

**PERENCANAAN UNIT PENGOLAHAN PANGAN
HOME INDUSTRY NUGGET AYAM WORTEL
JAMUR TIRAM “CHIROTTER” DENGAN
KAPASITAS 50 KEMASAN @300 G PER HARI**

**TUGAS PERENCANAAN
UNIT PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH:

GRACIELLA	6103018023
MARIA NATASYA	6103018031
DESI MAGARETTA	6103018064

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2022**

**PERENCANAAN UNIT PENGOLAHAN PANGAN
HOME INDUSTRY NUGGET AYAM WORTEL
JAMUR TIRAM “CHIROTTER” DENGAN
KAPASITAS 50 KEMASAN @300 G PER HARI**

**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:

GRACIELLA 6103018023

MARIA NATASYA 6103018031

DESI MAGARETTA 6103018064

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2022**

LEMBAR PENGESAHAN

Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan dengan judul **“Home Industry Nugget Ayam Wortel Jamur Tiram “Chirotter” dengan Kapasitas 50 Kemasan @300 g per Hari”** yang diajukan oleh Graciella (6103018023), Maria Natasya (6103018031), Desi Magaretta (6103018064) telah diujikan pada tanggal 12 Januari 2022 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Ir. Theresia Endang Widoeri W., MP., IPM.
NIK. 611.91.0182 / NIDN. 0725116701
Tanggal: 23 Januari 2022

Mengetahui,



Program Studi Teknologi Pangan
Ketua,

Dr. Ir. Susana Ristiarini, M. Si.
NIK. 611.89.0155
NIDN. 0004066401
Tanggal: 24 Januari 2022



Fakultas Teknologi Pertanian,
Dekan,

Dr. Ignatius Srianta, S.TP., MP.
NIK. 611.00.0429
NIDN. 0726017402
Tanggal: 24 Januari 2022

SUSUNAN TIM PENGUJI

Ketua : Ir. Theresia Endang Widodoeri W., MP., IPM

Anggota : Dr. Ir. Anna Ingani Widjajaseputra, M.S.

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini kami menyatakan bahwa dalam TUGAS PERENCANAAN UNIT PENGOLAHAN PANGAN kami yang berjudul:

Home Industry Nugget Ayam Wortel Jamur Tiram “Chirotter” dengan Kapasitas 50 Kemasan @300 g per Hari

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 2019.

Surabaya, 23 Januari 2022



Graciella

Maria Natasya

Desi Magaretta

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

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

Nama : Graciella, Maria Natasya, Desi Magaretta
NRP : 6103018023, 6103018031, 6103018064

Menyetujui karya ilmiah kami :

Judul :

***Home Industry Nugget Ayam Wortel Jamur Tiram “Chirotter”
dengan Kapasitas 50 Kemasan @300 g per Hari***

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

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

Surabaya, 23 Januari 2022

Yang menyatakan,



Graciella

Maria Natasya

Desi Magaretta

Graciella (6103018023), Maria Natasya (6103018031), Desi Magaretta (6103018064). **Perencanaan Unit Pengolahan Pangan *Home Industry Nugget Ayam Wortel Jamur Tiram “Chirotter”* dengan Kapasitas 50 Kemasan @300 g per Hari.**

Pembimbing:

Ir. Theresia Endang Widodoeri, W., MP., IPM.

ABSTRAK

Nugget ayam merupakan produk olahan ayam yang dibuat dari campuran daging ayam dengan penambahan bahan tambahan pangan lain, dicetak (kukus cetak atau beku cetak), diberi bahan pelapis, dan digoreng atau dibekukan. *Nugget “Chirotter”* merupakan produk nugget ayam *frozen* dengan penambahan wortel dan jamur tiram. Tujuan penambahan wortel dan jamur tiram tersebut adalah meningkatkan kandungan serat pada *nugget* dan dapat menjadi salah satu alternatif untuk meningkatkan konsumsi sayur pada masyarakat, terutama anak-anak dan remaja usia sekolah yang tidak suka mengkonsumsi sayuran. *Nugget “Chirotter”* diproduksi dalam skala rumah tangga dengan 1 pimpinan dan 2 karyawan produksi. Kapasitas produksi *nugget “Chirotter”* adalah 50 kemasan @ 300 g per hari. Proses produksi dilakukan di Perumahan Puri Lidah Kulon Indah B23 Kec. Lakarsantri, Kel. Lidah Kulon, Surabaya. *Nugget “Chirotter”* dikemas menggunakan kemasan *thin wall* yang bervolume 750 ml dan dijual dengan harga Rp 37.000/kemasan. Penjualan *nugget “Chirotter”* dilakukan melalui media sosial, seperti WhatsApp, LINE, dan Instagram. Hasil analisa ekonomi dari *nugget “Chirotter”* menunjukkan bahwa ROR setelah pajak adalah 67,21 %, MARR 12%, POT setelah pajak adalah 17 bulan 21 hari, dan BEP sebesar 58,41%.

Kata Kunci: *nugget ayam, wortel, jamur tiram, home industry*

Graciella (6103018023), Maria Natasya (6103018031), Desi Magaretta (6103018064). **Planning of the Food Processing Unit for Home Industry of “Chirotter” Carrot Oyster Mushroom Chicken Nugget with 50 Packing Capacity @300 g per Day.**

Supervisor:

Ir. Theresia Endang Widodoeri, W., MP., IPM.

ABSTRACT

Chicken nuggets are processed chicken products made from a mixture of chicken meat with the addition of other food additives, formed (steamed or frozen), coated, and fried or frozen. "Chirotter" nuggets are frozen chicken nuggets with the addition of carrots and oyster mushrooms. The purpose of adding carrots and oyster mushrooms is to increase the fiber content in nuggets and can be an alternative to increase vegetable consumption in the community, especially school-age children and teenagers who do not like to consume vegetables. Nugget “Chirotter” produced on a household scale with 1 manager and 2 production employees. The production capacity of “Chirotter” nuggets is 50 packs @300 g per day. The production process is carried out at Puri Lidah Kulon Indah Residence B23, Lakarsantri District, Lidah Kulon Village, Surabaya. Nugget “Chirotter” is packed using thin wall packaging with a volume of 750 ml and sold at Rp. 37,000/package. The marketing process of "Chirotter" nuggets are carried out through social media, such as WhatsApp, LINE, and Instagram. The results of the economic analysis of the "Chirotter" nugget showed that the ROR after tax is 67,21% within MARR 12%, POT after tax is 17 months 21 days, and BEP is 58.41%.

Keywords: *nugget, carrot, oyster mushroom, home industry*

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan dengan judul **“Perencanaan Unit Pengolahan Pangan *Home Industry Nugget Ayam Wortel Jamur Tiram “Chirotter” dengan Kapasitas 50 Kemasan @300 g per Hari*”** dapat terselesaikan dengan baik. Penyusunan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini merupakan salah satu syarat akademis untuk dapat 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. Ir. Theresia Endang Widoeri, W., MP., IPM. selaku dosen pembimbing penulis yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pemikirannya untuk membimbing penulis dalam menyelesaikan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini.
2. Orang tua, teman-teman penulis, dan semua pihak yang telah membantu dan memberi dukungan selama penyusunan tugas ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan tugas ini jauh dari sempurna, sehingga penulis sangat mengharapkan kritik dan saran dari pembaca. Penulis berharap bahwa tugas ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 23 Januari 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SUSUNAN TIM PENGUJI.....	iii
LEMBAR KEASLIAN	iv
LEMBAR KESEDIAAN PUBLIKASI	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Perencanaan	3
BAB II. BAHAN DAN PROSES PEMBUATAN	4
2.1. Bahan Baku dan Bahan Pembantu	4
2.1.1. Daging Ayam	4
2.1.2. Wortel	5
2.1.3. Jamur Tiram Putih.....	5
2.1.4. Maizena.....	6
2.1.5. Bawang Putih	7
2.1.6. Garam.....	7
2.1.7. Gula.....	7
2.1.8. Penyedap Rasa	8
2.1.9. Lada	8
2.1.10. Tepung Panir.....	8
2.1.11. Kuning Telur Ayam	9
2.1.12. Terigu.....	10
2.1.13. Minyak Kelapa Sawit.....	10
2.2. Proses Pengolahan.....	10
2.2.1. Pencucian	11
2.2.2. Pemotongan.....	11
2.2.3. Penimbangan.....	11
2.2.4. Pencampuran dan Penggilingan	11
2.2.5. Pencetakan dan Pengukusan	12

2.2.6.	Pendinginan.....	13
2.2.7.	Pemotongan II.....	13
2.2.8.	<i>Coating</i>	13
2.2.9.	Pengemasan.....	14
2.2.10.	Pembekuan.....	14
2.3.	Bahan Pengemas dan Label	14
2.3.1.	Bahan Pengemas	14
2.3.2.	Label	15
BAB III. NERACA MASSA DAN NERACA PANAS		17
3.1.	Neraca Massa	17
3.1.1.	Pembuatan <i>Nugget</i> “Chirotter” dengan Kapasitas 50 Kemasan @300 g per Hari	17
3.1.1.1.	Pencucian	17
3.1.1.2.	Pengupasan dan Pemotongan.....	18
3.1.1.3.	Pencampuran dan Penggilingan	19
3.1.1.4.	Pencetakan dan Pengukusan	21
3.1.1.5.	Pendinginan.....	22
3.1.1.6.	Pemotongan.....	23
3.1.1.7.	<i>Coating</i>	23
3.1.1.8.	Pengemasan dan Pembekuan	24
3.2.	Neraca Panas	25
3.2.1.	Tahap Pengukusan	25
3.2.2.	Tahap Pendinginan.....	27
3.2.3.	Tahap Pembekuan	28
IV. SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN		29
4.1.	Mesin.....	29
4.1.1.	<i>Chopper</i>	29
4.1.2.	<i>Freezer</i>	30
4.2.	Peralatan.....	30
4.2.1.	Timbangan Digital	30
4.2.2.	Loyang	31
4.2.3.	Pisau	31
4.2.4.	Serbet	32
4.2.5.	Solet	32
4.2.6.	Kompur Gas	33
4.2.7.	Meja Proses	33
4.2.8.	Tempat Sampah.....	34
4.2.9.	Dandang	34
4.2.10.	Piring.....	34
4.2.11.	Mangkok	35

4.2.12.	Sendok.....	35
4.2.13.	Talenan.....	36
4.2.14.	Baskom	36
4.2.15.	Tabung Gas LPG.....	37
4.2.16.	Regulator.....	37
4.2.17.	Lampu LED	37
4.2.18.	Sabun Cuci Peralatan	38
4.2.19.	Sapu	38
4.2.20.	Alat Pel.....	39
4.3.	Peralatan Sanitasi Pekerja	39
4.3.1.	Penutup Kepala	39
4.3.2.	Sarung Tangan	40
4.3.3.	Masker.....	40
4.3.4.	Celemek	41
V.	UTILITAS.....	42
5.1.	Air	42
5.1.1.	Perhitungan Rincian dan Jumlah Kebutuhan Air dari PDAM untuk Sanitasi Mesin dan Peralatan..	42
5.1.2.	Perhitungan Rincian dan Jumlah Kebutuhan Air dari PDAM untuk Sanitasi Ruang.....	43
5.1.3.	Perhitungan Rincian Pemakaian Air dari PDAM untuk Sanitasi Pekerja.....	44
5.1.4.	Perhitungan Rincian Total Pemakaian Air dari PDAM.....	44
5.2.	Listrik.....	44
5.3.	LPG (<i>Liquid Petroleum Gas</i>)	45
VI.	TINJAUAN PERUSAHAAN	46
6.1.	Profil Usaha	46
6.2.	Visi dan Misi Perusahaan.....	46
6.2.1.	Visi Perusahaan.....	46
6.2.2.	Misi Perusahaan	46
6.3.	Struktur Organisasi	47
6.4.	Lokasi Usaha.....	47
6.5.	Tata Letak Usaha	49
6.6.	Ketenagakerjaan.....	50
6.6.1.	Deskripsi Tugas Tenaga Kerja	51
6.6.2.	Waktu Kerja	51
VII.	ANALISA EKONOMI	52

7.1.	Tinjauan Umum Analisa Ekonomi.....	52
7.2.	Perhitungan Modal Industri Total (<i>Total Capital Investment/TCI</i>)	54
7.2.1.	Modal Tetap (<i>Fixed Capital Investment/FCI</i>)	54
7.2.2.	Modal Kerja (<i>Working Capital Investment / WCI</i>)	54
7.3.	Perhitungan Biaya Produksi Total (<i>Total Production Cost/TPC</i>).....	55
7.3.1.	Perhitungan Biaya Pembuatan (<i>Manufacturing Cost/MC</i>).....	55
7.3.1.1.	Perhitungan Biaya Produksi Langsung (<i>Direct Production Cost/DPC</i>)	55
7.3.1.2.	Perhitungan Biaya tetap (<i>Fixed Cost/FC</i>)	55
7.3.1.3.	Perhitungan Biaya <i>Plant Overhead Cost</i> (POC) ..	55
7.3.2.	Perhitungan Biaya Pengeluaran Umum (<i>General Expense/GE</i>)	56
7.4.	Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP)	56
7.5.	Perhitungan Laba	57
7.6.	Laju Pengembalian Modal (<i>Rate of Return/ROR</i>).....	57
7.7.	Waktu Pengembalian Modal (<i>Pay-out Time/POT</i>).....	58
7.8.	Perhitungan Analisa Titik Impas (<i>Break Even Point /BEP</i>)	58
7.8.1.	Biaya Tetap (FC).....	58
7.8.2.	Biaya Semi Variabel (SVC).....	58
7.8.3.	Biaya Variabel (VC)	58
7.8.4.	Hasil Penjualan (SC).....	58
7.8.5.	<i>Break Even Point</i> (BEP).....	59
VIII.	PEMBAHASAN.....	60
8.1.	Faktor Teknis	60
8.2.	Faktor Ekonomi.....	61
8.2.1.	Laju Pengembalian Modal/ <i>Rate of Return</i> (ROR).....	61
8.2.2.	Waktu Pengembalian Modal/ <i>Pay-out Time</i> (POT)	62
8.2.3.	Titik Impas/ <i>Break Even Point</i> (BEP)	63

8.3.	Realisasi, Kendala, dan Evaluasi <i>Nugget</i> “Chirotter”	63
IX.	KESIMPULAN	65
9.1.	Kesimpulan	65
9.2.	Saran	65
	DAFTAR PUSTAKA.....	66
	LAMPIRAN	71

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Diagram Alir Proses Pengolahan <i>Nugget</i> “Chirotter”	12
Gambar 2.2. Kemasan <i>Nugget</i> Ayam “Chirotter”	15
Gambar 2.3. Label Bagian Atas “Chirotter”	16
Gambar 2.4. Label Bagian Samping “Chirotter”	16
Gambar 4.1. <i>Chopper</i>	29
Gambar 4.2. <i>Freezer</i>	30
Gambar 4.3. Timbangan Digital	31
Gambar 4.4. Loyang	31
Gambar 4.5. Pisau	32
Gambar 4.6. Serbet	32
Gambar 4.7. Solet	32
Gambar 4.8. Kompor Gas	33
Gambar 4.9. Meja Proses	33
Gambar 4.10. Tempat Sampah	34
Gambar 4.11. Dandang	34
Gambar 4.12. Piring	35
Gambar 4.13. Mangkok	35
Gambar 4.14. Sendok	36
Gambar 4.15. Talenan	36
Gambar 4.16. Baskom	36
Gambar 4.17. Tabung Gas LPG 12 Kg	37
Gambar 4.18. Regulator	37
Gambar 4.19. Lampu LED	38
Gambar 4.20. Sabun Cuci Peralatan	38
Gambar 4.21. Sapu	39
Gambar 4.22. Alat Pel	39
Gambar 4.23. Penutup Kepala	40
Gambar 4.24. Sarung Tangan	40
Gambar 4.25. Masker	41
Gambar 4.26. Celemek	41
Gambar 6.1. Struktur Organisasi Usaha <i>Nugget</i> “Chirotter”	47
Gambar 6.2. Lokasi Usaha <i>Nugget</i> “Chirotter”	48
Gambar 6.3. Denah Tata Letak Usaha <i>Nugget</i> “Chirotter”	50
Gambar 7.1. Grafik BEP	59

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Komposisi Asam Amino Esensial Daging Ayam	4
Tabel 5.1. Rincian Pemakaian Air Sebagai Kebutuhan untuk Sanitasi Mesin dan Peralatan	42
Tabel 5.2. Rincian Pemakaian Air sebagai Kebutuhan untuk Sanitasi Ruang	43
Tabel 5.3. Rincian Pemakaian Air sebagai Kebutuhan untuk Sanitasi Pekerja.....	44
Tabel 5.4. Rincian Pemakaian Air sebagai Kebutuhan untuk Seluruh Kegiatan yang Mendukung Proses Produksi.....	44
Tabel 5.5. Total Pemakaian Daya Listrik	45
Tabel A.1. Komposisi Kimia Bahan Baku <i>Nugget</i> “Chirotter” ...	71
Tabel A.2. Jumlah Adonan <i>Nugget</i> “Chirotter”.....	71
Tabel A.3. Komposisi Adonan <i>Nugget</i> “Chirotter” Sebelum Pengukusan.....	75
Tabel A.4. Jumlah Adonan <i>Nugget</i> “Chirotter” (b).....	76
Tabel A.5. Komposisi Adonan <i>Nugget</i> “Chirotter” Setelah Pengukusan.....	80
Tabel A.6. Jumlah Adonan <i>Nugget</i> “Chirotter”.....	82
Tabel A.7. Komposisi Adonan <i>Nugget</i> “Chirotter” Setelah Pendinginan	86
Tabel A.8. Jumlah Adonan <i>Nugget</i> “Chirotter”	87
Tabel A.9. Komposisi Adonan <i>Nugget</i> “Chirotter” Sebelum dan Setelah Pembekuan	92
Tabel B.1. Tarif Pemakaian Air untuk Kelompok Pelanggan VII.....	94
Tabel B.2. Total Kebutuhan Air PDAM.....	94
Tabel B.3. Total Kebutuhan Listrik.....	95
Tabel D.1. Perhitungan Depresiasi Nilai Mesin dan Peralatan....	98
Tabel E.1. Biaya Mesin dan Peralatan	100
Tabel E.2. Biaya Bahan Pengemas.....	101
Tabel E.3. Biaya Bahan Baku dan Bahan Pembantu.....	101
Tabel E.4. Biaya Bahan Habis Pakai.....	102
Tabel E.5. Biaya Utilitas	102
Tabel E.6. Biaya Gaji Pekerja	102

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran A. Perhitungan Neraca Panas.....	71
A.1. Perhitungan Kandungan Karbohidrat, Protein, Lemak, Air, dan Abu dalam Bahan Penyusun Adonan <i>Nugget</i> “Chirotter” Sebelum Pengkukusan	71
A.1.1. Perhitungan Komposisi Daging Ayam Bersih	72
A.1.2. Perhitungan Komposisi Wortel Bersih.....	72
A.1.3. Perhitungan Komposisi Jamur Tiram Bersih	72
A.1.4. Perhitungan Komposisi Bawang Putih.....	73
A.1.5. Perhitungan Komposisi Garam	73
A.1.6. Perhitungan Komposisi Gula	73
A.1.7. Perhitungan Komposisi Lada	74
A.1.8. Perhitungan Komposisi Penyedap.....	74
A.1.9. Perhitungan Komposisi Maizena	74
A.1.10. Perhitungan Komposisi Minyak.....	75
A.1.11. Perhitungan Cp Campuran Adonan <i>Nugget</i> “Chirotter” Sebelum Pengkukusan.....	76
A.2. Perhitungan Kandungan Karbohidrat, Protein, Lemak, Air, dan Abu dalam Bahan Penyusun Adonan <i>Nugget</i> “Chirotter” Setelah Pengkukusan	76
A.2.1. Perhitungan Komposisi Daging Ayam Bersih	77
A.2.2. Perhitungan Komposisi Wortel Bersih.....	77
A.2.3. Perhitungan Komposisi Jamur Tiram Bersih	77
A.2.4. Perhitungan Komposisi Bawang Putih.....	78
A.2.5. Perhitungan Komposisi Garam	78
A.2.6. Perhitungan Komposisi Gula	78
A.2.7. Perhitungan Komposisi Lada	79
A.2.8. Perhitungan Komposisi Penyedap.....	79
A.2.9. Perhitungan Komposisi Maizena	79
A.2.10. Perhitungan Komposisi Minyak.....	80
A.2.11. Perhitungan Komposisi Air.....	80
A.2.12. Perhitungan Cp Campuran Adonan <i>Nugget</i> “Chirotter” Setelah Pengkukusan.....	81

A.3.	Perhitungan Kandungan Karbohidrat, Protein, Lemak, Air, dan Abu dalam Bahan Penyusun Adonan <i>Nugget</i> “Chirotter” Setelah Pendinginan.....	82
A.3.1.	Perhitungan Komposisi Daging Ayam Bersih	82
A.3.2.	Perhitungan Komposisi Wortel Bersih.....	82
A.3.3.	Perhitungan Komposisi Jamur Tiram Bersih	83
A.3.4.	Perhitungan Komposisi Bawang Putih.....	83
A.3.5.	Perhitungan Komposisi Garam	83
A.3.6.	Perhitungan Komposisi Gula	84
A.3.7.	Perhitungan Komposisi Lada	84
A.3.8.	Perhitungan Komposisi Penyedap.....	84
A.3.9.	Perhitungan Komposisi Maizena	85
A.3.10.	Perhitungan Komposisi Minyak.....	85
A.3.11.	Perhitungan Komposisi Air.....	85
A.3.12.	Perhitungan Cp Campuran Adonan <i>Nugget</i> “Chirotter” Setelah Pendinginan	86
A.4.	Perhitungan Kandungan Karbohidrat, Protein, Lemak, Air, dan Abu dalam Bahan Penyusun Adonan <i>Nugget</i> “Chirotter” Sebelum dan Setelah Pembekuan	87
A.4.1.	Perhitungan Komposisi Daging Ayam Bersih	87
A.4.2.	Perhitungan Komposisi Wortel Bersih.....	88
A.4.3.	Perhitungan Komposisi Jamur Tiram Bersih	88
A.4.4.	Perhitungan Komposisi Bawang Putih.....	88
A.4.5.	Perhitungan Komposisi Garam	89
A.4.6.	Perhitungan Komposisi Gula	89
A.4.7.	Perhitungan Komposisi Lada	89
A.4.8.	Perhitungan Komposisi Penyedap.....	90
A.4.9.	Perhitungan Komposisi Maizena	90
A.4.10.	Perhitungan Komposisi Terigu	90
A.4.11.	Perhitungan Komposisi Air.....	91
A.4.12.	Perhitungan Komposisi Kuning Telur.....	91
A.4.13.	Perhitungan Komposisi Tepung Panir.....	91
A.4.14.	Perhitungan Komposisi Minyak.....	92
A.4.15.	Perhitungan Cp Campuran Adonan <i>Nugget</i> “Chirotter” Sebelum dan Setelah Pembekuan.....	93

Lampiran B.	Perhitungan Biaya Utilitas	94
B.1.	Air	94
B.2.	Listrik	95
B.3.	LPG (<i>Liquid Petroleum Gas</i>)	95
Lampiran C.	Jadwal Kerja Harian	97
Lampiran D.	Perhitungan Depresiasi Nilai Mesin dan Peralatan	98
Lampiran E.	Rincian Perhitungan Biaya Modal	100
E.1.	Biaya Mesin dan Peralatan	100
E.2.	Biaya Bahan Pengemas	101
E.3.	Biaya Bahan Baku dan Bahan Pembantu	101
E.4.	Biaya Bahan Habis Pakai	102
E.5.	Biaya Utilitas	102
E.6.	Biaya Gaji Pekerja	102
Lampiran F.	Kuesioner Responden	103
F.1.	Pertanyaan Kuesioner Responden	103
F.1.1.	Pendahuluan	103
F.1.2.	Nama/Inisial Responden	103
F.1.3.	Umur Responden	104
F.1.4.	Kesukaan terhadap Produk <i>Nugget Ayam</i>	104
F.1.5.	Tingkat Konsumsi Produk <i>Nugget Ayam</i>	104
F.1.6.	Keunggulan Produk <i>Nugget Ayam (Frozen)</i>	104
F.1.7.	Variasi Produk <i>Nugget Ayam</i>	105
F.1.8.	Minat untuk Membeli dan Mengkonsumsi Variasi <i>Nugget Ayam</i>	105
F.1.9.	Kemasan <i>Nugget Ayam</i>	105
F.1.10.	Kisaran Harga <i>Nugget Ayam</i> Kemasan Kecil (250 g)	105
F.1.11.	Kisaran Harga <i>Nugget Ayam</i> Kemasan Besar (500 g)	106
F.2.	Hasil Kuesioner Responden	106
F.2.1.	Nama/Inisial Responden	106
F.2.2.	Umur Responden	107
F.2.3.	Kesukaan terhadap Produk <i>Nugget Ayam</i>	107
F.2.4.	Tingkat Konsumsi Produk <i>Nugget Ayam</i>	107
F.2.5.	Keunggulan Produk <i>Nugget Ayam (Frozen)</i>	108
F.2.6.	Variasi Produk <i>Nugget Ayam</i>	108
F.2.7.	Minat untuk Membeli dan Mengkonsumsi Variasi <i>Nugget Ayam</i>	108

F.2.8.	Kemasan <i>Nugget</i> Ayam.....	109
F.2.9.	Kisaran Harga <i>Nugget</i> Ayam Kemasan Kecil (250 g).....	109
F.2.10.	Kisaran Harga <i>Nugget</i> Ayam Kemasan Besar (500 g).....	109
Lampiran G.	Hasil Testimoni.....	110