

IX. KESIMPULAN

Berdasarkan analisis faktor teknis, dan ekonomis dari usaha kopi susu *creamy* “Fivefeet” layak untuk didirikan, dengan rincian sebagai berikut:

Bentuk usaha	: Usaha Mikro Kecil Menengah
Lokasi	: Jalan Doho No. 1, Tegalsari, Surabaya.
Lama operasi	: 8 jam/hari
Jumlah tenaga kerja	: 2 orang
Kapasitas produksi	: 50 <i>cup</i> per hari
Harga jual produk	: Rp 20.000,00
<i>Total Capital Investment</i>	: Rp 205.028.181,78
<i>Total Production Cost</i>	: Rp 224.834.956,56
Harga pokok produksi	: Rp 13.739,91
<i>Selling Cost</i>	: Rp 288.000.000,00
Laba kotor/tahun	: Rp 63.165.043,44
Laba bersih/tahun	: Rp 61.725.043,44
MARR	: 13%
<i>Rate of Return</i>	
a. Sebelum pajak	: 30,81%
b. Setelah pajak	: 30,11%
<i>Payout Time</i>	
a. Sebelum pajak	: 3 tahun 1 bulan 1 hari
b. Setelah pajak	: 3 tahun 1 bulan 26 hari
<i>Break Even Point</i>	: 59,03%

DAFTAR PUSTAKA

- Anang, A., Sari, M., & Pratama, R. (2023). Analisis biaya produksi dan kelayakan usaha pada industri pangan skala kecil dan menengah. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 12(2), 85–94.
- Apriyanti, D. (2016). Analisis kelayakan finansial usaha agroindustri skala kecil. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 4(1), 45–54.
- Arviana, R., Putri, D. A., & Wibowo, A. (2024). Analisis investasi dan kelayakan finansial pada industri pangan skala mikro. *Jurnal Teknologi Industri Pangan*, 15(1), 1–10.
- Badan Pusat Statistik. (2023). *Statistik kopi Indonesia*. BPS Republik Indonesia.
- Bijla, L., Ibourki, M., Bouzid, H. A., Sakar, E. H., Aissa, R., Laknifli, A., & Gharby, S. (2022). Proximate composition, antioxidant activity, mineral and lipid profiling of spent coffee grounds collected in Morocco reveal a great potential of valorization. *Waste and Biomass Valorization*, 13(11), 4495–4510.
- Clarke, R. J., & Macrae, R. (2016). *Coffee: Volume 1 – Chemistry*. Elsevier Applied Science.
- Farah, A. (2012). Coffee constituents. In Y. F. Chu (Ed.), *Coffee: Emerging health effects and disease prevention* (pp. 21–58). Wiley-Blackwell.
- Feranika, D., & Dewi, L. K. (2023). Analisis biaya produksi dan kelayakan usaha pada industri minuman berbasis pangan lokal. *Jurnal Agroindustri*, 11(3), 201–210.
- Hasni, I., Bourassa, P., Hamdani, S., Samson, G., Carpentier, R., & Tajmir-Riahi, H. A. (2011). Interaction of milk α - and β -caseins with tea polyphenols. *Food Chemistry*, 126(2), 630–639.
- Illy, A., & Viani, R. (2005). *Espresso coffee: The science of quality* (2nd ed.). Elsevier Academic Press.
- Inayati, Y., & Indriati, H. (2021). Pengaruh Struktur Organisasi, Fasilitas Kerja, dan Beban Kerja terhadap Efektivitas Kerja Pegawai BPR Chandra Muktiartha Yogyakarta. *Jurnal Ilmiah Manajemen*, 18(1), 13.
- International Coffee Organization. (2022). *Coffee production and consumption statistics*. ICO.

- Kinasih, A., Winarsih, S., & Saati, E. A. (2021). Karakteristik sensori kopi arabica dan robusta menggunakan teknik brewing berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 16(2).
- Jeszka-Skowron, M., Zgoła-Grześkowiak, A., Grześkowiak, T., & Frankowski, R. (2020). Interactions between coffee compounds and milk proteins. *Food Research International*, 130, 108983.
- Li, Y., Zhao, D., Li, W., Yu, X., & Shi, Y. (2025). Novel insights into milk coffee products: Component interactions, innovative processing, and healthier product features. *Foods*, 14(23), 4043.
- Manuho, J., Katiandagho, T. M., & Tumewu, F. (2021). Analisis *break even point* (BEP) sebagai dasar pengambilan keputusan usaha kecil. *Jurnal EMBA*, 9(2), 114–123
- PDAM Surabaya. (2025). Tabel Tarif Pelanggan. <https://www.pdamsby.go.id/read/tabel-tarif-pelanggan>. Tanggal akses 05 Desember 2025
- Peters, J. I. (1991). Plant Design and Economics for Chemical Engineers. *Engineering Economist*, 5(1), 27-30.
- PLN. (2025). Tarif Listrik. <https://web.pln.co.id/media/2025/12/tarif-listrik>. Tanggal akses 06 Desember 2025.
- Quan, W., Qie, X., Chen, Y., Zeng, M., Qin, F., Chen, J., & He, Z. (2020). Effect of milk addition and processing on the antioxidant capacity and phenolic bioaccessibility of coffee by using an in vitro gastrointestinal digestion model. *Food Chemistry*, 308, 125598.
- Situmorang, R. K. (2025). The effect of brewing technique on sensory testing of Arabica and Robusta coffee. *Jurnal Agroteknologi Juragan*, 3(1)
- Sunarharum, W. B., Williams, D. J., & Smyth, H. E. (2014). Complexity of coffee flavor: A compositional and sensory perspective. *Food Research International*, 62, 315–325.
- Syarifuddin, K. A., & Yusriyani, Y. (2022). Pengaruh olahan mesin espresso dan manual brew pour over v60 pada biji kopi arabika (*Coffea Arabica* L) terhadap aktivitas antioksidan. *Jurnal Kesehatan Yamasi Makassar*, 6(1), 65-74.
- Usman, H. (2013). *MANAJEMEN, Teori, Praktik, dan Riset Pendidikan Edisi 4*. PT Bumi Aksara
- Walstra, P., Wouters, J. T. M., & Geurts, T. J. (2006). *Dairy science and technology* (2nd ed.). CRC Press.

Yildiz, F. (2017). *Advances in food processing technologies*. CRC Press