

IX. KESIMPULAN

Berdasarkan analisa dari faktor teknis dan ekonomis, *home industry* Superfood Indonesia dengan memproduksi puding “Puteto” dapat dikatakan layak didirikan dan dioperasikan dengan uraian sebagai berikut:

Bentuk Perusahaan	: Usaha Mikro Kecil Menengah
Struktur Organisasi	: Organisasi garis
Lokasi	: Jalan Manyar Kertoadi 36B, Kota Surabaya, Jawa Timur
Lama operasi	: 7 (tujuh) jam/hari
Jumlah tenaga kerja	: 4 (empat) orang
Kapasitas produksi	: 500 cup/hari (@100g)
Harga jual produk	: Rp 9.000
<i>Total Capital Investment (TCI)</i>	: Rp 115.130.817
<i>Fixed Capital Investment (FCI)</i>	: Rp 58.604.430
<i>Work Capital Investment (WCI)</i>	: Rp 56.526.387
<i>Total Production Cost (TPC)</i>	: Rp 859.188.340
<i>Manufacturing Cost (MC)</i>	: Rp 816.228.923
<i>Selling Cost (SC)</i>	: Rp 1.296.000.000
Laba kotor/tahun	: Rp 436.811.660
Laba bersih/tahun	: Rp 430.331.660
<i>Minimum Attractive Rate of Return</i>	: 22%
<i>Rate of Return (ROR)</i>	
a. Sebelum pajak	: 379,40%
b. Setelah pajak	: 373,78%
<i>Pay Out Time (POT)</i>	
a. Sebelum pajak	: 3,15 tahun
b. Setelah pajak	: 3,19 tahun
<i>Break Even Point (BEP)</i>	: 41,19%

DAFTAR PUSTAKA

- [SNI] Standar Nasional Indonesia. (2015). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 492/MENKES/PER/IV/2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum. Jakarta: Meteri Kesehatan Republik Indonesia.
- Azizah, B, N., Mas'udah, M., & Santosa, S. (2023). Perhitungan Analisis Ekonomi Pra Rancangan Pabrik Kimia Pembuatan Biodiesel dari Minyak Sawit menggunakan Katalis NaOH dan CaO dengan Kapasitas 400.000 Ton/Tahun. *DISILAT: Jurnal Teknologi Separasi*, 8(3), 574-580.
- Departemen Kesehatan RI. (2019). *DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan)*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Faizati, U, N. (2018). Analisis Karbohidrat, Protein, dan Mutu Sensori pada Puding Air Taji dengan Penambahan Sari Kacang Hijau. *Skripsi*, Program Studi Tekonologi Pangan, Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Fitria, I., & Wahyudi, F. (2018). Internal Rate of Return untuk Analisis Kelayakan Investasi di Bidang Industri: Review Paper. *Seminar dan Konferensi Nasional IDEC*, 2579-6429, 7-8.
- Gumulya, D., Parapak, I, A., Tjunawan, L., Indarto, N, N, A., & Suhanto, Y. (2019). Peningkatan Kesadaran Mahasiswa akan Sampah Gelas Minuman Plastik di Universitas Pelita Harapan dengan Pendekatan Desain Produk. *Prosiding PKM-CSR*, 2, 821-834.
- Indani, M., & Kamal, R. (2018). Daya Terima Konsumen terhadap Puding Brokoli (*Brassica oleracea*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 3(1), 54-62.
- Irrubai, M, L. (2015). Strategi Labeling, Packaging, dan Marketing Produk Hasil Industri Rumah Tangga di Kelurahan Monjok Kecamatan Selaparang Kota Mataram Nusa Tenggara Barat. *Society: Jurnal Jurusan Pendidikan IPS Ekonomi*, 13, 15-30.
- Jitmau, A, M., Rondonuwu, F, S., & Semangun, H. (2010). Likopen: Pelindung Fungsi Indera Penglihatan, Peraba, dan Perasa. *Seminar Nasional Pendidikan Biologi FKIP UNS*, 440-446.
- Kiromi, A, N., Putra, I, N, K., & Ekawati, I, G, A. (2023). Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Ubi Jalar Cilembu (*Ipomoea batatas* (L). Lam Cv. Cilembu) terhadap Karakteristik Kue

- Putu Ayu. *ITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 12(1), 181-194.
- Liantho, Y, E, D. (2017). Variasi Konsentrasi Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) Cv. Cilembu dalam Pembuatan Permen Jeli. *Skripsi*, Fakultas Teknobiologi, Program Studi Biologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Mahmudatussa'adah, A. (2014). Komposisi Kimia Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) Cilembu pada Berbagai Waktu Simpan sebagai Bahan Baku Gula Cair. *Pangan*, 23(1), 53-64.
- Maruta, H. (2018). Laba, Perencanaan Manajemen, Bagi. *Jurnal Akutansi Syariah*, 2(1), 9-28.
- Pratiwi, K, W. (2016). Formulasi Tepung Ubi Jalar Cilembu (*Ipomea batatas* (L.)) dan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Terfermentasi terhadap Sifat Kimia dan Sensori Flakes. *Skripsi*, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung.
- Rantika., Indani., & Hamid, Y, H. (2020). Daya Terima Konsumen terhadap Puding dengan Penambahan Buah Rimbang (*Solanum torvum* SW.). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 5(1), 23-31.
- Safitri, I. (2020). Analisis Kadar Protein, Lemak, dan Daya Terima Puding MODISCO (*Modified Dried Skimmed Milk and Coconut Oil*) dengan Penambahan Edamame. *Skripsi*, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Jember.
- Sucipto, I, N., Suriasih, K., & Kencana, P, K, D. (2017). *Pengemasan Pangan: Kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, Efektif, dan Efisien*. Denpasar: Udayana University Press.
- Verawati, N., Aida, N., Assrorudin., & Wijayanto, A. (2020). Pengaruh Konsentrasi Agar-Agar terhadap Karakteristik Kimia dan Sensori Permen *Jelly* Buah Mangga Kweni (*Mangifera odorata* Griff). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(2), 81-87.