

**PERENCANAAN UNIT PENGOLAHAN  
PANGAN ROTI GORENG ISI DURIAN  
“DURING” DENGAN KAPASITAS PRODUKSI  
50 BOX (@250GR) PER HARI**

**TUGAS PERENCANAAN UNIT PENGOLAHAN PANGAN**



**OLEH:**

**GABRIEL ANASTASIA  
AFELIA DHEA PRASETYO**

**6103017024  
6103017111**

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

**PERENCANAAN UNIT PENGOLAHAN PANGAN ROTI GORENG  
ISI DURIAN “DURING” DENGAN KAPASITAS PRODUKSI 50 BOX  
(@250g) 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:

GABRIEL ANASTASIA (6103017024)  
AFELIA DHEA PRASETYO (6103017111)

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 : Gabriel Anastasia, Afelia Dhea Prasetyo

NRP : 6103017024, 6103017024

Menyetujui karya ilmiah kami yang berjudul:

**Perencanaan Unit Pengolahan Pangan Roti Goreng Isi Durian “During”  
dengan Kapasitas Produksi 50 Box (@250g) 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, 22 Januari 2021

Yang menyatakan,



Gabriel Anastasia

Afelia Dhea Prasetyo

## LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan dengan judul **“Perencanaan Unit Pengolahan Pangan Roti Goreng Isi Durian “During” dengan Kapasitas Produksi 50 Box (@250g) per Hari”** yang diajukan oleh Gabriel Anastasia (6103017024), Afelia Dhea Prasetyo (6103017111) telah diseminarkan pada tanggal 21 Januari 2021 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Tim Penguji,



Ir. Th. Endang Widoeri W. MP., IPM.  
NIDN: 0725116701/ NIK.611.91.0182  
Tanggal: 24 Januari 2021

Mengetahui,  
Fakultas Teknologi Pertanian,  
Dekan,



Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM.  
NIDN: 0707036201 / NIK. 611.88.0139  
Tanggal: 25 Januari 2021

## LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan dengan judul **“Perencanaan Unit Pengolahan Pangan Roti Goreng Isi Durian “During” dengan Kapasitas Produksi 50 Box (@250g) per Hari”** yang diajukan oleh Gabriel Anastasia (6103017024), Afelia Dhea Prasetyo (6103017111), telah diseminarkan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

Dosen Pembimbing,



Ir. Th. Endang Widoeri W. MP., IPM.  
NIDN: 0725116701/ NIK.611.91.0182  
Tanggal: 24 Januari 2021

## **LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH**

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

### **PERENCANAAN UNIT PENGOLAHAN PANGAN ROTI GORENG ISI DURIAN “DURING” DENGAN KAPASITAS PRODUKSI 50 BOX (@250g) 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 plagiarism, 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, 22 Januari 2021  
Yang menyatakan,



Gabriel Anastasia

Afelia Dhea Prasetyo

Gabriel Anastasia (6103017024) dan Afelia Dhea Prasetyo (6103017111).  
**“Perencanaan Unit Pengolahan Pangan Roti Goreng Isi Durian  
“During” dengan Kapasitas Produksi 50 Box (@250gr) per Hari”.**

Di bawah bimbingan:

Ir. Th. Endang Widoeri W. MP., IPM.

## ABSTRAK

Buah durian (*Durio zibenthinus* Murr.) adalah buah yang berasal dari Asia Tenggara dan sering disebut sebagai raja buah. Pada umumnya di Indonesia konsumsi buah durian dalam bentuk buah segar, jus, selai, dan dijadikan *topping* pada beberapa makanan dan minuman. Buah durian selalu dikonsumsi dengan tekstur yang lunak dan lembut. Oleh karena itu, perlu diciptakan inovasi baru, berupa produk dengan kombinasi bahan lain yang akan menghasilkan tekstur berbeda. Penyajian roti goreng dengan isi durian menghasilkan tekstur yang berbeda yaitu *crunchy* pada bagian luar (dilakukan proses penggorengan), namun tetap lembut di bagian dalam. Selain inovasi pengolahan durian, produk ini juga merupakan inovasi dari penyajian roti tawar yang pada umumnya dikonsumsi dalam bentuk roti asli diisi selai atau di jadikan *sandwich*. Proses pengolahan meliputi kemasan yang digunakan adalah jenis *paper lunch box greaseproof* dengan ukuran 18 cm x 10,5 cm x 5 cm dan berkapasitas 250 g berisi 8 buah durian goreng. Proses produksi “During” yang memiliki kapasitas 50 box/hari dilakukan di jalan Wiguna Timur 13 No. 1, Surabaya. Produk “During” dijual dengan harga Rp 30.000,00. Proses pemasaran “During” dilakukan dengan bantuan sosial media seperti *line*, *Whatsapp*, dan *Instagram*, sedangkan proses pengiriman dilakukan dengan bantuan jasa kurir. Evaluasi usaha “During” dinyatakan layak berdasarkan *Rate of Return* (ROR) setelah pajak adalah 254,31%, dengan nilai *Minimum Attractive Rate of Return* (MARR) 13,25%, *Payout Time* (POT) sesudah pajak adalah 0,3900 tahun, dan *Break Even Point* (BEP) 59,02%.

Kata kunci: Durian, Roti Goreng, Perencanaan Unit Pengolahan

Gabriel Anastasia (6103017024) dan Afelia Dhea Prasetyo (6103017111).  
**“Food Processing Unit Planning Of Durian Filling in Fried Bread  
“During” with Capacity 50 Boxes (@ 250gr) per day”.**

Advisory committee:

Ir. Th. Endang Widodoeri W. MP., IPM.

## ABSTRACT

Durian fruit (*Durio zibenthinus* Murr.) is a fruit that comes from Southeast Asia and as known as the king of fruits. Generally, the consumption of durian fruit in Indonesia is in the form of fresh fruit, juice, jam, and used as a topping in several foods and beverages. Durian fruit is always consumed with a soft texture. Therefore, it is necessary to create new innovations, a combination with other ingredients will produce different textures. The serving of fried bread with durian filling produces a different texture, which is crunchy on the outside (the frying process is carried out), but still soft on the inside. In addition to innovation in durian processing, this product is also an innovation in serving plain bread which is generally consumed in the form of original bread filled with jam or made into sandwiches. Processing process includes the packaging used is a greaseproof paper lunch box with a size of 18 cm x 10.5 cm x 5 cm and a capacity of 250 g containing 8 “During”. The production of “During” with capacity of 50 boxes / day is carried out on Wiguna Timur 13 No. 1, Surabaya. "During" products are sold at a price of Rp. 30,000.00. The “During” marketing is carried out with social media such as line, Whatsapp, and Instagram, while the delivery process is carried out with the help of courier services. The business feasibility of “During” as feasible that the Rate of Return (ROR) after tax is 254,31%, with a Minimum Attractive Rate of Return (MARR) 13.25%, Payout Time (POT) after tax is 0,3900 years, and Break Even Point (BEP) 59,02%.

Key word : Durian, Fried Bread, Processing Unit Planning



## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Perencanaan Unit Pengolahan Pangan dengan judul **“Perencanaan Unit Pengolahan Pangan Roti Goreng Isi Durian “During” Dengan Kapasitas Produksi 50 Box (@250g) Per Hari”**. Penyusunan laporan Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini merupakan salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Program Sarjana Strata-1 (S-1) Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ir. Th. Endang Widodoeri W. MP., IPM., selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran dalam membimbing dan mengarahkan penulis.
2. Orang tua, keluarga, dan teman-teman penulis yang telah memberikan bantuan lewat doa dan dukungannya yang telah diberikan baik berupa material maupun moril.

Penulis telah berusaha menyelesaikan laporan ini dengan sebaik-baiknya namun menyadari masih ada beberapa kekurangan. Akhir kata semoga laporan ini bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, Januari 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
<i>ABSTRACT</i> .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI .....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR APPENDIX.....	x
<b>BAB I. PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tujuan .....	3
<b>BAB II. BAHAN DAN PROSES PENGOLAHAN .....</b>	<b>4</b>
2.1. Bahan .....	4
2.1.1. Buah Durian .....	4
2.1.2. Roti Tawar .....	6
2.1.3. Telur .....	7
2.1.4. Gula .....	8
2.1.5. Tepung Roti .....	8
2.1.6. Minyak .....	9
2.2. Bahan Pengemas .....	9
2.2.1. Kemasan.....	9
2.2.2. Label .....	10
2.3. Proses Pengolahan.....	10
2.3.1. Pembungkusan Durian dalam Roti.....	12
2.3.2. Pelumuran dengan Telur .....	12
2.3.3. Pelapisan dengan Tepung Roti.....	12
2.3.4. Penggorengan.....	13
2.3.5. Penirisan.....	13
2.3.6. Pengemasan.....	13
<b>BAB III. NERACA MASSA DAN NERACA ENERGI.....</b>	<b>15</b>
3.1. Neraca Massa.....	15
3.1.1. Tahap Pencampuran.....	15
3.1.2. Tahap Pemetongan Roti Tawar.....	15
3.1.3. Tahap Pembungkusan Durian dalam Roti Tawar.....	15

3.1.4.	Tahap Pelumuran dengan Telur .....	16
3.1.5.	Tahap Pelapisan dengan Tepung Roti.....	16
3.1.6.	Tahap Penggorengan.....	16
3.1.7.	Tahap Penirisan.....	16
3.1.8.	Tahap Pengemasan.....	17
3.2	Neraca Energi.....	17
3.2.1	Penggorengan “During” Siap Goreng .....	18
<b>BAB IV.</b>	<b>MESIN DAN PERALATAN .....</b>	<b>19</b>
4.1	Mesin dan Peralatan .....	19
4.1.1.	Kulkas .....	19
4.1.2.	Wajan .....	20
4.1.3.	Spatula .....	20
4.1.4.	Baskom .....	21
4.1.5.	Pisau .....	22
4.1.6.	Telenan.....	22
4.1.7.	Sendok .....	23
4.1.8.	Timbangan .....	24
4.1.9.	Saringan Minyak .....	24
4.1.10.	Peniris Minyak .....	25
4.1.11.	Meja Proses.....	25
4.1.12.	Kompore .....	26
4.1.13.	LPG .....	27
4.1.14.	Mangkok .....	27
4.2	Peralatan sanitasi.....	28
4.2.1.	Sapu .....	28
4.2.2.	Sarung Tangan .....	29
4.2.3.	Masker .....	30
4.2.4.	Penutup Kepala .....	30
4.2.5.	Celemek .....	31
4.2.6.	Kain Lap .....	31
4.2.7.	Tempat Sampah .....	32
<b>BAB V.</b>	<b>UTILITAS .....</b>	<b>33</b>
5.1	Air PDAM.....	33
5.2	Listrik.....	34
5.3	LPG ( <i>Liquedied Petroleum Gas</i> ) .....	34
<b>BAB VI.</b>	<b>TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN .....</b>	<b>35</b>
6.1	Bentuk Badan Usaha.....	35
6.2	Struktur Organisasi .....	35
6.3	Ketenagakerjaan.....	37
6.3.1.	Deskripsi Tugas Tenaga Kerja.....	37
6.3.2.	Karyawan dan Pembagian Jam Kerja .....	37

6.3.3.	Kesejahteraan Karyawan.....	38
6.4	Lokasi Usaha.....	38
6.5	Tata Letak Usaha .....	39
6.6	Pemasaran dan Penjualan .....	41
<b>BAB VII.</b>	<b>ANALISA EKONOMI .....</b>	<b>43</b>
7.1	Tinjauan Umum Analisa Ekonomi .....	43
7.1.1.	Modal Industri Total ( <i>Total Capital Investment/TCI</i> ).....	43
7.1.2.	Biaya Produksi Total ( <i>Total Production Cost/TPC</i> ).....	44
7.1.3.	Faktor Ekonomi .....	45
7.1.4.	Laju Pengembalian Modal ( <i>Rate Of Return/ROR</i> ) .....	45
7.1.5.	Waktu Pengembalian Modal ( <i>Pay Out Time/POT</i> ).....	45
7.1.6.	Titik Impas ( <i>Break Even Point/BEP</i> ).....	46
7.2.	Analisa Ekonomi .....	46
7.2.1.	Perhitungan Modal .....	46
7.2.2.	Penentuan Biaya Produksi Total .....	47
7.2.3.	Penentuan Harga Pokok Produksi ( <i>HPP</i> ) .....	48
7.2.4.	Penentuan Laba Bersih .....	49
7.2.5.	Penentuan Pengembalian Modal ( <i>ROR</i> ) .....	49
7.2.6.	Waktu Pengembalian Modal ( <i>POT</i> ) .....	49
7.2.7.	Pengembalian Titik Impas/ <i>Break Even Point (BEP)</i> .....	50
<b>BAB VIII.</b>	<b>PEMBAHASAN.....</b>	<b>52</b>
8.1.	Faktor Teknis .....	52
8.1.1.	Lokasi dan Tata Letak Perusahaan .....	52
8.1.2.	Bahan Baku, Bahan Tambahan, dan Bahan Pembantu .....	53
8.1.3.	Proses Produksi.....	54
8.2.	Faktor Ekonomi .....	54
8.2.1.	Laju Pengambilan Modal ( <i>Rate of Return / ROR</i> ).....	54
8.2.2.	Waktu Pengambilan Modal ( <i>Payout Time / POT</i> ) .....	55
8.2.3.	Titik Impas ( <i>Break Even Point / BEP</i> ).....	56
8.3.	Realisasi, Kendala, dan Evaluasi Usaha .....	57
<b>BAB IX.</b>	<b>KESIMPULAN .....</b>	<b>59</b>
	<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>60</b>
	<b>APPENDIX A.....</b>	<b>63</b>
	<b>APPENDIX B.....</b>	<b>71</b>
	<b>APPENDIX C.....</b>	<b>76</b>
	<b>APPENDIX D.....</b>	<b>84</b>
	<b>APPENDIX E.....</b>	<b>87</b>
	<b>APPENDIX F.....</b>	<b>89</b>
	<b>APPENDIX G.....</b>	<b>90</b>
	<b>APPENDIX H.....</b>	<b>95</b>

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Produk Durian Goreng.....	4
Gambar 2.2 Label Merk Dagang.....	10
Gambar 2.3 Diagram Alir Pembuatan Durian Goreng.....	11
Gambar 4.1 Kulkas Panasonic.....	19
Gambar 4.2 Wajan Bima.....	20
Gambar 4.3 Spatula Bima.....	21
Gambar 4.4 Baskom.....	21
Gambar 4.5 Pisau.....	22
Gambar 4.6 Telenan.....	23
Gambar 4.7 Sendok.....	23
Gambar 4.8 Timbangan.....	23
Gambar 4.9 Saringan Minyak.....	24
Gambar 4.10 Peniris Minyak.....	25
Gambar 4.11 Meja Proses.....	26
Gambar 4.12 Kompor.....	26
Gambar 4.13 LPG.....	27
Gambar 4.14 Mangkok.....	28
Gambar 4.15 Sapu.....	29
Gambar 4.16 Sarung Tangan.....	29
Gambar 4.17 Masker.....	30
Gambar 4.18 Penutup Kepala.....	30
Gambar 4.19 Celemek.....	31
Gambar 4.20 Kain Lap.....	31
Gambar 4.21 Tempat Sampah.....	32
Gambar 6.1 Struktur Organisasi <i>Home industry</i> “During”.....	36
Gambar 6.2 Lokasi Usaha “During”.....	39
Gambar 6.3 Denah dan Tata Letak Usaha “During”.....	41
Gambar 7.1 Grafik <i>Break Even Point</i> “During”.....	51
Gambar A.1 Persentase Jawaban Kuisisioner Nomor 2.....	66
Gambar A.2 Persentase Jawaban Kuisisioner Nomor 3.....	66
Gambar A.3 Persentase Jawaban Kuisisioner Nomor 4.....	66
Gambar A.4 Persentase Jawaban Kuisisioner Nomor 5.....	67
Gambar A.5 Persentase Jawaban Kuisisioner Nomor 6.....	67
Gambar A.6 Persentase Jawaban Kuisisioner Nomor 7.....	67
Gambar A.7 Persentase Jawaban Kuisisioner Nomor 8.....	68
Gambar A.8 Persentase Jawaban Kuisisioner Nomor 9.....	68
Gambar A.9 Persentase Jawaban Kuisisioner Nomor 10.....	68

Gambar A.10 Persentase Jawaban Kuisisioner Nomor 11 .....	69
Gambar A.11 Persentase Jawaban Kuisisioner Nomor 12 .....	69
Gambar A.12 Persentase Jawaban Kuisisioner Nomor 13 .....	69
Gambar A.13 Persentase Jawaban Kuisisioner Nomor 14 .....	70

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1	Kandungan Nutrient Per 100 Gram Roti Tawar ..... 7
Tabel 5.1	Kebutuhan Air PDAM..... 33
Tabel C.1	Komposisi Bahan Pembuatan Durian Siap Goreng..... 76
Tabel C.2	Perhitungan Karbohidrat dari Bahan Penyusun Durian Siap Goreng ..... 76
Tabel C.3	Perhitungan Protein dari Bahan Penyusun Durian Siap Goreng ..... 76
Tabel C.4	Perhitungan Lemak dari Bahan Penyusun Durian Siap Goreng ..... 77
Tabel C.5	Perhitungan Air dari Bahan Penyusun Durian Siap Goreng .. 77
Tabel C.6	Perhitungan Abu dari Bahan Penyusun Durian Siap Goreng. 77
Tabel C.7	Komposisi Bahan Pembuatan Durian setelah Penggorengan. 79
Tabel C.8	Perhitungan Karbohidrat dari Bahan Penyusun Durian Goreng ..... 79
Tabel C.9	Perhitungan Protein dari Bahan Penyusun Durian Goreng .... 79
Tabel C.10	Perhitungan Lemak dari Bahan Penyusun Durian Goreng..... 80
Tabel C.11	Perhitungan Air dari Bahan Penyusun Durian Goreng ..... 80
Tabel C.12	Perhitungan Abu dari Bahan Penyusun Durian Goreng..... 80
Tabel D.1	Rincian Kebutuhan Air PDAM untuk Sanitasi Peralatan per Hari..... 84
Tabel D.2	Rincian Kebutuhan Air PDAM untuk Sanitasi Ruangan ..... 85
Tabel D.3	Rincian Kebutuhan Air PDAM untuk Sanitasi Pekerja ..... 85
Tabel D.4	Rincian Kebutuhan Listrik..... 86
Tabel D.4	Perhitungan Kebutuhan LPG ..... 86
Tabel E.1	Kebutuhan Air untuk Produksi “During” ..... 87
Tabel G.1	Perhitungan Depresiasi Mesin dan Alat..... 90
Tabel G.2	Perhitungan Biaya Mesin, Peraltan, dan Bahan Sanitasi ..... 92
Tabel G.3	Perhitungan Biaya Sewa Tempat Produksi ..... 92
Tabel G.4	Perhitungan Biaya Bahan Baku “During” per Hari ..... 93
Tabel G.5	Perhitungan Biaya Pengemasan ..... 93
Tabel G.6	Perhitungan Biaya Tenaga Kerja ..... 93
Tabel G.7	Perhitungan Biaya Utilitas ..... 94

## DAFTAR APPENDIX

	Halaman
Appendix A.1	Kuisisioner ..... 63
Appendix A.2	Hasil Kuisisioner..... 66
Appendix B.1	Tahap Preparasi ..... 71
Appendix B.1.1.	Tahap Pencampuran ..... 71
Appendix B.1.2.	Tahap Pemotongan Roti Tawar ..... 71
Appendix B.2	Tahap Pembungkusan Durian dalam Roti Tawar ..... 72
Appendix B.3	Tahap Pelumuran dengan Telur..... 72
Appendix B.4	Tahap Pelapisan dengan Tepung Roti ..... 73
Appendix B.5	Tahap Pengorengan ..... 73
Appendix B.6	Tahap Penirisan ..... 74
Appendix B.7	Tahap Pengemasan ..... 75
Appendix C.1	Perhitungan Durian Sebelum Pengorengan ..... 76
Appendix C.2	Perhitungan Cp Durian Setelah Pengorengan..... 78
Appendix C.3	Perhitungan Tepung Sisa Setelah Pengorengan..... 81
Appendix D.1	Perhitungan Kebutuhan Air PDAM untuk Peralatan ... 84
Appendix D.2	Perhitungan Kebutuhan Air PDAM untuk Sanitasi Ruangan ..... 84
Appendix D.3	Perhitungan Kebutuhan Air PDAM untuk anitasi Pekerja ..... 85
Appendix D.4	Perhitungan Kebutuhan Listrik ..... 86
Appendix D.5	Perhitungan Kebutuhan LPG..... 86
Appendix E.1	Air PDAM ..... 87
Appendix E.2	Listrik ..... 88
Appendix E.3	LPG..... 88
Appendix E.4	Total Biaya Utilitas ..... 88
Appendix G.1	Harga Mesin dan Peralatan..... 90
Appendix G.2	Biaya Sewa Tempat Produksi..... 92
Appendix G.3	Biaya Bahan Baku dan Bahan Pengemas ..... 93
Appendix G.4	Biaya Tenaga Kerja..... 93
Appendix G.5	Biaya Utilitas..... 94