

## IX. KESIMPULAN

Berdasarkan analisa faktor teknis dan ekonomi unit pengolahan pangan cookies “Te’Kookie” yang dievaluasi layak untuk dilanjutkan dan dioperasikan dengan uraian sebagai berikut.

Bentuk usaha	: Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP)
Jenis usaha	: Usaha mikro
Lokasi	: Jalan Grand Site Karya I No. F2, Perumahan Grand Site, Kecamatan Prajurit Kulon, Mojokerto, Jawa Timur
Hasil produksi	: <i>Cookies</i> daun jati
Kapasitas produksi	: 25 kemasan @100 g/hari
Jumlah tenaga kerja	: 2 (dua) orang
Waktu operasi	: 7 (tujuh) jam/hari
<i>Total Capital Investment (TCI)</i>	: Rp 181.899.848,00
<i>Fixed Capital Investment (FCI)</i>	: Rp 45.103.780,00
<i>Working Capital Investment (WCI)</i>	: Rp 136.796.068,00
<i>Total Production Cost (TPC)</i>	: Rp 197.594.402
<i>Manufacturing Cost (MC)</i>	: Rp 167.955.241,00
<i>General Expenses (GE)</i>	: Rp 29.639.160,24
<i>Selling Price (SP)</i>	: Rp 35.000/ <i>pack</i>
<i>Selling Cost/tahun (SC)</i>	: Rp 273.000.000
Laba kotor/tahun	: Rp 75.405.598,43
Laba bersih/tahun	: Rp 75.028.570,44
MARR	:12%
ROR	
a. Sebelum pajak	: 41,45%
b. Setelah pajak	: 41,25%
POT	
a. Sebelum pajak	: 2,31 tahun
b. Setelah pajak	: 2,32 tahun
<i>Break Event Point (BEP)</i>	: 59,89%

## DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, A. S. (2022). Formulasi Sediaan Teh Pelangsing Daun Jati Cina dan Daun Jati Belanda terhadap Penurunan Berat Badan, *Skripsi*, Fakultas Farmasi, Universitas 17 Agustus 1945, Jakarta.
- Almatsier, S. (2001). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Apriyanti & Sudrajat, M. A. (2016). Pengaruh kinerja keuangan terhadap *Rate of Return* (ROR) pada perusahaan pemenang award tahun 2013-2015. *Jurnal Reviu Akuntansi dan Keuangan*, 6(1), 849-856.
- Astawan, M. (2004). *Kandungan Gluten Protein pada Tepung Terigu*. Gramedia Pustaka Utama.
- 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*, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Medan Area, Medan.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. (2020). Pedoman Label Pangan Olahan. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. (1992). SNI 01-2973: Cookies. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. (1995). SNI 01-3727: Tepung Jagung. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. (1995). SNI 01-3743: Brown Sugar. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. (2000). SNI 01-6237: Brown Sugar. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. (2006). SNI 01-3926: Telur Ayam Konsumsi. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. (2009). SNI 01-3751: Tepung Terigu. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. (2011). *Syarat Mutu Cookies*. SNI 2973:2011.
- Badan Standardisasi Nasional. (2014). SNI 01-3541: Margarin. Jakarta: BSN.

- Badan Standardisasi Nasional. (2019). SNI 01-7709: Minyak Goreng Sawit. Jakarta: BSN.
- Badruttamam, M. I. (2022). Review: pemanfaatan kandungan senyawa alami pada daun jati (*Tectona grandis*) sebagai antibakteri dan antioksidan. *Jurnal Ilmiah Fitomedika Indonesia*, 1(1), 8-18.
- Bakhtera, D. D. A., Rusdi, & Mardiah, A. (2016). Penetapan kadar protein telur unggas melalui analisis nitrogen menggunakan metode Kjeldahl. *Jurnal Farmasi Higea*, 8(2), 143-150.
- BlueBand Indonesia. (2022). *BlueBand Serbaguna*. PT. Upfield Manufacturing Indonesia.
- Burnama, G., Sandhiyavitri, A., & Maizir, H. (2022). Strategi kesinambungan operasional bus transmetro Pekanbaru ditinjau dari aspek komersil. *Sainstek*, 10(2), 138-146.
- Daramola, O. T. (2022). Proximate composition and phytochemical screening of Teak (*Tectona grandis*) leaves as phytogetic feed additive in poultry diets. *Nigerian Journal of Animal Science*, 24(1), 121-127.
- Devi, I. C., Ardiningsih, P., & Idiawati, N. (2019). Kandungan gizi dan organoleptik *cookies* tersubstitusi tepung kulit pisang kepok (*Musa paradisiaca* Linn). *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 8(1), 71-77.
- Ervietasari, N. & Larasaty, F. A. (2021). *Cookies* berbahan umbi gembili sebagai inovasi pangan yang bernilai ekonomi, kaya gizi, dan menyehatkan. *Journal Science Innovation and Technology*, 1(2), 15-22.
- Fairudz, A. (2015). Pengaruh serat pangan terhadap kadar kolesterol penderita *overweight*. *Jurnal Majority*, 4(8), 121-126.
- Farrah, S. D., Emilia, E., Mutiara, E., Purba, R., Ingtyas, F. T., & Marhamah. (2022). Analisis kandungan gizi dan aktivitas antioksidan pada *cookies* substitusi tepung sorgum (*Sorghum bicolor*, L). *Sport and Nutrition Journal*, 4(1), 20-28.
- Fatsecret. 2020. Tepung Terigu Kunci Biru. <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/bogasari/tepung-terigu-kunci-biru/100g?frc=True>. Tanggal akses 6 November 2023.
- Feranika, N. & Dewi, E. N. (2023). Analisis ekonomi pra rancangan pabrik kimia pembuatan bubuk kaldu jamur tiram kapasitas 5000 ton/tahun. *Distilat: Jurnal Teknologi Separasi*, 9(1), 50-58.

- Hardiyanti, Kadirman, & Rais, M. (2016). Pengaruh substitusi tepung jagung (*Zea mays L.*) dalam pembuatan *cookies*. *Jurnal Pendidikan Pertanian*, 2, 123-128.
- Herastuti, S., Agustia, F. C., & Rukmini. Formulasi tiwul dan beras instan tinggi protein menggunakan tepung ubi kayu-tepung lembaga jagung dengan penambahan konsentrat protein kedelai. *Jurnal Gipas*, 1(1).
- Kementerian Kesehatan RI. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat.
- Kementerian Kesehatan. (2013). DKBM: Margarin. Kemenkes.
- Kepala BPOM. (2013). Peraturan BPOM Nomor 11: Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengembang. BPOM.
- Kepala BPOM. (2016). Peraturan BPOM Nomor 22: Persyaratan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Perisa. BPOM.
- Kusumaningrum, L. (2016). *Pulping* dan *bleaching* dari limbah daun jati kering dengan penambahan natrium hidroksida menggunakan alat *digester*, *Skripsi*, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro Semarang, Semarang.
- Kusumawardani, A. & Alamsyah, M. I. (2020). Analisis perhitungan BEP (*Break Even Point*) dan *margin of safety* dalam penentuan harga jual pada usaha kecil menengah. *Jurnal Ilmu Keuangan dan Perbankan*, 9(2), 117-130.
- Malluka, P. J., Sabijono, H., & Rondonuwu, S. (2023). Analisis penerapan *target costing* sebagai sistem pengendalian biaya produksi dalam meningkatkan laba pada UD. Rante Tondon di Manado. *Jurnal EMBA*, 11(2), 527-536.
- Margiyanti, Y. (2019). Analisis Ekonomi pada Pabrik Sorbitol dengan Proses Hidrogenasi Katalitik Kapasitas 90.000 Ton/Tahun, *Skripsi*, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Muchtadi, D. (2001). Sayuran sebagai sumber serat pangan untuk mencegah timbulnya penyakit degeneratif. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 12(1), 61-71.
- Novidahlia, N., Amalia, L., & Ruslani, A. (2015). *Cookies* rendah kalori berbahan baku tepung beras menir dan pati garut. *Jurnal Agroindustri Halal*, 1(2), 155-163.
- Nugraheni, M. (2018). *Kemasan Pangan*. Plantaxia.

- Nurlaili, T. & Aqlaiyah, S. M. (2018). Pra Rancangan Pabrik Paraxylene dengan Proses Disproporsionasi Toluene Kapasitas 320.000 Ton/Tahun, *Skripsi*, Fakultas Teknik, Universitas Wahid Hasyim Semarang, Semarang.
- Nurlia. (2019). Pengaruh struktur organisasi terhadap pengukuran kualitas pelayanan (perbandingan antara ekspektasi/harapan dengan hasil kerja). *Meraja Journal*, 2(2), 51-66.
- Pradana, W., Rachmawati, D., & Sutrisno. (2018). Analisis ekonomi dan perancangan alat pengupas kulit ari kacang hijau dengan metode VDI 2221 (studi kasus di UMKM Bakpia 803 Bu Marno, Minomartani, Sleman, DIY). *Jurnal Optimasi Sistem Industri*, 11(2), 141-149.
- Pratomo, A., Kusumastuti, & Sunardi. (2023). Pembuatan *cookies* dengan substitusi tepung jambu biji (*Psidium guajava*) dan minyak sawit merah. *Agroforetech*, 1(1), 475-482.
- Presiden Republik Indonesia. 2021. Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 7 Tahun 2021 tentang Kemudahan, Pelindungan, dan Pemberdayaan Koperasi dan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah.  
<https://peraturan.bpk.go.id/Download/154506/PP%20Nomor%207%20Tahun%202021.pdf>. Tanggal akses 24 Maret 2024.
- Purwandari, U. (2020). Karakteristik *cookies* tepung kimpul termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan penambahan tapioka. *Agrointek*, 14(1), 45-56.
- Puspitasari, A., Susanto, W. H., & Wijayanti N. (2018). Pengaruh proporsi maizena: *slurry* dan lama pemasakan terhadap karakteristik lempok waluh. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(2), 42-51.
- Rachmadani. (2001). Ekstrak Air Daun Jati Belanda (*Guazuma ulmifolia Lamk.*) Berpotensi Menurunkan Konsentrasi Lipid pada Darah Tikus Putih *Strain Wistar*, *Thesis*, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rachmawati, A. K. N. & Hendrawati, N. (2021). Analisa ekonomi prarancangan pabrik kimia pembuatan yogurt dari bahan baku kedelai dengan kapasitas 7000 ton/tahun. *Distitat*, 7(2) 449-457.
- Refriyetni, W. (2011). Mutu Fisik Telur Ayam Ras, *Skripsi*, Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru.

- Robiyansyah, Zuidar, A. S., & Hidayati, S. (2017). Pemanfaatan minyak sawit merah dalam pembuatan biskuit kacang kaya beta karoten. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian*, 22(1), 11-20.
- Rosania, S. P., Sukardi, & Winarsih, S. (2022). Pengaruh proporsi penambahan pati ganyong (*Canna edulis* Ker.) terhadap sifat fisikokimia serta tingkat kesukaan *cookies*. *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2), 186-205.
- Rosyidi, A. (2006). Analisis Efektivitas Penanganan Produksi Tepung Terigu (PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Bogasari Flour Mills, Jakarta Utara), *Skripsi*, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta
- Rusanti, W. D. (2020). *Ekonomi Teknik*. Fakultas Teknik Kimia, Universitas Muhammadiyah Jakarta.
- Salsabila, Q. (2021). Efikasi daun jati cina dalam mengatasi konstipasi. *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*, 3(1), 41-50.
- Sambodo, D. K., Marsel, F., Sambodo, H. P., & Arlesia, N. Pengaruh perbedaan metode ekstraksi daun jati (*Tectona grandis* L.f) terhadap aktivitas antibakteri pada *Escherichia coli*. *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*, 4(2), 156-173.
- Siacahyo, T. S. (2013). Perencanaan Pabrik Biskuit Bayi dengan Kapasitas Produksi 2000 kg / Hari, *Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan*, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Singh, R.P., & Heldman, D. R. (2009). *Introduction to Food Engineering Fourth Edition*. Academic Press.
- Sugiyanto, H., Nadi, L., & Wenten, I. K. (2020). *Studi Kelayakan Bisnis*. Yayasan Pendidikan dan Sosial Indonesia Maju Banten.
- Sulistiawati, E., & Swastika, P. (2017). Ekstraksi Zat Warna Alami dari Daun Jati Muda (*Tectona grandis*) dan Kayu Secang (*Caesalpinia sappan*) dengan Metode *Ultrasound Assisted Extraction* untuk Aplikasi Produk Tekstil, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Industri, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya.

- Tamzil, N. S., Lusiana E., & Oktarina, D. (2019). Efek ekstrak daun jati belanda terhadap kadar *myeloperoxidase* jaringan paru tikus putih wistar model kontusio pulmonum. *Biomedical Journal of Indonesia*, 5(3), 116-120.
- Umar, H. (2003). *Studi Kelayakan Bisnis*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- US Department of Agriculture. 2019. Leavening Agents, Baking Powder, Double-Acting, Straight Phosphate. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/172804/nutrients>. Tanggal akses 5 November 2023.
- US Department of Agriculture. 2019. Leavening Agents, Baking Soda. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/175040/nutrients>. Tanggal akses 5 November 2023.
- US Department of Agriculture. 2019. Sugar, Brown. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/168833/nutrients>. Tanggal akses 5 November 2023.
- US Department of Agriculture. 2019. Vanilla Extract, Imitation, No Alcohol. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/172236/nutrients>. Tanggal akses 5 November 2023.
- US Department of Agriculture. 2022. Chocolate Chips. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/2345893/nutrients>. Tanggal akses 5 November 2023.
- Vivi, Retno, & Kusnadi, J. (2015). Pembuatan petis instan (kajian jenis dan proporsi bahan pengisi). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2).
- Wibisono, K. F., Secastian, M., & Michaela, S. (2020). Perencanaan *Home Industry Chewy Cookies* “Chewkie Bites” dengan Kapasitas Tepung Terigu 12 Kg per Hari, *Makalah Komprehensif*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Widiantara, T., Arief, D. Z., & Yuniar, E. (2018). Kajian perbandingan tepung kacang koro pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan tepung tapioka dan konsentrasi kuning telur terhadap karakteristik *cookies* koro. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(2), 146-153.
- Widiyanto, G., Sugiyarto, & Sunarmasto. (2020). Kajian kelayakan investasi pada Ruko Mirai *Trade Center* di Kabupaten Boyolali. *Jurnal Matriks Teknik Sipil*, 8(3), 379-386.

- Wilujeng, N. K. & Rizqi, I. S. (2022). Pembuatan *Lactation Cookies* Berbahan Baku Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.), *Laporan Projek Bioindustri*, Fakultas Teknobiologi, Universitas Surabaya.
- Winarno, F. G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. Embrio Biotekindo.
- Witoko, A., Suprayogi, A., & Subiyanto, S. (2014). Analisis perubahan kerapatan vegetasi hutan jati dengan metode indeks vegetasi NDVI (studi kasus: kawasan KPH Randublatung Blora). *Jurnal Geodesi Undip*, 3(3), 28-43.