

LAMPIRAN

A. Lampiran 1. Proses Pengolahan Produk

		
1. Bahan bahan pengolahan siomay	2. Adonan siomay	
		
3. Membentuk adonan siomay	4. Proses menggoreng	
		
5. Penyajian siomay		

B. Lampiran 2. Kuisisioner

TINGKAT KEPUASAN KONSUMEN PRODUK SOREZI (SIOMAY GORENG BERGIZI) Assalamualaikum Wr Wb Responden yang terhormat: Saya Falihah Irbah mahasiswa Poltekkes Kemenkes Malang program studi D3 Gizi. Dalam rangka penyelesaian tugas akhir. Saya mengadakan penelitian mengenai "Inovasi Usaha SOREZI (Siomay Goreng Bergizi) Berbasis Ikan Patin, Tempe, dan Daun Kelor Untuk Ibu Hamil Anemia" Saya selaku peneliti meminta kesediaan Saudara/i yang telah mengonsumsi produk SOREZI (Siomay Goreng Bergizi) untuk membantu mengisi kuesioner. Berikut kuesioner yang saya ajukan, mohon kepada Saudara/i untuk memberi jawaban yang sejujur-jujurnya dan sesuai dengan keadaan yang sebenarnya. Adapun jawaban yang Saudara/i berikan tidak akan berpengaruh pada diri Saudara/i karena penelitian ini dilakukan semata-mata untuk	Rekam ☐ p17110211005_falihah@poltekkes-malang.ac.id sebagai email yang disertakan dengan respons saya Nama * Jawaban Anda Jenis Kelamin * ☐ Perempuan ☐ Laki-laki Kategori * ☐ Anak - anak ☐ Remaja ☐ Ibu Hamil ☐ Dewasa	
Pilih setiap pertanyaan dibawah ini sesuai dengan "Tingkat Kesukaan" terhadap produk, dengan skor : 1. Sangat Tidak Suka 2. Tidak Suka 3. Suka 4. Sangat Suka Aroma Siomay * Sangat Tidak suka 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ Sangat Suka Warna Siomay * Sangat Tidak Suka 1 ☐ 2 ☐	Cita Rasa Makanan * 1 point Sangat Tidak Suka 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ Sangat Suka Pilih setiap pertanyaan dibawah ini sesuai dengan "Tingkat Kepuasan" terhadap produk, dengan skor : 1. Sangat Tidak Baik 2. Tidak Baik 3. Baik 4. Sangat Baik Design Kemasan * 1 point	Sangat Tidak Baik 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ Sangat Baik Harga * Sangat Tidak Baik 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ Sangat Baik Kritik dan Saran *

C. Lampiran 3. Perhitungan Nilai Gizi SOREZI

Bahan Makanan	Bahan (g)	Kandungan Total Bahan					
		Energi (Kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)	Fe (mg)	Vit C (mg)
Daging Ikan Patin	120	158,3	23,4	7,9	1,3	1,9	0,0
Tempe	60	119,5	11,4	4,6	10,2	1,92	0,0
Daun Kelor	20	12,0	1,1	0,2	2,2	1,9	6,2
Kulit Siomay	90	261,0	8,8	1,4	52,1	0,4	0,0
Telur	35	54,3	4,4	3,7	0,4	1,0	0,0
Tepung Tapioka	200	762,0	0,6	0,2	182,6	0,67	0,0
Minyak wijen	50	442,0	0,0	50,0	0,0	0,00	0,0
Gula	15	58,0	0,0	0,0	15,0	0,03	0,0
Lada	0,5	1,7	0,1	0,0	0,4	0,02	0,0
Kecap Asin	2	0,8	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0
Bawang Putih	7	6,2	0,2	0,0	1,4	0,1	0,0
Labu siam	15	3,0	0,1	0,0	0,6	0,3	0,7
Saus Tiram	5	2,5	0,1	0,0	0,5	0,0	0,9
Minyak kelapa	75	646,6	0,0	75,0	0,0	0,0	0,0
Jumlah	545,5	2.527	56,2	143	266,9	8,24	7,8
Per 100 gram		463,4	10,3	26,2	48,9	1,51	1,42
Kecukupan Makanan selingan (10%)		255,0	9,00	6,73	40,00	2,70	8,50
% Pemenuhan Kebutuhan		181	114	389	122	55,9	22,1

D. Lampiran 4. Matriks IFAS SOREZI

Faktor Internal	Bobot	Rating	Skor
Kekuatan			
1. Pelaku usaha memiliki ilmu mengenai gizi, sehingga mampu memberikan informasi nilai gizi yang tepat	0,10	3	0,4
2. Daun kelor dan tempe sebagai bahan dasar SOREZI mudah di temukan di sekitar lokasi produksi.	0,15	4	0,7
3. Memiliki cita rasa yang baik.	0,15	4	0,7
4. Peralatan yang dimiliki telah memadai dalam memproduksi SOREZI	0,10	3	0,5
Total Skor Kekuatan			2,4
Kelemahan			
1. Penjualan sistem titip membuat makanan tidak hangat lagi	0,15	2,5	0,3
2. Kurang memiliki produk yang bervariasi.	0,10	3	0,3
3. Kurangnya tenaga dalam menjalankan usaha	0,05	1	0,05
4. Tidak semua pasar di Bangkalan menjual ikan patin	0,15	1	0,15
Total Skor Kelemahan			0,9
Total Skor Kekuatan + Kelemahan			3,34
Selisih Kekuatan – Kelemahan			1,5

E. Lampiran 5. Matriks EFAS SOREZI

Faktor Eksternal	Bobot	Rating	Skor
Peluang			
1. Tidak ada produk sejenis	0,14	4	0,7
2. Dapat menjalin hubungan yang baik dengan pelanggan.	0,09	4	0,3
3. Tingginya kebutuhan masyarakat terhadap kebutuhan akan makanan snack sehat bergizi tinggi	0,09	3	0,2
4. Di Bangkalan, pemanfaatan ikan patin, tempe dan daun kelor hanya sebatas dijadikan sayuran dan lauk, bukan menjadi produk makanan olahan selingan	0,14	4	0,7
Total Skor Peluang			2,0
Ancaman			
1. Munculnya pesaing baru yang menawarkan produk yang sama dengan harga bersaing.	0,14	2,5	0,3
2. Kualitas pelayanan yang lebih baik kepada pelanggan	0,09	2,5	0,2
3. Fluktuasi harga bahan baku	0,14	3	0,4
4. Konsumen cenderung bosan dengan rasa yang tersedia	0,14	2	0,2
Total Skor Ancaman			1,3
Total Skor Peluang + Ancaman			3,34
Selisih Peluang - Ancaman			0,78

F. Lampiran 6. Data Hasil Kuisisioner Pemberian Rating Dari Faktor Internal

No.	Kekuatan	Rating			
		1	2	3	4
1.	Pelaku usaha memiliki ilmu mengenai gizi, sehingga mampu memberikan informasi nilai gizi yang tepat	0	0	3	7
2.	Daun kelor dan tempe sebagai bahan dasar SOREZI mudah di temukan di sekitar lokasi produksi.	0	2	5	3
3.	Memiliki cita rasa yang baik.	0	1	5	4
4.	Peralatan yang dimiliki telah memadai dalam memproduksi SOREZI	0	0	1	9
No.	Kelemahan				
1.	Penjualan sistem titip membuat makanan tidak hangat lagi	0	0	4	6
2.	Kurang memiliki produk yang bervariasi.	0	0	3	7
3.	Kurangnya tenaga dalam menjalankan usaha	0	3	2	5
4.	Tidak semua pasar di Bangkalan menjual ikan patin	0	1	5	4

G. Lampiran 7. Data Hasil Kuisioner Pemberian Rating Dari Faktor Eksternal

No.	Peluang	Rating			
		1	2	3	4
1.	Tidak ada produk sejenis	0	0	1	9
2.	Dapat menjalin hubungan yang baik dengan pelanggan	0	1	7	2
3.	Tingginya kebutuhan masyarakat terhadap kebutuhan akan makanan snack sehat bergizi tinggi	0	0	0	10
4.	Di Bangkalan, pemanfaatan ikan patin, tempe dan daun kelor hanya sebatas dijadikan sayuran dan lauk, bukan menjadi produk makanan olahan selingan	0	0	5	5
No.	Ancaman				
1.	Munculnya pesaing baru yang menawarkan produk yang sama dengan harga bersaing.	0	1	4	5
2.	Kualitas pelayanan yang lebih baik kepada pelanggan	0	2	5	3
3.	Fluktuasi harga bahan baku	0	2	2	6
4.	Konsumen cenderung bosan dengan rasa yang tersedia	0	2	3	5

H. Lampiran 8. Perhitungan Biaya

1. Biaya tidak tetap produksi SOREZI

Bahan	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Kebutuhan (g)	Jumlah (Rp)
Tepung Tapioka	500 g	9.500	60	1.140
Kaldu Ayam	200 g	21.000	7,5	787
Kecap Asin	150 ml	21.000	7,5	1.050
Saus Tiram	770 g	51.500	7,5	501
Minyak Wijen	207 ml	69.000	7,5	2.500
Labu Siam	500 g	7000	20	280
Bawanng Putih	250 g	10.000	15	600
Gula	1000 g	12.000	10	120
Putih Telur	250 ml	4000	35	560
Ikan Patin	500 g	35.000	120	8.400
Tempe	200 g	2500	60	750
Daun Kelor	500 g	5000	20	200
Kulit Siomay	500 g	15.000	80	2.400
Kertas Minyak	100 lembar	32.000	10	3.200
Kemasan Plastik	50 lembar	7000	10	1.400
Stiker Label	65 lembar	10.000	20	3.076
Total biaya produksi (per resep/per hari)				26.964
Total biaya produksi selama minggu (18 kali)				485.352

2. Biaya tetap produksi SOREZI

Kebutuhan	Jumlah (Rp/ 3 minggu)	Jumlah (Rp/hari)
Gas	15.964	666
Listrik	30.000	1.333
Tenaga	150.000	8.333
Transportasi	20.000	1.666
Total	215.964	11.998

3. Biaya Penyusutan Alat

Kebutuhan	Jumlah	Harga Total (Rp)	Nilai Sisa Per Unit (Rp)	Umur alat (Tahun)	Total Nilai Sisa	Penyusutan Alat Per Tahun (Rp)
Kompor gas	1	500.000	50.000	5	50.000	90.000
Tabung LPG	1	150.000	15.000	5	15.000	27.000
Timbangan digital	1	50.000	5.000	5	5.000	9.000
Sendok	1	5.000	500	5	500	9.00
Teflon	1	250.000	25.000	5	25.000	45.000
Blender	1	150.000	15.000	5	15.000	27.000
Telenan	1	15.000	1.500	5	1.500	2.700
Baskom	1	10.000	1.000	5	1.000	1.800
Total						203.400
Penyusutan alat (1 bulan)						6.780

4. Total Biaya Produksi

Uraian Biaya	Jumlah Biaya (Rp/3 Minggu)
Rata-rata total biaya tetap	6.780
Rata-rata total biaya variabel	701.316
Total Biaya Tetap	708.096

I. Lampiran 9. Hasil Kuisisioner

Cita Rasa Makanan											
Score	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
1	0 / 2	Nurul Mufidah	Perempuan	Dewasa	Wama Siomay	Aroma Siomay	Cita Rasa Makanan	Design Kemasan	Harga	Kritik dan Saran	
2	0 / 2	Uut tamara	Perempuan	Ibu Hamil	4	4	4	4	4	4	
3	0 / 2	Muhammad Farhan	Laki-laki	Anak - anak	4	4	4	4	4	3 Bisa ditambah saus sebagai pelen	
4	0 / 2	Hardini widyastuti	Perempuan	Dewasa	4	3	4	4	4	4 Tidak ada	
5	0 / 2	Camila aini azhary	Perempuan	Dewasa	4	4	4	4	4	3 Rasa lumayan , harga ekonomis , i	
6	0 / 2	Rana Kamila Salsabila	Perempuan	Dewasa	4	4	3	3	3	4 Sudah enak, rasanya pas, untukkk t	
7	0 / 2	Nurul Aini	Perempuan	Dewasa	4	4	4	4	4	3 Kemasanya bisa ditingkatkan lagi	
8	0 / 2	Lailatul Qudriyah	Perempuan	Dewasa	4	4	4	4	3	4 Bagus dan bermanfaat selanjutnya	
9	0 / 2	Melinda Septiyana	Perempuan	Remaja	4	4	4	4	4	3 Maybe ditambah saos home made	
10	0 / 2	Amin zuchri	Laki-laki	Dewasa	4	4	3	3	3	4 Rasanya enak dan gizinya juga da	
11	0 / 2	Diplo	Laki-laki	Dewasa	4	4	4	4	4	3 Rasa dibuat lfh lezat	
12	0 / 2	Liha	Perempuan	Ibu Hamil	3	4	4	4	4	4 -	
13	0 / 2	Upik	Perempuan	Ibu Hamil	4	4	4	4	4	4 -	
14	0 / 2	Aisyah Putri Syawaliy	Perempuan	Remaja	4	4	4	4	4	4 Sangat puas	
15	0 / 2	Hibatullah Munif	Laki-laki	Dewasa	3	4	4	4	4	4 Sangat Puas	
16	0 / 2	LIHAM RAHMAD FIRN	Laki-laki	Dewasa	4	3	4	4	4	4 Di Tambah Lagi Variasi Rasanya -	
17	0 / 2	Jum'ani Farohah	Perempuan	Remaja	4	3	4	4	4	4 -	
18	0 / 2	Rana Kamila Salsabila	Perempuan	Dewasa	4	3	4	4	4	4 Rasanya cukup enak	
19	0 / 2	Yeni Syabrina	Perempuan	Ibu Hamil	3	3	4	4	4	3 Enak banget	
20	0 / 2	Hasan Husein	Laki-laki	Anak - anak	4	4	4	4	4	4 Tingkatkan pemasarannya	
21	0 / 2	Luluk	Perempuan	Dewasa	4	3	4	4	4	3 Tidak ada	
22	0 / 2	Hikmatul Ilimi	Perempuan	Dewasa	3	4	4	4	4	4 -	
23	0 / 2	Natasha Savitri	Perempuan	Dewasa	4	4	3	3	3	3 tambah selada lebih enak	
24	0 / 2	Haddeh	Perempuan	Dewasa	4	4	4	4	4	4 isinya kurang banyak	
25	0 / 2	Lila kumia	Perempuan	Dewasa	4	4	4	4	3	3 kemasan lebih rapi lagi	
26	0 / 2	Iida Fitriana	Perempuan	Remaja	4	4	4	4	4	4 tambah lagi isianya	
27	0 / 2	Perry A	Laki-laki	Dewasa	3	4	3	3	3	3 -	
28	0 / 2	Fito	Laki-laki	Dewasa	3	4	4	4	4	4 enak, ikannya terasa	
29	0 / 2	Yulia Rahma	Perempuan	Ibu Hamil	4	4	4	4	4	4 bumbunya pas	
30	0 / 2	Dian Kurnia	Perempuan	Ibu Hamil	4	4	4	4	4	4 lembut kayakkk samosaa	
31	0 / 2	Nurris K	Perempuan	Remaja	4	4	4	4	4	4 -	
32	0 / 2	Riki alamsyah	Laki-laki	Dewasa	3	4	4	4	4	4 -	
33	0 / 2	dwi ayu	Laki-laki	Dewasa	3	4	4	4	4	4	
34	0 / 2	fazera f	Perempuan	Remaja	4	4	4	4	4	4	
35											
36											