

IX. KESIMPULAN

Berdasarkan pembahasan, dihasilkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Usaha kopi mint gula aren “Mintfee” merupakan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) yang berlokasi di Jalan Gayung Kebonsari II/44, Gayungan, Surabaya.
2. Pemasaran produk “Mintfee” dilakukan dengan menghubungi nomor telepon penjual dan bekerja sama dengan jasa pengantaran *online* (Grab dan Gojek), serta melalui sistem PO (*Pre-Order*) dengan minimal permintaan konsumen sebanyak 10 botol kopi
3. Usaha kopi mint gula aren “Mintfee” memiliki kapasitas produksi sebesar 20 L per hari (100 botol @200ml/ hari)
4. Produk kopi mint gula aren “Mintfee” dijual dengan harga Rp. 20.000 dengan keuntungan sebesar Rp. 4.158 per botol
5. Usaha kopi mint gula aren “Mintfee” memiliki POT sebesar 7 bulan dengan BEP sebesar 64,8% dengan harga jual sebesar Rp. 20.000, dan BEP sebesar 45,13% apabila dijual dengan harga Rp. 25.000,
6. Berdasarkan hasil analisa ekonomi, usaha “Mintfee” layak untuk didirikan dan dikembangkan

DAFTAR PUSTAKA

- Afriliana, A. (2018). *Teknologi Pengolahan Kopi Terkini*. Deepublish.
- Andra Farm. (2022). Mint Kandungan dan Komposisi Gizi. [Kandungan Gizi pada Mint + Vitamin, Mineral, dsb | Andra Farm](#). Tanggal akses 30 November 2022.
- Angraini, T., Silvy, D., Ismanto, S. D., & Azhar, F. (2014). Pengaruh penambahan peppermint (*Mentha piperita* L.) terhadap kualitas teh daun pegagan (*Centella asiatica*, L. Urban), *Jurnal Litbang Industri*, 4(2), 80.
- Bastian, I. (2006). *Akuntansi Pendidikan*. Erlangga.
- Budiati. (2022). *Sukses Budidaya Tanaman Mint yang Banyak Manfaat*. Elementa Agro Lestari.
- Budi, E. S., Mulyono, J., & Dewi, D. S. R. (2014). Usulan perbaikan tata letak pabrik di PT. A dengan metode *graph theoretic approach*, *Jurnal Ilmiah Widya Teknik*, 13(1), 40.
- European and Mediterranean Plant Protection Organization*. 2018. *Mentha x piperita*. <https://gd.eppo.int/taxon/MENPI>. Tanggal akses 13 September 2022.
- Gardjito, M. (2013). *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Heragu, S. S. (2016). *Facilities Design Third Edition*. CRC Press.
- Hery. (2021). *Istilah-Istilah Akuntansi dan Auditing*. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Info Gizi AKG. 2016. Daun Mint. <https://akg.fkm.ui.ac.id/daun-mint/>. Tanggal akses 13 September 2022.
- Lestari, D. A. 2021. Kopi Pakai Gula Aren atau Gula Putih, Mana yang Lebih Sehat?. <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/kopi-gula-aren-atau-gula-putih/>. Tanggal akses 15 September 2022.
- 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.
- Kasim, S., Liong, S., Ruslan, & Lullung, A. (2020). Penurunan kadar asam dalam kopi Robusta (*Coffea canephora*) dari Desa Rantebua Kabupaten Toraja Utara dengan teknik pemanasan, *Jurnal Riset Kimia*, 6(2), 119.

- Kumalasari, R. D. (2017). Pemilihan Lokasi Usaha sebagai Salah Satu Strategi dalam *Business Start Up*. <https://binus.ac.id/malang/2017/06/pemilihan-lokasi-usaha-sebagai-salah-satu-strategi-dalam-business-start-up/> . Tanggal akses 1 November 2022.
- Mimi, B. E. (2018). Pengaruh Variasi Jenis Gula Merah Terhadap Kesukaan Panelis dan Kadar Alkohol Wine Tomat (*Solanum lycopersicum* L.), *Skripsi S-1*, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Mita, S., Asyik, N., & Sadiman, M. S. (2022). Karakteristik kimia dan organoleptik gula aren yang diproduksi oleh masyarakat desa Tanjung Batu dan Kabangka, *Journal of Agricultural Science*, 02(02), 123.
- Lilia, D. (2021). *Kopi & Jamur Okratoksin A bagi Kesehatan Manusia*. Mitra Cendekia Media.
- Pastiniasih, L. (2012). Pengolahan Kopi Instan Berbahan Baku Kopi Lokal Buleleng, Bali (Campuran Robusta dan Arabika), *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Radam, R. R., & Rezekiah, A. A. (2015). Pengolahan gula aren (*Arrenga pinnata Merr*) di Desa Banua Hanyar Kabupaten Hulu Sungai Tengah, *Jurnal Hutan Tropis*, 3(3), 268.
- Riadi, M. (2020). Lokasi Usaha (Pengertian, Tujuan, Jenis, Aspek, dan Faktor Pemilihan). <https://www.kajianpustaka.com/2020/12/lokasi-usaha.html> . Tanggal akses 3 November 2022.
- Romdhoni, S. (2019). Pengaruh Perbedaan Bahan Pengikat Terhadap Sifat Uji Fisik Sediaan Pasta Gigi Ekstrak Daun Mint (*Mentha piperita*) dengan Cangkang Telur Sebagai Abrasive. *Karya Tulis Ilmiah*, Politeknik Harapan Bersama, Tegal.
- Saputra, M. U., Parjo, & Nurfianti, N. A. (2016). Gambaran Kebiasaan Konsumsi Kopi dan Tekanan Darah di Jalan Gajahmada Kota Pontianak, *Naskah Publikasi*, Fakultas Kedokteran, Universitas Tanjungpura, Pontianak.
- Setiawan, A., Kunarto, B., & Sani, E. Y. (2019). Ekstraksi daun peppermint (*Mentha piperita* L.) menggunakan metode *microwave assisted extraction* terhadap total fenolik, tannin, flavonoid, dan aktivitas antioksidan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 2.
- Simamora, H., Simanungkalit, R. V., & Sugiharto, B. (2022). *Pengantar Bisnis*. Perkumpulan Rumah Cemerlang Indonesia.

- Suharjo. (2019). *Sistem Pertanian Berkelanjutan (Metode Pengelolaan Tanaman)*. Media Sahabat Cendekia.
- Utama, Q. D., Zainuri, Paramartha, D. N. A., Widyasari, R., & Aini, N. (2022). Dekafeinasi kopi robusta (*Coffea canephora*) Lombok menggunakan sari labu siam (*Sechium edule*), *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(1), 78.
- Wahyuni, N., Asfar, A. M. I. T., Asfar, A. M. I. A., Asrina, & Isdar. (2021). *Vinegar Nira Aren*. Media Sains Indonesia.
- Widyaningrum, H. (2011). *Kitab Tanaman Obat Nusantara*. Media Pressindo.
- Wignjoseobroto, Sritomo. 2003. *Tata Letak Pabrik dan Pемindahan Bahan*. Edisi ke Tiga. Surabaya: Guna Widya.
- Yuwono, S. S., & Waziroh, E. (2017). *Teknologi Pengolahan Pangan Hasil Perkebunan*. UB Press.