

BAB IX

KESIMPULAN DAN SARAN

9.1. Kesimpulan

Hasil analisa ekonomi usaha *nugget* “Chic Chop” menunjukkan bahwa usaha tersebut layak untuk dijalankan dengan ketentuan sebagai berikut:

Kelompok Usaha	: UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah)
Lokasi	: Jalan Dinoyo Tangsih I no. 5, Kec. Tegalsari, Kel. Keputran, Surabaya.
Waktu Operasi	: 5 jam kerja/ hari
Kapasitas Produksi	: 416 kemasan/ hari
Jumlah Tenaga Kerja	: 3 orang
Total Modal Industri (TCI)	: Rp. 345.130.463,00
Biaya Produksi Total (TPC)	: Rp. 601.933.465,30
Harga Produk Produksi (HPP)	: Rp. 4.401,16
MARR	: 12,87%
Laju Pengembalian Modal (ROR)	: 71,48% (Sebelum Pajak) : 71,12% (Setelah Pajak)
Waktu Pengembalian Modal (POT)	: 16 bulan 20 hari (Sebelum Pajak) : 16 bulan 22 hari (Setelah Pajak)
Harga Jual Produk/Kemasan	: 8.500 rupiah
Harga Penjualan Produk/tahun	: Rp. 848.640.000,00
Titik Impas (BEP)	: 44,28%

9.2. Saran

Usaha *nugget* “Chic Chop” perlu dikembangkan formulasinya dan dilakukan pengenalan produk lebih luas lagi agar lebih dikenal masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Albert, A., A. Salvador, G. Hough, dan S. Fritzman. 2013. Influence of Outer Layer Formulation on the Sensory Properties of Microwaved Breaded Nuggets, *International Journal of Food Properties*. 17(4): 829-841.
- Amagase, H., B.L. Petesch, H. Matsuura, S. Kasuga, dan Y. Itakura. 2006. Intake of Garlic and Its Bioactive Components, *The Journal of Nutrition*. 131: 955-962.
- Amertaningtyas, D. 2000. Kualitas Nuggets Daging Ayam Broiler dan Ayam Petelur Afkir dengan Menggunakan Tepung Tapioka dan Tapioka Modifikasi serta Lama Pengukusan yang Berbeda, *Program Pasca Sarjana*. Universitas Brawijaya, Malang.
- Aries, R.S., and Newton, R.d. 1995. Chemical Engineering Cost Estimation. New York: McGraw Hill Company.
- Arif, M. 2017. Perancangan Tata Letak Pabrik. Yogyakarta: Deepublish
- Aryanta, I. W. R. 2019. Bawang Merah dan Manfaatnya bagi Kesehatan, *E-Jurnal Widya Kesehatan*. 1(1).
- Astari, R., dan O. F. Jin. 2018. Pengaruh Perubahan Rencana Konstruksi terhadap Sistem Operasional Hotel, *Jurnal Muara Sains, Teknologi, Kedokteran, dan Ilmu Kesehatan*. 2(1): 59-66.
- Astawan. 2009. Tepung Tapioka, Manfaatnya dan Cara Pembuatannya. Jakarta: Penebar Swadaya
- Aswar. 2005. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis Sp.*), *Skripsi S-1*, Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Institut, Pertanian Bogor, Bogor.
- Ayodya, W. 2010. Cara Jitu Hitung Modal Usaha. . Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Badan pusat statistic. 2017. Ringkasan Eksekutif Pengeluaran Indonesia dan Provinsi Berdasarkan Hasil Susenas September 2016. Jakarta: BPS.
- Badan Pusat Statistik. 2020. Produksi Daging Ayam Buras Menurut Provinsi Tahun 2009-2019. <https://www.bps.go.id/dynamictable/2015/12/22%2000:00:00/1058/prod-uksi-daging-ayam-buras-menurut-provinsi-2009-2018.html> (14 April 2020).
- Badan Pusat Statistik. 2020. Proyeksi Penduduk Kota Surabaya Menurut Jenis Kelamin dan Kelompok Umur Tahun 2019. <https://surabayakota.bps.go.id/dynamictable/2018/04/18/23/proyeksi-penduduk-kota-surabaya-menurut-jenis-kelamin-dan-kelompok-umur-tahun-2019.html> (14 April 2020).

- Bambang, A.M. 2003. *Pemotongan & Penanganan Daging Ayam*. Yogyakarta: Kanisius
- Bank Central Asia. 2020. Suku Bunga Simpanan. <https://www.bca.co.id/individu/sarana/kurs-dan-suku-bunga/suku-bunga-simpanan> (30 Mei 2020)
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet., dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Cahyono, B. 2002. Wortel Teknik Budi Daya Analisis Usah Tani. Yogyakarta: Kanisius
- Considine. 1982. Food and Food Production Encyclopedia. New York: Van Nostrand Reinhold Company.
- Data Komposisi Bahan Pangan. 2018. Kool Kembang. <http://panganku.org/id-ID/view> (14 April 2020).
- Data Komposisi Bahan Pangan. 2018. Wortel. <http://panganku.org/id-ID/view> (14 April 2020).
- Direktorat Gizi Department Kesehatan RI. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta: Penerbit Bhatara
- Fellows, J. P. 2000. Food Processing Technology : Principles and Practise. England: Woodhead.
- Gardjito, M., A. Djuwardi, dan E. Hermayani. 2013. Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Hardiman, I. dan Asmoro, Y. 2013. Seri Teknik Memasak: Makanan Serba Goreng. Jakarta: PT. Gramedia.
- Harris, R.S., and E. Karmas. 1989. Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan. Bandung: ITB-Press.
- Irfan, M. 2013. Respon Bawang Merah (*Allium ascalonicum* L.) terhadap Zat Pengatur Tumbuh Dan Unsur Hara, *Jurnal Agroteknologi*. 3(2): 35-40.
- Jasasila. 2017. Peningkatan Mutu Pemeliharaan Mesin Pengaruhnya terhadap Proses Produksi pada PT. Aneka Bumi Pratama (ABP) di Kabupaten Batanghari, *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*. 17(3): 96-102.
- Kaihatu, T.S. 2014. Manajemen Pengemasan. Yogyakarta. Andi Offset
- Kanisius, A.A. 1980. Bercocok Tanam Lada. Yogyakarta: Kanisius
- Ketaren, S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta: UI-Press
- Ketaren, S. 2008. Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta : Universitas Indonesia Press
- Kramlich, W.E., A.M. Pearson, and F.W. Tauber. 1973. Processed Meats. Westport Connecticut: AVI Publishers Company Inc.

- Lesmana, M. 2013. Buku Pintar Pohon Wortel. Jakarta: Study Books.
- Malichati, A.R. dan A.C. Adi. 2018. Kaldu Ayam Instan dengan Substitusi Tepung Hati Ayam Sebagai Alternatif Bumbu untuk Mencegah Anemia, *Research Study*. 74-82.
- Miller, K.D. 1998. Economic Exposure and Integrated Risk Management, *Strategic Management Journal*. 19: 497-514.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bogor: IPB
- Murtidjo, B.A. 2003. Pemotongan, Penanganan, dan Pengolahan Daging Ayam. Yogyakarta: Kanisius.
- Nurdjannah, N. 2007. Teknologi Pengolahan Pala. Jakarta: Balai Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Ora, F.H. 2015. Buku Ajar Struktur dan Komponen Telur. Yogyakarta: Deepublish.
- Pearson, A.W. and T.R. Dutson. 1987. Advances in Meat Research Vol 3 Restructured. Meat and Poultry Products. New York: An Avi Book.
- Pelco. 2020. Barrier Foil Ziplock Bags and Pouches. USA: Ted Pella. Inc.
- Persada, R. C. A., dan A. Purnomo. 2018. Analisis Air Baku Prioritas Skala Kota (Studi kasus: PDAM Surya Sembada Surabaya), *Jurnal Teknik ITS*. 7(1): 224-227.
- Pertiwi, I.G.A.N. 2013. Sehat Lezat. Jakarta: Penerbit Buku Kompas
- Perusahaan Daerah Air Minum Surabaya. 2019. Klasifikasi Pelanggan dan Tarif Air Minum PDAM Kota Surabaya. <https://www.pdam-sby.go.id/read/tabel-tarif-pelanggan> (30 Mei 2020).
- Perusahaan Listrik Negara. 2020. Penetapan Tarif Tenaga Listrik Bulan Januari hingga Maret 2020. <https://web.pln.co.id/pelanggan/tarif-tenaga-listrik/tariff-adjustment> (8 Maret 2020).
- Ponomban, C. P. 2013. Analisis *Break Even Point* sebagai Alat Perencanaan Laba pada PT. Tropica Cocoprima, *Jurnal EMBA*. 1(4): 1250-1261.
- Pracaya. 2006. Kol alias Kubis. Jakarta : Penebar Swadaya
- Pradipta, Y. 2016. Identifikasi Kebutuhan Alat Pemadam Api Ringan di RSP Universitas Brawijaya Malang, *The Indonesian Journal of Occupational Safety and Health*. 5(1): 11-20.
- Praptiningsih, Y. 1999. Buku Ajar Teknologi Pengolahan. Jember: UNEJ.
- Pratiwi, Y.S. 2019. Manfaat Buah Pala sebagai Antisarcopenia. Yogyakarta: Deepublish.
- Purnamasari, D., dan B. Hendrawan. 2013. Analisis Kelayakan Bisnis Usaha Roti Ceriwis sebagai Oleh-Oleh, *Jurnal Akutansi, Ekonomi, dan Manajemen Bisnis*. 3(1): 83-87.

- Rangkuti, F. 2005. *Business Plan: Teknik Membuat Perencanaan Bisnis & Analisis Kasus*.
- Rangkuti, R.H., Suwarso, E., Anjelisa, P. 2012. Pengaruh pemberian monosodium glutamat (MSG) pad pembentukan mikronukleus sel darah merah mencit, *Journal of Pharmaceutics and Pharmacology*. 1(1): 29-36.
- Rozzamri, A., A.M.A. Izyannie, M. Yusuf, dan M.R.I. Fitry. 2020. Effect of Leavening Agents in Batter System on Quality of Deep-Fried Chicken Breast Meat, *Journal Food Research*. 4(2): 327-334.
- Rukmana, R. 1994. *Budidaya Kubis Bunga Dan Broccoli*. Yogyakarta: Kanisius
- Sarpian, T. 2003. *Pedoman Berkebun Lada dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta: Kanisius
- Singh P., dan D. R. Helman. 2014. *Introduction to Food Engineering Fifth Edition*. USA: Elsevier.
- Siswanto. 2007. *Operations Research*. Jakarta: Erlangga
- Soegoto, E. S. 2010. *Enterpreneurship: Menjadi Pebisnis Ulung*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Soeparno, H. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Sudarno dan Fadelan. 2016. Peningkatan Efisiensi Kompor LPG dengan Menggunakan Elemen Bara Api, *Jurnal Ilmiah Semesta Teknika*. 19(2): 165-175.
- Sunarlim, R. 1992. *Karakteristik Mutu Bakso Daging Sapi dan Pengaruh Penambahan Natrium Klorida dan Natrium Tripolifosfat terhadap Perbaikan Mutu*. Thesis. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sunaryo, E. 1985. *Pengolahan Produk Sereal dan Biji-bijian*. Bogor: IPB.
- Suprpti, L. 2005. *Teknologi Pengolahan Pangan Tepung Tapioka dan Pemanfaatannya*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Suyatno, D.K. Nurmahmudah, dan R. Aruben. 2015. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Konsumsi Makan Buah dan Sayur pada Anka Pra Sekolah PAUD TK Sapta Prasetya Semarang, *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 3(1): 244-255.
- Syamsiah, I.S., dan Tajudin. 2003. *Khasiat dan Manfaat Bawang Putih*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Thohari, I. 2018. *Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Telur*. Malang: UB Press.
- Winarko, S. P., dan S. Astuti. 2018. Analisis Cost Volume Profit sebagai Alat Bantu Perencanaan Laba (Multi Produk) pada Perusahaan Pia Latief Kediri, *Jurnal Nusamba*. 3(2): 9-21.
- Winarno FG. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Bogor: M-brio Press.

- Winarsih., Baedhowi, dan Bandi. 2014. Pengaruh Tenaga Kerja, Teknologi, dan Modal dalam Meningkatkan Produksi di Industri Pengolahan Garam Kabupaten Pati, *Jurnal Pendidikan Insan Mandiri*. 3(2): 88-98.
- Yates, J.K. 2018. Sustainability in Engineering Design and Construction. USA: CRC Press.
- Zakiah, T. 2018. Metode Penilaian Investasi dengan Analisis Sensitivitas pada Pendirian UMKM “Premier Crepes”, *Jurnal Ilmiah Akutansi dan Keuangan*. 7(2): 43-56.