

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I PENDAHULUAN	viii
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.5 Batasan Masalah.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Penelitian Terdahulu.....	5
2.2 Sisa Makanan (<i>Food Waste</i>).....	11
2.3 Pengelolaan Sampah.....	11
2.4 Nilai Ekonomi <i>Food Waste</i>	12
2.5 Pengelolaan Sisa Mie (<i>Food Waste</i>).....	12
2.6 Mengidentifikasi Timbulan dan Kehilangan Nilai dari Sampah	14
2.7 Harga Pokok Produksi (HPP).....	16
2.8. Manfaat Harga Produksi.....	17
2.9 Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode <i>Full Costing</i>	19
2.10 Sistem Pengimpulan Data Pokok Produksi	21
BAB III METODE PENELITIAN.....	23
3.1 Waktu dan Pelaksanaan	23
3.2 Tahapan Penelitian	23
3.3 Diagram Alur Penelitian.....	23
3.4 Perumusan Masalah.....	25
3.5 Pengambilan Data.....	25
3.6 Mengidentifikasi Penanganan dan Pencegahan <i>Food Waste</i>	25
3.7 Pengolahan Sisa Makanan (<i>Food Waste</i>).....	25
3.8 Menghitung Potensi <i>Food Waste</i> dan Nilai Kehilangan.....	26
3.9 Meningkatkan Harga Bahan, Harga Produk Akhir Produksi, dan Biaya Produksi.....	26
3.10 Analisa dan Hasil.....	26
3.11 Kesimpulan dan Saran.....	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	27
4.1 Data Penjualan Mie Ayam pada UD Berkah Jaya.....	34
4.2 Penanganan <i>Food Waste</i> Mie Basah di UD Berkah Jaya.....	27
4.3 Metode Pelaksanaan Pembuatan Kerupuk Mie	29
4.4 Estimasi Timbulan dan Nilai Kehilangan <i>Food Waste</i>	34
4.5 Nilai Kehilangan <i>Food Waste</i>	35
4.6 Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) Mie Ayam	35
4.7 Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung	40

4.8 Perhitungan Biaya Bahan Tambahan.....	41
4.9 Perhitungan Biaya Reparasi dan Pemeliharaan, serta Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	42
4.10 Perhitungan Biaya Depresiasi Peralatan.....	43
4.11 Perhitungan Biaya Air dan Biaya Listrik.....	45
4.12 Perhitungan Total Keseluruhan Biaya	45
4.13 Perhitungan Pendapatan Selama Satu Tahun	46
4.14 Penjualan Pendapatan Penjualan Mie Yang Terjual.....	47
4.15 Perhitungan Nilai Pendapatan yang Hilang.....	48
4.16 Perhitungan Kehilangan Pendapatan	Error! Bookmark not defined.
4.17 Perhitungan Biaya Tambaha Pembuatan Kerupuk Mie	49
4.18 Perhitungan Pendapatan Mie yang Terjual dan Pendapatan Inovasi Yang Terjual.....	52
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	53
5.1 KESIMPULAN	53
5. 2 SARAN.....	54
DAFTAR PUSTAKA	xi
Lampiran 1	55