

**ANALISIS *FULL COSTING* PADA REKAYASA PRODUK
TEPUNG TELUR AYAM DALAM KEGIATAN KEDAIREKA
DI PT. ABI NISA SEJAHTERA**

SKRIPSI

**Sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pertanian pada
Jurusan Agribisnis**



FAIZ AZKIA

NIM : 4441210090

JURUSAN AGRIBISNIS

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS SULTAN AGENG TIRTAYASA

2025

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Faiz Azkia

NIM : 4441210090

Menyatakan bahwa hasil penelitian saya berjudul :

**ANALISIS *FULL COSTING* PADA REKAYASA PRODUK TEPUNG
TELUR AYAM DALAM KEGIATAN KEDAIREKA DI PT. ABI NISA
SEJAHTERA**

Adalah hasil karya sendiri dan bukan hasil jiplakan. Apabila dikemudian hari diketahui bahwa hasil penelitian saya merupakan jiplakan, maka saya bersedia menerima sanksi sesuai aturan hukum yang berlaku.

Serang, Juni 2025

Yang Menyatakan,



Faiz Azkia

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL : ANALISIS FULL COSTING PADA REKAYASA PRODUK
TEPUNG TELUR AYAM DALAM KEGIATAN KEDAIREKA
DI PT. ABI NISA SEJAHTERA

OLEH : FAIZ AZKIA

NIM : 4441210090

Serang, Juli 2025

Menyetujui dan Mengesahkan

Dosen Pembimbing I,

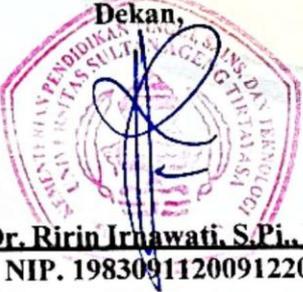
Dosen Pembimbing II,


Ir. Aris Supriyo Wibowo, M.P
NIP. 196307272006041001


Siti Widiati, M.P
NIP. 199603072022032008

Dekan,

Ketua Jurusan,


Dr. Ririn Iriawati, S.Pi., M.Si.
NIP. 198309112009122005


H. Johan Setiawan, S.P., M.Si.
NIP. 196802122002121002

Tanggal Sidang : 5 Juni 2025

Tanggal lulus : 05 JUN 2025

ABSTRACT

Chicken egg production in Indonesia experienced a surplus of 246.35 thousand tons in 2023. Due to their short shelf life and perishability, eggs require processing to extend usability, one of which is by converting them into egg flour. PT. Abi Nisa Sejahtera, located in Serang City, Banten, produces egg flour but has not implemented the full costing method in calculating production costs. This study aims to analyze the cost components involved in determining the cost of production using the full costing method. The research employed a descriptive quantitative approach and was conducted from September 2024 to June 2025. Data were collected through observation, interviews, and documentation, and analyzed by classifying cost components into raw materials, direct labor, and factory overhead (fixed and variable), then computing total production costs using the full costing method. The results show that the company currently applies the variable costing method, which only considers raw materials, auxiliary materials, variable overhead, and packaging, while the full costing method also includes direct labor, asset depreciation, and fixed overhead costs. Using the full costing method, the production cost per kilogram was calculated at Rp 63,102, revealing a total cost difference of Rp 8,505,194 compared to the company's existing method. It is recommended that the company adopt the full costing approach to ensure more accurate and comprehensive production cost analysis

Keywords : *Abi Nisa Sejahtera, Chicken Egg Flour, Cost of Production, Full Costing.*

RINGKASAN

Faiz Azkia, 2025. Analisis Full Costing Pada Rekayasa Produk Tepung Telur Ayam Dalam Kegiatan Kedaireka di PT. Abi Nisa Sejahtera. Di bawah bimbingan Aris Supriyo Wibowo dan Siti Widiati.

PT. Abi Nisa Sejahtera merupakan perusahaan pengolah telur ayam menjadi tepung yang berlokasi di Kota Serang, Provinsi Banten, dan telah beroperasi kurang dari lima tahun. Namun, perusahaan ini belum menerapkan metode full costing dalam menghitung harga pokok produksinya, sehingga belum mencerminkan total biaya secara menyeluruh. Padahal, di tengah kondisi surplus produksi telur ayam nasional sebesar 246,35 ribu ton pada tahun 2023, pengolahan telur menjadi tepung merupakan salah satu solusi untuk memperpanjang masa simpan dan meningkatkan nilai tambah produk. Metode full costing diperlukan agar perhitungan biaya produksi lebih akurat dan dapat digunakan sebagai dasar penetapan harga jual yang sesuai.

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan menganalisis komponen - komponen biaya yang memengaruhi penentuan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* pada produk tepung telur ayam di PT. Abi Nisa Sejahtera. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi observasi, wawancara, dan dokumentasi yang diperoleh secara langsung dari pemilik usaha PT. Abi Nisa Sejahtera. Penelitian ini dilaksanakan dari bulan September hingga bulan Juni. Analisis data dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu pengumpulan data, pengelompokan data berdasarkan kategori yang relevan, dan analisis terhadap data yang telah diklasifikasikan.

Berdasarkan hasil penelitian, diketahui bahwa PT. Abi Nisa Sejahtera masih menggunakan metode variabel costing dalam perhitungan harga pokok produksinya. Sementara itu, metode *full costing* mencakup seluruh elemen biaya yang belum diperhitungkan oleh perusahaan, seperti biaya tenaga kerja langsung, biaya penyusutan aset tetap, serta biaya *overhead* pabrik yang bersifat tetap. Dari hasil perbandingan antara kedua metode tersebut, diperoleh selisih total sebesar Rp 8.505.194. Adapun harga pokok produksi per kilogram produk berdasarkan metode *full costing* adalah sebesar Rp 63.102. Dengan demikian, disarankan agar PT. Abi Nisa Sejahtera mulai menerapkan metode *full costing* guna memperoleh hasil perhitungan biaya produksi yang lebih komprehensif serta mencerminkan kondisi biaya yang sesungguhnya.

RIWAYAT HIDUP



Penulis bernama lengkap Faiz Azkia, lahir di Garut pada tanggal 15 Juni 2003 dari pasangan Aab Abdurrahman dan Eti Rosmawati. Penulis merupakan anak pertama dari empat bersaudara. Penulis menempuh pendidikan dasar di SDIT Al Qamar Jakarta dan menyelesaikan pada tahun 2015. Pendidikan menengah pertama dilanjutkan di MTs Persis 76 Tarogong Garut, lulus pada tahun 2018. Penulis kemudian melanjutkan ke MA Persis 76 Tarogong Garut hingga tamat pada tahun 2021. Pada tahun yang sama, penulis diterima di Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, Fakultas Pertanian, Jurusan Agribisnis.

Selama menempuh Pendidikan tinggi, penulis aktif berkegiatan dan berorganisasi di dalam maupun di luar universitas. Pada periode 2021-2022, penulis dipercaya menjabat sebagai Direktur Pengembangan Sumber Daya Manusia di organisasi Tingkat universitas yaitu UKM Kewirausahaan. Keterlibatan penulis di Himpunan Mahasiswa Agribisnis berlangsung selama 2 tahun (2021-2023), dimulai sebagai Staf Muda Divisi Kewirausahaan sebelum akhirnya memimpin Departemen Keprofesian Minat dan Bakat. Pada tingkat fakultas, penulis tergabung dalam BEM Fakultas Pertanian pada tahun 2023 – 2024 sebagai anggota Departemen Minat dan Bakat. Pengalaman berorganisasi tersebut melatih penulis untuk beberapa kali dipercaya menjadi ketua pelaksana dalam kegiatan berskala nasional. Penulis juga mengikuti Program Magang Merdeka 2024 di Yayasan Edufarm Internasional untuk pemberdayaan petani Cianjur.

KATA PENGANTAR

Penulis panjatkan puji syukur kehadirat Allah SWT karena atas Rahmat serta Karunia-NYA penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul "Analisis *Full Costing* pada Rekayasa Produk Tepung Telur Ayam dalam Kegiatan Kedaireka di PT. Abi Nisa Sejahtera". Shalawat serta salam semoga senantiasa tercurahkan kepada junjungan kita, Rasulullah Muhammad SAW, juga kepada para sahabatnya, keluarganya dan kita selaku umat nya sampai hari kiamat. Penulisan skripsi ini ditujukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pertanian pada Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sultan Ageng Tirtayasa.

Selesainya skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak yang telah membantu baik moril maupun materil. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terimakasih sebagai penghargaan kepada:

1. Ir. Aris Supriyo Wibowo, MP selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan arahan serta bimbingannya dalam hal fenomena dan pengembangan ide penulisan skripsi ini.
2. Siti Widiati, SP., MP, selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan arahan serta bimbingannya dalam hal tata penulisan skripsi dan pengembangan ide penulisan skripsi ini.
3. H. Sulaeni, S.P., M.Si sebagai Dosen Penelaah pada skripsi yang telah memberikan arahan, koreksi, serta masukan dalam penulisan skripsi ini sehingga menjadi lebih baik dari sebelumnya.
4. Tatang Sutisna, S.P., M.Sc. selaku dosen penguji 1 yang telah memberikan kritik, saran dan masukan untuk menyempurnakan skripsi ini.
5. Dr. Dian Aggraeni, SP., MP. selaku dosen penguji 2 yang telah memberikan kritik, saran dan masukan untuk menyempurnakan skripsi ini.
6. Dr. Juwarin Pancawati, SP., M.Si. sebagai Dosen Pembimbing Akademik dan yang telah memberikan pengarahan dan motivasi selama masa perkuliahan sampai penulisan skripsi ini selesai.
7. H. Johan Setiawan, S.P., M.Si. sebagai ketua Ketua Jurusan Agribisnis yang telah memberikan motivasi dan dukungan dalam menyelesaikan skripsi ini.

8. Dr. Ririn Irmawati, S.Pi., M.Si. sebagai Dekan Fakultas Pertanian yang telah memberikan fasilitas dalam menyelesaikan penulisan skripsi ini.
9. PT. Abi Nisa Sejahtera sebagai Perusahaan yang bersedia untuk menjadi subjek penelitian dan membantu kelancaran dalam menyelesaikan skripsi ini.
10. Kedua orang tua tercinta yang menjadi panutan dan cinta pertama ku, Ayahanda Aab Abdurahman dan Ibunda Eti Rosmawati. Terimakasih atas segala pengorbanan dan tulus kasih yang diberikan. Mereka sudah memberikan yang terbaik menjadi rumah Pendidikan pertama, tak kenal lelah memberikan doa, semangat, motivasi, dan dukungan baik moral maupun materi selama masa perkuliahan sampai menyelesaikan studinya sampai meraih gelar sarjana.
11. Kepada adik-adikku tersayang, Nadhif Fairuzabadi, Alma Faiqis Rahmany, dan Amira Rusyda Rahmany, yang senantiasa menjadi sumber motivasi dan inspirasi bagi saya. Terima kasih atas dukungan, Semoga Allah senantiasa memberikan kekuatan dan kebahagiaan kepada kalian.
12. Kepada pemilik NIM 4441210073 yang tak kalah penting kehadirannya. Terima kasih telah menjadi bagian dari perjalanan hidup penulis. Berkontribusi banyak dalam penulisan karya tulis ini, baik tenaga maupun waktu kepada penulis, semua hal hal baik selalu menghampiri perjalanan kita.
13. Rekan rekan seperjuangan saya, utamanya teman teman organisasi di UKM Kewirausahaan, BEM Fakultas, Himpunan dan teman yang pernah satu atap untuk menjalani kehidupan di bangku kuliah. Terimakasih memberikan dukungan sosial dan kebersamaan serta memberikan ruang pertukaran ide dan inspirasi.

Semoga Allah senantiasa membalas segala kebaikan yang telah diberikan kepada semua pihak yang terlibat dan berkorban dalam kelancaran skripsi ini. Terimakasih kepada semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu. Penulis menyadari dalam penulisan skripsi ini masih jauh dari sempurna.

Serang, Juni 2025

Faiz Azkia

DAFTAR ISI

	Halaman
RIWAYAT HIDUP	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
13.1 Latar Belakang	1
13.2 Rumusan Masalah	4
13.3 Batasan Masalah	4
13.4 Tujuan	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Full Costing	6
2.1.1 Komponen Biaya	6
2.1.2 Cara perhitungan.....	7
2.2 Manajemen Biaya.....	7
2.2.1 Akuntansi dan Manajerial.....	7
2.2.2 Metode Pengendalian Biaya Produksi dan Strategi	8
2.3 Rekayasa Produk.....	9
2.3.1 Pengertian Rekayasa Produk	9
2.3.2 Manfaat Rekayasa Produk	9
2.4 Industri Olahan Telur	10
2.4.1 Tepung Telur Ayam.....	10
2.5 Hasil Penelitian Sebelumnya.....	11
2.6 Kerangka Pemikiran.....	13
BAB III METODE PENELITIAN	16
3.1 Jenis, Lokasi, dan Waktu Penelitian	16
3.2 Instrumen Penelitian.....	16

3.3 Metode Pengumpulan Data.....	17
3.4 Jenis Data	18
3.5 Definisi Operasionalisasi Variabel.....	18
3.6 Metode Analisis Data.....	20
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	22
4.1 Gambaran Umum PT. Abi Nisa Sejahtera	22
4.2 Proses produksi	25
4.3 Analisis Biaya Produksi	27
4.3.1 Biaya Bahan Baku	28
4.3.2 Biaya Tenaga Kerja	29
4.3.3 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik.....	31
4.4 Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode <i>Full Costing</i> ...	37
4.5 Perbandingan Perhitungan Metode Perusahaan dengan Metode <i>Full Costing</i>	39
4.6 Penerapan Metode Full Costing dalam Perhitungan Perusahaan	41
BAB V PENUTUP.....	43
5.1 Kesimpulan	43
5.2 Saran	44
DAFTAR PUSTAKA.....	45
LAMPIRAN	48

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Penelitian Sebelumnya	11
Tabel 2. Definisi Operasional Variabel	19
Tabel 3. Analisis Data	21
Tabel 4. Hasil Produksi 1 Bulan.....	28
Tabel 5. Biaya Bahan Baku	29
Tabel 6 Biaya Bahan Penolong	32
Tabel 7 Biaya Penyusutan per Bulan.....	34
Tabel 8. Biaya Packaging Kardus 25 Kg	35
Tabel 9. Biaya Packaging Karung 20 Kg.....	35
Tabel 10. Biaya Rata Rata Packaging	36
Tabel 11. Biaya Overhead Pabrik Variabel.....	37
Tabel 12. Perhitungan Harga Pokok Produksi Tepung Telur Ayam dengan Metode Full Costing.....	38
Tabel 13. Perbandingan perhitungan Metode Perusahaan dengan Metode Full Costing	40

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Pemikiran	13
Gambar 2. Struktur Organisasi Perusahaan	23
Gambar 3. Proses Produksi.....	25

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Analisis Data.....	48
Lampiran 2. Dokumentasi	53
Lampiran 3. Kuesioner Penelitian	59

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Subsektor peternakan merupakan bagian integral dari sektor pertanian yang memiliki peran penting dalam mendorong pertumbuhan ekonomi nasional serta menyediakan lapangan kerja dalam jumlah besar. Hal ini dapat dilihat dari hasil Sensus Pertanian tahun 2013 yang mencatat sebanyak 13,56 juta rumah tangga di Indonesia terlibat dalam usaha peternakan. Pengembangan subsektor ini bertujuan untuk memenuhi kebutuhan protein hewani masyarakat sekaligus membuka kesempatan kerja yang luas bagi penduduk. Ketersediaan pangan hewani secara langsung akan berpengaruh positif terhadap status gizi masyarakat. Pasokan kalori dan protein dari sumber hewani dapat meningkatkan kualitas sumber daya manusia. Telur ayam adalah salah satu produk hewani yang ada di Indonesia. (Syakir, 2020)

Menurut Badan Pusat Statistik, produksi dan konsumsi telur ayam relatif stabil pada tahun 2023. Pada tahun 2023, produksi telur diperkirakan meningkat sebesar 9,87 persen dibandingkan tahun sebelumnya, dan permintaan telur ayam diperkirakan meningkat sebesar 6,92 persen. Secara keseluruhan, produksi telur ayam pada tahun 2023 mampu memenuhi permintaan karena setiap bulannya terjadi surplus. Pada akhir tahun, surplus telur ayam sebanyak 246,35 ribu ton. Surplus telur ayam pada tahun 2023 akan menyebabkan fluktuasi harga secara umum di bawah harga pokok produksi (HPP) peternak rakyat. Drh. Agung Suganda, Msi, Kepala Bidang Perbibitan dan Produksi Ternak menyebutkan kementerian pertanian (Kementan) telah menekankan pentingnya penguatan aspek hilirisasi produk dan rantai pasok telur ayam. Hilirisasi merupakan upaya untuk meningkatkan nilai tambah produk peternakan dengan mengolahnya lebih lanjut atau diversifikasi produk.

Telur ayam adalah salah satu sumber protein hewani yang paling banyak dikonsumsi masyarakat karena kandungan gizinya yang komprehensif, mudah dicerna, mudah diakses, dan harga yang terjangkau. Sumber protein ini berasal dari peternakan unggas, rendah kalori, dan mengandung sejumlah nutrisi penting lainnya (Indrawan dkk., 2012). Telur ayam terdiri dari tiga bagian utama yaitu

cangkang telur yang dilapisi dengan selaput, putih telur dan kuning telur. Kandungan air, lemak, dan protein dalam telur ayam yang dapat mendukung pertumbuhan bakteri sehingga menyebabkan masa simpannya menjadi singkat.

Telur berisiko mengalami penurunan kualitas apabila disimpan di tempat terbuka dalam jangka waktu beberapa hari. Lama penyimpanan menjadi salah satu faktor utama yang memengaruhi mutu telur. Kerusakan dapat terjadi akibat masuknya bakteri melalui pori-pori cangkang, terjadinya penguapan air dan gas dari dalam telur, paparan zat kimia, serta akibat benturan atau guncangan. Dalam industri pengolahan makanan, penggunaan telur segar memiliki sejumlah kelemahan, seperti ukuran yang besar, sifatnya yang mudah pecah, dan tingkat ketahanannya yang rendah. Telur ayam memiliki masa simpan yang singkat, yaitu sekitar dua minggu jika disimpan pada suhu ruang (Rahmawati dkk., 2014).

Dengan demikian, untuk mempertahankan kualitas telur dan memperpanjang masa simpannya, diperlukan proses pengawetan. Salah satu cara untuk melakukan pengawetan adalah dengan mengolahnya melalui teknologi pengeringan menjadi tepung. Menurut Sutomo (2012) inovasi produk adalah proses atau hasil dari pengembangan atau penggunaan keterampilan dan pengalaman untuk menciptakan atau meningkatkan suatu produk (baik barang maupun jasa), serta mengembangkan proses atau sistem baru yang memberikan nilai signifikan. Salah satu contoh inovasi produk dari telur adalah mengolahnya menjadi tepung telur ayam. Tingginya permintaan tepung telur ayam sebagai bahan baku dalam industri di Indonesia membuka banyak kesempatan bagi peternak dan pengusaha. Selain dapat mengurangi volume, pengembangan industri tepung telur ayam juga dapat memberikan nilai tambah bagi peternak dari telur segar. Tepung telur ayam memiliki masa simpan yang lebih lama dan ukuran produk yang lebih kecil, sehingga menghemat ruang dan biaya penyimpanan serta memperluas jangkauan pasar yang lebih luas.

PT. Abi Nisa Sejahtera merupakan perusahaan yang bergerak bidang pengolahan telur berlokasi di Jalan Raya Petir, Sukalaksana, Kecamatan Curug, Kota Serang, Provinsi Banten. Perusahaan ini mengembangkan metode pengolahan telur inovatif yang sebagian besar belum banyak ditemukan di pasaran. Setiap harinya Perusahaan menyerap telur hingga satu ton telur dari peternakan ayam

negeri dan langsung diolah di pabrik produksi yang jaraknya dekat yaitu di daerah Curug, Kota Serang. Pengeringan dilakukan dengan menggunakan oven dengan campuran hanya menggunakan bubuk maltodekstrin sebagai pengawet dan pengental tepung, dari satu ton telur jika diolah menjadi tepung hanya menghasilkan kisaran 200 kg tepung telur ayam. Perusahaan biasa memenuhi kebutuhan tepung telur ayam sebagai bahan baku di industri pangan contohnya di industri pembuatan roti dan kue. Harga telur segar yang ditetapkan dari peternak telur menjadi acuan untuk menentukan harga pokok produksi, disebutkan kisaran harga telur segar rata rata Rp24.000 – Rp28.000 per kg perusahaan biasa menjual tepung telur di harga Rp120.000 – Rp150.000 per kg. Abi Nisa Sejahtera menjadi PT masih berumur kurang dari 5 tahun dan masih belum memiliki sistem pengelolaan yang menyeluruh. Oleh karena itu, PT. Abi Nisa Sejahtera perhitungan yang dilakukan masih belum mencakup biaya secara keseluruhan. Dalam mengelola usaha, analisis biaya yang cermat sangat penting untuk menentukan biaya produksi yang akurat. Ini mencegah kesalahan dalam menetapkan harga jual dan memastikan kelangsungan perusahaan dalam jangka panjang. (Situngkir dkk, 2023).

Menurut Mulyadi (2016), komponen dalam harga pokok produksi terdiri atas biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, serta biaya *overhead* pabrik. Sebelum menetapkan harga jual produk, produsen harus terlebih dahulu menghitung total biaya produksinya. Dalam kegiatan penjualan, perhatian tidak hanya tertuju pada besarnya keuntungan, tetapi juga pada biaya produksi per satuan produk. Tanpa mengetahui biaya produksi per unit, produsen akan mengalami kesulitan dalam menentukan harga jual yang tepat bagi produknya.

Berdasarkan hasil survei awal, PT. Abi Nisa menghitung harga jual tanpa memperhitungkan biaya *overhead* pabrik dan hanya mempertimbangkan komponen biaya bahan baku serta biaya *packaging*. Perusahaan hanya akan meraih keuntungan sebesar Rp8.000 per unit jika mengacu harga telur tertinggi dengan harga jual terendah tanpa memperhitungkan biaya yang lainnya. peneliti berhasil mengidentifikasi berbagai jenis biaya yang memengaruhi total biaya produksi di perusahaan tersebut. Secara teoritis, biaya produksi tepung telur ayam meliputi sejumlah komponen seperti biaya bahan baku, penyusutan peralatan dan mesin,

upah tenaga kerja, biaya bahan penunjang (seperti masker, sarung tangan, dan kertas roti), biaya kemasan, serta biaya *overhead* pabrik tetap (seperti sewa gedung produksi) dan *overhead* variabel (seperti penggunaan listrik dan gas). Oleh karena itu, metode *full costing* menjadi sangat penting bagi PT. Abi Nisa Sejahtera untuk menghitung harga pokok produksi per unit agar dapat menetapkan keuntungan yang diharapkan oleh perusahaan.

Dengan latar belakang tersebut, penulis merasa tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**ANALISIS *FULL COSTING* PADA REKAYASA PRODUK TEPUNG TELUR AYAM DALAM KEGIATAN KEDAIREKA DI PT. ABI NISA SEJAHTERA**”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang yang telah dijelaskan sebelumnya, maka rumusan masalah yang menjadi acuan dalam pelaksanaan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Apa saja komponen biaya yang memengaruhi total biaya produksi pada produk tepung telur ayam di PT. Abi Nisa Sejahtera?
2. Bagaimana proses perhitungan harga pokok produksi tepung telur ayam di PT. Abi Nisa Sejahtera apabila menggunakan pendekatan metode *full costing*?
3. Bagaimana penerapan metode *full costing* terhadap biaya produk tepung telur ayam di PT. Abi Nisa Sejahtera?

1.3 Batasan Masalah

Penelitian ini difokuskan pada analisis komponen biaya yang terkait dalam proses produksi tepung telur ayam, meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, serta biaya overhead pabrik. Perhitungan harga pokok produksi dilakukan dengan menggunakan metode *full costing* untuk setiap unit produk tepung telur ayam di PT. Abi Nisa Sejahtera yang diperoleh dalam periode waktu dari bulan Oktober 2024 hingga Juni 2025.

1.4 Tujuan

Tujuan dari penulisan skripsi ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk menganalisis apa aja komponen yang berkontribusi terhadap total biaya produksi olahan pada produk tepung telur ayam di PT. Abi Nisa Sejahtera.
2. Untuk menentukan harga pokok produksi produk tepung telur ayam di PT. Abi Nisa Sejahtera menggunakan metode *full costing*.
3. Untuk menganalisis dan mengetahui penerapan metode *full costing* dalam menghitung dan mengendalikan biaya produk tepung telur ayam di PT. Abi Nisa Sejahtera.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Full Costing

2.1.1 Komponen Biaya

Komponen biaya yang digunakan dalam perhitungan metode *full costing* meliputi seluruh biaya produksi. Biaya produksi sendiri merupakan semua pengeluaran yang dikeluarkan untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap dipasarkan. Secara umum, berdasarkan objek pengeluarannya, biaya produksi dapat diklasifikasikan menjadi tiga kategori utama, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik (Mulyadi, 2015).

1. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku langsung (*Direct Material*) mencakup semua pengeluaran yang terkait dengan pembelian bahan mentah utama yang menjadi bagian penting dari produk jadi. Sedangkan biaya bahan baku tidak langsung (*Indirect Material*) adalah biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh komponen yang tidak dapat secara langsung dihubungkan dengan produk tertentu (Firdaus, 2019).

2. Biaya Tenaga Kerja

Perusahaan harus menyadari bahwa faktor sumber daya manusia dalam organisasi berperan penting dalam meningkatkan daya saing, sehingga membantu perusahaan untuk tetap bertahan dan mencapai tujuan serta misinya secara efektif (Nainggolan & Patimah, 2020). Menurut Supriyono (2011), biaya tenaga kerja merupakan seluruh kompensasi yang diberikan perusahaan kepada karyawan.

3. Biaya *Overhead* pabrik

Aspek biaya produksi lainnya yang tidak termasuk dalam biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung mencakup beragam biaya yang tidak bisa ditelusuri secara langsung ke produk atau aktivitas lain dalam usaha perusahaan untuk menghasilkan pendapatan (Harnanto, 2017).

2.1.2 Cara perhitungan

Menurut Mulyadi (2005), metode *full costing* merupakan cara penentuan biaya produksi dengan memasukkan seluruh elemen biaya produksi ke dalam harga pokok produksi. Elemen tersebut meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya *overhead* pabrik. Dalam perhitungan menggunakan metode *full costing*, semua komponen biaya dihitung secara menyeluruh tanpa membedakan apakah produk tersebut sudah terjual atau masih dalam persediaan. Beberapa tahapan untuk menghitung *full costing*, yaitu

1. Identifikasi biaya bahan baku
2. Identifikasi biaya tenaga kerja
3. Identifikasi biaya *overhead* pabrik
4. Setelah mengidentifikasi ketiga biaya diatas, selanjutnya menghitung total produksinya dengan cara menjumlahkan semua ketiga biaya diatas.
5. Langkah terakhir yaitu menghitung HPP, total biaya produksi dibagi dengan jumlah unit produk yang dihasilkan.

2.2 Manajemen Biaya

2.2.1 Akuntansi dan Manajerial

Manajemen biaya merupakan suatu metode sistematis yang bertujuan untuk menyajikan informasi penting, baik yang bersifat finansial seperti pendapatan dan pengeluaran, maupun informasi non-finansial yang berkaitan dengan aspek kualitas dan tingkat produktivitas. Fungsi utama dari manajemen biaya adalah memberikan dukungan kepada manajemen dalam mengenali peluang untuk melakukan perbaikan, menyusun strategi yang efektif, serta mengambil keputusan operasional terkait perencanaan dan pemanfaatan sumber daya organisasi secara efisien. Selain itu, manajemen biaya juga berperan sebagai sistem informasi yang saling terintegrasi dengan berbagai fungsi lainnya dalam organisasi, seperti sistem perancangan dan pengembangan produk, proses pengadaan dan produksi, pelayanan konsumen, serta aktivitas pemasaran dan distribusi (Deden, 2011).

Akuntansi biaya berfungsi sebagai alat untuk mengumpulkan, mencatat, dan menganalisis biaya yang terkait dengan proses produksi barang atau jasa. Dengan informasi yang dihasilkan dari akuntansi biaya, manajemen memiliki kemampuan

untuk mengambil keputusan strategis yang lebih efektif mengenai pengalokasian sumber daya dan penetapan harga. Akuntansi biaya tidak hanya berguna untuk mengendalikan biaya tetapi juga dalam menentukan harga pokok produksi dan untuk mengevaluasi kerja (Carter, 2015).

Akuntansi manajemen adalah bagian dari akuntansi yang berfokus pada pengukuran, analisis, dan pelaporan data keuangan dan non keuangan untuk membantu manajemen dalam membuat keputusan yang akan mengarah pada pencapaian tujuan organisasi atau perusahaan. Akuntansi manajerial lebih luas cakupannya dengan akuntansi biaya, mencakup penyediaan informasi keuangan yang relevan untuk mendukung pengambilan keputusan manajerial dalam semua aspek operasional perusahaan. Tugas utama akuntansi manajerial adalah menyediakan informasi keuangan yang diperlukan untuk membantu manajemen dalam membuat keputusan. Akuntan manajemen melalui tiga tahap yaitu merencanakan dan mengendalikan kegiatan perusahaan, pengambil perhatian untuk manajemen dan penyedia informasi untuk pembuat keputusan. (Mulyadi, 2016)

2.2.2 Metode Pengendalian Biaya Produksi dan Strategi

Pengendalian produksi merupakan rangkaian kegiatan dan pendekatan yang diterapkan oleh manajemen untuk mengelola, merancang, menyelaraskan, dan mengarahkan seluruh proses produksi, termasuk pemanfaatan peralatan, bahan baku, mesin, serta tenaga kerja. Seluruh proses ini dilakukan dalam suatu sistem terpadu dengan tujuan untuk menghasilkan output secara efisien, baik dari segi biaya maupun waktu. Keberhasilan dalam pengendalian biaya sangat ditentukan oleh ketepatan dalam pengumpulan data serta penyusunan laporan yang relevan (Arens & Loebbecke, 2004). Tahapan awal dalam pengendalian biaya dimulai dari pencatatan seluruh transaksi yang terjadi di perusahaan. Adapun tujuan utama dari pengendalian ini adalah untuk menjamin bahwa setiap aktivitas yang dilakukan berjalan sesuai dengan sasaran atau rencana yang telah ditetapkan sebelumnya.

Menurut Handoko, pengendalian merujuk pada penerapan metode dan alat untuk memastikan bahwa rencana telah dilaksanakan sesuai dengan ketentuan yang telah ditetapkan. Strategi untuk mengendalikan biaya juga mencakup inovasi dalam proses produksi serta pemanfaatan teknologi untuk meningkatkan efisiensi.

Perusahaan juga bisa menerapkan strategi pengadaan yang lebih efisien untuk memperoleh bahan baku dengan harga yang kompetitif tanpa mengurangi kualitas. Kombinasi metode pengendalian biaya yang tepat dan strategi inovatif, perusahaan dapat mencapai tujuan finansial secara lebih efektif.

2.3 Rekayasa Produk

2.3.1 Pengertian Rekayasa Produk

Rekayasa pangan adalah proses yang melibatkan penerapan prinsip-prinsip teknis dan ilmiah dalam pengembangan dan pengolahan pangan. Proses ini tidak hanya mencakup aspek fisik dan kimia bahan pangan, tetapi juga mempertimbangkan faktor-faktor seperti kebutuhan konsumen, keamanan pangan, dan kelestarian lingkungan. Menurut T.J.McCarthy, *Food Engineering: A Integrated Approach* (2015), rekayasa pangan bertujuan untuk menghasilkan produk yang tidak hanya sesuai dengan standar mutu tetapi juga dapat bersaing di tingkat internasional. Proses ini mencakup berbagai tahapan mulai dari penelitian dan pengembangan hingga produksi dan penjualan.

Dalam industri pangan, inovasi juga ditekankan dalam pengembangan produk untuk meningkatkan nilai tambah bahan baku yang ada. Dalam bukunya *Food Technology: Principles and practice* (2018), Rahman menyatakan bahwa inovasi dalam bidang pangan perlu menghadapi berbagai tantangan guna memenuhi kebutuhan pasar yang terus bertambah, baik dalam hal kualitas maupun jumlah. Oleh karena itu, pengembangan pangan merupakan kunci untuk menciptakan solusi yang efisien dan efektif terhadap kebutuhan pangan masyarakat.

2.3.2 Manfaat Rekayasa Produk

Manfaat teknologi pangan sangat luas dan memberikan dampak positif pada banyak aspek kehidupan. Pertama, rekayasa pangan dapat meningkatkan kualitas dan keamanan pangan yang dihasilkan. Penggunaan teknologi modern dalam pengolahan makanan memungkinkan kita meminimalkan risiko kontaminasi, sehingga menghasilkan produk yang lebih aman untuk dikonsumsi. Menurut M.J.P. Luning dan J.A.J. Marcelis dalam bukunya *Food Quality Control* (2009), penerapan sistem manajemen mutu dalam rekayasa pangan meningkatkan

kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Teknologi pangan juga berkontribusi terhadap efisiensi produksi dan pengurangan limbah.

Penggunaan teknologi yang tepat memungkinkan Anda mengoptimalkan proses produksi, mengurangi konsumsi sumber daya, dan meminimalkan kerugian pasca panen. Hal ini sejalan dengan temuan S.K. Khosla (2020) dalam bukunya *Sustainable Food Engineering* yang menyoroti pentingnya inovasi pengolahan pangan dalam mencapai kelestarian lingkungan dan ekonomi. Pengembangan pangan tidak hanya menguntungkan produsen, tetapi juga konsumen dan lingkungan secara keseluruhan.

2.4 Industri Olahan Telur

2.4.1 Tepung Telur Ayam

Menurut (Siregar dkk., 2012) telur terdiri atas tiga komponen utama, yaitu cangkang sebesar 9,5%, putih telur sebesar 61,5%, dan kuning telur sebesar 29%. Telur ayam dikenal memiliki daya simpan yang relatif pendek dan rentan terhadap kerusakan, baik dari aspek fisik, kimia, maupun biologis. Jenis kerusakan yang dapat terjadi meliputi perubahan ukuran, penurunan pH isi telur, serta kontaminasi atau degradasi akibat aktivitas mikroorganisme. Salah satu alternatif yang dinilai efektif untuk memperpanjang masa simpan telur adalah dengan mengolahnya menjadi produk kering, seperti tepung telur (Suprapti, 2010).

Tepung telur ayam adalah produk turunan yang menarik karena dapat disimpan lebih lama tanpa perlu pendinginan atau pembekuan, melainkan melalui proses pengeringan. Proses pengeringan merupakan teknik yang digunakan untuk mengurangi kandungan air dari suatu bahan melalui penguapan dengan bantuan panas. Terdapat sejumlah metode untuk mengeringkan telur, seperti pengeringan semprot (*spray drying*) dan pengeringan dengan oven (*pan drying*). (Williams, 2001).

Produksi tepung telur ayam dapat memperpanjang masa simpan tanpa mengurangi nilai gizi, dan mengurangi volume bahan, sehingga menjadi lebih bervariasi dibandingkan telur segar. Tepung telur ayam yang dihasilkan harus memiliki karakteristik fungsional serta sifat fisikokimia yang setara dengan telur segar. karakteristik fungsional ini sangat penting untuk dipertahankan karena

mempengaruhi kemampuan telur dalam aplikasi pembuatan makanan olahan (Winarno dkk, 2002). Keragaman dan fleksibilitas tepung telur ayam proses pengeringan dapat terlihat dari banyaknya penggunaan produk ini di berbagai sektor. Dibidang industri, tepung telur ayam sering dimanfaatkan dalam pembuatan roti, biskuit, saus, hingga dalam industri farmasi. (Tsivirko, 2021).

2.5 Hasil Penelitian Sebelumnya

Tabel 1. Penelitian Sebelumnya

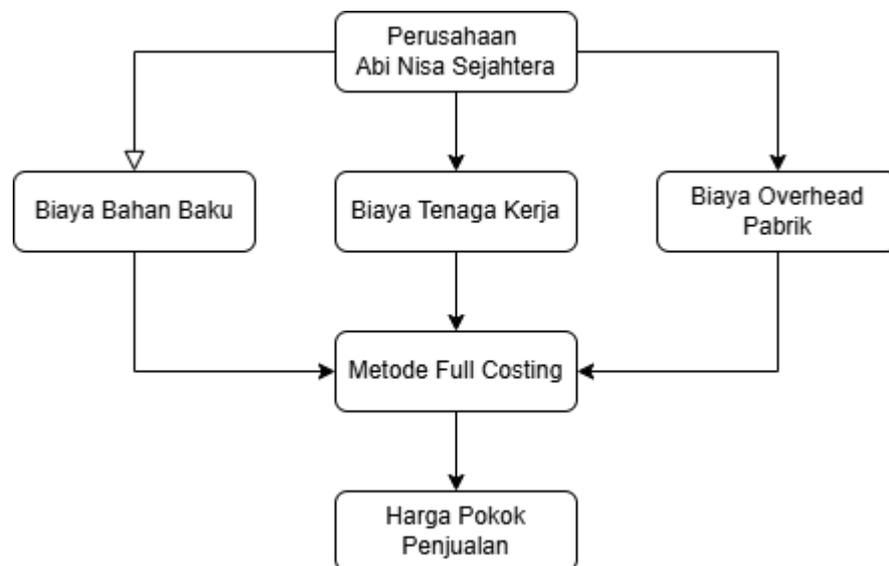
No.	Peneliti	Judul Penelitian	Hasil Penelitian
1	Sulistiani, H. Yanti, E. Gunawan, R. Jurnal Ilmiah Sistem Informasi Akuntansi (JIMASIA) Vol 1, No.1, Juni 2021	Penerapan Metode <i>Full costing</i> pada Sistem Informasi Akuntansi Biaya Produksi (Studi Kasus: Konveksi Serasi Bandar Lampung)	Pengembangan Sistem Informasi Akuntansi Biaya Produksi berbasis desktop berperan dalam mendukung serta mempermudah tugas bagian administrasi, khususnya dalam pengolahan data terkait biaya produksi. Selain itu, sistem ini dapat mengurangi potensi terjadinya kesalahan dalam proses pencatatan dan pengolahan data. Dengan adanya sistem ini, efisiensi kerja dapat ditingkatkan, sehingga manajemen dapat segera mengambil keputusan yang tepat berdasarkan laporan yang dihasilkan.
2	Situngkir, T. Yusuf, A. Apriyanti, A. <i>Journal of Accounting, Finance, Taxation, and Auditing (JAFTA)</i> Volume 5, Nomor 2, Juni 2023	Analisis Biaya Produksi Dengan Cara <i>Full costing</i> Dan Variabel Costing pada UMKM Bandeng Gepuk Queen Karawang	Penerapan metode <i>full costing</i> dan variabel costing dalam perhitungan biaya produksi menghasilkan perbedaan dalam penentuan harga jual produk pada UMKM Gepuk Ikan Bandeng. Hasil penelitian menunjukkan bahwa biaya produksi yang dihitung menggunakan metode variabel costing cenderung lebih rendah dibandingkan dengan metode <i>full costing</i> .

No.	Peneliti	Judul Penelitian	Hasil Penelitian
3	Median, S. Sihabudin. Fauji, R. Journal of Trends Economics and Accounting Research Vol 4, No 1, 2023	Analisis Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode <i>Full costing</i> dan <i>Variable Costing</i> dalam Menentukan Harga Jual Pada UMKM	Perhitungan perbandingan harga pokok produksi dalam penetapan harga jual di UMKM karisma rahayu sejati menggunakan metode <i>full costing</i> dan variabel <i>costing</i> terdapat perbedaan dikarenakan ada biaya yang tidak dihitung oleh UMKM Karisma Rahayu Sejatu. Maka disarankan perhitungan HPP menggunakan <i>full costing</i> agar perhitungan tidak rancu dan tepat.
4	Putra, B. Yulinartati. Fitriya, E. Jurnal Kajian Ekonomi dan Bisnis Islam. Vol. 5, No. 5, 2024.	Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti dengan Menggunakan Metode <i>Full costing</i> Pada UMKM San Roti	Perbedaan perhitungan harga pokok produksi pada UMKM San Roti dengan metode <i>full costing</i> terjadi karena dalam perhitungan yang dilakukan oleh UMKM San Roti, terdapat komponen biaya yang tidak disertakan, yaitu biaya penyusutan aset.
5	Triseptya, G. Zulkifli. Toding, M. Journal of Economic and Social Science. Volume 1, Nomor 1, 2024	Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode <i>Full Costing</i> dan <i>Variable Costing</i>	Perbedaan terlihat antara hasil perhitungan harga pokok produksi versi UMKM Bakso Sarjana dan perhitungan dengan metode <i>full costing</i> . Metode <i>full costing</i> menghasilkan harga pokok produksi yang lebih tinggi karena mencakup perincian seluruh biaya secara menyeluruh. Sementara itu, perhitungan yang dilakukan oleh Bakso Sarjana tidak memasukkan semua komponen biaya produksi secara detail.

Berdasarkan hasil penelitian sebelumnya yang dijadikan acuan dalam penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa metode perhitungan harga pokok produksi menggunakan *full costing* memiliki perbedaan jika dibandingkan dengan metode variabel *costing*. Perbedaan tersebut berpengaruh pada penentuan harga jual produk,

terutama terkait dengan penghitungan biaya penyusutan aset. Semua biaya, dari bahan baku sampai *Overhead* pabrik akan dihitung untuk menentukan titik impas (BEP) dari satuan produk. Penelitian ini akan mempertimbangkan apakah perhitungan perusahaan akan ada perbedaan dengan perhitungan menggunakan *full costing* dengan merincikan semua biaya termasuk biaya penyusutan aset untuk menentukan pengambilan keputusan dalam skala yang lebih luas dari UMKM yaitu Perusahaan serta menganalisis dengan komoditas yang berbeda yaitu telur yaitu produk olahan tepun telur sebelumnya.

2.6 Kerangka Pemikiran



Gambar 1. Kerangka Pemikiran

Kerangka pemikiran di atas menggambarkan kerangka pemikiran dari penelitian dengan judul “ANALISIS *FULL COSTING* PADA REKAYASA PRODUK TEPUNG TELUR AYAM DALAM KEGIATAN KEDAIREKA DI PT. ABI NISA SEJAHTERA”. Perusahaan memiliki salah satu produk inovasi dari telur yang dijadikan tepung. Telur ayam negeri yang bisa diperoleh dari peternak yang ada di kota Serang. Rekayasa produk ini menjadi sebuah keunggulan perusahaan karena jarang kompetitor lainnya di kota Serang.

Peneliti menjelaskan proses perhitungan biaya produksi tepung telur ayam di PT. Abi Nisa dengan menggunakan metode *full costing*. Metode ini melibatkan semua komponen biaya yang berhubungan dengan produksi, seperti biaya bahan baku, tenaga kerja, serta biaya *overhead* pabrik. Dengan menghitung seluruh biaya tersebut secara menyeluruh, perusahaan dapat memperoleh perhitungan harga pokok produksi yang lebih tepat. Metode *full costing* menggabungkan seluruh biaya tetap maupun variabel, sehingga memberikan gambaran menyeluruh mengenai total biaya yang dikeluarkan selama proses produksi.

Biaya Bahan Baku mencakup semua pengeluaran yang diperlukan untuk memperoleh bahan utama yang digunakan dalam proses produksi. Biaya ini merupakan elemen kunci fundamental dalam metode *full costing* karena representatif dari nilai material yang digunakan dalam produk akhir. Oleh sebab itu, perusahaan perlu cermat dalam menghitung biaya bahan baku agar jumlah yang dikeluarkan tepat dan akurat.

Biaya tenaga kerja adalah pengeluaran untuk menggaji staf yang terlibat langsung pada proses produksi. Biaya ini meliputi gaji, upah, dan tunjangan lainnya. Biaya tenaga kerja merupakan investasi manusia yang esensial dalam industri manufaktur karena pekerjaan manual maupun administratif semakin kompleks. Perusahaan harus memantau kondisi ekonomi dan sosial untuk menyesuaikan gaji dan kompensasi yang adil bagi karyawannya.

Biaya *overhead* pabrik meliputi seluruh biaya tidak langsung yang diperlukan untuk mendukung proses produksi, meskipun tidak dapat langsung dikaitkan dengan produk tertentu. Contohnya adalah biaya listrik, perawatan peralatan, dan penyusutan mesin. Fungsi biaya ini adalah untuk menutupi berbagai aktivitas pendukung yang tidak langsung tetapi tetap penting dalam operasional pabrik.

Setelah perhitungan harga pokok produksi dilakukan menggunakan metode *full costing*, langkah berikutnya adalah menetapkan harga jual produk. Penetapan ini dilakukan dengan menambahkan persentase keuntungan (*mark-up*) ke dalam harga pokok produksi. Melalui pendekatan ini, perusahaan dapat menjamin bahwa seluruh biaya telah terakomodasi serta memperoleh laba sesuai target. Besar kecilnya *mark-up* yang diterapkan dapat bervariasi tergantung pada strategi pemasaran dan posisi produk di pasar.

Penerapan metode *full costing* di PT. Abi Nisa bertujuan untuk menetapkan harga jual yang optimal, baik dari segi efisiensi maupun keuntungan. Melalui pendekatan ini, perusahaan tidak hanya mampu menutup seluruh biaya produksi, tetapi juga memperoleh laba yang memadai. Hal ini menjadi faktor krusial bagi kelangsungan usaha serta peningkatan daya saing di pasar. Oleh karena itu, pemahaman yang mendalam mengenai unsur-unsur biaya dan strategi penetapan harga sangat diperlukan agar manajemen dapat membuat keputusan yang tepat.

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Jenis, Lokasi, dan Waktu Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menyajikan gambaran objektif mengenai suatu kondisi dengan memanfaatkan data kuantitatif yang berasal dari situasi nyata. Metode yang digunakan adalah penelitian deskriptif kuantitatif. Menurut Nurdin dan Hartati (2019), pendekatan ini bertujuan untuk menyampaikan informasi yang akurat dan tepat mengenai suatu keadaan. Pemilihan metode deskriptif kuantitatif didasarkan pada fokus penelitian yang ingin menguraikan fakta dan fenomena tertentu secara sistematis, rinci, dan berdasarkan data yang dapat dipertanggungjawabkan.

Metode deskriptif yang diterapkan dalam penelitian ini menjelaskan elemen biaya yang mempengaruhi harga jual produk tepung telur PT. Abi Nisa Sejahtera. Metode yang dijelaskan menggunakan pendekatan statistik deskriptif yang digunakan untuk menjelaskan profil perusahaan dan pengaruh antara biaya tetap dan biaya variabel terhadap total biaya produksi bubuk telur PT. Abi Nisa Sejahtera. Penelitian ini dilakukan di sebuah perusahaan yang memproduksi produk tepung telur yaitu PT. Abi Nisa Sejahtera yang berlokasi di Jalan Raya Petir, Sukalaksana, Kecamatan Curug, Kota Serang, Provinsi Banten. Penelitian ini dimulai pada bulan September 2024 sampai dengan Juni 2025.

3.2 Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian merupakan alat yang dipakai untuk mengevaluasi fenomena yang terjadi di alam atau dalam masyarakat yang sedang diamati. Dalam tahap pengumpulan data, instrumen penelitian yang digunakan untuk penelitian ini adalah kuesioner. Kuesioner ditanyakan langsung kepada pemilik perusahaan dengan menanyakan seperti profil perusahaan, cara pembuatan, pencatatan keuangan, dan yang berkaitan dengan produksi tepung telur ayam di PT. Abi Nisa Sejahtera.

3.3 Metode Pengumpulan Data

Metode yang diterapkan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Observasi

Menurut Hardani (2020), observasi adalah metode pengumpulan data yang dilakukan dengan mengamati langsung aktivitas yang sedang berlangsung. Observasi ini dibagi menjadi tiga jenis, yaitu observasi partisipatif, observasi terbuka (terus terang), dan observasi tidak terstruktur. Dalam penelitian ini dilakukan observasi di tempat produksi tepung telur ayam untuk mengamati secara langsung pembuatan produk. Peneliti melakukan observasi ke tempat produksi dan penjualan PT. Abi Nisa Sejahtera yang terletak di Kota Serang.

2. Wawancara

Menurut Sugiyono (2019), wawancara merupakan suatu bentuk interaksi antara dua pihak yang bertujuan untuk saling bertukar informasi dan gagasan melalui proses tanya jawab, guna memperoleh pemahaman yang lebih dalam mengenai suatu topik tertentu. Dalam penelitian ini, wawancara dilaksanakan dengan format semi terstruktur yang akan diajukan kepada pemilik Perusahaan PT. Abi Nisa Sejahtera untuk memperoleh informasi atau data yang diperlukan.

3. Dokumentasi

Menurut Sugiyono (2019), dokumentasi adalah metode pengumpulan data yang memanfaatkan berbagai sumber seperti buku, arsip, dokumen, angka, dan gambar yang berupa laporan atau keterangan yang dapat membantu dalam proses penelitian. Melalui dokumentasi, penulis mengumpulkan data menggunakan dokumen dan gambar sebagai pelengkap data tulisan yang diperoleh dari wawancara. Dalam penelitian ini dokumentasi akan dilakukan selama ketika kegiatan wawancara dan observasi yang terkait dengan PT. Abi Nisa Sejahtera.

3.4 Jenis Data

Data yang dipakai dalam penelitian ini meliputi dari data yang bersumber dari primer dan sekunder :

1. Data Primer

Menurut Sugiyono (2019), data primer adalah data yang diperoleh langsung dari sumbernya oleh peneliti. Dalam penelitian ini, data primer dikumpulkan melalui wawancara langsung maupun tidak langsung dengan pemilik PT. Abi Nisa Sejahtera.

2. Data Sekunder

Menurut Sugiyono (2019), data sekunder adalah informasi yang diperoleh dari sumber yang tidak langsung memberikan data kepada peneliti. Dalam penelitian ini, data sekunder diperoleh dari pemilik PT. Abi Nisa Sejahtera berupa catatan, dokumen, atau foto yang telah disimpan dan diarsipkan, baik oleh individu maupun perusahaan.

3.5 Definisi Operasionalisasi Variabel

Menurut Sugiyono (2019), pengertian operasional variabel merupakan komponen dalam penelitian yang menjelaskan metode pengukuran suatu variabel, atau bisa juga diartikan sebagai panduan dalam pelaksanaan pengukuran variabel tersebut. Dalam penelitian ini variabel diidentifikasi mencakup Harga pokok produksi, Biaya Bahan Baku, Biaya Tenaga Kerja, Biaya *Overhead* Pabrik.

Tabel 2. Definisi Operasional Variabel

Variabel	Indikator
Harga Pokok Produksi	Total biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk menghasilkan suatu barang atau jasa hingga siap dipasarkan. Perhitungannya meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, serta biaya <i>overhead</i> pabrik, dinyatakan dalam satuan rupiah, kemudian dibagi berdasarkan jumlah unit dalam satuan kilogram.
Biaya Bahan Baku	Biaya bahan baku dihitung dengan mengalikan jumlah total bahan baku yang dibeli dengan harga per unitnya. Dalam penelitian ini, bahan baku yang digunakan antara lain telur ayam, di mana perhitungannya dilakukan dalam satuan rupiah berdasarkan harga per kilogram.
Biaya Tenaga Kerja	Biaya tenaga kerja merupakan pengeluaran yang dikeluarkan perusahaan sebagai bentuk kompensasi kepada para karyawan. Dalam penelitian ini, biaya tenaga kerja yang diperhitungkan mencakup gaji karyawan yang terlibat dalam proses produksi tepung telur ayam selama satu bulan, termasuk tunjangan dan insentif lainnya. Perhitungan dilakukan dalam satuan rupiah berdasarkan total pengeluaran perusahaan untuk pos tersebut.
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Biaya <i>overhead</i> pabrik meliputi total pengeluaran untuk penyusutan pabrik, penyusutan peralatan, listrik, sewa gedung dan gaji staf administrasi pabrik yang tidak dapat langsung dialokasikan ke produk. Dalam penelitian ini, perhitungan dilakukan dengan menggunakan uang dalam satuan rupiah.

3.6 Metode Analisis Data

Metode *full costing* digunakan untuk menghitung harga pokok suatu produk dengan menyertakan semua biaya yang terlibat dalam proses produksi, termasuk biaya tetap dan biaya variabel. Dalam kerangka penelitian deskriptif kuantitatif, pendekatan ini bertujuan memberikan gambaran menyeluruh tentang komponen-komponen biaya yang berperan dalam penentuan harga pokok produk.

Berikut adalah langkah-langkah dalam menerapkan analisis *full costing* dalam penelitian ini:

1. Pengumpulan Data

Pada tahap ini, peneliti mengumpulkan informasi yang relevan mengenai biaya produksi. Data yang diperoleh terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Metode pengumpulan data dapat dilakukan melalui survei, wawancara, atau pengamatan langsung pada proses produksi.

2. Klasifikasi Data

Setelah proses pengumpulan data selesai, langkah berikutnya adalah mengklasifikasikan data berdasarkan jenis biaya. Klasifikasi ini sangat penting untuk mempermudah analisis yang mendalam. Biaya produksi umumnya dibagi ke dalam kategori berikut :

- Biaya Bahan Baku : pengeluaran yang dialokasikan untuk pembelian bahan mentah.
- Biaya Tenaga Kerja Langsung : pengeluaran yang berhubungan dengan gaji pekerja secara langsung berpartisipasi dalam produksi.
- Biaya *overhead* Pabrik : Biaya tambahan yang tidak bisa langsung dialokasikan ke produk, seperti biaya listrik dan sewa tempat produksi.

3. Analisis Data

Peneliti melakukan perhitungan total biaya produksi dengan mengakumulasi seluruh komponen biaya yang telah dikelompokkan sebelumnya. Metode *full costing* digunakan untuk menentukan harga pokok produksi dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

Tabel 3. Analisis Data

Metode (<i>FULL COSTING</i>)	
Biaya Produksi	Biaya Bahan Baku Rp. ...
	Biaya Tenaga Kerja Rp. ...
	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Rp. ...
	(Total Biaya Produksi)
Harga Pokok Produksi (HPP)	TOTAL BIAYA PRODUKSI
	JUMLAH UNIT

4. Simulasi Perhitungan

Setelah proses analisis selesai, peneliti dapat menyusun simulasi perhitungan guna membandingkan hasil penetapan harga pokok produksi antara metode *full costing* dan metode *variabel costing* yang digunakan oleh perusahaan. Simulasi ini berfungsi untuk memberikan pemahaman yang lebih dalam mengenai pengaruh masing-masing unsur biaya terhadap total biaya produksi suatu produk.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum PT. Abi Nisa Sejahtera

PT. Abi Nisa Sejahtera adalah sebuah perusahaan yang pada mulanya dibentuk sebagai Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang mengkhususkan diri dalam penjualan berbagai macam produk pangan. Pada tahun 2015, UMKM ini memulai perjalanannya dari peternak lokal. Seiring perkembangan usahanya, pada tahun 2021 secara resmi berstatus hukum sebagai Perseroan Terbatas (PT) dengan nama PT. Paeto Pangan Sinergi dan mulai memfokuskan kegiatan produksinya pada pembuatan tepung telur (kuning, utuh, maupun putih) beserta produk turunannya, serta melakukan perubahan nama menjadi PT. Abi Nisa Sejahtera. Perusahaan ini merupakan unit usaha berbasis kewirausahaan sosial yang bertujuan untuk memberdayakan masyarakat melalui kegiatan inovatif guna mendorong terciptanya desa yang mandiri dan berdaya. Selain berorientasi pada pemenuhan kebutuhan konsumen, PT. Abi Nisa Sejahtera juga memiliki komitmen dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat, khususnya di wilayah Serang, Banten.

PT. Abi Nisa Sejahtera berlokasi di Jalan Raya Petir, Sukalaksana, Kecamatan Curug, Kota Serang, Provinsi Banten. Perusahaan ini fokus pada pembuatan tepung telur, dengan berbagai macam produk yang diproduksi, termasuk tepung telur utuh, tepung kuning telur, tepung putih telur, *eggroll*, tepung telur asin, dan telur asin. Semua bahan baku telur didapatkan langsung dari peternak lokal di sekitar area perusahaan. Dalam proses produksinya, PT. Abi Nisa Sejahtera menerapkan *Zero Waste Operation Concept*, yaitu konsep produksi yang mengoptimalkan pemanfaatan seluruh komponen telur (kuning telur, putih telur, hingga cangkangnya) agar dapat diolah menjadi produk bernilai guna tanpa menghasilkan limbah.

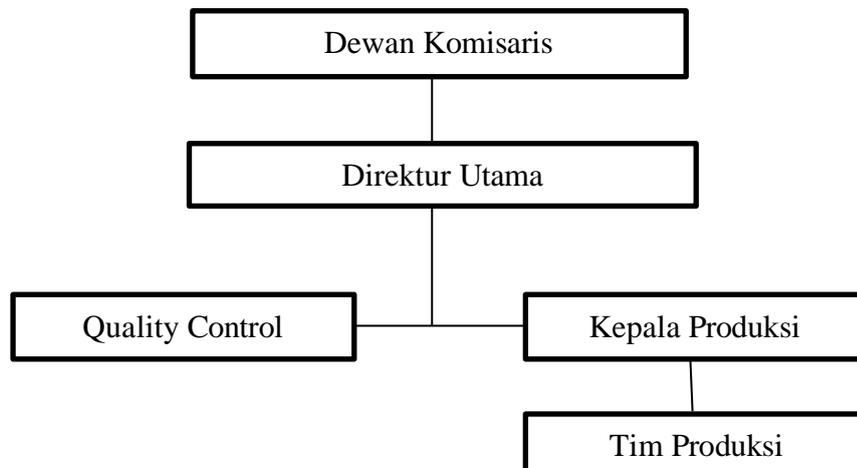
PT. Abi Nisa Sejahtera menetapkan visi misi sebagai pedoman dalam mencapai tujuan Perusahaan. Adapun visi misi Perusahaan adalah sebagai berikut :

VISI : “Menggali dan mengembangkan potensi desa untuk mensejahterakan masyarakat desa”

MISI :

1. Mendorong pengembangan PT. Abi Nisa Sejahtera melalui pembentukan kemitraan dengan berbagai unit usaha serta kegiatan ekonomi desa guna meningkatkan taraf hidup masyarakat dan mendukung kemandirian di berbagai sektor.
2. Mengoptimalkan dan memanfaatkan potensi yang dimiliki desa sebagai langkah strategis dalam upaya peningkatan kesejahteraan warga.
3. Memperkuat struktur kelembagaan dan memperluas jaringan kemitraan melalui kerja sama dengan pihak internal dan eksternal desa, melibatkan berbagai elemen masyarakat serta menjalin sinergi dengan lembaga pemerintah untuk mendukung penguatan ekonomi desa.

Perusahaan memiliki susunan organisasi untuk mendukung efektivitas pelaksanaan kegiatan operasional serta untuk mewujudkan visi dan misi yang sudah ditentukan. Adapun struktur organisasi PT. Abi Nisa Sejahtera dapat dilihat pada tabel berikut.



Sumber: Data Primer 2025

Gambar 2. Struktur Organisasi Perusahaan

Berikut adalah penjelasan tentang tugas dan tanggung jawab masing masing bagian dalam struktur organisasi PT. Abi Nisa Sejahtera :

1. Dewan Komisaris memiliki fungsi sebagai bertanggung jawab untuk mengambil keputusan dan memiliki tugas dan wewenang, seperti
 - a) Menilai kinerja direktur utama dan mengelola perusahaan

- b) Memastikan Perusahaan berjalan sesuai dengan visi dan misi
 - c) Memberikan Keputusan strategis terkait dengan arah perusahaan
2. Direktur Utama memiliki fungsi bertanggung jawab untuk mengambil keputusan strategi yang mempengaruhi arah dan tujuan perusahaan, mengelola sumberdaya manusia dan keuangan, serta operasional. Direktur utama memiliki tugas dan wewenang seperti
- a) Mengelola Perusahaan secara keseluruhan
 - b) Mengawasi dan mengkoordinasikan kegiatan tim
 - c) Mewakili Perusahaan dalam hubungan dengan pihak luar
3. Quality Control berperan dalam mengawasi serta menjamin bahwa produk yang dihasilkan telah sesuai dengan standar mutu yang ditentukan. Adapun tugas dan tanggung jawabnya meliputi:
- a) Memverifikasi bahwa kualitas tepung telur ayam telah memenuhi kriteria standar yang berlaku
 - b) Melaksanakan uji kualitas serta mendeteksi potensi permasalahan yang berkaitan dengan mutu
 - c) Menyampaikan saran perbaikan kualitas kepada pihak perusahaan untuk peningkatan produk perusahaan
4. Kepala Produksi sebagai mengelola seluruh proses produksi agar berjalan efisien, tepat waktu, dan sesuai standar kualitas. bertanggung jawab langsung terhadap perencanaan, pelaksanaan, dan pengawasan produksi dari awal hingga akhir. tugas dan wewenang kepala produksi antara lain:
- a) Memastikan produksi berjalan lancar dan efisien sesuai dengan SOP yang telah ditetapkan Perusahaan
 - b) Mengawasi penggunaan semua sumber daya produksi
 - c) Mengatur jadwal produksi sesuai dengan target perusahaan
5. Tim Produksi bertanggung jawab menjalankan seluruh kegiatan produksi secara langsung untuk memastikan barang atau jasa yang dihasilkan memenuhi sasaran kualitas, kuantitas, dan waktu yang telah ditargetkan. Adapun tugas dan kewenangannya meliputi:
- a) Menjalankan proses pembuatan tepung telur ayam sesuai dengan SOP perusahaan.

- b) Melaporkan setiap kendala produksi kepada kepala tim produksi.
- c) Menyampaikan usulan perbaikan guna meningkatkan efektivitas proses produksi.

4.2 Proses produksi



Gambar 3. Proses Produksi

Sumber: Data Primer 2025

Proses produksi tepung telur ayam utuh merupakan serangkaian tahapan yang bertujuan untuk mengubah telur segar menjadi bentuk bubuk kering yang tahan lama dan mudah digunakan sebagai bahan baku industri pangan atau bahan baku olahan rumah tangga. Tahapan ini diawali dari penerimaan bahan baku, yaitu

proses seleksi awal terhadap telur ayam yang layak diproses. Bahan baku telur ayam segar utuh berasal dari PT. Puri Farm dengan kualitas yang sudah sesuai dengan standar.

Telur ayam yang diterima kemudian masuk ke tahap persiapan alat dan bahan, memastikan seluruh peralatan dalam keadaan bersih dan siap digunakan. Selanjutnya, dilakukan pensortiran bahan baku untuk memisahkan telur yang digunakan sesuai standar karena resiko pengiriman (tidak pecah, tidak cacat atau rusak, tidak busuk). Telur ayam yang lolos seleksi akan melalui tahap pencucian dan sanitasi untuk menghilangkan kotoran serta meminimalkan kontaminasi mikroba. Proses pencucian dilakukan dengan air, kemudian ditiriskan melalui wadah dan dikeringkan disuhu ruang.

Setelah bersih, telur dipecahkan dan dipisahkan dari cangkang telur menggunakan mesin pemecah telur. Hasil dari pemisahan akan ditimbang untuk mengetahui berat telur tanpa cangkang. Masuk ke proses pembuatan telur liquid, yaitu pencampuran putih dan kuning telur secara merata. Telur liquid ini kemudian ditimbang untuk mengetahui volume atau berat yang akan diproses lebih lanjut. Pembuatan telur liquid menggunakan mesin.

Tahap berikutnya adalah ekstraksi melalui mesin ekstraksi, di mana telur liquid disaring untuk menghilangkan partikel kasar dan cangkang kecil lalu didinginkan pada suhu ruang. Cairan telur hasil ekstraksi kemudian dikeringkan melalui proses pengovenan atau spray drying untuk mengurangi kadar air. Pengeringan dilakukan didalam mesin oven selama kurang lebih 5 jam dengan suhu 65°C. selanjutnya didinginkan selama 15 menit pada suhu ruang. Hasil pengeringan berupa butiran kering kemudian masuk ke tahap milling (penepungan) guna memperoleh tekstur bubuk yang diinginkan.

Selanjutnya, dilakukan pengayakan dengan alat ayakan untuk menyeragamkan ukuran partikel dan menghilangkan gumpalan. Tepung telur yang sudah halus lalu dicampur merata melalui proses penghomogenan. Terakhir, tepung telur ayam yang sesuai standar produk akhir dikemas secara higienis dalam wadah kedap udara melalui tahap pengemasan. Pengemasan tepung telur ayam primer menggunakan plastik dengan berat 5 kg dan pengemasan sekunder dengan karung kertas 3 lapis dengan berat 20 kg. setelah semua proses sudah dilakukan tepung

telur ayam disimpan di gudang penyimpanan dengan suhu dan kelembapan terkontrol agar kualitas produk tetap terjaga.

4.3 Analisis Biaya Produksi

Analisis biaya produksi adalah proses penelaahan terhadap seluruh pengeluaran yang terjadi selama kegiatan pembuatan barang atau jasa. Tujuan utamanya adalah untuk menghitung total biaya yang dibutuhkan dalam menghasilkan suatu produk, seperti tepung telur ayam. Evaluasi ini sangat penting agar perusahaan dapat menentukan harga pokok produksi (HPP) secara tepat. Secara garis besar, biaya produksi terdiri atas tiga komponen utama, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Ketiga unsur ini saling berkaitan dan secara bersama-sama menyusun struktur biaya dalam proses produksi.

PT Abi Nisa Sejahtera dalam praktiknya selama ini hanya memperhitungkan sebagian dari total biaya yang seharusnya dimasukkan, yaitu biaya bahan baku, biaya *packaging* (pengemasan), biaya bahan penolong dan biaya *overhead* pabrik variabel. Perhitungan menggunakan metode perusahaan tidak akan mencerminkan seluruh beban biaya yang sesungguhnya ditanggung oleh perusahaan. Jika komponen biaya seperti penyusutan peralatan produksi, upah tenaga kerja, serta *overhead* pabrik tetap tidak dimasukkan dalam perhitungan, hal ini dapat menyebabkan ketidaktepatan dalam penentuan harga jual maupun dalam evaluasi keuntungan. Oleh sebab itu, dibutuhkan analisis biaya produksi yang komprehensif agar perusahaan dapat memperoleh gambaran yang lebih rinci, meningkatkan ketepatan dalam menghitung harga pokok produksi, serta merumuskan strategi keuangan dan penetapan harga secara lebih optimal.

PT Abi Nisa Sejahtera dapat memproduksi tepung telur ayam cukup signifikan. Satu kali proses produksi atau satu *Batch*, perusahaan mampu menghasilkan sebanyak 28 kg tepung telur ayam, proses produksi dilakukan sebanyak 3 *Batch* dalam satu hari kerja, sehingga total produksi harian mencapai 84 kg. Hari kerja dalam satu bulan adalah sebanyak 26 hari, maka secara keseluruhan PT Abi Nisa Sejahtera dapat memproduksi hingga 2.184 kg tepung telur ayam per bulan. Perusahaan mampu stabil memproduksi tepung telur ayam dengan alat dan tenaga kerja yang ada, kemampuan tersebut juga disesuaikan

dengan kapasitas maksimal yang bisa dihasilkan oleh mesin mesin pendukung produksi.

Tabel 4. Hasil Produksi 1 Bulan

HASIL PRODUKSI	
Keterangan	Jumlah (kg)
1 <i>Batch</i> Produksi	28
1 Hari (3 <i>Batch</i> Produksi)	84
1 Bulan (26 Hari Produksi)	2184

Sumber : Data Primer Diolah (2025)

4.3.1 Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku adalah pengeluaran utama yang dikeluarkan perusahaan untuk mendapatkan bahan dasar yang akan diproses menjadi produk akhir. Peran bahan baku sangat krusial dalam kegiatan produksi, karena mutu dan ketersediaannya akan berdampak langsung pada kualitas produk yang dihasilkan. Dalam memproduksi tepung telur ayam, PT. Abi Nisa Sejahtera menggunakan bahan baku berupa telur ayam dan maltodekstrin.

Telur ayam yang digunakan dalam produksi berasal dari hasil kerjasama dengan PT. Puri Farm yang beralamatkan di Jl Palenam, Desa Sukalaksana, Kecamatan Curug, Serang. PT. Puri Farm merupakan peternakan terdekat dari pabrik tempat produk yang memasok telur ayam. PT. Puri Farm mampu memasok sampai dengan 15 ton sebulan dan selalu mendatangkan kualitas telur yang baik sesuai dengan standar. Telur yang digunakan merupakan telur ayam petelur dari jenis ayam ras/ ayam negeri. Pemilihan telur ayam ras didasarkan pada pertimbangan antara lain karena ayam ras memiliki produktivitas telur yang tinggi dan ukuran yang relative seragam sehingga memudahkan dalam proses standarisasi produksi. Perusahaan tidak menggunakan telur ayam kampung dikarenakan telur yang cenderung lebih kecil, jumlahnya terbatas dan harganya lebih mahal.

Selain telur ada juga maltodekstrin, bahan tambahan yang berbentuk bubuk putih yang berasal dari hidrolisis pati (jagung, kentang, atau singkong) yang digunakan dalam proses pembuatan tepung telur ayam. Maltodekstrin berfungsi pada saat proses pengeringan telur untuk membantu mengikat komponen cair dan mempermudah proses pengeringan menjadi bubuk.

Tabel 5. Biaya Bahan Baku

Biaya Bahan Baku				
Uraian	Harga Satuan (Rp.)	Jumlah	Satuan	Biaya (Rp.)
Telur Ayam	28.000	50	Kg	1.400.000
Maltodekstrin	14.000	14	Kg	196.000
Jumlah				1.596.000
		1 <i>Batch</i> Produksi		1.596.000
Total Biaya		1 Hari Produksi		4.788.000
		1 Bulan Produksi		124.488.000

Sumber : Data Primer Diolah (2025)

Berdasarkan tabel 6, Pada satu kali proses produksi (1 *Batch*) dibutuhkan 50 kg telur ayam sebagai bahan baku utama dan 14 kg maltodekstrin sebagai bahan tambahan untuk mendukung proses pengeringan dan stabilisasi produk. Harga 1 kg telur ayam sebesar Rp28.000 dan 1 kg maltodekstrin sebesar Rp14.000. Maka total biaya bahan baku untuk satu *Batch* produksi adalah Rp 1.596.000. Dalam satu hari produksi, dilakukan 3 *Batch* proses produksi. Maka kebutuhan bahan baku dikalikan 3. Total telur ayam yang dibutuhkan sebanyak 150 kg dan 42 kg maltodekstrin dalam satu hari. Dari jumlah tersebut, didapat total biaya bahan baku dalam satu hari produksi sebesar Rp4.788.000. Selanjutnya, dalam produksi selama satu bulan dengan 26 hari produksi, total kebutuhan bahan baku mencapai 3.900 kg telur ayam dengan nilai sebesar Rp109.200.000, dan 1.092 kg maltodekstrin dengan nilai Rp15.288.000. Maka total biaya bahan baku selama satu bulan produksi adalah sebesar Rp124.488.000.

4.3.2 Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja adalah salah satu komponen penting dalam perhitungan total biaya produksi, yang mencakup seluruh bentuk kompensasi yang diberikan perusahaan kepada pekerja yang secara langsung terlibat dalam proses produksi. Komponen ini meliputi gaji pokok, upah lembur, tunjangan, serta insentif lain yang didasarkan pada kinerja. Biaya tenaga kerja langsung memiliki peran besar dalam menentukan harga pokok produksi, karena tenaga kerja tersebut terlibat langsung dalam pembuatan produk tepung telur ayam di PT. Abi Nisa Sejahtera.

Tenaga kerja yang berperan dalam proses produksi adalah tim produksi yang memiliki tanggung jawab terhadap keseluruhan tahapan pembuatan tepung telur. Tugas mereka mencakup penerimaan bahan baku, pemisahan serta pencucian telur, pembuatan telur cair, proses pengeringan, penepungan, pengayakan, hingga tahap akhir berupa pengemasan dan penyimpanan produk. Dengan kata lain, seluruh tahapan produksi dikerjakan secara langsung oleh tim produksi tanpa pembagian kerja ke bagian terpisah. Jadwal kerja mengikuti jadwal pembuatan produk, yaitu sebanyak 26 hari kerja dalam satu bulan.

PT. Abi Nisa Sejahtera mempekerjakan tiga orang dalam tim produksinya untuk mendukung kegiatan operasional harian. Ketiga anggota tim ini adalah perempuan yang berasal dari Kelompok Wanita Tani (KWT) Melati, yang berada di Desa Sujung, Kecamatan Potang. Walaupun latar belakang mereka berasal dari kelompok tani, sejak tahun 2021 mereka telah mengikuti pelatihan dan dibekali dengan standar operasional prosedur (SOP) dari perusahaan, sehingga kini memiliki keahlian yang memadai untuk melaksanakan proses produksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku di perusahaan. Kelompok Wanita Tani (KWT) Pontang juga aktif dalam menjual berbagai olahan pangan local seperti telur asin, *egg roll*, dan emping melinjo yang bekerja sama dengan PT. Abi Nisa Sejahtera. Seluruh anggota akan mendapatkan penghasilan dari kegiatan kegiatan yang diadakan oleh KWT. Mereka tidak hanya memiliki peran sebagai ibu rumah tangga, tetapi juga berperan sebagai penghasil tambahan keluarga. Pekerjaan di produksi tepung telur ayam menjadi tambahan bagi pendapatan keluarga mereka sehingga meningkatkan kesejahteraan keluarga.

Setiap anggota tim produksi memperoleh gaji tetap sebesar Rp1.820.000 per bulan. Dengan total tiga orang pekerja, maka akumulasi biaya tenaga kerja bulanan yang dikeluarkan perusahaan mencapai Rp5.460.000. Namun, sampai saat ini PT Abi Nisa Sejahtera belum secara rinci mengalokasikan biaya tenaga kerja sebagai bagian dari perhitungan total biaya produksi. Akibatnya, estimasi harga pokok produksi menjadi kurang mencerminkan keseluruhan beban biaya yang sesungguhnya ditanggung perusahaan. Untuk menghasilkan analisis biaya produksi yang lebih akurat dan menyeluruh, penting bagi perusahaan untuk mencantumkan seluruh komponen biaya tenaga kerja. Dengan begitu, penetapan harga jual dapat

dilakukan dengan lebih tepat dan efisiensi pengelolaan biaya pun dapat ditingkatkan.

4.3.3 Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *overhead* pabrik merupakan salah satu komponen dalam total biaya produksi yang tidak secara langsung berkaitan dengan penggunaan bahan baku utama maupun tenaga kerja langsung dalam proses produksi. Jenis biaya ini mencakup berbagai pengeluaran tidak langsung yang tetap diperlukan untuk menjaga kelancaran kegiatan operasional manufaktur secara keseluruhan. Beberapa contoh pengeluaran dalam kategori ini antara lain bahan penunjang, gaji tenaga kerja tidak langsung, penyusutan aset tetap, konsumsi listrik dan gas, biaya *overhead* tetap maupun variabel, serta premi asuransi.

Di PT Abi Nisa Sejahtera, biaya *overhead* pabrik dibagi ke dalam dua jenis, yaitu *overhead* tetap dan *overhead* variabel. *Overhead* tetap terdiri dari biaya-biaya yang cenderung tidak berubah setiap periode. Sementara itu, *overhead* variabel bersifat fluktuatif tergantung pada volume aktivitas produksi. Misalnya, penggunaan listrik dan gas yang meningkat seiring dengan semakin seringnya mesin digunakan dalam proses produksi.

1. Biaya Bahan Penolong

Dalam proses produksi, selain penggunaan bahan baku utama dan tenaga kerja langsung, juga diperlukan bahan penolong yang berfungsi menunjang kelancaran dan keamanan proses produksi. Bahan penolong ini tidak menjadi bagian dari produk akhir, namun sangat penting dalam mendukung kebersihan, higienitas, dan efisiensi kerja para karyawan selama kegiatan produksi berlangsung.

Bahan penolong yang digunakan dalam produksi tepung telur ayam di PT Abi Nisa Sejahtera dapat berupa sarung tangan, masker, tisu, pelumas, sabun cair dan alat bantu lainnya yang digunakan untuk menjaga kebersihan dan kelancaran proses produksi. Meskipun secara nilai relatif kecil dibandingkan bahan baku utama, penggunaan bahan penolong secara konsisten diperlukan agar standar produksi dan keamanan pangan tetap terjaga.

Biaya bahan penolong termasuk dalam kategori biaya *overhead* pabrik karena tidak dapat diatribusikan secara langsung kepada produk akhir. Bahan ini

berperan dalam mendukung jalannya proses produksi secara tidak langsung dan biasanya digunakan di berbagai tahap produksi secara menyeluruh.

Tabel 6 Biaya Bahan Penolong

Biaya Bahan Penolong				
Uraian	Harga Satuan (Rp.)	Kebutuhan Per Produksi	Satuan	Biaya (Rp.)
Masker	300	3	Pcs	900
Hairnet	520	3	Pcs	1.560
Sarung Tangan	1.400	3	Pasang	4.200
Tisu	10.000	1	Pack	10.000
Sabun Cair	4.000	1	Botol	4.000
Kertas Roti	750	20	Lembar	15.000
			1 Batch	35.660
Tota Biaya Bahan Penolong			1 Hari	106.980
			1 Bulan	2.781.480

Sumber : Data Primer Diolah (2025)

Berdasarkan tabel 7, bahan penolong dalam proses produksi yaitu masker yang digunakan 3 unit untuk 3 orang karyawan dengan total harga Rp900. Selanjutnya hairnet atau penutup kepala juga digunakan 3 unit dengan total harga Rp1.560. Kemudian sarung tangan digunakan sebanyak 3 pasang dengan total harga Rp4.200. Selanjutnya tisu digunakan sebanyak 1 unit dengan total harga Rp10.000. Selanjutnya ada sabun cair digunakan 1 unit per produksi dengan total harga Rp4.000. Terakhir yaitu kertas roti digunakan sebanyak 20 unit dengan total harga Rp15.000.

Pengeluaran bahan penolong dalam satu kali proses produksi mencapai Rp35.660. Dengan frekuensi produksi sebanyak tiga kali dalam sehari, maka total biaya bahan penolong harian menjadi Rp106.980. Jika diasumsikan kegiatan produksi berlangsung selama 26 hari kerja dalam sebulan, maka total biaya bahan penolong bulanan mencapai Rp2.781.480. Biaya ini tergolong dalam *overhead* pabrik karena tidak dapat secara langsung dikaitkan dengan produk akhir, meskipun tetap berperan penting dalam mendukung kelancaran proses produksi. Oleh karena itu, pencatatan dan pemantauan yang tepat terhadap biaya bahan penolong sangat diperlukan guna menghasilkan perhitungan biaya produksi yang akurat dan efisien.

Di samping itu, pengendalian penggunaan bahan penolong juga penting dilakukan agar tidak terjadi pemborosan, namun tetap menjaga kualitas dan keamanan produk.

2. Biaya *Overhead* Pabrik Tetap

Overhead pabrik merupakan salah satu komponen dalam keseluruhan biaya produksi yang meskipun tidak secara langsung berkaitan dengan proses pembuatan barang, tetap berperan penting dalam mendukung jalannya operasional produksi. Salah satu contoh dari *overhead* pabrik yang bersifat tetap adalah pengeluaran untuk sewa bangunan. Bangunan tersebut berfungsi sebagai pusat kegiatan produksi, mulai dari tahap pengolahan bahan mentah, proses pengemasan, hingga penyimpanan produk akhir seperti tepung telur ayam.

Di PT Abi Nisa Sejahtera, biaya sewa gedung termasuk dalam kategori *Overhead* tetap karena nilainya tidak berubah meskipun volume produksi mengalami fluktuasi. Perusahaan menyewa gedung produksi berdasarkan perjanjian sewa selama 12 bulan, dengan nilai keseluruhan sebesar Rp4.000.000 per tahun. Jika dihitung secara proporsional, maka biaya sewa yang dibebankan setiap bulan adalah sebesar Rp333.333. Angka ini akan tetap sama setiap bulan, terlepas dari banyak atau sedikitnya jumlah produksi yang dilakukan.

Mencatat biaya sewa sebagai bagian dari *overhead* pabrik tetap merupakan langkah penting untuk menyajikan struktur biaya produksi secara akurat. Pemahaman terhadap kontribusi biaya tetap seperti sewa bangunan memungkinkan perusahaan untuk menyusun perencanaan keuangan yang lebih terarah dan melakukan estimasi biaya produksi dengan lebih tepat.

3. Biaya Penyusutan

Biaya penyusutan merupakan alokasi sistematis atas nilai aset tetap selama masa manfaat ekonomisnya. Dalam kegiatan produksi, penyusutan mencerminkan pengurangan nilai kegunaan suatu aset akibat penggunaan secara terus-menerus ataupun karena faktor usia. Penyusutan tidak memerlukan pengeluaran kas secara langsung setiap bulannya, namun penting dicatat sebagai bagian dari biaya produksi agar mencerminkan nilai ekonomi yang sebenarnya dari penggunaan aset tersebut dalam proses produksi.

Penelitian ini menggunakan metode penyusutan garis lurus (*straight-line method*), yaitu metode yang menghitung beban penyusutan dengan membagi nilai

perolehan aset tetap secara merata berdasarkan umur ekonomisnya selama masa penggunaan aset tersebut. Rumus perhitungan penyusutan yang digunakan yaitu

$$\text{Nilai penyusutan} = \frac{\text{Biaya perolehan}}{\text{Umur ekonomis}}$$

Tabel 7 Biaya Penyusutan per Bulan

Biaya Penyusutan (1 bulan)			
Uraian	Nilai (Rp.)	Umur Ekonomis (Bulan)	Biaya (Rp.)
Ekstraksi	35.000.000	120	291.667
Oven	32.500.000	60	541.667
<i>Milling</i>	40.000.000	60	666.667
Mesin Pengaduk	53.333.333	60	888.889
Baskom Stainless	2.250.000	120	18.750
Serok Stainless	500.000	120	4.167
Mesin Pendingin	6.666.667	120	55.556
Peniris Telur	333.333	60	5.556
Mesin Pengemasan	1.250.000	60	20.833
Mesin Jahit Karung	500.000	60	8.333
Mesin Pemecah Telur	666.667	60	11.111
Tabung Gas	2.700.000	120	22.500
Bak Stainless	70.000	60	1.167
Spons Cuci Piring Kawat	100.000	1,2	83.333
Mesin Pencucian Telur	3.000.000	60	50.000
Rak Stainless	2.500.000	60	41.667
Total Biaya Penyusutan Per Bulan			2.711.861

Sumber : Data Primer Diolah (2025)

Berdasarkan tabel 9, Masing-masing peralatan yang digunakan dalam proses produksi tepung telur di PT Abi Nisa Sejahtera memiliki umur ekonomis yang bervariasi, tergantung pada jenis, fungsi, serta intensitas penggunaannya. Karena nilai sisa tidak diperhitungkan dalam metode ini, maka seluruh biaya perolehan dianggap habis dalam masa manfaatnya. total nilai penyusutan dari seluruh peralatan yang digunakan dalam proses produksi mencapai Rp2.711.861 per bulan. Angka ini menjadi bagian dari biaya *Overhead* pabrik yang dicatat setiap bulannya, dan digunakan dalam perhitungan harga pokok produksi. Dengan demikian, pencatatan biaya penyusutan berperan penting dalam menilai efisiensi pemanfaatan aset tetap serta dalam menyajikan laporan biaya produksi yang lebih akurat.

4. Biaya Packaging

Biaya *packaging* (pengemasan) merupakan salah satu komponen penting dalam proses produksi, khususnya dalam menjaga kualitas produk hingga sampai ke tangan konsumen. Dalam usaha ini, terdapat dua jenis metode pengemasan yang digunakan, yaitu pengemasan dengan kardus 25 kg diisi dengan 5 plastik 5 kg dan pengemasan dengan karung 20 kg. Kedua jenis *packaging* ini memiliki karakteristik dan perhitungan biaya yang berbeda, tergantung pada ukuran, bahan, dan perlengkapan pendukungnya.

Tabel 8. Biaya *Packaging* Kardus 25 Kg

Biaya Packaging Kardus 25kg				
Uraian	Harga Satuan (Rp.)	Kebutuhan	Satuan	Biaya (Rp.)
Plastik (5kg)	1.700	5	Pcs	8.500
Kardus	10.000	1	Pcs	10.000
Solatip	140	1	Gulung	140
Total Biaya Per 25 kg				18.640
Total Biaya Rata Rata Per kg				746

Sumber : Data Primer Diolah (2025)

Berdasarkan tabel 10, pengemasan dengan kardus menggunakan beberapa komponen, yaitu plastik 5 kg sebagai kemasan utama per unit produk, kardus sebagai pembungkus luarnya, dan solatip sebagai perekat. Per unit kardus berisi 5 plastik (masing-masing 5 kg), sehingga digunakan 1 plastik per unit. Biaya untuk 1 plastik 5 kg adalah Rp1.700, sedangkan harga 1 kardus adalah Rp10.000. Penggunaan solatip dalam jumlah besar (untuk 50 kardus) menurunkan biaya per kardus menjadi hanya Rp140. Sehingga, total biaya *packaging* untuk satu unit kardus per 25 kilogram sebesar Rp. 18.640 dan rata rata per kilogram nya sebesar Rp.746.

Tabel 9. Biaya *Packaging* Karung 20 Kg

Biaya Packaging Karung 20 Kg				
Uraian	Harga Satuan (Kg)	Kebutuhan	Satuan	Biaya (Rp.)
Karung	12.000	1	Unit	12.000
Tali Karung	200	1	Ikat	200
Total Biaya Per 20 kg				12.200
Total Biaya Rata Rata Per kg				610

Sumber : Data Primer Diolah (2025)

Berdasarkan tabel 11 pengemasan dengan karung berkapasitas 20 kg memerlukan karung dan tali karung sebagai perlengkapannya. Karung yang digunakan merupakan karung plastik laminasi yang dilapisi di bagian dalam untuk mencegah kontaminasi dan menjaga kualitas produk, selain itu, karung ini sudah memenuhi standar *food grade*, sehingga aman untuk digunakan untuk pengemasan bahan pangan karena tidak mengandung bahan kimi yang berbahaya yang dapat memvemari tepung telur ayam. Harga satu karung adalah Rp12.000, dan tali karung digunakan dalam skala besar, sehingga biaya per karung hanya Rp200. Dengan demikian, total biaya *packaging* per 20 kg adalah Rp12.200 dan rata rata per kilogram nya sebesar Rp. 610.

Tabel 10. Biaya Rata Rata *Packaging*

Biaya <i>Packaging</i> (1bulan)			
Kemasan	Harga Satuan (Rp.)	Kebutuhan	Biaya (Rp.)
Kardus	746	1092	814.632
Karung	610	1092	666.120
Total Biaya			1.480.752

Sumber : Data Primer Diolah (2025)

Berdasarkan tabel 12, dari kedua jenis pengemasan tersebut, dilakukan perhitungan biaya *packaging* per kilogram agar dapat dianalisis secara menyeluruh. Biaya pengemasan kardus menghasilkan biaya sebesar Rp 746 per kilogram, sedangkan pengemasan karung menghasilkan biaya Rp 610 per kilogram. Setelah dilakukan perhitungan rata-rata dari kedua metode *packaging* lalu di kalikan dengan kebutuhan selama sebulan. Dengan demikian, total biaya *packaging* rata-rata per bulan produksi yaitu sebesar 1.480.752.

5. Biaya *Overhead* Pabrik Variabel

Overhead pabrik variabel merupakan jenis biaya tidak langsung dalam proses produksi yang nilainya fluktuatif tergantung pada tingkat aktivitas produksi. Dengan kata lain, semakin banyak jumlah produk yang dihasilkan, maka semakin tinggi pula biaya yang timbul, dan begitu juga sebaliknya. Biaya ini umumnya berkaitan dengan penggunaan energi atau sumber daya lain yang pemakaiannya meningkat seiring dengan intensitas operasional produksi.

Tabel 11. Biaya *Overhead* Pabrik Variabel

<i>Overhead Pabrik Variabel (1 Bulan)</i>			
Uraian	Waktu	Keterangan	Biaya (Rp.)
Listrik	1	Bulan	325.000
Gas	1	Bulan	235.000
Total Biaya			560.000

Sumber : Data Primer Diolah (2025)

Berdasarkan tabel 13, terdapat dua komponen utama yang termasuk dalam kategori biaya *Overhead* pabrik variabel, yaitu listrik dan gas. Kedua jenis biaya ini digunakan untuk mendukung operasional mesin dan proses produksi yang memerlukan energi panas serta penerangan. Biaya listrik digunakan untuk mengoperasikan peralatan listrik, seperti mesin produksi, pencahayaan, dan alat-alat elektronik lainnya yang menunjang proses produksi. Rata-raya biaya Listrik per bulan yang dikeluarkan perusahaan adalah sebesar Rp. 325.000.

Biaya gas merupakan sumber energi utama dalam proses pemanasan, pengovenan, atau pemasakan telur yang menjadi tahap penting dalam proses produksi tepung telur ayam. Biaya gas yang dikeluarkan rata-rata dalam satu bulan adalah sebesar Rp. 176.250. dengan demikian, total biaya *overhead* pabrik variabel dalam satu bulan produksi adalah sebesar Rp. 501.250. biaya ini dikategorikan sebagai variabel karena penggunaannya sangat bergantung pada frekuensi dan intensitas produksi dalam periode waktu tertentu.

4.4 Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing*

Metode *full Costing* merupakan pendekatan dalam perhitungan harga pokok produksi yang memasukkan seluruh komponen biaya, baik biaya langsung maupun tidak langsung. Pendekatan ini dinilai lebih komprehensif karena mencerminkan total biaya yang terlibat selama proses produksi. Pada penelitian ini, metode tersebut digunakan untuk menentukan harga pokok produksi per kilogram tepung telur ayam yang dihasilkan oleh PT Abi Nisa Sejahtera.

Komponen biaya yang diperhitungkan meliputi biaya bahan baku, gaji karyawan langsung, biaya penolong, *Overhead* pabrik (OHP) tetap dan variabel, biaya penyusutan aset tetap, serta biaya pengemasan. Seluruh komponen tersebut

dijumlahkan untuk memperoleh total biaya produksi per bulan. Berdasarkan data produksi PT. Abi Nisa Sejahtera, dilakukan perhitungan sebagai berikut :

Tabel 12. Perhitungan Harga Pokok Produksi Tepung Telur Ayam dengan Metode *Full Costing*

<i>Full Costing</i>	
Keterangan	Biaya (Rp.)
Bahan Baku	124.488.000
Penyusutan	2.711.861
<i>Packaging</i>	1.480.752
Bahan Penolong	2.781.480
Tenaga Kerja	5.460.000
<i>OverHead</i> Pabrik Tetap	333.333
<i>OVP</i> Variabel	560.000
Total Biaya	137.815.426
Produksi Per Bulan	2184 kg
Hpp Per Kg	63.102

Sumber : Data Primer Diolah (2025)

Berdasarkan informasi dari Tabel 14, total biaya yang dikeluarkan oleh PT. Abi Nisa Sejahtera untuk kegiatan produksi selama satu bulan tercatat sebesar Rp137.815.426. Angka ini mencakup seluruh komponen biaya produksi yang dihitung menggunakan metode *full Costing*, yaitu pendekatan yang memperhitungkan semua biaya yang terkait dengan proses produksi, baik secara langsung maupun tidak langsung. Rincian biaya menunjukkan bahwa bahan baku, yaitu telur ayam utuh, menjadi unsur terbesar dengan nilai Rp124.488.000, mengingat bahan ini merupakan elemen utama dalam pembuatan tepung telur. Selain itu, biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan sebesar Rp5.460.000 digunakan untuk membayar pekerja yang terlibat langsung dalam proses produksi.

Selain itu, biaya bahan penolong seperti masker, sarung tangan, sabun cair, dan kertas roti yang digunakan selama produksi dihitung sebesar Rp2.781.480. Biaya ini termasuk dalam kategori biaya *Overhead* Pabrik karena sifatnya tidak dapat ditelusuri langsung ke produk akhir namun tetap penting dalam mendukung kelancaran dan higienitas proses produksi. Biaya *Overhead* Pabrik tetap, yaitu biaya sewa gedung produksi, dihitung sebesar Rp333.333 per bulan berdasarkan

perjanjian sewa tahunan. Sedangkan biaya penyusutan aset tetap seperti oven, mesin penepung, dan alat produksi lainnya diperhitungkan menggunakan metode garis lurus dan menghasilkan nilai sebesar Rp2.711.861 per bulan.

Selanjutnya, terdapat komponen biaya pengemasan sebesar Rp1.480.752 yang meliputi pembelian plastik kemasan dan stiker label yang digunakan untuk membungkus serta memberi identitas pada produk jadi. Selain itu, biaya *Overhead* Pabrik yang bersifat variabel seperti penggunaan listrik dan gas selama proses produksi mencapai total Rp560.000 per bulan. Berdasarkan seluruh rincian biaya tersebut, diperoleh estimasi Harga Pokok Produksi (HPP) per kilogram produk sebesar Rp63.102. Angka ini berfungsi sebagai acuan utama perusahaan dalam menetapkan harga jual yang sesuai, sekaligus menjadi dasar untuk mengevaluasi efisiensi dan mengendalikan biaya produksi di masa yang akan datang.

4.5 Perbandingan Perhitungan Metode Perusahaan dengan Metode *Full Costing*

Pendekatan dalam menghitung harga pokok produksi sangat dipengaruhi oleh metode akuntansi biaya yang diterapkan, karena hal ini berdampak langsung pada ketepatan hasil perhitungan. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara di PT. Abi Nisa Sejahtera, diketahui bahwa perusahaan masih menerapkan metode variabel costing dalam penetapan Harga Pokok Produksi (HPP) serta dalam menentukan harga jual produk tepung telur ayam. Metode ini hanya memasukkan biaya-biaya variabel yang berkaitan langsung dengan proses produksi, seperti bahan baku, bahan penolong, biaya pengemasan, serta biaya *overhead* pabrik yang bersifat variabel, seperti penggunaan listrik dan gas. Di sisi lain, komponen biaya tetap seperti gaji karyawan, penyusutan aset tetap, dan biaya *overhead* tetap seperti sewa bangunan, belum diperhitungkan dalam kalkulasi tersebut.

Hal ini menyebabkan nilai HPP yang diperoleh menjadi lebih rendah daripada perhitungan yang dilakukan menggunakan metode *full Costing*, yakni metode yang memasukkan seluruh unsur biaya produksi, baik langsung maupun tidak langsung. Dalam metode *full Costing*, biaya seperti gaji karyawan, penyusutan aset, dan sewa gedung juga diperhitungkan karena merupakan bagian penting dari proses produksi meskipun tidak secara langsung melekat pada produk.

Tabel 13. Perbandingan perhitungan Metode Perusahaan dengan Metode *Full Costing*

Metode Perusahaan		Metode <i>Full Costing</i>	
Keterangan	Biaya (Rp.)	Keterangan	Biaya (Rp.)
Bahan Baku	124.488.000	Bahan Baku	124.488.000
Penyusutan		Penyusutan	2.711.861
<i>Packaging</i>	1.480.752	<i>Packaging</i>	1.480.752
Bahan Penolong	2.781.480	Bahan Penolong	2.781.480
Tenaga Kerja		Tenaga Kerja	5.460.000
<i>OHPabrik Tetap</i>		<i>OHPabrik Tetap</i>	333.333
<i>OHPabrik Variabel</i>	560.000	<i>OHPabrik Variabel</i>	560.000
Total Biaya	129.310.232	Total Biaya	137.815.426
Produksi Per Bulan	2184 kg	Produksi Per Bulan	2184 kg
Hpp Per Kg	59.208	Hpp Per Kg	63.102

Sumber : Data Primer Diolah (2025)

Dari tabel 15, terlihat bahwa total biaya produksi menggunakan metode *full Costing* mencapai Rp. 137.815.426, sementara dengan metode perusahaan hanya Rp129.310.232, menghasilkan selisih sebesar Rp8.505.194. Selisih ini muncul karena adanya komponen biaya tetap yang tidak diperhitungkan oleh perusahaan, seperti gaji tenaga kerja, penyusutan aset, dan biaya sewa tempat produksi.

Hasil ini juga berdampak pada nilai HPP per kilogram. Menggunakan metode perusahaan, HPP per kg hanya sebesar Rp59.208, sedangkan dengan metode *full Costing*, HPP per kg mencapai Rp63.103. Perbedaan sebesar Rp3.894 per kilogram ini dapat berakibat pada ketidaktepatan dalam menentukan harga jual.

Jika harga jual ditetapkan berdasarkan nilai HPP yang terlalu rendah, maka perusahaan berisiko mengalami kerugian atau margin keuntungan yang sangat tipis.

Perusahaan menetapkan harga jual produk tepung telur ayam sebesar Rp120.000 per kilogram. Berdasarkan perhitungan HPP menggunakan metode yang diterapkan perusahaan, diperoleh margin keuntungan sekitar Rp60.792 untuk setiap kilogram produk. Namun angka tersebut tidak mencerminkan kondisi secara menyeluruh. Ketika dilakukan *full costing* margin keuntungan yang diperoleh perusahaan sebenarnya hanya sebesar Rp.56.898 per kilogram. Perbedaan margin menunjukkan bahwa tanpa memperhitungkan biaya secara menyeluruh, perusahaan dapat memiliki persepsi yang keliru terhadap besarnya keuntungan yang diperoleh.

4.6 Penerapan Metode Full Costing dalam Perhitungan Perusahaan

Perusahaan yang tidak menerapkan metode full costing dalam perhitungan harga pokok produksi berisiko mengalami ketidaktepatan dalam mendistribusikan seluruh elemen biaya produksi. Ketidakakuratan ini dapat menyebabkan penetapan harga jual yang terlalu rendah, sehingga margin keuntungan menjadi kecil atau bahkan merugi. Jika kondisi ini terus dibiarkan, akan berdampak negatif terhadap stabilitas keuangan perusahaan, mengganggu proses pengambilan keputusan strategis oleh manajemen, serta menurunkan efisiensi operasional secara menyeluruh.

Penerapan metode *full Costing* sangat disarankan dalam perhitungan harga pokok produksi di PT. Abi Nisa Sejahtera. Pendekatan ini tidak hanya menyajikan informasi biaya yang lebih menyeluruh dan akurat, tetapi juga membantu manajemen dalam mengambil keputusan strategis yang lebih tepat, baik terkait penentuan harga jual, peningkatan efisiensi proses produksi, maupun penyusunan strategi pemasaran. Karena mencakup seluruh unsur biaya yang terlibat dalam produksi, metode ini dapat meminimalkan risiko kesalahan perhitungan yang dapat berdampak negatif terhadap kondisi keuangan dan kelangsungan usaha perusahaan.

Meskipun metode full costing menawarkan pendekatan yang lebih menyeluruh dalam menghitung harga pokok produksi, perusahaan tidak seharusnya langsung mengganti metode perhitungan biaya tanpa melalui proses evaluasi yang matang. Temuan selisih biaya sebesar Rp8.505.194 antara metode full costing dan perhitungan internal perusahaan mengindikasikan bahwa metode variable costing yang selama ini digunakan belum mencerminkan seluruh beban biaya secara akurat. Oleh karena itu, disarankan agar PT. Abi Nisa Sejahtera menerapkan pendekatan transisi bertahap menuju metode full costing.

Langkah pertama adalah melakukan sosialisasi internal kepada manajemen dan tim keuangan untuk meningkatkan pemahaman mengenai manfaat penerapan full costing, khususnya dalam hal penetapan harga jual dan perencanaan bisnis jangka panjang. Selanjutnya, dibutuhkan peningkatan kapasitas sumber daya manusia, terutama dalam hal pencatatan dan klasifikasi biaya tetap seperti penyusutan, overhead pabrik tetap, serta upah tenaga kerja langsung.

Untuk meminimalkan risiko dan memastikan kesiapan operasional, perusahaan dapat menerapkan penerapan bertahap dengan menjalankan metode full costing secara paralel bersama metode yang lama selama beberapa periode akuntansi. Strategi ini memungkinkan manajemen untuk membandingkan dampak kedua metode terhadap margin laba dan ketepatan informasi biaya. Setelah data yang lebih akurat berhasil dikumpulkan, perusahaan dapat melakukan evaluasi dan penyesuaian strategi harga jual, sehingga semua elemen biaya terakomodasi dengan baik dan target keuntungan dapat tercapai secara optimal.

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis mengenai penerapan metode *full Costing* dalam proses rekayasa produk tepung telur ayam dalam program Kedaireka di PT. Abi Nisa Sejahtera, diperoleh beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Komponen biaya yang membentuk total biaya produksi tepung telur ayam di PT. Abi Nisa Sejahtera mencakup biaya bahan baku (seperti telur ayam dan maltodekstrin), biaya tenaga kerja (termasuk upah pegawai), serta biaya *overhead* pabrik, yang meliputi sewa bangunan, penyusutan alat, konsumsi listrik dan gas, bahan tambahan, serta biaya pengemasan. Sebelumnya, perusahaan hanya menerapkan metode variabel costing, yang menghitung biaya produksi berdasarkan elemen-elemen seperti bahan baku, bahan tambahan, *overhead* variabel, dan kemasan saja.
2. Pendekatan *full Costing* dalam perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) melibatkan seluruh jenis biaya produksi, baik yang langsung maupun tidak langsung. Setelah seluruh biaya dikalkulasikan, jumlah tersebut dibagi dengan total produksi untuk menentukan HPP per kilogram. Menggunakan metode ini, HPP tepung telur ayam per kilogram tercatat sebesar Rp63.102. Jika dibandingkan dengan hasil perhitungan internal perusahaan sebelumnya, terdapat perbedaan sebesar Rp8.505.194.
3. Penerapan metode *full costing* di PT. Abi Nisa sejahtera dapat dilakukan dengan cukup baik sebagai dasar dalam perhitungan biaya produk tepung telur ayam. Metode ini membantu perusahaan untuk memahami struktur biaya secara menyeluruh dan memberikan landasan yang kuat dalam penentuan harga jual. Selain itu, penerapan metode ini dapat mendukung pengambilan keputusan yang lebih strategis dan berorientasi pada keberlanjutan usaha, khususnya dalam pengelolaan efisiensi biaya dan daya saing produk di pasar.

5.2 Saran

Penelitian ini dapat dikembangkan lebih lanjut dengan membandingkan metode full costing dengan metode perhitungan biaya lainnya activity-based costing untuk mendapatkan hasil analisis yang lebih beragam. Selain itu, cakupan penelitian dapat diperluas dengan meneliti aspek pemasaran, distribusi, atau strategi harga berdasarkan hasil perhitungan biaya tersebut.

Perusahaan disarankan untuk menerapkan metode full costing sebagai dasar perhitungan HPP karena memberikan gambaran menyeluruh atas biaya produksi. Selain itu, perusahaan juga diharapkan dapat mempertimbangkan untuk mengikutsertakan komponen biaya yang selama ini belum tercantum dalam perhitungan, seperti biaya pajak, asuransi, serta biaya administrasi lainnya yang berkaitan langsung maupun tidak langsung dengan kegiatan operasional. Pengakuan atas komponen biaya akan memperkuat akurasi laporan keuangan serta mendukung kepatuhan terhadap prinsip akuntansi dan regulasi yang berlaku.

Terkait biaya tenaga kerja, seiring dengan perkembangan perusahaan yang telah berbadan hukum Perseroan Terbatas (PT), alangkah baiknya apabila perusahaan mulai menyesuaikan pemberian kompensasi tenaga kerja secara lebih terstruktur dan berorientasi pada standar pengupahan yang berlaku di wilayah setempat. Upaya ini tidak hanya mencerminkan profesionalisme manajemen sumber daya manusia, tetapi juga menjadi bentuk apresiasi terhadap kontribusi karyawan dalam mendukung proses produksi secara berkelanjutan.

Produk tepung telur ayam merupakan inovasi pangan yang dapat menjadi alternatif praktis dan bergizi. Masyarakat diharapkan lebih mengenal dan mendukung produk-produk hasil kolaborasi antara industri dan institusi pendidikan, karena selain memiliki potensi nilai gizi, juga mendukung pertumbuhan UMKM lokal yang berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Arens, A. A., & L. Loebbecke. (2008). *Auditing: Pendekatan Terpadu* (A.A. Yusuf, Trans: Buku Dua, Edisi Indonesia.) Jakarta. Salemba Empat
- Auliya, N. H., Andriani, H., Fardani, R. A., Ustiawaty, J., Utami, E. F., Sukmana, D. J., & Istiqomah, R. R. (2020). *Metode penelitian kualitatif & kuantitatif*. CV. Pustaka Ilmu.
- Broto, B. E. (2021). *Manajemen Biaya*. Jombang. CV. Nakomu
- Carter, W. K. (2015). *Akuntansi Biaya, Edisi Keempat Belas, Jilid I, Terjemahan oleh. Krista, Jakarta, Penerbit Salemba Empat.*
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2024. *Peluang Pengembangan Industri Tepung Telur di Indonesia*. Ditjen PKH. Diakses dari <https://ditjenpkh.pertanian.go.id/berita/1935-peluang-pengembangan-industri-tepung-telur-di-indonesia>
- Firdaus, D. A. (2019). *Akuntansi Biaya*. Jakarta. Salemba Empat.
- Handoko, Hani T. (1992). *Manajemen Personalia dan SDM*. Jakarta. BPFE
- Hansen dan Mowen. (2009). *Akuntansi Manajerial (Buku ke-1, edisi Ke-8)*. Jakarta. Salemba Empat.
- Harnanto, (2017). *Akuntansi Biaya, ANDI & BPFE-UGM*.
- Indrawan, I., Sukada, I., & Suada, I. (2012). *Kualitas telur dan pengetahuan masyarakat tentang penanganan telur di tingkat rumah tangga*. *Indonesia Medicus Veterinus*, 1(5).
- Ismail Nurdin, dan Hartati, Sri. (2019). *Metodologi Penelitian sosial*. Surabaya. Media Sahabat Cendikia.
- Khosla, S.K. (2020). *Sustainable Food Engineering*. CRC Press.
- Kurniawan, R., Juhanda, S., Wibowo, D. A., & Fauzi, I. (2014). *Pembuatan tepung telur menggunakan spray dryer dengan nozzle putar*. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan"*, 1–7.
- Luning, M.J.P., & Marcelis, J.A.J. (2009). *Food Quality Management*. Wageningen Academic Publishers.
- McCarthy, T.J. (2015). *Food Engineering: Integrated Approaches*. Wiley.
- Median, S., & Fauji, R. (2023). *Analisis perbandingan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing dan variable costing dalam menentukan harga jual pada UMKM*. *Journal of Trends Economics and Accounting Research*, 4(1).
- Mulyadi. (2005). *Akuntansi Biaya (Edisi Ke-5)*. Yogyakarta. UPPAMP YKPN Universitas Gajah Mada
- Mulyadi. (2016). *Akuntansi Biaya*. Jakarta. Salemba Empat.
- Mulyana, Deden. (2011). *Manajemen Biaya Menyikapi Lingkungan Bisnis Kontemporer*. Tasik Malaya. LP2M

- Nainggolan, H., & Patimah, S. (2020). Pengaruh biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik terhadap omzet penjualan Pabrik Roti Gembung Kota Raja Km. 3 Balikpapan Kalimantan Timur. *Jurnal Akuntansi dan Keuangan Methodist*, 4(1), 32–59.
- Putra, B. Y., & Fitriya, E. (2024). Analisis perhitungan harga pokok produksi roti dengan menggunakan metode full costing pada UMKM San Roti. *Jurnal Kajian Ekonomi dan Bisnis Islam*, 5(5).
- Rahman, N.B.A. (2018). *Food Technology: Principles and Practice*. Oxford University Press.
- Rahmawati, S., Setyawati, T. R., & Yanti, A. H. (2014). Daya simpan dan kualitas telur ayam ras dilapisi minyak kelapa, kapur sirih dan ekstrak etanol kelopak rosella. *Jurnal Protobiont*, 3(1), 55–60.
- Rosdita, I. Y., Fitria, F., Himawan, I. S., Maryadi, A. F., Rahayu, D., Kurniawan, R., Hartanto, R., Vegirawati, T., & Rahmadi. (2023). *Akuntansi manajemen*. Widina Bhakti Persada Bandung.
- Setiani, N. A. (2016). Perbandingan produktivitas isolasi immunoglobulin yolok (IgY) dari telur ayam negeri, telur ayam kampung, dan telur bebek dengan metode PEG-precipitation. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi Indonesia*, 5(1).
- Siregar, R. F., Hintono, A., & Mulyani, S. (2012). Perubahan sifat fungsional telur ayam ras pasca pasteurisasi. *Animal Agriculture Journal*, 1(1), 521–528.
- Situngkir, T., Yusuf, A., & Apriyanti, A. (2023). Analisis biaya produksi dengan cara full costing dan variable costing pada UMKM Bandeng Gepuk Queen Karawang. *Journal of Accounting, Finance, Taxation, and Auditing (JAFTA)*, 5(2).
- Statistik, B. P. (2023). *Peternakan dalam angka 2020*. Jakarta: BPS-RI.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung. Alfabeta
- Sulistiani, H., Yanti, E., & Gunawan, R. (2021). Penerapan metode full costing pada sistem informasi akuntansi biaya produksi (Studi kasus: Konveksi Serasi Bandar Lampung). *Jurnal Ilmiah Sistem Informasi Akuntansi (JIMASIA)*, 1(1).
- Suprpti, L. (2010). *Pengawetan Telur Asin, Tepung Telur, dan Telur Beku*. Yogyakarta. Kanisius.
- Supriyono. (2011). *Akuntansi Biaya: Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok (Edisi Ke-2., Cet ke-15)*. Badan Pendidikan Fakultas Ekonomi. Yogyakarta
- Sutomo, (2012). *Serba-Serbi Manajemen Bisnis*. Yogyakarta. Graha Ilmu.
- Syakir, M. (2020). Dukungan teknologi peternakan dan veterinerian dalam mewujudkan kedaulatan pangan hewani. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*, 3–11.

- Triseptya, G., Zulkifli, T., & Toding, M. (2024). Penentuan harga pokok produksi berdasarkan metode full costing dan variabel costing. *Journal of Economic and Social Science*, 1(1).
- Tsivirko, I. L., Yatsenko, I. V., Busol, L. V., Parilovsky, O. I., Bogatyreva, A. M., & Kryvorotko, R. O. (2021). Dry egg products and definition of their safety and quality. *Veterinary Science, Technologies of Animal Husbandry and Nature Management*, 7, 163–166.
- Williams, P.G., & Margareth, H. (2001). *Food Experimental Perspective* (Fourth Edition). New Jersey. Prentice Hall,.
- Winarno F.G & Koswara S. (2002). *Telur: Penanganan dan Pengolahannya*. Bogor. M-BRIO Press.
- Yulita, A. (2023). *Pembuatan Tepung Telur Ayam (Gallus gallus D.) Dari Telur Asin Rebus*. Skripsi. Lampung: Universitas Lampung.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Analisis Data

1. Biaya Bahan Baku

Biaya Bahan Baku				
Uraian	Harga Satuan (Rp.)	Jumlah	Satuan	Biaya (Rp.)
Telur Ayam	28.000	50	Kg	1.400.000
Maltodekstrin	14.000	14	Kg	196.000
Jumlah				1.596.000
Total Biaya		1 <i>Batch</i> Produksi		1.596.000
		1 Hari Produksi		4.788.000
		1 Bulan Produksi		124.488.000

2. Biaya Tenaga Kerja

Biaya Tenaga Kerja			
Uraian	Jumlah	Gaji per bulan (Rp.)	Biaya (Rp.)
Tim Produksi	3	1.820.000	5.460.000
Total Biaya			5.460.000

3. Biaya *Overhead* Pabrik Tetap

OverHead Pabrik Tetap (1 Bulan)				
Uraian	Waktu	Keterangan	Harga Satuan (Rp.)	Biaya (Rp.)
Sewa Gedung	12	Bulan	4.000.000	333.333
Total Biaya				333.333

4. Biaya *Overhead* Pabrik Variabel

OverHead Pabrik Variabel (1 Bulan)			
Uraian	Waktu	Keterangan	Biaya (Rp.)
Listrik	1	bulan	325.000
Gas	1	bulan	235.000
Total Biaya			560.000

5. Biaya *Packaging*

Biaya <i>Packaging</i> Kardus 25 Kg				
Uraian	Harga Satuan (Rp.)	Kebutuhan	Satuan	Biaya (Rp.)
Plastik (5kg)	1.700	5	Pcs	8.500
Kardus	10.000	1	Pcs	10.000
Solatip	140	1	Rol	140
Total Biaya Per 25 kg				18.640
Total Biaya Rata Rata Per kg				746

Biaya <i>Packaging</i> Karung 20 Kg				
Uraian	Harga Satuan (Rp.)	Kebutuhan	Satuan	Biaya (Rp.)
Karung	12.000	1	Unit	12.000
Tali Karung	200	1	Rol	200
Total Biaya Per 20 kg				12.200
Total Biaya Rata Rata Per kg				610

Biaya <i>Packaging</i> (1bulan)			
Kemasan	Harga Satuan (Rp.)	Kebutuhan	Biaya (Rp.)
Kardus	746	1092	814.632
Karung	610	1092	666.120
Total Biaya			1.480.752

6. Biaya Penolong

Biaya Bahan Penolong				
Uraian	Harga Satuan	Kebutuhan Per Produksi	Satuan	Biaya
Masker	300	3	Pcs	900
Hairnet	520	3	Pcs	1.560
Sarung Tangan	1.400	3	Pasang	4.200
Tisu	10.000	1	Pack	10.000
Sabun Cair	4.000	1	Botol	4.000
Kertas Roti	750	20	Lembar	15.000
Tota Biaya Bahan Penolong			1 Batch	35.660
			1 Hari	106.980
			1 Bulan	2.781.480

7. Hasil Produksi

HASIL PRODUKSI	
Keterangan	Jumlah (kg)
1 <i>Batch</i> Produksi	28
1 Hari (3 <i>Batch</i> Produksi)	84
1 Bulan (26 Hari Produksi)	2184

8. *Full Costing* Tepung Telur Ayam

<i>Full Costing</i>	
Keterangan	Biaya (Rp.)
Bahan Baku	124.488.000
Penyusutan	2.711.861
<i>Packaging</i>	1.480.752
Bahan Penolong	2.781.480
Tenaga Kerja	5.460.000
<i>OverHead</i> Pabrik Tetap	333.333
<i>OVP</i> Variabel	560.000
Total Biaya	137.815.426
Produksi Per Bulan	2184 kg
Hpp Per Kg	63.102

9. Perbandingan Metode Perusahaan dengan Metode *Full Costing*

Metode Perusahaan		Metode <i>Full Costing</i>	
Keterangan	Biaya (Rp.)	Keterangan	Biaya (Rp.)
Bahan Baku	124.488.000	Bahan Baku	124.488.000
Penyusutan		Penyusutan	2.711.861
<i>Packaging</i>	1.480.752	<i>Packaging</i>	1.480.752
Bahan Penolong	2.781.480	Bahan Penolong	2.781.480
Tenaga Kerja		Tenaga Kerja	5.460.000
<i>OverHead</i> Pabrik Tetap		<i>OverHead</i> Pabrik Tetap	333.333
<i>OverHead</i> Pabrik Variabel	560.000	<i>OverVead</i> Pabrik Variabel	560.000
Total Biaya	129.310.232	Total Biaya	137.815.426
Produksi Per Bulan	2184 kg	Produksi Per Bulan	2184 kg
Hpp Per Kg	59.208	Hpp Per Kg	63.102

10. Biaya Penyusutan Alat

Biaya Penyusutan (1 bulan)					
Uraian	Harga Satuan (Rp.)	Jumlah	Nilai (Rp.)	Umur Ekonomis (Bulan)	Biaya (Rp.)
Ekstraksi	35.000.000	1	35.000.000	120	291.667
Oven	32.500.000	1	32.500.000	60	541.667
<i>Milling</i>	40.000.000	1	40.000.000	60	666.667
Mesin Pengaduk	53.333.333	1	53.333.333	60	888.889
Baskom Stainless	75.000	30	2.250.000	120	18.750
Serok Stainless	83.333	6	500.000	120	4.167
Mesin Pendingin	6.666.667	1	6.666.667	120	55.556
Peniris Telor	33.333	10	333.333	60	5.556
Mesin Pengemasan	1.250.000	1	1.250.000	60	20.833
Mesin Jahit Karung	500.000	1	500.000	60	8.333
Mesin Pemecah Telur	666.667	1	666.667	60	11.111
Tabung Gas	225.000	12	2.700.000	120	22.500
Bak Stainless	11.667	6	70.000	60	1.167
Spons Cuci Piring Kawat	3.333	30	100.000	1,2	83.333
Mesin Pencucian Telur	3.000.000	1	3.000.000	60	50.000
Rak Stainless	2.500.000	1	2.500.000	60	41.667
Total Biaya Penyusutan					2.711.861

Lampiran 2. Dokumentasi



Gambar Esktraksi



Gambar Sterilisasi mesin dan alat



Gambar tempat produksi



Gambar Observasi Tempat Produksi



Gambar Pencucian Telur



Gambar Pensortiran Telur Ayam



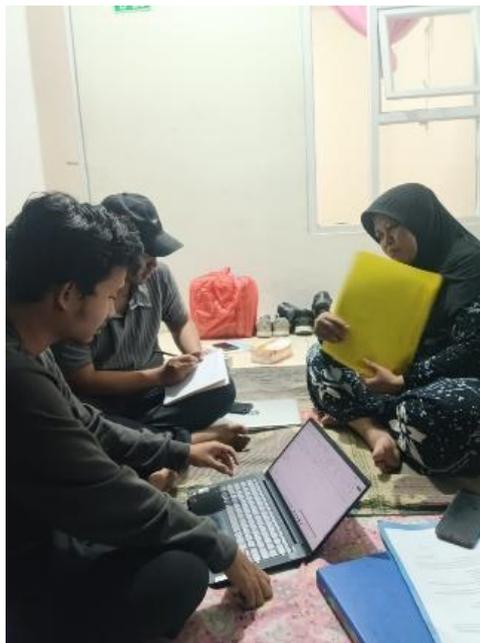
Gambar Depan Pabrik Produksi



Gambar *Packaging* Plastik



Gambar *Packaging* Karung



Gambar Wawancara dengan pemilik



Gambar Wawancara dengan Pemilik

Lampiran 3. Kuesioner Penelitian

Yth.

Bapak/ Ibu

Sehubung dengan penelitian yang sedang saya lakukan sebagai bagian dari penyusunan tugas akhir (skripsi) dengan judul “Analisis *Full Costing* Pada Rekayasa Produk Tepung Telur Ayam Dalam Kegiatan Kedaireka Di PT. Abi Nisa Sejahtera”, saya ingin menyampaikan hal berikut :

Nama : Faiz Azkia

NIM : 4441210090

Saya memohon Kerjasama Bapak/ Ibu untuk mengisi kuesioner dibawah ini :

Seluruh data dan informasi yang diperoleh dari kuesioner ini akan digunakan untuk keperluan akademis dan hanya untuk tujuan penelitian. Kerahasiaan data dan informasi yang dikumpulkan akan dijaga dengan baik.

Sebagai penutup, saya menyampaikan terima kasih atas dukungan dan partisipasi Bapak/ Ibu dalam mengisi kuesioner ini.

I. Identitas Pemilik Perusahaan

- Nama :
- Jenis Kelamin :
- Pendidikan :
- Jabatan dalam usaha :

II. Gambaran Perusahaan

- Sejak kapan Bapak/ Ibu memulai membuka usaha di PT. Abi Nisa Sejahtera?
- Status Kepemilikan Gedung?
- Sejarah/ alasan membuka usaha PT. Abi Nisa Sejahtera?
- Apa visi dan misi dari PT. Abi Nisa Sejahtera?
- Bagaimana Perkembangan dari PT. Abi Nisa Sejahtera?
- Hambatan dan kendala apa saja yang dihadapi PT. Abi Nisa Sejahtera?

III. Deskripsi Produk

- Siapa saja target pasar utama untuk produk tepung telur ayam ini?
- Apakah Perusahaan memiliki varian tepung telur ayam atau hanya satu jenis produk yang diproduksi?
- Apa yang membedakan produk tepung telur ayam yang dihasilkan oleh PT. Abi Nisa Sejahtera dengan produk sejenis di pasaran?
- Bagaimana kualitas tepung telur ayam dijaga selama proses produksi? Apakah ada prosedur control kualitas tertentu yang diterapkan?

IV. Analisis Biaya

- Bisakah ibu menjelaskan secara seingkat tentang pengeluaran yang terkait dengan proses pembuatan tepung telur ayam di PT Abi Nisa Sejahtera?
- Bagaimana Perusahaan menghitung penetapan harga jual dalam produk tepung telur ayam?
- Apakah Perusahaan sudah pernah mencoba menghitung menggunakan metode *full costing*?

A. Biaya Bahan Baku

- Dimana Perusahaan mendapatkan bahan baku untuk produk tepung telur ayam?
- Berapa besar proporsi biaya bahan baku terhadap total biaya produksi tepung telur ayam?
- Bagaimana Perusahaan mengelola biaya bahan baku dalam produksi tepung telur ayam?

B. Biaya Tenaga Kerja

- Berapa banyak tenaga kerja yang terlibat dalam produksi tepung telur ayam di PT. Abi Nisa Sejahtera?
- Bagaimana Perusahaan menghitung biaya tenaga kerja yang terlibat dalam produksi PT. Abi Nisa Sejahtera?
- Dapatkah anda menjelaskan sistem kerja yang digunakan oleh Perusahaan?

C. Biaya *Overhead* Pabrik

- Apakah Perusahaan mengelompokkan biaya *Overhead* berdasarkan jenis biaya (seperti biaya energi, biaya perawatan, biaya penolong)?
- Apakah *packaging* dan gas masuk dalam perhitungan pencatatan pengeluaran Perusahaan?