

**PERENCANAAN UNIT PENGOLAHAN PANGAN  
BAKSO SAPI KEJU BEKU “SO-JU” DENGAN  
KAPASITAS BAHAN BAKU 10 KG DAGING SAPI  
PER HARI**

**TUGAS PERENCANAAN  
UNIT PENGOLAHAN PANGAN**



**OLEH:**

<b>NICOLAS HADISAPUTRA</b>	<b>6103018043</b>
<b>MAGDALENA CHRISTABEL T.</b>	<b>6103018074</b>
<b>RICKY GONARDI</b>	<b>6103018112</b>

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

**PERENCANAAN UNIT PENGOLAHAN PANGAN  
BAKSO SAPI KEJU BEKU “SO-JU” DENGAN  
KAPASITAS BAHAN BAKU 10 KG DAGING SAPI  
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 Pangan  
Program Studi Teknologi Pangan

**OLEH:**

<b>NICOLAS HADISAPUTRA</b>	<b>6103018043</b>
<b>MAGDALENA CHRISTABEL T.</b>	<b>6103018074</b>
<b>RICKY GONARDI</b>	<b>6103018112</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 Unit Pengolahan Pangan Bakso Sapi Keju Beku “So-Ju” dengan Kapasitas Bahan Baku 10 kg Daging Sapi Per Hari” yang diajukan oleh Nicolas Hadisaputra (6103018043), Magdalena Christabel T (6103018074), dan Ricky Gonardi (6103018112), telah diujikan pada tanggal 11 Januari 2022 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP., IPM.

NIK/NIDN: 611.92.0187/0702126701

Tanggal: 21 Januari 2022

Mengetahui,

Program Studi Teknologi Pangan  
Ketua,

Fakultas Teknologi Pertanian  
Dekan,



Dr. Ir. Susana Ristiarini, M. Si.

NIK/NIDN: 611.89.0155/0004066401

Tanggal: 24 Januari 2022



Dr. Ignatius Srinta, S. TP., MP

NIK/NIDN: 611.00.0429/0726017402

Tanggal: 24 Januari 2022

## **SUSUNAN TIM PENGUJI**

**Ketua : Ir. Adrianus Rulianto Utomo, 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:

### **Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan Bakso Sapi Keju Beku “So-Ju” Dengan Kapasitas Bahan Baku 10 Kg Daging Sapi 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 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, 19 Januari 2022

Yang menyatakan,



Nicolas Hadisaputra

Magdalena Christabel T

Ricky Gonardi

## LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama: Nicolas Hadisaputra, Magdalena Christabel T. dan Ricky Gonardi  
NRP: 6103018043, 6103018074 dan 6103018112

Menyetujui laporan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan kami:

**Judul: “Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan Bakso Sapi Keju Beku “So-Ju” Dengan Kapasitas Bahan Baku 10 Kg Daging Sapi per Hari”**

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

Demikian persyaratan persetujuan publikasi laporan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini kami buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 19 Januari 2022

Yang menyatakan,



Nicolas Hadisaputra

Magdalena Christabel T.

Ricky Gonardi

Nicolas Hadisaputra, NRP 6103018043, Magdalena Christabel Tanusaputra, NRP 6103018074, Ricky Gonardi, NRP 6103018112.  
**Perencanaan Unit Pengolahan Pangan Bakso Keju Beku “So-Ju” dengan Kapasitas Bahan Baku 10 kg Daging Sapi Per Hari.**

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

## ABSTRAK

Bakso merupakan produk olahan daging yang disukai oleh masyarakat Indonesia. Bakso sapi berasal dari campuran daging sapi tidak kurang dari 50% dan pati dengan atau tanpa adanya penambahan bahan makanan lain serta bahan tambahan pangan yang diijinkan. Salah satu bahan yang dapat ditambahkan pada produk bakso adalah keju yang berperan sebagai isian dari bakso. Penambahan keju pada bakso selain dapat meningkatkan cita rasa juga dapat memberikan variasi pada produk bakso. Produk bakso sapi keju “So-Ju” dijual dalam bentuk beku yang tujuannya agar memiliki umur simpan yang lebih lama. Usaha produksi bakso sapi keju “So-Ju” direncanakan pada skala rumah tangga dengan kapasitas bahan baku sebesar 10 kg daging sapi per hari. Bahan baku pembuatan bakso sapi keju adalah daging sapi, tepung tapioka, garam, penyedap rasa, merica, telur, bawang putih, STPP, es batu dan keju *cheddar*. Tahap pembuatan terdiri dari proses penggilingan daging sapi beserta bumbu, pencetakan adonan, perebusan, pendinginan, pengemasan dan pembekuan. Bakso sapi keju “So-Ju” dikemas menggunakan kemasan plastik vakum karena dengan kemasan vakum produk dapat terhindar dari cemaran air dan udara sehingga dapat memiliki umur simpan yang lebih lama. Produk “So-Ju” akan dijual dengan harga Rp 42.000,00 dengan ukuran 250 gram dan diperoleh keuntungan sebesar 34,72%. Usaha Produksi “So-Ju” termasuk dalam golongan Usaha Kecil dengan pekerja sebanyak 3 orang yang bekerja selama 6 jam per hari. Lokasi usaha terletak di Jalan Donokerto VI/27 Surabaya, Jawa Timur. Pemasaran produk dilakukan melalui media sosial seperti *Instagram*, *Line*, dan *Whatsapp*, sedangkan proses distribusi dilakukan melalui kurir. Evaluasi usaha produksi “So-Ju” dinyatakan layak berdasarkan *Rate of Return* setelah pajak sebesar 24,02%, *Pay Out Time* setelah pajak sebesar 4,04 tahun, dan *Break-Even Point* sebesar 59,70%.

Kata kunci: bakso, keju, beku

Nicolas Hadisaputra, NRP 6103018043, Magdalena Christabel Tanusaputra, NRP 6103018074, Ricky Gonardi, NRP 6103018112.  
**Food Processing Unit Planning of Frozen Cheese Meatball “So-Ju” with Raw Material Capacity 10 kg of Beef in a Day.**

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

### **ABSTRACT**

Meatballs are processed meat products that are favored by the people of Indonesia. Beef meatballs are derived from a mixture of not less than 50% beef and starch with or without the addition of other food ingredients and permitted food additives. One of the ingredients that can be added to meatball products is cheese which acts as a filling for meatballs. The addition of cheese to meatballs, apart from improving the taste, can also provide variety to meatball products. The beef meatball product "So-Ju" is sold in frozen form with the aim of having a longer shelf life. The beef meatball production business "So-Ju" is planned on a household scale with a raw material capacity of 10 kg of beef per day. The raw materials for making beef cheese meatballs are beef, tapioca flour, salt, flavoring, pepper, eggs, garlic, STPP, ice cubes and cheddar cheese. The manufacturing stage consists of grinding beef along with spices, dough molding, boiling, cooling, packaging and freezing. Beef meatball cheese “So-Ju” is packaged using vacuum plastic packaging because with vacuum packaging the product can be avoided from water and air contamination so that it can have a longer shelf life. The product "So-Ju" will be sold at a price of Rp. 42,000.00 with a size of 250 grams and a profit of 34.72%. The "So-Ju" Production Business is included in the Small Business category with 3 workers working 6 hours per day. The business location is located at Jalan Donokerto VI/27 Surabaya, East Java. Product marketing is carried out through social media such as Instagram, Line, and Whatsapp, while the distribution process is carried out through couriers. The evaluation of the "So-Ju" production business was declared feasible based on the Rate of Return after tax of 24,02%, Pay Out Time after tax of 4,04 years, and Break-Even Point of 59,70%.

Keywords: meatball, cheese, frozen



## 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 (PUPP) dengan judul **“Perencanaan Unit Pengolahan Pangan Bakso Sapi Keju Beku “So-Ju” dengan Kapasitas Bahan Baku 10 kg Daging sapi Per Hari”**. Penyusunan laporan Perencanaan Unit Pengolahan Pangan (PUPP) ini merupakan salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan 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. Adrianus Rulianto Utomo, MP., IPM. selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran dalam membimbing, mengarahkan, membantu dan mendukung penyusunan laporan Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini.
2. Orang tua, keluarga dan teman-teman penulis yang telah memberikan bantuan lewat doa-doanya dan atas dukungan yang telah diberikan baik berupa material maupun moril.

Penulis telah berusaha menyelesaikan laporan Perencanaan Unit Usaha Pengolahan Pangan ini dengan sebaik mungkin namun menyadari masih ada beberapa kekurangan. Akhir kata, semoga laporan ini bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 20 Januari 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
SUSUNAN TIM PENGUJI .....	iii
LEMBAR KEASLIAN .....	iv
LEMBAR KESEDIAAN PUBLIKASI .....	v
ABSTRAK .....	vi
ABSTRACT .....	vii
KATA PENGANTAR .....	viii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	xiv
DAFTAR TABEL .....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xvii
I. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tujuan .....	2
II. BAHAN DAN PROSES PENGOLAHAN .....	3
2.1. Bahan Baku dan Bahan Pembantu .....	3
2.1.1. Daging Sapi .....	3
2.1.2. Telur Ayam Ras .....	5
2.1.3. Tapioka .....	6
2.1.4. Sodium Tripolifosfat (STPP) .....	7
2.1.5. Bawang Putih ( <i>Allium sativum</i> L.) .....	8
2.1.6. Garam .....	8
2.1.7. Merica (Lada Putih) .....	9
2.1.8. Penyedap Rasa .....	9
2.1.9. Keju .....	10
2.2. Bahan Pengeras dan Label .....	10
2.2.1. Bahan Pengemas .....	10
2.2.2. Label .....	12
2.3. Proses Pengolahan .....	13
2.3.1. Pemilihan Bahan Baku dan Bahan Tambahan .....	13
2.3.2. Penimbangan Bahan .....	14
2.3.3. Peniggingian dan Pencampuran .....	16

	Halaman
2.3.4. <i>Filling</i> Adonan Bakso.....	16
2.3.5. Pencetakan Adonan Bakso.....	16
2.3.6. Perebusan.....	16
2.3.7. Pendinginan .....	17
2.3.8. Pelabelan dan Pengemasan .....	17
2.3.9. Pembekuan.....	17
III. NERACA MASSA DAN NERACA ENERGI .....	18
3.1. Neraca Massa.....	18
3.1.1. Formulasi Bakso Keju.....	18
3.1.2. Tahap Penggilingan dan Pencampuran .....	18
3.1.3. Tahap <i>Filling</i> .....	19
3.1.4. Tahap Pencetakan .....	19
3.1.5. Tahap Perebusan .....	19
3.1.6. Tahap Pendinginan .....	19
3.1.7. Tahap Pembekuan.....	20
3.2. Neraca Energi .....	20
3.2.1. Penggilingan Adonan Bakso Sapi.....	21
3.2.2. Perebusan Bakso Sapi Keju .....	21
3.2.3. Pendinginan Bakso Sapi Keju.....	21
3.2.4. Pembekuan Bakso Sapi Keju .....	22
IV. SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN .....	23
4.1. Mesin .....	23
4.1.1. <i>Meat Mixer</i> .....	23
4.1.2. <i>Vacuum Sealer</i> .....	24
4.1.3. <i>Freezer</i> .....	24
4.2. Peralatan .....	25
4.2.1. Meja Proses.....	25
4.2.2. Timbangan <i>Digital</i> .....	25
4.2.3. Sendok <i>Stainless Steel</i> .....	26
4.2.4. Sendok Takar .....	26
4.2.5. Centong Sayur.....	26
4.2.6. Mangkok Kecil .....	27
4.2.7. Baskom .....	27

	Halaman
4.2.8. Pisau .....	28
4.2.9. Talenan .....	28
4.2.10. Panci .....	29
4.2.11. Kompor Gas .....	29
4.2.12. Gas LPG .....	30
4.2.13. Lampu .....	30
4.2.14. Lampu Neon .....	31
4.2.15. Regulator dan Selang .....	31
4.2.16. Kursi .....	32
4.2.17. Dispenser .....	32
4.2.18. Galon .....	33
4.2.19. Rak Gantung .....	33
4.2.20. Lemari Sorok .....	34
4.3. Peralatan Sanitasi .....	34
4.3.1. Tempat Sampah .....	34
4.3.2. Kain Lap .....	35
4.3.3. Sapu .....	35
4.3.4. Pengki .....	36
4.3.5. Kain Pel .....	36
4.3.6. Ember .....	37
4.3.7. Sikat Lantai .....	37
4.3.8. Sikat Kloset .....	37
4.3.9. Sabut Cuci Piring .....	38
4.3.10. Wastafel .....	38
4.3.11. Gayung .....	39
4.3.12. Kloset .....	39
V. UTILITAS .....	41
5.1. Air .....	41
5.2. Listrik .....	41
5.3. LPG .....	42
VI. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN .....	43
6.1. Profil Usaha .....	43
6.2. Visi dan Misi Perusahaan .....	43
6.2.1. Visi Perusahaan .....	43
6.2.2. Misi Perusahaan .....	43

	Halaman
6.3. Struktur Organisasi .....	44
6.4. Ketenagakerjaan.....	45
6.4.1. Deskripsi Tugas .....	45
6.4.2. Jam Kerja Karyawan.....	45
6.5. Lokasi Pabrik .....	46
6.6. Tata Letak Pabrik.....	47
6.7. Tata Letak Peralatan .....	49
VII. ANALISA EKONOMI .....	51
7.1. Perhitungan Modal Industri Total ( <i>Total Capital Investment/TCI</i> ) .....	51
7.1.1. Modal Tetap ( <i>Fixed Capital Investment/FCI</i> ).....	51
7.1.2. Modal Kerja ( <i>Working Capital Investment/WCI</i> )....	52
7.2. Perhitungan Biaya Produksi Total ( <i>Total Production Cost/TPC</i> ) .....	52
7.2.1. Biaya Fabrikasi ( <i>Manufacturing Cost/MC</i> ) .....	52
7.2.2. <i>General Expenses/GE</i> .....	54
7.3. Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP), Harga Jual dan Laba Bersih Produk .....	55
7.4. Analisa Ekonomi.....	56
7.4.1. Laju Pengembalian Modal ( <i>Rate of Return/ROR</i> ) ...	56
7.4.2. Waktu Pengembalian Modal ( <i>Payout Time/POT</i> ) ...	57
7.4.3. <i>Break Even Point/BEP</i> .....	57
VIII. PEMBAHASAN.....	59
8.1. Faktor Teknis .....	59
8.1.1. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan.....	59
8.1.2. Bahan Baku.....	60
8.1.3. Proses Produksi.....	60
8.2. Faktor Ekonomis.....	60
8.2.1 Laju Pengembalian Modal ( <i>Rate of Return/ROR</i> ) ....	61
8.2.2. Waktu Pengembalian Modal ( <i>Payout Time/POT</i> ) ...	62
8.2.3. <i>Break Even Point/BEP</i> .....	63
8.3. Realisasi, Kendala dan Evaluasi .....	63
IX. KESIMPULAN .....	66
DAFTAR PUSTAKA.....	67

LAMPIRAN ..... 76

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Standar Mutu Warna Daging Sapi .....	4
Gambar 2.2. Struktur Senyawa Fosfadilkolin Dalam Lesitin Telur Ayam.....	6
Gambar 2.3. Struktur Senyawa STPP.....	7
Gambar 2.4. Struktur Senyawa Alisin Pada Bawang Putih..	8
Gambar 2.5. Struktur Monosodium Glutamate (MSG) Dalam Penyedap Rasa Sapi .....	9
Gambar 2.6. Kemasan Bakso Sapi Keju “So-Ju” .....	12
Gambar 2.7. Label Kemasan Bakso Sapi Keju “So-Ju” .....	13
Gambar 2.8. Diagram Alir Proses Pengolahan Bakso Sapi <i>Filling</i> Keju “So-Ju” .....	15
Gambar 4.1. <i>Meat Mixer</i> .....	23
Gambar 4.2. <i>Vacuum Sealer</i> .....	24
Gambar 4.3. <i>Freezer</i> .....	24
Gambar 4.4. Meja Proses.....	25
Gambar 4.5. Timbangan <i>Digital</i> .....	25
Gambar 4.6. Sendok <i>Stainless Steel</i> .....	26
Gambar 4.7. Sendok Takar .....	26
Gambar 4.8. Centong Sayur .....	27
Gambar 4.9. Mangkok Kecil .....	27
Gambar 4.10. Baskom .....	28
Gambar 4.11. Pisau .....	28
Gambar 4.12. Talenan .....	29
Gambar 4.13. Panci .....	29
Gambar 4.14. Kompor Gas.....	30
Gambar 4.15. Gas LPG .....	30
Gambar 4.16. Lampu.....	31
Gambar 4.17. Lampu Neon .....	31
Gambar 4.18. Regulator dan Selang.....	32
Gambar 4.19. Kursi .....	32
Gambar 4.20. Dispenser .....	33
Gambar 4.21. Galon .....	33

	Halaman
Gambar 4.22. Rak Gantung .....	34
Gambar 4.23. Lemari Sorok .....	34
Gambar 4.24. Tempat Sampah .....	35
Gambar 4.25. Kain Lap .....	35
Gambar 4.26. Sapu .....	36
Gambar 4.27. Pengki .....	36
Gambar 4.28. Kain Pel.....	36
Gambar 4.29. Ember.....	37
Gambar 4.30. Sikat Lantai .....	37
Gambar 4.31. Sikat Kloset.....	38
Gambar 4.32. Sabut Cuci Piring .....	38
Gambar 4.33. Wastafel .....	39
Gambar 4.34. Gayung .....	39
Gambar 4.35. Kloset .....	40
Gambar 6.1. Struktur Organisasi “ <i>So-Ju</i> ” .....	44
Gambar 6.2. Lokasi Usaha Bakso Keju “ <i>So-Ju</i> ” .....	46
Gambar 6.3. Denah Tata Letak Pabrik “ <i>So-Ju</i> ” .....	48
Gambar 6.4. Denah Tata Letak Peralatan “ <i>So-Ju</i> ” .....	49
Gambar 7.1. Nilai <i>Break Even Point</i> Pendirian Usaha Bakso Keju “ <i>So-Ju</i> ” .....	58



## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Syarat Mutu Daging Sapi Secara Fisik .....	3
Tabel 2.2. Komposisi Gizi Telur Ayam Ras.....	5
Tabel 2.3. Komposisi Gizi <i>Hard Cheese</i> .....	10
Tabel 2.4. Karakteristik Kemasan Plastik PA6 dan PE .....	11
Tabel 2.5. Formulasi Bakso Sapi <i>Filling</i> Keju “ <i>So-Ju</i> ”.....	14
Tabel 3.1. Formulasi Adonan Bakso Sapi Keju Beku .....	18
Tabel 3.2. Neraca Massa Tahap Penggilingan dan Pencampuran .....	18
Tabel 3.3. Neraca Massa Tahap <i>Filling</i> .....	19
Tabel 3.4. Neraca Massa Tahap Pencetakan .....	19
Tabel 3.5. Neraca Massa Tahap Perebusan .....	19
Tabel 3.6. Neraca Massa Tahap Pendinginan.....	19
Tabel 3.7. Neraca Massa Tahap Pembekuan .....	20
Tabel 3.8. Neraca Energi Tahap Penggilingan .....	21
Tabe; 3.9. Neraca Energi Tahap Perebusan.....	21
Tabel 3.10. Neraca Energi Tahap Pendinginan .....	21
Tabel 3.11. Neraca Energi Tahap Pembekuan.....	22
Tabel 5.1. Kebutuhan Total Air Untuk Produksi dan Sanitasi .....	41
Tabel 7.1. Perhitungan Modal Industri Total (TCI).....	51
Tabel 7.2. Perhitungan Modal Tetap (FCI) .....	52
Tabel 7.3. Perhitungan Modal Kerja (WCI) .....	52
Tabel 7.4. Perhitungan Biaya Produksi Langsung (DPC) ....	53
Tabel 7.5. Perhitungan Biaya Tetap (FC).....	53
Tabel 7.6. Perhitungan Biaya Fabrikasi (MC).....	54
Tabel 7.7. Perhitungan <i>General Expenses</i> (GE).....	54

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran A. Perhitungan Neraca Massa .....	76
Lampiran B. Perhitungan Neraca Energi .....	79
Lampiran C. Perhitungan Kebutuhan Utilitas.....	91
Lampiran D. Perhitungan Biaya Utilitas.....	95
Lampiran E. Rincian Perhitungan Biaya .....	97
Lampiran F. Testimoni Konsumen .....	103
Lampiran G. Kuesioner dan Respon Responden .....	104
Lampiran H. Jadwal Kerja Karyawan.....	107