

BAB IX KESIMPULAN

1. *Brownies* “BROUU” berdasarkan analisa faktor teknis dan ekonomi layak untuk didirikan dengan ketentuan sebagai berikut:

- a. Bentuk Usaha : Perorangan
- b. Lokasi : Ruko Pengampon Square E-17
- c. Waktu Operasi : 40 jam / minggu
- d. Kapasitas Produksi : 1.920 packs/bulan
- e. Jumlah Tenaga Kerja : 3 orang
- f. Total Modal Industri (TCI) : Rp 29.060.500,00
- g. Biaya Produksi Total (TPC) : Rp 260.588.291,30
- h. MARR : 15,1%
- i. Laju Pengembalian Modal (ROR) :
 - Sebelum pajak : 38,90%
 - Setelah pajak : 38,52%
- j. Waktu Pengembalian Modal (POT):
 - Sebelum pajak : 2,53 tahun
 - Setelah pajak : 2,55 tahun
- k. Harga Jual Produk : Rp 15.000,00
- l. Hasil Penjualan Produk/Tahun : Rp 345.600.000,00
- m. Titik Impas/BEP : 64,00%

2. *Brownies* “BROUU” berdasarkan realisasi selama satu bulan serta evaluasi yang dilakukan berprospek untuk dilanjutkan dan dikembangkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N. 2004. Pengolahan Tepung Ubi Jalar dan Produknya untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pedesaan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Ambadar, J., M. Abidin, dan Y. Isa. 2008. *Mulai Usaha dari Nol*. Jakarta: Yayasan Bina Karsa Mandiri.
- Astawan, M. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Badan Pusat Statistik. 2008. Statistik Indonesia 2007 (Produksi Umbi-umbian di Indonesia). Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2014. *Statistik Indonesia*. Jakarta: BPS.
- Bogasari Flour Mills. 2014. *Pengenalan Gandum*. Artikel Bogasari Flour Mills. http://www.bpgasari.com/flour_power/flour_101_detail/mari-mrngrnalgandum (20 Desember 2016).
- Cauvain, S. dan L. Young. 2001. *Baking Problem Solved*. England: Woodhead Publishing Limited.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Diterjemahkan oleh M. Muljohardjo. Jakarta: UI-Press.
- Djuanda, V. 2003. Optimasi Formulasi *Cookies* Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) Berdasarkan Kajian Preferensi Konsumen, *Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ginting, E., J.S. Utomo, R. Yulifianti, dan M. Jusuf. 2011. Potensi Ubi Jalar Ungu sebagai Pangan Fungsional, *Iptek Tanaman Pangan*. 6(1): 116-138.
- Handoko, T.H. 2000. *Dasar-Dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: BPFE.
- Hardoko. 2010. Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L. poir*) sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu dan Antioksidan pada Roti Tawar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Jurusan Teknologi*

- Pangan Universitas Pelita Harapan*, 21(1): 25-32.
- Hui, Y.H. 2006. *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering* USA: CRC press. USA.
- Indriastuti, A.N. 2006. Kajian tentang Produk Brownies dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Merah. *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik Boga, Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Kammen, D.M. 2011. *Household Cookstoves, Environment, Health, and Climate Change : A New Look at an Old Problem*. USA: The Environment Department (Climate Change).
- Mangunwidjaja, D. dan A. Suryani., 1994. *Teknologi Bioproses*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Perusahaan Daerah Air Minum Kota Surabaya. 2008. *Klasifikasi Pelanggan dan Tarif Air Minum PDAM Kota Surabaya*. http://pdam-sby.go.id/page.php?get=tampil_tabel_tarif&bhs=1 (26 Desember 2016).
- Peters, M. S., Klaus D. Timmerhaus dan Ronald E. West. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineer*. 4th Edition. International Edition. Singapore: Mc. Graw-Hill.
- Peter, M.S. and K. Timmerhaus. 2003. *Plant Design and Economics For Chemical Engineers*, 3rd edition. New York: Mc. Graw Hill, Inc.
- Philips. 2015. *LED Light Bulbs*. www.philips.co.id/c-m-li/led-light-bulbs (27 Desember 2016).
- Pomeranz dan Meloan. 1971. *Food Analysis: Theory and Practice*. The AVI Publishing. Co, Inc, Westport. Connecticut.
- PT. PLN Persero Distribusi Jawa Timur. 2010. *Golongan Tarif Dasar Listrik*. www.pln-jatim.co.id/red/?m=tdl2 (28 Desember 2016).
- PT. PLN Persero Distribusi Jawa Timur. 2010. *Tarif Dasar Listrik untuk Keperluan Rumah Tangga*. www.pln-jatim.co.id/red/?m=tdl2&p=rt (28 Desember 2016).
- Pujawan, I. N. 2004. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Guna Widya.

- Rosalyn, S.Dewi, dan C. Marcelina. 2016. Perencanaan Usaha Pengolahan *Brownies Red Velvet* dengan Kapasitas Produksi 96 Buah per Hari, *Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Smith, A.K and S.J. Circle. 1972. *Soybeans Chemistry and Teknology*. The AVI Publishing Co. Inc. Connecticut.
- Suhardjito, Y.B. 2006. Pastry dalam perhotelan. Yogyakarta: Andi.
- Suprapti, M. 2003 Tepung Ubi Jalar Pembuatan dan Pemanfaatannya. Yogyakarta: Kanisius.
- Suprpto. 2004. Pengaruh Lama *Blanching* terhadap Kualitas Stik Ubi Jalar (*Ipoema batatas l.*) dari Tiga Varietas, Prosiding Temu Teknis Nasional Tenaga Fungsional Pertanian. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. Malang. (220-228) pusat penelitian dan pengembangan peternakan.
- Ticoalu, G.D., Yunianta, Dan J.M. Maligan. 2016. Pemanfaatan Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas*) Sebagai Minuman Berantosianin Dengan Proses Hidrolisis Enzimatis. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 4(1):46-55
- United States Departement of Agriculture (USDA). 2007. Nutrient Database for Standard Reference. RI.
- Voigt, R. 1994. Buku Pelajaran Teknologi Farmasi. Diterjemahkan oleh Dr. Soendani Noerono. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Widowati, S., B.A.S. Santosa, M. Astawan, Akhyar. 2010. Reducing Glycemic Index of Some Rice Varieties Using Parboiling Process. *Indonesian Journal of Agriculture*. 3(2): 104-111.
- Winarno, F.G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta:PT. Gramedia Putaka Utama.