

BAB IX

KESIMPULAN

Berdasarkan analisa faktor teknis dan faktor ekonomi, pabrik pengolahan tahu yang direncanakan layak untuk didirikan dengan aturan sebagai berikut:

Bentuk perusahaan	: UD (Usaha Dagang)
Struktur Organisasi	: Organisasi Garis
Lokasi	: Jl. WR Supratman no. 50, desa Pare, kecamatan Pare, kota kabupaten Kediri, Provinsi Jawa Timur.
Waktu Operasi	: 8 jam/hari (1 <i>shift</i>)
Kapasitas produksi	: 1150 kg/hari
Jumlah tenaga kerja	: 22 orang
Total modal industri (TCI)	: Rp 1.875.833.800,00
Biaya produksi total (TPC)	: Rp 316.498.000,00
MARR	: 15,50%
Laju pengembalian modal (ROR)	: sebelum pajak = 29,88 % sesudah pajak = 20,25 %
Waktu pengembalian modal (POP)	: sebelum pajak = 3 tahun 2 bulan sesudah pajak = 4 tahun 7 bulan
Harga jual produk/kemasan	: Rp 2.000,00
Hasil penjualan produk/tahun	: Rp 3.141.851.790,00
Titik impas (BEP)	: 41,29 %

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, 1998. *Ketenagakerjaan*. Jakarta: Erlangga.
- Alekawa. 2010. *Lamps and Lighting: a manual of lamps and electric lighting*. American: American Elsevier Pub. Co.
- Anggraini, Anggie. 2009. *Desain Informasi Formal dan Informal*. Jakarta: Shout Mix.
- Assauri, Sofian. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-3553-2006: *Air Minum dalam Kemasan*. Sumber: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Pusat Statistik. 2012. *Prediksi Permintaan Masyarakat Akan Tahu*. <http://www.bps.go.id/>. Diakses tanggal 10 Oktober 2012.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H.Fleet, M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Cornel. 1985. *Encyclopedia of Food and Technology*. New York : John Wiley and Sons Company.
- Desroiser, N. W. 1988. *Technology of Food Preservation*. Diterjemahkan oleh Mulyoharjo, M. Jakarta: UI-Press.
- Hasibuan. 1995. *Ketenagakerjaan*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Institution of Chemical Engineers. 1992. *Food Engineering in a Computer Climate*. Cambridge: St. John's College.
- McNally Institute. 2007. *What Do We Mean by Pump Efficiency*. www.mcnallyinstitute.com/06-html/6-01.html (23 November 2012).
- Perry, R. H. 1984. *Perry's Chemical Engineers Handbook* (5th edition). New York: McGraw Hill.

- Peter dan Timmerhaus. 1991. *Plant Layout*. New York: John Wiley and Sons.
- Peter dan Timmerhaus. 2003. *Plant Layout*. New York: John Wiley and Sons.
- Poerwadarminta. 1976. *Tugas dan Kualifikasi Karyawan*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Pujawan, I. N. 2004. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Penerbit Guna Widya.
- Ranupandojo. 1980. *Manajemen Personalia*. Yogyakarta: BPFE.
- Singh, R. P. dan D. R. Heldman. 1989. *Introduction to Food Engineering 2nd Edition*. London: Academic Press, Inc.
- Singh, R. P. dan D. R. Heldman. 2001. *Introduction to Food Engineering 3rd Edition*. London: Academic Press, Inc.
- Wahjono. 1990 *Dasar-Dasar Organisasi dan Manajemen* Jakarta: Parwatri Wahjono.
- Winarno, F.G. 2002. *Produksi Tahu Cina Tradisional*. Bogor: M-BRIO PRESS.