

## **BAB IX**

### **KESIMPULAN**

Usaha “FRUTAMIX” berdasarkan analisa faktor teknis dan ekonomi, layak untuk didirikan dengan ketentuan sebagai berikut:

Bentuk usaha	: Perorangan
Lokasi	: Jalan Manyar Tirtoyoso Selatan VIII/8 Surabaya, Jawa Timur
Waktu operasi	: 8 (delapan) jam/hari, 1 minggu = 5 hari kerja
Kapasitas produksi	: 160 botol/hari
Jumlah tenaga kerja	: 3 orang
Total modal industri (TCI)	: Rp 81.575.000,00
Biaya produksi total (TPC)	: Rp 709.634.435,00
MARR	: 13,37%
Laju pengembalian modal (ROR) :	
Sebelum pajak	: 306,915%
Setelah pajak	: 295,146%
Waktu pengembalian modal (POT):	
Sebelum pajak	: 3,860 bulan ~ 4 bulan
Setelah pajak	: 4,012 bulan ~ 5 bulan
Harga jual produk	: Rp 25.000,00
Hasil penjualan produk/tahun	: Rp 960.000.000,00
Titik impas/BEP	: 40,60%

Usaha “FRUTAMIX” berdasarkan realisasi selama satu bulan serta evaluasi NPW yang telah dilakukan berprospek untuk dilanjutkan dimana nilai NPW positif di tahun pertama Rp 109.097.907,00, dan pada tahun kedua diperoleh nilai NPW sebesar - Rp 71.220.141,00.

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S, 2003. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Anonimus*, 2010. Manfaat *Jus* Bagi Kesehatan Tubuh. [www.google.com](http://www.google.com) diakses tanggal 20 Agustus 2016
- Aries and Newton, 1995, Chemical Engineering Cost Estimation, Mc. Graw Hill Book Company, New York.
- Assauri, S. 1998. Manajemen Produksi dan Operasi. Jakarta: Fakultas Ekonomi.
- Assauri, S. 2004. Manajemen Produksi dan Operasi. Jakarta: Lembaga Fakultas Ekonomi UI.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Persyaratan Mutu Gula*, SNI (SII 0268-85).
- Balyon. 2016. Maillard Reaction in Molasses Storage Tank, *Research Paper*, Mauritius Sugar Industry Research Institute, Reduit, Mauritius. [http://www.sasta.co.za/wp-content/uploads/Proceedings/1990s/1996\\_Wong%20Sak%20Hoi\\_Maillard%20Reaction%20In%20Molasses.pdf](http://www.sasta.co.za/wp-content/uploads/Proceedings/1990s/1996_Wong%20Sak%20Hoi_Maillard%20Reaction%20In%20Molasses.pdf). (2 Oktober 2016)
- Dillon, E. C. Wilton, H. John, Barlow, C. Jared, Watson, and A. William. 1989. "Large Surface Area Activated Charcoal and the Inhibition of Aspirin Absorption". *Annals of Emergency Medicine*. 18 (5): 547–552. doi:10.1016/S0196-0644(89)80841-8.
- Fellows, P. 2000. *Food Processing Technology: Principles and Practice*, Second Edition. Boca Raton: CRC Press.
- Gaspersz, V. 1996. Manajemen Kualitas dalam Industri Jasa.
- Gordinier, J. 2013. "The Juice-Bar Brawl". The New York Times Company. Retrieved 29 January 2015.

- Guyton, H. J. E. 2007. *Buku Ajar Fisiologi Kedokteran* (Terjemahan). Jakarta: EGC; P. 423-35.
- Handoko, H. 2010. *Manajemen Personalia dan Sumberdaya Manusia*, Edisi kedua, BPFE UGM Yogyakarta.
- Jack, A. 2011. Nutrient Guide: Food Composition Tables for More Than 400 Natural and Conventional Foods. Planetary Health : Amberwaves.
- Jeff, K. 2013. The Cold Pressed Juice. <http://www.thecoldpressedjuicery.com> (4 Oktober 2016).
- Jensen, P., I. Makalowska, N. Altman, G. Fazio, C. Praul, S. Maximova, R. Crassweller, J. Travis, T. Mcnellis. 2009. Rootstock-regulated gene expression patterns in apple tree scions. *J. Tree Genet Genomes* 6: 57–72
- Le Bellec, F. Vaillant, E. Imbert. 2006. Pitahaya (*Hylocereus* spp.): A New Fruit Crop, a Market with a Future. *J. Fruits*, 61: 237-250.
- Lee, C. Y. 2012. Common Nutrients and Nutraceutical Quality of Apples, Department of Food Science, Cornell University, *New York Fruit Quarterly Volume 20*, New York.
- Mustaufik dan Karseno. 2004. *Penerapan dan Pengembangan Teknologi Produksi Gula Kelapa Kristal Berstandar Mutu SNI untuk Meningkatkan Pendapatan Pengrajin Gula Kelapa di Kabupaten Banyumas*. Laporan Pengabdian Masyarakat. Program Pengembangan Teknologi Tepat Guna. Jurusan Teknologi Pertanian Unsoed, Purwokerto. Notoatmodjo, S. 2003. Pendidikan dan perilaku kesehatan, Jakarta : PT Rineka Cipta. 196
- Nicholson, W. 2003. *Intermediate Microeconomics*. The McGraw-Hill Inc :New York.
- Padayatty S. J., K. A. Wang, E. C. K. P. Kwan, J. H. Lee. 2003. Vitamin C as an antioxidant: Evaluation of its role in disease prevention. *Journal of American College of Nutrition*, Maryland.

- Poerwanto, R. 2004. Program Pengembangan Jeruk Siam di Indonesia. Prosiding Seminar Jeruk Siam Nasional. Jakarta: Pusat Penelitian dan Pengembangan Hortikultura.
- Rebecca, O. P. S., A. N. Boyce and S. Chandran. 2010. Pigment Identification and Antioxidant Properties of Red Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*), *Afr. J. Biotech.* Vol 9(10), pp. 1450-1454.
- Remer, T. 2012. Influence of Diet on Acid-Base Balance, *Research Paper*, Research Institute of Child Nutrition, Dortmund, Germany.
- Setyorini, I. 2008. *Infrastruktur Indonesia 2002 Terburuk di Asia*.
- Toby, A 2014. "Cold-Pressed Juice: Is it Worth the Hype?". *U.S. News & World Report LP*. <http://health.usnews.com/health-news/blogs/eat-run/2014/08/08/cold-pressed-juice-is-it-worth-the-hype>
- Wignjosoebroto, S. 1991. *Tata Letak Pabrik dan Pemindehan Bahan*. Surabaya : Penerbit Guna Widya.