

BAB IX KESIMPULAN

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

Bentuk usaha	: Perorangan
Lokasi	: Darmo Permai Selatan no. 10
Waktu operasi	: 4 (empat) jam/hari
Kapasitas produksi	: 72 botol minuman susu buah mangga per hari
Jumlah tenaga kerja	: 2 orang
Total modal industri (TCI)	: Rp 58.454.423,58
Biaya produksi total (TPC)	: Rp 230.565.697,90
MARR	: 8,3%

Laju pengembalian modal (ROR):

Sebelum pajak	: 137,43%
Setelah pajak	: 132,11%

Waktu pengembalian modal (POT):

Sebelum pajak	: 8,7 bulan
Setelah pajak	: 8,8 bulan

Harga jual produk	: Rp. 15.000,00
Hasil penjualan produk/tahun	: Rp 311.040.000,00
Titik impas/BEP	: 56,27%

2. Berdasarkan realisasi selama satu bulan masa kerja serta evaluasi yang telah dilakukan, usaha “FRUITOLOGY” dari segi kendala produksi dan pemasaran layak untuk dilakukan.

DAFTAR PUSTAKA

- Apple, J. M. 1990. *Tata Letak Pabrik dan Pемindahan Bahan Edisi Ketiga*. Bandung: ITB.
- Astawan, M. 2005. *Proses UHT: Upaya Penyelamatan Gizi pada Susu*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2006. *SNI 01-7152-2006: Perisa* . www.bsn.go.id/perisa (diakses 13 September 2017)
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. *SNI 2970-201: Susu Bubuk*. http://sisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/detail_sni/15254. (5 Oktober 2017)
- Badan Pusat Statistik. 2017. *Konsumsi Buah dan Sayur. Susenas Maret 2016*. Jakarta.
- Blibli. 2018. *Telenan*. www.Blibli.com (diakses 10 Januari 2018)
- Blibli. 2018b. *Freezer*. www.blibli.com (diakses 24 Juli 2018)
- Bukalapak. 2017. *Botol PET Kick*. www.bukalapak.com (diakses 18 September 2017)
- Bukalapak. 2018a. *Panci*. www.bukalapak.com (diakses 10 Januari 2018)
- Bukalapak. 2018b. *Lampu UV*. www.bukalapak.com (diakses 10 Januari 2018)
- Dictionary. 2017. *Aseptic*. <http://www.dictionary.com/browse/aseptic> (diakses pada tanggal 15 september 2017)
- Fardiaz, S. 1987. *Penuntun Praktikum Mikrobiologi Pangan*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. IPB. Bogor. 142 hlm.
- Fennema, O. R. 1973. *Low temperature Preservation of foods and living matter*. New York : Marcel Dekker.

- Fransiska, A., M. Sinarta, dan K. Setiawan. 2013. Karakteristik Fisiologis Manggis (*Garcania Mangostana L.*) dalam Penyimpanan Atmosfer Termodifikasi. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. Vol. 2. No 1: 1– 6.
- Google. 2017. *Buah Mangga*. www.Google.com/search?buah+mangga (diakses 10 September 2017)
- Handoko, T. H. 2000. *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: BPFE.
- Hasibuan, M.S.P. 2010. *Manajemen Sumber Daya Manusia, Edisi Revisi*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Hawa, LC. 2011. Studi Komparasi Inaktivasi *Escherechia coli* dan Perubahan Sifat Fisik Pada Pasteurisasi Susu Sapi Segar Menggunakan Metode Pemanasan dan Tanpa Pemanasan Dengan Kejut Medan Listrik. *J. Teknologi Pertanian*. 12 (1):31-39.
- Hutagulung, T., R. J. Nainggolan, M. Nurminah. 2016. Pengaruh perbandingan bubur buah nanas dengan wortel dan jenis zat penstabil terhadap mutu selai lembaran. *J. Teknologi Rekayasa Pangan dan Pert.* 4(1):58-64.
- Ichsan, M.C. dan I. Wijaya. 2015. Karakter Morfologis dan Beberapa Keunggulan Mangga Arumanis (*Mangifera indica L.*). *Jurnal Agritrop*. 13(1) : 65-71.
- Igwemmar, N.C., S.A. Kolawole, dan I. A. Imran. 2013. Effect of heating on vitamin C content of some selected vegetables. *International Journal of Scientific and Technology Research*. 11(2): 209-212
- John, J., C. Subbarayan and H.R. Cama, 1970. Carotenoids in three stages of ripening mango. *J. Food Sci.*, 35: 262-265.
- Judarwanto, W. 2008. Perilaku Makan Anak Sekolah. <http://www.litbang.depkes.go.id/aktual/anak/makanan140206.htm>. (Diakses tanggal 3 September 2017)
- Julianti. E. dan Nurminah. M. 2008. *Teknologi Pengemasan*. Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian. Universitas Sumatra.

- Kader, AA. 1987. *Respiration and Gas Exchange of Vegetables, Postharvest Physiology of Vegetables*. New York: Marcel Dekker. pp 25-43.
- Kementrian Energi dan Sumber Daya Mineral Republik Indonesia. 2011. *Konversi Mitan ke Gas*. Direktorat Jenderal Minyak dan Gas Bumi. Indonesia
- Kotler, P., Armstrong, G., Wong, V. and Saunders, J. 2008. *Principles of Marketing, 5th European Edition*. United Kingdom: Pearsons Education Limited.
- Mailia, R. 2012. Ketahanan panas cemaran *E. coli*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus aureus*, dan bakteri pembentuk spora yang diisolasi dari proses pembuatan tahu di sugaran Yogyakarta. *Abstrak*. Universitas Gajah Mada: Yogyakarta.
- Pubchem. 2017. *2-Methyl-4-propyl-1_3-oxathiane*. https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/2-Methyl-4-propyl-1_3-oxathiane/101010 (diakses 15 September 2017)
- Oldenburger. 2018. *Oldenburger Full Cream Milk Powder-Instant*. <https://www.oldenburger-dairy.com/products/oldenburger-full-cream-milk-powder-instant-900g.html> (diakses 30 Juni 2018)
- PDAM Surabaya (2008), "*Klasifikasi Pelanggan dan Tarip Air Minum PDAM Kota Surabaya*", http://www.pdam-sby.go.id/page.php?get=tampil_tabel_tarif (diakses 14 Mei 2017)
- Peter, M.S. and Timmerhaus, K.D., 1991. *Plant Design an Economic for Chemical Engineering Third Ed*. New York: McGraww-Hill Book Company.
- Pipeline *Packaging. Bottles and Jars*. <http://pipelinepackaging.com/products/bottles-cubitainers-and-jars> (diakses pada tanggal 15 September 2017)
- Pomeranz Y. 1985. *Functional Properties of Food Component*. Michigan: Academic Press.

- Pujawan, I Nyoman. 2009. *Ekonomi Teknik: Edisi Kedua Jilid Pertama*. Surabaya: Guna Widya.
- Roberts, T. A., Baird-Parker, A. C., Tompkin, R. B. 1996. *Characteristics of Microbial Pathogens*. London: Blackie Academic & Professional. p. 24.
- Schorin, M. 2012. The Science of Sugars, Part 4: Sugars and Other Health Issues. *Nutrition Today*. 47(5):275-280.
- Sigma-Aldrich. 2017. *2-Methyl-4-propyl-1,3-oxathiane, mixture of cis and trans*. <https://www.sigmaaldrich.com/catalog/product/aldrich/w357804?lang=en®ion=ID> (diakses 14 November 2017)
- Singh, R. Paul and Dennis R. Heldman. 2009. *Introduction to Food Engineering*. Massachusetts:Academic Press/Elsevier.
- Stefan, J., Hau A.M., dan Von Oppen M. 2003. An Analysis for the World Market for Mangoes and its Importance for Developing Countries. *Conference on International Agricultural Research for Development*. Deutscher Tropentag Gottingen, Germany.
- Sunray International. 2017. Natrium Carboxy Methyl Cellulose (Na-CMC). www.sunrayinternational.com/allportfolio (diakses 10 September 2017)
- The Sugar Association. 2017. *Sugar's Functional Roles in Cooking and Food Preparation*. <http://www.sugar.org> (diakses pada 14 September 2017)
- Tokopedia. 2018a. *Kompas Gas*. www.tokopedia.com (diakses 10 Januari 2018)
- Tokopedia. 2018b. *Tabung LPG*. www.tokopedia.com (diakses 10 Januari 2018)
- Tokopedia. 2018c. *Regulator LPG*. www.tokopedia.com (diakses 10 Januari 2018)
- Tokopedia. 2018d. *Timbangan Digital*. www.tokopedia.com (diakses 10 Januari 2018)

- Tokopedia. 2018e. *Mangkok Stainless Steel*. www.tokopedia.com (diakses 10 Januari 2018)
- Tokopedia. 2018f. *Sendok*. www.tokopedia.com (diakses 10 Januari 2018)
- Tokopedia. 2018g. *Pengaduk*. www.tokopedia.com (diakses 10 Januari 2018)
- Tokopedia. 2018h. *Water Jug*. www.tokopedia.com (diakses 10 Januari 2018)
- Tokopedia. 2018i. *Baskom*. www.tokopedia.com (diakses 10 Januari 2018)
- Tokopedia . 2018j. *Pisau*. www.tokopedia.com (diakses 10 Januari 2018)
- Tokopedia. 2018k. *Lampu*. www.tokopedia.com (diakses 10 Januari 2018)
- Tokopedia. 2018l. *Kain Lap*. www.tokopedia.com (diakses 10 Januari 2018)
- Tokopedia. 2018m. *Enkas*. www.tokopedia.com (diakses 24 Juli 2018)
- Tokopedia. 2018n. *Meja Stainless Steel*. www.tokopedia.com (diakses 24 Juli 2018)
- Tokopedia. 2018o. *Stoples*. www.tokopedia.com (diakses 25 Juli 2018)
- Tranggono, S., Haryadi, Suparmo, A. Murdiati, S. Sudarmadji, K. Rahayu, S. Naruki, dan M. Astuti. 1991. *Bahan Tambahan Makanan (Food Additive)*. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta. Hal. 44.
- United States Department of Agricultural. 2017. Classification for Kingdom Plantae Down to Species *Mangifera indica* L. <https://plants.usda.gov/java/ClassificationServlet?source=profile&symbol=MAIN3&display=31> (diakses 28 September 2017)
- United States Department of Agricultural. 2017. USDA Food Composition of Mango (Raw). <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/2271?fgcd=&manu=&lfacet=&format=Full&count=&max=50&offset=&sort=default&or>

der=asc&qlookup=09176&ds=&qt=&qp=&qa=&qn=&q=&ing=
(diakses 4 Oktober)

- Utami, I. 2009. Hubungan antara pengetahuan gizi ibu mengenai susu dan factor lainnya dengan riwayat konsumsi susu selama masa usia sekolah dasar pada siswa Kelas I SMP Negeri 102 dan SMP PB Sudirman Jakarta Timur Tahun 2009. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia.
- PubChem. 2004. *Compound Summary for CID 9588 (Sucrose)*. <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/sucrose>. (5 Oktober 2017)
- Venkateswarlu, K. 2014. Mango: Carotenoids. *International Journal of Pharmamedix*. India. 2(2):741-44.
- Wignjosoebroto, S. 2009. *Tata Letak Pabrik dan Pemandahan Bahan Edisi Ketiga*. Surabaya: Guna Widya.
- Wildman, R.E.C. 2001. *Handbook of Functional Food and Nutraceuticals*. Boca Raton: CRC Press
- Yani, M. 2013. Penilaian Daur Hidup Botol Pet (Polyethylena Terephthalate) pada Produk Minuman. *Jurnal Bumi Lestari*, Volume 13 No. 2, hlm. 307-317.