

IX. KESIMPULAN

1. Berdasarkan hasil analisa teknis dan ekonomi, perencanaan unit pengolahan pangan *panna cotta* “Cotatam” layak untuk didirikan dengan ketentuan sebagai berikut:

Bentuk usaha	: Usaha Kecil
Lokasi	: Alam Hijau Blok E11 No. 7 Citraland, Surabaya
Waktu produksi	: 8 (delapan) jam/hari
Kapasitas produksi/hari	: 300 <i>cup</i> /hari (@100 ml)
Jumlah pekerja	: 3 orang
Model Investasi/tahun (TCI)	: Rp 485.423.802,00
Biaya Produksi Total/tahun (TPC)	: Rp 557.094.710,00
MARR	: 12,5%
Lanjut Pengembalian Modal (ROR)	
Sebelum pajak	: 48,39%
Sesudah pajak	: 47,58%
Waktu Pengembalian Modal (POT)	
Sebelum pajak	: 2,02 tahun
Sesudah pajak	: 2,06 tahun
Harga jual produk	: Rp 10.000,00/ <i>cup</i>
Laba bersih/tahun	: Rp 230.945.290
Titip Impas (BEP)	: 50,76%

2. Perencanaan unit pengolahan pangan *panna cotta* “Cotatam” memiliki prospek yang baik untuk dilanjutkan dan dikembangkan. Berdasarkan hasil perhitungan keuntungan dan produk *panna cotta* “Cotatam” layak untuk dilaksanakan dan akan menghasilkan keuntungan sebesar Rp 4.884,00 per *cup*.

DAFTAR PUSTAKA

- Abduh, N. (2014). Cara Cerdas Memilih “Whipping Cream”, *Kulinologi*, 30-32.
- Agustin, F., & Widya, D. R. P. (2014). Pembuatan Jelly Drink *Averrhoa blimbi* L. (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh: Air dan Konsentrasi Karagenan), *Pangan dan Agroindustri*, 2(3):1-9.
- Alexander, M. A. (2018). Neraca Massa dan Neraca Energi Pengelolaan Sampah Terpadu-Penujah Kabupaterrm Tegal, *Teknobiz*, 8(3):129-138.
- Alfian & Zul. (2009). *Kimia Dasar*. USU Press.
- Anwarm D. (2019). Perbandingan Hidrolisis Gula Aren dan Gula Pasir dengan Katalis Matriks Polistirena Terikat Silang (*Crosslink*), *Ilmiah Koehsi*, 3(3):15-20.
- Aries, R. S., & Newton, R. D. (1995). *Chemical Engineering Cost Estimastion*. New York:McGraw Hill Inc.
- Ariestini, N. P., I. S. Ketut, & Ina. P. T. (2018). Pengaruh Rasio Rumput Laut (*Euheuma cottoni*) dan Stroberi (*Fragaria xananassa*) Terhadap Karakteristik Selai, *Ilmiah Teknologi Pangan*, 52(2):95-103.
- Arifa, A. H., Syamsir, E., & Slamet B. (2021). Karakteristik Fisikokimia Beras Hitam (*Oryza sativa* L.) dari Jawa Barat, Indonesia. *Jurnal Agricultural and Technology*, 4(1),15-24.
- Astahomeware.com. Peralatan Masak Stainless Steel, Apakah Aman? <https://www.astahomeware.com/peralatan-masak-stainless-steel-apakah-aman-untuk-makanan/> Tanggal akses 5 Januari 2022.
- Asyrofa, W. (2019). Desain Utilitas pada Prarancangan Pabrik Propilen Glikol Kapasitas 50.000 Ton/Tahun, *Skripsi*, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Badan Standarisasi Nasional, *SNI 01-3553-2006: Cara Uji Air Minum dalam Kemasan*.

- <https://www.slideshare.net/Unayah91/sni-0135532006air-minum-dalam-kemasan> Tanggal akses 18 Agustus 2021.
- Badan Standarisasi Nasional, *SNI 3746:2008: Selai Buah*.
<https://www.slideshare.net/Unayah91/sni-01-35532006air-minum-dalam-kemasan> Tanggal akses 19 Agustus 2021.
- Bolea, C. A., & Camelia V. (2017). Polyphenolic Content and Antioxidant Properties of Black Rice Flour, *Food Technology*, 4(2):75-85.
- BPOM. 2019. Bahan Penolong dalam Pengolahan Pangan. [PBPM-No-28-Tahun-2019-tentang-Bahan-Penolong-dalam-Pangan-Olahan.pdf](#) Tanggal akses 16 Oktober 2021.
- BPOM. 2019. Bahan Tambahan Pangan. https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2019/PerBPOM_No_11_Tahun_2019_tentang_BTP.pdf Tanggal akses 30 November 2021.
- BPS.go.id. Produksi Padi Tahun 2021 Naik 1,14 Persen. 2021. [Badan Pusat Statistik \(bps.go.id\)](#) Tanggal akses 18 Januari 2022.
- Chandra, R., N. Herawati, & Z. Yelmira. (2017). Pemanfaatan Susu *Full Cream* dan Minyak Sawit Merah dalam Pembuatan Es Krim Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L), *JOM Fakultas Pertanian*, 4(2):1-15.
- Chelviani, K. M., Meitriana, M. A., & Iyus, A. H. (2017). Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pemilihan Lokasi Toko Modern di Kecamatan Buleleng, *Pendidikan Ekonomi Undiksha*, 9(2):257-266.
- Cole, C. G. B. (2001). *Gelatine: Its Properties and Its Application in Dairy Products*. Leiner Davis Gelatine SA (Pty) Ltd.
- Cookpad. 2021. Cherry Jelly Pannacotta. https://cookpad.com/id/resep/15351715-cherry-jelly-pannacotta?ref=search&search_term=pannacotta Tanggal akses 4 November 2021.
- Cookpad. 2021. Minuman Susu Beras. <https://cookpad.com/id/resep/14374955-minuman-beras->

[susu?ref=search&search_term=susu%20beras](#) Tanggal akses 4 November 2021.

- Detikhealth. (2017). *Ini Manfaat Beras Hitam “Beras Terlarang” untuk Kesehatan*. <https://health.detik.com/berita-detikhealth/d-3548396/ini-manfaat-beras-hitam-beras-terlarang-untuk-kesehatan> Tanggal akses 17 Agustus 2021.
- Dewan Perwakilan Rakyat Republik Indonesia dan Presiden Republik Indonesia. 2008. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah. https://ppid.unud.ac.id/img/admin/page_attc/a16a3dba809cb5346a0cbf2c0073cd6d.pdf Tanggal akses 12 November 2021.
- Dewan Perwakilan Rakyat Republik Indonesia dan Presiden Republik Indonesia. 2003. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan. https://kemenperin.go.id/kompetensi/UU_13_2003.pdf Tanggal akses 12 November 2021.
- Dongoran, F. R., Nisa K., Sihombing M., & Lusita, D. P. (2016). Analisis Jumlah Pengangguran dan Ketenagakerjaan Terhadap Keberadaan Usaha Mikro Kecil dan Menengah di Kota Medan, *Edutech*, 2(2):59-72.
- Eddy, H. 2007. *Manajemen Operasi Edisi Ketiga*. Grasindo.
- FAO. (2014). *Rice is Life*. <http://www.fao.org/rice2004/en/fsheet/factsheet3.pdf> Tanggal akses 10 Juni 2021.
- Fedrina, N. P. (2018). Penggunaan Konnyaku Sebagai Alternatif Pengganti Gelatin dalam Pembuatan *Panna Cotta*, *Tugas Akhir D-3*, Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI, Bandung.
- Fitriyani, S., Murni, T., & Sri W. (2018). Pemilihan Lokasi Usaha dan Pengaruhnya Terhadap Keberhasilan Usaha Jasa Berskala Mikro dan Kecil, *Management Insight*, 13(1):47-58.
- Florentina, S. Elvira, D. Hunaefi, & Budijanto S. (2016). Teknik Gelatinisasi Tepung Beras untuk Menurunkan Penyerapan Minyak Selama Penggorengan Minyak Terendam, *Agritech*, 36(4):387-393.

- FoEH, J. E. H. J. (2020). Perencanaan Bisnis (*Business Plan*): Aplikasi dalam Bidang Sumberdaya Alam. Sleman: DEEPUBLISH.
- Fu'ad, E. N. (2015). Pengaruh Pemilihan Lokasi Terhadap Kesuksesan Usaha Berskala Mikro/Kecil di Komplek *Shopping Centre* Jepara, *Ekonomi dan Manajemen*, 30(1):56-67.
- Gaffar, R., Lahming., & Muh, R. (2017). Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Mutu Selai Kulit Jeruk Bali (*Citrus maxima*), *Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(17):S117-S125.
- GMIA. (2012). *Gelatin Handbook*. Gelatin Manufacturers Institute of America.
- Goufo, P. & Henrique, T. (2014). Rice Antioxidants: Phenolic Acids, Flavonoids, Anthocyanins, Proanthocyanidins, Tocopherols, Tocotrienols, γ -oryzanol, and Phytic Acid, *Food Science & Nutrition*. 2(2):75-104.
- Handani, Y., Sutedja A. M., & Trisnawati, C. Y. (2016). Pengaruh Konsentrasi Gelatin dan Gula Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Panna Cotta*, *Pangan dan Gizi*, 15(2):72-78.
- Handayani, R., & Henilisa, Y. L. (2018). Identifikasi Pewarna Sintetis Pada Produk Olahan Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*) dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis, *Anterior*, 17(2):130-135.
- Haziman, M. L. (2019). Variasi Penginstan dan Varietas Beras Hitam (*Oryza sativa Linnaeus Indica*) Terhadap Karakteristik Bubur Beras Hitam Cepat Saji, *Tugas Akhir*, Fakultas Teknologi Pangan, Universitas Pasundan, Bandung.
- Hidayati, L. (2021). *Teknik Pengolahan Hidangan Kontinental*. Cerdas Ulet Kreatif.
- Iskandar, N. M., & Igna, S. F. (2017). Perancangan Tata Letak Fasilitas Ulang (Relayout) untuk Produksi Truk di Gedung *Commercial Vehicle* (CV) PT. Mercedes-Benz Indonesia, *Pasti*, 11(1):66-75.

- Itnawita, T., Hanifah, A., Amelia., Khoirul, & Eriesa. (2014). Analisis Kandungan Formaldehid dalam Minuman dengan Kemasan Plastik *Polyethylen Tereftalat* (PET) yang beredar di Kodya Pekanbaru, *Photon*, 4(2):39-42.
- Jaringan Dokumentasi dan Informasi Hukum Badan Pemeriksa Keuangan. 2020. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja. <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/149750/uu-no-11-tahun2020> Tanggal akses 12 November 2021.
- Jurnal Entreprenuer. Perbedaan UKM dan UMKM dari 4 Perspektif. <https://www.jurnal.id/id/?s=Perbedaan+UKM+dan+UMKM+M+dari+4+Perspektif> Tanggal akses 5 Januari 2022.
- Kaihatum T. S. (2014). *Manajemen Pengemasan*. ANDI.
- Karunia, F. B. (2013). Kajian Penggunaan Zat Adiktif Makanan (Pemanis dan Pewarna) pada Kudapan Bahan Pangan Lokal di Pasar Kota Semarang, 2(2):72-78.
- Karunia, F. B. (2013). Kajian Penggunaan Zat Adiktif Makanan (Pemanis dan Pewarna) pada Kudapan Bahan Pangan Lokal di Pasr Kota Semarang, *Science and Culinary Education*, 2(2):72-78.
- Khazanahar, V., Larasati, A., & Issutarti. (2018). Analisis Prefensi Konsumen Terhadap Produk Papa Sule (Puding *Panna Cotta* Susu Kedelai) dengan Metode *Improtance-performance Analysis*, *Pendidikan Kewirausahaan Indonesia*, 1(1), 15-30.
- Kontan.co.id. 2021. Daftar UMK Jawa Timur 2021: Kota Surabaya Tertinggi, Kabupaten Sampangan Terendah. <https://regional.kontan.co.id/news/daftar-umk-jawa-timur-2021-kota-surabaya-tertinggi-kabupaten-sampangan-terendah?page=all>. Tanggal akses 13 November 2021.
- KUPDF.net. SNI 4444-2009 Krimer Nabati Bubuk. [SNI 4444-2009 krimer nabati bubuk.pdf - Free Download PDF \(kupdf.net\)](#) Tanggal akses 14 Januari 2022.
- Maheswari, H., & Achmad, D. F. (2015). Evaluasi Tata Letak Fasilitas Produksi untuk Meningkatkan Efisiensi Kerja Pada PT. Nusa Multilaksana, *Ilmiah Manajemen dan Bisnis*, 1(3):1-27.

- Maruta, H. (2018). Analisis Break Even Point (BEP) Sebagai Dasar Perencanaan Laba Bagi Manajemen. *Akuntansi Syariah*, 2(1):9-29.
- Masykuri, Y., B. Pramono, & D. Adilia. (2012). Resistensi Pelelehan, Over-Run, dan Tingkat Kesukaan Es Krim Vanilla yang Terbuat dari Bahan Utama Kombinasi Krim Susu dan Santan Kelapa, *Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(3):78-82.
- Muehlhoff, E., Bennett, A., dan Deirdre, M., (Ed). (2013). *Milk and Dairy Products in Human Nutrition*FAO Publisher.
- Mukhtar, S., & Muchammad, N. (2015). Peranan Packaging dalam Meningkatkan Hasil Produksi Terhadap Konsumen, *Sosial Humaniora*, 8(2):181-191
- Nurani, F. P. (2020). Penambahan Pektin, Gula, dan Asam Sitrat dalam Pembuatan Selai dan Marmalade Buah-Buahan, *Food Technology and Agroindustry*, 2(1):27-32.
- Nurlia. (2019). Pengaruh Struktur Organisasi Terhadap Pengukuran Kualitas Pelayanan (Perbandingan Antara Ekspektasi/Harapan dengan Hasil Kerja), *Meraja*, 2(2):51-66.
- Ojk.go.id. Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah. <https://www.ojk.go.id/sustainable-finance/id/peraturan/undang-undang/Pages/Undang-Undang-Republik-Indonesia-Nomor-20-Tahun-2008-Tentang-Usaha-Mikro,-Kecil,-dan-Menengah.aspx> Tanggal akses 5 Januari 2022.
- Panjaitan, T. F. C. (2016). Optimasi Ekstraksi Gealtin dari Tulang Ikan Tuna (*Thunnus albacares*), *Wiyata*, 3(1):11-16.
- Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan. BPOM No. 30 Tahun 2018. [PerBPOM 30 Tahun 2018 tentang Angka Konsumsi Pangan join.pdf](#) Tanggal akses 16 Januari 2022.
- Peter, M. S. & Timmerhaus, K. D. (1991). *Plant Design and Economix for Chemical Engineers Fourth Edition*. New York:McGraw-Hill, Inc.

- Peters, M. S., Timmerhaus, K. D., & West, R. E. (2013). *Plant Design and Economix for Chemical Engineers Fifth Edition*. New York:McGraw-Hill, Inc.
- Polewangi, Y. D., Sinulingga, S., & Nazaruddin. (2015). Perencanaan Ulang *Layout* dalam Upaya Peningkatan Utilias Kapasitas Pengolahan di PT. XYZ. *Industrial Enginerring Journal*, 4(1):4-10.
- Ponomba, C. P. (2013). Analisis Break Even Poin sebaagai Alat Perencanaan Laba pada PT. Tropica Cocoprime, *Emba*, 1(4):1250-1261.
- Pratiwi, A. R., Al-Baarri, A. N., Hasdar, M., Nurrahman, Nurhidajah, Rohadi, & Sumardi (Ed). (2020). *Pangan untuk Sistem Imun*. SCU Knowledge Media.
- Pujawan, I. N. (2008). *Ekonomi Teknik Edisi Kedua*. Surabaya: Guna Widya.
- Pujawan, I. N. (2012). *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Guna Widya.
- Purnama, R. C., Retnaningsih, A., & Indah, A. (2019). Perbandingan Kadar Protein Susu Cair UHT Full Cream pada Penyimpanan Suhu Kamar dan Suhu Lemari Pendingin dengan Variasi Lama Penyimpanan dengan Metode Kjeldhal, *Analisis Farmasis*, 4(1):50-58.
- Puspita, V. & Nilam, W. (2018). Analisis Rancangan Struktur Organisasi Departemen *Organizational Development* pada Divisi *Human Capital* di PT. X, *Ilmiah Psikologi*, 11(1):109-119.
- Rahmawati, F. (2013). *Pengemasan dan Pelabelan*. UNY.
- Rinjani, S., & Enceng, S. (2018). Homogenisasi Susu Beras Menggunakan Metode Pasteurisasi, *9th Industrial Research Workshop and National Seminar*, Subang, 6 April 2018.
- Rohmah, N. F. (2019). Struktur dan Desain Organisasi, *Manajemen Pendidikan Islam*, 3(1):1-13.
- Roring, F. (2017). Pengaruh Kepemimpinan, Pembagian Kerja dan Kopensasi Terhadap Kinerja Karyawan pada PT Bank Danamon Cabang Manado, *Manajemen Bisnis dan Inovasi*, 4(3):144-154.

- Santoso, A. (2011). Serat Pangan (*Dietary Fiber*) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan, *Magistra*, 75(23):35-40.
- Sari, N. (2011). *Ekonomi Teknik*. Surabaya:Yayasan Humaniora.
- Sarif, R., Afif, M. I., Ramadhan, G., Irzal., Hendra., Djinis, M. E., & Anas I. (2018). Ana.lisa Ekonomi dan Uji Kinerja Pada MEsin Pencacah Daun dan Ranting Gambing Tipe Roller. *Applied Agricultural Science and Technology*, 2(1):1-10.
- Sarifah, A. Z. (2019). Pengaruh Formulasi Konsentrasi Gelatin dan Perbandingan Komposisi Susu dengan *Whipped Cream* Terhadap Karakteristik *Panna Cotta*, *Skirpsi*, Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya, Palembang.
- Sasmitaloka, K. S., Miskiyah, & Juniawati. (2017). Kajian Potensi Kulit Sapi Kering Sebagai Bahan Dasar Produksi Gelatin Halal, *Buletin Peternakan*, 41(3):328-337.
- Suryati, Nasrul, Meriatna, & Suryani. (2015). Pembuatan dan Karakteristik Gelatin dari Ceker Ayam dengan Proses Hidrolisis. *Teknologi Kimia Unimal*, 4(2):66-79.
- Suryati, Nazrul, Z. A., Meriatna., & Suryani. (2015). Pembuatan dan Karakteristik Gelatin dari Ceker Ayam dengan Proses Hidrolisis, *Teknologi Kimia Unimal*, 4(2):66-79.
- Susetyarsi, T. (2012). Kemasan Produk Ditinjau dari Bahan Kemasan, Bentuk Kemasan, dan Pelabelan pada Kemasan Pengaruhnya Terhadap Keputusan Pembelian pada Produk Minuman Mizone di Kota Semarang, *STIE Semarang*, 4(3):19-28.
- Undang-Undang Republik Indonesia. (2008). *Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah*.
https://ppid.unud.ac.id/img/admin/page_attc/a16a3dba809cb5346a0cbf2c0073cd6d.pdf. Tanggal akses 1 Januari 2021.
- Utama, Z. H. (2019). *Budi Daya Padi HIitam dan Merah pada Lahan Marginal Sistem SBSU*, Yogyakarta:CV Andi Offset.
- Vardhani, A., Jufri, M., & Erni, Purwaningsih. (2020). Potency of r-oryzanol-Rich Black Rice Brain (*Oryza sativa L. Indica*) Extraxt for Tyrosinase Inhibition, *Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*, 12(5):90-93.

- Wariyah, C., C. Anwar, M. Astuti, & Supriyadi. (2007). Kinetika Penyerapan Air Pada Beras, *Agricultural Technology*, 27(3):112-117.
- Wuryanti, S. (2016). *Neraca Massa dan Energi*. Politeknik Negeri Bandung.
- Yusniaji, F. & Erni, W. (2013). Analisis Penentuan Persediaan Bahan Baku Kedelai yang Optimal dengan Menggunakan Metode *Stochastic* pada PT. Lombok Gandaria, *Ekonomi dan Kewirausahaan*, 13(2):158-170.