

## **BAB IX**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **9.1. Kesimpulan**

Berdasarkan analisa aspek teknis dan aspek ekonomi, *home industry nugget* ayam jamur tiram di Nugeto Indonesia yang direncanakan layak untuk didirikan dengan kriteria sebagai berikut.

Bentuk Perusahaan	:	UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah)
Lokasi	:	Jalan Doho Dalam No. 20H
Jam Kerja	:	8 jam/hari
Kapasitas Produksi	:	50 kemasan/hari
Jumlah Tenaga Kerja	:	3 orang pekerja
Total Modal Industri (TCI)	:	Rp 179.644.200,00
Biaya Produksi Total (TPC)	:	Rp 364.321.600,00
MARR	:	15%
Laju Pengembalian Modal	:	Sebelum pajak : 30,99% Setelah pajak : 29,82%
Waktu Pengembalian Modal	:	Sebelum pajak : 38 bulan 3 hari Setelah pajak : 39 bulan 17 hari
Harga Jual Produk/Kemasan	:	Rp 35.000,00
Hasil Penjualan Produk/Tahun	:	Rp 420.000.000,00
Titik Impas (BEP)	:	76,36%

#### **9.2. Saran**

Usaha *nugget* ayam jamur tiram perlu ditinjau kembali harga produk dan jumlah kapasitas produksi *nugget* yang perlu ditingkatkan. Formulasi produk *nugget* ayam jamur tiram juga perlu dikembangkan lagi.

## DAFTAR PUSTAKA

- Albert, A., A. Salvador, G. Hough, dan S. Fritzman. 2013. Influence of Outer Layer Formulation on the Sensory Properties of Microwaved Breaded Nuggets, *International Journal of Food Properties*, 17(4):829-841.
- Aries, R.S. and R.D. Newton. 1995. *Chemical Engineering Cost Estimation 1st ed.* New York: McGraw-Hill Book Company (102- 104).
- Assauri, S. 2004. *Manajemen Pemasaran. Bank Central Asia. 2019. Suku Bunga Deposito.* Jakarta: Rajawali Press (98- 100).
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet., dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan.* Penerjemah: H. Purnomo dan Adiono. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Canale, L.C.F., R.A. Mesquita, and G.E. Totten. 2008. *Failure Analysis of Heat Treated Steel Components.* USA: ASM International.
- Daftar Komposisi Bahan Makanan. 2017. [http://www.panganku.org/id-ID/semua\\_nutrisi](http://www.panganku.org/id-ID/semua_nutrisi) (20 November 2019)
- Departemen Pertanian (Liptan). 2007. Daging Ayam: Sumber Protein Hewani yang Murah dan Mudah Didapat. <http://yogya.litbang.pertanian.go.id/ind/images/liptan/Daging%20Ayam%20:%20Sumber%20protein%20hewani%20yang%20murah%20dan%20mudah%20didapat.pdf> (20 November 2019)
- Devatkal, S.K., M. Manjunatha, K. Narsaiah, and R.T. Patil. 2011. Evaluation of Quality Characteristics of Chicken Meat Emulsion / Nuggets Prepared by Using Different Equipment, *Journal Food Science and Technology.*, 51(3):511-518.
- Direktur PDAM. 2008. Klasifikasi Pelanggan dan Tarif Air Minum PDAM Kota Surabaya. ([http://www.pdam-sby.go.id/page.php?get=tampil\\_tabel\\_tarif&bhs=1](http://www.pdam-sby.go.id/page.php?get=tampil_tabel_tarif&bhs=1)) (20 November 2019)
- Dogan, S.F., S. Sahin, dan G. Sumnu. 2005. Effects of Batters Containing Different Protein Types on the Quality of Deep – Fat Fried Chicken Nuggets, *European Food Research and Technology*, 220(5-6):502-508.

- Dusica P.I., V.D. Nikolic, L.B. Nikolic, M.Z. Stankovic, L.P. Stanojevic, and M.D. Cakic. 2011. Allicin And Related Compunds: Biosynthesis, Synthesis and Phamacological Activity. *Facta Universitatis Series: Physics, Chemistry and Technology*, 9(1):9-20.
- Fachruddin, L. 1997. *Membuat Aneka Abon*. Yogyakarta: Kanisius.
- Forrest , G.J., Aberle, H.B. Hendrick, M.D. Judge and R.A. Merkel. 1975. *Principles of Meat Science*. San Francisco: W.H. Freeman and Company (56-58).
- Grier, S.A., J. Mensinger., S.H. Huang, S.K. Kumantika, and N. Stettier. 2007. Fast Food Marketing And Children’s Fast Food Consumption: Exploring Parent, Influences, in an Ethnically Diverse Sample, *Journal of Public Policy and Marketing*. 25(2): 221-235
- Ji, Y., K. Zhu, H. Qian, and H. Zhou. 2006. Staling of Cake Prepared from Rice Flour and Sticky Rice Flour. *Journal of Food Chemistry*. 104(1):53-58.
- Kebun. 2019. Cara Budidaya Jamur Tiram Untuk Pemula Mudah (100% Berhasil). <https://www.kebun.co.id/cara-budidaya-jamur-tiram/> (12 Januari 2020)
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Data Komposisi Pangan Indonesia. <http://www.panganku.org/id-ID/kontak> (10 Januari 2020).
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Cetakan Pertama. Jakarta: UI-Press.
- Komansilan, S. 2015. Pengaruh Penggunaan Beberapa Jenis Filler terhadap Sifat Fisik Chicken Nugget Ayam Petelur Afkir, *Jurnal Zootek*. 35(1):106-116.
- Kong, H. dan H. Chen. 2014. Improving the Cripsness of Microwave – Reheated Fish Nuggets by Adding Chitosan Silica Hybrid Microcapsules to the Batter, *LWT – Food Science and Technology*, 62(1):740-745.
- Kramlich, W.E., A.M. Pearson, and F.W. Tauber. 1973. *Processed Meats*. Westport Connecticut: AVI Publishers Company Inc.
- Larotonda, F.D.S., K.N. Matsui, V. Soldi, and J.B. Laurindo. 2004. Biodegradable Films Made from Raw and Acetylated Cassava Starch. *Brazilian Archives of Biology and Technology*, 47(3):477-484.

- Maghfiroh, I. 2000. Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Nugget dari Ikan Patin (*Pangasius hypothalamus*). *Skripsi*, Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan Institut Pertanian Bogor, Bogor. <https://repository.ipb.ac.id> (10 September 2019).
- Mine, Y. 1998. Emulsifying Characterization of Hens Egg Yolk Proteins in Oil-in-Water Emulsions, *Food Hydrocolloids*, 12(4):409-415.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 2014. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Muchtadi, T.R., Sugiyono, dan F. Austaningwarno. 2016. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Murtidjo, B.A. 2003. *Pemotongan, Penanganan, dan Pengolahan Daging Ayam*. Yogyakarta: Kanisius.
- Palacios, L.E. and T. Wang. 2005. Egg Yolk Lipid Fractination and Lechtitin Characterization, *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 82(8):571-578.
- Palungkun, R and A. Budiarti. 1992. *Bawang Putih Dataran Rendah*. Cetakan ke VIII. Jakarta: PT Penebar Swadaya (34-36).
- Pane, F.A. 2006. Komposisi Asam Amino Daging Ayam Kampung, Broiler Dan Produk Olahannya, *Skripsi S-1*, Fakultas Peternakan IPB, Bogor. <https://repository.ipb.ac.id> (10 September 2019).
- Parinduri, I., H.F. Siregar, dan Iskandar. 2017. *Pengontrolan Suhu Kelembaban Kumbung Jamur Tiram Putih*. Jakarta: Green Press.
- Pelco. 2020. *Barrier Foil Ziplock Bags and Pouches*. Ted Pella. Inc.: USA. [https://www.tedpella.com/technote\\_html/139310,%20311,%20312,%20313%20TN.pdf](https://www.tedpella.com/technote_html/139310,%20311,%20312,%20313%20TN.pdf) (06 Januari 2020).
- Peter, J.P. and O. Jerry. 2010. *Consumer Behavior & Marketing Strategy, 9th edition*. New York: McGraw-Hill (67-69).
- PT. PLN. 2020. *Simulasi Rekening Pascabayar*. <https://www.pln.co.id/pelanggan/layanan-online/simulasitagihan/simulasi-rekening-pascabayar> (11 Januari 2020).
- Pujawan, I.N. 2008. *Ekonomi Teknik Edisi Kedua*. Surabaya: Guna Widya.
- Purnomo, H. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Daging*. Malang: UB Press.

- Rismunandar, M. dan N. Riski. 2003. *Lada Budidaya dan Tata Niaga. Edisi revisi*. Jakarta: Penebar Swadaya. (54-55).
- Rubianto, L. 2018. *Biodiesel*. Malang: Polinema Press.
- Salima, J. 2015. Antibacterial Activity of Garlic (*Allium sativum L.*), *Journal Majority*. 4(2):20-39.
- Singh, R.P. and D.R. Heldman. 2014. *Introduction to Food Engineering 5<sup>th</sup> Edition*. USA: Academic Press.
- Steven, M.D. and J.H. Hotchkiss. 2002. Comparison of Flat Film to Total Package Water Vapour Transmission Rates for Several Commercial Food Wraps, *Packaging Technology and Science*, 15(1):17-27.
- Sumarsih, S. 2015. *Bisnis Bibit Jamur Tiram*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Suprapti. 2006. Pengaruh Lama Fermentasi Biji terhadap Citarasa Bubuk dan Lemak Cokelat. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 34(2):(59-64).
- Suprihanto, J. 2014. *Manajemen*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Synytsya, A., K. Mičková, I. Jablonsky, dan M. Sluková. Mushrooms of Genus *Pleurotus* as A Source of Dietary Fibres and Glucans for Food Supplements, *Czech Journal of Food Sciences*, 26(6):441-446.
- Tricahyo, A., Widati, A.S., dan Widyastuti, E.S. 2012. Pengaruh Penambahan *Filler* Komposit (*Wheat Bran* dan *Pollard*) dan Rumput Laut Terhadap pH, WHC, *Cooking Loss* dan Tekstur Nugget Kelinci, *Jurnal Ternak Tropika*, 13(1):19-29.
- UU RI No. 20 Tahun 2008, Tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah.
- Wiardani, I. 2010. *Budi Daya Jamur Konsumsi*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Widjajaseputra, A. I. 2012. Relation of Moisture Distribution and Texture of Rice-based Foods-A Perspective. *International Food Research Journal*, 19(3): 1275-1278.
- Yuanita, I. dan L. Silitonga. 2014. Sifat Kimia dan Palatabilitas Nugget Ayam Menggunakan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi yang Berbeda, *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*, 3(1):1-5.