

## **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 kegiatannya 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.

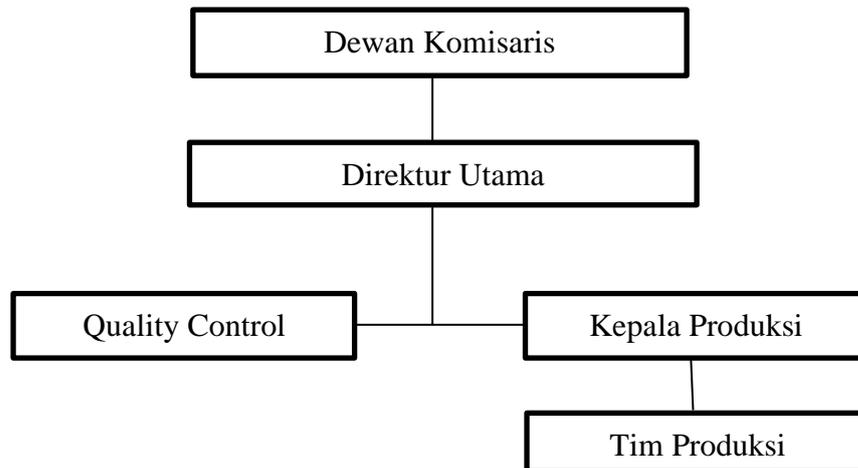
PT. Abi Nisa Sejahtera menetapkan visi misi sebagai pedoman dalam mencapai tujuan Perusahaan. Adapun visi misi Perusahaan adalah sebagai berikut :

**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

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

*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

| <b>Biaya Bahan Baku</b> |                    |        |        |                         |
|-------------------------|--------------------|--------|--------|-------------------------|
| 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               |
|                         |                    |        |        | <b>1 Batch Produksi</b> |
|                         |                    |        |        | <b>1.596.000</b>        |
| Total Biaya             |                    |        |        | <b>1 Hari Produksi</b>  |
|                         |                    |        |        | <b>4.788.000</b>        |
|                         |                    |        |        | <b>1 Bulan Produksi</b> |
|                         |                    |        |        | <b>124.488.000</b>      |

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

| <b>Biaya Bahan Penolong</b> |                    |                        |         |             |
|-----------------------------|--------------------|------------------------|---------|-------------|
| 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

| <b>Biaya Penyusutan (1 bulan)</b>       |                    |                              |                    |
|---|--------------------|------------------------------|--------------------|
| <b>Uraian</b>                           | <b>Nilai (Rp.)</b> | <b>Umur Ekonomis (Bulan)</b> | <b>Biaya (Rp.)</b> |
| 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             |
| <b>Total Biaya Penyusutan Per Bulan</b> |                    |                              | <b>2.711.861</b>   |

*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

| <b>Biaya Packaging Kardus 25kg</b> |                    |           |        |             |
|------------------------------------|--------------------|-----------|--------|-------------|
| 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

| <b>Biaya Packaging Karung 20 Kg</b> |                   |           |        |             |
|-------------------------------------|-------------------|-----------|--------|-------------|
| 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 menyemari 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*

| <b>Biaya <i>Packaging</i> (1bulan)</b> |                    |           |             |
|--|--------------------|-----------|-------------|
| 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

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

*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            |
| <b>Total Biaya</b>           | <b>137.815.426</b> |
| Produksi Per Bulan           | 2184 kg            |
| <b>Hpp Per Kg</b>            | <b>63.102</b>      |

*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*

| <b>Metode Perusahaan</b> |                    | <b>Metode <i>Full Costing</i></b> |                    |
|--------------------------|--------------------|-----------------------------------|--------------------|
| 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            |
| <b>Total Biaya</b>       | <b>129.310.232</b> | <b>Total Biaya</b>                | <b>137.815.426</b> |
| Produksi Per Bulan       | 2184 kg            | Produksi Per Bulan                | 2184 kg            |
| <b>Hpp Per Kg</b>        | <b>59.208</b>      | <b>Hpp Per Kg</b>                 | <b>63.102</b>      |

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.