

## **BAB IX**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **9.1. Kesimpulan**

Berdasarkan Pembahasan, maka dihasilkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Usaha “Kopiku” merupakan Usaha Mikro, Kecil dan Menengah yang berlokasi di Jalan Cendrawasih No. 5, Tembokrejo, Kota Pasuruan.
2. Usaha “Kopiku” memproduksi 25 L kopi susu gula aren setiap harinya (100 botol, @250 mL).
3. Usaha “Kopiku” memiliki karyawan produksi sebanyak 4 orang dan karyawan non produksi sebanyak 2 orang.
4. Pembangunan usaha ini membutuhkan modal sebesar Rp. 46.418.205 dan biaya produksi total sebesar Rp. 140.510.147.
5. Produk “Kopiku” dijual dengan harga Rp. 25.000 dan memiliki keuntungan sebesar Rp. 8.100 setiap botolnya.
6. Usaha ini dapat mengembalikan modal dalam waktu 2 tahun 4 bulan dan memiliki BEP sebesar 55,34%.

## DAFTAR PUSTAKA

- Alwi, H. dan D. Sugono. 2002. *Telaah Bahasa dan Sastra*. Jakarta : Yayasan Obor Indonesia.
- Arif, Muhammad. 2017. *Perancangan Tata Letak Pabrik*. Yogyakarta: Deepublish.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *SNI 01-3743-1995: Gula Palma*. <https://id.scribd.com/document/346273541/SNI-01-3743-1995-Gula-Palma-pdf>. (16 Oktober 2020).
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *SNI 01-2970-2006: Susu Bubuk*. <http://online.fliphtml5.com/dkuu/kmfg/#p=1> (28 Mei 2021).
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. *SNI 2983:2014: Kopi Instan*. <https://id.scribd.com/doc/240763438/SNI-2983-2014-Kopi-Instan>. (15 Oktober 2020).
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. *SNI 3553:2015: Air Mineral*. <https://id.scribd.com/document/339182557/26065-SNI-3553-2015>. (16 Oktober 2020).
- Belitz, H.D., W. Grosch, and P. Schieberle. 2009. *Food Chemistry 4th Revised and Extended Edition*. Heidelberg: Springer.
- BPTP Banten. 2005. *Kajian Sosial Ekonomi Aren di Banten*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Banten.
- Departemen Kesehatan RI. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Gizi dan Pangan.
- Dinas Pertanian dan Pangan. 2018. *Mengenal Tanaman Kopi Robusta*. <https://badungkab.go.id/instansi/diperpa/baca-artikel/391/Mengenal-Tanaman-Kopi-Robusta.html>. (15 Oktober 2020).
- Eniza, Saleh. 2004. *Dasar Pengolahan Susu Dan Hasil Ikutan Ternak*. Sumatera Utara: Universitas Sumatra Utara Press.
- Handoko, H.T. 2000. *Manajemen Personalia dan Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: BPFE.
- Handoko, H.T. 2012. *Manajemen Personalia dan Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta. BPFE.
- Kaihatu, T.S. 2014. *Manajemen Pengemasan*. Yogyakarta : ANDI.

- Mimi, B. E. 2018. Pengaruh Variasi Jenis Gula Merah Terhadap Kesukaan Panelis dan Kadar Alkohol Wine Tomat (*Solanum lycopersicum L.*). *Skripsi S-1*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Murdijati dan Gardjito. 2013. Bumbu, Penyedap dan Penyerta Makanan Indonesia. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama Anggota IKAPI.
- Nasution, I.A. 2009. Persepsi dan Sikap Konsumen Terhadap Keamanan Pangan Susu Formula dengan Adanya Isu Bakteri. *Enterobacter sakazakii* Di Kecamatan Tanah Sereal Bogor, *Skripsi S-1*, Fakultas Ekonomi dan Manajemen IPB, Bogor.
- Peters, M.S., K.D. Timmerhaus, and R.E. West. 2003. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers Fifth Edition*. New York: McGraw-Hill.
- PT Nestle Indonesia. 2019. Komposisi Kimia Bahan Penyusun Kopi Instan, Jakarta: PT. Nestle Indonesia.
- Pulungan, M.H., I.A. Dewi., N.L. Rahmah., C.G. Perdani., K. Wardina dan D. Pujana. 2018. Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan. Malang : UB Press.
- Purwadi, L.E. Radiati dan H. Evanuarini. 2017. Penanganan Hasil Ternak. Malang: UB Press.
- Rahardjo, P. 2012. Kopi Panduan Budi Daya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Rahardjo, S.T. 2019. Desain Grafis Kemasan Umum. Yogyakarta : Deepublish Anggota IKAPI.
- Tjiptono, F. 2009. Manajemen Operasional. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Town. 2005. Teknik Penyimpanan Bahan Pangan. Jakarta: Erlangga.
- Winarno, S.T. dan Darsono. 2019. Ekonomi Kopi Rakyat Robusta di Jawa Timur. Ponorogo : Uwais Inspirasi Indonesia Anggota IKAPI.
- Yuliantoro, N. 2017. Pembotolan Sauce Sekunder Guna Menjaga Kualitas Rasa, Warna, Aroma dan Tekstur, *Jurnal Khasanah Ilmu*. 8(2).