

IX. KESIMPULAN

Berdasarkan analisa faktor ekonomis dan teknis, maka usaha *snack jelly* sari buah jeruk “Flojaely” yang direncanakan, layak untuk didirikan, dengan uraian sebagai berikut:

Bentuk usaha	: Swasta perorangan
Lokasi	: Jl. Dukuh Kupang Timur XVII, No. 84, Surabaya.
Waktu operasi	: 7 jam/hari 1 minggu = 5 hari kerja
Kapasitas produksi	: 180 <i>jar</i> /hari (@100 g/jar)
Jumlah tenaga kerja	: 3 orang
<i>Total Cost Investment (TCI)</i>	: Rp. 73.872.646,82
<i>Fixed Cost Investment (FCI)</i>	: Rp. 37.521.207
<i>Working Cost Investment (WCI)</i>	: Rp. 36.351.439,82
<i>Manufacturing Cost (MC)</i>	: Rp. 483.378.519,9
<i>Total Production Cost (TPC)</i>	: Rp. 531.185.186,7
<i>General Expenses (GE)</i>	: Rp. 47.806.666,8
<i>Selling Cost (SC)</i>	: Rp. 691.200.000
<i>Rate of Return (ROR)</i>	
Sebelum pajak	: 216,61%
Setelah pajak	: 211,93%
<i>Payout Time (POT)</i>	
Sebelum pajak	: 5 bulan 14 hari
Setelah pajak	: 5 bulan 18 hari
Laba kotor/tahun	: Rp. 160.014.813,3
Laba bersih/tahun	: Rp. 156.558.813,3
<i>Break Even Point (BEP)</i>	: 58,66%

DAFTAR PUSTAKA

- 410 Home Living. (2021). Pisau Dapur Stainless Steel Daging Ikan Ayam Sayur Buah Serbaguna. https://www.tokopedia.com/410homeliving/pisau-dapur-stainless-steel-daging-ikan-ayam-sayur-buah-serbaguna?utm_source=line&utm_medium=share&utm_campaign=PDP-21844435-1681982305-060122. Tanggal akses 16 November 2021.
- Aini, F. Y., Affandi, D. R. & Basito. (2016). Kajian Penggunaan Pemanis Sorbitol sebagai Pengganti Sukrosa terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Biskuit Berbasis Tepung Jagung (*Zea mays*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(2), 22-32.
- Alridhashop. (2021). Taffware Digipounds Timbangan Dapur Digital Kitchen Scale 10 kg 1 g - Z3S. <https://shopee.co.id/product/216074236/4458288590?smtt=0.27899002-1641405591.4>. Tanggal akses 15 November 2021
- Aries, R.S. & Newton, R.D. (1995). *Chemical Engineering Cost Estimation*. McGraw-Hill Book Company.
- Arif, M. (2017). *Perancangan Tata Letak Pabrik*. DeePublish.
- Asman, H. N. (2021). *Studi Kelayakan Bisnis (Pedoman Memulai Bisnis Era Revolusi Industri 4.0)*. Penerbit Adab.
- Asmara, R., Hanani, N. & Fahriyah. (2014). *Strategi Peningkatan Daya Saing Komoditas Pertanian*. Gunung Samudera.
- Astawan, M. & Kasih, A. L. (2008). *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Gramedia Pustaka Utama.
- Atkinson, F. S., Foster-Powell, K. & Brand-Miller, J. C. (2008). International Tables of Glycemix Index and Glycemix Load Values, *Diabetes Care*, 31, 2281-2283.
- AVENTRU. (2021). Digital Food Thermometer-Termometer Makanan Masakan/Air Dapur. https://www.tokopedia.com/aventru/digital-food-thermometer-termometer-makanan-masakan-air-dapur?utm_source=line&utm_medium=share&utm_campaign=PDP-21844435-1857557814-060122. Tanggal akses 15 November 2021.
- Awwaly, K. U. A. (2017). *Protein Pangan Hasil Ternak dan Aplikasinya*. UB Press.

- Ayustaningwarno, F., Retnaningrum, G., Safitri, I., Anggraheni, N., Suhardinata, F., Umami, C., & Rejeki, M. S. W. (2014). *Aplikasi Pengolahan Pangan*. Deepublish.
- Badan Pusat Statistik. (2020a). Produksi Tanaman Buah-Buahan. <https://www.bps.go.id/indicator/55/62/1/produksi-tanaman-buah-buahan.html>. Tanggal Akses 31 Agustus 2021.
- Badan Pusat Statistik. (2020b). Proyeksi Penduduk Kota Surabaya (Jiwa), 2018-2020. <https://surabayakota.bps.go.id/indicator/12/197/1/proyeksi-penduduk-kota-surabaya.html>. Tanggal Akses 04 Januari 2022.
- Badan Standarisasi Nasional. (1987). Asam Sitrat Teknis. https://kupdf.net/download/sni-06-0079-1987-asam-sitrat_59f1ad31e2b6f5f1116ec7d4_pdf. Tanggal Akses 17 September 2021.
- Badan Standarisasi Nasional. (1994). Jelly Agar. https://kupdf.net/download/jelly-agar_5a8bc06de2b6f56f3f7f4f40_pdf. Tanggal Akses 2 Januari 2022.
- Badan Standardisasi Nasional. (2015). Air Mineral. <https://adoc.pub/queue/air-mineral-sni-35532015.html>. Tanggal akses 17 September 2021.
- BCA. (2021). Deposito Berjangka. <https://www.bca.co.id/id/Individu/produk/simpanan/Deposito-Berjangka>. Tanggal akses 20 Desember 2021.
- Burey, P., Bhandari, B. R., Rutgers, R. P. G., Halley, P. J., & Torley, P. J. (2009). Confectionery Gels: A Review on Formulation, Rheological and Structural Aspects. *International Journal of Food Properties* 12(1), 176-210.
- Café Glass Surabaya. (2021). Perasan Jeruk Manual/Peresan Jeruk. https://www.tokopedia.com/cafeglasssby/perasan-jeruk-manual-peresan-jeruk?utm_source=line&utm_medium=share&utm_campaign=PDP-21844435-1248728856-060122. Tanggal akses 15 November 2021.
- Chauvel, A., Fournier, G., & Raimbailt, C. (2003). *Manual of Process Economic Evaluation*. Editions Technip.
- DariDuaSatu. (2021). Ayakan Saringan Tepung Terigu Santan Stainless Round Strainer. <https://www.tokopedia.com/dariduasatu/ayakan-saringan-tepung-terigu-santan-stainless-round-strainer-19-5->

- [cm?utm_source=line&utm_medium=share&utm_campaign=PDP-21844435-2008917527-060122](https://www.tokopedia.com/diekuche/pearl-soup-ladle-stainless-sendok-sayur-kuah-centong-sop?utm_source=line&utm_medium=share&utm_campaign=PDP-21844435-2008917527-060122). Tanggal akses 15 November 2021.
- Diekuche Fackelmann. (2021). Pearl Soup Ladle Stainless/Sendok Sayur & Kuah. https://www.tokopedia.com/diekuche/pearl-soup-ladle-stainless-sendok-sayur-kuah-centong-sop?utm_source=line&utm_medium=share&utm_campaign=PDP-21844435-905246706-060122. Tanggal akses 15 November 2021.
- Dinas Tenaga Kerja dan Transmigrasi Provinsi Jawa Timur. (2021). Upah Minimum Kabupaten/Kota di Jawa Timur Tahun 2021. <http://disnakertrans.jatimprov.go.id/wp-content/uploads/2020/11/Keputusan-Gubernur-Jatim-No-538-Th-2020-ttg-UMK-Jatim-Th-2021.pdf>. Tanggal akses 6 Januari 2022.
- Eddy, H. (2017). *Manajemen Operasi: Edisi Ketiga*. Grasindo.
- Excellent Houseware Centre. (2021). Gelas Ukur/Takar 5 Liter. https://www.tokopedia.com/excellenthousewarecentre/gelas-ukur-takar-5-liter-5000-ml-green-leaf-1835?utm_source=line&utm_medium=share&utm_campaign=PDP-21844435-281214869-060122. Tanggal akses 15 November 2021
- Faoji, Y. (2009). Studi Kelayakan Industri Sirup Glukosa dari Tapioka di Pesantren Raudlatul Ulum, Pati, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Foskett, D., Rippington, N., Thorpe, S., & Paskins, P. (2017). *Practical Cookery for The Level 3 Advanced Technical Diploma in Professional Cookery*. Hodder Education.
- Gardjito, M. (2013). *Pangan Nusantara: Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Kencana.
- Hadi, M. A. (2019). *Penilaian Properti Berwujud (Tanglibe) Jilid I*. Balai Pustaka.
- Handoyo, K. (2019). *Amankah Makanan Anda?.* Bhuana Ilmu Populer.
- Harsanto, B. (2013). *Dasar Ilmu Manajemen Operasi*. Unpad Press.
- Hartel, R. W., Elbe, J. H. V., & Hofberger, R. (2017). *Confectionery Science and Technology*. Springer International Publishing.
- Haryono. (2021). *Kewirausahaan Era Kampus Merdeka*. CV. Jakad Media Publishing.

- Hastuti, D. & Sumpe, I. (2007). Pengenalan dan Proses Pembuatan Gelatin. *Mediagro*, 3(1), 39-48.
- Hendrawan, S. (2009). *Spiritual Management: From Personal Enlightenment Towards God Corporate Governance*. PT Mizan Pustaka.
- Horne, J.C.V. & Wachowicz, J.M. (2007). *Prinsip-Prinsip Manajemen Keuangan: Edisi 12 Buku 2*. Salemba Empat.
- Hull, P. (2010a). Application Properties of Glucose Syrups. In *Glucose Syrups: Technology and Applications* (pp. 61-75). Wiley-Blackwell.
- Hull, P. (2010b). Glucose Syrups in Confectionery. In *Glucose Syrups: Technology and Applications* (pp. 149-173). Wiley-Blackwell.
- Hull, P. (2010c). Glucose Syrups in Jams. In *Glucose Syrups: Technology and Applications* (pp. 203-220). Wiley-Blackwell.
- Ikhsan, M.A.R., Rosalina, Y., & Susanti, L. (2018). Pengaruh Penambahan Asam Sitrat dan Jenis Kemasan terhadap Perubahan Mutu Sari Buah Jeruk Kalamansi Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang. *Jurnal Agroindustri*, 8(2), 139-149.
- Imeson, A. (2012). *Thickening and Gelling Agents for Foods*. Springer US.
- Istianah, N., Fitriadinda, H., & Murtini, E. S. (2019). *Perancangan Pabrik untuk Industri Pangan*. UB Press.
- Jayantzer. (2021). Duduk Merk Timbangan Jarum 20 Camry kg. <https://tokopedia.link/iIhvCKpLzmb>. Tanggal akses 15 November 2021.
- Jeep Kitchen Store. (2021). Cetakan Es Batu Aneka Motif Cetakan Jelly Motif Praktis Bahan Plastik. https://www.tokopedia.com/excellenthousewarecentre/gelas-ukur-takar-5-liter-5000-ml-green-leaf-1835?utm_source=line&utm_medium=share&utm_campaign=PDP-21844435-281214869-060122. Tanggal akses 15 November 2021.
- Koswara, S. (2009). Teknologi Pembuatan Permen. <http://tektan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/TEKNOLOGI-PEMBUATAN-PERMEN.pdf>. Tanggal akses 17 September 2021.
- Lestari, E. R., Pitaloka, A. D., & Ardinati, F. L. (2019). *Ekonomi Teknik*. UB Press.

- Liau, S. & Saibil, F. (2019). Sorbitol: Often Forgotten Cause of Osmotic Diarrhea. *Can Fam Physician*, 65(8), 557-558.
- Lijianto, J. F. (2013). Pengaruh Proporsi Sukrosa dengan Sorbitol terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik dari *Black Tea Hard Candy*, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Naharsari, N. D. (2007). *Bercocok Tanam Jeruk*. Azka Press.
- Natasha, A. (2018). Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Sorbitol terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Minuman Jeli Nanas *Sweet Cayenne*, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Ningrum, A.K. (2015). *Pengetahuan Label Kemasan Pangan*. Gunung Samudera.
- Nur, R. & Suyuti, M. A. (2017). *Pengantar Sistem Manufaktur*. Deepublish.
- Peraturan BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan) RI No. 30 Tahun 2018. Angka Konsumsi Pangan. https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2018/PerBPOM_30_Tahun_2018_tentang_Angka_Konsumsi_Pangan_join.pdf. Tanggal akses 2 Januari 2022.
- Peraturan Kepala BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan) RI No. 4. 2014. Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pemanis. https://members.wto.org/crnattachments/2014/sps/IDN/14_55_92_00_x.pdf. Tanggal akses 10 Oktober 2021.
- Peraturan Kepala BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan) RI No. 22. 2018. Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga. <https://jdih.pom.go.id/download/product/800/22/2018>. Tanggal akses 12 November 2021.
- Peters, M. S., Timmerhaus, K. D., & West, R. E. (2003). *Plant Design and Economics for Chemical Engineers*. McGraw-Hill, Inc.
- Pilliangsani, H. M. (2012). *A to Z Sukses Bisnis Rumahan*. PT Elex Media Komputindo.
- Poerwanto, G. H. (2012). *Manajemen Kualitas*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Polytron. (2021). Polytron Showcase SCN 230L. <https://polytron.co.id/produk/polytron-showcase-fastcool-scn-230l-230-liter/>. Tanggal akses 15 November 2021.

- Pramudita, N., Santosa, C. E., & Wijaya, A. C. (2020). Perencanaan Usaha Pengolahan Jelly Candy Cokelat “Choly” pada Skala Usaha Kecil dengan Kapasitas 25 Kg per Hari, *Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Pramudito, S. (2019). *Diktat Fisika PPKU*. IPB Press.
- Pratama, N. (2021). *Pemanfaatan Kulit Buah Jeruk dan Isinya*. Yuyun Betalia.
- PT Foodteco. (2021). Telenan Plastik 25 x 35 x 0,9 cm Putih. https://www.tokopedia.com/ptfoodteco/telenan-plastik-25-x-35-x-0-9cm-putih?utm_source=line&utm_medium=share&utm_campaign=PDP-21844435-1053971925-060122. Tanggal akses 15 November 2021.
- Pulungan, M.H., Dewi, I.A., Rahmah, N.L., Perdani, C.G., Wardina, K. & Pujiana, D. (2018). *Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan*. UB Press.
- Rahmi, S., Tafzi, F., & Anggraini, D. (2012). Pengaruh Penambahan Gelatin terhadap Pembuatan Permen Jelly dari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi: Seri Sains* 14(1), 37-44.
- Ramayulis, R. (2013). *Jus Super Ajaib*. Penebar Plus.
- Ratih, I.A.P., Setijawati, E., Ristiarini, S., Suseno, T.I.P., & Jati, I.R.A.P. (2019). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Gelatin terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *SnackBar* Beras Merah dengan Perlakuan Awal Perendaman di Larutan CaCl₂ Cangkang Telur. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 18(1), 58-63.
- Ratnasari, D. & Chumaidiyah, E. (2014). Analisis Kelayakan Pembukaan Cabang Rumah Makan Nasi Gandul Pak Memet di Kota Semarang. *Jurnal Rekayasa Sistem & Industri*, 1(2), 55-61.
- Rinnai. (2021). Ceramic Burner Series. <https://www.rinnai.co.id/gas-stove-ceramic-burner-series/>. Tanggal akses 15 November 2021.
- Rukmana, R. (2003). *Usaha Tani Jeruk Purut dalam Pot dan di Kebun*. Yogyakarta: Kanisius.
- Saati, E.A., Wachid, M., Nurhakim, M., Winarsih, S., & Rohman, M.L.A. (2019). *Pigmen sebagai Zat Pewarna dan Antioksidan Alami*. UMM Press.

- Sahubawa, L. & Ustadi. (2014). *Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. UGM Press.
- Schrieber, R. & Gareis, H. (2007). *Gelatine Handbook: Theory and Industrial Practice*. Wiley-VCH.
- Singh, R. P. & Heldman, D. R. (2014). *Introducing to Food Engineering: Fifth Edition*. Elsevier Science.
- Sirait, J. T. (2006). *Memahami Aspek-Aspek Pengelolaan Sumber Daya Manusia dalam Organisasi*. Grasindo.
- Soegoto, E. S. (2009). *Entrepreneurship Menjadi Pebisnis Ulung*. PT Elex Media Komputindo.
- Srianta, I. & Trisnawati, C. Y. (2015). *Pengantar Teknologi Pengolahan Minuman*. Pustaka Pelajar.
- Subroto, M. A. (2008). *Real Food True Health: Makanan Sehat untuk Hidup Lebih Sehat*. AgroMedia Pustaka.
- Sucipta, S., Sulistyowati, D. P. & Anggraini, S. (2017). Pengendalian Kualitas Pengalengan Jamur dengan Metode Six Sigma di PT Y, Pasuruan, Jawa Timur. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 6(1), 1-7.
- Sucroal. (2015). Citric Acid, Anhydrous. <https://sucroal.com.co/wp-content/uploads/2015/10/CITRIC-ACID-ANHIDROUS-ACASPECIFICATION-ENG-2015-05-151.pdf>. Tanggal akses 28 Oktober 2021.
- Sunarjono, H. H. (2008). *Berkebun 21 Jenis Tanaman Buah*. Penebar Swadaya.
- Suranto, A. (2004). *Khasiat dan Manfaat Madu Herbal*. AgroMedia Pustaka.
- Suryani, A., Hidayat, E., Sedyaningsih, D., & Hambali, E. (2006). *Bisnis Kue Kering*. Niaga Swadaya.
- Syafutri, M. I., Lidiasari, E. & Indawan, H. (2010). Karakteristik Permen Jelly Timun Suri (*Cucumis melo* L.) dengan Penambahan Sorbitol dan Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica* Val.). *Jurnal Gizi Pangan*, 5(2), 78,86.
- Thearklanas. (2021). Sendok Makan Motif Batik Stainless Tebal. https://www.tokopedia.com/thearklanas/sendok-makan-motif-batik-stainless-tebal?utm_source=line&utm_medium=share&utm_campaign=PDP-21844435-231541367-060122. Tanggal akses 15 November 2021.

- Tim Lembaga Kawasan Sains dan Teknologi. (2020). *501 Inovasi IPB dalam 1226 Inovasi Indonesia: Seri Biomedis*. IPB Press.
- Tsorakidis, N., Papadoulos, S., Zerres, M., & Zerres, C. (2008). *Break-Even Analysis*. BusinessSumup.
- Udin, F. (2013). Kajian Pengaruh Penggunaan Campuran Karaginan dan Konjak, dan Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica* Val.) terhadap Karakteristik Permen *Jelly*, *Skripsi*, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Undang-Undang Republik Indonesia No.13. 2013. Ketenagakerjaan. https://kemenperin.go.id/kompetensi/UU_13_2003.pdf. Tanggal Akses 12 November 2021.
- USDA. (2019). Oranges, raw, all comercial varieties. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/169097/nutrients>. Tanggal akses 16 September 2021.
- Usmiati, S. & Yuliani, S. (2004). Pemanis Alami dan Buatan untuk Kesehatan. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*, 10(1), 13-17.
- Wahjono, S.I., Marina, A., Maro'ah, S., & Widayat. (2020). *Pengantar Bisnis: Edisi Kedua*. Prenadamedia Group.
- Wibowo, S. (2007). *Petunjuk Mendirikan Perusahaan Kecil*. Penebar Swadaya.
- Widyaningsih, T. D., Wijayanti, N. & Nugrahini, N. I. P. (2017). *Pangan Fungsional: Aspek Kesehatan, Evaluasi, dan Regulasi*. Universitas Brawijaya Press.
- Winarno, F. G. & Ahnan-Winarno, S.A. (2017). *Gastronomi Molekuler*. Gramedia Pustaka Utama.
- Yudana, I. G. A. (2020). *UMKM Dahulu, Unicorn Kemudian*. IPB Press.
- Yuliani, H. R. (2019). *Neraca Massa dan Neraca Panas*. Deepublish
- Yusnita, M. (2019). *Asam, Basa, dan Garam di Lingkungan Kita*. Alprin.