

## **^BAB II**

### **KAJIAN PUSTAKA**

#### **A. Landasan Teori**

##### **1. Pengertian Analisis**

Terdapat beberapa definisi mengenai analisi, yaitu menurut Kamus Akuntansi (2000 : 48) “Analisis adalah melakukan evaluasi terhadap kondisi dari pos-pos atau ayat-ayat yang berkaitan dengan akuntansi dan alasan-alasan yang memungkinkan tentang perbedaan yang muncul.”

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2002:43) “analisis adalah pengertian dari suatu pokok atas berbagai bagiannya dan penelaahan bagian itu sendiri, serta hubungan antar bagian untuk memperoleh pengertian yang tepat dan pemahaman arti keseluruhan,”

Menurut Prastowo dan Julianty (2000:52) “Analisis adalah sebuah langkah penjabaran permasalahan dari setiap bagian dan penelaahan bagian tersebut untuk mendapatkan pemahaman yang tepat serta arti yang keseluruhan dari masalah tersebut.”

Dari definisi-definisi tersebut diatas dapat dikatakan bahwa analisis adalah proses penjabaran dan penilaian secara detail dan seksama terhadap suatu masalah tertentu kemudian menggunakan hasil penilaian tersebut untuk mengambil kesimpulan.

Analisis jika dikaitkan dengan judul menjadi proses penjabaran dan penilaian secara detail mengenai harga pokok produksi ayam pedaging

kemudian menggunakan hasil penelitian tersebut untuk mengambil kesimpulan.

## **2. Ayam pedaging**

Ayam pedaging merupakan jenis ayam yang dipelihara untuk di manfaatkan dagingnya. Ras ayam pedaging yang termasuk unggul dikenal dengan nama ayam broiler.

Fase pemeliharaan merupakan fase inti dari kegiatan beternak ayam broiler. Pada fase tersebut, ayam akan mengalami pertumbuhan sangat pesat dan mencakup semua organ yang berperan bagi produktivitas ayam.

### **a. Tahap pemeliharaan ayam pedaging :**

1) Menyalakan alat pemanas dan mengatur suhu ruangan satu hari sebelum DOC datang sebagai tahap persiapan alat pemanas telah dihidupkan dalam kandang ayam hal ini agar temperatur didalam ruangan kandang sudah hangat dan merata. DOC membutuhkan waktu yang lebih lama untuk dapat beradaptasi dengan ruangan yang kurang hangat.

Selanjutnya temperatur ruangan rutin dikontrol agar tidak terjadi perubahan temperatur secara mendadak sebab dapat menyebabkan DOC stres. Pengontrolan dengan cara melihat secara langsung tingkah laku DOC dalam kandang. Apabila DOC memperlihatkan tingkah laku menjauh dari pemanas, hal itu temperatur alat pemanas terlalu tinggi sehingga perlu diturunkan.

Jika DOC berkumpul mendekati alat pemanas, berarti temperatur alat pemanas terlalu dingin sehingga perlu ditingkatkan.

Jika DOC aktif dan menyebar, berarti temperatur alat pemanas ideal bagi DOC dalam kandang.

Jika DOC berkumpul disatu sisi atau bergerombol berarti ada hembusan angin yang masuk dalam satu arah.

#### 2) Mengatur ventilasi kandang

Ventilasi kandang mulai diatur ketika DOC telah berumur 2 hingga 3 hari masa *broding*. Pengaturan ventilasi kandang dengan cara membuka layar (penutup) dari bagian atas ke bawah. Ketika ayam berumur seminggu layar di buka kira kira selebar 1/3 bagian atas dan memasuki minggu ke 2 layar dibuka selebar 2/3 bagian. Memasuki pemeliharaan ayam minggu ke 3 layar di buka semua ketika siang hari. Pada malam hari pada saat angin bertiup kencang (dingin) bagian bawah tetap di tutup hingga ayam berumur 4 minggu.

#### 3) Memberi dan mengontrol keadaan sekam

Sekam berfungsi untuk menciptakan suasana yang nyaman dan hangat dalam ruangan kandang karena DOC tidak menyentuh secara langsung lantai kandang. Sekam harus di kontrol dalam keadaan kering.

#### 4) Memperlebar lingkaran pelindung

Pelebaran ruang pelindung dilakukan pertama kali pada 3 hari pertama awal kehidupan DOC dalam kandang. Setelah itu perkembangan DOC diamati. Pelebaran lingkaran pelindung dilakukan setiap 2 hari sekali selebar kurang lebih setengah meter dan selalu di imbangi dengan penambahan tempat pakan dan minum DOC.

5) Mengecek kuantitas dan kualitas DOC

pemilihan bibit (DOC) yang berkualitas langkah tepat dalam mengawali pemeliharaan ayam pedaging selain itu dapat mempermudah dalam pemeliharaan.

Ciri-ciri kualitas DOC yang baik yaitu DOC terbebas dari penyakit, seperti *pullorum*, *omphalitis*, dan jamur. DOC berkualitas baik terlihat aktif bergerak kesana kemari atau tidak bisa diam dan mempunyai tidak kurang dari 37 gram.

6) Menyediakan dan mengganti air minum dan pakan DOC

Air minum untuk DOC di buat dengan mencampur gula aren yang di larutkan dalam air bersih dengan takaran 50 sampai 80 g/l untuk 5-7 jam pertama. Pemberian dimaksud sebagai sumber energi bagi DOC di awal-awal kehidupannya dalam kandang. Ketersediaan air gula aren untuk minum DOC ini perlu dikontrol persediaan air habis segera di tambahkan lagi. Pemberian air gula untuk DOC paling tidak selama 2 hari pertama, selain gula air minum DOC dapat di tambahkan sorbitol sebanyak 2 cc/l agar daya tahan tubuh DOC tahan terhadap serangan penyakit.

Pakan diberikan pada DOC setelah DOC minum selang beberapa jam kemudian (3-4jam). Pemberian makan dilakukan sesering mungkin setidaknya 5 kali setiap hari. Pakan yang di berikan pada DOC harus bersih dan segar, semenjak DOC berumur 5 hari tempat makan dan minum diganti secara bertahap. Jumlah pakan yang diberikan 25% secara berangsur angsur hingga mencapai 50% ( 2,5 kilo pakan).

7) Melakukan seleksi (*grading*) anak ayam

Seleksi anak ayam dilakukan dengan tujuan pada akhir pada akhir pemeliharaan ayam mempunyai berat rata-rata sama. seleksi di lakukan dengan cara memilah-milah anak ayam yang kecil dengan anak ayam yg besar, anak ayam yang kecil kemudian di berikan perhatian secara khusus, sering diberi vitamin dan makan yang cukup selain itu kepadatan anak ayam di kurangi, agar anak ayam dengan berat badan kecil tersebut mempunyai kesempatan untuk menyamai berat badannya dengan ayam yang besar, Perkembangan diperhatikan terus- menerus.

8) Melaksanakan program produksi secara benar

Peternakan ayam pedaging dalam pengelolaan usahanya tidak lupa menyertakan program produksi secara disiplin dan benar, pencatatan laporan kegiatan mulai DOC datang hingga masa panen dilakukan dengan tertib dan rapi misal jumlah DOC ketika datang pertama kalinya, jumlah DOC yang mati, jumlah dan cara pemberian pakan, obat-obatan dan vaksin.

Masalah yang yang dialami oleh ayam semenjak masih DOC sumber yang berkualitas baik dan teruji.

**b. Pemeliharaan ayam pedaging hari per hari**

1) Umur ayam 0 – 3 hari

- Nyalakan pemanas 2 jam sebelum DOC datang. Sebelumnya lapis alas dengan Koran sebanyak 3-4 lapis.

- Isi tempat air minum dengan air gula dan sedikit pakan pada tempat pakan DOC. Susun secara melingkar tempat pakan dan minum di ruangan *brooding*.
- Tebarkan sedikit pakan di atas koran untuk merangsang DOC cepat makan, pemasangan koran diperlukan agar DOC tidak makan sekam
- Pisahkan DOC yang lemah untuk diberi perlakuan khusus dan DOC yang jelek.
- Amati kondisi seluruh kandang, suhu udara, ventilasi dan aktifitas ayam.
- Buka tutup tirai dalam jika suhu terlalu tinggi terutama siang hari sampai DOC berumur 3 hari. Adapun *brooder* bisa di atur besar- kecilnya tetapi jangan di matikan untuk menghindari fluktuasi yang terlalu ekstrim .

## 2) Umur ayam 4 – 6 hari

- Buka lapisan koran terakhir sehingga ayam sudah langsung kontak dengan liter melakukan vaksin MD tetes mata jika belum di vaksin pada umur satu hari, matikan pemanas saat ayam sedang di vaksin beri vitamin, sebelum dan sesudah vaksinasi untuk mencegah stres dan mendukung pertumbuhan.
- Buka tirai luar kandang sebanyak 1/4 bagian dari atas pada siang hari dan tutup kembali pada sore harinya, buka tutup tirai tetap harus memperhatikan kondisi cuaca, jika suhu

udara siang hari panas buka tirai dalam jika suhu masih panas kecilkan atau matikan *brooder* (pemanas). Lakukan pamantauan pada malam hari jika ada ayam yang ngorok segera ambil penyebabnya

3) Umur ayam 7 - 9 hari

- Geser *brooding* ketempat sekam yang baru dan lebarkan diameter *chick guard-nya*.
- Semprot sekam tempat bekas *brooding* yang lama dengan probiotik bolak balik , buang bagian yang menggumpal dan ganti dengan sekam yang baru.
- Mulai tambahkan galon pakan dan minum yang di gantung.
- Bukai tirai luar kandang 1/2 bagian pada siang hari dan tuutp pada sore hari.
- Lakukan vaksinasi gumboro. Usahakan vaksinasi di lakukan saat udara sejuk, puasakan ayam kurang lebih 2 jam sebelum vaksinasi tujuannya agar ayam rakus minum saat vaksinasi.

4) Umur ayam 10 – 13 hari

- Ganti semua tempat makan dan tempat minum dengan yang di gantung, atur tinggi tempat pakan setinggi punggung ayam ketinggian tempat minum di sesuaikan kemampuan ayam menjangkau tempat minum tujuannya agar ayam minum sambil berdiri untuk menjaga dan memperkuat persendian kaki ayam .

- pastikan proses seleksi harus sudah selesai dan tidak ada lagi ayam yang *culling*.
  - Nyalakan pemanas hanya pada malam hari terutama saat kondisi dingin.
- 5) Umur ayam 14 – 18 hari
- buka tirai luar pada pagi hari seluruhnya, lalu tutup sebanyak 1/2 bagian pada sore hari.
  - Lepaskan tirai dalam.
  - Turun sekam pada kandang panggung bisa sebanyak 1/4 bagian kandang di sisi bagian kanan dan kiri.
  - Nyalak pemanas jika di perlukan.
- 6) Umur ayam 19 – 21 hari
- Lakukan turun sekam hingga seluruh bagian kandang.
  - Melakukan penimbangan ayam untuk mengetahui bobot rata – rata.
  - Evaluasi untuk perbaikan manajemen pemeliharaan pastikan kondisi ayam sehat.
  - Target bobot ayam minimal 0,85 – 0,9 kg.
- 7) Umur ayam 22 – panen
- Berikan pakan cukup 2 hari sekali pergantian pakan dari stater ke finisher di lakukan secara bertahap.
  - Kontrol kondisi ayam dan ke padatan ayam.
  - Pastikan *feed intake*, bobot badan dan mortalitas selalu sesuai standar.



- Setelah umur 28 hari ganti pakan dengan bentuk pelet tergantung kebiasaan.
- Tirai kandang sudah tidak boleh di tutup lagi setelah ayam berumur 28 hari kecuali hujan.
- Fokus utama peternak adalah membuat ayam pedaging dengan *performance* se bagus mungkin untuk mencapai keuntungan maksimal.

### **3. Biaya Produksi**

Menurut Nurlela (2006:10) biaya produksi adalah biaya yang digunakan dalam proses produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik. Biaya produksi ini disebut juga dengan biaya produk yaitu biaya-biaya yang dapat dihubungkan dengan suatu produk, dimana biaya ini merupakan bagian dari persediaan.

#### **a. Biaya Bahan Baku Langsung**

Menurut Mulyadi (2014:275) Bahan baku merupakan bahan yang membentuk bagian menyeluruh produk jadi. Bahan baku yang diolah dalam perusahaan manufaktur dapat diperoleh dari pembelian lokal, impor, atau dari pengolahan sendiri..

Menurut Nurlela (2006:10) Biaya bahan baku langsung adalah biaya bahan baku yang merupakan bagian yang tidak dapat dipisahkan dari produk selesai dan dapat ditelusuri langsung kepada produk selesai.

Contohnya :Kayu dalam pembuatan meubel, kain dalam pembuatan pakaian, karet dalam pembuatan ban, minyak mentah dalam

pembuatan bensin, kulit dalam pembuatan sepatu, tepung dalam pembuatan kue.

#### **b. Tenaga Kerja Langsung**

Menurut Mulyadi (2014:319) Tenaga kerja adalah usaha fisik atau mental yang dikeluarkan karyawan untuk mengolah produk.

Sedangkan menurut Nurlala (2006:233) Tenaga kerja adalah daya kerja fisik maupun mental yang merupakan sumbangsi manusia untuk menghasilkan suatu produk dan jasa tertentu. Tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang digunakan merubah atau menkonversi bahan baku menjadi produk selesai dan dapat ditelusuri secara langsung kepada produk selesai.

Contohnya :Upah koki kue, Upah tukang serut dan potong kayu dalam pembuatan meubel, tukang jahit, bordir, pembuatan pola dalam pembuatan pakaian,tukang linting rokok dalam pabrik rokok, operator mesin jika menggunakan mesin.

Biaya tenaga kerja merupakan pembayaran kepada tenaga kerja sebagai penggunaan jasa untuk menghasilkan suatu produk atau jasa. Biaya tenaga kerja dalam perusahaan manufaktur dapat dibedakan menjadi :

1. Biaya Tenaga kerja langsung: yaitu biaya tenaga yang dapat ditelusuri kepada produk yang dihasilkan, merupakan biaya utama untuk menghasilkan produk dan jasa tertentu, dan secara langsung diidentifikasi kepada produksi.
2. Biaya tenaga kerja tidak langsung : merupakan seluruh biaya tenaga kerja selain biaya tenaga kerja langsung yang berhubungan

dengan proses produksi untuk menghasilkan produk dan jasa tertentu.

### c. Biaya Overhead Pabrik

Menurut Syaifullah (2014:2) Biaya *Overhead* Pabrik adalah biaya selain bahan baku langsung dan tenaga kerja tetapi membantu dalam merubah bahan menjadi produk selesai. Biaya ini tidak dapat ditelusuri secara langsung kepada produk selesai.

#### 1. Bahan Tidak Langsung (bahan pembantu atau penolong)

Bahan tidak langsung adalah bahan yang digunakan dalam penyelesaian produk tetapi pemakaiannya relatif lebih kecil dan biaya ini tidak dapat ditelusuri secara langsung kepada produk selesai.

Contohnya :

Amplas, pola kertas, oli dan minyak pelumas, paku, sekrup dan mur, staples, asesoris pakaian, vanili, garam, pelembut, pewarna, pewangi pada kue.

#### 2. Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung

Tenaga kerja tidak langsung adalah tenaga kerja yang membantu dalam pengolahan produk selesai, tetapi tidak dapat ditelusuri kepada produk selesai.

Contohnya :

Gaji satpam pabrik, gaji pengawas pabrik, pekerja bagian pemeliharaan, penyimpanan dokumen pabrik, gaji operator telepon pabrik, pegawai pabrik, pegawai bagian gudang pabrik.

### 3. Biaya tidak langsung lainnya

Biaya tidak langsung lain adalah biaya selain bahan tidak langsung dan tenaga kerja tidak langsung yang membantu dalam pengolahan produk selesai, tetapi tidak dapat ditelusuri kepada produk selesai.

Contohnya :

Pajak bumi dan bangunan pabrik, listrik pabrik, air dan telepon pabrik, sewa pabrik, asuransi pabrik, penyusutan pabrik, peralatan pabrik, pemeliharaan mesin dan pabrik, gaji akuntan pabrik, refsing karyawan pabrik, reparasi mesin dan peralatan pabrik.

*Overhead* Pabrik Sesungguhnya dan *overhead* Pabrik Yang Dibebankan pada akhir periode akuntansi *overhead* pabrik aktual dibandingkan dengan *overhead* pabrik dibebankan. Hasil perbandingan akan memperlihatkan apakah ada varians antara *overhead* pabrik aktual dengan *overhead* pabrik dibebankan. Varians yang terjadi bisa mengakibatkan kelebihan atau kekurangan sebagai berikut :

a) Pembebanan terlalu tinggi (*over applied*).

Pembebanan terlalu tinggi adalah varians yang timbul dimana biaya yang dibebankan terlalu tinggi dibandingkan biaya yang sesungguhnya terjadi

b) Pembebanan terlalu rendah (*under applied*).

Pembebanan terlalu rendah adalah varians yang timbul dimana biaya dibebankan lebih rendah dibandingkan dengan biaya yang sesungguhnya terjadi.

Dari beberapa pendapat yang telah dikemukakan para ahli diatas, maka dapat disimpulkan, biaya dikelompokkan menjadi biaya produksi dan biaya non produksi. Biaya produksi terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

#### 4. Penggolongan Biaya

Menurut Mulyadi (2015:13) Dalam akuntansi biaya, biaya digolongkan dengan berbagai macam cara. Umumnya penggolongan biaya ini ditentukan atas dasar tujuan yang hendak dicapai dengan penggolongan tersebut, karena dalam akuntansi biaya dikenal omset : “*defferent costs for defferent purposes*”.

Biaya dapat digolongkan menurut :

- a. Objek pengeluaran.
- b. Fungsi pokok dalam perusahaan.
- c. Hubungan biaya dengan sesuatu yang dibiayai.
- d. Perilaku biaya dalam hungannya dengan perubahan volume kegiatan.
- e. Jangka waktu manfaatnya.

Menurut Nurlela (2006:09) Penggolongan biaya adalah suatu proses pengelompokan biaya secara sistematis atas keseluruhan elemen biaya yang ada kedalam golongan-golongan tertentu yang lebih ringkas untuk memberikan informasi yang lebih ringkas dan penting.

Klarifikasi biaya yang umum digunakan adalah biaya dalam hubungan dengan :

- a. Produk.
- b. Volume produksi.
- c. Departemen dan pusat biaya.
- d. Periode akuntansi.
- e. Pengambilan keputusan

## 5. Perilaku Biaya

Perilaku biaya dapat diartikan sebagai perubahan biaya yang terjadi akibat perubahan dari aktivitas bisnis

Klasifikasi biaya berdasarkan pola perilaku biaya adalah sbb. :

### a. Biaya Variabel (*Variable cost*)

Biaya yang secara total berubah sebanding dengan aktivitas atau volume produksi dalam rentang relevan, di mana per unit bersifat tetap.

Contoh : Biaya bahan baku, BTKL, biaya pengiriman barang, rework cost dan lain sebagainya. Rumusan, Biaya variabel merupakan biaya yang secara total berubah, secara per unit tetap.

#### Contoh perhitungan biaya variabel

Unit yang Diproduksi	Biaya Bahan Baku Total	Perunit
1	Rp. 100	Rp. 100
5	Rp. 500	Rp. 100
10	Rp. 1.000	Rp. 100
6	Rp. 600	Rp. 100
100	Rp. 10.000	Rp. 100
1.000	Rp. 100.000	Rp. 100

**b. Biaya Tetap ( *Fixed cost* )**

Biaya yang secara total tetap dalam rentang relevan, secara per unit berubah. Dalam jangka panjang semua biaya bersifat variabel walaupun beberapa jenis biaya tampak sebagai biaya tetap. Rentang relevan merupakan tingkat kegiatan di mana biaya tetap tertentu tidak berubah meskipun volume berubah.

Contoh : Biaya gaji, biaya sewa, asuransi, PBB dan lain-lain.

Rumusan : Biaya tetap merupakan biaya secara total tetap dalam rentang waktu tertentu, secara per unit berubah, biaya tetap untuk tujuan perencanaan.

Beban tetap deskresioner merupakan pengeluaran biaya yang timbul karena kebijakan manajemen. Misal : biaya iklan, penelitian, program pengembangan manajemen dan lain-lain. Beban tetap terikat merupakan pengeluaran biaya yang membutuhkan suatu seri pembayaran dalam jangka waktu panjang. Misal : biaya penyusutan, PBB, asuransi, gaji manajemen & karyawan, utang jangka panjang, beban bunga.

**Contoh perhitungan biaya tetap**

Unit yang Diproduksi	Biaya Sewa Gedung	Perunit
1	Rp 250.000.000,-	Rp 250.000.000,-
5	Rp 250.000.000,-	Rp 50.000.000,-
10	Rp 250.000.000,-	Rp 25.000.000,-
500	Rp 250.000.000,-	Rp 500.000,-
1000	Rp 250.000.000,-	Rp 250.000,-
2000	Rp. 250.000.000,-	Rp 125.000,-

### c. Biaya Semi Variabel

Menurut Carter, dkk, (2004:60) biaya semi variabel adalah biaya yang sebagian tetap dan sebagian lagi berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan.

Terdiri dari :

1. Biaya semi variabel, biaya yang pada aktivitas tertentu memperlihatkan karakteristik biaya tetap maupun biaya variabel.  
Misal : biaya listrik, telepon, air, gas dan lain-lain.
2. Biaya semi tetap/bertahap, biaya yang berubah dengan volume secara bertahap. Misal : gaji penyelia.

Penggolongan biaya atas dasar jangka waktu manfaatnya Dapat dikelompokkan menjadi dua :

1. Pengeluaran modal (*capital expenditure*)  
Adalah biaya yang mempunyai manfaat lebih dari satu periode akuntansi atau satu tahun.
2. Pengeluaran pendapatan (*revenue expenditure*)  
Adalah biaya yang hanya mempunyai manfaat dalam periode akuntansi terjadinya pengeluaran tersebut.

## 6. Harga Pokok Produksi

### a. Pengertian Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2007:10) Mengungkapkan bahwa harga pokok produksi atau disebut harga pokok adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan terjadi untuk memperoleh penghasilan.



Menurut Nurlala (2006:60) Harga pokok produksi adalah kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik ditambah persediaan produk dalam proses awal dan dikurangi persediaan produk dalam proses akhir. Harga pokok produksi terikat pada periode waktu tertentu. Harga pokok produksi akan sama dengan biaya produksi apabila tidak ada persediaan produk dalam proses awal dan akhir.

Menurut Witjaksono (2013:16), sejumlah nilai aktiva ( *asset*), tetapi apabila selama tahun berjalan aktiva tersebut dimanfaatkan untuk membantu memperoleh penghasilan, aktiva tersebut harus dikonversikan ke beban (*Expense*).

#### **b. Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi**

Menurut BastianBustami Nurlala (2006:75) Penentuan biaya produk dan jasa merupakan fungsi akuntansi biaya yang sangat penting karena hal ini sangat mempengaruhi keberhasilan penetapan harga produk dan keberhasilan nilai kontrak yang ditawarkan.

Dengan meningkatnya persaingan secara global, perbedaan biaya yang kecil, dapat berpengaruh sangat besar bagi kelangsungan hidup perusahaan dimasa datang.

### **7. Metode Penentuan Harga Pokok Produksi (*Cost Determination*) :**

#### **a. *Full Costing***

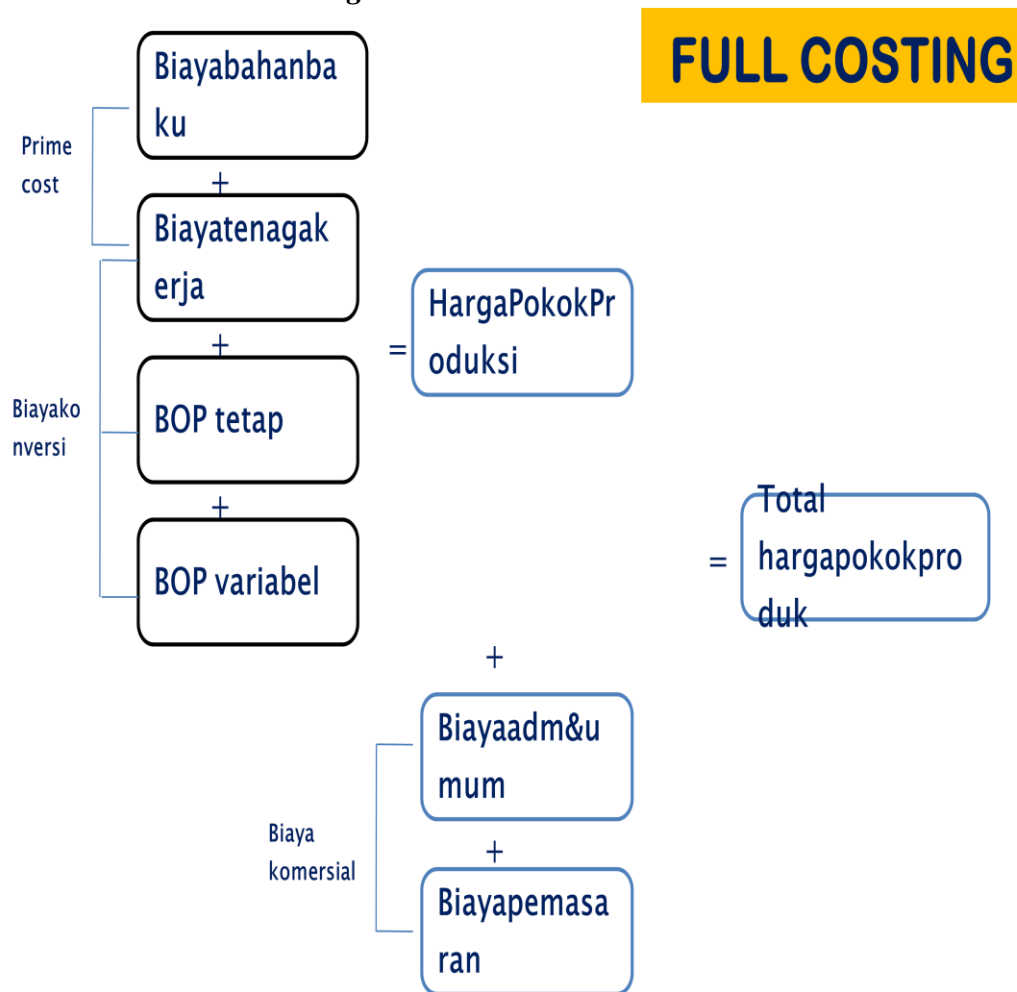
Merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi yang terdiri dari : biaya bahan baku, Tenaga kerja langsung, BOP variabel maupun fixed.

Menurut Mulyadi (2005:17) metode *Full Costing* sebagai berikut :

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	xxx
Biaya <i>Overhead</i> pabrik tetap	<u>xxx</u>
Biaya Produksi	xxx

Biaya produksi yang dihitung dengan pendekatan *full costing* terdiri dari unsur biaya produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik variabel, dan biaya *overhead* pabrik tetap) ditambah dengan biaya non produksi (biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum). Lihat gambar 1.1 melukiskan unsur biaya produksi dan biaya produk dengan pendekatan *full costing*.

**Gambar 2.1 Biaya produksi dan biaya produk dengan penelitian *Full Costing***



Sumber : Mulyadi (2014 : 18)

**b. Variabel Costing**

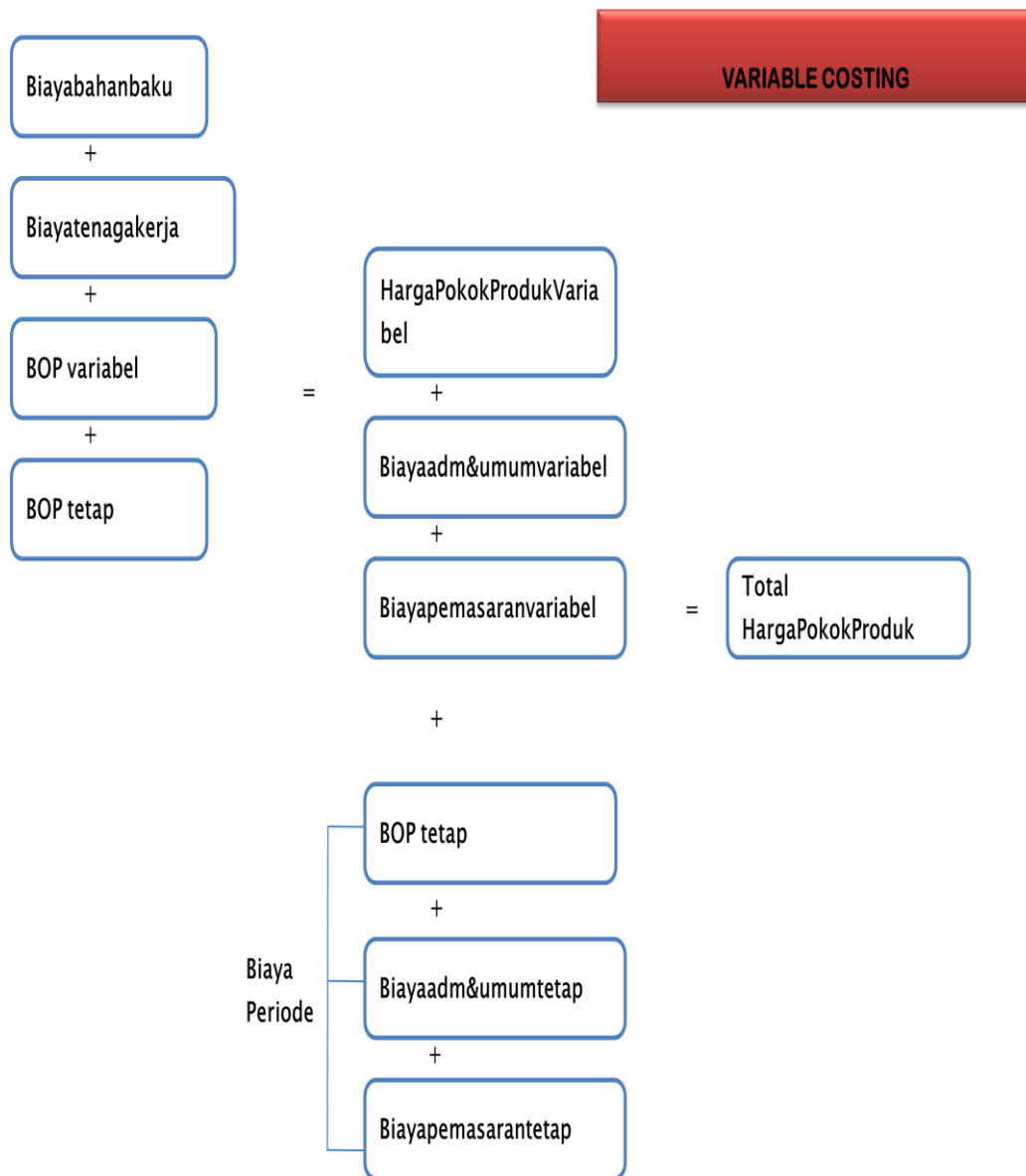
Merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, tenaga kerja langsung & BOP variabel.

Menurut Mulyadi (2005:17) metode *Variabel Costing* sebagai berikut :

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	<u>xxx</u>
Kos produksi	xxx

Biaya produk yang dihitung dengan pendekatan *variable costing* terdiri dari unsur kos produksi variabel (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel) ditambah dengan biaya nonproduksi variabel (biaya pemasaran variabel dan biaya administrasi dan umum variabel) dan biaya tetap (biaya *overhead* pabrik tetap, biaya pemasaran tetap, biaya administrasi dan umum tetap). Lihat gambar 1.2 yang melukiskan unsur kos produksi dan kos produk dengan pendekatan *variable costing*.

**Gambar 2.2 Biaya produksi dan biaya produk dengan penelitian *Variable Costing*.**



**Sumber Mulyadi (2014:18)**

## B. Penelitian Terdahulu

Sebagai bahan pertimbangan dan pendukung dalam penelitian ini, peneliti menemukan satu penelitian terdahulu yang di mana penelitian tersebut dilakukan oleh :

1. Nama : Halimatus Solehah, 2016

Judul : Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Ayam Potong (*BROILER*) Dengan Metode *FULL COSTING* Pada Peternakan Abshar Selaku MITRA USAHA CV. MUTIARA SINAR ABADI SAMARINDA (studi kasus peternakan ayam potong di kota Samarinda Mitra usaha CV. prospek Mutiara sinar abadi). Teknis analisa data yang digunakan adalah jenis penelitian deskriptif dan kualitatif.

Kesimpulan : hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil perhitungan harga pokok produksi ayam potong menurut peternakan Abshar lebih rendah dibandingkan dengan kalkulasi harga pokok produksi berdasarkan hasil penelitian. Hal ini disebabkan oleh perbedaan cara perhitungan pembebanan biaya overhead pabrik.

2. Nama : Tika Yuniar Prihandini, 2014

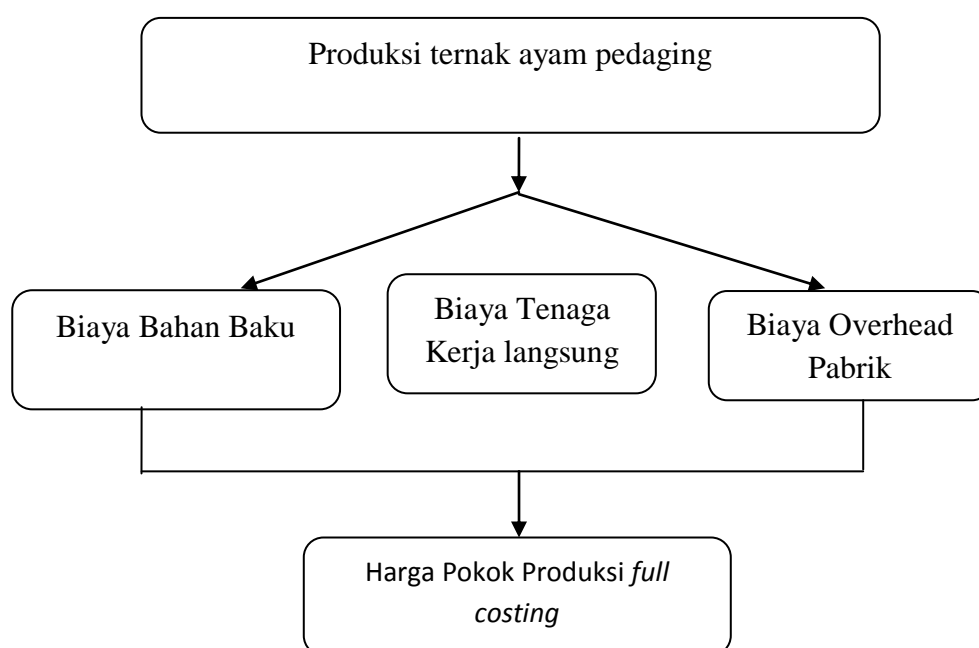
Judul : Analisis Dan Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Peternakan Ayam Pedaging Skala Rumah Tangga Sebagai Pedoman Penentuan Laba Perusahaan. (studi kasus peternakan skala rumah tangga di Kota Jember Mitra PT. Prospek Mitra Lestari)

Kesimpulan : bahwa harga pokok produksi dihitung dengan menggunakan metode *full costing* menghasilkan perhitungan yang lebih rendah dari pada perhitungan menurut perusahaan, sedangkan untuk pendapatan, margin kotor

menurut perusahaan lebih tinggi dibandingkan perhitungan *full costing*, sedangkan untuk laba bersih perhitungan dengan menggunakan metode perusahaan lebih rendah daripada perhitungan dengan menggunakan metode *full costing*.

### C. Kerangka Konseptual

**Gambar 2.3 : Kerangka Konseptual Penelitian**



Sumber : ilustrasi peneliti

Keterangan :

Berdasarkan kerangka konseptual di atas, perhitungan harga pokok produksi ayam pedaging merupakan hal yang sangat penting yang harus dilakukan pada usaha peternakan ayam pedaging.

Tiga faktor yang mempengaruhi perhitungan harga pokok produksi yaitu bahan baku, tenaga kerja langsung, overhead pabrik. Bahan baku adalah semua biaya bahan yang membentuk bagian integral dari barang jadi dan dapat

dimasukkan langsung dalam kalkulasi biaya produk. Biaya tenaga kerja langsung adalah karyawan atau karyawan yang dikerahkan untuk mengubah bahan langsung menjadi barang jadi. Overhead pabrik adalah kumpulan dari semua biaya untuk membuat suatu produk selain bahan baku langsung dan tidak langsung. Dari ketiga faktor tersebut menimbulkan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*.