



Analisis pada Perhitungan Pokok Pesanan pada Penjualan Mikro *Corndog* Rumah

Muhammad Hikmal¹, Kanaya Kalista², Siti Luthfiyyah Najla³, Dahlia⁴, Keysa Ayumna Salsabila⁵

^{1,2,3,4,5} Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis, Universitas Bina Sarana Informatika

Email : muhammadhikmal70@gmail.com¹, kanayakalista230104@gmail.com², sitinajla193@gmail.com³, dahlia120404@gmail.com⁴, sal462846@gmail.com⁵

Article Info

Article history:

Received July 06, 2025

Revised July 16, 2025

Accepted July 25, 2025

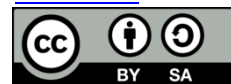
Keywords:

Job Order Costing, Full Costing, Corndog, Micro Business, Business Feasibility

ABSTRACT

This study aims to evaluate the feasibility of a home-based micro business selling corndogs by applying the job order costing method with a full costing approach. The background of this research highlights the importance of controlling production costs in micro enterprises to set appropriate selling prices and maintain profit margins. The research was conducted in West Jakarta using a qualitative descriptive method through observation and interviews. The results indicate that the cost of goods manufactured per corndog is IDR 9,702.36, while the selling price is set at IDR 15,000, yielding a daily gross profit of IDR 264,881.95 from selling 50 units per day. These findings suggest that home-based corndog businesses have promising profitability potential if managed efficiently, particularly in production cost control and pricing strategies.

This is an open access article under the [CC BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.



Article Info

Article history:

Received July 06, 2025

Revised July 16, 2025

Accepted July 25, 2025

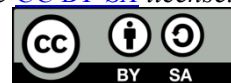
Kata Kunci:

Harga Pokok Pesanan, Full Costing, Corndog, Usaha Mikro, Kelayakan Usaha

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi kelayakan usaha mikro rumahan *corndog* dengan menggunakan metode harga pokok pesanan (*job order costing*) dan pendekatan *full costing*. Latar belakang penelitian ini adalah pentingnya pengendalian biaya produksi dalam usaha mikro guna menetapkan harga jual yang tepat dan menjaga margin keuntungan. Penelitian dilakukan di Jakarta Barat dengan pendekatan deskriptif kualitatif melalui observasi dan wawancara. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa harga pokok produksi per unit *corndog* sebesar Rp 9.702,36, sementara harga jual ditetapkan sebesar Rp 15.000 dengan margin keuntungan harian sebesar Rp 264.881,95 dari penjualan 50 unit per hari. Temuan ini menunjukkan bahwa usaha *corndog* rumahan memiliki prospek bisnis yang menguntungkan jika dikelola secara efisien, terutama dalam aspek pengendalian biaya produksi dan strategi penetapan harga.

This is an open access article under the [CC BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.



Corresponding Author:

Muhammad Hikmal

Universitas Bina Sarana Informatika



PENDAHULUAN

Dalam beberapa tahun terakhir, perekonomian Indonesia mengalami dinamika yang cukup signifikan, dipengaruhi oleh tekanan global, inflasi dalam negeri, serta perubahan daya beli masyarakat (Sekarsari et al., 2024). Di tengah tantangan tersebut, sektor ekonomi mikro terbukti memiliki ketahanan dan kemampuan adaptasi yang tinggi (Wibowo et al., 2024). Berdasarkan informasi dari Kementerian Koperasi dan UKM, peran UMKM mencapai lebih dari 60% PDB Indonesia. (BPS, 2023).

Khususnya di kalangan masyarakat menengah, terdapat tren peningkatan aktivitas kewirausahaan rumahan sebagai upaya menjaga kestabilan ekonomi keluarga dalam menghadapi ketidakpastian pendapatan dari sektor formal (Saputra, 2022). Salah satu bentuk usaha mikro yang berkembang pesat adalah bisnis makanan ringan berbasis rumahan, seperti penjualan corndog. Corndog merupakan camilan yang berasal dari Amerika Serikat, terdiri atas sosis yang ditusuk dengan stik, lalu dilapisi adonan berbahan dasar tepung jagung (cornmeal) dan digoreng hingga berwarna keemasan. Corndog unik karena rasa gurih yang dihasilkan dari sosis dan lapisan adonannya. Produk ini memiliki prospek keuntungan yang menjanjikan karena tingginya permintaan dari kalangan remaja dan masyarakat urban. Selain itu, proses produksinya relatif sederhana dan dapat dijalankan dengan modal terbatas. Namun, dalam praktiknya, banyak pelaku usaha mikro menghadapi kendala dalam pengelolaan biaya produksi, terutama dalam menentukan harga pokok penjualan, atau harga barang yang dijual. Margin keuntungan dan keberlanjutan bisnis dapat dipengaruhi secara langsung oleh kesalahan dalam perhitungan biaya pokok produksi.

Dengan mempertimbangkan peluang dan tantangan yang ada, diperlukan suatu studi kelayakan bisnis terhadap usaha corndog berbasis rumahan guna mengevaluasi apakah usaha ini dapat dijalankan secara optimal. Studi ini bertujuan untuk menilai kelayakan usaha dari aspek keuangan, khususnya dalam pengendalian biaya produksi, penggunaan metode harga pokok pesanan menjadi pendekatan relevan. Metode ini memungkinkan perhitungan biaya produksi secara lebih akurat berdasarkan setiap pesanan atau batch produksi yang berbeda, mengingat karakteristik usaha corndog rumahan yang cenderung berbasis permintaan. Dengan menggunakan metode ini, pelaku bisnis memiliki kemampuan untuk menetapkan harga jual yang lebih tepat., menjaga margin keuntungan, serta merencanakan operasional usaha secara efisien sesuai volume permintaan yang fluktuatif.

Oleh karena itu, penentuan harga pokok produksi menjadi aspek krusial dalam menghitung laba kotor maupun laba bersih penjualan (Jasmadeti & Alpaidah, 2024). Ada dua pendekatan utama dalam perhitungan tersebut, yaitu metode biaya proses dan metode biaya pesanan. Pemilihan cara ini disesuaikan dengan ciri-ciri produksi serta pola kebutuhan pasar. Metode harga pokok proses diterapkan untuk produksi massal dan seragam, sementara metode harga pokok pesanan digunakan dalam sistem produksi yang sesuai dengan permintaan pelanggan (Muliana, 2022).



METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di Jalan Anggrek Cakra No. 19, Sukabumi Utara, Jl. Panjang No. RT.5, RT.5/RW.7, Kebon Jeruk, Jakarta Barat, DKI Jakarta 11530. Pemilihan lokasi ini didasarkan pada kedekatannya dengan kediaman salah satu anggota tim, yang mempermudah proses pengumpulan data oleh kelompok kami.

Studi ini menerapkan metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Metode kualitatif berkonsentrasi pada pengumpulan dan analisis data secara menyeluruh untuk memberikan pemahaman yang lebih baik tentang masalah yang diteliti (Sugiyono, 2018). Penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan dan menjelaskan fenomena atau kondisi sosial yang menjadi subjeknya. (Fadli, 2021).

Analisis dalam penelitian ini dilakukan untuk memahami, menafsirkan, dan membandingkan data yang terkumpul selama proses penelitian. Tim peneliti menyajikan gambaran kondisi usaha secara faktual berdasarkan temuan di lapangan. Wawancara dan observasi langsung digunakan untuk mengumpulkan data, dengan narasumber yang relevan. Dalam menghitung harga pokok pesanan, tim menggunakan metode perhitungan biaya berdasarkan pesanan untuk memperoleh data yang akurat mengenai biaya yang dibutuhkan dalam memproduksi setiap jenis produk.

STUDI LITERATUR

Menurut Zakia Harun et al., (2023) Harga pokok produksi merujuk pada total biaya yang dikeluarkan dalam proses pembuatan suatu barang, yang mencakup biaya bahan baku langsung serta biaya tenaga kerja langsung. Pada dasarnya, harga pokok produksi menggambarkan biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan produk (barang atau jasa) selama suatu periode akuntansi tertentu (Ashary et al., 2023). Harga pokok produksi dapat digunakan untuk membandingkan biaya produksi secara objektif dari waktu ke waktu. Beberapa manfaat dari perhitungan harga pokok produksi antara lain (Zakia Harun et al., 2023):

1. Menentukan harga jual barang,
2. Mengawasi realisasi biaya produksi yang sesungguhnya,
3. Menghitung keuntungan atau kerugian bruto pada jangka waktu tertentu.

Dalam usaha corndog, Harga pokok produksi mencakup semua biaya yang diperlukan untuk menciptakan produk, seperti biaya bahan, gaji pekerja, dan biaya tambahan. Memahami elemen biaya ini sangat krusial untuk menetapkan harga jual yang bersaing dan menjamin keberlangsungan usaha, terutama dalam industri kuliner yang semakin ketat

Metode job order costing cocok diterapkan untuk usaha kecil atau mikro dengan variasi produk yang dibuat berdasarkan pesanan (Wulandari et al., 2025). Pada model ini, setiap pesanan dihitung secara terpisah dengan memperhitungkan biaya bahan langsung, tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik. Hal ini relevan dalam bisnis corndog rumahan yang mungkin memproduksi berdasarkan jumlah pesanan tertentu atau varian rasa khusus.

Bisnis yang memproduksi barang berdasarkan pesanan pelanggan biasanya menggunakan metode harga pokok pesanan. Untuk bisnis mikro seperti Corndog Home,



metode ini sangat sesuai karena produksi didasarkan pada permintaan dan jumlah pesanan yang diterima.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Metode yang diterapkan dalam penelitian ini adalah metode harga pokok pesanan (job order costing) dengan pendekatan full costing. Pendekatan full costing menghitung seluruh komponen biaya produksi, baik yang bersifat tetap maupun variabel (Muliana, 2022). Total biaya produksi ini meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik yang bersifat tetap dan berubah-ubah.

1. Biaya Bahan Baku Langsung

Berdasarkan data yang diperoleh, biaya bahan baku langsung yang dikeluarkan per hari adalah :

Bahan Baku	Kuantitas	Harga	Jumlah
Tepung Terigu Cakra	1 kg	Rp 15.000	Rp 15.000
Sosis	1 Pack	Rp 26.000	Rp 26.000
Keju Mozarella	1 Pack	Rp 36.000	Rp 36.000
Tepung Roti	250 Gram	Rp 8.000	Rp 8.000
Minyak Goreng	2 Liter	Rp 35.000	Rp 35.000
Total Biaya Bahan Baku			Rp 120.000

2. Biaya Overhead Pabrik (BOP)

a. Biaya Bahan Baku Tidak Langsung (BBBTL)

Bahan Penolong	Kuantitas	Jumlah
Gula Pasir	1/4 Kg	Rp 5.000
Garam	1 Pcs	Rp 2.000
Ragi	1 Sachet	Rp 4.000
Air	1 Gelas Kopi	Rp 1.000
Saos	1 Kg	Rp 17.000
Mayonise	1 Kg	Rp 26.000
Selai Coklat	1 kg	Rp 38.000
Selai Strawberi	1 kg	Rp 38.000
Selai Matcha	1 kg	Rp 38.000
Selai Taro	1 kg	Rp 38.000
Selai White Chocolate	1 kg	Rp 38.000
Sumpit	50 Pcs	Rp 7.000
Mika	100 Pcs	Rp 26.000
Steple + isi	1 Pcs	Rp 30.000
Kantong Plastik	50 Pcs	Rp 12.000
Plastik Ziplock kecil	100 Pcs	Rp 5.000
Total Biaya Bahan Penolong		Rp 325.000



b. Biaya Reparasi dan Pemeliharaan

Keterangan	Per Tahun	Per Bulan	Per Hari
Biaya pemeliharaan aktiva tetap	Rp 12.000.000	Rp 1.000.000	Rp 33.333,33
Biaya reparasi tetap	Rp 200.000	Rp 16.666,67	Rp 555,56
Total	Rp 12.200.000	Rp 1.016.666,67	Rp 33.888,89

c. Biaya Kerja Tenaga Tidak Langsung (BKTTL)

Keterangan	Per Tahun	Per Bulan	Per Hari
Biaya bagian kebersihan	Rp 600.000	Rp 50.000	Rp 1.666,67
Biaya bagian keamanan	Rp 600.000	Rp 50.000	Rp 1.666,67
Total	Rp 1.200.000	Rp 100.000	Rp 3.333,33

d. Biaya Depresiasi Peralatan

Komponen Biaya	Jumlah
Biaya Bahan Baku	Rp 120.000
Biaya Overhead:	
- Biaya Bahan Penolong	Rp 325.000
- Biaya Reparasi & Pemeliharaan	Rp 33.888,89
- Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	Rp 3.333,33
- Biaya Depresiasi Peralatan	Rp 2.895,83
Total Biaya Produksi Per Hari	Rp 485.118,05

3. Total Biaya Produksi Per Hari

Komponen Biaya	Jumlah
Biaya Bahan Baku	Rp 120.000
Biaya Overhead:	
- Biaya Bahan Penolong	Rp 325.000
- Biaya Reparasi & Pemeliharaan	Rp 33.888,89
- Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	Rp 3.333,33
- Biaya Depresiasi Peralatan	Rp 2.895,83
Total Biaya Produksi Per Hari	Rp 485.118,05



4. Perhitungan Harga Pokok Produksi Per-Unit

Dengan total produksi sebanyak 50 pcs corndog per hari, maka harga pokok produksi per unit adalah:

- $\text{Harga Pokok Per Unit} = \text{Total Biaya Produksi Per Hari} \div \text{Jumlah Produksi Per Hari}$
- $\text{Harga Pokok Per Unit} = \text{Rp } 485.118,05 \div 50 \text{ pcs} = \text{Rp } 9.702,361 \text{ per pcs}$

5. Analisi Harga Jual

Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi per unit sebesar Rp 9.702,361 maka untuk menetapkan harga jual yang kompetitif dan menghasilkan laba yang wajar, perlu ditambahkan persentase markup keuntungan.

Jika usaha ini menargetkan markup sebesar 50% dari harga pokok produksi, maka:

- $\text{Markup} = 50\% \times \text{Rp } 9.702,361 = \text{Rp } 4.851,1805$
- $\text{Harga Jual} = \text{Harga Pokok Per Unit} + \text{Markup} = \text{Rp } 9.702,361 + \text{Rp } 4.851,1805 = \text{Rp } 14.553,5415 \Rightarrow$ pembulatan, harga jual dapat ditetapkan sebesar Rp 15.000 per corndog.

6. Proyeksi Laba Rugi Harian

Berikut adalah proyeksi laba rugi harian dari usaha mikro corndog rumah:

- Pendapatan : $50 \text{ pcs} \times \text{Rp } 15.000 = \text{Rp } 750.000$
- Biaya Produksi : Rp 485.118,05
- Laba Kotor : Rp 264.881,95

Berdasarkan hasil analisis di atas, dapat dilihat bahwa harga pokok produksi untuk satu buah corndog adalah Rp 9.702,361. Dengan harga jual Rp 15.000 per corndog, usaha ini dapat memperoleh laba kotor sebesar Rp 264.881,95 per hari dari total pendapatan. Dari analisis tersebut, dapat disimpulkan bahwa usaha mikro corndog rumah ini memiliki potensi keuntungan yang cukup baik. Namun, perlu diperhatikan beberapa hal untuk memaksimalkan profitabilitas, seperti: Efisiensi penggunaan bahan baku dan penolong untuk mengurangi pemborosan

- Pengelolaan inventaris yang baik untuk bahan-bahan yang memiliki masa simpan terbatas
- Inovasi varian produk untuk menarik lebih banyak pelanggan
- Strategi promosi yang efisien untuk meningkatkan jumlah penjualan

Perhitungan harga pokok produksi dengan metode harga pokok pesanan ini memberikan gambaran yang jelas mengenai struktur biaya dan profitabilitas usaha mikro corndog rumah, sehingga dapat menjadi dasar pengambilan keputusan bisnis yang lebih baik.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis terhadap usaha mikro Corn Dog Mozzarella, dapat disimpulkan bahwa, metode harga pokok pesanan (job order costing) dengan pendekatan full costing merupakan metode yang tepat digunakan dalam usaha ini karena produksi dilakukan berdasarkan pesanan atau permintaan konsumen.



Jumlah total harga pokok produksi untuk setiap unit Corn Dog adalah Rp 9.702,36, yang meliputi biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik (baik tetap maupun variabel). Dengan harga jual Rp 15.000 per unit, bisnis ini menghasilkan laba kotor harian sebesar Rp 264.881,95 dari penjualan 50 unit Corn Dog, yang menandakan potensi keuntungan yang menjanjikan bagi pelaku usaha mikro. Penentuan harga jual dengan markup 50% dari harga pokok produksi sudah memadai untuk menghasilkan margin keuntungan yang wajar, sambil tetap bersaing di pasar.

SARAN

Untuk meningkatkan efektivitas dan keberlangsungan usaha, berikut beberapa saran yang dapat diterapkan:

- Lakukan efisiensi biaya produksi, terutama pada bahan baku dan bahan penolong untuk mengurangi pemborosan dan meningkatkan margin keuntungan.
- Tingkatkan inovasi produk, misalnya dengan menambahkan varian rasa, topping, atau bentuk kemasan agar lebih menarik dan dapat menjangkau pasar yang lebih luas.
- Optimalkan strategi pemasaran, baik secara offline (stand/kedai) maupun online melalui media sosial dan layanan pesan antar untuk meningkatkan visibilitas produk dan volume penjualan.
- Kelola stok bahan baku dengan baik, terutama bahan yang memiliki masa simpan singkat, guna menghindari kerugian akibat bahan rusak atau kadaluwarsa.
- Lakukan evaluasi berkala terhadap perhitungan harga pokok produksi, terutama jika terjadi perubahan harga bahan baku atau biaya operasional, agar harga jual tetap relevan dan usaha tetap menguntungkan.

DAFTAR RUJUKAN

- Ashary, L., Hafidh Ali, A., & Akbarul Muslim, A. (2023). Analisis Harga Pokok Produksi Untuk Penentuan Harga Jual Es Balok di Pabrik Es Ma'un Baarid Sukorejo Situbondo. *Mazinda : Jurnal Akuntansi, Keuangan, Dan Bisnis*, 1(1), 72–82. <https://doi.org/10.35316/mazinda.v1i1.2868>
- BPS. (2023). BPS, Indeks Pembangunan Manusia.
- Fadli, M. R. (2021). Memahami desain metode penelitian kualitatif. *Humanika*, 21(1), 33–54. <https://doi.org/10.21831/hum.v21i1.38075>
- Jasmadeti, J., & Alpaidah, A. (2024). Analisis Biaya Produksi Dan Harga Jual Dalam Menentukan Laba Bersih. *Jurnal Aplikasi Bisnis Kesatuan*, 4(1), 9–22. <https://doi.org/10.37641/jabkes.v4i1.1897>
- Muliana, S. (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Job Order Costing. *Al-Buhuts*, 18(2), 407–429.
- Saputra, R. D. dan W. (2022). Peran UMKM dalam Pertumbuhan Ekonomi Indonesia.



Jurnal Ekonomi Dan Bisnis, 1(1).

Sekarsari, D., Az Zahra, F. A., Ayuningtyas, F. R., & Fadilla, A. (2024). Analisis Dinamika Inflasi dan Implikasinya terhadap Stabilitas Ekonomi di Indonesia. *Journal of Macroeconomics and Social Development*, 1(3), 1–9. <https://doi.org/10.47134/jmsd.v1i3.194>

Sugiyono. (2018). Metode Penelitian Kombinasi. Alfabeta. In Metode Penelitian Kualitatif (Vol. 28, Issue 17).

Wibowo, H., Irfan, M., Kadiyono, A. L., Adiansah, W., Lesmana, A. C., & Maulana,

A. (2024). STRATEGI KETAHANAN KELUARGA BIDANG FINANSIAL SAAT PANDEMI COVID-19 PELAKU PARIWISATA DI KAWASAN PUNCAK dinamai dengan Corona Virus Disease Corona ini masuk ke dalam keluarga Virus Severa Acute Respiratory Syndrome China , Middle East Respiratory Syndrome . 6.

Wulandari, S. I., Ramadani, R., Aisyah, A., & Iskandar, I. (2025). Analisis Penerapan Metode Job Order Costing dalam Menghitung HPP dan Penentuan Harga Jual Produk pada Percetakan Bayu Aji. 4.

Zakia Harun, M., Manossoh, H., Diana Latjandu, Lady, Akutansi, J., Ekonomi dan Bisnis, F., Sam Ratulangi, U., & Kampus Bahu, J. (2023). Analisis Biaya Produksi Dengan Menggunakan Metode Variable Costing Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Per Jenis Produk Pada Ud Lyvia Nusa Boga. *Jurnal Riset Akuntansi*, 18(2), 78–87. <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/gc/article/download/49932/43516/117022>