

## **BAB 6**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

Pada Bab 6 ini, akan dibahas mengenai hasil kesimpulan dan saran dari penelitian yang telah dilakukan.

#### **6.1. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil analisis data dan pembahasan efisiensi pada Berly Bakery, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Berdasarkan hasil perhitungan yang diperoleh dari 12 bulan, terdapat 1 jenis roti yang memiliki tingkat efisiensi paling tinggi yaitu jenis varian roti bolu pada bulan September 2014, November dan Desember 2015. Terdapat 2 jenis varian roti yang mengalami inefisiensi yaitu roti isi pada bulan November 2014 dan roti tawar pada bulan Agustus 2014. Sedangkan, pada bulan lainnya telah efisien.
2. Jenis roti kering, bolu, muffin, brownies, blackforest, pie, chiffon dan cake tart penggunaan bahan baku, tenaga kerja dan energi mesin yang terpakai telah efisien. Terdapat 2 jenis roti yang mengalami inefisiensi yaitu pada jenis roti isi dan roti tawar. Dengan perhitungan terperinci, diketahui bahwa pada roti isi memiliki nilai inefisiensi terbesar pada bahan bakunya. Sedangkan, pada roti tawar memiliki nilai inefisiensi terbesar pada tenaga kerja dan penggunaan energi LPG.
3. Berdasarkan perhitungan efisiensi yang dilakukan pada 10 jenis varian roti, terdapat jenis varian roti yang mengalami inefisiensi yaitu pada jenis varian roti isi. Pada roti isi, terdapat nilai inefisiensi pada bahan bakunya yaitu gula dan pelembut roti. Hal ini disebabkan oleh beberapa faktor seperti pihak berly bakery menyisakan bahan baku untuk memproduksi pesanan jenis varian roti diluar 10 jenis roti yang diteliti, namun seperti diketahui bahwa gula dan pelembut roti memiliki masa kadaluarsa atau tidak dapat bertahan lama sehingga perlu diadakan penyesuaian biaya untuk persediaan gula dan pelembut roti.

#### **6.2. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian mengenai usulan perbaikan efisiensi pada berly bakery dengan metode Data Envelopment Analisis (DEA) ini terdapat beberapa hal yang dapat dijadikan saran sebagai berikut :

1. Pihak Berly Bakery diharapkan dapat terus mengoptimalkan penggunaan input bahan baku, energi mesin, dan tenaga kerjanya guna menghasilkan output yang maksimal.
2. Agar penelitian dapat lebih akurat maka diperlukan periode tahun yang akan diteliti hendaknya lebih panjang lagi mungkin bisa hingga 10 tahun.
3. Penelitian selanjutnya disarankan melakukan pengamatan serta analisis mendalam tentang efisiensi pada cakupan *Decision Making Unit* (DMU) yang lebih besar lagi. Selain itu, dapat pula dikembangkan dengan memasukkan faktor-faktor yang mempengaruhi kinerja efisiensi berly bakery seperti tingkat profitabilitas (keuntungan) dan pangsa pasar.

## DAFTAR PUSTAKA

- Afif, H. 2010. *Analisa Efisiensi dan Produktivitas dengan Menggunakan Metode Data Envelopment Analysis dan Malmquist Productivity Index*. Skripsi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga. (Sumber :<http://www.digilib.uin-suka.ac.id>)
- Andrianto, Rendy Akhmad. (2014). *Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produktivitas Tenaga Kerja Pada Home Industri Sepatu Kota Surabaya*. Jurnal Ilmiah Fakultas Ilmu Ekonomi dan Bisnis Universitas Brawijaya, Malang. (Sumber: <http://www.jimfeb.ub.ac.id>)
- Astawan, W. 2007. *Teknologi Pengolahan Pangan Tepat Guna*. Jakarta: CV Akademika Pressindo.
- Bambang, Kussriyanto, 1984, *Meningkatkan produktivitas Karyawan*, PT. Pustaka Binaman Pressindo, Jakarta.
- Efendi, S. 2011. Peringkat Efisiensi *Decision Making Unit (DMU)* dengan *Stochasyic Data Envelopment Analysis (SDEA)*. *Bulletin of Mathematics*.
- Giovannini, E. & Nezu, R. 2001. *Measuring Productivity OECD Manual: Measurement of Aggregate and Industry - Level Productivity Growth*
- Gomes, Faustino Cardoso, 1995, *Manajemen Sumber Daya Manusia* , Edisi satu, Andi Offer, Yogyakarta.
- Maharani, Shintya. Dania,& Effendi, Mas 'ud.(2014). *Analisis Efisiensi Distribusi Produk dengan Metode Data Envelopment Analysis (DEA)*. Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya, Malang.
- Manuaba, A. 1992. *Penerapan Ergonomi untuk Meningkatkan Kualitas Sumber Daya Manusia dan Produktivitas*. Dalam : Seminar Kesehatan dan Keselamatan Kerja ( K3). IPTN Bandung.
- Muzaki, M Choirul. Effendi, Usman.& Anggraini, Sakunda. (2013). *Analisis Produktivitas dengan Menggunakan Metode Objective Matrix (OMAX) pada Produksi Keripik Kentang di UKM "Gizi Food" Kota Batu*. Jurnal Teknologi Industri Pertanian Universitas Brawijaya, Malang. (Sumber :<http://www.skripsitip.staff.ub.ac.id> )
- Nakajima, Seiichi. 1988. *Introduction to Total Productive Maintenance*, Productivity Press, Inc., Cambridge, Massachusetts.
- Qomarudin.2011. *Analisis Efisiensi Usaha Kecil dan Menengah (UKM) Batik di Desa Kauman Kota Pekalongan dengan Metode Data Envelopment*

*Analysis (DEA)*. Skripsi Fakultas Ekonomi Universitas Sebelas Maret Surakarta.

Sinungan, Muchdarsyah. 2003. *Produktivitas apa dan Bagaimana*. Jakarta : Bumi Aksara.

Tarwaka, Bakri, S. H.A. Sudiajeng L. 2004. *Ergonomi untuk Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Produktivitas*. UNIBA Press. Surakarta.

Wignjosoebroto, S. 2000, *Ergonomi, Studi Gerakan dan Waktu Teknik Analisis untuk Meningkatkan Produktivitas Kerja*. Jakarta : PT. Gunawidya.

Indrawati, Yuli. 2009. *Analisis Efisiensi Bank Umum di Indonesia Periode 2004-2007: Aplikasi metode Data Envelopment Analysis (DEA)*. Skripsi Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.

Ramanathan R. (2003). *An Introduction to Data Envelopment Analysis*. New Delhi : Sage Publications.

## Lampiran 1. Kalkulasi Penggunaan Input Roti Isi

No	Item	Satuan	AGUSTUS 2014			SEPTEBER 2014			OKTOBER 2014			Nov-14			DESEMBER 2014			JANUARI 2015		
			Kuantitas	Harga (Rp)	Nilai (Rp)	Kuantitas	Harga (Rp)	Nilai	Kuantitas	Harga (Rp)	Nilai	Kuantitas	Harga (Rp)	Nilai	Kuantitas	Harga (Rp)	Nilai	Kuantitas	Harga (Rp)	Nilai
<b>OUTPUT</b>																				
1	ROTI ISI	buah	20874	4.000	83.436.000	21347	4.000	85.388.000	23199	4.000	92.796.000	22832	4.000	91.328.000	29760	4.000	119.040.000	22680	4.000	90.720.000
<b>INPUT</b>																				
1	Tepung	kilogram	441	7.500	3.307.500	440	7.500	3.296.250	473	7.500	3.547.500	461	7.500	3.457.500	609	7.500	4.567.500	464	7.500	3.480.000
2	Telur	kilogram	71	15.000	1.065.000	89	15.000	1.329.750	77	15.000	1.155.000	75	15.000	1.125.000	99	15.000	1.485.000	76	17.500	1.330.000
3	Margarin	kilogram	43	20.000	860.000	43	20.000	856.190	46	20.000	920.000	45	20.000	900.000	59	20.000	1.180.000	46	20.000	920.000
4	Gula	kilogram	245	10.000	2.450.000	249	10.000	2.485.000	268	10.000	2.680.000	261	10.000	2.610.000	343	10.000	3.430.000	264	11.500	3.036.000
5	Baking Powder	gram	2130	176	374.880	2137,5	176	376.200	2310	176	406.560	2250	176	396.000	2970	176	522.720	2280	176	401.280
6	Pelembut Roti	gram	10650	200	2.130.000	10687,5	200	2.137.500	11550	200	2.310.000	11250	200	2.250.000	14850	200	2.970.000	11775	200	2.355.000
7	Pasta Mocca	milliliter	70	217	15.190	70	217	15.190	101,5	217	22.026	101,5	217	22.026	129,5	217	28.102	98	217	21.266
8	Kacang Merah	kilogram	30	14.000	420.000	24	14.000	336.000	22	14.000	308.000	22	14.000	308.000	30	14.000	420.000	16	14.000	224.000
9	Sosis	pieces	1275	1.000	1.275.000	1695	1.000	1.695.000	1005	1.000	1.005.000	1305	1.000	1.305.000	1830	1.000	1.830.000	1305	1.000	1.305.000
10	Saus Sambal	liter	15	24.000	360.000	13	24.000	312.000	17	24.000	408.000	17	24.000	408.000	22	24.000	528.000	22	24.000	528.000
11	Keju	kilogram	39	62.250	2.427.750	45	62.250	2.801.250	45	62.250	2.801.250	33	62.250	2.054.250	51	62.250	3.174.750	48	62.250	2.988.000
12	Dark Chocolate Com	kilogram	45	50.000	2.250.000	46,5	50.000	2.325.000	48	50.000	2.400.000	36	50.000	1.800.000	57	50.000	2.850.000	51	50.000	2.550.000
13	Abon	gram	32,5	300	9.750	45	300	13.500	45	300	13.500	40	300	12.000	52,5	300	15.750	42,5	300	12.750
14	Pasta Cappucino	milliliter	60	250	15.000	20	250	5.000	20	250	5.000	40	250	10.000	80	250	20.000	80	250	20.000
15	Kacang Hijau	kilogram	16	31.860	509.760	18	31.860	573.480	18	31.860	573.480	20	31.860	637.200	28	31.860	892.080	20	31.860	637.200
17	Selai	kilogram	33	36.400	1.201.200	36	36.400	1.310.400	39	36.400	1.419.600	36	36.400	1.310.400	39	36.400	1.419.600	33	36.400	1.201.200
18	Pisang	pieces	675	1.000	675.000	900	1.000	900.000	1050	1.000	1.050.000	900	1.000	900.000	1200	1.000	1.200.000	825	1.000	825.000
19	Meises Cokelat	gram	4500	50	225.000	5625	50	281.250	6750	50	337.500	5625	50	281.250	7875	50	393.750	6000	50	300.000
20	Choccoochip	gram	200	50	10.000	50	50	2.500	100	50	5.000	100	50	5.000	200	50	10.000	100	50	5.000
21	Tenaga Kerja	orang	5	117.330	586.650	5	117.330	586.650	5	117.330	586.650	5	117.330	586.650	5	117.330	586.650	5	130.250	651.250
22	Oven	kilowatt	66,72	1.571	104.817	68,16	1.531	104.353	74,4	1.515	112.716	72,96	1.513	110.388	95,04	1.496	142.180	72,48	1.496	108.430
23	Oven (LPG tabung 12	kilogram	70	9.200	639.400	71	9.200	653.200	77,5	9.200	713.000	76	9.500	722.000	99	9.200	910.800	75,5	12.500	943.750
24	Mixer kecil	kilowatt	300,24	1.571	471.677	306,72	1.531	469.588	334,8	1.515	507.222	328,32	1.513	496.748	427,68	1.496	639.809	326,16	1.496	487.935
25	Mixer Besar	kilowatt	605,48	1.571	951.215	618,552	1.531	947.003	675,18	1.515	1.022.898	662,112	1.513	1.001.775	862,488	1.496	1.290.282	657,756	1.496	984.003
Jumlah					22.334.790			23.812.254			24.309.901			22.709.188			30.506.973			25.315.064

Lampiran 1. Kalkulasi Penggunaan Input Roti Isi (lanjutan)

No	Item	Satuan	FEBRUARI 2015			MARET 2015			Apr-14			MEI 2015			JUNI 2015			JULI 2015		
			Kuantitas	Harga (Rp)	Nilai	Kuantitas	Harga (Rp)	Nilai	Kuantitas	Harga (Rp)	Nilai	Kuantitas	Harga (Rp)	Nilai	Kuantitas	Harga (Rp)	Nilai	Kuantitas	Harga (Rp)	Nilai
	<b>OUTPUT</b>																			
1	ROTI ISI	buah	20905	4.000	83.620.000	25237	4.000	100.948.000	24235	4.000	96.940.000	27152	4.000	108.608.000	23551	4.000	94.204.000	30802	4.000	123.208.000
	<b>INPUT</b>																			
1	Tepung	kilogram	431	7.500	3.232.500	525	7.500	3.937.500	492	7.500	3.690.000	551	7.500	4.132.500	486	7.500	3.645.000	631	7.500	4.732.500
2	Telur	kilogram	70	17.500	1.225.000	85	17.500	1.487.500	80	17.500	1.400.000	91	17.500	1.592.500	80	17.500	1.400.000	103	17.500	1.802.500
3	Margarin	kilogram	42	20.000	840.000	51	20.000	1.020.000	48	20.000	960.000	54	20.000	1.080.000	47	20.000	940.000	62	20.000	1.240.000
4	Gula	kilogram	245	11.500	2.817.500	291	11.500	3.346.500	287	11.500	3.300.500	315	11.500	3.622.500	275	11.500	3.162.500	355	11.500	4.082.500
5	Baking Powder	gram	2103	176	370.128	2556	176	449.856	2408	176	423.808	2715	176	477.840	2363	176	415.888	3075	176	541.200
6	Pelembut Roti	gram	10740	200	2.148.000	12555	200	2.511.000	11887,5	200	2.377.500	13575	200	2.715.000	11813	200	2.362.500	15375	200	3.075.000
7	Pasta Mocca	milliliter	91	217	19.747	129,5	217	28.102	108,5	217	23.545	119	217	25.823	105	217	22.785	129,5	217	28.102
8	Kacang Merah	kilogram	20	14.000	280.000	28	14.000	392.000	20	14.000	280.000	16	14.000	224.000	22	14.000	308.000	32	14.000	448.000
9	Sosis	pieces	810	1.000	810.000	1455	1.000	1.455.000	1185	1.000	1.185.000	1365	1.000	1.365.000	1305	1.000	1.305.000	2010	1.000	2.010.000
10	Saus Sambal	liter	17	24.000	408.000	14	24.000	336.000	17	24.000	408.000	21	24.000	504.000	17	24.000	408.000	24	24.000	576.000
11	Keju	kilogram	39	62.250	2.427.750	45	62.250	2.801.250	45	62.250	2.801.250	48	62.250	2.988.000	48	62.250	2.988.000	51	62.250	3.174.750
12	Dark Chocolate Com	kilogram	39,6	50.000	1.980.000	46,2	50.000	2.310.000	46,5	50.000	2.325.000	51	50.000	2.550.000	49,5	50.000	2.475.000	57	50.000	2.850.000
13	Abon	gram	37,5	300	11.250	45	300	13.500	42,5	300	12.750	52,5	300	15.750	45	300	13.500	57,5	300	17.250
14	Pasta Cappucino	milliliter	60	250	15.000	40	250	10.000	40	250	10.000	60	250	15.000	20	250	5.000	80	250	20.000
15	Kacang Hijau	kilogram	20	31.860	637.200	16	31.860	509.760	22	31.860	700.920	28	31.860	892.080	20	31.860	637.200	28	31.860	892.080
17	Selai	kilogram	33	36.400	1.201.200	39	36.400	1.419.600	39	36.400	1.419.600	39	36.400	1.419.600	36	36.400	1.310.400	42	36.400	1.528.800
18	Pisang	pieces	900	1.000	900.000	975	1.000	975.000	975	1.000	975.000	1125	1.000	1.125.000	975	1.000	975.000	1200	1.000	1.200.000
19	Meises Cokelat	gram	6000	50	300.000	6750	50	337.500	2625	50	131.250	7875	50	393.750	6375	50	318.750	7875	50	393.750
20	Chocochip	gram	20	50	1.000	40	50	2.000	50	50	2.500	100	50	5.000	50	50	2.500	200	50	10.000
21	Tenaga Kerja	orang	5	130.250	651.250	3	1.302.500	130.250	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250
22	Oven	kilowatt	66,72	1.468	97.945	80,64	1.352	109.025	77,76	1.465	113.918	86,88	1.514	131.536	75,36	1.524	114.849	98,4	1.547	152.225
23	Oven (LPG tabung 12	kilogram	69,5	12.500	868.750	84	12.500	1.050.000	81	12.500	1.012.500	90,5	12.500	1.131.250	78,5	12.500	981.250	102,5	12.500	1.281.250
24	Mixer kecil	kilowatt	300,24	1.468	440.752	362,88	1.352	490.614	349,92	1.465	512.633	390,96	1.514	591.913	339,12	1.524	516.819	442,8	1.547	685.012
25	Mixer Besar	kilowatt	605,484	1.468	888.851	731,808	1.352	989.404	705,672	1.465	1.033.809	788,436	1.514	1.193.692	683,89	1.524	1.042.251	892,98	1.547	1.381.440
	Jumlah				22.571.823			26.111.361			25.750.733			28.842.985			26.001.442			32.773.608

## Lampiran 2. Kalkulasi Penggunaan Input Roti Tawar

No	Item	Satuan	AGUSTUS 2014			SEPTEMBER 2014			OKTOBER 2014			NOVEMBER 2014			DESEMBER 2014			JANUARI 2014		
			Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai
<b>OUTPUT</b>																				
2	ROTI TAWAR	buah	204	11.000	2.244.000	50	11.000	550.000	35	11.000	385.000	108	11.000	1.188.000	218	11.000	2.398.000	135	11.000	1.485.000
<b>INPUT</b>																				
1	Tepung	kilogram	12	7.500	90.000	3	7.500	22.500	3	7.500	22.500	9	7.500	67.500	12	7.500	90.000	9	7.500	67.500
2	Telur	kilogram	12	15.000	180.000	2.1	15.000	31.500	1.8	15.000	27.000	6	15.000	90.000	12	15.000	180.000	7.5	17.500	131.250
3	Margarin	kilogram	2.4	20.000	48.000	0.42	20.000	8.400	0.36	20.000	7.200	1.2	20.000	24.000	2.4	20.000	48.000	1.5	20.000	30.000
4	Gula	kilogram	10.4	10.000	104.000	1.82	10.000	18.200	1.56	10.000	15.600	5.2	10.000	52.000	10.4	10.000	104.000	6.5	11.500	74.750
5	Tepung Gandum	kilogram	12	9.000	108.000	1.2	9.000	10.800	0.6	9.000	5.400	3	9.000	27.000	12	9.000	108.000	6	9.000	54.000
6	Baking Powder	gram	480	176	84.480	84	176	14.784	72	176	12.672	240	176	42.240	480	176	84.480	300	176	52.800
7	Pelembut Roti	gram	800	200	160.000	140	200	28.000	120	200	24.000	400	200	80.000	800	200	160.000	500	200	100.000
8	Tenaga Kerja	orang	5	117.330	586.650	5	117.330	586.650	5	117.330	586.650	5	117.330	586.650	5	117.330	586.650	5	130.250	651.250
9	Oven	kilowatt	3.5	1.571	5.499	0.86	1.531	1.317	0.6	1.515	909	1.85	1.513	2.799	3.74	1.496	5.595	2.31	1.496	3.456
10	Oven (LPG tabung 12kg)	kilogram	36.43	9.200	335.156	8.93	9.200	82.156	6.25	9.200	57.500	19.29	9.200	177.468	38.93	9.200	358.156	24.11	12.500	301.375
11	Mixer kecil	kilowatt																		
12	Mixer Besar	kilowatt	31.737	1.571	49.859	7.779	1.531	11.910	5.445	1.515	8.249	16.802	1.513	25.421	33.915	1.496	50.737	21.002	1.496	31.419
Jumlah					1.751.643			816.216			767.680			1.175.078			1.775.618			1.497.800

## Lampiran 2. Kalkulasi Penggunaan Input Roti Tawar (lanjutan)

No	Item	Satuan	FEBRUARI 2015			MARET 2015			Apr-14			MEI 2015			JUNI 2015			JULI 2015		
			Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai
<b>OUTPUT</b>																				
2	ROTI TAWAR	buah	94	11.000	1.034.000	74	11.000	814.000	124	11.000	1.364.000	120	11.000	1.320.000	94	11.000	1.034.000	248	11.000	2.728.000
<b>INPUT</b>																				
1	Tepung	kilogram	3	7.500	22.500	6	7.500	45.000	9	7.500	67.500	9	7.500	67.500	3	7.500	22.500	12	7.500	90.000
2	Telur	kilogram	6	17.500	105.000	4.5	17.500	78.750	6	17.500	105.000	6	17.500	105.000	6	17.500	105.000	12	17.500	210.000
3	Margarin	kilogram	1.2	20.000	24.000	0.9	20.000	18.000	1.2	20.000	24.000	1.2	20.000	24.000	1.2	20.000	24.000	2.4	20.000	48.000
4	Gula	kilogram	5.2	11.500	59.800	3.9	11.500	44.850	5.2	11.500	59.800	5.2	11.500	59.800	5.2	11.500	59.800	10.4	11.500	119.600
5	Tepung Gandum	kilogram	9	9.000	81.000	3	9.000	27.000	3	9.000	27.000	3	9.000	27.000	9	9.000	81.000	12	9.000	108.000
6	Baking Powder	gram	240	176	42.240	180	176	31.680	240	176	42.240	240	176	42.240	240	176	42.240	480	176	84.480
7	Pelembut Roti	gram	400	200	80.000	300	200	60.000	400	200	80.000	400	200	80.000	400	200	80.000	800	200	160.000
8	Tenaga Kerja	orang	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250
9	Oven	kilowatt	1.61	1.468	2.363	1.27	1.352	1.717	2.13	1.465	3.120	2.06	1.514	3.119	1.61	1.524	2.454	4.25	1.547	6.575
10	Oven (LPG tabung 12kg)	kilogram	16.79	12.500	209.875	13.21	12.500	165.125	22.14	12.500	276.750	21.43	12.500	267.875	16.79	12.500	209.875	44.29	12.500	553.625
11	Mixer kecil	kilowatt																		
12	Mixer Besar	kilowatt	14.624	1.468	21.468	11.512	1.352	15.564	19.291	1.465	28.261	18.669	1.514	28.265	14.624	1.524	22.287	38.582	1.547	59.686
Jumlah					1.293.497			1.138.936			1.364.922			1.356.049			1.300.406			2.091.216

### Lampiran 3. Kalkulasi Penggunaan Input Roti Kering

No	Item	Satuan	AGUSTUS 2014			SEPTEBER 2014			OKTOBER 2014			NOVEMBER 2014			DESEMBER 2014			JANUARI 2014		
			Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai
<b>OUTPUT</b>																				
3	ROTIKERING	buah	144	25.000	3.600.000	159	25.000	3.975.000	148	25.000	3.700.000	164	25.000	4.100.000	258	25.000	6.450.000	164	25.000	4.100.000
<b>INPUT</b>																				
1	Tepung	kilogram	32.34	7.500	242.550	36.42	7.500	273.150	33.85	7.500	253.875	38.59	7.500	289.425	59.13	7.500	443.475	64.94	7.500	487.050
2	Telur	kilogram	17.95	15.000	269.288	20.25	15.000	303.750	18.32	15.000	274.838	18.27	15.000	274.013	30.38	15.000	455.663	42.39	17.500	741.781
3	Margarin	kilogram	23.0	20.000	460.300	25.3	20.000	505.900	23.5	20.000	469.500	25.6	20.000	512.300	44.8	20.000	896.100	48.2	20.000	964.800
4	Gula	kilogram	12.5	10.000	125.350	13.5	10.000	134.850	12.2	10.000	122.350	14.0	10.000	139.550	23.9	10.000	238.550	22.9	11.500	263.063
5	Mentega	gram	8725	40	349.000	10375	40	415.000	8700	40	348.000	7625	40	305.000	13725	40	549.000	9375	40	375.000
6	Tepung Maizena	gram	400	35	14.133	300	35	10.600	500	35	17.667	300	35	10.600	300	35	10.600	400	35	14.133
7	Pewarna Makanan	milliliter	20	140	2.800	20	140	2.800	15	140	2.100	20	140	2.800	25	140	3.500	15	140	2.100
8	Choco Crunch	gram	150	112	16.765	150	112	16.765	200	112	22.353	575	112	64.265	175	112	19.559	300	112	33.529
9	Almond Slice	gram	250	125	31.250	250	125	31.250	325	125	40.625	250	125	31.250	300	125	37.500	325	125	40.625
10	Keju	gram	1190	62	74.078	1450	62	90.263	1385	62	86.216	1030	62	64.118	2140	62	133.215	1425	62	88.706
11	Choco Chip	gram	1200	50	60.000	1200	50	60.000	400	50	20.000	1200	50	60.000	2800	50	140.000	2000	50	100.000
12	Selai Nanas	gram	2500	42	105.000	2500	42	105.000	2000	42	84.000	2000	42	84.000	4000	42	168.000	16750	42	703.500
13	Selai Blueberry	gram	750	38	28.500	1250	38	47.500	1000	38	38.000	750	38	28.500	1750	38	66.500	1250	38	47.500
14	Kacang	gram	950	20	19.000	1350	20	27.000	1750	20	35.000	1200	20	24.000	2650	20	53.000	1200	20	24.000
15	Corn flakes	gram	750	210	157.500	1000	210	210.000	750	210	157.500	750	210	157.500	750	210	157.500	750	210	157.500
16	Pasta Pandan	milliliter	6	153	920	10	153	1.533	6	153	920	8	153	1.227	12	153	1.840	6	153	920
17	Emping Melinjo	gram	225	25	5.625	375	25	9.375	225	25	5.625	300	25	7.500	750	25	18.750	225	25	5.625
18	Tenaga Kerja	orang	5	117.330	586.650	5	117.330	586.650	5	117.330	586.650	5	117.330	586.650	5	117.330	586.650	5	130.250	651.250
19	Oven	kilowatt	17.28	1.571	27.147	19.08	1.531	29.211	17.76	1.515	26.906	19.68	1.513	29.776	30.96	1.496	46.316	19.68	1.496	29.441
20	Oven (LPG tabung 12kg)	kilogram	36	9.200	331.200	40	9.200	365.700	37	9.200	340.400	41	9.200	377.200	64.5	9.200	593.400	41	12.500	512.500
21	Mixer kecil	kilowatt	155.52	1.571	244.322	171.72	1.531	262.903	159.84	1.515	242.158	177.12	1.513	267.983	278.64	1.496	416.845	177.12	1.496	264.972
22	Mixer Besar	kilowatt	313.632	1.571	492.716	346.302	1.531	530.188	322.344	1.515	488.351	357.192	1.513	540.431	561.924	1.496	840.638	357.192	1.496	534.359
	Jumlah				3.644.093			4.019.389			3.663.034			3.858.086			5.876.601			6.042.355

### Lampiran 3. Kalkulasi Penggunaan Input Roti Kering (lanjutan)

No	Item	Satuan	FEBRUARI 2015			MARET 2015			Apr-14			MEI 2015			JUNI 2015			JULI 2015		
			Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai
	<b>OUTPUT</b>																			
3	ROTI KERING	buah	136	25.000	3.400.000	123	25.000	3.075.000	135	25.000	3.375.000	174	25.000	4.350.000	141	25.000	3.525.000	673	25.000	16.825.000
	<b>INPUT</b>																			
1	Tepung	kilogram	32.06	7.500	240.450	30.63	7.500	229.725	30.09	7.500	225.675	39.25	7.500	294.375	31.4	7.500	235.500	141.82	7.500	1.063.650
2	Telur	kilogram	16.77	17.500	293.388	14.59	17.500	255.238	15.97	17.500	279.431	20.40	17.500	356.956	17.64	17.500	308.744	78.56	17.500	1.374.844
3	Margarin	kilogram	21.6	20.000	431.200	19.8	20.000	395.600	32.5	20.000	650.800	28.6	20.000	572.000	22.2	20.000	443.000	97.5	20.000	1.950.900
4	Gula	kilogram	12.0	11.500	138.115	10.1	11.500	116.553	11.7	11.500	134.378	15.2	11.500	175.260	12.0	11.500	137.943	54.1	11.500	621.805
5	Mentega	gram	9075	40	363.000	8300	40	332.000	7800	40	312.000	9525	40	381.000	7600	40	304.000	39500	40	1.580.000
6	Tepung Maizena	gram	300	35	10.600	300	35	10.600	400	35	14.133	300	35	10.600	400	35	14.133	1800	35	63.600
7	Pewarna Makanan	mililiter	15	140	2.100	20	140	2.800	10	140	1.400	25	140	3.500	10	140	1.400	60	140	8.400
8	Choco Crunch	gram	150	112	16.765	150	112	16.765	150	112	16.765	225	112	25.147	150	112	16.765	500	112	55.882
9	Almond Slice	gram	200	125	25.000	250	125	31.250	250	125	31.250	325	125	40.625	250	125	31.250	750	125	93.750
10	Keju	gram	1440	62	89.640	1210	62	75.323	1330	62	82.793	1585	62	98.666	1030	62	64.118	7350	62	457.538
11	Choco Chip	gram	1200	50	60.000	600	50	30.000	1200	50	60.000	1800	50	90.000	1200	50	60.000	2800	50	140.000
12	Selai Nanas	gram	1500	42	63.000	1500	42	63.000	2000	42	84.000	3000	42	126.000	2250	42	94.500	8500	42	357.000
13	Selai Blueberry	gram	1250	38	47.500	1000	38	38.000	1000	38	38.000	750	38	28.500	1000	38	38.000	1000	38	38.000
14	Kacang	gram	1300	20	26.000	1650	20	33.000	1200	20	24.000	1250	20	25.000	1750	20	35.000	10100	20	202.000
15	Corn flakes	gram	750	210	157.500	500	210	105.000	500	210	105.000	500	210	105.000	750	210	157.500	4000	210	840.000
16	Pasta Pandan	mililiter	8	153	1.227	6	153	920	8	153	1.227	8	153	1.227	6	153	920	52	153	7.973
17	Emping Melinjo	gram	300	25	7.500	225	25	5.625	225	25	5.625	225	25	5.625	225	25	5.625	1650	25	41.250
18	Tenaga Kerja	orang	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250
19	Oven	kilowatt	16.32	1.468	23.958	14.76	1.352	19.956	16.2	1.465	23.733	20.88	1.514	31.612	16.32	1.524	25.786	80.76	1.547	124.936
20	Oven (LPG tabung 12kg)	kilogram	34	12.500	425.000	30.75	12.500	384.375	34	12.500	421.875	43.5	12.500	543.750	35.25	12.500	440.625	168.25	12.500	2.103.125
21	Mixer kecil	kilowatt	146.88	1.468	215.620	132.84	1.352	179.600	145.8	1.465	213.597	187.92	1.514	284.511	152.28	1.524	232.075	726.84	1.547	1.124.421
22	Mixer Besar	kilowatt	296.208	1.468	434.833	267.894	1.352	362.193	294.03	1.465	430.754	378.97	1.514	573.764	307.1	1.524	468.017	1465.8	1.547	2.267.583
	Jumlah				3.723.645			3.338.770			3.807.685			4.424.368			3.766.150			15.167.907

#### Lampiran 4. Kalkulasi Penggunaan Input Bolu

No	Item	Satuan	AGUSTUS 2014			SEPTEBER 2014			OKTOBER 2014			Nov-14			DESEMBER 2014			JANUARI 2014		
			Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai
<b>OUTPUT</b>																				
4	BOLU	buah	100	27.000	2.700.000	135	27.000	3.645.000	20	27.000	540.000	90	27.000	2.430.000	115	27.000	3.105.000	90	27.000	2.430.000
<b>INPUT</b>																				
1	Tepung	kilogram	3	7.500	22.500	3	7.500	22.500	1	7.500	7.500	2	7.500	15.000	3	7.500	22.500	2	7.500	15.000
2	Telur	kilogram	7.5	15.000	112.500	7.5	15.000	112.500	2.5	15.000	37.500	5	15.000	75.000	7.5	15.000	112.500	5	17.500	87.500
3	Margarin	kilogram	3	20.000	60.000	3	20.000	60.000	1	20.000	20.000	2	20.000	40.000	3	20.000	60.000	2	20.000	40.000
4	Gula	kilogram	3.75	10.000	37.500	3.75	10.000	37.500	1.25	10.000	12.500	2.5	10.000	25.000	3.75	10.000	37.500	2.5	11.500	28.750
5	Susu Bubuk	gram	1500	94	140.250	1500	94	140.250	500	94	46.750	1000	94	93.500	1500	94	140.250	1000	94	93.500
6	Tenaga Kerja	orang	5	117.330	586.650	5	117.330	586.650	5	117.330	586.650	5	117.330	586.650	5	117.330	586.650	5	130.250	651.250
7	Oven	kilowatt	0.72	1.571	1.131	0.72	1.531	1.102	0.24	1.515	364	0.48	1.513	726	0.72	1.496	1.077	0.48	1.496	718
8	Oven (LPG tabung 12kg)	kilogram	1.5	9.200	13.800	1.5	9.200	13.800	0.5	9.200	4.600	1	9.200	9.200	1.5	9.200	13.800	1	12.500	12.500
9	Mixer kecil	kilowatt	3.6	1.571	5.656	3.6	1.531	5.512	1.2	1.515	1.818	2.4	1.513	3.631	3.6	1.496	5.386	2.4	1.496	3.590
10	Mixer Besar	kilowatt	13.068	1.571	20.530	13.068	1.531	20.007	4.356	1.515	6.599	8.712	1.513	13.181	13.068	1.496	19.550	8.712	1.496	13.033
Jumlah					1.000.517			999.821			724.281			861.889			999.212			945.842

#### Lampiran 4. Kalkulasi Penggunaan Input Bolu (lanjutan)

No	Item	Satuan	FEBRUARI 2015			MARET 2015			Apr-14			MEI 2015			JUNI 2015			JULI 2015		
			Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai
<b>OUTPUT</b>																				
4	BOLU	buah	40	27.000	1.080.000	110	27.000	2.970.000	100	27.000	2.700.000	60	27.000	1.620.000	60	27.000	1.620.000	250	27.000	6.750.000
<b>INPUT</b>																				
1	Tepung	kilogram	1	7.500	7.500	3	7.500	22.500	3	7.500	22.500	2	7.500	15.000	2	7.500	15.000	6	7.500	45.000
2	Telur	kilogram	2.5	17.500	43.750	7.5	17.500	131.250	7.5	17.500	131.250	5	17.500	87.500	5	17.500	87.500	15	17.500	262.500
3	Margarin	kilogram	1	20.000	20.000	3	20.000	60.000	3	20.000	60.000	2	20.000	40.000	2	20.000	40.000	6	20.000	120.000
4	Gula	kilogram	1.25	11.500	14.375	3.75	11.500	43.125	3.75	11.500	43.125	2.5	11.500	28.750	2.5	11.500	28.750	7.5	11.500	86.250
5	Susu Bubuk	gram	500	94	46.750	1500	94	140.250	1500	94	140.250	1000	94	93.500	1000	94	93.500	3000	94	280.500
6	Tenaga Kerja	orang	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250
7	Oven	kilowatt	0.24	1.468	352	0.72	1.352	973	0.72	1.465	1.055	0.48	1.514	727	0.48	1.524	732	1.44	1.547	2.228
8	Oven (LPG tabung 12kg)	kilogram	1	12.500	12.500	1.5	12.500	18.750	1.5	12.500	18.750	1	12.500	12.500	1	12.500	12.500	3	12.500	37.500
9	Mixer kecil	kilowatt	1.2	1.468	1.762	3.6	1.352	4.867	3.6	1.465	5.274	2.4	1.514	3.634	2.4	1.524	3.658	7.2	1.547	11.138
10	Mixer Besar	kilowatt	4.356	1.468	6.395	13.068	1.352	17.668	13.068	1.465	19.145	8.712	1.514	13.190	8.712	1.524	13.277	26.136	1.547	40.432
Jumlah					798.384			1.090.634			1.092.598			946.050			946.166			1.536.798

## Lampiran 5. Kalkulasi Penggunaan Input Muffin

No	Item	Satuan	AGUSTUS 2014			SEPTEBER 2014			OKTOBER 2014			Nov-14			DESEMBER 2014			JANUARI 2014		
			Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai
<b>OUTPUT</b>																				
5	MUFFIN	buah	233.00	27.000	6.291.000	208	27.000	5.616.000	110	27.000	2.970.000	168	27.000	4.536.000	244	27.000	6.588.000	168	27.000	4.536.000
<b>INPUT</b>																				
1	Tepung	kilogram	0.90	7.500	6.750	0.75	7.500	5.625	0.45	7.500	3.375	0.6	7.500	4.500	0.9	7.500	6.750	0.6	7.500	4.500
2	Telur	kilogram	0.38	15.000	5.625	0.3125	15.000	4.688	1.875	15.000	28.125	2.5	15.000	37.500	3.75	15.000	56.250	2.5	17.500	43.750
3	Margarin	kilogram	0.24	20.000	4.800	0.24	20.000	4.800	0.24	20.000	4.800	0.24	20.000	4.800	0.24	20.000	4.800	0.24	20.000	4.800
4	Gula	kilogram	0.45	10.000	4.500	0.375	10.000	3.750	0.225	10.000	2.250	0.3	10.000	3.000	0.45	10.000	4.500	0.3	11.500	3.450
5	Dark Chocolate Compo	gram	300	50	15.000	250	50	12.500	150	50	7.500	200	50	10.000	300	50	15.000	200	50	10.000
6	Choccochip	gram	120	50	6.000	100	50	5.000	60	50	3.000	80	50	4.000	120	50	6.000	80	50	4.000
7	Tenaga Kerja	orang	5.00	117.330	586.650	5	117.330	586.650	5	117.330	586.650	5	117.330	586.650	5	117.330	586.650	5	130.250	651.250
8	Oven	kilowatt	1.44	1.571	2.262	1.2	1.531	1.837	0.72	1.515	1.091	0.96	1.513	1.452	1.44	1.496	2.154	0.96	1.496	1.436
9	Oven (LPG tabung 12kg)	kilogram	3.00	9.200	27.600	2.5	9.200	23.000	1.5	9.200	13.800	2	9.200	18.400	3.0	9.200	27.600	2	12.500	25.000
10	Mixer kecil	kilowatt	7.20	1.571	11.311	6	1.531	9.186	3.6	1.515	5.454	4.8	1.513	7.262	7.2	1.496	10.771	4.8	1.496	7.181
11	Mixer Besar	kilowatt	26.14	1.571	41.060	21.78	1.531	33.345	13.068	1.515	19.798	17.424	1.513	26.363	26.136	1.496	39.099	17.424	1.496	26.066
Jumlah					711.558			690.381			675.843			703.927			759.575			781.433

## Lampiran 5. Kalkulasi Penggunaan Input Muffin (lanjutan)

No	Item	Satuan	FEBRUARI 2015			MARET 2015			Apr-14			MEI 2015			JUNI 2015			JULI 2015		
			Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai
<b>OUTPUT</b>																				
5	MUFFIN	buah	98	27.000	2.646.000	218	27.000	5.886.000	92	27.000	2.484.000	161	27.000	4.347.000	127	27.000	3.429.000	285	27.000	7.695.000
<b>INPUT</b>																				
1	Tepung	kilogram	0.3	7.500	2.250	0.75	7.500	5.625	0.3	7.500	2.250	0.6	7.500	4.500	0.45	7.500	3.375	1.05	7.500	7.875
2	Telur	kilogram	1.25	17.500	21.875	3.125	17.500	54.688	1.25	17.500	21.875	2.5	17.500	43.750	1.875	17.500	32.813	4.375	17.500	76.563
3	Margarin	kilogram	0.24	20.000	4.800	0.24	20.000	4.800	0.24	20.000	4.800	0.24	20.000	4.800	0.24	20.000	4.800	0.24	20.000	4.800
4	Gula	kilogram	0.15	11.500	1.725	0.375	11.500	4.313	0.15	11.500	1.725	0.3	11.500	3.450	0.225	11.500	2.588	0.525	11.500	6.038
5	Dark Chocolate Compo	gram	100	50	5.000	250	50	12.500	100	50	5.000	200	50	10.000	150	50	7.500	350	50	17.500
6	Choccochip	gram	40	50	2.000	100	50	5.000	40	50	2.000	80	50	4.000	60	50	3.000	140	50	7.000
7	Tenaga Kerja	orang	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250
8	Oven	kilowatt	0.48	1.468	705	1.2	1.352	1.622	0.48	1.465	703	0.96	1.514	1.453	0.72	1.524	1.097	1.68	1.547	2.599
9	Oven (LPG tabung 12kg)	kilogram	1	12.500	12.500	2.5	12.500	31.250	1.0	12.500	12.500	2	12.500	25.000	2	12.500	18.750	4	12.500	43.750
10	Mixer kecil	kilowatt	2.4	1.468	3.523	6	1.352	8.112	2.4	1.465	3.516	4.8	1.514	7.267	3.6	1.524	5.486	8.4	1.547	12.995
11	Mixer Besar	kilowatt	8.712	1.468	12.789	21.78	1.352	29.447	8.712	1.465	12.763	17.424	1.514	26.380	13.068	1.524	19.916	30.492	1.547	47.171
Jumlah					718.417			808.606			718.382			781.851			750.574			877.540

## Lampiran 6. Kalkulasi Penggunaan Input Brownies

No	Item	Satuan	AGUSTUS 2014			SEPTEBER 2014			OKTOBER 2014			Nov-14			DESEMBER 2014			JANUARI 2014		
			Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai
	<b>OUTPUT</b>																			
6	BROWNIES	buah	165	25.000	4.125.000	205	25.000	5.125.000	185	25.000	4.625.000	150	25.000	3.750.000	337	25.000	8.425.000	145	25.000	3.625.000
	<b>INPUT</b>																			
1	Tepung	kilogram	12	7.500	90.000	13	7.500	97.500	13	7.500	97.500	9	7.500	67.500	21	7.500	157.500	9	7.500	67.500
2	Telur	kilogram	21	15.000	315.000	26	15.000	390.000	23	15.000	345.000	19	15.000	285.000	42	15.000	630.000	18	17.500	315.000
3	Margarin	kilogram	19	20.000	380.000	25	20.000	500.000	22	20.000	440.000	18	20.000	360.000	40	20.000	800.000	18	20.000	360.000
4	Gula	kilogram	7	10.000	70.000	12	10.000	120.000	9	10.000	90.000	10	10.000	100.000	20	10.000	200.000	9	11.500	103.500
5	Pisang	pieces	130	1.000	130.000	270	1.000	270.000	140	1.000	140.000	180	1.000	180.000	400	1.000	400.000	190	1.000	190.000
6	Dark Chocolate	gram	19000	50	950.000	32000	50	1.600.000	24000	50	1.200.000	26000	50	1.300.000	52000	50	2.600.000	24000	50	1.200.000
7	Tape Singkong	gram	7500	6	45.000	6250	6	37.500	12500	6	75.000	10000	6	60.000	15000	6	90.000	6250	6	37.500
8	Tepung Ketan Hitam	kilogram	12.25	15.700	192.325	7.875	15.700	123.638	11.375	15.700	178.588	3.5	15.700	54.950	13.125	15.700	206.063	4.375	15.700	68.688
9	Tenaga Kerja	orang	5	117.330	586.650	5	117.330	586.650	5	117.330	586.650	5	117.330	586.650	5	117.330	586.650	5	130.250	651.250
10	Oven	kilowatt	15.84	1.571	24.885	19.68	1.531	30.130	17.76	1.515	26.906	14.4	1.513	21.787	32.16	1.496	48.111	13.92	1.496	20.824
11	Oven (LPG tabung 12kg	kilogram	16.5	9.200	151.800	20.5	9.200	188.600	18.5	9.200	170.200	15	9.200	138.000	33.5	9.200	308.200	15	12.500	181.250
12	Mixer kecil	kilowatt																		
13	Mixer Besar	kilowatt	143.75	1.571	225.828	178.6	1.531	273.430	161.17	1.515	244.176	130.68	1.513	197.719	291.852	1.496	436.611	126.32	1.496	188.981
	Modal				3.161.488			4.217.448			3.534.019			3.351.606			6.463.134			3.384.493

## Lampiran 6. Kalkulasi Penggunaan Input Brownies (lanjutan)

No	Item	Satuan	FEBRUARI 2015			MARET 2015			Apr-14			MEI 2015			JUNI 2015			JULI 2015		
			Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai
	<b>OUTPUT</b>																			
6	BROWNIES	buah	160	25.000	4.000.000	188	25.000	4.700.000	260	25.000	6.500.000	255	25.000	6.375.000	240	25.000	6.000.000	348	25.000	8.700.000
	<b>INPUT</b>																			
1	Tepung	kilogram	9	7.500	67.500	11	7.500	82.500	16	7.500	120.000	16	7.500	120.000	16	7.500	120.000	94	7.500	705.000
2	Telur	kilogram	20	17.500	350.000	24	17.500	420.000	33	17.500	577.500	32	17.500	560.000	30	17.500	525.000	43	17.500	752.500
3	Margarin	kilogram	20	20.000	400.000	23	20.000	460.000	31	20.000	620.000	30	20.000	600.000	28	20.000	560.000	41	20.000	820.000
4	Gula	kilogram	11	11.500	126.500	13	11.500	149.500	15	11.500	172.500	14	11.500	161.000	12	11.500	138.000	20	11.500	230.000
5	Pisang	pieces	240	1.000	240.000	230	1.000	230.000	360	1.000	360.000	310	1.000	310.000	290	1.000	290.000	400	1.000	400.000
6	Dark Chocolate	gram	28000	50	1.400.000	34000	50	1.700.000	41000	50	2.050.000	38000	50	1.900.000	33000	50	1.650.000	53000	50	2.650.000
7	Tape Singkong	gram	5000	6	30.000	13750	6	82.500	6250	6	37.500	8750	6	52.500	5000	6	30.000	16250	6	97.500
8	Tepung Ketan Hitam	kilogram	3.5	15.700	54.950	3.5	15.700	54.950	9.625	15.700	151.113	11.375	15.700	178.588	13.125	15.700	206.063	14	15.700	219.800
9	Tenaga Kerja	orang	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250
10	Oven	kilowatt	15.36	1.468	22.548	18.24	1.352	24.660	24.96	1.465	36.566	24.48	1.514	37.063	23.04	1.524	35.113	33.6	1.547	51.979
11	Oven (LPG tabung 12kg	kilogram	16	12.500	200.000	19.0	12.500	237.500	26.0	12.500	325.000	25.5	12.500	318.750	24	12.500	300.000	35.0	12.500	437.500
12	Mixer kecil	kilowatt																		
13	Mixer Besar	kilowatt	139.39	1.468	204.627	165.53	1.352	223.794	226.51	1.465	331.840	222.16	1.514	336.344	209.09	1.524	318.650	304.92	1.547	471.711
	Jumlah				3.747.376			4.316.654			5.433.269			5.225.494			4.824.076			7.487.240

## Lampiran 7. Kalkulasi Penggunaan Input Blackforest

No	Item	Satuan	AGUSTUS 2014			SEPTEBER 2014			OKTOBER 2014			Nov-14			DESEMBER 2014			JANUARI 2014		
			Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai
	<b>OUTPUT</b>																			
7	BLACKFOREST	buah	55	25.000	1.375.000	39	25.000	975.000	43	25.000	1.075.000	37	25.000	925.000	44	25.000	1.100.000	76	25.000	1.900.000
	<b>INPUT</b>																			
1	Tepung	kilogram	4.92	7.500	36.900	3.78	7.500	28.350	4.16	7.500	31.200	4.15	7.500	31.125	4.9	7.500	36.750	7.18	7.500	53.850
2	Telur	kilogram	10.09	15.000	151.350	7.06	15.000	105.900	8.07	15.000	121.050	6.55	15.000	98.250	7.05	15.000	105.750	13.11	17.500	229.425
3	Margarin	kilogram	0.49	20.000	9.800	0.38	20.000	7.600	0.42	20.000	8.400	0.42	20.000	8.400	0.49	20.000	9.800	0.72	20.000	14.400
4	Gula	kilogram	1.15	10.000	11.500	0.85	10.000	8.500	0.95	10.000	9.500	0.875	10.000	8.750	1	10.000	10.000	1.6	11.500	18.400
5	Dark Chocolate	gram	325	50	16.250	250	50	12.500	275	50	13.750	275	50	13.750	325	50	16.250	475	50	23.750
6	Susu Cair	mililiter	325	45	14.665	250	45	11.280	275	45	12.409	275	45	12.409	325	45	14.665	475	45	21.433
7	Susu Bubuk	gram	102	94	9.537	78	94	7.293	86	94	8.041	85	94	7.948	100	94	9.350	148	94	13.838
8	Tenaga Kerja	orang	5	117.330	586.650	5	117.330	586.650	5	117.330	586.650	5	117.330	586.650	5	117.330	586.650	5	130.250	651.250
9	Oven	kilowatt	2.64	1.571	4.147	1.92	1.531	2.940	2.16	1.515	3.272	1.68	1.513	2.542	2.16	1.496	3.231	3.6	1.496	5.386
10	Oven (LPG tabung 12kg)	kilogram	5.5	9.200	50.600	4.0	9.200	36.800	4.5	9.200	41.400	4	9.200	32.200	4.5	9.200	41.400	8	12.500	93.750
11	Mixer kecil	kilowatt	23.76	1.571	37.327	17.28	1.531	26.456	19.44	1.515	29.452	15.12	1.513	22.877	19.44	1.496	29.082	32.4	1.496	48.470
12	Mixer Besar	kilowatt	47.916	1.571	75.276	34.848	1.531	53.352	39.204	1.515	59.394	30.492	1.513	46.134	39.204	1.496	58.649	65.34	1.496	97.749
	Jumlah				1.004.002			887.621			924.518			871.034			921.577			1.271.701

## Lampiran 7. Kalkulasi Penggunaan Input Blackforest (lanjutan)

No	Item	Satuan	FEBRUARI 2015			MARET 2015			Apr-14			MEI 2015			JUNI 2015			JULI 2015		
			Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai
	<b>OUTPUT</b>																			
7	BLACKFOREST	buah	47	25.000	1.175.000	64	25.000	1.600.000	68	25.000	1.700.000	91	25.000	2.275.000	80	25.000	2.000.000	107	25.000	2.675.000
	<b>INPUT</b>																			
1	Tepung	kilogram	5.28	7.500	39.600	5.68	7.500	42.600	8.65	7.500	64.875	9.06	7.500	67.950	7.19	7.500	53.925	10.58	7.500	79.350
2	Telur	kilogram	8.06	17.500	141.050	12.11	17.500	211.925	9.55	17.500	167.125	15.12	17.500	264.600	14.63	17.500	256.025	19.16	17.500	335.300
3	Margarin	kilogram	0.53	20.000	10.600	0.57	20.000	11.400	0.87	20.000	17.400	0.91	20.000	18.200	0.72	20.000	14.400	1.06	20.000	21.200
4	Gula	kilogram	1.1	11.500	12.650	1.35	11.500	15.525	1.625	11.500	18.688	1.95	11.500	22.425	1.675	11.500	19.263	2.35	11.500	27.025
5	Dark Chocolate	gram	350	50	17.500	375	50	18.750	575	50	28.750	600	50	30.000	475	50	23.750	700	50	35.000
6	Susu Cair	mililiter	350	45	15.733	375	45	16.921	575	45	25.945	600	45	27.073	475	45	21.433	700	45	31.585
7	Susu Bubuk	gram	108	94	10.098	118	94	11.033	175	94	16.363	186	94	17.391	149	94	13.932	218	94	20.383
8	Tenaga Kerja	orang	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250
9	Oven	kilowatt	2.16	1.468	3.171	3.12	1.352	4.218	3.36	1.465	4.922	4.32	1.514	6.540	3.84	1.524	5.852	5.04	1.547	7.797
10	Oven (LPG tabung 12kg)	kilogram	4.5	12.500	56.250	6.5	12.500	81.250	7.0	12.500	87.500	9.0	12.500	112.500	8	12.500	100.000	10.5	12.500	131.250
11	Mixer kecil	kilowatt	19.44	1.468	28.538	28.08	1.352	37.964	30.24	1.465	44.302	38.88	1.514	58.864	34.56	1.524	52.669	45.36	1.547	70.172
12	Mixer Besar	kilowatt	39.204	1.468	57.551	56.628	1.352	76.561	60.984	1.465	89.342	78.408	1.514	118.710	69.696	1.524	106.217	91.476	1.547	141.513
	Jumlah				1.044.051			1.179.397			1.216.461			1.395.504			1.318.715			1.551.826

### Lampiran 8. Kalkulasi Penggunaan Input Pie

No	Item	Satuan	AGUSTUS 2014			SEPTEBER 2014			OKTOBER 2014			NOVEMBER 2014			DESEMBER 2014			JANJARI 2014		
			Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai
<b>OUTPUT</b>																				
8	PIE	buah	90	60.000	5.400.000	85	60.000	5.100.000	115	60.000	6.900.000	60	60.000	3.600.000	130	60.000	7.800.000	75	60.000	4.500.000
<b>INPUT</b>																				
1	Tepung	kilogram	0,75	7.500	5.625	0,6	7.500	4.500	0,9	7.500	6.750	0,45	7.500	3.375	1,05	7.500	7.875	0,6	7.500	4.500
2	Telur	kilogram	0,313	15.000	4.635	0,25	15.000	3.750	0,375	15.000	5.625	0,188	15.000	2.820	0,438	15.000	6.570	0,25	17.500	4.375
3	Margarin	kilogram	0,5	20.000	10.000	0,5	20.000	10.000	0,5	20.000	10.000	0,5	20.000	10.000	0,5	20.000	10.000	0,5	20.000	10.000
4	Gula	kilogram	0,15	10.000	1.500	0,12	10.000	1.200	0,18	10.000	1.800	0,09	10.000	900	0,21	10.000	2.100	0,12	11.500	1.380
5	Susu Cair	mililitr	250	45	11.280	200	45	9.000	300	45	13.500	150	45	6.750	350	45	15.750	200	45	9.000
6	Tenaga Kerja	orang	5	117.330	586.650	5	117.330	586.650	5	117.330	586.650	5	117.330	586.650	5	117.330	586.650	5	130.250	651.250
7	Oven	kilowatt	2,4	1.571	3.770	1,92	1.531	2.940	2,88	1.515	4.363	1,44	1.513	2.179	3,36	1.496	5.027	1,92	1.496	2.872
8	Oven (LPG tabung 12kg)	kilogram	2,5	9.200	23.000	2,0	9.200	18.400	3,0	9.200	27.600	2	9.200	18.800	3,5	9.200	32.200	2	12.500	25.000
9	Mixer kecil	kilowatt	14,4	1.571	22.622	11,52	1.531	17.637	17,28	1.515	26.179	8,64	1.513	13.072	20,16	1.496	30.159	11,52	1.496	17.234
10	Mixer Besar	kilowatt	21,78	1.571	34.216	17,424	1.531	26.676	26,136	1.515	39.596	13,068	1.513	19.772	30,492	1.496	45.616	17,424	1.496	26.066
Jumlah					703.360			680.753			722.063			659.318			741.947			751.678

### Lampiran 8. Kalkulasi Penggunaan Input Pie (lanjutan)

No	Item	Satuan	FEBRUARI 2015			MARET 2015			Apr-14			MEI 2015			JUNI 2015			JULI 2015		
			Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai
<b>OUTPUT</b>																				
8	PIE	buah	60	60.000	3.600.000	60	60.000	3.600.000	140	60.000	8.400.000	140	60.000	8.400.000	75	60.000	4.500.000	215	60.000	12.900.000
<b>INPUT</b>																				
1	Tepung	kilogram	0,45	7.500	3.375	0,45	7.500	3.375	1,05	7.500	7.875	1,05	7.500	7.875	0,6	7.500	4.500	1,65	7.500	12.375
2	Telur	kilogram	0,188	17.500	3.290	0,188	17.500	3.290	0,438	17.500	7.665	0,438	17.500	7.665	0,25	17.500	4.375	0,688	17.500	12.040
3	Margarin	kilogram	0,5	20.000	10.000	0,5	20.000	10.000	0,5	20.000	10.000	0,5	20.000	10.000	0,5	20.000	10.000	0,5	20.000	10.000
4	Gula	kilogram	0,09	11.500	1.035	0,09	11.500	1.035	0,21	11.500	2.415	0,21	11.500	2.415	0,12	11.500	1.380	0,33	11.500	3.795
5	Susu Cair	mililitr	150	45	6.750	150	45	6.750	350	45	15.750	350	45	15.750	200	45	9.000	550	45	24.750
6	Tenaga Kerja	orang	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250
7	Oven	kilowatt	1,44	1.468	2.114	1,44	1.352	1.947	3,36	1.465	4.922	3,36	1.514	5.087	1,92	1.524	2.926	5,28	1.547	8.168
8	Oven (LPG tabung 12kg)	kilogram	1,5	12.500	18.750	1,5	12.500	18.750	3,5	12.500	43.750	3,5	12.500	43.750	2	12.500	25.000	5,5	12.500	68.750
9	Mixer kecil	kilowatt	8,64	1.468	12.684	8,64	1.352	11.681	20,16	1.465	29.534	20,16	1.514	30.522	11,52	1.524	17.556	31,68	1.547	49.009
10	Mixer Besar	kilowatt	13,068	1.468	19.184	13,068	1.352	17.668	30,492	1.465	44.671	30,492	1.514	46.165	17,424	1.524	26.554	47,916	1.547	74.126
Jumlah					728.431			725.746			817.833			820.479			752.542			914.263

### Lampiran 9. Kalkulasi Penggunaan Input Chiffon

No	Item	Satuan	AGUSTUS 2014			SEPTEBER 2014			OKTOBER 2014			Nov-14			DESEMBER 2014			JANUARI 2014		
			Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai
<b>OUTPUT</b>																				
9	CHIFFON	buah	12	30.000	360.000	25	30.000	750.000	10	30.000	300.000	30	30.000	900.000	30	30.000	900.000	20	30.000	600.000
<b>INPUT</b>																				
1	Tepung	kilogram	1.5	7.500	11.250	3.75	7.500	28.125	1.5	7.500	11.250	4.5	7.500	33.750	4.5	7.500	33.750	3	7.500	22.500
2	Telur	kilogram	5	15.000	75.000	12.5	15.000	187.500	5	15.000	75.000	15	15.000	225.000	15	15.000	225.000	10	17.500	175.000
3	Margarin	kilogram	0.2	20.000	4.000	0.2	20.000	4.000	0.2	20.000	4.000	0.2	20.000	4.000	0.2	20.000	4.000	0.2	20.000	4.000
4	Gula	kilogram	0.95	10.000	9.500	2.375	10.000	23.750	0.95	10.000	9.500	2.85	10.000	28.500	2.85	10.000	28.500	1.9	11.500	21.850
5	Pasta Pandan	mililiter	10	153	1.533	25	153	3.833	10	153	1.533	30	153	4.600	30	153	4.600	20	153	3.067
6	Santan	mililiter	850	38	31.875	2125	38	79.688	850	38	31.875	2550	38	95.625	2550	38	95.625	1700	38	63.750
7	Tenaga Kerja	orang	5	117.330	586.650	5	117.330	586.650	5	117.330	586.650	5	117.330	586.650	5	117.330	586.650	5	130.250	651.250
8	Oven	kilowatt	0.48	1.571	754	1.2	1.531	1.837	0.48	1.515	727	1.44	1.513	2.179	1.44	1.496	2.154	0.96	1.496	1.436
9	Oven (LPG tabung 12kg)	kilogram	1.0	9.200	9.200	2.5	9.200	23.000	1.0	9.200	9.200	3	9.200	27.600	3.0	9.200	27.600	2	12.500	25.000
10	Mixer kecil	kilowatt		1.571			1.531	0		1.515	0		1.513	0		1.496	0		1.496	0
11	Mixer Besar	kilowatt	8.712	1.571	13.687	21.78	1.531	33.345	8.712	1.515	13.199	26.136	1.513	39.544	26.136	1.496	39.099	17.424	1.496	26.066
Jumlah					743.449			971.728			742.934			1.047.447			1.046.979			993.919

### Lampiran 9. Kalkulasi Penggunaan Input Chiffon (lanjutan)

No	Item	Satuan	FEBRUARI 2015			MARET 2015			Apr-14			MEI 2015			JUNI 2015			JULI 2015		
			Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai
<b>OUTPUT</b>																				
9	CHIFFON	buah	20	30.000	600.000	30	30.000	900.000	15	30.000	450.000	20	30.000	600.000	30	30.000	900.000	45	30.000	1.350.000
<b>INPUT</b>																				
1	Tepung	kilogram	3	7.500	22.500	4.5	7.500	33.750	2.25	7.500	16.875	3	7.500	22.500	4.5	7.500	33.750	6.75	7.500	50.625
2	Telur	kilogram	10	17.500	175.000	15	17.500	262.500	7.5	17.500	131.250	10	17.500	175.000	15	17.500	262.500	22.5	17.500	393.750
3	Margarin	kilogram	0.2	20.000	4.000	0.2	20.000	4.000	0.2	20.000	4.000	0.2	20.000	4.000	0.2	20.000	4.000	0.2	20.000	4.000
4	Gula	kilogram	1.9	11.500	21.850	2.85	11.500	32.775	1.425	11.500	16.388	1.9	11.500	21.850	2.85	11.500	32.775	4.275	11.500	49.163
5	Pasta Pandan	mililiter	20	153	3.067	30	153	4.600	15	153	2.300	20	153	3.067	30	153	4.600	45	153	6.900
6	Santan	mililiter	1700	38	63.750	2550	38	95.625	1275	38	47.813	1700	38	63.750	2550	38	95.625	3825	38	143.438
7	Tenaga Kerja	orang	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250
8	Oven	kilowatt	0.96	1.468	1.409	1.44	1.352	1.947	0.72	1.465	1.055	0.96	1.514	1.453	1.44	1.524	2.195	2.16	1.547	3.342
9	Oven (LPG tabung 12kg)	kilogram	2.0	12.500	25.000	3.0	12.500	37.500	1.5	12.500	18.750	2.0	12.500	25.000	3	12.500	37.500	4.5	12.500	56.250
10	Mixer kecil	kilowatt		1.468	0		1.352	0		1.465	0		1.514	0		1.524	0		1.547	0
11	Mixer Besar	kilowatt	17.424	1.468	25.578	26.136	1.352	35.336	13.068	1.465	19.145	17.424	1.514	26.380	26.136	1.524	39.831	39.204	1.547	60.649
Jumlah					993.404			1.159.283			908.824			994.250			1.164.026			1.419.365

### Lampiran 10. Kalkulasi Penggunaan Input Cake Tart

No	Item	Satuan	AGUSTUS 2014			SEPTEMBER 2014			OKTOBER 2014			NOVEMBER 2014			DESEMBER 2014			JANUARI 2015		
			Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai
<b>OUTPUT</b>																				
10	TART	buah	10	75.000	750.000	9	75.000	675.000	14	75.000	1.050.000	8	75.000	600.000	21	75.000	1.575.000	15	75.000	1.125.000
<b>INPUT</b>																				
1	Tepung	kilogram	0,9	7.500	6.750	0,9	7.500	6.750	1,5	7.500	11.250	0,9	7.500	6.750	2,1	7.500	15.750	1,5	7.500	11.250
2	Telur	kilogram	4,5	15.000	67.500	4,5	15.000	67.500	7,5	15.000	112.500	4,5	15.000	67.500	10,5	15.000	157.500	7,5	17.500	131.250
3	Margarin	kilogram	0,9	20.000	18.000	0,9	20.000	18.000	0,9	20.000	18.000	0,9	20.000	18.000	0,9	20.000	18.000	0,9	20.000	18.000
4	Gula	kilogram	1,8	10.000	18.000	1,8	10.000	18.000	3	10.000	30.000	1,8	10.000	18.000	4,2	10.000	42.000	3	11.500	34.500
5	Tepung Maizena	gram	900	35	31.800	2100	35	74.200	900	35	31.800	1500	35	53.000	900	35	31.800	2100	35	74.200
6	Baking Powder	gram	360	66	23.891	840	66	55.745	360	66	23.891	600	66	39.818	360	66	23.891	840	66	55.745
7	Cokelat bubuk	gram	480	120	57.600	1120	120	134.400	480	120	57.600	800	120	96.000	480	120	57.600	1120	120	134.400
8	Tenaga Kerja	orang	5	117.330	586.650	5	117.330	586.650	5	117.330	586.650	5	117.330	586.650	5	117.330	586.650	5	130.250	651.250
9	Oven	kilowatt	0,72	1.571	1.131	1,68	1.531	2.572	0,72	1.515	1.091	1,2	1.513	1.816	0,72	1.496	1.077	1,68	1.496	2.513
10	Oven (LPG tabung)	kilogram	1,5	9.200	13.800	3,5	9.200	32.200	1,5	9.200	13.800	3	9.200	23.000	1,5	9.200	13.800	4	12.500	43.750
11	Mixer kecil	kilowatt	6,48	1.571	10.180	15,12	1.531	23.149	6,48	1.515	9.817	10,8	1.513	16.340	6,48	1.496	9.694	15,12	1.496	22.620
12	Mixer Besar	kilowatt	13,07	1.571	20.530	30,492	1.531	46.683	13,068	1.515	19.798	21,78	1.513	32.953	13,068	1.496	19.550	30,492	1.496	45.616
Jumlah					855.832			1.065.850			916.197			959.827			977.312			1.225.094

### Lampiran 10. Kalkulasi Penggunaan Input Cake Tart (lanjutan)

No	Item	Satuan	FEBRUARI 2015			MARET 2015			Apr-14			MEI 2015			JUNI 2015			JULI 2015		
			Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai	Kuantitas	Harga	Nilai
<b>OUTPUT</b>																				
10	TART	buah	13	75.000	975.000	18	75.000	1.350.000	24	75.000	1.800.000	20	75.000	1.500.000	16	75.000	1.200.000	30	75.000	2.250.000
<b>INPUT</b>																				
1	Tepung	kilogram	1,2	7.500	9.000	1,8	7.500	13.500	2,4	7.500	18.000	2,1	7.500	15.750	1,5	7.500	11.250	3	7.500	22.500
2	Telur	kilogram	6	17.500	105.000	9	17.500	157.500	12	17.500	210.000	10,5	17.500	183.750	7,5	17.500	131.250	15	17.500	262.500
3	Margarin	kilogram	0,9	20.000	18.000	0,9	20.000	18.000	0,9	20.000	18.000	0,9	20.000	18.000	0,9	20.000	18.000	0,9	20.000	18.000
4	Gula	kilogram	2,4	11.500	27.600	3,6	11.500	41.400	4,8	11.500	55.200	4,2	11.500	48.300	3	11.500	34.500	6	11.500	69.000
5	Tepung Maizena	gram	1500	35	53.000	1200	35	42.400	1800	35	63.600	2400	35	84.800	1500	35	53.000	3000	35	106.000
6	Baking Powder	gram	600	66	39.818	480	66	31.855	720	66	47.782	960	66	63.709	600	66	39.818	1200	66	79.636
7	Cokelat bubuk	gram	800	120	96.000	640	120	76.800	960	120	115.200	1280	120	153.600	800	120	96.000	1600	120	192.000
8	Tenaga Kerja	orang	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250	5	130.250	651.250
9	Oven	kilowatt	1,2	1.468	1.762	0,96	1.352	1.298	1,44	1.465	2.110	1,92	1.514	2.907	1,2	1.524	1.829	2,4	1.547	3.713
10	Oven (LPG tabung)	kilogram	2,5	12.500	31.250	2,0	12.500	25.000	3,0	12.500	37.500	4,0	12.500	50.000	3	12.500	31.250	5,0	12.500	62.500
11	Mixer kecil	kilowatt	10,8	1.468	15.854	8,64	1.352	11.681	12,96	1.465	18.986	17,28	1.514	26.162	10,8	1.524	16.459	21,6	1.547	33.415
12	Mixer Besar	kilowatt	21,78	1.468	31.973	17,424	1.352	23.557	26,136	1.465	38.289	34,848	1.514	52.760	21,78	1.524	33.193	43,56	1.547	67.387
Jumlah					1.080.507			1.094.241			1.275.917			1.350.988			1.117.799			1.567.902

Lampiran 11. Output LINDO 6.1 Roti Isi November 2014 (DMU Bulan)

LP OPTIMUM FOUND AT STEP 10

OBJECTIVE FUNCTION VALUE

1) 0.9917265

VARIABLE	VALUE	REDUCED COST
T	0.991727	0.000000
L1	0.069195	0.000000
L2	0.000000	0.018504
L3	0.134063	0.000000
L4	0.748885	0.000000
L5	0.012454	0.000000
L6	0.000000	0.005460
L7	0.000000	0.243118
L8	0.000000	0.283087
L9	0.000000	0.283688
L10	0.000000	0.310085
L11	0.000000	0.259030
L12	0.035403	0.000000

  

ROW	SLACK OR SURPLUS	DUAL PRICES
TEPUNG)	0.000000	-0.000092
TELUR)	37.647125	0.000000
MARGARIN)	22.883902	0.000000
GULA)	82.250862	0.000000
BKINGPUD)	9.949367	0.000000
PLMBTRT)	56.530491	0.000000
PSTMOEA)	0.000000	-0.006346
KOGMRH)	16.649351	0.000000
SOSIS)	0.000000	-0.000012
SSMEAL)	7.496500	0.000000
KEJU)	196.609116	0.000000
DARECH)	176.717789	0.000000
ABON)	0.377259	0.000000
PSTPCCN)	0.236968	0.000000
WORTAL)	0.100443	0.000000



Lampiran 12. Output LINDO 6.1 Roti Tawar Agustus 2014 (DMU Bulan)

LP OPTIMUM FOUND AT STEP 2

OBJECTIVE FUNCTION VALUE

1) 0.9957647

VARIABLE	VALUE	REDUCED COST
T	0.995767	0.000000
L1	0.000000	0.000000
L2	0.000000	0.821499
L3	0.000000	0.948323
L4	0.000000	0.497878
L5	0.000000	0.000000
L6	0.000000	0.373409
L7	0.000000	0.497878
L8	0.000000	0.422348
L9	0.000000	0.497878
L10	0.000000	0.497878
L11	0.000000	0.497878
L12	0.000000	0.000000

  

ROW	SLACK OR SURPLUS	DUAL PRICES
1)	0.995767	0.000000
2)	0.743781	0.000000
4)	0.203478	0.000000
6)	0.441301	0.000000
7)	0.456274	0.000000
8)	0.478924	-0.111789
9)	24.893711	0.000000
10)	0.822829	0.000000
11)	1.422342	0.000000
12)	0.711545	0.000000
13)	29.834405	0.000000
14)	0.000000	0.000000
15)	0.000000	0.995767
16)	1.000000	0.000000
17)	0.000000	0.000000
18)	0.000000	0.000000
19)	0.000000	0.000000
20)	0.000000	0.000000
21)	0.000000	0.000000
22)	0.000000	0.000000
23)	0.000000	0.000000



Lampiran 13. Output LINDO 6.1 Roti Isi November 2014 (DMU Jenis Roti)

LP OPTIMUM FOUND AT STEP 0  
 OBJECTIVE FUNCTION VALUE  
 1) 0.9746300

VARIABLE	VALUE	REDUCED COST
T	0.974630	0.000000
I1	1.000000	0.000000
I2	0.000000	0.955462
I3	0.000000	0.893044
I4	0.000000	0.970402
I5	0.000000	0.973362
I6	0.000000	0.955603
I7	0.000000	0.965056
I8	0.000000	0.973679
I9	0.000000	0.965116
I10	0.000000	0.972727

  

ROW	SLACK OR SURPLUS	DUAL PRICES
2)	0.000000	-0.000282
3)	20.541228	0.000000
4)	22.832981	0.000000
5)	66.215645	0.000000
6)	10.046512	0.000000
7)	57.002451	0.000000
8)	0.550799	0.000000
9)	7.813953	0.000000
10)	33.107822	0.000000
11)	10.350951	0.000000
12)	52.116280	0.000000
13)	45.665962	0.000000
14)	0.304440	0.000000
15)	0.252700	0.000000
16)	16.165751	0.000000
17)	33.244820	0.000000
18)	22.832981	0.000000
19)	7.135306	0.000000
20)	0.126850	0.000000
21)	14.883298	0.000000
22)	2.800554	0.000000
23)	10.31125	0.000000
24)	12.602491	0.000000
25)	25.415024	0.000000

  

LINDO Solver Status

Optimizer Status: Optimal

Status: Optimal

Iterations: 0

Infeasibility: 0

Objective: 0.97463

Best IP: N/A

IP Bound: N/A

Branches: N/A

Elapsed Time: 00:00:00

Update Interval: 1

Lampiran 14. Foto Catatan pada Berly Bakery

