

SKRIPSI

**ANALISIS PENETAPAN *TARGET COSTING* TERHADAP HARGA
POKOK PRODUKSI DALAM MENINGKATKAN KINERJA
PENJUALAN PADA HOTEL CONRAD BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**NAMA : I WAYAN ARYA ANANDA PUTRA
NIM : 2115644168**

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN AKUNTANSI MANAJERIAL
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI
2025**

ANALISIS PENETAPAN *TARGET COSTING* TERHADAP HARGA POKOK PRODUKSI DALAM MENINGKATKAN KINERJA PENJUALAN PADA HOTEL CONRAD BALI

I WAYAN ARYA ANANDA PUTRA

2115644168

(Program Studi Sarjana Terapan Akuntansi Manajerial, Politeknik Negeri Bali)

ABSTRAK

Di era globalisasi, persaingan bisnis terjadi hampir di semua sektor, termasuk industri perhotelan. Salah satu tantangan utama yang dihadapi perusahaan adalah menetapkan harga pokok produksi secara tepat guna menjaga efisiensi dan meningkatkan laba. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan metode *target costing* terhadap harga pokok produksi dalam upaya meningkatkan kinerja penjualan, menghitung potensi penghematan biaya yang dapat dicapai, serta mengevaluasi dampaknya terhadap proses produksi di Hotel Conrad Bali. Penerapan *target costing* memungkinkan perusahaan untuk merencanakan biaya secara strategis sejak tahap awal produksi, sehingga tercipta efisiensi yang signifikan dan keunggulan daya saing harga di pasar.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif. Data dikumpulkan melalui wawancara, observasi, studi pustaka, dan dokumentasi. Sampel penelitian terdiri dari delapan menu makanan dan minuman yang dihitung menggunakan metode *target costing* dengan margin laba yang ditargetkan sebesar 70%. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa metode *target costing* menghasilkan harga pokok produksi yang lebih rendah dibandingkan metode *standard costing*, yaitu Rp355.500 dibandingkan Rp372.109. Efisiensi ini berdampak pada peningkatan laba sebelum pajak sebesar Rp2.313.312 atau margin laba sebesar 38,34%, lebih tinggi dari *standard costing* yang sebesar 37,48%.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan *target costing* dapat menjadi strategi efektif dalam pengendalian biaya dan peningkatan laba perusahaan. Oleh karena itu, Hotel Conrad Bali disarankan untuk mengadopsi metode ini dalam pengelolaan harga pokok produksi secara lebih luas.

Kata Kunci: *Target Costing*, Harga Pokok Produksi, dan Kinerja Penjualan

**ANALYSIS OF TARGET COSTING IMPLEMENTATION ON THE COST
OF GOODS MANUFACTURED TO ENHANCE SALES PERFORMANCE
AT CONRAD BALI HOTEL**

I WAYAN ARYA ANANDA PUTRA

2115644168

(Bachelor of Applied Managerial Accounting Program, Bali State Polytechnic)

ABSTRACT

In the era of globalization, business competition occurs in nearly all sectors, including the hospitality industry. One of the main challenges faced by companies is determining the cost of production accurately in order to maintain efficiency and increase profitability. This study aims to analyze the application of the target costing method to the cost of production in an effort to improve sales performance, calculate potential cost savings, and evaluate its impact on the production process at Conrad Bali Hotel. The implementation of target costing enables companies to strategically plan costs from the early stages of production, thereby achieving significant efficiency and enhancing price competitiveness in the market.

This study employs a qualitative approach with a descriptive method. Data were collected through interviews, observations, literature studies, and documentation. The research sample consists of eight food and beverage menu items calculated using the target costing method, with a targeted profit margin of 70%. The calculation results show that the target costing method yields a lower cost of production compared to the standard costing method, amounting to Rp355,500 versus Rp372,109. This efficiency contributes to an increase in pre-tax profit by Rp2,313,312 or a profit margin of 38.34%, which is higher than the 37.48% achieved using the standard costing method.

The results of this study indicate that the implementation of target costing can serve as an effective strategy for cost control and profit enhancement. Therefore, it is recommended that Conrad Bali Hotel adopt this method more broadly in the management of production costs.

Keywords: Target Costing, Cost of Production, and Sales Performance

DAFTAR ISI

Halaman Sampul	i
Abstrak	ii
Abstract	iii
Halaman Prasyarat Gelar Sarjana Terapan	iv
Halaman Surat Pernyataan Orisinalitas Karya Ilmiah	v
Halaman Persetujuan Usulan Proposal Penelitian.....	vi
Halaman Penetapan Kelulusan	vii
Kata Pengantar	viii
Daftar Isi.....	xi
Daftar Tabel.....	xii
Daftar Gambar.....	xiii
Daftar Lampiran.....	xiv
Bab I Pendahuluan	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Batasan Masalah	5
D. Tujuan Dan Manfaat Penelitian	5
Bab II Kajian Pustaka.....	8
A. Kajian Teori	8
B. Kajian Penelitian Yang Relevan	16
C. Alur Pikir	20
Bab III Metode Penelitian.....	22
A. Jenis Penelitian	22
B. Lokasi/Tempat Dan Waktu Penelitian	22
C. Sumber Data	23
D. Teknik Dan Instrumen Pengumpulan Data	23
E. Keabsahan Data	25
F. Analisis Data.....	26
Bab IV Hasil Dan Pembahasan	29
A. Hasil Penelitian	29
B. Pembahasan	44
Bab V Kesimpulan Dan Saran.....	54
A. Kesimpulan	54
B. Implikasi	55
C. Saran	55
Daftar Pustaka	57
Lampiran	59

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Perbandingan Actual dan Standard cost.....	4
Tabel 4. 1 Daftar Harga Pasar	39
Tabel 4. 2 Biaya bahan baku rata-rata per bulan.....	40
Tabel 4. 3 Biaya Bahan Baku Kampung Fried Rice	41
Tabel 4. 4 Biaya Bahan Baku Chicken Soto	41
Tabel 4. 5 Biaya Bahan Baku Gado-Gado	42
Tabel 4. 6 Biaya Bahan Baku Fried Noodle	42
Tabel 4. 7 Biaya Bahan Baku Mojito.....	43
Tabel 4. 8 Biaya Bahan Baku Margarita.....	43
Tabel 4. 9 Biaya Bahan Baku Blue Lagoon.....	43
Tabel 4. 10 Biaya Bahan Baku Caipirosca	44
Tabel 4. 11 Harga Pokok Produksi Metode <i>Standard Costing</i>	45
Tabel 4. 12 Harga Pokok Produksi Metode <i>Target Costing</i>	49
Tabel 4. 13 Laba Rugi Metode <i>Standard Costing</i>	50
Tabel 4. 14 Laba Rugi Metode <i>Target Costing</i>	51
Tabel 4. 15 Perbandingan Margin Laba	51



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Alur Pikir Penelitian.....	21
Gambar 4. 1 Struktur Organisasi Finance Departement.....	31



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Wawancara	59
Lampiran 2. Standard dan Actual Cost 2024	60
Lampiran 3. Data Penjualan Hotel Conrad Bali	61
Lampiran 4. Biaya Gaji.....	62
Lampiran 5. Biaya Overhead	62
Lampiran 6. Dokumentasi Wawancara	62



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Di era globalisasi, persaingan terjadi di hampir semua sektor bisnis. Perusahaan tidak hanya bersaing dengan kompetitor lokal, tetapi juga dengan pesaing dari luar negeri. Seiring dengan kemajuan teknologi saat ini, jumlah dan jenis usaha terus bertambah. Hal ini membuat tantangan yang dihadapi perusahaan semakin kompleks. Oleh karena itu, manajemen perusahaan dituntut untuk mengambil keputusan yang tepat dengan mempertimbangkan berbagai alternatif dan kebijakan guna mencapai tujuan perusahaan secara optimal.

Industri pariwisata merupakan salah satu sektor yang mengalami pertumbuhan pesat, terutama di wilayah Bali. Daerah ini dikenal memiliki potensi pariwisata yang sangat tinggi. Sektor pariwisata berkontribusi besar terhadap peningkatan devisa negara, pendapatan nasional, serta kesejahteraan masyarakat. Seiring dengan kemajuan sektor ini, industri perhotelan juga turut berkembang dengan cepat di Bali.

Hotel merupakan tempat yang menyediakan akomodasi bagi tamu, dilengkapi dengan berbagai fasilitas pendukung seperti makanan, minuman, layanan kamar, hingga hiburan. Umumnya, hotel dimanfaatkan oleh wisatawan, pelaku bisnis, maupun individu yang memerlukan tempat tinggal sementara. Salah satu hotel yang beroperasi di Bali adalah Hotel Conrad Bali.

Hotel Conrad Bali merupakan salah satu merek mewah (*luxury brand*) yang berada di bawah naungan Hilton *Worldwide*. Merek ini diperkenalkan sejak

tahun 1982 dengan visi menghadirkan pelayanan yang lebih personal, elegan, dan eksklusif secara global. Beragam fasilitas disediakan bagi para tamu, seperti lobi, kamar, restoran, bar, ruang konferensi, serta area untuk aktivitas dan rekreasi. Di antara berbagai layanan tersebut, salah satu kegiatan operasional penting yang menunjang kelangsungan usaha di Hotel Conrad Bali adalah pengelolaan *daily food cost*.

Daily food cost digunakan oleh perusahaan sebagai alat untuk memastikan bahwa pengeluaran biaya sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan sebelumnya (Mirayanti, 2023). Tujuan utama dari *daily food cost* adalah untuk memantau dan mengendalikan seluruh biaya yang timbul dalam proses produksi menu makanan dan minuman di Hotel Conrad Bali.

Penerapan sistem pengendalian dalam operasional hotel memiliki peran krusial karena berpengaruh terhadap perilaku karyawan. Sistem pengendalian manajemen berperan dalam menjamin bahwa pelaksanaan strategi perusahaan berjalan selaras dengan rencana dan sasaran yang telah ditentukan. Dalam dinamika dunia bisnis yang terus berkembang, strategi yang tidak terdefinisi dengan jelas dapat menghambat pencapaian tujuan. Oleh karena itu, sistem pengendalian manajemen berperan penting dalam menjamin kelancaran implementasi strategi, terutama dalam konteks perencanaan jangka panjang. Sistem ini juga dirancang untuk mendorong partisipasi aktif individu dalam organisasi dan berorientasi pada pencapaian tujuan bersama (Tangka et al., 2023). Dengan sistem pengendalian yang efektif, proses pengambilan keputusan dapat

berjalan lebih baik dan mampu meningkatkan motivasi karyawan untuk melaksanakan strategi yang telah ditetapkan.

Pengendalian biaya produksi merupakan salah satu upaya manajerial untuk memastikan pencapaian target biaya dalam aktivitas tertentu. Tindakan pengendalian ini dapat dilakukan melalui berbagai strategi, seperti program efisiensi biaya, perencanaan anggaran yang matang, serta pengambilan keputusan yang konsisten dalam kaitannya dengan pengeluaran (Tangka et al., 2023). Proses pengendalian mencakup serangkaian upaya, prosedur, metode, dan langkah-langkah yang disusun agar rencana yang telah ditetapkan dapat dijalankan secara optimal. Oleh karena itu, biaya produksi perlu dikelola dengan baik untuk mencegah terjadinya pemborosan sumber daya.

Hotel Conrad Bali kerap mengalami kondisi di mana biaya aktual (*actual cost*) melebihi biaya yang telah ditetapkan sebagai standar. Perusahaan menetapkan batas toleransi perbedaan antara *actual cost* dan *standard cost* sebesar 1%. Namun, pada tahun 2024, biaya aktual tercatat melampaui batas standar yang telah ditentukan oleh Hotel Conrad Bali.

Berikut data tabel *standard cost* dan *actual cost* periode Januari sampai dengan Desember 2024, sebagai berikut:

Tabel 1.1
Perbandingan *Actual* dengan *Standard cost* di Hotel Conrad
Bali pada periode Januari – Desember 2024

<i>Month</i>	<i>Standard (%)</i>	<i>Actual (%)</i>	<i>Variance (%)</i>
<i>January</i>	32.00%	33.02%	1.02%
<i>February</i>	32.00%	33.17%	1.17%
<i>March</i>	32.00%	33.49%	1.49%
<i>April</i>	32.00%	37.99%	5.99%
<i>May</i>	32.00%	33.13%	1.13%
<i>June</i>	32.00%	34.14%	2.14%
<i>July</i>	32.00%	37.38%	5.38%
<i>August</i>	32.00%	33.29%	1.29%
<i>September</i>	32.00%	33.34%	1.34%
<i>October</i>	32.00%	33.25%	1.25%
<i>November</i>	32.00%	33.36%	1.36%
<i>Desember</i>	32.00%	33.54%	1.54%
<i>Total</i>	384.00%	409.10%	25.10%
<i>Average</i>	32.00%	34.09%	2.09%

Sumber: *Monthly Food Cost Report year of 2024* Hotel Conrad Bali, 2024

Berdasarkan data tahun 2024, rata-rata *standard cost* di Hotel Conrad Bali tercatat sebesar 32,00%, sementara *actual cost* mencapai 34,09%. Selisih antara keduanya menghasilkan *variance cost* sebesar 2,09%, yang berarti telah melampaui batas toleransi biaya sebesar 1% yang ditetapkan oleh manajemen Hotel Conrad Bali.

Oleh karena itu agar tidak terjadi *over* biaya dari standar sesungguhnya, perusahaan perlu menyusun perencanaan biaya (*target costing*) guna meminimalkan potensi kerugian yang mungkin terjadi. Mengingat pentingnya *target costing* dalam suatu perusahaan mendorong penelitian ini dengan judul “Analisis Penetapan *Target Costing* terhadap Harga Pokok Produksi dalam meningkatkan Kinerja Penjualan Pada Hotel Conrad Bali”

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini yaitu:

1. Bagaimanakah perhitungan harga pokok produksi pada Hotel Conrad Bali?
2. Bagaimanakah perbandingan perhitungan harga pokok produksi pada Hotel Conrad Bali dengan perhitungan harga pokok produksi metode *target costing*?

C. Batasan Masalah

Batasan masalah diperlukan agar pembahasan penelitian tidak menyimpang dari tujuan penelitian. Penelitian ini hanya berfokus pada penerapan *target costing* dengan perhitungan harga pokok produksi untuk delapan menu makanan dan minuman yang disediakan, seperti *kampung fried rice, chicken soto, gado-gado, fried noodle, mojito, margarita, blue lagoon, and caipirosca*. Dengan catatan harga bahan baku berada dalam kondisi stabil dan tidak mengalami fluktuasi signifikan, sehingga hasil perhitungan dan analisis yang dilakukan tetap akurat serta dapat mencerminkan kondisi biaya produksi yang sebenarnya.

D. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu:

- a. Untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi pada Hotel Conrad Bali.

- b. Untuk mengetahui perbandingan perhitungan harga pokok produksi pada Hotel Conrad Bali dengan perhitungan harga pokok produksi metode *target costing*.

2. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah:

a. Manfaat Teoretis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan mengenai dampak *target costing* terhadap harga pokok penjualan dalam meningkatkan volume penjualan di Hotel Conrad Bali, serta dapat menambah informasi dan sumbangan pemikiran bagi penelitian selanjutnya.

b. Manfaat Praktis

1) Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi informasi berharga serta penelitian bermanfaat untuk menambah pengetahuan mengenai bidang yang diteliti.

2) Bagi Hotel Conrad Bali

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi bagi semua perusahaan tidak hanya dibidang perhotelan namun juga di sektor lainnya (manufaktur, pemerintahan dan lainnya).

3) Bagi Politeknik Negeri Bali

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi informasi yang berharga bagi kampus serta dapat dijadikan bahan contoh studi kasus dalam pembelajaran perkuliahan.

4) Bagi Mahasiswa

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan referensi untuk melaksanakan penelitian selanjutnya dimasa yang akan datang dengan tema yang berkaitan dengan topik yang diteliti



BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hotel Conrad Bali menggunakan metode *standard costing* untuk menghitung harga pokok produksi untuk menjaga konsistensi biaya, efisiensi operasional, dan kualitas produk. Dalam perhitungannya, hanya biaya bahan baku yang dimasukkan sebagai komponen harga pokok produksi, sementara itu, biaya *overhead* dan tenaga kerja langsung dikategorikan menjadi *expense*.
2. Perbedaan antara *standard costing* dengan *target costing* yaitu perhitungan *standard costing* dimulai dari penetapan harga biaya produksi berdasarkan estimasi biaya standar atau biaya bahan baku yang telah ditentukan sebelumnya kemudian ditambahkan dengan laba yang diinginkan hingga sesuai dengan harga pasar yang sesuai dan bersaing. Sementara itu, perhitungan *target costing* dimulai dari menentukan harga jual sesuai dengan kondisi pasar dan lokasi, kemudian dikurangi laba yang diinginkan agar memperoleh target biaya produksi yang harus dicapai. Hasil perhitungan *target costing* dengan *standard costing* menunjukkan bahwa metode *target costing* lebih efisien. Dengan menetapkan harga jual dan margin laba yang diinginkan, *target costing* menghasilkan harga pokok produksi yang lebih rendah, yaitu sebesar Rp. 355.500 dibandingkan dengan metode *standard costing* yang menghasilkan harga pokok produksi sebesar Rp.

372.109. Hal ini berdampak pada peningkatan laba, dengan laba sebelum pajak metode *target costing* sebesar Rp. 102.587.714, lebih tinggi dibandingkan laba sebelum pajak metode *standard costing* yaitu sebesar Rp. 100.274.402, dengan selisih sebesar Rp. 2.313.312.

B. Implikasi

1. Implikasi Praktis

Penerapan metode *target costing* menunjukkan efektivitas dalam menekan biaya produksi dan meningkatkan laba. Hal ini memberikan implikasi langsung bagi Hotel Conrad Bali bahwa metode *target costing* yang dimulai dari menetapkan harga jual dan margin laba yang ditargetkan mampu memberikan efisiensi biaya. Oleh karena itu, Hotel Conrad Bali dapat lebih akurat dalam mengelola anggaran produksi dan menjaga daya saing harga tanpa mengorbankan kualitas produk.

2. Implikasi Teoretis

Penelitian ini memperkuat konsep bahwa *target costing* bukan hanya sebagai metode penetapan biaya, tetapi juga sebagai metode dalam perencanaan laba dan pengendalian biaya.

C. Saran

1. Hotel Conrad Bali

Disarankan untuk mempertimbangkan penerapan *target costing* dalam sistem pengendalian biaya untuk mencapai target laba. Tidak hanya menu makanan dan minuman, tetapi juga pada *item-item* yang berkontribusi dalam meningkatkan laba.

2. Politeknik Negeri Bali

Disarankan untuk memanfaatkan hasil penelitian ini sebagai salah satu referensi dan contoh studi kasus dalam perkuliahan, khususnya pada mata kuliah yang berkaitan dengan akuntansi manajerial, pengendalian biaya, dan strategi penetapan harga. Dengan penerapan tersebut, mahasiswa dapat memahami penerapan teori di dunia nyata sekaligus mengasah kemampuan analisis melalui kasus yang terjadi di industri.

3. Mahasiswa

Disarankan untuk menambahkan variabel-variabel lainnya yang relevan dan mendukung, sehingga penelitian yang dilakukan dapat memberikan hasil yang lebih komprehensif, mendalam, serta mampu menggambarkan fenomena yang diteliti secara lebih akurat dan menyeluruh, baik dari segi teori maupun praktik.

JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, R. (2024). *Pengaruh Sistem Informasi Akuntansi Manajemen Terhadap Kinerja Manajerial Pengusaha Online Di Kota Bogor*. Bogor: Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Manajemen.
- Aprila, J., Jumri, Pakata, R., Mardiana, W., & Marpiah. (2023). *Analisis Penerapan Target Costing Sebagai Alat Bantu Perencanaan Biaya Pada Umkm Kebab Batubara*. Jambi: Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi. Doi:[Http://Dx.Doi.Org/10.33087/Jiubj.V23i3.4377](http://Dx.Doi.Org/10.33087/Jiubj.V23i3.4377)
- Ayu, D. S., Suhendro, & Wijayanti, A. (2022). *Analisis Penerapan Target Costing Dalam Meningkatkan Efisiensi Biaya Produksi Singleface Pada Pt. Hilal Gemilang Khair*. Surakarta: Jurnal Ekonomi & Bisnis. Doi:<https://Doi.Org/10.37676/Ekombis.V10i1.1476>
- Erviqa, A., Yulianta, Parmuji, & Fahrozi, R. (2022). *Analisis Penerapan Target Costing Sebagai Sistem Pengendalian Biaya Produksi Tangki Air Fiber*. Bogor: Jurnal Neraca Peradaban. Diambil Kembali Dari <https://Www.Semanticscholar.Org/Author/Anggi-Erviqa/2174258180>
- Garrison, R. H., Noreen, E. W., & Brewer, P. C. (2006). *Managerial Accounting*. Jakarta: Salemba Empat.
- Halim, A., & Supomo, B. (2000). *Akuntansi Manajemen*. Yogyakarta: Bpfe.
- Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2009). *Akuntansi Manajerial*. Jakarta: Salemba Empat.
- Horngren, C. T., Sundem, G. L., & Stratton, W. O. (2005). *Introduction To Management Accounting*. New Jersey: Prentice Hall.
- Idrawahyuni, Adil, M., Nasrun, M., & Herianto, D. A. (2020). *Analisis Penerapan Target Costing Sebagai Sistem Pengendalian Biaya Produksi*. Makasar: Jurnal Ilmiah Ekonomi, Manajemen, Dan Akuntansi. Doi:<https://Dx.Doi.Org/10.35906/Je001.V9i2.562>
- Indriani, C., Taufiq, A. B., & Rahmi, A. (2019). *Analisis Penerapan Target Costing Dalam Perencanaan Biaya Produksi Untuk Peningkatan Laba Pada Ukm Hidup Baru Steel Tahun 2017*. Bogor: Jurnal Universitas Pakuan. Diambil Kembali Dari [Http://Eprints.Unpak.Ac.Id/Id/Eprint/1651](http://Eprints.Unpak.Ac.Id/Id/Eprint/1651)
- Melawati, D., Isma, A., & Syahrizal, A. (2023). *Analisis Pengelolaan Keuangan (Studi Analisis Target Costing Dalam Meningkatkan Laba Pada Kaka Cake Jambi)*. Jambi: Jurnal Publikasi Ilmu Manajemen. Doi:<https://Doi.Org/10.55606/Jupiman.V2i1.1354>
- Mulyadi. (2005). *Akuntansi Manajemen*. Yogyakarta: Stie Ykpn Yogyakarta.
- Octaviani, N. M., & Setyaningsih, N. D. (2022). *Analisis Implementasi Target Costing Sebagai Optimalisasi Laba Pada Batara Batik Banyuwangi*. Banyuwangi: Jurnal Ekonomi Manajemen Akuntansi. Doi:<https://Dx.Doi.Org/10.47335/Ema.V7i1.115>
- Siregar, R. P. (2022). *Analisis Penerapan Target Costing Sebagai Pengendali Biaya Produksi Batubara Dalam Meningkatkan Laba Pada Pt Kurnia*

- Alam Investama*. Jakarta: Jurnal Riset Perbankan Manajemen Dan Akuntansi. Doi:<https://doi.org/10.56174/Jrpma.V6i2.99>
- Sujarweni, W. (2016). *Implementasi Penentuan Harga Pokok Produksi Untuk Mencapai Laba Optimal (Studi Pada Sentra Ukm Industri Bakpia Di Wilayah Minomartani Sleman Yogyakarta)*. Yogyakarta: Jurnal Riset Akuntansi & Keuangan. Doi:<https://doi.org/10.17509/Jrak.V4i3.4665>
- Supriyono. (2010). *Akuntansi Manajemen*. Yogyakarta: Bpfe Yogyakarta.
- Syukri, M., Fitri, S. M., Purna, M. T., & Suandi. (2022). *Analisis Target Costing Dalam Upaya Peningkatan Laba Perusahaan Oteku Di Karang Bedil Mataram*. Mataram: Jurnal Pendidikan Tambusai. Doi:<https://doi.org/10.31004/Jptam.V6i3.4475>
- Tangka, V. K., Ilat, V., & Weku, P. (2023). *Analisis Penerapan Target Costing Sebagai Upaya Sistem Pengendalian Biaya Produksi Pada Pt. Multi Food Manado*. Manado: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Dan Akuntansi. Doi:<https://doi.org/10.35794/Emba.V11i3.50932>
- Utami, E. O., Sokarina, A., & Suryantara, A. B. (2022). *Analisis Penerapan Target Costing Dalam Penentuan Harga Pokok Produksi*. Mataram: Jurnal Riset Mahasiswa Akuntansi. Doi:<https://doi.org/10.29303/Risma.V2i4.333>

