

## **BAB IX KESIMPULAN**

1. Usaha “Keriban” berdasarkan analisa faktor teknis dan ekonomi layak untuk didirikan dengan ketentuan sebagai berikut:

Bentuk usaha	: Perorangan
Lokasi	: Jalan Prapen Indah Timur AE 23
Waktu operasi	: 8 (delapan) jam/hari
Kapasitas produksi	: 56 bungkus @100 gram per hari
Jumlah tenaga kerja	: 1 orang
Total modal industri (TCI)	: Rp 9.892.799,75
Biaya produksi total (TPC)	: Rp 171.111.598,60
MARR	: 10%

Laju pengembalian modal (ROR):

Sebelum pajak	: 562,92%
Setelah pajak	: 557,29%

Waktu pengembalian modal (POT):

Sebelum pajak	: 2,11 bulan
Setelah pajak	: 2,13 bulan

Harga jual produk	: Rp. 13.500,00
Hasil penjualan produk/tahun	: Rp 226.800.000,00
Titik impas/BEP	: 48,94%

2. Usaha “Keriban” berprospek untuk dilanjutkan karena menurut studi pasar produk ini disukai oleh konsumen yang ditunjukkan dengan 200 bungkus “Keriban” yang dapat terjual dalam waktu 4 hari yang sudah mampu memenuhi 88% kapasitas produksi satu hari, namun efisiensi produksi perlu ditingkatkan untuk menjaga keberlangsungan usaha.

## DAFTAR PUSTAKA

- Asif, I., M.A. Mahmood, M.S. Alam, M.Khan, S.A. Eti, F.Hossain, M.Moniruzzaman and M.S. Islam . 2013 . Studies on *Coriandrum sativum* linn seed of Different Origin of Bangladesh for Its Essential Oil, Fatty Oil and Micronutrients . *Bangladesh Journal of Scientific Industrial Research* . 48(4): 221-228.
- Badan Pusat Statistik . 2016 . *Produksi Perikanan Tangkap Menurut Provinsi dan Subsektor (ton), 2000-2014* . <https://www.bps.go.id/linkTabelStatis/view/id/1705> (5 September 2016).
- Bayaga,C. and G. F. Deveza . 2005 . Milkfish (*Chanos chanos Forskaal*) Consumption in the Philipines and the Docosaheanoic Acid Level of the Cooked Fish . *Food Science Technology Research* . 11 (1): 127-133.
- Centro International de Agricultural Tropical (CIAT) . 2000 . Cassava, Starch and Starch Derivatives . *Proc of the International Symposium* . Cina, 11-15 November 1996.
- Clark, D. and H.W. Branch . 1997 . *Biochemical Engineering, Second Edition* . New York : CRC Press.
- Dufour, D., G.M. O'Brien, and R. Best . 1996 . *Cassava Flour and Starch : Progress in Research and Development* . France : CIAT.
- Fennema, O. 1996. *Food Chemistry, Third Edition* . New York: CRC Press.
- Ghufran, M. H. K. K. 2010. *Nikmat Rasanya, Nikmat Untungnya – Pintar Budi Daya Ikan di Tambak Secara Intensif*. Yogyakarta : Andi Offset.
- Guy, R. 2001 . *Extrusion Cooking : Technologies and Applications* . New York: CRC Press.
- Heragu, S. 2006 . *Facilities Design* . USA: iUniverse.

- Humphreys, K. 2004 . *Project and Cost Engineers Handbook, Fourth Edition* . New York : CRC Press.
- Johnson, S. 2005 . *Slaughter and Preservation of Meat* . USA: Christian Veterinary Mission.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan . 2015 . *Konsumsi Ikan Naik dalam 5 Tahun Terakhir* . <http://kkp.go.id/2016/03/23/konsumsi-ikan-naik-dalam-5-tahun-terakhir/> (5 September 2015)
- Kumar, A. and R. Sharma . 1998 . *Managerial Economics* . New Delhi: Atlantic Publishers and Dist.
- Kumar, P., R.K. Yadava, B. Gollen, S. Kumar, R.K. Verma and S. Yadav . 2011. Nutritional Contents and Medicinal Properties of Wheat : A Review . *Life Sciences and Medicine Research* . 22 : 1-10.
- Manley, D. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers, and Cookies Third Edition*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited.
- Mead, G. 2012 . *Processing of Poultry* . USA: Springer Science and Business Media.
- McWilliams, M. 2007 . *Nutrition and Dietetics Eight Edition*. Singapore : Pearson Pte Ltd.
- Pam Jaya . 2015 . *Info Pelanggan – Tarif Air Minum* . <http://www.pamjaya.co.id/pages/info-pelanggan/tarif-air-minum> (29 Oktober 2016)
- Redaksi . 2015 . *Membangun Daerah Pinggiran dan Masyarakat Nelayan* . <http://jurnalmaritim.com/2015/08/membangun-daerah-pinggiran-dan-masyarakat-nelayan/> (5 September 2015)
- Robertson, G. 2012 . *Food Packaging : Principles and Practice, Third Edition* . New York: CRC Press.
- Sajid, M., M.S. Butt, A. Shehzad and S. Tanweer . 2014 . Chemical and Mineral Analysis of Garlic : A Golden Herb . *Pakistan Journal of Food Sciences* . 24(1) : 108-110.

- Saparitno, C., et al. 2006. *Teknologi Pengolahan Pangan : Bandeng Duri Lunak*. Yogyakarta : Kanisius.
- Steele, R. 2004 . *Understanding and Measuring the Shelf Life of Food*. Woodhead Publishing.
- Sukhareva *et al.*, 2008 . *Polymers for Packaging and Containers in Food Industry* . CRC Press.
- Tomasik, 2003 . *Chemical and Functional Properties of Food Saccharides* . New York: CRC Press.
- Tucker, J. 2012 . *Marine Fish Culture* . New York : Springer Science and Business Media.
- Wringley, N. 2014 . *Store Choice, Store Location and Market Analysis* . New York: Routledge.
- Yang, S., H. El Ensashy and N. Thongchul . 2013 . *Biprocessing Technologies in Biorefinery for Sustainable Production of Fuels, Chemicals and Polymers* . USA: John Willey and Sons.