

BAB IX KESIMPULAN

- Usaha “*GC-Latte*” berdasarkan analisa faktor teknis dan ekonomi layak untuk didirikan dengan ketentuan sebagai berikut:

Kategori usaha	: CV (Commanditaire Vennotschaap)
Lokasi	: Jalan Simokerto no. 108, Surabaya
Waktu operasi	: 4 (empat) jam/hari
Kapasitas produksi	: 100 botol per hari
Jumlah tenaga kerja	: 6 orang (3 pemilik dan 3 pekerja)
Total modal industri (TCI)	: Rp 23.604.447
Biaya produksi total (TPC)	: Rp 197.745.153,7
Harga Pokok Produksi (HPP)	: Rp 7.662,6247
MARR	: 62,86%
Laju pengembalian modal (ROR):	
Sebelum pajak	: 382,3637%
Setelah pajak	: 378,5401%
Waktu pengembalian modal (POT):	
Sebelum pajak	: 3,0757 bulan
Setelah pajak	: 3,1062 bulan
Harga jual produk	: Rp. 12.000,00
Hasil penjualan produk/tahun	: Rp 288.000.000,00
Titik impas/BEP	: 47,0353%

- Usaha “*GC-Latte*” berdasarkan evaluasi yang telah dilakukan, berprospek untuk dilanjutkan dan dikembangkan, namun perlu dilakukan pengenalan produk lebih luas agar lebih dikenal oleh masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Aak. 1980. *Budidaya Tanaman Kopi*. Yogyakarta: Kanisius, halaman 11; 19 dan 29
- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Universitas Indonesia, halaman 7.
- Astawan, M. 2008. *Khasiat Warna Warni Makanan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama, halaman 43-58.
- Badan Pusat Statistik. 2018. *Desember 2017 Terjadi Inflasi Sebesar 0,71 Persen*. <https://www.bps.go.id/pressrelease/2018/01/02/1409/desember-2017-terjadi-inflasi-sebesar-0-71-persen.html>. (12 Januari 2018)
- Badan Standardisasi Nasional. 1998. *Krimer Nabati Bubuk*. http://sisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/detail_sni/4885. (21 Desember 2017)
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. *Persyaratan Mutu Air Minum Sesuai Syarat Mutu SNI 01-3553-2006*.
- Brilio. 2015. *5 Alasan Kenapa Produk Makanan & Minuman Matcha Selalu Laku di Pasaran*. <https://www.brilio.net/life/5-alasan-kenapa-produk-makanan-minuman-matcha-selalu-laku-di-pasaran-150405p.html>. (14 Agustus 2017)
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, and M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press, halaman 201.
- Castle, T. and J. Nielsen. 1999. *The Great Coffee Book*. Ten Speed Press. [ISBN 1-58008-122-3](https://www.ten-speed.com/ISBN-1-58008-122-3). Page 94
- Charley, H. 1982. *Food Science*. New York: John Wiley & Sons, Inc. page 72.
- Handoko, H. 2010. *Manajemen Personalia dan Sumberdaya Manusia*, Edisi Kedua. Yogyakarta: BPFE UGM, halaman 15.
- Hartoyo, A. 2003. *Teh dan Khasiatnya bagi Kesehatan*. Yogyakarta: Kanisius, halaman 11.

- Heyzer, J. dan B. Render. 2015. *Manajemen Operasi : Manajemen Keberlangsungan dan Rantai Pasokan*. Jakarta : Penerbit Salemba Empat, halaman 424-426.
- Holman, P.V.H. 1997. Bioavailability of flavonoids. *European Journal of Clinical Nutrition* 51 Supp 1, halaman 66-69.
- Indrajit, R.E. dan Djokopranoto. 2003. *Konsep Manajemen Supply Chain: Strategi Mengelola Manajemen Rantai Pasokan Bagi Perusahaan Modern di Indonesia*. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana, halaman 11-12.
- Iswari, S.R. dan A. Yuniastuti. 2006. *Biokimia*. Yogyakarta: Graha Ilmu, halaman 15.
- Gajimu. 2018. Gaji Pegawai Negeri Sipil (PNS) 2015 – 2018. <https://gajimu.com/main/gaji/gaji-pejabat-negara-ri/gaji-pns>. (17 April 2018)
- Gaman, M. 1992. *Ilmu Pangan, Penghantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi Edisi II*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press, halaman 48-58.
- Karinadewi, A.P. 2012. Today's Special Coffee Toffee (Studi Deskripsi Faktor-faktor pertimbangan dalam mengemas produk Today's Special Coffee Toffee). *Tugas Akhir*. Universitas Airlangga.
- Liputan 6. 2017. *Survei: Banyak Perusahaan RI Tak Siap Tanggulangi Risiko Bisnis*. <https://www.liputan6.com/bisnis/read/3032279/survei-banyak-perusahaan-ri-tak-siap-tanggulangi-risiko-bisnis> (27 April 2018)
- Mandala, I.G. and E. Bayas. 2004. Xanthan Effect on Swelling, Solubility and Viscosity of Wheat Starch Dispersions. *Food Hydrocolloids*, 18:191-201.
- McNelly, W. H. and K. S. Kang. 1973. *Xanthan and some others biosynthetic gums in industrial gums, polysaccharides and their derivates*. New York: Academic Press, page 473-497.
- Mulyadi. 1981. *Akuntansi Biaya, Penentuan Harga Produk: Edisi 3*. Yogyakarta: BPFE, Aditya Media, halaman 302-304.
- Nindyasari, S. 2012. Pengaruh Suhu Dan Waktu Penyeduhan Teh Hijau (*Camellia Sinensis*) serta Proses Pencernaan In Vitro terhadap Aktivitas Inhibisi Lipase. *Skripsi S-1*, Fakultas Farmasi IPB, Bogor.

- PDAM. 2016. Klasifikasi Pelanggan dan Tarif Air Minum PDAM Kota Surabaya. http://www.pdamsby.go.id/page.php?get=tampil_tabel_tarif&bhs=1. (21 Oktober 2017).
- PLN. 2016. Tarif Tenaga Listrik. www.pln.co.id/blog/tarif-tenaga-listrik/ (21 Oktober 2017).
- Pudji. 2012. *Kopi Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Jakarta: Penebar Swadaya, 187-190.
- Setiadi, D. 2002. Pengaruh Konsentrasi Karboksimetil Selulosa Terhadap Mutu Sari Buah Jambu Biji. *J. Ilmu Pertanian* 9:29-36.
- Shah, HC. and K.K. Singh. 2009. *Xanthan Gum* In: Rowe, R.C., Sheskey, P.J. dan Weller P.J. (eds.) *Handbook of Pharmaceutical Excipients 6th Edition*. Minneapolis: Pharmaceutical Press, page 782.
- Sosilowati, A. Handayani, A.R. Wahyudi, Z.A. Mahendra, W. Massudi, A. Listiani, dan A.Z. Rizkianto. 2017. *Sinkronisasi Program dan Pembiayaan Pembangunan Jangka Pendek 2018-2020 Keterpaduan Pengembangan Kawasan dengan Infrastruktur PUPR Pulau Jawa*. Kementerian Pekerjaan Umum dan Perumahan Rakyat, halaman 152.
- Sunoko. 2007. Efisiensi Dalam Produksi Mie Instan. *Majalah Foodreview* Vol II No. 8 Agustus 2007
- Swastha, B. 2002. *Azas-azas Pemasaran*. Yogyakarta : Liberty, halaman 24
- Tranggono dan Sutardi. 1989. Biokimia dan Teknologi Pasca Panen. *Proyek Pengembangan Pusat Fasilitas Bersama antar Universitas (Bank Dunia XVII) – PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada*. Yogyakarta.
- Wignjosoebroto, S. 2009. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Surabaya : Penerbit Guna Widya, halaman 133-140.