

**PERENCANAAN UNIT USAHA BURGER  
AYAM DENGAN KAPASITAS BAHAN BAKU  
*FILLET DADA AYAM 10 KG/MINGGU***

**TUGAS PERENCANAAN UNIT PENGOLAHAN  
PANGAN**



**OLEH:**

**VENNY YULIANI (6103012018)**

**CINDY YOHANITA (6103012031)**

**TJIO LINAWATI W (6103012052)**

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

**2016**

**PERENCANAAN UNIT USAHA BURGER AYAM  
DENGAN KAPASITAS BAHAN BAKU  
*FILLET DADA AYAM 10 KG/MINGGU***

**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:

VENNY YULIANI (6103012018)  
CINDY YOHANITA (6103012031)  
TJIO LINAWATI W (6103012052)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
SURABAYA  
2016

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN  
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

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

Nama: Venny Yuliani, Cindy Yohanita dan Tjio Linawati W.

NRP : 6103012018 , 6103012031, dan 6103012052

Menyetujui Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan kami:

Judul:

**Perencanaan Unit Usaha Burger Ayam dengan Kapasitas Bahan Baku  
Fillet Dada Ayam 10 kg per Minggu**

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 saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 04 Januari 2016



Venny Yuliani  
(6103012018)

Cindy Yohanita  
(6103012031)

Tjio Linawati W.  
(6103012052)

## LEMBAR PENGESAHAN

Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan dengan judul “Perencanaan Unit Usaha Burger Ayam dengan Kapasitas Bahan Baku *Fillet Dada Ayam 10 kg per Minggu*” yang diajukan oleh Venny Yuliani (NRP. 6103012018), Cindy Yohanita (NRP. 6103012031) dan Tjio Linawati W. (NRP. 6103012052), telah diujikan pada tanggal 22 Desember 2015 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Drs. Sutarjo Surjoseputro, MS.

Tanggal: 4 Januari 2016.

Mengetahui,  
Fakultas Teknologi Pertanian  
Dekan



Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP.

Tanggal:

## LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan dengan judul “**Perencanaan Unit Usaha Burger Ayam dengan Kapasitas Bahan Baku *Fillet Dada Ayam 10 kg per Minggu***” yang diajukan oleh Venny Yuliani (NRP. 6103012018), Cindy Yohanita (NRP. 6103012031) dan Tjio Linawati W. (NRP. 6103012052), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

Dosen Pembimbing,



Drs. Sutarjo Surjoseputro, MS.

Tanggal: 4 Januari 2016.

## LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

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

### **Perencanaan Unit Usaha Burger Ayam dengan Kapasitas Bahan Baku *Fillet Dada Ayam 10 Kg/Minggu***

adalah hasil karya kami sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang sepengetahuan 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, 04 Januari 2016

Yang menyatakan,



Venny Yuliani

Cindy Yohanita

Tjio Linawati

Venny Yuliani (NRP. 6103012018), Cindy Yohanita (NRP. 6103012031), Tjio Linawati W. (NRP. 6103012052). **Perencanaan Unit Usaha Burger Ayam dengan Kapasitas Bahan Baku *Fillet Dada Ayam* 10 kg per Minggu.**

Di bawah bimbingan:

Drs. Sutarjo Surjoseputro, MS.

## **ABSTRAK**

Daging ayam merupakan sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat karena kandungan asam amino esensial yang lengkap dan mudah didapat dengan harga yang terjangkau. Pengolahan suatu bahan pangan menjadi produk makanan bertujuan untuk menciptakan keanekaragaman produk pangan, meningkatkan nilai cerna dan memperpanjang umur simpan. Salah satu produk makanan hasil pengolahan daging ayam adalah burger. Burger merupakan salah satu produk siap saji yang terdiri dari berbagai macam bahan seperti roti, sayuran segar, daging, keju dan dapat ditambahkan variasi saus. Pendirian usaha burger ayam “Hungry Chicken Burger” dengan kapasitas bahan baku daging ayam 10 kg per minggu berlokasi di Jalan Darmo Permai Utara II no. 40, Surabaya. Usaha ini menempati bagian dapur rumah dengan total luas bangunan 12 m<sup>2</sup>. Produk diberi label “HUNGRY CHICKEN BURGER”. Usaha ini berbentuk usaha perseorangan (UMKM). Proses dan distribusi dilakukan oleh 3 orang pekerja selama tujuh jam sehari. Pemasaran dilakukan melalui media sosial (*Blackberry Messenger*, LINE dan Instagram) dan penawaran secara langsung. Usaha Chicken Burger “HUNGRY CHICKEN BURGER” berdasarkan realisasi yang telah dilakukan selama tiga bulan, layak untuk didirikan dan berpeluang untuk dikembangkan.

**Kata kunci** : burger ayam, produksi, usaha, pemasaran

Venny Yuliani (NRP. 6103012018), Cindy Yohanita (NRP. 6103012031), Tjio Linawati W. (NRP. 6103012052). **“The Planning of Processing Unit of Chicken Burger Using Chicken Breast Fillet with 10 kg Raw Material Capacity in a Week”**

Advisory Committee:

Drs. Sutarjo Surjoseputro, MS.

## **ABSTRACT**

Chicken is a source of animal protein consumed by many people because of the content of essential amino acids complete and easily available at affordable prices. Processing of foodstuffs into food products aim to create the diversity of food products, increasing the digestibility value and extend the shelf life. One of food products where result of processing of chicken meat is burger. Burger is one of the fast-food products which consist of various materials, such as bread, fresh vegetables, meat, cheese, and sauce can be added variation. Chicken burger bussiness establishment “Hungry Chicken Burger” with 10 kg material capacity of chicken meat in a week is located at Jalan Darmo Permai Utara II no. 40, Surabaya. This effort kitchen occuppies [art of the house with a total building area of 12 m<sup>2</sup>. Products labeled as “HUNGRY CHICKEN BURGER”. These effort from of private enterprise (SME). Processing and distribution is done by three people working for seven hours a day. Marketing is done through social media (Blackberry Messenger, LINE dan Instagram), and offers directly. Enterprices Chicken Burger “HUNGRY CHICKEN BURGER” based on the realization that han been carried out for three months, deserves to be established and likely to be developed.

Keywords: Chicken Burger, Production, Enterprices, Marketing.



## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Perencanaan Unit Peengolahan Pangan dengan judul **“Perencanaan Unit Usaha Burger Ayam dengan Kapasitas Bahan Baku *Fillet Dada* Ayam 10 kg per Minggu“**. Penyusunan laporan ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Program Sarjana Strata-1, Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Drs. Sutarjo Surjoseputro MS., selaku dosen pembimbing yang telah banyak membantu dan membimbing penulis dalam menyelesaikan penulisan laporan ini.
2. Orang tua, saudara, teman-teman, dan seluruh pihak yang telah banyak membantu, mendukung, dan memberi dukungan kepada penulis sehingga tersusun laporan ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Perencanaan Unit Peengolahan Pangan ini masih jauh dari sempurna, akan tetapi penulis berharap agar Laporan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini dapat bermanfaat dan menambah wawasan bagi para pembaca.

Surabaya, Januari 2016

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK .....	i
ABSTRACT .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI .....	iv
DAFTAR GAMBAR .....	vi
DAFTAR TABEL .....	vii
DAFTAR APPENDIX .....	viii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tujuan .....	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	3
2.1. Bahan Baku .....	3
2.1.1. Daging Ayam .....	5
2.1.2. Roti <i>Burger</i> .....	5
2.1.3. Garam Dapur (NaCl) .....	6
2.1.4. Merica .....	6
2.1.5. Bawang Putih .....	6
2.1.6. Air dan Es Batu .....	6
2.1.7. <i>Batter</i> dan <i>Breader</i> .....	7
2.2. Proses Pengolahan <i>Burger</i> Ayam .....	9
BAB III NERACA MASSA DAN NERACA ENERGI.....	14
3.1. Neraca Massa .....	14
3.2. Neraca Energi .....	16
BAB IV SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN.....	23
BAB V. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN .....	28
5.1. Profil Usaha .....	28
5.2. Struktur Organisasi .....	28
5.2.1. Deskripsi Tugas dan Wewenang .....	30
5.2.2. Upah .....	31
5.3. Lokasi Usaha .....	31

5.4.	Tata Letak Usaha .....	33
5.5.	Karyawan dan Pembagian Jam Kerja .....	35
5.6.	Penjualan dan Pemasaran .....	35
BAB VI. UTILITAS .....		37
6.1.	Air .....	37
6.1.1.	Air untuk Proses Pengolahan <i>Chicken burger</i> .....	37
6.1.2.	Air Sanitasi .....	38
6.2.	Listrik.....	39
BAB VII. ANALISA EKONOMI .....		41
7.1.	Tinjauan Umum Analisa Ekonomi .....	41
7.2.	Perhitungan Modal Industri Total (TCI).. .....	43
7.2.1.	Perincian Harga Tanah dan Bangunan .....	43
7.2.2.	Modal Tetap ( <i>Fixed Capital Investment/FCI</i> ).....	44
7.2.3.	Modal Kerja ( <i>Working Capital Investment/WCI</i> ) .....	44
7.3.	Perhitungan Biaya Produksi Total (TPC).....	44
7.3.1.	Biaya Pembuatan ( <i>Manufacturing Cost/MC</i> ).....	44
7.3.2.	<i>General Expense/GE</i> .....	45
7.4.	Analisa Ekonomi .....	45
7.4.1.	Penentuan Harga Produksi .....	45
7.4.2.	Laju Pengembalian Modal ( <i>Rate of Return/ROR</i> ) .....	46
7.4.3.	Waktu Pengembalian Modal ( <i>Payout Time/POT</i> ) .....	46
7.4.4.	Perhitungan MARR .....	47
7.4.5.	<i>Break Even Point/BEP</i> .....	47
BAB VIII. PEMBAHASAN .....		49
8.1.	Faktor Teknis .....	49
8.2.	Manajemen Perusahaan .....	50
8.3.	Faktor Ekonomis .....	51
8.4.	Evaluasi Usaha .....	52
BAB IX. KESIMPULAN .....		54
DAFTAR PUSTAKA .....		56
APPENDIX .....		57

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Diagram Alir Pembuatan “Hungry Chicken Burger”.....	10
Gambar 4.1. Kompor Gas .....	23
Gambar 4.2. Timbangan Digital .....	24
Gambar 4.3. <i>Chopper</i> .....	24
Gambar 4.4. Dandang Silinder .....	25
Gambar 4.5. Kipas Angin .....	26
Gambar 4.6. <i>Freezer</i> .....	26
Gambar 5.1. Bagan Organisasi Usaha Produksi “Hungry Chicken Burger	30
Gambar 5.2. Lokasi Tempat Produksi “Hungry Chicken Burger” .....	32
Gambar 5.3. Denah Area Produksi “Hungry Chicken Burger” .....	34
Gambar 8.1. Grafik <i>Break Even Point</i> “Hungry Chicken Burger” .....	48

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Komposisi Daging Ayam per 100 g Berat Bahan .....	4
Tabel 2.2. Komposisi Kandungan Nutrisi Roti dalam 100 g Bahan.....	5
Tabel 2.3. Syarat Mutu Terigu .....	8
Tabel 5.1. Kebutuhan Air Sanitasi Mesin dan Peralatan per Hari .....	38
Tabel 5.2. Kebutuhan Lampu untuk Penerangan per Hari .....	39
Tabel 5.3. Kebutuhan Listrik untuk Mesin dan Peralatan per Hari .....	40

## DAFTAR APPENDIX

	Halaman
APPENDIX A. PERHITUNGAN NERACA MASSA .....	57
APPENDIX B. PERHITUNGAN PANAS SPESIFIK .....	61
B.1. Komposisi Bahan Baku dan Pembantu <i>Chicken Burger</i>	61
B.2. Komposisi Adonan <i>Patties</i> Ayam .....	61
APPENDIX C. PERHITUNGAN ANALISA EKONOMI.....	68
C.1. Perincian Bahan Baku .....	68
C.2. Perhitungan Biaya Mesin dan Peralatan .....	68
C.3. Perhitungan Bahan Pengemas.....	69
C.4. Perincian Biaya Utilitas .....	69
C.5. Perincian Gaji Pekerja.....	70
APPENDIX D. PERHITUNGAN DEPRESIASI .....	73
APPENDIX E. EVALUASI USAHA .....	74
APPENDIX F. LAMPIRAN FOTO .....	78