

Pengolahan Makanan Ringan Corndog Sosis Sebagai Peluang Bisnis Usaha Kecil

Iftahul Khairani,¹ Celine Efrilia², Shofia Azzahra Badres³, Amelia Putri Nurandi⁴

UIN Sumatera Utara

cellineefrilia64@gmail.com, shofiazzahrabadres2001@gmail.com,

ameliaputrinurandi@gmail.com

ABSTRACT

Corndog is a food or snack that is included in Korean Street Food, Corndog is a food that consists of several ingredients, namely flour, sausage, mozzarella cheese, potatoes, chocolate, green tea and sauce. The melted mozzarella cheese is what makes it attractive to customers and besides that, there are many various variants that can meet customer desires. This research aims to see the extent of business results obtained by selling typical corndog food in the research area and to find out the processing process for making delicious corndog food so that it is suitable for sale and consumption by the public. The method used in this corndog sausage business research is quantitative and qualitative. And from sales made by sellers there is a profit of 21% per day in 1 sale on October 17 2023.

Keywords: Corndogs, Processing, small business

ABSTRAK

Corndog adalah makanan atau jajanan yang termasuk Korean Street Food, Corndog adalah makanan yang terdiri dari beberapa bahan yaitu tepung ,sosis , keju mozzarella ,kentang ,coklat , greentea dan saus Keju mozzarella yang lumer itulah yang menjadikan daya Tarik sendiri bagi customer dan selain itu banyak macam varian yang dapat memenuhi rasa keinginan customer. Penelitian ini bertujuan untuk melihat sejauh mana hasil usaha yang didapatkan dengan menjual makanan khas corndog di daerah peneliti serta mengetahui proses pengolahan pembuatan makanan corndog yang enak sehingga layak dijual dan dikonsumsi oleh masyarakat. Metode yang digunakan dalam penelitian usaha corndog sosis ini adalah secara Kuantitatif dan juga kualitatif. Dan dari penjualan yang dilakukan penjual terdapat keuntungan sebesar 21% selahama sehari dalam 1 kali penjualan pada tanggal 17 Oktober 2023 .

Kata kunci : Corndog, Pengolahan, usaha kecil

PENDAHULUAN

Di era modern ini khususnya di Indonesia bisnis kuliner sangat berkembang pesat. Selain itu, makanan adalah kebutuhan pokok manusia dan juga karena banyaknya jenis makanan yang ada dipasaran. Sehingga bisnis kuliner menjadi magnet tersendiri bagi para pembisnis yang ingin menggelutinya. Seiring berkembangnya zaman, kuliner

di Indonesia bukan hanya memiliki cita rasa local akan tetapi juga memiliki cita rasa dari manca negara. Seperti halnya saat ini banyak berbagai macam makanan baru yang mengkolaborasikan unsur kuliner yang berbeda atau juga disebut makanan fusion. Corndog adalah makanan atau jajanan yang termasuk Korean Street Food, Corndogan adalah makanan yang terdiri dari beberapa bahan yaitu tepung, sosis, keju mozzarella, kentang, coklat, greentea dan saus Keju mozzarella yang lumer itulah yang menjadikan daya Tarik sendiri bagi customer dan selain itu banyak macam varian yang dapat memenuhi rasa keinginan customer.

Pada tahun 1927 corndog diajukan ke Kantor Paten Amerika Serikat, dan semenjak pada saat itu, corndog menjadi sangat populer di berbagai acara seperti festival daerah. Selain itu makanan ini telah disajikan di berbagai macam tempat dari makanan siang sekolah sampai kapal militer seperti USS George Wasingthon.

Karena sering adanya festival daerah corndog makin dikenal sehingga masuk ke kota kota lain. lalu puncaknya terjadi pada tahun 2008 yang menjadikan puncaknya dengan hamper 5000 pesta berbeda di 5 benua termasuk salah satunya Indonesia. Hingga pada hari ini mungkin makanan Corndog ini sudah cukup dikenal oleh masyarakat Indonesia. karena banyaknya yang cukup mengerti dan tau jenis makanan ini maka banyak pula yang menjadi competitor dari bisnis ini. Maka dari itu peluang usaha dalam menjual makanan corndog di Indonesia cukup luas karena banyaknya para masyarakat khusus nya para remaja hingga anak anak yang menggemari makanan ini. Berdasarkan uraian diatas penelitian ini bertujuan untuk melihat sejauh mana hasil usaha yang didapatkan dengan menjual makanan khas corndog di daerah peneliti serta mengetahui proses pengolahan pembuatan makanan corndog yang enak sehingga layak dijual dan dikonsumsi oleh masyarakat.

METODE PENELITIAN

1. Metode pengumpulan data

Metode yang digunakan dalam penelitian usaha corndog sosis ini adalah secara Kuantitatif dan juga kualitatif. Metode penelitian kuantitatif adalah metode penelitian yang berdasarkan pada filsafat positivisme dimana berguna untuk meneliti populasi atau sampel tertentu. Artinya penelitian kuantitatif berguna untuk menghasilkan suatu penelitian yang lebih detail dan kongkrit. (Sugiyono, 2015). Sedangkan untuk metode kualitatif adalah metode penelitian berdasarkan filsafat post positivisme untuk meneliti objek yang alamiah dengan analisa data yang induktif serta memiliki makna yang sebenarnya. (Sugiyono, 2015) Metode kuantitatif yang dilakukan dengan melakukan perhitungan pada laporan keuangan dan analisa keuangan dari usaha " corndog sosis ".

Untuk metode kualitatif berdasarkan pada hasil wawancara konsumen dan Pesaing bidang usaha.

2. Proses pembuatan corndog sosis

a. Tempat pembuatan

Pembuatan Corndog ini disalah satu rumah penjual yang terletak Jln. Medan Batang Kuis, pada tanggal 17 oktober 2023 jam 11.00 pagi.

b. Alat dan bahan

- Tepung terigu
- Air hangat
- Ragi instan (fermipan)
- Sosis mini
- Minyak goreng
- Tepung roti
- Garam
- Gula pasir
- Saos dan mayonnaise
- Tusuk sate
- Frying pan
- Sendok
- Piring
- Kompor dan gas

c. Langkah kerja

- ❖ Campurkan terigu dengan gula, ragi instan. Aduk rata. Masukkan garam, aduk.
- ❖ Masukkan telur, aduk rata, tambahkan air. Aduk hingga adonan halus dan tidak bergerindil. Istirahatkan adonan kurang lebih 30-45 menit sampai mengembang 2 kali lipat.
- ❖ Tusuk sosis dengan tusuk sate, gulingkan ke tepung terigu hingga semua bagian sosis terlapisi. Sisihkan.
- ❖ Setelah adonan mengembang, masukkan sosis ke dalam adonan, balurkan hingga menutupi semua bagian sosis. Gulingkan ke tepung roti sampai semua terlapisi.
- ❖ Ulangi lagi masukkan ke adonan, kemudian balurkan ke tepung roti. Dilakukan dua kali agar hasil corndognya lebih berisi.

- ❖ Goreng dalam minyak panas dengan api sedang hingga matang. Bolak-balik agar tepung roti tidak mudah gosong.
- ❖ Sajikan dengan saus sambal atau saus tomat dan mayonaise

HASIL DAN PEMBAHASAN

Segmentasi Pasar

Segmentasi pasar dari produk ini yaitu kalangan umum karena bisa dinikmati dari semua kalangan dari anak-anak, dewasa. Ibu-ibu, bapak-bapak sampai orang tua juga bisa menikmati produk ini.

1. **Strategis (Kekuatan)**

- Produk corndog mozzarella & sosis menggunakan bahan dan harga yang sangat terjangkau
- Varian tingkat level kepedasan (level 0 – level 2)
- Topping yang bervariasi (mozzarella, nori, cheddar slice)
- Bahan diproduksi secara higienis
- Dapat dinikmati semua kalangan masyarakat

2. **Weakness (Kelemahan)**

- Produk mudah ditiru
- Produk tidak tahan lama
- Penjualan tergantung pada waktu dan hari: weekdays tidak seramai saat weekend
- Bahan dari pusat yang terbatas
- Menu yang ada sangat banyak sehingga biaya produksi meningkat

3. **Opportunity (Peluang)**

- Lokasi penjualan yang strategis
- Kuliner yang lagi ramai sebagai penggerak ekonomi sekarang dan mendatang
- Prospek atau peluang yang cukup besar untuk dikembangkan
- Tumbuhnya daya beli masyarakat

4. **Threat (Ancaman)**

- Banyak jenis usaha yang sama sebagai pesaing
- Persaingan dalam pemasaran yang semakin ketat
- Kenaikan harga bahan baku

Rencana Penjualan

Rencana penjualan (sales plan) menurut Glen (2019) adalah sebuah rencana yang menjelaskan tujuan bisnis, serta potensi risiko bisnis yang terjadi kedepannya.

a. Aspek promosi

- Untuk menarik minat para konsumen corn dog mengadakan promosi sebagai berikut: diskon 10% bagi pelanggan yang berulang tahun dan anak yatim, memberikan kupon setiap pembelian untuk mendapatkan potongan harga, dan setiap bulan mengadakan diskon buy 1 get 1.
- b. Aspek Pemasaran
- Product (produk) Produk yang saya hasilkan adalah produk buatan sendiri dengan kualitas bahan yang berkualitas dan produk dengan kemasan yang menarik
 - Promotion (promosi) Melakukan promosi melalui media social seperti: Instagram, Tiktok, Facebook, whatsapp dll
 - Place (tempat) Lokasi berada di daerah Medan pancing
 - Price (harga) Untuk harga cukup relative murah dan dapat dijangkau oleh semua kalangan masyarakat dengan tidak mengurangi kualitas dan isi produk. Yaitu dengan harga Rp. 5000

Tabel 1. Anggaran Biaya

Bahan	Harga
Tepung	Rp. 10.000
Minyak makan	Rp. 14.000
Mayones	Rp. 5.500
Saos	Rp. 6.500
Tangkai lidi	Rp. 11.000
Tepung panir	Rp. 17.000
Ragi	Rp. 10.000
Bungkus produk	Rp. . 16.000
Total	Rp. 107.000

Total Pengeluaran yang digunakan dalam sekali produksi menghasilkan 26 pcs produk dengan modal Rp. 107.000

Penentuan Harga Jual

Harga Pokok Produksi Produksi = Total Biaya/ Hasil Produksi Produksi

$$= 100.700/ 26$$

$$= Rp. 4.115$$

$$\begin{aligned}\text{Harga Jual} &= \text{Harga Pokok} + \text{Laba yang diinginkan diinginkan} \\ &= \text{Rp. } 4.115 + 885 \\ &= \text{Rp. } 5000\end{aligned}$$

Perhitungan Laba Rugi

$$\begin{aligned}\text{Laba} &= (\text{hasil Produksi} \times \text{harga jual}) - \text{Modal} \\ &= (26 \times \text{Rp. } 5.000) - \text{Rp. } 100.700 \\ &= \text{Rp. } 130.000 - \text{Rp. } 107.000 \\ &= \text{Rp. } 23.000\end{aligned}$$

$$\text{Persentase Laba} = \text{Laba} / \text{Modal} \times 100\%$$

$$= \text{Rp. } 23.000 / \text{Rp. } 100.700 \times 100\%$$

$$= 21 \%$$

Persentase dari laba bersih yang didapatkan dalam yang didapatkan dalam satu kali produksi yaitu 21%.

Berdasarkan dari hasil hitung keuntungan yang didapat dari usaha penjualan corndog sosis yang telah dilakukan peneliti menunjukkan bahwa keuntungan yang didapat sekitar 21 % dari modal sejumlah 107.000 untuk membeli bahan pembuatan corndog sosis dengan harga terjangkau oleh masyarakat. Sehingga berdasarkan penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi bagi pebisnis yang juga ingin membuka usaha dimulai dari hal – hal yang perlu direncanakan sebelum membuat usaha.

KESIMPULAN

Corndog adalah makanan atau jajanan yang termasuk Korean Street Food, Corndog adalah makanan yang terdiri dari beberapa bahan yaitu tepung ,sosis , keju mozzarella ,kentang ,coklat , greentea dan saus Keju mozzarella yang lumer itulah yang menjadikan daya Tarik sendiri bagi customer dan selain itu banyak macam varian yang dapat memenuhi rasa keinginan customer. Dan dari penjualan yang dilakukan penjual terdapat keuntungan sebesar 21% selahama sehari dalam 1 kali penjualan pada tanggal 17 Oktober 2023 .

DAFTAR PUSTAKA

Andayani, N., Wahyuni, S., and Suhairi. (2022). Analisis Studi Bisnis UMKM di Bidang Pangan pada Usaha Corn Dog Mozzarella dan Sosis, *Journal of Visions and Ideas*, 2(2): 143-151.

Fadli, I. N., and Ramayanti, R. (2020). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing (Studi Kasus pada UKM Digital Printing Prabu), *Jurnal Akuntansi*, 7(2).

Handayati, R., Rosyad, S., and Fauziyah, E. N. (2020). Analysis of Business Development Strategy and Product Variations on Medium-Sized Enterprises Small Micro Corn Banyubang, *International Journal of Science, Technology and Management*, 1(4): 333-341.

Budi Hartono. 2021. Rencana Strategi Bisnis Jualan Onlime Di Masa Pandemi Covid-19: B <https://mandycmm.org/index.php/eatij/article/download/102/425>

Albarran, Allan B. 1996. *Media Economics: Understanding Markets, industries, and Concepts*. Iowa State University Sasono, Eric, dkk. 2007.

Handayani, Tri. 2013. Pengaruh Lingkungan Makro Terhadap Kinerja Usaha (Studi Pada Usaha Kecil Menengah Makanan di Kota Palembang). *Inobiz Vol.1 No.1 Hal 23-37*.

Jauch, L.R dan Glueck, W.R. 1997. *Manajemen Strategis dan Kebijakan Perusahaan*, Edisi IV. Jakarta: Erlangga.

Kristiyanti, Mariyana. 2014. Peran Strategis Usaha Kecil Menengah (UKM) Dalam Pembangunan Nasional. Jakarta : *Majalah Ilmiah INFORMATIKA Vol. 3 No. 1 (Januari 2012)*

Tambunan, Tulus T.H. 2003, *Usaha Kecil dan Menengah di Indonesia : Beberapa Isu Penting*. Jakarta : Salemba Empat.

Indraswari, P., S., and Siswanti, T. (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Rangka Menentukan Harga Jual Produk dengan Metode Full Costing dan Variable Costing pada Pabrik Roti Bakery Jakarta Timur, *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Akuntansi*, 116.

Thomas, R. K. (2021). *Business Planning In Health Services Planning*, New York, Springer.