

**PERENCANAAN USAHA *PANNA COTTA*  
SARI KACANG HIJAU “KAJOTTA”  
DENGAN KAPASITAS PRODUKSI  
100 *CUP* @200 g/ HARI**

**TUGAS PERENCANAAN  
UNIT PENGOLAHAN PANGAN**



**OLEH:**

<b>KEVIN JONATHAN MUSA</b>	<b>6103018082</b>
<b>JESSICA NATHANIA</b>	<b>6103018084</b>
<b>NATASYA A. P. HUSAIN</b>	<b>6103018123</b>

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

**PERENCANAAN USAHA *PANNA COTTA*  
SARI KACANG HIJAU “KAJOTTA”  
DENGAN KAPASITAS PRODUKSI  
100 *CUP* @200 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>KEVIN JONATHAN MUSA</b>	<b>6103018082</b>
<b>JESSICA NATHANIA</b>	<b>6103018084</b>
<b>NATASYA A. P HUSAIN</b>	<b>6103018123</b>

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

## LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan dengan judul **“Perencanaan Usaha *Panna Cotta* Sari Kacang Hijau “Kajotta” dengan Kapasitas Produksi 100 Cup @200 g/ Hari”**, yang diajukan oleh Kevin Jonathan Musa (6103018082), Jessica Nathania (6103018084), dan Natasya Husain (6103018123), yang telah diujikan pada tanggal 01 Juli 2022 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Ir. Theresia Endang Widoeri Widyastuti, MP., IPM.

NIK. 611.91.0182/NIDN. 0725116701

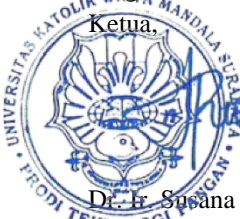
Tanggal: 11 Juli 2022

Mengetahui,

Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian

Ketua,

Dekan



Dr. Ir. Susana Ristiarini, M. Si

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

NIK. 611.89.0150

NIK. 611.00.0429

NIDN. 0004066401

NIDN. 0726017402

Tanggal: 12 Juli 2022

Tanggal: 12 Juli 2022

## **SUSUNAN TIM PENGUJI**

Ketua : Ir. Theresia Endang Widoeri Widyastuti, MP., IPM.

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

## LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

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

### **Perencanaan Usaha *Panna Cotta* Sari Kacang Hijau “Kajotta dengan Kapasitas Produksi 100 cup @200 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 kami juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini 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, 02 Juli 2022



Kevin Jonathan

Jessica Nathania

Natasya Husain

## LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Kevin Jonathan Musa, Jessica Nathania, Natasya Husain  
NRP : 6103018082, 6103018084, 6103018123

Menyetujui karya ilmiah kami:

Judul:

Perencanaan Usaha *Panna Cotta* Sari Kacang Hijau “Kajotta” dengan Kapasitas Produksi 100 *cup* @200 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, 02 Juli 2022

Yang menyatakan,



Kevin Jonathan

Jessica Nathania

Natasya Husain

Kevin Jonathan NRP 6103018082, Jessica Nathania NRP 6103018084, Natasya Husain NRP 6103018123. **Perencanaan Usaha Panna Cotta Sari Kacang Hijau “Kajotta” dengan Kapasitas Produksi 100 cup @200 g/ Hari.**

Pembimbing: Ir. Theresia Endang Widodoeri Widyastuti, MP., IPM.

## ABSTRAK

*Panna cotta* merupakan produk *dessert* berbahan dasar *cream* dan susu sapi yang dimasak bersama gelatin dan gula, serta disajikan dalam kondisi dingin. *Panna cotta* sari kacang hijau “Kajotta” merupakan inovasi *panna cotta* berbahan dasar sari kacang hijau sebagai alternatif pengganti susu sapi. Sari kacang hijau sebagai salah satu sumber susu nabati memiliki nilai gizi protein dan kalsium yang mendekati susu sapi, serta tidak mengandung laktosa sehingga aman dikonsumsi oleh penderita *lactose intolerance*. Usaha produksi *panna cotta* “Kajotta” direncanakan memproduksi 100 cup @ 200 g/hari dengan skala usaha mikro kecil menengah (UMKM). Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan “Kajotta” adalah sari kacang hijau, *cream*, gelatin, karamel, dan garam. Tahap pembuatan “Kajotta” meliputi pembuatan sari kacang hijau, pelarutan gelatin, pemanasan dan pengadukan, pengemasan, penyimpanan, serta pendinginan. Produk “Kajotta” dikemas dalam cup plastik PP transparan yang dijual dengan harga Rp 20.000, sehingga memperoleh keuntungan sebesar 47%. Usaha produksi “Kajotta” dilakukan oleh tiga orang pekerja dengan waktu kerja selama 8 jam/hari. Lokasi usaha “Kajotta” terletak di Perumahan BCF, Jl. Sekawan Indah Blok B-27, Sidoarjo, Jawa Timur. Evaluasi usaha produksi “Kajotta” dinyatakan layak berdasarkan *Rate of Return* (ROR) setelah pajak sebesar 32,63%, *Pay Out Time* (POT) setelah pajak sebesar 36,05 bulan, dan *Break Even Point* sebesar 56,86%.

Kata kunci: *Panna cotta*, Sari kacang hijau, Kajotta, Perencanaan usaha

Kevin Jonathan NRP 6103018082, Jessica Nathania NRP 6103018084, Natasya Husain NRP 6103018123. **Business Plan of Green Bean Juice Panna Cotta “Kajotta” with 100 Cup @200 g/Day of Production Capacity.**

Supervisor: Ir. Theresia Endang Widoeri Widyastuti, MP., IPM.

## **ABSTRACT**

Panna cotta is a dessert product made from cream and cow's milk cooked with gelatin and sugar, served in cold conditions. Mung bean juice panna cotta “Kajotta” is an innovation of panna cotta based on mung bean juice as an alternative to cow's milk. Mung bean juice as one source of vegetable milk has a nutritional value of protein and calcium that is close to cow's milk, and it's safe to be consumed by people with lactose intolerance. Production business of mung bean juice panna cotta “Kajotta” planned to produce 100 cups @200 g/day on micro, small, and medium enterprises scale (MSMEs). The ingredients of “Kajotta” were mung bean juice extract, cream, gelatin, caramel, and salt. The manufacturing stage of “Kajotta” includes the mung bean juice extraction, gelatin dissolution, heating and stirring, packaging, storage, and cooling. “Kajotta” products packaged in transparent PP plastic cups, which be sold at a price of Rp 20,000, resulting in 47% of profit. “Kajotta” production business carried out with three employees that work 8 hours a day. “Kajotta” production business located at BCF housing estate, Sekawan Indah street number B-27, Sidoarjo, East Java. The evaluation of the “Kajotta” production business was declared feasible based on the Rate of Return after tax 32.63%, Pay Out Time after tax of 36.05 month, and Break Even Point of 56.86%.

Keywords: Panna cotta, mung bean juice, kajotta, 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 Sari Kacang Hijau “Kajotta” dengan Kapasitas Produksi 100 cup @200 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. Ir. Theresia Endang Widoeri Widyastuti, MP., IPM. selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikirannya dalam membimbing penulis untuk menyelesaikan tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan.
2. Orang tua, keluarga, dan teman-teman yang senantiasa memberikan dukungan dan doa kepada penulis untuk kelancaran penyusunan tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini.
3. Seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah mendukung penulis dalam menyelesaikan tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan. Semoga karya ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 24 Juni 2022

Kevin Jonathan, Jessica Nathania, Natasya Husain

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
ABSTRAK .....	vi
ABSTRACT .....	vii
KATA PENGANTAR .....	viii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR TABEL .....	xv
DAFTAR LAMPIRAN .....	xvi
I. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tujuan .....	3
II. BAHAN DAN PROSES PENGOLAHAN .....	4
2.1. Bahan Baku dan Bahan Pembantu .....	4
2.1.1. Sari Kacang Hijau .....	4
2.1.2. <i>Cream Non-Dairy</i> .....	9
2.1.3. Karamel .....	10
2.1.4. Gula Pasir .....	11
2.1.5. Gelatin .....	13
2.1.6. Garam .....	15
2.2. Bahan Pengemas .....	17
2.2.1. <i>Cup</i> Plastik .....	17
2.2.2. Label .....	17
2.2.3. Legalitas .....	19
2.3. Proses Pengolahan <i>Panna Cotta</i> .....	21
2.3.1. Pembuatan Sari Kacang Hijau .....	21
2.3.2. Pembuatan Karamel .....	24
2.3.3. Pembuatan <i>Panna Cotta</i> .....	25
III. NERACA MASSA DAN NERACA ENERGI .....	28
3.1. Neraca Massa Pembuatan <i>Panna Cotta</i> Kacang Hijau ..	28
3.1.1. Pembuatan Sari Kacang Hijau .....	28
3.1.2. Pembuatan Karamel (Modifikasi Pemanis) .....	30
3.1.3. Pembuatan <i>Panna Cotta</i> Kacang Hijau “Kajotta” .....	30
3.2. Neraca Energi .....	31
3.2.1. Pembuatan Sari Kacang Hijau .....	32
3.2.2. Pembuatan Karamel .....	33
3.2.3. Pembuatan Kajotta .....	33

IV. MESIN DAN PERALATAN .....	34
4.1. Mesin.....	34
4.1.1. Kulkas .....	34
4.1.2. Blender.....	35
4.1.3. Kipas Angin .....	36
4.1.4. Alat Pemas.....	36
4.2. Peralatan.....	37
4.2.1. Tampah Plastik .....	37
4.2.2. Baskom <i>Stainless</i> Diameter 28 cm.....	37
4.2.3. Baskom <i>Stainless</i> Diameter 18 cm.....	38
4.2.4. Panci 23,6 Liter.....	38
4.2.5. Panci Kecil <i>Milk Pan</i> .....	38
4.2.6. Timbangan Digital Dapur .....	39
4.2.7. Timbangan Digital Akurasi 0,1 g.....	39
4.2.8. Kompor Gas.....	40
4.2.9. Tabung LPG dan Regulator .....	40
4.2.10. Termometer Digital.....	41
4.2.11. Sendok <i>Stainless Steel</i> .....	41
4.2.12. Irus Silikon.....	42
4.2.13. Irus <i>Stainless</i> 40 cm .....	42
4.2.14. Gelas Ukur 5 Liter .....	43
4.2.15. Gelas Ukur 500 ml.....	43
4.2.17. Lampu LED 12 Watt.....	44
4.2.18. Galon air 15 L.....	45
4.2.19. Meja Dapur <i>Stainless Steel</i> .....	45
4.2.20. Wastafel Ruang Produksi.....	46
4.2.21. Wastafel Toilet.....	46
4.2.22. Lemari arsip .....	47
4.2.23. Kursi duduk .....	47
4.2.24. Meja Kantor & Tamu.....	48
4.2.25. Lemari bahan .....	48
4.2.26. Artibut Kerja Karyawan.....	48
4.2.27. Spons cuci .....	49
4.2.28. Sabun cuci piring 780 ml .....	49
4.2.29. Sapu .....	50
4.2.30. Pengki/ Serokan .....	50
4.2.31. Tempat sampah .....	50
4.2.32. Plastik Sampah ( <i>pack</i> ) .....	50
4.2.33. Ember 11 L .....	51
4.2.34. Pel lantai .....	52
4.2.35. Pembersih lantai 750 ml .....	52

4.2.36. Kesenjangan kaki .....	53
4.2.37. Sikat Lantai .....	53
V. UTILITAS .....	54
5.1. Air .....	54
5.2. Listrik .....	55
5.3. <i>Liquefied Petroleum Gas (LPG)</i> .....	56
VI. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN .....	57
6.1. Visi dan Misi Perusahaan .....	58
6.1.1. Visi Perusahaan .....	58
6.1.2. Misi Perusahaan .....	58
6.2. Lokasi Perusahaan .....	58
6.3. Tata Letak Perusahaan .....	61
6.4. Struktur Organisasi Perusahaan .....	64
6.5. Ketenagakerjaan .....	66
6.5.1. Deskripsi Pekerjaan .....	67
6.5.2. Kualifikasi Karyawan .....	68
6.5.3. Waktu Kerja Karyawan .....	69
6.5.4. Kesejahteraan Karyawan .....	69
VII. ANALISIS EKONOMI .....	71
7.1. <i>Total Capital Investment/ TCI (Modal Industri Total)</i> ...	71
7.1.1. <i>Fixed Capital Investment/ FCI (Modal Tetap)</i> .....	71
7.1.2. <i>Working Capital Investment/ WCI (Modal Kerja)</i> .....	72
7.2. <i>Total Production Cost/ TPC (Biaya Produksi Total)</i> .....	73
7.2.1. <i>Manufacturing Cost/ MC (Biaya Pabrikasi)</i> .....	73
7.2.2. <i>General Expense/ GE (Biaya Pengeluaran Umum)</i> .....	74
7.3. Analisa Kelayakan .....	74
7.3.1. <i>Rate of Return/ ROR (Laju Pengembalian Modal)</i> .....	74
7.3.2. <i>Pay Out Time/ POT (Waktu Pengembalian Modal)</i> .....	75
7.3.3. <i>Break Even Point/ BEP (Titik Impas)</i> .....	76
7.4. Perhitungan Biaya Produksi .....	77
7.5. Perhitungan Analisa Ekonomi .....	77
7.5.1. Penentuan <i>Total Capital Investment/ TCI (Modal Industri Total)</i> .....	77
7.5.2. Penentuan <i>Total Production Cost/ TPC (Biaya Produksi Total)</i> .....	78
7.5.3. Penentuan <i>General Expenses/ GE (Biaya Pengeluaran Umum)</i> .....	78
7.5.4. Penentuan Harga Pokok Industri (HPP) .....	79
7.5.5. Penentuan Pendapatan Total Produk per Tahun .....	79
7.5.6. Penentuan <i>Rate of Return/ ROR (Laju Pengembalian Modal)</i> .....	80

7.5.7. Penentuan <i>Pay Out Time</i> / POT (Waktu Pengembalian Modal) .....	81
7.5.8. Perhitungan Titik Impas/ <i>Break Even Point</i> (BEP).....	81
VIII. PEMBAHASAN .....	83
8.1. Faktor Teknis .....	84
8.1.1. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan.....	84
8.1.2. Bahan Baku.....	85
8.1.4. Mesin dan Peralatan.....	85
8.2. Faktor Ekonomi.....	86
8.2.1. Laju Pengembalian Modal/ <i>Rate of Return</i> (ROR) .....	87
8.2.2. Waktu Pengembalian Modal/ <i>Pay Out Time</i> (POT).....	87
8.2.3. Titik Impas/ <i>Break Even Point</i> (BEP).....	88
8.3. Realisasi, Kendala, dan Evaluasi <i>Panna Cotta</i> “Kajotta” .....	88
IX. KESIMPULAN .....	91
DAFTAR PUSTAKA .....	92
LAMPIRAN .....	106

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Kacang Hijau dan Sari Kacang Hijau .....	7
Gambar 2.2. Cream Non-dairy Merk “Shine Road” .....	10
Gambar 2.3. Reaksi Karamelisasi Sukrosa .....	11
Gambar 2.4. Gula Kristal Putih .....	12
Gambar 2.5. Struktur Kimia Gelatin.....	13
Gambar 2.6. Gelatin Merk “Hakiki” .....	14
Gambar 2.7. Garam Konsumsi Beriodium .....	16
Gambar 2.8. Kemasan “Kajotta” .....	17
Gambar 2.9. Label Produk “Kajotta” .....	19
Gambar 2.10. IUMK PTSP dan IUMK Online.....	21
Gambar 2.11. Diagram Alir Pembuatan Sari Kacang Hijau .....	22
Gambar 2.12. Diagram Alir Pembuatan Karamel.....	24
Gambar 2.13. Diagram Alir Pembuatan Panna Cotta “Kajotta” .....	26
Gambar 2.14. Produk Panna Cotta “Kajotta” .....	27
Gambar 4.1. Kulkas.....	35
Gambar 4.2. Blender.....	35
Gambar 4.3. Kipas Angin .....	36
Gambar 4.4. Alat Pemasak .....	36
Gambar 4.5. Tambah Plastik .....	37
Gambar 4.6. Baskom Stainless 28 cm .....	37
Gambar 4.7. Baskom Stainless 18 cm .....	38
Gambar 4.8. Panci 23,6 Liter.....	38
Gambar 4.9. Panci Kecil Milk Pan .....	39
Gambar 4.10. Timbangan Digital Dapur .....	39
Gambar 4.11. Timbangan Digital Akurasi 0,1g.....	40
Gambar 4.12. Kompor Gas.....	40
Gambar 4.13. Tabung LPG dan Regulator .....	41
Gambar 4.14. Termometer Digital.....	41
Gambar 4.15. Sendok Stainless Steel .....	42
Gambar 4.16. Iruks Silikon.....	42
Gambar 4.17. Iruks Stainless 40 cm .....	43
Gambar 4.18. Gelas Ukur 5 Liter .....	43
Gambar 4.19. Gelas Ukur 500 mL.....	44
Gambar 4.20. Rak Penyimpanan Alat .....	44
Gambar 4.21. Lampu LED 12 Watt.....	45
Gambar 4.22. Galon Air 15 L.....	45
Gambar 4.23. Meja Dapur Stainless Steel .....	46

Gambar 4.24. Wastafel Ruang Produksi.....	46
Gambar 4.25. Wastafel Toilet.....	47
Gambar 4.26. Lemari Arsip.....	47
Gambar 4.27. Kursi duduk.....	47
Gambar 4.28. Meja Kantor dan Tamu.....	48
Gambar 4.29. Lemari Bahan.....	48
Gambar 4.30. Atribut Kerja Karyawan.....	49
Gambar 4.31. Spons Cuci.....	49
Gambar 4.32. Sabun Cuci Piring.....	50
Gambar 4.33. Sapu.....	50
Gambar 4.34. Pengki.....	50
Gambar 4.35. Tempat Sampah.....	51
Gambar 4.36. Plastik Sampah.....	51
Gambar 4.37. Ember.....	52
Gambar 4.38. Pel Lantai.....	52
Gambar 4.39. Pembersih Lantai.....	52
Gambar 4.40. Keset Kaki.....	53
Gambar 4.41. Sikat Lantai.....	53
Gambar 6.1. Lokasi Produksi "Kajotta".....	60
Gambar 6.2. Bagan Tata Letak Proses.....	61
Gambar 6.3. Bagan Tata Letak Produk.....	62
Gambar 6.4. Bagan Tata Letak Lokasi Tetap.....	62
Gambar 6.5. Bagan Tata Letak Grup Teknologi Produk.....	63
Gambar 6.6. Denah Ruang dan Tata Letak Alat Produksi "Kajotta" .....	64
Gambar 6.7. Bagan Struktur Organisasi Garis.....	65
Gambar 6.8. Bagan Struktur Organisasi Fungsional.....	65
Gambar 6.9. Bagan Struktur Organisasi Matriks.....	66
Gambar 6.10. Bagan Struktur Organisasi "Kajotta".....	66
Gambar 7.1. Grafik <i>Break Even Point</i> Produk "Kajotta".....	82

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Komposisi Penyusun Kacang Hijau .....	6
Tabel 2.2. Persyaratan Mutu Khusus Kacang Hijau .....	6
Tabel 2.3. Syarat Mutu Air Mineral .....	8
Tabel 2.4. Komposisi Bahan Penyusun <i>Cream Non-dairy</i> .....	10
Tabel 2.5. Syarat Mutu Gula Kristal Putih .....	12
Tabel 2.6. Komposisi Bahan Penyusun Gula Pasir.....	13
Tabel 2.7. Syarat Mutu Gelatin.....	14
Tabel 2.8. Syarat Mutu Garam Konsumsi Beriodium .....	16
Tabel 2.9. Formulasi <i>Panna Cotta</i> “Kajotta” .....	25
Tabel 3.1. Komposisi Bahan Penyusun <i>Panna Cotta</i> Kacang Hijau .....	32
Tabel 3.2. Data Perhitungan Neraca Energi.....	32
Tabel 5.1. Ketentuan Biaya Air Kategori Rumah Tangga II-D .....	54
Tabel 5.2. Total Kebutuhan Air untuk Produksi "Kajotta" .....	55
Tabel 5.3. Total Kebutuhan Listrik.....	55



## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran A. Kuesioner.....	106
Lampiran B. Neraca Massa.....	114
Lampiran C. Neraca Energi .....	127
Lampiran D. Perhitungan Biaya Utilitas .....	148
Lampiran E. Jadwal Waktu Kerja Harian Karyawan .....	155
Lampiran F. Perhitungan Biaya .....	156