

IX. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisa faktor teknis dan faktor ekonomi, unit usaha makanan “Renbowl” layak untuk didirikan, dengan uraian sebagai berikut:

Bentuk usaha (IRTP)	: Industri Rumah Tangga Pangan
Jenis usaha Menengah (UMKM)	: Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah
Lokasi	: Perumahan Puri Indah Lestari, Sidoarjo dan Jalan Mojopahit Nomor 12, Surabaya, Jawa Timur
Hasil produksi	: Rice bowl rendang
Waktu operasi	: Senin-Sabtu, 7 jam/hari
Kapasitas produksi	: 50 pack/hari @220 g
Jumlah tenaga kerja	: 2 (dua) orang
<i>Total Capital Investment (TCI)</i>	: Rp254.572.950,-
<i>Fixed Capital Investment (FCI)</i>	: Rp35.143.680,-
<i>Work Capital Investment (WCI)</i>	: Rp219.429.270,-
<i>Total Production Cost (TPC)</i>	: Rp270.236.535,-
<i>Manufacturing Cost (MC)</i>	: Rp232.403.420,-
<i>General Expense (GE)</i>	: Rp37.833.115,-
<i>Selling Price (SP)</i>	: Rp24.000/ <i>pack</i>
Laba kotor/tahun	: Rp89.763.465,-
Laba bersih/tahun	: Rp87.963.465,-
MARR	: 12,50%
<i>Rate of Return (ROR)</i>	
Sebelum pajak	: 35,26%
Setelah pajak	: 34,55%
<i>Pay Out Time (POT)</i>	
Sebelum pajak	: 3 bulan 10 hari
Setelah pajak	: 3 bulan 13 hari
<i>Break-Even Point (BEP)</i>	: 44,69%

DAFTAR PUSTAKA

- Aamir, F., Bashir, H., & Mahmood, M. (2018). Antifungal activity of freshly growing seeds of fennel (*Foeniculum vulgare*). *Pakistan Journal of Medical and Health Science*, 12(4),1-3.
- Arief, R. W., Mustikawati, D. R., & Asnawi, R. (2023). Alteration of The Content of Piperine and Essential Oil from Black Pepper and White Pepper After a Year Storage. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*.
- Assauri, S. (2008) *Manajemen Produksi dan Operasi*. Universitas Indonesia.
- Azra, F. & Parbuntari, H. (2023). *JAMUR TIRAM: Gizi dan Potensinya sebagai Olahan Pangan Fungsional*. Indonesia: Penerbit Adab.
- Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi. 2019. *Outlook Teknologi Pangan 2019*. Tangerang Selatan: Pusat Pengkajian Industri Proses dan Energi (PPIPE) dan Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi (BPPT).
- Chiewchan, D. (2010). Effect Of Different Treatments For The Destabilization Of Coconut Milk Emulsion. *Journal of Food Engineering*.
- Daniela, C., Brahmana, D. S. B., & Rusmarilin, H. (2021). Pengaruh Perbedaan Jumlah Umbi terhadap Karakteristik Kimia, Antioksidan, dan Total Fenol Bawang Putih. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(1), 20-29.
- Dinas Ketahanan Pangan dan Peternakan Provinsi Jawa Barat. (2019). Mengenal Jenis Potongan Daging Sapi. <https://dkpp.jabarov.go.id/post/446/mengenal-jenis-potongan-daging-sapi> (Diakses pada tanggal 10 Oktober 2023).
- Fathurrahman. (2013). Perbandingan komposisi asam lemak kelapa sawit (*Elaeis guineensis* Jacq.) hasil transformasi genetik. *Jurnal Agroteknologi*, 3(2), 11-20.
- Hastati, D. Y., Nuraeni, A., L, Faranita R., & Kuntari, W. (2022). Penerapan Kemasan dan Label untuk Produk Olahan Singkong

- di Kelompok Tani Barokah. *Community Development Journal*, 3(1), 178-183.
- Ketaren, S. (2008). *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press.
- Lestari, E. R., Pitaloka, A. D., & Ardianti, F. L. (2019). *Ekonomi Teknik: Teori dan Aplikasi*. UB Press
- Li, C. (2017). *The Role of Beef in Human Nutrition and Health*. United Kingdom: Burleigh Dodds Science Publishing.
- Lin, L. T., Wu, S. J., & Lin, C. C. (2013). The Anticancer Properties and Apoptosis-inducing Mechanisms of Cinnamaldehyde and the Herbal Prescription Huang-Lian-Jie-Du-Tang (黃連解毒湯 Huáng Lián Jiě Dú Tang) in Human Hepatoma Cells. *Journal of Traditional and Complementary Medicine*, 3(4), 227-233.
- Lubis Y. M., Satriana, Fahrizal., & Darlia E. (2014). Formulasi Biskuit Kelapa Parut Kering dengan Perlakuan Penyangraian dan Tanpa Penyangraian. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 6(2), 39-43.
- Musafir. (2013). Kompensasi finansial dan kompensasi non finansial terhadap kinerja karyawan. *Jurnal Manajemen dan Akuntansi*, 2(2), 50-65.
- Nugraheni, M. (2018). *Kemasan Pangan*. Plantaxia
- Paşayeva, L. (2022). *Foeniculum vulgare* Mill.. In: Güragaç Dereli, F.T., İlhan, M., Belwal, T. (eds) Novel Drug Targets With Traditional Herbal Medicines. Springer. https://doi.org/10.1007/978-3-031-07753-1_18
- Petit, G., Jury, V., de Lamballerie, M., Duranton, F., Pottier, L., & Martin, J. L. (2019). Salt intake from processed meat products: benefits, risks, and envolving practices. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 1-21.
- Peters, M. S., Timmerhaus, K. D., & West, R. E. (2003). *Plant Design and Economics for Chemical Engineers*, 5 th ed. Mc Graw Hill Book Co., Inc., New York.
- Priyanto, A. A., Jayus, & Palupi, N. W. (2015). Evaluasi mutu hasil pemasakan beras varietas ciherang dan IR-66 dengan rasio beras dan air yang berbeda. *Berkala Ilmiah Pertanian*, 1(1).

- Purwanti, D., Muryani, S., & Amri, C. (2018). Pengaruh Berbagai Konsentrasi Air Rebusan Ketumbar (*Coriandrum sativum*) terhadap Penurunan Angka Kuman Tiang Infus di Puskesmas Rawat Inap Sewon I Bantul. *Sanitasi: Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(2), 90-95.
- Rachmawani, N. R. & Oktarlina, R. Z. (2017). Khasiat pemberian buncis (*Phaseolus vulgaris* L.) sebagai terapi alternatif diabetes melitus tipe 2. *Majority*, 6(1), 71-76.
- Rachmawani, N. R. & Oktarlina, R. Z. (2017). Khasiat pemberian buncis (*Phaseolus vulgaris* L.) sebagai terapi alternatif diabetes melitus tipe 2. *Majority*, 6(1), 71-76.
- Ridhani, M. A., Vidyaningrum, I. P., Akmalia, N. N., Fatihatunisa, R., Azzahro, S., & Aini, N. (2021). Potensi penambahan berbagai jenis gula terhadap sifat sensori dan fisikokimia roti manis: review. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(3), 61-68.
- Rhyu, D. Y., & Park, S. H. (2013). Characterization of Alkyl Thiosulfinate in *Allium hookeri* Root Using HPLC-ESI-MS. *Journal of The Korean Society for Applied Biological Chemistry*, 56, 457-459.
- 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 Science*, 12(1), 24-30.
- Simamora, B. (2007). *Panduan Riset dan Perilaku Konsumen*. Gramedia
- Sutrisni, A. (2016). Uji Aktivitas Senyawa Bioaktif Kapang (*Gliocladium sp*) terhadap *Fusarium oxysporum*, *capsici* Penyebab Layu pada Tanaman Cabai Secara In-Vitro. *Skripsi*, Universitas Muhammadiyah Purwokerto, Jawa Tengah.
- Suvarna, Y., & Rajagopalan, R. (2015). Garlic: Nature's Panacea. *Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research*, 8(3), 8-13.

- Taufik, M. & Seftiono, H. (2018). Karakteristik fisika dan kimia minyak goreng sawit hasil penggorengan dengan metode deep-fat frying. *Jurnal Teknologi*, 10(2), 123-130.
- Utami, R., Kawiji, Khasanah, L. U., & Narinda, A. H. (2015). Pengaruh oleoresin daun jeruk purut (*Citrus hystrix* DC) pada edible coating terhadap kualitas sosis sapi beku. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 25(2), 116-124.
- Whitfield, F. B., & Last, J. H. (2017). Vegetables. In *Volatile compounds in foods and beverages*. 203-281.
- Wyrwa, J., & Barska, A. (2017). Packaging as a source of information about food products. *Procedia Engineering*. 182, 770-779.
- Zulfanita, Mudawaroch, R. E., & Rinawidiastuti. (2016). Potensi Bawang Putih (*Allium sativum*) Sebagai Antibakteri. Prodising Seminar Nasional Pertanian. 401-405.