

## **BAB IX KESIMPULAN**

Usaha sambal goreng dendeng “SARENA” berdasarkan analisa faktor teknis, ekonomi dan realisasi penjualan layak untuk didirikan dengan berprospek untuk dilanjutkan dan dikembangkan, namun perlu disertai pengenalan produk lebih luas agar lebih dikenal oleh masyarakat dan kelangsungan usaha tetap terjaga. Adapun berdasarkan analisa ekonomi dan realisasi penjualan, usaha layak didirikan dengan ketentuan sebagai berikut:

Bentuk usaha	: Perorangan
Lokasi	: Jalan Simpang Darmo Permai Selatan V No. 34 Surabaya
Waktu operasi	: 20 hari/bulan selama 6 jam/hari
Kapasitas produksi	: 20 kg/minggu
Jumlah tenaga kerja	: 3 orang
<i>Total Capital Investment</i> (TCI)	: Rp 53.980.220,00
<i>Total Production Cost</i> (TPC)	: Rp 271.950.557,00
Harga Pokok Produksi (HPP)	: Rp 39.659,00
MARR	: 13,12%
<i>Rate of Return</i> (ROR)	:
Sebelum pajak	: 163,11%
Setelah pajak	: 161,48%
<i>Pay Out Time</i> (POT)	:
Sebelum pajak	: 7,28 bulan
Setelah pajak	: 7,35 bulan
Harga Jual Produk	: Rp 75.000,00
Hasil Penjualan Produk/Tahun	: Rp 360.000.000,00
<i>Break Even Point</i> (BEP)	: 51,73%

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrila, A. dan F. Jaya. 2012. Keempukan, pH dan Aktivitas Air ( $A_w$ ) Dendeng Sapi pada Berbagai Konsentrasi Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale R.*) dan Lama Perendaman yang Berbeda, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. ISSN 1978-0303: 6-12.
- Aries, R.S. and R.D. Newton. 1995. *Chemical Engineering Cost Estimation*. Singapore: Mc-Graw Hill Book Company, Inc.
- Astawan, M. 2004. *Kandungan Gizi Aneka Bahan Makanan*. Jakarta: Gramedia.
- Badan Standardisasi Nasional. 2013. *SNI 2908:2013 Tentang Dendeng Sapi*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Bank Central Asia. 2015. *Suku Bunga*. [www.bca.co.id/id/kurssukubunga/suku-bunga/suku-bunga\\_landing.jsp](http://www.bca.co.id/id/kurssukubunga/suku-bunga/suku-bunga_landing.jsp) (11 Desember 2016).
- Basuki, E., A. Prarudiyanto dan U. Wiliyanto. 2010. Pengaruh Konsentrasi NaOH Terhadap Kualitas Mangga CV Madu Selama Penyimpanan dalam Kemasan Plastik Polietilen, *Jurnal Agroteksos*. 20(1):31-40.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, M. Wootton. 1985. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh: Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta: UI Press.
- Cornell, N. 1985. *Keteknikan Pabrik dalam Suatu Sistem Manajemen Industri*. Jakarta: CV. Akademi Pressindo.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta: Sinar Ilmu.
- Departemen Kesehatan RI. 2017. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara.
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan Cetakan I*. Jakarta: U.I. Press.
- Dinas Pertanian Peternakan Kelautan dan Perikanan. 2012. *Mengenal Bagian Daging Sapi*. <http://dppkp.purworejokab.go.id/arsip-artikel/1-artikel/16-mengenal-bagian-daging-sapi> (29 Juni 2017).
- Evanuarini, H. dan Huda. 2011. Quality of Dendeng Giling on Different Sugar Addition, *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan*. 21(2):7-10.

- Google Maps. 2017. *Peta Lokasi Unit Pengolahan Sambal Goreng Dendeng*. <https://www.google.com/maps/place/Jl.+Simpang+Dp+Sel.+V+No.34,+Pradahkalikendal,+Dukuh+Pakis,+Kota+SBY,+Jawa+Timur+60187/@-7.2810951,112.679147,17z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x2dd7fc3ac41c46ff:0xfba14c16816c0f0a!8m2!3d-7.2811004!4d112.6813357> (7 Desember 2017).
- Hartono Elektronik. 2017. *Spesifikasi Alat Elektronik*. <https://www.hartonoelektronika.com/en/store-location.html> (8 Desember 2017).
- Huang, T.C. and W.K. Nip. 2001. Intermediate-moisture Meat and Dehydrated Meat, (dalam *Meat Science and Applications*, Y.H. Hui, W.K. Nip, R.W. Rogers dan O.A. Young, Eds.), New York: Marcel-Dekker, Inc.
- Hui, Y.H., W.K. Nip and R.W. Rogers. 2001. *Meat Science and Applications*. New York: Marcell Dekker, Inc.
- Jayanti, D., N. Hidayah dan H. Siregar. 2015. *Unit Penyediaan Air, Laporan*, Politeknik Ati Padang, Padang.
- Kementerian Energi dan Sumber Daya Mineral. 2016. *Neraca Gas Bumi Indonesia 2015-2030*. Jakarta: Kementerian Energi dan Sumber Daya Mineral.
- Lawrie, R.A. 2003. *Ilmu Daging*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Letricia B.R. 1997. *Akuntansi Biaya: dengan Menggunakan Pendekatan Manajemen Biaya Edisi keenam*. Jakarta: Airlangga.
- Perusahaan Daerah Air Minum Kota Surabaya. 2008. *Klasifikasi Pelanggan dan Tarif Air Minum PDAM Kota Surabaya*. [http://pdam-sby.go.id/page.php?get=tampil\\_tabel\\_tarif&bhs=1](http://pdam-sby.go.id/page.php?get=tampil_tabel_tarif&bhs=1) (19 Februari 2018).
- Peters, M.S and K.D. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers 4th Edition*. USA: Mc-Graw Hill, Inc.
- Peter, M.S. and K.D. Timmerhaus. 2003. *Plant Design and Economic for Chemical Engineering*. New York: McGraw-Hill Book Company.
- Prasetya, H. 2009. *Manajemen Operasi*. Yogyakarta: MedPress.
- Pujawan, I.N. 2008. *Ekonomi Teknik Edisi Kedua*. Surabaya: Guna Widya.

- Purnomo, H. 1990. Kajian Mutu Bakso Daging Sapi, Bakso Urat dan Bakso Aci di Daerah Bogor, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Purnomo, H. 1996. *Dasar-dasar Pengolahan dan Pengawetan Daging*. Jakarta: PT. Grasindo.
- Purnomo, H. 1997. Studi Tentang Stabilitas Protein Daging Kering dan Dendeng selama Penyimpanan, *Laporan Penelitian*. Malang: FP-Unibraw Press.
- Rismaka. 2010. *Mengenal LPG atau ELPIJI*. <http://www.rismaka.net/2010/08/mengenal-lpg-atau-elpiji.html> (18 November 2017).
- Singh, R.P. and D.R. Heldman. 2009. *Introduction to Food Engineering*. USA: Academic Press Elsevier.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Tampubolon, M.P. 2004. *Manajemen Operasional Edisi Pertama*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Tindall, H.D. 1983. *Vegetable in the Tropics*. London: MacMilan Press Ltd.
- Tokopedia. 2017. *Spesifikasi Peralatan*. <https://www.tokopedia.com/ndbiringno1/info> (8 Desember 2017).
- Wignyoebroto. 1992. *Tata Letak Pabrikasi*. Yogyakarta: UGM.
- Wignyoebroto, S. 2003. *Pengantar Teknik dan Manajemen Industri*. Surabaya: Prima Printing.
- Winarno, F.G. dan Jennie. 1982. *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya*. Jakarta: Ghalia Indonesia.