

**PERENCANAAN UNIT PENGOLAHAN PANGAN
HOME INDUSTRY NUGGET AYAM JAMUR TIRAM
“NUGETO” DENGAN KAPASITAS 50 KEMASAN PER
HARI (@100 gram/Kemasan)**

TUGAS PERENCANAAN UNIT PENGOLAHAN PANGAN



OLEH :

WONG ELISABETH HARDIYANTI BUWONO	6103016054
FERNANDO THEONALDI	6103016094
PUJIANTI FIDTRA PALI'	6103016137

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2020**

**PERENCANAAN UNIT PENGOLAHAN PANGAN
HOME INDUSTRY NUGGET AYAM JAMUR TIRAM
“NUGETO” DENGAN KAPASITAS 50 KEMASAN PER
HARI (@100 gram/Kemasan)**

TUGAS PERENCANAAN UNIT PENGOLAHAN PANGAN

Diajukan Kepada
Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH:

WONG ELISABETH HARDIYANTI BUWONO	6103016054
FERNANDO THEONALDI	6103016094
PUJIANTI FIDTRA PALI'	6103016137

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2020

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, kami sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Wong Elisabeth Hardiyanti Buwono, Fernando Theonaldi,
Pujianti Fidtra Pali'

NRP : 6103016054, 6103016094, 6103016137

Menyetujui karya ilmiah kami:

Judul:

**PERENCANAAN UNIT PENGOLAHAN PANGAN *HOME
INDUSTRY NUGGET* AYAM JAMUR TIRAM "NUGETO"
DENGAN KAPASITAS 50 KEMASAN PER HARI
(@100 gram/Kemasan)**

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (*Digital Library* Perpustakaan Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-Undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 29 Januari 2020

Yang menyatakan,



(Wong Elisabeth H.B.)

(Fernando Theonaldi)

(Pujianti Fidtra Pali')

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan “**Perencanaan Unit Pengolahan Pangan *Home Industry Nugget Ayam Jamur Tiram* “Nugeto” dengan Kapasitas 50 Kemasan Per Hari (@100 gram/Kemasan)**” yang diajukan oleh Wong Elisabeth Hardiyanti Buwono (6103016054), Fernando Theonaldi (6103016094), dan Pujianti Fidtra Pali’ (6103016137), telah diujikan pada tanggal 22 Januari 2020 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Dr. Ir. Anna Ingani Widjajaseputra, MS.

NIDN: 0709045601

Tanggal: 30 - Januari - 2020

Mengetahui
Fakultas Teknologi Pertanian,
Dekan,



Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM.

NIDN: 0707036201

Tanggal:

LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan dengan judul **“Perencanaan Unit Pengolahan Pangan *Home Industry Nugget Ayam Jamur Tiram “Nugeto” Dengan Kapasitas 50 Kemasan Per Hari (@100 gram/Kemasan)*”**, yang diajukan oleh Wong Elisabeth Hardiyanti Buwono (6103016054), Fernando Theonaldi (6103016094), dan Pujianti Fidra Pali’ (6103016137), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

Dosen Pembimbing,



Dr. Ir. Anna Ingani Widjajaseputra, MS.

NIDN: 0709045601

Tanggal: 30 - Januari - 2020

**LEMBAR PERNYATAAN
KEASLIAN KARYA ILMIAH**

Dengan ini kami menyatakan bahwa Makalah Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan yang berjudul:

**PERENCANAAN UNIT PENGOLAHAN PANGAN *HOME INDUSTRY NUGGET* AYAM JAMUR TIRAM “NUGETO”
DENGAN KAPASITAS 50 KEMASAN PER HARI
(@100 gram/Kemasan)**

adalah hasil karya kami sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan kami juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya kami tersebut merupakan plagiarisme, maka kami bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2), dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1 (e) Tahun 2010.

Surabaya, 29 Januari 2020

Yang menyatakan,



(Wong Elisabeth H.B.)

(Fernando Theonaldi)

(Pujianti Fidtra Pali)

Wong Elisabeth H. B. (6103016054), Fernando Theonaldi (6103016094) dan Pujianti Fidtra P. (6103016137). **Perencanaan Unit Pengolahan Pangan *Home Industry Nugget Ayam Jamur Tiram “Nugeto”* Dengan Kapasitas 50 Kemasan Per Hari (@100 gram / Kemasan)**

Di bawah bimbingan:

Dr. Ir. Anna Ingani Widjajaseputra, MS.

ABSTRAK

Nugget merupakan bentuk olahan daging yang digiling dan dicetak membentuk persegi dan dilapisi oleh tepung berbumbu. *Nugget* menggunakan teknik pengolahan *restructured meat* yang merupakan teknik pengolahan daging, yaitu daging yang memiliki potongan kecil-kecil disatukan menjadi daging dengan ukuran yang lebih besar. Salah satu jenis nugget yang banyak beredar di pasaran ialah *nugget* ayam. Produk *nugget* ayam di pasaran memiliki nilai gizi yang kurang seimbang seperti kandungan serat yang rendah (0,9g/100g) meskipun memiliki protein yang tinggi (18,82g/100g). “Nugeto” merupakan *nugget* ayam dengan sebagian daging ayam disubstitusi dengan jamur tiram putih untuk meningkatkan serat yang sangat bermanfaat dalam menjaga kesehatan saluran pencernaan. Nugget ayam jamur tiram “Nugeto” dikemas dengan kemasan *ziplock* yang memiliki *Water Vapour Transmission Rates* yang rendah yaitu sebesar 0,10 g/h/m². WVTR *Ziplock* yang rendah dapat melindungi produk dari uap air dan oksigen sehingga produk lebih tahan lama. Rumah produksi *nugget* “Nugeto” terletak di Jalan Doho Dalam No. 20H, Surabaya. Tata letak proses produksi menggunakan tata letak *product layout* dan dirancang dengan kapasitas 50 kemasan per hari yang dikerjakan selama 20 hari kerja per bulan dengan 8 jam kerja per hari. Usaha “Nugeto” adalah bentuk badan usaha perorangan dengan proses produksi dilakukan dalam skala rumah tangga. Seluruh tahapan produksi, promosi dan distribusi, dilakukan oleh pelaku usaha dibantu oleh 2 karyawan. Metode promosi dilakukan dengan cara promosi *made by order* dan melalui media social. Evaluasi kelayakan *home industry nugget* ayam jamur tiram “Nugeto” memiliki nilai ROR 29,82%, POT 39 bulan 17 hari, dan BEP 76,36%.

Kata Kunci: *Nugget* ayam jamur tiram, *Home industry*, Kelayakan usaha.

Wong Elisabeth H. B. (6103016054), Fernando Theonaldi (6103016094) dan Pujianti Fidtra P. (6103016137). **Planning of the Food Processing Unit for Home Industry of “Nugeto” Oyster Mushroom Chicken Nugget with 50 Packing Capacity Per Day (@100 gram / Pack)**

Advisory by:

Dr. Ir. Anna Ingani Widjajaseputra, MS.

ABSTRACT

Nuggets are processed meat that are ground and formed in a square shape and coated with seasoning flour. Nugget used a restructured meat processing technique, which is meat that has small chunks put together into meat with a larger size. One type of nugget that is widely produced in the market is chicken nuggets. Chicken nuggets products on the market have unbalanced nutritional values such as low fiber content (0.9g / 100g) despite having high protein (18.82g / 100g). "Nugeto" is a chicken nugget with some of the chicken meat substituted with white oyster mushrooms to increase fiber which is very useful in maintaining the health of the digestive tract. "Nugeto" oyster mushroom chicken nuggets are packaged in ziplock packs that have a low Water Vapor Transmission Rates of 0.10 g/h/m². Low WVTR Ziplock can protect the product from water vapor and oxygen so that the product is more durable. "Nugeto" nugget production house is located at Doho Dalam Road No. 20H, Surabaya. The layout of the production process uses the product layout and is designed with a capacity of 50 packages per day which is done for 20 working days per month with 8 working hours per day. "Nugeto" business is a form of individual business entity with a production process carried out on a household scale. All stages of production, promotion and distribution are carried out by business operators assisted by 2 employees. Promotion method is carried out by made by order method and through social media. Evaluation of the feasibility of the home industry "Nugeto" oyster mushroom chicken nuggets has ROR 29.82%, POT 39 months 17 days, and BEP 76.36%.

Keywords: Oyster mushroom chicken Nugget, Home industry, feasibility.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan dengan judul **“Perencanaan Unit Pengolahan Pangan *Home Industry Nugget* Ayam Jamur Tiram “Nugeto” dengan Kapasitas 50 Kemasan Per Hari (@100 gram/Kemasan)**”. Penyusunan Tugas PUPP ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Program Sarjana Strata-1, Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Ir. Anna Ingani Widjajaseputra, MS. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing penulisan hingga terselesaikannya Tugas PUPP.
2. Keluarga yang telah mendukung penulis.
3. Semua pihak yang telah membantu selama penulisan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Penulis telah berusaha menyelesaikan Tugas PUPP ini dengan sebaik mungkin, namun menyadari bahwa masih ada kekurangan pada penulisan makalah ini. Oleh karena itu, kritik dan saran dari pembaca sangat diharapkan. Akhir kata, semoga Tugas PUPP ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, Januari 2020

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
<i>ABSTRACT</i>	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR APPENDIX.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan Perencanaan.....	3
BAB II BAHAN BAKU, BAHAN PEMBANTU, BAHAN PENGEMAS DAN PROSES PENGOLAHAN.....	4
2.1. Bahan Baku.....	4
2.1.1. Daging Ayam.....	4
2.1.2. Jamur Tiram Putih.....	5
2.2. Bahan Pembantu.....	7
2.2.1. Bumbu.....	7
2.2.2. Es Batu.....	8
2.2.3. Minyak Goreng.....	8
2.2.4. Tepung Tapioka dan Tepung Beras.....	9
2.2.5. Susu Skim.....	10
2.2.6. Tepung Panir.....	11
2.2.7. Telur.....	11
2.3. Urutan Proses dan Fungsi Pengolahan.....	12
2.3.1. Pencucian.....	13
2.3.2. Pemotongan.....	13
2.3.3. Penimbangan.....	13
2.3.4. Penggilingan.....	14
2.3.5. Pencampuran.....	14
2.3.6. Pencetakan.....	14
2.3.7. Pengukusan.....	14
2.3.8. Pendinginan.....	15
2.3.9. <i>Coating</i>	15

2.3.10. Pembekuan.....	15
2.3.11. Penggorengan.....	16
2.4. Bahan Pengemas dan Label.....	18
2.4.1. Bahan Pengemas	18
2.4.2. Label.....	18
BAB III NERACA MASSA DAN NERACA ENERGI	20
3.1. Neraca Massa.....	20
3.1.1. Pencucian I.....	20
3.1.2. Pemotongan Ayam dan Jamur Tiram.....	20
3.1.3. Pencucian II	21
3.1.4. Penggilingan	21
3.1.5. Pencampuran.....	21
3.1.6. Pencetakan	22
3.1.7. Pengukusan	22
3.1.8. Pendinginan I	22
3.1.9. <i>Coating</i>	22
3.1.10. Penggorengan.....	23
3.1.11. Penirisan dan Pendinginan II	23
3.1.12. Pengemasan	24
3.2. Neraca Energi	24
3.2.1. Tahap Pengukusan.....	25
3.2.2. Tahap Pendinginan I.....	25
3.2.3. Tahap Penggorengan	25
3.2.4. Tahap Penirisan dan Pendinginan II.....	26
BAB IV MESIN DAN PERALATAN	27
4.1. Mesin.....	27
4.1.1. <i>Chopper</i>	27
4.1.2. Lemari Pendingin	28
4.2. Peralatan	29
4.2.1. Timbangan <i>Digital</i>	29
4.2.2. Mangkok	30
4.2.3. Sendok	30
4.2.4. Pisau	31
4.2.5. Talenan	31
4.2.6. Solet.....	32
4.2.7. Baskom	32
4.2.8. Loyang	33
4.2.9. Piring	33
4.2.10. Serbet.....	34

4.2.11. Dandang	34
4.2.12. Kompor Gas	35
4.2.13. Wajan	35
4.2.14. Sutil	36
4.2.15. Saringan	36
4.2.16. Meja Proses	37
4.2.17. <i>Aluminium Foil</i>	37
4.2.18. Tempat Sampah	38
4.2.19. Sapu	38
4.2.20. Pel	39
4.2.21. Tabung Gas LPG	39
4.2.22. Alat Pemadam Api Ringan	40
4.2.23. Lampu LED	40
4.2.24. Sabun Cuci Peralatan	41
4.3. Peralatan Sanitasi Pekerja	41
4.3.1. Penutup Kepala	41
4.3.2. Masker	42
4.3.3. Sarung Tangan	42
4.3.4. Celemek	43
BAB V UTILITAS	44
5.1. Air	44
5.1.1. Perhitungan Rincian dan Jumlah Kebutuhan Air dari PDAM untuk Sanitasi Mesin dan Peralatan	45
5.1.2. Perhitungan Rincian dan Jumlah Kebutuhan Air dari PDAM untuk Sanitasi Ruangan	46
5.1.3. Perhitungan Rincian dan Jumlah Kebutuhan Air dari PDAM untuk Sanitasi Pekerja	46
5.1.4. Perhitungan Rincian dan Jumlah Total Kebutuhan Air dari PDAM	47
5.2. Listrik	47
5.3. LPG (<i>Liquid Petroleum Gas</i>)	47
BAB VI TINJAUAN PERUSAHAAN	49
6.1. Profil Usaha	49
6.2. Visi dan Misi Perusahaan	49
6.2.1. Visi Perusahaan	50
6.2.2. Misi Perusahaan	50
6.3. Struktur Organisasi	50
6.4. Lokasi Usaha	51
6.5. Tata Letak Usaha	52

6.6. Ketenagakerjaan.....	54
6.6.1. Deskripsi Tugas Tenaga Kerja.....	54
6.6.2. Waktu Kerja.....	54
BAB VII ANALISA EKONOMI	55
7.1. Tinjauan Umum Analisa Ekonomi	55
7.2. Perhitungan Biaya Mesin dan Peralatan.....	63
7.3. Perhitungan Biaya Barang Habis Pakai	64
7.4. Perhitungan Biaya Bahan Baku dan Bahan Pembantu	64
7.5. Perhitungan Biaya Pengemasan.....	65
7.6. Perhitungan Biaya Utilitas.....	65
BAB VIII PEMBAHASAN.....	66
8.1. Faktor Teknis.....	66
8.2. Faktor Ekonomi	67
8.2.1. Laju Pengembalian Modal/ <i>Rate of Return</i> (ROR).....	67
8.2.2. Waktu Pengembalian Modal/Pay-Out Time (POT).....	68
8.2.3. Titik Impas/Break Event Point (BEP).....	69
8.3. Realisasi, Kendala dan Evaluasi Usaha	70
BAB IX KESIMPULAN.....	75
DAFTAR PUSTAKA.....	76
APPENDIX.....	80

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Jamur Tiram Putih	6
Gambar 2.2. Diagram Alir Proses Pengolahan <i>Nugget</i> “Nugeto” ...	17
Gambar 2.3. Kemasan <i>nugget</i> “Nugeto”	18
Gambar 2.4. Label Kemasan <i>nugget</i> “Nugeto”	19
Gambar 4.1. <i>Chopper</i>	28
Gambar 4.2. Lemari Pendingin.....	29
Gambar 4.3. Timbangan Digital	30
Gambar 4.4. Mangkok	30
Gambar 4.5. Sendok.....	31
Gambar 4.6. Pisau	31
Gambar 4.7. Talenan.....	32
Gambar 4.8. Solet	32
Gambar 4.9. Baskom <i>Stainless Steel</i>	33
Gambar 4.10. Loyang <i>Stainless Steel</i>	33
Gambar 4.11. Piring.....	34
Gambar 4.12. Serbet	34
Gambar 4.13. Dandang	35
Gambar 4.14. Kompor Gas	35
Gambar 4.15. Wajan	36
Gambar 4.16. Sutil.....	36
Gambar 4.17. Saringan.....	36
Gambar 4.18. Meja Proses	37
Gambar 4.19. <i>Aluminium Foil</i>	37
Gambar 4.20. Tempat Sampah	38
Gambar 4.21. Sapu.....	38

Gambar 4.22. Pel	39
Gambar 4.23. Tabung Gas LPG	39
Gambar 4.24. APAR.....	40
Gambar 4.25. Lampu LED.....	40
Gambar 4.26. Sabun Cuci Peralatan.....	41
Gambar 4.27. Penutup Kepala	41
Gambar 4.28. Masker.....	42
Gambar 4.29. Sarung Tangan.....	42
Gambar 4.30. Celemek.....	43
Gambar 6.1. Lokasi Tempat Produksi Usaha “Nugeto”	51
Gambar 6.2. Tata Letak Perusahaan “Nugeto”.....	53
Gambar 7.1. Grafik <i>Break Even Point</i> (BEP).....	62
Gambar 8.1. Grafik Rata-Rata Penjualan “Nugeto” Per Minggu Selama 1 Bulan.....	71

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Komposisi Asam Amino Esensial pada Daging Ayam....	4
Tabel 2.2. Kandungan Gizi dalam 100 gram Daging Ayam.....	5
Tabel 2.3. Kandungan Gizi Jamur Tiram Putih (<i>Pleurotus ostreatus</i>) Per 100g	7
Tabel 2.4. Kandungan Gizi dalam Telur Ayam	12
Tabel 2.5. Formulasi <i>Nugget</i> Ayam Jamur Tiram.....	13
Tabel 5.1. Ketentuan Harga Beli Air PDAM untuk Kategori Pelanggan Kelompok IV	44
Tabel 5.2. Rincian Kebutuhan Air untuk Sanitasi Mesin dan Peralatan	45
Tabel 5.3. Rincian Kebutuhan Air untuk Sanitasi Ruang	46
Tabel 5.4. Rincian Kebutuhan Air untuk Sanitasi Pekerja	46
Tabel 5.5. Total Kebutuhan Air PDAM.....	47
Tabel 7.1. Perhitungan Modal Kerja.....	55
Tabel 7.2. Perhitungan Modal Tetap	56
Tabel 7.3. Perhitungan Biaya Pembuatan Produk	57
Tabel 7.4. Perhitungan Biaya Tetap	57
Tabel 7.5. Perhitungan Harga Mesin dan Peralatan	63
Tabel 7.6. Perhitungan Harga Barang Habis Pakai	64
Tabel 7.7. Perhitungan Harga Bahan Baku dan Bahan Pembantu	64
Tabel 7.8. Perhitungan Biaya Pengemasan	65
Tabel 7.9. Perhitungan Biaya Utilitas.....	65
Tabel 8.1. Rekapitulasi Penjualan <i>Nugget</i> Ayam Jamur Tiram “Nugeto” Selama Satu Bulan.....	70

DAFTAR APPENDIX

	Halaman
Appendix A. Perhitungan Neraca Massa	80
A.1. Tahap Pencucian I.....	80
A.2. Tahap Pemotongan Ayam dan Jamur Tiram.....	81
A.3. Tahap Pencucian II	81
A.4. Tahap Penggilingan	82
A.5. Tahap Pencampuran.....	82
A.6. Tahap Pencetakan	83
A.7. Tahap Pengukusan	83
A.8. Tahap Pendinginan I.....	84
A.9. Tahap <i>Coating</i>	84
A.10. Tahap Penggorengan.....	85
A.11. Tahap Penirisan dan Pendinginan II.....	85
A.12. Tahap Pengemasan	86
Appendix B. Perhitungan Neraca Energi.....	87
B.1. Perhitungan Kandungan Karbohidrat, Protein, Lemak, Air, dan Abu dalam Bahan Penyusun Adonan <i>Nugget</i> Ayam Jamur Tiram	87
B.1.1. Perhitungan Komposisi Daging Ayam	88
B.1.2. Perhitungan Komposisi Jamur Tiram	88
B.1.3. Perhitungan Komposisi Air.....	88
B.1.4. Perhitungan Komposisi Bawang Putih	88
B.1.5. Perhitungan Komposisi Garam.....	88
B.1.6. Perhitungan Komposisi Gula.....	89
B.1.7. Perhitungan Komposisi Merica	89
B.1.8. Perhitungan Komposisi Kuning Telur	89
B.1.9. Perhitungan Komposisi Susu Skim Bubuk	89

B.1.10.	Perhitungan Komposisi Tepung Beras.....	89
B.1.11.	Perhitungan Komposisi Tepung Tapioka.....	90
B.1.12.	Perhitungan Cp <i>Nugget</i> Ayam Jamur Tiram (Sebelum Pengukusan)	90
B.1.13.	Perhitungan Cp <i>Nugget</i> Ayam Jamur Tiram (Setelah Pengukusan)	91
B.1.14.	Perhitungan Cp <i>Nugget</i> Ayam Jamur Tiram (Setelah Pendinginan I)	92
B.2.	Perhitungan Kandungan Karbohidrat, Protein, Lemak, Air, dan Abu dalam Bahan Penyusun Adonan <i>Nugget</i> Ayam Jamur Tiram (<i>Coated</i>)	93
B.2.1.	Perhitungan Komposisi Daging Ayam	94
B.2.2.	Perhitungan Komposisi Jamur Tiram	94
B.2.3.	Perhitungan Komposisi Air.....	94
B.2.4.	Perhitungan Komposisi Bawang Putih	94
B.2.5.	Perhitungan Komposisi Garam.....	95
B.2.6.	Perhitungan Komposisi Gula.....	95
B.2.7.	Perhitungan Komposisi Merica	95
B.2.8.	Perhitungan Komposisi Kuning Telur	95
B.2.9.	Perhitungan Komposisi Susu Skim Bubuk	95
B.2.10.	Perhitungan Komposisi Tepung Beras.....	96
B.2.11.	Perhitungan Komposisi Tepung Tapioka.....	96
B.2.12.	Perhitungan Komposisi Putih Telur.....	96
B.2.13.	Perhitungan Komposisi Tepung Panir	96
B.2.14.	Perhitungan Cp <i>Nugget (Coated)</i> Ayam Jamur Tiram (Sebelum Penggorengan)	97
B.2.15.	Perhitungan Cp <i>Nugget (Coated)</i> Ayam Jamur Tiram (Setelah Penggorengan)	98
B.2.16.	Perhitungan Cp <i>Nugget (Coated)</i> Ayam Jamur Tiram (Setelah Penirisan dan Pendinginan II).....	99

B.3.	Perhitungan Neraca Energi.....	100
B.3.1.	Tahap Pengukusan	101
B.3.2.	Tahap Pendinginan I	103
B.3.3.	Tahap Penggorengan.....	103
B.3.4.	Tahap Penirisan dan Pendinginan II	104
Appendix C.	Perhitungan Biaya Utilitas	105
C.1.	Air	105
C.2.	Listrik	105
C.3.	LPG (<i>Liquid Petroleum Gas</i>)	106
Appendix D.	Jadwal Kerja Harian.....	110
Appendix E.	Perhitungan Depresiasi Nilai Mesin dan Peralatan	111
Appendix F.	Kuisisioner Responden	113
F.1.	Umur Responden	113
F.2.	Jenis Kelamin	113
F.3.	Apakah Anda Pernah Mengonsumsi <i>Nugget</i> ?	114
F.4.	Seberapa Sering Anda Mengonsumsi <i>Nugget</i> ?	114
F.5.	Anda Mengonsumsi <i>Nugget</i> sebagai Apa?	115
F.6.	Bentuk <i>Nugget</i> Apa yang Anda Sering Konsumsi?....	115
F.7.	Apakah Anda Pernah Mengonsumsi <i>Nugget</i> Ayam Jamur Tiram?.....	116
F.8.	Sebaiknya <i>Nugget</i> Ayam Jamur Tiram Dijual dalam Keadaan?	116
F.9.	Jenis Kemasan Apa yang Sesuai untuk 100 gram <i>Nugget</i> ?	117
F.10.	Berapa Harga yang Sesuai untuk 100 gram <i>Nugget</i> ? .	117