

BAB IX

KESIMPULAN

1. “Le Gingi Ice” berdasarkan analisa faktor teknis dan ekonomi layak untuk didirikan dengan ketentuan sebagai berikut:
 - a. BentukUsaha : Perorangan
 - b. Lokasi : Jalan Terong no 16,
Tambaksari, Surabaya
 - c. WaktuOperasi : 8 jam
 - d. KapasitasProduksi : 60 cups/hari
 - e. JumlahTenagaKerja : 5orang
 - f. Total ModalIndustri(TCI) : Rp 113.531.360,00
 - g. BiayaProduksi Total(TPC) : Rp127.256.912,00
 - h. MARR : 12,75%
 - i. LajuPengembalian Modal (ROR) :
 Sebelumpajak : 40,11%
 Setelahpajak : 49,35%
 - j. WaktuPengembalian Modal (POT):
 Sebelumpajak : 2 tahun 43bulan
 Setelahpajak : 2 tahun 48bulan
 - k. HargaJualProduk : Rp 12.000,00
 - l. HasilPenjualanProduk/Tahun : Rp172.800.000,00
 - m. TitikImpas/BEP : 62,70%
2. “Le Gingi Ice”berdasarkan realisasi selama satu bulan serta evaluasi yang dilakukan berprospek untuk dilanjutkan dan dikembangkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ambadar , J., M. Abidin , dan Y. Isa. 2008. *Mulai Usaha dari Nol*. Jakarta: Yayasan Bina Karsa Mandiri.
- Aries, R.S. and R.D, Newton. 1995. *Chemical Engineering Cost Estimation*, 1st edition. New York: McGraw-Hill Book Company.
- BadanStandardisasi Nasional. 1995.SNI 01-3951-1995*SusuPasteurisasi*.Jakarta.
- Baihaqi, M. B. 2016. *Pasar Es Krim Nasional Tumbuh 16% pertahun-Glico Wings Hadirkan dengan Cita Rasa Terbaik*. www.neraca.co.id. (28 Juli 2018).
- Bermawie, N., E.A.Hadad, B.Martono, N.Ajijah, danTaryono. 1997. *Plasma NutfahdanPemuliaan*. Di dalam: *JaheMonografNomor 3*. BalaiPenelitianTanamanRempahdanObat. Bogor. Ciptadi, W. danNasution, M.Z. 1985. *Pengolahan Kopi*. FakultasTeknologiInstitutPertanian Bogor, Bogor.
- Buckle,K.A.1987. *IlmuPangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Burkill, I.H. 1935.*A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Vol. II, London.
- Clarke, C. 2004. *The Science of Ice Cream*. The Royal Society of Chemistry. Cornwaulf: United Kindom.
- Fessenden, R.J. and J.S. Fessenden. 1986. *Kimia OrganikDasarEdisiKetiga*,Jilid 1. Terjemahanoleh A.H. Pudjaatmaka. Jakarta: Erlangga.
- Hadiwiyoto, S. 1983. *Hasil-hasilOlahanSusu, Ikan, DagingdanTelur*. Yogyakarta:Penerbit Liberty.
- Hanief, S. 2013. EfektivitasEkstrakJahe (*Zingiberofficinale* Roscoe) terhadapPertumbuhanBakteri*Streptococcus viridans*. *LaporanPenelitian*,FakultasKedokteranandanIlmuKesehatan, Universitas Islam NegeriSyarifHidayatullah Jakarta.

- Heyne, K. 1950. *Tumbuhan Berguna Indonesia* , Jilid III. Diterjemahkan oleh Badan Litbang Kehutanan Jakarta. Jakarta: Penerbit Yayasan Sarana Wanaraja.
- Heizer, Jay dan R. Barry. 2004. *Manajemen Operasi*. Jakarta: Salemba Empat.
- Kementrian Energi dan Sumber Daya Mineral Republik Indonesia. 2011. *Konversi Minyak Tanah ke LPG, Lebih Murah Lebih Bersih*. <http://www.esdm.go.id/berita/artikel/56-atikel/4122-konversi-minyak-tanah-ke-lpg-lebih-murah-lebih-bersih.html> (23 Mei 2018)
- Kusumadewi, V. 2007. *Perencanaan Produksi Sponge Cake dengan Kapasitas 5 kg Tepung Terigu/Hari*. Surabaya: UKWMS.
- Listyaningrum. 2016. Penambahan Bahan Pengental (Guar Gum, Gum Arab dan Xanthan Gum) dalam Pembuatan Keju *Mozzarella Low Fat* terhadap Kecepatan Meleleh, Daya Leleh dan Tingkat Kemuluran. *Skripsi*, Fakultas Peternakan, Universitas Nusantara PGRI Kediri.
- Marshall, R.T. dan W.S. Arbuckle. 1996. *Ice Cream 5th ed.* New York: International Thomson Publishing
- Padaga, M dan M. E. Sawitri. 2005. Es Krim yang Sehat. *Trubus Agrisarana*, 37-45.
- Perusahaan Daerah Air Minum Kota Surabaya. 2008. *PDAM Surya Sembada Kota Surabaya*. <https://www.pdam-sby.go.id/m/index.php?bhs=1> (2 Juni 2018).
- Peter, M.S. and K. Timmerhaus. 2003. *Plant Design and Economics For Chemical Engineer, 3rd edition*. New York: Mc. Graw Hill, Inc.
- Pujawan, I.N. 2008. *Ekonomi Teknik, edisi kedua*. Surabaya: Guna Widya.
- PT PLN (Persero) Distribusi Jawa Timur. Roadmap SCADA 2010-2014. <http://apd.pln.jatim.com> (2 Juni 2018).
- Ravindran, P.N. dan K. N. Babu. 2004. *Ginger The Genus Zingiber*. New York: CRC Press.

- Rukmana, R. 2000. *Usaha Tani Jahe DilengkapidenganPengolahanJaheSegar*, Seri Budi Daya. Yogyakarta: PenerbitKanisius.
- Robinson, R.K. 1986. Modern Dairy Technology. *Anvanded Applied Science Publisher*, New York. 2(7): 69-78.
- Rowe, R.C.,et al. 2006.*Handbook OfPharmaceutical Excipients*, 5thEd. London: ThePharmaceutical Press.
- Saari, H., H. Katayoun, R. Marilyn., W. Marie and S. Malin. 2016. Preparation and Characterization of Starch Particles for Use in Pickering Emulsion. *Cereal Chem.* 93(2): 116-124.
- Setyawan, A.D.2002. KeragamanVarietasJahe (ZingiberofficinaleRosc) BerdasarkanKandungan Kimia MinyakAtsiri,*Jurnal BiologiFMIPAUniversitasSebelasMaret Surakarta*, BioSMART 4 (2).
- Sigh, R.P. and D.R, Heldman. 2009. *Introduction to Food Engineering*, 4th edition. USA: Academic Press.
- Sitanggang, Nugraha. 2017. *Tahun 2017, Produksi Jahe Nasional Diperkirakan Naik 15%*. www.agribisnis.co.id. (28 Juli 2018).
- Slot, R. dan G.H. Minnaar. 1995. *Dasar-Dasar Ekonomi Perusahaan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wardani, E. T. 2012. PengaruhEkstrakJahe (ZingiberofficinaleRosc.) var. Gajah terhadapKualitas Spermatozoa Mencit (*Mus musculus*) yang Terpapar 2-Methoxyethanol, Skripsi, FakultasSainsdanTeknologiUniversitasAirlanggaSurabaya.