

**PERENCANAAN UNIT USAHA PRODUKSI  
PREMIX WAFFLE “YOMEAL” DENGAN KAPASITAS  
PRODUKSI 12.000 KEMASAN @ 250g PER HARI**

**TUGAS PERENCANAAN  
UNIT PENGOLAHAN PANGAN**



**OLEH:**

**MELLYANA SANTOSO**

**6103018103**

**OLIVE SIFRA GUNAWAN**

**6103018116**

**YOAN CHRISTINE LIM**

**6103018185**

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

**PERENCANAAN UNIT USAHA PRODUKSI  
PREMIX WAFFLE “YOMEAL” DENGAN KAPASITAS  
PRODUKSI 12.000 KEMASAN @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 Pangan  
Program Studi Teknologi Pangan

**OLEH:**

<b>MELLYANA SANTOSO</b>	<b>6103018103</b>
<b>OLIVE SIFRA GUNAWAN</b>	<b>6103018116</b>
<b>YOAN CHRISTINE LIM</b>	<b>6103018185</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 Usaha Produksi *Premix Waffle* “Yomeal” dengan Kapasitas Produksi 12.000 Kemasan @250g Per Hari”** yang diajukan oleh Mellyana Santoso (6103018103), Olive Sifra Gunawan (6103018116), dan Yoan Christine Lim (6103018185) telah diujikan pada tanggal 2 Maret 2022 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Dr. Anita Maya Sutedia, S.TP., M.Si., Ph.D

NIK/NIDN: 611.03.0561/ 0726078001

Tanggal: 10 April 2022

Mengetahui,

Program Studi Teknologi Pangan,  
Ketua,



  
Dr. H. Susana Ristiarini, M. Si.  
NIK. 611.89.0150  
NIDN. 0004066401

Tanggal: 20 April 2022

Fakultas Teknologi Pertanian,  
Dekan.



  
Dr. Ignatius Srianta, S.TP., MP.  
NIK. 611.00.0429  
NIDN. 0726017402

Tanggal: 21 April 2022

## **SUSUNAN TIM PENGUJI**

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

**Anggota : Chatarina Yayuk Trisnawati, S.TP., MP.**

## LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

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

### **“Perencanaan Unit Usaha Produksi *Premix Waffle* “Yomeal” dengan Kapasitas Produksi 12.000 Kemasan @250g Per Hari”**

adalah hasil karya saya 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 saya tersebut merupakan plagiarisme, maka saya 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, 1 April 2022

Yang menyatakan

Mellyana S.

Olive S. G.

Yoan C. L.

## LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Mellyana Santoso, Olive Sifra Gunawan, dan Yoan Christine Lim  
NRP : 6103018103, 6103018116, 6103018185

Menyetujui karya ilmiah kami:

Judul: Perencanaan Unit Usaha Produksi *Premix Waffle* “Yomeal” dengan Kapasitas Produksi 12.000 Kemasan @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 Makalah Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini kami buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 1 April 2022

Yang menyatakan,



Mellyana S.

Olive S. G.

Yoan C. L.

Mellyana Santoso (6103018103), Olive Sifra Gunawan (6103018116), dan Yoan Christine Lim (6103018185). **Perencanaan Unit Usaha Produksi *Premix Waffle* “Yomeal” dengan Kapasitas Produksi 12.000 Kemasan @250g Per Hari.**

Di bawah bimbingan: Dr. Anita Maya Sutedja, S.TP., M.Si., Ph.D

## ABSTRAK

*Premix waffle* “Yomeal” merupakan campuran dari beberapa bahan kering yang dibuat untuk mempermudah proses pembuatan *waffle*. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat *premix* ini adalah tepung beras, tepung tapioka, tepung maizena, susu bubuk, gula jagung, *baking powder*, garam, dan vanili bubuk. Produk *premix* ini merupakan inovasi dari berbagai jenis *waffle* yang ada karena bebas gluten dan rendah gula. Berdasarkan kuesioner yang disebarakan, sebanyak 92% responden menyatakan tertarik untuk mencoba *waffle* bebas gluten dan rendah gula dalam bentuk *premix*. Tujuan penulisan makalah ini adalah untuk melakukan analisis kelayakan pendirian perusahaan *premix waffle* “Yomeal” dari segi teknis, manajemen, dan ekonomi. Pendirian perusahaan ini direncanakan menghasilkan 12.000 kemasan/hari dengan lokasi perusahaan di Jalan Rawasan, Dusun Karangrejo, Desa Pereng, Kecamatan Jenu, Kabupaten Tuban, Jawa Timur. Bentuk badan usaha adalah CV (*Commanditaire Vennootschap*) dengan struktur organisasi lini serta total karyawan sebanyak 46 orang. Tahapan produksi *premix waffle* “Yomeal” adalah preparasi, penimbangan bahan, pengisian produk, pengemasan produk, dan penyimpanan produk ke dalam gudang. Kemasan yang digunakan adalah *standing pouch* laminasi dengan ukuran 22 x 14 cm atau 250 g. CV. Yomeal Indonesia memiliki TCI sebesar Rp 6.470.136.794,41; TPC sebesar Rp 30.878.865.733,99; dan MC sebesar Rp 28.845.653.789,95. Berdasarkan faktor teknik, ekonomi, dan manajemen, perencanaan pendirian CV. Yomeal Indonesia layak untuk didirikan dan dioperasikan karena memiliki laju pengembalian modal (ROR) setelah pajak sebesar 47,89% dengan waktu pengembalian modal (POT) setelah pajak adalah 2 tahun dan BEP sebesar 46,88%.

Kata kunci: *Premix*, *waffle*, perencanaan, bebas gluten, rendah gula

Mellyana Santoso (6103018103), Olive Sifra Gunawan (6103018116), and Yoan Christine Lim (6103018185). **Planning of Processing Unit Waffle Premix “Yomeal” with a Production Capacity 12,000 Packs @250 g Per Day.**

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

## ABSTRACT

“Yomeal” *waffle* premix is a mixture of several dry ingredients made to simplify the process of making *waffles*. The ingredients used to make this premix are rice flour, tapioca flour, cornstarch, milk powder, corn sugar, baking powder, salt, and vanilla powder. This premix product is an innovation from various types of *waffles* because they are gluten-free and low in sugar. Based on the distributed questionnaires, 92% of respondents expressed interest in trying gluten-free and low-sugar *waffles* in premix form. The purpose of this paper is to analyze the feasibility of establishing a premix *waffle* company "Yomeal" from a technical, management, and economic perspective. The establishment of this company is planned to produce 12,000 packages/day with the company's location on Rawasan Street, Karangrejo Hamlet, Pereng Village, Jenu District, Tuban Regency, East Java. The form of business entity is CV (Commanditaire Vennootschap) with a line organizational structure and a total of 46 employees. The production stages of “Yomeal” *waffle* premix are preparation, material weighing, product filling, product packaging, and product storage in warehouses. The packaging used is a laminated standing pouch with a size of 22 x 14 cm or 250 g. CV. Yomeal Indonesia has a TCI of Rp 6.470.136.794,41; TPC of Rp 30.878.865.733,99; and MC amounting to Rp 28.845.653.789,95. Based on technical, economic, and management factors, the planning for the establishment of CV. Yomeal Indonesia is feasible to establish and operate because it has a rate of rate of return (ROR) after tax of 47.89% with a payback period (POT) after tax of 2 years and a BEP of 46.88%.

Keywords: Premix, *waffle*, planning, gluten free, low sugar



## 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 Unit Usaha Produksi Premix Waffle “Yomeal” dengan Kapasitas Produksi 12.000 Kemasan @250g Per Hari”**. Tugas ini merupakan salah satu syarat akademis untuk menempuh gelar Sarjana Strata-1 di Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Anita Maya Sutedja, S.TP., M.Si., Ph.D selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikirannya dalam membimbing penulis untuk menyelesaikan laporan ini.
2. Orangtua, teman-teman penulis, dan semua pihak yang telah membantu dan memberikan dukungan, baik secara material maupun moril.

Penulis menyadari dalam penyusunan tuags ini masih jauh dari sempurna, sehingga penulis sangat mengharapkan kritik dan saran dari pembaca. Akhir kata, penulis berharap bahwa laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 19 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
ABSTRACT .....	vii
KATA PENGANTAR .....	viii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR TABEL .....	xiii
DAFTAR GAMBAR .....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN .....	xviii
I. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tujuan Perencanaan .....	2
II. BAHAN BAKU DAN PROSES PENGOLAHAN .....	3
2.1. Bahan Baku .....	3
2.1.1. Tepung Beras .....	3
2.1.2. Tepung Tapioka .....	4
2.1.3. Tepung Maizena .....	5
2.1.4. Susu Bubuk .....	6
2.1.5. Gula Jagung .....	7
2.1.6. <i>Baking Powder</i> .....	8
2.1.7. Garam .....	9
2.1.8. Vanili Bubuk .....	9
2.2. Bahan Pengemas .....	10
2.2.1. Pengemasan Primer .....	11
2.2.2. Kemasan Sekunder .....	13
2.3. Label .....	13
2.4. Proses Pengolahan .....	16
III. NERACA MASSA .....	20
3.1. Neraca Massa .....	20
3.1.1. Pencampuran .....	20
3.1.2. Pengemasan .....	22
IV. SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN .....	23
4.1. Mesin .....	23
4.1.1. Mesin Pencampur .....	23
4.1.2. Mesin Pengisi .....	24
4.1.3. Mesin Continuous Sealer .....	25
4.2. Peralatan .....	26
4.2.1. Timbangan .....	26

4.2.2. Timba Plastik.....	27
4.2.3. Kotak Plastik .....	29
4.2.4. Troli.....	30
4.2.5. Palet.....	31
4.2.6. Plastik PE Jumbo.....	32
4.2.7. Lakban.....	32
4.2.8. Pemotong Lakban.....	32
4.2.9. Gayung .....	33
4.3. Peralatan Sanitasi.....	33
4.3.1. Peralatan Sanitasi Produksi .....	33
4.3.1.1. Tempat Sampah.....	34
4.3.1.2. Sapu.....	34
4.3.1.3. Pengki.....	35
4.3.1.4. Alat Pel.....	35
4.3.1.5. Spons.....	36
4.3.1.6. Kain Lap.....	36
4.3.1.7. Wastafel.....	37
4.3.1.8. Kemoceng .....	37
4.3.1.9. Hand-Blower .....	38
4.3.2. Peralatan Sanitasi Pekerja .....	38
4.3.2.1. Penutup Kepala .....	38
4.3.2.2. Sarung Tangan.....	39
4.3.2.3. Masker.....	39
4.3.2.4. Apron.....	39
4.3.2.5. Sanitizer Pakaian .....	40
4.3.2.6. Sepatu Boots.....	40
4.4. Fasilitas .....	41
4.4.1. Lampu .....	41
4.4.2. Alat Pemadam Api Ringan .....	42
4.4.3. <i>Dispenser</i> .....	43
4.4.4. Komputer.....	43
4.4.5. <i>Printer</i> .....	44
4.4.6. AC .....	44
4.4.7. Telepon.....	44
4.4.8. Tempat Sampah .....	45
4.4.9. Kursi.....	45
4.4.10. Loker .....	48
4.4.11. Meja Persiapan .....	48
4.4.12. Meja Pengemasan.....	48
4.4.13. Meja Kantor.....	49
4.4.14. Meja Tamu .....	49
4.4.15. Meja Kantin.....	50
4.4.16. Kipas Angin.....	50
4.4.17. Lemari Besi .....	51

4.4.18. Tangga.....	52
4.4.19. CCTV .....	52
4.4.20. Kotak P3K.....	53
4.4.21. <i>Generator Set</i> .....	53
4.4.22. Sapu Lidi .....	54
4.4.23. <i>Forklift</i> .....	54
V. UTILITAS .....	56
5.1. Air .....	56
5.2. Listrik .....	57
5.3. Bahan Bakar .....	58
VI. TINJAUAN PERUSAHAAN.....	60
6.1. Profil Perusahaan .....	60
6.2. Lokasi Usaha .....	60
6.3. Tata Letak Usaha .....	62
6.4. Struktur Organisasi .....	68
6.4.1. Deskripsi Tugas dan Wewenang .....	71
6.5. Tenaga Kerja.....	73
6.6. Jam Kerja .....	75
6.7. Penjualan dan Pemasaran.....	75
VII. ANALISA EKONOMI .....	77
7.1. Tinjauan Umum.....	77
7.1.1. Modal Investasi Total ( <i>Total Capital Investment/TCI</i> ) .....	77
7.1.2. <i>Total Production Cost</i> (TPC) .....	80
7.2. Parameter Kelayakan pada Analisis Ekonomi .....	82
7.2.1. <i>Minimum Attractive Rate of Return</i> (MARR) .....	82
7.2.2. <i>Break Even Point</i> (BEP).....	83
7.2.3. <i>Rate of Return</i> (ROR).....	83
7.2.4. <i>Pay Out Time</i> (POT) .....	83
7.3. Perhitungan Biaya.....	83
7.3.1. Bahan Baku dan Pengemas .....	84
7.3.2. Mesin, peralatan, dan fasilitas .....	85
7.3.3. Utilitas .....	89
7.3.4. Tenaga Kerja .....	90
7.3.5. Alat dan Bahan Sanitasi .....	91
7.4. Perhitungan Modal Investasi Total ( <i>Total Capital Investment/TCI</i> ) untuk Mendirikan Perusahaan <i>Premix Waffle “Yomeal”</i> .....	92
7.4.1. Fixed Capital Investment (FCI).....	92
7.4.2. <i>Working Capital Investment</i> (WCI).....	93
7.5. Perhitungan Ongkos Produksi Total ( <i>Total Production     Cost /TPC</i> ) untuk Mendirikan Perusahaan <i>Premix Waffle     “Yomeal”</i> .....	94
7.5.1. <i>Manufacturing Cost</i> .....	94
7.5.2. <i>General Expenses</i> (GE).....	94

7.6. Harga Pokok Produksi (HPP) .....	95
7.7. Perhitungan Laba .....	95
7.8. Analisa Kelayakan Pendirian Usaha <i>Premix waffle</i> “Yomeal” .....	96
7.8.1. <i>Minimum Attractive Rate of Return (MARR)</i> .....	96
7.8.2. <i>Break Even Point (BEP)</i> .....	96
7.8.3. <i>Rate of Return (ROR)</i> .....	97
7.8.4. <i>Pay Out Time (POT)</i> .....	97
VIII. PEMBAHASAN .....	99
8.1. Faktor Teknis .....	99
8.1.1. Bahan Baku .....	99
8.1.2. Proses Produksi .....	100
8.1.3. Mesin dan Peralatan .....	100
8.1.4. Pemilihan Lokasi.....	101
8.1.5. Tenaga Kerja .....	102
8.1.6. Utilitas .....	104
8.2. Faktor Ekonomi.....	104
8.2.1. Laju Pengembalian Modal.....	105
8.2.2. Waktu Pengembalian Modal .....	105
8.2.3. Titik Impas .....	105
8.3. Faktor Manajemen.....	106
IX. KESIMPULAN .....	107
DAFTAR PUSTAKA .....	108
LAMPIRAN .....	114

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Kandungan Gizi Tepung Beras .....	4
Tabel 2.2. Kandungan Gizi Tepung Maizena .....	6
Tabel 2.3. Kandungan Gizi Susu Bubuk per 100 Gram Bahan.....	7
Tabel 2.4. Kandungan Gizi Gula Jagung per 1 <i>sachet</i> (2,5 g) .....	8
Tabel 2.5. Formulasi Premix <i>Waffle</i> “Yomeal” .....	18
Tabel 3.1. Perhitungan Neraca Massa Pencampuran .....	21
Tabel 3.2. Perhitungan Neraca Massa Pengemasan .....	22
Tabel 5.1. Ketentuan Tarif Penggunaan Air PDAM Kabupaten Tuban.....	56
Tabel 5.2. Rincian Kebutuhan Air Perusahaan <i>Premix Waffle</i> “Yomeal” .....	57
Tabel 5.3. Rincian kebutuhan listrik perusahaan <i>premix waffle</i> “Yomeal” .....	58
Tabel 6.1. Rincian Upah Tenaga Kerja Perusahaan <i>Premix Waffle</i> “Yomeal” .....	74
Tabel 7.1. Perbandingan Persentase Ongkos Langsung dan Tidak Langsung .....	78
Tabel 7.2. Perhitungan Biaya Bahan Baku .....	84
Tabel 7.3. Perhitungan Biaya Pengemasan .....	85
Tabel 7.4. Perhitungan Biaya Mesin, Peralatan, dan Fasilitas Tidak Habis Pakai yang Memerlukan Listrik .....	86
Tabel 7.5. Perhitungan Biaya Mesin, Peralatan, dan Fasilitas Tidak Habis Pakai .....	87
Tabel 7.6. Perhitungan Biaya Fasilitas Habis Pakai .....	89
Tabel 7.7. Perhitungan Biaya Utilitas .....	89
Tabel 7.8. Perhitungan Biaya Tenaga Kerja .....	90
Tabel 7.9. Perhitungan Biaya Sanitasi Tidak Habis Pakai .....	91
Tabel 7.10. Perhitungan Biaya Sanitasi Habis Pakai .....	92

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Kemasan Standing Pouch Laminasi .....	11
Gambar 2.2. Gambar Penyusunan Kemasan Premix <i>Waffle</i> .....	13
Gambar 2.3. Desain Kemasan Primer Bagian Depan dan Belakang .....	14
Gambar 2.4. Label Kemasan Sekunder .....	16
Gambar 2.5. Diagram Alir Proses Produksi <i>Premix Waffle</i> “Yomeal” .....	17
Gambar 2.6. Proses Pembuatan <i>Waffle</i> .....	19
Gambar 3.1. Diagram Alir Tahap Pencampuran Bahan Baku .....	20
Gambar 3.2. Diagram Alir Tahap Pengemasan Premix <i>Waffle</i> “Yomeal” ..	22
Gambar 4.1. Mesin Pencampur .....	24
Gambar 4.2. Mesin Pengisi dan Pengemas .....	25
Gambar 4.3. Mesin Continuous Sealer .....	26
Gambar 4.4. Timbangan Dapur .....	27
Gambar 4.5. Timbangan Duduk .....	27
Gambar 4.6. Timba Plastik Kecil .....	28
Gambar 4.7. Timba Plastik Sedang .....	28
Gambar 4.8. Timba Plastik Besar .....	29
Gambar 4.9. Kotak Plastik Kecil .....	30
Gambar 4.10. Kotak Plastik Besar .....	30
Gambar 4.11. Troli .....	31
Gambar 4.12. Palet .....	31
Gambar 4.13. Plastik PE Jumbo .....	32
Gambar 4.14. Lakban .....	32
Gambar 4.15. Pemotong Lakban .....	33
Gambar 4.16. Gayung .....	33
Gambar 4.17. Tempat Sampah .....	34
Gambar 4.18. Sapu .....	35
Gambar 4.19. Pengki .....	35
Gambar 4.20. Alat Pel .....	36
Gambar 4.21. Spons .....	36
Gambar 4.22. Kain Lap .....	36
Gambar 4.23. Wastafel .....	37
Gambar 4.24. Kemoceng .....	37
Gambar 4.25. <i>Hand-Blower</i> .....	38
Gambar 4.26. Penutup Kepala .....	39

Gambar 4.27. Sarung Tangan .....	39
Gambar 4.28. Masker .....	39
Gambar 4.29. Apron .....	40
Gambar 4.30. Sanitizer Pakaian.....	40
Gambar 4.31. Sepatu Boots .....	41
Gambar 4.32. Lampu Bohlam.....	41
Gambar 4.33. Lampu Linear.....	42
Gambar 4.34. Alat Pemadam Api Ringan.....	42
Gambar 4.35. <i>Dispenser</i> .....	43
Gambar 4.36. Komputer .....	43
Gambar 4.37. <i>Printer</i> .....	44
Gambar 4.38. AC.....	44
Gambar 4.39. Telepon .....	45
Gambar 4.40. Tempat Sampah .....	45
Gambar 4.41. Kursi Karyawan Kantor .....	46
Gambar 4.42. Kursi Karyawan Produksi .....	46
Gambar 4.43. Kursi Kantin.....	46
Gambar 4.44. Kursi Satpam.....	47
Gambar 4.45. Kursi Direktur .....	47
Gambar 4.46. Loker .....	48
Gambar 4.47. Meja Persiapan.....	48
Gambar 4.48. Meja Pengemasan .....	49
Gambar 4.49. Meja Kantor .....	49
Gambar 4.50. Meja Tamu .....	50
Gambar 4.51. Meja Kantin .....	50
Gambar 4.52. Kipas Angin Kecil.....	51
Gambar 4.53. Kipas Angin Besar .....	51
Gambar 4.54. Lemari Besi .....	52
Gambar 4.55. Tangga .....	52
Gambar 4.56. CCTV .....	53
Gambar 4.57. Kotak P3K.....	53
Gambar 4.58. <i>Generator Set</i> .....	54
Gambar 4.59. Sapu Lidi.....	54
Gambar 4.60. <i>Forklift</i> .....	55
Gambar 6.1. Lokasi Usaha CV. Yomeal.....	61
Gambar 6.2. Tata Letak Ruang Produksi Perusahaan Premix <i>Waffle</i> “Yomeal” .....	64
Gambar 6.3. Tata Letak Gudang Bahan Baku Premix <i>Waffle</i> “Yomeal” ...	65



Gambar 6.4. Tata Letak Gudang Produk Perusahaan Premix <i>Waffle</i> “Yomeal” .....	65
Gambar 6.5. Ilustrasi Penataan menggunakan <i>Staple</i> .....	66
Gambar 6.6. Denah Perusahaan Premix <i>Waffle</i> “Yomeal” .....	67
Gambar 6.7. Struktur Organisasi Perusahaan Premix <i>Waffle</i> “Yomeal” ....	70
Gambar 6.8. <i>Timeline</i> Pekerja Perusahaan <i>Premix Waffle</i> “Yomeal” .....	76
Gambar 7.1. BEP Pendirian Usaha <i>Premix Waffle</i> “Yomeal” .....	97

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Survei .....	114
Lampiran 2. Dokumentasi Produk yang Telah Diolah .....	124