

BAB X

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis teknis dan ekonomi, usaha onde-onde telur asin “On’de Lab” dinyatakan layak untuk didirikan dan dikembangkan dengan rincian sebagai berikut:

Bentuk usaha	: Persekutuan Komanditer (CV)
Struktur Organisasi	: Struktur lini
Lokasi Produksi	: Jl Ruko Sentra Tropodo Blok C no. 15, Tropodo Wetan, Tropodo, Kec. Waru, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur.
Sistem Penjualan	: <i>Offline</i> dan <i>online</i>
Lama Operasional	: 8 jam/hari
Jumlah Tenaga Kerja	: 6 orang
Kapasitas Produksi	: 154 <i>pack</i> /hari (10 buah @32g)
Harga Pokok Produksi (HPP)	: Rp24.504
Harga Jual Produk	: Rp40,000/ <i>pack</i>
<i>Fixed Capital Investment</i> (FCI)	: Rp226.851.204
<i>Working Capital Investment</i> (WCI)	: Rp80.575.644
<i>Total Capital Investment</i> (TCI)	: Rp307.426.849
<i>Manufacturing Cost</i> (MC)	: Rp1.086.793.302/tahun
<i>Total Production Cost</i> (TPC)	: Rp1.194.278.354/tahun
Pendapatan (Omzet)	: Rp1.774.080.000/tahun
Laba kotor	: Rp579.801.646/tahun
Laba bersih	: Rp516.023.465/tahun
MARR	: 15%
ROR Sebelum Pajak	: 188,60%
ROR Setelah Pajak	: 167,85%
POT Sebelum Pajak	: 6 bulan, 1 minggu, 3 hari
POT Setelah Pajak	: 7 bulan, 0 minggu, 4 hari
<i>Break Even Point</i> (BEP)	: 43,08%

DAFTAR PUSTAKA

- Adimarta, T., Nopriyanti, M., & Riska. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Beras dengan Tepung Jagung (*Zea mays*.L) Terhadap Karakteristik Kimia dan Mutu Organoleptik Kue Onde-onde. *LIPIDA: Jurnal Teknologi Pangan Dan Agroindustri Perkebunan*, 3(2). <https://jurnal.politap.ac.id/index.php/lipida>
- Adriani, Alang, H., Fatima, S., Ismarti, Pratiwi, E. R., Arifuddin, W., & Banna, M. Z. Al. (2023). *Keamanan Pangan*. CV Selembar Karya Pustaka.
- Amrinola, W., Sitanggang, A. B., Kusnandar, F., & Budijanto, S. (2021). Characterization of three cultivars of Indonesian glutinous rice: A basis for developing rice-based functional food. *Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI: Food Technology*, 45(1), 141–156. <https://doi.org/10.35219/FOODTECHNOLOGY.2021.1.10>
- Ariawan, A. B., & Hafid, H. (2021). Kualitas Fisik dan Organoleptik Telur Asin dari Berbagai Jenis Telur Unggas. *JURNAL GALUNG TROPIKA*, 10(2), 221–233. <https://doi.org/10.31850/jgt.v10i2.790>
- Arif, M. (2017). *Preancangan Tata Letak Pabrik: Edisi Pertama*. CV Budi Utama.
- Arisah, Utari, A., Afdal, Ramadani, S., & Samsinar. (2024). Jajanan Tradisional Onde-Onde Pelangi berbagai Isian sebagai Upaya Meningkatkan Kreativitas Mahasiswa yang Bernilai Jual. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 1857–1862. <https://doi.org/10.31949/jb.v5i2.8993>
- Asmawati, E. Y. (2014). Membandingkan Tegangan Permukaan dengan Tegangan Air menggunakan Zat Pewarna Makanan sebagai Alat Peraga Pembelajaran. *Jurnal Pendidikan Fisika*, 2(2).
- Atikah, R. A., Siregar, J., Gusnita, W., & Angraini, E. (2025). Analisis Perbandingan Kualitas Organoleptik Bolu Pandan Menggunakan Gula Pasir dan Gula Halus. *Al-DYAS*, 4(2), 1045–1054. <https://doi.org/10.58578/aldyas.v4i2.5900>

- Ayudianty, L., Dewi, Y. S. K., & Priyono, S. (2024). Karakteristik Fisik dan Kimia Edible Film Maizena dengan Penambahan Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan* L.). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 16(2), 175–182. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v16i2.32699>
- Bhattacharya, S. (2023). *Snack Foods: Processing and Technology*.
- Bunga, N. I., Pelima, J. N., Letari, A. D., Samodra, E. M. A., Meringgi, A. R. A. B., Luthfiah, Setyanto, H. Y., Jassin, E., Mashudi, Tharukliling, S., Muhtar, I., Saleh, R., & Ahmad, I. (2024). *Prinsip Proses Pengolahan Pangan*. www.penerbitbukuindonesia.com
- Claudio, L. (2012). Our Food: packaging & public health. *Environmental Health Perspectives*, 120(6).
- Dahlan, M., Wibowo, B. C., & Cahyanto, D. (2022). Alat Difusi Pengasin Telur Berbasis Programmable Logic Controller. *Jurnal Teknik Elektro Dan Komputer*, 11(3), 139–146.
- Darni, Y., Darmansyah, & Lismeri, L. (2019). *Industri Proses Kimia*. Pusaka Media.
- Dewi, A. O., Auliana, R., & Kes, M. (2019). Pemanfaatan Tepung Ketan Hitam pada Pengembangan Produk Pangan Lokal Klepon Ketan Hitam (Klepketam). *Universitas Negeri Yogyakarta*, 14(4).
- Fi'lia, I., & Zakiyah, M. (2025). Antara Nama dan Budaya: Fonestemik, Onomatope, dan Kearifan Lokal dalam Penamaan Jajanan Tradisional di Jawa Timur - Kajian Antropolinguistik. *LINGUA*, 22(01). <https://doi.org/10.30957/lingua.v223i1.1067>
- Filzatullah, R. S., & Riofita, H. (2024). Pentingnya Strategi Pemasaran Dalam Menghadapi Persaingan Bisnis. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 8(3).
- Geankoplis, C. J. (2003). *Transport Processes and Separation Process Principles (4th ed)*. New Jersey: Prentice Hall.
- Ghufar, A. M., & Suhandano. (2022). Leksikon Jajanan Pasar Jawa Barat: Kajian Etnosemantik. *KABASTRA*, 1(2), 115–129.
- Gunstone, F. D. (2002). *Vegetable Oils in Food Technology: Composition, Properties and Uses*. Blackwelll.

- Hanafi, S., Limonu, M., & Maspeke, N. (2021). Studi Penggunaan Kemasan Vakum dan Non Vakum terhadap Mutu Olahan Bola Singkong Sagela (Hot Boss) pada Penyimpanan Beku. *Jambura Journal of Food Technology*, 3(1).
- Hasna, L. Z. (2020). Pengaruh Penambahan Gula Pasir Sukrosa pada Buah Aren (*Arenga pinnata*) terhadap Kandungan Gizi Manisan Kolang-Kaling. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2).
- Hoiriyah, Y. U. (2019). Peningkatan Kualitas Produksi Garam menggunakan Teknologi Geomembran. *JSMB : Jurnal Studi Manajemen Dan Bisnis*, 6(2), 35–42. <http://journal.trunojoyo.ac.id/jsmb>
- Imanningsih, N. (2012). Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Penel Gizi Makan*, 35(1), 13–22.
- Indrawati, C., Harsojuwono, B. A., & Hartiati, A. (2019). Karakteristik Komposit Bioplastik Glukomanan dan Maizena dalam Pengaruh Variasi Suhu dan Waktu Gelatinisasi. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 7(3), 468.
- Irfan, I., Zaidiyah, Z., & Fitri, N. (2022). Pengaruh Jenis Kentang dan Konsentrasi Asam Sitrat terhadap Mutu Tepung Kentang. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 14(2), 72–80. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v14i2.24093>
- Isra, M., Panjaitan, A. W., Fatoni, M. H., Rahman, P. F., Pemilulius, P. W., Raparendi, R., & Darma, A. S. (2025). Biaya Produksi: Pengertian, Struktur Biaya Langsung dan Tidak Langsung, Perhitungan Harga Pokok, Unsur-Unsur Harga Pokok dan Jenisnya. *Jurnal Riset Rumpun Ilmu Tanaman*, 4(1), 306–309. <https://doi.org/10.55606/jurrit.v4i1.5801>
- Isyanti, M., & Sirait, S. D. (2021). Fraksinasi Asam Laurat, Short Chain Triglyseride (SCT) dan Medium Chain Triglyceride (MCT) dari Minyak Kelapa Murni. *Warta IHP*, 38(2), 160–168.
- Kaewmanee, T., Benjakul, S., & Visessanguan, W. (2009). Changes in chemical composition, physical properties and microstructure of duck egg as influenced by salting. *Food Chemistry*, 112(3), 560–569. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2008.06.011>

- Kaur, A., Singh, N., Ezekiel, R., & Guraya, H. S. (2007). Physicochemical, thermal and pasting properties of starches separated from different potato cultivars grown at different locations. *Food Chemistry*, 101(2), 643–651. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2006.01.054>
- Khairani, F., Lumbanraja, A., & Hasibuan, H. (2025). Strategi Inovasi Rasa dalam Pengembangan Produk Daifuku Medan untuk Meningkatkan Daya Saing di Pasar Lokal. *Stratego: Jurnal Manajemen Modern*, 7(3). <https://journalversa.com/s/index.php/jmm>
- Khaliq, A., Karimi, S., Darta Taifur, W., & Ridwan, E. (2024). The quest for explosive bubbles in the Indonesian Rupiah/US exchange rate: Does the uncertainty trinity matter? *Canada. Decision Science Letters*, 13, 415–426. <https://doi.org/10.5267/dsl.2024.1.005>
- Kiay, N., Abdullah, S., Abdullah, F., Riastutik, D. N., & Ruslan. (2024). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Produk Flakes Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Flakes Products Made from Red, Black and White Glutinous Rice. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 7(1), 2024.
- Lasaji, H., Assa, J. R., & Taroreh, M. I. R. (2023). Kandungan Protein, Kekerasan Dan Daya Terima Cookies Tepung Komposit Sagu Baruk (Arenga microcarpa) Dan Kacang Hijau (Vigna radiata) Protein Content, Hardness and Acceptability of Cookies Composite Flour Sago Baruk (Arenga microcarpa) and mung bean (Vigna radiata). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(1).
- Mahendra, M. R., Salamah, N., & Guntarti, A. (2024). Purity Analysis of Sesame Oil Extracted from Sesamum indicum L. Using the ATR-FTIR Method. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology*, (3), 382–392. <http://jurnal.unpad.ac.id/ijpst/>
- Manurung, I. M., Asbari, M., Putra, A. R., Santoso, G., & Rantina, M. (2023). Unity in Salinity: Bagaimana Hidup Tanpa Garam? *Jurnal Pendidikan Transformatif (Jupetra)*, 02(02).
- Mardiah, Pertiwi, S. R. R., & Marwana, D. (2019). Analisis Mutu Minyak Goreng. *Jurnal Pangan Halal*, 1(1).

- Mariyanti, M. A. A., Fransiska, & Natalia, E. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Ketan terhadap Karakteristik Sensori dan Tingkat Kesukaan Makanan Tradisional Kue Dange. *Agrofood: Jurnal Pertanian Dan Pangan*, 4(2).
- Melese, A. D., & Keyata, E. O. (2022). Impacts of Pretreatment Techniques on the Quality of Tuber Flours. *Hindawi*.
- Muchlisyyah, J., Prasmita, H. S., Estiasih, T., Laeliocattleya, R. A., & Palupi, R. (2016). Sifat Fungsional Tepung Ketan Merah Pragelatinisasi. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 17(3), 195–202.
- Nurhidajah, Pranata, B., & Yonata, D. (2021). Pemodelan Persamaan Arrhenius untuk Memprediksi Umur Simpan Penyedap Rasa Cangkang Rajungan. *AGROINTEK*, 15(2), 566–573. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v15i2.9720>
- Permata, T. W. I., & Wijaya, Y. A. (2023). Pengaruh Penggunaan Jenis Gula yang Berbeda terhadap Hasil Jadi Shortbread. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(3).
- Prastiwi, A., Astari, C., Makkasau, S., & Sukmawati, Y. (2023). Uji Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas Minyak Goreng dari Kulit Ayam. *Jurnal SAGO Gizi Dan Kesehatan*, 4(2), 165. <https://doi.org/10.30867/gikes.v4i2.1117>
- Purnawarman, A., Menne, F., & Yusuf, M. (2026). Konflik AS–Israel dan Iran Serta Implikasinya Terhadap Stabilitas Ekonomi Global dan Ketahanan Ekonomi Indonesia. *Jurnal Ilmiah Ecosystem*, 26(1), 252–266. <https://doi.org/10.35965/eco.v26i1.8933>
- Purwanto, E., & Watini, S. S. (2020). Analisis Harga Pokok Produksi menggunakan Metode Full Costing dalam Penetapan Harga Jual (Studi Kasus Unit Usaha Regar Fruit). *JOURNAL OF APPLIED MANAGERIAL ACCOUNTING*, 4(2), 248–253.
- Puspita, D. I., & Jamiah. (2025). Analisis Perhitungan HPP (Harga Pokok Produksi) menggunakan Metode Full Costing di CV. Eka Jaya Tabalong. *JAPB*, 8(2). <https://doi.org/10.35722/japb>
- Putra, D. P., Salihat, R. A., & Yanti, N. R. (2022). Analisis Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Margarin yang Memanfaatkan Bubuk Angkak sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 26(2).

- Rahmawati, R., Agung, A. A. G., & Sukmawati, F. (2016). Aplikasi Perhitungan Persediaan Bahan Baku dengan Metode Economic Order Quantity berdasarkan Varian Produk. *Jurnal Nasional Pendidikan Teknik Informatika (JANAPATI)*, 5(1).
- Ratnasari, D., Dewi R, Y., & Purniasih, L. (2021). Pengaruh Penambahan Maizena Terhadap Mutu Nugget Ikan Gabus (*Channa Striata*). *Jurnal Ilmiah Gizi Dan Kesehatan (JIGK)*, 02(02), 7–14.
- Ridhani, M. A., Vidyaningrum, I. P., Akmala, N. N., Fatihatunisa, R., Azzahro, S., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan berbagai Jenis Gula terhadap Sifat Sensori dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(3).
- Robertson, G. L. (2012). *Food Packaging*. CRC Press.
- Sarbaini, & Nazaruddin. (2023). Pengaruh Kenaikan BBM Terhadap Laju Inflasi di Indonesia. *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Industri Terapan (JTMIT)*, 2(1), 25–32.
- Septiati, Y. A., & Karmini, M. (2023). *Bioplastik Berbasis Pati Kulit Singkong*. PT Nasya Expanding Management.
- Silva, T. J., Barrera-Arellano, D., & Ribeiro, A. P. B. (2021). Margarines: Historical Approach, Technological Aspects, Nutritional Profile, and Global Minat pencariands. *Food Research International*, 147. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2021.110486>
- Sinaga, A. G. S., & Siahaan, D. (2018). Profil Asam Lemak Jenuh pada Produk Makanan Turunan Minyak Kelapa Sawit di Indonesia. *Talenta Conference Series: Tropical Medicine (TM)*, 1(1), 306–312. <https://doi.org/10.32734/tm.v1i1.70>
- Singh, N., Singh, J., Kaur, L., Sodhi, N. S., & Gill, S. (2003). Morphological, thermal and rheological properties of starches from different botanical sources. *Food Chemistry*, 219–231. www.elsevier.com/locate/foodchem
- Singh, R. P., & Heldman, D. R. (2014). *Introduction to Food Engineering (5th ed)*. Academic Press.
- Siracusa, V. (2012). Food packaging permeability behaviour: A report. *International Journal of Polymer Science*, 2012, 1–11. <https://doi.org/10.1155/2012/302029>

- Sondari, D., Kusumaningrum, W. B., Akbar, F., Putri, R., Fahmiati, S., Sampora, Y., Muawanah, A., & Zulfikar, R. (2020). Penambahan Fraksi Amilosa terhadap Sifat Fisik dan Mekanis Edible Film Pati Tapioka. *Jurnal Kimia Dan Kemasan*, 42(2), 74. <https://doi.org/10.24817/jkk.v42i2.6095>
- Srichuwong, S., Sunarti, T. C., Mishima, T., Isono, N., & Hisamatsu, M. (2005). Starches from different botanical sources II: Contribution of starch structure to swelling and pasting properties. *Carbohydrate Polymers*, 62(1), 25–34. <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2005.07.003>
- Sucipta, I. N., Suriasih, K., & Kencana, P. K. D. (2017). *Pengemasan Pangan*.
- Sullivan, J. (2007). “I was peeling potatoes in my sleep.” Society, potatoes, and the Department of Agriculture. *Development of Dehydration Processes*. www.chemistry.org/landmarks.
- Sumitro. (2014). Keuntungan dan Kelemahan dari Setiap Jenis Struktur Organisasi. *Sumitro Informatika : Jurnal Ilmiah AMIK Labuhan Batu*, 2(2).
- Tewal, B., Adolfina, Pandowo, M. H., & Tawas, H. N. (2017). *Perilaku Organisasi*. CV. Patra Media Grafindo Bandung.
- Ulyarti. (2013). Pengaruh Amilosa dan Amilopektin terhadap Pasta Pati Jagung. *Jurnal Sainmatika*, 7(1).
- Wang, W., Zhou, H., Yang, H., Zhao, S., Liu, Y., & Liu, R. (2017). Effects of Salts on the Gelatinization and Retrogradation Properties of Maize Starch and Waxy Maize Starch. *Food Chemistry*, 214, 319–327. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.07.040>
- Widasari, M., & Handayani, S. (2014). Pengaruh Proporsi Terigu Mocaf (Moidified Cassava Flour) dan Penambahan Tepung Formula Tempe terhadap Hasil Jadi Flake. *E-Journal Boga*, 3(3), 222–228.
- Widyasaputra, R., Bimantio, M. P., Oktavianity, H., Ruswanto, A., & Ngatirah. (2022). Karakteristik Viskositas dan Titik Leleh pada Campuran Minyak Sawit Merah dan Minyak Jagung. *PROSIDING SEMINAR NASIONAL INSTIPER*, 1(1), 225–232. <https://doi.org/10.55180/pro.v1i1.258>

- Wignjosoebroto, S. (1996). *Tata Letak Pabrik: Edisi Ketiga*. Institut Teknologi Sepuluh Nopember.
- Yufidasari, H. S., Nursyam, H., & Ardianti, B. P. (2018). *Penggunaan Bahan Pengemulsi Alginat dan Substitusi Tepung Kentang pada Pembuatan Bakso Ikan Gabus (Channa striata)*. <http://jfmr.ub.ac.id>