

BAB IX

KESIMPULAN

1. Usaha Puding “Mofu mofu” berdasarkan analisa faktor teknis dan ekonomi layak untuk didirikan dengan ketentuan sebagai berikut:

Bentuk usaha	: Perorangan
Lokasi	: Panjang Jiwo Gg. SDI no 51, Surabaya
Waktu operasi	: 6 (enam) jam/hari
Kapasitas produksi	: 100 cup/ hari @150 mL
Jumlah tenaga kerja	: 2 orang
Total modal industri (TCI)	: Rp 32.327.000,00
Biaya produksi total (TPC)	: Rp 158.828.925,71
MARR	: 12,87%

Laju pengembalian modal (ROR):

Sebelum pajak	: 102,61 %
Setelah pajak	: 101,58%

Waktu pengembalian modal (POT):

Sebelum pajak	: 11,45 bulan
Setelah pajak	: 11,56 bulan
Harga jual produk	: Rp. 8.000,00
Hasil penjualan produk/tahun	: Rp 48.000.000,00
Titik impas/BEP	: 45,21%

2. Usaha Puding “Mofu mofu” berdasarkan realisasi serta evaluasi yang telah dilakukan, layak untuk dilanjutkan dan dikembangkan, namun perlu disertai dengan peningkatan promosi, penambahan strategi penjualan dan pengenalan produk ke konsumen yang lebih luas agar kapasitas produksi per hari dapat tercapai.

DAFTAR PUSTAKA

- Afriananda, R. 2012. Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Glukosa pada Pembuatan Permen Karamel Susu Kambing terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, dan Oraganoleptik. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Lampung, Lampung.
- Almatsier, S. 2002. *Prinsip dasar ilmu gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Amrine, H.T., Ritchey J.A., dan Aulley O.S. 1996. Manajemen Organisasi Produksi. Jakarta: Erlangga.
- Anggadiredja, T., Zalnika, A., Purwoto, H., dan Istini, S. (2010). Rumput Laut. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Antarlina, S.S. dan Umar, S. 2011. *Teknologi pengolahan komoditas unggulan mendukung pengembangan agroindustri di lahan lebak*. Balai Penelitian Pertanian Lahan Rawa.
- Asauri, S. 1980. Manajemen Produksi dan Operasi. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi UI.
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. Gula Kristal Putih SNI 3140-3-2010. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Berger, R.G (Ed). 2007. *Flavours and Fragrances: Chemistry, Bioprocessing and Sustainability*. Heidelberg: Springer.
- Buckle, K.A., 1987. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta. Depkes RI. 2005.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhartara Karya Aksara.
- Fardiaz, D. 2006. Karbohidrat. Di dalam: Dedi F., Laula N., Anton A., Kuswaya W. Kimia Pangan. Bogor: Pusat Penerbitan Universitas Terbuka. Hlm. 2.2-2.38.
- Fellows, P. 2000. Food Processing Technology: Principles and Practice, Second Edition. Boca Raton: CRC Press.
- Ide, P. 2008. *Health Secret of Kefir*. PT. Elex Media Komputindo. Jakarta.

- Muchtadi, T.R. dan Sugiono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Pratiwi, A. 2010. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pemilihan Lokasi terhadap Kesuksesan Usaha Jasa (Studi pada Jasa Usaha Jasa Mikro-Kecil di Sekitar Kampus Undip Pleburan). Skripsi S-1, Fakultas Ekonomi, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Richana, N dan Suarni. 2007. Teknologi Pengolahan Jagung. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen.
- Singh, R.P. and D.R. Heldman. 2008. *Introduction to Food Engineering*, 4th edition. USA: Academic Press.
- Suryaningrum, TD. 1988. Kajian sifat-sifat mutu komoditas rumput laut budidaya jenis *Eucheuma cottonii* dan *Eucheuma spinosum*. Tesis. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Susanto, T. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV Family.
- Suyitno, 1993. *Bahan-Bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada.
- Syamsuar. 2006. Karakteristik Karagenan Rumput Laut *Eucheuma Cottonii* pada Berbagai Umur Panen, Konsentrasi KOH dan Lama Ekstraksi. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Towle, GA. 1973. *Carrageenan in Industrial Gums*. London: Academic Press.
- Umar, H. 2000. *Business: An Intruduction*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Untoro, A. 1985. *Mempelajari Beberapa Sifat Dasar dalam Pembentukan Gel dari Cincau Hijau (Prema oblongifolia merr.) dan Peristiwa Sineresis Gel*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Uthami, R. 2012. Analisis Nilai Tambah Tebu di Pabrik Gula Sei Semayang PT. Perkebunan Nusantara II. Skripsi. Universitas Sumatra Utara, Medan.
- Wignojosoebroto, S. 2003. Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan. Surabaya: Guna Widya.

Winarno, F.G., 1993. *Pangan Gizi, Teknologi, dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka.

Zimmerer, T.W., N.M. Scarborough, dan D. Wilson. Kewirausahaan dan Manajemen Usaha Kecil 2 Edisi 5. Jakarta: Salemba.