

## **BAB X**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **10.1. Kesimpulan**

Usaha “Flakes2Go” berdasarkan analisa faktor teknis dan ekonomi layak untuk didirikan dengan ketentuan sebagai berikut:

Bentuk usaha: Perorangan

Lokasi: Jl. Perintis VII No. 63A, Surabaya

Waktu operasi: 8 jam/hari

Kapasitas Produksi: 15 *pouch* @75 g per hari

Jumlah tenaga kerja: 3

Total modal industri (TCI): Rp 5.143.580

Biaya produksi total (TPC) : Rp Rp 46.974.518,00

MARR : 12,12%

Laju pengembalian modal (ROR):

Sebelum pajak : 136,59%

Setelah pajak :126,09%

Waktu pengembalian modal (POT):

Sebelum pajak : 7,93  $\approx$  8 bulan

Setelah pajak : 8,52  $\approx$  9 bulan

Harga jual produk : Rp. 15.000,00.

Hasil penjualan produk/tahun : Rp 54.000.000,00

Titik impas/BEP : 75,29%

#### **10.2. Saran**

Perlu adanya inovasi alat agar lebih efisien sehingga dapat meningkatkan kapasitas produksi selain itu, juga diperlukan adanya perbaikan formulasi untuk membuat produk lebih renyah dan tidak memiliki *after taste* pahit.

## DAFTAR PUSTAKA

- Apple, J. 1990. *Tata Letak Pabrik dan Pемindahan Bahan*. Bandung: ITB.
- British Plastic Federation. 2018. Polyethylene (High Density) HDPE. <http://www.bpf.co.uk/plastipedia/polymers/hdpe.aspx> (9 Mei 2018.).
- Eka, N., S.W. Sihwi, R. Angraningsih. 2014. Sistem Penunjang Keputusan untuk Menentukan Lokasi Usaha dengan Metode *Simple Additive Weighting (SAW)*. *J. Itsmart*. 3(1): 41-46
- Handoko, T.H. 2000. *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: BPFE
- Hartono, A. 2017. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Kalsium Karbonat (CaCO<sub>3</sub>) terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Sereal Sarapan Beras Hitam-Pisang Mas. *Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya.
- Hasibun, M. 2010. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta. PT Bumi Aksara.
- Herliana, S. 2006. Pengaruh Jumlah Air dan Lama Pengukusan terhadap Beberapa Karakteristik Flakes Ubi Kayu (*Manihot esculenta Crantz*). *Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjajaran, Jatinangor, Sumedang.
- Hidayat, N. dan K. Ikariztiana. 2004. *Membuat Permen Jelly*. Jakarta: Trubus Agrisarana.
- Jayanti, P. R. 2010. Kajian Kandungan Senyawa Fungsional dan Karakteristik Sensoris Es Goyang Buah Naga Super Merah. *Skripsi S-1*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Kementrian Kesehatan RI. 2010. *Air Minum dalam Kemasan*. Jakarta: Kementrian Kesehatan

- Khalili, R. M. A, Nurhayati, A. H., Rokiah, M. Y., Asmal, R., Nasir, M. T. H., dan Muskinah, M. S. 2006. Proximate Composition and Selected Mineral Determination in Organically Grown Red Pitaya (*Hylocereus sp.*). *J. Top. Agric. And Fd. Sc.* 34 (2): 269-275.
- Kristanto, D. 2014. *Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan di Kebun*. Jakarta: Penebar Swadaya Group
- Lisyanti. 2008. Evaluasi Penerapan Cara Produksi Yang Baik (Good Manufacturing Practices) Dan Penyusunan Ssop Industri Lidah Buaya Di Pt. Libe Bumi Abadi. *Skripsi S-1*. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Mara, D., J. Lane, B. Scott, D. Trouba. 2010. *Sanitation and Health*. PLoS Medicine, London School of Hygiene and Tropical Medicine. 7 (11). ISSN 1549-1277.
- Marshal, J. 2002. *Makanan Sumber Tenaga*. Jakarta: Erlangga
- Mas. 2016. Sejarah, Klasifikasi, Morfologi, dan Jenis Varietas Buah Naga. <http://www.florafauna.com/klasifikasi-buah-naga/> (14 Agustus 2018)
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk.03.1.23.04.12.2206.2012. *Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga*.
- Peters, M.D. and K. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economic for Chemical Engineer's 4th ed.* New York: Mc. Graw Hill, Inc.
- Pinem. 2016. *Standar Operasional Prosedur Buah Naga*. Bandung: Dinas Pertanian Tanaman Pangan
- Purwiyatno, H. dan D.H. Ratih. 2009. *Petunjuk Sederhana Memproduksi Pangan yang Aman*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Rahayu , E. Dan Widajati, E. 2007. Pengaruh Kemasan, Kondisi Ruang Simpan dan Periode Simpan terhadap Viabilitas Benih Ciasin. *Bul Argon*. 35 (3): 191-196.
- Rakhmawati, N., Amanto, B. S., dan Praseptiangga, D. 2014. Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia Produk Flakes

- Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophillus*). *Jurnal Teknosains Pangan*. 3 (1). *J. Teknosains Pangan*. 3(1): 63-73
- Rudiyanto, H. 2016. Kajian Good Manufacturing Practices (Gmp) Dan Kualitas Mutu Pada Wingko Berdasarkan SNI-01-4311-1996. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. Universitas Airlangga. 8:2 (148-157)
- Supriyatna, Iskandar, Y. Dan Febriyanti, R. M. 2014. *Suplemen Herbal dan Makanan Super*. Yogyakarta: Dee Publish
- Swastha, B. dan I. Sukotjo. 1998. *Pengantar Bisnis Modern Edisi III*. Yogyakarta: Liberty.
- United States Department of Agriculture. 2006. *USDA National Nutrient Database for Standard Sugar*. <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/19335?fgcd=&manu=&format=&count=&max=25&offset=&sort=default&order=asc&qlookup=Sugar&ds=&qt=&qp=&qa=&qn=&q=&in> (5 Juni 2018).
- Utama, Z. H. 2015. *Budidaya Padi pada Lahan Marginal*. Yogya: Andi Offset
- Wignjosoebroto, S. 2003. *Pengantar Teknik dan Manajemen Industri*. Surabaya: Penerbit Guna Widya.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Bogor: M-Brio Press