

## **BAB IX KESIMPULAN**

1. Usaha “*HOPE in Jar*” berdasarkan analisa faktor teknis dan ekonomi layak untuk didirikan dengan ketentuan sebagai berikut:

Kategori usaha	: Usaha Mikro Kecil Menengah
Lokasi	: Jalan Blambangan no. 22, Surabaya
Waktu operasi	: 4 (empat) jam/hari
Kapasitas produksi	: 30 <i>jar</i> per hari
Jumlah tenaga kerja	: 3 orang
Total modal industri (TCI)	: Rp 18.871.544,00
Biaya produksi total (TPC)	: Rp 163.213.954,80
MARR	: 13,12%

Laju pengembalian modal (ROR):

Sebelum pajak	: 279,71%
Setelah pajak	: 276,92%

Waktu pengembalian modal (POT):

Sebelum pajak	: 4,23 bulan
Setelah pajak	: 4,27 bulan

Harga jual produk : Rp. 25.000,00

Hasil penjualan produk/tahun : Rp 216.000.000,00

Titik impas/BEP : 50,75%

2. Usaha “*HOPE inJar*” berdasarkan realisasi selama lima bulan serta evaluasi yang telah dilakukan, berprospek untuk dilanjutkan dan dikembangkan, namun perlu disertai dengan inovasi varian rasa untuk menjaga kelangsungan usaha.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, W. 2008. Penggunaan Bahan Pelapis dan Plastik Kemasan untuk Meningkatkan Daya Simpan Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.). Bogor : Institut Pertanian Bogor. <http://repository.ipb.ac.id/bitstream/123456789/2970/4/A08wan.pdf>. (2 Maret 2016).
- Buckle, K.A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, and M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta : Universitas Indonesia Press.
- Dinilistyawati, A. 2011. *Pastry*. <http://www.picstuff.xyz/tag/kateringbandung> (2 Maret 2016).
- Fellow, P. J. 2000. *Food Processing Technology*. Boca Raton : CRC Press.
- Gerrad, J. 2002. New Aspects of an AGEing Chemistry-Recent Developments Concerning in The Maillard Reaction. *Australian Journal of Chemistry* 57 (20) : 9532-9538.
- Gil-Humanes, J., F. Piston, R. Altamirano-Fortoul, A. Real, I. Comino, C. Sousa, C. M. Rosell, and F. Barro. 2014. *Reduced-Gliadin Wheat Bread: An Alternative to the Gluten-Free Diet for Consumers Suffering Gluten-Related Pathologies*. <http://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0090898>. (29 Februari 2016).
- Hall, C. W., R. E. Hardenburg, and E. B. Pantastico. 1986. *Principle of Packaging : II. Consumer Packaging with Plastics*. In *Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Subtropical Fruits and Vegetables*, ed. B. Pantastico. West Port : A VI Publisher Company.
- Handoko, H. 2010. *Manajemen Personalia dan Sumberdaya Manusia*, Edisi Kedua. Yogyakarta: BPFU UGM
- Hardiyanto, D. 2013. *Peluang Usaha Kue Pie*. <http://reseppiebuah.co.id/2013/03/peluang-usaha-kue-pie.html> (27 April 2016)
- Harrison and Dake. 2005. An Expeditions High Yielding Construction of the Food Aroma Compounds 6-acetyl-1,2,3,4-tetrahydropyridine and

- 2-acetyl-1-pyraline. *Journal Org. Chemistry* 70 (26) : 10872-10874. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/16356012> (29 Februari 2016).
- Kinsley, K. 2013. *Another Trend: Food in a Jar*. [http://www.montrosepress.com/blogs/katrina\\_kinsley/another-trend-food-in-a-jar/article\\_260c458a-a088-11e2-b074-001a4bcf887a.html](http://www.montrosepress.com/blogs/katrina_kinsley/another-trend-food-in-a-jar/article_260c458a-a088-11e2-b074-001a4bcf887a.html) (29 Februari 2016).
- Mulyono, H. 2009. *Kamus Kimia*. Jakarta : Bumi Aksara. <http://repository.unhas.ac.id/bitstream/handle/123456789/3027/BAB%20II.docx?sequence=2>. (29 Februari 2016).
- Purnamasari, S. A. 2015. Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dan Berbagai Jenis Mocaf terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori *Flat Wafer, Skripsi-S1*. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/50947/7/Cover.pdf>. (14 Maret 2016).
- Putri, S. A. A. 2011. Penetapan Kadar Iodium pada Garam Konsumsi dengan Metode Iodometri berdasarkan Standar Nasional Indonesia, *Tugas Akhir-D3*. Medan : Universitas Sumatera Utara.
- Rosada, D. 2011. *Technical Articles : Bread Lines*. <http://www.bbga.org/bread>. (2 Maret 2016).
- Sarbini, M. H. 2016. *Klasifikasi Tepung Terigu dan Aplikasinya*. <http://azbakery.com/2016/02/15/klasifikasi-tepung-terigu/> (14 Maret 2016).
- Sari, F. 2011. Studi Perbandingan Kandungan Mangan pada Telur Ayam Kampung, Telur Ayam Ras dan Telur Bebek secara Spektrofotometri Serapan Atom, *Skripsi-S1*. Medan : Universitas Sumatera Utara. <http://id-text.123doc.org/document/23449-studi-perbandingan-kandungan-mangan-pada-telur-ayam-kampung-telur-ayam-ras-dan-telur-bebek-secara-spektrofotometri-serapan-atom.htm> (29 Februari 2016)
- Schwieterman, M. L., T. A. Colquhoun, E. A. Jaworski, L.M. Bartoshuk, J. L. Gilbert, D. M. Tieman, A. Z. Odabasi, H. R. Moskowitz, K. M. Folta, H. J. Klee, C. A. Sims, V. M. Whitaker, and D. G. Clark. 2014. Strawberry Flavor : Diverse Chemical Compositions, A Seasonal Influence, and Effects on Sensory Perception. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3921181/#> (2 Maret 2016).
- Setiawan, B. 2012. *Kelas Menengah: Konsumtif dan Intoleran*. <http://nasional.kompas.com/read/2012/06/08/11204529/Kelas.Menengah.Konsumtif.dan.Intoleran> (27 April 2016)

- Sihombing, E. S. Y. 2014. Analisa Kandungan Rhodamin B dan Formalin pada Gula Merah Serta Pengetahuan dan Sikap Pedagang di Pasar Tradisional Kecamatan Medan Baru Tahun 2013, *Skripsi-S1*. Medan : Universitas Sumatera Utara.  
<http://repository.usu.ac.id/handle/123456789/39633> (29 Februari 2016)
- Stauffer, E.C. 2007. *Principles of Dough Formation*, in: *Technology of Breadmaking*. New York : Springer Sciences.  
[http://link.springer.com/chapter/10.1007/978-1-4615-2199-0\\_11#page-1](http://link.springer.com/chapter/10.1007/978-1-4615-2199-0_11#page-1) (29 Februari 2016).
- Sugar Association. 2014. *Sugar*. <http://www.sugarassociation.co.uk/> (2 Maret 2016).
- Sukotjo, S. 2003. *Proses Pembuatan Keju Lunak*. Serpong : CV. Chitra Delima.
- Tampubolon, P.M. 2004. *Manajemen Operasional*, Edisi Pertama. Ghalia Indonesia.
- United States Departement of Agriculture (USDA). 2007. Nutrient Database for Standard Reference. RI.
- Vaclavik, V.A. and E.W. Christian *Essentials of Food Science Thrid Edition*. New York : Springer Science and Business Media, LLC.  
<http://www.springer.com/us/book/9781461491378> (29 Februari 2016).
- Wahyuni, A. M. dan A. Made. 1998. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. Jakarta : Cv. Akamedika Pressindo.
- Wignjosoebroto, S. 2003. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Surabaya: Guna Widya
- Wijayanto, A. K. 2016. *Sejarah Biskuit Marie*.  
<http://www.bangkoor.com/2016/01/sejarah-biskuit-marie-ternyata-marie.html> (2 Maret 2016).
- Zaeromali, M., Y. Maghsoudlou, P. Aryaey, and L. Nateghi. 2013. Investigation of Physiochemical, Microbial and Fatty Acids Profile of Table Margarine Made with Palm and Soybean Oils. *Euro Journal Exp. Bio.* 3 (6) : 178-182. [pelagiaresearchlibrary.com/.../vol3-iss6/EJEB-2013-3-6-178-182.pdf](http://pelagiaresearchlibrary.com/.../vol3-iss6/EJEB-2013-3-6-178-182.pdf). (29 Februari 2016).
- Pujawan, I. N.. 2008. *Supply Chain Management*. Surabaya: Guna Widya.

Baab-Muguirra, C. 2012. Oreo. <http://www.dailyfinance.com/2012/05/23/oreo-krafts-2-billion-cookie-turns-100/> (2 Maret 2016).

Glass Packaging Institute. 2013. *Jar*. <http://www.gpi.org/#> (2 Maret 2016).

Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-3744-1995 : Mentega. <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:5pUOXJUaxFYJ:dokumen.tips/documents/sni-01-3744-1995-mentega.html+&cd=1&hl=en&ct=clnk> (29 Februari 2016).