

BAB IX

KESIMPULAN

Berdasarkan dari realisasi penjualan di lapangan dan evaluasi dapat diketahui bahwa usaha “JELLYCO” *jelly drink* layak untuk didirikan dan memiliki prospek ke depannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, F. dan Putri, W.D.R. 2014. Pembuatan Jelly Drink Averrhoa Blimbi L. (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh : Air dan Konsentrasi Karagenan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3 (2):1-9.
- Allington. 2006. *Factory Layout Principles*. UK: UK-RF Closed Nuclear Cities Partnership.
- Apple, J.M. 1990. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan Edisi Ke-3*. Bandung: ITB.
- Ardiyanta, O. 2013. Analisis Strategi Distribusi untuk Meningkatkan Volume Penjualan pada PT. Salama Nusantara, *Tugas Akhir*, Fakultas Ekonomi Universitas Negeri, Yogyakarta.
- BPOM RI. 2008. *Pengujian Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: Pusat Pengujian Obat dan Makanan Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2002. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 900/Menkes/SK/VII/2002 tentang Registrasi dan Praktik Bidan.
- Fadlianti, D. 2010. Karakterisasi Simplisia Isolasi dan Analisis Komponen Minyak Atsiri dari Daun Kemangi Segar dan Kering (Ocimum Folium) Secara GC-MS, *Skripsi S-1*, Fakultas Farmasi USU, Medan.
- Fuad, M., H. Christine, Nurlela, Sugiarto dan Y.E.F., Paulus. 2000. *Pengantar Bisnis*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Glicksman. 1983. *Food Hydrocolloids*. Boca Raton FL: CRC Press.
- Iglauer S., Yongfu W., Patrick S, Yongchun T., William A.G. 2011. Dilute Iota- and Kappa-Carrageenan Solutions with High Viscosities in High Salinity Brines, *Journal of Petroleum Science and Engineering*. 75:304–311.
- Karismawati, A.S., N. Nurhasanah, T.D. Widyaningsih. 2015. Pengaruh Minuman Fungsional Jelly Drink Kulit Buah Naga Merah dan Rosella terhadap Stress Oksidatif. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (2):407-416.
- Kholiq. A. 2011. Pengaruh Penggunaan Rosella Dan Penambahan Gula Pasir Dengan Konsentrasi Yang Berbeda Terhadap Mutu

Organoleptik Dan Kadar Vitamin C Minuman Jelly Rosella (*Hibiscus Sabdariffa L.*) *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang, Semarang.

- Mardiah., Sawarni, R.W. Ashadi dan A. Rahayu. 2009. *Budi Daya dan Pengolahan Rosella Si Merah Segudang Manfaat*. Jakarta: PT. Agromedia Pustaka.
- Mardiana, H.I. 2007. Pembuatan Jelly Drink Wortel (*Daucus carota L.*) Kajian Kombinasi Jenis dan Konsentrasi Gelling Agent (Agar dan Karaginan), *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya Malang.
- Mareta, D.T. dan Sofia N.A. 2011. Pengemasan Produk Sayuran dengan Bahan Kemas Plastik pada Penyimpanan Suhu Ruang dan Suhu Dingin. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*. 7 (1):26-40.
- Palungkun, R. 2004. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Peters, M.S. dan K.D. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers*. New York: Mc Graw-Hill.Inc.
- Pitojo, S. 1996. *Kemangi dan Selasih*. Semarang: PT. Trubus Agriwidya.
- Pugersari, D., A. Syarief dan D. Larasati. 2013. Eksperimen Pengembangan Produk Fungsional Bernilai Komersial Berbahan Baku Tempurung Kelapa Berusia Muda dengan Teknik Pelunakan, *J. Vis. Art & Des* 1 (5):74-91.
- Pujawan, I. N. 2004. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Guna Widya.
- Rachman, A. 2005. Pengaruh Penambahan Karaginan dan Agar-Agar pada Berbagai Konsentrasi Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik “*Jelly Drink*” Tomat (*Lycopersium eselantum Mill*). *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya, Malang.
- Ramadhan, W. 2011. Pemanfaatan Agar-Agar Tepung sebagai Texturizer pada Formulasi Selai Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava L.*) Lembaran dan Pendugaan Umur Simpannya, *Skripsi S-1*, IPB. Bogor.
- Slamet, J.S. 1994. *Kesehatan Lingkungan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Slot, R. dan G.H. Minnaar. 1995. *Dasar-Dasar Ekonomi Perusahaan*. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.

- Sukoco, B.M. 2007. *Manajemen Administrasi Perkantoran Modern*. Surabaya: Erlangga.
- Swastha, B. 1990. *Manajemen Pemasaran Modern*. Yogyakarta: Liberty.
- Swastha, B. 2009. *Manajemen Penjualan*. Yogyakarta: BPFE.
- Tallamma, F. 2014. Efektivitas Ekstrak Daun Kemangi (*Ocimum basilicum* L.) terhadap Penurunan Kadar Volatile Sulful Compounds (VSCs). *Skripsi S-1* (S.KG), Universitas Hasanuddin.
- Umar, H. 2003. *Metode Riset Perilaku Organisasi*. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Wignjosuebrotto, S. 2003. *Tata Letak Pabrik dan Pемindahan Bahan*. Surabaya: Guna Widya.
- Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.