

## **BAB IX**

### **KESIMPULAN**

Berdasarkan berbagai analisa faktor teknis dan faktor ekonomi usaha daging sapi bumbu wage “WAGERR” layak untuk didirikan dan dioperasikan karena menurut hasil survey yang telah dilakukan produk ini diterima oleh konsumen. Produk ini dijual dalam bentuk kemasan 250 gr dengan harga Rp. 140.000,00. Analisis ekonomi yang diperoleh menunjukkan nilai MARR 15%, nilai ROR sebelum pajak 240,71% dan setelah pajak 228,68% menunjukkan nilai yang lebih besar dari nilai MARR, nilai POT kurang dari 5 tahun yaitu sebelum pajak 4 bulan 28 hari dan setelah pajak 5 bulan 6 hari, nilai BEP 46,58%. Hasil analisis ekonomi menunjukkan bahwa produk daging sapi bumbu wage “WAGERR” ini layak untuk dijual karena masuk dalam range ideal untuk industri pangan. Usaha ini dapat dilanjutkan dan dikembangkan sehingga memiliki pasar penjualan yang semakin luas.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agromedia, R. 2011. *Petunjuk Praktis Bertanam Bawang*. Jakarta: PT. AgroMedia Pustaka.
- Amin, S. 2009. *Cocopreneurship-Aneka Peluang Bisnis dari Kelapa*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Anggraeni, Adisty C. 2012. *Asuhan Gizi Nutritional Care Process*. Yogyakarta : Graha ilmu.
- Anjarsari, B. 2010. *Pangan Hewani*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Aries dan Newton. 1955. *Chemical Engineering Cost Estimation*. New York: McGraw-Hill Book Company, Inc.
- Aprida, PD., Suprayatmi, M., dan Hutami, R. 2017. Pendugaan Umur Simpan Susu Bubuk Full Cream Yang Dikemas dengan Aluminium Foil (AL7) atau Metalized Plastic (VM-PET12). *Jurnal Agroindustri Halal Bogor*. Vol. 3(2)
- Badan Perencanaan Pembangunan Nasional. 2016. Data Konsumsi Daging Sapi di Jawa Timur. [https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=5&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwjz0NrznKPPAhVJIeSFHX7rByEQFjAEegQIAxAB&url=https%3A%2F%2Fwww.bappenas.go.id%2Ffiles%2F1313%2F5098%2F8840%2Fbab-4.pdf&usg=AOvVaw2-8kOYUENdb5qqB\\_IMmZm3](https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=5&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwjz0NrznKPPAhVJIeSFHX7rByEQFjAEegQIAxAB&url=https%3A%2F%2Fwww.bappenas.go.id%2Ffiles%2F1313%2F5098%2F8840%2Fbab-4.pdf&usg=AOvVaw2-8kOYUENdb5qqB_IMmZm3) (21 November 2019).
- Badan Pusat Statistika. 2016. Jumlah Penduduk Berkeluarga Kota Surabaya <https://surabayakota.bps.go.id/subject/12/kependudukan.html> (21 November 2019).
- Badan Pusat Statistika. 2010. Jumlah Penduduk Berkeluarga di Jawa Timur <https://sp2010.bps.go.id/> (21 November 2019).
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 01-3159-1992: Bawang Merah*. [https://kupdf.net/download/sni-01-3159-1992-bawang-merahpdf\\_59c5e1d608bbc570156871f0\\_pdf](https://kupdf.net/download/sni-01-3159-1992-bawang-merahpdf_59c5e1d608bbc570156871f0_pdf) (9 Februari 2020).
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 01-3160-1992: Bawang Putih*.

Badan Standarisasi Nasional. *SNI 3932-2008 : Daging Sapi*.

Badan Standarisasi Nasional. *SNI 01-3743-1995: Gula Merah*.  
<https://docplayer.info/31729698-Tinjauan-pustaka-menurut-standar-nasional-indonesia-sni-gula-merah-atau-gula.html> (10 Februari 2020).

Badan Standarisasi Nasional. *SNI 01-3816-1995: Santan*.

Badan Standarisasi Nasional. *SNI 01-1684-1998: Kemiri*.  
[https://kupdf.net/download/1-sni-01-1684-1998-kemiri\\_5b07f216e2b6f5414c014a70\\_pdf](https://kupdf.net/download/1-sni-01-1684-1998-kemiri_5b07f216e2b6f5414c014a70_pdf) (10 Februari 2020).

Badan Standarisasi Nasional. *SNI 01-3556-2000: Garam Konsumsi Beryodium*.  
[https://www.academia.edu/36140934/SNI\\_3556\\_2010](https://www.academia.edu/36140934/SNI_3556_2010) (13 Februari 2020).

Badan Standarisasi Nasional. *SNI 01-3715-2000: Kelapa Parut Kering*.  
<https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/59857/1/F10nsr.pdf> (11 Februari 2020).

Badan Standarisasi Nasional. *SNI 01-6994-2004: Kencur Segar*.  
<https://www.scribd.com/doc/152070714/SNI-01-6994-2004> (10 Februari 2020).

Badan Standarisasi Nasional. *SNI 01-7087-2005: Jahe*.  
<https://www.scribd.com/doc/311087633/SNI-01-7087-2005-Jahe-untuk-bahan-baku-obat-pdf> (10 Februari 2020).

Badan Standarisasi Nasional. *SNI 01-3140-2010: Gula Kristal Bagian 3: Putih*.  
<http://staffnew.uny.ac.id/upload/132300107/pendidikan/sni-31403-2010-gula-pasir.pdf> (10 Februari 2020).

Badan Standarisasi Nasional. *SNI 01-0004-2013: Lada Putih*.  
<https://www.scribd.com/doc/233977924/SNI-0004-2013-Lada-Putih> (10 Februari 2020).

Badan Standarisasi Nasional. *SNI 01-7953-2014: Kunyit*.  
[http://www.bimpapah.com/web/uploads/pdf/SNI\\_7953-2014\\_kunyit.pdf](http://www.bimpapah.com/web/uploads/pdf/SNI_7953-2014_kunyit.pdf) (10 Februari 2020)

Bambang, H. 2005. *Strategi Manajemen*. Jakarta: Bayumedia Publishing.

- Burhanuddin. 2001. *Strategi Pengembangan Industri Garam di Indonesia*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Carter, W.K., dan Milton F.U. 2004. *Cost Accounting*. Jakarta: Salemba Empat.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta: Penerbit Sinar Ilmu.
- Dharma, A.P. 1985. *Tanaman Obat Tradisional Indonesia*. Jakarta: PN Balai Pustaka.
- Garrison, Ray, H., Noreen, Eric, W. 2006. *Akuntansi Manajerial*. Edisi Kesebelas. Buku Satu. Jakarta: Salemba Empat.
- Hakim, L. 2015. *Rempah dan Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat: Keragaman, Sumber Fitofarmaka dan Wisata Kesehatan-kebugaran*. Yogyakarta: Diandra Creative.
- Haryono, B. dan Kurniati, D. 2013a. *Seri Tanaman Bahan Baku Industri Jahe*. Jakarta : PT. Trisula Adisakti.
- Haryono, B. dan Kurniati, D. 2013b. *Seri Tanaman Bahan Baku Industri: Kelapa*. Jakarta: PT. Kastari Sentra Media.
- Hidayat, N., Nurika, I., dan Suhartini, S. 2004. *Aneka Pengolahan Asam Jawa*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Issoesetiyo dan Totok, S. 2001. *Gula Kelapa Produk Industri Hilir Sepanjang Masa*. Surabaya: Penerbit Arkola.
- Khairani, A. 2014. *Bawang Putih Raja Tanaman Kedokteran*. Surabaya: Alfasyam.
- Kuswadi. 2005. *Akuntansi Keuangan*. Jakarta: Salemba Empat.
- Kuswardhani, S.D. 2016. *Sehat Tanpa Obat dengan Bawang Merah dan Bawang Putih*. Yogyakarta : Lily Publisher.

- Margono, T., Suryati, D., dan Hartinah, S. 1993. *Buku Panduan Teknologi Pangan*. Swiss: Swiss Development Cooperation.
- Maulana, Y.S. 2018. Analisis Faktor - Faktor yang Mempengaruhi Pemilihan Lokasi Pabrik PT. Sung Chang Indonesia Cabang Kota Banjar, *Jurnal Ilmiah Administrasi Bisnis*. 2(2): 211-222.
- Mulyadi. 2016. *Sistem Akuntansi*. Jakarta: Salemba Empat.
- Peters, M.S. and Timmerhaus, K.D. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers*. New York: McGraw-Hill, Inc.
- Pujawan, I.N. 2008. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Guna Widya.
- Rangkuti, F. 2005. *Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka.
- Rukmana, R.H. dan Yudirachman, H.H. 2016. *Budidaya dan Pascapanen Tanaman Obat Unggulan*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Santoso, B. H. 2008. *Ragam dan Khasiat Tanaman Obat*. Jakarta: PT. Agromedia Pustaka.
- Sari, C.F.K., Sawaki, M.E., dan Sabarofek, M.S. 2018. Pengaruh Analisis Investasi terhadap Kelayakan Penambangan Batu Mangan di PT. Berkatesa Mining, *Jurnal Science Tech*.4(1): 11-18.
- Setyamidjaja, D. 1984. *Bertanam Kelapa*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Sudarmadji, S. 1982. *Bahan-Bahan Pemanis*. Yogyakarta: Penerbit Agritech.
- Sumargono, F. 2007. *Membuat Garam dan Gula*. Jakarta: Dinamika Kompetensi.
- Suprajitno, D. 2015. Analisis Perhitungan Titik Impas (*Break Event Point*) dengan Metode Margin Kontribusi sebagai Alat Perencanaan Laba pada Perusahaan Roti “Bayu Sari” Petanahan, *Jurnal Fokus Bisnis*. 14(1): 66-88.
- Suwarto. 2013. *Lada*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Syamsuddin, Lukman. 2001. *Manajemen Keuangan Perusahaan (Konsep Aplikasi dalam Perencanaan, Pengawasan, dan Pengambilan Keputusan)*. Jakarta : Salemba Empat.
- Vicky Bahagia, UD. 2020. Daging Sapi. <https://vikybahagia.com/daging-sapi/shank-sengkel.html> (10 November 2019).
- Wibowo, S. 2003. *Budidaya Bawang Putih, Merah dan Bombay*. Jakarta : PT. Penebar Swadaya.
- Wignjosuebrot, S. 2003. *Tata Letak Pabrik dan Pемindahan Bahan*. Surabaya: Guna Widya.
- Winarno, F.G. 2007. *Pangan: Gizi, Teknologi dan Konsumen*. PT. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Windarsih, G. 2011. *Budi Daya Tanaman Kelapa dan Cara Pengolahannya*. Kalimantan Barat: PT. Maraga Borneo Tarigas.