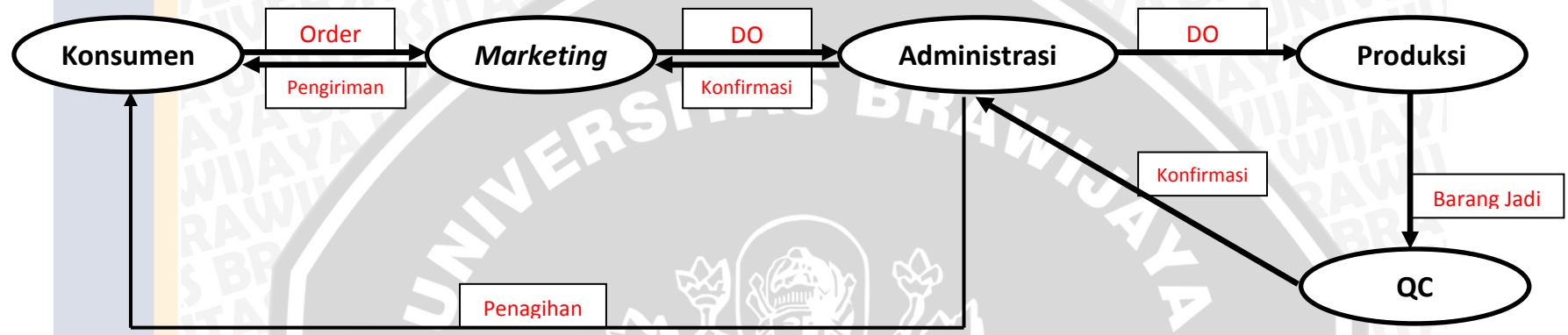


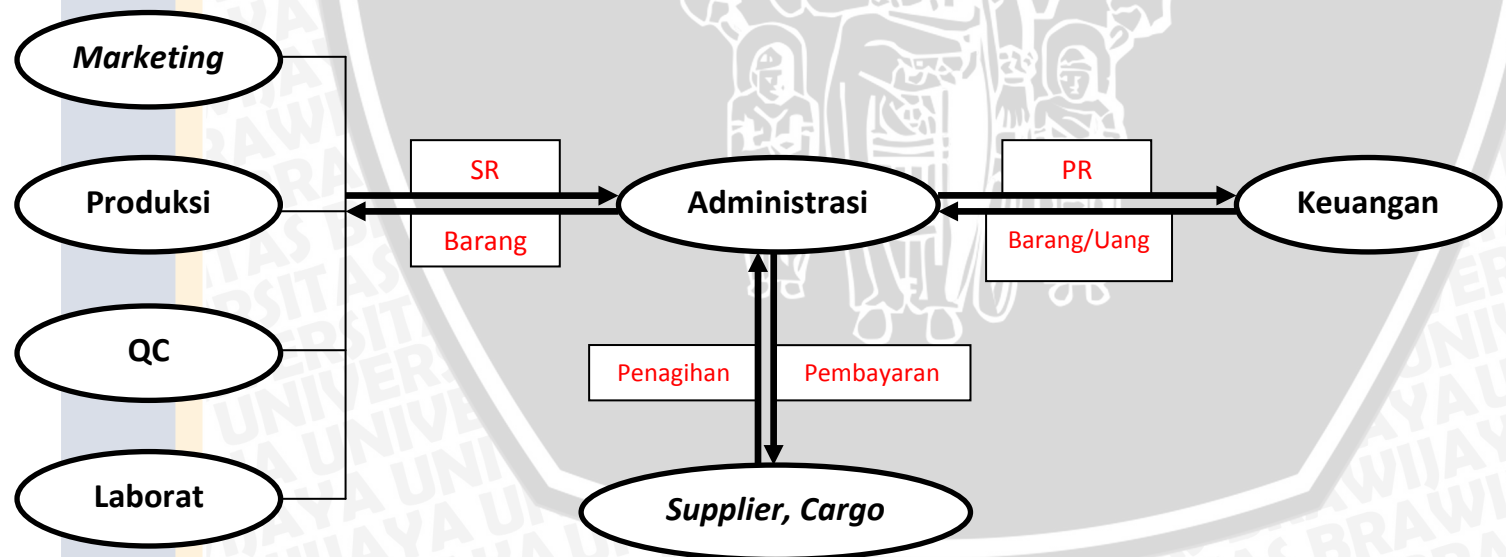
B. Alur kinerja industri

1. Alur order dan penagihan



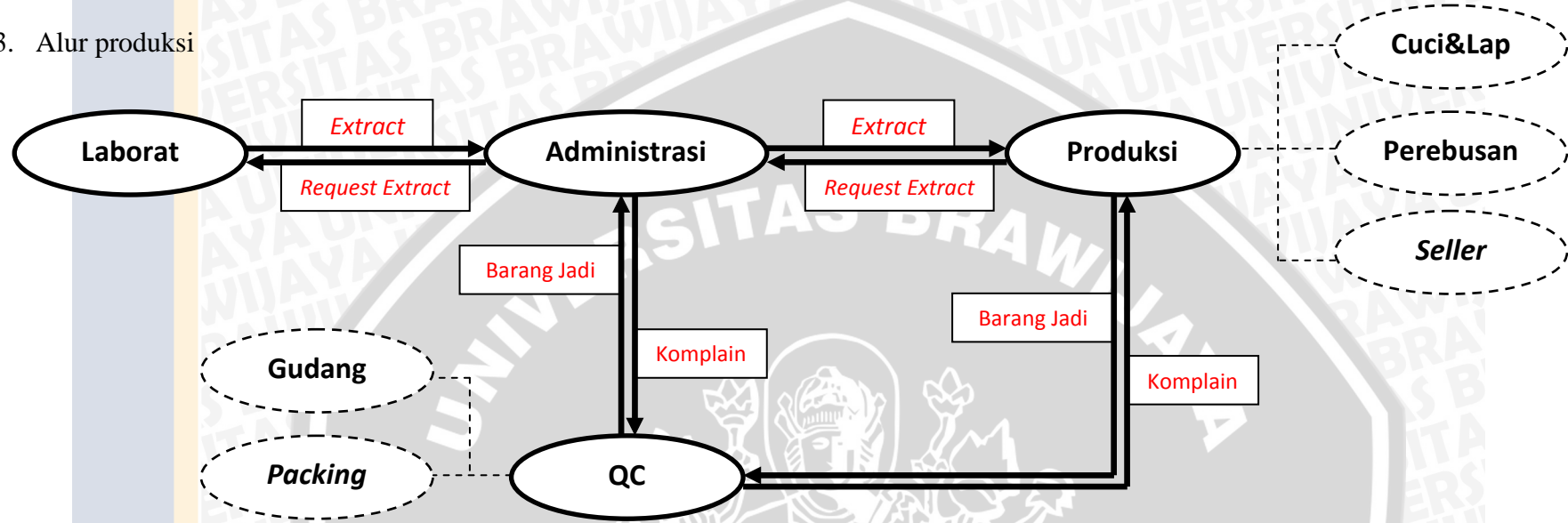
Gambar 4.5.2f Alur order dan penagihan. Sumber: Standar operasi Pabrik Adam Apple Batu

2. Alur request barang



Gambar 4.5.2g Alur request barang. Sumber: Standar operasi Pabrik Adam Apple Batu

3. Alur produksi



Gambar 4.5.2h Alur produksi.
Sumber: Standar operasi Pabrik Adam Apple Batu

4.5.3 Besaran ruang

Tabel 4.5.3a Besaran Ruang Produksi Sari Jeruk

No	Nama Ruang	Jumlah	Manusia		Perabot								Standar Luasan	Luasan (m ²)
			Kap	Total	Jenis	p (cm)	l (cm)	t (cm)	Kap	Kap. Mesin	Alokasi waktu	Total		
Unit Agroindustri Pengolahan Jus/Sari Buah Jeruk														
1	Gudang bahan baku	1	2	2.6	Warehouse	175	170		2	600 kg/hari		5.95	1,3 m ² /orang	8.55
2	R. Penyortiran	1	3	3.9	Alat sortir	160	120	120	2	150 kg/jam	1 jam	7.68	20% sirkulasi	13.90
3	R. Pencucian	1	6	7.8	Bak cuci	100	100		4		30 menit	4	20% sirkulasi	14.16
4	R. Pengupasan	1	12	15.6	Meja	200	80		2		3 jam	3.2	20% sirkulasi	22.56
					Kursi	40	40		2	0.32		0.38		
5	R. Pembuburan	1	4	5.2	Mesin <i>pulper</i>	100	60	100	8	25-30 kg/jam	1 jam	4.8	20% sirkulasi	12.00
					Mesin <i>spinner</i>	65	60	75	8	25 kg/proses	1 jam	3.12	20% sirkulasi	3.74
6	R. Penyaringan	1	8	10.4	Meja	100	50		10			5	20% sirkulasi	18.48
7	R. Pencampuran	1	4	5.2	<i>Mixing tank/blender</i>	90	60	150	4	50-70 kg/jam	1 jam	2.16	20% sirkulasi	8.83
8	R. Pasteurisasi	1	5	6.5	Mesin pateurisasi	118	75	160	5	25 liter/proses/10 menit	20 menit	4.425	20% sirkulasi	13.11
9	R. Pembobotan	1	3	3.9	<i>Cup sealer</i>	45	49	76	3	500 cup/jam	1 jam	0.6615	20% sirkulasi	5.47
			2	2.6	<i>Bottle sealer</i>	56	20	90	2	1200 bottle/hr		0.224	20% sirkulasi	3.39
10	R. Pendinginan	1	2	2.6	Mesin <i>freezer</i>	96	65	88	6	25 kg/24 jam, 110 kg		4.992	20% sirkulasi	9.11
11	R. Penyimpanan	1	2	8	Rak	50	30	30	50			7.5	40% sirkulasi	21.70
12	R. Cuci bersih	1	20	26									1,3 m ² /orang	26.00
13	Gudang bahan pelengkap	1	2	6	Rak	175	170		2			5.95	1,3 m ² /orang	11.95
14	Toilet	2	10	40	WC	2	1		2			4	1 wc = 2 m ² ; Wanita 60 %	24.00
					Wastafel	2	1		2		4	1 wc = 2 m ² ; Pria 40%	16.00	
15	R. <i>Quality Control</i>	1	1	1.3	Meja	200	80		2			3.2	20% sirkulasi	5.40
					Kursi	40	40		2		0.32	20% sirkulasi	0.38	
16	R. Loker	1	50	24									0.48 m ² /orang	24.00
	Luas sementara													263.12
	Sirkulasi 25%													65.78
	Luas													328.90

Tabel 4.5.3b Besaran Ruang Produksi Minyak Atsiri

No	Nama Ruang	Jumlah	Manusia		Perabot								Standar Luasan	Luasan (m ²)
			Kap	Total	Jenis	p (cm)	l (cm)	t (cm)	Kap	Kap. Mesin	Alokasi waktu	Total		
Unit Agroindustri Pengolahan Minyak Atsiri Kulit Jeruk														
1	R. Pelunakan & perajangan	1	3	3.9	Mesin perajang (+meja)	200	80		2	25 kg	10-14 jam	3.2	20% sirkulasi	8.52
					Kursi	40	40		3			0.48		0.58
2	R. Pemerasan	1	2	2.6	Pemerasan hidrolis	44	36	144	2	5 kg/proses		0.3168	20% sirkulasi	3.50
					Meja	200	80		1			1.6		1.92
					Kursi	40	40		3			0.48		0.58
3	R. Pemisah minyak	1	1	1.3	Mesin botol dekantasi	40	40	200	1	10 kg (127 liter)	10-24 jam	0.16	20% sirkulasi	1.752
					Sentrifus	192	109	199	1	36 botol @1 liter, 36 liter/proses	15 menit	2.0928		2.51
					Meja	200	80		2			3.2		3.84
					Kursi	40	40		2			0.32		0.38
4	R. Pembobotan	1	2	2.6	Meja	96	65	88	1			0.624	20% sirkulasi	3.87
5	R. <i>Quality Control</i>	1	1	1.3	Meja	200	80		1			1.6	20% sirkulasi	3.48
					Kursi	40	40		1			0.16		0.19
	Luas sementara													31.12
	Sirkulasi 25%													7.78
	Luas													38.90

Tabel 4.5.3c Besaran Ruang Produksi Limonin

No	Nama Ruang	Jumlah	Manusia		Perabot								Standar Luasan	Luasan (m ²)	
			Kap	Total	Jenis	p (cm)	l (cm)	t (cm)	Kap	Kap. Mesin	Alokasi waktu	Total			
Unit Agroindustri Pengolahan Limonin Biji Jeruk															
1	R. Pengeringan	1	1	1.3	Mesin pengering (<i>pipe dryer</i>)	300	100	22	1			24 jam	6	20% sirkulasi	8.76
					Meja	200	80		1	300-400 kg/jam		1.6	1.92		
2	R. Pengecilan ukuran	1	1	1.3	<i>Hammer mill</i>	60	40	70	1				0.24	20% sirkulasi	1.85
					Meja	200	80		1	200-250 kg/jam		1.6	1.92		
3	R. Ekstraksi	1	1	1.3	Mesin pengestrak	150	110	120	1	50-60 kg/jam	10 jam	1.65	20% sirkulasi	3.54	
4	R. Evaporasi	1	1	1.3	Mesin evaporasi	80	118	129	1	25 liter/proses	10 jam	0.944	20% sirkulasi	2.69	
5	R. Presipitasi	1	5	6.5							16 jam		20% sirkulasi	7.8	
6	R. Purifikasi	1	5	6.5	Mesin purifikasi	140	120	170	1	3000 liter / jam	16 jam	1.68	20% sirkulasi	9.82	

7	R. <i>Quality Control</i>	1	1	1.3	Meja	200	80	1	1.6	20% sirkulasi	3.48
					Kursi	40	40	1	0.16		0.19
	Luas sementara										41.97
	Sirkulasi 25%										10.49
	Luas										52.46

Tabel 4.5.3d Besaran Ruang Kantor

No	Nama Ruang	Jumlah	Manusia		Standar Luasan	Luasan (m ²)
			Kap	Total		
Unit Pelayanan Administrasi						
1	Lobby	1	20	30	1.5 m ² /orang	30.00
2	R. Pimpinan Utama	1	3	12	12 m ²	12.00
3	R. CEO	1	3	12	12 m ²	12.00
4	R. Sekretaris	1	2	9	9 m ²	9.00
5	R. Tamu	1	6	7.8	1,3 m ² /orang. Perabot: 2 Nacas, 1 meja dan 2 sofa	13.64
6	R. Rapat	1	20	46	2.3 m ² /orang	46.00
7	Gudang	1	2	2.1	10% fasilitas pengelola	2.10
8	R. <i>Food Production</i>	1	2	6	3 m ² /orang	6.00
9	R. Administrasi	1	3	9	3 m ² /orang	9.00
10	R. <i>Marketing</i>	1	2	6	3 m ² /orang	6.00
11	R. <i>Supplier</i>	1	2	6	3 m ² /orang	6.00
12	R. Bag. Keuangan	1	2	6	3 m ² /orang	6.00
13	Laboratorium	1	4	16	4 m ² /orang	16.00
14	R. Arsip	1	2	6	3 m ² /orang	6.00
15	Toilet	2	8	32	1 wc = 2 m ² ; Wanita 60 %	19.20
					1 wc = 2 m ² ; Pria 40%	12.80
16	R. Informasi (resepsionis)	1	5	10	2 m ² /orang	10.00
	Luas sementara					221.74
	Sirkulasi 25%					55.44
	Luas					277.18

Tabel 4.5.3e Besaran Ruang Fasilitas Publik

No	Nama Ruang	Jumlah	Manusia		Standar Luasan	Luasan (m ²)
			Kap	Total		
Unit Fasilitas Publik						
1	Cafeteria	1	50	75	1.62 m ² /orang	75
2	Dapur	1	5	15	10 - 25 m ²	15
3	Gudang	1	4	6	10% fasilitas pengelola	6
4	Toilet	2	8	32	1 wc = 2 m ² ; Wanita 60 %	19.2
					1 wc = 2 m ² ; Pria 40%	12.8
5	Galeri hasil produk	1	20	80	4 m ² /orang	80.00
6	Musholla	1	30	24	0.8 m ² /orang	24.00
7	Tempat wudhu	2	10	15.88	12% ruang sholat	15.88
	Luas sementara					247.88
	Sirkulasi 25%					61.97
	Luas					309.85

Tabel 4.5.3f Besaran Ruang Luar

Unit R. Luar						
No	Peruntukan	Jumlah	Orang	Kapasitas	Standar (m ²)	Luas (m ²)
1	Parkir Mobil	1	3	10	20 m ² @mobil	200
2	Parkir Motor	1	2	50	1.54	77
3	Parkir Bus	1	20	2	12x3 m/unit	72
4	Parkir Sepeda	1	1	20	1.1	22
5	Pos satpam	2	2	5.2	1,3 m ² /orang	5.2
6	R. mesin pompa	1	2	40 ruang	0.09 m ² /ruang	3.6
7	Ruang genset	1	2	70 ruang	0.09 m ² /ruang	6.3
8	Bongkar muat	1	10	3	20 m ² /truck	60
9	Bengkel	1	5	10	2 m ² /orang	10
	Luas sementara					456.10
	Sirkulasi 25%					114.03
	Luas					570.13

Jumlah total luas lahan terbangun (zona produksi + zona kantor + zona failitas umum + fasilitas penunjang) adalah sebesar 1031,19 m² (dibulatkan 1100 m²).