

## **BAB IX**

### **KESIMPULAN**

Usaha “Nugget Oishi” berdasarkan analisa faktor teknis dan ekonomi, layak untuk didirikan dengan ketentuan sebagai berikut:

Bentuk usaha	: Perorangan
Lokasi	: Jl. Dinoyo Baru Utara No.1 Surabaya
Waktu operasi	: 6 jam/hari, 1 minggu = 5 hari kerja
Kapasitas produksi	: 6 kg/hari
Jumlah tenaga kerja	: 3 orang
Total modal industri (TCI)	: Rp. 272.456.050,00
Biaya produksi total (TPC)	: Rp. 299.379.476,00
MARR	: 12,62%
Laju pengembalian modal (ROR) :	
Sebelum pajak	: 37,4%
Setelah pajak	: 35,93%
Waktu pengembalian modal (POT) :	
Sebelum pajak	: 2 tahun 2 bulan 3 hari
Setelah pajak	: 2 tahun 2 bulan 13 hari
Harga jual produk	: Rp 38.000,00
Hasil penjualan produk/tahun	: Rp 401.280.000,00.
Titik impas/BEP	: 55,01%

Usaha “Nugget Oishi” berdasarkan realisasi selama 2 minggu serta evaluasi NPW yang telah dilakukan memiliki prospek yang baik untuk dilanjutkan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Amertaningtyas, D. 2000. Kualitas *Nuggets* Daging Ayam *Broiler* dan Ayam Petelur Afkir dengan Menggunakan Tepung Tapioka dan Tapioka Modifikasi serta Lama Pengukusan yang Berbeda. Program Pasca Sarjana Universitas Brawijaya: Malang. [Jurnal.unpaad.ac.id/jurnailmuternak/artikel/viewFile/393/491](http://jurnal.unpaad.ac.id/jurnailmuternak/artikel/viewFile/393/491) (Oktober 2019)
- Anggraini, S. 2010. Analisis Persepsi dan Preferensi Konsumen Terhadap Produk Daging Ayam Olahan *Beku* (*Chicken Frozen Food Product*), *Thesis*, Program Studi Manajemen dan Bisnis IPB, Bogor. <http://repository.sb.ipb.ac.id/260/5/R42-05-Sanitianing-BabiPendahuluan.pdf> ( September 2019)
- Apple, J. 1990. *Tata Letak Pabrik dan Pindahan Bahan*. Edisi Ketiga ITB: Bandung. (77-79)
- Azriani, Y. 2006. Pengaruh Jenis Kemasan Plastik dan Kondisi Pengemasan terhadap Kualitas Mi Sagu Selama Penyimpanan. *Skripsi S-I*. Institut Pertanian Bogor: Bogor. <https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/32861/1/f06yaz.pdf>. (September 2019)
- Cahyono, B. 2002. Wortel Teknik Budidaya dan Analisa Usaha Tani. Kanisius. Yogyakarta. (129-131)
- Direktorat Gizi Departement Kesehatan RI. 1996. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta: Penerbit Bhatara. Edisi kedua, BPFE UGM Yogyakarta. (45-50)
- Ditjenak, 2001. *Buku Statistik Peternakan 2001*. Direktorat Jenderal Bina Produksi Peternakan, Departemen Pertanian: Jakarta. (99-100)

- Fellows, P.J. 1992. Food Processing Technology: Principle and Practice. England: Ellis Horword. (15-17)
- Grace, M.R. 1977. Cassava Processing. Food and Agriculture Organization of United Nation, Roma. (34-44) Grosch, W. dan H. D. Belitz, 1987. *Food Chemistry*. Springer Verlag, Berlin. (67-74)
- Harahap, S. S. 2007. Analisis Kritis atas Laporan Keuangan. Jakarta: PT Raja. (125-127)
- Maghfiroh, I. 2000. Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Nugget Ikan Patin (*Pangasius hypothalamus*). *Skripsi S-1*. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan. Bogor, IPB: Bandung.
- Moorthy, S.N. 2004. Tropical sources of starch. Di dalam: Eliasson, A. C. (ed). *Starch in Food : Structure, Function, and Application*. CRC press, Boca Raton, Florida. (89)
- Owens, C.M. 2001. Coated Poultry Products, (dalam *Poultry Meat Processing*, Alan R.S, Ed.), New York: CRCPress. (98-99)
- Tanoto, E. 1994. *Pembuatan Fish Nugget* dari Ikan Tenggiri, *Skripsi S-1*, Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, ITB: Bogor.
- Pujawan, I. 2008. *Supply chain management*. Surabaya: Guna Widya.
- Soeparno, H. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Fakultas Peternakan UGM: Yogyakarta. (78)
- Suzuki, T. 1981. *Fish and Krill Protein. Processing Technology*. London: *Applied Science Publisher. Ltd.*.pp 55-56
- United State Department Of Agriculture. 2007. USDA National Nutrient Database fo Standard Reference. [http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/cgi-bin/list\\_nut\\_edit.pl](http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/cgi-bin/list_nut_edit.pl). (29 September 2019)

- United States Departement of Agriculture. Basic Report: 11124,  
Carrots, Raw. <http://ndb.nal.usda.gov>. (1November 2019)
- Wignjosuebrotto, S. 1993. *Pengantar Teknik Industri Jilid 1*. PT.  
Guna Widya: Jakarta. (93-97)
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia  
Pustaka Utama.