

BAB IX KESIMPULAN

1. Usaha *thai tea* “MOOMIN” berdasarkan analisa faktor teknis dan ekonomi layak untuk didirikan dengan ketentuan sebagai berikut:

Kategori usaha	: Usaha Mikro Kecil Menengah
Lokasi	: Graha Famili Utara Blok D No. 40 A
Waktu operasi	: 8 (delapan) jam/hari
Kapasitas produksi	: 100 botol per hari
Jumlah tenaga kerja	: 3 orang
Total modal industri (TCI)	: Rp 32.930.687,-
Biaya produksi total (TPC)	: Rp 264.370.796,-
MARR	: 25,00%

Laju pengembalian modal (ROR):

Sebelum pajak	: 144,63%
Setelah pajak	: 135,16%

Waktu pengembalian modal (POT):

Sebelum pajak	: 8 bulan 18 hari
Setelah pajak	: 8 bulan 19 hari

Harga jual produk	: Rp. 13.000,-
Hasil penjualan produk/tahun	: Rp 312.000.000,-
Titik impas/BEP	: 55,57 %

2. Usaha *thai tea* “MOOMIN” berdasarkan realisasi selama dua bulan serta evaluasi yang telah dilakukan, berprospek untuk dilanjutkan dan dikembangkan, namun perlu dilakukan pengenalan produk lebih luas agar dikenal oleh masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Aries, R. S. and Newton R. D, 1995. *Chemical Engineering Cost Estimation*. New York: McGraw-Hill Book Company, Inc.
- BSN. 2001. *Standar Nasional Indonesia Gula Kristal*. SNI 3140.3:2001
- BSN. 2006. *Standar Nasional Indonesia Air Minum dalam Kemasan*. SNI 01-3553-2006.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., and Wotton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Gail, Fisher. 2009. Carrageenan Effect On The Water Retention And Texture in Process Turkey Breast, *Thesis S-2*, The State University of New Jersey, New Jersey.
- Glicksman. 1983. *Food Hydrocolloid*. Boca Raton: CRC Press.
- Hartoyo, Arif. 2003. Teh dan Khasiatnya bagi Kesehatan. Yogyakarta: Kanisius, hal. 11, 13.
- Herawati, H dan Nurbaeti, B. 2010. Nilai Fungsional Beberapa Komponen Aktif yang Terkandung dalam Teh, *Jurnal Pangan Fungsional*. 8(2):53-57.
- Imeson, A. 2010. *Food Stabilisers, Thickeners, and Gelling Agents*. Oxford: Blackwell Publishing Ltd. 39.
- Direktorat Jenderal Tanaman Perkebunan. 2014. Statistik Perkebunan Indonesia (Teh) 2013- 2015. Dari <http://ditjenbun.pertanian.go.id>. Diakses 1 Oktober 2016.
- Kaihatu, T. 2014. *Manajemen Pengemasan*. Yogyakarta : ANDI.
- Kementerian Energi Dan Sumber Daya Mineral. 2011. Konversi Minyak Tanah Ke LPG Lebih Murah Lebih Bersih. <http://esdm.go.id/berita/323-energi-baru-dan-terbarukan/2846->

energi-suryadan-pengembangannya-di-indonesia.html. (02 April 2017).

- Khanongnuch, C., K., Unban, A. Kanpiengjai and C. Saenjum. 2017. Recent research advances and ethno-botanical history of miang, a traditional fermented tea (*Camellia sinensis* var. *Assamica*) of northern Thailand. *J. Ethn. Food*, 4: 135-144.
- Koswara, S. 2009. *Teknologin Pengolahan Susu*. eBookPangan.com. (<http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/TEKNOLOGI-PENGOLAHAN-SUSU.pdf>)
- Peters, M.S. and Timmerhaus, K.D. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers, Fourth Edition*. Singapore: McGraw-Hill, Inc.
- Phromrukachat, S., N., Tiengburanatum and J. Meechul. 2010. Assesment of active ingredients in pickled tea. *Asian J. Food Agro-Ind*, 3:312-8
- Priyanto, G. 1988. *Teknik Pengemasan Bahan Makanan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Pujawan, I.N. 2004. *Ekonomi Teknik Edisi Kedua*. Surabaya: Guna Widya Standar Nasional Indonesia. SNI-0222-1995. *Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Sugiyanto, C. (2007). "Permintaan Gula di Indonesia". *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, Vol. 8, No. 2, Desember 2007, hal 113-127.
- Sujayanto, G. 2008. *Khasiat Teh untuk Kesehatan dan Kecantikan*. Jakarta: Flona Serial.
- Tamang, J.P. 2012. *Handbook of plant-based fermented food and beverage technology*. USA: CRC Press.
- Therkelsen, G. H. 1993. *Carrageenan: Industrial Gums Polysaccharides and Their Derivatives*. San Diego: Academic Press, Inc.
- Thorpe. 1974. *Thorpe's Dictionary of Applied Chemistry*. Vol XI. Fourt Ed. Longmans Green and Company. London

- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Yani, M., E. Warsiki, dan N. Wulandari. 2014. Penilaian Daur Hidup Botol PET (Polyethylena Terephtalate) pada Produk Minuman Life Cycle Assessment (LCA) of PET (Polyethylena Terephtalate) Bottles for Drinking Product. *Jurnal Bumi Lestari*, Vol 13(2): 307-317