

IX. KESIMPULAN

Berdasarkan analisa faktor teknis, faktor ekonomis, dan manajemen, usaha minuman kombucha salak “Fermenta” layak didirikan dan dioperasikan dengan uraian sebagai berikut:

Bentuk usaha	: <i>Home Industry</i>
Lokasi	: Jl. Klampis Semolo Tengah No. 1, Surabaya, Jawa Timur
Waktu operasi	: Senin-Jumat, 8 jam/hari
Kapasitas produksi	: 25 L/hari
Jumlah tenaga kerja	: 4 (empat) orang
<i>Total Capital Investment (TCI)</i>	: Rp 141.808.788
<i>Fixed Capital Investment (FCI)</i>	: Rp 123.766.650
<i>Working Capital Investment (WCI)</i>	: Rp 18.042.138
<i>Total Production Cost (TPC)</i>	: Rp 320.199.991
<i>Manufacturing Cost (MC)</i>	: Rp 272.169.992
<i>General Expense (GE)</i>	: Rp 48.029.999
<i>Selling Cost (SC)</i>	: Rp 480.000.000
Laba/tahun	: Rp 159.800.009
<i>Rate of Return (ROR)</i>	: 112,69%
MARR	: 13%
<i>Pay Out Time (POT)</i>	: 0,85 tahun (10,2 bulan)
<i>Break-Even Point (BEP)</i>	: 54,54%

DAFTAR PUSTAKA

- Adisu, E. (2008). *Hak Karyawan Atas Gaji & Pedoman*. Niaga Swadaya.
- Adnyana, I. M. (2020). *Studi Kelayakan Bisnis*. Lembaga Penerbitan Universitas Nasional.
- Al-Baarri, A. N., Rizqiatia, H., Zulkharisma, M. D., Legowo, A. M., Mawarid, A. A., Pangestika, W., Hadipernata, M., & Broto, W. (2019). Aplikasi ekstrak daun zaitun (*Olea europaea* L.) dalam pengemasan vakum untuk mencegah pencoklatan pada buah salak. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 16(3), 129–136.
- Anggrahini, S., & Gumawang, A. (2016). Effect of drying method on proximate content, physical properties and antioxidant activities of powder gading, manggala, and lumut snake fruit kernel. *KnE Life Sciences*, 3(3), 114–118.
- Annisa, M. L. (2024). Analisis pengaruh biaya pemasaran dan biaya administrasi dan umum terhadap laba bersih pada perusahaan makanan dan minuman yang terdaftar di bursa efek Indonesia periode 2022-2023. *LANCAH: Jurnal Inovasi dan Tren*, 2(2b), 907-915.
- Anwar, M. (2022). *Pengantar Dasar Ilmu Manajemen: Edisi Kedua*. Prenada Media.
- Arifin, A. Z. M. M. (2018). *Manajemen keuangan*. Zahir Publishing.
- Ariviani, S., & Parnanto, N. H. R. (2013). Kapasitas antioksidan buah salak (*Salacca edulis* Reinw) kultivar pondoh, nglumut dan bali serta korelasinya dengan kadar fenolik total dan vitamin c. *Agritech*, 33(3), 324–333.
- Asyhadie, Z. (2019). *Hukum Ketenagakerjaan dalam Teori dan Praktik di Indonesia*. Prenadamedia Group.
- Azizah, A. N., Cahya, G., Darma, E., & Darusman, F. (2020). Formulasi SCOBY (*Symbiotic Culture Of Bacteria and Yeast*) dari raw kombucha berdasarkan perbandingan media pertumbuhan larutan gula dan larutan teh gula. *Prosiding Farmasi*, 6(2), 325–331.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2018). *Peraturan BPOM Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan*. Badan Pengawas Obat dan Makanan.

- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur. (2024). *Garis Kemiskinan Menurut Kabupaten/Kota di Jawa Timur*. Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur. <https://jatim.bps.go.id/id/statistics-table/2/NjA2IzI=/garis-kemiskinan-menurut-kabupaten-kota-di-jawa-timur.html>. Diakses pada 19 November 2024.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur. (2024). *Rata-rata Pengeluaran Perkapita Sebulan di Provinsi Jawa Timur Menurut Kabupaten/Kota dan Jenis Pengeluaran Makanan dan Non Makanan, 2023*. Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur. <https://jatim.bps.go.id/id/statistics-table/1/MzEwOCMx/rata-rata-pengeluaran-perkapita-sebulan-di-provinsi-jawa-timur-menurut-kabupaten-kota-dan-jenis-pengeluaran-makanan-dan-non-makanan--2023.html>. Diakses pada 19 November 2024.
- Badan Standarisasi Nasional. (2006). *SNI 01-3553-2006 : Air Minum dalam Kemasan*. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. (2009). *SNI 3167-2009 : Salak*. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. (2020). *SNI 3140-3-2020 : Gula Kristal Putih*. Badan Standarisasi Nasional.
- Bustami. (2015). *Pemberdayaan Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (Perspektif Ekonomi Islam)*. Penerbit A-Empat.
- Cahyadi, A. B. (2018). *Karakteristik Fisik, Kimia, Organoleptik dan Mikrobiologi Kombucha Berbasis Buah-Buahan*. Universitas Brawijaya.
- Darwin, P. (2013). *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu.
- Draft Uganda Standard. (2018). *Kombucha Specification, First Edition*. DUS 2030.
- Fauzi, A. (2007). Analisis dan evaluasi aspek manajemen dalam studi kelayakan proyek. *Seminar Nasional Aplikasi Teknologi Informasi, 1*, 1–6.
- Gumanti, Z., Salsabila, A. P., Sihombing, M. E., Peristiwa, & Kusnadi. (2023). Pengaruh lama fermentasi terhadap mutu organoleptik pada proses pembuatan kombucha sari kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Pengolahan Pangan*, 8(1), 25–32.
- Hadisoemarto, T., & Pudjiastuti, W. (1998). Botol pet, kemasan tarapangan pengganti botol. *Bulletin Penelitian*, 20(3), 8-14.
- Hafsari, A. R., Asriana, G. A., Farida, W. N., & Agus, M. S. (2021). Karakteristik ph kultur kombucha teh hitam dengan jenis gula

- berbeda pada fermentasi batch-culture. *Seminar Nasional Biologi*, 6(1), 227-232.
- Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2009). *Managerial Accounting: Akuntansi Manajerial Buku I*. Salemba Empat.
- Hia, S. W., Setiyani, A., Mulyana, I. G., Kifta, D. A., & Witanto, Y. (2024). *Manajemen Kualitas Modern*. CV. Oxy Consultant.
- Hidayat, W. W. (2018). *Dasar-dasar Analisa Laporan Keuangan*. Uwais Inspirasi Indonesia.
- Hyang, P. C. (2017) Aktivitas antibakteri kombucha salak suwaru (*Salacca zalacca*) (kajian penambahan konsentrasi gula dan kultur). *Skripsi*, Universitas Brawijaya.
- Jamrianti, R. (2021). *Pengemasan dan Pelabelan Pangan: Packaging as a Product Communication*. AE Publishing.
- Jayabalan, R., Malbaša, R. V., Lončar, E. S., Vitas, J. S., & Sathishkumar, M. (2014). A review on kombucha tea—microbiology, composition, fermentation, beneficial effects, toxicity, and tea fungus. *Comprehensive Reviews In Food Science And Food Safety*, 13(4), 538-550.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2020). *Salak Pondoh*. Kementerian Pertanian Republik Indonesia. <https://www.instagram.com/kementerianpertanian/p/CFBS7qOpV9A/>. Diakses pada 14 Oktober 2024.
- Kementerian Tenaga Kerja dan Transmigrasi. (2004). *Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi No.KEP.102/MEN/VI/2004 tentang Waktu Kerja Lembur dan Upah Kerja Lembur*. Kementerian Tenaga Kerja dan Transmigrasi.
- Kementerian Tenaga Kerja Republik Indonesia. (1994). *Peraturan Menteri Tenaga Kerja Republik Indonesia No.Per.104/MEN/1994 tentang Tunjangan Hari Raya Keagamaan bagi Pekerja di Perusahaan*. Kementerian Tenaga Kerja Republik Indonesia.
- Khotimah, S. K., & Hartawaty, D. A. (2023). Analisis kelayakan dan resiko usaha olahan salak (*Salacca zalacca*) pada Paguyuban Manunggal Agawe Santosa di Desa Wonokerto, Kecamatan Turi, Kabupaten Sleman. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 7(3), 1054-1064.

- Kristiandi, K., Lusiana, S. A., A'yunin, N. A. Q., Ramdhini, R. N., Marzuki, I., Rezeki, S., Erdiandini, I., Yuniarto, A. E., Lestari, S. D., Ifadah, R. A., Kushargina, R., Yuniarti, T., & Pasanda, O. S. R. (2021). *Teknologi Fermentasi*. Yayasan Kita Menulis.
- Manurung, V. H., Djarkasi, G. S., Langi, T. M., & Lalujan, L. E. (2013). Analisis sifat fisik dan kimia buah salak pangu (*Salacca zalacca*) dengan pelilinan selama penyimpanan. *In Cocos*, 3(5), 1-9.
- Martusa, R., & Adie, A. F. (2012). Peranan activity-based costing system dalam perhitungan harga pokok produksi kain yang sebenarnya untuk penetapan harga jual. *Maksi*, 4(2), 1-20.
- Mazumdar, P., Pratama, H., Lau, S. E., Teo, C. H., & Harikrishna, J. A. (2019). Biology, phytochemical profile and prospects for snake fruit: an antioxidant-rich fruit of South East Asia. *Trends In Food Science & Technology*, 91(1), 147-158.
- Ningtyas, R. (2021). *Tren Teknologi Kemasn Pangan*. PNJ Press.
- Nur'aini, H. I. M. (2019). *Mengenal Tanaman Hortikultura*. Penerbit Duta.
- Nurlia. (2019). Pengaruh struktur organisasi terhadap pengukuran kualitas pelayanan (perbandingan antara ekspektasi/harapan dengan hasil kerja). *Meraja Journal*, 2(2), 51–66.
- Octavia, A. D., & Hardjono, H. (2024). Analisis kelayakan pendirian pabrik briket sabut kelapa dan serbuk gergaji kayu sebagai bahan bakar alternatif dengan kapasitas 30.000 ton per tahun. *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi*, 10(2), 393-403.
- Presiden Republik Indonesia. (1999). *Peraturan Pemerintah No. 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan*. Presiden Republik Indonesia.
- Presiden Republik Indonesia. (2003). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2003*. Presiden Republik Indonesia.
- Presiden Republik Indonesia. (2008). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008*. Presiden Republik Indonesia.
- Presiden Republik Indonesia. (2012). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan*. Presiden Republik Indonesia.
- Presiden Republik Indonesia. (2022). *Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Cipta Kerja No 2 Tahun 2022*. Presiden Republik Indonesia.

- Rahayu, Y. (2016). Relevan costanalysis: dasar pengambilan keputusan memproduksi sendiri atau membeli. *Jurnal Ilmu dan Riset Akuntansi (JIRA)*, 5(4), 1-15.
- Rahmadani, S., Darma, G. C. E., & Darusman, F. (2021). Karakterisasi fisik SCOBY (*Symbiotic Culture Of Bacteria and Yeast*) teh hitam dalam menyerap eksudat luka. *Prosiding Farmasi*, 7(2), 292–298.
- Rahmatsyah. (2023). *Hukum Ketenagakerjaan*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Restuningsih, A., Saputro, A. S., Kristianto, D., Rahmat, D., Koesdyantho, Roedy., Siswanta., Suharno., Utami, S. S., Widanti, Y. A., & Arumdika, Y. (2020). *Modul Pendamping Kewirausahaan*. Unisri Press.
- Revansyah, M. A., Puspaningrum, W. M. S., Putriyani, M., Ayu, N. P., Men, L. K., Setianto., Safriani, L., Fitriawati., Syakir, N., & Aprilia, A. (2022). Analisis tds, ph, dan cod untuk mengetahui kualitas air warga Desa Cilayung. *Jurnal Material dan Energi Indonesia*, 12(02), 43–49.
- Rosada, F. F. A., Agustina, E., & Faizah, H. (2023). Pengaruh konsentrasi gula terhadap karakteristik fisika, kimia dan aktivitas antioksidan teh kombucha daun belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* Linn.). *Rekayasa*, 16(1), 27–34.
- Rosita, Handito, D., & Amaro, M. (2021). Pengaruh konsentrasi starter SCOBY (*Symbiotic Culture Of Bacteria and Yeast*) terhadap mutu kimia, mikrobiologi dan organoleptik kombucha sari apel. *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 7(2), 12-22.
- Rostikawati, D. (2024). *Manajemen Kompensasi & Hubungan Industrial*. Cipta Media Nusantara.
- Sa'diyah, L., & Devianti, V. A. (2022). Pengaruh pasteurisasi terhadap kandungan vitamin c pada aneka kombucha buah tinggi vitamin c. *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 4(3), 280–283.
- Sari, N. P. S. P., Wisaniyasa, N. W., & Hatiningsih, S. (2022). Pengaruh jenis salak (*Salacca edulis* r.) dan konsentrasi gula terhadap karakteristik wine. *Itepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 11(2), 226–236.
- Sinar. (2017). Analisis mutu minuman instan salak (*Salacca zalacca*) terhadap pengaruh blanching dan konsentrasi maltodekstrin. *Skripsi*, Program Studi Agroindustri D4, Politeknik Pertanian Negeri Pangkep, Makassar.

- Suhardi. (1995). Perubahan gula dan pati salak pondoh selama periode perkembangan buah. *Agritech*, 15(1), 10–13.
- Surindra, B., Lestari, S. N., & Ridwan, R. (2020). *Manajemen Keuangan*. Universitas Nusantara PGRI Kediri.
- Suryani, N. K., & Komalasari, Y. (2023). *Buku Ajar Pengantar Bisnis*. Nilacakra.
- USDA Standard (1967). *Agriculture Handbook 341 for Food and Farms Products*. United States Department of Agriculture.
- US EAS East African Standard. (2001). *Hygiene in the food and drink manufacturing industry – Code of practice (ICS 67.020)*. US EAS East African Standard.
- Wulandari, D. F., & Dewi, E. N. (2024). Analisis kelayakan prarancangan pabrik minuman kombucha dari teh hijau dengan kapasitas 2000 ton/tahun berdasarkan evaluasi ekonomi. *Distilat: Jurnal Teknologi Separasi*, 10(3), 682-692.
- Yindrizar. (2024). *Pengantar Akuntansi untuk UMKM*. CV. Azka Pustaka.
- Yang, J., Lagishetty, V., Kurnia, P., Henning, S. M., Ahdoot, A. I., & Jacobs, J. P. (2022). Microbial and chemical profiles of commercial kombucha products. *Nutrients*, 14, 1-16.
- Yoga, W. K., & Rabani, I. G. A. Y. R. S. (2022). Analisis total fenol, total flavonoid, dan total tanin pada produk minuman probiotik sari buah salak (*Salacca Zalacca* Var. Ambonensis). *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 8(1), 69-76.
- Zimmerer, T. W., Scarborough, N. M., & Wilson, D. (2008). *Kewirausahaan dan Manajemen Usaha Kecil, Edisi 5*. Salemba Empat.
- Zubaidah, E., Dewantari, F. J., Novitasari, F. R., Srinta, I., & Blanc, P. J. (2018). Potential of snake fruit (*Salacca zalacca* (Gaerth.) Voss) for the development of a beverage through fermentation with the Kombucha consortium. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*, 13, 198–203.
- Zubaidah, E., Cahyadi, A. B., Srinta, I., & Tewfik, I. (2023). Physicochemical and microbiological characteristics of fruit-based kombucha. *Food Research*, 7, 64–70.