

# **LAMPIRAN-LAMPIRAN**

*Lampiran 1. Perhitungan Aspek Finansial*

1. Standar Resep Nugget (25 resep)

<b>Bahan</b>	<b>Berat (g)</b>
Ikan bandeng	1500
Tepung daun kelor	500
Tepung terigu	2000
Tepung panir	1000
Telur ayam ras	2000
Bawang putih	400
Bawang merah	400
Merica bubuk	40
Jahe bubuk	60
Pala bubuk	40
Garam	160

Dalam 25 resep dengan berat 7.500 g menghasilkan 150 pcs nugget dengan target pembeli 37 orang.

2. Biaya Tetap Produksi

<b>Nama Barang</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Harga Per Unit (Rp)</b>	<b>Umur Ekonomis</b>	<b>Penyusutan (Rp)</b>
Kompur	1	120.000	5	12.000
Tabung gas	1	20.000	5	3.333
Timbangan digital	1	23.000	5	2.300
Blender	1	180.000	5	18.000
Pisau	1	5.000	5	500
Talenan	1	8.000	5	800
Baskom	1	12.000	3	2.000
Loyang	1	10.000	5	1.000
Risopan	1	95.000	5	9.500
Panci presto	1	400.000	5	40.000
		<b>873.000</b>		<b>89.433</b>

## 3. Biaya Operasional

Jenis Biaya	Jumlah	Total Biaya (Rp)
Listrik	1x	10.000
Gas	1x	10.000
Transportasi	1x	10.000
Tenaga kerja	1x	10.000
<b>Total</b>		<b>40.000</b>

## 4. Biaya Tidak Tetap Produksi

Bahan Makanan	Berat Kotor (g)	Berat Bersih (g)	Satuan (kg)	Harga Satuan (Rp)	Harga Kebutuhan (Rp)
Ikan bandeng	1.875	1500	1	32.000	60.000
Daun kelor	769	500	1	30.000	23.070
Tepung terigu	2000	2000	1	17.000	34.000
Telur ayam	1.149	1000	1	28.000	32.172
Tepung panir	2000	2000	1	20.000	40.000
Bawang putih	455	400	1	40.000	18.200
Bawang merah	444	400	1	30.000	13.320
Garam	160	160	1	8.000	1.280
Merica bubuk	40	40	1	70.000	2.800
Jahe bubuk	60	60	1	62.000	3.720
Pala bubuk	40	40	1	70.000	2.800
Stiker	35	35	35	20.000	20.000
Kemasan	35	35	50	24.000	14.400
<b>Total</b>					<b>257.692</b> <b>258.000</b>

## 5. Perhitungan Harga Pokok Produksi

$$\begin{aligned}
 \text{HPP} &= \frac{FC + VC}{TS} \\
 &= \frac{\text{Rp } 40.000 + \text{Rp } 258.000}{37} \\
 &= \text{Rp } 8.000
 \end{aligned}$$

## 6. Perhitungan Harga Jual

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Jual} &= \text{HPP} + \% \text{ Mark Up} \\
 &= \text{Rp } 8.000 + 20\% \\
 &= \text{Rp } 9.600 \text{ atau } 10.000
 \end{aligned}$$

## 7. Perhitungan Total Pendapatan

$$\begin{aligned}
 \text{Total Pendapatan (TR)} &= \text{Harga Produk (P)} \times \text{Total Penjualan (Q)} \\
 &= \text{Rp } 10.000 \times 37 \\
 &= \text{Rp } 370.000
 \end{aligned}$$

## 8. Perhitungan Keuntungan

$$\begin{aligned}
 \text{Keuntungan/laba} &= \text{Total Pendapatan} - \text{Total Biaya} \\
 &= \text{Rp } 370.000 - \text{Rp } 298.000 \\
 &= 72.000
 \end{aligned}$$

## 9. Perhitungan BEP

$$\begin{aligned}
 \text{BEP Harga} &= \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Jumlah Produk}} \\
 &= \frac{\text{Rp } 298.000}{37} \\
 &= \text{Rp } 8.000
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{BEP Produksi} &= \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Harga Jual}} \\
 &= \frac{\text{Rp } 298.000}{\text{Rp } 10.000} \\
 &= 30
 \end{aligned}$$

## 10. Perhitungan R/C

$$\begin{aligned}
 \text{R/C Ratio} &= \frac{\text{Total Pendapatan}}{\text{Total Biaya}} \\
 &= \frac{\text{Rp } 370.000}{\text{Rp } 298.000} \\
 &= 1,24
 \end{aligned}$$

*Lampiran 2. Perhitungan Skala Likert Kepuasan Konsumen*

<b>Variabel</b>	<b>Sangat Baik (4)</b>	<b>Baik (3)</b>	<b>Cukup (2)</b>	<b>Kurang (1)</b>	<b>Total nilai</b>	<b>Indeks %</b>	<b>interpretasi</b>
Citarasa	21	15	1	0	131	88,5	Sangat Baik
kemasan	26	11	0	0	137	92,5	Sangat Baik
Label	33	4	0	0	144	97,29	Sangat Baik
Harga	19	18	0	0	130	87,63	Sangat Baik

Lampiran 3. Tabel Matriks IFAS

No	Faktor Internal	Bobot	Rating	Skor
<b><i>Strength (Kekuatan)</i></b>				
1.	Harga terjangkau	0,17	4	0,68
2.	Kualitas produk yang ditawarkan sangat baik dan bernilai gizi tinggi	0,15	4	0,6
3.	Tidak menggunakan bahan pengawet	0,18	4	0,72
<b>Jumlah Strength</b>				<b>2</b>
<b><i>Weakness (Kelemahan)</i></b>				
1.	Rasa dan tekstur yang belum familiar	0,17	3	0,51
2.	Keterbatasan pengetahuan konsumen	0,16	2	0,32
3.	Penerimaan pasar yang terbatas	0,17	2	0,34
<b>Jumlah Weakness</b>				<b>1,17</b>
<b>Total IFAS</b>				<b>0,83</b>

Lampiran 4. Tabel Matriks EFAS

No	Faktor Eksternal	Bobot	Rating	Skor
<b><i>Opportunities (Peluang)</i></b>				
1.	Adanya inovasi pengembangan produk	0,16	3	0,48
2.	Ketersediaan bahan baku melimpah	0,15	4	0,6
3.	Peranan media sosial seperti tiktok, facebook, instagram dapat meningkatkan penjualan produk	0,19	4	0,76
<b>Jumlah Oppotunities</b>				<b>1,84</b>
<b><i>Threats (Ancaman)</i></b>				
1.	Perubahan selera konsumen	0,16	2	0,32
2.	Banyaknya pesaing usaha	0,18	3	0,54
3.	Ketidakstabilan ekonomi mempengaruhi harga bahan baku yang berdampak pada harga jual produk	0,16	3	0,48
<b>Jumlah Threats</b>				<b>1,34</b>
<b>Total EFAS</b>				<b>0,5</b>

## Lampiran 5. Form Kepuasan Konsumen

FORM KEPUASAN KONSUMEN

Pertanyaan Jawaban 37 Setelan

37 jawaban [Lihat di Spreadsheet](#)

Ringkasan Pertanyaan Individual

Nama Lengkap  
37 jawaban

Linda Nofiyana  
Dhea  
DIVA ARSYA AGUSTINA  
RIFAH FITRIANA  
Nasywa Safrina Putri Endika  
DIVA ROSA HILDA FINANTA


FORM KEPUASAN KONSUMEN

Pertanyaan Jawaban 37 Setelan

Bagaimana Cita Rasa produk "Nugget Balor" yang meliputi Warna, Rasa, Aroma, dan Tekstur produk? \*

Sangat Baik  
 Baik  
 Kurang Baik  
 Sangat Kurang Baik

Bagaimana penampilan Kemasan dari produk "Nugget Balor"? \*



FORM KEPUASAN KONSUMEN (Jawaban)









File Edit Tampilan Sisipkan Format Data Alat Ekstensi Bantuan

100% | \$ % .0\_ .00 123 | Roboto | - 10 + | B I A |

Form_Responses1	Timestamp	Nama Lengkap	Umur	Bagaimana Cita Rasa produk "Nugget Balor"?	Bagaimana penampilan Kemasan dari produk?	Bagaimana dengan Informasi Label yang
1	25/01/2025 11:38:32	Dinandra Cahaya Rewpa	18	Sangat Baik	Sangat Baik	Sangat Baik
2	25/01/2025 11:39:26	anis sofia	21	Sangat Baik	Sangat Baik	Sangat Baik
3	25/01/2025 11:42:17	Rifda Izzata Ramadhina	21	Sangat Baik	Sangat Baik	Sangat Baik
4	25/01/2025 11:50:53	jennaira danin	19	Sangat Baik	Sangat Baik	Sangat Baik
5	25/01/2025 12:11:05	Arvita Nurul	20	Sangat Baik	Sangat Baik	Sangat Baik
6	25/01/2025 21:02:58	Adelia Puspita Sari	20	Sangat Baik	Sangat Baik	Sangat Baik
7	26/01/2025 21:20:16	Wifatul Janah	21	Sangat Baik	Baik	Sangat Baik
8	26/01/2025 21:32:22	DIVA ROSA HILDA FINAI	17	Sangat Baik	Sangat Baik	Sangat Baik
9	26/01/2025 21:43:08	DIVA ARSYA AGUSTINA	21	Sangat Baik	Sangat Baik	Sangat Baik
10	26/01/2025 21:56:51	Hanifa Eka	23	Baik	Sangat Baik	Sangat Baik
11						

+ Form Responses 1

*Lampiran 6. Proses Produksi Nugget*

<p>Bahan-bahan pembuatan nugget</p> 	<p>Proses penghalusan bahan</p> 
<p>Setelah bahan halus dituang kedalam thinwal</p> 	<p>dan dikukus ± 45 menit</p> 
<p>Kemudian dipotong memanjang dengan berat ± 50 g</p> 	<p>Setelah dipotong dilumuri dengan tepung panir</p> 
<p>Digoreng hingga kecoklatan</p> 	<p>Ditiriskan dan siap untuk dipacking</p> 

Lampiran 7. Promosi Penjualan



Lampiran 8. Dokumentasi Penjualan

