

**PERENCANAAN UNIT USAHA
PUDING TEMPE “PeChoRo” DENGAN
KAPASITAS PRODUKSI 150 CUP/HARI @135g**

**TUGAS PERENCANAAN
UNIT PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH:

MELCELLA GUNAWAN	6103021010
MICHELYNN ANASTASIA	6103021042
VANNY TANIA JOESTIONO	6103021062

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

**PERENCANAAN UNIT USAHA
PUDING TEMPE “PeChoRo” DENGAN
KAPASITAS PRODUKSI 150 CUP/HARI @135g**

**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:

MELCELLA GUNAWAN	6103021010
MICHELYNN ANASTASIA	6103021042
VANNY TANIA JOESTIONO	6103021062

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

2025

LEMBAR PENGESAHAN

Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan dengan judul **"Perencanaan Unit Usaha Puding Tempe "PeChoRo" dengan Kapasitas Produksi 150 Cup/hari @135 g."** yang diajukan oleh Melcella Gunawan (6103021010), Michelynn Anastasia (6103021042), Vanny Tania Joestiono (6103021062), telah diujikan pada tanggal 14 Januari 2025 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Rachel Meiliawati Yoshari, S.TP., M.Si.

NIK/NIDN: 611.15.0877/0710059301

Tanggal: 17 Januari 2025

Mengetahui,



Dr. H. Susana Ristiarini, M.Si.

NIK: 611.89.0155

NIDN: 0004066401

Tanggal: 17-1-2025



Dr. Ignatius Srinta, S.TP., M.P.

NIK: 611.00.0429

NIDN: 0726017402

Tanggal: 20-1-2025

SUSUNAN TIM PENGUJI

Ketua : Rachel Meiliawati Yoshari, S.TP., M.Si.

Sekretaris : Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si.

**LEMBAR PERNYATAAN
KEASLIAN KARYA ILMIAH**

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

**Perencanaan Unit Usaha Puding Tempe "PeChoRo" dengan
Kapasitas Produksi 150 Cup/hari @135 g.**

adalah hasil karya kami sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang sepengetahuan 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 (c) Tahun 2010.

Surabaya, 17 Januari 2025



Melcella Gunawan Michelynn Anastasia Vanny Tania Joestiono

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

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

Nama : Melcella Gunawan, Michelynn Anastasia, Vanny Tania
Joestiono

NRP : 6103021010, 6103021042, 6103021062

Menyetujui Laporan Perencanaan Unit Pengolahan Pangan kami:

Judul:

Perencanaan Unit Usaha Puding Tempe "PeChoRo" dengan
Kapasitas Produksi 150 *Cup*/hari @135 g.

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, 17 Januari 2025

Yang menyatakan,



Melcella Gunawan Michelynn Anastasia Vanny Tania Joestiono

Melcella Gunawan (6103021010), Michelynn Anastasia (6103021042), dan Vanny Tania Joestiono (6103021062).

Perencanaan Unit Usaha Puding Tempe “PeChoRo” dengan Kapasitas Produksi 150 Cup/hari @135 g.

Pembimbing: Rachel Meiliawati Yoshari, S.TP., M.Si.

ABSTRAK

Puding merupakan hidangan penutup berbahan dasar susu yang telah banyak dikembangkan. Salah satu pengembangan puding yaitu substitusi susu berbasis tempe kacang kedelai yang menawarkan alternatif pangan fungsional bagi konsumen dengan intoleransi susu dan gaya hidup vegan. Produk puding tempe diproduksi oleh Fungsional Nusantara bermerek “PeChoRo” dengan kapasitas produksi sebanyak 150 *cup* (@135g)/hari dan harga jual Rp 10.000,00/*cup*. Lokasi produksi terletak di Jalan Doho no. 45, Kelurahan Keputran, Kecamatan Tegalsari, Kota Surabaya. Bahan yang digunakan dalam pembuatan puding “PeChoRo” meliputi tempe, air, agar-agar, karagenan, gula pasir, bubuk cokelat, bubuk taro, dan daun pandan. Proses produksi meliputi pembuatan sari tempe, pembuatan puding rasa cokelat, dan pembuatan puding rasa taro. Utilitas yang digunakan meliputi listrik sebesar 271,82 kWh/bulan, air sebanyak 10,2360 m³/bulan, dan bahan bakar berupa gas LPG sebanyak 7,8818 kg/bulan. Jumlah pekerja sebanyak 3 orang dengan rincian 1 orang pimpinan dan 2 orang karyawan. Pemasaran puding “PeChoRo” dilakukan melalui media sosial Instagram, Line, dan WhatsApp. Penjualan puding “PeChoRo” dilakukan dengan sistem *pre order* dan penjualan secara langsung dengan menitipkan di beberapa tempat (warung makan, kios, kantin). Berdasarkan analisis kelayakan ekonomi, puding “PeChoRo” layak untuk dijalankan dengan *Rate of Return* setelah pajak sebesar 103,50%, *Pay Out Time* setelah pajak sebesar 11 bulan 2 hari, dan *Break Even Point* sebesar 51,44%.

Kata kunci: puding, tempe, perencanaan usaha

Melcella Gunawan (6103021010), Michelynn Anastasia (6103021042), dan Vanny Tania Joestiono (6103021062). **Proses Perencanaan Unit Usaha Puding Tempe “PeChoRo” dengan Kapasitas Produksi 150 Cup/hari @135 g.**

Advisor: Rachel Meiliawati Yoshari, S.TP., M.Si.

ABSTRACT

Pudding is a milk-based dessert that has been widely developed. One of the pudding developments is a soy-based tempeh milk substitute that offers a functional food alternative for consumers with milk intolerance and vegan preferences. Tempeh pudding products are produced by Fungsional Nusantara under the brand name "PeChoRo" with a production capacity of 150 *cups* (@135g)/day and a selling price of IDR 10,000/*cup*. The production location is located at Jalan Doho no. 45, Keputran Village, Tegalsari District, Surabaya City. The ingredients used in making "PeChoRo" pudding include tempeh, water, agar-agar, kappa carrageenan, granulated sugar, chocolate powder, taro powder, and pandan leaves. The production process includes making tempeh juice, chocolate-flavored pudding, and taro-flavored pudding. The utilities used include electricity of 271,82 kWh/month, water of 10,2360 m³/month, and fuel in the form of LPG gas of 7,8818 kg/month. The number of workers is 3 people with details of 1 leader and 2 employees. Marketing of "PeChoRo" pudding is done through social media Instagram, Line, and WhatsApp. Sales of "PeChoRo" pudding are carried out with a pre-order system and direct sales by placing them in several places (food stalls, kiosks, canteens). Based on the economic feasibility analysis, "PeChoRo" pudding is feasible to run with a Rate of Return after tax of 103,50 Pay Out Time after tax of 11 months 2 days, and Break Even Point of 51,44%.

Keywords: pudding, tempe, business planning

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan dengan judul **“Perencanaan Unit Usaha Puding Tempe “PeChoRo” dengan Kapasitas Produksi 150 Cup/hari @135 g”**. Penyusunan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan 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. Ibu Rachel Meiliawati Yoshari, S.TP., M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran untuk membimbing dan mengarahkan penulis.
2. Ibu Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si. selaku dosen penguji yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pemikiran untuk mengarahkan penulis.
3. Keluarga, teman-teman, serta seluruh pihak yang telah senantiasa memberikan semangat dan mendukung penulis dalam menyelesaikan laporan.

Penulis telah berusaha menyelesaikan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini dengan sebaik mungkin namun kami menyadari masih ada kekurangan. Akhir kata, semoga penulisan ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 15 Januari 2025

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
SUSUNAN TIM PENGUJI.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan.....	4
II. BAHAN DAN PROSES PENGOLAHAN.....	5
2.1. Bahan Baku	5
2.1.1. Tempe.....	5
2.1.2. <i>Gelling Agent</i>	8
2.1.3. Air Mineral	10
2.1.4. Gula pasir	12
2.1.5. Bubuk coklat.....	13
2.1.6. Bubuk taro	14
2.1.6. Daun Pandan.....	15
2.2. Bahan pengemas & Label Kemasan	16
2.2.1. Bahan pengemas.....	16
2.2.2. Label pengemas.....	17
2.3. Proses Pengolahan.....	18
2.3.1. Pembuatan Sari Tempe.....	19
2.3.2. Pembuatan puding	20
III. NERACA MASSA DAN NERACA ENERGI	23
3.1 Neraca Massa	23
3.1.1. Neraca massa Pembuatan Sari Tempe.....	23
3.1.1.1.Tahap penghancuran tempe	23
3.1.1.2.Tahap pemanasan bubur tempe suhu 96°C.....	23
3.1.1.3.Tahap pendinginan bubur tempe suhu 70°C	24

3.1.1.4. Tahap penyaringan bubur tempe	24
3.1.2 Neraca massa pembuatan puding	24
3.1.2.1 Tahap pencampuran pada puding rasa cokelat	24
3.1.2.2 Tahap pemanasan puding rasa cokelat suhu 85°C	25
3.1.2.3 Tahap pendinginan puding rasa cokelat 70°C	25
3.1.2.4 Tahap pengisian puding rasa cokelat	25
3.1.2.5 Tahap pendinginan puding rasa cokelat suhu 30°C	26
3.1.2.6 Tahap pencampuran pada puding rasa taro.....	26
3.1.2.7 Tahap pemanasan puding rasa taro suhu 85 °C	26
3.1.2.8 Tahap pendinginan puding rasa taro 70°C	27
3.1.2.9 Tahap penuangan puding rasa taro ke atas puding rasa cokelat	27
3.1.2.10 Tahap pendinginan dan penyimpanan puding	27
3.2. Neraca Energi	28
3.2.1. Neraca Energi Pembuatan bubur tempe	28
3.2.1.1. Tahap Pemanasan Bubur Tempe	28
3.2.1.2. Tahap Pendinginan Bubur Tempe	28
3.2.2. Neraca Energi pembuatan puding rasa cokelat.....	29
3.2.2.1 Pemanasan campuran puding rasa cokelat.....	29
3.2.2.2 Pendinginan Campuran puding rasa cokelat.....	30
3.2.2.3 Pendinginan Campuran puding rasa cokelat.....	30
3.2.2. Neraca Energi pembuatan puding rasa taro	31
3.2.2.1 Pemanasan campuran puding rasa taro	31
3.2.2.2 Pendinginan puding “PeChoRo” suhu 70 °C.....	31
3.2.2.3. Pendinginan dan penyimpanan puding “PeChoRo	32
IV. SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN	33
4.1. Mesin.....	33
4.1.1. Blender	33
4.1.2. Kompor.....	34
4.1.3. <i>Refrigerator</i>	34
4.1.4. <i>Showcase</i>	35
4.1.5. Kipas angin.....	36
4.1.6. Pompa air.....	36
4.2. Peralatan	37
4.2.1. Meja produksi.....	37
4.2.2. Meja kompor	37
4.2.3. Galon Kosong.....	38
4.2.4. Rak	38
4.2.5. Rak penyimpanan	39
4.2.6. Kursi	40
4.2.7. Toples kecil	40

4.2.8. Toples sedang	40
4.2.9. Pisau	41
4.2.10. Talenan	41
4.2.11. Tampah	42
4.2.12. Timbangan digital.....	42
4.2.13. <i>Water jug</i>	43
4.2.14. Panci sedang.....	43
4.2.15. Sendok sayur	44
4.2.16. Tabung Gas LPG	44
4.2.17. Termometer	44
4.2.18. Saringan santan.....	45
4.2.19. Panci kecil	45
4.2.20. Sendok	46
4.2.21. Baskom.....	46
4.2.22. Sendok nasi.....	47
4.2.23. Kain Lap	47
4.2.24. Sapu.....	48
4.2.25. Pengki.....	48
4.2.26. Alat Pel	48
4.2.27. Spons Cuci Piring	49
4.2.28. Tempat Sampah	49
4.2.29. <i>Box Styrofoam</i>	50
4.2.30. <i>Ice pack</i>	51
V. UTILITAS	52
5.1. Air.....	52
5.1.1. Sanitasi Ruangn Produksi	53
5.1.2. Sanitasi Mesin dan Peralatan	54
5.1.3. Sanitasi Pekerja	54
5.2. Listrik	55
5.3. Bahan Bakar	56
VI. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	58
6.1. Bentuk Badan Usaha	58
6.2. Visi dan Misi Perusahaan	58
6.2.1. Visi Perusahaan	58
6.2.2. Misi Perusahaan	59
6.3. Struktur Organisasi.....	59
6.4. Ketenagakerjaan	61
6.4.1. Deskripsi Tugas dan Kualifikasi Tenaga Kerja	61
6.4.2. Waktu Kerja	63
6.4.3. Kesejahteraan Karyawan	63
6.5. Lokasi Usaha	64

VII. ANALISA EKONOMI	68
7.1. Modal Industri Total (<i>Total Capital Investment/TCI</i>)	68
7.1.1. Modal Tetap (<i>Fixed Capital Investment/FCI</i>)	68
7.1.2. Modal Kerja (<i>Working Capital Investment/WCI</i>)	69
7.2. Biaya Produksi Total (<i>Total Production Cost/TPC</i>).....	69
7.2.1. Biaya Pembuatan (<i>Manufacturing Cost/MC</i>).....	69
7.2.2. Biaya Pengeluaran Umum (<i>General Expenses/GE</i>)	70
7.3. Analisa Kelayakan Ekonomi	70
7.3.1. Laju Pengembalian Modal (<i>Rate of Return/ROR</i>).....	70
7.3.2. Waktu Pengembalian Modal (<i>Pay Out Time/POT</i>)	71
7.3.3. Titik Impas (<i>Break-Even Point/BEP</i>)	71
7.4. Perhitungan Analisa Kelayakan Ekonomi	72
7.4.1. Modal Industri Total (<i>Total Capital Investment</i>).....	72
7.4.2 Biaya Produksi Total (<i>Total Production Cost/TPC</i>).....	73
7.4.3. Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) dan Keuntungan ...	74
7.4.4. Penentuan Laba	74
7.4.4. Perhitungan <i>Payout Time</i> (POT)	75
7.4.5. Perhitungan <i>Break Even Point</i> (BEP).....	75
VIII. PEMBAHASAN.....	77
8.1. Faktor Teknis.....	77
8.1.1. Bahan Baku dan Bahan Pengemas	77
8.1.2. Proses Produksi	78
8.1.3. Mesin dan peralatan.....	79
8.1.4. Lokasi Usaha	79
8.1.5. Tenaga Kerja	80
8.1.6. Pemasaran.....	81
8.2. Faktor Ekonomi.....	81
8.2.1. Laju Pengembalian Modal (<i>Rate of Return/ROR</i>).....	81
8.2.2. Waktu Pengembalian Modal (<i>Payout Time/POT</i>)	82
8.2.3. Titik Impas (<i>Break Even Point/BEP</i>)	82
8.3. Faktor Manajemen.....	83
8.4. Evaluasi Uji Coba Produksi dan Penjualan	83
IX. KESIMPULAN	86
DAFTAR PUSTAKA.....	87
LAMPIRAN	96

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Tempe	8
Gambar 2.2. Struktur Molekul Karagenan	9
Gambar 2.3. Struktur Molekul Agar.....	10
Gambar 2.4. Bubuk Agar.....	10
Gambar 2.5. Bubuk Cokelat (Cocoa Powder)	14
Gambar 2.6. Bubuk Taro	15
Gambar 2.7. <i>Cup</i> Plastik Ukuran 150 Ml	16
Gambar 2.8. Tampilan Poduk Puding “PeChoRo”	17
Gambar 2.9. Label Kemasan “PeChoRo”	18
Gambar 2.10. Diagram Alir Pembuatan Sari Tempe.....	19
Gambar 2.11. Diagram Alir Pembuatan Puding “PeChoRo”	22
Gambar 4.1. Blender.....	33
Gambar 4.2. Kompor Gas.....	34
Gambar 4.3. <i>Refrigerator</i>	35
Gambar 4.4. <i>Showcase</i>	35
Gambar 4.5. Kipas Angin.....	36
Gambar 4.6. Pompa Air.....	37
Gambar 4.7. Meja Produksi.....	37
Gambar 4.8. Meja Kompor.....	38
Gambar 4.9. Galon Kosong	38
Gambar 4.10. Rak.....	39
Gambar 4.11. Rak Penyimpanan	39
Gambar 4.12. Kursi	40
Gambar 4.13. Toples Kecil.....	40
Gambar 4.14. Toples Sedang.....	41
Gambar 4.15. Pisau	41
Gambar 4.16. Talenan	42
Gambar 4.17. Tampah.....	42
Gambar 4.18. Timbangan Digital.....	42
Gambar 4.19. <i>Water Jug</i>	43
Gambar 4.20. Panci Sedang.....	43
Gambar 4.21. Sendok Sayur.....	44
Gambar 4.22. Tabung Gas LPG	44
Gambar 4.23. Termometer	45

Gambar 4.24. Saringan Santan	45
Gambar 4.25. Panci Kecil.....	46
Gambar 4.26. Sendok	46
Gambar 4.27. Baskom	47
Gambar 4.28. Sendok Nasi	47
Gambar 4.29. Kain Lap	47
Gambar 4.30. Sapu	48
Gambar 4.31. Pengki	48
Gambar 4.32. Alat Pel	49
Gambar 4.33. Spons Cuci Piring	49
Gambar 4.34. Tempat Sampah	50
Gambar 4.35. <i>Box Styrofoam</i>	50
Gambar 4.36. <i>Ice Pack</i>	51
Gambar 6.1. Struktur Organisasi Usaha Puding “PeChoRo”.....	61
Gambar 6.2. Peta Lokasi Produksi Puding “PeChoRo”	65
Gambar 6.3. Tata Letak Usaha Puding “PeChoRo”	66

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Kandungan Gizi Tempe per 100 Gram.....	6
Tabel 2.2. Kandungan Gizi Tempe Hienak	8
Tabel 2.3. Standar Mutu Air Mineral	11
Tabel 2.5. Standar Mutu Gula Pasir	13
Tabel 2.6. Bahan Untuk Pembuatan Sari Tempe.....	18
Tabel 2.7. Bahan Untuk Pembuatan Puding “PeChoRo”	18
Tabel 3.1. Formulasi Pembuatan Sari Tempe.....	23
Tabel 3.2. Neraca Massa Tahap Penghancuran Tempe	23
Tabel 3.3. Neraca Massa Tahap Pemanasan Bubur Tempe.....	23
Tabel 3.4. Neraca Massa Tahap Pendinginan Bubur Tempe.....	24
Tabel 3.5. Neraca Massa Tahap Penyaringan Bubur Tempe	24
Tabel 3.6. Tahap Pencampuran Pada Puding Rasa Cokelat	24
Tabel 3.7. Tahap Pemanasan Puding Rasa Cokelat.....	25
Tabel 3.8. Tahap Pendinginan Puding Rasa Cokelat.....	25
Tabel 3.9. Tahap Pengisian Puding Rasa Cokelat	25
Tabel 3.10. Tahap Pendinginan Puding Rasa Cokelat.....	26
Tabel 3.11. Tahap Pencampuran Pada Puding Rasa Taro	26
Tabel 3.12. Tahap Pemanasan Puding Rasa Taro.....	26
Tabel 3.13. Tahap Pendinginan Puding Rasa Taro.....	27
Tabel 3.14. Tahap Penuangan Puding Rasa Taro Ke Atas Puding Rasa Cokelat	27
Tabel 3.15. Tahap Pendinginan dan Penyimpanan Puding.....	27
Tabel 3.16. Neraca Energi Pemanasan Bubur Tempe	28
Tabel 3.17. Neraca Energi Pendinginan Bubur Tempe	28
Tabel 3.18. Neraca Energi Pemanasan Campuran Puding Rasa Cokelat.....	29
Tabel 3.19. Neraca Energi Pendinginan Campuran Puding Rasa Cokelat.....	30
Tabel 3.20. Neraca Energi Pendinginan Campuran Puding Rasa Cokelat.....	30
Tabel 3.21. Neraca Energi Pemanasan Campuran Puding Rasa Taro.....	31
Tabel 3.22. Neraca Energi Pendinginan Puding “PeChoRo”	31

Tabel 3.23. Neraca Energi Pendinginan dan Penyimpanan Puding “PeChoRo”	32
Tabel 5.1. Ketentuan Tarif Penggunaan Air PDAM Kelompok Pelanggan II Wilayah Surabaya.....	52
Tabel 5.2. Total Kebutuhan Air dalam Produksi Puding “PeChoRo”	53
Tabel 5.3. Rincian Kebutuhan Air untuk Sanitasi Ruang Produksi.....	53
Tabel 5.4. Rincian Kebutuhan Air untuk Sanitasi Mesin Dan Peralatan	54
Tabel 5.5. Rincian Kebutuhan Air untuk Sanitasi Pekerja	55
Tabel 5.6. Total Kebutuhan Listrik dalam Produksi Puding “PeChoRo”	56
Tabel 5.7. Total Kebutuhan LPG dalam Produksi Puding “PeChoRo”	57
tabel 7.1. Perhitungan Modal Tetap (FCI).....	72
Tabel 7.2. Perhitungan Modal Kerja (WCI)	72
Tabel 7.3. Perhitungan Modal Industri Total (TCI).....	72
Tabel 7.4. Perhitungan Biaya Tetap (Fixed Cost)	73
Tabel 7.5. Perhitungan Biaya Produksi Langsung (Direct Production Cost).....	73
Tabel 7.6. Perhitungan Biaya Pembuatan (MC).....	73
Tabel 7.7. Perhitungan Biaya Pengeluaran Umum (GE).....	73

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran A. Hasil <i>Survey</i>	96
Lampiran B. Neraca Massa	99
Lampiran C. Neraca Energi	106
Lampiran D. Jadwal Kerja.....	130
Lampiran E. Analisa Ekonomi	130
Lampiran F. Penjualan Puding “Pechoro”	133