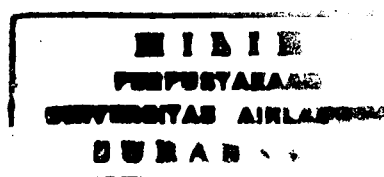


## LAMPIRAN

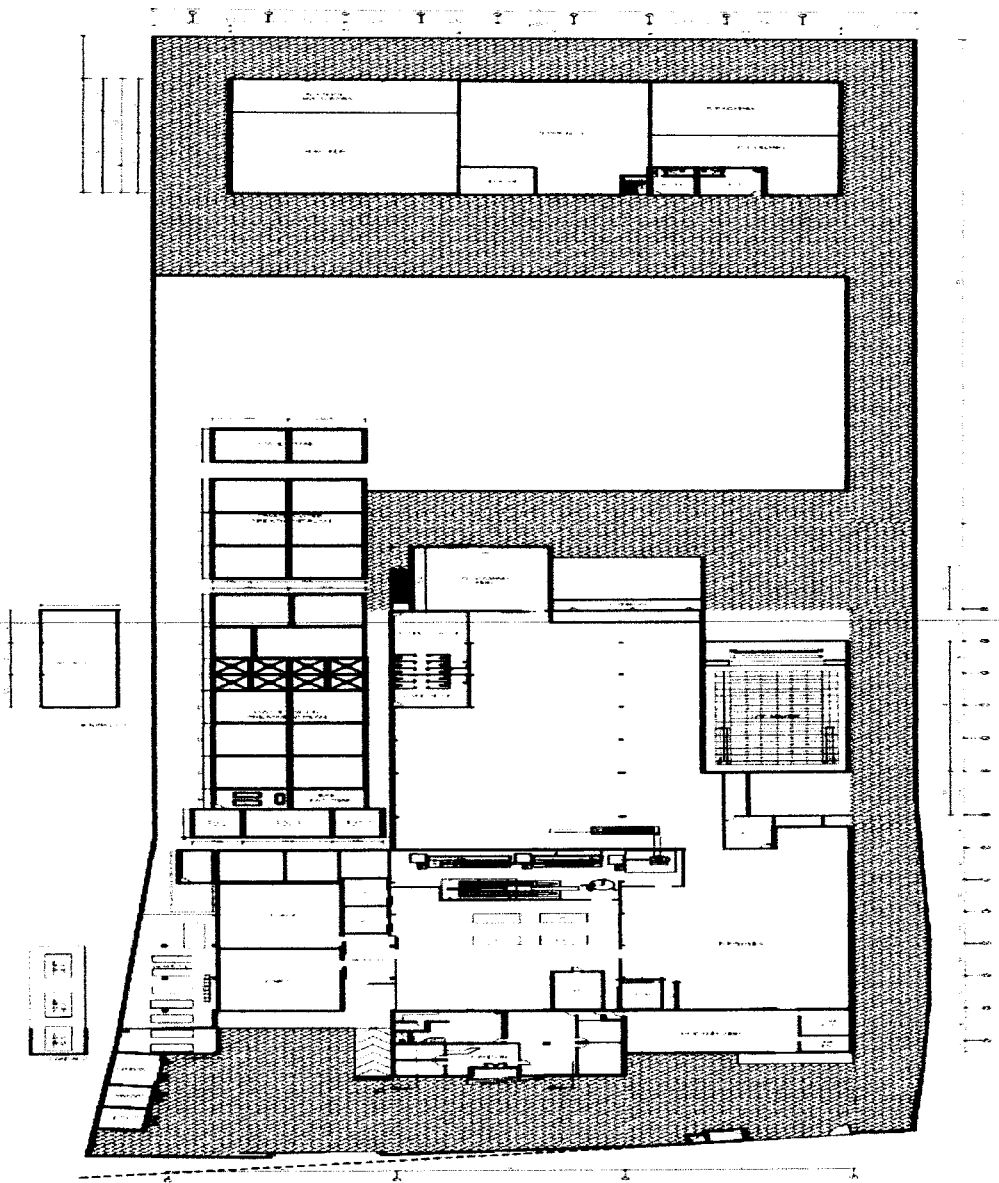
### Lampiran 1. Peta Lokasi Rencana Praktek Kerja Lapang



(Sumber : <https://www.google.com/maps>, diakses pada tahun 2016)









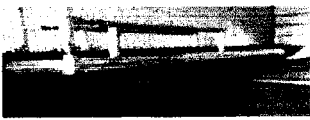













Lampiran 2. *Layout* PT. Starfood International















LAY OUT PLAN





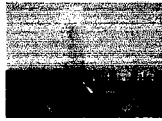



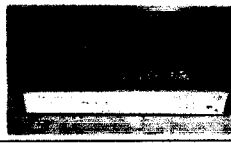


## Lampiran 3. Rincian Prasarana di Pabrik Tepung Ikan

No.	Nama Peralatan	Gambar
1.	Truck	
2.	Wadah Penerimaan Bahan Baku	
3.	Penghancur Batu Bara	
4.	Wadah Penampung Bahan Bakar	
5.	Rel Bahan Bakar	
6.	Ruang Pembakar	
7.	Boiler	
8.	Conveyor Ulir	
9.	Cooker	
10.	Dryer I dan II	
11.	Cooler	

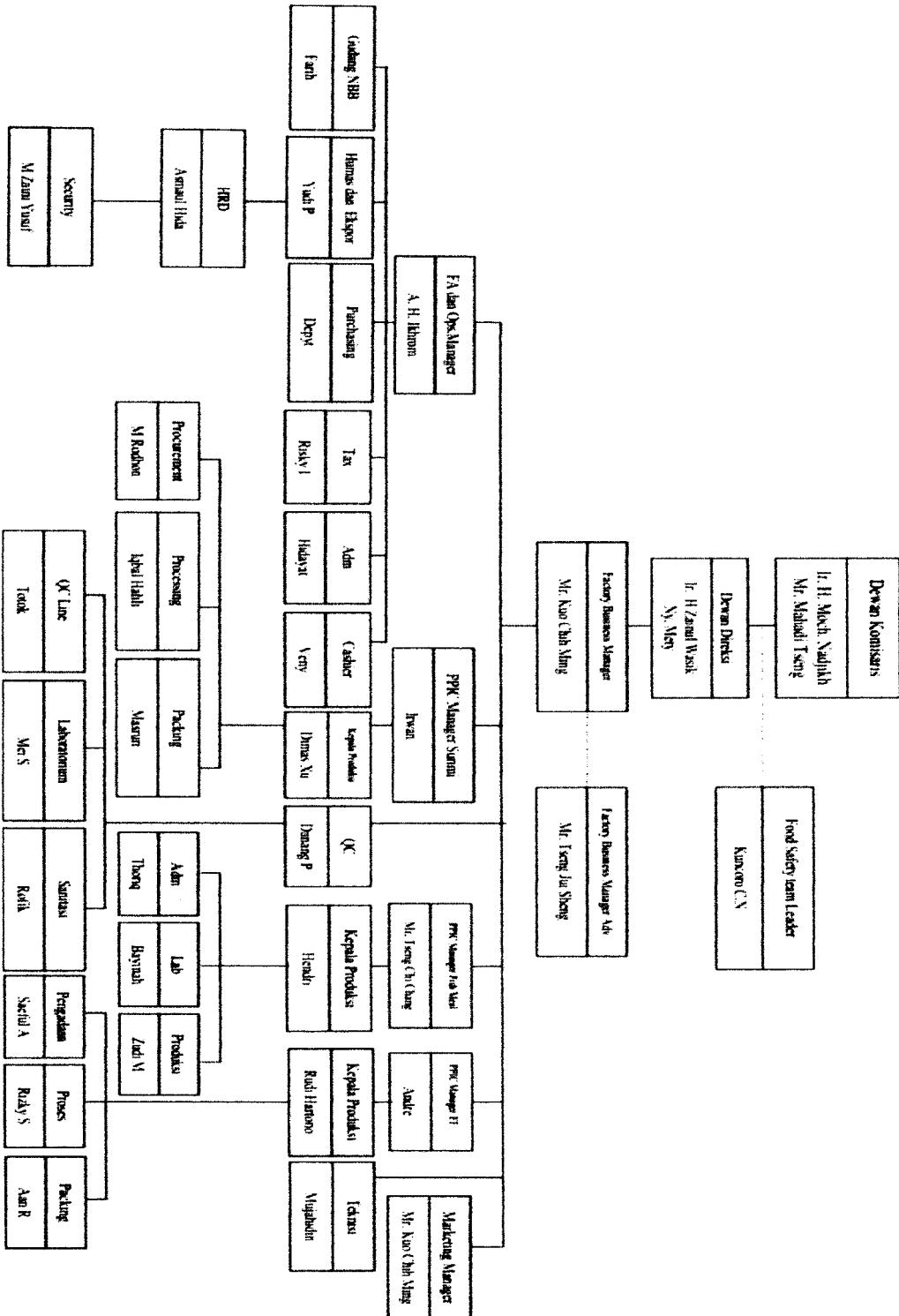
12.	Hammer Mill	
13.	Conveyor Basket	
14.	Pisau Hammer Mill	
15.	Saringan Besi	
16.	Timbangan	
17.	Mesin Jahit	
18.	Laminated Sack	
19.	Pallet	
20.	Forklift	

## Lampiran 4. Rincian Peralatan Laboratorium Kimia di PT. Starfood International


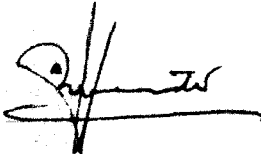
No.	Nama Peralatan	Gambar
1.	Alat Kadar Air	
2.	Beaker Glass	
3.	Blender	
4.	Bulb	
5.	Aquades	
6.	Botol Vial	
7.	Buret	
8.	Cawan Porselin	
9.	Corong	
10.	TVBN	
11.	Timbangan Analitik	
12.	Tanur	

13.	Oven	
14.	Lemari Asam	
15.	Tang Penjepit	
16.	Statif	
17.	Labu Ukur 100 ml	
18.	Labu Kjeldahl	
19.	Labu Destruksi	
20.	Kompor Lemak	
21.	Kompor Destruksi	
22.	Desikator	
23.	Erlenmeyer	

Lampiran 5. Struktur Organisasi PT. Starfood International



## Lampiran 6. Sertifikat Kelayakan Pengolahan

		P. : 00004269
<b>KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN</b> <i>Ministry of Marine Affairs and Fisheries</i>		
<b>DIREKTORAT JENDERAL PENGUATAN DAYA SAING PRODUK KELAUTAN DAN PERIKANAN</b> <i>Directorate General of Product Competitiveness</i>		
<b>SERTIFIKAT KELAYAKAN PENGOLAHAN</b> <i>Certificate of "Good Manufacturing Practices"</i>		
No. <b>3894/35/SKP/RD/2016</b>		
berdasarkan <i>based on</i>	Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PER 19/ MEN/2010 <i>Regulation of the Ministry of Marine Affairs and Fisheries No. PER 19/ MEN/2010</i>	
Menetapkan bahwa <i>To certify that</i>	Unit Pengolahan Ikan <i>Fish Processing Plant</i>	
	<b>PT. STARFOOD INTERNATIONAL</b>	
Nama <i>Address</i>	Jl Raya Deandies Km 76 Desa Kandang Semangkon, Kec. Pacran, Lamongan Jawa Timur	
Jenis Produk <i>Type of Product(s)</i>	<b>Tepung Ikan</b> <i>Fish Meal</i>	
Tahapan Pengolahan <i>Processing Steps</i>	<b>Penerimaan, Perebusan, Pengeringan, Penggilingan, Pengemasan/Pelebaran, Penyempitan, Penjualan</b> <i>Receiving, Boiling, Drying, Grinding, Packing/Labeling, Storing, Stuffing</i>	
Sertifikat ini berlaku selama 2 (dua) tahun dan tetap memenuhi persyaratan sanitasi dan hygiene, atau kurang dari dua tahun apabila terjadi pelanggaran keamanan pangan. <i>This certificate is valid for 2 (two) years and met the sanitation and hygiene requirement or less than two years in case of food safety violation.</i>		
Dikeluarkan di <i>Issued in</i>	Jakarta	
Janggal <i>Date</i>	18 Januari 2016	
Berlaku sampai dengan <i>Valid until</i>	18 Januari 2018	
		
	Ir. MILANTO PERBOWO, M. Sc	
	Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan Dan Perikanan <i>Directorate General of Product Competitiveness</i>	



## Lampiran 7. Data Pemasaran Tepung Ikan Selama 18 Januari – 18 Februari 2016

No.	Tanggal	Nama Customer	Jumlah Penjualan (Kg)	Harga per Kg	Total Harga
1.	23/01/16	Edy	35.000	Rp 10.400	Rp 364.000.000
2.	29/01/16	PT. Hasan	30.000	Rp 11.000	Rp 330.000.000

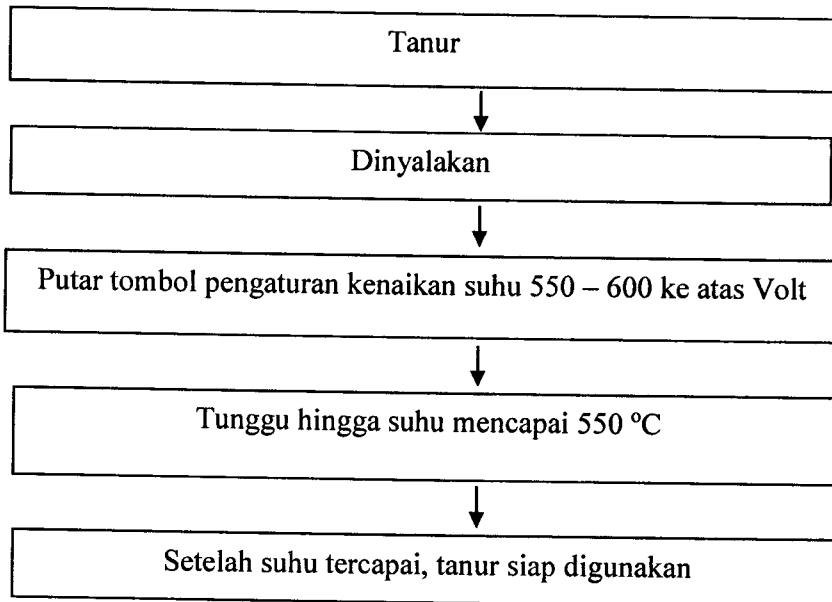
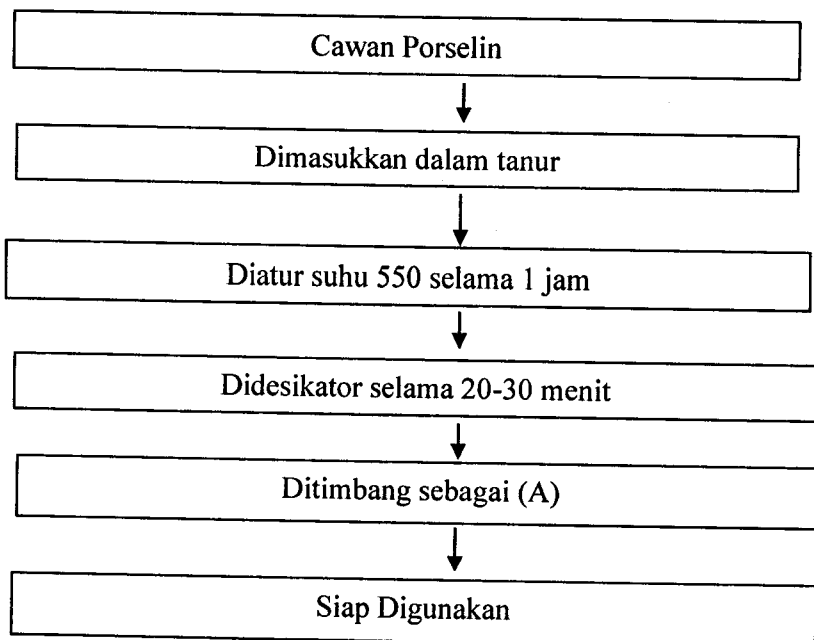
Lampiran 8. Data Rendemen Tepung Ikan Selama 18 Januari – 18 Februari 2016

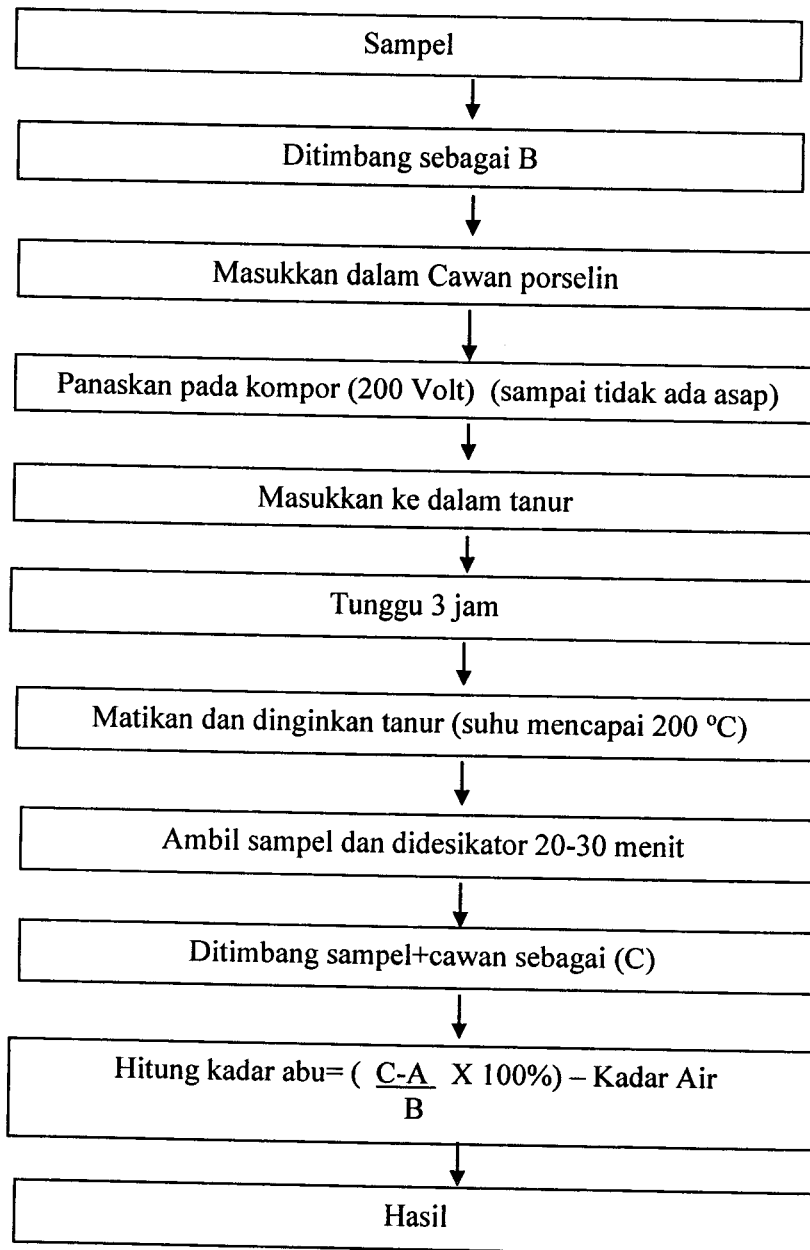
No.	Tanggal	Bahan Baku (Kg)	Produk Akhir Tepung Ikan (Kg)	Rendemen (%)
1.	19/01/16	34.000	11.700	34,41%
2.	20/01/16	17.000	6.100	35,88 %
3.	21/01/16	30.000	10.150	33,83 %
4.	22/01/16	44.000	13.950	31,70 %
5.	23/01/16	35.000	12.200	34,86 %
6.	24/01/16	21.500	7.150	33,26 %
7.	25/01/16	27.000	9.150	33,89 %
8.	26/01/16	25.000	7.750	31 %
9.	27/01/16	14.000	4.550	32,50 %
10.	29/01/16	17.000	6.200	36,47 %
11.	31/01/16	21.500	7.400	34,42 %

Lampiran 9. Data Pengujian Tepung Ikan Selama 18 Januari - 18 Februari 2016

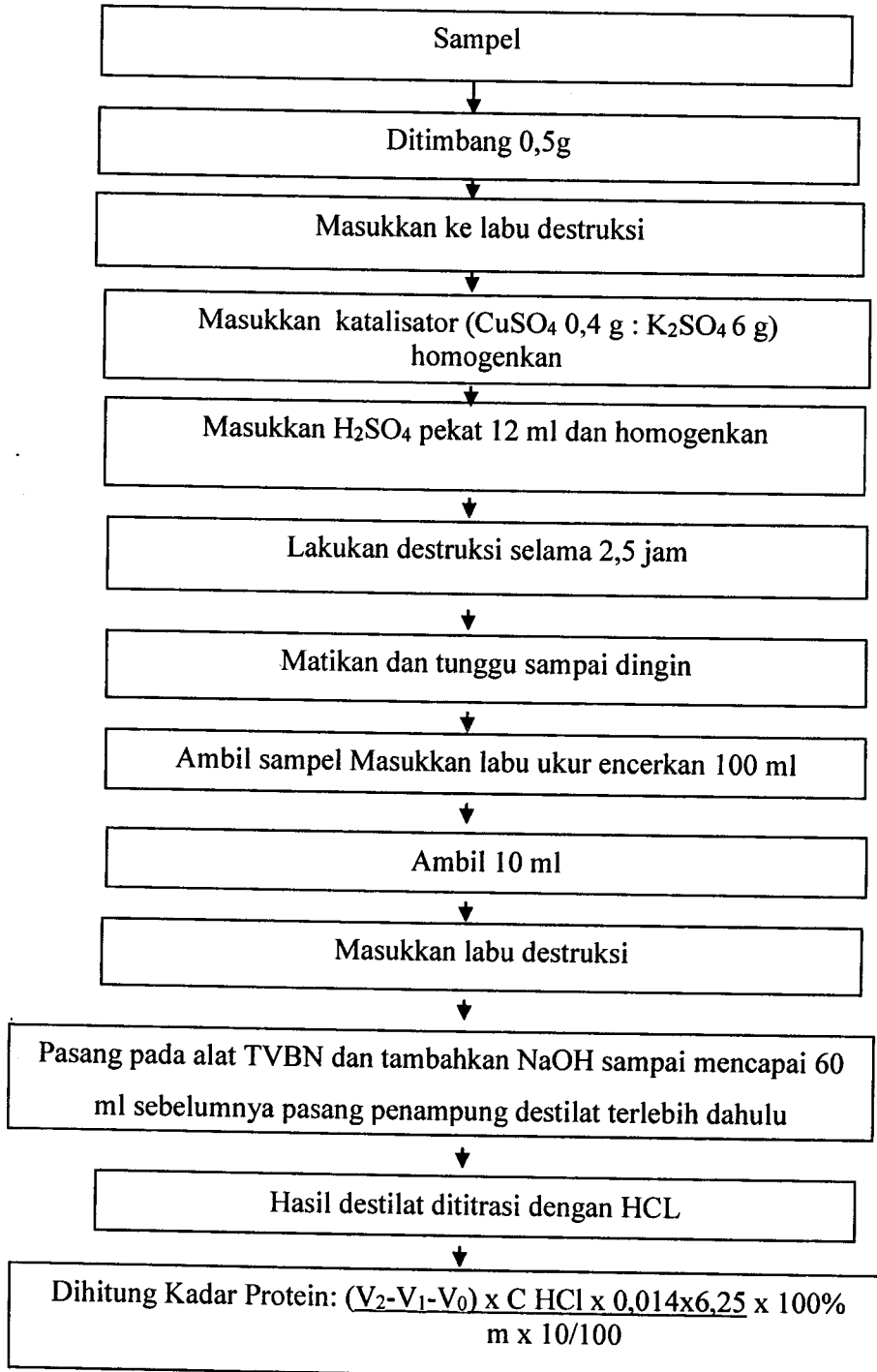
No.	Tanggal	Kadar Air (%)	Kadar Lemak (%)	TVBN (mg/100g)	Kadar Protein (%)	Kadar Abu (%)
1.	19/01/16	8,91	10,58	63,18	50,96	28,1
2.	20/01/16	9,3	11,04	64,48	50,03	28,56
3.	21/01/16	9,48	9,79	55,74	50,99	28,62
4.	22/01/16	8,8	12,69	53,6	51,28	27,46
5.	23/01/16	9,52	10,85	51,33	50,54	28,73
6.	24/01/16	8,24	11,05	55,64	50,96	28,74
7.	25/01/16	9,78	11,99	53,11	51,36	26,73
8.	26/01/16	7,84	10,56	53,1	51,88	27,75
9.	27/01/16	9,43	10,8	51,58	51,24	28,98
10.	29/01/16	10,74	9,91	75,85	50,72	29,22
11.	31/01/16	8,43	11,44	58,16	51,68	28,98

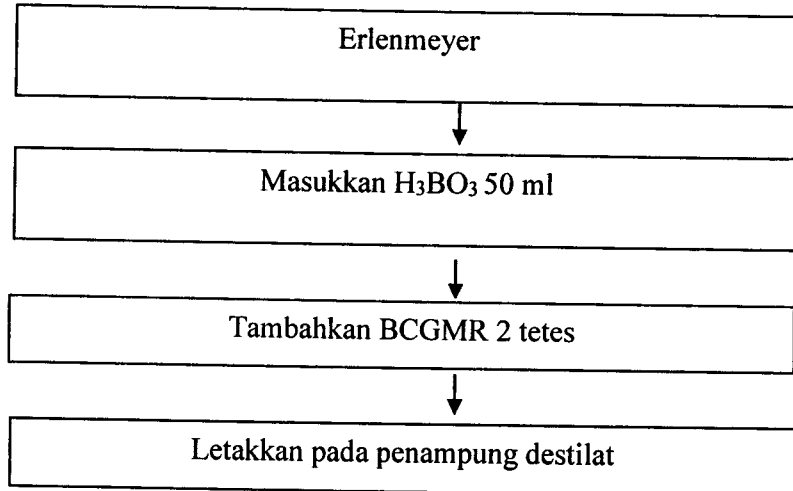
## Lampiran 10. Tahapan Uji Kadar Abu

**Tanur****Cawan Porselin**

**Sampel**

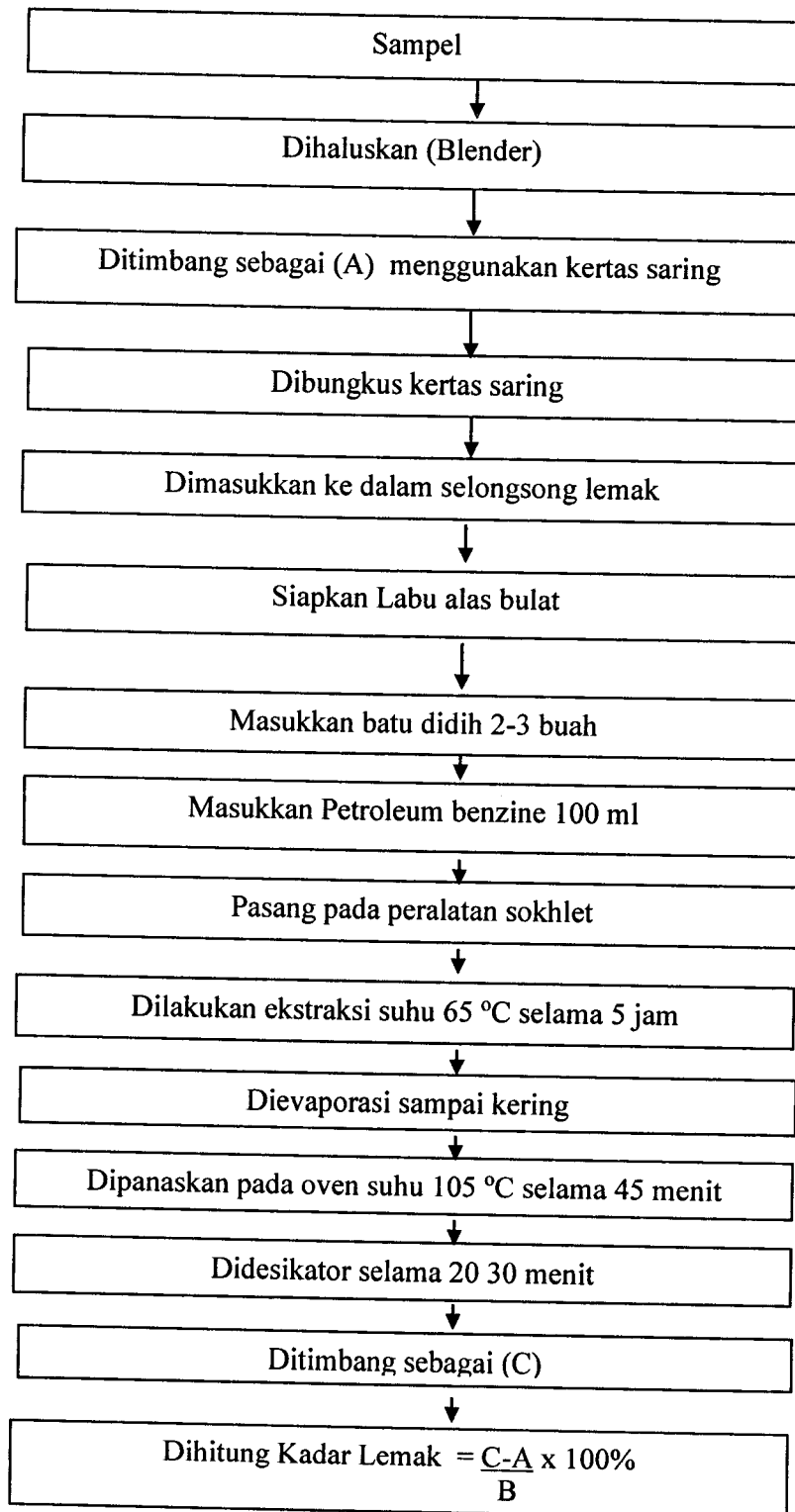
## Lampiran 11. Tahapan Uji Kadar Protein



**Penampung Destilat**

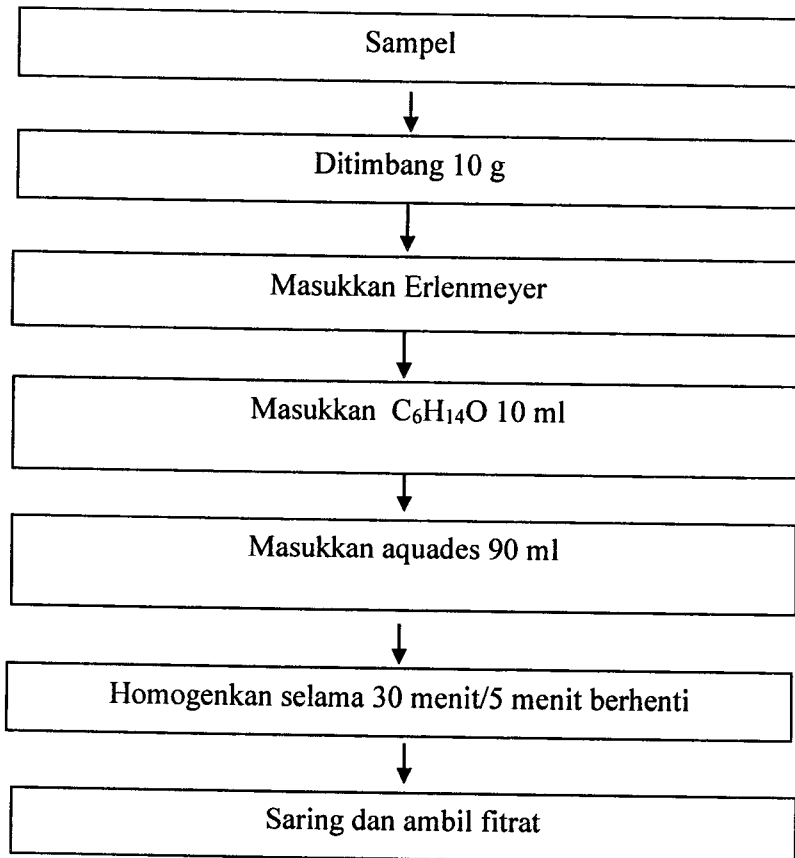
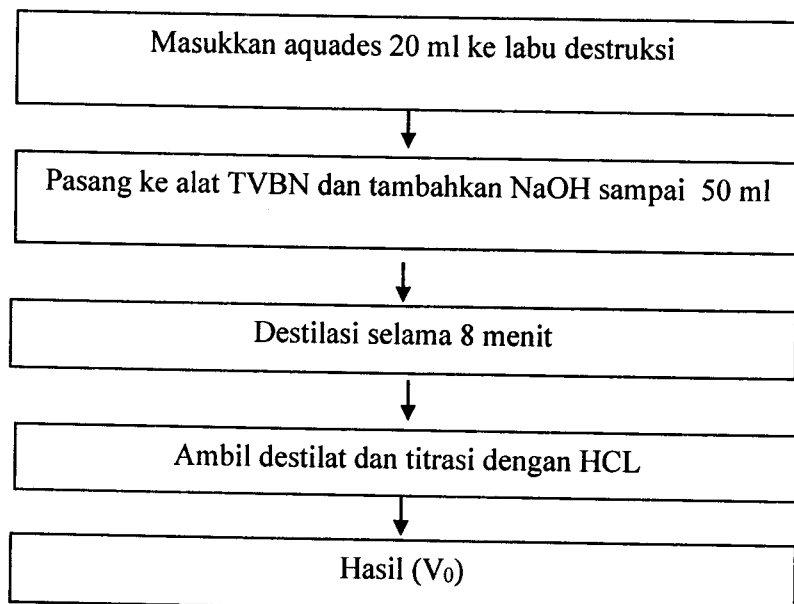
Keterangan : Pengerjaan blanko seperti tahapan uji protein dengan mengganti sampel menggunakan sukrosa

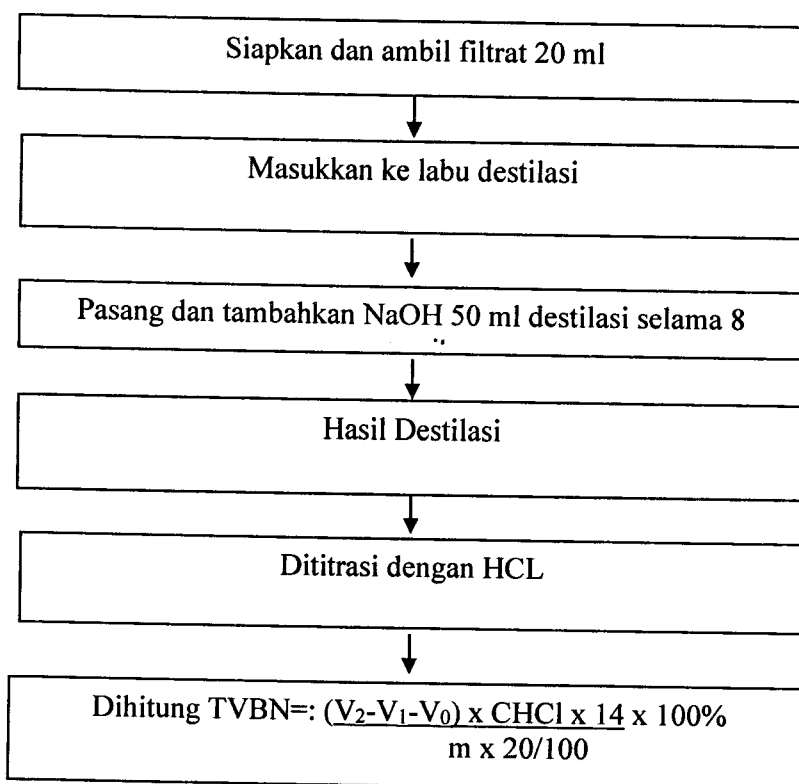
## Lampiran 12. Tahapan Uji Kadar Lemak



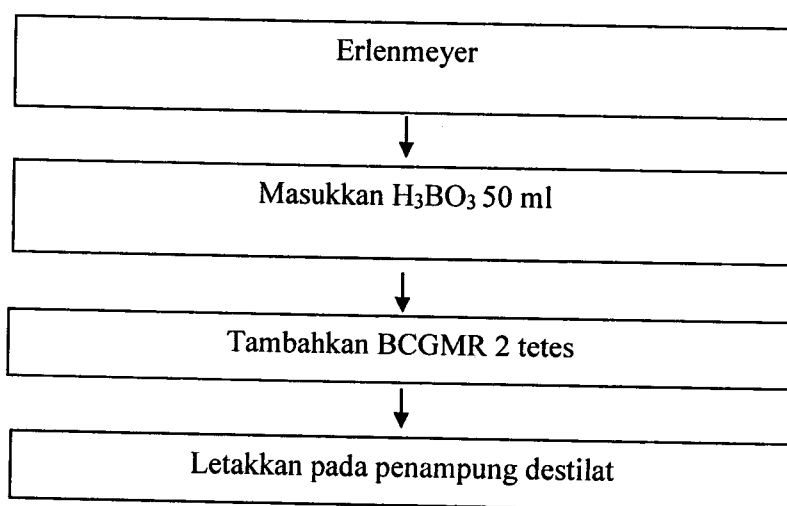


## Lampiran 13. Tahapan Uji TVBN

**Blanko**



#### Penampung Destilat



#### Keterangan :

1. Blanko (V<sub>0</sub>) menggunakan aquades 20 ml didestilasi dengan perlakuan yang sama
2. Faktor pengenceran 0,2 dari 90 ml aquades dan 10 ml petroleum benzene diambil 20 ml hasil penyaringan sampel.

## Lampiran 14. Analisis Usaha Tepung Ikan PT. Starfood International

**Biaya Investasi** : Rp 25.000.000.000

**Biaya Penyusutan** : Rp 1.000.000.000

**Biaya Variabel Produksi**

<b>Keterangan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Biaya</b>
Bahan Baku Tepung Ikan	4.753.217 kg	Rp 8.347.986.700
Batu Bara	259.500 kg	Rp 290.817.569
Karung	27.714 buah	Rp 92.150.486
Gaji Karyawan	18 orang	Rp 401.760.000
Bahan Bakar Kendaraan	-	Rp 19.200.000
Listrik dan Air	-	Rp 230.000.000
<b>Total</b>		<b>Rp 9.381.914.755</b>

**Penerimaan Penjualan Tepun Ikan**

Total Produksi = 1.562.270 kg

Total Biaya = Rp 17.576.986.500

**Analisis Biaya Operasional**

Biaya Operasional = Penyusutan + Biaya variabel produksi  
 = Rp 1.000.000.000 + Rp 9.381.914.755  
 = Rp 10.381.914.755

**Analisis Biaya Total**

Biaya Total = Biaya investasi + Biaya operasional  
 = Rp 25.000.000.000 + Rp 10.381.914.755  
 = Rp 35.381.914.755

**Analisis Keuntungan Kotor**

Keuntungan Kotor = Penerimaan Penjualan - Biaya Operasional  
 = Rp 17.576.986.500 - Rp 10.381.914.755  
 = Rp 7.195.071.745

**Analisis Benefit Cost Ratio**

$$\begin{aligned}\text{Net B/C} &= \text{Penerimaan} : \text{Biaya Operasional} \\ &= \text{Rp } 17.576.986.500 : \text{Rp } 10.381.914.755 \\ &= 1,7\end{aligned}$$

**Break Even Point Produksi dan Harga**

$$\begin{aligned}\text{BEP Produksi} &= \text{Biaya Operasional} : \text{Harga Penjualan per kg} \\ &= \text{Rp } 10.381.914.755 : \text{Rp } 11.000 \\ &= 943.810 \text{ kg}\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{BEP Harga} &= \text{Biaya Operasional} : \text{Total Produksi} \\ &= \text{Rp } 10.381.914.755 : 1.562.270 \text{ kg} \\ &= \text{Rp } 6.645\end{aligned}$$

**Analisis Payback Period**

$$\begin{aligned}\text{PBP} &= (\text{Biaya total investasi} : \text{Keuntungan kotor}) \times 1 \text{ tahun} \\ &= (\text{Rp } 25.000.000.000 : \text{Rp } 7.195.071.745) \times 1 \text{ tahun} \\ &= 3,5 \text{ tahun}\end{aligned}$$