

BAB IX

KESIMPULAN

Berdasarkan dari berbagai analisa faktor teknis dan faktor ekonomi, usaha “Beef Jerky” yang direncanakan sudah layak untuk didirikan dan dioperasikan, dengan beberapa uraian sebagai berikut:

Bentuk perusahaan : Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah

Lokasi : Jalan Pucang Jajar No. 52, Surabaya

Lama operasi : 8 (delapan) jam/hari

Kapasitas produksi : 150 kemasan/hari

Jumlah tenaga kerja : 5 (lima) orang

Total Capital Investment (TCI) : Rp 114.337.923,00

Fixed Capital Investment (FCI) : Rp 51.306.000,00

Work Capital Investment (WCI) : Rp 63.056.923,00

Total Production Cost (TPC) : Rp 1.079.414.902,00

Manufacturing Cost (MC) : Rp 787.972.879,00

General Expense (GE) : Rp 291.442.023,00

Selling Cost (SC) : Rp 1.333.800.000,00

Laba kotor/tahun : Rp 254.385.098,00

Laba bersih/tahun : Rp 253.113.173,00

MARR : 15%

Rate of return (ROR)

– Sebelum pajak : 222,49%

– Setelah Pajak : 221,37%

Pay Out Time (POT)

– Sebelum pajak : 5 bulan 10 hari

– Setelah pajak : 5 bulan 11 hari

Break Even Point (BEP) : 57,81%

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, S. 2004. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Univeritas Indonesia.
- Badan Pusat Statistiktik. 2019. *Statistik Indonesia Tahun 2019*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 2908:2013. Dendeng Sapi. https://kupdf.net/download/sni-2908-2013-dendeng-sapi_59c0c31508bbc5f823686fb0_pdf (10 Januari 2020).
- Desmond, E. 2006. Reducing Salt: A Challenge for The Meat Industry, *Meat Science*, 74(1): 188–196.
- Evanuarini, H. dan Huda. 2011. Quality of Dendeng Giling on Different Sugar Addition, *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan*. 21(2):7-10.
- Fahirah, F. 2010. Sistem Utilitas Pada Kontruksi Gedung. *Jurnal SMARTek*, 8(2): 97 - 106.
- Googlemap. 2019. Peta Lokasi Jalan Pucang Jajar No. 52, Surabaya Available at <http://maps.google.co.id/> (19 Desember 2019).
- Halid, A.S. dan A. Rahim. 2018. Sifat Fisik, Kimia dan Aktivitas Antioksi dan Abon Daging Ayam di Kota Palu. *Jurnal Agroland*, 25(2): 154–163.
- Handayani, P.A. dan E.R. Juniarti. 2012. Ekstraksi Minyak Ketumbar (Coriander Oil) dengan Pelarut Etanol dan n-Heksana, *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*. 1(1): 1-7.
- Handoko, T.H. 1996. *Manajemen Personalia dan Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta, BPFE
- Heri M.K. dan M. Lukman. 2007. Pendampingan Penerapan Diversifikasi Produk Gula Kelapa / Merah Kemasan Kecil, *Jurnal Dedikasi*, 4:73-81.
- Huda, S. dan S.Naviah. 2019. Pembuatan Abon Daging Sapi Hygienis di Kelurahan Darmo Kota Surabaya Jawa Timur. *Jurnal Abadimas AdiBuana*, 3(1): 53–58.
- Ina, Y.T., Widiyanto, dan V.P. Bintoro. 2019. Sifat Fisikokimia Dendeng Sapi yang Direndam dalam Gula-Kelapa dan madu, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 8(1): 13-16.

- Kaltsum, U., H. Idrus. dan K.S. Firdausi. 2014. Pengaruh Penambahan Minyak Goreng Hewani Pada Minyak Sawit Terhadap Perubahan Sudut Polarisasi. *Berkala Fisika*, 17(3): 109–114.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Praktis Pengolahan Daging. Ebook Pangan. <http://tekpan.unimus.ac.id/wpcontent/uploads/2013/07/TEKNOLOGI-PRAKTIS-PENGOLAHAN-DAGING.pdf> (12 Agustus 2019).
- Lukistyowati, L. Windarti, Morina, A. Isnansetyo, dan Kurniasih. 2008. Efektivitas Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum*) Untuk Mencegah dan Mengobati *Motile Aeromonas Septicemia* (MAS) Pada Ikan Mas (*Cyprinus carpio*). *Jurnal Perikanan*, 10 (1): 11-19.
- Mardiyanto, T.C., A. Sutanto, dan R. Endrasari. 2015. *Pengolahan Dendeng "Vegie"*. Semarang: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Martina, A. dan J.R. Witono. 2014. Pemurnian Garam dengan Metode Hidroekstraksi Batch, *Laporan Penelitian*, Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Katolik Parahyangan, Bandung.
- Maulana, Y. S. 2018. Analisis Faktor - Faktor yang Mempengaruhi Pemilihan Lokasi Pabrik PT. Sung Chang Indonesia Cabang Kota Banjar. *Jurnal Ilmiah Administrasi Bisnis*. 2(2): 211-221.
- Miller, I.J., and L. M. Bartoshuk. 1991. *Taste Perception, Taste Bud Distribution, and Spatial Relationships* (pp. 205-33). New York: Raven Press.
- Mollah, K. 2016. Analisa *Break Even Point* dan *Net Present Value* Berdasarkan Input Tarif yang Berlaku di Klinik Kesehatan Al Jadid Surabaya. *Jurnal IPTEK*. 20(2): 21-28.
- Nuraniza, B.P. Lapanporo, dan Y. Arman. 2013. Uji Kualitas Minyak Goreng Berdasarkan Perubahan Sudut Polarisasi Cahaya Menggunakan Alat Semiautomatic Polarymeter. *Jurnal Prisma Fisika*, 1(2):87-91.
- Nusa, C.P. 2017. Indeks Glikemik Gula Kelapa Cetak, Kristal, dan Cair, *Skripsi S-1*, Fakultas Ekologi Manusia IPB, Bogor.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. (2009). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Elex Media Komputindo

- Peters, M.S. and K.D. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers*. New York: McGraw-Hill, Inc.
- Prabowo, H. 2006. *Dasar-Dasar Pengolahan dan Pengawetan Daging*. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana.
- Prayitno, A.H., D.P.A. Saputra, A. Kurniati., H Widyastuti., R.R. Utami, Soeparno, dan Rusman. 2013. Pengaruh Metode Pembuatan dan Pengeringan yang Berbeda terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Dendeng Daging Kelinci. *Buletin Peternakan*, 36(2): 113-121.
- Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Purnomo, H. 1997. Studi tentang Stabilitas Protein Daging Kering dan Dendeng selama Penyimpanan. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Rahayu, D.I., Sutawi, dan E.S. Hartatie. 2016. Aplikasi Bahan Tambahan Pangan (BTP) Alami Dalam Proses Pembuatan Produk Olahan Daging Di Tingkat Keluarga. *Jurnal Dedikasi*, 13: 69–74.
- Riyanto, J., Lutojo, dan D.M. Barcelona. 2015. Kinerja Reproduksi Induk Sapi Potong pada Usaha Peternakan Rakyat di Kecamatan Mojogedang. *Sains Peternakan*, 13(2): 73-79.
- Ruusunen, M., M. Simolin and E. Pulanne. 2001. The Effect of Fat Content and Flavor Enhancers on The Perceived Saltiness of Cooked ‘Bologna-Type’ Sausages. *Journal of Muscle Foods*, 12(2): 107–120.
- Singh, R.P. and D.R. Heldman. 2009. *Introduction to Food Engineering* Fourth Edition. Elsevier: USA.
- Suhardianto, A. dan A. Susanto. 2009. Kajian Tingkat Konsumsi Berbagai Jenis Daging Sebagai Sumber Protein Hewani di Indonesia (Sebagai Bahan Revisi BMP penanganan dan Pengolahan Hasil Peternakan (PANG4313)). (laporan hasil penelitian). Banten: Bidang Pengayaan Bahan Ajar LPPM, Universitas Terbuka.
- Setyanto, N., R. Himawan, D. Zefry, Y. Arifianto, P.Rina, dan N. Kurnia. 2012. Perancangan Alat Pengering Mie Ramah Lingkungan. *Jurnal Rekayasa Mesin*, 3(3): 411–420.
- Soeparno, 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan Ketiga. Gadjah Mada University Press Yogyakarta.
- Tokopedia. 2019. *Spesifikasi Peralatan*. <https://www.tokopedia.com/>

- Veerman, M., Setiyono, dan Rusman. 2015. Pengaruh Metode Pengeringan Dan Konsentrasi Bumbu Serta Lama Perendaman Dalam Larutan Bumbu Terhadap Kualitas Kimia Dendeng Babi. *Buletin Peternakan*, 37(1):34-40.
- Winangsih, E. Prihastanti. dan Sarjana, P. 2013. Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kualitas Simplisia Lempuyang Wangi (*Zingiber aromaticum L*). *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, 21(1): 19–25.