

IX. KESIMPULAN

Berdasarkan analisis faktor teknis dan faktor ekonomis, unit usaha UD Lumer Jaya Perkasa yang memproduksi lumpia ubi ungu coklat lumer *frozen* “Lumerlicious” dapat dikatakan layak untuk didirikan, dengan rincian sebagai berikut :

Bentuk usaha	: Usaha Dagang
Lokasi Usaha	: Jl. Komplek Ruko Palem Pertiwi 3, Palem Watu, Kecamatan Menganti, Gresik
Waktu operasi	: 8 jam/hari
Kapasitas bahan baku	: 19,6 kg ubi ungu
Kapasitas produksi	: 150 pak/hari
Jumlah tenaga kerja	: 4 (empat) orang
<i>Total Capital Investment</i> (TCI)	: Rp 102.970.080,00
<i>Fixed Capital Investment</i> (FCI)	: Rp 66.545.086,00
<i>Work Capital Investment</i> (WCI)	: Rp 36.416.661,00
<i>Total Production Cost</i> (TPC)	: Rp 538.649.666,00
<i>Manufacturing Cost</i> (MC)	: Rp 490.171.195,00
<i>General Expenses</i> (GE)	: Rp 48.468.580,00
<i>Selling Cost</i> (SC)	: Rp 691.200.000,00
Laba kotor/tahun	: Rp 152.550.334,00
Laba bersih/tahun	: Rp 151.787.583,00
<i>Minimum Attractive Rate of Return</i>	: 13%
<i>Rate of Return</i> (ROR)	
a. Sebelum pajak	: 148,15%
b. Setelah pajak	: 147,41%
<i>Pay Out Time</i> (POT)	
c. Sebelum pajak	: 8 bulan 1 hari
d. Setelah pajak	: 8 bulan 12 hari
<i>Break Even Point</i> (BEP)	: 55,54%

DAFTAR PUSTAKA

- Anang, 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.
- Andriani, D. (2018). Pengaruh Pengolahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L. Poor*) terhadap Kadar Beta Karoten Total (Doctoral dissertation, Universitas Alma Ata Yogyakarta).
- Anugrah, R. M., & Suryani, E. (2020). Kandungan gizi donat dengan penambahan ubi ungu (*Ipomoea batatas L.*) sebagai makanan jajanan berbasis pangan lokal bagi anak sekolah. *Jurnal Gizi*, 9(1), 150-158.
- Anwar, C., & Ashari, L. F. (2010). Harga Pokok Produksi Dalam Kaitannya Dengan Penentuan Harga Jual Untuk Pencapaian Target Laba Analisis. *Jurnal Akuntansi dan Keuangan*, 1(1), 79-94.
- Astriati, D. Y., & Yusuf, M. (2022). Karakteristik Kimia, Tensile Strength dan Sensoris Kulit Lumpia dengan Penambahan Tepung Kedelai Hitam. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(2), 55-66.
- BPOM, R. (2020). Pedoman Label Pangan Olahan. *Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan RI*.
- BSN. (2011). *SNI 2971:2011 Susu Kental Manis*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- BSN. (2018). *SNI 8235:2018 Pati Jagung*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Bugis, P. A., Raharjo, S. H. T., & Wahditiya, A. A. (2024). Eksplorasi Morfologi dan Kandungan Proksimat pada Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L.*) dari Kepulauan Kei, Maluku. *AGRORADIX: Jurnal Ilmu Pertanian*, 8(1), 10-19.
- Ermawati, E. (2019). Pendampingan peranan dan fungsi kemasan produk dalam dunia pemasaran desa yosowilangun lor. *Empowerment Society*, 2(2), 15-22.
- Fathimahhayati, L. D., Halim, C. I., & Widada, D. (2019). Perancangan kemasan kerupuk ikan dengan menggunakan metode

kansei engineering. *Jurnal Rekavasi*, 7(2), 47–58.

Fortunata, G. (2021). Preferensi Konsumen Terhadap Pembelian coklat di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Agrista*, 9(4).

Haryuni., Aprianto, D., Oktoyoki, H., Lestari, F. (2021). Budidaya Ubi Jalar Lokal Unggul Di Dataran Lokal Tinggi Rejang Lebong.

Maharani, I. P., & Soeka, Y. S. (2023). Komposisi Nutrisi, Kandungan Senyawa Bioaktif dan Uji Hedonik Kue Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea batatas* cultivar Ayamurasaki) Fermentasi [Nutrient Composition, Content of Bioactive Compounds and Hedonic Test of Purple Sweet Potato Flour Cake (*Ipomoea batatas* cultivar Ayamurasaki) Fermentation]. *Jurnal Biologi Indonesia*, 19(1), 43-56.

Manuho, P., Makalare, Z., Mamangkey, T., & Budiarto, N. S. (2021). Analisis break even point (BEP). *Jurnal Ipteks Akuntansi Bagi Masyarakat*, 5(1), 21-28.

Raudah, N. Y., Khairani, M., Rizki, M., & Nadia, R. L. (2024). Analisis kandungan zat gizi dalam pembuatan olahan snack dari ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.). *Journal Innovation In Education*, 2(1), 47-55.

Richana, N., & Waridah, N. (2013). Menggali potensi ubi kayu dan ubi jalar. *Bandung: Nuansa Cendekia*.

Setiawan, E., Hidayatulloh, A., & Widiastuti, T. (2020). Produksi Nasi Instan Berbasis Diversifikasi Pangan Lokal Ubi Ungu Sebagai Pangan Darurat Fungsional. *Journal of Food and Culinary*, 3(2), 62-71.

Shopee (2025). Tepung Maizena Corn Starch Maizenaku 1 kg. https://shopee.co.id/Tepung-Maizena-Corn-Starch-MAIZENAKU-1-KG-i.1125161358.40963109305?extraParams=%7B%22display_model_id%22%3A253746745758%2C%22model_selection_logic%22%3A2%7D&sp_atk=75b15ea2-5490-4bfa-8246-bfe5d8ac4dc8&xptdk=75b15ea2-5490-4bfa-8246-bfe5d8ac4dc8

Riyanto, Bambang, 2010, Dasar-dasar Pembelajaran Perusahaan, ed.4, Yogyakarta, BPFE.

Sweat, V. E. (1986). Thermal properties of foods. *Engineering properties of foods*, 49.

Tokopedia. (2025). Frisan Flag Susu Kental manis 375 gram x 3 pcs. <https://www.tokopedia.com/mandiritronics/frisian-flag-susu-kental-manis-375-gram-x-3-pcs>.

Tokopedia. (2025). Ubi Ungu Manis Segar. https://www.tokopedia.com/afcbandung/ubi-ungu-manis-segar-1kg?utm_source=google&utm_medium=organic&utm_campaign=dp.

Walneg, Z. F., & Marliyati, S. A. (2022). Substitusi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.*) sebagai sumber serat dan antioksidan pada flaky crackers untuk remaja.