

BAB IX KESIMPULAN

A. Proses dan Teknik

Lokasi	: Jl. Indrakila no. 34, Surabaya
Hasil Produksi	: Kefir Buah
Lama operasi produksi	8 jam per hari
Kapasitas produksi/hari	: 100 botol (@250mL)
Harga jual produk	: Rp. 10.000,00/pc
Utilitas	
a. Air	: 2,860 m ³ per bulan
b. Listrik	: 143,217 kwh per bulan
c. Elpiji	: 3,58 kg per bulan

B. Manajemen Perusahaan

Bentuk Usaha	: Badan usaha perseorangan (UMKM)
Struktur Organisasi	: Struktur organisasi lini
Jumlah Tenaga Kerja	: 3 orang

C. Aspek Ekonomi

Investasi Modal Tetap (FCI)	: Rp. 35.141.000
Modal Kerja (WCI)	: Rp. 76.559.826,70
Modal Investasi (TCI)	: Rp. 111.700.826,70
Biaya Produksi (MC)	: Rp. 148.001.341,70
Biaya umum (GE)	: Rp. 14.637.495,33
Biaya Produksi Total (TPC)	: Rp. 142.067.168,90
Biaya Variabel (VC)	: Rp. 79.731.841,70
Biaya Tetap (FC)	: Rp. 62.269.500
Laju Pengembalian Modal (ROR)	
Sebelum Pajak	: 87,67 %

Sesudah Pajak : 86,80 %

Waktu Pengembalian Modal (POT)

Sebelum Pajak : 13,37 bulan

Sesudah Pajak : 13,51 bulan

Hasil penjualan produk/tahun : Rp. 240.000.000,00

Titik Impas (BEP) : 46,95 %

D. Evaluasi Usaha *Toccharo* Kefir Buah

Usaha *Toccharo* kefir buah yang sudah direalisasikan selama dua bulan dengan evaluasi yang telah dilakukan, berprospek untuk dilanjutkan dan dikembangkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Arbangi, Z., T. Setyawardani, dan M. Sulistyowati. 2014. Jumlah Bakteri Asam Laktat (Bal), Mikroba, dan Kadar Air Kefir Susu Kambing dengan Konsentrasi Biji Kefir dan Waktu Fermentasi Berbeda, *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 2(1): 87-93.
- Ashurst, P. R. Packaging and the Shelf Life of Water and Carbonated Drinks, (dalam *Food Packaging and Shelf Life*, G. L. Robertson, Ed), Singapore: CRC Press.
- Beshkova, D.M., E.D. Simova, G.I. Frengova, Z.I. Simov, and Zh.P. Dimitrov. 2002. Production of Volatile Aroma Compounds by Kefir Starter Cultures. *International Dairy Journal*. 13: 529-535.
- Chandan R. C. dan K. M. Shahani, 1993. *Yogurt*. In: *Dairy Science and Technology Handbook*. 2. *Product Manufacturing*. Y. H. Hui, Ed. VCH, Pub., Inc., USA.
- De La Cruz Medina, J. and Gracia, H.S. 2005. Pineapple: Post-harvest Operations, Food and Agriculture Organization of the United Nations, pp. 1-38. <http://www.fao.org/3/a-ax438e.pdf>. (24 Oktober 2016)
- Earle, R.L. 1983. Unit Operations in Food Processing. New York: Pergamon Press.
- Edwards, W.P., (Ed). 2007. *The Science of Bakery Products*. Cambridge: The Royal Society of Chemistry.
- Elsaid, N. M., A. E. Okasha, and A. A. Abdelghaly. 2013. Defining and Solving the Organizational Structure Problems to Improve the Performance of Ministry of State for Environmental Affairs – Egypt, *International Journal of Scientific and Research Publications*. 3(10):1.
- Farnworth, E.R. 2005. Kefir – a complex probiotic, *Food Science and Technology Bulletin: Functional Foods*. 2 (1) : 1–17.
- Hatten, T. S. 2011. *Small Business Management: Entrepreneurship and Beyond*. USA: South-Western Cengage Learning.
- Heragu, S.S. 2006. *Facilities Design*. Louisville: iUniverse, Inc.

- Hui, Y. H. 1993. *Dairy Science and Technology Handbook Volume 2: Product Manufacturing*. New York: VCH Publishers, Inc.
- Idawati, N. 2012. *Budidaya Buah Naga Hitam*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Kosikowski, F., dan Mistry, V. V. 1997. *Cheese and Fermented Milk Foods* (3rd). Wetsport, Conn.: F.V. Kosikowski.
- Kunaepah, U. 2008. Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi Glukosa terhadap Aktivitas Antibakteri, Polifenol Total dan Mutu Kimia Kefir Susu Kacang Merah, *Skripsi S-1*, Universitas Diponegoro, Semarang. <https://core.ac.uk/download/pdf/11717289.pdf>
- Kustanti, I. 2012. Otomatisasi Proses Mixing Pada Susu Pasteurisasi, *Tugas Akhir*, Jurusan Teknik Elektro, Universitas Brawijaya, Malang. <http://maulana.lecture.ub.ac.id/files/2012/12/Mixer-Ika-Kustanti.pdf>
- Maryana, D. 2014. Pengaruh Penambahan Sukrosa terhadap Jumlah Bakteri dan Keasaman *Whey* Fermentasi dengan Menggunakan Kombinasi *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus acidophilus*, *Skripsi S-1*, Fakultas Peternakan, Universitas Hassanudin, Makassar. <http://repository.unhas.ac.id/bitstream/handle/123456789/9073/SKripsi%20DWI%20MARYANA.pdf?sequence=1>
- Montana, P. and B. Charnov. 1993. Management: A Streamlined Course for Students and Business People, *Barron's Business Review Series*, 1: 155-169.
- Munasir, A dan N.E. Styawati. 2013. Pengaruh Lama Fermentasi *Trametes*, sp. terhadap Bahan Kering, Kadar Abu, dan Kadar Serat Kasar Daun Nenas Varietas *Smooth cayene*, *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. <http://digilib.unila.ac.id/id/eprint/1137>.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 78. 2015. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 78 tentang Pengupahan. <https://www.ekon.go.id/hukum/download/1905/1350/pp-nomor-78-tahun-2015.pdf> (6 November 2016).
- Peters, M. S. dan K. D. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers*. New York: Mc Graw-Hill.Inc.
- Pratiwi, V. 2013. Pengujian Angka Kapang/ Khamir pada Roti di Pasaran, *Tugas Akhir*, Universitas Sumatra Utara, Medan. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/52288/3/Chapter%20II.pdf> (29 Mei 2016).

- Pujawan, I.N. 2008. *Ekonomi Teknik Edisi Kedua*. Surabaya: Guna Widya.
- Purbasari, N. D.R.H.Agustinus, dan S. Wasito. 2013. Pengaruh Konsentrasi Biji Kefir dan Waktu Fermentasi terhadap Viskositas dan Penilaian Organoleptik Kefir Susu Kambing, *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1(3): 1021-1029.
- Rahman, A., S. Fardiaz, W. P. Rahaju, Suliantari, dan C.C. Nurwitri. 1992. *Bahan Pengajar Teknologi Fermentasi Susu*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Sabokbar, N. and F. Khodaiyan. 2015. Characterization of Pomegranate Juice and Whey Based Novel Beverage Fermented by Kefir Grains, *J Food Sci Technol*. 52(6):3711-3718.
- Sawitri, M.E. 2011. Kajian Konsentrasi Kefir Grain dan Lama Simpan Dalam Refrigerator Terhadap Kualitas Kimiawi Kefir Rendah Lemak, *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan*, 21 (1), 24-30.
- Simova, E., D. Beshkova, A. Angelov, Ts. Hristozova, G. Frengova, and Z. Spasov. 2002. Lactic Acid Bacteria and Yeasts In Kefir Grains and Kefir Made from Them, *Journal of Industrial Microbiology & Biotechnology*. 28: 1–6.
- Slot, R. dan G. H. Minnaar. 1995. *Dasar-dasar Ekonomi Perusahaan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Sumiasri, N., J. Rijadi, dan D. Priadi. 2006. Variasi Jenis dan Kultivar Mangga di Madiun dan Sekitarnya; Pengembangan dan Permasalahannya, *Biodiversitas*. 7(1): 39-43.
- Susilorini, T. E. dan Sawitri, M. E. 2007. *Produk Olahan Susu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Tambunan, C.D. 2014. Penetapan Kadar Kalsium dan Fosfor dalam Buah Naga Daging Merah (*Hylocereus costaricensis*) dan Buah Naga Daging Putih (*Hylocereus undatus*). <http://repository.usu.ac.id/handle/123456789/41400> (25 Oktober 2016)
- Wijaningsih, W. 2008. Aktivitas Antibakteri In Vitro dan ifat Kimia Kefir Susu Kacang Hijau (*Vigna radiata*) oleh Pengaruh Jumlah Starter dan Lama Fermentasi, *Tesis*, Magister Gizi Masyarakat, Universitas Diponegoro, Semarang. http://eprints.undip.ac.id/17777/1/Wiwik_Wijaningsih.pdf

- Wuryanti, S. 2006. Neraca Massa dan Energi, *Bahan Pengajaran*, Jurusan Teknik Konversi Energi, Politeknik Negeri Bandung, Bandung.
- Wszolek, M., B. Kupiec-Teahan, H.S. Guldager, dan A.Y. Tamime. 2006. *Fermented Milks*. UK: Blackwell Publishing Company.
- Zugarramurdi, A., M. A. Parin and H. M. Lupin. 1995. *Economic Engineering Applied to the Fishery Industry*. Denmark: Food and Agriculture Organization of the United Nation.