

LAMPIRAN

Lampiran 1. Perhitungan Nilai Gizi

a. Nilai Gizi Kulit Risol Mayo per Resep dan 100 gram

Nama Bahan	Berat (g)	E (kkal)	P (g)	L (g)	KH (g)	Asam lemak omega-3 (mg)	Asam lemak omega-6 (mg)
Tepung terigu	125	416.3	11.3	1.3	96.5	791,6	1125,6
Tepung tapioka	20	72.6	0.2	0.1	17.6	0,0	0,0
Telur ayam	55	84.7	6.8	5.9	0.4	0,0	0,0
Minyak goreng kelapa sawit	9	79.6	0	9	0	0,0	0,0
Total		653.1	18.3	16.3	114.5	791.6	1125,6
Nilai Gizi per 100 gram		90.7	2.5	2.3	15.9	131,9	187,6

b. Nilai Gizi *Fish Cake* Lele per Resep dan 100 gram

Nama Bahan	Berat (g)	E (kkal)	P (g)	L (g)	KH (g)	Asam lemak omega-3 (mg)	Asam lemak omega-6 (mg)
Ikan lele	334	307.3	54.1	9.4	0.0	791.6	1125.6
Telur ayam bagian putih	40	20.0	4.3	0.0	0.3	0.0	0.0
Tepung sagu	94	341.2	1.0	0.5	82.9	0.0	0.0
Total		796.4	668.5	59.5	9.8	83.2	791.6
Nilai Gizi per 100 gram		110.6	111.4	9.9	1.6	13.9	131.9

c. Nilai Gizi Risol Mayo *Fish Cake* Lele per Resep dan 100 gram

Nama Bahan	Berat (g)	E (kkal)	P (g)	L (g)	KH (g)	Asam lemak omega-3 (mg)	Asam lemak omega-6 (mg)
kulit risol	2400	2177.0	60.9	54.3	381.8	137.7	0.0
fish cake lele	600	668.5	59.5	9.8	83.2	791.6	1125.6
telur rebus	270	837.0	70.2	59.4	5.9	223.0	0.0
mayonnaise	390	2652.0	3.9	292.5	2.3	0.0	0.0
susu kental manis	39	133.8	3.2	3.9	21.5	0.0	0.0
tepung terigu	300	999.0	27.0	3	231.6	0.0	0.0

Nama Bahan	Berat (g)	E (kkal)	P (g)	L (g)	KH (g)	Asam lemak omega-3 (mg)	Asam lemak omega-6 (mg)
tepung panir	150	499.5	15.0	0.0	109.9	0.0	0.0
minyak	138	1219.9	0.0	138.0	0.0	0.0	0.0
Total		7966.8	239.7	422.9	836.3	1152.3	0.4
Nilai Gizi per 100 gram		215.9	6.5	11.5	22.7	31.2	0.0

Lampiran 2. Perhitungan Biaya dan Kelayakan Usaha

a. Biaya Peralatan dan Penyusutan

Nama Alat	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Harga (Rp)	Nilai Penyusutan (Rp)
Pisau	2 bh	27.000	54.000	900
Talenan	2 bh	20.000	40.000	667
Baskom	3 bh	15.000	45.000	750
Handchopper	1 bh	60.000	60.000	1.000
Loyang persegi	1 bh	11.000	11.000	184
Panci kukus	1 bh	80.000	80.000	1.334
Centong	1 bh	8.000	8.000	134
Timbangan digital	1 bh	48.000	48.000	800
Teflon anti lengket	1 bh	95.000	95.000	1.584
Kuas	1 bh	5.000	5.000	84
Wajan	1 bh	85.000	85.000	1.417
Sutil stainless	1 bh	40.000	40.000	667
Peniris stainless	1 bh	25.000	25.000	417
Box plastik	2 bh	20.000	40.000	667
Kompur	1 bh	400.000	400.000	6.667
Total Harga (Rp)			1.036.000	17.272

b. Biaya Tidak Tetap

Bahan Makanan	Kebutuhan	Satuan	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Ikan lele	2700	gram	1000	25.000	67.500
Tepung sagu	189	gram	1000	20.000	3.780
Tepung terigu	1734	gram	1000	13.000	22.542
Tepung tapioka	68	gram	500	6.000	816
Telur ayam	18	gram	16	27.000	30.375
Mayonnaise	780	gram	1000	27.000	21.060
Susu kental manis	78	gram	40	2.500	4.875
Tepung panir	600	gram	500	8.000	9.600
Garam	40	gram	250	2.500	400
Gula	50	gram	1000	14.000	700
Bawang putih bubuk	10	gram	200	15.000	750
Baking powder	15	gram	45	6.000	2.000
saus tomat	480	gram	1000	17.000	8.160
saus sambal	60	saset	24	7.000	17.500
Minyak goreng	500	liter	1000	16.000	8.000
Kertas greasproof	30	lembar	100	7.000	2.100
<i>lunch box paper</i>	15	lembar	100	45.000	6.750
Kertas stiker	3	lembar	1	5.000	15.000
Total					221.908

c. Biaya Tetap Operasional

Jenis	Satuan	Biaya Satuan (Rp)	Volume	Jumlah (Rp)
Listrik	Kwh	1.325	1x	1.325
Air	m ³	1.600	1x	1.600
Gas	Kg	10.000	1x	10.000
Kendaraan	L	10.000	1x	10.000
Tenaga Kerja	Harian	10.000	4x	40.000
Penyusutan	-	-	-	17.272
Total (Rp)				80.197

d. Biaya Total (Modal)

No.	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1.	Biaya Tetap Operasional	80.197
2.	Biaya Tidak Tetap	213.908
3.	Biaya Peralatan	1.036.000
Total (Rp)		1.330.105

e. Harga Pokok Produksi

$$\begin{aligned}
 \text{HPP} &= \frac{FC+VC}{TS} \\
 &= \frac{80.197+221.908}{60} \\
 &= \text{Rp } 5.035,- \approx \text{Rp } 5.100,-
 \end{aligned}$$

f. Harga Jual

$$\begin{aligned}
 \% \text{markup} &= \frac{(FC + \text{keuntungan yang diinginkan})}{VC} \\
 &= \frac{(80.197 + 3.000)}{221.908} \times 100\% \\
 &= 38\%
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Harga jual} &= \text{HPP} + (\text{keuntungan yang diinginkan} \times \text{HPP}) \\
 &= \text{Rp } 5.100 + (38\% \times \text{Rp } 5.100) \\
 &= \text{Rp } 7.038,- \approx \text{Rp } 7.500,-
 \end{aligned}$$

g. Biaya Produksi

$$\begin{aligned}
 \text{Biaya Produksi} &= \text{HPP} \times \text{jumlah produksi} \\
 &= \text{Rp } 5.100,- \times 60 \text{ porsi} \\
 &= \text{Rp } 306.000,-
 \end{aligned}$$

h. Penerimaan

$$\begin{aligned}
 \text{Penerimaan} &= \text{Harga jual} \times \text{jumlah produksi} \\
 &= \text{Rp } 7.500,- \times 60 \text{ porsi} \\
 &= \text{Rp } 450.000,-
 \end{aligned}$$

i. Keuntungan

$$\begin{aligned}\text{Keuntungan} &= \text{Penerimaan kotor} - \text{Total biaya} \\ &= (60 \times \text{Rp } 7.500,-) - (60 \times \text{Rp } 5.100,-) \\ &= \text{Rp } 450.000,- - \text{Rp } 306.000,- \\ &= \text{Rp } 144.000,-\end{aligned}$$

j. *Revenue R/C*

$$\begin{aligned}\text{R/C} &= \text{Total pendapatan} / \text{Total biaya} \\ &= 450.000 / 306.000 \\ &= 1,5\end{aligned}$$

k. BEP Produksi

$$\begin{aligned}\text{BEP produksi} &= \frac{\text{Biaya Total}}{\text{Harga jual per Unit}} \\ &= \frac{1.330.105}{7.500} \\ &= 177 \text{ porsi}\end{aligned}$$

l. BEP harga

$$\begin{aligned}\text{BEP harga} &= \frac{\text{Biaya Total}}{\text{Kuantitas Produksi}} \\ &= \frac{1.330.105}{215} \\ &= \text{Rp } 7.514,-\end{aligned}$$

Lampiran 3. Perhitungan Skala Likert

a. Kriteria interval berdasarkan frekuensi jawaban responden

Variabel	Sangat suka	Suka	Tidak suka	Sangat tidak suka	Inlai indeks (%)
Citarasa	96	24	0	0	0
Desain label	92	24	4	0	0
Kemasan	92	28	0	0	0
Harga	92	28	0	0	0

b. Interpretasi skor perhitungan

$$\begin{aligned}Y &= \text{Skor tertinggi likert} \times \text{jumlah responden} \\ &= 4 \times 30 = 120\end{aligned}$$

$$X = \text{Skor terendah likert} \times \text{jumlah responden}$$

$$= 1 \times 30 = 30$$

$$\text{Jarak interval} = (\text{nilai maksimal} - \text{nilai minimal}) : 4$$

$$= (120 - 30) : 4$$

$$= 23$$





$$\text{Persentase skor} = (\text{total skor} / \text{nilai maksimal}) \times 100\%$$



$$= (484/120) \times 100$$

$$= 40,3\%$$

Lampiran 4. Kegiatan Pengolahan Produk

a. Pengolahan *fish cake* lele

	
<p>1. Persiapan bahan</p>	<p>2. Menghaluskan sedikit daging lele</p>
	
<p>3. Mencampur daging lele dengan tepung sagu, putih telur, baking powder, dan bumbu</p>	<p>4. Mengadunk adonan yang ditambahkan es batu hingga tercapur rata</p>

	
<p>5. Mengukus adonan selama 30 menit hingga matang.</p>	<p>6. <i>Fish cake</i> lele sudah siap untuk dipotong dengan ukuran 5 x 1 x 1 cm</p>

b. Pengolahan Kulit Risol

	
<p>1. Mempersiapkan bahan</p>	<p>2. Mengaduk semua bahan menjadi adonan</p>
	
<p>3. Proses memasak kulit risol</p>	<p>4. Bentuk kulit risol yang sudah matang</p>

c. Pengolahan Risol Mayo *Fish Cake* Lela

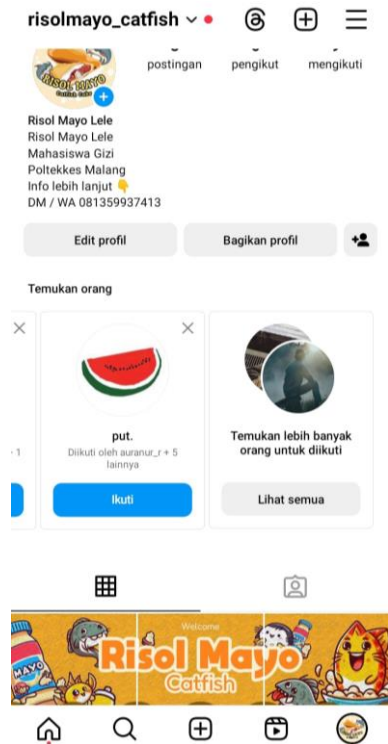
	
<p>1. Perebusan telur sebagai isian risol mayo</p>	<p>2. Menyiapkan bahan</p>
	
<p>3. Risol mayo setengah matang</p>	<p>4. Risol mayo yang sudah matang dan siap untuk dikemas</p>

Lampiran 5. Pemasaran Produk

1. Poster Produk



2. Promosi Produk



Lampiran 4. Respon Kepuasan Konsumen

1. Form Kuisisioner Kepuasan Konsumen

The image shows a screenshot of a Google Forms survey titled 'Formulir Kepuasan Konsumen'. The form is displayed in a browser window. The header of the form features the 'Risol Mayo Lele' logo and a cartoon catfish character. The main text of the form reads: 'Terima kasih banyak sudah order', 'Mohon bantuan untuk mengevaluasi produk ini', and 'puterifat3456@gmail.com Ganti akun'. Below this, there is a question: '* Menunjukkan pertanyaan yang wajib diisi'. The question is: 'Apakah anda puas dengan produk risol mayo lele? *'. The response options are: 'Sangat puas', 'Puas', 'Tidak puas', and 'Sangat tidak puas'. The form is displayed on a desktop computer screen, with the Windows taskbar visible at the bottom.

Formulir Kepuasan Konsumen

docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeFuTRS_6SLUVbw5P9Wt7XaBmic1mEKhe1JripZ3dFxlQGxw/viewform

Apakah anda puas dengan desain produk risol mayo lele? *

Sangat puas

Puas

Tidak puas

Sangat tidak puas

Apakah anda puas dengan kemasan produk risol mayo lele? *

Sangat puas

Puas

Tidak puas

Sangat tidak puas

Apakah anda puas dengan harga produk risol mayo lele? *

Sangat puas

Puas

Activate Windows
Go to Settings to activate Windows

03:05

Formulir Kepuasan Konsumen

docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeFuTRS_6SLUVbw5P9Wt7XaBmic1mEKhe1JripZ3dFxlQGxw/viewform

Apakah anda puas dengan harga produk risol mayo lele? *

Sangat puas

Puas

Tidak puas

Sangat tidak puas

Kritik dan Saran *

Jawaban Anda

Kirim Kosongkan formulir

Jangan pernah mengirimkan sandi melalui Google Formulir.

Konten ini tidak dibuat atau didukung oleh Google. [Laporkan Penyalahgunaan](#) · [Pencapaian Layanan](#) · [Kebijakan Privasi](#)

Google Formulir

Activate Windows
Go to Settings to activate Windows

03:05

2. Testimoni dari konsumen

