

## BAB IX KESIMPULAN

Berdasarkan analisa faktor teknis, faktor ekonomi, dan faktor manajemen. Usaha *Ramonde* lidah kucing yang direncanakan layak didirikan dan dioperasikan, dengan ketentuan sebagai berikut:

- a. Bentuk usaha : Swasta Perorangan
- b. Lokasi : Jalan Dinoyo No 42-44, Surabaya
- c. Lama operasi : 8 (delapan) jam/hari
- d. Kapasitas produksi : 5,25 kg/hari
- e. Jumlah tenaga kerja : 3 (tiga) orang
- f. *Total Capital Investment* (TCI) : Rp 30.598.170  
*Fixed Capital Investment* (FCI) : Rp 9.693.600  
*Work Capital Investment* (WCI) : Rp 20.904.570
- g. *Total Production Cost* (TPC) : Rp 321.217.354  
*Manufacturing Cost* (MC) : Rp 279.459.098  
*General Expense* (GE) : Rp 32.121.735
- h. *Selling Cost* (SC) : Rp 408.096.000  
Laba kotor/tahun : Rp 86.878.645  
Laba bersih/tahun : Rp 86.444.252
- i. MARR : 12,26%
- j. *Rate of Return* (ROR)
  - Sebelum pajak : 283,93%
  - Setelah pajak : 281,09%
- k. *Pay Out Time* (POT)
  - Sebelum pajak : 3,94 bulan
  - Setelah pajak : 3,97 bulan
- l. Harga Pokok Produksi (HPP) : Rp 16.600

m. Harga Jual Produk Reguler	: Rp	17.000
Harga Jual Produk Premium	: Rp	30.000
n. Pajak Penghasilan	: Rp	434.393
o. <i>Break Even Point</i> (BEP)	: 42,63%	

## DAFTAR PUSTAKA

- Adiprabawa, G. 2012. Substitusi tepung garut (*Marantha arundinacea*) dan fruktosa pada pembuatan kue lidah kucing sebagai alternatif makanan selingan diet diabetes mellitus. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran UGM. Hal.: 59-65.
- Anni F., S.P. Kasmita, Y. Asmar, Y. Liswarti. 2009. Patiseri jilid 1 untuk SMK. *Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departmen Pendidikan Nasional*. Jakarta : Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan Badan Standarisasi Nasional, 2002
- Aries, R.S., Newton, R.D. 1995. *Chemical Engineering Cost Estimation*. New York: Mc Graw Hill Book Company, Inc.
- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia (FEUI).
- Badan Standardisasi Nasional. 2002. *Standar Nasional Indonesia untuk Margarin*. SNI 01-3541-2002. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional
- 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. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 1985. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI-Press. Corn Refiners Association, 2006
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet dan M. Wotton. 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan H. Purnomo dan Adiono. Jakarta: UI-Press.
- Corn Refiners Association. 2006. *Corn Oil 2006*. org: <https://corn.org/wp-content/uploads/2009/12/CornOil.pdf> (25 November 2017)
- 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 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> (13 September 2018).
- 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.
- Google. 2017. Tangki Pemanas dan Pencampur. [https://www.google.co.id/search?q=penghancur+agrowindo&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwjE9tymtMLUAhXEtY8KHf7bC1QQ\\_AUIBigB&biw=1366&bih=662#tbm=isch&q=tangki+pemanas+solusindo&imgsrc=OkPyoO5c4kXF-M:](https://www.google.co.id/search?q=penghancur+agrowindo&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwjE9tymtMLUAhXEtY8KHf7bC1QQ_AUIBigB&biw=1366&bih=662#tbm=isch&q=tangki+pemanas+solusindo&imgsrc=OkPyoO5c4kXF-M:). (13 April 2017)
- Hadipoentyanti, Endang., Agus Ruhnayat., Laba Udarno. 2007. *Teknologi Unggulan Vanili*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan, Bogor.
- Handoko, T. H. 1997. *Manajemen dan Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Handoko, T.H. 1997. *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: BPFE
- Heldi. 2008. *Bahaya Pemakaian Plastik*. <http://heldi.net/2008/07/bahaya-pemakaian-plastik/>. (25 Desember 2018).
- Heldman, D.R. and P.R. Singh. 1981. *Food Proses Engineering*. 2nd ed. The AVI Publ. Comp., Inc. Westport , CT , USA .

- Husnan. 1999. *Studi Kelayakan Proyek. Edisi Ketiga*. UPP AMP YKPN. Yogyakarta.
- 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 Desember 2018)
- Ketaren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI-Press
- Kusumadewi, Sri. 2006. *Fuzzy Multi-Attribute Decision Making (Fuzzy Multi-Attribute Decision Making)*. Penerbit Graha Ilmu. Yogyakarta
- 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 2018)
- Management, Business Process Management Journal, Vol. 15, No. 6Purwanto. 2011. *Evaluasi Hasil Belajar*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar Siswanto 2005
- Matz, S.A.1972. *Bakery Technology and Engineering*. Westport: The AVI Publishing.  
*McGraw-Hill Book Company, New York.*
- 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.
- Pareyt, B. 2008. The role of sugar and fat in sugar-snap cookies: Structural and textural properties. *J. Food Eng* 90: 400-408.
- 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 2018)

- Peters, M.S., Klaus D. Timmerhaus and Ronald E. West. 1994. *Plant Design and Economics for Chemical Engineer*. 5<sup>th</sup> Edition. International Edition. Singapura: Mc. Graw-Hill.
- Poerwanto, B. 2011. *Desain Grafis Pengantar Tata Letak dan Tipografi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components, (2nd ed)*. United States of America: Academic Press, Inc. Potter dan Hotchkiss, 1995
- Pratiwi, A. 2010. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pemilihan Lokasi terhadap Kesuksesan Usaha Jasa (Studi pada Jasa Usaha Jasa Mikro-Kecil di Sekitar Kampus Undip Pleburan). *Skripsi S-1*, Fakultas Ekonomi, Universitas Diponegoro, Semarang
- Priyanto, G. 1988. *Teknik Pengemasan Bahan Makanan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Pujawan, I N. 2004. *Ekonomi Teknik Edisi Pertama, cetakan ketiga*. Yogyakarta: penerbit dan percetakan AMP YKPN.
- Pujawan, I N. 2012. *Ekonomi Teknik Edisi Kedua*. Surabaya: Guna Widya.
- Pujawan, I. N., 2009, *House of Risk: A Model for Proactive Supply Chain Risk*
- Puspawati, E. 2009. Fenomena Ilusi Fiskal Dalam Kinerja Anggaran Pemerintah Daerah, *Jurnal Akuntansi dan Keuangan Indonesia*. 6(1):1-11.
- Setyowati, Nisa. 2014. Formulasi Biskuit Tinggi Serat, Vol. 2. No. 3 224-231.
- 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)

- 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.
- Syarief, R.S. Santausa dan B. Isyana. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Laboratorium
- Rekayasa Proses Pangan Pusat Antar Universitas dan Gizi IPB. Bogor. Sultan, W. J. 1969. *Practical Baking*. The AVI Publishing Company Inc. Westport, Connecticut
- Sultan, W.J. 1982. *Practical baking*. 3rd ed., revised. The AVI Publishing Company Inc, Westport, Connecticut. 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 2018).
- 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](http://www.topbrand-award.com/top-brand-survey/survey-result/top_brand_index_2016_fase_1). (17 Oktober 2018).
- United States Department of Agriculture (USDA). 2007. *Nutrient Database for Standard Reference*. RI.
- Wade, P. 1995. *Biscuits, Cookies and Crackers Vol 1*. The Principles of The Craft. London : Chapman and Hall
- Wignjosobroto, S. 2003. *Tata Letak Pabrik dan Pindahan Bahan*. Surabaya: Penerbit Guna Widya.