

BAB IX KESIMPULAN

Berdasarkan analisa faktor teknis dan faktor ekonomi, unit pengolahan “During” yang direncanakan layak untuk didirikan dan dioperasikan, dengan uraian sebagai berikut:

| | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Bentuk perusahaan | : Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah |
| Lokasi | : Jl. Wiguna Timur 13 No. 1, Surabaya |
| Lama Operasi | : 8 (delapan) jam/hari |
| Kapasitas produksi | : 50 <i>box</i> /hari |
| Jumlah tenaga kerja | : 2 (dua) orang |
| <i>Total Capital Investment</i> (TCI) | : Rp 33.620.893,00 |
| <i>Fixed Capital Investment</i> (FCI) | : Rp 14.881.270,00 |
| <i>Work Capital Investment</i> (WCI) | : Rp 18.739.623,00 |
| <i>Total Production Cost</i> (TPC) | : Rp 274.069.939,00 |
| <i>Manufacturing Cost</i> (MC) | : Rp 246.524.945,00 |
| <i>General Expense</i> (GE) | : Rp. 27.406.994,00 |
| <i>Selling Cost</i> | : Rp. 360.000.000,00 |
| Laba kotor/tahun | : Rp. 85.930.061,00 |
| Laba bersih/tahun | : Rp. 85.500.411,00 |
| MARR | : 13,25% |
| Rate of Return (ROR) | |
| -Sebelum pajak | : 255,59% |
| -Setelah pajak | : 254,31% |
| Pay Out Time (POT) | |
| -Sebelum pajak | : 0,3881 tahun |
| -Setelah pajak | : 0,3900 tahun |
| Break Even Point (BEP) | : 59,02% |

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2000. Nutrisi Roti Tawar. http://www.asiamaya.com/nutrients/roti_tawar.htm. 27 September 2020.
- Anonim. 2006. Di Balik Empuknya Roti. www.halalguide.com/dibalikempuknyaroti.htm. 27 September 2020.
- Aries dan Newton. 1995. Chemical Engineering Cost Estimation. New York: McGraw-Hill.
- Ashari, S. 1995. Hortikultura: Aspek Budidaya. UI Press. Jakarta. Hal: 303.
- Assauri, S. 2004. Manajemen Pemasaran. Jakarta: Rajawali Press.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2015. *Pedoman Cara Menggoreng Pangan yang Baik untuk Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM)*. Jakarta: Direktorat Standarisasi Produk Pangan.
- Bahalwan, F. 2014. 35 Model Roti yang Mudah dan Cantik. Kompas Gramedia. Jakarta.
- Dang, T.-N., & Nguyen, B. H. 2015. Study on Durian Processing Technology and Defleshing Machine. *Asia Pacific Journal of Sustainable Agriculture, Food and Energy*, 3(1), 12–16. Retrieved from <http://journal.bakrie.ac.id/index.php/APJSAF/E/article/view/886>.
- Feng, J., Wang, Y., Yi, X., Yang, W., & He, X. 2016. Phenolics from Durian Exert Pronounced NO Inhibitory and Antioxidant Activities. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 64(21), 4273–4279. <https://doi.org/10.1021/acs.jafc.6b01580>.
- Gaspersz, Vincent, 1996, Total Quality Management, Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Goutara dan S. Wijandi. 1975. Dasar Pengolahan Gula. Departemen Teknologi Hasil Pertanian IPB, Bogor.
- Haryanto, Iman dan Wiryanta. 2018. *Studi Kasus Perencanaan Sistem dan Teknik Transportasi Udara di Indonesia*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Herjanto, Eddy. 2007. Manajemen Operasi. Jakarta. Grasindo.
- Ihsan, Fuad. 2010. Fisafat Ilmu. Jakarta: Rineka Cipta.
- Jacqueline, P. Y., R. Miles and M. F. Ben. 2000. Kualitas telur. *Jasa Ekstensi Koperasi, Lembaga Ilmu Pangan dan Pertanian Universitas Florida*. Gainesville.

- Kementrian Pertanian Republik Indonesia, Pusat Data dan Informasi Pertanian. 2018. *Rata-Rata Konsumsi Per Kapita Makanan dan Minuman* jadi, 2014-2018. http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/StatistikPertanian/2018/Konsumsi/Statistik_Konsumsi_Pangan_Tahun_2018/files/assets/basic-html/page124.html (30 September 2020).
- Kementrian Pertanian Republik Indonesia. 2020. *Produksi Durian Menurut Provinsi, Tahun* 2015-2019. <https://www.pertanian.go.id/home/?show=page&act=view&id=61> (30 September 2020).
- Ketaren, S. 2005. *Minyak dan Lemak Pangan*. Edisi Pertama Jakarta: Universitas Indonesia.
- Kusnaedi. 2010. *Mengolah Air Kotor untuk Air Minum*. Jakarta: Swadaya.
- Marlen, H.S. 2008. *Praktikum Teknologi Pengolahan Pangan 2*. Bandung: Widya Padjajaran.
- Mudjajanto, S.E. dan L.N.Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Penerbit Swadaya, Jakarta.
- Nurhakim, Yusnu I. 2019. *Bertanam Durian Unggul*. Jakarta: BIP Kelompok Gramedia.
- Nurhayati, Ai dan Rimba K. S. D. 2017. *Ekonomi Teknik*. Yogyakarta: Penerbit ANDI (Anggota IKAPI).
- Peters, M. S., dan K. D. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers Fourth Edition*. Singapore: McGraw-Hill Book Co.
- Prabowo, R. 2009. *Pemanfaatan limbah kulit durian sebagai produk briket di wilayah Kecamatan Gunung Pati Kabupaten Semarang*. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 5 (1): 52-57.
- Pujawan, I. N. dan Mahendrawathi. 2008. *Supply Chain Management*. Surabaya: Penerbit Guna Widya.
- Pusat Informasi Pasar Uang Bank Indonesia. 2020. *Suku Bunga Deposito (Data PIPU Bang Indonesia)*. <https://pusatdata.kontan.co.id/bungadeposito> (25 Desember 2020).
- Rafsanjani, Rieza Firdian. 2017. *Pengantar Bisnis Bagi Pemula*. Malang: CV Kautsar Abadi.
- Rahayu, Imam. 2003. *Karakteristik Fisik, Kimia dan Uji Organoleptik Telur Ayam Merawang Dengan Pemberian Pakan Bersuplementasi Omega-3*. *Jurnal Teknol dan Industri Pangan* 9: 199-205.

- Robbins, S. 2008. Perilaku Organisasi, Jilid I dan II, alih Bahasa: Hadyana Pujaatmaja. Jakarta: Prenhallindo.
- Romanoff, A. L. and A. J. Romanoff. 1993. *The avian egg*. Jhon Wiley and Sons. New York.
- Ruwaida, I.P., E. Yuniastuti dan Supriyadi. 2009. Analisis Keragaman Tanaman Durian Sukun (*Durio zibethinus*) Berdasarkan Penanda RAPD. *Jurnal Bioteknologi*, 6: 96-105.
- Tan, T. C., K. Kanyarat and M. E. Azhar. 2012. *Evaluation of functional properties of egg white obtained from pasteurized shell egg as ingredient in angel food cake*. *International Food Research Journal*, 19 (1): 303- 308.
- The, Ishak dan Arief S. 2015. *Akuntansi, Informasi dalam Pengambilan Keputusan*. Jakarta: Grasindo.
- Tjiptono, Fandy. 2008. Strategi Pemasaran. Edisi 3. ANDI: Yogyakarta.
- Tjitrosoepomo, G. 2005. Morfologi Tumbuhan. Gajah Mada. University Press. Yogyakarta.
- Yuyun, A. 2010. *38 Inspirasi Usaha Makanan Minuman untuk Home Industry*. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka.