

BAB IX

KESIMPULAN

Berdasarkan analisa faktor teknis dan faktor ekonomi, unit pengolahan *home industry* asinan buah “Frulla” yang direncanakan layak didirikan dan dioperasikan, dengan uraian sebagai berikut:

Bentuk perusahaan	: Swasta Perorangan
Lokasi	: Jalan Mojopahit No. 3
Lama operasi	: 5 (lima) jam/hari
Kapasitas produksi	: 76 <i>pouch</i> /hari
Jumlah tenaga kerja	: 3 (tiga) orang
<i>Total Capital Investment</i> (TCI)	: Rp 29.958.046,-
<i>Fixed Capital Investment</i> (FCI)	: Rp 7.297.710,-
<i>Work Capital Investment</i> (WCI)	: Rp 22.660.336,-
<i>Total Production Cost</i> (TPC)	: Rp 317.443.311,-
<i>Manufacturing Cost</i> (MC)	: Rp 301.571.145,-
<i>General Expense</i> (GE)	: Rp 15.872.166,-
<i>Selling Cost</i> (SC)	: Rp 364.800.000,-
Laba kotor/tahun	: Rp 47.356.689,-
Laba bersih/tahun	: Rp 47.119.906,-
MARR	: 13,26%
<i>Rate of Return</i> (ROR)	
- Sebelum pajak	: 158,1%
- Setelah pajak	: 157,3%
<i>Pay Out Time</i> (POT)	
- Sebelum pajak	: 7,46 bulan
- Setelah pajak	: 7,50 bulan
- <i>Break Even Point</i> (BEP):	62,1

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, F. 2009. *Mendongkrak Produktivitas Udang Galah hingga 250%*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Antarlina, S. S. 2003. Identifikasi Sifat Fisik dan Kimia Buah-buahan Lokal Kalimantan. Balai Penelitian Pertanian Lahan Rawa, Banjar Baru. Kalimantan Selatan. Buletin Plasma Nutfah vol 15 : 80 – 90.
- Aries, R. S. dan R. D. Newton. 1955. *Chemical Engineering Cost Estimation*. Singapore: Mc-Graw Hill Book Company, Inc.
- Astawan, M. 2009. *Membuat Mi dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Berardini, N, R. Fezer, J. Conrad, U. Beifuss, R. Carle, and A. Schieber. 2005. 'Screening of mango (*Mangifera indica* L.) cultivars of their contents of flavol O- and xanthone C-glycosides, anthocyanins and pectin', *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, vol. 53, pp.1563-1570.
- Blocher. 2007. *Manajemen Biaya 1 ed. 3*. Jakarta: Penerbit Salemba.
- Brody. A.L. 1972. Aseptic Packaging of Foods. *Food Technology*. Aug. 70-74.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 2010. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hadi Purnomo Adiono. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Buckle K.A, R.A Edwards, G.H Fleet, dan M. Wotton. 1987. Ilmu Pangan. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Harsanto, B. 2013. *Dasar Ilmu Manajemen Operasi*. Bandung: UNPAD Press.
- Ikatan Bankir Indonesia. 2017. *Wealth Management: Produk dan Analisis*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

- Kalie, M. B. 1999. *Bertanam Pepaya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Kuswadi. 2005. *Meningkatkan Laba Melalui Pendekatan Akuntansi Keuangan dan. Akuntansi Biaya*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Peter, M. S dan Timmerhaus, 1991. *Plant Design And Economic For Chemical Engineering*. Singapura: Mc Graw-Hill.
- Pot, I, Marx, M, Neidhart, S, Muhlbauer, W & Carle, R 2003, 'Quantitative determination of β -carotene stereoisomers in fresh, dried, and solar-dried mangoes (*Mangifera indica* L.)', *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, vol. 51, pp. 4527-4531.
- Pujawan, I. N. 2004. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Guna Widya.
- Rogers M. and A. Duffy. 2012. *Engineering Project Appraisal 2nd ed.* Sussex: Willey Blackwell.
- Rukmana, R. 1999. *Bertanam Buah-buahan di Pekarangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Santoso. 1990. Klasifikasi Usahatani. ISSN 2302-3015. *Jurnal Lahan Suboptimal. Kabupaten Lombok Timur*
- Saptoningsih dan A. Jatnika. 2012. *Membuat Olahan Buah*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Sherly. 2010. *25 Usaha Terlaris Modal 1-3 Juta*. Yogyakarta: Jogja Great Publisher.
- Suhaidi, I. 2003. Pengaruh Lama Perendaman Kedelai dan Jenis Zat Penggumpal Terhadap Mutu Tahu, *Skripsi*, Medan: Universitas Negeri Sumatra Utara
- Sumarni, M. dan J. Soeprihanto. 1998. *Pengantar Bisnis (Dasar-Dasar Ekonomi Perusahaan)*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta.
- Warisno. 2003. *Budidaya Pepaya*. Yogyakarta: Kanisius.

- Wicaksono, Y. 2010. *Panduan Praktis Buka Usaha dengan Modal Laptop*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Widyastuti, Y.E. 1996. *Mengenal Buah Unggul Indonesia*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Widyasari, RR. L.E.A. 2000. Aplikasi Edible Film Dari Isolat Protein Kedelai dan Asam Lemak Untuk Pengawetan Buah Salak Pondoh (*Salacca edulis* Reinw.). *Skripsi*, Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Winarno, F.G. dan Jennie. 1982. *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya*. Jakarta: Ghalia Indonesia.