

## IX KESIMPULAN

Berdasarkan analisa faktor teknis dan faktor ekonomi, unit usaha pengolahan “Oathentic” layak untuk didirikan, dengan uraian sebagai berikut:

Bentuk usaha	: Usaha Kecil
Lokasi	: Jl. Kusuma Bangsa No. 66 Surabaya, Jawa Timur
Lama operasi	: 8 (delapan) jam/hari
Kapasitas produksi	: 25 L/hari
Jumlah tenaga kerja	: 3 (tiga) orang
<i>Total Capital Investment (TCI)</i>	: Rp46.013.970,23
<i>Fixed Capital Investment (FCI)</i>	: Rp11.760.210,00
<i>Work Capital Investment (WCI)</i>	: Rp34.253.760,23
<i>Total Production Cost (TPC)</i>	: Rp503.614.815,01
<i>Manufacturing Cost (MC)</i>	: Rp428.072.592,76
<i>General Expense (GE)</i>	: Rp75.542.222,25
<i>Selling Cost (SC)</i>	: Rp660.000.000,00
Laba kotor/tahun	: Rp156.385.184,99
Laba bersih/tahun	: Rp155.603.259,06
MARR	: 12,75%
<i>Rate of Return (ROR)</i>	
- Sebelum pajak	: 339,86%
- Setelah pajak	: 338,17%
<i>Pay Out Time (POT)</i>	
- Sebelum pajak	: 0,2907 tahun
- Setelah pajak	: 0,2921 tahun
<i>Break-Even Point (BEP)</i>	: 53,55%

## DAFTAR PUSTAKA

- Aidah, S. N. (2020). *Manisnya Budidaya Lebah Madu*. Penerbit KBM Indonesia.
- Aji, S. P. (2011). Kajian Penambahan Berbagai Jenis Madu sebagai Alternatif Pemanis Minuman Sari Buah Naga Putih (*Hylocereus undatus*), *Skripsi*, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Angriani, L. (2019). Potensi ekstrak bunga telang (*clitoria ternatea*) sebagai pewarna alami lokal pada berbagai industri pangan. *Canrea Journal*, 2(1), 32-37.
- Aries & Newton. (1995). *Chemical Engineering Cost Estimation*. McGraw-Hill.
- Arif, M. (2017). *Perencanaan Tata Letak Pabrik*. Deepublish.
- Asman, H. N. (2020). *Studi Kelayakan Bisnis: Pedoman Memulai Bisnis Era Revolusi Industri 4.0*. Penerbit Adab.
- Badan Standarisasi Nasional. Air minum dalam kemasan. [https://kupdf.net/download/sni-01-3553-2006pdf\\_5af3c509e2b6f582\\_3e084e57\\_pdf](https://kupdf.net/download/sni-01-3553-2006pdf_5af3c509e2b6f582_3e084e57_pdf). Tanggal akses 28 Maret 2021.
- Deswal, A., Deora, N. S., & Mishra, H. N. (2014). Optimization of enzymatic production process of oat milk using response surface methodology. *Food and Bioprocess Technology*, 7(2), 610-618.
- Dihardiningrum, R. O. (2013). Pemanfaatan Kacang Hijau Sebagai Bahan Dasar Es Krim Dengan Penambahan Madu Sebagai Pemanis dan Sari Daun Suji Sebagai Pewarna Alami, *Skripsi*, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Echdar, S. & Maryadi. (2019). *Business Ethics and Entrepreneurship*. Deepublish.
- Eskin, N. A. M. & Tamir, S. (2005). *Dictionary of Nutraceuticals and Functional Foods*. CRC Press.
- Gardjito, M. (2013). *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. Gramedia Pustaka Utama.
- Jaya, F. (2017). *Produk-Produk Lebah Madu dan Hasil Olahannya*. UB Press.
- Jones, S. S. (2007). *The Healing Power of Nature Foods*. Hay House.
- Julyanthy, Siagian, V., Asmeati, Simanullang, A. H. R., Pandarangga, A. P., Purba, S., Purba, B., Pintauli, R. F.,

- Rahmadana, M. F., & Syukriah, E. A. (2020). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Yayasan Kita Menulis.
- Kaihatu, T. S. (2014). *Manajemen Pengemasan*. CV Andi Offset.
- Kementerian Energi dan Sumber Daya Mineral. (2017). *Konversi Mitan ke Gas*. Kementerian Energi dan Sumber Daya Mineral.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). *Data Komposisi Pangan Indonesia: Madu*. panganku.org. Tanggal akses 11 April 2021.
- Kungsuwan, K., Singh, K., Phetkao, S., & Utama-ang, N. (2014). Effects of pH and anthocyanin concentration on color and antioxidant activity of *Clitoria ternatea* extract. *Food and Applied Bioscience Journal*, 2(1), 31-46.
- Marpaung, A. M., Andarwulan, N., Hariyadi, P., & Faridah, D. N. (2018, Oktober). The Wide Variation of Color Stability of Butterfly Pea (*Clitoria ternatea* L.) Flower Extract at pH 6-8. In *Proceeding of International Conference Food Innovation: ASEAN Economic Community (AEC) Challenges* (p.283291).
- Marpaung, A. M. (2020). Tinjauan manfaat bunga telang (*Clitoria ternatea* l.) bagi kesehatan manusia. *Journal of Functional Food and Nutraceutical*, 1(2), 47-69.
- Menteri Energi dan Sumber Daya Mineral. (2016). *Tarif Tenaga Listrik yang Disediakan oleh PT Perusahaan Listrik Negara (Persero)*.  
<https://jdih.esdm.go.id/peraturan/Permen%20ESDM%20No.%2028%20Th%202016.pdf>. Tanggal akses 16 April 2021.
- Neda, G. D., Rabeta, M. S., & Ong, M. T. (2013). Chemical composition and anti-proliferative properties of flowers of *Clitoria ternatea*. *International Food Research Journal*, 20(3), 1229-1234.
- Ningrum, A. K. (2015). *Pengetahuan Label Kemasan Pangan*. Penerbit Gunung Samudera.
- Panduri, L., Hasdiana, Sudarso, P. B. P. A., Marzuki, I., Rozaini, R. A. N., Purba, B., Purba, S., Ahdiyati, M., & Refelino, J. (2020). *Manajemen Operasional: Teori dan Strategi*. Yayasan Kita Menulis.
- Paul, A. A., Kumar, S., Kumar, V., & R. Sharma. (2020). Milk analog: Plant based alternatives to conventional milk, production, potential, and health concerns. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 60(18), 1-19.

- Perusahaan Daerah Air Minum Surabaya. (2008). *Tabel Tarif Pelanggan*. <https://www.pdam-sby.go.id/read/tabel-tarif-pelanggan>. Tanggal akses 16 April 2021.
- Praja, D. I. (2015). *Zat Aditif Makanan: Manfaat dan Bahayanya*. Penerbit Garudhawaca.
- Pujawan, I. N. & Mahendrawathi. (2008). *Supply Chain Management*. Penerbit Guna Widya.
- Pulungan, M. H., Dewi, I. A., Rahma, N. L., Perdani, C. G., Wardina, K., & Pujiana, D. (2018). *Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan*. UB Press.
- Pusat Informasi Pasar Uang Bank Indonesia. (2021). Suku Bunga Deposito (Data PIPU Bang Indonesia). <https://pusatdata.kontan.co.id/bungadeposito>. Tanggal akses 01 Oktober 2021.
- Ras, R. T., Geleijnse, J. M., & Trautwein, E. A. (2014). LDL-cholesterol-lowering effect of plant sterols and stanols across different dose ranges: a meta-analysis of randomised controlled studies. *British Journal of Nutrition*, 112(2), 214-219.
- Rebello, C. J., O'Neil, C. E., & Greenway, F. L. (2016). Dietary fiber and satiety: the effects of oats on satiety. *Nutrition reviews*, 74(2), 131-147.
- Republik Indonesia. (2008). Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah. <https://www.ojk.go.id/sustainable-finance/id/peraturan/undang-undang/Documents/Undang-Undang%20Nomor%2020%20Tahun%202008%20Tentang%20Usaha%20Mikro,%20Kecil,%20dan%20Menengah.pdf>. Tanggal akses 06 Mei 2021.
- Sakri, F. M. (2015). *Madu dan Khasiatnya: Suplemen Sehat tanpa Efek Pemanis*. Diandra Pustaka Indonesia.
- Sethi, S., Tyagi, S. K., & Anurag, R. K. (2016). Plant-based milk alternatives an emerging segment of functional beverages: a review. *Journal of Food Science and Technology*, 53(9), 3408-3423.
- Sibarani, C. G. G. T., Armayanti, N., Irwansyah, & Suhariantio, J. (2019). *Dasar-Dasar Kewirausahaan*. Yayasan Kita Menulis.
- Suprihatin & Suparno, O. (2013). *Teknologi Proses Pengolahan Air untuk Mahasiswa dan Praktisi Industri*. IPB Press.
- Susianto. (2010). *The Miracle of Vegan*. Qanita.

- U.S. Department of Agriculture. (2021). *FoodData Central: Cereals, oat, regular and quick, not fortified, dry*. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/173904/nutrients>. Tanggal akses 11 April 2021.
- Vandenplas, Y. (2015). Lactose intolerance. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, 24(1), S9-S13.
- Wahyuni, N., Asfar, A. M. I. T., Asfar, A. M. I. A., Fitriani, A., Ilham, M. & A. Megawati. (2020). *Panduan Pendirian Usaha Minyak Bangle dan Balsem Bangle*. CV. Media Sains Indonesia.
- Wijatno, S. (2009). *Pengantar Entrepreneurship*. Grasindo.
- Willet, W. (2017). *Eat, Drink, and Be Healthy: The Harvard Medical School Guide to Healthy Eating*. Free Press.
- Wisnu, D. (2019). *Teori Organisasi: Struktur dan Desain*. UMM Press.