

IX. KESIMPULAN

Berdasarkan analisa dari faktor teknis dan ekonomis, *home industry frozen food* dengan memproduksi *frozen food* “Siayle” dapat dikatakan layak didirikan dan dioperasikan dengan uraian sebagai berikut:

Bentuk Perusahaan	: Usaha Mikro Kecil Menengah
Struktur Organisasi	: Organisasi garis / lini
Lokasi	: Jl. Taman Pinang Indah G3/28, Sidoarjo
Lama Operasi	: 7 (tujuh) jam kerja/hari
Jumlah Tenaga Kerja	: 3 (tiga) orang
Kapasitas Produksi	: 100 <i>pack</i> /hari (@240gram)
Harga Jual Produk	: Rp. 25.000
Total Capital Investment (TCI)	: Rp. 75.644.866,9
Fixed Capital Investment (FCI)	: Rp. 45.538.206,8
Work Capital Investment (WCI)	: Rp. 30.106.660,1
Total Production Cost (TPC)	: Rp. 420.801.443
Manufacturing Cost (MC)	: Rp. 399.761.371
Selling Cost (SC)	: Rp. 600.000.000
Laba kotor/tahun	: Rp. 179.198.557
Laba bersih/tahun	: Rp. 178.302.564
Minimum Attractive Rate of Return	: 12%
Rate of Return (ROR)	
a. Sebelum Pajak	: 236,89%
b. Setelah Pajak	: 235,71%
Pay Out Time (POT)	
a. Sebelum Pajak	: 0,4096 tahun
b. Setelah Pajak	: 0,4115 tahun
Break Even Point (BEP)	: 46,48%

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, S.D. 2001. Budidaya Ikan Lele Dumbo. Penerbit Kanisius Jakarta
- Agustina, N., Tohari, I. & Rosyidi, D. (2013). Evaluasi Sifat Putih Telur Ayam Pasteurisasi Ditinjau dari pH, Kadar Air, Sifat Emulsi dan Daya Kembang Angel Cake, *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan* 23 (2), 6-13.
- Aimin, M., Syahrul., Loekman, S. (2017). Penagruh Bahan Baku Surimi Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) Dan Ikan Gabus (*Channa striata*) Terhadap Mutu Bakso Selama Penyimpanan Suhu Dingin. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau*.
- Alfian, A. N., Indah, D. R., & Rosellina, V. (2021). Laporan Penelitian Sederhana Selisih Berat Mentah Dan Berat Matang Pada Lauk Hewan Opor Ayam Di Hanif Catering Sukhoharjo. Institut Teknologi SAINS dan Kesehatan, PKU Muhammadiyah, Surakarta.
- Amrullah, M. S. (2019). Pengaruh Perubahan Bentuk Mata Pisau Mesin Blender Terhadap Konsumsi Listrik. Skripsi Fakultas Teknik Universitas Pasudan. Bandung.
- Apriyanti, M. E. (2018). Pentingnya kemasan terhadap penjualan produk perusahaan. *Sosio E-Kons*, 10(1), 20-27.
- Changming, B. & Longwei, L. (2023). Economic evaluation of water production management with RPM (Relative Permeability Modifier) treatment based in gross split contract in “re” well in “dn” field. *Journal of Geoscience, Engineering, Environment, and Technology*, 8(1), 77-83.
- Enggartiyasto, A., Suyanto, A., & Istiqomah, S. (2018). Pemanfaatan Perasan Daun Kemangi Sebagai Hand Sanitizer. Diploma thesis, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Evanuarini, H. (2010). Kualitas Chicken Nugget dengan Penambahan Putih Telur, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 5(2): 17-22.
- Fattah., Abdul, F., & Sunarto. (2018). Pengaruh Literasi Keuangan Dan Pengendalian Diri Terhadap Perilaku Konsumtif Siswa

- SMA Muhammadiyah 1 Karanganyar. *Jurnal Pendidikan Bisnis dan Ekonomi*, 4(1), 11-21.
- Hendriana, A. 2010. Pembesaran Lele di Kolam Terpal. Penebar Swadaya. Jakarta
- Imaningsih, N. (2012). Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan, *Penel Gizi Makan* 35(1), 13-22.
- Jayanti, U., Dasir, & Idealistuti. (2017). Kajian penggunaan tepung tapioka dari berbagai varietas ubi kayu (*Manihot esculenta crantz.*) dan jenis ikan terhadap sifat sensoris pempek. *Edible*, 6(1), 59-62.
- Khomsan, A. (2007). *Sehat Dengan Makanan Berkhasiat*. Penerbit Buku Kompas. Jakarta.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Telur. Ebook Pangan.
- Kurniawan, R. (2019). Analisis studi kelayakan keuangan Sentra Peningkatan Performa Olahraga Indonesia (SP2OI) di Menara Mandiri. *Fairvalue: Jurnal Ilmiah Akuntansi dan Keuangan*, 2(1), 23–36
- Kusmiyati, Sinaga, E. R., Wanti, & Dkk. (2013). Kebiasaan Cuci Tangan, Kondisi Fasilitas Cuci Tangan dan Keberadaan E.coli pada Tangan Penjamaah Makanan di Rumah Makan dalam Wilayah Kerja Puskesmas Oebobo Kupang Tahun 2012. *Jurnal Info Kesehatan*, 11(2), 419–427.
- Mahmud. 2008. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: PT Elex Media Komputindo. Kompas Gramedia
- Mukhtar, S. & Nurif, M. (2015). Peranan Packaging dalam Meningkatkan Hasil Produksi terhadap Konsumen. *Jurnal Sosial Humaniora*. 8(2), 181-191.
- nilaigizi.com.(2018). <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/1116/nilai-kandungan-gizi-Bawang-putih,-segar>. Tanggal akses pada 06 oktober 2024.
- Nimalaratne C, Wu J. 2015. Hen egg as an antioxidant food commodity: A review. *Nutrients* 7:8274-8293.
- Ningrum, P.L., Nainggolan R.J. & Ridwansyah. (2014). Pengaruh Konsentrasi Bumbu Bawang Putih dan Garam Dapur (NaCl)

- Terhadap Mutu Tahu Selama Penyimpanan pada Suhu Kamar. *J. Rekayasa Pangan dan Pert.* 2(3), 40-47.
- Nuraeni, F., Warnasih, F., dan Rizali, V.,H. 2021. Characterization Of Physico-Chemical Levels Of β -Carotene And Antioxidant Activity In Dried Carrot Dregs Powder. *Journal Of Science And Applied Chemistry.* (1)1: 23-28.
- Pratiwi, I., Muslimah, E., & Aqil, W. (2012). Perancangan Tata Letak Fasilitas Di Industri Tahu Menggunakan Blocplan. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 11(2), 102-112.
- Priskila, M. N., Manege., & Bahrn. (2017). Rancang Bangun Timbangan Digital Dengan Kapasitas 20Kg Berbasis Microcontroller ATmega8535. *E-Journal Teknik Elektro dan Komputer*, 6(1), 57-62.
- Pursudarsono, F., Rosyidi D. & Widati, A.S. (2015). Pengaruh Perlakuan Imbangan Garam dan Gula Terhadap Kualitas Dendeng Paru-Paru Sapi, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 10(1), 35-45.
- Rahmawati, Reny. 2012. Bawang Putih Tunggal (Bawang Lanang). Yogyakarta: Penerbit Pustaka Baru Press.
- Rantala, O., & Varley, P. (2019). Wild camping and the weight of tourism. *Tourist Studies*, 19(3), 295-312.
- Sandra, L., & Juhairiyah. (2015). Penerapan Sanitasi Dan Hygiene Pada Pembekuan Ikan Anggoli Application of Sanitation and Hygiene in Freezing Fish Anggoli. *Jurnal Ilmu Perikanan*, 6(1), 36-46.
- Santoso, S., Yanti, W. S., & Manajemen, E. (2019). Pengolahan Ikan Lele Menjadi Nugget Sehat Dalam Berwirausaha. *Jurnal Abdikarya: Jurnal Karya Pengabdian Dosen Dan Mahasiswa*, 03(03).
- Setiawan, Obin, & Denny. (2015). Pengaruh penggunaan berbagai jenis kuning telur terhadap kestabilan emulsi, viskositas dan pH mayonnaise. *Student-e Journal*, 4(2):1-7.
- Singh, S., Kapoor, I, P. S., & Catalan, C. A. N. (2013). Chemistry, Antioxidant and Antimicrobial Potentials of White Pepper (*Piper nigrum* L.) Essential Oil and Oleoresins. *Proc. Natl. Acad. Sci., India, Sect. B Biol. Sci.*, 83(3), 357-366.

- Sudjatini. 2020. Pengaruh Cara Pengolahan terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstak Bawang Putih (*Allium sativum* L.) Varietas Kating dan Sinco. *Agrotech Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 3(1), 1-7.
- Sulistiyorini, A. (2015). Potensi Antioksidan dan Antijamur Ekstrak Umbi Bawang Putih (*Allium sativum* Linn.) Dalam Beberapa Pelarut Organik. Skripsi Prodi Biologi, FST UIN Malang.
- Sulvinajayanti, Saleh, A. A., & Syarifuddin, A. D. I. (2022). Pemberdayaan Perempuan Nelayan dalam Pengembangan Usaha Abon dan Nugget di Desa Lotang Salo Kecamatan Suppa Kabupaten Pinrang. *Panrita Abdi Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2), 267–276.
- Sumbaga, D.S. 2006. Pengaruh Waktu Curing (Perendaman Dalam Larutan Bumbu) terhadap Mutu Dendeng Fillet Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Selama Penyimpanan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Sutomo, B. (2008). Variasi Mi dan Pasta. PT. Kawan Pustaka.
- Ubaidillah, A., & Hersulistiyorini, W. (2010). Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik Nugget Rajungan dengan Substitusi Ikan Lele (*Clarias Gariepinus*). *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 1(2).
- Warsito, H., Rindiani, and Nurdyansyah, F., 2015. Ilmu Bahan Makanan Dasar. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Wibowo, S. (2007). Budi daya bawan dan Bombay, Jakarta: Penebar Swadaya; .h.160-136.
- Wulandari, Z., & Arief, I. I. (2022). Review: Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62–68.
- Yulianto., Sudjatinah., & Wibowo, H. (2018). Pengaruh Lama Waktu Penggorengan Terhadap Kadar Protein, Kadar Lemak Dan Uji Organoleptik Abon Ikan Lele. Skripsi Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Semarang.
- Zaki. 2009. Budi Daya Ikan Lele (*Clarias batrachus*). http://wilystra2008.biologi.com/journal/item54/Budi_Daya_Ikan_Lele (*Clariasbatrachus*). Tanggal akses 02 Oktober, 2024.