

BAB IX

KESIMPULAN

1. Usaha *Green Tea Jelly Drink* “COOL O’ FRESH” berdasarkan analisa faktor teknis dan ekonomi layak untuk dilanjutkan dan dikembangkan dengan alasan sebagai berikut:

Bentuk usaha	: Perorangan
Lokasi	: Jalan Sidosermo Indah X no. 22
Waktu operasi	: 5 (lima) jam/hari
Kapasitas produksi	: 100 botol per hari
Jumlah tenaga kerja	: 2 orang
Total modal industri (TCI)	: Rp 19.472.560,00
Biaya produksi total (TPC)	: Rp 144.201.861,10
MARR	: 15,62%

Laju pengembalian modal (ROR):

Sebelum pajak	: 122,21%
Setelah pajak	: 121,00%

Waktu pengembalian modal (POT):

Sebelum pajak	: 9,1 bulan
Setelah pajak	: 9,2 bulan
Harga jual produk	: Rp. 7.000,00
Hasil penjualan produk	: Rp 14.112.000,00 (1 bulan)
Jumlah produk yang terjual	: 101 botol per hari
Titik impas/BEP	: 62,79%

2. Usaha *Green Tea Jelly Drink* “COOL O’ FRESH” berdasarkan realisasi selama satu bulan serta evaluasi yang telah dilakukan, berprospek untuk dilanjutkan dan dikembangkan. Namun perlu disertai dengan

peningkatan efisiensi produksi untuk menjaga keberlangsungan usaha dan peningkatan harga jual karena nilai BEP yang mendekati 70% jika diterapkan untuk perusahaan makanan maka tidak *visible*.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, D.S. 2008. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Tripotassium Citrate terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Jelly Drink, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Annisyah, E.M. 2013. *Tata Letak Produk (Product Layout)*. <http://digilib.ittelkom.ac.id/> (23 September 2015)
- Assauri, S. 1980. *Management Produksi*. Jakarta : Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Astarini. 2010. *Deskripsi Tanaman Jeruk Nipis*. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/31674/4/Chapter%20II.pdf> (1 Desember 2015).
- Bubnis, W.A. 2000. *Carrageenan*. <http://www.fmcbiopolymer.com/> (25 September 2015).
- Chaplin, M. 2007. *Carrageenan*. <http://www.isbu.ac.uk/water/hycar.html> (20 September 2015).
- Dieter, G.E. 1987. *Metallurgi Mekanik* (terjemahan Sriati, D.). Jakarta : Erlangga.
- Fennema, O.R. 1976. *Principle of Food Science*. New York : Marcel Dekker Inc.
- Handoko, T.H. 1997. *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: BPFE.
- Hariana, Arief. 2006. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*. Jakarta : Penebar Swadaya. Hlm. 73-74.
- Kushiyama. 2009. Review of The Therapeutic Effects of *Camellia sinensis* (Green Tea) on Oral and Periodontal Health. *Journal of Medicinal Plants Research*. Vol. 5(23), pp. 5465-5469
- LG Electronics. 2015. *Lemari Es*. <http://www.lg.com/id/lemari-es> (15 September 2015)
- Luthana, Y. K. 2008. *Jelly Drink*. <http://www.yis'sFOOD.entertaining.html>. (25 September 2015).
- Machfud dan Y. Agung. 1990. *Perancangan Tata Letak pada Industri Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.

- Noer, H. 2006. Hidrokoloid dalam Pembuatan Jelly Drink. *Majalah Food Review*. Vol .1 Edisi 2 Maret 2006.
- 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 (30 September 2015).
- Pratiwi, A. 2010. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pemilihan Lokasi terhadap Kesuksesan Usaha Jasa (Studi pada Jasa Usaha Jasa Mikro-Kecil di Sekitar Kampus Undip Pleburan). *Skripsi S-1*, Fakultas Ekonomi, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Pujawan, I.N. 2008. *Ekonomi Teknik, Jilid 1, Cetakan ke-3*. Surabaya : Guna Widya.
- Rinnai. 2015. *Kompas*. <http://www.rinnai.co.id>. (15 September 2015)
- Rostita. 2008. *Sehat, Cantik dan Penuh Vitalitas Berkat Lidah Buaya*. Edisi 1. Bandung : Qanita PT Mizan Pustaka.
- Setyorini, B.H. 2008. Evaluasi Variabel Makroekonomi dalam Transisi Rating Kredit dengan Macro Simulation Approach (Studi Kasus : PT. Bank BHS). *Tesis*. Jakarta : Universitas Indonesia.
- Singh, R.P. and D.R. Heldman. 2009. *Introduction to Food Engineering, 4th edition*. USA: Academic Press.
- Sudarto, Y. 1997. *Lidah Buaya*. Yogyakarta : Kanisius.
- Sunoko. 2007. Efisiensi Dalam Produksi Mie Instan. *Majalah Foodreview*. Vol. II Edisi 8 Agustus 2007.
- Supardi dan S. Anwar. 2002. *Dasar - dasar Perilaku Organisasi*. Jogjakarta : UII Press.
- Suparmo dan Sudarmanto. 1991. *Proses Pengolahan Gula Tebu*. Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Tuminah, Sulistyowati. 2004. Teh (*Camellia sinensis* O.K. var *Assamica* (Mast) sebagai salah satu Sumber Antioksidan. *Majalah Cermin Dunia Kedokteran*. No. 14, Hlm. 52-54.
- Watanabe, M., Y. Fukushima, T. Ohie, Y. Yonekawa, K. Yonemoto, H. Aizawa, Y. Mori, M. Takeuchi, M. Hasegawa, C. Taguchi, and K. Kondo. 2009. Coffee and Green Tea As a Large Source of Antioxidant Polyphenols in the Japanese Population. *Journal Agricultural Food Chemistry*. Vol. 57 (4), pp. 1253–1259.