

## **BAB IX KESIMPULAN**

1. Usaha “Bronde” berdasarkan analisa faktor teknis dan ekonomi layak untuk didirikan dengan ketentuan sebagai berikut:

Bentuk usaha	: Perorangan
Lokasi	: Jl. Peneleh 10 no 5a Surabaya
Waktu operasi	: 8 (delapan) jam/hari
Kapasitas produksi	: 145 cup per hari
Jumlah tenaga kerja	: 3 orang
Total modal industri (TCI)	: Rp 43.121.442,31
Biaya produksi total (TPC)	: Rp 68.249.344,39
MARR	: 12,87%

Laju pengembalian modal (ROR):

Sebelum pajak	: 51,55%
Setelah pajak	: 51,04%

Waktu pengembalian modal (POT):

Sebelum pajak	: 22,09 bulan
Setelah pajak	: 22,30 bulan

Harga jual produk	: Rp 13.000,00 / cup
Hasil penjualan produk/tahun	: Rp 90.480.000,00
Titik impas/BEP	: 53.57 %

2. Usaha “Bronde” berdasarkan realisasi selama satu bulan serta evaluasi yang telah dilakukan, berprospek untuk dilanjutkan dan dikembangkan, namun perlu disertai dengan peningkatan efisiensi produksi untuk menjaga keberlangsungan usaha.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto. 2000. *Meningkatkan Produksi Kacang Tanah di Lahan Sawah dan Lahan Kering*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Annisyah, E.M. 2013. Tata Letak Produk (Product Layout). <http://digilib.ittelkom.ac.id/> (20Oktober 2015)
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, and M. Wooton.1987. *Ilmu Pangan* (Penerjemah: Purnomo H., dan Adiono). Jakarta: Universitas Indonesia Press
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerjemah M. Muljohardjo. UI-Press, Jakarta.
- Estiasih, T. 2013. Kopigmentasi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var. Ayamurasaki) dengan Kopigmen Na-Kaseinat dan Protein Whey serta Stabilitasnya terhadap Pemanasan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No 4 p.121-127*
- Handoko, T.H. 1997. *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: BPFE.
- Hasyim, Ahsol, dan M. Yusuf. 2008. *Diversifikasi Produk Ubi Jalar sebagai Bahan Pangan Substitusi Beras*. Dimuat dalam Tabloid Sinar Tani, 30 Juli - 5 Agustus 2008
- Machfud dan Y. Agung. 1990. *Perancangan Tata Letak pada Industri Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Perusahaan Daerah Air Minum Surabaya. 2013. *Klasifikasi Pelanggan dan Tarif Air Minum PDAM Surabaya*. [http://www.pdam-sby.go.id/page.php?get=tampil\\_tabel\\_tarif&bhs=1](http://www.pdam-sby.go.id/page.php?get=tampil_tabel_tarif&bhs=1) (10 September 2013).
- Pratiwi, A. 2010. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pemilihan Lokasi terhadap Kesuksesan Usaha Jasa (Studi pada Jasa Usaha Jasa Mikro-Kecil di Sekitar Kampus Undip Pleburan). *Skripsi S-1*, Fakultas Ekonomi, Universitas Diponegoro, Semarang.

- Pujawan, I.N. 2008. *Ekonomi Teknik Edisi Kedua*. Surabaya: Guna Widya.
- Singh, R.P., D.R. Heldman. *Introduction to Food Engineering, 4<sup>th</sup> edition*. USA: Academic Press.
- Subagio, A. 2007. *Manajemen Pengolahan Roti dan Kue*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Sunoko, 2007, *Efisiensi Dalam Produksi Mie Instan*. Majalah Foodreview Vol II No. 8 Agustus 2007
- Sutarto. 1980. *Dasar-Dasar Organisasi*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama (Hal. 10-14)
- Winarno, F.G., dan B.S. Laksmi. 1982. *Dasar Pengawetan, Sanitasi dan Pencegahannya*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Wulan, P.A. 2013. *Tepung: Laporan Ilmu Pangan Lanjut*. [www.scribd.com](http://www.scribd.com) (11 September 14)
- Yudiono, K. 2011. Ekstraksi Antosianin dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas cv. Ayamurasaki*) dengan Teknik Ekstraksi Subcritical Water. *Jurnal Teknologi Pangan Vol.2 No.1*