

**PERENCANAAN UNIT USAHA *BLUESTORIA*
PUDDING DENGAN KAPASITAS PRODUKSI
45 KG PER HARI**

**TUGAS PERENCANAAN
UNIT PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH:

MARIA THERESIA YUNITIAR	6103018035
REGINA FORTUNATA SETIAWAN	6103018136
VINCENSIA VANIA ARACELLY	6103018152

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2023**

**PERENCANAAN UNIT USAHA *BLUESTORIA*
PUDDING DENGAN KAPASITAS PRODUKSI
45 KG 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:

MARIA THERESIA YUNITIAR	6103018035
REGINA FORTUNATA SETIAWAN	6103018136
VINCENSIA VANIA ARACELLY	6103018152

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2023**

LEMBAR PENGESAHAN

Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan dengan judul “**Perencanaan Unit Usaha *Bluestoria Pudding* dengan Kapasitas Produksi 45 Kg per Hari**”, yang diajukan oleh Maria Theresia Yunitiar (6103018035), Regina Fortunata Setiawan (6103018136), Vincensia Vania Aracelly (6103018152) telah diujikan pada tanggal 1 Februari 2023 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si.

NIK. 611.89.0155

NIDN. 0004066401

Tanggal: 27-2-2023

Mengetahui,

Program Studi Teknologi Pangan
Ketua,

Fakultas Teknologi Pertanian
Dekan,



Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si.

NIK. 611.89.0155

NIDN. 0004066401

Tanggal: 28-2-2023



SUSUNAN TIM PENGUJI

Ketua : Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si.

Sekretaris : Ir. T. D. Wibawa Budianta, MT., IPM.

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

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

Perencanaan Unit Usaha *Bluestoria Pudding* dengan Kapasitas Produksi 45 Kg 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 saya 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 saya 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, 1 Februari 2023

Yang menyatakan,



METERA TEMPEL
7A5J83A X004006494

Maria Theresia
Yunitiar
(6103018035)

Regina Fortunata
Setiawan
(6103018136)

Vincensia Vania
Aracelly
(6103018152)

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

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

Nama : Maria Theresia Yunitiar; Regina Fortunata Setiawan;
Vincensia Vania Aracelly

NRP : 6103018035; 6103018136; 6103018152

Menyetujui Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan kami yang berjudul:

**Perencanaan Unit Usaha *Bluestoria Pudding* dengan
Kapasitas Produksi 45 Kg per Hari**

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (*Digital Library* Perpustakaan Universitas Katolik 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, 1 Februari 2023

Yang menyatakan,



Maria Theresia
Yunitiar
(6103018035)

Regina Fortunata
Setiawan
(6103018136)

Vincensia Vania
Aracelly
(6103018152)

Maria Theresia Yunitiar (6103018035), Regina Fortunata Setiawan (6103018136), Vincensia Vania Aracelly (6103018152).
Perencanaan Unit Usaha *Bluestoria Pudding* dengan Kapasitas Produksi 45 Kg per Hari.

Di bawah bimbingan: Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si.

ABSTRAK

Puding adalah hidangan pencuci mulut yang relatif murah serta menarik untuk dilihat dengan beragam rasa, bentuk dan warna. Puding "*Bluestoria Pudding*" menggunakan penambahan ekstrak bunga telang sebagai pewarna alami. Penambahan ekstrak bunga telang ditujukan untuk mempercantik kenampakan puding sekaligus memanfaatkan ketersediaan bunga telang. Bentuk usaha "*Bluestoria Pudding*" adalah Perusahaan Perseorangan dengan kapasitas produksi 45,14 kg/hari. Lokasi produksi direncanakan di Jalan Wonorejo Permai Selatan V No. 26, Perumahan Nirwana Eksekutif CC-375 Surabaya. Bahan-bahan yang digunakan meliputi *jelly powder* rasa *plain* dan leci, susu UHT *full cream*, gula rafinasi, bunga telang kering, air minum, dan pati jagung. Proses pengolahan "*Bluestoria Pudding*" meliputi pencampuran bahan-bahan, pemanasan hingga mendidih, pencetakan adonan, pendinginan adonan, dan pengemasan produk. Puding memiliki berat bersih sebesar 150,45 gram per cup, sehingga dalam sehari mampu dihasilkan sebanyak 300 cup. Cup yang digunakan berbahan plastik PP, dilengkapi dengan tutup cup. Utilitas yang digunakan adalah air PDAM sebesar 95,175 m³/tahun, listrik sebesar 1327 kWh/tahun, LPG sebanyak 130,55 kg/tahun, dan baterai AAA sebanyak 23 buah/tahun. Harga produk direncanakan sebesar Rp 10.000,00. Penjualan akan dilakukan secara konsinyasi di beberapa toko roti dan sistem *pre-order*. Perusahaan ini memiliki waktu pengembalian modal sebelum pajak selama 2 tahun 2 bulan 3 minggu dan setelah pajak selama 2 tahun 3 bulan 1 minggu. Unit usaha ini memiliki laju pengembalian modal sebelum pajak sebesar 43,65%, setelah pajak sebesar 42,73%, yang lebih besar dari nilai MARR (12,05%). Titik impas (BEP) yang diperoleh adalah 54,58%. Berdasarkan analisa teknis dan ekonomis, unit pengolahan puding "*Bluestoria Pudding*" layak untuk dijalankan.

Kata Kunci: Puding, Bunga Telang, Unit Pengolahan Pangan, Kelayakan Usaha

Maria Theresia Yunitiar (6103018035), Regina Fortunata Setiawan (6103018136), Vincensia Vania Aracelly (6103018152). **Planning for Bluestoria Pudding Business Unit with a Production Capacity of 45 Kg a day.**

Advised by: Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si.

ABSTRACT

Pudding is a type of dessert that is relatively inexpensive and eye-catching dessert with a variety of flavours, shapes, and colors. Pudding “Bluestoria Pudding” uses the addition of butterfly pea flower extract as a natural coloring agent. Addition of butterfly pea flower extract is intended to enhance the appearance of pudding while taking advantage of butterfly pea flower’s availability. The business form of “Bluestoria Pudding” is an individual company with a production capacity of 45,14 kg/day. The production site is planned at Jalan Wonorejo Permai Selatan V No. 26, Executive Nirwana Housing Surabaya. The pudding’s ingredients consist of plain and lychee-flavoured jelly powder, *full cream* UHT milk, refined sugar, dried butterfly pea flowers, water, and corn starch. The processing of “Bluestoria Pudding” includes mixing the ingredients, heating to a boil, forming the dough, cooling the dough, and product’s packaging. Pudding has a net weight of 150.45 grams per cup, so that 300 cups can be produced in a day. The cup is made of PP plastic, equipped with a cup lid. The utilities consist of 95,175 m³/year of PDAM water, 1327 kWh/year of electricity, 130.55 kg/year of LPG, and 23 pieces/year of AAA batteries. The product price is planned to be IDR 10,000.00. Sales will be conducted with consignment at several bakeries and pre-order systems. The company has a payback period before tax of 2 years 2 months 3 weeks and after tax for 2 years 3 months 1 week. This business unit has a rate of return on capital before tax of 43.65%, after tax of 42.73%, which is greater than MARR value (12.05%). The break-even point (BEP) obtained is 54.58%. Based on technical and economic analysis, “Bluestoria Pudding” processing unit is feasible to run.

Keywords: Pudding, Butterfly Pea Flower, Food Processing Unit, Business Feasibility

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 *Bluestoria Pudding* dengan Kapasitas Produksi 45 Kg per 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 hendak mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran dalam mengarahkan serta membimbing penulis selama menyusun Tugas Perencanaan Unit Pengolahan pangan.
2. Orang tua, keluarga, dan teman-teman yang selalu memberikan bantuan lewat doa-doanya dan atas dukungan yang telah diberikan baik berupa moral maupun material.

Akhir kata, semoga Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 1 Februari 2023

Penulis

DAFTAR ISI

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 GAMBAR	xiv
DAFTAR TABEL	xvi
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	4
II. BAHAN DAN PROSES PENGOLAHAN	5
2.1. Bahan Baku	5
2.1.1. <i>Jelly Powder</i> Rasa <i>Plain</i> dan Leci	5
2.1.2. Susu UHT <i>Full Cream</i>	7
2.1.3. Gula Rafinasi	8
2.1.4. Bunga Telang Kering	10
2.1.5. Air Minum	12
2.1.6. Pati Jagung	15
2.2. Bahan Pengemas	15
2.2.1. <i>Cup</i> Plastik	16
2.2.2. Sendok Plastik	17
2.2.3. Label Kemasan	18
2.3. Proses Pengolahan	20
2.3.1. Pembuatan Ekstrak Bunga Telang	20
2.3.2. Pembuatan <i>Topping Jelly</i>	22
2.3.3. Pembuatan Puding “Bluestoria Pudding”	24
III. NERACA MASSA DAN NERACA ENERGI	30
3.1. Neraca Massa	30
3.1.1. Neraca Massa Proses Ekstraksi Bunga Telang	30
3.1.1.1. Neraca Massa Tahap Ekstraksi	31
3.1.2. Neraca Massa Pengolahan Lapisan Puding Biru Leci 1	31
3.1.2.1. Tahap Pencampuran	31
3.1.2.2. Tahap Pemanasan	32
3.1.2.3. Tahap Pengisian	32

3.1.2.4. Tahap Pendinginan.....	32
3.1.3. Neraca Massa Pengolahan Lapisan Puding Susu	
Telang 1	33
3.1.3.1. Tahap Pencampuran	33
3.1.3.2. Tahap Pemanasan.....	33
3.1.3.3. Tahap Pengisian	34
3.1.3.4. Tahap Pendinginan.....	34
3.1.4. Neraca Massa Pengolahan Lapisan Puding Biru Leci 2	34
3.1.4.1. Tahap Pencampuran	35
3.1.4.2. Tahap Pemanasan.....	35
3.1.4.3. Tahap Pengisian	35
3.1.4.4. Tahap Pendinginan.....	36
3.1.5. Neraca Massa Pengolahan Lapisan Puding Susu	
Telang 2	36
3.1.5.1. Tahap Pencampuran	36
3.1.5.2. Tahap Pemanasan.....	37
3.1.5.3. Tahap Pengisian	37
3.1.5.4. Tahap Pendinginan.....	37
3.1.6. Neraca Massa Pengolahan Lapisan Puding Bening	
Leci	38
3.1.6.1. Tahap Pencampuran	38
3.1.6.2. Tahap Pemanasan.....	38
3.1.6.3. Tahap Pengisian	39
3.1.6.4. Tahap Pendinginan.....	39
3.1.7. Neraca Massa Pengolahan <i>Topping</i>	39
3.1.7.1. Tahap Pencampuran	40
3.1.7.2. Tahap Pemanasan.....	40
3.1.7.3. Tahap Pengisian	40
3.1.7.4. Tahap Pendinginan.....	41
3.2. Neraca Energi.....	41
3.2.1. Neraca Energi Pengolahan Lapisan Puding Biru Leci 1 ...	41
3.2.1.1. Tahap Pemanasan Lapisan Puding Biru Leci 1	42
3.2.1.2. Tahap Pendinginan Lapisan Puding Biru Leci 1	42
3.2.2. Neraca Energi Pengolahan Lapisan Puding Susu 1	42
3.2.2.1. Tahap Pemanasan Lapisan Puding Susu 1	43
3.2.2.2. Tahap Pendinginan Lapisan Puding Susu 1	43
3.2.3. Neraca Energi Pengolahan Lapisan Puding Biru Leci 2 ...	44
3.2.3.1. Tahap Pemanasan Lapisan Puding Biru Leci 2.....	44
3.2.3.2. Tahap Pendinginan Lapisan Puding Biru Leci 2.....	45
3.2.4. Neraca Energi Pengolahan Lapisan Puding Susu 2.....	45
3.2.5.1. Tahap Pemanasan Lapisan Puding Susu 2	46

3.2.5.2. Tahap Pendinginan Lapisan Puding Susu 2.....	46
3.2.5. Neraca Energi Pengolahan Lapisan Puding Bening Leci ..	46
3.2.5.1. Tahap Pemanasan Lapisan Puding Bening Leci.....	47
3.2.5.2. Tahap Pendinginan Lapisan Puding Bening Leci.....	47
3.2.6. Neraca Energi Pengolahan Lapisan <i>Topping</i>	47
3.2.6.1. Tahap Pemanasan Lapisan <i>Topping</i>	48
3.2.5.2. Tahap Pendinginan Lapisan <i>Topping</i>	48
IV. MESIN DAN PERALATAN	49
4.1. Mesin.....	49
4.1.1. <i>Showcase</i>	49
4.2. Peralatan	50
4.2.1. Peralatan Proses Produksi.....	51
4.2.1.1. Kompor Gas, Regulator, dan Selang Tabung Gas	51
4.2.1.2. Timbangan Digital.....	52
4.2.1.3. Panci	53
4.2.1.4. Sendok sayur	54
4.2.1.5. <i>Waterjug</i> Plastik	54
4.2.1.6. Saringan.....	55
4.2.1.7. Mangkok.....	56
4.2.1.8. Loyang.....	56
4.2.1.9. Sendok.....	57
4.2.1.10. Pisau	57
4.2.1.11. Talenan	58
4.2.1.12. Gunting.....	58
4.2.1.12. Meja.....	59
4.2.1.13. Rak Penyimpanan.....	59
4.2.1.14. Palet Kayu	60
4.2.1.15. Galon dan Pompa Air Galon	60
4.2.1.16. Lampu.....	61
4.2.3. Peralatan Sanitasi	61
4.2.3.1. Sarung Tangan.....	61
4.2.3.2. Penutup Kepala.....	62
4.2.3.3. Celemek.....	62
4.2.3.4. Tempat Sampah dan Plastik Sampah.....	63
4.2.3.5. Kain lap	64
4.2.3.6. Sapu dan Pengki	64
4.2.3.7. Alat Pel.....	65
4.2.3.8. Spons Cuci Piring.....	65
V. UTILITAS	66
5.1. Air	66
5.2. Listrik	68

5.3. Gas Minyak Cair atau LPG	69
5.4. Baterai	69
VI. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	70
6.1. Profil Perusahaan	70
6.2. Lokasi Perusahaan.....	70
6.3. Tata Letak Ruang dan Fasilitas Perusahaan	71
6.4. Tata Letak Alat dan Mesin	73
6.5. Struktur Organisasi	74
6.6. Bentuk Badan Usaha	75
6.7. Ketenagakerjaan.....	76
6.7.1. Tugas Tenaga Kerja	76
6.7.2. Waktu Kerja	77
6.7.3. Kesejahteraan Tenaga Kerja.....	78
6.8. Penjualan dan Pemasaran	78
VII. ANALISA EKONOMI	80
7.1. Tinjauan Umum Analisa Ekonomi.....	80
7.2. Modal Industri Total (<i>Total Capital Investment/TCI</i>).....	80
7.2.1. Perhitungan Modal Industri Tetap (<i>Total Capital Investment/TCI</i>).....	81
7.3. Biaya Produksi Total (<i>Total Production Cost/TPC</i>)	81
7.3.1. Perhitungan Modal Total (<i>Total Production Cost/TPC</i>) ...	82
7.4. Pendapatan Total (<i>Total Income/TI</i>)	83
7.5. Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP)	85
7.6. Penentuan Laba	85
7.7. Laju Pengembalian Modal (<i>Rate of Return/ROR</i>)	86
7.8. Waktu Pengembalian Modal (<i>Pay Out Time/POT</i>).....	86
7.9. Perhitungan Titik Impas / <i>Break Even Point (BEP)</i>	86
VIII. PEMBAHASAN.....	88
8.1. Faktor Teknis	88
8.1.1. Lokasi Usaha.....	88
8.1.2. Tenaga Kerja	89
8.1.3. Bahan Baku	90
8.1.4. Mesin dan Peralatan	91
8.1.5. Umur Simpan Produk.....	91
8.1.6. Utilitas	91
8.2. Faktor Ekonomi.....	92
8.2.1. Laju Pengembalian Modal/ <i>Rate of Return (ROR)</i>	92
8.2.2. Waktu Pengembalian Modal/ <i>Pay Out Time (POT)</i>	93
8.2.3. Titik Impas/ <i>Break Event Point (BEP)</i>	93
8.3. Evaluasi Penjualan Produk.....	94

IX. KESIMPULAN	97
9.1. Kesimpulan.....	97
9.2. Saran.....	97
DAFTAR PUSTAKA	98
LAMPIRAN	105

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1. Bunga Telang Kering.....	12
Gambar 2.2. <i>Cup</i> Plastik.....	17
Gambar 2. 3. Sendok Plastik	17
Gambar 2. 4. Label Bluestoria Pudding	19
Gambar 2.5. Label Bluestoria Pudding pada Kemasan	20
Gambar 2.6. Diagram Alir Pembuatan Ekstrak Bunga Telang.....	21
Gambar 2.7. Diagram Alir Pembuatan <i>Topping Jelly</i>	23
Gambar 2.8. Diagram Alir Pembuatan Adonan Puding Susu dengan Ekstrak Bunga Telang	25
Gambar 2.9. Diagram Alir Pembuatan Adonan Puding Leci dengan Ekstrak Bunga Telang	26
Gambar 2.10. Diagram Alir Pembuatan Adonan Puding Leci	26
Gambar 2.11. Diagram Alir Pembuatan “Bluestoria Pudding”	27
Gambar 4.2. Kompor Gas.....	51
Gambar 4. 3. Regulator dan Selang Tabung Gas.....	52
Gambar 4.4. Timbangan Digital	53
Gambar 4. 5. Panci Stainless Steel	53
Gambar 4.6. Sendok Sayur.....	54
Gambar 4.7. <i>Waterjug</i>	55
Gambar 4.8. Saringan.....	55
Gambar 4.9. Mangkok <i>Stainless Steel</i>	56
Gambar 4.10. Loyang.....	56
Gambar 4.11. Sendok Makan	57
Gambar 4.12. Pisau	57
Gambar 4.13. Talenan Plastik	58
Gambar 4.14. Gunting	58
Gambar 4.15. Rak Penyimpanan	59
Gambar 4. 16. Palet Kayu.....	60
Gambar 4. 17. Galon dan Pompa Air Galon.....	60
Gambar 4.18. Lampu.....	61
Gambar 4.19. Sarung Tangan Plastik	62
Gambar 4.20. Penutup Kepala.....	62
Gambar 4.21. Celemek	63
Gambar 4.22. Tempat Sampah Plastik	63
Gambar 4. 23. Set Sapu dan Pengki	64
Gambar 4.24. Set Alat Pel	65
Gambar 6. 1. Denah Lokasi Perusahaan “Bluestoria Pudding”	72
Gambar 6. 2. Tata Letak Perusahaan “Bluestoria Pudding”	73

Gambar 6. 3. Tata Letak Alat dan Mesin “Bluestoria Pudding”	74
Gambar 6.4. Struktur Organisasi “Bluestoria Pudding”	75
Gambar 7.1. Grafik <i>Break Even Point Bluestoria Pudding</i>	87

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Syarat Mutu Gula Kristal Rafinasi	9
Tabel 2.3. Syarat Mutu Air Minum dalam Kemasan.....	13
Tabel 2.4. Syarat Mutu Air Minum dalam Kemasan (Lanjutan)	14
Tabel 3.1. Formula Proses Ekstraksi Bunga Telang	30
Tabel 3.2. Neraca Masa Tahap Ekstraksi Bunga Telang	31
Tabel 3.3. Formula Lapisan Puding Biru Leci 1	31
Tabel 3.4. Neraca Massa Tahap Pencampuran Lapisan Puding Biru Leci 1	31
Tabel 3.5. Neraca Massa Tahap Pemanasan Lapisan Puding Biru Leci 1	32
Tabel 3.6. Neraca Massa Tahap Pengisian Lapisan Puding Biru Leci 1	32
Tabel 3.7. Neraca Massa Tahap Pendinginan Lapisan Puding Biru Leci 1	32
Tabel 3.8. Formula Lapisan Puding Susu Telang 1	33
Tabel 3.9. Neraca Massa Tahap Pencampuran Lapisan Puding Susu Telang 1	33
Tabel 3.10. Neraca Massa Tahap Pemanasan Lapisan Puding Susu Telang 1	33
Tabel 3.11. Neraca Massa Tahap Pengisian Lapisan Puding Susu Telang 1	34
Tabel 3.12. Neraca Massa Tahap Pendinginan Lapisan Puding Susu Telang 1	34
Tabel 3.13. Formula Lapisan Puding Biru Leci 2	34
Tabel 3.14. Neraca Massa Tahap Pencampuran Lapisan Puding Biru Leci 2	35
Tabel 3.15. Neraca Massa Tahap Pemanasan Lapisan Puding Biru Leci 2	35
Tabel 3.16. Neraca Massa Tahap Pengisian Lapisan Puding Biru Leci 2	35
Tabel 3.17. Neraca Massa Tahap Pendinginan Lapisan Puding Biru Leci 1	36
Tabel 3.18. Formula Lapisan Puding Susu Telang 2	36
Tabel 3.19. Neraca Massa Tahap Pencampuran Lapisan Puding Susu Telang 2	36
Tabel 3.20. Neraca Massa Tahap Pemanasan Lapisan Puding Susu Telang 2	37

Tabel 3.21. Neraca Massa Tahap Pengisian Lapisan Puding Susu Telang 2.....	37
Tabel 3.22. Neraca Massa Tahap Pendinginan Lapisan Puding Susu Telang 2.....	37
Tabel 3.23. Formula Lapisan Puding Bening Leci	38
Tabel 3.24. Neraca Massa Tahap Pencampuran Lapisan Puding Bening Leci.....	38
Tabel 3.25. Neraca Massa Tahap Pemanasan Lapisan Puding Bening Leci.....	38
Tabel 3.26. Neraca Massa Tahap Pengisian Lapisan Puding Bening Leci.....	39
Tabel 3.27. Neraca Massa Tahap Pendinginan Lapisan Puding Bening Leci.....	39
Tabel 3.28. Formula Lapisan <i>Topping</i>	39
Tabel 3.29. Neraca Massa Tahap Pencampuran Lapisan <i>Topping</i> ..	40
Tabel 3.30. Neraca Massa Tahap Pemanasan Lapisan <i>Topping</i>	40
Tabel 3.31. Neraca Massa Tahap Pengisian Lapisan <i>Topping</i>	40
Tabel 3.32. Neraca Massa Tahap Pendinginan Lapisan <i>Topping</i>	41
Tabel 3.33. Neraca Energi Tahap Pemanasan Lapisan Puding Biru Leci 1	42
Tabel 3.34. Neraca Energi Tahap Pendinginan Lapisan Puding Biru Leci 1	42
Tabel 3.35. Neraca Energi Tahap Pemanasan Lapisan Puding Susu 1.....	43
Tabel 3.36. Neraca Energi Tahap Pendinginan Lapisan Puding Susu 1.....	43
Tabel 3.37. Neraca Energi Tahap Pemanasan Lapisan Puding Biru Leci 2	44
Tabel 3.38. Neraca Energi Tahap Pendinginan Lapisan Puding Biru Leci 2	45
Tabel 3.39. Neraca Energi Tahap Pemanasan Lapisan Puding Susu 2.....	46
Tabel 3.40. Neraca Energi Tahap Pendinginan Lapisan Puding Susu 2.....	46
Tabel 3.41. Neraca Energi Tahap Pemanasan Lapisan Puding Bening Leci.....	47
Tabel 3.42. Neraca Energi Tahap Pendinginan Lapisan Puding Bening Leci.....	47
Tabel 3.43. Neraca Energi Tahap Pemanasan Lapisan <i>Topping</i>	48
Tabel 3.44. Neraca Energi Tahap Pendinginan Lapisan <i>topping</i>	48

Tabel 5.1. Parameter Fisik, Biologi, dan Kimia dalam Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan untuk Media Air untuk Keperluan Higiene Sanitasi	67
Tabel 5.2. Tarif Pelanggan PDAM Kelompok V	68
Tabel 5.3. Kebutuhan Air PDAM untuk Sanitasi Puding “Bluestoria Pudding”	68
Tabel 7.1. Perhitungan Modal Tetap	81
Tabel 7.2. Perhitungan Modal Kerja	81
Tabel 7.3. Perhitungan Biaya Produksi Langsung (<i>Direct Production Cost/DPC</i>).....	82
Tabel 7.4. Perhitungan Biaya Tetap (<i>Fixed Cost/FC</i>)	83