

## **BAB IX**

### **PENUTUP**

Usaha *oat milk* “Oat Habit” berdasarkan analisa faktor teknis dan ekonomi, layak untuk didirikan dengan uraian sebagai berikut,

Bentuk usaha	: Usaha Kecil
Lokasi	: Jalan Doho No. 4, Surabaya
Waktu operasi	: 8 jam/hari, (1 minggu = 5 hari)
Kapasitas produksi	: 500 botol/hari @250 mL
Jumlah tenaga kerja	: 3 orang
<i>Total Capital Investment</i> (TCI)	: Rp171.989.766,00
<i>Fixed Capital Investment</i> (FCI)	: Rp90.966.500,00
<i>Work Capital Investment</i> (WCI)	: Rp81.023.266,00
<i>Total Production Cost</i> (TPC)	: Rp990.584.082,00
<i>Manufacturing Cost</i> (MC)	: Rp1.194.651.596
<i>General Expense</i> (GE)	: Rp210.820.870,00
<i>Selling Cost</i> (SC)	: Rp1.800.000.000,00
Laba kotor/tahun	: Rp394.527.534,00
Laba bersih/tahun	: Rp385.527.534,00
<i>Rate of Return</i> (ROR)	
Sebelum pajak	: 229,39%
Sesudah pajak	: 224,16%
<i>Pay Out Time</i> (POT)	
Sebelum pajak	: 5,11 bulan
Sesudah pajak	: 5,23 bulan
<i>Break Even Point</i> (BEP)	: 39,92 %

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, S. (2017). Harmonisasi Standar Nasional (SNI) Air Minum Dalam Kemasan Dan Standar Internasional, *Majalah Teknologi Agro Industri* 9(2), 30-39.
- Ahmad, M., Baba, W. N., Wani, T. A., Gani, A., Gani, A., Shah, U., Wani, S, M., & Masoodi, F. A. (2015). Effect of Green Tea Powder on Thermal, Rheological & Functional Properties of Wheat Flour and Physical, Nutraceutical & Sensory Analysis of Cookies. *Journal of Food Science and Technology*, 52(9), 5799–5807.
- Ahmadian-Kouchaksaraei, Z., Varidi, M., Varidi, M.J., & Pourazarang, H. (2014). Influence Of Processing Conditions on the Physicochemical and Sensory Properties of Sesame Milk: A Novel Nutritional Beverage, *Food Science and Technology* 57, 299-305.
- Arif, M. (2017). *Perancangan Tata Letak Pabrik*. Deepublish.
- Astawan, M. (2009). *Sehat dengan Hidangan Kacang & Biji-bijian*. Penebar Swadaya.
- Aydar, E.F., Tutuncu, S., & Ozcelik, B. (2020). Plant-Based Milk Substitutes: Bioactive Compounds, Conventional and Novel Processes, Bioavailability Studies, and Health Effects. *Journal of Functional Food*, 70, 1-15.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. Sirup Fruktosa (HFS). <https://pdfcookie.com/download/sni-01-2985-1992-hfs-3lkz9p76oqlk>. Tanggal akses 27 September 2021.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. SNI Biji Wijen. <https://pdfcoffee.com/sni-biji-wijenpdf-pdf-free.html>. Tanggal akses 29 Agustus 2021.
- Cahyani, D.I. (2015). Pengaruh Penambahan Teh Hijau terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Protein Minuman Fungsional Susu Kedelai dan Madu, *Artikel Penelitian*, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro.
- Davidson, J., & Usman, M. (2013). *Health Benefits of Oat*. JD-Biz Corp Publishing.
- Decker, E. A., Rose, D. J., & Stewart, D. (2014). Processing of Oats and the Impact of Processing Operations on Nutrition and Health Benefits. *British Journal of Nutrition*, 112(S2), S58-S64.

- Dewan Perwakilan Rakyat Republik Indonesia & Presiden Republik Indonesia. 2003. *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan.* [https://kemenperin.go.id/kompetensi/UU\\_13\\_2003.pdf](https://kemenperin.go.id/kompetensi/UU_13_2003.pdf). Tanggal akses 23 Oktober 2021.
- Fatma, F., Nirtha, I., Hasbullah, U.H.A., Sari, M., Munthe, S.A., Argaheni, N.B., Sari, N.P., Trisutrisno, I. (2021). *Sanitasi Makanan dan Minuman*. Yayasan Kita Menulis.
- Fitriyani, S., Murni, T., & Warsono, S. (2018). Pemilihan Lokasi Usaha dan Pengaruhnya terhadap Keberhasilan Usaha Jasa Berskala Mikro dan Kecil. *Management Insight*, 13(1), 47-58.
- Grotto, D. (2013). *The Best Things You Can Eat: For Everything from Aches to Zzzz, the Definitive Guide to the Nutrition-Packed Foods That Energize, Heal, and Help You Look Great*. Hachette Books.
- Hanggita, A.T. (2018). Analisis Faktor Pemilihan Lokasi Usaha Jasa pada UMKM di Kecamatan Paciran. *Jurnal Manajemen Bisnis*, 8(2), 167-176.
- Indasari, Y. (2020). Analisis Metode Pemisahan Biaya Tetap dan Biaya Variabel dalam Perhitungan *Break Even Point* pada PT. Bumi Sarana Beton, *Skripsi*, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah, Makassar.
- Jamrianti, R. (2021). *Pengemasan dan Pelabelan Pangan*. AE Publishing.
- Kaihatu, T.S. (2014). *Manajemen Pengemasan*. Penerbit Andi.
- Kelly, L. & Kelly, H.B. (2016). *The Healthy Bones Nutrition Plan and Cookbook: How to Prepare and Combine Whole Foods to Prevent and Treat Osteoporosis Naturally*. Chelsea Green Publishing.
- Malki, M. K. S., Pamunuwa, K. M. G. K., & Wijesinghe, J. A. A. C. (2021). Successful Value-chain Approach for Oat Industry Development and Quality Evaluation of Oat (*Avena sativa*) Incorporated Yogurt. *African Journal of Food Science*, 15(2), 60-66.
- Margiyanti, Y. (2019). Analisis Ekonomi Pada Pabrik Sorbitol dengan Proses Hidrogenasi Katalitik Kapasitas 90.000 Ton/Tahun, *Skripsi*, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Marie, S. (2013). *Handbook of Sweeteners*. Springer US.

- Maruta, H. (2018). Analisa *Break Even Point* (BEP) sebagai Dasar Perencanaan Laba Bagi Manajemen. *Jurnal Akuntansi Syariah* 2(1),9-28.
- Muqorobin, A. (2018). Analisis Kelayakan Usaha Air Minum dalam Kemasan pada PDAM Tirta Bumi Sentosa Kebumen. *The National Conference on Management and Business (NCMAB) 2018.*
- Nurlia. (2019). Pengaruh Struktur Organisasi terhadap Pengukuran Kualitas Pelayanan (Perbandingan Antara Ekspektasi/Harapan dengan Hasil Kerja). *Meraja Journal*, 2(2), 51-66
- Odell, K. (2018). *Unicorn Food Beautiful Plant-Based Recipes to Nurture Your Inner Magical Beast*. Thomas Allen & Son Limited.
- Paques, M. & Lindner, C. (2019). *Lactose: Evolutionary Role, Health Effects, and Applications*. Elsevier Science.
- Perusahaan Daerah Air Minum Surya Sembada Kota Surabaya. 2019. Tabel Tarif Pelanggan. <https://www.pdam-sby.go.id/read/tabel-tarif-pelanggan>. Tanggal akses 29 September 2021.
- Peter, K.V. (2012). *Handbook of Herbs and Spices: Second Edition Volume 2*. Woodhead Publishing.
- Pujawan, I. N. (2008). *Ekonomi Teknik*.Guna Widya.
- Pulungan, M.H., Dewi, I.A., Rahmah, N.L., Perdani, C.G., Wardina, K., & Pujiiana, D.(2018). *Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan*. UB Press.
- Purnama, Y.O. (2019). Pengaruh Pemberian Teh Hijau (*Camellia sinensis*) dan disertai dengan Latihan Aerobik terhadap Penurunan Berat Badan pada Siswi di SMP Negeri 3 Pakem Sleman Yogyakarta, Skripsi, Fakultas Ilmu Keolahragaan Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Qonitah, S.H., Affandi, D.R., & Basito. (2016). Kajian Penggunaan *High Fructose Syrup* (HFS) sebagai Pengganti Gula Sukrosa terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Biskuit Berbasis Tepung Jagung (*Zea mays*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(2), 9-21.

- Ramlah. (2017). Penentuan Suhu dan Waktu Optimum Penyeduhan Daun Teh Hijau (*Camellia sinensis* L.) P+2 terhadap Kandungan Antioksidan Kafein, Tanin dan Katekin, *Skripsi*, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Rana, M.K. (2014). *Vegetables and their Allied as Protective Food*. Scientific Publishers.
- Ripee, J.M. (2014). *Fructose, High Fructose Corn Syrup, Sucrose and Health*. Springer New York.
- Sangami, R. & Radhai, S.S. (2018). Extraction and Standardization of Indigenous Oat milk. *International Journal of Current Advanced Research*, 7, 14912-14915.
- Sari, N. (2011). *Ekonomi Teknik*. Yayasan Humaniora.
- Septiana, A. (2018). *Analisis Laporan Keuangan (Pemahaman Dasar dan Analisis Kritis Laporan Keuangan)*. Duta Media Publishing.
- Sethi, S., Tyagi, S.K., & Anurag, R.K. (2016). Plant-based Milk Alternatives and Emerging Segment of Functional Beverages: a Review. *J. Food Sci Technol*, 53(9), 3408-3423.
- Sucipta, I.N., Suriasih, K., & Kencana, P.K.D. (2017). *Pengemasan Pangan*. Udayana University Press.
- Supit, M. & R. Medya (Ed). (2018). *Green Tea*. Penerbit Erlangga.
- Syed, S.J., Gadhe, K.S., & Katke, S.D. (2020). Studies on Physical, Chemical and Mineral Evaluation of Oats (*Avena sativa*). *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 9(5), 79-82.
- Varma, P., Bhankharia, H., & Bhatia, S. (2016). Oats: A Multi-functional Grain. *Journal of Clinical and Preventive Cardiology*, 5(1), 9-17.
- Winarno, B. & Wisnuwati. (2020). *Pembuatan Makanan dan Minuman Herbal yang Menyehatkan*. Deepublish Publisher.
- Winarno, F.G., & Octaria, A. (2020). *Bahan dan Kemasan Alami Perkembangan Kemasan Edible*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, L., Siregar, H., & Tanjung, H., (2017). Analisis Investasi dan Sensitivitas Unit Usaha Pembiayaan Syariah Menuju Spin Off (Studi Kasus: Adira Finance). *Jurnal Al-Muzara'ah*, 5(2), 125-133.

- Yasuha, J. X. L., & Saifi, M. (2017). *Analisis Kelayakan Investasi Atas Rencana Penambahan Aktiva Tetap (Studi Kasus Pada PT Pelabuhan Indonesia III (Persero) Cabang Tanjung Perak Terminal Nilam)* (Doctoral dissertation, Brawijaya University).
- Yunivia, Y., Dwiloka, B., & Rizqiati, H. (2018). Pengaruh Penambahan *High Fructose Syrup* (HFS) terhadap Perubahan Sifat Fisikokimia dan Mikrobiologi Kefir Air Kelapa Hijau. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 116-120.