

BAB IX KESIMPULAN DAN SARAN

9.1. Kesimpulan

Hasil analisa ekonomi produksi *premix* es kue “SL-ICE” menunjukkan bahwa usaha tersebut layak untuk dijalankan dengan ketentuan sebagai berikut.

Kelompok usaha	: CV (<i>comanditaire vennootschap</i>)
Lokasi	: Perumahan Puri Indah B-18, Sidoarjo
Waktu operasi	: 44 jam/minggu
Kapasitas produksi	: 6.000 kemasan/hari
Jumlah tenaga kerja	: 6 orang
Total modal industri (TCI)	: Rp 504.891.333
Biaya produksi total (TPC)	: Rp6.078.663.648
Harga pokok produksi	: Rp 4.300
MARR	: 4,22%
Laju pengembalian modal (ROR)	: 220,91% (sebelum pajak) 68,53% (sesudah pajak)
Waktu pengembalian modal (POT)	: 5 bulan 8 hari (sebelum pajak) 1 tahun 4 bulan 24 hari (sesudah pajak)
Harga jual/kemasan	: Rp5.000
Hasil penjualan produk/tahun	: Rp7.194.000.000
Titik impas (BEP)	: 44,07%

9.2. Saran

Premix es kue akan lebih baik apabila menggunakan penambahan kacang hijau yang telah mengalami pregelatinisasi sehingga dapat mempermudah konsumen dalam proses penyiapan.

DAFTAR PUSTAKA

- Andrestian M.D. dan H. Hatimah. 2015. Daya Simpan Susu Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.) dengan Persentase Penambahan Sari Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. Rubrum), *Indonesian Journal of Human Nutrition* 2(1): 38-47.
- Agnes, P.N. 2004. Analisis Efisiensi Modal Kerja, *Skripsi S-I*, Fakultas Ekonomi Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Arni, Y. 2018. Persentase Biaya Bahan Baku, Biaya Tenaga Kerja, Biaya Overhead Pabrik terhadap Harga Pokok Produksi pada PT. Maju Tambak Sumur, *Jurnal Neraca* 2(1): 43-56.
- Bawa, H.S. 2004. *Manufacturing Processes*. New Delhi: Tata McGraw-Hill.
- Chairunnisa, R. 2010. Pengaruh Penambahan Stabilizer Tepung Tapioka terhadap Kualitas Velve Tomat (*Lycopersicon esculentum*, Mill), *Skripsi S-I*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas, Padang.
- Choiriyah, V.U., M. Dzikirom dan R.R. Hidayat. 2016. Analisis Break Even Point sebagai Alat Perencanaan Penjualan pada Tingkat Laba yang Diharapkan (Studi Kasus pada Perhutani Plywood Industri Kediri Tahun 2013-2014), *Jurnal Administrasi Bisnis* 35(1): 196-206.
- Dahiya, P.K., A.R. Linnemann, M.A.J.S. van Boekel, N. Khetarpaul, R.B. Grewal dan M.J.R. Nout. 2015. Mung Bean: Technological and Nutritional Potential, *Critical Review in Food Science and Nutrition* 55: 670-688.
- Debataraja, L.R., A. Suraji dan T. Ophiyandri. 2020. Analisis Risiko Investasi Infrastruktur Berbasis Fuzzy Analytical Hierarchy Process (F-AHP), *Jurnal Manajemen Infrastruktur dan Fasilitas* 4(2): 121-132.
- Dewi, R.K. 2010. Stabilizer Concentration and Sucrose to the Velve Tomato Fruit Quality, *Jurnal Teknik Kimia* 4(2): 330-334.
- Fachrurouzy. 2020. Pertanggungjawaban Perdata Jual Titip Produk Suku Cadang Sepeda Motor (Studi Kasus pada Bengkel Oxy Service), *Skripsi S-I*, Fakultas Hukum, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, Medan.
- Fitriani, A. 2014. Pengaruh Pemberian Pupuk Cair Limbah Organik terhadap Pertumbuhan Tanaman Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.) *Skripsi S-I*, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Bengkulu. Bengkulu.
- Gunawan, F., P. Suptijah dan Uju. 2014. Ekstraksi dan Karakterisasi Gelatin Kulit Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersonii*) dari Provinsi Kepulauan Bangka Belitung, *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 20(3): 568-581.
- Goff, H.D. 2000. Controlling Ice Cream Structure by Examining Fat Protein Interactions, *J. Dairy Technology* 55(2): 78-81.

- Hakiki, N.N. dan C.A.N. Afifah. 2019. Penganekaragaman Kue Basah Tradisional Berbasis Tepung Premix, *e-journal Tata Boga* 8(1): 99-109.
- Hendratno dan B. Praptono. 2011. *Buku Ajar Manajemen Keuangan*. Bandung: Institut Teknologi Telkom.
- Herawati, E. 2008. Analisis Pengaruh Faktor Produksi Modal, Bahan Baku, Tenaga Kerja dan Mesin terhadap Produksi Glycerine pada PT. Flora Sawita Chemindo Medan, *Tesis*, Sekolah Pascasarjana Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Hidayah, U.N., D. R. Affandi, dan A.M. Sari. 2017. Kajian Mikrostruktur, Karakteristik Fisik dan Sensoris Es Krim dengan Penggunaan Gelatin Tulang Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus* Sp.) Sebagai Stabilizer, *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 10(2): 89-98.
- Hulu, V.T., T. Tasnim, S. Sitorus, L. Parinduri, E. Sitorus, M. Chaerul, R. Puspita, E. Sianturi, M.M.T. Simarmata dan S.A. Munthe. 2020. *Kesehatan Lingkungan*. Medan: Yayasan Kita Menulis.
- Irrubai, M.L. 2015. Strategi Labeling, Packaging dan Marketing Produk Hasil Industri Rumah Tangga di Kelurahan Monjok Kabupaten Selaparang Kota Mataram Nusa Tenggara Barat, *Society* 13:15-30.
- Jatraningrum, D.A., S. Octavianingrum. H. Santosa dan D.D. Anggoro. 2010. Kelayakan Ekonomi pada Prarancangan Pabrik Ftalat Anhidrida Kapasitas 45.000 Ton/Tahun, *Widyariset*: 209-215.
- Jayathikalan, K., K. Sultana, K. Radhakrishna dan A.S. Bawa. 2011. Utilization of Byproducts and Waste Materials from Meat Poultry and Fish Processing Industries: A Review, *Journal of Food Science and Technology* 49: 278-293.
- Kementerian Energi dan Sumber Daya Mineral Republik Indonesia. 2016. *Peraturan Menteri Energi dan Sumber Daya Mineral Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2016 tentang Tarif Tenaga Listrik yang Disediakan oleh PT Perusahaan Listrik Negara (Persero)*. Jakarta.
- Kementerian Energi dan Sumber Daya Mineral Republik Indonesia. 2019. *Keputusan Menteri Energi dan Sumber Daya Mineral 187K/10/MEM/2019 tentang Formula Harga Dasar dalam Perhitungan Harga Jual Eceran jenis Bahan Bakar Minyak Umum Jenis Bensin dan Minyak Solar yang Disalurkan Melalui Stasiun Pengisian Bahan Bakar Umum atau Stasiun Pengisian Bahan Bakar Nelayan*. Jakarta.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kementerian Pekerjaan Umum dan Perumahan Rakyat. 2017. *Kelayakan Finansial*. Bandung: Kementerian Pekerjaan Umum dan Perumahan Rakyat.

- Kotler, P. 2000. *Manajemen Pemasaran*. Bob Sabran (Penerjemah). Jakarta: Prehallindo.
- Lahu, E.P. dan J.S.B. Sumarauw. 2017. Pengendalian Persediaan Bahan Baku Guna Meminimalkan Biaya Persediaan pada Dunkin Donuts Manado, *Jurnal Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi* 5(3): 4175-4184.
- Lekahena, V.N.J. 2016. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Tapioka terhadap Komposisi Gizi dan Evaluasi Sensori Nugget Daging Merah Ikan Madidihang, *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan* 9(1): 1-8.
- Lestari, E., M. Kiptiah dan Apifah. 2017. Karakterisasi Tepung Kacang Hijau dan Optimasi Penambahan Tepung Kacang Hijau sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Kue Bingka, *Jurnal Teknologi Agro-Industri* 4(1): 21-34.
- Nurlia. 2019. Pengaruh Struktur Organisasi terhadap Pengukuran Kualitas Pelayanan (Perbandingan antara Ekspektasi/Harapan dengan Hasil Kerja), *Jurnal Meraja* 2(2): 51-66
- Mahmud, M.K., Hermana, N.A. Zulfianto, R. Rozanna, Apriyantono, I. Ngadiarti, B. Hartati, Bernardus dan Tinexcellly. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Mubarak, A.E. 2004. Nutritional Composition and Antinutritional Factors of Mung Beans (*Phaseolus aureus*) as Affected by Some Home Traditional Processes, *Food Chemistry* 89: 489-495.
- Mulyani, N.S. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Maizena terhadap Velva Jambu Biji, *Jurnal Pendidikan Kimia* 8(1): 37-44.
- Mustafa, A. 2015. Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka) Berbasis Neraca Massa, *Jurnal Agrotek* 9(2): 127-133.
- Ningrat, A.A.W.K., I.G.B.W. Kusuma, dan I.W.B. Adnyana. 2016. Pengaruh Penggunaan Bahan Bakar Pertalite terhadap Akselerasi dan Emisi Gas Buang pada Sepeda Motor Bertransmisi Otomatis, *Jurnal Ilmiah Nasional dalam Bidang Ilmu Teknik Mesin* 2(1): 59-67.
- Pemerintah Daerah Kabupaten Sidoarjo. 2013. *Peraturan Bupati Sidoarjo Nomor 98 Tahun 2017 tentang Tarif Air Minum Perusahaan Daerah Air Minum Delta Tirta Kabupaten Sidoarjo*. Sidoarjo.
- Pemerintah Republik Indonesia. 1999. *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan*. Jakarta.
- Pemerintah Pusat Republik Indonesia. 2008. *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah*. Jakarta.
- Purnomo dan R. Hartono. 2005. *Kacang Hijau*. Yogyakarta: Penebar Swadaya.
- Qanithah dan I. Ambarsari. 2011. Efisiensi Penggunaan Kardus sebagai Kemasan Distribusi Mangga Arum Manis, *Jurnal Libang Penelitian* 30(1): 8-15.

- Riaz, M.N. 2016. Snack Foods, Processin, *Reference Module in Food Science* 3: 98-108.
- Sari, N.K. 2011. *Ekonomi Teknik*. Klaten: Yayasan Humaniora.
- Santoso, B. 2004. Proses Pembuatan Gula dari Tebu pada PG X, Fakultas Teknik Industri Universitas Gunadarma, Depok.
- Santiya, M., R.E. Aluko dan T. Dhewa. 2020. Plant Food Anti-nutritional Factors and Reduction Strategies: An Overview, *Food Production, Processing and Nutritional* 2(6): 1-16.
- Sitanggang, A.B., A.L. Assa'adiyah, dan D. Syah. 2019. Evaluasi Derajat Homogenisasi (Homodegree) dan Korelasinya dengan Ukuran Partikel Lemak Susu Sterilisasi Komersil, *Jurnal Mutu Pangan* 6(1): 24-29.
- Srihari, E., F.S. Lingganingrum, R. Hervita dan H. Wijaya. 2010. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk, *Seminar Rekayasa Kimia dan Proses*, Semarang, 4-5 Agustus 2010.
- Subekti. 2011. Analisis Tingkat Efisiensi Penggunaan Modal Kerja dan Prediksi Efisiensi Lanjutan Penggunaan Modal Kerja, *Cermin* 48: 1-10.
- Sucipta, I.N., K. Suriasih, dan P.K.D. Kencana. 2017. *Pengemasan Pangan*. Denpasar: Udayana University Press.
- Susetyarsi, T. 2012. Kemasan Produk Ditinjau dari Bahan Kemasan, Bentuk Kemasan dan Pelabelan pada Kemasan Pengaruhnya terhadap Keputusan Pembelian pada Produk Mizone di Kota Semarang, *Jurnal STIE Semarang* 4(3): 19-28.
- Triwitono, P.Y. Marsono, A. Murdiati dan D.W. Marseno. 2017. Karakterisasi Sifat Pati Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Beberapa Varietas Lokal Indonesia, *Agritech* 37(2): 192-198.
- Umar, H. 2003. *Business: An Introduction*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wibowo, A. 2006. Regulasi Tarif Sistem Hibrid Alternatif untuk Proyek Privatisasi Infrastruktur Berisiko Tinggi. 2006, *Jurnal Teknik Sipil*: 13(2): 67-78.
- Wignjosoebroto, S. 2000. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Surabaya: Guna Widya.
- Yusniaji, F. dan E. Widajanti. 2013. Analisis Penentuan Persediaan Bahan Baku Kedelai yang Optimal dengan Menggunakan Metode *Stockhastic* pada PT. Lombok Gandaria, *Jurnal Ekonomi dan Kewirausahaan* 13(2): 158-170.
- Yuwono, S.S., dan E. Waziroh. 2019. *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. Malang: UB Press.
- Zou, J., M. Xu, R. Wang dan W. Li. 2019. Structural and Physicochemical Properties of Mung Bean Starch as Affected by Repeated and Continuous Annealing and Their *In Vitro* Digestibility, *International Journal of Food Properties* 22(1): 898-910.

Zulyanti, N.R. 2016. Analisis Pengaruh Kualitas Alat Produksi, Harga Bahan Baku, Pemakaian Bahan Baku, Jumlah Tenaga Kerja terhadap Volume Produksi Studi Kasus pada Industri Sarung Tenun di Desa Parengan Maduran, *Jurnal Penelitian Ekonomi dan Akuntansi* 1(3): 159-170.