

**PERENCANAAN UNIT USAHA
KOPI SUSU *CREAMY* “FIVEFEET”
DENGAN KAPASITAS PRODUSKI 50 *CUP*/HARI**

**TUGAS PERENCANAAN UNIT PENGOLAHAN
PANGAN**



OLEH:

LAURENTIUS MARVIN	6103022009
BRYAN DHARMAWAN	6103022031
MARCELLINO FIANDJY	6103022052

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2026**

**PERENCANAAN UNIT USAHA
KOPI SUSU *CREAMY* “FIVEFEET”
DENGAN KAPASITAS PRODUKSI 50 *CUP***

**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:

LAURENTIUS MARVIN	6103022009
BRYAN DHARMAWAN	6103022031
MARCELLINO FIANDJY	6103022052

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2026**

LEMBAR PENGESAHAN

Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan dengan judul **"Perencanaan Unit Usaha Kopi Susu Creamy "Fivefeet" dengan Kapasitas Produksi 50 Cup per Hari"**, yang diajukan oleh Laurentius Marvin (6103022009), Bryan Dharmawan (6103022031), dan Marcellino Fiandjy (6103022052), telah diujikan pada tanggal 12 Januari 2026 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji

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

NIK/NUPTK: 611.89.0148/2747740641139012

Tanggal: 21 Januari 2026



Mengetahui,

Ketua Program Studi Teknologi Pangan

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

NIK/NUPTK: 611.03.0561/1058758659230423

Tanggal: 22 Januari 2026



Dekan Fakultas Teknologi Pertanian

Dr. Ignatius Srianta, S.TP., MP.

NIK/NUPTK: 611.00.0429/8458752652130052

Tanggal: 22 Januari 2026

SUSUNAN TIM PENGUJI

Ketua : Ir. Tarsisius Dwi Wibawa Budianta, MT., IPM.
Sekretaris : Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM.

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini kami menyatakan bahwa dalam Laporan Perencanaan Unit Pengolahan Pangan kami yang berjudul:

Perencanaan Unit Usaha Kopi Susu *Creamy* “Fivefeet” dengan Kapasitas Produksi 50 Cup/Hari

adalah hasil karya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya saya tersebut merupakan plagiarisme, maka saya 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 2026
Yang menyatakan,

The image shows two handwritten signatures in blue ink. Between the signatures is a yellow revenue stamp (Meterai Tempel) for 10,000 Rupiah. The stamp features the Garuda Pancasila emblem and the text 'METERAI TEMPEL' and 'AB209ANX209952445'.

Laurentius Marvin Bryan Dharmawan Marcellino Fiandjy

**LEMBAR PERNYATAAN
PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

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

Nama : Laurentius Marvin, Bryan Dharmawan, Marcellino
Fiandjy
NRP : 6103022009, 6103022031, 6103022052

Menyetujui Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan kami:

Judul:

Perencanaan Unit Usaha Kopi Susu *Creamy* "Fivefeet" dengan Kapasitas Produksi 50 *Cup*/Hari

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (*Digital Library* Perpustakaan Universitas Katolik 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 2026
Yang menyatakan,



Laurentius Marvin Bryan Dharmawan Marcellino Fiandjy

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 **“Perencanaan Unit Usaha Kopi Susu *Creamy* “Fivefeet” dengan Kapasitas 50 Cup/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 MT., 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 January 2026

Penulis

Laurentius Marvin (6103022009), Bryan Dharmawan (6103022031), dan Marcellino Fiandjy (6103022052). **“Perencanaan Unit Usaha Kopi Susu *Creamy* “Fivefeet” dengan Kapasitas Produksi 50 *Cup* per Hari”**

Pembimbing: Ir. Tarsisius Dwi Wibawa Budianta, MT., IPM.

ABSTRAK

Unit usaha produk kopi susu creamy “Fivefeet” merupakan salah satu usaha produk pengembangan UMKM yang menasar pasar mahasiswa dan pelajar. Produk kopi susu creamy “Fivefeet” terbuat dari *espresso* kopi arabika, susu UHT Diamond, susu Rich Milk Diamond, es batu, dan air. Kemasan primer yang digunakan merupakan kemasan plastik *cup* PET dengan kapasitas volume larutan 12 oz atau 360 mL, sedangkan kemasan sekunder yang digunakan merupakan kantong plastik PE dengan ukuran 10 x 30 cm. Proses pembuatan kopi susu creamy “Fivefeet” terdiri atas persiapan bahan baku dan bahan pembantu, proses ekstraksi *espresso*, serta proses pencampuran minuman hingga produk siap dijual. Usaha produksi kopi susu *creamy* “Fivefeet” memiliki total pekerja satu karyawan serta satu pimpinan dengan struktur organisasi garis dengan jam kerja 8 jam per hari. Kapasitas produksi kopi susu *creamy* “Fivefeet” adalah 50 *cup* per hari. Produksi dan penjualan produk kopi susu *creamy* dilakukan di Jalan Doho No. 1, Tegalsari, Surabaya. Utilitas yang digunakan selama proses produksi dan keperluan sanitasi adalah air dan listrik. Produk kopi susu *creamy* “Fivefeet” dijual dengan harga Rp 20.000 per *cup*. Berdasarkan analisa ekonomi didapatkan nilai BEP sebesar 59,03%, ROR setelah pajak sebesar 30,11% (>MARR 12,5%), dan POT setelah pajak selama 3 tahun 1 bulan 26 hari. Berdasarkan analisa faktor teknis dan ekonomi, usaha kopi susu creamy “Fivefeet” dinyatakan layak untuk dijalankan

Kata kunci: kopi susu *creamy*, kopi arabika, *espresso*, perencanaan usaha

Laurentius Marvin (6103022009), Bryan Dharmawan (6103022031), dan Marcellino Fiandjy (6103022052). **“Planning of Creamy Milk Coffee Business “Fivefeet” with Production Capacity of 50 Cup a Day”**

Supervisor: Ir. Tarsisius Dwi Wibawa Budianta, MT., IPM.

ABSTRACT

The “Fivefeet” creamy milk coffee product business unit is one of the MSME development products targeting the student market. The “Fivefeet” creamy milk coffee product is made from Arabica espresso, Diamond UHT milk, Diamond Rich Milk, ice cubes, and water. The primary packaging used is a PET plastic cup with a solution volume capacity of 12 oz or 360 mL, while the secondary packaging used is a PE plastic bag measuring 10 x 30 cm. The production process of creamy milk coffee “Fivefeet” consists of preparing raw materials and auxiliary materials, the espresso extraction process, and the beverage mixing process until the product is ready for sale. The production of “Fivefeet” creamy milk coffee employs a total of one worker and one manager with a line organizational structure and an 8-hour workday. The production capacity of “Fivefeet” creamy milk coffee is 50 cups per day. The production and sale of creamy milk coffee products are carried out at Jalan Doho No. 1, Tegalsari, Surabaya. The utilities used during the production process and for sanitation purposes are water and electricity. The “Fivefeet” creamy milk coffee product is sold at a price of Rp 20,000 per cup. Based on economic analysis, the break-even point (BEP) is 59.03%, the post-tax return on investment (ROR) is 30.11% (>MARR 12.5%), and the post-tax payback period is 3 years, 1 month, and 26 days. Based on technical and economic factor analysis, the “Fivefeet” creamy milk coffee business is deemed viable to operate.

Keywords: creamy coffee milk, arabica coffee, espresso, business planning

DAFTAR ISI

HALAMAN	
JUDUL.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
ABSTRAK.....	vii
ABSTRACT.....	viii
DAFTAR ISI.....	i
DAFTAR GAMBAR.....	i
DAFTAR TABEL	i
DAFTAR LAMPIRAN	i
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 Arabika.....	5
2.1.2. Susu UHT Fresh Milk “Diamond”	6
2.1.3. Susu Rich Milk “Diamond”	7
2.1.4. Es Batu	7
2.2. Bahan Pengemas dan Label.....	8
2.2.1. Bahan Pengemas	8
2.4. Proses Pengolahan Kopi Susu <i>Creamy</i> “Fivefeet”	9
2.4.1. Pembuatan <i>Espresso</i> Kopi Arabika	9
2.4.2. Pencampuran	11
III. NERACA MASSA DAN ENERGI	12
3.1. Neraca Massa	12
3.1.1. Tahapan Pembuatan <i>Espresso</i>	12
3.1.2. Tahapan Pembuatan Kopi Susu.....	12
3.2. Neraca Energi Minuman Kopi Susu	12
3.2.1. Tahap Pembuatan <i>Espresso</i>	13
IV. MESIN DAN PERALATAN	16
4.1. Mesin	16
4.1.1. <i>Grinder</i>	16
4.1.2. <i>Electric Kettle</i>	17
4.1.3. Pompa air	17

4.2. Peralatan	19
4.2.1. Peralatan Produksi	19
4.2.2. Peralatan Sanitasi	26
V. UTILITAS	30
5.1. Air	30
5.2. Listrik	32
VI. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	35
6.1 Profil Perusahaan	35
6.2 Struktur Organisasi	35
6.3 Ketenagakerjaan	37
6.3.1 Tenaga Kerja	37
6.3.2 Jam Kerja, Upah, dan Tunjangan	37
6.3.3 Lokasi Perusahaan	38
6.3.4 Tata Letak Produksi	38
6.3.5 Pemasaran	40
VII. ANALISIS EKONOMI	42
7.1. Modal Industri Total	42
7.2. Biaya Produksi Total	42
7.2.1. Biaya Pembuatan Produk	43
7.2.2. Biaya Pengeluaran Umum	43
7.3. Analisis Kelayakan	43
7.3.1. Laju Pengembalian Modal	43
7.3.2. Waktu Pengembalian Modal	44
7.3.3. Titik Impas	44
7.4. Perhitungan Biaya Bahan Baku, Bahan Pembantu, dan Bahan Pengemas	45
7.5. Perhitungan Biaya Utilitas	46
7.6. Perhitungan Biaya Mesin dan Peralatan	46
7.7. Perhitungan Biaya Sanitasi	47
7.8. Perhitungan Biaya Tenaga Kerja	48
7.9. Perhitungan Analisa Ekonomi	48
VIII. PEMBAHASAN	52
8.1. Faktor Teknis	52
8.1.1. Bahan Baku dan Bahan Pengemas	52
8.1.2. Proses Pengolahan	53
8.1.3. Mesin dan Alat	54
8.1.4. Lokasi Usaha dan Tata Letak Produksi	54
8.1.5. Tenaga Kerja	55

8.1.6. Pemasaran	55
8.2. Faktor Ekonomi.....	56
8.2.1. Laju Pengembalian Modal (<i>Rate of Return</i> /ROR)	56
8.2.3. Titik Impas (<i>Break Even Point</i> /BEP)	57
8.3. Faktor Manajemen.....	57
8.4. Evaluasi Penjualan.....	58
IX. KESIMPULAN	61
DAFTAR PUSTAKA.....	62
LAMPIRAN.....	65

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Biji kopi arabika	5
Gambar 2.2. Susu UHT <i>Fresh Milk</i> “Diamond”	6
Gambar 2.3. Susu UHT <i>Rich Milk</i> “Diamond”	7
Gambar 2.4. Kemasan plastik <i>cup</i> PET 12 oz	9
Gambar 2.5. Proses pembuatan <i>espresso</i> kopi arabika	9
Gambar 2.6. Proses pencampuran kopi susu <i>creamy</i> “Fivefeet”	11
Gambar 3.1. Neraca energi tahap pemanasan dan pembuatan flakes.	13
Gambar 4.1. <i>Grinder</i>	16
Gambar 4.2. <i>Electric kettle</i>	17
Gambar 4.3. Pompa air	18
Gambar 4.4. <i>Showcase</i>	18
Gambar 4.5. Meja bar kayu	19
Gambar 4.6. Rak penyimpanan	20
Gambar 4.7. <i>Manual espresso maker</i> (Flair Neo Pro)	21
Gambar 4.8. <i>Ice box</i>	21
Gambar 4.9. Timbangan <i>digital</i>	22
Gambar 4.10. Timbangan <i>digital espresso</i>	22
Gambar 4.11. Kontainer	23
Gambar 4.12. <i>Knock box</i>	23
Gambar 4.13. Penampung <i>espresso stainless steel</i>	24
Gambar 4.14. <i>Cup Holder</i>	24
Gambar 4.15. Rak etalase kaca	25
Gambar 4.16. Toples penyimpanan	25
Gambar 4.17. Sendok es	26
Gambar 4.18. Sapu dan pengki	27
Gambar 4.19. Pel dan ember	27
Gambar 4.20. Tempat sampah	27
Gambar 4.21. Kain lap	28
Gambar 4.22. Semprotan alkohol	28
Gambar 4.23. Bak pencucian peralatan	28
Gambar 4.24. <i>Pumping</i> sabun	29
Gambar 7.1. Grafik analisa ekonomi unit usaha “Fivefeet”	51
Gambar 8.1. Denah kompetitor	59

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Formula kopi susu <i>creamy</i> “Fivefeet”	5
Tabel 3.1. Neraca massa tahap pembuatan espresso.....	12
Tabel 3.2. Neraca massa tahap pencampuran kopi susu	12
Tabel 3.3. Neraca energi pemanasan dan pembuatan espresso.....	14
Tabel 5.1. Kebutuhan air untuk sanitasi mesin dan peralatan per hari.....	30
Tabel 5.3. Jumlah kebutuhan air untuk sanitasi pekerja.....	31
Tabel 5.4. Total kebutuhan air keseluruhan	32
Tabel 5.5. Tarif air PDAM per meter kubik (Kelompok 3.1.).....	32
Tabel 5.6. Jumlah pemakaian listrik untuk mesin.....	33
Tabel 5.7. Kebutuhan daya lampu tiap ruangan	33
Tabel 5.8. Jumlah pemakaian daya listrik untuk lampu	34
Tabel 5.9. Jumlah pemakaian listrik untuk kebutuhan penunjang ...	34
Tabel 5.10. Total pemakaian listrik keseluruhan	34
Tabel 7.1. Perhitungan biaya bahan baku.....	45
Tabel 7.2. Perhitungan biaya bahan pengemas.....	46
Tabel 7.3. Perhitungan biaya utilitas	46
Tabel 7.4. Perhitungan biaya mesin dan peralatan	46
Tabel 7.5. Perhitungan biaya sanitasi	48
Tabel 7.6. Biaya tenaga kerja	48

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A. Pertanyaan dan Respon Kuesioner	65
Lampiran B. Perhitungan Neraca Energi Produk Kopi Susu <i>Creamy</i> “fivefeet”	70
Lampiran D. Tarif Air PDAM Surabaya 2025	74
Lampiran E. Perhitungan Depresiasi Mesin dan Peralatan	75
Lampiran F. Produksi dan Penjualan Produk Kopi Susu <i>Creamy</i> “Fivefeet”	78