

## IX. KESIMPULAN

Berdasarkan analisa faktor teknis, faktor ekonomis, dan manajemen, usaha sorbet stroberi “SorBi” layak didirikan dan dioperasikan dengan uraian sebagai berikut:

Bentuk usaha	: Usaha kecil
Lokasi	: Istana Dieng Timur I no 3, Malang, Jawa Timur
Waktu operasi	: Senin-Jumat, 8 jam/hari
Kapasitas produksi	: 224 <i>cup</i> /hari
Berat bersih per <i>Cup</i>	: 60 gram
Harga jual produk	: Rp12.000/ <i>cup</i>
Jumlah tenaga kerja	: 3(tiga) orang
<i>Total Capital Investment</i> (TCI)	: Rp49.542.450
<i>Fixed Capital Investment</i> (FCI)	: Rp27.050.300
<i>Work Capital Investment</i> (WCI)	: Rp22.492.150
<i>Total Production Cost</i> (TPC)	: Rp339.099.528
<i>Manufacturing Cost</i> (MC)	: Rp288.234.599
<i>General Expenses</i> (GE)	: Rp50.864.929
<i>Selling Cost</i> (SC)	: Rp709.632.000
Laba kotor/tahun	: Rp370.532.472
Laba bersih/tahun	: Rp368.679.810
<i>Rate of Return</i> (ROR)	
a. Sebelum pajak	: 691,32%
b. Sesudah pajak	: 687,87%
<i>Pay Out Time</i> (POT)	
a. Sebelum pajak	: 1,59 bulan
b. Sesudah pajak	: 1,58 bulan
<i>Break Even Point</i> (BEP)	: 39,52%

## DAFTAR PUSTAKA

- Agricultural Research Administration. (1945). *Making Velve Fruit at Home*. U.S. Government Printing Office.
- Alipal, J. Pu'ad, N. A. S. M., Lee, T. C., Nayan, N.H. M., Sahari, N., Basri, H., Idris, M. I., & Abdullah, H. Z. (2021). A review of gelatin: Properties, sources, process, applications, and commercialisation. *Materials Today: Proceedings*, 42 (1), 240–250.
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 7841: (2013). *Puree Buah*. [https://kupdf.net/download/27551-sni-7841-2013-web1\\_58ec4087dc0d608830da97e5\\_pdf](https://kupdf.net/download/27551-sni-7841-2013-web1_58ec4087dc0d608830da97e5_pdf). (13 September 2023).
- Cahyadi, W., Widiantara, T., & Rahmawati, P. S. (2017). Penambahan Konsentrasi Bahan Penstabil dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Sorbet Murbei Hitam. *Pasundan Food Technology Journal*, 4(3), 218
- Cholid, I., Wardanu, A. P., Martanto. Zulfahmi, A. N., & Suryaningsih (2021). Analisis Kelayakan Teknis dan Finansial Industri Pengolahan Yoghurt Jagung (*Zea Mays L.*) di Kabupaten Ketapang. *LIPIDA: Jurnal Teknologi Pangan dan Agroindustri Perkebunan*, 1(1).
- Djamalu, Y. (2016). Analisa Perpindahan Panas Keadaan Tunak pada Pengering Jagung Tipe Rumah Kaca Variasi Lubang Ventilasi dan Rak Aluminium. *Jurnal Energi dan Manufaktur*, 9(1), 23-28.
- Falah, M. A. F., Yuliasuti, P., Hanifah, R., Saroyo, P., & Jumeri. (2018). Kualitas Buah Stroberi (*Fragaria sp cv HOLIBERT*) Segar dan Penyimpanannya Dalam Lingkungan Tropis dari Kebun Ketep Magelang Jawa Tengah, Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Ferbriandini, I. F., & Sutopo, W. (2018). Internal Rate of Return untuk Analisis Kelayakan Investasi di Bidang Industri: *Review Paper*. Seminar dan Konferensi Nasional IDEC.
- Istianah, N., Fitriadinda, H., & Murtini, E. S. (2019). *Perancangan Pabrik Untuk Industri Pangan*. UB Press.
- Jaiswal, A. K. (2020). *Nutritional Composition and Antioxidant Properties of Fruits*. Elsevier Science.
- Khanifah, K. E., & Septiana, N. (2019). Profit planning analysis with Break Even Point approach (BEP) on banana chips business

- Berkah Jayain Metro City. *Fidusia: Jurnal Keuangan dan Perbankan*, 2(2), 52-68.
- Marshall, R. T., Goff, H. D & Richard, W. H. (2003). *Ice Cream 7th Edition*. Springer.
- Nurainun. (2020). Overrun, Waktu Pelelehan dan Kadar Antosianin Es Krim Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L), *Skripsi*, Universtas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru.
- Park, J. E., Kim, H. M., Hwang, S. J. (2012). Effect of Harvest Time, Precooling, and Storage Temperature For Keeping the Freshness Of 'Maehyang' Strawberry For Export. *Journal of Bio-Environment Control*, 21(4):404-410.
- Pertiwi, M.F.B. & Susanto, W.H. (2014). Pengaruh Proporsi (Buah:Sukrosa) dan Lama Osmosis Terhadap Kualitas Sari Buah Stroberi (*Fragaria Vesca* L). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2), 82-90.
- Perusahaan Daerah Air Minum Surabaya. (2008). Tabel Tarif Pelanggan. <https://www.pdam-mlg.go.id/read/tabel-tarif-pelanggan>. Tanggal akses 27 Oktober 2023.
- Pinto, S & Dhairaiya, C. N. (2014). Developmpt of a Low Fat Sugar Free Frozen Dessert, *International Journal of Agricultural Sciences*, 4(2), 89-101.
- PT PLN. (2023). Tarif Tenaga Listrik. <https://web.pln.co.id/pelanggan/tarif-tenaga-listrik>. Tanggal akses 27 Oktober 2023.
- Pujawan, I. N. & Mahendrawathi. (2008). *Supply Chain Management*. Penerbit Guna Widya.
- Ramulu, P & Rao, P. U. (2003). Total, Insoluble and Soluble Dietary Fiber Contents of Indian Fruits. *Food Composition and Analysis*, 16(1), 677-685.
- Sari, N. (2011). *Ekonomi Teknik*. Yayasan Humaniora.
- Sapriyanti, R., Nurhartadi, E & Ishartani, D. (2014). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Velva Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill) dengan Pemanis Madu, *Teknologi Hasil Pertanian*, 7(1), 59-69.
- Setiawan, A., Kartika, A. M & Wardika. (2018). Pengaruh Rekayasa Iklim Terhadap Pertumbuhan Tanaman Stroberi Di Dataran Rendah, *Teknologi Terapan*, 4(1), 19-26.
- Sinha. N. K., Sidhu, J. S., Barta, J. Wu, J. S. B & Cano, M. P. (2012). *Handbook of Fruits and Fruit Processing*. John Wiley & Sons, Ltd.

- Statista. (2020). Ice Cream: Indonesia. <https://www.statista.com/outlook/40100400/120/ice-cream/indonesia> (19 April 2024).
- USFDA. (2003). Approximate pH of Foods and Food Products. [https://www.webpal.org/SAFE/aaarecovery/2\\_food\\_storage/Processing/lacf-phs.htm](https://www.webpal.org/SAFE/aaarecovery/2_food_storage/Processing/lacf-phs.htm) (03 September 2023).
- Wibisono, L. G. (2019). Pengaruh Perbedaan Proporsi Bengkuang dan Nanas terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Velve Bengkuang Nanas, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Winarti, S. (2006). *Minuman Kesehatan*. Trubus Agrisarana.
- Yuliani, H. R. (2019). *Neraca Massa dan Neraca Panas*. Deepublish Publisher,
- Zaini, M. & Andriana, A. N. (2022). *Manajemen Operasional*. Penerbit Lakeisha.