

BAB IX

KESIMPULAN

Berdasarkan analisa faktor teknis dan faktor ekonomis, perusahaan *cracker* yang direncanakan layak didirikan, dengan uraian sebagai berikut:

Bentuk perusahaan	: Perusahaan Perseroan Terbatas
Struktur organisasi	: Lini
Lokasi	: Jl.Raya Cangkir KM 20,8 Driyorejo, Gresik
Hasil produksi	: <i>Cracker</i>
Lama operasi	: 8 jam/hari
Kapasitas tepung terigu	: 2.000 kg/hari
Jumlah tenaga kerja	: 74 orang
Total modal industri (TCI):	: Rp 11.866.460.070,00
Biaya produksi total (TPC)	: Rp 22.902.747.920,00
Laju pengembalian modal (ROR)	: Sebelum pajak = 57,51 % Sesudah pajak = 40,89 %.
Waktu pengembalian modal (POP)	: Sebelum pajak adalah 1,54 tahun (1 tahun 6 bulan 18 hari) Sesudah pajak adalah 2,07 tahun (2 tahun 26 hari).
Harga jual produk/kemasan	: Rp 4.500,00
Hasil penjualan produk/tahun	: Rp 28.124.527.500,00
Titik impas (BEP)	: 54,38%

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional. 1989. Natrium Bikarbonat. Sumber: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992a. Biskuit. Sumber: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992b. Ragi. Sumber: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Mentega. Sumber: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 1999. Susu Bubuk. Sumber: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2000a. Tepung Terigu. Sumber: Badan Standarisasi Nasional
- Badan Standarisasi Nasional. 2000b. Air. Sumber: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2000c. Garam. Sumber: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. Margarin. Sumber: Badan Standarisasi Nasional.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan (Poernomo, H. dan Adiono, Penerjemah). Jakarta: Universitas Indonesia-Press.

- Desrosier, N. W. 1988. *Technology of Food Preservation*. AVI Publishing Company, Inc. Diterjemahkan oleh Muchjadi Muljohardjo. Teknologi Pengawetan Pangan. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Dinas Standarisasi Nasional. 1990. Gula. Sumber: Dinas Standarisasi Nasional.
- Ferazuma H. 2009. Substitusi tepung kepala ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus* sp) untuk meningkatkan kandungan kalsium crackers, Skripsi S-1, Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor, Bogor. <http://fema.ipb.ac.id/index.php/substitusi-tepung-kepala-ikan-lele-dumbo-clarias-gariepinus-sp-untuk-meningkatkan-kandungan-kalsium-crackers/> (24 Juli 2012)
- Handoko dan Hani.T, 2003. Dasar-Dasar Manajemen Produksi Dan Operasi. Yogyakarta: Penerbit BPFE-YOGYAKARTA.
- Harsono. 2000. *Manajemen Pabrik*. Jakarta: Balai pustaka.
- Herujito, Yayat M. 2001. Dasar-dasar Manajemen. Jakarta: Penerbit PT. Grasindo.
- Hui, Y.H., 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. New York: Jhon Wiley and Sons Inc.
- Hui, Y. H. 2006. *Bakery Products Science and Technology*. USA: Blackwell Publishing.
- Istighfaro,N. 2010. Peningkatan Kualitas Minyak Goreng Bekas dengan Metode Adsorpsi Menggunakan Bentonit-Karbon Aktif Biji Kelor (*Moringa oleifera*.Lamk), Skripsi S-1, Fakultas Sains dan Teknologi UIN, Malang..http://lib.uin-malang.ac.id/?mod=th_detail&id=03530006 (13 November 2012)
- Lawson, H. 1995. *Food Oil and Fats Technology, Utilization and Nutrition*.USA: Chopman and Hall.

- Manley, DE.J.R. 1991. *Technology of Biscuit, Crackers and Cookies*. 2nd ed.London: Ellis. Horwood Limited.
- Manley, D. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers, and Cookies*. Cambridge England: Woodhead Publishing Limited.
- Matz, S. A. 1992. *Cookie and Cracker Technology*. Connecticut: The AVI Publishing Co.
- Mudjajanto,E.S dan Lilik N.Y. 2007. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Pomeranz, Y. dan J. A. Shellenberger. 1971. *Bread Science and Technology*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc
- Santoso,SP. 2005. *Teknologi Pengolahan Kedelai, Laporan Penelitian*, Laboratorium Kimia Pangan, Fakultas Pertanian Universitas Widyagama, Malang.
- Saksono,H.2012.*Pasar Biskuit Diproyeksi Tumbuh 8% Didorong Konsumsi*.<http://www.indonesiainancetoday.com/read/27040/Pasar-Biskuit-Diproyeksi-Tumbuh-8-Didorong-Konsumsi> (10 Januari 2013).
- Sultan, W. J. 1969. *Practical Baking Manual for Instruction and Student*. Connecticut: The AVI Publishing.
- Suratmo.2012.*Utilisasi Industri Biskuit diperkirakan meningkat 80%*.
<http://old.indonesiainancetoday.com/read/23165/Utilisasi-Industri-Biskuit-Diproyeksi-Naik-Jadi-80> (10 Januari 2013).
- Suyitno. 1990. *Bahan-bahan Pengemas*. Yogyakarta : UGM.
- Swastha, B. dan I. Sukotjo. 1998. *Pengantar Bisnis Modern*. Edisi Ketiga. Yogyakarta: Liberty.

- Whiteley, P.R. 1971. *Biscuit Manufacture*. London: Applied Science Publishing Ltd.
- Wignjosuebrotto, S. 2003. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Surabaya: Guna Widya.
- Wijaya,H. dan Nirwana Aprianita. 2010. Kajian Teknis Standar Nasional Indonesia Biskuit SNI 01-2973-1992, *Prosiding PPI Standardisasi 2010*, Banjarmasin.