

BAB IX KESIMPULAN

Berdasarkan analisa faktor teknis, ekonomi, dan manajemen pabrik pengolahan *panna cotta* coklat kopi (COTTAFFEE) yang telah direncanakan layak untuk didirikan dengan ketentuan sebagai berikut:

Bentuk perusahaan	: Perseroan Terbatas (PT)
Struktur organisasi	: Lini dan fungsional
Lokasi	: Jl. Raya Pilang Km 5 No 7, Desa Pilang, Kecamatan Wonoayu, Kabupaten Sidoarjo
Waktu operasi	: 7 jam / hari
Kapasitas produksi	: 1.080 kg/hari (9000 cup/hari)
Jumlah tenaga kerja	: 68 orang
<i>Total Capital Investment</i> (TCI)	: Rp 47.618.515.507,4857
<i>Total Production Cost</i> (TPC)	: Rp 26.634.158.821,4479
<i>Manufacturing Cost</i> (MC)	: Rp 24.185.122.104,12130
<i>General Expenses</i> (GE)	: Rp. 2.449.036.717,32661
Harga Pokok Produksi (HPP)	: Rp 10.178,9234
<i>Selling Cost</i> (SC) / Tahun	: Rp. 35.640.000.000,00
Laba kotor / tahun	: Rp. 9.005.841.178,55213
Laba bersih / tahun	: Rp. 7.024.556.119,2707
<i>Minimal Attractive Rate of Return</i>	: 13,25%
<i>Rate of Return</i> (ROR)	
- Sebelum pajak	: 18,91%
- Sesudah pajak	: 14,75%
<i>Pay Out Time</i> (POT)	
- Sebelum pajak	: 4,3 tahun

- Sesudah pajak : 5,2 tahun
Break Even Point (BEP) : 49,47%

DAFTAR PUSTAKA

- Adisu, E. 2008. *Hak Karyawan Atas Gaji dan Pedoman Menghitung: Gaji Pokok, Uang Lembur, Gaji Sundulan, Insentif - Bonus - THR, Pajak Atas Gaji, Iuran Pensiun - Pesangon, Iuran Jamsostek / Dana Sehat*. Jakarta: Forum Sahabat.
- Afoakwa, E.O. 2010. *Chocolate Science and Technology*. UK: John Wiley & Sons Ltd.
- Afriliana, A. 2018. *Teknologi Pengolahan Kopi Terkini*. Yogyakarta: Deepublish.
- Andewi, K. 2019. *Pertumbuhan Badan Usaha di Indonesia*. Semarang: ALPRIN.
- Ardian, A. 2014. *Pelatihan Perawatan Mesin*. Yogyakarta: Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Asikin, H. Z. dan W. P. Suhartana. 2016. *Pengantar Hukum Perusahaan*. Jakarta: PRENAMEDIA GROUP.
- Asyhadie, Z. dan R. Kusuma. 2019. *Hukum Ketenagakerjaan Dalam Teori & Praktik di Indonesia*. Jakarta Timur: Prenadamedia Group.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2019. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 24 Tahun 2019 tentang Kategori Pangan*. <https://jdih.pom.go.id/download/product/827/34/2019> (12 Januari 2021).
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 01-3747-2009: Kakao Bubuk*. https://kupdf.net/download/sni-coklatbubukpdf_59c2d28808bbc572136870b4_pdf (6 Desember 2020).
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 2983:2014: Kopi Instan*. https://kupdf.net/download/sni-2983-2014-kopi-instan_58c8af91dc0d602c2b339029_pdf (12 Januari 2021).
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. *SNI 3950: 2014: Susu UHT (Ultra High Temperature)*. https://www.academia.edu/18028329/24336_SNI_3950_2014 (13 Oktober 2020).

- Bupati Sidoarjo Provinsi Jawa Timur. 2018. *Peraturan Bupati Sidoarjo Nomor 104 Tahun 2018 Tentang Tarif Air Minum Perusahaan Daerah Air Minum Delta Tirta Kabupaten Sidoarjo Tahun 2019*. http://jdih.sidoarjokab.go.id/sjdih/webadmin/webstorage/produk_hukum/peraturan-bupati/perbup_104_th_2018_fix.pdf (26 November 2020).
- Devi, N., M. Sarmah, B. Khatun, T. K. Maji. 2016. Encapsulation of Active Ingredients in Polysaccharide-Protein Complex Coacervates, *Advance in Colloid and Interface Science* (2016), <http://dx.doi.org/10.1016/j.cis.2016.05.009>.
- Divisi Asesmen Inflasi – Bank Indonesia, Pusat Kebijakan Ekonomi Makro – Kemenkeu RI, dan Direktorat Pengembangan Ekonomi Daerah. 2018. *Inflasi Juni Masih Terkendali, Tetap Waspada Risiko Pangan dan Administered Prices*. <http://www.bi.go.id/id/moneter/koordinasi-pengendalianinflasi/highlight-news/Contents/Analisis%20inflasi%20TPI%20Juni%202018.pdf> (15 Januari 2021).
- Fitriana, S. 2019. Analisis Menentukan Rekomendasi Penyejuk Udara yang Tepat Menggunakan Metode Moora, *Jurnal Evolusi*. 7(1):89-95.
- FoEH, J.E.H.J. 2020. *Perencanaan Bisnis (Business Plan): Aplikasi dalam Bidang Sumberdaya Alam*. Sleman: Penerbit DEEPPUBLISH.
- Gelatin Manufacturers Institute of America. 2012. *Gelatin Handbook*, http://nitta-gelatin.com/wp-content/uploads/2018/02/GMIA_Gelatin-Handbook.pdf (12 Januari 2021).
- Goldstein, D. 2015. *The Oxford Companion to Sugar and Sweets*. New York: Oxford University Press.
- Hamdan, D. dan A. Sontani. 2018. *Coffee: Karena Selera Tidak Dapat Diperdebatkan*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Handani, Y., A.M. Sutedja dan C.Y. Trisnawati. 2016. Pengaruh Konsentrasi Gelatin dan Gula terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Panna Cotta, *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 15(2): 72-78
- Hardiman, I. dan Y. Asmoro. 2014. *Menu Susu dan Olahannya Bayi & Balita*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Harsanto, B. 2013. *Dasar Ilmu Manajemen Operasi*. Sumedang: UNPAD PRESS.
- Haryadi, H. 2009. *Administrasi Perkantoran untuk Manajemen & Staf*. Jakarta: Transmedia Pustaka.

- Herjanto, E. 2007. *Manajemen Operasi Edisi 3*. Jakarta: Grasindo.
- Hidayat, T. 2013. *Membuat Aplikasi Excel untuk UKM*. Jakarta: Mediakita
- Ide, P. 2008. *Health Secret of Kefir*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Khaurinnisa dan E.S. Rejeki. 2018. Kualitas Kakao Bubuk Di Pasaran Kota Makassar, *Majalah Teknologi Agro Industri* 10(2): 48-52
- Kholmi, M. 2019. *Akuntansi Manajemen*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Koninklijke Philips Electronics N.V. 2020. LED Lampu 19 Watt 8718699640538, *katalog spesifikasi produk*.
- Madura, J. 2007. *Pengantar Bisnis Edisi 4*. Jakarta: Penerbit Salemba Empat.
- Mawardi, I. dan H. Lubis. 2018. *Proses Manufaktur Plastik dan Komposit Edisi Revisi*. Yogyakarta: CV. ANDI OFFSET.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2002. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1405/MENKES/SK/XI/2002: Persyaratan Kesehatan dan Lingkungan Kerja Perkantoran dan Industri*, Kepmenkes No 1405 tahun 2002 www.gbcindonesia.org > download > doc_download (30 Oktober 2020).
- Menteri Keuangan Republik Indonesia, Peraturan Menteri Keuangan Republik Indonesia Nomor 34/PMK.010/2017 tentang *Pemungutan Pajak Penghasilan Pasal 22 sehubungan dengan Pembayaran atas Penyerahan Barang dan Kegiatan di Bidang Impor atau Kegiatan Usaha di Bidang Lain*.
- Menteri Keuangan Republik Indonesia, Peraturan Menteri Keuangan Republik Indonesia Nomor 199/PMK.010/2019 tentang *Ketentuan Kepabeanan, Cukai dan Pajak atas Impor Barang Kiriman*.
- Nimpuno, D. 2017. *Ayo Membuat Masakan & Kue dari Bahan Halal*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Otoritas Jasa Keuangan. 2020. *Suku Bunga Dasar Kredit*. <https://www.ojk.go.id/id/kanal/perbankan/Pages/Suku-Bunga-Dasar.aspx> (10 November 2020).
- Pawanchik, A. 2008. *Makan: Introduction to Modern Malaysian Food*. Shah Alam: Kumpulan Karangraf Sdn. Bhd.
- Peters, M.S. dan K.D. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers* Fourth Edition. New York: McGraw-Hill, Inc.

- Peters, M.S., K.D. Timmerhaus dan R.E.West. 2003. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers* Fifth Edition. New York: McGraw-Hill, Inc.
- Phillips. G.O. dan P.A. Williams. 2009. *Handbook of Hydrocolloids*, Cambridge: Woodhead Publishing Limited. (Hal 150-152)
- Podzeck, F. dan B.E. Jones. 2004. *Pharmaceutical Capsules*. London: Pharmaceutical Press.
- Pohan, C. A. 2013. *Manajemen Perpajakan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Pramitha, S., Retno, dan Wardhani. 2018. *Gizi Dasar Plus 30 Resep Masakan Lezat Nan Praktis untuk Pemula*. Yogyakarta: Diandra Kreatif.
- Prasetya, H. dan F. Lukiasuti. 2009. *Manajemen Operasi*. Yogyakarta: MedPress.
- Prasetya, H. dan F. Lukiasuti. 2009. *Manajemen Operasi*. Yogyakarta: MedPress.
- Presiden Republik Indonesia, Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 1 Tahun 2020 tentang *Kebijakan Keuangan Negara dan Stabilitas Sistem Keuangan untuk Penanganan Pandemi Corona Virus Disease 2019 (COVID-19) dan/atau dalam Rangka Menghadapi Ancaman yang Membahayakan Perekonomian dan/atau Stabilitas Sistem Keuangan*.
- Pujawan, I.N. 2004. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Penerbit Guna Widya.
- Pujawan, I.N. 2012. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Penerbit Guna Widya.
- Purnamasari, I. D. 2010. *Panduan Lengkap Hukum Praktis Populer: Kiat-Kiat Cerdas, Mudah, dan Bijak Mendirikan Badan Usaha*. Bandung: Penerbit Kaifa.
- Putra, B. G. A. dan G. Madyono. 2017. Analisis Intensitas Cahaya pada Area Produksi terhadap Keselamatan dan Kenyamanan Kerja Sesuai dengan Standar Pencahayaan (Studi Kasus di PT. Lendis Cipta Media Jaya), *Jurnal Optimasi Sistem Industri*. 10(2):115-124.
- Ramlah, S. 2016. Karakteristik Mutu dan Citarasa Cokelat Kaya Polifenol, *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 11(1): 23-32.
- Royer, M. 2013. Lumen Maintenance and Light Loss Factors: Consequences of Current Design Practices for LEDs. *Leukos*. 10(2):77-86.

- Sahubawa, L. dan Ustadi. 2014. *Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press. (Hal
- Sari. N.K. 2011. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Yayasan Humaniora.
- Sarwono, B. dan Y. P. Saragih. 2001. *Membuat Aneka Tahu*. Yogyakarta: Niaga Swadaya.
- Silviani, I. 2020. *Komunikasi Organisasi*. Surabaya: PT. Scopindo Media Pustaka.
- Singh, R. P. dan D. R. Helman. 2009. *Introduction to Food Engineering Fourth Edition*. USA: Elsevier.
- Siregar, T. H. S., S. Riyadi, dan L. Nuraeni. 2010. *Budi Daya Cokelat*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Soeparno, R.A. Rihastuti, Indratiningsih, dan S. Triatmojo. 2011. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Suhardi, S. Martoharsono, S. Hadiwiyoto dan Tranggono. 2002. *Kamus Istilah Pangan dan Nutrisi*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Sulistyanyngtyas, A. R. 2017. Pentingnya Pengolahan Basah (*Wet Processing*) Buah Kopi Robusta (*Coffea robusta* Lindl.ex.de.Will) untuk Menurunkan Resiko Kecacatan Biji Hijau saat *Coffee Grading*. *Prosiding Seminar Nasional Publikasi Hasil-Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*, Semarang, 30 September 2017.
- Sumbono, A. 2019. *Biomolekul*. Yogyakarta: Deepublish Publisher.
- Suprayitno, E. 2017. *Dasar pengawetan*. Malang: UB Press.
- Taufan, S. dan S. Yolanda. 2015. *Ketenagakerjaan Indonesia*. Bandung: CV. Rasi Terbit.
- Tosi, C. 2011. *Milk: momofuku milk bar*. United Kingdom: ABSOLUTE PRESS.
- Turya, G., H. Magdalena, K. Marcus. Dan G. Jamie. 2016. Generating Robust Algorithms for Energy Efficient Lighting as a Performance Aspect of The Building Operational Energy Optimisation Framework, *Civil Engineering Research in Ireland Conference*, Ireland, 29 Agustus 2016-30 Agustus 2016.
- Umar, H. 2003. *Business an Introduction*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- U.S. Food and Drug. 2020. *Subpart B- Requirements for Spesific Standardized Milk and Cream Sec. 131.150 Heavy Cream*,

<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?fr=131.150> (12 Januari 2021).

- Wata, I.N. 2017. Teknologi Pengolahan Biji Kakao Kering Menjadi Produk Olahan Setengah Jadi, *Majalah Ilmiah Untab* 14(1): 10-14.
- Wibowo, S. 2008. *Petunjuk Mendirikan Perusahaan Kecil*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Widaningsih, R. 2019. *Buku Outlook Komoditas Perkebunan Kopi*. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal-Kementerian Pertanian 2019.
- Wijatno, S. 2009. *Pengantar Entrepreneurship*. Jakarta: Grasindo.
- Wijaya, A., Sisca, H. P. Silitonga, V. Candra, M. Butarbutar, O. S. Sinaga, A. Hasibuan, Efendi, E. Priyojadmiko, J. Simarmata. 2020. *Manajemen Operasi Produksi*. Medan: Yayasan Kita Menulis.
- Williams, P. A. dan Phillips, G. O. 2014. *Gums and Stabilisers for The Food Industry* 17. Wales: The Royal Society of Chemistry.
- Winarno, F. G. dan S. A. A. Winarno. 2017. *Gastronomi Molekuler*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yudiono, U. Lasminto, V. Ratnasari. 2018. Analisis Biaya untuk Pemilihan Sumber Daya Listrik Utama Rumah Pompa Greges, *ITS Journal of Civil Engineering*. 33(1):20-26.
- Ziegleder, G. 2017. Flavour Development in Cocoa and Chocolate, (dalam *Beckett's Industrial Chocolate Manufacture and Use* Fifth Edition, S.T. Beckett, M.S. Fowler and G.R. Ziegleder, Eds.). UK: Wiley Blackwell.