

**PROSES PENGOLAHAN NASI GORENG KOPI  
“GORRKOFFIE” DENGAN KAPASITAS  
PRODUKSI 100 PACK @160 g PER HARI**

**TUGAS PERENCANAAN  
UNIT PENGOLAHAN PANGAN**



**OLEH:**

|                                  |                   |
|----------------------------------|-------------------|
| <b>CAROLINE ARIYANTO</b>         | <b>6103021002</b> |
| <b>MARGARETHA ALICEA SANTOSO</b> | <b>6103021032</b> |
| <b>KEVIN NOKI WARDOYO</b>        | <b>6103021047</b> |

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
SURABAYA  
2025**

**PROSES PENGOLAHAN NASI GORENG KOPI  
“GORRKOFFIE” DENGAN KAPASITAS  
PRODUKSI 100 PACK @160 g PER HARI**

**TUGAS PERENCANAAN  
UNIT PENGOLAHAN PANGAN**

Diajukan Kepada  
Fakultas Teknologi Pertanian,  
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya  
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan  
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pangan  
Program Studi Teknologi Pangan

**OLEH:**

|                                  |                   |
|----------------------------------|-------------------|
| <b>CAROLINE ARIYANTO</b>         | <b>6103021002</b> |
| <b>MARGARETHA ALICEA SANTOSO</b> | <b>6103021032</b> |
| <b>KEVIN NOKI WARDOYO</b>        | <b>6103021047</b> |

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
SURABAYA  
2025**

## LEMBAR PENGESAHAN

Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan dengan judul “Proses Pengolahan Nasi Goreng Kopi “Gorrkoffie” dengan Kapasitas Produksi 100 pack @160 g per hari”, yang diajukan oleh Caroline Ariyanto (6103021002), Margaretha Alicea Santoso (6103021032), Kevin Noki Wardoyo (6103021047) telah diujikan pada tanggal 10 Januari 2025 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Tim Penguji,



Ir. Tarsisius Dwi Wibawa Budianta, MP., IPM.

NIDN. 0015046202 / NIK. 611.89.0148

Tanggal: 21/01-2025

Mengetahui,

Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian,  
Ketua Dekan



Dr. Ir. Susana Ristianto, M.Si

NIK. 611.89.0155

NIDN: 0003000401

Tanggal: 24 Januari 2025



Dr. Denatius Srianata, S.TP., MP.

NIK. 611.00.9429

NIDN: 0236017402

Tanggal: 24-01-2025

## **SUSUNAN TIM PENGUJI**

Ketua : Ir. Tarsisius Dwi Wibawa Budianta, MP., IPM.

Sekretaris : Dr. Anita Maya Sutedja, S.TP., M.Si., Ph.D

## LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini kami menyatakan bahwa dalam LAPORAN TUGAS PERENCANAAN UNIT PENGOLAHAN PANGAN yang berjudul:

### **Proses Pengolahan Nasi Goreng Kopi “Gorrkoffie” dengan Kapasitas Produksi 100 pack @160 g per hari**

Adalah hasil karya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan 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 29 ayat 1 (e) Tahun 2021.

Surabaya, 21 Januari 2025

Yang menyatakan,

The image shows two handwritten signatures in black ink. Between the signatures is a yellow revenue stamp (Meterai Tempel) with a value of 10,000. The stamp features the Garuda Pancasila emblem and the text 'METERAI TEMPEL' and '03511AMX16004259'.

Caroline Ariyanto Margaretha Alicea Santoso Kevin Noki Wardoyo

**LEMBAR PERNYATAAN  
PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

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

Nama: Caroline Ariyanto, Margaretha Alicea Santoso, Kevin Noki Wardoyo

NRP: 6103021002, 6103021032, 6103021047

Menyetujui Laporan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan kami:

Judul: **"Proses Pengolahan Nasi Goreng Kopi "Gorrkoffie" dengan Kapasitas Produksi 100 *pack* @160 g per hari"**

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (Digital Library Perpustakaan Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-undang Hak Cipta.

Demikian persyaratan persetujuan publikasi karya ilmiah ini kami buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 21 Januari 2025

Yang menyatakan,

A 10,000 Rupiah meter stamp is placed in the center. It features the Garuda Pancasila emblem and the text 'REPUBLIK INDONESIA', '10000', 'METERAI TEMPEL', and 'FEE 14AMX103871923'. Three handwritten signatures in blue ink are written over the stamp: one on the left, one in the middle, and one on the right.

Caroline Ariyanto Margaretha Alicea Santoso Kevin Noki Wardoyo

Caroline Ariyanto (6103021002), Margaretha Alicea Santoso (6103021032), dan Kevin Noki Wardoyo (6103021047). **Proses Pengolahan Nasi Goreng Kopi “Gorrkoffie” dengan Kapasitas Produksi 100 pack @160 g per hari.**

Di bawah bimbingan: Ir. Tarsisius Dwi Wibawa Budianta, MP., IPM.

## ABSTRAK

Kopi umumnya dikenal sebagai minuman yang menjadi bagian dari gaya hidup masyarakat modern, sering dikonsumsi di berbagai kesempatan atau acara seperti rapat, pertemuan bisnis, dan sebagainya. Tidak hanya sebagai minuman, inovasi berbasis kopi mulai berkembang seiring dengan meningkatnya konsumsi kopi di Indonesia, seperti produk berbasis kopi, yaitu Nasi Goreng Kopi. Nasi Goreng Kopi menjadi salah satu inovasi menarik untuk memberikan pengalaman baru dalam menikmati kopi, tidak sebagai minuman, namun sebagai bagian dari makanan utama. Produk ini diberi merek “Gorrkoffie” sebagai perpaduan unik antara rasa gurih nasi goreng dengan aroma khas kopi. Bahan yang digunakan dalam pembuatan “Gorkoffie” adalah beras, kopi, bawang putih, gula, bawang merah, garam, kemiri, lada, kecap asin, mentega, minyak, dan AMDK. Perencanaan unit pengolahan makanan “Gorkoffie” memiliki kapasitas produksi sebesar 100 pack @160 g/hari. Lokasi produksi unit pengolahan “Gorrkoffie” terletak di Mutiara Citra Graha 5 no 5, Sirdoarjo. “Gorkoffie” merupakan industri rumah tangga yang termasuk dalam golongan UMKM dengan 2 orang karyawan. Tahap pengolahan “Gorkoffie” terdiri dari memasak nasi, perebusan *vegetable mix*, pembuatan bumbu, penghalusan bumbu, penumisan bumbu, penggorengan telur dan pengemasan. Utilitas yang diperlukan meliputi air 94903 L/tahun, listrik 1585 Kwh/tahun, 11 tabung LPG 12 kg/tahun. Pendirian usaha memiliki laju pengembalian (ROR) setelah pajak sebesar 82,86% yang lebih besar dari nilai MARR (12,50%). Waktu pengembalian modal setelah pajak adalah 1 tahun 1 bulan 24 hari dan titik impas (BEP) sebesar 54,52%. Berdasarkan pertimbangan faktor ekonomi, unit pengolahan “Gorkoffie” layak didirikan.

Kata Kunci : Nasi goreng, kopi, inovasi kuliner, perencanaan unit pengolahan pangan, analisa ekonomi

Caroline Ariyanto (6103021002), Margaretha Alicea Santoso (6103021032), dan Kevin Noki Wardoyo (6103021047). **Processing Process of “Gorrkoffie” Coffee Fried Rice with Production Capacity of 100 packs @160 g per day.**

Advisor: Ir. Tarsisius Dwi Wibawa Budianta, MP., IPM.

## **ABSTRACT**

Coffee is commonly known as a beverage that has become an integral part of modern lifestyles, often consumed on various occasions or events such as meetings, business gatherings, and others. Beyond being a drink, coffee-based innovations have emerged in line with the increasing coffee consumption in Indonesia, including a coffee-inspired product known as Nasi Goreng Kopi. Nasi Goreng Kopi represents an intriguing innovation, offering a new experience of enjoying coffee not as a drink but as part of a main dish. This product is branded as “Gorrkoffie,” a unique fusion of the savory taste of fried rice with the distinctive aroma of coffee. The ingredients used in the production of “Gorrkoffie” include rice, coffee, garlic, sugar, shallots, salt, candlenut, pepper, soy sauce, butter, oil, and bottled drinking water (AMDK). The planned production unit for “Gorrkoffie” has a capacity of 100 packs, each weighing 160 grams per day. The production facility is located at Mutiara Citra Graha 5 No. 5, Sidoarjo. “Gorrkoffie” operates as a home-based industry categorized under Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) with 2 employees. The production process for “Gorrkoffie” involves several stages: cooking the rice, boiling the vegetable mix, preparing the seasoning, grinding the seasoning, sautéing the seasoning, frying the eggs, and packaging the product. The utilities required include 94,903 liters of water per year, 1,585 kWh of electricity per year, and 11 LPG cylinders (12 kg each) per year. The business establishment demonstrates a post-tax rate of return (ROR) of 82,86%, which exceeds the minimum acceptable rate of return (MARR) of 12.50%. The payback period after tax is 1 year, 1 month, and 24 days, with a break-even point (BEP) of 54,52%. Based on economic considerations, the establishment of the “Gorrkoffie” production unit is deemed financially feasible.

**Keywords :** Fried rice, coffee, culinary innovation, food processing unit planning, economic analysis

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan (PUPP) dengan judul “**Proses Pengolahan Nasi Goreng Kopi “Gorrkoffie” dengan Kapasitas Produksi 100 pack @160 g per hari**”. Penyusunan laporan ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan Pendidikan Program Sarjana Strata-1, Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ir. Tarsisius Dwi Wibawa Budianta, MP., IPM selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran dalam membimbing dan mengarahkan penulis.
2. Keluarga dan teman-teman yang telah mendukung penulis dalam menyelesaikan laporan.

Penulis telah berusaha menyelesaikan tulisan ini dengan sebaik mungkin namun kami menyadari masih ada kekurangan, oleh karena itu kritik dan saran dari pembaca sangat diharapkan. Akhir kata, semoga tulisan ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 21 Januari 2025

Penulis

## DAFTAR ISI

|                                               | Halaman |
|-----------------------------------------------|---------|
| HALAMAN JUDUL .....                           | ii      |
| LEMBAR PENGESAHAN .....                       | iii     |
| SUSUNAN TIM PENGUJI.....                      | iv      |
| LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH ..... | v       |
| LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI       |         |
| KARYA ILMIAH .....                            | vi      |
| ABSTRAK .....                                 | vii     |
| ABSTRACT .....                                | viii    |
| KATA PENGANTAR.....                           | ix      |
| DAFTAR ISI .....                              | x       |
| DAFTAR GAMBAR .....                           | xiii    |
| DAFTAR TABEL .....                            | xv      |
| DAFTAR LAMPIRAN .....                         | xvi     |
| I. PENDAHULUAN .....                          | 1       |
| 1.1. Latar Belakang .....                     | 1       |
| 1.2. Tujuan .....                             | 4       |
| II. BAHAN DAN PROSES PENGOLAHAN .....         | 5       |
| 2.1. Bahan Baku dan Bahan Pembantu .....      | 5       |
| 2.1.1. Kopi .....                             | 5       |
| 2.1.2. Nasi .....                             | 7       |
| 2.1.3. Bawang Putih .....                     | 8       |
| 2.1.4. Bawang Merah .....                     | 9       |
| 2.1.5. Air .....                              | 10      |
| 2.1.6. Garam.....                             | 12      |
| 2.1.7. Gula Pasir.....                        | 13      |
| 2.1.8. Kemiri .....                           | 14      |
| 2.1.9. Mentega .....                          | 15      |
| 2.1.10. Minyak .....                          | 16      |
| 2.1.11. Lada .....                            | 17      |
| 2.1.12. Kecap Asin.....                       | 17      |
| 2.2. Bahan Pengemas .....                     | 20      |
| 2.2.1. Label Kemasan.....                     | 20      |
| 2.3. Proses Pengolahan .....                  | 21      |
| 2.3.1. Pembuatan Nasi .....                   | 21      |
| 2.3.2. Perebusan <i>Vegetable Mix</i> .....   | 22      |
| 2.3.3. Pembuatan Bumbu Nasi Goreng.....       | 24      |
| 2.3.4. Pembuatan Telur Goreng .....           | 26      |

|                                                            |    |
|------------------------------------------------------------|----|
| 2.3.5. Pembuatan Nasi Goreng Kopi “Gorrkoffie” .....       | 26 |
| III. NERACA MASSA DAN NERACA ENERGI .....                  | 28 |
| 3.1. Neraca Massa .....                                    | 28 |
| 3.1.1. Neraca Massa Pembuatan Nasi .....                   | 28 |
| 3.1.2. Neraca Massa Pembuatan <i>Vegetable Mix</i> .....   | 29 |
| 3.1.3. Neraca Massa Pembuatan Bumbu Nasi Goreng.....       | 30 |
| 3.1.4. Neraca Massa Pembuatan Telur .....                  | 31 |
| 3.1.5. Neraca Massa Pembuatan Nasi Goreng “Gorrkoffie” ... | 32 |
| 3.2. Neraca Energi.....                                    | 33 |
| 3.2.1. Neraca Energi Pemanasan Nasi .....                  | 34 |
| 3.2.2. Neraca Energi Perebusan <i>Vegetable Mix</i> .....  | 34 |
| 3.2.3. Neraca Energi Penumisan Bumbu .....                 | 34 |
| 3.2.4. Neraca Energi Penggorengan Telur .....              | 35 |
| 3.2.5. Neraca Energi Penggorengan Nasi Goreng.....         | 35 |
| IV. SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN .....                  | 36 |
| 4.1. Mesin .....                                           | 36 |
| 4.1.1. Kulkas .....                                        | 36 |
| 4.1.2. Kompor Gas .....                                    | 37 |
| 4.1.3. <i>Rice Cooker</i> .....                            | 37 |
| 4.2. Peralatan.....                                        | 38 |
| 4.2.1. Timbangan Digital .....                             | 38 |
| 4.2.2. Baskom Stainless Steel .....                        | 39 |
| 4.2.3. Baskom Plastik.....                                 | 39 |
| 4.2.4. Piring.....                                         | 40 |
| 4.2.5. Wajan .....                                         | 40 |
| 4.2.6. Pisau.....                                          | 40 |
| 4.2.7. Sendok <i>Stainless Steel</i> .....                 | 41 |
| 4.2.8. Sutil.....                                          | 41 |
| 4.2.9. Telenan.....                                        | 42 |
| 4.2.10. Meja Produksi .....                                | 42 |
| 4.2.11. Tabung LPG 12 kg.....                              | 43 |
| 4.2.12. Regulator.....                                     | 43 |
| 4.2.13. Kipas Angin .....                                  | 44 |
| 4.2.14. Kursi Plastik.....                                 | 44 |
| 4.2.15. Lampu LED .....                                    | 45 |
| 4.3. Alat-alat Kebersihan .....                            | 49 |
| 4.3.1. Serbet .....                                        | 49 |
| 4.3.2. Sapu dan Pengki.....                                | 49 |
| 4.3.3. Kain Pel.....                                       | 50 |
| 4.3.4. Ember .....                                         | 51 |
| 4.3.5. Tempat sampah .....                                 | 51 |

|                                                                                           |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 4.3.6. Spons.....                                                                         | 52 |
| V. UTILITAS .....                                                                         | 53 |
| 5.1. Air .....                                                                            | 53 |
| 5.2. Listrik.....                                                                         | 54 |
| 5.3. LPG .....                                                                            | 54 |
| VI. TINJAUAN PERUSAHAAN .....                                                             | 56 |
| 6.1. Struktur Organisasi .....                                                            | 56 |
| 6.2. Bentuk Badan Usaha .....                                                             | 59 |
| 6.3. Ketenagakerjaan.....                                                                 | 59 |
| 6.3.1. Jumlah Tenaga Kerja dan Deskripsi Tugas<br>Tenaga Kerja.....                       | 60 |
| 6.3.2. Pembagian Jam Kerja.....                                                           | 61 |
| 6.3.3. Kesejahteraan Tenaga Kerja .....                                                   | 62 |
| 6.6. Pemasaran dan Penjualan.....                                                         | 68 |
| VII. ANALISA EKONOMI .....                                                                | 70 |
| 7.1. Tinjauan Umum Analisa Ekonomi.....                                                   | 70 |
| 7.1.1. Modal Industri Total ( <i>Total Capital Investment/TCI</i> )... ..                 | 70 |
| 7.1.2. Biaya Produksi Total ( <i>Total Production Cost/TPC</i> ) .....                    | 70 |
| 7.2. Perhitungan Analisa Ekonomi .....                                                    | 72 |
| 7.2.1. Perhitungan Modal Industri Total ( <i>Total Capital<br/>Investment/TCI</i> ) ..... | 72 |
| 7.2.2. Perhitungan Modal Total / <i>Total Production<br/>Cost (TPC)</i> .....             | 73 |
| 7.2.3. Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP).....                                          | 74 |
| 7.2.4. Perhitungan Laba .....                                                             | 74 |
| 7.2.5. Penentuan Laju Pengembalian Modal (ROR) .....                                      | 74 |
| 7.2.6. Penentuan Waktu Pengendalian Modal (POT) .....                                     | 75 |
| 7.2.7. Perhitungan Titik Impas (BEP).....                                                 | 75 |
| VIII. PEMBAHASAN.....                                                                     | 77 |
| 8.1. Faktor Teknis .....                                                                  | 77 |
| 8.1.1. Bentuk Perusahaan .....                                                            | 77 |
| 8.1.2. Lokasi Perusahaan .....                                                            | 78 |
| 8.1.3. Proses dan Tata Letak Produksi .....                                               | 78 |
| 8.2. Faktor Ekonomi .....                                                                 | 79 |
| 8.2.1. Laju Pengembalian Modal/ <i>Rate of Return (ROR)</i> .....                         | 79 |
| 8.2.2. Waktu Pengembalian Modal/ <i>Pay Out Time (POT)</i> .....                          | 80 |
| 8.2.3. Titik Impas/ <i>Break Even Point (BEP)</i> .....                                   | 80 |
| 8.3. Realisasi dan Evaluasi Usaha.....                                                    | 81 |
| IX. KESIMPULAN .....                                                                      | 83 |
| DAFTAR PUSTAKA.....                                                                       | 84 |

## DAFTAR GAMBAR

|                                                                        | Halaman |
|------------------------------------------------------------------------|---------|
| Gambar 2. 1. Kopi instan merek “Kapal Api Special Mix” .....           | 7       |
| Gambar 2. 2. Nasi.....                                                 | 8       |
| Gambar 2. 3. Bawang putih.....                                         | 9       |
| Gambar 2. 4. Bawang Merah.....                                         | 10      |
| Gambar 2. 5. Air mineral merek “Aqua” ukuran 19 L .....                | 12      |
| Gambar 2. 6. Garam merek “cap Kapal” .....                             | 13      |
| Gambar 2. 7. Gula merek “Gulaku” .....                                 | 14      |
| Gambar 2. 8. Kemiri.....                                               | 14      |
| Gambar 2. 9. Mentega merek “BlueBand” .....                            | 15      |
| Gambar 2. 10. Minyak merek “Minyakita” .....                           | 16      |
| Gambar 2. 11. Lada merek “Ladaku” .....                                | 17      |
| Gambar 2. 12. Kecap asin merek “Raja Rasa” .....                       | 18      |
| Gambar 2. 13. Telur broiler .....                                      | 19      |
| Gambar 2. 14. <i>Vegetable mix</i> merek “Golden farm” .....           | 19      |
| Gambar 2. 15. Kemasan <i>paperbowl</i> @250 ml.....                    | 20      |
| Gambar 2. 16. Label kemasan pada <i>paperbowl</i> .....                | 21      |
| Gambar 2. 17. Diagram alir proses pembuatan nasi. ....                 | 22      |
| Gambar 2. 18. Diagram alir perebusan <i>vegetable mix</i> .....        | 23      |
| Gambar 2. 19. Diagram alir proses pembuatan<br>bumbu nasi goreng ..... | 25      |
| Gambar 2. 20. Diagram alir pembuatan telur goreng .....                | 26      |
| Gambar 2. 21. Diagram alir pembuatan nasi goreng kopi .....            | 27      |
| Gambar 4. 1. Kulkas .....                                              | 37      |
| Gambar 4. 2. Kompor gas.....                                           | 37      |
| Gambar 4. 3. Rice Cooker .....                                         | 38      |
| Gambar 4. 4. Timbangan digital.....                                    | 38      |
| Gambar 4. 5. Baskom stainless steel .....                              | 39      |
| Gambar 4. 6. Baskom Plastik .....                                      | 39      |
| Gambar 4. 7. Piring .....                                              | 40      |
| Gambar 4. 8. Wajan.....                                                | 40      |
| Gambar 4. 9. Pisau .....                                               | 41      |
| Gambar 4. 10. Sendok <i>stainless steel</i> .....                      | 41      |
| Gambar 4. 11. Sutil.....                                               | 42      |
| Gambar 4. 12. Telenan .....                                            | 42      |

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| Gambar 4. 13. Meja produksi .....                   | 43 |
| Gambar 4. 14. LPG 31 kg.....                        | 43 |
| Gambar 4. 15. Regulator .....                       | 43 |
| Gambar 4. 16. Kipas angin .....                     | 44 |
| Gambar 4. 17. Kursi .....                           | 45 |
| Gambar 4. 18. Lampu LED .....                       | 45 |
| Gambar 4. 19. Meja kantor.....                      | 46 |
| Gambar 4. 20. Meja administrasi.....                | 46 |
| Gambar 4. 21. Kursi kantor .....                    | 47 |
| Gambar 4. 22. Urinoir .....                         | 47 |
| Gambar 4. 23. Closet.....                           | 48 |
| Gambar 4. 24. Wastafel .....                        | 48 |
| Gambar 4. 25. Rak.....                              | 49 |
| Gambar 4. 26. Serbet.....                           | 49 |
| Gambar 4. 27. Sapu dan pengki.....                  | 50 |
| Gambar 4. 28. Kain pel.....                         | 50 |
| Gambar 4. 29. Ember .....                           | 51 |
| Gambar 4. 30. Tempat sampah.....                    | 52 |
| Gambar 4. 31. Spons .....                           | 52 |
| Gambar 6. 1. Struktur Organisasi “Gorrkoffie” ..... | 59 |
| Gambar 6. 2. Peta Lokasi Usaha “Gorrkoffie” .....   | 66 |
| Gambar 6. 3. Tata letak usaha “Gorkoffie” .....     | 67 |
| Gambar 8. 1. Kriteria usaha golongan UMKM .....     | 77 |

## DAFTAR TABEL

### Halaman

|                                                                            |    |
|----------------------------------------------------------------------------|----|
| Tabel 2. 1. Syarat mutu kopi instan menurut SNI 2983:2014 .....            | 6  |
| Tabel 2. 2. Syarat mutu air minum mineral<br>menurut SNI 3553:2015 .....   | 10 |
| Tabel 2. 3. Formulasi pembuatan .....                                      | 21 |
| Tabel 2. 4. Formulasi perebusan vegetablemix .....                         | 23 |
| Tabel 2. 5. Formulasi pembuatan bumbu nasi goreng .....                    | 24 |
| Tabel 2. 6. Formulasi pembuatan telur goreng .....                         | 26 |
| Tabel 2. 7. Formulasi pembuatan makanan “Gorrkoffie” .....                 | 27 |
| Tabel 3. 1. Formulasi pembuatan nasi .....                                 | 28 |
| Tabel 3. 2. Neraca massa tahap pencucian .....                             | 28 |
| Tabel 3. 3. Neraca massa tahap pemasakan beras .....                       | 29 |
| Tabel 3. 4. Formulasi pembuatan vegetable mix .....                        | 29 |
| Tabel 3. 5. Neraca massa tahap perebusan .....                             | 29 |
| Tabel 3. 6. Formulasi bumbu nasi goreng .....                              | 30 |
| Tabel 3. 7. Neraca massa tahap pencampuran .....                           | 30 |
| Tabel 3. 8. Neraca massa tahap penghalusan bumbu .....                     | 31 |
| Tabel 3. 9. Neraca massa tahap penumisan .....                             | 31 |
| Tabel 3. 10. Neraca massa tahap penggorengan telur.....                    | 31 |
| Tabel 3. 11. Formulasi pembuatan nasi goreng “Gorrkoffie” .....            | 32 |
| Tabel 3. 12. Neraca massa tahap penumisan .....                            | 32 |
| Tabel 3. 13. Neraca massa tahap pencampuran .....                          | 32 |
| Tabel 3. 14. Neraca energi penanakan nasi .....                            | 34 |
| Tabel 3. 15. Neraca energi pemanasan <i>Vegetable Mix</i> .....            | 34 |
| Tabel 3. 16. Neraca energi penumisan bumbu .....                           | 34 |
| Tabel 3. 17. Neraca energi penggorengan telur .....                        | 35 |
| Tabel 3. 18. Neraca energi penggorengan nasi goreng .....                  | 35 |
| Tabel 5. 1. Total kebutuhan air proses produksi per tahun .....            | 53 |
| Tabel 5. 2. Rincian kebutuhan listrik proses produksi.....                 | 54 |
| Tabel 5. 3. Rincian kebutuhan energi gas LPG<br>untuk proses produksi..... | 55 |

## DAFTAR LAMPIRAN

|                                                          | Halaman |
|----------------------------------------------------------|---------|
| Lampiran A. Perhitungan Neraca Energi.....               | 91      |
| Lampiran B. Perhitungan Utilitas.....                    | 123     |
| Lampiran C. Perhitungan Depresiasi Nilai Peralatan ..... | 126     |
| Lampiran D. Rincian Perhitungan Modal.....               | 124     |
| Lampiran E. Kuisisioner dan Respon Responden.....        | 132     |
| Lampiran F. Testimoni dan Daftar Pembeli .....           | 152     |
| Lampiran G. Rincian Jam Kerja.....                       | 152     |