

BAB IX KESIMPULAN

Usaha *Brownies Green Tea* “Bron’S” berdasarkan analisa faktor teknis, ekonomi dan realisasi penjualan selama satu bulan berprospek untuk dilanjutkan dan dikembangkan, namun perlu disertai dengan peningkatan perbaikan produk untuk menjaga keberlangsungan usaha. Adapun berdasarkan analisa ekonomi dan realisasi penjualan, usaha layak untuk didirikan dengan ketentuan sebagai berikut:

Bentuk Usaha	: Perorangan
Lokasi	: Jalan Tumapel nomor 7, Surabaya
Waktu Operasi	: 22 hari/bulan selama 8 jam/hari
Kapasitas Produksi	: 64 buah/hari
Jumlah Tenaga Kerja	: 2 orang
Total Modal Industri (TCI)	: Rp 31.853.828,00
Biaya Produksi Total (TPC)	: Rp 400.533.066,97
MARR	: 13,12%
Laju Pengembalian Modal (ROR) :	
Sebelum pajak	: 254,30%
Setelah pajak	: 251,75%
Waktu Pengembalian Modal (POT) :	
Sebelum pajak	: 4,68 bulan (4 bulan 21 hari)
Setelah pajak	: 4,72 bulan (4 bulan 22 hari)
Harga Jual Produk	: Rp 28.500,00
Hasil Penjualan Produk/Tahun	: Rp 481.536.000,00
Titik Impas/BEP	: 56,16%
NPW Realisasi	: Rp 202.148.081,83

DAFTAR PUSTAKA

- Allington. 2006. *Factory Layout Principles*. UK: UK-RF Closed Nuclear Cities Partnership.
- Aman dan Moehamad. 2004. *Analisis Tata Letak Fasilitas Produksi dengan Algoritma CRAFT untuk Menurunkan Ongkos Material Handling pada Bagian Suzuki Original Component di PT. Mekar Armada Jaya Magelang*. Diakses dari <https://maman6366.files.wordpress.com/2009/05/analisis-tata-letak-fasilitas-produksi-dengan-algoritma-craft2.doc> pada 20 Mei 2016.
- Amendola, J. and N. Rees. 2003. *Understanding Baking: The Art And Science of Baking 3rd Edition*. USA: John Wiley and Sons, Inc.
- Astuti, Y. 2013. *Granula Pati*. Purwokerto: Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman.
- Badan Pusat Statistik. 2014. *Statistik Indonesia*. Jakarta: BPS.
- Bank Central Asia. 2015. Suku Bunga. Diakses dari www.bca.co.id/id/kurs-sukubunga/suku-bunga/suku-bunga_landing.jsp pada 10 Mei 2016.
- Belitz, H.D. dan W. Grosch, 1987. *Food Chemistry*. Heidelberg: SpringerVerlag Berlin.
- Calorie Count. 2016a. *Calories in All-Vegetable Shortening*. Diakses dari <http://www.caloriecount.com/calories-crisco-all-vegetable-shortening-i234373> pada 17 Februari 2016.
- Calorie Count. 2016b. *Calories in Nuts, Almond*. Diakses dari <https://www.caloriecount.com/calories-nuts-almonds-i12061> pada 12 Mei 2016.
- Charley, H. 1982. *Food Science 2nd Ed*. New York: John Willey and Sons, Inc.
- Cunningham, F.E. 1976. *Properties of Egg White Foam Drainage. Poultry Science, Vol 55*. Diakses dari <http://albumen.stanford.edu/library/c20/cunningham1976.html> pada 12 Januari 2016.

- deMan, M.J. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: ITB Press.
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI.Press.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Direktorat Gizi Depkes RI, 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara Karya Aksara: Jakarta.
- Estiasih, T. dan Ahmadi, 1998. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara: Jakarta.
- Fatmawati, W.T. 2012. *Pemanfaatan Tepung Sukun dalam Pembuatan Produk Cookies (Choco Cookies, Brownies Sukun, dan Fruit Pudding Brownies)*. Program Studi Teknik Boga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- FatSecret. 2016. *Frisian Flag Susu Kental Manis*. Diakses dari <http://www.fatsecret.com/Diary.aspx?pa=fjrd&rid=5638009> pada 12 Mei 2016.
- Gotoko Indonesia. 2016. *Colatta Chocolate Compound 250 g*. Diakses dari http://www.gieshopmulti.com/colatta_chocolate_compound_250g pada 17 Februari 2016.
- Graham H.N. 1984. *Tea : The Plant and Its Manufacture : Chemistry and Consumption of the Beverage*. In Liss AR. *The Methylxanthine Beverages and Foods : Chemistry, Consumption, and Health Effects*. *Prog Clin Biol Rev* : 29-74.
- Handoko, T.H. 2000. *Dasar – Dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta : BPFE.
- Hanneman. 1989. *Bakery Flour Confectionary*. Oxford: Heinemann Professional Publish Ltd.
- Harianingsih, 2010. *Pemanfaatan Limbah Cangkang Kepiting menjadi Kitosan Sebagai Bahan Pelapis (coater) pada buah Stroberi*. Program Magister Teknik Kimia UNDIP : Semarang.

- Hendrasty, H.K. 2013. *Bahan Produk Bakery*. Graha Ilmu: Yogyakarta
- Hutagalung, H., H.A.R. Damanik, M. Manik, M. Karim dan R.A. Ganie. *Ilmu Gizi Dasar*. 2008. Sumatera Utara: Fakultas Kedokteran, Universitas Sumatera Utara.
- Indriani. 2007. *Modern and Classic Brownies*. Jakarta: Gramedia
- Kushiya, M., Y. Shimazaki, M. Murakami and Y. Yamashita. 2009. Relationship Between Intake of Green Tea and Periodontal Disease. *J. Periodontol* 80(3) : 372-377.
- LG. 2013. *Lemari Es Dua Pintu*. Diakses dari www.lg.com/id/lemari-es pada 20 Maret 2016.
- Litbang Kompas. 2016. *Kelas Menengah: Konsumtif dan Intoleran*. Diakses dari <http://nasional.kompas.com/read/2012/06/08/11204529/Kelas.MenengahKonsumtif.dan.Intoleran> pada 10 Mei 2016.
- Machfoedz, I., E.S. Sutrisno, dan E. Suryani. 2006. *Pendidikan Kesehatan Bagian Dari Promosi Kesehatan*. Yogyakarta : Fitramaya.
- Marumo Mochizukien Co. Ltd. 2010. *Powdered Green Tea (Matcha)*. Diakses dari <http://www.green-tea-syrup.jp/products.html> pada 17 Februari 2016.
- Matz, S.A. 1972. *Bakery Technology and Engineering*. Second Edition. The AVI Publishing Company. Westport. Connecticut
- Matz, S.A. and T.D. Matz. 1978. *Cookies and Crackers Technology*. Texas: The AVI Publishing Co., Inc.
- McKetta, J.J., and W.A. Cunningham. 1976. *Encyclopedia of Chemical Processing and Design*. New York: Marcen Dekker Inc.
- Mc.Williams, M. 1997. *Foods Experimental Perspectives, 3rd Edition*. New Jersey: Prentice-Hal Inc.
- Minnaar, R. dan G.H. Slot. 1995. *Dasar-Dasar Ekonomi Perusahaan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

- Muchtadi, T.R. dan Sugiono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Mudjajanto, E.S dan L.N. Yulianti. 2010. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- My Fitness Pal, Inc. 2016. *Calories in Frisian Flag Susu Kental Manis*. Diakses dari <http://www.myfitnesspal.com/food/calories/frisian-flag-susu-kental-manis-164147516> pada 12 Mei 2016.
- Nabisco. 2014. *Nabisco Oreo-Sandwich Cookies-Chocolate*. Diakses dari www.oreo.com pada 26 Maret 2016.
- Nurmala, T. 1980. *Budidaya Tanaman Gandum*. Bandung: PT. Karya Nusantara Jakarta.
- Oktaviani, L. 2011. Perkembangan Industri Susu Kental Manis di Indonesia. *Food Review*. Diakses dari <http://foodreview.co.id/preview.php?view2&id=55696#.Vzm4BtSLSt8> pada 12 Mei 2016.
- Perusahaan Daerah Air Minum Kota Surabaya. 20014. *Klasifikasi Pelanggan dan Tarif Air Minum PDAM Kota Surabaya*. Diakses dari http://pdam-sby.go.id/page.php?get=tampil_tabel_tarif&bhs=1 pada 25 April 2016.
- Peter, M.S. dan K.D. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers*. New York: McGraw-Hill, Inc.
- Peters, M.S., K.D. Timmerhaus and R.E. West. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineer*. 4th Edition. International Edition. Singapore: Mc. Graw-Hill.
- Philips. 2015. *Bohlam Lampu LED Philips*. Diakses dari www.philips.co.id/LED pada 20 Maret 2016.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components*. San Diego: Academic Press, Inc.
- PromoCatalogs. 2015. *Food Processing Equipment : PANALUX Stand Mixer PLSM-22*. Diakses dari <http://my.promocatalogs.info/Item>.

- aspx?i=87c14104-1368-45e6-a794-fee0973bbaaf&p=3 pada 29 Februari 2016.
- PT. Bukalapak.com. 2016. *Rumah Tangga, Dapur: Loyang Bulat 26 cm*. Diakses dari <https://www.bukalapak.com/p/rumah-tangga/dapur/4p461-jual-loyang-bolu-bulat-26-cm?from=similar-unavailable-product> pada 1 Maret 2016.
- PT. Indofood Sukses Makmur Tbk, 2014. *Segitiga Biru Premium*. Diakses dari <http://www.segitiga-biru.com/> pada 1 April 2016.
- PT. PLN Persero Distribusi Jawa Timur. 2016. *Tarif Dasar Listrik*. Diakses dari <http://www.pln.co.id/wp-content/uploads/2016/05/Tariff-Adjusment-Mei-2016> pada 23 Mei 2016.
- Pujawan, I.N. 2004. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Guna Widya.
- Rudrappa, U. 2015. *Almonds Nutrition Facts and Health Benefits*. Diakses dari <http://www.nutrition-and-you.com/almonds.html> pada 18 Februari 2015.
- Self Nutrition Data. 2014a. *Leavening agents, baking powder, low-sodium*. Diakses dari <http://nutritiondata.self.com/facts/baked-products/5126/2> pada 15 Februari 2016.
- Self Nutrition Data. 2014b. *Candies, White Chocolate [Confectioner's Coating]*. Diakses dari <http://nutritiondata.self.com/facts/sweets/5398/2> pada 18 Februari 2016.
- Self Nutrition Data. 2014c. *Egg, White, Fresh*. Diakses dari <http://nutritiondata.self.com/facts/dairy-and-egg-products/112/2> pada 18 Februari 2016.
- Self Nutrition Data. 2014d. *Egg, Yolk, Fresh*. Diakses dari <http://nutritiondata.self.com/facts/dairy-and-egg-products/113/2> pada 18 Februari 2016.
- Self Nutrition Data. 2014e. *Matcha Green Tea Powder*. Diakses dari <http://nutritiondata.self.com/facts/custom/2190562/2?quantity=2.0> pada 18 Februari 2016.

- Self Nutrition Data. 2014f. *Milk, Dry, Nonfat, Instant, Added Vitamin A*. Diakses dari <http://nutritiondata.self.com/facts/dairy-and-eggproducts/84/2#ixzz40WdoniP9>
- Self Nutrition Data. 2014g. *Raw Organic Vanilla Powder*. Diakses dari <http://nutritiondata.self.com/facts/custom/2697311/2> pada 18 Februari 2016.
- Self Nutrition Data. 2014h. *Salt, Table*. Diakses dari <http://nutritiondata.self.com/facts/spices-and-herbs/216/2> pada 18 Februari 2016.
- Self Nutrition Data. 2014i. *Shortening, Vegetable, Household, Composite*. Diakses dari <http://nutritiondata.self.com/facts/fats-and-oils/7192/20> pada 18 Februari 2016.
- Self Nutrition Data. 2014j. *Sugar, Powdered*. Diakses dari <http://nutritiondata.self.com/facts/sweets/5593/2> pada 18 Februari 2016.
- Singh, R. Paul and Dennis R. Heldman, 2009. *Introduction to Food Engineering*. Academic Press, Elsevier.
- Stadelman. W.J. and O.J. Cotteril. 1973. *Egg Science and Technology*, the AVI Publ., Co., Inc. West Port.
- Stephanie and R. Jaworski. 2009. *Baking Powder and Baking Soda (Bicarbonate)*. Diakses dari <http://www.joyofbaking.com/baking-soda.html> pada 10 Januari 2016.
- Sudarwanto, S. dan D.W. Lukman. 1993. *Pemeriksaan Susu dan Produk Olahannya*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor (Tidak diterbitkan).
- TokoFirma.com. 2015. *Sprit Bunga "Wilson"*. Diakses dari <http://tokofirma.com/cat/alat-dapur-kue/cake-decorating/sprit-wilton/page/4/?orderby=price> pada 1 Maret 2016.
- Towaha, J. dan N. Heryana. 2012. *Pembuatan Vanili Sintetis dari Senyawa Eugenol Cengkeh*. Badan Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar, Sukabumi.

- Tupperware. 2015. *Jumbo Stak 'n Stor*. Diakses dari www.tupperware.co.id/Pages/ProductDocument/00/00/00/0007/jumbo-stak-n--stor.aspx pada 30 Maret 2016.
- United States Departement of Agriculture (USDA). 2007. *Nutrient Database for Standard Reference*.
- Vapeland. 2011. *Strawberry*. Diakses dari <http://www.vapeland.co.uk/ekmps/shops/deankenny/images/strawberry-368-p.jpg> pada 20 Maret 2016.
- Vijaya, A. 2007. *Green Tea Layer Cake*. Diakses dari <http://annevijaya.com/?m=200707> pada 8 Oktober 2015.
- Wahyuni, A.M. dan A. Made, 1998. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. Cv Akademika Pressindo: Jakarta.
- Widyastika, D.M. 2008. Deteksi Bakteri Gram Negatif (*Salmonella sp.*, *Escherichia coli* dan Koliform) pada Susu Bubuk Skim Impor, *Skripsi S-1*, Fakultas Kedokteran Hewan IPB, Bogor.
- Yuliani, V. 2008. *Sintesis Ester Laktovanilit dari Asam Vanili dan Laktosa serta Uji Aktivitas Antioksidan*. Skripsi. Universitas Indonesia: Jakarta.