

BAB IX KESIMPULAN

9.1. Proses dan Teknik

Lokasi	: Jalan Rungkut Mapan Tengah DG 26, Surabaya, Jawa Timur
Hasil produksi	: Tepung Bumbu <i>Nusantara</i> .
Lama operasi produksi	: 8 jam/ hari
Kapasitas produksi/hari	: 48 <i>pack</i> / hari (@500 gram)
Utilitas	Air = 2250 L/tahun Listrik = 320,4 kWh/tahun

9.2. Manajemen Perusahaan

Bentuk Usaha	: UMKM (Usaha Mikro, Kecil dan Menengah)
Jenis Usaha	: Mikro
Jumlah Pekerja	: 2 orang

9.3. Aspek Ekonomi

Investasi Modal tetap (FCI)	: Rp. 13.796.500
Modal Kerja (WCI)	: Rp. 10.443.582,38
Modal Investasi/ tahun (TCI)	: Rp. 24.240.082
Biaya Produksi/tahun (MC)	: Rp. 142.394.932
Biaya Umum/ tahun (GE)	: Rp. 25.128.517,30
Biaya Produksi Total/ tahun (TPC)	: Rp. 167.523.449
Biaya Variabel/ tahun (VC)	: Rp. 73.513.382
Biaya Tetap/ tahun (FC)	: Rp 63.781.550
Laju Pengembalian Modal (ROR)	
Sebelum Pajak	: 255,1498944
Sesudah Pajak	: 253,8741449
Waktu Pengembalian Modal (POT)	

Sebelum Pajak	: 4 bulan 21 hari
Sesudah Pajak	: 4 bulan 22 hari
Hasil penjualan produk/tahun	: Rp. 312.000.000
Titik Impas (BEP)	: 53,67%

9.4. Evaluasi Tepung Bumbu *Nusantara*

Usaha tepung bumbu *Nusantara* telah direalisasikan selama 3 (empat) bulan serta dilakukan evaluasi, serta berprospek untuk dilanjutkan dan dikembangkan.

9.5. Saran Produk Tepung Bumbu *Nusantara*

Produk tepung Bumbu *Nusantara* sebaiknya dipasarkan lebih luas melalui pasar swalayan serta dilakukan pengembangan variasi rasa dan ukuran.

DAFTAR PUSTAKA

- Aptindo (Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia). 2014. Overview Industri Tepung Terigu Nasional Indonesia. <http://www.aptindo.or.id/pdfs/Update%20overview%2011%20Juli%202016.pdf> (22 Januari 2016).
- Aries, R.S. and R.D. Newton. 1995. Chemical Engineering Cost Estimation First Edition. New York: McGraw-Hill, Inc.
- Asgar, A. dan D. Musaddad. 2006. Optimalisasi Cara, Suhu, dan Lama Blansing sebelum Pengerangan pada Wortel. *Jurnal Hortikultura*. 16(3):245-252. Balai Penelitian Tanaman Sayuran. Lembang. Bandung
- Assouri, S. 2008. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia
- Astawan, M. 1999. Pengolahan Tanaman Gandum. Bogor: Universitas Ilmu Pertanian Bogor
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1992. Bawang Putih. SNI 01-3610-1992. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Bruneton Jean. 1999. Alkaloids. In H.K. Caroline : *Pharmacognosy : phytochemistry and medicinal plants*. 2nd ed. Paris : Lavoisier publishing. 217-220.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Jakarta
- Doymaz, I., S. Karasu, and M. Baslar. 2016. Effects of Infrared Heating on Drying Kinetics, Antioxidant Activity, Phenolic Content, and Color Of Jujube Fruit. *Journal of Food Measurement and Characterization*. 10:283–291.
- Faridah, A. 2008. *Patiseri Jilid 1 untuk SMK* : Jakarta : Direktorat

Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

- Gaol. 2008. *Sistem Informasi Manajemen*. Jakarta: PT Gramedia.
- Geha. 2000. Review Of Alleged Reaction to Monosodium Glutamate and Outcome Of Multicenter Double-Blind Placebo-Controlled Study. *The Journal of Nutrition* 130: 1058S-1062S.
- Grittinger, J.P. 1986. *Analisa Ekonomi Proyek-proyek Pertanian*. Jakarta: UI Press.
- Gubernur Jawa Timur. 2017. Peraturan Gubernur Jawa Timur Nomor 75 Tahun 2017 Tentang Upah Minimum Kabupaten/Kota di Jawa Timur Tahun 2018. Surabaya: Gubernur Jawa Timur.
- Hapsoh dan Hasanah, Y. 2011. *Budidaya Tanaman Obat dan Rempah*. Medan : USU Press. Hal. 53.
- Hariandja, Marihot Tua Efendi. 2007. *Manajemen Sumber Daya Manusia : Pengadaan, Pengembangan, Pengkompensasian, dan Peningkatan Produktivitas Pegawai*. Jakarta : Grasindo
- Hartono, B. 2016. *Prinsip Analisa Ekonomi: Teori dan Aplikasi di Bidang Peternakan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Hasibuan, R. 2004. Mekanisme Pengeringan. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/1360/tkimi-rosdanelli.pdf?sequence=1&isAllowed=y> (14 September 2019).
- Huang, T.C. and W.K. Nip. 2001. *Intermediate Moisture Meat and Dehydrated Meat*. New York: Marcel Dekker.
- Indian Centre for Plastics in Environment (ICPE). 2012. *Food and Packaging*. New Delhi: Thomson Press, Ltd.
- Ivanović, S., I. Pavlović, and B. Pisinov. 2016. The Quality of Goat Meat and It's Impact on Human Health, *Biotechnology in Animal Husbandry*. 32 (2): 111-122.
- Kementrian Kesehatan RI. 2018. *Data Komposisi Pangan*

- Indonesia.<http://panganku.org/id-ID/view> (18 September 2019)
- Kementrian Keuangan Republik Indonesia. 2012. Kebijakan Antipasi Krisis Tahun 2012 Melalui Program Kredit Usaha Rakyat. Jakarta: Kementrian Keuangan Republik Indonesia
- Kerry, J., J. Kerry, and D. Kwarteng, J.O., F.K.K. Kori, and F. Akabanda. 2017. Effects of Blanching and Natural Convection Solar Drying on Quality Characteristics of Red Pepper (*Capsicum annum L.*), *International Journal of Food Science*. 1-6.
- Lindberg, K. dan Hawkins, Donald E.1993. *Ecotourism, A guide for Planners and Managers*. The Ecotourism Society: North Bennington.
- Matz, S.A. 1992. *Bakery Technology and Engineering*. Third Edition, The AVI Publishing Company Inc. Westport. Connecticut.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Teknologi Bandung.
- Mujiarto, I., 2005, Sifat dan Karakteristik Material Plastik dan Bahan Additif, *Traksi* Vol.3 No.2 Desember 2005, diakses tanggal 7 September 2020, <http://mesinunimus.files.wordpress.com/2008/02/sifat-karakteristikmaterial-plastik.pdf>
- Mulyono, Noryawati, & Hanny Wijaya C. 2009. *Bahan Tambahan Pangan; Pewarna Spesifikasi, Regulasi, dan Aplikasi Praktis*. Bogor: IPB Press.
- Oktavian, Rama dan Saptati, A.S. Dwi. 2017. *Aplikasi Spreadsheet untuk Perhitungan Teknik Kimia Sederhana*. Malang : UB Press.
- Presiden Republik Indonesia. 2008. *Undang-undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah*.

- Jakarta: Presiden Republik Indonesia
- Politeknik NSC Surabaya. 2010. *Seasonings and Flavorings*. Surabaya: Politeknik NSC Surabaya.
- Presiden Republik Indonesia. 2008. *Undang-undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah*. Jakarta
- Presiden Republik Indonesia Pujawan, I.N. 2012. *Ekonomi Teknik Edisi Kedua*. Surabaya: Penerbit Guna Widya.
- Purnomo, H dan Adiono. 1984. *Ilmu Pangan*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Pujawan, I.N. 2012. *Ekonomi Teknik Edisi Kedua*. Surabaya: Penerbit Guna Widya.
- Purnomo, H dan Adiono. 1984. *Ilmu Pangan*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Raghavan, S. 2007. *Handbook of Spices, Seasonings, and Flavoring Second Edition*. Boca Raton: CRC Press.
- Rismunandar, M., N. Riski. 2003. *Lada Budidaya dan Tata Niaga*. Edisi revisi. Jakarta : Penebar Swadaya
- Suprapti, Lies. 2004. *Dasar – dasar Teknologi Pangan*. Surabaya:Vidi Ariesta
- Tjiptono, F. 2009. *Strategi Pemasaran*. Yogyakarta:Andi.
- Wignjosoebroto, S. 2003. *Ergonomi Studi Gerak dan Waktu*, Cetakan Ketiga. Jakarta : Guna Widya.
- Winarno, F. G dan Rahayu. Titi Sulistyowati. 1994. *Bahan Tambahan Untuk Makanan dan Kontaminan*. Jakarta: Gramedia.
- Winarno, F.G. 1997. *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. Wu, J.L., C.C. Chou, M.H. Chen, and C.M.

- Winarno, F.G.2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Wu. 1982. Volatile Flavor Compounds from Shallots, *Journal of Food Science*. 47 (2): 606–608.
- Wursanto. 2005. Dasar-Dasar Ilmu Organisasi. Yogyakarta: Andi. Institute and State University, Blacksburg.
- Zimmerer, T.W. and N.M. Scarborough. 2009. *Essentials of Entrepreneurship and Small Business Management*. Pearson. London: Pearson Education, Inc..