

BAB IX

KESIMPULAN

1. Usaha *deLasagna* berdasarkan analisa faktor teknis dan ekonomi layak untuk didirikan dengan ketentuan sebagai berikut:

Bentuk usaha	: Perorangan
Lokasi	: Jalan Petemon Sidomulyo 4/56, Surabaya
Waktu operasi	: 8 (delapan) jam/hari
Kapasitas produksi	: 120 kemasan per hari
Jumlah tenaga kerja	: 2 (dua) orang
Total modal industri	: Rp 20.195.560,00
Biaya produksi total	: Rp 435.319.447,17
<i>Minimum Attractive Rate of Return</i>	: 12,26%
Laju pengembalian modal	
Sebelum pajak	: 281,78%
Setelah pajak	: 279%
Waktu pengembalian modal	
Sebelum pajak	: 4,15 bulan
Setelah pajak	: 4,19 bulan
Harga jual produk	: Rp 20.000,00
Hasil penjualan produk /tahun	: Rp 576.000.000,00
Titik impas	: 43,44%

2. Usaha *deLasagna* berdasarkan realisasi selama satu bulan serta evaluasi yang telah dilakukan berprospek untuk dilanjutkan dan dikembangkan, tetapi kegiatan promosi perlu ditingkatkan agar produk dikenal semakin luas di masyarakat untuk menjaga keberlangsungan usaha.

DAFTAR PUSTAKA

- AAK. 1998. *Pedoman Bertanam Bawang*. Yogyakarta: Kanisius.
- Apple, J. 1990. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Penerjemah: Nurhayati Mardiono. Bandung: Institut Teknologi Bandung.
- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: LPFE UI.
- Astawan, M. 2006. *Jangan Takut Mengonsumsi Mentega dan Margarin*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa. 2016. Mesin (dalam *Kamus Besar Bahasa Indonesia*). <http://kbbi.web.id/mesin> (3 Desember 2016).
- Badan Standarisasi Nasional. 2004. *Standar Nasional Indonesia Saus Tomat*. SNI 01-3546-2004.
- Bank Central Asia. 2017. *Suku Bunga Simpanan*. <https://www.bca.co.id/id/Individu/Sarana/Kurs-dan-Suku-Bunga/Suku-Bunga-Simpanan> (16 April 2017).
- Brown, A. 2015. *Understanding Food Principles and Preparation Fifth Edition*. USA: Cengage Learning.
- Buckle, K.A, R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan* (Penerjemah: Hari Purnomo dan Adiono). Jakarta: UI-Press.
- Bureau of Indian Standards. 2002. *Domestic Gas Stoves for Use with Liquefied Petroleum Gases - Specification (Fifth Revision)*. New Delhi: Price Group.
- Chandan, R.C. and A. Kilara (Eds.). 2011. *Dairy Processing and Quality Assurance*. Iowa: Blackwell Publishing.
- Chandan, R.C., A. Kilara, and N.P. Shah (Eds.). 2016. *Dairy Ingredients for Food Processing*. Oxford: John Wiley and Sons Ltd.
- Cruess, W. V. 1958. *Commercial Fruits and Vegetable Product*. New York: McGraw Hill Book Company.
- Desrosier, N. W. 2008. *The Technology of Food Preservation, Third Edition*. Penerjemah: Muchji Mulijohardjo. Jakarta: Universitas Indonesia Press.

- Divisi Asesmen Inflasi - Bank Indonesia, Pusat Kebijakan Ekonomi Makro - Kemenkeu RI, dan Direktorat Pengembangan Ekonomi Daerah. 2015. *Inflasi Juni Masih Terkendali, Tetap Waspadai Risiko Pangan dan Administered Prices*. <http://www.bi.go.id/id/moneter/koordinasi-pengendalian-inflasi/highlight:news/Contents/Analisis%20inflasi%20TPI%20Juni%202015.pdf> (2 April 2017).
- Donnelly, C. (Ed.). 2016. *The Oxford Companion to Cheese*. New York: Oxford University Press.
- Eckles, C. H., W. B. Combs and H. Macy. 1980. *Milk and Milk Products*. New Dehli: Tata Mc Graw-Hill Publishing Co. Ltd.
- Edelsten, D., 1988. *Composition of Milk in Meat Science, Milk Science, and Technology*. H. R. Cross and A. J. Overby (Eds.). Amsterdam: Elsevier Science Publishers B. V.
- Fox, P.F., P.L.H. McSweeney, T.M. Cogan, and T.P. Guinee. 2004. *Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology*. Elsevier: Academic Press.
- Hui, Y. H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology Volume II*. Canada: Wiley and Sons Inc.
- Hui, Y.H. and E.Ö. Evranuz (Ed.). 2012. *Handbook of Animal-Based Fermented Food and Beverage Technology Second Edition*. Boca Raton: CRC Press.
- Indriani. 2007. *Pasta Favorit ala Café: Lasagna*. Jakarta: PT. 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> (2 April 2017).
- Koeswara, S. 2008. *Teknologi Pengolahan Mie*. Jakarta: ebook Pangan.
- Kulp, K. and J.G. Ponte, Jr. 2000. *Handbook of Cereal Science and Technology Second Edition, Revised and Expanded*. New York: Marcel Dekker.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Petunjuk Laboratorium. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universtas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor

- Owens, G. 2001. *Cereals Processing Technology 1st Edition*. Cambridge: Woodhead Publishing.
- Peters, M.S and K.D. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers, 4th Edition*. USA: Mc-Graw Hill, Inc.
- Pertamina. 2017. Harga LPG 12 kg tahun 2016. <http://www.pertamina.com/news-room/info-pertamina/pengumuman/harga-elpiji-12kg-ditingkat-agen-tmt-05-januari-2016/> (14 Januari 2017)
- Pujawan, I N. 2012. *Ekonomi Teknik Edisi Kedua*. Surabaya: Guna Widya.
- PDAM Surya Sembada Kota Surabaya. 2008. *Klasifikasi Pelanggan dan Tarif Air Minum PDAM Surabaya tahun 2008*. http://pdam-sby.go.id/page.php?get=tampil_tabel_tarif&bhs=1 (12 Januari 2017)
- Singh, R.P. and D.R. Heldman. 2014. *Introduction to Food Engineering Fifth Edition*. USA: Academic Press.
- Soewitomo, S. 2005. *Nasi, Mie, dan Pasta Ala Resto*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Stanton, W. J. 1984. *Fundamentals of Marketing Seven Edition*. USA: McGraw Hill, Inc.
- Suprpti, L. 2000. *Membuat Saus Tomat*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Syarief, R dan Halid H. 1991. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Jakarta: Arcan.
- The Lightbulb Company. 2016. LED Lumens to Watts Conversion Chart. http://www.thelightbulb.co.uk/resources/lumens_watts/ (18 Februari 2017)
- Wahyuni, M. dan A. Made. 1998. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. Jakarta: CV Akademika Pressindo.
- Wibowo, S. 2007. *Budidaya Bawang Putih, Merah, dan Bombay*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wignjosoebroto, S. 2003. *Pengantar Teknik dan Manajemen Industri*. Surabaya: Guna Widya.