



CERTIFICATE OF PLAGIARISM CHECK

To Whom It May Concern:

This is to certify that the following document has been checked by our premium plagiarism checker software. The result detail is as follows:

Manuscript title	Kelayakan industri pengembangan Penyedap rasa hasil fermentasi ikan nike
Author(s)	Faiza A. Dali Rita M. Harmain
Document's Plagiarism percentage	1%
Minimum percentage	20%
Remark(s)	

Gorontalo, 09 April 2018


Novriyanto Napu, PhD
Director



TRANSBAHASA

SK Menteri Hukum dan HAM RI Nomor. AHU-0009641.AH.01.07.2017

JL. Ir.H. Joesoef Dalie No. 78 Kota Gorontalo

Email. transbahasa.go@gmail.com / Phone. +62 853 9862 5876

www.transbahasa.co.id

ABSTRAK

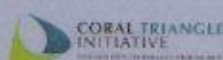
Seminar Nasional & Pertemuan Ilmiah Ke-9
Masyarakat Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia

"Inovasi Teknologi Melalui Techno-Industrial Hasil Perikanan Untuk Meningkatkan Mutu, Nilai Tambah Dan Daya Saing Produk Menuju Ekonomi Yang Berkelanjutan"



2 - 3 November 2017
Gedung CTI-CFF Manado

FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS SAM RATULANGI



JADWAL SEMINAR/KELOMPOK
KELOMPOK A
PRESERVASI, PENGOLAHAN DAN PENGEMBANGAN PRODUK
PERIKANAN
Hari/Tanggal: Kamis, 2 November 2017

No.	Kode	Pembicara	Judul	Moderator
1	A001	R.B.D Sormin, F. Gaspersz, dan R. Wenger	Pengaruh Komposisi Kentang Pada Pembuatan Nugget Tetelan Ikan Tuna (<i>Thunnus sp.</i>)	
2	A002	F. Rieuwpassa, E.E.E. M Nanlohy, F.F. Gaspersz, dan Cindy R. M. Loppies	Mutu Nugget Tetelan Ikan Tuna (<i>Thunnus sp.</i>) yang Didistribusi Singkong	
3	A003	Hari Eko Irianto, Dina Fransiska, Muhamad Darmawan, dan Susiana Melanie	Pengaruh Konsentrasi <i>Plasticizer</i> Terhadap Karakteristik Film Berbahan Dasar Kappa- Carrageenan (<i>Euchema cottonii</i>)	
4	A004	Tri Winarni Agustini, Hadiyanto, Ima Wijayanti, dan Ulfah	Potensi Tinta Cumi Bebas Melanin (<i>Melanin</i>)	

KELOMPOK B
BIOTEKNOLOGI KELAUTAN DAN PASCAPANEN
PERIKANAN

Hari/Tanggal: Kamis, 2 November 2017

No.	Kode	Pembicara	Judul	Moderator
1	B001	Aziz	Efektivitas Daya Hemat Ekstrak Bawang Tiwai (<i>Eleutherine americana</i>) Terhadap Pertumbuhan Bakteri <i>Aeromonas hydrophila</i> secara <i>In Vitro</i>	
2	B002	Mala Nurilmala, Evi Maya Sari, Asadatuln Abdullah, dan Agus Oman Sudarajat	Marine Biprosecting: Karakterisasi Molekuler Dan Biokimia Kuda Laut (<i>Hippocampus</i> spp)	
3	B003	Ella Salamah, Sri Purwaningsih, dan Ajeng Suasti Astuti	Sintesis Dan Karakterisasi Hidroksiapatit Dari Limbah Cangkang Karang Simping (<i>Placuna placenta</i>), Keong Matah Merah (<i>Cerethidea</i>	

KELOMPOK C
MUTU DAN KEAMANAN PANGAN
 Hari/Tanggal : Kamis, 2 November 2017

No	Kode	Pembicara	Judul	Moderator
1	C001	Alfossina Marthina Tapotubun, Fredrik Rieuwpassa, Elizebeth J. Tapotubun, Romario Homabatan dan Chlasye Papilaya	Mutu Dan Kemanan Teri Kering Tradisional Asal Kepulauan Kei Selama Penyimpanan	Dr. Ir. Henny A. Dien , Msc.
2	C002	Iriani Setyaningsih, Desniar dan Rumala Julyta	Kultivasi <i>Spirulina plantensis</i> Dan Aplikasinya Untuk Pertumbuhan <i>Lactobacillus plantarum</i> SK (5)	
3	C003	Dwi Setijawati	Penambahan Lactobacillus Acidophilus Dengan Konsentrasi Berbeda Pada Pembuatan Edible Film Berbahan <i>Euchema</i> sp Dan Sargasum	

			cristae-folium Terhadap Viabilitas Dan Kualitasnya	
4	C004	Kinanthi Rindang Sejati, Ustadi, Amir Husni dan Dewi Puspita	Isolasi Dan Identifikasi Jamur Benang (MOLD) Terasi Udang Komersial Potensinya Sebagai Penghasil Protasea Dan Kitinase	
5	C005	Rieny Sulistijowati S.	Pengembangan Usaha Ikan Julung Asap Di Kabupaten Gorontalo Utara Melalui Penerapan Gmp Dan Ssop	
6	C006	M.Latumahina, M N. Mailoa dan U. Upoulat	Analisis Keberadaan Bakteri <i>Eschericia colli</i> Dan <i>Salmonella</i> Pada Proses Pengolahan Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis) Di Desa Hative Kecil	

7	C007	Ely John Karimela , Frans G. Ijong dan Henny A. Dien	Keberadaan Mikroba Pada Ikan Asap <i>Pinekuhe</i> Yang Di Pasarkan Di Kabupaten Kepulauan Sangihe
8	C008	Rita Marsuci Harmain, Faiza Dali, Nurjannah dan Agoes Mardiano Jacobs	Keberadaan Kapang Khamir Dan Bakteri Patogen Ilabulo Ikan Patin (<i>Pangasius sp.</i>) Fortifikan Dengan Penambahan Bakteri Asam Laktat <i>Lactobacillus</i> <i>pantarum</i> 1A5 Selama Masa Simpan
9	C009	Dwi Indah Widya Yanti	Karakteristik Probiotik Bakteri Asam Laktat Dari Bakasang.
10	C010	Fatimah Zahra Annas, Bambang Riyanto dan Slamet Widodo	Assesmen Kesegaran Ikan Nila Berdasarkan Perubahan Warna Mata Dan Insang Berbasis

No	Kode	Pembicara	Judul	Moderator
1	D001	Edwin O. Langi dan Julius F. Wuaten	Regenerasi Dan Pertumbuhan Tonjolan Tubuh Teripang <i>Stichopus hermanni</i> , <i>Holothuria atra</i> Dan <i>Bohadschia marmorata</i> Dengan Dua Metode Pemutusan Berbeda (Pengikatan Dan Pematangan) Di Teluk Talengen-Sangihe, Indonesia	Dr. Ir. Feny Mentang, MSc
2	D002	Rudianto	Restorasi Ekosistem Mangrove Untuk Meningkatkan Produksi Hasil Perikanan : Studi Kasus Kelurahan Pilang, Kota Probolinggo, Propinsi Jawa Timur	
3	D003	Venda Jolanda Pical, dan Sharon Imanuela Usmany	Persepsi Masyarakat Terhadap Nilai Ekonomis Ikan Terbang (<i>Cypselurus</i> sp) Dan Motivasinya Dalam	

			Pengembangan Usaha Perikanan Di Kabupaten Maluku Tenggara	
4	D004	Jetti Treslah Saselah, dan Jefri Mandeno	Aplikasi Probiotik Dengan Bahan Lokal Untuk Meningkatkan Pertumbuhan, Tingkat Kelangsungan Hidup Bawal Air Tawar (<i>Colossoma macropomum</i>)	
5	D005	Diknawati Takasiliang, Jetti T Saselah, dan Aprelia M Tomaso	Teknik Pemijahan, Penetasan Telur, Pemeliharaan Larva, Dan Sintasan Hidup Larva Ikan Mas (<i>Cyprinus carpio</i>) Di Pusat Budidaya Ikan Air Tawar Manganitu	
6	D006	Multazimul Haq	Biosensor Kebusukan Ikan Melalui Rekayasa Luminescence Gugus Amin	
7	D007	Faiza A. Dali dan Rita M. Harmain	Kelayakan Industri Pengembangan Penyedap Rasa Hasil Fermentasi Ikan Nike	

D007

KELAYAKAN INDUSTRI PENGEMBANGAN PENYEDAP RASA HASIL FERMENTASI IKAN NIKE

Faiza A. Dali*, Rita M. Harmain

Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan,
Universitas Negeri Gorontalo, Jalan Jenderal Sudirman No. 6 Kota
Gorontalo, 96128 Gorontalo

Telp (0435) 821125, Faks (0435) 821752

*Korenspondensi: dali.faiza@yahoo.co.id

ABSTRAK

Ikan Nike sebagai bagian dari keanekaragaman perikanan di perairan Gorontalo berpotensi untuk dikembangkan menjadi penyedap rasa alami. Produksi penyedap rasa berbahan baku ikan Nike memberi nilai tambah terhadap diversifikasi olahan perikanan dan peluang usaha di bidang pangan. Penelitian ini bertujuan menganalisis kelayakan finansial untuk kelayakan usaha produksi bubuk penyedap rasa dari ikan Nike. Analisis finansial diperoleh hasil Net Present Value bernilai positif sebesar Rp. 65.552.227,00. Internal Rate of Return sebesar 182,81% menunjukkan bahwa tingkat pengembalian lebih besar dari tingkat suku bunga bank yang ditentukan. Payback Period selama 6 bulan 16 hari apabila asumsi yang direncanakan terpenuhi, finansial rencana usaha produksi penyedap rasa layak dijalankan.

Kata kunci: analisis finansial, penyedap rasa alami, usaha pengembangan



**KELAYAKAN INDUSTRI PENGEMBANGAN
PENYEDAP RASA HASIL FERMENTASI IKAN NIKE**

***FEASIBILITY OF DEVELOPMENT INDUSTRIES
FLAVORING OF FERMENTATION RESULTS OF NIKE FISH***

Faiza A. Dali^{*}, Rita M. Harmain

Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas
Negeri Gorontalo, Jalan Jenderal Sudirman No. 6 Kota Gorontalo, 96128
Gorontalo

Telp (0435) 821125, Faks (0435) 821752

^{*}Korenspondensi: dali.faiza@yahoo.co.id

Abstrak

Ikan Nike sebagai bagian dari keanekaragaman perikanan di perairan Gorontalo berpotensi untuk dikembangkan menjadi penyedap rasa alami. Produksi penyedap rasa berbahan baku ikan Nike memberi nilai tambah terhadap diversifikasi olahan perikanan dan peluang usaha di bidang pangan. Penelitian ini bertujuan menganalisis kelayakan finansial untuk kelayakan usaha produksi bubuk penyedap rasa dari ikan Nike. Analisis finansial diperoleh hasil *Net Present Value* bernilai positif sebesar Rp. 65.552.227,00. *Internal Rate of Return* sebesar 182,81% menunjukkan bahwa tingkat pengembalian lebih besar dari tingkat suku bunga bank yang ditentukan. *Payback Period* selama 6 bulan 16 hari apabila asumsi yang direncanakan terpenuhi, finansial rencana usaha produksi penyedap rasa layak dijalankan.

Kata kunci: analisis finansial, penyedap rasa alami, pengembangan usaha

Abstract

Nike fish as part of the diversity of fisheries in the waters of Gorontalo has the potential to be developed into a natural flavor. Nike fish flavored flavoring production adds value to the diversification of fishery preparations and business opportunities in the field of food. This study aims to analyze the financial feasibility for the feasibility of production of flavored powder of Nike fish. Financial analysis obtained *Net Present Value* results are positive value of Rp. 65.552.227,00. The *Internal Rate of Return* of 182.81% indicates that the rate of return is greater than the specified bank interest rate. *Payback Period* for 6 months 16 days if the planned assumptions are met, financial business plan production flavoring feasible run.

Keywords: business development, financial analysis, flavoring

PENDAHULUAN

Temuan Setiawati (2008) dan Septadina (2014), menunjukkan penyedap rasa Mono Sodium Glutamat (MSG) berdampak negatif bagi kesehatan manusia. Dari segi proses pembuatannya, MSG memerlukan teknologi yang sulit terjangkau, waktu yang lama dan biaya tinggi (Triastuti 2006; Setyorini 2009).

Berdasarkan kasus tersebut, maka pengembangan sumber cita rasa alternatif perlu dilakukan, tidak hanya berfungsi dalam menciptakan rasa gurih pada makanan, tetapi juga memberikan peran nutrisi dan aman bagi kesehatan. Penyedap rasa berbahan dasar produk fermentasi dari ikan Nike, bisa menjadi solusi alternatif, guna menciptakan penyedap rasa yang bukan sekedar sederhana dalam pembuatan, tetapi juga aman bagi kesehatan dengan biaya yang tidak mahal. Selama ini ikan Nike terlebih khusus di daerah Gorontalo dikonsumsi sebatas menu *ilepao* (bahan baku sagu nike), kuah dan perkedel.

Oleh sebab itu pengembangan model fermentasi berbasis perikanan lokal dapat meningkatkan nilai guna dan nilai sosial ekonomi bahan pangan. Penelitian ini bertujuan menganalisis kelayakan finansial untuk kelayakan usaha produksi bubuk penyedap rasa dari ikan Nike.

BAHAN DAN METODE

Bahan dan Alat

Bahan yang digunakan dalam kajian finansial pengembangan usaha penyedap rasa yaitu bahan- bahan produksi antara lain ikan nike, karbohidrat, garam dan bahan tambahan alami berupa beragam rempah. Peralatan yang digunakan yaitu pisau, timbangan, toples kaca, kemasan aluminium foil, alat inkubator, pengering dan penghalus.

Metode Penelitian

Teknologi ekonomi melalui analisis produksi penyedap rasa dari ikan Nike ini memberi informasi yang dibutuhkan antara lain biaya modal/investasi, biaya operasional, kebutuhan dana investasi dan modal kerja, produksi dan pendapatan, proyeksi penjualan, proyeksi laba rugi dan titik impas/*BreakEventPoint* dan aliran kas (*Cashflow*) dan kriteria investasi.

Data diolah dalam bentuk tabulasi, kemudian dianalisis secara matematis dengan merujuk pada aspek-aspek perhitungan analisis kelayakan finansial, yaitu *Break Even Point* (BEP), *Net Present Value* (NPV), *Payback Period*, *Incremental*

Rate of Return (IRR), dan Rasio B/C (Kusuma dkk., 2012). Data biaya variabel dan biaya tetap digunakan untuk mengetahui total biaya produksi atau *total cost*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Biaya Investasi

Peralatan utama yang dibutuhkan untuk memproduksi bubuk penyedap rasa berbahan baku ikan lokal segar nike, sedangkan peralatan pendukung lainnya antara lain sendok, baskom, pisau seperti pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1. Peralatan produksi

No.	Alat	Jumlah	Satuan	Biaya Investasi	Jumlah Biaya Investasi	Umur Mesin (Thn)	Nilai Sekarang	Penyusutan Alat	Biaya Pemeliharaan
1	Timbangan	1	Unit	Rp 189.500	Rp 189.500	6	Rp 50.000	Rp 181.167	8500
2	Toples kaca	4	Buah	Rp 25.000	Rp 100.000	5	Rp 5.000	Rp 21.000	2500
3	Lampu pijar	3	Buah	Rp 15.000	Rp 45.000	3	Rp -	Rp -	1000
4	Termometer	1	Buah	Rp 20.000	Rp 20.000	5	Rp 3.000	Rp 19.400	1500
5	Stearofoam	1	Buah	Rp 35.000	Rp 35.000	2	Rp 5.000	Rp 32.500	1250
6	Oven	1	Unit	Rp 360.000	Rp 360.000	5	Rp 30.000	Rp 354.000	3500
7	Blender philips HR 2116	1	Unit	Rp 557.000	Rp 557.000	5	Rp 50.000	Rp 547.000	2500
8	Ayakan	2	Buah	Rp 15.000	Rp 30.000	3	Rp 3.000	Rp 13.000	1200
9	Pisau	3	Buah	Rp 25.000	Rp 75.000	5	Rp 3.000	Rp 23.200	1000
10	Baskom besar	2	Buah	Rp 42.000	Rp 84.000	2	Rp 5.000	Rp 37.000	1300
11	Baskom kecil	2	Buah	Rp 33.000	Rp 66.000	2	Rp 3.000	Rp 30.000	1100
12	Sendok besar	2	Buah	Rp 13.000	Rp 26.000	2	Rp 2.000	Rp 11.000	1250
13	Takemin	2	Buah	Rp 35.000	Rp 70.000	3	Rp 5.000	Rp 31.667	2100
14	Mesin Powerpack	1	Unit	Rp 8.415.000	Rp 8.415.000	5	Rp 1.000.000	Rp 8.215.000	10500
15	Kompas Rimai 712A	1	Unit	Rp 500.000	Rp 500.000	5	Rp 100.000	Rp 480.000	3250
16	Tabung Gas elpiji	1	Buah	Rp 175.000	Rp 175.000	6	Rp 100.000	Rp 158.333	1800
Biaya Investasi Alat					Rp 10.747.500			Rp 10.154.267	Rp 44.250

Biaya Operasional

Biaya operasional terdiri dari biaya tetap, biaya variabel dan semi variabel yang digunakan untuk menghasilkan produk penyedap rasa dari ikan Nike. Komponen biaya tetap produksi bubuk penyedap rasa ikan Nike terdiri dari biaya penyusutan mesin peralatan, biaya pemeliharaan. Biaya variabel terdiri dari : biaya bahan baku, bahan pendukung, biaya tenaga kerja, biaya *overhead*, sedangkan biaya semi variabel terdiri dari biaya pemasaran dan biaya administrasi.

Tabel 2. Biaya tetap

No.	Jenis Biaya Tetap	Biaya Per Bulan	
1	Pajak	Rp	45.000
2	Penyusutan alat	Rp	634.642
3	Biaya Tenaga Kerja	Rp	1.000.000
4	Biaya overhead Pabrik (Biaya Air dan Listrik)	Rp	400.000
Jumlah		Rp	2.079.642

Jadi, Biaya Operasional = Biaya tetap + Biaya Variabel

$$\text{Biaya Operasional} = \text{Rp } 7.141.642$$

Tabel 3. Bahan baku dan bahan pendukung

Bahan	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Harga
Nike atau manggabai	2	50000	100000
Tepung beras	1	14000	14000
Garam	1	5000	5000
Bawang merah	1	30000	30000
Bawang putih	1	40000	40000
Lada	1	157500	157500
Kayu manis	1	27500	27500
Asam jawa	1	45000	45000
Jahe	1	14500	14500
Cengkeh	1	115000	115000
Kemasan alufo	100	500	50000

Kebutuhan Dana Investasi dan Modal Kerja

Dana yang dibutuhkan untuk menjalankan usaha ini selain investasi mesin peralatan produksi adalah modal kerja awal berupa biaya investasi selama 1 bulan yaitu Rp 10.747.500. Total biaya investasi dan modal kerja yang dibutuhkan adalah sebesar Rp 16.168.242. Sumber dana diasumsikan diperoleh dari dana kredit perbankan dengan bunga pinjaman flat sebesar 14%/tahun.

Tabel 4. Kebutuhan dana investasi dan modal kerja produksi

No.	Rincian Biaya Proyek	Total Biaya
1	Dana Investasi yg bersumber dari Kredit	Rp 10.747.500
	Dana Sendiri	-
	Jumlah Dana Investasi	Rp 10.747.500
2	Dana Modal Kerja yg bersumber dari Kredit	Rp 7.141.642
	Dana Sendiri	-
	Jumlah Dana Modal Kerja	Rp 7.141.642
3	Total Dana Proyek yg bersumber dari Kredit	Rp 17.889.142
	Dana Sendiri	-
	Jumlah Dana Proyek	Rp 17.889.142

Produksi dan Pendapatan

Berdasarkan asumsi dan parameter teknis yang telah ditentukan sebelumnya, kapasitas produksi bubuk penyedap rasa/bulan sebesar 3380 kemasan, dengan harga jual/kemasan Rp 2.800,00. Hasil perhitungan penjualan produk penyedap rasa, diperoleh pendapatan/bulan Rp 9.464.00,00.

Tabel 5. Harga jual produk

No.	Perincian	Biaya
1	Harga pokok produksi	Rp 2.113
2	Marjin (30%)	Rp 633,9
Total		Rp 2.747
Harga Jual		Rp 2.800

Proyeksi Penjualan

Hasil kajian diketahui bahwa potensi produk penyedap rasa masih terbuka lebar, setiap bulan laku terjual di pasaran sebanyak 3380 kemasan atau sebanyak 3,3 ton/tahun

dengan *market share* 1% dari total 10% pangsa pasar yang belum terpenuhi. Proyeksi penjualan produk penyedap rasa Rp 9.464.000,00/bulan dengan harga jual Rp 2.800,00/kemasan.

Tabel 6. Proyeksi produksi dan penjualan

Uraian	Output Produksi	Keterangan	Harga (Rp)	Nilai (Rp)
Produk	3380	Bulan	2.800	9.464.000
	40.560	Tahun	2.800	113.568.000

Proyeksi Laba Rugi dan Titik Impas/*BreakEventPoint*

Proyeksi laba/rugi dilakukan untuk mengetahui tingkat profitabilitas dari rencana kegiatan investasi. Perhitungan laba/rugi didapat dari selisih penerimaan dan pengeluaran. Perhitungan laba/rugi rencana investasi usaha penyedap rasa dari ikan nike menghasilkan laba bersih sebesar Rp. 1.518.944/bulan.

Tabel 7. Proyeksi laba rugi usaha produk penyedap rasa

No.	Uraian	Rata-rata
1	Penerimaan	9.464.000
2	Biaya Operasional (biaya tetap, Biaya Variabel)	7.141.642
3	Laba Kotor	2.322.358
4	Laba Sebelum Pajak (EBT)	2.322.358
	Biaya Penyusutan	634.642
5	Laba Kena Pajak (EAT)	1.687.716
	Pajak (10%)	168.772
6	Laba Bersih	1.518.944

Titik impas adalah suatu titik jumlah produksi atau penjualan yang harus dilakukan agar biaya yang dikeluarkan dapat tertutupi kembali atau nilai dimana profit yang diterima UKM adalah nol. Perhitungan nilai impas/BEP diperoleh seperti pada Tabel berikut:

Tabel 8. Titik impas/BEP

No.	Keterangan	Nilai
1	Biaya Tetap (FC)	Rp 2.079.642
2	Biaya Variabel (VC)	Rp 5.062.000
3	Harga (P)	Rp 2.800
4	Output (Q)	3380
	BEP unit	2.551
	BEP Rupiah	Rp 2.113

Aliran Kas (*Cashflow*) dan Kriteria Investasi

Aliran kas terdiri dari aliran kas masuk dan kas keluar. Komponen aliran kas masuk terdiri dari pendapatan hasil penjualan produk penyedap rasa dari ikan Nike, sedangkan kas keluar terdiri dari biaya investasi, biaya operasional, pembayaran angsuran pinjaman kredit bank, dan pajak penghasilan. Untuk mengetahui kelayakan rencana investasi dilakukan perhitungan NPV,IRR, PBP dan rasio B/C. Analisis NPV dilakukan untuk melihat bagaimana nilai investasi dengan mempertimbangkan perubahan nilai mata uang. NPV merupakan perbedaan antara nilai sekarang dari keuntungan dan biaya.

Tabel 9. Analisis *Cashflow* produk penyedap rasa

	Tahun Analisis			
	0	1	2	3
PENERIMAAN		113.568.000	131.040.000	148.512.000
PENGELUARAN				
Investasi Awal	10.747.500	Rp 7.141.642	8.141.642	Rp 9.141.642
Biaya Operasional		85.699.704	97.699.704	109.699.704
TOTAL BIAYA	10.747.500	85.699.704	97.699.704	109.699.704
BENEFIT	- 10.747.500	27.868.296	33.340.296	38.812.296
DF 14%	1	0,8772	0,7695	0,6750
PV Net Benefit	- 10.747.500	24.446.069	25.655.358	26.198.300

Hasil perhitungan diperoleh NPV bernilai positif > 0 yaitu sebesar Rp. 65.552.227,00. Nilai tersebut menunjukkan bahwa investasi yang ditanam sampai 3 tahun mendatang akan diperoleh manfaat bersih dinilai saat ini sebesar Rp Rp. 65.552.227,00. IRR sebesar 182,81% yang artinya usaha ini dapat mengembalikan modal hingga tingkat bunga pinjaman 182,81% per tahun. Periode pengembalian usaha produksi penyedap rasa selama 6 bulan 16 hari. Dari kriteria investasi tersebut maka rencana investasi usaha produksi penyedap rasa berbahan baku ikan nike atau manggabei layak dijalankan.

KESIMPULAN

Analisis finansial diperoleh hasil *Net Present Value* bernilai positif sebesar Rp. 65.552.227,00. *Internal Rate of Return* sebesar 182,81% menunjukkan bahwa tingkat pengembalian lebih besar dari tingkat suku bunga bank yang ditentukan. *Payback Period* selama 6 bulan 16 hari apabila asumsi

yang direncanakan terpenuhi, finansial rencana usaha produksi penyedap rasa layak dijalankan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Lembaga Penelitian Universitas Negeri Gorontalo, Kementrian Riset dan Teknologi DIKTI yang telah mendanai penelitian ini melalui BOPTN DIKTI dengan skim Penelitian Produk Terapan.

DAFTAR PUSTAKA

- Kusuma, P.T. W.W., Hidayat, D.D. dan Indrianti, N.(2012). Analisis kelayakan finansial pengembangan usaha kecil menengah (UKM) nata de coco di Sumedang, Jawa Barat. *Jurnal Teknotan* 6: 670-676.
- Septadina IS. 2014. Pengaruh monosodium glutamat terhadap sistem reproduksi. Laporan Seminar. Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Setiawati SN. 2008. Dampak Penggunaan Monosodium Glutamat terhadap Kesehatan Lingkungan. *Jurnal Orbith* 4(3): 453-459.
- Setyorini N. 2009. Prarancangan pabrik monosodium glutamat dari molasses dengan proses fermentasi. Laporan. Jurusan teknik kimia. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Triastuti E. 2006. Sanitasi industri proses produksi monosodium glutamat di PT. Palur Raya Karanganyar. Laporan Magang Faperta Universitas Sebelas Maret. Surakarta.



Sertifikat

Diberikan kepada:

Faiza A. Dali

Atas partisipasinya sebagai :

Pemakalah

**PADA PERTEMUAN ILMIAH TAHUNAN KE - 9 &
SEMINAR NASIONAL MASYARAKAT PENGOLAHAN HASIL PERIKANAN INDONESIA**

**Tema : " INOVASI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN TECHNO-INDUSTRIAL MELALUI PENINGKATAN MUTU, DAYA SAING
DAN NILAI TAMBAH PRODUK MENUJU EKONOMI YANG BERKELANJUTAN "**

Penyelenggara: Masyarakat Pengolahan Hasil Perikanan dan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan UNSRAT

Manado, 2 - 3 November 2017

**Ketua Umum
Masyarakat Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia**

Prof. Dr. Ir. Hari Eko Irianto



Ketua Panitia

Prof. Dr. Ir. S. Berhimpon, MS., M.App.Sc.