

BAB X

KESIMPULAN

1. Besar modal industri (*Total Capital Investment / TCI*) yang dibutuhkan untuk unit pengolahan dendeng babi giling “D’Baven” per tahun adalah Rp 160.606.876,87.
2. Biaya produksi total (*Total Production Cost / TPC*) yang dibutuhkan untuk unit pengolahan dendeng babi giling “D’Baven” per tahun adalah Rp 131.197.587,78.
3. Laju pengembalian modal (*Rate of Return / ROR*) penjualan dendeng babi giling “D’Baven” adalah 58,05% sebelum dipotong pajak dan 57,47% setelah dipotong pajak.
4. Waktu pengembalian modal (*Payout Period / POP*) penjualan dendeng babi giling “D’Baven” adalah 1 tahun 8 bulan 21 hari sebelum dipotong pajak dan 1 tahun 8 bulan 27 hari setelah dipotong pajak.
5. Nilai titik impas (*Break Even Point / BEP*) penjualan dendeng babi giling “D’Baven” adalah 22,59%.
6. Perencanaan unit pengolahan dendeng babi giling dengan kapasitas produksi 3 kg per hari layak untuk didirikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Agusta, A. dan M. Harapini. 1998. Perubahan Komposisi Komponen Kimia Minyak Adas (*Foeniculum vulgare* Mill.) karena Penyimpanan, *Warta Tumbuhan Obat Indonesia*. 4(1):16-18.
- Alam Sada. 2013. *Khasiat, Manfaat, dan Kegunaan Adas Manis (Pimpinella anisum)*. <http://www.sada.co.id/blog/khasiat-manfaat-dan-kegunaan-adas-manis-pimpinella-anisum> (14 Januari 2014).
- Anthara dan I.M. Aryantha. 2011. Usulan Perbaikan Tata Letak Lantai Produksi dengan Metode Craft untuk Meminimasi Ongkos Material Handling (Studi Kasus di CV. Karya Mekar Bandung), *Majalah Ilmiah Unikom Bandung*. 8(1).
- Apple, J.M. 1990. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan, Edisi Tiga*. Bandung: ITB.
- Aries, R.S. and N.D. Newton. 1955. *Chemical Engineering Cost Estimation*. New York: Mc. Graw Hill Book Company.
- Astawan, M.. 2004. *Dapatkan Protein Dari Dendeng*. <http://www.gizi.net/cgi-bin/berita/fullnews.cgi?newsid1083217242,86128> (2 Agustus 2013).
- Astawan, M. 2006. *Angkak Turunkan Kolesterol*. <http://www.kompas.com/read/xml/2008/01/23/22230124> (14 Januari 2014).
- Belitz, H.D. dan W. Grosch. 1987. *Food Chemistry*. Berlin: Springer Verlag.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Considine, D.M. and G.D. Considine. 1982. *Food and Food Production Encyclopedia*. New York: Van Nostrand Reinhold, Co.
- Desrosier, N.W. and J.N. Desrosier. 1977. *The Technology of Food Preservation*. Westport, Connecticut: AVI Publishing Company.

- Desrosier, N.W. 1998. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: PT Bhatara Karya.
- Direktorat Jenderal Peternakan. 2013. *Produksi Daging Babi Menurut Provinsi, 2009-2013*. http://www.deptan.go.id/infoeksekutif/nak/pdf-eisNAK2013/Prod_DagingBabi_Prop_2013.pdf (5 Agustus 2013).
- Dwidjoseputro, D. 1998. *Dasar-dasar Mikrobiologi*. Jakarta: Djambatan.
- Fardiaz, S.F.D.B, dan F. Zakaria, 1996. Toksisitas dan Imunogenitas Pigmen Angkak yang Diproduksi dari Kapang *Monascus Purpureus* pada Substrat Limbah Cair Tapioka, *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. 1 (12): 34-38.
- Girard, J. P. 1992. *Technology of Meat and Meat Products*. New York: Ellis Horwood Limited.
- Hadiwiyoto, S. 1983. *Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, Telur*. Yogyakarta: Liberty.
- Harold. 2002. *Nutritional Influences on Pork Meat Quality*. www.lonewillow.com (2 Agustus 2013).
- Harun, N. 2010. Karakteristik Minyak Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii* Blume) Berdasarkan Letak Kulit pada Batang dan Ukuran Bahan pada Proses Penyulingan, *SAGU*. 9(2):28-32.
- IndonetWork. 2012. *Kompas Cor Raket*. <http://fifaberlindo.indonetwork.co.id/3357081/kompas-cor-raket.htm> (22 Oktober 2013).
- Jenie, B.S.M. dan S. Fardiaz. 1988. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Bogor: PAU IPB.
- Kartika, B. 1991. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Kasali, R. 1998. *Membidik Pasar Indonesia*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

- Kementerian Keuangan Republik Indonesia. 2013. *Pemerintah Memberikan Insentif Pajak bagi Pengusaha Usaha Kecil Menengah*. <http://www.pajak.go.id/content/news/pemerintah-memberikan-insentif-pajak-bagi-pengusaha-ukm> (14 Januari 2014).
- Ma, J., Y. Li, Q. Ye, J. Li, Y. Hua, D. Ju, D. Zhang, R. Cooper, and M. Chang. 2000. Constituents of Red Yeast Rice, A Traditional Chinese Food and Medicine, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 48: 5220-5225.
- Margono, T., D. Suryati, S. Hartinah. 2000^a. *Dendeng Sayat*. http://www.warintek.ristek.go.id/pangan_kesehatan/pangan/piwp/dendeng_sayat.pdf (2 Oktober 2013).
- Margono, T., D. Suryati, S. Hartinah. 2000^b. *Dendeng Giling*. http://www.warintek.ristek.go.id/pangan_kesehatan/pangan/piwp/dendeng_giling.pdf (2 Oktober 2013).
- McWilliams, M. 1974. *Food Fundamentals 2nd edition*. New York: John Wiley and Sons, Inc.
- Muchtadi, D., N. S. Palupi, dan M. Astawan. 1992. *Enzim dalam Industri Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Mulyani, S. Ma'mun, dan E. Hayani. 1996. Identifikasi Tiga Jenis Minyak Adas, *Prosiding Simposium Nasional 1 Tumbuhan Obat dan Aromatik APINMAP*. <http://www.pustaka.litbang.deptan.go.id/bptpi/lengkap/IPTANA/fullteks/ApinMap/ApMap13.pdf> (14 Januari 2014).
- Murwani, S. S. Dewi, dan Y. Muliana. 2011. *Pemanfaatan Ekstrak Ethanol Buah Lada Hitam (Piper nigrum) sebagai Antibakteri terhadap Methicillin Resistant Staphylococcus aureus (MRSA) No. Isolat M.2036.T secara In-Vitro*. <http://old.fk.ub.ac.id/artikel/id/filedownload/kedokteran/Yohanes%20Muliana.pdf> (14 Januari 2014).
- Nailufar, A.A., Basito, dan C. Anam. 2012. Kajian Karakteristik Ketan Hitam (*Oryza sativa glutinosa*) pada Beberapa Jenis Pengemas selama Penyimpanan, *Jurnal Teknosains Pangan*. 1(1):121-132.

- Natalia. 2007. Karakterisasi Beras Pandan Wangi dan Pengaruh Jenis Kemasan terhadap Stabilitas Mutu selama Penyimpanan, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Pand, W. G., J. H. Maner, dan F. L. Harris. 1991. *Pork Production System*. New York: AVI Book.
- Prabowo, S. 2006. Pengolahan dan Pengaruhnya terhadap Sifat Fisik dan Kimia serta Kualitas Beras, *Jurnal Teknologi Pertanian*. 1(2):43-49.
- Purnawijayanti, H.A. 1999. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Purnomo, H. 1979. *Investigation of Dendeng A Traditional Dehydrated Meat of Indonesia*, Master Applied Science Thesis, Sydney: University of New South Wales.
- Purnomo. 1996. *Dasar-dasar Pengolahan dan Pengawetan Daging*. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Purnomo, H. 1997. Studi tentang Stabilitas Protein Daging Kering dan Dendeng selama Penyimpanan. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Purseglove, J.W., E.B. Brown, C.L. Green, and S.R.J. Robbins. 1981. *Spices*. London: Longman.
- Purwanto, A. 2011. Produksi Angkak oleh *Monascus purpureus* dengan Menggunakan Beberapa Varietas Padi yang Berbeda Tingkat Kepulenannya, *Widya Warta*. XXXV(1):40-56.
- Rahayu, B. 1986. *Pembuatan Dendeng Ayam*. Jakarta: No. 03 tahun ke XVI.
- Rismaka. 2010. *Mengenal LPG atau ELPIJI*. <http://www.rismaka.net/2010/08/mengenal-lpg-atau-elpiji.html> (22 November 2013).
- Sahroni. 2003. Perencanaan Ulang Tata Letak Fasilitas Produksi dengan Metode Alogaritma Craft, *Jurnal Optimum*. 4(1): 72-82.

- Sebranek, J. G. and M. D. Judge. 2004. *Pork Quality*. <http://www.genome.iastate.edu/edu/PIH/127.html> (2 Agustus 2013). Indiana: Purdue University.
- Septia, E. 2009. *Adas Manis, si Mungil yang Kaya Manfaat*. <http://food.detik.com/read/2009/07/06/162230/1159927/295/adas-manis-si-mungil-yang-kaya-manfaat> (14 Januari 2014).
- ShenZhen JieCheng Paper Packing Co.,Ltd. 2013. *Aluminium Foil Disesuaikan Desain Dicitak Berdiri Kantong dengan Zipper Atas*. <http://indonesian.plastic-packagingbags.com/china-aluminum-foil-customized-design-printed-stand-up-pouch-with-zipper-top-1794708.html> (10 Desember 2013).
- Singh, R.P. and D.R. Heldman. 2009. *Introduction to Food Engineering Fourth Edition*. Elsevier: USA.
- Srikaeo, K. and U. Panya. 2013. Efficiencies of Chemical Techniques for Rice Grain Freshness Analysis, *Rice Science*. 20(4):292-297.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- The Medical Biochemistry Page. 2013. *Carbohydrates*. <http://themedicalbiochemistrypage.org/carbohydrates.php> (14 Januari 2014).
- Tompkins, W. and Bozer. 2010. *Facilities Planning, 4th Edition*. New York: John Wiley & Sons.
- Towaha, J. 2012. Manfaat Eugenol Cengkeh dalam Berbagai Industri di Indonesia, *Perspektif*. 11(2):79-90.
- Tranggono. 1990. *Bahan Tambahan Makanan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- USDA. 2004. *USDA National Nutrient Database for Standard Reference:Release 16-1*. <http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/search/> (14 Januari 2014).

- Wignjosoebroto, S. 1991. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Jakarta: Guna Widya.
- Wignjosoebroto, S. 2003. *Pengantar Teknik dan Manajemen Industri*, Surabaya: Prima Printing.
- Winarno, F.G. dan B.S.J. Laksmi. 1983. *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yongsmith, B. 1999. *Fermentative Microbiology of Vitamins and Pigments*, 1st Edition. Bangkok: Kasetsart University Press.