

IX. KESIMPULAN

Berdasarkan analisa faktor teknis dan factor ekonomi, unit usaha pengolahan “*SoyCoffee*” layak untuk didirikan, dengan uraian sebagai berikut:

Bentuk usaha	: Usaha Kecil
Lokasi	: San Antonio N7/22, Pakuwon City, Surabaya, Jawa Timur
Lama operasi	: 8 (delapan) jam/hari
Kapasitas produksi	: 6,25 L/hari
Jumlah tenaga kerja	: 3 (tiga) orang
<i>Total Capital Investment</i> (TCI)	: Rp. 29.211.257,83
<i>Fixed Capital Investment</i> (FCI)	: Rp. 21.245.636,00
<i>Work Capital Investment</i> (WCI)	: Rp. 7.965.621,83
<i>Total Production Cost</i> (TPC)	: Rp. 55.035.792,54
Penentuan Biaya Tetap (<i>Fixed Cost</i>)	: Rp. 25.284.751,29
<i>Plan Overhead Cost</i> (POC)	: Rp. 2.460.000,00
<i>Manufacturing Cost</i> (MC)	: Rp. 49.532.213,29
Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP)	
% Keuntungan	: 154,38 %
<i>General Expense</i> (GE)	: Rp. 5.503.579,25
<i>Selling Cost</i> (SC)	: Rp. 92.400.000,00
Laba kotor/tahun	: Rp. 37.364.207,46
Laba bersih/tahun	: Rp. 37.089.028,50
MARR	: 15,25%
Rate of Return (ROR)	
- Sebelum pajak	: 127,91 %
- Setelah pajak	: 126,97 %
Pay Out Time (POT)	
- Sebelum pajak	: 0,768 tahun
- Setelah pajak	: 0,773 tahun
Perhitungan Titik Impas (BEP)	
Biaya Semi Variabel (SVC)	: Rp. 7.963.570,25
Biaya Variabel/tahun (VC)	: Rp.21.787.462,00

Break-Even Point (BEP) : 42,55 %
Break-Even Point (BEP) dalam Rupiah : Rp. 33.086.348,19

DAFTAR PUSTAKA

- Gafar, P. A. (2018). Proses Penginstanan Aglomerasi Kering dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisiko Kimia Kopi Bubuk Robusta (*Coffea robusta* Lindl. Ex De Will). *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 29(2): 163-168.
- Adiwinata, N. N., Surmawan, U., & . Simanjuntak, M. (2021). Faktor-Faktor yang Memengaruhi Perilaku Konsumsi Kopi di Era Pandemi Covid-19. *Jurnal Ilmu Keluarga dan Konsumen*. 14(2): 25-30
- Agustina, L. (2018). Upaya Peningkatan Penerapan Sanitasi pada Indsutri Pangan Skala Kecil. *ZIRAA'AH*. 43(3): 246-254
- Astuti, F. (2018). Pengaruh Biaya Langsung dan Biaya Tidak Langsung Terhadap Biaya Produksi pada PT. Perkebunan Nusantara IV (Persero) Unit Usaha Adolina Serdang Bedagai. *Skripsi S-I*. Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Universitas Medan Area: Medan
- Astuti, P. & Winarko, S. P. (2018). Analisis Cost-Volume-Profit Sebagai Alat Bantu Perencanaan Laba pada Perusahaan Pia Latief Kediri. *Jurnal Nusamba*. 3(2): 9-21
- Badan Pusat Statistik. (2021). *Produksi Kopi Indonesia*. BPS: Jakarta. [Bps.go.id/indicator/163/319/1/produksi-tanaman-kopi-.html](https://bps.go.id/indicator/163/319/1/produksi-tanaman-kopi-.html). diakses pada tanggal 18 Desember 2022
- Badan Standar Nasional. (2018). *SNI 8660:2018 Kompor Gas LPG dan LNG/NG tekanan Rumah Tangga*. BSN: Jakarta
- Badan Standardisasi Nasional. (1994). *SNI 01-3542-1994: Kopi Bubuk*. Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta
- Bank Central Asia. (2022). Tahapan Berjangka. [https://www.bca.co.id/id/Individu/produk/simpanan/](https://www.bca.co.id/id/Individu/produk/simpanan/tahapan-). Tanggal akses 21 Desember 2022
- Dijaya, R. (2019). *Mengungkap Potensi Desa Sidokepung Menuju Desa Delta Mandiri*. UMSIDA Press
- Domili, R. S. (2017). Sanitasi dan Hygiene pada Proses Pembuatan

- Rambak Ikan Buntal Pisang (*Tetraodon lunaris*) di UKM Jaya Utama Kecamatan Mayangan Kota Kota Probolinggo Jawa Timur. *Jurnal Aquabis*. 7(2): 1-5
- Edowai, D. N. & Tahoba, A. E. (2018). Proses Produksi dan Uji Mutu Kopi Arabika Asal Kabupaten Dogiyai Papua. *Agriovet*. 1(1): 1-18
- Endrasari, R. & Dwi, N. (2012). Pengaruh Berbagai Pengolahan Sari Kedelai Terhadap Penerimaan Organoleptik. *Jurnal Pengolahan Pangan*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP): Jawa Tengah
- Fadila, Q. Y. (2020). Tren Konten Instagram Selama Masa Karantina Pandemi COVID-19 di Indonesia. *Jurnal Ilmu Komunikasi*. 12(2): 185-205
- Fauzziah, W. & Triafifah, N. (2021). Kreasi *Milk Shake* Karamel Topping Dalgona Alga Hijau. *Jurnal Kajian Pariwisata*. 3(1):25-37
- Fazri, M. N. (2022). Pemangkas Kopi Arabika di Kebun Ngrangkah Pawon PTPN XII Kediri Jawa Timur. *Skripsi S-1*. Jurusan Teknologi dan Manajemen Produksi Perkebunan. Institut Pertanian Bogor: Bogor
- Fibrianti, N. (2019). Upaya Pemahaman Pencantuman Label pada Kemasan Produk Makanan bagi Siswa SMA 12 Semarang, *Jurnal Pengabdian Hukum Indonesia*, 2(1), 1-9.
- Ginting, S. S., Astiriani, Y., Santi, B. T., & Vetinly. (2022). Tingkat Pengetahuan Efek Konsumsi Kopi dan Asupan Kafein pada Mahasiswa. *Journal of Nutrition College*. 11(4): 165-168
- Hartanto, E. S. (2014). Peningkatan Mutu Produk Gula Kristal Putih Melalui Teknologi Defekasi Ramelt Karbonatasi. *Jurnal Standarisasi Volume*. 16(3): 215-222
- Hidayat, H. (2019). *Manajemen Operasi Dasar*. Unika Atma Jaya: Jakarta
- Hidayat, W. W. (2018). *Dasar-Dasar Analisa Laporan Keuangan*. Edisi 1. Uwais Inspirasi Indonesia: Ponorogo

- Hartanto, E. S. (2014). Peningkatan Mutu Produk Gula Kristal Putih Melalui Teknologi Defekasi Ramelt Karbonatasi. *Jurnal Standarisasi Volume*. 16(3): 215-222
- Ignatius, S. R. P. (2007), Evaluasi Penentuan Harga Jual Produk Berdasarkan Metode Cost Plus Pricing, *Skripsi S-1*. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.
- Ily, E. & Navarini, L. (2011). Neglected Food Bubbles: The Espresso Coffee Foam. *Journal Food Biophysics*. 6(2): 335-348
- Jasasila. (2017). Peningkatan Mutu Pemeliharaan Mesin Pengaruhnya Terhadap Proses Produksi pada PT. Aneka Bumi Pratama di kabupaten Batanghari. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari*. 17(3): 96-102
- Khamidah A. & Setiasih. (2012). Pengkajian Penerapan Usaha Pengolahan Es Krim Susu Kambing Dikelompok UP-FMA Desa Argoyuwono Malang. *Skripsi S-1*. Fakultas Pertanian, Universitas Trunojoyo, Madura.
- Ma'arif, M. S., & H. Tanjung. (2006). *Manajemen Operasi*. Grasindo: Jakarta
- Makino, T., Izumi, K., Hiratsuka, K., Kano, H., Shimada, T., Nakano, T., Kadomoto, S., Naito, R., Iwamoto, H., Yaegashi, H., Shigehara, K., Kadono, Y., Nakata, H., Saito, Y., Nakagawa-Goto, K., Sakai, N., Iwata, Y., Wada, T., & Mizokami, A. (2021). Anti-proliferative and anti-migratory properties of coffee diterpenes kahweol acetate and cafestol in human renal cancer cells. *Scientific Reports*, 11(1), 1–10. <https://doi.org/10.1038/s41598-02080302-4>
- Margareta, M., & Maryani. (2021). Pengaruh Lama Perendaman Biji Kedelai Terhadap Karakteristik Organoleptik Susu Kedelai. *Journal of Agriculture and Human Resource Development Studies*. 2(1): 9-14
- Maris, I. & Radiansyah M. R. (2019). Kajian Pemanfaatan Susu Nabati Sebagai Pengganti Susu Hewani. *Journal of Food Science and Technology*. 1(2): 103-116
- Mulato, S. & Suharyanto E. (2012). *Kopi, Seduhan & Kesehatan*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia: Jember

- Murti, P. D. B., Hapsari M. W., Anggraeni N., Kuspradanarto R. B., & Mahardhika G. T. (2021). Workshop Pengolahan Pembuatan TeKo (Susu Tempe Kopi) pada Acara Research Camp bersama SMA Kebon Dalem Semarang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 1(3): 417-427
- Nashrullah, N. M. (2019). *Analisa Ekonomi*. Institut Teknologi Malang: Malang
- National Coffee Association. 2020. *The National Coffee Data Trends Market*. NCA: New York. <https://www.ncausa.org/Research-Trends/Market-Research/NCDT>. Tanggal akses 18 Desember 2022
- Peraturan Menteri Energi dan Sumber Daya Mineral RI. (2022). *Tarif Tentang Listrik yang Disediakan Oleh PLN*. Kementerian Energi dan Sumber Daya Mineral RI: Jakarta
- Perusahaan Daerah Air Minum. 2022. Tabel Tarif Pelanggan. PDAM: Surabaya. <https://www.pdam-sby.go.id/read/tabel-tarif-pelanggan>. Tanggal akses 25 Oktober 2022
- Pranata, A. A. (2017). Inaktivasi Enzim Lipoksigenase pada Sari Edamame dengan *Pulsed Electric Field* (PEF). *Skripsi S-1*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian: Universitas Jember: Jember
- Priangani, A. (2013). Memperkuat Manajemen Pemasaran dalam Konteks Persaingan Global. *Jurnal Kebangsaan*. 2(4): 1-9
- Purnomo, B. H., Rusdianto, A. S., & Hamdani, M. (2019). *Desain Tata Letak Fasilitas Produksi Pada Pengolahan Ribbed Smoked Sheet (RBS) di Gunung Pasang Panti Kabupaten Jember*. Fakultas Teknologi Pertanian: Universitas Jember

- Rusanti, W. D. (2020). *Ekonomi Teknik*. Fakultas Teknik Kimia. Universitas Muhammadiyah Jakarta
- Rusdiana, A. (2014). *Manajemen Operasi*. Pustaka Setia: Jakarta
- Sandra, L. & Juhairiyah. (2015). Penerapan Sanitasi Dan Higiene Pada Pembekuan Ikan Anggoli.. *Jurnal Ilmu Perikanan*, 6(1), 36–46.
- Sari, G. A., Astari N. M., Evelina V., Nugraha B., & Rozaqqiyah H. (2021). Otomasi Pemisahan Kulit Ari Kacang Kedelai dan Penyaringan pada Pembuatan Susu Kedelai di Desa Kutagandok. *Jurnal Aplikasi Teknik dan Pengabdian Masyarakat*. 5(1): 41-46
- Sari, N. K. (2011). *Ekonomi Teknik*. Yayasan Humaniora: Surabaya
- Siagian, H. (2011). Pedoman Kerja Berbasis Struktur Organisasi. *Jurnal Wira Ekonomi Mikroskil*. 1(2): 111-118
- Sinuhaji, N. (2017). Analisis Pengolahan Tebu Menjadi Gula Kristal Putih Menggunakan Metode Fuzzy Logic Berbasis Matlab. *Jurnal Ilmiah Politeknik Mandiri Bina Prestasi*. 6(2): 3-10
- Sucipta, I. N., Suriasih, K., & Kencana, P. K. D. (2017). *Pengemasan Pangan*. Udayana University Press: Bali
- 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.
- Wibowo, A. (2006). Regulasi Tarif Sistem Hibrid Alternatif untuk Proyek Privatisasi Infrastruktur Berisiko Tinggi. *Jurnal Teknik Sipil*. 13(2):67-77
- 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.
- Widiyanti, R. E. (2020). Manajemen Modal Kerja. *Skripsi S-1*. Fakultas Agama Islam. Universitas Muhammadiyah Sidoarjo: Sidoarjo

- Wijaya A., Sisca, & Silitonga, H. P. (2020). *Manajemen Operasi Produksi*. Yayasan Kita Menulis: Medan
- Wuryanti, S. (2016). *Neraca Massa dan Energi*. Jurusan Teknik Konversi Energi. Politeknik Negeri Bandung: Bandung
- Yahya, P. A. & Siagian, M. C. (2021). Pengaplikasian Plastik PET (*Polyethylene Terephthalate*) sebagai *Embellishment*. *E-Proceeding of Art & Design*. 8(1), 419-430.
- Yulianto, A. & Nurcholis. (2015). Penerapan Standard Hygienes Dan Sanitasi Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di *Food & Beverage Departement* di Hom Platinum Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*. 6(2): 31-39