

BAB IX KESIMPULAN

Menurut analisa faktor teknis dan ekonomi, rancangan *home industry* pengolahan *brownies* Kukus “*Bolinhos de Brownie*” layak untuk didirikan dan dioperasikan dengan uraian sebagai berikut:

Bentuk usaha	: Swasta perorangan (UMKM)
Lokasi	: Jl. Petemon Sidomulyo III no 47, Surabaya
Waktu operasi	: 8 jam/hari
Kapasitas produksi	: 150 <i>packs</i>
Jumlah tenaga kerja	: 3 orang
<i>Total Capital Investment</i>	: Rp 30.835.400,00
<i>Total Production Cost</i>	: Rp 214.680.656,50
<i>Manufacturing Cost</i>	: Rp 165.304.105,50
<i>General Expense</i>	: Rp 49.376.551,00
Harga Pokok Produksi	: Rp 3.831,00/ pack
<i>Selling Cost</i> /Tahun	: Rp 302.400.000,00
Laba kotor/tahun	: Rp 87.719.343,50
Laba bersih/tahun	: Rp 86.842.150,07
MARR	: 14,95 %
<i>Rate of Return</i>	
- Sebelum pajak	: 284,50 %
- Sesudah pajak	: 281,63 %
<i>Pay Out Time</i>	
- Sebelum pajak	: 4,1 bulan
- Sesudah pajak	: 4,2 bulan
<i>Break Event Point</i>	: 63,52 %

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraheni, D dan Y. Paulina. 2007. Pra Rancangan Pabrik, Kertas dan Kerajinan dari Enceng Gondok. <https://dspace.uui.ac.id/bitstream/handle/123456789/522/05.4%20bab%204.pdf?sequence=8&isAllowed=y> (7 Januari 2020).
- Anni, F. 2009. *Patiseri*. Pusat Perbukuan Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.
- Astawan, M. 2009. *A Z Ensiklopedia Gizi Pangan*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Bogasari. 2018. *Segitiga Biru*. <https://www.bogasari.com> (29 Februari 2020).
- Blibli.com. 2020. *Belanja Online Murah*. Web:www.blibli.com
- Damodaran, S. and A. Paraf. 1997. *Food Proteins and Their Applications*. New York: Marcel Dekker Inc.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Jakarta: Sinar Ilmu.
- Dewi, K.H., M. Zuki dan M. Subagio. 2012. Kajian Suhu dan Lama Waktu Penyangraian Nibs terhadap Mutu Bubuk Coklat. *Agro Industri*. 2 (1):41-52. ISSN 2088-5369.
- Fatmawati, W.T. 2012. Pemanfaatan Tepung Sukun dalam Pembuatan Produk *Cookies, Skripsi*, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta. <http://eprints.uny.ac.id/6552/1/Wahyu%20Tri%20Fatmawati.pdf> (04 Juli 2020).
- Fitasari, E. 2009. Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. *Jurnal Sains dan Teknologi*. 4(2): 17-29.
- Hadi, A dan N. Siratunnisak. 2016. Pengaruh Penambahan Bubuk Coklat Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Bekatul. *Jurnal AcTion:Aceh Nutrition Journal*. 1(2): 121-129.

- Hui, Y.H. 1996. *Oils and Fats in Bakery Products*. In *Bailey's Industrial Oil and Fat Products*. 5th edn vol 3. New York: John Wiley and Sons, Inc. 331-336.
- Ibeng, P. 2020. UMKM: Pengertian, Ciri, Kriteria, Jenis, Contoh Lengkap. <https://pendidikan.co.id/pengertian-umkm/> (18 Mei 2020).
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. *Data Komposisi Pangan Indonesia*. https://www.panganku.org/id-ID/cari_tipe (6 Februari 2020).
- Kristinawati, E. 2000. Perancangan Tata Letak Mesin dengan Menggunakan Konsep *Ground Technology* sebagai Upaya Minimasi Jarak dan Biaya *Material Handling*, *Optimumm* 1(1): 71-79.
- Lazada. 2020. Alat Dapur. Web: <https://www.lazada.co.id/products/irus-polkadot-sendok-sop-cod-i558200523.html> (Diakses 14 Juni 2020).
- Lipp, M and E. Anklam. 1998. Review of Cocoa Butter and Alternative Fats for Use in Chocolate Part a Compositional Data, *Journal of Food Chemistry*, 62: 73-97.
- Moedah.com. 2020. Kitchen Glove. Web: <https://moedah.com/kitchen-glove-sarung-tangan-memasak-tahan-panas-untuk-berbagai-kebutuhan-anda/> (Diakses 9 Mei 2020).
- Musrifa, K. 2018. Vanilin, Perisa Pangan Potensi Antioksidan. <https://www.google.com/amp/s/www.kompasiana.com/amp/khaerina/5a4b0df4cf01b47f4c65bb62/vanilin/perisa/pangan/potensi/antioksidan> (2 Maret 2020).
- Nuraini, A.S. 2010. *Masakan dari Telur*. Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan Universitas Pendidikan Indonesia, Jakarta.
- Osram. 2020. *Osram Products*. <https://www.osram.com/cb/products/index.jsp>. (20 Mei 2020).
- Pratiwi, N.U., A. Faridah., dan W. Syarif. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Bengkuang terhadap Kualitas *Brownies* Kukus. *Journal Economic and Tourism*, 8(1): 5-10.

- Pylar, G.F. 1979. *Applied Medical Geography*. New York, John Wiley and Sons.
- Richardson, A. M., A. A. Tyuftin., K M., Kilcawley., E. Gallagher., M. G. O'Sullivan and J. P. Kerry. 2018. The Impact of Sugar Particle Size Manipulation on the Physical and Sensory Properties of Chocolate Brownies, *Food Science and Technology*, 95: 51-57.
- Riganakos, K. A. and M. G. Kontominas. 1995. Effect of Heat Treatment on Moisture Sorption Behavior of Wheat Flour Using A Hygrometric Tehnique. G. Charalambous (Ed). *Journal Food Flavors : Generation Analysis and Process Influence*. 7:147-151.
- Shopee. 2019. *Belanja Online*. Web:Shopee.co.id
- Singh, R. P. and D. Heldman. 2009. *Introduction to Food Engineering*. Academic Press, Elsevier.
- Szafranski, M., J. A. Whittington and C. Bessinger. 2005. Pureed Cannellini Beans can be Substituted for Shortening in Brownies, *Journal of the American Dietetic Association*, 105(8): 1295 – 1298.
- Telunjuk.com. 2020. Harga Peralatan Masak.
Web: <https://www.telunjuk.com/amp/harga/vist-kitchen-store/fashion/aksesoris/peralatan-masak> (Diakses 20 Mei 2020).
- Tokopedia. 2020. Situs Jual Beli *Online* Terlengkap. Web: tokopedia.com
- Wahyudi, T. R., Panggabean, dan Pujiyanto (2008). *Panduan lengkap kakao*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wahyuni, A.M dan A. Made. 1998. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. Jakarta: CV Akademika Pressindo.