

## IX. KESIMPULAN

Usaha “ReBrown” layak untuk didirikan berdasarkan analisa faktor teknis, manajemen, dan ekonomi dengan kondisi sebagai berikut:

Lokasi	: Jalan Medayu Selatan XII No. 17, Surabaya.
Hasil produksi	: <i>Brownies gluten-free</i>
Waktu operasi	: 6 jam
Kapasitas produksi	: 36 box @4pcs per hari
Bentuk usaha	: Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP)
Jenis usaha	: Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM)
Jumlah tenaga kerja	: 3 (tiga) orang
<i>Total Capital Investment</i>	: Rp 92.483.746
<i>Total Production Cost</i>	: Rp 173.869.981
<i>Minimum Attractive Rate of Return (MARR)</i>	: 12,00%
<i>Rate of Return (ROR)</i>	
a. Sebelum pajak	: 58,63%
b. Setelah pajak	: 57,40%
<i>Pay Out Time (POT)</i>	
a. Sebelum pajak	: 1 tahun 7 bulan
b. Setelah pajak	: 1 tahun 7 bulan
Harga jual produk	: Rp 22.000,00
<i>Break Even Point</i>	: 63,91%

**DAFTAR PUSTAKA**

- Adeyeye, E. I. (2016). Proximate, Mineral and Antinutrient Compositions of Natural Cocoa Cake, Cocoa Liquor and Alkalized Cocoa Powders Sourced in Nigeria. *Journal of Advanced Pharmaceutical Science and Technology*, 1(3):12-28.
- Alibaba. (2021). *Generator* Set. <https://m.indonesian.alibaba.com/amp/p-detail/60731940620.html>. Tanggal akses 19 November 2021.
- Alma, B. (2003). *Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa Edisi 2*. Alfabeta.
- Arafat, S. M., Basuny, A. M., & Hikal, D. M. (2021). Production of Cocoa Butter Substitute From Extra Virgin Olive Oil Rich in Omega-9 and Polyphenols. *Food and Nutrition Science*, 12: 614-626.
- Darmawan, A. S. (2017). Analisis Pengendalian Kualitas Produk Gula Kristal Putih Pabrik Gula Krembong PT Pekebunan Nusantara X dengan Metode *Statistical Quality Control (SQC)*, Thesis, Fakultas Teknik UNTAG, Surabaya.
- deMan, J. M., Finley, J. W., Hurst, W. J., & Lee, C. Y. (2018). *Principles of Food Chemistry Fourth Edition*. Springer International Publishing.
- Departemen Kesehatan RI. (2000). *DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan)*. Departemen Kesehatan RI.
- Gao, Y., Janes, M. E., Chaiya, B., Brennan, M. A., Brennan, C. S., & Prinyawiwatkul, W. (2017). Gluten-Free Bakery and Pasta Products: Prevalence and Quality Improvement. *International Journal of Food Science & Technology*, 53(1): 19-32.
- Harsanto, B. (2017). *Dasar Ilmu Manajemen Operasi*. UNPAD Press.
- Hasibuan, H. A., & Hardika, A. P. (2015). Formulasi dan Pengolahan Margarin Menggunakan Fraksi Minyak Sawit Pada Skala Industri Kecil Serta Aplikasinya dalam Pembuatan Bolu Gulung. *Agritech*, 35(4): 377-386.

- Hidayat, L., & Salim, S. (2013). Analisis Biaya Produksi dalam Meningkatkan Profitabilitas Perusahaan. *Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan*, 1(2), 159-168.
- Imanningsih, N. (2012). Profil Gelatinisasi beberapa Formula Tepung-tepungan. *Penel Gizi Makan*, 35(1): 13-22.
- Indarti, E., Arpi, N., & Budijanto, S. (2013). Kajian Pembuatan Coklat Batang dengan Metode Tempering dan Tanpa Tempering, *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 5(1): 1-6.
- Kurniati, L. I., Aida, N., Gunawan, S., & Widjaja, T. (2012). Pembuatan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Proses Fermentasi Menggunakan *Lactobacillus plantarum*, *Saccharomyces cerevisiae*, dan *Rhizopus oryzae*, *Jurnal Teknik Pomits*. 1(1):1-6.
- Lee, K. Y. (Ed.). (2008). *Nanocellulose and sustainability: production, properties, applications, and case studies*. CRC Press.
- Maruta, H. (2018). Analisis Break Even Point (BEP) Sebagai Dasar Perencanaan Laba Bagi Manajemen. *JAS (Jurnal Akuntansi Syariah)*, 2(1), 9-28.
- Nugraheni, M., Handayani, T. H. W., & Utama, A. (2015). Pengembangan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) untuk Peningkatan Diversifikasi Pangan dan Ekonomi Pasca Erupsi Merapi, *Inotek*. 19(1): 52-69.
- Nurhayati, A., dan Dewi, R.K.S. (2017). *Ekonomi Teknik*. Penerbit Andi.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 69. (1999). *Tentang Label dan Iklan Pangan*. [http://traderulebook.ekon.go.id/assets/indonesia/30.PP\\_NUMB ER%2069%20OF%201999.ind.html#:~:text=\(1\)%20Pencantuman%20pernyataan%20pada%20label,takaran%20saji%20bagi%20pangan%20tersebut](http://traderulebook.ekon.go.id/assets/indonesia/30.PP_NUMB ER%2069%20OF%201999.ind.html#:~:text=(1)%20Pencantuman%20pernyataan%20pada%20label,takaran%20saji%20bagi%20pangan%20tersebut).
- Pramudya, B. (2018). *Ekonomi Teknik*. IPB Press.
- PT. Bank Cenral Asia, Tbk. 2021. <https://www.bca.co.id/id/Individu/produk/simpanan/Deposito-Berjangka>. Tanggal akses 25 Desember 2021.
- Pujawan, I. N. (2008). *Ekonomi Teknik*. Guna Widya.

- Purnamasari, D., & Hendrawan, B. (2013). Analisis Kelayakan Bisnis Usaha Roti Ceriwis sebagai Oleh-Oleh Khas Kota Batam. *Jurnal Akuntansi, Ekonomi dan Manajemen Bisnis*, 1(1), 83-87.
- Purnatiyo, D. (2014). Analisis Kelayakan Investasi Alat Dna Real Time Thermal Cycler (Rt-Pcr) Untuk Pengujian Gelatin. *Penelitian dan Aplikasi Sistem dan Teknik Industri*, 8(2), 182933.
- Putri, N. A., Herlina, H., & Subagio, A. (2018). Karakteristik Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Berdasarkan Metode Penggilingan dan Lama Fermentasi, *Jurnal Agroteknologi*. 12(1): 79-89.
- Robbins, S. P., & Judge, T. A. (2007). *Organizational behavior (12th ed.)*. Upper Saddle River, NJ: Pearson Prentice Hall.
- Rosniati & Kalsum. (2018). Pengolahan Kakao Bubuk dari Biji Kakao Fermentasi dan Tanpa Fermentasi sebagai Sediaan Bahan Pangan Fungsional, *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. 13(2): 107-116.
- Setyawati, Y. D., Ahsan, S. F., Ong, L. K., Soetaredjo, F. E., Ismadji, S., & Ju, Y. H. (2016). Production of Glutinous Rice Flour From Broken Rice Via Ultrasonic Assisted Extraction of Amylose, *Food Chemistry*. 203(2016): 158-164.
- Shopee. 2021a. Ayakan.  
<https://shopee.co.id/product/32038276/1688073657?smtt=0.37029534-1641034746.9>. Tanggal akses 19 November 2021.
- Shopee. 2021b. Baskom.  
<https://shopee.co.id/product/1522714/9184777819?smtt=0.37029534-1641035269.9>. Tanggal akses 19 November 2021.
- Shopee. 2021c. Kompor.  
<https://shopee.co.id/product/273223463/7756429633?smtt=0.37029534-1641034087.9>. Tanggal akses 19 November 2021.
- Shopee. 2021d. Kuas.  
<https://shopee.co.id/product/135909135/7996925094?smtt=0.37029534-1641035057.9>. Tanggal akses 19 November 2021.
- Shopee. 2021e. Mangkuk Sayur Kaca.  
<https://shopee.co.id/product/134385172/6560427297?smtt=0.37029534-1641034042.9>. Tanggal akses 19 November 2021.

- Shopee. 2021f. Loyang Sekat (12 Pcs).  
<https://shopee.co.id/product/324067466/9057600490?smtt=0.37029534-16410335360.9>. Tanggal akses 19 November 2021.
- Shopee. 2021g. Mixer.  
<https://shopee.co.id/product/74338715/1513309678?smtt=0.37029534-1641033743.9>. Tanggal akses 19 November 2021.
- Shopee. 2021h. Oven.  
<https://shopee.co.id/product/637693263/13264156300?smtt=0.37029534-1641034296.9>. Tanggal akses 19 November 2021.
- Shopee. 2021i. Panci.  
<https://shopee.co.id/product/12637403/9843300726?smtt=0.37029534-1641033969.9>. Tanggal akses 19 November 2021.
- Shopee. 2021j. Pisau.  
<https://shopee.co.id/product/219295119/7817867030?smtt=0.37029534-1641033947.9>. Tanggal akses 19 November 2021.
- Shopee. 2021k. Pompa.  
<https://shopee.co.id/product/25020517/6573466848?smtt=0.37029534-1641034014.9>. Tanggal akses 19 November 2021.
- Shopee. 2021l. Regulator.  
<https://shopee.co.id/product/2448775/9285537?smtt=0.37029534-1641033822.9>. Tanggal akses 19 November 2021.
- Shopee. 2021m. Showcase.  
<https://shopee.co.id/product/636515747/14125475188?smtt=0.37029534-1641033708.9>. Tanggal akses 19 November 2021.
- Shopee. 2021n. Talenan.  
<https://shopee.co.id/product/289641033/8502286923?smtt=0.37029534-1641033775.9>. Tanggal akses 19 November 2021.
- Shopee. 2021o. Tangki.  
<https://shopee.co.id/product/231951587/6460559894?smtt=0.37029534-1641034199.9>. Tanggal akses 19 November 2021.
- Shopee. 2021p. Termometer.  
<https://shopee.co.id/product/5062292/2895341009?smtt=0.37029534-1641034069.9>. Tanggal akses 19 November 2021.
- Shopee. 2021q. Timbangan Digital.  
<https://shopee.co.id/product/20734722/228664168?smtt=0.37029534-1641033924.9>. Tanggal akses 19 November 2021.

- Singh, R. P., & Heldman, D. R. (2009) *Introduction to Food Engineering*. Elsevier.
- Soegoto, E. S. (2010). *Entrepreneurship: Menjadi Pebisnis Ulung*. PT. Elex Media Komputindo.
- Sumartini, Harahap, K. S., & Mujiyanti, A. (2020). Brownies From Mangrove Fruit Flour: The Use of Variation of Flour as An Alternative to High Food Nutrition. *Indonesian Food and Nutrition Progress*, 17(1): 16-22.
- Winarko, S. P., & Astuti, P. (2018). Analisis *Cost-Volume-Profit* sebagai Alat Bantu Perencanaan Laba (Multi Produk) pada Perusahaan Pia Latief Kediri. *Jurnal Nusantara Aplikasi Manajemen Bisnis*, 3(2), 9-21.
- Yernisa, Yulia, A., Lisani, Oktaria, F., & Prihantoro R. 2020. Teknologi Pengolahan Gula Semut Aren pada Kelompok Tani Di Kelurahan Penyengat Rendah Kota Jambi. *LOGISTA - Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(2): 263-267.