

IX. KESIMPULAN DAN SARAN

9.1. Kesimpulan

Hasil analisa ekonomi usaha bakso “*Cowrrot*” menunjukkan bahwa usaha ini layak untuk didirikan dengan ketentuan sebagai berikut:

Kelompok Usaha	: UMKM (Usaha Mikro, Kecil dan Menengah)
Lokasi	: Jl. Tirta Bromelia nomor 75, Ngingas, Waru, Sidarjo, Jawa Timur
Waktu Operasional	: 8 jam kerja/hari
Kapasitas produksi	: 36 pack/hari
Jumlah Tenaga Kerja	: 3 orang
Total Biaya Mesin dan Peralatan	: Rp10.861.500,00
Total Modal Industri (TCI)	: Rp219.515.286,00
Biaya Produksi Total (TPC)	: Rp420.676.169,63
Total kebutuhan biaya bahan baku perhari	: Rp604.025,00
Total kebutuhan biaya bahan baku perbulan	: Rp15.704.650,00
Total kebutuhan biaya bahan baku pertahun	: Rp188.455.800,00
Utilitas perbulan	: Rp349.365,50
Utilitas pertahun	: Rp4.192.386,00
Laju Pengembalian Modal (ROR)	: 64,20% (sebelum pajak) 62,92% (sesudah pajak)
Waktu Pengembalian Modal (POT)	: 18,39 bulan (sebelum pajak) 18,76 bulan (sesudah pajak)
Titik Impas (BEP)	: 54,95%
MARR	: 12,60%.

9.2. Saran

Diperlukan adanya penambahan inovasi dalam varian bakso agar lebih menarik minat konsumen seperti dengan menambahkan keju, cabai dan lain sebagainya. Perlu dilakukan pemasaran yang lebih menarik lagi agar produk bakso “*Cowrrot*” dapat lebih dikenal masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Aak. (2004). *Pedoman Bertanam Bawang*. Jakarta: Penerbit Kanisius.
- Agustina, A., Hidayati, N., & Susanti, P. (2019). Penetapan Kadar β -karoten Pada Wortel (*Daucus carota*,L) Mentah dan Wortel Rebus dengan Spektrofotometri Visibel. *Jurnal Farmasi Sains dan Praktis*, 5(1): 7-13.
- Ahmadi, K., Afrila, A., dan Adhi, W. I. (2007). Pengaruh Jenis Daging dan Tingkat Penambahan Tepung Tapioka Yang Berbeda Terhadap Kualitas Bakso. *Buana Sains*, 7(2): 139-144.
- Aidah, S. N. (2020). *Ensiklopedia Wortel Deskripsi, Filosofi, Manfaat, Budidaya, dan Peluang Bisnisnya*. Penerbit KBM Indonesia.
- Alfaz, I. S. (2014). Pemanfaatan Ekstrak Wortel sebagai Pengawet Bakso (Penelitian Kimia Terapan untuk Pengembangan Format Lembar Kerja Pembelajaran Kimia), *Skripsi*, Fakultas Tarbiyah dan Keguruan, UIN Sunan Gunung Djati, Bandung.
- Andewi, K. (2019). *Pertumbuhan Badan Usaha di Indonesia*. Alprin.
- Arif, H. (2017). *Perancangan Tata Letak Pabrik*. Deepublish.
- Asman, H.N. (2020). *Studi Kelayakan Bisnis*. Penerbit Adab.
- Astawan, M. (2008). *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Penebar Swadaya.
- Astuti, M. (2017). *Panduan Praktek Lapangan*. Institut Pertanian STIPER.
- Aswar. (2005). Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis Sp.*), *Skripsi*, Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Perikatanan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Asyhadie, H.Z. & Kusuma, R. (2019). *Hukum Ketenagakerjaan dalam Teori dan Praktik di Indonesia*. Prenadamedia Group.
- Bahar, B. (2003). *Panduan Praktis Memilih Produk Daging Sapi*. Gramedia Pustaka Utama.
- BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Bahan Penolong dalam Pengolahan Pangan*. <https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2019/PB-POM-No-28-Tahun-2019-tentang-Bahan-Penolong-dalam-Pangan-Olahan.pdf> (30 September 2021).
- Faisol, A. (2019). *Dasar-Dasar Pengindaraa Jauh dan Aplikasinya Pada Bidang Pertanian*. Deepublish.

- Food Data Central. (2019). Carrot juice, canned. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/170491/nutrients>. Tanggal Akses 27 November 2021.
- Hasanah, U. (2013). Formulasi Campuran Tepung Tapioka Dengan Tepung Sagu Dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi, *Skripsi S-I*, Fakultas Pertanian, Universitas Islam Indragiri.
- Heragu, S.S. (2008). *Facilities Design*. CRC Press.
- Herawati, H. (2012). Teknologi Proses Produksi Foor Ingredient dari Tapioka Termodifikasi. *Jurnal Litbang Pertanian*, 31(2):69-76.
- Imanningsih, N. (2012). Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Penel Gizi Makan*, 35(1): 13-22.
- Kaihatu, T. S. (2014). *Manajemen Pengemasan*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Kasmir & Jakfar. (2003). *Studi Kelayakan Bisnis*. Kencana.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). *Data Komposisi Pangan Indonesia*. Panganku.org (4 Oktober 2021).
- Keswara, Ratih. (2013). Mahasiswa UNY Buat Alternatif Pengawet Bakso. <https://nasional.sindonews.com/berita/706969/15/mahasiswa-uny-buat-alternatif-pengawet-bakso> Tanggal Akses 26 November 2021.
- Khotijah, S. F. (2015). Eksperimen Pembuatan Brownies Tepung Terigu Substitusi Tepung Jerami Nangka, *Skripsi*, Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Maslikah, I.A.N. Saskara dan Jember, I.M. (2018). Analisis Ekonomi Usahatani Kelapa Dalam Di Kecamatan Mendoyo Kabupaten Jembrana. *Jurnal Ekonomi Pembangunan Universitas Udayana*, 7(11): 2401-2429.
- Moechthar, O. (2020). *Teknik Pembuatan Akta Badan Hukum dan Badan Usaha di Indonesia*. Airlangga.
- Montolalu, S., Lontaan, N., Sakul, S., dan Mirah, A.D. (2013). Sifat Fisikokimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L). *Jurnal Zootek*, 32(5): 1-13.
- Mouliya, M. N., Syarief, R., Iriani, E. S., dan Kusumaningrum, H. D. (2018). Antimikroba Ekstrak Bawang Putih. *Jurnal Pangan*, 27(1): 55-66.
- Mustafa, A. (2015). Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka) Berbasis Neraca Massa. *AGROINTEK*, 9(2):127-133.

- Nugraha, E. P., Karyantina, M., dan Kurniawati, L. (2017). Sodium Tripolyphosphate (STPP) Sebagai Bahan Pengganti Bleng Padat Pada Pembuatan Karak Dengan Variasi Jenis Beras. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 1(2): 97-106.
- Nurllah, I. dan Iswari, J. (2019). Pengaruh Perubahan Harga Lada Putih Terhadap Kesejahteraan Masyarakat Di Kecamatan Jebus Kabupaten Bangka Barat. *Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 5(2): 224-234.
- Pangestu, H. I. (2014). *Sukses Wirausaha Gerobak Terlaris dan Tercepat Balik Modal*. Kunci Aksara.
- Praja, D.I. (2015). *Zat Aditif Makanan Manfaat dan Bahayanya*. Garudhawaca.
- Pujawan, I. N. (2004). *Ekonomi Teknik*. Guna Widya.
- Purnamasari, I. D. (2010). *Panduan Lengkap Hukum Praktis Populer: Kiat-kiat Cerdas, Mudah, dan Bijak Mendirikan Badan Usaha*. Kaifa.
- Purwaningsih, I. (2015). Perbandingan Kadar Bilangan Asam Minyak Goreng Sawit Curah yang Ditambahkan Ekstrak Wortel Dengan Yang Tidak. *Jurnal Vokasi Kesehatan*, 1(2):59-63.
- Puspa, R. 2015. Pemanfaatan Sari Umbi Wortel (*Daucus carota L.*) Sebagai Bahan Pengawet Alami Pangan. *Mikoina Perhimpunan Mikologi Indonesia*, Ac 18: 1-6.
- Reader's Digest. (2004). *Food That Harm Food That Heal An A-Z Guide to Safe and Healthy Eating*. Reader's Digest Association Ltd.
- Rismunandar, M., dan Riski. (2013). *Lada Budidaya dan Tata Niaga*. Penebar Swadaya.
- Rohmah, M. F. F. Mu'tamar dan Purwandari, U. (2018). Analisis Sifat Fisik Daging Sapi Terdampak Lama Perendaman dan Konsentrasi Kenikir (*Cosmos caudatus kunth*). *AGROINTEK*, 12(1): 51-54.
- Salmiah, S., Fajrillah, F., Sudirman, A., Siregar, M. N. H., Simamata, J., Suleman, A. R., Saragih, L. M., Hasibuan, A., Sudarso, A., Hasibuan, A. F. H., & Jamaludin, J. (2020). *Online Marketing*. Yayasan Kita Menulis.
- Setianingtias, A. P. (2005). Sifat Fisik dan Organoleptik Dendeng Giling Daging Domba dengan Suhu dan Waktu Pengeringan yang Berbeda, *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Soekarto, S. T. (2020). *Teknologi Hasil Ternak*. PT Penerbit IPB Press.

- Sucipta, I. N., Suriasih, K., dan Kencana, P. K. D. (2017). *Pengemas Pangan Kajian Pengemasan Yang Aman Nyaman, Efektif dan Efisien*. Udayana University Press.
- Sulastri, S. (2017). Analisis Kadar Monosodium Glutamat (MSG) pada Bumbu Mie Instan yang Diperjualbelikan di Koperasi Wisata Universitas Indonesia Timur. *Jurnal Media Laboran*, 7(1), 5-9.
- Sumada, K., Dewati, R., dan Suprihartin. (2016). Garam Industri Berbahaya Baku Garam Krosok Dengan Metode Pencucian dan Evaporasi, *Jurnal Teknik Kimia*, 11(1): 30-36.
- Sundari, A. & Syaikhudin, A. Y. (2021). *Manajemen Ritel Teori dan Strategi dalam Bisnis Ritel*. Academia Publication.
- Sutomo, B. (2009). *Sukses Bisnis Bakso*. Kriya Pustaka.
- Tanjung, R., Mawati, A.T., Ferinia, R., Nugraha, N.A., Simarmata, H.M.P., Sudarmanto, E., Hasibuan, A., Dewi, I.K., Gandasari, D., Purba, B., Purba, S., & Silalahi, M. (2021). *Organisasi dan Manajemen*. Yayasan Kita Menulis.
- Taufan, S. & Yolanda, S. (2015). *Ketenagakerjaan Indonesia*. Cv. Rasi Terbit.
- Winarso, K. (2020). *Perancangan dan Desain Layout Pabrik*. MNC Publishing.
- Wirakusumah, E. S. (2004). *Tip & Solusi Gizi untuk Tetap Sehat, Cantik, dan Bahagia di masa Menopause dengan Terapi Estrogen Alami*. PT Gramedia Pustaka.
- Yuyun A. (2012). *Panduan Sukses Berbisnis Bakso*. PT Agromedia Pustaka.
- Zhang, D. & Y. Hamazu. 2004. Phenolic compounds and their antioxidant properties in different tissues of carrots (*Daucus carota* L.). *Journal of Food Agriculture and Environment* : 1-6.