

BAB IX

KESIMPULAN

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

Bentuk usaha	: Perorangan
Lokasi	: Jalan Rungkut Mapan Tengah III/DB- 15, Surabaya
Waktu operasi	: 3 (tiga) jam/hari; 235 hari/tahun
Kapasitas produksi	: 5.875 <i>jar</i> per tahun
Jumlah tenaga kerja	: 3 (tiga) orang
Total modal industri (TCI)	: Rp 40.672.900,00
Biaya produksi total (TPC)	: Rp 129.729.900,00
MARR	: 12,26%
Laju pengembalian modal (ROR)	
Sebelum pajak	: 114,38%
Setelah pajak	: 110,04%
Waktu pengembalian modal (POT)	
Sebelum pajak	: 9,26 bulan
Setelah pajak	: 9,58 bulan
Harga jual produk	: Rp 30.000,00
Hasil penjualan produk /tahun	: Rp 176.250.000,00
Titik impas (BEP)	: 52,17%

2. Usaha “Tira Miss U” berdasarkan realisasi selama lima bulan serta evaluasi yang telah dilakukan berprospek untuk dilanjutkan dan dikembangkan, namun perlu disertai dengan peningkatan pemasaran dan peningkatan efisiensi produksi untuk menjaga keberlangsungan usaha.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa. 2015. Mesin (dalam *Kamus Besar Bahasa Indonesia*). <http://kbbi.web.id/mesin> (13 November 2015).
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Kakao Bubuk*. http://sisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/detail_sni/10238 (10 November 2015)
- Bhara, M. 2005. Pengaruh Pemberian Kopi Dosis Bertingkat Per Oral 30 Hari Terhadap Gambaran Histopatologi Hepar Tikus Wistar. *Laporan Akhir Karya Tulis Ilmiah*. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Black, J. 2007. *The Trail of Tiramisu*. <http://www.washingtonpost.com/wp-dyn/content/article/2007/07/10/AR2007071000327.html> (20 Januari 2016).
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Woottom. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Bureau of Indian Standards. 2002. *Domestic Gas Stoves for Use with Liquefied Petroleum Gases - Specification (Fifth Revision)*. New Delhi: Price Group.
- Clark, S., M. Costello, M. Drake, and F. Bodyfelt. 2009. *The Sensory Evaluation of Dairy Products*. New York: Springer.
- Clarke, R.J. and R. Macrae. 1985. *Coffee*. London: Elsevier Applied Science Publishers.
- deMan, J.M. 1999. *Principles of Food Chemistry Third Edition*. Gaithersburg: Aspen Publishers, Inc.
- Desrosier. 2008. *Teknologi Pengawetan Makanan*. Jakarta: UI Press.
- Divisi Asesmen Inflasi - Bank Indonesia, Pusat Kebijakan Ekonomi Makro - Kemenkeu RI, dan Direktorat Pengembangan Ekonomi Daerah. 2015. *Inflasi Juni Masih Terkendali, Tetap Waspada Risiko Pangan dan Administered Prices*. <http://www.bi.go.id/id/moneter/koordinasi-pengendalian-inflasi/highlight:news/Contents/Analisis%20inflasi%20TPI%20Juni%202015.pdf> (13 Januari 2016).

- Fellows, P. 2000. *Food Processing Technology: Principles and Practice, Second Edition*. Boca Raton: CRC Press.
- Fennema, O.R. 1996. *Food Chemistry Third Edition*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Fox, P.F., T.P. Guinee, T.M. Cogan, and P.L. McSweeney. 2000. *Fundamentals of Cheese Science*. Maryland: Aspen Publishers, Inc.
- Hasenhuettl, G.L. and R.W. Hartel. 1997. *Food Emulsifiers and Their Applications*. New York: Chapman and Hall.
- Ismayani, Y. 2014. *Tiramisu Ala Cake Shop Favorit*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Kementerian Energi dan Sumber Daya Mineral Republik Indonesia. 2011. *Konversi Minyak Tanah ke LPG : Lebih Murah, Lebih Bersih*. <http://www.esdm.go.id/berita/artikel/56-artikel/4122-konversi-minyak-tanah-ke-lpg-lebih-murah-lebih-bersih.html> (15 November 2015).
- Komariah, K. 2008. *Job Sheet Pengolahan Makanan Kontinental*. Yogyakarta: Amara Books.
- Matz, S.A. and T.D. Matz. 1978. *Cookies and Crackers Technology*. Connecticut: The AVI Publisher Co. Inc.
- Mudjajanto, E., Setyo, dan L.N. Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ozilgen, S. 2015. *Cooking as a Chemical Reaction*. New York: CRC Press.
- PDAM. 2008. *Klasifikasi Pelanggan dan Tarif Air Minum PDAM Kota Surabaya*. http://pdam-sby.go.id/page.php?get=tampil_tabel_tariff&bhs=1 (11 November 2015).
- Pennington, N.L. and C.W. Baker. 1990. *Sugar: User's Guide to Sucrose*. New York: Van Nostrand Reinhold.
- Peters, M.S and K.D. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers, 4th Edition*. USA: Mc-Graw Hill, Inc.
- Philips. 2015. *Stand Mixers*. http://www.philips.co.id/c-p/HR1538_80/stand-mixers (15 November 2015).
- Poultryhub. 2006. *The Avian Egg*. <http://www.poultryhub.org/physiology/the-avian-egg/> (9 November 2015).

- Ramsay, G. 2013. *Gordon Ramsay's Tiramisu Recipe*. <http://gordonramsayrecipes.com/08/gordon-ramsay-tiramisu-recipe/> (19 Januari 2016).
- Sinclair, C. 2009. *Dictionary of Food Second Edition*. London: A&C Black Publishers
- Singh, R. P. and D.R. Heldman. 2009. *Introduction to Food Engineering 4th edition*. USA: Academic Press.
- Siswoputranto, P.S. 1992. *Kopi Internasional dan Indonesia*. Yogyakarta: Kanisius.
- Subarna. 1996. Formulasi Produk-Produk Sereal dan Umbi-Umbian Untuk Produk Ekstrusi, Bakery, dan Penggorengan, *Makalah Pelatihan Produk-Produk Olahan, Ekstrusi, Bakery, dan Frying*.
- Suprapti, L. 2000. *Membuat Saus Tomat*. Surabaya: Trubus Agrisana.
- Sutomo, B. 2008. *Sukses Wirausaha Roti Favorit*. Jakarta: Puspa Swara.
- Thorpe, J.F. 1939. *Thorpe's Dictionary of Applied Chemistry Volume III*. London: Longman Green and Company.
- Vogt, S., W. Krempel, and J. Suchard. 1994. *Process for producing a Soluble Cocoa Product*. *Food Chemistry*. United States Patent.
- Wignjosoebroto, S. 2003. *Pengantar Teknik dan Manajemen Industri*. Surabaya: Penerbit Guna Widya.
- Winarno, F.G. dan S. Koswara. 2002. *Telur: Komposisi, Penanganan, dan Pengolahannya*. Bogor: M-Brio Press.
- Yang, X. 2009. *Effects of Sucrose on the Foaming and Interfacial Properties of Egg White Protein and Whey Protein Isolate*. Ann Arbor: ProQuest LLC.