

## IX. KESIMPULAN

Berdasarkan analisa faktor teknis dan faktor ekonomis, usaha *garlic bread* “GARETH” yang telah direncanakan layak untuk didirikan dengan uraian sebagai berikut:

- Bentuk perusahaan : Perusahaan Perseorangan
- Struktur organisasi : Lini
- Lokasi : Jalan Doho, Surabaya
- Waktu operasi : 6 jam/hari
- Kapasitas produksi : 150 *pack*/hari
- Jumlah tenaga kerja : 2 orang
- Total modal industri (TCI) : Rp. 206.851.209,04
- Biaya produksi total (TPC) : Rp. 237.861.622,33
- MARR : 11,90%
- Laju pengembalian modal (ROR) :
  - sebelum pajak = 62,5273%
  - sesudah pajak = 62,2146%
- Waktu pengembalian modal (POT) :
  - sebelum pajak = 1,5931 tahun
  - sesudah pajak = 1,6010 tahun
- Harga jual produk/kemasan : Rp. 8.500,00
- Hasil penjualan produk/tahun : Rp. 367.200.000,00
- Titik impas (BEP) : 41,78 %

## DAFTAR PUSTAKA

- Adewumi, O. O., Adegbite, J. A., & Akanmu, O. O. (2017). Physicochemical, microbial and sensory properties of milk, butter and *garlic butter*. *Nigerian Journal of Animal Science*, 19(2), 33-38.
- Alzaman, C., Zhang, Z. H., & Diabat, A. (2018). Supply Chain Network Design with Direct and Indirect Production Costs: Hybrid Gradient and Local Search Based Heuristics. *International Journal of Production Economics*, 203, 203 - 215.
- Assegaf, A. R. (2019). Pengaruh Biaya Tetap Dan Biaya Variabel Terhadap Profitabilitas Pada PT. Pecel Lele Lela Internasional, Cabang 17, Tanjung Barat, Jakarta Selatan. *Jurnal Ekonomi dan Industri*, 20(1).
- Avramenko, N. A., Tyler, R. T., Scanlon, M. G., Hucl, P., & Nickerson, M. T. (2016). The chemistry of bread making: The role of salt to ensure optimal functionality of its constituents. *Food reviews international*, 34(3), 204-225.
- Bauer, Elise. (2020). "Garlic bread", [https://www.simplyrecipes.com/recipes/garlic\\_bread](https://www.simplyrecipes.com/recipes/garlic_bread) (diakses pada 20 Desember 2022)
- Budiasih, Y. (2012). Struktur organisasi, desain kerja, budaya organisasi dan pengaruhnya terhadap produktivitas karyawan studi kasus pada PT. XX di Jakarta. *Liquidity: Jurnal Riset Akuntansi dan Manajemen*, 1(2), 99-1.
- Budijanto, S., & Sitanggang, A. B. (2010). Kajian keamanan pangan dan kesehatan minyak goreng. *Jurnal Pangan*, 19(4), 361-372.
- Charles, D. J. (2012). Parsley. In *Handbook of Herbs and Spices* (pp. 430-451). Woodhead Publishing.

- Cholid, I., Martanto, M., Zulfahmi, A. N., Suyaningsih, S., & Wardanu, A. P. (2021). Analisis Kelayakan Teknis dan Finansial Industri Pengolahan Yoghurt Jagung (*Zea Mays L.*) DI KABUPATEN KETAPANG. *Jurnal Teknologi Pangan dan Industri Perkebunan (LIPIDA)*, 1(1), 1-8.
- Essom Co. Ltd. (2008). *Heating Values of Hydrogen and Fuels*. [http://www.essom.com/backend/data-file/engineer/engin21\\_1.pdf](http://www.essom.com/backend/data-file/engineer/engin21_1.pdf). (23 Januari 2023).
- Estikomah, S. A. (2017). Uji Kadar Lemak Keju Cheddar Dengan Variasi Bahan Baku (Sapi, Kambing) Serta Variasi Jenis Starter (*Streptococcus lactis*, *Rhizopus oryzae*). *Pharmasipha: Pharmaceutical Journal of Islamic Pharmacy*, 1(1), 36-40.
- Handoyo, Atvidi, A. R., Iriani, & Purnamawati, E. (2020). Studi Kelayakan Investasi Pembelian Alat Transportasi Truk untuk Distribusi dengan Metode NPV (*Net Present Value*) dan MARR (*Minimum Attractive Rate of Return*) pada PT. XYZ. *Tekmapro: Journal of Industrial Engineering and Management*, 15(2), 37-48.
- Heizer, J., Render, B., & Munson, C. (2017). *Operations management: sustainability and supply chain management*, 12/e. Harlow: Pearson Education.
- Hernawan, U. E., & Setyawan, A. D. (2003). Organosulphure compound of garlic (*Allium sativum L.*) and its biological activities. *Asian Journal of Natural Product Biochemistry*, 1(2), 65-76.
- Hui, Y.H., (2006). *Encyclopedia of Food Science and Technology*. Jhon Wiley and Sons Inc. New York
- Ihsan, N. (2013). Tinjauan mengenai bentuk bentuk perusahaan dalam konsep ekonomi konvensional dan fiqh islam. *Jurnal Ekonomi Islam*, 3(1), 168-200.
- 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.

- Kampf, R., Majerčák, P., & Švagr, P. (2016). Application of break even point analysis. *NAŠE MORE: znanstveni časopis za more i pomorstvo*, 63(3 Special Issue), 126-128.
- Karaoğlu, M. M. & Kotancilar, H. G. (2006). Effect of partial baking, storage and rebaking process on the quality of white pan bread. *International journal of food science & technology*, 41, 108-114.
- Kementerian Negara Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah, (2009). *Pedoman Standar Kelayakan Kemasan Produk KUKM*, Jakarta
- Kusuma, P. T. W. W. (2012). Analisis kelayakan finansial pengembangan usaha kecil menengah (UKM) nata de coco di Sumedang, Jawa Barat. *Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan*, 1(2), 113-120.
- Luchian, M. I., & Canja, C. M. (2010). Effect of salt on gas production in bread dough. *Bulletin of the Transilvania University of Brasov. Series II: Forestry• Wood Industry• Agricultural Food Engineering*, 167-170.
- Manuho, P., Makalare, Z., Mamangkey, T., & Budiarmo, N. S. (2021). Analisis Break Even Point (BEP). *Jurnal Ipteks Akuntansi Bagi Masyarakat*, 5(1), 21-28.
- Montagné, P. & Turgeon, C. (1977). *The New Larousse Gastronomique: The Encyclopedia of Food, Wine & Cookery*. New York: Crown Publishers.
- Moulia, M. N. (2018). Antimikroba ekstrak bawang putih. *Jurnal Pangan*, 27(1), 55-66.
- Muhammad, O. (2015). Advantages and Disadvantages of Line and Staff Style of Organizations. *Faculty of Business Economics and Entrepreneurship*, (3-4), 33-38.
- Murtaza, M. A., Ur-Rehman, S., Anjum, F. M., Huma, N., & Hafiz, I. (2014). Cheddar Cheese Ripening and Flavor Characterization: A Review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 54(10), 1309-1321.

- Murti, T. W., Pradana, M. W. E., Nurasri, A. D., & Arlinda, M. (2020). Study of Physic and Organoleptic of Butter Developed Using Milk From Cow and Goat Reared in Sleman Regency, Yogyakarta, Indonesia. *Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture*, 45(4), 338-347.
- Nariendra, P. W., & Ambarita, B. Y. (2020). Analisis Tarif Truk Barang Berdasarkan Perhitungan Biaya Operasional Kapal Penyeberangan Lintasan Padang-Sikakap. In *Prosiding Forum Studi Transportasi antar Perguruan Tinggi* (pp. 1-1).
- Nath, A., Purkayastha, D. D., Sharon, M., & Bhattacharjee, C. R. (2015). Catalyst free low temperature synthesis and antioxidant activity of multiwalled carbon nanotubes accessed from ghee, clarified butter of cow 's milk. *Materials Letters*, 152, 36-39.
- Paramita, T. A., Damat, D., & Wahyudi, V. A. (2022). Studi Suhu dan Waktu Cooling Pembuatan Roti Manis Pada Karakteristik Kimia dan Organoleptik. *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2), 154-168.
- Pekei, Y., Widodo, A., & Yeimo, P. (2019). Pentingnya Modal dalam Meningkatkan Produksi Tahu Mauwa di Distrik Mauwa Kabupaten Dogiyai. *FOKUS Jurnal Ilmu Administrasi Bisnis*, 1(2), 119-137.
- Peters, M. S., Timmerhaus, K. D., & West, R. E. (1991). *Plant Design and Economics for Chemical Engineers*, New York: McGraw-Hill.
- Poe, T. N. (2001). The labour and leisure of food production as a mode of ethnic identity building among Italians in Chicago, 1890-1940. *Rethinking History*, 5(1), 131-148.
- Priyati, A., Abdullah, S. H., & Putra, G. M. D. (2016). Pengaruh Kecepatan Putar Pengadukan Adonan terhadap Sifat Fisik Roti (Effect of Dough Mixing Speed on Bread Physical Characteristic): Effect of Dough Mixing Speed on Bread Physical Characteristic. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 4(1), 217-221.

- Raba, D. N., Moigradean, D., Poiana, M. A., Popa, M., & Jianu, I. (2007). Antioxidant capacity and polyphenols content for garlic and basil flavored bread. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 13(1), 163-168.
- Raichlen, S. (2014). *Man Made Meals: The Essential Cookbook for Guys*. New York: Workman Publishing Company.
- Ramadhani, F. (2018). Sistem Keamanan Pangan Pada Pabrik “Sera Roti”, Indralaya, Ogan Ilir, Sumatera Selatan, *Laporan Praktek Lapangan*, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya, Indralaya.
- Rambat, Lupiyoadi. (2013). *Manajemen Pemasaran Jasa Berbasis Kompeten Edisi Ke-Tiga*. Jakarta: Salemba Empat. Hal. 120
- Riskiani, D., Ishartani, D., & Affandi, D. R. (2014). Pemanfaatan Tepung Umbi Ganyong (*Canna edulis* Ker.) sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1), 96-105.
- Rizka, S. K., Purnamadewi, Y. L., & Hasanah, N. (2018). Produk roti dalam pola konsumsi pangan dan keberadaan label halal dalam keputusan konsumsi masyarakat (Kasus: Kota Bogor). *Al-Muzara'ah*, 6(1), 15-27.
- Saepudin, L., Setiawan, Y., & Sari, P. D. (2017). Pengaruh Perbandingan Substitusi Tepung Sukun Dan Tepung Terigu Dalam Pembuatan Roti Manis. *AGROSCIENCE*, 7(1), 227-243.
- Sarofa, U., Yulistiyani, R., & Mardiyah. (2013). Pemanfaatan tepung buah lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) dalam pembuatan crackers dengan penambahan gluten. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(1).
- Sawka, M. N., Chevront, S. N., & Carter, R. (2005). Human water needs. *Nutrition reviews*, 63(6), S30-S39
- Sitepu, K. M. (2019). Penentuan Konsentrasi Ragi pada Pembuatan Roti (Determining of Yeast Concentration on Bread

- Making). *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Agrokompleks*, 71-77.
- Slack, N., Jones, A. B., & Johnston, R. (2013). *Operations management*. Harlow: Pearson Education Limited.
- Statistik Konsumsi Pangan. (2022). Konsumsi Per Kapita, Penyediaan, Penggunaan dan Ketersediaan Per Kapita Kelompok Lainnya. [https://satudata.pertanian.go.id/assets/docs/publikasi/Buku\\_Statistik\\_Konsumsi\\_2022.pdf](https://satudata.pertanian.go.id/assets/docs/publikasi/Buku_Statistik_Konsumsi_2022.pdf) (Diakses pada 6 Juni 2023)
- Sumitro, S. (2014). Keuntungan dan kelemahan dari Setiap Jenis Struktur Organisasi. *INFORMATIKA: Jurnal Ilmiah AMIK Labuhan Batu*, 2(2), 35-51.
- Sutriyono, A., Kusnandar, F., & Muhandri, T. (2016). Karakteristik Adonan dan Roti Tawar dengan Penambahan Enzim dan Asam Askorbat pada Tepung Terigu. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 3(2), 103-110.
- Zakiah, T. (2018). Metode Penilaian Investasi dengan Analisis Sensitivitas Pada Pendirian UMKM “Premier Crepes”. *Jurnal Ilmiah Akuntansi dan Keuangan*, 7(2), 43-56.