

IX. KESIMPULAN

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

Lokasi	: Jalan Raya Mulyosari No. 112 Surabaya
Hasil Produksi	: Basreng
Waktu Operasi	: Senin-Sabtu, 7 jam/hari
Kapasitas Produksi	: 41 pack/hari
Bentuk Usaha	: Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP)
Jenis Usaha	: Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM)
Jumlah Tenaga Kerja	: 3 (tiga) orang
<i>Total Capital Investment</i>	: Rp 280.573.786
<i>Total Production Cost</i>	: Rp 340.024.678
<i>Minimum Attractive</i>	
<i>Rate of Return (MARR)</i>	: 15,9%
<i>Rate of Return (ROR)</i>	
a. Sebelum pajak	: 30,32%
b. Sesudah pajak	: 29,56%
<i>Pay Out Time (POT)</i>	
a. Sebelum pajak	: 3 tahun 4 bulan
b. Sesudah pajak	: 3 tahun 5 bulan
Harga jual produk	: Rp. 32.000/pack
<i>Break Even Point (BEP)</i>	: 67,94%

DAFTAR PUSTAKA

- Aak. (2004). *Pedoman Bertanam Bawang*. Jakarta: Penerbit Kanisius.
- Aisyah, I. (2019). *Multimanfaat Arang dan Asap Cair dari Limbah Biomasa*. Sleman: Deepublish Publisher.
- Amar, A. (2014). *Dasar-dasar Teknologi Pangan*. <http://repository.ut.ac.id/4561/1/PANG4212-M1.pdf> (27 September 2021).
- Astiti, N. M. A. G. R. (2018). *Pengantar Ilmu Peternakan*. Denpasar: Universitas Warmadewa.
- Aswar. (2005). Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis Sp.*), *Skripsi*, Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Perikatanan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- 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.
- Fauziah, A., Asfar, I. T., Asfar, I. A., & Handayani, A. (2020). *Pemanfaatan Limbah Botol Plastik sebagai Aksesoris Rumah dan Wanita*. Bandung: Media Sains Indonesia.
- Ganie, S. N., & Sidharta, M. (2008). *Dapur Naga di Indonesia*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Handoyo, K. (2019). *Amankah Makanan Anda?*. Jakarta: Penerbit Bhuna Ilmu Populer.
- Hartanto, M. Y., Larasati, A., & Issutarti. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Terigu Terhadap Mutu Bakso Jamur Tiram Putih, *Teknologi dan Kejuruan*. 41 (2), 164-172.

- Imanningsih, N. (2012). Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi TepungTepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan, *Penel Gizi Makan* 35 (1):13-22.
- Jatraningrum, D. A., Octavianingrum, S., Santosa, H., Anggoro, D. D. (2010), Kelayakan Ekonomi Pada Prarancangan Pabrik Ftalat Anhidrida Kapasitas 45.000 Ton/Tahun, *Widyariset*, 13(1), 209-215
- Kaihatu, T. S. (2014). *Manajemen Pengemasan*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Kantohe, A., Makmur, M., Yani, S., Suranto, A. (2017). Prarancangan Pabrik Gasoline dari *Crude Oil Aspal Buton* (ASBUTON) Dengan Kapasitas 280.000 ton/tahun, *Journal of Chemical Process Engineering*, 2(2), 27-32
- Muchtadi, T. R., & Sugiyono. (2013). *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Muharlién, E., Sudjarwo, Hamiati, A., & Setyo. H. (2017). *Ilmu Produksi Ternak Unggas*. Malang: UB Press.
- Murtidjo, B. A. (2003). *Pemotongan, Penanganan, dan Pengolahan Daging Ayam*. Kanisius: Yogyakarta.
- Nurhayati, A., & Dewi, R. K. S. (2017). *Ekonomi Teknik*. Yogyakarta: Andi
- Ora, F. H. (2015). *Struktur dan Komponen Telur*. Yogyakarta: Deepublish.
- Peters, M. S. K. & K. D. Timmerhaus. (1991). *Plant Design and Economics for Chemical Engineers*. Singapore: McGraw-Hill Book Co.
- Pinson, L. (2008). *Antomy of a Business Plan*. California: Out of

Your Mind & into the Marketplace

- Praja, D. I. (2015). *Zat Aditif Makanan Manfaat dan Bahayanya*. Yogyakarta: Garudhawaca.
- Pulungan, M .H., I. A. Dewi, N. L. Rahmah, C. G. Perdani, K. Wardina, D. Pujiana. (2018). *Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan*. Malang: UB Press.
- Purwaningsih, E. (2017). *Manfaat Bawang Putih*. Bandung: Geneca Exact.
- Riska. (2018). Pengaruh Komposisi Tepung Terigu, Tepung Dangke dan Tepung Sagu Terhadap Nilai Gizi dan Kesukaan Biskuit, *Skrripsi S-1*, Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar.
- Sumual, M. A. R., R. Hadju, M. D. Rotinsulu & S. E. Sakul. (2014). Sifat Organoleptik Daging Broiler dengan Lama Perendaman Berbeda dalam Perasan Lemon Cui (*Citrus microcarpa*), *Jurnal Zootek* 34 (2): 139-147.
- Thohari, I. (2018). *Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Telur*. Malang: UB Press.
- Umam, M. K., H. S. Prayogi., & V. M. A. Nurgiartiningsih. (2014). Penampilan Produksi Ayam Pedaging Yang dipelihara Pada Sistem Lantai Kandang Panggung dan Kandang Bertingkat, *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 24 (3), 79-87
- Yuwono, S. S., & E. Waziroh. (2019). *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. Malang: UB Press.
- Zakiah, T. (2018). Metode Penilaian Investasi dengan Analisis Sensitivitas Pada Pendirian UMKM “*Premier Crepes*”, *Jurnal Ilmiah Akuntansi dan Keuangan*, 7(2), 43-56