

IX. KESIMPULAN

9.1. Kesimpulan

Hasil analisa ekonomi usaha *nugget* “Chirotter” menunjukkan bahwa usaha tersebut layak untuk dijalankan dengan ketentuan sebagai berikut:

Kelompok Usaha	: UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah)
Lokasi	: Perumahan Puri Lidah Kulon Indah B23 Kec. Lakarsantri, Kel. Lidah Kulon, Surabaya, Jawa Timur, 60213.
Waktu Operasi	: 8 jam kerja/hari
Kapasitas Produksi	: 50 kemasan/hari
Jumlah Tenaga Kerja	: 3 orang
Total Modal Industri (TCI)	: Rp 157.146.110,00
Biaya Produksi Total (TPC)	: Rp 336.155.666,30
Harga Pokok Produksi (HPP)	: Rp 22.410,38
MARR	: 12%
Laju Pengembalian Modal (ROR)	: 68,63% (sebelum pajak) 67,21% (setelah pajak)
Waktu Pengembalian Modal (POT)	: 17 bulan 11 hari (sebelum pajak) 17 bulan 21 hari (setelah pajak)
Harga Jual Produk/Kemasan	: Rp 37.000,00
Harga Penjualan Produk/tahun	: Rp 444.000.000,00
Titik Impas (BEP)	: 58,41%

9.2. Saran

1. Diperlukan pengembangan formulasi *nugget* “Chirotter” agar memiliki rasa yang lebih menarik.
2. Diperlukan pemasaran yang lebih luas agar produk *nugget* “Chirotter” dapat lebih dikenal masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, S. (2010). Analisis persepsi dan preferensi konsumen terhadap produk daging ayam olahan beku (*chicken frozen food product*) di kota bogor, *Thesis*, Program Studi Manajemen dan Bisnis IPB, Bogor. <https://core.ac.uk/download/pdf/35298073.pdf>. Tanggal akses 12 Oktober 2021.
- Apriadi, W. H. (2007). *Healthy Fast Food*. Gramedia Pustaka Utama.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. (2020). Pedoman Label Pangan Olahan. <https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Pedoman-Label-Pangan-Olahan.pdf> Tanggal akses 19 Desember 2021.
- Badan Pengolahan Obat dan Makanan. (2021). *Pedoman Cara Pengolahan dan Penanganan Pangan Olahan Beku yang Baik*. <https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Pedoman-Cara-Pengolahan-dan-Penanganan-Pangan-Olahan-Beku-Yang-Baik.pdf>. Tanggal akses 14 Oktober 2021.
- Badan Pusat Statistik. (2019). *Konsumsi Kalori dan Protein Penduduk Indonesia dan Provinsi*. Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik. (2021). *Produksi Daging Ayam Buras menurut Provinsi, 2009-2019*. <https://www.bps.go.id/dynamictable/2015/12/22%2000:00:00/1058/produksi-daging-ayam-buras-menurut-provinsi-2009-2018.html>. Tanggal akses 2 September 2021.
- Badan Standarisasi Nasional. (2014). *SNI 6683:2014: Naget ayam (chicken nugget)*. https://kupdf.net/queue/sni-6683-2014-nugget-ayam_58f679ecdc0d60c277da985c_pdf?queue_id=-1&x=1630558655&z=MTEXLjk0LjE0LjI4. Tanggal akses 2 September 2021.
- Bank Central Asia. (2021). *Deposito Berjangka*. <https://www.bca.co.id/en/Individu/produk/simpanan/Deposito-Berjangka>. Tanggal akses 24 Desember 2021.
- Dapur Entris. (2012). *Resep Rumahan ala Resto (Ayam, Daging, Ikan, Seafood)*. Ajarmasak.

- Edris, A. M., Hemmat, M. I., Shaltout, F. A., Elshater, M. A., & Eman, F. M. I. (2012). Chemical analysis of chicken meat with relation to its quality. *Benha Veterinary Medical Journal*, 23(1), 87-93.
- Fachri, B., Parinduri, I., Hutagalung, S. N., & Harahap, R. R. (2020). *Arsitektur Organisasi Komputer*. Yayasan Kita Menulis.
- Harris, R.S., & Karmas, E. (2000). *Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan*. ITB Press.
- Hariyadi, P. (2014). Desain saniter untuk mesin dan peralatan industri pangan. *Food Review Indonesia*, 9(1), 22-25.
- Hariyadi, P. (2015). Peranan Pangan Hewani dalam Pembangunan SDM Bangsa. *Umami Indonesia*, 4(3), 12-14.
- Indrawati, C., Harsojuwono, B. A., & Hartiati, A. (2019). Karakteristik komposit bioplastik glukomanan dan maizena dalam pengaruh variasi suhu dan waktu gelatinisasi. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 7(3), 468-477.
- Jasasila. (2017). Peningkatan mutu pemeliharaan mesin pengaruhnya terhadap proses produksi pada PT. Aneka Bumi Pratama (ABP) di Kabupaten Batanghari. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 17(3), 96-102.
- Jatraningrum, D. A., Octavianingrum, S., Santosa, H., & Anggoro, D. D. (2010). Kelayakan ekonomi pada prarancangan pabrik ftalat anhidrida kapasitas 45.000 ton/tahun. *Widyariset*, 13(1), 209-215.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018a). *Ayam, daging, segar (Chicken, meat, fresh)*. <https://www.panganku.org/id-ID/view>. Tanggal akses 12 Oktober 2021.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018b). *Jamur tiram, segar (Oyster mushroom)*. <https://www.panganku.org/id-ID/view>. Tanggal akses 12 Oktober 2021.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). *Laporan Nasional Riskesdas 2018*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. (2003). *Undang-undang Republik Indonesia Nomor 13 tahun 2003 Tentang Ketenagakerjaan*.

https://kemenperin.go.id/kompetensi/UU_13_2003.pdf.

Tanggal akses 4 Desember 2021.

- Kementerian Pertanian dan Kementerian Kesehatan RI. (2010). Tanya Jawab Seputar Telur: Sumber Makanan Bergizi. <https://nad.litbang.pertanian.go.id/ind/images/dokumen/budidaya/03-Booklet%20Telur.pdf>
- Khoiriyah, T., Windrati, W. S., & Diniyah, N. (2019). Substitusi remah beras cerdas terhadap remah roti sebagai bahan pelapis pada *nugget* ayam. *Berkala Ilmiah Pertanian*, 2(1), 6-12.
- Kilinççeker, O. (2011). The behaviour of some vegetable-based materials used as edible coating on chicken *nuggets*. *Food Technology and Biotechnology*, 49(2), 237-243.
- Kramlich, W.E., Pearson, A. M. & Tauber, F. W. (1973). *Processed Meats*. AVI Publishers Company Inc.
- Kurniawan, D. (2017). Analisis perilaku biaya: suatu studi komparasi konsep teoretis dan praktik pada biaya produksi. *Jurnal Substansi*, 1(1), 1-24.
- Laksono, M. A, Bintoro, V. P., & Mulyani, S. (2012). Daya ikat air, kadar air, dan protein *nugget* ayam yang disubstitusi dengan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Animal Agriculture Journal*, 1(1), 685-696.
- Maddah, H. A. (2016). Polypropylene as a promising plastic: a review. *American Journal of Polymer Science*, 6(1), 1-11.
- Mallombasang, A., Djafar, Z., dan Piarah, W. H. (2020). Utilization of Gasoline Fuel as an Alternative Fuel for LPG Substitution. *EPI International Journal of Engineering*, 3(2), 138-142.
- Maruta, H. (2018). Analisis Break Even Point (BEP) sebagai dasar perencanaan laba bagi manajemen. *Jurnal Akuntansi Syariah*, 2(1), 9-28.
- Muchtadi, T.R. & Sugiono. (1992). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Institut Pertanian Bogor.
- Murniyati. (2009). Penggunaan *Retort Pouch* untuk Produk Pangan Siap Saji. *Squalen*, 4(2), 55-60.
- Murniyati, Dewi, F. R., & Peranginangin, R. 2014. *Teknik Pengolahan Tepung Kalsium dari Tulang Ikan Nila*. Penebar Swadaya.

- Nurlia. (2019). Pengaruh struktur organisasi terhadap pengukuran kualitas pelayanan (perbandingan antara ekspektasi/harapan dengan hasil kerja). *Meraja Journal*, 2(2), 51-66.
- Palungkun, R. & Budiarti, A. (1992). *Bawang Putih Dataran Rendah*. PT. Penebar Swadaya.
- Pane, F.A. (2006). Komposisi asam amino daging ayam kampung, broiler dan produk olahannya, *Skripsi*, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Persada, R. C. A. & Purnomo, A. (2018). Analisis Air Baku Prioritas Skala Kota (Studi Kasus: PDAM Surya Sembada Surabaya). *Jurnal Teknik ITS*, 7(1), 2337-3520.
- Pujawan, I. N. & Geraldin, L. H. (2009). House of risk: a model for proactive supply chain risk management. *Business Process Management Journal*, 15(6), 953-967.
- Purbowati, Maryanto, S., & Afiatna, P. (2020). Formulasi *nugget* jamur tiram sebagai makanan selingan rendah lemak dan tinggi serat. *Darussalam Nutrition Journal*, 4(1), 44-51.
- Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI. (2020). *Hari Bawa Bekal Nasional*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Putra, B., Herlina, & Witono, Y. (2016). Analisis kelayakan agroindustry *nugget* jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*). *Berkala Ilmiah Pertanian*.
- Koswara, S. (2009). Teknologi Pengolahan Telur. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/TEKNOLOGI-PENGOLAHAN-TELUR.pdf>
- Republik Indonesia. (2018). *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 23 Tahun 2018 Tentang Pajak Penghasilan Atas Penghasilan dari Luar Usaha yang Diterima atau Diperoleh Wajib Pajak yang Memiliki Peredaran Bruto Tertentu*. <https://www.pajak.go.id/sites/default/files/2019-05/PP%20Nomor%2023%20Tahun%202018.pdf>. Tanggal akses 17 Desember 2021.
- Rori, W. F., Malingkas, G. Y., & Inkiwang, R. L. (2020). Evaluasi kelayakan finansial proyek perumahan Casa de Viola Grand Kawanua Manado. *Jurnal Sipil Statik*, 8(1), 107-116.

- Sari, N. K. (2011). *Ekonomi Teknik*. Yayasan Humaniora.
- Setiawan, H. S., Octavia, T., & Jaya, S. S. (2016). Perbandingan *product layout dan process layout* dalam perbaikan tata letak PT Almicos Pratama dengan metode simulasi. *Jurnal Tirta*, 4(1), 33-38.
- Sri, D. (2020). Analisis Konsep dan Perilaku Biaya. In *Akuntansi Biaya: Konsep Dasar dan Manajemen* (pp. 1-15). Diandra Primamitra Media.
- Tangkere, E. S., Ratulangi, F. S., & Rotinsulu, M. (2019). Penambahan wortel (*Daucus Carota L*) pada naget ayam – uji sensori pada wanita gmim eben haezer winangun dua. *Jurnal MIPA*, 8(3): 212-216.
- U. S. Department of Agriculture. (2019a). *Carrots, raw*. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/170393/nutrients>. Tanggal akses 12 Oktober 2021.
- U. S. Department of Agriculture. (2019b). *Chicken Nuggets*. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/410103/nutrients>. Tanggal akses 12 Oktober 2021.
- Umam, M. K., Prayogi, H. S., & Nurgiartiningsih, V. M. A. (2015). Penampilan produksi ayam pedaging yang dipelihara pada sistem lantai kandang panggung dan kandang bertingkat. *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan*, 24(3), 79-87.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka.
- Yogesh, K., Ahmad, T., Manpreet, G., Mangesh, K., & Das, P. (2012). Characteristics of chicken *nuggets* as affected by added fat and variable salt contents. *Journal of Food Science and Technology*, 47(1).
- Yonata, A. & Iswara, I. (2016). Efek toksik konsumsi *monosodium glutamate*. *Majority*, 5(3), 100-104.
- Zulkarnain. (2020). Strategi konsep desain kemasan kopi *specialty* untuk industri skala mikro. *Jurnal Desain*, 8(1), 17-26.
https://shopee.co.id/Timbangan-Dapur-Mini-Digital-Scale-2000g-0.1g-i2000-i.166406722.6342993354?sp_atk=1d2f2a60-ef3d-4342-b927-2e28782e157e