

BAB IX

KESIMPULAN

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

Bentuk usaha : Usaha Mikro, kecil, dan Menengah
(UMKM)

Lokasi : Jalan Menur Pumpungan 62
Surabaya

Waktu Operasi : 3 (tiga) jam/hari

Kapasitas produksi : 25 Liter *jelly drink* per hari

Jumlah tenaga kerja : 2 orang

Total modal industry (TCI) : Rp 45.225.440

Biaya produksi total (TPC) : Rp 129.299.378

MARR : 8,58%

Laju pengembalian modal (ROR) :

Sebelum pajak : 138,79%

Setelah pajak : 137,41%

Waktu pengembalian modal (POT):

Sebelum pajak : 8,36 bulan

Setelah pajak : 8,44 bulan

Harga jual produk : Rp 8.000,00

Hasil penjualan produk/tahun : Rp 192.000.000

Titik impas/BEP : 31,01%

2. Usaha “Freshia” berdasarkan realisasi selama satu bulan serta evaluasi yang telah dilakukan, berprospek untuk dilanjutkan dan dikembangkan, namun perlu disertai dengan peningkatan efisiensi produksi untuk menjaga keberlangsungan usaha.

DAFTAR PUSTAKA

- Arravind, G., D. Bhowmik, S. Duraivel, and G. Harish. 2013. Traditional and Medicinal Uses of *Carica papaya*. *Journal of Medicinal Plants Studies*. 1(1):7-15.
- Apple dan James, M. 1990. Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan. Bandung: Penerbit ITB.
- Assuari, S. 2007. *Management Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Ballard, T. 2003. General Overview of Food Hydrocolloids. (dalam *Cellulose and Cellulose Derivatives in the Food Industry: Fundamentals and Applications*). Wiley-VCH. London.
- Charles, H. 2003. *Sugar in Food Industry*. New York: CRC Press.
- Darwin, J. 2013. Pengaruh Konsentrasi Gula dan Karagenan dalam Pembuatan *Jelly Drink* Nanas. *Skripsi-S1*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. <https://www.scribd.com/doc/312832835/UGM-Universitas-gadjah-Mada-pdf>. (17 September 2016).
- Direktorat Jenderal Hortikultura. 2015. *Statistik Produksi Hortikultura Tahun 2014*. Jakarta: Kementerian Pertanian Direktorat Jenderal Hortikultura 2015.
- Erni, I. 2013. *Jenis Pepaya Paling Populer*. <http://kulinermedia.blogspot.co.id/2013/04/4-jenis-pepaya-paling-populer.html> (30 September 2016).
- Fellows, P. 2000. *Food Processing Technology: Principles and Practice, Second Edition*. Boca Raton: CRC Press.
- Flinn Scientific, Inc. 2002. *Material Safety Data Sheet (MSDS): Sodium Citrate*. United States of America: Flinn Scientific, Inc.

- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). 2010. *Citric Acid*. <http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/specs/Monograph1/Additive-135.pdf>. (22 September 2016).
- Food and Drug Administration. 2000. Guidance for Industry and Other Stakeholders Toxicological Principles for the Safety Assessment of Food Ingredients. United States of America: USDA.
- Handoko, H. 2000. *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi Edisi 3*. Yogyakarta: BPFE-UGM.
- Herudiyanto, M. S. 2008. Teknologi Pengemasan Pangan. Bandung: Widya Padjajaran (UNPAD).
- Hidayat, N. dan K. Ikariztiana. 2004. Membuat Permen Jelly. *Majalah Trubus Agrisana*. 44(2):23-25.
- Karismawati, A. 2015. Pengaruh Minuman Fungsional Jelly Drink Kulit Buah Naga Merah dan Rosella terhadap Stres Oksidatif. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2):407-416
- Kementerian Energi dan Sumber Daya Mineral Republik Indonesia. 2011. *Konversi Minyak Tanah ke LPG : Lebih Murah, Lebih Bersih*. <http://www.esdm.go.id/berita/artikel/56-artikel/4122-konversi-minyaktanah-ke-lpg-lebih-murah-lebih-bersih.html> (15 Oktober 2016).
- Kholiq, A. 2011. Pengaruh Penggunaan Rosella dan Penambahan Gula Pasir dengan Konsentrasi yang Berbeda terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Vitamin C Minuman Jelly Rosella (*Hibiscus Sabdariffa L.*). *Skripsi S-1*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. <http://lib.unnes.ac.id/7973/1/8560.pdf>. (12 September 2016).
- Mujiarto, I. 2005. Sifat Karakteristik Material Plastik dan Bahan Aditif. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(13):113-124.
- Necas, J. and L. Bartosikova. 2013. Carrageenan: A Review. *Veteriarni Medicina*. 58(4):187-205.

- Peters, M.S and K.D. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers*, 4th Edition. USA: Mc-Graw Hill, Inc.
- Perusahaan Daerah Air Minum Surabaya (PDAM). 2013. *Klasifikasi Pelanggan dan Tarif Air Minum PDAM Kota Surabaya*. http://pdam-sby.go.id/page.php?get=tampil_tabel.tariff&bhs=1 (11 November 2015).
- Porto, S. 2015. *Hybrid Carrageenan-Based Formulation for Edible Film Preparation: Benchmarking with Kappa Carrageenan*. United States of America: John Wiley and Sons, Inc.
- Prasetya, H. 2009. *Manajemen Operasi*. Yogyakarta: MedPress.
- Pratiwi, A. 2010. Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pemilihan Lokasi Terhadap Kesuksesan Usaha Jasa (Studi pada Usaha Jasa Mikro-Kecil di Sekitar Kampus UNDIP Pleburan). *Skripsi S-1*. Fakultas Ekonomi Universitas Diponegoro Semarang. <http://eprints.undip.ac.id/230203/1/pdf>. (20 Oktober 2016).
- Simonic, M. 2009. *Water Pre-treatment Process in Food Industry*. Germany: Springer.
- Singh, R. P. and D.R. Heldman. 2009. *Introduction to Food Engineering 4th edition*. USA: Academic Press.
- Sitorus, A. 2012. Study of Making Jelly Drink from Carrot and Broccoli. *International Journal of Food and Health*. 2(4):15-20.
- Sugiarto, A. W. 2011. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Gula Pasir terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink* Alang-alang (*Imperata cylindrica* (L.) P. Beauv.). *Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Pertanian Widya Mandala. Surabaya.
- Sulistiyowati, R. 2003. *Perkembangan Teknologi dan Kebudayaanya*. Yogyakarta: Ganeca exact.
- Susanto, T. dan N. Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: Penerbit Family.

- Suprapti, L. 2005. *Aneka Olahan Pepaya Mentah dan Mengkal: Menyajikan Aneka Olahan Pepaya Mentah dan Mengkal, Lengkap dengan Cara Pembuatan dan Analisis Usaha*. Yogyakarta: Kanisius.
- Tecante, A. and Maria del Carmen. 2011. Solution Properties of κ -Carrageenan and Its Interaction with Other Polysaccharides in Aqueous Media. (*Properties of Hydrocolloids*). Germany: CRC Press.
- Wignjosoebroto. 1992. *Tata Letak Pabrikasi*. Yogyakarta: UGM.
- Wignjosoebroto, S. 2003. *Pengantar Teknik dan Manajemen Industri*. Surabaya: Penerbit Guna Widya.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Bogor: M-Brio Press.
- Yasita, D. dan Rachmawati, I. D. 2009. Optimasi Proses Ekstraksi Pada Pembuatan Karaginan dan Rumput Laut *Euchema Cottoni* untuk Mencapai *Foodgrade*. *Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro Program Studi Kimia*, Fakultas MIPA, Universitas Tanjungpura.