

JUBAEDA MAKATITA NPM. 16.03.3.1.1.00095. Analisis Efisiensi Produksi Abon Jamur Menggunakan Pendekatan *Target Costing* (Studi Kasus: CV. Ailani Food Malang).Dibawah Bimbingan **Iffan Maflahah, S.TP., M.Si** dan **Ir. Muh. Fahkry, MP**

ABSTRAK

Efisiensi adalah suatu cara perlu dilakukan dalam kegiatan produksi untuk mendapatkan outup maksimal dengan menekan pada pengeluaran produksi yang paling rendah yaitu paling utama pada bahan baku. Jamur merupakan salah satu komoditas pertanian yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Hal ini dipengaruhi oleh rasanya yang lezat, gizi serta khasiat yang dimiliki oleh jamur yang digunakan untuk bahan penawar racun serta pencegah radang usus. Salah satu bahan nabati yang dapat diolah menjadi abon adalah jamur. Dalam segi rasa abon jamur tidak kalah dengan abon daging pada umumnya. Tujuan untuk mengetahui pendekatan *target costing* sebagai alat penilaian efisiensi dalam produksi pada abon jamur serta untuk mengetahui strategi apa yang digunakan dalam pengembangan usaha abon jamur menggunakan metode Swot. *Target costing* adalah sebuah pendekatan untuk membantu proses pengendalian biaya di tahap pengembangan serta merancang sebuah produk. Metode *Target costing* salah satu metode yang melakukan penentuan biaya produk atau jasa berdasarkan biaya (*Target price*), harga pokok, harga jual dan keuntungan. Analisis swot adalah instrumen perencanaan dengan posisi yang mempunyai pandangan kedepan dimana melakukan rancangan kerja kekuatan dan kelemahan serta lingkungan eksternal yaitu peluang dan ancaman. Hasil analisis menunjukan bahwa penerapan *target costing* dalam produksi pada abon jamur sudah efisien yaitu sebesar Rp.13.200/pcs dengan harga jual Rp.22.000/pcs dengan posisi usaha abon jamur CV. Ailani Food berada pada kuadran I atau pada kondisi yang menguntungkan.

Kata Kunci: Analisis Swot, Efisiensi Produksi dan Pendekatan *Target Costing*.

JUBAEDA MAKATITA NPM. 16.03.3.1.1.00095. Analysis of Production Efficiency of Shredded Mushroom Using Target Costing Approach (Case Study: CV. Ailani Food Malang). Under the guidance of **Iffan Maflahah, S.TP., M.Si** and **Ir. Muh. Fahkry, MP**

ABSTRACT

Efficiency is a method that needs to be done in production activities to get the maximum output by pressing on the lowest production expenditure, most importantly on raw materials. Mushroom is one of agricultural commodities which has high economic value. This is influenced by the delicious taste, nutrition and properties possessed by the fungus that is used as an antidote to detoxify and prevent colitis. One of the vegetable ingredients that can be processed into shredded mushrooms is. In terms of taste, shredded mushrooms are not inferior to shredded meat in general. The aim is to determine the target costing approach as a means of assessing efficiency in production of shredded mushrooms and to find out what strategies are used in developing shredded mushrooms using the Swot method. Target costing is an approach to help the cost control process at the development stage and design a product. Target costing method is a method that determines the cost of a product or service based on cost (Target price), cost of goods, selling price and profits. SWOT analysis is a planning instrument with a position that has a foresight where the work design strengths and weaknesses as well as the external environment, namely opportunities and threats. The results of the analysis show that the application of target costing in the production of shredded mushrooms has been efficient in the amount of Rp. 13,200 / pcs with a selling price of Rp. 22,000 / pcs with a shredded mushroom business position CV. Ailani Food is in quadrant I or in favorable conditions.

Keywords: Swot Analysis, Production Efficiency and Target Costing Approach.