

IX. KESIMPULAN

9.1 Kesimpulan

Usaha produksi keripik bayam “Renyah Pisan” didirikan dan dioperasikan, dengan uraian sebagai berikut:

Bentuk perusahaan: Usaha Mikro Kecil dan Menengah

Lokasi Usaha : Jalan Perintis VII No. 63A,
Surabaya

Lama Operasi : Senin-Sabtu, 8 jam/hari

Kapasitas : 500 kemasan/hari

Jumlah Tenaga Kerja : 5 (termasuk pemilik usaha)

Total Capital Investment (TCI) : Rp.297,394,383

Fixed Capital Investment (FCI) : Rp. 195,323,633

Work Capital Investment (WCI) : Rp. 102,070,750

Total Production Cost (TPC) : Rp. 1,471,115,744

Manufacturing Cost (MC) : Rp. 1,294,581,855

Selling Cost (SC) : Rp. 1,794,000,000

General Expense (GE) : Rp. 176,533,889

Laba kotor/tahun : Rp. 322,884,256

Laba bersih/tahun : Rp. 313,914,256

MARR : 13,25%

Rate of Return (ROR)

a. Sebelum pajak : 108,5711%

b. Setelah pajak : 105,5549%

Pay-Out Time (POT)

a. Sebelum pajak : 11 bulan

b. Sesudah pajak : 11 bulan

Break Even Point (BEP) : 44,69%

Berdasarkan evaluasi kelayakan aspek teknis, aspek manajemen dan ekonomi maka dapat disimpulkan usaha keripik bayam layak didirikan dan dioperasikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Arumi, A. O., Chumadiya, E. F., Nurani. (2010). Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Rose Brand, Tepung Beras Karya Tani dan Konsentrasi Santan Kelapa Terhadap Karakteristik Rempeyek Bayam, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Arumsari, N. R. (2017). Penerapan Planning, Organizing, Actuating, Dan Controlling Di Uptd Dikpora Kecamatan Jepara. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Kontemporer*, 3(02), 1-7
- Aries, R. S & Newton, R. D. (2015). *Chemical Engineering Cost Estimation*. New York: McGraw Hill Company.
- Afrisanti, S. D. (2010). Rekristalisasi Garam Rakyat Dari Daerah Demak Untuk Mencapai SNI Garam Industri. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 2(4), 217-225
- Badan Pusat Statistika. 2018. Produksi Bayam di Indonesia. <https://buturkab.bps.go.id/indicator/159/136/1/produksi-bayam.html>. Tanggal akses 16 November 2020.
- Bahri, C. A. (2019). *Pengantar Kewirausahaan*. Surabaya: Qiara Media
- Chaniago, R. (2019). *Ragam Olahan Sayur Indigenous Khas Luwuk*. Yogyakarta: Deepublish
- Data Komposisi Pangan Indonesia. 2020. *Kandungan Gizi Daun Bayam*. <https://www.panganku.org/id-ID/view> . Tanggal akses 23 November 2020.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Gizi. (2017). *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI
- Direktorat Jendral Hortikultura Kementerian Pertanian. 2014. Statistika Produksi Bayam. <https://buturkab.bps.go.id/indicator/159/137/1/produktivitas-bayam.html> . Tanggal akses 5 Desember 2020.
- Epriliyana, N. N. (2019). Urgensi Ijin Keamanan Pangan (P-IRT) Dalam Upaya Membangun Kepercayaan Kosumen Dan Meningkatkan Jaringan Pemasaran. *Jurnal Manajemen Dan Bisnis di Indonesia*, 5(01), 21-31
- Hasibuan, M. (2007). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Bumi Aksara
- Hartati, T. (2013). Kunyit (*Curcuma domestica Val*) sebagai Terapi Arthritis Gout. *Jurnal Majority*, 8(1), 251-255

- Harahap, K., Rumajang, I., Bambang, O. (2018). *Bayam (Bertanam dan Pengolahan Pasca Panen)*. Yogyakarta: Kanisius
- Jasasila, Y. F. (2017). *Plant Design and Economics for Chemical Engineers*, 4th ed. New York: John Willey and Sons, Inc
- Ketaren, B. M. (2018). Peluang Tanaman Rempah Dan Obat Sebagai Sumber Pangan Fungsional Bogor. *Jurnal Litbang Pertanian*, 24(2), 17-24
- Kusuma, R., Erfiza, M., Fahrizal, I. 2019. *Tepung Tapioka*. Jakarta: Kantor Deputy Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi
- Kasmir & Jakfar. (2015). *Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta: Kencana
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Beras*. Jakarta: E-book Pangan
- SNI 345-2011. (2011). *Syarat Mutu Tepung Tapioka*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- SNI 4435-2000. *Kriteria Garam*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- Suharyanto & Solihin, D. (2016). Analisis Kelayakan Usaha Produksi Makanan Kecil (Studi Kasus PIRT ABC Di Bandung Barat). *Jurnal TEDC*, 10(03), 207-215
- Pamanggihasih, B., Syarief, R., Susana, S. (2015). Teknologi Pengemasan Pangan. *Jurnal IPB*, 8(07), 34-45
- Peters, M. S & Timmerhaus, K. D. (2003). Analisis Break Even Point Sebagai Alat Perencana Laba. *Jurnal EMBA*, 1(04), 1250-1261
- Pujawan, R. (2005). *Ekonomi Teknik Dasar Edisi Kedua*. Surabaya: Gramedia
- Rafsandjani & Firdian, R. (2017). *Pengantar Bisnis Bagi Pemula*. Malang: Kautsar Abadi
- Ramadhan, O. (2019). Formulasi Substitusi Tepung Beras Merah Dan Ketan Hitam Dalam Pembuatan Cookies Fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(01), 34-45
- Rahayu, S. (2017). *Pedoman Bertanam Sayuran Dataran Rendah*. Bandung: UGM Press
- Ratnasari, D & Chumaidiyah, E. (2014). Analisis Kelayakan Pembukaan Cabang Rumah Makan Nasi Gandul Pak Memet di Kota Semarang, *Jurnal Rekayasa Sistem dan Industri*, 1(02), 55-61
- Suprpti, M. L. (2008). *Tepung Tapioka: Pembuatan & Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius

- Supriyadi, S. (2010). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Sufa, M. F. (2007). Analisis Sensitivitas Pada Keputusan Pembangunan Meeting Hall Untuk Minimasi Resiko Investasi. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 5(3): 97-105
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, and Ayustaningwarno. (2010). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta
- Mujiarto, I. (2019). Pengemasan Produk Sayuran Dengan Bahan Kemasan Plastik Pada Penyimpanan Suhu Ruang Dan Suhu Dingin. *Jurnal Mediagro*, 7(01), 26-40
- Novania, S. (2010). *Manajemen Keuangan*. Jakarta: Gramedia
- Nurdiansyah, A & Rahman, I. R. (2019). *Akuntansi Manajemen*. Sidoarjo: Zifatama
- Wicaksono, P. I. (2016). Pengurusan Izin Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) Produk Sagu Tumbu Pada Kelompok Usaha Sagu Tumbu di Desa Liang Kecamatan Salahutu Kabupaten Maluku Tengah. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Jamak*, 2(01), 1-14
- Wulandari, R. (2018). *Bayam*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Zuryanti, M, A. (2019). *Bertanam 30 Jenis Sayuran*. Jakarta: Penebar Swadaya