,852 to IDR 335,020, representing an increase of 53.79%. Production cost efficiency for Mentai Dimsum improved, as indicated by a decrease in the production cost-to-selling price ratio from 81.34% to 75.07%, while the ratio for Fried Dimsum decreased from 83.01% to 76.35%. Product diversification through the development of Lava Dimsum and Fried Mentai Dimsum showed different cost structures and, based on cost estimates, remained within the predetermined target cost. The novelty of this study lies in integrating target costing and product diversification to analyze production cost efficiency in a food-sector MSME, including evaluating the costs of products that are still in the planning stage. The findings indicate that target costing supported by value engineering and product diversification management can serve as a cost control and business development strategy.

Keywords: *Target Costing, Product Diversification, Production Cost Efficiency.*

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan *target costing* dan diversifikasi produk dalam meningkatkan efisiensi biaya produksi pada UMKM Mawlagifood. Penelitian menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode deskriptif studi kasus. Data diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi, kemudian dianalisis menggunakan *target costing*, *value engineering*, dan perhitungan efisiensi biaya produksi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan *target costing* melalui *value engineering* mampu menurunkan total biaya produksi dari Rp1.057.148 menjadi Rp939.980 atau sebesar 11,09% dan meningkatkan laba kotor dari Rp217.852 menjadi Rp335.020 atau sebesar 53,79%. Efisiensi biaya produksi Dimsum Mentai meningkat dengan ditunjukkan oleh penurunan rasio biaya produksi terhadap harga jual dari 81,34% menjadi 75,07%, sedangkan Dimsum Goreng menurun dari 83,01% menjadi 76,35%. Diversifikasi melalui pengembangan Dimsum Lava dan Dimsum Goreng Mentai menunjukkan struktur biaya yang berbeda dan secara estimasi masih berada dalam batas biaya yang ditetapkan. Kebaruan penelitian ini terletak pada pengintegrasian *target costing* dan diversifikasi produk untuk menganalisis efisiensi biaya produksi pada

UMKM sektor makanan, termasuk evaluasi biaya produk yang masih dalam tahap perencanaan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan *target costing* yang didukung *value engineering* dan pengelolaan diversifikasi produk dapat menjadi strategi pengendalian biaya dan pengembangan usaha.

Kata Kunci: *Target Costing*, Diversifikasi Produk, Efisiensi Biaya Produksi.

PENDAHULUAN

Sektor Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memegang posisi krusial dalam menjaga stabilitas ekonomi nasional, dengan kontribusi mencapai 61,07% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) serta menyerap hingga 97% dari total angkatan kerja (Kemenkop UKM, 2024). Meskipun populasinya terus meningkat, aspek manajerial dalam menghitung biaya produksi dan menetapkan harga jual yang kompetitif masih menjadi hambatan krusial. Ketidakstabilan harga bahan baku yang diiringi dengan rendahnya penerapan instrumen akuntansi manajemen mengakibatkan mayoritas pelaku usaha kesulitan mempertahankan efisiensi biaya operasional.

Selain memiliki peran penting terhadap perekonomian, UMKM juga menghadapi tantangan dalam menjaga efisiensi biaya produksi di tengah perubahan harga bahan baku dan persaingan usaha yang semakin kompetitif. Pada sektor makanan, perubahan harga bahan baku menjadi salah satu persoalan yang dapat memengaruhi struktur biaya produksi karena sebagian besar kegiatan usaha bergantung pada ketersediaan bahan pangan. Badan Pusat Statistik mencatat bahwa kelompok makanan, minuman, dan tembakau mengalami inflasi tahunan sebesar 3,06% pada April 2026, dengan beberapa komoditas pangan seperti daging ayam ras, beras, dan telur ayam ras turut menjadi komoditas yang memengaruhi perkembangan harga (BPS, 2026). Kondisi tersebut menunjukkan bahwa perubahan harga bahan baku dapat meningkatkan biaya produksi dan pada akhirnya memberikan tekanan terhadap laba usaha apabila tidak diimbangi dengan pengendalian biaya yang tepat. Selain itu, pelaku usaha makanan juga menghadapi persaingan dalam menentukan harga jual, sehingga kenaikan biaya produksi tidak selalu dapat langsung dibebankan kepada konsumen melalui kenaikan harga. Oleh karena itu, diperlukan strategi pengendalian biaya yang mampu mempertahankan efisiensi produksi sekaligus menjaga harga jual tetap kompetitif.

Pada dasarnya, efisiensi dalam biaya produksi menjadi determinan utama untuk memelihara profitabilitas dan daya saing di pasar. Masalahnya, masih banyak pelaku UMKM yang menerapkan metode konvensional dalam menentukan harga jual, yakni hanya mengandalkan estimasi pasar atau mengikuti harga pasar tanpa basis perhitungan biaya yang pasti (Erqiva et al., 2022). Implikasi dari pendekatan ini adalah margin laba yang menurun serta tingginya sensitivitas usaha terhadap ketidakstabilan harga input produksi. Untuk mengatasi masalah tersebut, penerapan *target costing* dapat diimplementasikan sebagai solusi strategis. Pendekatan ini menerapkan perhitungan biaya berdasarkan estimasi harga pasar yang dikurangi dengan target laba yang diharapkan. Melalui penerapan *target costing*, pengendalian biaya dilakukan sejak tahap perencanaan produksi sehingga perusahaan mampu mencapai efisiensi biaya secara optimal dengan tetap mempertahankan kualitas produk (Putra et al., 2023). Di samping itu, perluasan pangsa pasar dan memperkuat daya saing melalui strategi diversifikasi produk yang beragam terhadap preferensi konsumen (Ramadhanto et al., 2022).

Fenomena empiris terkait masalah ini terdapat pada UMKM Mawlagifood, sebuah entitas usaha yang memproduksi varian dimsum, yakni mentai dan dimsum goreng. Berdasarkan observasi awal, beban produksi untuk kedua komoditas tersebut menyerap sekitar 83% dari

total harga jual, sehingga keuntungan bersih yang diperoleh hanya sebesar 17%. Rasio tersebut mengonfirmasi bahwa pengelolaan biaya produksi pada usaha ini belum mencapai titik optimal. Kondisi ini semakin kompleks dengan adanya penerapan diversifikasi produk yang menyebabkan struktur biaya produksi menjadi lebih beragam, sehingga memerlukan pengelolaan biaya dan operasional yang lebih komprehensif.

Penelitian Darmayasa et al., (2019) menunjukkan bahwa penerapan target costing mampu menurunkan biaya produksi dan meningkatkan efisiensi usaha melalui pengendalian biaya yang lebih terencana. Selanjutnya, Nisfiani et al., (2022) menemukan bahwa target costing dapat membantu UMKM menghemat biaya produksi sekaligus meningkatkan laba usaha. Penelitian lain oleh Mediaty et al., (2024) juga membuktikan bahwa target costing efektif menekan biaya produksi melalui penerapan value engineering. Meskipun demikian, mayoritas penelitian tersebut masih menitikberatkan pada penerapan target costing tanpa mempertimbangkan kondisi diversifikasi produk yang dapat memengaruhi struktur biaya produksi. Oleh karena itu, penelitian yang mengintegrasikan target costing dan diversifikasi produk dalam meningkatkan efisiensi biaya produksi pada UMKM sektor makanan masih relatif terbatas.

Berdasarkan dari kesenjangan penelitian (*research gap*) tersebut, studi ini bertujuan untuk menganalisis penerapan *target costing* dan diversifikasi produk dalam meningkatkan efisiensi biaya produksi pada UMKM Mawlagifood. Output dari penelitian ini diharapkan mampu memberikan implikasi praktis bagi para pelaku UMKM dalam menerapkan strategi efisiensi biaya dan pengembangan lini produk demi keberlanjutan usaha.

KAJIAN PUSTAKA

Target Costing

Target costing merupakan pendekatan menentukan biaya yang berbasis pasar dengan menghasilkan biaya target berdasarkan harga jual yang diterima oleh konsumen dikurang laba yang diharapkan. Dalam penelitian ini, diterapkan *target costing*, yaitu suatu metode penentuan biaya produksi berdasarkan harga jual pasar dikurangi laba yang diinginkan, sebagai dasar penelitian biaya (Blocher et al., 2020; Horngren et al., 2021). Target costing diterapkan untuk mengendalikan biaya usaha tersebut sejak tahap perencananan usaha hingga perusahaan mencapai tingkat keuntungan yang diharapkan tanpa mengurangi kualitas produk (Putra et al., 2023). Penerapan target costing terbukti mampu meningkatkan efisiensi biaya produksi melalui pengurangan biaya yang tidak memberikan nilai tambah bagi konsumen (Mediaty et al., 2024).

Penerapan *target costing* dapat meningkatkan efisiensi biaya produksi karena metode ini menetapkan batas biaya yang harus dicapai sebelum proses produksi dilakukan. Biaya target diperoleh dari selisih antara harga jual yang dapat diterima pasar dengan laba yang diharapkan, sehingga perusahaan dapat mengetahui batas maksimal biaya produksi yang diperbolehkan. Apabila biaya produksi aktual lebih tinggi daripada biaya target, perusahaan dapat mengidentifikasi komponen biaya yang masih memungkinkan untuk dikendalikan atau dikurangi. Dengan demikian, *target costing* mendorong perusahaan untuk melakukan pengendalian biaya sejak tahap perencanaan, bukan hanya melakukan pengurangan biaya setelah proses produksi berlangsung.

Dalam proses pengendalian tersebut, perusahaan dapat melakukan evaluasi terhadap penggunaan bahan baku, tenaga kerja, dan biaya overhead serta mencari alternatif yang lebih ekonomis melalui *value engineering*. Pengurangan biaya dilakukan dengan tetap mempertimbangkan fungsi dan kualitas produk sehingga efisiensi tidak hanya dilihat dari rendahnya biaya, tetapi juga dari kemampuan perusahaan menghasilkan produk sesuai

kebutuhan konsumen. Oleh karena itu, semakin kecil biaya produksi yang dapat dicapai dibandingkan dengan target biaya tanpa mengurangi fungsi dan kualitas produk, semakin besar peluang tercapainya efisiensi biaya produksi.

Diversifikasi Produk

Diversifikasi Produk merupakan strategi pengembangan usaha melalui penambahan atau pengembangan variasi produk untuk memenuhi kebutuhan berbagai konsumen. Diversifikasi mampu meningkatkan daya saing, memperluas pangsa pasar, namun diversifikasi juga dapat mempengaruhi struktur biaya produksi usaha yakni munculnya perbedaan bahan baku, proses produksi, serta sumber daya (Ramadhanto et al., 2022). Oleh karena itu, diversifikasi produk perlu diimbangi dengan pengelolaan biaya yang efektif agar mampu memberikan keuntungan serta mendukung keberlanjutan usaha (Basry et al., 2025).

Diversifikasi produk dapat memengaruhi struktur biaya produksi karena setiap variasi produk dapat memiliki karakteristik kebutuhan biaya yang berbeda. Perbedaan tersebut dapat berasal dari jenis dan jumlah bahan baku, penggunaan tenaga kerja, waktu produksi, penggunaan peralatan, serta kebutuhan biaya overhead. Penambahan produk baru juga dapat menyebabkan perusahaan memiliki lebih banyak komponen biaya yang harus dihitung dan dikendalikan. Oleh karena itu, semakin beragam produk yang dihasilkan, semakin diperlukan perhitungan biaya yang lebih terperinci untuk mengetahui biaya produksi masing-masing produk.

Pengaruh diversifikasi terhadap struktur biaya dapat dilihat melalui perbedaan komposisi bahan baku dan proses produksi antarproduk. Produk yang menggunakan bahan tambahan atau proses pengolahan yang berbeda akan menghasilkan biaya produksi yang berbeda pula. Kondisi tersebut menyebabkan penetapan harga jual produk hasil diversifikasi perlu mempertimbangkan struktur biaya masing-masing produk agar produk yang dikembangkan tetap mampu memberikan laba. Dengan demikian, diversifikasi produk tidak hanya berkaitan dengan penambahan variasi produk, tetapi juga berkaitan dengan kemampuan usaha dalam mengelola perubahan struktur biaya yang muncul akibat pengembangan produk tersebut.

Efisiensi Biaya Produksi

Efisiensi biaya produksi menggambarkan kemampuan perusahaan dalam memanfaatkan sumber daya secara optimal dengan biaya paling minimum tanpa mengurangi kualitas produk dan dalam akuntansi manajemen efisiensi biaya dimaknai sebagai indikator untuk meningkatkan profitabilitas dan daya saing usaha. Tingkat efisiensi biaya produksi mampu diasosiasikan melalui ratio antara biaya produksi dan harga jual produk di mana semakin rendah proporsi biaya terhadap harga jual makin tinggi tingkat efisiensi biaya produksi tercapai.

Efisiensi biaya produksi memiliki keterkaitan dengan penerapan *target costing* karena *target costing* memberikan batas biaya yang harus dicapai agar perusahaan dapat memperoleh laba sesuai dengan target yang telah ditentukan. Perbandingan antara biaya produksi aktual dengan biaya target dapat digunakan untuk mengetahui apakah biaya yang dikeluarkan telah sesuai dengan batas biaya yang direncanakan. Apabila biaya aktual masih melebihi biaya target, diperlukan upaya pengendalian biaya melalui evaluasi dan pencarian alternatif biaya yang lebih ekonomis.

Di sisi lain, diversifikasi produk dapat memengaruhi efisiensi biaya karena penambahan variasi produk menimbulkan perbedaan kebutuhan bahan baku, proses produksi, dan sumber daya. Oleh karena itu, pengembangan produk baru perlu disertai perhitungan biaya secara

terpisah agar setiap produk dapat diketahui tingkat efisiensinya. Penerapan *target costing* pada produk yang terdiversifikasi dapat membantu usaha menentukan batas biaya yang sesuai dengan harga jual dan laba yang diharapkan. Dengan demikian, *target costing* dan diversifikasi produk memiliki hubungan dalam pencapaian efisiensi biaya produksi, yaitu *target costing* berperan sebagai alat pengendalian biaya, sedangkan diversifikasi memengaruhi variasi dan struktur biaya yang harus dikendalikan.

Penelitian Terdahulu

Penelitian Darmayasa et al., (2019) menjelaskan bahwa penerapan target costing mampu mengurangi biaya produksi serta meningkatkan efisiensi usaha. Penelitian Nisfiani et al., (2022) menunjukkan penerapan target costing mampu meningkatkan laba melalui penerapan control biaya yang efektif. Penerapan target costing Mediaty et al., (2024) menyimpulkan ketersediaan target costing-begrated value engineering mampu menekan biaya produksi tanpa menurunkan kualitas produk. Di sisi yang lain penelitian Meilanda et al., (2024) menyimpulkan diversifikasi produk mampu meningkatkan kinerja usaha bila disertai pengelolaan biaya usaha yang baik. Berdasarkan ketelitian di atas terdapat keterbatasan penelitian mengintegrasikan konseptual antara target costing dan diversifikasi produk dalam meningkatkan efisiensi biaya produksi pada UMKM sektor makanan.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode deskriptif studi kasus (Sugiyono, 2019; Creswell, 2018). Subjek pada penelitian ini adalah UMKM Mawlagifood yang bergerak di bidang produksi makanan di Kabupaten Tasikmalaya. Penelitian ini dilaksanakan di UMKM Mawlagifood, Kabupaten Tasikmalaya, pada bulan April sampai dengan bulan Juni 2026 dengan data biaya produksi yang digunakan merupakan data produksi selama periode penelitian. Objek penelitian meliputi penerapan target costing, diversifikasi produk, serta efisiensi biaya produksi. Data penelitian yang digunakan merupakan data primer yang diperoleh secara langsung dari UMKM Mawlagifood berupa data biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead produksi, harga jual produk, serta informasi terkait pengembangan produk.

Data penelitian diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Observasi dilakukan untuk mengamati kegiatan berproduksi, dan penggunaan sumber daya dalam kegiatan usaha. Wawancara dilakukan dengan pemilik UMKM Mawlagifood untuk memperoleh informasi mengenai biaya produksi, penetapan harga jual, strategi diversifikasi produk. Sementara itu, dokumentasi dilakukan sebagai bukti otentik atas terlaksananya proses wawancara sekaligus untuk memperkuat keabsahan data yang dihipunkun.

Validasi data dilakukan untuk memastikan bahwa data yang diperoleh dalam penelitian sesuai dengan kondisi aktual UMKM Mawlagifood. Teknik validasi data yang digunakan adalah triangulasi teknik, yaitu membandingkan informasi yang diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Data mengenai biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead produksi, harga jual, serta informasi pengembangan produk dibandingkan antara hasil wawancara dengan pemilik, hasil pengamatan langsung terhadap kegiatan produksi, dan dokumen atau catatan biaya yang tersedia. Apabila terdapat perbedaan informasi, dilakukan konfirmasi kembali kepada pemilik UMKM untuk memperoleh data yang sesuai dengan kondisi sebenarnya. Selain itu, dilakukan member check dengan mengonfirmasi kembali hasil wawancara dan data yang telah dirangkum kepada pemilik UMKM Mawlagifood untuk memastikan kesesuaian informasi yang digunakan dalam penelitian.

Analisis data dilakukan secara deskriptif kuantitatif dengan menghitung biaya produksi aktual yang terdiri atas biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead produksi. Setelah itu dilakukan perhitungan *target costing* berdasarkan harga jual produk dikurangi laba yang diharapkan. Biaya target kemudian dibandingkan dengan biaya produksi aktual untuk mengetahui *cost gap* dan menilai tingkat efisiensi biaya produksi. Perhitungan biaya produksi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead produksi menjadi dasar dalam mengevaluasi biaya produk dan menentukan harga jual (Mulyadi, 2015). Penggunaan perbandingan biaya produksi terhadap harga jual dalam penelitian ini selanjutnya digunakan sebagai indikator operasional untuk menilai proporsi biaya produksi terhadap harga jual produk.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Subjek Penelitian

UMKM MawlagiFood merupakan usaha yang bergerak di bidang kuliner modern dan berlokasi di Kabupaten Tasikmalaya, Jawa Barat. Usaha ini didirikan pada tahun 2023 oleh Teh Fadilah dan memiliki dua orang tenaga kerja, termasuk pemilik yang turut terlibat secara langsung dalam kegiatan produksi. Produk utama yang dihasilkan adalah dimsum mentai dan dimsum goreng. Selain produk utama tersebut, UMKM Mawlagifood merencanakan diversifikasi produk melalui pengembangan varian dimsum lava dan dimsum goreng mentai.

Perhitungan biaya produksi dalam penelitian ini dilakukan berdasarkan satu kali proses produksi. Produk utama yang dianalisis adalah dimsum mentai dan dimsum goreng, sedangkan produk diversifikasi berupa dimsum lava dan dimsum goreng mentai dianalisis berdasarkan estimasi biaya yang disusun bersama pemilik usaha karena produk tersebut masih dalam tahap perencanaan.

Data UMKM Mawlagifood

Sebelum penerapan *target costing*, biaya produksi UMKM Mawlagifood terdiri atas biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Untuk memberikan gambaran yang lebih ringkas mengenai struktur biaya, ketiga komponen tersebut disajikan dalam satu tabel.

Biaya Produksi Produk Utama UMKM Mawlagifood

Berdasarkan Tabel 1, biaya produksi dimsum mentai sebesar Rp732.114 dengan biaya produksi per porsi sebesar Rp14.642, sedangkan dimsum goreng memiliki biaya produksi sebesar Rp325.034 dengan biaya per porsi sebesar Rp13.000. Perbedaan tersebut menunjukkan bahwa struktur biaya kedua produk tidak sama, terutama pada biaya bahan baku dan overhead pabrik. Biaya produksi dimsum mentai lebih tinggi karena kebutuhan bahan baku dan overhead yang lebih besar. Kondisi tersebut menunjukkan adanya ruang untuk melakukan pengendalian biaya melalui penerapan *target costing* dan value engineering. Data biaya bahan baku, tenaga kerja, dan overhead dalam tabel ini merupakan penggabungan dari data biaya produksi produk utama pada dokumen penelitian.

Tabel 1 Biaya Produksi Produk Utama UMKM Mawlagifood

Komponen Biaya	Dimsum Mentai	Dimsum Goreng
Biaya bahan baku	Rp425.000	Rp210.500
Biaya tenaga kerja langsung	Rp50.000	Rp50.000
Biaya overhead pabrik	Rp257.114	Rp64.534
Total biaya produksi	Rp732.114	Rp325.034
Jumlah produksi	50 porsi	25 porsi
Biaya produksi per porsi	Rp14.642	Rp13.000

Sumber: Data Umkm Mawlagifood, diolah peneliti (2026)



Gambar 1 Dimsum Mentai

Penentuan Target Costing Produk Utama

Penentuan target costing diawali dengan mempertimbangkan harga produk sejenis di pasar Kabupaten dan Kota Tasikmalaya. Harga jual yang digunakan UMKM Mawlagifood adalah Rp18.000 per porsi untuk dimsum mentai dan Rp15.000 per porsi untuk dimsum goreng. UMKM menetapkan target laba sebesar 25% dari harga jual.

Tabel 2 Penentuan harga jual dan target laba

Produk	Kisaran Harga Pesaing	Harga Jual Mawlagifood	Target Laba (25%)	Target Costing
Dimsum Mentai	Rp20.000 – Rp28.000	Rp18.000	Rp4.500	Rp13.500
Dimsum Goreng	Rp15.000 – Rp23.000	Rp15.000	Rp3.750	Rp11.250

Sumber: Data Umkm Mawlagifood, diolah peneliti (2026)

Berdasarkan Tabel 2, harga jual dimsum mentai yang ditetapkan UMKM Mawlagifood sebesar Rp18.000 berada di bawah kisaran harga pesaing yang berada antara Rp20.000 sampai Rp28.000. Sementara itu, harga jual dimsum goreng sebesar Rp15.000 berada pada batas bawah harga pesaing. Dengan kondisi harga jual tersebut, UMKM perlu mengendalikan biaya produksi agar target laba tetap dapat dicapai tanpa harus meningkatkan harga jual.

Target costing diperoleh dari selisih antara harga jual dan laba yang diharapkan. Dengan target laba sebesar 25%, biaya yang seharusnya dicapai adalah Rp13.500 per porsi untuk dimsum mentai dan Rp11.250 per porsi untuk dimsum goreng. Apabila dibandingkan dengan biaya produksi aktual pada Tabel 1, kedua produk masih memiliki biaya produksi yang lebih tinggi daripada biaya target. Kondisi tersebut menunjukkan perlunya tindakan pengendalian biaya melalui value engineering

Penerapan Value Engineering

Konsep dan Tahapan Value Engineering

Value engineering digunakan sebagai pendekatan untuk mencari alternatif pengurangan biaya dengan tetap mempertahankan fungsi produk. Dalam penelitian ini, *value engineering* ditempatkan sebagai tahap lanjutan setelah target costing karena biaya produksi aktual kedua produk masih berada di atas target biaya.

Berdasarkan kondisi tersebut, analisis *value engineering* dilakukan melalui beberapa tahap, yaitu (1) mengidentifikasi komponen biaya yang memiliki peluang untuk dikendalikan; (2) mencari alternatif sumber atau pemasok bahan baku; (3) membandingkan harga bahan baku aktual dengan harga alternatif; (4) mempertimbangkan kesesuaian bahan alternatif dengan kebutuhan produksi; dan (5) menghitung dampak penggunaan alternatif terhadap biaya produksi dan pencapaian target costing.

Dalam penelitian ini, rekayasa nilai difokuskan pada biaya bahan baku langsung. Biaya tenaga kerja tidak direkayasa karena dalam data penelitian dianggap konstan berdasarkan ketentuan internal UMKM. Biaya overhead juga tidak direkayasa karena penggunaannya dianggap telah disesuaikan dengan kebutuhan produksi dan pengurangannya berpotensi mengganggu proses produksi.

Alternatif harga bahan baku diperoleh melalui survei peneliti kepada pedagang daging ayam di Pasar Cikurubuk serta survei terhadap tempat pembelian bahan lainnya seperti saus mentai, tepung, minyak, kecap asin, bumbu, dan bahan pendukung lainnya. Dengan demikian, dasar pemilihan alternatif dalam penelitian ini terutama berupa perbandingan harga pengadaan bahan baku dan kesesuaiannya dengan kebutuhan produksi.

Analisis Alternatif Biaya Bahan Baku

Berdasarkan Tabel 4, biaya bahan baku dimsum mentai berdasarkan alternatif yang disurvei turun dari Rp425.000 menjadi Rp359.166, sehingga terdapat potensi penghematan sebesar Rp65.834. Pada dimsum goreng, biaya bahan baku turun dari Rp210.500 menjadi Rp159.166, sehingga terdapat potensi penghematan sebesar Rp51.334. Secara keseluruhan, alternatif bahan baku menghasilkan potensi penghematan sebesar Rp117.168.

Tabel 3 Perbandingan Biaya Bahan Baku Sebelum dan Berdasarkan Alternatif *Value Engineering*

Produk	Biaya Bahan Baku Aktual	Biaya Berdasarkan Alternatif	Potensi Penghematan
Dimsum Mentai	Rp425.000	Rp359.166	Rp65.834
Dimsum Goreng	Rp210.500	Rp159.166	Rp51.334
Total	Rp635.500	Rp518.322	Rp117.168

Sumber: Data diolah (2026)

Penghematan tersebut diperoleh terutama melalui perbedaan harga bahan baku antara kondisi UMKM dan alternatif hasil survei. Misalnya, harga daging ayam yang digunakan UMKM sebesar Rp38.000/kg dibandingkan dengan alternatif sebesar Rp32.000/kg. Pada saus mentai, harga alternatif yang diperoleh melalui survei juga lebih rendah daripada harga yang digunakan UMKM. Pola yang sama terlihat pada beberapa bahan lainnya.

Pada dimsum goreng, hasil survei juga menunjukkan adanya perbedaan harga pada daging ayam, tepung, telur, kecap asin, minyak, bumbu, keju, dan kulit lumpia. Biaya bahan baku berdasarkan alternatif menjadi Rp159.166 dibandingkan biaya awal Rp210.500.

Simulasi Biaya Produksi Setelah *Value Engineering*

Berdasarkan alternatif bahan baku yang diperoleh melalui survei, dilakukan simulasi biaya produksi dengan mengganti komponen bahan baku aktual dengan biaya alternatif, sementara biaya tenaga kerja dan overhead tetap menggunakan biaya yang terdapat pada kondisi aktual. Hal tersebut sesuai dengan rancangan *value engineering* dalam penelitian yang hanya melakukan rekayasa pada bahan baku.

Tabel 4 Simulasi Biaya Produksi Berdasarkan *Value Engineering*

Komponen Biaya	Dimsum Mentai	Dimsum Goreng
Bahan baku berdasarkan alternatif	Rp359.166	Rp159.166
Tenaga kerja langsung	Rp50.000	Rp50.000
Overhead pabrik	Rp257.114	Rp64.534
Total biaya produksi	Rp666.280	Rp273.700
Jumlah produksi	50 porsi	25 porsi
Biaya produksi per porsi	Rp13.326	Rp10.984

Sumber: Diolah peneliti (2026)

Berdasarkan Tabel 4, simulasi penggunaan alternatif bahan baku menghasilkan biaya produksi sebesar Rp666.280 untuk dimsum mentai atau Rp13.326 per porsi. Pada dimsum goreng, biaya produksi menjadi Rp273.700 atau Rp10.948 per porsi. Dibandingkan dengan biaya produksi aktual, terjadi potensi penurunan biaya sebesar Rp65.834 pada dimsum mentai dan Rp51.334 pada dimsum goreng.

Jika dibandingkan dengan target costing pada Tabel 3, biaya produksi hasil simulasi dimsum mentai sebesar Rp13.326 telah berada di bawah target biaya Rp13.500. Dimsum goreng juga memiliki biaya hasil simulasi sebesar Rp10.948, lebih rendah dibandingkan target biaya Rp11.250. Dengan demikian, secara simulasi, alternatif *value engineering* yang dianalisis mampu membawa biaya produksi kedua produk berada di bawah target costing.

Perbandingan Laba Kotor Sebelum dan Sesudah Value Engineering

Adapun analisis perbandingan perolehan laba kotor sebelum dan sesudah dilakukannya rekayasa nilai (*value engineering*) diilustrasikan pada Tabel 5. Berdasarkan Tabel 5, menunjukkan bahwa setelah penerapan *value engineering*, total biaya produksi turun dari Rp1.057.148 menjadi Rp939.980. Penurunan biaya sebesar Rp117.168 tersebut secara langsung meningkatkan laba kotor dari Rp217.852 menjadi Rp335.020. Dengan demikian, terdapat peningkatan laba kotor sebesar Rp117.168.

Tabel 5 Perbandingan Laba Kotor Sebelum dan Sesudah Value Engineering

Produk	Penjualan	Biaya Produksi Sebelum VE	Laba Kotor Sebelum VE	Biaya Produksi Setelah VE	Laba Kotor Setelah VE
Dimsum Mentai	Rp900.000	Rp732.114	Rp167.886	Rp666.280	Rp233.720
Dimsum Goreng	Rp375.000	Rp325.034	Rp49.966	Rp273.700	Rp101.300
Total	Rp1.275.000	Rp1.057.148	Rp217.852	Rp939.980	Rp335.020

Sumber: Diolah peneliti (2026)

Penurunan biaya tersebut terjadi karena alternatif pemasok menawarkan harga bahan baku yang lebih rendah dibandingkan harga yang selama ini digunakan oleh UMKM Mawlagifood. Perbedaan harga tersebut memberikan peluang penghematan tanpa harus mengurangi jumlah bahan yang digunakan dalam proses produksi. Dengan demikian, penghematan tidak berasal dari pengurangan kuantitas atau penurunan kualitas bahan baku, tetapi dari efisiensi biaya pengadaan melalui pemilihan alternatif pemasok yang memiliki harga lebih ekonomis.

Pada dimsum mentai, laba kotor meningkat dari Rp167.886 menjadi Rp233.720. Sementara itu, laba kotor dimsum goreng meningkat dari Rp49.966 menjadi Rp101.300. Hasil tersebut menunjukkan bahwa pengurangan biaya bahan baku memberikan dampak langsung terhadap peningkatan laba kotor karena harga jual tetap dipertahankan. Temuan ini memperlihatkan bahwa target costing yang disertai *value engineering* dapat digunakan sebagai alat pengendalian biaya untuk meningkatkan efisiensi sekaligus mempertahankan tingkat harga jual produk. Perhitungan laba sebelum dan sesudah *value engineering* sesuai dengan data penelitian.

Analisis Efisiensi Biaya Produksi

Tingkat efisiensi biaya produksi pada UMKM Mawlagifood dianalisis dengan membandingkan biaya produksi per porsi terhadap harga jual produk sebelum dan sesudah penerapan target costing melalui *value engineering*. Berdasarkan hasil perhitungan, biaya produksi dimsum mentai sebelum penerapan *value engineering* sebesar Rp14.642 per porsi dengan harga jual Rp18.000 per porsi. Dengan demikian, persentase biaya produksi terhadap harga jual sebesar 81,34%. Setelah dilakukan *value engineering*, biaya produksi dimsum

mentai menurun menjadi Rp13.326 per porsi sehingga persentase biaya produksi terhadap harga jual menjadi 75,07%.

Pada produk dimsum goreng, biaya produksi sebelum penerapan value engineering sebesar Rp13.000 per porsi dengan harga jual Rp15.000 per porsi, sehingga persentase biaya produksi terhadap harga jual sebesar 83,01%. Setelah dilakukan value engineering, biaya produksi menurun menjadi Rp10.948 per porsi dan persentase biaya produksi terhadap harga jual menjadi 76,35%.

Hasil tersebut menunjukkan bahwa persentase biaya produksi terhadap harga jual mengalami penurunan setelah penerapan target costing melalui value engineering. Penurunan persentase tersebut mengindikasikan bahwa biaya produksi yang dikeluarkan perusahaan menjadi lebih efisien. Dengan demikian, penerapan target costing pada UMKM Mawlagifood mampu meningkatkan efisiensi biaya produksi melalui pengendalian dan penurunan biaya produksi tanpa mengurangi kualitas produk yang dihasilkan.

Diversifikasi Produk

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha, UMKM Mawlagifood melakukan diversifikasi produk dengan mengembangkan dua varian baru, yaitu dimsum lava dan dimsum goreng mentai. Pengembangan produk tersebut dilakukan untuk menambah variasi produk yang ditawarkan kepada konsumen.

Perhitungan Biaya Produksi Produk Diversifikasi

Berdasarkan Tabel 6, biaya produksi per porsi dimsum lava sebesar Rp12.008, sedangkan dimsum goreng mentai sebesar Rp12.417. Perbedaan tersebut menunjukkan bahwa penambahan varian produk menghasilkan struktur biaya yang berbeda meskipun kedua produk berada pada kelompok produk yang sama.

Tabel 6 Estimasi Biaya Produksi Produk Diversifikasi

Komponen	Biaya Produksi	
	Dimsum Lava	Dimsum Goreng Mentai
Biaya Bahan Baku	Rp147.375	Rp104.000
Biaya Tenaga Kerja	Rp50.000	Rp50.000
Overhead Pabrik	Rp102.846	Rp32.267
Biaya Produksi	Rp300.221	Rp186.267
Jumlah Produksi Dimsum	25 porsi	15 porsi
Biaya Produksi Per porsi	Rp12.008	Rp12.417

Sumber: Diolah peneliti (2026)

Biaya produksi per unit tersebut selanjutnya dapat digunakan sebagai dasar untuk mengevaluasi apakah produk diversifikasi mampu memenuhi target biaya yang ditetapkan. Data komponen biaya dan biaya per unit tersebut berasal dari perhitungan biaya produksi produk diversifikasi dalam penelitian.

Target Costing Produk Diversifikasi

UMKM Mawlagifood menetapkan target laba sebesar 25% untuk produk diversifikasi dengan harga jual Rp18.000 per porsi. Berdasarkan harga jual tersebut, target laba masing-masing produk adalah Rp4.500 per porsi. Berdasarkan Tabel 8, target costing untuk kedua produk diversifikasi adalah Rp13.500 per porsi. Sementara itu, biaya produksi yang diperkirakan untuk dimsum lava sebesar Rp12.008 per porsi dan dimsum goreng mentai sebesar Rp12.417 per porsi. Dengan demikian, kedua produk memiliki biaya produksi yang berada di bawah target costing.

Tabel 7 Target Costing Produk Diversifikasi

Produk	Harga Jual	Target Laba 25%	Target Costing	Biaya Produksi Aktual/Estimasi
Dimsum Lava	Rp18.000	Rp4.500	Rp13.500	Rp12.008
Dimsum Goreng Mentai	Rp18.000	Rp4.500	Rp13.500	Rp12.417

Sumber: Diolah peneliti (2026)

Selisih antara target costing dan biaya produksi menunjukkan adanya ruang biaya yang dapat menjadi pertimbangan bagi UMKM dalam menjaga margin keuntungan. Pada dimsum lava terdapat selisih sebesar Rp1.492 per porsi, sedangkan pada dimsum goreng mentai sebesar Rp1.083 per porsi. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa produk diversifikasi secara estimasi memiliki kemampuan untuk memenuhi target biaya dan memberikan laba sesuai target yang ditetapkan.

Laporan Laba Rugi

Berdasarkan hasil perbandingan tersebut, dapat disimpulkan bahwa penerapan target costing yang disertai value engineering berhasil menekan biaya produksi dan meningkatkan laba kotor pada produk Dimsum Mentai dan Dimsum Goreng. Selain itu, diversifikasi produk melalui penambahan Dimsum Lava dan Dimsum Goreng Mentai memberikan kontribusi laba tambahan yang mendukung peningkatan profitabilitas UMKM Mawlagifood secara keseluruhan.

Tabel 8 Laporan Laba Rugi

Keterangan	Laporan Laba Rugi/Laba Kotor							
	Rill Lapangan (Rp)		Target Costing (Rp)		Diversifikasi Produk			
	Dimsum Mentai	Dimsum Goreng	Dimsum Mentai	Dimsum Goreng	Dimsum Mentai	Dimsum Goreng	Dimsum Lava	Dimsum Goreng Mentai
BBB	425.000	210.500	359.166	159.166	359.166	159.166	147.375	104.000
TKL	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000
BOP	257.114	64.534	257.114	64.534	257.114	64.534	102.846	32.267
Total Biaya Produksi	732.114	325.034	666.280	273.700	666.280	273.700	300.221	186.267
Penjualan	900.000	375.000	900.000	375.000	900.000	375.000	450.000	270.000
Laba Kotor	167.886	49.966	233.720	101.300	233.720	101.300	149.779	83.733

Sumber: Diolah peneliti (2026)

Penerapan Target Costing dalam UMKM Mawlagifood

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan target costing mampu meningkatkan efisiensi biaya produksi pada UMKM Mawlagifood. Dengan penerapan value engineering, biaya produksi dapat ditekan sehingga meminimalkan biaya produksi dari target biaya produksi yang ditetapkan. Efektivitas *target costing* pada UMKM Mawlagifood terlihat dari kemampuannya memberikan batas biaya yang harus dicapai berdasarkan harga jual dan target laba yang telah ditetapkan. Kondisi awal menunjukkan bahwa biaya produksi kedua produk masih berada di atas biaya target sehingga diperlukan tindakan pengendalian. Melalui *value engineering*, komponen bahan baku yang memiliki peluang penghematan kemudian dievaluasi dan dibandingkan dengan alternatif pemasok. Hasilnya menunjukkan bahwa biaya produksi dapat diturunkan hingga berada di bawah biaya target, yaitu dari Rp14.642 menjadi Rp13.326 per porsi pada dimsum mentai dan dari Rp13.000 menjadi Rp10.948 per porsi pada dimsum goreng.

Hal tersebut menunjukkan bahwa *target costing* efektif bukan karena secara langsung mengurangi biaya, tetapi karena memberikan standar biaya yang menjadi dasar untuk

mengidentifikasi *cost gap* dan menentukan tindakan pengendalian biaya. Dengan demikian, *target costing* berfungsi sebagai alat perencanaan dan pengendalian, sedangkan *value engineering* menjadi mekanisme untuk mencari alternatif biaya yang memungkinkan target tersebut tercapai.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Sari dan Martadinata (2023), Ayu et al. (2021), serta Mediaty et al. (2024) yang menunjukkan bahwa *target costing* dan *value engineering* dapat digunakan untuk menekan biaya produksi dan meningkatkan laba. Persamaan penelitian ini dengan penelitian terdahulu terletak pada penggunaan *target costing* sebagai dasar pengendalian biaya, sedangkan perbedaannya terletak pada objek penelitian yang berfokus pada UMKM sektor makanan dengan adanya diversifikasi produk. Pada UMKM Mawlagifood, penerapan *target costing* tidak hanya digunakan untuk mengevaluasi produk yang telah diproduksi, tetapi juga digunakan untuk menilai kelayakan biaya produk hasil diversifikasi, yaitu dimsum lava dan dimsum goreng mentai. Dengan demikian, hasil penelitian ini memperluas penerapan *target costing* dengan mengaitkannya pada kondisi diversifikasi produk pada UMKM sektor makanan.

Pemasok alternatif dinilai lebih efisien karena mampu menyediakan bahan baku dengan harga pengadaan yang lebih rendah dibandingkan pemasok yang digunakan sebelumnya. Efisiensi tersebut terutama berasal dari perbedaan harga pembelian, bukan karena pengurangan spesifikasi bahan baku. Oleh karena itu, alternatif pemasok dapat menurunkan biaya bahan baku sekaligus mempertahankan kebutuhan produksi. Bagi UMKM dengan skala produksi terbatas seperti Mawlagifood, selisih harga bahan baku yang relatif kecil per kilogram dapat memberikan dampak terhadap total biaya produksi ketika pembelian dilakukan secara berulang.

Diversifikasi Produk pada UMKM Mawlagifood

Hasil penelitian menunjukkan bahwa diversifikasi produk dilakukan melalui penambahan dimsum lava dan dimsum goreng mentai. Penambahan produk tersebut menyebabkan perubahan pada struktur biaya produksi karena adanya kebutuhan bahan baku dan proses produksi yang berbeda pada setiap varian. Berdasarkan Contingency Theory, diversifikasi produk merupakan bentuk penyesuaian strategi usaha terhadap perubahan kebutuhan konsumen dan kondisi pasar. Hasil penelitian ini mendukung penelitian Syafi'i et al. (2023) yang menyatakan bahwa diversifikasi produk dapat meningkatkan daya saing usaha melalui penambahan variasi produk. Pada UMKM Mawlagifood, diversifikasi dilakukan pada produk yang masih memiliki keterkaitan dengan produk utama sehingga penggunaan sumber daya dapat tetap efisien.

Efisiensi Biaya Produksi melalui Target Costing dan Diversifikasi Produk

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan *target costing* dan diversifikasi produk mampu meningkatkan efisiensi biaya produksi pada UMKM Mawlagifood. Berdasarkan Contingency Theory, kedua strategi tersebut merupakan bentuk penyesuaian usaha terhadap kondisi pasar yang kompetitif. Temuan ini sejalan dengan penelitian Sari dan Martadinata (2023) serta Syafi'i et al. (2023) yang menunjukkan bahwa pengendalian biaya dan pengembangan produk dapat mendukung peningkatan kinerja usaha. Dengan demikian, integrasi *target costing* dan diversifikasi produk dapat menjadi strategi yang efektif bagi UMKM dalam meningkatkan daya saing dan efisiensi biaya.

Temuan penelitian ini memiliki implikasi praktis bagi UMKM Mawlagifood, khususnya dalam pengambilan keputusan biaya dan pengembangan produk. Penerapan *target costing* dapat digunakan sebagai alat untuk menentukan batas biaya produksi sebelum proses

produksi dilakukan, sehingga pemilik usaha memiliki dasar dalam mengevaluasi harga bahan baku dan komponen biaya lainnya. Sementara itu, hasil *value engineering* menunjukkan bahwa pemilihan pemasok alternatif dapat menjadi salah satu strategi yang dapat diterapkan untuk menekan biaya bahan baku tanpa harus menurunkan kualitas produk. Bagi UMKM, pendekatan tersebut relatif sederhana untuk diterapkan karena dapat dilakukan melalui perbandingan harga dari beberapa pemasok sebelum melakukan pembelian.

Di sisi lain, diversifikasi produk memberikan peluang bagi Mawlagifood untuk menambah pilihan produk dan memperluas pasar. Namun, setiap penambahan produk perlu disertai perhitungan biaya karena masing-masing varian memiliki kebutuhan bahan baku dan proses produksi yang berbeda. Berdasarkan estimasi biaya produksi, biaya per porsi dimsum lava sebesar Rp12.008 dan dimsum goreng mentai sebesar Rp12.417, keduanya masih berada di bawah target biaya Rp13.500 per porsi. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa pengembangan produk baru masih memiliki ruang laba, tetapi UMKM tetap perlu melakukan pemantauan biaya secara berkala apabila harga bahan baku mengalami perubahan.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa penerapan *target costing* mampu meningkatkan efisiensi biaya produksi pada UMKM Mawlagifood melalui penetapan biaya target berdasarkan harga jual dan laba yang diharapkan, kemudian dilanjutkan dengan *value engineering* untuk mengidentifikasi komponen biaya yang masih dapat dikendalikan. Pengendalian biaya melalui pemilihan alternatif pemasok dapat menurunkan biaya produksi tanpa mengurangi jumlah dan kualitas bahan yang digunakan. Diversifikasi produk melalui pengembangan Dimsum Lava dan Dimsum Goreng Mentai memberikan peluang bagi UMKM Mawlagifood untuk menambah variasi produk dan meningkatkan potensi laba, tetapi juga menyebabkan adanya perbedaan kebutuhan bahan baku dan proses produksi sehingga memerlukan perhitungan biaya yang lebih terperinci. Temuan penelitian ini memberikan kontribusi dengan menunjukkan bahwa penerapan *target costing* yang disertai pengelolaan diversifikasi produk dapat digunakan secara bersamaan sebagai pendekatan pengendalian biaya pada UMKM sektor makanan. Secara praktis, hasil penelitian dapat menjadi dasar bagi UMKM Mawlagifood dalam menetapkan batas biaya produksi, mengevaluasi alternatif pemasok, serta mempertimbangkan struktur biaya sebelum mengembangkan produk baru. Dengan demikian, penerapan *target costing* dan pengelolaan diversifikasi produk secara terencana dapat mendukung efisiensi biaya produksi dan keberlanjutan usaha.

REFERENSI

- Putra, I. G. A. D., Animah, & Suryantara, A. B. (2023). Penerapan target costing untuk efisiensi biaya produksi ayam kampung (studi kasus pada peternakan bersahabat). *Valid Jurnal Ilmiah*, 21(1), 107–119. <https://doi.org/10.53512/valid.v21i1.311>.
- Basry, A., Nurzaman, F., Suwartane, I. G. A., Gustina, D., Yuliani, N., & P, Susi Wagiyati Suwarno, M. A. (2025). Peningkatan umkm mandiri dengan pelatihan diversifikasi produk strawberry. *Media ...*, 4(1), 12–18. <https://doi.org/10.37817/mediaabdimas.v4i1.4729>
- Blocher, E. J., Stout, D. E., & Cokins, G. (2020). *Cost Management A Strategic Emphasis*.
- BPS. (2026). Surplus Neraca Perdagangan Indonesia Terus Berlanjut. <https://www.bps.go.id/en/news/2026/04/01/890/surplus-neraca-perdagangan-indonesia-terus-berlanjut.html?utm>

- Creswell, J. W., & Creswell, J. D. (2018). *RESEARCH DESIGN Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches*.
- Darmayasa, G., Sujana, N., & Haris, I. A. (2019). Analisis penerapan target costing dalam efisiensi biaya. 11(2). <https://doi.org/10.23887/jjpe.v11i2.21511>.
- Dian, E, N. & Novianti, S. (2024, 7 Maret). Jokowi: Jumlah UMKM Kita 65 Juta dan Penyerapan TenagaKerja 97 Persen. Kompas.<https://nasional.kompas.com/read/2024/03/07/16040301/jokowi-jumlah-umkm-kita-65-juta-dan-penyerapan-tenaga-kerja-97-persen?>
- Erqiva, A., Yulianta, Parmuji, & Fahrozi, R. (2022). Analisis penerapan target costing sebagai sistem pengendalian biaya produksi tangki air fiber (studi kasus pada ud karya bersama fiberglass di cibinong kabupaten bogor). 2. <https://doi.org/10.55182/jnp.v2i2.174>
- Horngren, C. T., Datar, S. M., & Rajan, M. V. (2021). *Cost Accounting A Managerial Emphasis*. (14th ed.). Pearson Education Limited.
- Mediaty, Usman, A., Pratiwi, D. D., Rezki, L., Amalia, N., & Wijayanti, W. (2024b). Implementasi target costing dalam upaya efisiensi. 4(4), 537–548. <https://doi.org/10.32639/5n5qd187>
- Meilanda, C., Latama, A. N., Kristamuljana, S., & Yulianti, R. (2020). Pengaruh strategi diversifikasi terhadap kinerja perusahaan dengan moderasi efisiensi. 7(1), 9–31. <https://doi.org/10.35590/jeb.v7i1.981>
- Nisfiani, N., Sidik, M., & Wahyu, G. (2022). *Penerapan Metode Target Costing dalam Upaya Efisiensi Biaya Produksi untuk Meningkatkan Laba Umkm pada UMKM Sinar Terang Awning*. 11(1), 78–90.
- Ramadhanto, M. F., Akbar, M., & Agoestyowati, R. (2022). Strategi diversifikasi produk sebagai upaya meningkatkan penjualan studi pada cv. harjaya enam makmur. *Jurnal Administrasi Bisnis*, 2(5), 654–660.
- Nisfiani, N., Sidik, M., & Wahyu, G. (2022). *Penerapan Metode Target Costing dalam Upaya Efisiensi Biaya Produksi untuk Meningkatkan Laba Umkm pada UMKM Sinar Terang Awning*. 11(1), 78–90.
- Putra, I. G. A. D., Animah, & Suryantara, A. B. (2023). Penerapan target costing untuk efisiensi biaya produksi ayam kampung (studi kasus pada peternakan bersahabat). *Valid Jurnal Ilmiah*, 21(1), 107–119. <https://doi.org/10.53512/valid.v21i1.311>.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan RND*.