

BAB IX KESIMPULAN

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

Bentuk usaha : Perorangan

Lokasi : Jl. PahlawanVII, Sidoarjo.

Waktu operasi : 8 (delapan) jam/hari

Kapasitas produksi : 33 bungkus @50 gram per hari

Jumlah tenaga kerja : 1 orang

Total modal industri (TCI) : Rp 3.643.141,71

Biaya produksi total (TPC) : Rp 87.671.048,61

MARR : 10%

Laju pengembalian modal (ROR):

Sebelum pajak : 854,45%

Setelah pajak : 845,91%

Waktu pengembalian modal (POT):

Sebelum pajak : 1,39 bulan

Setelah pajak : 1,40 bulan

Harga jual produk : Rp. 12.000,00

Hasil penjualan produk/tahun : Rp 118.800.000,00

Titik impas/BEP : 59,60%

2. Usaha “Snackbite” berprospek untuk dilanjutkan karena menurut studi pasar produk ini disukai oleh konsumen yang ditunjukkan dengan 150 bungkus “Snackbite” yang dapat terjual dalam waktu 5 hari yang sudah mampu memenuhi 90,91% kapasitas produksi satu hari, namun efisiensi produksi perlu ditingkatkan untuk menjaga keberlangsungan usaha.

DAFTAR PUSTAKA

- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, and M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan* (Hari Purnomo dan Adiono, penerjemah). Jakarta: UI Press.
- Clark, D. and H.W. Branch . 1997 . *Biochemical Engineering, Second Edition* . New York : CRC Press.
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Matz, Samuel A. 1959. *The Chemistry and Technology of Cereals as Food and Feed*. USA: Van Nostrand Reinhold.
- Hodge, J. E dan E. M. Osman. 1976. *Carbohydrates*. New York: Marcel Dekker Inc.
- Humphreys, K. 2004 . *Project and Cost Engineers Handbook, Fourth Edition* . New York : CRC Press.
- Ide, P. 2010. *Agar Jantung Sehat: Tip dan Trik Memilih Makanan agar Jantung Sehat*. PT. Elex Media Komputindo, Jakarta.
- Indriyani F., Nurhidajah dan S. Agus. 2013. Karakteristik Fisik, Kimia dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Pangan dan Gizi*. Vol. 04 No. 8, Hal. 27-34.
- Imeson, A. 1999. *Thickening and Gelling Agent for Food*. Maryland : Aspen Publisher, Inc.
- Jhons, P. And courts, A. 1977. *The science and technology of gelatin*. Newyork : Academic press.
- Nabors, L. O. 2001. *American Sweeteners*. Pp. 374-375.
- Noer, H. 2007. Hidrokoloid dalam Pembuatan Jelly Drink. http://www.foodreview.biz/fri/index.php?option=com_content&ask=view&id=13Itemid=16 (22 Desember 2017).

- Parker, K., Michelle S and Veronica C. N. 2010. *High Fructose Corn Syrup: Production, Uses and Public Health Concerns*. Biotechnology and Molecular Biology Review, volume 5(5), pp. 71 -78. Molecular Biology Review, volume 5(5), pp. 71 -78.
- Paryanto, I., A. Fachruddin, dan W. Sumaryono. 1999. *Diversifikasi Sukrosa Menjadi Produk Lain*. P3GI. Pasuruan.
- Potter, N. N. 1986. *Food Science*. Connecticut: The AVI Publishing Company Inc.
- Santika, A. dan Rozakurniati. 2010. Teknik Evaluasi Mutu Beras Ketan dan Beras Merah pada Beberapa Galur Padi Gogo. *Buletin Teknik Pertanian*.15 (1):1-5.
- Sarifudin, A., Ekafitri, R., Surahman, D. N. Dan Putri S. K. D. F. A. 2015. Pengaruh Penambahan Telur Pada Kandungan Proksimat, Karakteristik Aktivitas Air Bebas (a_w) dan Tekstural *Snack Bar* Berbasis Pisang (*Musa paradisiaca*). *AGRITECH*. Vol. 35 No. 1, Hal. 1-8.6
- Sulaeman A, F. Anwar, Rimbawan dan SA Marliyati. 1995. Metode Analisis Komposisi Zat Gizi Makanan. Bogor: Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Rippe, J. M. 2014. *Fructose, High Fructose Corn Syrup, Sucrose and Health*. New York: Humana Press.
- Roshdy, T.H., K. Hayakawa, H. Daun. 1984. Time and Temperature Parameters of Corn Popping. *Journal of Food Science*. 49 : 1412-1414.
- Utama, M. Z. H. 2015. *Budidaya Padi Pada Lahan Marjinal*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Widyawati, P.S., T.I.P. Suseno, A.M. Sutedja. 2013. Perbedaan Sifat Fisikokimia, Sensori dan Aktivitas Antioksidan Beras Organik Lokal. PROSIDING Seminar Insentif Riset SINas, Jakarta, 7-8 November 2013, 108-118.

Wringley, N. 2014 . *Store Choice, Store Location and Market Analysis* .
New York: Routledge.

Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka
Utama.