



MODUL KELAS PELATIHAN MEMASAK

SERI: FROZEN FOOD

disusun oleh tim
**YAYASAN INSPIRASI
INDONESIA MEMBANGUN**

MODUL KELAS PELATIHAN MEMASAK

SERI: FROZEN FOOD

DAFTAR ISI

PROFIL PELATIH

1

DESKRIPSI & LATAR
BELAKANG MODUL

2

PERALATAN UNTUK
MEMASAK FROZEN FOOD

3

ANEKA RESEP MAKANAN FROZEN FOOD

4

AYAM GORENG CRISPY
SAOS PADANG

5

PISANG NUGGET
CRISPY FROZEN

8

SOSIS SOLO
FROZEN

10

DIMSUM
FROZEN

12

PENGEMASAN PRODUK FROZEN FOOD

15

JENIS KEMASAN UNTUK FROZEN FOOD

16

PELUANG BERBISNIS FROZEN FOOD

18

**PENGHITUNGAN HARGA POKOK
MAKANAN FROZEN FOOD**

20

**AYAM GORENG CRISPY
SAOS PADANG**

21

**PISANG NUGGET
CRISPY FROZEN**

22

**SOSIS SOLO
FROZEN**

23

**DIMSUM
FROZEN**

24

PROFIL PELATIH



Sumber: (Dokumentasi YIIM)

IBU WANMAYETTI

Wanmayetti atau biasa dipanggil Ibu Yetti merupakan salah satu lulusan alumni pelatihan kewirausahaan baking/memasak binaan YIIM pada tahun 2019 yang sampai sekarang cukup aktif dalam menekuni bidang kuliner dan membuka usaha "Rice bowl/box rakyat". Beliau dipercaya sebagai pelatih/trainer dalam pelatihan memasak frozen food yang diselenggarakan oleh YIIM dan PT. Pertamina Training & Consulting.



Sumber: (Dokumentasi YIIM)

IBU ANDINI SETIAWATI

Andini Setiawati atau Ibu Dini merupakan lulusan alumni pelatihan kewirausahaan baking/memasak binaan YIIM pada tahun 2020. Saat ini, ibu dini membuka usaha "Dini's Cake & Cookies" dan Bersama bu Yetti, dia terpilih pelatih/trainer dalam pelatihan memasak frozen food yang diselenggarakan oleh YIIM dan PT. Pertamina Training & Consulting.



DESKRIPSI

Dalam modul ini anda akan mempelajari dasar-dasar proses memasak aneka resep olahan beku (*frozen food*) dengan cara-cara yang sederhana dan tahapan yang tepat secara berurutan mulai dari mempersiapkan bahan, alat sampai persiapan dan cara membuat serta dilampiri gambar peragaan. Apabila anda telah mempelajari dan menguasai modul ini, maka anda diharapkan dapat melakukan pembuatan aneka resep olahan beku (***frozen food***) secara mandiri di rumah.

LATAR BELAKANG

Makanan beku olahan atau yang dikenal dengan *frozen food* merupakan hasil dari metode pengawetan makanan yang dilakukan dengan cara menurunkan suhu hingga titik beku, hal ini bertujuan untuk memperlambat proses pembusukan. Seiring dengan perubahan gaya hidup masyarakat yang mulai beralih dari konvensional ke modern, masyarakat Indonesia mulai beradaptasi dengan pola konsumsi yang ada di negara-negara maju, salah satunya dengan mengonsumsi produk *frozen food*.

Saat ini masyarakat Indonesia lebih menyukai sesuatu yang praktis salah satunya makanan. Makanan yang praktis, ekonomis, dan mudah dalam penyajiannya yaitu makanan olahan beku (*frozen food*). Produk makanan olahan beku (*frozen food*) disukai oleh masyarakat karena mudah disajikan, produk higienis, harga terjangkau, serta praktis. Perubahan gaya hidup masyarakat juga dapat mempengaruhi pola konsumsi masyarakat.



Sumber: (Dokumentasi YIIM)

MENGENAL PERALATAN PENGOLAHAN ANEKA RESEP FROZEN FOOD



Kompor



**Wajan/
Penggorengan**



Panci



**Pan dadar/
Pan Kwalik**



**Klakat/
Kukusan**



**Timbangan
Digital**



**Blender/
penggiling**



**Kocokan
(Ballonwhisk)**



**Serok
(Skimmerspatula)**



**Sutil
(fryingspatula)**



**Talenan
(cuttingboard)**



**Capitan
(food tong)**



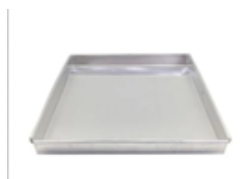
Pisau



Pengupas



**Mangkok
Stainless**



Loyang



Nampan



Parutan



Sendok Makan



Gelas



RESEP & CARA
PENGOLAHAN

**ANEKA RESEP
MAKANAN
OLAHAN BEKU
(*FROZEN FOOD*)**



AYAM GORENG CRISPY SAOS PADANG FROZEN

BAHAN - BAHAN :

Bahan	Jumlah
Daging ayam	500 gr
Tepung terigu	500 gr
Tepung tapioka	100 gr
Tepung maizena	1 bungkus ukr sedang
Lada	2 bungkus
Bawang putih	250 gr
Kaldu ayam	1 sachet
Baking powder	1 sdt
Garam	1 sdt
Minyak sayur	2 liter
Bawang Bombay	1 buah
Jahe	3 ruas
Saos sambal	1 botol
Saos tomat	1 botol
Saos tiram	1 botol
Kecap asin	1 botol
Daun jeruk	5 lembar

Sumber: (Dokumentasi YIIM)

CARA PENGOLAHAN:

1.

Siapkan Bahan-Bahan, Cuci bersih daging ayam filet, potong sesuai selera. potongnya miring dan agak tebal.

2.

Masukan ayam pada bumbu marinasi (bawang putih, lada, kaldu ayam, garam) diamkan 15 menit.

3

Setelah selesai marinasi, masukan ayam kedalam bahan pencelup (air 1 L, putih telur 1.).

4.

Selanjutnya setelah dimasukan ke dalam bahan pencelup dilanjutkan dimasukan kedalam tepung terigu dan lakukan sampai habis.

5.

Siap masukan freezer.



Sumber: (Dokumentasi YIIM)

CARA MEMBUAT SAOS PADANG

1.

Tumis 3 siung bawang putih, dan 1/2 bawang bombay yang sudah dicincang halus/ iris pnjang, aduk sampai layu + 1 ruas kecil jahe(digeprek) dan 3 lembar daun jeruk + 5 sdm saos sambel dan 2 sdm saos tomat +2 sdm saos tiram , gula pasir, garam secukupnya



Sumber: (Dokumentasi Ibu Wanmayetti)



Sumber: (Dokumentasi Ibu Wanmayetti)

2.

Aduk-aduk, tambahkan air secukupnya dan tambahkan larutan maezena secukupnya, aduk-aduk sampai mendidih, lalu angkat.(jangan lupa tes rasa).

PISANG NUGGET CRISPY FROZEN



Sumber: (Dokumentasi YIIM)

BAHAN:

<u>Bahan</u>	<u>Jumlah</u>
Pisang	1 kg
<u>Tepung terigu</u>	150 gr
<u>Tepung roti/panir</u>	250 gr
<u>Gula pasir</u>	250 gr
Garam	10 gr
Susu bubuk dancow	1 bungkus
<u>Telur ayam</u>	250 gr
<u>Vanilli</u>	1 bungkus
<u>Keju</u>	1 bungkus
<u>Selai</u>	1 bungkus

CARA PENGOLAHAN:

1.

1000 gr pisang uli atau pisang kepok yang sudah matang, di haluskan. Tambahkan 2 butir telur ayam, vanili, tambah 150 gr terigu biasa, susu bubuk dancow, garam secukupnya, aduk"sampai rata.

2.

Siapkan loyang yg sdh di beri baking paper dan masukan adonan pisang kedalam loyang, lalu kukus pada air yg sdh mendidih. Kukus pisang hingga 20-30 menit.

3.

Setelah matang, lalu dinginkan, agar bisa di potong-potong. Setelah dipotong, lalu di celupkan pada terigu yang sudah dilarutkan dan tambah bumbu-bumbunya (garam dan vanili).

4.

Potongan nuget yang sudah di celupkan, lalu lumuri dengan tepung panir sambil ditekan-tekan agar lengket dengan maksimal.

5.

Siap masukan freezer



Sumber: (Dokumentasi YIIM)

SOSIS SOLO FROZEN



BAHAN:

Bahan	Jumlah
Tepung terigu Protein Sedang	500 gr
Telur	500 gr
Minyak sayur	1 Liter
Ayam fillet	500 gr
Daun bawang	500 gr
Bawang Bombay	250 kg
Lada bubuk	1 bungkus
Kaldu ayam	2 bungkus
Garam	30 gr
Gula	50 gr
Cabe rawit	10 gr
Air mineral	800 ml

CARA MEMBUAT KULIT

1.

Masukan tepung, air garam, 2 sendok kaldu ayam 1 bungkus, dan 6 butir telur dan dua butir kuning telur.

2.

Mixer dengan kecepatan rendah kira - kira 5 menit. Kalau sudah masukkan minyak sayur 4 sendok makan

CARA MEMBUAT ISIAN

1.

Panaskan minyak 4 sendok makan, tumis bawang bombay bersama ayam yang sudah di potong-potong kecil, dan daun bawang.

2.

Angkat setelah lima menit

3.

1 lembar kulit diisi 1 sendok makan isian lalu gulung dan lakukan seterusnya hingga adonan habis



Sumber: (Dokumentasi YIIM)



DIMSUM FROZEN

BAHAN:

Bahan	Jumlah
Daging ayam fillet	500 gr
Tepung tapioka	150 gr
Telur ayam (putih telur)	200 gr
Bawang putih	5 siung
Kecap asin	30 ml
Saos tiram	1 bungkus
Minyak wijen	45 ml
Wortel	250 gr
Garam	1/2 sdt
Gula pasir	1/4 sdt
Kaldu ayam	1 bungkus
Merica	1 bungkus
Labu siam	2 buah
Kulit siomay dimsum	1 pax (40 lembar)

Sumber: (Dokumentasi YIIM)

CARA PENGOLAHAN:

1.

Cincang kasar daging ayam fillet dan yang telah dibersihkan. Jika menginginkan tekstur yang lebih halus, Anda bisa menggunakan blender / chopper.

2.

Kemudian campurkan cincangan ayam, bawang putih halus, daun bawang, kecap asin, saos tiram, minyak wijen, kaldu ayam, lada, garam, gula pasir, telur dan air es. Aduk hingga semua bahan tercampur rata. Selanjutnya, masukkan tepung tapioka dan aduk kembali hingga adonan rata.

3

Ambil kulit pangsit, basahi dengan sedikit air agar teksturnya lembut saat matang



Sumber: (Dokumentasi YIIM)

4.

Siapkan kukusan. Sambil menunggu air mendidih, Anda bisa memulai untuk membungkus dimsumnya. Ambil 1 sdm adonan, letakkan di kulit pangsit. Kemudian pilin-pilin kulit pangsit dengan rapi hingga tertutup bagian sampingnya.

5.

Tambahkan parutan wortel di bagian atas dimsum. Lakukan hal yang sama hingga adonan dan kulit pangsit habis.

6.

Terakhir, kukus dimsum selama 30 menit. Setelah matang, angkat lalu sajikan dimsum dengan saus.



Sumber: (Dokumentasi YIIM)



Sumber: (Dokumentasi YIIM)

PENGEMASAN PRODUK FROZEN FOOD

Pengemasan produk olahan beku (*frozen food*) berfungsi untuk mencegah dan meminimalisir terjadinya kerusakan pada produk yang akan dikemas. Selain berfungsi untuk melindungi, pengemasan produk juga berfungsi mempromosikan produk dan sebagai alat pemasaran serta membangun identitas brand sehingga meningkatkan penjualan. Adapun kriteria dan jenis kemasan produk *frozen food* sebagai berikut:

KRITERIA MEMILIH BAHAN ATAU JENIS KEMASAN UNTUK PRODUK OLAHAN BEKU (*FROZEN FOOD*):

- Tahan terhadap uap air dan embun.
- Dibuat dari bahan-bahan yang diizinkan untuk kontak langsung dengan produk pangan dan tidak langsung kontak dengan produk pangan.
- Tidak mudah bocor dan kemasan kuat. Pada kondisi beku, produk pangan menjadi keras dan dapat merusak kemasan di sekitarnya jika saling berbenturan.
- Tidak retak pada suhu rendah dan menjadi rapuh. Beberapa jenis polimer (plastik) menjadi rapuh pada suhu di bawah - 4°C.
- Tahan terhadap minyak, air maupun lemak.
- Melindungi produk pangan terhadap aroma dari luar kemasan.
- Mudah diisi dan di-seal (direkatkan sampai tertutup rapat).
- Mempunyai daya tarik kepada konsumen. Desain kemasan yang menarik konsumen diperlukan sebagai bentuk promosi produk pangan, dimana bahan atau jenis kemasan sebaiknya memiliki hasil kualitas cetak dan grafis yang baik.

JENIS KEMASAN UNTUK BAHAN PANGAN OLAHAN BEKU (FROZEN FOOD)



Sumber: (Canva.com/boxfood)

•KERTAS & KARTON

Kertas dan karton digunakan untuk memberikan struktur dan melindungi produk pangan olahan beku dari kerusakan fisik. Kertas dan karton kadang digunakan sebagai penghalang terhadap cahaya namun sifat penghalang terhadap air dan oksigennya kurang baik.

•PLASTIK

Beberapa pangan olahan beku dikemas dengan menggunakan kemasan plastik karena memberikan efek perlindungan yang baik dari kadar air, oksigen, rasa dan aroma



Sumber: (Dokumentasi Ibu Andini)

ADA BEBERAPA TEKNIK MEMPERPANJANG MASA SIMPAN UNTUK PANGAN OLAHAN BEKU YANG DIKEMAS DENGAN PLASTIK. YAITU:

- Dikemas langsung tanpa vakum Untuk beberapa produk pangan olahan beku, tidak perlu menggunakan metode vakum tapi langsung dimasukkan dalam kemasan dan dibekukan. Contoh: Kemasan dengan menggunakan mika plastik.
- Dikemas dengan kemasan vakum. Vakum merupakan salah satu cara untuk memperpanjang masa simpan dengan mengeluarkan oksigen dari produk dengan menggunakan metode vakum. Produk pangan, baik masih segar (misalnya ikan, daging sapi) maupun yang sudah diolah sampai masak atau setengah matang, dimasukkan ke dalam kemasan, lalu divakum dan ditutup rapat dan produk tersebut dimasukkan dalam freezer.



Sumber: (Dokumentasi YIIM)

PELUANG BERBISNIS FROZEN FOOD



Sumber: (Dokumentasi YIIM)

Melihat minat yang tinggi konsumen terhadap frozen food pastinya memiliki peluang usaha ini sangat menjanjikan. Bermodalkan freezer usaha ini dapat dilakukan di rumah dan juga dijual secara online. Diperlukan peralatan yang memadai, seperti mesin vacuum, sealer, dan freezer.

Peluang yang menjanjikan untuk berbisnis frozen food tentunya sangat menguntungkan. Selain itu frozen food juga dapat disimpan dengan jangka waktu yang lama serta tidak mudah basi jika disimpan dalam keadaan beku. Kesibukan masyarakat kota dengan pekerjaannya menjadikan olahan frozen food sebagai alternatif makanan untuk keluarga di rumah. Frozen food sangat praktis serta tidak membutuhkan waktu yang lama untuk menyajikannya. Trend makanan frozen food tidak akan luntur karena perkembangan jaman yang mengharuskan manusia bekerja dengan cepat.

Kemajuan teknologi saat ini melalui pemasaran secara online juga memudahkan untuk berbisnis frozen food. Hal tersebut dapat lebih mudah menarik banyak pelanggan. Dari sisi pelanggan mendapatkan keuntungan karena dapat memasak dalam waktu singkat dan juga rasa yang lezat.

TIPS DAN TRIK BERBISNIS FROZEN FOOD

>Penentuan Jenis Produk

Untuk memulai bisnis frozen food langkah pertama yang harus dipersiapkan adalah menentukan jenis apa yang akan diperdagangkan. Suatu jenis produk dapat menjadi ciri khas usaha Anda. Tentukan jenis olahan yang akan dipakai. Untuk memudahkan tentukan jenis produk olahan makanan beku ini di awal. Tips dan Trik Berbisnis Frozen Food

>Penentuan Modal

Penghitungan modal awal menjadi awal pendirian usaha frozen food. Perhitungan semua aspek secara rinci dan benar, catat semua kebutuhan yang diperlukan serta kisaran harga di pasaran.

>Menentukan Target Pasar dan Pelanggan

Sebelum memulai usaha frozen food, anda harus memiliki target yang akan menjadi pelanggan dari bisnis ini. Menentukan target pasar atau pelanggan bisa berdasarkan usia, wilayah tempat tinggal, selera masyarakat, penyediaan ukuran kemasan, sampai dengan potensi yang dimiliki daerah tersebut.

>Penyediaan Peralatan

Penyediaan peralatan menjadi point utama yang harus disiapkan sebelum membuat produk. Buat daftar peralatan yang akan dibutuhkan untuk memulai bisnis. Salah satu contoh peralatan yang sangat dibutuhkan seperti lemari pendingin. Pilihlah peralatan yang memiliki kualitas sangat baik, untuk jangka panjang.

>Penentuan Metode Pemasaran

Pemasaran sebuah produk semakin mudah dengan memanfaatkan teknologi. Pilihlah metode pemasaran disesuaikan dengan kondisi wilayah pemasaran anda. Jika wilayah anda kota besar pakailah metode online untuk mempermudah pelanggan melihat produk yang anda jual.



Sumber: (Dokumentasi YIIM)



PENGHITUNGAN
HARGA POKOK

**PRODUK
MAKANAN
OLAHAN BEKU
(*FROZEN FOOD*)**

PERHITUNGAN BAHAN BAKU AYAM GORENG FROZEN FOOD

No	Bahan	Unit	harga/unit	Jumlah yang dipakai		Harga Total
				Banyak	Unit	
1	Daging ayam	kg	Rp 50.000	250	gram	Rp 5.000
2	Tepung Terigu	kg	Rp 10.000	500	gram	Rp 5.000
3	Tepung Tapioka	kg	Rp 10.000	100	gram	Rp 1.000
4	Tepung maizena	gr	Rp 5.000	100	gram	Rp 5.000
5	Lada bubuk	1 bks	Rp 1.000	1	bks	Rp 1.000
6	Bawang putih	kg	Rp 30.000	250	gram	Rp 7.500
7	Kaldu ayam	1 bks	Rp 500	2	bks	Rp 1.000
8	Baking powder	btl	Rp 5.000	10	gram	Rp 500
9	Garam	kg	Rp 13.000	30	gram	Rp 1.000
10	Minyak	liter	Rp 13.000	1000	ml	Rp 13.000
11	Bawang bombay	kg	Rp 16.000	250	gram	Rp 5.000
12	Jahe	kg	Rp 35.000	200	gram	Rp 3.000
13	Saos sambal	btl	Rp 8.000	2	sdm	Rp 4.000
14	Saos tomat	btl	Rp 8.000	2	sdm	Rp 4.000
15	Saos tiram	1 bks	Rp 2.500	1	bks	Rp 2.500
16	Kecap asin	1 bks	Rp 2.500	1	bks	Rp 2.500
17	Daun jeruk	5 lbr	Rp 3.000	5	lbr	Rp 3.000
18	Gas 3 kg	kg	Rp 22.000	1	tabung	Rp 5.500
					Total	Rp 69.500

HARGA POKOK PRODUK

I	HARGA POKOK PRODUK		
I.1	Biaya bahan baku	Rp 69.500	
I.2	Biaya bahan penolong (kemasan). Sudah termasuk sticker dan plastik vacuum untuk 3 pax hasil produksi	Rp 3.600	
	HARGA POKOK PRODUKSI		Rp 73.100
II	BEBAN OPERASIONAL		
II.1	Telepon dan Internet	Rp 2.000	
II.2	Listrik dan air	Rp 3.000	
II.3	Transport	Rp 2.000	
II.4	Penyusutan		
	TOTAL BEBAN OPERASIONAL		Rp 7.000
	HARGA POKOK PENJUALAN		Rp 80.100
III	Laba diharapkan (per 1 pax)	Rp 15.000	
IV	Total harga jual		Rp 95.100
V	Jumlah produk (unit dihasilkan)		Rp 31.700

CATATAN:

**1 RESEP DAPAT MENGHASILKAN
12 POTONG AYAM
CRISPY DAN DIJUAL MENJADI 3
PAX MASING-MASING BERISI
4 PCS**

PERHITUNGAN BAHAN BAKU NUGGET PISANG FROZEN

No	Bahan	Unit	harga/unit	Jumlah yang dipakai		Harga Total
				Banyak	Unit	
1	Pisang Uli atau Kepok	kg	Rp 6.000	1	kg	Rp 6.000
2	Tepung Terigu	kg	Rp 10.000	500	gram	Rp 5.000
3	Tepung panir	kg	Rp 20.000	250	gram	Rp 5.000
4	Susu bubuk	bks	Rp 4.000	1	bks	Rp 4.000
5	Vanili	bks	Rp 1.000	1	bks	Rp 1.000
6	Telur	kg	Rp 26.000	200	gram	Rp 5.000
8	Garam	kg	Rp 13.000	10	gram	Rp 500
9	Gula	kg	Rp 14.000	250	gram	Rp 3.500
10	Keju	bks	Rp 7.000	1	bks	Rp 7.000
11	Topping selai	bks	Rp 13.000	1	bks	Rp 13.000
12	Gas 3 kg	kg	Rp 22.000		tabung	Rp 5.500
						Rp 55.500

HARGA POKOK PRODUK

HARGA POKOK PRODUK			
I	HARGA POKOK PRODUK		
I.1	Biaya bahan baku	Rp 55.500	
I.2	Biaya bahan penolong (kemasan). Sudah termasuk sticker dan kotak makan plastik untuk 4 pax hasil produksi	Rp 8.000	
	HARGA POKOK PRODUKSI		Rp 63.500
II	BEBAN OPERASIONAL		
II.1	Telepon dan Internet	Rp 2.000	
II.2	Listrik dan air	Rp 3.000	
II.3	Transport	Rp 2.000	
II.4	Penyusutan		
	TOTAL BEBAN OPERASIONAL		Rp 7.000
	HARGA POKOK PENJUALAN		Rp 70.500
III	Laba diharapkan (per 1 pax)	Rp 20.000	
IV	Total harga jual		Rp 90.500
V	Jumlah produk (unit dihasilkan)		Rp 22.625

CATATAN:

**1 RESEP DAPAT
MENGHASILKAN 40
POTONG NUGGET DAN
DIJUAL MENJADI 4 PAX
MASING-MASING BERISI
10 PC**

PERHITUNGAN BAHAN BAKU SOSIS SOLO FROZEN

No	Bahan	Unit	harga/unit	Jumlah yang dipakai		Harga Total
				Banyak	Unit	
1	Tepung Terigu Protein Sedang	kg	Rp 10.000	500	gram	Rp 5.000
2	Telur	kg	Rp 26.000	500	gram	Rp 13.000
3	Ayam fillet	Kg	Rp 50.000	500	gram	Rp 25.000
4	Minyak	liter	Rp 13.000	1000	ml	Rp 13.000
5	Daun bawang	kg	Rp 12.000	500	gram	Rp 8.000
6	Bawang bombay	kg	Rp 16.000	250	gram	Rp 5.000
7	Garam	kg	Rp 13.000	30	gram	Rp 1.000
8	Gula	kg	Rp 14.000	50	gram	Rp 1.000
9	Lada bubuk	1 bks	Rp 1.000	1	bks	Rp 1.000
10	Kaldu ayam	1 bks	Rp 500	2	bks	Rp 1.000
11	Cabe rawit	kg	Rp 30.000	250 gram	gram	Rp 2.000
12	Gas 3 kg	kg	Rp 22.000	1	tabung	Rp 5.500
						Rp 80.500

HARGA POKOK PRODUK

HARGA POKOK PRODUK			
I	HARGA POKOK PRODUK		
I.1	Biaya bahan baku	Rp 80.500	
I.2	Biaya bahan penolong (kemasan). Sudah termasuk sticker dan kotak makan plastik untuk 3 pax hasil produksi	Rp 6.000	
	HARGA POKOK PRODUKSI		Rp 86.500
II	BEBAN OPERASIONAL		
II.1	Telepon dan Internet	Rp 2.000	
II.2	Listrik dan air	Rp 3.000	
II.3	Transport	Rp 2.000	
II.4	Penyusutan		
	TOTAL BEBAN OPERASIONAL		Rp 7.000
	HARGA POKOK PENJUALAN		Rp 93.500
III	Laba diharapkan (per 1 pax)	Rp 15.000	
IV	Total harga jual		Rp 108.500
V	Jumlah produk (unit dihasilkan)		Rp 36.167

CATATAN:

**1 RESEP DAPAT
MENGHASILKAN 30 PCS
SOSIS SOLO DAN DIJUAL
MENJADI 3 PAX MASING-
MASING BERISI 10 PCS**

PERHITUNGAN BAHAN BAKU DIMSUM AYAM FROZEN

No	Bahan	Unit	harga/unit	Jumlah yang dipakai		Harga Total
				Banyak	Unit	
1	Tepung Tapioka	kg	Rp 10.000	150	gr	Rp 1.500
2	Telur	kg	Rp 26.000	200	gr	Rp 5.000
3	Ayam fillet	Kg	Rp 50.000	500	gr	Rp 25.000
4	Minyak Wijen	1 btl	Rp 14.000	45	ml	Rp 1.000
5	Bawang putih	kg	Rp 30.000	150	gr	Rp 1.000
6	Garam	kg	Rp 13.000	5	gr	Rp 500
7	Gula	kg	Rp 14.000	5	gr	Rp 500
8	Merica	1 bks	Rp 1.000	1	bks	Rp 1.000
9	Kaldu ayam	1 bks	Rp 1.000	1	bks	Rp 1.000
10	Kecap asin	1 bks	Rp 2.500	1	bks	Rp 2.500
11	Saos tiram	1 bks	Rp 2.500	1	bks	Rp 2.500
12	Wortel	kg	Rp 10.000	100	gr	Rp 1.000
13	Labu siam	kg	Rp 4.500	500	gr	Rp 2.000
14	Kulit siomay dimsum	kg	Rp 24.000	250	gr	Rp 6.000
15	Gas 3 kg	kg	Rp 22.000	1	tabung	Rp 5.500
						Rp 56.000

HARGA POKOK PRODUK

HARGA POKOK PRODUK			
I	HARGA POKOK PRODUK		
I.1	Biaya bahan baku	Rp 56.000	
I.2	Biaya bahan penolong (kemasan). Sudah termasuk sticker dan plastik vacuum untuk 8 pax hasil produksi	Rp 9.600	
	HARGA POKOK PRODUKSI		Rp 65.600
II	BEBAN OPERASIONAL		
II.1	Telepon dan Internet	Rp 2.000	
II.2	Listrik dan air	Rp 3.000	
II.3	Transport	Rp 2.000	
II.4	Penyusutan		
	TOTAL BEBAN OPERASIONAL		Rp 7.000
	HARGA POKOK PENJUALAN		Rp 72.600
III	Laba diharapkan (per 1 pax)	Rp 40.000	
IV	Total harga jual		Rp 112.600
V	Jumlah produk (unit dihasilkan)		Rp 14.075

CATATAN:

**1 RESEP DAPAT
MENGHASILKAN 48 PCS
DIMSUM DAN DIJUAL
MENJADI 8 PAX MASING-
MASING BERISI 6 PCS**

**"tidak ada
seseorang yang
terlahir pandai
memasak. hal
tersebut
didapat dari
melakukan."**

JULIA CHILD

