

IX. KESIMPULAN

Berdasarkan analisa faktor teknis, faktor ekonomis, dan manajemen, usaha minuman “Koffucha” layak didirikan dan dioperasikan dengan uraian sebagai berikut:

Bentuk usaha	: <i>Home Industry</i>
Lokasi	: Jl. Griya Babatan Mukti No. 7, Surabaya, Jawa Timur
Waktu operasi	: Senin-Jumat, 8 (delapan) jam/hari
Kapasitas produksi	: 25 L/hari
Jumlah tenaga kerja	: 3 (tiga) orang
<i>Total Capital Investment (TCI)</i>	: Rp 57.097.840,37
<i>Fixed Capital Investment (FCI)</i>	: Rp 43.253.060,00
<i>Work Capital Investment (WCI)</i>	: Rp 13.744.780,37
<i>Total Production Cost (TPC)</i>	: Rp 244.057.717,29
<i>Manufacturing Cost (MC)</i>	: Rp 207.449.059,70
<i>General Expense (GE)</i>	: Rp 35.144.311,29
<i>Selling Cost (SC)</i>	: Rp 360.000.000,00
Laba kotor/tahun	: Rp 115.942.282,71
Laba bersih/tahun	: Rp 115.362,571,29
<i>Rate of Return (ROR)</i>	
- Sebelum pajak	: 203,06%
- Setelah pajak	: 202,04%
MARR	: 13%
<i>Pay Out Time (POT)</i>	
- Sebelum pajak	: 5,82 bulan
- Setelah pajak	: 5,85 bulan
<i>Break-Even Point (BEP)</i>	: 56,66%

DAFTAR PUSTAKA

- Ananda, G. & Hamidi. (2019). Analisis *Break Even Point* sebagai alat perencanaan laba pada perusahaan manufaktur sub sektor makanan dan minuman yang terdaftar pada Bursa Efek Indonesia tahun 2014-2017. *Measurement*, 13(1), 1-10.
- Aries & Newton. (1995). *Chemical Engineering Cost Estimation*. McGraw-Hill.
- Aryadi, M. I., Arfi, F., & Harahap, M. R. (2020). Literature review : perbandingan kadar kafein dalam kopi Robusta (*Coffea canephora*), kopi Arabika (*Coffea arabica*) dan kopi Liberika (*Coffea liberica*) dengan metode spektrofotometri UV-Vis. *AMINA*, 2(2), 64-70.
- Aryani, T. (2017). Analisis Kualitas Air Minum dalam Kemasan (AMDK) di Yogyakarta Ditinjau dari Parameter Fisika dan Kimia Air. *Media Ilmu Kesehatan*, 6(1), 46-56.
- Asmawati, Sunardi, H., & Ihromi, S. (2018). Kajian Persentase Penambahan Gula Terhadap Komponen Mutu Sirup Buah Naga Merah. *Jurnal AGROTEK*, 5(2), 97-105.
- Aprilianti, F. D. & Hartono. (2019). Pemanfaatan metode biaya volume laba sebagai alat bantu perencanaan laba pada tahu baxo Ibu Pudji tahun 2017. *Jurnal Aktual Akuntansi Keuangan Bisnis Terapan*, 2(1), 7-19.
- Astuti, W. (2015). Pemeliharaan Mesin-Mesin Kantor dalam Menunjang Aktivitas Kerja Karyawan pada CV Agape Pratama, *Skripsi*, Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Badan Standardisasi Nasional. (1995). *Gula Palma*. SNI 01-3743-1995. https://kupdf.net/download/sni-01-3743-1995-gula-palmapdf_59c5ccd808bbc5a6126871a5_pdf. Diakses pada tanggal 21 Oktober 2022.
- Chu, S. C. & Chen, C. (2006). Effects of origins and fermentation time on the antioxidant activities of kombucha. *Food Chemistry*, 98(3), 502-507.

- Colorado State University. (2018). *Kombucha*. <http://fsi.colostate.edu/kombucha/>. Diakses pada tanggal 28 November 2022.
- Daulay, A. F. (2016). Dasar-dasar Manajemen Organisasi. *Jurnal Pendidikan dan Konseling*, 6(2), 34-48.
- Ekawati, S., Gayatri, B. R. R., Prakoso, P., & Chumaidi, A. (2020). Analisa ekonomi prarancangan pabrik kimia pembuatan biodiesel dari minyak biji randu (*Ceiba pentandra*) menggunakan katalis heterogen CaO dengan kapasitas 22.000 ton/tahun. *Distilat*, 6(2), 241-248.
- Fauzi, A. (2007). Analisis dan Evaluasi Aspek Manajemen dalam Studi Kelayakan Proyek. *Seminar Nasional Aplikasi Teknologi Informasi*, 1, 1-6.
- Ferbriandini, I. F. & Sutopo, W. (2018, Mei). Internal Rate of Return untuk Analisis Kelayakan Investasi di Bidang Industri : Review Paper. *Seminar dan Konferensi Nasional IDEC. IDEC UNS*.
- Fikri, H., Subagja, A., Agustina, & Manurung, S. D. (2019). Karakteristik Aspal Modifikasi dengan penambahan Limbah Botol Plastik *Polyethylene Terephthalate* (PET), *Industrial Research Workshop and National Seminar*, Politeknik Negeri Bandung, Bandung
- Freitas, A., Sousa, P., & Wurlitzer, N. (2022). Alternative raw materials in kombucha production. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 30, 100594.
- Gardjito, M. (2013). *Bumbu, penyedap, dan penyerta masakan Indonesia*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Irmayani, Sari, I., & Sriwahyuningsih, A. E. (2021). Analisis pendapatan usaha gula aren di Desa Buntu Pema Kecamatan Curio Kabupaten Enrekang. *Jurnal Ilmiah Ecosystem*, 21(2), 325-337.
- Ismail, Y. N. N., Solang, M., & Uno, W. D. (2020). Komposisi proksimat dan indeks glikemik nira aren. *Biospecies*, 13(2), 1-9.
- Jain, A., Jain, D. S., & Chande, D.P. (2010). Formulation of Genetic

- Algorithm to Generate Good Quality Course Timetable. *International Journal of Innovation, Management and Technology*, 1, 248-251.
- Jamilah, V. (2019). Pengaruh Variasi Konsentrasi Starter Terhadap Kualitas Teh Kombucha. *Skripsi*, Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung, Lampung.
- Jeszka-Skowron, M., Zgoła-Grze'skowiak, A., & Grze'skowiak, T. (2015). Analytical methods applied for the characterization and the determination of bioactive compounds in coffee. *European Food Research and Technology*, 240(1), 19–31.
- Khaerah, A. & Akbar, F. (2019). Aktivitas Antioksidan Teh Kombucha dari Beberapa Varian Teh yang Berbeda. *Prosiding Seminar Nasional LP2M UNM Edisi 4*, 472-476.
- Kristiandi, K., Lusiana, S. A., A'yunin, N. A. Q., Ramdhini, R. N., Marzuki, I., Rezeki, S., Erdiandini, I., Yuniarto, A. E., Lestari, S. D., Ifadah, R. A., Kushargina, R., Yuniarti, T., & Pasanda, O. SR. (2021). *Teknologi Fermentasi*. Yayasan Kita Menulis.
- Koespratiwi, A. F. K., Rahayu, D. K., & Widada, H. D. (2021). Analisis Strategi Mitigasi Risiko Pada Usaha Pembuatan Roti. *Jurnal Manajemen & Teknik Industri-Produksi*, 21(2), 111-126.
- Kusdiana, R., Ferdi, V., Kusumawardhana, I., & Levyta, F. (2020). Hedonic Test of Kombucha Coffee. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 924, 012005.
- Majidah, L., Gadizza, C., & Gunawan, S. (2022). Analisis Pengembangan Produk Halal Minuman Kombucha. *Halal Research*, 2(1), 36-51.
- Malbasa, R., Loncar, E., Djuric, M., & Dosenovic, I. (2008). Effect of Sucrose Concentration on the Products of Kombucha Fermentation on Molases. *Food Chemistry*, 108(3), 926-932.
- Manuho, P., Makalare, Z., Mamangkey, T., & Budiarmo, N. S. (2021). Analisa Break Even Point (BEP). *Jurnal Ipteks Akuntansi bagi Masyarakat*, 5(1), 21-28.
- Meryana. (2020). Penerapan Perjanjian Kerja Waktu Tertentu (PKWT) antara Badan Usaha dengan Tenaga Kerja di Toko

- Cream Bear Batam. *Project Report*, Universitas Internasional Batam.
- Murwanti, I. (2018). Identifikasi Boraks pada Jajanan Anak di Lingkungan Sekolah Kecamatan Serengan Kota Surakarta, *Skripsi*, Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Nurhayati, Yuwanti, S., & Urbahillah, A. (2020). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Kombucha Cascara (Kulit Kopiranum). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(1), 38-49.
- Nurfuzianti, R., Lubis, N., & Cahyati, E. (2021). Pengaruh proses fermentasi terhadap kandungan asam laktat pada makanan fermentasi. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 10(2), 1-6.
- Peters, M.S., Timmerhaus, K.D., & West, R.E. (2003). *Plant Design and Economics for Chemical Engineers*, 5th ed. Mc-Graw Hill.
- Permatasari, A. K., Nocianitri, K. A., & Duniaji, A. S. (2016). Viabilitas *Lactobacillus rhamnosus* SKG 34 dalam Berbagai Jenis Enkapsulan dan Suhu Penyajian. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 5(1), 1-13.
- Pratama, A. K. Y., Wisdaningrum, O., & Nugrahani, M. P. (2020). Pendampingan dan Penerapan Teknologi untuk Peningkatan Produktivitas Usaha Mikro Gula Semut. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(2), 275-284.
- Pusat Informasi Pasar Uang Bank Indonesia. (2022). Suku Bunga Deposito (Data PIPU Bang Indonesia). <https://pusatdata.kontan.co.id/bungadeposito>. Tanggal akses 14 November 2022
- Putri, R. M., & Sartika, R. A. D. (2021). Effects of The Covid-19 Pandemic on Eating Habits and Exercise Habits of The Selected High School Adolescents in West Lampung Regency. *Jurnal Kesehatan Komunitas*, 7, 164-169.
- Rani, N. M. S., & Yuni, N. K. S. E. (2021). Analisis Faktor Risiko terhadap Keterlambatan Proyek Konstruksi *The Himana Condotel*. *Paduraksa*, 10(1), 41-55.

- Rori, W. F., Malingkas, G. Y., & Inkiriwang, R. L. (2020). Evaluasi kelayakan finansial proyek perumahan Casa de Viola Grand Kawanua Manado. *Jurnal Sipil Statik*, 8(1), 107-116.
- Qisti, N., Nurwidah, A., Padapi, A., & Hariyono, I. (2020). Analisa kelayakan usaha pembuatan selai apel di UMS Rapang Store. *Mallomo: Journal of Community Service*, 1(1), 22-29.
- Quiao-Won, M. E., & Teves, F. G. (2018). Characteristics of kombucha fermentation from different substrates and cytotoxicity of tea broth. *Sustainable Food Production*, 4, 11– 19. <https://doi.org/10.18052/www.scipress.com/SFP.4.1>
- Rahmadewi, Y. M. & Wahyuningsih, I. (2019). *Model Pembelajaran Masyarakat dalam Mengembangkan Potensi Talas (Colocasia esculenta)*. Penerbit K-Media.
- Ratnawati, F. (2021). *Gayo Sang Pemikat*. Guepedia.
- Rizkiyah. (2016). Relevan constanalysis: dasar pengambilan keputusan memproduksi sendiri atau membeli. *Jurnal Ilmu dan Riset akuntansi*, 5(4), 1-15.
- Salsabila, M. (2019). Pengaruh konsentrasi dan jenis kopi Robusta (*Coffea canephora*) dampit dan Arabika (*Coffea arabica*) juria terhadap karakteristik kombucha kopi. *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya Malang.
- Sari, D. P. S. & Prana, R. R. (2019). Pengaruh modal kerja terhadap profitabilitas pada perusahaan property yang terdaftar di bursa efek Indonesia. *Jurnal Manajemen, Ekonomi, Keuangan, dan Akuntansi*, 1(1), 15-20.
- Simbolon, B., Pakpahan, K., & MZ., Siswarani. (2013). Kajian pemanfaatan biji kopi (Arabika) sebagai bahan baku pembuatan biodiesel. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 2(3), 1-7.
- Soto, S. A. V., Beaufort, S., Bouajila, J., Souchard, J.P., Renard, T., Rollan, S., Taillandier, P. (2019). Impact of Fermentation Conditions on the Production of Bioactive Compounds with Anticancer, Anti-Inflammatory and Antioxidant Properties in Kombucha Tea Extracts. *Journal Process Biochemistry*, 83, 44-54.
- Suradi. (2015). Kebutuhan Pangan bagi Rumah Tangga Miskin. *Jurnal Sosio Informa*, 1(1), 1-12.

- Suprihatin & Suparno, O. (2013). *Teknologi Proses Pengolahan Air untuk Mahasiswa dan Praktisi Industri*. IPB Press.
- Tunky, H., Kohardinata, C.. (2016). Perancangan Desain Kemasan pada Merk Keripik Pisang Bananation di Surabaya. *PERFORMA: Jurnal Manajemen dan Start-Up Bisnis*, 1(5), 576-583.
- Villarreal-Soto, S. A., Beaufort, S., Bouajila, J., Souchard, J. P., & Taillandier, P. (2018). Understanding Kombucha Tea Fermentation : A Review. *Journal of Food Science*, 83(3), 580-588. [https://doi: 10.1111/1750-3841.14068](https://doi.org/10.1111/1750-3841.14068)
- Watawana, M. I., Jayawardena, N., Gunawardhana, C. B, Waisundara, V. Y. (2015). Review Article Health, Wellness, and Safety Aspects of The Consumption of Kombucha. *Journal of Chemistry*, 1-12.
- Wahyuni, N., Asfar, A. M. I. T., Asfar, A. M. I. A., Fitriani, A., Ilham, M. & A. Megawati. (2020). *Panduan Pendirian Usaha Minyak Bangle dan Balsem Bangle*. CV. Media Sains Indonesia.
- Widiawati, 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.
- Wijana, S. (2012). *Perancangan Pabrik*. Universitas Brawijaya.
- Wisnu, D. U. R. (2019). *Teori Organisasi: Struktur dan Desain*. UMM Press.
- Zubaidah, E., Fibrianto, K., & Kartikaputri, S. D. (2021). Potensi kombucha daun teh (*Camellia sinensis*) dan daun kopi robusta (*Coffea robusta*) sebagai minuman probiotik. *Jurnal Bioteknologi & Biosains Indonesia*, 8(2), 185-195.
- Zunara, E. & Hartoyo, S. (2016). Analisis Pengaruh Faktor Makroekonomi terhadap *Return* dan *Risk Premium* Saham Menggunakan Model *Arbitrage Pricing Theory*. *Jurnal Aplikasi Manajemen*, 14(3), 546-556.