

## **BAB X**

### **KESIMPULAN**

Usaha “Onde One Day” berdasarkan analisa faktor teknis, manajemen, dan ekonomi layak didirikan dengan kondisi sebagai berikut:

|                                 |                                                 |
|---------------------------------|-------------------------------------------------|
| Lokasi                          | : Jalan Tumapel no 95, Keputran<br>Surabaya     |
| Hasil produksi                  | : Onde-onde                                     |
| Waktu operasi                   | : Senin-Jumat, 8 jam/hari                       |
| Kapasitas produksi              | : 98 <i>pack</i> /hari @4pcs/ <i>pack</i> /hari |
| Bentuk Usaha                    | : Industri Rumah Tangga Pangan<br>(IRTP)        |
| Jenis Usaha                     | : Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah<br>(UMKM)    |
| Jumlah Tenaga Kerja             | : 3 (tiga) orang                                |
| <i>Total Capital Investment</i> | : Rp 244.455.550                                |
| <i>Total Production Cost</i>    | : Rp 406.350.290                                |
| <i>Minimum Attractive</i>       |                                                 |
| <i>Rate of Return</i> (MARR)    | : 16,81%                                        |
| <i>Rate of Return</i> (ROR)     |                                                 |
| a. Sebelum pajak                | : 28,29%                                        |
| b. Setelah pajak                | : 27,31%                                        |
| Pay Out Time (POT)              |                                                 |
| a. Sebelum pajak                | : 3 tahun 6 bulan                               |
| b. Setelah pajak                | : 3 tahun 8 bulan                               |
| Harga jual produk               | : Rp 20.000/ <i>pack</i>                        |
| <i>Break Even Point</i>         | : 66,04%                                        |

## DAFTAR PUSTAKA

- Al-Odeh, M. 2020. *Economics and Cost Analysis for Operation and Project Manager*. New York: Rylanbooks.
- Ang, C.Y.W., K.Liu and Y.W.Huang. 1999. *Asian Foods: Science & Technology*. USA: Technomic Publishing Company, Inc.
- Armida, S. A., Armianti, dan L. Frista. 2016. *Manajemen Kantor*. Jakarta: KENCANA.
- Aries, R.S. and R.D. Newton. 1995. *Chemical Engineering Cost Estimation*. Singapore: Mc-Graw Hill Book Company, Inc.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hindangan Kacang dan Biji-Bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Auliah, A. 2012. Formulasi Kombinasi Tepung Sagu dan Jagung pada Pembuatan Mie, *J.Chemica*. 13(2): 33-38.
- Azizah, I., N.M. Yusa, dan A.A.I.S. Wiadnyani. 2020. Pengaruh Perbandingan Tepung Ketan Putih Dengan Tepung Kacang Merah (*phaseolus vulgaris* L.) Terhadap Karakteristik *Temerodok*, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 9(1): 30-37.
- Bank Central Asia. *Suku Bunga Simpanan*. <https://www.bca.co.id/individu/sarana/kurs-dan-suku-bunga/suku-bunga-simpanan>. (diakses 4 Januari 2021).
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2019. *Bahan Penolong dalam Pengolahan Pangan*. <https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2019/PBPOM-No-28-Tahun-2019-tentang-Bahan-Penolong-dalam-Pangan-Olahan.pdf> (5 Desember 2020).
- Bantacut, T. 2011. Sagu: Sumberdaya untuk Penganekaragaman Pangan Pokok, *Pangan*. 1(20): 27-40.
- Carroll, G.C. and D.T. Wicklow. (Ed). 1992. *The Fungal Community*:2. New York: Marcel Dekker, Inc.

- Chandan, R.C., A.Kilara and N.P.Shah. (Ed). 2016. *Dairy Processing and Quality Assurance: 2*. UK: John Wiley & Sons Ltd.
- Chen, J dan L.Lolivret.2011.The determining role of bolus rheology in Triggering a Swallowing.*Food Hydrocolloids*. 25(3): 325-332.
- Choe, E. and D.B. Min. 2006. Mechanisms and Factors for Edible Oil Oxidation, *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 5(4): 169-186.
- Chumpolsri, W., N.Wijit., P.Boontakham., P.Nimmanpipug, P. Sookwong., S.Luangkamin and S.Wongpornchai. 2015. Variation of Terpenoid Flavor Odorants in Bran of Some Black and White Rice Varieties Analyzed by GC x GC-MS, *Journal of Food and Nutrition Research*. 3(2): 114-120.
- de Wijk, R.A., J.F. Prinz, L. Engelen, and Weenen.H. 2004. The Role Of A-Amylase In The Perception of Oral Texture And Flavour In Custards. *Physiology and Behaviour*. 83:81-91.
- Dedik, R. 2018. *Serba-Serbi Baking*. Jakarta: Kawan Pustaka
- Deliarnov. 2006. *Ekonomi Politik*. Jakarta: Penerbit Erlangga
- Departemen Kesehatan RI. 1995. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Jakarta: Departemen Kesehatan.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 2009. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Elliasson, A.C. 2006. *Starch in Food Structure, Functional and Applications*. United States of America: CRC Press.
- Fachruddin, L. 2000. *Budidaya Kacang-Kacangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Faras, AF., S.S. Wadkar and J.S.GHOSH. 2014. Effect of Leaf Extract of Pandanus amaryllifolius Roxb on Growth of Esherichia Coli and Micrococcus (Staphylococcus) Aureus, *nternational Food Research Journal*. 1(3): 11-20.
- Fathonah, S., Rosidah dan Karsinah. 2018. Teknologi Penepungan Kacang Hijau dan Terapan pada Biskuit, *J.Kompetensi Teknik*. 10(1): 12-21.

- Fife, B. 2005. *Coconut Cures: Preventing and Treating Common Health Problem with Coconut*. USA: Piccadilly Books Ltd.
- Gao, X., W. Zhang, dan G. Zhou. 2014. Effect of glutinous rice flour on the physiochemical and Sensory Quality of Ground Pork Patties. *Journal of Food Science and Technology*. 58: 135-141.
- Garijto, M. 2013. *Bumbu Penyedap dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta: Gramedia.
- Hanifa, N dan Luthfeni. 2006. *Makanan yang Sehat*. Bandung: Azka Press.
- Heragu, S. 2006. *Facilities Design Second Edition*. UK: iUniverse.
- Huda, T.H. 2018. Etnomatematika Pada Bentuk Jajanan Pasar di Daerah Istimewa Yogyakarta, *Jurnal Nasional Pendidikan Matematika*. 2(2): 217-232..
- Ide Masak. 2012. *Resep Favorit Untuk Usaha Onde-Onde*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Imanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan, *Panel Gizi Makan*. 35(1): 13-22.
- Jaya, F. 2019. *Ilmu, Teknologi dan Manfaat Kefir*. Malang: UB Press.
- KBBI. 2020a. Bahan Baku. <https://kbbi.kata.web.id/bahan-baku/> (13 November 2020).
- KBBI. 2020b. Mesin. <https://kbbi.web.id/mesin> (5 Desember 2020)
- Kementrian Kesehatan RI. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kemenrian Kesehatan RI: Jakarta.
- Kesuma, Y.I. dan Syarif, W. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Kualitas Kue Onde-Onde Ketawa, *Jurnal Kapita Selekt*. 2(8): 188-205.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta : UI-Press.

- Kim, S.H., B.H.Lee., M.Y.Baik, M.H.Joo and S.H.Yoo. 2007. Chemical Structure and Physical Properties of Mung Bean Starches Isolated from 5 Domestic Cultivars, *Journal of Food Science*. 72(9): 471-477.
- Kompasiana. 2019. Onde-Onde dari Tiongkok. <https://www.kompasiana.com/intanrohmayati4408/5dfdd8f5097f3670ba4eabd5/onde-onde-dari-tionggok?page=all#sectionall> (3 Desember 2020)
- Kuncoro, A., Ma'amuri, S.W. Wisnugroho, dan S. Wisnugroho. 2016. LPG sebagai Energi Alternatif untuk Bahan Bakar Dual-Fuel Mesin Diesel Kapal Nelayan Tradisional. *Seminar Nasional Sains dan Teknologi* 2016, Halaman 1-12.
- Laksanalamai, V., and S.Ilangantileke. 1993. Comparison of Aroma Compound (2-acetyl-1-Pyrroline) in Leaves of Pandan (*Pandanus amaryllifolius*) and Thai Fragrant Rice (Khao Dawlk Mali-105), *Cereal Chemistry*. 70 (4): 381-384.
- Lestari, E. R., A. D. Pitaloka, dan F. L. Ardianti. 2019. *Ekonomi Teknik: Teori dan Aplikasi*. Malang: UB press.
- Li, W., C.Shu., P.Zhang and Q.Shen. 2011. Properties of Starch Separated From Ten Mung Bean Varieties and Seeds Processing Characteristics, *Food Bioprocess Technology*. 4(5): 814-21.
- Lister, T. 2016. *A Handful of Flour*. UK: Hachette.
- Madura, J. *Introduction to Business*. Depok: Salemba 4.
- Marsigit, W., Bonodikum dan Sitanggan,L. 2017. Pengaruh Penambahan Baking Powder dan Air Terhadap Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisik Biskuit Mocaf (*Modified Cassava Flour*), *JAgroindustri*. 7(1):1-10.
- Matz,, S.A. and T.D. Matz. 1978.*Cookies and Crackers Technology*. Texas: The AVI Publishing Co, Inc.
- Molodyssky, N. 2018 *Aneka Jajanan Pasar Klasik & Variannya*. Jakarta: Demedia Pustaka.

- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Mudjajanto, E.S dan F.R.Kusuma. 2005. *Susu Kedelai: Susu Nabati yang Menyehatkan*. Jakarta: PT Agromedia Pustaka.
- Murray,M. 2005. *The Encyclopedia of Healing Foods*. New York: Atria Books.
- Nurhayati, A dan R. K. S. Dewi.2017. *Ekonomi Teknik*. Yogyakarta: ANDI.
- Nurhayati, A., R. K. S. Dewi. 2017. *Ekonomi Teknik*. Yogyakarta: Andi.
- Nurhayati, D.R. 2020. Kualitas Tanaman Wijen: Berbasis Bahan Organik di Lahan Pasir Pantai. Surabaya: Scopindo.
- O.M.Lai, C.P.Tan and C.C.Akoh. 2012. *Palm Oil: Production, Processing, Characterization, and Uses*. USA: AOCS Press.
- Oghbaei, M and J. Prakash. 2016. Nutritional Properties of Green Gram Germinated in Mineral Fortified Soak Water: I.Effect of Dehulling On Total and Bioaccessible Nutrients and Bioactive Components, *Journal of Food Science and Technology*. 54(4): 871-879.
- Oktafa,H dan Suharsono, W.W. 2019. Karakteristik Fisik dan Kimia Es Krim dari Tepung Wijen dan Umbi Bit (Wibit) Bagi Penderita Anemia, *Seminar Nasional INAHCO (Indonesian Anemia & Health Conference)*.
- Pairman, S., J.Pincombe, C.Thorogood and S.Tracy. 2015. *Midwifery: Preparation for Practice*. Australia: Elsevier.
- Perusahaan Daerah Air Minum Surabaya. 2019. Klasifikasi Pelanggan dan Tarif Air Minum PDAM Kota Surabaya. <https://www.pdamsby.go.id/read/tabel-tarif-pelanggan> (18 Oktober 2020).
- Peter dan Timmerhaus. 2003. *Plant Layout*. New York: Jhon Wiley and Sons.
- Pinson, L. 2008. *Anatomy of A Business Plan*. USA: OMIM.

- Polnaya, F.J, R. Breemer, G.H.Augustyn, dan H.C.D.Tuhumury. 2015. Karakteristik Sifat Fisikokimia Pati Ubi Jalar, Ubi Kayu, Keladi dan Sagu, *Agrinimal*. 5(1): 37-42.
- Pringgodigdo, A. G. 1977. *Ensiklopedi Umum*. Jakarta: Yayasan Kanisius.
- Pujawan, I.N.2004. *Ekonomi Teknik*. Penerbit Guna Widya, Surabaya.
- Rachmani, L. 2010. *Bisnis Rumah Tangga Camilan dan Minuman*. Jogja Bangkit Publisher.
- Rahayu, I. 2009. *Praktis Belajar Kimia*. Surabaya: Visindo
- Riyadi, S. 2017. *Akutansi Manajemen*. Sidoarjo: Zifatama Publisher.
- Rukmana, H.R. 1997. *Kacang Hijau: Budidaya dan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rumiawati, A., A. R. Pasaribu, S. Utari. 2020. Model Pengolahan Air Bersih dan Sanitasi pada Pemukiman Tepi Danau Di Sumatra. Yogyakarta: Andi.
- Ruparupa. 2020. Meja lipat. <https://www.ruparupa.com/meja-lipat-persegi-panjang-4ft-putih.html> (5 Desember 2020).
- Rusiyanto, S. Eti, dan Jumaeri. 2013. Penguatan Industri Garam Nasional Melalui Perbaikan Teknologi Budidaya dan Diversifikasi Produk, *Jurnal Sains dan Teknologi*. 11(2): 129-142.
- Sanusi, A.2006. Formulasi Sagu Instan Sebagai Makanan Tinggi Kalori, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Singh P., dan D. R. Helman. 2014. Introduction to Food Engineering Fifth Edition. USA: Elsevier.
- Smartt, J and E.Nwokolo. 2012. *Food and Feed From Legumes and Oilseeds*. Chapman and Hall: London.
- Srihari, E. 2010. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk, *Seminar Rekayasa Kimia dan Proses*, Semarang,4-5 Agustus 2010.
- Sriyono, D. S. dan M. Sistarani. 2020. Manajemen Teknik untuk Praktisi dan Mahasiswa Teknik. Yogyakarta: Deepublish.

- Sucipta, N., K. Suriasih, dan P.K.D. Kencana. 2017. Pengemasan Pangan. Bali: Udayana Press.
- Sugiono, A. 2009. *Manajemen Keuangan*. Jakarta: Grasindo.
- Suharyadi, A. Nugroho, S.K. Purwanto, dan M. Faturrohman. 2007. *Kewirausahaan Membangun Usaha Sukses Sejak Usia Muda*. Depok: Salemba 4.
- Suryokusumo, B., A. D. Putranto, A. Soekirno, dan E. F. Bena. 2018. *Dasar Kelayakan Proyek Arsitektur dan Ekonomi Bangunan*. Malang: UB Press.
- Syafutri, M.I. 2015. Sifat Fungsional dan Sifat Pasta Pati Sagu Bangka, *SAGU*. 14(1): 1-5.
- Tang, D., Y.Dong, H.Ren, L.Li and C.He. 2014. A Review of Phytochemistry, Metabolite Changes and Medicinal Uses of The Common Food Mung Bean and Its Sprouts (*Vigna radiate*), *Chemistry Central Journal*. 8(1): 1-9.
- Tasia, W.R.N. dan T.D.Widyaningsih. 2014. Potensi Cincau Hitam (*Mesona palustris* Bl.), Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius*) dan Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) sebagai Bahan Baku Minuman Herbal Fungsional, *J.Pangan dan Agroindustri*. 2(4): 128-136.
- Tokopedia. 2020a. APAR 3 Kg. <https://www.tokopedia.com/tonataindo/apar-abc-powder-3-kg-tonata-setkomplit?src=topads> (5 Desember 2020).
- Tokopedia. 2020aa. Sutil Besi. <https://www.tokopedia.com/oneone/promo-sodet-stainless-steel-gagang-biru-spatula-besi-sutil-masak?whid=0> (5 Desember 2020).
- Tokopedia. 2020ab. Tempat Sampah 42 Liter. <https://www.tokopedia.com/kimberlyonshop/komet-tempat-sampah-42-liter-dustbin-keranjang-sampah> (5 Desember 2020).
- Tokopedia. 2020ac. Timbangan Digital Camry. <https://www.tokopedia.com/mitra-dagang/camry-5kg-ek5055-timbangan-digital?src=topads> (5 Desember 2020).

- Tokopedia. 2020b. Blender Philip. <https://www.tokopedia.com/hermesshop/philips-blender-turbo-by-philip-2liter-super-cepat-juice-es-oke-cepat?whid=0> (5 Desember 2020).
- Tokopedia. 2020c. *Cooling rack* 3 tier. <https://www.tokopedia.com/chinatown/rak-pendingin-kue-susun-3-tier-cooling-rack-stackable-cake-cookies?src=topads> (5 Desember 2020).
- Tokopedia. 2020d. Ember Plastik. <https://www.tokopedia.com/homz/ember-cor-kecil-spj-ember-hitam-super-plastik-anti-pecah-serba-guna?whid=0> (5 Desember 2020).
- Tokopedia. 2020e. Kain Lap. <https://www.tokopedia.com/mjs-grosirshop/kain-lap-serbet-serba-guna-lap-dapur-lusinan-12pcs?src=topads> (5 Desember 2020).
- Tokopedia. 2020f. Kain pel. <https://www.tokopedia.com/alatkebersihanbagus/mop-pel-set-dragon-floor-mop-pel-lantai-kain-katun-putih?src=topads> (5 Desember 2020).
- Tokopedia. 2020g. Kipas Angin Starco Industry. <https://www.tokopedia.com/starco/starco-industrial-fan-3-in-1-18-incif-318-cokelat?refined=true&whid=0> (5 Desember 2020).
- Tokopedia. 2020h. Kompor Angin. <https://www.tokopedia.com/artivic/kompor-gas-camping-mini-portable-anti-angin-model-bungakovar?whid=0> (5 Desember 2020).
- Tokopedia. 2020i. Kompor Rinnai Quantum. <https://www.tokopedia.com/snre/kompor-gas-rinnai-302s-2-tungkuselang-gas-regulator-merk-quantum?whid=0> (5 Desember 2020).
- Tokopedia. 2020j. Kualiti Baja Hitam. <https://www.tokopedia.com/pusathoreka/kualiti-baja-enamel-hitam-30-cm-31-cm-kwali-kuwali-wajan?whid=0> (5 Desember 2020).
- Tokopedia. 2020k. Kursi plastik Napolly. <https://www.tokopedia.com/utamaindah/kursi-plastik-cafe-baso-napolly-rotan?whid=0> (5 Desember 2020).

- Tokopedia. 2020l. Lampu LED Philips. <https://www.tokopedia.com/gudanglistrik/philips-lampu-led-mycare-10w-putih-bohlam-led-bulb-my-care-10-watt-cdl?whid=0> (5 Desember 2020).
- Tokopedia. 2020m. Loyang kue. <https://www.tokopedia.com/kitchenpedia/loyang-cetakan-kue-lapis-20-cm-x-20-cm-x-4-cm?whid=0> (5 Desember 2020).
- Tokopedia. 2020n. *Mixing bowl Stainless* (diameter 24cm). <https://www.tokopedia.com/jayaabaditp/baskom-stainless-tebal-diameter-24cm?whid=0> (5 Desember 2020).
- Tokopedia. 2020o. *Mixing bowl Stainless* (diameter 28cm). <https://www.tokopedia.com/kitchencuisine/mixing-bowl-stainless-5-liter-diameter-28cm-tinggi-7cm?whid=0> (5 Desember 2020).
- Tokopedia. 2020p. Panci Kukusan Maspion. <https://www.tokopedia.com/goldtjonline/panci-kukus-steamer-rice-cooker-maspion-26cm-panca-guna?whid=0> (5 Desember 2020).
- Tokopedia. 2020q. Pengki. <https://www.tokopedia.com/alatkebersihanbagus/pengki-lion-star-beta-serokan-sampah-sedang-lipat-serokan-sampah-kuat?src=topads> (5 Desember 2020).
- Tokopedia. 2020r. Peniris. <https://www.tokopedia.com/kingo/termurah-maspion-jawa-serok-serokan-saringan-kacang-serbaguna-peniris-15cm?src=topads> (5 Desember 2020).
- Tokopedia. 2020s. Pompa air elektrik. <https://www.tokopedia.com/k2-official/pompa-galon-elektrik-dispenser-air-elektrik-pompa-galon-elektrik-putih> (5 Desember 2020).
- Tokopedia. 2020t. Rak Dapur *Stainless*. <https://www.tokopedia.com/beautylookid/rak-lemari-penyimpanan-dapur-stainless-4-susun-rd001?whid=0> (5 Desember 2020).
- Tokopedia. 2020u. Regulator Gas. <https://www.tokopedia.com/sinarsejahtera/selang-regulator-gas-quantum-qrl-142?whid=0> (5 Desember 2020).
- Tokopedia. 2020v. Sapu. <https://www.tokopedia.com/dragonproduct/sapu-injuk-kipas-besar-dragon?whid=0> (5 Desember 2020).

- Tokopedia. 2020w. Sikat Kloset. <https://www.tokopedia.com/luxuryhousehold/sikat-wc-bossy-indostar-sikat-closet?whid=0> (5 Desember 2020).
- Tokopedia. 2020x. Sikat Lantai. <https://www.tokopedia.com/gudangplastiksip/sikat-lantai-gagang-panjang-nagoya-cobe-911?whid=0> (5 Desember 2020).
- Tokopedia. 2020y. Solet. <https://www.tokopedia.com/myyanshop/solet-spatula-solet-pengoles-plastik-spatula-plastik-adonan-kue?src=topads> (5 Desember 2020).
- Tokopedia. 2020z. Spons. <https://www.tokopedia.com/alsha/88/spon-cuci-busa-spons-cuci-piring-spons-busa-busa-cuci?src=topads> (5 Desember 2020).
- Undang-Undang Republik Indonesia. 2008. Undang-Undang No.20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Lembaran Negara RI Tahun 2008. Sekretariat Negara. Jakarta.
- United States Departement of Agriculture. *Baking Powder*. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/1117169/nutrients> (17 Desember 2020).
- United States Departement of Agriculture. *Vanilli Powder*. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/1057465/nutrients> (17 Desember 2020).
- Walton, N.J., M.J. Mayer and J.Narbad. 2003. Vanillin, *Phytichemistry*. 63(5): 505-515.
- Wibawa, U. 2019. *Prinsip Kalkulasi Investasi Rekayasa Elektrik*. Malang: UB Press.
- Widayawati, W. 2011. *Ekologi Manusia: Konsep, Implementasi, dan Pengembangannya*. Kendari: Unhalu Press.