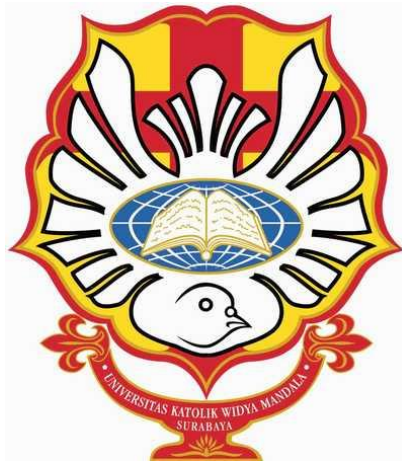


**PERENCANAAN HOME INDUSTRY SALTED  
EGG SAUCE DENGAN KAPASITAS  
100JAR/HARI**

**TUGAS PERENCANAAN UNIT PENGOLAHAN PANGAN**



**OLEH:**

**ALINE ANDHINI**

**6103015021**

**DHANING BRILIANTARI**

**6103015100**

**GIZKA EKI WARDHANI**

**6103015125**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
SURABAYA  
2019**

**PERENCANAAN *HOME INDUSTRY SALTED*  
*EGG SAUCE* DENGAN KAPASTAS  
100JAR/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:**

**ALINE ANDHINI**

**6103015021**

**DHANING BRILIANTARI**

**6103015100**

**GIZKA EKI WARDHANI**

**6103015125**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
SURABAYA  
2019**

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN  
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

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

Nama : Aline Andhini

NRP : 6103015021

Nama : Dhaning Briliantari

NRP : 6103015100

Nama : Gizka Eki Wardhani

NRP : 6103015125

Menyetujui makalah Perencanaan Unit Pengolahan Pangan kami dengan judul:

**Perencanaan Home Industry Salted Egg Sauce Dengan Kapasitas 100Jar/Hari**

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

Demikianlah pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini kami buat dengan sebenarnya

Surabaya, 17 September 2019

Yang menyatakan,



Aline Andhini

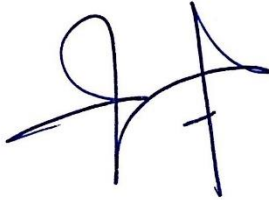
Dhaning Briliantari

Gizka Eki Wardhani

## LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Perencanaan Unit Pengolahan Pangan dengan judul "Perencanaan Home Industry Salted Egg Sauce Dengan Kapasitas 100Jar/hari" yang ditulis Aline Andhini (61030151021), Dhaning Briliantari (6103015100), Gizka Eki Wardhani (6103015125), telah diujikan pada tanggal 2 September 2019 dan dinyatakan lulus oleh Tim Pengujian.

Ketua Penguji



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

Mengetahui,

Fakultas Teknologi Pertanian,

Dekan,



Ir. Heni Pujiyanto Pulut Suseno., MP., IPM  
Tanggal:

## LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Perencanaan Unit Pengolahan Pangan dengan judul "Perencanaan Home Industry Salted Egg Sauce Dengan Kapasitas 100Jar/hari" yang ditulis Aline Andhini (61030151021), Dhaning Briliantari (6103015100), Gizka Eki Wardhani (6103015125), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing

Dosen Pembimbing



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

**LEMBAR PERNYATAAN  
KEASLIAN KARYA ILMIAH**

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

**Perencanaan Home Industry Salted Egg Sauce Dengan  
Kapasitas 100Jar/hari**

adalah hasil kami sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar sarjana 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 27 ayat 1 Tahun 2018.

Surabaya, 17 September 2019



Aline Andhini

Dhaning Brilliantari

Gizka Eki Wardahani

Aline Andhini (6103015021), Dhaning Brilliantari (6103015100) dan Gizka Eki Wardhani (6103015125). **“Perencanaan Home Industry Salted Egg Sauce dengan Kapasitas 100jar/hari”**  
Dibawah bimbingan: Ir.Tarsisius Dwi Wibawa Budianta MT.,IPM

### **ABSTRAK**

*Salted egg sauce* diolah menggunakan telur itik yang diambil kuning telurnya. *Salted egg sauce* dimasak menggunakan margarin, susu, bumbu dan daun rempah. *Salted egg sauce* biasa di campurkan dalam masakan lain seperti ayam, udang, cumi, dll. *Salted egg sauce* ini dijual dalam bentuk jar dengan berat per jarnya 150 g. Perusahaan *Salted egg sauce* ini bentuk perusahaan perorangan dengan nama merk dagang Eggy. Produk *Salted egg sauce* akan dilakukan di rumah yang berlokasi di Jalan Gubeng Kertajaya X/C no. 81, Surabaya. Sumber daya yang dibutuhkan untuk menjalankan usaha ini adalah 5 orang pekerja, listrik, air dan bahan bakar gas. Proses produksi berlangsung dalam 1 shift yang masing-masing selama 8 jam kerja per hari. Home industry dengan kapasitas bahan baku 15 kg/hari dapat menghasilkan 100 jar/hari. *Salted egg sauce* ini direncanakan dijual dengan harga Rp. 25.000/jar. *Target market* dari bisnis ini adalah masyarakat dengan rentang umur 15-60 tahun dengan tingkat perekonomian menengah ke bawah sampai menengah keatas. Evaluasi kelayakan usaha “Eggy” menunjukkan nilai ROR 80,64%, POT 1 tahun 1 bulan 8 hari, dan BEP 55,9% sehingga home industry ini layak didirikan.

Kata kunci : *Salted egg sauce*, *Home Industry*, Perencanaan

Aline Andhini (6103015021), Dhaning Brilliantari (6103015100) dan Gizka Eki Wardhani (6103015125). **“Home Industry Salted Egg Sauce Planning with 100 jar / day Capacity”**  
Dibawah bimbingan: Ir.Tarsisius Dwi Wibawa Budianta MT.,IPM

### **ABSTRACT**

*Salted egg sauce* is processed using duck eggs taken from the yolk. *Salted egg sauce* is cooked using margarine, milk, herbs and spices. *Salted egg sauce* is usually mixed with other dishes such as chicken, shrimp, squid, etc. This *salted egg sauce* is sold in the form of a jar with a weight of 150 g. This *salted egg sauce* company forms an individual company with the trademark Eggy. *Salted egg sauce* products will be made at a home located on Jalan Gubeng Kertajaya X / C no. 81, Surabaya. The resources needed to run this business are 5 workers, electricity, water and gas fuel. The production process takes place in 1 shift each for 8 working hours per day. Home industry with a capacity of 15 kg / day of raw material can produce 100 jar / day. This *salted egg sauce* is planned to be sold at Rp. 25,000 / jar. The target market of this business is people with an age range of 15-60 years with a lower middle to upper middle economic levels. The "Eggy" business feasibility evaluation shows a ROR value of 80,64%, POT 1 year 1 months 8 day, and a BEP of 55,9% so that this home industry is worth establishing.

Keyword : *Salted egg sauce*, Home Industry, Planning



## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat- Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan dengan judul **Perencanaan Home Industry Salted Egg Sauce dengan Kapasitas 100jar/hari**. Penyusunan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini merupakan salah satu syarat untuk dapat 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. T. Dwi Wibawa Budianta MT,IPM selaku dosen pembimbing yang telah banyak memberikan bimbingan kepada para penulis dalam penyusunan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini.
2. Keluarga, atas dukungan moral dan materi selama penyusunan makalah ini.
3. Teman-teman sekalian yang sudah membantu dalam proses pembuatan makalah ini

Akhir kata, semoga makalah ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, Juli 2019

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
ABSTRACT.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan .....	3
BAB II. BAHAN DAN PROSES PENGOLAHAN.....	4
2.1. Bahan Pembuatan Salted Egg Sauce.....	4
2.1.1. Formula Salted Egg Sauce.....	4
2.2. Bahan Baku.....	4
2.2.1. Telur Asin .....	4
2.2.2. Bawang Putih .....	5
2.2.3. Susu Cair.....	5
2.2.4. Daun Kari.....	6
2.2.5. Cabai Bubuk.....	7
2.2.6. Daun Bawang.....	7
2.2.7. Margarin .....	8
2.2.8. Lada Bubuk.....	9
2.2.9. Kaldu Jamur Non-msg.....	10
2.3. Penyimpanan Bahan Baku.....	11
2.4. Bahan Pengemasan dan Label .....	11
2.4.1. Pengemas .....	11
2.4.2. Label.....	12
2.5. Proses Pengolahan.....	13
2.5.1. Proses Pengolahan Salted Egg.....	13
BAB III. NERACA MASSA DAN ENERGI.....	16
3.1. Neraca Massa.....	16
3.1.1. Neraca Massa Pembuatan Saus Telur Asin .....	17
3.1.1.1. Pelumatan Kuning Telur .....	17
3.1.1.2. Penumisan .....	17
3.1.1.3. Pemasakan.....	17
3.1.1.4. Pendinginan Saus Salted Egg.....	18

3.1.1.5. Pengemasan dalam Jar.....	18
3.2. Neraca Energi .....	18
<b>BAB IV. PERALATAN.....</b>	<b>19</b>
4.1. Peralatan .....	19
4.1.1. Baskom .....	19
4.1.2. Sendok .....	20
4.1.3. Pisau .....	20
4.1.4. Telenan Plastik.....	21
4.1.5. Meja.....	21
4.1.6. Kompor.....	22
4.1.7. Regulator.....	23
4.1.8. Panci .....	23
4.1.9. Lampu.....	24
4.1.10. Keranjang Sampah .....	25
4.1.11. Kursi .....	25
4.1.12. Kain Lap .....	26
4.1.13. Sapu .....	26
4.1.14. Alat Pel .....	27
4.1.15. AC .....	28
<b>BAB V. UTILITAS.....</b>	<b>29</b>
5.1. Air .....	29
5.1.1. Air untuk Sanitasi.....	29
5.1.2. Air Minum dalam Kemasan.....	31
5.2. Listrik .....	32
5.2.1. Penerangan.....	32
5.3. Elpiji.....	34
<b>BAB VI. TINJAUAN PERUSAHAN.....</b>	<b>36</b>
6.1. Bentuk Perusahaan .....	36
6.2. Ketenaga Kerjaan.....	36
6.2.1. Tugas dan Kualifikasi Tenaga kerja.....	36
6.2.2. Jam Kerja.....	36
6.3. <i>Layout</i> dan Lokasi.....	36
6.3.1. Sumber Bahan Baku .....	40
6.3.2. Lokasi Pasar .....	40
6.3.3. Alat Angkutan.....	40
6.3.4. Upah .....	40
6.3.5. Tingkat Perpajakan.....	41
6.3.6. Ijin Setempat .....	41
6.4. Penjualan dan Pemasaran .....	41

BAB VII. ANALISA EKONOMI.....	42
7.1. Perhitungan Bahan Baku .....	44
7.2. Perhitungan Harga Bahan Pengemas .....	44
7.3. Perhitungan Harga Mesin dan Perlatan.....	45
7.4. Perhitungan Harga Utilitas .....	45
7.5. Perhitungan Analisa Ekonomi .....	46
7.5.1. Perhitungan Modal Industri Total (TCI) .....	46
7.5.2. Penentuan Biaya Produksi Total .....	46
7.5.3. Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) .....	48
7.5.4. Penentuan Rate Return (ROR) dan Payout Time (POT) hasil Penjualan Produk per Tahun .....	48
7.5.5. Pajak Penghasilan (Peraturan Pemerintah No.46 tahun 2013).....	48
7.5.6. Laju Pengembalian Modal (ROR) .....	48
7.5.7. Waktu Pengembalian Modal (POT).....	59
7.5.8. Titik Impas (Break Event Point / BEP) .....	59
BAB VIII. PEMBAHASAN .....	51
8.1. Faktor Teknis.....	51
8.2. Factor Ekonomi.....	53
8.2.1. Laju Pengembalian Modal (ROR) .....	53
8.2.2. Waktu Pengembalian Modal (POT).....	54
8.2.3. Analisa Titik Impas (BEP).....	55
8.3. Realisasi, Kendala, dan Evaluasi Eggy .....	55
8.4. Refleksi.....	56
BAB IX. KESIMPULAN .....	57
DAFTAR PUSTAKA.....	58
LAMPIRAN.....	60

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Formula saus telur asin.....	4
Tabel 3.1. Komposisi Penyusun Saus Telur Asin.....	16
Tabel 5.1. Kebutuhan Air untuk Sanitasi Mesin dan Peralatan ....	30
Tabel 5.2. Kebutuhan Air untuk Sanitasi Pekerja.....	31
Tabel 5.3. Kebutuhan Air untuk Sanitasi Ruangan.....	31
Tabel 5.4. Total Lumen yang dibutuhkan Tiap Ruangan.....	33
Tabel 5.5. Pemakaian Listrik untuk Penerangan.....	33
Tabel 5.6. Kebutuhan Mesin untuk Listrik dan Alat.....	34
Tabel 7.1. Perhitungan Harga Bahan Baku.....	44
Tabel 7.2. Perhitungan Harga Bahan Pengemasan .....	44
Tabel 7.3. Perhitungan Harga Mesin dan Peralatan .....	45
Tabel 7.4. Perhitungan Harga Utilitas .....	45

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Jar Botol.....	12
Gambar 2.2. Label Kemasan.....	12
Gambar 2.3. Proses Pengolahan Salted Egg.....	14
Gambar 2.4. Proses steril Jar.....	15
Gambar 4.1. Baskom stainless steel .....	19
Gambar 4.2. Sendok .....	20
Gambar 4.3. Pisau .....	21
Gambar 4.4. Telenan Plastik.....	21
Gambar 4.5. Meja.....	22
Gambar 4.6. Kompor.....	23
Gambar 4.7. Regulator.....	23
Gambar 4.8 Panci .....	24
Gambar 4.9. Lampu.....	24
Gambar 4.10. Keranjang Sampah .....	25
Gambar 4.11. Kursi .....	25
Gambar 4.12. Kain Lap .....	26
Gambar 4.13. Sapu .....	27
Gambar 4.14. Alat Pel .....	27
Gambar 4.15. AC .....	28
Gambar 6.1 Layout Ruang usaha Salted Egg Sauce .....	38
Gambar 6.2. Lokasi Produksi Salted Egg Sauce.....	39
Gambar 7.1. Grafik (break event point) BEP .....	50