

**PERENCANAAN UNIT USAHA PUDING “DELICIOSO”
DENGAN KAPASITAS PRODUKSI 56 L SUSU UHT PER
HARI**

**TUGAS PERENCANAAN UNIT PENGOLAHAN
PANGAN**



OLEH:

MARTA KARTIKA ENDARNI

6103017022

BERNADETTA MELISA ADRIANA

6103017029

REGINA GABY SUHARTONO

6103017082

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2021**

**PERENCANAAN UNIT USAHA PUDING “DELICIOSO”
DENGAN KAPASITAS PRODUKSI 56 L SUSU UHT 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

OLEH:

MARTA KARTIKA ENDARNI	6103017022
BERNADETTA MELISA ADRIANA	6103017029
REGINA GABY SUHARTONO	6103017082

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2021**

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA
ILMIAH**

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

Nama : Marta Kartika Endarni, Bernadetta Melisa Adriana, Regina Gaby
Suhartono

NRP : 6103017022, 6103017029, 6103017082

Menyetujui Makalah Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan kami:

**Judul: Perencanaan Unit Usaha Puding “Delicioso” Dengan Kapasitas
Produksi 56 L Susu UHT Per Hari**

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

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

Surabaya, 08 Februari 2021

Yang menyatakan,



Marta Kartika Endarni Bernadetta Melisa Adriana Regina Gaby Suhartono

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan dengan judul **“Perencanaan Unit Usaha Puding “Delicioso” Dengan Kapasitas Produksi 56 L Susu UHT Per Hari”**, yang ditulis oleh Marta Kartika Endarni (6103017022), Bernadetta Melisa Adriana (6103017029), Regina Gaby Suhartono (6103017082), telah diujikan pada tanggal 27 Januari 2021 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Tim Penguji,



Ir. Ira Nugerahani, M.Si.

NIDN. 071506101 / NIK.611.86.0120

Tanggal: 08 Februari 2021

Mengetahui,

Fakultas Teknologi Pertanian,

Dekan,



Dr. Ignatius Srinta, S.TP., MP.

NIDN. 0726017402 / NIK. 611.00.0429

Tanggal: 08 Februari 2021

LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan dengan judul **“Perencanaan Unit Usaha Puding “Delicioso” Dengan Kapasitas Produksi 56 L Susu UHT Per Hari”**, yang ditulis oleh Marta Kartika Endarni (6103017022), Bernadetta Melisa Adriana (6103017029), Regina Gaby Suhartono (6103017082), telah diujikan pada tanggal 27 Januari 2021 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Dosen Pembimbing,

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Ira Nugerahani', is written over a faint rectangular box. The signature is stylized and includes a horizontal line at the bottom.

Ir. Ira Nugerahani, M.Si.

NIDN. 071506101 / NIK.611.86.0120

Tanggal: 08 Februari 2021

**LEMBAR PERNYATAAN
KEASLIAN KARYA ILMIAH**

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

**“Perencanaan Unit Usaha Puding “Delicioso” Dengan Kapasitas
Produksi 56 L Susu UHT Per Hari”**

adalah hasil karya kami 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 30 ayat 1 (e) Tahun 2015).

Surabaya, 08 Februari 2021

Yang menyatakan,



Marta Kartika Endarni Bernadetta Melisa Adriana Regina Gaby Suhartono

Marta Kartika Endarni, NRP 6103017022, Bernadetta Melisa Adriana, NRP 6103017029, Regina Gaby Suhartono, 6103017082. **Perencanaan Unit Usaha Puding “Delicioso” Dengan Kapasitas Produksi 56 L Susu UHT Per Hari.”**

Dibawah bimbingan:

Ir. Ira Nugerahani, M.Si.

ABSTRAK

Puding merupakan salah satu jenis makanan penutup yang digemari oleh masyarakat karena rasanya yang manis dan teksturnya yang lembut. Salah satu jenis puding yang dikenal masyarakat adalah puding susu. Puding susu dibuat melalui beberapa tahapan proses, yaitu pencampuran, pasteurisasi, pengadukan, pengemasan, dan pendinginan. Daya tarik konsumen terhadap puding susu sangatlah penting. Salah satu cara meningkatkan daya tarik konsumen, yaitu dengan menambahkan topping berupa buah-buahan atau biskuit. *Home industry* puding susu “Delicioso” direncanakan memproduksi puding dengan kapasitas produksi 56 L susu UHT per hari yang berlokasi di Jl. Kalisari Timur XVI No. 26, Kawasan Ruko Bizz Home, Pakuwon City, Surabaya. *Home industry* puding susu “Delicioso” memproduksi tiga varian yaitu puding susu buah, puding susu marie, dan puding susu biskuit hitam yang akan dikemas dalam *cup* plastik PP tertutup dan dijual dengan harga Rp 10.000,00. Penjualan produk akan dilakukan di tempat usaha, bekerja sama dengan pihak lain (sistem jual putus), melalui media sosial, dan *pre-order* satu hari sebelum pengambilan. Bentuk usaha yang direncanakan adalah perseorangan dengan jumlah karyawan sebanyak empat orang dan waktu kerja adalah 10 jam/hari. Berdasarkan hasil analisa ekonomi, *Home industry* puding “Delicioso” yang direncanakan layak didirikan karena memiliki titik impas sebesar 42,65% dengan laju pengembalian modal sesudah pajak (ROR) sebesar 45,01% dan waktu pengembalian modal (POT) sesudah pajak adalah dua tahun dua bulan.

Kata kunci: Puding Susu, *Home Industry*, Buah, Biskuit

Marta Kartika Endarni, NRP 6103017022, Bernadetta Melisa Adriana, NRP 6103017029, Regina Gaby Suhartono, 6103017082. **Planning for "Delicioso" Pudding Business Unit with a Production Capacity of 56 L UHT Milk Per Day. "**

Under the guidance of:

Ir. Ira Nugerahani, M.Si.

ABSTRACT

Pudding is a type of dessert favored by the public because of its sweet taste and soft texture. One type of pudding that is known to the public is milk pudding. Milk pudding is made through several stages of the process, namely mixing, pasteurization, stirring, packaging, and cooling. The consumer's appeal to milk pudding is very important. One way to increase consumer attractiveness is by adding toppings in the form of fruits or biscuits. Home industry "Delicioso" milk pudding is planned to produce pudding with a production capacity of 56 L of UHT milk per day, located on Jl. Kalisari Timur XVI No. 26, Ruko Bizz Home Area, Pakuwon City, Surabaya. Home industry "Delicioso" milk pudding produces three variants, namely fruit milk pudding, marie milk pudding, and black biscuit milk pudding which will be packaged in a PP plastic cup with a lid and sold for IDR 10,000.00. Product sales will be carried out at the place of business, in collaboration with other parties (drop-off system), through social media, and pre-orders one day before collection. The planned form of business is an individual with a total of four employees and a working time of 10 hours / day. Based on the results of economic analysis, the planned Delicioso pudding Home industry is feasible to establish because it has a breakeven point of 42.65% with a return on capital after tax (ROR) of 45.01% and the payback period (POT) after tax is two years. two months.

Keywords: Milk Pudding, Home Industry, Fruit, Biscuits

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan Perencanaan Unit Pengolahan Pangan (PUPP) dengan judul **“Perencanaan Unit Usaha Puding “Delicioso” Dengan Kapasitas Produksi 56 L Susu UHT Per Hari”** yang merupakan salah satu syarat akademis untuk dapat menyelesaikan program sarjana di Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ir.Ira Nugerhani, M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu dan membimbing penulis dalam penyusunan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini.
2. Orang tua, teman-teman penulis, dan semua pihak yang telah mendukung dan membantu penulis baik secara material maupun moral kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini jauh dari sempurna, sehingga penulis sangat mengharapkan kritik dan saran dari pembaca. Akhir kata, penulis berharap bahwa makalah ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 08 Februari 2021

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
<i>ABSTRACT</i>	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR APPENDIX.....	xv
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan.....	4
BAB II. BAHAN DAN PROSES PENGOLAHAN	5
2.1. Bahan Baku	5
2.1.1. Susu UHT	5
2.1.2. Susu Kental Manis.....	6
2.1.3. Gula Pasir	7
2.1.4. Agar-agar	8
2.1.5. Air Minum.....	9
2.1.6. Jeruk Mandarin.....	10
2.1.7. Leci.....	11
2.1.8. Kiwi.....	11
2.1.9. Biskuit Berwarna Hitam	12
2.1.10 Biskuit Marie	12
2.1.11. Vla	12
2.2. Bahan Pengemas.....	13
2.2.1. <i>Cup</i> Plastik	13
2.2.2. Sendok Plastik	13
2.2.3. Plastik Klip	13
2.2.4. Label Kemasan	13
2.3. Proses Pengolahan	15
2.3.1. Puding Buah	15
2.3.2. Puding Biskuit Hitam	18
2.3.3. Puding Marie	20

2.3.4.	Pembuatan Vla	22
 BAB III. NERACA MASSA DAN NERACA ENERGI.....		
3.1.	Neraca Massa	23
3.1.1.	Neraca Massa Proses Pengolahan Puding Susu Buah.....	23
3.1.1.1.	Tahap Pencampuran	24
3.1.1.2.	Tahap Pasteurisasi dan Pengadukan	24
3.1.1.3.	Tahap Penyaringan	24
3.1.1.4.	Tahap Pengisian	25
3.1.2.	Neraca Massa Proses Pengolahan Agar.....	25
3.1.2.1.	Tahap Pencampuran	25
3.1.2.2.	Tahap Pasteurisasi dan Pengadukan	26
3.1.2.3.	Tahap Pengisian	26
3.1.2.4.	Tahap Pendinginan	26
3.1.3.	Neraca Massa Proses Pengolahan Lapisan Coklat Puding Biskuit Hitam	27
3.1.3.1.	Tahap Pencampuran	27
3.1.3.2.	Tahap Pasteurisasi dan Pengadukan	27
3.1.3.3.	Tahap Penyaringan	28
3.1.3.4.	Tahap Pengisian	28
3.1.4.	Neraca Massa Proses Pengolahan Lapisan Susu Puding Biskuit Hitam	28
3.1.4.1.	Tahap Pencampuran	29
3.1.4.2.	Tahap Pasteurisasi dan Pengadukan	29
3.1.4.3.	Tahap Penyaringan	29
3.1.4.4.	Tahap Pengisian	30
3.1.4.5.	Tahap Pendinginan	30
3.1.5.	Neraca Massa Proses Pengolahan Lapisan Coklat Puding Marie	30
3.1.5.1.	Tahap Pencampuran	31
3.1.5.2.	Tahap Pasteurisasi dan Pengadukan	31
3.1.5.3.	Tahap Penyaringan	31
3.1.5.4.	Tahap Pengisian	32
3.1.6.	Neraca Massa Proses Pengolahan Lapisan Susu Puding Marie	32
3.1.6.1.	Tahap Pencampuran	32
3.1.6.2.	Tahap Pasteurisasi dan Pengadukan	33
3.1.6.3.	Tahap Penyaringan	33
3.1.6.4.	Tahap Pengisian	33
3.1.6.5.	Tahap Pendinginan	34

3.1.7.	Neraca Massa Proses Pengolahan Vla	34
3.1.7.1.	Tahap Pencampuran	34
3.1.7.2.	Tahap Pasteurisasi dan Pengadukan	34
3.1.7.3.	Tahap Pendinginan	35
3.1.7.4.	Tahap Pengisian dalam Plastik	35
3.1.8.	Neraca Massa Pembuatan Puding Buah “Delicioso”	35
3.1.8.1.	Tahap Penuangan ke dalam <i>Cup</i>	35
3.1.9.	Neraca Massa Pembuatan Puding Biskuit Hitam “Delicioso”	36
3.1.9.1.	Tahap Penuangan ke dalam <i>Cup</i>	36
3.1.10.	Neraca Massa Pembuatan Puding Marie “Delicioso”	36
3.1.10.1.	Tahap Penuangan ke dalam <i>Cup</i>	36
3.2.	Neraca Energi	37
3.2.1.	Neraca Energi Lapisan Susu Puding buah	37
3.2.1.1.	Tahap Pasteurisasi Lapisan Susu Puding Buah	38
3.2.2.	Neraca Energi Lapisan Agar Puding Buah	38
3.2.2.1.	Tahap Pasteurisasi Lapisan Agar Puding Buah	39
3.2.2.2.	Tahap Pendinginan Lapisan Agar Puding Buah	39
3.2.3.	Neraca Energi Lapisan Coklat Puding Biskuit Hitam	40
3.2.3.1.	Tahap Pasteurisasi Lapisan Coklat Puding Biskuit Hitam	40
3.2.4.	Neraca Energi Lapisan Susu Puding Biskuit Hitam	41
3.2.4.1.	Tahap Pasteurisasi Lapisan Susu Puding Biskuit Hitam	41
3.2.4.2.	Tahap Pendinginan Lapisan Susu Puding Biskuit Hitam	42
3.2.5.	Neraca Energi Lapisan Coklat Puding Marie	42
3.2.5.1.	Tahap Pasteurisasi Lapisan Coklat Puding Marie	43
3.2.6.	Neraca Energi Lapisan Susu Puding Marie	43

3.2.6.1.	Tahap Pasteurisasi Lapisan Susu Puding Marie	44
3.2.6.2.	Tahap Pendinginan Lapisan Susu Puding Marie	44
3.2.7.	Neraca Energi Vla	45
3.2.7.1.	Tahap Pasteurisasi Vla	45
3.2.7.2.	Tahap Pendinginan Vla	46
BAB IV. SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN		47
4.1.	Spesifikasi Mesin	47
4.1.1.	<i>Showcase</i>	47
4.1.2.	Pompa Air.....	49
4.1.3.	Generator Set	49
4.2.	Spesifikasi Alat Proses	50
4.2.1.	Timbangan Digital.....	50
4.2.2.	Kompas Gas	50
4.2.3.	Panci	51
4.2.4.	Pisau	51
4.2.5.	Sendok	51
4.2.6.	Sendok sayur	51
4.2.7.	Baskom.....	52
4.2.8.	<i>Water Jug</i>	52
4.2.9.	Saringan.....	52
4.2.10.	Talenan	52
4.2.11.	Termometer	52
4.2.12.	Regulator dan Selang Tabung Gas.....	53
4.2.13.	Tangki Air	53
BAB V. UTILITAS		54
5.1.	Air	54
5.2.	Listrik	55
5.3.	LPG	55
5.4.	Solar	55
BAB VI. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....		56
6.1.	Profil Perusahaan.....	56
6.2.	Struktur Organisasi	56
6.3.	Lokasi Usaha	57
6.4.	Tata Letak Fasilitas.....	58

6.5.	Ketenagakerjaan	59
6.5.1.	Deskripsi Tugas Kerja	59
6.5.2.	Waktu Kerja Karyawan, Upah, dan Tunjangan	60
6.6.	Penjualan Dan Pemasaran	61
BAB VII. ANALISIS EKONOMI.....		62
7.1.	Tinjauan Umum Analisa Ekonomi	62
7.2.	Modal Industri Total (<i>Total Capital Investment/TCI</i>)	62
7.3.	Perhitungan Modal Industri Tetap (<i>Total Capital Investment/TCI</i>)	63
7.4.	Biaya Produksi Total (<i>Total Production Cost/TPC</i>)	63
7.5.	Perhitungan Modal Total (<i>Total Production/TPC</i>).....	64
7.6.	Pendapatan Total (<i>Total Income/TI</i>).....	66
7.7.	Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP)	67
7.8.	Penentuan Laba	68
7.9.	Laju Pengembalian Modal (<i>Rate of Return/ROR</i>).....	68
7.10.	Waktu Pengembalian Modal (<i>Pay Out Time/POT</i>).....	68
7.11.	Perhitungan Titik Impas/ <i>Break Even Point (BEP)</i>	69
BAB VIII. PEMBAHASAN.....		71
8.1.	Aspek Teknis	71
8.1.1.	Bahan Baku dan Bahan Pembantu.....	71
8.1.2.	Mesin dan Peralatan	72
8.1.3.	Lokasi <i>Home Industry</i>	73
8.1.4.	Tenaga Kerja	73
8.2.	Aspek ekonomi.....	74
BAB IX. KESIMPULAN		77
DAFTAR PUSTAKA		78

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Desain Label Kemasan Puding Buah “Delicioso”	14
Gambar 2.2. Desain Label Kemasan Puding Biskuit Hitam “Delicioso”	14
Gambar 2.3. Desain Label Kemasan Puding Marie “Delicioso”	14
Gambar 2.4. Diagram Alir Proses Pembuatan Puding Buah “Delicioso”	17
Gambar 2.5. Diagram Alir Proses Pembuatan Puding Biskuit Hitam “Delicioso”	18
Gambar 2.6. Diagram Alir Proses Pembuatan Puding Marie “Delicioso”	20
Gambar 2.7. Diagram Alir Proses Pembuatan Vla	22
Gambar 4.1. <i>Showcase</i> Maspion USG-180	47
Gambar 4.2. <i>Showcase Cooler</i> AQB-600	48
Gambar 4.3. Pompa Air Shimizu PS-135E	49
Gambar 4.4. Generator Set Starke ST-1500	50
Gambar 4.5. Kompor Gas Miyako KG 302C	50
Gambar 4.6. Tangki Air “Profil Tank”	53
Gambar 6.1. Struktur Organisasi Perusahaan Puding “Delicioso”	57
Gambar 6.2. Lokasi Usaha Puding “Delicioso”	58
Gambar 6.3. Tata Letak Produksi Puding “Delicioso”	59
Gambar 7.1. Grafik <i>Break Even Point</i> “Delicioso”	70

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Syarat Mutu Susu UHT Menurut SNI 3950:2014.....	6
Tabel 2.2. Syarat Mutu Susu Kental Manis Menurut SNI 2971:2011	7
Tabel 2.3. Standar Mutu Gula Pasir Menurut SNI 3140:2010	8
Tabel 2.4. Syarat Mutu Air Mineral Menurut SNI 3553:2015	9
Tabel 2.5. Kandungan Buah Kiwi per 100 gram.....	12
Tabel 3.1. Formula Lapisan Susu Puding Buah “Delicioso”.....	23
Tabel 3.2. Neraca Massa Tahap Pencampuran Lapisan Susu Puding Buah “Delicioso”.....	24
Tabel 3.3. Neraca Massa Tahap Pasteurisasi dan Pengadukan Lapisan Susu Puding Buah “Delicioso”	24
Tabel 3.4. Neraca Massa Tahap Penyaringan Lapisan Susu Puding Buah “Delicioso”.....	24
Tabel 3.5. Neraca Massa Tahap Pengisian Lapisan Susu Puding Buah “Delicioso”.....	25
Tabel 3.6. Formula Agar “Delicioso”	25
Tabel 3.7. Neraca Massa Tahap Pencampuran Lapisan Agar Puding Buah “Delicioso”.....	25
Tabel 3.8. Neraca Massa Tahap Pasteurisasi dan Pengadukan Lapisan Agar Puding Buah “Delicioso”.....	26
Tabel 3.9. Neraca Massa Tahap Pengisian Lapisan Agar Puding Buah “Delicioso”.....	. 26

Tabel 3.10. Neraca Massa Tahap Pendinginan Lapisan Agar	
Puding Buah “Delicioso”.....	26
Tabel 3.11. Formula Lapisan Coklat Puding Biskuit Hitam	
“Delicioso”.....	27
Tabel 3.12. Neraca Massa Tahap Pencampuran Lapisan	
Coklat Puding Biskuit Hitam “Delicioso”.....	27
Tabel 3.13. Neraca Massa Tahap Pasteurisasi dan Pengadukan	
Lapisan Coklat Puding Biskuit Hitam “Delicioso”.....	27
Tabel 3.14. Neraca Massa Tahap Penyaringan Lapisan Coklat	
Puding Biskuit Hitam “Delicioso”	28
Tabel 3.15. Neraca Massa Tahap Pengisian Lapisan Coklat	
Puding Biskuit Hitam “Delicioso”	28
Tabel 3.16. Formula Lapisan Susu Puding Biskuit Hitam	
“Delicioso”.....	28
Tabel 3.17. Neraca Massa Tahap Pencampuran Lapisan Susu	
Puding Biskuit Hitam “Delicioso”	29
Tabel 3.18. Neraca Massa Tahap Pasteurisasi dan Pengadukan	
Lapisan Susu Puding Biskuit Hitam “Delicioso”	29
Tabel 3.19. Neraca Massa Tahap Penyaringan Lapisan Susu	
Puding Biskuit Hitam “Delicioso”	29
Tabel 3.20. Neraca Massa Tahap Pengisian Lapisan Susu	
Puding Biskuit Hitam “Delicioso”	30
Tabel 3.21. Neraca Massa Tahap Pendinginan Lapisan Susu	
Puding Biskuit Hitam “Delicioso”	30
Tabel 3.22. Formula Lapisan Coklat Puding Marie “Delicioso”	30
Tabel 3.23. Neraca Massa Tahap Pencampuran Lapisan	
Coklat Puding Marie “Delicioso”	31

Tabel 3.24. Neraca Massa Tahap Pasteurisasi dan Pengadukan	
Lapisan Coklat Puding Marie “Delicioso”	31
Tabel 3.25. Neraca Massa Tahap Penyaringan Lapisan	
Coklat Puding Marie “Delicioso”	31
Tabel 3.26. Neraca Massa Tahap Pengisian Lapisan Coklat	
Puding Marie “Delicioso”	32
Tabel 3.27. Formula Lapisan Susu Puding Marie “Delicioso”	32
Tabel 3.28. Neraca Massa Tahap Pencampuran Lapisan Susu	
Puding Marie “Delicioso”	32
Tabel 3.29. Neraca Massa Tahap Pasteurisasi dan Pengadukan	
Lapisan Susu Puding Marie “Delicioso”	33
Tabel 3.30. Neraca Massa Tahap Penyaringan Lapisan Susu	
Puding Marie “Delicioso”	33
Tabel 3.31. Neraca Massa Tahap Pengisian Lapisan Susu	
Puding Marie “Delicioso”	33
Tabel 3.32. Neraca Massa Tahap Pendinginan Lapisan Susu	
Puding Marie “Delicioso”	34
Tabel 3.33. Formula Vla “Delicioso”	34
Tabel 3.34. Neraca Massa Tahap Pencampuran Vla “Delicioso”	34
Tabel 3.35. Neraca Massa Tahap Pasteurisasi dan Pengadukan	
Vla “Delicioso”	34
Tabel 3.36. Neraca Massa Tahap Pendinginan Vla	
“Delicioso”	35
Tabel 3.37. Neraca Massa Tahap Pengisian dalam Plastik	
Vla “Delicioso”	35
Tabel 3.38. Neraca Massa Tahap Penuangan dalam <i>Cup</i>	
Puding Buah “Delicioso”	35

Tabel 3.39. Neraca Massa Tahap Penuangan dalam <i>Cup</i>	
Puding Biskuit Hitam “Delicioso”	36
Tabel 3.40. Neraca Massa Tahap Penuangan dalam <i>Cup</i>	
Puding Marie “Delicioso”	36
Tabel 3.41. Neraca Energi Tahap Pasteurisasi Lapisan Susu	
Puding Buah “Delicioso”	38
Tabel 3.42. Neraca Energi Tahap Pasteurisasi Lapisan Agar	
Puding Buah “Delicioso”	39
Tabel 3.43. Neraca Energi Tahap Pendinginan Lapisan Agar	
Puding Buah “Delicioso”	39
Tabel 3.44. Neraca Energi Tahap Pasteurisasi Lapisan Coklat	
Puding Biskuit Hitam “Delicioso”	40
Tabel 3.45. Neraca Energi Tahap Pasteurisasi Lapisan Susu	
Puding Biskuit Hitam “Delicioso”	41
Tabel 3.46. Neraca Energi Tahap Pendinginan Lapisan Susu	
Puding Biskuit Hitam “Delicioso”	42
Tabel 3.47. Neraca Energi Tahap Pasteurisasi Lapisan Coklat	
Puding Marie “Delicioso”	43
Tabel 3.48. Neraca Energi Tahap Pasteurisasi Lapisan Susu	
Puding Marie “Delicioso”	44
Tabel 3.49. Neraca Energi Tahap Pendinginan Lapisan Susu	
Puding Marie “Delicioso”	44
Tabel 3.50. Neraca Energi Tahap Pasteurisasi	
Vla “Delicioso”	45
Tabel 3.51. Neraca Energi Tahap Pendinginan	
Vla “Delicioso”	46
Tabel 7.1. Perhitungan Modal Tetap	63
Tabel 7.2. Perhitungan Modal Kerja.....	63

Tabel 7.3. Perhitungan Biaya Produksi Langsung
 (*Direct Production Cost/DPC*)..... 64

Tabel 7.4. Perhitungan Biaya Tetap (*Fixed Cost/FC*) 65

DAFTAR APPENDIX

	Halaman
APPENDIX A.....	82
APPENDIX B.....	101
APPENDIX C.....	162
APPENDIX D.....	167
APPENDIX E	169
APPENDIX F	171