

**PERENCANAAN *HOME INDUSTRY* “BROCK”
CEREAL BAR DENGAN PRODUKSI
600 PCS PER MINGGU**

**TUGAS PERENCANAAN
UNIT PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH:

**NATHANIA ISWANTO 6103017039
FLORENCIA IRENA CAHYADI 6103017064
VITO ADITYA NAGAGINTA 6103017091**

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

**PERENCANAAN *HOME INDUSTRY* “BROCK”
CEREAL BAR DENGAN PRODUKSI
600 PCS PER MINGGU**

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:

NATHANIA ISWANTO	6103017039
FLORENCIA IRENA CAHYADI	6103017064
VITO ADITYA NAGAGINTA	6103017091

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 : Nathania Iswanto, Florencia Irena Cahyadi, Vito Aditya Nagaginta
NRP : 6103017039, 6103017064, 6103017091

Menyetujui Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan kami:

Judul:

**“Perencanaan *Home Industry* “Brock” Cereal Bar dengan Produksi
600 pcs per Minggu”**

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,

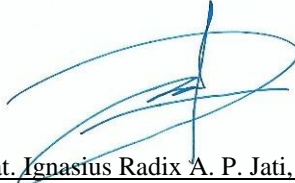


Nathania Iswanto Florencia Irena Cahyadi Vito Aditya Nagaginta

LEMBAR PENGESAHAN

Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan dengan judul **“Perencanaan Home Industry “Brock” Cereal Bar dengan Produksi 600 pcs per Minggu”**, yang diajukan oleh Nathania Iswanto (6103017039), Florencia Irena Cahyadi (6103017064), dan Vito Aditya Nagaginta (6103017091) telah diujikan pada tanggal 18 Januari 2021 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Dr. rer. nat. Ignasius Radix A. P. Jati, S.TP., MP.
NIDN. 0719068110
NIK. 611140816
Tanggal: 22 Januari 2021

Mengetahui,
Fakultas Teknologi Pertanian,
Dekan,

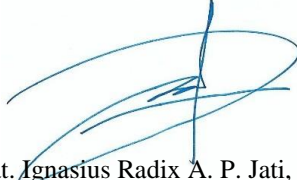


Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM.
NIDN. 0707036201
NIK. 611.88.0139
Tanggal: 22 Januari 2021

LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan dengan judul **“Perencanaan *Home Industry* “Brock” *Cereal Bar* dengan Produksi 600 pcs per Minggu”**, yang diajukan oleh Nathania Iswanto (6103017039), Florencia Irena Cahyadi (6103017064), dan Vito Aditya Nagaginta (6103017091), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

Dosen Pembimbing,



Dr. rer. nat. Ignasius Radix A. P. Jati, S.TP., MP.

NIDN. 0719068110

NIK. 611140816

Tanggal: 22 Januari 2021

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

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

Perencanaan *Home Industry* “Brock” Cereal Bar dengan Produksi 600 pcs per Minggu

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 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, 22 Januari 2021

Yang menyatakan,



Nathania Iswanto Florencia Irena Cahyadi Vito Aditya Nagaginta

Nathania Iswanto (6103017039), Florencia Irena Cahyadi (6103017064), dan Vito Aditya Nagaginta (6103017091). **Perencanaan *Home Industry* “Brock” Cereal Bar dengan Produksi 600 pcs per Minggu.**
Di bawah bimbingan: Dr. rer. nat. Ignasius Radix A. P. Jati, S.TP., MP.

ABSTRAK

“Brock” *Cereal Bar* merupakan salah satu jenis makanan ringan dengan kacang dan rasa kopi yang kaya akan serat, karbohidrat, dan mineral. *Cereal bar* ini dikemas dengan unik dan praktis sehingga mudah dibawa dan dikonsumsi sehari-hari. “Brock” *Cereal Bar* tersusun atas *puffed rice, rolled oat*, kacang tanah, *palm sugar, unsalted butter, dark compound chocolate*, dan perisa kopi. Berat bersih dari 1 pc “Brock” *Cereal Bar* adalah 30 gram. “Brock” *Cereal Bar* dikemas menggunakan *aluminium foil* sebagai kemasan primer, serta *art paper* 160 gsm sebagai kemasan sekunder dan label. *Home industry* “Brock” *Cereal Bar* terletak di Jalan Taman Pondok Jati AF-6, Sepanjang, Taman, Sidoarjo. Volume produksi “Brock” *Cereal Bar* direncanakan sebesar 600 pcs per minggu. Proses produksi dilakukan oleh 3 (tiga) orang tenaga kerja dengan 6 (enam) jam kerja per hari. Secara garis besar, proses produksi meliputi pembuatan *cereal mix*, pembuatan *butterscotch*, pembuatan *chocolate layer*, pendinginan, pemotongan, dan pengemasan. Mesin yang diperlukan untuk proses adalah *freezer* dan *showcase*. Keperluan utilitas per bulan meliputi air 1,5 m³, listrik 226,8 kWh, LPG 0,1814 kg, dan solar 6 L. Proses pemasaran “Brock” *Cereal Bar* dilakukan secara *online* melalui beberapa media sosial dengan sistem PO (*pre-order*). Harga jual untuk 1 (satu) pc “Brock” *Cereal Bar* adalah Rp 8.000. *Home industry* “Brock” *Cereal Bar* memiliki nilai ROR (*Rate of Return*) sebelum pajak 30,76% dan ROR setelah pajak 30,05% yang lebih besar dari MARR (*Minimum Attractive Rate of Return*) 13,28%. POT (*Payout Time*) sebelum pajak adalah 3,11 tahun dan POT setelah pajak adalah 3,18 tahun. BEP (*Break Event Point*) diperoleh pada 56,40%. Berdasarkan analisis faktor teknis dan faktor ekonomi, *home industry* “Brock” *Cereal Bar* layak untuk didirikan dan dioperasikan.

Kata Kunci: *cereal bar, home industry, kewirausahaan*

Nathania Iswanto (6103017039), Florencia Irena Cahyadi (6103017064), and Vito Aditya Nagaginta (6103017091). **The Planning of "Brock" Cereal Bar Home Industry with Production 600 pcs per Week**
Advisory committee: Dr. rer. nat. Ignasius Radix A. P. Jati, S.TP., MP.

ABSTRACT

"Brock" Cereal Bar is a snack with nuts and coffee flavor which is rich in fiber, carbohydrates, and minerals. This product is packaged in a unique and practical way so that it is easy to carry and consume as daily food. "Brock" Cereal Bar is composed of puffed rice, rolled oats, peanuts, palm sugar, unsalted butter, dark compound chocolate, and coffee flavoring. The net weight of 1 (one) pc "Brock" Cereal Bar is 30 grams. Brock cereal bars are packaged using aluminum foil as primary packaging and art paper as secondary packaging also labels. "Brock" Cereal Bar home industry is located at Taman Pondok Jati AF-6, Sepanjang, Taman, Sidoarjo. The production volume of "Brock" Cereal Bars is planned for 600 pcs per week. The production process is carried out by 3 (three) workers with 6 (six) working hours per day. Overall, the production process includes making cereal mixes, making butterscotch, making chocolate layer, cooling, cutting, and packaging. Freezer and showcase are machines required during the process. The utilities used per month include water 1.5 m³, electricity 226.8 kWh, LPG 0.1814 kg, and diesel fuel 6 L. The "Brock" Cereal Bar's marketing process is done online through several social media with PO (pre-order) system. The selling price for 1 (one) pc of "Brock" Cereal Bar is IDR 8,000. This home industry has a value of ROR (Rate of Return) before tax 30.76% and ROR after-tax 30.05%, which is greater than MARR (Minimum Attractive Rate of Return) 13.28%. POT (Payout Time) before tax is 3.11 years and POT after tax is 3.18 years. BEP (Break-Even Point) is obtained at 56.40%. Based on the technical and economical analysis, this home industry is feasible to be established and operated.

Keywords: cereal bar, home industry, entrepreneurship

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan (PUPP) dengan judul “Perencanaan *Home Industry* “Brock” *Cereal Bar* dengan Produksi 600 pcs per Minggu”. Penyusunan tugas ini merupakan salah satu syarat untuk dapat 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. Dr. rer. nat. Ignasius Radix A. P. Jati, S.TP., MP. selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran dalam membimbing dan mengarahkan penulis.
2. Orang tua dan keluarga penulis yang senantiasa mendoakan kelancaran penyelesaian tulisan ini serta dukungan baik berupa moril maupun materil.
3. Sahabat-sahabat penulis Laurence, Caroline, dan Felix yang selalu memberikan semangat dan membantu penulis dalam menyelesaikan tulisan ini.

Penulis telah berusaha menyelesaikan tugas ini dengan sebaik mungkin namun menyadari masih ada kekurangan. Oleh karena itu, penulis memohon maaf apabila masih ditemukan kesalahan dalam tugas ini. Akhir kata, semoga tugas ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 22 Januari 2021

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	3
BAB II. BAHAN PENYUSUN DAN PROSES PENGOLAHAN .	4
2.1. Bahan Baku	4
2.1.1. <i>Puffed Rice</i>	4
2.1.2. <i>Rolled Oat</i>	5
2.1.3. Kacang Tanah	7
2.1.4. <i>Dark Compound Chocolate</i>	8
2.1.5. <i>Palm Sugar</i>	9
2.1.6. <i>Butter/Mentega</i>	10
2.1.7. Perisa Kopi	11
2.2. Bahan Pengemas dan Label	12
2.2.1. Kemasan	12
2.2.2. Label Kemasan	14
2.3. Proses Pengolahan	15
2.3.1. Pembuatan <i>Cereal Mix</i>	17
2.3.2. Pembuatan <i>Butterscotch</i>	17
2.3.3. Pembuatan <i>Chocolate Layer</i>	17
BAB III. NERACA MASSA DAN NERACA ENERGI	19
3.1. Neraca Massa	19
3.1.1. Penyangraian <i>Rolled Oat</i>	19
3.1.2. Pencampuran I	19
3.1.3. Pencampuran Bahan Penyusun <i>Butterscotch</i>	20
3.1.4. Pembuatan <i>Butterscotch</i>	20

3.1.5.	Pencampuran II	20
3.1.6.	Pencetakan	20
3.1.7.	Pencampuran Bahan Penyusun <i>Chocolate Layer</i>	20
3.1.8.	Pembuatan <i>Chocolate Layer</i>	21
3.1.9.	<i>Layering</i>	21
3.1.10.	Pendinginan I	21
3.1.11.	Pendinginan II	21
3.1.12.	Pemotongan <i>Cereal Bar</i>	21
3.2.	Neraca Energi	22
3.2.1.	Penyangraian <i>Rolled Oat</i>	22
3.2.2.	Pembuatan <i>Butterscotch</i>	23
3.2.3.	Pembuatan <i>Chocolate Layer</i>	23
3.2.4.	Pendinginan I	23
3.2.5.	Pendinginan II	23
BAB IV.	MESIN DAN PERALATAN	24
4.1.	Mesin	24
4.2.	Peralatan Produksi	26
4.3.	Peralatan Sanitasi	33
4.4.	Perlengkapan Sanitasi Tenaga Kerja	39
4.5.	Utilitas	41
BAB V.	UTILITAS	44
5.1.	Air	44
5.1.1.	Sanitasi Mesin dan Peralatan	44
5.1.2.	Sanitasi Ruangan	46
5.1.3.	Sanitasi Pekerja	46
5.2.	Listrik	47
5.3.	Solar	48
5.4.	LPG (<i>Liquefied Petroleum Gas</i>).....	48
BAB VI.	ANALISIS EKONOMI	50
6.1.	Tinjauan Umum Analisis Ekonomi	50
6.2.	Modal Investasi Total (<i>Total Capital Investment/TCI</i>)	54
6.2.1.	Modal Tetap (<i>Fixed Capital Investment/FCI</i>)	54
6.2.2.	Modal Kerja (<i>Working Capital Investment/WCI</i>)	55
6.2.3.	Modal Investasi Total (<i>Total Capital Investment/TCI</i>)	55
6.3.	Biaya Produksi Total (<i>Total Production Cost/TPC</i>)	55
6.3.1.	Biaya Pabrikasi (<i>Manufacturing Cost/MC</i>)	55
6.3.2.	Biaya Umum (<i>General Expenses/GE</i>)	56
6.3.3.	Biaya Produksi Total (<i>Total Production Cost/TPC</i>)	57
6.4.	Harga Pokok Produksi (HPP) dan Penentuan Harga Jual ..	57
6.5.	Perhitungan Laba	58

6.6.	Perhitungan Laju Pengembalian Modal (<i>Rate of Return/ROR</i>)	58
6.7.	Perhitungan Waktu Pengembalian Modal (<i>Payout Time/POT</i>)	59
6.8.	Analisis Titik Impas (<i>Break Even Point/BEP</i>)	59
BAB VII.	PEMBAHASAN	61
7.1.	Visi dan Misi Perusahaan	61
7.2	Letak Perusahaan	62
7.2.1.	Lokasi Perusahaan	62
7.2.2.	Tata Letak Perusahaan	64
7.3.	Struktur Organisasi	66
7.4.	Ketenagakerjaan	67
7.4.1.	Deskripsi dan Tugas Tenaga Kerja	68
7.4.2.	Waktu Kerja Karyawan	69
7.5.	Pemasaran dan Penjualan	69
7.6.	Analisis Berdasarkan Faktor Ekonomi	70
7.6.1.	Laju Pengembalian Modal/ <i>Rate of Return (ROR)</i>	71
7.6.2.	Waktu Pengembalian Modal/ <i>Payout Time (POT)</i>	72
7.6.3.	Titik Impas/ <i>Break Even Point (BEP)</i>	72
7.7.	Pengendalian Mutu Bahan Baku dan Bahan Pengemas	73
7.8.	Sanitasi	74
7.9.	Realisasi, Kendala, dan Evaluasi “Brock” <i>Cereal Bar</i>	75
BAB VIII.	KESIMPULAN DAN SARAN	77
8.1.	Kesimpulan	77
8.2.	Saran	78
DAFTAR PUSTAKA		79
LAMPIRAN		87

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Kemasan “Brock” <i>Cereal Bar</i>	13
Gambar 2.2. Label Kemasan “Brock” <i>Cereal Bar</i>	15
Gambar 2.3. Diagram Alir Pembuatan “Brock” <i>Cereal Bar</i>	16
Gambar 4.1. <i>Freezer</i>	25
Gambar 4.2. <i>Showcase</i>	26
Gambar 4.3. Timbangan <i>Digital</i>	26
Gambar 4.4. <i>Bowl Stainless Steel</i>	27
Gambar 4.5. Sendok <i>Stainless Steel</i> Kecil	27
Gambar 4.6. Sendok <i>Stainless Steel</i> Besar	28
Gambar 4.7. Panci	28
Gambar 4.8. Kompor 1 (Satu) Tungku	29
Gambar 4.9. Wajan	29
Gambar 4.10. Spatula Kayu	30
Gambar 4.11. Loyang	30
Gambar 4.12. Pisau	30
Gambar 4.13. <i>Water Jug</i>	31
Gambar 4.14. Rak	32
Gambar 4.15. Meja <i>Stainless Steel</i>	32
Gambar 4.16. Kursi	33
Gambar 4.17. Tempat Sampah	33
Gambar 4.18. Sapu	34
Gambar 4.19. Pengki	34
Gambar 4.20. Pel	35
Gambar 4.21. Ember	35

Gambar 4.22. Sikat	36
Gambar 4.23. Lap	36
Gambar 4.24. Sabun Cuci Piring	37
Gambar 4.25. Sabut Cuci Piring	37
Gambar 4.26. Sabut Kawat	38
Gambar 4.27. Cairan Pembersih Lantai	38
Gambar 4.28. <i>Hair Net</i>	39
Gambar 4.29. Masker	39
Gambar 4.30. Sarung Tangan Plastik	40
Gambar 4.31. <i>Hand Sanitizer</i>	40
Gambar 4.32. Sabun Cuci Tangan	41
Gambar 4.33. LPG 3 kg	41
Gambar 4.34. Regulator dan Selang	42
Gambar 4.35. <i>Genset</i>	43
Gambar 4.36. Lampu Neon TL	43
Gambar 6.1. Grafik <i>Break Even Point</i> (BEP) “Brock” <i>Cereal Bar</i> ..	60
Gambar 7.1. Lokasi <i>Home Industry</i> “Brock” <i>Cereal Bar</i>	63
Gambar 7.2. Tata Letak Ruang Produksi “Brock” <i>Cereal Bar</i>	65
Gambar 7.3. Struktur Organisasi <i>Home Industry</i> “Brock” <i>Cereal Bar</i>	67

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Kandungan Nutrisi <i>Puffed Rice</i>	4
Tabel 2.2. Kandungan Nutrisi Kacang Tanah	7
Tabel 3.1. Neraca Massa Penyangraian <i>Rolled Oat</i>	19
Tabel 3.2. Neraca Massa Pencampuran I	19
Tabel 3.3. Neraca Massa Pencampuran Bahan Penyusun <i>Butterscotch</i>	20
Tabel 3.4. Neraca Massa Pembuatan <i>Butterscotch</i>	20
Tabel 3.5. Neraca Massa Pencampuran II	20
Tabel 3.6. Neraca Massa Pencetakan	20
Tabel 3.7. Neraca Massa Pencampuran Bahan Penyusun <i>Chocolate Layer</i>	20
Tabel 3.8. Neraca Massa Pembuatan <i>Chocolate Layer</i>	21
Tabel 3.9. Neraca Massa <i>Layering</i>	21
Tabel 3.10. Neraca Massa Pendinginan I	21
Tabel 3.11. Neraca Massa Pendinginan II	21
Tabel 3.12. Neraca Massa Pemotongan <i>Cereal Bar</i>	21
Tabel 3.13. Data-Data Perhitungan Neraca Energi	22
Tabel 3.14. Neraca Energi Penyangraian <i>Rolled Oat</i>	22
Tabel 3.15. Neraca Energi Pembuatan <i>Butterscotch</i>	23
Tabel 3.16. Neraca Energi Pembuatan <i>Chocolate Layer</i>	23
Tabel 3.17. Neraca Energi Pendinginan I	23
Tabel 3.18. Neraca Energi Pendinginan II	23
Tabel 5.1. Rincian Kebutuhan Air untuk Sanitasi Mesin dan Peralatan	45
Tabel 5.2. Rincian Kebutuhan Air untuk Sanitasi Ruangan dan Toilet	46

Tabel 5.3.	Rincian Kebutuhan Air untuk Sanitasi Pekerja	47
Tabel 5.4.	Rincian Total Kebutuhan Air	47
Tabel 5.5.	Rincian Kebutuhan Daya Listrik	48
Tabel 5.6.	Rincian Kebutuhan Solar	48
Tabel 5.7.	Rincian Kebutuhan Energi untuk Proses Produksi	49
Tabel 6.1.	Modal Tetap (FCI)	54
Tabel 6.2.	Modal Kerja (WCI)	55
Tabel 6.3.	Modal Investasi Total (TCI)	55
Tabel 6.4.	Biaya Variabel (VPC)	55
Tabel 6.5.	Biaya Tetap (FC)	56
Tabel 6.6.	Biaya Pabrikasi (MC)	56
Tabel 6.7.	Asumsi Biaya Umum (GE)	56
Tabel 6.8.	Perhitungan Biaya Umum (GE)	57
Tabel 6.9.	Total Produksi “Brock” <i>Cereal Bar</i>	57
Tabel B.1.	Komposisi Kimia Bahan Baku “Brock” <i>Cereal Bar</i>	92
Tabel B.2.	Perhitungan Kandungan Karbohidrat <i>Rolled Oat</i>	92
Tabel B.3.	Perhitungan Kandungan Protein <i>Rolled Oat</i>	93
Tabel B.4.	Perhitungan Kandungan Lemak <i>Rolled Oat</i>	93
Tabel B.5.	Perhitungan Kandungan Abu <i>Rolled Oat</i>	93
Tabel B.6.	Perhitungan Kandungan Air <i>Rolled Oat</i>	93
Tabel B.7.	Komposisi Penyusun <i>Rolled Oat</i> Sangrai	94
Tabel B.8.	Perhitungan Kandungan Karbohidrat <i>Cereal Mix</i>	94
Tabel B.9.	Perhitungan Kandungan Protein <i>Cereal Mix</i>	95
Tabel B.10.	Perhitungan Kandungan Lemak <i>Cereal Mix</i>	95
Tabel B.11.	Perhitungan Kandungan Abu <i>Cereal Mix</i>	95
Tabel B.12.	Perhitungan Kandungan Air <i>Cereal Mix</i>	96
Tabel B.13.	Perhitungan Kandungan Karbohidrat <i>Butterscotch</i>	96
Tabel B.14.	Perhitungan Kandungan Protein <i>Butterscotch</i>	97

Tabel B.15. Perhitungan Kandungan Lemak <i>Butterscotch</i>	97
Tabel B.16. Perhitungan Kandungan Abu <i>Butterscotch</i>	97
Tabel B.17. Perhitungan Kandungan Air <i>Butterscotch</i>	98
Tabel B.18. Komposisi <i>Butterscotch</i> Setelah Pemanasan	98
Tabel B.19. Perhitungan Kandungan Karbohidrat <i>Cereal Base</i>	99
Tabel B.20. Perhitungan Kandungan Protein <i>Cereal Base</i>	99
Tabel B.21. Perhitungan Kandungan Lemak <i>Cereal Base</i>	99
Tabel B.22. Perhitungan Kandungan Abu <i>Cereal Base</i>	99
Tabel B.23. Perhitungan Kandungan Air <i>Cereal Base</i>	100
Tabel B.24. Perhitungan Kandungan Karbohidrat <i>Chocolate Layer</i> ..	100
Tabel B.25. Perhitungan Kandungan Protein <i>Chocolate Layer</i>	100
Tabel B.26. Perhitungan Kandungan Lemak <i>Chocolate Layer</i>	101
Tabel B.27. Perhitungan Kandungan Abu <i>Chocolate Layer</i>	101
Tabel B.28. Perhitungan Kandungan Air <i>Chocolate Layer</i>	101
Tabel B.29. Perhitungan Kandungan Karbohidrat <i>Cereal Bar</i>	102
Tabel B.30. Perhitungan Kandungan Protein <i>Cereal Bar</i>	102
Tabel B.31. Perhitungan Kandungan Lemak <i>Cereal Bar</i>	103
Tabel B.32. Perhitungan Kandungan Abu <i>Cereal Bar</i>	103
Tabel B.33. Perhitungan Kandungan Air <i>Cereal Bar</i>	103
Tabel C.1. Jadwal Kerja Harian	108
Tabel D.1. Perhitungan Biaya Mesin dan Peralatan	110
Tabel D.2. Perhitungan Biaya Bahan Baku	111
Tabel D.3. Perhitungan Biaya Bahan Pengemas	111
Tabel D.4. Perhitungan Biaya Utilitas	111
Tabel D.5. Perhitungan Biaya Lain-Lain	112
Tabel D.6. Perhitungan Gaji Pekerja	112
Tabel E.1. Depresiasi Mesin dan Peralatan	113

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran A. Perhitungan Neraca Massa	87
Lampiran B. Perhitungan Neraca Energi	92
Lampiran C. Jadwal Kerja Harian	108
Lampiran D. Rincian Perhitungan Biaya	110
Lampiran E. Depresiasi Mesin dan Peralatan	113
Lampiran F. Kuesioner Responden	115
Lampiran G. Testimoni Konsumen	118