

BAB IX KESIMPULAN

Berdasarkan analisa faktor teknis dan faktor ekonomi, usaha produksi minuman *Salted Egg Sauce* “Eggy” yang direncanakan layak didirikan dan dioperasikan, dengan uraian sebagai berikut:

Bentuk perusahaan	:	UMKM
Lokasi	:	Gubeng Kertajaya XC-81
Lama operasi	:	Senin- Jumat, 8 jam/hari
Kapasitas bahan baku	:	100 jar/hari
Jumlah tenaga kerja	:	5 orang
<i>Total Capital Investment</i> (TCI)	:	Rp 364.422.700,00
<i>Fixed Capital Investment</i> (FCI)	:	Rp 14.515.700,00
<i>Work Capital Investment</i> (WCI)	:	Rp 349.907.000,00
<i>Total Production Cost</i> (TPC)	:	Rp 453.132.502,7
<i>Manufacturing Cost</i> (MC)	:	Rp 533.097.062,00
<i>General Expense</i> (GE)	:	Rp 67.969.875,405
<i>Selling Cost</i> (SC)	:	Rp 750.000.000,00
Laba kotor/tahun	:	Rp 296.867.497,3
Laba bersih/tahun	:	Rp 293.898.822,4
MARR	:	13,62%
<i>Rate of Return</i> (ROR)	- Sebelum pajak	: 81,46%
	- Setelah pajak	: 80,64%
<i>Pay Out Period</i> (POP)	- Sebelum pajak	: 1 tahun 2 bulan 20 hari
	- Setelah pajak	: 1 tahun 1 bulan 8 hari
<i>Break Even Point</i> (BEP)	:	55.9 %

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. 2004. *Sehat Bersama Aneka Sehat Pangan Alami*. Solo: Tiga Serangkai
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Solo: Tiga Serangkai
- Benkeblia, N. 2004. Antimicrobial Activity of Essential Oil of Various Onions (*Allium cepa*) and Garlic (*Allium sativum*). *Lebensm Wiss u Technology* 37: 263-268
- Komala, I. 2008. *Kandungan Gizi Produk Peternakan*. Student Master Animal Science, Agriculture Faculties of UPM. Probolinggo
- Laning, V. D. 2007. *Makanan Awet dan Lezat*. Klaten: Anggota IKAPI
- Londhe, V. P. 2011. Role Of Garlic (*Allium sativum*) in Various Disease: An Overview, *J Pharm Res Opin*, 1 (4), 129-134
- Monro, S. Y. 2013. Klasifikasi Jenis dan Kualitas Telur Asin Berdasarkan Warna Kuning Telur Menggunakan Transformasi LBP (*Local Binary Patern*) dan Metoda SVM (*Support Vector Machine*) *Classification Kind and Quality of Salted Egg Using LBP (Local Binary Pattern)* Transformat. *Skripsi*. Bandung: Universitas Telkom
- Muchtadi, T. R., Ayustaningwarno F., dan Sugiyono. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta
- Novia, D. S. M. dan Ayuza N. Z. 2011. Kajian Suhu Pengovenan terhadap Kadar Protein dan Nilai Organoleptik Telur Asin. *Jurnal Peternakan*, 8 (2): 70-76
- Puspitasari, C., Rachmawati, D. A., dan Siswati. 2014. Pengaruh Kombinasi Media dan Konsentrasi Iodium Pada Dua Jenis Garam (NaCl dan

- KCl) terhadap Kadar odium dan Kualitas Sensoris Telur Asin. *Jurnal Teknosains Pangan Vol 3 No. 4* . Magelang: USM
- Rahayu, W. P. 2003. *Klasifikasi Bahan Pangan dan Resiko Keamanannya*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Ristanto, S. 2013. Uji Organoleptik dan Mikrobiologi Telur Asin Menggunakan Perendaman Lumpur Sawah. *Skripsi*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah
- Santoso. 2011. *Membuat Telur Asin*. Yogyakarta: Karnisius
- Sudaryani, T. 2003. *Kualitas Telur*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Sukma, A. W. 2012. Perubahan Mutu Hedonik Telur Asin Sangrai Selama Penyimpanan. *Animal Agriculture Journal*. 1 (1): 585-598
- Supriyadi. 2009. *Panduan Lengkap Itik*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Whitaker, J. R. and S. R. Tannenbaum. 1977. *Food Protein*. AVI Publishing Company, Inc. Westport: Connecticut
- Wibowo, L. H. 2008. Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Telur Asin Akibat Pemberian Tepung Daun Beluntas dalam Pakan Pada Konsentrasi Garam Yang Berbeda. *Skripsi*. Bogor: IPB
- Winarno, F. G. dan Koswara S. 2002. *Telur, Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. Bogor: M-Brio Press
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi Edisi Terbaru*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama