

BAB IX KESIMPULAN

Berdasarkan analisa faktor teknis dan faktor ekonomi, unit pengolahan *home industry apple tea jelly drink* yang direncanakan layak didirikan dan dioperasikan, dengan uraian sebagai berikut:

Bentuk perusahaan	: Swasta Perorangan
Lokasi	: Jalan Doho No. 15
Lama operasi	: 7 (tujuh) jam/hari
Kapasitas produksi	: 500 botol/hari
Jumlah tenaga kerja	: 2 (dua) orang
<i>Total Capital Investment (TCI)</i>	: Rp 68.444.581
<i>Fixed Capital Investment (FCI)</i>	: Rp 23.630.145
<i>Work Capital Investment (WCI)</i>	: Rp 44.814.436
<i>Total Production Cost (TPC)</i>	: Rp 624.437.273
<i>Manufacturing Cost (MC)</i>	: Rp 593.215.409
<i>General Expense (GE)</i>	: Rp 31.221.864
<i>Selling Cost (SC)</i>	: Rp 990.000.000
Laba kotor/tahun	: Rp 365.562.727
Laba bersih/tahun	: Rp 361.907.100
MARR	: 12,26%
<i>Rate of Return (ROR)</i>	
- Sebelum pajak	: 534,10%
- Setelah pajak	: 528,76%
<i>Pay Out Period (POP)</i>	
- Sebelum pajak	: 2,23 bulan
- Setelah pajak	: 2,25 bulan
- <i>Break Even Point (BEP)</i>	: 41,66%

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, A.N. 2007. *Taklukkan Penyakit dengan Teh*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Anggraini, D.S. 2008. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Tripotassium Citrate terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Jelly Drink. *Skripsi*. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala.
- Arbuckle, W.S. 1977 *.Ice Cream Third Edition*. Connecticut: Avi Publishing Company, Inc West Port.
- Aries dan Newton. 1995. *Chemical Engineering Cost Estimation*. New York: Mc Graw Hill Book Company, Inc.
- Arisandi, Yohana dan Y. Andriani. 2008. *Khasiat Tanaman Obat*. Jakarta : Pustaka Buku Murah.
- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia (FEUI).
- Badan Pusat Statistik. 2006. *Data Konsumsi Apel per Kapita Tahun 2006*. Survei Sosial Ekonomi.
- Belitz, H.D. and W.Grosch. 2009. *Food Chemistry*. Second Edition. Berlin: Springer.
- BSN. 2001. *Standar Nasional Indonesia Gula Kristal*. SNI 3140.3:2001
- BSN. 2006 *.Standar Nasional Indonesia Air Minum dalam Kemasan*.SNI 01-3553-2006.
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet dan M. Wotton. 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan H. Purnomo dan Adiono. Jakarta: UI-Press.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta: Sinar Ilmu.
- 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 Juni 2017).

DKBM. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.

Dunia Timbangan. 2017. Timbangan Digital. <http://dunia-timbangan.blogspot.com/2012/02/timbangan-digital.html>. (14 April 2017)

Fellows, P. 1990. *Food Processing Technology Principles and Practice*. New York: Ellis Horwood.

Fuad, M., H. Christine, Nurlela, Sugiarto dan Y. E. F., Paulus. 2000. *Pengantar Bisnis*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Glicksman. 1983. *Food Hydrocolloid*. Boca Raton: CRC Press.

Google. 2017. Tangki Pemanas dan Pencampur. https://www.google.co.id/search?q=penghancur+agrowindo&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwjE9tymtMLUAhXEtY8KHf7bClQQ_AUIBigB&biw=1366&bih=662#tbm=isch&q=tangki+pemanas+solusindo&imgrc=OkPyoO5c4kXF-M:. (13 April 2017)

Handoko, T. H. 1997. *Manajemen dan Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.

Hartoyo. 2003. *Teh dan Khasiatnya Bagi Kesehatan*. Yogyakarta: Kanisius.

Heldi. 2008. Bahaya Pemakaian Plastik. <http://heldi.net/2008/07/bahaya-pemakaian-plastik/>. (25 Agustus 2016).

Herawati, H dan Nurbaeti, B. 2010. Nilai Fungsional Beberapa Komponen Aktif yang Terkandung dalam Teh, *Jurnal Pangan Fungsional*. 8(2):53-57.

Kementerian Energi Dan Sumber Daya Mineral. 2011. Konversi Minyak Tanah Ke LPG Lebih Murah Lebih Bersih. <http://esdm.go.id/berita/323-energi-baru-dan-terbarukan/2846-energi-suryadan-pengembangannya-di-indonesia.html>. (02 April 2017)

- Lieberman, H.A., Lachman, L., dan Schwart, J.B. 1992. *Pharmaceutical Dosage Forms Vol 1*. New York: Marcel Dekker Inc. Halaman 437-466.
- Limalimagypsum. 2016. Meja dan Kursi. <http://limalimagypsum.com/meja-dan-kursi-stainless/>. (15 November 2016)
- Nura Jaya. 2015. *Kappa Karagenan*. <http://nurajaya.web.indotrading.com/product/p263753.aspx>. (15 November 2016).
- Nussinovitch, A. 1997. *Hydrocolloid Application: Gum Technology In The Food an Other Industries*. London: Blackie Academic and Professional.
- Peluangproperti. 2016. Alat-alat Kebersihan. <http://www.peluangproperti.com/lifestyle/pindah-dan-penyimpanan/2014-10/3218/bersihkan-dan-simpan-alat-kebersihan-dengan-apik>. (15 November 2016)
- Peters, M. S. dan K. D. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers*. New York: Mc Graw-Hill.Inc.
- Peters, M.S., Klaus D. Timmerhaus and Ronald E. West. 1994. *Plant Design and Economics for Chemical Engineer*. 5th Edition. International Edition. Singapura: Mc. Graw-Hill.
- Priyanto, G. 1988. *Teknik Pengemasan Bahan Makanan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Pujawan, I N. 2012. *Ekonomi Teknik Edisi Kedua*. Surabaya: Guna Widya.
- Pujawan, I N. 2004. *Ekonomi Teknik Edisi Pertama, cetakan ketiga*. Yogyakarta: penerbit dan percetakan AMP YKPN.
- Puspadewi, E. 2009. Fenomena Ilusi Fiskal Dalam Kinerja Anggaran Pemerintah Daerah, *Jurnal Akuntansi dan Keuangan Indonesia*. 6(1):1-11.
- Sidi, C., Widowati, E., Nuraiwati, A. 2014. Pengaruh Penambahan Karagenan pada Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Fruit Leather Nanas (*Ananas Comosus L.Merr.*) dan Wortel (*Daucus Carota*). [http:// journal.lift.or.id/node](http://journal.lift.or.id/node) (15 Januari 2017)

- Singh, R. P. dan D. R. Heldman. 2001. *Introduction to Food Engineering*. London: Academic Press, Inc.
- Slot, R. dan G. H. Minnaar. 1995. *Dasar-dasar Ekonomi Perusahaan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Standar Nasional Indonesia. SNI-0222-1995. *Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Sujayanto, G. 2008. *Khasiat Teh untuk Kesehatan dan Kecantikan*. Jakarta: Flona Serial.
- Suparmo dan Sudarmanto. 1991. *Proses Pengolahan Gula Tebu*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Therkelsen, G. H. 1993. *Carrageenan: Industrial Gums Polysaccharides and Their Derivatives*. San Diego: Academic Press, Inc.
- Tokomesin. 2016. Blender. <http://www.tokomesin.com/spesifikasi-dan-harga-mesin-penghancur-buah-kapasitas-besar.html>. (15 November 2016).
- TOP BRAND INDEX. 2016. Top Brand Index 2016: Kategori Makanan dan Minuman. http://www.topbrand-award.com/top-brand-survey/survey-result/top_brand_index_2016_fase_1. (17 Februari 2017).
- Tristar Chemical, 2009. *Spesifikasi Gelatin, Sirup Glukosa dan Buffer Sitrat, Leaflet CV*. Surabaya: Tristar Chemical.
- Untung, Onny. 1994. *Jenis dan Budi Daya Apel*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wignjosoebroto, S. 2003. *Tata Letak Pabrik dan Pемindahan Bahan*. Surabaya: Penerbit Guna Widya.