

**PERENCANAAN UNIT USAHA
ONDE-ONDE TELUR ASIN BEKU “ON'DE LAB”
DENGAN KAPASITAS PRODUKSI 154 *PACK*
(10 BUAH @32 g) PER HARI**

**TUGAS PERENCANAAN
UNIT PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH :

JOSEPHINE CLARITA GOLDINE	(6103022015)
JENNYFER ALICIA SANTOSO	(6103022019)
MARGARETHA VANIA	(6103022043)

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

**PERENCANAAN UNIT USAHA
ONDE-ONDE TELUR ASIN BEKU “ON'DE LAB”
DENGAN KAPASITAS PRODUKSI 154 *PACK*
(10 BUAH @32 g) 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 Pertanian
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH :
JOSEPHINE CLARITA GOLDINE (6103022015)
JENNYFER ALICIA SANTOSO (6103022019)
MARGARETHA VANIA (6103022043)

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

LEMBAR PENGESAHAN

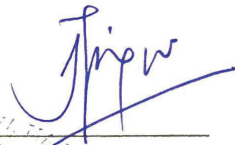
Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan dengan judul **“Perencanaan Unit Usaha Onde-Onde Telur Asin Beku “On’de Lab” dengan Kapasitas Produksi 154 Pack (10 buah @32 g) Per Hari”**, yang diajukan oleh Josephine Clarita Goldine (6103022015), Jennyfer Alicia Santoso (6103022019), Margaretha Vania (6103022043), telah diujikan pada tanggal 26 Juni 2026 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,

Dr. Maria Matoetina Suprijono, S.P., M.Si.

NIK/NUPTK: 611.95.0229 / 3934749650230112

Tanggal: 16 Juli 2026



Mengetahui,

Ketua Program Studi Teknologi Pangan,

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

NIK/NUPTK: 611.03.0561 / 1058758659230123

Tanggal: 16 Juli 2026



Dekan Fakultas Teknologi Pertanian,

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

NIK/NUPTK: 611.00.0429 / 8458752653120032

Tanggal: 17 Juli 2026.



SUSUNAN TIM PENGUJI

Ketua : Dr. Maria Matoetina Suprijono, S.P., M.Si.

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

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

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

“Perencanaan Unit Usaha Onde-Onde Telur Asin Beku “On’de Lab” dengan Kapasitas Produksi 154 Pack (10 buah @32 g) per Hari”

Adalah hasil karya 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 2021.

Surabaya, 16 Juli 2026

Yang menyatakan,

 Josephine Clarita Goldine	 Jennyfer Alicia Santoso	 Margaretha Vania
---	---	--

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama Josephine Clarita Goldine, Jennyfer Alicia Santoso,
Margaretha Vania

NRP 6103022015, 6103022019, 6103022043

Menyetujui karya ilmiah kami :

Judul:

“Perencanaan Unit Usaha Onde-Onde Telur Asin Beku “On’de Lab” dengan Kapasitas Produksi 154 Pack (10 buah @32 g) 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, 16 Juli 2026

Yang menyatakan,


Josephine Clarita
Goldine


Jennyfer Alicia
Santoso


Margaretha Vania

Josephine Clarita Goldine (6103022015), Jennyfer Alicia Santoso (6103022019), dan Margaretha Vania (6103022043). **“Perencanaan Unit Usaha Onde-Onde Telur Asin Beku “On’de Lab” dengan Kapasitas Produksi 154 Pack (10 buah @32 g) per Hari”**. Pembimbing: Dr. Maria Matoetina Suprijono, S.P., M.Si.

ABSTRAK

Onde-onde merupakan salah satu jajanan tradisional Indonesia yang memiliki potensi untuk dikembangkan melalui inovasi produk. Salah satu inovasi yang dapat dilakukan adalah pengembangan onde-onde dengan isian saus telur asin dalam bentuk produk beku (*frozen food*). Produk ini dirancang untuk memenuhi kebutuhan konsumen modern akan makanan praktis, inovatif, dan bercita rasa unik, sekaligus mendukung efisiensi penyajian pada sektor kafe dan usaha kuliner. Proses produksi meliputi pembuatan kulit onde-onde, pembuatan isian saus telur asin, proses pengisian, pelapisan wijen, pengemasan vakum, dan pembekuan. Kapasitas produksi dirancang sebesar 154 *pack* per hari (10 buah @32 g) atau 44.352 *pack* per tahun. Analisis dilakukan melalui perhitungan neraca massa dan energi, kebutuhan mesin dan utilitas, tata letak produksi, serta analisis kelayakan ekonomi. Harga Pokok Produksi (HPP) diperoleh sebesar Rp24.504 per *pack* dengan harga jual Rp40.000 per *pack*. Berdasarkan kapasitas produksi dan harga jual tersebut, usaha ini menghasilkan omzet sebesar Rp1.774.080.000 per tahun, laba kotor sebesar Rp579.801.646 per tahun, dan laba bersih sebesar Rp516.023.465 per tahun. Nilai *Rate of Return* (ROR) sebelum pajak sebesar 188,60% dan setelah pajak sebesar 167,85% lebih tinggi dibandingkan *Minimum Attractive Rate of Return* (MARR) sebesar 15%. Nilai *Pay Out Time* (POT) setelah pajak adalah 7 bulan dan 4 hari; sedangkan *Break Even Point* (BEP) berada pada 43,08% kapasitas produksi. Berdasarkan hasil evaluasi teknis dan ekonomi tersebut, usaha “On’de Lab” dinyatakan layak untuk didirikan dan dikembangkan.

Kata kunci: onde-onde telur asin beku, telur asin, perencanaan unit pengolahan pangan, *frozen food*, On’de Lab

Josephine Clarita Goldine (6103022015), Jennyfer Alicia Santoso (6103022019), and Margaretha Vania (6103022043). **“Business Plan for the ‘On’de Lab’ Frozen Salted Egg Onde-Onde Unit with a Production Capacity of 154 Packs (10 pieces @32 g) per Day.”**
Advisor: Dr. Maria Matoetina Suprijono, S.P., M.Si.

ABSTRACT

Onde-onde is one of Indonesia’s traditional snacks with strong potential for product innovation. This study developed onde-onde filled with salted egg sauce as a frozen food product to meet modern consumer demand for practical and innovative foods while supporting efficiency in culinary businesses. The production process includes dough preparation, filling preparation, filling, sesame coating, vacuum packaging, and freezing, with a production capacity of 154 packs per day (10 pieces per pack) or 44,352 packs per year. Economic feasibility analysis was conducted through mass and energy balance, utility requirements, production layout, and financial evaluation. The Cost of Goods Sold (COGS) was IDR 24.504 per pack, with a selling price of IDR 40,000 per pack. The business is projected to generate annual revenue of IDR 1.774.080.000, with gross and net profits of IDR 579.801.646 and IDR 516.023.465 respectively. The Rate of Return (ROR) before and after tax were 188,60% and 167,85%, exceeding the Minimum Attractive Rate of Return (MARR) of 15%. The Pay Out Time (POT) after tax was seven months and four day, while the Break Even Point (BEP) was achieved at 43.08% of production capacity. Based on the technical and economic analysis, the “On’de Lab” business is considered feasible for establishment and further development.

Kata kunci: frozen salted egg onde-onde, salted egg, food processing plant design, frozen food, On’de Lab

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat, rahmat, dan penyertaan-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan yang berjudul **“Perencanaan Unit Usaha Onde-Onde Telur Asin Beku “On’de Lab” dengan Kapasitas Produksi 154 Pack (10 buah @32 g) per Hari”** dengan baik. Penyusunan makalah ini dilakukan sebagai salah satu persyaratan akademik untuk menyelesaikan Program Sarjana (S1) pada Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada proses penyusunan makalah ini, penulis memperoleh banyak dukungan, bimbingan, serta bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Dr. Maria Matoetina Suprijono, S. P., M. Si. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan, masukan, serta bimbingan selama proses penyusunan tugas ini hingga selesai.
2. Keluarga, sahabat dan seluruh pihak yang telah memberikan dukungan, bantuan, serta motivasi kepada penulis selama proses penyelesaian tugas ini.

Kami berharap makalah ini dapat memberikan manfaat dan menambah wawasan bagi para pembaca.

Surabaya, 15 Juli 2026

Josephine, Jennyfer, dan Margaretha

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
SUSUNAN TIM PENGUJI	iii
LEMBAR KEASLIAN.....	iv
LEMBAR KESEDIAAN PUBLIKASI	v
ABSTRAK.....	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	6
II. BAHAN BAKU DAN PROSES PENGOLAHAN	7
2.1. Onde-Onde.....	7
2.2. Bahan Isian Onde-Onde.....	8
2.2.1. Margarin	9
2.2.2. Gula Halus	10
2.2.3. Maizena	11
2.2.4. Bumbu Saus Telur Asin Instan	12
2.2.5. Kuning Telur Asin.....	13
2.2.6. Garam	14
2.3. Bahan Kulit Onde-Onde.....	14
2.3.1. Tepung Ketan	15
2.3.2. Air Minum	16
2.3.3. <i>Potato Flakes</i>	17
2.3.4. Gula Pasir	19
2.3.5. Minyak Goreng.....	20
2.3.6. Garam	21
2.4. Bahan <i>Coating</i> Onde-Onde.....	22
2.4.1. Suspensi Maizena	22
2.4.2. Wijen	23
2.5. Proses Pengolahan Onde-Onde Telur Asin	23
2.5.1. Proses Pembuatan Isian Onde-Onde	24
2.5.2. Proses Pembuatan Kulit Onde-Onde	26
2.5.3. Proses Pembuatan Onde-Onde Telur Asin	28
III. NERACA MASSA DAN ENERGI	30
3.1. Neraca Massa.....	30

3.1.1. Neraca Massa Isian Onde-Onde	30
3.1.2. Neraca Massa Kulit Onde-Onde	32
3.1.3. Neraca Massa Onde-Onde Telur Asin	34
3.2. Neraca Energi	35
3.2.1. Neraca Energi Isian Onde-Onde	36
3.2.2. Neraca Energi Kulit Onde-Onde	36
3.2.3. Neraca Energi Onde-Onde Telur Asin	36
IV. MESIN DAN PERALATAN	37
4.1. Mesin	37
4.1.1. <i>Mixer</i>	37
4.1.2. <i>Chest Freezer</i>	38
4.1.3. <i>Upright Freezer</i>	38
4.1.4. <i>Sliding Curve Glass Freezer</i>	39
4.1.5. <i>Vacuum Sealer</i>	39
4.2. Peralatan	40
4.2.1. Timbangan Listrik (Digital)	40
4.2.2. <i>Divider</i>	40
4.2.3. Cetakan Silikon	41
4.2.4. <i>Water Boiler</i>	41
4.2.5. Teko Listrik	42
4.2.6. Pompa Air Galon Elektrik	42
4.2.7. <i>Mixing Bowl</i>	43
4.2.8. Loyang	43
4.2.9. Kotak Plastik	44
4.2.10. <i>Water Jug</i>	44
4.2.11. Sendok	45
4.2.12. Spatula	45
4.2.13. <i>Scraper</i>	46
4.2.14. Saringan	46
4.2.15. Kotak Penyimpanan Besar	47
4.2.16. Kotak Penyimpanan Kecil	47
4.2.17. Rak Penyimpanan Bahan	48
4.2.18. Rak Peniris Peralatan	48
4.2.19. Rak Troli	49
4.2.20. Rak Galon Air	49
4.2.21. Meja Produksi	50
4.2.22. Meja Penimbangan dan Pengemasan	50
4.2.23. Meja Kasir	51
4.2.24. Meja Karyawan	51
4.2.25. Kursi <i>Stainless Steel</i>	52
4.2.26. Kursi Kayu	52
4.2.27. Loker Karyawan	53
4.2.28. <i>Air Conditioner 1 PK</i>	53

4.2.29. <i>Air Conditioner ½ PK</i>	54
4.2.30. <i>Exhaust Fan</i>	54
4.2.31. <i>Kitchen Sink</i>	55
4.2.32. Lampu LED.....	55
4.2.33. Spons	56
4.2.34. Kain Lap.....	56
4.2.35. Sapu	57
4.2.36. Pengki.....	57
4.2.37. Kain Pel.....	58
4.2.38. Ember Kain Pel.....	58
4.2.39. Tempat Sampah.....	59
4.2.40. Celemek.....	59
4.2.41. <i>Mouth Shield</i>	60
4.2.42. Topi Produksi	60
4.2.43. PC Rakitan.....	61
4.2.44. <i>Tablet</i>	61
4.2.45. <i>Printer</i>	62
4.2.46. Tinta <i>Printer</i>	62
4.2.47. Kertas HVS.....	63
4.2.48. Spidol	63
4.2.49. Alat Pemadam Api Ringan (APAR).....	64
4.2.50. P3K	64
V. UTILITAS	65
5.1. Listrik.....	65
5.2. Air	67
VI. PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN.....	69
6.1. Pengemasan.....	69
6.1.1. Plastik Vakum	69
6.1.2. Label	71
6.2. Penyimpanan.....	73
VII. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	74
7.1. Profil Usaha	74
7.2. Visi dan Misi Perusahaan.....	75
7.2.1. Visi Perusahaan	75
7.2.2. Misi Perusahaan.....	75
7.3. Struktur Organisasi	75
7.4. Lokasi Usaha.....	76
7.5. Tata Letak	79
7.6. Karyawan dan Pembagian Jam Kerja.....	84
7.6.1. Karyawan.....	84
7.6.2. Jam Kerja Karyawan	85
7.7. Bahan Baku	85
7.8. Deskripsi Produk.....	85

7.9. Penjualan, Pemasaran, dan Distribusi	86
VIII. ANALISIS EKONOMI	87
8.1. Modal Industri Total	87
8.1.1. Modal Investasi Tetap	87
8.1.2. Modal Investasi Kerja	88
8.2. Biaya Produksi Total	89
8.2.1. Biaya Pembuatan	89
8.2.2. <i>General Expenses</i>	90
8.3. Harga Pokok Produksi	91
8.4. Analisis Kelayakan Ekonomi	92
8.4.1. Perhitungan Laba	92
8.4.2. <i>Rate Of Return</i>	93
8.4.3. <i>Pay Out Time</i>	94
8.4.4. <i>Break Even Point</i>	95
8.4.5. Kesimpulan Kelayakan Ekonomi	97
IX. PEMBAHASAN	98
9.1. Aspek Teknis	98
9.1.1. Klasifikasi Usaha	98
9.1.2. Lokasi Produksi	99
9.1.3. Penyediaan Bahan Baku dan Bahan Pengemas	100
9.1.4. Ketenagakerjaan	101
9.1.5. Tata Letak dan Alur Produksi	101
9.1.6. Penjualan dan Pemasaran	104
9.2. Pengendalian Mutu	105
9.2.1. Pengendalian Mutu Bahan Baku	105
9.2.2. Pengendalian Mutu Proses Produksi	106
9.3. Sanitasi	107
9.3.1. Sanitasi Lokasi Produksi	108
9.3.2. Sanitasi Proses Produksi	108
9.3.3. Sanitasi Limbah Produksi	108
9.4. Analisis Kelayakan Ekonomi	109
9.4.1. <i>Rate Of Return (ROR)</i>	110
9.4.2. <i>Pay Out Time (POT)</i>	111
9.4.3. <i>Break Even Point (BEP)</i>	112
9.5. Evaluasi dan Prospek Pengembangan Usaha	112
X. KESIMPULAN	113
DAFTAR PUSTAKA	114
LAMPIRAN	122

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1.1. Onde-Onde Telur Asin	4
Gambar 2.1. Onde-Onde Telur Asin Beku-Vakum.....	8
Gambar 2.2. Margarin Kemasan Kardus 4,5 kg.....	9
Gambar 2.3. Gula Halus Kemasan 0,5 kg.....	10
Gambar 2.4. Maizena Kemasan Karung 10 kg	11
Gambar 2.5. Bumbu Saus Telur Asin Instan Kemasan 22 g	12
Gambar 2.6. Kuning Telur Asin Isi 50 Buah	13
Gambar 2.7. Garam Kemasan 0,25 kg.....	14
Gambar 2.8. Tepung Ketan Kemasan 0,5 kg	15
Gambar 2.9. Air Galon 19 L	16
Gambar 2.10. <i>Potato Flakes</i> Kemasan 4 kg	18
Gambar 2.11. Gula Pasir Kemasan 1 kg.....	19
Gambar 2.12. Minyak Goreng Jirigen 18 L	20
Gambar 2.13. Wijen Kemasan Karung 25 kg	23
Gambar 2.14. Diagram Proses Pembuatan Isian Onde- Onde	24
Gambar 2.15. Diagram Proses Pembuatan Kulit Onde-Onde.....	26
Gambar 2.16. Diagram Proses Pembuatan Onde-Onde Telur Asin .	28
Gambar 4.1. <i>Mixer</i>	37
Gambar 4.2. <i>Chest Freezer</i>	38
Gambar 4.3. <i>Upright Freezer</i>	38
Gambar 4.4. <i>Sliding Curve Glass Freezer</i>	39
Gambar 4.5. <i>Vacuum Sealer</i>	39
Gambar 4.6. Timbangan Listrik (Digital).....	40
Gambar 4.7. <i>Divider</i>	40
Gambar 4.8. Cetakan Silikon	41
Gambar 4.9. <i>Water Boiler</i>	41
Gambar 4.10. Teko Listrik.....	42
Gambar 4.11. Pompa Air Galon Elektrik	42
Gambar 4.12. <i>Mixing Bowl</i>	43
Gambar 4.13. Loyang	43
Gambar 4.14. Kotak Plastik	44
Gambar 4.15. <i>Water Jug</i>	44
Gambar 4.16. Sendok	45
Gambar 4.17. Spatula	45

Gambar 4.18. <i>Scrapper</i>	46
Gambar 4.19. Saringan	46
Gambar 4.20. Kotak Penyimpanan Besar	47
Gambar 4.21. Kotak Penyimpanan Kecil	47
Gambar 4.22. Rak Penyimpanan Bahan	48
Gambar 4.23. Rak Peniris Peralatan.....	48
Gambar 4.24. Rak Troli.....	49
Gambar 4.25. Rak Galon Air	49
Gambar 4.26. Meja Produksi	50
Gambar 4.27. Meja Penimbangan dan Pengemasan	50
Gambar 4.28. Meja Kasir.....	51
Gambar 4.29. Meja Karyawan	51
Gambar 4.30. Kursi <i>Stainless Steel</i>	52
Gambar 4.31. Kursi Kayu	52
Gambar 4.32. Loker Karyawan.....	53
Gambar 4.33. <i>Air Conditioner 1 PK</i>	53
Gambar 4.34. <i>Air Conditioner ½ PK</i>	54
Gambar 4.35. <i>Exhaust Fan</i>	54
Gambar 4.36. <i>Kitchen Sink</i>	55
Gambar 4.37. Lampu LED	55
Gambar 4.38. Spons	56
Gambar 4.39. Kain Lap	56
Gambar 4.40. Sapu	57
Gambar 4.41. Pengki	57
Gambar 4.42. Kain Pel	58
Gambar 4.43. Ember Kain Pel	58
Gambar 4.44. Tempat Sampah.....	59
Gambar 4.45. Celemek	59
Gambar 4.46. <i>Mouth Shield</i>	60
Gambar 4.47. Topi Produksi.....	60
Gambar 4.48. PC rakitan	61
Gambar 4.49. <i>Tablet</i>	61
Gambar 4.50. <i>Printer</i>	62
Gambar 4.51. Tinta <i>Printer</i>	62
Gambar 4.52. Kertas HVS	63
Gambar 4.53. Spidol.....	63

Gambar 4.54. APAR.....	64
Gambar 4.55. P3K.....	64
Gambar 6.1. Kemasan “On’de Lab”.....	71
Gambar 6.2. Label Kemasan “On’de Lab”.....	72
Gambar 7.1. Struktur Organisasi Unit Pengolahan “On’de Lab”	76
Gambar 7.2. Lokasi Usaha.....	77
Gambar 7.3. Denah dan Tata Letak Peralatan Usaha "On'de Lab"	
Lantai 1	81
Gambar 7.4. Denah dan Tata Letak Peralatan Usaha "On'de Lab"	
Lantai 2	82
Gambar 8.1. Grafik BEP Unit Usaha “On’de Lab”	96

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Formulasi Adonan Isian Onde-Onde	25
Tabel 2.2. Formulasi Adonan Kulit Onde-Onde	27
Tabel 3.1. Formulasi Adonan Isian Onde-Onde	30
Tabel 3.2. Neraca Massa Tahap Pencampuran Adonan Isian.....	31
Tabel 3.3. Neraca Massa Tahap Pencetakan Adonan Isian	31
Tabel 3.4. Neraca Massa Tahap Pembekuan Isian Onde-Onde	31
Tabel 3.5. Neraca Massa Tahap Pengeluaran Isian Onde-Onde dari Cetakan.....	32
Tabel 3.6. Formulasi Adonan Kulit Onde-Onde	32
Tabel 3.7. Neraca Massa Tahap Pencampuran Adonan Kulit	33
Tabel 3.8. Neraca Massa Tahap <i>Resting</i> Adonan Kulit.....	33
Tabel 3.9. Neraca Massa Tahap <i>Dividing</i> Kulit Onde-Onde	33
Tabel 3.10. Neraca Massa Tahap Pengisian Onde-Onde	34
Tabel 3.11. Neraca Massa Tahap <i>Coating</i> Onde-Onde Telur Asin .	34
Tabel 3.12. Neraca Massa Tahap Pembekuan Onde-Onde Telur Asin	34
Tabel 3.13. Data Perhitungan Neraca Energi.....	35
Tabel 3.14. Neraca Energi Tahap Pencampuran Adonan Isian	36
Tabel 3.15. Neraca Energi Tahap Pembekuan Isian Onde-Onde.....	36
Tabel 3.16. Neraca Energi Tahap Pencampuran Adonan Kulit	36
Tabel 3.17. Neraca Energi Tahap Pembekuan Onde-Onde Telur Asin	36
Tabel 5.1. Rincian Kebutuhan Listrik untuk Proses Produksi	66
Tabel 5.2. Tarif Air Kelompok Pelanggan IIIC	67
Tabel 5.3. Rincian Kebutuhan Air untuk Proses Produksi	68
Tabel 8.1. Perhitungan Modal Investasi Tetap	88
Tabel 8.2. Perhitungan Modal Investasi Kerja.....	88
Tabel 8.3. Perhitungan <i>Direct Production Cost</i>	89
Tabel 8.4. Perhitungan <i>Fixed Cost</i>	90
Tabel 8.5. Perhitungan <i>Manufacturing Cost</i>	90

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran A. Kuesioner Survei Penerimaan Nama “On’de Lab” sebagai brand.....	122
Lampiran B. Kuesioner Survei Kerja Sama Kafe	127
Lampiran C. Perhitungan Neraca Massa	129
Lampiran D. Perhitungan Neraca Energi.....	136
Lampiran E. Perhitungan Utilitas	154
Lampiran F. Tarif PLN	160
Lampiran G. Tarif PDAM	161
Lampiran H. Jam Kerja.....	164
Lampiran I. Rincian Perhitungan Pengeluaran	173
Lampiran J. Perhitungan Depresiasi Mesin dan Peralatan	180