

BAB IX KESIMPULAN

1. Berdasarkan analisa faktor teknis dan faktor ekonomi, unit pengolahan *home industry jelly drink* buah naga merah-lemonade “ANTI MAINSTREAM” layak didirikan dan dioperasikan, dengan uraian sebagai berikut:

Bentuk perusahaan	: Swasta Perorangan
Lokasi	: Jalan Kahuripan no.1, Surabaya
Lama operasi	: 8 jam/hari
Kapasitas produksi	: 150 botol /hari
Jumlah tenaga kerja	: 3 orang
<i>Total Capital Investment (TCI)</i>	: Rp 163.043.647,80
<i>Fixed Capital Investment (FCI)</i>	: Rp 41.999.000,00
<i>Work Capital Investment (WCI)</i>	: Rp 121.044.647,80
<i>Total Production Cost (TPC)</i>	: Rp 215.392.381,15
<i>Manufacturing Cost (MC)</i>	: Rp 202.268.838,24
<i>General Expense (GE)</i>	: Rp 12.923.542,87
<i>Selling Cost (SC)</i>	: Rp 396.000.000,00
Laba kotor/tahun	: Rp 180.607.618,85
Laba bersih/tahun	: Rp 178.801.542,60
MARR	: 12,75%
<i>Rate of Return (ROR)</i>	
- Sebelum pajak	: 110,77 %
- Setelah pajak	: 109,66 %
<i>Pay Out Time (POT)</i>	
- Sebelum pajak	: 10 bulan 21 hari
- Setelah pajak	: 10 bulan 24 hari

Break Even Point (BEP) : 29,32 %

2. Usaha *jelly drink* buah naga merah-*lemonade* “ANTI MAINSTREAM” berdasarkan realisasi selama satu bulan berprospek untuk dilanjutkan dan dikembangkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aries, R.S. dan R.D. Newton. 1955. *Chemical Engineering Cost Estimation*. New York: McGraw Hill Book Co., Inc.
- BSN. 2006. *Standar Nasional Indonesia Air Minum dalam Kemasan*. SNI 01-3553-2006.
- Buckle, K.A., Edwards, R. A., Fleet, G. H. dan Wootton, M. 2009. *Ilmu Pangan*. Penerjemah: Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta: UI Press
- DeMan, J. M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: Institut Teknologi Bandung
- Depkes R.I. dan Dirjen POM. 2010. Peraturan Menteri Kesehatan RI nomor 492/menkes/per/IV/2010 *Tentang Air Mineral*. Jakarta.
- Fisher, G. 2009. Carrageenan Effect on the Water Retention and Texture in Processes Turkey Breast. *Thesis*. The State University of New Jersey.
- Handoko, T. H. 1997. *Manajemen dan Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Hill, S. E., D. A. Ledward, and J. R. Mitchell. 1998. *Functional Properties of Food Macromolecules Second Edition*. Maryland: Aspen Publishers, Inc.
- Kaihatu, T. S. 2014. *Manajemen Pengemasan*. Yogyakarta: Penerbit Andi
- Kristanto, D. 2008. *Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan di Kebun*. Surabaya: Penebar Swadaya.
- Machfuddin Y. Agung. 1990. *Perancangan Tata Letak pada Industri*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Mohanapriya, M., L. Ramaswamy, and R. Rajendran. 2013. Health and Medicinal Properties of Lemon (*Citrus limonum*). *International Journal of Ayurvedic and Herbal Medicine* 3(1): 1095-1100

- Noer , H. 2007. *Hidrokoloid dalam Pembuatan Jelly Drink*. http://www.foodreview.biz/fri/index.php?opinion=com_content&ask=view&id=13Itemid=16 (15 Agustus 2016)
- Nussinovitch, A. 1997. *Hydrocolloid Applications Gum Technology in the Food and Other Industries*. London: Chapman and Hall.
- Peranginangin, R., E. Sinurat, dan M. Darmawan. 2013. *Memproduksi Karaginan dari Rumput Laut*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Peraturan Menteri Energi dan Sumber Daya Mineral No. 31 Tahun 2014 untuk Tarif Tenaga Listrik 1 November-31 Desember 2015.
- Perusahaan Daerah Air Minum Surabaya. 2015. *Klasifikasi Pelanggan dan Tarif Air Minum PDAM Kota Surabaya*.
- Phillips, G. O. and P. A. Williams. 2009. *Handbook of Hydrocolloids Second Edition*. Cambridge: Woodhead Publishing.
- Renard, D. G. D. Valle, and Y. Popineau. 2002. *Plant Biopolymer Science Food and Non-food Applications*. Cambridge: The Royal Society of Chemistry.
- Rukmana, R. 2011. *Jeruk Lemon*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Siddiq, M. 2012. *Tropical and Subtropical Fruits Postharvest Physiology, Processing and Packaging*. New york: John Wiley & Sons.
- Susanto dan Sucipta. 1994. *Teknik Pengemasan*. Yogyakarta: Kanisius
- Tangoro, D. 2010. *Utilitas Bangunan Dasar*. Jakarta: UI-Press.
- Tompkins, W. and Bozer. 2010. *Facilities Planning, 4th Edition*. New york: John Wiley & Sons.
- Wigiosoebroto, s. 2003. *Tata Letak Pabrik dan Pemindehan Bahan*. Jakarta: Guna Wijaya.
- Winarno, F.G. 2004. *Pangan: Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Yani, M, E. Warsikidan N. Wulandari. 2013. *Penilaian Daur Hidup Botol PET (Polyethylena Terephthalate) pada Produk Minuman, J. Food Sci.* 13:307-317.]