

Peran *Kaizen Costing* Sebagai Metode Untuk Mengurangi Biaya Produksi Guna Meningkatkan Laba Pada Usaha Tempe Pak Andik Nganjuk

Dewi Laura Fawa'id

Prodi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Islam Kadiri

E-mail : dewifawaid14@gmail.com

Eni Srihastuti

Prodi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Islam Kadiri

Agus Athori

Prodi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Islam Kadiri

Abstract. *This study aims to determine the role of kaizen costing as a method for reducing production costs in order to increase profits in Pak Andik Nganjuk's tempeh business. This type of research uses quantitative methods. Source of data used is primary data. The data is in the form of reports on production costs, number of employees, company profit and loss statements, production plans and their realization for 2022. Data collection was carried out using interviews and documentation methods. From the results of research that has been done that the application of the Kaizen Costing method and activity analysis by reducing the costs of inefficient activities such as depreciation of production sites but not reducing the number of existing units can optimize the profit percentage of the company by 11 percent. Using the Kaizen Costing method can increase a company's profit, this is evidenced by the gross profit before Kaizen Costing of Rp. 36,000,000 and gross profit after using the Kaizen Costing method of Rp. 40,620,000.*

Keywords: *Kaizen Costing, Cost of Production, Profit*

Abstrak. Penelitian ini bertujuan untuk Mengetahui Peranan *Kaizen Costing* Sebagai Metode Untuk Mengurangi Biaya Produksi Guna Meningkatkan Laba Pada Usaha Tempe Pak Andik Nganjuk. Jenis penelitian ini menggunakan metode kuantitatif. Sumber data yang digunakan adalah data primer. Data tersebut berupa laporan biaya produksi, jumlah tenaga kerja, laporan laba rugi perusahaan, rencana produksi dan realisasinya tahun 2022. Pengumpulan data dilakukan dengan metode wawancara dan dokumentasi. Dari hasil penelitian yang telah dilakukan bahwa penerapan metode *Kaizen Costing* dan analisis aktivitas dengan mengurangi biaya aktivitas yang kurang efisien seperti depresiasi tempat produksi namun tidak mengurangi jumlah satuan yang ada dapat mengoptimalkan persentase laba pada perusahaan sebesar 11 persen. Dengan menggunakan metode *Kaizen Costing* dapat meningkatkan laba penghasilan sebuah perusahaan, hal ini dibuktikan laba kotor sebelum *Kaizen Costing* sebesar Rp. 36.000.000 dan laba kotor sesudah menggunakan metode *Kaizen Costing* sebesar Rp. 40.620.000.

Kata Kunci : *Kaizen Costing, Biaya Produksi , Laba*

PENDAHULUAN

Kedelai (*Glycine max*) merupakan salah satu jenis tanaman polong-polongan yang biasanya banyak digunakan menjadi bahan dasar makanan yang berasal dari Asia Timur. Contoh bahan makanan yang berasal dari kedelai yaitu susu, kecap, tahu dan tempe. Tempe merupakan makanan khas yang berasal dari Indonesia yang mempunyai bahan dasar kacang kedelai yang telah difermentasi atau dipecah oleh mikroorganisme. Selain kedelai, tempe juga dapat dibuat dari berbagai jenis kacang-kacangan lainnya sebagai bahan baku misalnya

gandum, atau campuran gandum dan kedelai. Makanan tradisional yang satu ini memiliki ciri yaitu bertekstur kering, dan kenyal. Cara pengolahan tempe dapat dilakukan dengan cara dikukus, ditumis, atau dipanggang. Tempe juga banyak mengandung protein, lemak, karbohidrat, asam folat, dan mineral yang baik untuk tubuh dan baik untuk kesehatan.

Harga bahan pangan pokok bersifat fluktuatif. Selain itu juga yang mempengaruhi naik turunnya harga bahan pangan pokok diakibatkan dari kelangkaan persediaan pangan maka hal ini pula akan berpengaruh besar bagi para pelaku pasar. Melonjaknya harga kedelai berakibat besar untuk warga. Tidak hanya untuk para konsumen. Keadaan ini pula menyusahkan para perajin tahu serta tempe. Kedelai merupakan bahan utama tempe seperti halnya perajin di Kabupaten Nganjuk. Harga kedelai lokal di Wilayah Nganjuk pada tahun 2022

Kenaikan harga juga di rasakan oleh salah satu usaha tempe yang berada di Desa Cengklok Nganjuk. Usaha Tempe Pak Andik Nganjuk adalah usaha yang bergerak dalam bidang pembuatan dan pemasaran tempe yang berlokasi di Dusun Panjen Rt/Rw 02/01 Desa Cengklok Kecamatan Ngronggot Nganjuk, Jawa Timur. Usaha ini dimiliki dan dikelola oleh Pak Andik. Pak Andik mencoba mencari cara untuk mengurangi biaya produksi produknya namun tidak mengurangi cita rasa produk tempe yang menjadi usaha Pak Andik. Salah satu metode yang dapat dicoba adalah dengan menggunakan metode *Kaizen Costing*. *Kaizen Costing* merupakan metode yang dapat digunakan untuk mengurangi biaya produksi melalui peningkatan efisiensi berbagai aspek dari proses produksi. *Kaizen Costing* sebagai metode untuk mengurangi biaya produksi guna meningkatkan laba yang optimal.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka peneliti tertarik untuk mengambil judul "Peranan *Kaizen Costing* sebagai Metode untuk Mengurangi Biaya Produksi guna Meningkatkan Laba"

Batasan Masalah

Untuk mencegah pembahasan yang meluas, maka penelitian ini dibatasi hanya mengenai *Kaizen Costing* sebagai metode pengurangan biaya produksi guna meningkatkan laba pada usaha tempe Pak Andik pada tahun 2022.

Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas, maka rumusan masalah penelitian dalam penelitian ini adalah bagaimana peranan *Kaizen Costing* untuk mengurangi biaya produksi guna meningkatkan laba yang maksimal.

Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai peneliti adalah untuk mengetahui peranan *Kaizen Costing* sebagai metode untuk mengurangi biaya produksi guna meningkatkan laba khususnya dalam usaha tempe Pak Andik.

Manfaat Penelitian

Untuk memperoleh pengurangan biaya terhadap produk yang sudah ada (tahap produksi) yang otomatis juga akan dapat meningkatkan laba perusahaan. Kemudian implementasi *Kaizen Costing* di usaha tempe Pak Andik didasarkan pada tujuan menciptakan kondisi yang kompetitif bagi produk perusahaan, khususnya demi tercapainya pengurangan biaya, yang selanjutnya dapat meningkatkan laba pada usaha tempe Pak Andik .

METODE PENELITIAN

Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian ini adalah di Usaha Tempe Pak Andik beralamat di Dsn. Panjen Rt/Rw 02/01. Ds. Cengkok. Kec. Nggronggot. Nganjuk. Alasan peneliti memilih Usaha tempe Pak Andik sebagai obyek penelitian karena perusahaan belum menerapkan metode yang tepat dalam mengurangi biaya produksi. Data yang diambil sesuai dengan metode yang digunakan yaitu *Kaizen Costing*.

Sumber Data

Penelitian ini menggunakan data primer yaitu gambaran umum perusahaan, sejarah perusahaan, struktur organisasi, tujuan perusahaan, lokasi perusahaan, kegiatan produksi, proses produksi, laporan biaya produksi, jumlah tenaga kerja, laporan laba rugi perusahaan, rencana produksi dan realisasinya tahun 2022, dan kebijakan perusahaan mengenai metode pengurangan biaya produksi guna meningkatkan laba.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan antara lain:

1) Wawancara

Wawancara dilakukan dengan mengadakan tanya jawab secara langsung kepada manajer untuk memperoleh informasi tentang kebijakan perusahaan mengenai metode pengurangan biaya produksi guna meningkatkan laba.

2) Dokumentasi

Dokumentasi yang diperoleh data tentang gambaran umum perusahaan, sejarah perusahaan, struktur organisasi, visi dan misi, lokasi perusahaan. proses produksi,

laporan biaya produksi baik anggaran maupun realisasinya, jumlah tenaga kerja, laporan laba rugi perusahaan, dan rencana produksi, realisasinya tahun 2022, jam kerja, dan jumlah produk.

Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan berupa analisis deskriptif kuantitatif yaitu metode penelitian yang bertujuan untuk memberikan gambaran keadaan yang sebenarnya dari objek yang diteliti berdasar fakta-fakta yang ada, dengan cara mengumpulkan, mengolah, dan menganalisis berbagai data menggunakan data angka-angka hasil pengukuran.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Perusahaan

UMKM tempe Andik terletak di Desa beralamatkan Dsn panjen rt/rw 02/01. Ds. Cengklok. Kec. Nggronggot. Nganjuk. Produksi tempe ini didirikan pada awal tahun 2000. Usaha ini dimiliki dan dikelola oleh Pak Andik, seorang pebisnis yang telah berpengalaman di bidang tempe. Usaha ini menyediakan berbagai jenis tempe yang dibuat menggunakan bahan baku yang berkualitas tinggi, seperti kedelai, garam, dan bumbu-bumbu. Untuk pemasarannya, Usaha Tempe Pak Andik Nganjuk adalah usaha yang bergerak dalam bidang pembuatan dan pemasaran tempe yang berlokasi di Nganjuk, Jawa Timur.

PEMBAHASAN

Klasifikasi Jenis Biaya Produksi

Tabel .1

Klasifikasi Jenis Biaya Produksi

Jenis Biaya Produksi	
Bahan Baku	Ragi
	Kedelai
Tenaga Kerja Langsung	Karyawan
Biaya Overhead Pabrik	Listrik
	Bahan Bakar Kayu

Sumber : Data diolah, 2023

Klasifikasi jenis biaya produksi digunakan untuk mempermudah perhitungan biaya yang dikeluarkan pada proses produksi. Jenis jenis biaya produksi seperti bahan baku, tenaga kerja dan biaya overhead pabrik seperti pengeluaran uang sebagai biaya listrik dan bahan bakar kayu.

Identifikasi Biaya Produksi

Tabel .2
Identifikasi Biaya Produksi

No	Jenis Biaya Produksi	Bahan	Biaya Perproduksi	Biaya 1 Bulan
1	Bahan Baku	Ragi	Rp. 39.000	Rp. 39.000
		Kedelai	Rp. 13.000@50kg	Rp. 19.500.000
2	Tenaga Kerja Langsung	Karyawan	Rp. 375.000	Rp. 375.000
3	Biaya Overhead Pabrik	Listrik	Rp. 100.000	Rp. 100.000
		Bahan Bakar Kayu	Rp. 12.000	Rp. 360.000
Jumlah				Rp. 20.374.000
Laba Kotor (Omset)				Rp. 36.000.000
Laba Bersih				Rp. 15.626.000

Sumber : Data diolah ,2023

Jumlah biaya dalam sebulan untuk memproduksi tempe adalah Rp.20.374.000. Jumlah tersebut diperoleh dari hasil penjumlahan bahan baku mulai dari ragi, kedelai, kayu bakar ,tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik seperti transportasi dalam kurun waktu sebulan. Misal pada bahan baku kedelai diperoleh sebesar Rp.19.500.000 diperoleh dari perhitungan dari perhitungan kedelai yang diproduksi dalam sehari sebesar 50Kg dikalikan dengan harga kedelai sebesar Rp.13000 setiap kilogram dan dikalikan 30 hari dikarenakan setiap hari pak Andik memproduksi tempe. Dan laba kotor diperoleh dari harga jual tempe sebesar Rp.2000 dikalikan dengan jumlah tempe yang diproduksi dalam satu bulan sebanyak 18000 buah yang diperoleh dari perhitungan jumlah produksi tempe sehari sebesar 600 buah tempe dikalikan dengan 30 hari sehingga diperoleh laba kotor sebesar Rp.36.000.000.

Analisis Aktivitas

Tabel .3
Analisis Aktivitas

No	Jenis Biaya Produksi	Bahan	Biaya Perproduksi	Biaya 1 bulan
1	Bahan Baku	Ragi	Rp. 39.000	Rp. 39.000
		Kedelai	Rp. 13.000	Rp. 19.500.000
		Bahan Bakar Kayu	Rp. 12.000	Rp. 360.000
2	Tenaga Kerja Langsung	Karyawan	Rp. 375.000	Rp. 375.000
3	Biaya Overhead Pabrik	Depresiasi tempat produksi	Rp. 36.000	Rp. 36.000
Jumlah				Rp. 20.310.000
Laba Kotor (Omset)				Rp. 36.000.000
Laba Bersih				Rp.15.690.000

Sumber : Data diolah 2023

Analisis aktivitas merupakan sebuah proses identifikasi aktivitas aktivitas dalam proses produksi. Analisis aktivitas dilakukan untuk mengidentifikasi jenis-jenis kegiatan yang bernilai tambah misalnya hasil limbah pengolahan tempe atau aktivitas yang tidak bernilai tambah seperti bungkus. Analisis aktivitas yang dilakukan yaitu mengurangi nilai dari depresiasi tempat produksi dikarenakan dengan menggunakan tempat wadah yang tahan lama dipakai dapat menghemat pengeluaran biaya produksi. Pengurangan biaya depresiasi tempat produksi ini dilakukan dengan cara mengganti jenis tempat wadah yang tahan lama namun tidak mengurangi jumlah produksi yang dibutuhkan. Biaya overhead pabrik pada despresiasi tempat produksi sebesar Rp.36.000.

Implementasi Kaizen Costing

Tabel .4
Implementasi Kaizen Costing

No	Jenis	Jumlah
1	Biaya Produksi	Rp. 20.310.000
2	Laba	Rp. 3.046.500
3	<i>Allowable Cost</i>	Rp. 15.690.000
4	<i>Reduction Cost</i> Biaya Produksi	Rp. 4.620.000
5	<i>Rasio Cost</i> Biaya Produksi	23%
6	<i>Target Kaizen Cost</i>	Rp. 1.050.931

Sumber : Data diolah 2023

Implementasi metode *Kaizen Costing* penerapan dari metode yang telah ditinjau pada bab sebelumnya. Pada proses implementasi dengan metode *Kaizen Costing* yaitu dengan menghitung estimasi biaya produksi setelah dilakukan analisis aktivitas dengan mengurangi biaya yang kurang efisien. Target laba yang diinginkan pabrik tempe Pak Andik sebesar 15% dan kemudian dikalikan dengan biaya produksi. Kemudian menghitung nilai *Allowable Cost*, *Reduction Cost*, *Cost Ratio*, dan *Target Kaizen Costing*.

Target Laba

Target laba diperoleh dari hasil perkalian antara target sebesar 15% dikalikan dengan biaya produksi setelah penyusutan sebesar Rp.20.310.000. Sehingga diperoleh laba sebesar Rp.3.046.500. Laba tersebut diperoleh dari hasil perkalian antara laba yang diinginkan kemudian dikalikan dengan biaya produksi.

Allowable Cost

Tabel .5

Hasil Allowable Cost

<i>Allowable Cost</i>	Laba Kotor- Biaya Produksi
Rp.15.690.000.	Rp. 36.000.000 - Rp. 20.310.000

Sumber : Data diolah ,2023

Berdasarkan perhitungan diatas diperoleh hasil *Allowable Cost* sebesar Rp.15.690.000. Diperoleh dari perhitungan laba kotor sebesar Rp. 36.000.000 dikurangi dengan biaya produksi setelah penyusutan sebesar Rp. 20.310.000.

Cost Reduction

Tabel .6

Hasil Cost Reduction

<i>Cost Reduction</i>	Biaya Produksi- <i>Allowable Cost</i>
Rp.4.620.000.	Rp. 20.310.000 - Rp. 15.690.000

Sumber : Data diolah ,2023

Cost Reduction sebesar Rp.4.620.000. Dengan perhitungan biaya produksi sebesar Rp.20.310.000 dikurang dengan *Allowable Cost* sebesar Rp.15.690.000. Kemudian perhitungan rasio penghematan biaya dari hasil *Cost Reduction* dibagi dengan biaya produksi sebesar Rp.20.310.000 dan dikalikan dengan 100 persen sehingga diperoleh rasio sebesar 23%.

Target Costing

Tabel .7

Hasil Target Kaizen Costing

Target Kaizen Costing	Cost Ratio x Reduction Cost
Rp.1.050.931	Rp. 23% x Rp. 4.620.000

Sumber : Data diolah 2023

Hasil biaya actual sebesar Rp.4.620.000 dikalikan dengan besar rasio penghematan sebesar 23% sehingga dihasilkan *Target Costing* sebesar Rp.1.050.931. Pak andik menggunakan rasio cost biaya produksi sebesar 23% karena perhitungan dari awal bahwa menurut pak andik 23% cukup sedang di usaha tempe pak andik.

Perhitungan Laba Menggunakan Cost Reduction

Tabel .8

Perhitungan Laba Menggunakan Cost Reduction

No	Jenis	Harga
1	Penjualan	Rp. 36.000.000
2	Biaya operasional	Rp. 20.310.000
3	Laba Kotor sebelum <i>Kaizen Costing</i>	Rp. 36.000.000
4	Penghematan biaya setelah <i>Kaizen Costing</i>	Rp. 4.620.000
5	Laba Kotor setelah <i>Kaizen Costing</i>	Rp. 40.620.000
6	Presentase kenaikan laba	11%

Sumber : Data diolah,2023

Berdasarkan data yang diperoleh, dapat diketahui dari tabel 8 bahwa penjualan produksi tempe sebesar Rp.36.000.000. Dengan pengeluaran biaya operasional sebesar Rp.20.310.000. Sebelum penerapan *Kaizen Costing*, laba kotor sebesar Rp.36.000.000, tetapi setelah menggunakan *Kaizen Costing*, terjadi penghematan biaya sebesar Rp.4.620.000. Laba kotor penggunaan metode *Kaizen Costing* sebesar Rp.40.620.000 dan terjadi kenaikan presentase laba sebesar 11% dari laba sebelumnya.

Tabel .9**Perbandingan Laba Sebelum dan Sesudah *Kaizen Costing***

Keterangan	Nominal
Sebelum <i>Kaizen Costing</i>	Rp. 36.000.000
Setelah <i>Kaizen Costing</i>	Rp. 40.620.000
Selisih	Rp. 4.620.000

Sumber : Data diolah ,2023

Berdasarkan tabel 9 diketahui bahwa sebelum *Kaizen Costing* sebesar Rp. 36.000.000 dan sesudah menggunakan metode *Kaizen Costing* sebesar Rp. 40.620.000 sehingga selisih sebelum dan sesudah menggunakan *Kaizen Costing* sebesar Rp. 4.620.000.

Interpretasi

Berdasarkan data yang diperoleh dapat dianalisis bahwa penggunaan metode *Kaizen Costing* dapat meningkatkan laba penghasilan sebuah perusahaan. Hal tersebut dikarenakan penggunaan metode *Kaizen Costing* merupakan pengendalian biaya yang berfokus pada perbaikan terus-menerus (*Continuous Improvement*) dalam proses produksi atau operasional perusahaan. Pada penelitian ini peneliti melakukan pengendalian biaya yaitu mengurangi biaya despresiasi tempat produksi dengan nominal awal sebesar Rp. 36.000 menjadi Rp. 21.000 dikarenakan tetap menggunakan tempat pembuatan yang lama. Dari penyusutan biaya tersebut dapat mengurangi pengeluaran perusahaan sehingga dapat meningkatkan laba perusahaan. Setelah menggunakan *Kaizen Costing* diperoleh peningkatan laba sebesar Rp. 4.620.000. Peningkatan tersebut disebabkan oleh penyusutan biaya produksi dengan melakukan pengelompokkan kegiatan produksi serta mengurangi atau menghilangkan kegiatan yang kurang bermanfaat misalnya dengan menggunakan tempat atau wadah tetap yang masih bagus dan layak digunakan. Dampak dari *Kaizen Costing* yaitu laba atau keuntungan yang diperoleh perusahaan menjadi semakin besar.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan tentang peran *kaizen costing* sebagai metode untuk mengurangi biaya produksi guna meningkatkan laba pada usaha tempe pak andik nganjuk, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut

- 1) Penerapan metode *Kaizen Costing* dan analisis aktivitas dengan mengurangi biaya aktivitas yang kurang efisien seperti despresiasi tempat produksi namun tidak mengurangi jumlah satuan yang ada dapat mengoptimalkan persentase laba pada perusahaan sebesar

11 persen. Penjualan total produk tempe mencapai Rp. 36.000.000, sementara biaya operasional mencapai Rp. 20.310.000. Sebelum penerapan *Kaizen Costing*, laba kotor sebesar Rp. 36.000.000, tetapi setelah penerapan, terjadi penghematan biaya sebesar Rp. 4.620.000. Laba kotor setelah penerapan *Kaizen Costing* mencapai Rp. 40.620.000.

- 2) Dengan menggunakan metode *Kaizen Costing* dapat meningkatkan laba penghasilan sebuah perusahaan, hal ini dibuktikan laba kotor sebelum *Kaizen Costing* sebesar Rp. 36.000.000 dan laba kotor sesudah menggunakan metode *Kaizen Costing* sebesar Rp. 40.620.000. Jadi selisih laba sebelum dan sesudah menggunakan *Kaizen Costing* sebesar Rp. 4.620.000.

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan tentang peran *kaizen costing* sebagai metode untuk mengurangi biaya produksi guna meningkatkan laba pada usaha tempe pak andik nganjuk, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

- 1) Untuk penelitian selanjutnya sebaiknya meneliti mengenai pengaruh implementasi *Kaizen Costing* terhadap produktivitas kerja dan dampak terhadap kualitas produk.
- 2) Untuk perusahaan menggunakan metode *Kaizen Costing* hal tersebut dikarenakan mampu meningkatkan laba yang dihasilkan oleh perusahaan.

DAFTAR PUSTAKA

- Dinah, D. L. (2018). Penerapan *Kaizen Costing* Dengan Menggunakan Activity Based Management Untuk Mengurangi Biaya Produksi. *Penerapan Kaizen Costing Dengan Menggunakan Activity Based Management Untuk Mengurangi Biaya Produksi Pada Pabrik Susu X Dinah*.
- Gonibala, N. dkk. (2019). Analisis Pengaruh Modal dan Biaya Produksi Terhadap Pendapatan UMKM di Kota Kitamobagu. *Berkala Ilmiah Efisiensi*, 19(01), 56–67.
- Hidayat, L., & Halim, S. (2013). Analisis Biaya Produksi Dalam Meningkatkan Profitabilitas Perusahaan. *Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan*, 1(2), 159–168. <https://doi.org/10.37641/jimkes.v1i2.263>
- Ikhsan, A. N., Herman, K., & Kalalo, M. (2016). Analisis *Target Costing* Dalam Upaya Pengurangan Biaya Produksi Untuk Peningkatan Laba Kotor Pada Mandala Bakery. *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi*, 16(3), 635–646.
- Juwita, R., & Satria, M. R. (2017). Penerapan *Target Costing* dalam Upaya Efisiensi Biaya Produksi untuk Peningkatan Laba Produk. *Jurnal Kajian Akuntansi*, 1(2), 184–193. <https://doi.org/10.33603/jka.v1i2.701>
- Kalalo³, N. I. A. H. K. M. (2016). Analisis *Target Costing* Dalam Upaya Pengurangan Biaya Produksi Untuk Peningkatan Laba Kotor Pada Mandala Bakery. *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi*, 16(3), 635–646.
- Wijaya, E. R. (2018). *Seminar Akuntansi Manajemen Makalah Kaizen Costing* . 1510531060.