

## IX. KESIMPULAN

Usaha minuman coklat mint "La'Mintz" berdasarkan analisa faktor teknis dan ekonomi layak untuk didirikan dengan ketentuan sebagai berikut:

Bentuk Usaha	: Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM)
Lokasi	: Jalan Wonorejo Permai Blok CC-32, Surabaya
Waktu Produksi	: 8 (delapan) jam/hari
Kapasitas produksi/hari	: 200 botol/hari (50 L)
Jumlah tenaga kerja	: 3 orang
Total modal industri (TCI)	: Rp 94.413.901,00
Biaya produksi total (TPC)	: Rp 734.662.697,00
Harga pokok produksi	: Rp 13.010,00
MARR	: 13,25%
Laju pengembalian modal (ROR)	
Sebelum pajak	: 162,41 %
Setelah pajak	: 157,71%
Waktu pengembalian modal (POT)	
Sebelum pajak	: 7,30 Bulan
Setelah pajak	: 7,52 Bulan
Harga jual produk	: Rp 18.500,00 / botol
Hasil penjualan produk/tahun	: Rp 888.000.000,00
Titik impas (BEP)	: 57,27%

## DAFTAR PUSTAKA

- Ambarsari, I., Qanytah & T. Sudaryono. 2012. Perubahan Kualitas Susu Pasteurisasi dalam Berbagai Jenis Kemasan, *Litbang Pertanian* 32(1), 10-19.
- Aziza, A. A. N., Retnowati, R., & Suratmo. (2013). Isolasi dan Karakteristik Terhadap Minyak *Mint* dari Daun *Mint* Segar Hasil Destilasi Uap, *Jurnal Ilmu Kimia*, 2(2): 580-586.
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2020). Statistik Kakao Indonesia 2019. Sub Direktorat Statistik Tanaman Perkebunan (Ed.). Badan Pusat Statistik.
- Badan Standardisasi Nasional.. *SNI 01-3553-2006: Air Minum Dalam Kemasan*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional. <https://www.slideshare.net/Unayah91/sni-01-35532006air-minum-dalam-kemasan>. Tanggal akses: 11 September 2021.
- Badan Standarisasi Nasional.. *SNI 3140-3-2010: Gula Kristal*. [https://kupdf.net/download/sni-31403-2010-gula-pasir\\_59102acddc0d60ab49959ee3\\_pdf](https://kupdf.net/download/sni-31403-2010-gula-pasir_59102acddc0d60ab49959ee3_pdf). Tanggal akses: 11 September 2021.
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 3141-01:2011: Susu Segar [https://fdokumen.com/document/27705\\_sni-31411-2011-susu-segar-bag1-sapi.html](https://fdokumen.com/document/27705_sni-31411-2011-susu-segar-bag1-sapi.html). Tanggal akses: 18 September 2021.
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 2971:2011. Susu Kental Manis. <https://docplayer.info/34354475-Susu-kental-manis-sni-2971-2011.html>. Tanggal akses: 18 September 2021.
- Badan Standardisasi Nasional. *SNI 3747:2013: Kakao Bubuk*. [https://kupdf.net/download/14785sni-3747-2013-kakao-bubuk\\_web\\_59ed6ed108bbc5e446eb8c6a\\_pdf](https://kupdf.net/download/14785sni-3747-2013-kakao-bubuk_web_59ed6ed108bbc5e446eb8c6a_pdf). Tanggal akses: 28 September 2021.
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 3950:2014. Susu UHT*. [https://bsn.go.id/uploads/download/skema\\_susu\\_uht\\_\(ultra\\_high\\_temperature\)\\_%E2%80%93%93\\_lampiran\\_lxxvii\\_perka\\_bsn\\_11\\_tahun\\_2019.pdf](https://bsn.go.id/uploads/download/skema_susu_uht_(ultra_high_temperature)_%E2%80%93%93_lampiran_lxxvii_perka_bsn_11_tahun_2019.pdf). Tanggal akses: 18 September 2021.
- Bureau of Indian Standards. (2002). *Domestic Gas Stoves for Use with Liquefied Petroleum Gases – Specification (Fifth Revision)*. Price Group.

- Darwin, P. (2013). *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu.
- Beckett, S. T. (2019). *The Science of Chocolate*. Royal Society of Chemistry.
- Dewi, K. H., Zuki, M., & Subagio, M. (2012). Kajian Suhi dan Lama Waktu Penyangraian Nibs terhadap Mutu Bubuk Coklat, *Agroindustri* 2(1), 41-52.
- Djunaidi, I. H., Widodo, E., & Apriana, D. A. (2018). Pengaruh Penggunaan Daun Mint (*Mentha Piperita L.*) Bentuk Tepung Sebagai Pakan Tambahan Terhadap Kualitas Karkas Ayam Pedaging, *Nutrisi Ternak Tropis*, 1(1), 1-8.
- Ernawti., Septiani, & R. N. Sari. (2020). *Optimasi Desain Dalam Membangun Kesadaran*. Bintang Pustaka Madani.
- Firmansyah, A. (2019). Pemasaran Produk dan Merek (*Planning and Strategy*). Qiara Media.
- Fitriyanto, G & D. A. Rahim. (2019). Tinjauan Singkat Potensi Pemanfaatan Botol Bekas Berbahan Polyethylene Terephthalate (PET) di Indonesia, *Eksergi* 16(1), 18-24.
- Haliana. (2020). Analisis Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Mint (*Mentha piperta*) dengan Aplikasi POC dan MOL pada Media Tanam Arang Sekam pada Sistem Hidroponok NFT, *Skripsi*, Fakultas Pertanian Universitas Cokroaminoto Palopo, Palopo.
- Hamdi. (2016). *Energi Terbarukan*. Kencana.
- Ide, P. (2008). *Dark Chocolate Healing*. PT Elex Media Komputindo.
- Istianah N., H., Fitriadinda, & E. S., Murtini. (2019). *Perancangan Pabrik untuk Industri Pangan*. UB Press.
- Jelen, H. (2012). *Food Flavor, Chemical: Chemical, Sensory and Technological Properties*. CRC Press.
- Julianti, S. (2014). *The Art of Packaging*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Kaihatu, T. S. (2014). *Manajemen Pengemasan*. Yogyakarta: ANDI.

- Kalyankar, S. D., Deshmukh, M. A., Khedkar, C. D., Deosarkar, S. S & Sarode, A. R. (2016). Condensed Milk, *The Encyclopedia of Food and Health* 2:291-295.
- Kelemba, D. & Synowiec, A. (2019). Agrobiological Interactions of Essential Oils of Two Menthol Mints: *Mentha piperita* and *Mentha arvensis*, *Molecules* 25(1), 1-33.
- Kementerian Energi & Sumber Daya Mineral. (2011). Penghargaan Energi. <https://jdih.esdm.go.id/index.php/web/result/726/detail>. Tanggal akses: 25 Oktober 2021.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). Data Komposisi Pangan Indonesia. <https://panganku.org/id-ID/beranda>. Tanggal akses: 26 Oktober 2021.
- Lawless, J. (2002). *Encyclopedia of Essential Oils: The Complete Guide to the Use of Aromatic Oils In Aromatherapy, Herbalism, Health, and Well Being*. Conari Press.
- Lestari, I., Mulyati, T. P. S & Puspitasari, A. (2016). Pengaruh Lama Penyimpanan Susu Ultra High Temperature Terhadap Kadar Laktosa, *Analisis Kesehatan Sains* 5(1): 343-346.
- Maulina, D. (2012). Teknik Budidaya Tanaman Rempah dan Penyegar (Daun Mint), *Skripsi*, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala Darussalam, Banda Aceh.
- Melati. (2020). Manajemen Pemasaran. DEEPUBLISH.
- Mulyakin, S. (2020). Kajian Penambahan Gula Pasir terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Sirup Kersen, *Skripsi*, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Mataram, Mataram.
- Oematan, Z. Z. B. (2015). Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Ekstraksi terhadap Kandungan Tanin pada Ekstrak daun Jambu Mete (*Anacardium occidentale L.*), *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya* 4(2), 1-12.
- Oematan, Z. Z. B. (2015). Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Ekstraksi terhadap Kandungan Tanin pada Ekstrak daun Jambu Mete (*Anacardium occidentale L.*), *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya* 4(2), 1-12.
- Perusahaan Daerah Air Minum Surya Sembada Kota Surabaya. (2019). *Tabel Tarif Pelanggan*. <https://www.pdam->

[sby.go.id/read/tabel-tarifpelanggan](http://sby.go.id/read/tabel-tarifpelanggan). Tanggal akses: 6 Oktober 2021.

- Rahmawati, F. (2016). Fortifikasi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dengan Susu Bubuk dan Konsentrasi Kayu Manis (*Cinnamomum burmani*) terhadap Karakteristik *Dark Chocolate*, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Pasundan, Bandung.
- Rosniati & Kalsum. (2018). Pengolahan Kakao Bubuk dari Biji Kakao Fermentasi dan Tanpa Fermentasi Sebagai Sediaan Bahan Pangan Fungsional, *Industri Hasil Perkebunan* 13(2): 107-116.
- Sastrohamidjojo, H. (2004). *Kimia Minyak Atsiri*. Gadjah Mada University Press.
- Setiawan, A., Kunarto, B & Sani, E. Y. (2019). Ekstraksi Daun Peppermint (*Mentha Piperita L.*) Menggunakan Metode Microwave Assited Extraction terhadap Total Fenolik, Tannin, Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan, *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5, 1-9.
- Singh, R. P & Heldman, D. R. (2009). Introduction to Food Engineering 4th Edition. Elsevier Science.
- Talehala, J. G. & H., Sinay. (2017). Kualitas Organoleptik Sirup Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Berdasarkan Variasi Konsentrasi Gula. *Biopendix*, 3(2),159.166.
- Thohari, I., Mustakim., M. C. Padaga, & P. P. Rahayu. 2017. *Teknologi Hasil Ternak*. UB Press.
- United States Department of Agriculture (USDA). 2014. Mentha x piperita L. (Peppermint). <https://plants.usda.gov/home/plantProfile?symbol=MEPI>. Tanggal akses: 28 September 2021.
- Wahyudi, T., T. R. Panggabean, & Pujiyanto. (2008). *Panduan Lengkap Kakao*. Penebar Swadaya.