

## **BAB IX KESIMPULAN**

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

Bentuk usaha	: Perorangan
Lokasi	: Jalan Doho No. 23 Surabaya
Waktu operasi	: 7 (tujuh) jam/hari
Kapasitas produksi	: 100 <i>cup</i> muffin per hari
Jumlah tenaga kerja	: 2 orang
Total modal industri (TCI)	: Rp 35.172.199,67
Biaya produksi total (TPC)	: Rp 254.015.567,60
MARR	: 9,42%

Laju pengembalian modal (ROR):

Sebelum pajak	: 96,62 %
Setelah pajak	: 95,66 %

Waktu pengembalian modal (POT):

Sebelum pajak	: 12,42 bulan
Setelah pajak	: 12,54 bulan

Harga jual produk	: Rp. 10.000,00
Hasil penjualan produk/tahun	: Rp 288.000.000,00
Titik impas/BEP	: 60,02 %

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

## DAFTAR PUSTAKA

- Ambarini. 2003. *Seri Makanan Favorit Muffin*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Apple, J.M. 1990. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Bandung: ITB.
- Bastin, S. 2004. *Cheese Basics*. Lexington: University of Kentucky. Lexington.
- Bennion, E.B. and G.S.T. Bamford. 1997. *The Technology of Cake Making, 6<sup>th</sup> Edition*. India: Chapman and Hall.
- Benson, R.C. 1988. *Muffins. Prosiding Annual Meeting of the American Society of Rotarian Engineers*. Chicago, USA. hal 92-102.
- Bogasari Baking Centre. 2015. *Segitiga Biru*. <http://www.bogasari.com/baking-center/> (Diakses 28 November 2015).
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet and M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Budoyo, E.A.S. 2014. Substitusi Terigu dengan Tepung Labu Kuning terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Muffin. *Skripsi S-1*, Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Calvin, J. 2008. Daya Antimikroba Infusum Kismis terhadap Pertumbuhan *Streptococcus mutans*, In Vitro, *Skripsi-S1*, Universitas Indonesia, Jakarta.
- Charley, H. 1982. *Food Science, Second Edition*. New York: John Willey and Sons.
- Cornel, N. 1985. *Keteknikian Pabrik dalam Suatu Sistem Manajemen Industri*. Jakarta: Akademika Pressindo.
- Departemen Kebijakan Ekonomi dan Moneter. 2016. *Laporan Inflasi*. <http://www.bi.go.id/id/moneter/inflasi/data/Default.aspx> (diakses 5 Maret 2016).
- Hanneman, L.J. 1986. *Bakery: Bread and Fermented Goods*. London: Redwood Burn Limited.
- Hui, Y.H. (Ed). 2006. *Handbook of Food Science, Technology and Engineering Volume 4*. New York: CRC Press.

- Ketaren, S. 2005. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- McWilliams, M. 2001. *Foods: Experimental Perspectives, 4th Edition*. Upper Saddle River, N.J.JJ: Prentice Hall.
- Napitupulu, B.P. 2006. Penggunaan Coklat sebagai Bahan Dekorasi Cake di Hotel, *Jurnal Darma Agung*. 50-59.
- Nunung. 2009. *Rahasia Antigagal Membuat Aneka Kue Populer*. Jakarta: DeMedia.
- 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) (diakses 20 Desember 2015).
- Pratiwi, A. 2010. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pemilihan Lokasi terhadap Kesuksesan Usaha Jasa (Studi pada Usaha Jasa Mikro Kecil di Sekitar Kampus Undip Pleburan), *Skripsi S-1*, Fakultas Ekonomi Universitas Diponegoro, Semarang.
- PT. Perusahaan Listrik Negara (Persero). 2014. *Tarif Dasar Listrik*. Jakarta: PT. Perusahaan Listrik Negara (Persero). <http://www.pln.co.id/> (diakses 20 Desember 2015)
- Pusat Informasi Pasar Uang Bank Indonesia. 2016. *Suku Bunga Deposito*. <http://pusatdata.kontan.co.id/bungadeposito> (diakses 5 Maret 2016).
- Satuhu, S. dan A. Supriyadi. 2008. *Pisang Budi Daya Pengolahan dan Prospek Pasar*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Smith J.C. and Y.H. Hui. 2004. *Food Processing: Principles and Applications*. USA: Blackwell Publishing.
- Stadelman. W.J. and E. Cotteril. 1973. *Egg Science and Technology 2<sup>nd</sup> edition*. Westport, Connecticut: AVI Publishing Company, Inc.
- Stauffer, C.E. 1998. *Principles of Dough Formation, in Technology of Breadmaking* (eds S.P Cauvain and Linda Young), Blackie Academic and Professional. London.
- Sultan, W.J. 1969. *Practical Baking*. Westport: The AVI Publishing Company, Inc.
- Utami, I.I. 2009. *Hubungan antara Pengetahuan Gizin Ibu Mengenai Susu dan Faktor Lainnya dengan Riwayat Konsumsi Susu Selama Masa*

*Usia Sekolah Dasar pada Siswa Kelas 1 SMP Negeri 102 dan SMPI PB Sudirman Jakarta Timur Tahun 2009*, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Indonesia, Jakarta.

- Wade, P. 1988. *Biscuits, Cookies, and Crackers Vol 1: The Principles of the Crafts*. London: Blackie Academic and Professional.
- Wheat Food Council. 2010. *Grains of Truth about Muffins*. <http://www.wheatfoods.org> (28 November 2015).
- Widayat, H.P. 2013. Perbaikan Mutu Bubuk Kakao Melalui Proses Ekstraksi Lemak dan Alkalisasi, *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 5(2):12-16.
- Wignjosoebroto, S. 2003. *Tata Letak Pabrik dan Pemidahan Bahan*. Surabaya: Guna Widya.
- Willyard, M. 2000. Muffin True Technology. *Technical Bulletin, American Institute of Baking* 22(10):16.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yuyun. 2011. *Pisang Crispy dan Kentang Bumbu*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama.