

BAB IX KESIMPULAN

9.1. Kesimpulan

Berdasarkan analisa faktor teknis dan ekonomis, industri rumah tangga kerupuk udang berserat yang telah direncanakan tidak layak untuk didirikan dengan parameter sebagai berikut:

Bentuk perusahaan	: Industri rumah tangga
Lokasi	: Jalan Krembangan Barat 20 Surabaya
Waktu operasi	: <i>nonshift</i> dengan maximum 8 jam kerja/hari
Kapasitas produksi	: 100 kemasan kerupuk udang berserat/2 hari
Jumlah tenaga kerja	: 3 orang
Total modal industri	: Rp. 48.234.375,00
Harga jual produk	: Rp. 11.550,00
Hasil penjualan produk/tahun	: Rp. 231.000.000,00
BEP	: 19,46%
ROR setelah pajak	: 20,03%
MARR	: 24%

9.2. Saran

Wirausaha industri rumah tangga agar layak untuk didirikan maka produsen harus meminimalkan biaya sewa tanah dan bangunan atau upah tenaga kerja agar nilai BEP dan ROR setelah pajak dapat meningkat.

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, D. N. Sistem Produksi dan Pengawasan Mutu Kerupuk Udang Berkualitas Ekspor. <http://core.ac.uk/download/pdf/11702374.pdf>
- Astawan, M. 2005. *Membuat Mie dan Bihun*. Bogor: Penebar Swadaya.
- Audet, M. 2008. *Baking Powder:Single Acting? Double Acting? What is The Difference?*. [http://www.restlesschipotle.com/2008/05/baking-powdersingle-acting-double-acting-what-is-the-difference/\(25](http://www.restlesschipotle.com/2008/05/baking-powdersingle-acting-double-acting-what-is-the-difference/(25) Agustus 2012).
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-3553-2006: *Air Minum dalam Kemasan*. Sumber: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. SNI 3140-3-2010: *Gula Kristal Putih*. Sumber: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. SNI 3556-2010: *Garam Beryodium*. Sumber: Badan Standarisasi Nasional.
- Deperindag. 1976. *Standar Mutu Garam (SII 0140-1976)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1996. *Tapioka*. Sumber: Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Ervina, M.G.A. dan T.I.P. Suseno. 2000. *Potensi Tersembunyi Flake Tempe Gembus*. Prosiding Seminar Nasional dan Pertemuan Tahunan Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia Volume II, Surabaya, 10-11 Oktober 2000, 345-354.
- Hariono, D. 2012. *Pengaruh Penambahan Tepung Bekatul Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Ikan Mujair*. Skripsi. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

- Hermawan, T. 2005. *Sistem Manajemen HACCP*. Penerbit Bumi Aksara. Jakarta.
- Kasmidjo, R.B. 1990. *Tempe Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan Serta Pemanfaatannya*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi, UGM.
- Ketaren. 2005. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Mohammed, S.N. A., dan M.K. Muthu. 1989. *Food Science and Technology in Industrial Development*. Proccending of the Food Conference" 88. Bangkok, Thailand. 24-26 Oktober 1988.
- Radley, J.A. 1976. *Examination and Analysis of Starch and starch Products*. London: Applied Science Publishers LTD.
- Saraswati.1986. *Membuat Kerupuk Udang*. Jakarta: Bhatara Karya Aksara.
- Suhardjito, Y. B. 2006. *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Sultan. 1982. *Practical Baking*. New York: The Avi Publishing Company, Inc.
- Suprpti, M.L. 2005. *Kerupuk Udang Sidoarjo*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius
- Winarno, F.G. 1988. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia.
- Winarno.1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F.G. dan S. Koswara. 2002. *Bawang, Komponen Bioaktif, dan Produk Olahannya*. Bogor: M-Brio Press.