

## LAMPIRAN

### A. Lampiran 1. Proses Pengolahan Produk

 <p>1. Daun kelor segar dan daging ikan patin segar</p>	 <p>2. Bumbu dan tepung sagu</p>	 <p>3. Penggilingan dan pencampuran bahan dengan penambahan telur</p>
 <p>4. Hasil adonan isian dimsum ikan patin pure kelor.</p>	 <p>5. Pembuatan kulit dimsum dan memasukan isian dimsum kedalam kulit</p>	 <p>6. Pengukusan dimsum selama 1</p>



**7. Dimsum matang dan dikemas kedalam thinwall  
100 gram (6 buah dimsum)**



**8. Pelabelan kemasan produk**

## B. Lampiran 2. Kuisisioner

### Penilaian Uji Kesukaan dan Kepuasan Konsumen

Tujuan pengambilan data ini untuk mendeskripsikan mutu Organoleptik dan tingkat kepuasan konsumen terhadap produk "DIPAK" 🙏

[Login ke Google](#) untuk menyimpan progres. [Pelajari lebih lanjut](#)

\* Menunjukkan pertanyaan yang wajib diisi

Saya telah membaca dan memahami penjelasan yang telah diberikan, dengan ini saya menyatakan persetujuan ikut berpartisipasi dalam penelitian ini sebagai responden.

Saya menyatakan Keikutsertaan dalam penelitian ini dilakukan secara sukarela dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Saya juga memberi izin kepada peneliti untuk menggunakan data-data yang saya berikan pada skala penelitian ini untuk dipergunakan sesuai dengan kepentingan dan tujuan penelitian.

Ya, Saya bersedia

Penilaian Uji Kesukaan dan Kepuasan  
Assalamualaikum Warahmatullahi wabarakattuh

Dengan Hormat,

Perkenalkan saya Yessi Dyah Sabrina, Mahasiswi Jurusan Gizi Program Studi Diploma 3 Gizi Politeknik Kesehatan Malang. Saat ini, saya sedang melakukan uji coba kuisisioner penelitian Penyelesaian Karya Tulis Ilmiah. Penelitian ini memiliki tujuan. Tujuan utama pengambilan data ini untuk mendeskripsikan mutu organoleptik tingkat kesukaan dan tingkat kepuasan konsumen terhadap produk dimsum substitusi ikan patin dan pure kelor.

Oleh karena itu, saya mengharapkan kesediaan Anda untuk menjadi respondent dalam penelitian ini dengan cara mengisi beberapa pertanyaan dalam kuisisioner ini. Dalam hal ini, tidak ada penelitian baik dan buruk, juga tidak ada jawaban benar atau salah. Hasil kuisisioner ini tidak untuk dipublikasikan, melainkan akan digunakan sebagai bahan penelitian. Folder data akan di kunci untuk kepentingan akademik. Data penilaian yang Anda berikan akan sangat membantu dan bermanfaat dalam kelancaran penyusunan kepenelitian saya.

Hormat saya,  
Yessi Dyah Sabrina

#### Petunjuk Pengisian

Produk Dimsum Substitusi Ikan Patin dan Pure Kelor.  
Anda diminta untuk memberikan penilaian terhadap warna, rasa, aroma, tekstur, harga dan kemasan serta label dengan menggunakan skala penilaian sebagai berikut :

Kesukaan konsumen

1. Sangat tidak suka
2. Tidak suka
3. Suka
4. Sangat suka

Kepuasan konsumen

1. Sangat tidak puas
2. Tidak puas
3. Puas
4. Sangat puas

Ya, saya mengerti

Inisial nama \*

Jawaban Anda \_\_\_\_\_

Apakah anda suka dengan warna produk "DIPAK" ? \*

1 2 3 4

Sangat tidak suka     Sangat suka

Apakah anda suka dengan rasa produk "DIPAK" ? \*

1 2 3 4

Sangat tidak suka     Sangat suka

Apakah anda suka dengan aroma produk "DIPAK" ? \*

1 2 3 4

Sangat tidak suka     Sangat suka

Apakah anda puas dengan harga produk "DIPAK" ? \*



1 2 3 4

Sangat tidak puas     Sangat puas

Apakah anda puas dengan label dan kemasan produk "DIPAK" ? \*



1 2 3 4

Sangat tidak puas     Sangat puas

Kritik dan saran \*

Jawaban Anda \_\_\_\_\_

Terimakasih atas penilaian yang telah diberikan 🙏

Jawaban Anda \_\_\_\_\_

### C. Lampiran 3. Perhitungan Biaya

#### 1. Biaya Tetap Peralatan Produksi Dan Penyusutan

Jenis perlengkapan	Biaya satuan (Rp)	Volume	Jumlah (Rp)
Baskom	7.000,00	2 buah	14.000
Parutan keju	2.500,00	1 buah	2.500,00
Telenan kayu	12.000,00	1 buah	12.000,00
Pisau	25.000 ,00	1 buah	25.000 ,00
Sendok	2.500,00	3 buah	7.500,00
Solet	1.500,00	1 buah	1.000 ,00
Kuats	1.000 ,00	1 buah	250.000 ,00
Copper philips	250.000 ,00	1 buah	27.000 ,00
Timbangan digital	27.000 ,00	1 buah	27.000 ,00
Dandang	27.000 ,00	1 buah	250.000,00
Kompore gas rinnai	250.000,00	1 buah	19.000 ,00
Tabung gas elpiji 3 kg	19.000 ,00	1 buah	1.500,00
Nampan kotak plastik	7.000,00	2 buah	14.000,00
Sumpit	2.000,00	1 buath	1.000,00
Gelas ukur plastik	3.500,00	1 buah	2.500,00
<b>Nilai penyusutan (1 bulan)</b>			<b>19.700,00</b>
<b>Total</b>			<b>654.000 ,00</b>

#### 2. Biaya Tetap Oprasional

Jenis	Keterangan	Biaya perproduksi (Rp)	Volume	Jumlah (Rp)
Listrik	Kwh	2.000,00	16x	32.000,00
Gas elpiji	Kg	5.000,00	4x	20.000,00
Kendaraan	L	10.000,00	3x	30.000,00
Tenaga	Rp	8.000,00	8x	80.000,00
<b>Total</b>		<b>25.000,00</b>		<b>162.000,00</b>

### 3. Biaya Tidak Tetap (Biaya Bahan Baku)

Jenis	Volume	Satuan (gram)	Biaya satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Tepung terigu	1x	17 g	170,00	170,00
Ikan patin	1x	90 g	9.000,00	9.000,00
Daun kelor segar	1x	13 g	260,00	260,00
Telur ayam boiler	2x	35 g	600,00	3.200,00
Tepung sagu	1x	30 g	360,00	360,00
Gula pasir	1x	3 g	42,00	42,00
Merica bubuk	1x	2 g	400,00	400,00
Saus tiram	1x	5 g	325,00	325,00
Minyak wijen	1x	5 g	275,00	275,00
Bawang putih	1x	7 g	140,00	140,00
Air hangat	1x	10 ml	200,00	200,00
Garam	1x	3 g	60,00	60,00
Thinwall square	6x	350ml	760,00	4.560,00
Label Kemasan	6x	Lembar	500,00	3.000,00
Total (per-produksi)				<b>21.992,00</b>
				<b>56.560,00</b>
Total selama 4 minggu (8 X produksi)				<b>175.936,00</b>
				<b>452.480,00</b>

### 4. Biaya Modal

No.	Jenis pengeluaran	Biaya (Rp/4 minggu)
1.	Biaya peralatan	654.000,00
2.	Biaya oprasional	25.000,00
3.	Biaya tidak tetap	21.992,00
<b>Jumlah</b>		<b>700.992,00</b>
<b>Pembulatan</b>		<b>701.000,00</b>

## 5. Total Produk Yang Terjual

Waktu	Jumlah yang Terjual	Keterangan
28-30 April 2024	72	36 buah terjual Offline dan 36 buah terjual online
5-8 Mei 2024	72	42 buah terjual Offline dan 30 buah terjual online
12-15 Mei 2024	72	48 buah terjual Offline dan 24 buah terjual online
19 Mei 2024	36	36 buah terjual offline
21-22 Mei 2024	36	24 buah terjual offline, dan 12 buah terjual online
<b>Total</b>	<b>288</b>	

## D. Lampiran 4. Matriks SWOT

### 1) Matriks IFAS DIPAK

No.	Strength	Bobot	Rating	Skor Bobot
1	Nilai Gizi Tinggi tanpa pengawet	0,3	4	1,2
2	Menciptakan inovasi snack sehat di lingkungan posyandu atau masyarakat umum	0,2	4	0,8
3	Cita Rasa Khas	0,1	3	0,3
4	Pasar yang Potensial diterima masyarakat	0,1	4	0,4
5	Bahan Baku Lokal dengan harga ekonomis	0,1	3	0,3
6	Terbuat dari bahan yang bergizi dan berkualitas tanpa pengawet	0,2	4	0,8
Total		1,0		
<b>Jumlah Strength</b>				<b>3,8</b>
No.	Weakness	Bobot	Rating	Skor Bobot
1	Kompetisi dengan Produk Konvensional	0,35	3	1,05
2	Keterbatasan Pengetahuan Konsumen	0,3	2	0,6
3	Kapasitas produksi tanpa mengorbankan kualitas produk bisa menjadi kendala	0,35	3	1,05
Total		1,0		
<b>Jumlah Weakness</b>				<b>2,7</b>

<b>TOTAL IFAS</b> <b>(X = Strength - Weakness)</b>	<b>1,1</b>
---	------------

Sumber : Data Primer (2024)

## 2) Matriks EFAS DIPAK

No.	Peluang	Bobot	Rating	Skor Bobot
1	Memenuhi kebutuhan gizi anak balita stunting	0,3	4	1,2
2	Permintaan makanan sehat yang meningkat	0,1	3	0,6
3	Varietas baru menu dimsum	0,2	4	0,4
4	Bekerja sama dengan petani lokal dapat membantu memperkuat rantai pasokan dan mendukung ekonomi lokal	0,1	3	0,3
5	Produk dapat dikonsumsi oleh semua kalangan usia.	0,2	4	0,8
5	Perluasan target pemasaran	0,1	3	0,3
Total		1,0		
<b>Jumlah Opportunities</b>				<b>3,6</b>
No.	Ancaman	Bobot	Rating	Skor Bobot
1	Perbedaan selera konsumen	0,2	3	0,6
2	bersaing dengan pesaing yang menawarkan produk yang serupa atau lebih dikenal	0,2	2	0,4
3	Regulasi pangan dapat berubah atau meningkat	0,2	3	0,6
4	Perubahan tren atau preferensi konsumen	0,2	3	0,6
5	Kebiasaan konsumen yang lebih mencari kudapan yang kurang mementingkan nilai gizi produk	0,2	4	0,8
Total		1,0		
<b>Jumlah Thereats</b>				<b>3</b>
<b>TOTAL EFAS</b> <b>(Y = Opportunities - Thereats)</b>				<b>0,6</b>

Sumber : Data Primer (2024)

## E. Lampira 5. Hasil Perhitungan Skala Likert

### 1) Tingkat Kesukaan Konsumen

Variabel	Sangat suka	Suka	Tidak Puas	Sangat tidak puas	Total	Indeks (%)
Warna	110	47	2	1	160	92
Aroma	74	43	2	1	117	83
Rasa	100	15	2	1	118	84
Tekstur	110	47	2	1	160	92

### 2) Tingkat Kepuasan Konsumen

Variabel	Sangat suka	Suka	Tidak Puas	Sangat tidak puas	Total	Indeks (%)
Harga	4	51	26	1	82	65
Kemasan	88	24	2	1	115	81,5

## F. Lampiran 6. Dokumentasi

### 1) Produk "DIPAK"



### 2) Sosialisasi Pengenalan Produk Di Rumah Kader



### 3) Konsumen "DIPAK"

