

BAB IX KESIMPULAN

1. Usaha “DrinKing” berdasarkan analisa faktor teknis dan ekonomi layak untuk didirikan dengan ketentuan sebagai berikut:

Bentuk usaha : Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM)

Lokasi : Jalan Kupang Indah II No. 38-39

Waktu operasi : 4 (empat) jam/hari

Kapasitas produksi : 30 Liter susu prebiotik per hari

Jumlah tenaga kerja : 3 orang

Total modal industri (TCI) : Rp 36.783.300,00

Biaya produksi total (TPC) : Rp 210.759.616,47

MARR : 12,87%

Laju pengembalian modal (ROR):

Sebelum pajak : 79,49 %

Setelah pajak : 78,70 %

Waktu pengembalian modal (POT):

Sebelum pajak : 14,52 bulan

Setelah pajak : 14,66 bulan

Harga jual produk : Rp. 10.000,00

Hasil penjualan produk/tahun : Rp 240.000.000,00

Titik impas/BEP : 45,25 %

2. Usaha “DrinKing” berdasarkan realisasi selama satu bulan serta evaluasi yang telah dilakukan, berprospek untuk dilanjutkan dan dikembangkan, namun perlu disertai dengan peningkatan efisiensi produksi untuk menjaga keberlangsungan usaha.

DAFTAR PUSTAKA

- Akalin, A.S. and D. Erisir. 2008. Effects of Inulin and Oligofructose on The Rheological Characteristics and Probiotic Culture Survival in Low-Fat Probiotic Ice Cream. *Journal of Food Science*. 73:184-188.
- Badan Standar Nasional. 2001. *SNI 01-3140-2001. Syarat Mutu Gula Pasir*. http://sisni.bsn.go.id/index.php?sni_main/sni/detail_sni/3370 (25 September 2015)
- Brunner, J. R., 1977. Milk proteins. *Whitaker, J.R., Tannenbaum, S.R. (Eds.), Food Proteins*. AVI, Co, Westport, CT. 175–204.
- Buckle, K. A. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Delzenne, N. M. and P.D. Cani. 2010. Nutritional Modulation of Gut Microbiota in The Context of Obesity and Insulin Resistance: Potential Interest of Prebiotics. *International Dairy Journal*. 20: 277-280.
- Farid, S. 2011. Pengembangan Susu Segar Dalam Negeri Untuk Pemenuhan Kebutuhan Susu Nasional. *Buletin Ilmiah Litbang Perdagangan*, Volume 5 No. 2, Desember 2011.
- Food and Agriculture Organization (FAO). 2013. *Milk and Dairy Products in Human Nutrition*. Rome: Food and Agriculture Organization of The United Nations. 45-70
- IUPAC. 2009. *IUPAC Gold Book - Sugars*. <http://goldbook.iupac.org/S06088.html> (25 September 2015)
- Kemenperin. 2014. *Konsumsi Susu Masih 11,09 Liter per Kapita*. Kementerian Perindustrian. kemenperin.go.id/artikel/8890. (20 September 2015)
- Kolida, S., K. Tuohy and G.R. Gibson. 2002. Prebiotic Effects of Inulin and Oligofructose. *British Journal of Nutrition*. S:193–197.
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan: Komponen Makro*. Jakarta: Dian Rakyat.

- Niness, K.R. 1999. Inulin and Oligofructose: What Are They?. *Journal of Nutrition*. 129:1402-1406.
- Roberfroid, M.B. 1999. Concept in Functional Foods: The Case of Inulin and Oligofructose. *Journal of Nutrition*. 129:1398-1401.
- Varley, P. F., C. McCarney, J. J. Callan, and J. V. O'Doherty. 2010. Effect of Dietary Mineral Level and Inulin Inclusion on Phosphorus, Calcium and Nitrogen Utilisation, Intestinal Microflora and Bone Development. *J. Sci. Food Agric*. 2010 (90): 2447-2454.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Bogor: MBrio Press.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.