

**PERENCANAAN UNIT USAHA SAMBAL LAUK
IRIS TERI MEDAN “TEMAN SANTAP”
DENGAN KAPASITAS PRODUKSI 15.048 TOPLES
@60 GRAM PER TAHUN**

**TUGAS PERENCANAAN
UNIT PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH:

DESHANNA HERTHA

6103020016

IVAN JOSE SUSANTO

6103020036

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

**PERENCANAAN UNIT USAHA SAMBAL LAUK
IRIS TERI MEDAN “TEMAN SANTAP”
DENGAN KAPASITAS PRODUKSI 15.048 TOPLES
@60 GRAM PER TAHUN**

**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:

DESHANNA HERTHA	6103020016
IVAN JOSE SUSANTO	6103020036

**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 Sambal Lauk Iris Teri Medan "TEMAN SANTAP" dengan Kapasitas Produksi 15.048 Toples @60 gram per Tahun" yang diajukan oleh Deshanna Hertha (6103022016), Ivan Jose Susanto (6103022036), telah diujikan pada tanggal 12 Januari 2026 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,

Prof. Dr. Ir. Anna Ingani Widjajaseputra, M.S.

NIK/NUPTK 611.86.0123/8741734635230022

Tanggal:

Mengetahui,

Ketua Program Studi Teknologi Pangan

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

NIK/NUPTK 611.03.0561/1058758659230123

Tanggal: 21 Januari 2026

Dekan Fakultas Teknologi Pertanian,

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

NIK/NUPTK 611.00.0429/8458752653130052

Tanggal: 21 Januari 2026

SUSUNAN TIM PENGUJI

Ketua : Prof. Dr. Ir. Anna Ingani Widjajaseputra, M.S.

Sekretaris : Dr. rer. nat. Ign. Radix Astadi Praptono Jati, S.TP., MP.

**LEMBAR PERNYATAAN
KEASLIAN KARYA ILMIAH**

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

**Perencanaan Unit Usaha Sambal Lauk Iris Teri Medan
“TEMAN SANTAP” dengan Kapasitas Produksi 15.048 Toples
@60 gram per Tahun**

adalah hasil karya kami sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di satu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya 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 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 30 ayat 1 (e) Tahun 2010.

Surabaya, 21 Januari 2026

Yang menyatakan,



Deshanna Hertha

Ivan Jose Susanto

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

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

Nama : Deshanna Hertha, Ivan Jose Susanto

NRP : 6103022016, 6103022036

Menyetujui Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan kami:

Judul:

Perencanaan Unit Usaha Sambal Lauk Iris Teri Medan “TEMAN SANTAP” dengan Kapasitas Produksi 15.048 Toples @60 gram per Tahun

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, 21 Januari 2026

Yang menyatakan,



Deshanna Hertha

Ivan Jose Susanto

Deshanna Hertha (6103022016), Ivan Jose Susanto (6103022036).
Perencanaan Unit Usaha Sambal Lauk Iris Teri Medan “TEMAN SANTAP” dengan Kapasitas Produksi 15.048 Toples @60 gram per Tahun

Pembimbing: Prof. Dr. Ir. Anna Ingani Widjajaseputra, M.S.

ABSTRAK

Perkembangan industri kuliner seiring perubahan gaya hidup masyarakat *modern* mendorong meningkatnya permintaan terhadap produk pangan praktis dan siap konsumsi (*ready to eat*). Tingginya konsumsi makanan pedas di Indonesia menjadikan sambal sebagai salah satu produk pangan khas yang memiliki potensi pasar yang besar. Inovasi sambal lauk iris teri Medan “TEMAN SANTAP” dikembangkan sebagai produk sambal kering siap konsumsi berbahan dasar irisan bawang dan cabai dengan tambahan ikan teri Medan menghasilkan cita rasa gurih, tekstur renyah, dan memiliki daya simpan relatif lebih lama. Tujuan penulisan makalah ini adalah merencanakan dan menganalisis kelayakan usaha sambal lauk iris teri Medan “TEMAN SANTAP” melalui uji coba produksi, penjualan, dan evaluasi usaha. Bahan yang digunakan pada pembuatan sambal lauk iris teri Medan “TEMAN SANTAP” meliputi bawang merah, bawang putih, cabai rawit merah, terasi, daun jeruk, sereh, ikan teri Medan, minyak goreng, garam, kaldu jamur, tepung beras, cuka dan air. Tahapan produksi mencakup persiapan bahan, pengolahan masing-masing komponen, pencampuran, dan pengemasan produk. Produk “TEMAN SANTAP” dikemas dalam toples PET *food grade* dan diproduksi dengan kapasitas 15.048 toples/tahun (@60 g). Bentuk usaha “TEMAN SANTAP” adalah usaha mikro yang berlokasi di Jalan Mulyosari 1 No. 129, Surabaya. Jumlah tenaga kerja sebanyak dua orang dengan waktu kerja 8 jam/hari. Usaha “TEMAN SANTAP” memiliki nilai laju pengembalian modal (ROR) setelah pajak sebesar 41,09%, waktu pengembalian modal (POT) setelah pajak adalah 2 tahun 4 bulan 6 hari dan titik impas (BEP) sebesar 52,04%. Berdasarkan analisis kelayakan dari faktor teknis dan ekonomi usaha “TEMAN SANTAP” layak untuk didirikan.

Kata kunci : sambal kering, sambal lauk iris, ikan teri Medan,
perencanaan usaha pangan, analisis kelayakan usaha

Deshanna Hertha (6103022016), Ivan Jose Susanto (6103022036).
**Business Unit Planning for Medan Anchovy Sliced Sambal
“TEMAN SANTAP” with a Production Capacity of 15.048 Jars
@60 gram per Year**

Advisor: Prof. Dr. Ir. Anna Ingani Widjajaseputra, M.S

ABSTRACT

The rapid growth of the culinary industry, along with changes in modern lifestyles, has increased the demand for practical and ready-to-eat food products. The high consumption of spicy food in Indonesia positions sambal as a traditional food product with strong market potential. The innovation of Medan anchovy sliced sambal, “TEMAN SANTAP,” was developed as a ready-to-eat dry sambal made from sliced shallots and chili combined with Medan anchovies, resulting in a savory flavor, crispy texture, and relatively long shelf life. This paper aims to plan and analyze the business feasibility of the Medan anchovy sliced sambal “TEMAN SANTAP” through production trials, sales activities, and business evaluation. The raw materials used in the production of “TEMAN SANTAP” include shallots, garlic, red chili peppers, shrimp paste, lime leaves, lemongrass, Medan anchovies, cooking oil, salt, mushroom seasoning, rice flour, vinegar, and water. The production process involves raw material preparation, component processing, mixing, and final packaging of the product. “TEMAN SANTAP” is packaged in food-grade PET jars with a production capacity of 15,048 jars per year (60 g per jar). The business operates as a small-scale enterprise located at Jalan Mulyosari 1 No. 129, Surabaya, employing two workers with an 8-hour working day. The business shows a post-tax Rate Of Return (ROR) of 41.09%, a post-tax Pay Out Time (POT) of 2 years, 4 months, and 6 days, and a Break Even Point (BEP) of 52.04%. Based on technical and economic feasibility analyses, “TEMAN SANTAP” business is considered feasible to be established.

Keywords : dry sambal, sliced sambal, Medan anchovies, food business planning, business feasibility 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 **“Perencanaan Unit Usaha Sambal Lauk Iris Teri Medan “TEMAN SANTAP” dengan Kapasitas Produksi 15.048 Toples @60 gram per Tahun.”** 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. Prof. Dr. Ir. Anna Ingani Widjajaseputra, M.S 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 2026

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	xiv
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan.....	5
II. BAHAN BAKU DAN PROSES PEMBUATAN	6
2.1. Bahan Baku dan Bahan Pembantu	6
2.1.1. Bawang Merah	7
2.1.2. Bawang Putih	9
2.1.3. Cabai Rawit Merah.....	10
2.1.4. Terasi	12
2.1.5. Daun Jeruk Nipis.....	13
2.1.6. Sereh.....	14
2.1.7. Ikan Teri Medan	16
2.1.8. Garam.....	18
2.1.9. Kaldu Rasa Jamur.....	19
2.1.10. Minyak Goreng	20
2.1.11. Tepung Beras	22
2.1.12. Cuka Masak.....	23
2.1.13. Air Untuk Keperluan Higiene Sanitasi.....	24
2.2. Bahan Pengemas dan Label.....	25
2.2.1. Bahan Pengemas	25
2.2.2. Logo Kemasan.....	26

2.2.3. Label Kemasan.....	26
2.3. Proses Pengolahan Sambal Lauk Iris Teri Medan.....	28
2.3.1. Pengolahan Bawang Merah dan Bawang Putih Goreng ..	28
2.3.2. Pengolahan Cabai Rawit Merah Kering.....	30
2.3.3. Pengolahan Sereh Dapur Cincang.....	32
2.3.4. Pengolahan Daun Jeruk Cincang.....	33
2.3.6. Pengolahan Ikan Teri Medan Goreng.....	34
2.3.7. Pengolahan Bumbu Tumis Sambal Lauk Iris Teri Medan	35
2.3.8. Pengolahan Akhir Sambal Lauk Iris Teri Medan	36
III. NERACA MASSA DAN ENERGI	37
3.1. Perhitungan Neraca Massa.....	37
3.1.1. Pengolahan Bawang Merah.....	37
3.1.1.1. Pencucian Bawang Merah.....	37
3.1.1.2. Pengirisan Bawang Merah	38
3.1.1.3. Pencampuran Bawang Merah.....	38
3.1.1.4. Pengovenan Bawang Merah.....	39
3.1.1.5. Penggorengan Bawang Merah	40
3.1.1.6. Pendinginan Bawang Merah Goreng	40
3.1.2. Pengolahan Bawang Putih.....	41
3.1.2.1. Pencucian Bawang Putih.....	41
3.1.2.2. Pengirisan Bawang Putih	41
3.1.2.3. Pencampuran Bawang Putih.....	41
3.1.2.4. Pengovenan Bawang Putih.....	42
3.1.2.5. Penggorengan Bawang Putih	42
3.1.2.6. Pendinginan Bawang Putih Goreng	43
3.1.3. Pengolahan Cabai Rawit Merah.....	43
3.1.3.1. Sortasi Cabai Rawit Merah	43
3.1.3.2. Pencucian Cabai Rawit Merah	43
3.1.3.3. Pengirisan Cabai Rawit Merah.....	44
3.1.3.4. Penyangraian Cabai Rawit Merah.....	44
3.1.3.5. Pendinginan Cabai Rawit Merah Kering	44
3.1.4. Pengolahan Ikan Teri Medan.....	45
3.1.4.1. Perendaman Ikan Teri Medan.....	45
3.1.4.2. Pengovenan Ikan Teri Medan.....	45
3.1.4.3. Penggorengan Ikan Teri Medan	45
3.1.4.4. Pendinginan Ikan Teri Medan Goreng	46
3.1.5. Pengolahan Sereh Dapur	46
3.1.5.1. Sortasi & BDD Sereh Dapur	46

3.1.5.2. Pencucian Sereh Dapur	47
3.1.5.3. Pencincangan Sereh Dapur.....	47
3.1.6. Pengolahan Daun Jeruk.....	47
3.1.6.1. Sortasi & BDD Daun Jeruk.....	47
3.1.6.2. Pencucian Daun Jeruk	48
3.1.6.3. Pencincangan Daun Jeruk	48
3.1.7. Pengolahan Bumbu Sambal Lauk Iris	48
3.1.7.1. Penumisan Bumbu Sambal Lauk Iris	48
3.1.7.2. Pendinginan Bumbu Sambal Lauk Iris.....	49
3.1.8. Pencampuran Akhir dan Pengemasan	49
3.1.8.1. Pencampuran Akhir Sambal Lauk Iris Teri Medan	49
3.1.8.2. Pengemasan Sambal Lauk Iris Teri Medan ”TEMAN SANTAP”	49
3.2. Perhitungan Neraca Energi.....	50
3.2.1. Tahap pengovenan bawang merah	53
3.2.2. Tahap penggorengan bawang merah	53
3.2.3. Tahap pendinginan bawang merah	53
3.2.4. Tahap pengovenan bawang putih	54
3.2.5. Tahap penggorengan bawang putih.....	54
3.2.6. Tahap pendinginan bawang putih.....	54
3.2.7. Tahap pengovenan ikan teri Medan.....	55
3.2.8. Tahap penggorengan ikan teri Medan	55
3.2.9. Tahap pendinginan ikan teri Medan	55
3.2.10. Tahap penyangraian cabai rawit merah	55
3.2.11. Tahap pendinginan cabai rawit merah.....	56
3.2.12. Tahap penumisan bumbu.....	56
3.2.13. Tahap pendinginan bumbu	56
IV. SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN	57
4.1. Peralatan Tidak Habis Pakai.....	57
4.1.1. Timbangan Dapur <i>Digital</i>	57
4.1.2. Wajan Penggorengan.....	58
4.1.3. Alat Pengiris Bawang.....	58
4.1.4. Baskom <i>Stainless Steel</i>	59
4.1.5. Pisau	59
4.1.6. Baskom Peniris.....	60
4.1.7. Telenan	61
4.1.8. Baskom Plastik.....	61
4.1.9. Wadah Saringan Minyak	62

4.1.10. Sendok <i>Stainless Steel</i>	62
4.1.11. Sutil <i>Stainless Steel</i>	63
4.1.12. Saringan Peniris Minyak	63
4.1.13. Tabung <i>Liquefied Petroleum Gas</i> (LPG), Selang, dan regulator	64
4.1.14. Kompor.....	64
4.1.15. <i>Refrigerator</i>	65
4.1.16. Meja Produksi	66
4.1.17. Rak <i>Stainless Steel</i>	66
4.1.18. Lampu.....	67
4.1.19. Oven Listrik.....	67
4.1.20. Kipas Angin.....	68
4.2. Peralatan Habis Pakai.....	69
4.2.1. Kertas Minyak.....	69
4.2.2. Tisu.....	69
4.2.3. Sarung Tangan Plastik	70
4.3. Peralatan Sanitasi	70
4.3.1. Sapu.....	70
4.3.2. Pengki.....	71
4.3.3. Alat dan Ember Pel.....	71
4.3.4. Lap Kain.....	72
4.3.5. <i>Sponge</i> Cuci Piring.....	72
4.3.6. Tempat Sampah	73
V. UTILITAS.....	74
5.1. Air.....	74
5.2. Listrik	75
5.3. <i>Liquefied Petroleum Gas</i> (LPG).....	76
VI. TINJAUAN PERUSAHAAN.....	77
6.1. Struktur Organisasi.....	77
6.2. Bentuk Badan Usaha	78
6.3. Ketenagakerjaan	78
6.3.1. Kualifikasi Tenaga Kerja dan Deskripsi Tugas	78
6.3.2. Waktu Kerja.....	80
6.3.3. Kesejahteraan Tenaga Kerja.....	80
6.4. Lokasi Rumah Produksi	81
6.5. Tata Letak Usaha	82
6.6. Penjualan dan Pemasaran.....	83
VII. ANALISIS EKONOMI	87

7.1. Tinjauan Umum Analisis Ekonomi	87
7.1.1. Modal Industri Total (<i>Total Capital Investment</i>).....	87
7.1.2. Biaya Produksi Total (<i>Total Production Cost</i>)	88
7.1.3. Laju Pengembalian Modal (<i>Rate of Return</i>)	89
7.1.4. Waktu Pengembalian Modal (<i>Payout of Time</i>).....	89
7.1.5. Titik Impas (<i>Break Even Point</i>).....	89
7.2. Perhitungan Analisis Ekonomi	90
7.2.1. Perhitungan Modal Industri Total (Total Capital	90
7.2.2. Perhitungan Modal Tetap (<i>Total Production Cost/TPC</i>)..	90
7.2.3. Perhitungan Harga Jual	91
7.2.4. Perhitungan Laba.....	93
7.2.5. Penentuan Laju Pengembalian Modal (ROR).....	93
7.2.6. Penentuan Waktu Pengembalian Modal (POT).....	94
7.2.7. Penentuan Titik Impas (BEP).....	94
VIII. PEMBAHASAN	96
8.1. Faktor Teknis.....	96
8.1.1. Bentuk Perusahaan.....	96
8.1.2. Lokasi Perusahaan dan Tata Letak	97
8.1.3. Bahan Baku dan Bahan Tambahan.....	98
8.1.4. Proses Produksi	98
8.2. Faktor Ekonomis	99
8.2.1. Laju Pengembalian Modal/ <i>Rate of Return</i> (ROR).....	100
8.2.2. <i>Minimum Attractive Rate of Return</i> (MARR)	100
8.2.3. Waktu Pengembalian Modal/ <i>Payout of Time</i>	101
8.2.4. Titik Impas/ <i>Break Even Point</i> (BEP)	102
8.3. Realisasi, Kendala, dan Evaluasi Usaha.....	102
IX. KESIMPULAN.....	105
DAFTAR PUSTAKA.....	106

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Sambal lauk iris teri Medan "TEMAN SANTAP"	3
Gambar 2.1. Bawang merah.....	7
Gambar 2.2. Bawang putih	9
Gambar 2.3. Cabai rawit merah	11
Gambar 2.4. Daun jeruk nipis	14
Gambar 2.5. Sereh dapur	15
Gambar 2.6. Ikan teri Medan	17
Gambar 2.7. Kaldu rasa jamur	20
Gambar 2.8. Logo kemasan	26
Gambar 2.9. Label kemasan.....	27
Gambar 2.10. Diagram alir pengolahan bawang merah atau bawang putih	29
Gambar 2.11. Diagram alir pengolahan cabai rawit merah kering ..	31
Gambar 2.12. Diagram alir pengolahan sereh dapur cincang	32
Gambar 2.13. Diagram alir daun jeruk cincang.....	33
Gambar 2.14. Diagram alir pengolahan ikan teri Medan goreng	34
Gambar 2.15. Diagram alir pengolahan bumbu tumis sambal lauk iris teri Medan.....	35
Gambar 2.16. Diagram alir pengolahan akhir sambal lauk iris teri Medan.....	36
Gambar 4.1. Timbangan dapur digital.....	57
Gambar 4.2. Wajan penggorengan.....	58
Gambar 4.3. Alat pengiris bawang.....	59
Gambar 4.4. Baskom <i>stainless steel</i>	59
Gambar 4.5. Pisau.....	60
Gambar 4.6. Baskom peniris.....	60
Gambar 4.7. Telenan plastik	61
Gambar 4.8. Baskom plastik.....	61
Gambar 4.9. Wadah saringan minyak	62
Gambar 4.10. Sendok <i>stainless steel</i>	62
Gambar 4.11. Sutil <i>stainless steel</i>	63
Gambar 4.12. Saringan peniris minyak.....	63
Gambar 4.13. Tabung LPG, selang, dan regulator.....	64
Gambar 4.14. Kompor	64
Gambar 4.15. <i>Refrigerator</i>	65

Gambar 4.16. Meja produksi	66
Gambar 4.17. Rak <i>stainless steel</i>	67
Gambar 4.18. Lampu	67
Gambar 4.19. Oven listrik.....	68
Gambar 4.20. Kipas angin	68
Gambar 4.21. Kertas minyak	69
Gambar 4.22. Tisu dapur.....	69
Gambar 4.23. Sarung tangan plastik	70
Gambar 4.24. Sapu.....	70
Gambar 4.25. Pengki.....	71
Gambar 4.26. Alat pel	71
Gambar 4.27. Lap kain.....	72
Gambar 4.28. <i>Sponge</i> cuci piring.....	72
Gambar 4.29. Tempat sampah.....	73
Gambar 6.1. Struktur organisasi usaha sambal lauk iris teri Medan “TEMAN SANTAP”	78
Gambar 6.2. Lokasi rumah produksi “TEMAN SANTAP”	82
Gambar 6.3. Tata letak usaha “TEMAN SANTAP”	84
Gambar 6.4. Denah usaha “TEMAN SANTAP”	84
Gambar 6.5. Alur proses produksi “TEMAN SANTAP”	84
Gambar 7.1. Grafik BEP.....	95

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Formulasi pembuatan sambal lauk iris teri Medan	6
Tabel 2.2. Klasifikasi tanaman bawang merah	7
Tabel 2.3. Kandungan gizi bawang merah per 100 gram.....	8
Tabel 2.4. Klasifikasi tanaman bawang putih	9
Tabel 2.5. Kandungan gizi bawang putih per 100 gram	10
Tabel 2.6. Klasifikasi tanaman cabai rawit	11
Tabel 2.7. Kandungan gizi cabai rawit segar per 100 gram	12
Tabel 2.8. Kandungan gizi terasi per 100 g.....	13
Tabel 2.9. Kandungan gizi daun jeruk per 100 gram	14
Tabel 2.10. Klasifikasi tanaman serai dapur	15
Tabel 2.11. Kandungan gizi sereh per 100 gram.....	16
Tabel 2.12. Klasifikasi ikan teri	17
Tabel 2.13. Kandungan gizi ikan teri Medan per 100 gram.....	18
Tabel 2.14. Syarat mutu garam beryodium.....	19
Tabel 2.15. Kandungan gizi kaldu per 100 gram	20
Tabel 2.16. Syarat mutu minyak kelapa sawit	21
Tabel 2.17. Kandungan gizi minyak kelapa sawit per 100 gram	22
Tabel 2.18. Kandungan gizi tepung beras per 100 gram.....	23
Tabel 2.19. Kandungan gizi cuka per 100 gram	23
Tabel 2.20. Standar baku mutu air	24
Tabel 3.1. Neraca massa tahap pencucian bawang merah.....	37
Tabel 3.2. Neraca massa tahap pengirisan bawang merah.....	38
Tabel 3.3. Neraca massa tahap pencampuran bawang merah.....	38
Tabel 3.4. Neraca massa tahap pengovenan bawang merah	39
Tabel 3.5. Neraca massa tahap penggorengan bawang merah.....	40
Tabel 3.6. Neraca massa tahap pendinginan bawang merah goreng	40
Tabel 3.7. Neraca massa tahap pencucian bawang putih	41
Tabel 3.8. Neraca massa tahap pengirisan bawang putih.....	41
Tabel 3.9. Neraca massa tahap pencampuran bawang putih.....	41
Tabel 3.10. Neraca massa tahap pengovenan bawang putih.....	42
Tabel 3.11. Neraca massa tahap penggorengan bawang putih.....	42
Tabel 3.12. Neraca massa tahap pendinginan bawang putih goreng	43
Tabel 3.13. Neraca massa tahap sortasi cabai rawit merah.....	43
Tabel 3.14. Neraca massa tahap pencucian cabai rawit merah	43
Tabel 3.15. Neraca massa tahap pengirisan cabai rawit merah.....	44

Tabel 3.16. Neraca massa tahap penyangraian cabai rawit merah ...	44
Tabel 3.17. Neraca massa tahap pendinginan cabai rawit merah kering	44
Tabel 3.18. Neraca massa tahap perendaman ikan teri Medan	45
Tabel 3.19. Neraca massa tahap pengovenan ikan teri Medan	45
Tabel 3.20. Neraca massa tahap penggorengan ikan teri medan	45
Tabel 3.21. Neraca massa tahap pendinginan ikan teri Medan goreng	46
Tabel 3.22. Neraca massa tahap sortasi & BDD sereh dapur	46
Tabel 3.23. Neraca massa tahap pencucian sereh dapur	47
Tabel 3.24. Neraca massa tahap pencincangan sereh dapur	47
Tabel 3.25. Neraca massa tahap sortasi dan BDD daun jeruk	47
Tabel 3.26. Neraca massa tahap pencucian daun jeruk	48
Tabel 3.27. Neraca massa tahap pencincangan daun jeruk	48
Tabel 3.28. Neraca massa tahap penumisan bumbu sambal lauk iris	48
Tabel 3.29. Neraca massa tahap pendinginan bumbu sambal lauk iris	49
Tabel 3.30. Neraca massa tahap pengemasan	49
Tabel 3.31. Neraca massa tahap pencampuran akhir	49
Tabel 3.32. Data satuan dan jumlah dalam perhitungan neraca energi	50
Tabel 5.1. Ketentuan tarif penggunaan air PDAM kode tarif 2.3	74
Tabel 5.2. Total Kebutuhan air PDAM	74
Tabel 5.3. Total kebutuhan listrik PLN	75
Tabel 5.4. Total kebutuhan LPG	76
Tabel 7.1. Perhitungan modal tetap per tahun	90
Tabel 7.2. Perhitungan modal kerja per tahun	90
Tabel 7.3. Perhitungan biaya produksi langsung per tahun	90
Tabel 7.4. Perhitungan biaya tetap per tahun	91
Tabel 7.5. Perhitungan pengeluaran umum	90
Tabel 8.1. Kategori UMKM	97

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A. Perhitungan Neraca Massa	118
Lampiran B. Perhitungan Neraca Energi	138
Lampiran C. Perhitungan Utilitas	172
Lampiran D. Perhitungan Depresiasi Nilai Mesin dan Peralatan ..	181
Lampiran E. Rincian Perhitungan Modal.....	183
Lampiran F. Rincian Jam Kerja	187
Lampiran G. Kuesioner Survei dan Hasil Kuesioner.....	190
Lampiran H. Hasil Realisasi Penjualan “TEMAN SANTAP”	197
Lampiran I. Testimoni Dan Media Sosial “TEMAN SANTAP” ...	198