

IX. KESIMPULAN

Berdasarkan analisa faktor teknis dan faktor ekonomi, unit usaha pengolahan “Mooding” layak untuk didirikan, dengan uraian sebagai berikut:

Bentuk Usaha	: Usaha Kecil
Jenis Usaha	: UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan menengah)
Lokasi	: Jalan Manyar Tirtoyoso Utara no 15, Kec Sukolilo, Kota Surabaya, Jawa Timur.
Waktu Operasi	: Senin - Jumat, 7 jam / hari
Kapasitas Produksi	: 150 <i>cup</i> (@100 g) / hari
Jumlah Tenaga Kerja	: 3 (tiga) orang
<i>Total Capital Investment</i> (TCI)	: Rp. 257.043.247,08
<i>Fixed Capital Investment</i> (FCI)	: Rp. 68.934.056,67
<i>Work Capital Investmen</i> (WCI)	: Rp. 188.109.109,41
<i>Total Production Cost</i> (TPC)	: Rp. 232.558.682,70
<i>Manufacturing Cost</i> (MC)	: Rp. 200.000.467,147
<i>General Expense</i> (GE)	: Rp. 32..558.215,58
<i>Selling Price</i> (SP)	: Rp. 10.000 / <i>Cup</i>
Laba Kotor / Tahun	: Rp. 127.441.317,3
Laba Bersih / Tahun	: Rp. 126.804.110,7
MARR	: 7,51%
<i>Rate of Return</i> (ROR)	
• Sebelum Pajak	: 49,58 %
• Sesudah Pajak	: 49,33%
<i>Pay Out Time</i> (POT)	
• Sebelum Pajak	: 24 Bulan
• Sesudah Pajak	: 24 Bulan
<i>Break Even Point</i> (BEP)	: 47, 28%

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, F. Y. & Nasriati. 2011. *Teknologi Pengolahan Tepung Pisang*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP), Lampung.
- Alba, K. & Kontogiorgos, V. (2018). *Seaweed Polysaccharides (Agar, Alginate Carrageenan)*. Elsevier inc
- Aldillah, R. (2016). Kinerja pemanfaatan mekanisme pertanian dan implikasinya dalam upaya percepatan produksi pangan di Indonesia. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 34(2), 163-177.
- Aprianti, G. A. E. (2020). Analisis kadar protein produk susu cair yang diolah melalui proses pemasaran pada suhu yang sangat tinggi (*Ultra High Temperature*). *International Journal Of Applied Chemistry Research*, 2(1), 8-13.
- Ares, G., R.Baixauli, R., Sanz, P., Varela & Salvador, A. (2009). ex functional fibre in milk puddings: effect on sensory properties and consumer's acceptability, *LWT Food Science and Technology*, 42(3), 710-716.
- Arni, Y. (2018). Persentase biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead pabrik terhadap harga pokok produksi pada PT. Maju Tambak Sumur. *Jurnal Neraca*, 2(1), 43-56.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2018). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan*. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2018). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 30 Tahun 2018 tentang Angka Konsumsi Pangan*. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Badan Pusat Statistik. (2013). *Ringkasan Eksekutif Pengeluaran dan Konsumsi Penduduk Indonesia*. Badan Pusat Statistik.
- Badan Standardisasi Nasional. (1994). SNI 01-3552-1994. *Jelly Agar*. Badan Standardisasi Nasional
- Badan Standardisasi Nasional. (2015). SNI 3553:2015 : Air Mineral. Badan Standardisasi Nasional.
- BCA. 2023. Informasi Kurs. <https://www.bca.co.id/id/informasi/kurs>
Tanggal akses 25 Januari 2023

- Bhatia, K., Asrey, R., Jha, S. K., Singh S., & Kannaujia, P. K. (2013). Influence of packaging material on quality characteristics of minimally processed Mridula pomegranate (*Punica granatum*) arils during cold storage. *Indian Journal of Agricultural Sciences* 83(8):872-6.
- Chandan, R. C. & Kilara, A. (2008). *Puddings and Dairy-based Dessert*. Willey-blackwell
- Darbi, William Phanual Kofi (2012) Of Mission and Vision Statements and their Potensial Impact on Employee Behavior and Attitude : The Case of A Public But Profit-Oriented Tertiary Institution. *International Journal of Business and Social Science*, Vol. 3, No. 14, 95-109.
- Darwin, P. (2013). *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu.
- Darmawan, M., Peranginangin, R., Syarief, R., Kusumaningrum, I. & Fransiska, D. 2014. Pengaruh Penambahan Karaginan untuk Formulasi Tepung Puding Instant. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. 9 (1): 83–95.
- Faizati, U. N. (2018). Analisa karbohidrat, protein, dan mutu sensori pada puding air tajin dengan penambahan sari kacang hijau. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pangan, Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Fajriyah, S. N., & Oktafa, H. (2020). Studi pembuatan puding kombinasi belimbing wuluh dan jambu biji merah sebagai alternatif makanan selingan sumber antioksidan. *HARENA: Jurnal Gizi*, 1(1), 41-55.
- Fida, R., Pramañisi, G., Cahyana, G. (2019). Application of banana starch and banana flour in various food: A review. *Jurnal Triton*, 10(2), 38-53.
- Fransiska, D., Permatasari, A.I., Haryati, S., Munandar, A., Subaryono, Darmawan, M., & Rahmad, W. 2014. Penambahan Kalsium Karbonat Pada Pembuatan Tepung Puding Instan Berbahan Alginat. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. 9 (1): 69–81.
- Hanifah, N (2020). Variasi pencampuran tepung pisang (*Musa paradisiaca* L) dengan penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai alternatif sumber kalium pada *functional food* bolu kukus. *Skripsi*. Poltekkes Kemenkes, Yogyakarta.
- Heragu, S.S. (2008). *Facilities Design, 3rd edition*, CRC Press, New York

- Herawati, H. (2018). The Hydrocolloids Potential As Additive Materials To The Qualified Food and Non-Food Products. *Jurnal Litbang Pertanian*, 37(1), 17-25.
- Herjanto, E. (2008). *Manajemen Operasi Edisi Ketiga*. Grasindo.
- Irrubai, M. L. (2016). Strategi *labelling, packaging, dan marketing* produk hasil industri rumah tangga. *SOSIO DIDAKTIKA: Social Science Education Journal*, 3(1), 17-26.
- Jasasila. (2017). Peningkatan mutu pemeliharaan mesin pengaruhnya terhadap proses produksi pada PT. Aneka Bumi Pratama (ABP) di Kabupaten Batanghari. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 17(3), 96-102.
- Jatiningrum, D. A., Octavianungrum, S., Santosa, H., & Anggoro, D. D. (2010). Kelayakan Ekonomi pada prarancangan pabrik Ftalat Anhidrida kapasitas 45.000 ton/tahun. *Widyariset*, 209-215.
- Khavilla, V. P., Wahyuni, S., Riyanto, A. F., Jumaeri., & Harjono. (2019). Preparasi dan karakterisasi PP (*Polypropylene*) termodifikasi LLDPE (*Linear Low Density Polyethylene*) dengan teknik pencampuran biasa. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 8(3), 176-184.
- Kirana. (2013). *Variasi Puding Roti*. PT. Gramedia Pustaka Utama
- Kementerian Kesehatan, RI. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan RI Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat.
- Kusdi. 2009. *Teori Organisasi dan Administrasi*. Jakarta: Penerbit Salemba Humanika.
- Komariah, K., Ekawatiningsih, P. dan Purwanti, S., 2008. *Pengolahan Hidangan Kontinental*. Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta
- Kontan. 2023. Suku Bunga Deposito Bank. <https://pusatdata.kontan.co.id/bungadeposito> Tanggal akses 25 Januari 2023.
- Lazada. (2022). *Thinwall Cup Pudding*. <https://www.lazada.co.id/products/thinwall-cup-puding-150ml-100ml-cup-jeli-jelly-puding-agar-agar-ager-cup-gelas-plastik-gelas-puding-tempat-selai-gelas-es-krim-isi-25pc-i5880466694.html> . Tanggal akses 29 Oktober 2022.
- Legowo, A. M. 2002. *Yoghurt untuk Kesehatan*. Jakarta: Kompas.
- Lie, V., (2018). Kualitas selai lembaran dengan kombinasi daging buah pisang raja (*Musa paradisiaca L.*) dan albedo pisang raja (*Musa paradisiaca L.*).*Skripsi*. UAJY.

- Lumba, R., & Yusniar, M. (2020). Analisis komposisi kimia tepung pisang (*Musa acuminata*) indigenous Halmahera Utara yang dimodifikasi sebagai sumber pangan prebiotik. *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology)*, 7(1), 1-9.
- Martha, H., Cahyana, Y., Djali, M., Arcot, J., & Tensika. (2019). A comparative study on the physicochemical and pasting properties of starch and flour from different banana (*Musa spp.*) cultivars grown in Indonesia. *International Journal of Food Properties*, 22(1), 1562-1575.
- Mawardi, I., & Lubis, H. (2018). *Proses Manufaktur Plastik dan Komposit*. CV Andi Offset.
- Nareswari, C P. 2014. MENARA BANK MANDIRI SEMARANG Dengan Penekanan Desain Post Modern. Skripsi, Universitas Diponegoro. Semarang
- Peters, M. S. , Timmerahus, K. D., & West , R. E. (2003). *Plant Design and Economics for Chemical Engineers*, McGraw-Hill.
- Primyastanto, M. (2016). *Evapro (Evaluasi Proyek): Teori dan Aplikasi pada Usaha Pembesaran Ikan Sidat*. UB Press.
- Prabawati, S., Suyanti, & Setyabudi, D. A. 2008. *Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Bogor
- Pujawan, I. N. (2009) *Ekonomi Teknik*. Guna Widya.
- Pujawan, I. N. (2012). *Ekonomi Teknik*. Guna Widya.
- Qasem, A. A. A., Alamri, M. S., Mohammed A. A., Hussain. S., Mahmood, K., & Ibraheem M. A.(2015). High Soluble Fibre Pudding: Formulation, Processing, Texture, and Sensory Properties. *Journal of Food Processing and Preservations*. 1-9.
- Ramdhani, D., Merida, A., Hendrani, & Suheri. (2020). *Akuntansi Biaya (Konsep dan Implementasi di Bidang Manufaktur)*. CV Markumi.
- Rantika., Indani., & Hamid, Y. H. (2020). Daya terima konsumen terhadap puding dengan penambahan buah rimbang (*Solanum Torvum SW*), *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 5(1), 23-31.
- Rahardjo, S. T. (2019). *Design Grafis Kemasan UMKM*. Deepublisher Publisher.
- Sadih, S. (2018). Prarancangan pabrik sorbitol dari glukosa melalui proses hidrogenasi katalik kapasitas 10.000 ton/tahun. *Jurnal Tugas Akhir Teknik Kimia*, 1(1), 1-7

- Santoso, E. D. (2013). Pengaruh penambahan berbagai jenis susu terhadap sifat sensoris dan fisikokimia *puree* labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Sari, N. K. (2011). *Ekonomi Teknik*. Yayasan Humaniora.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. Hal 1–65.
- SNI 01-3841-1995. (1995). *Tepung Pisang*. Badan Standardisasi Nasional
- SNI 3140.3:2010. (2010). *Gula Kristal – Bagian 3: Putih*. Badan Standardisasi Nasional
- SNI 3141.1:2011. (2011). *Susu Segar – Bagian 1: Sapi*. Badan Standardisasi Nasional
- SNI 3950: 2014. (2014). *Susu UHT (Ultra High Temperature)*. Badan Standardisasi Nasional.
- SNI 2802:2015. (2015). *Agar-agar Tepung*. Badan Standardisasi Nasional.
- SNI 3553:2015. (2015). *Air Mineral*. Badan Standardisasi Nasional.
- Susilawati, I., Putranto, W. S., & Khairani, L. (2021). Pelatihan berbagai metode pengolahan susu sapi sebagai upaya mengawetkan, meningkatkan nilai manfaat dan nilai ekonomi. *Media Kontak Tani Ternak*, 3(1), 27-31.
- Suyanti., & Supriyadi, A. (2008). *Pisang, Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar*. Penebar Swadaya.
- Tiffany. (2021). Sweet pudding: perencanaan pendirin usaha puding di era new normal. *Skripsi*. Studi Manajemen, STIE Multidata Palembang Program Studi Manajemen Palembang 2021, Palembang.
- Thanyapanich, N., Jintaisong, A., & Rawdkuwen, S. (2021). Functional properties of banana starch (*Musa spp.*) and its utilization in cosmetics. *Molecules*, 26(12), 3637.
- Tokopedia. (2022). Multipro GG-1000/2 SW. <https://www.tokopedia.com/perkakaskucom/multipro-gg-1000-2-sw-genset-800-watt-generator-set-2-tak?extParam=ivf%3Dfalse%26src%3Dsearch&refined=true>
Tanggal akses 29 September 2022.

- Tokopedia. (2022b). Dandang Jawa Maspion. <https://www.tokopedia.com/anaekemak/dandang-jawa-maspion-18-cm-kukus-streamer-panci-kukus-somay-langseng-ge16-tnpsarang?extParam=ivf%3Dfalse%26src%3Dsearch> Tanggal akses 29 September 2022.
- Tokopedia. (2022c). Starco Timbangan Digital Presisi/ Timbangan Dapur 10 Kg. <https://www.tokopedia.com/starcoofficialpekanbaru/starco-timbangan-digital-presisi-timbangan-dapur-10-kg?extParam=ivf%3Dfalse%26whid%3D13026658&src=topads> Tanggal akses 29 September 2022.
- Tokopedia. (2022d). Baskom Stainless. <https://www.tokopedia.com/berindoshop/baskom-stainless-baskom-kobokan-mangkok-stainless-14-18-20-22-24-20?extParam=ivf%3Dfalse%26src%3Dsearch>. Tanggal akses 29 September 2022.
- Tokopedia. (2022e). Sendok Makan Stainless Steel 1 Lusin <https://www.tokopedia.com/cellishouseware/sendok-makan-stainless-tebal-isi-1-lusin-12-pcs?extParam=ivf%3Dfalse%26src%3Dsearch> Tanggal akses 29 September 2022.
- Tokopedia. (2022f). Panci Masak Stainless Steel. <https://www.tokopedia.com/arifrahman25/new-dandang-air-stainless-panci-masak-stainless-uk-28-30-32-35-cm-30-cm> Tanggal akses 29 September 2022.
- Tokopedia. (2022g). Irus. <https://www.tokopedia.com/aldip-2/irus-bakso-centong-kuah-bakso?extParam=ivf%3Dfalse%26src%3Dsearch> Tanggal akses 29 September 2022.
- Tokopedia. (2022h). Rinnai Kompor Gas (2 Tungku) <https://www.tokopedia.com/wellioofficialshop/rinnai-kompor-gas-2-tungku-ri-302s?extParam=ivf%3Dfalse&src=topads> Tanggal akses 29 September 2022.
- Tokopedia. (2022i). Termometer Masak Digital TP101 <https://www.tokopedia.com/tokonetworking/termometer-masak-digital-tp101-digital-cooking-thermometer-tp-101?extParam=ivf%3Dfalse%26src%3Dsearch>. Tanggal akses 29 September 2022.

- Tokopedia. (2022j). Meja Stainless (MT 151). <https://www.tokopedia.com/maestrostainless/meja-stainless-mt-151?extParam=ivf%3Dfalse&src=topads> Tanggal akses 29 September 2022.
- Tokopedia. (2022k). Meja Kompor <https://www.tokopedia.com/workshop61/meja-kompor> Tanggal akses 5 Desember 2022
- Tokopedia. (2022l). POLYTRON Kulkas Mini PRH 51X <https://www.tokopedia.com/polytron-id/polytron-kulkas-mini-50-liter-prh-51x?extParam=ivf%3Dfalse&src=topads> Tanggal akses 31 Desember 2022.
- Tokopedia. (2022m). Maspion exhaust fan. <https://www.tokopedia.com/mel-8/maspion-exhaust-fan-hexos-dinding-mv-300-nex-12-inch-garansi-resmi?extParam=ivf%3Dfalse%26src%3Dsearch> Tanggal akses 31 Desember 2022.
- Tokopedia. (2022n). Timbangan Dapur 5kg Digital. <https://www.tokopedia.com/pusatpalugada88/timbangan-dapur-5kg-digital-kue-sf-400-5-kg-kitchen-scale-presisi-5-kg?extParam=ivf%3Dfalse&src=topads> Tanggal akses 31 Desember 2022.
- Tokopedia. (2023). Gelas Ukur Plastik. <https://www.tokopedia.com/northsider/gelas-takar-ukur-plastik-1-liter-1000-ml-measuring-jug-1000ml?extParam=ivf%3Dfalse&src=topads>. Tanggal akses 14 Januari 2023.
- Tokopedia. (2023b). Rak Besi 3 Susun. <https://www.tokopedia.com/zayaabadi/rak-besi-3-susun?extParam=whid%3D327595>. Tanggal akses 14 Januari 2023.
- Tokopedia. (2023c). Cooler Box Ice Cream. <https://www.tokopedia.com/produsen-ice-gel/cooler-bag-besar-tas-ice-cream-box-ice-cream-hanya-tas-merah?extParam=ivf%3Dfalse&src=topads>. Tanggal akses 14 Januari 2023.
- Wibisana, A., Adlin, I. A., & Indrawati, W. (2020). *Modul Ekonomi Teknik*. Universitas Pamulang Press.

- Widyaningrum, D. (2011). Tingkat kognisi tentang konsumsi susu pada ibu peternak sapi perah lembang Jawa Barat. *Jurnal AL_AZHAR INDONESIA SERI PRANATA SOSIAL*, 1(1), 19-26.
- Yuliani, H. R. (2019). *Neraca Massa dan Neraca Panas*. Deepublish Publisher.