

BAB IX

KESIMPULAN

Berdasarkan analisa faktor teknis dan ekonomi, unit usaha *home industry Heartbeet* layak untuk didirikan dan dioperasikan, dengan uraian sebagai berikut:

Bentuk usaha	: Perorangan
Lokasi	: Jl. Darmo Permai Timur 2/63, Sby
Waktu operasi	: 7 (tujuh) jam/hari 1 minggu = 6 hari kerja
Kapasitas produksi	: 500 botol/hari
Jumlah tenaga kerja	: 4 (empat) orang
Harga jual produk	: Rp 14.000,00
Hasil penjualan produk/tahun (SC)	: Rp 2.184.000.000,00
Modal industri total (TCI)	: Rp 242.720.663,71
Biaya produksi total (TPC)	: Rp 1.572.991.132,75
Laba kotor/tahun	: Rp 611.008.867,25
Laba bersih/tahun	: Rp 600.088.867,25
MARR	: 15,25%
<i>Rate of Return (ROR)</i>	
- Sebelum pajak	: 251,73%
- Setelah pajak	: 247,23%
<i>Pay Out Period (POT)</i>	
- Sebelum pajak	: 4,72 bulan $\approx$ 5 bulan
- Setelah pajak	: 4,80 bulan $\approx$ 5 bulan
<i>Break Even Point (BEP)</i>	: 49,41%

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, A. Ali, dan D.F. Ayu. 2018. Minuman Fungsional Serbuk Instan Jahe (*Zingiber officinale* R.) dengan Penambahan Sari Umbi Bit (*Beta vulgaris* L.) sebagai Perwarna Alami. *Sagu* 17 (2): 9-17.
- Afifi, T. 2017. Analysis of Benefits of Plant Cultivation Producing Substance Sweetener (Sugar) Bit (*Beta vulgaris* L) Organic Farming. *MPRA Paper No. 82987*: 2-21.
- Andarwulan, N dan R.H.F. Faradilla. 2012. *Pewarna Alami untuk Pangan*. Bogor: Seafast Center Institut Pertanian Bogor.
- Aries, R.S., and R.D. Newton. 1955. *Chemical Engineering Cost Estimation*. New York: McGraw Hillbook Company.
- Assauri, S. 2004. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Astuti, W.F.P., R.J. Nainggolan dan M. Nurminah. 2016. Pengaruh Jenis Zat Penstabil dan Konsentrasi Zat Penstabil terhadap Mutu *Fruit Leather* Campuran Jambu Biji Merah dan Sirsak. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 4(1): 65-71.
- Ayodya, W. 2009. *Mengenal Usaha Kue-kue Basah*. Surabaya: Erlangga.
- Badan Pusat Statistik. 2017. *Statistik Tanaman Sayuran dan Buah-buahan Semusim Indonesia*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jendral Hortikultura. 2018. <http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/StatistikPertanian/2018/Statistik%20Pertanian%202018/files/assets/basic/html/page200.html> (7 Juli 2019).
- Bloomsbury. 2017. *Super Food: Beetroot*. British: Bloomsbury Publishing.
- Budiman, S., dan D. Saraswati. 2008. *Berkebun Stroberi Secara Komersial*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Causiol, L. 2001. *Postharvest Quality Conventional and Organically Grown Banana Fruit*. Master of Science by Research in Postharvest Technology. Institute of Agriculture of Agriotechnology.

- Charrondiere, U.R., D. Haytowitz, and B. Stadlmayr. 2012. *FAO/INFOODS Density Database*. <http://www.fao.org/3/ap815e/ap815e.pdf> (26 Januari 2020).
- Darwis, V. 2007. *Budidaya, Analisis Usahatani, dan Kemitraan Stroberi Tabanan, Bali*. Jakarta: Pusat Analisis Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian.
- Data Komposisi Pangan Indonesia. 2018. *Gula Putih (Sugar Cane)*. <https://www.panganku.org/id-ID/view> . (18 Desember 2019).
- Eagen, R. 2006. *The Biography of Bananas*. Canada: Crabtree Publishing Company.
- Fennema, O., M. Karen, and D. Lund, 1996. *Principle of Food Science*. Connecticut: The AVI Publishing.
- Gaspers, V. 1996. *Ekonomi Manajerial*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Gilarso, T. 2004. *Pengantar Ilmu Ekonomi Makro*. Yogyakarta: Kanisius
- Herawati, N., Sukatiningsih, dan W.S. Windrati. 2012. Pembuatan Minuman Fungsional Berbasis Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*), Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.), dan Buah Salam (*Syzygium polyanthum wigh walp*). *Agrotek* 6(1): 40-50.
- Kapadia, M.K., G. Westheimer., and C. D. Gilbert. 2000. Spatial Distribution of Contextual Interactions in Primary Visual Cortex and in Visual Perception. *Jurnal of Medicine*: 2048-2062.
- Kementrian Perindustrian Republik Indonesia. 2019. <https://kemenperin.go.id/artikel/21118/Industri-Minuman-Tumbuh-Lampau-22,-Kinerjanya-Terus-Dipacu-lewat-Inovasi> (diakses pada 11 Desember 2019).
- Kusbiantoro, B., H. Herawati, dan A.B. Ahza. 2005. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil terhadap Mutu Produk Velve Labu Jepang. *Jurnal Holtikultura* 15(3):223-230.
- Lestario, L. N. 2018. *Antosianin: Sifat Kimia, Perannya dalam Kesehatan, dan Prospeknya sebagai Pewarna Makanan*. Yogyakarta: UGM Press.

- Lindeburg, M.R. 1993. *Engineering Economic Analysis: An Introduction*. Professional Publications: Michigan.
- Maduwanthi, S.D.T., and R.A.U.J. Marapana. 2017. Biochemical changes during ripening of banana: A review. *International Journal of Food Science and Nutrition* 2 (5): 166-170.
- Mastuti. 2010. Identifikasi Pigmen Betasianin Pada Beberapa Jenis Inflorescence Celosia. *Jurnal Biologi UGM*.
- Moerdokusumo. 1993. *Pengawasan Kualitas dan Teknologi Pembuatan Gula di Indonesia*. Bandung: ITB Press.
- Morton, J. 1987. *Fruits of Warm Climates*. Miami: Florida Flair Books.
- Nelfyanti dan R. Sulasmini. 2014. Perbaikan Tata Letak Fasilitas Cell Produksi dengan Menggunakan Work Cell in Proses Layout untuk Meningkatkan Efisiensi Cell 8 di PT. Shyang Yao Fung. *Jurnal Integrasi Sistem Industri* 1 (1): 22-35.
- Nikan, M. and Manayi, A. 2019. Beta vulgaris L. (dalam *Nonvitamin and Nonmineral Nutritional Supplements*, S.M. Nabavi dan A.S. Silva). San Diego: Elsevier Inc., 583.
- Perusahaan Daerah Air Minum Surabaya. 2016. *Klasifikasi Pelanggan dan Tarif Air Minum PDAM Kota Surabaya*. https://www.pdam-sby.go.id/page.php?get=tampil_tabel_tarif&bhs=1. (12 November 2019).
- Prasetyo, A. 2016. *UKM, Kelayakan Usaha dan Pengukuran Kinerja*. Jakarta: Indocamp.
- Pujawan, I. N. 2004. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Guna Widya.
- Purnomo, H. 2004. *Perencanaan dan Perancangan Fasilitas*. Graha Ilmu: Yogyakarta
- Ralla, T., H. Salminen, T. Wolfangel, M. Edelmann, C.David, T. Hoffman, and J. Weiss. 2018. Value addition of red beed (Beta vulgaris L.) by-products: Emulsion formation and stability. *International Journal of Food Science and Technology* 54 (3): 1-7.

- Rehman, M.A., M.R. Khan, M.K. Sharif, S. Ahmad, and F. Shah. 2014. Study on The Storage Stability of Fruit Juice Concentrates. *Pakistan Journal of Food Sciences* 24 (1): 101-107
- Republik Indonesia. 2008. *Undang-Undang No. 20 tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah*. Lembaran Negara Republik Indonesia tahun 2008 No. 93. Sekretariat Negara, Jakarta.
- Republik Indonesia. 2010. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 492/MENKES/PER/IV/2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum*. Menteri Kesehatan, Jakarta.
- Republik Indonesia. 2019. *Peraturan Gubernur Jawa Timur no. 188 tahun 2019 tetang Upah Minimum Kabupaten/Kota di Jawa Timur tahun 2020*. Berita Daerah Provinsi Jawa Timur tahun 2019, No. 1 Seri E. Sekretaris Daerah. Surabaya.
- Republik Indonesia. 2018. *PP no. 23 tahun 2018 tentang Pajak Penghasilan atas Penghasilan dari Usaha yang Diterima atau Diperoleh Wajib Pajak yang Memiliki Peredaran Bruto Tertentu*. Lembaran Negara Republik Indonesia tahun 2018, No. 89. Sekretariat Negara. Jakarta.
- Rosaline, H. 2006. *Terapi Jus Buah & Sayur*. Jakarta: Puspa Swara.
- Sastrahidayat, I.R., dan S. Djauhari. 2014. *Studi Introduksi Pisang Cavendish dan Hama Penyakitnya*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Science Daily. 2017. *Natural Compound Shows Promise Against Huntington's Disease*. <https://www.sciencedaily.com/releases/2010/11/101115151942.html> (Diakses 26 Desember 2019).
- Selby. A. 2007. *Makanan Berkhasiat*. Jakarta: Erlangga.
- Septiana, A.T., dan H. Dwiyaniti. 2009. Aktivitas Antioksidan Minuman Fungsional dari Irisan Buah Kering Mahkota Dewa. *Agritech* 29 (1): 16-21.
- Singh,R.P. and D.R. Heldman. 2013. *Introduction to Food Engineering*. New York: Academic Press.

- Siskawardani, D. D., N. Komar, dan M. B. Hermanto. 2013. Pengaruh Konsentrasi Na-CMC (*Natrium-Carboxymethyle Cellulose*) dan Lama Sentrifugasi terhadap Sifat Fisik Kimia Minuman Asam Sari Tebu (*Saccharum officinarum L.*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis* 1(1): 54-61..
- Stintzing, F. dan R. Carle. 2008. Betalains in Food: Occurrence, Stability, and Postharvest Modifications. *Journal of Food Colorants: Chemical and Functional Properties* 1(1): 277-299.
- Sucipta, I., K. Suriasih., dan P. K. D. Kencana. 2017. *Pengemasan Pangan*. Denpasar: Udayana University Press.
- Suharjo, E. 2010. *Bertanam Jamur Merang di Media Kardus, Limbah Kapas, dan Limbah Pertanian*. Jakarta: PT. AgroMedia Pustaka.
- Sukoco, B.M. 2007. *Manajemen Administrasi Perkantoran Modern*. Jakarta: Erlangga.
- Sunarjono, H. 2015. *Bertanam 36 Jenis Sayur*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Suprapti, M.L. 2013. *Membuat: Bakso Daging dan Bakso Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Supriatna, N. 2014. Analisis Kontribusi Efisiensi Biaya Produksi terhadap Kemampulabaan pada PT. Perkebunan Nusantara VIII Jawa Barat. *Jurnal Riset Akuntansi dan Keuangan* 2(3): 498-507.
- Suryanti, S.D., M. Apriyanto dan L. S. Nadia. 2017. Pengaruh Lama Pemeraman Dan Jenis Kertas Pembungkus Terhadap Kualitas Sifat Organoleptik Dan Kimia Buah Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca* Var. *Sapientum L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian* 6(1):26-30.
- Syahputra, E. 2008. Pengaruh Jenis Zat Penstabil dan Konsentrasi Mentega Yang Digunakan Terhadap Mutu Dan Karakteristik Es Krim Jagung. *Skripsi S-1*. Universitas Sumatra Utara. Sumatra Utara.
- Umar, H. 2003. *Bussiness an Introduction*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

- USDA. 2019. *Full Report (All Nutrients): 11080, Beet, Raw*. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/169145/nutrients> (26 November 2019).
- USDA. 2019. *Full Report (All Nutrients): Strawberries, Raw*. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/341668/nutrients> (12 Desember 2019).
- USDA. 2019. *Full Report (All Nutrients): Bananas, Raw*. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/173944/nutrients> (12 Desember 2019).
- USDA, NRCS. 2019. *The Plants Database*. <https://plants.usda.gov/java/ClassificationServlet?source=display&classid=BEVU2> (28 Oktober 2019).
- Wibowo, S. 2007. *Petunjuk Mendirikan Perusahaan Kecil*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Widyaningrum, M.L. dan Suhartiningsih. 2014. Pengaruh Penambahan *Puree* Bit (*Beta vulgaris*) terhadap Sifat Organoleptik Kerupuk. *Journal Boga* 3 (1): 233-238.
- Widyaningsih, D., N. Wijayanti, dan N.I.P. Nugrahini. 2017. *Pangan Fungsional: Aspek Kesehatan, Evaluasi, dan Regulasi*. Malang: UB Press.
- Wijayanto, D. 2003. *Pengantar Manajemen*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yudisworo, W. D. 2014. *Studi Alternatif Penggunaan BBG Gas Elpiji Untuk Bahan Bakar Mesin Bensin Konvensional*. Cirebon: Universitas 17 Agustus.