

BAB VIII

KESIMPULAN DAN SARAN

8.1. Kesimpulan

Hasil analisa ekonomi usaha bakso “*JackBalls*” menunjukkan bahwa usaha tersebut layak didirikan dengan ketentuan sebagai berikut.

Kelompok Usaha	: UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah)
Lokasi	: Dusun Cempokosari, Kecamatan Cluring, Kabupaten Banyuwangi
Waktu Operasi	: 4 jam kerja / hari
Kapasitas Produksi	: 5 kg angka muda/ hari
Jumlah Tenaga Kerja	: 2 orang
Total Modal Industri (TCI)	: Rp60.384.565
Biaya Produksi Total (TPC)	: Rp132.673.881,00
Harga Pokok Produksi (HPP)	: Rp10.459,00
MARR	: 13,25%
Laju Pengembalian Modal (ROR)	: 105,28% (sebelum pajak) 104,75% (sesudah pajak)
Waktu Pengembalian Modal (POT)	: 11 bulan (sebelum pajak) 11 bulan 2 hari (sesudah pajak)
Harga Jual Produk/ Kemasan	: Rp17.000,00
Harga Penjualan Produk / Tahun	: Rp196.248.000,00
Titik Impas (BEP)	: 52,69%

8.2. Saran

Usaha bakso “*JackBalls*” perlu dikembangkan dengan cara membuka warung bakso selain menjual produk bakso beku karena kebiasaan masyarakat Banyuwangi yang lebih suka membeli bakso secara

langsung dibandingkan bakso beku. Selain itu, perlu dilakukan pemasaran lebih giat untuk mengenalkan bakso “*JackBalls*” ke masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Aak. 2004. *Pedoman Bertanam Bawang*. Jakarta: Penerbit Kanisius.
- Achmadi. 2019. *Sepatu Safety*. <https://www.pengelasan.net/sepatu-safety/> (22 Oktober 2020).
- Advertorial. 2015. Pemakaian Lebih Sering, Gas 12 Kg Bisa Jadi Solusinya dalam Kompas.com. <https://nasional.kompas.com/read/2015/04/01/08445411/Pemakaian.Lebih.Sering.Gas.12.Kg.Bisa.Jadi.Solusinya>. (10 Desember 2020)
- Aries, R. S. dan R. D. Newton. 1955. *Chemical Engineering Cost Estimation*. New York: Mc Graw Hill Book Co., Inc. https://kupdf.net/download/chemical-engineering-cost-estimation-aries-amp-newton_58c8c3c7dc0d604847339027_pdf (8 Desember 2020).
- Arif, M. 2017. *Perancangan Tata Letak Pabrik*. Sleman: Deepublish.
- Astawan, M. 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Aswar. 2005. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis Sp.*), *Skripsi S-1, Teknologi Hasil Pertanian*. Fakultas Perikatanan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Badan Pusat Statistik. 2017. *Statistik Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan*. <https://www.bps.go.id/publication/download.html?nrbvfeve=MDgxNjY1ZWMS5ZWl2NWZkY2U4YTY5NDcz&xzmn=aHR0cHM6Ly93d3cuYnBzLmdvLmlkL3B1YmxyY2F0aW9uLzlwMTgyMTAvMDUyMDgxNjY1ZWMS5ZWl2NWZkY2U4YTY5NDczL3N0YXRpc3Rpay10YW5hbWFuLWJ1YWgtLS1idWFoYW4tZGFuLXNheXVyYW4tdGFodW5hbi1pbmRvbmVzaWEtMjAxNy5odG1s&twoadfnearfeau=MjAyMC0yMC0yMSAxNToyOT0tOAA%3D%3D> (21 Oktober 2020).
- BCA. 2020. Suku Bunga Simpanan. <https://www.bca.co.id/individu/sarana/kurs-dan-suku-bunga/suku-bunga-simpanan> (25 November 2020).

- Best, A. 2015. *Vallue-Adding Options for Tropical Fruit Using Jackfruit as a Case Study*. Australia: Rulal Industries Research and Development Corporation.
- Bima. 2020. Bimakitchen.id (22 Oktober 2020). Arifin, S. Z. 2015. Description of Turus Jackfruit (*Artocarpus integra* Merr) Superior Local Fruit from Magelang, Central Java. *Seminar Nasional Universitas PGRI Yogyakarta*.
- Depoplastik. 2019. Depoplastik.com (11 November 2020).
- Djaelani, M. A. 2016. Kualitas Telur Ayam Ras (*Gallus L.*) Setelah Penyimpanan yang dilakukan Pencelupan pada Air Mendidih dan Air Kapur Sebelum Penyimpanan. *Buletin Anatomi dan Fisiologis*, 24(1):122-127.
- Ferdiansyah, G. 2020. <https://ringtimesbanyuwangi.pikiran-rakyat.com/ipitek/pr-17586606/mobil-terbakar-simak-jenis-alat-pemadam-api-ringan-yang-cocok-dipakai-di-mobil> (20 Oktober 2020).
- Fitriyani, S., T. Murni, dan S. Warsono. 2019. Pemilihan Lokasi Usaha dan Pengaruhnya Terhadap Keberhasilan Usaha Jasa Berskala Mikro dan Kecil, *Management Insight*, 13 (1): 47-58.
- Fuadi, M. dan H. Julia. 2018. Pemanfaatan Buah Nangka Muda Sebagai Bahan Alternatif Pembuatan Dendeng, *Jurnal Agrium*. 21. (2).
- Google Maps. 2020. Maps.google.com (30 Oktober 2020)
- Gunadha, R. dan H. M. Firdaus. 2020. <https://www.suara.com/news/2020/05/20/190840/uang-tak-cukup-buat-beli-masker-amir-pakai-ini-untuk-lindungi-muka?page=all> (22 Oktober 2020).
- Harsanto, B. 2013. *Dasar Ilmu Manajemen Operasi*. Sumedang: UNPAD Press.
- Herawati, H. 2012. Teknologi Proses Produksi Foor Ingredient dari Tapioka Termofifikasi. *Jurnal Litbang Pertanian*, 31(2):69-76.

- Ikea. 2020. Ikea.co.id. (11 November 2020).
- Imanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Penel Gizi Makan*, 35(1): 13-22.
- Istianah, N., H. Fitriadinda, dan E. S. Murtini. 2019. *Perancangan Pabrik untuk Industri Pangan*. Malang: UB Press.
- Kaihatu, T. S. 2014. *Manajemen Pengemasan*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Data Komposisi Pangan Indonesia*. Panganku.org (4 Oktober 2020).
- Kuswadi. 2005. *Meningkatkan Laba Melalui Pendekatan Akuntansi Keuangan dan Akuntansi Biaya*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Krisbow. 2020. <https://www.krisbow.com/mini-vacuum-packager-280mm.html>. (11 November 2020).
- Lion Star. 2019. Lionstar.co.id. (22 Oktober 2020).
- Mardiyanto, H. 2011. *Inti Sari Manajemen Keuangan*. Jakarta: Grasindo.
- Maspion. 2020. Maspion.com (11 November 2020).
- Mastuti, R. 2008. Formulasi Konsentrasi Bahan Pengikat Produk Daging Kambing Tetelan Restrukturasi Mentah. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 3(1):15-23.
- Moulia, M. N., R. Syarief, E. S. Iriani, H. D. Kusumaningrum, dan N. E. Suyatma. 2018. Antimikroba Ekstrak Bawang Putih. *Jurnal Pangan*, 27(1):55-66.
- Mustafa, A. 2015. Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka) Berbasis Neraca Massa. *AGROINTEK*, 9(2):127-133.
- Onemed. 2020. Medicom.co.id. (11 November 2020).

- Praja, D.I. 2015. *Zat Aditif Makanan Manfaat dan Bahayanya*. Yogyakarta: Garudhawaca.
- Picuki.com. 2020. <https://www.picuki.com/tag/fjbdarahbandung> (28 Oktober 2020).
- Pujawan, I. N. 2004. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Guna Widya.
- Pulungan, M. H., I. A. Dewi. N. L. Rahmah, C. G. Perdani, K. Wardina, dan D. Pujiana. 2018. *Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan*. Malang: UB Press.
- Ranasinghe, R. A. S. N., S. D. T. Maduwanthi, and U. J. Marapana. 2019. Nutritional and Health Benefits of Jackfruit (*Artocarpus heterophyllus* Lam): A Review, *International Journal of Food Science*. 2019.
- Ranganathan, T. V., dan A. A. Sundarraj. 2018. Jackfruit Taxonomy and Waste Utilization. *Vegetos*, 31(1):67-73.
- Rinnai Indonesia. 2018. Rinnai.co.id. (22 Oktober 2020).
- Rismunandar, M., dan Riski. 2013. *Lada Budidaya dan Tata Niaga*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rukmana, R. 1998. *Budidaya Nangka*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sari, H. A. dan S. B. Widjanarko. 2015. Karakteristik Kimia Bakso Sapi (Kajian Proporsi Tepung Tapioka: Tepung Porang dan Penambahan NaCl, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3): 784-792.
- Sartika, D., R. J. Nainggolan, dan E. Julianti. 2018. Pengaruh Perbandingan Nangka Muda dengan Jamur Tiram dan Penambahan Sukrosa terhadap Mutu Abon Nabari, *Journal of Food and Life Sciences*. 2 (2): 123-133.
- Setianingtias, A. P. 2005. Sifat Fisik dan Organoleptik Dendeng Giling Daging Domba dengan Suhu dan Waktu Pengeringan yang Berbeda, *Skripsi S-1*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Sharp. 2020. <https://id.sharp/products/home-appliances/fj-m189n-ss>. (22 Oktober 2020).
- Soediaoetomo, A. J. 2004. *Ilmu Gizi dan Profesi untuk Mahasiswa*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Sulistyarini, D. H., O. Novareza, dan Z. Darmawan. 2018. *Pengantar Proses Manufaktur untuk Teknik Industri*. Malang: IPB Press.
- Suprati, M. L. 2004. *Teknologi Tepat Guna Keripik, Manisan Kering, dan Sirup Nangka*. Yogyakarta: Kanisius.
- Surono, I. S., A. Sudibyo, P. Waspodo. 2018. *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Thohari, I. 2018. *Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Telur*. Malang: UB Press.
- Taffware. 2020. www.taffware.com (11 November 2020).
- Vikaliana, R. 2017. Faktor-faktor Risiko Risiko dalam Perusahaan Jasa Pengiriman, *Jurnal Logistik Indonesia*. 1 (1).