

BAB IX

KESIMPULAN

9.1. Proses dan Teknik

Lokasi	: Jalan Griyo Mapan Sentosa blok EA III/11, Sidoarjo, Jawa Timur
Hasil produksi	: <i>Fish Cake</i>
Lama operasi produksi	: 8 jam/ hari
Kapasitas produksi/hari	: 20 <i>pack</i> / hari (@ 150 gram)
Utilitas	: Air = 149.474 L/tahun : Listrik = 1.175.448 W/tahun : LPG = 2 kg/bulan

9.2. Manajemen Perusahaan

Bentuk Usaha	: Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP)
Jenis Usaha	: Kecil
Jumlah Pekerja	: 3 orang

9.3. Aspek Ekonomi

Investasi Modal tetap (FCI)	: Rp. 23.965.500
Modal Kerja (WCI)	: Rp. 62.166.000
Modal Investasi/ tahun (TCI)	: Rp. 86.131.500
Biaya Produksi/tahun (MC)	: Rp. 223.600.500
Biaya Umum/ tahun (GE)	: Rp. 334.116.000
Biaya Produksi Total/ tahun (TPC)	: Rp. 257.012.100
Biaya Variabel/ tahun (VC)	: Rp. 64.942.400
Biaya Tetap/ tahun (FC)	: Rp 144.358.100
Laju Pengembalian Modal (ROR)	
Sebelum Pajak	: 63.84%
Sesudah Pajak	: 62,03%

Waktu Pengembalian Modal (POT)

Sebelum Pajak	: 18,34 bulan
Sesudah Pajak	: 18,87 bulan
Hasil penjualan produk/tahun	: Rp. 312.000.000
Titik Impas (BEP)	: 69,02%

9.4. Evaluasi Produk *Fish Cake*

Usaha *fish cake* telah direalisasikan selama 4 (empat) bulan serta dilakukan evaluasi, serta berprospek untuk dilanjutkan dan dikembangkan.

9.5. Saran Produk *Fish Cake*

Fish cake “OMMO” sebaiknya dipasarkan lebih luas melalui pasar swalayan dan bazar.

DAFTAR PUSTAKA

- Apriadji, W.H. 2007. *Makan Enak untuk Hidup Sehat, Bahagia, & Awet Muda*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Arif, M. 2017. *Perancangan Tata Letak Pabrik*. Yogyakarta. Penerbit: Deepublish.
- Assauri, S. 2008. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia
- Astawan, M. & Kasih, A.L. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Bouyer, E., Mekhloufi, G., Rosilio, V., Grossiord, J.L., dan Agnely, F. 2012. Proteins, Polysaccharides, and Their Complexes Used as Stabilizers for Emulsions: Alternatives to Synthetic Surfactants in the Pharmaceutical Field, *International Journal of Pharmaceutics*. 436: 359-378.
- Brown, Amy. 2015. *Understanding Food: Principle and Preparation*. Stamford: Cengage Learning.
- Carlsen, C.U., Moller, J.K.S., dan Skibsted, L.H. 2005. Heme Iron in Lipid Oxidation, *Coordination Chemistry Reviews*. 249:485-498.
- DKPI [Departemen Kementerian Pangan Indonesia]. 2019. Komposisi Gizi Bahan Pangan. <http://www.panganku.org/id-ID/view> (22 Spetember 2019).
- Fuad, M., Christin H., Nurlela, Sugiarto, dan Paulus Y.E.F. 2000. *Pengantar Bisnis*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Febriansyah, H., Setiawan, A.A., dan Suryopratomo, K. 2013. Optimasi Desain Kompor Cangkang Kelapa Sawit. *TEKNOFISIKA*. 2(3):69-74
- Hui, Y.H. ed. 2011. *Handbook of Vegetable and Vegetable Processing*. Iowa: Blackwell Publishing.

- IDN Times. 2019. 5 Fish Cake Populer di Berbagai Negara Asia, Pernah Coba yang Mana?. <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/fatya-welinsa/fish-cake-populer-di-berbagai-negara-asia-c1c2/full>. (16 Desember 2019)
- Joil. 2019. *Timbangan Digital*. <https://joil.id/produk/timbangan-digital-dapur-akurasi-tinggi-01-gram-max-3-kg/>. (16 Oktober 2019)
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. Komposisi Gizi Udang Segar. <http://panganku.org/id-ID/view> (20 September 2019)
- Ketaren, S. 2005. Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Kurniawati, N. dan Tim Redaksi. 2010. *Sehat dan Cantik Alami Berkat Khasiat Bumbu Dapur*. Bandung: Penerbit Qanita.
- Lanier, T.C., Yongsawatdigul, J. & Rondanelli, P.C. 2014. Surimi Gelation Chemistry. In Jae W. Park, ed. Surimi and Surimi Seafood. Florida: Taylor & Francis Group.
- Lee, J.M. 1992. Biochemical Engineering. New Jersey: Prentice Hall.
- Lesmana, M. 2015. Buku Pintar Pohon Wortel. Lembar Langit Indonesia.
- Maangchi. 2014. *Fish Cakes (Eomuk) Recipe*. <https://www.maangchi.com/recipe/eomuk> (16 Desember 2019)
- My Korean Kitchen. 2019. *How to Make Korean Fish Cakes*. <https://mykoreankitchen.com/what-square-fish-cake-looks-like-and-is-made-of/> (16 Desember 2019)
- Ningrum, A.K. 2015. Pengetahuan Label Kemasan Pangan. Malang: Penerbit Gunung Samudera.
- Oktavian, R., dan A. S. D. Saptanti. 2017. *Aplikasi Spreadsheet untuk Perhitungan Teknik Kimia Sederhana*. Malang: UB Press.
- Oxone. 2019. *Food Chopper*. <https://oxone.id/product/ox-271-blender-penggiling-bumbu-dan-daging-eco-food-chopper-oxone-ox-271/>. (16 Oktober 2019)
- Park, J.W. ed. 2014. Surimi and Surimi Seafood. 3rd ed. Florida: Taylor & Francis Group.
- Peters, M. S., and K. D. Timmerhaus. 1991. Plant Design and Economics for Chemical Engineers Fourth Edition. Singapore: McGraw-Hill.

- Peters, M.S. dan Timmerhaus, K.D. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers Fourth Edition*. Singapore: McGraw-Hill.
- Putera, F.S. 2005. *Cara Praktis Pembuatan Pempek Palembang*. Yogyakarta: Kanisius.
- Randa, A., Yusmarini, dan Zalfiatri, Y. 2017. Pemanfaatan NaHCO_3 dalam Pembuatan Tempe Berbahan Baku Biji Nangka dan Biji Saga, *Jom FAPERTA*. 4(2):1-14.
- Republik Indonesia. 2008. Undang-Undang No.20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Lembaran Negara RI Tahun 2008. Sekretariat Negara. Jakarta.
- RI, D.K. 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. https://www.panganku.org/id-ID/semua_nutrisi 21 September 2019.
- Rukmana, R. 1995. *Bawang Daun*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Saparinto, C., dan D. Hidayati. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Sartimbul, A., Iranawati, F., Sambah, A.B., Yona, D., Fuad, M.A.Z., Sari, S.H.J., Harlyan, L.I. & Hidayati, N. 2017. *Pengelolaan Sumberdaya Perikanan Pelagis di Indonesia*. Malang: UB Press.
- Sheldrake, P. 2010. Starch. In A. Imeson, ed. *Food Stabilisers, Thickeners, and Gelling Agents*. Singapore: Wiley-Blackwell.
- Shopee. 2019. *Kipas Angin*. <https://shopee.co.id/Kipas-Angin-Mitsubishi-W16GUCYGY-Wall-Fan-16-inch-Grey-i.254746-33.2656400729>. (17 Oktober 2019)
- Shopee. 2019. *Lampu*. [https://shopee.co.id/PAKET-Lampu-LED-Philips-10-watt-Bohlam-Philip-10-w-10-w-\(Paket-isi-4-pcs\)-i.46932385.81858-7560](https://shopee.co.id/PAKET-Lampu-LED-Philips-10-watt-Bohlam-Philip-10-w-10-w-(Paket-isi-4-pcs)-i.46932385.81858-7560). (17 Oktober 2019)
- Shopee. 2019. *Meja*. <https://shopee.co.id/Meja-Kompur-Meja-Dapur-Meja-Serbaguna-Rak-3-Rak-Tiga-Stainless-Steel-Metalco-MT3-i.555880-13.1700715531>. (17 Oktober 2019)
- Shopee. 2019. *Pipa Gas*. <https://shopee.co.id/Regulator-Selang-Paket-Quantum-QRL-032-i.171272902.2817620918>. (16 Oktober 2019)

- Shopee. 2019. Rak Penyimpanan. <https://shopee.co.id/Olymplast-RSOB-04-Rak-Susun-4-Serbaguna-Plastiki>. (22 Oktober 2019)
- Shopee. 2019. *Regulator Gas*. <https://shopee.co.id/Jual-Regulator-Quantum-QRL-Diskon-i.130398136-2397862505>. (17 Oktober 2019)
- Shopee. 2019. *Spatula*. <https://shopee.co.id/Spatula-Teflon-Sutil-Sodet-Hitam-i.13523788.4007008155>. (22 Oktober 2019)
- Shopee. 2019. *Teflon*. <https://shopee.co.id/Deep-wok-marble-28-cm-i.47500012.2619578877>. (16 Oktober 2019)
- Singh, R.P., dan D.R. Heldman. 2009. *Introduction to Food Engineering 4th Edition*. USA: Academic Press.
- Slot, R. dan G.H. Minnaar. 1995. *Dasar-Dasar Ekonomi Perusahaan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Sudarias, E. 2012. *Pengolahan Ikan Tenggiri*. Kementerian Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Sudjoko, B. 1988. Cumi-Cumi (Cephalopoda, Moluska) sebagai Salah Satu Bahan Makanan dari Laut, *Oseana*. 13(3):97-107.
- Sukoco, B.M. 2007. *Manajemen Administrasi Perkantoran Modern*. Jakarta: Erlangga.
- Suprapti, M.L. 2005. *Teknologi Pengolahan Pangan Tepung Tapioka, Pembuatan & Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Suprapti, M.L. 2004. *Aneka Olahan Udang*. Yogyakarta: Penerbi Kanisius.
- Suroso, A.S. 2013. Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai Ditinjau dari Bilangan Peroksida, Bilangan Asam, dan Kadar Air. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*. 3(2):77-88.
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Surabaya: Graha Ilmu.
- Yuyun. 2010. 38 Inspirasi Usaha Makanan dan Minuman untuk Home Industry. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Peraturan Bupati Sidoarjo. 2019. *Tarif Air Minum Perusahaan Daerah Air Minum Delta Tirta Kabupaten Sidoarjo No. 98 Tahun 2017*.