

DAFTAR PUSTAKA

- Aditama, R. A. 2020. Pengantar manajemen. Ae Publishing, Malang.
- Anggareta, P. C. 2022. Gluten free product tepung singkong sebagai alternatif pembuatan dessert box pandan: Gluten free product cassava flour as an alternative for making pandan dessert boxes. Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis. 1(9): 2299-2317. <https://doi.org/10.22334/paris.v1i9.158>.
- Anindita, B. P., Antari, A. T., dan Gunawan, S. 2020. Pembuatan mocaf (modified cassava flour) dengan kapasitas 91000 ton/tahun. Jurnal Teknik ITS. 8(2): F170-F175.
- Arda, Muthia, Dewy, A., Satria, M. A., dan Yudha, A. P. 2022. Perencanaan bisnis dan cara mudah menyusun business plan. Cetakan pertama. Umsu Press, Medan.
- Ardhani, R. F., Anggriani, R., dan Sukardi, S. 2024. Pengaruh formulasi tepung mocaf dan tepung sorgum (*sorghum bicolor l. moench*) terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik donat bomboloni gluten free. Food Technology and Halal Science Journal. 6(2): 189–202. <https://doi.org/10.22219/fths.v6i2.28379>.
- Apriliani, M. K., Noor, T. I., dan Yusuf, M. N. 2020. Analisis nilai tambah agroindustri tepung aren (studi kasus di Desa Kertaharja Kecamatan Cijeungjing Kabupaten Ciamis). J. Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh. 7(2): 301-309. <http://dx.doi.org/10.25157/jimag.v7i2.2489>.
- Aptindo. 2021. Aptindo Minta Pengamanan Terigu Impor. <https://kadin.id/asosiasi-kadin/asosiasi-produsen-tepung-terigu-indonesia-aptindo/>
- Arifin, H. R., Marta, H., dan Yuliana, T. 2024. Peningkatan kualitas, kuantitas, dan strategi pemasaran produk olahan brownies dari tepung mocaf di unit usaha brownies singkong katinenung dalam rangka meningkatkan penjualan produk. JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri). 8(1): 1113-1123. <https://doi.org/10.31764/jmm.v8i1.20610>.
- Asmoro, N. W. 2021. Karakteristik dan sifat tepung singkong termodifikasi (mocaf) dan manfaatnya pada produk pangan. Journal of Food and Agricultural Product. 1(1): 34-43. <https://doi.org/10.32585/jfap.v1i1.1755>.
- Assalam, S., Asmoro, N. W., Tari, A. I. N., dan Hartati, S. 2019. Pengaruh ketebalan irisan *chips* singkong dan lama fermentasi terhadap sifat fisiko kimia tepung mocaf (modified cassava flour). Agrisaintifika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian. 3(1): 31-39. <https://doi.org/10.32585/ags.v3i1.554>.
- Ayesha, I., dan Torani, D. 2020. Penerapan metode hayami dalam analisis nilai tambah ubikayu menjadi produk olahan pada usaha keripik balado 4x7 di kota

- padang. Journal of Sciencetech Research and Development. 2(2): 99-107.
<https://doi.org/10.56670/jsrd.v2i2.21>.
- Badan Ketahanan Pangan. 2021. Direktori Perkembangan Konsumsi Pangan. Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian, Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2023. Statistik Penyedia Makan Minum 2021, Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2020. Statistik Penyedia Makan Minum 2022, Jakarta.
- Damayanti, R. 2016. Application machine dryer mechanical forced convection in the process of drying cassava *chip*. Journal of Innovation and Applied Technology. 2(2):319-327.<http://dx.doi.org/10.21776/ub.jiat.2016.002.02.11>.
- Darmawan, Hairiyah, M. I., N., dan Fajar, S. 2018. Analisis nilai tambah dan kelayakan usaha manisan terung ud berkat motekar di desa pemuda kabupaten tanah laut. Jurnal Teknologi Agro-Industri. 5(2): 110-119.
<https://doi.org/10.34128/jtai.v5i2.77>.
- Diana, H., Yerizam, M., dan Junaidi, R. 2020. Uji Performansi Disk Mill Dan Vibrating Screen (Discreen) Dalam Pembuatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). In Prosiding Seminar Mahasiswa Teknik Kimia. 1(1): 87-91.
- Dina, Ana R., dan Yudha, E. P. 2023. Analisis spasial daya dukung dan daya tampung pangan kota depok. Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis. 9(1): 714-726.
<http://dx.doi.org/10.25157/ma.v9i1.8965>
- Elisabeth, D. A. A., dan Prasetiaswati, N. 2018. Kelayakan finansial dan nilai tambah pengolahan singkong di Barito Koala, Kalimantan Selatan. Penelitian Pertanian Tanaman Pangan. 2(2): 129-136.
<http://dx.doi.org/10.21082/jpptp.v2n2>
- Emilda, E., Lazuarni, S., Kholis, K. M. N., Roswaty, R., Syafitri, L., dan Handayani, S. 2024. Pembuatan tepung mocaf (modified cassava flour) sebagai upaya optimalisasi komoditas lokal. JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri). 8(2): 2362-2370. <https://doi.org/10.31764/jmm.v8i2.22005>.
- Estiasih, T., Putri, W. D. R., dan Waziroh, E. 2017. Ubi-umbian dan pengolahannya. Universitas Brawijaya Press, Malang.
- Food and Agriculture Organization. 2021. Production/Yield Quatities of Wheat in World.
- Gasperz V. 2000. Ekonomi Manajerial: Pembuatan Keputusan Bisnis, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Gunawan, S., Widjaja, T., Zullaikah, S., Ernawati, L., Istianah, N., Aparamarta, H. W., dan Prasetyoko, D. 2015. Effect of fermenting cassava with *Lactobacillus plantarum*, *Saccharomyces cerevisiae*, and *Rhizopus oryzae* on the chemical composition of their flour. International Food Research Journal. 22(3): 1280-1287.

- Hadistio, A., Jumiono, A., dan Fitri, S. 2019. Tepung mocaf (modified cassava flour) untuk ketahanan pangan indonesia. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*. 1(1): 13-17. <https://doi.org/10.30997/jiph.v1i1.2005>.
- Hasan, S. A., dan Taufiq, N. 2022. Pengaruh penambahan zat kapur dan lama perendaman terhadap kadar sianida pada singkong (manihot esculanta crantz). *Jurnal Sehat Mandiri*. 17(2): 133-141. <https://doi.org/10.33761/jsm.v17i2.815>.
- Hayami, Y., Kawagoe, T., Morooka, Y., dan Siregar, M. 1987. *Agricultural marketing and processing in upland Java: A perspective from a Sunda Village*, Bogor.
- Helmi, R. L., dan Khasanah, Y. 2020. *Modified Cassava Flour (Mocaf): Optimalisasi Proses dan Potensi Pengembangan Industri Berbasis UMKM*. LIPI Press, Jakarta.
- Henakin, F. K., dan Taena, W. 2018. Analisis nilai tambah singkong sebagai bahan baku produk keripik di kelompok usaha bersama sehat desa Batnes Kecamatan Musi. *Agrimor*. 3(2): 23-26.
- Herdiyandi, H., Rusman, Y., dan Yusuf, M. N. 2017. Analisis nilai tambah agroindustri tepung tapioka di Desa Negaratengah Kecamatan Cineam Kabupaten Tasikmalaya (studi kasus pada seorang pengusaha agroindustri tepung tapioka di Desa Negaratengah Kecamatan Cineam Kabupaten Tasikmalaya). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*. 2(2): 81-86. <http://dx.doi.org/10.25157/jimag.v2i2.62>.
- Hery. 2016. *Analisis Laporan Keuangan Integrated and Comprehensive Edition*. Grasindo, Jakarta.
- Hidayat, T. 2019. Pembahasan studi kasus sebagai bagian metodologi penelitian. *Jurnal Studi Kasus*. 3: 1-13.
- Hubeis M. 1997. Menuju industri kecil profesional di era globalisasi melalui pemberdayaan manajemen industri. *Orasi Ilmiah Guru Besar Tetap Ilmu Manajemen Industri*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ismayani, A. 2019. *Metodologi penelitian*. Syiah Kuala University Press, Aceh.
- Karimah, N. I., Sukandar, D., dan Heryatno, Y. 2023. Konsumsi umbi-umbian di Indonesia. *J. Gizi dan Dietetik*. 2(1): 45-52. <https://doi.org/10.25182/jigd.2023.2.1.45-52>.
- Khotimah, K., Masyari, M. I., Hikam, M. N. A., dan Abadi, M. T. 2024. Pengaruh inflasi, suku bunga, dan nilai tukar terhadap profitabilitas perbankan syariah. *Journal sains students research*. 2(1): 56-68. <https://doi.org/10.61722/jssr.v2i1.635>.

- Kurniawan, Y., Rochdiani, D., dan Pardani, C. 2022. Analisis titik impas agroindustri tepung mocaf (Studi Kasus pada Perusahaan Pengelolaan Tepung Mocaf Shalisa di Desa Bojongmengger Kecamatan Cijeungjing Kabupaten Ciamis). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*. 9(2): 618-626. <http://dx.doi.org/10.25157/jimag.v9i2.7411>.
- Lakitan, B. 2014. Identifikasi teknologi yang relevan untuk mendukung diversifikasi usaha petani dan diversifikasi konsumsi pangan di Indonesia. *Teknovasi Indonesia*. 3(1): 49-61.
- Latifah, E., & Prahardini, P. E. R. 2020. Identifikasi dan deskripsi tanaman umbi-umbian pengganti karbohidrat di Kabupaten Trenggalek. *Agrosains: J. Penelitian Agronomi*. 22(2): 94-104. <https://doi.org/10.20961/agsjpa.v22i2.43787>.
- Maruta, H. 2018. Analisis Break Even Point (BEP) sebagai dasar perencanaan laba bagi manajemen. *JAS (Jurnal Akuntansi Syariah)*. 2(1): 9-28.
- Muliyah, P. 2023. Efisiensi biaya produksi dalam upaya peningkatan pendapatan usaha (studi kasus pada umkm saleh pisang di Desa Ciporos). *Journal of Empowerment Community*. 5(2): 98-105.
- Mulyadi. 2009. *Akuntansi biaya*. Aditya Media Yogyakarta, Yogyakarta.
- Mustafa, A. 2015. Analisis proses pembuatan pati singkong (tapioka) berbasis neraca massa. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 9(2): 118-124. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v9i2.2143>.
- Nisa, L. U., dan Nurdiani, U. 2023. Kemitraan perajin singkong dengan rumah mocaf indonesia di kabupaten banjarnegara berbasis sosiopreneurship. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*. 7(3): 1225-1237. <https://doi.org/10.21776/ub.jepa.2023.007.03.27>.
- Nursyamsiah, S., dan Qomaruddin, S. 2021. Peningkatan ekonomi masyarakat melalui inovasi produk olahan ubi: improvement of community economy through innovation of sweet processed products. *Almujtamae: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 1(3): 165-172. <https://doi.org/10.30997/almujtamae.v1i3.2940>.
- Palupi, T. A., Zahroh, Z. A., dan NP, M. 2016. Analisis biaya standar untuk mendukung efisiensi biaya produksi perusahaan (studi pada pabrik gula lestari, Patianrowo, Nganjuk). *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*. 36(1): 1-15.
- Paradilla, L., Nadia, F. dan Meldasari Lubis, Y. 2022. Analisis keseragaman pori berdasarkan uji hedonik pada roti sourdough pisang dan mocaf. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 7(2): 395-400. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v7i2.20133>.
- Putri, N. P. K., dan Karmini, N. L. 2024. Analisis determinan volume impor gandum di Indonesia. *Gemawisata: J. Ilmiah Pariwisata*. 20(3): 244-265. <https://doi.org/10.56910/gemawisata.v20i3.412>.

- Ratnawati, L., dan Desnilasari, D. 2020. *Characterization of modified cassava flour (mocaf)-based biscuits substituted with soybean flour at varying concentrations and particle sizes*. Food Research. 4(3): 645–651. 10.26656/fr.2017.4(3).282.
- Rizqi, A. H., Darsono, D., dan Agustono, A. 2024. Analisis trend impor gandum dan faktor yang memengaruhi impor gandum indonesia. Agrista. 12(3): 14-24.
- Rosmiati, M., Maulani, R. R., dan Dwiartama, A. 2018. Efisiensi usaha dan nilai tambah pengolahan singkong menjadi modified cassava flour (mocaf) pada kelompok wanita tani Medal Asri, Desa Sukawangi Kecamatan Pamulihan Kabupaten Sumedang. Jurnal sosioteknologi. 17(1): 14-20. <https://doi.org/10.5614/sostek.itbj.2018.17.1.2>.
- Rukajat, A. 2018. Pendekatan penelitian kuantitatif: quantitative research approach. Deepublish, Yogyakarta.
- Salim, E. 2024. Mengolah singkong menjadi tepung mocaf, bisnis produk alternatif pengganti terigu. Penerbit Andi, Semarang.
- Santoso. 2016. Statistika Hospitalitas. Deepublish, Yogyakarta.
- Santoso, S. 2002. Buku latihan spss statistik parametrik. Elex media Komutindo, Jakarta.
- Santoso, Y., dan Priantinah, D. 2016. Pengaruh profitabilitas, ukuran perusahaan, struktur aktiva, likuiditas dan growth opportunity terhadap struktur modal perusahaan. Jurnal Profita: Kajian Ilmu Akuntansi. 4(4).
- Soekartawi. 2010. Agribisnis: teori dan aplikasinya. PT Radjagrafindo Persada, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2011. Mocaf. SNI 7622-2011, Jakarta.
- Sugiyono. 2007. Metodologi Penelitian Administrasi. Grafindo, Jakarta.
- Sugiyono. 2010. Statistik untuk Penelitian. Alfabeta, Bandung.
- Sukirno. 2015. Akuntansi Biaya. PT Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Sukirno. S. 2000. Makro ekonomi modern. PT Raja Drafindo Persada, Jakarta.
- Suratiyah, K. 2015. Ilmu Usaha Tani (Edisi Revisi). Niaga Swadaya, Jakarta.
- Tama, I. P., Yuniarti, R., Eunike, A., Azlia, W., dan Hamdala, I. 2019. Model supply chain agroindustri di indonesia: studi kasus produk singkong. Universitas Brawijaya Press, Malang.
- Tamaroh, S., dan Purwani, T. 2024. Physical, chemical, and preference levels of macaroni, formulated with wheat flour, mocaf flour, and purple yam flour. In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. 1338(1): 12-41. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1338/1/012041>.

- Umanailo, M. C. B. 2019. Consumption diversification of local community. *Jurnal AGRISEP : Kajian Masalah Sosial Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*. 18(1): 61-74. <https://doi.org/10.31186/jagrisep.18.1.61-74>.
- Utami, W. W. 2023. Program diversifikasi pangan sebagai salah satu upaya pencapaian ketahanan pangan di Desa Cikeusik Kecamatan Wanasalam Kabupaten Lebak Provinsi Banten. *Jurnal Pengabdian Dinamika*. 10(1): 26-35. <http://dx.doi.org/10.62870/dinamika.v10i1.21809>.
- Wahyurini, E., Sugandini, D., dan Haryanto, I. 2021. Pemberdayaan perempuan desa prima melati sari sumpsi, moyudan, sleman dalam produksi dan olahan singkong. In *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat*. 2(1): 199-210. <https://doi.org/10.31315/psnpm.v2i1.6160>.
- White, O. I., Nurrahmania, V., dan Wibowo, T. 2022. Pengolahan limbah kulit singkong sebagai upaya mengurangi pencemaran lingkungan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 7(1): 33-37. <https://doi.org/10.31970/pangan.v7i1.64>.
- Widanti, Y. A., Nur'aini, V., Wulandari, Y. W., dan Sari, E. E. K. 2021. Gluten-free cake formulation using mocaf and several types of flour from local food ingredients. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 828(1): 12-33. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/828/1/012033>.
- Widowati, S. 2023. Prospek pemanfaatan pangan lokal dalam rangka meningkatkan ketahanan pangan. *Diversifikasi pangan lokal untuk ketahanan pangan: perspektif ekonomi, sosial, dan budaya*. Penerbit BRIN, Jakarta. 10.55981/brin.918.c789E-ISBN: 978-623-8372-47-8
- Widyawati, R.F. 2017. Analisis keterkaitan sektor pertanian dan pengaruhnya terhadap perekonomian Indonesia (analisis output). *Jurnal Economia*. 13(1): 14-27.
- Wijayanti, R., dan Mulyati, S. 2018. Rancangan bangun sistem informasi pemantauan produksi dan kegiatan antar divisi. *International Journal of Education, Science, Technology, and Engineering (IJESTE)*. 1(1): 1-14. <https://doi.org/10.36079/lamintang.ijeste-0101.11>.
- Wiratna. 2015. *Akuntansi Biaya Teori dan Penerapannya*. Pustaka Baru Press, Yogyakarta.
- Wulandari, G., Hodijah, S., dan Amzar, Y. V. 2019. Impor gandum Indonesia dan faktor-faktor yang mempengaruhinya. *Journal Perdagangan Industri Dan Moneter*. 7(2): 2303-1204. <https://doi.org/10.22437/pim.v7i2.8887>.
- Yani, A. V., & Akbar, M. 2019. Pembuatan tepung mocaf (modified cassava flour) dengan berbagai varietas ubi kayu dan lama fermentasi. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*. 7(1): 40-48. <https://doi.org/10.32502/jedb.v7i1.1655>
- Yudha, E. P., Salsabila, A., dan Haryati, T. 2023. Analisis daya saing ekspor komoditas singkong Indonesia, Thailand dan Vietnam di pasar dunia. *Jurnal*

- Maneksi (Management Ekonomi Dan Akuntansi). 12(2): 417-424. <https://doi.org/10.31959/jm.v12i2.1450>.
- Yuliyandjaja, J. P., Widayat, W., Hadiyanto, H., Suzery, M., dan Budianto, I. A. 2020. Diversifikasi tepung mocaf menjadi produk mie sehat di PT. Tepung Mocaf Solusindo. *Indonesia Journal of Halal*. 2(2): 40-45. <https://doi.org/10.14710/halal.v2i2.7341>.
- Yuniastuti, E. 2020. Pola kerja kemitraan di era digital- perlindungan sosial transportasi online roda dua. *Elex Media Komputindo*, Jakarta.
- Zukryandry, Z., Fitri, A., dan Hidayat, B. 2021. Nilai tambah dan sikap konsumen produk brownies berbahan baku tepung ubi kayu tinggi protein. *Agrimor*. 6(2): 53-59. <https://doi.org/10.32938/ag.v6i2.1245>.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner Kondisi Perusahaan

1. Data Diri Informan

- a. Nama :
- b. Jabatan :
- c. Usia :
- d. Pendidikan terakhir :
- e. Lama pengalaman bekerja :

2. Identitas Perusahaan

- a. Nama Perusahaan :
- b. Alamat Perusahaan :
- c. Nama pimpinan Perusahaan :
- d. Jenis Perusahaan/Bentuk badan hukum :
- e. Surat Ijin Usaha :
- f. Visi dan Misi Perusahaan :

3. Keadaan Umum Perusahaan

- a. Sejarah Berdiri Perusahaan :
- b. Luas Area Perusahaan :
- c. Jumlah Tenaga Kerja :
- d. Struktur Organisasi :
- e. Status Kepemilikan Lahan :

4. Tenaga Kerja

- a. Berapa jumlah pekerja yang ada di pengolahan umbi singkong menjadi tepung?
- b. Berapa lama pekerja bekerja setiap harinya?
- c. Berapa hari pekerja bekerja dalam satu periode produksi?
- d. Berapa upah pekerja dalam satu periode produksi?

5. Kegiatan Produksi

- a. Ada berapa jenis produk yang dihasilkan?
- b. Berapa harga umbi singkong per kg?
- c. Ketika diolah menjadi tepung membutuhkan berapa kg umbi singkong?
- d. Berapa harga jual tepung singkong?
- e. Apakah dalam proses produksi memerlukan bahan tambahan lain?
- f. Apa saja bahan tambahan yang digunakan?
- g. Berapa kg bahan tambahan yang digunakan?
- h. Berapa Rp harga bahan tambahan yang digunakan?
- i. Dalam satu hari mampu menghasilkan berapa kg tepung?
- j. Produksi tertinggi tepung singkong di bulan apa?
- k. Produksi terendah di bulan apa?
- l. Apakah ada data produksi singkong menjadi tepung per tahun?
- m. Berapa kg jumlah produk yang dihasilkan dalam satu periode produksi?
- n. Berapa kg jumlah umbi singkong yang digunakan pada satu periode produksi?

6. Kegiatan Pemasaran

- a. Kemana produk tepung mocaf dipasarkan?
- b. Apakah sudah dipasarkan secara online?

7. Modal

- | | | |
|------------------------------|---|---------------------|
| Asal Modal | : | Sendiri/Mitra/Firma |
| Modal Awal | : | |
| Modal Lanjutan | : | |
| Jika modal pinjaman | : | |
| a. Sumber | : | |
| b. Jangka waktu pengembalian | : | |

8. Investasi

No	Komponen Biaya	Volume	Satuan	Harga Satuan	Total Harga	Umur	Depresiasi
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							

9. Tenaga Kerja

No	Kegiatan	Jumlah TK		Lama Kerja	Upah per jam
		L	P	---(jam)---	---(Rp)---
1					
2					
3					
4					
5					
6					

10. Biaya Tetap

No	Komponen Biaya	Volume	Satuan	Harga Satuan	Total harga
				---(Rp)---	---(Rp)---
1					

2					
3					
4					
5					
6					

11. Biaya Variabel

No	Komponen Biaya	Volume	Satuan	Harga Satuan	Total harga
				---(Rp)---	---(Rp)---
1					
2					
3					
4					
5					
6					

12. Biaya Pengemasan

No	Komponen Biaya	Volume	Satuan	Harga Satuan	Total harga
				---(Rp)---	---(Rp)---
1					
2					

13. Biaya Distribusi

No	Macam Biaya	Jumlah/Produksi	Harga satuan/Produksi	Total/Produksi
		---(satuan)---	---(Rp)---	---(Rp)---
1				
2				

14. Pajak

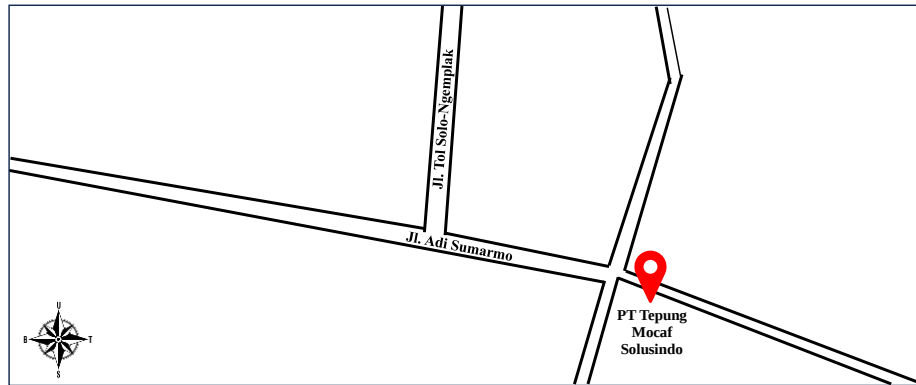
Usaha	Masa Produksi (bulan)	Nilai pajak per tahun	Nilai pajak per bulan	Nilai pajak per produksi
		---(Rp)---	---(Rp)---	---(Rp)---
Tepung mocaf				

15. Penerimaan

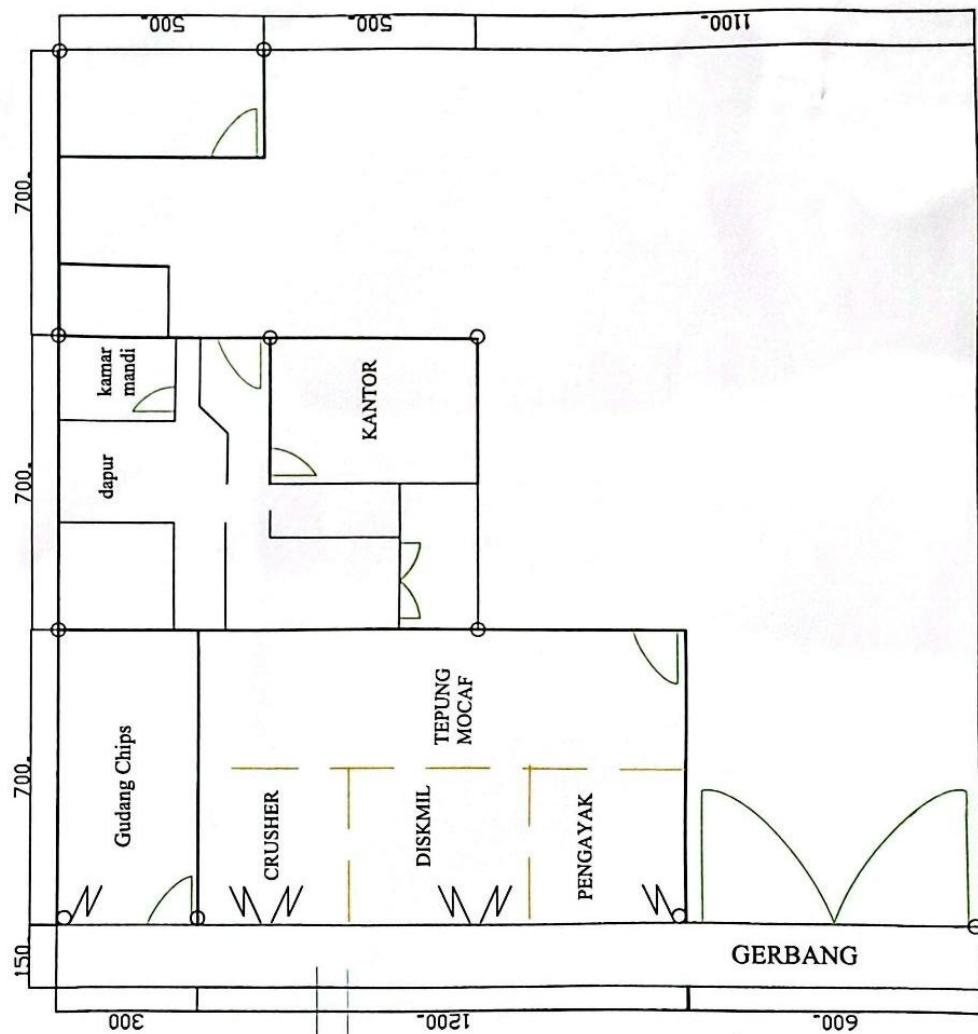
No	Periode Produksi	Total Produksi	Harga jual (Rp/kg)	Total Penerimaan
1	Januari			
2	Februari			
3	Maret			
4	April			
5	Mei			
6	Juni			
7	Juli			
8	Agustus			
9	September			
10	Oktober			
11	November			
12	Desember			
Total				

16. Pendapatan

No	Penerimaan	Biaya Produksi	Pendapatan	Profitabilitas
	---(Rp)---	---(Rp)---	---(Rp)---	---(Rp)---
1				
2				

Lampiran 2. Peta Lokasi PT Tepung Mocaf Solusindo

Skala 1:10.000

Lampiran 3. Denah Lokasi PT Tepung Mocaf Solusindo

**DENAH
SKALA 1 : 100**

Lampiran 4. Sertifikat Halal Tepung Mocaf

		
REPUBLIK INDONESIA (REPUBLIC OF INDONESIA) جمهورية إندونيسيا SERTIFIKAT HALAL (HALAL CERTIFICATE) شهادة الحلال		
Nomor Sertifikat Certificate Number	ID00110000483000922	رقم الشهادة
Berdasarkan keputusan penetapan halal produk Majelis Ulama Indonesia nomor : Based on the decree to stipulating halal products of the Indonesian Council of Ulama : استنادا على قرار مجلس العلماء الإندونيسي عن تحديد الحلال للمنتجات : LPPOM-15220103021022 Tanggal 7 Oktober 2022		
Jenis Produk Type of Product	Serealial dan produk serealial yang merupakan produk turunan dari biji serealial, akar dan umbi, kacang-kacangan dan empulur dengan pengolahan dan penambahan bahan tambahan pangan	نوع المنتج
Nama Produk Name of Product	-Terlampir / As Attached-	اسم المنتج
Nama Pelaku Usaha Name of Company	PT Tepung Mocaf Solusindo	اسم الشركة
Alamat Pelaku Usaha Company's Address	Jl. Adi Sumarmo No. 287B, RT 001 RW 012 Kel. Banyuanyar, Kec. Banjarsari, Kota Surakarta, Jawa Tengah, 57137, Indonesia	عنوان الشركة
Diterbitkan di Jakarta pada Issued in Jakarta on	10 Oktober 2022	أصدرت الشهادة بجاكرتا في
Berlaku sampai dengan Valid until	10 Oktober 2026	سارية المفعول حتى
telah memenuhi ketentuan perundang-undangan Has complied with the provision of laws and regulations قد استوفت أحكام التشريع		
KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL HEAD OF HALAL PRODUCT ASSURANCE BODY		
رئيس وكالة ضمان المنتجات الحلال		
		
Muhammad Aqil Irham		
Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Sertifikasi Elektronik, BSSN		
		

Lampiran 5. Perizinan Usaha PT Tepung Mocaf Solusindo



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO NOMOR INDUK BERUSAHA: 9120004420471

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja, Pemerintah Republik Indonesia menerbitkan Nomor Induk Berusaha (NIB) kepada:

- | | |
|--|--|
| 1. Nama Pelaku Usaha | : PT TEPUNG MOCAF SOLUSINDO |
| 2. Alamat Kantor | : JL. IR. SOEKARNO BLOK AC NO.17, Desa/Kelurahan Langenharjo, Kec. Grogol, Kab. Sukoharjo, Provinsi Jawa Tengah, Kode Pos: 57552 |
| No. Telepon | : 0816679225 |
| Email | : tepungmocafsolusindo@gmail.com |
| 3. Status Penanaman Modal | : PMDN |
| 4. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI) | : Lihat Lampiran |
| 5. Skala Usaha | : Usaha Mikro |

NIB ini berlaku di seluruh wilayah Republik Indonesia selama menjalankan kegiatan usaha dan berlaku sebagai hak akses kepastian, pendaftaran kepesertaan jaminan sosial kesehatan dan jaminan sosial ketenagakerjaan, serta bukti pemenuhan laporan pertama Wajib Laport Ketenagakerjaan di Perusahaan (WLKP).

Pelaku Usaha dengan NIB tersebut di atas dapat melaksanakan kegiatan berusaha sebagaimana terlampir dengan tetap memperhatikan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Diterbitkan di Jakarta, tanggal: 7 April 2019
Perubahan ke-3, tanggal: 22 Agustus 2022

Menteri Investasi/
Kepala Badan Koordinasi Penanaman Modal,



Ditandatangani secara elektronik

Dicetak tanggal: 22 Agustus 2022

1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dan Pelaku Usaha, tersimpan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSrE-BSSN.
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.



Lampiran 6. Visi dan Misi PT Tepung Mocaf Solusindo



Kebijakan HACCP dan Keamanan Pangan

PT Tepung Mocaf Solusindo sebagai produsen tepung terbaik nasional yang siap berkompetisi di pasar global bertekad memenuhi semua persyaratan dan peningkatan kompetensi secara berkesinambungan untuk menghasilkan produk berkualitas, aman dikonsumsi dan pelayanan terbaik.

MISI

Menjadi produsen tepung berkualitas sesuai kebutuhan customer terbesar dan terbaik nasional yang siap berkompetisi di pasar global.

MISI

Menghasilkan produk berkualitas dan aman dikonsumsi dengan layanan prima

Lampiran 7. Data Produksi PT Tepung Mocaf Solusindo

Data Produksi Tepung Mocaf Tahun 2024

No	Bulan	Hasil Produksi
		---kg---
1	Januari	23.204
2	Februari	29.415
3	Maret	48.641
4	April	50.734
5	Mei	42.612
6	Juni	30.365
7	Juli	50.162
8	Agustus	39.924
9	September	35.592
10	Oktober	43.121
11	November	56.811
12	Desember	57.105
Total Produksi		507.685

Lampiran 8. Perhitungan Penyusutan PT Tepung Mocaf Solusindo

Peralatan	Jumlah	Nilai Awal	Umur ekonomis	Nilai Sisa	Penyusutan/tahun	Penyusutan/bulan
	---pcs---	---Rp---	---tahun---	---Rp---	---Rp---	---Rp---
Diskmill	40.000.000	120.000.000	10	12.000.000	10.800.000	900.000
Pengayak	45.000.000	135.000.000	12	13.500.000	10.125.000	843.750
Timbangan	3.000.000	6.000.000	10	600.000	540.000	45.000
Mesin Packing	5.000.000	5.000.000	10	500.000	450.000	37.500
Mesin Jahit	4.500.000	18.000.000	9	1.800.000	1.800.000	150.000
		284.000.000		28.250.000	23.730.000	1.977.500

Lampiran 9. Perhitungan Biaya Variabel PT Tepung Mocaf Solusindo

Biaya Variabel Bulan Januari

Macam Biaya	Satuan	Jumlah	Harga	Rata-Rata
			---Rp---	---Rp---
<i>Chip</i> singkong	kg	34.806	7.500	261.045.000
Sak+inner	pcs	928	128	118.784
Jumlah Biaya Variabel				261.163.784

Biaya Variabel Bulan Februari

Macam Biaya	Satuan	Jumlah	Harga	Rata-Rata
			---Rp---	---Rp---
<i>Chip</i> singkong	kg	44.123	7.500	330.922.500
Sak+inner	pcs	1.177	128	150.656
Jumlah Biaya Variabel				331.073.156

Biaya Variabel Bulan Maret

Macam Biaya	Satuan	Jumlah	Harga	Rata-Rata
			---Rp---	---Rp---
<i>Chip</i> singkong	kg	72.962	7.500	547.215.000
Sak+inner	pcs	1.946	128	249.088
Jumlah Biaya Variabel				567.464.088

Biaya Variabel Bulan April

Macam Biaya	Satuan	Jumlah	Harga	Rata-Rata
			---Rp---	---Rp---
<i>Chip</i> singkong	kg	76.101	7.500	570.757.500
Sak+inner	pcs	2.029	128	259.712
Jumlah Biaya Variabel				571.017.212

Lampiran 9. (Lanjutan)**Biaya Variabel Bulan Mei**

Macam Biaya	Satuan	Jumlah	Harga	Rata-Rata
			---Rp---	---Rp---
<i>Chip</i> singkong	kg	63.918.	7.500	479.385.00
Sak+inner	pcs	1.704	128	218.112
Jumlah Biaya Variabel				479.603.112

Biaya Variabel Bulan Juni

Macam Biaya	Satuan	Jumlah	Harga	Rata-Rata
			---Rp---	---Rp---
<i>Chip</i> singkong	kg	45.548	7.500	341.610.000
Sak+inner	pcs	1.215	128	155.520
Jumlah Biaya Variabel				341.765.520

Biaya Variabel Bulan Juli

Macam Biaya	Satuan	Jumlah	Harga	Rata-Rata
			---Rp---	---Rp---
<i>Chip</i> singkong	kg	75.243	7.500	564.322.500
Sak+inner	pcs	2.006	128	256.768
Jumlah Biaya Variabel				564.579.268

Biaya Variabel Bulan Agustus

Macam Biaya	Satuan	Jumlah	Harga	Rata-Rata
			---Rp---	---Rp---
<i>Chip</i> singkong	kg	59.886	7.500	449.145.000
Sak+inner	pcs	1.597	128	204.416
Jumlah Biaya Variabel				449.349.416

Lampiran 9. (Lanjutan)

Biaya Variabel Bulan September

Macam Biaya	Satuan	Jumlah	Harga	Rata-Rata
			---Rp---	---Rp---
<i>Chip</i> singkong	kg	53.388	7.500	400.410.000
Sak+inner	pcs	1.424	128	182.272
Jumlah Biaya Variabel				400.592.272

Biaya Variabel Bulan Oktober

Macam Biaya	Satuan	Jumlah	Harga	Rata-Rata
			---Rp---	---Rp---
<i>Chip</i> singkong	kg	64.682	7.500	485.115.000
Sak+inner	pcs	1.725	128	220.800
Jumlah Biaya Variabel				505.083.437

Biaya Variabel Bulan November

Macam Biaya	Satuan	Jumlah	Harga	Rata-Rata
			---Rp---	---Rp---
<i>Chip</i> singkong	kg	85.217	7.500	639.127.500
Sak+inner	pcs	2.272	128	290.816
Jumlah Biaya Variabel				639.418.316

Biaya Variabel Bulan Desember

Macam Biaya	Satuan	Jumlah	Harga	Rata-Rata
			---Rp---	---Rp---
<i>Chip</i> singkong	kg	85.658	7.500	642.435.000
Sak+inner	pcs	2.284	128	292.352
Jumlah Biaya Variabel				642.727.352

Lampiran 10. Perhitungan Penerimaan PT Tepung Mocaf Solusindo

No	Bulan	Penjualan Mocaf ---kg---	Harga	Penerimaan ---Rp--
1	Januari	19762	15000	296.430.000
2	Februari	25834	15000	387.510.000
3	Maret	37791	15000	566.861.250
4	April	44805	15000	672.075.000
5	Mei	37993	15000	569.891.250
6	Juni	26093	15000	391.387.500
7	Juli	44704	15000	670.556.250
8	Agustus	32378	15000	485.673.750
9	September	33724	15000	505.852.500
10	Oktober	36473	15000	547.095.000
11	November	49951	15000	749.265.000
12	Desember	48008	15000	720.120.000
Total		437515		6.562.717.500

Lampiran 11. Perhitungan Profitabilitas

Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
profitabilitas	.154	12	.200 [*]	.975	12	.959

*. This is a lower bound of the true significance.

a. Lilliefors Significance Correction

One-Sample Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
profitabilitas	12	10.1158	5.60002	1.61659

One-Sample Test

Test Value = 3						
	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
					Lower	Upper
profitabilitas	4.402	11	.001	7.11583	3.5578	10.6739

Lampiran 12. Data Buffer Tepung Mocaf Solusindo Tahun 2024

PENJUALAN DAN PRODUK PT. TEPUNG MOCAF SOLUSINDO TAHUN 2024

NO	BULAN	PENJUALAN MOCAF	BUFFER	TOTAL PRODUKSI PERBULAN
1	JANUARI	19.762,00	3.442	23.204
2	FEBRUARI	25.834,00	3.581	29.415
3	MARET	37.790,75	10.850	48.641
4	APRIL	44.805,00	5.929	50.734
5	MEI	37.992,75	4.619	42.612
6	JUNI	26.092,50	4.272	30.365
7	JULI	44.703,75	5.458	50.162
8	AGUSTUS	32.378,25	7.546	39.924
9	SEPTEMBER	33.723,50	1.868	35.592
10	OKTOBER	36.473,00	6.648	43.121
11	NOVEMBER	49.951,00	6.860	56.811
12	DESEMBER	48.008,00	9.097	57.105
TOTAL		437.514,50	70.170	507.685

Lampiran 13. Dokumentasi

No	Gambar	Keterangan
1		Foto bersama Ibu Diana sebagai Direktur PT Tepung Mocaf Solusindo
2		Wawancara dengan Kepala Produksi PT Tepung Mocaf Solusindo
3		Pengupasan dan pemotongan singkong di mitra perusahaan PT Tepung Mocaf Solusindo
4		Proses fermentasi singkong menggunakan enzim di mitra perusahaan PT Tepung Mocaf Solusindo

5		Proses pengeringan singkong hingga mencapai kadar air yang sesuai di mitra PT Tepung Mocaf Solusindo
6		Kedatangan bahan baku dari mitra PT Tepung Mocaf Solusindo
7		Penimbangan dan pengecekan bahan baku oleh tim <i>quality control</i>
8		Bahan baku berupa <i>chip</i> singkong
9		Ruang penyimpanan bahan baku

10		Ruang penyimpanan produk tepung mocaf
11		Pengiriman Tepung mocaf kepada konsumen
12		Lokasi Pabrik Kering PT Tepung Mocaf Solusindo

RIWAYAT HIDUP



Penulis bernama Bintang Salma Rahmayanti lahir di Semarang tanggal 4 Juni 2003. Penulis merupakan putri bungsu dari pasangan Bapak Rahayuwono dan Ibu Sudyanti. Penulis telah menempuh Pendidikan formal di SD Islam Hidayatullah pada tahun 2010-2015, SMP Islam Hidayatullah pada tahun 2015-2018, SMA N 4 Semarang pada tahun 2018-2021, dan S-1 Agribisnis Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro melalui jalur mandiri. Semasa kuliah penulis mengikuti UKM SBS Radio sebagai ketua *content creator* dan aktif dalam kegiatan kepanitiaan seperti, Degreefair sebagai ketua dana kreatif. Penulis telah menjalani kegiatan magang mandiri di Soga Farm Indonesia dan kegiatan praktik kerja lapangan (PKL) di PT Hibrida Jaya Utama dengan judul “Penerapan Manajemen Risiko Distribusi Pupuk Pada PT Hibrida Jaya Utama Kota Semarang. Laporan PKL telah disidangkan di hadapan tim penguji dan dinyatakan lulus pada tanggal 24 Juli 2024. Penulis juga sedang merintis sebuah usaha bernama Kalasuka Kitchen.