

## IX. KESIMPULAN

Usaha *kimbap* “Chingu” berdasarkan analisa faktor teknis, manajemen, dan ekonomi layak didirikan dengan kondisi sebagai berikut:

Lokasi	: Jalan Babatan Pantai No. 7
Hasil Produksi	: <i>Kimbap</i>
Waktu Operasi	: Senin-Sabtu, 7 jam/hari
Kapasitas Produksi	: 100 kemasan/hari
Jenis Usaha	: UMKM
Jumlah Tenaga Kerja	: 3 (tiga) orang
<i>Total Capital Investment (TCI)</i>	: Rp 343.601.358
<i>Fixed Capital Investment (FCI)</i>	: Rp 24.679.080
<i>Work Capital Investment (WCI)</i>	: Rp 318.922.278
<i>Total Production Cost (TPC)</i>	: Rp 407.085.217
<i>Manufacturing Cost (MC)</i>	: Rp 346.022.435
<i>General Expenses (GE)</i>	: Rp 61.062.783
<i>Selling Cost (SC)</i>	: Rp 518.400.000
Laba kotor/tahun	: Rp 111.314.783
Laba bersih/tahun	: Rp 108.722.783
<i>Minimum Attractive</i>	
<i>Rate of Return (MARR)</i>	: 15%
<i>Rate of Return (ROR)</i>	
a. Sebelum pajak	: 32,3965%
b. Sesudah pajak	: 31,6421%
<i>Pay Out Time (POT)</i>	
a. Sebelum pajak	: 3 tahun 1 bulan
b. Sesudah pajak	: 3 tahun 2 bulan
Harga jual produk	: Rp 18.000/kemasan
<i>Break Even Point (BEP)</i>	: 48,25 %

## DAFTAR PUSTAKA

- Ambarwati, A., & Raharjo, S. T. (2018). Prinsip Kepemimpinan Character of a Leader pada Era Generasi Milenial. *Philanthropy: Journal of Psychology*, 2(2), 114-127.
- Admassu, H., Abera, T., Abraha, B., Yang, R., & Zhao, W. (2018). Proximate, mineral and amino acid composition of dried laver (*Porphyra* spp.) seaweed. *Journal of Academia and Industrial Research (JAIR)*, 6(9), 149.
- Afifah, N. (2013). Uji *salmonella-shigella* pada telur ayam yang disimpan pada suhu dan waktu yang berbeda. In *Prosiding Seminar Biologi* (Vol. 10, No. 2).
- Aisyah, Y. (2022). Resep Kimbab Lipat ala Dong Geurami di Extraordinary Woo Young Woo. <https://www.kompas.com/food/read/2022/07/30/110800175/resep-kimbab-lipat-ala-dong-geurami-di-extraordinary-attorney-woo-young-woo?page=all>. Tanggal akses 26 September 2022.
- Amertaningtyas, J. F. (2011). Sifat Fisiko-Kimia *Mayonnaise* dengan Berbagai Tingkat Konsentrasi Minyak Nabati dan Kuning Telur Ayam Buras. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 21(1), 1–6.
- Arief, R. W., Mustikawati, D. R., & Asnawi, R. (2020). Karakteristik Mutu Lada Hitam dan Lada Putih dari Beberapa Kabupaten Sentra Lada di Lampung. In *Prosiding Seminar Nasional dalam Rangka Dies Natalis ke-44 UNS Tahun 2020* (Vol. 4, No. 1).
- Badan Pusat Statistik. (2019). *Konsumsi Bahan Pokok 2019*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Badan Standardisasi Nasional. (2006). *SNI 01-3553-2006 : Air minum dalam kemasan*. <http://web.ipb.ac.id/~tml/atsp/test/SNI%2001-3553-2006%20.pdf>. Tanggal akses 11 Oktober 2022.
- Badan Standardisasi Nasional. (2006). *SNI 01-2976-2006 : Saus cabe*. <http://lib.kemenerin.go.id/neo/detail.php?id=226297>. Tanggal akses 16 Oktober 2022.
- Badan Standardisasi Nasional. (2009). *SNI 3751:2009: Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan*. <https://extranet.who.int/nutrition/gina/sites/default/filesstore/IDN%202009%20Tepung%20terigu%20sebagai%20bahan%20makanan%20-%20wheat%20flour.pdf>. Tanggal akses 2 November 2022.

- Badan Standardisasi Nasional. (2012). *SNI 7709:2012: Minyak Goreng Sawit*. [https://www.academia.edu/32307367/SNI\\_7709\\_2012\\_minyak\\_goreng\\_sawit](https://www.academia.edu/32307367/SNI_7709_2012_minyak_goreng_sawit). Tanggal akses 2 November 2022.
- Badan Standardisasi Nasional. (2015). *SNI 6128:2015 : Beras*. <https://docplayer.info/51779894-Beras-sni-6128-2015-hak-cipta-badan-standardisasi-nasional-copy-standar-ini-dibuat-untuk-penayangan-di-dan-tidak-untuk-di-komersialkan.html>. Tanggal akses 10 Oktober 2022.
- Badan Standardisasi Nasional. (2016). *SNI 3556:2016: Garam Konsumsi Beriodium*. [https://kupdf.net/queue/129sni-3556-2016-595f3b45dc0d6096492be30d\\_pdf?queue\\_id=-1&x=1667661520&z=MzYuODEuMjU0LjIyMg==](https://kupdf.net/queue/129sni-3556-2016-595f3b45dc0d6096492be30d_pdf?queue_id=-1&x=1667661520&z=MzYuODEuMjU0LjIyMg==). Tanggal akses 10 Oktober 2022.
- Badan Standardisasi Nasional. (2019). *Peraturan Badan Standardisasi Nasional Republik Indonesia Nomor 6 Tahun 2019: Skema Penilaian Kesesuaian terhadap Standar Nasional Indonesia Sektor Pangan (Petunjuk Teknik Skema Sertifikasi Produk Ikan Berlapis Tepung Breaded Beku)*. [https://bsn.go.id/uploads/download/skema\\_ikan\\_berlapis\\_tepung\\_breaded\\_beku\\_%E2%80%93lampiran\\_lxv\\_perka\\_bsn\\_11\\_tahun\\_2019.pdf](https://bsn.go.id/uploads/download/skema_ikan_berlapis_tepung_breaded_beku_%E2%80%93lampiran_lxv_perka_bsn_11_tahun_2019.pdf). Tanggal akses 2 November 2022.
- BPOM. (2019). *Peraturan BPOM Tahun 2019*. <https://jdih.pom.go.id/download/product/827/34/2019>. Tanggal akses 16 Oktober 2022.
- Budi, E. S., Mulyono, J. & Dewi, D. R. S. (2014). Usulan Perbaikan Tata Letak Pabrik di PT. A dengan Metode *Graph Theoretic Approach*. *Jurnal Ilmiah Widya Teknik*, 3(1), 39-49.
- Cholid, I., Wardani, A. P. W., Martanto, Zufahmi, A. N. Z., & Suryaningsih. (2021). Analisis Kelayakan Teknis dan Finansial Industri Pengolahan Yoghurt Jagung (*Zea Mays L.*) Di Kabupaten Ketapang. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Agroindustri Perkebunan*, 1(1), 1-7.
- Darmawati, S., & Nurullita, U. (2009). Perbedaan variasi lama simpan telur ayam pada penyimpanan suhu almari es dengan suhu kamar terhadap total mikroba. *Jurnal Kesehatan*, 2(1).
- Diana, F. & Marziah, A. (2017). Uji Efektivitas Bubuk Bawang Putih (*Allium sativum*) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Edwardsiella tarda*. *Jurnal Akuakultura*, 1(1), 54-59.
- Dianovita, C., Gardiarini, P., Balikpapan, P. N., Cabai, S., Hedonik, U., & Hedonik, U. M. (2021). Karakteristik Sifat Sensoris Saus

- Cabai Dengan Penambahan Buah Salak (*Salacca zalacca*) Sensory Characteristic Of Chili Sauce By Adding. *Politeknik Negeri*, 174–177.
- Dianti, R. W. (2010). *Kajian karakteristik fisikokimia dan sensori beras organik mentik susu dan ir64; pecah kulit dan giling selama penyimpanan*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (2005). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Penerbit Erlangga.
- Diyah, N. W., Ambarwati, A., Warsito, G. M., Niken, G., Heriwiyan, E. T., Windysari, R., & Purwanto, P. (2016). Evaluasi kandungan glukosa dan indeks glikemik beberapa sumber karbohidrat dalam Upaya penggalan pangan ber-indeks glikemik rendah. *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 3(2), 67-73.
- Ekawati, S., Gayatri, B. R. R., Prakoso, P., & Chumaidi, A. (2020). Analisa ekonomi prarancangan pabrik kimia pembuatan biodiesel dari minyak biji randu (*Ceiba pentandra*) menggunakan katalis heterogen CaO dengan kapasitas 22.000 ton/tahun. *Distilat*, 6(2), 241-248.
- Ferbriandini, I. F. & Sutopo, W. (2018, Mei). Internal rate of return untuk analisis kelayakan investasi di bidang industri : review paper. In *Seminar dan Konferensi Nasional IDEC*.
- Fellow, P. J. (2000). *Food Processing Technology, Principles and Practice*. Woodhead Publishing.
- Google Maps. (2022). Rumah Toko Kenjeran Indah. <https://www.google.com/maps/place/Kenjeran+Indah/@-7.253038,112.7918286,19.44z/data=!4m9!1m2!2m1!1sruko+kenjeran!3m5!1s0x2dd7f9eddfdd0793:0x1f37c58e9df82d44!8m2!3d-7.2528698!4d112.7925951!15sCg1ydWtvIGtIbmlplcmFuWg8iDXJ1a28ga2VuamVyYW6SARVyZWFsX2VzdGF0ZV9kZlXZlbg9wZXKaASNDaFpEU1VoTk1HOW5TMFZKUTBGbINVUIZaMwXpYlV4QkVBRABAA>. Tanggal akses 1 Desember 2022.
- Hajrawati, H., M., F., Wahyuni, W., & Arief, I. I. (2016). Kualitas Fisik, Mikrobiologis, dan Organoleptik Daging Ayam Broiler pada Pasar Tradisional di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(3), 386–389.
- Handajani, S., Manuhara, G. J., Baskara, R., & Anandito, K. (2010). Effect of Extraction Temperature on Physical, Chemical and

- Sensory Characteristics of Virgin Sesame Oil (*Sesamum Indicum* L.). *Agrotech*, 30(2), 116–122.
- Jatraningrum, D. A., Octavianingrum, S., Santosa, H., & Anggoro, D. D. (2010). Kelayakan Ekonomi pada Prarancangan Pabrik Ftalat Anhidrida Kapasitas 45.000 Ton/ Tahun. *Widyariset*, 13 (1), 209-215.
- Jibril, S. M., Jakada, B. H., Umar, H. Y., & Ahmad, T. A. Q. (2016). Importance of some algal species as a source of food and supplement. *Int J Curr Microbiol Appl Sci*, 5(5), 186-193.
- Kurnia, D. A. (2018). Pemberdayaan Ekonomi Berbasis Usaha Kerakyatan Melalui Pemanfaatan Nugget Gondangan (Keong Sawah) Aneka Rasa “Nunano-Nano”. *Abdimas Berdaya: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 29-39.
- Lalopua, V. M. (2017). Pemanfaatan dan karakteristik nori tiruan menggunakan bahan baku alga *Hypnea* saidana dan *Ulva* conglubata dari perairan Maluku. *Majalah Biam*, 13(02), 33-40.
- Mahadevan, K. (2015). Seaweeds: a sustainable food source. In *Seaweed sustainability* (pp. 347-364). Academic Press.
- Mardiah, Z., Rakhmi, A. T., Indrasari, S. D., & Kusbiantoro, B. (2016). Evaluasi mutu beras dalam penentuan pola preferensi konsumen terhadap beras di Pulau Jawa. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, 35(3), 163-172.
- Meisyahputri, B., & Martha, A. (2017). Pengaruh Pemberian Kombinasi Minyak Rami Dengan Minyak Wijen Terhadap Kadar Kolesterol High Density Lipoprotein (HDL) Tikus Sprague Dawley Dislipidemia. *Journal of Nutrition College*, 6(1), 35-42.
- Moniharapon, A. (2014). Teknologi Surimi dan Produk Olahannya. *Majalah Biam*, 10(1), 16-30.
- Muharlieni, E., Sudjarwo, Hamiati, A., & Setyo. H. (2017). *Ilmu Produksi Ternak Unggas*. Malang: UB Press.
- Nasution, M.Z., A. Suryani, & I. Susanti. (2004). Pemisahan dan Karakterisasi Emulsifier dalam Minyak Cacing Tanah (*Lumbricus rubellus*). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 13(3):108-115.
- Nisah, K. (2018). Study pengaruh kandungan amilosa dan amilopektin umbi-umbian terhadap karakteristik fisik plastik biodegradable dengan plastizicer gliserol. *BIOTIK: Jurnal Ilmiah Biologi Teknologi dan Kependidikan*, 5(2), 106-113.

- Novriani. (2014). Respon Tanaman Selada (*Lactuca sativa* L) Terhadap Pemberian Pupuk Organik Cair Asal Sampah Organik Pasar. *Klorofil*, 9(2), 57–61.
- Nurlia. (2019). Pengaruh Struktur Organisasi Terhadap Pengukuran Kualitas Pelayanan (Perbandingan Antara Ekspektasi/Harapan Dengan Hasil Kerja). *Meraja Journal*, 2(2), 51-66.
- Purbowati, P., & Anugrah, R. M. (2020). Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Kadar Glukosa pada Nasi Putih. *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan dan Aplikasinya*, 4(1), 15-24.
- Puspowidowati, A. (2011). Penentuan Profil Gula Reduksi Dari Beras, Jagung Giling Dan Jagung Pipilan. *Skripsi*. Fakultas Farmasi Universitas Airlangga Surabaya.
- Rohmah, N. F. (2019). Struktur dan Desain Organisasi. *Jurnal Manajemen Pendidikan Islam*, 3(1), 1–13.
- Sari, A. R., Martono, Y., & Rondonuwu, F. S. (2020). Identifikasi Kualitas Beras Putih (*Oryza sativa* L.) Berdasarkan Kandungan Amilosa dan Amilopektin di Pasar Tradisional dan “Selepan” Kota Salatiga. *Titian Ilmu: Jurnal Ilmiah Multi Sciences*, 12(1), 24–30.
- Sarungallo, Z. L., Santoso, B., Roreng, M. K., Yantewo, E. P., & Epriliati, I. (2021). Karakteristik, Fisiko-kimia, Organoleptik, dan Kandungan Gizi Mayones Minyak Buah Merah (*Pandanus conoideus*). *AgriTECH*, 41(4), 316-326.
- Septian, J. & Rahayu, W. P. (2014). Pengetahuan Pelabelan Produsen Industry rumah tangga pangan di kota Bogor. *Jurnal Mutu Pangan*. 1(2), 145-150.
- Sofyan, D. K. & Syarifuddin. (2015). Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas dengan Menggunakan Metode Konvensional Berbasis 5S (Seiri, Seiton, Seiso, Seiketsu dan Shitsuke). *Jurnal Teknovasi*, 2(2), 27-41.
- Srihari, E., Lingganingrum, F. S., Damaiyanti, D., & Fanggih, N. (2015). Ekstrak Bawang Putih Bubuk dengan Menggunakan Proses *Spray Drying*. *Jurnal Teknik Kimia*, 9(2), 62-68.
- Sugiyanto, H., Nadi, L., & Wenten, I K. (2020). *Studi Kelayakan Bisnis*. Yayasan Pendidikan dan Sosial
- Suliantini, N. W. S., Sadimantara, G. R., & Wijayanto, T. (2018). Pengujian kadar antosianin padi gogo beras merah hasil koleksi plasma nutfah Sulawesi Tenggara. *CROP AGRO, Jurnal Ilmiah Budidaya*, 4(2), 43-48.
- Suryaningrum, T. D., Syamdidi, S., Asmanah, A., & Haryati, S. (2017). Karakteristik Cumi-Cumi Analog dari Surimi Ikan

- Patin (*Pangasius hypophthalmus*) dengan Menggunakan berbagai Jenis Pati. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 11(2), 183.
- Suryatman, S., Suroso, Budijanto, S., & Mardjan, S. S. (2005). Pengembangan Metode Menanak Optimun untuk Beras Varietas Sintanur, IR 64 dan Ciherang. In *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian*
- Untung, R. Y., & Suhartono, A. W. (2017). Perancangan Desain Kemasan Makanan untuk Toko Wenny's Bakery and Catering. *Jurnal DKV Adiwarna*, 1(10), 7.
- Qisti, N., Nurwidah, A., Padapi, A., & Hariyono, I. (2020). Analisa kelayakan usaha pembuatan selai apel di UMS Rapang Store. *Mallomo: Journal of Community Service*, 1(1), 22-29. doi: 10.51817/mallomo. 1(1), 22-29.
- Van der Meeren, P., J. Vanderdeelen, & L. Baert. (1992). Phospholipid Analysis by HPLC. *Food analysis by HPLC*. 241-258.
- Wati, D. R., & Sholihah, W. (2021). Pengontrol pH dan Nutrisi Tanaman Selada pada Hidroponik Sistem NFT Berbasis Arduino. *Multinetics*, 7(1), 12–20.
- Wibowo, P., & Indrasari, S. D. Jumali. (2009). *Identifikasi Karakteristik dan Mutu Beras di Jawa Barat. Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, 1(28), 43-49.
- Widarta, I. W. R., TP, S., & SI, M. (2017). Teknologi Telur. *Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Udayana Denpasar, Bali*.
- Widiati, A. (2019). Peranan kemasan (packaging) dalam meningkatkan pemasaran produk usaha mikro kecil menengah (umkm) di “mas pack” terminal kemasan Pontianak. *Jurnal Audit dan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Tanjungpura*, 8(2), 67-76.
- Yanuar, D. (2016). Analisis kelayakan bisnis ditinjau dari aspek pasar, aspek pemasaran dan aspek keuangan pada UMKM makanan khas Bangka di kota Pangkalpinang. *Jurnal E-KOMBIS*, 2(1), 41-51.
- Zakiyah, T. (2018). Metode Penilaian Investasi dengan Analisis Sensitivitas Pada Pendirian UMKM “Premier Crepes”. *Jurnal Ilmiah Akuntansi dan Keuangan*, 7(2), 43-56.