

IX. KESIMPULAN

Berdasarkan Analisa faktor teknis dan faktor ekonomi, usaha minuman “*Chatea*” yang direncanakan layak untuk didirikan dan dioperasikan, dengan uraian sebagai berikut:

Bentuk perusahaan	: <i>Home Industry</i>
Lokasi	: Lebak Rejo II, Surabaya
Waktu operasi	: 07.00-16.00
Kapasitas	: 100 botol/hari
Jumlah tenaga kerja	: 3 orang
<i>Total Capital Investment (TCI)</i>	: Rp 50.166.120
<i>Total Production Cost (TPC)</i>	: Rp 353.615.459
MARR	: 12%
<i>Rate of Return (ROR)</i> - Sebelum pajak	: 156%
- Sesudah pajak	: 113%
<i>Pay Out Time (POT)</i> - Sebelum pajak	: 7 bulan 5 hari
- Sesudah pajak	: 9 bulan 20 hari
Harga Jual Produk	: 15.000
Hasil Penjualan Produk/Tahun	: Rp 432.000.000
Break Even Point (BEP)	: 52,93%

DAFTAR PUSTAKA

- Akhmad, J. 2019. Analisa Kelayakan Finansial Investasi Pabrik Pengolahan Pasta Bawang Merah, *Jurnal Ilmiah Indonesia* 4 (5): 30-38.
- Ambarsari, I., Qanytah, & Sudaryono, T. (2013) Perubahan kualitas susu pasteurisasi dalam berbagai jenis kemasan. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. 32(1), 10-19.
- Arif, M. (2017). *Perancangan Tata Letak Pabrik*. Deepublish.
- 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.
- Aziz, M. H., Lusiana, Y., & Hartanti. (2019). Omotenashi dalam *Wagashi*. *Journal of Japanese Area Studies*, 7(2), 57-74.
- Badan Standarisasi Nasional. 1994. SNI 01-3552-1994: Jelly agar. https://kupdf.net/queue/jellyagar_5a8bc06de2b6f56f3f7f4f40_pdf?queue_id=1&x=1666278652&z=MTE4LjEzNy41MS42. Tanggal akses 7 Juni 2022.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 2971:2011: Susu kental manis. <https://123dok.com/document/zlj564ry-susu-kental-manis-sni.html>. Tanggal akses 7 Juni 2022.
- Budi, E. S., Mulyono, J., & Dewi, D. R. S. (2014). Usulan perbaikan tata letak pabrik di PT. A dengan metode *graph theoretic approach*. *Jurnal Ilmiah Widya Teknik*, 13(1), 39-49.
- Cengel, Y. A., & Boles, M. A. (2007). *Energy, energy transfer, and general energy analysis*. An Engineering Approach, McGraw-Hill, New York.
- Choiriyah, V.U., Dzulkhirom, M. & H. & 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.

- Dharsono, W. W. (2016). Analisa tata letak fasilitas produksi untuk meminimumkan biaya proses produksi mebel (Studi Kasus di PT Karya Papua). *Jurnal Teknologi dan Rekayasa*, 1(2), 51-60.
- Direktorat Pengembangan Usaha dan Investasi. (2013). Susu. Kementerian Pertanian.
- Ekoanindiyo, F. A. (2011). Perancangan tata letak gudang dengan metode shared storage. *Jurnal Dinamika Teknik*, 5(2), 64-74.
- Gatut, S., & Agustoni, S. (2007). *Kiat Hemat Bayar Listrik*. Griya
- Groover, M. P. (2016). *Automation, Production Systems, And Computer-Integrated Manufacturing*. Pearson Education India.
- Gotti, R., Leoni, A., & Fiori, J. (2021). Evaluation of Roasting Effect on Selected Green Tea Volatile Flavor Compound and Pyrazine Content by HS-SPME GC-MS. *Applied Sciences*, 11(17), 8217.
- Hamdani, S. E. (2020). *Mengenal Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (UMKM) Lebih Dekat*. Uwais Inspirasi Indonesia.
- Hariyadi, P. (2016). Prinsip Kedua Desain Saniter untuk Mesin dan Peralatan di Industri Pangan Terbuat dari Bahan-Bahan yang Sesuai. *Food Review Indonesia*, 9(4), 44-47.
- Hasibuan, M. S. (2004). *Manajemen*. PT. Bumi Aksara.
- Hasibuan, M. S. (2016). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. PT. Bumi Aksara.
- Heizer, J., & Render, B. (2006). *Manajemen Tata Letak Edisi-7*. Salemba Empat, Jakarta.
- Istianah, N., Fitriadinda, H., & Murtini, E. S. (2019). *Perancangan Pabrik untuk Industri Pangan*. Universitas Brawijaya Press.
- Kementerian Energi dan Sumber Daya Mineral. 2011. Konversi Mitan ke Gas. <https://migas.esdm.go.id/uploads/Konversi-Mitan-GAS.pdf>. Tanggal akses 7 November 2022.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2008). *Prinsip-prinsip Pemasaran*. Penerbit Erlangga.
- Kurniawan, I., & Putri, R. D. M. (2013). Alat pemantau kestabilan pasteurisasi susu. *Jurnal Teknik Elektro*, 5(2), 69-74.

- Kusnaedi. (2010). *Mengolah Air Kotor Untuk Air Minum*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Lelita, D. I., Rohadi, R., & Putri, A. S. (2013). Sifat Antioksidatif Ekstrak Teh (*Camellia Sinensis* Linn.) Jenis Teh Hijau, Teh Hitam, Teh Oolong dan Teh Putih dengan Pengeringan Beku (Freeze Drying). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 13(1), 15-30.
- Lukitaningsih, A. (2013). Perkembangan Konsep Pemasaran: Implementasi dan Implikasinya. *Jurnal Maksipreneur: Manajemen, Koperasi, dan Entrepreneurship*, 3(1), 21-35.
- Maeda, S., & Nakagawa, M. (1977). General chemical and physical analyses on various kinds of green tea. *Chagyo Kenkyu Hokoku. Tea Research Journal*, 1977(45), 85-92.
- Margiyanti, Y. (2019). Analisis Ekonomi pada Pabrik Sorbitol dengan Proses Hidrogenasi Katalitik Kapasitas 90.000 Ton/Tahun, Skripsi, Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Mariod, A. A., & Fadul, H. (2013). Gelatin, source, extraction and industrial applications. *Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria*, 12(2), 135-147.
- Maulana, Y. S. (2018). Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi pemilihan lokasi pabrik pt sung chang indonesia cabang kota banjar. *Jurnal Ilmiah ADBIS (Administrasi Bisnis)*, 2(2), 211-222.
- Meylani, V., & Putra, R. R. (2019). Analisis E. Coli Pada Air Minum Dalam Kemasan Yang Beredar Di Kota Tasikmalaya. *Bioeksperimen: Jurnal Penelitian Biologi*, 5(2), 121-125.
- Monavarian, A., Asgari, N., & Ashena, M. (2007). *Structural and content dimensions of knowledge-based organizations*. 1st National Conference of Knowledge Management, Razi international center, Tehran, Iran.
- Mufreni, A. N. (2016). Pengaruh Desain Produk, Bentuk Kemasan Dan Bahan Kemasan Terhadap Minat Beli Konsumen (Studi Kasus Teh Hijau Serbuk Tocha). *Jurnal Ekonomi Manajemen*, 2(2), 48-54.
- Munawir. (2014). *Analisis Laporan Keuangan*. Yogyakarta: Liberty.

- Ni'am, M. D. L., Suyadi, B., & Ani, H. M. (2018). Pengaruh Upah Terhadap Motivasi Kerja Karyawan (Studi Kasus Pada Karyawan UD. Pakem Sari, Desa Sumberpakem, Kecamatan Sumberjambe, Kabupaten Jember). *Jurnal Pendidikan Ekonomi: Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan, Ilmu Ekonomi Dan Ilmu Sosial*, 12(2), 192-198.
- Nopriani, U. (2021). Pengaruh penambahan konsentrasi gula pasir terhadap sifat sensoris kefir susu UHT (*Ultra High Temperature*) sebagai minuman fungsional di masa pandemi Covid-19. *Jurnal Agropet*, 18(2), 26-33.
- Nunes, L., Martins, E., Perrone, I. T., & de Carvalho, A. F. (2019). The Maillard reaction in powdered infant formula. *J. Food Nutr. Res*, 7(1), 33-40.
- Nurhayati, A., & R. K, S. Dewi. (2017). *Ekonomi Teknik*. Yogyakarta: ANDI.
- Nuzulian & F. B. Syam. (2017). Analisa Break Even Point Sebagai Dasar Pengambilan Keputusan Penetapan Harga Jual Pada Usaha Kecil dan Menengah (UKM) di Kota Banda Aceh, *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi* 2 (4): 17-30.
- PDAM. 2019. Klasifikasi Pelanggan dan Tarif Air Minum PDAM Kota Surabaya. <https://www.pdam-sby.go.id/read/tabel-tarif-pelanggan>. Tanggal akses 7 November 2022.
- Pemerintah Indonesia. Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan. Sekretariat Negara.
- PLN. 2022. Penetapan Penyeusaian Tarif Tenaga Listrik (*Tariff Adjustment*). <https://web.pln.co.id/statics/uploads/2022/09/TTL-OKT-DES.jpg>. Tanggal akses 7 November 2022.
- Prawira, A. M. I., Shabri, S., Harianto, S., Maulana, H., & Rohdiana, D. (2018). KARAKTERISTIK FISIK TEPUNG TEH HIJAU YANG DIPROSES MENGGUNAKAN MESIN DISC MILL DAN STONE MILL. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 29(1), 77-84.
- Prihatin, T. (2018). Implementasi metode simple additive weighting dalam penentuan susu UHT untuk anak balita. *Jurnal Teknik Komputer AMIK BSI*, 4(2), 1-6.

- Purwantoro, P. (2019). Pengaruh pemilihan tata letak produk, harga dan kelengkapan produk terhadap keputusan pembelian pada swalayan grace mart bangun jaya. *HIRARKI: Jurnal Ilmiah Manajemen Dan Bisnis*, 1(2), 12-17.
- Putri, S. R., & Amalita, N. (2020). Pengelompokan merek susu *Ultra High Temperature* berdasarkan kemiripan kandungan gizi menggunakan Analisis Biplot. *Journal Of Mathematics UNP*, 3(1), 75-79.
- Rezayian, A. (2005). *The Basics of Organization and Management*. SAMT publications.
- Rohman, E., & Maharani, S. (2020). Peranan warna, viskositas, dan sineresis terhadap produk yoghurt. *Edufortech*, 5(2), 97-107.
- Saputri, G. A. R., Ulfa, A. M., & Utami, N. K. D. (2020). Penetapan kadar lemak total pada susu kental manis coklat yang dijual di minimarket kota Bandar Lampung dengan metode sokletasi. *Jurnal Analisis Farmasi*, 5(2), 104-110.
- Stephanie. (2008). Penetapan kadar asam Dokosaheksaenoat (DHA) dalam susu formula bayi dan anak secara kromatografi gas, *Skripsi*, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Indonesia, Depok.
- Subakir, S. P. Utomo, dan Mulyadi. 2014. Analisa Kelayakan Usaha Buah Bengkuang Sebagai Produk Camilan Krupuk Goreng Pasir Non Kolesterol, *Majalah Ekonomi* 19(1): 73-87.
- Tan, H. R., Lau, H., Liu, S. Q., Tan, L. P., Sakumoto, S., Lassabliere, B., Leong, K., Sun, J., & Yu, B. (2019). Characterisation of key odourants in Japanese green tea using gas chromatography-olfactometry and gas chromatography-mass spectrometry. *LWT-Food Science and Technology*, 108,
- Viknesuari, S., Naffarindra, K., & Ramadhanti, F. (2022). Pendampingan Peningkatan Produktivitas dan Daya Saing Usaha Mikro Kecil dan Menengah Teh Tarik Jelly Campernik Cianjur. Wikrama Parahita: *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(1), 107-115.221-232.
- Wachyuni, S. S., Yenny, M., & Wiweka, K. (2020). Studi Eksperimen Jelly Lidah Buaya Sebagai Bahan Dasar Produk Hidangan Penutup (*Dessert*). *Tourism Scientific Journal*, 5(2), 276-288.

- Wahyuni, N., Asfar, A. I. T., Asfar, A. I. A., Fitriani, A., Ilham, M., & Megawati, A. (2020). *Panduan Pendirian Usaha Minyak Bangle Dan Balsem Bangle*. Media Sains Indonesia.
- Wignjosoebroto, S. (2009). *Tata Letak Pabrik Dan Pemandahan Bahan*. Surabaya: Guna Widya.
- Wuryanti, S. (2016). *Neraca Massa dan Energi*. Bandung: Politeknik Negeri Bandung.
- Yang, Y., Zhang, M., Hua, J., Deng, Y., Jiang, Y., Li, J., Wang, J., Yuan, H., & Dong, C. (2020). Quantitation of pyrazines in roasted green tea by infrared-assisted extraction coupled to headspace solid-phase microextraction in combination with GC-QqQ-MS/MS. *Food Research International*, 134, 109167.
- Yuliani, H. R. (2019). *Neraca Massa dan Neraca Panas*. Deepublish.