

IX. KESIMPULAN DAN SARAN

9.1. Kesimpulan

Berdasarkan analisa aspek teknis dan aspek ekonomi, *home industry* “Tomuchi” *nugget* yang didirikan memiliki kriteria sebagai berikut.

Bentuk Perusahaan	: Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM)
Lokasi	: Taman Puspa Raya C5/10
Jam Kerja	: 8 jam/hari
Kapasitas Produksi	: 10 kg/hari
Jumlah Tenaga Kerja	: 3 pekerja
Total Modal Industri (TCI)	: Rp 86.929.433,00
Biaya Produksi Total (TPC)	: Rp 314.901.157,00
MARR	: 15%
Laju Pengembalian Modal	: Sebelum pajak : 46,35 % Setelah pajak : 44,31 %
Waktu Pengembalian Modal	: Sebelum pajak : 25 bulan 15 hari Setelah pajak : 26 bulan 21 hari
Harga Jual Produk/Kemasan	: Rp 40.000,00
Titik Impas (BEP)	: 81,99%

9.2. Saran

Perlu dilakukan tinjauan kembali harga produk dan jumlah kapasitas produk “Tomuchi” *nugget* untuk ditingkatkan, serta melakukan pengembangan formulasi produk *nugget* ayam.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, N., Tohari, I. & Rosyidi, D. (2013). Evaluasi Sifat Putih Telur Ayam Pasteurisasi Ditinjau dari pH, Kadar Air, Sifat Emulsi dan Daya Kembang *Angel Cake*, *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan* 23 (2), 6-13.
- Aries, R.S. & R.D. Newton. (1995). *Chemical Engineering Cost Estimation* 1st ed. McGraw-Hill Book Company (102- 104).
- Dewi, R.K. (2011). Kajian Komposisi Kimia, Kualitas Fisik dan Organoleptik *Duck Nuggets* dengan *Filler* Tepung Maizena pada Proporsi yang Berbeda, *Skripsi*, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Diana, F.M. (2009). Fungsi dan Metabolisme Protein dalam Tubuh Manusia, *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 4(1), 47-52.
- Erdina, A. (2018). Uji Daya Terima Schotel dari Ubi Jalar Ungu, Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan Jamur Kuping (*Auricularia auricula*), serta Kandungan Gizinya, *Skripsi*, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Evanuarini, H. (2010). Kualitas Chicken Nugget dengan Penambahan Putih Telur, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 5(2): 17-22.
- Febriyanti, C. (2018). Pra Perancangan Pabrik Polietilen Tereftalat dengan Kapasitas 100.000 Ton/Tahun, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta.
- Gustinah, N., Yulianti, K. & Lestari, S.D. (2015). Madu sebagai *Wet Batter* pada Produk Udang Breaded, *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan* 4(1), 37-45.
- Hartanti, D & Mulyati, T. (2018). Hubungan Asupan Energi, Serat dan Pengeluaran Energi dengan Rasio Lingkar Pinggang-Panggul (RLPP), *Jurnal Gizi* 1(1), 1-15.
- Imaningsih, N. (2012). Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan, *Penel Gizi Makan* 35(1), 13-22.

- Jufri, N. (2017). Analisis Profil Protein Ikan Kakap Merah (*Lutjanus* sp) Berbasis SDS-Page dengan Variasi Lama Marinasi dan Konsentrasi Asam Cuka, *Skripsi*, Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). *Data Komposisi Bahan Pangan Indonesia*. <http://panganku.org/id-ID/view> Tanggal Akses 16 September 2021.
- Kementerian Pertanian. (2015). *Outlook Komoditas Pertanian Sub Sektor Peternakan Daging Sapi*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian.
- Khatimah, N., Kardiman & Fadilah, R. (2018). Studi Pembuatan Nugget Berbahan Dasar Tahu dengan Tambahan Sayuran, *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 4, 59-68.
- Khoriyah T., Windrati W.S. & Diniyah N.. (2019). Substitusi Remah Beras Cerdas terhadap Remah Roti sebagai Bahan Pelapis pada Nugget Ayam, *Berkala Ilmiah Pertanian* 2(1), 6-12.
- Kristi, F.A.K. (2017). Kualitas *Chicken Nugget* Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus* Jacq) dengan Variasi Suhu dan Waktu Penggorengan, *Jurnal Pangan*, 1-16.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Telur*. Ebookpangan.com.
- Kuswandi, I. (2017). *Ekonomi Teknik*. Media Nusa Creative.
- Lestari, E.R., A.D.P. Citraresmi. & F.L. Ardianti. (2019). *Ekonomi Teknik: Teori dan Aplikasi*. UB Press.
- Margiyanti, Y. (2019). Analisis Ekonomi pada Pabrik Sorbitol dengan Proses Hidrogenasi Katalik Kapasitas 90.000/Tahun, *Skripsi*, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Mastuti, R. (2008). Formulasi Konsentrasi Bahan Pengikat Produk Daging Kambing Tetelan Restrukturisasi Mentah. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 3(1), 15-23.
- Mastuti, T.S. & Adrian, M. (2021). Karakteristik Nugget Tahu dengan Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan Perbedaan Jenis Minyak untuk Menggoreng, *Jurnal Sains dan Teknologi* 5(1), 39-57.

- Mas'udah, N. (2020). *Mie Sehat Sebagai Usaha Pengereman Impor Terigu dengan Menggunakan Bahan Substitusi Alami*. Lembaga Academic & Research Institute.
- Mukhtar, S. & Nurif, M. (2015). Peranan Packaging dalam Meningkatkan Hasil Produksi terhadap Konsumen, *Jurnal Sosial Humanoria* 8(2), 181-191.
- Ningrum, P.L., Nainggolan R.J. & Ridwansyah. (2014). Pengaruh Konsentrasi Bumbu Bawang Putih dan Garam Dapur (NaCl) Terhadap Mutu Tahu Selama Penyimpanan pada Suhu Kamar. *J. Rekayasa Pangan dan Pert.* 2(3), 40-47.
- Pardamean, M. (2014). *Mengelola Kebun dan Pabrik Kelapa Sawit secara Profesional*. Penebar Swadaya.
- Permadi, S.N., Mulyani S. & Hintono A. (2012). Kadar Serat, Sifat Organoleptik, dan Rendemen Nugget Ayam yang Disubstitusi dengan Jamur Tiram Putih (*Plerotus ostreatus*), *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 1(4), 115-120.
- Pujawan, I.N. (2008). *Ekonomi Teknik Edisi Kedua*. Guna Widya.
- Puarada, I.S.K., Chotimah S.C. & Killian, A.L. (2008). Kualitas dan Nilai Ekonomis Nugget pada Berbagai Proporsi Penggantian Daging Ayam dengan Tahu, *Jurnal Ilmu Peternakan* 3(1), 1-7.
- Pursudarsono, F., Rosyidi D. & Widati, A.S. (2015). Pengaruh Perlakuan Imbangan Garam dan Gula Terhadap Kualitas Dendeng Paru-Paru Sapi, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 10(1), 35-45.
- Rahmawati, F. (2013). *Teknologi Proses Pengolahan Tahu dan Pemanfaatannya* Universitas Negeri Yogyakarta.
- Santoso, I., Mustaniroh S.A. & Pranowo, D. (2018). Keakraban Produk dan Minat Beli *Frozen Food*: Peran Pengetahuan Produk, Kemasan dan Lingkungan Sosial, *Jur. Ilm. Kel. & Kons.* 11(2), 133-144.
- Suleman, D., Marginingsih R. & Susilowati, I.H. (2019). *Manajemen Keuangan*. BSI.
- Sutomo, B. (2008). *Variasi Mi dan Pasta*. PT. Kawan Pustaka.

- Tjiptaningdyah, R. (2010). Studi Keamanan Pangan pada Tahu Putih yang Beredar di Pasar Sidoarjo (Kajian dari Kandungan Formalin), *Berk. Penel. Hayati*. 15(3), 159-164.
- Toruan, P.L. (2015). *The New Fat Loss not Weight Loss*. Transmedia Pustaka.
- Umaroh, R & Vinantia, A. (2018). Analisis Konsumsi Protein Hewani pada Rumah Tangga, *Jurnal Ekonomi dan Pembangunan Indonesia* 1(2), 22-32.
- Undang-Undang Republik Indonesia. (2008). Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah. <https://www.ojk.go.id/sustainable-finance/id/peraturan/undang-undang/Documents/Undang-Undang%20Nomor%2020%20Tahun%202008%20Tentang%20Usaha%20Mikro,%20Kecil,%20dan%20Menengah.pdf> Tanggal Akses 19 November 2021.
- Wahyono, S. & Suryanto, F. (2011). *Membuat Pupuk Organik Granul dari Aneka Limbah*. Agromedia.
- Wijayanti, D.A., Hintono, A. & Pramono, Y.B. (2013). Kadar Protein dan Keempukan *Nugget* Ayam dengan Berbagai Level Substitusi Hati Ayam Boiler, *Animal Agriculture Journal* 2(1), 295-300.