

BAB X

KESIMPULAN

a. Faktor teknis pabrik roti tawar :

1. Manajemen perusahaan :

- a. Lokasi pabrik : Pabrik terletak di Jalan Hayam Wuruk No.32 Bojonegoro, Jawa Timur.
- b. Bentuk organisasi : Perusahaan perseorangan
- c. Struktur organisasi : Garis
- d. Jenis tata letak pabrik : Tata letak produk
- e. Jumlah karyawan : 16 orang

2. Utilitas terdiri dari :

- a. Air dari PDAM : 2,1948 m³/bulan
- b. Air minum : 50 galon/bulan
- c. Listrik dari PLN : 176,2932 kWh/bulan
- d. Solar : 105,1443 L/bulan

3. Faktor ekonomi pabrik roti tawar :

- a. Harga jual roti tawar : Rp 8.500 / kemasan
- b. Modal Tetap (FCI) : Rp 6.449.649.730
- c. Modal Kerja (WCI) : Rp 93.071.222
- d. Modal Total (TCI) : Rp 6.542.720.952
- e. Biaya Pembuatan (MC) : Rp 2.070.468.694
- f. Biaya Produksi Total (TPC) : Rp 2.275.240.323
- g. Biaya Pengeluaran Umum (GE) : Rp 204.771.629
- h. Laju Pengembalian Modal (ROR) :
 - Sebelum pajak : 30,93 %
 - Sesudah pajak : 22,03 %

- i. Laju Pengembalian Modal Minimum (MARR) :15 %
- j. Waktu Pengembalian Modal (POP) :
 - Sebelum pajak : 3 tahun 1 bulan
 - Sesudah pajak : 4 tahun 3 bulan
- k. Titik Impas (BEP) : 30,65 %

Jadi perusahaan roti tawar ini layak untuk didirikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adikoesoemah, S. R. 1982. *Biaya dan Harga Pokok*, Bandung: Tarsito.
- Alekawa. 2010. *Pencapaian Ruangan*. Available at : <http://www.scribd.com/doc/25223570/pencapaian-ruangan>. [5 November 2013]
- Alibaba. 2013. *Shijiazhuang Haidier Machinery Export Co., Ltd.* http://haidier.en.alibaba.com/product/500796621-210682423/Proofer_Room.html. (20 Agustus 2013)
- Amira- Baking Shop. 2012. *Aneka Cetakan Kue, Cookies Cutter, Oven Gas, Klakat, dan Aneka Bahan Kue* <http://amira-bakingshop.blogspot.com/2012/08/aneka-loyang-good-quality-price.html>. (20 Agustus 2013)
- Antara News, 2013. *Bojonegoro Tetapkan UMK sebesar Rp 1.140.000* <http://www.antarane.ws.com> (5 November 2013).
- Bakery Equipment. 2014. *Food Makers Bakery Equipment*. http://www.bakeryequipment.net/product_p/do-106-ra.htm. (3 Februari 2014)
- Balai Riset dan Standarisasi Industri Surabaya. 2014. *Tarif Pengujian Kimia Makanan dan Minuman*. <http://surabaya.bpkimi.kemenperin.go.id/component/content/article/98-baristand-news/870.html> (23 Februari 2014)
- Bowo, A. 2008. *Modul Pertemuan keempat, Bentuk Organisasi Bisnis, Pusat Pengembangan Bahan Ajar*. Fakultas Ekonomi, Universitas Mercu Buana.
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Charley, H. 1982. *Food Science*. New York: John Wiley and sons, Inc.

Cornell, J.J. 1985. *Control of Quality*. London: New Book Ltd.

Dalimunthe, R.F. 2003. *Keterikatan Antar Penelitian Manajemen Dengan Pendidikan dan Pengembangan Ilmu Manajemen*. Fakultas Ekonomi Universitas Sumatra Utara.
<http://72.14.235.104/search?q=cache:SbZW0AfDeyoJ:library.usu.ac.id/modules.php%3Fop%3Dmodload%26name%3DDownloads%26file%3Dindex%26req%3Dgetit%26lid%3D422+struktur+organisasi+garis+staf+fungsional&hl=id&ct=clnk&cd=37&gl=id>. (5 November 2013).

Desrosier, N. W. 1988. *Technology Food Preservation*. Diterjemahkan oleh: Mulyoharjo, M. UI Press. Jakarta.

Edwarda, D. 2009. **Store Potentially Liable Even Though Pallet was in "Plain View"**.
<http://www.louisianapremisesliabilitylaw.com/2009/09/articles/retail-stores/store-potentially-liable-even-though-pallet-was-in-plain-view/> (20 Agustus 2013)

E-Pumps. 2014. <http://www.e-pumps.co.uk/espa-delta-1005m-stainless-steel-self-priming-pump-2281-p.asp>. (3 Februari 2014)

Ginting, P. dan S. H. Situmorang, 2008. *Analisis Data Penelitian*. Medan: Penerbit USU Press.

Gisslen, W. 1994. *Profesional Baking 2nd ed*. New York: John Willey and Sons, Inc

Handoko, T.H. 1997. *Manajemen*. Yogyakarta: Badan Penerbit Fakultas Ekonomi, Universitas Gajah Mada.

Hanneman, L.J. 1980. *Bakery Bread and Fermented Goods*. London: Heinemann.

Indonetwork. 2014. *Material Handling Surabaya*.
<http://materialhandlingsby.indonetwork.co.id/3602056> (3 Februari 2014)

- Jamhari, A. 2010. *Metode Terbaru Membuat Roti Di Rumah*.
<http://www.scribd.com/doc/54441511/Metode-Terbaru-Membuat-Roti-Di-Rumah>. (17 Oktober 2013).
- Kaskus. 2012. <http://www.kaskus.co.id/thread/5094abae0a75b4322a000016/oven-deck-digital-mixer-bread-slicer-devider-semua-mesin2roti/>
 (20 Agustus 2013)
- Ketaren. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UIPress.
- Kusumadewi, V. 2007. *Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan : Perencanaan Produksi Sponge Cake dengan Kapasitas 5 kg Tepung Terigu/Hari*. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala.
- Lion Star.2014. <http://www.lionstar.co.id/basin1.htm>. (3 Februari 2014)
- Lion Star.2014. <http://www.lionstar.co.id/brush1.htm>. (3 Februari 2014)
- Matz, S.A. 1972. *Bakery Technology and Engineering*, 2nd ed. Connecticut: The AVI Publishing Company Inc.
- Mitra Golden Utamas . 2011.
<http://mitragoldenutamas.blogspot.com/2011/06/plain-industrial-container.html>
- Muchtadi, T., Hariyadi, dan A. Basuki. 1988. *Teknologi Pemasakan Ekstrusi*. Bogor: PAU IPB.
- Mudjajanto, E.S. dan N.Y., Lilik 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta :Penebar Swadaya.
- Perry, R.H. and D. W. Green. 1971. *Perry's Chemical Engineer's Handbook 3rd ed*. New York : McGraw Hill Company.
- Peter, M.S. and K.D. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers*. New York : McGraw-Hill.Inc.

- Pomeranz, Y. and J.A., Shellenberger. 1971. *Bread Science and Technology*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company.
- Prejean, W. 2011. *Baking and Baking Science*. http://franksrecipes.net/modules/baking_science/index.php/index.html. (28 Februari 2011)
- Pujawan, I. N. 2004. *Ekonomi Teknik*. Surabaya : Penerbit Guna Widya Pujawan.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2012. *Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2012*. Kementrian Pertanian – Sekretariat Jenderal. http://pusdatin.deptan.go.id/admin/satlak/Statistik_Konsumsi_2012.pdf (10 Agustus 2013)
- Rileks, 2008. *Bahan-bahan Pengawet Kimia*. <http://www.rileks.com>. (03 Juli 2013)
- Singh, P. and D.R. Heldman. 2009. *Introduction to Food Engineering*. New York: Academic Press, Inc.
- Sinmag. 2013. http://www.sinmag.com/products_detail/&productId=85d0f767-e807-4e65-8a20-c687fd3e26bc&comp_stats=comp-FrontProducts_list01-1308535454790.html
- Sinmag. 2013. http://www.sinmag.com/products_detail/&productId=435dc4f8-a564-4c2b-9914-90b7601fc9f3.html
- [SNI]. Standar Nasional Indonesia. 1992. No. 01-3140-1992. *Syarat Mutu Gula Pasir*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [SNI]. Standar Nasional Indonesia. 2002. No. 01-3541-2002. *Standart Kualitas Margarin*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [SNI]. Standar Nasional Indonesia.. 2006. No. 01-3751-2006. *Syarat Mutu Tepung terigu*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

- Spatulamart. 2014. <http://spatulamart.com/spatulas/mixing-spatulas/>. (3 Februari 2014)
- Sultan, W.J. 1969. *Practical Baking*. Westport Connecticut: The AVI Publishing Co Inc.
- Sumarni, M. dan J. Soeprihanto. 1998. *Pengantar Bisnis (Dasar-dasarEkonomi Perusahaan)*, edisi kelima. Yogyakarta: Liberty.
- Supardi, I. dan Sukamto. 1999. *Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan*. Alumni. Bandung.
- Suyitno, 1990. *Bahan-bahan Pengemas*. Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Swastha, B dan I. Sukotjo. 1998. *Pengantar Bisnis Modern*, ed 3. Yogyakarta: Liberty.
- Tandon Air. 2014. *Water and Chemmichal Storage Tanks*. <http://www.louisianapremisesliabilitylaw.com/2009/09/articles/retail-stores/store-potentially-liable-even-though-pallet-was-in-plain-view/> (3 Februari 2014)
- Tanudjaja, J.K. 1990. Substitusi Parsial Tepung Gandum(*Tricum vulgara*) dengan Tepung Singkong (*Manihot esculenta trants*) Pada Pembuatan Roti Manis. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Timbangan Jadever Vibra. 2014. <http://timbanganjadevervibra.blogspot.com/> (3 Februari 2014)
- Tranggono. 1990. *Bahan Tambahan Pangan (Food Adictif)*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Wahyudi. 2003. *Memproduksi Roti*. Jakarta: Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan.
- Weiss, T. J. 1970. *Food Oils and Their Uses*. Wesport: The Avi Publishing Company, Inc.

- Weston, J. F. dan E. F. Brigham. 1993. *Dasar-dasar Manajemen Keuangan*. Jakarta: Erlangga.
- Wignjosoebroto. 2003. *Perencanaan Proyek dan Pemindahan Bahan*. Yogyakarta: penerbit Liberty.
- Wijanarti, W. 2007. *Beda Karyawan Tetap dengan Karyawan Kontrak*. Portal HR. <http://www.portalhr.com/konsultasi/beda-karyawan-tetap-dengan-karyawan-kontrak/>. (5 November 2013).
- Winarno, F.G. 2004. *Keamanan Pangan Jilid 1*. Bogor: M-Brio Press
- Wineterroirs. 2012. http://www.wineterroirs.com/2012/03/saito_shuzo_eikun_sake_brewery_kyoto.html (3 Februari 2014)
- Yudowinoto, P. 2012. *200 Tip Anti Gagal Membuat Kue, Cake dan Roti*. Depok: Kriya Pustaka.