

IX. KESIMPULAN

Berdasarkan analisis faktor teknis dan ekonomis, usaha mikro kecil menengah JIJ Food yang memproduksi nugget “Yamci” dapat dikatakan layak untuk direalisasikan, dengan rincian sebagai berikut:

Bentuk usaha	: Usaha Mikro Kecil Menengah
Lokasi	: Jalan Ngagel Madya 1 no 10, Kelurahan Baratajaya, Kecamatan Gubeng, Kota Surabaya.
Lama operasi	: 8 (delapan) jam kerja/hari dan 1 (satu) jam istirahat/hari
Jumlah tenaga kerja	: 3 (tiga) orang
Kapasitas produksi	: 240 pak/hari (@220 g)
Harga jual produk	: Rp 19.000
<i>Total capital investment</i> (TCI)	: Rp 112.228.116
<i>Fixed capital investment</i> (FCI)	: Rp 42.257.800
<i>Work capital investment</i> (WCI)	: Rp 69.970.316
<i>Total production cost</i> (TPC)	: Rp 937.038.408
<i>Manufacturing cost</i> (MC)	: Rp 888.081.791
<i>General expenses</i> (GE)	: Rp 46.851.920
<i>Selling cost</i> (SC)	: Rp 1.094.400.000
Laba kotor/ tahun	: Rp 157.361.592
Laba bersih/tahun	: Rp 156.574.784
<i>Minimum attractive rate of return</i> (MARR)	: 15%
<i>Rate of return</i> (ROR)	
a. Sebelum pajak	: 140,22%
b. Setelah pajak	: 139,51%
<i>Pay out time</i> (POT)	
a. Sebelum pajak	: 8,47 bulan
b. Setelah pajak	: 8,52 bulan
<i>Break even point</i> (BEP)	: 50,33%

DAFTAR PUSTAKA

- Afrisanti, D. W. (2010). Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. *Skripsi* Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Agus. (2022). Usulan Perbaikan Tata Letak Fasilitas Pabrik Plywood dengan Menggunakan Metode *Systematic Layout Planning* (SLP) pada PT Sambas Alam Lestari. *Skripsi*, Fakultas Teknik, Universitas Tanjungpura, Pontianak..
- Almadania, S. L. (2019). Pengaruh penambahan *puree* ubi cilembu (*Ipomea batatas* L.) dan karagenan terhadap sifat organoleptik es krim. *E-journal Tata Boga*, 8(1), 226-235.
- Arianto, A., Suharti, P. H., Dewajani, H., Afnan, A. F., Arta, B. T., & Tasyakuranti, V. F. (2023). Analisis ekonomi pra rancangan pabrik pakan ikan lele berbahan dasar maggot dengan kapasitas 5000 ton/tahun. *distilat: Jurnal Teknologi Separasi*, 9(2), 146-155.
- Assauri, S. (2008). Manajemen produksi dan operasi. Jakarta: *Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia*
- Assegaf, A. R. (2019). Pengaruh biaya tetap dan biaya variabel terhadap profitabilitas pada PT Pecel Lele Lela Internasional, cabang 17, Tanjung Barat, Jakarta Selatan. *Jurnal Ekonomi dan Industri*, 20(1).
- Astuti, F. (2018). Pengaruh Biaya Langsung dan Biaya Tidak Langsung terhadap Biaya Produksi pada PT Perkebunan Nusantara IV (Persero) Unit Usaha Adolina Serdang Bedagai. *Skripsi*, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Medan Area, Medan.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). (2020). *Pedoman label pangan olahan*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. (2009). *Mutu karkas daging ayam*. Diakses pada tanggal 23 Agustus 2024.
- Ballard, T. (2003). *General Overview of Food Hydrocolloids*. London: Wiley-VCH.
- Canale, L.C.F., R.A. Mesquita, & G.E. Totten. (2008). *Failure Analysis of Heat Treated Steel Components*. USA: ASM International.

- Daniela, C., Brahmana, D. S. B., & Rusmarilin, H. (2021). Pengaruh perbedaan jumlah umbi terhadap karakteristik kimia, antioksidan, dan total fenol bawang putih. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(1), 20–29.
- Daulay, A. F. (2016). Dasar-dasar manajemen organisasi. *Jurnal Pendidikan dan Konseling*, 6(2), 34–48.
- Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. (2018). *Tabel komposisi pangan Indonesia*. <https://repository.kemkes.go.id/book/668>. Diakses tanggal 17 September 2024.
- Direktorat Registrasi Pangan Olahan. (2024). <https://registrasipangan.pom.go.id/>. Diakses tanggal 24 November 2024.
- Distantina, S., Fadilah, Rochmadi, M. Fahrurrozi, dan Wiratni. (2010). Proses ekstraksi karagenan dari *Eucheuma cottonii*. *Prosiding Seminar Rekayasa Kimia dan Proses*, 21, 1–6.
- Echdar, S. & Maryadi. (2019). *Business Ethics and Entrepreneurship: Etika Bisnis dan Kewirausahaan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Fellows, P. J. (2003). *Food Processing Technology Technology-Principles and Practice*. England: Woodhead Publishing, Limited.
- Feranika, N., & Dewi, E. N. (2023). Analisis ekonomi pra rancangan pabrik kimia pembuatan bubuk kaldu jamur tiram kapasitas 5000 ton/tahun. *Distilat: Jurnal Teknologi Separasi*, 9(1), 50–58. <https://doi.org/10.33795/distilat.v9i1.524>.
- Foegeding, E. A., & Lanier, C. T. (1989). *The Contribution of Non Muscle Protein to Texture of Gelled Muscle Protein Foods*. New York: Marcael Dekkaer Inc.
- Furqon, A. A. Q., Maflahah, I., & Rahman, A. (2016). Pengaruh jenis pengemas dan lama penyimpanan terhadap mutu produk nugget gembus. *Agrointek*, 10(2), 70–75.
- Gálvez, F., R. Domínguez, M. Pateiro, J. Carballo, I. Tomasevic, I. dan J.M. Lorenzo. 2018. Effect of gender on breast and thigh turkey meat quality. *Journal of British Poultry Science*, 59(4), 408–415.
- Gurmu, F., Hussein, S., & Laing, M. (2015). The potential of orange-fleshed sweet potato to prevent vitamin a deficiency in Africa. *International Journal of Vitamin and Nutrition Research*, 84(1), 65–78.

- Harahap, B. & Effendi, S. (2022). Analisis *factory overhead cost* dan *direct labor cost* dalam menetapkan *cost of goods manufactured* pada UKM Kube Jasmine. *Snistek*, 4, 129-135.
- Hasibuan, M. S. P. (2001). *Manajemen Dasar*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Hasibuan, M. S. P. (2010). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Herudiansyah, G., Candra, M., & Pahlevi, R. (2019). Penyuluhan pentingnya label pada kemasan produk dan pajak pada usaha kecil menengah Desa Tebedak II Kecamatan Payaraman Ogan Ilir. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 84-89.
- Kementerian Energi dan Sumber Daya Mineral. (2011). Konversi mitan ke gas. <https://migas.esdm.go.id/uploads/Konversi-MitanGAS.pdf>. Tanggal akses 7 September 2024.
- Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. Nomor 141 Tahun 2021 tentang Penetapan Tarif Layanan Badan. https://cmsbl.halal.go.id/uploads/Kepkaban_No_141_Tahun_2021_tentang_Penetapan_tarif_layanan_badan_layanan_umu_m_BPJPH_ca29a6d021.pdf. Tanggal akses 25 November 2024.
- Ketaren, S. (1986). *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Kusbandari, A & Susanti, H. (2017). Beta carotene content and free radical scavenging activity of cantaloupe (*cucumis melo var. Cantalupensis* L.) extract against DPPH (1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl) using UV-visible spectrophotometry method. *Jurnal farmasi sains dan komunitas*, 37-42.
- Mareta, D. T. & Shofia, N. A. (2011). Pengemas produk sayuran dengan bahan kemas plastik pada penyimpanan suhu ruang dan suhu dingin. *Jurnal Mediagro*, 7(1), 26-40.
- Marsidah, T., Ismail, & Isa, M. (2017). Perendaman daging ayam broiler dengan infusa daun kari (*Murraya koenigii*) terhadap awal pembusukan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*, 1(1), 13-18.
- Mastuti, R. (2008). Formulasi konsentrasi bahan pengikat produk daging kambing tetelan restrukturisasi mentah. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 3(1), 15-23.
- Mediwaththe, A., Huppertz, T., Chandrapala, J., & Vasiljevic, T. (2023). Heat-induced changes in κ -Carrageenan-containing chocolate-flavoured milk protein concentrate suspensions under controlled shearing. *Foods*, 12(24), 4404.

- Muliawati, F. D. (2024). Daftar Lengkap Harga Gas LPG 3 kg, 5,5 kg Sampai 12 kg. <https://www.cnbcindonesia.com/news/20240806084628-4-560665/daftar-lengkap-harga-gas-lpg-3-kg-55-kg-sampai-12-kg>. Tanggal Akses 7 September 2024.
- Mulyono, P. (2021). *Ekonomi Teknik*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Necas, J. & Bartosikova, L. (2013). Carrageenan: a review. *Veteriarni Medicina*, 58(4), 187-205.
- Nicko, M., Setyabudi, A., & Chalid, M. (2011). *Karakteristik Material Regrind Komposit Pp/Talcum Hasil Proses Hot Melt Mixing Material*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Noviyanti, B., & Suryandari, A. S. (2021). Analisa ekonomi pra rancangan pabrik kimia pabrik sabun mandi cair berbahan baku minyak kelapa sawit kapasitas 1.000 ton/tahun. *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi*, 7(2), 120-126.
- PDAM. (2024). *Klasifikasi Pelanggan Dan Tarif Air Minum PDAM Kota Surabaya*. <https://www.pdam-sby.go.id/read/tabel-tarif-pelanggan>. Tanggal akses 6 September 2024.
- Peraturan Pemerintah Nomor 32 Tahun 2017. Jenis dan Tarif Atas Jenis Penerimaan Negara Bukan Pajak yang Berlaku pada Badan Pengawas Obat dan Makanan. <https://e-reg.pom.go.id/ereg/manual/PNBP-PP32.pdf>. Tanggal akses 25 November 2024.
- Peraturan Pemerintah Nomor 7 Tahun 2021. Kemudahan, perlindungan, dan pemberdayaan koperasi dan usaha mikro, kecil, dan menengah. <https://peraturan.bpk.go.id/Details/161837/pp-no-7-tahun-2021>. Tanggal akses 10 September 2024.
- Persada, R. C. A., & Purnomo, A. (2018). Analisis air baku prioritas skala kota (studi kasus: PDAM Surya Sembada Surabaya). *Jurnal Teknik ITS*, 7(1), 224–227. <https://doi.org/10.12962/j23373539.v7i1.29323>.
- Permanasari, Y. & Aditianti. (2017). Konsumsi makanan tinggi kalori dan lemak tetapi rendah serat dan aktivitas fisik kaitannya dengan kegemukan pada anak usia 5-18 tahun di Indonesia. *Penelitian Gizi dan Makanan*, 40(2), 95-104.
- PLN. (2023). Tarif Adjustment. <https://web.pln.co.id/statics/uploads/2024/07/Penetapan-Tariff-Adjustment-Juli-September-2024.jpg>. Tanggal akses 7 September 2024.

- Pramono, Y. B., Katherinatama, A., & Ardan, G. S. (2020). *Pengawasan Mutu Sistem First In First Out (FIFO) pada Tepung Terigu*. Semarang: UNDIP Press.
- Prasonto, D., Riyanti, E., & Gartika, M. (2017). Uji aktivitas antioksidan ekstrak bawang putih (*Allium sativum*). *ODONTO: Dental Journal*, 4(2), 122-128.
- Purnomo, H. (2000). Pembuatan *chicken nugget*. *Lembaga Pengabdian pada Masyarakat*. Universitas Brawijaya Malang.
- Rismunandar, (1987). *Lada, Budidaya, dan Tata Niaganya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rochas, C. & Rinaudo, M. (2000). Mechanism of gel formation of κ -carrageenan. *Biopolymers*. 23(2), 735-74.
- Sa'diyah, H., Sutrisno, A., Wardani, A. K., & Susilo, B. (2014). Studi kelayakan finansial dan kebutuhan utilitas proses produksi “*Stiff Oorid Mango*” ugali *instant* kaya nutrisi dalam upaya penanggulangan malnutrisi pada anak-anak di Kenya-Afrika. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 2(1), 65-73.
- Safia, W., Budiyaniti, & Musrif. (2020). Kandungan nutrisi dan senyawa bioaktif rumput laut (*Euclidean cottonii*) yang dibudidayakan dengan teknik rakit gantung pada kedalaman berbeda. *JPHPI*, 23(2), 261-271.
- Samsuari. (2006). Penelitian Pembuatan Karaginan dari Rumput Laut *Euclidean Cottonii* di Wilayah Perairan Kabupaten Jeneponto Provinsi Sulawesi Selatan. *Skripsi*, Institut Pertanian Bogor.
- Sari, N. K. (2011). *Ekonomi Teknik*. Yayasan Humaniora.
- Singh, R. P. & Heldman, D. R. (2014). *Introduction To Food Engineering 5th Edition*. USA: Academic Press.
- Sintia, N. A., & Astuti, N. (2018). Pengaruh substitusi tepung beras merah dan proporsi lemak (margarin dan mentega) terhadap mutu organoleptik *rich biscuit*. *Journal Tata Boga*, 7(2), 1-12.
- Soeparno, H. (2005). *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada.
- Sofyan, D. K. & Syarifuddin. (2015). Perancangan ulang tata letak fasilitas dengan menggunakan metode konvensional berbasis 5S (seiri, seiton, seiso, seiketsu dan shitsuke). *Jurnal Teknovasi*, 2(2), 27-41.
- Suderman, D. R. & Cunningham, F. E. (1983). *Batter and Breeding Technology*. Westport: Avi Publishing Com.

- Suriadi, Itta, D., & Yoesran, M. (2015). Analisis biaya dan pendapatan serta waktu pengembalian modal usaha hasil hutan bukan kayu berupa tanaman hias. *Jurnal Hutan Tropis*, 3(3), 232-240
- Suseno, M. I. (2016). Analisis kelayakan investasi dan optimalisasi komposisi jumlah tipe rumah untuk mendapatkan keuntungan optimum pada Perumahan Tirtasani *Residence* Karanganyar. *e-Jurnal Matriks Teknik Sipil*, 1(1), 1-6.
- Ulrich, G. D. (1984). *A Guide to Chemical Engineering Process Design and Economics*. New York: John Wiley and Sons, Inc.
- Usmany, N. & Liline, S. (2018). Pengaruh konsentrasi garam dan lama waktu perendaman terhadap cita rasa ikan terbang (*Hirundichthys oxycephalus*) asin kering. *Biopendix*, 5(1), 18-23.
- Widyawatiningrum, E., Nur, S., & Ida, N. C. (2018). Kadar protein dan organoleptik *nugget* ayam fortifikasi daun kelor (*Moringa Oleifera* Lamk). *Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*.
- Winarko, S. P., & Astuti, P. (2018). Analisis *cost-volume-profit* sebagai alat bantu perencanaan laba (multi produk) pada Perusahaan Pia Latief Kediri. *Jurnal Nusantara Aplikasi Manajemen Bisnis*, 3(2), 9-21.
- Zakiyah, T. (2018). Metode penilaian investasi dengan analisis sensitivitas pada pendirian UMKM “Premier Crepes”. *Jurnal Ilmiah Akuntansi dan Keuangan*, 7(2), 43-56.