

IX. KESIMPULAN

Berdasarkan analisa faktor teknis dan ekonomi, usaha produksi *ebi furai* “*Oishi Ebi*” yang direncanakan layak didirikan dan dioperasikan, dengan uraian sebagai berikut:

Bentuk badan usaha	: Usaha dagang (UD)
Lokasi	: Jalan Mulyosari Baru No. 133, Surabaya
Lama operasi	: Senin – Jumat, 5jam/hari
Kapasitas	: 10 kg bahan baku/hari
Jumlah tenaga kerja	: 3 orang
<i>Total Capital Investment</i> (TCI)	: Rp 48.234.718,-
<i>Fixed Capital Investment</i> (FCI)	: Rp 17.779.549,-
<i>Work Capital Investment</i> (WCI)	: Rp 30.455.169,-
<i>Total Production Cost</i> (TPC)	: Rp 427.810.528,-
<i>Manufacturing Cost</i> (MC)	: Rp 372.195.160,-
<i>General Expense</i> (GE)	: Rp 55.615.369,-
Laba kotor/tahun	: Rp 92.839.472,-
Laba bersih/tahun	: Rp 90.236.222,-
MARR	: 12,00%.
<i>Rate of Return</i> (ROR) - Sebelum pajak	: 192,47%
- Sesudah pajak	: 187,08%
<i>Pay Out Time</i> (POT) - Sebelum pajak	: 6 bulan 6 hari
- Sesudah pajak	: 6 bulan 12 hari
<i>Break Even Point</i> (BEP)	: 46,27%

DAFTAR PUSTAKA

- Abuk, G. M. & Rumbino, Y. (2020). Analisis Kelayakan Ekonomi Menggunakan Metode *Net Present Value* (NPV), Metode *Internal Rate of Return* (IRR), *Payback Period* (PBP) Pada Unit *Stone Crusher* di CV. X Kab. Kupang Prov. NTT. *Ilmiah Teknologi FST Undana*, 14(2), 68-75.
- Amri, K. & Kanna, I. (2008). *Budi Daya Udang Vaname*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Andewi, K. (2020). *Pertumbuhan Badan Usaha di Indonesia*. ALPRIN.
- Anwar, D. (2019). Perbandingan Hidrolisis Gula Aren dan Gula Pasir dengan Katalis Matriks Polistirena Terikat Silang (*Crosslink*). *Jurnal Ilmiah Kohesi*, 3(3), 15-20.
- Aqua Japan. (2021). Freezer. <https://www.aquajapanid.com>. Tanggal akses 23 Oktober 2021.
- Aries, R.S. & Newton R.D. (1995). *Chemical Engineering Cost Estimation*. McGraw Hill Company.
- Arif, M. (2017). *Perencanaan Tata Letak Pabrik*. Deepublish.
- Asman, N. (2020). *Studi Kelayakan Bisnis (Pedoman Memulai Bisnis Era Revolusi Industri 4.0)*. Penerbit Adab.
- Asri, S. (2017). Pengelolaan Sumur Garam di Krayan Kabupaten Manukan. *Riset Teknologi Industri*, 11(2), 109-122.
- Assadad, L. & Utomo, B. S. B. (2011). Pemanfaatan garam dalam industri pengolahan produk perikanan. *Squalen*, 6(1), 26-37.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2019). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Bahan Penolong dalam Pengolahan Pangan. <https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2>

- 019/PBPOM-No-28-Tahun-2019-tentang-Bahan-Penolong-dalam-Pangan-Olahan.pdf. Tanggal akses 29 September 2021.
- Fachri, B., Ikhsan, P., Siti, N. H., & Ricky, R. H. (2020). *Arsitektur dan Organisasi Komputer*. Yayasan Kita Menulis.
- Fuad, M., Christin H., Nurlela, Sugiarto, & Paulus Y. E. F. (2000). *Pengantar Bisnis*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Garuda Preneur. (2020). *Teknologi Pangan 2020*. Jalan Pengusaha.
- Hamdani & Rizal, S. (2019). *Kewirausahaan*. Uwais Inspirasi Indonesia.
- Indotrading. (2021). Nampan. <https://www.indotrading.com>. Tanggal akses 23 Oktober 2021.
- Kantohe, A., Makmur, M., Yani, S., & Suryanto, A. (2017). Prarancangan Pabrik Gasoline dari Crude Oil Aspal Buton (Asbuton) dengan Kapasitas 280.000 Ton/Tahun. *Journal of Chemical Process Engineering*, 2(2), 27-32.
- Kusnaedi. (2010). *Mengolah Air Kotor untuk Minum*. Swadaya.
- Lifebuoy. (2021). Sabun Cuci Tangan. <https://www.lifebuoy.com>. Tanggal akses 23 Oktober 2021.
- Lion Star. (2021). Baskom. <https://www.lionstar.co.id>. Tanggal akses 23 Oktober 2021.
- Moechtar, O. (2019). *Teknik Pembuatan Akta Badan Hukum dan Badan Usaha di Indonesia*. Airlangga University Press.
- Ningrum, A. K. (2015). *Pengetahuan Label Kemasan Pangan*. Penerbit Gunung Samudera.
- Prasetyaningsih, Y., Sari, M. W., & Ekawandani, N. (2018). Pengaruh Suhu Pengeringan dan Laju Alir Udara terhadap Analisis Proksimat Penyedap Rasa Alami Berbahan Dasar Jamur untuk Aplikasi Makanan Sehat (Batagor). *Eksergi*, 15(2), 41-47.

- Pulungan, M. H., Dewi, I. A., Rahmah, N. L., Perdani, C. G., Wardina, K., & Pujiana, D. (2018). *Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan*. UB Press.
- Purnamasari, I. D. (2010). *Panduan Lengkap Hukum Praktis Populer: Kiat-Kiat Cerdas, Mudah, dan Bijak Mendirikan Badan Usaha*. PT Mizan Pustaka.
- Riecktron. (2021). *Needle Set*. <https://www.riecktron.co.za/product/1357>. Tanggal akses 23 Oktober 2021.
- Sahubawa, L. (2016). *Teknik Penanganan Hasil Perikanan*. Gadjah Mada University Press.
- Sukirno, S. (2017). *Pengantar Bisnis*. Kencana.
- Sundari, D., Almasyhuri, & Lamid A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*, 25(4), 235-242.
- Syah, D. (2012). *Pengantar Teknologi Pangan*. IPB Press.
- Tokopedia. (2021). Baskom Besi. <https://www.tokopedia.com>. Tanggal akses 23 Desember 2021.
- Tokopedia. (2021). *Cooler Box*. <https://www.tokopedia.com>. Tanggal akses 23 Oktober 2021.
- Tokopedia. (2021). *Freezer*. <https://www.tokopedia.com>. Tanggal akses 23 Desember 2021.
- Tokopedia. (2021). Penggaris. <https://www.tokopedia.com>. Tanggal akses 23 Desember 2021.
- Tokopedia. (2021). Pisau. <https://www.tokopedia.com>. Tanggal akses 23 Desember 2021.
- Tokopedia. (2021). *Sealer*. <https://www.tokopedia.com>. Tanggal akses 23 Oktober 2021.
- Tokopedia. (2021). Talenan Plastik. <https://www.tokopedia.com>. Tanggal akses 23 Desember 2021.

- Tokopedia. (2021). Timbangan Digital. <https://www.tokopedia.com>. Tanggal akses 23 Oktober 2021.
- Wijatno, S. (2009). *Pengantar Entrepreneurship*. Grasindo.
- Wijaya, A., Sisca, Silitonga, H. P., Candra, V., Butarbutar, M., Sinaga, O. S., Hasibuan, A., Efendi, Priyojadmiko, E., & Simarmata, J. (2020). *Manajemen Operasi Produksi*. Yayasan Kita Menulis.
- Wisnu, D. (2019). *Teori Organisasi: Struktur dan Desain*. UMM Press.
- Yuliani, H. R. (2019). *Neraca Massa dan Neraca Panas*. Penerbit Deepublish.
- Yusniaji, F. & Widajanti, E. (2013). Analisis Penentuan Persediaan Bahan Baku Kedelai yang Optimal dengan Menggunakan Metode *Stockhastic* pada PT. Lombok Gandaria. *Jurnal Ekonomi dan Kewirausahaan*, 13(2), 158-170.
- Yuyun, A. (2012). *Kursus Wirausaha: Menjadi Pengusaha Ayam Goreng Dan Jamur Krispi Ala Franchise*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yuyun, A. & Gunarsa, D. (2011). *Cerdas Mengemas Produk Makanan dan Minuman*. Agromedia Pustaka.