

## **BAB IX KESIMPULAN**

Berdasarkan analisa faktor ekonomi, teknis, dan pemasaran, pengolahan UMKM dendeng babi “Pork Ch’arki” yang didirikan dan dioperasikan dengan uraian sebagai berikut:

Bentuk Perusahaan	:	Usaha Mikro Kecil Menengah
Lokasi	:	Jalan Bratang Jaya No. 57 Surabaya
Waktu Operasi	:	8 (delapan) jam per hari
Kapasitas Produksi	:	200 <i>packs</i> per hari
Jumlah Tenaga Kerja	:	6 (enam) orang (1 manajer, 2 kepala bagian, dan 4 tenaga kerja)
<i>Fixed Capital Investment</i> (FCI)	:	Rp 89.170.200,00
<i>Work Capital Investment</i> (WCI)	:	Rp 31.521.86500,00
<i>Total Capital Investment</i> (TCI)	:	Rp 120.692.065,00
<i>Total Production Cost</i> (TPC)	:	Rp 908.515.909,51
<i>Manufacturing Cost</i> (MC)	:	Rp 772.238.523,08
<i>General Expense</i> (GE)	:	Rp 136.277.386,43
<i>Selling Cost</i> (SC)	:	Rp 960.000.000,00
Laba Kotor per Tahun	:	Rp 51.484.090,49
Laba Bersih per Tahun	:	Rp 41.884.090,49
MARR	:	15,25%
Rate of Return (ROR)		
- Sebelum Pajak	:	42,65%
- Setelah Pajak	:	34,70%
Pay Out Time (POT)		
- Sebelum Pajak	:	24 bulan
- Setelah Pajak	:	29 bulan
- <i>Break Event Point</i> (BEP)	:	40,83% (19.596,09 unit)

Berdasarkan realisasi selama 2 (dua) bulan dan evaluasi yang telah dilakukan, usaha dendeng babi “Pork Ch’arki” berprospek untuk dilanjutkan dan dikembangkan namun perlu dilakukan pengenalan produk lebih luas agar dikenal oleh masyarakat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aries and Newton. 1995. *Chemical Engineering Cost Estimation*. New York: Mc. Graw Hill Book Company.
- Assauri, S. 2004. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Lembaga Fakultas Ekonomi UI.
- Badan Pusat Statistik. 2013. *Dendeng Babi*. [https://kupdf.net/download/sni-2908-2013-dendeng-sapi\\_59c0c31508bbc5f823686fb0\\_pdf](https://kupdf.net/download/sni-2908-2013-dendeng-sapi_59c0c31508bbc5f823686fb0_pdf) (17 Desember 2018).
- Cahyadi W. 2006. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: PT Bhatara Karya.
- Direktorat Jenderal Peternakan. 2017. *Statistik Peternakan*. Jakarta: Direktorat Jenderal Peternakan.
- FAO. 2009. *Food and Agriculture Organization The State of Food and Agriculture*. Roma: Food and Agriculture Organization of The United Nations.
- Fattah, M. dan P. Purwanti. 2017. *Manajemen Industri Perikanan*. Malang: UB Press.
- Fu'ad, E. N. 2015. Pengaruh Pemilihan Lokasi terhadap Kesuksesan Usaha Berkala Mikro/Kecil di Komplek *Shopping Centre* Jepara, *Media Ekonomi dan Manajemen*. 3(1):56-67.
- Hambali, E., Fatmawati, dan P. Ratna. 2005. *Membuat Aneka Bumbu Instan Kering*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Hariana, H.A. 2008. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya Seri 2*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Henricusyp. 2016. <https://pedagangbabi.wordpress.com/2016/11/30/jenis-potong-daging-babi/> (5 September 2018).
- Huda dan H. Evanuarini. 2011. Quality of Dendeng Giling on Different Sugar Addition, *Jurnal Ilmu Peternakan*. 21(2):7-10.

- Kurniawati, N. 2010. *Sehat dan Cantik Alami Berkat Khasiat Bumbu Dapur*. Bandung: Penerbit Qanita.
- Muchtadi, D., N. S. Palupi, dan M. Astawan. 1992. *Enzim dalam Industri Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Peraturan Menteri Energi dan Sumber Mineral. 2016. Peraturan Menteri Energi dan Sumber Daya Mineral Nomor 28 Tahun 2016. *Tarif Tenaga Listrik yang Disediakan oleh PT Perusahaan Listrik Negara (Persero)*. Jakarta: Sekretariat Negara.
- Polewangi, Y.D., S. Sinulingga, dan Nazaruddin. Perencanaan Ulang *Layout* dalam Upaya Peningkatan Utilisasi Pengolahan di PT. XYZ, *Malikussaleh Industrial Engineering Journal*. 4(1):4-10.
- Purnomo, H., S. Tjitarsa, dan P.S. Naryanto. 2011. Physico-chemical and Organoleptic Quality of Madurese Spicy Dried Beef Prepared with Different Concentrations of Cooking Salt and Cane Sugar, *Journal of Agricultural Science and Technology*. 1:1115-1117.
- Rahayu, E. dan N. Berlian. 2004. *Bawang Merah*. Jakarta: Penebar Jakarta.
- Sarpian, T. 2003. *Pedoman Berkebun Lada dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta: Kanisius.
- Saputro, E. 2013. *Bahan Ajar Mata Diklat Membuat Dendeng*. Batu: Balai Besar Penelitian Batu.
- Setianingias, A.P. 2005. Sifat Fisik dan Organoleptik Dendeng Giling Daging Domba dengan Suhu dan Waktu Pengeringan yang Berbeda, *Skripsi S-1*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.
- Setyorini, I. 2008. *Infrastruktur Indonesia 2002 Terburuk di Asia*. <http://tanimart.wordpress.com/infrastructures/infrastruktur-indonesia-2002-terburuk-di-asia/> (18 November 2018).
- Singh, R.P. and D.R. Heldman. 2009. *Introduction to Food Engineering Fourth Edition*. USA: Elsevier.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging Cetakan III*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Susilowati, F. 2016. Pola Struktur Organisasi Manajemen Kualitas pada Kontraktor Besar di Indonesia, *ORBITH*. 12(1):24-28.

- USDA. 2004. *USDA National Nutrient Database for Standard Reference:Release161*.  
<http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/search/> (16 Oktober 2018).
- UU No. 20 Tahun 2008. 2008. Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah. Undang-Undang Republik Indonesia.
- Veerman, M., Setiyono, dan Rusman. 2013. Pengaruh Metode Pengeringan dan Konsentrasi Bumbu serta Lama Perendaman dalam Larutan Bumbu terhadap Kualitas Fisik dan Sensori Dendeng Babi, *Buletin Peternakan*. 37(1):34-40. ISSN 0126-4400.
- Widati, A.S. 2008. Pengaruh Lama Pelayuan, Temperatur Pembekuan, dan Bahan Pengemas Terhadap Kualitas Kimia Daging Sapi Beku, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. (3)2:38-49.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.