

**PERENCANAAN USAHA**  
**PANNA COTTA BUNGA TELANG-COMPOTE ROSELA**  
**“BELLE PANNA COTTA”**  
**DENGAN KAPASITAS PRODUKSI**  
**1000 CUP (@100 g)/HARI**

**TUGAS PERENCANAAN**  
**UNIT PENGOLAHAN PANGAN**



**OLEH:**

|                                |                   |
|--------------------------------|-------------------|
| <b>VINCENTIA WILHELMINA M.</b> | <b>6103018009</b> |
| <b>SHERINA TANDIONO</b>        | <b>6103018058</b> |
| <b>PAULINA ALICIA J.</b>       | <b>6103018060</b> |

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**  
**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN**  
**UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA**  
**SURABAYA**  
**2022**

**PERENCANAAN USAHA**  
***PANNA COTTA* BUNGA TELANG-*COMPOTE* ROSELA**  
**“BELLE PANNA COTTA”**  
**DENGAN KAPASITAS PRODUKSI**  
**1000 *CUP* (@100 g)/HARI**

**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:**

|                                |                   |
|--------------------------------|-------------------|
| <b>VINCENTIA WILHELMINA M.</b> | <b>6103018009</b> |
| <b>SHERINA TANDIONO</b>        | <b>6103018058</b> |
| <b>PAULINA ALICIA J.</b>       | <b>6103018060</b> |

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**  
**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN**  
**UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA**  
**SURABAYA**  
**2022**

## LEMBAR PENGESAHAN

Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan dengan judul **“Perencanaan Usaha Panna Cotta Bunga Telang-Compote Rosela “Belle Panna Cotta” dengan Kapasitas Produksi 1000 Cup (@100 g)/Hari”** yang diajukan oleh Vincentia Wilhelmina Moeljadi (6103018009), Sherina Tandiono (6103018058), Paulina Alicia Jaya (6103018060), telah diujikan pada tanggal 14 Januari 2022 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Dr. Painsri Widyawati, S.Si., M.Si.

NIK: 611.01.0528

NIDN: 0723047302

Tanggal: 20 Januari 2022

Mengetahui,

Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian,  
Ketua, Dekan,



Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si.

NIK: 611.89.0155

NIDN: 0004066401

Tanggal: 21 Januari 2022



Dr. Ignatius Srianta, S.TP., MP.

NIK: 611.00.0429

NIDN: 0726017402

Tanggal: 21 Januari 2022

## **SUSUNAN TIM PENGUJI**

Ketua : Dr. Painsi Sri Widyawati., S.Si., M.Si.

Anggota : Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP., IPM.

**LEMBAR PERNYATAAN  
KEASLIAN KARYA ILMIAH**

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

**Perencanaan Usaha *Panna Cotta* Bunga Telang-*Compote* Rosela  
“Belle Panna Cotta” dengan Kapasitas Produksi 1000 Cup  
(@100 g)/Hari**

adalah hasil karya kami sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu 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 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 2010).

Surabaya, 20 Januari 2022

Yang menyatakan,



Vincentia W. M.

Sherina Tandiono

Paulina Alicia J.

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN  
PUBLIKASI KARYA LIMIAH**

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

Nama : Vincentia Wilhelmina Moeljadi, Sherina Tandiono,  
Paulina Alicia Jaya  
NRP : 6103018009, 6103018058, 6103018060

Menyetujui Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan kami :

Judul:

**Perencanaan Usaha *Panna Cotta* Bunga Telang-*Compote* Rosela  
“Belle Panna Cotta” dengan Kapasitas Produksi 1000 Cup  
(@100 g)/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, 20 Januari 2022

Yang menyatakan,



The image shows a 10,000 Rupiah postage stamp from Indonesia. The stamp features the Garuda Pancasila emblem and the text '10.000 RUPIAH' and 'METERAI TANPA LUBANG'. The serial number 'K425630967' is visible. Three handwritten signatures in black ink are written over the stamp, corresponding to the names listed below.

Vincentia W. M.

Sherina Tandiono

Paulina Alicia J.

Vincentia Wilhelmina M. (6103018009), Sherina Tandiono (6103018058), Paulina Alicia J. (6103018060). **Perencanaan Usaha Panna Cotta Bunga Telang-Compote Rosela “Belle Panna Cotta” dengan Kapasitas Produksi 1000 Cup (@100 g)/Hari.**  
Pembimbing: Dr. Paini Sri Widyawati, S.Si., M.Si.

## ABSTRAK

Produk “Belle Panna Cotta” adalah *Panna Cotta* bunga telang yang dilengkapi dengan *compote* rosela. Bahan baku *Panna Cotta* telang dan *Compote* rosela yaitu bunga telang kering, air, *whipping cream*, susu UHT, gelatin *blooming*, vanilli, rosela kering, gula, dan pektin. Tahapan proses produksi “Belle Panna Cotta” yaitu preparasi bahan penyusun (pembuatan ekstrak bunga telang, *blooming* gelatin, dan pembuatan adonan *whipping cream*), pembuatan *panna cotta* bunga telang, dan pembuatan *compote* rosela. Kemasan yang digunakan yaitu kemasan primer (*panna cotta* telang menggunakan *cup* plastik berbahan akrilik bervolume  $\pm 130$  mL dan *compote* rosela menggunakan *cup* saus plastik bervolume 25 mL) dan kemasan sekunder menggunakan *box* karton berukuran 9,5 x 6,5 x 11 cm. Kapasitas produksi “Belle Panna Cotta” sebesar 1000 *cup*/hari (@100 *g/cup panna cotta* dan @20 *g/cup compote*). Usaha “Belle Panna Cotta” terdiri atas 5 pekerja dengan jam kerja 8 jam/hari dan termasuk dalam struktur organisasi lini. Lokasi usaha “Belle Panna Cotta” berada di Jl. Doho No. 3, Keputran, Kec. Tegalsari, Kota Surabaya dengan luas area produksi sebesar 20 m<sup>2</sup>. Penjualan dan pemasaran dilakukan secara *online* (media sosial dan *word of mouth*) dan *offline*. Produk dijual dengan harga Rp. 13.000,- dan diperoleh keuntungan sebesar 33,18%. Usaha “Belle Panna Cotta” didirikan dengan modal industri (TCI) sebesar Rp 214.894.934,00; biaya produksi total (TPC) sebesar Rp 2.757.126.319,13; dan laju pengembalian setelah pajak (ROR) sebesar 161,60% dengan waktu pengembalian modal (POT) setelah pajak selama 7 bulan 12 hari. Titik impas usaha “Belle Panna Cotta” adalah sebesar 55,58%. Berdasarkan faktor teknis dan ekonomis, usaha “Belle Panna Cotta” layak didirikan dan dioperasikan.

Kata kunci: Panna Cotta, compote, perencanaan usaha

Vincentia Wilhelmina M. (6103018009), Sherina Tandiono (6103018058), Paulina Alicia J. (6103018060). **“Belle Panna Cotta” Butterfly Pea Panna Cotta-Roselle Compote Business Plan with 1000 Cups (@100 g)/Day Production Capacity.**  
Supervisor: Dr. Painsi Sri Widyawati, S.Si., M.Si.

## ABSTRACT

"Belle Panna Cotta" is a butterfly pea panna cotta with roselle compote. The raw materials for butterfly pea panna cotta and roselle compote are dried butterfly pea, water, whipping cream, sugar, UHT milk, blooming gelatin, vanilla, dried roselle, and pectin. The manufacturing process consists of stages, such as preparation of the ingredients (butterfly pea extract production, blooming gelatin, and whipping cream production), butterfly pea panna cotta production, and roselle compote production. The packaging used is primary packaging (panna cotta using a plastic cup made of acrylic with a volume of  $\pm 130$  mL and compote using a plastic sauce cup with a volume of 25 mL) and secondary packaging using a cardboard box measuring 9.5 x 6.5 x 11 cm. "Belle Panna Cotta" production capacity is 1000 cups/day (@100 g/cup panna cotta and @20 g/cup compote). The "Belle Panna Cotta" business consists of 5 workers with 8 working hours/day and is included in the line organization structure. The home industry is located at Jl. Doho No. 3, Keputran, Kec. Tegalsari, Surabaya with a 20 m<sup>2</sup> production area. Product sales and marketing are carried out online (social media and word of mouth) and offline. The product price is Rp. 13.000, - and obtained a profit of 33.18%. "Belle Panna Cotta" is established with a total capital investment (TCI) of Rp 214.894.934,00; total production cost (TPC) of Rp 2.757.126.319,13; and the rate of return after tax (ROR) is 161.60% with a payout time (POT) for 7 months 12 days. The break-even point of "Belle Panna Cotta" is 55.58%. Based on technical and economic factors, the "Belle Panna Cotta" business is feasible to be established and operate.

Keywords: Panna Cotta, compote, business plan



## 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 Usaha Panna Cotta Bunga Telang-Compote Rosela “Belle Panna Cotta” dengan Kapasitas Produksi 1000 Cup (@100 g)/Hari**”. Penyusunan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan 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. Dr. Painsi Sri Widyawati S.Si., M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing kami selama penyusunan dan pelaksanaan kegiatan sehingga Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan dapat terselesaikan dengan baik.
2. Orang tua, keluarga, teman, dan semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang banyak memberikan dukungan moral kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan.

Penulis telah berusaha menyelesaikan tugas perencanaan unit pengolahan pangan ini dengan sebaik mungkin sehingga diharapkan dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 9 Januari 2022

Penulis

## 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 .....   | xiii    |
| DAFTAR GAMBAR .....  | xiv     |
| DAFTAR LAMPIRAN .....  | xvi     |
| I. PENDAHULUAN .....   | 1       |
| 1.1. Latar Belakang .....                                    | 1       |
| 1.2. Tujuan .....  | 4       |
| II. BAHAN BAKU DAN PROSES PEMUBATAN .....                    | 5       |
| 2.1. Bahan Baku Panna Cotta Bunga Telang .....               | 5       |
| 2.1.1. Bunga telang .....                                    | 5       |
| 2.1.2. Susu.....   | 6       |
| 2.1.3. <i>Whipping Cream</i> .....                           | 8       |
| 2.1.4. Gelatin.....  | 9       |
| 2.1.5. Gula Kristal Putih .....                              | 10      |
| 2.2. Bahan Baku <i>Compote</i> Rosela.....                   | 11      |
| 2.2.1. Rosela.....   | 11      |
| 2.2.2. Pektin .....  | 13      |
| 2.2.3. Air Minum Dalam Kemasan .....                         | 14      |
| 2.3. Bahan Pengemas dan Label .....                          | 15      |
| 2.3.1. Bahan Pengemas .....                                  | 15      |
| 2.3.2. Label Kemasan.....                                    | 17      |
| 2.4. Proses Pengolahan <i>Panna Cotta</i> Bunga Telang ..... | 18      |
| 2.4.1. Preparasi Bahan Penyusun .....                        | 18      |
| 2.4.1.1. Pembuatan ekstrak bunga telang .....                | 19      |
| 2.4.1.2. <i>Blooming</i> gelatin .....                       | 20      |
| 2.4.1.3. Pembuatan adonan <i>whipping cream</i> .....        | 20      |
| 2.4.2. Pembuatan <i>Panna Cotta</i> .....                    | 22      |
| 2.4.3. Pembuatan <i>Compote</i> Rosela.....                  | 25      |

|   |    |
|---|----|
| III. NERACA MASSA DAN NERACA ENERGI.....                              | 28 |
| 3.1. Neraca Massa .....   | 28 |
| 3.1.1. Neraca Massa Bahan Penyusun.....                               | 28 |
| 3.1.1.1. Penyeduhan bunga telang .....                                | 28 |
| 3.1.1.2. Penyaringan ekstrak bunga telang .....                       | 29 |
| 3.1.1.3. Proses <i>blooming</i> gelatin.....                          | 29 |
| 3.1.1.4. Pembuatan <i>whipping cream</i> .....                        | 29 |
| 3.1.2. Neraca Massa Pembuatan <i>Panna Cotta</i> .....                | 29 |
| 3.1.2.1. Pencampuran bahan 1 <i>Panna Cotta</i> .....                 | 29 |
| 3.1.2.2. Pemanasan adonan <i>Panna Cotta</i> .....                    | 30 |
| 3.1.2.3. Pendinginan adonan <i>Panna Cotta</i> .....                  | 30 |
| 3.1.2.4. Pencampuran bahan 2 <i>Panna Cotta</i> .....                 | 30 |
| 3.1.2.5. Pengisian adonan <i>Panna Cotta</i> 2 dalam <i>cup</i> ..... | 30 |
| 3.1.2.6. Pendinginan <i>Panna Cotta</i> .....                         | 31 |
| 3.1.3. Neraca Massa Pembuatan <i>Compote</i> Rosela.....              | 31 |
| 3.1.3.1. Penghancuran rosela.....                                     | 31 |
| 3.1.3.2. Pencampuran bahan 1 <i>Compote</i> .....                     | 31 |
| 3.1.3.3. Pemanasan <i>Compote</i> .....                               | 31 |
| 3.1.3.4. Penyaringan rosela .....                                     | 32 |
| 3.1.3.5. Pengisian <i>Compote</i> dalam <i>cup</i> .....              | 32 |
| 3.1.3.6. Pendinginan <i>Compote</i> .....                             | 32 |
| 3.2. Neraca Energi.....   | 32 |
| 3.2.1. Neraca Energi Pembuatan <i>Panna Cotta</i> .....               | 35 |
| 3.2.1.1. <i>Blooming</i> gelatin .....                                | 35 |
| 3.2.1.2. Pembuatan <i>Panna Cotta</i> 1 .....                         | 35 |
| 3.2.1.3. Pemanasan adonan <i>Panna Cotta</i> 1 .....                  | 35 |
| 3.2.1.4. Pendinginan adonan <i>Panna Cotta</i> 1 .....                | 36 |
| 3.2.1.5. Pendinginan <i>Panna Cotta</i> 2.....                        | 36 |
| 3.2.2. Neraca Energi Pembuatan <i>Compote</i> Rosela .....            | 36 |
| 3.2.2.1. Pemanasan <i>Compote</i> .....                               | 36 |
| 3.2.2.2. Pendinginan <i>Compote</i> .....                             | 36 |
| IV. SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN .....                             | 37 |
| 4.1. Mesin.....   | 37 |
| 4.1.1. <i>Showcase</i> .....  | 37 |
| 4.1.2. Blender .....  | 38 |
| 4.1.3. <i>Hand Blender</i> .....                                      | 38 |
| 4.1.4. Kipas Angin .....  | 39 |
| 4.1.5. <i>UV Sterilizer</i> .....                                     | 40 |
| 4.2. Alat .....   | 40 |
| 4.2.1. Timbangan Digital.....   | 40 |
| 4.2.2. Timbangan.....   | 41 |

|  |    |
|--|----|
| 4.2.3. Kompor Gas .....                            | 42 |
| 4.2.4. Panci.....                                  | 42 |
| 4.2.5. Sendok .....                                | 43 |
| 4.2.6. Termometer .....                            | 44 |
| 4.2.7. Saringan .....                              | 44 |
| 4.2.8. <i>Water Jug</i> .....                      | 45 |
| 4.2.9. Baskom <i>Stainless Steel</i> .....         | 45 |
| 4.2.10. Baskom Plastik.....                        | 46 |
| 4.2.11. Spatula .....                              | 46 |
| 4.2.12. Piring Plastik .....                       | 47 |
| 4.2.13. Sarung Tangan .....                        | 47 |
| 4.2.14. Penutup Kepala .....                       | 48 |
| 4.2.15. Masker .....                               | 48 |
| 4.2.16. Meja dan Kursi.....                        | 49 |
| 4.2.17. Rak Penyimpanan .....                      | 49 |
| 4.2.18. Rak Pengering .....                        | 50 |
| 4.2.19. <i>Container</i> .....                     | 50 |
| 4.2.20. Lampu .....                                | 51 |
| 4.2.21. Alat-alat Kebersihan .....                 | 51 |
| 4.2.21.1. Spons.....                               | 52 |
| 4.2.21.2. Sapu .....                               | 52 |
| 4.2.21.3. Alat Pel.....                            | 52 |
| 4.2.21.4. Dustpan .....                            | 53 |
| 4.2.21.5. Kain Lap.....                            | 53 |
| 4.2.21.6. Tempat Sampah.....                       | 54 |
| V. UTILITAS .....                                  | 55 |
| 5.1. Air .....                                     | 55 |
| 5.1.1. Air untuk Keperluan Umum dan Sanitasi ..... | 55 |
| 5.1.2. Air Proses dan Konsumsi Pekerja .....       | 56 |
| 5.2. Listrik.....                                  | 56 |
| 5.3. Bahan Bakar .....                             | 57 |
| VI. TINJAUAN PERUSAHAAN .....                      | 58 |
| 6.1. Profil Usaha .....                            | 58 |
| 6.2. Visi dan Misi Perusahaan.....                 | 59 |
| 6.2.1. Visi Perusahaan.....                        | 59 |
| 6.2.2. Misi Perusahaan .....                       | 59 |
| 6.3. Struktur Organisasi .....                     | 59 |
| 6.4. Lokasi Usaha.....                             | 61 |
| 6.5. Tata Letak Usaha .....                        | 62 |
| 6.6. Ketenagakerjaan.....                          | 63 |
| 6.6.1. Deskripsi Tugas Tenaga Kerja .....          | 64 |

|   |    |
|---|----|
| 6.6.2. Klasifikasi dan Waktu Kerja Karyawan .....   | 64 |
| 6.6.3. Kesejahteraan Karyawan/Pekerja .....   | 65 |
| 6.7. Penjualan dan Pemasaran .....  | 65 |
| VII. ANALISA EKONOMI .....  | 66 |
| 7.1. Tinjauan Umum Analisa Ekonomi .....  | 66 |
| 7.2. Perhitungan Biaya Mesin dan Peralatan .....  | 68 |
| 7.3. Perhitungan Biaya Bahan Baku .....   | 69 |
| 7.4. Perhitungan Biaya Pengemas .....   | 70 |
| 7.5. Perhitungan Biaya Utilitas.....  | 70 |
| 7.6. Perhitungan Analisa Ekonomi.....   | 70 |
| 7.6.1. Perhitungan Total Investasi Modal/<br><i>Total Capital Investment (TCI)</i> .....                                | 70 |
| 7.6.2. Penentuan Total Biaya Produksi/<br><i>Total Production Cost (TPC)</i> .....                                      | 71 |
| 7.6.3. Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) .....   | 72 |
| 7.6.4. Penentuan <i>Rate of Return (ROR)</i> dan <i>Pay Out Time</i><br><i>(POT)</i> Hasil Penjualan Produk/Tahun ..... | 73 |
| 7.6.5. Pajak Penghasilan.....   | 73 |
| 7.6.6. Laju Pengembalian Modal/ <i>Rate of Return (ROR)</i> ..  | 73 |
| 7.6.7. Waktu Pengembalian Modal/ <i>Pay Out Time (POT)</i> ..   | 74 |
| 7.6.8. Perhitungan Titik Impas/ <i>Break Even Point (BEP)</i> ..  | 74 |
| VIII. PEMBAHASAN .....  | 76 |
| 8.1. Aspek Teknis.....  | 77 |
| 8.2. Aspek Ekonomi .....  | 77 |
| 8.2.1. Tingkat Pengembalian Modal/<br><i>Rate of Return (ROR)</i> .....   | 77 |
| 8.2.2. Waktu Pengembalian Modal/<br><i>Pay Out Time (POT)</i> .....   | 78 |
| 8.2.3. Titik Impas/ <i>Break Even Point (BEP)</i> .....   | 78 |
| 8.3. Aspek Manajemen Usaha .....  | 79 |
| 8.4. Realisasi dan Testimoni “Belle Panna Cotta” .....  | 80 |
| IX. KESIMPULAN .....  | 82 |
| DAFTAR PUSTAKA .....  | 83 |
| LAMPIRAN .....  | 93 |

## DAFTAR TABEL

|   | Halaman |
|---|---------|
| Tabel 2.1. Kadar Senyawa Aktif Mahkota Bunga Telang .....                       | 6       |
| Tabel 2.2. Komposisi Gizi Susu Sapi Segar per 100 g BDD.....                    | 7       |
| Tabel 2.3. Standar Mutu Susu Sapi .....   | 8       |
| Tabel 2.4. Komposisi Kimia <i>Light Whipping cream</i> .....                    | 9       |
| Tabel 2.5. Syarat Mutu Gelatin .....  | 10      |
| Tabel 2.6. Syarat Mutu Gula Pasir .....   | 11      |
| Tabel 2.7. Komposisi Kimia Kelopak Bunga<br>Rosela kering per 100 g Bahan ..... | 12      |
| Tabel 2.8. Standar Mutu Pektin .....  | 13      |
| Tabel 2.9. Syarat Mutu Air Mineral .....  | 14      |
| Tabel 2.10. Formulasi Penyeduhan Bunga Telang .....                             | 21      |
| Tabel 2.11. Formulasi Blooming Gelatin .....                                    | 21      |
| Tabel 2.12. Formulasi Adonan <i>Whipping Cream</i> .....                        | 21      |
| Tabel 2.13. Formulasi Adonan <i>Panna Cotta 1</i> .....                         | 25      |
| Tabel 2.14. Formulasi Adonan <i>Panna Cotta 2</i> .....                         | 25      |
| Tabel 2.15. Formulasi <i>Compote</i> Rosela.....                                | 27      |
| Tabel 5.1. Kebutuhan Air untuk Kegiatan Sanitasi .....                          | 55      |
| Tabel 5.2. Kebutuhan Air Proses Produksi dan<br>Konsumsi Pekerja .....          | 56      |
| Tabel 5.3. Total Kebutuhan Listrik per Bulan .....                              | 57      |
| Tabel 5.4. Total Kebutuhan Energi Bahan Bakar per Bulan .....                   | 57      |
| Tabel 7.1. Perhitungan Biaya Mesin dan Peralatan .....                          | 68      |
| Tabel 7.2. Perhitungan Biaya Bahan Baku .....                                   | 69      |
| Tabel 7.3. Perhitungan Biaya Pengemas .....                                     | 70      |
| Tabel 7.4. Perhitungan Biaya Utilitas .....                                     | 70      |

## DAFTAR GAMBAR

|   | Halaman |
|---|---------|
| Gambar 2.1. Bunga Telang.....   | 5       |
| Gambar 2.2. Bunga Rosela .....  | 11      |
| Gambar 2.3. Kemasan Primer .....  | 16      |
| Gambar 2.4. Kemasan Sekunder “Belle Panna Cotta” .....                            | 17      |
| Gambar 2.5. Logo dan Label Kemasan “Belle Panna Cotta” .....                      | 18      |
| Gambar 2.6. Diagram Alir Proses Ekstraksi Bunga Telang.....                       | 19      |
| Gambar 2.7. Diagram Alir Proses <i>Blooming</i> Gelatin.....                      | 20      |
| Gambar 2.8. Diagram Alir Proses Pembuatan<br>Adonan <i>Whipping Cream</i> .....   | 21      |
| Gambar 2.9. Diagram Alir Proses Pembuatan<br><i>Panna Cotta</i> Bunga Telang..... | 23      |
| Gambar 2.10. Diagram Alir Proses Pembuatan<br><i>Compote</i> Rosela .....         | 26      |
| Gambar 4.1. <i>Showcase</i> .....   | 38      |
| Gambar 4.2. Blender.....  | 38      |
| Gambar 4.3. <i>Hand</i> Blender .....   | 39      |
| Gambar 4.4. Kipas Angin Dinding .....   | 39      |
| Gambar 4.5. UV <i>Sterilizer</i> .....  | 40      |
| Gambar 4.6. Timbangan Digital .....   | 41      |
| Gambar 4.7. Timbangan .....   | 41      |
| Gambar 4.8. Kompor Gas .....  | 42      |
| Gambar 4.9. Panci.....  | 42      |
| Gambar 4.10. Sendok Makan .....   | 43      |
| Gambar 4.11. Sendok Sayur .....   | 44      |
| Gambar 4.12. Termometer.....  | 44      |
| Gambar 4.13. Saringan .....   | 45      |
| Gambar 4.14. <i>Water Jug</i> .....   | 45      |
| Gambar 4.15. Baskom <i>Stainless Steel</i> .....                                  | 46      |
| Gambar 4.16. Baskom Plastik.....  | 46      |
| Gambar 4.17. Spatula .....  | 47      |
| Gambar 4.18. Piring Plastik .....   | 47      |
| Gambar 4.19. Sarung Tangan .....  | 48      |
| Gambar 4.20. Penutup Kepala .....   | 48      |
| Gambar 4.21. Masker .....   | 48      |
| Gambar 4.22. Meja .....   | 49      |
| Gambar 4.23. Kursi.....   | 49      |
| Gambar 4.24. Rak Penyimpanan .....  | 50      |

|   |    |
|---|----|
| Gambar 4.25. Rak Pengering.....                       | 50 |
| Gambar 4.26. <i>Container</i> .....                   | 51 |
| Gambar 4.27. Lampu.....                               | 51 |
| Gambar 4.28. Spons .....                              | 52 |
| Gambar 4.29. Sapu .....                               | 52 |
| Gambar 4.30. Alat Pel .....                           | 53 |
| Gambar 4.31. <i>Dustpan</i> .....                     | 53 |
| Gambar 4.32. Kain Lap .....                           | 54 |
| Gambar 4.33. Tempat Sampah .....                      | 54 |
| Gambar 6.1. Lokasi Usaha “Belle Panna Cotta” .....    | 61 |
| Gambar 6.2. Tata Letak “Belle Panna Cotta” .....      | 63 |
| Gambar 7.1. Grafik <i>Break Even Point</i> (BEP)..... | 75 |



## DAFTAR LAMPIRAN

|   | Halaman |
|---|---------|
| A. NERACA MASSA .....                                       | 93      |
| B. NERACA ENERGI.....                                       | 101     |
| C. PERHITUNGAN UTILITAS .....                               | 130     |
| D. JADWAL KERJA HARIAN .....                                | 134     |
| E. PERHITUNGAN PENYUSUTAN NILAI<br>MESIN DAN PERALATAN..... | 138     |
| F. TESTIMONI KONSUMEN .....                                 | 141     |