

BAB IX KESIMPULAN

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

Bentuk usaha	: Perorangan
Lokasi	: Villa Valensia PA 1/26
Waktu operasi	: 8 (sembilan) jam/hari
Kapasitas produksi	: 36 jar @75 gram per hari
Jumlah tenaga kerja	: 3 orang
Total modal industri (TCI)	: Rp 145.803.844,00
Biaya produksi total (TPC)	: Rp 163.741.919,00
MARR	: 12,75%

Laju pengembalian modal (ROR):

Sebelum pajak	: 50,66%
Setelah pajak	: 50,40%

Waktu pengembalian modal (POT):

Sebelum pajak	: 2 tahun
Setelah pajak	: 2 tahun

Harga jual produk	: Rp 25.000,00
Hasil penjualan produk/tahun	: Rp 237.600.000,00
Titik impas/BEP	: 55,24%
NPW	: Rp 630.507.518,00

2. Usaha “Mookies” berprospek untuk dilanjutkan karena menurut hasil perhitungan keuntungan serta studi pasar atau penjualan produk ini disukai oleh konsumen dan menghasilkan keuntungan yang cukup yaitu sebesar Rp 10.355,00 dengan persen keuntungan 70,71%. Produk

“Mookies” juga banyak disukai oleh konsumen karena memiliki cita rasa dan penampilan produk yang menarik.

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, 2013. *Aneka Ragam Vanili*. www.tabloidnova.com/Tips/Aneka-RagamVanili (6 Agustus 2018).
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Apriadi, H.W. (2012). *Cake Enak Sehat Alami*. (Cetakan ke-1). Jakarta: Pustaka Bunda, Grup Puspa Swara Anggota IKAPI.
- Ariantya, F.S. 2017. *Kualitas Cookies dengan Kombinasi Tepung Terigu, Pati Batang Aren (Arenga pinnata) dan Tepung Jantung Pisang (Musa paradisiaca)*. <http://e-journal.uajy.ac.id/9140/1/JURNAL.pdf> (22 Desember 2017).
- Asian and Pacific Coconut Community. 2018. *APCC Quality Standard For Coconut Sugar*. <https://www.apccsec.org/apccsec/apccsec-quality-standards-for-coconut-products-5.html> (9 Agustus 2018)
- Avula, R.Y., M. Guha, R.N. Tharanathan, and R.S. Ramteke. 2006. Influence of Drying Conditions on Functional Properties of Potato Flour, *European Food Research Technology*. 553-560.
- Bohlsener Muhle GmbH & Co. 2014. *Production Spesification: Rice Flour White*. <https://www.norganic.no/wp-content/uploads/2014/01/Rismel-26172.pdf> (6 Agustus 2018).
- Bohlsener Muhle GmbH & Co. 2016. *Product Spesification: Cinnamon Powder*. https://www.norganic.no/wp-content/uploads/2018/04/Cinnamon20powder20Type20Ceylon2040783_40784.pdf (6 Agustus 2018).
- Bohlsener Muhle GmbH & Co. 2017. *Product Spesification: Potato Starch*. <https://www.norganic.no/wp-content/uploads/2018/03/Potato20starch2040409.pdf> (6 Agustus 2018).
- BSN. 1992. *SNI 01-2973-1992: Syarat Mutu Cookies*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

- Celeritas Cchemicals. 2005. *Certificate of Analysis: Xanthan Gum*. http://www.celeritaschemicals.com/docs/Celeritas_Chemicals_Xanthan_Gum_Industrial_Grade_COA.pdf (7 Agustus 2018).
- Centro International de Agricultural Tropical (CIAT). 2000. *Cassava, Starch and Starch Derivatives*. China: Proc of the International Symposium.
- Chiotelli, E., A. Rolee, and M.M. Le. 2000. Effect of Sucrose on The Thermomechanical Behaviour of Concentrated Wheat and Waxy Corn Starch-Water Preparations. *J. Agric Food Chem.* 4: 1327-1339
- Cholet, H. (Ed.). 2008. *Well Production Practical Handbook*. Prancis: Technip.
- Codex Alimentarius Commision. 1995. *Edible Cassava Flour (CODEX STAN 176-1989 (Rev. 1 – 1995))*. USA: Codex Alimentarius Commision.
- Departemen Kesehatan RI. 2004. *Keluarga Sadar Gizi (KADARZI)*. <http://www.gizi.net/kebijakan-gizi/> (4 Agustus 2017).
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan. Edisi III*. Penerjemah Muchji Mulyohardjo. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Direkorat Jenderal Pajak Kementerian Keuangan. 2018. *Peraturan Pemerintah Pajak Penghasilan UMKM*. <http://www.pajak.go.id/faq/29822/85-peraturan-pemerintah-pajak-penghasilan-umkm> (8 Juli 2018)
- Eden Botanicals. 2016. *Certificate of Analysis: Vanilla Bourbon*. https://www.edenbotanicals.com/product_documents/COA/990_Vanilla_Bourbon_CO2_Organic_COA_12.pdf (9 Agustus 2018).
- El-Halwagi, M.M. 2017. *Sustainable Design Through Process Integration*. United States: Elsevier.
- Faridah, D.N., F. Kusnandar, D. Herawati, H.D. Kusumaningrum, N. Wulandari, dan D. Indrasti. 2008. *Penuntun Praktikum Analisis*

Pangan. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Figoni, P. 2008. *How Baking Works: Exploring the Fundamentals of Baking Science 2nd edition*. USA: John Wiley and Sons, Inc.

Figoni, P. 2010. *How Baking Works 3rd edition*. New Jersey: John Wiley and Sons, Inc.

Gaspersz, V, 1996. *Total Quality Management*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Ghozali, T., S. Efendi, dan H.A. Buchori. 2013. Senyawa Fitokimia pada Cookies Jengkol (*Pithecolobium jiringa*), *J. Agroteknologi* 7 (2): 120-128.

Grace, M.R. 1977. *Cassava Processing*. Roma: Food and Agriculture Organization of United Nations.

Hadziyev, D. dan L. Steele. 1979. Dehydrated Mashed Potatoes-Chemical And Biochemical Aspects, *Advances In Food Research*: 55-136.

Hagenimana, V., E. Carey, S.T. Gichuki, M.A. Oyunga and J. K. Imungi. 1992. Changes In Carotenoid Content After Drying And Processing Sweet Potato Products, *J Ecological Food Nutrition* 37: 450-473.

Hayakawa, T., Y. Yoshida, M. Yasui, T. Ito, T. Iwasaki, J. Wakamatsu, A. Hattori, and T. Nishimura. 2012. Heat-Induced Gelation of Myosin in a Low Ionic Strength Solution, *Meat Science*. 90 (2): 77-80.

Heragu, S. 2006. *Facilities Design*. USA: iUniverse.

Hernawati, Manalu, W. Suprayogi, dan A. Astuti. 2012. Suplementasi Serat Pangan Karagenan dalam Diet untuk Memperbaiki Parameter Lipid Darah Mencit Hiperkolesterolemia, *Jurnal Makara Seri Kesehatan* 7(1):1-9.

Hersoelistyorini, W., D.S. Sinto, dan M.A. Cahyo. 2015. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Tepung Mocaf dengan Fermentasi Menggunakan Ekstrak Kubis, *Prosiding Bidang Teknik dan Rekayasa*, LPPM UNIMUS.

- James., M.J., M.J. Loser, and D.A. Golden. 2005. *Modern Food Microbiology*. New York: Springer.
- Juhasz, L. 2011. Net Present Value versus Internal Rate of Return, *Economics & Sociology* 4(1): 46-53.
- Koswara. 2009. *Teknologi Pengolahan Beras*. <http://ebookpangan.com> (5 Agustus 2017).
- Laboratorium Kimia dan Biokimia Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember. 2008. *Certificate of Analysis: MOCAF (Modified Cassava Flour)*. Jember: Universitas Jember.
- Lazaridou, A., D. Duta, M. Papageorgiou, N. Bele, dan C.G. Biliaderis. 2007. Effects of Hydrocolloids on Dough Rheology and Bread Quality Parameters in Gluten-Free Formulations, *J. Food Eng.*, 79, 1033-1047.
- Listrik.org. 2018. *Tarif Dasar Listrik PLN Maret 2018*. <http://listrik.org/pln/tarif-dasar-listrik-pln/> (26 April 2018).
- Matz. 1978. *Cookies and Creackers Technology*. 2nd ed. The AVI Pub. Co. Inc.. Westport. Connecticut.
- Mustafa, A. 2015. Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka) Berbasis Neraca Massa, *Agrointek*: 127-133.
- Parodi Nutra. 2016. *Certificate of Analysis: Coconut Oil*. <https://www.pharmaid.gr/el/certificates.html?download=21:Certificate%20of%20Analysis%20for%20Coconut%20Oil%20Organic%20Deodorized%20-%20CE%A0%CE%B9%CF%83%CF%84%CE%BF%CF%80%CE%BF%CE%B9%CE%B7%CF%84%CE%B9%CE%BA%CF%8C%20%CE%91%CE%BD%CE%AC%CE%BB%CF%85%CF%83%CE%B7%CF%82%20%CE%9F%CF%81%CE%B3%CE%B1%CE%BD%CE%B9%CE%BA%CE%BF%CF%8D%20%CE%88%CE%BB%CE%B1%CE%B9%CE%BF%CF%85%20%CE%9A%CE%B1%CF%81%CF%8D%CE%B4%CE%B1%CF%82> (9 Agustus 2018)
- Peter, M.S. and K.D. Timmerhaus. 2003. *Plant Design and Economic for Chemical Engineers*. New York: Mc Graw Hill.

- Polnaya, F.J., R. Breemer, G.H. Augustyn, dan H.C.D. Tuhumury. 2015. Karakteristik Sifat-Sifat Fisiko-Kimia Pati Ubi Jalar, Ubi Kayu, Keladi dan Sagu. *Jurnal Agrinimal*. 5: 2088-3609
- Prasetyo, A. 2016. *UKM, Kelayakan Usaha dan Pengukuran Kinerja*. Jakarta: Indocamp.
- Purseglove, J.W. 1977. *Tropical Crops*. Dicotyledons. Longman. Group. Limited. London: Longmans, Green and Co. Ltd.
- Reily, M. 2018. *Impor Gandum Melonjak Pesat, Pengawasan Diperketat*. <https://katadata.co.id/berita/2018/02/23/impor-gandum-melonjak-pesat-pengawasan-diperketat> (8 Agustus 2018).
- Rionaldo, H. dan Z. Muchtar. 2012. Evaluasi Ekonomi Pabrik Crumb Rubber Kapasitas 330 ton/tahun, *Seminar Nasional Teknik Kimia Indonesia dan Musyawarah, APTEKINDO 2012*, Depok, 20-21 September 2012.
- Sage Chemicals. 2015. *Certificate of Analysis: Sodium Bicarbonate*. <https://sagechemicals.co.za/wp-content/uploads/2018/07/COA-sodium-bicarbonate-w.pdf>. (8 Agustus 2018).
- Santoso, E. 2011. Efisiensi dan Efektivitas Pengelolaan Keuangan Daerah di Kabupaten Ngawi, *Thesis*, Fakultas Ekonomi Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Sari, N. 2011. *Ekonomi Teknik*. Medan: Yayasan Humaniora.
- Singh, R.P. dan D.R. Heldman. 2009. *Introduction to Food Engineering. Second Edition*. New York: Academic Press, Inc.
- Suprapti, M.L. 2003. *Membuat: Bakso Daging & Bakso Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suprapti, M.L. 2003. *Teknologi Pengolahan Pangan: Tepung Ubi Jalar*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suadi, A. 2000. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: BP STIE YKPN.

- Subagio, A. 2007. *Industrialisasi Modified Cassava Flour (Mocaf) sebagai Bahan Baku Industri Pangan untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional*. Jember: Universitas Jember.
- Subagio, A., W.S. Windrati, Y. Witono, dan Fahmi. 2008. *Prosedur Operasai Standar (POS): Produksi Mocaf Berbasis Klaster*. Jakarta: Kementerian Negara Riset dan Teknologi.
- Subagyo, A. 2006. *Ubi Kayu Substitusi Berbagai Tepung-tepungan 1 (3): 18-22*.
- Talbert, dan O. Smith. 1987. *Potato Processing (4th ed)*. New York: Van Nostrand Reinhold.
- Thai Whai Starch. *Specification for Tapioca Starch (Rose Brand)*. <http://www.thaiwah.com/product-specs/starch-tapioca.pdf> (7 Agustus 2018).
- Tomasik, 2003. *Chemical and Functional Properties of Food Saccharides*. New York: CRC Press.
- Wade, P. 1995. *Biscuits, Cookies and Crackers Vol 1*. The Principles of The Craft. London : Chapman and Hall.
- Whistler, R.L. 1984. *Starch: Chemistiry and Technology*. Orlando: Academic Press.
- Widjajanta, B. dan A. Widyaningsih. 2007. *Mengasah Kemampuan Ekonomi*. Bandung: CV. Citra Praya.
- Widyakarya Pangan dan Gizi (WNPG). 2012. *Pemantapan Ketahanan Pangan Perbaikan Gizi Berbasis Kemandirian dan Kearifan Lokal*. Jakarta.
- Winarno, F.G., S. Fardiaz, dan D. Fardiaz, 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Woolf, J.A. 1992. *Sweet Potato: An Untapped Food Resource*. Cambridge: Cambridge University Press.

World Food Programme. 2014. *Technical Specifications for: White Sugar*.
https://documents.wfp.org/stellent/groups/public/documents/manual_guide_proced/wfp263393.pdf (8 Agustus 2018).

Wringley, N. 2014. *Store Choice, Store Location and Market Analysis*. New York: Routledge.