

BAB IX KESIMPULAN

1. Berdasarkan analisa faktor teknis dan faktor ekonomi, unit pengolahan *home industry silky pudding* "Niyu Desserts" yang direncanakan layak didirikan dan dioperasikan, dengan uraian sebagai berikut.

Bentuk perusahaan	: Swasta perorangan
Lokasi	: Jl. Lebak Rejo Utara 2/1 Surabaya
Waktu operasi	: 8 (delapan) jam/hari
Kapasitas produksi	: 500 <i>cup</i> /hari
Jumlah tenaga kerja	: 4 (empat) orang
<i>Total Capital Investment</i> (TCI)	: Rp 405.098.919,00
<i>Total Production Cost</i> (TPC)	: Rp 1.239.198.043,00
<i>Manufacturing Cost</i> (MC)	: Rp 1.115.278.239,00
<i>General Expense</i> (GE)	: Rp 123.919.804,00
Harga Pokok Produksi (HPP)	: Rp 9.294,00
<i>Selling Cost</i> (SC) /Tahun	: Rp 1.800.000.000,00
Laba kotor/tahun	: Rp 560.801.957,00
Laba bersih/tahun	: Rp 555.193.937,00
MARR	: 14,06%
<i>Rate of Return</i> (ROR)	
– Sebelum pajak	: 138,44%
– Sesudah pajak	: 137,05%
<i>Pay Out Time</i> (POT)	
– Sebelum pajak	: 0,706 tahun
– Setelah pajak	: 0,713 tahun
<i>Break Event Point</i> (BEP)	: 47,31%

2. Berdasarkan simulasi usaha *silky pudding* "Niyu Desserts" serta evaluasi yang dilakukan, usaha ini layak untuk dilanjutkan dan dikembangkan, namun perlu disertai dengan peningkatan efisiensi produksi dan pengembangan sistem pemasaran produk untuk menjaga keberlangsungan usaha.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardian, A. 2014. *Pelatihan Perawatan Mesin*. Yogyakarta: Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Aries, R. S. and R. D. Newton. 1955. *Chemical Engineering Cost Estimation*. Singapore: Mc-Graw Hill Book Company, Inc.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 01-3553-2006. *Persyaratan Mutu Air Minum*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 3950:2014. *Susu UHT (Ultra High Temperature)*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Blackburn, F. 1984. *Sugar-cane*. New York: Longman, Inc.
- Bureau of Indian Standards. 2002. *Domestic Gas Stoves for Use with Liquefied Petroleum Gases – Specification (Fifth Revision)*. New Delhi: Price Group.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta: Sinar Ilmu.
- Divisi Asesmen Inflasi - Bank Indonesia, Pusat Kebijakan Ekonomi Makro–Kemenkeu RI, dan Direktorat Pengembangan Ekonomi Daerah. 2018. *Inflasi Juni Masih Terkendali, Tetap Waspada Risiko Pangan dan Administered Prices*. Diakses pada <http://www.bi.go.id/id/moneter/koordinasi-pengendalian-inflasi/highlight-news/Contents/Analisis%20inflasi%20TPI%20Juni%202018.pdf> (5 Desember 2018).
- Erjanan, S., V. Dotulong, dan R. Montolalu. 2017. Mutu Karaginan dan Kekuatan Gel dari Rumput Laut Merah *Kappaphycus alvarezii*, *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan* 5(2): 130-133.
- Handoko, T. H. 1997. *Manajemen dan Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Harrington, J.W. and Barney W. 2002. *Industrial Location: Principles, Practice, and Policy*. New York: Routledge.
- Hasibuan, M.S.P. 2010. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Lalujan, L.E., G.S.S. Djarkasi, T.J.N. Tuju, D. Rawung, dan M.F. Sumual. 2017. *Komposisi Kimia dan Gizi Jagung Lokal Varietas Manado*.

Kuning sebagai Bahan Pangan Pengganti Beras, *Jurnal Teknologi Pertanian* 8(1):47-54.

- Kementerian Energi dan Sumber Daya Mineral. 2011. *Konversi Minyak Tanah ke LPG: Lebih Murah Lebih Bersih*. <https://www.esdm.go.id/en/media-center/news-archives/konversi-minyak-tanah-ke-lpg-lebih-murah-lebih-bersih> (23 September 2018)
- Kotler, P. 2000. *Prinsip-prinsip Pemasaran Manajemen*. Jakarta: Prenhalindo.
- Perusahaan Daerah Air Minum Surabaya. 2015. *Klasifikasi Pelanggan dan Tarif Air Minum PDAM Kota Surabaya*.
- Peter, M. S dan Timmerhaus, 1991. *Plant Design And Economic For Chemical Engineering*. Singapura: Mc Graw-Hill, Book Company.
- Pratiwi, I., E. Muslimah, dan A.W. Aqli. 2012. Perancangan Tata Letak Fasilitas di Industri Tahu Menggunakan Blocplan, *Jurnal Ilmiah Teknik Industri* 11(2): 102-112.
- Prihantoro, I.T. 2012. Perancangan Standar Prosedur Operasi Sistem Manajemen Alergen dalam Industri Perisa di PT. Givaudan Indonesia. *Tugas Akhir S-2*, Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Pujawan, I. N. 2004. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Guna Widya.
- Pujawan, I. N. 2008. *Ekonomi Teknik Edisi Kedua*. Surabaya: Guna Widya.
- Purwanto, S., 2008. *Perkembangan Produksi dan Kebijakan dalam Peningkatan Produksi Jagung*. Bogor: Direktorat Budi Daya Serealia, Direktorat Jenderal Tanaman Pangan.
- Pusat Informasi Pasar Uang Bank Indonesia. 2018. *Suku Bunga Deposito*. Diakses pada <http://pusatdata.kontan.co.id/bungadeposito/> (5 Desember 2018).
- Robbins, S.P. dan T.A. Judge. 2008. *Perilaku Organisasi*. Jakarta: Salemba Empat.
- Salmanisaleh, 2016. *Sistem Penyediaan Air Bersih*. <https://salmanisaleh.files.wordpress.com/2016/03/sistem-penyediaan-air-bersih.pdf> (23 September 2018).
- Singh, R.P. dan D.R. Heldman. 2009. *Introduction to Food Engineering, 4th edition*. USA: Academic Press.

- Siswanto, B. 2005. *Manajemen Tenaga Kerja Indonesia Pendekatan Administratif dan Operasional*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Sitorus, R. 2015. *Gelato dan Sorbetto Booming, Tukang Es Krim Muncul di Pasar Santa*. <http://m.bisnis.com/entrepreneur/read/20150826/263/465972/gelato-dan-sorbetto-booming-tukang-es-krim-muncul-di-pasar-santa> (7 Mei 2018).
- Subaryono dan S. Bagus. 2006. Penggunaan Campuran Karagenan dan Konjak dalam Pembuatan Permen Jelly. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* 1(1): 1-5.
- Suryaningrum, T.D., Murdinah, dan M. Arifin. 2002. Penggunaan Kappa-karagenan sebagai Bahan Penstabil pada Pembuatan *Fish Meat Loaf* dari Ikan Tongkol (*Euthynnus pelamys* L.), *J. Penel. Perik. Indonesia* 8(6): 33-42.
- Tjokroadikoesoerno dan Baktir. 1984. *Ekstraksi Nira Tebu*. YPI Sekolah Tinggi Teknologi Industri. Surabaya.
- Wignjosoebroto, S. 2003. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Surabaya: Guna Widya.