

BAB IX KESIMPULAN

Usaha *nojito* “Phantasia” berdasarkan analisa faktor teknis dan ekonomi, layak untuk didirikan, dengan uraian sebagai berikut.

Bentuk usaha	: Usaha kecil
Lokasi	: Perumahan Royal Residence Cluster Greenwich Blok B19/103
Waktu Operasi	: 8 (delapan) jam /hari
Kapasitas produksi	: 100 botol/hari @250 mL
Jumlah tenaga kerja	: 4 orang
<i>Total Capital Investment</i> (TCI)	: Rp. 59.832.297,44
<i>Fixed Capital Investment</i> (FCI)	: Rp. 51.530.215,-
<i>Work Capital Investment</i> (WCI)	: Rp. 8.302.082,44
<i>Total Production Cost</i> (TPC)	: Rp. 383.341.937,6
<i>Manufacturing Cost</i> (MC)	: Rp. 327.757.356,61
<i>General Expense</i> (GE)	: Rp. 55.584.580,95
<i>Selling Cost</i> (SC)	: Rp. 480.000.000,-
Laba kotor/tahun	: Rp. 96.658.062,4
Laba bersih/tahun	: Rp. 96.174.772,09
<i>Rate of Return</i> (ROR)	
- Sebelum pajak	: 161,55%
- Setelah pajak	: 160,74%
<i>Pay Out Period</i> (POT)	
- Sebelum pajak	: 7 bulan 5 hari
- Setelah pajak	: 7 bulan 6 hari
<i>Break Even Point</i> (BEP)	: 46,83%

DAFTAR PUSTAKA

- Akro-UV. 2019. *UV-Cabinet-H-Nx-C-Aisi 304 Ss Germicidal UV Cabinet For Disinfection And Maintenance Of Sterility Of Knives*. <http://www.ultraviolete.com/products/uv-systems-for-surface-disinfection/germicidal-cabinets-and-boxes-uvgi/uv-cabinet-h-nx-c-aisi-304-ss-germicidal-uv-cabinet-for-disinfection-and-maintenance-of-sterility-of-knives/> (16 Desember 2019).
- Anggiani, S. 2018. *Kewirausahaan: Pola Pikir, Pengetahuan dan Keterampilan*. Jakarta: Prenadamedia Group.
- Arif, M. 2017. *Perancangan Tata Letak Pabrik*. Yogyakarta: Deepublish Publisher. Hlmn 9
- Backer, A and V. D. Brink. 1975. *Flora of Java (Spermatophytes Only)* Volume I. The Netherlands : N.V.P. Noordhoff-Groningen.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI No 01-4317-1996. *Nata Dalam Kemasan*. Jakarta: BSN.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 3544:2013. *Sirup*. Jakarta: BSN.
- Bank Indonesia. 2019. *Laporan Inflasi (Indeks Harga Konsumen)*. <https://www.bi.go.id/id/moneter/inflasi/data/Default.aspx> (11 Desember 2019)
- Ekawatiningsih, P. 2008. *Restoran* Jilid 3. Jakarta: Pusat Perbukuan Departemen Pendidikan Nasional.
- Fitri, E., N. Harun dan V. S. Johan. 2017. Konsentrasi Gula dan Sari Buah terhadap Kualitas Sirup Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.), *JOM Fapetra* (4)1:1-13.
- Hellosehat. 2018. Sparkling Water, Air Putih, dan Soda. <https://hellosehat.com/hidup-sehat/tips-sehat/sparkling-water-adalah/> (1 Januari 2020).
- Herjanto, E. 2007. *Manajemen Operasi*. Jakarta: Grasindo.
- Honda. 2019. *Generator* EZ6500CXS. <https://www.hondapowerproducts.co.id/products/genset/genset--ez6500cxs> (16 Desember 2019).
- Ihsan, A. 2010. *Usaha Camilan: Modal <1 Juta Balik Modal 1 Bulan*. Yogyakarta: Galangpress.
- Iskandar, C. S., S. Upa, dan M. Iskandar. 2019. *Manajemen sumber Daya Manusia (SDM) Berbasis Technopreneurship*. Yogyakarta: Deepublish Publisher.
- Kardinan, A., 2003. *Selasih : Tanaman Keramat Multi Manfaat*. Jakarta: Agromedia.

- Kementerian Energi dan Sumber Daya Mineral Republik Indonesia. 2011. *Konversi Minyak Tanah ke LPG : Lebih Murah, Lebih Bersih*. <http://www.esdm.go.id/berita/artikel/56-artikel/4122-konversiminyaktanah-ke-lpg-lebih-murah-lebih-bersih.html> (21 Oktober 2019).
- Madura, J. 2007. *Pengantar Bisnis*. Jakarta: Penerbit Salemba Empat.
- Menteri Kesehatan R.I. 2010. Keputusan Menteri Kesehatan R.I nomor 492/MENKES/PER/IV/2010. Departemen Kesehatan Jakarta.
- Muhamar, H. dan H. H. Azwir. 2019. Usulan Perbaikan Proses Pencampuran *Powder Jelly* dengan Metode *Failure Mode and Effect Analysis* (FMEA) dan Pengurangan Waktu Proses di Pabrik Pangan, JIE (4)1:9-20.
- Nurhayati, A., dan R. K. S. Dewi. 2017. *Ekonomi Teknik*. Yogyakarta: ANDI.
- Perusahaan Daerah Air Minum Surabaya. 2008. *Kalsifikasi Pelanggan dan Tarif Air Minum PDAM Kota Surabaya*. https://www.pdam-sby.go.id/page.php?get=tampil_tabel_tarif&bhs=1 (21 Oktober 2019).
- Peters, M.S., K.D. Timmerhaus, dan R.E. West. 1994. *Plant Design and Economics for Chemical Engineer*. 5th Edition. International Edition. Singapura: McGraw-Hill, Inc.
- Rafsandjani, R. F. 2017. *Pengantar Bisnis Bagi Pemula*. Malang: Kautsar Abadi.
- Rahimah, S., W. Hendrati, dan S. Ramlah. 2015. Uji Aktivitas Ekstrak Biji Selasih (*Ocimum basilicum* L.) dengan Beberapa Pelarut sebagai Antipiretik pada Mencit (*Mus Musculus*). *Jurnal As-Syifaa* 7(2):158-163.
- Razak, A. 2013. Uji Daya Hambat Air Perasan Buah Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus Aureus* Secara *In Vitro*. *Jurnal Kesehatan Andalas*. 2(1): 15-22.
- Revisdah. 2015. Pengaruh Air Soda terhadap Kuat Tekan Beton. *Jurnal Nasional Sains dan Teknologi*. ISSN : 2407 – 1846.
- Robbins, S. P., dan T. A. Judge. 2008. *Perilaku Organisasi*. Jakarta: Penerbit Salemba Empat.
- Rukmana, R. 2003. *Jeruk nipis : Prospek Agribisnis, Budidaya, dan Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sarmoko, A. 2012. Selasih/Basil (*Ocimum basilicum*). http://ccrc.farmasi.ugm.ac.id/en/?page_id=120 (Diakses tanggal 6 November 2019).
- Sarosa, P. 2004. *Mewaralabakan Usaha Anda*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

- Sarwono, B. 2001. *Khasiat dan Manfaat Jeruk Nipis: Mengenal Jeruk Nipis*. Jakarta : Agro Media Pustaka.
- Satuhu, S. 2004. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Singh, R. P. dan D.R. Heldman. 2009. *Introduction to Food Engineering 4th edition*. USA: Academic Press.
- Toshiba. 2014. *Refrigerator GR-B188ST*.
<https://www.toshiba.co.th/product/Refrigerator/91/GR-B188S.html> (16 Desember 2019)
- Van Steenis. 2005. *Flora*. Jakarta: PT. Pradnya Paramitha.
- Wijatno, S. 2009. *Pengantar Entrepreneurship*. Jakarta: Grasindo.
- Yuliantoro, N. 2017. Pembotolan Sauce Sekunder Guna Menjaga Kualitas Rasa, Warna, Aroma, dan Tekstur. *Jurnal Khasanah Ilmu* 8(2): 1-6.