

IX. KESIMPULAN

Hasil analisa ekonomi dan teknis usaha dendeng sapi “Dendeng Sarjana” menunjukkan bahwa usaha layak untuk didirikan dengan rincian sebagai berikut:

Bentuk usaha	: Usaha mikro
Lokasi usaha	: Ruko Klampis Megah Raya C-29, Surabaya
Waktu operasi	: 7 jam/hari (6 hari/minggu)
Kapasitas produksi	: 47 <i>pouch</i> /hari (@200 gram)
Jumlah tenaga kerja	: 3 orang
<i>Total Capital Investment</i> (TCI)	: Rp611.565.303,-
<i>Fixed Capital Investment</i> (FCI)	: Rp65.694.335,-
<i>Work Capital Investment</i> (WCI)	: Rp545.870.968,-
<i>Total Production Cost</i> (TPC)	: Rp705.406.892,-
<i>Manufacturing Cost</i> (MC)	: Rp599.595.858,-
<i>General Expense</i> (GE)	: Rp105.811.034,-
Laba kotor/tahun	: Rp174.433.108,-
Laba bersih/tahun	: Rp173.560.943,-
MARR	: 12,35%
<i>Rate of Return</i> (ROR)	
Sebelum pajak	: 28,52%
Setelah pajak	: 28,38%
<i>Payout Time</i> (POT)	
Sebelum pajak	: 1249 hari
Setelah pajak	: 1255 hari
<i>Break Even Point</i> (BEP)	: 51,82%

DAFTAR PUSTAKA

- ACE. (2022). *Krischef meja dapus 3 tingkat 150 cm – silver*. https://www.ruparupa.com/acestore/p/krischef-meja-dapus-3-tingkat-150-cm-silver.html?utm_source=google&utm_medium=cpc&utm_campaign=Gads_Ace_OL&gclid=Cj0KCOiAzeSdBhC4ARIsACj36uHxAwA4abtl8JMq2QDKyOXusVKr0X6O1GhNOQm-r7cMAitrOv1_XgaAngxEALw_wcB. Tanggal akses 4 November 2022.
- Alibaba. (2022). *Astar bakery oven for baking cookies industrial baking oven bread*. https://www.alibaba.com/product-detail/Astar-bakery-oven-for-baking-cookies_62338663920.html?spm=a2700.pccps_detail.0.0.72e23fd51CepsF. Tanggal akses 5 November 2022.
- Aljobair, M. O. (2022). Chemical composition, antimicrobial properties, and antioxidant activity of galangal rhizome. *Food Science and Technology*, 42, 1-8.
- Atma, Y. (2015). Studi penggunaan angkak sebagai pewarna alami dalam pengolahan sosis daging sapi. *Jurnal Teknologi*, 7(2), 76–85.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. (2020). Pedoman Label Pangan Olahan. Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- Badan Pusat Statistik. (2019). *Statistik Indonesia Tahun 2019*. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. (2021). *Konsumsi Kalori dan Protein Penduduk Indonesia dan Provinsi*. Jakarta.
- Baines, D., & Brown, M. (2016). Flavor enhancers: Characteristics and uses. *Encyclopedia of Food and Health*, 716–723.
- Bhatia, Kavita & Asrey, Ram & Singh, Surender & Varghese, Eldho & Kannaujia, Pankaj. (2013). Influence of packaging material on quality characteristics of minimally processed pomegranate. *Indian Journal of Agricultural Sciences*. 83. 872-6.
- Campbell, A. (2014). Monosodium glutamate (MSG). *Encyclopedia of Toxicology*, 391–392.
- Durack, E., Alonso-Gomez, M., & Wilkinson, M. G. (2008). Salt: A Review of its Role in Food Science and Public Health. *Current Nutrition & Food Science*, 4, 290-297.
- Ferlinahayati, Said, M., & Jorena. (2019). Pembuatan Makanan Ringan dari Herbal Lengkuas. *Jurnal Pengabdian Sriwijaya*, 7(4), 900–905.

- Firdamayanti, E. & Srihidayati, G. (2021). Analisis organoleptik produk kaldu bubuk instan dari ekstrak ikan malaja (*Siganus canaliculatus*). *Perbal: Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 9(2), 132-137.
- Fernandez, M. F., Maryani, Y., & Darnawi, D. (2019). Pengaruh jenis kemasan penyimpanan terhadap viabilitas dan vigor benih koro pedang putih (*Canavalia ensivormis*). *Jurnal Ilmiah Agroust*, 2(1), 25-33.
- Giatman, M. (2011). *Ekonomi Teknik*. Rajawali Pers.
- Hanifah, I. L., & Herawati, M. M. (2018). Pengaruh suhu dan pengemasan vakum terhadap kualitas sayur brokoli selama masa simpan. In *Peluang dan Tantangan Pembangunan Pertanian Berkelanjutan di Era Global dan Digital* (p. 231-236).
- Hawa, L. C., Setiawan, W. P., & Ahmad, A. M. (2018). Aplikasi teknik penyimpanan menggunakan pengemas vakum pada berbagai jenis beras. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 6(2), 145-156.
- Heryani, H. (2016). *Keutamaan Gula Aren & Strategi Pengembangan Produk*. Lambung Mangkurat University Press.
- IKEA. (2022). *ÄNDLIG*. <https://www.ikea.co.id/in/produk/peralatan-dapur/pisau/andlig-art-90257623>. Tanggal akses 8 November 2022.
- Izawa, K., Amino, Y., Kohmura, M., Ueda, Y., & Kuroda, M. (2010). Human–environment interactions – taste. *Comprehensive Natural Products II*, 631–671.
- Lestari, E. R., Citraresmi, A. D. P., & Ardianti, F. L. (2019). *Ekonomi Teknik*. UB Press.
- Malichati, A. R., & Adi, A. C. (2018). Kaldu ayam instan dengan substitusi tepung hati ayam sebagai alternatif bumbu untuk mencegah anemia. *Amerta Nutr*, 74-82.
- Maruta, H. (2018). Analisis break even point (bep) sebagai dasar perencanaan laba bagi manajemen. *JAS (Jurnal Akuntansi Syariah)*, 2(1), 9-28.
- Maryanti, S. (2017). *Manajemen Usaha Kecil*. Deepublish.
- Monisha, K., & Mariyanancyarputha, L. (2022). Characterization and mycotoxin screening of fungal isolates from Palm Sugar. *International Journal of Advanced Health Science and Technology*, 2(5).
- Mulyono, P. (2021). *Ekonomi Teknik*. Gadjah Mada University Press.

- Parwati, N. N., Ristiati, N. P., & Atmadja, A. T. (2021). Diversifikasi produk beras merah cendana menjadi angkak sebagai produk kesehatan di desa mengesta. *Jurnal Puruhita*, 3(2), 98-107.
- Patriani, P., Hafid, H., Mirwandhono, E., & Wahyuni, T. H. (2020). *Teknologi Pengolahan Daging*. Anugerah Pangeran Jaya Press.
- Permata, D. A., Ismed, & Putri, H. (2019). Pembuatan Kaldu sapi instan dengan pemanfaatan oxtail dan brokoli (*Brassica oleraceae* L.). *Agroteknika*, 2(1), 20–30.
- Prabhakar, K., & Mallika, E. N. (2014). Water activity. *Encyclopedia of Food Microbiology*, 751–754.
- Pradana Putra, A. F., Wulandari, I., & Asri, N. R. (2019). Ekstraksi Minyak atsiri dari Bawang Merah Dengan metode microwave ultrasonic steam diffusion (musdf). *Akta Kimia Indonesia*, 4(2), 86.
- Purnatiyo, D. (2014). Analisis Kelayakan Investasi Alat DNA Real Time Thermal Cycler (RT-PCR) untuk Pengujian Gelatin. *Jurnal PASTI*, 8(2), 212-226.
- Qiu, L., Zhang, M., Tang, J., Adhikari, B., & Cao, P. (2019). Innovative technologies for producing and preserving intermediate moisture foods: A review. *Food Research International*, 116, 90-102.
- Sánchez-Castillo, C. P., & James, W. P. T. (2013). Salt: Epidemiology. *Encyclopedia of Human Nutrition*, 166–177.
- Sappington, J., Gartland, A., & Sappington, A. (2015). *Heartlandia: Heritage Recipes from Portland's the Country Cat*. United States: Houghton Mifflin Harcourt.
- Sari, N. K. (2011). *Ekonomi Teknik*. Yayasan Humaniora.
- Seftiono, H., Wong, A., & Gunawan, I. I. (2022). Pendampingan Regulasi Kemasan Pangan Secara Daring bagi UMKM di Desa Wisata Provinsi Bali. *Transformatif: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 13-22.
- Shahwar, M. K., El-Ghorab, A. H., Anjum, F. M., Butt, M. S., Hussain, S., & Nadeem, M. (2012). Characterization of coriander (*coriandrum sativum* L.) seeds and leaves: Volatile and non volatile extracts. *International Journal of Food Properties*, 15(4), 736–747.
- Shopee. (2022). *Promo Sharp Showchase 200L Sch-210FS*. https://shopee.co.id/Promo-Sharp-Showcase-200L-Sch-210Fs-i.371339599.16176805504?sp_atk=f6c2a115-e0ee-46de-bad6-996ce4eb1272&xptdk=f6c2a115-e0ee-46de-bad6-996ce4eb1272. Tanggal Akses 6 November 2022.

- Sianturi, N. M. & Purba, D. (2021). *Analisa Laporan Keuangan untuk Teknik dan Ekonomi*. Penerbit NEM.
- Silva, F., Domeño, C., & Domingues, F. C. (2020). Coriandrum sativum L. *Nuts and Seeds in Health and Disease Prevention*, 497–519.
- Stick, R. V., & Williams, S. J. (2009). *Carbohydrates: The essential molecules of life*. Elsevier Science.
- Swamy, K. R. M., & Gowda, V. R. (2006). Leek and shallot. *Handbook of Herbs and Spices*, 365–389.
- Tokopedia. (2022). *6L 220V 1000W Multifunction Meat Grinder Machine Chopper Mincer*.
<https://www.tokopedia.com/dzumofficial/6l-220v-1000w-multifunction-meat-grinder-machine-chopper-mincer>.
 Tanggal akses 5 November 2022.
- Tokopedia. (2022). *Blender kaca Philips HR-2115 – Merah*.
<https://www.tokopedia.com/ciptaagungbdg/blender-kaca-philips-hr-2116-merah?extParam=ivf%3Dfalse&src=topads>.
 Tanggal akses 6 November 2022.
- Tokopedia. (2022). *Cutting Board Plastic / Talenan Plastik Ukuran 29 x 19 cm - TL Pink*.
<https://www.tokopedia.com/7evenshop/cutting-board-plastic-talenan-plastik-ukuran-29-x-19-cm-tl-pink?extParam=ivf%3Dfalse%26src%3Dsearch>.
 Tanggal Akses 7 November 2022.
- Tokopedia. (2022). *Komodo baskom tinggi 38, 40 cm stainless steel mixing bowl – 40*.
<https://www.tokopedia.com/omatara/komodo-baskom-tinggi-38-40-cm-stainless-steel-mixing-bowl-40?src=topads>.
 Tanggal akses 5 November 2022.
- Tokopedia. (2022). *Taffware timbangan dapur 15 kg 1g*.
<https://www.tokopedia.com/budgetgadget/taffware-timbangan-dapur-15kg-1g?extParam=ivf%3Dfalse%26src%3Dsearch&refined=true>.
 Tanggal akses 13 November 2022.
- Wijayasekara, K., & Wansapala, J. (2017). Uses, effects and properties of monosodium glutamate (MSG) on food & nutrition. *International Journal of Food Science and Nutrition*, 2(3), 132-143.
- Wilson, L. (2016). *Spices and flavoring crops: Tubers and roots*. Encyclopedia of Food and Health, 93–97.

- Yebra-Biurrun, M. C. (2005). Sweeteners. *Encyclopedia of Analytical Science*, 562–572.
- Zaitoun, M., Ghanem, M., & Harphoush, S. (2018). Sugars: Types and Their Functional Properties in Food and Human Health. *International Journal of Public Health Research*, 6(4): 93-99.
- Zeece, M. (2020). Flavors. Introduction to the Chemistry of Food, 213–250.
- Zeković, Z., Pavlić, B., Cvetanović, A., & Đurović, S. (2016). Supercritical fluid extraction of coriander seeds: Process optimization, chemical profile and antioxidant activity of lipid extracts. *Industrial crops and products*, 94, 353-362.