

IX. PENUTUP

Usaha “O-matcha!” berdasarkan analisa faktor teknis dan ekonomi, layak untuk didirikan dengan uraian sebagai berikut,

Bentuk usaha	: Usaha Kecil
Lokasi	: Jalan Doho No. 21, Surabaya
Waktu operasi	: 8 jam/hari, (1 minggu 6 hari)
Kapasitas produksi	: 200 botol/hari, @250 mL
Jumlah tenaga kerja	: 3 orang
<i>Total Capital Investment (TCI)</i>	: Rp72.454.959,00
<i>Fixed Capital Investment (FCI)</i>	: Rp48.901.239,00
<i>Work Capital Investment (WCI)</i>	: Rp23.553.720,00
<i>Total Production Cost (TPC)</i>	: Rp815.876.415,21
<i>Manufacturing Cost (MC)</i>	: Rp693.494.953,00
<i>General Expense (GE)</i>	: Rp122.381.412,00
<i>Selling Cost (SC)</i>	: Rp921.600.000,00
Laba kotor/tahun	: Rp105.723.584,79
Laba bersih/tahun	: Rp105.194.966,87
<i>Rate of Return (ROR)</i>	
Sebelum pajak	: 145,92%
Sesudah pajak	: 145,19%
<i>Pay Out Time (POT)</i>	
Sebelum pajak	: 8,0166 bulan
Setelah pajak	: 8,0559 bulan
<i>Break Even Point (BEP)</i>	: 43,29%

DAFTAR PUSTAKA

- Adelita, Hubeis, M., & Kadarisman, D. (2010). Kelayakan dan strategi pengembangan usaha pembudidayaan tanaman hias di kompleks perumahan Bekasi (kasus usaha tanaman hias adenium pada lahan terbatas). *MANAJEMEN IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 5(1), 32-41.
- Ahmad, M., Baba, W.N., Wani, T.A., Gani, A., Shah, U., Wani, S, M., & Masoodi, F.A. (2015). Effect of green tea powder on thermal, rheological, & functional properties of wheat flour and physical, nutraceutical & sensory analysis of cookies. *Journal of food science and technology*, 52(9), 5799-5807.
- Arif, M. (2017). *Perancangan Tata Letak Pabrik*. Deepublish.
- Aydar, E. F., Tutuncu, S., & Ozcelik, B. (2020). Plant-based milk substitutes: Bioactive compounds, conventional and novel processes, bioavailability studies, and health effects. *Journal of Functional Foods*, 70(2020), 103975.
- Badan Standarisasi Nasional. (2015). Air Minum dalam Kemasan. <https://adoc.pub/air-mineral-sni-35532015.html>. Tanggal akses 4 Oktober 2022.
- Badan Standarisasi Nasional. (2020). Gula Kristal Putih. <https://aksesni.bsn.go.id/viewsni/baca/8047>. Tanggal akses 2 November 2022.
- Bank Central Asia. (2022). Deposito Berjangka. <https://www.bca.co.id/id/Individu/produk/simpanan/Deposito-Berjangka>. 19 Desember 2022.
- Betari, B.K. (2021). Pengaruh Shading pada Tanaman *Camellia sinensis var. assamica* yang dibudidayakan di Yogyakarta dan Formulasi Matcha Terhadap Kualitas dan Penerimaan Konsumen, *Skripsi*.
- Dewiasty, E., Setiati, S., Agustina, R., Roosheroe, A. G., Abdullah, M., Istanti, R., & Groot, L. C. d. (2021). Prevalence of lactose intolerance and nutrients intake in an older population regarded as lactase non-persistent. *Clinical Nutrition ESPEN*, 43(2021), 317–321.
- Durdev, P. B., & Maletic, V. (2011). Visual Impact of Graphic Information in the Package. *Proceedings of Informing Science & IT Education Conference (InSITE) 2011*.

- Eveline, J., Santoso, J., & Widjaja, I. (2011). Kajian konsentrasi dan rasio gelatin dari kulit ikan patin dan kappa karagenan pada pembuatan jeli. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 14(2), 98-105.
- European Food Safety Authority. (2011). Scientific opinion on the substantiation of health claims related to beta-glucans from oats and barley and maintenance of normal blood LDL-cholesterol concentrations (ID 1236, 1299), increase in satiety leading to a reduction in energy intake (ID 851, 852). *European Food Safety Authority Journal*, 9(6), 2207.
- Fadhila, A.A., Darwi, W., & Berutu, A.S. (2020). Pertumbuhan miselium pada bibir F2 dan
- Fajar, A., Wijana, S., & Rahmah, N. L. (2013). Pembuatan tablet *effervescent* wortel (*Daucus carota* L.) pada skala ganda. *Jurnal Industria*, 2(3), 141 – 150.
- Fitria, J., Sawitri, H.S.R. (2017). Pengaruh *reward*, insentif, pembagian tugas dan pengembangan karier pada kepuasan kerja perawat di rumah sakit ortopedi Prof. Dr. R. Soewarsoa Surakarta. *BENEFIT Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 2(1), 28-44.
- Food and Drug Administration. 2016. Health Claims: Soluble Fiber from Certain Foods and Risk of Coronary Heart Disease (CHD). <https://www.ecfr.gov/current/title-21/chapter-1/subchapter-B/part-101/subpart-E/section-101.81> . Tanggal akses 3 September 2022.
- Fu'ad, E.N. (2015). Pengaruh pemilihan lokasi terhadap kesuksesan usaha berskala mikro/kecil di kompleks *shopping centre* Jepara. *Media Ekonomi dan Manajemen*, 30(1), 56-67.
- Guo, L., Tong, L. T., Liu, L., Zhong, K., Qiu, J., & Zhou, S. (2014). The cholesterol-lowering effects of oat varieties based on their difference in the composition of proteins and lipids. *Lipids in Health and Disease*, 13(1), 1–10.
- Hariyadi, P. (2014). Desain saniter untuk mesin dan peralatan industri pangan. *FOODREVIEW Inconesia*, 11(1), 34-39.
- Hariyadi, P. (2016). Prinsip kedua desain saniter untuk mesin dan peralatan di industri pangan: terbuat dari bahan-bahan yang sesuai. *FOODREVIEW Indonesia*, 11(4), 44-47.
- Hariyadi, & Hariyadi, R. D. (2009). *Petunjuk sederhana: Memproduksi pangan yang aman*. Dian Rakyat.
- Hirai, M., Yoshikoshi, H., Kitano, M., Wakimizu, K., Sakaida, T., Yoshioka, T., Nitabaru, J., Nakazono, K., Hayashi, M., Maki,

- T. (2008). Production of value-added crop of green tea in summer under the shade screen net: Canopy microenvironments. *Acta Horti*, 797, 411-418.
- Indasari, Y. (2020). Analisis Metode Pemisahan Biaya Tetap dan Biaya Variabel dalam Perhitungan Break Even Point pada PT. Bumi Sarana Beton, Skripsi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah, Makassar.
- Istianah, N., Fitriadinda, H., & Murtini, E. S. (2019). *Perancangan pabrik untuk industri pangan*. UB Press.
- Jakubczyk, K., Kochman, J., Kwiatkowska, A., Kałdunska, J., Dec, K., Kawczuga, D., & Janda, K. (2020). Antioxidant properties and nutritional composition of matcha green tea. *Foods*, 9(483), 1–10.
- Joyce, S. A., Kamil, A., Fleige, L., & Gahan, C. G. (2019). The cholesterol-lowering effect of oats and oat beta glucan: modes of action and potential role of bile acids and the microbiome. *Frontiers in nutrition*, 6(171), 1-15.
- Kaihatu, T. S. (2014). *Manajemen Pengemasan*. Christian, P. (Ed.). Penerbit Andi.
- Kementerian Keuangan Republik Indonesia. (2012). The Regulation of the Chairperson of Capital Market and Financial Institutions Supervisory Agency. <https://www.ojk.go.id/en/kanal/iknb/regulasi/asuransi/peraturan-bapepam/Documents/Pages/Bapepam-Regulation-Concerning-The-Guidelines-to-Calculate-Risk-Based-Minimum-Capital/peraturan-ketua-bapepam-lk-nomor-per-08-bl-2012.pdf>. 19 Desember 2022.
- Kochman, J., Jakubczyk, K., Antoniewicz, J., Mruk, H., & Janda, K. (2021). Health benefits and chemical composition of matcha green tea: A review. *Molecules*, 25(85), 1-11.
- Komes D., Horzic, D., Belscak, A., Ganic, K.K., Vulic, I. (2010). Green tea preparation and its influence on the content of bioactive compounds. *Food Res Int*, 43, 167-176.
- Lakoro, R. (2007). Studi Komunikasi Visual pada Kemasan Makanan Ringan. *Artikel online*. http://personal.its.ac.id/files/pub/2002-ramok_Riset_Ilustrasi_Kemasan_jurnal_IDEA.pdf (diakses 30 November 2022)
- Mahmudah, R. & Atmaja, L. (2012). Pengaruh konsentrasi katalis kalium karbonat pada proses depolimerisasi limbah botol plastik polietilen tereftalat (PET). *Jurnal Sains dan Seni ITS*, 1(1), 4-9.

- Maine, S. 2014. How product packaging affects buying decisions. *Artikel online*. <http://www.creativebloq.com/graphic-design/how-productpackaging-affects-buyingdecisions-91412911> (diakses pada tanggal 30 November 2022).
- Marfuah, S.T., & Hartiyah, S. (2019). Pengaruh modal sendiri, kredit usaha rakyat (KUR), teknologi, lama usaha dan lokasi usaha terhadap pendapatan usaha (studi kasus pada UMKM di Kabupaten Wonosobo). *Journal of Economic, Business and Engineering*, 1(1), 183-195.
- Monica, & Luzar, L. C. (2011). Efek warna dalam dunia desain dan periklanan. *Humaniora*, 2(2), 1084-1096.
- Nugrahani, R. (2015). Peran desain grafis pada label dan kemasan produk makanan UMKM. *Jurnal Imajinasi*, 9(2), 127-136.
- Nurdin, H.S. (2010). Analisis penerimaan bersih usaha tanaman pada petani nenas di desa palaran samarinda. *Jurnal EKSIS*, 6(1), 1267-1266.
- Nurlatifah, S. & Kurniawati, D. (2020). Analisis Pengendalian Internal Piutang Dagang Gula GMP Kemasan 1 kg (Studi empiris Pada CV Mekar Lestari). Seminar Nasional Akuntansi (SENA) III, Universitas Pamulang, 368-378.
- Pallazola, V. A., Davis, D. M., Whelton, S. P., Cardoso, R., Latina, J. M., Michos, E. D., Sarkar, S., Blumenthal, R. S., Arnett, D. K., Stone, N. J., & Welty, F. K. (2019). A clinician's guide to healthy eating for cardiovascular disease prevention. In *Mayo Clinic Proceedings: Innovations, Quality & Outcomes* (Vol. 3, No. 3, p. 251–267). Elsevier Inc.
- Palupi, N. Z., Zakaria, F. R., & Prangdimurti, E. (2007). *Pengaruh pengolahan terhadap nilai gizi pangan*. Departemen Ilmu & Teknologi Pangan IPB.
- Parinduri, L., Hasdiana, S., Purba, P.B., Sudarso, A., Marzuki, I., Armus, R., Rozaini, N., Purba, B., Purba, S., Ahdiyati, M., & Refelino, J. (2020). *Manajemen Operasional: Teori dan Strategi*. Yayasan Kita Menulis.
- Park, J. J., Olawuyi, I. F., Park, G. D., & Lee, W. Y. (2021). Effects of gelling agents and sugar substitutes on the quality characteristics of carrot jelly. *Korean Journal of Food Preservation*, 28(4), 469-479.
- Peraturan Menteri Perindustrian RI Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010. Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices).

- Peters, M. S., Timmerhaus, K. D., & West, R. E. (2003). *Plant Design and Economics for Chemical Engineers* (Vol. 4). McGraw-hill.
- Pujawan, I. N. (2008). *Ekonomi Teknik*. Guna Widya.
- Rachmawati, R. (2011). Peranan bauran pemasaran (*marketing mix*) terhadap peningkatan penjualan (Sebuah kajian terhadap bisnis restoran). *Jurnal Kompetensi Teknik*, 2(2), 143-150.
- Rahastine, M. P. (2018). Analisa makna desain kemasan pada produk teh di Indonesia. *Jurnal Komunikasi*, 9(1), 72-78.
- Rahmania, A. (2018). Pengembangan Sensor Oksigen untuk Deteksi Kebocoran pada Kemasan Pangan (Kerupuk Rambak). *Skripsi*, Fakultas Farmasi, Universitas Jember, Jember.
- Rauan, C.M.T.C., Kindangen, P., & Pondaag, J.J. (2019). Analisis efisiensi tata letak (*layout*) fasilitas produksi PT Tropica Cocoprime Lelema. *Jurnal EMBA*, 7(4), 5466-5475.
- Rohiqi, H., Yusasrini, N.L.A., & Puspawati, D.G.A.K. (2021). Pengaruh tingkat ketuaan daun terhadap karakteristik teh herbal *matcha* tenggulun (*Protium javanicum* Brum.F.). *Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 10(3), 345-356.
- Santoso, I. A. (2011). Serat pangan (*dietary fiber*) dan manfaatnya bagi kesehatan. *Magistra*, 23(75), 35-40.
- Saputra, A.G., Nadhifah, N.K., Ananda, M.N.T., Raharjo, S.T., & Resnawaty, R. (2019). Pelaksanaan kesejahteraan karyawan sebagai wujud corporate social responsibility melalui program BPJS kesehatan. *Prosiding Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(3), 246-251.
- Sari, N.D.K. (2012). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Tebu dalam Pembuatan Gula Pasir di Pabrik Gula Soedhono Kabupaten Ngawi, *Skripsi*, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Sasmitaloka, K. S., Jusnita, N., & Andayani, A. (2015). Analisis Kelayakan Finansial Pendirian Industri Vanilin dengan Bahan Baku Vanili Basah (*Vanilli* spp). *JSEP*, 8(3), 1-8.
- Sembiring, Y.L. (2019). Kualitas dan Aktivitas Antioksidan Permen Jelly Daun Katuk (*Sauropus androgynus* L.Merr), *Skripsi*, Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya, Yogyakarta.
- Septiana, A. (2018). Analisis Laporan Keuangan (Pemahaman Dasar dan Analisis Kritis Laporan Keuangan). Duta Media Publishing.
- 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.
- Setiabudiawan, B., Sitaresmi, M. N., Sapartini, G., Sumadiono, S., Citraresmi, E., Sekartini, R., Putra, A. M., & Jo, J. (2021). Growth patterns of Indonesian infants with cow's milk allergy and fed with soy-based infant formula. *Pediatric Gastroenterology, Hepatology and Nutrition*, 24(3), 316–324.
- Soedirga, L. C., & Marchellin, M. (2021). Physicochemical properties of jelly candy made with pectin from red dragon fruit peel in combination with carrageenan. *Caraka Tani: Journal of Sustainable Agriculture*, 37(1), 1-14.
- Stephen, A. M., Champ, M. M. J., Cloran, S. J., Fleith, M., Van Lieshout, L., Mejbourn, H., & Burley, V. J. (2017). Dietary fibre in Europe: current state of knowledge on definitions, sources, reconstitutions, intakes and relationships to health. *Nutrition research reviews*, 30(2), 149-190.
- Suandari, N.M.R. (2016). Penentuan Kadar (-)-Epigallocatekin Galat (EGCG) dalam Produk Teh Hijau Celup dan Produk Teh Hitam Celup pada Penyeduhan Berulang dengan Metode KCKT, *Skripsi*, Universitas Airlangga, Surabaya.
- Sudiyanto, A., Probowati, D., & Arief, A. A. (2015). Analisis Kelayakan Ekonomi Rencana Penambangan Batu Andesit di Desa Hargorejo, Kabupaten Kulon Progo Daerah Istimewa Yogyakarta. *Prosiding Seminar Nasional ReTII ke-10*, 208-214.
- Sumantri, R. (2022). *Teh Kekinian untuk Usaha*. Kawan Pustaka.
- Sumitro. (2014). Keuntungan dan kelemahan dari setiap jenis struktur organisasi. *Informatika : Jurnal Ilmiah AMIK Labuhan Batu*, 2(2), 35-51.
- Supit, M. & R. Medya (Ed). (2018). *Green Tea*. Erlangga.
- Susteyo, J., Simanjuntak, R.A., & Ramos, J.M. (2010). Perancangan ulang tata letak fasilitas produksi dengan pendekatan *group technology* dan *algoritma blocplan* untuk meminimasi ongkos *material handling*. *Jurnal Teknologi*, 3(1), 75-84.
- Syed, S.J., Gadhe, K.S., & Shaikh R.P. (2020). Studies on quality evaluation of oat milk. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 9(1), 2275-2277.
- Tuso, P. J., Ismail, M. H., Ha, B. P., & Bartolotto, C. (2013). Nutritional update for physicians: plant-based diets. *The Permanente Journal*, 17(2), 61–66.

- Usman, R., & Marta, W. (2019). Visualisasi dan transformasi kemasan makanan tradisional ranah minang dalam analisa pemasaran. *Jurnal Seni Rupa dan Jurusan Desain Universitas Negeri Surabaya*, 373-381.
- Utami, N.D., Hamidah, S., & Lastariwati, B. (2020). Oatmeal cookies sebagai pengganti makanan selingan untuk penderita diet rendah kalori. *Home Economics Journal*, 4(2), 44-48.
- Wahyu, M.K. (2017). Pemanfaatan Pati Singkong Sebagai Bahan Baku *Edible Film*. *Karya Tulis Ilmiah*, Universitas Padjajaran, Jawa Barat.
- Widjaja, W. P. (2017). Pengaruh konsentrasi *jelly powder* terhadap karakteristik minuman jeli ikan lele (*Clarias sp.*). *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 4(3), 197-207.
- Yadav, A., Chandra, R., & Sharma, L. (2021). Nutritional and organoleptic properties of oat milk dessert enriched with paneer and standardized milk. *Asian Journal of Dairy and Food Research*, 40(2), 167–171.
- Yang, J., Wang, P., Wu, W., Zhao, Y., Idehen, E., & Sang, S. (2016). Steroidal saponins in oat bran. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 64(7), 1549–1556.
- Yasuha, J. X. L., & Saifi, M. (2017). Analisis Kelayakan Investasi Atas Rencana Penambahan Aktiva Tetap (Studi Kasus Pada PT Pelabuhan Indonesia III (Persero) Cabang Tanjung Perak Terminal Nilam) (Doctoral dissertation, Brawijaya University).