

BAB IX KESIMPULAN

"Nacata" *Pannacotta* berdasarkan analisa faktor teknis dan ekonomi layak untuk didirikan dengan ketentuan sebagai berikut :

- a. Bentuk Usaha : Perorangan
- b. Lokasi : Jl. Jambangan No 16, Surabaya
- c. Kapasitas Produksi : 200 *cups*/hari
- d. Jumlah Tenaga Kerja : 1 orang
- e. Total Modal Industri (TCI) : Rp. 61.965.420,00
- f. Biaya Produksi Total (TPC) : Rp. 353.169.090,00/th
- g. MARR : 12,75%
- h. Laju Pembelian Modal (ROR):
 - Sebelum Pajak : 4 bulan
 - Setelah Pajak : 4 bulan
- i. Harga Jual Produk : Rp. 10.000,00
- j. Hasil Penjualan Produk/Thn : Rp. 169.208.225,00/th
- k. Titik Impas/ BEP : 43,15%

DAFTAR PUSTAKA

- Alibaba. 2020. *Mixing Machine*. Web: www.alibaba.com
- Aries dan Newton. 1995. *Chemical Engineering Cost Estimation*. New York: Mc Graw Hill Book Company, Inc.
- Astro Mesin P.T. 2019. *Mesin Makanan Minuman*. Web: <https://astromesin.com>. (Diakses 3 November 2019).
- Badan Pusat Statistik. 2018. Desember 2017 Terjadi Inflasi Sebesar 0,71 Persen. <https://www.bps.go.id/pressrelease/2018/01/02/1409/desember-2017-terjadi-inflasi-sebesar-0-71-persen.html>. (Diakses 19 Agustus 2019).
- [BPOM RI] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2013. Kandungan Gizi Pudding BPOM. Tanggal 4 November 2019.
- Fatsecret. 2019. *Gizi Diamond Susu UHT Full Cream*. <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/diamond/susu-uhf-full-cream/1-gelas> (Diakses 16 Oktober 2019).
- Handani, Y., dkk. 2016. Pengaruh Konsentrasi Gelatin dan Gula Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Pannacotta*, *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 15(2): 72–78.
- Hastuti, D. dan Sumpe, I. 2007. Pengenalan dan Proses Pembuatan Gelatin, *Mediagro*, 3(1): 39–48.
- Ideal Life. 2019. *Timbangan Digital*. Web : <https://www.ideallife.com>. (Diakses 3 November 2019).
- Kusumadewi, S. 2007. *Aplikasi Logika Fuzzy untuk Pendukung Keputusan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Lion Star. 2019. *Alat Sanitasi*. Web: <http://www.lionstar.co.id>. (Diakses 3 November 2019).
- Maryana, D. 2014. Pengaruh Penambahan Sukrosa terhadap Jumlah Bakteri

dan Keasaman *Whey* Fermentasi dengan Menggunakan Kombinasi *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus acidophilus*. *Skripsi S-1*, Universitas Hasanuddin Makassar.

- Masykuri, dkk. 2012. Resistensi Pelelehan , *Over-Run* , dan Tingkat Kesukaan Es Krim Vanilla yang Terbuat dari Bahan Utama Kombinasi Krim Susu dan Santan Kelapa, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(3): 78–82.
- Myhartono. 2019. Peralatan Rumah. Web: <https://myhartono.com> (Diakses 3 November 2019).
- Nur, M. 2009. Pengaruh Cara Pengemasan, Jenis Bahan Pengemas, dan Lama Penyimpanan terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik Sate Bandeng (*Chanos chanos*), *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, 14(1): 1–11.
- Peter M.S., dan Timmerhaus. K.D. 1991. *Plant Design and Economic for Chemical Engineering*. Singapura: Mc Graw-Hill, Book Company.
- Peter M.S., dan Timmerhaus K.D. 2003. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers, 4th ed.* New York: John Willey and Sons, Inc.
- Pertiwi, M. dkk. 2018. Karakteristik Fisik dan Kimia Gelatin dari Tulang Ikan Patin dengan Pre-Treatment Asam Sitrat, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(2): 83–91.
- Pujawan, I.N. 2004. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Guna Widya
- Pujawan I.N. 2008. *Ekonomi Teknik Edisi Kedua*. Surabaya: Guna Widya.
- Pulungan, M. H. dkk. 2018. *Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan*. Malang : UB Press.
- Rinnai Indonesia. 2019. *Gas Stove*. <https://www.rinnai.co.id/product-rinnai/gas-stove/>. (Diakses 13 November 2019)
- Riawati, C. 2014. Kualitas Permen Jelly dengan Variasi Jenis Kefir, *Skripsi S-1*, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

- Sasmitaloka, K.S. dkk. 2017. Kajian Potensi Kulit Sapi sebagai Bahan Dasar Produksi Gelatin Halal, *Buletin Peternakan*, 41(3): 328–337.
- Sharp Indonesia. 2020. *Air conditioner*. Web:sharpindonesia.com/ind/home.
- Shoope. 2019. *Belanja Online*. Web:Shoope.co.id
- Slot, R. dan G.H. Minnaar. 1995. Dasar-Dasar Ekonomi Perusahaan. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Sukoco, B.M. 2007. *Manajemen Administrasi Perkantoran Modern*. Jakarta: Erlangga.
- Sukorejo U.D. 2019. Alat labolatorium. Web: <https://sukoharjo.web.indotrading.com/about>. (Diakses 3 November 2019).
- Sungkar, F. M. 2011 Perancangan Pabrik Dietil Eter dari Etanol dengan Proses Dehidrasi Kapasitas 35000 Ton/ Tahun, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik Kimia Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Sunlight. 2019. *Sabun Cuci Sunlight*. Web : <http://www.sunlight.co.id> (Diakses 3 November 2019).
- Surono, I.S., Agus, S., dan Priyo W. 2007. *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish Publisher
- Toshiba. 2019. *Refrigerator*. Web : <https://www.toshiba.com/tai/>. (Diakses 3 November 2019)
- USDA FAS. 2014. *Indonesia Dairy and Products Annual Report 2014*. Global Agricultural Information Network Report.
- Utami, I. 2009. Hubungan Antara Pengetahuan Gizi Ibu Mengenai Susu dan Faktor Lainnya dengan Riwayat Konsumsi Susu Selama Masa Usia Sekolah Dasar Pada Siswa Kelas I SMP Negeri 102 dan SMPI PB Sudirman Jakarta Timur tahun 2009, *Skripsi S-1*, Universitas Indonesia.
- Wignjosoebroto, S. 2003. *Tata Letak Pabrik dan Pemandahan Bahan ed 3*. Surabaya : Guna Widya.