

BAB X KESIMPULAN

1. Usaha “Jell-O” berdasarkan analisa dari faktor teknis dan ekonomi layak untuk dijalankan dengan spesifikasi sebagai berikut:

Bentuk Usaha	: Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM)
Lokasi	: Jalan Manyar Jaya 7/7, Surabaya
Waktu Operasi	: 6 (tiga) jam/hari
Kapasitas Produksi	: 25 Liter <i>jelly drink</i> per hari
Tenaga Kerja	: 3 orang
Total Modal Industri (TCI)	: Rp 45.298.767
Biaya Produksi Total (TPC)	: Rp 170.553.333
MARR	: 7,48%
Sebelum Pajak	: 47,34%
Sesudah Pajak	: 46,87%
Waktu Pengembalian (POT)	:
Sebelum Pajak	: 20,00 bulan
Sesudah Pajak	: 20,16 bulan
Harga Jual Produk	: Rp 8.000
Hasil Penjualan/tahun	: Rp 192.000.000
Titik Impas/BEP	: 72,36%

2. Usaha “Jell-O” berdasarkan realisasi serta evaluasi yang dilakukan, memiliki prospek untuk dilanjutkan dan dikembangkan. Untuk menjaga keberlangsungan usaha, maka perlu adanya peningkatan efisiensi produksi dan tenaga kerja.

DAFTAR PUSTAKA

- Albrigo, L.G. , and Carter R.D. 1997. Structure of Citrus Fruits in Relation to Processing. *Citrus Science and Technology*, Vol. 1: 38-73.
- Ananta T. M., Santoso E. 1990. *Pengaruh Ekstraksi Padat Cair terhadap Kualitas Gula yang Dihasilkan dari Proses Sulfitasi*. Penelitian Gula Indonesia. ISSN 0541:7046. Hlm: 2-5.
- Anggadiredja, J.T., Achmad, Z., Heri, P., dan Sri, I. (2011). *Rumput Laut*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Apple dan James, M. 1990. Tata Letak Pabrik dan Pемindahan Bahan. Bandung: Penerbit ITB.
- Arini, L. N. 2010. *Kajian Perbedaan Proporsi Konjac dan Karagenan Serta Konsentrasi Sukrosa terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Jelly Drink Jambu Merah*. Skripsi. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala.
- Assouri, S. 2004. *Management Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Badan Pusat Statistika Provinsi Jawa Timur. 2018. *Indeks Berantai Luas Panen Sayur dan Buah-buahan Tahunan di Jawa Timur Tahun 2009-2016 (ton)*. Jakarta Pusat: Badan Pusat Statistika.
- Chaplin M. 2007. *Water Structure and Science*. Homepage: <http://www.lsbu.ac.uk>. Diakses: 5 Oktober 2017.
- Depkes. R.I, 1996. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta: Bhartara Karya Aksara.
- Glicksman M. 1983. *Food Hydrocolloids Vol.II*. Florida : CRC Press.
- Hajrah, Wa Ode. 2009. *Mempelajari Profil Sensori Jeruk Keprok Batu 55 (Citrus reticulata blanco), Keprok Blinky (Citrus reticulata blanco), ManisPunten (Citrus sinensis osbeck) Serta Manis Valencia (Citrus sinensisOsbeck) Dengan Analisis Sensori Deskriptif*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.

- Hardiyanto, C. Martasari, dan D. Agisimanto. 2004. *Rekoleksi, Karakterisasi, dan Konservasi Plasma Nutfah Jeruk*. (In Press). Laporan Akhir Tahun 2004. Loka Penelitian Tanaman Jeruk dan Hortikultura Subtropik. 14 hlm.
- Indriani H, Sumiarsih E. 1991. *Rumput Laut*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Infantriyani, K. 2009. *Pengolahan Minuman*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Kartika, B. 1991. Sanitasi dalam Industri Pangan.
Jogjakarta : Penerbit Gadjah Mada.
- Kementerian Energi dan Sumber Daya Mineral Republik Indonesia. 2014. *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 Maret 2018).
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2012. *Persyaratan Kesehatan Lingkungan, Air, Udara, Ruangan, Limbah, Pencahayaan, dan Kebisingan Ruang Kerja Perkantoran*.
<https://www.gbcindonesia.org/download/doc.../41-kepmenkes-no-1405-tahun-2012>. (20 April 2018).
- Kusuma, H, R. 2007. *Pengaruh Pasteurisasi Terhadap Kualitas Jus Jeruk Pacitan*. Widya Teknik Vol. 6 (2): 142 – 143.
- Peters, M.S and K.D. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers, 4th Edition*. USA: Mc-Graw Hill, Inc.
- Pracaya, 2000. *Jeruk Manis, Varietas, Budidaya dan Pascapanen*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Prasetya, H. 2009. *Manajemen Operasi*. Yogyakarta: MedPress.
- Rahmawati, A.A.D. 2015. *Jeruk Lokal Populer yang Manis Segar*.
<https://food.detik.com/info-kuliner/d-3064511/jeruk-pontianak-dan-jeruk-berastagi-jeruk-lokal-populer-yang-manis-segar>. (15 Mei 2018)

- Rukmana, H. R. (2003). *Jeruk Manis*. Yogyakarta: Kanisius
- Rukmana, R. 2005. *Jeruk, Potensi dan Prospeknya*. Yogyakarta : Penerbit Kanisius.
- Santoso S. 2009. *Kesehatan dan Gizi*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Soekarto, S.T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standardisasi Mutu Pangan*. Yogyakarta : Penerbit Gadjah Mada.
- Soelarso. 1996. *Budidaya Jeruk*. Yogyakarta: Kanisius.
- Steenis C. G. G. J.V. 1997. *Flora*. Jakarta: Pradnya Paramita.
- Sulistiyowati, R. 2003. *Perkembangan Teknologi dan Kebudayaanya*. Yogyakarta: Ganeca exact.
- Tampubolon, M.Y. 2006. *Pembuatan Buah Jeruk Manis (Citrus sinensis (L) Osbeck) Menggunakan Algoritma Pengolahan Citra*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wardhani, Nela, dkk. 2011. *Pembuatan Jelly drink Tomat*. <http://kreasiumbiku.blogspot.com/2011/08/pembuatan-jelly-drink-tomat>. Diakses: 5 Oktober 2017.
- Wignjosoebroto. 1992. *Tata Letak Pabrikasi*. Yogyakarta: UGM.
- Wignjosoebroto, S. 2003. *Pengantar Teknik dan Manajemen Industri*. Surabaya: Penerbit Guna Widya.
- Wijana, Susinggih. 2012. *Perancangan Pabrik: Penentuan Lokasi Pabrik*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Zega, Y. 2010. *Pengembangan Produk Jelly Drink Berbasis Teh (Camelia sinensis) dan Secang (Caesalpinia sappan L.) sebagai Pangan Fungsional*. Skripsi S-1, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Teknologi Bogor.