

BAB IX KESIMPULAN

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

Bentuk usaha	: Perorangan
Lokasi	: Jalan Ngagel Jaya Selatan v/6
Waktu operasi	: 6 (enam) jam/hari
Kapasitas produksi	: 52 <i>cup</i> Bika Ambon per hari
Jumlah tenaga kerja	: 2 orang
Total modal industri (TCI)	: Rp. 18.968.680,00
Biaya produksi total (TPC)	: Rp. 138.964.237,10
MARR	: 11,5%

Laju pengembalian modal (ROR):

Sebelum pajak	: 56,91%
Setelah pajak	: 49,02%

Waktu pengembalian modal (POT):

Sebelum pajak	: 18 bulan
Setelah pajak	: 20,7 bulan
Harga jual produk	: Rp. 12.000,00
Hasil penjualan produk/tahun	: Rp. 149.760.000,00
Titik impas/BEP	: 78,37%

2. Usaha “Ipressert” berdasarkan realisasi selama 4 minggu serta evaluasi yang telah dilakukan, berprospek untuk dilanjutkan dan dikembangkan, namun perlu disertai peningkatan pemasaran untuk menjaga keberlangsungan usaha serta dilakukannya solusi lain.

DAFTAR PUSTAKA

- Bank Indonesia. 2015. Kajian Ekonomi dan Keuangan Regional: Laporan Nusantara November 2015. <http://www.bi.go.id/id/publikasi/kajian-ekonomi-regional/laporan-nusantara/Contents/Laporan%20Nusantara%20November%202015.pd> (Diakses 20 Januari 2015).
- Baskoro, A. 2015. Peluang, Tantangan, dan Risiko Bagi Indonesia dengan Adanya Masyarakat Ekonomi ASEAN. <http://crmsindonesia.org/knowledge/crms-articles/peluang-tantangan-dan-risiko-bagi-indonesia-dengan-adanya-masyarakat-ekonomi> (Diakses 9 Oktober 2015)
- Cheetangdee, V. and S. Chaiseri. 2006. Free Amino Acid and Reducing Sugar Composition of Pandan (*Pandanus amaryllifolius*) Leaves, *Kasetsart Journal (Nat. Sci.)* 40 (Suppl.): 67 – 74.
- Davidson, A. 2014. *The Oxford Companion to Food*. United Kingdom: Oxford University Press.
- Deny, S. 2014. *Pertumbuhan Omzet Industri Roti di Atas 10%*. <http://bisnis.liputan6.com/read/2123566/pertumbuhan-omzet-industri-roti-di-atas-10> (Diakses 8 Oktober 2015)
- Eliason, A.C . 1996. *Carbohydrates in Food*. New York: Merceel Dekker Inc.
- Giant Oven. <http://www.oxone-online.com/en/kitchen/microwave-oven/ox-899rc-giant-oven.php> (Diakses 8 Januari 2016)
- Hand Mixer KHM286. <https://www.metroniaga.co.id/katalog-produk-elektronik/katalog-produk-appliances/katalog-produk-perengkapan-dapur/kin-hand-mixer-khm286-krin026> (Diakses 8 Januari 2016)
- Kementerian Perdagangan Republik Indonesia (Kemendag). 2015. *Sosialisasikan MEA, Kemendag Luncurkan AEC Center*. <http://www.kemendag.go.id/id/news/2015/09/29/sosialisasikan-mea-kemendag-luncurkan-aec-center> (Diakses 8 Oktober 2015)

- Kompur Rinnai. <http://rinnai.co.id/product-rinnai/RI-522E> (Diakses 12 Januari 2016)
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti*. eBookPangan.com
- Kulkas Samsung 2 Pintu. <http://didikelektronik.com/kulkas-samsung-2-pintu-type-rt22farbdsa/> (Diakses 12 Januari 2016)
- Matz, S. A. 1999. *Bakery Technology and Engineering*. Wetsport: Pan-tech International
- Moncel, B. 2014. What is Tapioca?. <http://foodreference.about.com/od/Food-Additives/a/What-Is-Tapioca.htm> (Diakses 10 Maret 2016)
- Mudjajanto, E. S. dan L. N. Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Mushet, C. and S. L. Table. 2008. *The Art and Soul of Baking*. New York: Andrews McMeel Publishing
- Nuwamanya, E., Y. Baguma, N. Emmambux, J. Taylor, and R. Patrick. 2010. Physicochemical and Functional Characteristics of Cassava Starch in Ugandan Varieties and Their Progenies, *Journal of Plant Breeding and Crop Science* 2(1), p. 1-11.
- Oven Cosmos CO 980. <https://nendenrahmawati.files.wordpress.com/2013/06/oven-cosmos-co-980.jpg> (Diakses 8 Januari 2016)
- Oyen, L. P. A. dan N. X. Dung. 1999. Plant Resource of South-East Asia No. 19. Essential-Oil-Plant. Bogor: Prosa
- Pakaroti. 2015. *Mendongkrak Popularitas Kue Jajanan Pasar*. <http://pakaroti.com/post/trend-update/latest-trend/mendongkrak-popularitas-kue-jajanan-pasar> (Diakses 8 Oktober 2015).
- Prasetyo, Y. T. 2003. *Instan: Jahe, Kunyit, Kencur, Temulawak*. Yogyakarta: Kanisius.
- Pujawan, I. N. 2008. *Ekonomi Teknik Edisi Kedua*. Surabaya: Duna Widya.

- Rangkuti, F. 2005. *Business Plan: Teknik Membuat Perencanaan Bisnis dan Analisis Kasus*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Rubenthaler, G.L., Y. Pomeranz, and M. L. Huang. 1992 Steamed Bread. IV. Negative Steamer-Spring of Strong Flours, *Cereal Chem* 69: 334-337.
- Singh, R. P., and D.R. Heldman. 2009. *Introduction to Food Engineering 4th edition*. USA: Academic Press.
- Siregar, M. E. S. 2011. *Tinjauan Pustaka*. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/24981/4/Chapter%20II.pdf> (Diakses 16 Maret 2016)
- SNI 01-3556-2000. *Garam Konsumsi Beryodium*. http://sisni.bsn.go.id/index.php/sni_main/sni/detail_sni/3964 (Diakses tanggal 24 Oktober 2015)
- Soemarno. 2007. *Rancangan Teknologi Proses Pengolahan Tapioka dan Produk-produknya*. Malang: Universitas Brawijaya Malang.
- Subarna. 1992. *Baking Technology, Pelatihan Singkat Prinsip-prinsip Teknologi Pangan Bagi Food Inspector*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Suprpti, L. 2005. *Teknologi Pengolahan Pangan Tepung Tapioka dan Pemanfaatannya*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Surhayadi, A. Nugroho, Purwanto S.K., dan M. Faturohman. 2007. *Kewirausahaan: Membangun Usaha Sukses Sejak Usia uda*. Jakarta: Salemba Empat.
- Suryana, A. 2005. Kebijakan Ketahanan Pangan Nasional, *Simposium Nasional Ketahanan dan Keamanan Pangan pada Era Otonomi dan Globalisasi*. Bogor: Faperta IPB
- Sutomo, B. 2012. Mengenal Bumbu Dapur Lebih Dekat. <https://bongks.files.wordpress.com/2012/09/bumbu-dapur-indonesia-dan-eropa.pdf> (Diakses 29 Januari 2016)
- Teknopetra. 2008. *Pengantar MK Mesin Peralatan Pertanian*. <https://teknoperta.wordpress.com/2008/09/18/pengantar-mk-mesin-peralatan-pertanian-2/> (Diakses 12 Januari 2016)

- Timbangan Digital Heles. https://www.tokopedia.com/utamamega/heles-timbangan-dapur-digital-ek3450-baru-dan-murah?utm_source=priceza.co.id&utm_medium=cpc&utm_campaign=premium (Diakses 12 Januari 2016)
- U.S. Wheat Associates. 1983. *Pedoman Pembuatan Kue dan Roti*. Jakarta: Djambatan.
- Wahyono. B. 2012. *Faktor-faktor yang Mempengaruhi Penentuan Lokasi Pabrik*. <http://www.pendidikanekonomi.com/2012/06/faktor-faktor-yang-mempengaruhi.html> (Diakses 1 Desember 2015)
- Yahyono, S. S. 2000. *Kreasi Coklat (Chocolate)*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- YAS. 2015. *Tipe-tipe Pola Aliran Material Pada Perancangan Tata Letak dan Fasilitas*. <http://labpft.bie.telkomuniversity.ac.id/pola.html> (Diakses 1 Desember 2015)
- Zimmerer, T. W., N. M Scarborough, dan D. Wilson. 2009. *Kewirausahaan dan Manajemen Usaha Kecil, Edisi 5*. Jakarta: Salemba Empat.