

BAB IX KESIMPULAN

Berdasarkan analisa faktor teknis dan ekonomi, usaha *Milk Tea Jelly Drinkn “JELLO milk tea”* layak untuk didirikan dengan ketentuan sebagai berikut:

Bentuk perusahaan	: Perseorangan
Lokasi	: Jalan Mulyosari Tengah 5 no. 85, Surabaya
Waktu operasi	: 8 jam/hari
Kapasitas produksi	: 50 L/hari
Jumlah tenaga kerja	: 3 orang
Total Modal Industri (TCI)	: Rp 56.120.622,00
Biaya Produksi Total (TPC)	: Rp 377.069.409,00
MARR	: 13,01%
Laju pengembalian modal (ROR)	
Sebelum pajak	: 354,47%
Setelah pajak	: 350,92%
Waktu pengembalian modal (POT)	
Sebelum pajak	: 3,33 bulan
Setelah pajak	: 3,36 bulan
Harga jual produk	: Rp.12.000,00
Hasil penjualan/tahun	: Rp 576.000.000,00
Titik impas/BEP	: 46,76%

DAFTAR PUSTAKA

- Aliexpress. 2019. <https://id.aliexpress.com/item/32734418211.html>. (20 Juli 2019).
- Anggraini, D.S. 2008. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Tripotasium Sitrat Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink, Skripsi S-I*, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya.
- Anwar, Y. dan D. Gunarsa. *Cerdas Mengemas Produk Makanan & Minuman*. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka.
- Arif, M. 2017. *Perancangan Tata Letak Pabrik*. Yogyakarta: Deepublish.
- Assauri, S. 2004. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Rajawali Press.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2012. Bahan Penolong dalam Pengolahan Pangan. <http://standarpangan.pom.go.id/dokumen/Draft-Perka-Bahan-Penolong.pdf> (20 Juli 2019).
- Badan Standar Nasional. 2006. SNI 01-3553-2006: Air Minum dalam Kemasan. <http://www.desalite.com/download/SNI-01-3553-2006.pdf> (02 September 2017).
- Badan Standar Nasional. 2010. SNI 3140.3:2010: Gula Kristal – Bagian 3: Putih. <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/pendidikan/drmutiaranugraheni-stpmisi/sni-31403-2010-gula-pasir.pdf> (02 September 2018).
- Badan Standar Nasional. 2011. SNI 2971:2011: Susu Kental Manis. <https://www.scribd.com/document/261925668/Susu-Kental-Manis-SNI-2971-2011-Web> (02 September 2018).
- Badan Standar Nasional. 2012. SNI 01- 0222-95 : Bahan Tambahan Makanan. <http://sertifikasibbia.com/upload/btm.pdf> (20 Juli 2019).
- Badan Pusat Statistik. 2017. *Statistik Teh Indonesia 2017*. Jakarta: ©BPS RI/BPS.
- Desroiser, N. W. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan. 3th Edition*. Diterjemahkan oleh Muchji Miljohardjo. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Dharmamesta, B. S. dan T.H. Handoko. 2004 *Manajemen Pemasaran Perilaku Konsumen*. Yogyakarta: Liberty.

- Fachruddin, L. 2002. *Membuat Aneka Sari Buah*. Yogyakarta: Kansius.
- Hartono, E. 2012. Penetapan Kadar Natrium Benzoat dalam Sirup melalui Ekstraksi dalam Suasana Asam dengan Pelarut Eter secara KCKT dan Alkalimetri, *J. Biomedika*. 2:2302-1306.
- Hartoyo, A. 2003. *Teh & Khasiatnya Bagi Kesehatan, Sebuah Tinjauan Ilmiah*. Yogyakarta: Kanisius.
- Imeson, A. P. 2010. *Handbook of Hydrocolloids: Carragenan*. New York: CRC Press.
- Kementrian Energi dan Sumber Daya Mineral Republik Indonesia. 2011. *Konversi Minyak Tanah ke LPG Lebih Murah Lebih Bersih*. <http://esdm.go.id/berita/323-energi-baru-dan-terbaru/2846-energi-surya-dan-pengembangannya-di-indonesia-html> (20 November 2018).
- Moelyono. 2016. *Farmasi Bahari*. Yogyakarta: Deepublish.
- Naja, H. R. D. 2004. *Manajemen Fit and Propper Test*. Yogyakarta: Pustaka Widyatama.
- Noer, H. 2006. Hidrokoloid dalam Pembuatan Jelly Drink. *Majalah Food Review*. Vol .1 Edisi 2 Maret 2006.
- Panjaitan B.R. 2010. Efek pH Minuman Teh botol, Kopi dan Bir terhadap Kekerasan Permukaan Gigi, *Skripsi S-1*, Fakultas Kedokteran Gigi USU, Medan.
- Peranginangin, R., E. Sinurat, dan M. Darmawan. 2013. *Memproduksi Karaginan dari Rumpun Laut*. Jakarta: Penebar Swadaya Grup.
- Peters, M.S. dan K. Timmerhaus. 2003. *Plant Design and Economics for Chemical Engineer, 4th ed*. New York: Mc. Graw Hill, Inc.
- Preedy, V.R. 2013. *Tea in Health and Disease Prevention*. USA: Elsevier Inc.
- Pujawan, I.N. 2004. *Ekonomi Teknik Edisi Pertama, Cetakan ketiga*. Yogyakarta: Penerbit dan Percetakan AMP YKPN.
- Pusat Data dan Sistem Infomasi Pertanian. 2017. *Statistik Konsumsi Pangan*. Jakarta: Sekretaria Jendral-Kementerian Pangan.
- Rohdiana, D., D.A. Deswati, A. Suharti, H. Maulana, and M. Kusmiyati. 2016. Antidiabetic Activity of First Grade Orthodox Black Tea in

Alloxan Induced Male Albino Mice, *International Journal of Pharmaceutical and Clinical Research*. 8(8):1175-1177.

Shopee. 2019. https://shopee.co.id/Kantong-Saringan-Teh---Jus---Wine---Susu-Bahan-Food-Grade-i.44683142.1352715446/similar?from=ads&gclid=CjwKCAjwmtDpBRAQEiwAC6lm4-OFKDFsWucjYpDvp-5j5x2_rj9UYCW_PzhHx9S8_OynCxz9_KYXR0CqK4QAvD_BwE (diakses pada tanggal 20 Juli 2019).

Shopee. 2019. <https://shopee.co.id/DMC-00-EXPO-DC-05-EXPO-Lemari-Kabinet-Serbaguna-i.21599820.1645125842> (diakses pada tanggal 20 Juli 2019)

Siswanto, B. 2005. *Manajemen Tenaga Kerja Indonesia Pendekatan Administratif dan Operasional*. Jakarta: Bumi Aksara.

Sucipta, I N., K. Suriasih, dan P.K.D. Kencana. 2017. *Pengemasan Pangan: Kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, Efektif, dan Efisien*. Denpasar: Udayana University Press.

Suptijah, P. 2002. *Rumput Laut: Prospek dan Tantangannya*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Tohawa, J. 2013. Kandungan Senyawa Kimia pada Daun Teh (*Camellia sinensis*), *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*. 19(3):12-16.

Tokopedia. 2018. Kulkas dan Cooler Box. <https://www.tokopedia.com/p/dapur/peralatan-dapur/kulkas-cooler-box> (diakses pada tanggal 5 Desember 2018)

Tokopedia. 2018. Lemari Inokulasi/Enkas. https://www.tokopedia.com/limasumber/lemari-inokulasi-encas?m_id=10317653 (diakses pada tanggal 28 Januari 2018)

Tokopedia. 2018. Timbangan Digital. <https://www.tokopedia.com/search?st=product&q=timbangan%20emas> (diakses pada tanggal 5 Desember 2018)

Wahyuningtyas, A.F. 2007. Perancangan Pabrik Magnesium Sulfat dari Magnesium Karbonat dan Asam Sulfat Kapasitas 40.000 Ton per Tahun, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik UMS, Surakarta.

Wibisono, C. 2013. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Tripotassium Sitrat dan Ekstrak Angkak Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik

Jelly Drink, Skripsi S-1, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya.

Winarno, F.G. 1990. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Yuliantoro, N. 2017. Pembotolan Sauce Sekunder Guna Menjaga Kualitas Rasa, Warna, Aroma dan Tekstur, *Jurnal Khasanah Ilmu*. 8(2):1-6.