

IX. KESIMPULAN

Berdasarkan analisa faktor teknis, faktor ekonomis, dan manajemen, usaha velva nanas “Velnas Cool” layak didirikan dan dioperasikan dengan uraian sebagai berikut:

Bentuk usaha	: <i>Home industry</i>
Lokasi	: Jalan Doho no 23, Surabaya
Waktu Operasi	: Senin-jumat, 8 jam/ hari
Kapasitas Produksi	: 280 cup/ hari, 67.200 cup/ tahun
Berat Bersih per Cup	: 60 gram
Harga Jual Produk	: Rp. 12.000/ cup
Jumlah Tenaga Kerja	: 4 (empat) orang
<i>Total Capital Investment (TCI)</i>	: Rp. 65.392.853,-
<i>Fixed Capital Investment (FCI)</i>	: Rp 37.748.600,-
<i>Work Capital Investment (WCI)</i>	: Rp 27.644.253,-
<i>Total Production Cost (TPC)</i>	: Rp 453.111.331,-
<i>Manufacturing Cost (MC)</i>	: Rp .385.144.632,-
<i>General Expenses (GE)</i>	: Rp .67.966.700,-
<i>Selling Cost (SC)</i>	: Rp 806.400.000,-
Laba kotor/tahun	: Rp 353.288.669,-
Laba bersih/tahun	: Rp 349.256.669,-
<i>Minimum Attractive Rate of Return (MARR)</i>	: 25%
<i>Rate of Return (ROR)</i>	
a. Sebelum pajak	: 540,26%
b. Sesudah pajak	: 534,09%
<i>Pay Out Time (POT)</i>	
a. Sebelum pajak	: 2,21 bulan
b. Sesudah pajak	: 2,30 bulan
<i>Break Even Point (BEP)</i>	: 45,49%

DAFTAR PUSTAKA

- Agricultural Research Administration. (1945). *Making Velve Fruit at Home*. U.S. Government Printing Office.
- Arianto, D., & Puspita, A. D. (2019). Pengaruh Shift Kerja Terhadap Kinerja Melalui Variabel Kelelahan Dan Beban Kerja Sebagai Variabel Intervening Di Pt M.I. *JISO: Journal of Industrial and Systems Optimization*, 2, 23–28.
- Atmaji, R. W. P., & Kristiastuti, D. (2019). Pengaruh substitusi sari nanas (*Ananas cosmosus*) dan proporsi pektin, gelatin terhadap sifat organoleptik permen jelly. *Jurnal Tata Boga*, 8(3), 296-306.
- Badan Standarisasi Nasional. (2015). *Air Mineral*. <https://adoc.pub/queue/air-mineral-sni-35532015.html>. Tanggal akses 7 Januari 2023.
- Cameron, R. G. (2018). *Pectin in Foods*. Reference Module in Food Science.
- Chan, S. Y., Choo, W. S., Young, D. J., & Loh, X. J., (2017). *Pectin as a rheology modifier: origin, structure, commercial*.
- Cholid, I., Wardanu, A. P., Martanto. Zulfahmi, A. N., & Suryaningsih. Analisis Kelayakan Teknis dan Finansial Industri Pengolahan Yoghurt Jagung (*Zea Mays L.*) di Kabupaten Ketapang. *LIPIDA: Jurnal Teknologi Pangan dan Agroindustri Perkebunan*, 1(1).
- Djamalu, Y. (2016). Analisa Perpindahan Panas Keadaan Tunak pada Pengering Jagung Tipe Rumah Kaca Variasi Lubang Ventilasi dan Rak Aluminium. *Jurnal Energi dan Manufaktur*, 9(1), 23-28.
- De Cindio, B., Gabriele, D., & Lupi, F. R. (2016). Pectin: Properties Determination and Uses. *Encyclopedia of Food and Health*, 294–300.
- Ferbriandini, I. F., & Sutopo, W. (2018). Internal Rate of Return untuk Analisis Kelayakan Investasi di Bidang Industri : Review Paper. *Seminar dan Konferensi Nasional IDEC*.
- Gunawan, Y. C. (2006). Kajian Penggunaan Proporsi Gelatin dan Agar-Agar Sebagai Penstabil Pada Velve Nenas (*Ananas*

- comosus Merr.*), *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Handoko, I. C. Suprijono, M. M., & Widyawati, P. S. (2017). Pengaruh jenis dan konsentrasi hidrokoloid terhadap sifat fisik dan organoleptik velva apel manalagi, *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 16(1), 42-46.
- Ismizain, G. P. (2018). Studi Pembuatan Selai Lembaran dari Buah Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) dengan Perbedaan Jenis dan Konsentrasi Gelling Agent (Konjak dan Pektin), *Skripsi*, Fakultas Pertanian Peternakan Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Istianah, N., Fitriadinda, H., & Murtini, E. S. (2019). *Perancangan Pabrik Untuk Industri Pangan*. UB Press.
- Jatraningrum, D.A., Octavianingrum, S., Santosa, H. & Anggoro, D.D. (2010). Kelayakan Ekonomi pada Prarancangan Pabrik Ftalat Anhidrida Kapasitas 45.000 Ton/Tahun. *Widyariset* 67, 13(1), 209-215.
- Kementrian Energi dan Sumber Daya Mineral RI. 2011. <https://www.esdm.go.id/id/media-center/arsip-berita/konversi-minyak-tanah-ke-lpg-lebih-murah-lebih-bersih>. Tanggal akses 7 Januari 2023.
- Khani fah, K. E., & Septiana, N. (2019). Profit planning analysis with Break Even Point approach (BEP) on banana chips business â€œBerkah Jayaâ€ in Metro City. *Fidusia: Jurnal Keuangan dan Perbankan*, 2(2), 52-68.
- Lestari, S.D., Ayu, D.F. & Rahmayuni. (2017). Pengaruh kombinasi CMC dan GA terhadap mutu sensori velva ubi jalar ungu. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian*, 4(2):1-10.
- Lubis, E. R. (2020). *Hujan Rezeki Budi Daya Nanas*. Bhuana Ilmu Populer.
- Perusahaan Daerah Air Minum Surabaya. (2008). *Tabel Tarif Pelanggan*. <https://www.pdam-sby.go.id/read/tabel-tarif-pelanggan>. Tanggal akses 7 Januari 2023.
- PT PLN. 2021. *Tarif Tenaga Listrik*. <https://web.pln.co.id/pelanggan/tarif-tenaga-listrik>. Tanggal akses 7 Januari 2023.
- Sari, N. (2011). *Ekonomi Teknik*. Yayasan Humaniora.
- Sugiarto, T. (2021). *Ensiklopedia Makanan dan Gizi: Buah-buahan dan Susu*. Hikam Pustaka.

- Susetyarsi, 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*, Vol 4, No 3, Edisi Oktober 2012.
- Widayu, G. C. (2021). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Karagenan terhadap Sifat Fisikokimia Velva Nanas (*Ananas comosus L.*) dan Wortel (*Daucus carota L.*), *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Wu, B., & McClements, D. J. (2015). Development of hydrocolloid microgels as starch granule mimetics: Hydrogel particles fabricated from gelatin and pectin. *Food Research International*, 78, 177–185.
- Woiceshyn, J., Falkenberg, L. (2008). Value creation in knowledge-based firms: aligning problems and resources. *The Academy of Management Perspectives*, Volume 22, no. 2, pp. 85-99.
- Yuliani, H. R. (2019). *Neraca Massa dan Neraca Panas*. Deepublish Publisher.
- Zaini, M. & Andriana, A. N. (2022). *Manajemen Operasional*. Penerbit Lakeisha.