

BAB VIII KESIMPULAN

Berdasarkan analisa faktor teknis dan faktor ekonomi, usaha produksi es cendol dalgona *candy* “Nona Cendal” yang direncanakan layak didirikan dan dioperasikan, dengan uraian sebagai berikut:

Bentuk perusahaan	: Usaha Mikro Kecil dan Menengah
Lokasi Usaha	: Jl. Tanjungsari Baru IV No. 14, Surabaya, Jawa Timur
Lama operasi	: Senin-Jumat, 8 jam/hari
Kapasitas	: 100 botol/hari
Jumlah tenaga kerja	: 3 orang
<i>Total Capital Investment</i> (TCI)	: Rp. 51.478.022,19
<i>Fixed Capital Investment</i> (FCI)	: Rp. 37.549.605,00
<i>Work Capital Investment</i> (WCI)	: Rp. 13.928.417,19
<i>Total Production Cost</i> (TPC)	: Rp.336.364.326,59
<i>Manufacturing Cost</i> (MC)	: Rp.319.546.110,26
<i>General Expense</i> (GE)	: Rp. 16.818.216,33
<i>Selling Cost</i> (SC)	: Rp. 480.000.000,00
Laba kotor/tahun	: Rp. 143.635.673,41
Laba bersih/tahun	: Rp. 141.235.673,41
MARR	: 9,51%
<i>Rate of Return</i> (ROR)	
a. Sebelum pajak	: 279,02%
b. Setelah pajak	: 274,36%
<i>Pay Out Time</i> (POT)	
a. Sebelum pajak	: 3 bulan 16 hari
b. Setelah pajak	: 3 bulan 17 hari
<i>Break Even Point</i> (BEP)	: 50,77%

DAFTAR PUSTAKA

- Apriliana, A. N. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) Pada Pembuatan Cendol Tepung Hunkwe Terhadap Daya Terima Konsumen. *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik UNJ, Jakarta.
- Aries, R. S. dan R. D. Newton. 1995. *Chemical Engineering Cost Estimation*. New York: McGraw Hill Company.
- Arif, M. 2017. *Perancangan Tata letak Pabrik*. Yogyakarta: Deepublish.
- Arumsari, N. R. 2017. Penerapan Planning, Organizing, Actuating, Dan Controlling Di Uptd Dikpora Kecamatan Jepara. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Kontemporer*. 3(2): 1-7.
- Astuti, M., T. Samsuri, dan E. Rahayu. 2017. *Panduan Praktek Lapangan Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian*. Yogyakarta: Institut Pertanian Stiper Yogyakarta.
- Bahri. 2019. *Pengantar Kewirausahaan*. Surabaya: Penerbit Qiara Media. Hal 125.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. W. Wotton. 1987. *Ilmu Pangan. Diterjemahkan oleh H. Purnomo dan Adiono*. Jakarta: UI Press.
- Chaidir, A. 2007. *Kajian Rumput Laut sebagai Sumber Serat Alternatif untuk Minuman Berserat*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Chaniago, R. 2019. *Ragam Olahan Sayur Indigenous Khas Luwuk*. Yogyakarta: Deepublish. Hal 77-78.
- Dewan Perwakilan Rakyat Republik Indonesia dan Presiden Republik Indonesia. 2018. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2018 tentang Ketenagakerjaan. [UU Ketenagakerjaan Baru \(Updated\) - hukumonline.com](http://www.hukumonline.com) (diakses pada 13 Januari 2021).
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Gizi. 2004. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Eliasson, A. C. 2004. *Carbohydrate in Food*. New York: Marcel Dekker.

- Faras, A. F., S. S. Wadkar, dan J. S. Ghosh. 2014. Effect of Leaf Extract of *Pandanus amaryllifolius* Roxb on Growth of *Escherichia coli* and *Micrococcus (Staphylococcus) aureus*. *International Food Research Journal*, 21(1): 421-423.
- Hardiman, I. 2013. *Seri Panganan Jadul Tetap Favorit – Roti*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Hasibuan, M. 2007. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Istianah, N., H. Fitriadinda, dan E. S. Murtini. 2019. *Perancangan Pabrik untuk Industri Pangan*. Malang: UB Press.
- Jayadi, A. 2017. Pengaruh Konsentrasi Garam Dapur (NaCl) Terhadap Umur Simpan dan Kualitas Buah Tomat (*Salanum lycopersicum* L.). *Skripsi S-1*, Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan UIN, Mataram.
- Kasmir dan Jakfar. 2004. *Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta: Kencana.
- Kementrian Energi dan Sumber Daya Mineral. 2011. *Cadangan Minyak Indonesia*, <https://www.esdm.go.id/> (13 November 2020).
- Khan, M. Y. dan P. K. Jain. 2010. *Management Accounting*. New Delhi: Tata McGraw Hill Education Private Limited. Hal 102.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Beras*. Jakarta: E-book Pangan.
- Kotlet, P. 2008. *Manajemen Pemasaran Edisi 12 Jilid 2*. Jakarta: Indeks.
- Listyawati, M., Tranggono, dan Suyitno. 1999. Pembuatan dan Karakterisasi Bubuk Pandan Wangi Siap Pakai, *Agrosains*. 12(2): 133-144.
- Mandiri. 2021. Bunga Deposito). <https://www.bankmandiri.co.id/suku-bunga-dana> (15 Januari 2021)
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, dan F. Ayustaningwarno. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Novania, N. D. 2010. *Pengembangan Bahan Ajar-UMB*. <http://pksm.mercubuana.ac.id/new/elearning/.../92008-2-151970955847.doc> (26 Januari 2011).

- Nurdiansyah, H., dan R. S. Rahman. 2019. *Pengantar Manajemen*. Yogyakarta: Diandra Kreatif.
- Perusahaan Daerah Air Minum Surabaya. 2020. *Klasifikasi Pelanggan dan Tarif Air Minum PDAM Kota Surabaya*. <https://www.pdamsby.go.id/read/tabel-tarif-pelanggan> (13 November 2020).
- Perusahaan Listrik Negara. 2020. *Penetapan Tarif Tenaga Listrik Bulan Oktober hingga Desember 2020*. <https://web.pln.co.id/pelanggan/tarif-tenagalistrik/tariff-adjustment> (13 November 2020).
- Peters, M. S. dan K. D. Timmerhaus. 2003. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers, 4th ed.* New York: John Willey and Sons, Inc.
- Ponomban, C. P. 2013. Analisis *Break Even Point* Sebagai Alat Perencana Laba pada PT. Tropica Cocoprime, *Jurnal EMBA*. 1 (4):1250-1261.
- Pratiwi, F. Y., A. Susilo, dan M. C. Padaga. 2015. Penggunaan Tepung Beras dan Gula Merah Pada Pembuatan Petis Daging. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 10(2): 1-17.
- Pujawan, I. N. 2004. *Ekonomi Teknik Edisi Kedua*. Surabaya: Guna Widya.
- Rafsandjani, dan R. Firdian. 2017. *Pengantar Bisnis Bagi Pemula*. Malang: Kautsar Abadi.
- Rahman, M., dan H. Mardesci. 2015. Pengaruh Perbandingan Tepung Beras dan Tepung Tapioka Terhadap Penerimaan Konsumen Pada Cendol. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1): 18-28.
- Ramdhoni, A. O. Nawansih, dan F. Nuraini. 2009. Pengaruh Pasteurisasi dan Lama Simpan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Mikrobiologis dan Organoleptik Santan Kental, Unila.
- Ratnasari, D. dan E. Chumaidiyah. 2014. Analisis Kelayakan Pembukaan Cabang Rumah Makan Nasi Gandul Pak Memet di Kota Semarang, *Jurnal Rekayasa Sistem dan Industri*. 1(2): 55-61.
- Rayner, T. 2017. *Simple & Moist Cake: Lengkap Soft Cake, Bolu, Kue Kering, Puding & Roti*. Jakarta: PT Kawan Pustaka.
- Santoso. 2000. *Makanan Khas Indonesia*. Surabaya: CV Media Utama.

- Singh, R.P. dan D.R. Heldman. 2014. *Introduction to Food Engineering, 5th ed.* USA: Academic Press.
- SNI 01-3728-1995. 1995. *Syarat Mutu Tepung Kacang Hijau.* Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- SNI 3451-2011. 2011. *Syarat Mutu Tepung Tapioka.* Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Slot, R. dan G. H. Minnaar. 1995. *Dasar-Dasar Ekonomi Perusahaan.* Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Sukirno, S., W. S. Husin, D. Indrianto, C. Sianturi, dan K. Saefullah. 2017. *Pengantar Bisnis.* Jakarta: Kencana. Hal 130-132.
- Suprapti, M. L. 2008. *Tepung Tapioka: Pembuatan & Pemanfaatannya.* Yogyakarta: Kanisius.
- Ubaedillah. 2008. Kajian Aktivitas Antioksidan, Serat Pangan, dan Kadar Amilosa Pada Nasi Yang Disubstitusi dengan Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) Sebagai Bahan Makanan Pokok. *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian UNS, Surakarta.
- Undang-Undang Republik Indonesia. 2008. *UURI Nomor 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah.* Jakarta: UURI.
- United State Departement of Agriculture. 2018. *USDA National Nutrient Database for Standart Reference.* <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/372772/nutrients> (15 Agustus 2020)
- Wahyudi, J. B. 1994. *Dasar-Dasar Manajemen Penyiaran.* Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Winarko, S. P. dan S. Astuti. 2018. Analisis Cost Volume Profit Sebagai Alat Bantu Perencanaan Laba (Multi Produk) pada Perusahaan Pia Latief Kediri. *Jurnal Nusamba.* 3(2):9-21.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi. Edisi Sebelas.* Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wisnu, D. 2019. *Teori Organisasi: Struktur dan Desain.* Malang: UMM Press.

Yoan dan Ares. 2012. *58 QA Seputar Diet, Makanan, dan Suplemen*. Depok: Niaga Swadaya.