

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, S. Ahmad, J.F. dan Rani, S.S. 2021. *Optimalisasi Keuntungan Produksi Makanan Menggunakan Pemrograman Linier Melalui Metode Simpleks*. Jurnal Bayesian. Vol 1, No 1.
- Agustini, M. Y. D. H. 2018. *Ekonomi Manajerial Pembuatan Keputusan Berdasar Teori Ekonomi*. Semarang: Penerbit Universitas Katolik Soegijapranata
- Alam, M. C. et al. (2023). *Manajemen Produksi Agribisnis*. Medan: Yayasan Kita Menulis
- Amrullah, Hubeis, Musa, dan Sri, P.N. 2016. *Strategi Pengembangan Bisnis Restoran Makassar Berbahan Baku Hasil Ternak dalam Mendukung Penyediaan Makanan Sehat (Studi Kasus di Restoran Marannu dan Karebosi Kelapa Gading)*. Jurnal Manajemen IKM. Vol 11, no 1. <https://doi.org/10.29244/mikm.11.1.1-9>
- Buker, T and Judge, K. 2020. *How to Help Small Businesses Survive COVID-19*. SSRN Electronic Journal, 620. <https://doi.org/10.2139/ssrn.3571460>
- Chen, Y.J., Christopher, S.T. 2015. *The Economic Value of Market Information for Farmers in Developing Economies*. Journal POMS. Vol 24, No 9. DOI: 10.1111/poms. 12371.
- Darsini 2020. *Penelitian Operasional*. Buku. Klaten: Penerbit Lakeisha
- Dinas Perikanan Kabupaten Gowa. 2022. *Dokumen Produksi dan rumah tangga Perkecamatan*. Gowakab.bps.go.id.
- Fitriyani, Ika, Sudyarti, Nining, M dan Nur F. 2020. *Strategi Manajemen Bisnis Pasca Pandemi Covid-19*. Indonesian Journal of Social Sciences and Humanities, Vol 1, No 2.
- Gustiano R, Kurniawan K, Kusmini I. 2021. *Bioresources and diversity of snakehead, Channa striata (Bloch 1793): a proposed model for optimal and sustainable utilization of freshwater fish*. Pages 012012. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science: IOP Publishing.
- Hall, C, M. 2021. *Tourism and fishing*. Scandinavian journal of hospitality and tourism. Vol 21, No 4.
- Haluan, F,F,P,P. 2010. *Analisis Optimasi Sistem Produksi Pada Industri Perikanan Tuna (Studi Kasus Di Pt Perikanan Nusantara Cabang Benoa, Bali)*. Skripsi. Jurusan Teknologi Dan Manajemen Perikanan Tangkap Departemen Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.

- Harahap, E, Asmara, T, Rahmawati, M, Aprilla, M. dan Darmawan, D. 2018. *Strategi Pembelajaran Pemrograman Linier Menggunakan Metode Grafik Dan Simpleks*. Teknologi Pembelajaran, Vol 3, No 1.
- Hartama, D., Andani, S. R., Aningke, T., Pradana, Y., Ayu, E, M & Solikhun. (2020). Riset Operasi Optimalisasi Produksi Menggunakan Metode Simpleks & Metode Grafik. Sumatera : Yayasan Kita Menulis.
- Herjanto, E. 2001. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Edisi Kedua. Penerbit PT. Grasindo. Jakarta.
- Hidayanti, I. 2020. *Potensi Agribisnis Perikanan Darat Di Daerah Karst Jawa Bagian Selatan*. Jurnal MKG. Vol 21, No 2. ISSN: 0216-8138.
- Indonesia. Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisata. Pasal 1.
- Kansil, G.M. Arrazi, H,J. dan Jessy, J,P. 2019. *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Ikan Menggunakan Metode Economic Order Quantity (Eoq) Pada Restoran D'fish Mega Mas Manado*. Jurnal EMBA. Vol 7, no 4. ISSN 2303-1174
- Lemy, D, M., Frans, T., Amelda, P. 2019. *Tourism Development In Indonesia: Establishment Of Sustainable Strategies*. Journal Emerland Publishing Limited. DOI <https://doi.org/10.1108/S2042-144320190000011009>.
- Lynch, A,j., Steven, J. Cooke, A, M., Deines, S, D., Bower, D, B., Bunnell, I, G., Cowx, V, M., Nguyen, J, N, K., Rogers, W, W., Taylor., Whitney, W, So-Jung Y., and Douglas, B. 2016. *chenfisheries*. Journal NRC research press. Rev. 24: 1-7. DOI: <https://doi.org/10.1139/er-2015-0064>.
- Nugroho, SBM. 2020. *Beberapa Masalah Dalam Pengembangan Sektor Parawisata Di Indonesia*. Jurnal Parawisata. Vol 7 (2). E-ISSN: 25282220.
- Nurjannah. Asadatun, A. dan Sabri, S. Kustiariyah, S. 2021. *Pengetahuan dan karakteristik bahan baku hasil perikanan*. Penerbit IPB Press.
- Pratiwi Yunisti. 2020. *Traditional Fish Gangan: An Icon Of Gastronomic Tourism From Belitung Island*. Journal Gastronomy Tourism. Volume 7, Issue 2.
- Putra, S. R. (2020). *Mengenal POM-QM*. Surabaya: Lakunti Design
- Rakhmanita, A. 2021. *Usaha Kuliner Berskala Mikro dan Kecil di Desa Gunung Sindur Kabupaten Bogor: Kondisi Pasca Covid-19*. Jurnal Ekonomi & Manajemen Universitas Bina Sarana Informatika. Vol 19, No 1. DOI: <https://doi.org/10.31294/jp.v17i2>.
- Rangkuti, A. (2019). *7 Model Riset Operasi dan Aplikasinya*. Makassar: Firstbox Media

- Riniwati, H. (2015). Panduan Praktikum Operation Research. Universitas Brawijaya: 18-19
- Risnawati. (2021). Strategi Peningkatan Pendapatan Nelayan. Bandung: Media Sains Indonesia
- Rogomulyo, R., Kastono, D., Utami, S. N. H., Alam, T., Sartohadi, J., Widada, J., Hardaningsih., Istiqomah, I., Fitriya, W., Wati, R. I., et al. (2021). Teknologi Tepat Guna. Yogyakarta: CV Andi
- Sabon, V. L., Perdana, M. T. P., Koropit. P, C, S., & Pierre, W. C. D. 2018. *Strategi Peningkatan Kinerja Sektor Parawisata Indonesia Pada Asean Economic Community*. Jurnal Bisnis dan Manajemen. Vo.8 (2): 163 – 176.
- Sari, N. 2018. *Pengembangan Ekonomi Kreatif Bidang Kuliner Khas Daerah Jambi*. Jurnal Sains Sosio Humaniora. Vol 2 (1).
- Simanjuntak, B, A., Flores, T., Rosramadhan, N .2017. *Sejarah Pariwisata Menuju Perkembangan Pariwisata Indonesia*. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor.
- Singkawijaya, E.B dan Siti. F. 2019. *Potensi perikanan air tawar sebagai daya dukung minawisata di kelurahan cinabugeulis kota tasikmalaya*. Jurnal geografi. Vol XVII, No 2. ISSN 1412-6982.
- SIFATARU. 2019. *Sistem Informasi Pemanfaatan Ruang Berbasis Web Dan WebGis*. <https://sifataru.atrbpn.go.id/>. Diakses 28 Juli 2022.
- Sihombing, V, U., Vista, U, F., Anna P., Rachmat. 2022. *Analisis kepuasan dan loyalitas konsumen kopi terhadap pembelian kopi berlabel fair trade*. Tesis Ekonomi dan Manajemen. Institut Pertanian Bogor.
- Sihotang R,R. 2021. *Analisis Tingkat Kepuasan Konsumen Terhadap Ikan Salai Merk “Sedap” (Kasus di Supermarket Makanan Khas Riau Megarasa Kecamatan Sail Kota Pekanbaru Provinsi Riau*. Skripsi. Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau. Pekanbaru.
- Subagdja., Safran, M., Ni Komang, S., Santiaji., Sitti, F., Petrus, R, P. 2020. *Kajian Stok Dan Potensi Sumberdaya Ikan di WPP PUD 421*. Laporan Teknis. BRPPUPP Kementrian Kelautan Dan Perikanan.
- Sorcaru, I, A. 2019. *Gastronomy Tourism – A Sustainable Alternative For Local Economic Development*. Journal Dunarea De Jos. University Of Galati Rumania. DOI <https://doi.org/10.35219/eai1584040912>.
- Sugiyono. 2014. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

Suhendro., Aprilia, T. (2017). Perancangan dan implementasi Realisasi Anggaran Pendapatan (Studi Kasus: Pengaduan Negeri Kelas IB Pematangsiantar). *Seminar Nasional Teknologi Informatika, "The Future of Computer Vision"*

Welcome and Lorenzen, K. 2010. *Inland capture fisheries*. Phil. Trans. R. Soc. Lond. Ser. sorhisB, Biol. Sci. 365(1554): 2881–2896. doi:10.1098/rstb.2010.0168.

World Tourism Organization. 2022. Tourism And The Sustainable Development Goals. ISBN 978-92-844-1940-1.

Yuniati Yusuf, 2020. Dampak Covid 19 Terhadap Pelaku Parawisata di Kabupaten Gowa. Makalah. Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kabupaten Gowa.

**L
A
M
P
I
R
A
N**

Lampiran 1. Data Umum Responden

No	Nama	Usia	Pendidikan	Jumlah Tanggungan
1	A. Rais Fatta	56	S1	6
2	Syarifuddin	60	SMA	3
3	Abdul Rasyid	54	SMA	3
4	Rosmiyati	49	SMA	4
5	Indah	43	SMA	0
6	Nurhayati	50	SMA	5
7	A. Muh Sakir	50	SMA	2
8	Hj. Hawati	52	SMA	4
9	Nilia Dahlia	49	SMA	3
10	Andi Bursuro	52	SMA	3
11	Rosmawati	42	SMA	1
12	Hj. Rohani	59	SMA	5
13	Rosmini	47	SMA	2
14	Hj. Anty	46	S1	4
15	Chasmawaty	55	SMA	8

Lampiran 2. Jumlah produksi menu ikan nila goreng

No	Nama Usaha	Jumlah Produksi (Porsi/Bulan)
1	Daeng Makka	273
2	Lompobattang	144
3	Gaya Baru	81
4	Bunda	231
5	Anda	160
6	Paraikatte	116
7	Modena	80
8	Hj. Waty	102
9	Estri	208
10	Mega Baru	108
11	Hj. Cinnong	236
12	Hj. Rohani	207
13	Daeng Bau	96
14	Hj. Anty	165
15	Cahaya Ujung	135
TOTAL		2.342
RATA-RATA		156

Lampiran 2. Data Penyusutan Ikan Nila Bakar

No	Nama Barang	Jmur Ekonomis	Total Harga	Penyusutan	Rata-rata	Persentase
		(Bulan)	(Rp)	(Rp/Bulan)	(Rp/Bulan)	
1	Kompore	5	5.400.000	1.080.000	72.000	2,9
2	Tabung Gas 3	5	4.550.000	910.000	60.667	2,5
3	Wajan	2	900.000	450.000	30.000	1,2
4	Pisau kecil	2	282.000	141.000	9.400	0,4
5	Pisau Ikan	2	720.000	360.000	24.000	1,0
6	Talenan	1	228.000	228.000	15.200	0,6
7	Blender	5	2.700.000	540.000	36.000	1,5
8	Baskom kecil	1	410.000	410.000	27.333	1,1
9	Baskom Besar	1	650.000	650.000	43.333	1,8
10	Sendok masak	1	720.000	720.000	48.000	2,0
11	Saringan	1	240.000	240.000	16.000	0,7
12	Pembakaran	5	4.050.000	810.000	54.000	2,2
13	Lemari piring	5	3.200.000	640.000	42.667	1,7
14	Showcase	5	15.000.000	3.000.000	200.000	8,2
15	Dandang Nasi	2	1.920.000	960.000	64.000	2,6
16	Bakul Nasi	2	1.152.000	576.000	38.400	1,6
17	Freezer	5	61.200.000	12.240.000	816.000	33,3
18	Lemari kaca	5	2.625.000	525.000	35.000	1,4
19	Meja	3	5.950.000	1.983.333	132.222	5,4
20	Piring	2	5.565.000	2.782.500	185.500	7,6
21	Mangkok	2	1.944.000	972.000	64.800	2,6
22	Kobokan Plastik	1	1.530.000	1.530.000	102.000	4,2
23	Sendok makan	1	825.000	825.000	55.000	2,2
24	Sendok Nasi	1	195.000	195.000	13.000	0,5
25	Tempat sambal	2	1.590.000	795.000	53.000	2,2
26	Tempat tisu	2	441.000	220.500	14.700	0,6
27	Tempat sendok	2	2.117.000	1.058.500	70.567	2,9
28	Kipas angin	5	2.430.000	486.000	32.400	1,3
29	Ketel air	3	540.000	180.000	12.000	0,5
30	Galon	3	1.170.000	390.000	26.000	1,1
31	Kuas	1	128.000	128.000	8.533	0,3
32	Wastafel	8	2.160.000	270.000	18.000	0,7
33	Lesung cobek	2	825.000	412.500	27.500	1,1
				36.708.333	2.447.222	100,0

Lampiran 2. Data Penyusutan Ikan Nila Goreng

No	Nama Barang	Umur Ekonomis	Total Harga	Penyusutan	Rata-rata	Persentase
		(Bulan)	(Rp)	(Rp/Bulan)	(Rp/Bulan)	
1	Kompore	5	5.400.000	1.080.000	72.000	3,0
2	Tabung Gas 3	5	4.550.000	910.000	60.667	2,5
3	Wajan	2	900.000	450.000	30.000	1,3
4	Pisau kecil	2	282.000	141.000	9.400	0,4
5	Pisau Ikan	2	720.000	360.000	24.000	1,0
6	Talenan	1	228.000	228.000	15.200	0,6
7	Blender	5	2.700.000	540.000	36.000	1,5
8	Baskom kecil	1	410.000	410.000	27.333	1,1
9	Baskom Besar	1	650.000	650.000	43.333	1,8
10	Sendok masak	1	720.000	720.000	48.000	2,0
11	Saringan	1	240.000	240.000	16.000	0,7
12	Lemari piring	5	3.200.000	640.000	42.667	1,8
13	Showcase	5	15.000.000	3.000.000	200.000	8,4
14	Dandang Nasi	2	1.920.000	960.000	64.000	2,7
15	Bakul Nasi	2	1.152.000	576.000	38.400	1,6
16	Freezer	5	61.200.000	12.240.000	816.000	34,2
17	Lemari kaca	5	2.625.000	525.000	35.000	1,5
18	Meja	3	5.950.000	1.983.333	132.222	5,5
19	Piring	2	5.565.000	2.782.500	185.500	7,8
20	Mangkok	2	1.944.000	972.000	64.800	2,7
21	Kobokan Plastik	1	1.530.000	1.530.000	102.000	4,3
22	Sendok makan	1	825.000	825.000	55.000	2,3
23	Sendok Nasi	1	195.000	195.000	13.000	0,5
24	Tempat sambal	2	1.590.000	795.000	53.000	2,2
25	Tempat tisu	2	441.000	220.500	14.700	0,6
26	Tempat sendok	2	2.117.000	1.058.500	70.567	3,0
27	Kipas angin	5	2.430.000	486.000	32.400	1,4
28	Ketel air	3	540.000	180.000	12.000	0,5
29	Galon	3	1.170.000	390.000	26.000	1,1
30	Wastafel	8	2.160.000	270.000	18.000	0,8
31	Lesung cobek	2	825.000	412.500	27.500	1,2
				35.770.333	2.384.689	100,0

Lampiran 3. Total rata-rata listrik perbulan

No	Nama Barang	Jumlah Barang	Daya	Waktu pemakaian	Total Daya	Tarif Listrik	Tarif listrik	Tarif listrik	Rata-rata
		(pcs)	(Watt)	(Jam)	(Watt)	(Kwh)	(Perhari)	(Perbulan)	(Perbulan)
1	Freezer	16	120	24	46.080	46,1	62.300,2	1.869.004,8	116.812,8
2	Showcase	16	190	24	72.960	73,0	98.641,9	2.959.257,6	184.953,6
3	Lampu	35	15	15	7.875	7,9	10.647,0	319.410,0	9.126,0
4	Mesin Air	15	125	5	9.375	9,4	12.675,0	380.250,0	25.350,0
5	Kipas Angin	19	90	11	18.810	18,8	25.431,1	762.933,6	40.154,4
6	Blender	15	250	0,2	750	0,8	1.014,0	30.420,0	2.028,0
Total Rata-rata listrik perbulan									378.424,8

Lampiran 4. Penerimaan ikan nila bakar

No	Jumlah Produk (Porsi/Bulan)	Harga (Rp/Porsi)	Penerimaan (Rp/Bulan)
1	525	40.000	21.000.000
2	264	40.000	10.560.000
3	273	40.000	10.920.000
4	306	40.000	12.240.000
5	255	40.000	10.200.000
6	267	40.000	10.680.000
7	129	40.000	5.160.000
8	183	40.000	7.320.000
9	240	40.000	9.600.000
10	213	40.000	8.520.000
11	330	40.000	13.200.000
12	432	40.000	17.280.000
13	270	40.000	10.800.000
14	324	40.000	12.960.000
15	279	40.000	11.160.000
	4.290		171.600.000
	286	-	11.440.000

Lampiran 5. Penerimaan ikan nila goreng

No	Jumlah Produk (Porsi/Bulan)	Harga (Rp/Porsi)	Penerimaan (Rp/Bulan)
1	273	35.000	9.555.000
2	144	35.000	5.040.000
3	81	35.000	2.835.000
4	231	35.000	8.085.000
5	160	35.000	5.600.000
6	116	35.000	4.060.000
7	80	35.000	2.800.000
8	102	35.000	3.570.000
9	208	35.000	7.280.000
10	108	35.000	3.780.000
11	236	35.000	8.260.000
12	207	35.000	7.245.000
13	96	35.000	3.360.000
14	165	35.000	5.775.000
15	135	35.000	4.725.000
	2.342		81.970.000
	156	-	5.464.667

Lampiran 6.

No	Nama Usaha	Jumlah Produksi (Porsi/Bulan)
1	Daeng Makka	525
2	Lompobattang	264
3	Gaya Baru	273
4	Bunda	306
5	Anda	255
6	Paraikatte	267
7	Modena	129
8	Hj. Waty	183
9	Estri	240
10	Mega Baru	213
11	Hj. Cinnong	330
12	Hj. Rohani	432
13	Daeng Bau	270
14	Hj. Anty	324
15	Cahaya Ujung	279
TOTAL		4.290
RATA-RATA		286

Lampiran 7. Total rata-rata biaya variabel ikan nila bakar

No	Jenis Bahan	Jumlah	Satuan	Harga Satuan	Jumlah Biaya	Rata-rata	Persentase (%)
					Variabel		
1	Ikan Nila Besar	1430	Kg	Rp 32.000	Rp 45.760.000	Rp 3.050.667	79,0
2	Beras	140	Kg	Rp 9.000	Rp 1.260.000	Rp 84.000	2,2
3	Kangkung	82	lkat	Rp 10.000	Rp 820.000	Rp 54.667	1,4
4	Cabai	67	Kg	Rp 30.000	Rp 2.010.000	Rp 134.000	3,5
5	Cabai Keriting	49	Kg	Rp 25.000	Rp 1.225.000	Rp 81.667	2,1
6	Tomat	39	Kg	Rp 22.000	Rp 858.000	Rp 57.200	1,5
7	Kacang	24	Kg	Rp 12.000	Rp 288.000	Rp 19.200	0,5
8	Bawang Merah	44	Kg	Rp 22.000	Rp 968.000	Rp 64.533	1,7
9	Bawang Putih	52	Kg	Rp 34.000	Rp 1.768.000	Rp 117.867	3,1
10	Mangga	76	Kg	Rp 15.000	Rp 1.140.000	Rp 76.000	2,0
11	Gula	15	Kg	Rp 7.500	Rp 112.500	Rp 7.500	0,2
12	Garam	15	Bungkus	Rp 6.000	Rp 90.000	Rp 6.000	0,2
13	Masako	15	Bungkus	Rp 6.000	Rp 90.000	Rp 6.000	0,2
14	Vetsin	15	Bungkus	Rp 8.500	Rp 127.500	Rp 8.500	0,2
15	Minyak Kelapa	23	Liter	Rp 16.000	Rp 368.000	Rp 24.533	0,6
16	Arang	16	Karung	Rp 25.000	Rp 400.000	Rp 26.667	0,7
17	Tabung Gas 3 Kg	30	Kali Pengisian	Rp 22.000	Rp 660.000	Rp 44.000	1,1
TOTAL BIAYA VARIABEL					Rp 57.945.000	Rp 3.863.000	100,0

Lampiran 8. Total rata-rata biaya variabel ikan nila goreng

No	Jenis Bahan	Jumlah	Satuan	Harga Satuan	Jumlah Biaya	Rata-rata	Persentase (%)
					Variabel		
1	Ikan Nila Kecil	702	Kg	Rp 25.000	Rp 17.550.000	1.170.000	70,8
2	Beras	70	Kg	Rp 9.000	Rp 630.000	42.000	2,5
3	Kangkung	43	lkat	Rp 10.000	Rp 430.000	28.667	1,7
4	Cabai	30	Kg	Rp 30.000	Rp 900.000	60.000	3,6
5	Cabai Keriting	23	Kg	Rp 25.000	Rp 575.000	38.333	2,3
6	Tomat	20	Kg	Rp 22.000	Rp 440.000	29.333	1,8
7	Kacang	11	Kg	Rp 12.000	Rp 132.000	8.800	0,5
8	Bawang Merah	23	Kg	Rp 22.000	Rp 506.000	33.733	2,0
9	Bawang Putih	27	Kg	Rp 34.000	Rp 918.000	61.200	3,7
10	Mangga	38	Kg	Rp 15.000	Rp 570.000	38.000	2,3
11	Gula	15	Kg	Rp 7.500	Rp 112.500	7.500	0,5
12	Garam	15	Bungkus	Rp 6.000	Rp 90.000	6.000	0,4
13	Masako	15	Bungkus	Rp 6.000	Rp 90.000	6.000	0,4
14	Vetsin	15	Bungkus	Rp 8.500	Rp 127.500	8.500	0,5
15	Minyak Kelapa	49	Liter	Rp 16.000	Rp 784.000	52.267	3,2
16	Tabung Gas 3 Kg	38	Kali Pengisian	Rp 25.000	Rp 950.000	63.333	3,8
TOTAL BIAYA VARIABEL					Rp 24.805.000	Rp 1.653.667	100,0

Lampiran 9. Hasil Linear programming result

POM for Windows - F:\referensi TESIS\Optimalisasi keuntungan usaha wisata kuliner.lin

File Edit View Module Format Tools Window Help

Objective
 Maximize
 Minimize

Instruction
 There are more results available in additional windows. These

Linear Programming Results

Optimalisasi wisata kuliner il

	X1	X2		RHS	Dual
Maximize	20.000	13.000			
Jumlah Produksi	1	1	<=	442	20.000
Total Biaya Produksi	20.000	22.000	<=	9.172.000	0
Solution->	442	0		8.840.000	

Lampiran 10. Analisis Sensitivitas

POM for Windows - F:\referensi TESIS\Optimalisasi keuntungan usaha wisata kuliner.lin - [Ranging]

File Edit View Module Format Tools Window Help

Objective
 Maximize
 Minimize

Instruction
 There are more results available in additional window

Optimalisasi wisa

Variable	Value	Reduced Cost	Original Val	Lower Bound	Upper Bound
X1	442	0	20.000	13.000	Infinity
X2	0	7.000	13.000	-Infinity	20.000
Constraint	Dual Value	Slack/Surplus	Original Val	Lower Bound	Upper Bound
Jumlah Produksi	20.000	0	442	0	458,6
Total Biaya Produksi	0	332.000	9.172.000	8.840.000	Infinity

Lampiran 10. Analisis Sensitivitas

POM for Windows - F:\referensi TESIS\Optimalisasi keuntungan usaha wi

File Edit View Module Format Tools Window Help

Arial 8.25 B I U

Objective
 Maximize
 Minimize

Instruction
There are r

Original Problem				
Maximize	X1	X2		
Jumlah Produksi	1	1	<=	442
Total Biaya Produksi	20000	22000	<=	9172000
Dual Problem				
	Jumlah	Total		
Minimize	442	9172000		
X1	1	20000	>=	20000
X2	1	22000	>=	13000

Lampiran 11. Metode Simpleks untuk mendapatkan nilai literasi

POM for Windows - F:\referensi TESIS\Optimalisasi keuntungan usaha wisata kuliner.lin -

File Edit View Module Format Tools Window Help

Arial 8.25 B I U .0000 Fix Dec 0.0

Objective
 Maximize
 Minimize

Instruction
There are more results avail

Cj	Basic Variables	20000 X1	13000 X2	0 slack 1	0 slack 2	Quantity
Iteration 1						
0	slack 1	1	1	1	0	442
0	slack 2	20.000	22.000	0	1	9.172.000
	zj	0	0	0	0	0
	cj-zj	20.000	13.000	0	0	
Iteration 2						
20.000	X1	1	1	1	0	442
0	slack 2	0	2.000	-20.000	1	332.000
	zj	20.000	20.000	20.000	0	8.840.000
	cj-zj	0	-7.000	-20.000	0	