

IX. KESIMPULAN

Berdasarkan analisa faktor teknis maupun faktor ekonomis , usaha roti tawar “olahpangan.” layak untuk didirikan, dengan rincian sebagai berikut:

Bentuk usaha	: Usaha mikro
Lokasi usaha	: Jalan Dinoyo No. 42-44 Surabaya
Waktu operasi	: 8 jam/hari
Kapasitas produksi	: 119 <i>pack</i> (24 kg tepung)
Jumlah tenaga kerja	: 4 (empat) orang
<i>Total Capital Investment</i> (TCI)	: Rp 253.161.485
<i>Fixed Capital Investment</i> (FCI)	: Rp 224.441.094
<i>Work Capital Investment</i> (WCI)	: Rp 28.720.391
<i>Total Production Cost</i> (TPC)	: Rp 490.484.597
<i>Manufacturing Cost</i> (MC)	: Rp 470.865.213
<i>General Expense</i> (GE)	: Rp 19.619.384
<i>Selling Cost</i> (SC) total	: Rp 644.400.076
Laba kotor/tahun	: Rp 153.915.478
Laba bersih/tahun	: Rp 153.145.901
MARR	: 12%
<i>Rate of Return</i> (ROR)	
• Sebelum pajak	: 60,80%
• Sesudah pajak	: 60,49%
<i>Pay Out Time</i> (POT)	
• Sebelum pajak	: 1,46 tahun
• Setelah pajak	: 1,65 tahun
<i>Break Even Point</i> (BEP)	: 45,99%

DAFTAR PUSTAKA

- Adiluhung, W.D. & Sutrisno, A. (2018). Pengaruh konsentrasi glukomanan dan waktu proofing terhadap karakteristik tekstur dan organoleptik roti tawar beras (*Oryza sativa*) bebas gluten. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(4), 26-37.
- Andini, D.T. (2020). Analisis Kelayakan Investasi pada UD Aneka Busana di Kediri Lombok Barat. *EDISI: Jurnal Edukasi dan Sains* 2(2), 233-243.
- Arwini, N.P.D. (2021). Roti, Pemilihan Bahan dan Proses Pembuatan. *Vastuwidya*, 4(1), 33-40.
- Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (APTINDO). (2013). Laporan APTINDO Tahun 2013. APTINDO. <http://aptindo.or.id/2016/10/28/indonesia-wheatflour-cunsumption-growth/>. Tanggal akses 13 September 2023.
- Badan Pengawas Obat Dan Makanan (BPOM). (2019). Pengaturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 34 Tahun 2019 Tentang Kategori Pangan. <https://jdih.pom.go.id/download/product/827/34/2019>. Tanggal akses 16 September 2023.
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2022). Rata-Rata Konsumsi Perkapita Seminggu Menurut Kelompok Makanan dan Minuman Jadi Per Kabupaten/kota (satuan Komoditas), 2022. <https://www.bps.go.id/indicator/5/2107/1/rata-rata-konsumsi-perkapita-seminggu-menurut-kelompok-makanan-dan-minuman-jadi-per-kabupaten-kota.html>. Tanggal akses 16 September 2023.
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2023). Statistik Industri Manufaktur Produksi *Volume* 10. <https://www.bps.go.id/id/publication/2023/12/29/1b230ecd07b1b0360656a06e/statistik-industri-manufaktur-produksi--2021.html>. Tanggal akses 01 Juli 2024.
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2023). Statistik Industri Manufaktur Indonesia. <https://www.bps.go.id/id/publication/2023/06/27/e6028b59bc5>

[85e7eae8db1b4/statistik-industri-manufaktur-indonesia-2021.html](https://www.bps.go.id/id/publication/2024/06/28/7ca817b2bf71decd4dd517ae/statistik-industri-manufaktur-indonesia-2022.html). Tanggal akses 01 Juli 2024.

- Badan Pusat Statistik (BPS). (2024). Statistik Industri Manufaktur Indonesia *Volume* 11. <https://www.bps.go.id/id/publication/2024/06/28/7ca817b2bf71decd4dd517ae/statistik-industri-manufaktur-indonesia-2022.html>. Tanggal akses 01 Juli 2024.
- Brown, A. (2015). *Understanding Food Principles and Preparation*. Cengage Learning.
- Dalton, A., Sugiyono, & Syamsir, E. (2016). Pengaruh penambahan emulsifier terhadap mutu sensori roti tawar selama penyimpanan. *Jurnal Mutu Pangan*, 3(2), 95-102.
- Darwin, P. (2013). *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu.
- Eduardo, M., Svanberg, U., & Ahrne, L. (2014). Effect of hydrocolloids and emulsifiers on *baking* quality of composite cassava-maize-wheat breads. *International Journal of Food Science*, 2014(1), 46-61.
- 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.
- Figoni, P. (2007). *How Baking Works, Second Edition*. John Willey and Sons, Inc.
- Handayani, G.N., Ida, N., & R. Rusmin, A. (2014). Pemanfaatan susu skim sebagai bahan dasar dalam pembuatan produk olahan makanan tradisional dangke dengan bantuan bakteri asam laktat. *Jurnal Farmasi UIN Alauddin Makassar*, 2(2), 56-61.
- Handayani, N.A., Pratiwi, A.R., Wati, D.A., & Lestari, L.A. (2022). Analisis Kandungan Gizi Roti Tawar dengan Substitusi Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 21(2), 126-132.
- Haryani, K., Hargono, Handayani, N.A., Ramadani, R., & Rezekia, D. (2017). Substitusi Terigu dengan Pati Sorgum Terfermentasi pada Pembuatan Roti Tawar: Studi Suhu Pemanggangan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2), 61-64.

- Imanningsih, N. (2013). Pengaruh suhu ruang penyimpanan terhadap kualitas susu bubuk, *Jurnal Agrotek*, 7(1), 1-5.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Direktorat Gizi Masyarakat.
- Keraten, S. (1986). *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia Press.
- Kohajdova, Z., Karovicova, J., Schmidt, S. (2009). Significance of emulsifiers and hydrocolloids in *bakery* industry. *Acta Chimica Slovaca*, 2(1), 46-61.
- Koswara, S. (2009). Teknologi Pengolahan Roti. <https://tekpan.unimus.ac.id/wpcontent/uploads/2013/07/Teknologi-Roti-Teori-danPraktek.pdf>. Tanggal akses 22 September 2023.
- Kusnedi, R. (2021). Pengaruh penambahan pengembang roti terhadap parameter organoleptik pada pembuatan roti manis. *Jurnal British*, 1(2), 60-71.
- Maruta, H. (2018). Analisis *Break Even Point* (BEP) sebagai dasar Perencanaan Laba bagi Manajemen. *Jurnal Akuntansi Syariah* 2(1), 9-28.
- Masroni. (2001). Pemanfaatan Dedak Gandum (*Wheat Bran* dan *Wheat Pollard*) sebagai Substrat Pembuatan Alkohol, Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember.
- Matthew, V., Leonard, V., & Cahyono, A.S.R. (2023). Proses Pengolahan Biji Kopi Robusta Pada PT Perkebunan Nusantara XII Kebun Bangelan, *Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Matz, S.A. (1972). *Bakery Technology and Engineering*. Second Edition, The AVI.
- Mulyakin, S. (2020). Kajian Penambahan Gula Pasir Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Sirup Kersen, *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Mataram, Mataram.
- Nur. M. (2023). *Organisasi dan Manajemen*. Deepublish Digital.
- Nurlia. (2019). Pengaruh Struktur Organisasi Terhadap Pengukuran Kualitas Pelayanan (Perbandingan Antara Ekspektasi/Harapan Dengan Hasil Kerja). *Meraja Journal*, 2(2), 51-66.

- Nurminah, M. (2002). Penelitian Sifat Berbagai Bahan Kemasan Plastik dan Kertas Serta Pengaruhnya Terhadap Bahan Yang Dikemas. Fakultas Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Pangestu, E. (2022). Pengaruh konsentrasi ragi roti (*Saccharomyces cerevisiae*) dan urea terhadap kadar dan volume bioetanol substrat limbah buah pisang, *Skripsi S-I*, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- PDAM Surya Sembada Kota. (2019). Tabel Tarif Pelanggan. <https://www.pdam-sby.go.id/read/tabel-tarif-pelanggan>. Tanggal akses 28 Oktober 2023.
- Pelczar, M.J. & Chan, E.C.S. (2005). Dasar-dasar Mikrobiologi 1. UI Press.
- Peters, M.S., Timmerhaus, K.D., & West, R.E. (2003). Plant Design and Economics for Chemical Engineers, Fifth Edition. McGraw-Hill Higher Education
- Prabawati, N. (2014). *Teknologi Pengolahan Pangan I: Pemanngangan*. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Prabowo, S.A., Artanti, G.D., & Efrina. (2021). Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Akhir (Final Proofing) Terhadap Kualitas Japanese Milk Bread. *Jurnal Sains Boga*, 4(1), 1-6.
- Prasetyo, A. (2016). Pengaruh suhu dan waktu proofing terhadap karakteristik fisik kimia dan organoleptik roti tawar non gluten berbahan baku tepung uwi dan tepung kedelai hitam, *Skripsi S-I*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Pujawan, I. N. (2009). Ekonomi Teknik. Guna Widya.
- Pusuma, D. A., Praptiningsih, Y., & Choiron, M. (2018). Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Agroteknologi*, 12(1), 29-42.
- Putri, S.R. & Amalita, N. (2020). Pengelompokan Merek Susu Ultra High Temperature Berdasarkan Kemiripan Kandungan Gizi Menggunakan Analisis Biplot. *Journal of Mathematics UNP*, 5(1), 75-79.

- Riza, M.F. Ni'mah, N., Anggaeni, V.D., Hidayah, S.N.L., Jannah, R.K., Afiyah, N., & Molichatin, H. (2021). Peningkatan Literasi Keluarga dalam Konten Edukatif Pembuatan Brownies Kukus melalui Youtube. *Jurnal Inovasi dan Penerapan Ipteks*, 9(1), 23-37.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. (2023). Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2023. https://satudata.pertanian.go.id/assets/docs/publikasi/Buku_Statistik_Konsumsi_Pangan_2023.pdf. Tanggal akses 01 Juli 2024.
- Saepudin, L., Setiawan, Y., & Sari, P.D. (2017). Pengaruh Perbandingan Substitusi Tepung Sukun dan Tepung Terigu dalam Pembuatan Roti Manis. *Jurnal Agroscience*, 7(1), 227-243.
- Said, N.I., & Hartajam D.R.K. (2018). Kondisi Kualitas Air Baku Instalasi Ngagel Perusahaan Daerah Air Minum (PDAM) Kota Surabaya. *Jurnal Air Indonesia*, 10(2), 52-66.
- Santhi, D.G.D.D. (2016). *Plastik Sebagai Kemasan Makanan dan Minuman*. Bagian Patologi Klinik PSPD Fakultas Kedokteran Universitas Udayana, Bali.
- Saputra, H. & Johan, V. S. (2016). Pembuatan Roti Manis dari Tepung Komposit (Tepung Terigu, Pati Sagu, Tepung Ubi Jalar Ungu). *JOM Faperta*, 3 (2), 1-11.
- Sari, N. K. (2011). *Ekonomi Teknik*. Yayasan Humaniora.
- Sitepu, K.M. (2019). Penentuan konsentrasi ragi pada pembuatan roti. *Jurnal Penelitian Lampung*, 3(2), 195-204.
- Sumitro. (2014). Keuntungan dan Kelemahan dari Setiap Jenis Struktur Organisasi. *Jurnal Ilmiah AMIK Labuhan batu*, 2(2), 35-51.
- The Engineering Toolbox. (2023). Fuel Gases - Heating Value. https://www.engineeringtoolbox.com/heating-values-fuel-gases-d_823.html#google_vignette. Tanggal akses 15 November 2023.
- Titan *Baking*. (2020). Perbedaan Esen, Pasta, Pewarna Makanan. <https://titanbaking.com/articles/perbedaan-esen-pasta-pewarna-makanan>. Tanggal akses 4 September 2023.

- Wardana, A.S. (2012). *Teknologi Pengolahan Susu*. Universitas Slamet Riyadi.
- Wicaksono, F.Y., Maxiselly, Y., Mulyani, O., & Janitra, M.I. (2016). Pertumbuhan dan hasil gandum (*Triticum aestivum* L.) yang diberi perlakuan pupuk silikon dengan dosis yang berbeda di dataran medium Jatinangor. *Jurnal Kultivasi*, 15(3), 179-186.
- Winarko, C.L. (2018). Perencanaan pabrik roti tawar dengan kapasitas bahan baku 100 kg tepung terigu per hari, *Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Winarno, F.G. (1992). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Tama.
- Yahya, E. (2013). Perencanaan Industri Pengolahan Roti Tawar dengan Kapasitas 20 Kg Tepung Terigu/hari, *Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan*, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.