

## **BAB IX**

### **KESIMPULAN**

- Usaha “*Noodle Ice*” berdasarkan analisa faktor teknis dan ekonomi layak untuk didirikan dengan ketentuan sebagai berikut:

|                                 |                                   |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| Kategori usaha                  | : CV (Commanditaire Vennotschaap) |
| Lokasi                          | : Jalan Doho no. 3, Surabaya      |
| Waktu operasi                   | : 4 (empat) jam/hari              |
| Kapasitas produksi              | : 100 <i>cup</i> per hari         |
| Jumlah tenaga kerja             | : 3 orang                         |
| Total modal industri (TCI)      | : Rp 20.193.108,96                |
| Biaya produksi total (TPC)      | : Rp 202.937.291,89               |
| MARR                            | : 13,12%                          |
| Laju pengembalian modal (ROR):  |                                   |
| Sebelum pajak                   | : 421,25 %                        |
| Setelah pajak                   | : 417,03 %                        |
| Waktu pengembalian modal (POT): |                                   |
| Sebelum pajak                   | : 2,82 bulan                      |
| Setelah pajak                   | : 2,85 bulan                      |
| Harga jual produk               | : Rp. 10.000,00                   |
| Hasil penjualan produk/tahun    | : Rp 288.000.000,00               |
| Titik impas/BEP                 | : 45,98%                          |

- Usaha “*Noodle Ice*” berdasarkan realisasi selama satu bulan serta evaluasi yang telah dilakukan, berprospek untuk dilanjutkan dan dikembangkan, namun perlu dilakukan pengenalan produk lebih luas agar dikenal oleh masyarakat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Burtin, Patricia. 2003. Nutritional Value of Seaweeds. *Electron. J. Environ. Agric. Food Chem.* 2(4): 498-503.
- Buckle, K.A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, and M. Wootton. 1985. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta : Universitas Indonesia Press.
- Christine, M., I. J. Mulyana, A.L. Maukar. 2014. Perbaikan Tingkat Rasa dan Kekenyalan pada Jelly dengan Menggunakan Desain Eksperimen, *Skripsi-S1*. Surabaya : Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. <https://publikasiilmiah.ums.ac.id/bitstream/handle/11617/4662/IENA-CO-017.pdf?sequence=1>. (29 September 2016)
- FAO. 2000. The State of Food and Agriculture 2000. Rome: FAO.
- Handoko, H. 2010. Manajemen Personalia dan Sumberdaya Manusia, Edisi Kedua. Yogyakarta: BPFE UGM
- Imeson, A. 2010. Food Stabilisers, Thickeners and Gelling Agent. United Kingdom: Willey Blackwell Publishing Ltd
- Koswara, Sutrisno. 2009. Teknologi Pembuatan Permen. <http://ebookpangan.com> (19 September 2006).
- Muchtadi, D. 1989. Petunjuk Laboratorium Evaluasi Nilai Gizi Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- PDAM. 2016. Klasifikasi Pelanggan dan Tarip Air Minum PDAM Kota Surabaya. [http://www.pdamsby.go.id/page.php?get=tampil\\_tabel\\_tarif&bhs=1](http://www.pdamsby.go.id/page.php?get=tampil_tabel_tarif&bhs=1). (20 September 2016).
- PLN. 2016. Tarif Tenaga Listrik. [www.pln.co.id/blog/tarif-tenaga-listrik/](http://www.pln.co.id/blog/tarif-tenaga-listrik/) (20 September 2016).
- Pratiwi. 2007. Protein Vitamin Dan Bahan Pangan. Yogyakarta : Gajah Mada University Press.
- Satuhu, S. 2004. Penanganan dan Pengolahan Buah. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Shiratori, K., K. Ohgami, I. Ilieva, X.-H. Jin, Y. Koyama, K. Miyashita, K. Yoshida, S. Kase, dan S. Ohno. 2005. *Effect of fucoxanthin on*

*lipopolysaccharide-induced inflammation in vitro and in vivo. Exp. Eye Res.* 81: 442-428.

Subaryono., dan Utomo, B.S.B. 2006. Penggunaan Campuran Karagenan dan Konjak dalam Pembuatan Permen Jelly. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* 95(20):48-596.

Tampubolon, P.M. 2004. *Manajemen Operasional*, Edisi Pertama. Ghalia Indonesia.