

## IX. KESIMPULAN

Hasil analisa ekonomi produksi *premix waffle* “Yomeal” menunjukkan bahwa usaha tersebut layak untuk dijalankan dengan ketentuan sebagai berikut.

Kelompok usaha	: CV ( <i>comanditaire venootschap</i> )
Lokasi	: JL Rawasan, Dusun Karangrejo, Desa Pereng, Kecamatan Jenu, Kabupaten Tuban, Provinsi Jawa Timur.
Waktu operasi	: 8 jam/hari
Kapasitas produksi	: 12.000 kemasan/hari
Jumlah tenaga kerja	: 46 orang
<i>Total Capital Investment</i> (TCI)	: Rp 6.470.136.794,41
<i>Total Production Cost</i> (TPC)	: Rp 30.878.865.733,99
<i>Manufacturing Cost</i> (MC)	: Rp 28.845.653.789,95
<i>General Expenses</i> (GE)	: Rp 1.841.211.944,04
Harga pokok produksi (HPP)	: Rp 10.015,85
<i>Selling Cost</i> (SC)/tahun	: Rp 34.560.000.000
Laba kotor/tahun	: Rp 3.873.134.266,01
Laba bersih/tahun	: Rp 3.098.507.412,81
<i>Minimal Attractive Rate of Return</i> (MARR)	: 12,50%
<i>Rate of Return</i> (ROR)	
- Sebelum pajak:	59,86%
- Sesudah pajak:	47,89%
Pay Out Time (POT)	
- Sebelum pajak:	1,62 tahun
- Sesudah pajak:	2 tahun
Titik impas (BEP):	46,88%

## DAFTAR PUSTAKA

- Angipora, M. (2002). *Dasar-Dasar Pemasaran*. Raja Grafindo Persada.
- Arif, M. (2017). *Perancangan Tata Letak Pabrik*. Deepublish.
- Arifin, J. & Pamungkas, T. (2019). Perbaikan Tata Letak Gudang dengan Menggunakan Metode *Shared Storage* pada Perum Bulog Subdivre Karawang. *Jurnal Media Teknik & Sistem Industri*, 3(1), 7-14.
- Arisusila, T. A. (2010). Analisis Pelaksanaan Pemeliharaan Mesin Pemintalan Benang dalam Rangka Peningkatan Efisiensi Biaya Pemeliharaan pada Pengusahaan Sutera Alam (PSA) Regaloh Kabupaten Pati, *Skripsi*, Fakultas Ekonomi, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Arni, Y. (2018). Persentase Biaya Bahan Baku, Biaya Tenaga Kerja, Biaya Overhead Pabrik terhadap Harga Pokok Produksi pada PT. Maju Tambak Sumur. *Jurnal Neraca*, 2(1), 43-56.
- Assauri, S. (2004). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia (FEUI).
- Astawan, M. (2008). *Keunggulan Aluminium Foil & Logam*. Departemen Perindustrian. Direktorat Jenderal Industri Kecil Menengah.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI. (2020). *Pedoman Label Pangan Olahan*. [standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Pedoman\\_Label\\_Pangan\\_Olahan.pdf](http://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Pedoman_Label_Pangan_Olahan.pdf). Tanggal akses 13 Januari 2021.
- Badan Standarisasi Nasional. (2009). *SNI 3549-2009: Tepung Beras*. <http://sispk.bsn.go.id/SNI/DetailSNI/8113>. Tanggal akses 13 Januari 2022.
- Bali, K. F. & Arya, S. (2016). Pra rancangan Pabrik Isopropyle Benzene dari Benzene dan Propylene Kapasitas 11.000 ton/tahun, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta.

- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (1992). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhartara Karya Aksara.
- Dzakadyana, F.T. (2019). Konsumsi Susu pada Remaja Putri di Kecamatan Padalarang Kabupaten Bandung Barat, *Skripsi*, Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Fatsecret. (2022). Gizi Gula Jagung Tropicana Slim. <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/tropicana-slim/sweetener-classic/1-sachet>. Tanggal akses 10 Januari 2022.
- Fitriani, S., Murni, T., & Warsono, S. (2017). Pemilihan Lokasi Usaha dan Pengaruhnya terhadap Keberhasilan Usaha Jasa Berskala Mikro dan Kecil. *Management Insight*, 13(1), 47-58.
- Hadiwiyoto, S. (1983). *Hasil-hasil Pengolahan Susu, Ikan, Daging, dan Telur*. Liberty.
- Henny, K.H. (2013). *Bahan Produk Bakery*. Graha Ilmu.
- Idris, M. 2021. Rincian UMR Surabaya dan 37 daerah Lain di Jawa Timur. <https://money.kompas.com/read/2021/04/03/110300526/rincian-umr-surabaya-2021-dan-37-daerah-lain-di-jawa-timur>. Tanggal akses 12 Januari 2022.
- Imanningsih, N. (2012). Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Penel. Gizi Makan*, 35(1), 13-22.
- Irrubai, M. L. (2015). Strategi Labeling, Packaging, dan Marketing Produk Hasil Industri Rumah Tangga di Kelurahan Monjok Kabupaten Selaparang Kota Mataram Nusa Tenggara Barat. *Society*, 13(1), 15-30.
- 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.
- Jatim Net. 2019. 10 Kawasan Industri di Jawa Timur. <https://jatimnet.com/10-kawasan-industri-di-jawa-timur>. Tanggal akses 26 November 2021.

- Kementerian Pekerjaan Umum dan Perumahan Rakyat Direktorat Jenderal Cipta Karya. 2006. Profil Kabupaten Tuban. <https://ciptakarya.pu.go.id/profil/barat.html>. Tanggal akses 9 Januari 2022.
- Khairunnisa, S. N. 2020. Apa itu *Waffle*? Makanan Khas Negara Mana dan Sejarahanya. <https://travel.kompas.com/read/2020/05/28/173500327/apa-itu-waffle-makanan-khas-negara-mana-dan-sejarahanya?page=all#page2>. Tanggal akses 28 September 2021.
- Lukman. S. (2001). *Manajemen Keuangan Perusahaan (Konsep Aplikasi dalam Perencanaan, Pengawasamn, dan Pengambilan Keputusan)*. Salemba Empat.
- Mariani, S. (2014). Kinetika Hidrolisis Pembentukan Gula Pereduksi dengan Pengaruh Variasi Konsentrasi HCL dan Temperatur Hidrolisis, *Skripsi*, Politeknik Negeri Sriwijaya, Palembang.
- Marihati & Muryati. (2008, Februari). Pemisahan dan Pemanfaatan Bittern Sebagai Salah Satu Upaya Peningkatan Pendapatan Petani Garam, *Buletin Penelitian dan Pengembangan Industri* (Vol. 2, No. 2), Semarang.
- Menteri Sumber Daya Energi dan Mineral Republik Indonesia. 2016. Tarif Tenaga Listrik yang Disediakan oleh PT. Perusahaan Listrik Negara (Persero). <https://web.pln.co.id/statics/uploads/2017/06/Permen-ESDM-No.-28-Tahun-2016.pdf>. Tanggal akses 9 Januari 2022.
- Nurlia, N. (2019). Pengaruh Struktur Organisasi terhadap Pengukuran Kualitas Pelayanan (Perbandingan antara Ekpetasi/Harapan dengan Hasil Kerja). *Meraja Journal*, 2(2), 51-66.
- Nurminah, M. (2002). *Penelitian Sifat Berbagai Bahan Kemasan Plastik dan Kertas Serta Pengaruhnya Terhadap Bahan yang Dikemas*. USU Digital Library.
- Oktavian, R. (2013). Teknologi Produksi Garam pada Lahan Tanah di PT. Garam (Persero) Kabupaten Sampang, *Laporan PKL*, Jurusan Ilmu Kelautan, Universitas Trunojoyo Madura, Bangkalan

- Pemerintah Kabupaten Tuban. 2019. Pemberitahuan tentang Penyesuaian Tarif Air Minum PERUMDA Air Minum Tirta Lestari Kabupaten Tuban. <https://drive.google.com/file/d/1vbO6s4vbpvpbAogzf2ojCXY9g9S3jrR6/view>. Tanggal akses 9 Januari 2022.
- Pertamina. 2020. Daftar Harga BBK Tmt 01 Februari 2020. <https://www.pertamina.com/id/news-room/announcement/daftar-harga-bbk-tmt-01-februari-2020>. Tanggal akses 12 Januari 2022.
- Puady, P.S. (2018). Pengaruh Variasi Campuran Tepung Maizena dan Tepung Beras pada Pembuatan Biskuit Maizeras Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Gluten dan Kadar Protein, *Skripsi*. Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan, Yogyakarta.
- Pujawan, I. N. (2009). *Ekonomi Teknik*. Guna Widya.
- Purnomo, B. H., Rusdianto, A. S., & Hamdani, M. (2013). Desain Tata Letak Fasilitas Produksi pada Pengolahan *Ribbed Smoked Sheet* (RSS) di Gunung Pasang Panti Kabupaten Jember. *Jurnal Ilmiah*, 167-177.
- Putra. D. P. 2017. Pengembangan Industri Agroproses Pembuatan Gula Jagung. <https://www.scribd.com/document/371207892/Makalah-Gula-Jagung>. Tanggal akses 12. Januari 2022.
- Qanitha & Ambarsari, I. (2011). Efisiensi Penggunaan Kardus sebagai Kemasan Distribusi Mangga Arum Manis, *Jurnal Libang Penelitian*, 30(1), 8-15.
- Risa, P. A. & Marsiti, C. I. R. (2007). *Modul "Pelatihan Ketrampilan Boga"* Singaraja. Universitas Pendidikan Ganesha.
- Sari, N. K. (2011). *Ekonomi Teknik*. Yayasan Humaniora.
- Sediaoetama, A. D. (2008). *Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi*. Dian Rakyat.
- Setyaningsih, D. (2006). Peranan Aktivitas Enzim  $\beta$ -glukosidase pada Pembentukan Flavor Panili Selama Proses Curing, *Disertasi*, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Simarmata, H. M. P. & Panjaitan N. J. (2016). Pengaruh Pembagian Kerja terhadap Prestasi Kerja Karyawan pada Perum Bulog Subdivre Pematangsiantar. *Jurnal Murni Sadar*, 6(3), 1-10.
- Soeparno. (1992). *Prinsip Kimia dan Teknologi Susu*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. UGM Press.
- Sucipta, I. N., Suriasih K., & Kencana, P. K. D. (2017). *Pengemasan Pangan*. Udayana University Press.
- Sumitro. (2014). Keuntungan dan Kelemahan dari Setiap Jenis Struktur Organisasi. *Informatika: Jurnal Ilmiah AMIN Labuhan Batu*, 2(2), 35-51.
- Susetyarsi, T. (2012). Kemasan Produk Ditinjau dari Bahan Kemasan, Bentuk Kemasan dan Pelabelan pada Kemasan Pengaruhnya terhadap Keputusan Pembelian pada Produk Mizone di Kota Semarang, *Jurnal STIE Semarang*, 4(3), 19-28.
- Suyitno. (1990). *Bahan-bahan Pengemas*. UGM Press.
- Teixeira M. I., Andrade L. R., Farina M., Rocha-Lea, M. H. M. (2004). Characterization of short chain fatty acid microcapsules produced by spray drying, *Materials Sci and Engineering*, 24, 653-658.
- Wahyuni. (2017). Studi Pembuatan Tepung *Premix* dari Formulasi Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L), Tepung Terigu, dan Anggur Laut (*Caulerpa Racemosa*) untuk Pengolahan Bakso Fungsional, *Skripsi*, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Wahyuningsih, K., Dwiwangsa, N.P., Cahyadi, W., & Purwani, E.Y. (2015). Pemanfaatan Beras (*Oryza sativa* L.) Inpari 17 Menjadi Tepung sebagai Bahan Baku Roti Tawar Non Gluten. *Jurnal Pangan*, 24(3), 67-182.
- Whistler, F.R., J.N. Be Miller and E.F. Paschall. (1984). *Carbohydrate Chemistry for Food Scientist*. Academica, Inc.
- Williamson, G & W.J.A. Payne. (1993). *Pengantar Peternakan Di Daerah Tropis*. UGM Press.
- Witari, A. P., Anggraini, G. L., & Ningsih, E. (2021). Studi Kelayakan Pabrik Gula Rafinasi dengan Kapasitas 100000 ton/tahun

melalui Analisa Ekonomi. *Journal of Industrial Process and Chemical Engineering*, 1(1), 7-12.

Yuwono, S. S., & Waziroh, E. (2019). *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. UB Press.