

## BAB VIII KESIMPULAN DAN SARAN

### 8.1. Kesimpulan

Berdasarkan analisis faktor teknis dan faktor ekonomi, *home industry* “Brock” *Cereal Bar* yang direncanakan layak untuk didirikan dan dioperasikan dengan uraian sebagai berikut:

Bentuk usaha	: <i>Home industry</i>
Lokasi	: Taman Pondok Jati AF-6, Sepanjang, Taman, Sidoarjo
Volume produksi	: 600 <i>pcs</i> per minggu
Jumlah tenaga kerja	: 3 (tiga) orang
Waktu operasi	: 6 (enam) jam per hari
<i>Total Capital Investment</i> (TCI)	: Rp 161.927.047
<i>Total Production Cost</i> (TPC)	: Rp 180.590.773
Harga Pokok Produksi (HPP)	: Rp 5.518
Penjualan/tahun	: Rp 230.400.000
Laba kotor/tahun	: Rp 49.809.227
Laba bersih/tahun	: Rp 48.657.227
MARR	: 13,28%
<i>Rate of Return</i> (ROR)	
Sebelum pajak	: 30,76%
Setelah pajak	: 30,05%
<i>Payout Time</i> (POT)	
Sebelum pajak	: 3,11 tahun
Setelah pajak	: 3,18 tahun
<i>Break Event Point</i> (BEP)	: 56,40%

## **8.2. Saran**

Sebaiknya volume produksi dalam 1 (satu) minggu ditingkatkan disertai dengan penambahan hari kerja, namun dengan jumlah tenaga kerja yang tetap. Varian dari produk “Brock” *Cereal Bar* dapat dikembangkan lebih lanjut untuk meningkatkan daya tarik konsumen.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, A., U. Irfan, R. M. Amir, and K. S. Abbasi. 2017. Development of High Energy Cereal and Nut Granola Bar, *Int. J. Agric. Biol. Sci.* 1(10):13-20.
- Al-Snafi, A. E. 2015. The Nutritional and Therapeutic Importance of *Avena sativa* - An Overview, *Int. J. Phytother.* 5(1):48-56.
- Arif, M. 2017. *Perencanaan Tata Letak Pabrik*. Yogyakarta: DeePublish.
- Aqua Japan. 2020. *Chest Freezer AQF-100(W)*. <https://aquajapanid.com> (29 Desember 2020).
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2016. *Cermat Memilih Kemasan Pangan untuk Menghindari Keracunan*. <http://ik.pom.go.id/v2016/artikel/cermat-memilih-kemasan-pangan.pdf> (2 Desember 2020).
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2018. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 Tentang Label Pangan Olahan*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Biege, S., G. Copani, G. Lay, S. Marvulli, and M. Schroter. 2009. Innovative Service-Based Business Concepts for the Machine Tool Building Industry, *Proceeding of 1<sup>st</sup> CIRP Industrial Product Service Systems*, Cranfield University, 1-2 April 2009, 173.
- Bower, J. A. dan R. Whitten. 2000. Sensory Characteristics and Consumer Linking for Cereal Bar Snack Food, *J. Sens. Stud.* 15(3):327-345.
- Bupati Sidoarjo. 2019. *Peraturan Bupati Sidoarjo Nomor 87 Tahun 2019 Tentang Tarif Air Minum Perusahaan Daerah Air Minum Delta Tirta Kabupaten Sidoarjo Tahun 2020*. Sidoarjo: Bupati Sidoarjo.
- Caballero, B., P. M. Finglas, F. Toldra (Eds.). 2016. *Encyclopedia of Food and Health*. UK: Elsevier Ltd.
- Callebaut, B. 2020. *Let's Talk Taste*. [www.barry-callebaut.com](http://www.barry-callebaut.com) (27 November 2020).
- Davidson, J. dan M. Usman. 2013. *Health Benefits of Oats*. US: Smashwords Edition.

- Engle, C. R. (Ed.). 2010. *Aquaculture Economic and Financing*. USA: Wiley Blackwell.
- FDA. 2010. *Overview of Food Ingridients, Additives, & Colorants*. [www.fda.gov](http://www.fda.gov) (2 Desember 2020).
- Firman Indonesia. 2020. *Gasoline Generator FPG3500L FI*. <https://firmanindonesia.com/produk/fpg3500l-fi/01010149601> (10 Januari 2021).
- Foster, K. 2015. *What's the Difference Between Steel-Cut, Rolled, and Instant Oats?*. <https://www.thekitchn.com/whats-the-difference-between-steel-cut-rolled-and-instant-oats-138355> (11 Desember 2020).
- Fraser, N. M. and E. M. Jewkes. 2013. *Engineering Economics: Financial Decision Making for Engineers*. Canada: Pearson.
- Giatman, M. 2011. *Ekonomi Teknik*. Jakarta: Rajawali Press.
- Gubernur Jawa Timur. 2020. *Keputusan Gubernur Jawa Timur Nomor 188/498/KPTS/013/2020 Tentang Upah Minimum Provinsi Jawa Timur Tahun 2021*. Surabaya: Gubernur Jawa Timur.
- Gultom, E. J. dan M. K. Raya. 2019. Substitusi Tepung Sagu (*Metroxylon sp*), Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Kacang Tanah (*Arachis hypogaea L.*) pada Pembuatan *Food Bars* terhadap Sifat Organoleptik, *Jurnal Gema Kesehatan*. 11(1):8-13.
- Griffin, R. W. dan R. J. Ebert. 2006. *Bisnis Edisi Kedelapan*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Hamdani dan S. Rizal. 2019. *Kewirausahaan*. Sidoarjo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Haming, M dan M. Nurnajamuddin. 2007. *Manajemen Produksi Modern: Operasi Manufaktur Jasa*. PT Bumi Aksara: Jakarta.
- Hariyadi, P. 2016. Prinsip Pertama Desain Saniter untuk Mesin/Peralatan Pangan: Bisa Dibersihkan Mencapai Standar Kebersihan Mikrobiologi, *Foodreview Indonesia*. 11(2):16-20.
- Heatter, M. 2013. *Maida Heatter's Book of Great Desserts*. Florida: Andrews McMeel Publishing.
- Herjanto, E. 2007. *Manajemen Operasi*. Jakarta: Grasindo.

- Hernawan, E. dan V. Meylani. 2016. Analisis Karakteristik Fisikokimia Beras Putih, Beras Merah, dan Beras Hitam (*Oryza sativa* L., *Oryza nivara* dan *Oryza sativa* L. *indica*), *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada*. 15(1):79-91.
- Hood, K. J. M. 2015. *Chocolate Delights Cookbook*. US: Whispering Pine Press International.
- Huang, R., X. Pan, J. Lv, W. Zhong, F. Yan, F. Duan, and L. Ria. 2018. Effects of Explosion Puffing on The Nutritional Composition and Digestibility of Grains, *Int. J. Food Prop*. 21(1):2193-2204.
- Irrubai, M. L. 2016. Strategi *Labeling*, *Packaging*, dan *Marketing* Produk Hasil Industri Rumah Tangga, *Soc. Sci. Educ. J*. 3(1):17-26.
- Istianah, N., H. Fitriadinda, dan E. S. Murtini. 2019. *Perancangan Pabrik untuk Industri Pangan*. Malang: UB Press.
- Jasasila. 2017. Peningkatan Mutu Pemeliharaan Mesin Pengaruhnya Terhadap Proses Produksi Pada PT. Aneka Bumi Pratama (ABP) di Kabupaten Batanghari, *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*. 17(3):96-102.
- Katz, D. L., K. Doughty, dan A. Ali. 2011. Cocoa and Chocolate in Human Health and Disease, *Antioxid. Redox Signal*. 15(10):2779-2811.
- Kellogg, J. L. dan M. M. Kellogg. 1942. Process for The Production of A Cooked and Puffed Rice Product, *United States*, US2295116A, 8 Sep. 1942.
- Kementerian Energi dan Sumber Daya Mineral. 2020. *Konversi Mitan ke Gas*. <https://migas.esdm.go.id> (15 Desember 2020).
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Data Komposisi Pangan Indonesia*. <http://panganku.org/id-ID/view> (24 Oktober 2020).
- Kristinawati, E. 2000. Perancangan Tata Letak Mesin dengan Menggunakan Konsep *Group Technology* Sebagai Upaya Minimasi Jarak dan Biaya *Material Handling*, *Jurnal Teknik Industri*. 1(1):71-79.
- Kusnandar, F. 2019. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Lestari, E. R., A. D. Pitaloka, dan F. L. Ardianti. 2019. *Ekonomi Teknik*. Malang: UB Press.
- Lionstar. 2019a. *Dustbin Series*. <http://www.lionstar.co.id/product-series/13> (30 Desember 2020).

- Lionstar. 2019b. *Livina Series*. <http://www.lionstar.co.id/product-series/14> (30 Desember 2020).
- Lionstar. 2019c. *Pail Series*. <http://www.lionstar.co.id/product-series/11> (30 Desember 2020).
- Listyaningrum, C. E., D. R. Affandi, dan M. Z. Zaman. 2018. Pengaruh *Palm Sugar* sebagai Pengganti Sukrosa terhadap Karakteristik *Snack Bar* Tepung Komposit (Ubi Ungu, Jagung Kuning dan Kacang Tunggak) sebagai *Snack* Rendah Kalori, *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 11(1):53-62.
- Madura, J. 2007. *Introduction to Business-Pengantar Bisnis Edisi Empat*. Jakarta: Penerbit Salemba Empat.
- Mir, S. A., S. J. D. Bosco, M. A. Shah, M. M. Mir, dan K. V. Sunooj. 2016. Process Optimization and Characterization of Popped Brown Rice, *Int. J. Food Prop.* 16(9):2102-2112.
- Ningrum, A. K. 2015. *Pengetahuan Label Kemasan Pangan*. Malang: Penerbit Gunung Samudera.
- Novianti, T. 2014. *Evaluasi Proyek*. Jakarta: Universitas Terbuka.
- NPCS Board of Consultants and Engineers. 2007. *Handbook on Rice Cultivation and Processing*. New Delhi: Niir Project Consultancy Services.
- Nugroho, D. A. 2017. *Pengantar Manajemen untuk Organisasi Bisnis, Publik dan Nirlaba*. Malang: UB Press.
- Nur, R. dan M. A. Suyuti. 2017. *Pengantar Sistem Manufaktur*. Yogyakarta: DeePublish.
- Nurhayati, A. dan R. K. S. Dewi. 2017. *Ekonomi Teknik*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Pamelia, I. 2018. Perilaku Konsumsi Makanan Cepat Saji pada Remaja dan Dampaknya Bagi Kesehatan, *Jurnal IKESMA*. 14(2):144-153.
- Pamungkas, K. A dan E. Priyanti. 2019. Karakteristik Sensori dan Kandungan Gizi dari *Snack Bar* Berbasis Tepung *Goji Berry (Lycium barbarum L.)*, *Jurnal Teknologi Pangan*. 13(2):17-24.
- Pemerintah Pusat. 2008. *Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah*. Jakarta: Pemerintah Pusat.

- Periasamy, P. 2009. *Financial Management*. New Delhi: McGraw-Hill Company.
- Perusahaan Listrik Negara. 2020. *Penetapan Penyesuaian Tarif Tenaga Listrik (Tariff Adjustment)*. Jakarta: Perusahaan Listrik Negara.
- Peters, M. S. and K. D. Timmerahus. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers*. Singapore: McGraw-Hill.
- Peters, M. S., K. D. Timmerahus, and R. E. West. 2003. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers*. USA: McGraw-Hill.
- Philips. 2018. *TL-D Standard Colours*. [www.lighting.philips.co.id](http://www.lighting.philips.co.id) (30 Desember 2020).
- Polytron. 2020. *Showcase Fastcool Series*. <https://polytron.co.id> (29 Desember 2020).
- Pramudya, B. 2014. *Ekonomi Teknik*. Bogor: IPB Press
- Presiden Republik Indonesia. 2018. *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 23 Tahun 2018 Tentang Pajak Penghasilan Atas Penghasilan dari Usaha yang Diterima atau Diperoleh Wajib Pajak yang Memiliki Peredaran Bruto Tertentu*. Jakarta: Presiden Republik Indonesia.
- Prihanto, A. A. 2017. *Reaksi Fisiko Kimia Produk Perikanan Tradisional*. Malang: UB Press.
- Primyastanto, M. 2011. *Manajemen Agribisnis: Antara Teori dan Aplikasinya*. Malang: UB Press.
- Primyastanto, M. 2016. *Evapro (Evaluasi Proyek): Teori dan Aplikasi pada Usaha Pembesaran Ikan Sidat (Anguilla sp.)*. Malang: UB Press.
- PT Bank Central Asia. 2021. *Deposito Berjangka*. [www.bca.co.id](http://www.bca.co.id) (2 Januari 2021).
- PT Bank Mandiri Tbk. 2021. *Deposito Rupiah*. [www.bankmandiri.co.id](http://www.bankmandiri.co.id) (2 Januari 2021).
- PT Bank Rakyat Indonesia Tbk. 2021. *Deposito – Bank BRI*. [www.bri.co.id](http://www.bri.co.id) (2 Januari 2021).
- Pujawan, I. N. 2012. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Guna Widya.
- Purnomo, B. H., A. S. Rusdianto, dan M. Hamdani. 2013. *Desain Tata Letak Fasilitas Produksi pada Pengolahan Ribbed Smoked Sheet (RSS) di*

- Gunung Pasang Panti Kabupaten Jember, *Jurnal Agroteknologi*. 7(2):167-177.
- Rafsandjani dan F. Rieza. 2017. *Pengantar Bisnis Bagi Pemula*. Malang: CV Kautsar Abadi.
- Rahardjo, S. T. 2019. *Design Grafis Kemasan UMKM*. Yogyakarta: Deepublish Publisher.
- Ralkar, P. 2018. *How Much of Cocoa Solids Does Compound Chocolate Contain?*. <https://www.quora.com/How-much-of-cocoa-solids-does-compound-chocolate-contain> (27 November 2020).
- Rinnai. 2018. *Kompas Gas Rinnai RI-511E*. <https://www.rinnai.co.id/kompas-gas-rinnai-ri-511e/> (10 Januari 2021).
- Saha, S. dan A. Roy. 2020. Puffed Rice: A Materialistic Understanding of Rice Puffing and Its Associated Changes in Physicochemical and Nutritional Characteristics, *J. Food Process Eng.*
- Sapuan, S. M., J. Sahari, M. R. Ishak, dan M. L. Sanyang. 2019. *Sugar Palm Biofibers, Biopolymers, and Biocomposites*. New York: CRC Press.
- Saputro, A. D., D. V. D. Walle, dan K. Dewettinck. 2019. Palm Sap Sugar: A Review, *J. Sugar Tech.*
- Sari, N. K. 2011. *Ekonomi Teknik*. Klaten: Yayasan Humaniora.
- Sharma, A. K. dan B. K. Kumbhar. 2020. *Food Processing Plant Design and Layout*. Agrimoon: India.
- Sianturi, R. P. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Wortel (*Daucus carota* L.) sebagai Antioksidan terhadap Kualitas *Sweet Cream Butter*, *Skripsi*, Fakultas Peternakan, Universitas Andalas, Padang.
- Singh, R. P. dan D. R. Heldman. 2014. *Introduction to Food Engineering Fifth Edition*. USA: Elsevier.
- Sintia, N. A. dan N. Astuti. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah dan Proporsi Lemak (Margarin dan Mentega) terhadap Mutu Organoleptik *Rich Biscuit*, *Jurnal Boga*.
- Small, E. 2009. *Top 100 Food Plants*. Canada: NRC Press.
- Soekarto, S. T. 2020. *Teknologi Hasil Ternak*. Bogor: IPB Press.



- Srebernich, S. M., G. M. S. Goncalves, R. S. C. Ormenese, and C. R. G. Ruffi. 2016. Physico-chemical, Sensory and Nutritional Characteristics of Cereal Bars with Addition of Acacia Gum, Inulin, and Sorbitol. *J. Food Sci. Technol, Campinas*. 36(3):555-562.
- Srikaeo, K., J. Sangkhiaw, dan W. Likittrakulwong. 2019. Productions and Functional Properties of Palm Sugars, *J. Sci. Tech*. 16(11):897-907.
- Sucipta, I. N., K. Suriasih, dan P. K. D. Kencana. 2017. *Pengemasan Pangan Kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, Efektif dan Efisien*. Denpasar: Udayana University Press.
- Sudarmo, B. S., A. D. Putranto, A. Soekirno, dan E. F. Bena. 2018. *Dasar Kelayakan Proyek Arsitektur dan Ekonomi Bangunan*. Malang: UB Press.
- Sumber Energy. 2020. *Nurse Cap / Clip Cap / Penutup Kepala Brand Golden Gloves*. <https://sumberenergy.com/golden-glove-clip-cap-nurse-cap/> (30 Desember 2020).
- Sukirno, S., W. S. Husin, D. Indrianto, C. Sianturi, dan K. Saefullah. 2004. *Pengantar Bisnis Edisi Pertama*. Jakarta: Kencana.
- Suryanto, A. 2019. *Teknologi Produksi Tanaman Budi Daya*. Malang: UB Press.
- Suyantohadi, A. 2018. *Membangun IKM Yogurt dari Soya*. Semarang: CV. Oxy Consultant.
- Syahputra, A. N., T. Pujiyanto, dan I. Ardiansah. 2020. Analisis dan Pengukuran Kinerja Rantai Pasok Kopi di PT Sinar Mayang Lestari, *JEPA*. 4(1):58-67.
- Tinambunan, E. C., A. F. Syahra, dan N. Hasibuan. 2020. Analisis Faktor yang Mempengaruhi Minat Milenial Terhadap Boba vs Kopi di Kota Medan, *JBE*. 1(2):80-86.
- Ulfah, D. M. 2015. Pengaruh Penggunaan Jenis Gula terhadap Kualitas Kue Kembang Goyang Tepung Kacang Hijau, *Skripsi*, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- USDA. 2020. *Food Data Central*. <https://fdc.nal.usda.gov/> (11 November 2020).
- Varma, P., H. Bhankharia, and S. Bhatia. 2016. Oats: A Multi-functional Grain, *J. Clin. Prev. Cardiol*. 5(1):9-17.
- Webster, F. H. dan P. J. Wood (Eds.). 2011. *Oats Chemistry and Technology Second Edition*. USA: AACC International.

- Widyastuti, L. A., W. A. Nugroho, dan A. P. Rilianti. 2010. *Oats-Bekatul sebagai Pangan Fungsional*, *Jurnal Pelita*. 5(2):1-10.
- Wijatno, S. 2009. *Pengantar Entrepreneurship*. Jakarta: Grasindo.
- Wijaya, C. H. dan N. Mulyono. 2010. *Bahan Tambahan Pangan; Pemanis Spesifikasi, Regulasi, dan Aplikasi Praktis*. Bogor: IPB Press.
- Wijaya, C. H., N. Mulyono, dan F. A. Afandi. 2011. *Bahan Tambahan Pangan Pengawet*. Bogor: IPB Press.
- Wrigley, C., H. Corke, dan K. Seetharaman (Eds.). 2016. *Encyclopedia of Food Grains Second Edition*. US: Elsevier.
- Yadav, L. dan V. Bhatnagar. 2015. Optimization of Ingredients in Cereal Bar, *Food Sci.Res. J.* 6(2):273-278.
- Yulifanti, R., B. A. S. Santosa, dan S. Widowati. 2015. *Teknologi Pengolahan dan Kacang Tanah*. <http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id> (24 Oktober 2020).
- Yuyun. 2010. *38 Inspirasi Usaha Makanan Minuman Untuk Home Industry*. Jakarta: PT. AgroMedia Pustaka.
- Zahran, H. A. and H. Z. Tawfeuk. 2019. Physicochemical Properties of New Peanut (*Arachis hypogaea* L.) Varieties, *J. OCL*. 26(19):1-7.
- Zimmerer, T. W., N. M. Scarborough, dan D. Wilson. 2008. *Kewirausahaan dan Manajemen Usaha Kecil*. Jakarta: Penerbit Salemba Empat.