

## IX. KESIMPULAN

1. “Milk Cha” *milk tea* berdasarkan analisa faktor teknis dan ekonomi layak untuk didirikan dengan ketentuan sebagai berikut:

Bentuk usaha	: Perorangan
Lokasi	: Jalan Wisma Permai Barat, Surabaya
Waktu operasi	: 7 jam
Kapasitas produksi	: 100 botol/hari
Jumlah tenaga kerja	: 3 orang
Total Modal Industri (TCI)	: Rp 58.130.004
Biaya Produksi Total (TPC)	: Rp 286.196.609
MARR	: 12%
Laju Pengembalian Modal (ROR)	
Sebelum pajak	: 176,51%
Sesudah pajak	: 173,16%
Waktu Pengembalian Modal (POT)	
Sebelum pajak	: 6 bulan 16 hari
Setelah pajak	: 6 bulan 20 hari
Harga jual produk	: Rp 12.000
Keuntungan	: Rp 4.492 (59,82%)
Hasil penjualan/tahun	: Rp 388.800.000
Titik impas (BEP)	: 61,43%

2. Berdasarkan analisa ekonomi dan studi pasar, usaha “Milk Cha” layak dilakukan karena memiliki prospek yang baik untuk dilanjutkan dan dikembangkan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, F., Achyadi, N.S. & Sutrisno, A.D. (2016). Pengaruh Grade Teh Hijau dan Konsentrasi Gula Stevia (*Stevia rebaudiana* bertoni M.) terhadap Karakteristik Sirup Teh Hijau (Green Tea), *Jurnal Penelitian Tugas Akhir*, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Aries dan Newton. 1995. *Chemical Engineering Cost Estimation*. New York: McGraw-Hill.
- Amchra, F.Z., Faiz, C.A. and Chaouqi, S. (2018). Effect of Stevia Rebaudiana, Sucrose and Aspartame on Human Health, *Journal of Medicinal Plants Studies*, 102(61), 102-108.
- Apriliani, L. 2015. Green Tea (Teh Hijau), Sejarah, Manfaat dan Trend. <http://disbun.jabarprov.go.id/post/view/269-id-green-tea-teh-hijau-sejarah-manfaat-dan-trend>. Tanggal akses 29 Oktober 2021.
- Arif, M. (2017). *Perancangan Tata Letak Pabrik*. Deepublish.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Sirup Fruktosa. <https://pdfcookie.com/documents/sni-01-2985-1992-hfs-3lkz9p76oqlk> Tanggal akses 18 November 2021.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Air Minum dalam Kemasan. [https://kupdf.net/download/sni-01-3553-2006pdf\\_5af3c509e2b6f5823e084e57\\_pdf](https://kupdf.net/download/sni-01-3553-2006pdf_5af3c509e2b6f5823e084e57_pdf). Tanggal akses 1 November 2021.
- Badan Standardisasi Nasional. 2014. Susu UHT (Ultra High Temperature) [https://www.academia.edu/18028329/24336\\_SNI\\_3950\\_2014](https://www.academia.edu/18028329/24336_SNI_3950_2014). Tanggal akses 1 November 2021.
- Bank Central Asia. 2021. Tahapan Berjangka. <https://www.bca.co.id/id/Individu/produk/simpanan/tahapan-berjangka/tahapan-berjangka>. Tanggal akses 18 Desember 2021.
- Choiriyah, V.U., Dzulkirom, M. & Hidayat R.R. (2016). Analisis Break Even Point Sebagai Alat Perencanaan Penjualan pada

- Tingkat Laba yang Diharapkan (Studi Kasus pada Perhutani Plywood Industri Kediri Tahun 2013-2014), *Jurnal Administrasi Bisnis*, 35(1), 196-206.
- Djamalu, Y. (2016). Analisa Perpindahan Panas Keadaan Tunak pada Pengering Jagung Tipe Rumah Kaca Variasi Lubang Ventilasi dan Rak Aluminium, *Jurnal Energi dan Manufaktur*, 9(1), 23-28.
- Duha, T. (2018). *Perilaku Organisasi*. Penerbit Deepublish.
- Fibrianti, N. (2019). Upaya Pemahaman Pencantuman Label pada Kemasan Produk Makanan bagi Siswa SMA 12 Semarang, *Jurnal Pengabdian Hukum Indonesia*, 2(1), 1-9.
- Fitri, E., Harun, N. & Johan, V.S. (2017). Konsentrasi Gula dan Sari Buah Terhadap Kualitas Sirup Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.), *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 4(1), 1-13.
- Fuad, M., Christin, H., Nurlela., Sugiarto & Paulus, Y. E. F. (2006). *Pengantar Bisnis*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Hamdani. (2020). *Mengenal Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Lebih Dekat*. Uwais Inspirasi Indonesia.
- Hariyadi, R. (2011). *Memproduksi Pangan yang Aman*. Dian Rakyat
- Hasan, A.Y. (2013). Analisis Biaya Modal terhadap Tingkat Pengembalian Investasi pada PT. Harimugabe Jaya, *Jurnal Ilmiah WIDYA*, 1(1), 45-51.
- Ide, P. (2008). *Health Secret of Kefir*. Elex Media Komputindo.
- Jang, M., Park, Y.I., Cha, Y.E., Park, R., Namkoong, S., Lee, J.I. and Park, J. 2020. Tea Polyphenols EGCG and Theaflavin Inhibit the Activity of SARS-CoV-2 3CL-Protease in Vitro. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*, 1(1), 1-7.
- Janger, K. (2012). *Just Your Cup of Tea*. Evans, E & Miller, A (Eds.). Standard International Media Holdings.
- 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.

Kementrian Energi dan Sumber Daya Mineral RI. 2011. <https://www.esdm.go.id/id/media-center/arsip-berita/konversi-minyak-tanah-ke-lpg-lebih-murah-lebih-bersih>. Tanggal akses 1 Desember 2021.

Kunarto, B. (2005). *Teknologi Pengolahan Teh Hitam (Camellia sinensis L. Kuntze) Sistem Orthodox*. Semarang University Press.

Kusnaedi. (2010). *Mengolah Air Kotor untuk Air Minum*. Swadaya.

Lukitaningsih, A. (2013). Perkembangan Konsep Pemasaran: Implementasi dan Implikasinya. *Jurnal Maksipreneur*, 3(1), 21-35.

Margiyanti, Y. (2019). Analisis Ekonomi pada Pabrik Sorbitol dengan Proses Hidrogenasi Katalitik Kapasitas 90.000 Ton/Tahun, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang, Semarang.

Marifah, Z. (2019). *Mengenal Teh Hijau*. Tim Editor (Eds.). Alprin.

Masriatini, R. (2018). Penambahan Gula terhadap Mutu Sirup Mangga, *Jurnal Online Universitas PGRI Palembang*, 3(1), 33-36.

Miskiyah. (2011). Kajian Standar Nasional Indonesia Susu Cair di Indonesia, *Jurnal Standardisasi*, 13(1), 1-7.

Mutmainnah, N., Chadijah, S., & Qaddafi, M. (2018). Penentuan Suhu dan Waktu Optimal Penyeduhan Batang Teh Hijau (*Camellia sinensis L.*) terhadap Kandungan Antioksidan Kafein, Tanin dan Katekin. *Lantanida Journal*, 6(1), 1-11.

Nurlia. 2019. Pengaruh Struktur Organisasi terhadap Pengukuran Kualitas Pelayanan (Perbandingan Antara Ekspektasi / Harapan dengan Hasil Kerja, *Meraja Journal* 2(2):51-66.

Parker, K., Salas, M. dan Nwosu, V. C. (2010). High Fructose Corn Syrup: Production, Uses and Public Health Concerns. *Biotechnology and Molecular Biology Review*, 5(5), 71-78.

- Planck, N. (2007). *Real Food Hidup Bebas Penyakit dengan Makanan Alami*. Penerbit B-First.
- Patmaka, I.S.R. (2007). Evaluasi Penentuan Harga Jual Produk Berdasarkan Metode Cost Plus Pricing, *Skripsi*, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Sanataa Dharma, Yogyakarta.
- PDAM Surya Sembada. 2021. Tabel Tarif Perusahaan <https://www.pdam-sby.go.id/read/tabel-tarif-pelanggan>. Tanggal akses 30 November 2021.
- PT PLN. 2021. Tarif Tenaga Listrik. <https://web.pln.co.id/pelanggan/tarif-tenaga-listrik>. Tanggal akses 30 November 2021.
- Purnatiyo, D. (2014). Analisis Kelayakan Investasi Alat DNA Real Time Thermal Cycler (RT-PCR) untuk Pengujian Gelatin, *Jurnal PASTI*, 8(2), 212 – 226.
- Putri, R.A. (2016). Pengaruh Proporsi Gula Pasir terhadap Sifat Organoleptik Sirup Belimbing Wuluh, *e-journal Boga*, 5(3), 73-82.
- Qonitah, S. H., Affandi, D. R. dan Basito. (2016). Kajian Penggunaan High Fructose Syrup (HFS) sebagai Pengganti Gula 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), 9-21.
- Radar. 2021. Analisis Kinerja & Prospek Komoditas Teh. <https://deplantation.com/wp-content/uploads/2021/01/RADAR-Vol02-No01-Januari-2021.pdf>. Tanggal akses 11 Oktober 2021.
- Ramadina, A. (2013). Pengaruh Penggunaan Jumlah Gula Terhadap Karakteristik Inderawi Minuman Instan Serbuk Sari Daun Sirsak (*Annona Muricata* L), *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Rohdiana, D. (1999)a. Evaluasi Kandungan Theaflavin dan Thearubigin pada Teh Kering dalam Kemasan. *JKTI*, 9(1-2), 29-32.

- Rohdiana, D. (2015)b. Teh: Proses, Karakteristik & Komponen Fungsionalnya, *Foodreview Indonesia*, 10(8),34-37.
- Rosmawati, Syam, H. & Sukainah, A. (2021). Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Minuman Khas Sinjai (Ires), *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 7(1), 79-92.
- Rossi, A. (2010). *1001 Teh Dari Asal Usul, Tradisi, Khasiat Hingga Racikan Teh*. Agustina, M. (Ed). Penerbit Andi.
- Rosyidi, D., Susilo, A., Amertaningtyas, D., Apriliyani, M. W. & Utama, D. T. (2021). *Industri Pengolahan Daging*. Universitas Brawijaya Press.
- Sari, N. (2011). *Ekonomi Teknik*. Yayasan Humaniora.
- Sari, D.N. (2019). Proses Produksi Teh Hijau pada PT Rumpun Sari Kemuning 1, *Tugas Akhir*, Fakultas Ekonomi, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Setiadi. (2020). Penerapan Metode Penyusutan Aset Tetap (Studi kasus pada PT Chandra Sakti Utama Leasing Jakarta), *Jurnal Bisnis dan Akuntansi Unsurya*, 5(2), 111-121.
- Singh, R. P dan Heldman, D. R. 2014. *Introduction to Food Engineering, Fifth Edition*. Elsevier.
- Siringoringo., Tua, F. H., Lubis, Z., & Nainggolan, R. J. (2012). Studi Pembuatan Teh Daun Kopi. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 1(1), 1-5.
- Somantri, R. (2019). *Teh Kekinian untuk Usaha*. Kharie, A. (Ed). PT. AgroMedia Pustaka.
- Somantri, R. & Tanti, K. (2013). *Kisah dan Khasiat Teh*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Sucipta, I.N., Suriasih, K. & Kencana, P.K.D. (2017). *Pengemasan Pangan*. Udayana University Press.
- Sugiharto, R., E. Suroso dan B. Dermawan. (2016). Tinjauan Neraca Massa pada Proses Pengomposan Tandan Kosong Kelapa Sawit dengan Penambahan Air Limbah Pabrik Kelapa Sawit, *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 21(1), 51-62.

- Suprihatini, R. (2005). Daya Saing Ekspor Teh Indonesia di Pasar Teh Dunia. *Jurnal Agro Ekonomi*, 23(1), 1-29.
- Susanto, H., Indra, M. R. & Karyono, S. (2014). Pengaruh Sari Seduh Teh Hitam (*Camellia sinensis*) terhadap Ekspresi IGF-1, ERK1/2 dan PPAR pada Jalur MAPK (*Mitogen Activated Protein Kinase*) Jaringan Lemak Viseral Tikus Wistar dengan Diet Tinggi Lemak. *Journal Experience Life Science*, 2(2), 89-97.
- Susetyarsi, T.H. (2012). Kemasan Produk Ditinjau dari Bahan Kemasan, Bentuk Kemasan dan Pelabelan pada Kemasan Pengaruhnya terhadap Keputusan Pembelian pada Produk Minuman Mizone di Kota Semarang, *Jurnal STIE Semarang*, 4(3), 19-28.
- Syah, A.N.A. (2006). *Taklukan Penyakit dengan Teh Hijau*. Lukito, A. (Ed.). PT. Agromedia Pustaka.
- Wahyuni, N., Asfar, A. M. I. T., Asfat, A. M. I. A., Fitriani, A., Ilham, M. & Megawati, A. (2020). *Panduan Pendirian Usaha Minyak Bangle dan Balsem Bangle*. Ningrum, H. F. (Ed). Media Sains Indonesia.
- Widiati, A. (2019). Peranan Kemasan (Packaging) dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di “Mas Pack” Terminal Kemasan Pontianak, *Jurnal Audit dan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Tanjungpura*, 8(2), 67-76.
- Widodo, H., Saing, B. & Fhauziah, E. 2021. Studi Ekstraksi Teh Hitam terhadap Kandungan Tanin untuk Pembuatan Minuman Teh, *Jurnal Jaring SainTek*, 3(1), 1-5.
- Yahya, P.A. & Siagian, M.C. (2021, April). Pengaplikasian Plastik PET (Polyethylene Terephthalate) sebagai Embellishment, *e-Proceeding of Art & Design*, 8(1), 419-430.
- Yuliantoro, N. (2017). Pembotolan Sauce Sekunder Guna Menjaga Kualitas Rasa, Warna, Aroma dan Tekstur. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 8(2), 1-6.