

X. KESIMPULAN

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

Lokasi	: Jalan Manyar Jaya Praja III/D-23, Surabaya
Hasil Produksi	: <i>Banana chocolate truffle</i>
Waktu operasi	: Senin- Jumat, 6 jam/ hari
Kapasitas Produksi	: 50 box/ hari @6 pcs/box/hari
Bentuk Usaha	: Industri Rumah Tangan Pangan (IRTP)
Jenis Usaha	: Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM)
Jumlah Tenaga Kerja	: 3 (tiga orang)
<i>Total Capital Investment</i>	: Rp 88.983.053
<i>Total Production Cost</i>	: Rp 229.392.852
<i>Minimum Attractive</i>	
<i>Rate of Return (MARR)</i>	: 12%
<i>Rate of Return (ROR):</i>	
a. Sebelum pajak	: 66%
b. Sesudah pajak	: 64%
<i>Pay Out Time (POT)</i>	
a. Sebelum pajak	: 1 tahun 5 bulan
b. Sesudah pajak	: 1 tahun 6 bulan
Harga jual produk	: Rp 24.000/ box
<i>Break Even Point (BEP)</i>	: 66,8%

DAFTAR PUSTAKA

- Abdoellah, S. (2021). Analisis Kinerja dan Prospek Komoditas Kakao. *Analisis dan Opini Perkebunan*, 2(1): 2-7.
- Adji, S. (2004). *Khasiat dan Manfaat Madu Herbal*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Albrecht, J.A., J.S. Carol dan S. Marilyn. (2010). *Chocolate- A Functional Food*. United States: University of Nebraska.
- Alfian, A. (2016). Karakteristik Sensori, Fisik, Kimia dan Mikrobiologi Selai Edamame dengan Penambahan Mocaf dan CMC, *skripsi s-1*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Al-Odeh, M. (2020). *Economics and Cost Analysis for Operation and Project Manager*. New York: Rylambooks.
- Ambarita, Y., E.S. Bayu dan H. Setiado. (2015). Identifikasi Morfologi Pisang (*Musa spp.*) di Kabupaten Deli Serdang. *Jurnal Agroteknologi* 4(1):1911-1924.
- Andriansyah. (2019). Pengaruh Cara Pemberian Garam Beryodium Pada Proses Memasak Sayur Daun Katuk Terhadap Kadar Kalium Iodat. *Jurnal Fisika Indonesia* 12(1): 394-404.
- Aries, R.S., dan R.D. Newton. (1995). *Chemical Engineering Cost Estimation*. Singapore: Mc- Graw Hill Book Company, Inc.
- Astawan, M. (2008). *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astuti, F. (2018). Pengaruh Biaya Langsung dan Biaya Tidak Langsung Terhadap Biaya Produksi Pada PT Perkebunan Nusantara IV (Persero) Unit Usaha Adolina Serdang Berdagai, *Skripsi*. Fakultas Ekonomi Bisnis, Universitas Medan Area. Medan.
- Badan Pusat Statistik. (2020). *Produksi Tanaman Buah-Buahan 2020*. Jakarta: Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jenderal Hortikultura.

- Bent, A. J., E. B. Bennion dan G. S. T. Bamford. (2013). *The Technology of Cake Making*. Springer Science and Business Media.
- Chelzea, V. dan Y. Wirawanni. (2015). Pengaruh Pemberian Selai Kacang Tanah dengan Substitusi Bekatul Merah terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Diabetes. *Journal of Nutrition College* 4(2):423-427.
- Damayanti, S., dan E. Murtini. (2018). Inovasi Susu Almond dengan Substitusi Sari Kecambah Kedelai sebagai Sumber Protein Nabati. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 6 (3): 20-31.
- Direktorat Standardisasi Produk Pangan. (2017). *Pedoman Coklat*. Direktorat Standardisasi Produk Pangan, Deputi III, Badan POM RI.
- Fachrudin, L. (2008). *Membuat Aneka Selai*. Yogyakarta: Kanisius.
- FoodData Central. (2021). Truffles. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/1104125/nutrients>. Tanggal Akses 11 September 2021.
- Gibson, L dan G. Benson. (2006). *Origin, history and uses of oat (Avena sativa) and wheat (Triticum aestivum)*. Iowa State University: Department of Agronomy.
- Hartono. 2021. Blender. <https://myhartono.com/en/cosmos-countertop-blender-cb-190/>. Tanggal akses 15 Oktober 2021.
- Hartono. 2021. Kipas Angin. <https://myhartono.com/en/cosmos-wall-fan-12dwf/>. Tanggal akses 15 Oktober 2021.
- Hartono. 2021. Kompor. <https://myhartono.com/en/rinnai-gas-stove-ri602bgx/>. Tanggal akses 15 Oktober 2021.
- Hartono. 2021. Lemari Pendingin. <https://myhartono.com/en/polytron-one-door-prb179b/>. Tanggal akses 15 Oktober 2021.
- Ikrawan, Y., Hasnelly, dan Syahrudin, D. (2017, Oktober). Sifat Fungsional *Dark Chocolate* yang Bergula Rendah Kalori Dengan Penambahan *Green Tea* dan *Soy Powder*. Dalam *Seminar Nasional Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) Bandar Lampung* (Vol 12 No. 1).

- Istianah, N., Fitriadinda, H., & Murtini, E. S. (2019). *Perancangan Pabrik untuk Industri Pangan*. UB Press.
- Judd, P.A. dan A.S. Truswell. (2001). The effect of rolled oats on blood lipids and fecal steroid excretion in man. *Journal of Clinical Nutrition* 23 (206):1-7.
- Kementerian Energi dan Sumber Daya Mineral. 2021. *Konversi Mitan ke Gas*. <https://migas.esdm.go.id/uploads/Konversi-Mitan-GAS.pdf>. Tanggal akses 4 November 2021.
- Khomsan, A. dan Anwar. (2008). *Sehat itu Mudah Wujud Hidup Sehat dengan Makanan Tepat*. Penerbit Hikmat: PT. Mizan Publika.
- Madura, J. (2007). *Introduction to Business*. Depok: Salemba 4.
- Nafi, A., C. Maqdz dan M. Maryanto. (2018). Karakterisasi Selai Oles Koro Pedang (*Canavalia ensiformis L.*) dengan Variasi Penambahan Susu Full Krim. *Jurnal Agroteknologi* 12(2): 126-138.
- PDAM. 2021. *Tabel Tarif Pelanggan*. <https://www.pdam-sby.go.id/read/tabel-tarif-pelanggan>. Tanggal akses 4 November 2021.
- Pertamina. 2021. LPG 12 kg. <https://pertamina.com/id/news-room/news-release/masyarakat-dihimbau-beli-lpg-di-agen-pangkalan-resmi>. Tanggal akses 15 Oktober 2021.
- PLN. 2021. *Penetapan Penyesuaian Tarif Tenaga Listrik (Tariff Adjustment) Bulan Oktober-Desember 2021*. https://web.pln.co.id/statics/uploads/2021/09/tf_okt_des_2021.pdf. Tanggal Akses 4 November 2021.
- Pratiwi, I. dan O. Krisbianto. (2019). Kandungan Gizi, Beta Karoten dan Antioksidan pada Tepung Pisang Tongka Langit (*Musa troglodytarum L.*) *Agritech* 39(1): 48-53.
- Pusat Perlebahan Apriari. (2002). *Lebah Madu: Cara Beternak dan Pemanfaatan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rachmani, L. (2010). *Bisnis Rumah Tangga Camilan dan Minuman*. Yogyakarta: Jogja Bangkit Publisher.
- Rahardjo, M., R. Astuti., D. Puspita dan M. Sihombing. (2020). Efek Penambahan Oats pada Formulasi Cookies Gandum Dilihat

- Dari Karakteristik Fisik dan Sensorisnya. *Teknologi Pangan* 11(1): 1-6.
- Rasane, P., A. Jha., L. Sabikhi., A. Kumar dan V. Unnikrishan. (2013). Nutritional Advantages of Oats and Opportunities for Its Processing As Value Added Foods- A Review. *Journal of Food Science and Technology* 5(2): 293-309.
- Sari, N. (2011). *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Yayasan Humaniora.
- Setiadi, A.A. (2019). Pengaruh Penambahan Ekstrak Susu Almond (*Prunus dulcis*) Terhadap Karakteristik Kefir Berbahan Dasar Susu Kambing Menggunakan Metode Pasteurisasi, *skripsi s-1*, Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Shopee. 2021. *Cooling Tray*. https://shopee.co.id/3-tingkat-susun-rak-pendingin-kue-roti-cookies-Cooling-Tray-Rack-cake.-i.5260221.9501702949?sp_atk=27244231-c17c-49b7-8f55-b7d9cbfd9b01. Tanggal akses 15 Oktober 2021.
- Shopee. 2021. Kertas Alas. [https://shopee.co.id/Paper-Cup-nastar-cookies-coklat-uk-5-5\(1rol-1000bj\)-i.216458638.6828167049?sp_atk=915d857c-baed-4286-b047-a4b2420b88fc](https://shopee.co.id/Paper-Cup-nastar-cookies-coklat-uk-5-5(1rol-1000bj)-i.216458638.6828167049?sp_atk=915d857c-baed-4286-b047-a4b2420b88fc). Tanggal akses 15 Oktober 2021.
- Shopee. 2021. Panci. https://shopee.co.id/panci-mi-16cm-18cm-mie-susu-TUTUP-STENLIS-i.28873828.7046922734?sp_atk=301f9396-02e6-4615-ac8f-14b5c1ef9080. Tanggal akses 15 Oktober 2021.
- Shopee. 2021. Piring. https://shopee.co.id/Piring-plastik-rainbow-9-INCH-22CM-i.166581258.2583698244?sp_atk=c422df1d-ec3f-40e4-aeab-c5f4e6e6a647. Tanggal akses 15 Oktober 2021.
- Shopee. 2021. Pisau. https://shopee.co.id/Knife-Pisau-Dapur-Bahan-Stainless-Pegangan-Karet-Panjang-19-Cm-i.395487799.9846254165?sp_atk=0604e84f-3174-40ee-a1f9-6d0e9d80b0a5. Tanggal akses 15 Oktober 2021.
- Shopee. 2021. Regulator dan Selang. [https://shopee.co.id/Quantum-Selang-Regulator-Gas-Paket-\(QRL032\)-i.178828848.4116998031?sp_atk=a8a8021d-22c1-42e0-83fb-3c293d2f6901](https://shopee.co.id/Quantum-Selang-Regulator-Gas-Paket-(QRL032)-i.178828848.4116998031?sp_atk=a8a8021d-22c1-42e0-83fb-3c293d2f6901). Tanggal Akses 15 Oktober 2021.

- Shopee. 2021. Sendok. https://shopee.co.id/Sendok-Makan-Stainless-Motif-Ukir-Sendok-Makan-Stainless-18-cm-i.301993601.8778098187?sp_atk=50d47590-f68c-4d68-ac00-4a823e8f2ae1. Tanggal akses 15 Oktober 2021.
- Shopee. 2021. Telenan, https://shopee.co.id/TALENAN-CHOPPING-BOARD-OVAL-WARNA-PASTEL-i.78369184.7257538984?sp_atk=11ac8437-b88c-469d-b240-3eea5b093b55. Tanggal akses 15 Oktober 2021.
- Shopee. 2021. Timbangan Digital 5 Kg. https://shopee.co.id/Goto-Tesla-Kitchen-Scale-Timbangan-Digital-Kue-Bumbu-Dapur-Charge-USB-i.8459024.13709497568?sp_atk=1c9b2f11-62e1-4f18-a78f-b51b1c79e331. Tanggal akses 15 Oktober 2021
- Simanjuntak, G. (2017). Analisa Titik Impas (Break Even Point) dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produksi Kelapa Sawit PT. Perkebunan Nusantara IV Unit Usaha Tinjowan, *skripsi s-1*, Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara Medan.
- Singh, R. P., & Heldman, D. R. (2009). *Introduction to Food Engineering Fourth Edition*. Elsevier Science.
- SNI 01-3545-1994. 1994. *Syarat Mutu Madu*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Steinberg, F.M., M. M. Beirden dan C. L. Keen. (2003). Cocoa and chocolate flavonoids: Implications for cardiovascular health. *Journal of American Dietetic Association* 103: 215-223.
- Spilane, J. (1995). *Komoditi Kakao, Peranannya dalam Perekonomian Indonesia*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sriyono, D.S. dan M. Sistarani. (2020). *Manajemen Teknik Untuk Praktisi dan Mahasiswa Teknik*. Yogyakarta: Deepublish.
- Subhan. (2014). Analisis Kandungan Iodium dalam Garam Butiran Konsumsi yang Beredar di Pasaran Kota Ambon. *Jurnal Fikratuna* 6(3):23-31.
- Sudibyo, A. (2012). Peran Cokelat Sebagai Produk Pangan Derivat Kakao yang Menyehatkan. *Jurnal Riset Industri*, 6(1): 23-40.

- Sulaiman, I. (2021). *Pengemasan dan Penyimpanan Produk Bahan Pangan*. Syiah Kuala University Press.
- Supriadi, A., S. Nurulita & Yefni. (2018). Analisis Break Even Point sebagai Dasar Perencanaan Laba pada Gedung Serba Guna Politeknik Caltex Riau, *Jurnal Akuntansi, Keuangan dan Bisnis*. 11(1), 31-41.
- Suriadi., D. Itta., & M. Yoesran. (2015). Analisa Biaya dan Pendapatan serta Waktu Pengembalian Modal Usaha Hasil Hutan Bukan Kayu Berupa Tanaman Hias, *Jurnal Hutan Tropis*. 3(3), 232-240.
- Susanto, T., dan B. Saneto. (1994). *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya: Bina Ilmu.
- Timbadiya, P.N., S. Bheda., H. Gajera dan S. Patel. (2017). Application of Peanut Butter to Improve The Nutritional Quality of Cookies. *Current Research in Nutrition and Food Science* 5 (3):398-405.
- Varma, P., H. Bhankaria dan S. Bhatia. (2016). Oats: A Multi-Functional Grain. *Journal of Clinical and Preventive Cardiology* 5(1): 9-15.
- Wibawa, U. (2019). *Prinsip Kalkulasi Investasi Rekayasa Elektrik*. Malang: UB Press.
- Wineri, E. (2014). Perbandingan Daya Hambat Madu Alami dengan Madu Kemasan secara In Vitro terhadap *Streptococcus beta hemoliticus Group A* Sebagai Penyebab Faringitis. *Jurnal Kesehatan Andalas* 3(2):35-42.
- Wulandari, B., N. Widyastuti dan M. Ardiaria. (2018). Perbedaan Pemberian Pisang Raja dan Pisang Ambon terhadap VO2 – max Pada Remaja di Sekolah Sepak Bola. *Journal of Nutrition College* 7(1):8-14.
- Wulandari, D. (2017). Analisa Kualitas Madu (Keasaman, Kadar Air dan Kadar Gula Pereduksi) Berdasarkan Perbedaan Suhu Penyimpanan. *Jurnal Kimia Riset* 2(1): 108-115.